

2016年4月14日

デロンギの全自動マシンにエントリーモデルが新登場！ 『マグニフィカ 全自動エスプレッソマシン(ESAM03110S)』

2016年5月10日(火)発売開始

デロンギ・ジャパン株式会社(本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男)は、全自動エスプレッソマシンの新商品として、『**マグニフィカ 全自動エスプレッソマシン(ESAM03110S)**』を、5月10日(火)に発売いたします。

マグニフィカは、これまでのマグニフィカシリーズ同様、**豆から挽きたての香り高い本格コーヒー**が愉しめるマシンです。エスプレッソはもちろん、レギュラーコーヒー、カフェラテ、カプチーノなどの**豊富なメニューバリエーション**が実現できるのはエスプレッソ抽出のコーヒーマシンだからこそです。ご家族の好みに合わせて、**カフェのようなクオリティの「味」と「メニューの数々」**をお楽しみください。

消費者調査によると、コーヒーメーカーに求められるポイントとして、「操作が簡単」「洗浄の簡便さ」※が挙げられますが、マグニフィカはそのどちらも充足させるマシンです。操作は全て前面オペレーションで完結するようになっており、**たった「ワンタッチ」で本格的なコーヒーが抽出**されます。また自分の好みに合わせて抽出量や粉量（濃さ）の細かな調整も可能です。**洗浄は、「自動内部洗浄機能」により、ストレスフリーを実現しました**。使用前と使用后に水・コーヒーの経路を自動で清潔することで、常にフレッシュなコーヒーをお楽しみ頂けます。※2016年3月実施自社調査より

本製品では、**コントロールパネルにアナログ式の無段階調節が可能 な仕様を採用**。感覚的に、パネルのつまみを回すだけで、抽出量や粉量（濃さ）をご調整いただけます。また抽出温度が4段階で設定でき、より自分好みの味にカスタマイズができるようになりました。デロンギ全自動エスプレッソマシンの基本機能を網羅した本マグニフィカは、よりお買い求め頂きやすいエントリーモデルとして位置づけ販売してまいります。



デロンギ全自動エスプレッソマシンのポイント！

- ① 本場イタリアのコーヒーを再現する本格的な「味」
- ② レギュラーコーヒーからカフェラテ、カプチーノまでカフェのようなメニューバリエーション
- ③ 操作が簡単！基本的にはコーヒー抽出まで「ワンタッチ」
- ④ 洗浄簡単！自動内部洗浄機能により、ストレスフリー。
- ⑤ 豆から挽くマシンなので1杯あたりのコストが安い
1杯約15円～※自分好みの豆を何でも使える。

※大手ECサイトにおいて「エスプレッソ用 コーヒー豆」をおすすめ順でソート。1ページ目に表示された上位24銘柄を元に1杯あたりの金額を算出。1杯あたり8gの豆消費で計算。2016年4月時点。

【製品情報】

製品名： **マグニフィカ 全自動エスプレッソマシン**
 型番： ESAM03110S
 カラー： シルバー
 希望小売価格： 95,000円（税抜）
 特設HP：<http://barista.delonghi.co.jp>（5月上旬公開予定）
 掲載時のお問合せ先： デロンギ・ジャパン テクニカルセンター / 0120-804-280

製品に関するお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 木村・大井
 Mail： delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

掲載に関するお問い合わせ先

ユース・プランニング センター 担当：田邊・泉
 Tel： 03-3406-3411 / Fax： 03-3499-0958

マグニフィカ 全自動エスプレッソマシン 型式番号 ESAM03110S

希望小売価格：95,000円（税抜）

本製品の機能特長

■ 無段階調節が可能なコントロールパネル

パネルのつまみを回すだけで、抽出量や粉量(濃さ)を無段階に調整できます。抽出温度も4段階で設定可能。



アナログ式なコントロールのため、感覚的に味の調整が可能です。

■ ミルクフロッサーでカプチーノやカフェラテが簡単に！

二重構造高性能ミルクフロッサーでミルクを泡立てれば、どなたでもきめ細かくนุ่มらかなフォームミルクを作れます。カプチーノやカフェラテも簡単に。



ミルクジャグを使って、ラテアートにチャレンジすることが出来ます。

デロンギ全自動エスプレッソマシンシリーズ共通の機能特長

● 高品質 コーン式グラインダー採用

摩擦熱が発生しにくく、均一に挽ける低速回転コーン式グラインダーで、コーヒーの美味しさを決定づける「アロマ成分」を逃しません。



● 本格的なエスプレッソを抽出するためのテクノロジー

最適な抽出圧：美味しいエスプレッソを淹れるための最適な抽出圧力（9気圧）をデロンギの全自動エスプレッソマシンは実現しております。

正しい抽出温度：湯温度は豆選びと同じくらい重要な要素で、コーヒーのアロマ（香り）を決定づけます。デロンギの全自動エスプレッソマシンでは、理想的な抽出温度を維持するためサーモブロックボイラーを備えています。

素早く抽出する仕組み：コーヒー豆を挽いた瞬間からアロマは空気中に逃げていってしまいます。そのため、エスプレッソにとって理想的な粒度のコーヒー粉を素早く抽出する技術が必要であり、デロンギでは独自の抽出ユニットとタンピングシステムを採用しています。

● 簡単クリーニング&メンテナンス

内部自動洗浄機能により、洗浄など日ごろのメンテナンスは最小限。

ほかにも、大容量の豆ホッパー、豆カス入れなど、使いやすさにこだわった設計で、頻繁にご使用いただく際にもストレスフリーです。



抽出ユニットは簡単に取り外して洗うことができます。豆カスは自動的にカス入れに溜まるので捨てるのも簡単。

ESAM03110S 仕様表

本体色	シルバー	定格	電圧／周波数	交流100V／50/60Hz
寸法	幅280 奥行425 高さ365 (mm)		消費電力	1450W
最大使用水量	1.8L	質	量	10.5kg
ボイラー数	1個		ポンプ圧	15気圧 (抽出時9気圧)
付属品	計量スプーン、クリーニングブラシ、コーヒーマシン用除石灰剤、水硬度チェッカー、簡易マニュアル	電源コードの長さ		2.0m
保証期間	1年			