

**「デロンギ 表参道」で、バレンタインイベントを実施！**  
**デロンギ全自動コーヒーマシンで作る**  
**オリジナルのバレンタインドリンクをもらえなくプレゼント！**



\*写真はご提供するオリジナルドリンクのイメージです。

〜〜〜 「デロンギ 表参道」 で、イタリアンカフェスタイルを体験してみませんか？ 〜〜〜

デロンギ・ジャパン株式会社（本社：東京都千代田区、代表：杉本敦男）は、全自動コーヒーマシンの試飲・体験を主とした同社初のエクスペリエンスストア「デロンギ 表参道」で、バレンタインイベントを2月10日（土）～14日（水）に開催します。

「デロンギ 表参道」は、主力製品の全自動コーヒーマシンの特徴である「1杯ずつ、豆から挽きたてのコーヒーが味わえる」、「すべての工程を全自動でおこなえる」など、あなたに合ったパーフェクト・パフォーマンスを実感していただくために、お客様にコーヒー豆選びから試飲までを体験していただけるデロンギの直営店舗です。

店内は、イタリアブランドらしいデザインを意味する独自のデザインコンセプト「イタリアニティ（イタリアらしさ）」に基づき、シンプルな空間の中に、イタリアのカフェ（パル）を彷彿とさせるカウンターテーブル、大理石を敷き詰めた床、イタリアで親しまれている建材など、質感やディテールにこだわった雰囲気となっております。さらに、店内にあるすべての機種で、スタッフの説明やサポートを受けながら、実際にお客様ご自身で全自動コーヒーマシンを操作していただいたり、バリスタが淹れたコーヒーを試飲していただくなど、より深いブランド体験を味わっていただけます。

「デロンギ 表参道」 URL: <http://barista.delonghi.co.jp/shop/omotesando.html>

＼「デロンギ 表参道」で、バレンタイン特別イベントを体験しよう！／  
 2/10（土）～2/14（水）の期間中、  
 ご来店いただいた皆さま全員に、バレンタインオリジナルドリンクを試飲体験！  
 更に、SNS投稿でイタリア老舗チョコレートも先着プレゼント♪



### 「デロンギ 表参道」バレンタインイベント

- 開催期間：2月10日（土）～2月14日（水）※各日、店舗の営業時間内での実施となります。

Chance 1

期間中\*1「デロンギ 表参道」へ来店いただき、「バレンタインキャンペーン体験希望」とスタッフにお伝えいただくと、「デロンギオリジナルドリンク」を皆様にプレゼント！

Chance 2

さらに、その場で「SNSで写真投稿\*2」をしていただいた方に、イタリアの老舗ブランド「Venchi」のチョコレートギフト詰め合わせを、毎日先着18名様にプレゼント！

\*1 キャンペーン期間：2月10日（土）～14日（水）

\*2 投稿条件：ご自身のFacebook、Instagram、Twitterのいずれのアカウントから、「デロンギ 表参道」でご体験いただいた写真とともに、「#デロンギ表参道」のハッシュタグをつけて投稿してください。

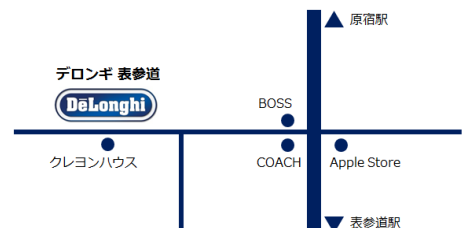
Venchi  
1878

1878年イタリア・ピエモンテ州にて創業の老舗ショコラティエ「ヴェンキ」。厳選した素材だけを使用した、手づくりのプレミアムなチョコレートを作っています。イタリア産のヘーゼルナッツペーストをチョコレートに練り込んだ「ジャンドゥーヤ」やラム酒が入った「クーバラム」など、伝統的な製法を大切にしながら革新的なチョコレートを世に送り出しています。

### 店舗概要

「デロンギ 表参道」

- ・住所：東京都渋谷区神宮前5-1-9
- ・営業日：不定休
- ・営業時間：11:00～20:00
- ・電話番号：03-4582-2281
- ・URL：<http://barista.delonghi.co.jp/shop/omotesando.html>



＼コーヒーのクオリティを決めるのは、豆だけじゃない！／  
 パーフェクトなコーヒー体験を提供する

## デロンギの全自動コーヒーマシンが選ばれている理由

### 1 自動でできる“工程の幅”が広い

コーヒー豆を入れ、ボタンを押すだけで豆挽きから抽出まで行う全自動コーヒーマシン。多くは、一部の工程のみを自動で行うものが多いのに対し、デロンギの全自動コーヒーマシンは、水量/豆量の計量から洗浄まで全ての工程を全自動で行います。

水量/豆量を  
はかる

豆を挽く

抽出する

カップに注ぐ

(ミルクを注ぐ)

カスを  
捨てる

洗浄



デロンギの全自動コーヒーマシンは  
**全ての工程**を「全自動」で行う商品

他社製品の全自動コーヒーマシーンは・・・

**豆を挽く&抽出する**を「自動」で行う商品

他社  
製品

### 2 バリスタが淹れる味を再現！ 豆を活かすテクノロジー

コーヒーの美味しさは、「豆の挽き方」と、「抽出方法」に大きく左右されます。デロンギの全自動コーヒーマシーンは、独自ミル(グラインダー)による“雑味が無い\*”挽き方、“香りを逃がさない”抽出方法など、こだわり抜いた技術を駆使しています。だから、毎日ブレない至高の味と香りをお約束します。  
 \* 独自ミル(グラインダー)は、雑味の原因となる摩擦熱がおきにくく、粒度の均一性が高い「コーン式」を採用



### 3 新鮮さが違う！ 挽きたて、淹れたてこそ美味しい

美味しいコーヒーは、挽きたて、淹れたてといった“鮮度”が大切です。デロンギの全自動コーヒーマシンは、1杯ずつ豆から挽くのでいつも新鮮な豆を使い、抽出時間はボタンを押してから約1分なので、香り高いコーヒーを楽しむことができます。



### 4 高いカスタマイズ性！ あたな好みの味が愉しめる

豆の挽き具合、豆量、抽出量、抽出温度など、細かな調節ができ、あなたの好きな味のバランスを探求できます。さらに“ミルクフロッサー”や“ミルクコンテナ”搭載で、カフェラテ、カプチーノ等、カフェで飲むメニューが自宅で簡単に楽しめます。



レギュラーコーヒーからエスプレッソ、カプチーノ等々、幅広いメニューを愉しめるのが魅力。