

自分好みのコーヒーをもっとおいしく、楽しく！
世界に一つのカップで楽しむ「おうちカフェ体験」
 ～デロンギの全自動コーヒーマシンで抽出したコーヒーを、世界で一つだけの
 オリジナルカップで堪能する特別試飲会を開催～

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で抽出したコーヒーを、世界でたった一つのオリジナルコーヒーカップで味わう「おうちカフェ体験」の特別試飲会を5月12日にデロンギ表参道店で開催しました。



<オリジナルカップにコーヒーを淹れている様子>

試飲会当日は、参加者の皆さまがあらかじめ、「うづまご陶芸教室」で制作し、出来上がりを待ち望んでいたオリジナルコーヒーカップのお披露目からスタート。指導された陶芸家の野崎真次郎さんより、お一人ずつに完成したコーヒーカップを渡しました。参加者は、野崎先生からそれぞれコメントをもらい、世界に一つだけのマイコーヒーカップに感動しながら受け取っていました。



製品のお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当

Email: delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

お家でもおいしいコーヒーを淹（い）れるには？デロンギ公認バリスタによるコーヒー講座。

コーヒーカップを受け取った後は、JBA公認インストラクターでデロンギ公式バリスタの阿部圭介による、このイベントのための特別なコーヒー講座を行いました。阿部バリスタは「おいしいコーヒーを淹れるには、豆、技術なども大事ですが、コーヒーカップや抽出方法や選ぶコーヒーマシンも重要。例えばコーヒーカップの飲み口が厚いのは、おいしい温度を保つためと、コーヒーを口に含んだ時に酸味や苦味を舌全体で味わえるからなんです。カップやコーヒーマシンをこだわるとコーヒーは一層おいしくなりますよ」とカップとコーヒーの意外な関係を解説すると、会場からは驚きの声があがりました。

続いて、コーヒーの産地、品種から、焙煎（ばいせん）、グラインディングなどコーヒーの基礎知識を解説しました。「エスプレッソには深煎（い）りで極挽（ひ）きの豆など、味わいたいコーヒーによって適した豆があるので、その点を間違えないでください」と阿部バリスタは言います。「エスプレッソはマシンの圧力で急速に抽出するので、粉とお湯が接している時間がドリップよりも短いのです。短時間でどれだけ満足する味を出すのがポイントなので、味の強い豆でないと満足した味にはなりません」と、焙煎とグラインディングの大切さを丁寧に説明しました。また、エスプレッソが作れると、カフェラテやマキアートなどカフェメニューが味わえるのも楽しみのひとつ。全自動コーヒーマシンがあると、お家でプロのバリスタの味が手軽に楽しめることも説明しました。



講座が終わった後は、体験試飲会を実施しました。今回はデロンギ表参道店でご用意している5種類の豆の中から好みの味を選び、デロンギの全自動コーヒーマシンでコーヒーを淹れる体験も。初めて全自動コーヒーマシンを使ったという方は「本当にボタンひとつで、豆挽きから抽出までやってくれて、しかもおいしいコーヒーが飲めるんですね」「外で買う頻度を考えると、全自動コーヒーマシンはコスパがいいのが嬉しい」と驚きの声も。「洗浄まで自動してくれるのが主婦としてはうれしいです。お手入れが面倒だとせっかくのマシンも使わなくなりますからね」「主人と私はコーヒーの好みが違うので、マシンがあると手軽にいろんな味が楽しめるのがいいですね」など、みなさん全自動コーヒーマシンの良さを実感した様子です。また、ご自身で制作したカップで味わうコーヒーは格別のように「手作りのカップでコーヒーを飲むって、気分が上がりますね」など、いつもとは違うカフェ・タイムを堪能していました。今回のコーヒー講座を受けてみて「コーヒーはカップも大事だとは知りませんでした。メニューに合わせてカップをそろえたいですね」「選ぶコーヒーメーカーひとつで味が変わると聞いて、気にしてみようと思いました」など、それぞれ新しい発見があったようです。



参加者全員に、デロンギ公認の「Home Café Specialist」を授与。

最後に、今回参加していただいた皆さまには、おうちカフェのスペシャリストとして、デロンギ公認のHome Café Specialistの認定書を阿部バリスタより授与しました。

参加者の皆さまは、「自宅でもハンドドリップをしているけど、マシンがあるとミルクメニューが楽しめるところが魅力的ですね」「コーヒーはお店でも手軽に飲めるようになったけど、気分に合わせているんなメニューが楽しめるおうちカフェは、ゆったりとした時間を持つ意味でもいいかも」と、おうちカフェの良さを実感していただきました。

「デロンギ 表参道」では、“毎日コーヒーの試飲・体験ができます”
あなたの好きなコーヒーを見つけよう！／



飲み比べ可能な、5種類のムセッティ社の豆は、
世界にラテアートを広めた第一人者、ルイジ・ルピも認める良質な豆



プロフィール：ルイジ・ルピ
1953年 イタリア エミリア ロマーニャ州 生まれ。
2002年 世界バリスタ チャンピオンシップ4位。
ムセッティ社 ラテアート・コーヒー・スクール マネージャー

〜〜「デロンギ 表参道」で、体験できるコーヒー豆 一覧〜〜

商品					
商品名	ムセッティ マンデリン コーヒー豆 250g	ムセッティ エボリューション コーヒー豆 250g	ムセッティ パラディソ コーヒー豆 250g	ムセッティ クレミッシモ コーヒー豆 250g	ムセッティ ロッサ コーヒー豆 250g
コーヒー豆原産国	インドネシア	ブラジル、エチオピア 他	ブラジル、エチオピア 他	ブラジル、インド 他	ブラジル、インド 他
豆の品種	100% アラビカ	100% アラビカ	80% アラビカ 20% ロブスタ	70% アラビカ 30% ロブスタ	60% アラビカ 40% ロブスタ

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

デロンギ・ジャパン コーヒーURL：http://barista.delonghi.co.jp/

表参道店舗URL：http://barista.delonghi.co.jp/shop/omotesando.html

