

7月にお届けのコーヒー

ROKUMEI COFFEE CO.
井田 浩司 (いだ こうじ) 氏焙煎
(2018年 Japan Coffee Roasting
Championship 優勝)



コメント
「コーヒーのおいしさがギュッと凝縮されるのが、ファウンテン コーヒーメーカーのいいところ。ホットでもコールドでも、コクとまるやかさが味わえるコーヒーを選びました」

8月にお届けのコーヒー

Ituka Coffee
近藤 啓 (こんどう ひらく) 氏焙煎
(2016年 Japan Coffee Roasting
Championship 優勝)



コメント
「ホットでもアイスでも口当たり柔らかいコーヒーを作ることができ、思わずごくごく飲んでしまいます。コーヒーを淹れている時の様子を眺めるのも楽しみのひとつです」

9月にお届けのコーヒー

GOLPIE COFFEE
河合 佑哉 (かわい ゆうや) 氏焙煎
(2015年 Japan Coffee Roasting
Championship 優勝)



コメント
「抽出時間と温度を細かく設定できるから、おいしいコーヒーを簡単に淹れられます。高いデザイン性と便利な機能を兼ね備えたスマートなコーヒーメーカーですね」

※10月以降のパートナー焙煎家は順次、キャンペーンページでお知らせします

コーヒーを自分好みにカスタマイズできる、クイジナート《ファウンテン コーヒーメーカー》



クイジナート
ファウンテン コーヒーメーカー FCC-1KJ

まるで噴水のようにお湯を下から上へと循環させながらコーヒーを抽出する独自の「スピンシステム」を採用。お湯が循環する時間を変えることでマイルドな味から濃い目の味まで、お好みのコーヒーが抽出できます。また、通常何時間もかかるコールドブリューも20~40分で簡単に淹れることが可能。冷たい飲み物がおいしい季節にも、最適な一杯が楽しめます。



***味も温度もカスタマイズ：**温度設定 (75/80/85/90/95/100°C/COLD) と抽出時間 (ホット：1~8分、水出し：20~40分) を自由に設定でき、飲み物の種類によってお好みの味わいで楽しめます。

***一度に最大6杯でオトク：**コンパクトボディながら、一度に3杯から最大6杯分まで淹れられます。オフィスや家庭でオトクにたっぷり楽しめます。

***洗いやすいから清潔でエコ：**フィルターやスピンシステムが取り出せるので、お手入れがしやすく、清潔に使えます。フィルターは洗って何度でも使えるので、エコで経済的です。

***便利な保温機能：**コーヒー抽出後、70/80/90°Cから選択した温度で30分間保温。出来立ての美味しさをキープします。



■製品仕様：

■外形寸法：約 W140×D210×H260mm

■容量：1L (湯沸かし時)、720ml (コーヒー抽出時)

■電源：AC 100V 50/60Hz

■消費電力：800W

■電源コード：約 0.7m (有効長)

■オープン価格 ■販売中

■製品ページ：<https://www.cuisinart.jp/products/FCC-1KJ.html>

■製品重量：1.4kg

Cuisinart®

Cuisine (料理) と Art (芸術)

辞書(※)で“Cuisinart”と検索すると“Food Processor”と出てくるように、フードプロセッサの代名詞として広く世界にその名を知られる Cuisinart (クイジナート)。料理を芸術の域まで高めたいという願いが込められ、1973年にアメリカで誕生。以来、世界中のプロの厨房、家庭のキッチンで絶大な支持を受けてきました。日本でも30年以上愛用されているクイジナートは、フードプロセッサはもちろん、ハンドブレンダーやキッチン家電を多く発表し、現在では料理を愛するすべての方々の有能なアシスタントとして活躍しています。

※『ランダムハウス英和大辞典(小学館)』『リーダーズ・プラス(研究社)』

▶▶▶ 製品・サービスに関するお問い合わせ：

コンエアージャパン合同会社
〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41
TEL：03-5413-8351 (10:00~18:00 土日、祝日除く)
URL：<http://www.cuisinart.jp>

▶▶▶ 喜んで取材をお受けいたします！
▶▶▶ 掲載・報道関係者からのお問い合わせ：
株式会社エフ PR 担当：佐藤 智彦
E-mail：sato@ef-inc.co.jp