

2016/11/18



Cuisinart
SAVOR THE GOOD LIFE®

Press release

1台でコーヒーとお茶が手軽に楽しめるマルチホットドリンクメーカー
独自の蒸らし機能でうまみを抽出し、本格的な味わいに

クイジナートから 「コーヒー&ホットドリンクメーカー」SS-6BKJ、SS-6WJを新発売

コンエアージャパン合同会社（Conair Japan G.K.）は、コーヒーとお茶を本格的な味わいで手軽に楽しめる「コーヒー&ホットドリンクメーカー」を全国の家電量販店で2016年11月に発売開始いたします。専用のフィルターカップにお好みのコーヒーや茶葉をセットしボタンを押すだけで、独自の蒸らし機能がうまみを抽出しゆっくり抽出で本格的な味わいを楽しめます。操作と後片付けが簡単で、フィルターカップは繰り返し使用でき、1杯あたりの費用が安く紙フィルターのゴミが出なくてエコ。抽出後30分間で電源が自動オフになるので切り忘れの心配もありません。



品 名： コーヒー&ホットドリンクメーカー
品 番： SS-6BKJ（ブラック）、SS-6WJ（ホワイト）
発売日： 2016年11月
価 格： オープン（想定販売価格 税抜19,880円）

【製品の特長】

- ・ 専用のフィルターカップを使って、好みのコーヒーやお茶を簡単に抽出
- ・ ドリップコーヒーやお茶に大切な蒸らし機能とゆっくり抽出で本格的なうまみを抽出
- ・ 操作と後片付けが簡単で、専用フィルターカップは繰り返し使用でき、費用も安くエコ
- ・ 抽出量は好みで選べる3サイズで、飲み物によって120、150、180mlから抽出量を選択可能
- ・ フレーバーが豊富な市販のK-Cup®にも対応



ポイント1

専用のフィルターカップを使って好みのコーヒーやお茶を簡単に抽出

■専用フィルター

ペーパーフィルター不要のフィルターカップを採用。
挽いたコーヒー豆だけでなく、様々な茶葉を
フィルターカップに入れて、ドリンクメーカーに
セットし、ボタンを押すだけで好みの
ホットドリンクが作れます。



■おすすめの抽出量とコーヒー・茶葉の使用量（目安）



コーヒー豆 約8g 120ml/150ml



煎茶 約3g 150ml

■使い方は簡単 3ステップ



①コーヒーや茶葉を入れる



②フィルターをセット



③ボタンを押して抽出

紅茶（大きめの葉の場合）
約3g 150mlほうじ茶
約3g 150mlウーロン茶
約3g 180ml

ポイント2

おいしさの秘密は「ゆっくり抽出」と、おいしさを引き出す「蒸らし機能」

■抽出プロセス

約180ml抽出する場合、1秒あたり2.0mlのスピードで抽出。
ゆっくりじっくり味を引き出すので、
より深い味わいになります。

①10mlのお湯を
注ぐ②15秒間じっくり
蒸らす

③さらに抽出

■蒸らし機能

約10ml注いだ後に自動で15秒間蒸らします。
この蒸らし機能が旨みとコクを
引き出します。



■抽出量は好みで選べる3サイズ

抽出量（水量）は、お好みに合わせ
て3サイズから選べます。

約120ml
コーヒー
など約150ml
緑茶
紅茶
など約180ml
烏龍茶
など

ポイント3

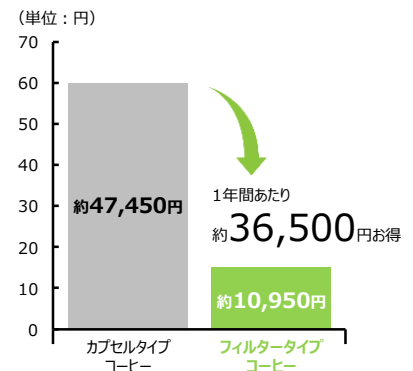
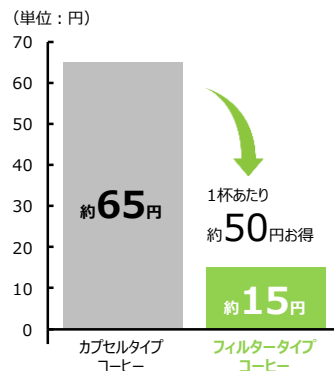
繰り返し使用できるフィルターカップはエコ。しかも1杯あたりの費用が安くて、お得。

抽出後は、コーヒーや茶葉を捨て、洗うだけ。
食器洗浄機にも対応。



コーヒー 1杯あたり*

コーヒー 1年間あたり**



大手ECサイトにおいて

*コーヒー1杯あたりは、「コーヒーカプセル売れ筋ランキング」「コーヒー豆売れ筋ランキング」に表示されているトップ20をもとに1杯あたりの金額を算出。（2016年10月時点） **上記をベースに1日2杯、年間365日で算出。

※コーヒー豆は1杯あたり8gの豆を使用想定。

■着脱式の水タンクで給水が簡単

着脱式の水タンクなので、給水が簡単。
容量もたっぷり1.5L。
水がなくなるとアイコンが青く点滅して、
お知らせします。



■市販のカプセルに対応

バリエーション豊かなK-Cup®にも対応。



※写真はイメージです。写真のカプセルは日本未発売です。

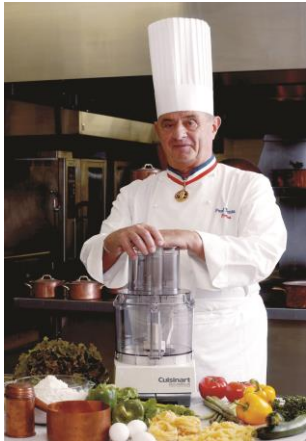
仕 様



製 品 名	コーヒー&ホットドリンクメーカー
品 番	SS-6BKJ (ブラック) 、SS-6WJ (ホワイト)
抽 出 方 式	ドリップ抽出
質 量	約2.8Kg
水タンク容量	約1.5L
サ イ ズ	約幅185mm×奥行300mm×高さ310mm
消 費 電 力	1000W
電 源 コード	1.5m (有効長
付 属 品	専用フィルターカップ



Cuisine (料理) とArt (芸術) 。



©Paul Bocuse

料理を芸術の域まで高めたいという願いが、Cuisinartというネーミングに込められています。
1973年にアメリカで生まれたクイジナートは、発売以来、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。

高性能と便利さを追求したクイジナートの『Food Processor』は、
今や辞書※で“Cuisinart”を検索すると“Food Processor”と出てくるように、
フードプロセッサーの代名詞として広く世界にその名を知られています。

クイジナートフードプロセッサーは日本で発売されて30年以上になります。
30年以上に渡り、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) 』

ヌーベル・キュイジーヌの第一人者として知られる、フランス料理界の巨匠、ポール・ボキューズ氏。
彼の厨房でもクイジナートフードプロセッサーが活躍し、芸術と称される彼の一皿一皿を、クイジナートが支えているのです。

社 名	コンエアージャパン合同会社 (Conair Japan G.K.)
設 立 年 月 日	平成25年6月21日
所 在 地	〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41
電 話 番 号	03-5413-8350 (代表)
職 務 執 行 者	キャスリーン・ドロシー・フォング
業 務 内 容	1. クイジナート、コンエアー、ワーリング、ベビリス、ベビリスプロの各ブランド家電製品の輸入・販売 2. ヴィダルサスーンブランド理美容家電製品のマーケティング・販売サポート

<一般の方からのお問い合わせ先>
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 : 03-5413-8353 (10:00-18:00 土日、祝日除く)
URL : <http://www.cuisinart.jp>

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>
オフィスアッシュ 担当：関根
TEL : 03-3487-1027 FAX : 03-3487-1748
E-mail : assh.sekine@mx2.ttcn.ne.jp