

SLOW&MELLOW

「ゆっくりとリラックスしたライフスタイルの提案」

ハイエンドなスペシャルティコーヒーをもっと楽しむ
一杯分 6g でも美味しく淹れられる「バートドリッパー」

12月14日(金)より日経「未来ショッピング」で先行発売

株式会社シンドー（所在地：新潟県燕市、代表取締役：相場達也）は、自社ブランド「スロー&メロー」シリーズの新商品「バートドリッパー」と「コーヒーカラフェセット」を、12月14日(金)より日経クラウドファンディングサイト「未来ショッピング」で先行発売いたします。

今回発売する「バートドリッパー」は、「スペシャルティコーヒーをもっと楽しんでほしい」という思いから生まれた、淹れ手にとって自由に使い易く、抽出効率を高める工夫が随所に施された当社独自の画期的なドリッパーです。バートドリッパー専用の抽出レシピも開発し、通常は一杯 10g 前後とされるコーヒー粉量を、6g 前後でも美味しく淹れることができます（※当社比較）。

コーヒーの楽しみ方が多様化し、安くて美味しいコーヒーが日常的に飲める一方で、スペシャルティコーヒーやシングルオリジンという言葉も珍しくなくなってきており、豆本来のフレーバーを楽しむような高級志向が伺えます。休日や一日の特別な時間にコーヒーを淹れる、家族やパートナーとゆっくり過ごすため、あるいは自分と向き合うため、コーヒーを淹れることそのものを大切にする、そんなシーンが想像できます。バートドリッパーは、その大切な時間に寄り添える佇まいと、淹れ手が自由に抽出を楽しむ機能性をあわせ持った特別なドリッパーです。



※バートドリッパー



SLOW&MELLOW
バートドリッパー

1~4杯用

SNDZK1808-01 8,000円

外形寸法: 約 W152×D127×H112 mm

●ドリッパー: 18-8 ステンレス製/電解研磨仕上げ(日本製) ●ガラスカーフェ: 耐熱ガラス/耐熱温度差120°C(中国製) ●ドリッパー受け: フナ材/ウレタン塗装(日本製)

SLOW&MELLOW
コーヒーカラフェセット

1~4杯用 実使用容量:600ml

SNDZK1808-02 6,500円

外形寸法: 約 W172×D122×H172 mm

●ドリッパー: 18-8 ステンレス製/電解研磨仕上げ(日本製) ●カラフェ: 耐熱ガラス/耐熱温度差120°C(中国製)

SLOW&MELLOW

「スロー&メロー」シリーズは株式会社シンドーの自社オリジナル商品シリーズです。「ゆっくりとリラックスしたライフスタイルの提案」をコンセプトに、日常生活の一つひとつを丁寧に過ごす、生活空間のアクセントになる個性的なアイテムを展開してゆく商品シリーズです。

製造・発売元

株式会社シンドー

〒959-1288 新潟県燕市燕5525-1

TEL.0256-63-2566 FAX.0256-64-2812

http://www.shindo1947.com/

Email: develop@shindo1947.com

バートドリッパーの特長

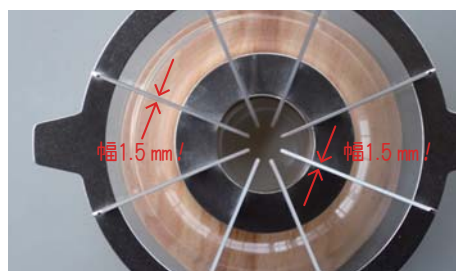


スペシャルティコーヒーをもっと楽しむための提案

とっておきの美味しい豆でコーヒーを淹れるとき、今日はどんなふう淹れようかと想像するのは楽しいものです。抽出器具も、「淹れ方の自由度が高い器具」のほうがより愉しめるでしょう。バートドリッパーは、淹れ手の自由度を高めながら、より淹れやすさを求めたドリッパーです。

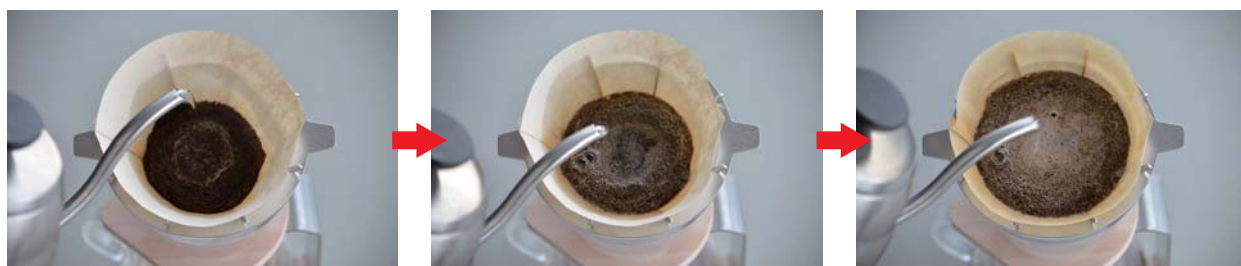
淹れ手がより自由に抽出を愉しめる

円錐形のペーパーフィルターとドリッパー部分が接する部分は幅がわずか1.5mm。さらに垂直方向だけでペーパーフィルターを支えるため、抽出されたコーヒーはどこにも留まることなく円錐の頂点から落ちていきます。お湯が素直にストレスなくペーパーフィルターを通過する構造ですから、どんなふう淹れたかがそのままコーヒーに現れます。つまり淹れ手は自由に抽出を愉しめるということです。



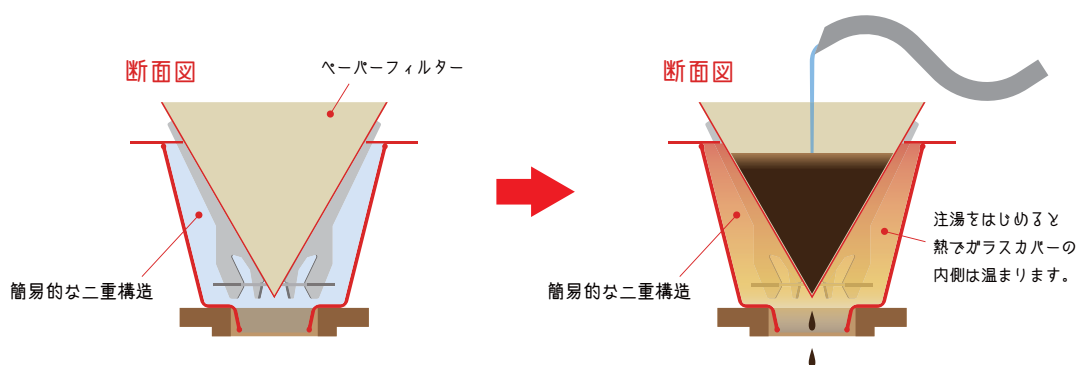
抽出効率アップが期待できて、マイレシピの再現性も高まる

抽出時にペーパーフィルターがわずかに横方向に伸びることを想定し、ペーパーフィルターにシワやたるみができにくい設計としました。これは、お湯を投入した際にペーパーフィルターにできるシワやたるみにコーヒー粉がとどまることを軽減しますので、コーヒー粉全体にお湯が均等にゆき渡りやすくなり抽出効率アップが期待できます。抽出後半までペーパーフィルターのフチはきれいな円を保つので視覚的にも淹れ手はお湯の投入に集中しやすいでしょう。



※ドリップの後半までペーパーフィルターにシワやたるみができにくい設計としました。

ペーパーフィルターをセットすると、ペーパーフィルターはガラスカバーと接することなく、ドリッパー全体が簡易的な二重構造となるため、保温力も増してさらに抽出効率のアップが期待できます。外気や器具の影響によるお湯の温度変化も抑えられるでしょう。(ガラスカバーは耐熱ガラス製ですので先にガラスカバーにお湯をかけて温めるという方法も効果的です。) バートドリッパーは器具による抽出条件の変化を最小限にとどめるため、マイレシピの再現性も高めやすくなります。



バートドリッパーの特長 バリスタ星野氏が製品の印象を語る



バリスタ星野元樹（ホシノゲンキ）氏

バリスタを招いての商品開発

バートドリッパーの開発には、バリスタの星野元樹（ホシノゲンキ）氏からもご意見をうかがいながら進められました。星野氏はタリーズコーヒージャパン株式会社のフランチャイズ店舗にてストアマネージャーを経て、地元新潟最大のコーヒー問屋である株式会社 鈴木コーヒーで直営店統括マネージャーとして中心的な存在となりご経験を積み、現在、フリーランスのバリスタとして、また、にいがたコーヒープロジェクトの一員としてご活躍されております。今回、縁あって当社の製品開発のサポートをしていただきました。

その星野氏が製品に抱いた印象をインタビュー形式（抜粋）でお伝えいたします。

バリスタ星野氏が製品の印象を語る

シンドー） 開発に際し様々な点にご意見を頂きましたが、今までのドリッパーと大きく異なる特長はどこでしょうか？ また、コンセプト通り、スペシャルティコーヒーを愉しめますか？

星野氏）内側のドリッパー部と、外側のガラスカバーが二重構造になっているため、温度保持がしやすく、抽出効率が素晴らしいです。また、ハリオ製のペーパーを使った際に、ドリッパー内に見事に収まるため、抽出ムラもみられません。コンセプト通り、スペシャルティコーヒーを最高に愉しめるドリッパーです。

シンドー） 長期に渡りテストをして頂きました。テストを重ねていくうちに気が付いた点をお聞かせください。

星野氏）わたしが普段使うレシピとの相性が抜群です。そのレシピは2つポイントがありまして、

1. お湯は沸騰したものを使う
2. 蒸らしはかけない

というレシピです。

バートドリッパーは二重構造かつドリッパーの形状から抽出スピードがゆっくりになるため、とてもコーヒーの味が出やすいです。ということは少量のコーヒー豆でコーヒーが楽しめます。毎日飲むコーヒーだからこそ、日々のコーヒーの価格は気になるところです。仮に 100g600 円程度のスペシャルティコーヒーを使ったとして、10g でお湯を 120cc 使うレシピなら 1 杯 60 円ですよ。

バートドリッパーは、5～6g 程度でも 120cc の味わいを作ることが可能です！これはコーヒー業界的に

びっくりなレシピかもしれませんね。更に私の友人のバリスタは 3g でも美味しいコーヒーを作ってくれていました。コストパフォーマンスに優れているというのは消費者としては嬉しいですよ。

シンドー） えっ！3gでもコーヒーを淹れることができたのですか？もう少し詳しくお聞かせください！

星野氏）さきほどの話でもありますが、わたしの友人のバリスタが3gでコーヒーを淹れてくれました。まず、そのときはレシピを何も言わず「コーヒー、どうぞ」と言われて頂いたところ、フレーバーが出たしっかりとスペシャルティコーヒーらしい味わいでした。そこで「とても美味しいね。」と返したところ「3gで淹れたんですよ！」と言われて、ビックリしたんです。

3gって！それなら 1000 円を超す高級ビーンズでも毎日楽しめますね。レシピに関してはまたいずれ、お楽しみに。

シンドー） このドリッパーで淹れると、仕上がりにどんな特徴がありますか？

星野氏）さきほどお話した通りなのですが、やはり抽出効率が素晴らしい点ですね。ひらたく言えば「少ないコーヒー豆でもしっかり味が出る」ということです。これはすごいことですよ。

また、3つ穴タイプのドリッパーや、円錐タイプのドリッパーに比べて、同じスピードでお湯をかけたところ、抽出スピードが一番ゆっくりでした。

以上。