

STARBUCKS COFFEE 限定モデル

デロンギ ドリップコーヒーメーカー

スターバックス コーヒーが認めた ドリップコーヒーメーカー

最適な抽出温度が 安定した味を生む

カフェで飲む本格的なコーヒーを自宅でも楽しみたい。そんなときに便利なのがコーヒーメーカーだが、実はコーヒーの味は器具によってかなり変わることをご存じだろうか。

スターバックスのコーヒースペシャリストとして、これまで数々のスターバックス商品の開発に関与してきた江崎譲二さんは、「コーヒーメーカーを選ぶポイントは「お湯の温度とお湯の落ち方」と言う。

「温度が高すぎると苦くなり、低すぎるとコクのない味になってしまいます。機械なので一定の温度や抽出スピードが保たれると思われがちですが、試してみると微妙にはらつきがあり、味に影響してしまうケースが少なくありません」

その江崎さんが「これならスターバックスでも自信をもって勧められる」と認めたのが、イタリアのブランド、デロンギのドリップコーヒーメーカーだ。

「温度も抽出スピードも非常に落ちていて

いて、味が安定しています。ロースト具合の異なる豆でもそれぞれの風味が引き立ち、特に深煎りが特長のスターバックスの豆とても相性がいい。気に入ったので、デスクの横に置いて、ほぼ毎朝飲んでいます」

豆の個性を生かす ゴールドフィルターを採用

おいしさの秘密はそれだけではない。フィルターには23.8金を使用。これにより豆本来の味わいがストレートに感じられるようになっている。実は、デロンギにゴールドフィルターを採用する案を後押ししたのは江崎さんだ。

「ペーパーフィルターはきれいにこせる反面、香り立ちや味わいがおとなしくなる傾向があります。その点、金はうまみや油分を残すため、豆の個性が出やすいんです。しかも、編み込みが安定しているので目詰まりしにくく、金属のにおいがコーヒーに



スターバックス コーヒー
ジャパン 株式会社
コーヒースペシャリスト
江崎譲二さん
Ezaki Joji

つくこともありません。
おいしさにこだわるなら、ここはポイントです

デロンギといえば、デザイン性の高さでも定評がある。この字型のやわらかな曲線と、落ち着いたアイボリーの本体からは、暖かさが感じられる。

「おいしいコーヒーがシンプルな操作で味わえるのはうれしいですね」

コーヒーを知り尽くしたプロの目と、イタリアのセンスが生んだ「デロンギ ドリップコーヒーメーカー」で、香り高い毎日を送りたい。



この商品をお買い上げいただくと
お好きなコーヒー豆
プレゼント
250g (1pack)
※一部対象外のコーヒー豆があります。
2010年11月1日まで

コーヒー豆 プレゼントキャンペーン

「デロンギ ドリップ コーヒーメーカー」を購入した人には、
その場でお好きなコーヒー豆250g(1パック)をプレゼント。

期間 11月1日(月)まで

場所 全国のスターバックス コーヒー店舗(一部を除く)

※一部対象外のコーヒー豆があります。詳しくはお問い合わせください。



限定モデル DeLonghi DRIP COFFEE MAKER
デロンギ ドリップコーヒーメーカー
CMB6-EG
サイズ:幅170×奥行き260×高さ295mm/重さ:3.0kg
容量:780ml/スターバックス 限定カラー:アーモンド
※ゴールドフィルター付き 價格:17,500円(税込み)
この商品はスターバックス コーヒー店舗のみでのお取り扱いになります。

「デロンギ ドリップコーヒーメーカー」 おいしさの理由

1 ゴールドフィルターでワンランク上の味
23.8金で2重コーティングしたゴールドフィルターを使用。コーヒー本来の味や香りを生かした豊かな風味が楽しめる。洗えば繰り返し使えるので、エコ派にもうれしい。

2 「抽出」と「保温」それぞれの最適温度に
抽出は、約94度。保温は、約80度。それぞれ最適な温度が設定された「デュアルヒーティングシステム」だから、抽出時の味が定し、コーヒーの風味が損なわれにくく、おいしさ長持ち。

3 シャワードリップでムラなく抽出
九つの穴からシャワー状にお湯が出て、まんべんなくコーヒーに注がれるシャワードリップ式なので、ムラのない抽出が可能に。