

コーヒー愛、極まれり  
ひと手間かけてコーヒーを淹れる過程を愉しむニューモデル  
『デロンギラ・スペシャリスタ・プレスティージオ  
グラインダー付きエスプレッソ・カプチーノメーカー  
(EC9355J-M)』 2022年6月15日 (水) 発売



デロンギ・ジャパン株式会社（本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男）は、新しいカテゴリーである「グラインダー（豆挽き）機能」を搭載したエスプレッソ・カプチーノメーカー、『デロンギラ・スペシャリスタ・プレスティージオ グラインダー付きエスプレッソ・カプチーノメーカー (EC9355J-M)』を6月15日（水）に発売いたします。

近年のコーヒーの飲用トレンドとして、コーヒー需要が高まるにつれ、自分で豆を選んで挽くなど、ひと手間かけてコーヒーを愉しむ「本格派」も多くいることが分かり\*1、このようなコーヒーを愛するこだわり派の方々に向けて、現在エスプレッソ・カプチーノメーカーをはじめとするコーヒーマシン市場において世界的トップシェア\*2を誇るデロンギより、これまでにない、コーヒーを淹れる「過程」自体をお愉しみいただける、本格手動式の製品の発売に至りました。エスプレッソ・カプチーノメーカーに「グラインダー（豆挽き）機能」「タンピング機能」を搭載したエスプレッソ・カプチーノメーカーの中でもデロンギ・ジャパンとして初導入となる、新しいカテゴリーの製品で、欧州、豪州を中心に世界的に大変好評を得ており、日本には初上陸となります。

今回発売する『ラ・スペシャリスタ・プレスティージオ グラインダー付きエスプレッソ・カプチーノメーカー (EC9355J-M)』は、プロのバリスタでも満足して使用できるレベルの機能も備えた「本格派」を意識した、趣味性の高い製品となっており、8段階の粒度設定と豆量調整ができる「グラインダー（豆挽き）機能」を搭載し、豆の挽き具合（粒度）/挽き豆量/抽出温度を調整することで、最適なエスプレッソ抽出を実現し、豊かな味わいや香りを引き出します。既存ラインアップのエスプレッソ・カプチーノメーカーにはない「タンピング機能」を搭載しているのも特徴です。さらに、ミルクフロッサー専用のスチームボイラーを搭載し、最適な温度・スチーム圧でふわふわのミルク泡をつくることができ、カプチーノやラテアートもお愉しみいただけます。

ご自宅で、豆から挽きたて淹れたてのおいしいエスプレッソや美しいラテアートなど本格的な一杯を探求し、淹れる過程自体をもお愉しみ頂ける製品となっています。

\*1 デロンギ調べ（2021年10月1日配信 コロナ禍におけるコーヒーの飲用調査（2021年度版）に関するニュースリリースより）

\*2 コーヒーメーカー売上No.1（独立調査機関調べ2021年1月～12月世界46カ国金額シェア）

デロンギラ・スペシャリスタ・プレスティージオ グラインダー付きエスプレッソ・カプチーノメーカー  
スペシャルコンテンツ「コーヒー愛、極まれり」特設サイト：

<https://barista.delonghi.co.jp/campaign/laspecialista2022/>

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

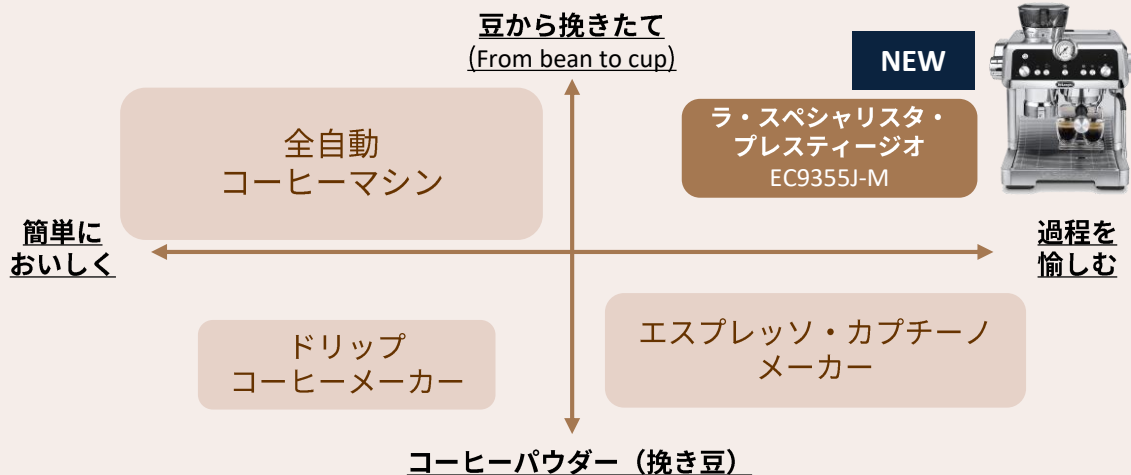
Email: delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

## デロンギ ラ・スペシャリスタ・プレスティージオ グラインダー付きエスプレッソ・カプチーノメーカー (EC9355J-M) の特長 (1/2)

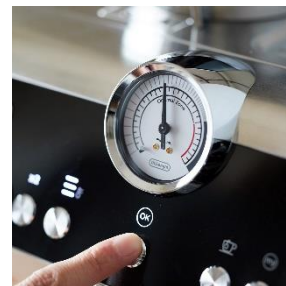
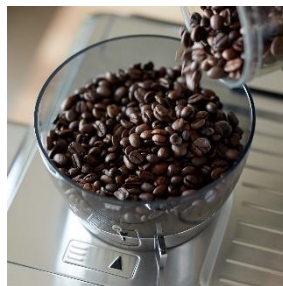
### ■ エスプレッソ・カプチーノメーカーに「グラインダー（豆挽き）機能」を搭載した デロンギのエスプレッソ・カプチーノメーカーの最上位モデル

本製品は、エスプレッソ・カプチーノメーカーに「グラインダー（豆挽き）機能」「タンピング機能」を搭載した、エスプレッソ・カプチーノメーカーの中でもデロンギ・ジャパンとして初導入となる、新しいカテゴリーの製品で、エスプレッソ・カプチーノメーカーでは最上位に位置するモデルとなります。

#### デロンギ コーヒーマシン マッピング



### ■ メイン素材ステンレススチールを使用し、クローム仕上げのアクセントを施し レトロ感、本格感を演出した細部にまでこだわったデザインが特徴の一台。



# デロンギラ・スペシャリスタ・プレスティージオ グラインダー付きエスプレッソ・カプチーノメーカー (EC9355J-M) の特長 (2/2)

## グラインダー搭載

Sensor GRINDING  
TECHNOLOGY



コーン式グラインダーを採用。  
8段階の粒度調整が可能です。  
豆の種類、抽出メニューやお好み  
に合わせてお選びいただけます。

## タンパー搭載

Smart TAMPING  
STATION



手動式のレバーを下ろすと、挽いた豆を一定の圧力で押し固めます。均一で滑らかにすることがタンピングの基本。簡単な操作でプロ顔負けの美しい仕上がりに。

## カップ受け



カップ受けは2段階の高さ調整が可能で、エスプレッソカップだけでなく一般的なコーヒーカップもご使用が可能です。

## 挽き豆量調整



挽き豆量の調整もダイヤルで可能。  
豆の粒度に合わせて蒸らし工程の注湯量を、自動で調整します。

## 最適蒸らし・抽出



コーヒー粉を均一かつ穏やかに蒸らし、理想的なコーヒーを抽出できます。抽出温度は、3段階設定となっておりお好みの温度をお選びいただけます。

## 温度制御



温度制御システムにより、エスプレッソ抽出時に安定した湯温を確保し、理想的な抽出温度を実現。抽出専用のサーモブロックボイラーに加え、ミルクフロッサー専用の独立したスチームボイラーも搭載しています。

## ミルクフロッサー



ステンレス製のスチーム管の内部にプラスチックチューブを備える、「二重構造」を採用。ミルク専用のスチームボイラーにより、常に最適な温度・スチーム圧でミルクの泡立てができます。



## 付属品



付属品

フィルターホルダー、フィルター（1杯用、2杯用）、ミルクジャグ、クリーニングピン、ボイラークリーニングディスク、水硬度チェッカー、コーヒーマシン用除石灰剤、クリーニングブラシ



## 【製品情報】

製品名：デロンギラ・スペシャルスタ・プレスティージオ  
グラインダー付きエスプレッソ・カプチーノメーカー

型式番号：EC9355J-M

本体色：メタルシルバー

希望小売価格：オープン

特設商品サイト：<https://barista.delonghi.co.jp/products/ec9355jm.html>

デロンギラ・スペシャルスタ・プレスティージオグラインダー付きエスプレッソ・カプチーノメーカー（EC9355J-M）は、全国のビックカメラ、ヨドバシカメラ、Amazonおよびデロンギ直営店（表参道店）の店頭とデロンギ公式オンラインショップ、デロンギ公式楽天市場店、デロンギ公式PayPayモール店で  
お求めいただけます。

## デロンギラ・スペシャルスタ・プレスティージオグラインダー付きエスプレッソ・カプチーノメーカー（EC9355J-M）仕様表

本体色	メタルシルバー	電圧・周波数	100V 50-60Hz
本体寸法	幅×奥行×高：385×370×450(mm)	消費電力	1450W
本体重量	13.5kg	付属品	フィルターホルダー、 1杯用フィルター、2杯用フィルター、 ボイラークリーニングディスク、 ミルクジャグ、 水硬度チェッカー、除石灰剤、 フロッサークリーニングピン、 クリーニングブラシ
豆ホッパー容量	200g		
水タンク容量	2.0L		
ポンプ圧	最大19気圧		
電源コードの長さ	2.0m		

## デロンギのサポートサービス「Better Support」

## 快適・安心してご利用いただくためのオーナー専用サービス

デロンギのアフターサービス体制だからこそ実現できるサポート。ブランドスローガン「Better Everyday」のコンセプトに沿い、オーナー様により豊かで快適にご利用いただくための特別な商品付帯サービスです。



## 5年保証サービス

通常、ご購入から1年経過後は有償となる修理サポートを、5年間『何度でも』無償修理いたします。



## 即日修理サービス

通常3日前後かかる修理サービスを、テクニカルセンター到着日に修理/返却しお客様のご不便を最小限に。



## 専用直通ダイヤル

専用問い合わせ窓口(電話回線)にてお客様の困りごとを解消。必要に応じてビデオ通話サポートを実施いたします。



## デロンギ公認バリスタコーヒー講座

対象商品の使い方、知って得するコーヒー知識や最新のコーヒートレンドをデロンギ公認のプロバリスタがご紹介するオンライン講座をご提供。

※本サポートは、EC9355J-Mの正規販売店（ビックカメラ、ヨドバシカメラ、Amazon、デロンギ直営店）からのご購入に限ります。

※本サポートのご利用にあたっては、ご購入後に専用サイトで必要事項をご登録いただく必要がございます。

※本サポートは、ご家庭用としてご利用いただく場合により対象となるサービスです。

## ラ・スペシャルスタ・プレスティージオ 先行予約特典：

5月25日（水）～6月10日（金）までの期間中、本製品を対象店舗（デロンギ直営店（表参道店）の店頭とデロンギ公式オンラインショップ、デロンギ公式楽天市場店、デロンギ公式PayPayモール店）にて先行予約をされた方に、「ラ・スペシャルスタ・プレスティージオ」をよりお楽しみいただけるすてきな特典をご用意しました。

※おひとり様につき1セットまで。※数量限定で無くなり次第終了のため、先行予約期間内でも受付終了することがあります。

※写真とパッケージが異なることがあります。※内容は予告なく変更する可能性があります。

## ■先行予約特典パッケージ内容

ムセッティ ロッサ 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  
オリジナルロゴ入りキャニスター（容量0.85L）  
デロンギ ダブルウォールグラス（2個セット）



## デロンギ — 進化し続けるブランド —

デロンギ(De'Longhi)は、20世紀前半より、イタリア北部の街トレヴィーゾでクラフトマンワークショップ（職人の作業場）としてスタートしたイタリアの家電ブランドです。1974年に、最初の電気機器であるオイルヒーターを製造し、工房から工場へと飛躍的に発展を遂げました。1990年代には、暖房器具の製造で使われる技術を用いて、コーヒーマシンの開発・製造にも参入。コーヒー市場に積極的に新しい製品を投入し続け、現在、全自動コーヒーマシンをはじめとするコーヒーマシン市場において世界的トップシェアを誇ります。

## ブランドスローガン 「Better Everyday」 について

「Better Everyday」は、2011年から続くデロンギのブランドスローガンです。消費者のニーズや時代に合わせて製品は少しずつ変化しながらも、根底にあるこの想いは変わらず守り続けています。

「Better Everyday」は、デロンギがお客様へ提供したい「家で過ごす時間をより愉しく、心地よいひとときに変える」というブランド・コンセプトを体現しています。人々の日常に寄り添うというコンセプトと、より豊かな時間をもたらすという想いがこめられており、製品設計の際にもこの考えを大切にしています。デロンギ製品を使うお客様が、毎日、より心地よく、より充実した、より愉しめる暮らしへ。まさに、「より良い毎日へ」というコンセプトです。

## ■デロンギ・ジャパンについて

デロンギ・グループの日本法人の「デロンギ・ジャパン株式会社」は1995年に設立。主な事業は、日本市場向け家庭用・業務用電気製品の輸入販売となり、以下分野の商品・付帯サービスを取り扱っています。

1. オイルヒーター、マルチダイナミックヒーター、パネルヒーター、ファンヒーター等の暖房機器および空気清浄機能付きファン。
2. 全自動コーヒーマシン、エスプレッソ・カプチーノメーカー、ドリップコーヒーマーカー等のコーヒー機器。
3. ハンドブレンダー、フードプロセッサー、コンベクションオーブン、電気ケトル等の小型調理家電製品。

主力商品であるオイルヒーターは、2004年以来18年間、日本市場において販売台数・売上No.1※1の地位にあり、多くのお客様から支持され続けています。コーヒー機器分野でも、日本だけでなく世界各国でコーヒーマーカー売上No.1※2を獲得しており、優れた機能だけでなく、洗練された美しいデザイン性を備えたデロンギ製品は、世界の国と地域で愛されています。

※1 独立調査機関調べ2004年1月～2021年12月数量・金額シェア

※2 独立調査機関調べ2021年1月～12月世界46カ国金額シェア