

1台でコーヒーやお茶、スープやココアなど、カフェのような多彩なメニュー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加え、お手入れが簡単で1杯あたりが低コストでお得

クイジナートから 「プレミアムコーヒー&ホットドリンクメーカー」 SS-10J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・お茶・スープなど多彩なドリンクが本格的な味わいで手軽に楽しめる「プレミアムコーヒー&ホットドリンクメーカー」を2016年11月に全国の百貨店・キッチン用品店で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。蒸らし機能でうまみを抽出し、抽出量と温度設定でさらに自分好みの味を追求でき、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るので、1回あたりの費用が安く紙フィルターのゴミが出ないのでエコ。ON/OFFの時間設定ができるので、朝起きる時間に設定しておけばスタンバイOK。急いで外出しても自動OFF設定で、切り忘れの心配もありません。



品名：プレミアムコーヒー&ホットドリンクメーカー / 品番：SS-10J
発売日：2016年11月 / 価格：オープン（想定販売価格 税抜29,800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
- ・5段階の抽出量と2段階の温度設定で、スープやココアなどに適量適温のお湯を注げます
- ・ドリップコーヒーやお茶に大切な蒸らし機能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、コストも安くエコ
- ・大容量（2.2L）の着脱式水タンクで吸水が簡単
- ・フレーバーが豊富な市販のK-Cup®パックにも対応

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。この蒸らし機能の工程が旨みとコクを引き出します。



■抽出量は好みで選べる5サイズ

抽出量（水量）は、お好みに合わせて5つのサイズから選べます。



90ml 120ml 150ml 180ml 210ml

90ml：エスプレッソのような濃い目のコーヒー
120ml：フィルターカップを使用して緑茶
150ml：K-Cupを使ってコーヒー/ティパックで紅茶
180ml：フィルターカップ使用で好みのコーヒー
210ml：カップスープなど

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。



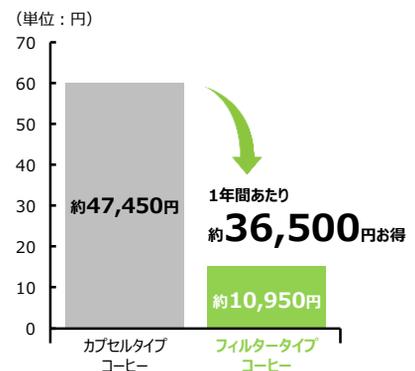
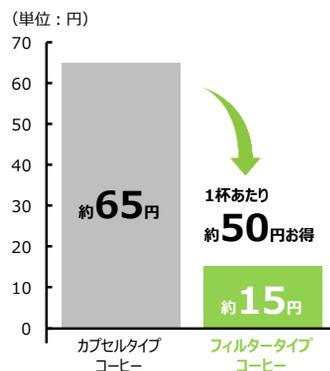
使用後は
中身を捨てる

洗う

コーヒー・茶葉を
入れてセット

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。

■操作しやすいLCDディスプレイ

見やすく操作しやすいLCDディスプレイで、コーヒーやお茶などの操作も簡単。次のような様々な設定も簡単に変更可能。

- ・ 時刻の設定
- ・ 初期抽出量
- ・ 初期抽出量
- ・ 抽出温度
- ・ 自動電源オフの時間
- ・ 自動電源オンの時刻
- ・ 自動電源オフの時刻



■ホットウォーター機能

ワンタッチでお湯を抽出。ココアやスープなどに。

5段階の抽出量と2段階の温度で適量適温のお湯を抽出できます。



■ リンス機能

内部に残ってる風味を洗い流し、違う味を続けて抽出可能なリンス機能でお手入れもらくらく。



■ 市販のカプセルに対応

パ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。

■ 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2.2L。水がなくなると、アイコンが青く点滅して、お知らせ。



仕 様



製 品 名	プレミアムコーヒー&ホットドリンクメーカー
品 番	SS-10J
抽 出 方 式	ドリップ抽出
質 量	約3.3Kg
水タンク容量	約2.2L
サ イ ズ	約幅240mm×奥行280mm×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)。

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)』



©Paul Bocuse

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