

2017年1月19日

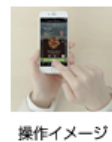
【訂正】2017年4月12日

サービス開始日を2017年6月上旬に訂正。詳しくはこちらをご覧ください。

家庭用コーヒー焙煎機と専用スペシャルティ豆※1、焙煎プロファイルをセットで提供する世界初※2のサービス

コーヒーサービス事業「The Roast(ザ・ロースト)」を開始

毎月届く生豆を自宅で手軽に本格焙煎



サービス名称	The Roast(ザ・ロースト)	
品名	スマートコーヒー焙煎機	生豆パック(1種200g入)
価格(税抜)	100,000円	契約コース1年間※3(12回の定期頒布) どちらかを選択できます ・生豆パック:3種セット(5,500円/月) ・生豆パック:2種セット(3,800円/月)
サービス開始日 (事前予約受付開始)	4月上旬 (1月19日)	
契約件数(月間)	100件	

パナソニック株式会社は、家庭用コーヒー焙煎機とあわせて、専用スペシャルティ豆※1と焙煎プロファイルを定期頒布する新サービスを、パナソニックのショッピングサイトPanasonic Store(パナソニックストア)にて、4月上旬より開始します。本サービスでは、コーヒー輸入商社の石光商事株式会社ならびに2013年焙煎世界大会チャンピオン※4の後藤直紀氏「豆香洞(とうかどう)コーヒー(福岡)と提携します。

コーヒーの普及は、大量生産により安価に一般家庭で飲めるようになった「第一の波」アメリカシアトル系のエスプレッソ主体のコーヒーチェーン店が広まった「第二の波」豆の産地や種類・抽出にこだわるスペシャルティコーヒーが登場した「第三の波」と段階的に高まり、近年は豆の焙煎度や鮮度にまでこだわった自家焙煎が注目されています。

本サービスは「おうちで、極上のコーヒー体験」をコンセプトに、新開発の家庭用焙煎機と、厳選した生豆の定期頒布と焙煎士による豆にあわせた焙煎プロファイル(焙煎工程のプログラム)をセットで提供し、特別な焙煎技術や知識がなくても、自宅で手軽に焙煎したての味と香りを楽しむ事ができる、世界初※2のコーヒーサービスです。

定期頒布する生豆は石光商事株式会社がか厳しい品質管理と安全基準で選定した世界中の良質なスペシャルティ豆※1を季節ごとの4つのテーマにあわせて毎月お届けします。また、焙煎プロファイルは後藤直紀氏が豆の特長にあわせて1種類の豆に焙煎度の異なる2~3パターンを作成します。年間で最大100パターン※5近くの味や香りの違いを楽しめます。焙煎プロファイルはデータをスマートフォンやタブレットの専用アプリ※6でクラウドから読み込み、焙煎機へ転送することで簡単に焙煎を行うことができます。焙煎機の開発ではイギリスのベンチャー企業「IKAWA」社と技術提携し、豆の特長を引き出すための、きめ細かな温度・風量制御、さらには使い勝手の良さを実現しました。

当社は本サービスにより、新しい食の楽しみを提供すると共に、今後も食に携わる生産者・専門家とのパートナーシップを構築し、顧客と繋がり続ける新しい食のサービスを展開していきます。

<特長>

生豆・焙煎プロファイル・焙煎機のセット販売で自宅で手軽に本格的な焙煎が楽しめる

- (1) 世界中の生産国・生産地の厳選された良質な生豆を定期頒布
- (2) 豆にあわせて、世界チャンピオン※4の焙煎士が作成した焙煎プロファイルを提供
- (3) 新開発の家庭用熱風式焙煎機で、きめ細やかな温度・風量制御を実現

※1: スペシャルティコーヒー協会が定めた風味品質評価基準において、風味品質が良質と区別されたコーヒー

※2: 焙煎機本体と生豆の定期頒布・焙煎プロファイルをセット販売するサービス(家庭用において2017年4月上旬発売予定 当社調べ)

※3: 焙煎機本体と生豆の定期頒布のセット販売のみ(専用の生豆以外は使用できません)

※4: 2013年World Coffee Roasting Championship優勝

※5: 3種セット契約時において(年間36種お届け)

※6: iOS搭載端末のみ対応

【お問い合わせ先】

The Roast カスタマーセンター

フリーダイヤル0120-872-313(受付10時から17時、土日・祝日休み)

【特長】

生豆・焙煎プロファイル・焙煎機のセット販売で自宅で手軽に本格的な焙煎が楽しめる

本サービスは自宅での焙煎を実現するため、生豆の仕入れ・焙煎プロファイル作成・焙煎機開発において社外事業者とパートナーシップを組みました。加えて当社がこれまで培ってきたものづくり技術をはじめ、クラウドやeコマース事業を活用したサービスを構築することで、自宅でもできる手軽で本格的な焙煎を提供します。



(1) 世界中の生産国・生産地の厳選された良質な生豆を定期頒布

定期頒布の生豆は、コーヒー輸入商社の石光商事株式会社が厳しい安全基準で選出した美味しさと安全性にこだわった世界各国のスペシャルティ豆※1(100%シングルオリジン※7)を提供します。季節にあわせ「香りを楽しむ」「味わいを楽しむ」「マッチングを楽しむ」「アレンジを楽しむ」の4つのテーマを設け、毎月3種、年間合計36種類※5の専用の生豆を揃えます。また、定期頒布の豆とは別に追加購入が可能な定番の生豆も6種※8設けます。

自宅にいながら世界中の特長ある様々なコーヒーを楽しめます。

<年間生豆メニュー表>

香りを楽しむ			味わいを楽しむ			マッチングを楽しむ			アレンジを楽しむ			定番の生豆	
4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	ブラジル	エチオピア
メキシコ オアハカ地区	タンザニア ンボジ地区	エチオピア グジ地区	ケニア キリニガ地区	コスタリカ タラス地区	コロンビア ウイラ地区	ブラジル ババセンゾ地区	タンザニア タリメ地区	グアテマラ アンティグア地区	コスタリカ タラス地区	ケニア ニエリ地区	タンザニア ンベヤ地区	ブラジル サンアントニオ地区	エチオピア イルガチャフィ地区
ルワンダ ニャマシャヤ地区	インドネシア スマトラ島 リントン地区	コロンビア ウイラ地区	エチオピア マナビ地区	ブラジル サンアントニオ地区	インドネシア スマトラ島 リントン地区	ホンジュラス コマヤグア地区	ニカラガ ヒノナグサ ラフンダール地区	パプアニューギニア ウエスト ハイランド地区	インドネシア セレベス島	パナマ 奥地	グアテマラ オリエンテ	コロンビア ウイラ地区	インドネシア スマトラ島 リントン地区
ケニア ニエリ地区	ブラジル サンジョアンデ ボアビス地区	グアテマラ パレンシア地区	グアテマラ アカチナンゴ地区	タンザニア キゴマ地区	エチオピア ハラール地区	ルワンダ フエ地区	インドネシア スマトラ島 リントン地区	エチオピア イルガチャフィ地区	コロンビア ボカラン地区	ブラジル カルモデサス地区	ブラジル サンアントニオ地区	グアテマラ アンティグア地区	タンザニア キゴマ地区

※7:農園や生産者組合、また輸出業者を指定するなどして、求める風味品質をつくりあげた単一原料

※8:定番の生豆は1種2袋から購入可能

●各月10日までにご契約の場合、当月末頃に翌月メニューの生豆をお届け、各月11日以降にご契約の場合は、翌月末頃に翌々月メニューの生豆をお届けします

●発売時の生豆定期豆頒布は5月メニューより開始になります(4月10日までのご契約分は5月メニューの生豆を4月末頃にお届け)

(2) 豆にあわせて世界チャンピオン※4の焙煎士が作成した焙煎プロファイルを提供

本サービスの焙煎プロファイルは、豆香洞コーヒーのオーナー焙煎士、後藤直紀氏が作成します。毎月お届けする生豆の特長にあわせて、温度・風量・時間を調整し、浅煎りから深煎りまでの焙煎度の中から、2〜3パターンの焙煎プロファイルを生豆ごとに作成し、同じ豆でも焙煎度による味や香りの違いを楽しめます。さらに焙煎直後から、日ごとの鮮度による味や香りの変化を楽しむこともできます。焙煎プロファイルデータは、専用アプリ※6にサーバーからダウンロードし、Bluetooth®接続により、焙煎機へ簡単に送信することができます。

1種類の豆に3パターン※9の焙煎プロファイル
焙煎度による味と香りの違い(例)エチオピア(イルガチャフィ)

Light Roast 浅煎り	Medium Roast 中煎り	Dark Roast 深煎り
<p>紅茶のように軽い口当たり。ダーズリンやピーチ、白い花を思わせるフローラルな香り。</p>	<p>蜂蜜のような質感。微かに桃を思わせる甘い香り。バランスがとれた端正な味わい。</p>	<p>なめらかで量感のある口当たり。香ばしさの中に重層的な甘い香り。</p>

● サンプルローストのため実際にお届けするプロファイルとは異なります

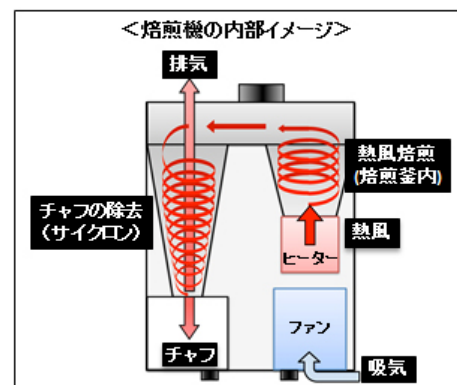
※9: 豆の種類によってプロファイルが2つの場合もあります

●Bluetooth®は、The Bluetooth SIG, Inc.の登録商標であり、ライセンスに基づき使用しています

(3) 新開発の家庭用熱風式焙煎機で、きめ細やかな温度・風量制御を実現

本焙煎機の開発は、イギリスのベンチャー企業「IKAWA」社と技術提携し、きめ細やかな温度、風量制御を可能にすることで豆ごとの最適な焙煎を実現します。また、雑味の原因になるチャフ(生豆表面の皮)の除去には、サイクロン技術を採用し、豆の焙煎中に分離する構造にしました。チャフの舞い上がりなどを防ぎ、お手入れも簡単です。

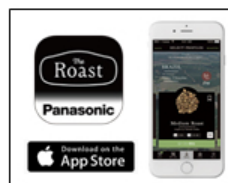
焙煎状況はBluetooth®接続により、専用アプリ※6上で確認できます。



【その他】

●専用アプリ※6は「App Store」にてダウンロード(無料)

アプリでは焙煎プロファイルの保存や生豆や産地、コーヒーに関する情報を配信します。また「ROASTING JOURNEY(コーヒーを旅しよう)」をテーマに産地の文化や焙煎プロファイルについての詳細情報などを掲載した「JOURNEY PAPER」も発行し、定期頒布の生豆と一緒にお届けします。



●販売

The Roastホームページ(URL:<http://panasonic.jp/roast/>)の「購入はこちら」ボタンより「Panasonic Store(パナソニックストア)」へ進み、購入ができます。

【焙煎機仕様一覧】

品名	スマートコーヒー焙煎機(家庭用)
品番	AE-NR01
焙煎方式	熱風式焙煎
焙煎量	50g/回
焙煎時間	約15分 ※プロファイルにより異なります
本体寸法(幅×奥行×高さ)(mm)	130×238×342
本体重量	4.6 kg
電源定格	100 V (50-60Hz)
消費電力	1320 W
カラー	-S:シルバー
操作端末	iOS搭載端末のみ対応 ※専用アプリが必要です

以上

プレスリリースの内容は発表時のものです。

商品の販売終了や、組織の変更等により、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。