

2018年10月31日

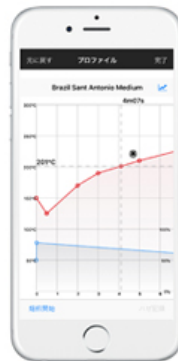
【訂正】2018年12月18日
質量を訂正しました。詳しくはこちらをご覧ください。

自由にコーヒー焙煎プロファイル(焙煎工程のプログラム)が作成できる

焙煎上級者※1向け 「The Roast Expert(ザ・ロースト エキスパート)サービス」を開始 自分好みの焙煎を楽しむ



スマート
コーヒー焙煎機



焙煎プロファイル作成画面(イメージ)



The Roast Expertアプリ

The Roast Expertサービス (2018年10月 パナソニック)

サービス名称	The Roast Expert(ザ・ロースト エキスパート)サービス
価格(税抜き)	250,000円 ※The Roast Expert対応焙煎機。現行焙煎機(AE-NR01)とは設定が異なります。 ※スターターキット付き(初回のみ)。※2
発売日 (事前購入予約開始日)	12月中旬 (10月31日)

パナソニック株式会社は、好みに合わせて自由にコーヒー焙煎プロファイルを作成することができる「The Roast Expert(ザ・ロースト エキスパート)サービス」を12月中旬より展開します。

当社は2017年6月上旬にスマート コーヒー焙煎機とあわせてスペシャルティコーヒー※3生豆と焙煎士 後藤直紀氏※4の焙煎プロファイルを設定にして定期頒布する新サービスを開始しました。家庭で手軽に本格的なコーヒー豆の焙煎が楽しめる点や、風味豊かで新鮮なスペシャルティコーヒー※3を味わえる点が、コーヒー愛好家の方を中心に好評です。一方で、お客様自身で自由にコーヒー焙煎プロファイルを作成し、コーヒーの味づくりを楽しみたいという声もありました。

本サービスは、The Roast Expert対応焙煎機※5とスマートフォンやタブレットにダウンロードした専用アプリ※6を用いる事で、焙煎温度、時間、風量を1℃、1秒、1%単位で設定することができ、自分で作成した焙煎プロファイルでこだわりの焙煎を楽しむことができます。

また、2017年6月上旬より展開中の「The Roast Basic(ザ・ロースト ベーシック) サービス※7」の専用アプリ※8をダウンロードする事により、後藤直紀氏※4作成の焙煎プロファイル付きのスペシャルティコーヒー※3生豆が楽しめます。

当社は、本サービスをラインアップに加えることにより、初めてコーヒー焙煎を楽しむ方から、既に焙煎の知識を持ち合わせているコーヒー焙煎上級者※1までが満足できるサービスを提供し、新しい食の楽しみ方を提案していきます。

<特長>

1. 焙煎温度・時間・風量を1℃、1秒、1%単位で設定した焙煎プロファイルが作成でき、自分好みの焙煎が楽しめる
2. 「The Roast Basicサービス※7」も併用でき焙煎士 後藤直紀※4氏作成の焙煎プロファイル付き生豆による焙煎も楽しめる

※1: 焙煎知識を持ち合わせ、ご自身で焙煎プロファイルが作成可能な方。

※2: The Roast Expert対応焙煎機には、スターターキット(ジャーニーブック、焙煎プロファイル付き生豆200g×2種)を初回サービスとして送付します。以後、焙煎プロファイル付き生豆の追加購入は別途可能です。

※3: 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。

※4: 2013年World Coffee Roasting Championship優勝。

※5: 現行焙煎機(AE-NR01)にExpert機能拡張設定を行ったもの。

※6: The Roast Expertアプリ。iOS9以降搭載のスマートフォンまたはタブレット等の端末に対応。「App Store」にてダウンロードできます(無料)。

※7: The Roast Expertサービス開始に伴い、「The Roast(ザ・ロースト)」からサービス名称を変更。焙煎機と厳選した生豆の定期頒布と焙煎士による生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。焙煎士による焙煎プロファイルのデータは非公開です。

※8: The Roast Basicアプリ。iOS9以降搭載のスマートフォンまたはタブレット等の端末に対応。「App Store」にてダウンロードできます(無料)。

【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~17時、土日・祝日休み)

【特長】

1. 焙煎温度・時間・風量を1℃、1秒、1%単位で設定した焙煎プロファイルが作成でき、自分好みの焙煎が楽しめる

本サービスは、専用アプリ※6を用いて、1℃、1秒、1%単位で精密に焙煎温度・時間・風量を設定することができ、自分好みの焙煎プロファイルを作成することができます。プロの焙煎士※9も納得するきめ細やかな制御で焙煎することができ、こだわりの味わいを楽しめます。

【「The Roast Expertサービス」の使い方】 ■焙煎プロファイル作成画面

- ① The Roast Expertアプリ※6を「App Store」にてダウンロード(無料)
- ② アプリで焙煎プロファイルを作成
- ③ 作成した焙煎プロファイルをBluetooth®接続により焙煎機へ送信、焙煎を開始

● 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



The image shows a smartphone screen displaying the 'The Roast Expert' app interface. The main screen features a graph with two y-axes: the left axis represents temperature (温度) in degrees Celsius, ranging from 50 to 300; the right axis represents airflow (風量) in percentage, ranging from 50% to 100%. The x-axis represents time (時間) in minutes and seconds, ranging from 0 to 6:00. A red line graph shows the temperature profile, starting at approximately 150°C, rising to 201°C at 4:07, and then continuing to rise. A blue line graph shows the airflow profile, starting at 100% and gradually decreasing. A red box highlights the graph area, and a red arrow points from the graph to a larger, detailed view of the graph on the right. The detailed view shows the temperature profile with a red line and the airflow profile with a blue line. The temperature profile is labeled '温度' and the airflow profile is labeled '風量'. The x-axis is labeled '時間'. The graph shows a temperature profile that starts at approximately 150°C, rises to 201°C at 4:07, and then continues to rise. The airflow profile starts at 100% and gradually decreases. The graph is titled '焙煎プロファイル作成画面'.

2. 「The Roast Basicサービス※7」も併用でき、焙煎士 後藤直紀※4氏作成の焙煎プロフィール付き生豆による焙煎も楽しめる

本サービスは、「The Roast Basicサービス※7」を併用することで、自分が作成した焙煎プロフィールと後藤直紀氏が作成した焙煎プロフィールによる味わいの比較を楽しむことができます。

石光商事株式会社が厳しい安全基準で選定した世界中の良質なスペシャルティコーヒー生豆※3を提供し、焙煎プロフィールは後藤直紀氏※4が生豆の特長にあわせて1種類の生豆に焙煎度が異なる2〜3パターンを作成しています。自宅にしながら、年間で最大100パターン※10以上の風味を楽しめます。（後藤直紀氏の焙煎プロフィールデータは非公開です）



【その他】

●事前購入予約について

10月31日から事前購入予約を開始します。11月末までに購入予約されたお客様の中で希望される方は、焙煎チャンピオン（後藤直紀氏、河合佑哉氏※11）による「The Roast Expertサービス」セミナーが受講できます（無料）。

●販売はThe Roast ホームページ（URL：<https://panasonic.jp/roast/exapp.html>）の「The Roast Expertサービスの購入はこちら」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。

※9:後藤直紀氏など

※10:3種セット契約時において（年間36種＋スターターキット2種お届け＝38種豆ラインナップ。1種類の豆に焙煎プロフィール2〜3パターン作成）

※11:愛知県名古屋市にある「GOLPIE COFFEE（ゴルピーコーヒー）」のオーナー焙煎士。2015年Japan Coffee Roasting Championship 優勝

【焙煎機・アプリ仕様一覧】

The Roast Expert対応焙煎機	
品番	AE-NR01 (The Roast Expert機能拡張設定済)
焙煎方式	熱風式焙煎
焙煎量	50 g/回
本体寸法(幅×奥行×高さ) (mm)	130×238×342
質量	4.8 kg
電源定格	100 V (50-60 Hz)
消費電力	1,320 W
カラー	S:シルバー
操作端末	iOS9以降搭載の端末のみ対応 ※専用アプリ(下段)が必要

The Roast Expertアプリ	
プロフィール編集	温度:最大20ポイント(1℃単位) 時間:最大15分(1秒単位) 風量:最大10ポイント(1%単位)
予熱設定	あり
焙煎温度モニタリング	あり
温度上昇率表示	あり
ハゼ記録(時間・温度)	あり

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。