



News Release

新製品情報

温度コントロールと湯量調整で美味しいコーヒーが味わえる
『96度ハンドドリップコーヒーメーカー』を発売



<概要>

この度、サンコー株式会社（所在地：東京都千代田区、代表取締役：山光博康）は『96度ハンドドリップコーヒーメーカー』を11月28日に発売いたしました。サンコー公式オンラインストア、直営店、取扱店、ECサイトなどで販売します。

本製品は96度のお湯でコーヒーを抽出し、温度を制御しながらハンドドリップのようにコーヒーを淹れるコーヒーメーカーです。

コーヒー粉と水をセットして抽出ボタンを押すとお湯を沸かし96度の温度でコーヒーの抽出を開始、その後93度の温度を維持しながら6か所の穴からお湯を自動で調整しながら注ぎ、抽出を行います。最大4杯分まで抽出が可能。抽出後は70度の温度で保温します。通常モードに加え、香りを強く抽出するアロマプラスモードも搭載。バリスタが手で入れたような美味しいコーヒーがボタン一つで味わえます。

喫茶店で飲むような美味しいコーヒーを手軽に飲みたい。ハンドドリップは手間がかかる、そんな方におすすめの「96度ハンドドリップコーヒーメーカー」です。

<製品特長>

- 93～96度のお湯で抽出するコーヒーメーカー
- 6つの穴からお湯を制御して抽出
- 1～4杯用
- 香りを強く抽出するアロマプラスモード



一般的なコーヒーメーカーの場合
沸騰 → 抽出 → 保温
最初に湯を沸かして一気に抽出

温度・時間・湯量を完全制御

96°Cで抽出開始
湯を調整し93°Cを維持
飲み頃70°Cを維持

湯沸かし → 抽出 → 抽出終了 → 保温

6つの穴からの湯量を細かく調整

① 完全な温度制御
コーヒーの美味しさを最大限引き出す
細かい温度コントロール

② 湯量の調整
ハンドドリップを再現する湯量の調整

③ 2モード搭載
ノーマルモードと香り強く抽出するアロマプラスモード
2モードを搭載

雑味やブレのない安定した美味しさを実現

1 コーヒー粉を入れる
2 容器をセット
3 水を入れる
4 電源を入れる
5 コーヒー抽出
6 コーヒーを味わう

ノーマルモード
アロマプラスモード
通常より濃いめで
香りが強い抽出を行います

1-4杯分
抽出可能

70°C
30分保温

付属品は丸洗いのOK
※本体は丸洗いできません

LEDライトで状態が分かる

湯沸かし中
抽出中
出来上がり

バリスタのハンドドリップコーヒーを自宅で味わえる

ボタンを押すだけで楽しめる本物の味

単位:mm



<仕様>

- ・サイズ/幅 185×奥行 185×高さ 350(mm) ・重量/約 2.2kg
- ・電源/AC100V 50/60Hz ・消費電力/600W
- ・最大使用水量/580ml ・方式/ドリップ式
- ・コード長/約 1.1m ・材質/ステンレス、ガラス
- ・セット内容/本体、フタ、フィルター、ガラス容器、計量スプーン、日本語取扱説明書
- ・パッケージサイズ/幅 240×奥行 323×高さ 392(mm)
- ・パッケージ込み重量/約 3.3kg
- ・発売日/2024/11/28 ・保証期間/購入日より 12 ヶ月
- ・型番/HNDDRPHBK ・JAN/4580060599066

96度ハンドドリップコーヒーメーカー

[販売価格] 21,800 円 (税込)

<https://www.thanko.jp/view/item/000000004548>



■製品に関するお問い合わせ先 サンコー株式会社 通販部 〒101-0023 東京都千代田区神田松永町 19 秋葉原ビルディング 8階 TEL 03-3526-4326 FAX 03-3526-4322 Email shop@thanko.jp URL: <https://www.thanko.jp>

■サンコー直営店舗・秋葉原総本店 〒101-0021 東京都千代田区外神田 3-14-8 新末広ビル B TEL 03-5297-5783

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先 サンコー株式会社 広報部 TEL 03-3526-4323 FAX 03-3526-4322 Email pr@thanko.jp ※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。●サンプルお貸出しご希望のメディア関係者様は弊社広報部までお問い合わせ下さい。