

情報公開日：2021年3月30日 12:00PM

報道関係者各位

メリタジャパン株式会社

**極上の本格コーヒーが愉しめるメリタの全自動コーヒーメーカーに、
よりコンパクトな6杯サイズの「アロマフレッシュ」が、ついに新登場**



ペーパードリップシステムを世界で初めて考案したドイツのコーヒー専門ブランド メリタの日本法人メリタジャパン株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：服部雅能、以下「メリタ」）は、多くのコーヒー通から圧倒的な支持をいただいている全自動コーヒーメーカー アロマフレッシュシリーズの新ラインアップとして、よりコンパクトな6杯サイズの「アロマフレッシュ」を、2021年4月5日（月）に発売することを発表いたします。

※「アロマフレッシュ」は当初2020年10月9日（金）に発売を予定しておりましたが、メリタが定めるクオリティに一部到達しない事象が発生することが判明、発売を延期しておりました。このたび最善のメリタクオリティを皆さまにお届けできる準備が整い、発売することを決定いたしました。

昨年2020年6月に発売された10杯サイズの「アロマフレッシュサーモ」は、発売以来、ユーザーの期待を超えた製品として多くの支持と賞賛を頂戴しております。その6杯サイズとして新たにラインアップするのが、このコンパクトなサイズの全自動コーヒーメーカー「アロマフレッシュ」です。

メリタジャパン株式会社

東京都江東区亀戸2丁目26番10号 立花亀戸ビル6階

<https://www.melitta.co.jp/>

最近ではテレワークなどに伴い、ご自宅でコーヒーを愉しむことが増えた方も多いのではないのでしょうか。しかしながら、“一流のバリスタが淹れてくれるような本格コーヒーは、手間と時間がかかるし、なかなか自宅では味わえない”とあきらめている方も多いはず。しかしこれからはあきらめる必要はありません。メリタの全自動コーヒーメーカー「アロマフレッシュ」なら、忙しい朝でも、スイッチひとつで、挽きたて、淹れたての本格コーヒーを気軽に愉しむことができるのです。「アロマフレッシュ」のコーヒーは、ヨーロッパのスペシャルティコーヒー協会が定めた美味しさの基準（SCAE IDEAL）を達成。さらに、本格コーヒーの証でもある抽出規格“メリタゴールドスタンダード”を冠し、極上のおいしさを達成する4要素*を網羅。つまり、あたかも自宅に一流のバリスタを招いたかのような本格コーヒーを、コーヒー豆をいれてスイッチを押すだけで気軽に愉しむことができるのです。そのほか、そのときの気分や好みに応じた濃さに調整できる3段階の挽き目調整機能も搭載。コンパクトな6杯サイズのグラスポット（750ml）を採用しているため1人～2人世帯にも最適、マグカップなら約3杯分です。 *4要素：1. コーヒーと湯量の黄金比 2. 一定の抽出温度 3. 抽出時間のコントロール 4. ムラのないコーヒーの挽き目



「アロマフレッシュ」はおいしさの追求だけではありません。最小限の設置スペースを実現した水を注ぎやすい横付きリムーバブル水タンクや取り外しができるコーヒーホッパー、朝お目覚めの時間に設定すれば自動でコーヒーを淹れてくれるタイマー機能、コーヒーメーカーのお手入れ時期を知らせてくれるカルキ洗浄お知らせ機能など、毎日使うコーヒーメーカーだからこそ、メリタならではの使い勝手の良さを追究しています。

いつでもスイッチひとつで、これまでにない極上の本格コーヒーが愉しめるメリタの全自動コーヒーメーカー「アロマフレッシュ」は、インターネットの通信販売をはじめ、全国の電器店などでお求めいただけます（<https://www.melitta.co.jp/aromafresh>）。ぜひこの機会においしいコーヒーのあるひとときをお愉しみください。

<製品概要>

製品名	 アロマフレッシュ	 アロマフレッシュサーモ
型番	AFG621	AFT1021
カラー	ブラック	ブラック
メリタゴールドスタンダード*	○	○
ミルの種類	コニカル式	コニカル式
電気仕様	100V/850W	100V/850W

ペーパーサイズ	1x2	1x4
水槽タンク容量	750ml (6 杯用)	1200ml (10 杯用)
本体サイズ (mm)	W235 x D205 x H400 体積 30%減 (アロマフレッシュサーモ比)	W263 x D237 x H441
ポットの種類	ガラスポット	ステンレス製真空二重ポット
発売日	2021 年 4 月 5 日 (月)	2020 年 6 月 10 日 (水)
製品 URL	https://www.melitta.co.jp/aromafresh	

※メリタゴールドスタンダードは、以下の 4 要素を達成する製品に与えられる称号です。

1. コーヒーと湯量の黄金比：コーヒーと湯量のバランスは、本格コーヒーを味わうための大切な要素。湯量との理想的なバランスでコーヒーを抽出。
2. 一定の抽出温度：抽出温度は、コーヒーの味わいを大きく左右する要素のひとつ。理想的な一定の温度（91℃～94℃）で抽出。
3. 抽出時間のコントロール：本格コーヒーに要求される高度な技術のひとつは、蒸らしの時間やお湯をかけるスピード。コーヒーを淹れる理想的な抽出時間をコントロール。
4. ムラのないコーヒーの挽き目：プロフェッショナル用途のグラインダーを採用する、ブレの少ない理想的な挽き目。

<About Melitta>

メリタ社は、いまから 110 年以上前の 1908 年にドイツ東部に位置するドレスデンで、メリタ・ベンツ（写真右）の考案をきっかけに創立されたコーヒー専門ブランドです。

「もっとおいしいコーヒーを手軽につくることはできないだろうか」。毎日、夫にコーヒーをつくっていたメリタ・ベンツは、挽いたコーヒー豆をお湯に浸すという、手間がかかる割においしいコーヒーができない従来の方法に疑問を抱いていました。そこでメリタ・ベンツは当時の常識を覆し、濾過しておいしいコーヒーを愉しむ、コーヒーフィルターとペーパーを使った画期的な「ペーパードリップシステム」を世界で初めて考案しました。



その後メリタ社は、1963 年に抽出湯量と時間をコントロールし、理想的なバランスのコーヒーをだれでも簡単に抽出できるメリタ独自の「1 つ穴」方式のフィルターを開発。そのほか、格別なコーヒーを抽出できるメリタの特許技術を用いた独自のフィルターペーパーに加え、2020 年には厳格なクオリティで知られる独自の抽出規格メリタゴールドスタンダードを冠したメリタ初の家庭用全自動コーヒーマシン「アロマフレッシュサーモ」を開発しました。

今日では世界で 150 カ国以上の方々に愛されているメリタ製品。メリタ社はこれからも、これまでにない最高のひとときを、メリタの本格コーヒーとともに世界中の皆さまへお届けしてまいります。

<記事掲載時の読者様用 問い合わせ先>

メリタジャパン お客様相談室

Tel: 0570-550267 (9:00～12:00, 13:00～17:30, 土日祝日・年末年始を除く)

<https://www.melitta.co.jp/aromafresh>



<本リリース・製品のお貸出しに関する 問い合わせ先>

メリタジャパン株式会社 マーケティング（広報）

富藤元一 motokazu.tomifuji@melitta.co.jp Tel: 080-8420-1145

志岐勇馬 yuma.shiki@melitta.co.jp Tel: 080-8420-1143

<メリタジャパン株式会社（MELITTA JAPAN LIMITED）概要>

代表者：代表取締役社長 服部雅能

所在地：東京都江東区亀戸2丁目26番10号 立花亀戸ビル6階

設立：1908年（メリタジャパン：1974年）

従業員数（グローバル）：5,654名 ※2019年現在

URL：<https://www.melitta.co.jp/>

オフィシャル Facebook：@MelittaJapan

オフィシャル Instagram：melitta_japan

オフィシャル YouTube：<https://www.youtube.com/c/MelittaJapanOfficial>