

## メリタジャパンがコーヒーメーカーの反復使用による コーヒーの味覚の変化を調査

### コーヒーメーカー内部の清掃をしていないと、 コーヒー本来の味を楽しめていないかも！？

～あなたは本当のコーヒー通！？豆の種類ばかりに意識が？

美味しいコーヒーを淹れるためには、コーヒーメーカーのお手入れが重要！～

メリタジャパン株式会社(東京都江東区、代表取締役 イェンス・コールマイヤー)は、AISSY 株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:鈴木隆一)監修のもと、コーヒーメーカーの使用による劣化が及ぼす味覚の変化を調査しました。

実験は、70回コーヒーを淹れたコーヒーメーカーと新しいコーヒーメーカーで淹れたコーヒーの味覚分析を行いました。

その結果、使用を重ねたコーヒーメーカーで淹れたコーヒーと、新品のコーヒーメーカーで淹れたコーヒーでは味覚の差異が確認されました。反復使用したコーヒーメーカーの方が、コーヒーの美味しさを形成する「酸味」「苦味」では有意に低くなり、他の味わいを阻害する要因となる「塩味」は高くなりました。

これらの数値の違いは、コーヒーメーカーの内部にカルキが蓄積したことによって発生したと考えられます。コーヒーメーカーの使用により、水の中に含まれているミネラル分がカルキとして蓄積されます。蓄積したカルキが原因で、本来のお湯の流れや熱の伝わり方が変わり、それにより本来の抽出条件が変わってしまったと推測されます。

#### 【実験施行日】

2019年2月12日～2月14日の2日間

#### 【監修・実施者】

AISSY 株式会社

(AISSYの味覚センサーを使うことによって、基本5味(「酸味」、「塩味」、「苦味」、「旨味」、「甘味」)の先味・後味、また味わいを表す「コク」を定量化しました。)

#### 【検証方法】

1年間程度の使用を想定し、70回コーヒー抽出したコーヒーメーカー(メリタジャパン社製「ルック セレクション」10杯用ガラスポットタイプ)と、未使用の同コーヒーメーカーを用意し、それぞれで淹れたコーヒーの味覚分析を実施しました。それぞれのコーヒーについて3回ずつ分析を実施しました。

分析に使用したコーヒーは、豆の種類、豆の挽き目、水の種類及びコーヒーと水の分量は同じものを使用しています。

※本リリースに含まれる調査結果をご掲載頂く際は、必ず「メリタジャパン調べ」と明記してください。

#### 調査結果概要

### 使用する豆や水は同じでも、コーヒーメーカーを清掃していないと、

### コーヒーの味に差異発生！？

1週間に1回、1年間の使用したことを想定したコーヒーメーカーと未使用のコーヒーメーカーで味覚比較を行った。その結果、使用を重ねたコーヒーメーカーで淹れたコーヒーでは、「酸味」「苦味」の数値が0.2以上低く、一方、「塩味」は0.16高くなり、コーヒーの味に差異が発生しているがわかりました。これらの原因として、コーヒーメーカー内部の汚れ(主にカルキ)が考えられます。

## 【総評】

何度も使用していることでカルキ付着が想定されるコーヒーメーカーで淹れたコーヒーは、未使用のコーヒーメーカーで淹れたコーヒーと比べ、「苦味」や「酸味」を損なってしまう、本来のコーヒーの味わいを楽しめていない可能性がある！

各コーヒーメーカーから抽出したコーヒーを比較したところ、下記のような数値に差異が確認されました。

表 1 各味覚項目、平均値一覧

	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味	コク
使用群	1.38	1.32	2.58	2.55	1.09	4.25
未使用群	1.50	1.16	2.82	2.85	1.11	4.57
△差	0.13	▲ 0.17	0.24	0.30	0.02	0.33

\*各項目 n=3

\*\*数値の差について

0.2 以上差があれば有意な差があります。(95%の人が味の違いを感じられる)

0.1 以上 0.2 未満の差であれば、傾向があります(60%の人が味の違いを感じられる)

### ■使用を重ねたコーヒーメーカーと未使用品では、淹れたコーヒーの「酸味」「苦味」に有意に差が発生！？

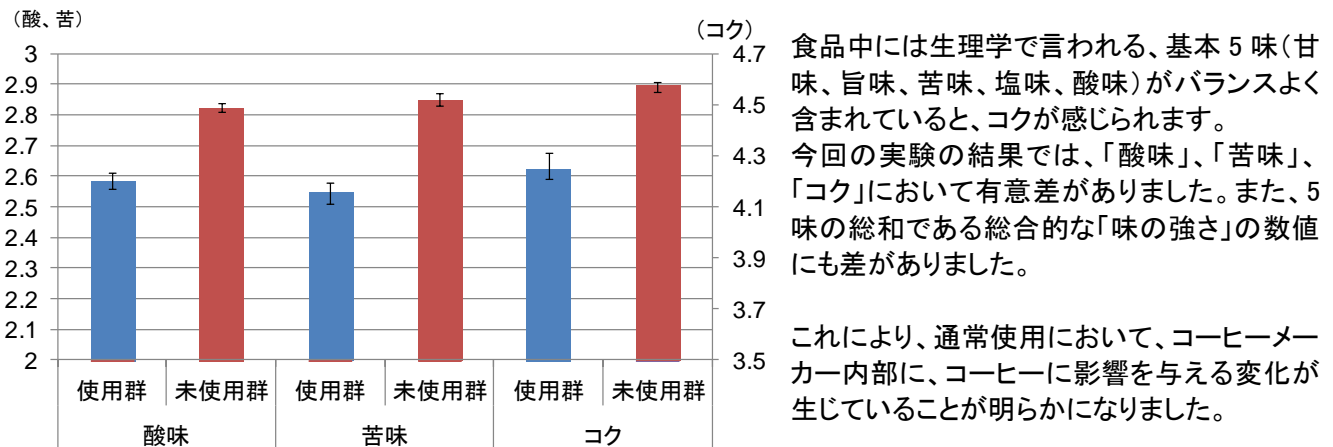


図 1 有意差が認められた「酸味」、「苦味」、「コク」の数値比較

### ■使用を重ねたコーヒーメーカーでは「塩味」が高く、コーヒー本来の味わいを損なう結果に

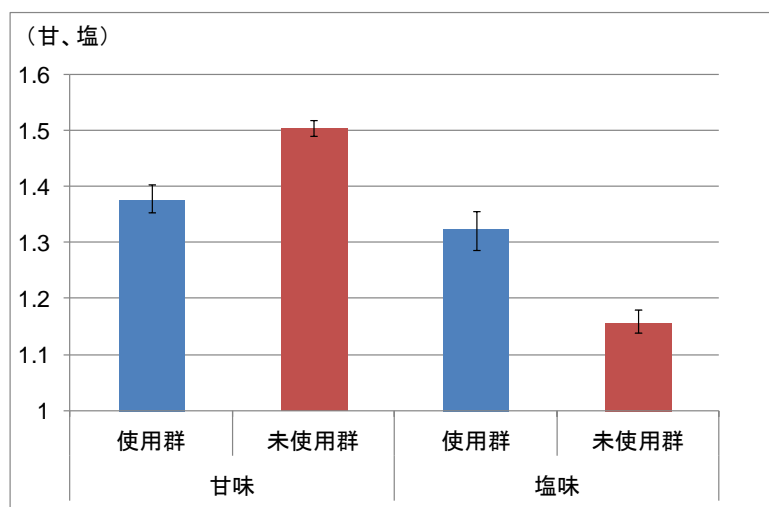


図 2 差が認められる傾向がある「甘味」、「塩味」の数値比較

また、使用を重ねているコーヒーメーカーで抽出したコーヒーは、未使用のコーヒーメーカーで淹れたコーヒーに比べ、他の味覚要因に干渉を起こす「塩味」が 0.16 ポイントも高く、コーヒー本来の味わいを損なう可能性があることが明らかになりました。

**■洗淨知らずはコーヒー通とは言えない！美味しいコーヒーを飲むためにはコーヒー内部の洗淨が必要！**

今回の結果の原因は、コーヒーマーカー内部の汚れ、特にカルキの蓄積によるものだと考えられます。カルキの付着によって、内部を通過するお湯の流れや温度などに変化が生じ、その結果、最終的なコーヒーの抽出温度や抽出時間が変わってしまったと考えられます。

今回の調査結果から、日々コーヒータイムに使用しているコーヒーマーカーで美味しいコーヒーを淹れるためには、コーヒーマーカー内部のカルキ洗淨が極めて重要であることがわかりました。メリタジャパンでは、カルキ洗淨をお知らせしてくれる機能を搭載したコーヒーマーカーや、お手持ちのコーヒーマーカーを簡単にお手入れできる製品など、本当の意味でのコーヒー通に必要な商品を販売しています。

コーヒーにこだわる人はカルキ洗淨にこだわるのが当たり前！

カルキ洗淨お知らせ機能搭載のメリタの新商品「ルック セレクション」で常に美味しいコーヒーを楽しもう！

**◇ルック セレクション**

2019年3月20日(水)発売の「ルック セレクション」は、洗淨のタイミングをお知らせする、これまでのメリタ製品にはない「カルキ洗淨お知らせ機能」を搭載しています。これまでユーザー自身がタイミングを見極めなければならなかったコーヒー内部の洗淨タイミングを点滅ランプでお知らせしてくれる、画期的な本機能だけでなく、抽出後のコーヒーの保温時間を20分・40分・60分の3段階に選択することができコーヒーを楽しむ時間を調整することができます。さらに、コーヒーのテイストを調節することができるアロマセクターを搭載し、コーヒー豆の個性を引き出すドリップを極めた高機能かつ洗練されたデザインのコーヒーマーカーとして、どんな方も簡単に美味しいコーヒーをお楽しみいただけます。

メリタジャパンの新商品で常に美味しいコーヒーを是非お楽しみください。

製品名：ルック セレクション  
型番：MKM-1084  
販売開始時期：2019年3月20日  
価格：¥15,000  
本体サイズ：幅230mm×奥行232mm×高さ325mm  
本体重量：1.9kg  
最大容量：1.4リットル(2~10杯用)  
付属品：メジャースプーン、フィルターペーパー5枚入り  
URL：<http://www.melitta.co.jp/products/coffeemaker/lookselection>



お手持ちのコーヒーマーカーのお手入れもメリタ製品で簡単にできる！

**◇コーヒーマーカークリーナー アンチカルキ**

「アンチカルキ コーヒーマーカークリーナー」は、水垢などがたまってお湯の通りが悪くなるなど、そのままにしておくこと故障の原因となるお手入れしにくいコーヒーマーカー内部の汚れを、簡単なお手入れで取り除き、いつでも美味しいコーヒーをお楽しみいただけるクリーナーです。

製品名：コーヒーマーカークリーナー アンチカルキ  
価格：¥600(本体価格)  
容量：20g×6  
型番：MJ-1501



**【メリタジャパンについて】**

社名：メリタジャパン株式会社(MELITTA JAPAN LIMITED)  
本社所在地：〒136-0071 東京都江東区亀戸2丁目26番10号 立花亀戸ビル6階  
TEL：03(5836)2750  
FAX：03(5836)2706  
設立年月日：1974年5月1日  
URL：<http://www.melitta.co.jp/>