

2018年11月27日

業務用全自動コーヒーマシン『エバシス』 日本初上陸の「ホテルショコラ」に初導入！

11月23日（金）にイオンレイクタウンmoriにオープンした
イギリスのカカオブランド「ホテルショコラ」日本上陸第一号店に初導入

デロンギ・ジャパン株式会社（本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男）は、プロフェッショナル向け（業務用）全自動コーヒーマシン「エバシス」の日本初導入店舗を、イオンレイクタウンmoriに2018年11月23日（金）にオープンした、イギリスのカカオブランド「ホテルショコラ」日本上陸第一号店に決定しました。



「エバシス」は、飲料業界の先進的なソリューション開発に30年携わる経験豊かなエンジニア達によって2009年に誕生した、業務用コーヒーマシンブランドです。エバシスはこれまで、スイス、ドイツ、イギリスなどヨーロッパを中心に世界20カ国の一流ホテル、レストランそして企業が導入しており、デロンギが目指す「日本のより品質の高いコーヒー社会の実現」のために、2018年2月より「エバシス」ブランドを日本でも展開しています。

今回、「エバシス」の日本初導入が決定した「ホテルショコラ」は、イギリス全土に現在100以上のショップを構えるカカオブランドで、「カカオを楽しむ喜びを！」をテーマに、様々なタイプのチョコレートを中心に、カカオを使ったアルコール飲料、スキンケア用品、エコバックなど、ユニークな商品を取り揃えています。また、イギリスの店舗に併設しているカフェで「エバシス」はすでに導入されており、チョコレートと相性の良い様々なコーヒーメニューや、ミルクのポテンシャルを最大限に引き出す“e”フォームシステムを生かしたメニューが人気を集めています。この度、「ホテルショコラ」の日本初の店舗をイオンレイクタウンmoriに出店するにあたり、ストア内に併設したカフェでイギリスでも人気のメニューを提供するため、「エバシス」の導入が決定しました。

「エバシス」はどのような環境下であっても、“カップ・オブ・クオリティ（一杯のコーヒーの品質）”を常に最高レベルに保ち、提供しつづけることをお約束することをポリシーとしております。今回の「ホテルショコラ」での日本導入をきっかけに、「エバシス」が提供する最高のコーヒー品質を多くの皆さまに体験していただければと思っています。今後も「エバシス」の展開にご期待ください。

製品のお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当
Email: delonghi-pr.japan@delonghigroup.com

— 業務用全自動コーヒーマシン業界にイノベーションを —
「Eバシス」は、3つのイノベーションで、日本のコーヒー業界に革命を起こします。

コーヒーの味は、豆の種類、量、抽出技術、環境によって大きく左右されます。Eバシスのマシンは、まるでバリスタがマシンの中に存在しているかのごとく、どのような状況下でも常に最高レベルの品質を提供できる、全く新しい3つのイノベーションを実現しました。

1

e'バリスタシステム

“e'バリスタシステム”は、まるでバリスタがマシンの中に存在するかのようなバリスタクオリティを一貫して再現するインテリジェンス機能。簡単な操作・設定後は、マシンが自動で高品質かつ均一な味を実現します。

● Eバシス独自の抽出技術

Eバシスはコーヒー抽出技術の研究を重ね、全く新しい「下から逆抽出」する技術を開発し採用しました。この抽出方法は、上からお湯を透過する従来の方法と比較してコーヒーの粒子すべてにお湯がいきわたるため「コーヒーの雑味」をなくし、最高の1杯のコーヒーを実現します。

● 最良の抽出時間に合わせて豆の挽き目を自動調整 “エクストラクション タイム コントロール”

コーヒーの味は、コーヒー豆、挽き方、抽出方法、抽出温度で大きく変わります。バリスタが行う一番大事な作業がコーヒー豆の挽き目です。Eバシスは最良の抽出時間に合わせ豆の挽き目を自動で調整します。

● コーヒー豆の均一性を極めた “パウダー クオンティティ コントロール”

熟練のバリスタは、挽かれたコーヒー豆をタンピングする際、0.1ミリグラムの差を見極める技術を持つといわれます。豆の大きさは一粒一粒違ふ為、挽かれた分量を正しく計量できることは非常に重要です。Eバシスは豆の状態を毎回自動計測し、より精密に「味の均一性」をコントロールします。これにより1杯ごとのコーヒー品質を常に均一に保ちます。

● ミルクのポテンシャルを最大限に引き出す “e'フォームシステム”

一流のバリスタは、時間が経ってもつぶれない高密度の泡から滑らかでシルキーな泡まで、さまざまなミルクフォームをつくり分ける技術があります。Eバシスの“e'フォームTMシステム”は、カプチーノ、カフェラテ、フラットホワイト、ラテマキアートなど、メニューに応じてミルク量と泡の質を自在に操るバリスタの技術を自動で行います。また、ミルク温度調整が30～80℃と幅広い為、どの季節でも最適なミルクメニューの提供が可能です。



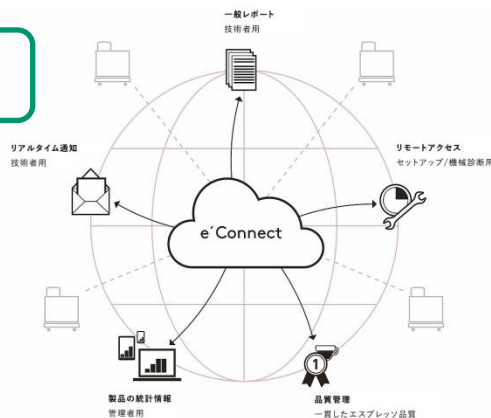
2

e'コネクトシステム

“e'コネクト”はマシンの状態をクラウド上で一括管理する次世代型のオペレーションシステムです。マシンをネットワークに接続することにより、どこからでも店舗ごとの消費動向が追跡・解析可能となり、販売データの一括管理を行うことができます。

さらに、遠隔操作も可能で、各店舗のコーヒーマシン端末に一斉にアクセスして設定した条件やレシピの変更を行うことができます。これにより、店舗ごとの「味の均一化」を実現するだけでなく、「コーヒーメニュー（レシピ）」の柔軟な変更が可能となり、複数店舗へのサポート業務を削減し、人件費を軽減します。

また、稼働率に合わせてパーツ類の交換時期をブラウザ上やメールで確認できるため、部品を事前に点検することが可能となり、故障を未然に防ぎます。

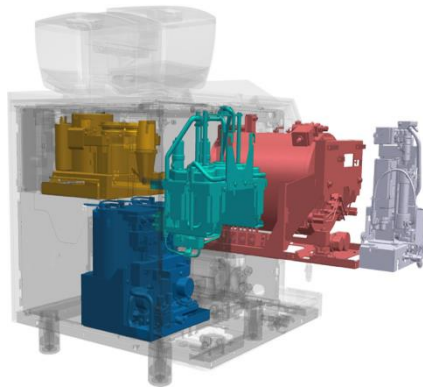


3

モジュール システム

Eバシスのマシンは、交換可能な個々の“モジュール”で設計・開発されています。モジュールごとの修理・点検が可能のため、万が一の故障の際の正常化に戻すまでのダウンタイム(稼働停止期間)を大幅に軽減します。

常時稼働できるシステム体制が整っていることで、安定した収益につなげることができます。



製品情報詳細


 EVERSYS
swiss espresso systems


「エバシス」について

飲料業界の先進的なソリューション開発に30年以上携わってきた経験豊かなエンジニアたちによって2009年に誕生した、プロフェッショナル向けブランドです。この度、「デロンギ」が見据える日本のより品質の高いコーヒー社会の実現のために、「エバシス」の日本での発売を開始しました。「カップ・オブ・クオリティ」（一杯のコーヒーの品質）を常に最高レベルを保ち、提供し続けることをお約束します。

エバシス日本語サイト：<http://www.eversys.jp/>

エバシス製品の導入に関するご相談は：<http://www.eversys.jp/services/index.html>


 EVERSYS
swiss espresso systems

製品名	e'2m (イーツーエム)	C'2 cameo (カメオ)
サイズ	幅560×奥行600×高さ713 (mm)	幅430 x 奥行600 x 高さ580 (mm)
重量	87.0kg	63.0kg
電圧(V)/周波数(Hz)/電流(A)	200V, 50/60Hz, 30A	200V, 50/60Hz, 30A
カラーバリエーション	なし	テンペスト / アース / オーシャン
抽出能力	エスプレッソ：175 杯/時間 (抽出時間：23 秒の場合) 給湯：150 回/時間 (給湯量：200mL の場合) スチーム：連続 ミルク抽出：175 杯/時間 + コーヒー	エスプレッソ：140 杯/時間 (抽出時間：23 秒の場合) 給湯：150 回/時間 (給湯量：200mL の場合) スチーム：連続 ミルク抽出：140 杯/時間 + コーヒー
コーヒーボイラー容量	1.6L	0.8L
スチームボイラー容量	5.6L	1.8L
グラインダー	セラミックグラインダー x2	セラミックグラインダー x2
豆ホッパー容量	1.5kg x2	1.2kg x2
ディスプレイ	8インチ カラータッチスクリーン	15.7インチ カラータッチスクリーン