

海外で人気のモデルが、デロンギ直営店・公式オンラインショップ限定で登場！ 『デロンギ マグニフィカS コンパクト全自動コーヒーマシン (ECAM22112)』 2019年9月4日（水）発売

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、全自動コーヒーマシンの新商品として、デロンギ直営店・公式オンラインショップ限定モデル『デロンギ マグニフィカS コンパクト全自動コーヒーマシン(ECAM22112)』(以下ECAM22112)を、9月4日（水）より発売いたします。

ここ数年のサードウェーブ・コーヒーの影響もあり、国内のコーヒー消費量は年々増加しており、いつでもどこでも美味しいコーヒーを楽しみたいというニーズがさらに増えています。そのような背景もあり、産地から焙煎、粒度までこだわってコーヒー豆を購入し、ご自宅で自分だけの“最高の1杯”を味わう方々が増え、全自動コーヒーマシンの需要も年々拡大しています。

デロンギではご自宅でも豆から挽きたての香り高い本格コーヒーが楽しめる全自動コーヒーマシンを、お客様のニーズに合わせ幅広いラインナップでご提供しております。お好みに合わせてレギュラーコーヒーはもちろん、エスプレッソベースのカフェラテ、カプチーノなど、カフェのようなクオリティの「味」と「豊富なメニュー」で大変ご好評いただいております。

今回発売するECAM22112は、海外で人気のモデルで、コンパクトさを強調したデザインはインテリアにも自然に馴染みます。操作はとて簡単で、前面パネルのボタンを押すだけで、水や豆の最適量をメニューごとに自動で設定。豆を挽くところから、抽出まで自動で行います。また、人気の「カフェ・ジャポネ」メニューに加え、ミルクフロッター搭載で、本場イタリアの本格的なエスプレッソから、レギュラーコーヒー、クリーミーな泡が美味しいカフェラテやカプチーノまで、カフェと同じくらい豊富なコーヒーメニューをご自宅でも手軽にお楽しみいただけます。もちろん、デロンギ全自動コーヒーマシンの魅力の一つである自動内部洗浄機能も搭載し、日々のメンテナンスも最小限で無駄なストレスは一切ありません。

本製品は、デロンギ直営店（表参道店、御殿場プレミアムアウトレット店、神戸三田プレミアムアウトレット店）と公式オンラインショップ（<https://www.shop-casa-delonghi.com/>）、デロンギ楽天公式ショップ（<https://www.rakuten.ne.jp/gold/delonghi/>）での限定発売になります。



ECAM22112B



ECAM22112W



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

デロンギ マグニフィカS コンパクト全自動コーヒーマシン 型式番号 ECAM22112



ブラック



ホワイト

【製品情報】

製品名：	デロンギ マグニフィカS コンパクト全自動コーヒーマシン
型番：	ECAM22112
カラー：	ブラック/ホワイト
希望小売価格：	オープン価格
特設HP：	http://barista.delonghi.co.jp

本製品の機能特長

■ 1杯ずつ豆から挽きたての本格コーヒー

ボタンを押すだけでバリスタが淹れたような挽きたての本格レギュラーコーヒーをご自宅で楽しめます。濃さや量、抽出温度の設定で、好みのコーヒーにカスタマイズ。



■ 人気の「カフェ・ジャポネ」とミルクフロッターを搭載で豊富なメニューバリエーションをご自宅で

エスプレッソのうまみとドリップのすっきりした後味を融合した「カフェ・ジャポネ」機能を搭載。豆をハンドドリップのように蒸らしながら抽出することで芳醇な香りとうまみを凝縮した一杯をお楽しみいただけます。また、二重構造高性能ミルクフロッターで、キメの細かいなめらかなフォームミルクも簡単に作れます。



エスプレッソからミルクメニューまで幅広いメニューをお楽しみいただけます

デロンギ全自動コーヒーマシンシリーズ共通の機能特長

● 高品質 コーン式グラインダー採用

摩擦熱が発生しにくく、均一に挽ける低速回転コーン式グラインダーで、コーヒーの美味しさを決定づける「アロマ成分」を逃しません。また、お好みに応じて挽き具合を7段階に調節できます。



● 本格的なエスプレッソを抽出するためのテクノロジー

最適な抽出圧：美味しいエスプレッソを淹れるための最適な抽出圧力（9気圧）をデロンギの全自動コーヒーマシンは実現しております。

正しい抽出温度：湯温度は豆選びと同じくらい重要な要素で、コーヒーのアロマ（香り）を決定づけます。デロンギの全自動コーヒーマシンでは、理想的な抽出温度を維持するためサーモブロックボイラーを備えています。

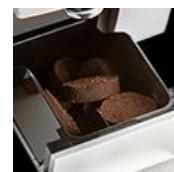
素早く抽出する仕組み：コーヒー豆を挽いた瞬間からアロマは空気中に逃げていってしまいます。そのため、エスプレッソにとって理想的な粒度のコーヒー粉を素早く抽出する技術が必要であり、デロンギでは独自の抽出ユニットとタンピングシステムを採用しています。

● 簡単クリーニング&メンテナンス

内部自動洗浄機能により、洗浄など日ごろのメンテナンスは最小限。ほかにも、大容量の豆ホッパー、豆カス入れなど、使いやすさにこだわった設計で、頻繁にご使用いただく際にもストレスフリーです。



抽出ユニットは簡単に取り外して洗うことができます



豆カスは自動的にカス入れに溜まるので捨てるのも簡単

本体色	ブラック/ホワイト	定格	電圧 / 周波数	交流100V / 50-60Hz
寸法	幅238 奥行430 高さ350 (mm)		消費電力	1450W
質量	9.5kg	付属品	計量スプーン、クリーニングブラシ、水硬度チェッカー、除石灰剤、簡易マニュアル	
豆ホッパー容量	250g			
水タンク容量	1.8L			
ポンプ圧	15気圧 (抽出時9気圧)	電源コードの長さ	2.0m	