

2018年02月20日

家庭用コーヒーマシンの販売額 世界No.1\*のデロンギ、  
プロフェッショナル向け(業務用) コーヒーマシン市場へ2018年春から本格参入

## 日本の“コーヒー品質”にイノベーションを 日本初上陸「エバシス」ブランドを発表

コーヒーの本場であるイタリアに本社を構え、家庭用コーヒーマシンの販売額で世界No.1\*のシェアを持つデロンギ(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、2月20日から開催する、第46回国際ホテル・レストランショーで、日本初上陸の「エバシス」ブランドを発表し、国内プロフェッショナル向け(業務用) コーヒーマシン市場へ、2018年春から本格参入致します。これはデロンギが見据える「より品質の高いコーヒー社会」を実現していくための第一歩であり、世界のどのマーケットよりも日本が先駆けて発表し、世界各国へ順次展開してまいります。



「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)を常に最高レベルを保ち、提供し続けることをお約束する、プロフェッショナル向けブランドです。この春、「e'2m」と「カメオ」の、2製品を展開いたします。日本初上陸に際し、本製品を2018年2月20日(火)から開催される、第46回国際ホテル・レストランショーで初お披露目いたします。

\*2016年コーヒーメーカー市場世界金額シェア第1位 No. 1 WORLD Brand in TOTAL COFFEE (Filter + Espresso)カテゴリーにおいて

### 「エバシス」ブランドについて

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」ブランドを日本で発表することを決定。「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>



## — 業務用コーヒーマシン業界にイノベーションを —

「エバシス」ブランドは、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。エバシスのマシンは、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。

### ● エバシス独自の抽出技術

エ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。エ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ッピングする際、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う為、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。エ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。エバシスの“e'フォーム™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。



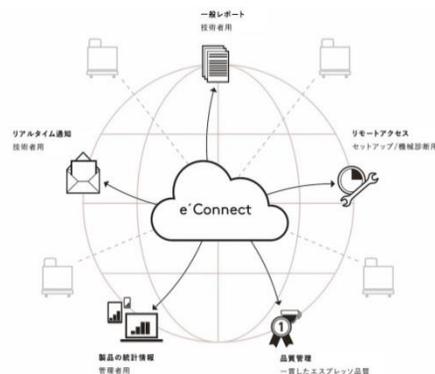
2

## e'コネクト

“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。

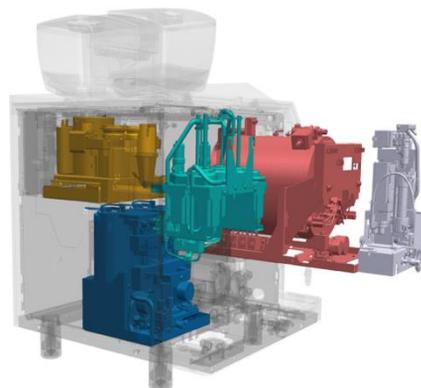


3

## モジュール設計

エバシスのマシンは、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。



## VERSIS swiss espresso systems ブランドアンバサダー

「エバシス」の日本初上陸にあたり、2017年のジャパンバリスタチャンピオンの石谷貴之氏がジャパン ブランドアンバサダーに就任されました。グローバル ブランドアンバサダーである、国際的なバリスタ大会でもトップクラスの実績をもつマット・パーガー氏のコメントとともに、「エバシス」についてお伺いしました。



### 石谷貴之 ジャパン ブランドアンバサダー

エバシスのようなスーパーオートマチックコーヒーマシンが普及することで、バリスタは時間的な制約から解放されるでしょう。バリスタは常に「最高の一杯」を提供するこだわりと誇りを持っています。自分が理想とする1杯のコーヒーへの情熱を「マシンに込める」ことで、自身の分身を「託す」ことができる、マシンだと感じています。

2012年より独立しフリーランスで活動開始。2017年ジャパンバリスタチャンピオンシップ優勝、2009年、2012年、2015年準優勝。Coffee Fest Latte Art 世界選手権 審査員。バリスタのトレーニングからスタッフ育成、店舗の立ち上げやオペレーションなど、幅広いコーヒーのコンサルティングを行っている。



### マット・パーガー グローバル ブランドアンバサダー

私は何よりコーヒーを愛していますし、最高のコーヒーを皆様へ提供することを追及する為にこの仕事をしています。今、エバシスの技術が、コーヒーの品質、お店のサービスのレベルを更に押し上げてくれたと感じています。コーヒー市場は高いクオリティのスーパーオートマチックコーヒーマシンの登場を待っていたのです。中でもカメオはバリスタをも驚かせるほどのコーヒーの品質と味の均一性を高める技術で、業界の常識を変えることのできるゲームチェンジャーになりえると思います。

オンラインコーヒーガイドサイト「Barista Hustle」立ち上げ、運営。  
2012年ワールドブリューカップ優勝、2013年ワールドバリスタチャンピオンシップ準優勝。



De'Longhi (デロンギ) はイタリアに本社を構える小型家電の製造販売メーカーです。家庭用コーヒーマシンの販売額シェアでは世界1位を獲得しています。

**エバシスは国際ホテル・レストランショー2018内「デロンギブース」にて初公開されます。**

国際ホテル・レストランショーに関する詳しい情報は以下よりお問い合わせください。

<https://www.jma.or.jp/hcj/>

## 製品情報詳細


**eVERSIS**  
 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