

<報道関係各位>

2023年4月5日

新商品のご案内

ドリップ初心者でも簡単に、コーヒーを焙煎度別に楽しめる時代へ

『4種のコーヒーフィルターアソート』 新発売

株式会社三洋産業（本社:大分県別府市/代表取締役:中塚茂次）のオリジナルブランド「CAFEC（カフェック）」では、このたび焙煎度別のペーパーフィルター4種類を1セットにして新発売いたします。

コーヒーの風味は焙煎度によって変化します。コーヒーのプロはお湯を注いでコーヒーを抽出する際、焙煎度ごとに抽出スピードをコントロールすることでそれぞれの美味しさを引き出していますが、コーヒー器具に慣れていない初心者にはなかなか真似ができません。そこで、CAFECが開発したのが「ペーパーフィルターで抽出スピードをコントロールする」というコンセプトから生まれた焙煎度別のペーパーフィルターでした。

焙煎度別ペーパーフィルターの特徴

- ・焙煎度ごとに、コーヒー豆本来の味（苦味/酸味/甘味）と香りを引き出せます。
- ・独自技術の「クレープ」により、焙煎度に適した抽出スピードを実現しています。
- ・初心者の方はもちろん、「さまざまな焙煎度合いの豆を試してみたい」「自分好みの焙煎度を見つけたい」といった方のトライアルにもおすすめです。



コーヒーを抽出する際の最適温度は、焙煎度によって下記のように区分されています。

【浅煎り】92℃ 【中深煎り】90℃ 【深煎り】83℃

●新商品 「4種のコーヒーフィルターアソート」

○品番	①1杯用	CFA1-40W-4P
	②2～4杯用	CFA4-40W-4P

○希望小売価格	①1杯用（各40枚入り）	990円（税込）
	②2～4杯用（各40枚入り）	1,100円（税込）

○4種アソート商品内容

<T-93>	浅煎り用
<T-90>	中深煎り用
<T-83>	深煎り用
<Abaca+>	アバカ繊維入りの万能タイプ



写真

左：1杯用	CFA1-40W-4P
右：2～4杯用	CFA4-40W-4P

※本リリース内の画像やデータがご入用の際には下記あてにご連絡くださいますよう、
お願い申し上げます。

<本件に関するお問合せ先>

株式会社 三洋産業	
販売促進プロジェクト マーケティングチーム 広報グループ	
担当	： 幸 貴之（ゆき たかし）
E-mail	： yuki@sanyo-sangyo.co.jp
電話	： 0977-25-3464
FAX	： 0977-25-2210
Web サイト	： www.sanyo-sangyo.co.jp

●新商品『4種のコーヒーフィルターアソート』概要

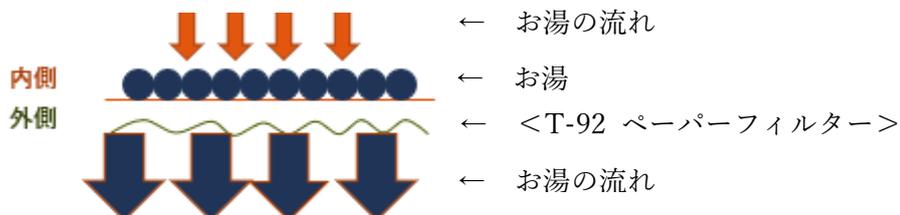
<T-92> 浅煎り用 適正湯温：92°C／厚み：0.15 mm／密度：高い

ペーパー構造：One-Side Crepe

(外側：単面クレープ／内側：クレープなし)

ペーパー内側にクレープは無く、内側の表面積は小さいです。このためコーヒー微粉の付着可能面積が狭くなり、水流路の確保が難しくなることで若干湯が溜まり気味になります。一方、外側はクレープをつけたことにより、流れ出たコーヒーをスムーズに流すことができます。内側でコーヒーを溜めてアロマを十分に引き出し、表面積が狭いことで密度が高まった紙が微粉をほぼ完璧に除去することで、クリアなコーヒー抽出を実現します。

(ペーパーフィルターの抽出シーンを真上から見た場合の概念図)



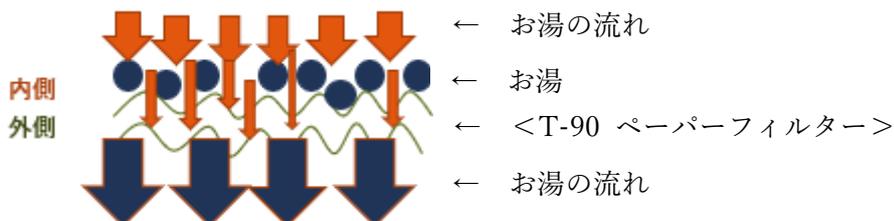
<T-90> 中深煎り用 適正湯温：90°C／厚み：0.28 mm／密度：低い

ペーパー構造：Two-Side Crepe

(内外側にバランスの良い高低差のクレープ)

ペーパーの両面にバランスのいい高さのクレープを施すことにより、スピーディな抽出を実現します。クレープを伸ばした時の表面積が広いため、微粉が付着しても最後まで水流路が確保でき、これによって最後までスムーズなウォーターフローで抽出し続けることができます。適正湯温 90°Cで抽出することにより、さらにバランスのよい香り高いコーヒー抽出を実現します。

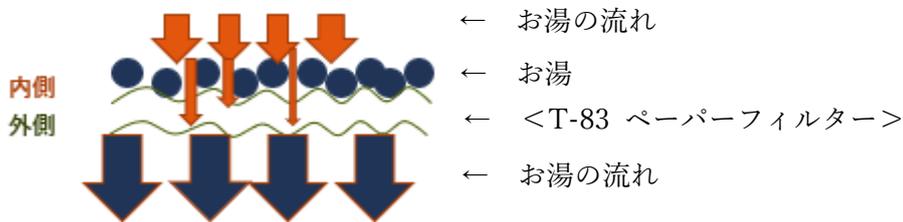
(ペーパーフィルターの抽出シーンを真上から見た場合の概念図)



<T-83> 深煎り用 適正湯温：83°C／厚み：0.22 mm／密度：中

ペーパー構造：Two-Side Crepe (内外側クレープ ※高さ低め)
ペーパー両面にクレープを施していますが、クレープの高さを低めに設定しています。クレープを伸ばした時の表面積は、One-Side Crepe のペーパーよりも大きくなるため、コーヒー微粉の付着可能面積も若干広がります。前半は微粉付着が比較的小さいためスムーズな抽出、後半は微粉付着が多くなるため透湯スピードにブレーキがかかります。この前半スムーズ+後半ブレーキの抽出スピードの変化、さらに適正湯温 83°Cによる抽出により、ボディと甘味の強いコーヒーに仕上がります。

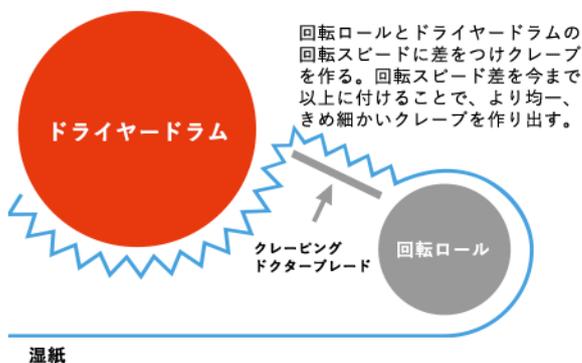
(ペーパーフィルターの抽出シーンを真上から見た場合の概念図)



<Abaca+>

新技術「Fine-Graine 製法」でクレープの間隔のみを小さくすることにより、ペーパーの表面積を増やすことに成功。地合いも整えることによって、より均一な抽出を可能にしました。他の3種がペーパー構造の違いで抽出速度を調整できるのに対し、Abaca+はさらに抽出スピードを上げることで、腕で抽出をコントロールしやすいペーパーに仕上げました。また、FSC®認証(※)も取得した、さらに環境に配慮したペーパーフィルターです。

(Fine-Graine 製法)



※Abaca「アバカ」の特長

アバカは、非木材のマニラ麻のことです。

通常の木材パルプの半分の厚みでありながら、4倍の強度があります。この特長のおかげで、通気性、浸透性、強度や伸縮性に優れており、アバカ繊維入りのペーパーフィルターは世界中の多くのプロにも愛用されています。

※FSC®認証

FSC®認証は森林保全に関わっているグループ（森林管理者、木材使用者、生産者、販売者などが対象）の一員である証明です。



以上。