

06

CAFEC PRESS

Product Story #1 ペーパーフィルター

2023年

9月21日

コーヒー豆を
焙煎する会社として

“どうしたらコーヒーを
おいしく抽出できるか”

を常に考え続けてきた
CAFECだからこそ作れた
アバカペーパーフィルター。



どちらもハンドドリップへの
こだわりが詰まっています

でも、それだけじゃないんです！

CAFECにはさらに進化した ペーパーフィルターがあるんです

独自の製紙技術で実現した両面クレープ構造の
アバカペーパーフィルターに満足することなく研究を重ね、
さらに理想のハンドドリップを叶えるために開発した

- ・ Abaca+（アバカプラス）フィルター
- ・ 焙煎度別コーヒーフィルター

今回はこちらの2つをご紹介します。

アバカが進化した次世代付加価値ペーパー

Abaca+（アバカプラス）フィルターとは？

＼こんな想いから生まれました／



さらに
良い商品を！

ペーパーフィルターのパイオニアとして
さらなる付加価値を提供したい

SDGsに貢献する企業として

環境にやさしい商品を作りたい

COFEE SMILE
のために！



ちょっと高級に、ちょっと地球にやさしく、ちょっと面白い

Abaca+（アバカプラス）フィルターは笑顔あふれるコーヒーライフを目指し、
付加価値のある商品を展開しているCAFEC+シリーズです。

最後の「+」には、生活を“ちょっと”豊かにするための“プラス”な商品という意味が込められています。

製品概要

■アバカプラス ペーパーフィルター（ホワイト）FSC®認証



〈1杯用〉40枚入 210円（税込231円）

APC1-40W SA-COC-004016

〈2～4杯用〉40枚入 230円（税込253円）

APC4-40W SA-COC-004016



〈1杯用〉100枚入 430円（税込473円）

APC1-100W SA-COC-004016

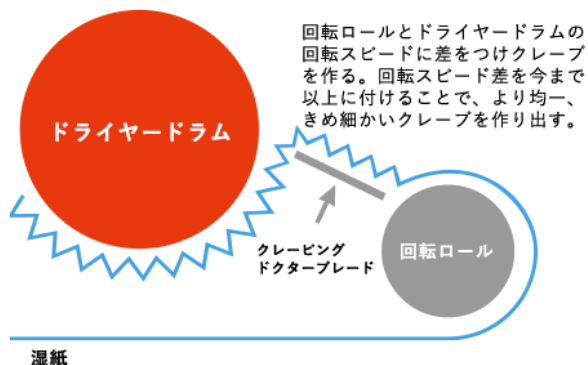
〈2～4杯用〉100枚入 460円（税込506円）

APC4-100W SA-COC-004016

次世代付加価値ペーパーのここがスゴイ

01 より均一に抽出できる

Abaca+フィルターは、新技術のFine-Grained製法によってクレープの間隔のみを小さくすることで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。



新技術のFine-Grained製法

ロールの回転スピード差をこれまで以上に高めることにより、均一できめ細かなクレープを再現。クレープの高さを抑え、間隔のみを狭めることでペーパーの表面積を増大させ、さらにスムーズな抽出スピードを実現しました。

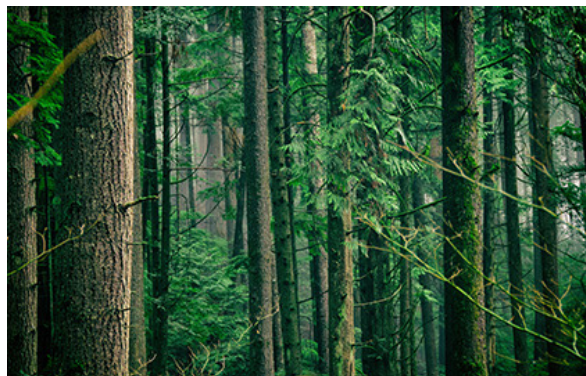
02 自分好みにドリップできる

従来のアバカペーパーフィルターよりもさらに抽出スピードを上げることにより、腕で抽出をコントロールしやすいペーパーに仕上がっています。好みの味わいに抽出しやすく、プロの方にも特におすすめです。



03 環境にやさしい

FSC®認証を取得したさらに環境にやさしいペーパーフィルターです。また、クレープの高さをこれまでよりも若干低くすることで、商品トータルの容積も減らすことに成功。輸送コストの低減化にも貢献します。



抽出スピードをコントロールできるペーパー 焙煎度別コーヒーフィルターとは？

＼こんな想いから生まれました／



きっかけは
世界的な
浅煎りブーム

浅煎りのコーヒーを
もっとおいしく抽出できないか？

それには、焙煎度合に応じた
抽出スピード & 抽出温度が重要！

プロは自分の
「腕」で
抽出スピードを
コントロール



誰でも簡単に
おいしい
コーヒーを！

でも、一般の人は自由自在に操れない…それなら
ペーパーにやってもらおう！

そして開発したのがこの3種類です

Light

Medium-Dark

Dark



フルーティーな香りと爽やかな酸味
アロマ際立つクリーンカップ
適正湯温：92°C



バランスの良い
香り豊かなフレーバー
適正湯温：90°C



最大限に引き出された
ボディとコク、甘味
適正湯温：83°C

焙煎度に応じて選べる3つのペーパー



浅煎用ペーパーフィルター T-92

ペーパー内側のクレープは低く、内側の表面積は小さい。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り、若干湯が溜まり気味になる。一方、外側にはクレープを付けたことにより、流れ出たコーヒーをスムーズに流す。内側でコーヒーを溜め、アロマを十分引き出すことが可能。表面積が狭いことにより紙の密度は高く、微粉をほぼ完璧に除去するため、クリアなコーヒー抽出を実現。



中深煎用ペーパーフィルター T-90

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、スピーディーな抽出を実現。クレープを伸ばした時の表面積が広いいため、微粉が付着してもなお、最後まで水流路が確保できる。これにより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を可能に。適正湯温90℃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。



深煎用ペーパーフィルター T-83

両面にクレープを施しているが、クレープの高さを低めに設定。クレープを伸ばした時の表面積は、浅煎用のペーパーより大きくなるため、コーヒー微粉の付着可能面積も若干広くなる。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る。この前半スムーズ&後半ブレーキのスピード変化、さらに適正湯温83℃による抽出により、ボディーと甘味の強いコーヒーに仕上げる。

製品概要

■浅煎用ペーパーフィルター T-92



〈1杯用〉40枚入 220円(税込242円)

LC1-40

〈2~4杯用〉40枚入 260円(税込286円)

LC4-40



〈1杯用〉100枚入 430円(税込473円)

LC1-100

〈2~4杯用〉100枚入 460円(税込506円)

LC4-100

■中深煎用ペーパーフィルター T-90



〈1杯用〉40枚入 220円(税込242円)

MC1-40

〈2~4杯用〉40枚入 260円(税込286円)

MC4-40



〈1杯用〉100枚入 430円(税込473円)

MC1-100

〈2~4杯用〉100枚入 460円(税込506円)

MC4-100

■深煎用ペーパーフィルター T-83



〈1杯用〉40枚入 220円(税込242円)

DC1-40

〈2~4杯用〉40枚入 260円(税込286円)

DC4-40



〈1杯用〉100枚入 430円(税込473円)

DC1-100

〈2~4杯用〉100枚入 460円(税込506円)

DC4-100

三洋産業について

コーヒー器具の製造に始まり、豆の焙煎から充填加工・販売、カフェ・レストラン運営まで、コーヒーを中心とした幅広いビジネスを展開。店舗の開業・販促サポート、PB商品開発・提案など、多岐にわたるニーズにお応えする、日本で唯一の“コーヒーと食のトータルサプライヤー”です。



私たちの3つのブランド

「CAFEC」「夢珈 (YOUMECA)」「百膳の夢」の3ブランドで製品を展開。また、各種SNSで製品情報や使用方法についてご紹介しています。

オンラインショップ：<https://cafec.shop/>
ユーチューブ：www.youtube.com/@CAFEC_JAPAN
インスタグラム：[@cafec_japan](https://www.instagram.com/cafec_japan)



会社情報

会社名：株式会社三洋産業
Sanyo Sangyo Co.,Ltd. (英語表記)
本社所在地：大分県別府市富士見町7番2号
代表取締役：中塚茂次
設立年月日：1973年4月5日（昭和48年）
サイト：www.sanyo-sangyo.co.jp



50th Anniversary,
Sanyo_sangyo.

三洋産業はおかげさまで50周年を迎えました。

本件に関するお問い合わせ先

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）

メールアドレス：yuki@sanyo-sangyo.co.jp
電話：0977-25-3464
FAX：0977-25-2210