

NEWS LETTER

報道関係各位

2015年1月6日
株式会社 デイノス・セシール

デイノスが、「コーヒー豆が挽ける全自動コーヒーメーカー」を先行販売 ～手軽に挽きたての豆本来の美味しさを楽しめる～

株式会社デイノス・セシール（本社：東京都中野区）は、「デイノス」で展開する、リビング総合カタログ『デイノスリビング 2015 年間保存版』（2015年1月5日発行）及びデイノスオンラインショップ（<http://www.dinos.co.jp/>）で、どこよりも早くデイノスが先行販売する「コーヒー豆が挽ける全自動コーヒーメーカー」（税抜価格 9,880円～12,880円）を発売しました。

本商品は、コンパクトなつくりながら、コーヒー豆を挽くコーヒーミルと、コーヒーメーカーの機能が一体化し、豆を挽いたらそのまま全自動でドリップまでできるのが特徴。ステンレスサーバータイプとガラスサーバータイプを展開します。コーヒーを挽きたて、淹れたての美味しさで手軽に楽しめるほか、ステンレスサーバータイプなら、あらかじめサーバーに氷をセットしておくことでアイスコーヒーも楽しめます。このたび、デイノス先行販売を記念して、ステンレスサーバータイプをご購入の先着500名様に、コーヒー豆の保存に便利な「ハリオ」の専用キャニスターをプレゼントします。（商品のお届け：ステンレスサーバータイプは2月下旬から、ガラスサーバータイプは1月下旬からを予定）

このほかにも今号では、美味しさを楽しむことと、現代の暮らしの感覚から便利さを追求した、日本発の様々なキッチンアイテムを展開します。

【デイノス先行販売 全自動コーヒーメーカー】挽きたて、淹れたての美味しさをお手軽に！



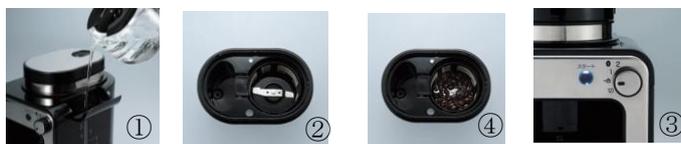
[ステンレスサーバータイプ] ※先着プレゼントの専用キャニスター(写真左)

幅約 17.3cmの省スペース仕様の角型で、一度に4杯分のコーヒーが抽出できる全自動タイプのコーヒーメーカー。ステンレスサーバータイプは、ホットコーヒーだけでなく、氷をあらかじめサーバーに入れて抽出するだけで、アイスコーヒーも作れます。フィルターは、メッシュタイプで繰り返し使え、部品は簡単に分解して洗うことができるため、お手入れもラクにできます。

◆コーヒー豆が挽ける全自動コーヒーメーカー
ステンレスサーバータイプ 12,880円(税抜)
ガラスサーバータイプ 9,880円(税抜)
 共通サイズ:幅17.3cm奥行22cm高さ27cm、
 容量580cc

《コーヒー豆が挽ける全自動コーヒーメーカー 操作手順》

水容器に入れたい分量の水を注ぎ(①)、上部のフタを開け(②)、ミル部分にお好みのコーヒー豆、もしくは粉を入れます(③)。その後、本体前面のダイヤルで、豆か粉かを選んでスタートスイッチを押すだけ(④)。



ホットコーヒーイメージ



[ガラスサーバータイプ]

Dinos Cecile Co., Ltd.

NEWS LETTER

『ディノスリビング 2015 年間保存版』では、美味しさを楽しむことと、便利さを追求した日本発のキッチンアイテム各種を発売します。

【煙の出ない燻製鍋】 手のかかるうまみたっぷりの燻製を食卓で手軽に！ホームパーティにも



三重県・伊賀焼の燻製鍋。鍋の底にアルミホイルを敷いて、付属のチップをセットしたら、金網に食材をのせて強火にかけます。チップから煙が出てきたら、フタをし、フタの周りの本体の溝部分に水を注ぐと、水の壁ができて煙やにおいが外に漏れない特殊なつくり。あとは余熱調理ができます。燻製に調理することで、いつもの食材を違った美味しさで楽しむことができます。

◆煙の出ない燻製鍋

大(容量 2.4L) 15,000 円(税抜) * (写真) 調理時間約 30 分

中(容量 1.2L) 10,000 円(税抜) * 調理時間約 30 分

ミニ(容量 1L) 7,000 円(税抜) * 調理時間約 10 分

セット内容共通: 本体、陶敷板、金網、さくらチップ1袋(約 20 回分)

レシピ本付き

* 食材により加熱時間が異なります

【茶こし不要の急須】 職人の手作業であけた約 100 個の独自の茶こし穴が、美味しさのポイント



三重県・萬古(ばんこ)焼の急須。独自の茶こし穴を本体にあけることでお茶の風味を損なうことなく抽出し、お手入れも簡単。丸みを帯びた形状は、お湯の対流で、ほうじ茶や玄米茶、紅茶などの茶葉をゆっくりしっかりと開きうまみを引き出します。注ぎ口は水切れのよいV字にこだわりました。用途に合わせて、3 型 2 色の 6 タイプから選べます。



◆茶こし不要のティーポット急須

大(容量 600ml) 5,600 円(税抜)

中(容量 450ml) 5,400 円(税抜)

ミニ(容量 280ml) 4,500 円(税抜)

色共通: 梨地(ホワイト系)、焼締め(ブラウン系)

【自立する青森ヒバのまな板】 ディノス企画、天然木特有の抗菌性と使い心地に収納性をプラス



天然木の抗菌効果に優れ、湿気にも強いのが特徴の青森ヒバを使用した本商品は、昔ながらの板厚 3cm の本格的なつくりこだわっており、安定感と天然木ならではの“トントントン”と音のする刃あたりの良さがあります。また、本体サイドに付属したサクラ材のスタンドを 90 度回転させると、まな板が自立するため、木目に沿って水が切れるように収納することが可能です。料理の美味しさへつながる食材の下ごしらえを清潔に行えます。



◆自立する青森ヒバのまな板

大(45cm×30cm) 9,900 円(税抜)

中(42cm×26cm) 8,900 円(税抜)

小(39cm×24cm) 7,900 円(税抜)

コンパクト(36cm×21cm) 6,900 円(税抜)

サイズ共通: 厚さ 3cm

<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先>株式会社ディノス・セシール 広報室 森永、秋山 Tel : 03-6743-1114 / e-mail : pr@dinos-cecile.co.jp
<お客様からのお問い合わせ先>ディノスハートコールセンター フリーダイヤル 0120-343-774 (9 時~21 時、携帯・PHS 可)