



2017年9月6日

本当においしいコーヒーをドリップするために。

キーコーヒーの抽出器具ブランド『Noi[ノイ]』誕生!

ドリップマスターケトルなど2商品を9月15日に発売

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:柴田 裕)は、丁寧にコーヒーをいれるおいしさや楽しさを伝えるコミュニケーションテーマ「ドリップしよう。~Shall we drip?」のもと、誰もが本当においしいコーヒーをドリップするための抽出器具ブランド「Noi[ノイ]」を立ち上げ、2017年9月15日に2商品を発売いたします。





「Noi」とは、イタリア語で「私たち」を意味する言葉で、一人ひとりが本当においしいコーヒーをドリップできるように、という想いが込められています。当社が創業以来培ってきたノウハウを結集し、最高の一杯をお届けするためのブランドとして展開してまいります。

【「Noi」ブランド ラインアップ】

(1)「KEY Noi クリスタルドリッパー」(2014年11月発売)

◆最適な抽出スピード

コーヒーフィルターと接する"ダイヤカット形状"の頂点から、コーヒーの 抽出液が流れ出し、ダイヤ形の斜面に沿って、ジグザグとゆっくりと流れる ことで、最適な抽出スピードとなり、安定したおいしさを引き出します。

抽出時に注いだお湯が、ドリッパーの中心から周囲へ均一に浸透する "円すい形構造"により、コーヒー本来のゆたかなコクを引き出します。



②「KEY Noi グラブサーバー」(2017年9月15日発売)

◆手で「グラブ」して注ぐスタイル

表面が手になじむように凹凸になっており、しっかり手にフィットします。また、 凸部は中が空洞になった二重構造のため、つかんだときに熱さを感じにくい よう設計されています。

◆取っ手をなくしたスマートフォルム 収納がしやすくなると同時に、特徴あるスマートなフォルムが生まれました。



③「KEY Noi ドリップマスターケトル」(2017年9月15日発売)

◆細いお湯が落とせる"スワンの喉" ノズルの先端寄りのカーブをV字に絞った通称"スワンの喉"。お湯の流れ が調節しやすくなり、狙った場所に細くゆっくりと注ぐことができます。

◆湯量を調節しやすい取っ手形状

取っ手が大きく外側に伸びているため、お湯が入った重量のある状態で も軽く持つことができます。また、持ち手となる先端部分にカーブを設け、 安定して注げるようにしました。



【「Noi」ブランドページ】

ドリップしよう。~Shall we drip?コンテンツサイトにおいて、「Noi」ブランドの世界観とメッセージを発信する、「Noi」ブランドページを公開します。

公開日 :2017年9月6日(水)

URL: http://shallwedrip.com/product/noi.html



一本件に関するお問い合わせ先一

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 橋本・横瀬 TEL 03-5400-3069 Email <u>key1@keycoffee.co.jp</u>