

報道関係者各位
プレスリリース

Logic

株式会社ロジック

圧倒的な切れ味で微粉発生量を最小限に抑え、粒度の均一化が実現。 上質なコーヒーを楽しむことができる「コーヒーグラインダー Zpro」

4月16日～5月15日にMakuakeにてクラウドファンディング開始！

株式会社ロジック(本社：奈良県奈良市、代表取締役：中谷 雄吾)は、「コーヒーグラインダー Zpro」(以下本商品)を、Makuakeによるクラウドファンディングで2019年4月16日(火)に開始いたします。なお、Makuake完了は5月15日(水)を予定しております。商品は6月中に出荷予定です。

Zpro Makuake・クラウドファンディングページ

<https://www.makuake.com/project/zpro/>



メイン画像

コーヒーグラインダー Zpro

コーヒーを愛する全ての人により上質なコーヒーを届けるため、このグラインダーは生まれました。
様々なテストを繰り返した結果、最も満足いただけるハンドグラインダーに仕上がりました。

■ 「碎く」ではなく、「切る」

心臓部の刃は比重・密度の高いステンレスを採用。重量のある刃は、粉碎時に振動することなく、精度の高い粉碎を可能にしました。

様々な刃の形を研究し、最も強靭な刃を採用しました。

特殊な表面処理は耐酸化性能と刃の耐久向上を実現し、豆の風味を損なうことなく粉碎できます。また、カッターを支える軸構造に業界でも類を見ない高性能な金属ベアリングを採用し、刃のブレを最小限に抑えました。

■ 均一化された「粒度」がうまさの秘訣

コーヒー専門家やトップバリスタ等の声を元に研究し、Zproは一般的なハンドミル製品と比べ、世界トップクラスの精度の高い均一な粒度を実現しました。

浅煎りの固い豆でもスムーズに挽くことができ、女性でも簡単に粉にすることが出来ます。雑味やえぐ味の原因となる微粉が極めて少ないので、クリーンでクリアな本来のコーヒーの味を楽しむことができます。

■ コンパクトな設計の中にこだわりが凝縮

国内で販売されているコーヒーミルのほとんどが、粒度の調節ダイヤルが内部に設置されています。一度分解して調節するため手間がかかりますが、本グラインダーは外部にあるため本体を分解せず簡単に調節することが可能です。

調節ダイヤルは60段階調節が可能ですので、自身にあった粒度で常に楽しむことが出来ます。

■ こだわりのデザイン設計

グラインダーを操作するボール部分は、一般的な人の手にしつかり収まるように、何度もテストを繰り返し仕上がったサイズです。また、女性の方にも握りやすいように本体はスリムに設計しました。インテリアにも最適なこだわりのデザインです。

■長く使えるグラインダー

いつまでも清潔に使って頂けるように、簡易分解を可能な設計に。

1μm以下単位での正確なパーツの為、接着剤や特殊ネジは使用していません。また、クロム加工を施すことにより頑丈さも追求しました。持ち運びや、アウトドアにも最適です。付属のエアダスターでお手入れが出来ます。

■製品仕様（表記は約、ミリです）

全体幅：170mm 高さ：185mm 本体幅：60mm

付属品：ミニエアダスター、ブラシ、ポーチ、グリップベルト

☆コーヒーバリスタ日本チャンピオン 尾籠一誠 氏推薦

「簡単に言うと超高性能グラインダーが、コンパクトに持ち運びが出来るようになった感じ。

プロの領域のコーヒーを誰でも簡単に味わって頂ける様設計されている。本当に革命的で驚きました。」comment by 尾籠一誠

プロフィール

2011年より老舗のSAZA COFFEEで修行を積み、キャリア三年で日本一の称号を二度受賞。

その後、2015年にISSEI OGOMORI珈琲研究所を設立し、コーヒーコンサルタントとして様々な企業と製品監修やプロモーション、イベントサーブやバリスタ育成、品質管理ディレクターなどで活躍。エスプレッソはもちろん、最も得意分野であるハンドドリップ抽出を主軸に店舗プロデュースも行う。

また生豆の生産ラインとも独自のネットワークを築き、世界的評価の高い生豆を提供しているコロンビアのColors of Nature社のヘッドバリスターも務め、バリスタ視点から品質の研究もしている。

- Japan Hand Drip Championship 2013/Champion
- Japan Brewers Cup 2014/Champion
- World Brewers Cup 2014/Ranking 9th
- Japan Hand Drip Championship/Official Judge
- Japan Brewers Cup 2014/Official Judge
- Japan Brewers Cup 2015/Official Judge

当製品は、1Zpresso社の日本総合販売代理店の株式会社ロジックがMakuakeページ製作ならびに製品販売を行っております。

■会社説明-LLogic-

作り手の思いを1人でも多くの人に。
まだ創業10年にも満たない小さな会社です。自社製品(雑貨・文具)や法人企業への業務支援を行っています。

「作り手様の想い」を大切にしています。作り手の様の気持ちや社員の気持ちも込めた自社商品を一人でも多くの方にご利用して頂く為に活動しています。

■開発メーカーに関して

1Pressoは世界的にも有名な精密機器生産工場出身の設計者が開発している台湾初のブランドです。今回のコーヒーグラインダーは、設計者がコーヒー好きで理工の経験を生かして使用者の視点から開発致しました。日本ではまずMakuakeで販売を行い、お得なMakuake価格にて日本の皆様にご提供いたします。

▼最後に

あなたのコーヒーライフをより幸せにする製品です。より洗練されたコーヒーの味をお楽しみ下さい。

世界最高峰をその手に。グラインダーZpro

<https://www.makuake.com/project/zpro/>

■会社概要

商号 : 株式会社ロジック
所在地 : 〒630-8141 奈良県奈良市南京終町1丁目179番5号
URL : <http://logic-products.com/>
東京支社 : 〒140-0001 東京都品川区北品川1-9-7-1015

■本リリースに関するお問い合わせ

株式会社ロジック
TEL : 0742-93-3660
FAX : 0742-93-3661
MAIL : info@logic-ec.com

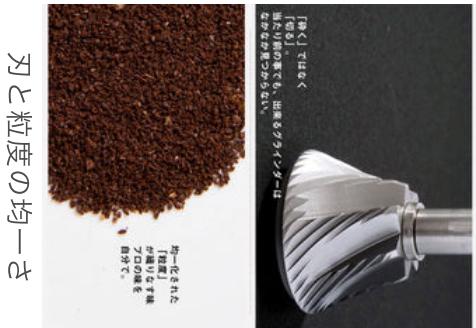
プレスリリース画像

世界最高峰を
その手に。
—コーヒーブラインダー—



メイン画像

私もお勧めいたします。 ヨーロッパ日本チャンピオン 風間一誠



満足頂けるグラインダー

バリスタ日本チャンピオンの推薦

刃と粒度の均一さ



圧倒的なこだわりの切れ味



極限まで均一化された粒度



分解のしやすさ

こだわり設計

いつまでお湯を待って頂く
前に簡単な手順を紹介します。

また、ZPROの特徴の
機器別で詳しく解説す

いせん。また、加工機器、
持ち運びはもんとアトマ

化するアドバイス

高品質なのに質感の層分け、付箋のエタッスターでお手入れ下さい

他のグラインダーと比較した場合
ZPROは何か優れているのか?



お手入れのしやすさ



他製品との比較



製品仕様

添付動画

世界最高峰の均一粒度でプロの味を手軽に持ち運べるコーヒーグラインダーZpro
<https://www.youtube.com/embed/8jvJabf6ZHw>