

コーヒー愛好家の3つの悩みを解消する ライオン『重量感知式コーヒーグラインダー HAKARU』新発売 コーヒー粉を自動計量、一度に60gを30秒※で挽ける。速いから風味を損なわない

家電・雑貨を企画販売するライオン株式会社（本社：大阪府東大阪市、代表取締役：山 俊介）は、『重量感知式コーヒーグラインダー HAKARU』を2023年1月16日（月）より販売開始いたします。参考販売価格は14,800円（税込）。ライオン公式オンラインストア「LITHON STORE」、Amazonなどで販売を予定しております。



コーヒー愛好家の悩み…

お悩み①

手動式や充電式ミルは一度に挽ける量が少なく、家族や来客全員分を挽くのが面倒。

お悩み②

コーヒー豆を毎回きっちり計量するのが面倒くさい。

お悩み③

挽くのに時間がかかるミルを使うと、熱摩擦で豆の風味が落ちてしまう。

重量感知式コーヒーグラインダー HAKARU なら

- ✓ 数杯分を短い時間で一気に挽ける！
- ✓ 機械が自動で計量してくれる！
- ✓ 挽く時間が少ないので豆に負担がかからず、風味を損なにくく、味にこだわれる！

本製品は、自分でコーヒー豆を計量しなくとも、本体が自動計量してくれて、必要な分だけをスピーディに挽いてくれます。従来の手動・充電式コーヒーミルで一度に挽ける豆の量は1～2杯分程度ですが、本製品では一度に最大60gを約30秒※で挽くことができます。1人分のコーヒー豆の量は10gですので、家族やお客様のコーヒーをいれたり、1日に何杯もコーヒーを飲む方におすすめです。※ = 中挽きの場合、60gが30秒で挽けます。

味への影響として一番重視すべきは粒の均一性です。粒度が均一に挽けるので、抽出にムラが生じにくく、コーヒー本来の味や香りを楽しめます。また、スピーディに挽ける分、豆にかかる摩擦熱が少なくなり、風味を損なうことを軽減できます。

■ コーヒー粉を自動計量！ 一度に数杯分挽ける

コーヒー豆をセットして、必要な量を設定してボタンを押すだけ。コーヒー粉を自動で計量してコーヒー豆を挽けます。

1g単位でコーヒー粉の重さを設定できます。ケース(粉受け)をセットした底面がスケールになっており、挽いたコーヒー粉の重さを計量して自動で停止します。きっちりと重さを計れるので、毎回均一なコーヒーの味を楽しめます。



取材や商品の体験をご希望のメディアの皆様、お気軽にご連絡ください。
撮影サンプル貸出、個別取材対応、写真素材を提供させていただきます。

本件に関するお問い合わせ先 ライオン株式会社 広報担当：三上
本社：〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南2-1-33 TEL：06-6789-0877
東京支社：〒108-0074 東京都港区高輪2-21-38 大野高輪ビル

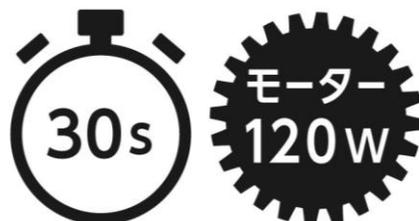
■本製品の特長

①コーヒー粉を自動計量！一度に数杯分挽ける

②スピード豆挽き

コーヒー豆60gの場合、中挽きなら30秒・極細挽きなら60秒で挽くことができます。

素早く豆を挽くことで、摩擦熱による風味の劣化を軽減します。忙しい朝でも挽きたてのコーヒーが飲みたい方にピッタリです。



③最大60g挽ける

ホッパーには最大約200gのコーヒー豆を投入可能。

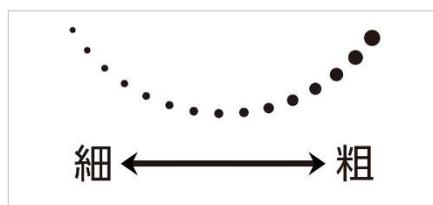
一度に最大60gのコーヒー豆を挽くことができます。

必要な分だけその都度挽きたい場合も、数杯分まとめて挽きたい場合も手軽に挽けます。



④無段階挽き目調節

粗さ目盛りをセットして、極細～粗挽きまで無段階でお好みの挽き目に調節できます。



⑤静音仕様

充電式ミルより稼働音が静かなので、時間帯を選ばず使用できます。

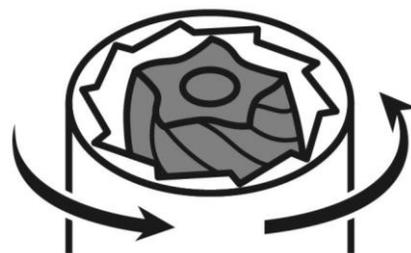
⑥本格派コーヒーを味わえるコニカル式

粒度が均一に挽けるので抽出にムラが生じにくく、コーヒー本来の味や香りを楽しめます。

豆を切り刻むようにして挽くので微粉が発生しにくいのもメリットです。細か過ぎるコーヒー粉は、コーヒーに混ざって粉っぽさが出る原因になったり、雑味が出てしまうことがあります。

コニカル式なら雑味が少なく、舌触りのなめらかなコーヒーを淹られます。

摩擦熱が少ないので風味を損ないにくく、お好みの味を追求することができます。



⑦お手入れ簡単

ホッパーは付属のお掃除用ブラシで簡単お手入れ。

ホッパーフタ・ケース(粉入れ)は水洗いできます。



本件に関するお問い合わせ先

ライソン株式会社 <https://www.lithon.co.jp>

〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南2-1-33 TEL : 06-6789-0877 担当 : 三上

LITHON

■製品概要

製品名	重量感知式コーヒーグラインダー HAKARU
発売日	2023年1月16日（月）
消費電力	120W
サイズ、質量	約W20.5×D13×H28.5cm、約2.1kg
ホッパー容量	200g
ケース容量	60g（一度に挽ける量）
挽き目時間目安	中挽き：30秒 極細挽き：60秒 ※コーヒー豆60gを挽いた場合。
セット内容	本体、ブラシ
参考販売価格（税込）	14,800円



会社概要

社名：ライソン株式会社
本社：〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南 2-1-33
代表者：代表取締役 山 俊介
設立：1991年2月2日
資本金：2,050万円
TEL：06-6789-0877 FAX：06-6789-6111
事業概要：自社ブランド製品の企画・開発・販売
公式ホームページ：<https://www.lithon.co.jp>

ライソン株式会社は、世界初のペヤング専用ホットプレート「焼きペヤングメーカー」や、宅飲み家電のヒット商品「せんべろメーカー」、焼き芋専用トースター「超蜜やきいもトースター」をはじめとする“一点突破”な自社開発製品を通じて、世の中の人たちに「笑顔」「驚き」「面白さ」を届けることを目指しています。

本件に関するお問い合わせ先

ライソン株式会社 <https://www.lithon.co.jp>

〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南2-1-33 TEL：06-6789-0877 担当：三上