

コーヒー豆の旨味成分を余すことなく楽しめる「Core Coffee Press（コアコーヒープレス）」に「ホワイト」が新しく加わりました。

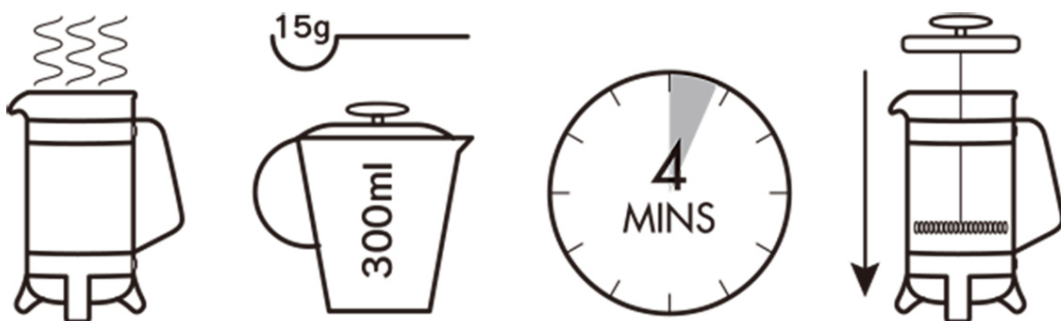
流行りのナチュラル系キッチンやホワイトインテリアに似合う新色「ホワイト」が登場

株式会社マインドアートは、「BARISTA & CO（バリスタアンドコー）」の正規輸入代理店として「Core Coffee Press（コアコーヒープレス）」の新色「ホワイト」2023年6月1日に販売開始いたしました。

Barsita&Co / バリスタアンドコーは自宅できつろぎながらもスペシャリストになれる「機能的でスタイリッシュなコーヒーツール」を多くの人に使って欲しいという思いで2015年に英国で立ち上げられました。独創的なコーヒーツールを生み出し続けているイギリスのブランドです。



コーヒー粉とお湯を入れて金属フィルターでプレスする抽出方法、フレンチプレス。フランスで開発された抽出方法で「コーヒープレス」や「プランジャーポット」などの呼び名もあります。この抽出方法の魅力は「簡単さ」です。



お湯300ccにつき15gを目安に（お好みで量を調整してください）コーヒー豆を入れて、95℃～100℃のお湯を注ぎ4分程度待ちます。最後に金属フィルターを「静かに」「ゆっくり」と下までさげて抽出完了。



豆本来の旨味成分を余すことなく誰でも美味しいコーヒーを作ることができ、本来の味そのままに、アロマを生み出すコーヒーオイルと独特の舌触りを楽しむことができます。ペーパーフィルターや布のフィルターとは全く違った味わいをお楽しみください。



ステンレススチールとガラスのみで作られたプラスチックフリーのフレンチプレス「Core Cofee Press」に新しく「ホワイト」が加わりました。350mlの3カップは、マグカップ約1杯分、小さめのコーヒーカップで約3杯分ほど、お一人、または二人にちょうど良いサイズ。容量の大きな8カップサイズは、家族や友人たちと一緒にコーヒーを楽しみたい時にぴったりです。



CORE COFFEE PRESS

【製品概要】

商品名：Core Coffee Press 3 Cup（コアコーヒープレス3カップ）

メーカー希望小売価格：5,940円（税込）

カラー：Black、Copper、White

サイズ：幅11cm×奥行7.7cm×高さ15.8cm

容量：350ml

素材：耐熱ガラス、ステンレススチール

商品名：Core Coffee Press 8 Cup（コアコーヒープレス8カップ）

メーカー希望小売価格：7,370円（税込）

カラー：Black、Copper、White

サイズ：幅14.5cm×奥行10.5cm×高さ20cm

容量：1000ml

素材：耐熱ガラス、ステンレススチール

【ブランド】

BARISTA & CO（バリスタアンドコー）／イギリス

<https://www.mindart.co.jp/baristaandco/>

=====

BARISTA & CO その他の製品

=====

従来の常識にとらわれない独創的なコーヒー抽出器具を作り出しています。

Twist Press 2.0（ツイストプレス）



TwistPressは、英国特許取得済のツイスト構造により抽出時の圧力と安定性を向上させ、誰でも簡単に高品質なコーヒーを淹れる事ができます。ろ過システムによりオイルの無いすっきりとした味わい。シンプルな構造でお手入れ簡単、食洗機も使用可能です。TwistPressは、スペシャルティブリューを追求しているコーヒー愛好家の必需品です。

One Brew (ワンブリュー)



OneBrewは、面倒な手間が掛からないので、忙しい日々を送りながらもプレスコーヒーを楽しむ愛好家のためのものです。我々はプレスせず、準備や粉の片付け、洗浄を簡単で手軽にする特許出願中のフィルターを生み出しました。ピーカーにコーヒー（または紅茶）とお湯を入れ、フィルターをセットし、お好みの抽出時間を待ってコーヒーを注ぐだけ。プレスする必要もなく、使用済みの粉や茶葉を処分するのも簡単です。

Pro Milk Pitcher (プロミルクピッチャー)



イギリスのラテアート6冠王であり世界大会ファイナリストでもある「Dhan Tamang氏」とともに作り上げたこだわりのミルクピッチャーです。フリーポアでラテアートを描く際にコントロールしやすいようにバリスタトレーナーでもある彼が完璧を求めて、ブランドと協力しディスカッションを重ね完成しました。これからラテアートを始められる方からプロユースとしてまでお使いいただけます。

Brew It Stick 2（ブリューイットスティック）



バスケット部分にコーヒー粉を入れたら、カップに入れて上からお湯を注ぐだけ。くるくる回してかき混ぜたら2・3分待つて抽出完了です。360°全面がフィルターになっているため、ムラの無い抽出が可能です。シンプルな構造で食洗器も使用できるのでお手入れも簡単です。

【輸入総代理店】

株式会社マインドアート

<https://mindart.co.jp/>

【株式会社マインドアートについて】

本社：〒141-0031

東京都品川区西五反田7丁目13番6号 SDI 五反田ビル2階

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社マインドアート

<https://www.mindart.co.jp/>

広報担当：酒井、神林、山田

電話：03-6417-0731

FAX：03-6417-0732

メールアドレス：news@mindart.co.jp