

デロンギと名門農園が協業して送り出した「香り華やぐ、至宝の果実味。」
最高峰スペシャルティコーヒー豆 「ブラジル グアリロバ ジョイア」
2026 年 10 月 1 日 (木)「コーヒーの日」より一般発売開始



デロンギ・ジャパン株式会社（本社：東京都港区 代表取締役社長：甲斐ラース）は、日本人の嗜好とデロンギの全自動コーヒーマシンに合わせて国内で設計・焙煎したジャパン ローストシリーズのフラッグシップとなる新作スペシャルティコーヒー豆「デロンギ ジャパンローストシリーズ ブラジル グアリロバ ジョイア (SB150-BGJ)」を、2026 年 10 月 1 日（木）の「コーヒーの日」より、公式オンラインストアや直営店舗などにて一般発売いたします。

本製品は、2026 年 6 月 9 日（火）から 8 月 16 日（日）までクラウドファンディングサイト「GREEN FUNDING（グリーンファンディング）」にて実施した、全自動コーヒーマシン「デロンギ リヴェリア」の新色オニクスブラックとの特別セットプロジェクトにて先行予約受付を行いました。このプロジェクトは、目標達成率 7,029%、支援総額 70,292,474 円（7,000 万円突破）、支援者数 339 名という驚異的な実績を記録し、大盛況のうちに終了いたしました。

多くの支援者の皆様から「一日も早く一般販売してほしい」との熱いご要望をいただいたことを受け、この度、10 月 1 日の「コーヒーの日」に合わせた一般発売が正式に決定いたしました。「至宝（Joia）」の名を冠し、手間ひまをかけて磨き上げられた果実味の結晶が、ご自宅での毎日のコーヒー時間を最高の一杯へと引き上げます。

【製品特長】

●科学と探究心から生まれた「香り華やぐ、至宝の果実味」

ポルトガル語で「至宝」を意味する「ジョイア (Joia)」

本製品は、「クラフトマンシップと科学が会うデロンギ初のスペシャルティコーヒー」をコンセプトに誕生し、ベリーやシトラスを思わせる華やかな香りと、複雑で奥行きのあるフルーティーな甘みが最大の特長です。コーヒーの抽出プロセスを知り尽くしたデロンギが、日本人の嗜好に合わせて国内で設計・焙煎したジャパン ローストシリーズのフラッグシップを担う最新作です。ブラックでは繊細な香味が際立ち、カフェラテやカプチーノなどのミルクメニューでは、フルーティーな甘みとミルクが心地よく重なり合います。

●100 年以上の歴史を持つブラジルの名門コーヒー農園「グアリロバ農園」の豆を採用

生豆には、数々の受賞歴を誇るブラジルの名門「グアリロバ農園」から届いた特別なスペシャルティコーヒーを採用しています。同農園は、ブラジル国家産業財産権院 (INPI) に認定され、地域ブランドとして国際市場での評価を高めているカンポ・ダス・ヴェルテンテス地域に位置し、100 年以上にわたりコーヒー栽培を営む歴史と伝統を誇ります。単なる生産地にとどまらず、情熱を持ったプロフェッショナルが作り出す「アート」としてのコーヒーをお届けします。

●「発酵のスペシャリスト」農園主ガブリエル氏による独自の精製プロセス

現農園主のガブリエル・ラモウニエ (Gabriel Lamounier Vieira) 氏は、Cup of Excellence (COE) で 2016 年に優勝、その後 2019 年に Cup of Excellence 入賞、2024 年 Brazil Coffee of the Year 第 2 位に輝くなど、国内外で高い評価を受け続けています。

その卓越した品質の背景にあるのが、化学の専門知識を活かした科学的アプローチです。精製には「ナチュラル アナエロビック ファーメンテーション (嫌気性発酵)」を採用し、外部の微生物ではなく農園内の「在来微生物」を活かすことで、土地ならではの自然な風味を引き出しています。さらに、科学的根拠に基づく発酵制御と独自の品質プロトコルを開発することで、再現性の高い特別なコーヒー作りを追求し続けています。



●「デロンギ リヴェリア 全自動コーヒーマシン ミルクモデル」
の“体験”を最高峰へ引き上げる

「デロンギ リヴェリア 全自動コーヒーマシン ミルクモデル」に搭載された、その日の気分で手軽に豆の入れ替えができる「ビーン スイッチ システム」により、日常使いの豆から、特別な一杯としての「ジョイア」への切り替えがワンタッチでスムーズに行えます。

デロンギ独自の高度な抽出制御が、ジョイアが持つユニークな甘みや爽やかな酸味を、プロの手によるもののよう安定して自宅で引き出します。



【製品仕様】

デロンギ JAPAN ROAST (ジャパンロースト)	
商品名	ブラジル グアリロバ ジョイア / Brazil Guariroba Joia
型式番号	SB150-BGJ
原産国（生豆）	ブラジル グアリロバ農園
生豆品種	レッド・カトゥアイ
精製方法	ナチュラル アナエロビック ファーメンテーション（嫌気性発酵）
原産国（焙煎）	日本
焙煎レベル	ミディアムロースト
内容量 / 質量	150g
一般発売日	2026 年 10 月 1 日（木）
価格	オープン
製品サイト	https://www.delonghi.com/ja-jp/p/SB150-BGJ.html

製品概要

< 焙煎度 >

ミディアムロースト

特徴である果実味を酸味とのバランスを取り、最大限引き出す焙煎度で設計。

< 味わい・風味 >

苦味：●○○○○○

酸味：●●●●○

コク：●●○○○

甘さ：●●●○○

風味：●●●●●●



NEWS RELEASE

2026 年 9 月 17 日(木)



Better Everyday

■デロンギ -進化し続けるブランド-

デロンギ (De'Longhi) は、20 世紀前半より、イタリア北部の街トレヴィーゾでクラフトマンワークショップ職人の作業場としてスタートしたイタリアの家電ブランドです。1974 年に、最初の電気機器であるオイルヒーターを製造し、工房から工場へと飛躍的に発展を遂げました。1990 年代には、暖房器具の製造で使われる技術を用いて、コーヒーマシンの開発・製造にも参入。コーヒー市場に積極的に新しい製品を投入し続け、現在、全自動コーヒーマシンをはじめとするコーヒーマシン市場において世界的トップシェアを誇ります。

■ブランドスローガン「Better Everyday」について

「Better Everyday」は、2011 年から続くデロンギのブランドスローガンです。消費者のニーズや時代に合わせて製品は少しずつ変化しながらも、根底にあるこの想いは変わらず守り続けています。

「Better Everyday」は、デロンギがお客様へ提供したい「家で過ごす時間をより愉しく、心地よいひとときに変える」というブランド・コンセプトを体現しています。人々の日常に寄り添うというコンセプトと、より豊かな時間をもたらすという想いがこめられており、製品設計の際にもこの考えを大切にしています。デロンギ製品を使うお客様が、毎日、より心地よく、より充実した、より愉しめる暮らしへ。まさに、「より良い毎日へ」というコンセプトです。

■デロンギ・ジャパンについて

デロンギ・グループ日本法人「デロンギ・ジャパン株式会社」は 1995 年に設立。主な事業は、日本市場向け家庭用・業務用電気製品の輸入販売となり、以下分野の商品・付帯サービスを取り扱っています。

1. オイルヒーター、オイルレスヒーター、コンベクターヒーター、ファンヒーター等の暖房機器。
2. 全自動コーヒーマシン、エスプレッソ・カプチーノメーカー、ドリップコーヒーマーカー等のコーヒー機器。
3. ハンドブレンダー、フードプロセッサー、コンベクションオーブン、電気ケトル等の小型調理家電製品。

主力であるオイルヒーターは 2004 年以来、長年にわたり日本の暖房市場をリードし、多くのご家庭で愛用されています。さらにコーヒー機器分野でも、日本をはじめ世界中で高い支持を得ているグローバルブランドです。優れた機能美と洗練されたイタリアンデザインを備えた製品群は、世界各国で親しまれています。

【製品のお問い合わせ先】

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当
E-mail : delonghi-pr.japan@delonghigroup.com