

コーヒー抽出のプロセスを知り尽くしたデロンギが“日本市場に本気で向き合った”

コーヒー豆3種「ジャパンローストシリーズ」

2025年11月18日(火)新発売

—日本人好みを意識し、国内設計・焙煎したシンボル商品 極上の一杯を毎日ご自宅で—



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、近年、自宅でコーヒーを愉しむ「おうちコーヒー」需要の高まりや、本格的な味わいを求める“豆から挽く派”的な増加といったトレンドを背景に、自宅でも上質な一杯をお届けするオリジナルのコーヒー豆を展開しています。今回、日本市場向けに研究を重ねた「ジャパンローストシリーズ」として新たに3種類のコーヒー豆を2025年11月18日(火)より発売いたします。

「ジャパンローストシリーズ」は、コーヒーの本質と抽出プロセスを極めたデロンギが、“日本人好み”×“国内設計・焙煎”×“デロンギ品質”を追求した国内市場向けの新たなコーヒー豆です。従来、デロンギが展開していたコーヒー豆は、本場イタリア発のエスプレッソやカフェラテなどエスプレッソベースのメニューによく合う本格的な味わいであることから、コーヒー愛好家から高い支持を得てきました。一方で、国内で広く浸透していく中で、日本人が好む繊細でまろやかな味わいをお求めの声も寄せられていました。

そこで、より国内の多くのお客様のお好みに応えられる新たなブレンドとして、エスプレッソやアメリカーノ、カプチーノにカフェラテなど、様々なコーヒーメニューを自宅で自分好みの味わいでお愉しみいただけるコーヒー豆を開発いたしました。

上質な一杯を愉しむための「ジャパンローストシリーズ」では、厳選されたブラジル産・コロンビア産の豆を中心に繊細な焙煎技術による、3種類のブレンドが登場します。ナッツを思わせる芳ばしい香りの「クラシックブレンド」は、苦味・酸味の均整がとれた味わいが特長であり、日々の一杯にふさわしい上品で飽きのこない味わいです。クラシックブレンドに対して、より深みのあるコクを求める方には、重厚なコクと力強い苦味が織りなす「ディープアロマブレンド」をご用意。濃厚なエスプレッソはもちろん、ミルクと合わせることで豊かな甘みが際立ちます。そして、まろやかでやさし

NEWS RELEASE

2025年11月18日(火)

い口当たりをお好みの方には、やわらかな苦味とほのかな甘みが調和する「ライトアロマブレンド」がおすすめです。アメリカーノやラテなどにも最適な、軽やかで洗練された味わいです。

デロンギは、これからもお客様の声に耳を傾けながら、自分好みの極上の一一杯に出会えるような製品やサービス・体験をお届けしてまいります。

【製品特長】

●苦みと酸味のバランスがとれた「Classic Blend／クラシックブレンド」

ナッツのような香りが特徴的で毎日飲んでも飽きがこない味わいに仕上げました。バランスの良い味わいのブラジル産とコロンビア産のアラビカ種を主に配合。苦味と酸味が程よく感じられるシティローストで仕上げています。飲みやすく、毎日の一杯にちょうど良いコーヒー豆です。



<製品特長>

製品名：Classic Blend（クラシックブレンド）

製品番号：UB150-CB

質量：150g／個

メーカー希望小売価格：1,580円（税込）

製品サイト：<https://www.delonghi.com/ja-jp/p/UB150-CB.html>

<ブレンド>

アラビカ 80%、ロブスタ 20%

<生豆原産国>

ブラジル、コロンビア 他

<焙煎度>

中煎り | シティロースト

<味わい・風味>

苦味：●●●○○

酸味：●●●○○

甘さ：●●●○○

コク：●●●○○

後味：●●●○○

<おすすめメニュー>

NEWS RELEASE

2025年11月18日(火)

- ・エスプレッソ
- ・アイスコーヒー

DeLonghi

Better Everyday

●力強い苦味と深みのあるコクが特徴の「Deep Aroma Blend／ディープアロマブレンド」

バランスの良い味わいのブラジル産のアラビカ種をメインにコーヒーのボディ感・コクが感じられる豆をブレンドし、パンチのある苦味とコクが味わえるブレンドです。ガツンとした苦味が楽しめるブラック、ミルクの甘さが引き立つカプチーノにもぴったりなコーヒー豆です。ブラックはもちろん、ミルクを合わせたり、アイスコーヒーにしても楽しめます。



<製品特長>

製品名：Deep Aroma Blend（ディープアロマブレンド）

製品番号：UB150-DB

質量：150g／個

メーカー希望小売価格：1,580円（税込）

製品サイト：<https://www.delonghi.com/ja-jp/p/UB150-DB.html>

<ブレンド>

アラビカ 60%、ロブスタ 40%

<生豆原産国>

ブラジル、ベトナム

<焙煎度>

中煎り | シティロースト

<味わい・風味>

苦味：●●●●●

酸味：●○○○○

甘さ：●●●○○

コク：●●●●○

後味：●●●●●

<おすすめメニュー>

- ・アイスコーヒー
- ・カプチーノ

NEWS RELEASE

2025年11月18日(火)

DeLonghi

Better Everyday

●マイルドな苦味が特徴の「Light Aroma Blend／ライトアロマブレンド」

ブラジル産のアラビカ種をメインにコロンビア産のアラビカ種などをアクセントとして配合し、マイルドな苦味が特徴のブレンドに仕上げました。ほのかな甘みが感じられ、まろやかで優しい口当たりなので、アメリカーノやラテなどお湯やミルクで割るメニューですっきりとした味わいが楽しめます。



<製品特長>

製品名：Light Aroma Blend（ライトアロマブレンド）

製品番号：UB150-LB

質量：150g／個

メーカー希望小売価格：1,580円（税込）

製品サイト：<https://www.delonghi.com/ja-jp/p/UB150-LB.html>

<ブレンド>

アラビカ 70%、ロブスタ 30%

<生豆原産国>

ブラジル、ベトナム 他

<焙煎度>

中煎り | シティロースト

<味わい・風味>

苦味：●●●●○

酸味：●●○○○

甘さ：●●●●○

コク：●●●○○

後味：●●○○○

<おすすめメニュー>

・アメリカーノ

・カフェラテ

■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

NEWS RELEASE

2025年11月18日(火)

マシン市場において世界的トップシェアを誇ります。



Better Everyday

■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・ジャパン株式会社について

デロンギ・グループの日本法人「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、マルチダイナミックヒーター、パネルヒーター、ファンヒーター等の暖房機器および空気清浄機付きファン。
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、ドリップコーヒーメ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。

主力商品であるオイルヒーターは、2004年以来21年間、日本市場において販売台数・売上No.1^{※1}の地位にあり、多くのお客様から支持され続けています。コーヒー機器分野でも、日本だけでなく世界各国でコーヒーメーカー売上No.1^{※2}を獲得しており、優れた機能だけでなく、洗練された美しいデザイン性を備えたデロンギ製品は、世界の国と地域で愛されています。

※1 独立調査機関調べ 2004年1月～2024年12月 日本国内数量・金額シェア

※2 独立調査機関調べ 2024年1月～12月

【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