



2023年9月19日

各 位

会 社 名 バルミューダ株式会社
代 表 者 名 代表取締役社長 寺尾 玄
(コード：6612 東証グロース)

BALMUDA The Brew の独自の抽出方法が特許を取得

当社は、オープンドリップ式コーヒーメーカー「BALMUDA The Brew」の独自の抽出方法が認められ、コーヒー飲料製造装置及びコーヒー飲料製造プログラムに関する特許を取得しました。(特許第 7292758 号)



BALMUDA The Brew は、目が覚めるようなストロングな味わいとクリアな後味を実現するオープンドリップ式コーヒーメーカー。コーヒーの理想的な味わいを実現するために湯の温度を徐々に下げる緻密な温度制御と、クリアな後味を生むための仕上げのバイパス注湯を特徴としています。この度、これらの一連の抽出方法の新規性・進歩性が認められ、特許を取得しました。

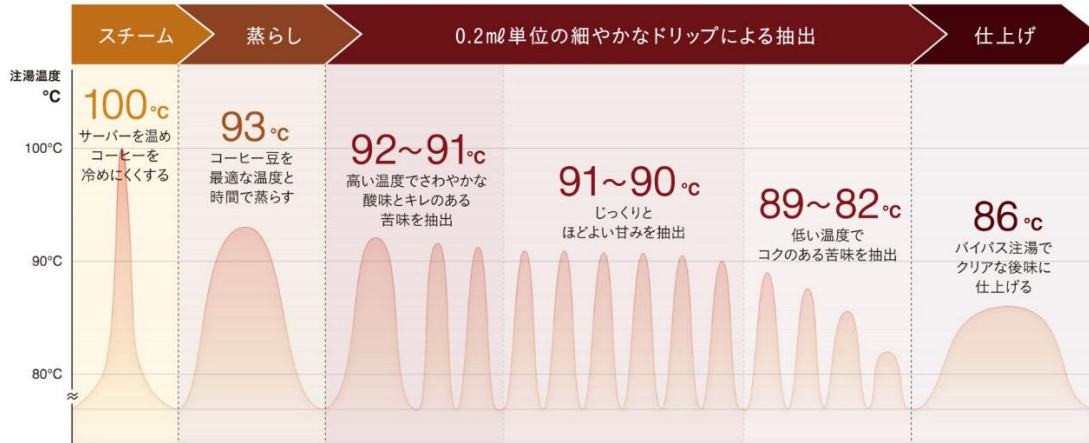
BALMUDA The Brew は 2021 年の発売以来、その味わいに好評をいただき、プロのバリスタの方や、コーヒーがお好きな方々に多くお選びいただいております。2022 年にはグッドデザイン賞を受賞。現在、日本のほかに北米、韓国、中国でも販売を開始し、バルミューダ独自の味わいを多くの方にお届けしています。

特許番号	特許第 7292758 号
特許名	コーヒー飲料製造装置及びコーヒー飲料製造プログラム
特許の概要	渋み、えぐみが少ないよりクリアな味わいとなるコーヒー飲料を抽出可能な コーヒー飲料製造装置及びその製造プログラムを提供する

ドリップコーヒーを変える、革新的な抽出法 Clear Brewing Method (クリア ブリューイング メソッド)

独自のテクノロジーによる緻密な温度制御

従来のコーヒーメーカーにはないテクノロジーで注湯温度をコントロール。蒸らし・抽出・仕上げと、過程ごとに最適な温度のお湯を瞬間的に沸かします。理想的な味わいを実現する徹底した温度制御が特許技術として認められました。



BALMUDA The Brewの温度制御と注湯間隔の一例 (REGULARモード3杯)

コーヒーの個性を余すことなく引き出す正確なドリップ

BALMUDA The Brew は、蒸らし時間や注湯の量・速度を自動観測し、的確な間隔で適量の湯を落とします。その0.2 ml単位の丁寧なドリップが、豊かな香りや味わいを凝縮させます。



バイパス注湯で実現するクリアな後味

抽出時間の経過に伴って、豆から溶出する雑味成分。このタイミングを見計らい、ドリッパーへの注湯をストップ。そして、サーバーに抽出されたコーヒーの凝縮された成分と温度を調節するため、ドリップ時の注湯口とは異なる第2の注湯口から仕上げの加水を行います。このバイパス注湯により、力強くも飲みやすい、雑味のない後味を実現します。



以上