

2021年9月1日

各位

株式会社ドウシシャ

## インスタントコーヒーの味を均一に味わせる 「インスタントコーヒーを美味しい黄金比でつくるマグカップ」を 復刻発売

生活関連用品の企画・開発・販売を行う株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪府中央区、代表取締役社長：野村 正幸、以下 ドウシシャ)は、「インスタントコーヒーを美味しい黄金比でつくるマグカップ」を、2021年9月上旬より全国の量販店やドウシシャの公式オンラインストア、ドウシシャマルシェなどを通じて発売します。

商品 URL：[https://www.do-cooking.com/nomigoro\\_instant/index.html](https://www.do-cooking.com/nomigoro_instant/index.html)



### 【開発経緯】

インスタントコーヒーを飲むときに、「インスタントコーヒーの粉やお湯の量をどの程度入れたらいいのかかわからず味が毎回違う」という声が多く聞かれます。今回、昨今の在宅勤務の増加により自宅でコーヒーを飲む機会が増えていることに着目し、いつでも美味しいインスタントコーヒーを簡単に作ることができる『インスタントコーヒーを美味しい黄金比でつくるマグカップ』を復刻発売します。

インスタントコーヒーの種類によって異なりますが、一般的にコーヒー粉末 4g に対し、お湯または水は 280ml が最適だと言われています。本製品は、その分量を簡単にはかることができ、いつでも美味しいコーヒーを作れます。

適正量をはかる秘密は2つあります。マグの内側にあるコーヒー粉末の量をはかる“くぼみ”と、280mlの水量をはかる“ライン”です。

“くぼみ”にコーヒー粉末をすり切り一杯入れることで4gがはかれます。そして、“ライン”までお湯または水を注ぐことで280mlになり、いつでも美味しいコーヒーがお楽しみいただけます。

#### 【商品特長】

##### ◆真空2重構造と付属の蓋で飲みごろ温度をキープ

ステンレス真空2重構造と、ホコリよけにもなる蓋つきで、“温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま”の飲みごろ温度をキープします。

##### ◆おいしく飲める4gのくぼみ付

マグの内側の底面にはくぼみがあり、そこにインスタントコーヒーの粉をぴったり入れることで、適切な量4gをはかることができます。また、マグの内側にはコーヒーの粉量4gに対して最適な水量280mlのラインが入っています。

※一般的な使用量として、コーヒーカップの場合は、ティースプーン1杯(約2g)にお湯(140ml)が適量です。ただし、市販されているインスタントコーヒーでは、製品の特性によって推奨されている使用量が異なる場合があります。



#### 【商品概要】

名称 : インスタントコーヒーを美味しい黄金比でつくるマグカップ  
型番 : CM280  
カラー : アイボリー/ブラック  
サイズ(約) : 幅120x高さ113mm(ハンドル、蓋含む)  
容量(約) : 280ml(ステンレス上部線)  
重量(約) : 172g  
希望小売価格 : オープンプライス  
URL : [https://www.do-cooking.com/nomigoro\\_instant/index.html](https://www.do-cooking.com/nomigoro_instant/index.html)

#### 【会社概要】

商号 : 株式会社ドウシシャ  
代表者 : 代表取締役社長 野村 正幸  
所在地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5  
<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46  
<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10  
設立 : 1977年1月  
資本金 : 49億93百万円  
URL : <https://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel : 0120-104-481

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。