

誰でも簡単にプロより美味しいを実現



ドリップ新常識 Orip \$

ドリップ技術は不要。醤油注しの要領で誰でも自由自在に湯を注せる優れモノ。 一定量しか出ないので湯量も調整不要。 付属のレシピ通りに淹れれば、誰でも プロより美味しい珈琲が淹れられます。

市販のドリップバックも劇的に美味しくなります。

香りが膨らむ香りマグカップ(耐熱性。レンジも使用可)

チューリップ型のグラスは香りが膨らみ、強く感じられます。 馥郁たる環ブレンドの香りをも、喫むことが出来ます。 朝食、職場等、いつでも、どこでも、誰でも、簡単に至高の 珈琲を楽しめます。

1日1回、極上アロマの珈琲時間を

HP: http://directfireroast-tamaki.jp