

SLOW&MELLOW

「スロー&メロー」シリーズは株式会社シンドーの自社オリジナル商品シリーズです。「ゆっくりとリラックスしたライフスタイルの提案」をコンセプトに、日常生活の一つひとつを丁寧に過ごす、生活空間のアクセントになる個性的なアイテムを展開してゆく商品シリーズです。

SLOW & MELLOW

“Slow & Mellow”系列是Shindo Co., Ltd.自家設計的產品系列。在“提倡緩慢而放鬆的生活方式”的理念下，我們正在開發一系列獨特的產品，使您認真度過人生的每一天。每個產品都能展示出其獨特性，可突出改善您的生活空間。

The "Slow&Mellow" series is a product series designed by Shindo Co., Ltd.. Under the concept of "advocating a slow and relaxing lifestyle", we are developing a series of unique products to make you spend every day of your life more seriously. Each product can show its uniqueness and can highlight the improvement of your living space.



バードリッパー S **new**

8,250 円 (税抜 7,500 円)

1~2杯用

SNDZK1907 / JAN4530770682480

外形寸法: 約 W131×D117×H97 mm

●ドリッパー: 18-8 ステンレス鋼(電解研磨仕上げ) 日本製 ●ガラスカバー: 耐熱ガラス(熱湯用/耐熱温度差120°C) 中国製 ●ドリッパー受け: 天然木(ブナ材/ウレタン塗装) 日本製

Vert Dripper (S) 新產品

USD 75

適用於 1~2 杯

SNDZK1907 / JAN4530770682480

尺寸: 約 W131 x D117 x H97 mm

- 濾器: 18-8不銹鋼 (電解拋光表面) 日本製造
- 玻璃蓋: 耐熱玻璃 (用於熱水/耐熱溫差為120°C) 中國製造
- 濾器木托: 天然木材 (山毛櫸木 / 聚氨酯塗層) 日本製造

Vert Dripper (S) New Product

USD 75

Suitable for 1~2 cups

SNDZK1907 / JAN4530770682480

Size : W131 x D117 x H97 mm

- Filter : 18-8 Stainless Steel (Electrolytic Polished Surface) Made In Japan
- Glass cover: Heat-resistant glass (for hot water/heat-resistant temperature difference of 120°C) Made in China
- Wooden Filter holder : Natural Wood (Beech Wood / Polyurethane Coating) Made in Japan



バードリッパー M

8,800 円 (税抜 8,000 円)

1~4杯用

SNDZK1808-01 / JAN4530770677899

外形寸法: 約 W152×D127×H112 mm

●ドリッパー: 18-8 ステンレス鋼(電解研磨仕上げ) 日本製 ●ガラスカバー: 耐熱ガラス(熱湯用/耐熱温度差120°C) 中国製 ●ドリッパー受け: 天然木(ブナ材/ウレタン塗装) 日本製

Vert Dripper (M) 新產品

USD 80

適用於 1~4 杯

SNDZK1808-01 / JAN4530770677899

尺寸: 約 W152 x D127 x H112 mm

- 濾器: 18-8不銹鋼 (電解拋光表面) 日本製造
- 玻璃蓋: 耐熱玻璃 (用於熱水/耐熱溫差為120°C) 中國製造
- 濾器木托: 天然木材 (山毛櫸木 / 聚氨酯塗層) 日本製造

Vert Dripper (M) New Product

USD 80

Suitable for 1~4 cups

SNDZK1808-01 / JAN4530770677899

Size : W152 x D127 x H112 mm

- Filter : 18-8 Stainless Steel (Electrolytic Polished Surface) Made In Japan
- Glass cover: Heat-resistant glass (for hot water/heat-resistant temperature difference of 120°C) Made in China
- Wooden Filter holder : Natural Wood (Beech Wood / Polyurethane Coating) Made in Japan



コーヒーカラフェセット S **new**

6,600 円 (税抜 6,000 円)

1~2杯用 実使用容量:300ml

SNDZK1908 / JAN4530770682497

外形寸法: 約 W152×D101×H147 mm

●満水容量: 約700ml ※実用容量: 約300ml ●ドリッパー: 18-8 ステンレス鋼(電解研磨仕上げ) 日本製 ●カラフェ: 耐熱ガラス(熱湯用/耐熱温度差 120°C) 中国製

咖啡瓶套裝 (S) 新產品

USD 60

適用於 1~2 杯

SNDZK1908/JAN4530770682497

呎寸: 約 W152 x D101 x H147 mm

- 満水容量: 約700ml *實際容量: 約300ml
- 濾器: 18-8不銹鋼 (電解拋光表面) 日本製造
- 玻璃瓶: 耐熱 玻璃 (用於熱水/耐熱溫差為120°C) 中國製造

Coffee Carafe Set (S) New Product

USD 60

Suitable for 1 ~ 2 cups

SNDZK1908/JAN4530770682497

Size : W152 x D101 x H147 mm

- Capacity : Around 700ml * Actual Capacity : Around 300ml
- Filter : 18-8 Stainless Steel (Electrolytic Polished Surface) Made In Japan
- Glass cover: Heat-resistant glass (for hot water/heat-resistant temperature difference of 120°C) Made in China



コーヒーカラフェセット M

7,150 円 (税抜 6,500 円)

1~4杯用 実使用容量:600ml

SNDZK1808-02 / JAN4530770677905

外形寸法: 約 W172×D122×H172 mm

●満水容量: 約1.2L ※実用容量: 約600ml ●ドリッパー: 18-8 ステンレス鋼(電解研磨仕上げ) 日本製 ●カラフェ: 耐熱ガラス(熱湯用/耐熱温度差 120°C) 中国製

咖啡瓶套裝 (M) 新產品

USD 65

適用於 1~4 杯

SNDZK1808-02/JAN4530770677905

呎寸: 約 W172 x D122 x H172 mm

- 満水容量: 約1.2L *實際容量: 約600ml
- 濾器: 18-8不銹鋼 (電解拋光表面) 日本製造
- 玻璃瓶: 耐熱 玻璃 (用於熱水/耐熱溫差為120°C) 中國製造

Coffee Carafe Set (M) New Product

USD 65

Suitable for 1 ~ 4 cups

SNDZK1808-02/JAN4530770677905

Size : W172 x D122 x H172 mm

- Capacity : Around 1.2L * Actual Capacity : Around 600ml
- Filter : 18-8 Stainless Steel (Electrolytic Polished Surface) Made In Japan
- Glass cover: Heat-resistant glass (for hot water/heat-resistant temperature difference of 120°C) Made in China

ドリッパーは各サイズのパートドリッパーと共通です。より気軽に使えるように耐熱ガラス製のカラフェとセットにしました。氷を入れて濃いめにドリップすればアイスコーヒーも作れます！カラフェは広口で洗いやすく製品高さも低めの設計 (M約172mm、S約147mm) ですので食器棚にも収まります。

The Vert Dripper is fit for all sizes of glass carafe. This set with a heat-resistant glass carafe is good for easier use. You can also make iced coffee by adding ice to dripping strong coffee. Carafe has a wide mouth that is easy to wash. The height of the product is low enough for us to place in cupboard (M :172mm S :147mm).

濾器與每種尺寸的玻璃咖啡瓶相同。

套裝中包含由耐熱玻璃製成的玻璃咖啡瓶，以方便使用。

您也可以利用冰塊自然融化成冰水，一滴一滴滴入咖啡粉中來製作冷釀咖啡！玻璃瓶的口部較大，易於清洗，並且產品高低適中 (M約172毫米， S約147毫米)，因此適合放在櫥櫃中。



パートドリッパー専用スタンド

6,600円 (税抜 6,000円)

パートドリッパー S、M 共通

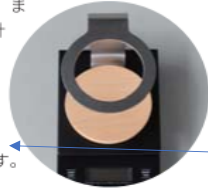
SNDZK1808-03 / JAN4530770677912

外形寸法: 約 W100×D119×H159 mm

●本体: 18-8 ステンレス鋼(バレル研磨仕上げ) 日本製
●ベース: 天然木(ブナ材/ウレタン塗装) 日本製

パートドリッパーをもっと使いやすくするために考えられた専用のドリップスタンドです。コンパクトなサイズはドリップスケールにのせるため。コーヒー粉の計量や、注湯量、注湯時間の計測が、パートドリッパーをセットしたままできます。また、特徴的な片持ちの設計で、コーヒーサーバーの出し入れも容易です。

一般的なドリップスケールに載るコンパクトサイズです。



Vert Dripper Stand

USD 60

Suitable for 1 ~ 2 cups

SNDZK1908 / JAN4530770682497

Size : W152 x D101 x H147 mm

●Capacity : Around 700ml * Actual Capacity : Around 300ml

●Filter : 18-8 Stainless Steel (Electrolytic Polished Surface) Made In Japan

●Glass cover: Heat-resistant glass (for hot water/heat-resistant temperature)

The design of dedicated stand let Vert Dripper more easier to use.

You can place the Vert Dripper Stand on the measurer to measure :

(Weight of coffee powers / Amount of water poured / Time for pouring water)

The unique cantilever design makes it easy to put in and take out the coffee holder.

Different size of coffee holder also can place on the Stand.

この製品はパートドリッパーS、M どちらでもご使用いただけます。

This product can be used in both size S and M.

VERTDRIPPER

スペシャルティコーヒーをもっと愉しむ
一杯分 6g でも美味しく淹れられる
バートドリッパー

「スペシャルティコーヒーをもっと愉しんでほしい。」という
思いから生まれた、抽出効率を高める工夫が随所に施さ
れた画期的なドリッパーです。専用の抽出レシピ（とっても
簡単!）なら、通常一杯 10g 前後とされるコーヒー粉量を、
6g 前後でも美味しく淹れることができます（※当社比較）。
「コーヒーを淹れること」そのものを大切にしたい。その大
切な時間に寄り添える佇まいと、淹れ手が自由に抽出を愉
しめる機能性をあわせ持った特別なドリッパーです。

SLOW&MELLOW 「ゆっくりとリラックスしたライフスタイルの提案」

Enjoy more "Specialty coffee"
You can brew deliciously even a cup of 6g by Vert Dripper

We want you to enjoy "Specialty Coffee"

An epoch-making dripper "Vert Dripper" that has been devised everywhere to improve the extraction efficiency, which was born from the desire to enjoy specialty coffee more.

If you use the special extraction recipe, you can brew a delicious coffee with 6g.
(Our comparison)

I want to cherish "brewing coffee" itself

It is a special dripper that combines the design and functionality of being close to a precious time that the brewer can freely enjoy the extraction.

「バートドリッパーの特長」

Features of dripper

スペシャルティコーヒーをもっと愉しむための提案。

Suggestions for enjoying "specialty coffee" more.

とっておきの美味しい豆でコーヒーを淹れるとき、今日はどんなふう
に淹れようかと想像するのは楽しいものです。抽出器具も、「淹れ方の
自由度が高い器具」のほうがより愉しめるでしょう。バートドリッパーは、
淹れ手の自由度を高めながら、より淹れやすさを求めたドリッパーです。

When brewing coffee with the best delicious beans, it's fun to imagine how to brew it today.

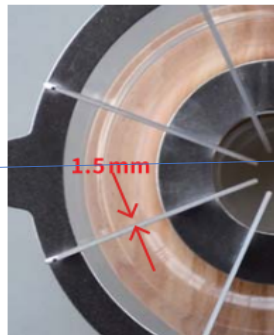
"An extractor with a high degree of brewing" will be more enjoyable.

"Vert dripper" is the dripper that seeks easier brewing while increasing the freedom of brewing hands.

淹れ手がより自由に抽出を愉しめる。

Brewer can enjoy extraction more freely.

円錐形のペーパーフィルターとドリッ
パー部が接する部分は幅がわずか
1.5mm。さらに垂直方向だけでペー
パーフィルターを支えるため、抽出さ
れたコーヒーはどこにも留まることなく
円錐の頂点から落ちていきます。お湯
が素直にストレスなくペーパーフィ
ルターを通過する構造ですから、どん
なふう淹れたかがそのままコーヒーに
現れます。つまり淹れ手は自由に抽出
を愉しめるということです。



The width at which the conical paper filter and the dripper contact is only 1.5 mm.

Moreover, the vertical frame alone supports the paper filter, so the brewed coffee falls from the top of the filter without staying anywhere.

The structure that the hot water passes through the paper filter is straightforward and stress-free, so the coffee will show exactly how it was brewed.

In other words, the brewer can freely enjoy the extraction.

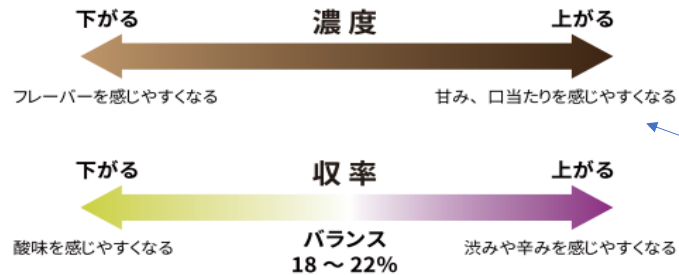
一杯分 6g でも美味しく淹れられる?

コーヒーの抽出というのは奥が深いですね。人それぞれに色々な淹れ方があって、人それぞれに正解があります。だから「美味しい」の証明はとても難しいと思います。でも、抽出に関して数値化できるものもあります。「濃度」と「収率」です。

濃度：コーヒーにどれくらいのコーヒー成分が溶けているかの数値

収率：コーヒー粉が抽出されたコーヒー液にどれだけ溶けているかの数値
 $\langle \text{抽出されたコーヒーの液量} \times \text{濃度} \div \text{使用したコーヒー粉量} \rangle$

一般的に美味しいと言われる収率の値は、18～22%と言われていきます。(あくまで一般値としてです。) この値の範囲内ならばバランスが良いと言えるでしょう。



スペシャルティコーヒーを愉しむなら風味(フレーバー)を大切にしたい! 濃度が低めで収率バランスが取れていると良さそうですね。そこで、少なめの粉量(=濃度が低い)で実験をしてみました!

抽出効率アップが期待できる①

抽出時にペーパーフィルターがわずかに横方向に伸びることを想定し、ペーパーフィルターにシワやたるみができにくい設計としました。これは、お湯を投入した際にペーパーフィルターにできるシワやたるみにコーヒー粉が留まることを軽減しますので、コーヒー粉全体にお湯が均等にゆき渡りやすくなり抽出効率アップが期待できます。抽出後半までペーパーフィルターのフチはきれいな円を保つので視覚的にも淹れ手はお湯の投入に集中しやすいでしょう。



※ドリップの後半までペーパーフィルターにシワやたるみができにくい設計としました。

Is it possible to make a cup of delicious coffee with 6g?

"Extracting coffee" is deep.

Each person has various ways of brewing, and each person has a correct answer.

So it's very difficult to prove delicious.

But there are some way that can be quantified regarding extraction.

Concentration and yield.

concentration Number of how much coffee ingredient is dissolved in coffee

yield Numerical value of how much coffee powder is dissolved in the extracted coffee liquid

$\langle \text{Volume of coffee extracted} \times \text{concentration} \times \text{Amount of coffee powder used} \rangle$

The yield value that is generally said to be delicious is 18 to 22%.(It is a general value only)

It can be said that the balance is good if it is within this range.

Easy to feel the flavor ← Concentration → Easy to feel sweetness and texture

Easy to feel sour ← Yield → Easy to feel astringency and spiciness
 18-22%

If you enjoy specialty coffee, you want to value the flavor !

It seems to be good if the concentration is low and the yield is balanced.

So we tried an experiment with a small amount of powder

Expected to improve extraction efficiency ①

Assuming that the paper filter will expand slightly in the lateral direction during extraction, we designed the paper filter to prevent wrinkles and sagging.

This reduces coffee powder from staying in the wrinkles and slacks can expect to improve extraction efficiency that can be formed on the paper filter when hot water is added, so it is easy to spread the water evenly throughout the coffee powder, and you.

The edge of the paper filter keeps a clean circle until the latter half of the extraction, so visually it is easy for the brewing hands to concentrate on pouring hot water.

Designed to prevent wrinkles and sagging on the paper filter until the second half of the drip.

抽出効率アップが期待できる②

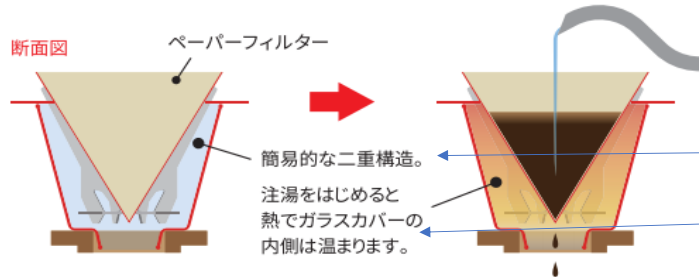
ペーパーフィルターをセットすると、ペーパーフィルターはガラスカバーと接することなく、ドリッパー全体が簡易的な二重構造となるため、保温力も増してさらに抽出効率のアップが期待できます。外気や器具の影響によるお湯の温度変化も抑えられるでしょう。(ガラスカバーは耐熱ガラス製ですので先にガラスカバーにお湯をかけて温めるという方法も効果的です。) パートドリッパーは器具による抽出条件の変化を最小限にとどめるため、マイルシビの再現性も高めやすくなります。

Expected to improve extraction efficiency ②

When the paper filter is set, the paper filter does not come into contact with the glass cover and the entire dripper has a simple double structure, so the heat retention capacity is also increased and the extraction efficiency can be expected to be further improved.

The temperature change of the hot water due to the influence of outside air and equipment will also be suppressed. (The glass cover is made of heat-resistant glass, so it is also effective to heat the glass cover with hot water first.)

Since the dripper minimizes changes in extraction conditions depending on the equipment, it is easy to improve the reproducibility of your recipe.



Simple double structure

When you start pouring, the heat will heat the inside of the glass cover.

パートドリッパーの収率				
使用するコーヒー豆の量 (g)	抽出されたコーヒーの液量 (cc)	濃度 (TDS)	実際に溶けたコーヒーの成分の重さ (g)	収率
3	120	0.47%	0.564	18.8%
4	120	0.68%	0.816	20.4%
4	120	0.59%	0.708	17.7%
5	120	0.74%	0.888	17.8%

Dripper yield

Amount of coffee beans

Volume of coffee extracted

concentration

Weight of coffee ingredients actually melted

yield

通常、10g 前後のコーヒー粉量で1杯分ですが、実験はあえて少ないコーヒー粉量で行いました。この実験結果では、パートドリッパーは少ないコーヒー粉量でも良いとされる範囲の値が出ました!

これは、低い濃度で収率のバランスが取れていると言え、味わいという、よりフレーバーを感じやすくなるということ。豆本来のフレーバーを愉むようなスペシャルティコーヒーの抽出に最適な結果と言えます!

Usually, one cup of coffee powder is around 10g, but the experiment was done with a small amount of coffee powder.

In the results of this experiment, this dripper has a value in a range that allows a small amount of coffee powder.

This means that the yield is balanced at a low concentration, and in terms of taste, it is easier to feel the flavor.

It can be said that it is the best result for extracting specialty coffee that makes you enjoy the original flavor of beans.

おすすめするレシピをご紹介します!

Introducing recommended recipes

ポイントは2つ。

①お湯は沸騰したものを使う。②蒸らしはかけない。

とっても簡単です。ペーパーフィルターをバードリッパーにセットし杯数分のコーヒー粉を入れます。お好みですが1杯分の粉の目安は6～10gです。沸騰したお湯をドリッポットに移してすぐに抽出開始です。豆の蒸らし工程は行わず、そのまま抽出していきます。中心よりうず状にお湯を注ぎ、ペーパーフィルターにお湯が直接かからないように。抽出時間は杯数に関係なく概ね3分以内です。

There are two points

① Use boiling water

② Do not steam

It is very easy.

Set a paper filter in this dripper and add a few cups of coffee grounds.

You can choose, but the amount of powder for one cup is 6-10g.

Immediately after boiling water is transferred to the drip pot, extraction begins.

Extract the beans as they are without steaming them.

Pour hot water from the center into a spiral so that the paper filter is not directly exposed to hot water.

Extraction time is within 3 minutes regardless of the number of cups.