



<報道関係者各位>

メリタジャパン株式会社  
2012年10月吉日

コーヒーエキスパートのメリタより、本格ミルクフォーマー登場  
**ミルクフォーマー「Cremio」**  
**2012年11月上旬 新発売**  
～簡単、なのに本格。ホットもコールドもできるミルクフォーマー～

メリタジャパン株式会社(東京都江東区、代表取締役 増富 正樹)は、簡単に本格的なミルクフォームを作ることができるミルクフォーマー「Cremio(クレミオ)」を、2012年11月上旬より発売致します。

「Cremio」は、ミルクの味に最も影響を与える熱変性に配慮した温度設定になっているとともに、キメ細かさと適度な固さの泡が作れるように設計されており、ボタンを押すだけで、シルクのような滑らかな舌触りの本格的なミルクフォームを簡単に作ることができます。

3種類のアタッチメントをご用意し、用途に応じてミルクフォームを作り分けられるほか、泡の無いホットミルクもお楽しみ頂けます。また、ボタン一つで使い分けられるコールド機能も付いているため、ホットドリンクだけでなく、コールドドリンク用のミルクフォームも家庭で簡単に作ることができ、ドリンクだけでなく、お料理にもお使い頂けます。

また、発売にあわせて、メリタ対象商品のバーコードから応募し、ノリタケ カップ&ソーサーや現金があたる「メリタでちょっと贅沢キャンペーン」も、2012年11月1日から2013年1月中旬の期間で実施致します。

メリタジャパンでは、100年以上の歴史とともに世界150カ国で親しまれているコーヒーエキスパートのブランドとして、よりおいしく、より香り高いコーヒーをだれもが簡単にお楽しみ頂けるよう、今後も様々な商品をご提供して参ります。



reddot design award  
winner 2011  
※Cremio は、世界的なデザイン賞、  
レッドドットを2011年に受賞。

## 【製品概要】

製品名 : Cremio  
販売開始時期 : 2012年11月上旬  
価格 : オープン価格  
本体サイズ : 175mm(最大) × 200mm(高さ)  
本体重量 : 900g  
最大容量 : 400ml(ホットミルク用)、200ml(ラテ・カプチーノ用)



## 【Cremio 特長】

●簡単&わかりやすい操作で、本格的なミルクフォームを  
電源台にポットを乗せ、蓋をロックし、あとはボタンを押すだけで、お望みのミルクフォームの出来上がり。温かいミルクフォームは赤、冷たい場合は青と、ランプの色で直観的な操作ができます。また、牛乳だけでなく、無脂肪乳や豆乳にも対応をしているため、無脂肪乳ミルクフォームや豆乳ミルクフォームも簡単にお作り頂けます。



### ●安心で安全な構造

ポットの内部は、傷が付きにくく掃除が簡単なステンレス製。また電源台はコード収納機能付きで、ポットが360°回転できるようにフレキシブルに設計されています。

### ●安全面への配慮

加熱保護のためのオートオフ機能や、蓋が閉まらなるとスイッチが入らない仕組み、また本体が熱くならないなど、安全面にも十分配慮しております。

### ●レシピに合わせた3種のアタッチメント

カフェラテと泡の多いカプチーノでミルクフォームを作り分けられるほか、泡の無いホットミルク用に、合わせて3種のアタッチメントを用意。用途に合わせドリンクだけでなく、お料理にもお使い頂けます。

 HOT MILK (ホットミルク用) ・ミルク量 100 - 400 ml	 CAPPUCCINO (カプチーノ用) (3-4杯) ・フォームミルクと少量のホットミルク ・ミルク量: 100 - 200 ml
 LATTE MACCHIATO (カフェラテ用) (2-3杯) ・2/3 ホットミルク + 1/3 フォームミルク ・ミルク量: 100 - 200 ml	※無脂肪乳や豆乳も同様

## 【キャンペーン概要】

名称 : メリタでちょっと贅沢キャンペーン

応募期間 : 2012年11月1日~2013年1月中旬

応募方法 : 対象商品をご購入頂き、店頭添え付の応募ハガキに必要数のバーコードを貼付または、WEBサイトから必要数のバーコード写真を撮りアップロードして応募

対象商品 : ①フィルターペーパーコース(バーコード3口)

アロマジック バンブーシリーズ/ナチュラルホワイトシリーズ/ナチュラルブラウンシリーズ

②コーヒーメーカーコース(バーコード1口)

アロマサーモステンレス(JCM-561)/アロマサーモ5カップ(JCM-512)/ルックデラックスII(MKM-9110)/5杯用コーヒーメーカー(JCM-511)/メリタコーヒーポッドマシーン(JCM-161)/アロマサーモ10カップ(JCM-1031)/メリタポッドマシーン(MKM-112)/メリタクレミオ(MJ-121)/パーフェクトタッチII(CG-5B)/セレクトグランド(MJ-516, MJ-518)

賞品 : ①フィルターペーパーコース(バーコード3口応募) ノリタケ カップ&ソーサー 500名様

②コーヒーメーカーコース(バーコード1口応募) 現金¥1,000 500名様

## 【メリタジャパンについて】

社名 : メリタジャパン株式会社(MELITTA JAPAN LIMITED)

本社所在地 : 〒136-0071 東京都江東区亀戸2丁目26番10号 立花亀戸ビル6階

T E L : 03(5836)2701(大代表)

F A X : 03(5836)2706

設立年月日 : 1974年5月1日

### <本リリースに関するお問い合わせ>

メリタジャパン株式会社 マーケティング部 小林

Tel: 03-5836-2750 Fax: 03-5836-2706

※お客様問い合わせ先: お客様相談センター 0120-33-0212

## 参考資料

### ●ミルクフォームを使ったいろいろレシピ

#### ハニーナッツ・クリームコーヒー

材料 : 牛乳 100ml、市販のピーナッツバター小さじ 2、コーヒー 1 杯、はちみつ小さじ 1、砂糖

作り方: ①ピーナッツバターとはちみつをホットコーヒーに加え、溶けるまでよく混ぜる。  
②クレミオで作ったホットのミルクフォームをコーヒーにのせ、お好みで砂糖を加える。



#### バニラアイスコーヒー

材料 : 牛乳 200ml、バニラアイスクリーム 2 スcoop (200g 程度)、アイスコーヒー 1 杯、ガムシロップ

作り方: ①クレミオでコールド・ミルクフォームをつくる。  
②グラスにアイスコーヒーを注ぎ、バニラアイスクリームを入れ、さらにミルクフォームをのせる。ガムシロップはお好みで。



#### ラズベリー・ミルクシェイク

材料 : ラズベリー 150g (冷凍可)、バニラシロップ 大さじ 1、牛乳 250ml (ミキサー: 150ml、クレミオ: 100ml)

作り方: ①ラズベリーをきれいに洗い、バニラシロップ、牛乳と一緒にミキサーにかける。  
②クレミオでコールド・ミルクフォームをつくる。  
③ミキサーの中身を大きめのグラスに注ぎ、お好みの量のコールド・ミルクフォームを上のにのせる。イチゴなど他のフルーツを使ってもおいしくできます。



#### グリーンスープ ナツメグ添え

材料 : 冷凍エンドウ豆 450g、玉ねぎ 2 個、サラダ油大さじ 1、ベジタブルストック (野菜の出し汁) 500ml、ホイップクリーム 100g、塩コショウお好みで、牛乳 100ml、ナツメグパウダー

作り方: ①エンドウ豆を解凍する。  
②サラダ油を鍋に入れて加熱し、スライスした玉ねぎを入れ軽く色がつくまで中火で炒める (焦げ付かないように注意)。  
③エンドウ豆を加え、ベジタブルストックとホイップクリームを加え中火で約 20 分加熱する。  
④火を止め、軽く冷ました後にハンドミキサーなどでピューレにし、塩、コショウで味を調える。  
⑤クレミオでホット・ミルクフォームをつくり、器に分けたスープにのせる。上からナツメグパウダーを振って出来上がり。

