



www.lucky-coffee-machine.co.jp/



bonmac

life with“LUCKY”coffee

BONMAC
bonmac

日本から世界へ



ブランド名には、フランス語の「BON(=良い)」と「MAC(=機械)」の意味が込められています。

ボンマックは日本発信のブランドとして、品質とデザインへの徹底したこだわりに加え

コストパフォーマンスにも配慮した商品開発を目指しています。

もっとコーヒーを楽しもう

How to Brew Delicious Coffee -----3-4
「おいしいコーヒーの淹れ方」

ドリッパー・サーバー -----5-6
V型磁器ドリッパー
扇型陶器ドリッパー
扇型樹脂ドリッパー(グレー)
V型樹脂ドリッパー(クリア)
コーヒーサーバー
ホット&アイスコーヒーメーカー

ドリップポット Pro -----7

コーヒーミル -----8-9
セラミックハンドコーヒーミル
電動コーヒーミル
BM-250N(ブラック・レッド)

How to Brew Delicious Coffee -----10
「コーヒーのおいしさとは」
「コーヒー・マリアージュ」

the 365 series -----11-12
ダブルウォールコーヒーカラフェセット
ダブルウォールマグ
テイスティングマグ3色セット
木トレイ

ペーパーフィルター・メジャースプーン -----13-14
V型ペーパーフィルター(無漂白)100枚入り
V型ペーパーフィルター(酸素漂白)100枚入り
V型ペーパーフィルター(コットンリント配合)40枚入り
扇型ペーパーフィルター(無漂白)100枚入り
扇型ペーパーフィルター(無漂白)40枚入り
扇型ペーパーフィルター(酸素漂白)100枚入り
扇型ペーパーフィルター(酸素漂白)40枚入り
扇型ペーパーフィルター(バンパー配合無漂白)100枚入り
メジャースプーン(8g・10g)



おいしいコーヒーの淹れ方 How to Brew Delicious Coffee

焙煎されたコーヒー豆または、焙煎後に挽いて粉状になったコーヒーのことを「レギュラーコーヒー」といいます。ここではレギュラーコーヒーをおいしく淹れて味わうためのポイントをご紹介します。

①豆の選び方 生産国や焙煎、挽き方、ブレンドなどにより、香りや味は様々。自分好みの豆を探すことは、コーヒーの素敵な楽しみ方の一つです。

ストレートとブレンド

「ブラジル」や「コロンビア」など、単一の産地の名前がついているコーヒー豆を「ストレート」といい、産地ごとの特徴や個性を味わうことができます。それに対し、複数の産地のコーヒー豆を割合を決めて配合したものを「ブレンド」といい、ストレートコーヒーだけでは出せない風味を創り出します。

お店で探す

自分好みのコーヒーをお店で探したい方は、コーヒー専門店や挽き売り店に行ってみましょう。コーヒーに詳しい販売員は、豆選びのスペシャリスト。「苦味が強いもの」「酸味が弱いもの」といったリクエストをしたり、その日の気分や飲みたいシチュエーション、合わせたい食べ物などを伝えるだけでピッタリの豆を選んでくれるかもしれません。

豆タイプと粉タイプの違い

コーヒーを豆で購入すれば、自分のこだわりのミルを選んだり、コーヒーを淹れるまでのひとときを、ゆっくりと楽しむことができます。コーヒーが最も香りを発する瞬間は豆を挽く時であるため、コーヒーの香りを楽しめるのはこの豆タイプです。一方、手間なく手軽にコーヒーを楽しむことができるのが粉タイプ。忙しい方や頻りに飲む方におすすめです。



豆の保存方法

鮮度を保つためには、日光が射さないスペースで、湿気を通しづらい密閉性の高い容器に保存するのが理想です。家庭の中で最も豆の保存に適した場所は冷蔵庫や冷凍庫。季節を問わず日光を避けられ、温度と湿度を一定に保つことができる理想的な場所です。その際、庫内と外の温度差によって水滴がつくことを防ぐため、一度に使う分ずつ小分けにする事をおすすめします。こうすれば自宅でも新鮮な状態で豆が保存できます。

TOPICS コーヒーの鮮度を保つには 4つの条件があります。

- ① 紫外線から守る
- ② 酸素に触れる量を減らす
- ③ 高温を避ける
- ④ 多湿を避ける湿度を一定に保つ

②焙煎について

生豆に熱を加えて「焙煎する」ことで、水分が除かれ成分が化学変化し、素晴らしい香りを放つようになります。この時、苦味・酸味・甘味等、コーヒー特有の風味も生まれます。また浅く炒ったものほど「酸味」が強く、深く炒るほどに「苦味」が強く感じられるようになります。

浅煎り	中煎り	深煎り
ライトロースト	シナモンロースト	ミディアムロースト
ハイロースト	シティロースト	フルシティロースト
フレンチロースト	イタリアンロースト	
浅煎り ←		→ 深煎り
苦味(弱) ←		→ 苦味(強)
酸味(強) ←		→ 酸味(弱)

③豆の挽き方と味わいの特徴 同じコーヒー豆でも、挽き目の違いで味わいが大きく変わります。抽出方法や器具に合う挽き方を選びましょう。

豆の粒度と味わいの関係

挽いたコーヒー豆の大きさのことを粒度(りゅうど)といいます。粒度が小さい(細挽き)ほど豆の表面積は広くなり、お湯と接触する面積が大きくなるため、抽出液は濃くなります。抽出器具によってコーヒーとお湯の接触の仕方や時間が違うため、器具に合わせた粒度にすることが重要です。粒度は主に右記の5段階に分けることができます。

粒度	粗挽き	中挽き	中細挽き	細挽き	極細挽き
抽出器具	パコーレーターなど	ネルドリップ、サイフォン、フレンチプレスなど	ペーパードリップ、コーヒーメーカー(家庭用)など	ウォータードリップなど	エスプレッソマシン、イブリックなど
粒の大きさ	(大) ザラメ程度		グラニュー糖程度		上白糖程度(小)
抽出速度	(早)				(遅)

④ハンドドリップで淹れる ハンドドリップの中で最も手軽でポピュラーなのが、ペーパーフィルターを使う淹れ方です。

ペーパードリップでの淹れ方

ペーパーフィルターは使い捨てなので器具の手入れは簡単ですが、抽出の仕方によって味わいに違いが出てきます。安定的においしいコーヒーを抽出するためにも、ペーパードリップの基本をおさえましょう。

適したコーヒーと分量

カップ一杯分(約140cc)あたり、10~12gが適量です。使うコーヒーの種類や焙煎度はお好みで構いませんが、豆から挽く場合は「中細挽き」にしましょう。

おいしい淹れ方

コーヒーの味をバランスよく抽出するためには一般的に92℃~96℃前後の湯温が必要です。これより熱いと苦味・渋味が強くなり、ぬるいと酸味が際立ちます。低温抽出を避けるためには抽出器具をしっかりと温めておく必要があります。一方、飲むときにおいしく感じる温度は60℃~70℃(アイスコーヒーの場合5℃~11℃)とされています。そのため適温で楽しんで頂くためにはカップも温めておく必要があります。



水による味の違い

水道水やミネラルウォーターなど使用する水によって、引き出されるコーヒーの味わいも変わってきます。水の硬度は溶け込んでいるミネラル量から、大きく「硬水」と「軟水」に分けることができます。好みは人それぞれですが、硬度の違いによる味わいの傾向をふまえて、好みの水を追究してみてください。

	軟水	硬水
コーヒーの味わい	マイルドで酸味の立つ味わいになる。コーヒーそのものの特徴が出やすい。	マグネシウムの多い水を使った場合には、特に苦味が強くなる傾向がある。

	抽出時の湯の温度	提供時の温度	飲み頃の温度
ホット	92~96℃	80~82℃	60~70℃
アイス		2~4℃	5~11℃

	抽出されやすい成分	特徴
低温	酸や糖など粒子が小さく軽い成分	苦味や渋味といった溶け出しにくい成分の抽出を押しやられるが、軽い味わいになる傾向がある。
高温	軽い成分+苦味や渋味など粒子が大きく重い成分	苦味や渋味の成分が早く出てる。



長い歴史と伝統を誇る 岐阜県美濃地方で作られた 美濃焼のV型ドリッパー

V型磁器ドリッパー

bonmac初、磁器の円すい形ドリッパー。

従来の扇型ドリッパーを踏襲したシンプルなデザインは、他の道具たちとの相性も抜群。また、軽くて割れにくいいため、お手入れのし易さにも長けています。

bonmac V型磁器ドリッパー

- VCD-1W**
1~2杯用 #897181
¥1,500 (税抜)
- ケース入数: 60
 - 本体材質: 磁器
 - JAN: 4903413 502252
- VCD-2W**
1~4杯用 #897182
¥1,600 (税抜)
- ケース入数: 48
 - 本体材質: 磁器
 - JAN: 4903413 502269



V型フィルター
使用



覗き窓

※VCD-2Wには覗き窓はありません。



VCD-1W

ドリッパーのような複雑且つ立体的な形状の物を作る際に適している「圧力鑄込み」と呼ばれる成型機を使用。



こだわり抜いた美しいシルエットを再現する石膏型。

石膏型を重ねて、タンクの粘土に圧力をかけながら丁寧に泥土を流し込みます。

石膏から取り出し成型が完了。その後、素焼き→施釉→本焼成を行い製品が完成します。

扇型ペーパーフィルター対応の陶器ドリッパー



メジャースプーン付



扇型フィルター
使用

軽くて割れにくい プラスチック製ドリッパー



扇型コーヒードリッパー

CD-1DX
1~2杯用 #813010
¥330 (税抜)

- ケース入数: 60
- 本体材質: ポリプロピレン
- JAN: 4903413 502207

CD-2DX
2~4杯用 #813011
¥440 (税抜)

- ケース入数: 60
- 本体材質: ポリプロピレン
- JAN: 4903413 502214

CD-4DX
4~6杯用 #813012
¥770 (税抜)

- ケース入数: 36
- 本体材質: ポリプロピレン
- JAN: 4903413 502221

メジャースプーン付

ペーパーフィルター付



扇型フィルター
使用

耐熱ガラス製コーヒースーバー

コーヒースーバー

CS-3
3杯用 #814400
¥1,370 (税抜)

- ケース入数: 24
- 本体材質: 耐熱ガラス
- 容量: 500ml
- 寸法: W177×D115×H107mm
- 重量(約): 0.32kg
- JAN: 4903413 504010



熱湯用
電子レンジ不可
直火不可

CS-5
5杯用 #814401
¥1,490 (税抜)

- ケース入数: 24
- 本体材質: 耐熱ガラス
- 容量: 700ml
- 寸法: W182×D128×H121mm
- 重量(約): 0.4kg
- JAN: 4903413 504027

CS-8
8杯用 #814402
¥2,020 (税抜)

- ケース入数: 18
- 本体材質: 耐熱ガラス
- 容量: 1200ml
- 寸法: W190×D144×H155mm
- 重量(約): 0.45kg
- JAN: 4903413 504034

アイスもホットも 本格コーヒーを手軽に ハンドドリップ



ペーパーフィルター
10枚付
熱湯用
直火不可

ホット&アイスコーヒーマーカー

VDHI-02BM
#858060
¥1,500 (税抜)

- ケース入数: 24
- 本体材質: 耐熱ガラス
- 杯数: ホットコーヒー1~4杯
アイスコーヒー4杯
- 容量: 700ml
- 寸法: W185×D133×H176mm
- JAN: 4903413 500692

V型フィルター
使用



分水盤
ドリッパー
ストレーナー



V型フィルター
使用



V型ドリッパー

VCD-2
2~4杯用 #885266
¥450 (税抜)

- ケース入数: 60
- 本体材質: AS樹脂
- JAN: 4903413 503280

V型フィルター
使用

扇型コーヒードリッパー

CD-1W
1~2杯用 #813003
¥1,100 (税抜)

- ケース入数: 60
- 本体材質: 陶器
- JAN: 4903413 503013

CD-2W
2~4杯用 #813005
¥1,250 (税抜)

- ケース入数: 60
- 本体材質: 陶器
- JAN: 4903413 503037

CD-1B
1~2杯用 #813002
¥1,100 (税抜)

- ケース入数: 60
- 本体材質: 陶器
- JAN: 4903413 503020

CD-2B
2~4杯用 #813004
¥1,250 (税抜)

- ケース入数: 60
- 本体材質: 陶器
- JAN: 4903413 503044

新潟県燕三条の職人が丹精こめて創り上げた “Japan Quality”の逸品

プロスペックの本格ドリップポット

ドリップの際に最も重要な「注ぎ易さ」と、湯の流れが乱れにくい「湯量コントロールのし易さ」に徹底的にこだわった究極のポットが誕生。多くのドリップポットが世界有数の金属加工技術で知られる「新潟県燕三条地域」で作られており、その中でもすべてにおいて最高品質を目指したドリップポットです。



ベンダー加工からNC切削によるウェーブカット。最後に先端をプレスし、さらに注ぎ易く。
深絞りとバルジ加工による継目のない一体成形の本体。
注ぎ口の溶接、さらに仕上げ・研磨と職人の手により創られます。



iF DESIGN AWARD 2017受賞

bonmac
ドリップポット Pro
897183
¥15,000 (税抜)

- ケース入数: 12
- 寸法 (約): W232×D113×H140mm
- 本体材質: ステンレス
- 重量 (約): 0.38kg
- 実用容量: 750ml
- JAN: 4903413 502238



手作りならではのこだわりが詰まった セラミックハンドコーヒーマル

その仕上がりの美しさはもとより、使い易さも抜群のコーヒーマル。セラミック刃を使用しているため、コーヒーの風味を損なうことなく、豆本来の味をお楽しみ頂けます。また、錆びる事が無く、摩擦しにくいので、長くお使い頂ける耐久性も。一度に約30g (約2~3人分)の豆を挽くことができます。



ステンレス板から型抜きを行い、その後成型を繰り返しながら最終の細さまで絞ります。
職人が手作業で研磨。この工程によりステンレスが美しく仕上がります。
成型したセラミック刃を職人が一つ一つ入念にチェックします。



bonmac
セラミックハンドコーヒーマル CM-025
897180
¥9,600 (税抜)

- ケース入数: 24
- 寸法 (約): φ54×H151mm (本体のみ)
- 本体材質: ステンレス
- 重量 (約): 285g
- 豆容量 (約): 30g
- JAN: 4903413 501484

豆本来のおいしさと香りへのこだわり。

簡単操作のコーヒーミル。

レトロなデザインが印象的な
ボンマックのオリジナルコーヒーミル



BONMAC
コーヒーミル BM-250N
(RD) #858631 (BK) #858651
¥24,500(税抜)

- 本体色: レッド・ブラック
- ホッパー容量: 200g
- 寸法: W120×D270×H360mm
- 重量: 3kg
- 能力: 150g/min ●定格: 5分
- 電源/消費電力: 100V/50Hz/109W, 60Hz/110W
- JAN: 4903413 501040 (RD)、501217 (BK)

【新粉容器】
少量の粉でも容器に
移しやすい取出口

RD(レッド)

BK(ブラック)



bonmac
電動コーヒーミル・プロベラ
BMCM-1W
#848525
¥5,000(税抜)
●本体色: ホワイト×シルバー
●ケース入数: 12
●ホッパー容量(約): 35g
●寸法: W100×D110×H170mm
●重量: 0.78kg
●電源/消費電力: 100V/100W
●JAN: 4903413 500913

* エスプレッソ用ミルではありません。極細で挽きますと目詰まりの原因となります。

ミルを選ぶ

コーヒー豆を粉砕する器具を「ミル」または「グラインダー」と呼びます。タイプによって粉砕方法が異なるので、それぞれの特徴を学び、自分にぴったりの器具を選びましょう。

【ミルの種類】

家庭用のミルは大きく分けて2種類あります。

それぞれの特徴を踏まえながら、ライフスタイルに合わせて選んでみましょう。

【挽き方のポイント】

* 淹れる直前に必要な量だけ

コーヒー豆は粉砕した瞬間に最も香りを発します。その反面、豆から粉状になり表面積が増えたとき、湿気を吸いやすく、空気にも触れやすくなります。酸化によりコーヒーの風味が損なわれるのを防ぐため、豆は淹れる直前に挽き、すぐに使い切ることを心がけましょう。

* 粒の大きさは均一に

細挽きや粗挽きが部分的に生じると抽出にもムラが出てしまいます。電動タイプなら挽きながらミル本体を振ったり、挽く時間を調整する。手動タイプならハンドルを回すリズムを一定にするなど、使っているミルのクセを知り、なるべく均一な粒度になるよう調整しましょう。微粉末を茶こしで取り除いてから抽出するのも良いでしょう。

* 使う器具に合わせて

コーヒーを抽出する器具によって粉とお湯との接触の仕方が変わります。挽き方が器具と合っていないと、豆の成分の抽出にバラつきが生じます。薄い味のコーヒーになったり、苦味が強くなったりする場合があります。器具に合わせた挽き方をすることで、コーヒーのおいしい成分をうまく抽出することができます。

動力	電動タイプ	手動タイプ
タイプ例		
刃の形状		
特徴	電動なので、楽にスピンドルに挽くことができます。あまり手間をかけたくない方や、一度に何杯分もまとめて挽くことが多い方には向いていると言えます。 【アドバイス】挽いている時間で調整するので、粒度がばらつくこと。 (白式の刃を持つ電動ミルもあります)	ハンドルを回しながら手動で挽くタイプです。外觀の凝ったデザインのものも多いので、インテリアとして飾っても良いでしょう。雰囲気を楽しみたい方にはおすすめです。 【アドバイス】粒度は固定ですが、手動なので1杯分(10~12g程度)を挽くにも数分かかります。

* 粒度(りゅうど)とは、挽いた粉の粒の大きさのこと。



おいしいコーヒーの淹れ方 *How to Brew Delicious Coffee*

① コーヒーのおいしさとは おいしいコーヒーの基本となる味わいの要素をご紹介します。

味わいの軸

味を表す基本的な種類には「甘味」「酸味」「塩味」「苦味」「渋味」「うま味」の6原味があります。コーヒーの場合、代表的な味覚は「苦味」と「酸味」であり、下のチャートのように、「苦味」と「酸味」のバランスによって、コーヒーの味わいを表現することがあります。

② 苦味

苦味を特に強く感じることができるのは、深炒りのコーヒーや、カネフォル種ロブスタのコーヒー豆。味に締めや力を与え複雑な風味を生み出す重要な要素です。一般に、口の中に残らないサッパリした「苦味」が良質とされます。

③ 酸味

酸味を特に強く感じることができるのは、浅炒りのコーヒーや、アラビカ種のコーヒー豆。「すっぱい」とは言っても、明るさや華やかさのある果実のような「わずかな甘味」を伴った「酸味」は、近年のスペシャルティコーヒーの浸透により注目されています。



<味わい表現チャート>

例: ●はまろやかな酸味、しっかりとした苦味

香りについて

コーヒーの味は舌で感じている前述の6原味だけでは表現しきれません。舌で感じているTasteに鼻腔の感覚球で感じるAromaが加わることで完成します。これをFlavor(風味)といいます。Flavorは味そのものといっても過言ではありません。

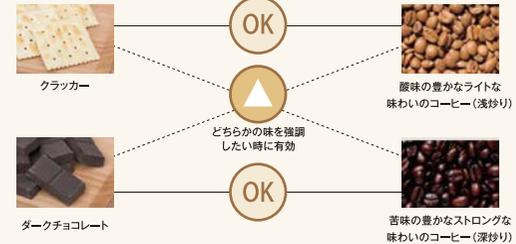
② コーヒー・マリアージュ

一緒に食べ合わせることでコーヒーの味わいを何倍も豊かにしてくれます。

相性の良い組み合わせを探してみましょう。

基本は互いの共通点を見つけること

コーヒーにどんなフードが合うのか考えるときの基本は、コーヒーと食べ物の共通点を見つけ出すことです。それぞれ似ている味や風味のものを合わせることで、マリアージュが成功しやすくなります。



互いを補うものを合わせる 酸味の強いコーヒーに甘さや苦さを加えるなど、「ボディ感を補う」組み合わせは、味に奥行きを与えます。

人間の条件反射・錯覚を利用する 「強い渋みを感じた後は甘みを数倍に感じてしまう」等の反射・錯覚を利用したペアリングの方法もあります。

*** コーヒー・マリアージュをヒントに、様々な材料を組み合わせたアレンジコーヒーの魅力を楽しみましょう。 ***



【ウインナーコーヒー】

深炒りのコーヒーを濃めに淹れたコクのあるコーヒーに生クリームを入れた、口当たりのやわらかいアレンジコーヒー。

コーヒーの苦味とコク

×
ホイップクリームの濃厚なまろやかさほのかな甘さ



【モカ・ジャバ】

コーヒーとカカオは相性抜群。コーヒーのコクや苦味と、カカオの濃厚な甘苦さのマリアージュにより、苦味に隠された繊細な味わいを楽しむことができます。

コーヒーの苦味とコク

×
カカオの濃厚な甘苦さとホイップクリームのまろやかさ



【アフオガード】

レモンのような明るい酸味をもつエスプレッソとブラッドオレンジのアイスクリームが、「柑橘系」という共通の組み合わせの絶妙なマリアージュとなります。

エスプレッソのさわやかな酸味

×
柑橘系アイスクリーム



シンプルさを極めたフォルムのテイスティングマグ

白、青、茶の3色セット。色ごとに違うコーヒーを入れて飲み比べに使ってもよし。

誰かとシェアするときに使ってもよし。いろんなコーヒーをちょっとずつ。

bonmac
テイスティングマグ 120ml 3色セット
#897326

¥2,300(税抜)
●ケース入数:24 ●実用容量:80ml ●JAN:4903413 502276
●容量:120ml ●寸法:φ63×H69mm



BU(青)

BR(茶)

WH(白)

bonmac から

新しいコーヒーウェアシリーズが登場しました。

毎日のコーヒータイムが特別な時間になる暮らしの中で長く使えるシリーズです。



the365シリーズとは、365日の日常を
美味しいコーヒーで特別な時間に
演出するコーヒーウェアシリーズです。
※最高の(the)と毎日(365)が組み合わさった造語です。

ステンレスフィルターのメッシュサイズに
こだわり、抽出効率をアップさせたカラフェセット

コーヒーのアロマオイルも一緒に抽出できる

ステンレスフィルターを使用。より香りと甘みが感じられる

コーヒーをお楽しみください。



bonmac
ダブルウォールコーヒーカラフェセット 700ml
#869837

¥5,200(税抜)

●ケース入数:18 ●本体材質:耐熱ガラス ●容量:700ml
●実用容量:350ml ●寸法:φ99×H175mm(カラフェ)、φ98×H79mm(フィルター)、φ95×H80mm(ホルダー)
●重量(約):530g ●JAN:4903413 501675



ぬくもりのある質感で
使い込むごとに味わいが増す
スクエア型トレイ

木の優しい色合いでマグカップとちよつとした

お菓子を置いてでも丁度良いサイズ。

飲み比べセットのカップを並べて、

じっくりコーヒーを楽しむのにも最適。



二重構造で
熱いものにも冷たいものにも
一年中使えるガラス製マグ

ダブルウォール仕様なので、熱いコーヒーを入れても、

カップ側面や口元が熱くなりにくくなっています。

お気に入りのコーヒーを入れて楽しんで。

bonmac
ダブルウォールマグ 260ml
#869838

¥1,100(税抜)

●ケース入数:36 ●寸法:φ84×H95mm
●容量:260ml ●JAN:4903413 501682
●実用容量:200ml



bonmac
木トレイ
#869840
¥1,200(税抜)

●ケース入数:72
●寸法:W275×D130×H10mm
●重量:120g
●JAN:4903413 501705

素材も形も仕上げも多彩な
ペーパーフィルター。
ドリッパーの形とサイズに
合ったものを。



円すい形ドリッパー対応のペーパーフィルター

BM V型フィルター (100枚入り)
酸素漂白CF-100SV
1~2杯用 #897447
¥335 (税抜)
●ケース入数:20袋×4
●枚数:100枚入り
●寸法:W175×D125×H55mm
●JAN:4903413 501774



BM V型フィルター (100枚入り)
無漂白CF-100NV
1~2杯用 #897448
¥335 (税抜)
●ケース入数:20袋×4
●枚数:100枚入り
●寸法:W175×D125×H55mm
●JAN:4903413 501781



BM V型フィルター (100枚入り)
酸素漂白CF-200SV
1~4杯用 #858318
¥340 (税抜)
●ケース入数:20袋×4
●枚数:100枚入り
●寸法:W200×D150×H55mm
●JAN:4903413 500876



BM V型フィルター (100枚入り)
無漂白CF-200NV
1~4杯用 #858319
¥340 (税抜)
●ケース入数:20袋×4
●枚数:100枚入り
●寸法:W200×D150×H55mm
●JAN:4903413 500869



BM V型フィルター (40枚入り)
CF-2CO (コットンリントナー配合)
1~4杯用 #888911
¥280 (税抜)
●ケース入数:120
●枚数:40枚入り
●JAN:4903413 500173



10ヶ単位
出荷

環境対応型のペーパーフィルター

バンブー配合
無漂白フィルター (100枚入り)
CF-100BAM
1~2杯用 #858511
¥300 (税抜)
●ケース入数:10袋×8
●枚数:100枚入り
●寸法:W110×D210×H45mm
●JAN:4903413 500968

CF-200BAM
2~4杯用 #858512
¥340 (税抜)
●ケース入数:10袋×8
●枚数:100枚入り
●寸法:W120×D230×H45mm
●JAN:4903413 500975

CF-400BAM
4~6杯用 #858513
¥500 (税抜)
●ケース入数:10袋×6
●枚数:100枚入り
●寸法:W130×D250×H45mm
●JAN:4903413 500982



メジャースプーン
MS-8W 8g #819061
¥30 (税抜)
●本体材質:ポリプロピレン
MS-10W 10g #888985
¥40 (税抜)
●本体材質:ポリプロピレン

10ヶ単位
出荷

スタンダードな家庭用ペーパーフィルター (漂白タイプ)

酸素漂白フィルター (40枚入り)
NB-1S
1~2杯用 #816121
¥120 (税抜)
●ケース入数:20袋×8
●枚数:40枚入り
●寸法:W100×D190×H23mm
●JAN:4903413 501613

NB-2S
2~4杯用 #816122
¥140 (税抜)
●ケース入数:20袋×12
●枚数:40枚入り
●寸法:W120×D220×H23mm
●JAN:4903413 501620

NB-4S
4~6杯用 #816123
¥210 (税抜)
●ケース入数:20袋×6
●枚数:40枚入り
●寸法:W130×D240×H23mm
●JAN:4903413 501637



酸素漂白フィルター (100枚入り)
NB-100S
1~2杯用 #816125
¥290 (税抜)
●ケース入数:20袋×4
●枚数:100枚入り
●寸法:W110×D210×H45mm
●JAN:4903413 501415

NB-200S
2~4杯用 #816126
¥330 (税抜)
●ケース入数:20袋×4
●枚数:100枚入り
●寸法:W120×D230×H45mm
●JAN:4903413 501422

NB-400S
4~6杯用 #816127
¥480 (税抜)
●ケース入数:20袋×3
●枚数:100枚入り
●寸法:W130×D250×H45mm
●JAN:4903413 501439

NB-600S
6~12杯用 #816130
¥650 (税抜)
●ケース入数:20袋×4
●枚数:100枚入り
●寸法:W150×D280×H45mm
●JAN:4903413 501491

スタンダードな家庭用ペーパーフィルター (無漂白タイプ)

無漂白フィルター (40枚入り)
NB-1N
1~2杯用 #816131
¥130 (税抜)
●ケース入数:20袋×8
●枚数:40枚入り
●寸法:W100×D190×H23mm
●JAN:4903413 501644

NB-2N
2~4杯用 #816132
¥150 (税抜)
●ケース入数:20袋×12
●枚数:40枚入り
●寸法:W120×D220×H23mm
●JAN:4903413 501651

NB-4N
4~6杯用 #816133
¥220 (税抜)
●ケース入数:20袋×6
●枚数:40枚入り
●寸法:W130×D240×H23mm
●JAN:4903413 501668



無漂白フィルター (100枚入り)
NB-100N
1~2杯用 #816135
¥300 (税抜)
●ケース入数:20袋×4
●枚数:100枚入り
●寸法:W110×D210×H45mm
●JAN:4903413 501446

NB-200N
2~4杯用 #816136
¥340 (税抜)
●ケース入数:20袋×4
●枚数:100枚入り
●寸法:W120×D230×H45mm
●JAN:4903413 501453

NB-400N
4~6杯用 #816137
¥500 (税抜)
●ケース入数:20袋×3
●枚数:100枚入り
●寸法:W130×D250×H45mm
●JAN:4903413 501460

