商品スペック SPEC

商品名：	COFFEE HAZEL（ハゼール）
サイズ：	W125 × H125 × D30 mm （センサー含まず）
電　源：	USB-C
通　信：	WiFi 2.4GHz / Bluetooth
対　応：	排気（煙突）のある焙煎機



PRICE 販売価格

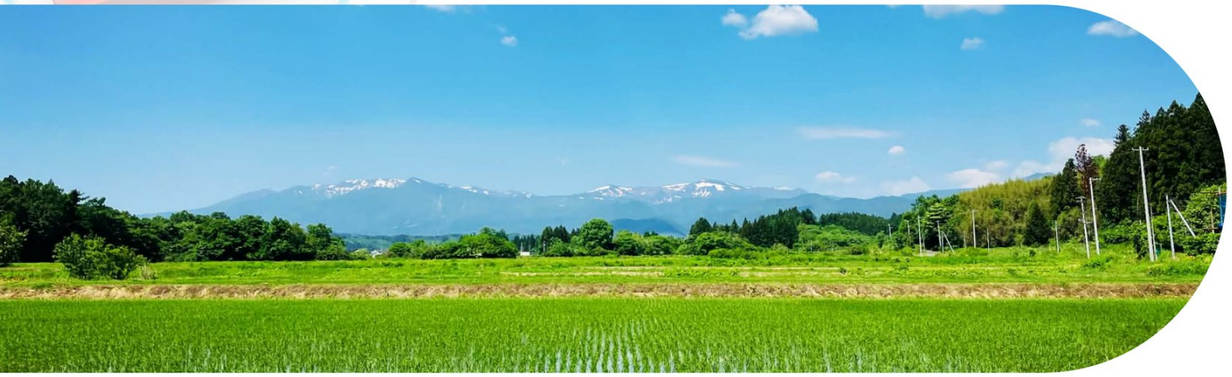
￥29,700 税込



ご購入はこちらから

公式オンラインショップ：https://soramamelab.com/shop/

OFFICIAL Onlineshop



会社概要

株式会社 SORAMAME LAB INC. 宙豆ラボ

「焙煎の科学」をつくる小さなメーカー

宮城県川崎町から、コーヒー焙煎をテクノロジーと情熱でアップグレードしていくことが、私たちのMISSIONです。

公式ウェブサイト：https://soramamelab.com/

特許出願中

ΔH2O↗ = First Crack

1ハゼが、見える。

コーヒー焙煎の「ハゼ」を
水蒸気で検知するデバイス
HAZEL（ハゼール）



COFFEE HAZEL
SORAMAME LAB INC.

なぜ「見える」のか

ハゼの聞き取りに、もう頼らない。



これまでの焙煎は、経験と勘、そして『音』に頼ることが多く、どうしても人によるバラつきが避けられませんでした。
目に見えない"水蒸気の変化"をデータで捉え、誰でも、どんな環境でも、安定した焙煎をサポートします。

これまでの課題

- **騒音の中で耳をすます焙煎**



- **生豆の種類や量、大きさで変わる判断**

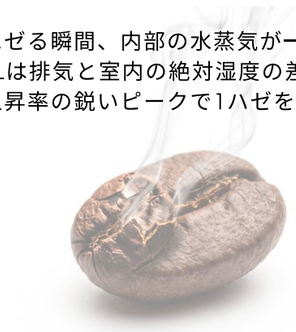


- **人によって違う基準**

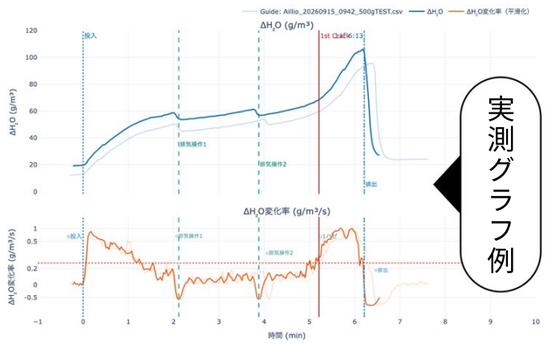


COFFEE HAZEL で解決できます。

豆がハゼる瞬間、内部の水蒸気が一気に放出されます。
HAZELは排気と室内の絶対湿度の差を測り、
その上昇率の鋭いピークで1ハゼを自動検知します。



だから騒音や豆に左右されない。



実測グラフ例

音の焙煎から、データの焙煎へ。

使い方と機能

3ステップで、今日から。

1 挿入する

焙煎機の煙突に、センサーを挿入します。（後付けOK）

2 つなぐ

WiFi/Bluetoothで、端末で簡単に接続できます。

3 焙煎する

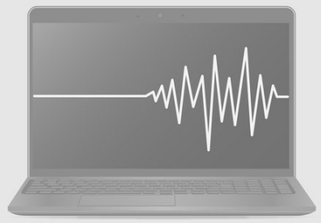
焙煎を開始すると、1ハゼを知らせてくれます。



排気（煙突）のある焙煎機に対応しています。



パソコン・スマートフォンのどちらの端末でも可能です。



専用アプリが、ハゼを検知して通知します。

機能ハイライト

artisanと連携

連携することにより、より高度な焙煎管理が可能です。

グラフの保存

焙煎データを保存し、いつでも見返すことができます。

閾値の調整

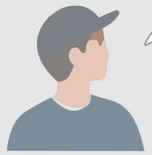
焙煎機・豆の特性に合わせて、細かく設定ができます。

アップデート

ソフトウェアのアップデートにより、常に進化し続けます。

ユーザーの声

実際に使っていただいている方々から、感想をいただいております。



店舗の複数のスタッフで、ハゼの基準を統一できる。



データで振り返れるので、味の再現性が高まった。

ユーザー同士で、使い方の確認・質問・雑談ができる場があります。

Discord



COMMUNITY