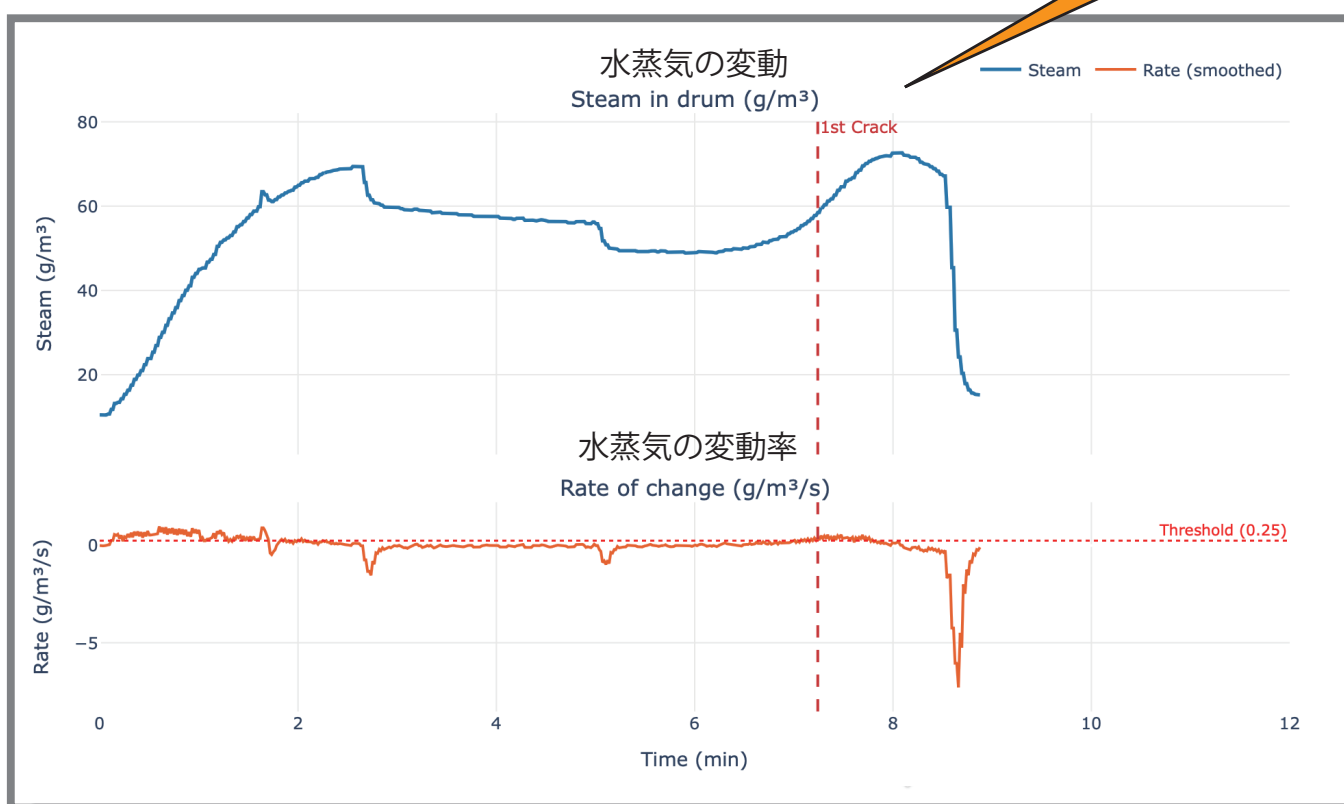


COFFEE HAZEL

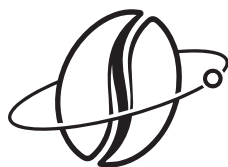
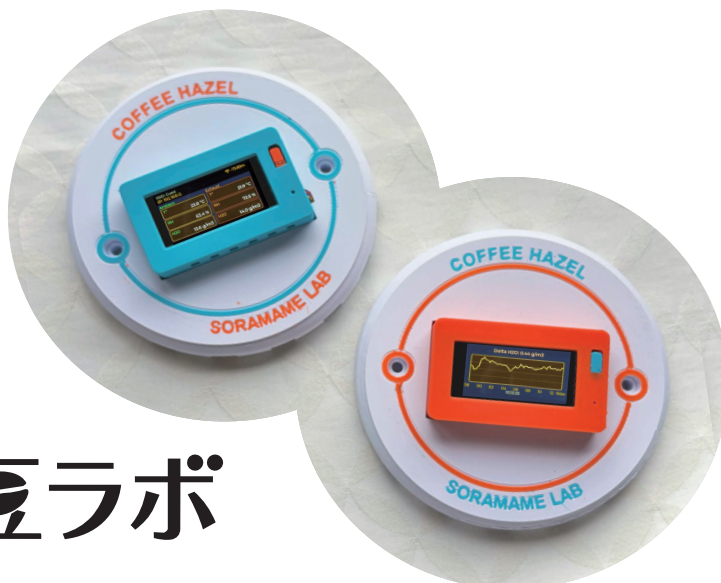
COFFEE HAZEL は、コーヒー焙煎における「1ハゼ」を高精度で検知する次世代システムです。このシステムは、焙煎過程において重要な変化を把握する手助けをします。

**1ハゼを
自動検知**



**販売予定価格
¥29,700 (税込)**

特許出願中



株式会社
SORAMAME LAB INC

宇宙豆ラボ

水蒸気に着目した 1 ハゼ検知

1 ハゼとは

1 ハゼは、コーヒー豆の細胞中の水分が加熱されることで圧力が高まり、細胞壁が破壊される際に発生する現象で、音を伴います。焙煎家にとっては、この音が焙煎工程における大きな指標です。しかし、音の発生は不連続・不明瞭であり、バッチ量や豆の数によっても変化するため、信頼性が低いのが実情です。特に、小規模なマイクロロースターにとっては、一層の難しさが伴います。

COFFEE HAZEL の特徴

株式会社宙豆ラボは、新たなアプローチとして、焙煎機の排気中の水蒸気の変動に着目しました。排気中の水蒸気は、コーヒー豆からの水分の明瞭な指標です。COFFEE HAZEL は、1 ハゼ時の水蒸気の上昇を自動で感知し、ユーザーに通知します。この仕組みにより、音に加え水蒸気を用いることで、より正確な 1 ハゼのタイミングを捉えることが可能になり、焙煎の再現性を向上させます。

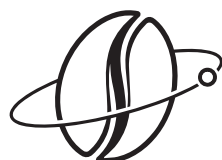
さらなる可能性

COFFEE HAZEL は、焙煎管理ソフト Artisan との連携が可能。Artisan のグラフに水蒸気の変動が表示され、一元的な管理が実現します。接続にはお客様の焙煎機の環境に合わせた個別オーダーが必要です。また、焙煎機のドラム内の水蒸気は、1 ハゼだけでなく、熱風による熱伝達にも関与し、季節ごとの湿度変化に伴う焙煎への影響をコントロールできます。理解を深めるための個別セミナーも開催中です。詳しくはお問い合わせください。

必要な要件

煙突・排気管のある焙煎機。特にセンサー設置場所である煙突・排気管中の排気温度が 80 度未満であること。(詳細はお問い合わせください)

WiFi (2.4GHz)、USB ケーブル (type-c)、USB 電源、PC (MacOS, Windows11, Ubuntu)



株式会社
SORAMAME LAB INC

宙豆ラボ

<https://www.soramamelab.com/>
MAIL : contact@soramamelab.com
TEL : 0224-88-9019
宮城県柴田郡川崎町川内字佐山 11-1
(KURIAY COFFEE ROASTERS 内)