

Plusmotion⁺

“トップバリスタの味を楽しめる”
本物の珈琲道具専門店

トップバリスタ
尾籠一誠氏
全面監修



珈琲の香りで
ちょっと贅沢な
ひとときを



誰でもトップバリスタの「粒度」を再現出来る
“最高峰コーヒーグラインダー”





CONCEPT

日常生活で楽しむコーヒーライフ。

これから始めたい人

よりよい道具をそろえたい人

多くの方々に本物のコーヒー道具をお届けしたい…

そんな想いから

プラスモーションは生まれました。

プロのコーヒーマンが見極めた製品を

わたしたちはお届けします。

“自信を持ってお勧めします”

驚くほど高性能なグラインダーがコンパクトなサイズで持ち運びが可能に。
今までにないほど革命的で誰でも簡単に使える手軽さに驚きました。

おごもり いっせい
バリスタチャンピオン 尾籠 一誠 監修

Japan Hand drip Championship2013 / Japan Brewers Cup2014 Champion

PROFILE

2011年より老舗店SAZA COFFEEで修行を積み、
キャリア3年でバリスタコンテスト史上唯一の日本一ダブル受賞。
現在はISSEI OGOMORI Coffee labの代表として、
珈琲販売・製品監修・PRプロモーション・イベントサーブ・後進の育成指導など
一般ユーザからプロユーザだけでなく企業へも専門知識技術や珈琲の魅力を伝えるコーヒーマン。

PLUSMOTION ディレクター
尾籠 一誠
ISSEI OGOMORI

またコロンビアへ生産者と共に暮らしながら様々な現状を知り、
世界的有名なコロンビア生豆生産会社であるColors of Nature社のヘッドバリスタとして
最先端のコーヒー研究をサポートし海外でも活動の幅を広げている。

珈琲の香りで朝のひとときを ちょっと贅沢に

プロの味を手軽に 日本限定発売モデル

120段階の超微調整設計

Coffee Grinder JPpro IZpresso社製
コーヒーグラインダー ジェイピープロ

容量UP!
3~4杯分の
コーヒーが一度で挽ける

685gの
驚きの軽さで
持ち運びが便利

高性能なのに
分解組立が
カンタン



超微調整能力をはじめ
細部までこだわり抜いた JPpro

革新的な
120段階粒度調整

日本製工芸品の技術を駆使して、より一歩上の品質を目指す
より上質でよりよく挽くアーバングラインダーの上部に超微調整ダイヤルを設置。



0.022 mm
超微調整能力

調整幅はなんと120段階で、0.022mm単位という超微調整が可能に。
また、調整ダイヤルを外に設置することで内部のものと比べて
各段に調整がしやすく、こだわりのプロの味を高い精度で再現します。



3人のトップバリスタに JPproでコーヒーを淹れていただきました。



綺麗に味の表現が出来るのが嬉しいですね。

ダイヤルが見えるから

他の人の説明もしやすいです。

スタイルッシュな見た目や指紋の付きにくさもGOOD!

土井 克朗様 KATSURO DOI

UCC コーヒーアカデミー専属講師/ブラジル クラシフィカドール/FNC コロンビア公認鑑定士/ハンドドリップ チャンピオンシップ2014:優勝/JHDC 2015_2020オフィシャルジャッジ/jbro2019オフィシャルジャッジなど各種競技会審査員を務める



デザインがすごく良くて、ダイヤルが見やすく
粒度調整がとてもしやすいですね。
味も均一なので、
刃の性能が良い効果だろうなと思います。

石谷 貴之様 TAKA ISHITANI

ジャパン バリスタチャンピオンシップ2009:準優勝/ジャパン バリスタチャンピオンシップ2012:準優勝/ジャパン バリスタチャンピオンシップ2015:準優勝/ジャパン バリスタチャンピオンシップ2017:優勝/ジャパン バリスタチャンピオンシップ2018:準優勝/ジャパン バリスタチャンピオンシップ2019:優勝



第一印象は凄く軽かったです。男女ともに凄く使いやすそう。
持ちやすい形状も魅力的です。
静電気が発生しにくいのか、ミル本体に挽いた粉が
つきにくいのは凄く良いと思います。

岡田 章宏様 AKIHIRO OKADA

ワールド ラテアートチャンピオンシップ2008:3位/ジャパン バリスタチャンピオンシップ08-09:優勝/ジャパン ブルワーズカップ2015:3位/ジャパン コーヒーイングッドスピリッツ チャンピオンシップ2015:3位

Plusmotion⁺

極限まで
均一化された粒度で
プロ領域の味をあなたに

Coffee Grinder Zpro 1Zpresso社製
コーヒーグラインダー セットプロ

60段階
までの
粒度調整が可能

電力不要
持ち運びにも
便利

メンテナンス
まで考えた
簡単
分解設計

美味さの秘訣
粒度から生まれる
極限まで均一化された

“碎かず、切る”を実現した
グラインダー

簡単そうに思えますが、
そんな当たり前の事が出来るグラインダーは実はなかなか見つかりません。



どうせ持つなら、 “本物”を。

プロレベルの珈琲を
アウトドアシーンでも味わえる
コンパクトなハンドミル

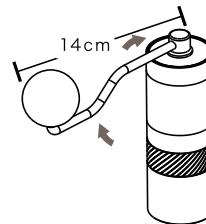
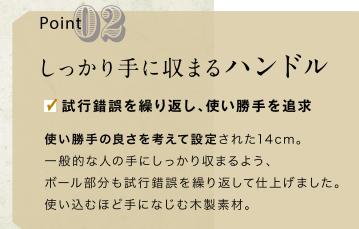


Q2 COFFEE PORTABLE HAND GRINDER

Q2 ポータブル珈琲グラインダー

**重量
385g**

☑ 高性能なハンドミルで
均一な豆を挽くことが可能。
雑味を抑えたもっとクリアな後味に。



Plusmotion⁺

特別な“一杯”を持ち出そう



TOOL SET
CUP x FILTER x CASE

プロレベルの珈琲を
アウトドアシーンでも味わえる
コンパクトなツールセット

バリスタコンテストダブル受賞者 尾籠 一誠 ディレクション



ステンレスカップ(×2)



フィルター(×1)



専用ケース(×1)

これらを一つのセットに!



極力、荷物を減らす必要のある
アウトドアシーンでも
そんな大人の贅沢が「ツールセット」なら叶います。

プロ基準の本格珈琲が楽しみたい。

アウトドアシーンでも

COFFEE GRINDER JPPRO



日本限定デザイン+ステンレス刃
外部ダイヤル 120段階
一度に挽ける豆の量 35~40g

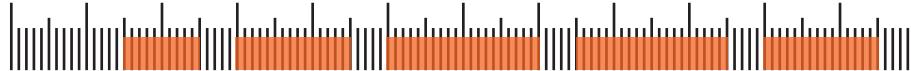
ミル本体: 200 x 60mm / 重さ: 約 685g

COFFEE GRINDER 粒度表

コーヒーグランダーの粒度を調整する方法は Jpro/Zpro/Q2 でそれぞれ異なります
ご利用のグラインダーの下の粒度表を参考にお好みの番号に合わせてご利用ください
適切なお湯の量や豆の分量は次ページで紹介しております

細 ← 一周目 → 粗

0 • 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 0 • 1 • 2 •



トルコ式
(15-25番)



エスプレッソ
(30-45番)



モカポット
(50-70番)



ドリップ&サイフォン
(75-95番)



フレンチプレス
(100-125番)

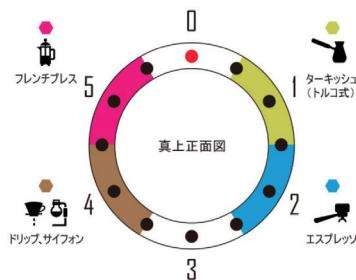


COFFEE GRINDER ZPRO



標準タイプ+ステンレス刃
外部ダイヤル 60段階
一度に挽ける豆の量 25~30g

ミル本体: 185 x 60mm / 重さ: 約 660g



COFFEE GRINDER Q2



アウトドアタイプ+ステンレス刃
コンパクト設計のスマホサイズ
一度に挽ける豆の量 15~20g

ミル本体: 145 x 46mm / 重さ: 約 385g



エスプレッソ



ドリップ
サイフォン



フレンチプレス

尾籠氏「監修」!

JPPROで挽いて淹れる

RECIPE FOR COFFEE GRINDER JPPRO



美味しいドリップ珈琲レシピ

RECIPE FOR COFFEE GRINDER JPPRO

珈琲g×15のひみつ

珈琲g×15の数が、珈琲の出来上がり量(ml)です。下一覧のように1人前10g以上の珈琲を使用しましょう。挽き方は、中細挽きを基準に好みで粒度調整してください。お湯は沸騰直後をポットに移したのが適温です。

コーヒーグラム数のかんたんリスト

- | |
|---------------------------|
| 1人前 → 珈琲10g × 15 = 約150ml |
| 2人前 → 珈琲20g × 15 = 約300ml |
| 3人前 → 珈琲30g × 15 = 約450ml |
| 4人前 → 珈琲40g × 15 = 約600ml |

※濃い場合は、出来上がり後に湯を足して完成。

湯温の効果

湯温は温度が高いほどコーヒーイングがたくさん抽出できます。

コーヒーには焙煎度合との湯温相性があり、

浅煎り 高温 (90 ~ 95°C)

中煎り 中温 (85 ~ 90°C)

深煎り 低温 (80 ~ 85°C)

で淹れると失敗しにくく美味しいなりやすいです。

尾籠の推奨は約88°C。沸騰した湯をケトルに移し替えた時におよそこの湯温に落ちるのと、どんな焙煎度合いの豆にもほとんど美味しいくなるので便利です。

ダイヤル 90番で本格的ドリップ（中～中深煎り編）

ハイ～シティロースト程度

※浅煎り→ダイヤル75~80番、深～極深煎り→95~100番あたりを目安に。



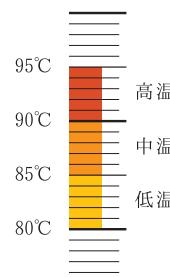
1. 蒸らしは約30秒

珈琲粉を平らにセットし、中心から500円玉程の大きさを少量の湯で注ぎ蒸らす。この時、濡れていない粉がないよう全体へしっかりと。



2. 注湯を二回に分ける

300mlが出来上がり量の場合、一定のペースで注湯を二回に分けて半分ずつ抽出。湯の太さは直角に落ちる位の細さで低い位置から注ぎます。



COLUMN

尾籠のスペシャルレシピ

どんな豆でもとりあえず、ダイヤル90番+湯温88°C+珈琲15g/250mlを2分半位で作ってみて下さい。そこを基準にダイヤル調整で粒度を変えたり湯温変えたりするだけで幅広い味の変化を愉しめます。そのキッカケをJPPROと、このレシピでたくさん体験して欲しいです。





ASSORT PACK COFFEE BEANS 20G X 6 VARIATION

珈琲豆各20g×6種類のアソートパック

尾籠氏厳選の珈琲豆が全て揃ったお試しセットです。
珈琲豆選びに迷ったらぜひ一度お試しください。



※組み合わせの種類が変更になる場合もございますのでご了承ください。



華籠

濃厚なコクと苦味の中に隠れた華やかな香り甘さを感じるハナカゴブレンド。

香り:★★★★★
甘さ:★★★★★☆
酸味:★★★★☆☆☆
苦味:★★★★☆☆☆
コク:★★★★★☆



金獅子

当ブランド不動の人気を誇るコロンビア産のインディアンピターネスコーヒー

香り:★★★★☆☆☆
甘さ:★★★★★☆☆
酸味:★★★★☆☆☆
苦味:★★★★☆☆☆
コク:★★★★★☆



赤蝶

華やかな風味を楽しめる産地といえどコーヒー発祥の地エチオピア。

香り:★★★★★
甘さ:★★★★★☆☆
酸味:★★★★☆☆☆
苦味:★★★★☆☆☆
コク:★★★★★☆



紫猿

大自然の森林にいるような大地を嗜みしめた力強い風味。

香り:★★★★★☆
甘さ:★★★★☆☆☆
酸味:★★★★☆☆☆
苦味:★★★★☆☆☆
コク:★★★★★☆



蒼波

口に含んだ瞬間からしっかりとふくよかな風味が沁みわたります。

香り:★★★★★☆
甘さ:★★★★☆☆☆
酸味:★★★★☆☆☆
苦味:★★★★☆☆☆
コク:★★★★★☆



絶影

王道かつ飽きない透明感のある味わいが楽しめます。

香り:★★★★★☆
甘さ:★★★★☆☆☆
酸味:★★★★☆☆☆
苦味:★★★★☆☆☆
コク:★★★★★☆

PRODUCT LISTS 製品ラインナップ

	JPPRO	ZPRO	Q2
型番	LG-1ZPRESSO-JPPRO	LG-1ZPRESSO-ZPRO	LG-1ZPRESSO-Q2
JAN	4562417015917	4562417015276	4562417015511
一度に挽ける豆の量	35 ~ 40 g	25 ~ 30 g	15 ~ 20 g
サイズ	200 x 200 (mm)	170 x 185 (mm)	160 x 145 (mm)
重量	685 g	660 g	385 g
特徴	日本限定デザイン ステンレス刃 外部ダイヤル 120 段階	標準タイプ ステンレス刃 外部ダイヤル 60 段階	アウトドアタイプ ステンレス刃 コンパクト設計





Plusmotion⁺

<https://plusmotion.jp>

info@logic-ec.com

株式会社ロジックが1Zpresson社の日本総合代理店として製品販売を行っております。