

# GAGGIA ガジア

## 近代エスプレッソの生みの親 日本上陸!

クレマとよばれる特殊な泡が表面に浮かぶ、少量で特別なコーヒー「イタリア式エスプレッソ」。そんな上品なイタリアの味を、自宅で簡単に作れるマシーンがこの度日本に初上陸! バリスタ気分で本格エスプレッソを堪能しよう!

写真/熊谷義久 文/モノ・マガジン編集部

### 14世紀

トルコでコーヒーが飲まれるようになる。コーヒーは上流階級でのみ飲まれる嗜好品であった。

### 17世紀前半

ヨーロッパでコーヒーが飲まれるようになる。始めは富裕層のみが飲んでいた。

### 1900年代

イタリアのパールでエスプレッソが提供され始める。蒸気により抽出されるエスプレッソは、蒸気が直接コーヒーに触れてしまい、苦く雜味があるコーヒーだった。

### 1906年

イタリアのミラノ総合博覧会で初めてエスプレッソマシンが登場。

1938年

今までにない美味しいエスプレッソ!

ガジア氏が革新的なコーヒー抽出システムを発明!

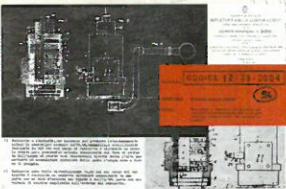
それまでの蒸気ではなく、湯に圧力をかけ抽出する方法により、美味しいエスプレッソが生まれる。今日広く定義されるイタリア式の近代エスプレッソが誕生!

1947年

レバー式構造で第二の特許を取得。さらにクレマが抽出できるよう進化。

1948年

ガジア社がイタリアのミラノに設立。



バリスタ気分で本格エスプレッソ!



**CLASSIC** 價格9万1584円

サイズ幅約230×高さ約380×奥行約240mm(8kg)  
ステンレスボディ 水タンク容量2.1ℓ

タンパー、マット、ダンブボックス、  
ショットグラス、ピッチャー、  
デミタスカップ、コーヒー豆など、  
多数のアクセサリーでグレードアップも!

### アキーレ・ガジアとは?



近代エスプレッソの父。1885年イタリアのミラノに生まれる。自らパールオーナーとして働きながら、1938年に画期的なコーヒー抽出システムを発明。苦かったエスプレッソを、クレマが浮かび香り高くコクのある飲み物に変えた。

### ポイント

#### パーフェクトクレマデバイス!



フィルターに付属の圧力弁を設置し、コーヒー粉を入れる。均一に圧がかかるようにタンパーで適度に押しならし、出口にセット。クレマが立たない失敗の多くは、フィルター内の粉が均等に固まっていないことや、フィルター内の圧が不十分なため。そこで「パーフェクトクレマデバイス」を、フィルターホルダーに取り付けければ、難しいタンピングテクニックは不要。誰でも失敗することなく、黄金の泡「クレマ」が浮かぶ、美味しいエスプレッソを作れる。

### 3ウェイバルブ装備

バックフラッシュを利用して、コーヒーカスの余分な水分を除去できる「3ウェイバルブ」も装備。また360度回転可能なスチームノズルも搭載!

自宅で味わう  
本格イタリア式エスプレッソ

ミラノのパールオーナー、アキーレ・ガジア氏により、近代エスプレッスマシンが発明されてから80年を迎える今、本場イタリアから日本に上陸したのが、自宅で簡単にイタリア式エスプレッソが作れる、ガジアのエスプレッスマシンだ。イタリアの本格イタリアンエスプレッソ用の豆を、細かく挽き、高圧のお湯で淹れるエスプレッソ。高度なテクニックや経験が必要なことから、これまで本格的な味を自宅で作ることは難しかった。そんな中登場したのがガジア。ミラノスタイルのステンレスボディが美しい代表モデル「クラシック」は、プロの味を簡単に作れるセミオートモードで、一番の特長は「クレマ・ナチュラーレ」と呼ばれる泡状のコーヒーの油分が表面に浮かぶこと。このクレマが味の決め手となり、芳醇な香りや奥深いコクをもたらしてくれる。タンパーやマットなどプロ仕様の道具も揃うので、ホームバリスタ気分で上質なエスプレッソを極めたい。よりバラエティ豊かに楽しむなら、小型全自動マシーンの最上位モデル「アカデミア」が最適。エスプレッソを含め、カプチーノやカフェラテなど7つのメニューを作れ、豆やお湯の量、温度、蒸らし時間調整、エスプレッソ好みの濃さにアレンジし、至福の一一杯を味わおう。イタリアではエスプレッソの歴史と同義と謳われるガジアのマシーン。イタリア式エスプレッソを探求するなら、手にしたい価値ある逸品だ。

家庭でもバールの味を堪能!

1977年

「Baby Gaggia」誕生。

日本人デザイナー蓮池頌氏デザイン。ハイブリッドモデルで、家庭や小規模オフィス、レストランで使われる。



il Barcaffè Baby Gaggia

1979年

小型全自動マシン化!

セルジオ・ザッペーラ氏が小型全自動マシンを開発。誰もが美味しいエスプレッソを飲めるようになった。



GAGGIA

セルジオ・ザッペーラ

1999年にガジアとイタリアのエスプレッソマシン大手のSaecoが統合。ザッペーラ氏はSaeco経営後、2004年にカフィタリーを設立。

1991年

「CLASSIC」誕生。

初代「Classica」のDNAを引き継いだ、「Baby Gaggia」の後継モデル。今なお世界で親しまれるフラグシップモデル。



GAGGIA

2014年

小型全自動マシンのフラグシップモデル「ACCADEMIA」発売!

2018年

誕生80周年!

エスプレッソマシン誕生から80年の時を経て、日本初上陸!



コレが  
クレマだ!

コーヒー豆から出る油分。このクレマにより、エスプレッソの味と香りが決まる。圧力をかけて抽出することで、コーヒー豆の一番美味しい部分である脂肪分が絞り出される。エスプレッソで一番重要なポイント!

小こだわり派にピッタリな  
小型全自動マシン!



ACCADEMIA

価格26万7840円

## イタリア式エスプレッソとは?

高い圧力をかけて抽出した少量のコーヒーのこと。イタリアでは家庭やバールなどで朝や昼、夕食後によく飲まれる。砂糖をたっぷり入れて飲むのがイタリア流。コーヒーの旨味成分であるクレマが最大の特長。均等できめ細かく厚みがあり、ヘーゼルナッツ色のクレマが理想的。このクレマは香りを逃がさない膜の役割も果たす。コクのある濃厚な味わいで、苦味も少なく焙煎の風味、香り高いアロマを楽しむことができる。



## イタリア式エスプレッソは豆がポイント!

本場イタリアンエスプレッソは、必ずといっていいほど上質なロブスタ豆が配合される。アラビカ豆に加えロブスタ豆が25~50%ブレンドされ、豆は程良く深煎りすることで、上品な苦みと深いコク、芳醇な香りが生まれる。

※画像は豆の目安

## カプチーノとは?

カプチーノは、ミルクとその泡がエスプレッソと均等に配合されたもので、ミルクの甘味が特長。カフェラテとは、イタリア語で「コーヒーとミルク」を意味し、フランス語では「カフェオレ」と呼ばれる。エスプレッソとミルクの割合は通常2:8。泡の量が少なくなれば、必然的にホットミルクの量が多くなり当然味も変わる。典型的なカプチーノの後味はコーヒーの味がするが、カフェラテの後味はミルキーな味わいになる。

サイズ幅約282×高さ約385×奥行約428mm  
ミルクフォーマー: 600mlカラフェ 搅き粗さ  
8段階 豆量3段階 コーヒーカス受け容量:  
15杯 水タンク容量: 1.6ℓ コーヒー豆容器  
容量: 350g セラミックフラットグラインダー

ポイント2

自動洗浄!



ミルクフォーマーをスチームで自動洗浄。洗浄はフォーミング終了直後のため、次のフォーミングまで清潔に使い、ミルクが残ることで起こる故障も防げる。忙しい時も忘れずに洗浄できるのが嬉しい。

ポイント1 泡の量を調整登録できる!



泡の量を4段階に調節できるので、カフェラテやカプチーノも好みの味にアレンジできる。目安となるミルクと泡の分量は、カプチーノが1:1、カフェラテだと3:1だ。ふわふわの泡のカプチーノが満喫できる!