GAGGIA
MILANO

ESPRESSO MACHINES

**今では全世界で愛され飲まれている「エスプレッソ」。
その原点は 1938年、ミラノのバールオーナーだった Gaggia氏の発明から始まった。
Gaggiaの歴史をご覧ください。**

1 Espressoの誕生

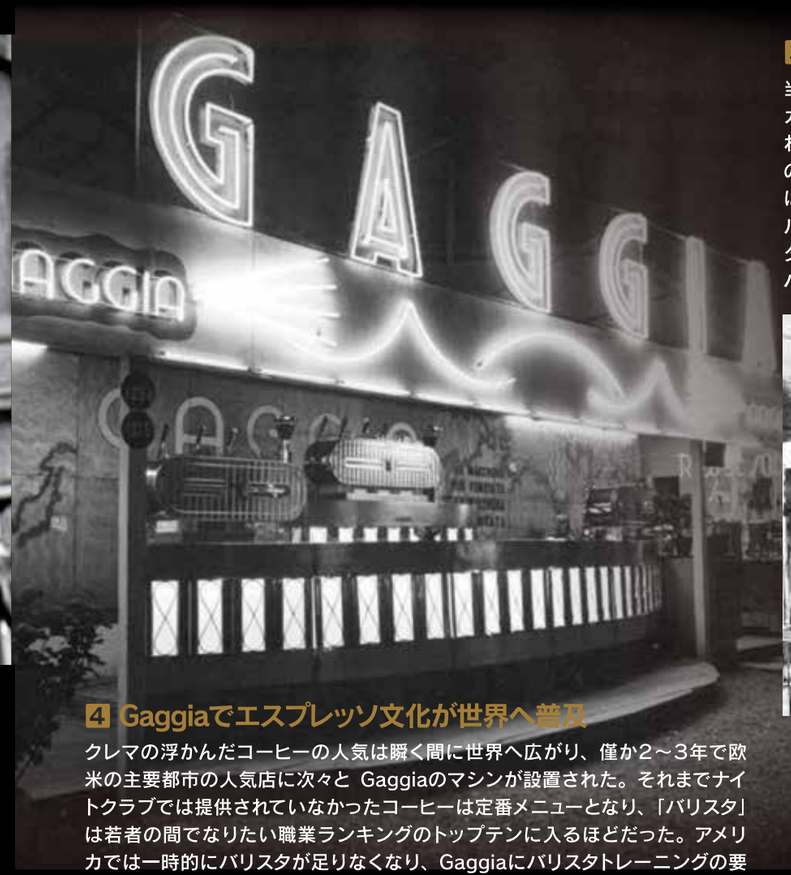
街のバール(喫茶店)で「時間をかけずに淹れるコーヒー」、エスプレッソ(イタリア語で早い)が提供され始めたのが 1900年代。エスプレッソを淹れるマシンは蒸気を使い圧力をかけ一気に抽出していたが、蒸気が直接コーヒーに触れることで、苦く雑味があるコーヒーしか作ることができず、評判は決して良いものではなかった。

コーヒーの歴史を大きく変えたのは、ミラノのとあるバールオーナーの一つの発明から始まった。１９３８年に申請した特許はコーヒー文化そのものを大きく変え、現在飲まれているエスプレッソはここから生まれた。そのバールオーナーの名はAchille Gaggiaといい、後の Gaggiaブランドの創設者となる。

2 crema caffe naturale:天然クリーム コーヒー:クレマの誕生

Gaggia氏の発明は蒸気を使わずに、圧力をかけた熱湯をコントロールすることだった。今までの黒くて苦いだけの飲み物から、全く新しいコーヒーが誕生した。Gaggia氏の発明したマシンで淹れたコーヒーは見た目から違い、なんと、クリーム状の泡がコーヒーの表面に浮かんでいた。最初は誰かがコーヒーに生クリームを加えたのではと疑うほどだった。良質なエスプレッソの象徴、「クレマ」は自然にできるクリームコーヒーと呼ばれる様になった。

近代エスプレッソの生みの親、今日まで伝統と実績を守りつづける。



3 エスプレッソマシンの推移

当時のマシンは外観が全てであり、バールに入るとカウンターの真後ろに店の看板として飾られてた。これらのマシンは博物館レベルに展示されるほどのものだった。Gaggiaのマシンは機能で勝負した。特徴は圧力をコントロールするレバーであり、最初のモデルは1レバー。エスプレッソ人気が広がり、多くのオーダーに対応するため、3レバー、4レバー、最大6レバーモデルも発売された。

4 Gaggiaでエスプレッソ文化が世界へ普及

クレマの浮かんだコーヒーの人気は瞬く間に世界へ広がり、僅か2～3年で欧米の主要都市の人気店に次々と Gaggiaのマシンが設置された。それまでナイトクラブでは提供されていなかったコーヒーは定番メニューとなり、「バリスタ」は若者の間でなりたい職業ランキングのトップテンに入るほどだった。アメリカでは一時的にバリスタが足りなくなり、Gaggiaにバリスタトレーニングの要請が殺到した。
いち早く Gaggiaを導入した店はミラノの Galleria Vittorio Emanuele通りで店を構えていた「Motta」と「Biffi」、一流ナイトクラブ「Astoria Club Milano」。現在もロンドンの人気スポットであるソーホーに「Moka Bar」と「Bar Italia」、「SirocciBar」、「El Cubano Coffee Bar」。ブランドをそのまま使用した「Gaggia House」、「Coffee House」から「Caffe Bar」に変った時代だった。

5 家庭でもバールの味を

「家庭でもバールの味を」は消費者の長年の憧れであり、夢だった。その夢をかなえたのが Gaggiaの「Gilda54」モデル。業務用の圧力レバーをそのまま使用して、「ウサギの耳」の愛称で呼ばれた。このコンパクトで独創的なルックスと、クレマ入りコーヒーが出来ることで、一躍世界のベストセラーになった。
二度目の転機は 23年後の Baby Gaggiaの誕生。Gilda登場からイタリアだけでも数十社が家庭用モデルに参入し競い合った。Gaggiaは他社と差別化をするために、ミラノに居住していた日本人工業デザイナーMakio Hasuike氏にデザインを依頼。「Baby Gaggia」はハイブリッドモデルで、家庭のみならず、小規模オフィス、ブティックやレストランで愛用された。「Baby Gaggia」の登場で世界中で Gaggiaブームが再燃した。

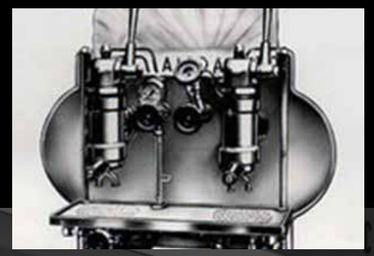
初回モデル

象徴的モデル Gilda 54(1954)

Baby Gaggia(1977)

7 1938年から受け継がれるクレマ。

シンプルなマシンから、美術館に置かれてもおかしくないデザイン性のマシンまで、様々な進化をとげる。



マイケル・ジャクソンが愛用した
「Neverland Gaggia」

6 小型全自動マシン:コンパクト化に成功

Gaggiaはバールに設置しているマシンを誰よりも早く小型化することに成功し、バールの味を家庭でも楽しめるようにした。同じ様に、業務用で普及していた全自動式エスプレッソマシンを Sergio Zappella氏が小型化に成功したのは1985年。セミオートマシンではどうしても手間と多少のテクニックが必要だが、全自動マシンは豆の挽き、コーヒーの圧力抽出、コーヒー粉の圧縮と排出がボタン操作一つで可能となった。味についても、豆量、豆の挽き粗さ、お湯量、圧力の調整で自由に好みの設定ができ、上級モデルはさらにミルクフォーミングも失敗することなく自動で行うことができる。

Syncrony Logic series

デザインや機能も長年の研究開発により向上し、
ファションの街ミラノに相応しい現在の
「Gaggia design」に進化した。

Unica

Platinum series

オフィス用として

外食用として

家庭でも

エスプレッソとは?

①苦い、濃い味のコーヒー　②デミタスで飲む飲み方　③豆の種類
④抽出方法 ?
答えは「高い圧力を加えて抽出したコーヒー」のこと。エスプレッソは、小さなカップに少量のコーヒーで、砂糖をたっぷり入れて飲まれているが、味やカップの大きさ、豆の種類の指定はない。9気圧で抽出されていれば「エスプレッソ」になる。

Espresso Italianoとは?

エスプレッソは大きく「イタリア系」と「シアトル系」の2つに分類される。大手コーヒーチェーンで出されるエスプレッソはシアトル系。ではその違いは?

豆の種類▶ 本場イタリアンエスプレッソの豆には必ずロブスタ豆を配合している。ブレンドの割合は、高級ロブスタ豆を少なくとも25%、多くて約50%配合している。ロブスタ豆をブレンドすることで、アラビカ豆だけでは出すことが難しい上品な苦みと深いコク、芳醇な香りを出すことができる。シアトル系のコーヒー豆はアラビカ豆100%を使用していることが多い。

豆の焙煎▶ エスプレッソのロースト基準は「イタリアンロースト」や「フレンチロースト」と思われがちだか、イタリアでは「イタリアンロースト」という焙煎名は存在しない。フランスでも同様。シアトル系では酸味の強いアラビカ豆を使用するので、その酸味を抑える為により強く焙煎しており色はほぼ黒色になる。

結果として、同じエスプレッソでもイタリア系とシアトル系では、味、コク、香りが大きく異なっていいる。

認定されたイタリアンエスプレッソとは?

大きく6つの要素が重視される。
・クレマの状態:クレマの色、クレマのキメ細かさ
・香りの強さ:アロマ(香)、ロースト(焙煎の香り)
・味の評価:味、コク

味の評価▶ 最初に驚く点は苦み。エスプレッソは苦いというイメージが強いと思うが、苦みのレベルは極端に低く、酸味より低く設定されている。これは世界共通で、苦いコーヒーは美味くないコーヒー。美味いコーヒーには程よい酸味があり、酸味は大事な隠し味になる。食の世界に共通する事はバランスである。

クレマの評価▶ クレマの位置付けが高いことは6つの要素のうち2つの要素を占めていることで分かる。クレマはドリップコーヒーにはなく、エスプレッソのみに現れる。

ではそもそも、クレマとはなに?

①コーヒー豆から自然に出るアク　②コーヒー豆のエキス　③豆の油分?

答えは「油分」。食全体では油分は一番美味しい部分だが、コーヒーでもそれは同じ。圧力をかけて抽出することで、コーヒー豆の中にある脂肪分が絞り出される。イタリア人はエスプレッソを飲む前クレマを見て評価する。
理想的なクレマの状態は濃いヘーゼルナッツ色、均等で極め細かい泡、泡に厚みがあるか。クレマそのものが味と香りの結晶であり、クレマが多い程、豊富な旨み成分が出た証拠。クレマには他にも香りを逃がさない膜の役割も果たしている。

エスプレッソと砂糖の関係:「イタリアでは砂糖をエスプレッソに入れる」と日本人はよく言います。しかし、世界ではエスプレッソに砂糖を入れるが、日本だけが入れないのが実情。砂糖を入れるのは単なる流儀や習慣ではなく、砂糖を入れて初めてエスプレッソが完成する。イタリアではエスプレッソに砂糖を入れる前提で味の開発をしている。料理全般と同様に、砂糖の位置付けは大事であり、特にエスプレッソの苦みの角を丸くしたり、コクをより際立たせることができる。

エスプレッソいつ頃から一般の人も飲める様になった?

①1900年代　②1930年代　③1950年代 ?

答えは「1950年代」現在の「クレマ付きエスプレッソ」は意外に歴史が浅い!

カプチーノとは?

カプチーノ、カフェラテ、カフェオレとの違いは?

①泡の比率　②容器の違い　③違いはない?

答えは「ミルクフォーム(泡)とスチームミルクの比率」。

カフェオレ(Café au Lait)はフランス語で、意味は「コーヒーにミルク」。作り方は、「ドリップコーヒー+ミルク」1:1の割合。
カフェラテ(Caffe Latte)はイタリア語で「コーヒーにミルク」。
フランス語のカフェオレと同じ意味で作り方は、「エスプレッソ+スチームミルク」2:8の割合。
注意▶「ラテ」を注文した場合、ホットミルクが出でくる。

ESPRESSO ITALIANO
ISTITUTO NAZIONALE ESPRESSO ITALIANO

認定された「Cappuccino Italiano」とは?

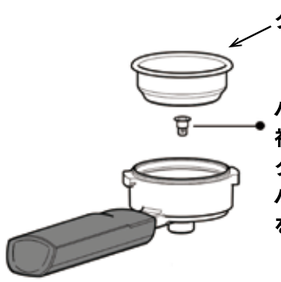
INEIの基準として、ミルクフォーム(泡立てミルク)、エスプレッソ、スチームミルク(ホットミルク)の比率は 1:1:1の割合になる。従って、泡とホットミルクは 5:5の割合。泡の量が少なくなれば、必然的にホットミルクの量が多くなり、当然味も変わる。典型的なカプチーノの後味はコーヒーの味がするが、カフェラテの後味はミルキーな味わいになる。

カプチーノと砂糖の関係▶ 60~68℃に温めたミルクは一番甘みを感じる温度。良くフォーミングされたカプチーノはミルクの甘味が生きており、砂糖は個人の好みで。

GAGGIA CLASSIC evo

GAGGIAの伝統を受け継ぐフラッグシックモデル

ベーシックなステンレスの他に
ブラック、ホワイトを
加えた３色展開



クレマフィルターダブル ×1
プロフェッショナルフィルターシングル ×1
プロフェッショナルフィルターダブル ×1
パーフェクトクレマデバイス ×1
プラスチックタンパー
などの付属品ですぐに使用できます

プロフェッショナルスチームワンド

ステンレス製のスチームノズル。２つ穴からでるスチーム
でよりきめ細かいミルクフォームに仕上げられます

58mmフィルターホルダー

業務用で多く使用されている 58mmを採用。
ダブルで約16ｇを使用し、より本格的な
エスプレッソを楽しめます

３ウェイバルブ

バックフラッシュを利用し、コーヒーかすの
余分な水分を除去

GAGGIAロゴ

フィルターホルダーにＧＡＧＧＩＡロゴ入り
ホルダー部はステンレス製へアップグレード

様々なアクセサリー

ミルクピッチャーをはじめ、様々なアクセサリーも
豊富に揃えています

GAGGIA MAGENTA マジェンタ

GAGGIA MAGENTA series

分かりやすいコントロールパネルで
抜群の操作性とドリンクメニュー毎に
細かな設定が可能

抽出中に、水、豆の補充が可能

セラミック製フラットグラインダー
を採用し、豆のポテンシャルを
十二分に引き出します

横幅 224mm の
コンパクトサイズ

トレイをデミタスカップに
最適な高さにセット可能です

本格エスプレッソに
お湯を加えた
アメリカーノが
楽しめます

GAGGIA MAGENTA PRESTIGE

マジェンタ プレステージ

- 12種類のメニューを抽出可能
- 良質なラテメニューができるカラフェ（容量480ml）を標準装備
- 給湯専用ノズルを付属

GAGGIA MAGENTA MILK

マジェンタ ミルク

- ９種類のメニューを抽出可能
- 専用ミルクフォーマーを付属
- 衛生的なガラス製ミルクグラス付き（容量400ml）

※オプション品、ミルク保冷庫（ＭＦ－１Ｍ）

GAGGIA MAGENTA PLUS

マジェンタ プラス

- ５種類のメニューを抽出可能
- ステンレス製スチームノズルを搭載
- 現代的でダイナミックなデザインのコンパクトモデル

GAGGIA アカデミア
ACCADEMIA

小型全自動マシンの最上位モデル 唯一ミルクの泡立ち調整ができるためメニューにこだわる方に最適

「オレ・ラテ・カプチーノ」全てのミルクメニューをプログラム化

Accademia

ミルクフォーマーをスチーム自動洗浄

Milano Styleステンレスボディ

GAGGIA ブレラ
BRERA

Brera

Milano Style ステンレスフェイス

セラミック製フラット式グラインダー

■摩擦熱が少ないため、フレッシュなアロマを引き出す　■摩耗が少なく耐久性が高い　■さらに均等な挽きが可能　■動作音がより静か

PROUDRY MADE IN ITALY

GAGGIA BESANA ベサーナ

コンパクトで簡単操作のエントリーモデル

水タンク、コーヒーカス容器を
マシン前面に設置するデザイン。

スチームノズル搭載

ONLY GAGGIA

セラミック製フラットグラインダー

《セラミック製の特徴》

スチールなど他の材質と比較して以下の点が優れてる。

- 摩擦熱が少ないため、フレッシュなアロマを引き出す
- 摩耗が少なく、耐久性が高い
- さらに均等な挽きが可能
- 動作音がより静か

グラインダー構造は、フラットディスク（平行歯）とコニカル（円すい歯）に分類される。

フラット式の特徴は

- どんなブレンドの豆も均等に挽くことが可能
- 高速回転が可能（1400 ～ 1600 回転 / 分）。高速回転で豆を挽くと、摩擦熱で豆の風味が壊されることがるが、セラミック製のグランダー刃を採用することで豆の過熱を防ぎ、風味を落とすことなくグラインドする
- 消音性と耐久性が向上

GAS（Gaggia Adapting System）

Gaggia オリジナルのシステム：いつでも最適なコーヒーを抽出するために、どのタイプの豆を使用しても、豆の特徴などを感知し、グラインダーで挽く豆量を自動で適量に調節するシステム。

GBS（Gaggia Brewing System）

Gaggia の特許技術システム：

ダイヤルを回すだけで抽出時の圧力調節を行い、クレマやコーヒーの味わいを微調整するシステム。
圧力を調整することですっきりとした軽い飲み口から、より濃厚な深みとコクのある味わいを楽しめる。
抽出中でも圧力調節が可能で、効果も瞬時に現れます。一杯のコーヒーにこだわる、Gaggia ならではのシステム。

ミルクフォーム調整プログラム（Accademia）

「Accademia」は Gaggia で唯一、ミルクの泡立て方をラテ系メニュー毎に登録することができる。
例えば、カフェオレはフォームなし、カフェラテは少量のフォーム、カプチーノはフォーム量を最大になど、それぞれ設定することができる。
Gaggia のミルクフォーマーは本格イタリアのカプチーノを提供可能。

ミルクライン自動クリーニング機能

「Accademia」は、ミルクカラフェの自動クリーニング機能を搭載。ミルクメニューの抽出毎に抽出口を洗浄し、マシンを清潔に保つ。ミルクフォーマーは精密機器です。スチーム、ミルク、温度の絶妙なバランスで良質な フォームが生成されるため、洗浄を怠るとミルクが部品内で固まり、フォームの 質が落ちることになる。

全自動マシン別機能一覧

	アイコン	アカデミア	マジェンタプラス	マジェンタミルク	マジェンタプレステージ	ブレラ	ベサーナ
セラミックグラインダー	CERAMIC GRINDER	○	○	○	○	○	○
セラミック製フラットグラインダーを採用。摩擦熱が少なく、フレッシュなアロマを引き出します。 また静かで摩耗も少なく耐久性に優れます							
GAS（豆調整機能）	ADJUST YOUR ESPRESSO	○	○	○	○	○	○
コーヒー豆に合わせた粉量を自動調整します							
GBS（圧力調整機能）	ADJUST YOUR ESPRESSO	○					
ダイヤルを回しクレマやフレーバーの調整が可能							
蒸らし機能	ESPRESSO PRE-BREWING	○	○	○	○	○	○
抽出前に一度蒸らす事によりエスプレッソ本来の香りを引き出します							
15気圧保証	PERFECT PRESSURE	○	○	○	○	○	○
イタリア基準の15気圧ポンプを搭載							
省エネスタンバイモード	ENERGY <1W SAVING	○	○	○	○	○	○
一定時間操作しなかった場合に自動移行							
カルキ洗浄アラーム	DESCALING ALERT	○	○	○	○	○	○
洗浄のタイミングをお知らせします							
粉末コーヒー使用	GROUND COFFEE COMPARTMENT	○	○	○	○	○	
粉のコーヒーの使用ができます							
自動クリーニング機能	AUTOMATIC CLEANING	○	○	○	○		
コーヒーラインやミルクライン洗浄機能							

	アイコン	アカデミア	マジェンタプラス	マジェンタミルク	マジェンタプレステージ	ブレラ	ベサーナ
ミルクメニュープログラム	AUTO CAPPUCCINO SYSTEM	○		○	○		
カプチーノなどのミルクメニュー搭載							
クラシックスチームノズル	CLASSIC MILK FROTHER	○				○	○
蒸気でミルクを泡立てラテ系メニューも楽しめます							
プロフェッショナルスチームワンド	PROFESSIONAL STEAM WAND		○				
ステンレス製でよりきめ細かいミルクフォームを作ることが可能							
デジタルディスプレイ	DIGITAL DISPLAY	○				○	
デジタルディスプレイで分かりやすくマシンの現状ステータスを表示							
ワイドコントロールパネル	WIDE CONTROL PANEL		○	○	○		
見やすく操作しやすい多言語対応							
エスプレッソトレイ	ESPRESSO TRAY		○	○	○		
トレイをデミタスカップに最適な高さにセットできます							
ダブルボイラー	DOUBLE BOILER	○					
コーヒー用とミルク用のボイラーを別に装備。抽出時の待ち時間を短縮します							
カップウォーマー	INTEGRATED CUP WARMER	○					
マシンの天板にウォーマーを装備							

製品仕様一覧

GAGGIA MILANO

マシン名	アカデミア	マジェンタプラス	マジェンタミルク	マジェンタプレステージ		ブレラ	ベサーナ	クラシック　エボプロ
型　番	SUP 038G	SUP 051W	SUP 051P	SUP 051U		SUP 037RG	HD 8651	SIN035R
電圧 / 消費電力	100V/1000W	100V/1200W	100V/1200W	100V/1200W		100V/1200W	100V/1000W	100V/1150W
サイズ（幅・奥行・高さ）	282×428×385 ㎜	224×435×357mm	224×435×357mm	224×435×357mm		256×432×320 ㎜	295×420×325 ㎜	230×240×380 ㎜
重量	17kg	7.6kg	7.7kg	7.7kg		8.5kg	6.9kg	7.2kg
ミルクフォーマー	600 ㎖カラフェ	プロフェッショナルスチームワンド	カプチーナトーレ	480㎖カラフェ		パナレロ	パナレロ	プロフェッショナルスチームワンド
挽き粗さ調整	8	5	5	5		5	5	—
豆量調整	3	5	5	5		3	—	—
コーヒーカス受け容量	15 杯	15 杯	15 杯	15 杯		8 杯	8 杯	—
水タンク容量	1.6 ℓ	1.8 ℓ	1.8 ℓ	1.8 ℓ		1.2 ℓ	1 ℓ	2.1 ℓ
コーヒー豆容器容量	350g	250g	250g	250g		260g	200g	—
ボイラー	ステンレススチール / 2台	ステンレススチール	ステンレススチール	ステンレススチール		ステンレススチール	ステンレススチール	アルミニウム
コーヒーグラインダー	セラミック	セラミック	セラミック	セラミック		セラミック	セラミック	—
本体材料	熱可塑性プラスチック / 金属	熱可塑性プラスチック	熱可塑性プラスチック	熱可塑性プラスチック		熱可塑性プラスチック / ステンレス	熱可塑性プラスチック	ステンレススチール
安全装置	ボイラー圧力安全弁 / 2重安全サーモスタッド	サーモスタッド	サーモスタッド	サーモスタッド		温度ヒューズ	温度ヒューズ	—

定期メンテナンスについて

毎月のお手入れ Monthly

毎月のお手入れが重要です マシンの耐久性の持続に繋がります

ブルーイングユニット用グリース 40g

全自動エスプレッソマシンの心臓部であるブルーイングユニットは定期的にグリースの塗布を行うことで、快適にご使用いただけます。

ご使用頻度：月 1 回程度 または 500 杯ご使用ごと

1年に数回 Multiple

忘れやすい年に数回のメンテナンス 重要なお手入れはお忘れなく！

専用浄水フィルター

コーヒー抽出直前に水をろ過するため、さらに美味しくコーヒーを楽しめます。Gaggia/Saeco コーヒーマシン専用

交換の目安：3 ヶ月 または 60 リッターご使用ごと

MEL-F2000 除石灰剤

自然に優しいコーヒーマシン専用除石灰剤です。カルキ除去や再石灰化の予防に最適な酸性。 容量 180ml

ご使用頻度：マシン警告表示ごと または 240 リッターご使用ごと

毎週のお手入れ Weekly

毎週のお手入れもお忘れなく ベストな状態を保つには必要不可欠です

カマレタカフェクリーン 10 錠入り

ブルーイングユニットの洗浄にご使用ください。

ご使用頻度：週 1 回程度

MEL-F1000 合成洗浄液

ミルクの脂肪分の分解や油脂汚れに最適な弱アルカリ性。 容量 180ml

ご使用頻度：週 1 回程度

▲マジェンタミルク・プレステージ

▲アカデミア・ミルクカラフェ

●メンテナンスセンターの紹介

※メンテナンスサポートご連絡先：TEL.048-949-2888　※外装部品、アクセサリー品ご注文ご連絡先：TEL.048-949-2700
※コールセンターは「日曜日」を休日とさせて頂きます。平日は 9:00 ～ 17:30　土曜日・祝日は　10:00 ～ 17:00
土曜日・祝日は留守番電話受付（コールバック有）のみの対応となります。

GAGGIA
MILANO

DAL 1938:
L'ESPRESSO

TRADIZIONE
IN CONTINUA
EVOLUZIONE

フジ産業株式会社
本　　社: TEL 03-3523-1811(コーヒー事業部)
大 阪 営 業 所: TEL 06-6543-7855
メンテナンスセンター: TEL 048-949-2888
U　R　L: www.gaggia.jp

2023.9