秘密を知ると、なおおいしい。

ペーパードリップの手軽さで
ネルドリップの上質な味わい。

 ●製品の仕様は品質向上のため予告なしに変更する場合がありますのでご了承ください。

V60 透過ドリッパー 01 クリア
VD-01T

C/T48　723016
幅 115・奥 100・高 82　口径 95
1 ～ 2 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞

V60 透過ドリッパー 02 クリア
VD-02T

C/T48　723023
幅 137・奥 116・高 102　口径 116
1 ～ 4 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞

V60 透過ドリッパー 03 クリア
VD-03T

C/T36　723030
幅 157・奥 137・高 122　口径 137
1 ～ 6 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞
材質：本体 /AS 樹脂
スプーン / ポリプロピレン

New
V60 透過ドリッパー 01 ホワイト
VD-01W

C/T48　724204
幅 115・奥 100・高 82　口径 95
1 ～ 2 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞

New
V60 透過ドリッパー 02 ホワイト
VD-02W

C/T48　724303
幅 137・奥 116・高 102　口径 116
1 ～ 4 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞

New
V60 透過ドリッパー 01 レッド
VD-01R

C/T48　724228
幅 115・奥 100・高 82　口径 95
1 ～ 2 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞

New
V60 透過ドリッパー 02 レッド
VD-02R

C/T48　724327
幅 137・奥 116・高 102　口径 116
1 ～ 4 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞

New
V60 透過ドリッパー 01 ショコラブラウン
VD-01CBR

C/T48　724211
幅 115・奥 100・高 82　口径 95
1 ～ 2 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞

New
V60 透過ドリッパー 02 ショコラブラウン
VD-02CBR

C/T48　724310
幅 137・奥 116・高 102　口径 116
1 ～ 4 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞
材質：本体・スプーン / ポリプロピレン

V60ドリッパーの美味しさの秘密。

秘密1
円すい形

秘密2
スパイラルリブ

秘密3
大きな一つ穴

V60 透過ドリッパー 01 セラミック W
VDC-01W

C/T40　723115
幅 119・奥 100・高 82　口径 95
1 ～ 2 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞

New
V60 透過ドリッパー 01 セラミック R
VDC-01R

C/T40　724013
幅 119・奥 100・高 82　口径 95
1 ～ 2 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞

New
V60 透過ドリッパー 01 セラミック CBR
VDC-01CBR

C/T40　724006
幅 119・奥 100・高 82　口径 95
1 ～ 2 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞

V60 透過ドリッパー 02 セラミック W
VDC-02W

C/T36　723122
幅 140・奥 120・高 102　口径 116
1 ～ 4 杯用
V60 計量スプーン付き
2007 年度グッドデザイン賞受賞

材質：本体 / 磁器
スプーン / ポリプロピレン

V60 ガイドネルフィルター
VGNF-02

C/T10 × 10　723412
幅 166・高 112
1 ～ 4 杯用
目安目盛りの刺繍付きネルフィルター

材質：本体 / 綿 80%　ポリエステル 20%
糸 / 綿

フタにドリッパーがのる

フタがドリッパー置きに

電子レンジOK

オール耐熱ガラス製の電子レンジ専用サーバー。

○ポット・フタともに耐熱ガラス製のサーバーです。
○フタにはシリコンパッキン付きの安心設計です。
○フタをしたまま電子レンジＯＫ。

V60 レンジサーバー 360 クリア
XGS-36TB

C/T24　020108
幅 130・奥 107・高 99　口径 77
実用容量 360ml　1 ～ 3 杯用
フタをしたまま電子レンジ OK
2007 年度グッドデザイン賞受賞

V60 レンジサーバー 600 クリア
XGS-60TB

C/T24　020115
幅 145・奥 121・高 120　口径 77
実用容量 600ml　2 ～ 5 杯用
フタをしたまま電子レンジ OK
2007 年度グッドデザイン賞受賞

V60 レンジサーバー 800 クリア
XGS-80TB

C/T24　020122
幅 150・奥 129・高 138　口径 77
実用容量 800ml　2 ～ 6 杯用
フタをしたまま電子レンジ OK
2007 年度グッドデザイン賞受賞
材質：フタパッキン / シリコンゴム

フタにドリッパーがのる

ドリップに

電子レンジOK

電子レンジ専用サーバーです。

○フタをしたまま電子レンジOK。
○くし目付きのフタなので、中国茶や紅茶用のリーフティーポットにもなります。
○ドリッパーをのせてコーヒーサーバーとしても使えます。

New
V60 レンジサーバー 360 スルー
XVG-36B

C/T24　021617
幅140・奥107・高106　口径85
実用容量360ml　1～3杯用
フタをしたまま電子レンジOK

New
V60 レンジサーバー 600 スルー
XVG-60B

C/T24　021624
幅153・奥121・高128　口径85
実用容量600ml　2～5杯用
フタをしたまま電子レンジOK

New
V60 レンジサーバー 800 スルー
XVG-80B

C/T24　021631
幅158・奥132・高145　口径85
実用容量800ml　2～6杯用
フタをしたまま電子レンジOK

材質：フタ / ポリプロピレン

V60 レンジサーバー 360
XVD-36B

C/T24　019805
幅130・奥107・高106　口径85
実用容量360ml　1～3杯用
フタをしたまま電子レンジOK

V60 レンジサーバー 600
XVD-60B

C/T24　019812
幅137・奥121・高128　口径85
実用容量600ml　2～5杯用
フタをしたまま電子レンジOK

V60 レンジサーバー 800
XVD-80B

C/T24　019829
幅143・奥132・高145　口径85
実用容量800ml　2～6杯用
フタをしたまま電子レンジOK

材質：フタ・バンド・取っ手 / ポリプロピレン

V60 シリーズ熱湯専用サーバーです。

○くし目付きのフタなので、中国茶や紅茶用のリーフティーポットにもなります。(VCSN-60B/VCSN-80B)
○ドリッパーをのせてコーヒーサーバーとしても使えます。

熱湯用　直火不可　電子レンジ不可

V60 サーバー 400
VCSN-40B
C/T24　019850
幅 180・奥 119・高 108　口径 77
実用容量 400ml　1 ～ 3 杯用

V60 サーバー 600
VCSN-60B
C/T24　019867
幅 207・奥 134・高 110　口径 88
実用容量 600ml　2 ～ 5 杯用

V60 サーバー 800
VCSN-80B
C/T24　019874
幅 210・奥 144・高 128　口径 88
実用容量 800ml　2 ～ 6 杯用

材質：フタ / ポリプロピレン
取っ手 / フェノール樹脂
バンド / ステンレス

V60 ドリップセット 02 セラミック
VDSN-2512
C/T12　027015

VDC-02W・VCSN-60B・VCF-02-100W（酸素漂白）
・V60 計量スプーン

注ぎやすい細口コーヒードリップケトル。

○全ての熱源に対応。IH200V・100V 対応。
○細口で注ぎやすくなっています。
○ステンレス製。
○フタは逆さに置けるフラットツマミです。

V60 ドリップケトル・ヴォーノ
VKB-120HSV
C/T12　021006
幅 274・奥 144・高 147　口径 77
実用容量 800ml

材質：本体・フタ / ステンレス
フタツマミ・取っ手 / フェノール樹脂

IH 対応

40 枚

V60用ペーパーフィルター酸素漂白
VCF-01-40W

C/T10 × 30　723214
1 ～ 2 杯用

40 枚

V60用ペーパーフィルター酸素漂白
VCF-02-40W

C/T10 × 24　723221
1 ～ 4 杯用

40 枚

V60用ペーパーフィルター酸素漂白
VCF-03-40W

C/T10 × 18　723238
1 ～ 6 杯用

100 枚

V60用ペーパーフィルター酸素漂白
VCF-01-100W

C/T150　723313
1 ～ 2 杯用

100 枚

V60用ペーパーフィルター酸素漂白
VCF-02-100W

C/T120　723320
1 ～ 4 杯用

100 枚

V60用ペーパーフィルター酸素漂白
VCF-03-100W

C/T100　723337
1 ～ 6 杯用

40 枚

V60用ペーパーフィルターみさらし
VCF-01-40M

C/T10 × 30　723245
1 ～ 2 杯用

40 枚

V60用ペーパーフィルターみさらし
VCF-02-40M

C/T10 × 24　723252
1 ～ 4 杯用

40 枚

V60用ペーパーフィルターみさらし
VCF-03-40M

C/T10 × 18　723269
1 ～ 6 杯用

100 枚

V60用ペーパーフィルターみさらし
VCF-01-100M

C/T150　723344
1 ～ 2 杯用

100 枚

V60用ペーパーフィルターみさらし
VCF-02-100M

C/T120　723351
1 ～ 4 杯用

100 枚

V60用ペーパーフィルターみさらし
VCF-03-100M

C/T100　723368
1 ～ 6 杯用

コーヒー粉を入れる

ドリップする

フタをしてそのまま注ぐ

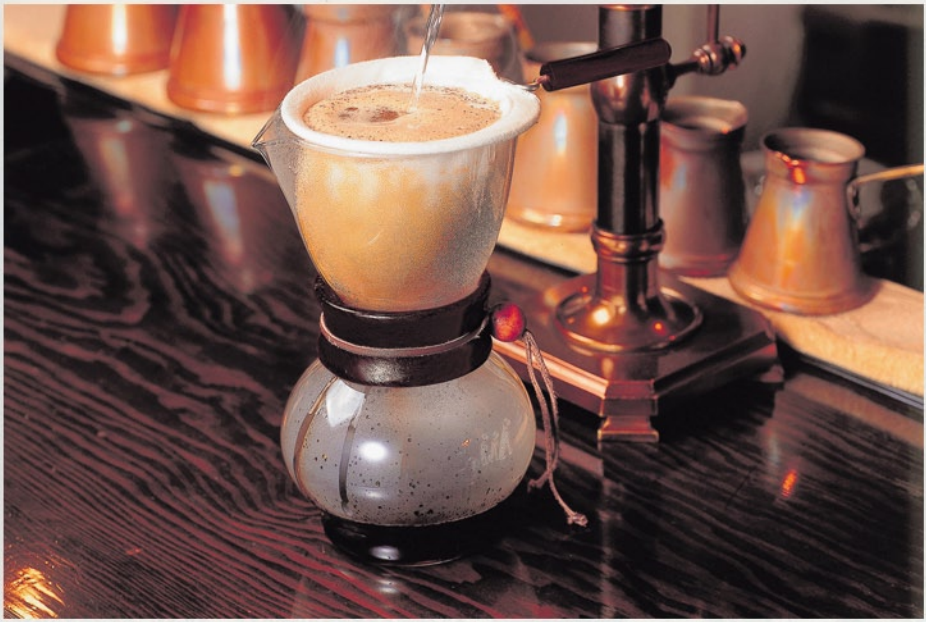
ペーパー不要で本格アロマ。

○メッシュフィルター付きのドリッパー。ペーパーフィルターを使わず、そのままドリップOK。
○コーヒーの旨味成分であるアロマを抽出できる円すい型ステンレスメッシュフィルターを採用。
○ドリッパーピルトインのポットなので、珈琲サービスもスムーズにできます。

ドリッパーポット　カフェオ
CFO-2B

C/T24　171008
幅150・奥105・高171　口径96
実用容量 300ml　2杯用
V60計量スプーン付き

材質：フタ・ひんじ・ドリッパーフレーム・ホルダー・スプーン / ポリプロピレン
ドリッパーメッシュ部 / ステンレス
ホルダーパッキン / シリコンゴム



本格ネルドリップ珈琲。

○キメの細かなネルを通してゆっくりと濾過された珈琲は、豆本来の持つ酸味、渋味、苦味、コクが失われません。
○珈琲粉は中挽きを使用し、粉全体が湿る程度にお湯を注ぎ、珈琲粉がふくらみきったら再びお湯をまんべんなく全体に注ぎます。

中挽き珈琲粉

珈琲粉をふくらます

ろか器：ネル

●ろか布はご使用後よく水洗いし、清水を入れた容器にひたして冷蔵庫で保管してください。
＊ろか布に残った珈琲豆の油分の酸化を防ぐためです。
＊ろか器はネルが取り替えられます。

ドリップポット・ウッドネック
DPW-1

C/T12　331723
径95・高168　口径93
実用容量240ml　1～2杯用

ドリップポット・ウッドネック
DPW-3

C/T12　331730
径110・高195　口径101
実用容量480ml　3～4杯用

材質：グリップ・紐留め・ハンドル／天然木
紐／革製　ネル部／綿
ネルフレーム／ステンレス

保温性のある、プレス式コーヒーメーカー。

○ポットが二重構造になっているので、保温性があり美味しさが長持ちします。
○粗挽きの珈琲粉を入れ、全体が湿る程度に熱湯を注ぎ約1分程蒸らします。蒸らす時間が長い程コクと旨味がでます。
○珈琲粉とお湯だけで手軽にコーヒーを淹れられます。

お湯を静かに注ぐ

フィルターを押し下げる

できあがり

二重グラス カフェプレッソ
CPW-2SV

C/T12　171039
幅150・奥105・高162　口径98
実用容量240ml　1～2杯用
V60計量スプーン付き

二重グラス カフェプレッソ
CPW-4SV

C/T12　171046
幅150・奥110・高221　口径98
実用容量480ml　2～4杯用
V60計量スプーン付き

材質：フタツマミ/ABS樹脂
フタ・フィルター一式/ステンレス
ホルダー・スプーン/ポリプロピレン
ホルダーパッキン/シリコンゴム

押すだけで珈琲を抽出。プレス式コーヒーメーカー。

○粗挽きの珈琲粉を入れ、全体が湿る程度に熱湯を注ぎ約1分程蒸らします。蒸らす時間が長い程コクと旨味がでます。
○ガラスに滑らすように静かに熱湯を注ぎ、2分程経ってからツマミをゆっくり押し下げます。

珈琲粉を蒸らす

静かに熱湯を注ぐ

カフェプレス・スリム
CPS-2TB

C/T24　153417
幅113・奥78・高172　口径74
実用容量240ml　1～2杯用

材質：フタ・ツマミ/ポリプロピレン
シャフト・フィルター一式/ステンレス

ふわふわミルクもあっという間。

○電子レンジで牛乳を 40 ～ 50℃に温めます。目安は 500W で約 40 ～ 50 秒、600W で約 30 ～ 40 秒。
○少し傾けスイッチを押し、ハンドルセットを 30 ～ 40 秒程上下させ牛乳を泡立てます。
○泡立てた後は、30 秒程放置し泡をなじませます。泡をスプーンですくい、珈琲の上にのせてください。

New
カフェクリーマー
CCM-35

C/T24　402706
幅 107・奥 81・高 252　口径 75
牛乳使用量 100ml
満水容量 450ml
カプチーノ約 3 杯分の牛乳が泡立てられます。

材質：フタ・シャフト / ポリプロピレン
モーターハンドル /ABS 樹脂
スプリングリング / ステンレス

電子レンジで 40 ～ 50℃に温める。

30 ～ 40 秒程泡立てる。

なじませてから珈琲にのせる。

お湯の様子がひと目でわかります。

○お湯が沸くと自動的にスイッチが OFF になる「自動電源 OFF 機能」付き。
○水が入っていない状態でスイッチが入っても電源が切れる「空だき防止機能」付き。
○ポットは持ち運びに便利なコードレス。底が熱くならないので、そのままテーブルに置けます。

ハリオパワーケトル
EPK-12W

C/T6　401990
幅 235・奥 205・高 196　口径 94
最小容量 500ml　最大容量 1,200ml

材質：フタ・ハンドル・電源プレートベース / ポリプロピレン　金属プレート / ステンレス

コードレス

コード収納

セット

ドリップ

抽出

手軽で美味しい水出し珈琲。

○水出し珈琲が手間なくつくれ、そのまま保存できるポットです。
○水でじっくり珈琲を抽出するので、珈琲豆本来の味と香りが楽しめます。
○ストレーナーをポットにセットしアイス珈琲用の珈琲粉８杯分（80 g）を入れます。(MCPG-14)
○粉全体が湿るように少量ずつ水を注ぎ「の」の字を描くようにドリップします。
○水はバンドにかかる位置まで入れ、フタをして冷蔵庫で約８時間程度抽出してできあがり。

New
水出し珈琲ポット・グランデ
MCPG-7SV

C/T12　163904
幅145・奥94・高205　口径88
出来上り容量600ml　5杯専用

New
水出し珈琲ポット・グランデ
MCPG-14SV

C/T12　163911
幅145・奥94・高289　口径88
出来上り容量1,000ml　8杯専用

材質：フタ／ポリプロピレン・ステンレス
バンド／ステンレス
ハンドル／亜鉛合金
ストレーナーフレーム／ポリプロピレン
ストレーナーメッシュ／ポリエステル

一滴一滴が極上の珈琲を生み出します。

○ポタポタと水を落として、じっくり珈琲の旨さを抽出。
○インテリア性を重視したシンプルデザイン。
○金属コックで滴下調節します。

New
ウォータードリッパー・クリア
WDC-6

C/T6　163201
幅150・奥129・高455　口径77
出来上り容量780ml　2～6杯用

材質：スタンド/アクリル
フタパッキン・コックジョイント/シリコンゴム
コック/真鍮
フィルター式/ステンレス

金属フィルター

事前に珈琲粉を湿らせる

コックで滴下調節

水たての極上珈琲。

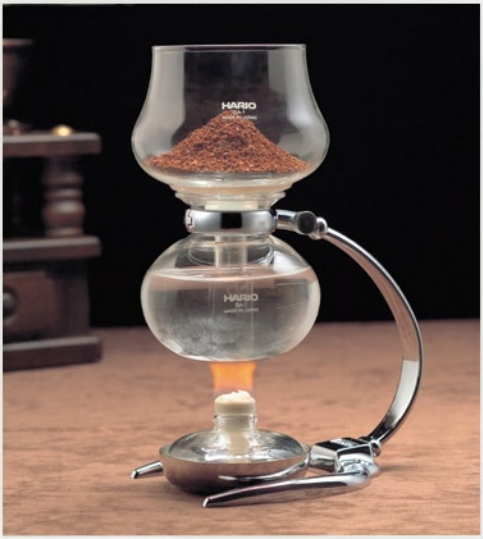
○バスケットに珈琲粉を入れて全体を水で湿らせてからかきまぜます。
○調節レバーをゆっくり右に回し滴下速度を調節します。
○約2～3時間で5杯分の水たて珈琲ができあがります。

ウォータードリッパー・ポタ
PT-5BZ

C/T6　363366
幅190・奥170・高290　口径82
実用容量600ml　5杯用

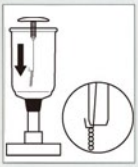
材質：フタパネ・金属球・リングパーツ・分水器・調節棒・バスケット/ステンレス
フタ・分水器カバー・調節棒ツマミ・トレー/真鍮
ゴム弁/シリコンゴム

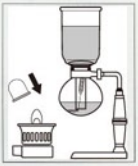
珈琲粉を入れる



プロの味を支えている、ハリオのコーヒーサイフォン。

○ミニフォンは世界一小さなコーヒーサイフォンです。
○下ボールに水かお湯を入れ沸騰させます。上ボールはろか器を入れ鎖を引き、フックを足管の先端にひっかけ固定します。
○下ボールのお湯が沸騰してきたら、珈琲粉を入れた上ボールをセット。下ボールのお湯が上がりきったら粉をほぐす程度にかきまぜ、1分加熱します。
○アルコールランプの火を消し、上ボールの珈琲が自然に下がるのを待ちできあがり。
○ハリオのコーヒーサイフォンはスペアパーツが揃っています。





ミニフォン
DA-1SV

C/T12　511002
幅138・奥88・高188　口径67（上）
実用容量120ml　1杯用
ミニフォン用ろか布5枚付き

材質：フタ・アルコールランプキャップ・ホルダー/ステンレス　スタンド/亜鉛合金
フィルター/ポリプロピレン・ステンレス

モカ
MCA-3

C/T10　525016
幅165・奥115・高290　口径72（上）
実用容量360ml　3杯用
みさらしペーパーフィルター50枚付き

材質：フタ/ポリプロピレン
フィルター式/ステンレス
ふうぼう/アルミニウム
アルコールランプホルダー/ポリプロピレン
スタンド/鉄・亜鉛合金・ポリプロピレン
スタンドネジ/真鍮

ヌーボー
NCA-3

C/T12　536012
幅230・奥140・高340　口径109（上）
実用容量360ml　3杯用
みさらしペーパーフィルター50枚付き

材質：フタ/ポリプロピレン
フィルター式/ステンレス
ふうぼう/アルミニウム
アルコールランプホルダー/ポリプロピレン
スタンド/鉄・亜鉛合金・フェノール樹脂

テクニカ
TCA-2

C/T12　503014
幅160・奥95・高320　口径87（上）
実用容量240ml　2杯用

テクニカ
TCA-3

C/T12　503113
幅160・奥95・高333　3杯用
実用容量360ml　口径87（上）

テクニカ
TCA-5

C/T12　503212
幅160・奥110・高360　口径101（上）
実用容量600ml　5杯用

材質：フタ/ポリプロピレン
フィルター式/ステンレス
ふうぼう/アルミニウム
アルコールランプホルダー/ポリプロピレン
スタンド/鉄・亜鉛合金・メラミン
スタンドネジ/真鍮

コーヒーキャニスター
CAN-100TB

C/T48　002067
径 92・高 130　口径 66
満水容量 390ml コーヒー粉 100 g

材質：フタ / ポリプロピレン

コーヒーロースター・レトロ
RCR-50

C/T6　536302
幅 264・奥 139・高 190　口径 100
生豆 50 g

材質：シリンダーカバー・ローリングバー・豆取り出し口フタ・シャフト・スタンドアーム / ステンレス
台座 / 亜鉛合金　ツマミ / 天然木
ランプホルダー / ポリプロピレン

電動コーヒーミル・プロペラ
EMP-2W

C/T12　201873
幅 112・奥 97・高 175
豆 30 g

材質：本体外側 /ABS 樹脂　本体内側・刃 / ステンレス
フタ /AS 樹脂　付属ブラシ /ABS 樹脂

New
コーヒーミル・セラミックスリム
MSS-1B

C/T24　707405
幅 150・奥 72・高 220　口径 70
コーヒー粉 24g　2 杯用
臼が洗えます

材質：フタ・本体 / メタクリル樹脂
ホッパー・グリップ・ハンドルキャップ / ポリプロピレン　臼 / セラミック
臼座・調節ツマミ / ナイロン
シャフト・スプリング・ハンドル / ステンレス

洗えるミル

New
セラミックコーヒーミル・スケルトン
MSCS-2TB

C/T12　707108
幅 172・奥 93・高 231　口径 90
コーヒー粉 100 g
臼が洗えます

材質：フタ・ホッパー・グリップ / ポリプロピレン
臼 / セラミック
ハンドル一式 / ステンレス
滑り止めカバー / シリコンゴム

ほこりよけカバー付き

キャニスターコーヒーミル C
CMH-4C

C/T20　507203
幅 170・奥 105・高 210　口径 96
コーヒー粉 120 g
ガラスは耐熱ガラスではありません

材質：ホッパー / 鉄　臼 / 可鍛鋳鉄
フタ・ハンドルツマミ / 天然木
バンド・シャフト・ハンドル / ステンレス　フタパッキン / シリコンゴム
カバー / ポリプロピレン

ほこりよけカバー付き

New
セラミック・コーヒーミル・ホビー
MHEC-4C

C/T12　707313
幅 186・奥 118・高 217　口径 79
コーヒー粉 20 g

材質：ホッパー / 鉄　臼 / セラミック
本体・ハンドルツマミ / 天然木
シャフト・ハンドル / ステンレス
カバー / ポリプロピレン

コーヒーミル・スタンダード N
MS-8N

C/T10　507043
幅 190・奥 130・高 230　口径 95
コーヒー粉 80 g

材質：ホッパー・シャフト・ハンドル / 鉄
臼 / 可鍛鋳鉄
本体・ハンドルツマミ / 天然木

コーヒーミル・ロマン N
MRS-8N

C/T8　507135
幅 195・奥 140・高 245　口径 95
コーヒー粉 90 g

材質：ホッパー・シャフト・ハンドル / 鉄
臼 / 可鍛鋳鉄
本体・ハンドルツマミ / 天然木