



9気圧マジック ティーエスプレッソ

紅茶であって、紅茶ではない。
エスプレッソであって、エスプレッソではない。
SS&W(エス・エス・アンド・ダブリュー)だけが実現した9気圧マジック、
TXPRESSO®(ティーエスプレッソ)。
革新的な発想が、まったく新しい美味しさを生みだしました。

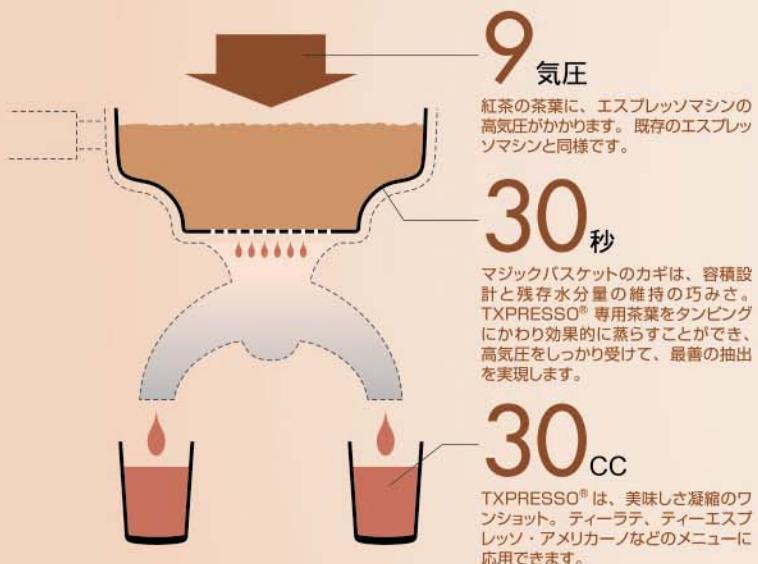
TXPRESSO® は、マジックバスケット、専用茶葉 9気圧エスプレッソマシンさえあれば、簡単に導入

「眞のエスプレッソ」を追求してきた
SS&Wだからこそできました。TXPRESSO® は
「世界を変える7番目の飲みもの」。

1994年、シアトルからエスプレッソを輸入して以来、エスプレッソを科学の視点で見つめ、豊かなカフェ文化創造の志を貫いてきたSS&W。エスプレッソマシンの「9気圧」と「抽出」の物語を読み解き、「眞のエスプレッソ」を追求してきた歴史から、いま、まったく新しい美味しさ TXPRESSO® を生みだしました。

TXPRESSO® は、国際特許マジックバスケットを中心、専用茶葉、バリスタテクニックの三位一体からなるシステム。既存の9気圧エスプレッソマシンを改造することなく、大気圧では不可能な成分を短時間で抽出できます。通常の淹れかたの紅茶と異なり渋味が出にくく、まろやかなバランス。しかも少量のワンショットのなかに、香りと甘みのエキスがぎゅっと凝縮した味わいです。

ビール、ワイン、蒸留酒、コーヒー、紅茶、コーラが世界を変えた6つの飲みものといわれますが、発想から永年の開発努力と、多くの試行錯誤を経て実現した TXPRESSO® こそ「世界を変える7番目の飲みもの」。このまったく新しい美味しさに、大きく胸を張りたいと思います。



わけ
美味しいには、理由があります。
**TXPRESSO® の味をつくる、
抽出のロジック。**

TXPRESSO® は、挽いた豆をタンピングして9気圧をかけ、高効率抽出で美味しい「クレマ」を引きだす、エスプレッソの原理に基づいています。そうはいってもバスケット内に高気圧を保持しなければならず、挽いた豆に比べて密度の低い紅茶の茶葉は、より抽出の難度が高くなります。ブレイクスルーは、やはり、これまでに培ったエスプレッソのノウハウ。9気圧の応用を、紅茶の茶葉で可能にするマジックバスケットと専用茶葉を開発して、TXPRESSO® の実現に成功したのです。

**TXPRESSO® システムは、まさに三位一体。
既存のエスプレッソマシンに、すぐに応用できます。**



国際特許マジックバスケット

エスプレッソ原理を知り抜いたSS&Wだけが可能にした、TXPRESSO® マジックバスケット。容積、形状、ホール配置などの独自設計が、専用茶葉と相まって最善の抽出を実現。既存のエスプレッソマシンのほとんどに、そのままアドオン可能です。



TXPRESSO® 専用茶葉

選定、ブレンド、シフティングの全プロセスにおいて、専用開発した紅茶の茶葉。TXPRESSO® マジックバスケットと併用することで、まったく新しい美味しさ TXPRESSO® を、生みだすことができます。



高いバリスタテクニック

TXPRESSO® マジックバスケットと専用茶葉から、効果的に TXPRESSO® を抽出するには高いバリスタテクニックが必要です。国際特許マジックバスケット、TXPRESSO® 専用茶葉との三位一体で、まったく新しい美味しさ TXPRESSO® をつくりだしてください。

○国際特許(申請中) 「コーヒー抽出装置に用いられる茶葉用フィルター」(TXPRESSO® 用フィルター: マジックバスケット) ※ PCT 出願

○国際特許(申請中) 「泡立て用ノズル」(マジックティップ: スチームノズルの先端部分パーツ) ※ PCT 出願

○国際・国内 商標登録「TXPRESSO®」/ティーエスプレッソ

○国内 商標登録「MAGICBASKET」/マジックバスケット ○国内 商標登録「X-SHOT」/エックスショット

、バリスタテクニックから生まれる美味しさ。
できます。

TXPRESSO® にきわめて重要な、バリスタテクニック。
SS&W 独自のノウハウを、お伝えすることができます。



優れたバリスタは、優れた想像を持ちます。ひとりひとりのお客様のために豆を挽き、丁寧なタンピングを行ない、その手にハンドルを握り、バスケットのなかの豆と対話をするがごとく、抽出のイメージを思い描きます。TXPRESSO®はエスプレッソの原理に基づいていますから、バリスタが実行する仕事も、目前の使い慣れたエスプレッソマシンも同じ。今まで磨いたバリスタテクニックに加えて、紅茶の茶葉に対する洞察力を養うことが、TXPRESSO®バリスタのゴールとなります。

SS&W では、TXPRESSO®バリスタとして活躍を望む方々のために、さまざまなテクニックと独自のノウハウをお伝えするシステムをご用意しています。カフェ開店にあたって TXPRESSO®をメニューしたい、現在のメニューに TXPRESSO®を加えたいなどのご希望がありましたら、ぜひ SS&W までご相談ください。TXPRESSO®システムの大きな魅力と可能性をお伝えし、ハードウェア、ソフトウェア両面からの確なサポートを提供いたします。



バリスタテクニックを、 さらに際立たせるマジックティップ。

TXPRESSO®マジックティップは、ティーラテのミルクスチーミングで威力を発揮する国際特許の泡立て用ノズル。SS&W 独自の設計が優れたキャビテーションでナノサイズの気泡を生み、舌触りなめらかなミルクフォームを実現します。バリスタテクニックをさらに際立たせます。



古今東西の茶葉すべてを、活用できます。
つまり、新発想によるメニュー開発に、これまでにない可能性が生まれます。

SS&W では、TXPRESSO®マジックバスケットを通り抜けたすべての飲みものを、エックスショットと呼び、商標登録しています。TXPRESSO®マジックバスケットはきわめて応用範囲がひろく、紅茶をはじめ、緑茶、中国茶、そのほかの茶葉と、バリエーションは自由自在。これ

ひとつで、新発想によるメニュー開発が可能です。さまざまな茶葉によるエックスショットを抽出すれば、バラエティー豊かな味わいと、これまでにない可能性が生まれます。エックスショットで、お客様にうれしいサプライズを提供してください。

TX 紅茶

TX ルイボスティー

TX 中国茶

TX くわ茶

TX 緑茶



TXPRESSO[®]
S S & W だけ。
お気軽にご相談ください。

TEL. 03-5467-7885
FAX. 03-5467-7886
e-mail. tx-only@doubletall.com

有限会社 エス・エス・アンド・ダブリュー

代表取締役

齊藤 正二郎

事業内容

エスプレッソを中心としたカフェの運営、
コンサルティング、食材、雑貨、
カフェ関連機材の輸入

本 社

〒150-0011 東京都渋谷区東1-13-3
カイトーハイツ 202

直営店舗

ダブルトール カフェ原宿店／渋谷店
／西国分寺店／仙台店／今治店

TXPRESSO[®]
導入店

京都 美術俱楽部 金子國義 紅蝙蝠(べにこうもり)
吉祥寺 CAFE ZENON (カフェ・ゼノン)
大阪 COCOO CAFE ~虚空喫茶~(コクー・カフェ)
東京 リライブ フードアカデミー



<http://www.doubletall.com>

ダブルトール

検索