



press release

フランケジャパン株式会社
東京都品川区大崎 1-6-3-3F

coffee.franke.com

フランケコーヒーシステムズ、10 年ぶりに Classic A Line を進化させた全自動コーヒーマシンの次世代モデル「New A Line」を日本市場に導入

- 8 月 4 日～6 日開催の CAFERES JAPAN 2026 にて「New A Line」を日本初お披露目-

2026 年 7 月 28 日、東京

業務用コーヒーメーカーの開発・製造における世界的リーディング企業である、スイスのフランケコーヒーシステムズ（本社：スイス、アールブルク 代表：マルコ・ザンコロ、以下 フランケ）は、CAFERES JAPAN 2026 において、国内パートナーとともに、スイスで設計・製造された次世代の全自動コーヒーマシン New A Line を日本市場向けに発表します。

「New A Line」は、日本のカフェ、ホテル、レストラン、セルフサービス環境などにおいて、より高い品質、安定性、効率性、柔軟性を備えたコーヒー体験の提供できるよう開発されたシリーズです。今回発表するモデル new A600 および new A800 の 2 機種で、バリスタ品質かつ業界最高水準の一杯の品質、簡単なカスタマイズ、運用コストの低減、環境負荷の軽減を実現します。



キャプション：

高級家具や楽器にも使われるマホガニー調仕上げの new A800 は、高級感のある仕様で、モジュール式の追加ユニットとともにホテルの朝食エリアへの設置にもおすすめです（イメージ）

日本のコーヒー市場では、カフェやホテル、レストラン、セルフサービス店舗など、さまざまな場面で高品質な一杯への期待が高まっています。あわせて、メニューの多様化や一人ひとりの好みに応じたカスタマイズ、印象に残るサービス体験へのニーズも広がっています。その一方で、事業者は慢性的な人手不足や運営コストの上昇、環境負荷低減への対応など、複数の課題に向き合う必要があります。「New A Line」は、フランケの「Classic A Line」で培われた品質の信頼性を継承しながら、先進技術、クラウド接続、直感的な操作性を備えた次世代の全自動コーヒーマシンです。安定した品質と効率的なオペレーションを両立することで、変化し続ける日本の市場において、コーヒービジネスの成長を支援します。

■大規模展開でも、一貫性のある高品質な一杯を提供



キャプション：

深みのあるブラックのオニキスカラー「new A600 Twin」は、ショッピングモールのセルフサービスエリア等になじむモダンなデザイン（イメージ）

日本ではコーヒーの品質に対する消費者の期待が高まっており、提供場所やスタッフが変わっても、一杯ごとのおいしさを安定して提供することが重要です。「New A Line」は、 فرانケ独自の抽出制御技術「**iQFlow™（アイキューフロー）**」を両モデルに標準搭載しています。これにより、抽出時の流量とタイミングを動的にコントロールすることができ、コーヒー豆本来の香りや味わいを安定して引き出し、何杯提供しても均一で高品質なコーヒーを提供できます。

また、濃厚できめ細やかなフォームミルクを生成する「**New FoamMaster（ニューフォームマスター）**」は、**ホット・コールドのいずれにも対応し**、最高 72 度の高温域でもなめらかな質感を保ち、ラテやカプチーノなどの品質向上に貢献します。さらに、ミルクの使用量を精密にコントロールすることで廃棄を限りなくゼロに抑え、乳製品だけでなく、植物性ミルクにも対応します。

加えて、ドリンクごとに最適な温度管理を可能にする機能「**PrecisionTemp（プレジジョンテンプ）**」により、コーヒーや紅茶など、各メニューそれぞれに理想的な温度で抽出することで、風味を引き出しながら、安定した品質と幅広いドリンク展開を支援します。

これらの技術が備わることで、スタッフの経験値に左右されることなく、多様な提供環境で高品質のドリンクを安定して提供できる体制づくりが可能になります。



キャプション：

New FoamMaster のデモンストレーション（イメージ）

■ 日本で高まるパーソナライズ化とセルフサービス需要に対応



キャプション：

落ち着いた石材調のグラナイト「new A800」は、レストランのバーカウンターでも設置しやすい上質なデザイン（イメージ）



キャプション：

New A Line マシンを使った冷たい飲み物の調製（イメージ）

消費者の間でより多彩なメニューや一人ひとりの好みに合わせたカスタマイズが求められている一方で、複数店舗を展開する事業者にとっては、各拠点のメニューや価格、レシピを効率よく管理できる仕組みが必要とされています。「New A Line」は、フランケのデジタルオペレーティングシステム「**FrankeOS**」を搭載しており、セルフサービスと対面サービスのどちらの環境にも対応しています。お客様向け、スタッフ向けのインターフェースはいずれも直感的に設計されており、スムーズな注文・操作をサポートします。各マシンは「**FrankeConnect（フランケコネクト）**」を通じてクラウドに接続ができ、リモートでの初期設定やソフトウェアの無線アップデート、複数拠点におけるメニュー、レシピ、価格の一元管理も可能です。

また、**最大 3 個のグラインダーと 2 台のパウダーホッパーを搭載できます**。オプションの「**Flavor Station（フレーバーステーション）**」を組み合わせることで、最大 6 種類のシロップを使用でき、フレーバー付きのホット・コールドドリンクへの需要や多様なメニュー展開に応えます。

さらに、オプションの「**ActiveChill（アクティブチル）**」テクノロジーを使用すると、抽出直後のコーヒーを提供前に冷却し、風味を保ちながら、氷が溶けることによる味の希釈を抑えます。**iQFlow™**と組み合わせることで、プレミアムなアイスコーヒードリンクを迅速かつ安定して提供できます。

また、容器からカップまで 2 系統のミルクラインを完全に分離する、オプション機能の「**IndividualMilk（インディビジュアルミルク）**」により、乳製品と植物性ミルクをすばやく切り替えながら、相互の混入を防ぎ、おいしさを保ちながら、近年需要が高まるアイスドリンクや植物性ミルクを使用したドリンクへのニーズに対応します。

■ 人手不足の課題に応えるテクノロジーで、スムーズな店舗運営を支援



キャプション：

オニキスカラーの「new A600 Twin」店舗導入（イメージ）

外食・フードサービス業界において人材確保が課題となる中、誰でも扱いやすく、安定した品質を提供できる操作性の重要性が高まっています。「New A Line」は、スタッフのトレーニング負担を抑えながら、導入初日から安定したドリンク品質を実現できるよう設計されています。

FrankeOS を基盤とした「New A Line」の**グラフィカルユーザーインターフェース（GUI）** は、操作手順がわかりやすく、新しいスタッフでもスムーズに使い始めることができます。**New FoamMaster**、**iQFlow™**、**IndividualMilk** と組み合わせることで、複雑な操作を必要とせず、安定した品質のドリンクを提供することができます。マシンの清掃は、クリーニングシステム「**IndividualClean（インディビジュアルクリーン）**」を搭載しているので、ドリンクの提供量やマシン設定を監視し、必要なタイミングで適切な清掃作業を促します。毎日一律にシステム洗浄を行うのではなく、実際の使用状況に合わせて清掃を行うことで、スタッフの作業時間や洗浄剤の使用量を削減しながら、一杯ごとの品質と食品安全性を維持します。

また、スタンバイ、準備完了、抽出中、清掃中、警告、通知などのマシンの状態をひと目で確認できるよう表示する「**Dynamic Spout Light（ダイナミックスパウトライト）**」により、ユーザーは視覚的にもわかりやすくガイドされた操作が可能です。

さらに混雑時には、注文を受けた順にマシンへ登録し、処理待ちの注文を順番に管理する事もできます。これによりスタッフが次の注文内容を都度確認・入力する手間を減らし、前のドリンクの抽出後すぐに次の抽出へ移れるため、ドリンクごとの待機時間を大幅に短縮できます。これにより、提供スピードを高めながら、注文内容の正確性も向上します。

■環境負荷を減らし、コスト効率を向上

フランケの新しいボイラーテクノロジー「**HeatGuard（ヒートガード）**」は、高い断熱性とスマートな熱管理により、アイドル時の熱損失を低減します。「new A600 NM」は従来の「A600 NM」と比較して、エネルギー損失を最大 44%削減します（業務用厨房機器、特に業務用コーヒーマシンのエネルギー消費量と抽出能力を測定するための国際的な測定規格である DIN 18873-2 に準拠して測定された数値）。また、マシンをいつでも提供可能な状態に保ちながら、部品の長寿命化にも貢献します。

「**IndividualClean**」は、必要なタイミングでのみシステム清掃を案内するため、不要なディープクリーニングを抑えることができます。これにより、ダウンタイムの短縮、洗浄剤使用量の削減、スタッフの作業時間の節約につながります。

「**New FoamMaster**」はミルクの量を正確にコントロールし、「IndividualMilk」はミルク経路を分離することで、ミルク廃棄の削減に貢献します。さらに、高度な接続性を備えた「**FrankeConnect**」により、リモート診断、リアルタイム監視、ソフトウェアの無線アップデートが可能になります。現地での技術者対応の必要性を減らすことで、よりサステナブルな店舗運営を支援します。

■ 2026 年、国際的なデザイン賞を受賞したスイス製の技術と高いデザイン性

「New A Line」は、店舗のカウンター空間に上質な印象と、スタッフやお客様の操作をスムーズに導くデザインを採用しています。スイス製ならではの高い品質に、統一感のあるデザインと上質な素材・仕上げを組み合わせました。スチール素材の使用を増やし、マットおよびサテン仕上げを採用。洗練されたブラックを基調に、Onyx（オニキス）、Granite（グラナイト）、Mahogany（マホガニー）の3種のカラーバリエーションを展開しています。モジュール式の追加ユニットも本体と自然に調和するよう設計され、シームレスな外観を実現します。

高精細で見やすい **GUI** は、スタッフとお客様の双方に快適な操作体験を提供します。また、「**Dynamic Spout Light**」は、サービスステーションでのマシンの状態をわかりやすく表示し、視認性とデザイン性を兼ね備えたアクセントとなります。

こうした直感的な操作性、視認性の高さ、上質な素材、性能を重視したデザインが国際的にも評価され、世界的に知られるデザイン賞「iF DESIGN AWARD 2026」および「Red Dot Award: Product Design 2026」を受賞しました。

■ フランケジャパン株式会社 フランケコーヒーシステムズのマネージングディレクター 田中智康のコメント

「日本では、コーヒーの品質、メニューの選択肢、サービス体験に対する期待が非常に高まっています。一方で、事業者は慢性的な人手不足や運用コストの上昇に直面しており、品質を妥協することなく効率性を高めることが求められています。New A Line は、卓越したドリンク品質、シンプルなオペレーション、長期的な信頼性を提供することで、こうした課題に応えるために開発されました。変化を続ける日本のコーヒー市場において、事業者の多様なニーズを支える製品になると考えています。」

■ フランケコーヒーシステムズ アジア太平洋担当 バイスプレジデント ステファン・ニーデルベルガー（Stefan Niederberger）のコメント

「今日のコーヒービジネス、とりわけ日本のように高い期待が寄せられる市場では、卓越した品質とシンプルなオペレーションを兼ね備えたソリューションが求められています。New A Line は、スイスのエンジニアリング、インテリジェントな自動化、ユーザー中心のデザインを組み合わせることで、事業者がプレミアムなコーヒー体験をより効率的に提供できるよう支援します。この新しいプラットフォームを日本で紹介し、お客様のビジネスの進化を支援できることを誇りに思います。」

■ 8月4日（火）～6日（木）『CAFERES JAPAN 2026』にて「New A Line」を日本初お披露目

「New A Line」のモデルである「new A600」および「new A800」を、2026年8月4日（火）～8月6日（木）に開催される「CAFERES JAPAN 2026」内の S4-26 および S4-6 にて、日本で初めて実物を展示します

イベント開催中は、フランケコーヒーシステムズの製品エキスパートがデモンストレーションと試飲も実施します。また、会場ではフランケのポートフォリオからその他の製品も展示し、来場者は実機を確認しながら、導入に関する相談も行うことができます。



「new A600」および「new A800」は、2026 年末にかけて世界各国で順次展開される予定です。最新情報および日本国内での提供については、フランケパートナーまたは販売代理店までお問い合わせいただくか、[問い合わせフォーム](#)をご利用ください。

【開催概要】

期間：2026 年 8 月 4 日(火) 5 日(水) 6 日(木) 10:00-17:00

ブース番号：S4-26、S4-6

場所：東京ビッグサイト 南展示棟

東京ビッグサイト

〒135-0063 東京都江東区有明 3 丁目 1 1 - 1

フランケコーヒーシステムズについて

フランケコーヒーシステムズは、フランケグループの一部門であり、業務用コーヒーマシンの開発・製造における世界的リーディングカンパニーです。

スイス・アールブルクに本社を置く同社は、スイスの卓越したエンジニアリング、最先端技術、深いコーヒー専門知識を融合しています。約 900 名の従業員と、300 社以上のパートナーによる最適化されたサービス・販売ネットワークを通じて、80 カ国のビジネスを支援しています。

フランケコーヒーシステムズは、幅広い高品質なドリンクを安定して提供できるマシンを開発するとともに、顧客のオペレーションニーズに応じたソリューションを提供しています。詳細は、[ウェブサイト](#)をご覧ください。

<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>

田中智康 (Tomoyasu Tanaka)

フランケジャパン株式会社 フランケコーヒーシステムズ マネージングディレクター

直通

Mobile: +81 70 1576 1065

tomoyasu.tanaka@franke.com

■著作権表記

すべての画像著作権はフランケに帰属します



画像キャプション 1 :

高級家具や楽器にも使われるマホガニー調仕上げの new A800 は、高級感のある仕様で、モジュール式の追加ユニットとともにホテルの朝食エリアへの設置にもおすすめです（イメージ）



画像キャプション 2 :

キャプション：深みのあるブラックのオニキスカラー「new A600 Twin」は、ショッピングモールのセルフサービスエリア等になじむモダンなデザイン（イメージ）



画像キャプション 3 :

落ち着いた石材調のグラナイト「new A800」は、レストランのバーカウンターでも設置しやすい上質なデザイン（イメージ）



画像キャプション 4 :

オニキスカラーの「new A600 Twin」店舗導入（イメージ）



画像キャプション 5 :

New FoamMaster のデモンストレーション (イメージ)



画像キャプション 6 :

New A Line マシンを使った冷たい飲み物の調製 (イメージ)