

*SPECIFICATION*

項目	規格	項目	規格
電源	100V	ポンプ	15bar パイプレーションポンプ
ボイラー(湯量)	500cc	給水タンク	2.0ℓ
ボイラー(電力)	1,100W	マシン寸法	W230×D300×H380 mm
スチーム発生器	700W	重量	9.0kg

*COLORS*



*BLACK*

*RED*

*WHITE*

*ABOUT US*

 Nishiyama Industry Co., Ltd.

西山工業株式会社

〒419-0205 静岡県富士市天間177番地の2

TEL : 0545-71-1340 (営業企画)

URL : <http://www.nishi.co.jp>

FAX : 0545-71-1332

E-mail : [sale-info@nishi.co.jp](mailto:sale-info@nishi.co.jp)

販売代理店

株式会社山益製作所

〒421-0304 静岡県榛原郡吉田町神戸2849

TEL : 0548-32-0853(代)

URL : <http://www.yamamasu.jp/>

FAX : 0548-32-6968

E-mail : [info@yamamasu.jp](mailto:info@yamamasu.jp)

**X Shot** Multifunctional Espresso Machine << X Shot >>



本格志向の”こだわり”で  
あなたの『飲みたい』をかなえる一台

X Shotは様々なシーンに合わせた飲料に対応できる高機能エスプレッソマシンです。  
こだわり抜いた機能があなたを満足させる味を実現します。  
ご家庭で、オフィスで、手軽にお楽しみください。



## Menu



### Drip Coffee

抽出時間は1分程度でペーパー不要、環境に優しい美味しいドリップコーヒーです。微粉が少なくアロマオイルと一緒に抽出されるため、コクがあり深い味わいに仕上がります。

### Espresso

9気圧の圧力をかけて短時間でも抽出します。濃縮されたコーヒーに香りを維持するクレマがあり、フォームドミルクでラテアートもでき楽しみながら飲むことができます。

### Green Tea Espresso

9気圧の圧力をかけて短時間で抽出します。茶葉に含まれている成分が濃縮された非常に濃く旨味のある緑茶です。ストレートで濃厚な味を楽しむもよし、ミルクやサイダーで『割って』楽しむもよし、今までにない新飲料…それが『緑茶エスプレッソ』です。

### Tea Espresso

9気圧の圧力をかけて短時間で抽出します。話題のティーエスプレッソ『紅茶エスプレッソ』です。非常に濃厚な味わいでエスプレッソコーヒーのようにラテアートを楽しむながら飲むことができます。また飲料以外でもアレンジ次第で自分好みの味をつくり出すことが可能です。



## Point

### 高機能エスプレッソマシン X Shot とは

X Shot はエスプレッソを『楽しみたい』、『味わいたい』というユーザー様にはもちろんの事、『ドリップコーヒーも好き』というユーザー様にご活用いただけるように開発されたマシンです。また、話題の濃縮紅茶『紅茶エスプレッソ』と新飲料『緑茶エスプレッソ』を抽出するためのティーエスプレッソ専用フィルターとプログラムも用意されています。エスプレッソマシンだけでなくエスプレッソマシン以上の機能を持ち、ただ『飲む』だけではなく『楽しく飲む』をあなたにお届けするマシン…それが高機能エスプレッソマシンX Shotです。



### 『こだわり』を実現する3種類のプログラム

X Shotには3種類の専用プログラムが用意されています。

- ・ドリップ用プログラム : Drip1, Drip2, Drip3  
ハンドドリップを再現したプログラムです。蒸らしを行った後、3回に分けて1杯分の抽出を行います。
- ・エスプレッソ用プログラム : Espresso C  
通常のエスプレッソマシンと同じ動作をするプログラムです。蒸らしを行った後、一気に抽出を行います。
- ・ティーエスプレッソ用プログラム : Espresso T  
茶葉を効率よく蒸らすために用意されたプログラムです。蒸らしを3回に分けて行い十分に蒸らした後、一気に抽出を行います。



### 『こだわり』を追求するスペシャルプログラム

- X Shotには3種類の専用プログラムを更に進化させる『プログラム変更機能』があります。抽出に関わる各項目の数値を制限範囲内で自由に変更することができます。各項目は数値で制御されており、それを変更することで抽出条件を変えることができます。
- ・湯温 (お湯の温度) : 70~99℃  
飲料によって最適な温度は異なります。飲みたい飲料に合わせて湯温を調整できます。
  - ・蒸らし用湯量 (蒸らしに使用するお湯の量) : 0~50sec (無負荷の状態) 1sec=約10cc
  - ・蒸らし時間 (材料を蒸らす時間) : 0~50sec  
材料によって最適な蒸らし時間は異なります。蒸らし時間は美味しさを最大限に引き出すための重要な条件といっても過言ではありません。
  - ・蒸らし時間を変えて味の変化を楽しみながら『最高の一杯』を見つけてください。
  - ・抽出湯量 (飲料の抽出量) 1~250sec (無負荷の状態) 1sec=約10cc  
出来上がりの飲料の量を調整できます。お好みの量に調整してお楽しみください。



## Accessories

### - Espresso Accessory -



### - Cleaning Accessory -



### - Tea Espresso Accessory -



### - Drip Accessory- (in mesh filter)



### 付属アクセサリ

#### ◇ Espresso Accessory

- ・ポータフィルター
- ・ダブルフィルターバスケット
- ・タンパー

#### ◇ Drip Accessory

- ・ポータフィルター
- ・メッシュフィルター
- ・フィルターベース

#### ◇ Tea Espresso Accessory

- ・ティーエスプレッソ  
シングルフィルター

#### ◇ Clraning Accessory

- ・ブラインドフィルター



## Green Tea Espresso

### □ 緑茶・新ビヴァレッジ 緑茶エスプレッソとは

緑茶エスプレッソとは、緑葉茶を使い9気圧の圧力を掛けて抽出した濃厚な緑茶のことを言います。

- ・エスプレッソに使用する茶葉：不発酵茶であること (ただし、ブレンド内容はエスプレッソ抽出条件に合致するものとする)
- ・エスプレッソ抽出に必要な緑葉茶：7.0±0.5g
- ・抽出に掛ける時間：4.5±15秒 (蒸らし時間を含む)
- ・抽出液の量：60±10ml
- ・カップで飲む緑茶の温度：適宜
- 【茶重要拡大技術確立推進協議会が制定】



### □ 濃厚な味と香りの中に秘めた健康

クセになる濃厚さにガツンとくる満足感、急須で味わえない一杯が楽しめます。マシンで抽出するための味のブレがほとんどありません。茶葉に含まれている成分が、9気圧という圧力で絞り出されるため健康飲料として最適です。さっと飲める量なので忙しい合間でも簡単に飲み事ができます。

※ 写真は緑茶7gで抽出した緑茶エスプレッソ原液です。  
抽出量：約60cc

### □ 濃すぎて飲めないという方は…

緑茶エスプレッソはミルク、炭酸、砂糖など、様々な飲料とコラボレーションすることができます。食べる緑茶エスプレッソ(スイーツ、アイスクリーム等)や飲む緑茶エスプレッソなど自分に合った楽しみ方ができます。楽しく飲んで(食べて)健康になる、それが緑茶エスプレッソの特徴です。

