



報道関係各位

ネスレネスプレッソ株式会社
2022年10月19日(水)

ホリデーシーズンコレクションの特別なコーヒーと“至福のペアリング”をご提供

ネスプレッソ×ピエール・エルメ・パリ ポップアップカフェを期間限定オープン

開催期間:11月10日(木)～11月23日(水) 場所:東京ミッドタウン

カプセルコーヒー、専用コーヒーマーカー、“至福のコーヒー体験”をお楽しみいただくためのトータルサポートを提供することにこだわり続けている「NESPRESSO(ネスプレッソ)」(ネスレネスプレッソ株式会社本社:東京都品川区、代表取締役社長:ピエール・デュバイル)は、世界的に有名なパティシエ、ピエール・エルメ氏のパティスリー、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションを記念し、ネスプレッソ×ピエール・エルメ・パリ ポップアップカフェを11月10日(木)から11月23日(水・祝)までの間、期間限定にて東京ミッドタウン アトリウムにオープンします。至福のペアリングを無料でご体験いただけます。

※ネスプレッソ公式アプリのダウンロードとメンバー登録がご提供の条件となります。



ネスプレッソは、コーヒーチェリーの栽培からコーヒーを味わっていただく瞬間まで、専門家が情熱を注いで作り出した至福の一杯を皆様にお届けしています。鮮度を守るアルミニウム製カプセルに密封された高品質なコーヒーを、操作の簡単な専用コーヒーメーカーで淹れることにより、どなたでもご家庭で至福のコーヒー体験をお楽しみいただくことができます。

この冬、ネスプレッソは世界的に有名なパティシエでありショコラティエであるピエール・エルメ氏と共に開発した、「オリジナル」、「ヴァーチュオ」向け数量限定コーヒー6種類を11月2日(水)に発売します。その発売に合わせて期間限定にて登場するポップアップカフェでは、まるでパリの夜空を想わせるような贅沢な空間の中で、やわらかなクレマと共に芳醇なアロマを楽しめる「ヴァーチュオ」向けコーヒー3種類と、それぞれのコーヒーとのペアリングをお楽しみいただけるパティスリーを無料*でご提供します。ご来場いただくお客様には、独自の遠心力抽出法「セントリフュージョン」を用いてコーヒーを抽出するシステムが搭載されたコーヒーメーカー「ヴァーチュオ」で、特別なコーヒー体験をお楽しみいただき、ピエール・エルメ氏のまるで芸術品のような珠玉のパティスリーの味わいと共に、至福のひとつときをお過ごしいただけます。

※ネスプレッソ公式アプリのダウンロードとメンバー登録が条件となります。



左)トリマ 中央)リーヴゴージュ ネスプレッソ 右)プレジールシュクレ ネスプレッソ



また、本コラボレーションのために創作されたパティスリー「ノマドトリマ」を11月10日(木)から1月16日(月)までの期間中、ネスプレッソ公式ウェブサイト・アプリにて数量限定で発売します。ネスプレッソとピエール・エルメ・パリの出会いから生まれた至福の味わいを、ぜひお楽しみください。

さらに、コーヒーと共に過ごすきらめくホリデーシーズンに向け、SNSにてご参加いただける#心がきらめくコーヒー時間 キャンペーンを11月10日(木)から12月11日(日)まで実施します。ご応募は、ネスプレッソ公式InstagramまたはTwitterのアカウントをフォローし、キャンペーン投稿に「いいね」または「コメント」、または「リツイート」をしていただくと完了します。ご応募いただいた方の中から抽選で<心がきらめくコーヒー時間セット>をプレゼントします。また、#心がきらめくコーヒー時間 #ネスプレッソをつけて、「あなたにとってのコーヒーと共に過ごす心がきらめく時間」の写真をSNSに投稿していただくと、さらに<心がきらめくコーヒー時間セット>に加えて至福のコーヒー時間を贅沢にするプレゼントが抽選で当たります。

ネスプレッソとピエール・エルメ・パリが奏でるその格別な味わいのハーモニーを、ぜひこの機会にご体験ください。

「ネスプレッソ×ピエール・エルメ・パリ ポップアップカフェ 概要」

開催期間	2022年11月10日(木)～11月23日(水・祝)
営業時間	11:30～19:30 ※11月10日のみ11:30～13:00
会場	東京ミッドタウン アトリウム(東京都港区赤坂9丁目7-1)
席数	約25席
条件	ペアリングパティスリーの無料でのご提供は、ネスプレッソ公式アプリのダウンロードとメンバー登録が条件となります。なお、当日の予定数量がなくなり次第終了となります。

コーヒーとパティスリーのペアリング

2022年冬の数量限定コーヒー(「ヴァーチュオ」向け):

ネスプレッソと世界的に有名なパティシエでありショコラティエであるピエール・エルメ氏のパティスリー、ピエール・エルメ・パリと共同開発した3種類の特別な味わいの数量限定コーヒーです。コロンビアのトリマ地域で育まれたアラビカ種を使用したダブルエスプレッソ(約80ml)で楽しむシングルオリジンコーヒー 1種類(「アンフィニマン ダブルエスプレッソ」)と、たっぷりとしたマグサイズ(約230ml)で贅沢に楽しむ2種類のフレーバーコーヒー(「アンフィニマン グルマン」「アンフィニマン フリュイテ」)をご提供します。

パティスリー:

ピエール・エルメ氏が3種類のコーヒーの味わいにあわせ、「至福のペアリング」を楽しむためのパティスリーを選びました。

「アンフィニマン ダブルエスプレッソ」×「トリマ」

赤い果実や穀物のような香りに、印象的な深みのある味わいとエレガントな口あたりが特長の「アンフィニマンダブルエスプレッソ」には、「ノマドトリマ」のフレーバーの組み合わせをプティガトーの形にアレンジした「トリマ」をペアリングします。香ばしいヘーゼルナッツブラリネと甘美なバニラクリームが、コロンビアコーヒーの力強い味わいを程よく緩和させ、芳しい余韻だけが残ります。



「アンフィニマン グルマン」×「プレジール シュクレ ネスプレッソ」

ブラリネやバニラを想わせるトップノートとローストヘーゼルナッツの優雅な香りが特長の「アンフィニマン グルマン」には、チョコレートとブラリネを組み合わせた古典的なフレーバーをピエール・エルメ氏流にアレンジした「プレジール シュクレ ネスプレッソ」をペアリングします。美味しさを倍加させるために、とろりとした甘くまろやかなミルクチョコレートと歯ごたえあるヘーゼルナッツブラリネが交差するテクスチャーを強調したプティガトーです。



「アンフィニマン フリュイテ」×「リーヴ ゴーシュ ネスプレッソ」

穀物のような風味とラズベリーを想わせるほのかな酸味が広がる「アンフィニマン フリュイテ」には、文化や芸術の中心を担ってきたパリ左岸を彷彿させる、繊細で豊かな味わいの「リーヴ ゴーシュ ネスプレッソ」をペアリングします。フランボワーズのフルーティなフレーバーが、ショコラの力強いアロマをまろやかにし、いつまでも忘れがたい味わいが口の中に広がります。



NESPRESSO

PIERRE HERMÉ
PARIS

数量限定パティスリー

数量限定「ノマド トリマ」製品概要

発売日	2022年11月10日(木)～2023年1月16日(月) ※なくなり次第終了となります。
販売チャネル	ネスプレッソ公式ウェブサイト https://www.nespresso.com ネスプレッソ フリーダイヤル 0120-57-3101 ピエール・エルメ・パリ オンラインブティック https://www.pierreherme.co.jp
価格	税込価格 6,750円(本体価格 6,250円) ※送料込みの価格

ネスプレッソとピエール・エルメ・パリとのコラボレーションにより創作された、数量限定パティスリーが登場します。

コロンビアコーヒー トリマを旅するアントルメ ノマドに昇華させたこの「ノマド トリマ」は、ヘーゼルナッツの優しい甘みが口いっぱいに広がり、それからパワフルなコーヒーが全体にバランスをもたらします。重層的なフレーバーの中で、さまざまな食感が代わる代わる発揮され、味覚の喜びを増幅させます。

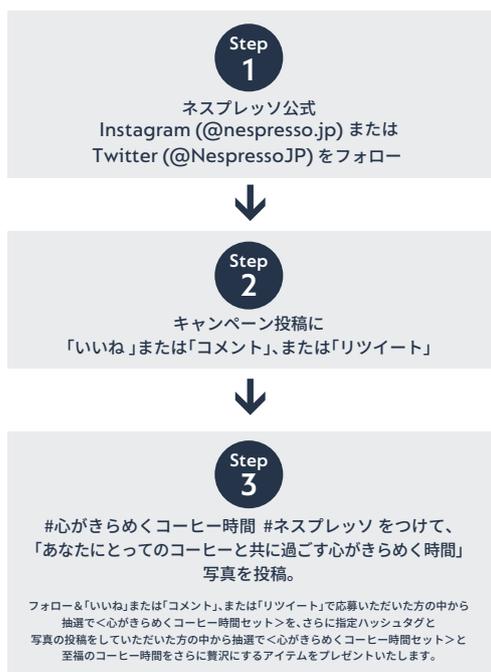


サイズ:約 縦19.0cm X 横7.0cm X 高さ6.5cm

#心がきらめくコーヒー時間 キャンペーン 概要

ネスプレッソがこの冬お届けするピエール・エルメ・パリとのコラボレーションにより誕生した2022年冬の数量限定コーヒーは、パリを感じる美しい至福の時間へあなたを誘います。ポップアップカフェのオープンと同じ11月10日より、発売を記念したキャンペーンをInstagramとTwitterにて実施します。この冬、あなたにとってのコーヒーと共に過ごす心がきらめく時間を教えてください。

実施期間	2022年11月10日(木)～ 2022年12月11日(日) ※12月11日(日)23:59までの応募を有効とします。
対象となるSNS	Instagram, Twitter
応募資格	アカウントを公開設定にしている当社公式アカウントのフォロワーの方、または新たにフォローされた方
応募方法	



NESPRESSO

PIERRE HERMÉ
PARIS

ネスレネスプレッソ社について <https://www.nespresso.com>

コーヒーチェリーから至福の一杯まで、情熱を込めて

ネスプレッソは、1986年に発売を開始して以降、カプセル式コーヒー市場のパイオニアとして、常に革新を起こし、高品質なコーヒーをシンプルな操作でどなたでもご家庭でお楽しみいただけるシステムを通じ、世界中の人々のコーヒーの楽しみ方に変化をもたらしてきました。

味わい豊かなコーヒーは、上質なコーヒー豆からつくられます。ネスプレッソでは、世界中を旅する専門家が、テロワールといわれる標高、気候、土壌の厳しい条件を満たしたごくわずかな生産地を選択して栽培。さらに、コーヒー豆一粒一粒を大切に、ダイヤモンドを扱うように、収穫や精製、選別を行っています。

また、上質なコーヒー豆を安定的に調達し、生産者に対して経済的・環境的・社会的にポジティブな影響を与えることを目的とした独自の「AAA サステナブル・クオリティ (持続可能品質)™プログラム」からコーヒー豆を入手しているのも特徴です。焙煎やブレンドなどの各工程におけるスイスの専門家たちが作り出したコーヒーは、鮮度を守るアルミニウム製カプセルに包まれ、コーヒースペシャリストの手から、お客様の手に渡ります。使用済みのネスプレッソカプセルは、回収ボックス設置のプティックやパートナー企業、ご自宅回収サービスを通して回収され、リサイクルされます。また、ネスプレッソのグローバルにおける創業以来一貫して続けてきたコーヒーを通じてポジティブな影響をもたらす様々な活動が評価され、Nestlé Nespresso S.A.は2022年に、環境や社会に対する透明性や説明責任などにおいて高い基準を満たした企業に与えられる国際認証「Bコープ™」を取得しました。

コーヒーチェリーの栽培から、コーヒーを味わっていただく瞬間まで、そして飲み終えたその先まで、ネスプレッソは情熱を込めて至福の一杯をお届けしています。



【このリリースに関するメディアお問い合わせ先】

ネスプレッソPR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当:北澤 (080-4952-8681)、武田
FAX:03-5413-3050 Email:nespresso_pr@ssu.co.jp

【商品に関するお問い合わせ先】

ネスレネスプレッソ株式会社 PR担当:星野、中岡
〒141-0022 東京都品川区東五反田2-10-2 東五反田スクエア
TEL:03-4334-7440 FAX:03-4334-7075 Email:JP_PR@nespresso.com

【掲載される場合の読者お問い合わせ先】

ネスプレッソ TEL:0120-57-3101 <https://www.nespresso.com>

NESPRESSO

PIERRE HERMÉ
PARIS