

<イベントレポート>

ネスレネスプレッソ株式会社
2022年11月15日

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 期間限定ポップアップカフェ』

まるでパリの夜空を想わせるような贅沢な空間に
クリス・ウェブ佳子さん、畑野ひろ子さん、田丸麻紀さん、神山まりあさん、
ピエール・エルメ氏ら豪華セレブリティが登場！

【2022年11月10日(木)オープニングパーティーを開催】



クリス・ウェブ佳子さん



畑野ひろ子さん



田丸麻紀さん



神山まりあさん



櫻井貴史さん



右：ピエール・エルメ氏
左：ピエール・デュバイル
ネスレネスプレッソ株式会社 代表取締役社長

カプセルコーヒー、専用コーヒーメーカー、“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。初日の11月10日(木)に、お披露目を兼ねたオープニングパーティーを開催しました。

この冬、ネスプレッソはピエール・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種類を発売。期間限定にて登場するポップアップカフェでは、独自の遠心力抽出法「セントリフュージョン」を用いた抽出システムが搭載されたコーヒーメーカー「ヴァーチュオ」で淹れるコーヒーとパティスリーをお楽しみいただける特別なペアリング体験をご提供。

オープニングパーティーでは、本ポップアップのために、ピエール・エルメ氏ご本人がフランスより来日。今回のコラボレーション製品に対する想いとお祝いのご挨拶を頂きました。

「ネスプレッソとピエール・エルメ・パリのコラボレーションを実現できたこと、そして、大好きな日本・東京でコラボレーションカフェをオープンできたことをとても嬉しく思っております。私たちに、プロフェッショナルとして、品質へのこだわりを追求し続けるという共通の価値観があります。この出会いは必ず素晴らしいものを生み出すと思っております。」

さらに、お祝いに駆けつけていただいたクリス・ウェブ佳子さん、畑野ひろ子さん、田丸麻紀さん、神山まりあさん、櫻井貴史さんらセレブリティの方々にも、まるでパリの夜空を想わせるような贅沢な空間の中で、至福の味わいをお楽しみいただきました。神山まりあさんは「毎朝、ネスプレッソがないと、私の完璧な朝は始まりません！今回のヘーゼルナッツフレーバーのコーヒーは、ほのかな甘さもあり、おやつの時間にも楽しめそうです。」とコメント。櫻井さんからは「コーヒーとチョコレートのパティスリーの相性がぴったりで美味しくいただきました。」と今回のペアリングについて、感動した様子でした。畑野さんは「コーヒーは家族で楽しんでいるので、ホリデーシーズンに向けてぴったりの味わいです。」とコメント。

【フォトコールの様子（抜粋）／イベント会場】



AYUMIさん



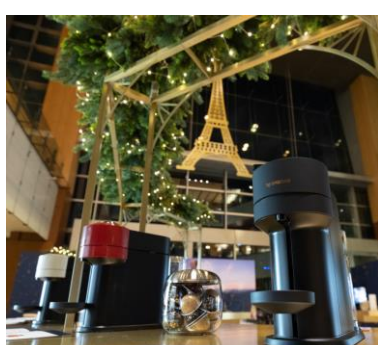
国木田彩良さん



有末麻裕子さん



野沢和香さん



ポップアップカフェでは、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」向けコーヒーと、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、至福のひとときをお過ごしいただけます。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お楽しみいただける特別なポップアップカフェに、是非足をお運びください。

【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）
- 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）
- 日程：2022年11月10日（木）～11月23日（水・祝） 11:30～19:30
- 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。

また、当日はパーティーに先じてプレスカンファレンスを開催。ネスプレッソ株式会社 代表取締役社長のピエール・デュバイルによるプレゼンテーションでは、2022年度のブランドの取り組みをレビュー。使用済みカプセルのリサイクル活動の更なる加速に向けて、今年新たに開始された使用済みカプセルの自宅回収サービス、またグローバルとしては、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、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™」の取得など、ネスプレッソブランドの新たな試みについて説明しました。さらに、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーション商品について紹介。情熱をもってコーヒーを届けるネスプレッソと、象徴的なクリエイションのパティスリーを生み出すピエール・エルメ氏が“出会い”創り上げたコーヒーが、年末商戦に向けて発売されたことを発表しました。



続いて、ピエール・エルメ氏が登場。ネスプレッソ コーヒー アンバサダーの上野里佳とトークセッションを繰り広げました。冒頭、ピエール・エルメ氏からは「今回、一番魅力を感じたのはネスプレッソと共に味の探求ができると感じたからです。」と、コラボレーションへの想いから始まり「ピエール・エルメ・パリでも10年ほど前からバリスタの職を置き、コーヒーについて研究しています。パティスリーとバリスタは通ずる点が多く、ともに細かなディテールへのこだわりが重要であると感じています。」と続けました。さらに、今回のコラボレーションコーヒーである「オリジナル」向け「アンフィニマン エスプレッソ」、「ヴァーチュオ」向け「アンフィニマン ダブルエスプレッソ」の開発時に、コーヒー生産地であるコロンビアを2回訪れたことを明かし、ネスプレッソが生産地にて実施する「AAA サステナブル・クオリティ（持続可能性品質）™プログラム」にて、質の高いコーヒーを作るために生産者をサポートしている活動を目の当たりにしたことを紹介。**上野里佳より**「トップノートにラズベリーのような赤い果実を想わせる香りがし、コーヒーが本来もつ甘みと果実味をしっかりと感じるコーヒーです。」と説明すると、エルメ氏からは、テストを重ねた結果、香りが高く、苦みが少なくフルーティーさが特徴のトリマ地域のコーヒーを選択したことや、ポップアップに登場する「アンフィニマン ダブルエスプレッソ」とのペアリングパティスリー「トリマ」は、バニラとキャラメルとヘーゼルナッツに、トリマ産の濃厚な味わいのコーヒー豆のチップをアクセントとして加えたことなど、ここでしか聞けない開発秘話などを披露しました。



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

#Nespresso #ネスプレッソ #心がきらめくコーヒー時間

報道関係の皆さまからの
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