

報道関係各位

ネスプレッソ株式会社
2017年6月6日

選ぶ、感じる、至福のアイスコーヒー体験 「NESPRESSO ON ICE テイスティング エクスペリエンス」 二子玉川ライズ 6月9日(金)より順次開催

味わいと品質を追求し、プレミアムポーションコーヒーのパイオニアとして世界市場をリードする「NESPRESSO (ネスプレッソ)」(ネスプレッソ株式会社 本社：東京都品川区、代表取締役社長アレクサンダー・シュネガー)は、6月9日(金)より、東京を皮切りに全国3都市(東京、名古屋、福岡)で、ブランド初となるアイスコーヒー専用カプセルコーヒー「インテンソ・オン・アイス」と「レジェロ・オン・アイス」を使った、至福のアイスコーヒー体験イベント「NESPRESSO ON ICE テイスティング エクスペリエンス」を開催します。



ネスプレッソは、コーヒー愛飲家の皆様クリエイティブで革新的、また五感に響くユニークな“至福のコーヒー体験”を常にお届けしています。

2017年の夏は、「選ぶ、感じる、至福のアイスコーヒー体験」と題し、ビュッフェスタイルでカプセルコーヒー、氷、水を選ぶ楽しさと、18通りにも渡る組み合わせの中から参加者ご自身の好みで創り上げる至福のアイスコーヒーをご堪能いただく体験イベントを開催します。

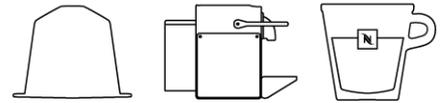
「NESPRESSO ON ICE テイスティング エクスペリエンス」で使用するのは、ネスプレッソのコーヒー専門家が世界中を廻り、厳選したコーヒー豆から丹念に作り上げ、地中海のリゾートからインスピレーションを受けた爽やかな口当たりが特徴のアイスコーヒー専用カプセルコーヒー2種です。また、氷と水にもこだわり、日本全国より吟味した氷と水を、本体験イベントのために3種類ずつ取り寄せます。

アイスコーヒーの美味しさを最大限に引き出す研究を重ねたネスプレッソのコーヒー専門家がお薦めするコーヒーの抽出量、氷の量、水の分量の配分に基づいた、ネスプレッソのオリジナルアイスコーヒーをお作りいただけます。この夏、「NESPRESSO ON ICE テイスティング エクスペリエンス」では、“選ぶ、感じる、至福のアイスコーヒー体験”を来場された方にご提供します。

■「NESPRESSO ON ICE テイスティング エクスペリエンス」概要

① 会期・開催場所

- 東京 : 6月9日(金)～11日(日) 11時～19時
iTSCOM STUDIO & HALL 二子玉川ライズ(東京都世田谷区玉川1-14-1 二子玉川ライズ2F)
- 名古屋 : 6月16日(金)～18日(日) 11時～19時
ラシックパサージュ(愛知県名古屋市中区栄3-6-1 ラシック 1F)
- 福岡 : 7月21日(金)～23日(日) 11時～19時
エルガーラ・パサージュ広場(福岡県福岡市中央区天神1-4-1 大丸福岡天神店1F)



② 内容 :参加者ご自身にお好みのカプセルコーヒー(2種類)、氷(3種類)、水(3種類)をビュッフェスタイルでお選びいただき、オリジナルのネスプレッソ・アイスコーヒーをお作りいただきます。

● カプセルコーヒー(2種類)

風味豊かで力強い味わいの「**インテンソ・オン・アイス**」

軽やかでレモンのようなフルーティーな味わいの「**レジェロ・オン・アイス**」

● 氷(3種類)

6層もの地層を浸透し濾過され天然水として湧き出す**谷川連峰の天然水**を使った氷

大自然に恵まれた**青山高原の天然水**を使った氷

不純物を丁寧に取り除いた**無色透明な純水**を使った氷

● 水(3種類)

世界自然遺産・知床沖の海洋深層水を配合した**知床の銘水**

多層の玄武岩層で濾過・採水された**富士山の銘水**

岐阜県洞戸で採水した、一億年前の地層から湧き出た**奥長良川の銘水**

③ イベントサイト : <https://www.nespresso.com/jp/ja/icedcoffee>

補足資料

■ネスプレッソ アイスコーヒー専用カプセルについて

Intenso on Ice (インテンソ・オン・アイス)

2017年6月1日(木)発売(1本10カプセル入 本体価格870円 税込価格940円)

シリアルやココアのようなアロマとともに、力強いローストの香りが特徴の**コクのある**

コーヒー。アイスマックヤートに使用すると、ビスケットのようなアロマとともにスムーズでクリーミーな舌触りをお楽しみいただけます。



Leggero on Ice (レジェロ・オン・アイス)

2017年6月1日(木)発売(1本10カプセル入 本体価格870円 税込価格940円)

軽やかでレモンのようなフルーティーなアロマが香る、スムーズな舌触りの**コーヒー**。

アイスマックヤートに使用すると、トーストしたパンのような香りとミルクの甘みをさらに豊かに感じることができます。



■ネスレネスプレッソ社について

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、常に革新を起し、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。特に世界のコーヒー豆総生産量の1~2%しかない希少な高品質のコーヒー豆を使用したカプセルコーヒー“**グラン・クリュ**”と、業務用レベルの高圧力(最大19気圧)抽出による香りや味わいが評価され、一般家庭はもちろんのこと、世界中の高級レストランやホテルでも提供されています。また、世界12カ国で70,000軒以上の農家と協働し、高品質なコーヒーの生産を通じ、農家とそのコミュニティの生活の向上とともに、ネスプレッソの高品質なコーヒーを持続的にお客様に提供する取り組みである「**AAA サステナブル・クオリティ(持続可能品質)™ プログラム**」を行っています。

【このリリースに関するメディアお問い合わせ先】

ネスレネスプレッソ株式会社 PR担当:金子、奥村

〒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】

ネスプレッソクラブ TEL:0120-57-3101 <http://www.nespresso.com>