

報道関係各位

ネスプレッソ株式会社
2019年4月18日

コーヒーとミルクが織りなす味わいの魔法 ミルクと楽しむ新定番コーヒー「バリスタ・クリエーションズ」 2019年4月23日(火)発売

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”をお届けする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きた「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: パスカル・ルバイー)は、コーヒーとミルクの相性を追求して開発した3種類の新たな定番コーヒー「バリスタ・クリエーションズ」を、4月23日(火)より販売します。



新たな定番コーヒー「バリスタ・クリエーションズ」3種類
左から「コルト」、「キアロ」、「スクーロ」

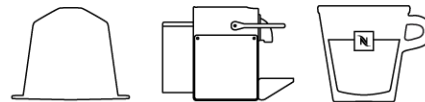
ネスプレッソは、コーヒー豆の生産から、焙煎、ブレンド、粉碎の各工程において、熟練の専門家たちが情熱を注いで作り出した、上質なアロマを持つこだわりのコーヒーをご提供しています。

今回、新たな定番ラインナップとして登場する「バリスタ・クリエーションズ」は、世界中の優秀なバリスタたちの技とレシピからインスピレーションを受け、コーヒーとミルクの繊細な味わいをご家庭で気軽にお楽しみいただける3種類のコーヒーです。

「バリスタ・クリエーションズ」の開発は、ネスプレッソのコーヒー開発部門の専門家が消費者の方々にミルク入りコーヒーに対する嗜好性をヒアリングすることから始まりました。さらに、世界各地からコーヒー豆を集め、最適な焙煎レベルと理想的な挽き具合を見極めるため、様々な知識や技術を駆使したテストを重ね、コーヒーとミルクの最適なバランスを追求しました。

バリスタの技とレシピにインスピレーションを受けた3種類のコーヒーは、力強い味わいにミルクを少しだけ加えて楽しみたい方、ミルクをたっぷり加えて甘みのある味わいを楽しみたい方など、お好みに合わせてバラエティ豊かなミルクレシピの体験を可能にします。深煎りの焙煎によるスパイシーで力強い味わいの「コルト」、浅煎りの焙煎がもたらす甘みのある味わいが特徴の「キアロ」、2種類の焙煎の組み合わせが生み出すバランスの取れた力強い味わいに仕上げた「スクーロ」の3種類が、新たなミルクレシピの世界をお届けします。

まるでバリスタが淹れたような本格的な味わいを、ネスプレッソの新定番「バリスタ・クリエーションズ」で、ぜひお楽しみください。



～「バリスタ・クリエーションズ」シリーズ 製品概要～

発売日/価格:

2019 年 4 月 23 日(火) 全国一斉発売 (1 本 10 カプセル入 本体価格 800 円、税込価格 864 円)

販売チャネル:

(1)全国のネスプレッソブティック

(2)ネスプレッソクラブ : フリーダイヤル 0120-57-3101、ウェブサイト www.nespresso.com

■「キアロ」

ケニア産とインドネシア産のアラビカ豆のブレンドで再現したのは、ニューヨーク・ブルックリンのバリスタが淹れるようなコーヒー豆の持つ甘みを活かす浅い焙煎のコーヒー。
ミルクを加えると、キャラメルやビスケットを想わせる、なめらかで甘みのある風味が引き立ちます。



・ミルクを加えた味わいの特徴:

なめらかで甘みがあり、キャラメルやビスケットを想わせる風味

・おすすめの楽しみ方:

リストレット(約 25ml)で抽出し、60ml のフォームミルクを加える

■「スクーロ」

オーストラリア・メルボルンのバリスタが追求するような豊かなコクと絶妙なバランスを備えたコーヒー。
コロンビア産とエチオピア産のアラビカ豆を厳選し、さらにスプリットロースティングで
対照的な焙煎度合いのコーヒーを組み合わせた、バランスの良いブレンドです。



・ミルクを加えた味わいの特徴:

豊かなコクと焙煎香のバランスの良さ

・おすすめの楽しみ方:

リストレット(約 25ml)で抽出し、60ml のフォームミルクを加える

■「コルト」

スペインのバリスタが熟練の技を駆使して作り上げるような深煎りの味わいと、しっかりした
コクのレシピを元に生み出したコーヒー。アフリカ産ロブスタ豆とアラビカ豆のブレンドに、
深い焙煎を加えた非常に力強い風味のブレンドです。

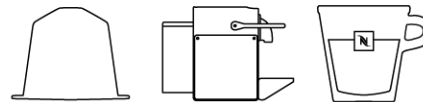


・ミルクを加えた味わいの特徴:

非常に深煎りでスパイシーな香りと焙煎香

・おすすめの楽しみ方:

エスプレッソ(約 40ml)で抽出し、ホットミルク(10～20ml)とフォームミルクの泡部分(小さじ 2)を加える



ネスプレッソ社について <http://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、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 サステイナブル・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。

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、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: 安藤、武田

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 Email: nespresso_pr@ssu.co.jp

【商品に関するお問い合わせ先】

ネスプレッソ株式会社 PR 担当: 宇田川、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】

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