

報道関係各位

ネスプレッソ株式会社

2020年8月25日(火)

世界各地の職人たちが生み出す、個性溢れる豊かな味わいのコーヒーをお届けする  
「マスターオリジンズ」シリーズから  
「ヴァーチュオ」向け新定番コーヒー「エチオピア」、「コスタリカ」  
「オリジナル」向け数量限定コーヒー「エイジド・スマトラ」  
**2020年9月2日(水)新発売**

コーヒーメーカー「エッセンサ ミニ」の限定カラーも登場！

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:ピエール・デュバイル)は、高い職人技から生み出された「マスターオリジンズ」シリーズより、「ヴァーチュオ」向けの定番カプセルコーヒーとして「エチオピア」、「コスタリカ」と、「オリジナル」向け数量限定のカプセルコーヒー「エイジド・スマトラ」を2020年9月2日(水)より発売します。また同日より、ネスプレッソ史上 最小・最軽量の「オリジナル」向けコーヒーメーカー「エッセンサ ミニ」から数量限定カラーのマットブラックも新たに発売します。



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。「マスターオリジンズ」シリーズは、単一生産国から選んだコーヒー豆のみを使用する「シングルオリジン」という考え方に加え、世界各地の職人たちがその土地ならではの精製方法を施して生み出す、個性溢れる豊かな味わいのコーヒーをお楽しみいただくシリーズです。

**たっぷりの量で楽しむ「ヴァーチュオ」に、「マスターオリジンズ」シリーズから定番カプセルコーヒーが登場**

2020年1月に日本に初上陸した、ネスプレッソの新抽出システム「ヴァーチュオ」は、マグサイズで豊かなクレマと共にコーヒーを楽しめるコーヒーシステムです。今回「ヴァーチュオ」向けコーヒーに、新たな定番ラインアップとして「エチオピア」と「コスタリカ」が加わります。

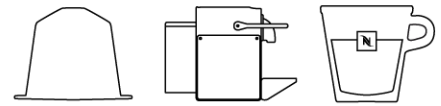
「エチオピア」は、エチオピア西部の太陽のもと、収穫したコーヒーチェリーを数週間乾燥させるドライプロセスを究めるために長年を費やした生産者の手により育まれました。乾燥過程でコーヒーチェリーからコーヒー豆に浸透した甘く熟した果実のような風味と、鮮やかな花を想わせる香りが特長です。

「コスタリカ」は、コスタリカの熱帯雨林の山中で、厳選された少量のアラビカ豆を、ミネラルを豊富に含んだ温泉水に浸し水洗処理を施すことにより、バランスのとれた、甘い麦芽のような味わいが実現しました。

また今回の発売に先駆け、ネスプレッソのコーヒーをプライベートでご愛飲いただいている「星のや東京」浜田統之料理長に、「エチオピア」と「コスタリカ」を試飲していただきました。『「ヴァーチュオ」のコーヒーはクレマの泡が細かいため、よりコーヒーの香りを引き立ててくれると感じた。例えば、料理でも強い香りの食材をふわっとほのかに香らせたい時は、泡にすることがある。そのように「ヴァーチュオ」のクレマは香りを閉じ込めつつも、泡独特の優しく消えるような香りの伝え方を可能にしている。特に「エチオピア」は、軽めの中煎りながらもコクがあり、フルーティーな香りを楽しめた』とコメントをいただきました。

参考:新コーヒーシステム「ヴァーチュオ」プレスリリース(2020年1月16日発行):

[https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20200116\\_nespresso\\_1](https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20200116_nespresso_1)



### 「オリジナル」で楽しむ、熟成豆を使用した個性溢れる「エイジド・スマトラ」

インドネシア・スマトラ島のアチェ州で、熟練のコーヒー職人たちは、インドネシアの伝統的な精製方法「ギリン・バサ」(ウェットハル)を用いてコーヒーを精製し、さらにコーヒー豆を麻袋に入れて3年間もの年月をかけて熟成を施しました。コーヒー職人は、適切に熟成が進んでいるか確認するため、定期的に麻袋への詰め替えをします。この入念かつ繊細な手作業には、その大地とコーヒー豆に対する敬意、またその長期にわたる熟成プロセスへのこだわりが表れています。インドネシアの職人たちの細やかな作業と3年の年月による熟成は、スパイシーで、木やココアを想わせる香りを生み出しました。

### コーヒータイムを演出する数量限定アクセサリ、数量限定カラーのコーヒーマーカーも登場

特別な生産・精製法にて育まれた「マスターオリジンズ」シリーズの新たな味わいを、よりお楽しみいただけるよう、「オリジン エスプレッソカップ(ピンク)」「(2個セット)」、「オリジン コーヒーマグカップ(ピンク)」「(2個セット)」を数量限定で発売します。さらに、ネスプレッソ史上 最小・最軽量で人気の「オリジナル」向けコーヒーマーカー「エッセンサ ミニ」から、数量限定カラーのマットブラックも新たに発売します。

新たに登場する「マスターオリジンズ」シリーズで、ご自宅にしながら、それぞれの生産国にて丁寧に育まれた個性豊かな味わいを、是非ご堪能ください。

### **新製品概要**

**発売日:** 2020年9月2日(水)

**販売チャネル:** 全国の直営店舗 ネスプレッソブティック/ネスプレッソミニ(小型店舗)

フリーダイヤル 0120-57-3101

公式ウェブサイト [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)

一部のネスプレッソショップ(※1)

(※1) 量販店内のネスプレッソ専用ブース。「エイジド・スマトラ」はネスプレッソショップ イオンモール幕張新都心のみでの取り扱いとなります。「数量限定アクセサリ」及び「エッセンサ ミニ(マットブラック)」はネスプレッソショップでは取り扱いません。

### 「ヴァーチュオ」向けコーヒー

#### **「エチオピア」**

**価格:** 1本(10カプセル入) 本体価格 950円、税込価格 1,026円

**抽出量:** グランルンゴ(約150ml)

アフリカの太陽のもと、収穫したコーヒーチェリーを数週間乾燥させることにより、更なる味わいの変化をもたらします。コーヒーチェリーからコーヒー豆に浸透する甘く熟した果実のような風味と、鮮やかな花を想わせる香りが特長のコーヒーです。



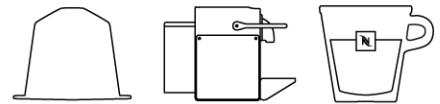
#### **「コスタリカ」**

**価格:** 1本(10カプセル入) 本体価格 950円、税込価格 1,026円

**抽出量:** グランルンゴ(約150ml)

コスタリカの熱帯雨林の山中で導き出された、厳選された少量のアラビカ豆を、大地から湧き出したミネラルを豊富に含んだ温泉水に浸し、水洗処理を施す精製法。温かい温泉水が発酵の速度を速めることで、すっきりとした味わいとともに、バランスのとれた甘みと麦芽を想わせる味わいをお楽しみいただけます。





## 「オリジナル」向け数量限定コーヒー

### 「エイジド・スマトラ」

**価格:** 1本(10カプセル入) 本体価格 1,200円、税込価格 1,296円

**おすすめの抽出量:** エスプレッソ(約40ml)、ルンゴ(約110ml)

インドネシアの職人たちにより、伝統的な精製方法を用いて精製されたコーヒー豆は、麻袋に入れて3年間もの年月をかけて熟成されました。その味わいはスパイシーで、木やココアを想わせる香りが特長です。



## 数量限定アクセサリ

### 「オリジン エスプレッソカップ(ピンク)」(2個セット)

**価格:** 本体価格 3,000円、税込価格 3,300円

### 「オリジン コーヒーマグカップ(ピンク)」(2個セット)

**価格:** 本体価格 3,500円、税込価格 3,850円

みずみずしいコーヒー豆をイメージしたフォルムで、温かみを感じさせる自然なカーブが特徴のコーヒーカップ。

カップ内側が淡いピンク色の数量限定カップです。



## 「オリジナル」向けコーヒーメーカー

### 「エッセンサ ミニ(マットブラック)」(数量限定)

**価格:** 本体価格 13,000円、税込価格 14,300円

#### 本体仕様:

電源: 交流 100V、50/60Hz

定格消費電力: 1260W

本体寸法(高さ x 奥行 x 幅):

Cライン 204 x 330 x 84 mm、Dライン 205 x 325 x 110 mm

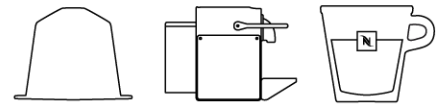
水タンク容量: 約0.6リットル

重量: 約2.3kg

ネスプレッソ史上最小・最軽量で人気のコーヒーメーカー「エッセンサ ミニ」から、マットブラックのカラーが数量限定で登場。



品番	品名	希望小売価格
C30MB	エッセンサ ミニ(マットブラック)	14,300円(税込)
D30MB	エッセンサ ミニ(マットブラック)	14,300円(税込)



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、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、北澤、武田 TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 Email: [nespresso\\_pr@ssu.co.jp](mailto: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](mailto: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>