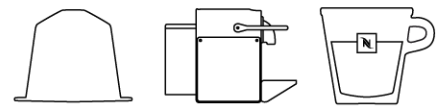




報道関係各位



ネスレネスプレッソ株式会社

2020年11月30日(月)

モデル・**滝沢 真規子**さん、シェフ・**岸田 周三**さん、フードジャーナリスト・**山口 繭子**さん他が

You Tube ライブ配信「**NESPRESSO presents VERTUO Coffee Lounge**」に登場

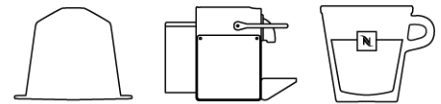
**滝沢さんの日常「忙しい毎日の中のコーヒータイムが私の中の安らぎの時間」とコメント
素敵なホテルでヴァーチュオ体験できる視聴記念キャンペーンも同時スタート！**

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・デュパイル)は 2020 年 11 月 27 日(金)~29 日(日)の三日間にて、モデルの滝沢 真規子さん、カ
ンテサンスの岸田 周三シェフ、フードジャーナリストの山口 繭子さんなどのゲストをお迎えし、新コーヒーシステム
「VERTUO(ヴァーチュオ)」と共にご自宅での時間を豊かにするコーヒーの楽しみ方を紹介するオンラインイベント
「NESPRESSO presents VERTUO Coffee Lounge」を YouTube チャンネルにてライブ配信しました。



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。今回は、「おうち時間」を豊かにするスペシャルセッションと題し、新しい生
活習慣により「おうち時間」が増えた方々へ向け、豊かなコーヒー体験を創出するアイデアになるようバラエティに富ん
だスペシャルセッションを 3 回開催しました。

1 回目の配信は、フードジャーナリストの山口 繭子さん、料理家の渡辺 有子さん、インスタグラマーの chiko さんを迎
えて、「フードジャーナリストと人気インスタグラマーに学ぶ、インスタ映えするコーヒーの撮り方」をお届けしました。
山口さんは「今の風潮として、以前よりもあまり写真を盛らなくなってきたと思います。以前は全ての要素を写真の中
に入れていましたが、今は被写体そのものにフォーカスしてシンプルに、そしてリアルに撮影することがトレンドかと思
います。私自身も朝作るトーストを SNS に投稿するのですが、撮影するときは窓際で自然光を意識しながら撮影し、
季節によっては光の入り方が違うので、カーテンなどで調節したりしています。」と自身の SNS で発信をしているト
ーストと「ヴァーチュオ」のコーヒーの組み合わせの写真を紹介しながら語りました。さらに chiko さんは、スタジオにて
「ヴァーチュオ」のコーヒーメーカーとその豊かなクレマがフォトジェニックな「ヴァーチュオ」のコーヒーを自身のスマホ
で撮影しながら、「インテリアと食を撮影する上で、主役の被写体を邪魔しないように全体の色調を抑えるために、今
回は iPhone のドラマチックモードで少し加工を入れて、さらに背景には写真全体に溶け込むように、洋書とドライフ
ラワーを用意しました。また構図としては高さの違うアイテムを配置することで視線の流れを作ることを意識します。」と
画像の構図を分かり易く説明しました。また、料理家の渡辺さんは「ミニマムな世界で情報をシンプルにして、被写体
に目がいくように背景は無しで撮影をし、写真を見たときに、「美味しそう！」と思えるような写真を心がけています。ヴァ
ーチュオのクレマはとてもフォトジェニックなので、クレマに合うテンパリングをしたチョコレートの上にドライフルーツ、
ハーブ、塩をあしらったスイーツをマグの上に乗せ、シンプルながらも美味しさが伝わるような構図を心がけました」
と、料理家ならではのポイントを話し、3 者それぞれが、こだわりの「食」を撮影する際のポイントを語りました。



翌日に行われた2回目の配信では、“おうちで手軽にクレマたっぷりの本格コーヒーを楽しむ”をテーマに、普段から「ヴァーチュオ」を愛用されているモデルの滝沢 真規子さんをゲストに迎え、モデル業と子育ての両立とコーヒーのある日常について語りました。クリスマスを意識したモスグリーン色のワンピースに身を包んだ滝沢さんは、仕事と子育ての両立に関して次のようにコメント。「朝の3時30分頃に起床し、身支度を整えた後、4時から子供たちのお弁当を作り、それをYouTube配信することもあり、本当にパワーが必要だと感じます。本来の自分と仕事の自分にズレが生じるときがあったりしますが、週末に一週間分の買い物をスーパーに買い出しに行って時間を有効的に使ったりしています。また、余裕があるときには調理の下準備をしたり、コーヒーでほっと一息する安らぎの時間などを作り、体と心の調節をしています。」忙しくも充実した毎日と、「ヴァーチュオ」のコーヒーでリフレッシュをするひと時を自宅の写真を公開しながら語りました。さらに生活の一部となっているコーヒーについて、「朝はキッチンの片隅で立ちながらコーヒーを飲んだりしますが、逆に夕食の後はコーヒーを飲みながら、レシピ本を手にとり次の日のお弁当を考えるなど、コーヒーを夜の癒しの時間のアイテムにしています。」とシーンに合わせて飲み分けていることを紹介しました。さらに、視聴者からのスタイル維持の秘訣は？という質問に対し、「基本的にはそんなに激しい運動はしませんが、有酸素運動と栄養のある食べ物でしょうか。長い目で見た健康が、結果的に美しさにつながっていくのかなと思います。運動も、あまり無理をせず、できるときに気持ちいいと思える運動をすることが、続けられる秘訣かもしれません。」と、自身の考えを笑顔で語りました。続いてのコーヒーに合うフードは何ですか？という質問には、「スイーツですね！特にチョコレートだと思います。YouTube配信をしている“タキマキッチン”で紹介したチョコレートグラノーラのレシピは、よく炒ったオートミールにナッツ類やカカオニブ、高カカオのチョコレートに塩とメープルシロップを加えた、ヘルシーなおやつです。こういったものと一緒に頂くのが良いかと思います。食物繊維がたっぷりのこのお菓子は、子供も大好きで学校に持って行ったりします。」と笑顔で回答しました。

最終日の3回目の配信では、“シェフも愛飲するこだわりのコーヒー”と題し、2007年以降、13年連続で三ツ星を獲得し料理界を牽引する岸田周三シェフをお招きし、ネスプレッソ コーヒーアンバサダー上野里佳と対談しました。限られたトップレストランのみで取り扱われる“エクスクルーシブセクション ネパールラムジュン”をレストランに導入しているシェフならではのコーヒーのこだわりや、自宅で愛飲する「ヴァーチュオ」の魅力などを語りました。

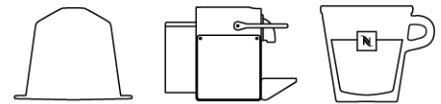
日々料理に向き合う岸田シェフとコーヒー作りに向き合うネスプレッソには、それぞれその道のプロ同士、そのこだわりと情熱に通ずる点がありました。

「私は料理と向き合う上で大切にしている3つのコンセプトがあります。それは“プロデュイ(素材)”、“キューソン(火入れ)”、“アセゾネ(味付け)”です。これらのどれが欠けても料理は成立しません。1つ目の“プロデュイ”ですが、料理は最高の素材を探すことからスタートします。特に日本は、はっきりとした四季があり、食材が豊かなので各四季の旬の素材を使うことも大切にしています。2つ目の“キューソン”は、料理人の一番の腕の見せ所であるといえます。一つの素材でも部分によってそれぞれのベストな火入れの仕方があります。3つ目の“アセゾネ”は、素材そのものの状態を見極めて調整することが大切です。例えば、同じ魚でも、その日の状態を見て、塩の量を増減したりなど微調整にこだわることで、最高の一皿を提供することを心がけています。」と岸田シェフは語りました。それに対し、ネスプレッソ コーヒーアンバサダーの上野は、「ネスプレッソのコーヒー作りにも素材である生豆の品質、火入れ過程である焙煎、最後の味合いを決めるコーヒー豆の粉碎粒度やカプセルへの充填量にもそれぞれこだわりがある。」と共通点を語りました。また、視聴者からなぜ数あるコーヒーの中からネスプレッソを選んだのか？という質問に対し、「レストランでは、料理の最後にコーヒーをお客様に提供するので、とても大切な存在です。以前はマニュアルの業務用マシンを使用していたのですが、作業の際に響く大きな音が気になっていました。ネスプレッソさんのコーヒーマシンですと、そのような音も出ないですし、何よりも、品質の高いコーヒーを誰が淹れても同じように提供できることが画期的で魅力だったからです。」と答えました。

ネスプレッソ コーヒー アンバサダーの上野は「ネスプレッソでは、2003年より高品質なコーヒー、持続可能性、生産性を向上させるプログラムである『AAA サステイナブル・クオリティ(持続可能品質)™プログラム』を継続実施し、品質の面ではネスプレッソの専門家や農学者がしっかりとチェックをし、環境の面においてはNGO団体の「レインフォレスト・アライアンス」と共に生産地のサポートを行っております。また、フェアトレードとも共同しており、マスターオリジンズシリーズの「コロンビア」は、国際フェアトレードから認証を受けたコーヒー豆を100%使用しております。このような取り組みを経てコーヒーチェリー一粒一粒をまるでダイヤモンドを扱うように情熱を込めて取り組むことで至福の一杯を実現しています。」と、コーヒーチェリーの栽培からエンドカップに至るまでのネスプレッソの取り組みを語りました。

「NESPRESSO presents VERTUO Coffee Lounge」は、引き続きアーカイブ動画でご覧いただくことが可能です。みなさまのコーヒータイムをより豊かにしていただくヒントを見つけていただければと思います。

今回、オンラインイベント「NESPRESSO presents VERTUO Coffee Lounge」YouTubeチャンネルでの配信を記念し、スペシャルセッションを視聴し、所定の条件を満たしてご応募いただいた方の中から抽選で、素敵な空間で「ヴァーチュオ」を体験できるホテル宿泊券(1組2名様)を6組様に、コーヒーマーカー「ヴァーチュオ ネクスト」と「ヴァーチュオ コーヒーマグカップ」をセットで30名様にプレゼントするキャンペーンを行います。



今年、日本に初上陸した「ヴァーチュオ」は、“新作法。コーヒーとクレマと一緒に楽しむ。”をメッセージに、コーヒーの新しい楽しみ方を提案するコーヒーシステムです。今までにない豊かなクレマ(※1)と芳醇なアロマを併せ持ち、まるでプロが淹れたような本格的なコーヒーをマグサイズで楽しんでいただけます。温かいコーヒーが恋しくなる季節、この機会にぜひ、ネスプレッソの至福の一杯をご自宅にてお楽しみくださいませ。

(※1)コーヒーを淹れた際にできるヘーゼルナッツ色の泡

【NESPRESSO presents VERTUO Coffee Lounge 視聴キャンペーン】

●「素敵なホテルでヴァーチュオ体験」

ご視聴いただき、キャンペーンにご参加いただいた方の中から抽選でヴァーチュオを体験
特別なギフトのプレゼント

・AC ホテル・バイ・マリオット東京銀座:3組6名様

銀座の中心にスペインをルーツとした上質な空間と洗練されたモダンクラシックなデザインに包まれたホテルが日本初上陸。便利なロケーションは優雅なひと時を過ごすだけでなく、ダイナミックな東京を思い切り楽しむことが出来ます。ヴァーチュオを体験していただくお部屋は、ウッド調の温かみのある、箔を用いた幾何学模様のベッドボードや都市の質感を表わしたレリーフなどアート作品を中心に洗練された家具でまとめられており、AC ホテルのテーマである「モダンクラシック」を表現しています。



(AC ホテル・バイ・マリオット東京銀座 3組6名様 イメージ)

・京都悠洛ホテル M ギャラリー:3組6名様

世界遺産・二条城の対岸に位置する全25室のエクスクルーシブラグジュアリーホテル。
全室日本庭園・二条城に面しており、40㎡以上の広々とした客室、ミシュランスターシェフが自らの足で探し出した京都を中心とした厳選食材でお届けする和の技法と融合させたイノベティブフレンチ、滞在を豊かに過ごしていただくためのアクティビティなどを取り揃え皆様に“上質な非日常”をご提供いたします。



(京都悠洛ホテル M ギャラリー3組6名様 イメージ)

※景品以外の費用(宿泊施設までの交通費、条件に含まれていない食事・飲み物などの諸経費など)は、自己負担となります。
宿泊期限は2021年3月末まで。

※「素敵なホテルでヴァーチュオ体験」をご希望の方は投稿本文内に希望の宿泊先(「東京」or「京都」)をご記載ください。

※必ずしも希望を保証するものではありません。最終的な宿泊地は当選の発表をもってご連絡させていただきます。

●「ゆったりおうちでヴァーチュオ体験」

抽選で30名様に VERTUO マシンとマグカップのセットをそれぞれプレゼント。

【応募方法】

1.NESPRESSO.jp の公式 Instagram/Twitter アカウントをフォロー

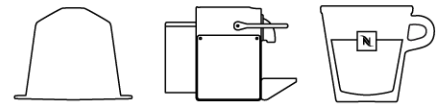
・Instagram : <https://www.instagram.com/nESPRESSO.jp/>

・Twitter : <https://twitter.com/nESPRESSOjp>

2.「#ネスプレッソ」及び、「#ヴァーチュオでクレマグ」をつけて、いずれかの SNS へ写真を投稿



(VERTUO マシンとマグカップのセット)



【応募期間】

2020 年 11 月 27 日(金)19:00 ~ 2020 年 12 月 13 日(日)23:59

【投稿写真について】

- ・VERTUO をお持ちでない方: 指定の画像を投稿下さい
- ・VERTUO をお持ちの方: VERTUO で抽出したコーヒーのお写真を投稿
(※抽出されたコーヒー+カプセルが入ったお写真を投稿下さい)



SNS 投稿指定画像

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

「NESPRESSO presents VERTUO Coffee Lounge」概要

実際の試飲を通して「ヴァーチュオ」を体験していただくことが難しい状況の中、より多くの方に「ヴァーチュオ」ならではの厚みのある豊かなクレマの乗ったコーヒーと共に楽しむ魅力あるコンテンツをお届けすることで、「ヴァーチュオ」の魅力をお伝えしたいと考えております。

- ◇名称 「NESPRESSO presents VERTUO Coffee Lounge」
- ◇公開 URL https://www.youtube.com/channel/UC-CIxnELUNk7zb2EWLnSB_g
- ◇見逃し配信 上記、You Tube 公式チャンネルより、12 月 11 日まで見逃し配信を実施

■スペシャルセッションのコンテンツ内容

【Vol.1 フォトジェニックコーヒー】

～インスタ映えするコーヒー「VERTUO(ヴァーチュオ)」?!

フードジャーナリストと人気インスタグラマーに学ぶ、インスタ映えするコーヒーの撮り方～

2020 年 11 月 27 日(金)19 時～19 時 45 分

スペシャルゲスト: 山口 繭子さん(フードジャーナリスト)他

『婦人画報』『ELLE グルメ』(ハースト婦人画報社)編集部を経て独立し、現在フードジャーナリストとして活躍されている山口繭子さんと人気インスタグラマーの chiko さんをゲストにお迎えし、おうち時間の中でのフォトジェニックアイテムとしての「ヴァーチュオ」の魅力や、SNS 映えする“食”の写真撮影のコツやポイントなどのお話を伺いました。



【Vol.2 おうちで手軽にクレマたっぷり本格コーヒー】

～「VERTUO(ヴァーチュオ)」なら本格的な味わいと

新しいコーヒー体験がボタン一つで!～

2020 年 11 月 28 日(土)14 時～14 時 45 分

スペシャルゲスト: 滝沢 真規子さん(モデル)

モデル業を中心に活躍され、家事・育児など忙しい日常を送る滝沢真規子さん。あわただしい毎日の中でも簡単に本格的なコーヒーを楽しめる「ヴァーチュオ」の魅力や、滝沢さんの普段のライフスタイルでのこだわりなどのお話を伺いました。



【Vol.3 シェフも愛飲するこだわりのコーヒー】

～13 年連続ミシュラン 3 つ星に輝くトップシェフが語る、

「VERTUO(ヴァーチュオ)」の魅力～

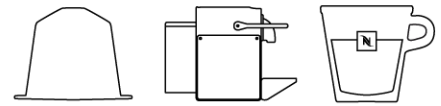
2020 年 11 月 29 日(日)14 時～14 時 45 分

スペシャルゲスト: 岸田 周三さん(レストラン カンテサンス シェフ)

ネスプレッソ コーヒーアンバサダー 上野 里佳

三つ星に輝いて以降、毎年連続して三つ星を獲得、料理界を牽引するトップリーダー岸田周三シェフ。食を極めるトップシェフも認める「ヴァーチュオ」の魅力や、シェフならではのコーヒーのこだわりなどのお話を伺いました。ネスプレッソ コーヒーアンバサダー上野里佳と対談形式にて伺いました。





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。



ネスプレッソ公式 Facebook ページ
[@NespressoJP](https://www.facebook.com/NespressoJP)



ネスプレッソ公式 Instagram アカウント
[@nespresso.jp](https://www.instagram.com/n Nespresso.jp)



ネスプレッソ公式 Twitter アカウント
[@NespressoJP](https://twitter.com/NespressoJP)



ネスプレッソ公式 LINE アカウント
[@ネスプレッソ](https://line.me/ti/p/@Nespresso)

【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

【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 TEL: 0120-57-3101 <https://www.nespresso.com>