

報道関係各位

ネスレネスプレッソ株式会社

2021年9月2日(木)

芸術的なイタリアの焙煎技術にインスパイアされたエスプレッソの味わい
2種類の秋の数量限定コーヒー
「イスピラツィオーネ・イタリアーナ」
2021年9月15日(水)新発売

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、「オリジナル」向けカプセルコーヒーの人気シリーズ「イスピラツィオーネ・イタリアーナ」から、イタリアのマスターロースターたちの豊かな焙煎技術がもたらす伝統的なエスプレッソの味わいにインスパイアされた2種類の数量限定コーヒーを9月15日(水)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。この秋、イタリアのマスターロースターの芸術的な匠の技術で作られ、味わいからインスピレーションを受けた「オリジナル」向けシリーズ、「イスピラツィオーネ・イタリアーナ」より、2種類のコーヒーを数量限定で発売いたします。

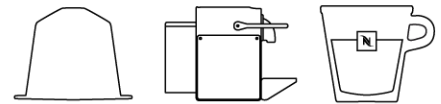
数世紀にわたり、新しい芸術が次々と沸き起こるように、コーヒーの焙煎スタイルも進化を続けています。長いコーヒーの歴史を持つイタリアにおいても、昨今コーヒーの専門家たちの活動はますます活気を帯びています。ネスプレッソは、イタリアのコーヒー文化の伝統と現代を融合した味わいと香りを表現する2種類の数量限定コーヒーを作り上げました。エスプレッソ文化、そしてファッションのトレンドとイノベーションの国・イタリアを想わせる芸術的な味わいのコーヒーを片手に、秋の夜長をお過ごしください。

「イスピラツィオーネ・ノヴェチェント」で古きイタリア時代へタイムスリップ

1940年代のイタリアの、貴重なコーヒー豆を手に入れ、薪でゆっくりと焙煎を施した伝統的なエスプレッソの味わいから着想を得たコーヒーです。ブラジル産アラビカ種と西アフリカ産ロブスタ種をブレンドし、ナッツやスパイスのような香り、力強く深いクレマがもたらす伝統的な味わいにインスパイアされ、スパイシーな味わいに仕上げました。

モダンなテイストを楽しむ「イスピラツィオーネ・ミレニオ」

イタリアではおなじみの職人技による焙煎と、明るくフルーティーながら心地よい力強さを兼ね備えた現代的な味わいを表現。いきいきとした現代的な味わいを生み出すため、ブラジル産とコロンビア産のアラビカ種を短時間で浅煎りし、インド亜大陸のコーヒー豆をブレンド。スパイシーな香り、繊細な酸味、ほのかなフルーツのような香りを持つ、バランスのとれたコーヒーに仕上げました。



数量限定コーヒー製品概要

発売日: 2021年9月15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 <https://www.nespresso.com>
家電量販店内 ネスプレッソショップ

「オリジナル」向けコーヒー

「イスピラツィオーネ・ノヴェチェント」

価格: 1本(10カプセル入) 税込価格 972円(本体価格 900円)

味わいの強さ: 9

おすすめの抽出量: リストレット(約 25ml)、またはエスプレッソ(約 40ml)

ナッツやスパイスのような香り、力強く深いクレマがもたらす伝統的な味わいにインスパイアされたコーヒー。力強くスパイシーな味わいをお楽しみください。



「イスピラツィオーネ・ノヴェチェント」で楽しむ本格アレンジコーヒーレシピ 『アーモンド レモンリュレ』

1. 「エアロチーノ バリスタ」に低脂肪牛乳(100ml)を注ぎ入れ、メニューから「CAPPUCCINO」を選択し、スタートボタンを押す。
2. エスプレッソグラスに「イスピラツィオーネ・ノヴェチェント」をリストレット(約 25ml)で抽出する。
3. フォームミルクの泡部分を、抽出したコーヒーの上のにせる。
4. 砂糖(3g)を上から振りかけ、ガスバーナーでカラメル状にする。
5. 砕いたローストアーモンドをふりかけ、最後にレモンの皮を添える。



「イスピラツィオーネ・ミレニオ」

価格: 1本(10カプセル入) 税込価格 972円(本体価格 900円)

味わいの強さ: 8

おすすめの抽出量: リストレット(約 25ml)またはエスプレッソ(約 40ml)

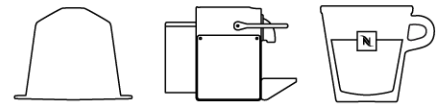
明るくフルーティーながらも、心地よい力強さを兼ね備えた現代的な味わいのコーヒー。バランスの取れたいきいきとしたモダンな味わいをご堪能ください。



「イスピラツィオーネ・ミレニオ」をモダンに楽しむアレンジコーヒーレシピ 『パドヴァスタイル ミントココア』

1. 「エアロチーノ バリスタ」に無脂肪牛乳(100ml)とミントシロップ(5ml)を注ぎ入れ、メニューから「CAFÉ VIENNOIS」を選択し、スタートボタンを押す。
2. エスプレッソグラスに「イスピラツィオーネ・ミレニオ」をエスプレッソ(約 40ml)で抽出する。
3. フォームミルクの泡部分を、抽出したコーヒーの上のにせる。
4. フレッシュミントの葉を散らし、ココアパウダーをふりかける。





「オリジナル」向け 定番シリーズ「イスピラツィオーネ・イタリアーナ」

「イスピラツィオーネ・イタリアーナ」は、イタリア各地の都市の様々なコーヒーの焙煎方法と味わいの個性からインスピレーションを受けてつくられた 9 種類のラインアップを揃える「オリジナル」向け定番コーヒーシリーズです。イタリア北部の都市の浅煎りの味わいから始まり、南部へ向かうにつれて深煎りに変化する伝統的な焙煎方法。それぞれの味わいを通じて、イタリアの歴史に想いを馳せましょう。



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。使用済みのカプセルは、回収ボックス設置のブティックにてリサイクルに向けて回収をしています。

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、そして飲み終えたその先まで、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: 北澤(080-4952-8681) 安藤(080-3579-5352)、武田
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: 星野、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>