

報道関係各位

ネスプレッソ株式会社

2022年4月12日(火)

コーヒー生産者たちの職人技から生まれた「マスターオリジンズ」シリーズに
Qグレードコーヒー「パプアニューギニア」が数量限定で登場
2022年4月20日(水) 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いる「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:ピエール・デュバイル)は、世界各地の高い職人技から生み出された「マスターオリジンズ」シリーズから、「オリジナル」「ヴァーチュオ」向け数量限定コーヒー、「パプアニューギニア」を4月20日(水)より発売します。



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。酸化を防ぐアルミニウム製カプセルに密封された高品質なコーヒーを、操作の簡単な専用コーヒーメーカーで淹れることにより、どなたでもご家庭で至福のコーヒー体験をお楽しみいただくことができます。

ネスプレッソがコーヒー愛飲家の皆さまにお届けする「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。このたび「マスターオリジンズ」シリーズより、「パプアニューギニア」を数量限定にて発売します。

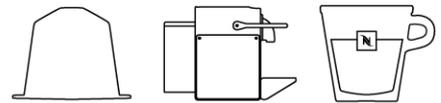
高地の山々を照らす太陽の下で育まれた、職人技に想いを馳せる至福の一杯「パプアニューギニア」

数量限定コーヒー「パプアニューギニア」には、険しい山々が連なるパプアニューギニアの西部の山岳地帯、ワギ渓谷の肥沃な土壌で古くから育まれるアラビカ種コーヒーを使用しています。

また、この小規模生産者によって大切に育まれたコーヒー豆を用いて、ネスプレッソが最終的なコーヒーとしてお届けするマスターオリジンズ「パプアニューギニア」は、独立した機関 Coffee Quality Institute(CQI)により、世界規格の特別な等級として区別されるQ認証を受けており、卓越した品質を誇ります。

ネスプレッソでは、この認証を受けたスペシャルティコーヒーを、誇りを込めてグラン・クリュと呼びます。

「パプアニューギニア」に使用されているコーヒーが育まれる山岳地帯の奥地は、極端に険しい地形であるが故に、長きに渡り孤立していましたが、やがて外界からの訪問を受け、その地にコーヒー栽培がもたらされました。ワギ渓谷の肥沃な土壌には、始めに植えられたティピカ、ブルボン、アルーシャなどの古くからの高貴なアラビカ種の品種が今もなお根付いています。



コーヒーチェリーの収穫後は、果肉が付いた状態のコーヒーを標高が高い山々に輝く太陽の下で洗い、乾燥させる前に2日間休ませた後、長い発酵プロセスを経て乾燥を施すという特別なプロセスにより、上品な酸味とジャムのような甘いフルーツを想わせる香りを引き出しました。

焙煎プロセスでは、ブレンド前の生豆に別々の焙煎を施す「スプリット・ロースティング」を採用。短時間の低温焙煎により軽やかに仕上げたコーヒー豆を主体に、深めの焙煎を施したコーヒー豆をブレンドし、力強さを添えています。

「地球最後の樂園」とも言われるパプアニューギニアで育まれたこの Q グレードコーヒーは、みずみずしい酸味とベルベットのようなコクによって上品に縁どられた、赤いベリーとジャムのような甘いフルーツを想わせる香りが特長です。パプアニューギニアの職人たちにより丹念に育まれた格別なコーヒーの味わいを、ぜひこの機会にご体験ください。

新製品概要

発売日: 2022年4月20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/ネスプレッソショップ イオン幕張新都心店
フリーダイヤル 0120-57-3101
公式ウェブサイト <https://www.nespresso.com>

イチゴやジャムのような甘いフルーツを想わせる香りと、みずみずしい上品な酸味が際立つ Q グレードコーヒー。ブラックでお楽しみいただくと、その類稀なるプロファイルをご堪能いただけます。

「パプアニューギニア」(「オリジナル」向け)

価格: 1本(10カプセル入)本体価格 1,050円、税込価格 1,134円

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

味わいの強さ: 5



「パプアニューギニア」(「ヴァーチュオ」向け)

価格: 1本(10カプセル入)本体価格 1,250円、税込価格 1,350円

おすすめの抽出量: マグ(約230ml)

味わいの強さ: 4



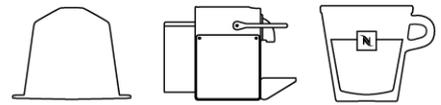
ネスレネスプレッソ社について <https://www.nespresso.com>

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、高品質なコーヒーをシンプルな操作でどなたでもご家庭でお楽しみいただけるシステムを通じ、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。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)、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】

ネスレ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>