

いりおもてじま
原宿駅前に“沖縄・西表島”の大自然を再現！

世界初！AWAKEN(超高臨場感自然空間再現システム)を採用した、究極のリラックス空間が誕生

“コク深き楽園カフェ”

with ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め

7月16日(木)～26日(日)の期間限定で「ネスカフェ 原宿」にオープン！

～ あなたの五感を解きほぐす奇跡の11日間 ～

<http://nestle.jp/brand/npl/kokufuka/cafe/>

ネスレ日本株式会社(本社:神戸市、代表取締役社長兼 CEO: 高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、究極のリラックス空間でお客様に五感を通じて“コク深ラテ”をお楽しみいただく『コク深き楽園カフェ with ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め』を、2015年7月16日(木)から26日(日)までの期間限定で、「ネスカフェ 原宿」にオープンします。



『コク深き楽園カフェ』の映像イメージ(60秒)は、以下リンクからご覧いただけます。

http://youtu.be/2p_M75kTvHg

◆五感を解きほぐす、究極のリラックス空間で“コク深ラテ”を楽しめる

「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め ポトルコーヒー」で作った“コク深ラテ”の味わいを、究極のリラックス空間でお客様にお楽しみいただくため、世界初のシステム「AWAKEN(超高臨場感自然空間再現システム)」を採用。離島を再現する特設音場と、4K 動画×8K 静止画で生み出される時空体感映像を組み合わせ、「ネスカフェ 原宿」の店内に“沖縄・西表島”の大自然を再現しました。AWAKEN 独自の聴感・視感へのダブルアプローチにより五感を解きほぐすことで、お客様を究極のリラックス空間へと誘います。

◆フレンチの鉄人・坂井 宏行シェフが夢見た、“楽園で味わう至高のアイスラテ体験”を具現化

「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」をご自身のレストラン「ラ・ロシェル」でも提供している坂井 宏行シェフは、以前から「海に囲まれた楽園で、レストランを開きたい」という夢があり、「そこでお客様に最高のアイスラテを楽しんでいただきたい」という坂井シェフの想いに賛同したネスレは、都会の真ん中にいながら、まるで離島にいるようなリラックスした状態で至高の“コク深ラテ”を味わえる空間を生み出しました。

期間中は“ココ深ラテ”に加えて、坂井シェフのオリジナルメニュー「ココ深ラテプリン」セットを販売します。さらに、ご来場いただいた各日先着 200 名様には、ご自宅で素敵な“ココ深ラテ”をお楽しみいただける「ネスカフェ ココ深ラテ体験キット」をプレゼントします。詳しくは、以下のサイトからご覧ください。



▼『ココ深き楽園カフェ with ネスカフェ ゴールドブレンド ココ深め』専用サイト
<http://nestle.jp/brand/npl/kokufuka/cafe/>

以下、参考資料

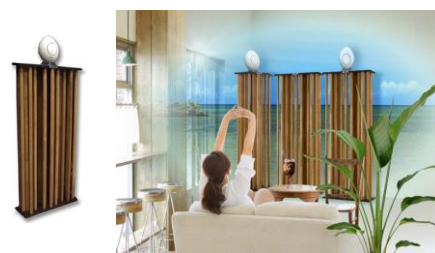
■『ココ深き楽園カフェ』のコンテンツ概要

“ココ深き楽園＝離島”の時間と空間を再現する特設音場と、4K動画×8K静止画により再構築される時空体感映像を組み合わせた世界初のシステム「AWAKEN(超高臨場感自然空間再現システム)」により、来場者を自然の中に吸い込み、“離島のカフェ”の世界に没入させます。体感した方の五感を解きほぐすことで、最高の状態で“ココ深ラテ”を味わうことができる究極のリラックス空間を提供します。

【AWAKENメカニズム】

1.<聴感アプローチ> 来場者の感覚を解放し、自然の音場に包み込む

都会に漂う余計なノイズを解消し、居心地の良さを作り出すAcoustic Grooveシステムと、自然のありのままの音場空間を録音・再生する点音源立体放射システムで構成されるモジュールを、カフェ店内40箇所に設置。カフェ店内に入ると、都会の喧騒が一転、これまで感じたことのない静寂感が来場者の感覚を解きほぐし、自然の音響でやさしく包み込むことで、究極のリラックスタイムを提供します。



2.<視感アプローチ> 美しいを超越したレベルの画像/映像が、来場者を吸い込む

「西表島のゆったりとしたゆらぎのある空間・時間の完全再現」をテーマに、高画素数のセンサーを用いた8K静止画と、超高感度・超低ノイズのセンサーを用いた4K動画のコンビネーションが史上見たことのないレベルでの楽園のビジュアライゼーションに成功。ただモニターを眺めているだけで、自然の中に吸い込まれるような感覚を来場者に提供します。



◆必見！楽園写真家の三好 和義氏が撮影・監修した美しい映像と、ドローン業界をリードするDJIが全面協力した迫力の映像

「都会にいながら、消費者に離島での究極のラテ体験を提供したい」というコンセプトに共鳴された、日本における楽園写真のパイオニアであり第一人者である三好和義氏が、この企画に特別参加しました。息をのむ風景のみならず、西表島の自然に秘められた希少な生物など、ここでしか見られない島の姿を捉えています。また、ドローン業界をリードするDJI Japanも特別参加しており、DJI Japan公式パイロットの中村佳晴氏による空中からとらえた西表島の姿をお届けします。

(技術協力)

- ・DJI Japan ※ドローン撮影協力
- ・株式会社 音響ハウス ※音響・映像 技術協力

<三好 和義氏プロフィール>

1958年徳島県生まれ。小学生の頃よりカメラに興味を持ち作品作りに励む。中学生の時に地元の新聞に作品が掲載。そのことをきっかけに写真家を目指す。高校時代の二科展入選をはじめ、様々な「最年少」記録を作る。27歳で受賞した木村伊兵衛賞も当時最年少。その後「楽園」をテーマに世界各地のリゾートを撮影。「楽園」は日本にもあると、屋久島、富士山、日本の世界遺産などを撮影。近年は国宝の仏像、京都御所、桂離宮などを撮影。30冊を超える写真集を発表している。13年には「伊勢神宮式年遷宮」を撮影、作品を奉納した。代表的な写真集は、「RAKUEN」(小学館)、「楽園王国TAHITI」(マガジンハウス)「SAHARA!金の砂 銀の星」(文藝春秋)、「富士山」(講談社)、「世界遺産 屋久島」(小学館)、「日本の世界遺産」(小学館)、「極楽園」(日経BP)、「京都の御所と離宮」(朝日新聞出版)、「世界遺産 小笠原」(朝日新聞出版)など。



■「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め ボトルコーヒー」について

ネスレは、これまでアイスコーヒーに足りなかった“香り”にこだわり、ネスレ独自の「厳選アロマキープ製法」を採用。香りの成分を多く含む部分をより厳しい基準で管理して、酸化の原因となる空気との接触を従来品よりもさらに低減することで、上品な香りを素早く封じ込め、圧倒的な「香り」「コク」「淹れたて感」の向上を実現しました。

この味わいはフレンチの鉄人といわれる坂井 宏行シェフも高く評価しており、従来のフレンチレストランではあまり見られない「アイスコーヒー」「アイスカフェラテ」を新たにメニュー化して、ご自身のレストラン「ラ・ロシェル」で、今年4月1日(水)から提供開始されています。

▼坂井シェフによるコク深ラテの楽しみ方サイト

<http://nestle.jp/brand/npl/kokufuka/recipe.html>



以上

【このリリースに関する報道関係者お問い合わせ先】

『コク深き楽園カフェ』PR 事務局/株ピーポイントプロモーション内

担当: 村松(080-5516-7370)、山内(080-5644-7370)、落合

TEL: 03-6277-6701 FAX: 03-3584-1310 E-mail: R_MURAMATSU@ppoint.co.jp

【その他ネスレ日本に関するお問い合わせ先】

ネスレ日本 メディアリレーションズ室 担当: 細川、嘉納

神戸市中央区御幸通 7-1-15 ネスレハウス

TEL: 078-230-7050 FAX: 078-230-7108 E-mail: Media.Relations@jp.nestle.com

<Home Page> <http://www.nestle.co.jp/> <Facebook> <http://www.facebook.com/NestleJapan>