

NewsLetter
Vol.3
2015.12.16

究めれば、 産地より、旬。

IT ALL STARTS WITH A
NESCAFÉ
フワフワ、ほじまる。

旬を追い、収穫地まで変える。



- 「究めれば、産地より、旬。」というタイトルで、旬をテーマにしたニュースレター第三弾をお届けいたします。
GACKTが語るこだわりの“旬”とは
【連載企画】“旬”人との対談コラムに登場されるのはGACKTさんです。
- 日本料理界の巨匠「つきぢ田村」の主人・田村隆氏と共創した「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の最高傑作「ネスカフェ 香味焙煎 究み」ギフトセットはネスレ通販オンラインショップで大好評販売中です。

“旬” 人対談コラム



第三回 GACKT 氏

—ネスレが発行するニュースレター『究めれば、産地より、旬。』の対談コーナーのラストを飾るのは、アーティストとして国内外で幅広く活躍されているGACKTさんです。異色の顔合わせとなった対談ですが、思わぬ共通点も。さて、旬をテーマに語りあった対談はいかに…。

GACKT:初めて『ネスカフェ 香味焙煎 究み』を手にとった時、「究み」という字に目が止まり、「ああ、センスのいい方なんだな」と思いましたよ。“究”という漢字って面白いじゃないですか。漢数字の八と九が入っていて十を目指して追究し続けるという意味がある。粋な方だ。

田村:ありがとうございます。
ネスレさんから『ネスカフェ 香味焙煎 究み』の話があった時、まず感じたのは「もっとおいしいコーヒーを作りたい」という情熱でした。ネスレさんには「産地で食材を選ぶのではなく、本当に良い“旬”の食材を自身の目を使って選び、その特長を生かす」という私の信念と共通するこだわりがありました。

GACKT:ボクがネスレさんの商品に興味を持つのも、そこが理由ですよ。高い技術力に加えて商品へのこだわりや情熱に共感しました。『ネスカフェ 香味焙煎 究み』は、付け焼刃で出来る商品ではない。これまで培ってきたノウハウやこだわりがあったからこそ完成できたコーヒーなのでは？

田村:いろいろとこだわりはあります。ところで、GACKTさん

は、食にかなりのこだわりがあると聞いています。

GACKT:よくそう言われますが、“食”というより生き方すべてにこだわっています。口に入るものは自分を作るものだから、自然と食にもこだわるようになっただけで。音楽へのこだわりも、流行やマーケットより、自分にしか歌えない曲を求めてやってきた結果、多くのファン層が未だに応援し続けてくれているのだと信じています。

田村:なるほど。私もそうですが、こだわり続けるには相当のパワーが必要でしょう。特に見えない部分に。

GACKT:こだわりを持っている人は、見えない所で、生き方そのものを磨いている方が多い。よく「キープ」という言葉がありますが、物事を一定のレベルに留めようとするのは非常に難しい。結果としてキープに見えても、それは上を目指した結果、キープしているように見えるだけで。向上心を失くせば必ず下降線になる。

田村:わかります。私共も、先代の教えやこだわりを何十年も守り続けるために、常に向上心を心がけています。たとえば、ダシ。お椀の蓋を開けた時に見える具と違い、見えないけれどとても大切に作っています。分かる人には分かる(笑)。

～ここで「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ」で淹れた『ネスカフェ 香味焙煎 究み』が運ばれてくる

“旬”人対談コラム

第三回 GACKT 氏

GACKT:この『ネスカフェ 香味焙煎 究み』は、香りが立っている上に味わい深く、後味もいい。一口飲んだだけでも違いが分かります。「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の最高傑作と銘打つのも納得できます。世間では、コーヒーの味なんて、そんなに違いはないだろう、なんて言う人もいます。『ネスカフェ 香味焙煎 究み』は、そんな考えを払拭しますよ。

田村:嬉しい言葉です。「ネスカフェ 香味焙煎」は「産地より、旬。」「旬を追い、収穫地まで変える。」というコンセプトがありますが、GACKTさんは、旬へのこだわりはありますか？

GACKT:以前、ある人に招かれて行ったお店のきのこ料理が、まさに旬という感じで美味しかった。店の大将に尋ねたら、昨日、大将自ら山で獲ってきたものだと言われ感激したことがあります。そんな素敵な店を選んでくれた方の心遣いも、自分が大切にされたようで嬉しかった。さきほど「旬を求めて産地を変える」という「ネスカフェ 香味焙煎」のブランドの概念を聞きましたが、あの時の旬のおいしさ

を味わうためなら産地を追いかけたくくなります。

田村:その通りです。よく、食材の産地ブランドにこだわる人がいますが、本当は、旬にこだわって産地を選ぶべきなんです。これはコーヒー豆も一緒です。

GACKT:田村さんの考えには納得します。それに、旬というのは、究極の贅沢ですよ。海外の四季のない国に住んでいる方には旬という概念がない。日本人にとっては当たり前のことだけど、旬という独特の文化をボクらは自然に手に入れている。すごい財産です。今日の対談では、改めて、こだわるものが出来ました。



GACKT

男性ソロアーティスト シングルTOP10獲得数は歴代1位を保持。(2015年10月現在)語学(日、英、中、韓、仏)習得、アクション(日本刀、テコンドー、空手、アクロバット等)を得意とし、Drive、スノーボード、乗馬が趣味。自らを”表現者”と称し、ミュージシャンという枠にとらわれない多才ぶりを発揮する個性派アーティスト。

「ネスカフェ 香味焙煎 究み」のこだわり

素材にこだわり、
素材の良さを最大限に引き出した
「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の
最高傑作



「新鮮豆」使用
ネスが選り抜いたこだわり豆、さらに旬を追い、半期ごとに収穫地を変えて、収穫を最盛期のみに厳しく限定した色鮮やかな手摘み完熟豆「新鮮豆」をブレンド。

抽出へのこだわり
こだわりの焙煎豆を、たっぷり使った贅沢な抽出

火加減へのこだわり
じっくり丁寧に、時間かけた、深煎りの火加減(焙煎)

「新鮮豆」を使用
挽き豆部分にも「新鮮豆」を使用

「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」ならではの挽き豆包み製法の挽き豆部分にも「新鮮豆」を使用

ネスカフェ 香味焙煎 × つきち田村

国内屈指の日本料理の名店である「つきち田村」の主人・田村隆氏は、「産地で食材を選ぶのではなく、本当に良い“旬”の食材を自身の目を使って選び、その特長を生かす調理を行い、お客様に提供する」という信念を持っています。一方でネスレも、産地だけでコーヒー豆を選ぶのではなく、本質的に良いコーヒー豆を選び、その特長を生かす焙煎・ブレンド・抽出を行い、お客様にお届けしています。

そこで、両者に共通する品質へのこだわり「産地より、旬」という考えをさらに追求し、「香り」「味わい」「後味」を探究の末、新「ネスカフェ 香味焙煎」を完成させました。



つきち田村 三代目 田村 隆



「ネスカフェ 香味焙煎」製品一覧

● 「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の最高傑作。 「ネスカフェ 香味焙煎 究み」ネスレ通販オンラインショップで限定販売 ●

● 一般小売店で販売 ●



「ネスカフェ 香味焙煎 究み 35g」
「ネスカフェ 香味焙煎 究み エコ&システムパック 30g」
「ネスカフェ 香味焙煎 究み ギフトセット」
「ネスカフェ 香味焙煎 究み スペシャルカップ&ソーサーセット」
「ネスカフェ 香味焙煎 深み 65g」
右「ネスカフェ 香味焙煎 深み エコ&システムパック 55g」
「ネスカフェ 香味焙煎 丸み 65g」
右「ネスカフェ 香味焙煎 丸み エコ&システムパック 55g」