



# 究めれば、 産地より、旬。



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  
ニュースレター第二弾をお届けいたします。  
「ネスカフェ 香味焙煎」の愛飲者、テリー伊藤が語る「ネスカフェ 香味焙煎 究み」の魅力  
【連載企画】”旬”人との対談コラムに登場されるのはテリー伊藤氏です。
- 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」は、11月1日にギフトセットを新発売しました。

“旬”  
人対談コラム



第二回  
テリー伊藤氏

—今回、ネスレが発行するニュースレター『究めれば、産地より、旬。』の対談コーナーのゲストに迎えたのは築地に縁の深いテリー伊藤さんです。旬をテーマに、大いに語りあっていただきました。

**田村:**テリーさんの実家は築地の厚焼玉子「丸武」。築地に縁が深い方なので、今日の対談を楽しみにしていました。築地にはどんな思い出がありますか？

**テリー伊藤:**築地育ちですから、やはり食の思い出が多いですね。別に豊かな家庭じゃなかったけど、本物の味を食べていたんだと、今になって分りますね。実は、高校生まで“粉わさび”って知らなかったんです。本わさびしか食べたことがなかったから。鰹節もバックじゃなくて、家で削って使っていました。中でも魚に関しては、いいものを食べていましたね。伊勢海老のフライとか。「え～また海老?!ソーセージとか食べたいよ」なんて、おふくろに文句言ったりして(笑)。

**田村:**その話、分かります(笑)。でも、そういう環境で育ってきたから、舌が本物を覚えているんですよ。それって、すごい“食育”ですよ。今じゃ“食育”は、家庭ではなく学校で教える時代ですからね。おのずと旬にもうるさいのでは？

**テリー伊藤:**そうですね。旬の魚にはこだわりたいですね。これからの季節なら真だこでしょう。もっと寒くなったら、タラ

にブリ。僕は釣りが趣味で、釣り船を持っているので、夏には、釣ったばかりのアジをなめろうにして食べたりします。最高ですよ。

**田村:**うらやましいですね。実は、魚も日本各地で旬のタイミングが違うんですよ。昔に比べると流通も断然良くなっているし、むしろ、旬の美味しさを求めて産地を変えるほうがいい。そもそも、私は産地ではなく食材ありきという考え方で、まさにコーヒー豆も、美味しさを追究するなら、産地ではなく、豆そのものの旬にこだわるという「ネスカフェ 香味焙煎」のコンセプトに合致したわけです。

**テリー伊藤:**なるほど。旬を追いかけて産地を変える、ですか。深いですね。旬って知識ですよ。流れの中で、知ってるか、知らないか。歴史の流れ、四季の流れ。いつ、どこで、何を食べるのがおいしいかを感じとれる繊細さが大事だと思えますね。



～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

## 第二回 テリー伊藤氏

**テリー伊藤:**なるほど。実は、僕は以前から「ネスカフェ 香味焙煎」の愛飲者なんです。この対談で、新発売の「究み」が飲めると知って、楽しみにしていました。

**田村:**それは、嬉しい。「ネスカフェ 香味焙煎 究み」は澄んだ後味が特長です。味よし、香りよし。加えて、後味よし。す〜っとフェードアウトしていくような、そんな余韻のあるコーヒーになっていると思います。どうぞお飲みください。

**テリー伊藤:**これは、泡もいいね。大人のコーヒーという感じ。(一口飲んで)おっ、すごく美味しいなあ。このコーヒー、最高ですね。贅沢な味わいというか、なんだろ、飲んだ後に思わず笑顔が出ちゃう。

**田村:**よくぞ、おっしゃってくれました。この泡はね、日本料理でいえば器の蓋です。香を閉じ込めているんです。それで、飲んだ時にふわって香ってくるんですよ。

**テリー伊藤:**僕の憧れは高倉健さんなんですが、生前、何度かコーヒーショップでお会いしたことあるんです。その時、愛おしそうにコーヒーを飲んでた姿が忘れられなくてね。その時からコーヒーは特別な飲み物になった。僕の中では、コーヒー飲んでいる時は二枚目になれるんです。その点、自宅でもおいしく飲めるから、いつでも映画スター気分になりますね。すごく気に入りました。さっそく買いたいな。

**田村:**テリーさんは甘党ですよね?「ネスカフェ 香味焙煎 究み」は甘味との相性も抜群ですよ。ぜひ、味わってください。



テリー伊藤

1949年 東京築地出身 演出家。早稲田実業中等部、高等部を経て日本大学経済学部に入學。大学卒業後、テレビ番組制作会社「I V S テレビ」に入社。「天才たけしの元気が出るテレビ」「ねるとん紅鯨団」などヒット番組を手掛ける。その後独立し、テレビ東京「浅草橋ヤング洋品店」を総合演出。「サッポロ生搾り」「ユニコロ」「プロビア」「MGローバー」等数々のテレビ番組やCMを演出

# 「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



火加減への  
こだわり  
じっくり丁寧に  
時間をかけた  
深煎りの火加減(焙煎)



「新鮮豆」使用  
素材へのこだわり  
ネスレが選び抜いたこだわり豆。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。



「ネスカフェ レギュラー」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



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



# 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

● 百貨店、ネスレ通販オンラインショップで限定販売 ●



「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」

● 一般小売店で販売 ●



「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」