



2014年8月27日

“日本で一番売れているコーヒーマシン”がさらに使い易く、スタイリッシュに
「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ TAMA」
10月1日(水)から新発売
～ 多摩美術大学との産学共同プロジェクトから誕生 ～

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、家庭やオフィスで大好評のコーヒーマシン「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ」をさらに使い易く、スタイリッシュにした新モデル「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ TAMA」を2014年10月1日(水)から新発売します。



写真(左から):

「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ TAMA レッド」、「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ TAMA ホワイト」

■発売背景

累計販売台数が200万台を突破(*1)した、日本で一番売れているコーヒーマシン(*2)「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ」(以下「バリスタ」)は、レギュラーソリュブルコーヒー「ネスカフェ ゴールドブレンド」などを使ってカンタンに、そしてあっという間に5種類の本格カフェメニューが楽しめる画期的なコーヒーマシンです。

(*1) 2014年5月現在 (*2)ネスレ調べ

ネスレは「バリスタ」のさらなる改良を検討する中、2011年から継続している多摩美術大学との産学共同プロジェクトで、「コーヒーとの結びつきをより強くするため、コーヒー豆をイメージにした形にする」という学生からのコンセプトアイデアを元に開発を進め、「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ TAMA」の発売に至りました。

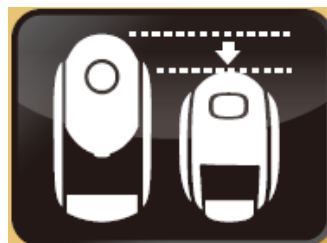
「TAMA」というネーミングは、コンセプトの元になった多摩美術大学とのコラボレーションであることと、新しいマシンが丸みを帯びた形状であること、2つの意味合いを想起させるという理由から命名しました。

■「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ TAMA」改良のポイント

これまでの「バリスタ」から、さらに使い易く、スタイリッシュに、ご家庭で「ネスカフェ」を楽しんでいただくために、以下のポイントで改良しました。

① 本体サイズ

従来の「バリスタ」と比較して、約4cm高さが低くなりました。どこにでも置きやすいコンパクトサイズになったことで、場所を選ばずより多くのお客様にお楽しみいただけるようになりました。



② マシン操作

操作部分が、これまでのボタン式からスマートフォンなどにも採用されているタッチパネル式になりました。パネル部分に触れるだけでカンタンに操作できる“スマートタッチ”になったことで、操作性が向上し、誰でもスタイリッシュに「ネスカフェ」を楽しんでいただけるようになりました。



③ コーヒータンク

コーヒーを補充するタイミングが分かりにくいというお客様からの声を参考に、マシンの天面のトップカバーから、コーヒータンクの残量が直接見えるように改良し、補充するタイミングを分かりやすくしました。



④ 給水タンク

給水タンクについても、お客様からの声を参考に改良しました。一点目は、給水タンクの容量アップです。マシン本体のサイズはコンパクトになりましたが、給水タンクは200ml(約1.5杯分)増えて一回に1リットルまで給水できるようになりました。二点目は、給水タンクの取っ手です。従来のマシンの給水タンクには、取っ手ではなく滑り止めがついていましたが、給水できる量が増えたため、より持ちやすくなるように形状を見直しました。



■製品概要

製品名	希望小売価格(税抜)	発売日	発売地域
ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ TAMA レッド	9,260 円	10月1日(水)	全国
ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ TAMA ホワイト			

参考資料①

■「ネスカフェ ゴールドブレンド パリスタ」の特長

レギュラーソリュブルコーヒー「ネスカフェ ゴールドブレンド」などの専用カートリッジ「ネスカフェ エコ&システムパック」(右写真上)を使って、簡単に 5 種類のコーヒーメニューが楽しめます。簡単なボタン操作で、いつもの「ネスカフェ」が繊細なクレマ(泡)のたつ美しいエスプレッソタイプコーヒーに変わり、「ネスレブライト」(右写真下)を加えれば、ふわふわに泡立つクリーミーなラテ系メニューもお楽しみいただけます。一杯あたりの経済性にも優れ、ご家庭やオフィスでの新しいカフェスタイルを提案します。



■これまでにない“淹れたての香りと味わい”を実現した、

「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」

「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」とは、丁寧に微粉碎した焙煎コーヒー豆をネスレ独自のコーヒー抽出液と混ぜ合わせて乾燥し、ソリュブルコーヒーの粉の中に封じ込めるという、画期的な技術「挽き豆包み®製法」を採用したコーヒーです。自然の恵みに育まれた“コーヒーチェリー”。そこから生まれるコーヒー豆。ネスレは、その豆を丁寧に焙煎し、微粉碎した豆の粒を大切に包み込み、カップの中まで届けます。ソリュブルコーヒーの粉の中に微粉碎した豆を封じ込めることで、豆の酸化の原因となる空気との接触を低減し、一杯ずつ淹れたての香りと味わいを生み出すことが可能となります。飲み終わった後、カップの底に描かれるのは、まるでクレッセント(三日月)のような模様。この正体は細かく粉碎された焙煎コーヒー豆の粒。それこそが淹れたての香りとコーヒー本来の味わいが、カップの中に生きていた証です。



ネスカフェ独自の 画期的製法 “挽き豆包み製法”

コーヒーチェリーから生まれたコーヒー豆を丁寧に微粉碎し、その豆の粒とネスカフェ独自の抽出液を混ぜ合わせ、ソリュブルコーヒーの粉の中に閉じ込める。

イメージ図

■レギュラーコーヒーの大敵、「酸化」とは？

食べ物は空気に触れると酸素との反応が始まり、味が劣化していきます。焙煎後のコーヒー豆は非常にそれが顕著で、豆を焙煎した時点から酸化が始まり、抽出用に粉碎すれば空気との接触面が増え、さらにそのスピードは加速していきます。そのため、いつでも淹れたての安定した香り・味わいのコーヒーを楽しむのは非常に難しいと言っても過言ではありません。家庭においてレギュラーコーヒーの酸化による味の劣化への影響が大きいと考えられる理由は、以下の2つに分かれます。

① 開封後の豆の保存が難しい

コーヒーは豆を挽いた瞬間から酸化が進み、時間の経過と共に、コーヒーの最も大切な成分の一つである“香り”が逃げてしまいます。たとえ冷蔵庫に保存していても防げるものではありません。

② 作り置きすることが多い

コーヒーのおいしさにとって最大の敵は酸素。酸化が進むと香りが逃げると共に、おいしさも損なわれてしまいます。家庭ではついつい淹れるのが手間で複数杯分つくって保温してしまいがちですが、抽出した瞬間から酸化は加速度的に進み、香りだけでなく味も劣化してしまうのです。

参考資料②

■「ネスカフェ アンバサダー」

「ネスカフェ アンバサダー」は、家庭用コーヒーマシン「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ」を家庭だけでなく、オフィスでも活用していただくために 2012 年 11 月から開始したサービスです。経済性や利便性に加え、一杯のコーヒーを起点に会話や笑顔を広げる“オフィス内コミュニケーションの活性化”といったベネフィットが受け入れられ、応募者は早くも 13 万人を突破しています。(2014 年 6 月末時点)。

また、「ネスカフェ アンバサダー」では、“共創 = Co-Creation”をテーマに、専用サイトを通じてアンバサダーの皆様から様々な意見やリクエストを積極的に吸い上げ、新サービスとして還元してきました。

昨年 9 月からは、アンバサダーの声を受け、レギュラーコーヒーから、カプチーノ、ココア、宇治抹茶ラテまで本格カフェメニューを楽しめる「ネスカフェドルチェ グスト」をご利用いただけるコースを開設しました。

さらに、昨年 12 月からは“オフィスでお茶も飲みたい”というアンバサダーの要望に応え、「ネスレ スペシャル.T」を新たにラインアップすることで、オフィスにおける、さらなるコーヒーやティーの飲用を促進し、コミュニケーションの活性化を目指しています。



◇「ネスカフェ アンバサダー」専用サイト URL: <http://nestle.jp/amb/entry>

以上