

日本料理界の巨匠との共創が生んだ、「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<sup>きわ</sup>」

10月1日(木) 新発売

～ 1本 1,500円(1杯あたり75円)で、限定発売 ～

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO:高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、「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」を10月1日(木)に新発売します。



写真(左から):「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」

※写真は、以下のサイト(ネスレホームページ内)からダウンロードすることにより、取得していただけます。

<https://www.flickr.com/photos/nestlejapan/albums/72157658169926941>

## ■日本料理界の巨匠と共創し、「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の最高傑作が誕生

いつでも一杯ずつ淹れたての香りと味わいを楽しめる「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」は、家庭内はもちろんのこと、現在ではその品質が一流レストランや多くの外食のプロにも認められ、お店でも実際に提供されるなど、家庭外においても飲用機会が広がっています。

ネスレはこの度、より多くの本格志向のお客様にご納得いただける一杯を提供するため、国内屈指の日本料理の名店である「つきぢ田村」の主人・田村隆氏と共創し、「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」を開発しました。

## ■「ネスカフェ 香味焙煎 究み」のコンセプトは、「産地より、旬」

田村氏は、「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。ネスレは、両者に共通する品質へのこだわり「産地より、旬」という考えのもと、素材・火加減・抽出、全ての工程にこだわり、「香り」「味わい」「後味」を探究した末、「ネスカフェ 香味焙煎 究み」を完成させました。

## ■随所に及ぶ徹底したこだわりで、「淹れたての華やかな香り。深いコクがありつつも、澄んだ後味。」を実現

「ネスカフェ 香味焙煎 究み」の特長・こだわりは以下の通りです。

- ネスレが選び抜いたこだわり豆に、収穫期間を最盛期のみ厳しく限定した色鮮やかな手摘み完熟豆「厳鮮豆」をブレンド。さらに、その「厳鮮豆」の収穫地を半年ごとに変更することで、常に、“旬”の素材が使用されるように工夫。
- 素材の良さを最大限に引き出す絶妙な深煎りの火加減(焙煎)による、深いコク。
- たっぷりのコーヒー豆を使った、贅沢を究めた抽出による、雑味の少ない味わい。
- 「ネスカフェ」ならではの“挽き豆包み製法”により、淹れたての華やかな香りと奥深い味わいを実現。
- 品質を追“究”していくという想いを込めて、田村氏自らの手で書き上げた「究み」の文字をパッケージ正面に堂々と挿入。
- 日本の和紙調素材を使用することで、手に馴染む上質な手触りを実現。

## ■販売チャネルを限定

多くのこだわりを究めた「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の最高傑作である「ネスカフェ 香味焙煎 究み」は、販売チャネルにもこだわり、「ネスレ通販オンラインショップ」及び、「つきぢ田村、全国田村会を中心とした日本料理店」の店頭で限定して販売します。

また、全国の主要百貨店向けには、ギフトアソート製品として、歳暮期の11月1日から販売を開始します。

### 百貨店向けギフトアソート製品の一例



写真(左から):

「ネスカフェ 香味焙煎 究み プレミアム レギュラーソリュブルコーヒー ギフトセット(製品記号:N50-KS)」 希望小売価格¥5,000(税抜)

「ネスカフェ 香味焙煎 究み プレミアム レギュラーソリュブルコーヒー ギフトセット(製品記号:N90-KS)」 希望小売価格¥9,000(税抜)

## ■製品概要

製品名	内容量	希望小売 価格(税抜)	発売日	発売チャネル
ネスカフェ 香味焙煎 究み	35g	¥1,800	10月1日(木)	・ネスレ通販オンラインショップ ・つきぢ田村、全国田村会を中心とした 日本料理店 ・百貨店向けギフト (※歳暮期の11月1日から、 ギフトアソート製品として販売開始)
ネスカフェ 香味焙煎 究み エコ&システムパック	30g	¥1,500		

### ※賞味期限について

「ネスカフェ 香味焙煎 究み」は、「香り」「味わい」「後味」の本質を探究するために、素材・火加減・抽出、全ての工程に徹底してこだわった結果、非常に繊細なつくりのため、賞味期限(開封前)は、瓶タイプが9ヶ月、エコ&システムパックが6ヶ月と、比較的短くなっています。

## ■田村 隆 氏のプロフィール

昭和32(1957)年11月30日、「つきぢ田村」の長男として誕生。

昭和55年大阪の名門料亭「高麗橋吉兆」に入門。

3年間の修業の後、つきぢ田村へ。

### 【主な活動】

- 調理場の最前線で腕を振るう一方、NHKのテレビ番組や料理学校の講師、また、料理本等の出版など、一般に向けた食の伝承にも力を注ぐ。
- 平成22年「現代の名工」厚生労働大臣賞受賞。
- 厚生労働省「日本人の長寿を支える「健康的な食事」のあり方に関する検討会」の委員として、国の施策にも関わっている。
- (社)日本料理研究会 理事。
- 2015ミラノ国際博覧会 日本館サポーター。
- 一般社団法人 和食文化国民会議 幹事。



## ■つきぢ田村

昭和21年に創業した国内屈指の日本料理の名店。初代料理長の教え「五味調和」を今も受け継ぐ由緒正しき日本料亭。現在は、「現代の名工※」を受賞した、三代目田村隆氏が熟練の腕を振るい、伝統の技と精神を守り続けている。

※「現代の名工」とは、厚生労働大臣より、卓越した技術者に贈られる表彰制度。

以上