

**「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」を提供する有名シェフのお店が全国で拡大中
世界一の朝食「神戸北野ホテル」でも採用決定、4月から提供開始**

～“淹れたての香りと味わい”がしっかり保たれていることを高く評価～

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、世界一とも評される朝食を提供している「神戸北野ホテル」において、「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー(※)」の採用が決定し、今年4月4日(月)から実際に提供を開始していることをお知らせします。



■全国各地の有名シェフのお店で「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」が拡大中

いつでも淹れたての香りと味わいを手軽に楽しめる「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。シェフの方々にとって、料理の最後を締めるコーヒーは食後の余韻を楽しむものとして非常に重要な役割を担っており、お客様には常に安定して品質の高いものを味わっていただきたいというニーズがあります。

ただし、コーヒー豆は挽いた瞬間から酸化が進み、時間の経過とともにその品質は劣化していくため、毎日大勢のお客様に常に挽きたてのおいしいコーヒーを提供するのは容易なことではありません。

「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」は、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るため、実際に多くの有名シェフにその品質を認めていただき、続々と全国各地での採用が広がっています。

***「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」を提供する有名シェフのお店の一例**

エリア	店名	シェフ名 (敬称略)	提供開始時期
東京	ラ・ベツラ・ダ・オチアイ	落合 務	2013年12月
東京	ラ・ベツラ・ダ・オチアイ イケブクロ	落合 務	2013年12月
名古屋	ラ・ベツラ・ダ・オチアイ ナゴヤ	落合 務	2013年12月
富山	ラ・ベツラ・ダ・オチアイ トヤマ	落合 務	2013年12月
東京	KEISUKE MATSUSHIMA	松嶋 啓介	2013年12月
東京	CAFÉ NICE MATIN (カフェ ニース・マタン)	松嶋 啓介	2015年3月
京都	IL GHIOTTONE (イル ギオットーネ)	笹島 保弘	2015年4月
名古屋	Dodici Maggio (ドディチ・マッジョ)	今村 光志	2015年4月

札幌	Le Musee (ル・ミュゼ)	石井 誠	2015年5月
仙台	nacrée (ナクレ)	緒方 稔	2015年5月
広島	MILLE (ミル)	辻田 英樹	2015年5月
福岡	ホテル日航福岡 LES CELEBRITES (レ・セレブリテ)	中橋 義幸	2015年5月
東京	つきぢ田村	田村 隆	2015年8月
東京	ラ・ロシェル 南青山	坂井 宏行	2015年8月
東京	ラ・ロシェル 山王	坂井 宏行	2015年8月
福岡	ラ・ロシェル 福岡	坂井 宏行	2015年8月
札幌	ホテルオークラ札幌	生方 靖史	2015年9月
仙台	仙台ロイヤルパークホテル	池田 一之	2016年3月
横浜	横濱元町 霧笛楼	今平 茂	2016年3月
名古屋	ANA クラウンプラザ名古屋スターゲイト	松本 茂雄	2016年3月
大阪	HAL YAMASHITA 大阪梅田	山下 春幸	2016年3月
岡山	ARIZONO	有園 悦郎	2016年3月
福岡	COME (コーメ)	米谷 健太郎	2016年3月
神戸	神戸北野ホテル	山口 浩	2016年4月

■「世界一の朝食」として名高い「神戸北野ホテル」でも、「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」を提供

「世界一」とも評される朝食を提供する神戸北野ホテルの総支配人・総料理長である山口 浩氏は、淹れたての香りと、しっかりした深いコクが楽しめる「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」レギュラーソリュブルコーヒーに魅力を感じ、神戸北野ホテルの朝食時に、「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」を提供しています。

■世界一の朝食について

スモール・ラグジュアリー・ホテルの協会より「世界一」と賞賛された、フランス料理界の重鎮、ベルナール・ロワゾー氏考案の朝食メニューを神戸北野ホテルの総支配人・総料理長である山口 浩氏が、師であるロワゾー氏より提供することを認められたものです。

■山口 浩シェフのコメント

お客さまに一步先の感動をお届けすること。「世界一」と評される朝食は、お客さまのご要望をどこまでも追求することで生まれました。だから、時代とともに常に進化していく。フランス料理界の重鎮、ベルナール・ロワゾー氏から受け継いだ、「対話の料理」なのです。「ネスカフェ ゴールドブレンド」を飲んで驚いたのは、通常のコーヒーが酸化する過程で失われがちな、“淹れたての香りと味わい”が、しっかりと保たれていること。起承転結が大事なフランス料理で、お客さまに最後まで喜んでいただくために、ふさわしい一杯です。

■山口 浩シェフ プロフィール

大阪のホテルで修行後、渡仏。パリの有名レストランを数店経て、フランス料理界の重鎮であり、21世紀の扉を開くと絶賛される「ラ・コート・ドール(現「ルレ・ベルナール・ロワゾー」)」に師事する。ベルナール・ロワゾー氏のもと、フランス料理界に新風を巻き起こした『水のフレンチ』を学ぶ。その後において、「ラ・コート・ドール神戸」開業にあたり帰国し、日本人のシェフを務める。2000年よりホテルの運営会社を設立し、神戸北野ホテル総支配人・総料理長として運営全般に携わる。世界一と謳われるロワゾー氏の朝食メニューを提供することを許され、注目を集める。



■TVCM 内容

神戸北野ホテルの総料理長・山口 浩氏も認めた、「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」の淹れたての香りと味わい。豊かなコクと香りがアイスでも楽しめる、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 コク深め」の美味しさをご紹介します。

- * タイトル: 「「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め レギュラーソリュブルコーヒー」神戸北野ホテル」篇(30 秒)
- * 放送開始日: 2016 年 5 月 11 日(水)
- * 放送地域: 全国(一部地域除く)



■コク深め「世界一の朝食」キャンペーンについて

詳細は以下 URL をご参照ください。

<http://nestle.jp/brand/nescafe/kokufukame/campaign/>

※「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。

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。



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

以上