2017 年 3 月 7 日

コーヒー、チョコレートに次いで、「抹茶」を第3の柱に

様々な製品とサービスを通じて、「抹茶」の新しい楽しみ方を提案

京都府と「抹茶と健康」の啓発や研究を視野に入れて活動を開始

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、今後、様々な製品とサービスを通じて、「抹茶」の新しい楽しみ方を提案します。また、京都府と「抹茶と健康」の啓発や研究を視野に入れて活動を開始し、消費者の皆様へ抹茶の健康面での魅力も正しく伝えていきます。

ネスレでは今後、「抹茶」をコーヒー、チョコレートに次ぐ第 3 の柱として、日本で独自の製品・サービスを展開し、将来的には、ネスレグローバルへの拡大も視野に入れています。

■ネスレの「抹茶」製品とサービス

【キットカット】

ネスレは世界 100 ヶ国以上で展開する「キットカット」で、これまで「宇治抹茶」を使用した製品を日本で数多く販売しており、抹茶味のお菓子の中では国内シェア No.1(*)です。

(*)ネスレ調べ

※2017 年 3 月 27 日（月）から、「キットカット 濃い抹茶」を新発売します。
　希望小売価格は、3 枚入り：150 円（税抜）、11 枚入り：500 円（税抜）です。

【ネスカフェ ドルチェ グスト】

世界 80 ヶ国以上で展開、世界累計 3,000 万台以上を販売する、カプセル式本格カフェシステム「ネスカフェ ドルチェ グスト」より、コーヒーマシンで本格的な抹茶を作ることができる専用カプセル「宇治抹茶」を、2016 年 10 月 1 日（土）から日本限定商品として発売を開始しました。

▼プレスリリース URL

http://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20160826_nescafedolcegusto.pdf

【ネスレ ウェルネス アンバサダー】

家庭でも職場でも、「抹茶」で健康習慣を手軽に始められる新サービス
「ネスレ ウェルネス アンバサダー」を 2017 年 3 月 1 日（水）から開始しました。
▼プレスリリース URL
http://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20170301_wellnessambassador.pdf

【SPECIAL.T（ネスレ スペシャル.T）】

※カプセル式ティー専用マシン「SPECIAL.T（ネスレ スペシャル.T）」より、
専用カプセル「抹茶煎茶（5 個入）」を 3 月 22 日（水）から新発売します。
販売価格は、1,000 円（税抜）です。

【ポーション製品】

アイスで贅沢な抹茶の味わいを楽しめる、き釈用ポーションタイプの
「ネスレ 贅沢抹茶 ポーション」を 2017 年 3 月 1 日（水）から発売開始しました。
▼プレスリリース URL
http://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20170203_nescafe_nic.pdf

■京都府との取り組み

2016 年 11 月 9 日（水）、京都府とネスレは「宇治抹茶の振興に関する連携協定」を締結しました。
▼プレスリリース URL
http://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20161109_corporate.pdf

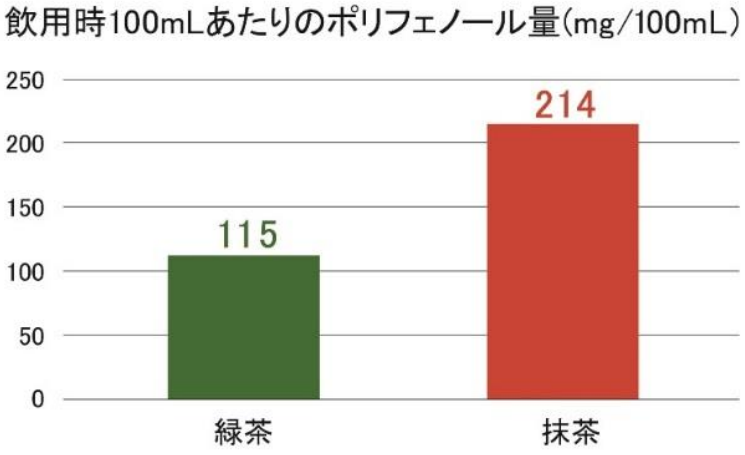
「抹茶」は飲用時にポリフェノールを多く摂ることができ（参考資料）、今後は新たに京都府と「抹茶と健康」の啓発や研究を視野に入れて活動を開始し、消費者の皆様へ抹茶の健康面での魅力も正しく伝えていきます。

ネスレの「抹茶」に関する製品・サービス展開や、京都府との取り組み等は、以下のサイトにて今後、情報を公開します。
▼「ネスレアミューズ」内、抹茶ポータルサイト
https://nestle.jp/matcha/

以上

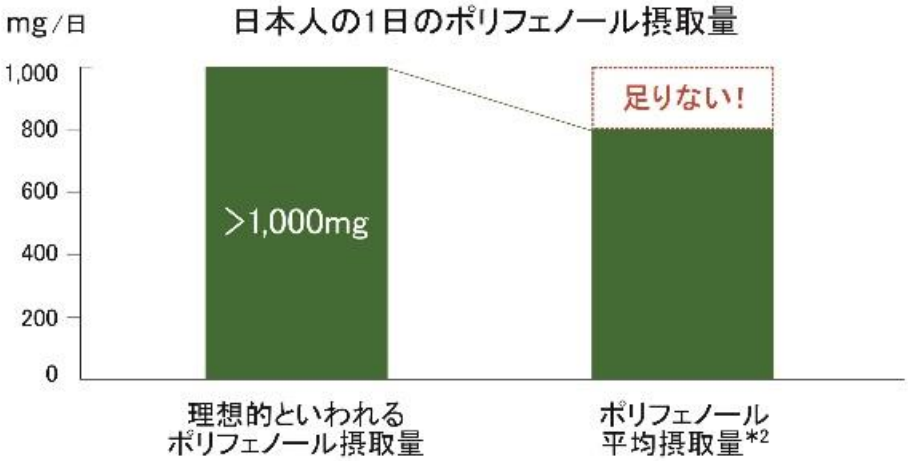
参考資料

■抹茶には、緑茶の約 2 倍のポリフェノールが含まれています(*1)。



*1 飲用時の比較。緑茶は抹茶を除いた緑茶類飲用時の平均的な値(Fukushima Y et al. J Agric Food Chem 2009; 57: 1253-1259)。抹茶は1.5gで70mLを調整した場合(タンニン量をポリフェノール量として換算、日本食品標準成分表2015年版(七訂))。

■日本人のポリフェノール摂取量は、理想的といわれる量よりも少ない状況です(*2)。



*2 ネスレ調べ(首都圏在住主婦を対象、Fukushima Y et al. J Nutr Sci 2014; 3: e48.)