

ネスプレッソ株式会社
2018年11月1日

パリジャンスタイルで楽しむ冬の数量限定コーヒー3種類 2018年11月6日(火)発売

パリの老舗パティスリー「ラデュレ」青山店とのコラボメニュー
「メニュー カフェ ア ラ パリジェンヌ」も2018年11月9日(金)より期間限定登場

カプセルコーヒー、専用コーヒーメーカー、トータルサポートによる“至福のコーヒー体験”を提供するこだわりのコーヒーブランド「NESPRESSO(ネスプレッソ)」(ネスプレッソ株式会社 本社:東京都品川区、代表取締役社長:パスカール・ルバイエ)は、フランス・パリをテーマにつくられた冬の数量限定コーヒー3種類を、11月6日(火)より販売します。



ネスプレッソは3年前よりアーティストとコラボレーションをし、ホリデーシーズンの数量限定コーヒーを販売しています。今年は世界各地のホテルやブティックのデザインを始め、日本でも「ラデュレ(Ladurée)」の青山店の内装などを手掛け、パリを拠点に活躍するイラン出身の建築家・デザイナーであるインディア・マダヴィが商品のデザインを手掛けました。パステルを得意とするインディア・マダヴィならではのカラフルな色使いとエレガントなデザインにより、コーヒーの風味同様、見た目にも楽しく、心躍るホリデーシーズンにぴったりの冬の数量限定コーヒー3種類をご用意しました。

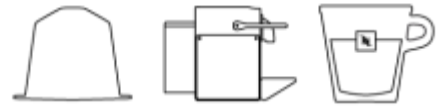
ネスプレッソ 冬の数量限定コーヒー

ネスプレッソは、生産地や製造プロセスの異なる上質なコーヒー豆の栽培から携わり、それぞれのコーヒー豆の特徴を引き出す方法で焙煎・ブレンドし、芳醇なアロマを持つこだわりのコーヒーをアルミニウム製カプセルに密封しています。今回の数量限定コーヒーは、フランス・パリをテーマにつくられ、パリジャンスタイルの甘く贅沢なひとときを感じていただける味わいのコーヒーです。中南米産のアラビカ豆を使用したネスプレッソの定番コーヒー「リヴァント」をベースとした、マカロンやブラリネを想わせる2種類のフレーバーコーヒーと、パリのカフェで味わう一杯を想わせる1種類のブラックコーヒーの全3種類が、この冬のホリデーシーズンを甘く彩ります。

「ラデュレ」青山店との期間限定コラボレーションメニュー「メニュー カフェ ア ラ パリジェンヌ」

今回の数量限定コーヒーの発売を記念し、ネスプレッソは11月9日(金)より、インディア・マダヴィが内装を手がけた「ラデュレ」青山店とコラボレーションし、期間限定のコラボレーションメニュー「メニュー カフェ ア ラ パリジェンヌ」を提供します。「メニュー カフェ ア ラ パリジェンヌ」は、ネスプレッソの冬季限定コーヒー3種類のいずれかと、ラデュレ ジャポンのシェフ・パティシエがセレクトしたマカロンとの特別なマリージュをお楽しみいただけるセットメニューです。今冬のみ味わうことができる3種類のコーヒーの美味しさを更に引き立てる、「ラデュレ」の代表的なスイーツであるマカロンとのマリージュを、インディア・マダヴィがお届けする華やかな世界観の中でご堪能ください。

ネスプレッソは、コーヒーチェリーの栽培からコーヒーを味わっていただく瞬間まで、専門家が情熱を注いで作り出した至福の一杯を皆様にお届けしています。洗練されたパリのテイストを加えたコーヒー体験で、スイートで心温まるホリデーシーズンをお楽しみください。



～冬の数量限定コーヒー 製品概要～

まるでパリジャンのように優雅にコーヒーを味わう喜びのひとつを、3種類の味わいが演出します。

発売日/価格: 2018年11月6日(火)全国一斉発売 (1本10カプセル入 本体価格各900円、税込価格各972円)

販売チャネル:

(1)全国のネスプレッソブティック/ネスプレッソミニ

(2)ネスプレッソクラブ :フリーダイヤル 0120-57-3101、ウェブサイト www.nespresso.com

■「パリス・ブラック」

・味わいの強さ: 9

・おすすめの抽出量: エスプレッソ(約40ml)

穀物やナッツのような香りが、スパイシーで木のような風味に溶け込むコーヒーは、パリのカフェで飲む一杯を想わせる味わいです。



■「パリス・マカロン」(フレーバーコーヒー)

・味わいの強さ: 6 <アーモンド風味香料使用>

・おすすめの抽出量: エスプレッソ(約40ml)

穀物のような香りと、かすかに甘いアーモンドの風味が折り重なる、マカロンを想わせるフレーバーコーヒーです。



■「パリス・プラリネ」(フレーバーコーヒー)

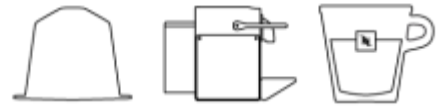
・味わいの強さ: 6 <ヘーゼルナッツ風味香料使用>

・おすすめの抽出量: エスプレッソ(約40ml)

まろやかさとローストしたヘーゼルナッツの風味にキャラメルのおまじないを想わせる味わいが特徴のフレーバーコーヒーです。



※味わいの強さとは、ロースティングのレベル(ロースティングから生じる風味の強さ)およびコーヒーのボディと苦みによって決まり、ネスプレッソでは1(弱い)～12(強い)の12段階で表現しています。



■「ラデュレ (Ladurée)」との期間限定コラボレーションメニュー「メニュー カフェ ア ラ パリジェンヌ」

「メニュー カフェ ア ラ パリジェンヌ」

1,600 円(税込)

販売期間: 2018 年 11 月 9 日(金)~30 日(金)まで

商品概要: ネスプレッソの冬の数量限定コーヒー3 種類のいずれか*と、ラデュレ ジャポンのシェフ・パティシエがセレクトしたマカロンのマリアーージュをお楽しみいただけるセットメニュー*

	マリアーージュにお勧めのマカロン
「パリス・ブラック」	ショコラ、キャラメル、ピスタッシュ、ヴァニニュー
「パリス・マカロン」	ショコラ、ヴァニニュー、キャラメル
「パリス・プラリネ」	ピスタッシュ、ヴァニニュー、ショコラ、シトロン



シェフ・パティシエからのコメント

- ・ 「パリス・ブラック」ー 濃厚なショコラやキャラメルには、味わいの強い「パリス・ブラック」がおすすめです。ピスタッシュの香ばしい香りがよりコーヒーの味わいを引き立て、ヴァニニューは繊細な甘みをもたらし、口の中でその余韻に浸っていただけます。
- ・ 「パリス・マカロン」ー 甘いアーモンドの風味をもつ「パリス・マカロン」には、「ラデュレ」の伝統的な3種類のマカロンであるショコラ、ヴァニニュー、キャラメルがよく合います。
- ・ 「パリス・プラリネ」ー 相性の良いプラリネとコーヒーは、ピスタッシュやヴァニニューとのコンビネーションを楽しむことで、味わいにより広がりをもたらします。酸味がお好きな方は、シトロンとのマリアーージュをお楽しみください。

※3種類の中からお選びいただいたコーヒーは、すべてカプチャーノでのご提供となります。

※セットメニューではお勧めのマカロンの中から2個をお選びいただけます。

■「ラデュレ」青山店 店舗概要

住所: 〒107-0062 東京都港区南青山 5-9-15

TEL: 03-6418-5325

営業時間: 9:00~20:00 (L.O. 19:00)

ネスレネスプレッソ社について <http://www.nespresso.com>

コーヒーチェリーから至福の一杯まで、情熱を込めて

ネスプレッソは、1986年に発売を開始して以降、カプセル式コーヒー市場のパイオニアとして、常に革新を起こし、世界中の人々のコーヒーの楽しみ方に変化をもたらしてきました。

味わい豊かなコーヒーは、上質なコーヒー豆からつくられます。ネスプレッソでは、世界中を旅する専門家が、テロワールといわれる標高、気候、土壌の厳しい条件を満たしたごくわずかな生産地を選択して栽培。さらに、コーヒー豆一粒一粒を大切に、ダイヤモンドを扱うように、収穫や精製、選別を行っています。

また、上質なコーヒー豆を安定的に調達し、生産者に対して経済的・環境的・社会的にポジティブな影響を与えることを目的とした独自の「AAA サステイナブル・クオリティ(持続可能品質)™プログラム」からコーヒー豆を入手しているのも特徴です。焙煎やブレンドなどの各工程におけるスイスの専門家たちが作り出したコーヒーは、鮮度を守るアルミニウム製カプセルに包まれ、コーヒースペシャリストの手から、お客様の手に渡ります。コーヒーチェリーの栽培から、コーヒーを味わっていただく瞬間まで、ネスプレッソは情熱を込めて至福の一杯をお届けしています。