

2015年歳暮期 ネスレが提案するプレミアムギフト

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」ギフトセット

チャネル限定で新発売

～ ブランドコンセプトを五感で堪能できる究極の体験型セット (20,000 円) 他 ～

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」のギフトセットを、全国の主要百貨店とネスレ通販オンラインショップにて新発売します。



「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 (N50-KS)」5,000 円(税別)

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

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。

「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の最高傑作として、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、「産地より旬」のコンセプトの元、素材・火加減・抽出のすべての工程にこだわって誕生した「ネスカフェ 香味焙煎 究み」は、10月1日(木)にネスレ通販オンラインショップで発売し、すでに10,000本を超えるご注文をいただくなど、大変好評をいただいています。

この「ネスカフェ 香味焙煎 究み」ならではの華やかな香りと、深いコクがありつつも、澄んだ後味をご自身だけでなく、大切な方にも体験していただけるよう、特別な逸品をアソートしたギフトセットをご用意しました。

## ■こだわりを尽くしたオリジナルカップ&ソーサー

「ネスカフェ 香味焙煎 究み」の特長である贅沢な味わい堪能していただくため、田村隆氏と、慶応元年創業で佐賀県・有田の地に窯を持つ「幸楽窯(こうらくがま)」とともに、デザイン、形、大きさ、持ちやすさの細部まで追究したカップ&ソーサーを制作しました。「つきぢ田村」でも使用されているカップ&ソーサーにて、その美味しさをご自宅でもお楽しみいただけます。

特長・こだわりは以下のとおりです。

- 有田焼の伝統と「ネスカフェ」の革新の融合を表現するため、有田焼と「ネスカフェ 香味焙煎」に共通する「青」と「白」を基調としたデザイン。さらに、コーヒー豆を鳥がついばむ姿を、有田焼伝統の「盛り絵具」にて表現。
- 大切な方への贈り物にふさわしい格式高さを表現するため、献上品に使われていた有田焼伝統紋様「櫛高台」を採用。このカップ底部の青色の縦稿により、ソーサーに置いた際のデザインの統一感を演出。



「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 (N90-KS)」9,000 円(税別)

## ■美味しさを最大限に引き出す「ネスカフェ ゴールドブレンド パリスタ」

いつでも簡単に一杯ずつ、最適な条件で抽出して、「ネスカフェ 香味焙煎 究み」の持つ華やかな香りと澄んだ後味を最大限に引き出す、「ネスカフェ ゴールドブレンド パリスタ」と「ネスカフェ 香味焙煎 究み」をセットにしたアソートをご用意します。



「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 (N100-KS)」10,000 円(税別)

## ■ブランドコンセプトを体感できる新しい体験型ギフト！旬の美味しさを五感で堪能できる「ペアお食事券」

随所に及ぶ徹底したこだわりを持つ「ネスカフェ 香味焙煎 究み」の究極の体験型ギフトセットを、20,000 円(税別)で用意します。「つきぢ田村(東京・築地)」に、その日本料理の哲学を取り入れた「神戸たむら(兵庫・神戸)」、「東京田村(兵庫・加古川)」、「蓬萊(愛知・名古屋)」を加えた 4 店舗で利用できるペア食事券付きで、旬の食材をいかした日本料理のコースを堪能した最後を、「ネスカフェ 香味焙煎 究み」の香り・味わい・後味で締めくくる、贅沢なギフトセットです。



「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 (NKB-GC)」20,000 円(税別)

■その他、「ネスカフェ」の魅力が詰まったバラエティ豊富なギフトセットのラインアップを刷新。

「ネスカフェ」の豊富なバラエティをお楽しみいただけることで毎年ご好評をいただいている「ネスカフェ 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」を中心に、ラインアップを刷新します。

定番の瓶タイプのコーヒーギフトは、「ネスカフェ 香味焙煎 深み/丸み」や、「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」をアソートすることで、より本格志向のお客様にも喜んでいただけるプレミアムなギフトに生まれ変わります。また、手軽に本格的なカフェメニューが楽しめるスティックタイプのコーヒーギフトには、「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深ラテ ミルク/ダーク」をアソートすることで、今まで以上に本格的な一杯がお楽しみいただけるようになります。その他、「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ」でご利用いただける詰め替えタイプのコーヒーギフトなど、お客様の多様なニーズにお応えすることができる「ネスカフェ」の魅力が詰まったギフトセットを多数ご用意します。



N35-A



N30-KA



N30-GKC



N30-EF



N30-GK



N35-ESGB

■製品概要

限定チャネル向け

製品名	製品番号	希望小売価格(税抜)	発売チャネル
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	N50-KS	¥5,000	全国の主要百貨店
	N90-KS	¥9,000	
	N100-KS	¥10,000	
	NKB-GC	¥20,000	
ネスカフェ 香味焙煎 究み ギフトセット	N-KM	¥4,500	ネスレ通販 オンラインショップ
	N-KMC	¥5,000	

一般チャネル向け

ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー ギフトセット

製品名	製品番号	希望小売 価格(税抜)	発売チャネル
ネスカフェ 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	N20-A	¥2,000	一般(全国)
	N25-A	¥2,500	
	N35-A	¥3,500	
	N45-A	¥4,500	
	N55-A	¥5,500	
ネスカフェ 香味焙煎 レギュラーソリュブルコーヒー ギフトセット	N30-KA	¥3,000	
	N50-KA	¥5,000	

ネスカフェ スティックコーヒー ギフトセット

製品名	製品番号	希望小売 価格(税抜)	発売チャネル
ネスカフェ スティックバラエティ ギフトセット	N20-EF	¥2,000	一般(全国)
	N30-EF	¥3,000	
ネスカフェ ゴールドブレンド プレミアムスティックコーヒー ギフトセット	N15-GK	¥1,500	
	N20-GK	¥2,000	
	N30-GK	¥3,000	
	N50-GK	¥5,000	
ネスカフェ ゴールドブレンド バラエティ ギフトセット	N30-GKC	¥3,000	
	N50-GKC	¥5,000	

ネスカフェ システム ギフトセット

製品名	製品番号	希望小売 価格(税抜)	発売チャネル
ネスカフェ ゴールドブレンド エコ&システムパック ギフトセット	N35-ESGB	¥3,500	一般(全国)
ネスカフェ システム ギフトセット	NBA-TWG	¥8,315	
	NBA-TRG	¥8,315	
	NBA-WG	¥6,463	
	NBA-RG	¥6,463	
	NDG-PRG	¥7,389	
NDG-PBG	¥7,389		

\*ネスカフェ システム ギフトセットは数量限定

以上



## ■参考資料①

### 「ネスカフェ 香味焙煎 究み」

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ご提供するため、国内屈指の日本料理の名店である「つきぢ田村」の主人・田村隆氏と共創の上、開発した「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の最高傑作。



- 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・抽出の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  
特長・こだわりは以下のとおりです。
  - 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。
  - たっぶ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。
  - ラベルに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。

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(「エコ&システムパック」のみ)
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。

## ■参考資料②

### 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。