

ネスプレッソ株式会社
2018年1月26日

ネスプレッソ バレンタインにコーヒーとチョコレートの “至福のマリアージュ”を体験できるイベントを実施

百貨店での特設ブース出店／「ル・コルドン・ブルー」とのコラボレーションセミナー開催

カプセルコーヒー、専用コーヒーメーカー、トータルケアによる“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 アレクサンダー・シュネガー)は、ネスプレッソのコーヒーとチョコレートの“至福のマリアージュ”を体験していただくため、百貨店の特設ブースへの出店や、「ル・コルドン・ブルー」とのコラボレーションセミナーの開催を行います。

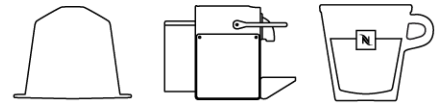


ネスプレッソは、コーヒー豆の生産から、ブレンド、焙煎、粉砕の各工程において情熱を注ぎ、丹念に作り出される、とろけるようなクレマとアロマを持つコーヒーで、コーヒー愛飲家の皆様に、心と五感に響く“至福のコーヒー体験”をお届けしています。

今年のバレンタインシーズンには「今日選んだお気に入りのチョコレートに調和する理想のコーヒーを。」という思いから、「コーヒーとチョコレートのマリアージュ」をテーマに、百貨店内特設ブースにて、チョコレートに合わせたネスプレッソのコーヒーの提案、試飲体験を提供します。

また食の世界のエキスパートを多数輩出する料理学校「ル・コルドン・ブルー」とコラボレーションし、プロフェッショナルを育てる専任のシェフ講師である本田浩通氏とネスプレッソのコーヒーエキスパートが、ネスプレッソのコーヒーとチョコレートのマリアージュについてお伝えするセミナーを開催します。セミナーでは、ネスプレッソのコーヒーとチョコレートのペアリングをお楽しみいただくことで、コーヒーとチョコレートがそれぞれの味わいを引き出し、最高の時間を紡ぐ組み合わせになることを実際に体験していただけます。

お気に入りのチョコレートに調和する、理想のコーヒーとのマリアージュ体験。個性豊かな 24 種の定番コーヒーが揃うネスプレッソならではの、心と五感を優しく満たす幸せなひとときを提供します。



■「ネスプレッソ 2018 年 バレンタインデー キャンペーン 特設ブース」概要

●開催場所・期間:

- ①高島屋玉川店 6F バレンタイン会場「アムール・デュ・ショコラ」内特設ブース(東京都世田谷区玉川 3丁目 17番 1号)、2月1日(木)~2月14日(水) 10:00~20:00 ※最終日は18:00閉場
- ②東武百貨店池袋店 8F 催事場「ショコラマルシェ」内特設ブース(東京都豊島区西池袋 1丁目 1-25)、2月3日(土)~2月14日(水) 10:00~20:00 ※最終日は19:00閉場

●内容:

特設ブースにて、チョコレートに合わせたネスプレッソのコーヒーの提案を行います。お客様には試飲体験をお楽しみいただけます。

■「コーヒーとチョコレートのマリアージュセミナー」概要

●開催場所・日時:

- ①玉川高島屋 S・C 本館 屋上 玉川テラス(東京都世田谷区玉川 3丁目 17番 1号)
2月6日(火) 11:00~、13:30~
- ②東武百貨店 池袋店 レストラン街スパイス 14階 東武バンケットホール(東京都豊島区西池袋 1丁目 1-25)、2月10日(土) 11:15~、13:30~

●参加費用: 2,000円(税込み)

●内容:

「ル・コルドン・ブルー」の菓子講座シェフ講師本田浩通氏とネスプレッソのコーヒーエキスパートによる、チョコレートとコーヒーのマリアージュセミナーです。チョコレートにまつわる話を中心に、コーヒーとのおいしい組み合わせをご案内します。参加者の皆さまには、3種類のネスプレッソのコーヒーと、チョコレートなどのお菓子3種との3つのペアリングをお楽しみいただけます。

●ご応募方法: 詳しい応募方法は下記各百貨店ホームページにてご確認ください。

- ①玉川高島屋 S・C: <http://www.tamagawa-sc.com/terrace/?yam=201802>
- ②東武百貨店 池袋店: <http://www.tobu-dept.jp/ikebukuro/event/detail/1322/>

<講師プロフィール>

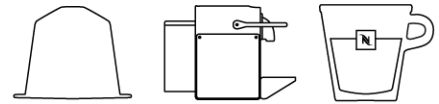


ル・コルドン・ブルー東京校 菓子講座 シェフ講師 本田 浩通(ほんだひろゆき)氏

フランスの『ルノートル』パリ本店などで腕を磨き、帰国後、日本に上陸を果たした『ルノートル』でアントルメシェフ、常任代表(グランシェフ)に着任。その後、1996年より東京校で菓子講座を担当。

~ル・コルドン・ブルーについて~<https://www.cordonbleu.edu/japan/home/ja>

1895年パリに創設された料理学校『ル・コルドン・ブルー』。創立以来、フランス料理の継承と発展に貢献し、現在では20ヶ国35校で展開。日本では、東京校と神戸校があり、フランス・パリと同じ教育システムでフランス料理/菓子/パンの本科講座サーティフィカ・ディプロムコース(基礎から上級)と、ショートコース(サブリーナ、デビュー・レッスン)など、料理未経験からスキルアップまでそれぞれのレベルに合わせた理論と実践のカリキュラムを提供しています。講師陣は、話題のレストランやパティスリー、ブーランジュリーで実績あるフランス人・日本人シェフ達。本科講座の基礎から上級まで学び取得する“ディプロム”は、世界に通用する技術力の証として高い信頼を寄せられ、卒業生は料理人やパティシエ、ブーランジェの他、レシピ開発コンサルタントやフードライターなど、食の世界のエキスパートとして幅広く活躍しています。



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

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ることができるという考えのもと、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。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。ネスプレッソの AAA サステイナブル・クオリティ™プログラム(持続可能品質プログラム)に参加する、基準を満たした 70,000 人以上の生産者のネットワークから、コーヒー豆を入手しているのも特徴です。

希少な高品質のコーヒー豆を使用したカプセルコーヒーと、業務用レベルの高圧力抽出(最大 19 気圧)によるアロマと味わいが評価され、一般家庭はもちろんのこと、世界中の高級ホテルやレストランでも提供されています。日本では、1986年より事業を開始し、現在 21 店舗のブティックを運営しています。