

ネスプレッソ株式会社
2018年3月19日

新コンセプトのネスプレッソ ブティック

2018年4月16日(月)高島屋横浜店に日本初上陸

～お客様の対話と、より深いコーヒーの世界の体感を重視した新コンセプトのブティック～

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 アレクサンダー・シュネガー)は、居心地のよい空間で、より深くコーヒーの世界を体感できる、日本で初となる新たなコンセプトのブティックを、2018年4月16日(月)、「高島屋横浜店」7階にリニューアルオープンします。



■新コンセプトブティック展開背景

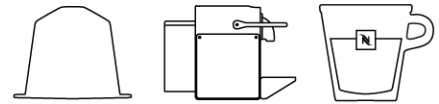
ネスプレッソは、コーヒー豆の生産から、焙煎、ブレンド、粉碎の各工程において、熟練を重ねた専門家たちが情熱を注いで作り出した、上質なクレマとアロマを持つこだわりのコーヒーをご提供しています。

近年、コーヒーの飲み方の選択肢が多様化する中で、“自宅で本格的なコーヒーを味わいたい”、“コーヒーのある暮らしや空間を楽しみたい”という人が増えています。そうした皆様に、より充実した至福のコーヒー体験を届けるため、新たなコンセプトのブティックをオープンします。なお、新コンセプトのブティックは、2017年にフランスのカヌにオープンし、その後のニューヨーク、台湾などに続き、日本では初めての展開となります。

■お客様との対話と、より深いコーヒーの世界の体感を重視したデザインとレイアウト

新たなコンセプトのブティックは、お客様との対話と、より深いコーヒーの世界の体感を重視してデザインされています。また、環境保全やコーヒー生産者の生活向上を支援する、ネスプレッソの持続可能性への取り組みを体現したインテリアも取り入れています。

- セールスカウンターを無くし、お客様との対話を重視したレイアウト。コーヒースペシャリストが24種類にも及ぶ幅広いラインナップの中から、お好みの一杯との出会いをコーディネート。
- 焙煎後に一気に進むコーヒーの酸化を防ぐために使用している独自のアルミカプセルを開封し、カプセルに詰められたコーヒーの粉の芳しいアロマ体験を提供。香りを通して、生産者のこだわりや専門家の技に触れることができる。
- 抽出後のコーヒーの粉を再利用したテーブルトップや、森林再生プログラムによって調達した木材をインテリアに取り入れるなど、持続可能性への取り組みを体現した空間。
- 店内は、コーヒーを思わせるブラウンや明るいゴールドを基調としており、デザインは、さまざまな受賞歴を誇るユニバーサル・デザイン・スタジオが担当。



【ショップデータ】

■店名:ネスプレッソブティック 高島屋横浜店

販売商品: コーヒーメーカー、アクセサリ、カプセルコーヒー

所在地: 〒220-8601 横浜市西区南幸 1-6-31 7階 電話: 045-316-0782

営業時間: 10:00~20:00 ※営業時間および定休日は高島屋横浜店に準ずる

～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、プロフェッショナル向け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。