

ネスプレッソ株式会社

2018年4月12日

ボタン1つで本格的なカプチーノを
人気の「ラティシマ」シリーズから新コーヒーメーカーが登場
「Lattissima One (ラティシマ・ワン)」販売開始

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、4月17日(火)より、本格的なカプチーノやラテ・マッキャートが楽しめる人気の「ラティシマ」シリーズから、新しいコーヒーメーカー「Lattissima One (ラティシマ・ワン)」の販売を開始します。



ラティシマ・ワン シルキーホワイト



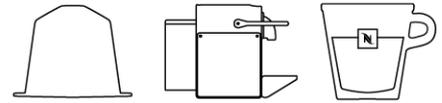
ラティシマ・ワン モカブラウン

「ラティシマ・ワン」は、エスプレッソ(40ml)とルンゴ(110ml)のカップサイズのコーヒーだけでなく、ボタン1つで、カプチーノやラテ・マッキャートなどフォームミルクを使用した本格的なコーヒーを、ご自宅で一杯ずつ手軽にお楽しみいただけるミルクメニュー対応型コーヒーメーカーです。

ネスプレッソのコーヒーメーカーの特徴でもある、コーヒーの豊かなアロマ、しっかりしたボディ、深い味わい、なめらかなクレマを生み出すため、プロフェッショナル向けレベルの最大19気圧のコーヒー抽出システムを採用しています。また、ミルクタンク内の目盛りに合わせて牛乳を注ぐと、その分だけフォームミルクが抽出される新たなミルクシステムが搭載され、牛乳を無駄なく使い切ることが可能です。

光沢とマットな質感を組み合わせ、高級感あふれるデザインを採用し、温かみのあるシルキーホワイトと、シックなモカブラウンの上品な2色をご用意しました。洗練されたデザイン性と機能性を併せ持つ「ラティシマ・ワン」は、プライベートなひとときを至福の一杯で彩りたい方にお奨めのコーヒーメーカーです。

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、熟練の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提供しています。焙煎後のコーヒーの酸化を防ぐため空気に触れないよう管理された、豊かな味わいとアロマを持つ挽きたてのコーヒーをたっぷりカプセルに詰め、個性豊かな24種類の定番コーヒーや毎年異なるテーマの数量限定コーヒーとして皆様にお届けしています。これらこだわりのコーヒーと高度な技術が生み出す至福のコーヒー体験をお楽しみいただけるのが、ネスプレッソのコーヒーメーカーです。



～「Lattissima One(ラティシマ・ワン)」製品概要～

■製品特徴

- ボタン 1 つで、お好きなコーヒーとミルクメニューが楽しめる
- コーヒーメニューは、エスプレッソ(40ml)とルンゴ(110ml)の 2 種類
- LEDアラート機能(湯垢洗浄とミルクタンク洗浄)搭載
- 短いヒートアップ時間(約 25 秒)
- 9 分間操作がない場合、節電モードに自動的に切り替え

■本体仕様:

- 電源 : 交流 100V、50/60Hz
- 定格消費電力 : 1,300W
- 本体寸法(高さ x 奥行 x 幅) : 265 x 325 x 155 mm
- 水タンク容量 : 約 1.0 リットル
- 重量 : 約 4.3kg

■希望小売価格:

¥29,700(税込)

■発売日:

2018年4月17日(火)

■販売チャネル:

全国のネスプレッソブティック、フリーダイヤル 0120-57-3101、公式ウェブサイト www.nespresso.com
全国の家電量販店(※一部を除く)等

■品番:

品番	品名	希望小売価格
F111WH	ラティシマ・ワン シルキーホワイト	29,700 円(税込)
F111BW	ラティシマ・ワン モカブラウン	29,700 円(税込)

～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。