

”メイドインジャパン ネスカフェ”を中国へ！

日本オリジナルブランドの「ネスカフェ 香味焙煎」を

中国最大のインターネット通販サイト「天猫(Tmall)」で 5 月 14 日(月)より販売開始

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、2018 年 5 月 14 日(月)より、アリババグループが運営する中国最大のインターネット通販サイト「天猫(Tmall)」で、日本生まれのオリジナルブランド「ネスカフェ 香味焙煎」の販売を開始します。



Flagship サイト URL <https://nestlerbjksp.world.tmall.com/>

近年、中国国内では若者を中心にコーヒーの人気の高まっており、カフェの店舗数が急速に拡大し、飲用するコーヒーのニーズも多様化しています。また引き続き日本の食や文化への関心は高く、「メイドインジャパン ネスカフェ」の購入を要望する声を多くいただいていた。

この度、「天猫(Tmall)」を通じ、中国国内の消費者への販売を開始する「ネスカフェ 香味焙煎」は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」で、日本国内屈指の和食の名店「つきぢ田村」の主人・田村隆氏とコンセプトを共創して作り上げた日本生まれのこだわりのコーヒーです。田村氏からその味わいを高く評価していただき、「つきぢ田村」で食後のコーヒーとして提供されているほか、日本各地のその他のレストランなどでも提供されています。

「天猫(Tmall)」での販売を開始することにより、本格的な味わいの ”メイドインジャパン ネスカフェ”製品を中国国内の消費者に継続して購入していただける環境を構築します。

■製品概要

製品名	内容量	発売日
ネスカフェ 香味焙煎 深み コスタリカブレンド	65g	5 月 14 日(月)
ネスカフェ 香味焙煎 丸み ケニアブレンド		

ネスレが選り抜いたこだわりの豆に、厳選された産地の豆をブレンドしたこだわりのコーヒーです。

・「ネスカフェ 香味焙煎 深み コスタリカブレンド」

こだわりの豆に厳選されたコスタリカ産の豆をブレンドし、濃厚な香り、香ばしさとコクが折り重なった“深み”のある味わい。

・「ネスカフェ 香味焙煎 丸み ケニアブレンド」

こだわりの豆に厳選されたケニア産の豆をブレンドし、淹れたての爽やかで柔らかな香り、苦味と酸味のバランスがとれた“丸み”のある味わい。

以上

参考資料

■「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」

丁寧に微粉碎した焙煎コーヒー豆をネスレ独自のコーヒー抽出液と混ぜ合わせて乾燥し、ソリュブルコーヒーの粉の中に封じ込めるという、画期的な技術「挽き豆包み製法」を採用したコーヒー。

自然の恵みに育まれた“コーヒーチェリー”。そこから生まれるコーヒー豆。ネスレは、その豆を丁寧に焙煎し、微粉碎した豆の粒を大切に包み込み、カップの中まで届けます。ソリュブルコーヒーの粉の中に微粉碎した豆を封じ込めることで、豆の酸化の原因となる空気との接触を低減し、一杯ずつ淹れたての香りと味わいを生み出すことが可能となります。



■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。