

コーヒー専門店でもめったに出会えない世界中から厳選した個性的で希少な豆を使用！

「ネスカフェ 香味焙煎」レギュラーソリュブルコーヒー 3つの味わいで、9月1日(土)新発売

～世界一の抽出士が認めるコーヒーの淹れ方「DIP STYLE」を新たに提案～

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、発売 20 周年を機に、「ネスカフェ 香味焙煎」を一新し、9月1日(土)より3つの味わいで新発売します。



写真(左から):

「ネスカフェ 香味焙煎 濃厚 クンディナマルカ ブレンド DIP STYLE 5p」、「ネスカフェ 香味焙煎 円やか ジャガーハニー ブレンド DIP STYLE 5p」、
「ネスカフェ 香味焙煎 鮮やか ルウエンゾリ ブレンド DIP STYLE 5p」



写真(左から):

「ネスカフェ 香味焙煎 濃厚 クンディナマルカ ブレンド 40g」、「ネスカフェ 香味焙煎 濃厚 クンディナマルカ ブレンド エコ&システムパック 50g」
「ネスカフェ 香味焙煎 円やか ジャガーハニー ブレンド 40g」、「ネスカフェ 香味焙煎 円やか ジャガーハニー ブレンド エコ&システムパック 50g」
「ネスカフェ 香味焙煎 鮮やか ルウエンゾリ ブレンド 40g」、「ネスカフェ 香味焙煎 鮮やか ルウエンゾリ ブレンド エコ&システムパック 50g」

■発売 20 周年を機に、「ネスカフェ 香味焙煎」を全面刷新し、香り・味わいがさらに進化

近年、サードウェーブコーヒーが話題になるなど、スペシャルティコーヒーを求めるお客様が増え、コーヒー専門店、通販サイトなどでこだわりの豆を購入して自宅で楽しむ習慣が広がっています。

1998年の発売以降、日本人の繊細な味覚に合う、日本人のためのコーヒーとして、多くのこだわり派のお客様に愛されてきた「ネスカフェ 香味焙煎」は、そうしたお客様のニーズにさらに応えるべく、「2016World Brewers Cup Champion」の粕谷哲氏(※参考資料)をアドバイザーに迎え、新コンセプト「Japanese Craft Coffee」(ジャパニーズ クラフト コーヒー)のもと、全面的な刷新を行います。

■豆の厳選から1杯のカップに至るまで、全ての工程に職人がこだわり抜いた「Japanese Craft Coffee」

「Japanese Craft Coffee」(ジャパニーズ クラフト コーヒー)とは、素材選びから1杯のコーヒーがカップに注がれるまで、それぞれの工程を手がけるネスレの職人たちがこだわり抜いて作り上げたコーヒーです。

ネスレは、粕谷氏とともに日本人の繊細な味覚に合う「香り」「味わい」を探求しました。厳選された素材の個性を最大限に引き出すため、ブレンドや焙煎など、全工程においてこだわり抜いたネスレ独自の製法で仕上げることにより、日本人の皆様によりご満足いただける「ネスカフェ 香味焙煎」へ生まれ変わりました。

■グローバル企業ネスレだからこそ製品化できた、世界中から厳選された希少な豆を使用したコーヒー

スペシャルティコーヒーに通じる、世界中から厳選された希少な豆を使用した「ネスカフェ 香味焙煎」は、世界中にネットワークを持つネスレだからこそ、製品化を実現することができました。

それらの豆は、産地の風土や気候、長い時間を経て育まれた個性的な土壌、独特の精製プロセスなど、各々の特長的な味わいや香りを形成する個性豊かなストーリーを背景として持っています。

カフェやコーヒー専門店でも、めったに品揃え・提供されていない、世界中から厳選された希少な豆を使用したこだわりのコーヒーを、「ネスカフェ 香味焙煎」によって、いつでもどこでも簡単にお楽しみいただけます。

■世界の抽出士が認める新しいコーヒーの淹れ方「DIP STYLE」

どれだけ良質なコーヒー豆を準備しても、最後の抽出工程が悪ければ、豆の持つ本来のおいしさを味わうことはできません。そこでネスレと粕谷氏は、個性豊かなストーリーを持つ厳選された希少な豆の特長・魅力を最大限に引き出すことができる方法として、「DIP STYLE」を考案しました。

「DIP STYLE」とは、コーヒーが入ったバッグにお湯を注ぎ、漬けるだけで、誰でも簡単に希少豆の本格的な味わいを均一に抽出することができる、新しいコーヒーの淹れ方です。一般的なレギュラーコーヒーを淹れるドリップ抽出と異なり、コーヒーを蒸らす工程やお湯を数回に分けて注ぐ工程が無く、淹れるための技術やマシンは不要です。

また、バッグには通常の「レギュラーソリュブルコーヒー」(※参考資料)に加え、焙煎したコーヒー豆がふんだんに入っており、希少な豆の特長を最大限引き出す味わいを実現しています。



■製品概要

・「ネスカフェ 香味焙煎 濃厚 クンディナマルカ ブレンド」

コロンビア産コーヒー豆の全収穫量に占める割合が約 4%程度の、クンディナマルカ地方の希少な豆を中心に使用しており、黒い大地が生んだ重厚感のあるボディと切れの良い苦み、すっきりした後味が特長です。



・「ネスカフェ 香味焙煎 円やか ジャガーハニー ブレンド」

コスタリカ産コーヒー豆の全収穫量に占める割合が約 0.25%程度の、コスタリカ タラス地方の希少なハニープロセス豆(※)を中心に使用しており、ほのかな甘みと、赤ワインのようなフルーティな香り、円やかな口当たりが特長です。またタラス地方で栽培されるコーヒー豆の売上の一部は、野生のジャガーの保護活動に役立てられています(ジャガー保護プロジェクト)。このプロジェクトでは、品質が最も優れた豆を「ジャガー」と称し、ハニープロセス(※)を経て仕上げられます。



(※)ハニープロセス: 収穫したコーヒーチェリーの精製時に、パーチメント(コーヒー豆の種の皮・内果皮)に付着したハニーと呼ばれる果肉成分も合わせて乾燥することで、その甘い香りを豆に移す工程

・「ネスカフェ 香味焙煎 鮮やか ルウエンゾリ ブレンド」

ウガンダ産コーヒー豆の全収穫量に占める割合が約 0.9%程度の、ルウエンゾリ山麓の希少な豆を中心に使用しており、大地溝帯のミネラルに富んだ土壌がもたらす、クランベリーのような鮮やかな酸味、軽やかでシルキーな口当たりが特長です。



| 製品名 | 内容量 | 希望小売価格 (税抜) | 発売日 | 発売地域 |
|---|---------|----------------|---------|------|
| ネスカフェ 香味焙煎 濃厚 クンディナマルカ ブレンド 40g | 40g | ¥624 | 9月1日(土) | 全国 |
| ネスカフェ 香味焙煎 濃厚 クンディナマルカ ブレンド エコ&システムパック 50g | 50g | ¥749 | | |
| ネスカフェ 香味焙煎 濃厚 クンディナマルカ ブレンド DIP STYLE 5p | 3.4gx5p | ¥373 | | |
| ネスカフェ 香味焙煎 円やか ジャガーハニー ブレンド 40g | 40g | ¥624 | | |
| ネスカフェ 香味焙煎 円やか ジャガーハニー ブレンド エコ&システムパック 50g | 50g | ¥749 | | |
| ネスカフェ 香味焙煎 円やか ジャガーハニー ブレンド DIP STYLE 5p | 3.4gx5p | ¥373 | | |
| ネスカフェ 香味焙煎 鮮やか ルウエンゾリ ブレンド 40g | 40g | ¥624 | | |
| ネスカフェ 香味焙煎 鮮やか ルウエンゾリ ブレンド エコ&システムパック 50g | 50g | ¥749 | | |
| ネスカフェ 香味焙煎 鮮やか ルウエンゾリ ブレンド DIP STYLE 5p | 3.4gx5p | ¥373 | | |

■「コロンビア クンディナマルカ地方産の豆」

コロンビア クンディナマルカ地方のリオ・ネグロ地区は、古代の地殻活動や火山活動の影響で、黒い(深い茶色等)土壤となっています。現地のコーヒー豆調達会社が検証した結果、クンディナマルカ地方のコーヒー豆の特長は、コーヒーの木の品種や特殊な精製法ではなく、黒い土壤によって生み出されている可能性が高く、火山灰などの影響が残る黒い土壤に含まれるミネラル分に由来すると考えられています。

■「コスタリカ タラス地方産のハニープロセス豆」

コスタリカコーヒーは、古くは「甘酸」を特徴とするフルウォッシュド・アラビカの高級品として知られ、近年はスペシャリティーコーヒーの産地として根強い人気を誇っています。大規模なコーヒー豆の水洗工場が多いため、排水による環境汚染が問題になりましたが、同国はいち早く節水式の水洗工程を推奨し、環境保全型のコーヒー生産の模範国となりました。

また、中南米にあるコスタリカを囲むジャングルに棲息する『密林の王者』ジャガーは、古くはマヤ文明でも神格化されていますが、近年は棲息地域が森林伐採などで減少し、絶滅危惧種となっています。こうした状況を変えるため、このタラス地方で栽培されるコーヒー豆の売上の一部が、ジャガー生育の環境保全に努める団体の基金となっています(ジャガー保護プロジェクト)。

■「ウガンダ ルウェンゾリ山麓産の豆」

「ルウェンゾリ山」は、アフリカにある3つの冠雪山の1つであり、通称『月の山(Mountains of the Moon)』とも呼ばれ、世界自然遺産に認定されています。高山がコーヒー豆の栽培に必要な降雨をもたらす雲を生み、山地形成のきっかけとなった古代の地殻活動により、大地溝帯(グレートリフトバレイ)のミネラル分に富んだ土壤の基礎が形成されました。

ルウェンゾリ山麓一帯は、高品質なコーヒー豆の生産に適した条件を持ちながら、長く続いた紛争やインフラの未整備などが原因で、低級品のコーヒー豆生産地区として認知されていました。しかし、その肥沃な土壤や、主にケニア由来のコーヒー品種が持つポテンシャルは高いと言われています。

■「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。



ネスカフェ独自の
画期的製法
“挽き豆包み製法”

コーヒーチェリーから生まれた
コーヒー豆を丁寧に微粉碎し、
その豆の粒とネスカフェ独自の
抽出液を混ぜ合わせ、
ソリュブルコーヒーの粉の中に
閉じ込める。

イメージ図

■粕谷 哲 氏のプロフィール

【主な活動】

- 2015年2月 : Japan Aeropress Championship 2015 優勝
- 2015年10月 : Japan Brewers Cup 2015 優勝
- 2016年6月 : World Brewers Cup 2016 優勝(アジア人初)

大学院でファイナンスを修め、IT業界の第一線で活躍していたが、2012年に「1型糖尿病」を患い、入院中自分で淹れたコーヒーが「ものすごく不味かった」ことがきっかけで、コーヒーを徹底的に研究し、28歳でコーヒー業界に飛び込み、バリスタへ。世界チャンピオンとなった今、アジアや日本各地でセミナーやワークショップを行い、精力的に次世代のバリスタ育成や一般消費者に向けてのコーヒーの魅力の発信に努めている。



■World Brewes Cup とは

- ・コーヒー抽出の競技会で、「ワールド バリスタ チャンピオンシップ」「ワールド ラテアート チャンピオンシップ」などと並ぶ、コーヒーの国際競技会の一つ。
- ・コーヒー抽出技術を世界にアピールするとともに、日々変化し多様化していくその技術を広く啓蒙・普及していくことを目標としている。
- ・競技ルールは、予選競技会では「必修サービス」として競技者は公式の焙煎豆を使用、純粹に味覚のみを評価される。また、準決勝/決勝競技会では「オープンサービス」として競技者それぞれが焙煎豆を持ち寄り、その豆の魅力を抽出技術とプレゼンテーションによってアピールする。
- ・ペーパードリップ、ネルドリップ、フレンチプレス、エアロプレスなど機械的動力を伴わない手動の器具を、競技者が自身で選択し抽出技術を競う競技会であるため、そこから生み出されるコーヒーの味わいも多様であり、コーヒーの魅力をどのように引き出すか、技術や知識とともに、競技者の個性と創意工夫が問われ、より職人的な要素が問われる。