

ネスレネスプレッソ株式会社
2018 年 8 月 29 日

世界初の小型店舗を展開開始 「NESPRESSO mini (ネスプレッソ ミニ)」 日本第一号店・ネスプレッソ ミニ 松屋銀座店 2018 年 9 月 7 日(金)オープン

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)」(ネスレ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:パスカル・ルバイー)は、2018 年 9 月 7 日(金)より、ネスプレッソにおいて世界初となる小型店舗「NESPRESSO mini (ネスプレッソ ミニ)」を、「松屋銀座」地下 1 階の食品売場に日本第一号店としてオープン(※)し、同店舗の国内での展開を開始します。



「NESPRESSO mini」は、個性豊かな 25 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を含む、全種類のコーヒーを取り揃え、新機種および売れ筋のコーヒーメーカーを集めてご紹介する、お客様に至福のコーヒー体験をご提供する小型店舗です。また、今年 4 月に日本初上陸した新コンセプトのネスプレッソブティック(※参考資料)と同様に、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なっています。

■小型店舗「NESPRESSO mini」展開背景

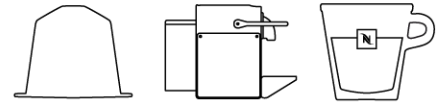
消費者の「食」への関心は老若男女問わず年々高まっており、商業施設の食品売場における食品の購買頻度は他の売場の製品と比べて高く、また買いまわりも多く、食品売場を併設した商業施設への消費者の来店頻度は向上しています。食品売場に出店するテナントの面積は限られているものの、コーヒーと関連性が高い多種多様な製品を品揃えしているため、コーヒーを含めたライフスタイルのご提案が可能になります。また、小型化した店舗を新たに展開することで出店を拡大し、お客様の利便性を高めることができると考えています。

こうした点から、ネスプレッソはカプセル式コーヒー市場のパイオニアとして、至福のコーヒー体験をご提供する最適なロケーションの一つは、百貨店や商業施設の食品を取り扱う売場であると考え、今後積極的に食品売場へ「NESPRESSO mini」を展開していきます。なお「NESPRESSO mini」は 2018 年 12 月末までに合計 4 店舗を出店する予定です。

【NESPRESSO mini について】

- 展開予定の売場面積: 約 6~16 m²
- 区画: 百貨店を中心とした食品売場における柱巻区画や面積の限られた壁面区画

ネスプレッソは、コーヒーチェリーの栽培からコーヒーを味わっていただく瞬間まで、専門家が情熱を注いで作り出した至福の一杯を皆様にお届けしています。世界中を旅する専門家が厳選された生産地からコーヒー豆を入手し、スイスにて焙煎やブレンドなどそれぞれの工程における専門家が上質なクレマとアロマを持つこだわりのコーヒーを作り出し、個性豊かな 25 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楽しみいただいています。



【ショップデータ】

■店名:ネスプレッソ ミニ 松屋銀座店

販売商品: コーヒーメーカー、アクセサリー、カプセルコーヒー

所在地: 〒104-8130 東京都中央区銀座 3-6-1 松屋銀座 地下 1 階 売場面積: 約 14 m²

電話: 03-5250-8545 営業時間: 10:00～20:00 (営業時間および休業日は松屋銀座に準ずる)

※「ネスプレッソブティック 松屋銀座店」は、9 月 7 日(金)以降、「ネスプレッソ ミニ 松屋銀座店」として営業いたします。

参考資料

2018 年 4 月に日本初上陸した新コンセプトのネスプレッソブティックに関する情報は、以下のサイトよりご覧いただけます。

https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20180319_nespresso.pdf

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

コーヒーチェリーから至福の一杯まで、情熱をこめて

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られます。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して栽培。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。

また、上質なコーヒー豆を安定的に調達し、生産者に対して経済的・環境的・社会的にポジティブな影響を与えることを目的とした独自の「AAA サステイナブル・クオリティ(持続可能品質)™プログラム」からコーヒー豆を入手しているのも特徴です。焙煎やブレンドなどの各工程におけるスイスの専門家たちが作り出したコーヒーは、鮮度を守るアルミニウム製カプセルに包まれ、コーヒースペシャリストの手から、お客様の手に渡ります。

コーヒーチェリーの栽培から、コーヒーを味わっていただく瞬間まで、ネスプレッソは情熱を込めて至福の一杯をお届けしています。