

**産地にこだわった豆から生まれる、新しい味わいをお届けする
「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン」シリーズ新登場
「コロンビアブレンド」と「ホンジュラスブレンド」、3月1日(火)発売**

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 深谷 龍彦、以下「ネスレ」)は、レギュラーソリュブルコーヒー「ネスカフェ ゴールドブレンド」の新シリーズ「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン」より、「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン コロンビアブレンド」、「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン ホンジュラスブレンド」を、3月1日(火)に新発売します。



画像(イメージ): 「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン コロンビアブレンド」

画像(イメージ): 「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン ホンジュラスブレンド」

2020年から続く自宅時間の増加により、ご家庭で楽しむコーヒーに対し、“おいしさ”や“手軽さ”だけではなく、「自分に合ったコーヒーを見つけたい」、「自分だけの特別な味や香りに出会いたい」といったニーズをもつ方が増えています。

「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン」シリーズは、これまで以上に豆の産地と豆にこだわった特別なコーヒーです。コーヒー豆は自然の恵みと人の手で作られる農作物であり、産地によって様々な風味や味わいが異なるなか、「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン」シリーズには、各産地の生産者が時間と情熱を注ぎ生育した豆を厳選して使用し、その豆の個性を最大限に引き出す製法を取り入れています。

また、ネスレは、2010年に世界的なプログラム「ネスカフェ プラン」(※参考資料)を立ち上げるなど、高品質なコーヒーを将来にわたり継続的に届けるための様々な取り組みを行っているなか、「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン」シリーズには、ネスレの責任ある調達基準を守った豆を使用しています。

この度、日本における「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン」シリーズ発売の第一弾として、「コロンビアブレンド」と、「ホンジュラスブレンド」の2種類を新発売し、瓶入り、エコ&システムパック、スティックアソートの3タイプ合計5製品にて展開します。

「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン コロンビアブレンド」:

ブラジル、ベトナムに次ぎ世界のコーヒー豆生産量第3位(※1)であるコロンビアのコーヒー豆は、昼夜の気温差が激しい標高の高い山地から生まれるバランスの取れた味をもつ高品質な豆として、日本でも高い人気があります。「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン コロンビアブレンド」には、コロンビア産のコーヒー豆を使用しており、シトラスのような香りと柔らかな酸味をお楽しみいただけます。

「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン ホンジュラスブレンド」:

ホンジュラスは、中米最大のコーヒー豆生産国(※1)であるとともに、コーヒー豆の国際品評会カップ・オブ・エクセレンス(COE)に参加する生産者が年々増加するなど、近年、コーヒー愛好家の間で注目されている国です。

「ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン ホンジュラスブレンド」には、ホンジュラス産のコーヒー豆を使用しており、カカオのような深みのある香りとお楽しみいただけます。(※1)国際コーヒー機関 ICO (International Coffee Organization)による調査データ



製品名	内容量	希望小売価格(税込)	発売日	販売チャネル
ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン コロンビアブレンド	65g	1,053 円	3月1日 (火)	全国の主要スーパー マーケット等(※2)、 通販サイト
ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン コロンビアブレンド エコ&システムパック	50g	699 円		
ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン ホンジュラスブレンド	65g	1,053 円		
ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン ホンジュラスブレンド エコ&システムパック	50g	699 円		
ネスカフェ ゴールドブレンド オリジン ブラックスティック セレクション	2g×5	192 円		

(※2) 一部取扱のない店舗もあります。



以上

参考資料

■「ネスカフェ ゴールドブレンド」について

1967年に日本初のフリーズドライ製法を導入したコーヒーとして発売されて以来、「ネスカフェ ゴールドブレンド」は、現在日本で最も多くの消費者の皆様へ愛飲されている(※3)ロングセラーのソリュブルコーヒーブランドです。

2021年9月1日(水)に、「ネスカフェ ゴールドブレンド」レギュラーソリュブルコーヒーは、新たに“焙煎”に着目したネスレ独自の「スターロースティング製法」を採用し、さらに美味しく進化しました。コーヒー豆の特長に合わせて、徹底した時間管理と温度管理で焙煎し、コーヒー豆の特長を最大限に引き出す製法で、繊細に織りなす上質な香りと、すっきりとした後味を実現させました。

2021年8月3日(火)発行プレスリリース: https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/20210803_nescafe_1

(※3)ネスレ日本調べ、ソリュブルコーヒー・インスタントコーヒーカテゴリにおいて/2021年1-12月/「購入率%」

■「レギュラーソリュブルコーヒー」について

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です。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 プラン」について

近年、コーヒーの木々の老化や気候変動による病気、栽培従事者の減少、コーヒー豆の収穫量低下、取引価格の変動などにより、特に小規模農家の生計とコーヒー栽培業の持続可能性が脅かされています。そうした状況への対応としてネスレは、コーヒー生豆のサプライチェーンを継続的に改善することを目的としたプログラム「ネスカフェ プラン」を2010年から世界中で取り組んでいます。

ネスレは、「ネスカフェ プラン」を通じ、コーヒー豆の栽培から製品の製造・流通・消費まで全ての工程に関与することで、コーヒー生豆のサプライチェーンの継続的な改善に取り組んでおり、2025年までに「ネスカフェ プラン」を通じて調達したコーヒー豆が占める構成比を100%にすることを目指しています。

「ネスカフェ プラン」は、2020年末の時点で、中南米、アフリカ、アジアの計15ヶ国で展開しており、2010年のプログラム開始以来、2億3500万本以上のコーヒーの苗木を配布、毎年ネスレが派遣する農学者約230人が、延べ90万人以上のコーヒー生産者に対するサポートを行い、サステナブルなコーヒー生産に投資を行っています。