

**アイスクレマコーヒーの泡と香りで笑顔ひろがる
「ネスカフェ アイスクレマ プロジェクト」をスタート！**

**泡をテーマにした非日常的な空間で一流シェフの泡料理を楽しめる
「ネスカフェ アイスクレマ(泡)カフェ」 produced by NAKED を
4月19日(木)より期間限定でオープン**

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、
「ネスカフェ アイスクレマ プロジェクト」をスタートし、その第一弾として「ネスカフェ アイスクレマ(泡)カフェ」 produced by NAKED を、4月19日(木)から5月6日(日)までの期間限定で「ネスカフェ 原宿」内にオープンします。



「ネスカフェ アイスクレマ プロジェクト」オフィシャルWEB サイト : <https://nestle.jp/brand/nescafe/kokufukame/>



「ネスカフェ アイスクレマ(泡)カフェ」店内(イメージ)



提供メニュー(イメージ)

■「ネスカフェ アイスクレマ プロジェクト」について

ネスレは、簡単なボタン操作で、1杯ずつ本格カフェメニューが楽しめる「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ」や、今春より販売を開始した「ネスカフェ ゴールドブレンド ハンディ アイスクレマサーバー」(※参考資料)で作る、アイスコーヒーの上にきめ細かいクレマ(泡)がのった「アイスクレマコーヒー」を通じて、皆様に新しいアイスコーヒーの楽しみ方を提案しています。

「ネスカフェ アイスクレマ プロジェクト」は、「アイスクレマコーヒー」を注ぐ楽しさや「アイスクレマコーヒー」の見た目の楽しさ、口当たりのなめらかさ、香りの良さをご体験いただくことにより皆様に笑顔になっていただきたい、という想いからスタートするプロジェクトです。

■プロジェクト第一弾として「ネスカフェ アイスクレマ(泡)カフェ」を期間限定でオープン

プロジェクト第一弾として期間限定でオープンする「ネスカフェ アイスクレマ(泡)カフェ」では、フレンチの鉄人・坂井宏行シェフと、開店からわずか1年3ヶ月でミシュラン一つ星を獲得したフランス・パリのフレンチレストラン「Sola」の吉武広樹シェフが考案した、泡をテーマにした贅沢な料理を楽しむことができ、シャンパングラスで提供する「アイスクレマコーヒー」と共に優雅な時間を楽しむことができます。また、クリエイティブカンパニー NAKED Inc.とコラボレーションし、泡がはじけるとコーヒーの香りがほんのり舞うシャボン玉などを用意し、泡をテーマにした非日常的な空間をカフェ内に演出します。

「ネスカフェ アイスクレマ(泡)カフェ」概要

- ◆正式名称 :「ネスカフェ アイスクレマ(泡)カフェ」 produced by NAKED
- ◆場所 :ネスカフェ 原宿 (所在地:東京都渋谷区 神宮前 1-22-8)
- ◆期間 :2018年4月19日(木)~5月6日(日) 11時から21時(ラストオーダー20時30分)
※4月19日(木)のみ14:00からオープンします。
- ◆特別メニュー :「ネスカフェ アイスクレマコーヒー スペシャルセット」(価格1300円(税込))
- ◆特別メニュー内容 :坂井シェフ・吉武シェフ考案の料理6品+「アイスクレマコーヒー」6杯分
坂井シェフ考案: タルティーヌ、プリン&ゼリー、ホワイトタルト
吉武シェフ考案: 桜海老タルト、コーヒームース、わらびもち
※「アイスクレマコーヒー」は「ネスカフェ ゴールドブレンド ボトルコーヒー コク深め 無糖 900ml」1本分を提供します



■「ネスカフェ アイスクレマ プロジェクト」の一環としてキャンペーンを実施

ネスレはより多くのお客様に「アイスクレマコーヒー」を楽しんでいただくため、「ネスカフェ ゴールドブレンド ハンディ アイスクレマサーバー」などを抽選でプレゼントするキャンペーンを実施します。

① 「ネスカフェ アイスクレマ キャンペーン」

キャンペーン対象製品を購入し、LINEアプリで対象製品のQRコードを読み取り、必要ポイントを貯めると簡単に応募ができ、抽選で「ネスカフェ ゴールドブレンド ハンディ アイスクレマサーバー」5,000台や「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ i[アイ]」1,000台が当たる「ネスカフェ アイスクレマ キャンペーン」を実施します。

- ◆実施期間 4月15日(日)~7月31日(火)
- ◆オフィシャルサイト URL [https:// nestle.jp/brand/nescafe/kokufukame/campaign/](https://nestle.jp/brand/nescafe/kokufukame/campaign/)

② 「ネスカフェ ゴールドブレンド ハンディ アイスクレマサーバー ツイッターキャンペーン」

「ネスカフェ」のTwitter公式アカウントをフォローの上、リツイートしていただいた方の中から抽選で、「ネスカフェ ゴールドブレンド ハンディ アイスクレマサーバー」を1000名様にプレゼントするキャンペーンを実施します。

- ◆実施期間 4月19日(木)~5月19日(土)
- ◆オフィシャルサイト URL [https:// nestle.jp/brand/nescafe/kokufukame/](https://nestle.jp/brand/nescafe/kokufukame/)

③ デリッシュキッチンとのコラボレシピ「泡ふわティラミス風♪ アイスクレマコーヒー」を公開

「ネスカフェ ゴールドブレンド ハンディ アイスクレマサーバー」を使ったアレンジレシピを、レシピ動画メディア「DELISH KITCHEN(デリッシュキッチン)」と開発しました。きめ細やかな泡が特長のアイスクレマコーヒーだからこそ楽しめるアレンジレシピ「泡ふわティラミス風♪ アイスクレマコーヒー」を紹介します。なおデリッシュキッチン公式サイトでも4月15日(日)より公開する予定です。

- ◆公開期間 4月6日(金)~
- ◆オフィシャルサイト URL <https://nestle.jp/brand/nescafe/kokufukame/ice-crema-recipe/>

以上

参考資料

■「ネスカフェ ゴールドブレンド ハンディ アイスクレマサーバー」

2018年4月より販売を開始した「ネスカフェ ゴールドブレンド ハンディ アイスクレマサーバー」は、「ネスカフェ ボトルコーヒー」製品を使用し、クレマ(泡)が楽しめる新感覚のアイスコーヒーをご家庭や屋外でも簡単に作ることができるハンディタイプのコーヒーマシンです。きめ細かいクレマ(泡)でコーヒーの香りを閉じ込め、まるやかな口当たりを楽しむことができる「アイスクレマコーヒー」は、その味わいや見た目について、ご好評をいただいております。



■坂井 宏行シェフ プロフィール

1942年生まれ、鹿児島県出身。17歳でフランス料理の修業を始め、19歳で単身オーストラリアに渡り1年半の修行の後、帰国。都内の有名レストランでの修業を経た後、1980年、38歳で独立し、南青山にフランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。以来、日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005年にはフランス共和国より農事功労章シュヴァリエ勲章を受勲。日本の懐石料理を取り入れた盛り付け、色使いの美しい料理が特徴である。



■吉武 広樹シェフ プロフィール

1980年、佐賀県生まれ。中村調理製菓専門学校を卒業し上京、「ラ・ロシェル」で坂井宏行に師事。26歳のときに1年間で世界40か国近くを巡る放浪の旅に出る。帰国後、渡仏し「アストランス」に半年間勤務。2009年、シンガポールのデンプシーヒルに「HIROKI88@Infusion」を共同経営で出店。2010年11月、レストラン「Sola」を共同出資でパリ5区に開店。2012年版ミシュランガイドで一つ星を獲得する。



■「NAKED」

1997年、村松亮太郎を中心に、映像ディレクター／デザイナー／CGディレクター／ライターなどが集まり設立されたクリエイティブカンパニー。メディアやジャンルを問わず、映画／広告／TV／インスタレーションなど様々なクリエイティブ活動が続ける。近年はプロジェクトマッピングを始めとした様々な技術や美術造作、演出を組み合わせ、光を使った空間の総合演出を手がけている。現在、自社が企画・演出・制作を手がけたイベントやショーが通算200万人以上を動員している。

NAKED^{Inc.}