

ネスプレッソ株式会社

2018年7月5日

2つのレシピで広がる、“新しいアイスコーヒー体験”
シェーカーを振って、アーモンドミルクを加えて、作って楽しむ体験型テイastingイベント
「NESPRESSO ON ICE テイasting エクスペリエンス」
7月20日(金)より二子玉川ライズで開催

カプセルコーヒー、専用コーヒーメーカー、トータルサービスによる“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、7月20日(金)より、夏季限定のアイスコーヒー専用カプセルコーヒー、「イスピラツィオーネ・シェケラート」と「イスピラツィオーネ・サレンティーナ」を使った、体験型テイastingイベント「NESPRESSO ON ICE テイasting エクスペリエンス」を開催します。



ネスプレッソは、コーヒー豆の生産から焙煎、ブレンド、粉碎までの各工程において高い技術を持つ専門家たちが情熱を注いで作り出した、上質なクレマとアロマを持つこだわりのコーヒーを提供しています。ここ数年、自宅でも本格的なアイスコーヒーを楽しめるコーヒー愛飲家が増えており、その飲み方も多様化しています。そして2018年夏、ネスプレッソがお届けするのは、イタリアで愛されているアイスコーヒーレシピからインスピレーションを得てつくられた、2種類の夏季限定カプセルコーヒーです。ネスプレッソは、その発売を記念し、2種のアイスコーヒーをお楽しみいただける体験型テイastingイベントを開催します。

「NESPRESSO ON ICE テイasting エクスペリエンス」では、2種のアイスコーヒーレシピからお好みのレシピをお選びいただき、実際にシェーカーを振ったり、アーモンドミルクを加えたりと、レシピの工程も体験しながら、オリジナルのアイスコーヒーをお楽しみいただけます。また会場内では、フォトジェニックな3Dフォトが楽しめる話題の「#SwingSnap」(提供元:株式会社 SnSnap)を活用したフォトブースもご体験いただけます。

この夏、「NESPRESSO ON ICE テイasting エクスペリエンス」にて、イタリアで人気のアイスコーヒーレシピを通じて、至福のアイスコーヒー体験をお楽しみください。

■「NESPRESSO ON ICE テイasting エクスペリエンス」概要

開催期間: 7月20日(金)~22日(日) 11時~19時

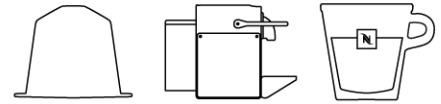
場 所: iTSCOM STUDIO & HALL 二子玉川ライズ

(東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 2F)

内 容: 2種のアイスコーヒーレシピからお好みのレシピを選び、参加者ご自身でレシピの工程を体験していただき、2018年夏限定のオリジナルアイスコーヒーをお作りいただけます。

- ① スパイシーでココアのような香りと香ばしさが特徴の、しっかりとした味わいの「イスピラツィオーネ・シェケラート」を氷とシェイクしてお楽しみいただく“カフェ・シェケラート”
- ② ナッツのようなアロマと口当たりの良さ、力強い味わいを合わせ持つ「イスピラツィオーネ・サレンティーナ」にアーモンドミルクを加えて仕上げる“カフェ・ア・ラ・サレンティーナ”

イベントサイト: <https://www.nespresso.com/jp/ja/icedcoffee2018>



補足資料 ~ネスプレッソ アイスコーヒー専用カプセルコーヒーとアイスコーヒーレシピについて~

■「Ispirazione Shakerato(イスピラツィオーネ・シェケラート)」

2018年6月5日(火)発売(1本10カプセル入 本体価格870円 税込価格940円)

スパイシーな香りと香ばしさが特徴の、しっかりとした味わいのコーヒーです。氷と砂糖を加えてシェイクすることできめ細やかな泡が生まれ、力強さとなめらかさを合わせ持つ、フルボディのアイスコーヒーとなります。

●おすすめのアイスコーヒーレシピ

「イスピラツィオーネ・シェケラート」でつくる“カフェ・シェケラート”

1. シェーカーに3gの砂糖を入れます。
- 2.1.のシェーカーに「イスピラツィオーネ・シェケラート」をエスプレッソ(40ml)で抽出し、90gの氷を加えます。
- 3.細かい泡がたつまで、シェーカーを強く振ります。
- 4.グラスにゆっくりと注ぎ入れます。



■「Ispirazione Salentina(イスピラツィオーネ・サレンティーナ)」

2018年6月5日(火)発売(1本10カプセル入 本体価格870円 税込価格940円)

アラビカ豆の柔らかな口当たりとナッツのようなアロマと口あたりの良さ、ロブスタ豆ならではの力強さが同時に味わえるバランスのとれたブレンド。

ガムシロップと氷、アーモンドミルクを加え、クリーミーで甘みのある、すっきりとしたアイスコーヒーとしてお楽しみください。

●おすすめのアイスコーヒーレシピ

「イスピラツィオーネ・サレンティーナ」でつくる“カフェ・ア・ラ・サレンティーナ”

- 1.カップに60gの氷、30mlのアーモンドミルク(または牛乳)、5mlのガムシロップを入れます。
- 2.1.のカップに「イスピラツィオーネ・サレンティーナ」をリストレット(25ml)で抽出します。



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ることができるという考えのもと、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。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。ネスプレッソのAAA サステイナブル・クオリティ™プログラム(持続可能品質プログラム)に参加する、基準を満たした70,000人以上の生産者のネットワークから、コーヒー豆を入手しているのも特徴です。

希少な高品質のコーヒー豆を使用したカプセルコーヒーと、プロフェッショナル向けレベルの高圧力抽出(最大19気圧)によるアロマと味わいが評価され、一般家庭はもちろんのこと、世界中の高級ホテルやレストランでも提供されています。日本では、1986年より事業を開始し、現在21店舗のブティックを運営しています。