

ネスプレッソ株式会社

2020年6月23日(火)

ミニチュア写真家・田中達也さん、チョコレートアーティスト・noricoさんなど
有名クリエイターとのコラボによる“目”で見て楽しむ“#クレマグ”アイスコーヒー！

NESPRESSO X CREATORS 「アイスでも#クレマグ」コラボレーション作品

2020年7月1日(水)よりSNS上で公開

artless Inc. 川上シュン氏とコラボレーションした
オリジナル「てぬぐい」のプレゼントキャンペーンも7月15日(水)より実施

カプセルコーヒー、専用コーヒーメーカー、“至福のコーヒー体験”をお届けするためのトータルサポートを提供すること
にこだわり続けてきた「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、新コーヒーシステム「VERTUO(ヴァーチュオ)」のアイスコーヒー専用カプセルの発売
に合わせ、2020年7月1日(水)より順次、様々なクリエイターと共に「ヴァーチュオ」で楽しむアイスコーヒーの魅
力を伝える NESPRESSO X CREATORS「アイスでも#クレマグ」コラボレーション作品を SNS 上で公開します。

クレマのあるアイスコーヒーをマグサイズで楽しもう！

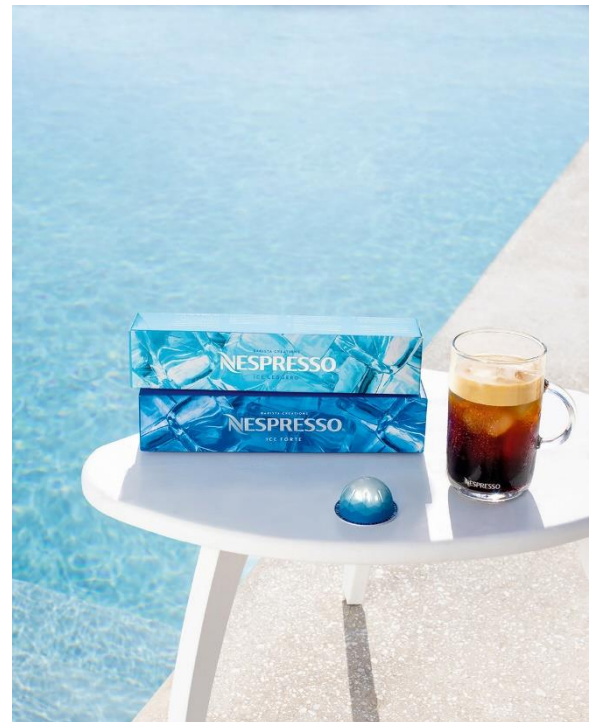
今年、日本で初めての夏を迎える「ヴァーチュオ」は、
“新作法。コーヒーとクレマを一緒に楽しむ。”をメッセージに、
コーヒーの新しい楽しみ方を提案するコーヒーシステムです。

豊かなクレマ(※1)と芳醇なアロマを併せ持つ、まるでプロが
淹れたような本格的なコーヒーを、マグサイズで楽しんでいた
だきたいという意味を込め名付けた“クレマグ”を、アイスでも楽
しんでいただきたいという思いから、「アイスでも#クレマグ」とい
う企画を実施します。

(※1) コーヒーを淹れた際にできるヘーゼルナッツ色の泡

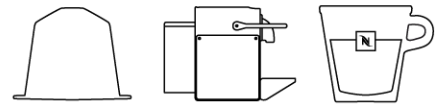
(参考:「VERTUO(ヴァーチュオ)」プレスリリース:

https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20200116_nespresso_1)



NESPRESSO X CREATORS「アイスでも#クレマグ」企画概要

様々なジャンルのクリエイターに「ヴァーチュオ」のコーヒーの特長である厚みのある豊かなクレマを、それぞれの世界
観で一つの作品として表現してもらい、「ヴァーチュオ」のアイスコーヒーの魅力伝える企画です。実際の試飲を通し
て「ヴァーチュオ」を体験していただくことが難しい状況の中、“目”で見て楽しむコンテンツをお届けすることで、より多
くの方に「ヴァーチュオ」ならではの厚みのある豊かなクレマの乗ったアイスコーヒーの魅力を感じていただけると考え
ています。2020年7月1日(水)より、各クリエイターによる作品がネスプレッソ公式 Facebook/Instagram/
Twitter/LINE アカウント、各クリエイターの Twitter 及び Instagram アカウントで公開されます。また、7月中旬以降、
順次第二弾及び第三弾の公開を予定しています。



artless Inc. 川上シュン氏とネスプレッソが特別にコラボレーションした「てめぐい」も登場

また、2020年7月15日(水)からスタートする夏のキャンペーンにてネスプレッソのカプセルコーヒーをご購入いただいたお客様、または「ヴァーチュオ」コーヒーメーカーをご購入いただいたお客様限定に、artless Inc. 川上シュン氏デザインの「ネスプレッソ てめぐい」(2枚(2柄)セット・非売品)をプレゼント(※2)させていただきます。



artless Inc. 代表の川上シュン氏は、ブランディング、グラフィックデザイン、映像など様々な分野にてアートディレクター及びデザイナーとして活躍しつつ、アーティストとして活動を行っている。国内外の数々のアワードを受賞。

今回の「てめぐい」には、「波」と「夏の風」から着想を得て描かれた、オリジナルのグラフィックアートが施されています。

(※2)キャンペーンは2020年7月15日(水)～最長8月3日(月)までの期間中、ネスプレッソブティック及び一部のネスプレッソショップにて、お好きなネスプレッソ(「オリジナル」または「ヴァーチュオ」)のコーヒーを10本(100杯分)以上お買い上げのお客様、または「ヴァーチュオ」コーヒーメーカーをご購入いただいたお客様にプレゼントさせていただきます。プレゼントがなくなり次第、キャンペーンは終了となります。

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。ネスプレッソが新たに提案する、豊かなクレマと共に楽しむ夏の新しいコーヒー体験を、是非ともご体験ください。

■「アイスでも#クレマグ」コラボレーション作品 参加予定クリエイター

■ チョコレートアーティスト norico

<https://www.instagram.com/norico0807/>

チョコレートを用いたドローイングの過程を刹那的に表現するアーティスト。
※7/1(水)公開予定



■ スイーツアーティスト KUNIKA

<https://www.instagram.com/kunika/>

撮影・展示用のシュガーケーキやアイシングクッキーの制作、キャラクターとのコラボレーションなど、独自の感性でスイーツとアートを融合した世界観を表現し、新たなジャンルを広げている。

※7/1(水)公開予定



■ 色鉛筆画家 慧人

<https://twitter.com/yassun0222k>

高校三年生の17歳。
色鉛筆で立体アートや人物画、動物などを描いている。

※7月上旬 公開予定



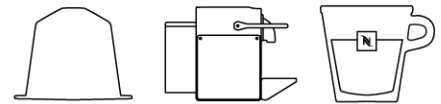
■ ミニチュア写真家・見立て作家 田中達也

https://www.instagram.com/tanaka_tatsuya/

2011年からミニチュアの視点で日常にある物を別の物に見立てたアートを毎日発表し続けている。展覧会を国内外で開催中。Instagramのフォロワーは250万人を超える。

※7月上旬 公開予定





「ヴァーチュオ」向け アイスコーヒー専用コーヒー製品概要

「アイス・レジェロ」

価格: 1本(10カプセル入) 本体価格 950円、税込価格 1,026円

抽出量: ダブル・エスプレッソ(約80ml)

トーストした穀物のような香りと爽やかでフルーツを想わせる香りが特長のコーヒー。

アイスコーヒーのために施された浅い焙煎は、氷の上に注いだ時にいきいきとした風味を生み出します。同時にみずみずしいフルーツを想わせる香りが開き、爽やかさを引き立てます。

たっぷりのアイスコーヒーで爽やかな味わいを楽しみたい方におすすめです。



●「ヴァーチュオ アイス・レジェロ」で楽しむアイスコーヒーレシピ

- 1) 容量 550ml 以上のグラスに 180g の氷を入れる。
 - 2) 氷の上から「アイス・レジェロ」(抽出量: 約 80ml) を抽出する。
 - 3) お好みで水または牛乳(180ml)を注ぎ入れる。
- ※コーヒーは必ず氷の上に直接触れるように抽出してください。

「アイス・フォルテ」

価格: 1本(10カプセル入) 本体価格 1,000円、税込価格 1,080円

抽出量: マグ(約230ml)

乾いた穀物のような香りと木や胡椒を想わせる香りが特長のコーヒー。

深煎りと中煎りのアラビカ豆のブレンドがもたらすコーヒーの特長的な力強い味わいは、氷の上で抽出することでさらに際立ちます。

木を想わせる「アイス・フォルテ」の香りによって、印象的な一杯が完成します。夏のコーヒータイムに力強さと爽やかさを求める方におすすめです。



●「ヴァーチュオ アイス・フォルテ」で楽しむアイスコーヒーレシピ

- 1) 容量 550ml 以上のグラスに 230g の氷を入れる。
 - 2) 氷の上から「アイス・フォルテ」(抽出量: 約 230ml) を抽出する。
- ※コーヒーは必ず氷の上に直接触れるように抽出してください。

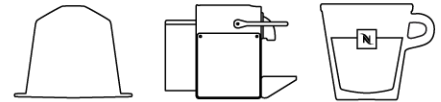
販売チャネル: 全国の直営店舗 ネスプレッソブティック/ネスプレッソミニ(小型店舗)

フリーダイヤル 0120-57-3101

公式ウェブサイト www.nespresso.com

一部のネスプレッソショップ(※3)

(※3) 量販店内のネスプレッソ専用ブース



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

コーヒーチェリーから至福の一杯まで、情熱を込めて

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。



ネスプレッソ公式 Facebook ページ
[@NespressoJP](#)



ネスプレッソ公式 Instagram アカウント
[@nespresso.jp](#)



ネスプレッソ公式 Twitter アカウント
[@NespressoJP](#)



ネスプレッソ公式 LINE アカウント
[@ネスプレッソ](#)