

凍らせた”香り”をまるごと閉じ込める、「ネスカフェ」独自の製法で登場

ゆたか やわらか
「ネスカフェ 香味焙煎 豊香/柔香」9月1日(火)新発売
～7月1日(水)より、オンラインで先行予約受付を開始～

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(※参考資料)「ネスカフェ 香味焙煎」を一新し、9月1日(火)より2つの味わいで新発売します。また、7月1日(水)より一部商品(※1)のネスレ通販オンラインショップでの先行予約販売を開始します。(※1)「ネスカフェ 香味焙煎 豊香/柔香 エコ&システムパック 50g」のみ

先行予約受付サイト: <https://shop.nestle.jp/front/contents/machine/nba/nkb2020yoyaku/>



写真(左から): 「ネスカフェ 香味焙煎 豊香(ゆたか) 60g」、「同 エコ&システムパック 50g」
「ネスカフェ 香味焙煎 柔香(やわらか) 60g」、「同 エコ&システムパック 50g」

「ネスカフェ 香味焙煎」は1998年の発売以降、こだわりの焙煎がもたらす豊かな“香り”とコクにより、消費者調査では、カテゴリー(※2)内において最も“香りが良い”製品と評価されるなど、特にコーヒーの香りや品質にこだわるお客様に愛されてまいりました。

この度「ネスカフェ 香味焙煎」は、その特長である“香り”と味わいを最大限引き出すことに徹底的にこだわり、最適な焙煎(アロマティックロースト)と最適な抽出(真空アロマ抽出製法)の技術を組み合わせた「ネスカフェ」独自の「香味真空氷結製法」(※参考資料)により、更なる進化を遂げました。

(※2) ネスレ調べ: レギュラーソリュブルコーヒー/インスタントコーヒーカテゴリーにおいて

■製品概要



「ネスカフェ 香味焙煎 豊香(ゆたか)」

香り: ビターチョコレートのようなコク深さがありつつも、鼻に抜ける心地よい香り

味わい: スモーキーだが深煎りらしさが感じられ、香りと同様のビターチョコレートのような余韻を長く感じられる味わい



「ネスカフェ 香味焙煎 柔香(やわらか)」

香り: 名前のおり柔らかい印象でローストアーモンドやナッツを思わせる香り

味わい: ミルクチョコレートのような滑らかな風味が感じられ、すっきりとした後味

製品名	内容量	希望小売価格 (税抜)	発売日	発売 地域
ネスカフェ 香味焙煎 豊香(ゆたか) 60g	60g	¥749	9月1日(火)	全国
ネスカフェ 香味焙煎 豊香(ゆたか)エコ&システムパック 50g	50g	¥623	9月1日(火)(※3)	
ネスカフェ 香味焙煎 柔香(やわらか) 60g	60g	¥749	9月1日(火)	
ネスカフェ 香味焙煎 柔香(やわらか)エコ&システムパック 50g	50g	¥623	9月1日(火)(※3)	

(※3)ネスレ通販オンラインショップでは7月1日(水)先行予約受付を開始の上、8月1日(土)より先行して発売します。

先行予約受付サイト: <https://shop.nestle.jp/front/contents/machine/nba/nkb2020yoyaku/>

■発売前にお試しいただけるモニターキャンペーンも実施！

発売に先駆け、「ネスカフェ 香味焙煎」2つの“香り”体験セット(豊香・柔香 瓶 60g 1本ずつ)を抽選でプレゼントするキャンペーンを実施します。

・「ネスカフェ 香味焙煎」“香り”モニター ネスレアミューズキャンペーンサイト

当選者数: 1,000名

応募期間: 2020年7月1日(水)~7月22日(水)23:59まで

<https://nestle.jp/brand/nkb/kaorimonitor/>

・「ネスカフェ」公式 Twitter アカウントでのキャンペーン

当選者数: 100名

応募期間: 2020年7月17日(金)~7月26日(日)23:59まで

https://twitter.com/Nescafe_jp

以上

参考資料

■「香味真空氷結製法」について

この度新発売する「ネスカフェ 香味焙煎」は、“香り”と味わいを最大限引き出すことに徹底的にこだわり、最適な焙煎(アロマティックロースト)と最適な抽出(真空アロマ抽出製法)技術を組み合わせた「ネスカフェ」独自の「香味真空氷結製法」で製造しています。この製法により淹れた時から研ぎ澄まされた煎りたての香りが感じられ、飲んだ後にも心地よい香りの余韻が残る上質な香りを逃がすことなく製品に封じ込めることを実現しました。

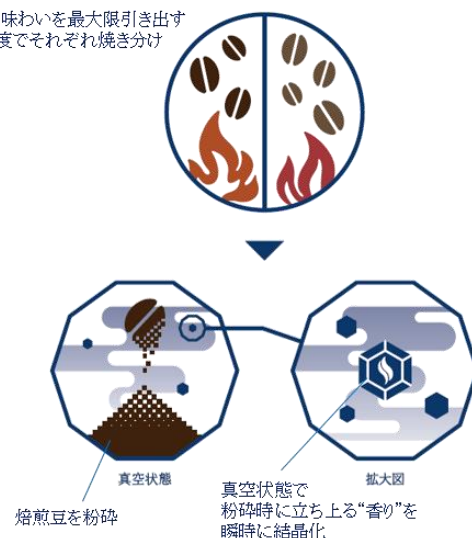
【アロマティックロースト】—最適な焙煎

職人が千通り以上の中から、豆の組み合わせを厳選し、香り味わいを最大限に引き出す焙煎度で焼き分ける。

【真空アロマ抽出製法】—香りを真空中で凍らせて(氷結)閉じ込める技術

粉碎した焙煎豆から立ち上がる香りを真空、超低温下で瞬時に凍らせることで、上質な香りを逃がすことなく製品に封じ込める。

香り、味わいを最大限引き出す焙煎度でそれぞれ焼き分け



■「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。



ネスカフェ独自の 画期的製法 “挽き豆包み製法”

コーヒーチェリーから生まれたコーヒー豆を丁寧に微粉碎し、その豆の粒とネスカフェ独自の抽出液を混ぜ合わせ、ソリュブルコーヒーの粉の中に閉じ込める。

イメージ図

■「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ」の特長

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」などの専用カートリッジ「ネスカフェ エコ&システムパック」を使って、手軽に多彩なコーヒーメニューが楽しめます。簡単な操作で、いつもの「ネスカフェ」が繊細なクレマ(泡)のたつ美しいコーヒーに変わり、「ネスレ ブライト」を加えれば、ふわふわに泡立つクリーミーなラテ系メニューもお楽しみいただけます。一杯あたりの経済性にも優れ、ご家庭やオフィスでの新しいカフェスタイルを提案します。

