

ろっこよう

1000年以上の歴史を持つ陶磁器窯「日本六古窯」との共同企画 「ネスカフェ 香味焙煎 文通陶磁器～職人があなたを象る珈琲マグ～」 2月16日(火)より開始

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、ネスレと、1000年以上の歴史を持つ陶磁器窯「日本六古窯(ろっこよう)」との共同企画、「ネスカフェ 香味焙煎 文通陶磁器～職人があなたを象(かたど)る珈琲マグ～」を2月16日(火)より開始します。



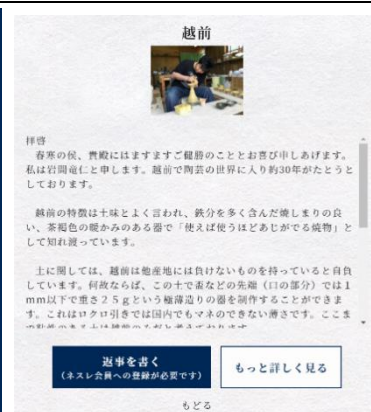
レギュラーソリュブルコーヒー「ネスカフェ 香味焙煎」は、香りや品質に対するこだわりが強い日本人のために開発された日本独自のブランドで、1998年の誕生以来、深い焙煎が生み出す豊かな香りとコクが多くのお客様に愛されています。

この度実施する「ネスカフェ 香味焙煎 文通陶磁器～職人があなたを象る珈琲マグ～」は、「日本六古窯」(越前焼・瀬戸焼・常滑焼・信楽焼・丹波焼・備前焼)の職人が生み出すオリジナルの陶磁器で、“香り”と味わいが特長の「ネスカフェ 香味焙煎」のおいしさを堪能していただきたい、という思いから生まれた企画です。

■企画概要

「日本六古窯」各地域の陶磁器職人宛に、オンライン上で“メッセージ(手紙への返事)”を書いて応募すると、抽選で当選者本人をイメージした「ネスカフェ 香味焙煎」オリジナルの“香り立つ”陶磁器が、作り手の職人からのお手紙と共に届きます。「ネスカフェ 香味焙煎」と陶磁器を通して、他では味わえない、職人との“文通体験”をすることが可能です。

名称	「ネスカフェ 香味焙煎 文通陶磁器～職人があなたを象る珈琲マグ～」
応募方法	① WEB サイト上で、気になる窯元を選び、職人のメッセージ(手紙)を読む。 ② 応募フォームから職人へのメッセージ(手紙への返事)を書き、必要事項を入力して応募完了。
賞品	1等: 各地域5名様、合計30名様に、「ネスカフェ 香味焙煎 豊香/柔香 60g セット」、 当選者本人をイメージした「ネスカフェ 香味焙煎」オリジナルの“香り立つ”陶磁器と職人からの手紙 2等: 各地域200名、合計1,200名様に各生産地の陶磁器、「ネスカフェ 香味焙煎 豊香/柔香 60g セット」をプレゼント
応募期間	2月16日(火)～4月30日(金)23:59
当選発表	賞品の発送をもってかえさせていただきます。
WEB サイト	https://nestle.jp/brand/nkb/buntsu-cp



ウェブサイトイメージ(左から): 「日本六古窯」各地域の職人のご紹介、各職人からのメッセージ

また、当企画実施を記念して、ネスレ通販オンラインショップで期間中に対象製品を購入された方を対象に、「ネスカフェ 香味焙煎」の香りを愉しめる備前焼陶磁器が当たるキャンペーンも実施いたします。

対象期間: 2021年2月16日(火)~5月31日(月)23:59

対象製品: ・ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ W[ダブリュー] 香味焙煎 スターターセット
・たっぷり香味焙煎 カートリッジセット

賞品: 「ネスカフェ 香味焙煎」の香りを愉しめる、「香味焙煎×備前焼オリジナルマグ(2客セット)」

当選者数: 100名様

特設ページ: <https://shop.nestle.jp/front/contents/machine/nba/koumibaisen/>

以上

参考資料

■「ネスカフェ 香味焙煎」について

2020年9月に、“香り”と味わいを最大限引き出す「ネスカフェ」独自の「香味真空氷結製法」を採用したレギュラーソリュブルコーヒー「ネスカフェ 香味焙煎 豊香(ゆたか)／柔香(やわらか)」を発売しました。2021年3月には、チルドコーヒーカテゴリー向けの1000ml紙パック入りプレミアムアイスコーヒー「ネスカフェ 香味焙煎 燦(さん)無糖/微糖」も発売予定です。

「ネスカフェ 香味焙煎」ブランドサイト: <https://nestle.jp/brand/nkb/>

参考:「ネスカフェ 香味焙煎 豊香／柔香」プレスリリース(2020年7月1日発行):

https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20200701_nescafe

参考:「ネスカフェ 香味焙煎 燦」プレスリリース(2021年2月8日発行):

https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/documents/20210208_nescafe_1

■「日本六古窯(ろっこよう)」について

日本人と焼物の関わりは、縄文時代につくられ始めた土器まで遡ります。食料の保存や調理、祭りの道具など、焼物は人々の暮らしになくてはならないものでした。時代が進むにつれ、より高温で焼いた丈夫な陶器や磁器が作られるようになり、現在にいたるまで、日本全国の多くの場所で、様々な種類の焼物が生産されています。その中で、日本古来の技術を継承し、現在も生産が続いている代表的な6つの産地、越前・瀬戸・常滑・信楽・丹波・備前をまとめて、「日本六古窯」と呼んでいます。平成29年「日本遺産」に認定されました。

<https://sixancientkilns.jp/>

