

## ヨーロッパから日本初上陸！ 外食店向けプレミアムコーヒーの新サービス 「ROASTELIER by NESCAFÉ」3月23日(火)より全国で提供開始 自家焙煎のコーヒーを、手軽に提供したい外食店をネスレが全面サポート

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「ネスレ日本」)は、新ブランド「ROASTELIER by NESCAFÉ」(ローステリア バイ ネスカフェ)を通じ、焙煎したてのプレミアムコーヒーを外食店などに提供するサービスを、3月23日(火)より全国で開始します。

- ◆「ROASTELIER by NESCAFÉ」コンセプトムービー : <https://youtu.be/mEkqvgQvi4c>
- ◆「ROASTELIER by NESCAFÉ」ブランドサイト : <https://www.nestleprofessional.jp/beverages/roastelier>



### ■自家焙煎のプレミアムコーヒーを手軽に提供できる、これまでにない画期的な新サービス

ヨーロッパの一部地域で展開する「ROASTELIER」は、グローバルで展開するネスレのコーヒー事業におけるプレミアムブランドです。ネスレ日本は、1960年の「ネスカフェ」発売以来、高品質な製品とサービスで新しいコーヒー文化を創造してまいりました。近年、家庭内だけでなく外食店やオフィスをはじめとする家庭外向けのコーヒー事業も拡大しているネスレ日本は、今春より「ROASTELIER by NESCAFÉ」を通じ、外食店などで手軽に自家焙煎のプレミアムコーヒーを提供できる、これまでにない画期的なサービスを開始します。

### ■「焙煎機」「コーヒー豆」「販売サポート」を三位一体で提供

従来の業務用焙煎機を設置する際には、設置時や設置後のメンテナンス費用を含む高額な投資、大型の焙煎機を設置するためのスペースの確保に加え、コーヒー豆を自家焙煎する上での技術習得が必要でした。

リーズナブルなリース費用と専用のコーヒー豆の購入のみで利用が可能※1)「ROASTELIER by NESCAFÉ」の焙煎機は、コンパクトなサイズのため狭いスペースに、大規模な工事不要で設置が可能です。焙煎機はタッチパネルで簡単に操作することができ、専用のコーヒー豆の産地ごとに、最大6通りの焙煎レシピが選択可能です。

専用のコーヒー豆は、厳選したコーヒー生豆をプレロースト(事前焙煎)し、水分量を調節することで品質が一定に保たれる、ネスレ独自の「プライムロースト」技術によって開発されたシングルオリジン※2)です。

(※1)サービスをご利用いただくには、独自の審査があります。

(※2)単一原産国から選んだコーヒー豆

### ■焙煎したてのコーヒー“Freshly Roasted Coffee”の提供が可能に

ネスレは「ROASTELIER by NESCAFÉ」で、より手軽に自家焙煎のコーヒーが提供できる機会を創出するとともに、焙煎したてのコーヒー豆から抽出することで豊富で華やかな香りや、鮮やかで広がりのある豊かな味わいが楽しめる“Freshly Roasted Coffee”を提案します。焙煎したての豆から抽出される“Freshly Roasted Coffee”ならではの香りや味わいは、外食店で提供するメニューとしてだけでなく、焙煎したてのコーヒー豆をテイクアウトで販売することにより自宅でも、お楽しみいただけます。

なお3月27日(土)より、「ROASTELIER by NESCAFÉ」の世界観を体験できる旗艦店を神戸市内にオープンします。旗艦店「ROASTELIER by NESCAFÉ 三宮」に関する情報は、下記リンク先のプレスリリースよりご覧いただけます。

[https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/20210323\\_nescafe\\_1](https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/20210323_nescafe_1)

## ■提供サービス 概要

### ◆焙煎機・フィルターの特長

- ①コーヒー豆を焙煎する様子や焙煎したてのコーヒーの香りをお客様に楽しんでいただけます。
- ②幅 103cm x 奥行 117cm x 高さ 104cm(※3)のスペースで設置ができるコンパクトサイズです。
- ③焙煎機はタッチパネルによる簡単な操作で使用できます。
- ④1 回あたり 250g の小ロットで焙煎でき、所要時間は約 10 分と短時間です。
- ⑤焙煎時に発生する煙や微粉も自動吸引するため、排煙用の工事也不要です。
- ⑥必要なお手入れは毎日 20 分程度の清掃のみ。年 2 回の定期点検を無償で提供します。

(※3)推奨設置スペースです。焙煎機・フィルターそのものの寸法は幅 68cm x 奥行 46cm x 高さ 93cm となります。



### ◆専用のコーヒー豆(プライムロースト豆)の特長

- ①高品質なシングルオリジンのコーヒー豆 3 種類(ブラジル、コロンビア、エチオピア)と(※参考資料)、21 年 10 月までの期間限定コーヒー豆 1 種類(ブルンジ)をラインナップ。
- ②厳選したコーヒー生豆をプレロースト(事前焙煎)し、水分量を調節することで、品質が一定に保たれる、ネスレ独自の「プライムロースト」技術によって開発されたシングルオリジン。
- ③「プライムロースト豆」各製品のパッケージには QR コードが印字されており、その QR コードを焙煎機で読み取ると、そのコーヒー豆ごとに最大 6 通りの焙煎レシピが選択可能です。(※参考資料)



### ◆利用条件・申し込み手順

- ①焙煎機・フィルターのセットを、月 44,000 円(税込)のリース費用と専用のコーヒー豆の購入により利用できます。(※4)
- ②申し込みに関するお問い合わせは専用 WEB サイトにて受け付けています。

<https://www.nestleprofessional.jp/contact-us>

(※4)サービスをご利用いただくには、独自の審査があります。

## ■「ROASTELIER by NESCAFÉ」導入店舗(2021 年 3 月 23 日時点)

3 月 23 日(火)より全国で事業を開始する「ROASTELIER by NESCAFÉ」は、一部の外食店様で先行導入していただいております。焙煎したての“プレミアム”コーヒーが提供されています。

| 名称  | 住所                       |
|---|--------------------------|
| HARIO CAFE 室町店                              | 東京都中央区日本橋室町 1-12-15 2F   |
| Comme' N (※5)                               | 東京都世田谷区奥沢 7-18-5         |
| WHY NOT SPECIALTY COFFEE & PATHFINDER XNOBU | 東京都新宿区袋町 5-1 FARO 神楽坂 1F |
|   | 大阪府大阪市北区浮田 1-6-9         |

(※5) Comme' N では 4 月 1 日(木)からコーヒーの提供を開始する予定です。



## ■「ROASTELIER by NESCAFÉ」に対する専門家の声 「株式会社コーヒーのあるところ」代表取締役 粕谷 哲（かすや てつ）氏

<プロフィール>

2015年10月：Japan Brewers Cup 2015 優勝

2016年6月：World Brewers Cup 2016 優勝(アジア人初)

コーヒー抽出の世界大会「World Brewers Cup(2016)」のアジア人初めての世界チャンピオン。  
千葉・船橋にある「PHILOCOFFEA」のオーナー。

“Freshly Roasted Coffee”へのチャレンジに共感し、「ROASTELIER by NESCAFÉ」のブランドアンバサダーに就任。旗艦店「ROASTELIER by NESCAFÉ 三宮」のオープンにあたり、世界最高峰のハンドドリップ技術・知見を踏まえたコーヒーのレシピ、抽出方法、バリスタのトレーニングを監修。

<コメント>

コーヒーの多様性を日々考えながらコーヒーに向き合っていますが、今回ネスレが提唱する、焙煎したてのコーヒー＝“Freshly Roasted Coffee”というコンセプトに共感しました。新しいアプローチで、コーヒーの可能性を広げるような活動を一緒にできることを嬉しく思います。



## ■「PATHFINDER XNOBU」オーナー 下山 修正（しもやま のぶまさ）氏

<プロフィール>

ラテアートの世界大会「2016 Coffee Fest Latte Art World Championship」チャンピオンの  
トップバリスタ。世界的なコーヒーの聖地オーストラリア・メルボルンで7年間、約10店舗のカフェを  
プロデュース。2019年には大阪中崎町に自身の店「PATHFINDER XNOBU」をオープン。

「ROASTELIER by NESCAFÉ」のコンセプトに共感し、現在は自身の店で提供するほぼすべての  
コーヒー豆を本機で焙煎。

旗艦店「ROASTELIER by NESCAFÉ 三宮」のオープンにあたっては、カフェアドバイザーとしてエス  
プレッソマシンの選定、エスプレッソ抽出やラテアート技術を中心にレシピ開発、スタッフへのトレ  
ーニングを監修。



© Standart

<コメント>

自身の店で焙煎機の導入を検討していた時にちょうどお話をいただき、コンセプトの斬新さに惹かれて導入を決断しました。

コーヒーや、作り手の個性を引き出すようなトレーニングにも力を入れており、アレンジ次第で数多くのオリジナルブレンドを作ることができる  
この焙煎機は、私のやりたいことを実現させてくれました。

以上

### 参考資料

#### ■専用のコーヒー豆(プライムロースト豆)と焙煎レシピ

##### ●ブラジル

ブラジルのコーヒーは、ミディアム～フルボディで、繊細な酸味、ほろ苦さ、チョコレートのような風味を特徴とします。

##### ●コロンビア

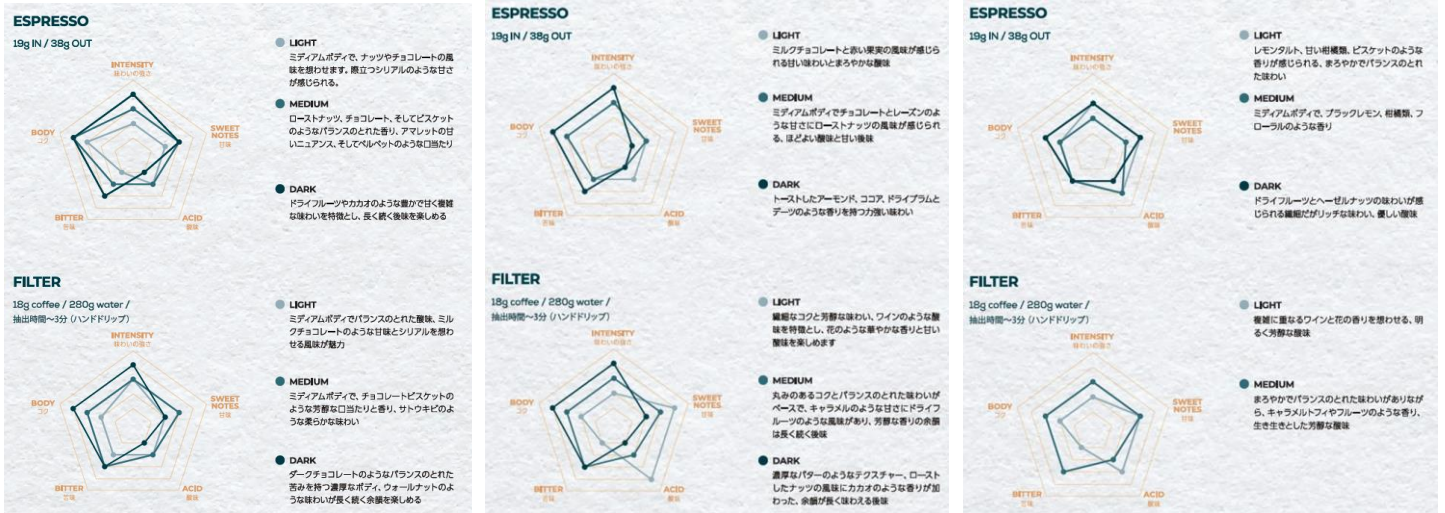
なめらかな口あたりを持ち、時にはワインのようにフルーティーな風味が感じられます。  
特にライトとミディアムローストで、生き生きとした後味、すっきりとした酸味が楽しめます。

##### ●エチオピア

味わい深く、濃厚で複雑な風味が特徴。  
一般的に、明るい柔らかな酸味が魅力的な、フルーティーで花のような香りを持つライトからミディアムボディのコーヒーです。



## ●焙煎レシピ(左からブラジル、コロンビア、エチオピア)



## ■「ROASTELIER by NESCAFÉ」導入店舗 詳細情報

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>HARIO CAFE 室町店<br/>東京都中央区日本橋室町 1-12-15 2F</p>                   |  | <p>HARIO の器具で淹れたおいしいコーヒーを味わうことができるコンセプトショップ。<br/>定番から最新まで、たくさんのコーヒー器具やティー器具、HARIO CAFE オリジナル商品、厳選されたコーヒー豆も購入することができる。</p>  |
| <p>Comme<sup>r</sup>N<br/>東京都世田谷区奥沢 7-18-5</p>                     |  | <p>パンの世界大会「モンディアル・デュ・パン」で日本人初の総合優勝を果たし世界一となった大澤秀一氏率いるベーカリーショップ。フラッグシップとして 2020 年にオープンした店舗では、優勝した際に披露したクロワッサンやバゲットをはじめ、焼き立てのパンが常時 100 種類以上販売されており、自家焙煎 (ROASTELIER)のコーヒーと共に楽しむことができる。</p> |
| <p>WHY NOT SPECIALTY COFFEE &amp;<br/>東京都新宿区袋町 5-1 FARO 神楽坂 1F</p> |  | <p>バリスタが一杯ずつ丁寧に淹れるスペシャルなコーヒーを提供する、淹れたてのコーヒーとコーヒー豆の販売スタンド。サンドイッチやスイーツも販売中。お天気の良い日は、コーヒー片手に店頭のベンチでゆっくりとした時間を楽しむことができる。</p>   |
| <p>PATHFINDER XNOBU<br/>大阪府大阪市北区浮田 1-6-9</p>                       |  | <p>「2016 Coffee Fest Art」チャンピオンである下山修正氏がオーナーのメルボルンスタイルのコーヒーショップ。“Coffee is Personality”をコンセプトに、お客様一人ひとりに合った一杯を提案する。また下山氏はバリスタスクールの講師も兼任しており、海外で通用する人材の育成にも力を入れている。</p>                   |