

ROASTELIER®

by NESCAFÉ®

2021年3月23日

ネスレ日本株式会社

“焙煎したて”のプレミアムなコーヒー体験を店内でも、テイクアウトでも
「ROASTELIER by NESCAFÉ 三宮」3月27日(土)よりオープン
～ コーヒー抽出・ラテアートの世界チャンピオンが監修するコーヒーメニューを販売 ～

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)の世界観を体験できる旗艦店「ROASTELIER by NESCAFÉ 三宮」を3月27日(土)よりオープンします。

◆「ROASTELIER by NESCAFÉ」プレスリリース : https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/20210323_nescafe

◆「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>



■「ROASTELIER by NESCAFÉ」の世界観を体験できる旗艦店をオープン

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。

「ROASTELIER by NESCAFÉ」の世界観を体験できる旗艦店「ROASTELIER by NESCAFÉ 三宮」の店内は、モダンな雰囲気となっており、コーヒーの香りで満たされた、ゆったりとした空間で、くつろぎのひと時をお過ごしいただけます。3時間以内に焙煎したコーヒー豆のみを使用した「Ultimate Freshly Roasted Coffee」を始めとする個性豊かなコーヒーメニューに加え、バラエティ豊富なドリンクメニュー・フードメニューを店内で味わえると共に、焙煎したてのコーヒー豆は自宅でもお楽しみいただけるようテイクアウトで持ち帰ることもできます。

また当店舗で提供される全てのコーヒーメニューのレシピは、コーヒー抽出の世界大会「World Brewers Cup(2016)」チャンピオンの粕谷 哲氏(※参考資料)、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下山 修正氏(※参考資料)による監修をいただいています。

■ROASTELIER by NESCAFÉ 三宮 店舗概要

- ・名称 ROASTELIER by NESCAFÉ 三宮
- ・所在地 兵庫県神戸市中央区御幸通 7-1-15
- ・営業時間 8時00分～20時00分(ラストオーダー19時30分)
- ・電話番号 078-265-6232
- ・カフェ席数 40席

■メニュー概要

(1) Ultimate Freshly Roasted Coffee

※3時間以内に焙煎したコーヒー豆のみを使用

名称	価格 (税込)
シグネチャー ブレンド ドリップ	1,000円
シングル オリジン ドリップ (エチオピア・ブラジル・コロンビア・ブルンジ)	
チャンピオン ブレンド ドリップ【粕谷ブレンド】	

- シグネチャー ブレンド ドリップ 「ROASTELIER by NESCAFÉ」ブランドを象徴する、当社が最もお薦めのオリジナルブレンド。
- シングル オリジン ドリップ トップグレードのアラビカ 100%シングルオリジンを贅沢に使用した一杯。
- チャンピオン ブレンド ドリップ【粕谷ブレンド】 World Brewers Cup 2016 の世界チャンピオンに輝いた粕谷哲氏考案のスペシャルブレンド。

(3) その他ドリンク

名称	価格 (税込)
エスプレッソ	550円
エスプレッソ マキアート	
ラテ (ホット/アイス)	
カプチーノ (ホット/アイス)	
モカ (ホット/アイス)	580円
キャラメル ラテ	
シグネチャー ブレンド (アイスコーヒー)	550円
コーヒー フロート	700円
フレッシュ オレンジ ジュース	690円
ミルク バナナ ジュース	600円
シトラスソーダ	600円

(5) 体験型メニュー

名称	価格 (税込)
バリスタ フォー ユー	3,780円
アトリエ コーヒー	2,750円

- バリスタ フォー ユー 店舗のバリスタが、お客様の好みや希望をお聞きしながら、焙煎したてのコーヒー豆を使用したオリジナルブレンド(100g)を提供するメニューです。
- アトリエ コーヒー World Brewers Cup 2016 の世界チャンピオンに輝いた粕谷哲氏が考案したレシピのコーヒーで、ハンドドリップのノウハウが学べる体験型メニューです。粕谷氏考案レシピのコーヒー豆 100g もお持ち帰りいただけます。

(2) Freshly Roasted Coffee

※7日間以内に焙煎したコーヒー豆のみを使用

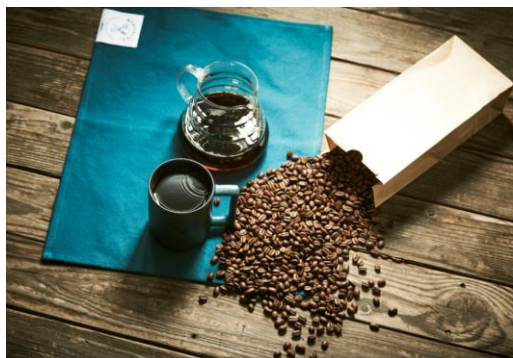
名称	価格 (税込)
シグネチャー ブレンド ドリップ	550円
シングル オリジン ドリップ (エチオピア・ブラジル・コロンビア・ブルンジ)	
チャンピオン ブレンド ドリップ【粕谷ブレンド】	

(4) フード

名称	価格 (税込)
ローストビーフサンド	690円
エビとアボガトのクリームチーズのサンド	640円
ひよこ豆のハーブクロケットのサンド	640円
ベジタリアン リーフサラダ	640円
鶏フィレのオレンジと木の実のサラダ	640円
フレッシュローストコーヒーのティラミス	500円
オレンジクリームブリュレ	400円
ゼリー in アフォガート	500円
バイクド チーズケーキ	600円

(6) 持ち帰り用コーヒー豆

名称	価格 (税込)
シグネチャー ブレンド ドリップ 100g	1,944円
シングル オリジン ドリップ 100g (エチオピア・ブラジル・コロンビア・ブルンジ)	
チャンピオン ブレンド ドリップ【粕谷ブレンド】 100g	



Ultimate Freshly Roasted Coffee
シグネチャー ブレンド ドリップ(イメージ)



フレッシュローストコーヒーのティラミス
(画像は2人分となります)



持ち帰り用コーヒー豆

参考資料

■「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チャンピオン。

千葉・船橋にある「PHILOCOFFEE」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。



■「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