

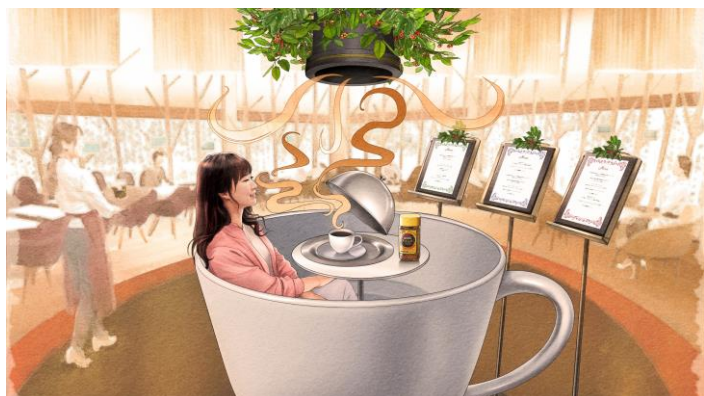
香りの専門家(ソムリエ、調香師、きき酒師)が表現した文章を読みながら  
全身でコーヒーの香りを楽しめる体験型イベント

## 「ネスカフェ ゴールドブレンド 香り体感カフェ」

10月13日(水)から12日間、原宿にオープン

～コーヒーの香りを浴びる特別席や「ゴールドブレンド」とのペアリングスイーツもご用意～

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、今秋全面刷新を行った「ネスカフェ ゴールドブレンド」の特長である“上質な香り”をテーマにした体験型イベントとして「ネスカフェ ゴールドブレンド 香り体感カフェ」を、10月13日(水)から24日(日)の間、原宿に期間限定でオープンします。



店内イメージ



イベントで提供する特別メニューのイメージ

### ■新しくなった「ネスカフェ ゴールドブレンド」の豊かな香りを味わえる期間限定カフェ

「ネスカフェ ゴールドブレンド」は1967年に日本初のフリーズドライ製法を導入したコーヒーとして発売されて以来、時代の変化と共に求められる、香りとうまいを追求し、常に製法などの改良を続け日本のコーヒー文化の発展に貢献してきました。2021年9月1日(水)には、コーヒー豆を焙煎する工程に新たに「スターロースティング製法」を導入した「ネスカフェ ゴールドブレンド」レギュラーソリュブルコーヒーの全バラエティの全面刷新を行いました。(※参考資料)「スターロースティング製法」は、使用しているコーヒー豆それぞれの特長に合わせ、最適な温度と時間で焼き分ける新製法であることから、新「ネスカフェ ゴールドブレンド」では、豆の種類ごとに最大限に引き出されたコーヒーの香りを、より豊かに楽しめるようになりました。

このたびオープンする「ネスカフェ ゴールドブレンド 香り体感カフェ」は、新「ネスカフェ ゴールドブレンド」の香りを最大限に味わっていただくことを目的とした、香りに特化した様々な体験が楽しめるイベントです。まず、お客様が席に座るとスタッフが一冊のメニューブックをお渡しします。そこには、香りの専門家が独自の表現で文章化した3種類の新「ネスカフェ ゴールドブレンド」(※1)の香りが書かれており、お客様は普段のように「ホットコーヒー」、「カフェラテ」といった一般的なメニュー名で注文するのではなく、ご自身好みの香りを「香りの説明文」を読みながらフィーリングで注文するという一風変わった体験をしていただくことが可能です。メニューブックの文章は、ソムリエ、調香師、きき酒師の中から曜日ごとに変更してご用意します。

(※1)「ネスカフェ ゴールドブレンド」、「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」、「ネスカフェ ゴールドブレンド 香り華やぐ」

#### <例 月曜日・木曜日のメニューブック ～ソムリエ 遠藤 利三郎氏による～>

- 「苦味、うま味、豊かなコクを期待させるバランスのよい香り。オークの小樽を上品に使うことによりブドウの果実味を引き立てる、力強くも緻密なボルドーの1級シャトーの赤ワインをイメージさせる。贅沢な香り。王者の風格。」セット  
(=「ネスカフェ ゴールドブレンド」セット)
- 「濃く、力強い香り。豊かな苦味がコーヒー豆の持つ甘味を引きだす。カリフォルニアの輝く太陽の恵みで完熟した果実味あふれる葡萄、そこから造られた濃厚な赤ワインを連想させる。なめらかでありながら、たくましくパワーに満ちている香り。」セット  
(=「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」セット)
- 「フルーティで華やかな香り。赤いコーヒーチェリーを連想させる、繊細な甘味とフレッシュな酸味のバランスを予感。アルザスやオーストリアの冷涼な土地で生まれた、シャープな酸と柔らかいコクを持つ白ワインのような香り。」セット  
(=「ネスカフェ ゴールドブレンド 香り華やぐ」セット)

お好みのメニューを注文してしばらく経つと、クロッシュ(※2)で覆われた“ペアリング(※3)スイーツ”セットが運ばれ、お客様の目の前でスタッフがクロッシュを開き、顔の前に広がるコーヒーの豊かな香りを鼻で存分に味わっていただきます。お客様はメニューブックからフィーリングで選んだ香りの文章と実際の香りを比べながら、豊かな香りの世界を体感することができます。さらに3種類の「ネスカフェ ゴールドブレンド」それぞれの香りに合わせて作られたスイーツを舌でも味わっていただきます。(※2)料理の上にかぶせる、テーブルウェアのカバーのこと (※3)飲み物と食べ物の香りや味わいの相性を考えた組み合わせを選び、楽しむこと。

#### <メニュー概要>



#### Aセット

「ネスカフェ ゴールドブレンド」のバランスのよい王道の香りに合わせたシフォンケーキの焼き芋マリトッツォ  
1,000円(税込)



#### Bセット

「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」の濃く力強い苦みのある香りに合わせたピスタチオクリームチョコレートケーキ  
1,000円(税込)



#### Cセット

「ネスカフェ ゴールドブレンド 香り華やぐ」のフルーティで華やかな香りに合わせた華やぐりんごのフロマージュブラン  
1,000円(税込)

その他、3種類「ネスカフェ ゴールドブレンド」飲み比べセット(630円税込)や、各コーヒーを1杯あたり420円(税込)にて、単品でオーダーすることも可能です。また、「ネスカフェ ゴールドブレンド」1 DayFreeMug+スイーツセットは1,200円(税込)でお楽しみいただけます。

#### ■全身で香りを堪能できる、「ダバダ特別席」をご用意

店内中央には、頭上からコーヒーの香りを噴射する特殊装置を用いた巨大コーヒーカップ型の特別席を用意しました。スタッフの合図で、「ネスカフェ ゴールドブレンド」のTVCMでお馴染みの「ダバダ」のメロディーを楽しみながら、頭上から降り注ぐコーヒーの香りを全身で浴びていただくことができ、「ネスカフェ ゴールドブレンド」をまさに全身で体感していただくことが可能です。

#### ■カフェ概要(※4)

名称: 「ネスカフェ ゴールドブレンド 香り体感カフェ」

期間: 2021年10月13日(水)~10月24日(日) 11時から20時 (ラストオーダー19時)

場所: ネスカフェ 原宿 (所在地: 東京都渋谷区神宮前 1-22-8)

内容: ・「ダバダ」のメロディーと共にコーヒーの香りを全身で体感できるコーヒーカップ型の「ダバダ特別席」  
・3種類の個性あふれる「ネスカフェ ゴールドブレンド」のコーヒーと、フードペアリングとして特別スイーツを提供  
・香りの専門家3人が「ネスカフェ ゴールドブレンド」3種類の香りを豊かに文章表現したメニューブックを用意

#### メニューブックスケジュール(※5)

月曜日、木曜日: ソムリエ 遠藤 利三郎氏 火曜日、金曜日: 調香師 川野 裕子氏

水曜日、土曜日: きき酒師 北原 康行氏 日曜日は3名のメニューブックの中からお客様が自由に選ぶ形式

(※4)お客様に安心してご利用いただくため、新型コロナウイルス感染症への安全対策を徹底いたします。なお、行政の指針や今後の感染拡大状況などにより、内容を変更する場合がございます。(※5)曜日によって変更されるのはメニューブックのみで、コーヒーやスイーツの内容に変更はありません。

#### ■新「ネスカフェ ゴールドブレンド」の香りを文章表現する、3人の香り表現のプロフェッショナル

著名なソムリエ、調香師、きき酒師に、新しくなった「ネスカフェ ゴールドブレンド」「同 コク深め」「同 香り華やぐ」をテイストリングしていただき、その特徴をそれぞれの専門分野ならではの豊かな表現で文章にさせていただきました。



#### ソムリエ 遠藤 利三郎氏(月曜日、木曜日のメニューブック)

<プロフィール> ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュの3大ワイン騎士団を始め多くのワイン騎士団から騎士の称号を受ける。日本ワイナリーアワード審議委員長。世界の歴史や文化の視点からワインをわかりやすく語り、ワイン以外の酒類にも幅広い知識と愛情を持つ。著書に「ワイン事典」(学研)、「ワイン基礎用語集」(柴田書店)、監修に「日本ワインの教科書」(柴田書店)、「シャンパーニュ」(ワイン王国)、など著作多数。ワインバー遠藤利三郎商店オーナー。



#### 調香師 川野 裕子氏(火曜日、金曜日のメニューブック)

<プロフィール> 香りづくりのスペシャリスト「調香師」として、フレグランス商品の開発や、香りの空間演出を手掛ける。アロマテラピー関連で唯一の公益法人「日本アロマ環境協会」が設けるアロマブレンドデザイナー資格やアロマテラピーインストラクター資格を取得。株式会社 SceneryScent 専属調香師。



## きき酒師 北原 康行氏(水曜日、土曜日のメニューブック)

<プロフィール>「コンラッド東京」ソムリエ、シニアアウトレットマネージャー、きき酒師。1979年東京都生まれ。都内のフレンチレストランにてソムリエを務めたあと、2008年にコンラッド東京へ入社。2012年アシスタント・ヘッドソムリエ就任。同年にはきき酒師の資格を取得。2014年シャンパーニュ騎士団へ叙任。2014年9月第4回世界唎酒師コンクール優勝。2016年ヘッドソムリエを経て、2020年にシニアアウトレットマネージャー就任。同年、中伊豆ワイナリーアンバサダー就任。著書に『日本酒テイasting』がある。

以上

### 参考資料

#### ■「ネスカフェ ゴールドブレンド」について

1967年に日本初のフリーズドライ製法を導入したコーヒーとして発売されて以来、「ネスカフェ ゴールドブレンド」は、現在日本で最も多くの消費者の皆様へ愛飲されている(※6)ロングセラーのソリュブルコーヒーブランドです。

2021年9月1日(水)に、「ネスカフェ ゴールドブレンド」レギュラーソリュブルコーヒーは、新たに“焙煎”に着目したネスレ独自の「スターロースティング製法」を採用してさらに美味しく進化しました。

コーヒー豆の特長に合わせて、徹底した時間管理と温度管理で焙煎し、コーヒー豆の特長を最大限に引き出す製法で、繊細に織りなす上質な香りと、すっきりとした後味を実現させました。

(※6)ネスレ調べ、ソリュブルコーヒー・インスタントコーヒーカテゴリにおいて/2020年1-12月/「購入率%」



コーヒーに対する嗜好は年代や性別によって様々といわれる中、4つの「ネスカフェ ゴールドブレンド」レギュラーソリュブルコーヒーで、消費者の皆様様の様々な飲用シーン、多様なニーズにお応えしています。

#### ネスカフェ ゴールドブレンド



味わいの特長

上質な香りと  
マイルドで  
奥行きのある味わい

#### ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め



上質な香りと  
コク深めで  
しっかりした味わい

#### ネスカフェ ゴールドブレンド 香り華やか



華やかな香りと  
フルーティな味わい

#### ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス



「ネスカフェ ゴールドブレンド」  
のおいしさそのままに、  
カフェイン 97%カット

2021年8月3日(火)発行プレスリリース: [https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/20210803\\_nescafe\\_1](https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/20210803_nescafe_1)

#### ■「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ふ、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。