

ネスプレッソ株式会社

2021年10月5日(火)

自由自在のアレンジレシピで、「カップに描く、あなただけの一杯」
ミルクフォーマー搭載コーヒーマーカー「ネスプレッソ アトリエ」
2021年10月26日(火)新発売

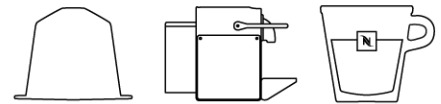
【ハワイ島の豊かな自然が育んだ味わい、数量限定コーヒー「ハワイ・コナ」も発売中】

カプセルコーヒー、専用コーヒーマーカー、“至福のコーヒー体験”をお楽しみいただくためのトータルサポートを提供することにこだわり続けてきた「NESPRESSO(ネスプレッソ)」(ネスプレッソ株式会社 本社:東京都品川区、代表取締役社長:ピエール・デュバイル)は、多彩なアレンジメニューをお楽しみいただける、スチーム加熱・攪拌(かくはん)機能付きのミルクフォーマー搭載の「オリジナル」向けコーヒーマーカー「ネスプレッソ アトリエ」を10月26日(火)に発売します。また、世界でも有数の美しい島、ハワイ島で生まれたエキゾチックな味わいの「オリジナル」、「ヴァーチュオ」向けコーヒー「ハワイ・コナ」を、数量限定にて9月28日(火)より発売しました。



ネスプレッソは、コーヒーチェリーの栽培からコーヒーを味わっていただく瞬間まで、専門家が情熱を注いで作り出した至福の一杯を皆様にお届けしています。この秋登場する新たな「オリジナル」向けコーヒーマーカー「ネスプレッソ アトリエ」は、ネスプレッソ初のスチーム加熱と攪拌(かくはん)機能を兼ね備えた、お手入れ簡単なミルクフォーマーを搭載しています。カプチーノ、ラテ・マッキャート、ホットフォーム、コールドフォーム、そしてチョコレートを使ったモカなど6種類のホットとコールドのミルクレシピメニューをワンタッチでお楽しみいただけます。さらに、ボタンを組み合わせることにより、フラットホワイトやアイスクリームフラッペなど、カフェのようなアレンジメニューもご家庭で自由自在にお作りいただけます。また、牛乳のみならず人気の豆乳とアーモンドミルクの泡立ても可能(※1)です。ミルクタンクが小さくコンパクトなボディも特徴で、スティックタイプのミルクフォーマーを直接カップに入れることにより、一杯ごとにアレンジメニューを作ることが可能です。(※1)メーカーや種類によって、泡立ちがよい場合があります。

ネスプレッソの至福のコーヒー体験に、新たな可能性をもたらす「ネスプレッソ アトリエ」。まるで自宅の“アトリエ”で作品を描くように、「ネスプレッソ アトリエ」で、あなただけの傑作の一杯をご堪能ください。



新製品概要

「ネスプレッソ アトリエ」(オリジナル)

発売日: 2021年10月26日(火)

販売チャネル: 全国の直営店舗 ネスプレッソブティック/ネスプレッソミニ(小型店舗)
フリーダイヤル 0120-57-3101
公式ウェブサイト <https://www.nespresso.com>
家電量販店内 ネスプレッソショップ

■製品特徴:

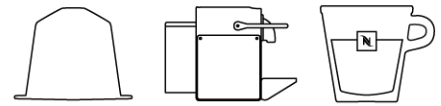
- ▶ スチーム機能と攪拌(かくはん)機能を兼ね備えたミルクフォーマーにより、アイスもホットも幅広いミルクメニューを自由自在に楽しめます。
- ▶ ミルクの泡立てや温めに使用するパーツは、取り外し・洗浄が簡単なスティックタイプのミルクフォーマーのみのタンクレス式で、コンパクトなボディが特長です。
- ▶ メニュー専用ボタンで、お好みのメニューをワンタッチで簡単に楽しめます。ボタンの組み合わせで、フラットホワイトやアイスクリームフラッペなど、さらにメニューの幅が広がります。
- ▶ ネスプレッソ初 植物性ミルク(豆乳、アーモンドミルク)対応のコーヒーメーカーです。

■本体仕様:

- ▶ 電源: 交流 100V、50/60Hz
- ▶ 本体採寸: (高さ×奥行×幅) 11.9×43.4×27.9(cm)
- ▶ 水タンク容量: 約 1.0L
- ▶ 本体重量: 約 3.9kg
- ▶ 定格消費電力: 1,350W
- ▶ 製造国: フランス

品番	品名	価格	カラー
S85BK	ネスプレッソ アトリエ	税抜 41,000 円(税込 45,100 円)	ブラック





【ハワイ島の豊かな自然が育んだ味わい、数量限定コーヒー「ハワイ・コナ」】

この秋「オリジナル」、「ヴァーチュオ」向けの特別な数量限定コーヒーとして「ハワイ・コナ」が登場。世界でも有数の美しい島、ハワイ島の中でも限られた西部地域で育まれるコナコーヒーの多くは、家族経営の小さな農園で伝統的な方法により大切に栽培され、年間僅かな量が生産されます。この限られた地域で栽培されたコーヒーチェリーは、丁寧に手摘みで収穫され、細心の注意のもと選別されたコーヒーのみが、ネスプレッソの数量限定コーヒー「ハワイ・コナ」に用いられます。類稀な(たぐいまれ)な風味と複雑性を持つこのコーヒーの特徴を活かすため、ネスプレッソのコーヒーエキスパートは繊細な焙煎を施し、さらに注意深い開発工程を経てネスプレッソが目指す「ハワイ・コナ」へと作り上げます。「オリジナル」向けコーヒーは、柑橘系のフルーツを想わせるような酸味と爽やかな味わいが特長、「ヴァーチュオ」向けコーヒーは、フルーツのような香りとダークキャラメルのようなコンビネーションが特長です。



新製品概要

□数量限定コーヒー「ハワイ・コナ」

発売日:2021年9月28日(火)

販売チャンネル: 全国の直営店舗 ネスプレッソブティック/ネスプレッソミニ(小型店舗)

フリーダイヤル 0120-57-3101

公式ウェブサイト <https://www.nespresso.com>

家電量販店内 ネスプレッソショップ

ハワイ島のマウナ・ロア山の斜面で大切に育てられたコーヒーを使用した「ハワイ・コナ」は、類稀なるアロマの豊かさで定評があります。かすかなナッツのような香りを携えた、そのフルーティーな芳香とともに、まろやかでシルクのような口あたりによって、このコーヒーの独特な個性が完成します。

■「オリジナル」向けコーヒー

価格: 1本(10カプセル入) 本体価格 2,500円、税込価格 2,700円

おすすめの抽出量: エスプレッソ(約40ml)

柑橘のフルーツを想わせるような香りと酸味が爽やかな味わい

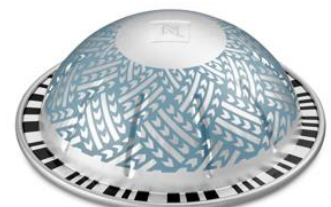


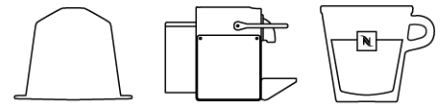
■「ヴァーチュオ」向けコーヒー

価格: 1本(10カプセル入) 本体価格 2,500円、税込価格 2,700円

抽出量: エスプレッソ(約40ml)

フルーツのような香りとダークキャラメルのような香り





ネスプレッソ社について <https://www.nespresso.com>

コーヒーチェリーから至福の一杯まで、情熱を込めて

ネスプレッソは、1986年に発売を開始して以降、カプセル式コーヒー市場のパイオニアとして、常に革新を起こし、世界中の人々のコーヒーの楽しみ方に変化をもたらしてきました。

味わい豊かなコーヒーは、上質なコーヒー豆からつくられます。ネスプレッソでは、世界中を旅する専門家が、テロワールといわれる標高、気候、土壌の厳しい条件を満たしたごくわずかな生産地を選択して栽培。さらに、コーヒー豆一粒一粒を大切に、ダイヤモンドを扱うように、収穫や精製、選別を行っています。

また、上質なコーヒー豆を安定的に調達し、生産者に対して経済的・環境的・社会的にポジティブな影響を与えることを目的とした独自の「AAA サステイナブル・クオリティ(持続可能品質)™プログラム」からコーヒー豆を入手しているのも特徴です。焙煎やブレンドなどの各工程におけるスイスの専門家たちが作り出したコーヒーは、鮮度を守るアルミニウム製カプセルに包まれ、コーヒースペシャリストの手から、お客様の手に渡ります。使用済みのカプセルは、回収ボックス設置のブティックにてリサイクルに向けて回収をしています。

コーヒーチェリーの栽培から、コーヒーを味わっていただく瞬間まで、そして飲み終えたその先まで、ネスプレッソは情熱を込めて至福の一杯をお届けしています。