

ネスプレッソ株式会社

2021年10月12日(火)

コーヒー栽培の再生を支援し、復活を遂げた生産地で育まれた特別な味わい
リヴァイヴィング・オリジンズ「カフェシート・デ・プエルトリコ」
2021年10月20日(水)数量限定発売

カプセルコーヒー、専用コーヒーメーカー、“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、コーヒー生産の危機にさらされている地域の復活を目的としたネスプレッソ独自のプログラム「リヴァイヴィング・オリジンズ」から生まれた、プエルトリコ産のコーヒー豆を使用した、「ヴァーチュオ」向けコーヒー「カフェシート・デ・プエルトリコ」を10月20日(水)に数量限定で発売します。



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。ネスプレッソは、内戦や経済困窮、自然災害など世界各国で様々な課題を抱える地域のコーヒー産業の再活性化を、ネスプレッソ独自の「リヴァイヴィング・オリジンズ プログラム」を通じて支援し、高品質なコーヒーの栽培と収穫を再開した生産者たちの暮らしの向上に取り組んでいます。このたび数量限定で発売するのは、日本では初登場となるプエルトリコ産コーヒー豆を使用した、「ヴァーチュオ」向けコーヒー「カフェシート・デ・プエルトリコ」です。

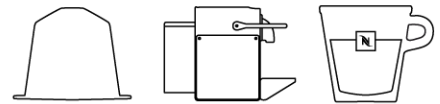
ハリケーン被害を受けた生産地の復活

長きにわたり、プエルトリコにとって「コーヒー」は豊かな文化と遺産の重要な一部を担っており、島のコミュニティと経済にとって不可欠な存在でした。しかしながら、2017年に大型ハリケーンが襲来した際の被害により、プエルトリコは、コーヒーの収穫量の約80%を失いました。これを受け、ネスプレッソは2018年に生産者たちとともにコーヒー栽培の再生の取り組みを始動させ、「カフェシート・デ・プエルトリコ」が生まれました。

現在ネスプレッソは、プエルトリコの400軒以上のコーヒー生産者と協同し、コーヒーの品質と収穫量の向上、安定した収入をもたらす、高品質で持続可能なコーヒー栽培技術のトレーニングを無償で提供するなど、現地での支援を行っています。また、コーヒー苗提供の支援も行っており、現在までに250,000以上の苗の提供を行ってきました。

ネスプレッソは、2022年までに1,300名以上のコーヒー生産者を支援することを目標に掲げています。

ネスプレッソは、高品質なコーヒー豆を栽培するためには、作物を育む土壌に十分に手をかけるのみならず、その土壌を育む人々へのケアも重要だと考えています。地域経済に多様性をもたらす持続可能な発展の礎となるコーヒー豆の生産を支援する「リヴァイヴィング・オリジンズ」シリーズの格別な味わいを、ぜひご堪能ください。



プエルトリコの大地を感じる情熱的なコーヒー

スパイシーで情熱的な味わいの「カフェシート・デ・プエルトリコ」は、カリブ海北東に位置するプエルトリコの大地を感じるコーヒーです。プエルトリコの復活の力を示す、力強くクリーミーな味わいとココアのような香りが特長のダブル・エスプレッソ(抽出量:約 80ml)です。お好みで生クリームと黒砂糖を加えることで、プエルトリコ・サンファンの人々が好む「カフェ・コルタディート」としてお楽しみいただくのもおすすめです。驚くべき多様性に満ちた美しい島、プエルトリコに想いを馳せながら、その力強さと風味の豊かさをご体験ください。

数量限定コーヒー製品概要

発売日: 2021年10月20日(水)

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/ネスプレッソショップ イオン幕張新都心店
フリーダイヤル 0120-57-3101
公式ウェブサイト <https://www.nespresso.com>

「ヴァーチュオ」向けコーヒー「カフェシート・デ・プエルトリコ」

力強くクリーミーで、ココアのような香りのコーヒー

価格: 1本(10カプセル入) 本体価格 2,000円、税込価格 2,160円

味わいの強さ: 10

抽出量: ダブル・エスプレッソ (約 80ml)

生豆生産国名: プエルトリコ (米国)



◆「リヴァイヴィング・オリジンズ プログラム」について◆

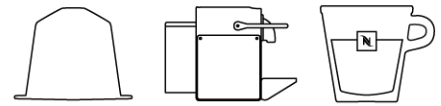
2011年に、ネスプレッソと南スーダンのイエイ地区で暮らす生産者との共同作業がスタートしました。内戦を理由に農業を離れたスーダンの生産者たちが終戦を迎えて家に帰ったとき、そこで目にしたのは、見るからに不毛な荒れ果てた大地と不透明な未来だけでした。これを機にネスプレッソは、地域のコーヒー産業の再活性化を支援し、また高品質コーヒーの栽培と収穫を再開した生産者たちの暮らしの向上にも取り組みました。



「リヴァイヴィング・オリジンズ プログラム」は、現地のニーズはもとより、大地と人々に投資したいというネスプレッソの願いからスタートしました。2015年と2016年には、「スルージャ・ティ・サウス・スーダン」の数量限定コーヒーが同国の石油に次ぐ輸出品となり、世界で最も若い国の経済基盤の多様化に貢献しました。続き、コロンビアの旧紛争地域であるカケタ産のコーヒー、大型ハリケーン の被害を受けたプエルトリコなど数カ国のコーヒー生産農家と共に生まれたコーヒーを限定発売、2019年より正式に「リヴァイヴィング・オリジンズ プログラム」を始動しました。

ネスプレッソは今、こうした地域の大地で自然の命が復活し、人々が希望を取り戻しつつあることを実感しています。

ネスプレッソの願いは、希少なコーヒーを見つけそれを守ること、コーヒー生産における伝統を守ること、ネスプレッソの非常に高い水準を満たす高品質なコーヒーの調達を続けることです。



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。