



Nestlé Good food, Good life

2022年1月31日
ネスレ日本株式会社

桜の華やかさをイメージした、スターバックスのオリジナルバッグとのセット製品が新登場！
春の到来を感じさせる、「桜」をモチーフとしたシリーズ
春季限定コーヒー「スターバックス® スプリング ブレンド」製品
カフェ ラテ「サクラ ストロベリー ラテ」製品
2月14日(月)より発売開始

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、春季限定コーヒー「スターバックス® スプリング ブレンド」製品と「サクラ ストロベリー ラテ」製品の販売を、2月14日(月)より開始します。



画像(イメージ): スプリングシーズン向け製品各種



画像(イメージ): 「スターバックス® シーズナル コレクション スプリング」

■春季限定販売の「スターバックス® シーズナル コレクション スプリング」製品が今年も登場

「スターバックス® スプリング ブレンド」は、春の訪れを告げる華やかな味わいのコーヒーを、スターバックスのお店以外のスーパーマーケットやオンラインショップなどでも手にしていただくために開発された春季限定の製品です。ラテンアメリカ産と東アフリカ産のコーヒーをブレンドし、ミルクチョコレートとスイートオレンジのような上品な風味と、バランスのよいコクが特徴で、1年に一度きりの新しい季節の始まりに寄り添うコーヒーです。

自宅やオフィスで手軽に楽しめる家庭用製品として「パーソナルドリップ® コーヒー」「レギュラーコーヒー(粉)」の2タイプを発売するとともに、「スターバックス オリガミ® パーソナルドリップ® コーヒー スターバックス® スプリング ブレンド」4袋と、2022年春限定デザインの「リューザブル カップ」に加え、桜の華やかさをイメージし、持ち手のフリルが特長的な「フリル キューブ バッグ」の3点がセットになった「スターバックス® シーズナル コレクション スプリング」を期間限定で発売します。「フリル キューブ バッグ」は、コーヒーやカップなどの小物をコンパクトに詰めて持ち歩き可能な、持っているだけで春らしさを感じられる、この製品でしか手に入らない限定オリジナルグッズです。

また、「スターバックス オリガミ® パーソナルドリップ® コーヒー スターバックス® スプリング ブレンド」1袋と「リューザブル カップ」がセットになった製品も発売します。繰り返し使用でき、手軽に持ち歩くことができる点が好評の「リューザブル カップ」は、2022年春の限定デザインをご用意しました。桜の花びらがスターバックスの緑のサイレンロゴの周りを舞い、春らしい色あいが特長のデザインが、サクラシーズンの華やぐ気分を盛り上げます。



画像(イメージ):
「スターバックス® シーズナル コレクション
スプリング」



画像(イメージ):
「フリル キューブ バッグ」



画像(イメージ):
「スターバックス オリガミ® パーソナルドリップ®
コーヒー スターバックス® スプリング ブレンド」4袋」

なお、「スターバックス® スプリング ブレンド with リューザブル カップ」と「スターバックス® シーズナル コレクション スプリング」は、1月31日(月)より以下のサイトで先行予約受付を行います。

●「スターバックス® スプリング ブレンド with リューザブル カップ」

ネスレ通販オンラインショップ <https://shop.nestle.jp/front/contents/sbx/season/spring/>
 Amazon <https://www.amazon.co.jp/dp/B09QPPV5KX>

●「スターバックス® シーズナル コレクション スプリング」

ネスレ通販オンラインショップ <https://shop.nestle.jp/front/contents/sbx/season/spring/>
 Amazon <https://www.amazon.co.jp/dp/B09QPKD4RV>

■春のシーズンにぴったりのカフェ ラテ タイプ「サクラ ストロベリー ラテ」が再登場！

スターバックスの店舗では、日本文化への敬意を込めて、象徴的な「桜」をモチーフとし、「スターバックスのサクラ シーズン」として満喫していただける商品を毎年春に展開しています。

ご自宅でも手軽に「スターバックスのサクラシーズン」メニューをお楽しみいただきたいという思いから、ネスレは、昨年家庭用コーヒー製品として初めてカフェ ラテ タイプの製品「サクラ ストロベリー ラテ」を発売しました。サクラとストロベリーの華やかで甘みのある味わいだけでなく、「桜」を思わせる人気メニューを今年も春季限定でお届けし、サクラシーズンの訪れを華やかに演出します。

スターバックスのお店と同じアラビカ豆を100%使用し、お湯を注ぐだけで手軽に、やわらかな泡とともに豊かな風味が楽しめるスティックタイプの製品「スターバックス® プレミアム ミックス」と、カプセル式のコーヒーメーカー「ネスカフェ ドルチェ グスト」専用カプセルの2製品にて展開し、シーンやお好みにあわせてお選びいただけます。



画像(イメージ):
 スターバックス® プレミアム ミックス
 サクラ ストロベリー ラテ 4本



画像(イメージ):
 スターバックス® サクラ ストロベリー ラテ
 ネスカフェ ドルチェ グスト 専用カプセル 12P (6杯分)

■製品概要

製品名	希望小売価格 (税込)	発売日	販売チャネル
スターバックス® シーズナル コレクション スプリング	4,400 円	2月14日(月) (※2)	ネスレ通販 オンラインショップ等
スターバックス® プレミアム ミックス サクラ ストロベリー ラテ 4本	429 円		全国の主要スーパー マーケット等(※1)、 ネスレ通販 オンラインショップ等
スターバックス® サクラ ストロベリー ラテ ネスカフェ ドルチェ グスト 専用カプセル 12P (6杯分)	980 円		
スターバックス オリガミ® パーソナルドリップ® コーヒー スターバックス® スプリング ブレンド 4袋	602 円		
スターバックス コーヒー スターバックス® スプリング ブレンド 140g (粉)	861 円		
スターバックス オリガミ® パーソナルドリップ® コーヒー スターバックス® スプリング ブレンド with リューザブル カップ	657 円		
ネスカフェ ドルチェ グスト GENIO S STAR (ジェニオ エス スター) スターバックス® スプリングセット ネスレ通販限定セット 【内容:「ネスカフェ ドルチェ グスト GENIO S STAR」1台、「スターバックス® 特製マグカップ」2個、「スターバックス® 特製マグカップ用 メッセージジベン」1本、「スターバックス® ハウス ブレンド ネスカフェ ドルチェ グスト 専用カプセル 12P(12杯分)」1箱、「スターバックス® サクラ ストロベリー ラテ ネスカフェ ドルチェ グスト 専用カプセル 12P (6杯分)」1箱】	24,750 円		ネスレ通販 オンラインショップ

(※1)一部取扱のない店舗もあります。スターバックス店舗では販売しません。

(※2)「スターバックス® スプリング ブレンド with リューザブル カップ」と「スターバックス® シーズナル コレクション スプリング」は、1月31日(月)からネスレ通販オンラインショップ・Amazonで先行予約受付を行います。



画像上段(左より):「スターバックス® シーズナル コレクション スプリング」、「スターバックス® プレミアム ミックス サクラ ストロベリー ラテ 4 本」、
 「スターバックス® サクラ ストロベリー ラテ ネスカフェ ドルチェ グスト 専用カプセル 12P (6 杯分)」、「スターバックス オリガミ® パーソナルドリップ®
 コーヒー スプリング ブレンド 4 袋」、「スターバックス コーヒー スターバックス® スプリング ブレンド 140g (粉)」、
 「スターバックス オリガミ® パーソナルドリップ® コーヒー スターバックス® スプリング ブレンド with リューザブル カップ」
 画像下段:「ネスカフェ ドルチェ グスト GENIO S STAR (ジェニオ エス スター) スターバックス® スプリングセット ネスレ通販限定セット

以上

参考資料

■「スターバックス オリガミ®」について

「スターバックス オリガミ®」は、お店と同じ厳選されたアラビカ種の豆を使った 1 杯分のドリッパータイプのコーヒーです。日本の文化“折り紙”が持つ手づくりのぬくもりや精巧さをお手本に、スターバックスのおいしさを 1 杯ずつ大切に包み込みました。折り紙を楽しむように、コーヒーをいれるプロセスや時間もお楽しみください。

“お気に入りの 1 杯をいれて、あなたのおうちをスターバックスに”をコンセプトに、気分やシーンに合わせた、スターバックス®ならではのコーヒーの選び方や楽しみ方のヒントをウェブサイトで公開中です。

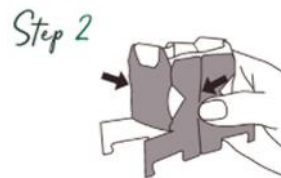
<https://nestle.jp/Starbucksathome/how-to-enjoy/>



【例】香り豊かなコーヒーを 1 杯ずつ特別な器具なしでいられる、ドリッパータイプのコーヒー「スターバックス オリガミ®」の
 おいしいいれ方



ドリッパーの上部を中央から
 ゆっくり開封します。



両サイドを内側に押し込みながらカップの中
 心に固定します。



コーヒー粉全体が湿る程度のお湯で 20~
 30 秒蒸らした後、ゆっくりと注ぎます。
 (できあがりは 140ml)