



2022年3月2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ご自宅でも
「ROASTELIER by NESCAFÉ」通販サービスを3月2日(水)から開始
全てのコーヒー豆を、焙煎後 12 時間以内に出荷**

～コーヒー抽出の世界チャンピオン・粕谷 哲氏が、美味しい淹れ方を教える動画も公開～

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、旗艦店「ROASTELIER by NESCAFÉ(ローステリア バイ ネスカフェ) 三宮」で提供している“焙煎したて”のプレミアムなコーヒーをご自宅でも体験していただけるように、「ROASTELIER by NESCAFÉ」通販サービスを3月2日(水)から開始します。当サービスでは、全てのコーヒー豆が、焙煎後 12 時間以内に出荷されます。

◆「ROASTELIER by NESCAFÉ」専用通販サイト: <https://roastelier.b2cec-n.jp/>



■ROASTELIER by NESCAFÉ とは

ネスレは 2021 年 3 月、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画期的なサービスとして、「ROASTELIER by NESCAFÉ」を開始しました。

【プレスリリース】 https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/20210323_nescafe

また同じく 2021 年 3 月、「ROASTELIER by NESCAFÉ」の世界観を体験できる旗艦店「ROASTELIER by NESCAFÉ 三宮」をオープンし、たいへん好評をいただいています。

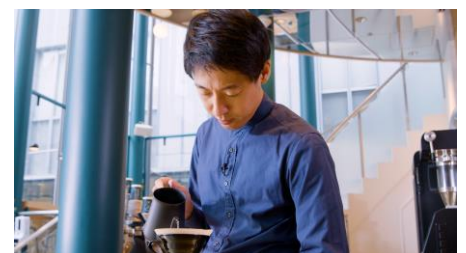
【プレスリリース】 https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/20210323_nescafe_1

■こだわりの「コーヒー豆」「焙煎」「淹れ方」で、プレミアムなコーヒー体験をご自宅でも

このたび、新たに開始する通販サービスでは、旗艦店「ROASTELIER by NESCAFÉ 三宮」で提供しているプレミアムなコーヒーを全国のお客様にご自宅でもご体験いただけるよう、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)監修のもと、厳選した4種類のコーヒー豆を取り揃え、焙煎したての香りをお届けするために、焙煎後 12 時間以内に出荷します。

また、ご自宅での「淹れ方」についても、誰でもプロ並みの美味しいコーヒーを楽しめるよう、粕谷氏がわかりやすく説明している動画をサイト内で公開しています。

説明動画: <https://youtu.be/7xWXQWzkUgM>



■販売製品

名称	容量	価格(税込)
【初回限定】3種類のシングルオリジン&チャンピオンブレンドお試しセット (ブラジル、コロンビア、エチオピア シダモ、チャンピオンブレンド)	50gx4 種類	4,000 円
ブラジル	120g	2,008 円
	230g	2,916 円
コロンビア	120g	2,008 円
	230g	2,916 円
エチオピア シダモ	120g	2,008 円
	230g	2,916 円
チャンピオンブレンド	120g	2,008 円
	230g	2,916 円

*それぞれの製品で、「焙煎豆」か「挽き豆」をお選びいただけます。



■製品特長

・ブラジル

ミディアム～フルボディで、繊細な酸味、ほろ苦さ、チョコレートのような風味が特長。

・コロンビア

フルーティで花のような香りを持つライトからミディアムボディのコーヒー。

・エチオピア シダモ

なめらかな口あたりを持ち、時にはワインのようなフルーティな風味。

・チャンピオンブレンド

ブルーベリーやピンクグレープフルーツを想わせる心地よいフルーティな酸味と甘さ。

以上

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。

