

**上質な香りとマイルドな味わいはそのままに、カフェインを97%カット
「ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス」から、
14本入りのスティック ブラック、3月1日(水)新発売
～いつでも簡単便利にカフェインレスを楽しみたい方に～**

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、ブラックのカフェインレスコーヒーをスティックで手軽に1杯ずつ楽しめる「ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス スティック ブラック 14P」を、現在発売中の7本入り製品に加え3月1日(水)に新発売します。



■拡大する「カフェインレス」ニーズに応える、ブラック派もラテ派も満足の「ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス」

カフェインレスコーヒーとは、一般的に、カフェインを90%以上除去したコーヒーのことで、“デカフェ”とも呼ばれます。近年、消費者のカフェインに対する意識が高まっており、家庭内でのカフェインレスコーヒーの市場は2012年と比較すると2021年は約3倍(※1)に成長しています。在宅時間が増えたことによるご自宅でのコーヒー飲用機会の増加や、より良質な睡眠をとりたいなど健康志向の高まりから、カフェインレスコーヒーのメインユーザーである妊産婦さん以外にも、性別・年代を問わず幅広い層の飲用者が増加しています。

「ネスカフェ ゴールドブレンド」の上質な香りとマイルドな味わいはそのままに、自然な水の力を使う製法でカフェインを97%カットしたカフェインレスコーヒー「ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス」は、淹れたての香りと味わいを実現した「挽き豆包み製法」(※参考資料)により、ブラックでも、ミルクを入れたカフェラテでも美味しいとご好評をいただき、カフェインレスコーヒー市場においてシェア No.1(※1)のブランドとして多くのお客様に支持されています。(※1)ネスレ調べ。コーヒーカテゴリーの製品(レギュラーソリュブル・インスタントコーヒー)のうち名称に「カフェインレス」「デカフェ」「カフェインカット」「ディカフェ」のいずれかを含む製品を対象に調査。

■「スティック」タイプなら、カフェインレスを幅広いシーンで楽しめる

ご自宅やオフィスで手軽に1杯ずつコーヒーを楽しめるブラックコーヒーのスティックタイプ製品は、その簡便さが評価され年々飲用者が増加しており、2018年と比較すると2022年は市場規模が2倍以上(※2)に成長しています。同市場内で「ネスカフェ」製品のシェアは No.1(※2)となっており、いつでも手軽に淹れたてのコーヒーを楽しみたいお客様のニーズにお応えしています。(※2)ネスレ調べ

このたび新発売する「ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス スティック ブラック 14P」は、妊娠中や授乳中の方も、おやすみ前のリラックスタイムにコーヒーを飲みたい方も、簡単手軽にブラックタイプのカフェインレスコーヒーをお楽しみいただける製品となっております。お買い求めいただきやすく、またストックとしても安心な14本入りで、既にカフェインレスを飲まれている方はもちろん、これから飲用を検討する方にもおすすめです。

■製品概要

製品名	内容量	希望小売価格(税込)	発売日	販売チャネル
ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス スティック ブラック 14P	14本	506円	3月1日 (水)	全国の主要スーパー マーケット等(※3)、通販サイト

(※3) 一部取扱のない店舗もあります。

参考資料

■「ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス」シリーズ

「ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス」は、1974年に発売したロングセラー製品で、日本におけるカフェインレスコーヒーの浸透に貢献してまいりました。現在では「ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス」シリーズは、レギュラーソリュブルコーヒー、ボトルコーヒー、カフェラテが楽しめるスティックタイプまで、お好みやライフスタイルに応じて楽しめる幅広いラインアップを展開しています。

<https://nestle.jp/brand/rsc/ndc/>



画像(左から): 「ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス 80g」、
「同 エコ&システムパック 60g」、「同 スティック ブラック 7P」、
「同 スティック ブラック 14P」、「同 スティックコーヒー 7P」、
「ネスカフェ ゴールドブレンド ボトルコーヒー カフェインレス無糖 720ml」



写真(イメージ): ネスカフェ ゴールドブレンド カフェインレス

■「挽き豆包み製法」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う、画期的な技術です。

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。



ネスカフェ独自の 画期的製法 “挽き豆包み製法”

コーヒーチェリーから生まれたコーヒー豆を丁寧に微粉碎し、その豆の粒とネスカフェ独自の抽出液を混ぜ合わせ、ソリュブルコーヒーの粉の中に閉じ込める。

イメージ図