

**この夏、アイスで出逢う推しコーヒー。**  
**カフェで楽しむようなアイスコーヒーを、おうちで作ろう！**  
**バリスタ世界チャンピオン 粕谷 哲さん監修**  
**「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」で作る**  
**アレンジレシピ 4 種の動画を公開**

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「ネスレ日本」)は、バリスタ世界チャンピオン 粕谷 哲さん監修のもと作成した、「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」(※参考資料)を使って作るアレンジレシピ 4 種の動画を6月5日(水)に公開しました。



この夏、アイスで出逢う推しコーヒー。



「ネスカフェレギュラーソリュブルコーヒー」を使って作るアレンジレシピ 4 種



バリスタ世界チャンピオン 粕谷 哲さん

ネスレ日本は、幅広いラインナップの「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」を販売しています。お湯に溶かしてホットで飲むイメージが強いソリュブルコーヒー(※1)ですが、粉タイプで溶けやすく、アレンジが簡単なので、アイスコーヒーやアイスラテ、アイスのカフェメニュー作りにも適しています。(※1)パウダータイプの、お湯などに溶かして飲むコーヒー

このたび、バリスタ世界チャンピオンの粕谷 哲さん監修のもと、4 種類の「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」(「ネスカフェ ゴールドブレンド」、「ネスカフェ エクセラ」、「ネスカフェ エクセラ すっきり華やぐ」、「ネスカフェ 香味焙煎ひとときの贅沢」)を使い、それぞれの味わい・香りにあわせたアレンジレシピを作成しました。

「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」製品をはじめ、すべての材料がスーパーマーケットで気軽に、手軽に入手できるものにもかかわらず、コーヒーのおいしさを誰よりも探求している粕谷 哲さんだからこそのわかるコツをもとに、おうちでもカフェで楽しむような味わいのアイスコーヒーを楽しむことができます。記録的猛暑となった昨年引き続き、今年の夏も猛暑が予想されています。つい外出が億劫になるような暑さが続いた時でも、おうちでも手軽に、簡単に作れる「ネスカフェレギュラーソリュブルコーヒー」のアレンジレシピをもとに、涼やかに、暑さを乗り切っていただきたいです。

出演: バリスタ世界チャンピオン 粕谷 哲さん

公開 URL: <https://nescafeicecoffee2024cp.makers-pts.net/>

内容: 「ネスカフェレギュラーソリュブルコーヒー」を使ったアレンジレシピ 4 種類の紹介



**「ネスカフェ ゴールドブレンド」  
で作るカフェモカ**

マイルドかつ奥行きのある味わいで、ロースト感が強い「ネスカフェ ゴールドブレンド」は、ココアを加えても味と香りが負けず楽しめます。



**「ネスカフェ エクセラ」で作る  
オレンジピールアイスコーヒー**

挽きたての香りと深いコクでナッツのような味わいの「ネスカフェ エクセラ」は、オレンジとの相性が抜群です。爽やかな夏の香りが楽しめます。



**「ネスカフェ エクセラ  
すっきり華やぐ」で作る  
アイスオーツミルクラテ**

軽い味わいで飲みやすい「ネスカフェ  
エクセラ すっきり華やぐ」は、牛乳より  
軽めの植物性ミルクをあわせることで  
スッキリとした後味を楽しめます。



**「ネスカフェ 香味焙煎  
ひとときの贅沢」で作る  
コーヒーフロート**

「ネスカフェ 香味焙煎 ひとときの  
贅沢」は、甘さとフルーティさが特  
徴的です。アイスクリームを浮か  
べると、溶かしながら味の変化が  
楽しめます。

**■2024年4月にリニューアルオープンした「ネスカフェ 原宿」でも提供！**

「ネスカフェ」のサステナブルな活動を楽しく体験できるコンセプトストアとして、  
2024年4月5日(金)にリニューアルオープンした「ネスカフェ 原宿」でも、  
期間限定でアレンジレシピ4種をもとにしたアイスカフェメニューを楽しめます。



名称:	ネスカフェ 原宿	
所在地:	東京都渋谷区神宮前 1-22-8	
営業時間:	11時00分~20時00分(ラストオーダー19時00分)	
カフェ席数:	約120席	
提供期間:	2024年6月5日(水)~8月31日(土)	
価格(税込):	「ネスカフェ ゴールドブレンド」で作るアイスカフェモカ	580円
	「ネスカフェ エクセラ」で作るオレンジピールアイスコーヒー	580円
	「ネスカフェ エクセラ すっきり華やぐ」で作るアイスオーツミルクラテ	580円
	「ネスカフェ 香味焙煎 ひとときの贅沢」で作るコーヒーフロート	580円

2024年3月22日(金)発行プレスリリース: 「ネスカフェ 原宿」4月5日(金)リニューアルオープン

[https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/20240322\\_nescafe](https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/20240322_nescafe)

**■アレンジレシピに使用している「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」ラインアップ**

繊細に織りなす上質な香りと  
すっきりした後味が楽しめる

ネスカフェ ゴールドブレンド



挽きたての香りと  
深いコクを楽しめる

ネスカフェ エクセラ



挽きたての香りと  
済んだ味わいを楽しめる

ネスカフェ エクセラ  
すっきり華やぐ



厳選豆とこだわりの焙煎が  
もたらす香り、すっきりした味わい

ネスカフェ 香味焙煎  
ひとときの贅沢



「ネスカフェ」ブランドサイト: <https://nestle.jp/home/brands/nescafe/>

**■#ネスカフェアイス プレゼントキャンペーン実施中**

好きなレシピに投票するだけで、夏にぴったりなダブルウォールグラスが当たるキャンペーンを実施中です。

名称: #ネスカフェアイス プレゼントキャンペーン

期間: 2024年5月20日(月)~7月31日(水)

当選者数: 500名様

景品: KITINTO ダブルウォールグラス

キャンペーンサイト: <https://nescafeicecoffee2024cp.makers-pts.net/>



## 参考資料

### ■「レギュラーソリュブルコーヒー」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ふ、画期的な技術「挽き豆包み製法」を採用したコーヒーです。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。

### ■バリスタ世界チャンピオン 粕谷 哲さん プロフィール

2012 年に I 型糖尿病を発症し、入院生活中にコーヒーに目覚める。2013 年バリスタとしての道を歩み始め、2016 年 6 月 World Brewers Cup 2016 にて日本人初の決勝進出、そして、アジア人初の世界制覇を達成。世界チャンピオンとなった今、アジアや日本各地でのセミナーやワークショップを行い、精力的に次世代のバリスタ育成や一般消費者に向けてコーヒーの魅力を発信している。現在は千葉県船橋市で自身の立ち上げた自家焙煎スペシャルティコーヒー店、株式会社 Philocoffea(フィロコフィア)を経営する。