



ネスプレッソ株式会社

2024年10月3日（木）

## 独自の遠心力抽出により、豊かなクレマを生み出すコーヒーシステム「ヴァーチュオ」より ラテアートも楽しむことができるスチームパイプを初搭載した 「ヴァーチュオ クレアティスタ」10月10日（木）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”を楽しむ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いる「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：シルヴァン・シマル）は、独自に開発した遠心力抽出によるコーヒーシステム「ヴァーチュオ」から、フォームミルクの温度とテクスチャーを3段階で調節でき、さらにラテアートも楽しめるスチームパイプを搭載した「ヴァーチュオ クレアティスタ」を2024年10月10日（木）に発売します。



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う瞬間まで、至福の一杯をつくるために専門家が情熱を注いでいます。鮮度を守るアルミニウム製カプセルに密封された高品質なコーヒーを、操作の簡単な専用のコーヒーメーカーで抽出することにより、どなたでも家庭で至福のコーヒー体験を楽しむことができます。

「ヴァーチュオ クレアティスタ」は、エスプレッソカップからラージサイズのマグやカラフェまで、豊富なサイズのコーヒーを豊かなクレマ<sup>(※1)</sup>とともに楽しめる「ヴァーチュオ」シリーズ初の全自動スチームパイプを搭載したコーヒーメーカーです。フォームミルクの温度とテクスチャーの調節が可能な「ミルク温度ボタン」と「ミルクテクスチャーボタン」を備えており、カフェラテやラテマキアートなどのミルクレシピそれぞれに最適なフォームミルクを簡単につくることができます。30種類以上のバラエティ豊かな「ヴァーチュオ」専用コーヒーから選んだ好みの味わいに、きめ細やかなフォームミルクを注いだ多彩なレシピは、まるで自宅にバリスタがいるかのような贅沢なコーヒータイムを演出し、日常のひとときに忘れられないコーヒー体験をお届けします。

(※1) コーヒーを淹れた際にできるヘーゼルナッツ色の泡の層



**ミルクの温度とテクスチャーを3段階に調節可能  
スチームパイプも搭載されラテアートを含む多彩なレシピに対応**



「ヴァーチュオクレアティスタ」は、ミルクの温度とテクスチャーをそれぞれ3段階に調節できる機能を備えています。「ミルク温度ボタン」と「ミルクテクスチャーボタン」を押して、それぞれお好みのレベルに設定しスチームボタンを押すだけで、レシピに合わせた最適なフォームミルクをつくることができ、自宅でもプロが淹れたようなクオリティのミルクレシピを味わうことができます。さらにスチームパイプが搭載されているので、ラテアートも楽しむことができます。

**自宅を素敵なカフェ空間に演出するスタイリッシュなデザイン**



まるでプロが淹れるようなミルクレシピが楽しめる「ヴァーチュオクレアティスタ」は、機能だけでなくデザインにもこだわっています。なめらかな曲線のフォルムとステンレススチールで仕上げた、シンプルさと美しさを兼ね備えたデザインは、素敵なカフェのような空間を演出し、インテリアとしても楽しめます。



## 独自のテクノロジーが実現するバラエティ豊かで本格的なコーヒー体験



「ヴァーチュオ」はネスプレッソが独自に開発した「セントリフュージョン（遠心力抽出法）」を搭載しています。カプセルを回転させながら遠心力を使ってお湯を注入し、カプセル内のコーヒー挽き豆全体にお湯を行き渡らせることで、それぞれの個性豊かなアロマと味わいをより引き出します。カプセルのフチには、各コーヒーに最適な抽出設定（カップサイズ、回転数、注入湯量、湯温、湯とコーヒーの接触時間など）がバーコードで記録されており、コーヒーメーカーが自動で読み取ることにより、味わい深いコーヒーの抽出をボタン一つで可能にします。30種類以上のバラエティ豊かな「ヴァーチュオ」向けコーヒーは、ラージサイズで楽しめるマグ（約230ml）をはじめ、5つのカップサイズ（カラフェ約535ml、マグ約230ml、グランルンゴ約150ml、ダブルエスプレッソ約80ml、エスプレッソ約40ml）に対応しています。好みのカップサイズに紐づく味わい豊かなコーヒーを選び、コーヒーメーカーにセットするだけで、まるでプロが淹れたような本格的なコーヒー体験を提供します。

また、「ヴァーチュオ クレアティスタ」は、ボタン一つでコーヒーの濃度を調節して抽出する「コーヒー クリエーションズ モード<sup>(※2)</sup>」も備えています。本モードを使用すると、コーヒーが通常よりも濃く少量で抽出され、ミルクレシピでも濃厚な味わいと香りを持ったコーヒーを楽しむことができます。

(※2) 通常のコーヒー抽出量が355ml以上のカプセルは、本モードで使用できません。

また、ミルクと楽しむための専用カプセルなど、すでに味わいが調整された一部のカプセルコーヒーは、本モードで使用できません。



## 新製品概要

### VERTUO CREATISTA (ヴァーチュオ クレアティスタ) 発売日：2024年10月10日(木)

#### 【販売チャネル】

全国の直営店舗 ネスプレッソブティック  
フリーダイヤル 0120-57-3101

ネスプレッソ公式ウェブサイト <https://www.nespresso.com>、モバイルアプリ、  
ネスプレッソ公式 楽天市場店、ネスプレッソ公式 Yahoo!ショッピング店、  
ネスプレッソストア (アマゾン)、家電量販店等



GCV5-ME-W  
ステンレススチール  
税込価格 99,000 円  
(本体価格 90,000 円)

#### 製品仕様

本体寸法	: W24.5 x D41.7 x H32.2 (cm)
水タンク容量	: 約 2.0L
ミルクジャグ容量	: 約 0.24L (最大目盛)
本体重量	: 約 7.13kg
定格消費電力	: 1,500W

#### コーヒークリエイションズモード

カプセルの種類	通常の抽出量	コーヒークリエイションズモードの抽出量
マグ	約 230ml	約 80ml
グランルンゴ	約 150ml	約 40ml
ダブルエスプレッソ	約 80ml	約 40ml
エスプレッソ	約 40ml	約 25ml



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年に販売を開始して以降、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、高品質なコーヒーをシンプルな操作でどなたでも家庭で楽しむことができるシステムを通じ、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「ネスプレッソ AAA サステナブル・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つく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、消費者の手に渡ります。使用済みのネスプレッソカプセルは、回収ボックス設置のプティックやパートナー企業、自宅回収サービスを通して回収され、リサイクルされます。また、ネスプレッソのグローバルにおける創業以来一貫して続けてきたコーヒーを通じてポジティブな影響をもたらす様々な活動が評価され、Nestlé Nespresso S.A.は2022年に、環境や社会に対する透明性や説明責任などにおいて高い基準を満たした企業に与えられる国際認証「B コープ™」を取得しました。

コーヒーチェリーの栽培から、コーヒーを味わう瞬間まで、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届けます。