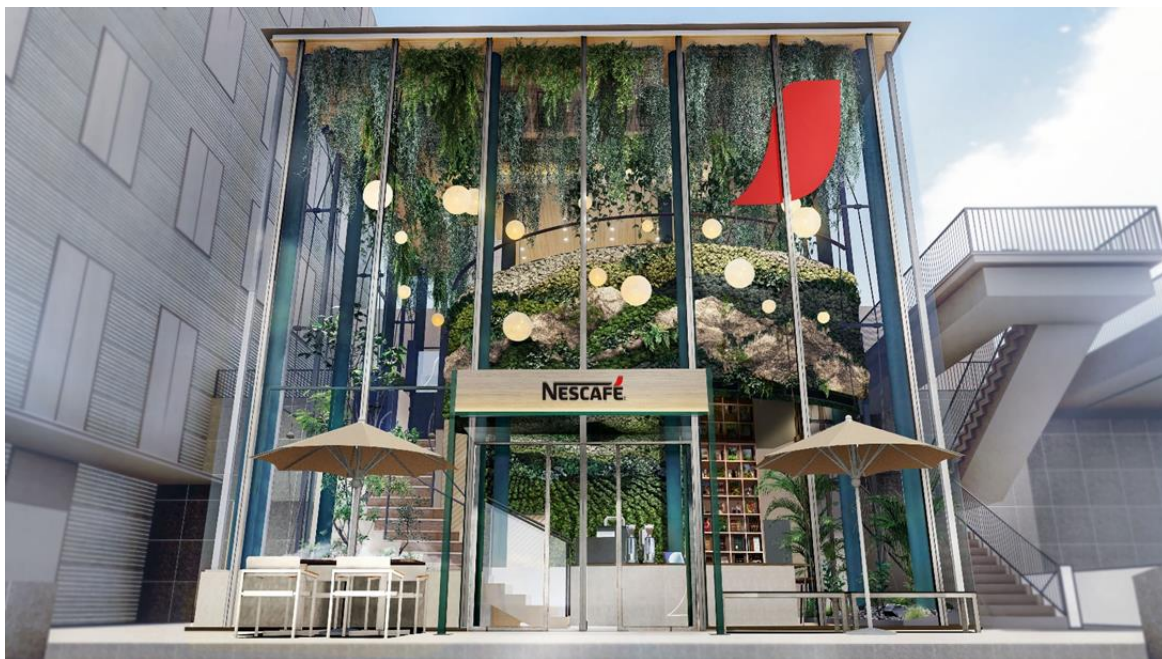


神戸の街中に、コーヒー農園が出現!?

## 「ネスカフェ 三宮」4月10日(木)リニューアルオープン

～「ネスカフェ」を選ぶ、という小さな行動が  
サステナブルな未来へつながることを体験できるコンセプトカフェ～

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、「ネスカフェ」のサステナブルな活動を楽しく体験できる、コーヒー農園をテーマにしたコンセプトカフェとして、「ネスカフェ 三宮」を4月10日(木)にリニューアルオープンします。



国内 No.1 の家庭用コーヒーブランド「ネスカフェ」は、ソリュブルコーヒー(可溶性コーヒー)、スティックミックスコーヒー、ボトルコーヒー、ポーションコーヒー、一杯抽出型カプセル式コーヒーなど、バラエティ豊富なラインアップを展開する中で、お客様の様々な飲用シーンに寄り添い、人気を博しています。

今回、その「ネスカフェ」の魅力を体感できる場所として、「ネスカフェ 三宮」を、2025年4月10日(木)にリニューアルオープンします。

当店舗は、コーヒー農園をテーマに、驚きと非日常体験を提供することを目指すコンセプトカフェです。まるで街中からコーヒー農園に瞬間移動したかのような驚きがありつつ、日常の喧噪から離れ、思い思いのひとときを過ごせる、ゆったりとしたくつろぎの空間でお客様を迎えます。濃い緑の木々が生き茂る店内は、霧が発生する演出によって、異国の霧がかかったコーヒー農園を彷彿とさせます。

一押しは、様々な「ネスカフェ」を自由に試飲し、味わいの違いを体験した上で注文することができるサービスです。また、ラテ系メニューに使用するミルクは、牛乳、ソイ、オーツの3種類から選べ、スタッフによるラテアートなどカスタマイゼーションを楽しむことができます。さらに、カラフルな見た目が「映える」ミントやラズベリー、マンゴーを使ったコーヒーモクテルもおすすめです。

その他、コーヒー豆で香り付けした牛乳で作る自家製ミルクアイスや「ネスカフェ」で仕上げるティラミス、「ネスカフェ」を隠し味に使ったコクうま海老カレーなど、フード&スイーツメニューにおいても、奥深いコーヒーの世界との出会いを提供します。

スタッフが着用するスカーフは、アップサイクル素材で作られた、異国情緒漂うデザインを採用しています。また、店内の大型スクリーンでは、コーヒー農園の他、「ネスカフェ」がグローバルで展開するサステナビリティの取り組みを紹介する映像を流すことで、「コーヒー農園に来た」という没入感を演出します。トータル空間デザインは、緑を使った空間デザインに定評のある大山氏の率いる緑演舎を起用し、インテリアスタイリスト 窪川氏によるインテリア小物も取り入れています。

なお、ネスレ日本は、2023 年秋より「ネスカフェ」のコンセプトとして展開している“Make your world”(※参考資料)において、これからも香りや味わいにこだわったおいしいコーヒーをお届けすること、また、消費者がコーヒーを選ぶ際に、生産者や環境に配慮して作られたコーヒー豆を使った一杯を選ぶことが、“自分やその周りの世界を変える”きっかけとなることを伝えています。「ネスカフェ 三宮」においても、「ネスカフェ」を選ぶ、という小さな行動がサステナブルな未来へつながることを、神戸の街から多くの方に伝えていきます。

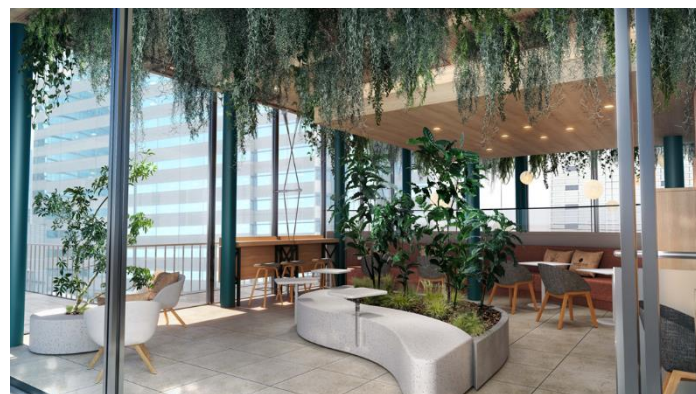
## ■店舗概要

名称	ネスカフェ 三宮
所在地	兵庫県神戸市中央区御幸通 7-1-15
営業時間	平日 9 時 00 分~20 時 00 分 / 土日祝 10 時 00 分~20 時 00 分
カフェ席数	約 40 席
敷地面積	1F 75.74 m <sup>2</sup> / 2F 72.10 m <sup>2</sup>

## <空間のこだわり>



お店に入った瞬間に広がる、カフェと農園が融合した非日常空間。  
ウエルカムスペースである 1 階のコーヒー試飲カウンター。



“コーヒー農園”の中にあるカフェをテーマにした 2 階席。  
日常の喧騒を離れたひと時を過ごすのにぴったりな、  
緑が溢れ、自然の音に包まれた没入感ある空間。



2 階の“コーヒー農園”へ誘うスロープ。

## ■体験サービス概要

テーマ	コーヒー農園で見つけるお気に入りの 1 杯
内容	天然水で淹れる「ネスカフェ」各種を注文前に試飲し、味わいの違いを体験した上で、注文できるサービス。 「気分転換したい」「ほっこりしたい」「気合を入れたい」...その時の気分に合うコーヒーをスタッフと会話しながら選ぶことができる。
対象者	コーヒーを注文される方

※ご注文のコーヒーには、コーヒー豆の形をした自家製「コーヒー豆シュガー」付き。



■カフェメニュー概要(一部)



ダブルジェラートワッフルコーン付き

コーヒー豆と一緒に加熱して香り付けした牛乳から作ったオリジナルのミルクジェラートとチョコレートのジェラート。

671円(税込)



クリーミーティラミス

「ネスカフェ」で仕上げる、クリーミーなティラミス。

682円(税込)



モクテル各種

思わず友達と共有したくなるカラフルなノンアルコールドリンク。「ミントコーヒー」「ラズベリー抹茶」「マンゴーコーヒー」の3種。

各 803円(税込)

※モクテル各種は、20歳以上の方のご飲用を想定しています。



コクうま海老カレー

隠し味に「ネスカフェ」を使った、海老のうまみたっぶりのカレー。他のカレーとのハーフ&ハーフでの注文も可。

1,265円(税込)

\* 画像はイメージです

■その他、サステナビリティの取り組み



アップサイクル素材で作ったスタッフのスカーフ



「ネスカフェ ゴールドブレンド エコ&システムパック」の紙パッケージ等を使用したアップサイクル素材で作ったドリンク用コースター

以上

## 参考資料

### <「ネスカフェ」の歴史>

#### ■1938年の誕生以来、サステナビリティをブランドの中心に据えてきたグローバルコーヒーブランド「ネスカフェ」

「ネスカフェ」は、1930年代に、コーヒー豆の大豊作と価格の暴落に頭を悩ませていたブラジル政府からの要請を受け、ネスレが保存に便利なソリュブルコーヒー(※1)を開発、製品化したことから1938年に誕生しました。社会課題の解決をきっかけに生まれた「ネスカフェ」は、常に皆様においしいコーヒーを提供するよう尽力し、進化し続けてきました。「ネスカフェ」は、サステナビリティをブランドの中心に据えて発展し、現在では世界中で愛飲されるコーヒーブランドになりました。「ネスカフェ」のコーヒーは、世界中で毎秒6,000杯が飲まれており、ネスレは農園から一杯のカップに至るまで、人々の生活と地球にポジティブなインパクトを与えることを目指しています。

(※1)お湯などに溶かして飲む、粉末タイプのコーヒーのこと

#### ■グローバルコーヒーブランド「ネスカフェ」が、コンセプト“Make your world”を掲げ進化

「ネスカフェ」のコンセプト“Make your world”は、これからも皆様がおいしいコーヒーを飲み続けられる未来のために、グローバルコーヒーブランド「ネスカフェ」を通じてサステナビリティに取り組むことをネスレが表明するものです。“Make your world”を掲げたブランドコミュニケーションは2023年より世界各国で開始しており、これからも香りや味わいにこだわったおいしいコーヒーを皆様にお届けすること、また、皆様がコーヒーを選ぶ際に、生産者や環境に配慮して作られたコーヒー豆を使った一杯を選ぶことが“自分やその周りの世界を変える”きっかけとなることを伝えています。



日本の「ネスカフェ」公式サイト: <https://nestle.jp/home/brands/nescafe>

#### ■設計施工会社: 緑演舎

グリーン演出・プロデュースの専門ファーム。特殊な緑化技術を駆使して、緑で様々な空間を演出する。生き物である緑という素材を知り尽くしたプロ集団であるからこそ、既成概念に囚われることなく、お客様の課題や要望に様々な角度からアプローチすることができる。

[ryokuensha Inc. | 株式会社緑演舎](#)

#### ■インテリアスタイリスト: 窪川勝哉

インテリアスタイリスト&プロップスタイリスト。1974年山梨県生まれ。インテリアのみならず車や家電、ステーションナリーなどプロダクト全般に造詣が深いインテリアスタイリスト。バンタンデザイン研究所インテリア学部在学中より空間プランナー赤松珠抄子氏に師事し、インテリアスタイリストの道へ。2002年独立し、小道具や撮影背景のスタイリングを担う、インテリア&プロップスタイリストとしてテレビ番組などのインテリアコーナーや、雑誌のインテリアページのスタイリングを手掛ける。そして雑誌、TV等のメディアでのスタイリングだけでなく、ウインドウディスプレイやマンションのモデルルーム、イベントのデコレーションなども手掛ける。2011年渡英。1年半の英国滞在を終え、2013年より再び拠点をロンドンから東京に移し活躍中。東洋大学ライフデザイン学部非常勤講師。

[窪川 勝哉 | Interior&Prop Stylist](#)