

～ ネスレの主力2ブランドで外食店向けのビジネスを強化 ～

3 月 19 日(木)から全国の外食店で導入・提供開始！

・次世代コーヒーマシン「ネスカフェ ミラノ2」

・世界初！外食店専用「キットカット フォーカフェ」

～ 大手外食チェーン「ファーストキッチン」などで販売 ～

・「ネスカフェ サテライト^(*)」拡大に向けた新サービス

ネスレ日本株式会社(本社:神戸市 代表取締役社長 兼 CEO:高岡浩三、以下「ネスレ」)は、外食店向けのビジネスを強化するため、3 月 19 日(木)から全国の外食店へ次世代コーヒーマシン「ネスカフェ ミラノ2」の導入、世界初外食店専用の「キットカット」となる「キットカット フォーカフェ」の提供を開始します。

「キットカット フォーカフェ」は大手外食チェーンの「ファーストキッチン」などでの販売も決定しています。

さらに、「ネスカフェ サテライト^(*)」に対しては、集客サポートにつながる様々な新サービスを提供することで店舗数の拡大をさらに加速していきます。

(*)「ネスカフェ サテライト」については P5 の説明をご参照ください。

■本格的なカフェ事業に適した次世代コーヒーマシン「ネスカフェ ミラノ2」

「ネスカフェ ミラノ」は、世界 25 カ国以上で展開する業務用グローバルブランドで、日本でも新規でカフェをオープンされる事業者様などでは製品やマシンだけではなく、運営サポートサービス「プロケア」^{(*)2}も好評をいただいています。

「ネスカフェ ミラノ2」は従来の「ネスカフェ ミラノ」を改良した次世代のコーヒーマシンで、クレマもミルクの泡もさらにきめ細かくなり、より高品質なエンドカップを実現しました。また、ラテやカプチーノのきめ細かいミルクの泡が長時間持続するので、簡単に美しいラテアートを描くことができます。さらに、マシンの部品や組み方を一から徹底的に見直し、日々お店で行う清掃やメンテナンスも圧倒的に簡単になりました。

一方、コーヒーに関しては、これまで以上に雑味を低減し、良質の苦みとコクを引き出した「ネスカフェ」を新たに導入しました。「ネスカフェ ミラノ2」では、2 種類の「レギュラーソリュブルコーヒー」^{(*)3}をマシン内でブレンドすることで、様々な味のブラックコーヒーを提供できるようになり、メニュー数は最大 27 種類となりました。「ネスカフェ ミラノ2」は、マシンの機能面でもコーヒーの味の面でも、より本格的なカフェ事業に適したソリューションとなって、3 月 19 日(木)から「ネスカフェ 原宿」「ネスカフェ 三宮」及び、全国の「ネスカフェ サテライト」に順次、導入を開始していきます。

(*)2「プロケア」(*)3「レギュラーソリュブルコーヒー」については P5 の説明をご参照ください。



■世界初！外食店専用として開発した「キットカット フォーカフェ」

「キットカット フォーカフェ」は、「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフの高木康政氏が全面監修を手掛けた、世界初外食店専用の「キットカット」です。外食業界向けにコーヒーとの相性を考慮し、デザート素材としても使いやすい製品です。ほどよい甘さがコーヒーの風味を引き立て、チョコレートにビスケットを練り込んだ独特の食感を楽しめます。



「キットカット フォーカフェ」製品概要

商品名	種類別名称	価格	展開店舗 ※3月19日(木)現在	展開開始日
キットカット フォーカフェ	準チョコレート菓子	オープン	「カフェ&バー プロント」「ファーストキッチン」 「ネスカフェ 原宿」、「ネスカフェ 三宮」 全国の「ネスカフェ サテライト」(※順次展開)	3月19日(木)

●大手外食チェーン「カフェ&バー プロント」「ファーストキッチン」が、「キットカット フォーカフェ」を販売開始！

大手カフェチェーンの「カフェ&バー プロント」「プロント イルバール」(以下プロント)、大手ファーストフードチェーンの「ファーストキッチン」で、3月19日(木)から「キットカット フォーカフェ」の販売を開始します。

「プロント」では店頭レジ横にて手軽なコーヒーに合うスイーツとして販売します。

「ファーストキッチン」では、レジ横販売に加え、「キットカット フォーカフェ」を使ったコラボレーションメニュー「キットカット サンド」を期間限定で販売します。

「ファーストキッチン」コラボレーションメニュー

【メニュー名】 「キットカット サンド」

【販売期間】 2015年3月19日(木)～4月22日(水)(予定)

【価格】 220円(税込)

【販売店舗】 ファーストキッチン全店(一部店舗を除きます)

【メニュー特長】 モチモチ食感の特製ホワイトパンにホイップクリームと「キットカット フォーカフェ」、アクセントとしてオレンジピールを挟んで仕上げた手軽な商品です。
小腹が空いた時、ランチタイムのデザートに気軽に楽しんでいただけます。



●高木シェフ監修による、「キットカット フォーカフェ」の発売を記念したデザートメニュー

「キットカット フォーカフェ」を全面監修した「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ 高木康政氏が発売を記念して監修したデザートメニューを「ネスカフェ 原宿」「ネスカフェ 三宮」で3月19日(木)から提供を開始します。

【メニュー名】

「キットカット ア・ラ・クレーム ～シュूपリーズ デセール～」

【メニュー特長】

シュूपリーズ デセールとは、「驚きのデザート」という意味で、スポンジに忍ばせたフルーツソースでお客様が口に入れた瞬間に驚いてもらいたい、という高木シェフの思いが込められています。
たっぷりのクリームに「キットカット フォーカフェ」とカステラ風スポンジ、爽やかなベリーとパッションフルーツのソースで仕上げました。



【高木康政氏プロフィール】

1966年生まれ。辻製菓専門学校、辻調グループフランス校卒業後、4年間の渡欧(フランス、ベルギー、ルクセンブルグ)中、「アンフィックレス」(2つ星)「モデュイ」「ベルニユ」など有名店で修行、「オーバーワイズ」でデコレーションシェフを務める。「JCグループ」で日本人として初めてシェフパティシエに就任。1992年、26歳にしてヨーロッパで最も権威のある「ガストロノミッカルパジョン」で、日本人最年少で優勝。世田谷区深沢の本店など都内6店を展開する「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ。(社)日本洋菓子協会連合会 公認指導員、(社)東京都洋菓子協会 理事を務める。



■「ネスカフェ サテライト」拡大に向けた新サービス

ネスレが現在約 400 店で展開する「ネスカフェ サテライト」に対して、スターシェフが監修するデザートドリンクのレシピや、セレブリティがプロデュースしたラテアートデザインの提供などの新サービスを開始します。また、応募者が 17 万人を突破した「ネスカフェ アンバサダー」向けの「ネスカフェ アプリ」を活用した集客サポートや、約 700 万人の会員をもつ“Shufoo!”を無料で利用できるサービスを提供することで、「ネスカフェ サテライト」への集客を全面的にサポートしていきます。

●落合 務シェフ監修による、オリジナルデザートドリンク【第一弾】

「ラ・ベットラ」オーナーシェフ 落合 務氏が監修する、「ネスカフェ ミラノ」を使用したオリジナルデザートドリンク【第一弾】を、「ネスカフェ 原宿」「ネスカフェ 三宮」で 3 月 19 日(木)から提供を開始し、全国の「ネスカフェ サテライト」でも順次拡大していきます。

【メニュー名】「ティラミスラテ」

【特長】 マスカルポーネクリームとホイップクリームを分けて盛り付けることで、薄いアイボリー色のレイヤーの違いが楽しめます。また、なめらかなクリームとサクサクのクッキーの食感が楽しめます。



【落合 務氏プロフィール】

1966年フランス料理を志し、『ホテルニューオータニ』に入社。
1976年フランス国内食べ歩きの旅の帰路立ち寄ったイタリアで料理に魅せられ転身。1978年～81年イタリアで料理修業を積む。
帰国後、赤坂のイタリア料理店『グラナータ』の総料理長に就任。
1997年、銀座に『ラ・ベットラ・ダ・オチアイ』をオープンし、「日本で一番予約の取りにくい店」と呼ばれる。現在国内に6店舗を展開。



●アーティスト・hitomi さんがプロデュースした、ラテアートデザインの提供

アーティスト・hitomi さんがプロデュースした、“ピースなつながり”をイメージしたクジラがモチーフのラテアートサービスを、「ネスカフェ 原宿」「ネスカフェ 三宮」で 3 月 19 日(木)から提供を開始し、全国の「ネスカフェ サテライト」でも順次拡大していきます。
※5 月 31 日(日)までの期間限定です。



【hitomi さん プロフィール】

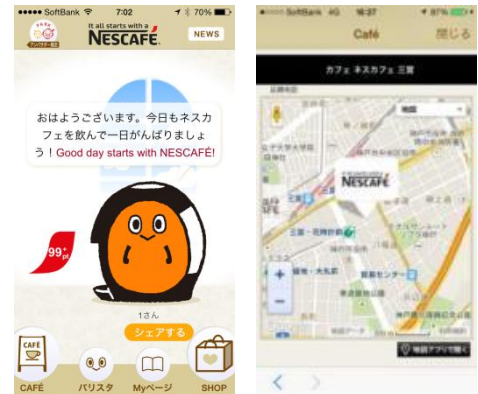
1976 年生まれ。1994 年にデビュー。彼女の手掛ける作詞の世界観は、同世代の女性から支持を得ており、独自のヴィジュアル展開でも話題を提供し続けている。歌手活動やモデル活動の他、美脚商品やヨガウェア、アパレルなどのプロデュースも行っている。現在 2 児の母。



●「ネスカフェ アプリ」を活用して、「ネスカフェ サテライト」への来店を促進

ネスレの本格カフェマシンを職場で無料使用できる「ネスカフェ アンバサダー」(2015年2月末時点、応募者17万人突破)を対象とした「ネスカフェ アプリ」を活用して、ユーザーに対して「ネスカフェ サテライト」の場所をお知らせしたり、お店の近くにきた人に対してプッシュアラートで告知することで、「ネスカフェ サテライト」への来店を促進していきます。

「ネスカフェ アプリ」は、2015年3月27日(金)に配信を開始する予定です。



●約 700 万人の会員をもつ“Shufoo!”を無料で利用できるサービスの提供

凸版印刷が開発したアプリ“Shufoo!”を活用し、「ネスカフェ サテライト」への集客をサポートします。“Shufoo!”とは、チラシ形式のコンテンツを Web でプッシュ配信できるサービスで、約 700 万人の“Shufoo!”ユーザーに対して、「ネスカフェ サテライト」の各店舗から、ミニブログサービス(ミニチラ)を使って、設定したエリア、自由なタイミング、簡単な投稿でコンテンツを送ることができます。“Shufoo!”の利用料はネスレが負担し、「ネスカフェ サテライト」は無料で使用できるため、集客に関わる広告宣伝費の負担を軽減できるサービスとなります。

買い物ユーザーがチラシを見るために集まる
日本最大級のWEBチラシサービス



以上

【参考資料】

（※1）「ネスカフェ サテライト」について

既存の喫茶・外食事業者様が、「ネスカフェ 原宿」で提供するメニューやその他コンテンツをお好みに応じて選択でき、店舗での差別化のひとつとしてご利用いただける、全く新しいビジネスモデルです。

「ネスカフェ」のカフェ事業正規代理店 シーエヌシー株式会社による店舗運営サポートやノウハウ提供、メニュー開発、販売促進企画活動のサポートにより、安心して「ネスカフェ」の導入が図れます。

「ネスカフェ サテライト」は現在約 400 店で展開しており（2015 年 2 月末現在）、店舗数の拡大をさらに加速していきます。



「ネスカフェ 原宿」



「ネスカフェ サテライト」

（※2）「ネスカフェ ミラノ」に付帯する運営サポートサービス「プロケア」について

月額 15,000 円（税抜）の利用料で、初期のマシン投資は不要で導入できるほか、マシン導入時はもちろん、設置後も継続して什器の手配や季節ごとのメニュー提案など、カフェ運営サポートを受けることができます。（※1）

月額 15,000 円（税抜）の利用料には、マシン貸出、設置作業、メニュー設定作業といった導入コスト、年 2 回の定期点検、365 日修理受付といったメンテナンスコストのほか、カップなどの備品や販促物に使えるポイント（※2）が含まれます。「ネスカフェ ミラノ」の使用にあたっては「プロケア」費用のほか、専用原料代が別途かかります。

（※1）同サービスにカフェ店舗に関わる物件の情報提供は含まれておりません。

（※2）ポイント制の採用は日本とフランスで先行している、新しいビジネスモデルです。

（※3）「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」について

「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」とは、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「挽き豆包み®製法」を採用したコーヒーです。

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