

日本全国の紅葉スポットを巡る、「ネスカフェ 香味焙煎 旬めぐりカフェ」
東京都内に一足早く“紅葉”をリアルに体感できるカフェが
10月30日(金)～11月6日(金)の期間限定で「ネスカフェ 原宿」にオープン！
11月7日(土)からは全国6ヶ所で「ネスカフェ 香味焙煎 究み」の試飲サンプリングを実施

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、今年10月1日から発売を開始した「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の最高傑作「ネスカフェ 香味焙煎 究み」の品質を多くのお客様にご体験いただけるように、「ネスカフェ 香味焙煎 旬めぐりカフェ」と称して、はじめに10月30日(金)から11月6日(金)までの期間限定で、一足早く紅葉をリアルに体感できるカフェを「ネスカフェ 原宿」にオープンし、続いて、全国6ヶ所の紅葉スポットを巡る試飲サンプリングを11月7日(土)から順次、実施します。



*「ネスカフェ 香味焙煎 旬めぐりカフェ」(「ネスカフェ 原宿」)のPR映像は以下リンクからご覧いただけます。

<https://www.youtube.com/watch?v=5DOPaCVwVa4>

■「旬を追い、収穫地まで変える。」という製品コンセプトを、“紅葉”をテーマに体現

「ネスカフェ 香味焙煎」は、ネスレが選り抜いたこだわりの豆に、収穫期間を最盛期のみで厳しく限定した色鮮やかな手摘み完熟豆「厳鮮豆」をブレンドしています。さらにその「厳鮮豆」の収穫地を半年ごとに変更することで、常に「旬」の素材が使用されるように工夫しています。

製品の品質はもちろんのこと、そのような「旬を追い、収穫地まで変える。」というコンセプトも合わせて多くの方々にご理解いただけるように、紅葉の見どころのタイミングを“旬”と捉えて、全国の“旬”の紅葉を追う「ネスカフェ 香味焙煎 旬めぐりカフェ」を展開します。



■圧巻の紅葉空間を、「ネスカフェ 原宿」店内に再現！

「ネスカフェ 原宿」の店内では、一足早く“旬”の紅葉を鮮やかに再現しました。高精細の4KVIEWING[®]が、紅葉の木々を鮮明に再現し、秋の時期にしか観られない、朝、昼、夜それぞれの時間帯の雄大な日本の自然美が「ネスカフェ 原宿」店内を彩ります。さらに、本物の紅葉を使った枯山水を配置し、森の自然音や川のせせらぎ、里山の虫の声など心地よい音場で秋の風情をお届けします。

■スペシャルメニュー「つきぢ田村 旬の甘味セット」

さらに、11月6日(金)までの期間限定で、「ネスカフェ 原宿」では、「つきぢ田村」の主人・田村隆氏が監修する「つきぢ田村 旬の甘味セット」を毎日先着で100セット販売します。大納言の上に“旬”の栗をのせ、生クリームと秋の風情が感じられる赤い九重を添えた「つきぢ田村」特製の甘味と、“旬”の豆にこだわった「ネスカフェ 香味焙煎 究み」をセットにしたスペシャルメニューです。



※各種写真は、以下のサイト(ネスレホームページ内)からダウンロードすることにより、取得していただけます。

<https://www.flickr.com/photos/nestlejapan/albums/72157660410068192>

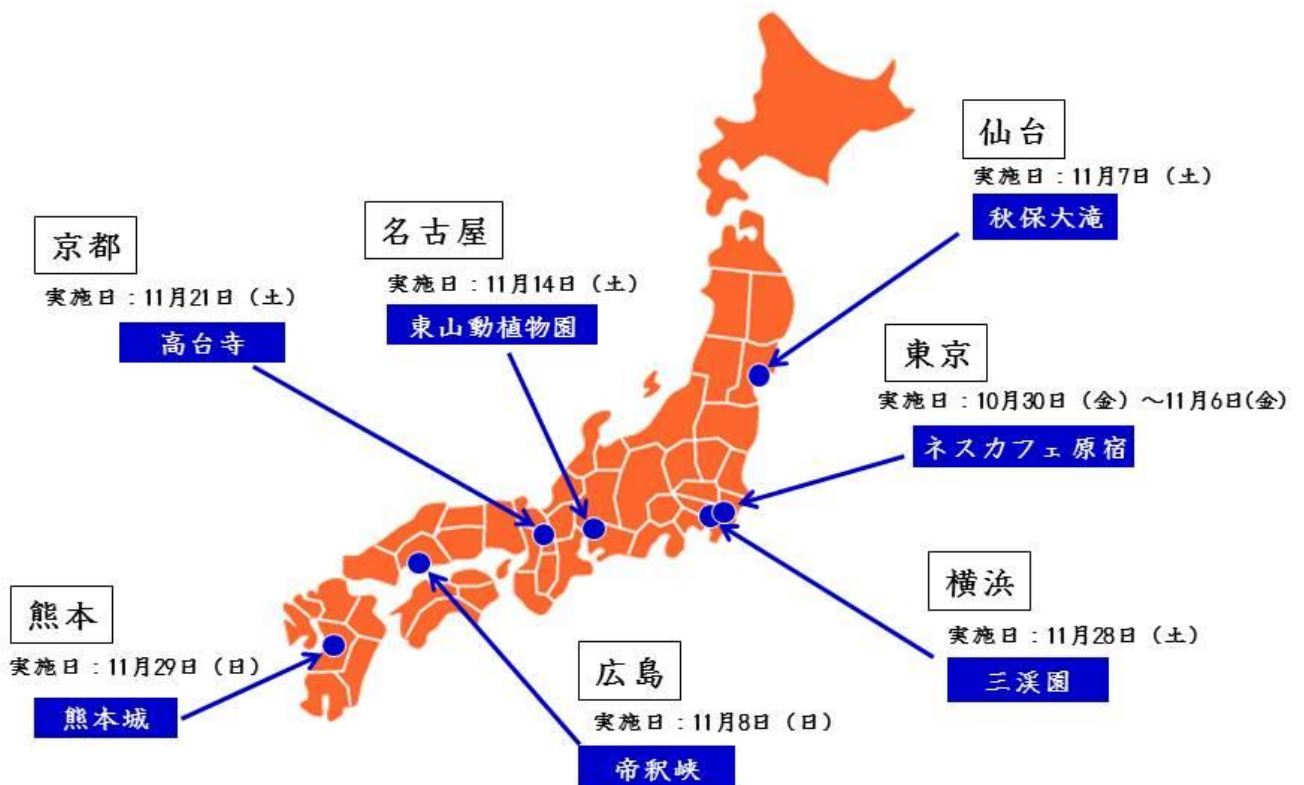
参考情報①

●「ネスカフェ 香味焙煎 旬めぐりカフェ」詳細情報

▼「ネスカフェ 香味焙煎 旬めぐりカフェ」専用サイト

<http://nestle.jp/brand/nkb/cafe/>

■旬めぐりカフェ実施会場マップ



参考情報②

「ネスカフェ 香味焙煎 究み」について

■随所に及ぶ徹底したこだわりで、「淹れたての華やかな香り。深いコクがありつつも、澄んだ後味。」を実現

「ネスカフェ 香味焙煎 究み」の特長・こだわりは以下のとおりです。

- ネスレが選び抜いたこだわり豆に、収穫期間を最盛期のみ厳しく限定した色鮮やかな手摘み完熟豆「厳鮮豆」をブレンド。さらに、その「厳鮮豆」の収穫地を半年ごとに変更することで、常に、“旬”の素材が使用されるように工夫。
- 素材の良さを最大限に引き出す絶妙な深煎りの火加減(焙煎)による、深いコク。
- たっぷりのコーヒー豆を使った、贅沢を究めた抽出による、雑味の少ない味わい。
- 「ネスカフェ」ならではの“挽き豆包み製法”により、淹れたての華やかな香りと奥深い味わいを実現。
- 品質を追“究”していくという想いを込めて、田村氏自らの手で書き上げた「究み」の文字をパッケージ正面に堂々と挿入。
- ラベルに日本の和紙調素材を使用することで、手に馴染む上質な手触りを実現。

■販売チャネルを限定

多くのこだわりを究めた「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の最高傑作である「ネスカフェ 香味焙煎 究み」は、販売チャネルにもこだわり、「ネスレ通販オンラインショップ」及び、「つきぢ田村、全国田村会を中心とした日本料理店」の店頭限定して販売します。

また、全国の主要百貨店向けには、ギフトアソート製品として、歳暮期の11月1日から販売を開始します。

百貨店向けギフトアソート製品の一例



写真(左から):

「ネスカフェ 香味焙煎 究み プレミアム レギュラーソリュブルコーヒー ギフトセット(製品記号:N50-KS)」 希望小売価格¥5,000(税抜)

「ネスカフェ 香味焙煎 究み プレミアム レギュラーソリュブルコーヒー ギフトセット(製品記号:N90-KS)」 希望小売価格¥9,000(税抜)

■製品概要

製品名	内容量	希望小売 価格(税抜)	発売日	発売チャンネル
ネスカフェ 香味焙煎 究み	35g	¥1,800	10月1日(木)	・ネスレ通販オンラインショップ ・つきぢ田村、全国田村会を中心とした 日本料理店(「エコ&システムパック」 のみ)
ネスカフェ 香味焙煎 究み エコ&システムパック	30g	¥1,500		

※賞味期限について

「ネスカフェ 香味焙煎 究み」は、「香り」「味わい」「後味」の本質を探究するために、素材・火加減・抽出、全ての工程に徹底してこだわった結果、非常に繊細なつくりのため、賞味期限(開封前)は、瓶タイプが9ヶ月、エコ&システムパックが6ヶ月と、比較的短くなっています。

■田村 隆 氏のプロフィール

昭和 32(1957)年 11 月 30 日、「つきぢ田村」の長男として誕生。

昭和 55 年大阪の名門料亭「高麗橋吉兆」に入門。

3 年間の修業の後、つきぢ田村へ。

【主な活動】

- 調理場の最前線で腕を振るう一方、NHKのテレビ番組や料理学校の講師、また、料理本等の出版など、一般に向けた食の伝承にも力を注ぐ。
- 平成22年「現代の名工」厚生労働大臣賞受賞。
- 厚生労働省「日本人の長寿を支える「健康的な食事」のあり方に関する検討会」の委員として、国の施策にも関わっている。
- (社)日本料理研究会 理事。
- 2015 ミラノ国際博覧会 日本館サポーター。
- 一般社団法人 和食文化国民会議 幹事。



■つきぢ田村

昭和 21 年に創業した国内屈指の日本料理の名店。初代料理長の教え「五味調和」を今も受け継ぐ由緒正しき日本料亭。現在は、「現代の名工※」を受賞した、三代目田村隆氏が熟練の腕を振るい、伝統の技と精神を守り続けている。

※「現代の名工」とは、厚生労働大臣より、卓越した技術者に贈られる表彰制度。

以上