

2016年3月4日

あなたもカンヌ国際映画祭の舞台に上がるチャンス
「ネスプレッソ タレント 2016」ショートムービーコンテストを開催



味わいと品質を追求し、プレミアムポーションコーヒーのパイオニアとして世界市場をリードする「NESPRESSO(ネスプレッソ)」は、世界中の才能あふれる映像クリエイターを応援することを目的に、ショートムービーコンテスト「ネスプレッソ タレント 2016」を開催します。

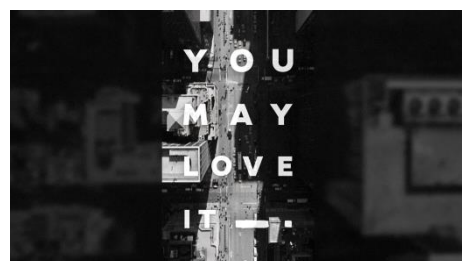
ネスプレッソでは、ブランド特性である“イノベーション”精神やその物語を表現する手法として、特に「映像」を重視しています。2007年からは、カンヌ国際映画祭のオフィシャルパートナーを務めており、今年で9年目を迎えます。また、カンヌ国際映画祭と併催され、映画界の注目若手を発掘するコンペティション「国際批評家週間(The Critics' Week)」では、2011年から大賞(The Grand Prix Nespresso)を設けています。今回初めて開催する、ショートムービーコンテスト「ネスプレッソ タレント 2016」を通じて、さらに世界中の若い才能を発掘し、応援していきます。

本コンテストで募集する作品テーマは、「Explore Your Extraordinary - 他にはない を楽しむ - 」で、「日常の一瞬一瞬は、『他にはない何か』となりえる」というネスプレッソの精神を反映しています。また、応募作品は全て、Vertical(縦長)フォーマットで撮影された映像に限定します。近年のスマートフォンの普及に伴い、浸透しつつある縦長形式で、従来の横長形式では表現できない、常識を打ち破る、イノベータータイプの映像作品の応募を期待しています。

本コンテストでは言語やジャンルを問わず、全世界からの応募が可能です。応募は2016年3月7日から4月10日まで、特設ウェブサイトで受け付けます。応募作品は、予選にて一次選考通過作品20作品が選出された後、特設ウェブサイト上にて一般投票がおこなわれます。その後、特別審査員による審査を踏まえ、最終的に3つの受賞作品が選出されます。3名の受賞クリエイターにはそれぞれ6,000ユーロの賞金に加えて、2016年度カンヌ国際映画祭への招待、同映画祭での表彰という名誉が贈られます。

<募集要項>

- **募集テーマ:**
「Explore Your Extraordinary - 他にはないを楽しむ - 」
- **応募条件:**
所有権および著作権が本人に帰属するオリジナル作品であること
Vertical(縦長)フォーマットの映像であること
- **応募方法:**
特設ウェブサイト
<http://www.nespresso.com/whatelse/jp/ja#!/talents/home>
および提携ウェブサイトである、Userfarm.com からの投稿
- **副賞:**
賞金 6,000 ユーロ
2016 年度カンヌ国際映画祭への招待*および表彰
期間中、プライベート・ミニシアターでの作品上映
*カンヌへの旅費と、宿泊費(1泊)が含まれます
- **審査員:**
ガエル・デニス(審査委員長)/ エリック・シュミット(審査委員)/
エヴァ・ウェーバー(審査委員)/ アルフォンソ・ゴンザレス(審査委員)
- **スケジュール:**
 - ・ 3月7日 ショートムービー公募開始
 - ・ 4月10日 ショートムービー公募締め切り
 - ・ 4月25日 一次選考通過作品のオンライン視聴、一般投票開始
 - ・ 5月12日 2016 年度カンヌ国際映画祭での受賞作発表



～ネスレネスプレッソ社について～

「NESPRESSO(ネスプレッソ)」が提供するコーヒーは、一般家庭はもちろんのこと、高級レストランやホテル、店舗、オフィスなど、様々な場面で人々に愛飲されています。スイスのローザンヌに本社を構え、10,500人超の従業員を擁するネスレネスプレッソ社は、現在 62ヶ国で事業を展開するとともに、世界の主要都市で 400 店舗以上の直営のブティックを展開しています。ネスレグループの中でも急速に成長している事業です。

～厳選された味わいを密封した 23 種類のカプセルコーヒー“グラン・クリュ”について～

ネスプレッソは、ネスプレッソのコーヒーエキスパートがブラジル、コロンビアなど世界中のコーヒー生産国を訪れ、標高、気候、土壌の条件が例外的に満たされるごくわずかな地域でのみ収穫できる希少な高品質のコーヒー豆を調達しています。これは、コーヒー総生産量の 1～2 パーセントにあたります。

ネスプレッソでは、この厳選されたコーヒー豆を使ったカプセルコーヒーを“グラン・クリュ”と呼び、定番は 23 種類となります。ネスプレッソのコーヒーエキスパートが条件を設定し、生産地や性質の異なるコーヒー豆をそれぞれに適した状態で焙煎、挽豆し、豊潤なアロマ(香り)と味わいを密封しています。