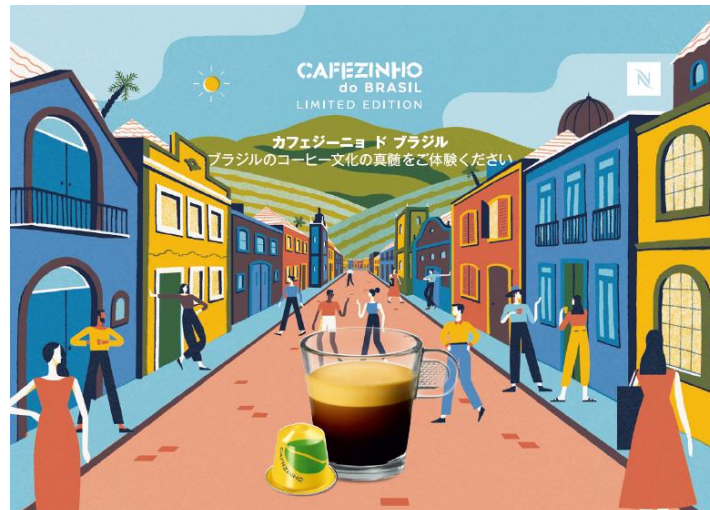


2016年8月25日

ネスプレッソ ブラジルのシングルオリジンコーヒー  
「Cafezinho do Brasil (カフェジーニョ ド ブラジル)」  
2016年9月1日(木)数量限定発売

ブラジルの活気溢れるコーヒー文化から生まれた、上質なコーヒー

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)」(ネスレネスプレッソ株式会社 本社:東京都品川区、代表取締役社長アレクサンダー・シュネガー)は、24種類の定番カプセルコーヒー“グラン・クリュ”に加えて、数量限定のカプセルコーヒー「Cafezinho do Brasil (カフェジーニョ ド ブラジル)」を2016年9月1日(木)に発売します。

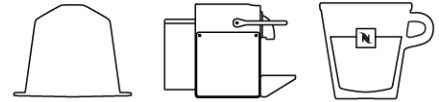


ネスプレッソでは毎年、世界中のコーヒー好きの皆様になかなかな味わいのコーヒーを発見する喜びを提供するため、世界中から探し求めた希少なコーヒー豆を使用した、数量限定のカプセルコーヒーを発売しています。この度、ネスプレッソのコーヒーエキスパートは、ブラジルの人々のコーヒーの好みや、ブラジルに深く根付いたコーヒー文化に着目し、「カフェジーニョ ド ブラジル」を開発しました。

「カフェジーニョ ド ブラジル」は、南ブラジル産のいくつかの産地の厳選アラビカ豆を使用したシングルオリジンコーヒー\*です。中でも、ネスプレッソのコーヒーエキスパートは、海の近くに位置し、空気中の湿度が非常に高いエスピリトサント州の気候がコーヒーチェリーに特別な味わいをもたらすことに注目しました。特に際立った味わいのコーヒー豆を丁寧に手摘みで収穫し、ブラジルの人々が好む、苦みと香ばしさが口の中に広がる、独特な強いアロマを持つコーヒーに仕上げています。

ブラジルでは、人々の日常生活の中にコーヒーが深く根付いており、来客時やビジネスの場で、コーヒーという皆が愛する飲み物を出し、互いにその味わいを楽しむことでパーソナルなつながりを作るという文化があります。「カフェジーニョ ド ブラジル」は、まるで脈動する活気に満ちたブラジルの町へと旅をしたような気分になさしてくれる味わいで、上質なブラジルの「おもてなしのコーヒー」を表現しています。

\*ネスプレッソでは、単一の国で収穫された豆のみを使用したコーヒーを“シングルオリジンコーヒー”と定義しています。



～Cafezinho do Brasil (カフェジーニョ ド ブラジル)～

南ブラジル産の厳選されたアラビカ豆を使用した、ほどよい苦みのブレンドで、クルミとビャクダンのような香りに加えて、タイムやローズマリーを想わせるめずらしいハーブのようなアロマが特徴のなめらかな口当たりのコーヒーです。



味わいの強さ: 9

おすすめの楽しみ方:

エスプレッソ (40ml)で、またはミルクとともにカプチーノでお楽しみいただくのがおすすめです。25ml のコーヒー(リストレット)に 85ml の泡立てたミルクを入れたカプチーノは、ピーナッツのような苦味と香ばしさが混ざった甘みのある味わいです。また、40ml のコーヒー(エスプレッソ)に 100ml の泡立てたミルクを入れたカプチーノは、甘いクルミの香りと、後味にかすかにスモーキーな香りが残ります。

2016年9月1日(木)発売、1本 10カプセル入り 870円(税抜)

(ネスプレッソブティックあるいはオンライン [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) からご注文・ご購入いただけます。)

～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 24 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 24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。