ネスレネスプレッソ株式会社

2016 年 9 月 30 日

「ネスプレッソ ポップアップ ブティック 六本木ヒルズ」

2016 年 10 月 1 日（土）より 期間限定オープン

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、「ネスプレッソ ポップアップ ブティック 六本木ヒルズ」を 2016 年 10 月 1 日（土）から 2017 年 1 月 9 日(月)までの期間限定で、六本木ヒルズ ウェストウォーク 2F にオープンします。

1986 年に誕生したネスプレッソは、カプセル式コーヒー市場の先駆者として、常に革新を起こし、世界中の人々のコーヒーの楽しみ方に変化をもたらしてきました。日本では 2013 年 4 月に旗艦店「ネスプレッソブティック 表参道店」をオープンして以来、ブティックビジネスの強化を進めており、現在では札幌から福岡まで 21 店舗を展開しています。この度、六本木ヒルズにオープンするポップアップブティックでは、コーヒー愛好家の皆様に、高品質なコーヒーをスタイリッシュなデザインのコーヒーメーカーで体験していただけます。

「ネスプレッソ ポップアップ ブティック 六本木ヒルズ」は全世界のネスプレッソブティックと同様、高級感を演出したモダンな雰囲気となっており、専任のコーヒースペシャリストが、本格的で高品質のカプセルコーヒー“グラン・クリュ”をはじめ、最新のコーヒーメーカーやおしゃれなアクセサリーをご紹介します。店内ではコーヒーやエスプレッソの試飲に加え、様々なコーヒーレシピを気軽にお楽しみいただけます。

また、オープンを記念して、バーテンダーがボトルやシェーカー、グラスなどを用いた曲芸的なパフォーマンスを行なう「フレアバーテンダーショー」や、お客様にネスプレッソおすすめのコーヒーレシピをお作りいただく「コーヒーレシピ体験会」など、ネスプレッソのコーヒーと共にお楽しみいただけるイベントも実施します。

～ショップデータ～

店名	:ネスプレッソ ポップアップ ブティック 六本木ヒルズ
販売商品	:カプセルコーヒー、コーヒーメーカー、アクセサリー
期間	:2016年10月1日（土）から2017年1月9日（月）まで
営業時間	:午前 11 時から午後 9 時まで
休業日	:無休
所在地	:〒106-0032 東京都港区六本木 6−10−1 六本木ヒルズ ウェストウォーク 2F
電話番号	:03-5411-5815

～フレアバーテンダーショー～（開催日時:10 月 8 日（土）13:00／15:00／18:00 観覧無料）
日本を代表するトップ・フレアバーテンダー集団「UPT(アップティー)」による、アクロバティックで華やかなフレアバーテンダーショーを開催します。ショー終了後には、ネスプレッソのコーヒーを使用したオリジナルカクテルをご提供します。
※イベント予定時刻は予告なく変更になる場合がございます。
※オリジナルカクテルは数に限りがございますので、無くなり次第終了とさせていただきます。

～コーヒーレシピ体験会～（開催日時:10 月 15 日（土）14:00～14:30／17:00～17:30 先着順・参加無料）
ネスプレッソの 24 種類のカプセルコーヒー“グラン・クリュ”を使った、簡単でおいしいコーヒーレシピをご紹介し、お客様にネスプレッソおすすめのコーヒーレシピをお作りいただく参加型セミナーです。
※イベント予定時刻は予告なく変更になる場合がございます。

～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。