

## 「ネスカフェ 香味焙煎」×「神の雫」 「Wine Bistro」が11月15日(火)～27日(日)の ディナータイム限定でオープン！

ワイン漫画「マリアージュ～神の雫最終章～」特別編に登場したマリアージュメニューを提供

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO:高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、今秋より“旬”と“産地”にさらにこだわってリニューアルした「ネスカフェ 香味焙煎」とともに、ワイン漫画「マリアージュ～神の雫最終章～」特別編(※参考資料)に登場したこだわりのスイーツや、これまでの「神の雫」(※参考資料)作品で登場したワインをお楽しみいただける「Wine Bistro」を、11月15日(火)から27日(日)(ただし、21日(月)を除く。)の18時から21時限定で、「ネスカフェ 原宿」にオープンします。



写真(左から):「ネスカフェ 香味焙煎 深み & ガトーショコラ」「ネスカフェ 香味焙煎 丸み & クレームブリュレ」イメージ

### ■“旬”と“産地”にこだわる「ネスカフェ 香味焙煎」と「ワイン」を楽しめる「Wine Bistro」

「ネスカフェ 香味焙煎」は、ネスレが選び抜いたこだわりの豆に、収穫期間を最盛期のみを厳しく限定した色鮮やかな手摘み完熟豆である“旬”の豆をブレンドしています。さらにその「旬の豆」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。

ネスレは、“旬”と“産地”にこだわる「ネスカフェ 香味焙煎」と、そのコンセプトや飲用者のもつこだわりの要素に近い「ワイン」との関係に着目し、お客様にその製品コンセプトをご理解いただけるよう、「ネスカフェ 香味焙煎」とともに、こだわりの「ワイン」もお楽しみいただける「Wine Bistro」をディナータイム限定でオープンします。

### ■連載中のワイン漫画「マリアージュ～神の雫最終章～」特別編に登場

ワインカテゴリーへのアプローチとして、累計発行部数1,000万部を超え、本場フランスでも賞賛されているワイン漫画「神の雫」。その原作者である「亜樹直」先生へ「ネスカフェ 香味焙煎」を紹介しましたところ、製品コンセプト、素材・製法へのこだわりと品質の高さに共感、ご納得いただき、10月20日(木)発売の週刊モーニング47号作品内で「ネスカフェ 香味焙煎 深み・丸み」の登場が実現しました。

作品内では「ネスカフェ 香味焙煎 深み・丸み」の製品特長が、読者におなじみのオリジナルの表現で描かれています。



「ネスカフェ 香味焙煎」が登場する「マリアージュ～神の雫最終章～」特別編は、以下の URL よりご覧いただけます。

◇PC: <http://nestle.jp/brand/nkb/shizuku/> スマートフォン: <http://m.nestle.jp/brand/nkb/shizuku/>

### ■作品で登場する「ネスカフェ 香味焙煎」のマリアージュメニューを有名パティシエが本格再現

「Wine Bistro」では、これまでの「神の雫」作品で登場したワインと、本格フレンチシェフが手がける前菜・スープ・メインをセットにしたディナーコースをお楽しみいただけます。コースでは、作品で登場する「ネスカフェ 香味焙煎 深み & ガトーショコラ」、「ネスカフェ 香味焙煎 丸み & クレームブリュレ」のマリアージュメニューを、有名パティシエ高木康政シェフ（※参考資料）監修のもと本格再現し、提供します。

「ネスカフェ 香味焙煎 深み & ガトーショコラ」、「ネスカフェ 香味焙煎 丸み & クレームブリュレ」のマリアージュメニューはディナーコースだけでなく、スペシャルスイーツプレートとして、ディナータイムにお楽しみいただくこともできます。

### ■「ネスカフェ 香味焙煎」x「神の雫」 Wine Bistro 概要

【期間】 2016年11月15日(火)～11月27日(日) 18時から21時 (※1)

【会場】 ネスカフェ 原宿(所在地:東京都渋谷区神宮前1-22-8)

#### 【「Wine Bistro」限定メニュー】

##### ①ディナーコース (税抜 5,000円)(※2)

◇前菜 :「赤海老と魚介のタルティーヌ仕立て 旬のすだち香るビネグレットソース」

◇スープ/パン :「マッシュルームとポルチーニのスープ 秋栗とともに」

◇メイン :「青森県産 鴨胸肉のロースト ブルーベリーソース」

◇ワイン :「神の雫」に登場したワインを提供

◇コーヒー&スイーツ :「ネスカフェ 香味焙煎 深み」&高木シェフ特製「ガトーショコラ」  
「ネスカフェ 香味焙煎 丸み」&高木シェフ特製「クリームブリュレ」 いずれか

##### ②スペシャルスイーツプレート(税抜 1,000円)(※3)

◇コーヒー&スイーツ :「ネスカフェ 香味焙煎 深み」&高木シェフ特製「ガトーショコラ」  
「ネスカフェ 香味焙煎 丸み」&高木シェフ特製「クリームブリュレ」 いずれか

※1 期間中「ネスカフェ 原宿」は通常営業しております。

ただし11月21日(月)は貸し切り営業の為、「Wine Bistro」はオープンしていません。

※2 先着順(1日限定15食)のご案内となります。当日お越しの際はお電話にて状況をご確認ください。

(ご予約等お問い合わせ先:03-5772-2038) 11月15日(火)～20日(日)に6種類、11月22日(火)～27日(日)に6種類、計12種類のワインをお楽しみいただけます。なお仕入れの状況によってご提供できない場合もございます。ワイン・料理の詳細情報は「ネスカフェ 香味焙煎」x「神の雫」

特設サイトで順次公開します。(PC: <http://nestle.jp/brand/nkb/shizuku/> スマホ:<http://m.nestle.jp/brand/nkb/shizuku/>)

※3 スペシャルスイーツプレートは「ネスカフェ 三宮」でも提供しています。



写真:「ディナーコース」イメージ

以上

## 参考資料

### ■「ネスカフェ 香味焙煎 深み/丸み」製品概要

#### ①ネスカフェ 香味焙煎 深み

- 淹れ立ての濃厚な香り、香ばしさとコクが折り重なった“深み”のある味わい
- ネスレが選り抜いたこだわり豆に、甘みを伴った酸味、豊かなコクとフルーティな香りが特長であるといわれているコスタリカ産の“旬”の豆をブレンド

#### ②ネスカフェ 香味焙煎 丸み

- 淹れ立ての爽やかで柔らかな香り、苦味と酸味のバランスがとれた“丸み”のある味わい。
- ネスレが選り抜いたこだわり豆に、甘い香りともろやかな酸味、芳醇な風味と爽やかなキレのいい後味が特長であるといわれているグアテマラ産の“旬”の豆をブレンド



製品名	内容量	希望小売価格(税抜)	リニューアル発売日
ネスカフェ 香味焙煎 深み	65g	¥842	2016年 9月1日(木)
ネスカフェ 香味焙煎 丸み			
ネスカフェ 香味焙煎 深み エコ&システムパック	55g	¥684	
ネスカフェ 香味焙煎 丸み エコ&システムパック			

### ■「神の雫」「マリアージュ～神の雫最終章～」概要

2004年に「モーニング」(講談社)で「神の雫」の連載開始。2014年に(単行本は44巻分で)一度連載を終了したが、2015年5月28日発売の同年26号から、続編「マリアージュ～神の雫 最終章～」の連載が開始された。「十二使徒」と呼ばれるワインの上に立つ、「神の雫」と呼ばれるワインを探し出すことが物語の目的であったが、本編では「十二使徒」の謎を解き明かすまでで終わっており、ワイン「神の雫」の探索は続編に委ねられることとなった。続編である「マリアージュ～神の雫最終章～」では「料理とワインのマリアージュ(極上の組み合わせ)」も主題になっています。

「マリアージュ～神の雫最終章～」に関する詳細情報は、以下のURLよりご覧いただけます。

◇URL:<http://morning.moae.jp/lineup/504>

### ■高木 康政 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)。

「アンフィックレス」(2つ星)「モデュイ」「ベルニユ」など有名店で修行し、

「オーバーワイズ」でデコレーションシェフを務める。

「JC グリュポー」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「ガストロノミックアルパジョン」で、

日本人最年少で優勝。世田谷区深沢の本店など都内4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。

