



COFFEE IS NOT JUST BLACK.

2016年12月16日
ネスレ日本株式会社

～手軽に「宇治抹茶」を体験できる場所を拡大中～

「ネスカフェ ドルチェ グスト 宇治抹茶」と愉しむコラボレーションメニュー登場

メゾン・ランドウメヌ : 抹茶と相性が良い食材を使用した3種のパン
ハンデルスベーゲン : 冬季限定プレミアムアイス

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、メゾン・ランドウメヌ ジャパン(本社:東京都、代表取締役社長 石川 芳美、以下「メゾン・ランドウメヌ」)と、フレックス株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長 藤崎 孝行、以下「フレックス」)の2社とコラボレーションし、「宇治抹茶」の新しい楽しみ方を体験できる場所を拡大します。



ネスレは、京都府と「宇治抹茶の振興に関する連携協定」(※参考資料)を締結し、宇治抹茶を世界的なブランドとしていくことを目指しています。協定に基づき、両者は「宇治抹茶」の需要を促進するため、銀行、道の駅、観光案内所、ホテルなど、「宇治抹茶」を体験できる様々な場所を拡大することを計画しています。

この度のコラボレーションでは、専用カプセルの「宇治抹茶」(※参考資料)を使用し、「ネスカフェ ドルチェ グスト」(※参考資料)マシンで淹れる本格的な「宇治抹茶」を体験できる場所を拡大することに加え、期間限定で販売されるコラボレーションメニューとともに、新しい「宇治抹茶」の楽しみ方を提案します。

■「宇治抹茶」と愉しむ、3種のオリジナルパンを共同開発

ネスレは、「ネスカフェ ドルチェ グスト 宇治抹茶」とあわせて愉しんでいただける、抹茶と相性が良い食材をふんだんに使用した3種のパンを「メゾン・ランドウメヌ」(※参考資料)と共同で開発しました。期間限定で販売されるパン3種のうち、いずれかをテイクアウトでご購入いただいたお客様全員に、「ネスカフェ ドルチェ グスト」で淹れた本格的な「宇治抹茶」1杯を無料で提供します。

<商品概要>

【パン・オ・アブリコ・エ・ア・ラ・クレーム・パティシエール】

自家製天然酵母で仕込んだヴィエノワ生地フランス産アブリコットピューレを練り込み、アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネをたっぷり詰め込みました。仕上げにキャラメリゼしたクルミをトッピングしています。アブリコットの酸味のある甘さが「宇治抹茶」のほろ苦さにぴったりです。

【亜麻仁と蜂蜜のプティパン】

自家製天然酵母を使い、長時間熟成発酵で仕上げた高加水の生地、亜麻仁と蜂蜜を練りこんで仕上げました。もちりとした食感と、ふわっとした甘みが「宇治抹茶」の苦味によく合います。

【パン・ア・ラ・フェーブ オ・グラノーラ】

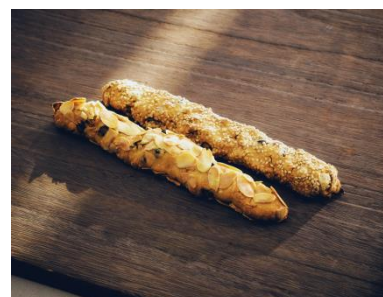
自家製天然酵母で仕込んだ生地に甘く煮た空豆を練り込み、グラノーラをあわせて仕上げました。「宇治抹茶」の苦味とマッチする空豆の甘み、グラノーラの食感が美味しいパンです。

<期間> 2016年12月26日(月)～2017年1月31日(火)

<店舗> 「Maison Landemaine Tokyo(メゾン・ランドウメンヌ 東京)」

(所在地:東京都港区麻布台 3-1-5)

<営業時間> 7:00～19:30



■「宇治抹茶」と楽しむ、京都生まれのプレミアムアイスクリーム

フレックスが展開する京都発祥のプレミアムアイスクリーム専門店「HANDELS VÄGEN(ハンデルスベーゲン)」(※参考資料)では、冬季限定メニューの「黒蜜きな粉アイス」などをご購入いただいたお客様に、期間限定で「ネスカフェ ドルチェ グスト 宇治抹茶」を1杯無料提供します。

<期間> 2016年12月16日(金)～2017年2月28日(火)

<店舗> 北大路本店 (所在地:京都府京都市北区小山北上総町43番2)

※「黒蜜きな粉アイス」をご購入いただいたお客様に「ネスカフェ ドルチェ グスト 宇治抹茶」を1杯無料提供

銀座店 (所在地:東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座B2F)

※アイスをご購入いただいた全てのお客様に「ネスカフェ ドルチェ グスト 宇治抹茶」を1杯無料提供

<営業時間> 北大路本店 平日 11:00-21:00 土曜日 10:00-22:00 日曜日 10:00-21:00

銀座店 11:00～23:00



以上

参考資料

■宇治抹茶の振興に関する連携協定

ネスレと京都府は、「宇治抹茶」を世界的なブランドにすることを目指し、2016年11月9日に「宇治抹茶の振興に関する連携協定」を締結しました。今後は、双方の強みを活かしながら、「宇治抹茶」の消費を拡大し、「宇治抹茶」を日本はもちろん、世界的なブランドにするための取り組みを推進していきます。

■「ネスカフェ ドルチェ グスト」

世界累計販売台数3,000万台(2016年11月時点)を突破したカプセル式本格カフェシステム「ネスカフェ ドルチェ グスト」は、ブラックコーヒー、ミルクタイプのコーヒーからティー、ココアまで、15種類以上の豊富なカフェ バリエティの専用カプセルで様々なメニューをお楽しみいただけます。本格カフェ並みの最大15気圧のポンプによってカップにできる分厚きめの細かいクレマ(泡)は、鮮度を保ったコーヒー豆を高圧で抽出した何よりの証です。おしゃれでスタイリッシュなデザインは、リビングやダイニングのインテリアとしてもピッタリです。

「ネスカフェ ドルチェ グスト」に関する詳細情報は、以下のサイトよりご覧いただけます。

<http://nestle.jp/brand/ndg/>



■「ネスカフェ ドルチェ グスト 宇治抹茶」

「ネスカフェ ドルチェ グスト 宇治抹茶」は、ネスレ独自の技術により、「ネスカフェ ドルチェ グスト」マシンを使用して、ご家庭でも簡単に、本格的な抹茶を、わずか1分足らずで作ることができます。銘茶として知られる宇治茶の抹茶を使用しており、また、「ネスカフェ ドルチェ グスト」のカプセル特許技術により、劣化しやすい繊細な抹茶の品質・鮮度を保持しています。さらに、最大15気圧のポンプ圧力で抽出することで、茶せんて点てたようなきめ細かな泡を、誰でも手軽に作ることができます。「ネスカフェ ドルチェ グスト 宇治抹茶」に関する詳細情報は、以下のサイトよりご覧いただけます。

http://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20160826_nescafedolcegusto.pdf



■メゾン・ランドウメンヌ概要

「メゾン・ランドウメンヌ」は、パン職人であり実業家の石川芳美氏と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドウメンヌ氏の二人が2006年にパリでスタートしたブーランジェリー・パティスリーです。100%の手づくりにこだわり、“昔ながらの伝統的な商品と技術の継承”をコンセプトに、自家製天然酵母を使用し、低温長時間発酵でゆっくりと熟成させた、小麦の香り豊かな味わいが特徴のパンをご提供しております。原料の小麦やバターは最高級品質のものを厳選し、「安心・安全な体に優しいお料理」のご提供を主軸に考えております。



■HANDELS VÄGEN(ハンデルスベーゲン)概要

「ハンデルスベーゲン」は、京都で修行を重ねた和食の元板前がつくる“京都プレミアム”をコンセプトにした手造りのアイスクリーム専門店です。旬の素材を使い、素材そのものの風味を楽しんでもらう京料理の考え方をアイスクリーム作りに活かす。それが“京都プレミアムアイスクリーム”ハンデルスベーゲンの原点です。

