

ネスプレッソ株式会社

2017年2月28日

ネスプレッソ 初の熟成エイジド・コーヒー  
「SELECTION VINTAGE 2014 (セレクション ヴィンテージ 2014)」  
2017年3月1日(水)数量限定発売

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、ブランド初となる、熟成させたコーヒー豆を使用したエイジド・コーヒー「**セレクション ヴィンテージ 2014**」を2017年3月1日(水)より数量限定で販売します。

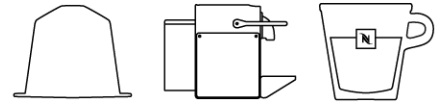


ネスプレッソでは毎年、世界中のコーヒー愛飲家の皆様クリエイティブで革新的な“至福のコーヒー体験”をお届けするために、世界中から探し求めた希少なコーヒー豆を使用した、数量限定のカプセルコーヒーを発売しています。

ネスプレッソは、2017年の数量限定カプセルコーヒー第1弾として、徹底した品質管理のもと、長期間熟成させたコーヒー豆を使用することで作り出される、希少価値が非常に高いエイジド・コーヒー「**セレクション ヴィンテージ 2014**」を発売します。コーヒー豆の熟成には3年という歳月を重ねており、エイジド・コーヒーの深い新たな味わいをお楽しみいただけます。

「**セレクション ヴィンテージ 2014**」は、ネスプレッソのコーヒーエキスパートが実り豊かなコロンビアの高地で栽培されたコーヒー豆を厳選し、2014年に収穫したアラビカ種のコーヒー豆のみを100%使用したコーヒーです。3年間熟成させたコーヒー豆を使用したエイジド・コーヒーは、木を想わせる香りと、ベリー系のフルーティーで華やかな香りが織りなす複雑な味わいに仕上がっています。また上質なチーズや肉、ビネガーと同様に、高度な専門技術で熟成することで、贅沢かつまろやかでビロードのようになめらかな口あたりが特徴のコーヒーです。

コーヒー豆を熟成させる倉庫は、コロンビアの標高3,700メートル付近にあるコーヒー豆に湿気が吸収されにくい環境に建てられており、時間・酸素量、湿度、光の量や気圧などを徹底して管理する最先端の環境のもとで熟成されます。さらに、コーヒー豆を保存する袋の保管位置を順次入れ替える、コーヒー豆を保存する袋そのものを交換するなど、理想的な熟成工程を経ています。こうした環境および工程のもとで、歳月を重ね、熟成させたコーヒー豆が、エイジド・コーヒー「**セレクション ヴィンテージ 2014**」として生まれ変わりました。



## ～SELECTION VINTAGE 2014 (セレクション ヴィンテージ 2014)～

### ■アロマ・味わいの特徴：

木を想わせるエレガントな香りと、フルーティーで華やかな香り、ビロードのようになめらかな口あたりが織りなす複雑な味わい。

### ■味わいの強さ： 7

(※)味わいの強さは、ロースティングのレベル(ロースティングから生じる風味の強さ)およびコーヒーのボディと苦みによって決まり、ネスプレッソでは1(弱い)～12(強い)の12段階で表現しています。

### ■おすすめの楽しみ方：

この贅沢なコーヒー体験を存分にお楽しみいただくために、エスプレッソ(40ml)、ブラックでお召し上がりいただくことをおすすめします。

### ■発売日： 2017年3月1日(水)

### ■価格： 1本10カプセル入り 本体価格963円 税込価格1,040円

### ■販売

#### (1) 全国のネスプレッソブティック(21店舗)

ネスプレッソブティック表参道・大丸札幌店・日本橋高島屋店・三越日本橋本店 本館・新宿高島屋・東武百貨店池袋店・高島屋玉川店・三越銀座店・松屋銀座・高島屋横浜店・松坂屋名古屋店 本館・ジェイアール名古屋タカシマヤ・高島屋京都店・ジェイアール京都伊勢丹・阪急うめだ本店・高島屋大阪店(なんば)・福岡三越・広島福屋八丁堀本店・ららぽーと海老名・大丸神戸店・ららぽーと立川立飛

#### (2) ネスプレッソクラブ : フリーダイヤル 0120-57-3101、ウェブサイト [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)



## ～エイジド・コーヒーの歴史～

エイジド・コーヒーの歴史は、1700年代にさかのぼります。当時は、インドネシアで収穫されたコーヒー生豆を船でヨーロッパへ運ぶのに何か月もかかりました。木造艇の船体に貯蔵されたコーヒー生豆は、湿った海気と塩水にさらされて膨張し、その後日光の下で乾燥することで、最終的にはコーヒーの味わいに変化しました。また、ヨーロッパへ出荷されるまでコーヒー生豆がインドネシアで保管されている間に、気温や日光など数多くの外部要因の影響を受けていました。いずれの状況においても、コーヒー豆の性質が化学的に変化することで、焙煎した時のコーヒーの風味や本来のアロマとは異なるものとなっていました。今回ネスプレッソでは、コロンビア産のアラビカ種のコーヒー豆を高度な専門技術で熟成することで、風味豊かな上品かつ複雑な味わいを引き出すことに成功しました。

## ～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、12,000人超の従業員を擁するネスレネスプレッソ社は、現在64ヶ国で事業を展開するとともに、世界の主要都市で450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。