

**「ネスカフェ」を提供する有名シェフが全国で拡大中！
中華料理のあの有名シェフが「アイスクレマコーヒー」を提供
～話題のコーヒーマシンが 10,000 名様に当たるキャンペーンも実施～**

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、「ネスカフェ ゴールドブレンド アイスクーヒーサーバー」(※参考資料)で作る“クレマ(泡)”が楽しめる「アイスクレマコーヒー」が、中華料理の有名シェフ陳建一氏、脇屋友詞氏のお店で提供されていることをお知らせします。



■“クレマ(泡)”が楽しめる「アイスクレマコーヒー」を中華料理の有名シェフが提供

中華料理の有名シェフ陳建一氏、脇屋友詞氏はそれぞれ、ご自身のレストランで「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め ボトルコーヒー」を使用し、「ネスカフェ ゴールドブレンド アイスクーヒー サーバー」で作る“クレマ(泡)”が楽しめるアイスクーヒー「アイスクレマコーヒー」の提供を開始しました。両氏からは、泡で閉じ込められたコーヒーの香り、きめ細かい泡の口当たり、コク深めのしっかりした味わいなどに対する高い評価をいただき、提供が決定しました。また両氏が出演するTVCMを、4月15日(土)より放映開始します。

■47 都道府県の有名シェフのお店でも順次提供開始

「アイスクレマコーヒー」は一流レストランや多くの外食のプロにも認められ、全国 47 都道府県の人気レストランなどでも順次提供される予定であり、家庭外における飲用機会が広がっています。

■話題のコーヒーマシンをご家庭で使用できるキャンペーン・サービスも実施

ネスレはより多くのお客様に「アイスクレマコーヒー」を楽しんでいただくため、「ネスカフェ ゴールドブレンド アイスクーヒーサーバー」を抽選でプレゼントするキャンペーン及び無料で使用できるサービスを実施します。

① 話題のコーヒーマシンが 10,000 名様に当たるキャンペーン

キャンペーン対象製品を購入し、LINEアプリで対象製品のQRコードを読み取り、必要ポイントを貯めると簡単に応募ができ、抽選で「ネスカフェ ゴールドブレンド アイスクーヒーサーバー」や「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ i[アイ]」が10,000名様に当たる「ネスカフェ アイスクレマ キャンペーン」を実施します。キャンペーンに関する詳細情報は以下のサイト(ネスレホームページ内)よりご覧いただけます。

<https://nestle.jp/brand/nescafe/kokufukame/>

② 「ネスカフェ ゴールドブレンド アイスクーヒーサーバー」が無料で使用できるサービス

ネスレ通販オンラインショップにて「ネスカフェ ボトルコーヒー」を定期便で購入するなど一定の条件を満たすと、「ネスカフェ ゴールドブレンド アイスクーヒーサーバー」を無料で使用することができるサービスです。サービスに関する詳細情報は以下のサイト(ネスレホームページ内)よりご覧いただけます。

<https://nestle.jp/machine-free/nescafe-gold-blend-ice-coffee-server.html>

※①②共にお申込みにはネスレ会員登録が必要です。

参考資料

■TVCM 詳細

中華料理の有名シェフ二人が認めた「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」の豊かな香りとコク深めでしっかりした味わい。クレマ(泡)で閉じ込められたコーヒーの香りが口の中に広がり、コク深めの料理の美味しさを引き立てる、「ネスカフェ ゴールドブレンド アイスコーヒーサーバー」で作った「アイスクレマコーヒー」をご紹介します。

- ◆ タイトル: 「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」 中華シェフ篇 (30秒)
- ◆ 放送開始日: 2017年4月15日(土)
- ◆ 放送地域: 全国(一部地域除く)



■「ネスカフェ ゴールドブレンド アイスコーヒーサーバー」について

「ネスカフェ ゴールドブレンド アイスコーヒーサーバー」は、「ネスカフェ ボトルコーヒー」製品を使用し、クレマ(泡)が楽しめる新感覚のアイスコーヒーをご家庭でも簡単に作ることができるコーヒーマシンです。詳細情報は下記 URL よりご覧いただけます。

http://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/20170308_nescafe



■陳建一氏プロフィール・コメント

日本中国料理協会会長。1956年(昭和31年)東京に生まれる。初めて日本に四川料理を広めた、故陳建民(四川料理の神様と呼ばれていた)の長男。1990年父の後を継ぎ赤坂四川飯店社長へ就任。オーナーシェフを務める四川飯店グループは、赤坂、池袋、日本橋、名古屋、博多などで13店舗を展開している。1993年「料理の鉄人」に中華の鉄人として、また「NHK ぎょうの料理」の講師として出演。他テレビ及び雑誌、料理学校の講師など幅広く活躍。



陳建一氏コメント:『料理の原点は一生懸命に作ること、食べる人を思って心をこめておもてなしすること。お客様に笑顔になっていただけるよう、お食事の最初から最後まで、細やかな心配りを忘れません。もちろん、料理と一緒にご提供するドリンクも大切な一品。コクと香りの際立つ「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」は、香辛料の複雑な香りと味わいが特徴の四川料理にぴったりだと感じました。』

■脇屋友詞氏プロフィール・コメント

日本中国料理協会副会長。1958年北海道生まれ。

1996年に「トゥーランドット游仙境」代表取締役総料理長に就任し、1997年にはパン パシフィック ホテル横浜(現横浜ベイホテル東急)中国料理総料理長に就任。1998年同ホテルにて皇太子ご夫妻のご夕食調理総責任者を拝命。現在は東京・横浜で四店舗のオーナーシェフを務める。NHK「きょうの料理」をはじめとするテレビや雑誌などを通して中国料理のおいしさ、楽しさを広く伝えるとともに、食を通じての社会貢献活動に積極的に関わる。2010年には厚生労働省卓越した技能者(現代の名工)を受章。2014年秋の叙勲にて黄綬褒章を受章。



脇屋友詞氏コメント:『いつもお客様に新鮮な驚きをご提供するために。上海料理の伝統をふまえながら、新しい素材、調理法、盛り付け、数々の挑戦を続けてきました。その中で、私が特に大切にしてきたのは、「香り」です。「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」を飲んで、その豊かな香りに驚きました。料理もコーヒーも香りが大切です。食後のコーヒーでも、クレマ(泡)で閉じ込められた香りが、飲んだ瞬間に口の中に広がる感動をお客様にお届けしたいですね。』