

ネスプレッソ株式会社  
2017年11月8日

## ネスプレッソ、プロフェッショナル向けに 希少なコーヒー「エクスクルーシブ・セレクション」を日本市場に導入 ～採用を決定したミシュラン三ツ星レストラン「カンテサンス」にて、ネスプレッソ最上級のコーヒー体験が可能～

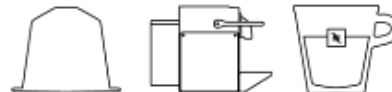
「NESPRESSO(ネスプレッソ)」（ネスプレッソ株式会社 本社：東京都品川区、代表取締役社長アレクサンダー・シュネガー）は、ミシュランの三ツ星、二ツ星を獲得するなど大変高い評価を得ているレストランをターゲットに開発した、大変希少な最高級ラインとして、プロフェッショナル向けコーヒー「エクスクルーシブ・セレクション」を日本市場に導入します。



日本では、10年に渡りミシュラン三ツ星を獲得し続ける「レストラン カンテサンス」のシェフ 岸田周三氏が、「エクスクルーシブ・セレクション」の採用を決定し、11月8日(水)より、お客様への提供を開始します。料理、サービス、空間すべてにおいて妥協を許さないトップシェフに認められた、ネスプレッソ最上級のコーヒーを「レストラン カンテサンス」にて、お楽しみいただけます。

「エクスクルーシブ・セレクション」は、ヒマラヤで収穫されるアラビカ豆を100%使用した「ネパール ラムジュン アラビカ」と、タンザニアのキリマンジャロ山麓で収穫されたアラビカ豆のうち5%ほどしか現出しないシングルビーン(通常は実の中に2つの種子が成長するところを1つのみが成長し、1粒の丸い形状の豆を形成したものを)を100%使用した「キリマンジャロ ピーベリー」の2種類からなる、希少で特別なコーヒーです。昨年10月よりヨーロッパで発売し、ミシュラン三ツ星、二ツ星レストランのみで味わうことのできるプロフェッショナル用コーヒーとしてサービスが開始しています。既に「Pavillon Ledoyen」(フランス/三ツ星)ヤニック・アレノ氏、「Flocons de Sel」(フランス/三ツ星)エマニュエル・ルノー氏、「Restaurant Martín Berasategui」(スペイン/三ツ星)マルティン・ベラスアテギ氏、「The Restaurant」(スイス/二ツ星)ハイコ・ニーダー氏など世界を牽引するミシュラン三ツ星、二ツ星獲得レストランの世界のトップシェフに認められ、導入された実績があります。

ネスプレッソでは、家庭向けの専用マシン、24種のカプセルコーヒーの販売だけでなく、ネスプレッソ プロフェッショナルラインとして、ファインダイニングや高級ホテルが求める上質な味覚体験を満たすことができる、専用マシン、12種のポッドを販売しています。今後も、ご自宅やオフィスに加えて、ファインダイニングでの食事の締めくくりを演出するため、高品質なこだわりのコーヒーへの挑戦を続けていきます。



## ネスプレッソ プロフェッショナル「エクスクルーシブ・セレクション」

### ■「ネパール ラムジュン アラビカ (Nepal Lamjung)」

コーヒーが生産される赤道を中心にした地帯(コーヒーベルト)より遥か北に位置するヒマラヤ山脈の麓、世界でも希少なエリアのひとつであるネパールのラムジュンで収穫されたアラビカ豆を使用。昼夜の寒暖差の激しい標高 1100-1600m で栽培され、丁寧に手摘みで収穫された後、現地にて果肉を取り除き、洗浄、乾燥までの工程が行われた、ウォッシュドアラビカ 100%のコーヒーです。

特徴: トーストしたてのパンのような香りと、ベルベットのよう、なめらかな舌触りでやさしく、力強い味わい。

味わいの強さ: 8

コク: ★★★★★☆、苦味: ★★★★★☆、酸味: ★★☆☆☆、焙煎: ★★★★★☆

### ■「キリマンジャロ ピーベリー (Kilimanjaro Peaberry)」

タンザニアのキリマンジャロ山麓にて収穫された、アラビカ豆のピーベリーのみを厳選。標高 1200-1800m の斜面、火山性土壌で十分な降水と日照に恵まれた場所でゆっくりと育まれ、丁寧に手摘みで収穫されたコーヒーチェリーのわずか 5%ほどにあたる貴重なシングルビーンが、凝縮され芳醇な果実の風味をもたらします。

特徴: シングルビーンならではのアロマの凝縮感、フルーティで丸みのあるマイルドな調和を織り成す味わい。

味わいの強さ: 5

コク: ★★★★★☆、苦味: ★★★★★☆、酸味: ★★★★★☆、焙煎: ★★☆☆☆

※味わいの強さとは、ロースティング(焙煎)のレベル(ロースティング(焙煎)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。

### ■「レストラン カンテサンス」について

岸田周三氏がシェフを務める、品川 御殿山のフレンチレストラン。岸田周三氏が経験を積んだパリの三ツ星レストラン「アストランス」の流れを汲んだ<プロデュイ(素材)><キュイソン(火の入れ方)><アセゾネ(味付け)>の3つのプロセスを徹底的に追求した料理が、国内外の食通を魅了し続けています。2007年「ミシュランガイド東京 2008」より、10年連続で三ツ星を獲得しています。<http://www.quintessence.jp/>

住所: 東京都品川区北品川 6-7-29 ガーデンシティ品川御殿山 1F

### ■ネスレネスプレッソ社について

ネスプレッソは、1986年に発売を開始して以降、カプセル式コーヒー市場のパイオニアとして、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。希少な高品質のコーヒー豆を使用したカプセルコーヒーと、業務用レベルの高圧力(最大 19 気圧)抽出による香りや味わいが評価され、一般家庭はもちろんのこと、世界中の高級レストランやホテルでも提供されています。また、世界 12 カ国で 70,000 軒以上の生産者と協働し、高品質なコーヒーの生産を通じ、生産者とそのコミュニティの生活の向上とともに、ネスプレッソの高品質なコーヒーを持続的にお客様に提供する取り組みである「AAA サステイナブル・クオリティ(持続可能品質)™ プログラム」を行っています。日本では、1986年より事業を開始し、現在 21 店舗のブティックを運営しています。<https://www.nespresso.com/jp/ja/>