

ネスプレッソ株式会社

2018年11月8日

自宅でカフェのようなラテアートに挑戦！
全自動ミルクスチーマー搭載のコーヒーメーカーが新登場
「Creatista Plus (クレアティスタ・プラス)」

2018年11月21日(水)直営チャンネル限定にて販売開始

カプセルコーヒー、専用コーヒーメーカー、トータルサポートによる“至福のコーヒー体験”を提供するこだわりのコーヒーブランド「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:パスカール・ルバイー)は、2018年11月21日(水)より、全自動のミルクスチーマーを搭載したミルクメニュー対応型コーヒーメーカー「Creatista Plus (クレアティスタ・プラス)」の販売を、直営チャンネル限定で開始します※。 ※直営販売チャンネルは、全国のネスプレッソブティック/ネスプレッソミニ、フリーダイヤル、公式ウェブサイトとなります。

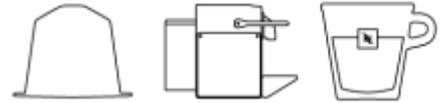


「クレアティスタ・プラス」は、コーヒーメニュー3種類(リストレット、エスプレッソ、ルンゴ)とミルクメニュー5種類(カフェラテ、カプチーノ、フラットホワイト、ラテ・マッキャート、フォームミルク)の、計8種類の本格的なメニューバリエーションをご自宅でお楽しみいただける、全自動のミルクスチーマーを搭載したコーヒーメーカーです。自宅でコーヒーを飲む方の約6割以上が牛乳またはクリームを加えて楽しむと言われている日本市場において、多様化するミルクメニューのニーズに対応するだけでなく、フォームミルクを使って、より本格的に自分好みの一杯を作ることも、またカフェで提供されるようなラテアートに挑戦することも可能にします。

コーヒーメーカー本体のモニターの指示に従いメニューを選択し、付属のミルクジャグに牛乳を注いでセットすると、そのメニューに適した泡立て設定で適温のフォームミルクを作り出します。カップに注がれたコーヒーへ、プロのバリスタのようにミルクジャグからフォームミルクを注げば、自分好みの一杯が完成します。また、ミルクの温度やフォームミルクの泡立ち設定はカスタマイズ可能なため、お好きなコーヒーを選び、きめの細かいフォームミルクと合わせることで、ご自宅でもプロのようなラテアートに挑戦することも可能です。

「クレアティスタ・プラス」は、曲線のフォルムが美しいスタイリッシュなデザインが特徴で、マットな仕上がりのステンレススチールのボディがどんなインテリアにも馴染みます。お気に入りのコーヒーにオリジナルのフォームミルクを加えて、ラテアートに挑戦する。そんな至福のコーヒー体験を実現する「クレアティスタ・プラス」は、豊富なメニューバリエーションと共にラテアートにも挑戦したい、こだわりを持った方にお奨めのコーヒーメーカーです。

ネスプレッソは、コーヒーチェリーの栽培からコーヒーを味わっていただく瞬間まで、専門家が情熱を注いで作り出した至福の一杯を皆様にお届けしています。世界中を旅する専門家が厳選した生産地で栽培から携わり、スイスにて焙煎やブレンドなどそれぞれの工程における専門家が上質なクレマとアロマを持つこだわりのコーヒーを作り出します。こだわりのコーヒーと熟練の技が生み出す至福のコーヒー体験をお楽しみいただけるのが、ネスプレッソのコーヒーメーカーです。



～「Creatista Plus (クレアティスタ・プラス)」製品概要～

■製品特徴:

- 全自動のミルクスチーマーで泡立てる本格的なフォームミルクを使った、豊富な種類のメニュー(フラットホワイト、カフェラテ、カプチーノ、ラテ・マッキヤート、フォームミルク)を楽しめる
- ミルクの温度、フォームミルクの泡立ちを自動的に最適化
- マットな仕上がりのステンレススチールのボディ

■本体仕様:

- 電源: 交流 100V、50/60Hz
- 定格消費電力: 1,400W
- 本体寸法(高さ x 奥行 x 幅): 309 x 409 x 170 mm
- 水タンク容量: 約 1.5 リットル
- 重量: 約 5.2kg

■希望小売価格:

65,000 円 (税込 70,200 円)

■発売日:

2018年11月21日(水)

■販売チャネル:

全国のネスプレッソブティック/ネスプレッソミニ、フリーダイヤル 0120-57-3101

公式ウェブサイト www.nespresso.com ※本製品の販売は直営チャネル限定となります

■品番:

品番	品名	希望小売価格
J520-ME-W	クレアティスタ・プラス	70,200 円(税込)



ネスレネスプレッソ社について <http://www.nespresso.com>

コーヒーチェリーから至福の一杯まで、情熱を込めて

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。

味わい豊かなコーヒーは、上質なコーヒー豆からつくられます。ネスプレッソでは、世界中を旅する専門家が、テロワールといわれる標高、気候、土壌の厳しい条件を満たしたごくわずかな生産地を選択して栽培。さらに、コーヒー豆一粒一粒を大切に、ダイヤモンドを扱うように、収穫や精製、選別を行っています。また、上質なコーヒー豆を安定的に調達し、生産者に対して経済的・環境的・社会的にポジティブな影響を与えることを目的とした独自の「AAA サステイナブル・クオリティ(持続可能品質)™プログラム」からコーヒー豆を入手しているのも特徴です。焙煎やブレンドなどの各工程におけるスイスの専門家たちが作り出したコーヒーは、鮮度を守るアルミニウム製カプセルに包まれ、コーヒースペシャリストの手から、お客様の手に渡ります。

コーヒーチェリーの栽培から、コーヒーを味わっていただく瞬間まで、ネスプレッソは情熱を込めて至福の一杯をお届けしています。