

ネスプレッソ株式会社
2019年1月21日(月)

「コーヒーと楽しむチョコレートのペアリングの世界」をテーマに 2月2日(土)玉川高島屋S・Cにてバレンタインイベントを開催

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 パスカル・ルバイー)は、ネスプレッソのコーヒーとチョコレートで楽しむペアリングの世界についてお伝えするイベントを、2月2日(土)に玉川高島屋 S・C にて開催します。



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。

2019年のバレンタインシーズン、ネスプレッソは「コーヒーと楽しむチョコレートのペアリングの世界」をテーマに、「ショコラティエ パレド オール」の三枝俊介シェフと VERY の人気モデル滝沢真規子さんによるトークセッションを開催します。

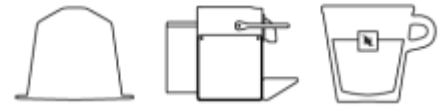
トークセッションでは、コーヒー豆の生産から、ブレンド、焙煎、粉碎の各工程において情熱を注ぎ、丹念に作り出されるネスプレッソのコーヒーと、カカオの選定、焙煎、カカオそのものの香りチョコレート作りのすべてにこだわった注目のショコラティエ三枝俊介シェフがお薦めするチョコレートとのペアリングについてご紹介します。

また、モデルの滝沢さんにはお薦めのコーヒーとチョコレートを実際にお試しいただき、組み合わせによって多彩な楽しみ方が可能となるペアリングの世界についてお話しいたします。



また、1月25日(金)から2月14日(木)の期間中、ネスプレッソブティックでお好きなネスプレッソ コーヒーメーカー1台とカプセルコーヒー「マスターオリジン」各1本(合計5本)を同時にご購入いただいた方の中から先着で、特別なチョコレートボックス「ネスプレッソ×パレド オール マスターオリジン チョコレート(5個入り)」をプレゼントするキャンペーンを行います。

2019年のバレンタインシーズンは、個性豊かな25種の定番コーヒーが揃うネスプレッソのコーヒーと、お気に入りのチョコレートとのペアリングによる、至福のひとつときをお届けします。



■バレンタインイベント概要

開催日時・場所

2019年2月2日(土)14:00~15:00

玉川高島屋 S・C グランパティオ(東京都世田谷区玉川3丁目17番1号 玉川高島屋 S・C 本館1階)

参加費用 無料

内容

「ショコラティエ パレド オール」の三枝俊介シェフと VERY モデルの滝沢真規子さんをゲストにお迎えし、コーヒーとチョコレートの至福のペアリングの世界をご紹介しますトークセッションを開催します。また、イベント終了後、ネスプレッソのチョコレートとコーヒーのテイスティングを、玉川高島屋5階のネスプレッソブティックにてお楽しみいただけます。

<プロフィール>



ショコラティエ：三枝 俊介シェフ

大阪の名門ホテル「ホテルプラザ」で洋菓子界の重鎮、故・安井寿一氏に師事。1991年に独立しパティスリーを展開した後にショコラティエとして本格的な専門店「ショコラティエ パレド オール」をオープン。1996年フランス・リヨンの名店「ベルナシオン」にて、故モーリス・ベルナシオン氏に師事。ショコラを手掛けるプロフェッショナルとして、カカオそのものの味と香りにこだわり作り出される極上のショコラは国内外から注目される。



VERY モデル：滝沢 真規子さん

雑誌 VERY を代表する人気モデル。2016年10月号より表紙を飾っている。モデルとして多忙な日々を送る傍ら、女性として妻として母として家庭生活を最優先する丁寧な暮らしが共感を呼び、ファッションセンスのみならず、ライフスタイルにも注目され、TV や広告など幅広く活躍中。2016年には第9回ベストマザー賞文化部門を受賞。

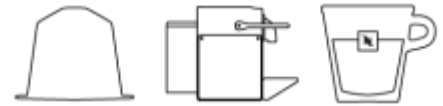
■「ネスプレッソ 2019年コーヒーメーカー&マスターオリジン バレンタイン特別キャンペーン」概要

実施期間

2019年1月25日(金)~2月14日(木)

内容

期間中にネスプレッソブティックでお好きなネスプレッソ コffeeメーカー1台とカプセルコーヒー「マスターオリジン」各1本(合計5本)を同時にご購入いただいた方の中から先着で、「ショコラティエ パレド オール」の「マスターオリジン コラボレーションチョコレートボックス」をプレゼントするキャンペーンを行います。



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創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。