

ネスプレッソ株式会社
2019年3月19日

コスタリカの大地から湧き出す温泉水が生み出す格別な味わい
「マスター オリジン」シリーズでお届けする
2019年春の数量限定コーヒー「マスターオリジン コスタリカ」
2019年3月26日(火)発売

カプセルコーヒー、専用コーヒーメーカー、“至福のコーヒー体験”をお届けするためのトータルサポートを提供することにこだわり続けてきた「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、革新的な手法がもたらす、格別な味わいをテーマにつくられた春の数量限定コーヒー「マスターオリジン コスタリカ」を、3月26日(火)より販売します。



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。

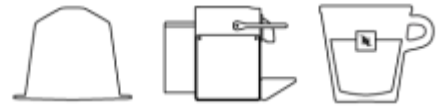
この春、ネスプレッソがお届けするのは、世界各地の職人たちが生み出す、個性溢れる豊かな味わいのコーヒー「マスターオリジン」シリーズより、革新的な手法により生み出された格別な味わいが楽しめる数量限定コーヒー「マスターオリジン コスタリカ」です。

コスタリカの中央高原地帯で栽培された、厳選のアラビカ豆のコーヒーチェリーを、ミネラルを含んだ温泉水に長時間浸し、水洗処理を施すことで、格別な味わいが生み出されました。コスタリカの生産者が導き出したこの革新的な手法は、きめ細やかな精製を実現するとともに、そのコーヒー豆がもつ味わいの個性を上品に引き出すことを可能にしました。

それにより、はつらつとした個性が溢れ、バランスの取れた甘く麦芽のような味わいが特徴のコーヒー「マスターオリジン コスタリカ」が誕生しました。

「マスターオリジン」シリーズの定番ラインナップと同様に、「マスターオリジン コスタリカ」のコーヒー豆の調達には「AAA サステイナブル・クオリティ(持続可能品質)™プログラム」を通して行われました。このプログラムは、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ネスプレッソ独自の取り組みです。

ネスプレッソとコスタリカの職人たちが、ともに情熱を込めて創り上げた格別な味わいの一杯を、ご家庭でお楽しみいただけます。



～マスターオリジン 数量限定コーヒー 製品概要～

温泉水で水洗処理を施したアラビカ豆

発売日/価格: 2019年3月26日(火)全国一斉発売 (1本10カプセル入 本体価格1,500円、税込価格1,620円)

販売チャネル:

(1)全国のネスプレッソブティック

(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

■「マスターオリジン コスタリカ」

- ・味わいの強さ: 7
- ・おすすめの抽出量: エスプレッソ(約40ml)またはルンゴ(約110ml)
- ・技法: 温泉水による水洗処理
- ・特徴: 麦芽のような香りと甘い味わい

コスタリカの大地から湧き出す温泉水によって生み出される、澄み渡るように上品な甘みと、バランスの取れた麦芽のような風味が特徴のコーヒーです。



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。