

報道関係各位

ネスレネスプレッソ株式会社  
2019年5月29日

日光溢れる夏のオーストラリアからインスピレーションを受けた2種のアイスコーヒー  
「ロングブラック・オーバー・アイス」、「フラットホワイト・オーバー・アイス」  
2019年6月4日(火)発売

本格的なミルクフォーム作りが可能な「エアロチーノ バリスタ」2019年6月18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)」(ネスレ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、この夏、オーストラリアで親しまれているレシピからインスピレーションを受けてつくられた2種のアイスコーヒーレシピ専用コーヒー「ロングブラック・オーバー・アイス」、「フラットホワイト・オーバー・アイス」、そして、アイスコーヒー体験をさらに豊かにするアクセサリーを6月4日(火)より数量限定で発売いたします。さらに、幅広いドリンクレシピなどを作るレシピメーカー「エアロチーノバリスタ」を6月18日(火)に発売いたします。

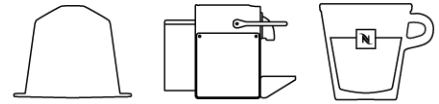


左から「フラットホワイト・オーバー・アイス」、「ロングブラック・オーバー・アイス」

ネスプレッソは、コーヒー豆の生産から、焙煎、ブレンド、粉碎の各工程において、熟練の専門家たちが情熱を注いで作り出した、上質なアロマを持つこだわりのコーヒーをご提供しています。

今回お届けするのは、オーストラリアで楽しまれているコーヒーレシピ、ロングブラックとフラットホワイトからインスピレーションを受けてつくられた、2種類の爽やかなアイスコーヒーレシピを楽しむための数量限定コーヒー「ロングブラック・オーバー・アイス」と「フラットホワイト・オーバー・アイス」です。

「ロングブラック・オーバー・アイス」は、フルボディな味わいが特徴のブレンド。みずみずしくフルーティー、フローラルなアロマで知られる南米と東アフリカのコーヒーを組み合わせることで、活気に満ちたアロマを閉じ込めました。氷を入れたグラスに炭酸水とコーヒーを注いで、爽やかなアイスコーヒーをお楽しみいただけます。「フラットホワイト・オーバー・アイス」は、力強い味わいとスパイスのような香りが特徴の深煎りのブレンド。氷を入れたグラスにミルクを注いでから、コーヒーを注ぎ、クリーミーでなめらかな口当たりとリッチなアロマをご堪能いただけます。



ネスプレッソでは、この 2 種類の数量限定コーヒーを最も美味しくお飲みいただけるよう、コーヒーの専門家が調整を重ねたレシピとともにアイスコーヒーの新しい楽しみ方を提案し、至福のコーヒー体験をお届けいたします。夏のひと時を爽やかに彩るアイスコーヒーに、ご期待ください。

また、レシピメーカー「エアロチーノ バリスタ」は、独自の技術によって、これまでにないほど簡単に多彩なドリンクレシピを実現します。付属のジャグに材料を入れ、ボタンを押すだけの簡単な操作で、希望のレシピを自動で作れるレシピメーカーです。また、アプリ連動で新しいレシピを追加することにより、お好みに合わせたカスタマイズが可能です。ご自宅にいながら、まるでプロのバリスタが淹れたような本格的なドリンクレシピをお楽しみいただけます。

## ～数量限定コーヒー・アクセサリ～ 製品概要～

### 販売チャネル:

- (1) 全国のネスプレッソブティック／ネスプレッソミニ
- (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](http://www.nespresso.com)

### 発売日:

2019年6月4日(火) 全国一斉発売

### ■「ロングブラック・オーバー・アイス」

フルーティーな香りとフルボディな味わいが特徴のブレンド。香り高いアロマが際立つ浅煎りのローストです。氷と炭酸水とともに味わう、爽やかなアイスコーヒーをお楽しみください。

#### ●おすすめのアイスコーヒーレシピ

- ・グラスに 120g の氷を入れる
- ・炭酸水(120ml)をグラスに注ぎ入れる
- ・コーヒーをリストレット(約 25ml)で抽出し、グラスに注ぐ

### ■「フラットホワイト・オーバー・アイス」

力強い味わいとスパイスのような香りが特徴の深煎りのブレンド。ミルクを加えてもしっかりと感じられるまろやかな穀物のような香りと焙煎香が特徴の、バランスの良い味わい。クリーミーでなめらかな口当たりとリッチなアロマをお楽しみください。

#### ●おすすめのアイスコーヒーレシピ

- ・グラスに 120g の氷を入れる
- ・牛乳(120ml)をグラスに注ぎ入れる
- ・コーヒーをリストレット(約 25ml)で抽出し、グラスに注ぐ

### 価格:

各種 1 本(10 カプセル入)あたり 本体価格 900 円、税込価格 972 円

## ■アイスコーヒーのレシピを手軽にお楽しみいただける、数量限定のアクセサリ

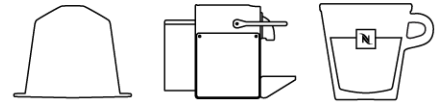
### <シロップセット>

アイスコーヒーレシピに新たな味わいをプラスする、3 種類のフレーバーシロップ  
フレーバー: バニラ、ココナッツ、キャラメル 各 50ml 入り

### 価格:

本体価格 1,000 円 税込価格 1,080 円





## ～レシピメーカー 製品概要～

### 販売チャネル:

- (1)全国のネスプレッソブティック/ネスプレッソミニ
- (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](http://www.nespresso.com)

### 発売日:

2019年6月18日(火) 全国一斉発売

### ■エアロチーノバリスタ

幅広いドリンクレシピなどが作れるレシピメーカー「エアロチーノバリスタ」。キッチンに馴染む、機能性を備えたスタイリッシュなデザイン。

### 【「エアロチーノバリスタ」の特長】

- ・20種類以上の豊富なレシピ  
モバイルアプリと連動させることで、新しいレシピが追加可能
- ・ボタン一つで簡単操作  
付属のジャグに材料を入れ、ボタンを押すだけの簡単な操作で、希望のレシピを自動で作ることが可能

### 価格:

本体価格 20,000円 税込価格 21,600円



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。

### 【このリリースに関するメディアお問い合わせ先】

ネスプレッソ PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)  
担当: 安藤、武田  
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 Email: [nespresso\\_pr@ssu.co.jp](mailto:nespresso_pr@ssu.co.jp)

### 【商品に関するお問い合わせ先】

ネスレネスプレッソ株式会社 PR 担当: 宇田川、中岡  
〒141-0022 東京都品川区東五反田 2-10-2 東五反田スクエア  
TEL: 03-4334-7440 FAX: 03-4334-7075 Email: [JP\\_PR@nespresso.com](mailto:JP_PR@nespresso.com)

### 【掲載される場合の読者お問い合わせ先】

ネスプレッソクラブ TEL: 0120-57-3101 <http://www.nespresso.com>