

報道関係各位

ネスプレッソ株式会社

2020年10月6日(火)

ハワイ島の豊かな自然が育んだ味わい 「オリジナル」向け数量限定コーヒー「ハワイ・コナ」 2020年10月13日(火)発売決定

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”をお楽しみいただく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:ピエール・デュバイル)は、ハワイ島から届いたエキゾチックな味わいのコーヒー「ハワイ・コナ」を、「オリジナル」向け数量限定コーヒーとして2020年10月13日(火)より発売します。



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。今回、ネスプレッソがお届けするのは、フルーツを想わせる香りに、ほのかに感じるナッツのような香りが添えられ、まるでシルクのようななめらかな口あたりが芳醇な香りを引き立てる数量限定コーヒー「ハワイ・コナ」です。

ネスプレッソの専門家たちは、皆様にコーヒーとの新しい出会いを体験していただきたいと考え、世界各地の希少で人気の高いコーヒーを追い求め、数量限定コーヒーとしてご提供するという終わりなき探求の旅を続けています。コナコーヒーは、その希少な味わいから世界中のコーヒー愛飲家の間で評判の高いコーヒーの一つであり、ネスプレッソが目指す特別なコーヒー体験をお届けするのにふさわしいと考え、非常に限られた数量限定コーヒー「ハワイ・コナ」としてご提供します。

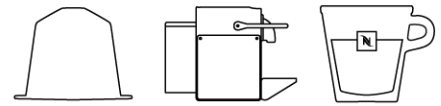
数量限定コーヒー「ハワイ・コナ」の生産地

世界でも有数の美しい島、ハワイ島の中でも限られた西部地域で育まれるコナコーヒーの多くは、家族経営の小さな農園で伝統的な方法により大切に栽培され、年間僅かな量が生産されます。コーヒー栽培に適したこの土地は温暖な気候、豊かな自然がもたらす日陰や火山性土壌により、コーヒーの木々はゆっくりと育ち、理想的なコーヒーチェリーが育まれます。この限られた地域で栽培されたコーヒーチェリーは、丁寧に手摘みで収穫されます。そして、細心の注意のもと選別されたコーヒーのみを、ネスプレッソの数量限定コーヒー「ハワイ・コナ」として発売いたします。類まれな風味と複雑性を持つこの希少なコーヒーの特徴を活かすため、ネスプレッソのコーヒーエキスパートは繊細な焙煎を施し、さらに注意深い開発工程を経てこの限定コーヒーは生まれました。エキゾチックなフルーツを想わせる香りを持ちながらも、しっかりとした味わいを引き出すため、中煎り、中挽きで仕上げております。

ハワイ島の豊かな自然が育んだ味わい

ハワイ島から届いたエキゾチックな味わいのコーヒー「ハワイ・コナ」は、フルーツを想わせる香りに、ほのかに感じるナッツのような香りが添えられ、まるでシルクのようななめらかな口あたりがこのコーヒーの芳醇な香りを引き立てます。一口味わうと、ベリーや柑橘のフルーツのような酸味がこのコーヒーを育んだ地を想わせる爽やかな味わいを印象づけます。豊かなハワイ島の自然が育んだ希少な味わいをお楽しみいただけます。





新製品概要

発売日: 2020 年 10 月 13 日(火)

販売チャネル: 全国の直営店舗 ネスプレッソブティック/ネスプレッソミニ(小型店舗)

フリーダイヤル 0120-57-3101

公式ウェブサイト www.nespresso.com

一部のネスプレッソショップ(※1)

(※1) 量販店内のネスプレッソ専用ブース。「ハワイ・コナ」はネスプレッソショップ イオンモール幕張新都心のみでの取り扱いとなります。

「オリジナル」向け数量限定コーヒー「ハワイ・コナ」

価格: 1 本(10 カプセル入) 本体価格 2,500 円、税込価格 2,700 円

味わいの強さ: 5

おすすめの抽出量: エスプレッソ(約 40ml)

ベリーや柑橘のフルーツを想わせるような香りと、
ほのかに感じるナッツのような香り、シルクのようななめらかな口あたりが特長です。



ネスレネスプレッソ社について <https://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: 北澤(080-4952-8681) 安藤(080-3579-5352)、武田 FAX: 03-5413-3050 Email: 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

【掲載される場合の読者お問い合わせ先】

ネスプレッソ TEL: 0120-57-3101 <https://www.nespresso.com>