

報道関係各位

ネスプレッソ株式会社

2021年3月31日(水)

コーヒー生産者たちの職人技から生まれた
「マスターオリジンズ」シリーズから、独自の発酵プロセスを用いた
数量限定・ニカラグア産コーヒー「ラ・クンプリーダ・レフィナーダ」
2021年4月7日(水)新発売

ネスプレッソが生産者とともに研究・開発した新たな精製方法

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、高い職人技から生み出された「マスターオリジンズ」シリーズより、「オリジナル」「ヴァーチュオ」向け数量限定カプセルコーヒー、「ラ・クンプリーダ・レフィナーダ」を2021年4月7日(水)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。「マスターオリジンズ」シリーズは、単一生産国から選んだコーヒー豆のみを使用する「シングルオリジン」という考え方に加え、世界各地の職人たちがその土地ならではの精製方法を施して生み出す、個性溢れる豊かな味わいのコーヒーをお楽しみいただくシリーズです。

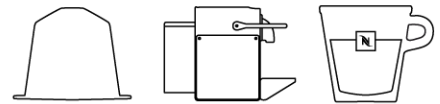
職人のこだわりと情熱を感じる至福の一杯が期間限定で登場

このたび誕生した「オリジナル」「ヴァーチュオ」向け数量限定コーヒー「ラ・クンプリーダ・レフィナーダ」には、ニカラグア中部マタガルパ周辺の山々にある農園のアラビカ種マルセサ品種が用いられています。新たな試みとなるネスプレッソ独自の発酵プロセスを実現するため、一粒一粒手摘みで収穫した糖度の高い完熟したコーヒーチェリーに酵母を吹きかけ、風味がしっかりと引き出されるまで72時間もの時間をかけて発酵プロセスを施した後、約2~3週間の時間をかけてコーヒーチェリーを乾燥させます。この丹念な手仕事により、砂糖漬けしたチェリーやザクロのようなワイルドさ溢れるフルーティーな香りと比類ないなめらかさと甘い味わいを引き出しました。

2018年に発売以降、定番コーヒーとしてその味わいをお届けしているマスターオリジンズ「ニカラグア」、そして「ニカラグア」の第二章ともいえる「ラ・クンプリーダ・レフィナーダ」には同じ農園で育まれたアラビカ種マルセサ品種のコーヒーチェリーが用いられています。ブラックハニープロセスを施した「ニカラグア」と、独自の発酵プロセスを施した「ラ・クンプリーダ・レフィナーダ」。異なる精製法により生まれる、そのユニークで豊かな味わいの特徴をぜひお楽しみください。

未来に向けてのパートナーシップの確立

数量限定コーヒー「ラ・クンプリーダ・レフィナーダ」の開発は、持続可能な未来へ向けて雇用を生み出すことにより地元のコーヒー生産コミュニティを支援するという、ネスプレッソとニカラグアの農業再生における共通価値を示すプロジェクトでもありました。これまで、ラ・クンプリーダ地域の20軒のコーヒー農園がコーヒーチェリーと森林農業の保全に貢献をしています。また、今回のプロジェクトを通じ、収穫、発酵、乾燥や工程に必要な倉庫の建設など、当該地域において、数百もの新たな仕事を生み出しました。



さらに、ネスプレッソはニカラグアのコーヒー生産を取り巻く環境を守るべく、約 100,000 本もの土着の木々を植樹し、持続可能な高品質なコーヒー生産に取り組んでいます。



ネスプレッソの類稀なるコーヒーは、「想い」から生まれます。まるで芸術家のようなコーヒー生産者たちとともに、新たな挑戦や革新を行い、コーヒー豆一粒一粒に秘められた味わいを引き出し、その「想い」を込めた一杯を皆様にお届けしています。

新製品概要

発売日: 2021年4月7日(水)
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
 ネスプレッソショップ (※量販店内のネスプレッソ専用ブース)

「オリジナル」向け、「ヴァーチュオ」向け数量限定コーヒー

「マスターオリジンズ」シリーズより、ニカラグア産のコーヒー豆を使用した数量限定コーヒー「ラ・クンプリーダ・レフィナーダ」が登場します。ネスプレッソ独自の発酵のプロセスを究めるため、ラ・クンプリーダ農園の生産者とともに開発した新たな精製法により、砂糖漬けたチェリーやザクロを想わせる香りとなめらかなで甘い味わいを引き出しました。生産者がもつこだわりと情熱を感じる一杯を、是非お楽しみください。

<p>「オリジナル」向けコーヒー マスターオリジンズ「ラ・クンプリーダ・レフィナーダ」 価格: 1本(10カプセル入) 本体価格 950円、税込価格 1,026円 抽出量: エスプレッソ(約40ml) または ルンゴ(約110ml) 味わいの強さ: 5 生豆生産国名: ニカラグア</p>	
<p>「ヴァーチュオ」向けコーヒー マスターオリジンズ「ラ・クンプリーダ・レフィナーダ」 価格: 1本(10カプセル入) 本体価格 1,000円、税込価格 1,080円 抽出量: ダブル・エスプレッソ(約80ml) 味わいの強さ: 5 生豆生産国名: ニカラグア</p>	

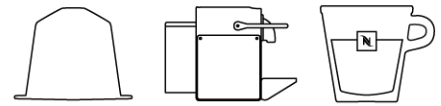
スプリングキャンペーン 2021

新規購入者向けコーヒーメーカーキャンペーン実施中

2021年3月15日(月)より2021年5月31日(月)まで、ネスプレッソのコーヒーメーカーを新規でご購入のお客様を対象に「スプリングキャンペーン 2021」を実施中です。コーヒーメーカーの機種に応じて、カプセルコーヒー(20杯分もしくは40杯分)をプレゼントいたします。ぜひこの機会に「ラ・クンプリーダ・レフィナーダ」をはじめとするネスプレッソの豊かなコーヒーの味わいをお楽しみください。

適用条件など詳細は、ネスプレッソ公式ウェブサイトにてご確認ください。

<https://www.nespresso.com/jp/ja/coffee-machine-offer>



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。使用済みのカプセルは、回収ボックス設置のプティックにてリサイクルに向けて回収をしています。

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、そして飲み終えたその先まで、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】

ネスプレッソ株式会社 PR 担当：星野、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>