

2015年4月1日

報道関係各位

ネスプレッソ株式会社

食べられる「タイムカプセル」! ?

ネスプレッソのカプセルコーヒーの秘密を解き明かす体験型イベント 期間限定『ネスプレッソ タイムカプセルジャーニー』開催

@ネスプレッソブティック 表参道店

2015年4月1日(水) ~ 4月6日(月)

味わいと品質を追求し、プレミアムポーションコーヒーのパイオニアとして世界市場をリードする「NESPRESSO (ネスプレッソ)」(ネスプレッソ株式会社 本社：東京都港区、代表取締役社長 アレクサンダー・シュネガー)は、土壌から一杯のコーヒーに至るまでのネスプレッソのこだわりと魅力を、コーヒー愛飲家へ伝えるために、時空を超える『タイムカプセル』をテーマに、五感を使って“見る・味わう・学ぶ”体験型イベント「ネスプレッソ タイムカプセルジャーニー」をネスプレッソブティック 表参道にて、2015年4月1日(水)~4月6日(月)期間限定で開催致します。本イベントの開始に伴い、先行して、2015年3月31日(火)には、媒体社向けの体験会を表参道ヒルズ スペースオーにて開催致しました。

■ 先行イベントにはスペシャルゲストも参加！食べられる『タイムカプセル』とは？！

表参道ヒルズで開催された先行イベント当日は、土壌から一杯のコーヒーに至るまでのネスプレッソのこだわりをカプセルコーヒーの中に「タイムカプセル」として表現した、五感を使って“見る・味わう・学ぶ”体験コンテンツを会場にご用意し、苗木植えやコーヒーチェリーの収穫の体験をはじめ、コーヒーに合う創作スイーツとして、食べられる「タイムカプセル」を披露致しました。

スペシャルゲストには、ミュージシャンに留まらずモデルとしても活躍の幅を広げているコーヒー愛飲家のシド・カフカさんが登場。カプセルコーヒーの楽しみ方について、「その日の気分によって、どのフレーバーにしようかなと選びながら、楽しい気持ちで朝を迎えることができます。」とコメントし、また、今回、「ネスプレッソ タイムカプセルジャーニー」を体験した感想として、「多くの人の手作業でつくられていることを知って、ネスプレッソのコーヒーには温かみが詰まっているとより一層感じる事ができ、すごく興味深かったです。世の中のみなさんに届けるまでの工程は、音楽をつくりあげるまでの想いや工程と似ていますね。」と、その魅力を語っていただきました。

さらに、今回特別に“食べられるタイムカプセル”をコラボで創作したスイーツ業界で活躍する「パティスリー-KURO」のオーナーシェフ黒木氏と「和菓子司いづみや」店主である三堀氏からは、「技術的に非常に難しい、餡細工とチョコレートを作品に組み込むことにこだわりました。」「湿度の調整をはじめ、特性の異なる和菓子との組み合わせが苦労しました。」とそれぞれメッセージし、“食べられるタイムカプセル”と、期間限定でカプセルコーヒーと共に提供されるオリジナルスイーツを併せてお披露目しました。



期間限定『ネスプレッソ タイムカプセルジャーニー』@ネスプレッソブティック 表参道店 【2015年4月1日（水）～4月6日（月）】

■五感を使って“見る・味わう・学ぶ”、ネスプレッソの『タイムカプセル』を体験

4月1日（水）からは、表参道のネスプレッソブティックでも期間限定で、五感を使って“見る・味わう・学ぶ”『タイムカプセル』の体験コーナーをご用意しています。コーヒー愛飲家の方々に、本体験コーナーを通じて、ネスプレッソのカプセルコーヒーに閉じ込めたこだわりや魅力をより感じて頂くことを目的として開催いたします。

【開催場所】

ネスプレッソブティック 表参道
〒107-0061 東京都港区北青山 3-6-1 オーク表参道 2F
コーヒーエクスペリエンスセンター

【開催期間】

2015年4月1日（水）～4月6日（月）
月～木・日／11:00～20:00（金・土のみ／～20:30）
※月～木・日（19:00 最終入場）
※金・土（20:00 最終入場）



<タイムカプセル体験概要>

スイーツ業界で活躍する菓子職人が、“ネスプレッソのこだわり”を象徴するものとしてこの日のために「食べられるタイムカプセル」を創作。ネスプレッソのカプセルコーヒーの中に何が詰まっているのか、赤い果実が一杯のコーヒーになるまでの旅路を体験したあとは、食べられる「タイムカプセル」と、ネスプレッソの23種類のカプセルコーヒーから選りすぐったコーヒーとのマリアージュ（テイスティング）をお楽しみいただけます。

また、今回、ネスプレッソのコーヒーからうけるインスピレーションをもとに、アーティストがカプセルを使用したアート作品を制作。3名のアーティストによる作品を鑑賞いただきながら、視覚にも楽しく、ネスプレッソの世界観を味わっていただきます。

<期間限定！食べられる“タイムカプセル”とは？>



上段：ネスプレッソのカプセルコーヒー
下段：上記を模して創作したスイーツ

- <1> “ロサバヤ” と フランボワーズチョコレート
- <2> “ヴォリュート” と 柚子チョコレート
- <3> “インドリヤ” と ビスターシュチョコレート
- <4> “ブケーラ・ルンゴ” と 桜花のしぐれ羹
- <5> “リストレット” と 杏入り黒胡麻の落雁
- <6> “カプリチオ” と 小倉の葛寄せ抹茶羊羹合わせ



<菓子職人プロフィール>

■黒木 賢二郎／シェフ・パティシエ

パティスリー-KURO オーナーシェフ。熊本県出身。高輪プリンスホテル、パンパシフィック横浜にてパストリーシェフを経て、現在に至る。「プリンスホテル社内コンクール プティガトー部門優勝」、「JAPAN CAKE SHOW 2008 トップ オブ パティシエ 飴細工部門 準優勝」、など受賞歴多数。

■三堀 純一／和菓子司いづみや店主

有限会社いづみや 代表取締役社長/三代目店主。1974年8月17日神奈川県横須賀市生まれ。1995年 東京製菓学校卒業以来、和菓子司いづみやの和菓子職人として活躍中。持ち前の和菓子に対するユニークな考え方でさまざまな和菓子を考案。

<カプセルアート & ネスプレッソ ラティシマ・タッチ プレゼントキャンペーン！>

ネスプレッソのコーヒーから受けるインスピレーションをもとに、オリジナルアートの制作を担当したアーティスト 3 名のうち、造形作家として活躍する gaju（松岡志保）氏と小林誠実氏が手がけたアートと最新ネスプレッソマシーンが当たるプレゼントキャンペーンも実施いたします。オリジナルアートはイベント会場でも展示いたします。

（キャンペーン期間：2015 年 3 月 31 日～4 月 13 日）

◆キャンペーン URL：

<http://www.nespresso.com/timecapsule/campaign/>

上記ウェブサイトからどなたでもご応募いただけます。

- ①抽選で 2 名様にプレゼント／アーティスト作品 2 点のうちどちらか 1 点＋ネスプレッソ ラティシマ・タッチ 1 台
- ②抽選で 3 名様にプレゼント／ネスプレッソ ラティシマ・タッチ 1 台



<アーティスト プロフィール>

■MAY（メイ）／ペーパー・スカルプチャーアーティスト

東京のインターナショナルスクールを経て渡米。1992 年、Parsons School of Design, New York 卒業。

1999 年、New York University, School of Arts and Art Education 修了。

Parsons 在学中から立体作品を作り始め、卒業後はニューヨークを拠点に、ウィンドーディスプレイや広告にも作品が起用される。2000 年、ニューヨークを離れ、拠点を東京に移す。料理・夢・神話・おとぎ話・音楽・香りと、あらゆるものを取り入れた新たな創造の世界に向かっている。

■gaju（松岡志保）／造形作家

1977 年、熊本県天草市（旧牛深市）生まれ。

"時の経過の不可思議"を創作の原点とし、おもに様々な粘土に異素材を組み合わせたオブジェ・立体イラストレーションを造形。作品は gaju（ガジュ）と gaju.le（ガジュリ）という 2 つの創作形態があり、自作オブジェを使った空間を作ることを楽しんでいる。2002 年、gaju 展をかわきりに毎年個展などで、新作を発表している。

■小林誠実（こばやしともり）／特殊造形作家

特殊メイク専門学校卒業後、フリーランスとして活動。国内では様々な映画やメディア等で特殊造形に携わる。

2011 年、シドニーで行われた IMATS トレードショウの特殊メイク世界大会で準グランプリを受賞。

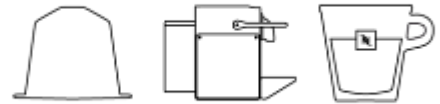
2012 年、ロサンゼルス IMATS トレードショウでも特殊メイクデモンストレーションを務める。

■ネスプレッソの巨大なカプセルが出現！？

3 月 31 日（火）～4 月 6 日（月）には、表参道ヒルズのエントランスに、ネスプレッソのカプセルコーヒーを模した巨大なカプセルが出現。

フォトスポットとしてもお楽しみ頂けます。





「NESPRESSO（ネスプレッソ）」 タイムカプセルの秘密

～こだわり抜いたコーヒー豆、繊細なアロマが閉じ込められたネスプレッソ独自のカプセル～

ネスプレッソでは、ネスプレッソのコーヒーカプセルを「タイムカプセル」に例えています。Terroir to Cup（コーヒー豆の生育環境からコーヒーを味わう瞬間まで）という、すべての工程においてこだわり抜くネスプレッソの哲学に基づき、コーヒー豆と繊細なアロマをカプセルに瞬間的に閉じ込め、時を超えてお客様のもとにお届けしているからです。

ネスプレッソではコーヒー豆の生育環境からこだわり、完熟した実だけを人の手で収穫。コーヒー豆が持つ繊細なアロマを頂点まで高めるように、細心の注意を払った焙煎が行われています。また、外気、光、湿気などからコーヒーを保護する革新的なアルミニウム製カプセルを使用し、豊潤なアロマ（香り）と味わいを密封しています。

～バラエティ豊富なカプセル～

ネスプレッソのカプセルコーヒーは、「グラン・クリュ」と名づけられています。それは優れた地域で育ったワインがそう呼ばれるのと同様、厳しい基準を満たしているからです。

「グラン・クリュ」は、全部で 23 種類あり、アロマの類似性によって、3 つのタイプに分類されています。また、コーヒーのボディや苦味、及び焙煎のレベルで味わいの強さを決めています。

～ネスプレッソの Quick & Easy システム～

気分に合わせてカプセルを選び、マシンにセットしボタンを押すだけで、最大 19 気圧の高圧ポンプによってコーヒーが抽出され、カプセルに閉じ込められたアロマが解放されます。

またミルクレシピーに対応したネスプレッソのコーヒーメーカーや専用のミルク加熱泡立て器を使用することで、ふんわりしたフォームミルク作りも自動で簡単に行うことができ、カプチーノ、カフェ・マッキャートも手軽に楽しめます。

独自のカプセルコーヒーとコーヒーメーカーの組み合わせが創り出すしっかりとしたボディ、深い味わい、コーヒーの焙煎された香り、なめらかでふんわり濃厚なクレマが、ネスプレッソの特徴です。

～ネスレネスプレッソ社について～

「NESPRESSO（ネスプレッソ）」が提供するコーヒーは、一般家庭はもちろんのこと、高級レストランやホテル、店舗、オフィスなど、様々な場面で人々に愛飲されています。スイスのローザンヌに本社を構え、10,500 人超の従業員を擁するネスレネスプレッソ社は、現在約 62 カ国で事業を展開するとともに、世界の主要都市で 414 店舗以上の直営のブティックを展開しています。ネスレグループの中でも急速に成長している事業です。

<ネスプレッソブティック表参道店・体験イベント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：末吉敦子、奥村彩香

東京都港区芝 1-10-13 芝日景有楽ビル

TEL : 03-4334-7440 FAX : 03-5476-5528 Email : JP_PR@nespresso.com