



報道関係各位

ネスレネスプレッソ株式会社

2024年1月11日（木）

ファンを魅了した“忘れられない味わい”が復刻
ネスプレッソ × ピエール・エルメ・パリ
数量限定コーヒーを2024年1月25日（木）発売

力強い味わいで支持されていた「オリジナル」向けコーヒー「ダルカン」も
2024年1月12日（金）数量限定で再販売

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”を楽しむ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いる「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:シルヴァン・シマル）は、ネスプレッソファンが愛したコーヒー2種類を数量限定で復刻します。その力強い味わいでコーヒーのバリエーションを広げた「オリジナル」向けコーヒー「ダルカン」を2024年1月12日（金）から、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによる「オリジナル」「ヴァーチュオ」向けコーヒー全6品を2024年1月25日（木）から共に数量限定にて販売します。



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う瞬間まで、至福の一杯を作るために専門家が情熱を注いでいます。鮮度を守るアルミニウム製カプセルに密封された高品質なコーヒーを、操作の簡単な専用のコーヒーメーカーで抽出することにより、どなたでも家庭で至福のコーヒー体験を楽しむことができます。

2024年は、ネスプレッソファンに愛された2つのコーヒーの復刻からスタートします。世界的に有名なパティシエでショコラティエであるピエール・エルメ氏とともに考案したピエール・エルメ・パリとのコラボレーションコーヒーは、2022年の冬の数量限定コーヒーとして登場し、その格別で洗練された味わいは多くの人から支持を得ました。スイーツとの相性も考えられた芸術的な味わいは、バレンタインシーズンにもおすすめです。

また、「オリジナル」向けコーヒー「ダルカン」も数量限定にて再び登場します。焙煎の度合い、コク、そして苦みからなる味わいの強さのバリエーションを広げたブランドの歴史上革新的なコーヒーであり、ネスプレッソの止まないコーヒーへの探究心を象徴するクラシックコーヒーです。しっかりとした味わいの濃厚なコーヒーで、豊かで深い味わいの冒険を届けます。



フレーバーの魔術師 ピエール・エルメ氏が生み出した ネスプレッソだけの味わいが復刻

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションコーヒーは、シングルオリジンのコーヒーとフレーバーコーヒーからなる全6種類です。「アンフィニマン エスプレッソ」（「オリジナル」向け）、「アンフィニマン ダブルエスプレッソ」（「ヴァーチュオ」向け）は、ピエール・エルメ氏が実際に足も運んだコーヒー生産地のコロンビアのトリマ地域で育まれたアラビカ種を使用したシングルオリジンのコーヒーです。フレーバーコーヒーの「アンフィニマン グルマン」（「オリジナル」&「ヴァーチュオ」向け）は、ローストしたヘーゼルナッツの優雅な香りが贅沢に広がるコーヒーです。「アンフィニマン フリュイテ」（「オリジナル」&「ヴァーチュオ」向け）は、ラズベリーの香りと穀物のような香りが調和するフレーバーコーヒーで、ピエール・エルメ・パリのペイストリーを彷彿させます。「ヴァーチュオ」向けのフレーバーコーヒー2種はたっぷりとしたマグサイズ（約230ml）で楽しめます。

多くのネスプレッソファンに愛された 力強い味わいの「ダルカン」が登場

「ダルカン」は、アラビカ種100%で力強い味わいの実現を目指し作られ、2013年から6年間、定番として販売していたコーヒーです。焙煎の香りと苦味、カカオのような風味とベルベットのような口あたりは、販売当時も多くのネスプレッソ愛好家を虜にしてきました。ネスプレッソの専門家が選び抜いた、コスタリカ産とインドネシア産を中心とする長時間の焙煎に耐えられるプロファイルを持ったアラビカ種コーヒーのブレンドに、スプリットローストを施すことにより、力強さに加えて深みを感じさせる味わいに仕上げた「ダルカン」は、濃厚なエスプレッソで楽しむことはもちろん、ミルクと合わせカプチーノやラテにもふさわしいしっかりとした味わいのコーヒーです。

— ネスプレッソ × ピエール・エルメ・パリ 製品概要 —

発売日 : 2024年1月25日（木）
販売チャネル : 全国の直営店舗 ネスプレッソブティック
フリーダイヤル 0120-57-3101
公式ウェブサイト <https://www.nespresso.com>

ピエール・エルメ・パリ コラボレーション 「オリジナル」向けコーヒー

コロンビアのトリマ地域で育まれたアラビカ種を使用したシングルオリジンのエスプレッソ1種類と2種類のフレーバーコーヒーの全3種類の数量限定コーヒーです。

「アンフィニマン エスプレッソ」

コロンビア産アラビカ種を使用したシングルオリジンコーヒー。
トリマという地域で育まれたこのコーヒーは、赤い果実や穀物のような香りと、印象的な深みのある味わいとエレガントな口あたりが特長です。

味わいの強さ：6

おすすめの抽出量：エスプレッソ（約40ml）

価格：1本（10カプセル入）税込価格 1,080円（本体価格 1,000円）



「アンフィニマン グルマン」

繊細な甘さの南米産アラビカ種を使用したフレーバーコーヒー。
ローストしたヘーゼルナッツの香りとアーモンドビスコッティや、繊細なバニラを想わせるトップノートが特長です。

<ヘーゼルナッツ風味香料使用>

おすすめの抽出量：エスプレッソ（約40ml）

価格：1本（10カプセル入）税込価格 1,080円（本体価格 1,000円）





「アンフィニマン フリュイテ」

ラズベリーの香りと穀物のような香りが美しく調和するフレーバーコーヒー。
ピエール・エルメ・パリのペイストリーの複雑な風味から、
インスピレーションを得た一杯です。<ラズベリー風味香料使用>
おすすめの抽出量：エスプレッソ（約 40ml）
価格：1 本（10 カプセル入） 税込価格 1,080 円（本体価格 1,000 円）



ピエール・エルメ・パリ コラボレーション 「ヴァーチュオ」 向けコーヒー

コロンビアのトリマ地域で育まれたアラビカ種を使用したダブルエスプレッソ（約 80ml）のシングルオリジン
コーヒー1種類と、たっぷりとしたマグサイズ（約 230ml）で贅沢に楽しむ 2 種類のフレーバーコーヒーの全 3
種類の数量限定コーヒーです。

「アンフィニマン ダブルエスプレッソ」

コロンビア産アラビカ種を使用したシングルオリジンコーヒー。
トリマという地域で育まれたこのコーヒーは、赤い果実や穀物のような香りと、
印象的な深みのある味わいとエレガントな口あたりが特長です。
味わいの強さ：6
抽出量：ダブルエスプレッソ（約 80ml）
価格：1 本（10 カプセル入） 税込価格 1,188 円（本体価格 1,100 円）



「アンフィニマン グルマン」

中南米産とアフリカ産のアラビカ種を使用したフレーバーコーヒー。
プラリネやバニラを想わせるトップノートとローストヘーゼルナッツの
優雅な香りが特長です。<ヘーゼルナッツ風味香料使用>
抽出量：マグ（約 230ml）
価格：1 本（10 カプセル入） 税込価格 1,296 円（本体価格 1,200 円）



「アンフィニマン フリュイテ」

中南米産とアフリカ産のアラビカ種を使用したフレーバーコーヒー。
穀物のような風味とラズベリーを想わせるほのかな酸味が広がる一杯です。
<ラズベリー風味香料使用>
抽出量：マグ（約 230ml）
価格：1 本（10 カプセル入） 税込価格 1,296 円（本体価格 1,200 円）



— 「ダルカン」 製品概要 —

発売日 : 2024 年 1 月 12 日（金）
販売チャネル : 全国の直営店舗 ネスプレッソブティック
フリーダイヤル 0120-57-3101
公式ウェブサイト <https://www.nespresso.com>



ダルカン「オリジナル」向けコーヒー

100%アラビカ種コーヒーのブレンドを通常より深く長い時間をかけて焙煎した、力強い味わいのコーヒー。

ほのかなココアのような香りと、トーストした穀物を想わせる香りでしっかりとした味わいと苦味が特長です。

味わいの強さ：11

おすすめの抽出量：リストレット（約 25ml）、エスプレッソ（約 40ml）

価格：1本（10カプセル入） 税込価格 1,080円（本体価格 1,000円）



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年に販売を開始して以降、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、高品質なコーヒーをシンプルな操作でどなたでも家庭で楽しむことができるシステムを通じ、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、消費者の手に渡ります。使用済みのネスプレッソカプセルは、回収ボックス設置のプティックやパートナー企業、自宅回収サービスを通して回収され、リサイクルされます。また、ネスプレッソのグローバルにおける創業以来一貫して続けてきたコーヒーを通じてポジティブな影響をもたらす様々な活動が評価され、Nestlé Nespresso S.A.は 2022年に、環境や社会に対する透明性や説明責任などにおいて高い基準を満たした企業に与えられる国際認証「B コープ™」を取得しました。

コーヒーチェリーの栽培から、コーヒーを味わう瞬間まで、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届けます。

【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：永倉(080-4249-3358)、北澤(080-4952-8681)、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 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>