

4月16日(月)はエスプレッソの日！  
 デロンギのエクスペリエンス ストア「デロンギ 表参道」で  
 「あなたの好きなコーヒー豆を見つけよう！」イベントを開催。  
 コンセプトは“Everyday is a Coffee Day!”

イタリアの老舗ロースター ムセッティ社のコーヒー豆飲み比べ！  
 ~~~ 「デロンギ 表参道」で、イタリアンカフェスタイルを体験してみませんか？ ~~~



デロンギ・ジャパン株式会社（本社：東京都千代田区、代表：杉本敦男）は、全自動コーヒーマシンの試飲・体験を主とした同社初のエクスペリエンス ストア「デロンギ 表参道」で、4月16日(月)のエスプレッソの日を記念して、イタリアの老舗ロースター「ムセッティ」ブランドのコーヒー豆を使用した、「自分の好きなコーヒー豆を見つける」イベントを、4月16日(月)から30日(月)まで開催します。

「デロンギ 表参道」は、主力製品の全自動コーヒーマシンの特徴である「1杯ずつ、豆から挽きたてのコーヒーが味わえる」、「すべての工程を全自動でおこなえる」など、あなたに合ったパーフェクト・パフォーマンスを実感していただくために、お客様にコーヒー豆選びから試飲までを体験していただけるデロンギの直営店舗です。

店内は、イタリアブランドらしいデザインを意味する独自のデザインコンセプト「イタリアニティ（イタリアらしさ）」に基づき、シンプルな空間の中に、イタリアのカフェ（パール）をほうふつとさせるカウンターテーブル、大理石を敷き詰めた床、イタリアで親しまれている建材など、質感やディテールにこだわった雰囲気となっております。さらに、実際にお客様ご自身で全自動コーヒーマシンを操作していただいたり、より深いブランド体験を味わっていただけます。



ムセッティ社は、1934年にイタリアの胃袋のエミリアロマーニャ州 ピアチェンツァで創業。20カ国以上のコーヒー豆を吟味し、イタリアの伝統的製法を重んじた最新の焙煎システムで、厳選されたブレンドを提供しています。本国イタリアのみならず全世界で、「真正正銘のイタリアンエスプレッソ」として高い信頼を得ています。

製品のお問い合わせ先

デロンギ・ジャパン株式会社 マーケティング部 広報担当

Email: [delonghi-pr.japan@delonghigroup.com](mailto:delonghi-pr.japan@delonghigroup.com)

「デロンギ 表参道」で、“Everyday is a Coffee Day ! ”  
 あなたの好きなコーヒーを見つけよう！／  
 エスプレッソの日 4月16日(月)から30日(月)まで開催  
 さらに、SNS投稿で、お好きな「ムセッティ」豆をプレゼント♪



「デロンギ 表参道」“Everyday is a Coffee Day ! ” あなたの好きなコーヒーを見つけよう イベント

- 開催期間：4月16日(月)から30日(月) ※各日、店舗の営業時間内での実施となります。

Chance 1

期間中\*1「デロンギ 表参道」へ来店いただくと、  
 「ムセッティ」の豆5種類を、すべて飲み比べいただけます！

Chance 2

さらに、その場で「SNSで写真投稿\*2」をしていただいた方に、  
 もれなく、お好きなムセッティ豆を1袋（250g）プレゼント\*3！

\*1 キャンペーン期間：4月16日(月)から30日(月)

\*2 投稿条件：ご自身のFacebook、Instagram、Twitterのいずれのアカウントから、「デロンギ 表参道」でご体験いただいた写真とともに、「#デロンギ表参道」のハッシュタグをつけて投稿してください。

\*3 ムセッティ豆は、期間中おひとり様1袋限りとさせていただきますので、予めご了承ください。

店舗概要

「デロンギ 表参道」

住所：東京都渋谷区神宮前5-1-9

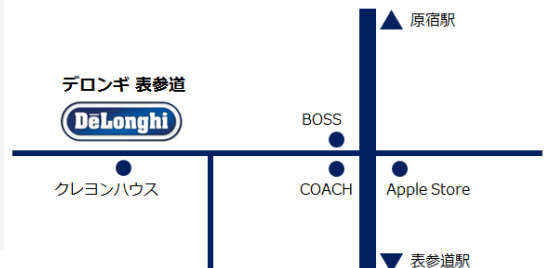
営業日：不定休

営業時間：11:00～20:00

電話番号：03-4582-2281

デロンギ・ジャパン コーヒーURL：<http://barista.delonghi.co.jp/>

表参道店舗URL：<http://barista.delonghi.co.jp/shop/omotesando.html>



## 飲み比べ可能な、5種類のムセッティ社の豆は、 世界にラテアートを広めた第一人者も認める良質な豆

~~~~ 「デロンギ 表参道」 で、体験できるコーヒー豆 一覧 ~~~~

|          |   |   |   |  |   |
|----------|---|---|---|--|---|
| 商品       |  |  |  |  |  |
| 商品名      | ムセッティ マンデルン<br>コーヒー豆 250g   | ムセッティ エボリューション<br>コーヒー豆 250g  | ムセッティ パラディソ<br>コーヒー豆 250g   | ムセッティ クレミッシモ<br>コーヒー豆 250g   | ムセッティ ロッサ<br>コーヒー豆 250g   |
| コーヒー豆原産国 | インドネシア  | ブラジル、エチオピア 他  | ブラジル、エチオピア 他  | ブラジル、インド 他   | ブラジル、インド 他  |
| 豆の品種     | 100% アラビカ   | 100% アラビカ   | 80% アラビカ<br>20% ロブスタ  | 70% アラビカ<br>30% ロブスタ   | 60% アラビカ<br>40% ロブスタ  |

### ラテアートの第一人者 ルピ氏のコメント



Q ルピさんとムセッティ社の出会いのきっかけは何だったのでしょうか？

A 20代ごろ、技術者として滞在していたベネズエラでコーヒーの魅力の虜になりました。そしてイタリアに帰国した35年前に、昼はエスプレッソ、夜はお酒を出すパルをオープンしました。お店でだすコーヒーのためにたくさんのコーヒー豆を試す中でムセッティ社のコーヒー豆に出会い惚れ込んだのです。私とムセッティとはそのころからの付き合いになります。



Q ムセッティのコーヒー豆のクオリティが高い理由は？

A ブラジル、ガテマラ、エチオピアなど、世界のコーヒー豆の産地を巡り直接買い付けた豆を、ムセッティのオーナー自らが毎日テイスティングクオリティコントロールをしっかりとっています。コーヒーを提供する上で何より大切なのは、コーヒーを楽しむ人がどのような味を求めているのかを把握していることなのです。

プロフィール：ルイジ・ルピ  
1953年 イタリア エミリア ロマーニャ州 生まれ。  
2002年 世界バリスタ チャンピオンシップ4位。  
ムセッティ社 ラテアート・コーヒー・スクール マネージャー