



報道関係各位

ネスレネスプレッソ株式会社

2024年4月18日（木）

ネスプレッソが独自開発した遠心力抽出によるコーヒーシステム「ヴァーチュオ」から
日本初上陸となるミルクレシピア対応コーヒーメーカー

「ヴァーチュオ ラティシマ」5月9日（木）発売

植物性ミルクにも対応し、自宅で本格的なミルクレシピアをワンタッチで実現

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、独自のコーヒーシステム「ヴァーチュオ」から初のミルクレシピア対応となる「ヴァーチュオ ラティシマ」を2024年5月9日（木）に発売します。



※カップは現在日本で販売しているものとデザインが異なります。

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、至福の一杯をつく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。

新登場する「ヴァーチュオ ラティシマ」は、ラージカップを中心に、たっぷりとしたクレマ^(※1)とともにコーヒーを楽しむことができる「ヴァーチュオ」シリーズ初のミルクレシピア機能付きコーヒーメーカーです。本格的なカプチーノやラテマキアートといったカフェで味わえるようなコーヒーレシピアをワンタッチ操作で、自宅で簡単につくることができ、あたたかいフォームミルクをつくるホットフォームボタンを使用すれば、ミルクを加えたさまざまなアレンジレシピアも楽しむことができます。カプチーノおよびラテマキアートのメニューボタンには「コーヒークリエーションズモード」を搭載しており、レシピアに合うコーヒーの味わい・量になるよう、コーヒー自体の抽出条件を自動で調整します。また、植物性ミルク（豆乳、アーモンドミルク、オーツミルク）も使用でき、ソイラテなどのレシピアもつくることが可能です。「ヴァーチュオ」専用のバラエティ豊かな30種類以上のコーヒーのラインアップから、好みのカップサイズと味わいを選ぶ楽しみとともに、様々なアレンジレシピアを可能にする機能性で、自宅でのコーヒータイムをより一層豊かに演出し、一人一人に合わせた忘れられないコーヒー体験を提案します。

(※1) コーヒーを淹れた際にできるヘーゼルナッツ色の泡の層

NESPRESSO



アレンジレシピに最適なコーヒーの濃度・量を調節する 「コーヒークリエイションズモード」を搭載



「ヴァーチュオ ラティシマ」に搭載した、コーヒー自体の抽出条件を自動調整する「コーヒークリエイションズモード」は、通常よりも濃く少量でコーヒーを抽出する機能で、アレンジレシピでも濃厚な味わいと香りを持ったコーヒーを楽しむことができます。カプチーノ、ラテマキアートのミルクメニューボタンには本モードが自動搭載されており、ワンタッチで、ミルクとの相性を考えた最適なミルクレシピをつくるのが可能です。また、コーヒー抽出ボタンを約1秒以内に2回押すことで、本モードでの抽出が可能なので、カプチーノやラテマキアート以外の多種多様なミルクレシピにも利用できます。さらに、グラスに入った氷の上にコーヒーを抽出してアイスコーヒーをつくる際にも本モードを使用することができます。

※通常のコーヒー抽出量が355ml以上のカプセルは、本モードで使用できません。

※ミルクと楽しむための専用カプセルなど、すでに味わいが調整された一部のカプセルコーヒーは、本モードで使用できません。

植物性ミルクにも対応 好みのスタイルに合わせたアレンジレシピが可能に



専用のミルクタンクは、牛乳のみならず豆乳、アーモンドミルク、オーツミルクといった植物性ミルクにも対応しています。ネスプレッソは、鮮度を守るアルミニウム製のカプセルに、自社にて栽培から焙煎、ブレンド、粉碎の各工程で専門知識と技術を用いて作りあげた高品質なコーヒーを密封しています。そのため、コーヒーのみならず、使用するミルクにもこだわりを持つコーヒー愛飲家それぞれの好みのスタイルで、本格的なミルクレシピを楽しむことが可能です。気分や好みに合わせてミルクを選べば、味わいのバリエーションはさらに広がります。



味わいごとに最適な抽出を実現する
独自のテクノロジーによるバラエティ豊かで本格的なコーヒー体験



「ヴァーチュオ」はネスプレッソが独自に開発した「セントリフュージョン（遠心力抽出法）」を搭載しています。カプセルを回転させながら遠心力を使ってお湯を注入し、カプセル内のコーヒー挽き豆全体にお湯を行き渡らせ、蒸らすことで、それぞれの個性豊かなアロマと味わいをより引き出します。コーヒーカプセルのフチには、各カプセルに最適な抽出設定（カップサイズ、回転数、注入湯量、湯温、湯とコーヒーの接触時間など）がバーコードで記録されており、コーヒーメーカーが自動で読み取ることにより、味わい深いコーヒーの抽出をボタン一つで可能にします。30種類以上のバラエティ豊かな「ヴァーチュオ」向けコーヒーは、ラージサイズで楽しめるマグ（約230ml）をはじめ、5つのカップサイズ（カラフェ約535ml、マグ約230ml、グランlung約150ml、ダブルエスプレッソ約80ml、エスプレッソ約40ml）に対応しています。好みのカップサイズに紐づく味わい豊かなコーヒーを選び、コーヒーメーカーにセットするだけで、まるでプロが淹れたような本格的なコーヒー体験を提供します。

新製品概要

VERTUO LATTISSIMA（ヴァーチュオ ラティシマ）

発売日：2024年5月9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

ネスプレッソ公式ウェブサイト <https://www.nespresso.com>、モバイルアプリ

ネスプレッソ公式楽天市場店、ネスプレッソ公式Yahoo!ショッピング店、アマゾン、家電量販店等



GDV5-WH-W

マットホワイトアンドグロッシー

税込価格 77,000 円

(本体価格 70,000 円)



GDV5-BK-W

マットブラックアンドグロッシー

税込価格 77,000 円

(本体価格 70,000 円)



製品仕様

本体寸法 : W19.0x D40.7x H31.5 (cm)
※カップサポート、ミルクタンク装着時
水タンク容量 : 約 1.6L
本体重量 : 約 6.3kg
定格消費電力 : 1,500W

コーヒークリエーションズモード

カプセルの種類	通常の抽出量	コーヒークリエーションズモードの抽出量
マグ	約 230ml	約 80ml
グランルンゴ	約 150ml	約 40ml
ダブルエスプレッソ	約 80ml	約 40ml
エスプレッソ	約 40ml	約 25ml

ミルクメニューボタン

カプチーノ、ラテマキアート、ホットフォーム

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「ネスプレッソ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ブ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：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>