

## 発売以来累計約 1 億杯飲まれた<sup>(※1)</sup>アイスコーヒーの新定番 「ネスカフェ アイスブレンド」に新ラインアップが登場 ボトルコーヒーと濃縮ポーション、2026年3月1日(日)新発売

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO:深谷 龍彦、以下「ネスレ日本」)は、長年親しまれてきた「ネスカフェ ゴールドブレンド」のボトルコーヒーおよび濃縮ポーション製品を刷新し、アイスコーヒーに特化したブランド「ネスカフェ アイスブレンド」シリーズとして、「ネスカフェ アイスブレンド ボトルコーヒー」(900ml:甘さひかえめ、無糖)および「ネスカフェ アイスブレンド ポーション」(7個、18個:甘さひかえめ、無糖)を、2026年3月1日(日)に発売します。

(※1)2025年3月発売のレギュラーソリュブルコーヒー「ネスカフェ アイスブレンド」、2025年3月~12月の販売量を1杯あたり2gで換算



画像(イメージ):「ネスカフェ アイスブレンド ボトルコーヒー」



画像(イメージ):「ネスカフェ アイスブレンド ポーション」

2025年3月に発売したレギュラーソリュブルコーヒー(※参考資料)「ネスカフェ アイスブレンド」は、冷たい水にサッと溶ける(※2)手軽さに加え、酸味を抑えながらもしっかりとしたボディ、挽きたての香り、すっきりとした後味という“上質”なアイスコーヒーを手軽に楽しめる点が評価され、アイスコーヒー市場に新たな価値を提供しました。(※2)当社フリーズドライコーヒー製品との比較



画像(イメージ):「ネスカフェ アイスブレンド」

日本では、飲用されるコーヒーの約40%(※3)がアイスコーヒーであり、近年は暑さを感じる期間の長期化に加え、ライフスタイルや嗜好の多様化を背景に、アイスコーヒー需要は一段と拡大しています。こうした市場環境のもと、「ネスカフェ アイスブレンド」は、これまでソリュブルコーヒーを飲用していなかった若い世代にも支持を広げ、成熟が進むコーヒー市場において、アイスという切り口から新たな需要を創出しました。発売以来累計約1億杯が飲用された(※1)「ネスカフェ アイスブレンド」は、その実績が評価され、「第44回食品ヒット大賞」(株式会社日本食糧新聞社制定)の一般加工食品部門で「優秀ヒット賞」を受賞しました。(※3)2025年時点、株式会社消費者行動研究所「飲み物調査」

このたび、より手軽に、さらに多くの方に「ネスカフェ アイスブレンド」がもたらす“上質”なアイスコーヒー体験を提供するために、新たにラインアップを追加します。

### <ボトルコーヒー「ネスカフェ アイスブレンド ボトルコーヒー」(甘さひかえめ、無糖)>

「ネスカフェ アイスブレンド ボトルコーヒー」は、大容量(900ml)のボトルコーヒーで、キャップを開けるだけですぐに飲める手軽さに加え、すっきりとした味わいと、香りの余韻が楽しめる点が特長です。

### <濃縮ポーション「ネスカフェ アイスブレンド ポーション」(甘さひかえめ、無糖)>

1杯分ずつがコンパクトな容器(ポーション)に入った、濃縮の液体コーヒーです。個包装で使いやすく、水や牛乳で割るなど、好みに合わせたアレンジも可能です。すっきりとした味わいと豊かな香りを、家庭やオフィスで手軽に楽しめます。

## ■製品概要

製品名	内容量	発売日	販売チャネル
ネスカフェ アイスブレンド ボトルコーヒー 甘さひかえめ	900ml	2026年 3月1日(日)	全国の 主要スーパーマーケット等(※4)、 通販サイト
ネスカフェ アイスブレンド ボトルコーヒー 無糖	900ml		
ネスカフェ アイスブレンド ポーション 甘さひかえめ	7個 18個		
ネスカフェ アイスブレンド ポーション 無糖	7個 18個		

(※4)一部取扱のない店舗もあります。



画像(左から): 「ネスカフェ アイスブレンド ボトルコーヒー 甘さひかえめ」、「同 無糖」、「ネスカフェ アイスブレンド ポーション 甘さひかえめ 7個」、「同 18個」、「ネスカフェ アイスブレンド ポーション 無糖 7個」、「同 18個」



画像(イメージ): 「ネスカフェ アイスブレンド」シリーズの代表製品

以上

## 参考資料

### ■「レギュラーソリュブルコーヒー」について

丁寧に微粉碎した焙煎コーヒー豆をネスレ独自のコーヒー抽出液と混ぜ合わせて乾燥し、ソリュブルコーヒーの粉の中に封じ込めるという画期的な技術「挽き豆包み製法」を採用したコーヒーです。自然の恵みに育まれた“コーヒーチェリー”。そこから生まれるコーヒー豆。ネスレは、その豆を丁寧に焙煎し、微粉碎した豆の粒を大切に包み込み、カップの中まで届けます。ソリュブルコーヒーの粉の中に微粉碎した豆を封じ込めることで、豆の酸化の原因となる空気との接触を低減し、一杯ずつ淹れたての香りと味わいを生み出すことが可能となります。