

6月1日は“牛乳の日”！
大正期を中心に流行した“ミルクホール”の現代版が原宿で復活！
「ネスカフェ ミルクホール」5月31日(木)より期間限定でオープン
「ネスカフェ」の濃縮タイプ製品を全国の極上牛乳で割ったカフェメニューや
幻のお菓子“シベリア”などを提供

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:高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、喫茶店の前身として大正期を中心に流行したミルクホールを、現代版のメニューやサービスを提供する「ネスカフェ ミルクホール」として復活させ、5月31日(木)から6月10日(日)までの期間限定で「ネスカフェ 原宿」内にオープンします。



「ネスカフェ ミルクホール」店内(イメージ)



提供メニュー・サービス(イメージ)

ネスレは、コクと香りに芯がある「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」のボトルタイプ・ポーションタイプや、ポリフェノール(茶カテキン)入りの「ネスレ 贅沢抹茶ラテ」のポーションタイプなど、牛乳で割るだけで本格的なカフェメニューを簡単に作ることができる、き釈用の濃縮タイプ製品(※参考資料)を豊富に取り揃えています。また「ネスカフェ」の濃縮タイプ製品は、ご購入いただいた8割以上の方が牛乳で割って楽しんでいます。

そうした背景を受け、ネスレは、6月1日の「牛乳の日」を機に、自分好みのカフェメニューを楽しむことができる現代版ミルクホールを期間限定でオープンします。忙しい日常から離れ、「ネスカフェ」の濃縮タイプ製品と全国各地の極上牛乳による贅沢なカフェメニューを提供するレトロな雰囲気「ネスカフェ ミルクホール」で、大正ロマンの世界を体験していただけます。

■現代版に進化させたサービスや極上牛乳で割ったカフェメニューと幻のお菓子“シベリア”を提供

ミルクホールとは、牛乳やコーヒーを始め、看板メニューとして大人気だったスイーツ“シベリア”を提供し、大正期を中心に流行した飲食店です。

「ネスカフェ ミルクホール」では、「ネスカフェ」の濃縮タイプ製品と、「ご当地牛乳グランプリ最高金賞」受賞牛乳をはじめとした全国各地から取り寄せた極上牛乳とを、お好みで組み合わせる上品で贅沢な味わいのカフェメニューを始め、今では幻のお菓子とも呼ばれている“シベリア”を、ミルク料理研究家小山浩子先生監修のもとで復活させ、提供します。

また当時のミルクホールでは新聞・雑誌などを自由に閲覧することができ、利用者の情報収集の場としての役割を担っていたことを受け、「ネスカフェ ミルクホール」では、iPadで新聞・雑誌・漫画などを閲覧できるサービスも提供します。

「ネスカフェ ミルクホール」は、蓄音機のディスプレイをはじめとする内装や流れる音楽などが、大正期を感じさせるレトロな雰囲気を演出する空間となっており、店員の衣装もミルクホールで働いていた女給の服装を参考にしています。

「ネスカフェ ミルクホール」概要

- ◆正式名称 :「ネスカフェ ミルクホール」
- ◆場所 :ネスカフェ 原宿（所在地:東京都渋谷区 神宮前 1-22-8）
- ◆期間 :2018年5月31日(木)～6月10日(日) 11時から21時(ラストオーダー20時30分)
※5月31日(木)のみ 13:30 からオープンします。

◆特別メニュー

(1) 贅沢カフェメニュー 単品 税込み 500円

「ネスカフェ」の濃縮タイプ製品と、「ご当地牛乳グランプリ最高金賞」受賞牛乳をはじめ、稚内や石垣島など全国各地から取り寄せた極上牛乳との、お好きな組み合わせを選んでいただき、お好みの限定カフェメニューをご提供します。

メニュー名	ネスレ濃縮タイプ製品
コク深めミルクコーヒー甘さひかえめ	ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め カフェラテ用 甘さひかえめ
コク深めミルクコーヒー無糖	ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め カフェラテ用 無糖
贅沢キャラメルミルク	ネスカフェ ゴールドブレンド ポーション 贅沢キャラメルマキアート
贅沢抹茶ミルク	ネスレ 贅沢抹茶ラテ ポーション
アールグレイミルクティー	ネスティー ポーション アールグレイ

全国のご当地牛乳	
北海道	稚内牛乳
岩手県	中洞牧場牛乳
栃木県	ガーンジィゴールデンミルク
福岡県	白木牧場 特別牛乳
沖縄県	石垣ジャージー牧場牛乳

(2) 贅沢カフェメニュー “おかわり” 税込み 250円

贅沢カフェメニュー単品もしくは限定セットメニューをご注文された方対象で、2杯目以降は、半額の250円(税込)でカフェメニューを楽しむことができます。

“おかわり”はSNS(twitterもしくはinstagram)で「#ネスカフェ」「#贅沢カフェメニュー」「#極上牛乳」のタグをつけて投稿していただくとご購入いただけます。



贅沢カフェメニュー(イメージ)

(3) 贅沢カフェメニュー “定額制飲み放題” 税込み 3,000円

「ネスカフェ ミルクホール」営業期間中、贅沢カフェメニューを定額で楽しんでいただけるチケットです(1日2杯まで)。

チケットはSNS(twitterもしくはinstagram)で「#ネスカフェ」「#贅沢カフェメニュー」「#極上牛乳」のタグをつけて投稿していただくとご購入いただけます。

(4) “コク深め”ロマンセット(贅沢カフェメニュー+幻のお菓子“シベリア”のセットメニュー) 税込み 800円

(1)の組み合わせから選んでいただいたお好みの贅沢カフェメニューと、“コク深めシベリア”のセットメニューです。

※“コク深めシベリア”

ミルクホールの看板メニューとして人気のあった“シベリア”は、カステラに羊羹または餡子を挟んだお菓子です。今では提供するお店も少なく“幻のお菓子”と言われています。その“シベリア”を、ミルク料理研究家小山先生監修のもと、「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め」製品を使い、コーヒー味のオリジナルレシピで復活させました。



“コク深め”ロマンセット(イメージ)

(5) はいから“贅沢”セット(贅沢カフェメニュー+“レトロアイスキャンディ”のセットメニュー) 税込み 650円

(1)の組み合わせから選んでいただいたお好みの贅沢カフェメニューと、“レトロアイスキャンディ”のセットメニューです。

“アイスキャンディ”は「ネスカフェ」の濃縮タイプ製品を使用した「コク深め カフェラテ」「贅沢抹茶ラテ」「贅沢カフェモカ」の3種類の味から、1つお選びいただけます。



はいから“贅沢”セット(イメージ)

■牛乳で割る「ネスカフェ」濃縮タイプ製品をお楽しみいただけるキャンペーンや、複数の豪華異業種コラボ企画も実施！
「ネスカフェ ミルクホール」の期間限定オープンを記念し、「ネスカフェ」の濃縮タイプ製品をプレゼントするキャンペーンやコラボ企画を実施します。JTB、Pasco、デリッシュキッチンとそれぞれ異業種コラボ企画を実施し、「ネスカフェ」の濃縮タイプ製品を牛乳で割って飲むカフェメニューの価値を伝えてまいります。

（1）ネスレ通販キャンペーン 「贅沢なカフェラテをおうちで楽しんで、極上牛乳を当てよう」

濃縮タイプ製品をネスレ通販の定期便に追加していただくと、ご当地牛乳が毎月 20 名、合計 100 名様に当たるキャンペーンを実施します。

- ◆実施期間 5 月 23 日(水)～10 月 31 日(水)
- ◆オフィシャルサイト URL <https://shop.nestle.jp/front/contents/campaign/milkday2018/> ※5 月 23 日(水)オープン
- ◆ネスレ通販 URL(ボトルタイプ) <https://shop.nestle.jp/front/contents/nfl/>
- ◆ネスレ通販 URL(ポーションタイプ) <https://shop.nestle.jp/front/contents/portion/>

（2）JTB ふるぽキャンペーン 「ふるさと納税で贅沢なカフェラテを楽しもう」

JTB が運営するふるさと納税のポータルサイト「ふるぽ」で牛乳の返礼品をお申し込みいただくと、毎月 20 名、合計 100 名様に「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め カフェラテ用」が当たるキャンペーンを実施します。

- ◆実施期間 6 月 1 日(金)～10 月 31 日(水)
- ◆オフィシャルサイト URL <https://furu-po.com/spage/nestle> ※5 月 23 日(水)オープン

（3）Pasco 超熟コラボ企画 「簡単なアレンジで贅沢な味わい カフェ風朝食レシピ」

簡単なアレンジで本格的なカフェ風の朝食がご自宅で楽しめる朝食レシピを、ネスレと Pasco で共同開発しました。朝食メニューの定番のコーヒーとパンの組み合わせが、簡単なアレンジでいつもと違ったメニューに早変わりするアレンジレシピを紹介します。レシピの 1 つはレシピ動画メディア「デリッシュキッチン」との共同開発で、動画を見ながら作っていただけます。

- ◆オフィシャルサイト URL https://nestle.jp/brand/nfl/pasco_recipe/index.html ※5 月 17 日(木)オープン

以上

報道関係者様のお問い合わせ先	「ネスカフェ ミルクホール」PR事務局 担当:山下・荒川 TEL: 03-3568-3841 / FAX: 03-3568-3838 / MAIL: yamashita@pjbc.co.jp
その他ネスレ日本に関するお問い合わせ先	ネスレ日本株式会社 メディアリレーションズ室 担当: 村田、細川 TEL: 078-230-7050 / FAX: 078-230-7108 / MAIL: Media.Relations@jp.nestle.com
掲載される場合の読者からのお問い合わせ先	ネスレ お客様相談室 フリーダイヤル0120-00-5916 (受付時間:年中無休)

参考資料

■ネスレ濃縮タイプ製品 ラインアップ

◆量の調節が出来る “ボトルタイプ”

・「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め カフェラテ用 甘さひかえめ/ 無糖 490ml」
たっぷり牛乳で割っても際立つ深いコクが特長で、贅沢な味わいのカフェラテが楽しめます。

◆個包装で、一杯ずつ様々なカフェメニューが楽しめる “ポーションタイプ”

・「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め ポーション 甘さひかえめ / 無糖 8 個」
たっぷり牛乳で割っても際立つ深いコクが特長で、一杯ずつ贅沢な味わいのカフェラテが楽しめます。

・「ネスカフェ ゴールドブレンド ポーション 贅沢キャラメルマキアート 7 個」
口に含んだ瞬間広がるキャラメルの香りとはろ苦いキャラメル風味が特長の贅沢なキャラメルマキアートです。

・「ネスカフェ ゴールドブレンド ポーション 贅沢カフェモカ 7 個」
甘くとろけるチョコレート風味が特長で、牛乳のまろやかさと絶妙なバランスの贅沢なカフェモカです。

・「ネスレ 贅沢抹茶 ポーション 5 個」

抹茶の旨みを丁寧に閉じ込め、上品で奥深い茶葉本来の味わいを実現しました。（* 水で割るタイプ）

・「ネスレ 贅沢抹茶ラテ ポーション 5 個」
牛乳で割って、抹茶のほどよい渋みとほんのりとした甘さを感じられる味わいです。

・「ネスティー ポーション アールグレイ 8 個」
華やかな香りと、上品な甘さが特長のアールグレイティーです。



写真(左から):

「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め カフェラテ用 甘さひかえめ 490ml」「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め カフェラテ用 無糖 490ml」
 「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め ポーション 甘さひかえめ 8個」、「ネスカフェ ゴールドブレンド コク深め ポーション 無糖 8個」、
 「ネスカフェ ゴールドブレンド ポーション 贅沢キャラメルマキアート 7個」、「ネスカフェ ゴールドブレンド ポーション 贅沢カフェモカ 7個」、
 「ネスレ 贅沢抹茶 ポーション 5個」、「ネスレ 贅沢抹茶ラテ ポーション 5個」
 「ネスティー ポーション アールグレイ 7個」

■ご当地牛乳 詳細情報

1. 北海道 稚内牛乳 「2013 年ご当地牛乳グランプリ」金賞受賞
 北海道稚内産生乳を 100%使用したノンホモジナイズド低温殺菌牛乳。稚内の外ではなかなか手に入らない一品。
 ◆オフィシャルサイト URL <http://jawakkanai.jp/milk>
2. 岩手県 中洞牧場牛乳 「2013 年ご当地牛乳グランプリ」最高金賞受賞
 全国に数軒しかない 24 時間 365 日自然放牧で育った幸せな牛から製造した牛乳。
 ◆オフィシャルサイト URL <https://nakahora-bokujou.jp/>
3. 栃木県 那須高原 南ヶ丘牧場 ガーンジィゴールデンミルク 「2017 年ご当地牛乳グランプリ」最高金賞受賞
 日本に 200 頭程しか飼育されていない希少なガーンジィ種から搾ったコクがあってクリーミーな牛乳。
 ◆オフィシャルサイト URL <http://www.minamigaoka.co.jp/about/>
4. 福岡県 白木牧場 特別牛乳 「2013 年ご当地牛乳グランプリ」金賞受賞
 日本に 4 件しかない「特別牛乳」として指定される希少な牛乳。ジャージー牛の特別牛乳は白木牧場だけ。
 ◆オフィシャルサイト URL <http://sirakibokujo.com/>
5. 沖縄県 石垣島ミルククラウン 石垣ジャージー牧場牛乳
 10 年以上の準備をかけ、2016 年より製造販売を開始した小さな南の島で作られた牛乳。
 ◆オフィシャルサイト URL <http://ishigakimilkcrown.sweet.coocan.jp/>

※「ご当地牛乳グランプリ」について

ご当地グルメ研究会が主催するご当地フード特化型の審査コンテストです。食の展示会「FOODEX JAPAN」で、小売店のバイヤーやレストラン関係者など、「食のプロ」に審査され、受賞製品が選ばれています。

◆「ご当地グルメ研究会」オフィシャルサイト URL <http://j-gourmet.jp/>

■ミルク料理研究家・管理栄養士 小山浩子先生 プロフィール

大手食品メーカー勤務を経て 2003 年フリーに。料理教室の講師やコーディネーター、メニュー開発、栄養コラム執筆、NHK をはじめ、健康番組出演等幅広く活動。料理家としてのキャリアは 20 年以上。著書も多数あり、「目からウロコのおいしい減塩『乳和食』」(社会保険出版社)で 2014 年グルマン世界料理本大賞イノベティブ部門世界第2位を受賞。健康と作りやすさに配慮したオリジナルレシピにファンも多い。2015 年 1 月、日本高血圧協会理事に就任。メディアで話題の乳和食の開発者でもある。マツコの知らない牛乳の世界に出演。

