

自宅でカンタン、“スーパーフード”が摂れる新感覚スムージー 気分や好みに合わせて 18 通りの組み合わせが楽しめる 「nesQino (ネスキーノ)」12 月 17 日 (木) 新発売 ～ネスレとファンケルが共同で新たなビジネスを展開～

ネスレ日本株式会社(本社:神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 深谷 龍彦、以下「ネスレ」と)と株式会社ファンケル(本社:横浜市、代表取締役 社長執行役員 CEO 島田 和幸、以下「ファンケル」)は、保存料、香料、着色料、甘味料が無添加で、近年注目を集めている“スーパーフード”の入ったスムージーを手軽に楽しむことができる「nesQino (ネスキーノ)」(以下、「ネスキーノ」)を、12 月 17 日(木)から、ネスレ通販オンラインショップ、およびファンケルの通信販売と一部の直営店舗(※参考資料)にて販売します。

現在、人々の健康への意識が高まっており、仕事や家事で忙しい生活を送る中でも、「自然な素材にこだわりたい」「質の高い時間を過ごしたい」と考える人が増えています。そこで、ネスレはこのようなニーズにお応えするために、「ネスキーノ」を新たに開発しました。毎日“スーパーフード”をおいしく手軽に摂っていただくことができる「ネスキーノ」で、アクティブで健康的なライフスタイルを応援します。

ネスレとファンケルは、栄養・健康の分野で日本の消費者のクオリティ・オブ・ライフに貢献することを目指しており、このたび、「ネスキーノ」を両社で新たな共同ビジネスとして展開します。ネスレの有するグローバルな調達力やイノベーション技術と、ファンケルのこれまで培ってきた美や健康に対する知見と研究技術力を活かすことで、栄養・健康の分野で日本の消費者のクオリティ・オブ・ライフの向上に貢献していきます。

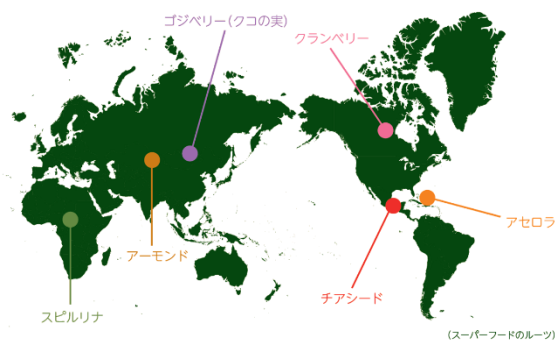
両社の販売チャネルで製品を提供するほか、今後、「ネスキーノ」製品を共同で開発することも検討していきます。



■世界中から厳選したカラダにうれしい“スーパーフード”を摂取可能

1980 年代にアメリカの医師らが提唱し、2000 年代に入って広く注目されるようになった“スーパーフード”は、一般的に「栄養価が高く、健康に役立つ食品」と定義されています。様々な民族により古くから利用されてきたものが多く、原産地や生産国は世界各地に広がっています。

「“スーパーフード”に関心はあるものの、日常的に摂取することは難しい」と思う方も多くいる中、「ネスキーノ」をご利用いただくことで、手軽に、おいしく“スーパーフード”を摂ることが可能となります。



■独自のリサイクルシステムにより、パッケージ素材の資源を再活用

サステナビリティ(=社会と地球環境の持続可能性)への貢献の考え方は「ネスキーノ」の全ての製造工程の根底にあります。パッケージ素材に関しても、独自のリサイクルモデルを構築し、使用後のサッシェ(袋)は、紙の素材とそれ以外を分離し、紙の部分は再生紙として活用する取り組み(※参考資料)を行います。

■製品概要

お好みのサッシェ2種(スーパーフード サッシェ、ベース サッシェ)を1袋ずつ選び、約200mlの水と共にQ-cup (キューカップ)で混ぜ合わせることで、手軽に美味しく自然の恵みたっぷりのスムージーが楽しめます。

「スーパーフード サッシェ」は全 6 種類、「ベース サッシェ」は全 3 種類からお好みに合わせて選べ、その日の気分や好みに合わせて 18 通りのおいしさをお楽しみいただけます。

・「スーパーフード サッシェ」(6種類): ※カッコ内は主な原材料名、太字下線にした素材が主な“スーパーフード”になります。

忙しいデジタルライフの合間に <u>スクリーン リリース</u>   ゴジベリー(クコの実) (ブルーベリー、紫キャロット、<u>ゴジベリー(クコの実)</u>、ビフィズス菌)	カラダの中から力を与える <u>タイムレス フレア</u>   チアシード (ストロベリー、シーバックソーン、<u>チアシード</u>、ビフィズス菌)	日々戦っているあなたに <u>グローイング ブースター</u>   アセロラ (マンゴー、キャロット、<u>アセロラ</u>、ビフィズス菌)
自然の流れがうれしい <u>フローイング ウィブ</u>   クランベリー (レッドドラゴンフルーツ、ビーツ、<u>クランベリー</u>、ビフィズス菌)	あなただけの時間に集中 <u>ステイ シャープ</u>   アーモンド (ウォールナッツ、ハチミツ、<u>アーモンド</u>、ビフィズス菌)	内側から美しく <u>スタート アフレッシュ</u>   スピルリナ (キュウリ、洋ナシ、<u>スピルリナ</u>、ビフィズス菌)

・「ベース サッシェ」(3 種類): ※カッコ内は主な原材料名

<u>スムージー ベース</u>  (アップル、洋ナシ、バナナ)	<u>ミルク ベース</u>  (ミルク、シリアル)	<u>オーツ ベース</u>  (オーツ麦、ライス、ミルク)
---	---	---

	製品名	内容量	希望小売価格(税込)
スーパー フード サッシェ	「ネスキーノ スーパーフード サッシェ」スクリーン リリース	1 箱 (5 袋入り)	1,080 円
	「ネスキーノ スーパーフード サッシェ」タイムレス フレア		1,080 円
	「ネスキーノ スーパーフード サッシェ」グローイング ブースター		1,080 円
	「ネスキーノ スーパーフード サッシェ」フローイング ウィブ		1,080 円
	「ネスキーノ スーパーフード サッシェ」ステイ シャープ		1,080 円
	「ネスキーノ スーパーフード サッシェ」スタート アフレッシュ		1,080 円
ベース サッシェ	「ネスキーノ ベース サッシェ」スムージー ベース		540 円
	「ネスキーノ ベース サッシェ」ミルク ベース		540 円
	「ネスキーノ ベース サッシェ」オーツ ベース		540 円

■購入方法

・ 通信販売

ネスレ通販オンラインショップおよびファンケルの通信販売「ファンケル オンライン」で専用コースにお申込みいただくと、手軽にスムージーを作ることができる「ネスキーノ」専用ブレンダーQ-cup (キューカップ)を無料でご利用いただけます。

サイト名	コース名	価格(税込)	概要
ネスレ通販 オンラインショップ	「ネスキーノ」Q-cup レンタルプラン 初回 15 杯コース(※1)	4,860 円	- Q-cup を無料でご利用いただけます。 - お客様のペースに合わせて、好きなタイミングで好きな数量、組み合わせをご注文いただけます。
	「ネスキーノ」Q-cup レンタルプラン 初回 30 杯コース(※2)	9,720 円	
ファンケル通信販売 「ファンケル オンライン」	「ネスキーノ 定期便」15 回分コース(※1)	4,860 円	- Q-cup を無料でご利用いただけます。 - 1ヶ月に1度または、2ヶ月に1度、定期的にお好みの製品を送料無料でお届けします。 - 2回目以降のお届け日や製品の種類(味)は自由に変更可能です。
	「ネスキーノ 定期便」30 回分コース(※2)	9,720 円	

(※1)ベースサッシェ、スーパーフードサッシェそれぞれ3箱を選択、(※2)ベースサッシェ、スーパーフードサッシェそれぞれ6箱を選択

ネスレ通販オンラインショップ(※3): <https://shop.nestle.jp/front/contents/nesqino>

(※3)12月10日(木)14時から先行予約を受け付けます。

ファンケル通信販売「ファンケル オンライン」(※4): <https://www.fancl.co.jp/ngn/>

(※4)12月17日(木)8時公開予定です。

・ ファンケルの一部直営店舗(18店舗)(※5)

ファンケルの直営店舗ではお好みの「スーパーフード サッシェ」、「ベース サッシェ」を1箱から購入することができます。

(※5)取り扱い店舗は参考資料をご参照ください。

■Q-Cup (キューカップ)について

Q-cup は、「ネスキーノ」専用のブレンダーです。Q-cup を使うとふわっとした食感に仕上がり、最高の「ネスキーノ」をお楽しみいただけます。

- 女性にうれしい、軽量設計 (700g)
- ボタンを押すだけで操作が簡単 (自動停止機能あり)
- ステンレスコーティングでお手入れも簡単
- レッド・ドット・デザイン賞(※6)受賞のスタイリッシュなデザイン
- 温め調理機能 (25～55℃)付き。Bluetooth(※7)対応で、専用アプリ(※参考資料)を使うとお好みの温度に調整可能

(※6)ドイツで 1955 年から行なわれている国際的プロダクトデザイン賞、(※7)Bluetooth® のワードマークおよびロゴは、Bluetooth SIG, Inc の登録商標であり、ネスレ日本株式会社はこれらのマークをライセンスに基づいて使用しています。



■「ネスキーノ」の作り方

- ① Q-cup に水を注いだ後に、お好みの粉末 2 種(スーパーフード、ベース)を Q-cup に入れ、フタをします。
- ② ボタンを押して(1 秒押せばコールド飲料、3 秒押せば温かい飲料)約 2 分待ち、回転が止まったらできあがりです。

作り方動画: <https://youtu.be/3n99nLFFE-M>



以上

参考資料

■おすすめの組み合わせ

・タイムレス フレア&スムージー



完熟イチゴの果肉、酸味のあるシーバックソーンエキスと食感が楽しいチアシードを、フルーティーなスムージーベースが引き立て、赤い色とつぶつぶ感が楽しいレシピ

・ステイ シャープ&オーツ



香ばしいローストウォールナッツとアーモンドの味と食感を、風味豊かで歯ごたえのある全粒オーツ麦がまとめた、クリスピーなテクスチャーが楽しいレシピ

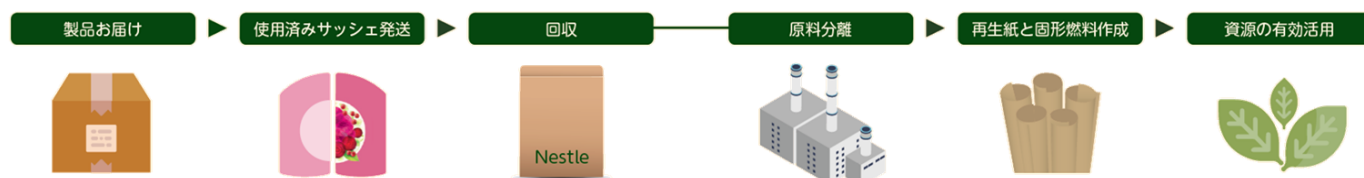
・スクリーン リリース&ミルク



濃厚でジューシーなブルーベリー果肉にゴジベリー(クコの実)エキス、隠し味のレモンピールを、ミルクとシリアルでまとめた、フルーティーな泡立ちのクリーミーレシピ

■「ネスキーノ」のリサイクルシステム

サステナビリティ(=社会と地球環境の持続可能性)への貢献の考え方は「ネスキーノ」の全ての製造工程の根底にあります。生産者の選定から原材料の調達、パッケージに使用するプラスチック素材の最少化、製造段階での水やエネルギーの効率的な使用を常に追求しており、製品を提供するバリューチェーン全体で、継続的な改善に取り組んでいます。この考えのもと、パッケージ素材に関しても、独自の資源再活用モデルを構築し、使用後のサッシェ(袋)は、紙の素材とそれ以外を分離し、紙の部分は再生紙として活用する取り組みを始めます。



■健康のために“気-Qi”のバランスを保つ生活を提案

nesQinoの語源は、東洋に伝わる「“気-Qi”」の概念にヒントを得ています。“気”は通常「生命力」と訳され、健康のためには“気”のバランスを保つことが大切とされています。それは心と身体の健康を維持することであり、文字通り私たちのブランド名の中心に位置しています。左右2つの部分で構成されるQロゴマークは、製品が提供するこの二つの価値を象徴しており、また組み合わせを楽しむ製品特徴・システム全体も合わせて表現しています。



■「ネスキーノ」アプリについて

専用のアプリをダウンロードすると、25℃～55℃までのお好みの温度に設定してQ-cupをスタートすることができます。また、お好みの粉末2種(スーパーフード、ベース)を合わせた1杯分としての栄養価を確認することもできます。(最高温度 55℃はビフィズス菌が壊れない温度です。)



■「ネスキーノ」に含まれるビフィズス菌について

「ネスキーノ」の全ての「スーパーフード サッシェ」には、ビフィズス菌が入っています。「スーパーフード サッシェ」に水を加えることで休眠状態からアクティブな状態に戻ります。ビフィズス菌 BL818 は、ネスレが長く研究を重ね、スイスで製造しており、育児用調製粉乳などにも使われている素材です。

■「ネスキーノ」を取り扱うファンケル直営店舗(18 店舗)

	店舗名
青森県	FANCL New me エルムの街店
宮城県	FANCL New me イオンモール名取店
東京都	ファンケル 銀座スクエア
	FANCL New me 有明ガーデン店
神奈川県	ファンケル 横浜関内店
	FANCL New me 横浜ポルタ店
群馬県	FANCL New me イオンモール草津店
新潟県	FANCL New me 新潟南店
大阪府	ファンケル 戎橋本店
	ファンケル 心斎橋本店

	店舗名
兵庫県	ファンケル 神戸さんちか店
奈良県	FANCL New me イオンモール橿原店
鳥取県	FANCL New me イオンモール日吉津店
島根県	FANCL New me ゆめタウン出雲店
徳島県	FANCL New me ゆめタウン徳島店
新潟県	FANCL New me エミフルMASAKI店
福岡県	FANCL New me イオンモール福岡店
	FANCL New me イオンモール直方店