



PROFESSIONAL COFFEE SERVICE

ネスプレッソ プロフェッショナル コーヒーサービス



NESPRESSO
PROFESSIONAL

DOING IS
EVERYTHING



WORKPLACE



CAFE
& RESTAURANT



HOTEL



ネスプレッソ プロフェッショナルは、あらゆるビジネスシーンに応えるコーヒーサービスを提供します。

ネスプレッソは、1986年の発売開始以来、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、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。

現在では家庭用のみならず、オフィス、レストラン、カフェなど、さまざまなビジネスのニーズに応えるサービスを提供しています。

世界の5つ星ホテルやミシュランの星つきレストランで選ばれるネスプレッソの高品質なコーヒーをお届けするための妥協を許さない取り組み、卓越性、細部にわたるデザイン性が「提供価値」「企業イメージ」の向上に貢献することをお約束します。

CONTENTS	2	地球や社会にポジティブな影響をもたらすための一杯のコーヒー DOING IS EVERYTHING
ネスプレッソ プロフェッショナル コーヒーサービス	4	オフィス WORKPLACE
	6	カフェ & レストラン CAFE & RESTAURANT
	8	ホテル & 旅館 HOTEL
	10	「プロフェッショナル」カプセルコーヒー PROFESSIONAL LINE COFFEE
	12	「プロフェッショナル」コーヒーマシン PROFESSIONAL COFFEE MACHINE
	14	「オリジナル」カプセルコーヒー・コーヒーメーカー ORIGINAL COFFEE & COFFEE MAKER
	16	「ヴァーチュオ」カプセルコーヒー・コーヒーメーカー VERTUO COFFEE & COFFEE MAKER
	18	アクセサリ ACCESSORIES
	20	ミルク加熱泡立て器 MILK DEVICES
	21	ネスプレッソ・プロフェッショナル・サポート NESPRESSO PROFESSIONAL SUPPORT



DOING IS EVERYTHING

地球や社会にポジティブな影響をもたらすための一杯のコーヒー

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、生産者と共に栽培を行っています。さらに、収穫・精製・選別の工程においても、コーヒー豆一粒一粒をダイヤモンドのように大切に扱います。

そして、スイスにて焙煎やブレンドなどの各工程における専門家たちが作り出した挽きたてのコーヒー豆をアルミニウム製カプセルに封入・密閉することで、抽出の瞬間まで鮮度と香りを長時間守ります。



ネスプレッソのコーヒーの90%以上がAAA認証農園から、また40%以上がレインフォレスト・アライアンス認証農園から、提供されています。
www.nespresso.com/pro/jp/ja/doing-is-everything

世界にポジティブな影響をもたらすコーヒーを提供することが私たちの目標です。

世界におけるコーヒー生産の課題に取り組むため、ネスプレッソは非営利団体「レインフォレスト・アライアンス」と共に、「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」を2003年に発足、持続可能な農作業の推進とレジリエンスの確立に貢献しています。このプログラムでは、より上質なコーヒーとそれを作り出す良質な農法に対して利潤を約束し、高品質なコーヒーの調達を確立すると同時に、生産地における自然や生活環境への配慮・向上への取り組み、そしてコーヒー生産者たちの生活の向上の支援を行っています。現在、18か国168,000人以上*のコーヒー生産者がこのプログラムに参加するまでになりました。

また、Nestlé Nespresso S.A.は、2022年4月に、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 Corp™」を取得し、世界各国約10,000社*から成るグローバル・コミュニティの一員になりました。

*2025年10月現在



NESPRESSO FOR WORKPLACE



「企業価値」をネスプレッソが表現します

ビジネスのすべてのステージにおいて、提供されるコーヒーの品質は重要な役割を担っています。

ネスプレッソのコーヒーをオフィスで提供することにより、ゲストへの心遣い、スタッフの職場環境の向上など好印象を与えます。それは企業価値や評価へとつながります。高品質なコーヒーを誰もが簡単に一杯ずつ淹れることができるネスプレッソがあれば、喜びの瞬間を共有することができるのです。

カスタマーケアでも、高品質なコーヒーを細部へのこだわりこそ、人々を感動させるもの。会議、スタッフの休憩スペース、受付、待合室、ブティックでのカスタマーサービスなど、ネスプレッソはあらゆる場面でより高いレベルのおもてなしをお約束いたします。



NESPRESSO FOR CAFE & RESTAURANT



「違い」を生むコーヒー体験

ネスプレッソは、トップシェフやソムリエ同様、お客様にご満足いただくために、常にコーヒーのクオリティと味わいを追求しています。厳選されたコーヒーの味わいは、格別な食事の余韻を長引かせ、至福のひとときを印象付けることでしょう。そのために重要なことはよりシンプルなオペレーションと安定した品質です。ネスプレッソのプロ用コーヒーは、世界各国700店舗以上のトップクラスのレストランに選ばれ続けています。

ネスプレッソがニーズに合ったサービスをお手伝いします

バー、ダイニングルーム、ラウンジやイベントへのケータリングなど、ネスプレッソがニーズに合わせて、コーヒーサービスをお手伝いします。簡単に素早く一杯分ずつ抽出できるネスプレッソのシステムで、現場のオペレーションがより効率的になり、ゲストをもてなすことに注力することが可能になります。



NESPRESSO FOR HOTEL



あらゆるシーンで「おもてなし」をサポート

芳醇な味わいの一杯は、滞在先での思い出のひとつとして、ゲストの心に残ることでしょう。**ネスプレッソ**がホテルのゲストへのおもてなしのお手伝いをします。レセプションフロア、客室、会議室、レストラン、ビュッフェエリア、エグゼクティブラウンジなど、あらゆるベニューで、**ネスプレッソ**は常に高品質なコーヒーと、最適なサービスを提供します。

和洋問わず、あらゆる空間にマッチする洗練されたデザイン

ネスプレッソのコーヒーマシン、アクセサリ、テーブルウェアが、客室アメニティとしてのホスピタリティ向上をサポートします。主張し過ぎない洗練されたデザインにより、和洋どのようなスタイルの空間にもマッチします。

PROFESSIONAL CAPSULE COFFEE

ネスプレッソがお届けする
「プロフェッショナル」カプセルコーヒー

エスプレッソ、ルンゴ、デカフェ (カフェインレス)、フレーバー、オーガニックなど、
高品質かつ豊富な味わいのラインアップを揃えています。挽きたてのコーヒー豆を圧縮成型し、
アルミニウム製カプセルに密封、抽出の瞬間まで鮮度を守ります。



リストレット インテンソ
際立つ力強さとまろやかな苦味
味わいの強さ: 12
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



リストレット
フルボディの味わい、心地よい後味
味わいの強さ: 9
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



インテンソ
力強い焙煎香
味わいの強さ: 8
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



フォルテ
まろやかさとバランス
味わいの強さ: 7
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



レジェロ
さわやかで軽快
味わいの強さ: 6
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



フィネツォ
さわやかで花のような香り
味わいの強さ: 5
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



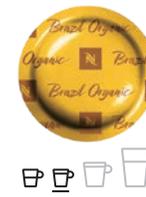
フォルテ エクストラ
麦芽や穀物、
キャラメルのような香り
味わいの強さ: 8
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★
※コーヒーから抽出したカフェインを添加しています。



デカフェナート
(カフェインレス)
濃厚で、力強い
味わいの強さ: 7
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★
※カフェイン
90%以上除去



**オリジン
インドネシア**
麦芽や穀物、木のような香り
味わいの強さ: 9
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



**オリジン
ブラジル オーガニック**
甘く、サテンのようになめらか
味わいの強さ: 4
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



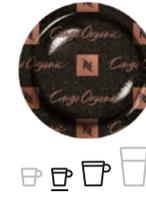
**オリジン
ペルー オーガニック**
フルーティーで上品
味わいの強さ: 6
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



**オリジン
コロンビア オーガニック**
クリーミーさと印象的な後味
味わいの強さ: 6
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



**オリジン
グアテマラ**
力強く、シルクのようになめらか
味わいの強さ: 6
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



**オリジン
コンゴ オーガニック**
トーストした穀物やベリーのような香り
味わいの強さ: 7
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



カフェ キャラメル
キャラメルの香り
キャラメル風味香料使用
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



カフェ ノッチョーラ
ヘーゼルナッツの香り
ヘーゼルナッツビスケット風味香料使用
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



カフェ ヴァニリオ
バニラの香り
バニラ風味香料使用
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★



アマレッティ デカフェナート
(カフェインレス)
アーモンドビスケットの香り
アーモンドビスケット風味香料使用
苦味: ★★★★★
酸味: ★★★★★
焙煎: ★★★★★
コク: ★★★★★
甘い香り: ★★★★★
※カフェイン
90%以上除去

スターバックス® by ネスプレッソ

「スターバックス® by ネスプレッソ」はオフィス向けの限定販売商品です。
ホテル、旅館、レストラン、カフェ向けの販売はございません。予めご了承くださいませようお願いします。



**スターバックス®
エスプレッソ
ロースト**
力強さとロースト感
キャラメルのような
甘い香り
味わいの強さ: 11



**スターバックス®
ハウス
ブレンド**
バランスのとれたコクと
酸味、ナッツやカカオを
想わせる香り
味わいの強さ: 8



**スターバックス®
ブロンド エスプレッソ
ロースト**
驚くほどなめらか
ほのかな甘みとクリーミーな
口あたり
味わいの強さ: 6

※スターバックスとネスプレッソの味わいの強さの尺度は異なります。各ブランドは独自の方法で味わいの強さを測定しています。

おすすめの抽出量



リストレット
25ml



エスプレッソ
40ml



ルンゴ
110ml



アメリカノ 150ml
(リストレット25ml+お湯125ml)

特におすすめの抽出量 (下線付)



PROFESSIONAL COFFEE MACHINE

上質な味わいとシンプルな操作性を 両立させたプロ用コーヒーマシン

洗練されたデザインと最先端の技術の融合を体現したネスプレッソの「プロフェッショナル」向け

マシンがさまざまなニーズに応えます。簡単で無駄のないオペレーションで、

一杯ずつ淹れたての味わいを安定してご提供いただけます。

アグイラ 220

AGUILA 220

コンパクトながら高性能な本格業務用マシン

- 出杯数が多いシーンに最適
- 2つのヘッドで同時抽出が可能
- 計11種類のメニューをワンタッチで
- ミルク冷蔵タンク内蔵
- 電源：単相200V、50/60Hz
- 定格消費電力：2,700W
- 給水：水道直結式またはタンク式
- 本体重量(乾重量)：約75kg
- 本体寸法：[レバーを上げた状態] 約W65.0×D61.3×H64.0cm
[レバーを下した状態] 約W65.0×D69.3×H64.0cm
- 電源コード：長さ約200cm



アグイラ 440

AGUILA 440

高品質な至福の一杯を効率的に提供

- 出杯数が多いシーンに最適
- 4つのヘッドで同時抽出が可能
- 計11種類のメニューをワンタッチで
- 2.5L x 2 個のミルクタンク内蔵
(2種類の牛乳使用可)
- 電源：単相200V、50/60Hz
- 定格消費電力：4,500W
- 給水：水道直結式
- 本体重量(乾重量)：約100kg
- 本体寸法：[レバーを上げた状態] 約W100.3×D61.3×H64.0cm
[レバーを下した状態] 約W100.3×D69.3×H64.0cm
- 電源コード：長さ約200cm



ジニアス

ZENIUS

目的を問わないオールマイティなマシン

- 多様なビジネスシーンに対応
- 省スペース
- 簡単な使用方法、効率的でスピーディー
- 電源：100V、50/60Hz
- 定格消費電力：1,450W
- 給水：タンク式(約2L)
- 本体重量(乾重量)：約7kg
- 本体寸法：[レバーを上げた状態] 約W19.0×D40.0×H47.5cm
[レバーを下した状態] 約W19.0×D40.0×H31.0cm
- 電源コード：長さ約170cm(アース付3ピンコンセントプラグ)



モメント ディスペンサー

MOMENTO DISPENSER

オフィスカフェ導入において、コーヒーマシン、
コーヒークラップセルなどを効率よく、美しく収納し、
さらに一杯ずつ課金できるオプション。

- モメント ミルクの上部に設置・接続することで、コーヒーの種類やアレンジメニューを、一杯ごとに課金して提供可能
- VISA/Masterカード・交通系IC対応
- 電源：100V、50/60Hz
- 定格消費電力：15W
- 寸法：[ディスペンサー] 約W56.0×D37.0×H43.0cm
[筐体に接続されたディスペンサー] 約W61.0×D51.0×H86.0cm
- 重量：約26.5kg(ディスペンサーのみ)
- 電源コード：長さ約120cm



モメント ミルク

MOMENTO MILK

オフィスのスタッフ、飲食店へご来店のお客様のコーヒーの好みの多様化に合わせて、
シンプルな操作性で、セルフサービスでも幅広いメニューに対応可能

- コーヒーの抽出量やミルクの量の設定を変更することで、定番からバリエーションまで、6種類のブラックコーヒーとアイズドリンク4種を含む16種類のミルクレシペの提供が可能
- 水タンクや使用済みポッドコンテナなどのマシンエラーの内容をタッチパネルで表示
- 簡単に素早く、誰でも、一杯分ずつ抽出できるので、現場のオペレーションが効率的

モメント ミルク

- 電源：単相200V、50/60Hz ※100V変圧器対応可能
- 定格消費電力：1,600W
- 給水：タンク式(約4.6L)
- ミルクタンク容量：約3L
- 本体寸法：約W56.0×D50.0×H42.0cm
- 本体重量(乾重量)：約39kg
- 電源コード：長さ約120cm



※100V 発売予定。詳細はお問い合わせください。

モメント 100 / 200

MOMENTO 100 / 200

使いやすさを追求した最新技術と環境に配慮した仕様

- リストレット、エスプレッソ、ルンゴ、アメリカーノが楽しめる
- タッチパネルに、各種のコーヒーのおすすめの抽出量を提案し、アロマや味わいの強さに関する情報を自動で表示
- 抽出ユニットのモジュール交換が可能な構造により、修理時間の短縮を実現

モメント 100 (シングルヘッドコーヒー)

- 電源：100V、50/60Hz
- 定格消費電力：1,150W
- 給水：タンク式(約2.5L)
- 本体重量(乾重量)：約16kg
- 本体寸法：約W30.0×D50.0×H42.0cm
- 電源コード：長さ約150cm(アース付3ピンコンセントプラグ)

モメント 200 (ダブルヘッドコーヒー)

- 電源：単相200V、50/60Hz
- 定格消費電力：2,300W
- 給水：タンク式(約2.5L×2)
- 本体重量(乾重量)：約28kg
- 本体寸法：約W56.0×D50.0×H42.0cm
- 電源コード：長さ約120cm

モメント 100



モメント 200



※「モメント 100」「モメント 200」用の排水対応パーツも別途販売しています。詳しくはお問い合わせください。

VERTUO CAPSULE COFFEE

ラージサイズのコーヒーをクレマと楽しむ
「ヴァーチュオ」カプセルコーヒー

独自の「セントリフュージョン」(遠心力抽出法)を採用し、厚みのあるやわらかなクレマと共に
たっぷりの量のコーヒーをお楽しみいただける「ヴァーチュオ」。

グランlungo (150ml)、マグ (230ml)、シェアサイズのカラフェ (535ml)の
ラージカップから、エスプレッソ (40ml)、ダブルエスプレッソ (80ml)まで5サイズに対応。

エスプレッソ ESPRESSO	コーヒー COFFEE	クラフトブリュー CRAFT BREW
<p>エスプレッソ ESPRESSO 40ml</p> <p>ディアヴォリート イルカフェ アルティシオ</p> <p>オラーフィオ ヴォルテッソ アルティシオ デカフェ</p> <p>ダブルエスプレッソ DOUBLE ESPRESSO 80ml</p> <p>ダブルエスプレッソ スクーロ ダブルエスプレッソ キアロ ダブルエスプレッソ ドルチェ</p>	<p>グランlungo GRAN LUNGO 150ml</p> <p>フォルタード アロンディオ イニツィオ フォルタード デカフェ</p> <p>マグ MUG 230ml</p> <p>インテンソ ストーミオ オダーチオ メロツィオ</p> <p>ソレリオ メロツィオ デカフェ ハーフ カフェナート</p> <p>マスター オリジンズ MASTER ORIGINS 150ml 230ml</p> <p>コスタリカ エチオピア メキシコ コロンビア</p>	<p>プアオーバースタイル POUR-OVER STYLE 535ml</p> <p>カラフェ プアオーバー スタイル インテンソ</p>
<p>バリスタ クリエーションズ BARISTA CREATIONS</p> <p>ミルクレシビ向き FOR MILK</p> <p>40ml 80ml 230ml</p> <p>ピアンコビッコ フォーミルク ピアンコドッピオ フォーミルク ピアンコフォルテ フォーミルク</p> <p>フレーバーコーヒー FLAVOUR COFFEE 230ml</p> <p>スイートバニラ ゴールデン キャラメル ローस्टッド ヘイゼルナッツ リッチ チョコレート</p>		

VERTUO COFFEE MAKER

遠心力抽出法を用いた ワンタッチシステム

遠心力抽出により、空気が含まれた軽やかなクレマをたっぷりとまとった
「ヴァーチュオ」のコーヒーは、他では味わうことができない一杯です。

ボタン一つのワンタッチ操作でありながら、カプセルのフチに印刷されたバーコードを読み取り、
それぞれのコーヒーに最適な設定 (抽出量、回転数、蒸らし時間など) で抽出します。



ヴァーチュオ ポップ
VERTUO POP
このコンパクトで、
驚きのおいしさを、
バラエティ豊富に。



ヴァーチュオ ポップ
プラス
VERTUO POP+
よりコンパクトな奥行きと
大容量の水タンク。

- 電源：100V、50/60 Hz、1,300W
- 給水：タンク式 (約0.56L)
- 本体重量：約3.5kg
- 本体寸法：
[ヘッドを上げた状態] 約W14.0×D42.6×H37.5cm
[ヘッドを閉めた状態] 約W14.0×D42.6×H25.0cm
- コードの長さ：約120cm
- コーヒー抽出までの予熱時間：約30秒

カラーバリエーション

- リコリスブラック
- パシフィックブルー
- マンゴイエロー
- ココナッツホワイト
- アクアミント
- スパイシーレッド

- 電源：100V、50/60 Hz、1,300W
- 給水：タンク式 (約1.1L)
- 本体重量：約3.7kg
- 本体寸法：
[ヘッドを上げた状態] 約W21.9×D35.6×H39.0cm
[ヘッドを閉めた状態] 約W21.9×D35.6×H26.5cm
- コードの長さ：約120cm
- コーヒー抽出までの予熱時間：約30秒

カラーバリエーション

- チタン
- シルバー



ヴァーチュオ ネクスト
デラックス ダーククローム
VERTUO NEXT DELUXE
クレマと共にラージサイズで楽しむ
本格的なコーヒーを抽出できる、
コーヒーシステム「ヴァーチュオ」。

- 電源：100V、50/60 Hz、1,500W
- 給水：タンク式 (約1.1L)
- 本体重量：約4.0kg
- 本体寸法：
[ヘッドを上げた状態] 約W14.0×D37.4×H45.5cm
[ヘッドを閉めた状態] 約W14.0×D37.4×H31.8cm
- コードの長さ：約120cm
- コーヒー抽出までの予熱時間：約30秒



※ご使用の際はアース線をご使用ください。
※信用性や性能向上、法令の変更などの理由により、これらのモデル
または製品の改良、仕様変更を予告なく行う場合がございます。

ACCESSORIES

あらゆるニーズに応える 豊かなアクセサリーのラインアップ

カップ&ソーサー、カプセルディスペンサーなど、ネスプレッソの
コーヒータイムを彩る幅広いアクセサリーのラインアップを
ご用意しております。



リウム プロフェッショナル コレクション LUME PROFESSIONAL COLLECTION

シンプルモダンなカップ&ソーサー

伝統的な「イタリアのバリスタカップ」を想わせる形状にモダンな捻りを利かせた、クラシックかつ近代的なデザイン。
(左上)エスプレッソカップ (満水容量:約80ml) /Sソーサー
(上中)ルンゴカップ (満水容量:約180ml)/Mソーサー
(上右)カプチーノカップ (満水容量:約180ml)/Lソーサー
(下左)グランルンゴカップ (満水容量:約270ml)/Lソーサー
(下右)コーヒーマグカップ (満水容量:約400ml)
※カップ (12個入り)とソーサー (12枚入り)は別売です。

ヴァーチュオ コレクション VERTUO COLLECTION

視覚で楽しむ至福の一杯

手元にしっくりとなじむ曲線が特徴の強化ガラス製カップが
コーヒーの温度を保ち、贅沢なコーヒータイムを演出。
エスプレッソカップ (満水容量:約80ml) ソーサー付き
ルンゴカップ (満水容量:約180ml) ソーサー付き ※写真左
グランルンゴカップ (満水容量:約265ml) ※写真右
コーヒーマグカップ S (満水容量:約390ml)
コーヒーマグカップ M (満水容量:約485ml)
コーヒーマグカップ L (満水容量:約580ml)
※すべてスプーン付きです。



テイクアウェイカップ&リッド TAKE-AWAY CUP & LID

テイクアウトもスタイリッシュに
ネスプレッソのロゴ入り、テイクアウト用紙製カップと
専用紙製フタ。
3サイズ: 適正容量: 約 60ml / 180ml / 340ml
※リッド(フタ)は180mlサイズ / 340mlサイズ用のみ



カプセルボックススタンド CAPSULE BOX STAND

4種類のコーヒーをスマートに収納

最大4箱までの「プロフェッショナル」向けコーヒーを
収納できるスタンドは、必要に応じてトレーの高さと数を
調整することが可能。POP設置用クリップ付き。
外寸: 約W22.8×D19.5×H42.0cm



※写真はイメージです。
カプセルコーヒー、ティー、
シュガーなどは商品に含まれません。

コンディメントスタンド CONDIMENT STAND

コーヒーの備品もスマートに収納

シュガー、マドラー、ティーセレクションなどの
収納できるスタンドは、トレーやボックスの位置の調整が可能。
POP設置用クリップ付き。
外寸: 約W21.8×D22.0×H42.0cm



ポッドディスプレイボックス POD DISPLAY BOX

「プロフェッショナル」向けコーヒー専用の
スタイリッシュな収納ボックス
「プロフェッショナル」向けコーヒーカプセル80個を収納可能。
高級感のある漆黒のボックス。
外寸: 約W26.0×D26.0×H9.6cm

※画像はイメージです。カプセルは商品に含まれません。

ネスプレッソ コーヒー用マドラー NESPRESSO STIRRERS

環境に配慮したFSC認証の竹製マドラー
ネスプレッソのロゴ入り。(200本入り)
長さ: 約11.5cm



ネスプレッソ シュガー NESPRESSO SUGAR

ネスプレッソのロゴ入り
カップ一杯分のスティックシュガー。(3g×100本入り)

ティーセレクション TEA SELECTION

ネスプレッソが厳選した4種の味わい
リラックスタイムや一日の始まりにおすすめの
豊かな味わいのラインアップ。(個包装・ティーバッグ)
アールグレイティー (1箱25袋入り)
ブラックファーストティー (1箱25袋入り)
ミンティー ハーバルティー (1箱25袋入り)
煎茶 (1箱35袋入り)



ホテルボックス HOTEL BOX

客室の設置に最適な小型ボックス

カプセルコーヒーやスプーン、シュガーの収納が可能。
ゲストのお好み、季節などに合わせて味わいをお選びいただく
ことでサービスの幅が広がります。
外寸: 約W19.6×D13.0×H7.1cm
カプセル収納数: 「オリジナル」最大8カプセル
「ヴァーチュオ」最大6カプセル
「プロフェッショナル」最大6カプセル



※写真はイメージです。
カプセルコーヒー、ティー、
カップなどは商品に含まれません。



コンディメントトレー CONDIMENT TRAY

スタイリッシュで実用的なトレー

カプセル、ティーバッグ、シュガー、カップなどをスタイリッシュ
に収納。上部にPOPの設置が可能。
外寸: 約W20.5×D30.0×H8.1cm
カプセル収納数: 「オリジナル」最大5カプセル
「ヴァーチュオ」最大4カプセル
「プロフェッショナル」最大4カプセル

MILK DEVICES

FOR MILK RECIPES

ミルクで広がるコーヒーレシピ

多彩な機能と利便性を持つミルク加熱泡立て器

ネスプレッソのミルク機能付きコーヒーマシンに加え、

「スチーマー プロ」や「エアロチーノ」を使うことで、カプチーノやカフェラテなど、アイス・ホットのアレンジメニューの可能性を広げることができます。

スチーマー プロ STEAMER PRO

本格的なスチームフォームミルクをどなたでも簡単に

ミルクを入れた専用ジャグをマシンに設置、温度を設定・スタートするだけで簡単にスチームフォームミルクが完成。1°C単位での温度調整が可能で、温度メモリー機能搭載、植物性ミルクも使用可能。

※定期的な湯垢洗浄が必要となります。

- 電源：100V、50/60Hz
- 定格消費電力：1,450W
- 寸法：本体：約W14.0×H36.7cm
- 重量：5.6kg
- 電源コード：長さ約90cm
(アース付3ピンコンセントプラグ)
- 付属品：ミルクジャグS (400ml)、
ミルクジャグL (600ml)



エアロチーノ 3 AEROCCINO 3

ホットもアイスも簡単に
ミルクの泡立て

コールドフォームミルク、ホットフォームミルク、ホットミルクが、ボタンを押すだけで簡単に完成します。

※アース線をご使用ください。

- 電源：100V、50/60Hz
- 定格消費電力：450W
- 寸法：本体：約W9.0×H17.0cm
ベース部分 直径 約10.5×H3.9cm
- ミルク容量：泡立て用最大 約130ml
加熱用最大 約250ml



エアロチーノ XL AEROCCINO XL

複数杯のミルクレシピにも
対応可能な大容量サイズ

最大約225mlのミルクの泡立てが可能。約3杯分のカプチーノ用のフォームミルクを1回で準備可能。コールドフォームミルク、ホットフォームミルク、ホットミルクを作ることができます。

※アース線をご使用ください。

- 電源：100V、50/60Hz
- 定格消費電力：520W
- 寸法：本体：約W11.8×H18.4cm
ベース部分 直径 約10.9×H4.0cm
- ミルク容量：泡立て用 約120 ~ 225ml
加熱用 約120 ~ 400ml



エアロチーノ 4 リフレッシュ AEROCCINO 4 REFRESH

レシピに応じた泡タイプを簡単選択

固めと柔らかめ2種類のホットフォームミルク、ホットミルク、コールドフォームミルクで、簡単に様々なミルクレシピをお楽しみいただけます。牛乳を注ぎ入れ、お好みのレシピのボタンを選択するだけで、手軽に本格的なクオリティのフォームミルクが完成します。

※アース線をご使用ください。

- 電源：100V、50/60Hz
- 定格消費電力：450W
- 寸法：本体：約W15.5×H17.0cm
ベース部分 直径 約10.5×H4.0cm
- ミルク容量：泡立て用最大 約120ml
加熱用最大 約240ml



NESPRESSO PROFESSIONAL SUPPORT

ビジネスシーンでご利用されるお客様のあらゆるニーズにお応えするべく、きめ細やかなサービスを提供いたします。



ウェブサイトから ご注文・ご購入

ネスプレッソ プロフェッショナルのウェブサイトからご登録いただければ、24時間365日、ご注文が可能です。

- 会員登録 (無料)
- 入会金や年会費等なし



アフターケア/ サポートサービス

あらゆるニーズにお応えするべく、様々な業務用サービスを展開しております。

- コーヒーメーカーの修理対応
(修理期間中、貸出機をご用意)
- 不具合などのサポート
- コーヒーメーカーのお手入れ
- 部品のご購入 など



定期購入

ご希望の間隔で自動的にコーヒーをお届けする、送料無料で定期便サービスです。

- ご希望に応じて内容変更可能

COFFEE SERVICE ADVISOR

コーヒーサービスアドバイザーが、コーヒー選びやオリジナルレシピなど、お客様のニーズにお応えするべくサポートいたします。

- スタッフ向けのトレーニングやユーザー様向けセミナー
- コーヒーの選び方やコーヒーメニューについてのご提案
- コーヒーマシンのメンテナンスについてのアドバイス

ネスプレッソのこだわりの品質と魅力、楽しみ方をご体験いただきながら、お客様が多様なシチュエーションで最適なコーヒーをご提供されるためのお手伝いをいたします。

▶ 詳しくは担当営業へお問い合わせください。

NESPRESSO RECYCLE PROGRAM

2020年より日本独自のリサイクルプログラム

「ネスプレッソ リサイクルプログラム」を開始



コーヒーかすの活用

アルミニウムと分別したコーヒーかすを、再生利用資源として集められた剪定生木、草木、刈り芝などから作られたチップと混ぜ合わせます。約1年もの時間をかけてゆっくりと醗酵・熟成させることにより、微生物の力を引き出し、じっくりと熟成させた植物性堆肥・さらに家庭菜園などにも利用できる培養土へと生まれ変わります。ネスプレッソ プロフェッショナルを導入していただいているホテルやレストランなどへの提供が始まっています。

再生アルミニウムの活用

国内で回収された使用済みカプセルは、ネスプレッソ独自の専用施設でコーヒーかすとアルミニウム部分に分別されます。そのうち、アルミニウムはインゴットなどに精製され、食品パッケージから車やコンピューター、窓枠、自転車など多様な製品の素材として再利用されます。

「ネスプレッソリサイクルプログラム」に参加して 共にサステナブルな変化をもたらしましょう

1. ネスプレッソ プロフェッショナルのウェブサイトまたはフリーダイヤルより、専用のエコシステムバッグセットまたはリサイクルキット（いずれも無料）を他商品と併せてご注文ください。

※単品でのご注文はできませんので予めご了承ください。

2. 所定の量まで使用済みカプセルを集めていただき、お届けした着払い伝票を使用して使用済みカプセルをお送りください。



回収用エコシステムバッグ

ネスプレッソ・プロフェッショナル・サポート



ウェブサイト
www.nespresso.com/pro



フリーダイヤル
0120-35-7202 (9:00-17:00)



このカタログの記載内容は2025年12月現在のものです。

無断転載を禁じます。本カタログに記載されているネスプレッソの各種製品名、およびネスプレッソのロゴは、一部の国で登録されているSoci t  des Produits Nestlé S.A.の登録商標です。掲載されている記事は著作権で保護されています。

