



2022年9月15日

ニッコースタイル名古屋

宿泊客向け『こだわりのハンドドリップコーヒーセット』 無料貸出を開始

Your Stay, Your Style いつものコーヒーを、旅先でも

ニッコースタイル名古屋(所在地:愛知県名古屋市、総支配人:西 邦之)では、ご宿泊のお客様向けに、ハンドドリップコーヒーセットの無料貸出サービスを、2022年9月20日(火)より開始いたします。

お客様が客室で寛ぎながら、バリスタが厳選した器具を使い“自分好みのコーヒー”を味わうことができます。

コーヒーはニッコースタイル名古屋にとり、おもてなしと寛ぎのキーアイテムです。当ホテルではオークラ ニッコー ホテルズ初のライフスタイルホテルとして開業した2020年8月から、名古屋発祥のスペシャルティコーヒー ロースター&カフェ「TRUNK COFFEE (トランクコーヒー)」のホテルオリジナルブレンドコーヒーを提供しています。“お客様が心地よいと感じるホテルには、美味しいコーヒーがあって然るべき”との考えから、シングルオリジンのスペシャルティコーヒーにこだわる同社に熱望して特別に生まれました。



ハンドドリップコーヒーセット 「Professional Set」
利用イメージ

コーヒーを心から愛する方の中には、こだわりの豆を自分の手で挽き、自分で淹れて楽しむ方も多くいます。そのような方にとってコーヒーは単なる飲み物ではなく、自分との対話の時間や儀式など、より深い意味をもつアイテムです。一日のはじまり、外から戻りほっと一息つく時間、週末など『たとえ旅先でも、いつもと同じように自分だけのコーヒーと過ごしていただくこと』が、本サービスの狙いです。旅の荷物に愛飲するコーヒー豆を加えれば、親しんだアロマと味わいによる心地よさに包まれるひとときをホテルでも過ごしていただけます。

お客様に無料でお貸し出しするセットは2種類を用意し、いずれもTRUNK COFFEEの代表取締役 CEO・鈴木康夫氏がセレクトしたものです。初心者でも使いやすいコーヒーミルやスケールを含めた「Light Set」と、コーヒー愛好家が一度は使ってみたいと思うツールを厳選した「Professional Set」を揃えました。

2 種類のうち「Professional Set」では、プロ御用達の「COMANDANTE(コマンダンテ)のコーヒーグラインダー」や加熱温度の調整ができる「FELLOW(フェロー)の電気ケトル」などが含まれており、憧れの道具を手に入れる前に試してみたいという方にもお薦めです。この他、コーヒーのアロマを最大限に引き出す形にデザインされ、2019 年のワールド・ブリューワーズ・カップ(WBC)で優勝者が使用した「ORIGAMI センサリーフレーバーカップ」と「ORIGAMI ドリッパー」もお使いいただけます。

また、ハンドドリップコーヒーセットとともに、鈴木氏が自ら実演する「美味しいコーヒーの淹れ方」の解説動画もご用意しました。豆の挽き方や湯の温度および量、抽出時間など、ハンドドリップ初心者はもちろん、慣れ親しんだ方にも“格別な一杯”のための発見がある内容です。さらに指南書やエッセイなどコーヒーにちなんだ様々なジャンルの貸出用書籍も揃え、ご利用者の知的好奇心をも満たします。

なお、オークラ ニッコー ホテルズのメンバーシッププログラム「One Harmony」の会員および当ホテルの上級フロアである「プレミアフロア」にご宿泊の方は、チェックイン時にお渡しするドリンクチケットを「ホテルオリジナルブレンド」コーヒー豆(15g)に交換が可能です。

ニッコースタイル名古屋では、お客様の利便性のために 60 種類を超える客室用の貸出備品を用意しております。今後も皆様が“行ってみたいホテル”を目指し、引き続きサービスやメニューの充足を図ってまいります。

【宿泊客向け ハンドドリップコーヒー貸出セット 概要】

■ セット内容(2 種):

<Light Set>

- ・ORIGAMI ドリッパー (コーヒードリッパー)
- ・ORIGAMI ドリッパーホルダー
- ・ガラスサーバー
- ・ペーパーフィルター
- ・HARIO コーヒースケール
- ・HARIO ハンドミル
- ・ミルブラシ (ハンドミル掃除用ブラシ)



* コーヒーカップは客室備え付けの ORIGAMI アロマバレルカップ、電気ケトルは BALMUDA 製ケトルを使用。

* 「TRUNK COFFEE」鈴木氏によるコーヒーの淹れ方レクチャー動画は、下記にてご覧いただけます。

◆ Light Set 用 <https://youtu.be/3QHNw1NdtIs>

<Professional Set>

- ・ORIGAMI ドリッパー (コーヒードリッパー)
- ・ORIGAMI ドリッパーホルダー
- ・ガラスサーバー
- ・ペーパーフィルター
- ・HARIO コーヒースケール
- ・FELLOW ケトル
- ・ORIGAMI センサリーフレーバーカップ
- ・COMANDANTE コーヒーグラインダー



* 「TRUNK COFFEE」鈴木氏によるコーヒーの淹れ方レクチャー動画は、下記にてご覧いただけます。

◆ Professional Set 用 <https://youtu.be/L0kFu1wDhWM>

- 利用料金：無料
- 利用対象者：ご宿泊のお客様限定
- 利用方法：フロントにて利用希望の旨お申し出ください

※セットにコーヒー豆は含まれません。One Harmony 会員は「ワンドリンク引換券」を、当ホテルの「プレミアフロア」にご宿泊のお客様は「ウェルカムドリンク引換券」を使って、1階の「style kitchen Cafe & Bar」にて「TRUNK COFFEE ホテルオリジナルブレンド」コーヒー豆(15g)への交換が可能です。

※セットの数には限りがあるため、当日の先着順となります。

※One Harmony は、オークラ ニッコー ホテルズでご利用いただける年会費・入会金無料の会員プログラムです。

- お客様からのお問い合わせ先：ニッコースタイル名古屋 Tel: 052 - 211 - 8050(代表)

ニッコースタイル名古屋について

ニッコースタイル名古屋は、コーヒーと音楽にこだわった唯一無二のライフスタイルホテルとして、2020年8月7日に開業いたしました。

地域の食材にこだわった料理や音楽、アートを通じて、ホテルゲストや地元の人々が集まり、つながる場を提供することをブランドの世界観とし、付帯施設として、コミュニティロビー、オールデイダイニング、カフェ・バー、DJ ブース、フィットネスジムを設置しております。

正方形で 30 m²の広さを有する客室は仕切りを設けないことで、ゆったりとしたリビングスペースを実現し、くつろぎや癒しにこだわりました。また館内の随所に有松絞りをはじめとした名古屋の伝統工芸をモダンに取り入れており、地域に根付いてきた文化を感じていただけます。

< Nikko Style とは >

ニッコースタイルは、文化・健康・環境に強い関心を持ち、新しい体験・気づき・発見を求めるお客様に対して、ホテルに「泊まる」からホテルで「過ごす」という体験に誘います。また、地域の食材にこだわった料理や音楽、アートを通じて、ホテルゲストや地元の人々が集まり、つながる場所を提供するホテルです。



■ 報道関係者からのお問い合わせ先	
ニッコースタイル名古屋	広報担当 津坂・中嶋・柳・西
〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 5-20-13	
TEL: 052 - 211 - 8263 FAX: 052 - 211 - 8133 E-mail: marketing@nagoya.nikkostyle.jp	
■ 一般のお客様からのお問い合わせ先	
ニッコースタイル名古屋 TEL: 052 - 211 - 8050 (代表)	