

エスプレッソ発祥国イタリアが本気で作ったコーヒーリキュール

～ ブラジル産アラビカ種 100%シングルオリジン・深煎りコーヒー豆使用 ～

《日本初上陸》9 気圧抽出 ナインバー新発売

予約販売 ～9 月 11 日（木）

株式会社イタリアーモ（本社：千葉県浦安市、代表取締役：野宮裕介）は、エスプレッソコーヒー発祥国の本場イタリアで職人の手によって造られたクラフトコーヒーリキュール「Ninebar（ナインバー）」の予約販売をいたします。

「Ninebar」は、ブラジル産アラビカ種 100%のシングルオリジン・コーヒー豆を白樺の薪のみで丁寧に焙煎し、バールの本格エスプレッソマシンと同じ「9 気圧（ナインバー）」の高圧で抽出したエスプレッソコーヒーを贅沢に 1 本に凝縮。10 年熟成のイタリア産ブランデーとブレンドすることで、ピロードのようになめらかな口当たりと、長く続く心地よいアロマの余韻を楽しめます。

香りには挽き立ての焙煎コーヒー、カカオ、バニラ、キャラメルの上品で複雑なニュアンスが広がり、ストレートやオン・ザ・ロックはもちろん、カクテルにも最適で、好きなコーヒードリンクに入れたり、ジェラートにかけたり、ティラミスの材料にしたり、アレンジも自在です。



1. 事前予約概要

事前予約制により多くのお客様に確実に商品をお届けする体制を整えております。

事前予約期間： 2025 年 9 月 11 日（木）締切

発売予定日： 2025 年 10 月中旬（数量限定）

お申込先： info@italiamo.jp

<https://liquoreria.com/prodotti/ninebar/>

2. 商品概要

商品名：Ninebar（ナインバー） 種類：イタリアンエスプレッソコーヒーリキュール 原産国：イタリア 容量：700ml アルコール度数：20% 参考小売価格：5,300 円（税込 5,830 円） 発売予定日：2025 年 10 月中旬	
--	--

◎創業 135 年イタリアトップレベルの蒸留所

イタリア北部ピエモンテ州（州都トリノ）にて 1890 年に創業したクアリア蒸留所。その 4 代目カルロ・クアリア氏が率いる蒸留職人たちの秘伝の技術とイタリアが世界に誇るコーヒーカルチャーへの譲れない情熱を込めたクラフト生産。

◎コーヒー豆のこだわり

ブラジル・ミナスジェライス州北部セラード・ミネイロの標高 850-1000m の火山灰土壌で栽培され、サントス港から出荷されたアラビカ種 100%のコーヒー豆を、イタリア・トリノ県の著名な焙煎士ロベルト・メッシネオ氏が白樺の薪だけで丁寧に焙煎。

◎エスプレッソ発祥国イタリアのコーヒーカルチャー

バーと呼ばれるイタリア独特の喫茶店で、美味しいエスプレッソコーヒーを適正に淹れる「9 気圧（ナインバー）」はバリスタたちの合言葉。イタリア発祥のエスプレッソコーヒードリンクは、カプチーノ、カフェラテなど世界のトレンドを席巻しています。

3. 商品の特長

- ブラジル産アラビカ種 100%シングルオリジン・コーヒー豆を使用
- 白樺の薪で焙煎し、9 気圧（ナインバール）抽出の本格エスプレッソを凝縮
- 10 年熟成イタリア産ブランデーとのブレンドで奥深い味わい
- ストレート、ロック、カクテルと幅広く楽しめてアレンジ自在
- 1960 年代のレトロなデザインと地中海ブルーのパッケージ



※オフィシャル画像は以下よりダウンロードをお願い致します。

https://drive.google.com/drive/folders/1CfrusXyVqPczH9wYSwmAroxdm15G_bmj?usp=sharing

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社イタリアーモ（酒類輸入・卸売・小売） メール：info@italiamo.jp 担当：野宮

※本プレスリリースの内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。