

セブン-イレブン・ジャパンと UCC が共同開発

“おいしい×サステナブル”を両立させた未来をつくるコーヒー

「セブンカフェ 水素焙煎コーヒー」に「爽やかさ際立つ」アイスコーヒーが登場！

～4月7日（火）より順次発売！また、販売実績からホットとアイスの切り替わり時期を示した「セブンカフェ予報」を HP で公開中～



株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：阿久津 知洋）は、UCC 上島珈琲株式会社（本社：兵庫県神戸市中央区、代表取締役社長：芝谷 博司）と共同開発した「セブンカフェ 水素焙煎コーヒー アイス R」を、4月7日（火）より全国のセブン-イレブンで順次発売いたします。

「水素焙煎コーヒー」は、UCC 上島珈琲が世界で初めて量産化に成功した「大型水素焙煎機」を使用し、焙煎工程における CO2 排出量ゼロを実現した革新的なコーヒーです。その技術をご提供いただき、セブンカフェらしい“毎日飲みたいくなるおいしさ”を目指して、2025年10月に「セブンカフェ 水素焙煎コーヒー ホット」を発売しました。このたび暖くなる季節に合わせ、新たなラインアップとして、アイスコーヒーが仲間入りします。水素焙煎技術を活用し、飲みごたえのあるコクがありながらも、すっきりとしたクリアな味わいで、爽やかな“澄んだ後味”が際立ちます。定番のセブンカフェとはまた違った味わいで、コーヒーの苦味が苦手な方でもお楽しみいただけます。“おいしくてかつ、環境にも良い”サステナブルな一杯をぜひお試しください。

サイト URL：<https://www.sej.co.jp/products/sevencafe/information/>

※水素焙煎コーヒー アイスは4月8日(水)公開

また、セブン-イレブンの公式サイトでは、販売実績からホットとアイスの切り替わり時期を示した「セブンカフェ予報」を毎週更新中です。気温が上昇するにつれて、アイスコーヒー前線が日本列島を縦断する様子を、ぜひお楽しみください。

「爽やかさ際立つ」水素焙煎のアイスコーヒーで夏を先取り！



■セブンカフェ 水素焙煎コーヒーアイス R

価格：156 円（税込 168.48 円）

発売日：4月7日（火）～順次

販売エリア：全国

「爽やかさ際立つ」後味。水素焙煎だからこそ実現した「雑味が少ない、澄んだ味わい」

「セブンカフェ 水素焙煎コーヒー ホット」の華やかな香りとフルーティーでまろやかな酸味はそのままに、アイスコーヒーとして満足感のある味わいに仕上げました。水素焙煎特有のきめ細かな温度調整により、雑味が少なく澄みわたるような飲み口になっています。まろやかさがあがりながらもクリアな飲み口で、アイスコーヒーでは、その“澄んだ後味”がより際立ち、飲み始めから飲み終わりまで心地よく楽しめる味わいです。コーヒーの苦味が得意でない方にもお楽しみいただけます。

「おいしい×サステブル」の新しい価値

日々の暮らしの中で“挽きたて”“淹れたて”のおいしいコーヒーをご提供してきた「セブンカフェ」。セブン-イレブン・ジャパンとUCCが共同開発することで、“おいしい”だけでなく、“環境にも良い”という新しい付加価値が生まれました。新しい技術である水素焙煎によって進化したセブンカフェをぜひお試しください。

水素焙煎コーヒーについて：

<https://www.sej.co.jp/products/sevencafe/information/>

セブンカフェ_水素焙煎コーヒー～未来をつくるコーヒー～ 発表会（動画）：

<https://youtu.be/w-ekrxP4J2U?si=BNIm6fbLSrBeqyGJ>

ホットも販売中！



■セブンカフェ 水素焙煎コーヒー ホット R

価格：149 円（税込 160.92 円）

発売中

販売エリア：全国

UCCの「水素焙煎技術」

水素焙煎が引き出すのは、今までにないコーヒーの新しいおいしさ。焙煎時にCO₂を排出せず、脱炭素にも貢献します。



雑味が少なく飲みやすい、香り高い「水素焙煎コーヒー」



UCC 上島珈琲がカーボンニュートラルなコーヒー製造を目指して開発していた大型水素焙煎機「HydroMaster(ハイドロマスター)」にて、2025年4月から水素焙煎コーヒーの量産を世界で初めて開始。

おいしさの秘密は、水素だからできる火加減です。これまでの焙煎に比べて幅広い温度で焙煎できるため、“水素焙煎ならではの味覚”を創り出せます。^(※1)

※大型水素焙煎機での水素焙煎コーヒーの量産を世界で初めて開始

※UCC調べ

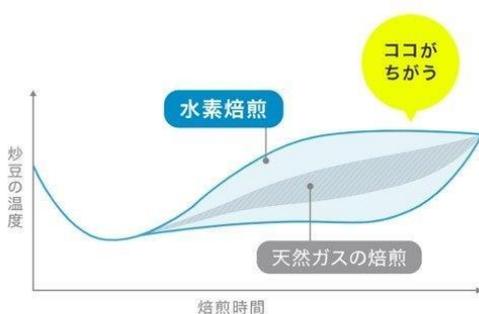
※水素熱源に対応するかたちで焙煎機そのものを独自に設計・開発し、継続的に水素焙煎コーヒーを生産・販売

※年間キャパシティ 3,000 トン以上を大型焙煎機と定義

※1 UCCの特許技術

環境にも優しい焙煎方法

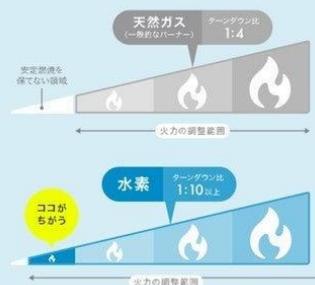
高温⇄低温の温度調整幅が既存の熱源より広い
水素焙煎の焙煎プロファイル



Q. なぜ温度調節幅が広いのか？

A. 天然ガスよりもターンダウン比[※]が高いから
※最大火力と最小火力の熱量比

火力の調整範囲の違い



緻密なプロファイルコントロール技術を組み合わせることで、
水素焙煎は、既存熱源よりも多彩な味覚形成が可能！



水素焙煎は CO₂ 排出ゼロです。いつものコーヒーを水素焙煎に切り替えた場合、毎日 2 杯（例えば朝の 1 杯、午後の 1 杯）で、年間に植林 1 本分の CO₂ 排出削減効果があります。

- ※ 水素焙煎したコーヒー豆を 100%使用したコーヒーの場合
- ※ 熱風発生時（焙煎の熱を発生させている工程）の CO₂ 排出量がゼロである場合
- ※ 「セブンカフェ 水素焙煎コーヒー」にて使用している豆量にて算出
- ※ ゼロカーボンアクション 30 レポート 2021（環境省発行）に基づく試算

季節や気温に合わせて楽しむ「セブンカフェ予報」



セブンカフェは、例年この時期からアイスコーヒーの需要が高まる傾向にあります。販売実績に基づき、ホットからアイスへ主役が切り替わるタイミングを示した「セブンカフェ予報」を、現在セブン-イレブン公式 HP にて毎週更新しています。

URL : https://www.sej.co.jp/products/sevencafe_forecast/

- ※店舗によって価格が異なる場合がございます。
- ※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。
- ※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合がございます。
- ※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。
- ※画像はイメージです。
- ※商品に関する販売地域区分はこちら : <https://www.sej.co.jp/products/area/>
- ※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。