

2021年2月9日

熟練の珈琲職人たちのこだわり  
『UCC 職人の珈琲』ブランド  
3月より、デザイン全面リニューアル！  
ポーションコーヒー、ラベルレスボトルコーヒーを新発売！

=UCC上島珈琲株式会社=

UCC上島珈琲株式会社（本社／神戸市、資本金／10億円、社長／朝田文彦）は、レギュラーコーヒーから飲料まで幅広いカテゴリーで、熟練の珈琲職人たちのこだわりの味わいをいつでも手軽に味わえる『UCC 職人の珈琲』ブランドのデザインを3月より全面的に刷新します。

『UCC 職人の珈琲』は、UCC家庭用製品の主力ブランドの一つです。2000年の発売以来、家庭で日常的にコーヒーを何杯も楽しみたいという、コーヒーのヘビーユーザーのニーズにお応えしながら、袋入りレギュラーコーヒー粉製品から一杯抽出型ドリップコーヒー製品、インスタントコーヒー製品、ペットボトル飲料製品までカテゴリーを広げ、その味わいや品質から多くの方にご愛飲いただいております。

今般、『UCC 職人の珈琲』ブランドは、ご支持いただいている味覚はそのままに、豆へのこだわり、おいしさ、香りなどブランド特性をより多くの方にさらに知っていただけるよう、ブランドロゴ、パッケージカラーをはじめ、パッケージデザインを全面リニューアルします。

さらに新たなラインアップとして、希釈タイプのポーションコーヒー製品、ラベルレスのペットボトルコーヒー製品を新発売します。

【レギュラーコーヒー製品】（袋入り粉製品、一杯抽出型ドリップコーヒー製品）

『UCC 職人の珈琲 SAP300g』シリーズと『UCC 職人の珈琲 ドリップコーヒー18P、30P、50P』シリーズは、コーヒーを“実”のまま天日で乾燥する、ナチュラル精製豆を50%以上使用し、コーヒーの実の果肉の甘みと旨味をコーヒー豆に凝縮しています。さらに、「コク」と「香り」を最大限に引き出すために、“コク専用”“香り専用”の目的別に焙煎する「W ロースト製法<sup>※1</sup>」を採用することで、上質なコクと芳醇な香りを実現しています。

味のイメージが付きやすいと好評の現行品の味覚表現については変更せず、消費者が購入する際に味覚選びの基準とする「苦味」「酸味」「コク」の3つの要素を味覚チャートで一目でわかりやすく、継続してパッケージ正面の目立つところに配置しています。

このたびのリニューアルでは、『UCC 職人の珈琲』ブランドの豆へのこだわり、おいしさ、香りをより分かりやすく伝えるデザインに変更しました。また品質への強いこだわりとおいしさを豆の量の多さで、さらに湯気が立つ様子から香りの良さを表現しました。



加えて『**UCC 職人の珈琲 ドリップコーヒー 18P**』は、売上 No. 1<sup>\*2</sup> ロゴをわかりやすく強調し、またインスタントコーヒー製品についても、あわせてデザインをリニューアルしました。

#### 【ポーションコーヒー製品（希釈タイプ）】

新型コロナウイルスの影響によって日常生活にも様々な変化が起き、おうち時間を贅沢にするコーヒーの楽しみ方においては、消費者のニーズは二極化しています。レギュラーコーヒーを淹れることやその時間を楽しむ人がいる一方で、おいしさを重視しながらもより手軽に、一人分を用意したいという時短・個食ニーズもあります。

こうした消費者動向を踏まえ、UCCはコーヒー専門メーカーとして、手軽なだけでなく、本格的なコーヒーを一人分から味わえる製品として、希釈タイプ『**UCC 職人の珈琲 ポーションコーヒー 深いコク 無糖 き釈用 20P**』を新発売します。香料不使用で、ミルクにもよく合う深いコクと香ばしい香りが特長です。アイスでもホットでもお楽しみいただけ、さらにおうち時間を充実させる、お菓子作りやアレンジレシピにもご活用いただけます。

#### 【ペットボトルコーヒー製品】

『**UCC 職人の珈琲 PET930ml**』シリーズは、独自製法「UCCアロマダイレクト製法<sup>\*3</sup>」を採用し、そのおいしさの3つの特長である、①レギュラーコーヒー100%使用、②挽きたて・天然水 100%抽出、③無菌充填製法により、香料を一切使用することなく、手軽にドリップコーヒーの味わいを楽しめるペットボトルコーヒー製品です。このような品質の高さから、2013年の発売以来、多くのお客様からご好評をいただいております。

このたび刷新したブランドロゴをレイアウトするとともに、“清涼感”“本格感”をよりイメージしやすいデザインにリニューアルしました。

さらに、新型コロナウイルスの影響による在宅時間の増加、巣ごもり消費を追い風に、まとめ買いやケース購入が増えたことにより、処分時にラベルをはがす手間が省けること、またゴミが少なく環境負荷の低減につながることから、ペットボトル飲料の商品ラベルがない「ラベルレス」の需要が高まっていることを受け、『**UCC 職人の珈琲 無糖 PET930ml**』のラベルレス製品を2月中旬から一部のECチャンネル限定で展開します。

UCCは、『**UCC 職人の珈琲**』ブランドの展開を通じて、本格的なコーヒーをご家庭で手軽に楽しめる飲み方を提案し、新規需要を創出してまいります。

**『UCC 職人の珈琲』 製品概要**

【レギュラーコーヒー粉製品】

**『UCC 職人の珈琲 深いコクのスペシャルブレンド/同 甘い香りのモカブレンド/  
同 まろやか味のマイルドブレンド SAP300g』**



<p>製品特長</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ コーヒーの“実”のまま天日で乾燥する、ナチュラル精選豆50%以上使用⇒実の果肉の甘みと旨味をコーヒー豆に凝縮。</li> <li>■ W ロースト製法 “コク専用”“香り専用”の目的別に焙煎することで、「コク」と「香り」を最大限に引き出せる。</li> <li>■ UCCオリジナル“フレッシュバルブ”で、外気の侵入を遮断。一般のバルブよりもガスが抜けにくいので、炒りたて・挽きたての香りを閉じ込めている。</li> <li>■ 味覚コンセプトをよりイメージしやすい色調やシズル表現へブラッシュアップ。</li> <li>■ 味覚             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 深いコクのスペシャルブレンド ブラックだけでなく、ミルクともよく合うコク豊かな味わい。</li> <li>・ あまい香りのモカブレンド モカのあまい香りと、やわらかな口当たり。</li> <li>・ まろやか味のマイルドブレンド ブラック派におすすめの調和のとれた味わい。</li> </ul> </li> </ul>
<p>発売日</p>	<p>2021年3月8日（月）</p>
<p>希望小売価格</p>	<p>オープン価格</p>
<p>ケース入数</p>	<p>300g×12袋</p>
<p>販売地域／チャネル</p>	<p>全国の量販店を中心とした全チャネル</p>
<p>初年度販売目標数</p>	<p>100万ケース(SAP3品合計)</p>

【一杯抽出型ドリップコーヒー製品】

**『UCC 職人の珈琲 ドリップコーヒー 深いコクのスペシャルブレンド/  
同 甘い香りのモカブレンド/同 まろやか味のマイルドブレンド 18P、30P、50P』**

(画像は 18P)



製品特長	<p>■ コーヒーの“実”のまま天日で乾燥する、ナチュラル精選豆 50%以上使用⇒実の果肉の甘みと旨味をコーヒー豆に凝縮。</p> <p>■ W ロースト製法 “コク専用”“香り専用”の目的別に焙煎することで、「コク」と「香り」を最大限に引き出せる。</p> <p>■ 味覚コンセプトをよりイメージしやすい色調やシズル表現へブラッシュアップ。売上 No.1 ロゴを強調。(18P のみ)</p> <p>■ 味覚</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 深いコクのスペシャルブレンド ブラックだけでなく、ミルクともよく合うコク豊かな味わい。</li> <li>・ あまい香りのモカブレンド モカのあまい香りと、やわらかな口当たり。</li> <li>・ まろやか味のマイルドブレンド ブラック派におすすめの調和のとれた味わい。</li> </ul>
発売日	2021年3月8日(月)
希望小売価格	オープン価格
ケース入数	18P : (7g×18P) ×12袋 30P : (7g×30P) ×6箱、50P : (7g×50P) ×6箱
販売地域/チャネル	全国の量販店を中心とした全チャネル
初年度販売目標数	200万ケース(18P 3品合計)

※ E C 限定 100P のパッケージは、ブランドロゴのみ変更。

【インスタントコーヒー製品】

『UCC 職人の珈琲 ほろ苦い味わい/同 芳醇な味わい 瓶 90g』



製品特長	<p>■味覚のわかりやすさはそのままに、豆へのこだわり・香り立ちをよりわかりやすく伝えるデザインに。</p> <p>■味覚</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ほろ苦い味わい：深炒りコーヒーの濃厚な香りとほろ苦い味わい。ミルクにもよく合う、ほど良いコクが特長。</li> <li>・芳醇な味わい：厳選されたブラジル産コーヒー豆だけを使用した、豊かなコクと芳醇な味わい。</li> </ul>
発売日	2021年3月8日（月）
希望小売価格	オープン価格
ケース入数	90g × 12 瓶
販売地域／チャネル	全国の量販店を中心とした全チャネル

【ポーションコーヒー製品（希釈タイプ）】

『UCC 職人の珈琲 ポーションコーヒー 深いコク 無糖 き釈用 20P』



製品特長	<p>■香料不使用。</p> <p>■コーヒーの“実”のまま天日で乾燥する、ナチュラル精選豆50%以上使用⇒実の果肉の甘みと旨味をコーヒー豆に凝縮。</p> <p>■濃厚抽出⇒ミルクにもよく合う深いコクと香ばしい香り。</p> <p>■アイスでもホットでも。（通年販売）</p>
------	---

	<p>■おうち時間を充実させる、お菓子作りやアレンジレシピにも。</p> <p>■コンパクトな個装タイプ（1個 10g 出来上がり 160ml） ⇒いつでもおいしく楽しめる、使い切りタイプ。軽量で場所も取らず、持ち運びに便利。</p>
発売日	2021年3月8日（月）
希望小売価格	オープン価格
ケース入数	（10g×20P）×20袋
販売地域／チャネル	全国の量販店を中心とした全チャネル

【ペットボトルコーヒー製品】

**『UCC 職人の珈琲 無糖/同 低糖/同 ミルクに最適 PET930ml』**



製品特長	<p>■挽きたてレギュラーコーヒーを天然水でドリップ抽出。アロマダイレクト製法だから味わえる、ドリップコーヒー本来の味わい。（フレッシュ無菌充填製法）</p> <p>■「挽きたてドリップの味わい」をキーメッセージとしてレイアウト。</p> <p>■アイスコーヒーのシズルを中央に大きく配置することで清涼感を、上部に金帯、豆を入れることで、本格感・おいしさをより訴求。</p> <p>■低糖のベースカラーを青からすっきり感を想起させる水色に変更。</p> <p>■環境に優しく持ちやすいUCC独自ボトル（たっぷり 5杯分：930ml）</p> <p>■味覚</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・無糖：ストレート飲用に最適なキレのあるコーヒー感。</li> <li>・低糖：ミルクを入れてもおいしいコーヒーのコクとほのかな甘さ。</li> <li>・ミルクに最適：ミルクを入れてもおいしいコーヒーと甘さの</li> </ul>
------	---

	バランス。
発売日	2021年3月1日(月)
希望小売価格	オープン価格
カロリー	・無糖：0kcal(100mlあたり) ・低糖：6kcal(100mlあたり) ・ミルクに最適：15kcal(100mlあたり)
ケース入数	930ml×12本
販売地域／チャネル	全国の量販店を中心とした全チャネル
ターゲット	30～60代女性
初年度販売目標数	1,000万ケース(『UCC 職人の珈琲 PET930ml』シリーズ合計)

**『UCC 職人の珈琲 無糖 ラベルレスボトル PET930ml』(EC限定)**

※ケース販売専用



製品特長	<p>■挽きたてレギュラーコーヒーを天然水でドリップ抽出。UCCアロマダイレクト製法だから味わえる、ドリップコーヒー本来の味わい。(フレッシュ無菌充填製法)</p> <p>■味覚 ストレート飲用に最適なキレのあるコーヒー感。(無糖)</p> <p>■環境に優しく持ちやすいUCC独自ボトル(たっぷり5杯分：930ml)。</p> <p>■ラベルレス仕様だから、廃棄時にフィルムをはがす手間がかからない。</p>
発売日	2021年2月中旬
希望小売価格	オープン価格
カロリー	0kcal(100mlあたり)
ケース入数	930ml×12本
販売地域／チャネル	ECチャネル限定(アイリスプラザ、アスクル、Amazon、カウネット、フォーレスト、楽天市場、UCC公式通販 COFFEE STYLE UCCオンラインショップ、COFFEE STYLE UCC 楽天市場店、COFFEE STYLE UCC PayPay モール店) ※ケース販売専用
ターゲット	30～60代女性

初年度販売目標数	1,000万ケース(『UCC 職人の珈琲 PET930ml』シリーズ合計)
----------	---------------------------------------

▼UCC公式通販

COFFEE STYLE UCC オンラインショップ <https://coffeestyle.jp/>

COFFEE STYLE UCC 楽天市場店 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/coffeestyleucc/>

COFFEE STYLE UCC PayPay モール店

<https://paypaymall.yahoo.co.jp/store/coffeestyleucc/top/>

※1 Wロースト製法

焙煎にこだわった製法。“コク専用”“香り専用”の目的別に焙煎することで、「コク」と「香り」を最大限に引き出せる。コク専用焙煎はじっくり時間をかけて焙煎し、上質なコクを、香り専用焙煎は急速に豆温度を上げて焙煎し、香ばしい豊かな香りを実現している。

※2 売上 No.1

『UCC 職人の珈琲 ドリップコーヒー』インテージ(SRI+)レギュラーコーヒーカートリッジタイプカテゴリー 累計販売金額(2019年11月～2020年10月)

※3 UCCアロマダイレクト製法

“挽きたての香り こだわりのコク”を実現するUCCこだわりの製法。

①原料：厳選レギュラーコーヒー100%使用

コーヒー本来の味と香りが楽しめる。

②抽出：挽きたて・天然水100%抽出

粉砕したコーヒーを24時間以内にコーヒーの抽出に適した、適度なミネラルを含む天然水を使用し丁寧にドリップ。コーヒー本来の香りとおコクを最大限に引き出す。

③充填：無菌充填製法

コーヒーの香りとお味を逃しません。瞬間殺菌・瞬間冷却し常温で充填することで、熱による劣化を最小限に抑え、淹れたての風味・おいしさを実現。

▼『UCC 職人の珈琲』ブランドサイト

<https://www.ucc.co.jp/meister/>

**【本件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先】**

UCC上島珈琲株式会社 お客様担当 TEL 078-304-8952

WEB <https://www.ucc.co.jp/customer/>