

2021年5月12日

コーヒー専門メーカー“UCC”だからできる
特別な豆の、特別なブラック！2つの豆が織りなす、プレミアムな味わい
『UCC ORIGIN BLACK ブルーマウンテン&モカ リキャップ缶 275g』
5月17日(月)から全国で新発売！

=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、コーヒー専門メーカーならではの産地（原料）、焙煎、抽出にこだわったブラック無糖タイプのリキャップ缶のプレミアムラインとして、新ブランド『ORIGIN BLACK』を立ち上げ、『UCC ORIGIN BLACK ブルーマウンテン&モカ リキャップ缶 275g』を5月17日(月)より、期間限定で新発売します。

UCCは、「いつでも、どこでも、一人でも多くの人においしいコーヒーを届けたい」という創業精神のもと、1981年に日本のコーヒー業界で初めてジャマイカ・ブルーマウンテンエリアに直営農園を開設し、40年の永きに亘り、コーヒーの品質を栽培段階から追求するなど、「カップから農園まで」の独自のバリューチェーンを通じた一貫したコーヒー事業を展開し、サステナビリティにも配慮した取り組みを行っています。

また、1987年に業界に先駆けてブラック無糖タイプの缶コーヒーを発売して以来、コーヒー専門メーカーとして、ブラック無糖缶コーヒーのパイオニアとして、淹れたての香り高いレギュラーコーヒー本来の味わいで同市場を創出・リードしてきました。

コロナ禍において、消費者の生活様式が変化し、自宅で過ごす時間が増えたことなどから、レギュラーコーヒーの飲用機会が増加傾向にあります。その中で、缶コーヒーやPETボトルコーヒーなどでもレギュラーコーヒー品質を楽しみたいというニーズが高まり、より「質」へのこだわりが強まるなど、コーヒーに対する価値観、嗜好性が変化してきています。

こうした消費者動向を背景に、この度、コーヒー専門メーカーならではの産地（原料）、焙煎、抽出にもこだわったブラック無糖タイプのリキャップ缶製品のプレミアムラインとして、新ブランド『ORIGIN BLACK』を立ち上げました。今回はUCCと関わりの深い産地を選び、『UCC ORIGIN BLACK ブルーマウンテン&モカ リキャップ缶 275g』を期間限定で新発売します。

『UCC ORIGIN BLACK ブルーマウンテン&モカ リキャップ缶 275g』は、最高級プレミアムコーヒーとして、希少性とバランスのとれた味わいが人気のブルーマウンテンコーヒーと、UCCがJICA（国際協力機構）の「エチオピア ベレテ・ゲラ・フォレスト森林保全プロジェクト」への参画を通じて、コーヒー栽培の技術指導や品質向上の支援に関わってきた、コーヒー発祥の地とされるエチオピアの森に自生する野生のコーヒー、モカ ベレテ・ゲラ産コーヒーを贅沢に使用しています（通常品の1.2倍^{*1}）。

この2種類の豆の個性を最大限に引き出すため、焙煎については、各々のコーヒー豆に適した焙煎度で、別々に焙煎したのちにブレンドする「単品焙煎^{※2}」を採用し、ブルーマウンテンは浅炒りで“上質なキレ”を、モカは中炒りで“フルーティーで爽やかなコク”を引き出しています。さらに、挽きたてのコーヒーを天然水100%で2温度帯(高温・中温の順)で抽出^{※3}することにより、雑味を抑え、これまでの缶コーヒーになかった「コク」と「キレ」の両立を香料無添加で実現しました。

パッケージは、エチオピアを想起させるアフリカン・エスニックのデザインを基調に、完熟した真っ赤なコーヒーチェリーをアクセントに使用し、缶の素材の色も活かしたシンプルで高級感溢れるデザインにしました。

UCCは、今後もコーヒー事業の展開を通じて、おいしいコーヒーを生み出す地球環境を守り、コーヒー産業のサステナビリティにも配慮した取り組み、SDGsの達成に向けた取り組みに挑戦し続けるとともに、コーヒー専門メーカーだからできる、コーヒーの産地や焙煎、抽出にこだわった製品展開を通して、本格派のコーヒーファンの期待にお応えしてまいります。

■エチオピアモカ ベレテ・ゲラ産コーヒーについて■

コーヒーの発祥の地とされるエチオピアには、今もなおコーヒーの原生林が残っています。しかし現金収入を得るために、森の木々が伐採され、環境破壊が懸念されたことから、JICAが森林保全を進めていました。UCCがそのプロジェクトを通して出会ったのが、森林保護区であるベレテ・ゲラ地区の森に自生する、アラビカ種本来の味わいが残り香り豊かな野生のコーヒー(ワイルドコーヒー)です。

UCCは2011年にJICAの依頼を受け、「エチオピア ベレテ・ゲラ・フォレスト森林保全プロジェクト」の調査員として現地に入り、以来、森林を守りつつ生産者が生計を立てられるよう、コーヒー栽培の技術指導や、品質向上、モチベーションアップのための取り組み(品評会の開催など)を行っています。

UCCグループでは、2011年に初めてベレテ・ゲラ産コーヒーの製品化を行い、展開を続けています。この活動は、コーヒーを通して、SDGsのNo.1「貧困をなくそう」、No.8「働きがいも経済成長も」、No.13「気候変動に具体的な対策を」、No.15「陸の豊かさを守ろう」、No.17「パートナーシップで目標を達成しよう」の達成に貢献できる取り組みです。

「エチオピア ベレテ・ゲラ・フォレスト森林保全プロジェクト」の詳細はこちら：
https://www.ucc.co.jp/company/csr/country_of_origin/ethiopia.html

『UCC ORIGIN BLACK ブルーマウンテン&モカ リキャップ缶 275g』 製品概要



製品特長	<p>コーヒー専門メーカーだからこそできる、プレミアムブラック</p> <ul style="list-style-type: none"> ■原材料：レギュラーコーヒー100%、香料無添加 ブルーマウンテンコーヒーとエチオピアモカ ベレテ・ガラ産コーヒーを贅沢に使用。（通常の1.2倍） ■焙煎：豆の個性を引き出す、単品焙煎 <ul style="list-style-type: none"> ・ブルーマウンテン×浅炒り→上質なキレ ・モカ×中炒り→フルーティーで爽やかなコクの両立を実現。 ■抽出：2温度帯抽出（高温・中温）。天然水100%使用。 ■パッケージ：産地を想起させるアフリカン・エスニック模様と缶の素材を活かしたシンプル、高級感を演出。 ■期間限定
発売日	2021年5月17日（月）
希望小売価格	178円（税抜）
カロリー	0kcal（100gあたり）
ケース入数	275g×24本
販売地域／チャンネル	全国のCVS、量販店を中心とした全チャンネル
ターゲット	40～50代男性
初年度販売目標数	20万ケース

▼UCC ORIGIN BLACK ブランドサイト：<https://www.ucc.co.jp/black/origin/>

※1 コーヒー規格

「コーヒー飲料等の表示に関する公正競争規約」で定められており、コーヒー規格は内容量 100g 中に、コーヒー生豆換算で 5g 以上使用することが定められている。

※2 単品焙煎

様々な産地から輸入されてきたコーヒー豆を生豆の状態ではブレンドしてからまとめて焙煎する「混合焙煎」方式に対し、それぞれの豆の個性や特性を見極めて焙煎をした炒り豆をブレンドする「単品焙煎」。各々のコーヒー豆の特長を最大限に活かしたブレンドコーヒーができあがる。

※3 2 温度帯抽出

高温・中温で段階的に抽出することで、バランスのよいコクと後味のキレを実現。

【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/>