

2021年5月13日

いつでも「最高の一杯」をお届けするカプセル式コーヒーシステム「UCCドリップポッド」
エシカルな農法で育てられた静岡県掛川産の茶葉を100%使用した
『静岡まるみ焙じ茶』を新発売！

5月26日(水)より公式通販ほか各種ECでの発売を開始

＝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、コーヒー豆本来の特徴を引き出した「最高の一杯」をいつでもボタンひとつで味わえるカプセル式ドリップコーヒーシステム「ドリップポッド」より、新たに専用カプセル『静岡まるみ焙じ茶』を5月26日（水）から発売します。



（ドリップポッド専用カプセル『静岡まるみ焙じ茶』と、静岡県掛川市にて新茶が青々と茂る茶畑）

UCCグループは、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、コーヒーを基軸に様々な事業を展開し、豊かな時間の創出に努めてきました。

「ドリップポッド」においても、「カップから農園まで」一貫して携わることで、コーヒー豆が本来持つ味わいを最大限に引き出した「最高の一杯」をご提供し、お客様に“本物”のコーヒーのおいしさをお伝えしてきました。また、カプセルラインアップは、コーヒーだけでなく、紅茶やお茶も当初から展開しており、茶葉から淹れる本格的な味わいをお客様にお届けすることで、おいしい飲み物を通じて広がる“豊かな時間”や“憩いのひととき”を提案してきました。

2020年3月には定番のカプセルラインアップ14品を刷新し、コーヒーもお茶も“本物”の味を届けるべく展開してきましたが、今回はより多くの方に、おいしい飲み物を通じて広がる豊かな時間をご提案できるよう、新たに『静岡まるみ焙じ茶』を5月26日（水）より発売します。

新カプセル『静岡まるみ焙じ茶』には、静岡県掛川市で自然環境に配慮したエシカルな栽培方法「静岡の茶草場農法」で育てられた茶葉を100%使用しています。焙じ茶らしい芳ばしい香りとともに、お茶本来のまろやかな甘みを感じられる味わいに仕上げました。PETボトル飲料の普及などにより、気軽にお茶を楽しめる便利な世の中になった今だからこそ、改めてこだわりの茶葉を湯量や蒸らし時間など適切なレシピで淹れた“淹れたてのお茶のおいしさ”をお楽しみください。

■『静岡まるみ焙じ茶』の特長

1) お茶本来の甘みとまろやかな口当たりが感じられる味わい

煎茶を焙煎して作る“焙じ茶”らしい芳ばしい香りとすっきりとした飲み口、まろやかな口当たりが特長です。

日照時間が長く、土壌も豊かな静岡県掛川市で育った茶葉は、発育が良く肉厚で濃い味わいになります。その特徴を活かす地域特有の製法が「深蒸し製法」です。従来の2倍近い時間をかけてしっかり茶葉を蒸すことで、茶葉の持つ濃さを甘さに変え、茶葉のみずみずしさを感じられる味わいを実現しました。



2) 「最高の一杯」から逆算したオリジナルの加工方法

茶葉から淹れる本物のおいしさをお届けするため、ドリップポッドの抽出プログラムに適合した加工方法を試行錯誤の末、完全にオリジナルで開発しました。

茶園によりそれぞれ異なる味わいの特徴を持つ茶葉を“合組”（ブレンド）することは、味づくりにおいて非常に重要な工程です。一般的に焙じ茶は、特徴である芳ばしさを立たせるため強い火力で焙煎したり、香りが出やすい棒（茎）の部分を使用することが多く、棒ほうじ茶（茎ほうじ茶）として商品化されているほどです。『静岡まるみ焙じ茶』は、あえて深蒸し製法の茶葉を多く配合することで、甘みや旨みのまろやかさを感じることができます。

また、そうした茶葉の旨みやみずみずしさを引き出すため、焙煎工程にもこだわっています。茶は植物であるため、当然のことながらそれぞれ葉の大きさに個体差があり、焙じ茶の製造工程の最大の特徴である「焙煎」を行った際に、同じ火力でも全く異なる火の入り方になります。そのため、細かく裁断し大きさを揃えてから、弱い火力で均一に火が通るよう焙煎することで、旨みを包み込みながら、芳ばしい香りを引き出しました。

これにより、口に含んだ時だけでなく、喉を通った時に広がる香りや甘みなどの余韻まで、お楽しみいただくことができます。



3) エシカルな生産方法

より良い品質のものを、ずっとお客様にお楽しみいただくため、“持続可能”な方法

で生産されているかも大切なポイントです。『静岡まろみ焙じ茶』の生産地である掛川一帯では、約 150 年にわたり継承されてきた「静岡の茶草場農法」により豊かな土壌が培われ、茶葉の生育にも良い影響を与えています。

この農法は地域固有の生態系・自然環境の保全に繋がっていることから、国際連合食糧農業機関（FAO）により世界農業遺産*¹ に認定されています。またSDGs（持続可能な開発目標）の No. 15「陸の豊かさも守ろう」にも貢献しており、生物多様性の保全のみならず、それらを維持したまま茶葉の品質向上に活用している、持続可能で、エシカルな農法だと言えます。

またUCCは 2020 年に掛川市と世界農業遺産「静岡の茶草場農法」の持続的発展活動に関する連携協定を締結しており、農法による自然と共生した農業生産活動や、茶葉の消費拡大に向け、様々な取り組みを行っています。



（左：ススキなどが敷かれた畝間／中央：土に茶草場を鋤き込むことで土壌が柔らかくなる／右：固有種のハルリンドウ）

■ UCC ドリップポッド 専用カプセル 『静岡まろみ焙じ茶』

【販売開始時期】2021 年 5 月 26 日（水）

【内容量】12 個入り／箱

【価格】816 円（税込）

【販売チャネル】公式通販サイト UCC ドリップポッドストア (<https://drip-pod.jp/>)、他各種 EC サイト、家電量販店および量販店など



■ 静岡の茶草場農法について

茶草場農法とは、茶園の畝間にススキやササを主とする刈敷きを行う伝統的農法のことです。この茶草によって、有機物を分解し土を豊かにする微生物が繁殖したり、土の保水力があがることで、土壌が肥え、茶の味や香りが良くなると言われています。

静岡県の茶栽培では脈々と維持された伝統的な農法で、毎年秋から冬に掛けて、茶園の周辺にある“茶草場”の草を刈って、茶園の畝間に敷く作業が行われています。

茶の品質向上のため、茶農家の方々は手間暇を掛けて、草を刈り、農地に敷いていましたが、近年、そうした工夫が実は日本古来の生態系を維持していることが分かりました。2013 年にはその成果が認められ、世界農業遺産にも認定されています。

1880 年代以降、人々の生活や農業が近代化するにつれ失われつつあった里山と、そこに暮らす多くの動植物が、静岡県掛川周辺において未だ姿を見てとることができます。固有の生態系・自然環境の保全のみならず、それらを維持したまま茶葉の品質向

上に活用している、世界に認められた持続可能な農法と言えます。

※1 世界農業遺産

世界的に重要かつ伝統的な農林水産業を営む地域(農林水産業システム)を、国際連合食糧農業機関(FAO)が認定する制度。認定にあたり 5 つの基準と保全計画に基づき評価される。基準のなかには、生物多様性が豊富であることや、地域の伝統的な知識システムを維持していることなどの項目があり、農業や地域環境とともに育まれた文化や技術、景観の保全のほか、持続的な活用を推奨している。

■ 関連URL

▼UCC ドリップポッド 公式サイト：<https://www.ucc.co.jp/drip-pod/>

▼UCC ドリップポッド 公式通販サイト：<https://drip-pod.jp/>

▼UCCのSDGsの取り組みについて：
https://www.ucc.co.jp/company/csr/country_of_origin/

▼世界農業遺産 静岡の茶草場農法について：<https://www.chagusaba.jp/>

<参考資料>

■『ドリップポッド』

日本のコーヒー文化を生み育ててきたUCCが、日本人の味覚に合うドリップコーヒーのおいしさを、確実に届けるため開発した、独自のドリップコーヒーシステム。専用のカプセルと抽出マシンにより、プロのハンドドリップの抽出メカニズムを再現。「カップから農園まで」を理念に掲げるUCCが、“カップまでのラストワンマイル(抽出工程)”まで手掛けることにより、いつでもコーヒー豆の魅力を最大限に引き出した味わいをお楽しみいただけます。

2020年1月には最新マシン『DP3』を発売。「Strong」「Iced」などの抽出モードを新たに搭載することで、50通り以上の飲み方を実現し、飲み方のバラエティが広がりました。多様化する飲用シーンや個々人の嗜好に合わせ、“その時の気分や飲用シーンに合わせた最高の一杯”を楽しめるように設計。発売から1年以上たった現在でも、多くのお客様にご好評いただいています。



■『ドリップポッド』専用カプセル 定番ラインアップ

世界のコーヒーに加え、紅茶、お茶を取り揃えた15種類のカプセル

販売チャネル：全国の家電量販店および量販店・公式通販など

価格（税込）：816 円（68 円/杯）、1,944 円（162 円/杯）の 2 パターン（各 12 個入り）



※ このほかにも、毎年様々な産地からUCCのコーヒー鑑定士が厳選した、スペシャルティグレードのコーヒーを使用した特別なカプセルを複数種類展開しています。（数量限定品）