

UCC ローストチャンピオン “ROAST MASTER” が提案する  
焙煎技術を駆使して作りあげたコーヒー  
『UCC ROAST MASTER』ブランド ドリップコーヒー  
3月8日(月)より全国で新発売！

=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、UCCのローストチャンピオンが監修した家庭用レギュラーコーヒーブランド『UCC ROAST MASTER』の一杯抽出型ドリップコーヒー製品2品を3月8日(月)より全国で新発売します。

新型コロナウイルスの影響による生活様式や働く環境の変化に伴い、在宅時間が増えるなか、自宅でのコーヒー飲用やその時間を楽しむ人が増え、手軽にドリップしておいしいコーヒーを飲みたい、生産地や焙煎方法などにこだわってコーヒーを選びたいという消費者ニーズが高まっています。

こうした消費者動向を背景に、UCCは今般、UCCローストチャンピオンが監修し、厳選した豆と匠の焙煎技術で作りだした『UCC ROAST MASTER』ブランドの一杯抽出型ドリップコーヒー製品の容量を増やし、『UCC ROAST MASTER ドリップコーヒー マイルド for BLACK 8P』『同 リッチ for LATTE 8P』として、3月8日(月)より新発売します。

『UCC ROAST MASTER』は、UCCの味を作り出す「焙煎士」の頂点を決める大会「UCCローストマイスターコンテスト<sup>\*1</sup>」で初代の王者となった焙煎の匠・齊藤浩介<sup>\*2</sup>が監修し、焙煎技術を駆使して作りあげたコーヒーです。

焙煎は、生豆を炒ることで生まれる香り、コク、甘味、苦味といった豊かな個性を引き出す重要な工程です。本製品は、UCCローストチャンピオンが、焙煎機や生豆の特性を見極め、焙煎温度や時間をコントロールする独自の焙煎プロファイルを作ることで、豆本来の甘みを存分に引き出しています。

味わいについては、ブラジル産の完熟豆を50%使用し、豆本来の甘みと芳醇なコクを引き出す中炒りに焙煎した『UCC ROAST MASTER マイルド for BLACK』、タンザニア産の完熟豆40%を使用し、香ばしい香りと濃厚なコクを引き出す深炒りに焙煎した『UCC ROAST MASTER リッチ for LATTE』の2種類を引き続きラインアップします。

パッケージについては、製品特長である「焙煎へのこだわり」をよりわかりやすく伝えるため、監修者であるローストチャンピオン・齊藤浩介をデザインするとともに、焙煎度をより分かりやすく表記しました。また、コーヒー豆専門店で購入するようなイメージを意識し、クラフト感を強調するため、外装フィルムの一部に紙素材を使用しています。さらに植物性インキを使用し、環境配慮に取り組んでいます。



また、在宅ワークやおうち時間の拡大に伴い、自宅での飲用杯数が増加していることを受け、容量を8杯分に増やすとともに、形状にはどなたにも使いやすいフックタイプを採用しました。

UCCは、『UCC ROAST MASTER』ブランドの展開を通じて、UCCが有する様々な技術、チャンピオンをはじめとする独自の資産を活かしながら、コーヒーショップで飲むような贅沢なコーヒー体験を自宅でも楽しめるよう、一人でも多くのコーヒーファンにこだわりのコーヒーをお届けしてまいります。

※1 UCCローストマイスターコンテスト

2017年より開催されているUCCの焙煎従事者の焙煎技術を競うコンテスト。焙煎理論、焙煎の理解、焙煎経験、カップリング評価スキルを持ち、標的とする味覚を造り出す技能が求められる。

※2 齊藤浩介

UCCローストマイスターコンテスト 2017年チャンピオン

▼『UCC ROAST MASTER』ブランドサイト

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

**『UCC ROAST MASTER ドリップコーヒー ミルド for BLACK 8P』  
『UCC ROAST MASTER ドリップコーヒー リッチ for LATTE 8P』製品概要**



製品特長	<p>■「UCCローストマイスターコンテスト」チャンピオン・齊藤浩介監修のロースト。</p> <p>■甘味が生まれる 160 度からの温度上昇を緩やかにさらにじっくり時間をかけて焙煎することで、まろやかな甘みを向上。</p> <p>■味覚</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・マイルド： 豆本来の甘みを引き出した、中炒り「マイルド」ブラジル産 完熟豆 50%使用⇒まろやかな甘みを引き出すブレンド。</li> <li>・リッチ： 香ばしい香りと濃厚なコクの、深炒り「リッチ」タンザニア産 完熟豆 40%使用⇒甘みを帯びたコクが特徴のブレンド。</li> </ul> <p>■パッケージ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外装パッケージの一部に、紙素材を使用。</li> <li>・環境に配慮した植物性インキを使用。</li> <li>・焙煎度・味覚・主な使用豆を分かりやすく記載。</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	(8g×8P) × 12 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
初年度販売目標数	4万ケース

**【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】**

UCC上島珈琲株式会社 マーケティング本部  
〒105-8577 東京都港区新橋 6-1-11 Daiwa 御成門ビル  
MAIL [ucc-pr@ucc.co.jp](mailto:ucc-pr@ucc.co.jp) TEL 03-5400-5691

**【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/>