

**DRIP POD YOUBI で利用できる「プロレシピ」機能に“お茶レシピ”が新登場
「深蒸し静岡煎茶」と「静岡まるみ焙じ茶」のプロレシピを1月15日より提供開始
～ ホット・アイス・ミルクアレンジを楽しめる4種のレシピを公開。**

原料選定から抽出までこだわったドリッポッドの“お茶レシピ”。淹れ方で風味が変わる、特別なお茶体験を～

UCC 上島珈琲株式会社

UCC 上島珈琲株式会社（本社／兵庫県神戸市、資本金／10 億円、社長／朝田文彦、以下 UCC）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ポッドコーヒーシステム「ドリッポッド」より、「深蒸し静岡煎茶」と「静岡まるみ焙じ茶」の「プロレシピ」を1月15日（水）より UCC 公式スマートフォンアプリ「COFFEE CREATION」にて提供を開始します。

この「プロレシピ」は、2023年9月に発売したフラグシップモデル「DRIP POD YOUBI（ドリッポッド ヨウビ）」と UCC 公式スマートフォンアプリ「COFFEE CREATION」を Bluetooth 連携することで利用できる、抽出をカスタマイズできる機能のことで、同じカプセル（豆）でも異なる味わいをお楽しみいただけます。アプリと連携することで、マシン機能で利用できる抽出方法に加え、カプセル毎に抽出方法を変え、異なる味わいを楽しむことができます。なお、「プロレシピ」においてお茶のレシピを提供するのは今回が初めてです。



ドリッポッドは2015年のブランドローンチ当初から定番ラインアップにコーヒーだけでなくお茶も取りそろえており、自宅でドリッポッドを通じて、一杯の飲み物とともに心地よい時間を楽しんでいただけるよう、多様な飲用シーンを提案してきました。



Every coffee, every moment

コーヒーはもちろん、お茶の味わいにもこだわっており、2020年のカプセルリニューアル（※1）の際には、専用カプセル「深蒸し静岡煎茶」の茶葉の再選定から味覚設計を行ったほか、より茶葉の甘さやうまみを引き出せるよう、同年に発売したマシン「DP3」のお茶の抽出プログラムも見直しを行いました。今回、新たに「DRIP POD YOUBI」の「プロレシピ」機能を活用することで、茶葉から抽出まで監修いただいている茶師（※2）が引き出した新たなお茶の味わいを楽しむことができます。

今回、新たに追加される「プロレシピ」は、ドリップポッド専用お茶カプセルの開発にも携わる静岡県の茶商 赤堀商店が開発を行いました。開発した「プロレシピ」は、「深蒸し静岡煎茶」をホットとアイスで楽しむことができるレシピと、「静岡まるみ焙じ茶」をホットと焙じ茶オレ（ミルク）で楽しむことができるレシピの合わせて4つです。お茶の専用カプセルでも「プロレシピ」を活用することで、お茶本来が持つ甘みやうまみを最大限に引き出し、日本の伝統的なお茶の味わいを楽しむことができる、ドリップポッドならではの新たな楽しみ方をご提案します。

※1 参考：[UCCの独自の焙煎・ブレンド技術によりバラエティ豊かな“世界のコーヒー”を楽しめる UCC『ドリップポッド』カプセルをリニューアル—2020年3月2日（月）より販売開始— | UCC 上島珈琲](#)

※2 茶師…茶の製造や販売などに関わる人のことを指し、茶葉の選定や合組（ブレンド）、ローストなど、お茶の味を生み出す仕事を行う。



※画像はイメージです

■プロレシピ紹介

【深蒸し静岡煎茶】

- ・ホット用レシピ「優雅な甘みの煎茶」：午後窓辺でリラックスしながら味わいたい一杯
 - ・アイス用レシピ「爽やかな甘みの煎茶」：清涼感の後にお茶のほのかな甘みが広がる一杯
- プロレシピ詳細：<https://media.drip-pod.jp/capsule/shizuoka-green-tea/>

【静岡まるみ焙じ茶】

- ・ホット用レシピ「芳ばし焙じ茶」：気分転換に、キレのある芳ばしい香りを味わう一杯
- ・ホット/ミルク用レシピ「まる甘焙じ茶オレ」：焙じ茶とミルクの甘い香りが絶妙に調和した味わい。



Every coffee, every moment

プロレシピ詳細 : <https://media.drip-pod.jp/capsule/shizuoka-roasted-green-tea/>

■今回のプロレシピ開発者について



赤堀商店 代表取締役 茶師 赤堀 浩司（あかほり こうじ）さん

静岡の茶商。昭和 21 年（1946 年）創業「赤堀商店」の 4 代目社長を務める。茶師として茶葉の目利きから素材の持ち味を活かす味覚設計、美味しさを守り抜く品質管理まで一貫して行い、掛川の深蒸し茶を多くの方へ楽しんでいただくため、伝統と新たな視点を取り入れた、お茶製品の開発に取り組む。第 56 回 静岡茶品評会にて最高位の農林水産大臣賞受賞（2022 年）。



赤堀商店 開発者 松林 和臣（まつばやし かずおみ）さん

11 年務めた自動車部品メーカーを退職し、生まれ育った地元の文化商材であるお茶分野で働きたいという思いから赤堀商店に 2018 年入社。現在、茶師の修行に励みながら主に生産管理を担当。今回、味わいのイメージをプロレシピにて再現するための研究開発を担当。



Every coffee, every moment

■参考 URL

▼赤堀商店ホームページ：<https://maruyo-akahori.com/>

▼赤堀商店運営「まるよ茶屋」ホームページ：<https://maruyo-chaya.com/>

■ ▼ DRIP POD YOUBI で「プロレシビ」機能“お茶レシビ”を利用する方法

「COFFEE CREATION」アプリで公開される「深蒸し静岡煎茶」「静岡まるみ焙じ茶」のプロレシビをご利用いただくにあたり、「DRIP POD YOUBI」マシン本体に搭載されている抽出機能をアップデートいただく必要があります。

アップデートには専用アプリ「YOUBI UPDATE」を利用し、「DRIP POD YOUBI」マシン本体の抽出プログラムを更新ください。詳細な手順については、以下のご案内をご確認ください。

▼「DRIP POD YOUBI」マシン本体の抽出プログラムの更新方法について：

<https://drip-pod.jp/Lp/youbi/howto.aspx#update-app>

■ ドリップポッド専用カプセル「深蒸し静岡煎茶」「静岡まるみ焙じ茶」について

世界農業遺産 静岡の茶草場農法（※3）で育てられた、静岡県掛川市産の茶葉を使用。「深蒸し静岡煎茶」で使用している茶葉は、通常の煎茶と比べ、生葉の段階で蒸し時間を2～3倍長くしており、長く蒸すことでより渋みや苦みが抑えられ、味がまろやかで甘く、コク深い味わいになるのが特徴です。環境に配慮した原料を使用しながら、深蒸しで引き出した甘みとうまみのある味わいが楽しめます。「静岡まるみ焙じ茶」は、深蒸しで引き出した甘みとうまみもありながら、お茶の葉を褐色になるまで焙じて作る“焙じ茶”だからこそ楽しめる、芳ばしい香り、お茶本来のまろやかな甘み（まるみ）を感じられる味わいです。さっぱりとした口当たりは、食事の口直しのお茶としてもお楽しみいただけます。

※3 茶草場農法…2013年に世界農業遺産として認定された、静岡県に特徴的に見られる農法です。高品質な茶の生産のみならず、豊かな生物多様性の保全にも繋がっています。





Every coffee, every moment

■参考 URL

- ・<インタビュー> [お茶の産地-静岡 掛川-を訪ねて | コーヒーのおいしい話 - UCC ドリップポッドマガジン](#)
- ・<インタビュー> [一杯のお茶ができるまで | コーヒーのおいしい話 - UCC ドリップポッドマガジン](#)
- ・<プレスリリース> [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](#)

■関連 URL

- ▼UCC ドリップポッド 公式オンラインストア : <https://drip-pod.jp/>
- ▼UCC DRIP POD YOUBI : <https://drip-pod.jp/Lp/youbi.aspx>

【COFFEE CREATION アプリに関する一般のお客様からのお問い合わせ】

MAIL : coffee-creation_support@sonicmoov.com



Every coffee,
every moment

コーポレートメッセージ「Every coffee, every moment」は、
コーヒーがもたらす最高の瞬間のために、コーヒーの全てを追い求める、という
私たち UCC グループからのメッセージが込められています。