

**“香りを味わう”そんな体験を、DECAF でも。
『UCC COLD BREW DECAF PET500ml』
9月6日(月)より全国にて新発売！**

=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、今春立ち上げた新ブランド『UCC COLD BREW』より、カジュアルに楽しむコーヒースタイル“COLD BREW”の新提案として、香り高く、風味豊かなデカフェ（カフェインレスコーヒー）のペットボトルコーヒー製品『UCC COLD BREW DECAF PET500ml』を9月6日（月）より全国で新発売します。

UCCは、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にこだわり続け、SOT 缶・リキャップ缶・ペットボトル製品を展開し、市場を創出・リードしてきました。

そして本年2021年3月に、喉の渴きを潤すすっきりとした飲み口（止渴性）に加えて、レギュラーコーヒー本来の香り高さや味わい（嗜好性）の両面の味わいが特長のコーヒースタイル“COLD BREW”に改めて着目した新ブランド『UCC COLD BREW』を立ち上げました。「香(かお)るどブリュー」というキャッチコピーを通じて、TVCM、デジタル、店頭を中心に親しみやすいコミュニケーションを展開し、若年層にその香りや飲みやすさ、味わいについてご好評をいただいています。

昨年来続くコロナ禍における生活様式の変化により、リモートワーク等でコーヒーの飲用機会・シーンが増えています。さらに健康志向の高まりに伴い、カフェイン摂取を控えたい、または摂取量をコントロールしたいというニーズがあり、デカフェへの需要^{*1}が高まっています。またデカフェはカフェメニューとして定着の兆しがあり、より気軽にオン／オフ切替へデカフェを取り入れる若年層のコーヒーユーザーから支持されてきています。

このような消費者動向を背景に、“COLD BREW”の特性であるレギュラーコーヒー本来の香り高さや味わいをそのままに、デカフェをカジュアルに楽しめる『UCC COLD BREW DECAF PET500ml』を新発売します。

『UCC COLD BREW DECAF PET500ml』は、産地、味わいの異なる2種類のデカフェ原料豆を短時間で単品焙煎^{*2}し、中深炒りで香り高く力強いコーヒー感と、深炒りで甘く香ばしいロースト感をそれぞれ引き出したのち、ブレンドしています。

さらに天然水100%で低温じっくり抽出^{*3}することにより、デカフェでありながら、レギュラーコーヒーの立体的なコーヒー感と豊かな香りを最大限に引き出しました。

パッケージについては、“COLD BREW”のカジュアルで洗練されたトーンを踏襲しつつ、ナチュラルなクラフト地を採用することで、デカフェのマイルドでやわらかいイメージを表現しています。

UCCは、今後もコーヒー専門メーカーとして、新たな飲み方・飲用オケージョンに応じた価値訴求を通じて、ブラック無糖飲料市場の更なる発展に貢献してまいります。

『UCC GOLD BREW DECAF PET500ml』製品概要



製品特長	<p>香り溶け込む、低温じっくり抽出。風味豊かなデカフェ（カフェインレス）。</p> <p>■原材料：レギュラーコーヒー100%、香料無添加。</p> <p>■焙煎：2種類のデカフェ豆を単品焙煎し、ブレンド。香り・立体的なコーヒー感の実現。</p> <p>■抽出：天然水 100%で低温じっくり抽出。際立つすっきりとした後味。</p> <p>■パッケージ：“COLD BREW”のカジュアルで洗練されたトーンを踏襲しつつ、デカフェのマイルドでやわらかいイメージを表現したデザイン。</p>
発売日	2021年9月6日（月）
希望小売価格	170円（税抜）
カロリー	0kcal（100mlあたり）
ケース入数	500ml×24本
販売地域／チャンネル	全国のコンビニエンスストア、量販店を中心としたチャンネル
ターゲット	カフェイン摂取を控えたい、20～30代男女
初年度販売目標数	30万ケース

※1 コーヒーの特徴的な成分であるカフェインには、眠気覚まし、利尿作用、集中力や運動能力の向上など、様々な効果があることが明らかにされている。一方、妊娠・授乳中の女性、睡眠を気遣う方、カフェインの取り過ぎが気になる方など、カフェイン摂取をコントロールしながら、コーヒーを楽しむシーンを広げたいというニーズもある。

※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」に対し、豆の個性や特性を見極めてそれぞれ焙煎したのち炒り豆をブレンドする焙煎方式。コストや時間はかかるが、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 低温じっくり抽出

コーヒーの抽出に最適な良質の天然水 100%を使用し、低温で時間をかけて丁寧に抽出。熱をかけず低温で抽出するため、高温で揮散する豊かな香りを閉じ込める。

▼『UCC GOLD BREW』ブランドサイト

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

【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/>