

2025年2月21日

『UCC 職人の珈琲』ペットボトル製品を3月3日にリニューアル発売！

～レギュラーコーヒー本来の“挽きたての香り こだわりのコク”。だから、おいしい！

さらに「カーボンニュートラル」「プラ削減」に貢献する、環境にやさしく剥がしやすいロールラベルを採用～

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、「いつものコーヒーに、職人こだわりの味わいを。」をコンセプトに4つのカテゴリで製品を展開する『UCC 職人の珈琲』ブランドより、ペットボトル製品3アイテムの味覚をブラッシュアップし、3月3日(月)に発売します。また、UCCグループが「UCC サステナビリティ指針」の中で掲げている「2040年までにカーボンニュートラルの実現」「プラスチック使用量削減」に向けた取り組みのひとつとして、環境にやさしく剥がしやすい「ロールラベル」を採用しました。



『UCC 職人の珈琲』は、「いつものコーヒーに、職人こだわりの味わいを。」をコンセプトとした UCC 家庭用製品の主力ブランドの一つです。家庭で日常的にコーヒーを何杯も楽しみたいという、コーヒーのヘビーユーザーのニーズにお応えしながら、レギュラーコーヒー粉製品、ワンドリップコーヒー製品、インスタントコーヒー製品、ペットボトル製品とカテゴリを広げ、日常の様々なシーンで飲まれているブランドです。その中で『UCC 職人の珈琲』のペットボトル製品は、発売以来、**レギュラーコーヒー本来の“挽きたての香り こだわりのコク”を実現するために①レギュラーコーヒー100%使用、②挽きたて・天然水 100%抽出、③無菌充填の3つにこだわった独自製法「UCC アロマダイレクト製法※」**で製造し、多くの方にご愛飲いただいています。

今回は原料であるコーヒー豆の焙煎温度と時間(プロファイル)を見直すことで、後味の苦みや雑味を低減させ、さらに「飲みやすい」味わいへとブラッシュアップしました。また、パッケージには「天然水抽出」「挽きたての味わい」をアイコン化し、『UCC 職人の珈琲』のこだわりをお伝えます。さらにラベルについては、UCCグループが「UCC サステナビリティ指針」の中で掲げている「2040年までにカーボンニュートラルの実現」に向けた取り組みのひとつとして、省面積かつ従来より薄い素材の「ロールラベル」を採用しました。簡単にはがせるため、ゴミ分別時の負担低減にもつながるこのラベルは、『UCC おいしいカフェインレスコーヒー』や『紅茶の時間』ブランドにも採用し、プラスチック使用量およびCO2排出量の削減に貢献します。

UCC は、引き続き『UCC 職人の珈琲』ブランドの展開を通じて、ご家庭の「いつものコーヒーに、職人こだわりの味わいを。」お届けしてまいります。

※UCC アロマダイレクト製法

“挽きたての香り こだわりのコク”を実現する UCC こだわりの製法。

「レギュラーコーヒー100%使用」厳選したレギュラーコーヒー100%使用。こだわりの焙煎とブレンドをすることで、コーヒー本来の味と香りが楽しめる。

「挽きたて・天然水 100%抽出」コーヒーを粉砕後 24 時間以内に、適度なミネラルを含む天然水を使用して丁寧にドリップ。コーヒーの抽出に適した水で、コーヒー本来の香りとコクを最大限に引き出す。

「無菌充填」瞬間殺菌・瞬間冷却し常温で充填することで、熱による劣化を最小限に抑え、いれたての風味・おいしさを実現。

*UCC サステナビリティ指針・2040 年までにカーボンニュートラルの実現

2022 年 4 月に制定。「コーヒーの力で、世界にポジティブな変化を」というサステナビリティビジョンのもと、その実現に向け、「自然を豊かにする手助けを」と「人々を豊かにする手助けを」の二大領域を定め、自然の項目では 2040 年までにカーボンニュートラルの実現とネイチャーポジティブアプローチの実践を目標とした。温室効果ガス削減のための具体的なアクションとして、燃焼時に CO2 を排出しない水素火炎を熱源とした「水素焙煎」の開発や、省エネ対応、グリーンエネルギーへの転換促進などを行っている。

■製品概要

『UCC 職人の珈琲 無糖 PET900ml』『UCC 職人の珈琲 低糖 PET900ml』『UCC 職人の珈琲 ミルクに最適 PET900ml』



<p>製品特長</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■①レギュラーコーヒー100%使用、②挽きたて・天然水 100%抽出、③無菌充填にこだわった独自製法「UCC アロマダイレクト製法」で実現した、レギュラーコーヒー本来の挽きたての香り、こだわりのコク。 ■コーヒー豆の焙煎温度と時間（プロファイル）を見直し、後味の苦みや雑味を低減。より飲みやすくカテゴリーニーズに適した味わいにブラッシュアップ ■「天然水抽出」「挽きたての味わい」をアイコン化し、職人の珈琲のこだわりを訴求 ■プラスチックや CO2 の削減につながる、はがしやすいロールラベル採用
-------------	---

	■味覚 無糖：ストレートにおすすめの、雑味のない後味 低糖：ほのかな甘さで、すっきりとした後味 ミルクに最適：コーヒーと甘さのバランスが、ミルクに最適
発売日	2025年3月3日(月)
希望小売価格	オープン価格
カロリー	無糖：0kcal(100mlあたり) 低糖：6kcal(100mlあたり) ミルクに最適：14kcal(100mlあたり)
ケース入数	900ml×12本
販売地域/チャネル	全国の量販店、オンラインショップを中心とした全チャネル

<参考>

『UCC 職人の珈琲』の特長

『UCC 職人の珈琲』は、「いつものコーヒーに、職人こだわりの味わいを。」をコンセプトとした UCC 家庭用製品の主力ブランドの一つです。レギュラーコーヒー粉製品、ワンドリップコーヒー製品、インスタントコーヒー製品、ペットボトル製品を展開しており、特にワンドリップコーヒー製品については、同カテゴリーで **11 年連続売上 No.1**※と、味わいや品質から多くの方にご愛飲いただいています。

※ 職人の珈琲ブランド インタージ SRI,SRI+ 2013年3月～2024年2月 ワンドリップコーヒータイプカテゴリー ブランド販売金額

関連 URL

・『UCC 職人の珈琲』ブランドサイト：<https://www.ucc.co.jp/meister/>

・UCC 公式オンラインストア：<https://store.ucc.co.jp/>

【本件に関する一般のお客さま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/>



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。