

2025 年 6 月 12 日

UCC のカプセル式ドリップコーヒーシステム「ドリップポッド」10 周年企画 第 3 弾
今年の夏のアイスコーヒートレンドは「フルーツコーヒー」
「FRUIT COFFEE COLLECTION」をテーマに、全国各地で展開
アイスコーヒーに関する調査結果を公開 新トレンド「フルーツコーヒー」SNS 中心に話題

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／芝谷博司、以下 UCC）の展開す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」は、フルーツコーヒーのおいしさをより多くの方に楽しんでいただけるよう「FRUIT COFFEE COLLECTION」をテーマに、全国各地のカフェ店舗ならびにご自宅で「フルーツコーヒー」を体験できる企画をご提案いたします。全国各地の様々な店舗でコラボレーションしたフルーツコーヒーをメニューとして展開するほか、ご自宅で楽しめる「フルーツコーヒー」レシピのご紹介など、「フルーツコーヒー」を通じて日本の夏のアイスコーヒーシーンを盛り上げます。なお、今回の企画は、今年 3 月よりスタートしたドリップポッド 10 周年企画※¹のひとつとして実施します。

また、独自で行ったアイスコーヒーに関する意識調査にて、20 代を中心に注目を集める「フルーツコーヒー」の人気の背景を、コーヒーへの嗜好性の変化から読みときましたので、その結果を公開します。



※1 ドリップポッド 10 周年企画に関するプレスリリース：<https://www.ucc.co.jp/company/news/2025/rel250319.html>

■フルーツコーヒーとは

「フルーツコーヒー」とは、コーヒーにフルーツを加えることでコーヒーが本来持っている多彩な風味を引き立て、味わいや香りをより豊かに楽しむことができるアレンジドリンクです。近年、蒸し暑い気候の東南アジアで人気を集めており、コーヒーが本来持つフルーツなどを思わせる様々なフレーバーと、ジューシーなフルーツは非常に相性が良く、見た目の清涼感も相まって、新感覚のアイスコーヒーとしても SNS を中心に話題を集めています。

UCC のカプセル式ドリップコーヒーシステム「**ドリップポッド**」は、2023 年より夏限定で開催しているイベント「#バリスタのいないアイスコーヒー専門店 ひみつのドリップ」にて昨年**ドリップポッド**で淹れる急冷式アイスコーヒー※²とフルーツを組み合わせた「フルーツコーヒー」を提案。大変好評で、イベントには、7,000 人を超えるお客さまが来店されました。また、飲食業界の関係者の方からは開催期間中や終了後にも「フルーツコーヒーをメニュー化したい」という問い合わせが全国各地からあり、非常に多くの反響が寄せられました。



※² 急冷式アイスコーヒー…氷の上に直接淹れたてのコーヒーを注ぎ、急速に冷やしてアイスコーヒーを作る方法。

■ドリップポッド 10 周年企画 第 3 弾「FRUIT COFFEE COLLECTION」とは

ドリップポッドは 10 周年を迎えるこの夏の企画として「FRUIT COFFEE COLLECTION」をテーマに掲げ、様々な場所・方法で「フルーツコーヒー」のおいしさを体験いただけるよう、3 つの企画を実施します。ドリップポッドは、この「FRUIT COFFEE COLLECTION」を通じて、急冷式アイスコーヒーの淹れたてならではの豊かな香りと味わい、そして様々なフルーツと組み合わせることで広がる、新たなアイスコーヒーの魅力と楽しみ方を提案します。

あわせて、アイスコーヒーに求める味わいや「フルーツコーヒー」の注目度の高さを明らかにするため、アイスコーヒーに関する意識調査を実施しました。調査の結果、「フルーツコーヒー」は 20 代においては過半数が認知しており、飲んだことがある人の過半数が「おいしい」と回答しており、理由は「フルーティーな風味を楽しめるから」「スッキリとした飲み心地だから」「爽やかな味わいだから」が上位に上がりました。一方で、フルーツコーヒーの認知に関しては「飲んだことも聞いたこともない」と回答した人が約 6 割おり、フルーツコーヒーのおいしさを知ってもらうことで、さらに新しいアイスコーヒーの飲み方を提案できる可能性があると考えています。

□「FRUIT COFFEE COLLECTION」の詳細

「フルーツコーヒー」をもっと気軽に楽しんでいただくために、3 つの企画を実施します。

企画①：日本各地のカフェ店舗とコラボレーション！地元産フルーツでつくる「ご当地フルーツコーヒー」

全国各地のカフェ店舗とともに、地元産のフルーツをつかった「フルーツコーヒー」メニューを共同開発しました。6 月 10 日以降

順次店頭にて提供しています。その地域・店舗でしか飲めない「ご当地フルーツコーヒー」のおいしさをぜひお楽しみください。

※なお、展開する店舗は順次更新を予定しています。ドリップポッド公式 Instagram (https://www.instagram.com/ucc_drippod/) および特設サイト（6月中旬公開予定）にて随時お知らせしてまいります。

<コラボ実施店舗>

※6月12日時点。プレスリリース下部に店舗住所、営業時間など詳細を掲載しています。

【山形県】タスパークホテル長井

2024年4月にリノベーションし、リニューアルオープンした「タスパークホテル長井」で7月より開催予定のサマーフェスタにて飲み放題メニューの1つとしてフルーツコーヒーを提供します。夏季限定で開催しているビアホールイベントで、クラフトビールの飲み比べや地元食材を使った料理などを楽しむことができます。いちご、パイナップル、りんごを使用したフルーツコーヒーを提供します。



※画像はイメージです

【栃木県／千葉県／神奈川県】カフェコムサ

(株)コムサ（東京都渋谷区）が展開するカフェ業態「カフェコムサ」の、3店舗にてフルーツコーヒーを提供します。「カフェコムサ」は日本中・世界中の産地、農園から厳選した旬のおいしいフルーツを使用したスイーツなどを提供しており、日本の四季を感じられるアート感覚溢れるケーキを提供しています。いちご、パイナップル、バナナのフルーツコーヒーを提供予定です。いちごは栃木県産の「なつおとめ」を使用し、アレンジには産直いちごの生産・販売などを手掛ける「ベリーベリーとちぎ」が作るいちごシロップも使用します。またパイナップルは沖縄県の「TOK:i ファーム」が作るパイナップルとパインジュースを使用したご当地フルーツコーヒーを提供します。

※店舗によりご提供するフルーツコーヒーが異なります。詳細はプレスリリース下部をご覧ください、各店舗へお問い合わせください。



【岡山県】コムクレープ岡山問屋町店

富山県発祥の人気クレープ店「コムクレープ」の岡山初上陸店舗。コムクレープの看板商品である「クレープブリュレ」をはじめ様々なクレープメニューを展開しており、「ミクレープ」シリーズでは、いちごやチョコレート、クリームチーズなどを使用したミルクレープ風のクレープが楽しめます。クレープでも使用しているこだわりのフレッシュフルーツのうち、ぶどう、りんご、オレンジを使用したフルーツコーヒーを提供します。



【広島県】Le・Café 白島 (ル・カフェ ハクシマ)

広島市中区白島にある、フルーツと野菜を中心としたヘルシーなメニューが人気のカフェ。「Fruits & Vegetable Cafe」をコンセプトに、栄養バランスと見た目の美しさを兼ね備えたメニューを提供しており、看板メニューのアサイーボウルやグreekヨーグルトなどにはこだわりのフルーツを使用。パイナップルやピーチなどを使用したフルーツコーヒーの提供を予定しています。



※画像はイメージです

【沖縄県】 琉貿果実苑（リウボウカジツエン）

那覇市のデパートリウボウ 2 階に位置する高級フルーツ専門店。全国各地から厳選されたフルーツの販売と、併設されたフルーツパーラーでの贅沢なフルーツ体験を提供しています。今回提供するのは琉貿果実苑で販売しているフルーツのうち、希少な沖縄県産のゴールドバレルパイナップル、アップルバナナを使用した、2 種類のご当地フルーツコーヒーを提供します。



企画②：お家で楽しめる「おうちフルーツコーヒー」企画 フルーツコーヒーレシピを公開



様々なドリップポッドのコーヒーカプセルを使ったおうちでも楽しめる「フルーツコーヒー」のレシピを、公式メディア「UCC ドリップポッドマガジン」およびドリップポッド公式 Instagram

(https://www.instagram.com/ucc_drippod/) で6月中旬より順次公開予定です。アレンジに使用するフルーツはスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどでも手に入りやすい冷凍フルーツや缶詰、ジャムなどを使用しており、ご自宅でも気軽に「フルーツコーヒー」にチャレンジできます。なお、ドリップポッド公式オンラインストア (<https://drip-pod.jp/>) でも本企画と連動したドリップポッド専用カプセル 6 箱セットを順次

販売予定です。ドリップポッドのカプセルとそれぞれ相性の良いフルーツを組み合わせることで、様々な味わいのフルーツコーヒーを楽しむことができます。

企画③：あのイベントが帰ってくる！ #バリスタのいないアイスコーヒー専門店「ひみつのドリップ」を今年

も開催

2023 年から 2 年連続で実施してきた夏限定のアイスコーヒーイベント「#バリスタのいないアイスコーヒー専門店 ひみつのドリップ」を今年も開催いたします。今回は「FRUIT COFFEE COLLECTION」をテーマに、様々なアイスコーヒーを提供予定です。詳細は 6 月中旬にお知らせいたします。ぜひ楽しみに！

□アイスコーヒーに関する調査結果の詳細について

調査結果ポイント

1. コーヒーに求める味わいは温度で変化？アイスは「スツキリ・フルーティー」、ホットは「コク・バランス」。特に 20 代は「フルーティー」志向が顕著に。
2. コーヒーの役割も温度で変わる？アイスは「リフレッシュ」、ホットは「リラックス」に。
3. 若年層中心に広まる新感覚「フルーツコーヒー」は 20 代の約 2 人に 1 人が知っている！広がる認知に SNS が一役。
4. 飲用経験者は 1 割以下だが、フルーツコーヒーを知っている人の 7 割が“飲んでみたい”と興味。また飲用経験者は「新感覚のドリンク」「コーヒーの概念が変わる」と高評価。

■ 調査概要

調査名 : アイスコーヒーに関する意識調査

日時 : 2025 年 5 月 21 日～2025 年 5 月 22 日

調査手法 : インターネット調査 調査実施企業 : UCC 上島珈琲 (実施委託先 : 楽天インサイト)

調査対象 : 月 1 回以上コーヒーを飲む全国の 20 代～60 代の男女 800 名

※引用、転載の際は出典元として『UCC ドリップポッド調査』の明記をお願いします。

※本文中のグラフの構成比は、小数点以下第 2 位を四捨五入しているため、必ずしも合計が 100%にならない場合があります。

■ 調査結果

Point 1

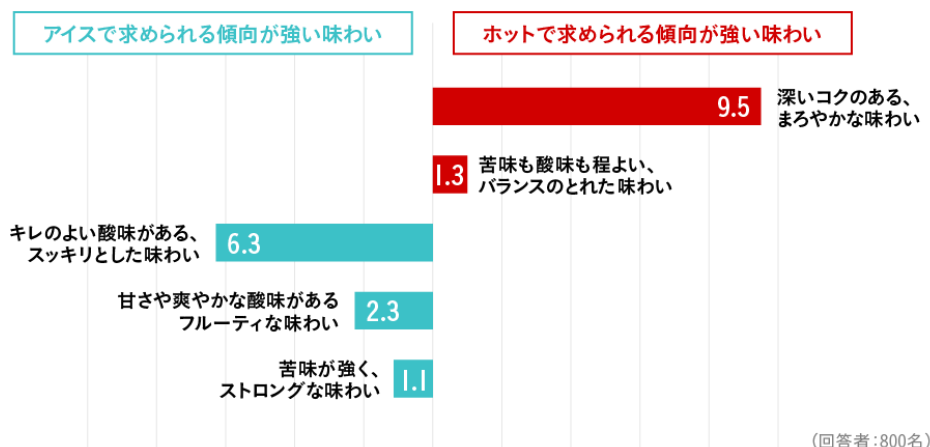
コーヒーに求める味は温度で変化？
アイス「スッカリ・フルーティー」、ホットは「コク・バランス」。
特に 20 代は「フルーティー」志向が顕著に。

普段飲むコーヒーについてアイスコーヒーとホットコーヒーでそれぞれ求める味を聞いたところ、アイスとホットで比較をすると、アイスは「キレ」や「スッカリ感」「フルーティーさ」、ホットは「深いコク」「まろやかさ」を求める傾向が見て取れました。また、アイスコーヒーにおいて、20 代は他年代に比べ「フルーティー」な味を好む傾向が強く、年代間でも味の嗜好に差があることが見て取れました。

Q あなたが普段飲むコーヒーの味について、どのような味を好みますか？

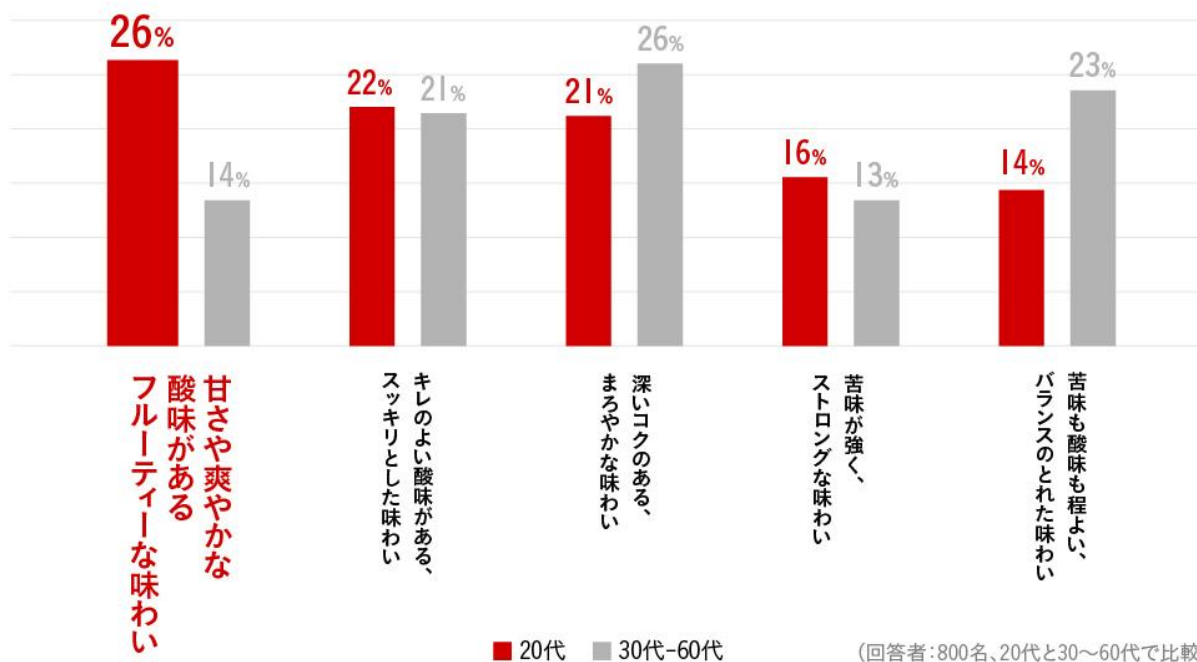


アイスとホットそれぞれで求める味のポイント差



アイス／ホットで求める味に差、アイスは「スッカリ・フルーティー」

Q (アイスコーヒーの場合)あなたが普段飲むコーヒーの味わいについて、どのような味わいを好みますか？



アイスコーヒーに求める味わい、20代は「フルーティー」志向に

Point 2 コーヒーの役割も温度で変わる？アイスは「リフレッシュ」、ホットは「リラックス」に。

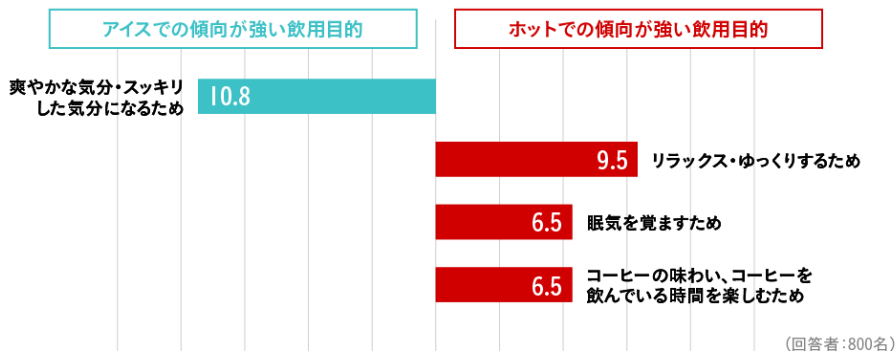
コーヒーの飲用目的を聞いたところ、アイスコーヒーは「爽やかな気分・スッキリした気分になるため」といったリフレッシュ目的で飲む人が多いことがわかりました。一方で、ホットコーヒーは「リラックス・ゆっくりするため」「コーヒーの味わい、コーヒーを飲んでい

る時間を楽しむため」といった飲用目的が多くみられ、ゆっくりとした時間を過ごすお供として飲まれる傾向が強いことが見て取れます。ほか、「眠気を覚ますため」といった機能的な目的での飲用もホットの方が強い傾向にありました。

Q あなたは普段何を目的にコーヒーを飲みますか？



アイスとホットそれぞれの飲用目的のポイント差



アイスコーヒーに求めるのは「スッカリした気分」になること

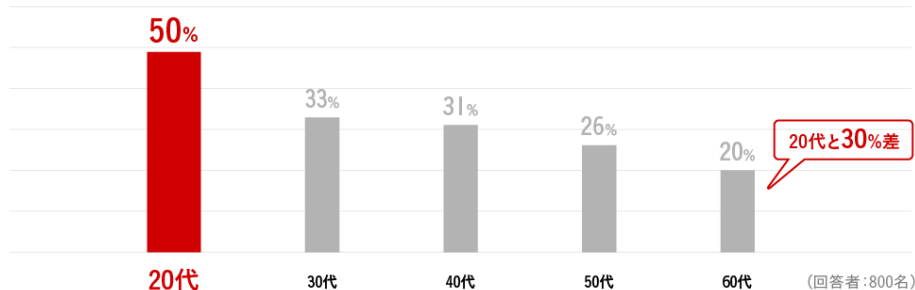
Point 3

若年層中心に広まる新感覚「フルーツコーヒー」は 20 代の約 2 人に 1 人が知っている！ 広がる認知に SNS が一役。

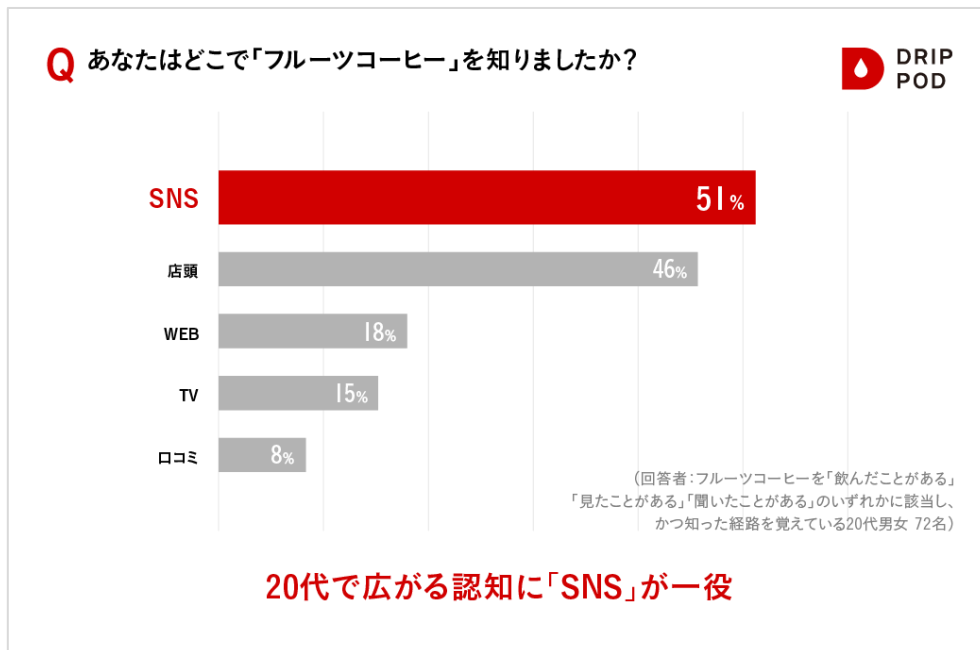
フルーツコーヒーについて飲用経験・認知があるかどうか聞いたところ、20 代では約 2 人に 1 人が認知している（飲んだことがある、または見た・聞いたことがある）ことがわかりました。一方で、年代があがるごとに認知率は下がる傾向にあり、60 代は 2 割にとどまりました。フルーツコーヒーの認知は世代間で差があり、若年層を中心に広まっているドリンクであることが伺えます。

また、20 代の認知経路をみると、SNS 経由で知った人が半数を超えて最も多く、SNS での口コミの広まりが認知度に一役買っていると考えられます。

Q あなたはフルーツコーヒーを飲んだことがありますか？
(「飲んだ」「見た」「聞いた」経験があると答えた人)



20代の約2人に1人が「フルーツコーヒー」を認知

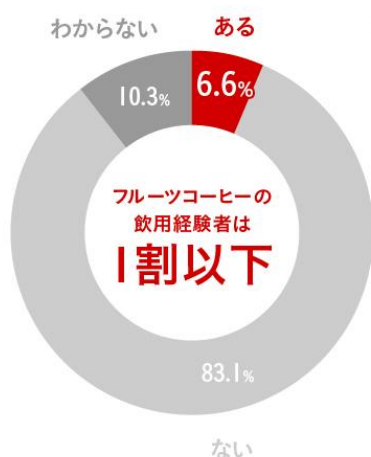


Point 4

飲用経験者は1割以下だが、フルーツコーヒーを知っている人の7割が“飲んでみたい”と興味。また飲用経験者は「新感覚のドリンク」「コーヒーの概念が変わる」と高評価。

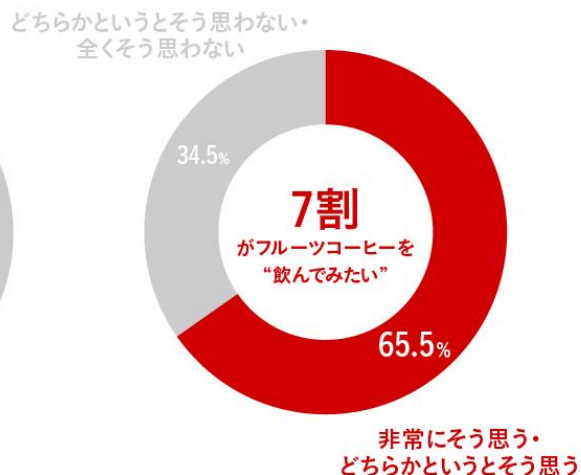
フルーツコーヒーを「飲んだことがある」と答えた人は1割以下とまだまだ少ないことが判明しました。一方で、フルーツコーヒーを飲んだことはないが、聞いたこと・見たことがあると答えた人のうち、フルーツコーヒーの飲用意向を聴取したところ「非常にそう思う」「どちらかというと思う」と答えた人が7割と、高い注目を集めていることがわかりました。フレーティーな味わいとスッキリと爽やかな飲み口が、若年層のアイスコーヒーに対する嗜好とも重なることもあり、注目が集まっていると推測されます。また、実際にフルーツコーヒーの飲用経験者は「新感覚のドリンクだと思った」「暑い夏にピッタリのコーヒーの飲み方だと思った」「コーヒーの味の概念が変わった」と答えるなど、これまでにない新感覚のアイスコーヒーのおいしさへ高い評価が集まりました。

Q あなたはフルーツコーヒーを
飲んだことがありますか？



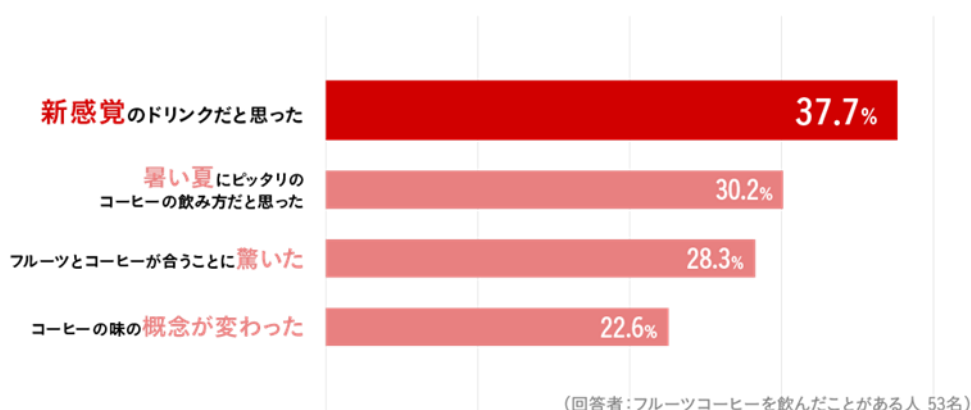
(回答者: 800名)

Q あなたはフルーツコーヒーを
飲んでみたいと思いますか？



(回答者: フルーツコーヒーを飲んだことが無く、
「見たこと・聞いたことがある」
と答えた人 203名)

Q あなたはフルーツコーヒーを飲んでどう思いましたか？



フルーツコーヒーは「新感覚のドリンク」として好評

■フルーツコーヒー提供店舗一覧

<タスパークホテル長井>

住所	山形県長井市館町北6-27 2F 宴会場「つむぎ」にて
イベント開催時間	2025年7月3日～8月30日 ※販売状況によって販売期間が変更になる可能性があります。 17:30-21:00（最終受付 20:00）木・金・土曜日のみ開催
使用フルーツ	いちご、パイナップル、りんご
公式サイト	[公式 HP] : https://taspark.co.jp/ [Instagram] : https://www.instagram.com/taspark_hotel_nagai/

<カフェコムサ 宇都宮 FKD インターパーク店>

住所	栃木県宇都宮市インターパーク6-1-1 FKD ショッピングモール 宇都宮インターパーク店 1F
営業時間	10:00-20:00
販売期間	2025年7月11日～（終了日未定） ※販売状況によって販売期間が変更になる可能性があります。
使用フルーツ	いちご、バナナ
公式サイト	[公式 HP] http://www.cafe-commeca.co.jp/ [SHOP] http://www.cafe-commeca.co.jp/shoplist [Instagram] https://www.instagram.com/cafecommeca

<カフェコムサ 酒々井プレミアム・アウトレット店>

住所	千葉県印旛郡酒々井町飯積2-4-1 酒々井プレミアムアウトレット 1F 2500 区
営業時間	10:00-20:00
販売期間	2025年7月11日～（終了日未定） ※販売状況によって販売期間が変更になる可能性があります。
使用フルーツ	パイナップル、バナナ
公式サイト	[公式 HP] http://www.cafe-commeca.co.jp/ [SHOP] http://www.cafe-commeca.co.jp/shoplist [Instagram] https://www.instagram.com/cafecommeca

<カフェコムサ 東戸塚西武 S.C. 店>

住所	神奈川県横浜市戸塚区品濃町 537-1 東戸塚西武 S.C. 4F
営業時間	10:00-20:00

販売期間	2025 年 7 月 11 日～（終了日未定） ※販売状況によって販売期間が変更になる可能性があります。
使用フルーツ	いちご、バナナ
公式サイト	[公式 HP] http://www.cafe-commeca.co.jp/ [SHOP] http://www.cafe-commeca.co.jp/shoplist [Instagram] https://www.instagram.com/cafecommeca

<コムクレープ岡山問屋町店>

住所	岡山県岡山市北区問屋町 10 番地 101
営業時間	平日 12:00～19:00 土日祝 11:00～19:00
販売期間	2025 年 6 月 10 日～8 月 31 日 ※販売状況によって販売期間が変更になる可能性があります。
使用フルーツ	オレンジ、りんご、ぶどう
公式サイト	[Instagram] https://www.instagram.com/comcrepe_okayama/

<Le・Café 白島>

住所	広島県広島市中区白島中町 2-12 坂本ビル 2F
営業時間	平日 9:00-21:00 土日祝 9:00-18:00
販売期間	2025 年 7 月予定（終了日未定） ※販売開始日は改めてドリップポッド公式Instagramにてお知らせします
使用フルーツ	パイナップル、ピーチ他（予定）
公式サイト	[Instagram] https://www.instagram.com/le_cafe_hakushima/

<琉貿果実苑>

住所	沖縄県那覇市久茂地 1-1-1 デパートリウボウ 2 階「琉貿果実苑」
営業時間	※フルーツパーラー営業時間 11:00～19:00（ラストオーダー18:00）
販売期間	2025 年 7 月 11 日～7 月 31 日 ※販売状況によって販売期間が変更になる可能性があります。
提供メニュー	① 沖縄県産ゴールドバレルパインコーヒー ② 沖縄県産アップルバナナ炭焼珈琲
公式サイト	[公式 HP] https://ryubo.jp/fruits/ [Instagram] https://www.instagram.com/ryubo_fruits_specialite/

UCC のカプセル式コーヒーシステム「ドリップポッド」とは

ドリップポッドは、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です。プロがハンドドリップする際に、おいしいコーヒーを淹れるために大切にしている 5 つのポイント【①豆の鮮

度、②計量、③蒸らし、④抽出速度、⑤ドリッパーの形】をカプセルとマシンで再現しています。

さらに 2023 年 9 月に発売した最新モデル「DRIP POD YOUBI（ドリップポッド ヨウビ）」は、食とデザインを軸として、感性を大切にした良質なライフスタイル事業を手がける株式会社ウェルカムと共同開発。空間・プロダクトデザイナーの二俣公一氏がマシンデザインを手掛け、どこでも気軽に持ち運べるキャリーハンドルが特徴的なマシンです。また UCC 公式スマートフォンアプリ『COFFEE CREATION』と Bluetooth 連携することで、マシン機能で抽出できる抽出レシピに加え、日本や世界の抽出競技会で活躍する UCC グループのコーヒーのスペシャリストが作った抽出レシピ「プロレシピ」での抽出が可能になり、マシン機能のみで抽出できるレシピと合わせて 100 通り以上の飲み方が楽しめます。カプセルごとの味わいの楽しみ方をさらに広げ、お気に入りの味わいだけでなく新たなコーヒーのおいしさに出会い、自由なコーヒータイムを叶えます。



- ・UCC DRIP POD YOUBI : <https://drip-pod.jp/Lp/youbi.aspx>
- ・UCC DRIP POD YOUBI に関するプレスリリース :
<https://www.ucc.co.jp/company/news/2023/rel230914b.html>

- ・UCC ドリップポッド 公式ブランドサイト : <https://www.ucc.co.jp/drip-pod/>
- ・UCC ドリップポッド 公式オンラインストア : <https://drip-pod.jp/>
- ・UCC ドリップポッド 公式インスタグラム : https://www.instagram.com/ucc_drippod/