

2025 年 6 月 18 日

延べ 1 万人以上が来店した、期間限定の本格アイスコーヒーの専門店が帰ってくる！

#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」

今年は全国各地のご当地フルーツが集結、16 種類の新感覚「フルーツコーヒー」
「食べチョク」と連携し、規格外フルーツを採用。本格アイスコーヒーが 1 杯たった 90 円から楽しめる
7 月 11 日（金）～8 月 3 日（日）まで Rand 表参道にて開催

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）は、#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 7 月 11 日（金）から 8 月 3 日（日）の期間で Rand 表参道にて開催します。

バリスタのいない覆面カフェとして一昨年、昨年と大好評だったイベントを、今年は「全国のご当地フルーツ」をテーマに進化。本格的な味わいのブラックコーヒー 14 種類はもちろん、おいしさにこだわり、株式会社ビビッドガーデン（本社／東京都港区、代表取締役社長／秋元里奈）が運営する日本最大の産直通販サイト※¹「食べチョク」と連携し、全国各地の産直フルーツと組み合わせた 16 種類※²のフルーツコーヒーとあわせて全 30 種のメニューを展開します。



「ひみつのドリップ」特設サイト：<https://drip-pod.jp/Lp/himitsunodrip.aspx>

本イベントは、自宅でも本格的なコーヒーの味わいをいつでもボタンひとつで楽しめる、UCC 独自のカプセル式ドリップコーヒーシステム「**ドリップポット**」の魅力を体験いただく場として、2023 年より夏限定で実施してきました。本格的な味わいのアイスコーヒーを抽出できる“ひみつ”は、UCC が独自開発したプロのハンドドリップの抽出メカニズムを搭載したカプセル式ドリップコーヒーシステム「**ドリップポット**」で抽出していること。お店にバリスタがいなくても本格的なアイスコーヒーを味わうことができ、また専門店らしくラインアップも豊富で、産地やブレンド違いで様々なコーヒーを楽しめるお店として SNS でも反響を呼び、延べ 1 万 1,000 人以上が来店し、開店前から行列ができるほど大きな注目を集めました。

今年のひみつのドリップの看板となる「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。近年東南アジアを中心に人気を集めており、湿度が高く猛暑が続く日本においても、提供される飲食店が増え SNS を中心に話題を集めています。さらに今年 6 月 12 日に発表した UCC のアイスコーヒーに関する意識調査※3 によると、20 代のおよそ半数がフルーツコーヒーを知っており、20 代などの若年層は、コーヒーのイメージとしてある「苦み」よりも「フルーティー」さをアイスコーヒーにより求める傾向にあることがわかりました。こうした結果からも、若年層を中心にフルーツコーヒーが人気を集めている理由がうかがえます。

そこで 3 年目となる今年は、全国 10,000 軒以上のこだわり生産者から直接食材などが購入できる産直通販サイト「食べチョク」とのコラボレーションにより、全国各地から厳選したご当地フルーツを集結。コーヒーの多彩な風味とジューシーな果実の組み合わせで、コーヒーのこれまでの印象を変えるような新感覚「フルーツコーヒー」を展開します。おいしさにこだわった組み合わせを通じて、コーヒーと日本のフルーツの新たなおいしさを発見するような味覚体験をお楽しみください。

※1：産直通販サイトとは、生産者が消費者の自宅へ商品を直送することを特徴とする生産者特化型の通販サイトのこと。食べチョクは国内の産直通販サイトの中で「お客様認知度」「お客様利用率」「お客様利用意向」「Web アクセス数」「SNS フォロワー数」「生産者数」「生産者認知度」「生産者利用率」「生産者利用意向」の 9 つで No.1 を獲得。詳細プレスリリース URL：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000295.000025043.html>

※2：16 種類目のフルーツコーヒーメニューは SNS 投票により決定し、7 月 25 日より提供を開始する予定です。

※3：UCC「アイスコーヒーに関する意識調査」 <https://www.ucc.co.jp/company/news/2025/rel250612.html>（2025 年 6 月 12 日発表）

■今年の#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」の特徴

ポイント① スペシャルティコーヒーや、世界初の量産に成功した※4「水素焙煎コーヒー」を含む、 14 種類のコーヒーをラインアップ

産地によって多彩なフレーバーをもつ個性豊かなコーヒーを 14 種類もの豊富なラインアップでご提供します。希少性の高いスペシャルティコーヒーから、カフェインが気になる方向けのカフェインレスコーヒーまで、また今年 4 月に世界初の量産化に成功した※4、燃焼時に CO2 を排出しない水素火炎を熱源とした「水素焙煎コーヒー」も用意しています。

ブラックコーヒー、フルーツコーヒーいずれもプロのハンドドリップ技術を再現した急冷式アイスコーヒー※5を提供します。また、産地やブレンド、焙煎などによって異なるコーヒーの風味をより引き立たせ、さらに夏にぴったりな爽やかですっきりとした味わいを楽しめるように、UCC グループのバリスタが開発したレシピで抽出します。

※4 世界で初めて大型水素焙煎機で水素焙煎コーヒーを量産

- ・UCC 調べ 水素熱源に対応するかたちで焙煎機そのものを独自に設計・開発し、継続的に水素焙煎コーヒーを生産・販売
- ・年間キャパシティ 3,000 トン以上を大型焙煎機と定義

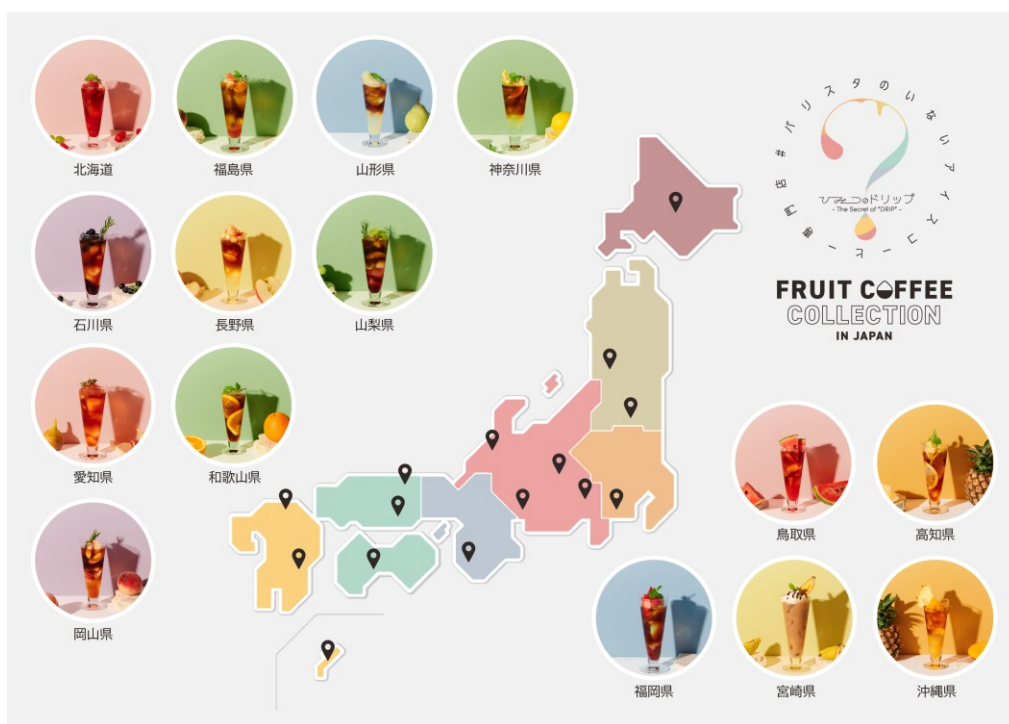
※5 急冷式……氷の上に直接淹れたてのコーヒーを注ぎ、急速に冷やしてアイスコーヒーを作る方法。

ポイント② 山梨県産「シャインマスカット」、沖縄県産「マンゴー」など、全国のご当地フルーツが集結。

**本格的なコーヒーの味わいとマッチした、すっきりフルーティーな新感覚「フルーツコーヒー」全 16 種類を提案
日本最大の産直通販サイト「食べチョク」と連携し、規格外フルーツも使用**

暑い夏にぴったりのアイスコーヒーを、もっと楽しく、もっと自由に楽しんでもらいたいという想いから、コーヒーの風味をより引き立たせてくれる日本各地のご当地フルーツと組み合わせた合計 16 種類のフルーツコーヒーを提供します。例えば、山梨県産「シャインマスカット」、沖縄県産「マンゴー」など、この夏味わいたい旬のフルーツを中心にセレクト。フルーツは日本最大の産直通販サイト※¹「食べチョク」を通じて生産者の方々から新鮮な状態で仕入れたものを使用します。また使用するフルーツは、見た目やサイズなどが市場流通における基準に合わないが、味や品質には問題がない規格外品も使用し、食品ロスの削減に貢献します。

「食べチョク」と連携することで、新鮮かつ高品質なフルーツを直接生産者より仕入れることができ、それぞれの地域や農園の特徴を活かした個性豊かな食材を使用できます。本格的なコーヒーの味わいにこだわる**ドリップポッド**と同じく、食品の安全性とおいしさにこだわる生産者と協業することで、持続可能な一次産業の応援にもつながる、新しいコーヒー体験をご提案します。



ポイント③ 店頭にはこれまでにない新しい“ひみつ”の仕掛けも…！

バリスタがいなくてもかわらず本格的なアイスコーヒーを楽しめるアイスコーヒー専門店として 2023 年から実施してきた本イベントですが、今回はコーヒーの提供に使用している非対面式の回転扉の裏側に隠された“ひみつ”が垣間見える、新しい仕掛けをご用意しました。是非お楽しみに！

ポイント④ 16 種類目のフルーツコーヒーは SNS 投票で決定！1 位のメニューは 7 月 25 日より新登場！

6 月 18 日（水）より、ドリップポッドの公式 X アカウント（@UCC_drippod）で 16 種類目のフルーツコーヒーメニューを決める「フルーツコーヒー総選挙」を開催します。SNS 投票で 1 位に選ばれたフルーツコーヒーは 7 月 25 日（金）より「ひみつのドリップ」新メニューとして提供予定です。また、投票してくださった方の中から抽選で 4 名の方に自宅でフルーツコーヒーが楽しめるセットをお送りします。

応募期間：6 月 18 日（水）11:00 ～ 6 月 23 日（月）10:59

応募条件：①UCC ドリップポッドの公式 X アカウント（@UCC_drippod）をフォロー

②投票したいフルーツコーヒーを選んで、ドリップポッド公式 X アカウントの投稿から投票ボタンをクリックし、投稿「フルーツコーヒー総選挙」結果発表：プレスリリースおよび SNS にて発表いたします（告知は 7 月中旬を予定）



The banner features the UCC logo and 'DRIP POD' branding. It announces the 'Fruit Coffee Total Election Campaign' with a deadline of 6/23 AM 10:59. The text states that the menu chosen by 1st place in the vote will be a new menu at 'Himitsu no Drip', and 4 winners will receive a set to enjoy fruit coffee at home. Below this, four categories are listed with corresponding images of coffee drinks: 1. Hokkaido産 富良野メロン (Furano Melon), 2. 埼玉県産 あまりん(いちご) (Amarin Strawberry), 3. 山梨県産 プラム (Plum), and 4. 鹿児島県産 パッションフルーツ (Passion Fruit).

「フルーツコーヒー総選挙」投票対象メニュー

■ #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」の概要

コーヒーひとすじ、約 1 世紀を歩んできた UCC が提供する、バリスタがいながら本格的なアイスコーヒーのおいしさを体験できる期間限定アイスコーヒー専門店。世界中から厳選した 14 種類のコーヒーを取りそろえ、そのおいしさを味わっていただくためにプロのハンドドリップの技を再現したカプセル式ドリップコーヒーシステム「ドリップポッド」でコーヒーを抽出し、ご提供します。

本格的なアイスコーヒーの楽しみ方の一つとして「ブラックコーヒー」はもちろん、こだわりのご当地フルーツをかけ合わせた「フルーツコーヒー」をご用意し、14 種類のコーヒーを 16 通りのフルーツコーヒーでお楽しみいただけます。アイスコーヒーのイメージを覆すような味わいの新しさ、奥深さや種類の豊富さを、ぜひ今年もお楽しみください。

開催日時 : 2025 年 7 月 11 日 (金) ～2025 年 8 月 3 日 (日)
11:00～19:00 (L.O. 18:30)
場所 : Rand 表参道 (東京都渋谷区神宮前 4-24-3 COURT C)
特設サイト URL : <https://drip-pod.jp/Lp/himitsunodrip.aspx>
提供価格 : ブラックコーヒー 90 円/フルーツコーヒー 300 円 ※税込
備考 : イートイン可・テイクアウト可・完全キャッシュレス



※画像はイメージです。

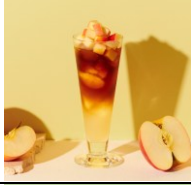
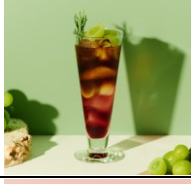
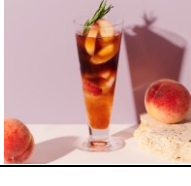
<提供メニュー>

〇ブラックコーヒー 全 14 種類

	アイスコーヒーを一杯ずつ急冷式ドリップで抽出してご提供いたします。 産地やブレンド、焙煎などによって異なるコーヒーの風味をより引き立たせ、さらに夏にぴったりな爽やかですっきりとした味わいを楽しめるように、UCC グループのバリスタがコーヒーの種類ごとに開発した抽出レシピでご提案予定です。産地や焙煎で異なる味わいをお楽しみください。
--	--

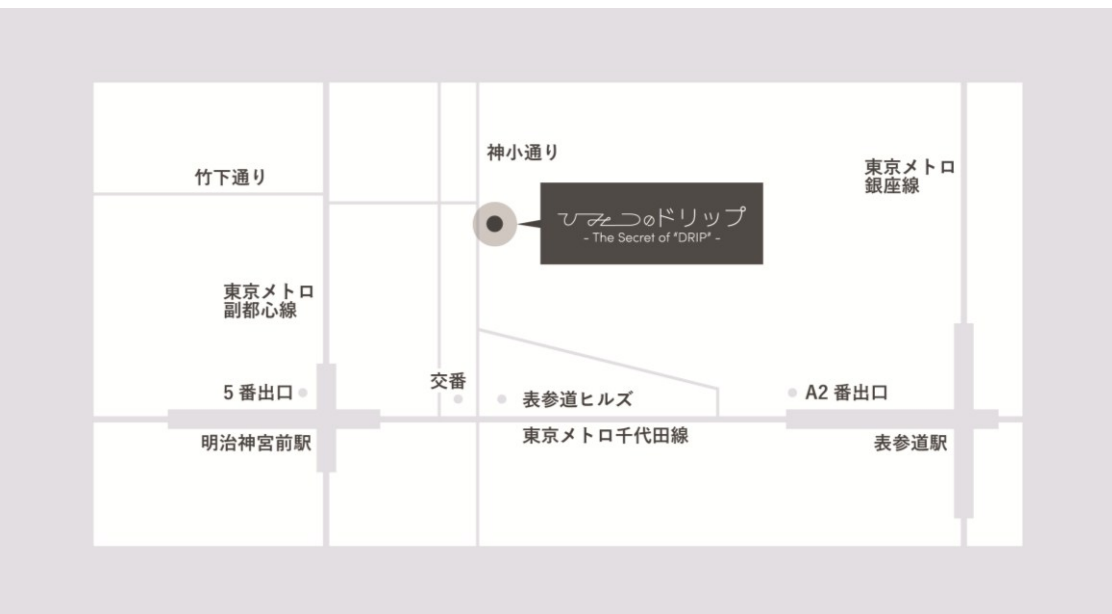
〇フルーツコーヒー 15 種類

	① 北海道産 ラズベリー×鑑定士の誇り スペシャルブレンド メープルシロップのようなコーヒーのやさしい甘みに、ラズベリーの華やかな香りと、コクのある酸味が調和した、洗練された味わいの一杯。化学農薬不使用でひとつひとつ手摘みし、安心安全にこだわった北海道十勝産のラズベリーを使用しました。
	② 福島県産 桃×鑑定士の誇り リッチブレンド コクと香ばしい風味のあるコーヒーに、甘さのある桃とすっきりとした酸味のあるすももが加わり、はちみつのような華やかな甘い余韻とビターのコントラストが楽しめる一杯に。明治時代からフルーツを栽培し、樹上完熟にこだわった福島県産の桃を使用しました。

	③ 山形県産 ラ・フランス×ホンジュラス&コロンビア 洋梨を思わせるコーヒーのやさしい甘みに、みずみずしいラ・フランスの果汁と炭酸の爽やかな刺激が重なり、穏やかな甘みの中に、コーヒーのもつほのかなスパイスを思わせる余韻が広がる心地よくすっきりとした味わい。化学肥料、動物性肥料、除草剤不使用にこだわる山形県のラ・フランス専業農家が作った果汁 100%のラ・フランスジュースを使用。
	④ 神奈川県産 レモン×鑑定士の誇り アイスコーヒー コーヒーがもつスパイシーなビター感に、炭酸とレモンを合わせることで、味わいが口の中ではじけて、すっきりとの越しのよい一杯に。海と山に囲まれた関東随一のレモンの産地である神奈川県小田原市片浦で育ったレモンを使用しました。
	⑤ 石川県産 ブルーベリー×マンデリン&ブラジル マンデリンの奥深いコクとハーバルなニュアンスが、ブルーベリーの甘酸っぱく華やかな香りと重なり合い、洗練された果実味が広がる一杯。木成りで完熟させ、一粒ずつ手摘みで丁寧に収穫された石川県能登町のブルーベリーを使用しました。
	⑥ 長野県産 ピンクレディー（りんご）×カフェインレスコーヒー コーヒーのキレのある酸味に優しい甘さのあるりんごが加わり、コーヒーのコクが引き立ちバランスの良い一杯に。食ベチョコアワード果物部門でも 4 年連続 1 位で殿堂入り！日本で初めて栽培された長野県安曇野市産の幻のりんご「ピンクレディー」を使用しました。
	⑦ 山梨県産 シャインマスカット×水素焙煎 エチオピアイルガチエフェ地方産コーヒー クランベリーやチェリーのような果実味あふれるコーヒーの味わいに、皮ごと食べられるシャインマスカットの濃厚な果汁が加わり、みずみずしく多彩なフルーツフレーバーが広がる一杯に。フルーツ王国山梨県の南アルプス市で温室栽培されたシャインマスカットです。
	⑧ 愛知県産 白イチジク×鑑定士の誇り スペシャルブレンド メープルシロップのようなコーヒーのやさしい甘みに、熟したイチジクのとろけるような濃厚な甘みが重なり、まろやかで穏やかな果実感が広がる一杯。完熟イチジクを贅沢に使用し、素材本来のおいしさがしっかり感じられるように作られた愛知県産自家製イチジクジャムを使用しました。
	⑨ 和歌山県産 バレンシアオレンジ×モカ&キリマンジャロ 柑橘のような爽やかなコーヒーの味わいに、ジューシーなオレンジの果汁が加わり、より爽やかな印象に。和歌山県有田市で栽培された国産オレンジで、収穫量が少なく、流通に乗ることが少ない希少な品種「バレンシアオレンジ」をたっぷり使用しました。
	⑩ 岡山県産 白桃×グアテマラ&コロンビア コーヒーのもつプラムのフレーバーに、甘くジューシーな桃とアプリコットが加わり、華やかな香りや甘みが印象的な一杯に。岡山県岡山市の岡山白桃を使用し、ジューシーで柔らかな果肉から溢れる、芳醇な香りとしっかりとした甘みをお楽しみください。

	⑪ 鳥取県産 スイカ×サマーブレンド 2025 メロンやピーチ、パパイヤのようなコーヒーのみずみずしい甘みに、スイカの青々とした清涼感が重なり、やさしい酸味が広がるすっきりとした一杯。100 年もの歴史をもつと言われている日本有数のスイカの名産地・鳥取県北栄町の旧大栄地区の完熟スイカを使用しました。
	⑫ 高知県産 夏小夏×有機栽培コロンビア ※沖縄県産のパイナップルも使用しています。 コーヒーのコクのあるフルーティーな味わいに、すっきりとした甘みのパイン、夏小夏が加わり、まるでフルーティーのような華やかな印象の一杯に。高知県宿毛市・黒潮町から届く、甘酸っぱさが特徴の「夏小夏」を使用しました。香り豊かで酸味と甘味が絶妙に調和します。
	⑬ 福岡県産 あまおう（いちご）×ブルーマウンテンブレンド 洋梨を思わせるコーヒーの華やかな香りに、いちごのやさしい甘みがふわりと重なり、すっきりとしたフルーティーな味わいが広がる一杯に。いちごの生産量全国 2 位の福岡県産のハリと艶があり濃厚な甘さが特徴の「あまおう」を使用しました。
	⑭ 宮崎県産 バナナ×炭焼珈琲 コーヒーのもつ苦味やスモーキーな風味が、バナナやミルクの濃厚な甘さをしっかりと支え、調和した一杯。昨年一番人気だったフルーツコーヒーに、宮崎の肥沃な大地で育った無農薬栽培のバナナを使用しました。バナナは丸ごと皮まで食べることができます。
	⑮ 沖縄県産 ゴールドバレルパイン・マンゴー×ハワイコナブレンド ジューシーなパイナップルの甘みが加わり、コーヒーそのものの甘さがより明るい印象に残る一杯。沖縄の太陽をたっぷり浴びて育ったマンゴーと、たった 1 ヶ月ほどしか収穫できない“パインの王様”とも呼ばれる沖縄県産の希少なパイナップル「ゴールドバレル」を使用しました。

<地图>



アクセス：東京メトロ 明治神宮前駅 5 番出口から徒歩 8 分

東京メトロ 表参道駅 A2 出口から徒歩 7 分

JR 原宿駅 竹下口から徒歩 9 分

■株式会社ビビッドガーデンが運営する産直通販サイト「食べチョク」について

食べチョクは、こだわり生産者から直接食材や花きを購入できる産直通販サイトです。日本の産直通販サイトの中で認知度や利用率などの 9 つの No.1^{※1} を獲得しています。野菜・果物をはじめ、米・肉・魚・飲料といった食材全般と、花き類を取り扱っており、消費者が生産者に食べた感想を伝えるなど直接やりとりできることが特徴です。2025 年 5 月時点でユーザー数は 110 万人、登録生産者数は 10,000 軒を突破し、約 5 万点のこだわりの逸品が出品されています。

詳細 URL：<https://www.tabechoku.com/>

本取り組みに関する株式会社ビビッドガーデンのプレスリリース：

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000315.000025043.html>

【本件に関する一般のお客さまからのお問い合わせ先】

UCC「ひみつのドリップ」事務局

MAIL：info@himitsunodrip.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。