

**希少性の非常に高い「UCC ハワイコナコーヒー直営農園産アナエロビコ」の
年に 1 度の販売が決定！**

数量限定で 8 月 14 日より、UCC 公式オンラインストア、全国の UCC カフェメルカードにて

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、ハワイ島にある直営農園「UCC ハワイコナコーヒー直営農園」で栽培され、発酵によって豊かな風味を引き出す精製※1 プロセス“アナエロビコ”※2 を採用したハワイコナコーヒーを、UCC 公式オンラインストアと UCC グループが直営で展開するコーヒー豆挽き売り業態「UCC カフェメルカード」等全国 18 店舗にて、8 月 14 日（木）より販売します。日本での年に 1 度の販売が、今年も実現しました。

※1 精製…収穫したコーヒーの実の外側の部分を取り除き、焙煎前の生豆（なまめ）と呼ばれる状態にする工程のこと。生産地により、水洗式（ウォッシュド）と非水洗式（アンウォッシュド／ドライ）があり、精製方法の違いが味わいにも影響する。

※2 アナエロビコ(アナエロビックファーマンテーション)＝「嫌気性発酵」はワインの醸造で使われる手法のこと。密閉して空気に触れさせず、無酸素状態で嫌気性の微生物のみによる発酵で風味を形成する。



UCC グループは、一人でも多くの人においしいコーヒーを届けたい、という創業精神のもと、コーヒーの栽培から原料調達、研究開発、製造加工、流通、販売に至るまで、コーヒーに関わるバリューチェーン全体をグローバルに事業展開しています。「より良い世界のために、コーヒーの力を解き放つ。」をパーパスに掲げ、コーヒーの新たな可能性を追求し、生産国では、ジャマイカ、ハワイでの直営農園経営や各産地での環境保全活動、農家の栽培支援を行うなかで、今までにないコーヒーの価値創造にチャレンジするべく、新たな品種の育生や新たな精製に挑戦し続けています。

今回販売するハワイコナコーヒーの“アナエロビコ”は、2017 年より直営農園でコーヒーの価値創造へのチャレンジの一環として取り組んでいる、発酵プロセスを加えたコーヒー豆の精製方法です。“アナエロビコ”は、コーヒーと酵母の力だけで、自然に新しい風味を引き出すことができるのが特長ですが、温度や湿度、熟成時間によって風味が大きく変わることから、手作業での丁寧な管理が求められ、大量に作ることはできません。UCC のこれまで培ってきた加工技術を駆使しこの発酵プロセスを加えたこ



Every coffee, every moment

とで、ハワイコナコーヒー自体が元々持つ豊かな酸味やコクはそのままに、その酸味と調和する形で熟れた果実の風味が感じられるように仕上がりました。今年も日本での年に一度の販売が実現しましたので、ぜひご堪能ください。



アナエロビコ製の精製過程の様子。空気に触れないように密閉し、無酸素状態にする(左)その後、天日干しで乾燥させる(右)

■『UCC 直営農園 ハワイコナ アナエロビコ』詳細

【『UCC 直営農園 ハワイコナ アナエロビコ』の3つのポイント】

1.直営農園産であること

1989 年にアメリカ・ハワイ州最大の面積を誇るハワイ島の西部に位置するコナ地区に開設した「UCC ハワイコナコーヒー直営農園」。標高 460m 付近にあり、農園の総面積は約 16 ヘクタール（東京ドームの約 3.5 倍）、植付面積は約 9 ヘクタール（約 18,800 本）で、ハワイコナコーヒーの品質を栽培段階から追求し、サステナブルな農業を実験的にチャレンジする重要拠点になっています。

栽培においてはこまめに手入れ(剪定・除草など)され、収穫は人の手によって一粒一粒、大切に摘み取られます。直営農園の収穫量は限られ、現地での販売が大半を占めるため、日本国内での販売機会は非常に限られています。

2.希少性

ハワイコナコーヒーは、ハワイ島西部のコナ地区という限られた地域でのみ栽培されたもので、生産量が非常に限られていることから、世界的にも希少価値の高いコーヒーとして知られています。そのコナ地区にある UCC の直営農園の収穫量は、年間約 4.5 トンであり(※収穫量は年によって変動)、さらにアナエロビコ製法は、手作業での丁寧な管理が求められるため、生産できる量が非常に限られ、希少性が高くなっています。

3.ハワイコナでは珍しいアナエロビコ製法

「発酵」で引き出された豊かなフレーバー。口に含んだ瞬間の華やかな風味が印象的で、アプリコットやライチのようなフルーティーな風味、また温度が下がると柔らかな甘さが続きます。口当たりスムーズでバランスよいコーヒーをお楽しみください。



Every coffee, every moment

【製品情報】

- ・品名：『UCC 直営農園 ハワイコナ アナエロピコ』
- ・販売開始日：8月14日（木） ※数量限定。なくなり次第販売終了
- ・販売場所：UCC 公式オンラインストア <https://store.ucc.co.jp/>
コーヒー豆挽き売り業態『UCC カフェメルカード』17 店舗、『カフェノバル』1 店舗 計 18 店舗
- ・価格：100g 7,560 円（税込）
※公式オンラインストアではジュートバッグ付き(写真)、送料無料
※挽き売り業態では、パッケージが異なります。

・味覚特長：口に含んだ瞬間の華やかな風味が印象的。
アプリコットやライチのようなフルーティーな風味と柔らかな甘さを楽しむコーヒー



■ハワイコナコーヒー製品の取り扱い例

※直営農園産ではありません。またアナエロピコではありません。

- 「UCC 公式オンラインストア」で販売中のハワイコナコーヒー製品（一例）
- ・ヒルス ハーモニアス ハワイコナブレンド 110g（粉）
- ・ヒルス ハーモニアス ハワイコナブレンド ワンドリップコーヒー 1 杯分
- ・UCC ハワイコナブレンド ワンドリップコーヒー 12g
- ・UCC MOUNTAIN MIST ハワイコナ 200g（豆）



※在庫状況は、サイトにてご確認ください。

- 「UCC カフェメルカード」で取り扱うハワイコナコーヒー（一例）

・『ハワイコナ 100%』（税込 5,940 円／100g）

※販売していない店舗一部あり。

■UCC 直営農園「UCC ハワイコナコーヒー直営農園」について

1989 年にアメリカ・ハワイ州最大の面積を誇るハワイ島の西部に位置するコナ地区に開設した「UCC ハワイコナコーヒー直営農園」は、火山であるフアラライ山の裾野、標高 460m 付近にあり、現在の農園の総面積は約 16 ヘクタール（東京ドームの約 3.5 倍）、植付面積は約 9 ヘクタール（約 18,800 本）で、ハワイコナコーヒーの品質を栽培段階から追求し、主にティピカ品種を栽培しています。世界のコーヒー生産地に比べアクセスしやすく、見学もしやすいことから、農園見学、焙煎体験、収穫体験ツアーを実施するなど観光農園としての役割も担っています。併設する売店では、直営農園産かつ農園内で焙煎したコナコーヒーや、オリジナルのチョコレート菓子、コーヒーの麻袋を使ったオリジナルバッグなどのグッズも取り揃えています。

また、地元の様々なイベントにも協力し、生産者の人々との交流を深め、コーヒー産業の発展に貢献しています。



■関連 URL

- ・農事調査、直営農園：<https://www.ucc.co.jp/company/coffeebusiness/estates.html>
- ・UCC ハワイコナコーヒー直営農園：<https://www.ucc.co.jp/company/coffeebusiness/hawaii.html>
- ・UCC のサステナビリティ（UCC ハワイコナコーヒー直営農園）：
<https://www.ucc.co.jp/company/sustainability/hawaii/>
- ・UCC Hawaii ホームページ：<https://ucc-hawaii.com/>
- ・UCC Hawaii オンラインショップ：<https://webshop.ucc-hawaii.com/ja>
- ・UCC COFFEE TRIP Hawaii：<https://youtu.be/8eUMoECQjcM>
- ・UCC 公式オンラインストア：<https://store.ucc.co.jp/>
- ・UCC カフェメルカード：<https://www.ufs.co.jp/brand/cmc/>

【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/>

【ご注文に関する一般のお客さまからのお問い合わせ先】

UCC 公式オンラインストアお問い合わせフォーム：<https://store.ucc.co.jp/apply.html?id=APPLY1>

○取り扱い店舗一覧(コーヒー豆挽き売り業態「UCC カフェメルカード」17 店舗、「カフェノバル」1 店舗 計 18 店舗)



「UCCカフェメルカード」・「カフェノバル」は「MEET YOUR BEANS～私好みのコーヒーに出会う場所～」をコンセプトに、UCC 直営農園産のコーヒーやコンテスト入賞ロット、農園やエリアを指定して買い付けたコーヒー、UCC の知恵と技術を駆使して創作するブレンドコーヒーなど、良質で個性豊かなコーヒーを幅広く取り揃えています。お客さま一人一人に寄り添い、自分好みのコーヒーを見つけるお手伝いをする中で、家淹れのコーヒーの楽しさをご提供しています。

店舗名	住所	電話番号
UCC カフェメルカード 大丸札幌店	北海道札幌市中央区北五条西 4-7 大丸札幌 B1F	011-206-9970
UCC カフェメルカード そごう千葉店	千葉県千葉市中央区新町 1000 番地 そごう千葉 B1F	043-238-5348
UCC カフェメルカード そごう大宮店	埼玉県さいたま市大宮区桜木町 1-6-2 そごう大宮 B1F	048-648-1328
UCC カフェメルカード 新宿高島屋店	東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-2 新宿高島屋 B1F	03-5361-1365
UCC カフェメルカード そごう横浜店	神奈川県横浜市西区高島 2-18-1 そごう横浜 B2F	045-465-2694
UCC カフェメルカード アトレ吉祥寺店	東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24 アトレ吉祥寺 1F	0422-23-7071
UCC カフェメルカード JR 京都伊勢丹店	京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 901 京都伊勢丹 B1F	075-352-6256
UCC カフェメルカード 阪急西宮店	兵庫県西宮市高松町 14-1 阪急西宮ガーデンズ 1F	080-9588-1528
UCC カフェメルカード 大丸神戸店	兵庫県神戸市中央区明石町 40 大丸神戸店 B1F	078-977-7820
UCC カフェメルカード 大丸須磨店	兵庫県神戸市須磨区中落合 2-2-4 大丸須磨店 1F	078-794-7255
UCC カフェメルカード 天満屋岡山店	岡山県岡山市北区表町 2-1-1 岡山天満屋てんちか	086-231-7604
UCC カフェメルカード そごう広島店	広島県広島市中区基町 6-27 そごう広島本館 B1F	082-512-7821
UCC カフェメルカード 天満屋福山店	広島県福山市元町 1-1 天満屋福山店 B1F	084-928-4067
UCC カフェメルカード 丸由百貨店	鳥取県鳥取市今町 2-151 丸由百貨店 B1F	0857-25-2151
UCC カフェメルカード いよてつ高島屋店	愛媛県松山市湊町 5-1-1 いよてつ高島屋 B1F	089-948-2450
UCC カフェメルカード 博多大丸店	福岡県福岡市中央区天神 1 丁目 4-1 博多大丸本館 B2F	092-762-7361
UCC カフェメルカード 鶴屋百貨店	熊本県熊本市中央区手取本町 6-1 鶴屋百貨店 B2F	096-327-3732
カフェノバル 西武所沢店	埼玉県所沢市日吉町 12-1 西武所沢 B1F	04-2927-3414

※一部店舗では、休業・営業時間変更が生じる場合がございます。

※数量限定のため、在庫については直接店舗へお問い合わせください。