

2025 年 9 月 3 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 4 弾
カフェインレス「モカ&ブラジル」を新発売&定番カプセルをリニューアル
UCC 初、家庭用・業務用含む定番ラインアップ全製品をグループで
掲げる「サステナブルなコーヒー調達」基準を満たした製品に**

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、ドリップポッド 10 周年のスローガンである「おいしいをもっと、あたらしく」をテーマに、日頃から「ドリップポッド」をご愛飲いただいているお客さまへの感謝の気持ちと、この先の 10 年も、さらに先のミライでも、多くのお客さまに「ドリップポッド」のおいしいコーヒーをお届けしたいという気持ちを込めて、定番カプセルのコーヒーラインアップをリニューアルします。

10 周年企画第 4 弾となる今回は、9 月 17 日（水）より定番ラインアップのコーヒーカプセル 7 種類を「サステナブルなコーヒー調達」基準を満たした製品に変更いたします。さらに、11 月 5 日（水）に既存のカフェインレスコーヒーカプセルをリニューアル、並びに、新製品となるカフェインレスコーヒーカプセルを、いずれも「サステナブルなコーヒー調達」基準を満たした原料を採用し、定番ラインアップに追加します。これにより、定番ラインアップのコーヒーカプセル 13 種全種が「サステナブルなコーヒー調達」基準を満たした製品となります。UCC として初めて、ドリップポッドが家庭用・業務用を含めた定番ラインアップのすべてのコーヒーにおいて、「サステナブルなコーヒー調達」基準を満たしたコーヒー豆を 50%以上使用し、サステナブルなコーヒー調達ロゴが付与されたブランドとなります。

また、このリニューアルに伴う値上げは予定しておりません。今まで通りにドリップポッドのコーヒーを楽しんでいただくことが、自然と「コーヒーを当たり前楽しめるミライ」へと繋がるアクションへの参加に繋がります。



■ カフェインの量だけでなく“味わい”から選ぶ新提案

ドリップポッドのカフェインレスコーヒーが、新カプセル発売&既存製品をリニューアルで 2 種類に

ドリップポッドは、「世界中を旅するように味わえる」カプセルラインアップを展開しています。なかでも、様々な産地をめぐるコーヒーの幅広さを感じられる「産地シリーズ」、世界最大の産地であるブラジルに特化し、焙煎やブレンドで味わいを変え、コーヒーの奥深さを感じられる「鑑定士シリーズ」を展開しています。今まで、カフェインレスコーヒーはそのいずれのシリーズにも属さず、カフェインレスという特徴を前に打ち出していましたが、今回のリニューアルをきっかけに「**カフェインレス ブラジル&コロンビア**」として、「産地シリーズ」のカプセルのラインアップに加わることとなりました。また、同時に新製品「**カフェインレス モカ&ブラジル**」を発売し、カフェインレスのラインアップを 1 種類から 2 種類に拡充いたします。カフェインの含有量だけでなく、“味わい”で選んでいただけることを意識しました。

製品名	カフェインレス モカ&ブラジル ★新製品	カフェインレス ブラジル&コロンビア ★リニューアル
画像		
発売日	2025 年 11 月 5 日発売	2025 年 11 月 5 日発売
味わいの特徴	苦味：●●○○○ 酸味：●●●○○ コク：●●○○○ 【フレーバー】アブリコット、レモン	苦味：●●●○○ 酸味：●●○○○ コク：●●●○○ 【フレーバー】アーモンド、ミルクチョコレート ※現「カフェインレスコーヒー」のリニューアル品
味わいの説明	ピーチのような甘みと優しい酸味のある味わい。 モカの華やかな酸味とブラジルのまろやかさが調和した、 甘く優しい味わいのカフェインレス。	アーモンドのような香ばしさとコクのある味わい。 ブラジルとコロンビアのブレンドにより香ばしさとコクが調和した、 香り高く深みある味わいのカフェインレス。

・味づくりへのこだわり

一般的な「カフェインレスコーヒー」は、苦味成分の一部であるカフェインが除去されたり、カフェイン除去の過程で香りの成分や酸味が失われたりすることにより、通常のコーヒー豆と比較してマイルドな印象を受けたりコーヒーらしさが足りないと

感じられることがあると言われています。今回のドリップポッドのカフェインレスは、カフェイン除去後のコーヒーの味わい特性を活かした味覚づくりを意識し、**ピーチのような甘みと優しい酸味のあるフルーティーな味わい**（カフェインレス モカ&ブラジル）と、**アーモンドのような香ばしさとコクのあるバランスの取れた味わい**（カフェインレス ブラジル&コロンビア）というタイプの異なる2つの味わいを設計しました。

創業以来90年以上にわたりコーヒーにまっすぐ向き合ってきたUCCが持つブレンドや焙煎技術、そしておいしいコーヒーへの情熱を感じていただける製品です。ドリップポッド10周年のスローガンである「おいしいをもっと、あたらしく」のもと、今回の製品を通じてあらたな「おいしさ」を実現しました。日々を豊かに彩る一杯をお楽しみください。

■UCCのブランドで初、全品「サステナブルなコーヒー調達」基準を満たした原料に変更

UCCグループは、2022年4月に「UCC サステナビリティ指針」を発表し、2030年までに自社ブランド製品を100%サステナブルなコーヒー調達にすることを目標に掲げ、今年からは「コーヒーのある、あたりまえをこれからも。」というメッセージとともに「サステナブルなコーヒー調達」を推進しています。

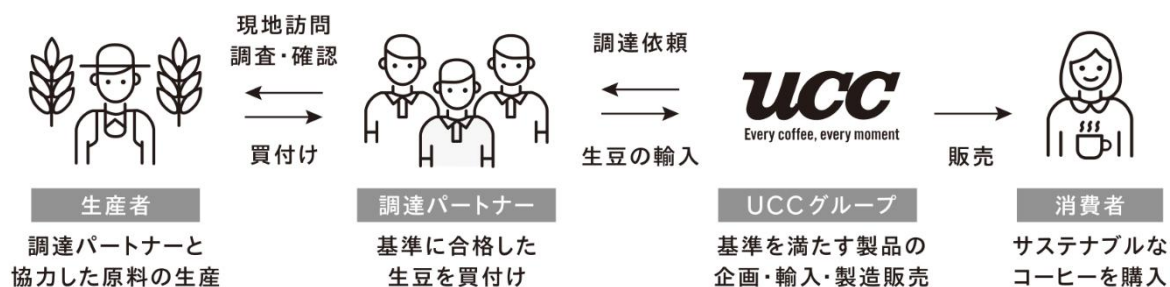
今回のドリップポッドのカプセルリニューアルでは、グループ目標である2030年に先駆け、一般家庭向けのコーヒーカプセル全品を「サステナブルなコーヒー調達」基準を満たす原料への切り替えを実現しました^{※1}。これによりドリップポッドは、UCCグループで初めて、家庭用・業務用を含む定番ラインアップ全品で「サステナブルなコーヒー調達」基準を満たしたブランドとなります。これからも従来のおいしさはそのままに、より良い地球環境、より良い生産者の生活に繋げ、サステナブルコーヒーの力で持続可能なビジネスの構築と地球社会への貢献を目指していきます。

※1：サステナブルなコーヒー調達ロゴが誕生した2022年からドリップポッド製品は一部製品で対応済みでしたが、今回の定番カプセルリニューアルにより、全コーヒー製品がサステナブルなコーヒー調達ロゴ対象製品となります。

・リニューアルの背景

「コーヒーの2050年問題」といわれるように、2050年には気候変動などによってコーヒーに適した土地のおよそ半分がコーヒー豆の生産に適さない場所になってしまうと予測されています。今後、コーヒー生産量の減少が懸念される中、コーヒーのある未来を守るために、UCCグループが行っている様々な取り組みの1つが「サステナブルなコーヒー調達」です。「サステナブルなコーヒー調達」原料とは地球・人・製品の3つのサステナブル要素に配慮し、協働パートナーの監査のもとに調達されたコーヒー豆のことです。これらの基準を満たした原料を使用し製品としてお客さまにお届けすることで、「コーヒーの2050年問題」にアプローチをしています。

UCC グループは、コーヒーの生産、加工、取引における環境や社会の持続可能性の推進を目的とした世界的組織、GCP（Global Coffee Platform）に賛同。GCP に認められた調達システムを持つ多くの協働パートナーと連携し、サステナブルなコーヒー調達の基準を満たすコーヒーを調達しています。パートナー数が現在 7 団体、認証団体数が 3 団体と 2022 年の立ち上げ当初より増加しており、今後も様々な製品を通じてサステナブルなコーヒー調達基準を満たしたものをお届けしてまいります。



<サステナブルなコーヒー調達ロゴとは？>



サステナブルな
コーヒー調達

このロゴは、UCC グループが考える「サステナブルなコーヒー調達」の基準をもとに調達されたコーヒーであること、つまり、より良い地球環境、より良い生産者の生活に繋がるコーヒーであることをお知らせするコミュニケーションロゴです。サステナブルに調達されたコーヒー豆を 50%以上使用する製品に表示しています。

<定番カプセル 2 製品の味覚をブラッシュアップ>

また、サステナブルなコーヒー調達原料への変更に伴い、ドリップポッドでも人気商品の「**モカ&キリマンジャロ**」と「**鑑定士の誇り 炭焼珈琲**」の 2 品は味覚をブラッシュアップして登場します。「**モカ&キリマンジャロ**」はキリマンジャロのブレンド割合を増やし、従来のフルーティーさは感じられながらも、より爽やかな味わいになるよう磨きをかけました。炭火で焙煎したスモーキーな風味が特徴の「**炭焼珈琲**」は、特徴的な製法はそのままに、コーヒー鑑定士の監修のもとブラジル産の豆をブレンドのメインに採用し、「鑑定士シリーズ」へ再編。より甘さが感じられるリッチな味わいになりました。世界中のコーヒー産地がそれぞれでもつ多彩な風味をお楽しみいただけるラインアップです。

製品名	モカ&キリマンジャロ	鑑定士の誇り 炭焼珈琲
画像		
発売日	2025 年 9 月 17 日発売	2025 年 9 月 17 日発売
味わいの特徴	苦味：●●○○○ 酸味：●●●●○ コク：●●●○○ 【フレーバー】 スイートオレンジ、クランベリー	苦味：●●●●○ 酸味：●●○○○ コク：●●●●○ 【フレーバー】 ダークチョコレート、チャコール
味わい説明	アフリカで育った相性の良いコーヒー豆をブレンド。柑橘のようなフルーティーですっきりとした味わい。 キリマンジャロの配合率を UP し、爽やかな後味に磨きをかけた一杯。ホットでもアイスでも、キレのある味わいが楽しめるようリニューアル。	UCC コーヒー鑑定士がブレンドを監修。炭火で丹念に焙煎したスモーキーな香りとコク深く、甘い余韻のある味わい。 2 種のブラジル原料をブレンドし、炭焼ならではの香ばしさと甘みが際立つ味わいに。ブラックでもミルクでも香りの余韻が広がる味わいにリニューアル。

・ドリップポッドのカプセルリニューアルページ：<https://drip-pod.jp/Lp/capsule.aspx>

<UCC ドリップポッドとは>

コーヒーひとすじ、約 1 世紀の UCC が“最高の一杯”をお届けするために、プロのハンドドリップの抽出メカニズムを再現した UCC グループ独自のカプセル式ドリップコーヒーシステム。専用カプセルは、“世界中を旅するように味わえる”ことをコンセプトに、世界中から厳選したコーヒー豆とお茶を含む定番 15 種類^{※2}と、期間限定のスペシャルティカプセルを展開。マシンはスタンダードモデルとなる『ドリップポッド DP3』を 2020 年 1 月、フラグシップモデルとなる『DRIP POD YOUBI（ドリップポッド ヨウビ）』を 2023 年 9 月に発売。

※2…2025 年 9 月 3 日現在。11 月 5 日には、「カフェインレス モカ&ブラジル」の発売を受け、定番カプセルは全 16 種類となります。

・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/>

<参考 URL>

[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」業務用専用カプセル全 3 品を UCC の「サステナブルなコーヒー調達」基準を満たした製品に 11 月下旬よりリニューアル | UCC 上島珈琲](#)

【一般のお客様からのご注文に関するお問い合わせ】

UCC ドリップポッドストアコールセンター

TEL：0120-655-233

WEB：<https://drip-pod.jp/contacts/new/>

<別紙> ドリップポッドのコーヒーカプセル定番ラインアップ

産地シリーズ	
	ホンジュラス&コロンビア 持続可能な農法によって育まれた、風味豊かな味わい。ピーチのような長く続く甘い余韻とまろやかなコクのある味わい
	モカ&キリマンジャロ ★リニューアル アフリカで育った相性の良いコーヒー豆をブレンド。柑橘のようなフルーティーですっきりとした味わい。
	マンデリン&ブラジル ★リニューアル アジアと南米のコラボレーションブレンド。ドライフルーツのような甘み、力強くコク深い味わい。
	グアテマラ&コロンビア ★リニューアル 中南米で育った相性の良いコーヒー豆をブレンド。ダークチョコレートのような甘みとコク。
	カフェインレス モカ&ブラジル ★新製品 おいしさはそのままに、カフェインをカット。ピーチのような甘みと優しい酸味のある味わい。
	カフェインレス ブラジル&コロンビア ★リニューアル おいしさはそのままに、カフェインをカット。アーモンドのような香ばしさとコクのある味わい。
	有機栽培コロンビア ★リニューアル コロンビアで丁寧に有機栽培されたコーヒー豆を100%使用。自然の恵みが詰まった芳醇な味わい。
	ブルーマウンテンブレンド★リニューアル 苦味・酸味・コクが見事に調和し、ブラウンシュガーのような上品な甘みが特長。コーヒーの王様の名にふさわしい、品格のある味わい。

	ハワイコナブレンド★リニューアル トロピカルフルーツのような明るい酸味が特長。南国の雰囲気を感じさせる、爽やかで透明感のある味わい。
鑑定士シリーズ	
	鑑定士の誇り スペシャルブレンド UCC コーヒー鑑定士がブレンドを監修。なじみがよく、メープルシロップのような甘みのある、まろやかな味わい。
	鑑定士の誇り リッチブレンド UCC コーヒー鑑定士がブレンドを監修。なじみがよく、ローストしたナッツのような香ばしさとコクのある味わい
	鑑定士の誇り 炭焼珈琲 ★リニューアル UCC コーヒー鑑定士がブレンドを監修。炭火で丹念に焙煎したスモーキーな香りとコク深く、甘い余韻のある味わい。
	鑑定士の誇り アイスコーヒー UCC コーヒー鑑定士がブレンドを監修。ダークチョコレートのような滑らかさとすっきりとしたコクのある味わい。