

UCC、日本初^{※1}の独自製法の飲まないコーヒー『YOINED（ヨインド）』

味覚を大きく進化させ、11 月 4 日発売！

最新トレンド「発酵豆」で、YOINED 史上最高の余韻体験を。

-日本酒とペアリングで酒肴(おつまみ)コーヒーも提案-

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、2023 年に誕生した、**日本初^{※1}の独自製法の飲まないコーヒー『YOINED（ヨインド）』**について、コーヒーの最新トレンドである発酵プロセスを取り入れたコロンビア産と、グアテマラの名門農園産の 2 産地のコーヒーを採用し、味覚を大きく進化させ、『YOINED』史上最高の余韻体験をご提供する 2025 年新作を 11 月 4 日（火）に発売します。また、UCC 公式オンラインストアでは 10 月 28 日（火）より先行予約受付します。



■『YOINED』これまでの歩み

『YOINED』は、UCC が 2023 年 11 月に発売した、日本初^{※1}の独自製法で生み出した食べるスタイルのコーヒーです。名称の『YOINED』は、コーヒーを飲んだ後にじっくりと感じる「余韻（よいん）」に由来しています。「コーヒー豆の香りや味をすべて味わってみたい」という研究者の興味から着想を得て、20 年以上の時を経て誕生しました。見た目はチョコレートですが、カカオ豆を一切使用していないので、チョコレートとは全く異なる、新しいコーヒー食品です。

“飲む”コーヒーでは味わえない、豆本来の甘み・酸味・苦味が作る芳醇な香りをダイレクトに感じられ、コーヒーの香りの余韻を余すことなく味わうことができます。2023 年、2024 年とこれまで 2 シーズン販売してきましたが、初年度はわずか 5 日で年内売上目標を達成し、その後も完売が相次ぎました。2024 年 11 月に発売した第 2 弾も好評で、初年度の 150%以上の売上数量を記録しました。口中でコーヒーの香りが爆発するような余韻の新体験に注目が集まったほか、「見た目はチョコなのに全然違う、コーヒーの香りがすごい！」と多くの驚きの声をいただいています

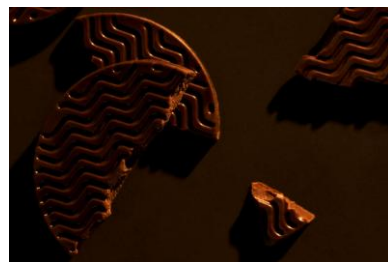


Every coffee, every moment

■新しい『YOINED』は<よりプレミアムに>×<斬新なマリージュ>で究極の余韻に

今年は2つの産地の食べ比べ。名門農園産コーヒーを採用！

これまでの2シーズンは1つの産地でお楽しみいただいていたましたが、3シーズン目の2025年新作は、コロンビア、グアテマラの2産地のコーヒー豆を採用し、産地による味わいの違いをお楽しみいただけます。コーヒー豆をまるごと味わえるからこそ、ハイグレードで味覚特徴の豊かな豆を採用しており、特にコロンビア産豆は、コーヒーの最新トレンドでもある、精製※²工程に発酵プロセス（嫌気性発酵※³）を取り入れた豆を選びました。コーヒー豆配合量は、どちらも40%です。



コーヒー豆①

コロンビア【2つの名門農園のコラボレーション、パイナップルやマンゴーのような最高にトロピカルな余韻】

農園名:ウイラ県ブルセラス地区の複数農園

品種:カトゥーラ、カスティージョ、コロンビア

精製方法:ファーマンテッドウォッシュド

風味:トロピカルフルーツ、ローズ、ベリー、イチジク、ブラウンシュガー

ウイラ県ブルセラス地区にある El Diviso(エルディビゾ)農園のネストル氏と、アセバド地区にある Las Flores(ラス・フローレス)農園のヨハン氏が中心となり精製したロットです。

El Diviso 農園は、近年のバリスタ競技会でも上位競技者（ワールド バリスタ チャンピオンシップ 2022 優勝 Anthony Douglas 氏など）から選ばれており、複雑な発酵を駆使し、近隣地区の豆を次々とブランド化させる近年注目を集める名門農園です。そのネストル氏を中心に精製された当ロットは、数量限りのスペシャルロットです。

最初に酸素に晒して酸化させることでチェリーの持つ糖度を引き上げ、水中で嫌気発酵を長時間することで、マンゴーのようなトロピカルな香味を引き出します。一貫した非常に高度なプロセス管理が、この特異なフレーバーを引き出すことを可能にしています。



コーヒー豆②

グアテマラ【オレンジとキャラメルをあわせたようなやわらかなコーヒーの酸味の余韻】

農園名:カペテナンゴ農園

品種:サチモール

精製方法:ナチュラル

風味:スイートオレンジ、チェリー、イエローピーチ、キャラメル、ローステッドナッツ



Every coffee, every moment

カペテナンゴ農園は、メキシコ国境近くにある家族経営のコーヒー農園です。開園当初から高品質コーヒーの栽培に特化することで、現在コーヒー産業が直面している収入安定化や栽培環境保護など、様々な危機への対処を行っています。コロナ禍にあっても農園のケアや品質への情熱を注ぎ続けた結果、コーヒーの品評会でも入賞を果たしています。今回のロットは、第5回 UCC アナカフェカップリングコンテスト※4において、第1位を受賞しています。

香ばしさの奥に漂うオレンジやチェリーのような果実の甘みを感じることができます。



■おつまみコーヒー、今年は日本酒とマリアージュ、究極の余韻に浸る

昨年に続き、飲まないコーヒーだからこそ実現できるマリアージュとして、『YOINED』をお酒とつまむ“おつまみコーヒー”として、お酒とのマリアージュをご提案します。様々なお酒とのペアリングを試しましたが、今年の『YOINED』は日本酒とのペアリングが絶妙で、『YOINED』が日本酒のうまみを引き上げて、さらに楽しみが広がります。

SAKE HUNDRED との出会い

世界の日本酒競技会で多数の受賞歴をもつ、最高峰の日本酒のグローバルブランド「SAKE HUNDRED」。なかでも、濃密な味わいが際立つデザート日本酒「天彩(あまいろ)」とのマリアージュは格別でした。

今回 SAKE HUNDRED とのペアリングを推奨する理由は、『YOINED』と絶妙な香りのマリアージュが楽しめることに加え、世界中の人々の『心を満たし、人生を彩る』というブランドパーパスや、日本酒の新しい可能性を追求し続ける姿勢は、『YOINED』と多くの共通点を感じているからです。



天彩 | AMAIRO について

「天彩(あまいろ)」は、SAKE HUNDRED が手がける“デザート日本酒”という新しいカテゴリーを切り拓く一本。“日本酒で仕込んだ日本酒”を用いて醸造することで、甘味・酸味・旨味・苦味が複層的に重なる、驚くほどに豊潤で甘美な唯一無二の味わいを生み出しました。

奈良・美吉野醸造が醸す自然酵母仕込みで、完熟した桃やリンゴ、蜂蜜を思わせる芳醇な香りと、滑らかで濃密な甘みが特徴です。



SAKE HUNDRED とは

SAKE HUNDRED は、世界中の人々の『心を満たし、人生を彩る』ことをパーパスに掲げ、比類なき価値を提供する日本酒ブランドです。最高峰のグローバルブランドとして、味覚だけでなく、お客様の心の充足に貢献し、人と人との豊かな関係を築いていきます。最上の体験によってもたらされる、身体的・精神的・社会的な満足、そのすべてが、SAKE HUNDRED のお届けする価値です。

公式サイト： <https://jp.sake100.com/>

卍
SAKE HUNDRED

【株式会社 Clear 代表取締役 CEO 兼 SAKE HUNDRED ブランドオーナー 生駒龍史氏のコメント】

日本酒の表情が一変する、素晴らしい体験でした。

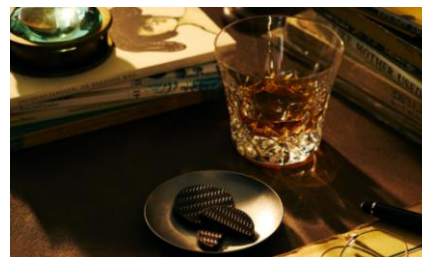
SAKE HUNDRED「天彩（あまいろ）」のもつ濃厚な甘みを、『YOINED』のフレッシュな酸が引き立て、パイナップルやグレープフルーツを思わせる果実味豊かな味わいへと変化していきます。

さらに爛にすることで風味がいっそう深まり、料理とのペアリングでは味わえない、まるで魔法のようなマリアージュが生まれました。

日本酒以外のお酒も、余韻がさらに楽しめます。

【with Whisky】

スモーキーなウイスキーとの相性が良く、コロンビアはまるでイチジクのように甘く感じられます。パニオのような風味が引き立つジャパニーズウイスキーとのペアリングもおすすめです。



【with Tequila】

骨太でしっかりとした味わいのテキーラがマッチ。コロンビアとグアテマラのどちらも、口から鼻に抜けていく香りが良く、レモンやベリー系のフルーツキャンディーを味わっているような印象です。



【with ほうじ茶】

コーヒーとほうじ茶の深みのある香ばしい香りが同調しあい、余韻がさらに立体的に感じられるでしょう。

『YOINED』なら、お茶と一緒にコーヒーを味わうという新しいティータイムを楽しめます。



UCC は、これからも、より良い世界のために、コーヒーを通じた価値創造に挑戦し続けます。

■『YOINED』製品概要

余韻に包まれるから、その名は“ヨインド”。コーヒー豆を丸ごと粉砕し、独自製法で香りを一枚に閉じ込めました。「飲む」ではなく「食べる」スタイルで、コーヒー豆の魅力を余すことなく堪能できます。今年は 2 つの産地の味わいをお楽しみいただける 2 種類 3 枚ずつのアソートです。



製品名	UCC YOINED アソート 6P(コロンビア・グアテマラ)
販売期間	2025 年 11 月 4 日（火）～2026 年 3 月末販売終了予定 ※数量限定、なくなり次第終了
販売店舗	<実店舗> UCC グループの一部直営店舗 ●UCC カフェメルカード、カフェ・ノバル 17 店舗 大丸札幌店、そごう千葉店、そごう大宮店、新宿高島屋店、そごう横浜店、J R 京都伊勢丹店、阪急西宮店、大丸神戸店、大丸須磨店、天満屋岡山店、そごう広島店、天満屋福山店、丸由百貨店、いよてつ高島屋店、博多大丸店、鶴屋百貨店、カフェ・ノバル西武所沢店 ●COFFEE STYLE UCC 4 店舗 グランスタ東京店、横浜店、アトレ吉祥寺店、エキウト品川 POP UP SHOP(～12/21 までの期間限定) ●上島珈琲店 8 店舗 大門店、COREDO 日本橋店、麻布十番店、千代田区二番町店、虎ノ門店、青山店、大阪国際空港店、阪急三番街店 <EC> ・UCC 公式オンラインストア：https://store.ucc.co.jp/
販売価格	3,240 円（税込）
内容量	1 枚 7.5g×6 枚入り 【コーヒー豆成分量 40%】 コロンビア×3 枚、グアテマラ×3 枚
製品特長	・コーヒー豆を抽出することなく、そのまま粉砕して香りとともに閉じ込める独自製法(特許 6849552)

	号)。 ・焙煎したての香りが口から鼻腔に伝わり、鮮烈な香りに浸る。 ・主な原料はコーヒー、コーヒーオイル、植物油脂、砂糖で、カカオ豆は一切含まれていません。 ・今年の『YOINED』は、コロンビア、グアテマラの2種。 いずれもコーヒー豆配合量 40% 【コロンビア ウィラ県、ブルセラス地方 ファーメンテッドウォッシュド】 トロピカルなインパクトから始まる風味。複雑な発酵を駆使し、近隣地区の豆を次々とブランド化させる、エルディビゾ農園とラス・フローレス農園のプロセス監修により生まれた希少豆です。 【グアテマラ カペテナンゴ農園 ナチュラル】 香ばしさの奥に漂うオレンジやチェリーのような果実の甘み。甘み、酸味、苦味、すべての調和がとれたエレガントな余韻です。
原料	コーヒー（コーヒー豆（グアテマラ／コロンビア））、植物油脂（国内製造）、砂糖、全粉乳、コーヒーオイル、k デキストリン／乳化剤（大豆由来）、酸化防止剤(ビタミン E)

※1 特許 6849552 号

コーヒー焙煎豆を粉碎し、その粉碎物と、別途コーヒー豆から抽出されたコーヒーオイル（食品中 1%以上 5%以下）、硬化油を混合・混練する。これを成型して固めることで、コーヒー微粉碎物がコーヒーオイルや硬化油でコーティングされ、コーヒーの香りがしっかりと閉じ込められ、口に含んだときにコーヒーの香りが溢れ出す食品を製造する技術。

※2 精製：収穫したコーヒーチェリーから種子であるコーヒー豆を取り出し、乾燥させるまでの工程。精製工程を経て、焙煎できる状態の生豆になる。精製方法の違いは、コーヒーの風味に大きな違いを生み出す。

※3 嫌気性発酵：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。

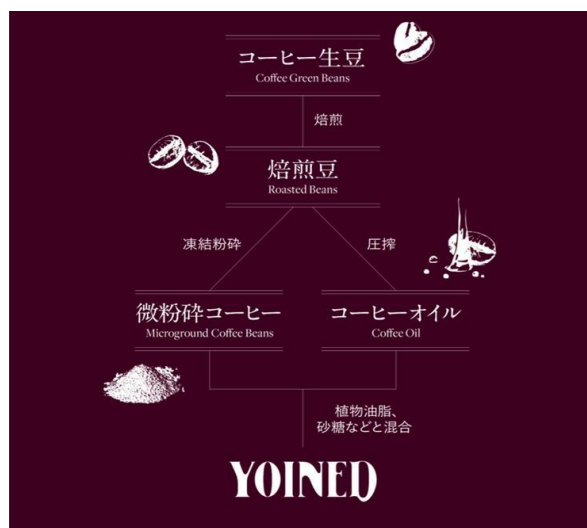
※4 UCC アナカフェカップリングコンテスト：中南米・グアテマラの 12 万 5 千人以上の生産者を代表する組織アナカフェ（ANACAFE）と UCC が協働し、グアテマラ全地域のアラビカコーヒー生産者を対象に、2020 年より開催しているサステナブルな取り組みも重視した品質コンテスト。

<参考>

■特許を取得した日本初^{※1}の独自製法で生み出した、香りを閉じ込めて食べるスタイルのコーヒー『YOINED』

『YOINED』は、構想から 20 年以上かけ UCC が 2023 年 11 月に発売した、日本初^{※1}の独自製法で生み出した食べるスタイルのコーヒーです。UCC グループは「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、コーヒーの可能性に挑戦しています。『YOINED』の原点には、「コーヒー豆の魅力、香りを余すことなく堪能したい・・・」という研究者たちの思いがあり、“究極のコーヒーの香り”を追求した結果です。

UCC は、カカオ豆からチョコレートを作る工程をヒントに、粉碎した



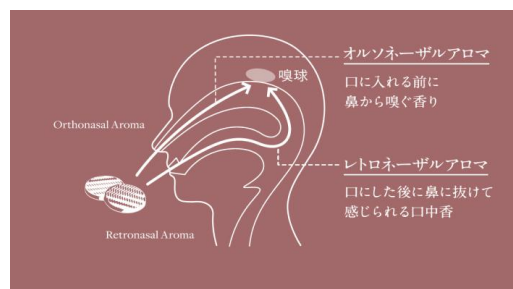


Every coffee, every moment

豆とコーヒーオイルを油脂でコーティングし、フレッシュな香りを保持することを実現させる独自の製法を確立。『YOINED』は、この製法でコーヒー豆を抽出することなく、まるごと凍結粉碎し新鮮なまま香りも閉じ込めているため、“飲む”コーヒーでは味わえない、豆本来の甘み・酸味・苦味を作る芳醇な香りをダイレクトに感じられ、コーヒーの香りの余韻を余すことなく味わうことができます。「見た目はチョコなのに全然違う、コーヒーの香りがすごい！」と驚きの声を多くいただきますが、カカオ原料を一切使用していないため、チョコレートではありません。

【香りの科学】

香りは一般的にオルソネーザルアロマ、レトロネーザルアロマの 2 種類あり、『YOINED』が追求したのは、レトロネーザルアロマ。口にして噛んだ瞬間に広がるコーヒーの鮮烈な香りと、その後で喉から鼻孔に抜けるレトロネーザルアロマにより、溶けてなくなったあとも香りの余韻が続きます。



関連 URL

- ・『YOINED』ブランドサイト : <https://www.ucc.co.jp/yoined/>
- ・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/>
- ・COFFEE STYLE UCC : <https://www.coffeestyleucc.co.jp/>
- ・上島珈琲店 : <https://www.ueshima-coffee-ten.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。