

大人気企画 UCC ドリップポッド「旅するコーヒーマリアージュ」 第 11 弾
話題のパティスリー「feuquiage」が作る 2 種類のオリジナルケーキと
ホリデーシーズンを楽しむ「ウィンターブレンド 2025」&「ブルーマウンテンブレンド」のセットを
11 月 10 日より数量限定で予約販売開始
～ シリーズ初となる 2 種類のコーヒーと 2 種類のオリジナルケーキとのマリアージュが楽しめる贅沢なホリデーセ
ット ～

UCC 上島珈琲株式会社

「旅するコーヒーマリアージュ」セット予約販売サイト：<https://media.drip-pod.jp/special/2025holiday-mariage/>

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、“農園からこだわった、まっすぐな一杯”をお届け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」より、コーヒーのテロワールを味わえる「旅するコーヒーマリアージュ」セットの第 11 弾を、11 月 10 日（月）よりドリップポッド公式オンラインストアにて 150 セット限定で予約販売を開始します。今回は「旅するコーヒーマリアージュ」シリーズ初となる 2 種類のコーヒーと 2 種類のケーキを組み合わせたセットになっており、コーヒーはスペシャルティコーヒーを使用した『ウィンターブレンド 2025』と、コーヒーの王様の名にふさわしい、品格のある味わいが特徴のブルーマウンテンコーヒーを使用した『ブルーマウンテンブレンド』を選定。ケーキにはポップアップストアなどで話題のパティスリー「feuquiage（フキアージュ）」が作る「ケーキ・カシスフィグ」と「ケーキ・マロングラッセ」とのマリアージュが楽しめます。



今回の「旅するコーヒーマリアージュ」セット（※画像はイメージです）

■今回の「旅するコーヒーマリアージュ」セットについて

2022 年 6 月から様々なマリアージュ体験をお届けしているドリップポッド公式オンラインストア限定企画「旅するコーヒーマリアージュ」セットは、今回で 11 回目を迎えます。昨年冬に販売した第 9 弾の旅するコーヒーマリアージュセットでは、『ウィンターブレンド 2024』をセット品のコーヒーに選び、大変好評につき完売しました。昨年は冬の訪れとともに気軽に楽しめるよう明るく軽やかな味わいが特徴的なホリデーシーズンを意識したマリアージュセットでしたが、今回はホリデーの街並みを彩る赤と白のカラーをモチーフにし、2 種類のコーヒーとスイーツが織りなす風味のコントラストが楽しめるマリアージュセットです。

今回の「旅するコーヒーマリアージュ」セットでお届けする 2 種類のカプセルの一つ『ウィンターブレンド 2025』は、スペシャルティコーヒーを使用したドリップポッドのシーズンalブレンドの中では 1 年を通じて最も人気のカプセルです。またお菓子は、話題のパティスリー「feuquiage（フキアージュ）」の畠山シェフが本セットのためにオリジナルで作る「ケーキ・カシスフィグ」と「ケーキ・マロングラッセ」の 2 種類を組み合わせました。それぞれ『ウィンターブレンド 2025』と『ブルーマウンテンブレンド』と一緒に味わうことで、コーヒーの味わいの変化が楽しめる特別なコーヒーマリアージュ※体験をお届けします。

※ コーヒーマリアージュ…コーヒーと相性の良い食事を選び、食べ合わせることでコーヒー本来の味わいや食べ合わせた物のおいしさをより引き立たせること。



1) セット品：ドリップポッド専用 スペシャルティカプセル『ウィンターブレンド 2025』について

4種のオリジンが織りなす、冬に寄り添う、華やかで温かみのある味わい

4種の個性豊かなスペシャルティコーヒーを組み合わせたこの冬限定の特別なブレンドです。味のベースには、カaramelやミルクチョコレートのような甘さに、ジンジャーやシナモン、ラム酒のような香りが重なるホンジュラス エルプエンテ農園と、ピーチやいちじく、バニラ、ミルクチョコレートを思わせるやさしい甘さとクリーンな質感のコロンビア ルパタ農園を使用。そこに、ラズベリーやストーンフルーツのような鮮やかな果実味のグアテマラ ベラビスタ農園と、ヘーゼルナッツやオレンジを思わせるやわらかな風味のブラジル ラゴア農園をアクセントとして加えました。

それぞれの個性が折り重なることで、ベリーのような果実感と、シナモンやクローブを思わせる甘いスパイスの香りが溶け合い、冬の静かな時間に寄り添うような、奥行きある味わいに仕上げました。

※ スペシャルティコーヒー…カップのなかで、生産地の特徴的な素晴らしい風味特性が表現されたコーヒーのこと。通常コーヒーは先物取引であらかじめ値段が決められるが、スペシャルティコーヒーは品質本位で都度価格を決め取引を行う。なお、ドリップポッドのスペシャルティカプセルの多くのラインアップにおいては、信頼関係を構築した農園主から直接仕入れを行い、自社で焙煎・製品化まで行うことで、確かな品質のコーヒーをお客さまにお届けしている。



2) セット品：ドリップポッド専用カプセル『ブルーマウンテンブレンド』について

ホリデーシーズンにぴったりの、苦味・酸味・コクが見事に調和し、コーヒーの王様の名にふさわしい、品格のある味わい

ブルーマウンテンコーヒーは、苦味・酸味・コクのバランスがよく、ジャマイカのブルーマウンテンエリアという限られた場所でしか栽培できないため、生産量が少なく、希少性が高いことから「コーヒーの王様」とも呼ばれます。そのため、「特別な日を、よ



Every coffee, every moment

り特別なものにする」ために飲まれることが多く、特にお祝いや記念日などの「ハレの日」を彩る飲み物として親しまれています。今回、ドリッポッドの定番カプセルでもある『ブルーマウンテンブレンド』をマリアーージュセットに加えることで、ホリデーシーズンのご家族や大切な方々との団欒のひとときをより特別なものに彩り、『ウィンターブレンド 2025』との味わいの対比を楽しんでいただきたいと考え、セットにしました。



3) セット品：「ケーキ・カシスフィグ」と「ケーキ・マロングラッセ」について

『ウィンターブレンド 2025』と『ブルーマウンテンブレンド』の2種類のコーヒーの味わいをイメージし、今回のために新たに開発していただいたオリジナルのパウンドケーキです。街が幻想的な輝きに包まれるホリデーシーズン。この季節の主役である、クリスマスツリーのオーナメントやキャンドルが灯す「赤」と、降り積もる雪や光が表す「白」をモチーフにしました。それぞれ味わうことで、対照的なコーヒーとスイーツのマリアーージュが楽しめます。

○スパイス&ベリー風味が引き立つ“赤のマリアーージュ” — ウィンターブレンド 2025 × ケーキ・カシスフィグ

じっくり煮込んだドライいちじくを、ペーストにして生地へ練り込んだ「ケーキ・カシスフィグ」。アールグレイの茶葉が香る生地に、レモンコンフィが爽やかなアクセントを添えています。仕上げはカシスジャムで、味わいに深みと華やかさを加え、紅茶とスパイス、果実の風味が絶妙に重なり合う一品です。『ウィンターブレンド 2025』と一緒に味わうことで、ひと口ごとに華やかで複雑な香りが広がるマリアーージュが楽しめます。

○マロンとラムが香る“白のマリアージュ” — ブルーマウンテンブレンド × ケーク・マロングラッセ

しっとり焼き上げた生地、ゴロゴロと贅沢に入れたマロングラッセ。ラム酒香るアイシングで、香りとコクを一層引き立てました。焼き菓子でありながら、どこかデザートのような満足感のある一品です。コーヒーとの相性も抜群で、栗の甘みが一層引き立ちます。『ブルーマウンテンブレンド』と一緒に味わうことで、マロンの自然な甘さとラムの深みが、コーヒーの持つブラウンシュガーのような余韻と寄り添い、やさしく落ち着いた冬の時間を演出するマリアージュが楽しめます。



左：ケーキ・マロングラッセ 右：ケーキ・カシスフィグ



Every coffee, every moment

4) セット品の詳細について

品名	旅するコーヒーマリアージュセット～赤と白 2 種のウィンターホリデーケーキ～
セット内容	UCC DRIP POD『ウィンターブレンド 2025』×1 箱（12 個入り/箱） UCC DRIP POD『ブルーマウンテンブレンド』×1 箱（12 個入り/箱） ケーキ・カシスフィグ／ケーキ・マロングラッセ 各 1 個（内容量：約 120g/個）
予約販売開始日時 ／発送予定日	2025 年 11 月 10 日（月） 11:00／2025 年 12 月 3 日（水）より発送予 定
販売先	ドリップポッド公式オンラインストアのみ限定販売 https://drip- pod.jp/Form/Product/ProductDetail.aspx?shop=0&pid=S251110- 1
数量	150 セット（先着順にて販売終了）
価格	4,900 円（税込）※送料無料

■「旅するコーヒーマリアージュ」セットについて

UCC では、農園から製法まで一貫してこだわり手掛けたコーヒー豆を、プロのハンドドリップを再現した「ドリップポッド」のコーヒーシステムを使って、農園からこだわったまっすぐな一杯を提供してきました。また「ドリップポッド」で使用できるお茶を含む定番の全 16 種類の専用カプセルと、期間限定で発売されるスペシャルティコーヒーを使用したカプセルは、世界中の産地ごとに異なる特徴や味わいを楽しめることにこだわり、コーヒーを通じて“世界中を旅するように味わえる”ことをコンセプトにしています。

この「旅するコーヒーマリアージュ」セットは、地域に根付き、地元民に愛される食を作り届けてきた職人たちが作る、こだわりの食とコーヒーを組み合わせることにより、産地のテロワール（気候風土）によって育まれた、個性豊かなコーヒーの風味や味わいを最大限に楽しむことができるセットです。

■feuquiage（フキアージュ） 畠山和也（はたけやま かずや）さんについて

高校卒業後、18 歳より埼玉の「エミール」にて修行を始め、フランス人シェフの「エコールクリオロ・現クリオロ」や成城の有名店などを経てインドネシア・ジャカルタの老舗パティスリーにてエグゼクティブシェフを 3 年半勤めて帰国。国立の「イチリン」のシェフ、国分寺「エヌグラム」の立ち上げ及びシェフを経て、「フキアージュ」を立ち上げる。仙川を中心としたポップアップで人気を集め、2021 年 11 月、調布市小島町に店舗をオープン。



■ 参考 URL

▼ホームページ : <https://feuquiage.com/>

▼Instagram : <https://www.instagram.com/feuquiage/>

■ “コーヒーマリアージュ”とは

コーヒーと相性の良い食事を選び、食べ合わせることでコーヒー本来の味わいや食べ合わせた物のおいしさをより引き立たせること。

“マリアージュ”は結婚を意味するフランス語で、“複数の食べ物を一緒に飲食して相乗効果を生む現象”を指し、英語では「フード・ペアリング」ともいう。

■ 関連 URL

▼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 公式ブランドサイト : <https://www.ucc.co.jp/drip-pod/>

【本件に関する一般のお客さまからのお問い合わせ先】

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/>



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。