

**UCC、日本初^{※1}の独自製法の飲まないコーヒー『YOINED（ヨインド）』
公式オンラインストアの初回入荷分、わずか 2 日で完売！
予約販売数が去年の 160%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）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、今シーズンは 10 月 28 日（火）より予約受付を開始しましたが、公式オンラインストアでは初回入荷数量を去年の 120%超に増やしたにも関わらず、わずか 2 日で完売し、予約期間中のご注文受付数は、去年の 160%*となりました。また 11 月 4 日（火）から直営店舗での販売もスタートし、初動は大変好調で、初回入荷分が数日で完売した店舗も出ています。

*予約期間：2024 年 10/22～10/31 の 10 日間、今年 10/28～11/3 の 7 日間での比較



『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。“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。

2023 年の初年度はわずか 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。

そして 3 シーズン目となる今年も予約受付初日から大変反響をいただき、公式オンラインストアの初回入荷分はわずか 2 日で終了、予約受付期間のご注文数は、昨年よりも予約期間が長かったにも関わらず、160%となりました。直営店舗では 11 月 4 日（火）に販売を開始し、初動も好調で、初回入荷分が数日で完売した店舗も出ています。お客さまからは「昨年購入し、今年も楽しみにしていた」「珍しいものなので、贈り物にしたいと思って購入に来た」などのお声をいただいています。

ご自身の余韻体験に、またこれからの季節のギフトやパーティーのお手土産に、ぜひ『YOINED』をお楽しみください。

<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、コーヒーの力を解放放つ。」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。「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。



■『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碎し、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 ※在庫状況は各店にお問い合わせください。 ●UCC カフェメルカード、カフェ・ノバール 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・ノバール西武所沢店 ●COFFEE STYLE UCC 4 店舗 グランスタ東京店、横浜店、アトレ吉祥寺店、エキュート品川 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> ※売り切れの際は、入荷お知らせ配信のご登録で次回入荷時にメールにてお知らせします。 ・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、そのまま粉碎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 ファーメントッドウォッシュド】 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、デキストリン/乳化剤 (大豆由来)、酸化防止剤(ビタミン E)

■新しい『YOINED』は<よりプレミアムに>×<斬新なマリアージュ>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

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。

香ばしさに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ァージュ、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ァージュとして、『YOINED』をお酒とつまむ“おつまみコーヒー”として、お酒とのマリァ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。

また、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。バニラ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。



※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。

関連 URL

- ・『YOINED』ブランドサイト：<https://www.ucc.co.jp/yoined/>
- ・2025 年 10 月 28 日配信のニュースリリース：<https://www.ucc.co.jp/company/news/2025/rel251028.html>
- ・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/>



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。