

今年も好調のUCCの“飲まないコーヒー”『YOINED（ヨイント）』が  
日本酒バーで数量限定提供  
唸酒師（ききざけし）が選ぶ日本酒とのペアリングで新感覚の余韻体験  
人気日本酒バル『サケラボトーキョー』で2月11日よりスタート

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）の日本初<sup>※1</sup>の独自製法で作られた“飲まないコーヒー”『YOINED（ヨイント）』は、日本酒専門の人気バル「サケラボトーキョー」（東京・十条）とコラボレーションし、2026年2月11日（水）より、数量限定で「サケラボトーキョー」のコース料理の一部に『YOINED』と日本酒のペアリングメニューを組み込んだ、スペシャルメニューの提供を開始します。唸酒師が全国から厳選した日本酒と、『YOINED』のダイレクトなコーヒーの香りが織りなす新感覚の余韻は、日本酒の楽しみをさらに広げる体験です。



『YOINED』は、コーヒーを飲んだ後にじっくり感じる「余韻（よいん）」に由来し、「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2023年に誕生しました。“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る、新しいコーヒー食品です。

発売初年度の2023年は、公式オンラインストアではわずか5日で年内目標を達成、第3弾の今年は、わずか2日で完売し、予約期間中のご注文受付数は、昨年の160%<sup>※2</sup>となり、大きな反響を呼んでいます。

インパクトのある香りと、コーヒーの余韻をじっくり楽しむ体験は、「初めての感覚」「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。今年の『YOINED』は、コーヒーの産地の違いで楽しめるよう、コロンビアとグアテマラの2種をアソートして販売。発酵の精製過程を加えトロピカルな余韻のインパクトがあるコロンビア、名門農園のこまやかな手仕事によりオレンジやキャラメルのような風味をもったグアテマラのユニークなコーヒーの風味をダイレクトに味わうことができます。



Every coffee, every moment

## ■コラボレーションの背景

『YOINED』は、食べるスタイルのコーヒーだからこそ、おつまみとしてもお楽しみいただけます。ウイスキーやラムなど様々な酒類との相性が良いですが、今年は“日本酒”とのペアリングを追求。『YOINED』が日本酒のうまみを引き立てながら、互いの魅力を高め合い、1枚でも十分な満足感を味わうことができます。また柔らかな甘み、酸味、うまみの層をもつ日本酒と『YOINED』を合わせることで、味覚のバランスが生まれ、より深く、長く楽しめる余韻体験が実現し、コーヒーの香りと合わせることで新たな日本酒の魅力を探究できます。

サケラボトーキョーは、全国各地の美酒を常時 30 種類以上取り揃え、料理との相性を提案することで新たな日本酒体験を提供しています。オーナーの甲斐 勇樹氏は、唎酒師の資格を有し、日本酒についての執筆も行い、豊富な知識と経験により日本酒の魅力を発信し続けています。その豊富な知識で数ある日本酒から『YOINED』とのベストなマリアージュを考案いただき、『YOINED』とのかけ合わせにより生まれる新たな楽しみ、可能性を多くの方に届けたいと思い、本プロジェクトが実現しました。

## ■ペアリングメニューのご紹介

季節の食材を使用した全 8 品コースの中の一皿として、『YOINED』とそれに合う日本酒を組み合わせたペアリングメニューをご用意しています。トロピカルな風味でインパクトがあるコロンビア産と、香ばしさの奥に漂う果実の甘みが特長のガテマラ産の 2 種の『YOINED』に、それぞれ最適な日本酒をセレクトしました。日本酒と共に、“食後”でも“デザート”でもない、新たなペアリング体験をご提案します。

### ▼コロンビア × 日本酒ペアリング

#### ・七本鎗 琥珀 (しちほんやり ここく)

滋賀県の老舗蔵・富田酒造が手掛ける熟成酒シリーズ。ナッツやカラメルのような香ばしさを伴い、まろやかな口当たりとしなやかな酸味の味わいが特徴。『YOINED』と日本酒の双方を尊重した味わいになります。



#### ・黒松仙釀 (くろまつせんじょう) どぶろく

長野県の酒造会社 仙釀がつくる本格どぶろくで、お米の甘さと爽やかな酸味が調和するフレッシュな味わいが特徴です。度数も控えめで、『YOINED』とのペアリングによって、まとまりのある味わいが生まれます。



### ▼ガテマラ × 日本酒ペアリング

#### ・伊根滿開 古代米酒 (いねまんかい こだいまいしゅ)

京都府・伊根町の向井酒造が古代米（赤米・紫黒米）を用いてつくる日本酒。口ゼワインのような色合いと、甘酸っぱくフルーティーな味わいが特徴。程よい酸味としつかりとした甘みのバランスが評価されています。





Every coffee, every moment

・ナチュール貴醸酒（きじょうしゅ）

栃木県の酒造会社・仙禽（せんきん）がオーガニック・ナチュールの製法でつくる貴醸酒。仕込み水の代わりに日本酒を使用することで甘みとコクが増しつつ、「クリアな質感」「フルーツのような甘み」「上品な酸味」が併存しています。



※提供する日本酒は変動する可能性がございます。

**■コースメニューの提供期間について**

サケラボトーキョーの店舗にて、数量限定で提供します。

コースの予約状況は店舗にお問い合わせください。

コース名 : おまかせ料理 8品コース

料金 : 7,200円（税込）

期間 : 2026年2月11日（水）～ ※なくなり次第終了

場所 : サケラボトーキョー（東京都北区十条仲原1-1-7 第3北成ビルB1F）

営業時間 : 月～金 18:00～23:30 ※定休日 火曜日

土、祝前日 15:00～23:30

日、祝日 15:00～22:30

予約に関するお問い合わせ先 : TEL : 03-5948-5027

**■『YOINED』について**

『YOINED』は、「コーヒーの香りを、もっと深く、もっと豊かに味わいたい」という研究者たちの思いから誕生した、UCCが日本初<sup>※1</sup>の独自製法で生み出した“飲まないコーヒー”です。カカオ豆からチョコレートを作る工程にヒントを得て、粉砕した豆とコーヒーオイルを油脂でコーティング。フレッシュな香りを閉じ込める独自製法を確立しました。

今年の新作は、2産地の名門農園産コーヒーを使用し、食べ比べることで、それぞれの香りと余韻の違いを堪能いただけます。コロンビア産は、精緻な発酵プロセスを駆使して仕上げられた、数量限定のスペシャルロットです。トロピカルフルーツやベリーのような複雑な香味が特徴。一方のガテマラ産は、UCC共催のかッピングコンテストで第1位を受賞した実力派農園によるもので、オレンジやチェリーを思わせるやわらかな酸と果実味が調和し、上質で洗練された後味を演出します。





Every coffee, every moment

### ■サケラボトーキョーとは

サケラボトーキョーは、全国各地から厳選した日本酒を常時 30 種類以上揃え、唎酒師によるペアリング提案や少量多種での提供を通じて、初心者から愛好家まで“発見と驚きのある体験”を提供しています。また、「日本酒文化の魅力を次世代へ繋ぎ、日常の中にもっと日本酒を広げていくこと」を掲げ、YouTube や書籍など多方面から日本酒の魅力を広げる活動にも取り組んでいます。

公式サイト：<https://www.japantaste.co.jp/>

予約サイト：<https://tabelog.com/tokyo/A1323/A132304/13184787/>



【サケラボトーキョー オーナー ジャパンティスト株式会社 代表取締役 甲斐 勇樹氏のコメント】

「サケラボトーキョーでは、ただ『お酒を飲む』だけでなく、料理との相性もあわせて楽しんでいただく時間を提供してきました。今回、UCC の『YOINED』とのコラボレーションによって、“飲まないコーヒー”と日本酒という異なる領域の掛け合わせが、新たな余韻の可能性を開くと考えています。多くの方にその体験を知っていただき、味わっていただけることを心から願っています。」

※1 特許第 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 予約期間：2024 年 10 月 22 日～10 月 31 日の 10 日間、2025 年 10 月 28 日～11 月 3 日の 7 日間での比較

＜参考＞

### ■『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。





Every coffee, every moment

製品名	<b>UCC YOINED アソート 6P(コロンビア・グアテマラ)</b>
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。 <b>●UCC カフェエルカード、カフェ・ノバール 17店舗</b> 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、JR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 <b>●COFFEE STYLE UCC 4店舗</b> 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) <b>●上島珈琲店 8店舗</b> 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： <a href="https://store.ucc.co.jp/">https://store.ucc.co.jp/</a>
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(特許第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% <b>【コロンビア ウィラ県、ブルセラス地方 フーメンテッドウォッシュド】</b> 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レンド化させる、エルデイビゾ農園とラス・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。 <b>【グアテマラ カペテナンゴ農園 ナチュラル】</b> 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)



Every coffee, every moment

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/>

【『YOINED』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。