



Every coffee, every moment

2026年1月30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」  
チョコの祭典「MARUNOUCHI Valentine Market 2026」とコラボレーション  
“チョコの数だけ、おいしいコーヒーがある”バレンタインの新提案  
**お試しチョコ珈琲店「1CHOCOLATE & 1DRIP」**  
**2月6日より「Marunouchi Happ」にて期間限定開催**  
**8種類のバレンタインスイーツの味わいを引き立てるコーヒーとの“マリアージュ体験”**

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／1億円、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、「おいしいをもっと、あたらしく」というドリップポッド10周年のスローガンのもとに、個性豊かな6つのスイーツブランドとコラボレーションした**お試しチョコ珈琲店「1CHOCOLATE & 1DRIP」**を、2月6日（金）から2月14日（土）までの期間限定で開催いたします。

本イベントでは、東京・丸の内で開催される「MARUNOUCHI Valentine Market 2026」にあわせ、同イベントの出店ブランド17店のうち6店、全8種類のチョコレート・スイーツと、スイーツの味わいをより引き立てるコーヒーをセットにした“コーヒーマリアージュ”<sup>※1</sup>を丸の内仲通りにある「Marunouchi Happ. Stand & Gallery」の期間限定メニューとして提供します。各ブランドからはそれぞれ“とておきのひと粒”をご提案。コーヒーは、それらに合わせて世界中から厳選した産地の異なるコーヒーカプセルをピックアップし、それぞれのフレーバーが引き立つ個性豊かな“コーヒーマリアージュ”をお楽しみいただけます。チョコレート・スイーツの味わいに合わせて、異なるフレーバーを持つコーヒーを組み合わせることで、双方の奥深さを体験することができる“バレンタインの新提案”をお届けします。

※1…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。



ドリップポッドの10周年企画第7弾となる今回は、バレンタインシーズンにぴったりな「チョコレート」の味わいをより多彩に楽しむことができる「コーヒー」の選び方を知り、体験できる期間限定企画です。

「チョコレート」と「コーヒー」はかねてより相性が良いとされてきた、まさに王道といえる組み合わせですが、ひとくちに「チョコレート」と言っても、その味わいは三者三様です。今回の企画では、提供する8種類のチョコレート・スイーツそれぞれが持つフレーバーなどの特徴に合わせて、産地やブレンドの異なるコーヒーを組み合わせることで、お互いの味わいを引き立て合い、単体で味わうよりも、より豊かな風味を楽しめる、「**コーヒーマリアージュ**」を体験していただけます。

提供予定のチョコレート・スイーツはすべて「MARUNOUCHI Valentine Market 2026」で販売されており<sup>※2</sup>、本企画では、各スイーツブランドいちおしのチョコレート・スイーツひと粒と、スイーツの味わいを引き立てるコーヒーを試食感覚でお楽しみいただけます。ミルク感たっぷりの生チョコレートや、ドバイチョコレート、ボンボンショコラなど、8種類それぞれ異なるチョコレート・スイーツの味わい、それらに合わせて選ばれたエチオピア、コロンビア、ブラジルなど産地やブレンドの異なる8種類のコーヒーとの「**コーヒーマリアージュ**」により、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、あたらしい」をご体感いただけます。「**チョコの数だけ、おいしいコーヒーがある**」、多様なマリアージュをお楽しみください。

※2…在庫状況は店舗によって異なりますので、店頭にてお問い合わせください。

## ■お試しチョコ珈琲店「1CHOCOLATE & 1DRIP」について

### ポイント①

#### チョコの数だけ、おいしいコーヒーがある。スイーツに合わせた特別な一杯をセレクト

提供するコーヒーは、UCC 選りすぐりのスペシャルティコーヒーを含む8種類をセレクト。産地やブレンドによりそれぞれ異なるフレーバーや味わいをもつコーヒーカプセルを、プロのハンドドリップ技術を再現したカプセル式コーヒーマシン「DRIP POD YOUBI」で1杯ずつ抽出します。

また、生チョコレート、クッキー、カヌレ、もなかなど全8種類のチョコレート・スイーツそれぞれの味わいを最大限に引き出すよう組み合わせ、メニュー化しています。「**チョコの数だけ、おいしいコーヒーがある**」というコンセプトに基づき、多彩なコーヒーマリアージュを体験することができます。

一緒に楽しむコーヒーを少し工夫するだけで、合わせるチョコレート・スイーツのフレーバーをさらに楽しめる、新たなバレンタインの楽しみ方をご提案いたします。

### ポイント②

#### 話題のブランドが集結！箱でしか食べられなかった憧れのブランドのチョコレートを“ひと粒”試食感覚で楽しめる

日本初の生チョコレート店「シルスマリア」の生チョコレートや、「ドバイチョコレート」の進化系で話題のブランド「divan（ディヴァン）」、昨年日本初のカフェサロンをオープンした「BENOIT NIHANT（ブノワ・ニアン）」など話題のスイーツが集結。普段ひと粒では販売していないチョコレートや、店頭ではお試しきれないお取り寄せスイーツなどが200円からお楽しみいただけます。さらにより楽しみたいと思ったスイーツは「MARUNOUCHI Valentine Market 2026」にて購入するこ

とも可能。ぜひお気に入りのスイーツとコーヒーの組み合わせを見つけてみてください。

## <イベント概要>

イベント名：お試しチョコ珈琲店「1CHOCOLATE & 1DRIP」

期間：2026年2月6日（金）～2月14日（土）（MARUNOUCHI Valentine Market 2026期間中）

場所：Marunouchi Happ. Stand & Gallery

（東京都千代田区丸の内2丁目5番地1丸の内2丁目ビル1F）

営業時間：平日 8:00-22:00（L.O 21:00）土日祝 11:00-20:00（L.O 19:00）

メニュー：コーヒーマリアージュセット（スイーツ1種×コーヒー1種）全8種 ※数量限定のため、販売終了となる場合があります。

販売価格：200～500円（税込）※セットメニューによって異なる

主催：UCCグループ ソロフレッシュコーヒーシステム株式会社

備考：テイクアウト可。ただしスイーツによって長時間の持ち運びができない場合があります。

## <提供するコーヒーマリアージュセットについて>

### ① シルスマリア「公園通りの石畳シルスマilk」×DRIP POD「鑑定士の誇り リッチブレンド」

コーヒーのコクと生チョコレートのミルキーな風味が溶け合い、芳醇なココアのような味わいに。後味に残るチョコレートの余韻も楽しんで。（セット価格：200円税込）



#### ■提供スイーツ：公園通りの石畳シルスマilk（生チョコレート）

生チョコレート発祥の店シルスマリアがお届けする芳醇なミルクチョコレート。3種類のチョコレートとクリームで作られており、舌にまとわりつきながら滑らかに溶けていく味わいが特徴です。何処にも真似の出来ない定番商品です。



#### ■コーヒーカプセル：DRIP POD「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。

## ② シルスマリア「紅玉りんご生チョコレート」×DRIP POD「有機栽培コロンビア」

チョコレートが持つりんごの風味とコーヒーが持つ酸味がバランス良く溶け合い、りんごのみずみずしい果実感がより際立ちます。（セット価格：200円税込）



### ■提供スイーツ：紅玉りんご生チョコレート

2026年より新登場したフレーバー。国産 紅玉りんごのさわやかな酸味とホワイトチョコレートのまろやかな甘さが重なり合う、甘酸っぱい香りが広がる生チョコレート。りんごのフルーティーな余韻と優しい味わいをお楽しみください。



### ■コーヒーカプセル：DRIP POD「有機栽培コロンビア」

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。

### ■提供ブランド：SILSMARIA（シルスマリア）

神奈川県・横浜に本店を構えるチョコレート専門店です。1988年に誕生した「生チョコレート」の元祖として知られ、素材の風味を最大限に生かした、口どけの良いチョコレートが特徴です。「美味しさ」を最優先に考え、温度・配合・口溶けに徹底的にこだわったチョコレートは、チョコレートファンを中心に長年愛され続けています。日本のチョコレート文化を語るうえで欠かせない存在として、今もなお“本物の生チョコレート”を届け続けているブランドです。



公式オンラインサイト：<https://www.silsmaria.jp/>

### ③ CACAOBroma「チョコ屋さんのチョコクッキー」×DRIP POD「モカ&キリマンジャロ」

クッキーのもつカカオのビターな味わいに、コーヒーの華やかな香りや甘さが交わり、ダージリンティーのような爽やかな印象と甘い余韻に。（セット価格：200円税込）



#### ■ 提供スイーツ：チョコ屋さんのチョコクッキー (チョコサブレ・アーモンドチョコサブレ・W チョコクッキー)

※本イベントでは3種類のうち1つをランダムで提供します。

「CACAOBroma」のチョコレートを贅沢に使用したクッキー3種を詰め込んだ、チョコレート屋さんならではのクッキー缶。1つめは、サクサク食感がクセになる人気のチョコサブレ。まわりを彩るグラニュー糖がアクセントになっています。2つめは、同じくチョコサブレの生地にスライスアーモンドを練り込んだアーモンドチョコサブレです。香ばしさと食感の違いをお楽しみください。3つめは定番のW チョコクッキー。生地だけでなくチョコチップも入ったチョコクッキーをミニサイズでお楽しみいただけます。

#### ■ コーヒーカプセル：DRIP POD「モカ&キリマンジャロ」

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。

#### ■ CACAOBroma（カカオブローマ）

CACAOBromaでは"Bean to bar"の手法を用いて、オーガニックのカカオ豆と昔ながらの釜炊き製法を守り続けている沖縄県産の黒糖。この2つの素材のみを使うことにこだわり、「陸前高田市」にある自社工房で一つ一つじっくり、時間をかけて丁寧に手作りしています。



公式オンラインストア：<https://cacaobroma.shop/>

## ④ 立町カヌレ「ストロベリーチョコカヌレ」×DRIP POD「カフェインレス ブラジル&コロンビア」

コーヒーの香ばしさがカヌレのチョコレート生地と溶け合い、複雑で上質な味わいに。ほのかないちごの風味とラム酒が香る贅沢な余韻を楽しんで。（セット価格：500円税込）



### ■ 提供スイーツ：ストロベリーチョコカヌレ

ショコラカヌレにいちごチョコをたっぷりとデコレーション。ドライいちごとハートのチョコをトッピングした可愛らしいカヌレです。バレンタインシーズン期間限定フレーバーです。



### ■ コーヒーカプセル：DRIP POD「カフェインレス ブラジル&コロンビア」

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。

### ■ 立町カヌレ

「洋菓子カスターニヤ」が直営する「立町カヌレ」は、フランス・ボルドー地方の伝統的なお菓子として有名な「カヌレ」をひとつひとつ手作りしているカヌレ専門店です。外は香ばしく、中はもっちりとした食感が特徴のカヌレを展開しています。“毎日でも食べたくなるカヌレ”として、多くのファンに親しまれています。



公式オンラインストア：<https://www.castagna.co.jp/cannele/>

⑤ KOMU WAGASHI「籠む もなか／チョコレート餡×カカオニブ種」×DRIP POD「グアテマラ＆コロンビア」

コロンビア」

コーヒーのもつダークチョコレートのようなビター感がもなかのチョコレート餡と溶け合うことで、カカオニブの風味が際立つ大人な印象に。（セット価格：500円税込）



■提供スイーツ：籠む もなか（KOMU MONAKA） チョコレート餡×カカオニブ種 ※写真右上

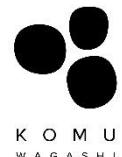
多様なあんこと最中種の組み合わせで、あんこのおいしさを引き出す手作りもなか。本イベントで提供するのは、濃厚なチョコレート餡×ビターなカカオニブ種。もなかの世界を広げるモダンさを提案します。

■コーヒーカプセル：DRIP POD「グアテマラ＆コロンビア」

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。

■KOMU WAGASHI

伝統的なあんこの製法を大切にしながら、素材選びや味の設計に現代的な感性を取り入れ、和菓子をより自由に、より身近に楽しめる形で提案しています。和と洋の境界を軽やかに越える味わいは、甘いもの好きはもちろん、「和菓子にあまり馴染みのない層」からも支持を集めています。



公式オンラインストア：<https://komu-wagashi.com/>

⑥ divan「アードワーズチョコレート（クラシック）」×DRIP POD「カフェインレス モカ&ブラジル」

香ばしさと甘さのあるコーヒーと、キャラメリゼされたアーモンドが調和。蜂蜜のような甘い余韻と香ばしさが口いっぱいに広ります。（セット価格：200円税込）



■提供スイーツ：アードワーズチョコレート（クラシック）

※写真左上・右下（水色）

植物由来の着色料で色付けしたホワイトチョコレートとアーモンドのハーモニーは、誰にでも愛される味わい。ザクっとしたキャラメリゼしたアーモンドとキャラメルがさらに香ばしさを高め、チョコレートのまろやかさが包み込みます。



■コーヒーカプセル：DRIP POD「カフェインレス モカ&ブラジル」

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。

⑦ divan「ピスタチオドバイチョコレートプラリネアソート」×DRIP POD「ブルーマウンテンブレンド」

バランスのとれた味わいのコーヒーとミルクチョコレートが調和。ピスタチオの甘い香りが余韻に残り、コーヒーの味わいも華やかな印象に。（セット価格：200円税込）



■提供スイーツ：ピスタチオドバイチョコレートプラリネアソート

※写真左上、茶色

大人気商品「ピスタチオドバイチョコレート」が遂に一口サイズで登場。トルコ産ピスタチオの香り高く仕上げたペーストをミルクチョコレートで包み込みました。

■コーヒーカプセル：DRIP POD「ブルーマウンテンブレンド」

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。

■divan（ディヴァン）

トルコを代表する老舗ブランドとして長い歴史を持つ、チョコレート＆スイーツブランドです。トルコ菓子文化の中核を担う存在として、特にピスタチオをはじめとするナッツ使いの美しさに定評があります。濃厚でありながら重すぎない味わい、素材の風味を生かしたレシピ設計は、中東とヨーロッパの食文化が交差するトルコならでは。日本では「ドバイチョコレート」としても注目を集め、異国情緒と高級感を併せ持つショコラブランドとして人気を高めています。



Istanbul 1956

公式オンラインストア：<https://divan.jp/>

⑧ **BENOIT NIHANT「グランクリュ ボックス（ラジェド ド オウロ）」×DRIP POD「スプリングブレンド 2026」**

チョコレートの持つベリーのような風味がコーヒーと溶け合い、ジャスミンのような甘い花の香りが広がります。華やかな余韻を楽しんで。（特別セット価格：300円税込）



■提供スイーツ：グランクリュ ボックス（ラジェド ド オウロ）

※上段写真、右下

ブノワ・ニアン氏が世界各地で出会った、個性豊かなカカオの魅力をひと箱に詰め合わせたアソート。自社農園〈フィンカ ルイ デ シサ〉の新作に加え、日本初登場の〈サン ホセ デ ボカイ〉〈クヤグア ヴィラージュ〉を含む6種のボンボンショコラをセレクト。今回提供するのはその中から〈ラジェド ド オウロ〉をセレクト。ベリーを思わせる酸味と、花のように力強い香りが調和するガナッシュが特徴。

■コーヒーカプセル：DRIP POD「スプリングブレンド 2026（新発売）」

2月より新発売予定のスペシャルティグレードのコーヒーをブレンドしたスプリングブレンド 2026。春風をイメージした限定ブレンド。白桃のような甘みと、ジャスミンのような華やかな香りが広がる、なめらかで優しい味わい。

## ■BENOIT NIHANT (ブノワ・ニアン)

ベルギー・ブリュッセル発の Bean to Bar チョコレートブランドです。創業者であるブノワ・ニアン氏は、カカオ豆の選定から焙煎、チョコレート製造までを一貫して行い、カカオ本来の風味とテロワールを最大限に表現することを追求しています。産地ごとの個性を尊重し、余計な装飾や過度な甘さに頼らないチョコレートは、世界中のショコラ愛好家やプロフェッショナルから高い評価を受けています。素材と技術に真摯に向き合う姿勢が生み出す、洗練された味わいが魅力のブランドです。



公式ストア：<https://benoitnihant.jp/>

## ■MARUNOUCHI Valentine Market 2026について



MARUNOUCHI Valentine Market は、2月6日（金）から2月14日（土）までの期間、東京・丸の内の丸ビル1階「マルキューブ」を舞台に開催されるスイーツ＆ショコライベントです。丸の内エリアの人気ブランド・ショコラ専門店など17店舗が出展し、訪れる人々に多彩なチョコレート・スイーツの魅力を届けています。抽選会などの関連企画も実施されるほか、丸の内全体でバレンタインを盛り上げる企画を実施します。

詳細はこちら：<https://www.marunouchi.com/lp/valentine2026/>

## ■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16種類と、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。



Every coffee, every moment

- ・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/>
- 



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。