

**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」
業務用として初 水素焙煎コーヒーを採用したカプセルを展開
UCC DRIP POD『水素焙煎 クリアテイスト 12P』
5月22日より発売開始**

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）が提供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、燃焼時に CO2 を排出しない水素火炎を熱源とする水素焙煎技術を使用したカプセル『水素焙煎 クリアテイスト 12P』を 5月 22日（金）に発売します。オフィスコーヒーサービスや、ホテルの客室・ロビーでのウェルカムコーヒーなどのロケーション利用をご提案することで、ご家庭以外でも“おいしい、しかも環境にいい。”水素焙煎コーヒーに触れていただく機会をご提供いたします。なお、ドリップポッドブランドとして、業務用において水素焙煎技術を使用したカプセルの発売は初めてです。



ドリップポッドでは、2024 年より、業務用カプセル 3 品すべてで、UCC の「サステナブルなコーヒー調達^{※1}」基準を満たしたコーヒー豆を 50%以上使用しており、これにより、より良い地球環境、より良い生産者の生活に繋げ、サステナブルコーヒーの力で持続可能なビジネスの構築と地球社会への貢献を目指しています。

今回は UCC が量産に成功した「水素焙煎」技術を用いたコーヒー原料を採用することにより、UCC の掲げるサステナビリティビジョンのもと、『2040 年までにカーボンニュートラルの実現^{※2}』に向け、取り組みを加速してまいります。

※1 詳しくはこちら [100%サステナブルなコーヒー調達に|人々を豊かにする手助けを|UCCのサステナビリティ | UCC 上島珈琲](#)

※2 UCC のサステナビリティ（2040 年までにカーボンニュートラルの実現）：

https://www.ucc.co.jp/company/sustainability/nature/carbon_neutral/



Every coffee, every moment

□ 取り組みの背景

昨今、コーヒー産業では、2050年には世界のコーヒー豆のおよそ6割を占めているアラビカ種の栽培適地が半減する可能性が指摘されています（2050年問題）。このような中、この先もより多くの方が笑顔でおいしいコーヒーを楽しめる未来を目指し、UCCグループとして、ドリップポッドでも様々なチャレンジを行ってまいりました。

2025年4月、UCCが世界で初めて※3水素を熱源とした大型焙煎機で「水素焙煎コーヒー」の量産をスタートした際には、いち早く家庭用製品としてのドリップポッド専用カプセル「UCC DRIP POD 水素焙煎 イルガチエフェ地方産コーヒー」の提供をスタート。UCCが掲げる水素焙煎のコピー「おいしい、しかも環境にいい。」を体現した同製品は多くのお客さまからご好評いただき、すでに完売しています。ドリップポッドとして、水素焙煎コーヒーのおいしさ、そしておいしく楽しむことでカーボンニュートラルにもつながる魅力を多くのお客さまにお伝えしたいと思い、業務用カプセルの展開を開始することとなりました。

今回、ドリップポッドの業務用カプセルを新たにラインアップに追加することにより、環境やサステナブルな取り組みに積極的な企業さま（ホテル含む）とともに、未来もおいしいコーヒーを飲み続けるための取り組みを強化していきます。

※3 大型水素焙煎機での水素焙煎コーヒーの量産を世界で初めて開始

- ・UCC調べ
- ・水素熱源に対応するかたちで焙煎機そのものを独自に設計・開発し、継続的に水素焙煎コーヒーを生産・販売
- ・年間キャパシティ3,000トン以上を大型焙煎機と定義

□ 製品概要・味覚特徴

ブレンドに使用したエチオピアの華やかな香りと甘さを引き出し、水素焙煎の味わいの特徴のひとつである「みずみずしい透明感のある後味」をより感じられるような焙煎プロファイルを採用。ラズベリーのような華やかな甘い香りとはーゼルナッツのようななめらかなコクを感じます。コクのあるコーヒーを好む方はもちろん、フルーティーで軽めの味わいを好む方にもおすすめです。



製品名	UCC DRIP POD 水素焙煎 クリアテイスト 12P
発売日	5月22日（金）
販売チャネル	業務用チャネル
生豆生産国名	エチオピア、ブラジル
味わいの特徴	華やかな甘い香りとクリアな後味。 苦味：★★★★☆☆

	酸味：★★★★☆ コク：★★★★☆ 【フレーバー】ラズベリー、ヘーゼルナッツ
推奨ロケーション	・小～大規模オフィスコーヒーサービスとして ・ホテル客室でのおもてなしとして ・ホテルロビーでのウェルカムコーヒーとして
備考	・1P サイズ：D78×W68×H30(mm) ・ボールサイズ：D184×W360×H160 ・UCC の「サステナブルなコーヒー調達 ^{※1} 」基準を満たしたコーヒー豆を 50%以上使用しています。

□ ドリップポッドの水素焙煎コーヒーの魅力

UCC が独自で開発したカプセル式ドリップコーヒーシステム「ドリップポッド」だからこそ、淹れ手を選ばず、確実に高品質なコーヒーを淹れることができます。カプセルは高品質なコーヒー豆を使用し、すべて国内工場にて焙煎し挽きたてを 1 杯分ずつカプセルに密封パックするなど、鮮度を保つ工夫がなされています。抽出マシンはプロのハンドドリップ技術が搭載され、コーヒー豆のブレンドや容量にあわせて、UCC おすすめの抽出レシピを再現することが可能で、『UCC DRIP POD 水素焙煎 クリアティスト』のポテンシャルを引き出した味わいをご提供いたします。

また、オフィスでのリラックスタイムやコミュニケーションタイム、気持ちを切り替えたいときなどに、シンプルな操作で手軽においしいコーヒーを楽しむことで、自然と脱炭素・カーボンニュートラルの実現にもつながります。例えば、50 人規模のオフィスで、1 人 1 日 2 杯、普段のコーヒーをドリップポッドの水素焙煎コーヒーに置き換えた場合、1,067 杯で植樹 1 本分の CO₂ 削減効果があり、さらに 1 年間では植林 22 本分に相当する CO₂ 排出削減量となります^{※4}。事業所規模で取り組みを行うことにより、個人のアクションにとどまらず、大きなムーブメントを生み出すことができます。

**50人規模のオフィスで毎日2杯コーヒーを置き換えた場合、
植林22本分のCO₂排出効果があります。***

ひとりのアクションだけでなく、オフィス導入により
コミュニケーション活性をしながらカーボンニュートラルにも貢献できます。

※水素焙煎したコーヒー豆を100%使用したコーヒーの場合 ※熱風発生時（焙煎の熱を発生させている工程）のCO₂排出量がゼロである場合
※コーヒーの使用量をドリップポッド1杯分（7.5g）で算出 ※ゼロカーボンアクション30レポート2021（環境省発行）に基づく試算
※年間営業日数を245日で算出

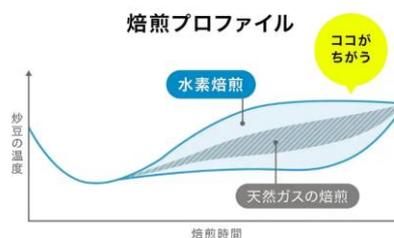
- ※4 水素焙煎したコーヒー豆を100%使用したコーヒーの場合
- ※4 熱風発生時（焙煎の熱を発生させている工程）のCO2排出量がゼロである場合
- ※4 コーヒーの使用量をドリップポッド1杯分（7.5g）で算出
- ※4 年間営業日数を245日で算出
- ※4 ゼロカーボンアクション30レポート2021（環境省発行）に基づく試算

□水素焙煎コーヒーについて

コーヒー豆の焙煎の熱源には、一般的に天然ガスなどの化石燃料が使用されていますが、カーボンニュートラルに向けてはCO2排出が大きな課題となります。UCCは燃焼時にCO2を排出しない水素火炎を熱源とした水素焙煎に着目して、2022年より研究開発を開始し、小型のテスト焙煎機で実証研究を重ねてきました。

2025年4月には、レギュラーコーヒー製造の主力工場「UCC 富士工場」において、世界で初めて大型水素焙煎機「HydroMaster/ハイドロマスター」で水素焙煎コーヒーの量産^{※3}、本格的な販売を開始し、業務用と家庭用の全7品を発売しました。なお、使用する水素は、山梨県よりグリーン水素を調達しています。

当初は従来熱源と同等の味覚を再現することを目指していましたが、開発が進むにつれ、既存熱源に比べ、焙煎時の温度調整幅が広いこと、緻密なプロファイルコントロール技術と組み合わせることで、既存熱源よりも多彩な味覚形成が可能となるなど、水素焙煎独自の優位性を確認することができました。（※右図参照）



“おいしい、しかも環境にいい。”UCCは、水素の熱源利用・カーボンニュートラルなコーヒー製造への挑戦を通じ、コーヒー産業はもとより、世界の食品産業の脱炭素化に貢献できるよう、これからも挑戦と前進を続けてまいります。

詳しくはこちらをご覧ください

・UCCの水素焙煎コーヒーについて：

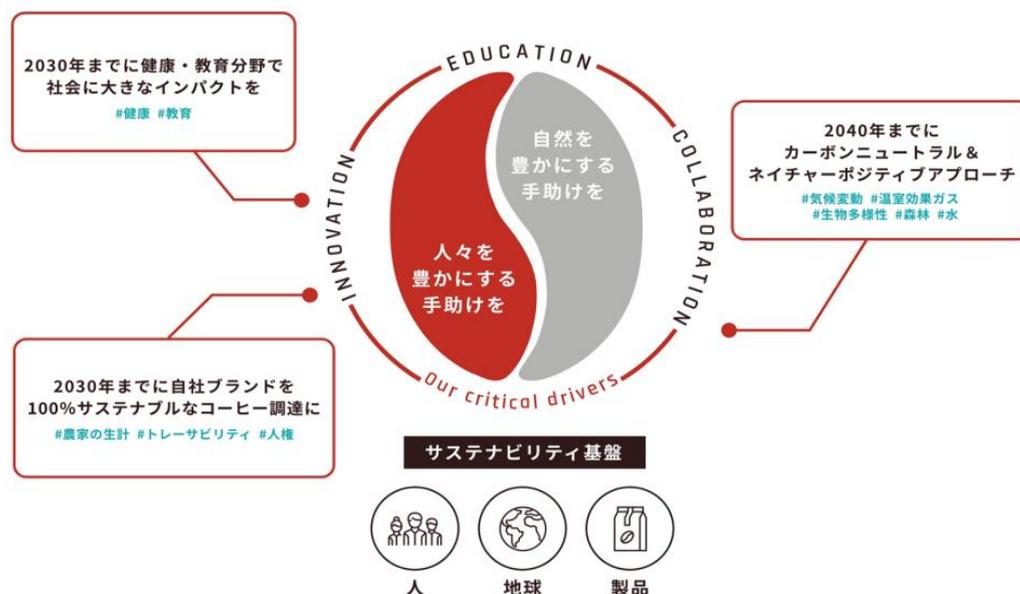
https://www.ucc.co.jp/company/sustainability/nature/carbon_neutral/hydrogen_roasting/

・2025年4月23日配信リリース UCC、富士工場の大型水素焙煎機「HydroMaster/ハイドロマスター」にて水素焙煎コーヒーの量産を世界で初めて開始：<https://www.ucc.co.jp/company/news/2025/rel250423.html>

□UCCのサステナビリティ

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、コーヒーの新たな可能性を追求し、今までにないコーヒーの価値創造にチャレンジしています。また、2022年にはUCCサステナビリティ指針を制定し、「コーヒーの力で、世界にポジティブな変化を」というサステナビリティビジョンのもと、『2040年までにカーボンニュートラルの実現^{※2}』

に向けた取り組みのひとつとして、世界に先がけて水素を熱源とした大型焙煎機でローストしたコーヒー豆を使った「水素焙煎コーヒー」の量産をスタート^{※3}。従来の熱源である天然ガスとは異なり、燃焼時に CO2 を一切排出しないだけでなく、水素焙煎ならではのおいしさを引き出すことに成功し、業務用・家庭用ともに、環境にやさしい水素焙煎コーヒーの提供を拡大しています。



□ 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」とは

ドリップポッドは、創業以来 90 年以上にわたり、コーヒーにまっすぐに向き合ってきた UCC が開発した、カプセル式ドリップコーヒーシステムです。

「農園からこだわった、まっすぐな一杯」をコンセプトに掲げ、いつでもボタンひとつでプロがハンドドリップしたような本格的な味わいのコーヒーが楽しめます。カプセルは UCC のコーヒー鑑定士が厳選した高品質なコーヒー豆を使用し、すべて国内工場にて焙煎し挽きたてを 1 杯分ずつカプセルに密封パックしております。ラインアップは、コーヒーだけでなく紅茶やお茶も含めて 15 種類以上。家庭用マシン、業務用マシンをそれぞれ展開。業務用専用マシン DP3000 では水道直結型や IC カード対応などのオプションも追加することができます。

ホテル客室など限られたスペースでの利用に合わせて、DP 3 (K) (業務用専用カラー) も展開しています。



DP3000



DP3 (K)
(業務用専用カラー)

■ 参考情報

・UCC ドリップポッド 業務用サービスについて : <https://solofreshcoffee.com/service/>



Every coffee, every moment

□ UCC グループについて

UCC グループは 1933 年の創業以来、生産国での栽培から、原料調達、研究開発、焙煎加工、販売、品質保証、そして、文化、教育に至るまでを一貫して手がける独自の事業モデルを構築してきました。2024 年 12 月期の売上高は 3,979 億円にのぼり、日本、アジア、欧州、オセアニア、北米を含むグローバルなネットワークで事業を推進しています。「より良い世界のために、コーヒーの力を解き放つ。」というパーパスのもと、2040 年までのカーボンニュートラル実現やサステナブルなコーヒー調達の推進を掲げ、持続可能な社会の実現と事業成長を両立させる活動を加速させています。また、世界初の缶コーヒーの開発、教育機関「UCC コーヒーアカデミー」やコーヒーの知を継承・創造する「UCC コーヒー博物館」の運営、さらにコーヒーを“飲む”から“食べる”へ進化させた『YOINED』、世界初となる「水素焙煎コーヒー」の量産開始など、既存の枠にとらわれない独自の価値創造に挑戦し続けています。

【本件に関する法人のお客さまからのお問い合わせ先】

UCC ドリップポッド 法人向け お客さま問い合わせ窓口

<https://solofreshcoffee.com/contact/?userType=corporate>



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。