

2026 年 6 月 17 日

延べ 2 万人以上が来店した、本格アイスコーヒーが 1 杯 90 円から楽しめる専門店が帰ってくる！

#バリスタのいないアイスコーヒー専門店「ひみつのドリップ」

今年はアイスコーヒーの個性を彩る全 45 種のメニューが登場！

ヨーグルトを使った“新感覚のデザートアイスコーヒー”や紅茶などを使用したアイスコーヒーアレンジも
7 月 10 日（金）～8 月 2 日（日）まで Rand 表参道にて開催

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）は、#バリスタのいないアイスコーヒー専門店「ひみつのドリップ」を 7 月 10 日（金）から 8 月 2 日（日）の期間で東京・表参道にある Rand 表参道にて開催します。

本イベントは、2023 年の初開催以来、延べ 2 万人以上のお客さまにご来場いただいた、バリスタのいない覆面カフェ形態のイベントです。今年は「夏のコーヒーにも、おいしい個性。」をテーマに、15 種類のブラックコーヒーをベースに、ソーダやミルク、フルーツなど 5 つのアレンジを組み合わせ全 45 種類のアイスコーヒーメニューを展開します。個性豊かなラインアップから、夏のアイスコーヒーがもっとおいしくて楽しくなる、あなたの好みの 1 杯をご提案します。



「ひみつのドリップ」特設サイト：<https://drip-pod.jp/Lp/himitsunodrip.aspx>

■ 開催の背景：行列を生んだ「バリスタのいないカフェ」が今年も登場

本イベントは、自宅でも本格的なコーヒーの味わいをいつでもボタンひとつで楽しめる、UCC 独自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」の魅力を体験いただく場として、2023 年より夏季限定で実施してきました。本格的な味わいのアイスコーヒーを抽出できる“ひみつ”は、UCC が独自開発したプロのハンドドリップの抽出メカニズムを搭載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」で抽出していること。

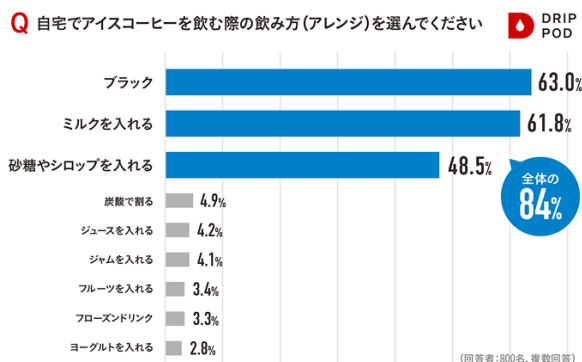
「バリスタがいないのに本格的」「産地ごとの豊富なラインアップを楽しめる」と SNS で話題を呼び、過去 3 年間で延べ 2 万人以上が来店。開店前から行列ができるほど大きな注目を集めました。



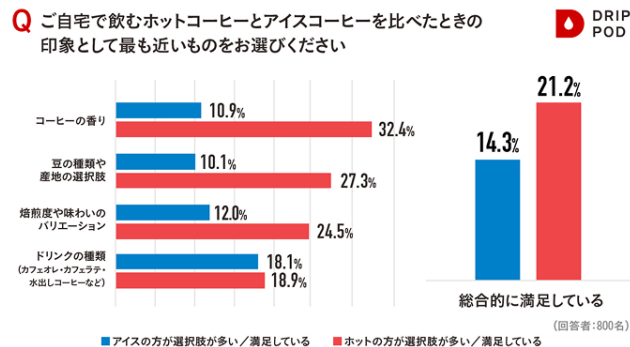
※2024 年・2025 年実施時のイベント写真

■ 調査から見た「アイスコーヒーの選択肢」という課題

UCC が今年 4 月に実施したアイスコーヒーに関する意識調査^{※1}では、コーヒー飲用習慣のある人のなかで、夏場にアイスコーヒーを週 1 回以上飲用すると答えた人が 86.2%にのぼる一方、「飲み方がブラックやカフェオレ等がほとんど」「ホットコーヒーに比べてアイスコーヒーの満足度は低い」という課題が明らかになりました。一方で、「新しいアレンジに挑戦したい」という需要も高いことから、本イベントを通じて、夏のアイスコーヒーをもっと自由に、手軽に本格的な味わいで楽しむスタイルをご提案します。



ブラック、ミルクを入れる、砂糖やシロップを入れる
以外の飲み方提案の余地あり



アイスコーヒーの方がホットコーヒーよりも満足度が低く、
香りや豆の種類、産地の選択肢、焙煎度や味わいのバリエーションで大きな差が

■ 個性豊かな全 45 種類のアイスコーヒー。新登場「ヨーグルトコーヒー」「フレーバー」も

4 年目となる今年は、アイスコーヒーの個性をより自由に、自分好みに楽しんでいただくため、15 種類の本格的なブラックコーヒーラインアップと、それをベースにソーダやミルク、フルーツ、ヨーグルト、フレーバーの 5 つのアレンジを加え、全 45 種類のアイスコーヒーを体験いただけます。

中でも、初心者からコーヒーを仕事にしたい人まで体系的に学べるコーヒー専門の教育機関「UCC コーヒーアカデミー」と共同開発したヨーグルトを使用した「ヨーグルトコーヒー」や、紅茶やみりんなど通常のコーヒーアレンジでは使用しないような材料を用いて、よりコーヒーの香りを引き立たせた「フレーバー」というカテゴリーのアレンジコーヒーは「ひみつのドリップ」初登場。アイスコーヒーの概念を覆すような新しいアレンジもご用意しています。

さらに、東京・表参道にて開催する「ひみつのドリップ」以外でも、より多くの方にバリエーション豊富なアイスコーヒーアレンジをお楽しみいただけるよう、有名カフェやフルーツパーラーなどとコラボし、「ドリップポッド」を使用したオリジナルアイスコーヒーメニューを展開します。各店舗それぞれの個性や特徴を活かしたオリジナルアイスコーヒーをドリップポッドと各店舗にて共同で開発しました。

ドリップポッドは、夏のアイスコーヒーをもっと自由に、自分好みのアイスコーヒーを見つけていただけるような体験を、各企画を通じてご提案してまいります。

※1：UCC「アイスコーヒーの飲用に関する意識調査」 <https://www.ucc.co.jp/company/news/2026/rel260528.html>（2026 年 5 月 28 日発表）

■ 今年の #バリスタのいないアイスコーヒー専門店「ひみつのドリップ」の特徴

ポイント① アイスコーヒー専門店だからできる、本格的な 15 種類のブラックコーヒーをラインアップ
昨今需要が高まる“フルーティーな味わい”に設計された新作ブレンドやスペシャルティコーヒーも

産地によって多彩なフレーバーをもつ個性豊かなブラックコーヒーを 15 種類もの豊富なラインアップでご提供します。希少性の高いスペシャルティコーヒーから、カフェインが気になる方向けのカフェインレスコーヒーまで種類が豊富。また、4 月に新たに発売された、夏の暑い時期にごくごくと飲めるような果実感あふれる新作ブレンドもご用意しています。

コーヒーはいつでもプロのハンドドリップ技術を再現し、淹れたての香りが楽しめる急冷式アイスコーヒー※2を提供します。急冷式で淹れることで、コーヒーの香りやおいしさをぎゅっと閉じ込め、コーヒーが持つフレーバーをより感じやすくなります。

また、産地やブレンド、焙煎などによって異なるコーヒーの風味をより引き立たせ、さらに暑い夏にすっきりと飲みやすい味わいを楽しめるように、UCC グループのバリスタが開発したレシピで抽出します。

※2 急冷式……氷の上に直接淹れたてのコーヒーを注ぎ、急速に冷やしてアイスコーヒーを作る方法。

ポイント② ソーダ・ミルク・フルーツ・ヨーグルト・フレーバーの 5 つのアレンジからアイスコーヒーの飲み方をアレンジ！
全 45 種類のアイスコーヒーの中から見つける自分好みの味わい

ブラックコーヒー15種類をベースに、それぞれのアイスコーヒーがもつ味わいをより引き立たせ、ひんやりと夏らしく、さわやかな味わいが楽しめる多彩なアレンジをご用意しました。コーヒーはそれぞれ産地や気候、精製方法や焙煎方法などによって異なる風味を持ち、それぞれに相性の良い素材は異なります。2024年に実施した「ひみつのドリップ」で提供して以来、長期に渡りトレンドである「フルーツコーヒー」をはじめ、コーヒーに香りを重ねて楽しむ、アイスマクテルのようなアレンジや、今年UCCが行った調査^{※1}で、20代が試してみたいアイスコーヒーアレンジで1位に選ばれた「ヨーグルトを使った新感覚のデザートアイスコーヒー」のアレンジが登場します。

また、同じカテゴリーの中でも、アレンジはさまざま。例えば、ミルクアレンジの例では牛乳と練乳を加えたいちごチョコのような風味を感じる「アイスミルクコーヒー（カフェインレス）」や、アーモンドミルクを加えた「杏仁ミルクコーヒー」など、15種類のブラックコーヒーをベースに相性の良い組み合わせをご提案します。ブラックのアイスコーヒーでコーヒー本来の特長を味わっていただくことはもちろん、アレンジしたコーヒーで組み合わせを選び、楽しんでいただくことで、自分好みのアイスコーヒーとの出会いをお届けします。

ポイント③ 本格的なアイスコーヒー専門店としてコーヒーを選ぶ方法にも仕掛けが…

「バリスタがいないのに、なぜ本格的なのか」——。2023年の初開催以来、本イベントでは毎年さまざまな“ひみつ”の仕掛けでお客さまを驚かせてきました。4年目となる今回は、全45種類の豊富なメニューの中から自分にぴったりの1杯を見つけ出せる、新たな仕掛けをご用意しています。

さらに会場では、期間中しか味わえないサプライズメニューの登場など、ほかにも多くの仕掛けを予定しています。#バリスタのいないアイスコーヒー専門店「ひみつのドリップ」に、ぜひご注目ください。

■ドリップポットとコラボした“オリジナルアイスコーヒー”が有名店舗に登場！



東京・表参道にて開催する「ひみつのドリップ」だけでなく、より多くの方にバリエーション豊富なアイスコーヒーアレンジをお楽しみいただけるよう、店頭にて「ドリップポッド」を使用した有名カフェやフルーツパーラーとのコラボレーションメニューの展開を 6 月 17 日（水）より順次開始します。

メニューはすべて、ドリップポッドと各店舗が共同開発したオリジナル。「ひみつのドリップ」でも提供する「ヨーグルトコーヒー」をフローズン仕立てにした 1 杯や、昨年に引き続き人気の「フルーツコーヒー」メニューなど、期間限定の個性豊かなアイスコーヒーをぜひ各店舗にてお楽しみください。

※なお、展開する店舗は順次更新を予定しています。ドリップポッド公式 Instagram (https://www.instagram.com/ucc_drippod/) および特設サイトにて随時お知らせしてまいります。

<コラボ実施店舗>

【岡山県】コムクレープ岡山問屋町店

岡山屈指のおしゃれスポットで人気のクレープ店「コムクレープ」。看板商品である「クレープブリュレ」をはじめ、さまざまなクレープメニューを展開しており、「ミクレープ」シリーズでは、いちごやチョコレート、クリームチーズなどを使用したミルクレープ風のクレープが楽しめます。

昨年よりドリップポッドを使用したアイスコーヒーメニューを展開。昨年より提供しているフルーツコーヒー3種類に加え、暑い夏にぴったりのフローズンヨーグルトを使用したアレンジ3種を提供します。アレンジドリンクだけでなく、「鑑定士の誇り アイスコーヒー」や「有機栽培コロンビア」、カフェインレスコーヒー「ブラジル＆コロンビア」など、ドリップポッドならではのブラックコーヒーもご用意し、6月17日（水）より提供を開始します。



※提供予定のドリンク例（左からフローズンヨーグルト（いちご）、フルーツコーヒー（オレンジ）、ブラックコーヒー）

【広島県】Le・Café 白島（ル・カフェ ハクシマ）

広島市中区白島にある、フルーツと野菜を中心としたヘルシーなメニューが人気のカフェ。「Fruits & Vegetable Cafe」をコンセプトに、栄養バランスと見た目の美しさを兼ね備えたメニューを提供しており、看板メニューはフレッシュフルーツをふんだんに使ったアサイーボウルやグreekヨーグルトなどのフルーツボウルです。

昨年よりドリップポッドを使用したメニューを提供しており、今年は昨年提供したフルーツコーヒー4種類に加え、コーヒーだけでなく紅茶やほうじ茶などを使った8種類のバニラオレを7月1日（水）より提供を開始します。また店頭ではサブスクリプション

ンモデルとして期間限定で月額 1,100 円(税込)支払うことで、ドリップポッドのコーヒーや紅茶など 10 種が飲み放題になるメニューも展開中です。



※画像はイメージです

【沖縄県】琉貿果実苑（リウボウカジツエン）

那覇市のデパートリウボウ 2 階に位置する高級フルーツ専門店。全国各地から厳選されたフルーツの販売と、併設されたフルーツパーラーでの贅沢なスイーツ体験を提供しています。今回は、沖縄県産のフルーツを贅沢に使ったフローズドリンクや、フルーツとコーヒーを組み合わせた限定スイーツを 7 月 10 日（金）より提供を予定しています。



■ #バリスタのいないアイスコーヒー専門店「ひみつのドリップ」の概要

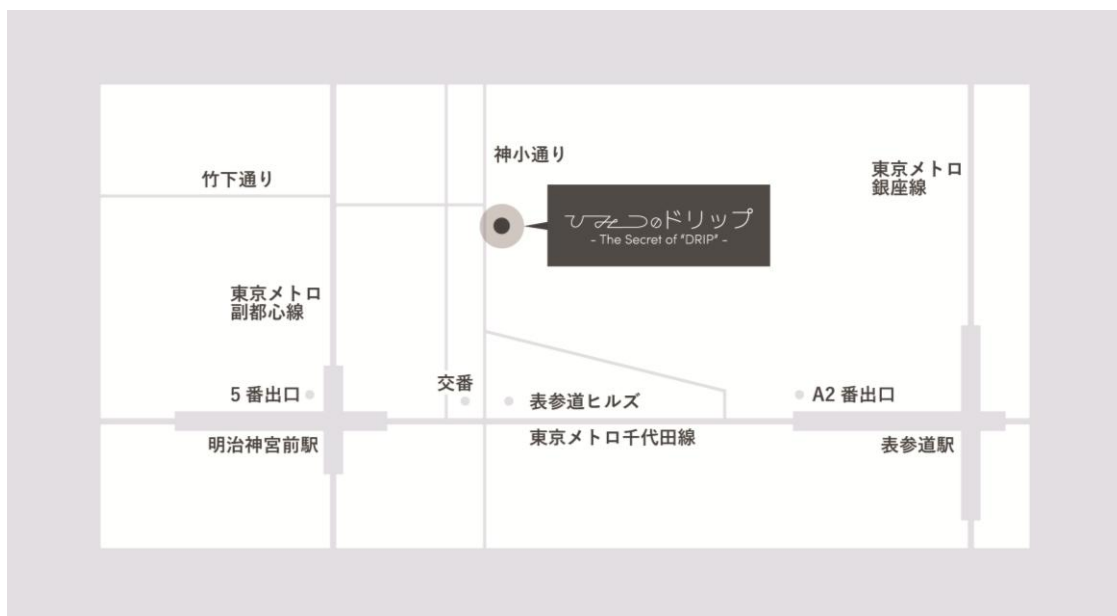
コーヒーひとすじ、約 1 世紀を歩んできた UCC が提供する、バリスタがいらないながら本格的なアイスコーヒーのおいしさを体験できる期間限定アイスコーヒー専門店。世界中から厳選した 15 種類のコーヒーを取りそろえ、そのおいしさを味わっていただくために、プロのハンドドリップの技を再現したカプセル式ドリップコーヒーシステム「ドリップポッド」でコーヒーを抽出し、ご提供します。店頭では 15 種類のブラックコーヒーと、それをベースにソーダ・ミルク・フルーツ・ヨーグルト・フレーバーの 5 つのカテゴリーごとにアレンジしたアイスコーヒー全 45 種類をお楽しみいただけます。アイスコーヒーのイメージを覆すような味わいの新しさ、奥深さや種類の豊富さの中から、自分好みの 1 杯を見つけて、ぜひ今年もお楽しみください。

開催日時 : 2026 年 7 月 10 日 (金) ~2026 年 8 月 2 日 (日)
11:00~19:00 (L.O. 18:30)
場所 : Rand 表参道 (東京都渋谷区神宮前 4-24-3 COURT C)
特設サイト URL : <https://drip-pod.jp/Lp/himitsunodrip.aspx>
提供価格 : ブラックコーヒー 90 円/ ソーダ・ミルク・フルーツ・フレーバー200 円 /
ヨーグルトコーヒー 300 円 ※税込
備考 : イートイン可・テイクアウト可・完全キャッシュレス



※画像はイメージです。

<地図>



アクセス : 東京メトロ 明治神宮前駅 5 番出口から徒歩 5 分
東京メトロ 表参道駅 A2 出口から徒歩 7 分
JR 原宿駅 竹下口から徒歩 8 分

<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。

【本件に関する一般のお客さまからのお問い合わせ先】

UCC「ひみつのドリップ」事務局

MAIL : info@himitsunodrip.com



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。