

2026年7月15日

3日間で過去最多の1,100人超え 開店前には連日行列も
#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」が話題
人気の理由は、「バリスタがいないのに本格派」
——過去イチ盛況のひみつを初公開
46種類目の新メニュー「コーヒーフルーツポンチ」も、7月24日から登場

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、7月10日（金）から8月2日（日）まで Rand 表参道にて、**#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」**を開催中です。

開催3日間で1,100人以上が来店し、連日行列ができるなど大きな反響をいただいています。バリスタがいないにもかかわらず、本格的なアイスコーヒーが楽しめることから大盛況の本イベント。本リリースでは、その人気を支える"ひみつ"をご紹介します。

さらに、7月24日（金）からは46種類目となる新メニュー「**コーヒーフルーツポンチ**」が登場。ソーダやゼリーを使った夏ならではの新しいコーヒー体験をお届けします。



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

今年で4年目の開催となる**#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」**は、2023年の初開催以来、延べ2万人以上のお客さまにご来店いただいた夏の風物詩となるイベントです。今年のメニューは45種類の個性豊かなラインアップで皆様をお迎えし、今年初めてご来店された方やリピーターの方などで話題を呼び、7月10日（金）のオープンからわずか3日間で1,100人以上の方にご来店いただきました（7月12日時点）。開催以来、多くのお客さまにご来場いただき、開店前には行列ができるほか、営業時間中も絶え間なくお客様にお越しいただくなど、大変ご好評をいただいています。

■連日行列を生む、4つの“ひみつ”

#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」が話題の理由とは

【ひみつ①】バリスタがいないのに、本格派。

#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」で提供するすべてのコーヒーは、UCCのカプセル式ドリップコーヒーマシン「DRIP POD YOUBI」を使用しています。

ドリップポッドはプロのハンドドリップ抽出技術をマシンとカプセルで再現しており、湯温や蒸らし時間、抽出速度を最適化。バリスタがいなくても、一杯ずつ安定した本格的な味わいを提供しています。

さらに「DRIP POD YOUBI」に搭載されている「プロレシピ」機能を使用すると、カプセル毎に湯温や湯量、注湯速度をさらにより細かくにコントロールしたレシピで抽出することができ、同じカプセルでも異なる味わいを表現することが可能です。今回の「ひみつのドリップ」では、このプロレシピを使用する※1ことで、それぞれのコーヒーが持つ味わいの特徴を活かし、香り豊かな味わいを楽しむことができます。



※1 本イベントで提供しているドリンク45種類のうち、MILKメニューの「メープルアーモンドミルクコーヒー（カフェインレス）」のみプロレシピは使用していません。

【ひみつ②】15種類のコーヒーを45種類ものメニューに拡大。

使用するコーヒーは、世界各地から厳選したスペシャルティを含む15種類。それぞれの個性を最大限に引き出し抽出したコーヒーに、ミルクやソーダ、ヨーグルトなど多彩なドリンクベースを加え、さらに、フルーツやハーブなどの素材を組み合わせることで、個性豊かな45種類ものメニューを展開しています。

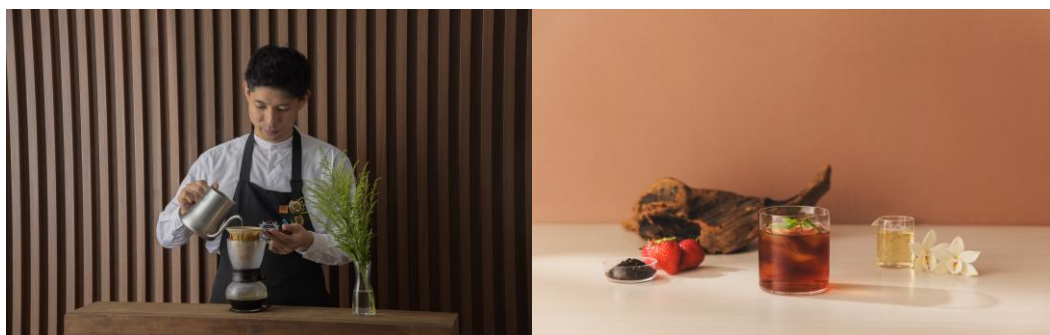
一杯ごとに異なる香りや味わいを楽しめるだけでなく、コーヒーと意外な素材との組み合わせが生み出す新たな魅力や可能性を発見できるのも、「ひみつのドリップ」ならではの体験です。



【ひみつ③】コーヒーの常識を覆す、意外な組み合わせ。プロが生み出すアレンジメニュー

45種類のアイスコーヒーメニューのうち、「ヨーグルトコーヒー」や、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のメニューは、UCC コーヒーアカデミー専任講師がレシピを監修しています。

抽出競技大会で優勝経験を持つ土井克朗・中井千香子 UCC コーヒーアカデミー専任講師らが、コーヒーごとの個性を生かしながら、ヨーグルトや紅茶、みりんなど意外性のある素材を組み合わせたレシピを開発。コーヒーの固定概念を覆す一杯との出会いも、本イベントの魅力のひとつです。



※土井講師監修「ストロベリーティーコーヒー」
(アレンジの材料にみりんを使用しているため、アルコール分が含まれます)



※中井講師監修「イチゴヨーグルトコーヒー」

【ひみつ④】香りや気分から“今日の一杯”に出会える、コーヒー体験

「ひみつのドリップ」の会場では、「ドリップポッド」が誇る15種類のカプセルラインアップに使用している、全12種類※2のコーヒー（粉）の香りを比べられる「香り体験カウンター」を設置しています。それぞれで異なる豊かな香りや個性との出会いから、“今日の一杯”を見つける体験が始まります。

さらに、今の気分をもとにおすすめのドリンクを提案する「気分マップ」では、いくつかの質問に答えていくだけで、「ほっとひと休み」「気分をリフレッシュ」「夏気分を楽しむ」など、10種類の気分タイプの中から今の自分にぴったりのコーヒーをご提案します。

香りや診断結果を参考に、ブラック・ミルク・ソーダ・フルーツ・ヨーグルトなど、45種類のメニューの中から自分だけの一杯を選んで注文。また、コーヒーは、香りを最大限に引き立てる急冷式※3抽出で仕上げ、一杯ずつ淹れたてのおいしさをお楽しみいただけます。香りを感じ、気分を選び、自分だけの一杯と出会う——。コーヒーを「選ぶ」時間そのものも楽しめる新しい体験が、「ひみつのドリップ」の人気を支える“ひみつ”のひとつです。

※2 イベントにて提供している15種類のコーヒーカプセルには、世界各地から厳選した12種類のコーヒー豆を使用しており、ブラジル産アラビカ種のコーヒー豆は複数カプセルで採用していることから、会場内「香り体験コーナー」では、12種類のコーヒーの香りをご用意しています。

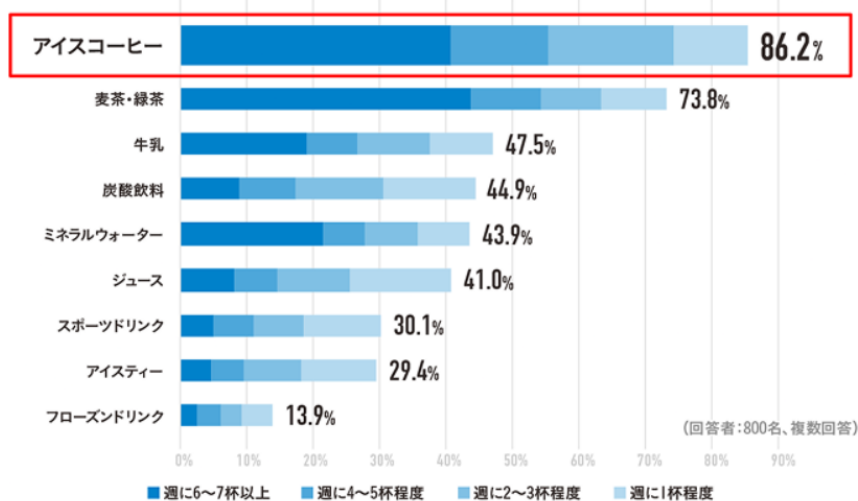
※3 急冷式…氷の上に直接淹れたてのコーヒーを注ぎ、急速に冷やしてアイスコーヒーを作る方法。

#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」開催の裏側

このようなイベント体験の背景には、UCCが今年5月に発表したアイスコーヒーに関する意識調査※4があります。アイスコーヒーは夏場に飲用されるドリンクとして高い支持を得て、手軽に楽しまれています。ホットコーヒーに比べて香りやコーヒー豆の産地や種類、焙煎度や味わいのバリエーションなどコーヒーの楽しさを楽しむ選択肢の幅が限定的である実態が明らかになりました。飲用者はアイスコーヒーを日常的に愛飲しながらも、実は「より自分好みの、個性豊かな一杯を選びたい」という潜在的な欲求を抱えていることが推察されます。

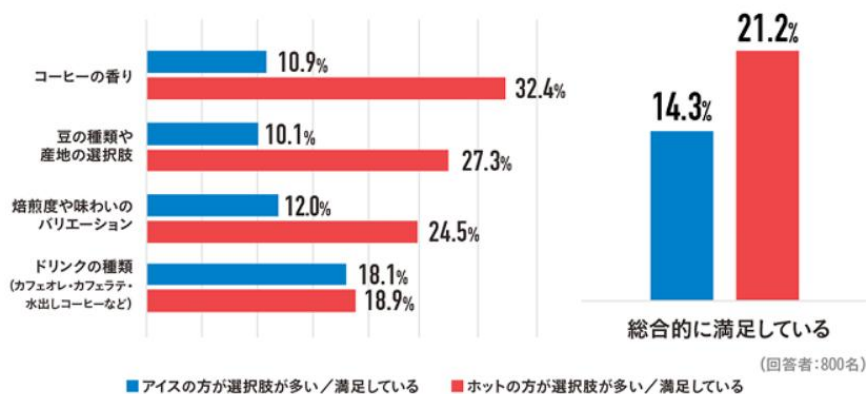
こうした「多様な味わいを選ぶ体験」への関心の高まりを受け、ドリップポッドはアイスコーヒーの選択肢を広げるべく、2026年は「夏のコーヒーにも、おいしい個性。」をテーマに、アイスコーヒーの新たな魅力を提案する本イベントを企画しました。今年で4年目となる夏限定のポップアップイベント#バリスタのいないアイスコーヒー専門店「ひみつのドリップ」の開催をはじめ、自宅でもアレンジレシピを体験いただけるよう、全メニューのレシピを公開するなど、イベント体験からご家庭での飲用まで幅広い夏のコーヒーシーンに、新しいアイスコーヒーの選択肢をお届けしてまいります。

Q 夏場(6月～9月)に飲む飲料の種類別の頻度を教えてください



週1以上アイスコーヒーを飲むと答えた人が86.2%

Q ご自宅で飲むホットコーヒーとアイスコーヒーを比べたときの印象として最も近いものをお選びください



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、焙煎度や味味のバリエーションで大きな差が

※4 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)

■ 46種類目の新メニュー！

苦味と甘酸っぱさが融合する新感覚デザートコーヒー「コーヒーフルーツポンチ」が登場！

今回、46種類目のメニューとして「コーヒーフルーツポンチ」が7月24日（金）より新登場します。

イチゴやパインなどのフルーツ、コーヒーゼリー、オレンジゼリー、リンゴゼリーを組み合わせた、見た目にも華やかな一杯です。ほろ苦い炭焼珈琲とフルーツやゼリーの爽やかな甘酸っぱさが調和し、「ひみつのドリップ」でしか味わえない新感覚のデザートコーヒーに仕上げました。

さらに、ソーダの爽快感と、フルーツやゼリーそれぞれの異なる食感も楽しめる、暑い夏にぴったりの一品です。



■ #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マシン「**DRIP POD YOUBI**」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46種類（7月24日に46種類目のメニューを追加）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、自分好みの一杯を見つけて、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（税込） : 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

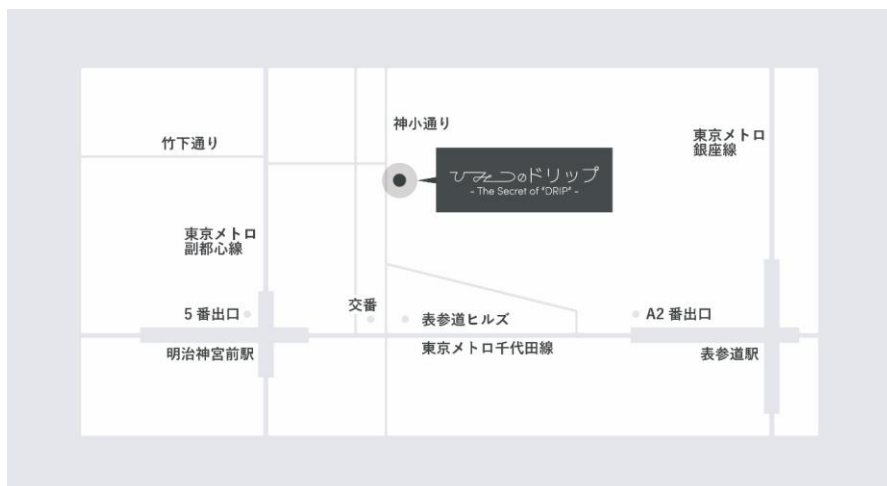
ヨーグルトコーヒー・コーヒーフルーツポンチ300円

備考 : イートイン可・テイクアウト可・完全キャッシュレス





<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

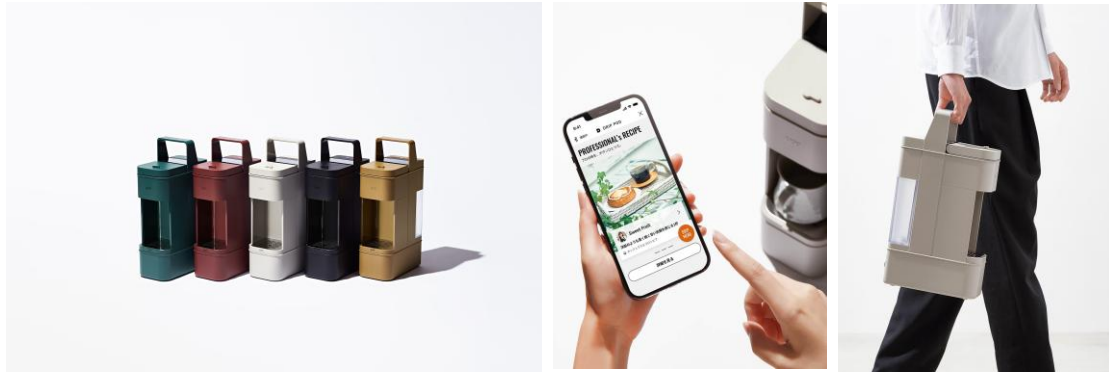
東京メトロ 表参道駅 A2出口から徒歩7分

JR 原宿駅 竹下口から徒歩8分

カプセル式ドリップコーヒーマシン「DRIP POD YOUBI」とは

「DRIP POD YOUBI」は、食とデザインを軸として、感性を大切にした良質なライフスタイル事業を手がける株式会社ウェルカムと共同開発したフラグシップモデルです。空間・プロダクトデザイナーの二俣公一氏がマシンデザインを手掛け、どこでも気軽に持ち運べるキャリーハンドルが特徴的です。

また、UCC 公式スマートフォンアプリ『COFFEE CREATION』と Bluetooth 連携することで、マシン機能で抽出できる抽出レシピに加え、日本や世界の抽出競技会で活躍する UCC グループのコーヒーのスペシャリストが作った抽出レシピ「プロレシピ」での抽出が可能になり、マシン機能のみで抽出できるレシピと合わせて100通り以上の飲み方が楽しめます。カプセルごとの味わいの楽しみ方をさらに広げ、お気に入りの味わいだけでなく新たなコーヒーのおいしさに出会い、自由なコーヒータイムを叶えます。



■関連 URL

- ▼UCC ドリップポッド 公式オンラインストア : <https://drip-pod.jp/>
- ▼UCC ドリップポッド 公式ブランドサイト : <https://www.ucc.co.jp/drip-pod/>
- ▼DRIP POD YOUBI : <https://www.ucc.co.jp/drip-pod/drippodyoubi/>

【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