

驚きのコーヒー体験を！

コク・苦味・酸味だけでは語れない、特別な味わいが楽しめる

『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM』ブランドに、“水素焙煎コーヒー”が登場

ワインのような華やかで豊かなコクと余韻

期間限定品「CAFE NOUVEAU (カフェヌーヴォー)」9 月 1 日発売！

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、『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM』ブランドから、焙煎時に CO₂を排出しない脱炭素技術「水素焙煎」を用いて新たなおいしさを引き出した期間限定ブレンド「CAFE NOUVEAU (カフェヌーヴォー)」の炒り豆、粉、ワンドリップコーヒー製品を、9 月 1 日（火）に発売します。

UCC は、2025 年 4 月に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で水素焙煎コーヒーの量産※¹、および本格販売を開始しました。これまで水素焙煎コーヒー製品は販路が限られていましたが、より多くのお客さまが手に取りやすい量販店などに向け展開するのは、本製品が初めてです。

期間限定

UCC 独自の水素焙煎だから引き出せた

ワインのような
華やかで
豊かなコクと余韻

おいしい。しかも環境にいい。

水素焙煎
水素焙煎コーヒーとは、焙煎時に CO₂を排出しない水素を熱源として焙煎したコーヒーです。この一杯が、脱炭素社会への一歩につながります。

水素焙煎について詳しくはこちら

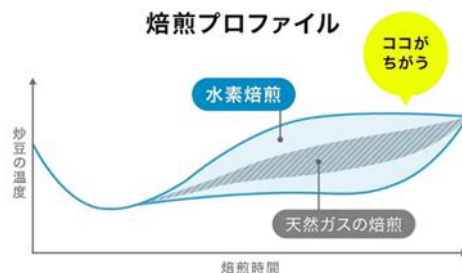
UCC GOLD SPECIAL PREMIUM

『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM』は、UCC が長年培ってきた技術の集大成として、独自のロースティング技術と、UCC に長年蓄積されたブレンドデータを駆使することで、コク・苦味・酸味だけでは語れない、特別な味わいと香りが楽しめるブランドです。通年販売の定番 3 ブレンド「BERRY FRUITY（ベリーフルーティ）」「ROASTED NUTS（ローステッドナッツ）」「DEEP CACAO（ディープカカオ）」に加えて、季節を感じさせる味わいが楽しめる期間限定製品も展開しています。

このたび、秋冬の期間限定ブレンドとして、おいしさと脱炭素を両立する水素焙煎コーヒー「CAFE NOUVEAU (カフェヌーヴォー)」の炒り豆、粉、ワンドリップコーヒー製品を 9 月 1 日（火）に新発売します。本製品は、熱源に水素を用いる水素焙煎技術を活かすことで、原材料“コーヒー”のみでありながら、ワインのような華やかな香りと豊かなコク、心地よい余韻を引き出しました。

■水素焙煎技術で、新たな味覚領域へ

生豆に熱を加えることで、酸味や苦味などコーヒー特有の風味を引き出す「焙煎」は、味わいを決定づける重要な工程です。UCC はこの焙煎工程において、水素を熱源とする新たな脱炭素技術「水素焙煎」を開発しました。水素焙煎は、従来の熱源に比べて温度調整の幅が広く、低温帯でも安定した火力コントロールが可能である点が特長です（図参照）。



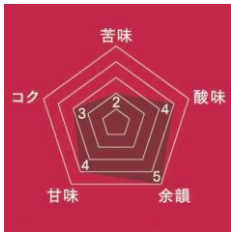
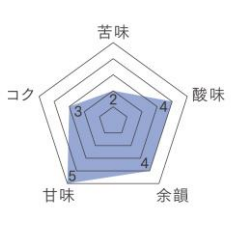
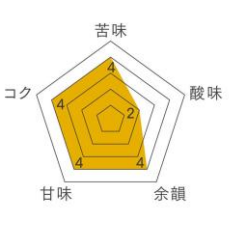
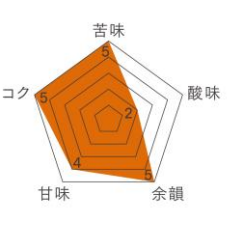
本製品の開発においては、さらなる驚きの味わいをお届けするため、新たな味覚領域へチャレンジする中、豆が持つ個性と水素焙煎特有の緻密な火力コントロールを掛け合わせることで、ワインを思わせる豊かなコクを引き出すことにたどり着きました。

焙煎開始後に一度下がった温度が再び上昇へと転じる序盤の工程において、一般的なガス焙煎ではそのまま温度を上昇させ続けます。一方、水素焙煎では緻密な温度コントロールにより、あえて温度を維持する“寝かし”の工程を設けることが可能です。これにより、甘みを伴う良質な酸味を生み出す新たな焙煎プロファイルを開発しました。このプロファイルが今回の豆が持つ豊かなコクと優しい甘みに合致し、ワインを思わせる華やかで奥行きのある余韻を引き出しています。水素焙煎がもたらす味わいを通じて、新たなコーヒー体験を提案します。

また『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM』ブランドの製品はいずれも、UCC グループの「サステナブルなコーヒー調達^{※2}」に基づき、より良い地球環境、より良い生産者の生活に繋がる、サステナブルに調達されたコーヒー豆を 50%以上使用しています。特に今回の期間限定ブレンド「CAFE NOUVEAU (カフェヌーヴォー)」では、サステナブルなコーヒー調達×水素焙煎で、おいさと環境への配慮を両立しています。

UCC は今後もパーパスとして掲げている「より良い世界のために、コーヒーの力を解き放つ。」を実現するため、『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM』ブランドの展開を通じて、新たなコーヒーの価値創造に挑戦し続けてまいります。

■製品概要

製品名	【NEW】 CAFE NOUVEAU (カフェヌーヴォー) ※期間限定	BERRY FRUITY (ベリーフルーティ)	ROASTED NUTS (ローステッドナッツ)	DEEP CACAO (ディープカカオ)
パッケージ(豆)				
味覚表現	ワインのような 華やかで豊かなコクと余韻	完熟ベリーのような 余韻のある甘さ	炒りたてナッツのような 香ばしさ	焦がしカカオのような ほろ苦さ
味覚表現(詳細)	熟した果実感に、ワインを思わせる豊かなコクが楽しめます。やさしい甘みがなめらかに溶け込み、華やかで奥行きのある余韻が続く味わい。	ふわっと香る華やかな香り、完熟ベリーのようなジューシーな甘さが楽しめます。口当たりがやわらかなマイルドテイスト。	香ばしいローストアーモンドのような香りと、ブラウンシュガーを思わせる甘い余韻が楽しめます。芳醇でバランスの取れた味わい。	焦がしカカオを感じさせる香りとほろ苦さ、キャラメルのような甘い余韻を楽しめます。ビターでコク深い味わい。
図				



Every coffee, every moment

『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM 炒り豆 CAFE NOUVEAU (カフェヌーヴォー) SAP140g』 ※期間限定

『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM CAFE NOUVEAU (カフェヌーヴォー) SAP140g』 ※期間限定

『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM CAFE NOUVEAU (カフェヌーヴォー) ワンドリップコーヒー4P』 ※期間限定



画像左から、炒り豆製品、粉製品、ワンドリップコーヒー製品

製品特長	・UCC 独自のブレンド技術と、豆の個性を活かした焙煎技術で、コク・苦味・酸味だけでは語れない、特別な味わいを実現。新たなコーヒーの楽しみ方を提案するブランド。 ・水素焙煎を採用。 ・「サステナブルなコーヒー調達※2」豆 50%以上使用。 ・UCC 独自のブレンドシミュレーションによる味覚設計。 ・UCC オリジナルドリッパー採用。（ワンドリップコーヒー製品） ・ワインのような華やかで豊かなコクと余韻。
発売日	2026 年 9 月 1 日（火） ※期間限定
希望小売価格	オープン価格
ケース入数	炒り豆、粉：140g×12 袋、ワンドリップコーヒー：（12g×4P）×12 個
販売地域／チャネル	全国の量販店、オンラインショップを中心とした全チャネル



Every coffee, every moment

定番ラインアップ

<炒り豆>

『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM 炒り豆 BERRY FRUITY (ベリーフルーティ) SAP140g』

『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM 炒り豆 ROASTED NUTS (ローステッドナッツ) SAP140g』

『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM 炒り豆 DEEP CACAO (ディープカカオ) SAP140g』



<粉>

『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM BERRY FRUITY (ベリーフルーティ) SAP140g』

『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM ROASTED NUTS (ローステッドナッツ) SAP140g』

『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM DEEP CACAO (ディープカカオ) SAP140g』



■水素焙煎コーヒーについて



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、UCC サステナビリティ指針を制定し、『2040 年までにカーボンニュートラルの実現^{※3}』に向けた取り組みのひとつとして、水素を熱源とするコーヒー焙煎の実現に挑戦しています。

コーヒー豆の焙煎工程の熱源には、一般的に天然ガスを使用しますが、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。

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、従来熱源より焙煎時の温度調整幅が広いなど、水素焙煎独自の優位性を確認することができました。2025 年 4 月に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で水素焙煎コーヒーの量産^{※1}、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。



左から：UCC 富士工場、大型水素焙煎機「HydroMaster/ハイドロマスター」

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>



水素焙煎は CO2 排出ゼロです。いつものコーヒーを水素焙煎に切り替えた場合、毎日 2 杯（例えば朝の 1 杯、午後の 1 杯）で、年間に植林 1 本分の CO2 排出削減効果があります。

※ 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



Every coffee, every moment

※ コーヒーの使用量を 12g/1 杯で算出

※ 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

※1 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

※ 2 サステナブルなコーヒー調達

UCC グループは、2022 年 4 月に発表した「UCC サステナビリティ指針」にて、「2030 年までに自社ブランド製品を 100%サステナブルなコーヒー調達にすること」を目標に掲げた。この目標を掲げるにあたり、サステナブルなコーヒー調達の考え方について検討を重ね、地球・人・製品の 3 つのサステナブル要素と具体的な確認項目を設け、調達における協働パートナーによる監査のもとでのコーヒー調達の推進に取り組んでいる。そして、より良い地球環境、より良い生産者の生活に繋がるよう、サステナブルに調達されたコーヒー豆を 50%以上使用した製品にロゴマークを付与し、製品を通じたサステナブルなコーヒー調達への取り組みについてコミュニケーションを強化しながら、持続可能なコーヒー産業の実現に向けて推進している。

2025 年 6 月には、2030 年に向けて、ステークホルダーの理解促進を目的に、『**コーヒーのある、あたりまえをこれからも。**』という新キャッチフレーズや、新キービジュアルなどを開発、新たなコミュニケーションを始動した。



サステナブルな
コーヒー調達

・UCC サステナビリティ指針／100%サステナブルなコーヒー調達に：<https://www.ucc.co.jp/company/sustainability/people/coffee/>

※3 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/

■関連 URL

・『UCC GOLD SPECIAL PREMIUM』ブランドサイト：https://www.ucc.co.jp/gold_special_premium/

・UCC 公式オンラインストア：<https://store.ucc.co.jp/>

【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。2025 年 12 月期の売上高は 4,710 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



Every coffee, every moment

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 上島珈琲株式会社 お客様担当

TEL : 078-304-8952

WEB : <https://www.ucc.co.jp/customer/>



Every coffee,
every moment

「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。