

メカジキにコーヒー！？気仙沼の漁師と開発した魚料理に合うコーヒー

「気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド」誕生。

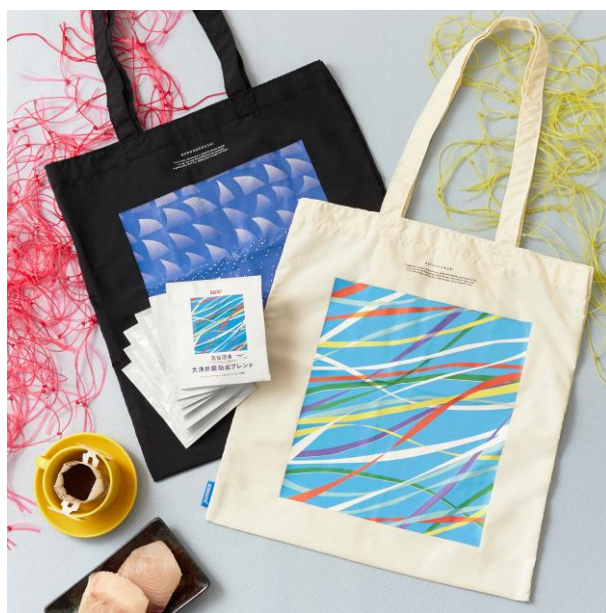
UCC × 廃漁網アップサイクル事業 amu がコラボ。

9 月 17 日より UCC 公式オンラインストアにて発売。9 月 21・22 日開催の現地イベントにも出展。

UCC 上島珈琲株式会社

UCC グループは、全国の漁港で廃漁網を回収・再資源化する amu 株式会社（本社／宮城県気仙沼市、代表取締役／加藤広大、以下 amu）とタッグを組み、廃漁網のアップサイクル推進と地域共創をコーヒーで実現する取り組みとして、宮城県気仙沼市の漁師の方々とともに開発したオリジナルコーヒー「気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド」を、9 月 17 日（木）より UCC 公式オンラインストアにて発売します。あわせて、オリジナルコーヒーと廃漁網をアップサイクルしたトートバッグとのセット品も展開します。

また、9 月 21 日（月）・22 日（火）に宮城県気仙沼市で開催される「KESENNUMA ISARIBI FESTIVAL 2026」に UCC × amu のコラボブースを出展し、試飲販売を実施します。



UCC
Every coffee, every moment

amu

※画像はイメージです。

●サステナビリティ×地域共創で未来をつくる取り組み

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、これまでにない価値創造に挑戦しています。このたび、「いらないものはない世界をつくる。」をビジョンに掲げ、海洋プラスチック問



Every coffee, every moment

題のなかでも解決が困難とされる廃棄漁網の回収・再資源化に取り組む気仙沼発のスタートアップ企業・amu とともに、コーヒーを起点とした新たな共創の取り組みにチャレンジします。

舞台となる宮城県気仙沼市は、日本有数の水揚げ量を誇る港町。そこには、厳しい自然環境と向き合いながら、日本の豊かな食文化を支える漁師たちがいます。日本全国の地域社会や食文化とともに歩んできた UCC グループは、廃漁網という地域の環境課題や漁業の現場に向き合う amu の志に共感し、長年培ってきたコーヒーの価値創造力と掛け合わせることで、本取り組みを実現しました。両社の共創から生まれた「気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド」は、日々海と向き合う漁師たちへの応援の想いを込めた特別なコーヒーです。本取り組みを通じて、地域の環境課題や漁業の現状に目を向けるきっかけを創出し、サステナビリティをより身近に感じていただくとともに、地域の食文化に寄り添う新たなコーヒー体験をお届けします。

今回誕生したオリジナルのブレンドコーヒーは、気仙沼の漁師の方々とともに、地元の魚料理に合わせて味覚開発を行いました。パッケージには、気仙沼の伝統文化をモチーフにした amu のグラフィックを採用、魚料理とコーヒーを楽しむ新たなペアリングを提案します。あわせて、amu の廃漁網をアップサイクルしたトートバッグを販売することで、日常の中でサステナビリティに触れる機会を創出します。

●気仙沼の漁師が選んだ、“魚料理に合うコーヒー” UCC コーヒーアカデミー講師と地元漁師による味覚開発

本ブレンドの開発にあたっては、UCC グループのコーヒー専門教育機関「UCC コーヒーアカデミー」の村田果穂講師が気仙沼を訪問。地元の漁師の方々を対象としたコーヒー教室や試飲会を実施し、漁師の方々にも実際にコーヒーのブレンドを体験していただきました。

ブレンドのベースとなるコーヒーを掛け合わせながら、数あるコーヒーの中から、漁師の皆さんが飲みたくなるブレンドをいくつか選定しました。さらに、気仙沼名物の「メカジキ」や「もうかの星（サメの心臓）」といった地元の魚料理と一緒に試飲を重ねながら、味覚設計を実施。過酷な海上作業時のリフレッシュとしてはもちろん、気仙沼の日々の食卓や日常のひとときにも寄り添う味わいを目指し、最終製品化に向けて村田講師が監修しました。

完成した「気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド」は、しっかりとしたコクを持ちながらも、酸味と苦味のバランスに優れた飲みやすい味わいが特長です。魚料理の旨みを引き立てます。



●監修者



UCC コーヒーアカデミー 専任講師：村田果穂（むらた みほ）

【プロフィール】

UCC コーヒーアカデミー 専任講師。UCC 直営店舗でバリスタ、店舗運営を経験し、「ジャパン プリューワーズ カップ 2014/2015」準優勝をはじめ、コーヒーの抽出・品質評価・競技の分野で幅広い経験を持つコーヒースペシャリスト。

COE（Cup of Excellence）国際審査員として世界各地のコーヒーの品質評価に携わるほか、SCA 認定 Q グレーダーインストラクター、SCA 認定トレーナーとして、コーヒーの品質評価や専門知識・技術に関するトレーニングを行い、国際資格取得を目指すプロフェッショナルの育成にも携わる。

現在は UCC コーヒーアカデミーの講師として教育に携わる一方、コーヒーの買い付け、品質評価、製品開発など、産地から一杯のコーヒーに至るまで幅広い領域で活動。

2020 年 11 月より、YouTube「UCC コーヒーアカデミー」の MC を務める。

【コメント】

「しっかりとしたコクを感じながらも、やわらかな酸味と苦みのバランスが取れたブレンドに仕上がりました。一見意外に思われるかもしれませんが、お魚料理と合わせることで料理の味を引き立て、食後にはお口の中をさっぱりと整えてくれます。特に、気仙沼の名物である『もうかの星』とは驚くほど相性がよく、もう一つの名物「メカジキ」の料理では、素材本来の味を引き立ててくれます。海上での作業の合間はもちろん、地元の豊かな食卓とともに、ぜひ楽しんでいただきたい一杯です。」

このこだわりの味覚を製品化するにあたっては、業務用事業を担う UCC コーヒープロフェッショナル株式会社（以下 UCP）のオリジナルブレンドコーヒーシステム「F.O.B.」を採用。「F.O.B.」は、1,600 万通り以上のデータに基づき、理想の味わいをコーヒー豆（6kg 単位の小ロット）や、今回のようなワンドリップコーヒー（500 杯分単位）で商品化できるシステムです。

今後、UCP ではホテル・レストラン・カフェ等での「気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド」の導入提案を進めるほか、メニューやコンセプトに合わせたオリジナルブレンドの作成も受託・支援し、外食市場における新たな価値創造に取り組んでまいります。

●「KESENNUMA ISARIBI FESTIVAL2026」出展概要

9 月 21 日（月）・22 日（火）に気仙沼市で開催される「KESENNUMA ISARIBI FESTIVAL2026」にて、UCC×amu のコラボブースを出展します。当ブースで提供する試飲コーヒーを片手に、会場内で販売されている気仙沼の地元グルメと合わせた、自分だけのフードペアリングもお楽しみいただけます。



Every coffee, every moment

・開催日時：2026年9月21日（月）・22日（火）

・出展内容：

「気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド」試飲提供

「海を旅するコーヒーセット」「UCC 気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド ワンドリップコーヒー6 杯分セット」の展示・販売
amu による廃漁網アップサイクル商品の展示・販売

●「気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド」販売情報

・販売開始日：2026年9月17日（木）10:00～

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

●製品概要

・**海を旅するコーヒーセット**（UCC 気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド ワンドリップコーヒー6 杯分、amuca®漁網アップサイクル トートバッグ 1 点のセット）

・**UCC 気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド ワンドリップコーヒー6 杯分セット**（UCC 気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド ワンドリップコーヒー6 杯分）

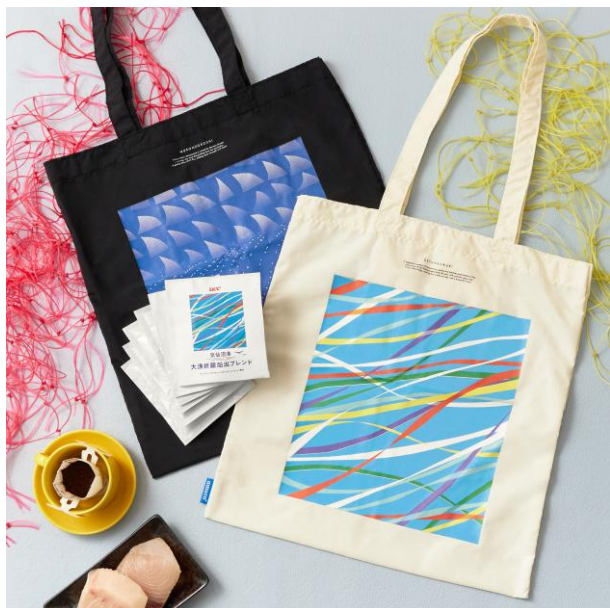
「気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド」は、UCC コーヒーアカデミー講師と気仙沼の漁師が試飲を重ねて創り上げた、過酷な海上現場や日々の暮らしに寄り添うブレンド。しっかりとしたコクを持ちながらも酸味と苦みのバランスに優れ、気仙沼名物の「メカジキ」や「もうかの星（サメの心臓）」といった魚料理とも合う味わいです。カップに乘せてお湯を注ぐだけで本格的な一杯が楽しめるワンドリップコーヒー仕様で、ご自宅用としてはもちろん、大切な方へのギフトにも最適です。

パッケージには、気仙沼の伝統文化「出船おくり（DEFUNEOKURI）」の情景を描いた amu オリジナルのグラフィックを採用しました。色鮮やかなテープと福来旗（大漁旗）を掲げ、命懸けで海へ挑む漁師たちの安全と大漁を祈願し、出航を陸から温かく見送る——そんな気仙沼に息づく「挑戦する人を応援する文化」そのものを表現しています。過酷な海へ向かう漁師たちへの敬意はもちろん、この一杯が、「日常という大海原で、新たな挑戦へと一歩を踏み出すあなたの背中を温かく押し、寄り添う存在でありたい」という想いを込めました。



さらに「海を旅するコーヒーセット」に付属するトートバッグは、気仙沼をはじめ全国の漁港で回収された廃漁網を再生した amu のオリジナル素材「amuca®（アムカ）」を使用。今回のトートバッグの生地原料となっている漁網は、気仙沼でサメやメカジキを獲っていた大目流し漁で使用されたものです。海洋資材としての役割を終えた漁網を新たな製品へと生まれ変わらせ、地域の食に寄り添うコーヒーと組み合わせることで、「海を守り、地域を応援する」持続可能な循環サイクルを形にしました。

海を旅するコーヒーセット



内容	・UCC 気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド ワンドリップコーヒー 6 杯分 ×1 点 ・amuca®漁網アップサイクルトートバッグ (2 色展開：白(DEFUNEOKURI)／ 黒(MURONEOROSHI)) ×いずれか 1 点
価格	6,600 円 (税込・送料無料)

※画像はイメージです。

※「海を旅するコーヒーセット」は UCC 公式オンラインストア・イベントブース店頭販売限定です。

UCC 気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド ワンドリップコーヒー6 杯分セット



内容	・UCC 気仙沼港 大漁祈願船出ブレンド ワンドリップコーヒー 6 杯分 ×1 点
価格	1,000 円（税込）

※画像はイメージです。

●amu 株式会社について

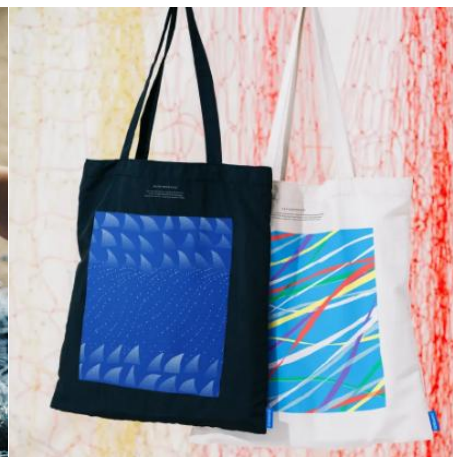
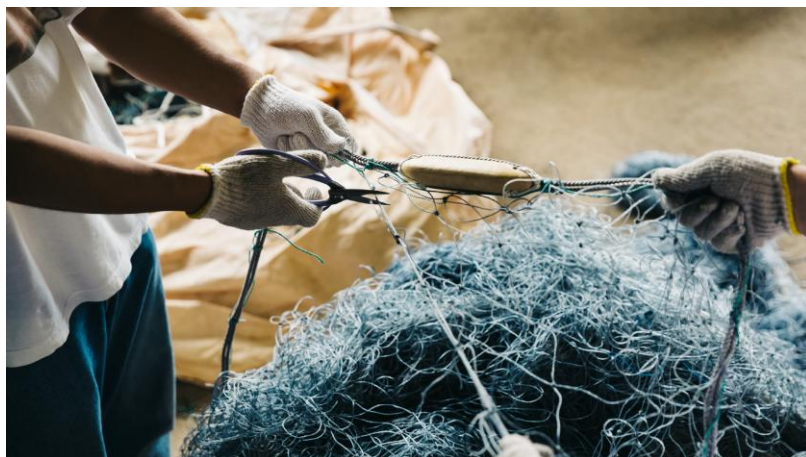


「いらないものはない世界をつくる。」をビジョンに掲げ、宮城県気仙沼市を拠点に廃棄漁網をはじめとする漁具の回収・再資源化に取り組むアップサイクルベンチャー企業。全国の漁港から回収した廃漁網を高品質な再生素材「amuca®（アムカ）」へと生まれ変わらせ、アパレルや日用品などのプロダクト開発・製造販売を行っています。地域経済の活性化と環境保全を両立させる、新たな循環型ビジネスモデルの構築を目指しています。

- 社名：amu 株式会社
- 本社所在地：宮城県気仙沼市南町 2 丁目 2-25
- 代表者：代表取締役 CEO 加藤 広大
- 設立：2023 年 5 月
- 事業内容：廃漁網の回収、再資源化素材「amuca®」の開発・プロダクト製造販売



Every coffee, every moment



●関連 URL

- ・UCC 公式オンラインストア : <https://store.ucc.co.jp/>
- ・amu 株式会社 : <https://www.amu.co.jp/>
- ・amuca® | オンラインストア : <https://shop.amuca.world/>
- ・F.O.B. | オリジナルブレンドコーヒーシステム : <https://foodsfridge.jp/pages/fob>
- ・KESENUMA ISARIBI FESTIVAL2026 : <https://www.isaribifestival.com/>

【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 公式オンラインストア お客様担当

TEL : 0120-511-051

WEB : <https://store.ucc.co.jp/apply.html?id=APPLY1>



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。