

**“香りを味わう”おいしさ 低温じっくり抽出の『UCC COLD BREW』ブランドに
新フレーバー『LATTE』が新登場！**

『BLACK』『DECAF』をリニューアル！3月21日（月）より全国で発売！

UCC 上島珈琲株式会社

UCC 上島珈琲株式会社（本社／神戸市、資本金／10 億円、社長／朝田文彦）は、小型ペットボトルコーヒー『UCC COLD BREW』ブランドから、新フレーバーとして『UCC COLD BREW LATTE PET500ml』を2022年3月21日（月）より全国で新発売します。また『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』の香り・味わいを向上させ、『UCC COLD BREW DECAF PET500ml』とともにパッケージもリニューアルします。



UCC は、レギュラーコーヒーのトップメーカーとして、ブラック無糖タイプの缶コーヒー、ペットボトルコーヒーにおいても、淹れたての香り高いレギュラーコーヒー本来の味わいにこだわり続け、製品を展開してまいりました。

2017 年から拡大し続けているブラック無糖タイプの小型ペットボトルコーヒー（600ml 以下）は、蓋を閉めることのできる機能面から、仕事中などに時間をかけて飲用され、苦みが残らない、喉の渇きを潤すすっきりした飲みやすさが求められてきました。

コロナ禍によって自宅で過ごす時間が増え、コーヒーを飲む頻度が増加したことで、コーヒーにこだわり、レギュラーコーヒーを飲用する方が増えています。また、コーヒーを飲むことにリフレッシュやリラックス、意識の集中や気分転換などが求められ、健康への意識の高まりも加わり、コーヒーの飲用シーンは多様化しています。このような変化から、ペットボトルコーヒーについても、喉の渇きを潤すことのみならず、本格的な味わいや香りにこだわる傾向にあります。

こうした消費者の意識や志向の変化を踏まえ、『UCC COLD BREW』ブランドで、“香りを味わう”製品ラインアップを拡充し提案します。



■新製品『UCC COLD BREW LATTE PET500ml』

今回発売する『UCC COLD BREW LATTE PET500ml』は、『UCC COLD BREW』ブランドの特長である「低温じっくり抽出^{※1}」でコーヒーの香り高さと苦味、雑味のない、すっきりとした後味を引き出しています。コールドブリューコーヒーとミルクの絶妙なバランスで、しっかりとした飲みごたえがありながらも、カロリーひかえめで、やさしい余韻と満足感のある味わいを実現しました。澄み切った後味のなかに、コーヒーとミルクのおいしさが楽しめる、香るコールドブリュー・ラテです。

パッケージは、COLD BREW のクラフト・カジュアルなトーンを踏襲しつつ、ラテのやさしい甘さを感じさせるデザインに仕上げました。

■『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』

『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』は、喉の渇きを潤すすっきりとした飲み口（止渴性）に加えて、レギュラーコーヒー本来の香り高さや味わい（嗜好性）がカジュアルでスタイリッシュに楽しめるペットボトルコーヒーです。

この度、COLD BREW の価値である“香り”へのこだわりをさらに追求し、こだわりのブレンドと焙煎プロファイルを見直し、芳ばしさとコーヒー感を向上しました。製品の最大の特長である「低温じっくり抽出」は継続し、コーヒーの抽出に最適な良質の天然水 100%を使用することで、“香料無添加”でもレギュラーコーヒー本来の香り高さを引き出しています。

パッケージについては、COLD BREW のこだわりあるクラフト・カジュアルな世界観は維持しつつ、香り・味わい（コク）のイメージを感じられるデザインに仕上げました。

なお、ケース販売限定、EC・宅配に販路を限定して、ラベルレスボトル製品『UCC COLD BREW BLACK ラベルレスボトル PET500ml ケース販売専用』を継続展開します。

また、『UCC COLD BREW』ブランド共通で、ボトル形状を改良し、よりスタイリッシュさと利便性（持ちやすさ・持ち運びやすさ）を高めた新ストリームボトルを採用しました。昨年 9 月に発売した『UCC COLD BREW DECAF PET500ml』については、同ボトルにて発売します。

発売日である 3 月 21 日（月）から、イメージキャラクターである女優の池田エライザさんが出演する新 TVCM を全国で放映します。『UCC COLD BREW BLACK』にちなんだ黒い衣装と、『UCC COLD BREW LATTE』にちなんだ白い衣装を纏った池田エライザさんがテンポの良い音楽とハンドダンスで、『UCC COLD BREW』の持つ香りやおいしさを表現します。

UCC は、今後もコーヒー専門メーカーとして、コールドブリューならではの飲用オケージョンに応じた価値訴求を通じて、新規需要を創出してまいります。

『UCC COLD BREW LATTE PET500ml』製品概要



製品特長	<p>低温じっくり抽出。やさしい余韻のカロリーひかえめラテ。 コーヒーとミルクが絶妙なバランスで溶け合う、香るコールドブリュー・ラテ。</p> <p>■味覚：</p> <ul style="list-style-type: none"> ・低温じっくり抽出で際立つ、すっきりとした後味。 ・しっかりとした甘さがあるのに、カロリーひかえめで、やさしい余韻が愉しめる。 <p>■パッケージ：</p> <ul style="list-style-type: none"> ・COLD BREW のクラフトかつカジュアルなトーンを踏襲しつつ、ラテのやさしい甘さを感じさせるパッケージ。 ・白帯部分のシズルでミルク感を、手書き文字でカジュアル感を演出。 ・スタイリッシュでスリムな新ボトル採用。(持ちやすさ向上)
発売日	2022年3月21日(月)
希望小売価格	170円(税抜)
カロリー	17kcal(100mlあたり)
ケース入数	500ml×24本
販売地域/チャネル	全国のコンビニエンスストア、量販店、自販機、ECを中心とした全チャネル
ターゲット	20～30代男女
初年度販売目標数	200万ケース(『UCC COLD BREW』ブランドPET500mlシリーズ合計)

『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』製品概要



製品特長	<p>低温じっくり抽出。香り溶け込む、香るコールドブリュー。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■原材料：レギュラーコーヒー100%。厳選アラビカ豆使用。 ■焙煎： COLD BREW 独自の自然で立体的な香り・味わいをさらに引き出す、単品焙煎^{※2}。芳ばしさとコーヒー感をUP。 ■抽出：天然水 100%で低温じっくり抽出。 ■味覚：香り高いコクと澄み切った後味。 ■パッケージ ・COLD BREW のクラフトかつカジュアルな世界観と、コーヒーの香り、コクを感じるパッケージ。 ・コーヒー豆のシズルでコーヒーのコクのイメージを表現 ・スタイリッシュでスリムな新ボトルを採用。持ちやすさ向上。
発売日	2022年3月21日(月)
希望小売価格	160円(税抜)
カロリー	0kcal(100mlあたり)
ケース入数	500ml×24本
販売地域/チャンネル	全国のコンビニエンスストア、量販店、自販機、ECを中心とした全チャンネル
ターゲット	20～40代男女
初年度販売目標数	200万ケース(『UCC COLD BREW』ブランドPET500mlシリーズ合計)

<参考/ボトル、パッケージリニューアル>

『UCC COLD BREW DECAF PET500ml』製品概要



製品特長	<p>低温じっくり抽出。風味豊かなカフェインレス。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 原材料：レギュラーコーヒー100%。厳選アラビカ豆使用。 ■ 焙煎：デカフェへのイメージを払拭する、香り・立体的なコーヒー感の実現にあたり、2種類のカフェインレス豆（ブラジル産・コロンビア産）を単品焙煎、ブレンド。 ■ 抽出：天然水 100%で低温じっくり抽出。 ■ 味覚：際立つすっきりとした後味。 ■ パッケージ：COLD BREW のカジュアルで洗練されたトーンを踏襲しつつ、デカフェのマイルドでやわらかいイメージを表現したデザイン。
発売日	2022 年 3 月 21 日（月）
希望小売価格	170 円（税抜）
カロリー	0kcal（100mlあたり）
ケース入数	500ml×24 本
販売地域/チャネル	全国のコンビニエンスストア、量販店、自販機、ECを中心とした全チャネル
ターゲット	カフェイン摂取を控えたい、コーヒー好きの 20～30 代男女
初年度販売目標数	200 万ケース（『UCC COLD BREW』ブランド PET500ml シリーズ合計）

『UCC COLD BREW BLACK ラベルレスボトル PET500ml ケース販売専用』

※ケース販売専用（500ml×24 本）

※販売チャネル限定（EC、宅配）

※発売日、味覚、ボトルは、通常品と同様





※1 低温じっくり抽出

従来品に対して、1.4 倍の抽出時間をかけて丁寧に低温抽出。

熱をかけず低温で抽出するため、高温で揮散する豊かな香りを閉じ込める。

※2 単品焙煎

様々な産地から輸入されてきたコーヒー豆を生豆の状態でブレンドしてからまとめて焙煎する「混合焙煎」に対し、豆の個性や特性を見極めてそれぞれ焙煎したのち炒り豆をブレンドする焙煎方式。コストや時間はかかるが、各々のコーヒー豆の特長を最大限に活かしたブレンドコーヒーができあがる。

■ 関連 URL

・『UCC COLD BREW』ブランドサイト：<https://www.ucc.co.jp/coldbrew/>

UCC ひと粒と、世界に、愛を

ひと粒のコーヒーやその可能性にかける想い。その想いを世界中の人々に届けたい。そして、より良い世界をつくっていききたい。
そんな私たち UCC グループからのメッセージが込められています。