

2021年3月17日

**香り、溶け込む。低温じっくり抽出。
『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』
3月22日(月)より全国にて新発売！**

=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、レギュラーコーヒー本来の香りにこだわり、さらに香りを味わう新提案として、『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』を3月22日（月）より全国で新発売します。

UCCは、1987年に業界で初めてブラック無糖タイプの缶コーヒーを開発し、1994年にはその製品特性をより明確に訴求するブランドとして『UCC BLACK 無糖』を発売しました。そして現在に至るまで、UCCは、レギュラーコーヒーのトップメーカーとして、またブラック無糖缶コーヒーのパイオニアとして、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、SOT 缶・リキャップ缶・ペットボトル製品を展開し、市場を創出・リードしてきました。

2017年頃から拡大した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、蓋を閉めることができる機能面から、工作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とした飲みやすさが求められてきました。

一方、コロナ禍における生活様式の変化に伴い、リモートワーク等で飲用シーンが多様化し、また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、レギュラーコーヒーと同様に、ペットボトルコーヒーについても、本格的な味わいや香りにこだわり、「質」重視へと変化する傾向にあります。

こうした消費者動向を踏まえ、多様化する飲用シーン・質へのこだわりなどの消費者ニーズに応じた提案として、改めて止渴性・嗜好性の両面の味わいを兼ね備えた抽出スタイル「COLD BREW」に着目し、このたび『UCC BLACK 無糖』ブランドから進化した新ブランド『UCC COLD BREW』を立ち上げます。

『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。

この製品の最大の特長は、「低温じっくり抽出^{*1}」です。コーヒーの抽出に最適な良質の天然水100%を使用し、低温でじっくり抽出することで、レギュラーコーヒーの香りと長く続く余韻を引き出しています。



焙煎については、飲み続けたいくなる良質な香り・コクとキレを両立させるため、COLD BREW 専用ブレンドとして、軽やかな香ばしさを引き出す“短時間焙煎”、コーヒーのコクをじっくり引き出す“長時間焙煎”、焙煎豆の雑味を低減するUCC独自技術“アロマフリージング製法※2”を採用しています。異なる3つの焙煎豆をブレンドすることで、自然で立体的な香りと味わいになり、香り高さが際立つ「香るコールドブリュー」を実現しました。

パッケージについては、COLD BREW のこだわりあるクラフト感と、カジュアルにコーヒーの香りやおいしさを楽しめるデザインに仕上げました。

発売日を皮切りに、「COLD BREW」と製品特長の「香るコールドブリュー」を、「るどブリュー」という親しみやすいキャッチコピーでコミカルに演出したTVCMやデジタル広告を中心に、若年層に向けた新たなコミュニケーションを図ります。

UCCは、今後もコーヒー専門メーカーとして、新たな飲み方・飲用オケージョンに応じた価値訴求を通じて、ブラック無糖飲料市場の更なる発展に貢献してまいります。

『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』製品概要



製品特長	<p>香りが溶け込む、挽きたてコーヒーの味わい。すっきりきれいな後味が際立った、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※3。<ul style="list-style-type: none">・短時間焙煎：軽やかな香り・長時間焙煎：コーヒーのコク・UCC独自技術：雑味低減■抽出：天然水 100%で低温じっくり抽出。■パッケージ：COLD BREW のこだわりあるクラフト感と、カジュアルにコーヒーのベネフィット（香り・おいしさ）を感じさせるデザイン。
-------------	--



発売日	2021年3月22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、量販店を中心としたチャンネル
ターゲット	20~30代男女
初年度販売目標数	150万ケース

※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 アロマフリージング製法(特許 3617906号)

焙煎直後の炒り豆をマイナス2℃で急速冷却することで、炒りたての香りを豆の内部に閉じ込めるUCC独自の製造技術。

※3 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」方式に対し、それぞれの豆の個性や特性を見極めて焙煎した炒り豆をブレンドする「単品焙煎」。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。

▼『UCC COLD BREW』ブランドサイト

<https://www.ucc.co.jp/coldbrew/>