2025 年 4 月 16 日

UCC のカプセル式ドリップコーヒーシステム「ドリップポッド」10 周年企画 第 2 弾

UCC が世界初の量産※1 に挑戦する“水素焙煎コーヒー”を無料で試飲できる

「UCC ミライ珈琲店」を 1 日限定開催

「ミライのコーヒー」はおいしい？

4 月 23 日（水）、COREDO 室町テラス 1F 大屋根広場にて開催

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／10 億円、社長／芝谷博司、以下 UCC）の展開するカプセル式ドリップコーヒーシステム「ドリップポッド」は、UCC が世界初の量産※1 に挑戦する水素焙煎コーヒーを無料提供する「**UCC ミライ珈琲店**」を、4 月 23 日（水）限定で COREDO 室町テラス 1F 大屋根広場にてオープンいたします。

この企画は、今年 3 月に 10 周年を迎えた「ドリップポッド」が、「おいしいをもっと、あたらしく」をテーマに実施する “10 の企画※2”のうち、第 2 弾として開催します。

今回お届けする水素焙煎コーヒーは、UCC がこれまで培ってきた焙煎ノウハウと、水素を熱源とした新たな焙煎方法を組み合わせることによって実現しました。燃焼時に CO2 を排出しない水素火炎を熱源とした焙煎方法に着目し、熱源として使用することで、従来の焙煎方法（熱源）では実現できない“水素焙煎ならではのおいしさ”を創り出すことに成功しました。これによって、水素焙煎コーヒーは環境にも配慮したコーヒーというだけでなく、新たなコーヒーのおいしさを引き出すことができる焙煎方法として、今後活用することができます。

今回、「ドリップポッド」がお届けする「おいしいをもっと、あたらしく」をまさに体現している水素焙煎コーヒーを実際に「DRIP

POD YOUBI」で抽出し、どなたでも無料で体験していただけるイベントを１日限定で開催します。水素焙煎が創り出す「ミライのコーヒー」が今よりもっと環境にも良く、コーヒーの味わいの幅や可能性が広がるといったわくわく感を、イベントを通じてお届けします。

※1 世界で初めて大型水素焙煎機で水素焙煎コーヒーを量産
・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 ドリップポッド 10 周年企画に関するプレスリリース：https://www.ucc.co.jp/company/news/2025/rel250319.html

●「ミライのコーヒー」について

ドリップポッドは、この先もより多くの人が笑顔でおいしいコーヒーを楽しめる「ミライ」を目指し、様々なチャレンジを行っています。今回のイベントでは、②の水素焙煎コーヒーを「ミライのコーヒー」のひとつとして、ご提供します。

① 「サステナブルなコーヒー調達※3」基準を満たしたコーヒー原料の採用
ドリップポッドのカプセルラインアップのなかで、より良い地球環境、よりよい生産者の生活につながるコーヒー豆の取り扱いを拡大しています。

② 水素を活用した焙煎へのチャレンジ
焙煎時に CO2 を排出せず、脱炭素社会に貢献するコーヒーカプセルを発売します。さらに、水素焙煎独自の焙煎プロファイルが可能になったことにより、「あたらしいおいしさ」を引き出します。

③ プロレシピによる新たなコーヒータイムの提案
「DRIP POD YOUBI」のプロレシピ機能※4を活用し、同じカプセルでも異なる味わいを引き出す抽出レシピを開発します。スキルや知識にとらわれることなく、淹れ方により味わいを変化させ楽しむことができるミライを提案します。

※3 UCC のサステナビリティ（100%サステナブルなコーヒー調達に）：https://www.ucc.co.jp/company/sustainability/people/coffee/
※4 DRIP POD YOUBI の独自機能。専用アプリ『COFFEE CREATION』と Bluetooth 連携することで、抽出時のお湯の温度やスピード、抽出量をコントロールし、プロフェッショナルが開発した抽出レシピを再現することが可能。

●店舗での体験フローについて

本店舗では、ドリップポッドのフラグシップモデル「DRIP POD YOUBI」で水素焙煎コーヒーを抽出しご提供します。
UCC の水素焙煎技術と、ハンドドリップ技術が結集した“最高の一杯”をお楽しみいただけます。

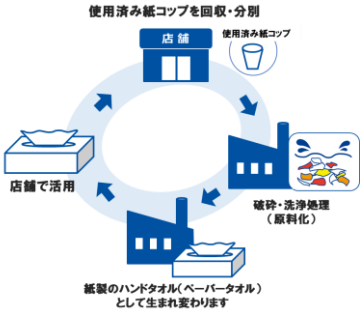
STEP１．“ミライのコーヒー”に関する簡単なクイズを出題。
STEP２．クイズに正答した方に無料で“ミライのコーヒー”をご提供。
ドリップポッドのマシンで、１杯ずつ丁寧に抽出いたします。（ホット/アイスから選択可）
STEP３．飲み終わったカップはリサイクル回収エリアへ返却いただきます。エリアは ２ つに区分けされていますので、返却の際に、“ミライのコーヒー“はおいしかったかどうか、使用済み紙コップを通じてご投票ください。

“ミライのコーヒー”はおいしい？

その答えを確かめに、気軽にお立ち寄りいただき、ご堪能いただければと思います。

●紙コップのリサイクル回収ついて

本店舗では、王子ホールディングス株式会社によるリサイクルプログラムを提供いただいています。このイベントで使用された紙コップを回収し、紙製のハンドタオル(ペーパータオル)としてリサイクルする取り組みを実施します。王子ホールディングス株式会社は、各店舗から回収された紙コップに適切な処理を施したうえで紙製のハンドタオル(ペーパータオル)にリサイクル。そうしてうまれたハンドタオルは、ふたたびドリップポッドのイベントで使用される予定です。



●イベント概要

開催日時　：2025 年 4 月 23 日（水）12:00～20:00（L.O. 19:45）

開催場所　：COREDO 室町テラス 1F 大屋根広場（東京都中央区日本橋室町 3-2-1 日本橋室町三井タワー）

東京メトロ「三越前」駅、JR「新日本橋」駅 直結（地下 1 階）

提供メニュー：ミライのコーヒー（ホット・アイス）

提供価格　：無料

＜UCC が水素焙煎に取り組む理由＞

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**[※5]』に向けた取り組みのひとつとして、**水素焙煎の実現に挑戦**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。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を量産**[※1]**、本格的に販売**していく予定です。

※5　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/

＜UCC が創り出す、水素焙煎ならではのおいしさ＞

水素を熱源とした焙煎方法とこれまで培ってきた焙煎ノウハウを組み合わせることによって、従来の熱源では実現できない“水素焙煎ならではのおいしさ”を生み出すことができました。

●UCC の焙煎技術を駆使し、水素焙煎という独自の焙煎方法を確立（特許第 7618185 号）

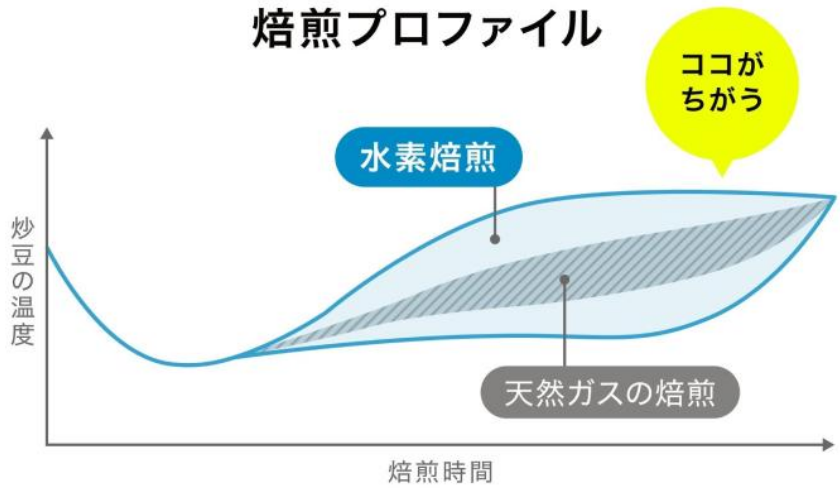
Every coffee, every moment

コーヒーの焙煎では、コーヒー特有の味覚や香りを引き出すために、微妙な火力調整により焙煎温度をコントロールすることが重要です。水素は地球上でもっとも軽く空気中に飛散しやすく、酸素との反応で容易に燃焼するなど、水素の取り扱いの難しさが水素焙煎での課題のひとつです。UCC は焙煎技術に強みを持っており、それを活かすことで、水素混焼バーナーを使用した焙煎装置を開発し、今年特許を取得しました。この焙煎機を用いて、安定的に製造することが可能です。

●多彩な味覚形成が可能に。“水素焙煎ならではのおいしさ”

水素焙煎には、従来の天然ガス焙煎と比較し、**火力の調整幅が既存熱源より広い**という特徴があります。これにより、幅広い熱風温度での焙煎が可能であること、水素でしか出せない焙煎プロファイルと味覚があることを確認しました。

水素が持つ特性と、温度コントロールや味覚形成に関する知見といった UCC がこれまで培ってきた焙煎ノウハウとを組み合わせることで、従来は不可能だった条件で豆を焙煎できるため、既存熱源よりも**多彩な味覚形成**が可能となりました。すなわち UCC が提供できるコーヒーの味覚幅を広げる焙煎方法としても確立し、**“水素焙煎ならではのおいしさ”を創り出すことに成功**しました。



●今回ご提供する水素焙煎コーヒーの味覚特徴について

本イベントでは、エチオピアの最高等級 G1 グレード・イルガチェフェ地方産のコーヒーをご提供します。

水素焙煎で引き出せる特性はコーヒー豆の種類（産地）によって異なります。水素焙煎の特性を活かして、酸味形成に重要な温度帯をゆっくりと通過するように焙煎プロファイルをコントロールした結果、フレーバーと酸味の質において、よりフルーティ・フローラルであると有意な差を得ることができ**“水素焙煎ならではのおいしさ”**を創り出すことができました。

イルガチェフェ地方産のコーヒーは、エチオピアらしい華やかな風味が印象的なコーヒーですが、水素焙煎によりオレンジの花のようなフローラルな香り、完熟したベリーのようなフルーティな味わいを引き出し、加えて、チョコレートのようなコクと甘さを感じられる仕上がりとなりました。

＜ドリップポッドとは＞

コーヒーひとすじ、約 1 世紀の UCC が"最高の一杯"をお届けするために、プロのハンドドリップの抽出メカニズムを再現した UCC グループ独自のカプセル式コーヒーシステム。専用カプセルは、"世界中を旅するように味わえる"ことをコンセプトに、世界中から厳選したコーヒー豆とお茶を含む定番 15 種類と、期間限定のスペシャルティカプセルを展開しています。マシンはスタンダードモデルとなる「ドリップポッド DP3」を 2020 年 1 月、フラグシップモデルとなる「DRIP POD YOUBI」を 2023 年 9 月に発売。

＜UCC のカプセル式ドリップコーヒーマシン「DRIP POD YOUBI」とは＞

「DRIP POD YOUBI（ドリップポッドヨウビ）」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。

・UCC DRIP POD YOUBI：https://drip-pod.jp/Lp/youbi.aspx
・UCC DRIP POD YOUBI に関するプレスリリース：
https://www.ucc.co.jp/company/news/2023/rel230914b.html

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

【本件に関する一般のお客さまからのお問い合わせ先】
「UCC ミライ珈琲店」事務局
MAIL： info@uccmiraicoffee.com

Every coffee, every moment

コーポレートメッセージ「Every coffee, every moment」は、

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。