

素材にこだわり続けたコーヒーと梅酒だからこそおいしい!!異色コラボレーション

UCC × CHOYA 『梅酒ブラックボール』発表

コーヒーと梅酒の“素材の味”や“爽やかな香り”を楽しむ計7種をご提案

特設サイト：<https://www.ucc.co.jp/black/blackball/UCC-CHOYA/>

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、以下UCC）が販売する、ブラック無糖缶コーヒーのパイオニアブランド『UCC BLACK無糖』はお酒とUCC BLACK無糖を掛け合わせた新しい飲用スタイル「ブラックボール」（<https://www.ucc.co.jp/black/blackball/>）を広めるプロジェクトを2018年より進めています。

この度プロジェクトの一環として、チョーヤ梅酒株式会社（本社：大阪府羽曳野市、社長：金銅重弘、以下CHOYA）とコラボレーションし、コーヒーと梅酒をかけ合わせた計7種の飲み方提案を発表します。おいしさを突き詰め香料無添加の無糖コーヒーを展開し続けてきたUCCと、50年以上素材にこだわり梅酒をつくり続けてきたCHOYAだからこそ実現に至りました。

**■ コーヒーと梅酒の“素材の味”と“爽やかな香り”を楽しむ2タイプ計7種をご提案**

今回は、コーヒーと梅酒の“素材の味”を楽しめる、コクとアルコール感のあるレシピ4種と“爽やかな香り”を楽しめる、ライトな口当たりと程よい飲み心地が感じられるレシピ3種の計7種をご提案します。おうち時間が増える中、少し手間を加えることで、本格的な味わいが楽しめるレシピになっています。大切な人とゆっくり語り合いたい時や、ちょっといいことがあった時のご褒美としてお楽しみください。

コーヒーと梅酒の“素材の味”を楽しむレシピ

Recipe1 | 割るだけレシピ【コクタイプ】

ビターチョコレートのようなコクのある味わいで、グラスを片手に、ゆっくりと時の流れが楽しめます。



- **材料**
UCC BLACK 無糖(60ml)・The CHOYA BLACK(20ml)
- **レシピ工程**
①グラスに氷を入れる ②コーヒー、梅酒の順で注ぎ、軽くかき混ぜる
- **味わい・ポイント**
『割合と、コーヒー→梅酒の順』がポイント。お互いの素材を高め合っていきます。一人でゆっくり過ごす夜のおうち時間に是非お楽しみください。
- **おすすめ食べ合わせ**
イチジク・ほしぶどう

Recipe 2 | W BLACK メープル

大地を思わせる重厚感のある味わいを表現した。まろやかさと口当たりが楽しめる一杯



- **材料**
UCC BLACK 無糖 (20ml)・The CHOYA BLACK(40ml)
メープルシロップ(5ml)・水 (10ml)
- **レシピ工程**
①梅酒とメープルシロップをグラスに入れ、軽くかき混ぜる
②水を加えて香りを広げた後に氷を入れる ③最後にコーヒーを注ぐ
- **味わい・ポイント**
ポイントは、『メープルシロップ』。お互いの素材の良さを繋ぎ、まろやかで、余韻が楽しめる味わいにしています。ソロキャンプなど自然を感じる場所で、ゆっくりと飲んでいただきたい一杯です。
- **おすすめ食べ合わせ**
パイ・クラッカー

Recipe 3 | W BLACK ソーダ

梅酒の甘味とコーヒーの程よい苦味、はじける香りと清涼感が楽しめます。



- **材料**
UCC BLACK 無糖(10ml)・The CHOYA BLACK(30ml)
ソーダ(60ml)・氷 適量
- **レシピ工程**
①グラスに氷を入れる
②コーヒー、梅酒、ソーダの順で注ぎ、軽くかき混ぜる
- **味わい・ポイント**
『材料をいれる順番』がポイント。是非爽快感をお楽しみください。口の中をさっぱりさせるので食中酒としておすすめです。
- **おすすめ食べ合わせ**
揚げ物など味の濃い食事

Recipe 4 | W BLACK ウォッカ

梅酒のコクとコーヒーの苦味が際立つ飲みごたえ、大人の夜にぴったりな一杯



- **材料**
UCC BLACK 無糖 (40ml)・The CHOYA BLACK(40ml)
ウォッカ(20ml)・氷 適量
- **レシピ工程**
①グラスに氷を入れる
②梅酒、コーヒー、ウォッカの順で注ぎ、軽くかき混ぜる
- **味わい・ポイント**
ポイントは、『割合』です。飲みごたえのある大人な一杯なので、夜ゆっくりお酒を楽しみたい方におすすめです。
- **おすすめ食べ合わせ**
食べ合わせせず、単体で飲むのがおすすめ

コーヒーと梅酒の“爽やかな香り”を楽しむレシピ

Recipe 5 | 割るだけレシピ【スッキリタイプ】

爽やかな梅の香りとすっきりとしたコーヒーの余韻、より高揚感を楽しめる飲みやすい一杯



- **材料**
UCC COLD BREW BLACK(60ml)・CHOYA さらりとした梅酒(30ml)
氷 適量
- **レシピ工程**
①グラスに氷を入れる ②コーヒー、梅酒の順で注ぎ、軽くかき混ぜる
- **味わい・ポイント**
ポイントは、『割合』。爽やかな風味が楽しめる一杯にしました。
食中酒としてお楽しみいただくのがおすすめです。
- **おすすめ食べ合わせ**
サラダ・あっさりした揚げ物

Recipe 6 | 梅 BLACK UP

空を思わせる透明感のある味わいを表現した、爽やかな香りの広がりを楽しめる一杯



- **材料**
UCC COLD BREW BLACK(30ml)・CHOYA さらりとした梅酒(30ml)
炭酸水(30ml)・ロックアイス 適量・アガベシロップ(2.5g)
- **レシピ工程**
①グラスにアガベシロップ、梅酒を入れ、軽くかき混ぜる
②ロックアスを①に入れる ③炭酸水、コーヒーの順で注ぐ
- **味わい・ポイント**
『混ぜる順番』がポイント。上手に仕上げるとカクテルが2層に分かれ、味のコントラストが楽しめます。
- **おすすめ食べ合わせ**
チーズ・トロピカルフルーツ

Recipe 7 | ブラック氷 de 梅酒

時間が経つごとにコーヒー氷が溶け、ほどけゆく風味の変化が楽しめます。



- **材料**
CHOYA さらりとした梅酒(80ml)・UCC COLD BREW BLACK(氷)
- **レシピ工程**
①コーヒーを製氷皿に入れ氷にする。
②グラスに①を入れ、梅酒を注ぐ
- **味わい・ポイント**
ポイントは、『グラスにいれる氷の数』。
入れるコーヒー氷の数によって味の濃淡が異なり、
ほどけゆく味わいの変化が楽しめる一杯です。
- **おすすめ食べ合わせ**
食べ合わせせずに、単体で飲むのがおすすめ

■ 開発秘話／エピソード

● コーヒーと梅酒のコラボの味設計での苦労話

お互いがメイン商品である為、素材のどの部分を活かすのか、どんな楽しみ方をしたいのかをすり合わせしていく工程で苦労しました。コーヒー・梅酒ともに無添加にこだわりを持っている製品だからこそ、素材そのものの特徴がストレートに出てしまいます。カクテルレシピではそれぞれの素材の風味がぶつからないよう、さらに引き立て合うように商品ラインアップとブレンド割合を検討しました。特にコーヒーの香りと梅酒の酸味がミスマッチを起こしやすく、バランスの見極めに苦労しました。

ただ、検討を繰り返した分、新たな発見（コーヒーと梅酒でチョコレートのような味わいなど）もあり、魅力的なカクテルレシピとなっております！！

●各レシピでの監修ポイントや味作り



両社とも無添加の商品なので、アレンジレシピでの原料選びは慎重に行いました。香料や酸味料などの添加物が入っている原料は除外し、フルーツ（果汁、果皮）やスパイス&ハーブ（シナモンなど）、素材の風味を活かしたシロップ（蜂蜜など）をメインに味作りを行いました。

また、レシピも真似していただきやすいように、シンプルにしました。特にこだわった部分は、『割合』と

『入れる・かき混ぜる順番』です。量と順番で味わいも変わります。何度も何度も試作・試飲を繰り返してたどり着いたレシピです。

■ 「ブラックボール」 UCC BLACK無糖とお酒の組み合わせの新しい飲用スタイル



UCC上島珈琲株式会社は、『UCC BLACK』の新しい飲用スタイル「ブラックボール」を広めるプロジェクトを進めています。「ブラックボール」とは『UCC BLACK』に自分の好きなお酒を組み合わせた飲み方です。これまでの「缶コーヒー」「ペットボトルコーヒー」としての飲用スタイルだけでなく、お酒との意外な掛け合わせにより『UCC BLACK』の新たな価値を生み出し、缶コーヒー・ペットボトルコーヒーに馴染みのなかった層にもファンを拡大しています。 <https://www.ucc.co.jp/black/blackball/>

UCC × CHOYA 『梅酒ブラックボール』特設サイト： <https://www.ucc.co.jp/black/blackball/UCC-CHOYA/>

【製品概要】

■『UCC BLACK無糖』



香料無添加 100%レギュラーコーヒー
独自抽出で香り高さとキレを引き出す。

■希望小売価格：115円（税抜）

■原材料：コーヒー(国内製造)

■製品特長

・コーヒー専門メーカーだからこそその製法で、「おいしさ」の進化

○原材料：レギュラーコーヒー100%（厳選アラビカ100%使用）、香料無添加

○抽出：1ST抽出

・UCC独自の「3温度ナチュラルドリップ製法(※)」（特許第 6086640号）の低温で最初に抽出する
コーヒーを贅沢に使うことで、香り高さとキレを更にUP

○香り：低温充填で香りを閉じ込め、香り高さを実現

(※)「3温度ナチュラルドリップ製法」(特許第6086640号)

UCCが独自に開発したドリップ方法。ドリップするお湯の温度を、低温・中温・高温の3つの温度帯に分けている。低温度帯で香り、中温度帯でバランス、高温度帯でコクを引き出す。

■『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』



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。

■希望小売価格：160円（税抜）

■原材料：コーヒー(国内製造)

■製品特長

○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

・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

【製品概要】

■ 『The CHOYA BLACK 720ml』



芳醇ブランデー仕立て。
芳醇な薫り、フルーティーな余韻、深いコクと上品な甘みが、
大人の贅沢時間を優雅に演出。

- 希望小売価格：995円（税抜）
- 原材料：梅（紀州産南高梅）、糖類、酒精、ブランデー
- アルコール分：14%
- 製品特長

1年以上熟成させた梅酒に、フランス産ブランデーをブレンド。
ブランデーの芳醇な薫りと力強い梅の風味、しっかりとした後味が特徴の本格梅酒。
オン・ザ・ロックやソーダ割りの他、カクテルベースにも最適。

■ 『さらりとした梅酒 1,000ml』



さらりとした口当たり、
豊かな風味が心地よく香る本格梅酒。

- 希望小売価格：796円（税抜）
- 原材料：梅（国産）、砂糖、酒精、ブランデー
- アルコール分：10%
- 製品特長

梅本来の味わいを残しながら甘さを控え、さらりと滑らかな飲み心地が特徴の
ストレートタイプ。しっかりとした梅の味わいと風味でオン・ザ・ロック、カクテル
ベースでも楽しめる。