



## 製造

### 製造技術

創業以来、常に革新的な技術開発、最先端の設備導入を次々と進め、コーヒーのおいしさを追求し続けてきました。

1969年には世界で初めて缶コーヒーの開発に成功し、現在の缶コーヒー市場の礎を築きました。包装技術では、1970年に、日本で初めてレギュラーコーヒーのオートメーション工場を完成させ、新鮮な味と香りを保つ真空パック製品の製造を開始し、1996年には粉碎から包装までの全工程を空気に触れないように密閉し、香り立ちを驚異的に高める独自の製造技術「スーパーアロマ製法」を導入しました。

焙煎技術では焙煎直後の炒り豆をマイナス2℃の冷気で急速冷却し、焙煎したての香気成分を封じ込める画期的な焙煎システム「アロマフリージング製法(特許3617906号)」の独自開発や、各産地のコーヒー豆の特長を最大限に引き出す「単品焙煎」を採用しました。

さらに、缶コーヒーにも香り高くキレのよい味わいを実現した「TTND製法(特許3057026号)」を開発・導入するとともに、滋賀工場では飲料業界最速の「リキャップ缶ライン」と無菌充填システムを導入した「PETボトルライン」を備えました。UCCは今後もコーヒーのおいしさを最大限に引き出すことを探求し、コーヒーを一層おいしくするオンリーワンカンパニーであり続けます。



飲料業界最速のリキャップ缶ラインと飲料業界最新の無菌充填システムを導入したPETボトルラインを備えた「UCC滋賀工場」



隣接するレギュラーコーヒー工場とパイプラインで結び、原料のレギュラーコーヒーから製品の缶コーヒーまでの一貫生産体制を確立した「UCC兵庫飲料工場」



兵庫県神戸市にあるレギュラーコーヒーの中核工場「UCC六甲アイランド工場」



静岡県富士市にあるレギュラーコーヒーの中核工場「UCC富士工場」