

UCC が新しいコーヒースタイルを提案
2018年3月20日「COFFEE STYLE UCC」オープン
食とコーヒーのマッチングを提案する「CAFE@HOME」リニューアル発売

= UCC上島珈琲株式会社 =

= ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社 =

UCC上島珈琲株式会社（本社／神戸市、資本金／10億円、社長／上島昌佐郎）と、ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社（本社／港区、資本金／1億円、社長／上島成介）は、今までにない新しいコーヒースタイルを提案する「COFFEE STYLE UCC（コーヒースタイルUCC）」を3月20日に『FOOD & TIME ISETAN YOKOHAMA（フードアンドタイムイセタンヨコハマ、横浜市）』にオープンします。

「COFFEE STYLE UCC」では、“私にぴったりのコーヒーに出会うことができる”、“私らしいコーヒースタイルを見つけることができる”をコンセプトに、新しいコーヒーのライフスタイルを提案します。

**食べ物によって“あなたのコーヒー”を選ぶスタイル
“Food with Coffee”**

「COFFEE STYLE UCC」を象徴するのは、リニューアル新発売する「CAFE@HOME（カフェアットホーム）」シリーズです。この「CAFE@HOME」シリーズは、製品名が産地や品種などのコーヒー豆の表記ではなく、「For Creamy Cheese（フォー クリーミーチーズ）」や「For Sweet Fruit（フォー スウィートフルーツ）」など、食べ物との組み合わせからマッチするコーヒーを選べる製品名になっています。“フードとコーヒーの組み合わせによるコーヒーの新しい魅力を発見し、自宅の時間をもっと幸せにしてくれる”そんなコーヒースタイルを提案します。



店内では、フルーツやチーズ、チョコレートと「CAFE@HOME」シリーズを提供し、“Food with Coffee”を実際に体験して、コーヒーを選ぶことができます。

ほかにもブレンド工房があり、“私にちょうどよい分量”のコーヒー豆を購入できます。主力商品として横浜市の18地区をイメージしたブレンドコーヒーを順次販売します。第一弾はハウスブレンド




「YOKOHAMA NANKOU721（ヨコハマ ナンコウ721）」など、5地区をイメージしたブレンドコーヒーを販売します。





また、焙煎したコーヒー豆を24時間以内に充填して“香り鮮度”を閉じ込めた数量限定の「PREMIERE GRAND UCC（プルミエールグランUCC）」や、自宅でのコーヒーのライフスタイルをもっと楽しくするコーヒーポットやコーヒーミルなど、美しいコーヒー器具も販売します。

UCCは、「COFFEE STYLE UCC」の“Food with Coffee”を皮切りに、今までにない新たなコーヒーのスタイルを今後も提案していきます。

「CAFE@HOME」製品概要

製品名	製品特徴	価格	
		1CUP (10g)	100g豆
CAFE@HOME フォー ビターチョコレート 	甘さひかえめのチョコレートに合わせて、心地よい苦味と広がるコクをお楽しみください。 【マッチする食べ物】ビターチョコレート、ガトーショコラ、チョコレートクッキー	160円 (税込)	680円 (税込)
CAFE@HOME フォー マイルドチョコレート 	ミルクリッチでマイルドなチョコレートに合わせて、濃厚なコクと甘さをお楽しみください。 【マッチする食べ物】ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、バニラアイス	160円 (税込)	680円 (税込)
CAFE@HOME フォー クリーミーチーズ 	クリーミーでミルクの味わいが強いチーズに合わせて、軽い酸味と爽やかな風味をお楽しみください。 【マッチする食べ物】モッツアレラチーズ、カマンベールチーズ、クリームチーズ	160円 (税込)	680円 (税込)
CAFE@HOME フォー ソルティチーズ 	濃厚で塩味の強いチーズに合わせて、なめらかな口当たりと花の蜜のような香りをお楽しみください。 【マッチする食べ物】パルメザンチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、ゴードチーズ	160円 (税込)	680円 (税込)
CAFE@HOME フォー サワーフルーツ 	甘酸っぱいベリー系や柑橘系のフルーツに合わせて、豊かな酸味とほのかな甘みをお楽しみください。 【マッチする食べ物】いちご、ラズベリー、オレンジ、グレープフルーツ、キウイ	160円 (税込)	680円 (税込)
CAFE@HOME フォー スウィートフルーツ 	甘味の強い完熟フルーツに合わせて、コク深い甘さをお楽しみください。ナッツとの相性も良いです。 【マッチする食べ物】バナナ、マンゴー、もも、アーモンド、カシューナッツ	160円 (税込)	680円 (税込)



製品名	製品特徴	価格
CAFE@HOME フォー フードギフトセット (6個セット) 	食べ物に合わせて選ぶコーヒーシリーズの箱入り詰め合わせセットです。 (6個入り 各6種×1個)	1,000円 (税込)
CAFE@HOME フォー フードギフト セット (12個セット) 	食べ物に合わせて選ぶコーヒーシリーズの箱入り詰め合わせセットです。 (12個入り 各6種×2個)	2,000円 (税込)
CAFE@HOME フォー フードアソート (6個セット) 	食べ物に合わせて選ぶコーヒーシリーズのオリジナルバッグ入り詰め合わせセットです。 (6個入り 各6種×1個)	960円 (税込)

製品名	製品特徴	価格	
		1CUP (10g)	
CAFE@HOME カフェインレス 	コーヒー本来の味わいや香りはそのままに、特別な製法でカフェインを除去しました。コーヒー好きの方にも満足頂ける、しっかりとしたコクと苦味、スタンダードな味わいです。	160 円 (税込)	
CAFE@HOME ナチュラルハーフカフェイン 	カフェインが一般的なコーヒー豆の半分しか含まれていない品種の Laurina® (ローリナ) を使用。生まれながらのハーフカフェインで、やわらかな酸味とフルーティな甘みが楽しめます。	160 円 (税込)	
CAFE@HOME インザモーニング 	はちみつのような上品な甘みに、野の花を思わせるようなみずみずしい香り、朝の気分もやわらかい酸味でスッキリします。1 日のはじめに、やさしい味わいをお楽しみください。	160 円 (税込)	
CAFE@HOME インザイブニング 	ハーブやスパイスのような心地よい苦みのある香りで、夕刻のリラックスタイムに気持ち安らぐ味わいです。ほんのり漂うベルガモットの香りが食欲をそそります。	160 円 (税込)	

＜量り売り豆＞ 横浜市 18 地区をイメージしたブレンドコーヒー 製品概要

製品名	製品特徴	価格	
		1CUP (12g)	100g 豆
YOKOHAMA NANKOU721 (ヨコハマ ナンコウ 721)	丸い口当たりで、甘さと苦さのバランスがとれたコーヒーです。	180 円 (税込)	480 円 (税込)
YOKOHAMA ISOGO442 (ヨコハマ イソゴ 442)	完熟フルーツの酸味と厚みがあるボディが印象的な個性派です。	180 円 (税込)	480 円 (税込)
YOKOHAMA AOBA73 (ヨコハマ アオバ 73)	レモンティーのような風味。イキイキした躍動感ある豆です。	180 円 (税込)	680 円 (税込)
YOKOHAMA KOUHOKU541 (ヨコハマ コウホク 541)	角のない酸味となめらかな質感です。	180 円 (税込)	680 円 (税込)
YOKOHAMA KANAZAWA442 (ヨコハマ カナザワ 442)	しっかりとしたボディとコーヒーらしい苦味です。	180 円 (税込)	560 円 (税込)

「PREMIERE GRAND UCC」製品概要

製品名	製品特徴	価格
プルミエールグラン UCC ロリーナプレミアム 2018 140g 豆 	焙煎後 24 時間以内の豆を密封し、コーヒー豆の中の香り鮮度を長時間閉じ込める新容器に入れ、コーヒーの生豆を丁寧に磨き上げる「ポリッシュ製法」を採用しました。まるで白ワインのようなジューシーで透明感あふれる口当たりのコーヒーに仕上げています。	2,200 円 (税込)
プルミエールグラン UCC コンテストロットブレンド 2018 140g 豆 	焙煎後 24 時間以内の豆を密封し、コーヒー豆の中の香り鮮度を長時間閉じ込める新容器に入れました。品質コンテストにて入賞したコーヒー豆 3 種類（ブラジルのエスピリトサント州山岳地域で育ったコーヒー、エチオピアのダモタウオレイタ地域のコーヒー、ベトナムのラムドン省ダラットのコーヒー）を贅沢にブレンド。赤ワインのような芳醇な香りと甘酸っぱくみずみずしいベリーのような豊富な酸味と奥深いコクが感じられます。	2,200 円 (税込)
プルミエールグラン UCC アソートギフトセット	赤ワインと白ワインをイメージした 2 種のアソートセットです。ワインを選ぶようにシーンや人や食べ物に合わせてコーヒーを楽しめるギフトセットです。	4,500 円 (税込)
プルミエールグラン UCC ミルセット	手挽きのコーヒーミルを合わせたギフトセットです。	12,500 円 (税込)

「COFFEE STYLE UCC」店舗概要

名称 : COFFEE STYLE UCC (コーヒースタイル UCC)

所在地 : 神奈川県横浜市西区南幸一丁目 5 番 1 号 新相鉄ビル (ジョイナス) 地下一階

T E L : 045-534-5613

営業時間 : 10 : 00 ~ 22 : 00

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

UCCホールディングス株式会社 広報室

東京本部 〒105-8577 東京都港区新橋 6-1-11 Daiwa 御成門ビル

TEL 03-5400-5544 FAX 03-5400-5533

神戸本社 〒650-8577 神戸市中央区港島中町 7-7-7

TEL 078-304-8813 FAX 078-304-8878

【本件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先】

UCC上島珈琲株式会社 お客様担当 TEL 078-304-8952

《その他の販売製品》

＜量り売り豆＞ その他ラインナップ

製品名	製品特徴	価格	
		1CUP (12g)	100g豆
タンザニア キボ キリマンジャロ	熟れた果物のような甘さとボディ感です。	180円 (税込)	480円 (税込)
コロンビア ナリーニョ	優しい酸味と甘みがあり、若々しく爽やかな印象です。	180円 (税込)	560円 (税込)
インドネシア マンデリンG 1	ビターな後味が長く続く個性的な味わいです。	180円 (税込)	420円 (税込)
ブラジル No.2 ダークロースト	スモーキーな香りで、カカオのような印象です。	180円 (税込)	420円 (税込)
ブルンジ AA ウォッシュド	ほのかに感じる甘い果実味とクリーミーな印象の深炒り豆です。	180円 (税込)	680円 (税込)
ブラジル セルトン農園	ブラジルらしいナッツのような香ばしい印象です。	180円 (税込)	420円 (税込)
エチオピアモカ ワイルドフォレスト	厚みと重みのあるフルーティーさとワインのような印象です。	180円 (税込)	560円 (税込)
パプアニューギニア ウルヤ	透明感のある酸味で、優しい甘さとまろやかな口当たりです。	180円 (税込)	680円 (税込)
ルワンダ キブベルト ジャラマ	甘さをともなった酸味で、紅茶を思わせる明るさです。	180円 (税込)	900円 (税込)
ホンジュラス ハイグロウン	甘酸っぱく上品な印象で、適度なボディです。	180円 (税込)	480円 (税込)
デカフェ エチオピア シダモ	レモンガラスのような明るくキレのある味わいです。	180円 (税込)	680円 (税込)
ナチュラルハーフカフェイン ローリナ	ほんのりフルーツを感じるソフトで優しいコーヒーです。	180円 (税込)	900円 (税込)

フード（フルーツ）

製品名	製品特徴	価格
フルーツジャム ピーチ 150g (銀座千疋屋)	みずみずしい白桃の甘み・酸味のバランスが 抜群です。	890 円 (税込)
フルーツジャム マンゴー 150g (銀座千疋屋)	南国育ちのマンゴーを使用、芳醇な香りと甘 みです。	890 円 (税込)
フルーツジャム ストロベリー 150g (銀座千疋屋)	色鮮やかで、さわやかな酸味と甘さをそのまま 残しました。	890 円 (税込)
フルーツジャム ブルーベリー 150g (銀座千疋屋)	食感をそのまま残した、甘さ控えめの味わいで す。	890 円 (税込)
果実ゼリー 白桃 400g (銀座千疋屋)	国内産の白桃をやわらかなゼリーで包み込み ました。芳醇な味わいをお楽しみください。	890 円 (税込)
果実ゼリー 甘夏 400g (銀座千疋屋)	酸味と甘みのバランスが調和した国内産の甘 夏をやわらかなゼリーで包み込みました。	890 円 (税込)
マテルネ オレンジコンポート 300g (日仏貿易)	オレンジを果皮ごと使用し、コンポートにしまし た。ほろ苦く甘酸っぱい風味が楽しめます。	500 円 (税込)

フード（チョコレート、チーズ）

製品名	製品特徴	価格
カファレル ミスタージャンドゥーヤ (山本商店) 5コ入り	1826年創業のイタリア・老舗チョコレートブランド「カファレル」。ヘーゼルナッツとカカオを配合したジャンドゥーヤが代表作。 ミスタージャンドゥーヤには、ミルクタイプのジャンドゥーヤが5粒入っています。	950円 (税込)
カファレル ミスタージャンドゥーヤ ビター (山本商店) 5コ入り	1826年創業のイタリア・老舗チョコレートブランド「カファレル」。ヘーゼルナッツとカカオを配合したジャンドゥーヤが代表作。 ミスタージャンドゥーヤビターには、ビタータイプのジャンドゥーヤが5粒入っています。	950円 (税込)
チョコレートオルガニコ サルディ イビザ 20g (山本商店)	スペイン発のナチュラルチョコレート。ドミニカ産の有機カカオ農園で栽培された「有機カカオ豆」をオーナー自らが厳選。 スペインのイビザ島の塩とダークチョコレートがマッチします。	340円 (税込)
チョコレートオルガニコ オレンジ&ペッパー 20g (山本商店)	スペイン発のナチュラルチョコレート。ドミニカ産の有機カカオ農園で栽培された「有機カカオ豆」をオーナー自らが厳選。 オレンジの爽やかな酸味に、スパイシーなペッパーが効いたダークチョコレート。	340円 (税込)
フェレロ ヌテラ 350g (日本フェレロ)	1964年イタリアで誕生したヌテラ。ココア入りのヘーゼルナッツスプレッドとして愛され、今では世界160カ国以上で販売されています。	760円 (税込)
Dari K プレミアム・チョコレート (Dari K)	口いっぱい芳醇なカカオの香りが広がります。コーヒーとの相性抜群の至高のチョコレート・スイーツです。贅沢な厚みを持たせたチョコレートを、バターが香るさくさくのラングドシャ生地が挟み込んでいます。	270円 (税込)
アーティザン グレイトブリテン チェダーチーズクラッカー 45g (キタノ商事)	イギリスの正統チェダーチーズのコクと香りが生きているリッチな味わいのクラッカーです。	410円 (税込)
アーティザン グレイトブリテン ブルーチーズクラッカー 45g (キタノ商事)	英国の宝と称されるチーズ「スティルトン」の独特の味と香りを生かしたブルーチーズ味のグルメなクラッカーです。	410円 (税込)