HILLS BROS® COFFEE

ESTABLISHED 1878









2025 Spring 家庭用製品カタログ

日本ヒルスコーヒー株式会社

日本ヒルスコーヒー株式会社

本　　部
東京オフィス
〒107-0052 東京都港区赤坂 8-5-26
TEL.03-4416-8862 FAX.050-3156-2482

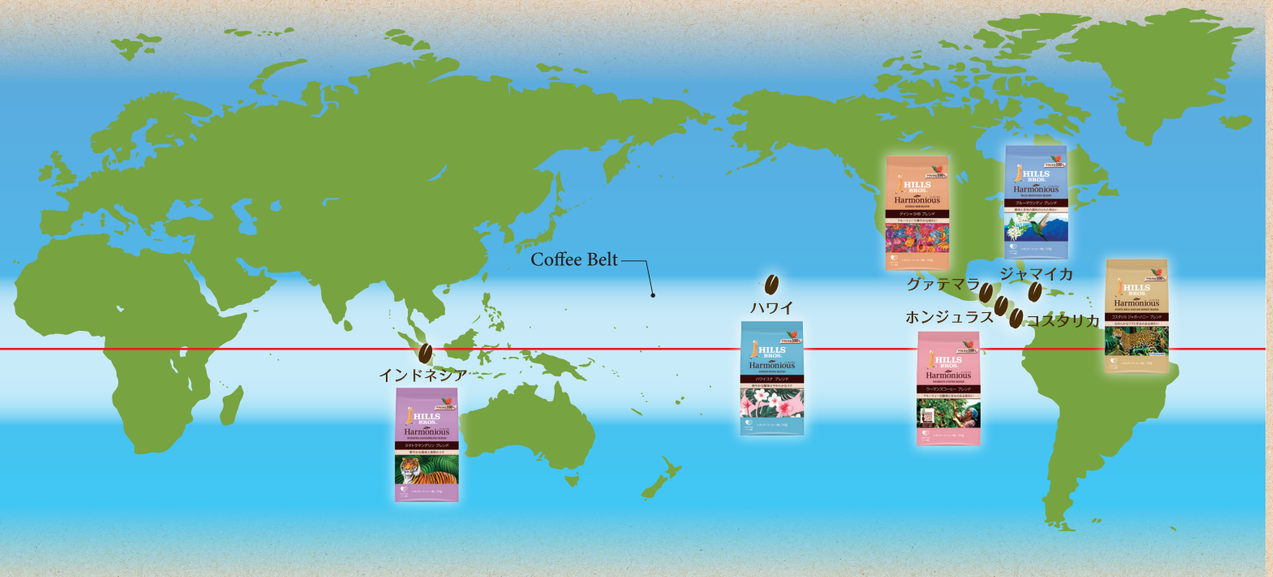
当社はUCCグループ事業会社です。

HILLS BROS® COFFEE (JAPAN), INC.
8-5-26 Akasaka, Minato-ku,
Tokyo, 107-0052, Japan
TEL. 03-4416-8862 FAX.050-3156-2482

www.hills-coffee.co.jp

Harmonious ハーモニアス

「ヒルスハーモニアス」は、世界のコーヒー産地から集めた上質なアラビカ豆を100％使用した個性豊かで調和のとれた（Harmonious）ブレンドコーヒーシリーズです。サステナブルに調達されたコーヒー原料を50％以上使用し、より良い地球環境や、コーヒー農園で働く人々の生活環境の向上にも貢献しています。

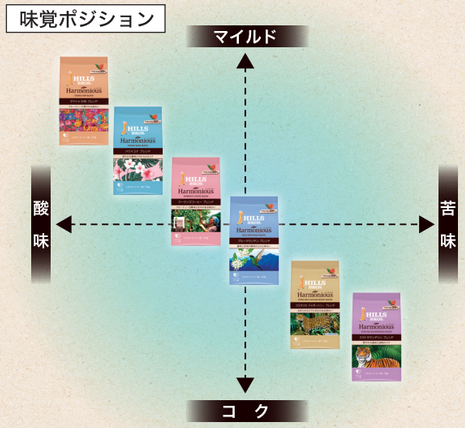


ハーモニアスシリーズ 3つのポイント

- ◆アラビカ豆100％使用　個性豊かで調和のとれた（Harmonious）ブレンドコーヒーシリーズ
- ◆SDGｓに貢献　地球・人・製品にやさしいサステナブル原料を50％以上配合
- ◆CO_2 排出量減への取り組み
  - ●資材の薄肉化
  - ●プラスチック使用量を削減
  - ●植物由来のバイオマスインキ使用
  - ●カーボン・オフセット工場での製造（袋製品）

香り際立つ“じっくり焙煎”　ドラム式ロースター（半熱風式）で約 15〜20 分じっくりと時間をかけて丁寧に焙煎。ふっくらと焼き上げたコーヒー豆の個性あふれるまろやかな味わいをお楽しみください。

味覚ポジション



味覚特徴

ゲイシャ　フルーティーで華やかな味わい　苦味 ★　酸味 ★★★★　コク ★★

ブルーマウンテン　酸味と苦みのバランスのとれた味わい　苦味 ★★★　酸味 ★★★　コク ★★★★

ジャガーハニー　なめらかなコクと甘みのある味わい　苦味 ★★★　酸味 ★★　コク ★★★★

ハワイコナ　爽やかな酸味とやわらかなコク　苦味 ★★　酸味 ★★★★　コク ★★

ウーマンズ　フルーティーな酸味と甘みのある味わい　苦味 ★★★　酸味 ★★★　コク ★★★

マンデリン　華やかな風味と独特のコクが特徴　苦味 ★★★★　酸味 ★★　コク ★★★★★

ヒルス ハーモニアス ハワイコナブレンド ワンドリップコーヒー 1P

NEW

ハワイ島の肥沃な火山性の土壌と気候に育まれたコナコーヒーをブレンド。プレミアムコーヒーをトライアルしやすいワンドリップコーヒーの1杯分で展開。



① 802989
② （単　品）49 04003 02881 7
（ボール）49 04003 02883 1
③ （ケース）1 49 04003 02881 4
（ボール）2 49 04003 02881 1
④ 8g
⑤ 240
⑥ （1P×20）×6×2
⑦ 12g
⑧ D9×W100×H125
⑨ 4,040g
⑩ D220×W610×H290
⑪ 13ヵ月

単　品 4 904003 028817
ボール 4 904003 028831

サステナブルなコーヒー調達　SDGsに貢献

ヒルス ハーモニアス ゲイシャSHBブレンド ワンドリップコーヒー1P

NEW

丁寧に手摘みされた完熟豆のゲイシャ種（グァテマラ最高グレード「ＳＨＢ」）をブレンド。プレミアムコーヒーをトライアルしやすいワンドリップコーヒーの1杯分で展開。



① 802990
② （単　品）49 04003 02882 4
（ボール）49 04003 02884 8
③ （ケース）1 49 04003 02882 1
（ボール）2 49 04003 02882 8
④ 8g
⑤ 240
⑥ （1P×20）×6×2
⑦ 12g
⑧ D9×W100×H125
⑨ 4,040g
⑩ D220×W610×H290
⑪ 13ヵ月

単　品 4 904003 028824
ボール 4 904003 028848

サステナブルなコーヒー調達　SDGsに貢献

ヒルス ハーモニアス コスタリカ ジャガーハニーブレンド AP120g

コスタリカ最高グレード「SHB」をハニープロセスで精製したコーヒーをブレンド。なめらかなコクと甘みのある味わいが特徴です。



① 802974
② 49 04003 02869 5
③ 1 49 04003 02869 2
④ 120g
⑤ 12
⑥ 6×2
⑦ 130g
⑧ D60×W95×H170
⑨ 1,810g
⑩ D290×W305×H140
⑪ 13ヵ月

4 904003 028695

サステナブルなコーヒー調達　SDGsに貢献

ヒルス ハーモニアス ハワイコナブレンドAP110g

ハワイ島の肥沃な火山性の土壌と気候に育まれたコナコーヒーをブレンド。爽やかな酸味とやわらかなコクが特徴です。

① 802973
② 49 04003 02868 8
③ 1 49 04003 02868 5
④ 110g
⑤ 12
⑥ 6×2
⑦ 120g
⑧ D60×W95×H170
⑨ 1,690g
⑩ D290×W305×H140
⑪ 13ヵ月

4 904003 028688

サステナブルなコーヒー調達　SDGsに貢献

ヒルス ハーモニアス ゲイシャSHBブレンド　AP120g

丁寧に手摘みされた完熟豆のゲイシャ種（グァテマラ最高グレード「SHB」）をブレンド。フルーティーで華やかな味わいが特徴です。

① 802978
② 49 04003 02866 4
③ 1 49 04003 02866 1
④ 120g
⑤ 12
⑥ 6×2
⑦ 130g
⑧ D60×W95×H170
⑨ 1,810g
⑩ D290×W305×H140
⑪ 13ヵ月

4 904003 028664

サステナブルなコーヒー調達　SDGsに貢献

ヒルス ハーモニアス ブルーマウンテンブレンドAP120g

カリブ海の島国ジャマイカ、最高峰山脈の特定エリアで栽培された「ブルーマウンテン」をブレンド。酸味と苦味のバランスのとれた味わいが特徴です。

① 802975
② 49 04003 02870 1
③ 1 49 04003 02870 8
④ 120g
⑤ 12
⑥ 6×2
⑦ 130g
⑧ D60×W95×H170
⑨ 1,810g
⑩ D290×W305×H140
⑪ 13ヵ月

4 904003 028701

サステナブルなコーヒー調達　SDGsに貢献

ヒルス ハーモニアス スマトラマンデリンブレンド　AP110g

熱帯雨林が広がるスマトラ島で栽培された、インドネシア最高グレード「G-1」マンデリンをブレンド。華やかな風味と独特のコクが特徴です。



① 802977
② 49 04003 02867 1
③ 1 49 04003 02867 8
④ 110g
⑤ 12
⑥ 6×2
⑦ 120g
⑧ D60×W95×H170
⑨ 1,690g
⑩ D290×W305×H140
⑪ 13ヵ月

4 904003 028671

サステナブルなコーヒー調達　SDGsに貢献

ヒルス ハーモニアス ウーマンズコーヒーブレンド　AP120g

コーヒー生産に携わる女性の雇用や社会活動をサポートする「IWCA」認証コーヒーをブレンド。フルーティーな酸味と甘みのある味わいが特徴です。



① 802976
② 49 04003 02871 8
③ 1 49 04003 02871 5
④ 120g
⑤ 12
⑥ 6×2
⑦ 130g
⑧ D60×W95×H170
⑨ 1,810g
⑩ D290×W305×H140
⑪ 13ヵ月

4 904003 028718

サステナブルなコーヒー調達　SDGsに貢献

ヒルス カフェインレスコーヒー・モカ100% AP140g

カフェイン 97％カット。じっくり時間をかけてコーヒー豆を丁寧に焙煎。モカ特有のフルーティーで華やかな香りとまろやかでやさしい味わい。



① 802979
② 49 04003 02872 5
③ 1 49 04003 02872 2
④ 140ｇ
⑤ 12
⑥ 6×2
⑦ 150g
⑧ D60×W95×H170
⑨ 2,050g
⑩ D290×W305×H140
⑪ 13ヵ月

4 904003 028725

カフェインレス

●カタログの見方

① 製品コード
② JANコード
③ GTINコード
④ 内容量
⑤ ケース入数
⑥ 荷姿
⑦ 単品重量
⑧ 単品寸法（mm）
⑨ ケース重量
⑩ ケース寸法（mm）
⑪ 賞味期限

JANコード 0 000000 000000

- ●製品のデザインは変更となる場合があります。
- ●サステナブルに調達されたコーヒー豆を50％以上使用している製品に サステナブルなコーヒー調達 をつけています。
- ●SDGs達成に貢献する製品に SDGsに貢献 をつけています。
- ●カフェインレス製品に カフェインレス をつけています。

Ground Coffee
レギュラーコーヒー（粉）

ヒルス スペシャルブレンド AP500ｇ

ヘビーユーザーに嬉しい、お徳用500ｇ。
毎日のおいしさ、いつでも手軽に！
やさしい口あたりと甘くまろやかな味わい。



① 802982
② 49 04003 02875 6
③ 1 49 04003 02875 3
④ 500g
⑤ 12
⑥ 12×1
⑦ 510g
⑧ D95×W150×H210
⑨ 6,780g
⑩ D420×W450×H150
⑪ 13ヵ月

4 904003 028756

ヒルス リッチブレンド AP500ｇ

ヘビーユーザーに嬉しい、お徳用500ｇ。
毎日のおいしさ、いつでも手軽に！
コク深く芳醇な味わい。



① 802983
② 49 04003 02876 3
③ 1 49 04003 02876 0
④ 500g
⑤ 12
⑥ 12×1
⑦ 510g
⑧ D95×W150×H210
⑨ 6,780g
⑩ D420×W450×H150
⑪ 13ヵ月

4 904003 028763

ヒルス スペシャルブレンド AP220ｇ

トライアルしやすい 220g サイズ。
毎日のおいしさ、いつでも手軽に！
やさしい口あたりと甘くまろやかな味わい。



① 802980
② 49 04003 02873 2
③ 1 49 04003 02873 9
④ 220g
⑤ 12
⑥ 12×1
⑦ 230g
⑧ D65×W120×H180
⑨ 3,140g
⑩ D270×W450×H130
⑪ 13ヵ月

4 904003 028732

ヒルス リッチブレンド AP220ｇ

トライアルしやすい 220g サイズ。
毎日のおいしさ、いつでも手軽に！
コク深く芳醇な味わい。



① 802981
② 49 04003 02874 9
③ 1 49 04003 02874 6
④ 220g
⑤ 12
⑥ 12×1
⑦ 230g
⑧ D65×W120×H180
⑨ 3,140g
⑩ D270×W450×H130
⑪ 13ヵ月

4 904003 028749

American Taste
レギュラーコーヒー（粉）

ヒルス アメリカンテイスト スペシャルブレンド AP 240ｇ

ポリフェノール2倍！ブラジル産浅炒り豆40%使用。
ミルクチョコレートのような香りと甘い余韻が楽しめるやわらかな口あたりのアメリカンコーヒー。



① 802984
② 49 04003 02877 0
③ 1 49 04003 02877 7
④ 240g
⑤ 12
⑥ 6×2
⑦ 250g
⑧ D65×W120×H180
⑨ 3,540g
⑩ D330×W375×H130
⑪ 13ヵ月

4 904003 028770

ヒルス アメリカンテイスト モカブレンド AP 240ｇ

ポリフェノール２倍！エチオピア産浅炒り豆40%使用。
モカのフルーティーな香りと甘い余韻が楽しめるやわらかな口あたりのアメリカンコーヒー。



① 802985
② 49 04003 02878 7
③ 1 49 04003 02878 4
④ 240g
⑤ 12
⑥ 6×2
⑦ 250g
⑧ D65×W120×H180
⑨ 3,540g
⑩ D330×W375×H130
⑪ 13ヵ月

4 904003 028787

American Taste 3つのポイント

1. 浅炒り豆40%使用
2. ポリフェノール2倍
3. やわらかな口あたりのアメリカンコーヒー

Whole Bean Coffee
レギュラーコーヒー(炒り豆)

ヒルス マラゴジッペ100%（豆）AP110g

NEW

豆にこだわり、ワンランク上の優雅なコーヒータイムを愉しむ、私。希少な大粒豆ジャイアントビーンズ 100%。ドライフルーツのような芳醇なコクと甘い香りが特徴。



① 802986
② 49 04003 02879 4
③ 1 49 04003 02879 1
④ 110g
⑤ 12
⑥ 6×2
⑦ 120g
⑧ D50×W90×H175
⑨ 1,670g
⑩ D150×W278×H246
⑪ 13ヵ月

4 904003 028794

ヒルス バリアラビカ100%（豆）AP110g

NEW

豆にこだわり、ワンランク上の優雅なコーヒータイムを愉しむ、私。インドネシアバリ島産アラビカ豆 100%。パイナップルのようなさわやかな酸味と甘い香りが特徴。



① 802987
② 49 04003 02880 0
③ 1 49 04003 02880 7
④ 110g
⑤ 12
⑥ 6×2
⑦ 120g
⑧ D50×W90×H175
⑨ 1,670g
⑩ D150×W278×H246
⑪ 13ヵ月

4 904003 028800

こだわりのポイント

迫力の大粒豆！！

マラゴジッペの
スクリーンサイズ※①は19(7.5mm)以上
一般的なサイズのコーヒー※②と比べるとかなりの迫力です

1.4倍※②



※イメージ

※①スクリーンとはコーヒー生豆の大きさを表す単位です。コーヒー豆は焙煎により更に大きく膨らみます。
※②日本へ輸入されているコーヒーの中で輸入量が一番多いブラジル産コーヒー豆(サントス No.4/5：スクリーン14)との比較 （日本ヒルスコーヒー調べ）

～希少価値の高い人気のコーヒーをシングルオリジンで愉しむ～

マラゴジッペ100%

口当たりの良さや品質の高さに加え、ジャイアント（エレファント）ビーンズと呼ばれる見栄えの良い大粒の豆が最大の特徴です。**ドライフルーツのような芳醇なコクと甘い香り。**



バリアラビカ100%

神々の島・インドネシアバリ島産アラビカコーヒーは、香り高く、力強いコクと丸い甘みを兼ね備えた複雑な味わいです。**パイナップルのようなさわやかな酸味と甘い香り。**



One Drip Coffee
ワンドリップコーヒー

ヒルス シングルオリジンセレクション 10g×8P

単一の生産国の最高等級豆を100%使用した、ドリップコーヒーの詰め合わせ。
世界の人気コーヒー＊を飲み比べてお楽しみ下さい。
＊(社)全日本コーヒー協会 第21回調査より



① 802919
② （単　品）49 04003 02552 6
（個包装）
タンザニア AA
49 04003 02824 4
コロンビアスプレモ
49 04003 02822 0
マンデリン G-1
49 04003 02823 7
グァテマラ SHB
49 04003 02821 3
③ 1 49 04003 02552 3
④ 80g(10g×8P)
⑤ 24
⑥ 12×2
⑦ 120g
⑧ D80×W120×H175
⑨ 3,550g
⑩ D335×W370×H300
⑪ 13ヵ月

4 904003 025526

●カタログの見方

① 製品コード
② JANコード
③ GTINコード
④ 内容量
⑤ ケース入数
⑥ 荷姿
⑦ 単品重量
⑧ 単品寸法(mm)
⑨ ケース重量
⑩ ケース寸法(mm)
⑪ 賞味期限

0 000000 000000
JAN コード

●製品のデザインは変更となる場合があります。

ヒルス
アイスコーヒー AP240g

トライアルしやすい 240ｇサイズ。
毎日のおいしさ、いつでも手軽に！
ミルクともよく合う、香ばしく濃厚な味わい。



① 802972
② 49 04003 02864 0
③ 1 49 04003 02864 7
④ 240g
⑤ 12
⑥ 12×1
⑦ 250g
⑧ D65×W120×H190
⑨ 3,380g
⑩ D270×W450×H130
⑪ 13ヵ月

4 904003 028640

じっくり、ていねい。単品焙煎

世界中から厳選したコーヒー豆の特性を見極め、産地や銘柄ごとにひとつひとつ条件を変えて焙煎。豆の個性を最大限に引き出してから、匠の技でブレンドしています。





Instant Coffee
インスタントコーヒー



ヒルス
ゴールド 瓶90ｇ

ブラジル産深炒りコーヒー豆100% 使用。
ブラックだけでなくミルクともよく合う優雅な香りと深みのあるリッチでコクのある味わい。



① 804337
② 49 04003 02403 1
③ 1 49 04003 02403 8
④ 90g
⑤ 12
⑥ 12×1
⑦ 365g
⑧ φ75×H144
⑨ 4,600g
⑩ D235×W315×H152
⑪ 37ヵ月

4 904003 024031

MAJOR
コーヒー飲料

MAJOR
香りとコク ブラック無糖 缶 185ｇ

レギュラーコーヒー100% 無香料。
豊かなコクのブラジル産のコーヒー豆を51%ブレンドしました。



① 805102
② （単　品） 49 04003 02576 2
（ケース） 49 04003 02577 9
③ 1 49 04003 02576 9
④ 185g
⑤ 30
⑥ 30×1
⑦ 200g
⑧ φ53×H105
⑨ 6,200g
⑩ D269×W324×H110
⑪ 13ヵ月

単　品
4 904003 025762

ケース
4 904003 025779

●カタログの見方

① 製品コード
② JANコード
③ GTINコード
④ 内容量
⑤ ケース入数
⑥ 荷姿
⑦ 単品重量
⑧ 単品寸法(mm)
⑨ ケース重量
⑩ ケース寸法(mm)
⑪ 賞味期限

0 000000 000000
JANコード

●製品のデザインは変更となる場合があります。

History of Hills
伝統あるヒルスコーヒーの歴史

1878年のバレンタインデー
ひとつのアメリカンテイストが生まれた

1878年２月14日、オースティン・ハーバート・ヒルスと、ルーベン・ウィルマース・ヒルスの兄弟が、サンフランシスコではじめたコーヒー豆の小売店。これがヒルスコーヒーのはじまりです。以来、ヒルスはアメリカンコーヒーの代名詞となっています。


オースティン・ハーバート・ヒルス


ルーベン・ウィルマース・ヒルス

世界で初めて
カップテスト法を確立

19世紀当時は“形のよい豆だけがすぐれた味をもつ”と考えられていた時代でした。しかし、見栄えのよくない豆にもすばらしい風味があることをヒルス兄弟は発見し、1886年には世界初の試みとなるカップテスト法を確立しました。この方法は、コーヒーの上澄みをスプーンなどで試飲し、熱い時に香りや渋みを、冷めた時にクセやイヤ味を検査します。これによって、豆の形に頼ることなく、豆そのものの品質を見極めることが可能になりました。


1886年当時のカップテストの様子

トレードマークはアラビア人
ここにも100年をこえる歴史



ヒルスコーヒーのトレードマークは「アラビア人のマーク」です。顎鬚を生やしアラビア風衣装をまとった老人が、カップをかざしてコーヒーをすすっているこの絵は、ブリッグスというサンフランシスコの若手アーティストが1897年頃に描いたものです。このアラビア人はコーヒーテイスター（鑑定士）を表し、厳格なカップテストを繰り返し絶妙なブレンドを生み出し続ける、ヒルスコーヒーの真摯な企業姿勢を表現しています。

世界初の
真空缶詰コーヒー



1900年7月、世界で初めての真空缶詰コーヒーが誕生しました。当時の真空缶詰コーヒーは先細りの円筒型で、開缶後も空気の混入を少なくするよう設計しています。他のコーヒー会社が真空包装を採用するのは、これから13年も経ってからのこと。過去の『ブリタニカ国際大百科事典』には「真空包装法は1900年、アメリカのカリフォルニア州サンフランシスコの一商社が使いはじめたもので、長期間コーヒーの品質を変えない効果がある」と記載されています。この「サンフランシスコの一商社」がヒルスコーヒーなのです。

焙煎技術を革新

1920年代に入って、ヒルスコーヒーはコーヒー業界のリーダーとしての地位を確立し、コーヒー専業メーカーとして歩みはじめました。そして1923年、さらなる革新を目指し、焙煎コントローラを開発しました。これによって、焙煎の時間と温度を正確に制御することが可能になり、少量ずつの生豆を一定水準で継続して焙煎する工程が実現しました。

カップテスト法の確立にはじまり、真空缶詰コーヒーの開発、焙煎技術の革新……。ヒルスコーヒーの伝統と技術は現在の製品にも受け継がれています。

真空パッケージの変遷
Transition of vacuum package



1900



1903〜1906



1926〜1927



1936〜1942



1942〜1963