

上島珈琲店 10周年記念感謝企画第1弾

100%天然ブルボンヴァニラを使用した、期間限定新感覚「ミルク珈琲」
『ブルボンヴァニラのミルク珈琲』のスペシャル試飲イベント開催！
プレシャスカードをご利用のお客様を対象に東京・大阪にて75組150名様ご招待

ニユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社＝
ニユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社（本社／東京都、社長／松橋徹、略称／
UFS）の主力業態である上島珈琲店は、開店10周年記念感謝企画の第1弾として、新商
品『ブルボンヴァニラのミルク珈琲』のスペシャル試飲イベントを2013年1月19日・20日に
東京・大阪の3会場で開催し、その記念イベントにプレシャスカード^{※1}をご利用のお客様
を対象に抽選で75組150名様をご招待します。

上島珈琲店は2003年6月18日に第1号店をオープンしてから、来年2013年で10周年
を迎えます。2013年を10周年イヤーと位置づけ、1年間を通じて、お客様への長年の感
謝の気持ちを込めて、全店で「上島珈琲店10周年記念感謝企画」を本格的に展開してい
きます。

その第1弾イベントとしてプレシャスカードをご利用のお客様を対象に、75組150名様
限定の“新商品『ブルボンヴァニラのミルク珈琲』のスペシャル試飲イベント”を2013年1月
19日と20日に東京・大阪で開催いたします。このスペシャルイベントでは、新商品『ブル
ボンヴァニラのミルク珈琲』をミニJAZZライブやデザートビュッフェ等を楽しみながらご試
飲頂けます。

新商品『ブルボンヴァニラのミルク珈琲』は、上島珈琲店の人気メニュー「ミルク珈琲」に、
フランス・レユニオン島産の稀少性が高い100%天然ブルボンヴァニラが調和した、芳醇な
甘い香りが特長の「無糖フレーバーミルク珈琲」です。2013年1月25日から全店にて期間
限定で新発売します。

『ブルボンヴァニラのミルク珈琲』に使用するレユニオン島産のヴァニラは、栽培から熟成、
濃縮までの工程を現地の生産者が一貫して丹念に1年以上の時間をかけて行っています。
そのため、ヴァニラの香気成分「ヴァニリン」の含有量は世界最高水準^{※2}と証明されると
ともに、極めて厳しい品質基準をクリアした農業製品のみにも与えられるフランス政府管理
のAOC^{※3}認証も取得しています。なお、年間生産量は約10tと、世界のヴァニラの総生産
量の約1%に過ぎず、その希少性の高さから「ヴァニラの女王」と呼ばれています。

同メニューのスペシャル試飲イベントでは、このような稀少性が高い新感覚の「ミルク
珈琲」を、日頃ご愛顧頂いているお客様への感謝の気持ちを込めて発売より一足早くご案内
します。その応募要項は次のとおりです。奮ってご応募下さいませようお願い申し上げます。

『ブルボンヴァニラのミルク珈琲』概要

- 商 品 名：『ブルボンヴァニラのミルク珈琲』
- 販 売 期 間：2013年1月25日（金）～ ヴァニラが無くなり次第終了予定
- 販 売 価 格：Sサイズ[※] 380円・Mサイズ[※] 420円・Lサイズ[※] 530円
（店舗により価格・サイズが異なる場合がございます）
- 販売エリア：上島珈琲店全店（83店舗） 12月3日現在
- 特 長：
ダブルネルドリップ方式^{※4}で抽出したネルドリップコーヒーとミルクの濃厚な味わいが特長の「ミルク珈琲」に、レユニオン島産の大変希少な「ブルボンヴァニラ」を合わせたミルク珈琲が完成しました。

フランス共和国の海外県であるレユニオン島は、かつてはブルボン王朝の名を冠してブルボン島と呼ばれていました。フランスのブルボン王朝によって寵愛されたブルボンヴァニラは、フランス王家の歴史、特にブルボン王朝の歴史と切り離せないものであり、その芳醇で甘い香りは、古くから多くの人々に愛され続けています。

レユニオン島産のブルボンヴァニラは、年間生産量が約10tと、世界のヴァニラの総生産量の約1%に過ぎず、その希少性と品質の高さから「ヴァニラの女王」と呼ばれています。

また、このレユニオン島産のヴァニラは、栽培から熟成、濃縮までの工程を通常の倍の期間（1年以上）かけて生産者が一貫して行っており、極めて厳しい品質基準をクリアした農業製品にのみ与えられるフランス政府管理のAOC認証を取得するとともにヴァニラの香り成分であるヴァニリンの含有量が世界の中でも最高水準であると証明されています。最高品質のブルボンヴァニラを使用した、いつまでも続くふくよかで優しい香りのミルク珈琲を是非この機会にお試しください。



【ブルボンヴァニラのミルク珈琲】

『ブルボンヴァニラのミルク珈琲 スペシャル試飲イベント』概要

○イベント日時：2013年1月19日（土）20日（日）11:00～13:00/13:00～15:00/16:00～18:00

- ・会場により開始時間が異なります。
- ・開始時間は変更になる可能性があります。

○イベント会場：【大阪】上島珈琲店OAPタワー店（1月19日13:00～15:00）

大阪府大阪市北区天満橋1-8-30 OAPタワー2F TEL06-6136-1480

【東京】上島珈琲店虎ノ門店（1月20日11:00～13:00）

東京都港区虎ノ門1-4-6 TEL03-5157-0068

上島珈琲店神楽坂店（1月20日16:00～18:00）

東京都新宿区神楽坂3-2 木村屋ビル1・2F TEL03-5227-3955

○ タイムスケジュール(1月19日13:00～15:00 上島珈琲店OAPタワー店例)：

13:00～ 開場・受付開始・ウェルカムコーヒーご提供

13:30～ イベントスタート

13:50～ ミニJAZZライブ

終了までジャマイカンラムボール・濃栗モンブラン・洋羹フィナンシェ・軽食メニューや、『ブルボンヴァニラのミルク珈琲』の試食試飲

15:00 イベント終了

<お土産>10周年ロゴ入り銅マグをお一人様一つ、プレゼントいたします。

当日、上記時間帯前後一時間は店舗を貸切にいたします。通常営業は一時お休みさせていただきますのでご了承ください。スケジュールは変更になる可能性もございます。

【JAZZライブ演奏者】

大阪会場：徳永延生（とくなが のぶお）

1995年 横浜国際ハーモニカフェスティバル日本代表。

2002年 ブルーノート大阪へアロージャズオーケストラ ゲストプレーヤー

東京会場：山下伶（やました れい）

第32回 F.I.H.日本ハーモニカコンクール（全日本ハーモニカコンテスト）2012年6月実施

クロマチックハーモニカ デュオ部門 第1位/ソロ部門 第2位/アンサンブル部門 第2位

○イベント応募要項

【応募期間】

12月7日（金）～17日（月）

【概要】

上島珈琲店（一部店舗を除く）にてプレシヤスカードでご精算頂きましたお客様へ告知チラシをお渡しいたします。参加ご希望のお客様はチラシ内に記載されています。応募用メールアドレスへ必要事項を明記し、送信いただきます。

ご応募いただきましたお客様の中から抽選で75組150名様(各会場25組50名様)を試飲イベントへご招待させていただきます。

【応募に関するお問い合わせ】

TEL078-306-0866 ユーシーシーフードサービスシステムズ(株) お客様窓口 まで

土日祝を除く午前10:00～午後5:00

- ・イベント会場までの交通費はお客様のご負担となります。
- ・当日はお送りさせていただきますご招待券をお持ちください。
- ・当選発表は当選者への通知をもって代えさせていただきます。



※1 プレシヤスカード

- プレシヤスカードとは簡単にチャージでき、繰り返し使えるプリペイド方式のカードです。
- UCCグループの「プレシヤスカード取扱店」にてご利用いただけます。
- チャージ額や利用額に応じてポイントが貯まります。
- 1ポイント=1円からご利用が可能です。
- 1年間ご利用・ご入金がない場合、当該本カードは無効となり、返金等は致しません。
- 本カードの換金、返金および払い戻しは致しません。
- 本カードを紛失・盗難された場合も返金、再発行は致しません。
- ポイントカードとの併用、割引チケット等の購入は出来ません。
- その他詳しくは店頭においてあるパンフレット裏面の利用規約をご確認ください。

※2 世界最高水準のヴァニリン濃度

天然ヴァニリンが含有量 15g/kg 以上(財団法人 日本食品分析センター調べ)、一般品と比べて数倍～数十倍という極めて高い濃度。

※3 AOC

AOC(アペラシオン・ドリジヌ・コントロレ：原産地統制呼称)は、フランス政府の管理により、農業製品などに対して与えられる認証。製造過程及び最終的な品質評価において、特定の条件を満たしたものにのみ付与される品質保証。

※4 ダブルネルドリップ方式

一度抽出したコーヒーを新たなコーヒー粉でさらにろ過・抽出する、まったく新しい方式です。2度目のろ過・抽出の際、コーヒー粉の粒子がフィルターと化し、コーヒー液の余分な雑味と酸味を吸着します。こうしてできた濃厚なネルドリップコーヒーは、クリアな味わいを実現しています。

【本件に関するお問い合わせは】

ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社

東京本社 〒105-0004 東京都港区新橋 6-1-11 Daiwa 御成門ビル
TEL 03-5400-5500 FAX 03-5400-5515

UCCホールディングス株式会社 社長室 広報部

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