



ひと粒と、世界に、愛を

2023年11月16日

UCCのカプセル式ドリップコーヒーマシン『DRIP POD YOUBI』 presents

頑張った日、遊びたらない日、癒されたい日・・・

1日の終わりにそっと寄り添う“夜のコーヒータイム”を提案するお店

## 「毎日がコーヒーようび」

“曜日”で移り変わる気持ちをテーマにした日替わりスイーツとコーヒーのマリアージュ

11月27日～12月3日 東京・池尻大橋イベントスペースに7日間限定でオープン

UCC 上島珈琲株式会社



UCC 上島珈琲株式会社（本社／兵庫県神戸市、資本金／10 億円、社長／朝田文彦、以下 UCC）の展開する“農園からこだわった、まっすぐな一杯”をお届けするカプセル式ドリップコーヒーシステム「ドリップポッド」は、1 日の終わりにゆっくりと楽しむ“夜のコーヒータイム”を提案するお店「毎日がコーヒーようび」を11月27日（月）より7日間限定で東京・池尻大橋イベントスペースにてオープンします。

このお店では“曜日”で移り変わる気持ちをテーマに、様々なスイーツとコーヒーの“マリアージュ”を日替わりで楽しむことができます。「ドリップポッド」は世界中を旅するように味わえることをコンセプトに、様々な産地からピックアップした11種類ものコーヒーをラインアップしています。それらの産地ごとに異なる風味特徴を持つコーヒーの個性をより楽しんでもらえるよう、相性の良いスイーツとコーヒーを一緒に味わう“コーヒーマリアージュ”を提案してきました。

今回の企画では、今秋に発売した新マシン『DRIP POD YOUBI』の新機能である「プロレシピ<sup>※</sup>」を活用し、コーヒーの種類だけではなく「淹れ方」も細かにカスタマイズすることで、さらに相性を高め、お互いの風味を惹き立て合うとっておきの“コーヒーマリアージュ”体験をご提供します。

※プロレシピ…コーヒー豆の個性を引き出した味わいに合わせて蒸らしや注湯タイミング、湯量などを細かく設定した機能。同じカプセルでも抽出方法の違いにより異なる味わいを楽しめる。



ひと粒と、世界に、愛を

## ■7日間限りで#夜コーヒー が楽しめる「毎日がコーヒーようび」について

仕事の後のご褒美、一人時間の考えごと、まだ話足りない友人との時間……。日によって、“夜”の過ごし方は様々です。1日の終わりが近づき、気持ちよく締めくくれる日もあれば、モヤモヤして翌日まで引きずってしまいそうな日もあるでしょう。しかし、どんな気持ちの日でも、1杯のコーヒーを淹れて飲み切るまでは、今日1日頑張った自分を労い、ゆっくりと過ごせるような優しい時間を提案したいと思い、「毎日がコーヒーようび」のお店を企画しました。

コーヒーと言えば朝飲むもの、というシーン想起が一般的ですが、コーヒーの飲用にはカフェインによる覚醒作用など活発な身体活動をサポートしてくれる効果のほか、香りによるリラックス効果などの報告もされており、いつ飲むもの、という明確な答えはありません。晩酌気分になれないときや、そのまま眠るには物足りないときなどに、夜の過ごし方のひとつの選択肢として、「夜のコーヒータイム」をご提案します。とっておきのスイーツと相性抜群のコーヒーとのマリアージュで1日を幸せな気持ちで締めくくる、#夜コーヒー の豊かな時間をお楽しみください。



※画像はイメージです。

## ポイント：“曜日”をテーマにチョイスしたスイーツとコーヒーで、毎日日替わりのコーヒーマリアージュを味わえる

週はじめの月曜日、折り返しとなる水曜日、ゆっくりと過ごす日曜日……。毎日同じように夜は来るけれども、日毎（ひごと）に気持ちや状況は異なります。『DRIP POD YOUBI』は、そういった私たちの日々のくらしのパートナーでありたいと考え、“曜日”をテーマに様々な気持ちに寄り添うスイーツとコーヒーのマリアージュを提供するに至りました。

例えば月曜日は、1週間を前向きな気持ちにさせてくれるような爽やかな風味をもった軽い食感のイタリアの伝統菓子「カンノーリ」と、なめらかなコクとフルーティな酸味を持つ「有機栽培コロンビア」を。“蒸らし”工程をしっかり行い、抽出前半の湯温は高めに、後半は低めに、ともにゆっくりと時間をかけて抽出することにより、香ばしいコクとともに甘い風味を引き立たせた1杯に仕上がります。帰り道に買ったお花を活けて、のんびり眺めながら楽しみたい組み合わせです。



他にも、水曜日の週半ばの小休止には、洋酒の利いたジャムとスコーンをグラスに入れたコーヒーとあわせて映画タイムを楽しむなど、様々な「夜のコーヒータイム」の過ごし方をご提案します。



ひと粒と、世界に、愛を

■各曜日のメニュー ※すべての画像はイメージです。

① **月ようび (11/27) : ステファノアンナ「カンノーリシチリアーニ」×有機栽培コロンビア「Melting Caramel」**

1 週間の始まりに。前向きな気持ちにさせてくれるような爽やかで軽い食感を持つカンノーリを片手にコーヒータイム。

<コーヒーマリアージュについて>

イタリアの伝統菓子「カンノーリ」はくるんとした筒状の見た目が大きな特徴。中にはリコッタチーズをベースにした爽やかな風味のクリームがたっぷり入っています。有機栽培コロンビアの持つコクがミルクの濃厚さと受け合い、コーヒーの優しい酸味がクリームの甘みを引き立てる、上品でさっぱりと楽しめるマリアージュ。



② **火ようび (11/28) : アンリ・シャルパンティエ「プディング・シュー」×カフェインレスコーヒー「Decaf for Black」**

仕事や勉強に打ち込んだ火曜日の夜。カスタードクリームとしっかりとした味わいのコーヒーに甘く癒されパワーチャージするコーヒータイム。

<コーヒーマリアージュについて>

プディング、カスタードクリーム、クレーム・シャンティーという甘くとろける味わいの「プディング・シュー」には、苦味・酸味・コクのバランスが整った、ブラックで楽しむためのカフェインレスコーヒーレシピを。コーヒーのカaramelの風味が足されることで、プリンの甘さにほろ苦さが加わり大人な印象に。



③ **水ようび (11/29) : Maison romi-unie (メゾン ロミ・ユニ) 「スコーン・メゾン&アトモスフェール」 ×有機栽培コロンビア「Melting Caramel」**

週半ば。ちょっといいジャムをスコーンに添えて、コーヒーと一緒にすこしずつ口に含みながら好きな映画を観る、自分を元気づけるコーヒータイム。

<コーヒーマリアージュについて>

いちじくとポルト酒にシナモンを加えた大人な味わいのジャムを、クロテッドクリームとともにスコーンに乗せて。有機栽培コロンビアのなめらかなコクがクリームと受け合い、フルーツの上質な酸味を引き出します。コーヒーを口に含んでゆっくりと楽しみたい格別の味わい。





ひと粒と、世界に、愛を

④ **木ようび (11/30) : Minimal - Bean to Bar Chocolate -「生ガトーショコラ-PRIME-」**

**×マンデリン&ブラジル「Chocolate Brownie」**

もうすぐ訪れる週末に向けて、何をしようかなとワクワクする。コーヒーで平日の疲れをガトーショコラと一緒に溶かす、ゆったりとした余裕を生んでくれるコーヒータイム。

**<コーヒーマリアージュについて>**

生ガトーショコラに使用されたカカオ豆が本来持つ豊かな香りと濃厚で満足感のある味わいが、マンデリン&ブラジルの持つドライフルーツのような風味と調和し、甘い余韻が長く続きます。口の中で溶かしながら余韻を味わいたい上質なマリアージュ。



⑤ **金ようび (12/1) : SO TARTE「シーズナルミックスフルーツのタルト」**

**×モカ&キリマンジャロ「Bright Citrus」**

明日はお休み。大切な人との他愛ない会話に季節のフルーツで彩りを添えて。時間を気にせずゆっくりと楽しむコーヒータイム。

**<コーヒーマリアージュについて>**

フルーツタルトの上ののった優しい風味のフルーツに、モカ&キリマンジャロの持つベリーのようなフルーツの印象が足されて複雑で上質な風味に。おもいきってフルーツ、クリーム、タルト生地を口いっぱい頬張ると、幸せな気持ちになれる、気の置けない友人と楽しみたいマリアージュ。



※フルーツは旬のものを使用していますので、内容が変更となる可能性があります。

⑥ **土ようび (12/2) : ka ha na「オリジナルシュトーレン」×ウィンターブレンド (Standard レシピ)**

待ちに待った休日。好きなことをして 1 日活動的に過ごしたあとに、好きなサイズにシュトーレンを切り分けて味わう、自分を甘やかすコーヒータイム。

**<コーヒーマリアージュについて>**

数種類のスパイスを使用し、具沢山に仕上げたオリジナルシュトーレン。使用する数種類のオーガニックドライフルーツは丁寧に洋酒漬けています。レーズン、アピコット、いちじく、クランベリーなどの果実味が味わえるシュトーレンとスペシャルティコーヒーを使用したウィンターブレンドを一緒に味わうことで、熟成された赤ワインのような奥行きのある豊かな果実味が引き立ち、フルーティで甘い余韻が楽しめるマリアージュです。



※本セットのみ、UCC ドリップポッド公式オンラインストアにて 11 月 24 日 (金) より販売予定。



ひと粒と、世界に、愛を

⑦ **日ようび (12/3) : ももとせ オーダーメイドおはぎ 2種×ブルーマウンテンブレンド「Elegance」**

週末最後のリラックス。優雅な香りのコーヒーと優しい甘さのあるおはぎを少しずつ口に含みながら、のんびり過ごすコーヒータイム。



**<コーヒーマリアージュについて>**

和菓子教室「ももとせ」主宰・安田由佳子さんによって、本イベントのため特別に製作いただいたおはぎは「胡桃と小豆餡のおはぎ（右）」と「いちじくとスパイス餡の香りおはぎ（左）」の2種。「胡桃と小豆餡」は、ブルーマウンテンらしいまろやかな味わいとブラウンシュガーのような甘い余韻があんこの風味と調和し、優雅な後口を楽しめるマリアージュです。「いちじくとスパイス餡」は、シナモンのようなスパイスのほのかな甘い香りの余韻が楽しめるマリアージュです。

#夜コーヒーを楽しむテーマスイーツ 紹介ムービー : [https://youtu.be/c3nK8mw\\_6Gs](https://youtu.be/c3nK8mw_6Gs)

**■「毎日がコーヒーようび」概要**

開催日時 : 2023年11月27日(月)～12月3日(日)  
17:00～22:30 (L.O. 22:00)

場所 : 池尻大橋イベントスペース (東京都目黒区東山 3-1-11 サンサーラ東山 105)

価格 : 1セット税込 500円 (※金曜日のみ1セット税込 1,000円)

備考 : イートイン可・テイクアウト可 (コーヒーのみ、スイーツは不可) ・完全キャッシュレス

特設ページ : <https://drip-pod.jp/Lp/mainichiyoubi/>

留意事項 :

- ・スイーツは予定個数に達し次第、販売終了となります。スイーツの販売終了後も、コーヒーのテイクアウトのみ可能です。
- ・混雑状況により時間制を設けさせて頂く場合がございます。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

<地図>



アクセス : 東急田園都市線 池尻大橋駅より徒歩 1分



ひと粒と、世界に、愛を

### ■UCC ドリップポッド公式オンラインストアでの販売について

UCC ドリップポッド公式オンラインストア (<https://drip-pod.jp/>) にて、12月2日(土)に提供予定の ka ha na 「オリジナルシュートーレン」と DRIP POD ウィンターブレンドの組み合わせを数量限定で予約販売します。

#### ・セット品の詳細について

品名	ウィンターホリデー 旅するコーヒーマリアージュ ～ka ha na オリジナルシュートーレン～
セット内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・UCC DRIP POD「ウィンターブレンド 2023」×1箱 (12個入り/箱)</li> <li>・ka ha na オリジナルシュートーレン 1ヶ (サイズ 10cm×5.5cm/重量 約135g) ※イベントと異なり、ホールサイズとなります (イベント提供は2cmスライス×2枚)。</li> </ul>
予約販売開始日時	2023年11月24日(金) 11時～ 予約受付予定
販売先	UCC ドリップポッド公式オンラインストアのみ限定販売 <a href="https://drip-pod.jp/Lp/coffee-marriage.aspx">https://drip-pod.jp/Lp/coffee-marriage.aspx</a> ※11月24日(金) 11時公開予定
数量	120セット (先着順にて販売終了)
価格	4,200円(税込) ※送料無料
発送予定日	2023年12月11日(月) より順次発送予定

### ■カプセル式ドリップコーヒーマシン『DRIP POD YOUBI』とは

『DRIP POD YOUBI』は、食とデザインを軸として、感性を大切にした良質なライフスタイル事業を手がける株式会社ウェルカムと共同開発したフラグシップモデルです。空間・プロダクトデザイナーの二俣公一氏がマシンデザインを手掛け、どこでも気軽に持ち運べるキャリーハンドルが特徴的です。また UCC 公式スマートフォンアプリ『COFFEE CREATION』と Bluetooth 連携することで、マシン機能で抽出できる抽出レシピに加え、日本や世界の抽出競技会で活躍する UCC グループのコーヒーのスペシャリストが作った抽出レシピ「プロレシピ」での抽出が可能になり、マシン機能のみで抽出できるレシピと合わせて 100 通り以上の飲み方が楽しめます。カプセルごとの味わいの楽しみ方をさらに広げ、お気に入り味わいだけでなく新たなコーヒーのおいしさに出会い、自由なコーヒータイムを叶えます。



#### 【本件に関する一般のお客さまからのお問い合わせ先】

UCC「毎日がコーヒーようび」事務局

MAIL : [info@coffeeyoubi.com](mailto:info@coffeeyoubi.com)



ひと粒と、世界に、愛を

## UCC ひと粒と、世界に、愛を

ひと粒のコーヒーやその可能性にける想い。その想いを世界中の人々に届けたい。そして、より良い世界をつくっていききたい。そんな私たち UCC グループからのメッセージが込められています。

■参考資料：ご提供するスイーツのブランドについて

### ・ステファノアンナ「カンノーリシチリアーニ」

ステファノアンナは、オーナーシェフ・石川晶子さんがイタリア ジェノバの老舗菓子店「マンテッロ」にて 3 年間修行の後、2007 年に東京 吉祥寺にて焼き菓子とオーダーメイドケーキの店舗としてイタリア菓子専門店。イタリアの伝統菓子である「カンノーリシチリアーニ」の中にはリコッタチーズをベースにした爽やかな風味のクリームがたっぷり入っています。

### ・アンリ・シャルパンティエ「プディング・シュー」

1969 年創業の洋菓子店「アンリ・シャルパンティエ」。

定番シュー・クリームの「プディング・シュー」は、プディング、カスタードクリーム、クレーム・シャンティーという贅沢な組み合わせです。天面にのせた 4 つに切り分けたシュー皮の間から、カスタードクリームやクレーム・シャンティーが顔を覗かせています。ボリューム感も合わせてお楽しみいただけます。



### ・Maison romi-unie (メゾン ロミ・ユニ) 「スコーン・メゾン&アトモスフェール」

romi-unie は、菓子研究家・いがらしろみさんの手がける「焼菓子とジャムの店」。鎌倉、東京合わせて 3 店舗展開しています。「スコーン・メゾン」は、romi-unie お気に入りのレシピで作ったジャムによく合うスコーン。生クリーム入りのよくこねた生地は、中はふんわり、外はさつくりとした食感です。「アトモスフェール」はフランス産いちじくにポルト酒とシナモンを加えたふくよかな味のジャム。



Maison romi-unie

### ・Minimal - Bean to Bar Chocolate -「生ガトーショコラ-PRIME-」

2014 年創業のクラフトチョコレートブランド「Minimal - Bean to Bar Chocolate -」。「生ガトーショコラ-PRIME-」は、8 年かけて辿り着いたガトーショコラ



Minimal  
Bean to Bar Chocolate

の「黄金比」を実現したシグニチャースイーツ。世界中のカカオ豆の中から厳選した豆を使用し、オリジナルレシピから丁寧に仕立て上げ、上質かつ王道の味わいを実現したガトーショコラです。



ひと粒と、世界に、愛を

### ・SO TARTE「シーズナルミックスフルーツのタルト」

2023年創業の、ヴィーガン&グルテンフリータルト専門店「SO TARTE」。

「シーズナルミックスフルーツのタルト」は、今の季節ならではのフルーツをふんだんに使用し、色彩も美しいタルトに仕上がりました。多種類のフルーツが織り成す魅力をぜひご堪能ください。

SO TARTE

### ・ka ha na「オリジナルシュトーレン」

数種類のスパイスを使用し、具沢山に仕上げた「ka ha na」のオリジナルシュトーレン。生地には、洋酒に漬けたオーガニックのドライフルーツや国産レモンのコンフィ、香り高いアーモンドペースト、数種類のナッツを惜しみなく練り込んでいます。さらに、発酵バターと和三盆を加えることで芳醇な味わいの中に上品な甘さが後引くおいしさ。全て人の手で作ることにこだわったシュトーレンです。



ka ha na

### ・ももとせ「オーダーメイドおはぎ 2種」

安田由佳子さんが主宰・講師を務める日本橋人形町の和菓子教室。

季節を感じながら手作りする和菓子の楽しさを発信しています。

今回ご用意いただくオーダーメイドおはぎは「胡桃と小豆餡のおはぎ」と「いちじく」とスパイス餡の香りおはぎ」の2種で、いずれも甘い余韻の楽しめる優雅な味わいが特徴です。



ももとせ