



## UCC、食べる"おつまみコーヒー"を新提案。1 枚のコーヒーで晩酌を。 日本初 $^{*1}$ の独自製法の飲まないコーヒー『YOINED(ヨインド)』約 1 年ぶりの再販決定! 11月1日(金)より数量限定で販売開始

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)は、昨年誕生の、特許を取得した**日本初<sup>※1</sup> の独自製法の飲まないコーヒー『YOINED(ヨインド)**』の味覚、パッケージを昨年から進化させ、約 1 年ぶりに発売します。11 月 1 日(金)より、「UCC カフェメルカード」「COFFEE STYLE UCC」「上島珈琲店」、UCC 公式オンラインストア等で数量限定販売します。そして、今年は晩酌シーンを彩る、お酒とつまむ新感覚"おつまみコーヒー"として、お酒とのマリアージュをご提案します。



## ■特許を取得した日本初<sup>※1</sup>の独自製法で生み出した、香りを閉じ込めて食べるスタイルのコーヒー『YOINED』

『YOINED』は、構想から 20 年以上かけ UCC が 2023 年 11 月に発売した、日本初<sup>※1</sup> の独自製法で生み出した食べるスタイルのコーヒーです。 UCC グループは「より良い世界のために、コーヒーの力を解き放つ。」をパーパスに掲げ、コーヒーの可能性に挑戦しています。『YOINED』の原点には、「コーヒー豆の魅力、香りを余すことなく堪能したい・・・」という研究者たちの思いがあり、"究極のコーヒーの香り"を追求した結果です。

UCC は、カカオ豆からチョコレートを作る工程をヒントに、粉砕した豆とコーヒーオイルを油脂でコーティングし、フレッシュな香りを保持することを実現させる独自の製法を確立。『YOINED』は、この製法でコーヒー豆を抽出することなく、まるごと凍結粉砕し新鮮なまま香りも閉じ込めているため、"飲む"コーヒーでは味わえない、豆本来の甘み・酸味・苦味が作る芳醇な香りをダイレクトに感じられ、コーヒーの香りの余韻を余すことなく味わうことができます。昨年の発売時には、「見た目はチョコなのに全然違う、コーヒーの香りがすごい!」と驚きの声を多くいただきました。しかし、カカオ原料を一切使用していないため、チョコレートではありません。

また、飲むコーヒーよりも強く長くコーヒーの香りに浸ることができる新体験に注目が集まり、公式 EC では年内の販売目標をわずか 5 日で達成、店頭でも発売日に列ができるなど、大きな反響が寄せられました。その反響を受けて再販が決定し、いよいよ 11 月 1 日(金)に発売します。まるで**口の中でコーヒーの香りが爆発**するような、余韻の新体験をどうぞお楽しみください。



## ■コーヒーをつまむ新感覚 "おつまみコーヒー"! お酒とのマリアージュで、究極の余韻に浸る

#### 今年は晩酌シーンに進出。コーヒー好きの大人に寄り添う、お酒とのマリアージュを提案

コーヒーの香りをお酒と嗜む。飲まないコーヒーだからこそ実現できるマリアージュの誕生です。日本酒、ラム、ワインと・・・。お酒とのマリアージュを楽しむ"おつまみ"として、コーヒーとお酒の香りの深い余韻に浸る、晩酌シーンを彩ります。

『YOINED』は、コーヒー豆配合量 40%の「CRAZY BLACK」とコーヒー豆配合量 15%の「MELLOW BROWN」の 2 種類がアソートされており、それぞれとお酒のマリアージュを UCC コーヒーアカデミーの土井克朗専任講師の監修にて考案します。『YOINED』ブランドサイトでマリアージュを紹介し、ご自宅でも楽しみやすくご提案するとともに、一般の方向けの体験イベントも開催予定です。余韻の奥深さに触れるお酒とのペアリング。『YOINED』の新しい魅力をご堪能ください。

## 【コーヒー豆配合量 40%「CRAZY BLACK」とのマリアージュ】

Lラム: コーヒーの苦みが、ラムの芳醇な風味の引き立て役に。

Lスパイス系焼酎:カルダモンやマーガオ、山椒がおすすめ。コーヒーの香りに刺激が加わる。香りがさらに広がる炭酸割も。

L梅酒:梅酒の甘味の背後から押し寄せる苦みによって、絶妙な調和が生まれる。



## 【コーヒー豆配合量 15%「MELLOW BROWN」とのマリアージュ】

□日本酒: 甘味やフルーティ感のある日本酒が MELLOW BROWN の甘味と 調和して、マスカットやメロンのような後味に。

し赤ワイン:華やかで甘味を感じる赤ワインが心地よい甘さを引き立たせる。

Lテキーラ: フルーティな香りの余韻が鼻に抜けるマリアージュ。



## ■食べる、コーヒーの余韻。今年の『YOINED』は、キリマンジアロの魅力をそのまま 1 枚に凝縮。

複数の候補から今年の『YOINED』に採用したコーヒー豆は、アフリカ・タンザニア産のキリマンジアロ最高等級 AA です。強い酸味とコク、そして 豆本来の甘い香りを感じられ、野性味あふれる独特な余韻を味わうことができます。



## ■今年は上島珈琲店でも販売!取り扱い店舗が広がります

UCC のコーヒー豆挽き売り業態「UCC カフェメルカード」(一部店舗)、「COFFEE STYLE UCC」、UCC 公式オンラインストアに加えて、今年は、UCC グループの外食事業を担うユーシーシーフードサービスシステムズの主力業態「上島珈琲店」7店舗でも『YOINED』を販売します。(その他、グループで展開する EC サイトでセット商品等を販売予定)



## ■『YOINED』 お酒とのマリアージュ体験イベント

UCC コーヒーアカデミー専任講師によるペアリング解説を含む、『YOINED』とお酒のマリアージュを体験いただけるイベントを開催します。

·日程: ①11月1日(金) 19:00~20:30

②11月14日(木)16:30~18:00

③11月14日(木)19:00~20:30

・場所: UCC 東京本部グループショールーム内(東京都港区赤坂 8-5-26 住友不動産青山ビル)

・内容: 『YOINED』についてご紹介するとともに、お酒とのペアリングを解説、マリアージュを体験いただけます。

① 1枚のコーヒーで晩酌を『YOINED』ワインとのマリアージュ

②③1 枚のコーヒーで晩酌を『YOINED』カクテルとのマリアージュ

·金額:6,600円(税込)

·定員:各回5名

・申し込み方法:下記 URL よりお申し込みください。(先着順、定員になり次第受付終了)

① 11月 1日(金) 19:00  $\sim$  20:30 https://ucc-coffee-academy.resv.jp/direct.php?direct id=3937

② 11月14日(木) 16:30~18:00 https://ucc-coffee-academy.resv.jp/direct.php?direct\_id=3938

③ 11月14日 (木) 19:00 ~ 20:30 https://ucc-coffee-academy.resv.jp/direct.php?direct\_id=3988

## ■『YOINED』製品概要

余韻に包まれるから、その名は"ヨインド"。コーヒー豆を丸ごと粉砕し、独自製法で香りを一枚に閉じ込めました。「飲む」ではなく「食べる」スタイルで、コーヒー豆の魅力を余すことなく堪能できます。「CRAZY BLACK」と「MELLOW BROWN」の2種類を3枚ずつアソート。それぞれ異なる味覚によって、2種類の濃厚なコーヒーの余韻を楽しむ時間をぜひお楽しみください。







製品名	YOINED (ヨインド)
販売期間	2024年11月1日(金)~2025年4月15日(火)予定
	※数量限定 なくなり次第販売終了
	※10月22日(火)~ UCC カフェメルカード、COFFEE STYLE UCC、上島珈琲店、UCC
	公式オンラインストアでは、予約受付開始
販売店舗	<実店舗> UCC グループの 21 店舗
	・UCC カフェメルカード 11 店舗
	札幌大丸店、新宿髙島屋、そごう横浜店、そごう大宮店、そごう千葉店、JR 京都伊勢丹
	店、大丸神戸店、そごう広島店、いよてつ髙島屋店、博多大丸店、熊本鶴屋店
	·COFFEE STYLE UCC 3店舗
	グランスタ東京店、横浜店、アトレ吉祥寺店
	・上島珈琲店 7店舗
	札幌アピア店、COREDO日本橋店、麻布十番店、黒田記念館店、神楽坂店、京都嵯峨嵐
	山店、阪急三番街店
	<ec></ec>
	・UCC 公式オンラインストア: <u>https://store.ucc.co.jp/</u>
	・COFFEE STYLE UCC オンラインショップ: <a href="https://coffeestyle.jp/">https://coffeestyle.jp/</a>
	・UCC ドリップポッド公式オンラインストア:https://drip-pod.jp/ ※ドリップポッドカプセルとのセ
	ット販売(『YOINED』とコーヒーのマリアージュ提案)
販売価格	2,700 円(税込)
内容量	1枚7.5g×6枚入り(CRAZY BLACK×3、MELLOW BROWN×3)
製品特長	・コーヒー豆を抽出することなく、そのまま粉砕して香りとともに閉じ込める独自製法(特許
	6849552 号)。
	・焙煎したての香りが口から鼻腔に伝わり、鮮烈な香りに浸る。
	・主な原料はコーヒー、コーヒーオイル、植物油脂、砂糖で、カカオ豆は一切含まれていません。
	・今年の『YOINED』はキリマンジァロ AA を使用。
	・狂おしいほど濃厚な香りの「CRAZY BLACK」、カフェ・オレのような「MELLOW BROWN」の 2
	種類をラインアップ。
	【CRAZY BLACK】コーヒー豆配合量 40%
	約 23 粒分のコーヒー豆が 1 枚に凝縮。極限までコーヒー成分を配合。
	キレのある苦味、心地よい酸味、狂おしいほど濃厚な香りが広がり、鮮烈なコーヒー体験を得られ
	る1枚です。 【MELLOW PROWN】コトローニー
	【MELLOW BROWN】コーヒー豆配合量 15%
	カフェ・オレのようなコーヒーとミルクの調和。豆本来のフルーティな香りが広がります。



原料

[CRAZY BLACK]

コーヒー(コーヒー豆(タンザニア))、植物油脂(国内製造)、砂糖、全粉乳、コーヒーオイル、デキストリン/乳化剤(大豆由来)

[MELLOW BROWN]

植物油脂(国内製造)、砂糖、乳糖、コーヒー(コーヒー豆(タンザニア))、全粉乳、コーヒーオイル、デキストリン/乳化剤(大豆由来)

## 【香りの科学】

香りは一般的にオルソネーザルアロマ、レトロネーザルアロマの 2 種類あり、『YOINED』が追求したのは、レトロネーザルアロマ。口にして噛んだ瞬間に広がるコーヒーの鮮烈な香りと、その後で喉から鼻孔に抜けるレトロネーザルアロマにより、溶けてなくなったあとも香りの余韻が続きます。



#### ※1 特許 6849552 号

コーヒー焙煎豆を粉砕し、その粉砕物と、別途コーヒー豆から抽出されたコーヒーオイル(食品中 1%以上 5%以下)、硬化油を混合・混錬する。 これを成型して固めることで、コーヒー微粉砕物がコーヒーオイルや硬化油でコーティングされ、コーヒーの香りがしっかりと閉じ込められ、口に含んだとき (こコーヒーの香りが溢れ出す食品を製造する技術。

#### 関連 URL

・『YOINED』ブランドサイト: https://www.ucc.co.jp/yoined/

・UCC 公式オンラインストア: https://store.ucc.co.jp/

・UCC カフェメルカード: https://www.ufs.co.jp/brand/cmc/

COFFEE STYLE UCC : https://www.coffeestyleucc.co.jp/

•COFFEE STYLE UCC オンラインショップ: https://coffeestyle.jp/

·上島珈琲店: https://www.ueshima-coffee-ten.jp/

・UCC ドリップポッド公式オンラインストア: https://drip-pod.jp/

・2023年10月26日発信『YOINED』発売に関するニュースリリース:

https://www.ucc.co.jp/company/news/2023/rel231026.html

【本件に関する一般のお客さま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

WEB: https://www.ucc.co.jp/customer/



# **TUCC** Every coffee, every moment

コーポレートメッセージ「Every coffee, every moment」は、 コーヒーがもたらす最高の瞬間のために、コーヒーの全てを追い求める、という 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。