

**コーヒーと食べ物の相性を科学するUCCの特許技術
『UCCフードマッチングシステム』からコーヒーと意外な料理の組み合わせを提案
UCC公式「コーヒー飯」レシピを公開！
～“コーヒー飯”をTwitter投稿して参加できる「#コーヒー飯」キャンペーン開始～**

=UCC上島珈琲株式会社=

UCC上島珈琲株式会社（本社／神戸市、資本金／10億円、社長／朝田文彦）は、コーヒーと意外な料理のおいしい組み合わせを楽しむスタイル「コーヒー飯」を新たに提唱します。今回、UCCの特許技術『UCCフードマッチングシステム』（特許第6475174号）から導き出されたコーヒーと料理の組み合わせをもとに考案した、UCC公式「コーヒー飯」レシピを9月30日（木）に公開します。また公開に合わせてTwitterにて『#コーヒー飯キャンペーン！』も展開します。



UCC公式「コーヒー飯」web サイト URL : <https://www.ucc.co.jp/coffee-meshi>

UCC公式「コーヒー飯」とは、コーヒーに合う食べ物を分析できる『UCCフードマッチングシステム』を使用して考案された、コーヒーと一緒においしく味わえる料理の組み合わせです。今回公開するwebサイト上では、UCCの家庭用レギュラーコーヒーと合う意外な料理（主菜）の組み合わせのほか、全体的な栄養バランスを保つために、管理栄養士 浅野まみこさん監修のもと、副菜も添えたレシピを公開します。

UCCはこれまで、コーヒーを日常生活に取り入れることで得られるライフスタイルの充実を訴求することを目的とした「コーヒーライフスタイル」の提案を行ってまいりました。「コーヒーは食後・休憩中に飲むもの」と思われがちですが、今回のUCC公式「コーヒー飯」レシピの公開を通して、「食中のコーヒー飲用」という新たなコーヒー体験を提案します。

■特許技術『フードマッチングシステム』について

UCCはコーヒーと食べ物の組み合わせについて長年研究を行っています。UCCが開発した「フードマッチングシステム」は、味を数値化することができる味覚センサーを活用して、コーヒーや様々な食べ物を解析し、コーヒーと食べ物の相性を科学的に分析診断する特許技術です。

■UCC公式「コーヒー飯」の紹介

この度ご紹介するUCC公式「コーヒー飯」は、イタリアン、中華、和風の3品です。ぜひお試しください。

※各レーダーチャートは、味を数値化することができる味覚センサーを活用して、コーヒーと食べ物を解析した結果です。今回紹介するレシピは、この分析結果をもとに開発したものです。

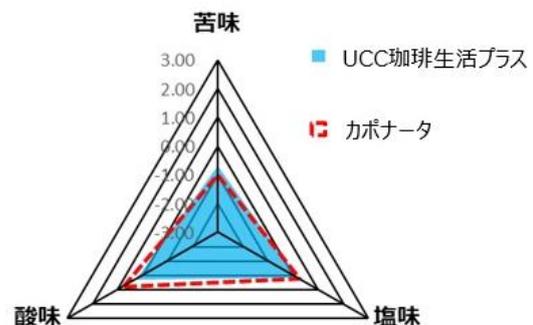
・「イタリアンのコーヒー飯」

【コーヒー:UCC 珈琲生活プラス ワンドリップコーヒー × 主菜:カポナータ】

苦味ひかえめでまろやかな味わいが特徴のコーヒーと煮込まれたトマトのほのかな酸味が絶妙なバランスのコーヒー飯。

お互いの様々な風味が同調しあい、味わいに広がり生まれる組み合わせです。

副菜：レバーペースト



<管理栄養士 浅野まみこさんのコメント>

食後の血糖値上昇を緩やかにする機能があることが報告されているコーヒー由来クロロゲン酸類を含む『UCC 珈琲生活プラス ワンドリップコーヒー』（機能性表示食品）に、さらに血糖値の上昇を抑える食物繊維が豊富なカポナータを合わせました。

副菜は、不足しがちなミネラルである鉄や亜鉛が豊富なレバーを使ったレバーペーストでタンパク質、合わせるバケットで炭水化物を取り入れ、全体のPFCバランス（栄養バランス）を整えています。UCC 珈琲生活プラスと野菜の食物繊維、2つの食後の血糖値上昇へのアプローチを合わせることで、糖質が気になる方にも安心です。



『UCC 珈琲生活プラス ワンドリップコーヒー』

食後の血糖値が気になる方へ
いつものコーヒーで、おいしい血糖値対策を。

レギュラーコーヒー100%「無添加」機能性表示食品

コーヒー由来クロロゲン酸類により、食後の血糖値上昇を緩やかに。華やかな香りとすっきりとした味わいで、食事にもよく合うブレンドです。おいしいお召し上がり方の手順に沿ってコーヒーをいれ、食事と共に、1日1袋（12g）を目安にお召し上がりください。

▼『UCC 珈琲生活プラス ワンドリップコーヒー』ブランドサイト

https://www.ucc.co.jp/coffee_seikatsuplus/

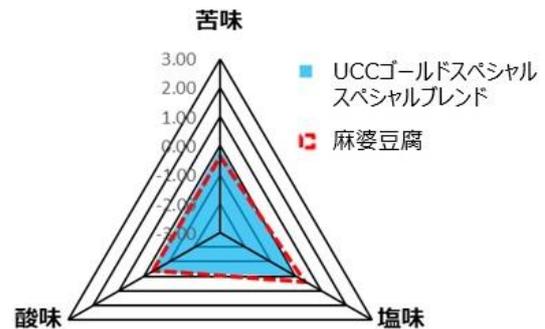
・「中華のコーヒー飯」

【コーヒー：UCCゴールドスペシャル スペシャルブレンド × 主菜：麻婆豆腐】

甘い香りと風味豊かなコクが特徴のコーヒーとピリッとした刺激で食欲そそる複数の調味料で味の整った麻婆豆腐が絶妙にマッチするコーヒー飯。

お互いの様々な風味が同調しあい、味わいに広がり生まれる組み合わせです。

副菜：青梗菜のねぎソース



<管理栄養士 浅野まみこさんのコメント>

良質なタンパク質である豆腐、疲労回復に必要なビタミンB1が豊富な豚肉、B1の吸収を高めるアリシンが豊富な長ねぎを使う麻婆豆腐は、代謝を高め、ピリッとした刺激で食欲をそそります。

副菜は、麻婆豆腐の柔らかな食感とは対照的にしっかりと噛みごたえがあり、不足しがちな緑黄色野菜、青梗菜を合わせました。麻婆豆腐の辛味を和らげる甘酸っぱいタレに仕上げています。2つのレシピは、共通の食材（長ねぎ、生姜、にんにく）を使い、切り方を揃えることで、同時に下準備ができる時短メニューになっています。



『UCCゴールドスペシャル スペシャルブレンド』
ここまでこだわる。だから、おいしい。

ブレンドで深まる、続くおいしさ。
甘い香りと風味豊かなコク。

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。（単品焙煎）

▼『UCC ゴールドスペシャル』ブランドサイト https://www.ucc.co.jp/gold_special/

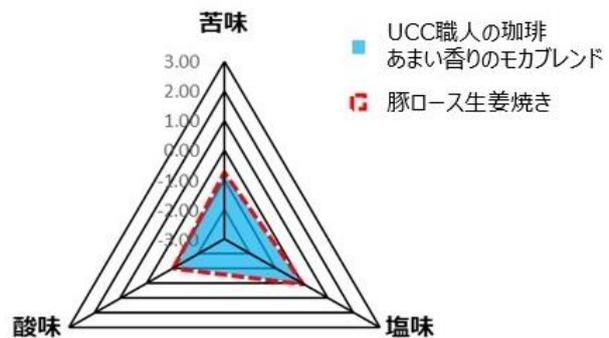
・「和風のコーヒー飯」

【コーヒー：UCC 職人の珈琲 あまい香りのモカブレンド ×主菜：豚ロース生姜焼き】

あまい香りとコクが特徴的なコーヒーと甘辛く濃厚な玉ねぎソースの風味がマッチするコーヒー飯。

お互いの様々な風味が同調しあい、味わいに広がりが見られる組み合わせです。

副菜：半熟卵のポテトサラダ



<管理栄養士 浅野まみこさんのコメント>

食欲をそそる玉ねぎソースがたっぷりの生姜焼きに、王道の相性であるポテトサラダを合わせました。ロース生姜焼きの甘辛い味わいに、厚切りベーコンと半熟卵のボリュームをヨーグルトとレモンでさっぱりと食べられるポテトサラダを組み合わせています。豚肉やベーコン、卵のタンパク質、キャベツやじゃがいも食物繊維、じゃがいもの糖質を合わせて、ご飯のおかずとしても、おつまみとしても栄養バランスが整うメニューです。



『UCC 職人の珈琲 あまい香りのモカブレンド』
熟練の珈琲職人たちのこだわりを、ご家庭でも。

モカのあまい香りと、やわらかな口当たりが特長のブレンド。

▼『UCC 職人の珈琲』ブランドサイト

<https://www.ucc.co.jp/meister/>

■『#コーヒー飯キャンペーン!』概要

あなたが思う“コーヒー飯”を紹介してみませんか。

コーヒーと一緒においしく味わえる料理の組み合わせを、撮影した画像と合わせて Twitter に投稿頂いた中から抽選で 30 名の方に、今回ご紹介した UCC 公式「コーヒー飯」が楽しめるコーヒー製品 3 点の詰め合わせをプレゼントします。

○応募期間

2021 年 9 月 30 日（木）10：00～2021 年 10 月 13 日（水）23：59

○応募方法

Step1. UCC 上島珈琲公式 Twitter アカウント ([@UCC_COFFEE](https://twitter.com/UCC_COFFEE)) をフォロー。

Step2. あなたが思う“コーヒー飯”（コーヒーと料理のおすすめの組み合わせ）を、撮影。

Step3. 指定のハッシュタグ「#コーヒー飯」と、写真およびコメントをつけて、Twitter に投稿。

○賞品

抽選で 30 名様に、UCC 公式「コーヒー飯」が楽しめる UCC コーヒー詰め合わせ＜『UCC ゴールドスペシャル スペシャルブレンド』『UCC 珈琲生活プラス』『UCC 職人の珈琲 あまい香りのモカブレンド』ワンドリップコーヒー 各 1 袋）をプレゼントします。



○注意事項

・ご応募はお一人様につき 1 応募までとなり、複数回応募しても 1 応募としてカウントします。

・本公式アカウントのフォローを外した場合、当該ツイートの削除などにより、応募されたツイートが確認できない場合、Twitter アカウントを非公開にしている場合、又は指定のハッシュタグがない場合は、応募対象外となります。

○抽選方法・当選者の発表について

・当選者の方には UCC 上島珈琲公式 Twitter アカウントより Twitter のダイレクトメッセージで当選通知と賞品発送先情報登録フォームの URL を送信します。

・賞品の発送先は日本国内に限定します。

※詳しくは、UCC 公式「コーヒー飯」Web サイト内キャンペーン欄をご確認ください。

URL：<https://www.ucc.co.jp/coffee-meshi>

○キャンペーンに関するお問い合わせ先

#コーヒー飯キャンペーン! 事務局

お問合せメール：info@ucc-coffeemeshi.com

対応期間：2021 年 9 月 30 日（木）～ 2021 年 12 月 2 日（木）

対応時間：平日 10 時～17 時（土日祝日・年末年始を除く）

■管理栄養士 浅野まみこ氏 プロフィール

浅野まみこ

管理栄養士 株式会社エビータ代表取締役

総合病院、女性クリニック、企業カウンセリングにて1万8千人以上の栄養相談を実施。その経験を生かし、新規商品開発、健康経営サポート、ヘルスケアコンサルティングなどのサービスを展開。コンビニや外食を使った実践型栄養アドバイスをフィールドワークとする。「コンビニ外食健康法」などの講演が人気を呼び、年間100時間以上の講演を行い全国をとり回っている。NHKおはよう日本、MBS「日曜日の初耳学」を始め、メディアや雑誌に多数出演。飲食店や大手食品会社のヘルシー商品の考案やコンビニ商品のプロデュースなどを担当。栄養士活躍の場を広げる栄養士大学、一般社団法人栄養士戦隊☆を主催、880名以上の隊員が所属する団体の隊長をつとめ、栄養士の活性化にも力を入れている。著書に「コンビニ・ダイエット」(星海社新書)「血糖値を下げる夜9時からの遅ごはん」(誠文堂新光社)「コンビニ食・外食」で健康になる方法」(草思社)。夕刊フジ毎週水曜コラム連載8年目「きょうから実践外食・コンビニ健康法」。

■ UCC「コーヒー飯」Web サイト

URL : <https://www.ucc.co.jp/coffee-meshi>

【Twitter キャンペーンに関するお問い合わせ先】

#コーヒー飯キャンペーン！事務局

MAIL : info@ucc-coffeemeshi.com

対応期間：2021年9月30日(木)～2021年12月2日(木)

対応時間：平日10時～17時(土日祝日・年末年始を除く)

【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 WEB <https://www.ucc.co.jp/customer/>