



ひと粒と、世界に、愛を

2022年1月19日

## カプセル式コーヒーシステム「UCC ドリップポッド」から“ご褒美バレンタイン”の提案 とっておきのコーヒーとチョコレートの極上マリージュで自分へ贈るセット商品を販売

チョコレート専門店「Minimal -Bean to Bar Chocolate-」とのセット商品を

2022年1月19日（水）より期間限定で予約受付開始

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、コーヒー豆本来の特徴を引き出した「最高の一杯」をいつでもボタンひとつで味わえ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」より、スペシャルティコーヒー※のみを使用した専用カプセル『ホンジュラス エルプエンテ農園』を発売します。また、『ホンジュラス エルプエンテ農園』2 箱と、カカオ豆の個性を最大限活かしたチョコレート造りを行うブランド「Minimal -Bean to Bar Chocolate-（以下 Minimal）」のチョコレートを使用したチョコレートサンドクッキー 2 種をセットにした商品を、バレンタインシーズンにあわせ、1 月 19 日（水）から数量限定で予約販売します。



（ドリップポッド専用カプセル『ホンジュラス エルプエンテ農園』と Minimal のチョコレートサンドクッキー）

これまでも世界中のコーヒーを旅するように味わえるラインアップをご提案してきたドリップポッドは、今回、バレンタインシーズンのスペシャルティコーヒーカプセルにホンジュラスの名門「エルプエンテ農園」のコーヒー豆を選定。ストロベリージャムのような華やかな香りと甘さ、コクをお楽しみいただける、自慢の逸品に仕上がりました。

さらにそのコーヒーと共に、大切な人と過ごす“ご褒美バレンタイン”を盛り上げてくれるのは、カカオ豆の豊かな風味を際立たせる製法で生み出された Minimal のチョコレートサンドクッキーです。コーヒーとチョコレート、一見するとよくある組み合わせ



ひと粒と、世界に、愛を

に感じますが、今回私たちが提案するのは、いずれも原料である熱帯性の果実の特徴を引き出し生み出した新しい味わい  
です。

一緒に口に含み“マリアージュ”することで、それぞれの個性が互いを引き立てあい、より上質な味わいを生み出します。それは今まで味わったことのない格別な体験になることでしょう。毎日頑張っている自分へのご褒美として、またいつも支えてくれる大切な人に「ありがとう」の気持ちと一緒に・・・いつもとは一味違う、とっておきのバレンタインをお楽しみください。

### ■今回のセット品『バレンタインマリアージュセット -FRUITY-』について


農園から製法まで一貫してごだわる UCC と Minimal がご提案する、極上の「コーヒーマリアージュ」をお楽しみいただけるセットです。コーヒーの様々な側面を味わっていただけるよう、UCC のコーヒー鑑定士と、Minimal の職人が選んだとっておきの組み合わせをバレンタインにあわせてご提案します。

ストロベリージャムを思わせる濃縮された果実のような風味を感じるコーヒーカプセル『ホンジュラス エルプエンテ農園』と、フルーティな味わいが楽しめるチョコレートサンドクッキーと、チョコレートらしい甘さと上品なココが楽しめるチョコレートサンドクッキー2種類をあわせたセットをご用意しました。あわせるチョコレートによって、コーヒーの持つ風味が多彩に変化する様子を是非ご体感ください。

#### 【セット内容】

- ・UCC DRIP POD 『ホンジュラス エルプエンテ農園』×2 箱（12 個入り/箱）
- ・Minimal チョコレートサンドクッキー 『FRUITY - Blend』×1 箱（2 個入り/箱）
- ・Minimal チョコレートサンドクッキー 『NUTTY - Sweet』×1 箱（2 個 入り/箱）

#### 【おすすめのコーヒーとチョコレートのマリアージュ】

	<p>【Case1】同質の風味を組み合わせ、その風味の良さを増長させるマリアージュです。</p> 	<p>【Case2】それぞれが持つ個性を重ね、複雑で上質な印象にするマリアージュです。</p> 
チョコレート サンドクッキー	『FRUITY - Blend』 インド産とベトナム産のカカオ豆をブレンドしたオリジナルチョコレート。ドライフルーツのような果実味と凝縮した甘味が特徴です。	『NUTTY - Sweet』 ガーナ産カカオ豆でつくるオリジナルのシングルオリジンチョコレート。スイートチョコレートと甘いスパイスのような香りが特徴です。
組み合わせた 際の風味特徴	互いの持つ上質な苦味が調和することで、コーヒー（ストロベリー）とチョコレート（柑橘	上品でまろやかな甘さのあるチョコレートを、ベリーのような華やかな酸味のあるコーヒーがヴェールのように



ひと粒と、世界に、愛を

	類)、それぞれが持つフルーティな印象を引き立てあい、豊かな風味が花束のように花開きます。	包み込むことでコクが増し、より濃厚で上質な味わいにランクアップします。
--	--	-------------------------------------

【予約受付期間】2022年1月19日(水)～ ※規定数量に達し次第終了

【お届け予定】2022年2月10日(木)より順次発送予定

【セット名】バレンタインマリアージュセット -FRUITY-

【価格】4,600円(税込) ※送料無料

【販売チャネル】公式通販サイト UCC ドリップポッドストア限定 (<https://drip-pod.jp/>)

【特設ページ】<https://drip-pod.jp/minimal/> (UCC ドリップポッドストア内)

### ■今回のセット品を発売した背景について

行動制限が多く我慢を強いられた2021年。年末からは、ゆるやかに人と会えるような日常生活が戻ってきた一方、直近では新型コロナウイルスの感染状況が芳しくなく、友人や職場の人などと大勢では楽しみにくい状態で迎えるバレンタインとなりました。

積極的な外出がはばかれる中、今年のバレンタインは家族をはじめ、身の回りの大切な人へ感謝の気持ちを贈ったり、いつも頑張っている自分へのご褒美にしたりと、身近な存在へ目を向け楽しまれる方が多いのではないのでしょうか。

そこで UCC ドリップポッドからは、期間限定カプセル『ホンジュラス エルプエンテ農園』とチョコレートのマリアージュを通じていつもとはすこし違う、“ご褒美バレンタイン”を楽しめるセット品を予約制にて販売します。コーヒーと共に味わうチョコレートには、素材のおいしさを感じられる Minimal のチョコレートサンドクッキー2種をご用意。あわせるチョコレートによって、多彩に変化するマリアージュをお楽しみいただけます。

その他、特設サイトでは今回のカプセルを使用したアレンジドリンクのレシピも公開します。ブラックでそのまま、チョコレートとマリアージュして、そしてちょっとしたアレンジを加えて。一つのセットで3度楽しめる商品です。自分へ贈る“ご褒美バレンタイン”をぜひこの機会にご体感ください。

### ■『ホンジュラス エルプエンテ農園』について

「エルプエンテ農園」は、スペシャルティコーヒーの最も権威ある国際競技会、カップオブエクセレンス (CoE) において、2016年のホンジュラス大会で優勝した農園です。

農園主のマリサベル氏は4世代続く名門農園で生まれ育ち、CoE 優勝後も日々コーヒーに真摯に向き合っています。隅々まで農園を丁寧に手入れし、栽培方法はもちろんのこと、品種選定や精製方法まで日々試行錯誤を繰り返しています。買い手が品質を確かめたのちに農園主と直接交渉を行う取引がほとんどを占めるため、品質向上にむけた投資にも積極的で、おいしいコーヒーづくりに手間を惜しみません。



農園主・マリサベル氏

#### (1) ストロベリージャムのような風味と、甘い余韻が長く続く格別の味わい

果実の甘みと程よい酸味が濃縮されたストロベリージャムのような風味を感じます。なめらかな舌触りと長く続く心地よい余韻は、まさに格別の味わいです。



ひと粒と、世界に、愛を

## （２） 先進的な精製方法：アナエロビック・ファーメンテーション（嫌気性発酵）を採用

まだまだ進化を続けているコーヒー産業。近年新たな精製処理方法として考えられたのが、アナエロビック・ファーメンテーションという精製方法です。ワインなどでよく用いられる手法で、特殊な設備を用いて無酸素状態を生み出し加工を行うため、従来とは異なったフレーバーが際立つことが特徴です。従来多く行われている手法と異なるため、新たな設備投資が必要で導入コストがかかることや、過去事例が少ないため品質を安定させることが難しいと言われることから、チャレンジな生産者を中心に導入することどまっているというのが現状です。

今回の『ホンジュラス エルプエンテ農園』の農園主マリサベル氏も、おいしいコーヒーに積極的にチャレンジしている生産者のうちのひとりです。より多彩なコーヒーのフレーバーを追求し、さらに多くの人においしいコーヒーを提供するため、近年新たにアナエロビック・ファーメンテーションにも挑戦しています。

そうして生み出された『ホンジュラス エルプエンテ農園』は、従来持つストロベリージャムのような甘さのある風味をより際立たせ、華やかな香り濃厚なコクを付与することに成功しました。商品化前には、農園主のマリサベル氏と何度もサンプルのやりとりをし、その確かな品質を確認するプロセスを踏んだのちに、お客様のコーヒーの世界を広げる素晴らしい商品だと確信し、カプセル化を決定しました。カップから農園までサポートし、産地のもつ特徴的な味わいを最大限、確実に引き出せるドリップポッドだからこそ、安心してお召し上がりいただくことができます。是非お試しください。



(左：手入れされた美しい農園 中央：乾燥工程ではチェリーが均一な水分量になるようこまめにチェック 右：左からマリサベル氏、買い付けをした UCC 村田)

### ■ 関連 URL

▼UCC ドリップポッド 公式サイト：<https://www.ucc.co.jp/drip-pod/>

▼UCC ドリップポッド 公式通販サイト：<https://drip-pod.jp/>

▼特設サイト：<https://drip-pod.jp/minimal/>

### ■ Minimal -Bean to Bar Chocolate-について

世界中のカカオ農園に足を運び、良質なカカオ豆を仕入れ、自社工場で豆から手仕事で造る東京・渋谷区富ヶ谷のスペシャルティチョコレート専門店。チョコレートの国際品評会での受賞も多数。「Life with Chocolate」をテーマにチョコレートのある生活や新しいシーンを提案している Bean to Bar Chocolate の専門店です。

※ スペシャルティコーヒー

カップのなかで、生産地の特徴的な素晴らしい風味特性が表現されたコーヒーのこと。

通常コーヒーは先物取引であらかじめ値段が決められるが、スペシャルティコーヒーは品質本位で都度価格を決め取引を行う。なお、ドリップポッド



ひと粒と、世界に、愛を

のスペシャルティカプセルの多くのラインアップにおいては、信頼関係を構築した農園主から直接仕入れを行い、自社で焙煎・製品化まで行うことで、確かな品質のコーヒーをお客様にお届けする。

**【本件の販売に関するお問い合わせ先】**

UCC ドリップポッドストアコールセンター

TEL : 0120-655-233

WEB : <https://drip-pod.jp/contacts/new/>

**【Minimal-Bean to Bar Chocolate-に関するお問い合わせ先】**

Minimal -Bean to Bar Chocolate-お客様窓口

<MAIL> [info@mini-mal.tokyo](mailto:info@mini-mal.tokyo)

---

**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。