

『UCC COLD BREW』が香り・味わい豊かになって新発売!!
池田エライザさんが7パターンの表情で「香るとブリュー」を連発
UCC COLD BREW 新CM『香るとブリュー篇』公開
2021年3月23日（火）から全国で放映開始

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、香り・味わいを向上させ、パッケージデザインもリニューアルした、小型PETコーヒー飲料製品『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』の発売に合わせ、新イメージキャラクター・女優の池田エライザさんが出演する新TVCMを2021年3月23日（火）より、全国で放映します。



■池田エライザさんが、7パターンの表情で…「香るとブリュー」を連発!! コミカルな表情と本品の魅力が詰まった新CMが公開!

緑あふれる開放的で気持ちの良いワーキングスペースで、池田エライザさんがリニューアルした『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』をひとくち。リラックスしながら香りの余韻を楽しんでいると、「いい香りでしょう？低温でじっくり抽出。だから香る。UCC COLD BREW」とナレーションが入り、映像が急に池田エライザさんへのクイックズームに。とっさに「香るとブリュー？」と言い間違えて答える池田エライザさん。ナレーションが「いいえ、COLD BREW」と何度言い返しても、その香りの良さに池田エライザさんは（これは）「香るとブリュー？」と言い直し、さらに（これは間違いなく）「香るとブリュー。です！」と納得の表情で答え、まわりも気になって思わず釣られてしまう、そんなやり取りを顔の表情だけでコミカルに演じたCMになっています。そして、見ているこちらまで、その香りとお味を楽しんでみたい。飲んでみて確かにこれは「香るとブリュー」だと思えるような味わいです。

<『UCC COLD BREW』シリーズ 新CM 概要>

放映開始日：2021年3月23日（火）～

タイトル：UCC COLD BREW 香るとブリュー篇

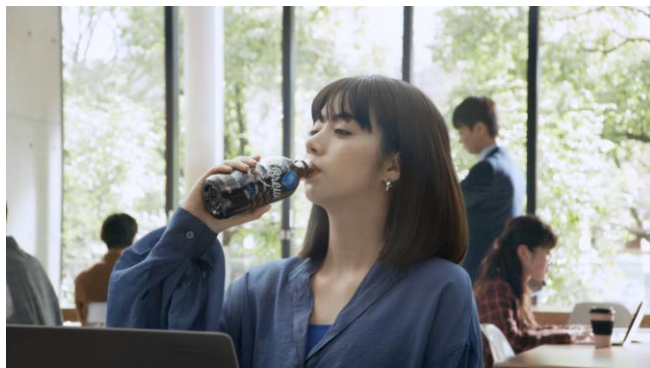
URL：（34秒ver.）<https://www.youtube.com/watch?v=Z-zidXiDTuc>

（15秒ver.）<https://www.youtube.com/watch?v=T0x4MHsfZQ8>

放映エリア：全国

HP：<https://www.ucc.co.jp/coldbrew/>

■CMカット



■池田エライザさんのコメント

UCC COLD BREWのイメージキャラクターとして選んでいただけてとても幸せです！あまりの香り高さに、つつい何度も「香るとブリュー」と言い間違えてしまいました。香りはもちろん、すっきりとした後味もとっても魅力的です。仕事の間のリフレッシュに、おうちのリラックスタイムに、それぞれ好きな時間に、香るとブリュー（COLD BREW）。楽しんでいただきたいです。

■出演者プロフィール



池田エライザ（いけだ えらいざ） 女優

1996年4月16日生まれ。福岡県出身。

2009年に雑誌ニコラモデルオーディションでグランプリを獲得してデビュー。

主な出演作に、映画『SUNNY～強い気持ち・強い愛』（2018）、『億男』（2018）、『貞子』（2019）などがある。

今年は、映画『騙し絵の牙』、『映画 賭ケグルイ 絶対絶命ロシアンルーレット』の公開が控えている。また、映画『夏、至るところ』では監督も務めている。

■『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』製品概要



『UCC COLD BREW BLACK PET500ml』は、喉の渴きを潤すすっきりとした飲み口（止渴性）に加えて、レギュラーコーヒー本来の香り高さや味わい（嗜好性）がカジュアルでスタイリッシュに楽しめるペットボトルコーヒーです。

この製品の最大の特長は、「低温じっくり抽出※1」です。コーヒーの抽出に最適な良質の天然水100%を使用し、低温でじっくり抽出することで、レギュラーコーヒーの香りと長く続く余韻を引き出しています。

焙煎については、飲み続けたいくなる良質な香り・コクとキレを両立させるため、COLD BREW専用ブレンドとして、軽やかな香ばしさを引き出す“短時間焙煎”、コーヒーのコクをじっくり引き出す“長時間焙煎”、焙煎豆の雑味を低減するUCC独自技術“アロマフリージング製法※2”を採用しています。異なる3つの焙煎豆をブレンドすることで、自然で立体的な香りと味わいを実現しました。

パッケージについては、COLD BREWのこだわりあるクラフト感と、カジュアルにコーヒーの香りやおいしさを楽しめるパッケージに仕上げました。

※1 低温じっくり抽出

従来品に対して、1.4倍の抽出時間をかけて丁寧に低温抽出。

熱をかけず低温で抽出するため、高温で揮散する豊かな香りを閉じ込める。

※2 アロマフリージング製法（特許3617906号）

焙煎直後の炒り豆をマイナス2°Cで急速冷却することで、炒りたての香りを豆の内部に閉じ込めるUCC独自の製造技術。