

UCC

アイスコーヒーの魅力発信

淹れ方・味わいの多様性紹介

UCC上島珈琲は22日、プレス向けに「本格アイスコーヒーの淹れ方&試飲会」を開き、同社家庭用製品を使用したアイスコーヒー2種(水出し式、急冷式)やドリップポッドで淹れたアイスコーヒー等を紹介した。

冒頭、マーケティング本部嗜好品マーケティング部嗜好品ブランドカレントチームの田路将規氏は「レギュラーコーヒー市場は伸長を続ける中、アイスコーヒーはコロナ禍で大きく伸び需要は安定。実態調査によると、『年間を通してホットよりもアイス飲むことが多い』と答えた人は約4割にのぼり、味わいについても、

スッキリさやコクなど、アイスコーヒーに求める様々なニーズが伺えた。

一方、自宅でアイスコーヒーを淹れる人は約3割と、ホット(約6割)の半分。『面倒に感じる』『淹れ方がわからない』といった理由が挙げられた」と話した。

その後、UCCコーヒーアカデミーの村田果穂講師が「ゴールドスベシヤルコーヒー」水出しアイスコーヒーの「同アイスコーヒー」を使用した淹れ方を紹介。「水出しタイプは常温の水とバッグを馴染ませ、規定量の常温水を入れ、冷蔵庫内で時間をかけて抽出。マイルドで香り高い味わいに仕上がります。急冷タイプはコーヒー

とお湯1:10で淹れ、かわり水ですぐに冷やすことで揮発前の香りを閉じ込め、苦味やコクがしつかりと感じられる味わいとなる」と違いを解説。続いて、ドリップポッドによる急冷式のアイスコーヒー2種や、新感覚のアイスコーヒーとして夏限定の「ゴールドスベシヤルプレミアムシトラスチル」も紹介。家庭で淹れるアイスコーヒーに対する「ハードルの高さ」が解消される手軽な方法ながら、それぞれ特徴の違いが楽しめるもので、アイスコーヒーの多様な魅力を発信した。

「アイスコーヒーに関する実態調査」の結果

なお、上述の実態調査について、同社ではこのほど、関東圏(東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県)及び関西圏(大阪府、京都府、兵庫県)の20〜60代の600名の男女に向けた「アイスコーヒーに関する実態調査」を実施し、さまざまな視点からの飲用実態を明らかにし

た(調査期間4月26日〜5月1日、インターネット調査)。

「コーヒーをよく飲む場所」については男女ともに「自宅」が1位(男性89・3%、女性96・3%)で、

「コーヒーをよく飲む場所」については男女ともに「自宅」が1位(男性89・3%、女性96・3%)で、

「コーヒーをよく飲む場所」については男女ともに「自宅」が1位(男性89・3%、女性96・3%)で、

「コーヒーをよく飲む場所」については男女ともに「自宅」が1位(男性89・3%、女性96・3%)で、

「コーヒーをよく飲む場所」については男女ともに「自宅」が1位(男性89・3%、女性96・3%)で、

「コーヒーをよく飲む場所」については男女ともに「自宅」が1位(男性89・3%、女性96・3%)で、



これに次いで男性は「職場や学校」が58%だったのに対し、女性は「カフェや喫茶店」との答えが48・7%となった。「ホットコーヒー」とアイスコーヒーどちらを飲むことが多いかについては、全体の約4割にあたる37%が「どちらかというとアイスコーヒー、アイスコーヒーの方が多」と回答、中でも20代は51・7%が「同」と回答し過半数を超えた。

普段飲むコーヒーは、ホットコーヒーは「自分で淹れたもの」が61・4%に。

いなば

愛されて 34年

「自分で淹れたおうちコーヒー」を楽しむ人が過半数

と低く、アイスコーヒーは既製品やマシン、カフェで淹れない理由としては「面倒に感じる」が47・5%、「淹れ方が分からない」が34・8%にのぼった。また、「アイスコーヒーに求めるもの」は1位が「すっきりさ」(51%)、「コク」(34・5%)、「やわらかい口当たり」(31・7%)と多様なニーズが窺えた。飲み方については関東在住の人は「ブラック」が48%だったのに対し、関西在住の人は38・7%となり地域差が見られた。

(柴田明子)

極洋

極洋は、市販用冷凍食品の事業拡大に向け、鳥取県倉吉市に工場を新設する。稼働開始は2025年4月を予定、26年度以降事業拡大を進める。初期設備投資額は14億円。

市販用冷凍食品の需要の高まりに対応するため、子会社の極洋食品の塩釜工場(宮城・塩釜市)に加え、西日本エリアの

市販冷食拡大に向け鳥取に新工場



生産拠点として鳥取県の工場を取得・改修し、新

工場とする。これにより、生産力を増強するとともに、全国的な物流の効率性も向上させていく。新工場は極洋食品が運営する。

0トン ▼従業員数 初年度約30名。

〈新工場概要〉名称 極洋食品倉吉工場 ▼所在地 鳥取県倉吉市関金町関金宿141 ▼敷地面積 1万5800㎡ ▼生産品目 市販用油ちよう冷凍食品(水産素材のフライ製品等) ▼初期生産能力 約150

〈極洋食品概要〉所在地 宮城県塩釜市新浜町三丁目20-1 ▼生産品目 塩釜工場・業務用・市販用冷凍食品(水産素材のフライ製品、煮魚等)・魚卵加工品、八戸工場・定塩鮭などのサケ加工品、ひたちなか工場・たらこ・明太子などの魚卵加工品など。

(竹之内友香)