



2017年2月9日

**温度変化による味覚変化に着目
ホットでもアイスでもおいしく楽しめる画期的なコーヒー
『ヒルス HOT&ICE がおいしいブレンド AP300g』
3月1日(水)から全国で新発売！**

＝日本ヒルスコーヒー株式会社＝

日本ヒルスコーヒー株式会社(本社/大阪市、資本金/4,000万円、社長/郷出克之)は、ホットでもアイスでもおいしく楽しめる家庭用レギュラーコーヒー製品『ヒルス HOT&ICE がおいしいブレンド AP300g』を3月1日(水)から全国で新発売します。

近年のコーヒーブームを背景に、家庭でもホットコーヒーだけでなく、本格的なアイスコーヒーもレギュラーコーヒーを抽出して楽しむ本格派ユーザーが増加する傾向にあります。なお、そのユーザーの使用状況を調査すると、4割以上の方がホット専用のレギュラーコーヒーをアイスコーヒーにも使用していることがわかりました。

こうした消費者動向を背景に、日本ヒルスコーヒーは、ホットでもアイスでもおいしく飲んで、更に、ホット飲用時とアイス飲用時では異なる味覚が楽しめる、ホット・アイス兼用のレギュラーコーヒー製品を開発しました。

新製品『ヒルス HOT&ICE がおいしいブレンド AP300g』は、コーヒーの温度変化による味覚変化に着目し、ホット飲用時は“芳醇な香りと深いコク”を、アイス飲用時は冷たくして“華やかな香りとキレのある酸味”が楽しめる味わいを実現しました。なお、コーヒーは、コーヒー鑑定士*が厳選したアラビカ種コーヒー豆を100%使用しています。

また、パッケージは、売り場で目を惹く、鮮やかな赤と白のツートンカラーを採用しました。

日本ヒルスコーヒーは、新製品『ヒルス HOT&ICE がおいしいブレンド AP300g』の発売を通じて、今までにないコーヒーの新たな楽しみ方を提案し、新規需要を創出してまいります。

※ コーヒー鑑定士(クラシフィカドール)

世界一のコーヒー生産国ブラジルで設けられた資格制度。コーヒーのタイプ分け、カップテスト、ブレンド製造の知識と技術を身につけた者に与えられる。地域ごとのコーヒーの味覚を把握し、各地で生産された生豆の品質の鑑定と買付を判断するほか、買付されたコーヒーを精選し、輸出用ロットにブレンドする技術を有する。



『ヒルス HOT&ICE がおいしいブレンド AP300g』製品概要



『ヒルス HOT&ICE がおいしいブレンド AP300g』

製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ■アラビカ種コーヒー豆 100%使用 ■ホットでもアイスでもおいしいコーヒー 【ホット】 芳醇な香りと深いコク 【アイス】 華やかな香りとキレのある酸味 ■売り場での明るさが際立つ赤と白のツートンカラーパッケージ
発売日	2017年3月1日(水)
希望小売価格	オープン価格
ケース入数	300g×12個
販売地域及び販売チャネル	全国の量販店を中心とした全チャネル
初年度販売目標	5千ケース

<ヒルスホームページ><http://www.hills-coffee.co.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

日本ヒルスコーヒー株式会社

東京本部 〒105-0004 東京都港区新橋 6-1-11 Daiwa 御成門ビル
TEL 03-5400-5659 FAX 03-5400-5589

UCCホールディングス株式会社 広報室

東京本部 〒105-8577 東京都港区新橋 6-1-11 Daiwa 御成門ビル
TEL 03-5400-5544 FAX 03-5400-5533

【本件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先】

日本ヒルスコーヒー株式会社 お客様係 (フリーダイヤル) 0120-677671