



ENJOY YOUR COFFEE JOURNEY!

DRIP POD JOURNAL

アレンジレシピ


DRIP POD STORE



アレンジレシピで ドリップポッドをさらに楽しく。



ENJOY YOUR COFFEE JOURNEY

ドリップポッドのカプセルは、
UCCのコーヒー鑑定士が世界中の生産地から厳選したコーヒー豆を使用。
産地によってそれぞれに違った特徴を持つ、多彩な味わいを引き出しています。
世界中のさまざまな産地のコーヒーを“旅するように味わえる”、
ドリップポッドのカプセルをお楽しみください。



アレンジでさらに広がるコーヒーの世界

産地で異なるコーヒーの個性をストレートに楽しんだあとは、気分やシーンに合わせてアレンジコーヒーを…。

アレンジコーヒーには、そのまま飲むときは異なる無限の魅力があります。ミルクを加えるだけの定番のカフェオレから、フルーツなどの食材をプラスしてデザートのようなドリンクにするもの、シロップや洋酒を加えてカクテル風を楽しむものなど多種多様。



コーヒーのフレーバーがポイント

アレンジコーヒーを楽しむポイントは、コーヒーが持つフレーバーと似た特徴を持つものを合わせること。特にコーヒーの持つ酸味や苦味などの味わいを基準にすると見つけやすくなります。例えば、柑橘系のフルーティーな味わいを持つコーヒーは、オレンジやレモンなど同じく柑橘系の果実と相性抜群！




同じアレンジレシピでも、組み合わせるコーヒーカプセルを変えるだけで、また違った味わいをお楽しみいただけます。ストレートで飲むだけではわからなかった意外な美味しさに出会えることも。



ぜひ、自由な発想で、お気に入りの味わいを見つけてみてくださいね。ドリップポッドのアレンジレシピで、無限に広がるコーヒーの魅力をお楽しみください。

ドリップポッドのアレンジレシピやマリアージュを紹介中！

 **ドリップポッドマガジン**
コーヒーを楽しむ情報満載。



<https://media.drip-pod.jp/>

 **公式Instagram**
ドリップポッドをもっと楽しく。



@ucc_drippod

コーヒーのプロにお好きなアレンジメニューを聞いてみました！

アレンジコーヒーを楽しむポイント

ドリップポッドのコーヒーカプセルの味わいを、
酸味～苦味×マイルド～ココの4つに分類しています。

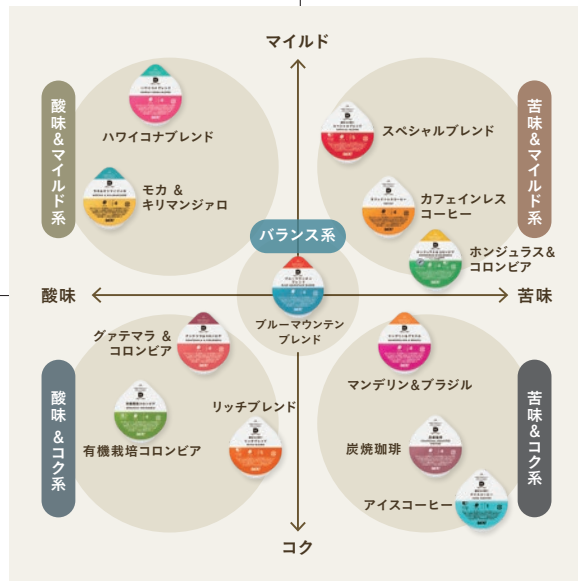
ポイントをつかんで、あなただけのお気に入りの味わいにカスタマイズしてお楽しみください。

酸味×マイルド P5

フルーティーな酸味をもつコーヒーには、フルーツやシロップなどのすっきりとした甘みが相性◎。炭酸を使用したアイスアレンジもオススメ。カフェオレにするときは低脂肪乳をチョイスするとマイルドな味わいを楽しめます。

苦味×マイルド P7-8

ライトな苦味のあるコーヒーには、すっきりとした甘さと香ばしさを感じるメープルやキャラメルのシロップを。カフェオレにするとときは、アーモンドミルクを選ぶとコーヒーの香ばしさが引き立ちます。



酸味×ココ P6-7

優しい酸味とボディ感のあるココを楽しむには、はちみつなど、ココがあり華やかな甘い香りのあるシロップを。濃厚な生クリームともよく合います。

苦味×ココ P9-10

どっしりとした濃厚なココと苦味のあるコーヒーには、ココのある甘さを持つ黒蜜やきび砂糖、牛乳を煮詰めて作ったコンデンスミルクを選ぶと、よりリッチな味わいに。

Arrange Recipe 01

昼下がりのリフレッシュに！
“後味すっきりアイスコーヒー”

[材料(1人分)]

- ・モカ & キリマンジャロ…70ml
- ・氷…適量



[作り方]

- ① 耐熱グラスに氷をたっぷりを入れます。
- ② ドリップポッドで「Coffee」「Iced」「湯量！」にセットし、①のグラスにコーヒーを抽出します。

Arrange Recipe 02

朝食の代わりににも！
“はちみつたっぷりカフェオレ”

[材料(1人分)]

- ・グアテマラ & コロンビア…70ml
- ・牛乳…100ml
- ・はちみつ…適量



[作り方]

- ① ドリップポッドで「Tea」「Strong」「湯量！」にセットして抽出。はちみつを溶かします。
- ② 事前に温めておいたミルクを泡立て器やフオーマーで混ぜ、フォームミルクを作り、①で淹れたコーヒーに注ぎます。
- ③ さらにその上にはちみつをかけて完成です。

アイスコーヒーにするなら、
断然“モカ & キリマンジャロ”！
フルーティーな酸味があり後味がすっきりとしているので、アイスコーヒーにするとリフレッシュ感がアップします！ポイントは、急冷すること。氷の入ったグラスに直接コーヒーを抽出すれば、香りまでしっかりと閉じ込めることができます。コーヒーの液色も澄んで見た目も美しく、クリアな味わいを楽しめますよ。
(アイスコーヒーの淹れ方は10ページでもご紹介。)

甘いカフェオレには、ミルクと相性の良い、“グアテマラ & コロンビア”がお気に入り！こだわりのポイントは、コーヒーの“濃さ”です。裏技は、ドリップポッドで「Tea」「Strong」「湯量！」にセットして抽出。「Tea」は抽出湯温が高いため、短時間でもコーヒーの成分をしっかりと引き出し、濃厚な味わいになります。温めたミルクとたっぷりのはちみつを合わせると、リッチな味わいのカフェオレを楽しめます。

なりたい気分で
アレンジを選ぶのも
いいですね！

時間に合わせて
楽しみ方もいろいろ！

UCCコーヒーアドバイザー
進 裕子

UCCコーヒーアカデミー
専任講師 村田 果穂

Recipe 01

酸味×マイルド

モカ&キリマンジャロで
オレンジコーヒー



明るくフルーティーな味わいが特長のモカ&キリマンジャロには、ジューシーな完熟オレンジを合わせ、爽やかな一杯に!

[材料(1人分)]

- ・モカ&キリマンジャロ…70ml
- ・ガムシロップ…18ml
- ・オレンジスライス…2切れ
- ・氷…適量
- (トッピング用)
- ・ミント…適量

[作り方]

- ① グラスにガムシロップとオレンジスライスを入れ、オレンジをつぶしてなじませます。
- ② ①に氷を入れ、湯量を”1”にしてコーヒーを抽出します。
- ③ ミントを飾って完成です。

Recipe 03

酸味×ココ

鑑定士の誇り リッチブレンドで
マシュマロオレ



ローストナッツのような香ばしさが特長の鑑定士の誇りリッチブレンドは、シンプルなカフェオレに。ナッツの香ばしさとろける優しい甘さと食感がくせになる一杯です!

[材料(1人分)]

- ・鑑定士の誇りリッチブレンド…100ml
- ・牛乳…80ml
- ・マシュマロ…適量
- ・はちみつ…適量
- (トッピング用)
- ・ココアパウダー…適量

[作り方]

- ① カップに湯量を”2”にしてコーヒーを抽出します。
- ② ①のカップに温めて泡立てた牛乳を注ぎます。
- ③ ②にマシュマロ、はちみつをトッピングして、お好みでココアパウダーをかけて完成です。

明るい酸味と華やかでやさしい甘みが特長のハワイコナブレンドには、メープルシロップがおすすめ! 切れの良い甘みが加わり、フルーティーな風味が引き立ちます。

Recipe 02

酸味×マイルド

ハワイコナブレンドで
with メープルシロップ



[材料(1人分)]

- ・ハワイコナブレンド…140ml
- ・メープルシロップ…15ml

[作り方]

- ① 氷を入れたグラスに湯量を”4”にしてコーヒーを抽出します。
- ② ①のカップにメープルシロップを15ml入れて溶かします。

有機栽培コロンビアのほろ苦くふくよかなココと濃厚な生クリームが絶妙にマッチ。ウイスキーを使った大人のコーヒーカクテル!

Recipe 04

酸味×ココ

有機栽培コロンビアで
アイリッシュ・コーヒー



[材料(1人分)]

- 〈アイスで楽しむ〉
- ・有機栽培コロンビア…70ml
 - ・アイリッシュウイスキー…20ml
 - ・白ザラメ…15g
 - ・生クリーム…20ml
 - ・氷…適量
- 〈ホットで楽しむ〉
- ・有機栽培コロンビア…120ml
 - ・アイリッシュウイスキー…20ml
 - ・白ザラメ…15g
 - ・生クリーム…20ml

[作り方]

- 〈アイスで楽しむ〉
- ① 別容器に白ザラメを入れて、湯量を”1”にしてコーヒーを抽出し、良く溶かします。
※DP3の場合はStrongモードがおすすめ。
 - ② 氷を入れたグラスにアイリッシュウイスキーと①を入れます。
 - ③ ②のグラスの上に軽く泡立てた生クリームを浮かべて完成です。
- 〈ホットで楽しむ〉
- ① 温めたグラスに白ザラメとアイリッシュウイスキーを入れます。
※DP3の場合はStrongモードがおすすめ。
 - ② ①に湯量を”3”にしてコーヒーを抽出します。
 - ③ ②のグラスの上に軽く泡立てた生クリームを浮かべて完成です。

Recipe 05

酸味×コク

グアテマラ&コロンビアで
ハニーミルクカフェオレ



【材料(1人分)】

- ・グアテマラ&コロンビア…70ml
- ・はちみつ…15ml
- ・牛乳…70ml
(トッピング用)
- はちみつ、シナモンパウダー…適量



はちみつの華やかな香りとミルクの甘みが、グアテマラ&コロンビアの豊かなコクとあわせり、リッチな印象に!

【作り方】

- ① カップにはちみつを入れ、湯量を”1”にしてコーヒーを抽出します。
- ② 上から温めて泡立てた牛乳を70ml注ぎます。
- ③ はちみつ、シナモンパウダーをふりかけて出来上がり。

Recipe 06

苦味×マイルド

ホンジュラス&コロンビアで
コーヒーサンングリア



【材料(1人分)】

- ・ホンジュラス&コロンビア…70ml
- ・季節のフルーツ
(桃、梨、ぶどうなど、やさしい酸味のフルーツがおすすめ)
- ・ガムシロップ…お好みで
- ・氷…適量



すっきりとした甘みとみずみずしさのあるフルーツを合わせて、ホンジュラス&コロンビアのフルーティーで丸みのある優しい酸味とコクがより引き立ちます。

【作り方】

- ① 氷を入れたグラスに、季節のフルーツをすこし潰して果汁を出します。
(甘めがお好みの方はガムシロップを加えるのがおすすめ。)
- ② ①のグラスに湯量を”1”にしてコーヒーを抽出します。
- ③ かき混ぜて、フルーツをトッピングしたら完成です。

メープルシロップのような甘い香りが特長の鑑定士の誇りスペシャルブレンドには、香り豊かなアーモンドミルクを合わせてコーヒー本来の香ばしさがより引き立ちます!

Recipe 07

苦味×マイルド

鑑定士の誇りスペシャルブレンドで
アーモンド・オレ



【材料(1人分)】

- ・鑑定士の誇りスペシャルブレンド…160ml
- ・アーモンドミルク…40ml
- ・はちみつ…20ml



【作り方】

- ① カップに湯量を”5”にしてコーヒーを抽出します。
- ② ①の컵にはちみつを20ml入れて溶かします。
- ③ ②の컵に温めて泡立てたアーモンドミルクを注いで完成です。

懐かしい喫茶店の定番メニューを再現。アーモンドのような香ばしさ、ほのかな甘みが特長のカフェインレスコーヒーにアイスクリームを浮かべて、風味豊かなコーヒーフロートをお楽しみください。

Recipe 08

苦味×マイルド

カフェインレスコーヒーで
コーヒーフロート



【材料(1人分)】

- ・カフェインレスコーヒー…70ml
- ・バニラアイスクリーム…適量
(トッピング用)
- ・キャラメルシロップ…適量



【作り方】

- ① 氷の入ったグラスに湯量を”1”にしてコーヒーを抽出します。
- ② バニラアイスクリームをのせて、キャラメルシロップをかけて完成です。

Recipe 09

苦味×ココ

マンデリン&ブラジルで
コーヒーモヒート



[材料(1人分)]

- ・マンデリン&ブラジル…70ml
- ・ガムシロップ…18ml
- ・炭酸水…100ml
- ・ライム…1/2個
- ・ミント…適量
- ・氷…適量

マンデリン&ブラジルらしい、しっかりとした苦味とハーバルなフレーバーが、ミントやライムの香りと相性良く、清涼感のある味わいに!



[作り方]

- ① グラスにガムシロップ、ミントを入れます。
(軽くミントはつぶしてなじませます。)
- ② ①に氷を入れ、湯量を”1”にしてコーヒーを抽出します。
- ③ ②にくし切りにしたライムを絞り、氷に沿わせて炭酸を注いで完成です。

Recipe 10

苦味×ココ

鑑定士の誇りアイスコーヒーで
ツートンカフェオレ



[材料(1人分)]

- ・鑑定士の誇りアイスコーヒー…70ml
- ・お好みのミルク…70ml
※特に牛乳がおすすめ。
- ・氷…適量
- ・ガムシロップ…適量

見た目にも美しいツートンカフェオレ。
ダークチョコレートのような滑らかさと苦みが特長の鑑定士の誇りアイスコーヒーには、定番の牛乳を合わせて。濃厚なアイスオレをお楽しみいただけます!



[作り方]

- ① 氷の入ったグラスにガムシロップとミルクを入れます。
- ② ①のグラスに湯量を”1”にしてコーヒーを抽出して完成です。
(氷に沿わせてコーヒーを抽出できるようにセットするのがポイント。
キレイなツートンカフェオレになりますよ!)

Recipe 11

苦味×ココ

炭焼珈琲で
キャラメル
ヴェイエンナコーヒー



[材料(1人分)]

- ・炭焼珈琲…140ml
- ・ホイップクリーム…適量
- ・牛乳…適量
(トッピング用)
- ・キャラメルシロップ…適量

ロースト香りと甘くまろやかなココが特長の炭焼珈琲には、濃厚な生クリームを合わせて。
生クリームと合わせりミルクキャラメルのような風味に変化。食感楽しいクリーミーな口当たりの一杯です。



[作り方]

- ① カップに湯量を”4”にしてコーヒーを抽出します。
- ② お好みに合わせて牛乳を入れます。
- ③ 泡立てたホイップをのせて、キャラメルシロップをトッピングして完成です。
(トッピングにはシナモンもおすすめです!)



アイスコーヒー 基本の淹れ方

① グラスを準備



DP3

② コーヒーを抽出



DP3

③ 出来上がり



DP3



DP2

電源を入れて氷をたっぷり入れたグラスをマシンにセット。
※耐熱グラスをご利用ください。



DP2

[DP3] 「Coffee」「Iced」モードに設定し、スタートボタンを押す。
[DP2] 湯量ダイヤル「1」に設定し、「COFFEE」ボタンを押す。



DP2

約50秒で、本格アイスコーヒーの出来上がり!



Recipe 12

バランス

ブルーマウンテンブレンド
with 黒糖シロップ



[材料(1人分)]

- ・ブルーマウンテンブレンド…140ml
- ・黒糖シロップ…15ml



ブラウンシュガーのような上品な甘みが特長のブルーマウンテンブレンドには、黒糖シロップがおすすめ！コーヒー本来の風味とコクが引き立ちます。

[作り方]

- ①カップに湯量を”4”にしてコーヒーを抽出します。
- ②①のカップに黒糖シロップを15ml入れて溶かします。

Recipe 13

深蒸し静岡煎茶で
柑橘の
煎茶スカッシュ



[材料(1人分)]

- ・深蒸し静岡煎茶…70ml
- ・炭酸水…50ml
- ・はちみつ…20ml
- ・柑橘…適量
- ・氷…適量



まろやかなコクのある甘みが特長の深蒸し静岡煎茶には、はちみつと柑橘をあわせて。煎茶本来のグリーンな風味が引き立ちます。リフレッシュしたいときの一杯におすすめです。

[作り方]

- ① グラスにはちみつと柑橘を入れる。
(軽く柑橘はつぶしてはちみつとなじませる。)
- ② ①のグラスに氷を入れ、”Green tea”メニューを選択して、湯量を”1”にして抽出します。
- ③ 炭酸水を注ぎ、よく混ぜ合わせて完成です。
カットした柑橘をトッピングすると爽やかな印象に♪

Recipe 14

静岡まろみ焙じ茶で
りんごほうじ茶



[材料(1人分)]

- ・静岡まろみ焙じ茶…70ml
- ・りんご…適量
- ・氷…適量



芳ばしい香りと、お茶本来のまろやかな甘み(まろみ)が感じられる静岡まろみ焙じ茶には、酸味が少なく優しい甘みのりんごを合わせて。ほうじ茶本来の芳ばしく甘い香りが引き立ちます。

[作り方]

- ① グラスにりんごを入れて、フォークなどで潰してよくなじませます。
(すりおろしたりんごを使うとよりジュシーに!)
- ② ①のグラスに氷を入れ、”Tea”メニューを選択して、湯量を”1”にして抽出します。
- ③ よく混ぜ合わせて、薄くスライスしたりんごをトッピングして完成です。

Recipe 15

アールグレイ紅茶で
フルーツティー



[材料(1人分)]

- ・アールグレイ紅茶…140ml
- ・はちみつ…10g
- ・カットフルーツ…適量



ベルガモットが香る、アールグレイ紅茶は、季節のフルーツを使ったフルーツティーがおすすめ。紅茶本来の香りとフルーツが合わさり、華やかな風味が口の中一杯に広がります。

[作り方]

- ① はちみつを入れたカップに”Tea”メニューを選択して、湯量を”4”で抽出します。
- ② ①のカップにカットフルーツを入れてなじませたら完成です。

アレンジコーヒーをもっと楽しむ！ ワンポイントアドバイス

好みの味わいを楽しむ

カプセルのケース表面にUCCがオススメする抽出量と抽出モードが記載されていますが、ご自身のお好みに合わせてアレンジできます。

濃く抽出したい場合は、カプセル表記の湯量から1メモリ少ない湯量で。さっぱりした味わいを楽しみたい場合は、カプセル表記の湯量から1メモリ多く。湯量を変えるだけでも味わいの変化をお楽しみいただけます。さらに、ドリップポッドDP3で新たに搭載された「Strong」モードは、時間をかけてじっくりと抽出するため、湯量を変えなくてもより濃厚な味わいに！



アイスメニューを楽しむ

氷をたっぷり入れたグラスに「Iced」モード（DP2の場合は湯量「I」）で抽出！氷で急速に冷やすことで、香りまで閉じ込めた本格的な味わいに。また、濁りのないクリアな液色になるため、見た目も楽しめます。アイスコーヒーの基本的な淹れ方は10ページでもご紹介しております。お茶や紅茶も、メニューボタンを「Tea」「Green Tea」に変えるだけで、簡単にアイスメニューに！



ミルクメニューを楽しむ

濃いコーヒーにたっぷりのミルクを淹れることで、リッチな味わいをお楽しみいただけます。

- ① ミルクの温度は約60℃を一つの目安にしてみてください。ミルクは温めることで甘みをより強く感じることができますが、温めすぎると特有のにおいが強くなり、臭く感じることも。100mlのミルクだと500Wの電子レンジで約1分くらいです。（※牛乳の量や温度により温める時間は調整してくださいね。）

- ② 口当たりを優しくしたい場合は、フォームミルクがオススメ。空気を抱き込ませてあげるとなめらかになり、より「ミルク感」を楽しめます。ミルクフォーマーは100円ショップなどでも購入できますよ。

UCCミルクカップフォーマー



ドリップポッド カプセル一覧

[1箱12杯入り]

カプセルをもっと詳しく >



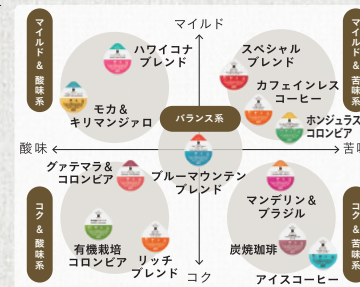
— Premium —



ブルーマウンテンブレンド
苦味・酸味・コクが見事に調和し、ブラウンシュガーのような上品な甘みのある味わい。



ハワイコナブレンド
南国の雰囲気を感じさせる、爽やかで透明感のある味わい。



ホンジュラス&コロンビア
レインフォレスト・アライアンス認証農園産コーヒーを100%使用。持続可能な農法によって育まれた、風味豊かな味わい。



モカ&キリマンジャロ
アフリカで育った相性の良いコーヒー豆をブレンド。フルーティーでなめらかな味わい。



グアテマラ&コロンビア
中南米で育った相性の良いコーヒー豆をブレンド。ダークチョコレートのような甘みとコクがある味わい。



マンデリン&ブラジル
ドライフルーツのような甘み、力強くコク深い味わい。



有機栽培コロンビア
コロンビアで丁寧に有機栽培されたコーヒー豆を100%使用。自然の恵みが詰まった芳醇な味わい。



炭焼珈琲
スモーキーな香りとコク深く、甘い余韻のある味わい。



鑑定士の誇り スペシャルブレンド
なじみがよく、梅プルシロップのような甘みのある、まろやかな味わい。



鑑定士の誇り リッチブレンド
なじみがよく、ローストしたナッツのような香ばささとコクのある味わい。



鑑定士の誇り アイスコーヒー
ダークチョコレートのような滑らかさとすっきりとしたコクのある味わい。



カフェインレスコーヒー
おいしさそのままに、カフェインをカット。豊かな香りとマイルドな味わい。



深蒸し静岡煎茶
世界農業遺産「静岡の茶草場農法」で育てられた茶葉を使用。甘みとまみのある味わい。



静岡まろみ焙じ茶
世界農業遺産「静岡の茶草場農法」で育てられた茶葉を使用。芳ばしとまろやかな甘みのある味わい。



アールグレイ紅茶
ベルガモットの爽やかな香りと紅茶のまろやかさが調和した味わいです。