「シン★工場へ行こう!」密着企画

UCC上島珈琲株式会社の工場へ行こう!

マクドナルドはさまざまなサプライヤー様とともに
日々お客様へおいしいお食事を提供しています。
今回は数あるサプライヤー様の中から、
2026年の「プレミアムローストコーヒー」リニューアルに
尽力したコーヒーのサプライヤーである
UCC上島珈琲株式会社(以下UCC)に着目!
マクドナルドの自慢のコーヒーの、そのおいしさの秘密に迫ります。

サプライヤー様の取り組みをクルーが学ぶ機会を!

「シン★工場へ行こう!」って知ってる?

マクドナルドでは、店舗スタッフがサプライヤー様の工場を訪れる「そうだ、工場へ行こう!」プログラムを実施しています。2024年からは「シン★工場へ行こう!」としてリニューアルしました。製造工程や品質へのこだわりを自分の目で見て学ぶことで、サプライヤー様の取り組みへの理解を深めるとともに、店舗でのフードクオリティ向上につなげています。

UCCってどんな会社?

コーヒーの栽培・調達から研究開発、製造、販売、文化・教育活動まで、コーヒーに関するバリューチェーン全体を手がけています。ジャマイカやハワイに自社農園を持ち、世界各地で事業を展開。生豆の取扱量はアジアでは唯一のトップ10入りを誇ります。世界中で培った知見と徹底した品質管理で、おいしい一杯を支えている会社です。

おいしさの秘密を紐解くインタビュー編

おいしいコーヒーは、妥協しない姿勢とみんなの努力によってつくられているらしい!?

Q UCCさんとマクドナルドの歩みを教えてください!

数十年前から、おいしいコーヒーを届けるために二人三脚で取り組んできました!

2008年に販売開始された「プレミアムローストコーヒー」は、2028年で20周年。この20年間はもちろん、実は2000年代に入る前からのお付き合いなんです。2026年現在は六甲アイランド工場、富士工場、北関東工場の3工場で、「プレミアムローストコーヒー」、「プレミアムローストアイスコーヒー」、「ラテ用コーヒー」を製造し、担当エリアの店舗へ安定して供給しています。

2026年には「プレミアムローストコーヒー」をリニューアルしましたが、実はここ数年は毎年のようにいずれかのコーヒーメニューを進化させてきました。長年のパートナーとして、いつでも変わらないおいしさをお届けするために、品質と味わいの向上に挑戦し続けています。

Q 今回のリニューアルで、「プレミアムローストコーヒー」は何が変わったのですか?

豆本来の力強いコクとキレのある後味へと進化させました。

今回のリニューアルでは、お客様がコーヒーに求める価値を知ることからスタートしました。消費者調査を通じて見えてきたのは、「リラックスしたい」「気分転換したい」「香りを楽しみたい」といったニーズです。それに加え、メインターゲットである40～50代男性の嗜好も参考にしながら味わいを設計。甘みを引き立て酸味を抑えたコーヒーを目指しました。そして試行錯誤を重ねて完成したのが、豆本来のガツンとした力強いコクとキレのある後味の「プレミアムローストコーヒー」です。

"マクドナルドに合ったコーヒー"にすることも意識しました!

マクドナルドでは、コーヒーを片手に会話を楽しんだり、仕事をしたりと、店内でゆっくり過ごすお客様も少なくありません。そのため、購入してすぐに飲まなくても、時間の経過による嫌な酸味ができるだけ出ないように工夫しました。

また、コーヒーはハンバーガーやポテトなどと一緒に注文されることが多いことから、"フードペアリング(食べ物との相性)"も重視しました。開発では、ビッグマック®をはじめとする商品とコーヒーを実際に飲み合わせ、営業や開発、調達部門など、さまざまなメンバーが味のバランスを確認しながら微調整を重ねたんです。

Q リニューアルに向けて取り組む中で苦労したことは?

限られたスケジュールの中で味を見極めていくことです。

焙煎してすぐのコーヒー豆は、味が安定しません。そのため、豆からガスが抜ける過程で味を確認し続ける必要があります。今回の開発時には焙煎直後、数日後、一週間後というように、味覚の方向性を見失わないよう何度も味を確認しました。限られた時間の中で、いかにおいしいコーヒーを届けるか。難しさはありましたが、腕の見せどころだったとも感じています。

Q あらためて、UCCさんのコーヒーに込めたこだわりを教えてください!

すべての工程で妥協しない。みんなで1杯のおいしいコーヒーをつくっています!

コーヒーのサプライヤーとして、私たちが最も大切にしているのは「品質」です。UCCでは、コーヒー豆の契約段階から厳しい品質チェックを行っています。通称「味の番人」と呼ばれる品質検査室では、サプライヤーから届いたサンプルを、生豆の状態、焙煎後の状態、味わいの3段階で検査。品質やグレードが求める基準に合っているかを見極め、その豆を仕入れるかを決めるんです。

また製造現場においても、社内資格「UCCカップテイスター」を持つ担当者たちが、品質チェックを徹底しています。例えば工場への入荷時には全袋に対して受け入れ検査を実施。機械だけでなく、人の五感を生かした官能検査も行うんです。また、製造工程や最終製品でも検査を繰り返し行います。

契約から、工場での受け入れ、製造、最終検査まで、それぞれの担当者が品質のバトンをつないでいく。こうした何重ものチェックによって、いつでも変わらないおいしさが実現できているんです。

UCCカップテイスターとは?

工場で働く全従業員が受ける官能訓練で高い基準をクリアするとともに、専門のトレーニングを修了した人だけが認定される社内資格。コーヒーの品質を見極めるスペシャリストです。

Q 今後の目標をお願いします!

コーヒーで「ほっと」できるお客様をもっと増やしていきたいです!

UCCが目指しているのは、おいしいコーヒーを届けることだけではありません。その価値をより多くのお客様へ広げていくことです。だからこそ、コーヒーを好きな方だけではなく、あまり飲まない方や若い世代にも楽しんでもらえるような新しい提案にも挑戦していきます。

また、製造においては、一つひとつ工程に着目し、よりおいしい味わいを引き出せる新たな手法の模索にも取り組んでいきたいと考えています。
時代とともに変化するお客様のニーズに寄り添いながら、これからもマクドナルドとともに、より多くの方を笑顔にできるコーヒーを目指していきます。

味見のために店舗へ出張!?

UCCでは、営業担当者が定期的に店舗へ足を運び、提供されるコーヒーの品質を確認しています。味はもちろん、濃度や温度、抽出状態などを専用の機器で測定し、気づいた点をより良いコーヒーづくりやオペレーションの改善につなげるのです。工場で製造して終わりではなく、お客様のもとへ届く一杯まで品質を見届ける。その姿勢こそが、安全でおいしいコーヒーを支えています。

♡おいしさの秘密を紐解く工場見学編

一つひとつの工程に、UCCならではのこだわりが詰まっているらしい!?

SMILE編集部がUCC 六甲アイランド工場に潜入！
コーヒーが店舗に届くまでの工程を実際に見ていく中では、
新たな発見がたくさんありました。

発見＆レポート！ コーヒー豆が店舗に届くまで

仕入れ前検査

発見！

コーヒーの品質チェックは工場に入る前から始まっている！

六甲アイランド工場には、全国のUCCの工場で使用するコーヒー豆の契約段階の検査をする専門部署があります。ここで生豆の状態や焙煎後の味・香りを厳しく確認し、検査をクリアした豆だけを仕入れているんです！

受け入れ検査

発見！

「UCCカップテイスター」が全袋を検査し品質を確認！

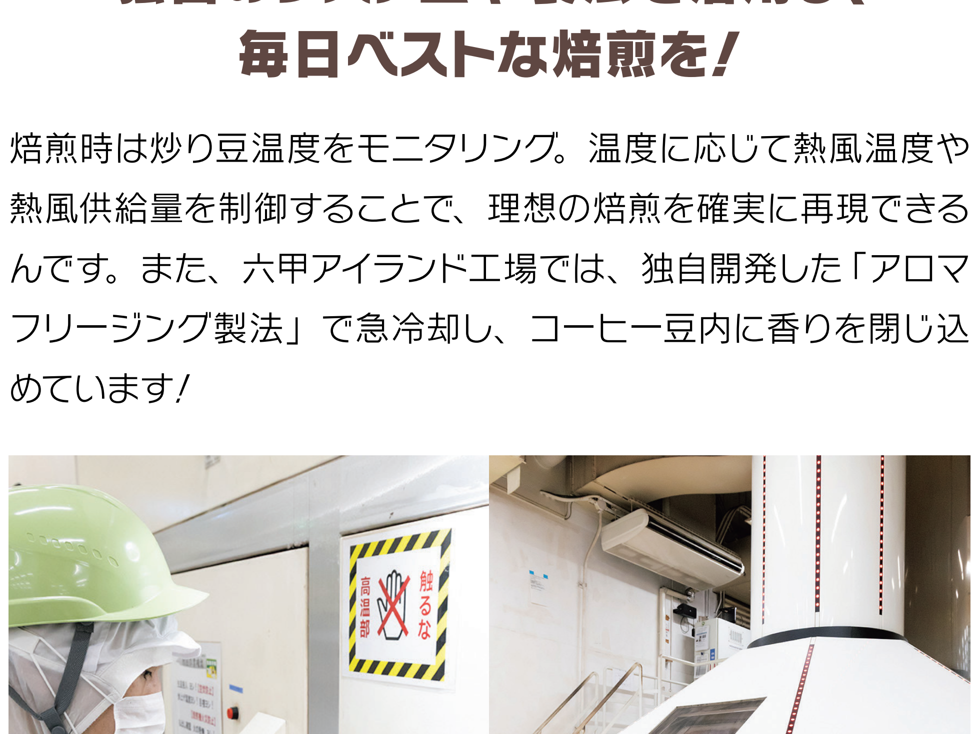
収穫・精製されて各工場に届いた生豆は「UCCカップテイスター」の資格を持つ専門スタッフにより、形・色・大きさ・味・香りが検査されます！

焙煎（ロースト）

発見！

独自のシステムや製法を活用し、毎日ベストな焙煎を！

焙煎時は炒り豆温度をモニタリング。温度に応じて熱風温度や熱風供給量を制御することで、理想の焙煎を確実に再現できるんです。また、六甲アイランド工場では、独自開発した「アロマフリージング製法」で急冷却し、コーヒー豆内に香りを閉じ込めています！



配合（ブレンド）

発見！

数種類の豆を組み合わせて、唯一無二の味わいを実現！

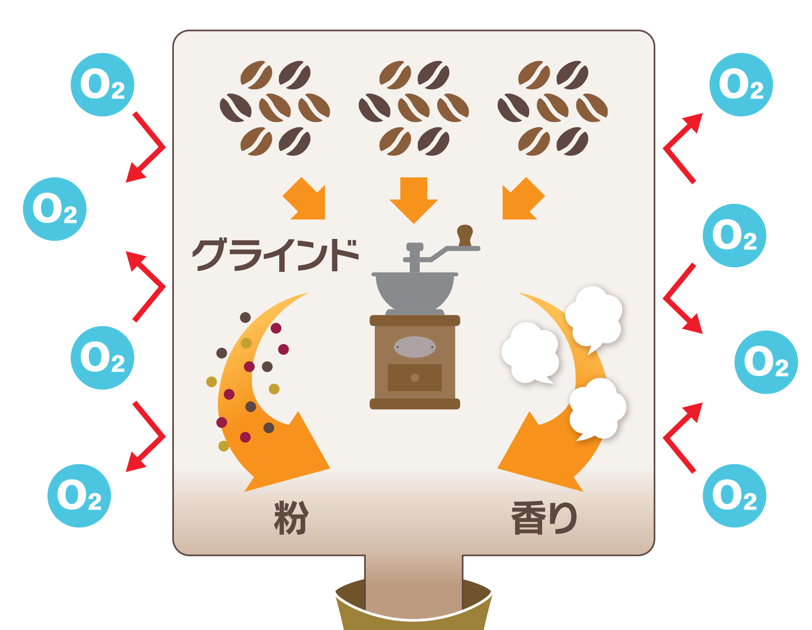
焙煎した数種類のコーヒー豆を、絶妙な比率でブレンド。「プレミアムローストコーヒー」のおいしさは、数ある生産国のうちから数カ国のコーヒー豆をホットとアイス専用に配合しています！

粉砕（グラインド）＆包装

発見！

酸素に触れさせないことで、コーヒーの香りをぎゅっと閉じ込める！

焙煎した豆を、用途に合わせた最適な粒度に粉砕。最も香りが発生する粉砕から包装までの工程は、「スーパーアロマ製法」と呼ばれる完全密封製法を活用。コーヒーのおいしさを損なう酸素を遮断するとともに、豊かな香りをパッケージに閉じ込めています。



製品検査

発見！

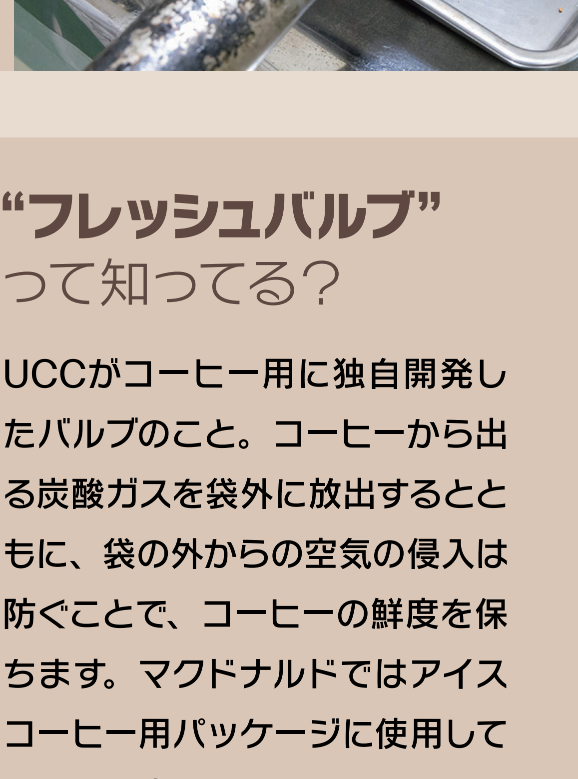
人と機械の力で安全・安心なコーヒーを届ける！

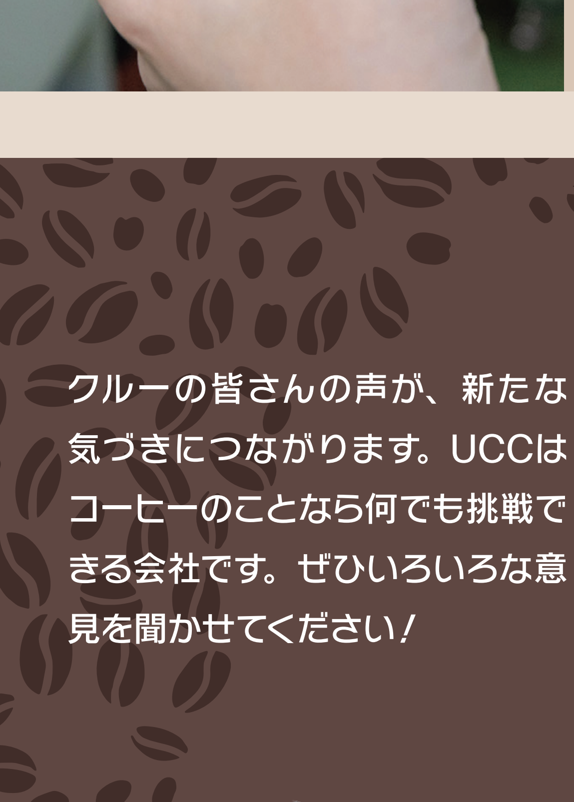
出荷前の最終チェックでも、味や香りの官能検査に加え、特殊な機器での測定も実施。何重もの検査をクリアした安全・安心な製品だけが、店舗に届けられるんです！

昔のコーヒーの
パッケージです！
皆さん覚えていますか？

“単品焙煎”って知ってる？

UCCでは、産地や銘柄ごとに分けて焙煎する「単品焙煎」を採用。豆ごとの個性を見極めながら焙煎することで、本来のおいしさを最大限に引き出しています。

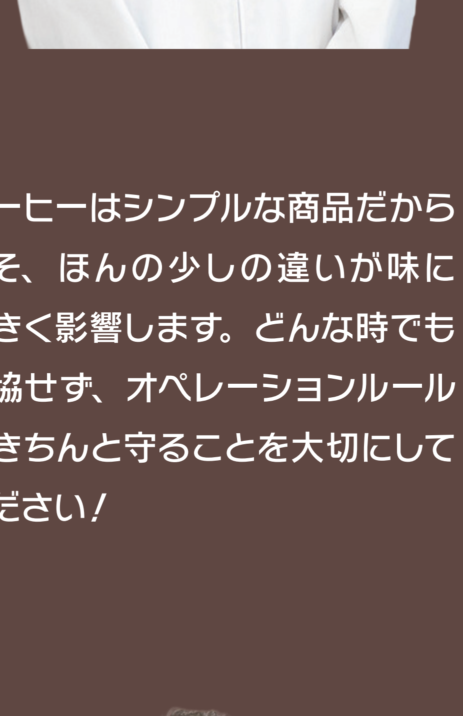


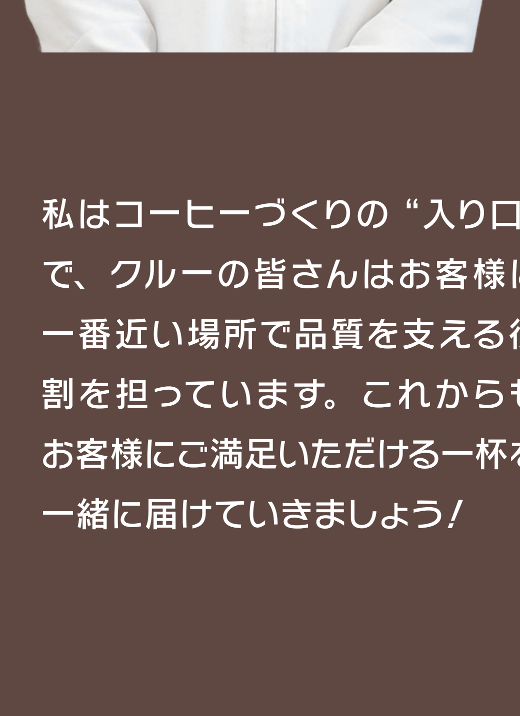


“フレッシュバルブ”って知ってる？

UCCがコーヒー用に独自開発したバルブのこと。コーヒーから出る炭酸ガスを袋外に放出するとともに、袋の外からの空気の侵入は防ぐことで、コーヒーの鮮度を保ちます。マクドナルドではアイスコーヒー用パッケージに使用しているんです。

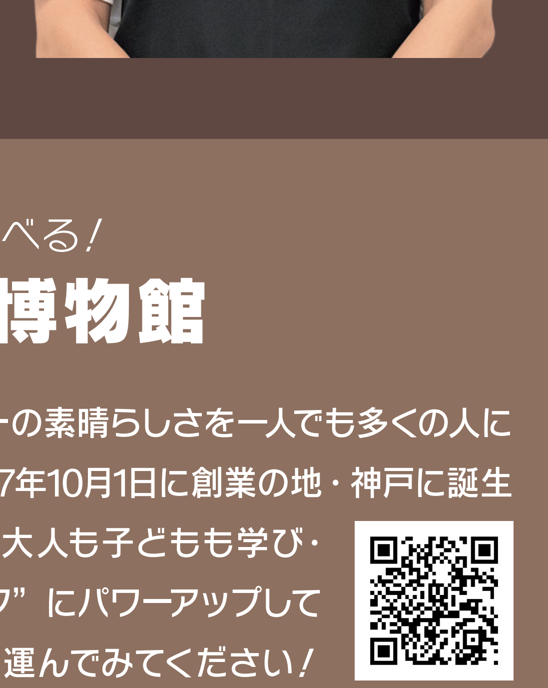
クルーの皆さんの声が、新たな気づきにつながります。UCCはコーヒーのことなら何でも挑戦できる会社です。ぜひいろいろな意見を聞かせてください！





コーヒーはシンプルな商品だからこそ、ほんの少しの違いが味に大きく影響します。どんな時でも妥協せず、オペレーションルールをきちんと守ることを大切にしてください！

私はコーヒーづくりの“入り口”で、クルーの皆さんはお客様に一番近い場所で品質を支える役割を担っています。これからもお客様にご満足いただける一杯を一緒に届けていきましょう！



コーヒーの歴史や文化を学べる！

UCCコーヒー博物館

UCCコーヒー博物館は「コーヒーの素晴らしさを一人でも多くの人に伝えたい」という想いから、1987年10月1日に創業の地・神戸に誕生しました。2026年7月1日には、大人も子どもも学び・楽しめる“コーヒーのテーマパーク”にパワーアップしてリニューアルオープン！ ぜひ足を運んでみてください！

© McDonald's