

いよいよ7月1日、6年ぶりに再開！
大人も子どもも学び・楽しめる“コーヒーのテーマパーク”へ進化した
「UCC コーヒー博物館」館内展示の全貌を公開！

～「コーヒータイプ診断」や高級感溢れるコーヒーラウンジでの「ペアリング」の様子などを初公開、
ここでしか買えないミュージアム限定オリジナルグッズも紹介。7月1日より8・9月分の入館・体験予約受付開始～

UCC ジャパン株式会社

7月1日（水）、6年ぶりに再開する日本唯一※1のコーヒー専門の博物館「UCC コーヒー博物館」（兵庫県神戸市）について、入館チケット（おとな（高校生以上）880円／子ども（小学生・中学生）440円、いずれも税込）でご覧いただける館内展示の全貌をご紹介します。さらに、新設する「コーヒーの科学と未来がわかる体験ラボ」のいちコンテンツである「コーヒータイプ診断」や「コーヒーラウンジ」のイメージ画像を初公開するほか、ミュージアムショップのオリジナルグッズもご紹介します。7月1日（水）より8月・9月分の予約受付を開始しますので、この機会に是非、大人も子どもも学び・楽しめる“コーヒーのテーマパーク”に進化した「UCC コーヒー博物館」へのご来館をご検討ください。

※1 UCC調べ（2026年5月時点）



UCC コーヒー博物館公式 HP はこちら : <https://www.ucc.co.jp/museum/>（事前予約制）

※8・9月分を7月1日正午より販売開始

本ニュースリリースのポイント

1. 大人も子どもも学び・楽しめるコーヒーのテーマパーク「UCC コーヒー博物館」の入館チケットでご覧いただける館内展示全貌公開
2. 「コーヒーの科学と未来がわかる体験ラボ」（新設）のいちコンテンツである「コーヒータイプ診断」詳細初公開、「ミュージアムショップ」オリジナルグッズ初公開！
3. コーヒーのフードペアリングを中心とした特別な体験ができる「コーヒーラウンジ※」（新設）のイメージ画像初公開

※入館予約とは別に予約（チケット購入）が必要です

UCCグループは、パーパス「より良い世界のために、コーヒーの力を解き放つ。」の実現を目指し、コーヒーの新たな可能性を追求し、今までにないコーヒーの価値創造にチャレンジしています。

「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 UCC グループ創業者・上島忠雄の熱い想いから、1987 年 10 月 1 日（コーヒーの日^{※2}）に、創業の地・神戸に誕生しました。コーヒーに関する多岐にわたる情報をカバーした日本唯一^{※1}のコーヒー専門の博物館として、35 年以上にわたり、国内外から延べ 150 万人を超えるお客さまをお迎えし、コーヒーの歴史や文化をはじめ、コーヒーが持つ多彩で奥深い魅力の数々を紹介してきました。

今般のリニューアルでは、コーヒーに関する知の継承・進化・創造を目的に、躯体、内装、外構の工事・改修を実施し、既存展示であるコーヒーの起源、栽培、鑑定、焙煎、抽出、文化など、コーヒーにまつわるあらゆる情報の紹介に加えて、新たに「**コーヒーの科学と未来がわかる体験ラボ**」を新設。さらに、**最高峰のコーヒー体験から、お子さまでも楽しめる 3D ラテアートまで、多種多様なコーヒー体験コンテンツも豊富にご用意**し、「コーヒーのテーマパーク」というコンセプトのもと、コーヒーファンの皆さまはもちろん、コーヒーを普段飲まない方やお子さまでも、学び、お楽しみいただける施設へと進化しました。

リニューアル後の UCC コーヒー博物館のみどころ POINT

従来のコーヒーの起源、栽培、鑑定、焙煎、抽出、文化など、コーヒーにまつわるあらゆる情報の展示紹介に加えて、以下の 2 点がパワーアップ！

① **コーヒーの科学と未来がわかる体験ラボ**

UCC の研究開発の知見を活かしたコーヒーの「サイエンス」と、「サステナビリティ」を紐解く体験型展示が登場します。

② **最高峰のコーヒー体験から、お子さまでも楽しめる 3D ラテアートまで、多種多様なコーヒー体験コンテンツ**

～**コーヒーの価値観が変わるペアリング体験、ペーパードリップ、ブレンドづくり、焙煎、3D ラテアート体験など**～

UCC グループのコーヒーのプロフェッショナルによる、コーヒーのフードペアリングを中心とした体験プログラムを提供する「**Lounge (ラウンジ) by UCC COFFEE ACADEMY**」が新たに誕生。さらに、ペーパードリップ、ブレンドづくり、3D ラテアート体験を提供する「**Cube (キューブ) by UCC COFFEE ACADEMY**」も新設。そのほか、手網焙煎体験や、コーヒーの試飲など、コーヒー初心者の方やお子さまも一緒にお楽しみいただける体験コンテンツを豊富にご用意しています。

詳細は 5 月 12 日配信のニュースリリースもご覧ください：<https://www.ucc.co.jp/company/news/2026/rel260512.html>

※2 全日本コーヒー協会が 1983 年より 10 月 1 日を「コーヒーの日」として提唱。その後、日本における啓蒙活動に世界が賛同し、2014 年 3 月開催の ICO 理事會において 2015 年 10 月 1 日が「国際コーヒーの日」と定められる。2026 年 3 月 10 日には、国連総会で 10 月 1 日を国連の記念日として「国際コーヒーデー」と定める決議が採択されるなど、今日では日本のみならず世界各国で記念行事や啓蒙活動が行われている。

【大人も子どもも学び・楽しめるコーヒーのテーマパーク「UCC コーヒー博物館」の入館チケットで体験いただける 10 のコンテンツ公開！（順路順）】

～コーヒーの起源から、「一杯のコーヒーが私たちに届くまで」の旅路、そしてコーヒーの未来まで、体験コンテンツや多彩な展示品をご用意しています～

* 入館チケットはおとな（高校生以上）880 円/こども（小学生・中学生）440 円、いずれも税込



外観・入口

ウッドデッキや南国の植栽に彩られた外観が、新しさと温かみのある雰囲気 연출し、コーヒーを愛する多くのお客さまをお迎えします。ガラス張りの温室では本物のコーヒーの木を育てており、まるでコーヒー農園にいるかのような空間を体験いただけます。

1. 起源

今日ではいつでもどこでも楽しめるコーヒーですが、かつてイスラム寺院で厳しい管理下に置かれ、持ち出しを固く禁じられた貴重品だった時代もありました。知られざる、山あり谷ありのコーヒー伝播の歴史、軌跡をご紹介します。

2. 栽培

コーヒーは一本の苗木から収穫まで、多くの手間ひまをかけて栽培される「農作物」です。植物としての側面を知ることで、コーヒーのおいしさへの理解も深まります。

3. 鑑定

安心・安全なコーヒーをお届けするためのコーヒー鑑定士による厳しい品質チェックをご紹介します。

4. 焙煎

コーヒーの味を決める重要な工程、焙煎。焙煎機や焙煎技術について、をご紹介します。

5. 抽出

淹れ方で味わいが変わるのもコーヒーの楽しみのひとつ。見た目にも楽しい世界のコーヒー器具を多数展示しています。

6. UCC ヒストリーエリア (リニューアル)

日本、アジア、欧州、オセアニア、北米を含むグローバルなネットワークで、生産国での栽培から原料調達、研究開発、焙煎加工、販売、品質保証、そして、文化、教育に至るまでを一貫して手がける独自の事業モデルを構築している UCC グループ。その歩みについて、UCC グループ創業者・上島忠雄の想いからご紹介します。

7. 文化

コーヒーは、いつの時代も人々に愛され、切手や音楽、小説などに数多く登場してきました。生活を彩るコーヒーと、その文化をご紹介します。おいしさを華やかに演出するコーヒーカップのコレクションの展示も必見です。

8. 未来 (コーヒーの科学と未来がわかる体験ラボ) ~新設~

コーヒーの未来をテーマに、UCC の研究開発部門である UCC イノベーションセンターが最新の技術開発や研究を通じて発見した新しいコーヒーの魅力「サイエンス」としてご紹介します。あわせて、2050 年問題などと言われるように、さまざまな課題を抱えるコーヒーについて、来館された方々とともにこの先も「コーヒーのあるあたりまえの未来」を創りたいという想いを込めた「サステナビリティ」コーナーもご用意しています。未来エリアのナビゲーターである「コーヒー博士」のナビゲートのもと、ハンズオン (触ることができる) 展示を多数取り入れており、お子さまでも楽しみながら学び・体感・体験いただけます。

未来エリアの最後には、コーヒー好きの方はもちろん、普段コーヒーを飲まない方やお子さまにもお楽しみいただける体験型コンテンツ「コーヒータイプ診断コーナー」をご用意しています。

「どちらの香りが好き?」「唐揚げにレモンはかける?」といった簡単な質問への回答を診断カルテに記入し、完成したカルテを「コーヒー博士が開発した診断装置」に入れると「コーヒーモンスター」が登場します。各コーヒー生産国の味覚や文化、名所などの特徴を取り入れてデザインしている「コーヒーモンスター」は、性格などの設定にも細かなこだわりを詰め込んでおり、コーヒーの世界をより身近に感じていただけます。「コーヒーモンスター」のスタンプもご用意しており、カルテの裏面に押して来館記念としてお持ち帰りいただけます。診断結果で選ばれた「My コーヒーモンスター」のスタンプを押すことで、今後のコーヒー選びのヒントとしてもご活用いただけます。



9. テイスティングコーナー

1日4回、時間限定にて月替わりでコーヒーを無料試飲いただけます。

10. ミュージアムショップ*

今回のリニューアルで3倍に増床したミュージアムショップでは、オリジナルグッズの取り揃えも大幅に拡充しました。UCC コーヒー博物

館来館の余韻や思い出（学び・感動・体験）に繋がる場として、記憶を形にして持ち帰ってほしいという思いを込めて1つ1つセレクトしています。*ショップは博物館入館予約なしでもご来店いただけます。



おすすめオリジナルグッズ一部ご紹介

製品名	特徴	価格（税込）
COFFEE MUSEUM BLEND （豆／粉／ワンドリップ 各種）	ー日本に根付いたコーヒー文化の歴史を味わうー UCC コーヒー博物館でしか買えない、特別なブレンド。	豆・粉：1,220 円 ワンドリップ：240 円
UCC コーヒー博物館 リーフクッキー	神戸発の老舗洋菓子ブランド「モロゾフ」さまのスイーツが、 UCC コーヒー博物館のオリジナルデザイン缶で登場！ 「COFFEE MUSEUM BLEND」との、至福のペアリングを お楽しみください。	990 円
オリジナルグッズ （UCC ミルクコーヒー デザイン）	コーヒースプーン、エコバッグ、ペンポーチ、靴下、マイボト ル、そして、巨大抱き枕まで。思わず笑顔になる楽しいデザ インのグッズを取り揃えています。	550 円（靴下）～ 4,400 円（抱き枕）
コーヒーの苗木	UCC コーヒー博物館での思い出と共に持ち帰る、小さな 「コーヒーノキ」。いつか花が咲いて実が成るかもしれませ ん。	550 円

このほか、おなじみの UCC 製品がミニチュアチャームになったカプセルトイ（1回 400 円、全 5 種）も 7 月中旬発売予定です。

さらに、UCC コーヒー博物館ならではの多彩な体験コンテンツもご用意しています。※入館予約とは別に予約（チケット購入）が必要です

1. Lounge by UCC COFFEE ACADEMY（コーヒーラウンジ）

UCC グループのコーヒーのプロフェッショナルによる、コーヒーのフードペアリング^{※3}を中心とした、お客さまの記憶や心に残る体験プログラムを実施します。上質な空間で、コーヒーに対する価値観が変わる新たな発見ができる、特別な時間をご提供します。

※展示エリアのご見学もされる場合は、別途入館チケットの事前予約購入が必要です



■イントロダクションコース ～ブレンドとペアリングを味わい、感じる特別体験～

（価格 2,200 円（税込）／所要時間目安 25 分）



複数の産地のコーヒー豆を、割合を決めて配合する「ブレンド」。単一の産地を味わうストレートコーヒーでは出せない風味を創り出し、無限に広がる味わいの可能性を楽しめる点が大きな魅力です。一方で、その身近さから、普段はあまり意識されていない存在かもしれません。

「イントロダクションコース」では、そんな身近だけど奥深い「ブレンド」の魅力を再発見いただけるコースです。はじめに 3 種類の産地をブレンドした「UCC コーヒー博物館オリジナルブレンドコーヒー（COFFEE MUSEUM BLEND）」を試飲した後、そのブレンドを構成する 3 種類のコーヒーを個別に味わい、ブレンドとストレートそれぞれの違いを体感いただけます。次に、3 種類のコーヒーそれぞれのおいしさを引き立てるフード・スイーツのペアリングを体験いただき、味わいの変化や広がりをお楽しみいただけます。最後には、再度ブレンドコーヒーと最適なペアリングをお楽しみいただき、“分解したコーヒー”と“完成されたブレンドコーヒー”その両方にペアリングを重ね、違いを感じることで、味の重なりや奥深さを実感できる特別な体験をご提供します。

■ディスカバリーコース ～コーヒーの様々な個性を知り、自分の好みを見つける特別体験～

(価格 3,300 円 (税込) / 所要時間目安 45 分)



コーヒーは、コーヒーチェリーと呼ばれる果実の種子をとりだし加工している飲み物で、産地や品種、精製方法の違いによって、フルーツのような香りや、やさしい甘みなど、驚くほど多彩な個性を持っています。

「ディスカバリーコース」では、そんなコーヒーの多様な香りや味わいを感じていただけます。個性豊かなコーヒーをテイastingし、感じた印象をもとに、自分好みのコーヒーとの出会いを実現します。正解を学ぶのではなく、自分の感覚で“好き”を見つけていくことで、日常の中でコーヒーを愉しむ幅が広がります。さらには、それぞれのコーヒーと、フード・スイーツのペアリングも体験いただき、香りと味わいの発見ができる、特別な時間をご用意しています。

詳しくはこちら：<https://www.ucc.co.jp/museum/experience/#experience-lounge-title>

※3 コーヒーのフードペアリングとは・・・コーヒーと相性の良いフードやスイーツを選び、食べ合わせることでコーヒー本来の味わいや食べ合わせた物のおいしさをより引き立たせること。

2. Cube by UCC COFFEE ACADEMY (ワークショップルーム)

(価格 1,650 円 (税込) / 3D ラテアート体験) ～)

初心者からコーヒーを仕事にしたい人まで体系的に学べるコーヒー専門の教育機関「UCC コーヒーアカデミー」の一部機能を体験できる場として、多彩なコーヒーセミナーを体験いただけるコーナー。ペーパードリップ体験や、オリジナルブレンドを作ることができるブレンドづくり体験、見た目もキュートな 3D ラテアート体験など、コーヒー初心者の方やお子さまもお楽しみいただける体験セミナーをご用意しています。コーヒーの楽しさを五感で体験でき、思い出づくりにも。



詳しくはこちら：<https://www.ucc.co.jp/museum/experience/#experience-cube-title>

※展示エリアのご見学もされる場合は、別途入館チケットの事前予約購入が必要です

3. Studio by UCC COFFEE ACADEMY (焙煎体験ルーム)

(価格 2,750 円 (税込) / 所要時間目安 30 - 50 分)

五感で楽しみながらコーヒーを自分色に焼き上げる！自分だけのコーヒーづくりができる焙煎体験セミナーを随時開催しています。(展示エリア内の部屋での開催のため、ご参加には「Studio：コーヒー焙煎体験チケット」と「入館チケット」の両方の事前予約購入が必要です。)



詳しくはこちら：<https://www.ucc.co.jp/museum/experience/#experience-studio-title>

UCC グループは、パーパス「より良い世界のために、コーヒーの力を解き放つ。」の実現を目指し、UCC コーヒー博物館、UCC イノベーションセンター、UCC コーヒーアカデミー、UCC 神戸本社という UCC グループが創業以来培ってきた「知」と「技」の創造基地「UCC 神戸コーヒービレッジ」から、ますますコーヒーの魅力を一人数多くの方にお伝えできるように、連携してまいります。

【UCC コーヒー博物館の概要】



【名称】 UCC コーヒー博物館 (運営：UCC ジャパン株式会社)

【名誉館長】 上島 達司 (UCC ジャパン株式会社 代表取締役会長)

【館長】 栄 秀文

【開館日】 1987 年 10 月 1 日

【所在地】 〒650-0046 神戸市中央区港島中町 6-6-2

※最寄駅はポートライナー「南公園」駅徒歩 1 分。駐車場はお近くのパーキングをご利用ください。

【ホームページ】 <http://www.ucc.co.jp/museum/>

【概要】「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 UCC グループ創業者・上島忠雄の熱い思いから、1987 年 10 月 1 日 (コーヒーの日) に、創業の地である神戸に誕生。エスカレーターで展示室 1 へ上がると、展示室 7 までアトリウム (吹き抜け空間) を取り巻くように、らせん状に傾斜した通路になっており、ゆるやかな傾斜を下るだけで見学できます。コーヒーの起源、



Every coffee, every moment

栽培、鑑定、焙煎、抽出、文化、そして未来をテーマに、コーヒーにまつわるあらゆる情報を映像やハンズオン展示などを通じて分かりやすく伝えています。また、「Lounge by UCC COFFEE ACADEMY」や「Cube by UCC COFFEE ACADEMY」、テイスティングコーナーなどの体験コーナーを通して、五感を通じて奥深いコーヒーの世界を体感できます。

【入館料】 おとな（高校生以上）880円（税込）／子ども（小学生・中学生）440円（税込）

※その他、割引詳細はHPをご覧ください。 ※事前予約制

【開館日時】 水曜～日曜／10～17時（月・火曜は休館日、ただし祝日は開館します。詳しくはHPをご覧ください）

※ミュージアムショップは入館予約不要（入館料不要）でご覧いただけます。

※「Lounge」「Cube」「Studio」はそれぞれ入館予約とは別に予約（チケット購入）が必要です。入館予約（入館チケット）には含まれていません。

※館内完全キャッシュレスとなっております。（クレジットカード、交通系電子マネーなど）

■関連 URL

UCC コーヒー博物館 HP : <https://www.ucc.co.jp/museum/index.html>

コーヒーをもっと知りたい方へ

UCC コーヒーアカデミーHP : <https://www.ucc.co.jp/academy/>（神戸・東京）

UCC コーヒーアカデミーYouTube : https://www.youtube.com/channel/UCGRsibrMiwNbt7gQ_kEJsQ

■UCC グループについて

UCC グループは 1933 年の創業以来、生産国での栽培から、原料調達、研究開発、焙煎加工、販売、品質保証、そして、文化、教育に至るまでを一貫して手がける独自の事業モデルを構築してきました。2024 年 12 月期の売上高は 3,979 億円にのぼり、日本、アジア、欧州、オセアニア、北米を含むグローバルなネットワークで事業を推進しています。

「より良い世界のために、コーヒーの力を解き放つ。」というパーパスのもと、2040 年までのカーボンニュートラル実現やサステナブルなコーヒー調達の推進を掲げ、持続可能な社会の実現と事業成長を両立させる活動を加速させています。また、世界初の缶コーヒーの開発、教育機関「UCC コーヒーアカデミー」やコーヒーの知を継承・創造する「UCC コーヒー博物館」の運営、さらにコーヒーを“飲む”から“食べる”へ進化させた『YOINED』、世界初となる「水素焙煎コーヒー」の量産開始など、既存の枠にとらわれない独自の価値創造に挑戦し続けています。

【本件に関する一般のお客さまからのお問い合わせ先】

UCC コーヒー博物館 〒650-0046 神戸市中央区港島中町 6-6-2 MAIL : museum@ucc.co.jp

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

UCC ジャパン株式会社 サステナビリティ経営推進本部 コーポレートコミュニケーション課

〒650-8577 神戸市中央区港島中町 7-7-7 TEL : 078-304-8813 MAIL : ucc-pr@ucc.co.jp

プレスルーム : <https://www.ucc.co.jp/company/pressroom/>



Every coffee, every moment



**Every coffee,
every moment**

コーポレートメッセージ「Every coffee, every moment」は、
コーヒーがもたらす最高の瞬間のために、コーヒーの全てを追い求める、という
私たち UCC グループからのメッセージが込められています。