

**即時解禁**

<報道関係者各位>

2016年11月4日

「コーヒー豆の大冒険」広報事務局

コーヒーの“カップから農園まで”の長旅を  
“からくり装置”で描いたショートムービー  
「コーヒー豆の大冒険」を公開！



UCC 上島珈琲株式会社は11月4日（金）、UCCが取り組む「カップから農園まで」をからくり装置で紹介するショートムービー「コーヒー豆の大冒険」を公開しました。

本ムービーでは、日本のはるか遠く、地球の裏側で元気に育ったコーヒーの実がおいしいコーヒーになるまでの長旅を、コーヒー豆を主役に描いています。装置には本物のコーヒー豆を使用。コーヒー豆の目線で大冒険の様子を歌ったオリジナルソングがBGMに使用されています。



「コーヒーの大冒険」特設ページ：<http://www.ucc.co.jp/enjoy/adventure/>

YouTube 動画 URL：<https://www.youtube.com/watch?v=GOZfVmAqQeo>

**【本件に関する お問い合わせ先】**

「コーヒー豆の大冒険」広報事務局（オズマピーアール内）

担当：三樹

Mail：[mitsugi@ozma.co.jp](mailto:mitsugi@ozma.co.jp)

## 資料

### ● 「コーヒー豆の大冒険」のポイント

#### ○ カップから農園までのコーヒーの冒険を「からくり装置」で誰にでも分かりやすく再現

本動画は、UCCが取り組む「カップから農園まで」を、からくり装置（ループ・ゴールドバーグ・マシン<sup>(\*)</sup>）で再現したショートムービーです。直営農園で苗木を育てるところから一杯のコーヒーになるまで、コーヒーに関するあらゆる事業を展開しているUCCは、本動画において、コーヒーの実の収穫から、厳しい品質チェックを経て日本のお客様のもとに届くまでのコーヒーの長い旅を、からくり装置に取り込んで表現しています。装置には本物のコーヒー生豆を使用し、冒険をするにつれて焼かれたり挽かれたりと、実際に豆におこる変化も再現しています。

<sup>(\*)</sup>ループ・ゴールド・バーグマシンとは？

アメリカの漫画家、ループ・ゴールドバーグが1910年に考案した連鎖反応する機械的装置。日本では「ピタゴラ装置」という名称で浸透しています。

#### ○ 摘み取られてから飲まれるまでを歌ったオリジナルソング

本動画では、コーヒー豆の目線で大冒険を歌ったオリジナルソング使用しており、長旅の様子を盛り上げています。

元気に育った僕たちは  
車に揺られて出発さ  
港にたどり着くためには  
仲間の助けが必要さ

大きな船に乗り  
広い海を渡り  
荒波を越えて  
あなたに飲まれたい

大きな建物が待つ  
見たことも無い異国の地  
厳しいチェックを乗り越えて

迎える難関だ  
じっくり焼かれて  
僕らは香ばしく  
こんがりと色を変えて  
さあ！ラストスパートだ！

ミルミル香り立つ  
あなたの笑顔が見たくて  
姿を変えるんだ美味しいコーヒーに

たくさんの仲間に支えられて  
笑顔のコーヒータイム♪

## 資料

### ● 「コーヒー豆の大冒険」ダイジェスト

各カットの素材は以下の URL からダウンロードいただけます（11/11 まで）

<https://goo.gl/dd73S8>（パスワード：adventure）

#### 【①コーヒーチェリーの収穫】



真っ赤に実ったコーヒーの実を  
ていねいに摘み取ります

#### 【④コンテナ船に乗って】



麻袋に詰められたコーヒー豆は  
日本を目指し、長い船旅に出ます

#### 【②実から生豆へ】



皮や果肉を取り除き、乾燥・脱穀して  
コーヒーの生豆を取り出します

#### 【⑤品質チェック（工場受入前）】



日本のコーヒー鑑定士に認められたコーヒ  
ー豆だけが工場への入荷を許可されます

#### 【③品質チェック（輸出前）】



産地での品質検査に合格した  
コーヒー豆だけを船積みします

#### 【⑥品質チェック（製造時）】



工場での加工製造時も  
厳しい目が光っています

## 資料

### 【⑦豆に適した焙煎】



豆の種類ごとに最適な温度と時間で別々に焙煎します（単品焙煎）

### 【⑨パッケージへ】



粉にしたコーヒー豆は新鮮なうちに袋に充填され、皆様のもとに届きます

### 【⑧ブレンドして粉碎】



豆の持ち味を最大限に引き出すブレンドの後、挽いて粉にします

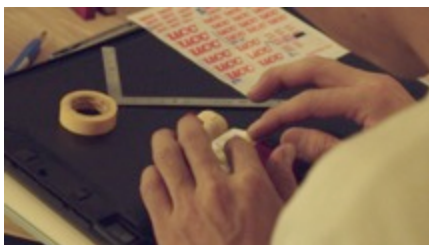
### 【⑩笑顔のコーヒータイム♪】



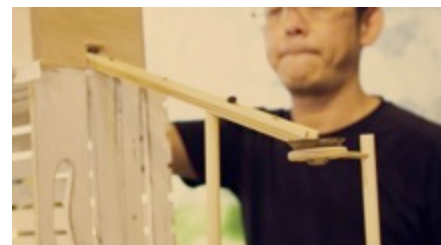
ほっこり笑顔がこぼれる  
コーヒーのひと時をお楽しみ下さい

## ● 「コーヒーの大冒険」制作秘話

「コーヒー豆の大冒険」は、4日間の組み立て・撮影を経て完成しました。一粒ごとに形が異なるコーヒー豆は素直に転がってくれず、真夜中を超えてからくり装置の試行錯誤が繰り返されました。



装置に使用した小物はすべてハンドメイドで作られました。



「豆オーディション」を行って転がりをチェック！理想的な動きをする豆はなかなか見つかりません。

## 資料



装置はすべてアナログ！  
ぴったりのタイミングになるよう、  
微調整を繰り返します。



「おいしい～、もう1回いきましょう！」の  
セリフが何回も出るのは、  
からくり装置の撮影ならではの。



一粒も取りこぼさないように・・・！  
バケツから生豆が投下されるシーンは  
特に苦戦しました。



いよいよ集大成のコーヒーの抽出。  
みんなに見守られてのハンドドリップは、  
なかなか難しいものです。

メイキング動画 URL : <https://www.youtube.com/watch?v=oMWYXxFv3Xo>

画像素材は以下の URL からダウンロードいただけます (11/11 まで)

<https://goo.gl/dd73S8> (パスワード : adventure)

### 【本件に関する お問い合わせ先】

「コーヒー豆の大冒険」広報事務局 (オズマピーアール内)

担当 : 三樹

Mail : [mitsugi@ozma.co.jp](mailto:mitsugi@ozma.co.jp)