



# UCC コーヒーアカデミー



神戸校  
Since 2007

東京校  
Since 2015

## メインコース

- はじめてのコーヒーセミナー【神戸校限定】  
博物館見学&ペーパードリッパ練習(2時間)
- 体験コーヒーセミナー【東京校限定】  
東京校施設見学&ペーパードリッパ練習(1.5時間)
- ベーシックコース  
歴史、コーヒーの基礎、抽出実習など(計12時間)
- プロフェッショナルコース  
さらに知識や技術を深める内容(計24時間)

## 随時開催

- スペシャリストコース  
鑑定士、バリスタコースなど
- 特別セミナー  
話題のテーマにて開催
- 海外研修ツアー  
産地体験ツアーなど

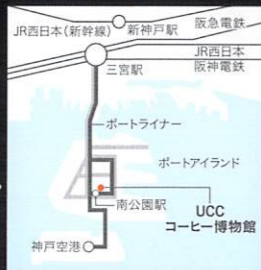
詳しくは、UCCコーヒーアカデミーのホームページをご覧ください。  
<http://www.ucc.co.jp/academy/>  
 神戸校 〒650-8577 神戸市中央区港島中町7-7-7 TEL: 078-302-8288  
 東京校 〒105-8577 東京都港区新橋6-1-11 Daiwa御成門ビル1F  
 TEL: 03-5400-5705

## UCCコーヒー博物館 ご利用案内

- 開館時間…10:00~17:00(入館は16:30まで)
- 休館日…毎週月曜日(月曜祝日の場合は翌日)・年末年始
- 入館料…大人(高校生以上) 300円/団体(20名以上) 240円  
シニア(65歳以上) 150円/中学生以下 無料  
障がい者(介添人1名まで同額) 150円  
※シニア・障がい者の方は証明できるものをご提示ください。

## 交通アクセス

- JR・阪急・阪神電鉄ご利用の場合**  
各線「三宮」で下車し、ポートライナー「三宮」から「北埠頭行き」に乗り、「南公園駅」下車。南公園駅の改札を出て直進し、出口を右折し、歩道橋を降りてすぐ、徒歩1分。  
(三宮駅~南公園駅間の所要時間:約13分)
- 神戸空港ご利用の場合**  
ポートライナー「神戸空港」から「三宮行き」に乗り、「市民広場駅」で「北埠頭行き」に乗り換え、次の「南公園駅」で下車。徒歩1分。
- 新幹線(新神戸駅)ご利用の場合**  
新神戸駅から神戸市営地下鉄で「三宮」へ。ポートライナーに乗り換え、「南公園駅」下車。徒歩1分。



※駐車場はございません。お車でご来館の場合は近隣の有料駐車場をご利用ください。

## UCCコーヒー博物館

〒650-0046 神戸市中央区港島中町6-6-2  
 TEL:078-302-8880 FAX:078-302-8824  
<http://www.ucc.co.jp/museum/>

## 体験コーナー/ショップ

# コーヒーのあるココロ豊かな暮らし。あなたも気軽にはじめてみませんか。

### 焙煎体験 有料・事前申込必要

世界で唯一のオリジナルコーヒーを作ってみませんか?  
 コーヒーの焙煎をご自身で体験できます。手網を使って焙煎したコーヒー(約100g)をお持ち帰りいただけます。

◎参加費用/お一人様1,000円 ◎開催時間/13:30~14:30

※お申し込みは当館HPから <http://www.ucc.co.jp/museum/>  
 詳しくは当館(TEL:078-302-8880)までお問い合わせください。



▲ 焙煎キット



### ミュージアムショップ

UCCコーヒー博物館オリジナルのコーヒーやグッズ、書籍など、コーヒーに関連するアイテムを数多く取り揃えています。



▲ コーヒーの木



▲ 麻袋入りコーヒー



▲ ミニ樽

### コーヒークイズ Q&Aコーナー

館内展示の中から出題されるクイズに挑戦すると、顔写真入りのコーヒー博士認定証がもらえます。



▲ コーヒー博士認定証



### テイスティングコーナー

コーヒーの香りや味を比較するテイスティング。月ごとのテーマに応じて、2種類のコーヒーをご試飲いただけます。それぞれのコーヒーの違いをぜひお楽しみください。



### 喫茶室

## UCC Coffee Road コーヒーロード

UCC直営農産園産コーヒーから世界のスペシャルティコーヒーまで、お好みの器具で抽出したコーヒーをお楽しみいただける喫茶室。また、一般の店頭には並ぶことのない貴重なコーヒー豆の販売も行っております。(喫茶室だけのご利用も可能です)



- コーヒー 1杯…420円~
- 豆 100g…500円~

◎営業時間/10:00~18:00(ラストオーダーは17:30まで)  
 席数 28 TEL:078-302-8823



# UCC コーヒー博物館

# UCC COFFEE MUSEUM FLOOR GUIDE

UCCコーヒー博物館フロアガイド

「コーヒーの素晴らしさを一人でも多くの人に伝えたい」

創業者・上島忠雄の熱い想いを実現するため

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したコーヒー専門の博物館。

コーヒーの歴史や文化をはじめ、

コーヒーが持つ奥深い魅力の数々をご紹介します。

世界中で愛飲されているコーヒーの物語をぜひお楽しみください。

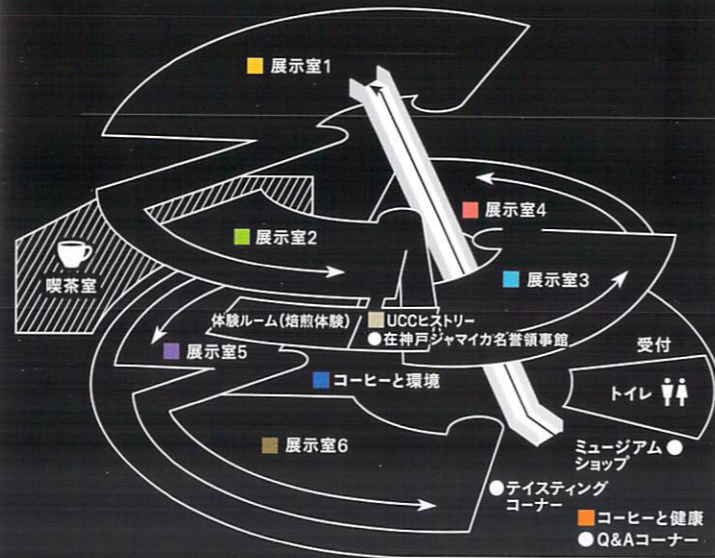
## スロープを利用した展示室

エスカレーターを昇ると、ゆるやかなスロープを下りながら、展示室1から展示室6までの各展示室を順序良く見学できる構造です。



アトリウムではコーヒーの粉を塗り込んだ手漉き和紙で、4本の光の柱を制作。コーヒーを育む地球の息吹を感じさせるアートワークがお客さまをお迎えします。

『香風』堀木エリ子作



## ■ 展示室 1 起源

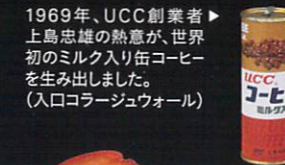
エチオピアで発見されたコーヒーが、世界で愛される飲み物になるまでの壮大な歴史を紹介しています。



▲エチオピアの伝統的な習慣であるカリオモン(コーヒーセレモニー)で使う道具をご覧ください。

## ■ 展示室 2 栽培

大切に育てられるコーヒーの木々。栽培の様子から収穫されたコーヒーが生豆になるまでをご覧ください。



1969年、UCC創業者▶上島忠雄の熱意が、世界初のミルク入り缶コーヒーを生み出しました。(入口コーラージュウォール)



▲コーヒーチェリーと呼ばれるコーヒーの実。大きなコーヒーチェリーの模型で、コーヒーの実の構造を楽しく学べます。

## ■ 展示室 3 鑑定

香りや味を厳しく検査するブラジルのコーヒー鑑定を中心に、コーヒー生豆が消費国へ旅立つまでの工程を紹介しています。



▲生豆の詰められた麻袋が、どれほど重いかを体感してください。

## ■ UCCヒストリー

懐かしい歴代の製品。UCCの歴史がご覧いただけるコーナーです。



## ■ コーヒーと健康

コーヒーをもっとおいしく健康に。健康ライフのお役立ち情報コーナーです。



## ■ 展示室 4 焙煎

生豆が焙煎、ブレンドされ、馴染みのある製品へ加工される様子を分かりやすくご紹介するコーナーです。



▲焙煎機やサイフォンなど、かつて使われていたさまざまな器具を展示しています。

## ■ 展示室 5 抽出

コーヒーをおいしく入れる基本からアレンジメニューまで。コーヒーの楽しみ方が広がる情報をご覧ください。



## ■ 展示室 6 文化

切手や音楽、小説などにも数多く登場してきたコーヒー。生活を彩るコーヒー文化をお楽しみください。



世界最古のコーヒー切手や珍しいコーヒーカップなど、コーヒー文化を巡る展示物の数々。

## ■ コーヒーと環境

自然と人にやさしいコーヒー作りやコーヒー抽出カスの脱臭効果などを紹介しています。

