

## 『UCCブルボンポワントゥ（豆）100g』製品概要

製品名	UCCブルボンポワントゥ（豆）AP100g
製品特長	「ポワントゥ」はフランス語で「尖がった」の意味。その名の通り、通常のコーヒー豆が丸みを帯びた形状をしているのにくらべ、豆の先が尖った形状をしています。甘味が強く非常に香りが高いのが特長です。ブルボンポワントゥ固有の特質として、現在流通しているアラビカ種のコーヒー豆に比べて、カフェインの含有量がほぼ半分の0.6%です。（日本食品分析センター調べ）
製品内容	(1) ブルボンポワントゥ（豆）100gプレミアムパッケージ (2) 小冊子「ブルボンポワントゥ2008」 （※この2点を専用の手提げ袋に入れて提供します）
希望小売価格	7,350円（税込）
販売期間	2008年6月5日（木）から予約受付開始（限定2,000個発売） （一部UCC直営店舗については、6月6日（金）から予約受付開始）
購入方法	完全予約販売 (1) UCC直営15店舗（※別紙店舗一覧掲載）にて予約販売 (2) ボワシエ 大丸東京店にて予約販売 (3) インターネットによるオンライン通販（別紙アドレス参照）
お支払い方法	(1) UCC直営店舗は現金・クレジットカード(店頭購入での代引き発送は不可) (2) インターネットはクレジットカード・代金引換・銀行振り込み
お問合せ番号	(078) 304-8952<お客様担当>
予約受付	(1) オンラインショップ:UCCいっぴん珈琲ホームページ <a href="http://www.ucc-ippin.jp/">http://www.ucc-ippin.jp/</a> ※6月5日（木）午前11:00より受付開始  (2) 販売店舗:  <ul style="list-style-type: none"> <li>● ボワシエ 大丸東京店 東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京店1F TEL 03-3212-8011（店代表）</li> <li>● UCCカフェメルカード 大丸札幌店 北海道札幌市中央区北五条西4-7 大丸札幌店B1F TEL 011-828-1225</li> <li>● タッスドール そごう千葉店 千葉県千葉市中央区新町1000番地 そごう千葉店B1F TEL 043-238-5348</li> <li>● COFFEE BEANS UCCカフェメルカード 高島屋新宿店 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2 高島屋新宿店B1F TEL 03-5361-1365※ ※6/10まで改装中/改装期間中の TEL 03-5361-1111（店代表）</li> <li>● UCCカフェメルカード そごう川口店 埼玉県川口市栄町3-5-1 そごう川口店B1F TEL 048-254-9166</li> <li>● UCCカフェメルカード そごう横浜店 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店B2F TEL 045-465-2694</li> <li>● タッスドール そごう心斎橋店 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-8-3 そごう心斎橋本店B1F TEL 06-6244-5462</li> <li>● UCCカフェメルカード JR京都伊勢丹店 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町901番地 JR京都伊勢丹B1F TEL 075-352-6256</li> <li>● UCCカフェメルカード 大丸神戸店 兵庫県神戸市中央区明石町40 大丸神戸店B1F TEL 078-333-4050</li> <li>● UCCカフェメルカード 阪神御影店 兵庫県神戸市東灘区御影中町3-2-1 阪神御影店1F TEL 078-858-8756</li> <li>● UCCカフェメルカード 阪神三宮店 兵庫県神戸市中央区雲井通7-1-1 ミント神戸B1F阪神食品館内 TEL 078-230-0501</li> <li>● UCCカフェメルカード 天満屋福山店 広島県福山市元町1-1 天満屋福山店B1F TEL 0849-28-4067</li> <li>● UCCカフェメルカード そごう広島店 広島県広島市中区基町6-27 そごう広島店B1F TEL 082-512-7821</li> <li>● UCCカフェメルカード いよてつ店 愛媛県松山市湊町5-1-1 いよてつ高島屋B1F TEL 089-948-2450</li> <li>● UCCカフェメルカード 博多大丸店 福岡県福岡市中央区天神1丁目 博多大丸西館B2F TEL 092-762-7361</li> <li>● UCCカフェメルカード 熊本鶴屋店 熊本県熊本市手取本町6-1 鶴屋百貨店B1F TEL 096-327-3732</li> </ul>
ブルボンポワントゥWebサイト	<a href="http://www.ucc.co.jp/bourbon/">http://www.ucc.co.jp/bourbon/</a> ※販売に関する詳しい情報はこちらをご覧ください。

## 『ブルボンポワントゥ&ボワシエメニュー』の概要

セット名	“ブルボンポワントゥ&ボワシエメニュー”
販売期間	2008年6月5日（木）～6月11日（水）（1日限定10セット）
販売価格	5,250円（税込）
セット内容	・コーヒー ：ブルボンポワントゥ ・ショコラ ：ボワシエ ビクトルユーゴ ・シャンパン：MAILLY ロゼ・ブリュット（グラス） ・フード ：クロックボワシエ&ビュール ※ベルナルドの食器にてご提供いたします。
提供店舗	サロンドカフェ ボワシエ 大丸東京店 （東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京店3F）

『ブルボンポワントゥ』は、甘味が強く、非常に香りが高いコーヒーであるため、この味覚にあうスイーツとして、同コーヒー種が隆盛を極めた19世紀初頭に、時を同じくしてパリ16区に創業（1827年）した老舗ショコラトリー「ボワシエ」の代表的なショコラ「ビクトルユーゴ」を組み合わせ、フランスで1863年創業の「ベルナルド」の食器に入れて提供します。

更に、コーヒーとショコラの美味しさを演出するため、100%グラン・クリュを使用した最高の品質を誇るシャンパン「MAILLY（マイイ）」の「ロゼ・ブリュット」もセットしました。

このボワシエのショコラ「ビクトルユーゴ」はその名の通り、フランスの偉大な詩人ヴィクトル・ユーゴが愛したと言われ、180年以上の時を経た今でも多くの人々を魅了し続けています。また、「マイイ」は、最高位の「グラン・クリュ」に格付けされたモンターニュ・ド・ランス地区マイイ村の恵まれた土壌で育てられた高品質な葡萄だけを使用したシャンパンです。

『ブルボンポワントゥ&ボワシエ』限定メニューで、フランスの優雅さに包まれたひとときをお楽しみください。

## 参考資料

### 幻のコーヒー「ブルボンポワントゥ」

18世紀の初頭、ブルボン島（現レユニオン島）に持ち込まれたアラビカ種の中から発見された、貴重なブルボン種の突然変異体が『ブルボンポワントゥ』です。

当時のブルボン王朝（現フランス政府）がコーヒー栽培を奨励したことを受け、ブルボン島ではコーヒー栽培が急速に拡大しました。18世紀半ばにはコーヒー栽培はブルボン島の産業を支えるまでに成長し、最盛期には年間4,000トンの生産を記録したと言われています。

しかし、島を襲ったサイクロン、旱魃（かんばつ）などの被害を受け、19世紀に入るとしだいに島の産業の中心はコーヒーからさとうきび栽培へ移行していきました。そのため19世紀後半には商業生産がほぼ途絶え、1942年に僅か200kgのコーヒー生豆がマルセイユ向けに積み出されたという記録を最後にその存在を消して以降、ルイ15世も愛飲したと言われる『ブルボンポワントゥ』は伝説のコーヒー、幻のコーヒーとして愛飲家に語り伝えられることとなりました。

【ブルボン・ポワントゥの栽培の歴史】

1714年	ルイ14世がブルボン島でのコーヒー開発をフランス東インド会社に命令。エチオピアが起源であるコーヒー品種アラビカ種が、イエメンを経由してブルボン島に紹介される。そして、そこで「ブルボン・ロンド」と「ブルボン・ポワントゥ」の二つの品種が誕生する。  ■生産量の推移⇒1727年：50トン、1732年：400トン 1734年：500トン、1744年：3500トンまで増加
1771年	初めてポワントゥに関する記述が現れる『種は長めで、香りもエキスを豊かである。先端はかなり尖っており、ブルボン・ポワントゥの名にふさわしい』（※サンルー地域を縦断したAUGUSTE BILLIARDの記述）
1800年	生産量が4000トンに、ピークを迎える。
1806年	サイクロンの大被害で3分の2のコーヒー樹を失う。  ■生産量の推移⇒1815年：1305トン、1820年：1962トン、 1826年：2400トン
1829年	再びサイクロンの被害で生産半減（その後も何度かサイクロンの被害を受け、コーヒー栽培は衰退の一途を辿る）  ■生産量の推移⇒1855年：265トン
1942年	フランスのマルセイユに向けて200kgのポワントゥが積み出されたという記録が、事実上最後の記録となる。

### ブルボンポワントゥ再生プロジェクト


UCCは、1999年に幻のコーヒー『ブルボンポワントゥ』の再生に向けた現地調査に着手し、レユニオン島県庁と協力し島内で発見した約30本の原木から培養（種の再生）を進めることになりました。

この取り組みは、その後フランス国立農業研究開発国際協力センター（CIRAD）、フランス国立研究開発センター（IRD）との協同プロジェクトに発展し、現地では、現在50軒の農家が「ブルボンコーヒー生産者組合」に加入して再生に取り組んでいます。

着手から8年を経た2006年末から2007年1月にかけて『ブルボンポワントゥ』の本格的な再生が実現し、2008年、2度目の収穫を迎えることとなりました。

【UCCブルボンポワントゥ再生プロジェクトのあゆみ】

1999年	様々な文献を元に、幻のコーヒーブルボン・ポワントゥを再生するため、レユニオン島を訪問。しかし限られた時間での調査は難航を極め、結局見つからず。調査をサポートしたレユニオン島の獣医アレク・ゴティエ氏にそのあとの調査を託す。帰国後、ゴティエ氏から30本ほど原木らしきものを発見したとの連絡がある。
2000年	レユニオン県庁農政局がコーヒー産業再開の可能性を調査するためジャマイカのUCCブルーマウンテンコーヒー直営農園を訪問。
2001年	レユニオン県庁がコーヒーの再開を決議。
2002年	フランス本国がブルボンコーヒー再開プロジェクトに開発援助を決定。フランス国立農業研究開発協力センター（CIRAD）、フランス国立研究開発センター（IRD）が技術的、科学的サポートを開始。共同プロジェクトに発展。試験農家に興味のある農家を募り、育種の実験を開始。ブルボンコーヒー生産者組合を設置。
2007年	再生プロジェクト開始後、初めての出荷。それをすべてUCCが購入し、製品化へ。
2008年	第2回目の収穫に成功し、初回同様、UCCが日本市場にて販売。



■レユニオン島について  
マダガスカル島の東方約800kmのインド洋上に位置するレユニオン島はフランス共和国の海外県で、面積2,512平方キロメートル、人口72万人でコーヒーの原種のひとつブルボン種の原産地です。  
県都はサン・ドゥニで、主要産物はサトウキビ、ラム酒等。観光産業も有望視され、リゾート開発も着手しています。

■レユニオン島の歴史について  
16世紀初頭、ポルトガルの航海者ペドロ・マナカレナスが当時無人のこの島を発見し、その後、17世紀半ばにフランスが領有権を主張。1662年にはこの島をブルボンと命名して最初の植民地を建設。1793年レユニオンと改称。1946年にフランスの海外県となり、1974年に行政権が与えられました。