

2026 年 2 月 3 日

## 2026 年もアイスコーヒーが“熱い”

キーコーヒーが多様なアイスコーヒーの楽しみ方を提案

『スペシャルブレンド深煎り』『カフェオレベース 無糖』3 月 1 日より発売

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:柴田 裕)は、近年のアイスコーヒー需要の増加を受け、家庭用レギュラーコーヒー『KEY DOORS+ スペシャルブレンド深煎り』(「中容量帯粉 VP」および「簡易抽出型ドリップ オン®」)をアイスコーヒーの活用を訴求した数量限定パッケージで展開するとともに、家庭用希釈飲料『KEY カフェオレベース 無糖』の味わいとパッケージをリニューアル。2026 年 3 月 1 日より発売します。



左:KEY DOORS+ スペシャルブレンド深煎り(VP)  
右:同 ドリップ オン® スペシャルブレンド深煎り

KEY カフェオレベース 無糖

### ■年間を通じてアイスコーヒーが飲まれる時代に

働き方改革やリモートワークの普及によるライフスタイルの変化により多様化するコーヒーの飲用シーン。近年では猛暑の影響もあり、アイスコーヒーの需要期が長くなっています。

「一般社団法人 全日本コーヒー協会」が毎年発表する「コーヒー重大ニュース」(※1)では、「2024 年:気温上昇もあり、アイスコーヒーが通年化へ」「2025 年:若年層開拓へアイスコーヒーの提案強化」と 2 年連続でアイスコーヒーが話題に。若年層を中心に、年間を通じてアイスコーヒーが飲用されていることが分かりました。

アイスコーヒーの商品形態や飲用スタイルも多様化しており、ドリップや水出し、リキッドコーヒーをそのまま飲むスタイルのほか、フレーバーシロップや植物性ミルクを加えアレンジする方法など、楽しみ方も広がりを見せています。

これらの背景から、2026 年もより多くの生活者にアイスコーヒーをお楽しみいただけるよう、『KEY DOORS+ スペシャルブレンド深煎り』(「中容量帯粉 VP」および「簡易抽出型ドリップ オン®」)をアイスコーヒーの活用を訴求した数量限定パッケージで展開するとともに、『KEY カフェオレベース 無糖』をリニューアル。アイスコーヒーを通じて生活者とのコミュニケーション促進を図ります。

【本件に関するお問い合わせ先】

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 高木・岡田

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

■各商品概要

①『KEY DOORS+ スペシャルブレンド深煎り』(「中容量帯粉 VP」/「簡易抽出型ドリップ オン®」)

「アイスコーヒーでも！」アイコンをあしらった数量限定パッケージでアイスコーヒー需要に対応

『KEY DOORS+ スペシャルブレンド深煎り』は、コク深い味わいからホットでの飲用はもちろん、アイスコーヒーとしても楽しめる商品です。

日常的にホット用で購入したレギュラーコーヒーを使用してアイスコーヒーを楽しむユーザーが一定数いることから(※2)、数量限定でアイスコーヒーの飲用シーンを想起させるパッケージを採用。「アイスコーヒーでも！」アイコンをデザインするとともに、裏面にアイスコーヒー用の抽出レシピを紹介し、アイスでも飲めることをわかりやすくアピールしています。



「アイスコーヒーでも！」アイコンイメージ

(中容量帯粉 VP)

**アイスコーヒーのレシピ**

1杯あたりメジャースプーン  
山盛り1杯(12~15g)  
のコーヒーの粉に対して、  
ホットで飲む場合の半分  
(約70~80ml程度)を  
めやすに濃く抽出し、  
氷を入れかき混ぜて  
冷やしてください。  
(出来上がりの目安は  
120~150ml)

(簡易抽出型ドリップ オン®)

**<アイスコーヒーの場合>**  
ホットで飲む場合の半分(約70ml程度)を目安に濃く抽出し、  
お好みの量の氷を入れ、かき混ぜて冷やしてください。  
**For iced coffee**  
Brew a stronger cup to a finished volume of half the  
hot serving(about 70 ml). Add your desired amount of  
ice and stir well to chill.

パッケージ裏面 抽出レシピイメージ

アイスコーヒーの推奨抽出レシピとポイント

「中容量帯粉 VP」と「簡易抽出型ドリップ オン®」、いずれもホットで飲む場合の半分を目安に濃く抽出し、氷をいれて冷ます「急冷式」がおすすめ。抽出後、すぐに氷で冷ますことでコーヒーの香りや味わいが液体に閉じ込められ、香味ゆたかなおいしいアイスコーヒーに仕上がります。

簡易抽出型ドリップ オン®では、抽出器具が不要で本格的なアイスコーヒーを1杯からお楽しみいただけます。

商 品 名	KEY DOORS+ スペシャルブレンド深煎り(VP)	KEY DOORS+ ドリップ オン® スペシャルブレンド深煎り
特 徴	キーコーヒーを代表するスペシャルブレンドをよりコク深く、深みのある味わいに仕上げました。穏やかな苦みとコクがあり、長く続く余韻が特徴です。アイスコーヒーとしてもお楽しみいただけるブレンドです。	
規 格	170g	7.5g×10 袋
賞 味 期 間	19 カ月	
希 望 小 売 価 格	オープン(参考店頭価格:税込 969 円)	オープン(参考店頭価格:税込 753 円)
発 売 日	2026 年 3 月 1 日(日)	
販 売 地 域	全国	

【本件に関するお問い合わせ先】

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 高木・岡田  
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

②『KEY カフェオレベース 無糖』

レギュラーコーヒーを 100%使用。喫茶店で味わうようなコーヒー感のあるカフェオレをパッケージで訴求

伸張する希釈飲料市場(※3)、なかでも無糖タイプの商品が大きく伸張しています(※4)。また、無糖タイプの商品は、「気持ちを落ち着かせたい」「気分転換をしたい」「集中したい」といった気持ちを切り替えるようなシーンでも多く飲用されていることが分かりました(※5)。これらを背景に本商品をブラッシュアップ。大人や一人で飲む人をターゲットとし、レギュラーコーヒーを 100%使用することで、ミルクと混ぜてもしっかりとコーヒー感が楽しめる味わいに仕上げました。



パッケージ側面イメージ

パッケージは黒を基調に、コーヒー専門メーカーが作った王道の味わいを楽しめる大人向けのデザインにリニューアル。側面では味わいの調整ができることをわかりやすく訴求しています。コーヒーとミルクのバランスを楽しみたい方は 4 倍希釈、よりコーヒー感を味わいたい方は 3 倍希釈など、自分好みの味わいでお楽しみいただけます。

商 品 名	KEY カフェオレベース 無糖
特 徴	厳選したコーヒー豆を焙煎職人が丁寧に煎り上げ、レギュラーコーヒー本来のおいしさにこだわった無糖タイプの希釈用コーヒー飲料です。牛乳と混ぜるだけで、深いコクとほろ苦さが広がるカフェオレがお楽しみいただけます。
規 格	500ml
賞 味 期 間	18 カ月
希 望 小 売 価 格	オープン(参考店頭価格:税込 505 円)
発 売 日	2026 年 3 月 1 日(日)
販 売 地 域	全国

キーコーヒーは、『珈琲と KISSA のサステナブルカンパニー』を掲げ、喫茶文化の継承と持続可能なコーヒー生産を実現する事業活動を行ってまいります。

※1 出典：一般社団法人 全日本コーヒー協会(コーヒー重大ニュース)<https://coffee.ajca.or.jp/data/topics/2025/>  
※2 出典：自社調べ WEB 調査(アイスコーヒー飲用者)  
※3 出典：インテージ SRI+ 希釈飲料市場 各年 4 月～9 月 全業態 容器別  
※4 出典：インテージ SRI+ 希釈飲料市場 各年 4 月～9 月 全業態 フレーバー別容器別  
※5 出典：自社調べ WEB 調査(コーヒー希釈飲料ユーザー n=850)

【本件に関するお問い合わせ先】  
キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 高木・岡田  
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp