



持続可能な世界を、
一粒のコーヒーから。

MITSUMOTO
COFFEE
SUSTAINABLE
PROJECT

手と手をつなぐ、想いをつなぐ

広げる！広がる！幸せの輪

全員参加型食品ロス削減推進モデル

コーヒーを、どこまでも。



MITSUMOTO
COFFEE

三本珈琲 株式会社

コーヒーを、どこまでも。



MITSUMOTO
COFFEE

- 商号：三本珈琲 株式会社
 所在地：神奈川県横浜市神奈川区山内町15-4
 設立：昭和32年3月15日
 資本金：¥100,000,000
 従業員数：950人
 支店・営業所数：44カ所
 工場数：3工場(鎌倉・仙台・北海道)
 事業内容：
 ●業務用、小売り用商品の製造・販売
 ●コーヒー生豆、コーヒー関連器具の輸入・販売
 ●オリジナル商品の規格・販売
 ●コーヒーショップ・レストランのマネジメント

農林水産省「SDGs×食品産業」で弊社の取り組み紹介

農林水産省

会見・報道・広報	政策情報	統計情報	申請・お問い合わせ	農林水産省について
----------	------	------	-----------	-----------

ホーム > 新事業・食品産業 > SDGs×食品産業 > 始まった食品事業者の取組：三本珈琲株式会社



～持続可能な社会と食品産業発展のために私たちにできること～

最新情報	17の目標と食品産業	SDGsとは?	SDGsの特徴	SDGsが誕生するまで
SDGsの目標とターゲット	食品産業にとつての価値	始まった食品事業者の取組	セミナー	関連サイト・FAQ

始まった食品事業者の取組

コーヒーを、どこまでも。



MITSUMOTO
COFFEE

三本珈琲株式会社

インタビューで取り上げたSDGs



三本珈琲株式会社は1957年に横浜で創業、「コーヒーを、どこまでも。」をスローガンに、ロースターとして企画、製造、物流の体制を確立し、現在ではコーヒー豆の焙煎・加工・販売、コーヒー関連商品の取り扱いの他、カフェを始めとした店舗企画・運営等、コーヒーに関わるさまざまな事業を行っています。

この度企業のSDGsの取り組みについて三本珈琲株式会社の常務取締役 山本将人さん、製造部門 統括本部 サステナビリティ推進室 室長 正木陽子さんにお話を伺いましたので、その内容をご紹介します。



三本珈琲株式会社 常務取締役 山本将人さん
同 サステナビリティ推進室 室長 正木陽子さん

取材日：2021年12月20日 三本珈琲株式会社鎌倉総合工場にて

世界中で愛されるコーヒーから「ちょっとした幸せを、世界中のひとに届ける」を目指しています

社会・コーヒー業界での存在意義

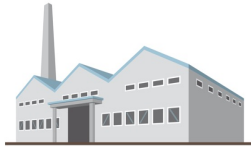
それぞれが抱える食品ロスへの課題



食品小売業：食品ロス60万トン
食品ロスが発生するが
必要な先がわからない、
届けるすべがない。



消費者：食品ロス247万トン
食品ロスの削減方法がわ
からない。食品ロスが発
生するが
必要な先がわからない、
届けるすべがない。



食品製造業：食品ロス121万トン
食品ロス発生するが
活用先がない。
廃棄に費用とエネルギーが
かかっている。



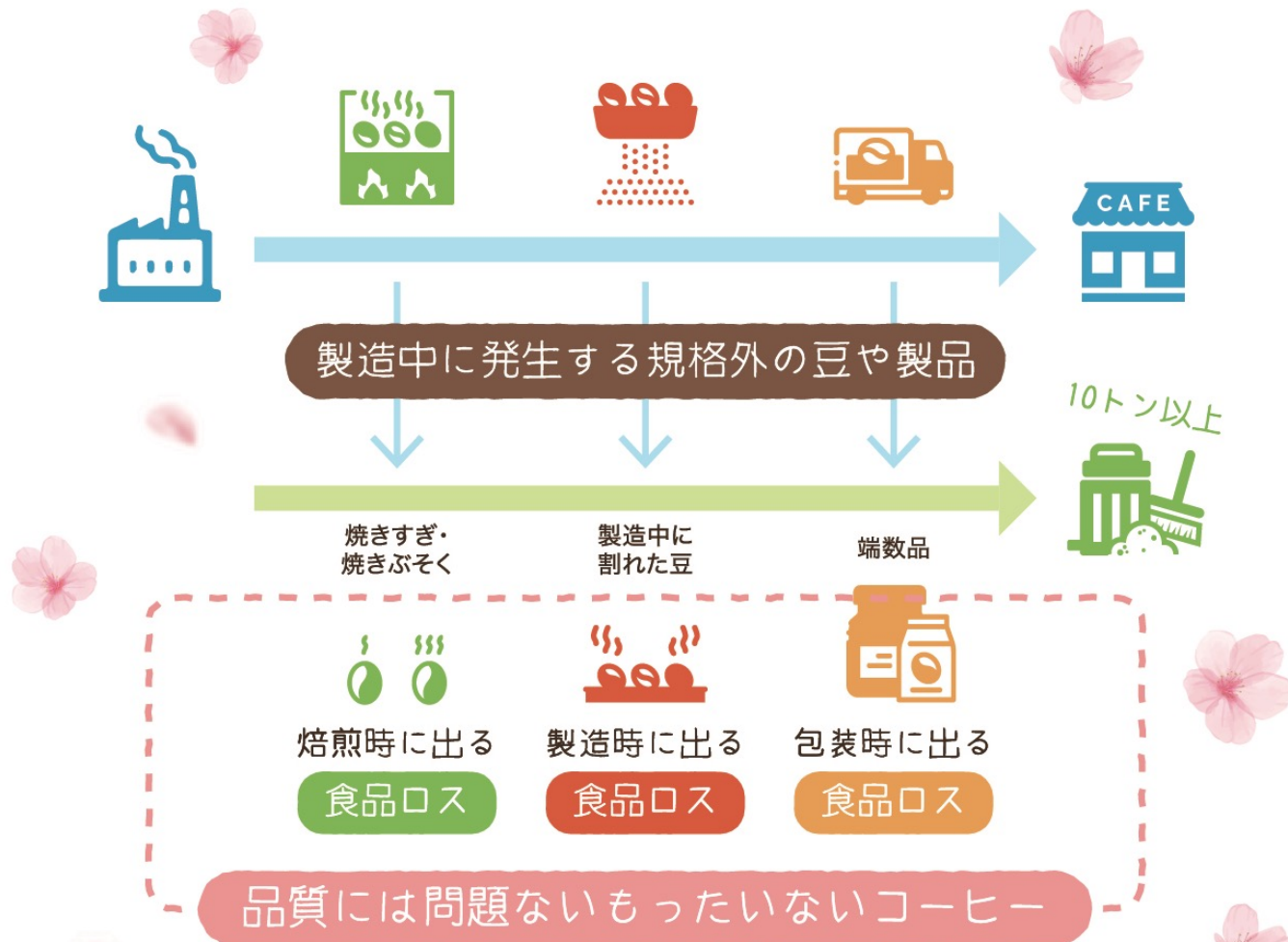
フードバンク等
各種支援が不足している。

三本珈琲では食品ロスをめぐるこの矛盾を解消するため、**必要な人と必要なものを結び付け**、さらに「作り手」、「売り手」、「買い手」そして「社会全体」へのマルチベネフィットを達成する、**全員が参加できる食品ロス削減推進モデル**を構築しました。

重要なのは、誰でも取り組めて、誰でも参加できる汎用性の高い仕組みです。
それが「全員参加型食品ロス削減推進モデル」です。

しくみ創りの始まり

コーヒー製造の過程では、品質には問題ないのにも関わらず、製品規格の焼き加減に対して焼きすぎ・焼きぶそく、機械の中で割れた豆など製造中の規格外品のほか、商慣習により出荷できないものや、箱に入らない端数品など、行き場がなく、これまでは「もったいないコーヒー」として廃棄され食品ロスとなっていました。三本珈琲では1年間に10トン以上発生していました。





三本珈琲オリジナルブレンドの開発

そこで三本珈琲の食品ロスをなくすこと、そして一粒のコーヒー豆から始まるこの取り組みを通して共助の輪を広げること为目标に、製造段階での食品ロスを再生する「三本珈琲オリジナルブレンド」を開発しました。



これまで
利用されていなかった
「もったいないコーヒー」



味覚センサー
(TS-5000Z)

味を平準化するため、
味覚センサーを用いて、
独自のプログラムで用いて
配合比率を決めています。



三本珈琲オリジナルブレンド

規格外になった個性豊かなコーヒー豆を、三本珈琲が長年培ったブレンド技術と製造管理にひと手間かけて確かな意思を持って再生した新たな製品です。

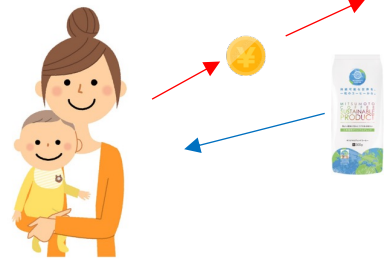
全員参加型食品ロス削減推進モデルの概要

- 三本珈琲オリジナルブレンドの売上金のうち1袋につき¥20円を社会貢献活動費としています。この費用で商品の販売店で発生する「もったいない食材」を購入し、購入した食材をフードバンク等必要な先に寄付したり、その他の様々な社会貢献活動を支援できます。
- このしくみにより、メーカー、販売店は経済的負担なく同時に食品ロスを削減することが出来、製品を購入したお客様は間接的に社会貢献活動に参加することが出来ます。

消費者も参加！

消費者も間接的に社会貢献に参加

売上金のうち一袋につき20円分を社会貢献に使用するため、この製品を購入することで消費者は自然に社会貢献に参加できる。



二つのもったいないを解決！

食品工場のもったいないを削減

品質には問題ないもったいないコーヒーを一手間かけて製品化(三本珈琲オリジナルブレンド)



販売店のもったいないを削減

スーパーのもったいない食材をこの製品を販売して得られた社会貢献活動費で買い上げます。

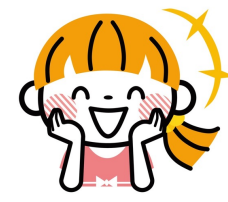
得られた社会貢献費の活用



必要なところに食材を供給します。



販売によって得られた社会貢献活動費を啓発活動などに使用。



製造・販売実績
(2021年4月～2022年7月)

59,880袋

コーヒー食品ロス
削減量(2021年4月～2022年7月)

17.9t

取り組み 事例 1：誰一人取り残さない 笑顔あふれる社会を目指し

- 🌻 得られた社会貢献活動費で販売店で発生する食品ロス予備軍*を買い取り、フードバンク活動団体へ寄贈を行い、また、活動資金を必要としているNPO団体へ寄付金を寄贈しました。
- 🌻 災害被災地のボランティア団体にもったいないコーヒーを贈る活動も続けています。

※期限切れ直近の食材・商品

賛同企業とフードバンクへお米を寄贈



ウジェスーパー様 寄贈式

賛同企業とフードバンクへ食材を寄贈



ダイユーエイトMAX様 寄贈式

賛同企業と特定非営利団体へ寄付金を寄贈



中島製茶様売上金の一部を利用した特定非営利活動法人 HOKKAIDOしっぽの会への寄贈式

災害被災地のボランティア団体にコーヒーを寄付



食品の無料配布



フードバンクへの
寄付実績(21年度実績)

4,270kg*

※もったいないコーヒー及び関連商品、販売店様もったいない食材の寄付総重量

災害被災地へのもったいない
コーヒー寄付量
(21年度実績)

300kg



取り組み 事例 2：幸せな地球を守るために、未来へのバトンタッチ

これからの未来を担う子供たちに、食品ロスを無くして、持続可能な世界を創るのに何をすべきかを知ってもらう為、ステークホルダーと共に子供達向けSDGsセミナーなどの啓発活動を積極的に行っております。



府中市府中第八中学校SDGsセミナー



ダイユーエイト MAX 子供向けSDGsセミナー



金沢動物園 開演40周年 Save the Animals 2022 SDGsクイズラリー



ウェスティンホテル仙台 「WESTIN SENDAI SDGs Meeting」SDGsセミナー



日本工学院専門学校 かまた祭 2022 SDGsセミナー



八木山動物公園 オータムフェス2022 SDGsコーナー

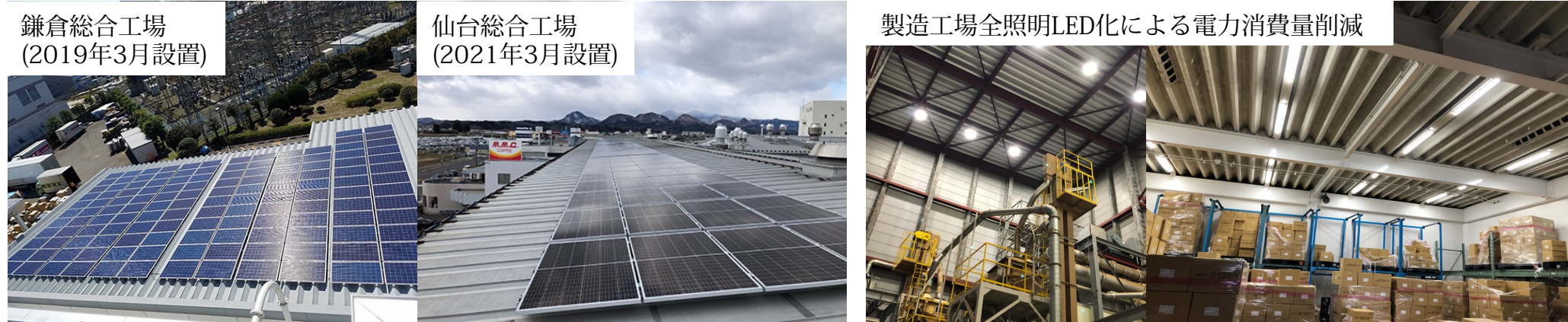
取り組み 事例 3：再生可能エネルギーの利用と食品ロスを削減による環境負荷軽減

- 地球環境の保全を目指し、製造過程で使用する電気の一部を太陽光発電装置で発電される再生可能エネルギーを利用することと、製造工場の全照明をLED化することにより、CO₂排出量を削減しました。
- 食品ロスとなる原料・製品の製造のために排出されるCO₂は、「無駄なCO₂」であり、三本珈琲オリジナルブレンドを製造し食品ロスを製品として活用することで「無駄なCO₂」の排出も削減しています。
- 世界中の食品会社が、「無駄なCO₂」排出削減に繋がる取り組みを行えば、地球環境の保全につながると信じています。

鎌倉総合工場
(2019年3月設置)

仙台総合工場
(2021年3月設置)

製造工場全照明LED化による電力消費量削減



再生可能エネルギーを
利用する事によるCO₂排
出削減量(21年度実績)

161.6t-CO₂

無駄なCO₂排出削減量
(21年度実績)

6.2t-CO₂

食品ロス削減推進モデルから共助の輪が広がるしくみ

社会貢献費用に使用用途を定めないことで、突発的な災害支援や社会課題など必要なところに必要な時に支援可能なしくみになっています。

食品ロス削減から始まった共助の輪は、持続可能な世界のために境目なく広がり、色とりどりの取り組みとなって世界を彩り、未来に向けて幸せの大輪の花を咲かせます。

広げる！ 広がる！ 幸せの輪 全員参加型食品ロス削減推進モデル

原材料などの有効活用

製造工場が発生する食品ロスを削減することが出来ます。

弊社実績：17.9t

食品の有効活用

必要なところに、必要なものを。共助の輪を広げることが出来ます。

弊社実績：

フードバンク：4,270kg

災害被災地：300kg

エネルギーの効率化

食品ロスを製造する時に発生する無駄なCO₂を削減出来ます。

弊社実績：6.2t-CO₂

循環型社会の構築

販売店も消費者も食品ロスが削減出来、社会貢献活動に参加出来ます。

啓発

幸せな地球を持続するために、これからの未来を担う子供たちに食品ロス削減の大切さを教育出来ます。

弊社実績：8件



※2021年度実績

私たちの目標と想い

🌻 私たちには目標があります。

三本珈琲の企業活動の中で発生する食品ロスを全て有効利用し、多くのパートナーシップと幸せな地球を持続させる取り組みを進めることで、全員参加型食品ロス削減推進モデルの有効性を最大化する事を。

🌻 私たちには夢があります。

世界中の食品製造業者が私たちと同様に食品ロス削減の取り組みを行う事で、必要なところに、必要な食料が行き届き、世界中の人たちが笑顔でごちそうさまを言える世界を。

🌻 私たちには希望があります。

私たちのように食品ロスに対して問題意識を持った食品企業が世界中に広がっている事を。
そして、いつの日か食品ロス削減の大切さを理解した子供たちが大きくなった時、同じように必ず問題意識を持って、取り組んでくれる事を。

三本珈琲は、幸せな地球へのバトンを、確実に次世代に渡す努力をこれからも進めます。

三本珈琲の2030年までの
食品ロス有効利用率目標

100%

ご清聴、有難うございました。

笑顔あふれる未来へ、幸せの大輪の花を咲かせるために、
私たちは皆様と共に歩み続けます。



コーヒーを、どこまでも。



MITSUMOTO COFFEE