

環境

環境方針

私たちは、脱炭素社会の実現と循環型社会の実現を目指し、持続成長が可能な環境経営に取り組みます。

キーコーヒーは、コーヒーを通じてお客様に安らぎと満足をお届けするとともに、地球温暖化への対応と環境負荷の低減に取り組み、生物多様性を維持した、自然ゆたかな美しい地球を次世代へ引き継ぎます。

- 1 地球温暖化への対応として、温室効果ガス排出量の削減に取り組むとともに、持続可能なコーヒー生産に関する取り組みを推進します。
- 2 環境負荷低減のため、事業の効率化、合理化を推進し、汚染の予防を図り、フードロスの削減に努めます。
- 3 環境マネジメントシステムの運用により、自らの環境成果（パフォーマンス）を継続的に改善します。
- 4 事業活動、商品・サービスに関わる環境関連法規、当社が合意した規則を遵守します。

この環境方針を達成するため、全社で環境目標を設定し、実行します。この環境方針は社員に広く通知して、意識向上を図るとともに、あらゆる方々にも公開します。

2011年04月01日制定
2023年03月27日改定

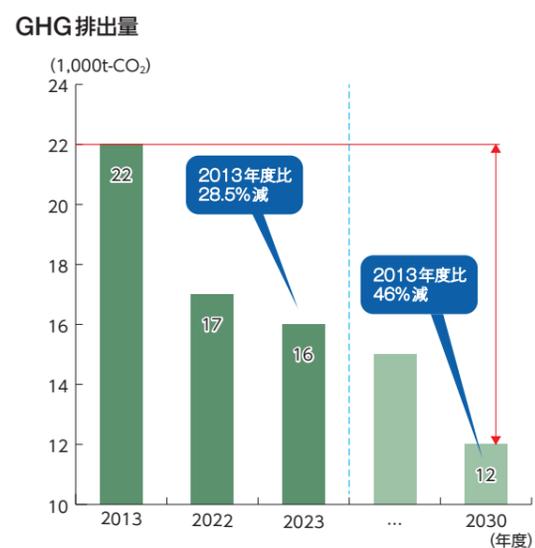
GHG（温室効果ガス）排出量の削減

当社グループは、「2050年カーボンニュートラルを目指し、2030年までにScope1+2排出量を46%削減（2013年比）」という目標を掲げています。また、再生可能（非化石）エネルギーの導入率は「2030年までに50%」を目指し、グループ全体でGHG排出量の削減に取り組んでまいります。

2023年度のGHG排出量は、Scope1+2で16千t-CO₂（2013年度比28.5%減）、使用電力に占める再生可能エネルギー導入率は、17.2%でした。

※ Scope1: 企業・組織が自ら排出するGHG排出量
（燃料の燃焼、工業プロセス）

Scope2: 購入した電力・熱等の間接的なGHG排出量



地球温暖化への対応

当社では、長期目標として地球の気温が産業革命前から1.5℃/2℃または4℃上昇する以下のシナリオを仮定して、気候変動による影響に関するシナリオ分析を実施しています。

1.5℃/2℃上昇シナリオと4℃上昇シナリオ

IEA（国際エネルギー機関）やIPCC（気候変動に関する政府間パネル）等から公表される気候関連シナリオの俗称で、各シナリオが示す温度に気温上昇を抑えるために必要な経済施策、またその温度上昇時に想定される環境被害などを示しています。



1.5℃/2℃上昇シナリオ

- 炭素税導入など脱炭素の規制加速
- バリューチェーン全体でエネルギー費用、コスト上昇
- 消費者のエシカル消費が拡大

4℃上昇シナリオ

- 異常気象等により農産物の収量や品質の低下による価格高騰
- 異常気象の頻発化により事業停止、停滞の恐れ
- 熱中症対策の飲料需要、コーヒー文化の変化等による新たな市場拡大



1.5℃/2℃上昇シナリオ

リスク・機会			考察 【▲リスク、●機会】	重要度	時間軸	リスクへの 対応策
大分類	中分類	小分類				
移行 リスク	政策と法	炭素価格の上昇	<ul style="list-style-type: none"> ▲国内外で炭素税が導入され、工場、営業所等でのGHG排出量に対して炭素税が賦課され、経費が増加。 ▲包装・原材料等に炭素税が転嫁され、売上原価が増加。 	大	中～ 長期	<ul style="list-style-type: none"> ■燃料転換、省エネ推進。 ■再生可能エネルギー利用。 ■環境配慮型の製造方法や商品開発。
	テクノロジー	低炭素な新しい生産技術の開発	<ul style="list-style-type: none"> ▲新技術に対する投資判断を誤ることで、短期間での設備更新が必要となり、製造原価が増加。 ▲新しい低排出技術への移行経費の増加。 	中	短～ 中期	<ul style="list-style-type: none"> ■新たな製造技術の研究 ■GHG削減を考慮した効率化投資。
	市場	環境に配慮した商品に対する消費者の嗜好の変化	<ul style="list-style-type: none"> ▲環境配慮型商品の需要が増加するなか、消費者、取引先等への対応が不十分となり、市場の支持を獲得できない。顧客離れとなり収益減少。 	中	中～ 長期	<ul style="list-style-type: none"> ■環境配慮型の商品開発を進める。 ■GHG排出量の少ない商品開発や責任ある調達の実現を推進させる。
	評判	地域社会のレジリエンスに配慮する企業への消費者の嗜好の変化	<ul style="list-style-type: none"> ▲GHG排出量削減など環境への取り組みが不十分である場合、消費者からの企業イメージが悪化し、収益減少。 	中	中～ 長期	<ul style="list-style-type: none"> ■気候変動対応に関する情報発信を強化する。
	気候変動の対応に対する株主の関心の拡大	<ul style="list-style-type: none"> ▲気候変動への対応や情報開示への対応を怠ることによる企業評判および株価低下。 	中	中～ 長期		
機会	商品、サービス	—	<ul style="list-style-type: none"> ●GHG排出量の少ない商品・サービスの開発により、需要を獲得し、収益拡大。 →消費者や取引先(BtoB, BtoC)との関係において、信頼を築き収益拡大。 	中	短～ 中期	<ul style="list-style-type: none"> ■GHG排出量の少ない商品・サービスの開発を推進させる。(GHGの少ない製造、包材見直し等) ■環境配慮型の販売を強化し、市場拡大させる。
	資源効率	—	<ul style="list-style-type: none"> ●バリューチェーン全体で、より効率的な輸送手段を使用。 ●より効率的な生産や流通プロセスを構築する。 →GHG削減に取り組むことで、運用コストを削減でき、価格競争力が強化され収益拡大。 	中	短～ 中期	<ul style="list-style-type: none"> ■バリューチェーン全体でGHG削減を強化させる。

4℃上昇シナリオ

リスク・機会			考察 【▲リスク、●機会】	重要度	時間軸	リスクへの 対応策
大分類	中分類	小分類				
物理 リスク	急性	異常気象の発生割合・深刻度の増加	<ul style="list-style-type: none"> ▲異常気象の発生割合・深刻度の増加により、有形固定資産(工場、事業所等)や在庫などの物理的資産が破壊され、操業停止による収益減少。 ▲輸送やサプライチェーンの中断、エネルギーや公益事業の停止がもたらされ、生産能力が低下し、収益減少。 	大	短～ 長期	<ul style="list-style-type: none"> ■リスクの影響度に応じた対応策。 ■サプライヤーと情報連携を図る。
	慢性	長期的な気候の変化(平均気温や降水等)	<ul style="list-style-type: none"> 【海外】 ▲異常気象・気象パターンの変化により、コーヒー豆の生産量が減少し、調達困難となり原価高騰、収益減少。 ▲原材料生産拠点において、気候変動・気象パターンの変化(洪水・干ばつなど)の影響により、物流の滞りや海運輸送ルートの変更・貿易規制・関税などがもたらされ、原価が増加。 	大	長期	<ul style="list-style-type: none"> ■コーヒー品種の開発、栽培技術の研究。 ■調達地域の多様化。 ■コーヒー配合技術の研究。
			<ul style="list-style-type: none"> 【国内】 ▲海面上昇リスクに伴い、施設(工場、事業所)撤退、資産への影響。 ▲リスクが高まることにより、様々な保険料が増加し、経費増加。 	中	長期	
機会	商品、サービス	—	<ul style="list-style-type: none"> ●影響度が少ないコーヒー生産地で収穫された生豆、品種での配合を用いて商品開発する。開発力による差別化を図り、収益増加。 ●気温上昇による、熱中症対策の商品開発(コーヒー、飲料等)により収益増加。 	中	長期	<ul style="list-style-type: none"> ■コーヒー栽培技術や研究成果を、新たなビジネスに繋げていく。

地球温暖化に適応するための具体的な取り組み

地球温暖化は、気温の上昇だけでなく、湿度の上昇や降雨量の減少などさまざまな環境変化を引き起こします。コーヒーは農作物であることから環境変化の影響を受けやすく、地球温暖化はコーヒーの栽培に大きな影響を及ぼします。レギュラーコーヒーを中心とした事業を展開する当社では、気候変動による温暖化や自然災害が事業リスクを及ぼす可能性を鑑み、地球温暖化への対応を積極的に行っています。

IMLVT（国際多地域実証試験）への参画

「コーヒーの2050年問題」（P05参照）の影響を軽減するために、2016年にWorld Coffee Research（WCR）との協業を開始し、持続可能なコーヒー生産に向けた事業に取り組んでいます。

2017年からはインドネシア・トラジャ地方にある直営パダマラン農園において、世界中から選抜された

コーヒーの優良品種を育て、地球温暖化による気候変動や病害や虫害への耐性を持ちつつ、豊かな味わいも備えた品種開発につながる栽培試験「IMLVT（国際多地域実証試験）」に参画しています。

▶ IMLVT（国際多地域実証試験）について詳しくは[こちら](#)



当社での栽培試験の推進

トラジャ地方の協力生産農家とともに、独自の栽培試験にも取り組んでいます。トラジャ県内でも栽培環境が異なるため、その場所に合った栽培方法などさまざまな視点から栽培試験を行っています。



地球温暖化を緩和するために

中部工場における使用電力を100%再生可能エネルギー化

国内4工場のうち、中部エリアの生産拠点である中部工場（愛知県春日井市）にて、太陽光パネルの設置と非化石証書の活用を実施。中部工場における使用電力の100%を再生可能エネルギーへと転換しました。



直営パダマラン農園での排水処理、コーヒーの果肉を利用した堆肥作り

インドネシア・トラジャ地方にある直営パダマラン農園では、コーヒー生豆の精選に使用した排水をそのまま河川に流すのではなく、適切な処理を行って中和させています。その他、脱肉したコーヒーの果肉は水牛の糞などを混ぜ合わせて発酵させ、肥料にリサイクルし直営農園で利用しています。



コーヒーの果肉などを発酵させている様子

廃棄物とリサイクル

製造過程で生じた余剰コーヒーは、廃棄せず家畜の寝床などに利用しています。

また、コーヒーの生豆を入れる「麻袋（またい）」は養蜂場では巣箱の保温などに、カキの養殖場では稚貝を付着させる採苗器（さいびょうき）などに再利用されています。当社では、麻袋をリメイクしたトートバッグやナップサックなどもご提案しています。



食品循環資源の再生利用状況

食品製造業者として、食品製造過程で発生する廃棄物の抑制・減量化・再生利用に取り組んでいます。

2023年度は、食品製造業の管理目標「食品リサイクル率95%」に対し、実績は「99.6%」となり、目標を達成しました。

環境負荷の低減に向けた取り組み

レギュラーコーヒーの製造過程における省エネ化や廃棄物リサイクル活動は、GHG(温室効果ガス)削減に貢献しています。また、商品包材使用量の削減や脱プラスチックへの取り組みは、生活者や取引先からの要望や期待があります。当社では「環境に配慮した商品開発の考え方」を制定しており、この方針のもと環境に配慮した商品開発を推進しています。

環境に配慮した商品開発の考え方

私たちは、環境価値(Environmental Value)を高める商品開発を通じ、地球温暖化への対応と環境負荷の低減に取り組み、生物多様性を維持した、自然ゆたかな美しい地球を次世代へ引き継ぎます。

1 包装容器に関する考え方

- (1) 包装容器に関するプラスチック使用量を削減(リデュース)
 - ① 包装の簡素化や設計見直しによる包装容器の使用量削減
 - ② 新たな包装容器を採用したプラスチック使用量削減
- (2) 持続可能な原料を使用した包装容器への転換(リプレイス)
 - ① 石油由来のプラスチックでなく、バイオマス原料を使用したものに転換
- (3) リサイクル可能な包装容器への転換(リサイクル)
 - ① 再生樹脂の積極的な採用
 - ② リサイクルしやすい包装容器への転換

2 フードロス削減の考え方

- (1) 容器包装の改良等による賞味期限延長を推進
- (2) 賞味期限の「年月表示」切り替えを推進

2023年03月27日制定

包装容器に関するプラスチック使用量を削減(リデュース)

主力となるレギュラーコーヒー商品に使用している包材を、環境に配慮した資材へ順次切り替えています。豆商品の包材は、従来のフィルム構造を4層から3層構造へ変更することで省資源化を行い、GHG(温室効果ガス)排出量の削減を実現。また、レギュラーコーヒー商品の外袋などの商品包材の一部を、紙包材に切り替えを進めています。

世界初の取り組み

コーヒー豆の麻袋を商品パッケージに使用

世界初の取り組みとして、コーヒー豆の麻袋を混合した循環資源混抄紙[MEGURISH(麻)]を三井物産パッケージング(株)と、王子エフテックス(株)と協働で開発。業務用商品の商品パッケージに使用しています。「MEGURISH(麻)」は業務用商品に順次展開し、年間約6トンのプラスチック使用量削減を見込んでいます。



従来商品に比べて約45%のプラスチック使用量を削減

持続可能な原料を使用した包装容器への転換(リプレイス)

大容量レギュラーコーヒー「GRAND TASTE(グランド テイスト)」の包材には、植物由来の原料を一部使用。インスタントコーヒー商品では瓶タイプのラベル及び詰め替え用の袋には植物インキを、詰め替え用の袋にはバイオマス素材を一部使用したインキを採用しています。



リサイクル可能な包装容器の採用(リサイクル)

大容量の家庭用粉商品の一部では、リサイクルしやすいスチール缶を使用するなど、リサイクル可能な包装容器を採用。限りある資源を有効活用しています。

フードロス削減

家庭用商品、業務用食材などの賞味期限については、理化学検査結果に基づき、商品の品質上の確認を行った上で、賞味期間の延長および「年月日」表記から「年月」表記へと変更しています。



※家庭用商品イメージ