環境

地球温暖化への対応

地球温暖化は、気温の上昇だけではなく、湿度の上昇や降雨サイクルの変化などさまざまな自然環境の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自然環境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。当社では、気候変動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。

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

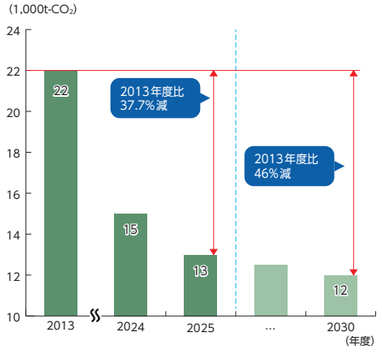
GHG（温室効果ガス）排出量の削減

当社グループは、「2050年カーボンニュートラルを目指し、2030年度までにScope1＋2※排出量を46%削減（2013年度比）」という目標を掲げています。また、再生可能エネルギー電気の導入率は「2030年度までに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。

2025年度のGHG排出量は、Scope1＋2で13千t-CO_2（2013年度比37.7%減）、使用電力に占める再生可能エネルギー電気の導入率は、15.6%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

GHG排出量（Scope1＋2）



TCFDの枠組みに基づくシナリオ分析

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℃上昇するシナリオを仮定して、気候変動による影響に関する分析を実施しています。

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	▲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	■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	▲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	■新たな製造技術の研究。 ■GHG排出量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	▲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	■環境配慮型の商品開発を推進。 ■GHG排出量の少ない商品開発や責任ある調達の取り組みを推進。
	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	▲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	
		気候変動の対応に対する株主の関心の拡大	▲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	■気候変動対応に関する情報発信を強化。
機会	商品、サービス	—	●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	■GHG排出量の少ない商品・サービスの開発を推進。（GHG排出量の少ない製造、包材見直し等） ■環境配慮型の販売を強化し、市場拡大。
	資源効率	—	●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。 →GHG排出量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	■バリューチェーン全体でGHG排出量削減を強化。

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	▲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	■リスクの影響度に応じた対応策。 ■サプライヤーとの情報連携。
	慢性	長期的な気候の変化（平均気温や降水等）	【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	■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。
			【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、さまざまな保険料が増加し、経費増加。	中	長期	
機会	商品、サービス	—	●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	■コーヒー栽培技術や研究成果を、新たなビジネスへ展開。

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への気温上昇を抑えるために必要な経済施策、またその気温上昇時に想定される環境被害などを示しています。

地球温暖化に適応するための取り組み

IMLVT（国際多地域実証試験）への参画

「コーヒーの2050年問題」の影響を軽減するために、2016年にWCR(World Coffee Research)との協業を開始。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・トラジャ地方の直営パダマラン農園にて、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虫への耐性を持ちつつ、ゆたかな味わいも備えた優良品種の開発につながるWCRの栽培試験「IMLVT（国際多地域実証試験）」に参画しています。



当社独自の栽培試験の推進

トラジャ地方の生産農家と協力し、独自の栽培試験にも取り組んでいます。トラジャ地方は同県内でも栽培環境がエリアによって異なるため、その場所に合った栽培方法の検証などさまざまな栽培試験を行っています。



「コーヒーの未来部」シリーズの展開

コーヒーの品種を楽しみ、品種の多様性を守る「コーヒーの未来部」シリーズを展開しています。2025年度は第4弾として、『エチオピアJARC74148』を発売。これは、2024年度に実施したエチオピアにおける、小規模生産者支援の際に連携した「ジマ農業研究センター（JARC）」が、病害対策として発表した品種「74148」を商品化したものです。

人財開発課が主催するオープンカンパニーでも、エチオピアにおける小規模生産者支援の活動とともに、『エチオピアJARC74148』を紹介。学生に向けて気候変動の現状やエチオピアのコーヒー文化などについて紹介しました。




『エチオピアJARC74148』は、エチオピアのJARCにも御礼の意を込めてお届けしました


オープンカンパニーは2日間開催。約60名の学生に対してコーヒーの生産地における小規模生産者支援の取り組みを紹介しました

地球温暖化を緩和するための取り組み

コーヒーを通じたアップサイクル活動

「コーヒーグラウンズ（抽出後のコーヒー粉）」や、コーヒー生豆を輸入する際に使用する「麻袋（またい）」を活用したアップサイクルに取り組んでいます。コーポレートサイトでの発信などを通じて、サステナブルに関する啓蒙活動を推進しています。


「コーヒーグラウンズ メジャースプーン」は、コーヒー1杯分の抽出に必要なコーヒー粉（約10g）をすりきり1杯で計量できる、コーヒー専用のメジャースプーンです。素材の一部にコーヒーグラウンズを使用しています



全国に展開する「KEY'S CAFÉ」の一部店舗では、当社の工場で排出された麻袋（またい）をアップサイクルしたテーブルを使用しています

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

トラジャ地方の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。

そのほか、脱肉したコーヒーの果肉は水牛の糞などと混ぜ合わせて発酵させ、肥料として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

食品循環資源の再生利用状況

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。


工場で排出された麻袋（またい）を近隣農家へ提供。マルチング材として再利用されています

商品配送時のドライアイス使用量を削減

お取引先へ冷凍商品を配送する際の資材として、蓄冷材と高断熱の落とし蓋を導入。これにより、ドライアイス使用量を年間約60トン削減※し、二酸化炭素（CO_2）排出量の削減に貢献しました。

※2023年度比


保冷ボックス内の荷詰めの様子

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のリサイクル活動は、GHG排出量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要望・期待されています。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。商品パッケージの減層化や薄肉化を推進するとともに、一部粉商品ではコーヒー生豆を輸入する際に使用している麻袋（またい）をアップサイクルした包材を採用。プラスチック使用量の削減を実現しています。



パッケージの一部に麻袋（またい）をアップサイクルした資材を使用した商品の一例

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）

家庭用コーヒーブランド「KEY DOORS+（キードアーズプラス）」の包材には、大容量粉商品に「再生PET樹脂」を、簡易抽出型のドリップ オン®に「植物由来原料」を一部使用しています。インスタントコーヒー商品では、瓶タイプのラベルと詰め替え用の袋に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への転換（リサイクル）

大容量粉商品の一部では、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

主力となるレギュラーコーヒー商品や一部飲料商品については、品質の確認を行ったうえで、賞味期限の延長および「年月日」表示から「年月」表示へと変更しています。

また、一部業務用冷凍商品については、解凍不要で提供でき、店舗での廃棄ロス削減に貢献する商品も販売しています。



