



COFFEE IS REST OF YOUR HEART,
SINCE THE GOOD OLD TIMES.

HIRO

COFFEE IS STILL LOVED IN MODERN LIFE.

2024年度

環境活動レポート

取り組み期間: 2023年4月～2024年3月
2024年5月31日発行

 HiRO COFFEE Co.,Ltd.

■ごあいさつ

弊社はスペシャルティコーヒー&サステイナブルコーヒーに特化した自家焙煎珈琲専門店です。(サステイナブルコーヒーとは、持続可能な環境の下で生産されたコーヒーのことで、品質だけでなく、環境に与える影響にもできるだけ配慮した自然と共存できる栽培方法であること。そして農園で働く人たちの労働環境にも配慮し、長期的にコーヒー生産が持続できることを目的とした、地球環境を考えたコーヒーです。)

美味しいコーヒーをお客様にお届けすることはもちろん、コーヒー生産地の現状や地域ごとの特徴、農園や生産地での取り組みを知っていただけるよう、セミナーやフェア、日々の活動を通じてお客様に伝えて続けています。2023年はコーヒーサロンやコーヒーを楽しむ会など対面での活動も行え日常のありがたさを改めて感じる一年となりました。一方、円高や様々なコストの上昇など、新たな問題も大きいのしかかっています。そして温暖化。

世界中で多くの人に親しまれているコーヒーですが、農作物であるコーヒーももれなく地球温暖化の影響を受けています。気温の上昇によるコーヒーの生育不良、湿度の上昇や降雨量の減少に伴う害虫発生、病害問題。コーヒー豆の収穫量減少によるや価格変動による生産者の貧困、離職。地球温暖化が進めば生産者のみならず関係するコーヒー事業者にも多くの影響が及びます。

一方コーヒーは森を守りながら日陰で育つ数少ない作物です。つまりコーヒーは、自然と人間が共存するための強力なパートナーになり、地球温暖化対策にも貢献できます。地球にも人にも優しいコーヒーを知っていただくこと、選んでいくことがコーヒーを未来に残していくために重要だと考えています。

10年後も100年後も変わらずおいしいコーヒーをお届けしていくために、「今日の美味しいは明日に続いている」を2024年SDGsチームスローガンとし、コーヒーに関わる人々と共に推し進めてまいります。

株式会社ヒロコーヒー 環境方針

<環境理念>

私たちは未来の子供たちへ豊かな地球を残していくために今やるべきことをしっかりと学び行動していくことが大切だと考えます。また、コーヒーを提供する企業として、コーヒー生産にかかわる環境への問題を学び、消費者に伝えていくことで環境への理解を得、改善を求める努力を行い、さらに食の安全と安心を確保、また食のもたらす環境への負荷を考え改善活動を行います。ますます深刻化する地球温暖化や、今後予想される地下資源の枯渇への対応が人類共通の重要課題との認識にたち、環境負荷の低減を図るために、全社一丸となって自主的・積極的に、環境保全活動に取り組みます。

<環境保全への行動指針>

1. コーヒーを取り扱う会社として持続可能なコーヒー生産のためにコーヒー生産者が取り組む環境保全活動を応援します
2. 製造(コーヒー・ケーキ・パン)・小売・サービス業として安心・安全な商品サービスを提供しながら環境負荷の低減を常に考えます。
3. 次の事項について環境目標・活動計画を定め、継続的な改善に努めます。
 - ①二酸化炭素排出量の削減(低炭素社会への対応)
 - ・電力(工場、事務所、各店舗)
 - ・都市ガス(工場、事務所、各店舗)
 - ・自動車燃料(営業車、配送用トラック)
 - ②食品廃棄物・一般廃棄物の削減及び再資源化の推進(循環型社会への対応)
 - ③排水量の削減(水資源の保全)
 - ・一般水道水
 - ④社会貢献
 - ・環境負荷の少ない商品の販売促進
 - ・地域での環境活動への積極的な参加
 - ・コーヒーを通して環境との関わりのあるシンポジウムの開催
4. グリーン購入の促進
5. 環境関連法規制や当社が約束したことを順守します。
6. HIRO CERTをはじめとするサステイナブルコーヒーの普及に努めます。
7. 環境への取り組みを環境活動レポートとしてとりまとめ公表します。

制定日: 2008年11月20日

改定日: 2024年05月31日

代表取締役

山本 光弘

■事業所の概要

- (1) 事業所名及び代表者名
株式会社 ヒロコーヒー
代表取締役 山本 光弘
- (2) 所在地
本社:大阪府吹田市江坂町1-7-7
各工場・各店舗は別紙参照
- (3) 環境管理責任者氏名及び担当者連絡先
責任者・担当者 原田 理恵 TEL:072-778-0411
- (4) 事業内容
コーヒー、ケーキ、パンの製造販売、直営店経営
- (5) 事業の規模
製品出荷額 18億1781万円(税抜)全部署
(主要製品(生豆)生産量 194.43トン)

	営業部	本店	本店ギャラリー	江坂店	五月丘店	伊丹店		
従業員(稼働人数)	2	4	2	3	5	4		
延べ床面積 (㎡)		132	45.45	76.03	112.2	109.46		
	緑ヶ丘店	桜店	あらまき店	いながわ店	つかしん店	西宮北口店		
従業員(稼働人数)	5	5	6	30	5	25		
延べ床面積 (㎡)	129.8	99	155.11	784.02	115.71	480.16		
	箕面小野原店	大丸梅田店	イオンモール昆陽店	阪急オアシス石屋川店	阪急オアシス甲陽園店	通販	合計	
従業員(稼働人数)	10	6	5	4	2	3	126	
延べ床面積 (㎡)	261.06	134.76	132.23	132	118.8	72.96	3090.75	

コーヒー工房・ケーキ工房・いながわ本部はいながわ店、パン工房は西宮北口店に含む

- (6) 事業年度 4月～翌年3月

■主な環境負荷の実績

項目	単位	2022年 (基準年度)	2023年
二酸化炭素排出量 (対象:エネルギー総量)	kg-CO ₂ /年	651,597	627,792
廃棄物総排出量	トン/年	42	44
食品廃棄物排出量(概算)	トン/年	56	58
総排水量	m ³ /年	15,568	16,769

■環境目標及びその実績

項目	年度	2022年		2023年		2024年		2025年	
		(基準年度)	(目標) 基準年度比	(実績) 目標比	(目標) 基準年度比	(実績) 目標比	(目標) 基準年度比	(実績) 目標比	
電力の二酸化炭素排出量削減	kg-CO ₂	484,364	479,520 99.0%	475,643 99.2%	474,677 98.0%	0.0%	469,833 97.0%	0.0%	
ガスの二酸化炭素排出量削減	kg-CO ₂	147,140	145,669 99.0%	136,652 93.8%	144,197 98.0%	0.0%	142,726 97.0%	0.0%	
ガソリンの二酸化炭素排出量削減	kg-CO ₂	20,093	19,892 99.0%	15,497 77.9%	19,691 98.0%	0.0%	19,490 97.0%	0.0%	
二酸化炭素排出量合計	kg-CO ₂	651,597	645,081	627,792	638,565	0	632,049	0	
廃棄物総量の削減	kg	42,794	42,366 99.0%	44,380 104.8%	41,938 98.0%	0.0%	41,510 97.0%	0.0%	
食品廃棄物のリサイクル率	%	4.0%	30.0%	4.0%	30.0%		30.0%		
節水	m	15,568	15,412 99.0%	16,769 108.8%	15,257 98.0%	0.0%	15,101 97.0%	0.0%	
サステナブルコーヒー取扱量	%	72.9%	80.0%	76.7%	80.0%		80.0%		
地域での環境活動への参加	回/月	1	1	1	1		1		
シンポジウムの開催	回/年	1	2	1	2		2		
グリーン購入	%	51.1%	36.0%	36.7%	36.0%		36.0%		

(注)二酸化炭素排出係数は0.378kg-CO₂/kWhを使用。

(注)サステナブルコーヒーとは『安心安全で各プロセスに手抜きがなく環境や人権に配慮したコーヒーの総称』。

(注)その他社会貢献の取り組みはその他取組の紹介にて詳細を記す。

(注)2022年度より通販部が増えるため2023年度の目標は2022年を基準年設定する。

■環境活動の取り組み計画と評価(本部他)

◎よくできた ○まずまずできた △あまりできなかった ×全くできなかった

取り組み計画	達成状況		評価(結果と今後の方向)
電力による二酸化炭素排出量の削減	目標数値 (kg-CO2) 221265	達成	達成率105.7%
節電運動展開	実績 (kg-CO2) 209300	◎	節電効果で昨年度より使用量を減らすことが出来た。
不要照明の消灯		◎	
設備の空運転防止		◎	
ガスによる二酸化炭素排出量の削減	目標数値 (kg-CO2) 101833	達成	達成率112.4%
効率のよい生産(コーヒー豆・ケーキ・パン)を行う	実績 (kg-CO2) 90615	○	ガス使用量の削減につながった。継続して効率の良い生産を行う。
継続して作業ミスへの意識を高める		○	
店舗拡大に伴い効率の良い生産を行う		○	
従業員への意識を保つ		○	
自動車燃料による二酸化炭素排出量の削減	目標数値 (kg-CO2) 19893	達成	達成率128.4%
社用車の使用ルートの見直し・燃費	実績 (kg-CO2) 15497	○	自社配送を減らし一部外部委託を増やしたため、自動車燃料が減っている。製造部署の車の買い替えで年費が良くなった。
冷暖房控えめ使用		○	
燃費のよい車の購入(更新時)		○	
自動車使用をひかえる		○	
一般廃棄物の削減	目標数値 (kg) 16995	達成	達成率103.5%
紙使用の削減	実績 (kg) 16405	○	従業員の意識改革もあり、達成できた。継続して削減をすすめる。オンライン化が進み紙の使用も積極的に減らしている。
分別による古紙のリサイクル化		○	
廃棄物発生量の削減		○	
食品リサイクル実施率の向上	目標数値 30%	未達成	達成率32.0%
行程改善によるロスの削減	実績 9.6%	○	生ごみの量は基準年より1トン減っているものの、コーヒーカスの量が1トン以上増加した。昨年度の8.9%より0.7%改善したが、コーヒーカスリサイクル先が見つからず、目標を大きく下回る。
水切りの実施		×	
生ごみ発生量の削減		△	
コーヒーカスリサイクルによるコーヒーかすごみの削減		△	
在庫管理による材料廃棄ロスの削減		○	
節水	目標数値(m ³) 7110	未達成	達成率99.5%
不要時の節水	実績(m ³) 7141	○	基準年より喫茶来客数の増加により使用量が微増した。節水の意識を続ける。
社会貢献	目標 ①サステイナブルコーヒー取扱量80% ②1回/月 ③2回/年 実績は評価参照	未達成	下記参照
①環境負荷の少ない商品の取り扱い		△	①サステイナブルコーヒー取扱量75.8%、自社認証制度HIROCERTは47.1%でした。
②地域での環境活動への参加		○	②毎月周辺清掃を実施。
③シンポジウムの開催		○	③2回開催。

■環境活動の取り組み計画と評価(店舗)

◎よくできた ○まずまずできた △あまりできなかった ×全くできなかった

取り組み計画	達成状況	評価(結果と今後の方向)
電力による二酸化炭素排出量の削減	目標数値 (kg-CO2) 258255	未達成 達成率97.0%
節電対策	実績 (kg-CO2) 266343	△
不要照明の消灯		○
設備の空運転防止		△
ガスによる二酸化炭素排出量の削減	目標数値 (kg-CO2) 43786	未達成 達成率95.1%
作業ミスへの意識を高める	実績 (kg-CO2) 46037	○
従業員への意識を保つ		△
一般廃棄物の削減	目標数値(kg) 25371	未達成 達成率90.7%
紙使用の削減	実績 (kg) 27976	○
分別による古紙のリサイクル化		○
廃棄物発生量の削減		△
食品リサイクル実施率の向上	目標数値 30%	未達成 達成率14%
行程改善によるロスの削減	実績 4.2%	○
水切りの実施		×
生ごみ発生量の削減		△
コーヒーカスリサイクルによるコーヒーかすごみの削減		△
在庫管理による材料廃棄ロスの削減		△
節水	目標数値(m ³) 8302	未達成 達成率91.6%
不要時の節水	実績(m ³) 9056	○
雨水利用の促進		×
節水呼びかけ		○

■環境関連法規制等の順守状況

法的義務を受ける主な環境関連法規制は次の通りである。

適用される法規制	適用される事項(施設・物質・事業活動等)
消防法	対象建物への防火管理者の設置・消防訓練の実施、消火器の設置
食品リサイクル法	食品廃棄物のリサイクル率向上
容器・包装リサイクル法	容器・包装のリサイクルの推進、リサイクル費用の支払い
廃棄物処理法	委託基準: 一廃収集業者の許可の確認 産廃収集運搬・処理業者との契約、許可証写し保管 保管基準 マニフェスト交付等状況報告
フロン回収・破壊法	・フロン類の適切な処理、回収・破壊の工程の確認
下水道法	・使用許可
自動車リサイクル法	使用済み自動車の引き取り業者への引渡し新車購入時リサイクル費用を支払う
自動車NOx・PM法	排出基準を満たす適合車または経過処置対象車を使用する

関係当局よりの違反等の指摘は、過去3年間なし。

食品廃棄物の再生利用実施率未達成。2011年12月よりコーヒーかすのリサイクルを進行して

おり、再生利用実施率は順調に向上していたが、2012年7月、諸事情により中断。

2013年コーヒーカスを再生紙に混ぜ込み、社内封筒など紙製品を作成するも、諸事情により中断。

2016年一部コーヒーカスリサイクル開始

■環境活動の紹介(SDGsへの取り組み)

●サステナブルコーヒーに関する取り組み



サステナブルコーヒー(持続可能な農法で栽培された人にも地球にも優しいコーヒー)啓蒙をしています。

毎年THINK OUR EARTHをテーマに、コーヒー生産の背景を知っていただく活動をしています。
 今年は契約農園の嫌気性発酵(アナエロビック・ファーメンテーション)をご紹介します。密閉して酸素を抜き取って嫌気性の微生物のみで発行を行う手法で、豆の個性を出し強い風味特性が感じられるようになります。



セラード珈琲ご協力のもと、CPC(カップオブプログレッシブセラード)のウオッシュとナチュラルの生産者を招いて生産地の取り組みをお話いただきました。

●シンポジウムの開催

コーヒーを楽しむ会



「デカフェコーヒーってなに?」をテーマにデカフェコーヒーと健康効果、デカフェコーヒーが出来るまでをお話いただきました。



コーヒーサロン



JICAご協力のもと東ティモールの生産関係者よりヒロコーヒー伊丹いながわ店で「これからのコーヒー」をテーマにお話いただきました。



●麻袋リサイクルグッズ

生産国から送られてくるコーヒー豆が入った麻袋をリメイクして世界に一つだけのオリジナルグッズを作成しています。



●能登半島緊急支援募金

ピース・ウィンズ・ジャパンを通じ、能登半島緊急支援活動に充てられます。

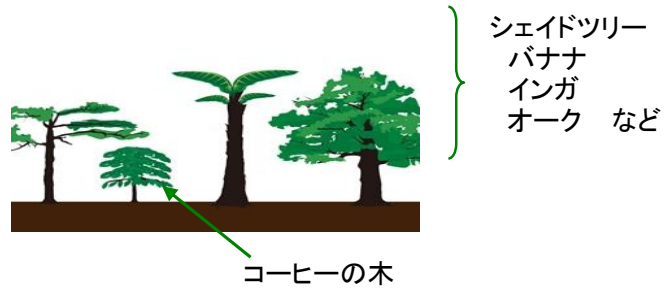


サステイナブルコーヒーとは
安心・安全で各プロセスに手抜きがなく環境や人権に配慮したコーヒーの総称

なぜコーヒー栽培が環境保全と関係するのか？



シェイドツリーの仕組み



こちらは、レインフォレストアライアンス認証を取得しているアキアレス農園の風景。
 上層部はシェイドツリーと呼ばれるバナナなどの樹木、その下にコーヒーの木が栽培されている
つまり、コーヒーは日陰で育つ植物なので、森林を守りながら生産できる農作物なのです。
 森を守ることがそこに生息する野鳥などを保護することにつながり、生態系の保全につながります。



ヒロコーヒーでは数あるコーヒーの中でもサステイナブルコーヒーを販売することで、生産者とともに環境保全に対する取組を行っていきます。

■ 認証コーヒーの紹介



国際基準による堆肥などの有機物を主な肥料として用いて回りの自然環境を保全しながら本来のその土地が持つ地力を高めて作物の健康を図り、安全で味のよい農産物を目指す有機農法で、栽培・収穫・輸送・加工製造・流通まで基準を満たしたものが認定されます。



ヒロコーヒー独自の買付基準ヒロサート。
 「人と自然が生み出した奇跡の農産物が変わらず世界で愛され続ける様に活動する事」それこそが我々の最重要ミッションである事を生産者と共に21個の評価項目を通じて遵守する活動です。

■各部署所在地

直営部

本店	〒564-0052 吹田市広芝町9-19 山本マンション103
コーヒーギャラリー本店	〒564-0052 吹田市広芝町9-19 山本マンション101
江坂店	〒564-0063 吹田市江坂町1-23-19 米沢第5江坂B1
五月丘店	〒565-0834 吹田市五月丘北1-10 メロディーハイツ1F
伊丹中央店	〒664-0851 伊丹市中央1-2-23 ファミールデュオ1F
豊中緑ヶ丘店	〒560-0053 豊中市向丘1-7-1 フジタピア1F
箕面桜店	〒562-0041 箕面市桜4-18-3 メゾンアーデンⅡ 1F
伊丹あらまき店	〒664-0001 伊丹市荒牧7-10-5
伊丹いながわ店	〒664-0831 伊丹市北伊丹5-15-1
尼崎つかしん店	〒661-0001 尼崎市塚口本町4-8-1 北館1F
西宮北口店	〒663-8033 西宮市高木東町37-11
箕面小野原店	〒562-0032 箕面市小野原西4-8-14
大丸梅田店	〒530-8202 大阪市北区梅田3-1-1 大丸梅田9階
イオンモール伊丹昆陽店	〒664-0027 伊丹市池尻4丁目1番地1
阪急うめだ本店	〒530-8350 大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店地階
千里阪急店	〒560-8550 豊中市新千里東町1-5-1 千里阪急地階
阪急オアシス石屋川店	〒658-0044 神戸市東灘区御影塚町4-11-20
阪急オアシス甲陽園店	〒662-0017 西宮市甲陽園西山町1-2
通販部	〒564-0063 吹田市江坂町1-7-7

製造部

いながわコーヒー工房	〒664-0831 伊丹市北伊丹5-15-1
製菓部	
いながわケーキ工房	〒664-0831 伊丹市北伊丹5-15-1
製パン部	
ヒロの石窯パン工房 麦蔵	〒663-8033 西宮市高木東町37-11
本部	
いながわ本部	〒664-0831 伊丹市北伊丹5-15-1
総務部・営業部	
本社	〒564-0063 吹田市江坂町1-7-7

いながわコーヒー工房・いながわケーキ工房・伊丹いながわ店・いながわ本部は同じ住所
ヒロの石窯パン工房 麦蔵は西宮北口店と同じ住所