



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

HIRO

2025年度

環境活動レポート

取り組み期間:2024年4月~2025年3月
2025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」と「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として、美味しさの追求とともに、地球環境との調和を大切にしながらコーヒー創りを続けております。サステイナブルコーヒーとは、自然環境に配慮した持続可能な農法で栽培され、さらに生産地の人々の生活や労働環境にも目を向けた、地球にも人にもやさしいコーヒーです。私たちはこの価値を一杯のコーヒーに込め、お客様にお届けすることを使命としています。2024年は、コーヒーセミナーやコーヒーの生産地研修など生産者、消費者の方々と共にコーヒーのありがたさを改めて実感する一年となりました。その一方で、気候変動や円安、原材料費の高騰など、コーヒー産業を取り巻く課題は年々深刻さを増しています。こうした状況の中、2025年度のSDGsチームスローガンを「未来を美味しく」と定め、物価上昇などの厳しい環境下においても、品質を維持・向上させ、コーヒーの持つ豊かな味わいを次の世代へとつないでいきたいと願っています。地球温暖化がもたらす影響は、コーヒーの品質や収穫量、生産者の生活にも深刻な影を落としています。しかし、コーヒーは日陰で育つ特性を持ち、森林を守りながら生産できる数少ない農作物でもあります。つまりコーヒーは、自然と人間の共存の象徴であり、未来へ希望をつなぐ存在でもあるのです。私たちはこれからも生産者とともに、持続可能なコーヒーの未来を歩み続けてまいります。

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：2025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 19億0397万円(税抜)全部署
(主要製品(生豆)生産量 184.1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)	2024年
二酸化炭素排出量 (対象:エネルギー総量)	kg-CO ₂ /年	651,597	623,506
廃棄物総排出量	トン/年	42	42
食品廃棄物排出量(概算)	トン/年	56	59
総排水量	m ³ /年	15,568	15,256

■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%	476,298 100.3%	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%	138,963 96.4%	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%	8,245 41.9%	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	623,506	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%	42,205 100.6%	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%	4.7%	30.0%		
節水	m ³	15,568	15,412 99.0%	16,769 108.8%	15,257 98.0%	15,256 100.0%	15,101 97.0%	0.0%	
サステイナブルコーヒー取扱量	%	72.9%	80.0%	76.7%	80.0%	74.2%	80.0%		
地域での環境活動への参加	回/月	1	1	1	1	1	1		
シンポジウムの開催	回/年	1	2	1	2	2	2		
グリーン購入	%	51.1%	36.0%	36.7%	36.0%	34.7%	36.0%		

(注)二酸化炭素排出係数は0.378kg-CO₂/kWhを使用。

(注)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』。

(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) 219030	達成	103.8%
節電運動展開	実績 (kg-CO2) 210997	◎	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) 1000854	達成	達成率107.6%
効率のよい生産(コーヒー豆・ケーキ・パン)を行う	実績 (kg-CO2) 93703	○	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) 19692	達成	達成率238.8%
社用車の使用ルートの見直し・燃費	実績 (kg-CO2) 8245	○	自社配送を減らし外部委託を増やしたため、自動車燃料が減っている。
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) 16823	達成	達成率107.1%
紙使用の削減	実績 (kg) 15704	○	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。
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16.0%
行程改善によるロスの削減	実績 4.8%	○	生ごみの量も微増し生ごみリサイクルも減っている。コーヒーカスリサイクル先が課題。
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) 7038	未達成	達成率82.6%
不要時の節水	実績(m ³) 8520	○	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%	未達成	下記参照
①環境負荷の少ない商品の取り扱い	②1回/月 ③2回/年 実績は評価参照	△	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45.9%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) 255646	未達成	達成率96.3%
節電対策	実績 (kg-CO2) 265300	△	基準年より喫茶の増加により使用量が微増した。 節電意識を高める。
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) 43344	未達成	達成率95.1%
作業ミスへの意識を高める	実績 (kg-CO2) 45260	○	基準年より喫茶の増加により使用量が増加した。火力調整など意識を高めるよう従業員に徹底できている。
従業員への意識を保つ		△	
一般廃棄物の削減	目標数値(kg) 25115	未達成	達成率94.8%
紙使用の削減	実績 (kg) 26501	○	セルフ店のアイスクップを使い捨てプラカップから現在のカップに変更しセルフ店の可燃ごみの廃棄物発生を抑えることが出来た。不燃ごみの増加が課題。
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16.6%
行程改善によるロスの削減	実績 5%	○	一部コーヒーカスリサイクル先の継続により、昨年度の食品リサイクル率4.2%より0.8%改善した。引き続きコーヒーかすリサイクルが課題。
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) 8218	未達成	達成率96.5%
不要時の節水	実績(m ³) 8520	○	基準年より喫茶来客数の増加により使用量が増加した。
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。

今年はアジアのコーヒーにスポットを当てて、バリ、ミャンマー、ベトナム、インドネシアの豆をご紹介しました。

●シンポジウムの開催

コーヒーを楽しむ会



スペシャルティコーヒーの発展と持続可能な原料供給を目指し、小農家と密に連携している生産地の方よりお話しいただきました。

カップング



ベスト・オブ・ルワンダカップングセッション! 弊社いながわ工房で開催されました。



コーヒーセミナー



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)のウォ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しいただきました。

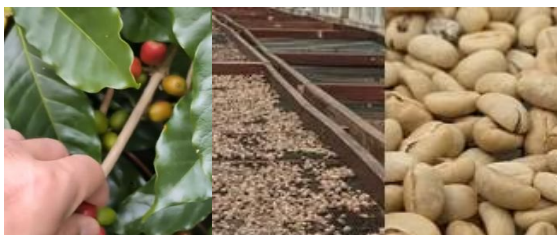
●麻袋リサイクルグッズ

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、世界に一つだけのオリジナルグッズを作成しています。ショルダータイプ登場。



●生産地研修

4年ぶりの生産地研修「バリ」の農園やカフェ、生産地の取り組みなど勉強しました。



サステナブルコーヒーとは

SUSTAINABLE COFFEE

サステナブルコーヒーとは、コーヒーを生産する農園が環境に与える影響をできるだけ配慮し自然と共存していくことができる農園で栽培されたコーヒーということです。

近年、世界的な流れとして、企業に対して環境・社会課題への対応をより実質的に求める動きが強まっています。Planetary Boundaries(地球の限界)や、Science Based Targets(科学的根拠に基づく目標設定)、SDGsなどの国際的枠組みは、企業のサステナビリティ経営における目標設定に重要な指針を与えています。しかしながら、多くの企業は目標の概念には共感しても、実際の数値目標設定や実行には至っていないのが現状です。

一方、コーヒー業界は比較的早い段階からサステナブルな取り組みが始まっており、欧州ではフェアトレードやレインフォレストアライアンスなどの認証コーヒーが一般に広く浸透しています。日本でも2000年代以降、少しずつ認知と市場が広がり、当社もCSRの一環としてサステナブルコーヒーへの取り組みを強化してきました。

特に2004年、生産地での視察と出会いをきっかけに、私たちは「コーヒーに携わる者として、安心・安全・信頼できる情報を正直に伝えるべき」という想いを強く抱くようになりました。この考えが礎となり、2018年には独自の認証制度「HIRO CERT(ヒロサート)」を立ち上げました。

ヒロサートとは

HIRO CERT

HIRO CERTは、「人と自然が生み出した奇跡の飲み物であるコーヒーが、これからも愛され続けるためにできることを、生産者と共に考え、実践する」ことを目的としたヒロコーヒー独自の認証制度です。

私たちが独自に定めた21項目の評価基準をもとに、生産者から提出されたチェックシートを社内で審査し、基準を満たした生産者に認証を付与します。

この基準には、環境保全、コーヒーの安全性、品質管理、労働環境、地域社会との関わりといった多方面の項目が含まれています。たとえば、農薬の使用基準や水資源の管理、収穫・乾燥の丁寧さ、労働者への教育の機会提供、地域との交流など、持続可能な生産のための取り組みを大切にしています。HIRO CERTは3年ごとに更新が必要で、その都度初回と同じ水準の審査を行うため、認証の「形骸化」を防ぎ、信頼性のある制度運営を心がけています。これまでの20年の経験と信頼関係の積み重ねがあるからこそ、当社の責任ある取組として実現できた制度だと感じています。

サステナブルコーヒーは、ただの認証や技術ではなく、理念や人とのつながりに根ざしたものです。これからはブロックチェーンなど新たな技術との融合も進み、さらに多様な可能性が広がる中で、「HIRO CERT」という私たち独自の約束を、より多くの方に知っていただけるよう努めてまいります。



オズワルド アセバ氏

オーガニック・コロンビア・メサデサントス農園

サンタンデールの高地に広がる台地、年間を通して雲に覆われる「天使のテーブル」と呼ばれる森林の中で育まれた有機栽培商品。心地よい優しさのナッツフレーバー(アーモンド)。マイルドボディで甘みとコクのバランスが際立つベストオブベスト。

メサ・デ・サントス農園は、コロンビアの北部、サンタンデール県に位置する広大な農園です。標高が高く、寒暖差の激しい気候のため、コーヒーチェリーはゆっくりと熟し、甘みと酸味のバランスが取れた味わいになります。この農園は、環境に配慮した持続可能な農法を実践しており、シェードツリー(木陰を作る樹木)を利用して土壌の健康を守るなど、自然と調和した栽培が特徴です。また、最新の精製技術を取り入れ、安定した品質のコーヒーを生産しています。



■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

【対象外店舗】

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B1F
千里阪急店	〒560-8550 豊中市新千里東町1-5-1千里阪急B1F
エキマルシェ大阪店	〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1エキマルシェ大阪内