

上島珈琲店のフードロス削減プロジェクト 「Food Hope Project」が7月1日（金）からスタート！

上島珈琲店では、7月1日（金）から、全国の上島珈琲店にて、食品の廃棄を減らすため、フードロス削減プロジェクト「Food Hope Project」をスタートします。

「Food Hope Project」は、食品の未来への望み（Food Hope）を含めて、上島珈琲店が独自に実施する「フードロス削減」の取り組みです。閉店3時間前をめどに、当日の各店の在庫状況に合わせて、上島珈琲店こだわりのサンドウィッチ・ケーキ・ゼリーを150円割引、ショーケース商品（常温品）、菓子パンなどを50円割引して販売いたします。なお、当日の各店の在庫状況に応じて、実施有無が異なります。



上島珈琲店のフードメニュー（イメージ）

上島珈琲店は“失われつつある日本の喫茶文化を大切にしたい懐かしく温かで、しかしかつて何処にもなかった大人のための珈琲店”をコンセプトとしたUFSの主力業態です。2003年6月18日に東京・神田神保町に1号店をオープンして以来、UCCグループが創業から培ってきたコーヒーへのこだわりと技術のもと、おいしいコーヒーと心地よい空間を提供してきました。また、持続可能な社会に向けて、環境に配慮したサステナブルな取り組みを進めてきました。

2022年4月には、UCCグループで、新たに「UCCサステナビリティ指針」を制定し、コーヒーを通じた地球社会の貢献に向けて、上島珈琲店でも環境負荷の少ないバイオマスプラスチックを30%使用したストローの採用や、テイクアウトの際には、PETボトルのリサイクル素材で作られたアイズドリンクカップを使用するなど、石油由来のプラスチック資源の削減に向けて取り組んできました。※詳細は参考資料をご参照ください。

上島珈琲店では、人と自然にとってより良い世界の実現に向けて、2022年5月から、上島珈琲店10店舗にて、1カ月間のテスト導入を実施いたしました。お客さまからは「サステナブルな取り組みを身近で体験できるポジティブな取り組み」な



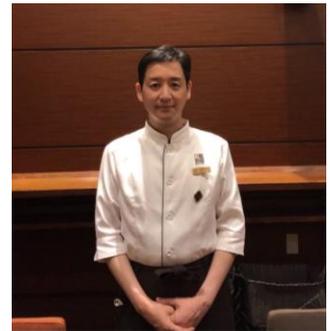
ひと粒と、世界に、愛を

どプロジェクトに対する共感をいただくとともに、店舗スタッフからは、「フードロス削減に対する意識が高まった」「実際にフードロス削減に貢献できるし、お客さまにもお得に上島珈琲店のフードを楽しんでいただけるので嬉しい」といった声が寄せられました。

そのような声を受け、今回、2022年7月から全国の上島珈琲店（一部店舗除く）にて、「Food Hope Project」をスタートする運びとなりました。現在、全国の上島珈琲店の店舗から排出される期限切れのフードの廃棄量は、年間3.66トンにのぼりますが、2023年には、今回のプロジェクトを通じて年間約15%の削減を目指します。

テスト導入を実施した店舗のパートナー（従業員）の声

フードロス削減には前々から取り組みたかったので、プロジェクトを聞いた際にはとても嬉しく思いました。パートナー一同、工夫をしながらお客さまへお伝えし、一緒にフードロス削減に取り組みました。環境問題について、フードをいかに無駄にしないかをお客さまと一緒に考える大切な機会だと感じています。



アリオ驚宮店 店長 石光 貴

「こんなに捨てなければいけないなんて、心が痛いです。」と、売れ残ってしまったフードを捨てる時に、パートナーに言われました。プロジェクトは、そのような廃棄のフードを減らすことができることはもちろん、お客さまにもお得な取り組みかと思えます。「せっかくだからいつも食べた事のない〇〇を選んでみようかな」といったように、お客さまに新たな発見をしていただく良い機会にもなっていると実感しています。これからもお客様と一緒に、プロジェクトに取り組んでいけたらと思います。



千代田区二番町店 店長 吉崎 修斗

プロジェクトの概要

- 実施期間：7月1日(金)～
- 対象商品：
 - サンドウィッチ・ケーキ・ゼリー 150円割引
 - ショーケース商品（常温品）、菓子パン 50円割引
- ※各店の在庫状況に応じて、実施有無が異なります。
- ※詳しくは店舗スタッフにお尋ねください。
- 対象店舗：上島珈琲店（一部店舗除く）



150円割引 POP



50円割引 POP

上島珈琲店は、今後も、人と自然にとって、より良い世界の実現に貢献するため、サステナブルな取り組みに挑戦し続けてまいります。



ひと粒と、世界に、愛を

《参考資料》

上島珈琲店のサステナブルな取り組み

■ 上島珈琲店ブレンドは、サステナブルに調達されたコーヒー豆を 30%使用しています。



■ コーヒー抽出には、抽出ごとに使い捨てしない、ネルフィルターを使用しています。

■ バイオマスプラスチックを 30%使用したバイオマスストローを採用しています。

■ PET ボトルのリサイクル素材を 25%使用したアイズドリンクカップ（テイクアウトのみ）を提供しています。



■ コーヒー抽出かすを使用したバイオマスプラスチックを 10%使用したテイクアウト用のスプーン、フォークを提供しています。

■ バイオマスプラスチックを 25%使用したテイクアウト用のデザート用スプーン、ナイフを採用提供しています。



■ マイタンブラー利用の促進として、ドリンクを購入の際、マイタンブラー、マイボトルをお持ちいただくと 50 円割引しています。

■ プラスチック製の袋を廃止し、マイバッグ、エコバッグの利用を促進しています。

■ 都内 11 店舗（※2022 年 4 月時点）のコーヒー抽出かすを分別回収し、飼料としてリサイクルしています。



■ 店内照明には、発光効率の良く、省エネ効果が高い LED ライトを採用しています。

■ 使用電力の少ない厨房機器を使用し、環境負荷低減に努めています。

関連 URL

▼ 上島珈琲店：<https://www.ueshima-coffee-ten.jp/>



ひと粒と、世界に、愛を

▼上島珈琲店公式オンラインショップ：<https://www.ueshima-coffee-ten-onlineshop.net/>

▼UCC のサステナビリティ：<https://www.ucc.co.jp/company/sustainability/index.html>

【本件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先】

ユーシーシーフードサービスシステムズ株式会社 お客様担当

〒650-8577 神戸市中央区港島中町 7-7-7

<TEL> 078-306-0866 (月～金 10:00～17:00)

<WEB> https://www.ucc.co.jp/customer/ufs_product_form/

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

UCC ホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

〒650-8577 神戸市中央区港島中町 7-7-7 TEL : 078-304-8813 MAIL : ucc-pr@ucc.co.jp

UCC ひと粒と、世界に、愛を

ひと粒のコーヒーやその可能性にかける想い。その想いを世界中の人々に届けたい。そして、より良い世界をつくっていきたい。

そんな私たち UCC グループからのメッセージが込められています。