

コーヒーで 焙煎したコーヒー？



“

Start a wonderful day with
'Nanka Chotto ii Coffee'
and us.



NEW National Brand Coffee (Coming soon !!)



About Coffee

ご紹介するコーヒーは、コーヒー抽出後に残る残渣を燃料として再利用し、焙煎に使用して作られたコーヒーです。廃棄物やCO₂の削減に貢献するコーヒーで、世界初のエコな取り組みです。持続可能な“グリーン焙煎”で作られた環境にやさしいコーヒーを、ぜひお試しください。

Contact Us

Company アライドコーヒーロースターズ株式会社

Address 大阪市西淀川区福町1-2-24

Phone 営業部 マーケティング課
担当：千田 tel:080-8316-6963

Mail t-senda@allied-coffee.co.jp

HP



環境省に採択され開発した機器のご紹介 ～ コーヒーグラウンズを燃料とする焙煎機 ～

従来はガスでコーヒーを焙煎しますが、私たちの技術でコーヒーグラウンズを燃料にし、その熱でコーヒーを焙煎出来るようになりました。



*コーヒーグラウンズ：コーヒー抽出後に残る残渣を、私達の業界ではこう呼んでいます。

プロジェクト概要

1. 乾燥

コーヒーグラウンズは、廃棄しないためにまず乾燥させます。この乾燥の熱源には、化石燃料ではなく乾燥済みのコーヒーグラウンズを使用することで、エコな取り組みにしています。

2. ペレット成形

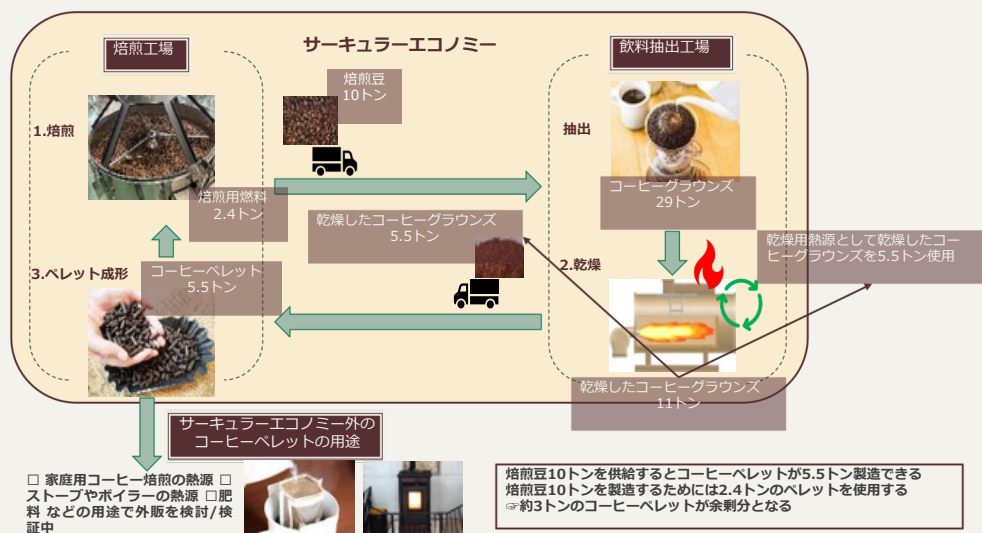
乾燥させたコーヒーグラウンズを成型機でペレット(燃料)にします。油分が多くペレット化が難しかったコーヒーグラウンズを添加物なしで成形する技術を確立しました。

3. 焙煎

ペレットを燃料にコーヒーを焙煎。化石燃料の使用を減らし、GHG排出量の削減に繋がります。



マテリアルバランス



消費国側で製品加工におけるGHG削減割合→50%以上の削減が可能
※コーヒー抽出工程は数字算出ができないため、ベースに含まれておりません。

① 焙煎燃料天然ガスによる排出 ② 焙煎機の電力利用による排出 ③ 焙煎豆輸送による排出(往復分) ④ 産業廃棄物(抽出滓)輸送による排出