

2022年3月24日  
Ref. 22-0324-091

## コーヒーかすから作られたバイオコークスで焙煎したコーヒー 「モスバーガー&カフェ」で導入

～3月24日（木）より「ブレンドコーヒー」「カフェラテ」がリニューアル～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）では、2022年3月24日（木）より、「モスバーガー&カフェ」48店舗で、コーヒーかす（コーヒー抽出残渣）のバイオコークスで焙煎したコーヒー豆を使用した「ブレンドコーヒー」「カフェラテ」「アイスカフェラテ」を発売します。（店舗数は2022年3月24日現在）

### ■バイオコークスとは

コーヒーかす、茶殻、食品残さ、間伐材などのバイオマス（再生可能な、生物由来の有機性資源）を原料として製造する固形燃料で、2005年に近畿大学が開発しました。光合成を行う植物資源等を100%原料にしているため、CO<sub>2</sub>の排出量を抑えることができる環境に配慮したエネルギーとして期待されています。

今回使用するコーヒー豆は、近畿大学と石光商事株式会社が共同開発した、コーヒーかすを原料にしたバイオコークスを焙煎の際の燃料に使用しています。

#### 【石光商事株式会社】

コーヒー・紅茶をはじめとした飲料や食品を取り扱う食品専門商社。1906年創業。「世界の食の幸せに貢献する」をミッションに、経済的価値と社会的価値の両立を追求し、SDGsに取り組んでいます。

### ■「ダイバースコーヒー」を配合

今回使用するコーヒー豆は、ブラジルの優良産地であるモジアナ地域およびセラード地域で、障がいのある生産者が丁寧に栽培・収穫した「ダイバースコーヒー」を一部配合しています。このコーヒー豆を扱うことで、誰もが平等に働ける持続可能な環境と価値の発信につながります。

（「ブレンドコーヒー」に使用するコーヒー豆のうち40%、「カフェラテ」「アイスカフェラテ」に使用するコーヒー豆のうち30%が、ダイバースコーヒーです）

当社では「人間貢献・社会貢献」の経営理念のもと、SDGsの取り組みを強化しています。今回バイオコークスを燃料に焙煎したコーヒー豆を使用することで、17の目標のうち「⑦エネルギーをみんなにそしてクリーンに」、またコーヒー生産に携わる人々の多様性を応援する「⑧働きがいも経済成長も」および「⑩人や国の不平等をなくそう」という目標の達成に貢献します。



【バイオコークス】



【モジアナ地域のコーヒー農園】



●「ブレンドコーヒー」260円

ブラジル産・エチオピア産・コロンビア産のコーヒー豆を使用し、香りとコクがどちらも心地よく感じられる「アフターミックス製法」にて焙煎・ブレンドしています。



●「カフェラテ」350円

ミルクに負けない味わいになるように、ブラジル産のコーヒー豆をメインに深煎りに仕上げています。エスプレッソの苦みを感じつつも、口当たりまるやかなカフェラテです。



●「アイスカフェラテ」390円

エスプレッソのしっかりとした苦みと、ミルクの甘味が感じられるアイスカフェラテです。



<リニューアル商品概要>

■リニューアル概要：コーヒー豆をバイオコクスで焙煎。ダイバースコーヒーを一部配合。

■商品名・価格：「ブレンドコーヒー」260円  
「カフェラテ」350円、「アイスカフェラテ」390円

■リニューアル時期：2022年3月24日（木）～

■販売店舗：モスバーガー&カフェ（48店舗/3月24日現在）

店舗の休業や営業時間の変更および、メニューの一部を販売中止している場合がございます。また、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、お客さまの安全を第一に考え、安心してご利用いただけるように努めております。詳細は公式サイトをご確認ください（<https://www.mos.jp/>）。

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報 IR グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389  
<https://www.mos.co.jp/company/> E-mail. [pr@mos.co.jp](mailto:pr@mos.co.jp)

<お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900

※本資料中の価格は全て税込です。