



2021年6月22日

スターバックスが挑戦し続けるリソースポジティブの活動がさらに進化
資源を活用してリサイクルし、新たな商品として店舗で販売する2つの「ループアクション」をこの夏スタート
2030年までに廃棄物50%削減のグローバル目標を目指す新たな一歩

- 抽出後のコーヒー(豆かす)は、たい肥にリサイクルして育てたニンジンの「キャロットケーキ」に
おいしくて、サステナブルなループから生まれた新商品は、6月23日(水)よりオンラインストアで販売
- 不用になったタンブラーは、新たな商品や店舗の資材へリサイクル
6月23日(水)から8月31日(火)まで、全国の約500店舗でお客様のプラスチック製タンブラーを回収

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社(本社所在地:東京都品川区、代表取締役最高経営責任者(CEO):水口貴文)は、リソースポジティブカンパニーを目指し、資源の循環や廃棄物の削減につながる取り組みを積極的に推進しております。着目している資源は、お客様にコーヒーをお届けした後に、店舗から出るコーヒー(豆かす)です。6月23日(水)からは、おいしくて、サステナブルなループから生まれた新商品として「キャロットケーキ」の販売を開始いたします。併せて、不用になったプラスチック製タンブラーをお客様より回収し、グッズや資材に変え店舗に商品として戻す、お客様と取り組むもう一つの「ループアクション」もスタートします。資源が循環する社会を目指して、パートナーとお客様とともにサステナブルな活動に取り組んでまいります。

■ オンラインストア初登場のケーキは、サステナブルなループから生まれた「キャロットケーキ」



スターバックスの店舗では、1日に1店舗あたり約16kgの抽出済みのコーヒー(豆かす)が排出されており、店舗から出る食品廃棄物の約7割を占めています。この豆かすを廃棄せず、たい肥へリサイクル。このたい肥を用いて育てられた北海道産のニンジンを使用した「キャロットケーキ」を6月23日(水)から、スターバックスのオンラインストアにて販売いたします。コーヒー生産者が大切に育てたコーヒーが、資源の有効活用により別の魅力的な商品に生まれ変わるサステナブルなストーリーが込められた一品です。



ニンジンは、豆かすをリサイクルした
たい肥で育てられました

ニンジンの甘みをしっかりと感じられるパウンドケーキとフロスティングの二層構造で、しっとり凝縮感のある生地にスパイス、ナッツ、ニンジン、フルーツを混ぜ込み、野菜やフルーツの自然な甘さとスパイスの豊かな風味に加え、フロスティ

ングの上にはピスタチオやクルミをトッピングし、彩りも華やか。スパイス感のある重厚な風味がコーヒーにぴったりで、食べ応えのある食感に仕上げました。オンラインストア初となるケーキは、12.5センチのホールタイプ。ご家族や友人と切り分けて、おうち時間にお気に入りのコーヒーとともに楽しみください。価格は、¥3,240(税込)です。



- 商品名・価格：
『キャロットケーキ』ホールタイプ 12.5センチパウンド型、¥3,240 ※表示価格は税込の総額表示となります。
- 販売期間：2021年6月23日(水)から ※なくなり次第終了
- 取扱店舗：オンラインストア限定（冷凍便での配送となります。）

■ スターバックスが2014年から取り組み続ける「コーヒー豆かすリサイクルループ」

スターバックス コーヒー ジャパンでは、コーヒーを抽出した後に残るコーヒー豆かすを有効活用する持続可能な循環システムの構築を目指し、野菜を育てるたい肥や牛の飼料としてリサイクルする「コーヒー豆かすリサイクルループ」を2014年3月末から開始しました。現在、関東や関西エリアの計320店舗が豆かすのリサイクル活動に取り組んでいます。豆かすをリサイクルしたたい肥で育った野菜を一部店舗のサンドイッチの具材等に使用。また、この飼料で育てられた乳牛のミルクは、スターバックス ラテをはじめとする様々なドリンクの材料として店舗に返り、日々、お客様にお届けしています。5月末からは、このたい肥を用いて育てた抹茶を原材料に、「抹茶クリームバー」や「根菜チキン サラダラップ」として、全国の店舗で販売しております。豆かすのリサイクル率を現在の23%から50%^{*1}に引き上げるため、一緒に取り組む農家の方たちとの協働をさらに進め、実施店舗や対象商品の拡大を引き続き図ってまいります。*1 2021年対比で、2024年における目標数値です。

■ お家で眠っている不要なタンブラーを捨てずに、新たな製品づくりに役立てるリサイクル

6月23日(水)から8月31日(火)まで、全国の約500店舗でプラスチック製タンブラーを回収



お気に入りだったけれど壊れてしまったもの、また、古くなって使わなくなってしまっているプラスチック製タンブラーはありませんか。役目を終えたプラスチック製タンブラーをスターバックスが、大切に回収し、新たな製品づくりにつなげるリサイクルプログラムを実施します。

6月23日(水)から8月31日(火)の間、スターバックスのプラスチック製タンブラーを全国約500店舗の対象店舗へお持ち込みください。来年の商品化を目指すほか、店舗の資材として店舗に戻ってくる仕組みに役立っています。お持ちいただいたタンブラー1個につき、サステナブルなアクションへご協力いただいたお礼として、タンブラーやマグ、ボトルなどのドリンクウェア商品の購入時に使用できる5%割引クーポン(有効期限は発行日より1か月間)をお渡しいたします。今回のプログラムの内容を踏まえ、対象店舗の拡大や回収の恒常的な実施に向けて、引き続き検証を進めてまいります。

■ プログラムの詳細ページ

https://www.starbucks.co.jp/youkou/tumbler_recycle/

実施期間:6月23日(水)~8月31日(火)

実施店舗:全国のスターバックス約500店舗

対象商品:スターバックスのプラスチック製タンブラー

- ※ 他社製のタンブラーや陶器やステンレスなどプラスチック以外の素材でできたものは回収できません。
- ※ 洗浄済みのタンブラーをご持参ください。

STEP.1 スターバックスでご購入いただいたご不要のプラスチック製タンブラーを店舗レジまでお持ちください。	
STEP.2 タンブラーと引き換えに、5%割引シートを1点毎に差し上げます。	
STEP.3 割引シート使用でタンブラーなどのドリンクウェア商品を5%引きでご購入いただけます。	

【回収対象】

スターバックス製(海外製含む)のプラスチック製タンブラー、ボトル、カップ、マグ

- ※ チャームやストロー等アクセサリ付、フタなし、底面にラバーがついていても回収できます。リユーズブルカップも対象です。
- ※ 画像は一例です。



【回収対象外】

プラスチック以外の素材(ステンレス、陶器等)、他社製品(素材問わず)やフタのみ。洗浄していないもの

- ※ 画像は一例です。



タンブラー回収プログラムは、環境省が運営する「プラスチック・スマート」キャンペーンおよび、日本環境設計が運営する「BRING PLA-PLUS」の一環として実施しています。



※ 「プラスチック・スマート」キャンペーンは消費者を始め、自治体、NGO、企業などの幅広い主体が、一つの旗印の下に連携協力して取り組むことで、「プラスチックとの賢い付き合い方」を全国的に推進し、国内外に発信していく活動です。

スターバックスは、事業運営を通じて、資源を使うより、生み出し、還元していく「リソースポジティブ」の実現を目指しています。店舗や工場から出る廃棄物を2030年までに50%削減するため、地域社会や自然の恵みであるコーヒーを育む地球環境の持続可能性を実現する取り組みをこれからも積極的に進めてまいります。

◆スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社 <https://www.starbucks.co.jp/>

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社は、1996年に東京・銀座に日本第1号店を開業。現在、全世界83か国で33,000店舗以上、日本全国47都道府県において1,637店舗(2021年3月末時点、ライセンス店舗を含む)のコーヒーストアを展開しております。「人々の心を豊かで活力あるものにするために—ひとりのお客様、一杯のコーヒー、そしてひとつのコミュニティから」をミッションに掲げ、約4万人のパートナー(従業員)が、一杯のコーヒーを通じて、人と人とのつながりと心あたたまるひとときを提供しております。2019年2月28日には、世界5拠点目となる「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」をオープンしました。

お客様からのお問い合わせ先 0120-336-388
※間違い電話が多くなっておりますのでお気を付けください
(10:00-18:00 年中無休、国際電話、IP 電話からは 03-5745-5890)