



2022年11月8日

レストラン業態初！ デニーズの「コーヒー豆かすに特化したリサイクルループ」が 国より認定

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:小松 雅美)は、運営するデニーズで実施しているコーヒー豆かすの食品循環スキームが、2022年10月24日付で、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)」の規定に基づき、再生利用事業計画(食品リサイクルループ)として、厚生労働大臣、農林水産大臣、環境大臣より認定を受けました。コーヒー豆かすに特化した食品リサイクルループの認定はレストラン業態としては初めてのこととなります。

デニーズは、セブン&アイグループの「GREEN CHALLENGE2050」に則り、2050年までに食品ロスを75%削減する目標(2013年度比)を掲げています。店舗から排出される食品廃棄物については、調理工程の見直しや自動発注の導入など、様々な施策により、直近5年間で20%以上(重量ベース)削減しています。

しかし、コーヒー豆かすは、コーヒーの食数に比例して増え、削減できないという特性があります。そのためデニーズでは6年前からコーヒー豆かすの再資源化モデルについて研究を始め、2021年9月より神奈川県内の店舗で排出されたコーヒー豆かすを回収し、それを飼料化して活用する取り組みを始めました。この飼料は静岡県の牧場「リオグランデ宮島」で牛に給餌され、生産された生乳からできたホワイトソースを、デニーズのメニューに活用しています。こうして構築された食品循環スキームが、この度正式に国の「食品再生利用事業計画=食品リサイクルループ」として認定されました。

<https://www.dennys.jp/pdf/210902.pdf?0908>



このホワイトソースは、当社が運営するコントラクト事業でもシチューのメニューに取り入れるなどデニーズ以外への活用も広げています。今回認定を受けたことで、今後のコーヒー豆かす回収店舗の拡大や、さらなるリサイクルループ構築などの可能性が広がりました。

従来、廃棄、焼却されていたコーヒー豆かすを再資源化する取り組みは、社会課題である CO2排出削減に直結します。

株式会社セブン&アイ・フードシステムズは、これからも本業を通じて社会課題解決を図り、循環型社会の実現に向けて環境への取り組みを継続実施していきます。



※今回認定を受けたりサイクルループの過程で製造された
ホワイトソースを使用したメニュー

「生ハムとルッコラのかぼちゃグラタン」

(税込:1,020 円)

<https://www.dennys.jp/menu/pasta/pumpkin-gratin/>

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



この取り組みにより、国連で定めた SDGsの目標 12・17 に貢献します

■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285