



炭の国産化

2022 summer

国産使用率100%

萩原珈琲では、国産の炭を使用し炭火焙煎を行っています。2020年3月時点では、時代とともに品質の安定している海外産に依存するようになり、国産の使用率が0%となってしまいました。しかしSDGsの一環として、炭を100%国産に移行する目標を掲げ、2021年9月に国産炭使用率100%を達成しました。



炭の地産地消の理由

国内で吸収したCO2を国内で排出

バイオマスの観点から、国内で成長した木で作られる炭を、国内で使用することで、CO2排出の削減を目指します。

輸送に係るCO2排出量の削減

日本国内、とりわけ近隣の産地から仕入れることで、輸送時に排出される温室効果ガスの削減に取り組みます。現在、国産炭の仕入れ元は、愛知県、兵庫県、高知県、鳥取県です。

植える、切る、「使う」の循環

森林保全における、植える・切る・「使う」。このサイクルを絶やさないう、国内で育ち、作られた木炭を使用します。また、この循環を利用して、双方の産業の維持を目指します。

炭産業、伝統の維持、関係人口の創出

鳥取県日南町の黒炭。かつて、たたら製鉄で栄えた町。現在は製鉄産業は衰退しましたが、鉄を溶かすための炭づくりを「伝統を絶やさない」という取り組みから、炭づくり保存会が発足し、現在も黒炭を生産しています。

その一部を弊社でも使用し、炭をきっかけに人々の交流の場が生まれています。



ガス式や電気式焙煎ではない、私たちの炭火焙煎珈琲には自然環境への取り組み、こだわりが詰まっています。