

商品紹介



マイボトルで楽しむテイクアウト専門のコーヒーショップ開業 「THERMOS COFFEE TO GO」

A COFFEE SHOP for takeout only with your bottle
“THERMOS COFFEE TO GO”

1. はじめに

サーモスでは、以前から製品を通じてマイボトルを使ったライフスタイルの提案を行ってきた。2020年6月、環境や社会に貢献できる事業の一環としてマイボトル利用によるリユースとテイクアウト用カップのリデュースを推進するテイクアウト専門のコーヒーショップ「THERMOS COFFEE TO GO (以下、TCG)」を開業したので紹介する。



2. 特長

2.1 マイボトル持ち込み型・テイクアウト専門店

TCGは「捨てるという考え」を捨てる社会の創造を理念とし、お客様へはマイボトルの持参を推奨、中身(飲み物)を提供するリフィル専門店という営業スタイルを採用している。保温保冷効果のあるマイボトルはコーヒーの飲み頃温度を長持ちさせるだけでなく、使い捨て容器の削減にも繋げることができる。またドリンクはすべて100ml単位の量り売りで販売。飲みたい量だけ無駄なく購入可能であるため、食品ロスも防止することができる。



2.2 オリジナルブレンドコーヒーの開発

コーヒーがおいしさを失うまでの時間は意外なほど早く、すっかり冷めたときには味わいを失ってしまう。アイスコーヒーもおいしいのは冷たいうちだけで、時間とともに風味も消えてしまう。そこで豆の選定・焙煎方法・挽き方・淹れ方の細部に至るまでこだわり、約3時間経過しても風味や香りが劣化しにくいオリジナルブレンドコーヒーを開発。マイボトルで持ち歩けば、いつでも、どんな場所でも本格的なコーヒーを楽しむことができる。

<p>一般</p> <p>約32g</p>	<p>THERMOS TCG</p> <p>50g</p>	<p>贅沢なレシビ</p> <p>香りとコクを最大限に引き出すために、一般的な豆の分量よりも約1.5倍のコーヒー豆を贅沢に使用。</p> <p><small>※ 出来上がり量500mlでの比較。</small></p>
<p>中挽き</p>	<p>超・粗挽き</p>	<p>超・粗挽き</p> <p>雑味をおさえ、コーヒー本来の甘味を最大限引き出すために、超・粗挽きを採用。</p> <p><small>※ ペーパードリップは中挽きが一般的な挽き方。中挽き・グラニュー糖程度の粗さ</small></p>
<p>2min</p>	<p>10min</p>	<p>じっくり抽出</p> <p>豆ひと粒ひと粒のおいしさ・個性を最大限に引き出すために、じっくり時間をかけて抽出するドリップ方式を採用。</p>

3. SDGs に対する取り組み

3.1 SDGs 目標 12「つくる責任 つかう責任」

2020年2月よりコーヒー豆粕の再資源化を開始。コーヒー抽出後の豆粕を店内の専用マシンで乾燥させ、肥料または堆肥として畜産農家に販売する。そこで再資源化された野菜や乳製品を店舗で仕入れて新たなメニューを開発・販売することで、循環型社会の仕組みを構築し、持続可能な消費と生産パターンの推進を目指す。

3.2 SDGs 目標 13「気候変動に具体的な対策を」

開店から5ヶ月間の来店客数は述べ6万名、そのう

ちマイボトルの持参率は94%と高く、環境問題への意識の高まりを見て取ることができる。マイボトル利用でペットボトルに頼らないライフスタイルの提案を推進し、引いては飲料サプライチェーンにおける製品輸送のスリム化とCO2排出量低減への貢献を目指す。

(サーモス 経営企画部 中島雄三)

<問い合わせ先>

サーモス株式会社 お客様相談室

Tel. 0570-066966

3.3 SDGs 目標 14「海の豊かさを守ろう」

環境との共生を想い「海の豊かさ、たくさんの魚たち」をモチーフにしたデザインのボトルとスプージャーをTCG店舗限定で販売。ボトルデザインを通じて環境保全へのメッセージ発信を行っている。



4. 店舗紹介

4.1 西新橋スクエア

東京都港区西新橋 1-3-1 西新橋スクエア 1F

(都営三田線「内幸町駅」A4b 出口直)



4.2 OOTEMORI

東京都千代田区大手町 1-5-5 大手町タワーB2F

(東京メトロ各線「大手町駅」直結東西線中央改札前)

