

2025年6月5日
25026

サッポロライオンが提供するサステナブルな外食体験 環境配慮型コーヒーや野菜残渣を有効活用したスープの提供など

「銀座ライオン」「YEBISU BAR（エビスバー）」などのビヤホール・レストランを運営する株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・田澤宏之）は、持続可能な社会・外食事業の実現を目指し、環境や人権に配慮された商品提供の取り組みを進めています。

サッポログループは2013年10月31日、「人権」「労働」「環境」「腐敗防止」の4分野にわたる10の原則を掲げ企業に責任ある行動を促す「国連グローバル・コンパクト（UNGC）」に参加しました。当グループと関連性のあるSDGsに積極的に取り組み、ステークホルダーの信頼に応え、持続可能な社会の実現に貢献できるよう活動が続けています。原材料の調達活動は、サプライヤーの理解と協力を得ながら「サッポログループ調達基本方針」に則って行っており、協働でサステナビリティに取り組んでいます。

なかでもサッポロライオンは、外食を提供する企業として、コーヒーやスープの原材料に関する以下の取り組みを始めています。

■コーヒー

「国際フェアトレード認証（注1）」「レインフォレスト・アライアンス認証（注2）」など、環境や人権に配慮しているとして国際的な認証を取得している、環境配慮型コーヒーの使用を進めています。

（注1）国際フェアトレード認証

環境保全や児童労働の禁止、生産者の生活環境改善など、持続可能な生産と公正な貿易取引に関して定められた国際フェアトレード基準が守られていることを認証する制度。

（注2）レインフォレスト・アライアンス認証

動植物や森林の保護、気候危機への緩和と適応、農園で働く人々の人権尊重や暮らしの向上といった、より持続可能な農業を推進するための包括的な認証制度。

■スープ

調達先で年間10,000 t以上発生している野菜残渣。銀座ライオン（一部店舗を除く）では、野菜残渣のなかで普段食べずに捨てられている野菜の皮や葉、芯、根を有効活用して作られた、サステナブルな「ベジブロード（注3）」を使用したスープを提供しています。



（画像提供：デリカフーズ株式会社） 提供しているスープのイメージ

（注3）ベジブロード

デリカフーズ株式会社が焼津水産化学工業株式会社と共同開発した、プラントベース調味料（野菜だし）。野菜を意味する“ベジタブル”とイタリア語で出汁を意味する“ブロード”から名付けられた。デリカフーズホールディングス株式会社の登録商標。

当社は今後も持続可能な社会・外食事業の実現に向けて、サステナブルな外食体験の提供を通じて、お客様に「JOY OF LIVING（生きている喜び）」を届けてまいります。

この件に関するお問合せは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	営業統括部（広報担当） TEL：03-6264-6037 / E-mail： sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136