



ファミリーレストラン初！ デニーズ、新たな食品リサイクルループを構築

コーヒー豆かすが新メニューのドリアに

デニーズ(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区)は、2021年9月7日(火)から販売する新メニューにつきまして、デニーズ店舗から排出されるコーヒー豆かすを使用した食品リサイクルループを構築しました。

具体的には、神奈川県横浜市内のデニーズ店舗で排出されたコーヒー豆かすを、廃棄せず同市内の三友プラントサービス株式会社の工場で飼料化し活用するものです。この飼料を、農林中央金庫の仲介を得て、静岡県の牧場、株式会社リオグランデで牛に給餌します。そこで生産された生乳を株式会社ヤマザキでホワイトソースとして加工、デニーズの新メニューとしてそれを使用したドリアを開発しました。

この取り組みについては、農林水産省へ食品再生利用事業計画(食品リサイクルループ)の申請を予定しています。これが認定されるとコーヒー豆かすに特化したリサイクルループとしてはファミリーレストランで初めてのこととなります。

今回の取り組みがさらに拡大していくことで、デニーズはフードビジネスを通じた環境課題解決への貢献を図ります(文中敬称略)。



【かぼちゃとさつまいものドリア】
849円(税込933円)



リサイクルループイメージ図