

～東ティモール産フェアトレードコーヒーを使用～

甘いキャラメルの風味が、優しい味わいのコーヒーを引き立てる

すき家に「コーヒーゼリーキャラメルラテ」が新登場！

株式会社すき家（代表取締役社長：笹川 直樹 本社：東京都港区）が展開する牛丼チェーン店「すき家」は、12月26日（火）AM9:00より、「コーヒーゼリーキャラメルラテ」を販売します。



「コーヒーゼリーキャラメルラテ」は、東ティモール産フェアトレードコーヒーを使用したドリンクです。

北海道産生クリーム入りのキャラメルラテは、キャラメルの香ばしい風味と甘みが際立つ味わいです。焙煎や挽き方にこだわったほど良い苦みのコーヒーをブレンドすることで、スッキリとした後味に仕上げています。

また、プルッとした食感のコーヒーゼリーは甘さ控えめでさっぱりとした口当たり。お食事のお供にはもちろん、食後や午後のコーヒブレイクの一杯としてもぴったりな商品です。

ぜひこの機会に、店内やお持ち帰り、ドライブスルーでも「コーヒーゼリーキャラメルラテ」をお楽しみください。

- ※ 販売終了時期は未定です。
- ※ 価格は税込です。
- ※ 一部店舗は価格が異なります。
- ※ 1,950店舗で販売予定です。（12月20日時点）

サイズ	価格
Mサイズ	280円
Lサイズ	380円

以上

【ゼンショーホールディングス フェアトレードの取り組みについて】

「すき家」を傘下に持つゼンショーホールディングスでは、「世界から飢餓と貧困を撲滅する」という企業理念のもと、2007年から事業の一環としてフェアトレードを開始し、現在20ヶ国で取り組みを行っています。

フェアトレードは、途上国の作物や製品を継続的に公正な価格で購入することで、生産者の生活の向上や経済的自立を促進する取り組みです。ゼンショーでは、独自の「直接提携型フェアトレード」を実施。社員が直接産地を訪問し、公正な価格で原料を購入するとともに、農業技術支援、教育環境の整備、生活環境の改善などを行っています。

東ティモールは、2007年にゼンショーが初めてフェアトレードを開始した国です。2002年にインドネシア統治から独立した後、現地では日本のNGOが戦後復興の取り組みとしてコーヒー栽培の生産者への支援を実施。そこにゼンショーが直接関わる形でフェアトレードを開始しました。社会開発資金[※]は、収穫量が減少した古いコーヒーの木の植え替えや、水道施設の建設などに活用されています。

[※]社会開発資金：原料買取価格の中で現地の人々が必要とするさまざまな生活改善活動に充てられる金額のこと。

★東ティモールでの取り組み★



新型コロナウイルスのため見合わせていた現地訪問を4年ぶりに実施（2023年9月）



社会開発資金を使用して建設した水道施設

「すき家」では、「コーヒーゼリーキャラメルラテ」のほかに、「ホットコーヒー」や「アイスコーヒー」で東ティモール産のフェアトレードコーヒーを使用しています。

フェアトレードの取り組み詳細については、以下のURLよりご確認ください。

<https://www.zensho.co.jp/jp/sustainability/contribution/fairtrade/>