



美味しくて、
地球にも人にも優しい。
スイーツブランドの
サステナブルな
取り組みをご紹介します！

環境に配慮し 選び抜かれた素材を使用

制服にはリサイクル素材を使用。原材料の多くを国産でまかなうことで、輸送時の環境負荷軽減にも配慮しています。伝統的な和菓子作りを通じ、持続可能な生産と消費のあり方を大切にしています。



KOMU 丸ビル店
和菓子

規格外柑橘の魅力を活かす 丁寧なものづくり

形や大きさが不揃いで一般出荷できない国産柑橘を仕入れ、オレンジットに使用。生産者と向き合いながら、素材そのものの美味しさを大切にしたお菓子作りに取り組んでいます。



ORANGE kikaki
オレンジット・スイーツ

美味しさから広がる やさしい循環

ジェラート製造の過程で余ってしまう卵白をメレンゲにして焼き菓子に活用するなど、食材ロスの削減を実践。パッケージには牛乳パック由来の素材を使用し、すべての商品で天然由来の原材料にこだわっています。



GELATO BRAVO 丸ビル店
ジェラート・スイーツ

カカオの個性を大切に 地域社会の発展を支える

単一品種・単一農園のカカオ豆にこだわり、環境に配慮した栽培や適正価格での取引を実践。高品質なカカオを守ることは、味わいだけでなく、未来へ受け継がれていく価値そのものだと考えています。



BENOIT NIHANT
チョコレート・洋菓子

素材を無駄にせず 地域に根ざしたものづくり

規格外フルーツの活用や、製造工程・在庫管理の徹底によりフードロス削減に取り組んでいます。地元人材の起用や地元食材の積極的な使用を通じ、地域とともに持続可能なものづくりを目指しています。



立町カヌレ MARUNOUCHI
洋菓子

都市で実践する 持続可能な農と食

本社ビル内で、水耕栽培したハーブや野菜の加工・販売までを行う独自の都市型6次産業プロジェクト「SustainuS（サステナス）」を展開。移動や廃棄を減らし、環境負荷を抑えた持続可能なものづくりに取り組んでいます。



ICONIC STAGE marunouchi
洋菓子・カフェレストラン

フラットな社会を目指す チョコレート作り

フェアトレードのカカオを使い、添加物やカカオバター不使用のオーガニックなチョコレートを製造。また、工程の一部に地元の障がいのある方の手を取り入れ、雇用と自立を支援しています。



CACAObroma
クラフトチョコレート

伝統を未来へつなぐ 宇治茶の取り組み

契約農家と連携し、宇治茶の伝統的な栽培方法を守ることで持続可能な農業を支援。老舗茶問屋の知見を活かし、日本茶カフェやギフト専門店を通じて、日本茶文化の新たな魅力を発信しています。



祇園 北川半兵衛 東京丸ビル店
銘茶・お茶漬け・和洋菓子

教育支援を通じて 人の未来を支える

カカオ農家との公正な取引に加え、生産地であるコートジボワール西部に学校を建設。教育環境の整備や識字率向上を支援することで、農家やカカオに関わる人々の生活と、カカオの品質向上につなげています。



カカオ サンパカ
ショコラテリア

ヴィーガンという選択から 広げる食のカタチ

動物性の原料を使わないヴィーガンチョコレートを中心に、環境に配慮したスイーツ作りを行っています。食の制限や価値観に関わらず、誰もが手に取って楽しめる優しい選択肢を届けています。



CocoChouChou
ヴィーガン・グルテンフリースイーツ