

2022年12月19日  
株式会社イオンイーハート

## 『四六時中』の珈琲改革

～一杯ずつ挽くことで、風味と味わい豊かなコーヒーを実現～

全国のイオンなどのショッピングセンターでレストラン『四六時中』を展開する株式会社イオンイーハート(所在地:千葉県千葉市、代表取締役社長:奥野善徳)は、コロナ禍以降、お客さまのライフスタイル変化により、ディナータイムの利用が減少し、モーニングやティータイムにシフトしていることから、食事需要だけでなく喫茶需要の取り込みを拡大します。そのため、スイーツメニューの充実を図ると共に「珈琲改革」として品質改良に着手し、12月21日(水)から全国のレストラン『四六時中』(179店)でコーヒーの全面刷新を行います。



### 【珈琲改革の概要】

- **実施店舗**：全店のレストラン四六時中 179店  
\*一部店舗除く
- **開始日**：12月21日(水)から
- **対象商品**：ホットコーヒー／単品価格 280円(税込)  
\*一部店舗は価格が異なります
- **特徴**：



ドリンク1杯から始まる国際貢献。  
「フェアトレード認証コーヒー」を使用しています。



特定非営利活動法人  
フェアトレード・ラベル・ジャパン  
www.fairtrade-jp.org

フェアトレード(公正貿易)とは、発展途上国の生産者の自立をサポートする新しい国際貢献のカタチです。援助するのではなく、作る側と買う側の対等な貿易により生産者は環境にやさしくおいしいドリンクを作ることができます。

- ① あらかじめ粉にした状態で抽出する方式から1杯ずつミル挽きする抽出に変更することで酸化を防ぎ、風味豊かな豆特有の味わいを堪能いただけるコーヒーに品質改良
- ② アラビカ種(コロンビア・グアテマラ)の風味や香を最大限引き出すため(熱風式)焙煎機を使用
- ③ ブレンドコーヒーのベースを酸味とキレのバランスが良い「コロンビア」、苦みとコクを持つ「タンザニア」、飲んだ後に感じるコーヒーらしい味わいを引き出す「グアテマラ」の3種類の豆をブレンドすることで、最後までご満足いただける味わい深いコーヒーに(ブレンドコーヒー配合比率 コロンビア 50% タンザニア 30% グアテマラ 20%)
- ④ 1杯に使用するコーヒー豆の量を今回増量

また1杯ずつミル挽きに変更することで従来の一定時間で廃棄していたコーヒーのオペレーションを見直し、フードロスの削減を図ると共に10年前から導入している「フェアトレード認証コーヒー」を継続使用することでSDGsへの取り組みを強化していきます。

当社はこれからも、経営理念である「あ！おいしい」瞬間を大切に、お客さまにご満足いただける商品開発・品質向上を目指し、今後とも取り組んでいきます。

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社イオンイーハート 経営企画部 秘書広報グループ 中塚(なかつか) 電話：043-212-6419

公式HP：<https://www.aeoneaheart.co.jp/>