

コーヒーを通して、未来、環境、文化を考えます

キオラコーヒー ロースタリー&カフェ



当店はスペシャルティコーヒーに特化した自家焙煎コーヒー店です。スペシャルティコーヒーとは、上質なコーヒーであることは勿論のこと、コーヒー産業がもたらす、環境問題、社会問題、労働問題に考慮されたサステイナブルコーヒーです。またトレーサビリティが確立され、一杯のコーヒーに関わった人全てが確認できる、いわば顔が見えるコーヒーでもあります。生豆は、レインフォレストアライアンスやJASオーガニックに認定されたもの、フェアトレードの生豆を主に使用し、提供・販売しています。スタッフ教育にも力を入れており、スタッフの半数は「コーヒーマイスター」の資格を有し、お客様へスペシャルティコーヒーの世界や文化を説明しています。カフェで提供するフードやスイーツの殆どは、埼玉県産の小麦を使うなど、国産を可能な限り使用し、手作りしています。また数を調整することで、フードロスを極力減らしています。



店舗外観



コーヒーの焙煎

私のSDGs宣言

新型コロナウイルスの影響で、テイクアウトの需要が急増し、プラスチック包材を使用する機会が増えました。現在、お弁当箱を紙製にするなど、可能な限り対応しておりますが、全てのプラスチック製品を無くすとすると、利便性やコストの面で大変な負担となります。withコロナ時代に突入し、個々にできる事を熟慮し、行動することで、SDGs実現に向けこのような問題解決に取り組んで行こうと思います。

団体情報：【代表者】 吉田 博之 【所在地】 〒344-0038 埼玉県春日部市大沼3-123-1
 【電話番号】 048-797-8828 【ホームページ】 <https://www.kiaoracoffee.jp>