

関西四国新春特集：新春インタビュー＝アライドコーヒーロースターズ・石崎昇経営役

嗜好飲料 キーパーソン 2025.01.28 12886号 14面



石崎昇経営役

◇食の価値 魅力をつなげ未来へ

キーワード：環境配慮

アライドコーヒーロースターズは、コーヒーグラウンズ（抽出後のコーヒー粉）を乾燥させてペレット燃料に加工し、コーヒーの焙煎工程の熱源として再利用する「グリーン焙煎システム」を構築した。今夏、工業用途として世界で初めて本格稼働する予定のグリーン焙煎について、石崎昇経営役に話を聞いた。（奥美香）

●グリーン焙煎が稼働へ 脱炭素の実現に貢献

当社は以前から、コーヒーグラウンズの廃棄量削減と焙煎時に発生するCO2削減に取り組んでいたが、“コーヒーを捨てない”という発想から、コーヒーペレットに行き着いた。「なければ作ろう」という思いで機械メーカーなどの中小企業7社とともに環境省の開発補助金事業を活用し、乾燥機（コーヒーグラウンズを乾燥）、コーヒーペレット成型機（乾燥したコーヒーグラウンズをペレットに燃料化）、グリーン焙煎機（コーヒーペレットを燃料に使用して焙煎可能）を新たに開発。この仕組みを「グリーン焙煎システム」と呼び、廃棄物を減らしつつ、焙煎時のCO2を大幅に削減する仕組みとして世界中に広めようと考えている。

コーヒーペレットはいわゆるトレファイドペレット（半炭化ペレット/ブラックペレット）として分類される新しい木質バイオマス燃料で、バイオコークス燃料に比べて熱効率が高く、製造コストを抑えられることが大きな特徴



コーヒーグラウンズ（写真右下）を加工してペレット状の燃料（写真左下）にするグリーン焙煎機（写真上）

だ。

「グリーン焙煎システム」では、10tのコーヒーから5.5tのコーヒーペレットが生産可能。そのうち1.5tは再びコーヒー焙煎で利用されるが、残りの4tは余剰となるため、化石燃料を使った蒸気ボイラーの代替燃料やペレットストーブの燃料など、コーヒー焙煎以外の用途にも供給することができる。

現在は横浜工場（横浜市都筑区）に30kgのプロトタイプを導入しているが、今夏には横浜工場
120kgの実機焙煎機、26年には石光商事と共同で取得した兵庫県小野市の産業団地に建設する新工場
250kgの実機焙煎機の稼働を予定。グリーン焙煎機のスケールアップも視野に入れている。

当社はグリーン焙煎で脱炭素社会の実現に貢献するのはもちろん、人と自然に優しい、おいしいコーヒ
ーを今後も消費者に届けていきたい。

Copyright © 日本食糧新聞社