

札幌市内ホテル初・焙煎時CO2 排出ゼロの「水素焙煎コーヒー」を提供開始 美味しく環境に優しい、新しいコーヒー体験で脱炭素社会に貢献

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 本田敏人）はこの度、札幌市内のホテルとして初めて、焙煎時にCO2を一切排出しない「水素焙煎コーヒー」の提供を開始することをお知らせいたします。2025年10月16日(木)より1F ブッフェ&パーティコート〈グラスシーズンズ〉にて提供し、お客様に新しいコーヒー体験を提供するとともに、脱炭素社会の実現に貢献してまいります。

▶持続可能な社会の実現に向けて

近年、地球温暖化をはじめとする環境問題への関心が高まる中、企業として持続可能な社会の実現に貢献することが重要となっています。京王プラザホテル札幌では、かねてより環境に配慮したエコアメニティの導入やサステナブルな素材を使用したオブジェの展示など、環境負荷低減に向けた取り組みを推進してまいりました。今回の水素焙煎コーヒーの導入は、その一環として、お客様に高品質なコーヒーを提供しながら、環境に配慮した選択肢をご提案したいという想いから実現いたしました。



▲〈グラスシーズンズ〉で提供する水素焙煎コーヒー（イメージ）

▶「水素焙煎コーヒー」について

水素焙煎とは、従来の天然ガスを用いた焙煎方法とは異なり、水素を燃焼させることでコーヒー豆を焙煎する技術です。水素燃焼時に排出されるのは水蒸気のみであり、CO2を一切排出しないため、脱炭素化に大きく貢献できます。また、水素焙煎ならではの繊細な火加減は、コーヒー豆本来の風味を最大限に引き出し、従来の焙煎方法では味わえなかった新しいコーヒーの魅力を発見することができます。



▲UCCの水素焙煎コーヒー（イメージ）

今回、京王プラザホテル札幌で提供する水素焙煎コーヒーは、UCCグループの北海道での業務用サービス事業を担うサッポロウエシマコーヒー株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：加藤 勝彦）から仕入れます。UCCグループは、「より良い世界のために、コーヒーの力を解き放つ。」という存在意義のもと、コーヒー豆の栽培から焙煎、販売までを一貫して手掛ける総合コーヒー企業です。長年にわたるコーヒーの研究開発で培われた技術とノウハウを結集し、水素焙煎の技術を確認しました。

UCCグループの水素焙煎コーヒーは、その革新的な技術と、豆本来の味わいを引き出す焙煎方法により、すでに多くのコーヒー愛好家から注目を集めています。京王プラザホテル札幌では、UCCグループとの協業を通じて、お客様に高品質の水素焙煎コーヒーを提供し、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

