



プレスリリース
報道関係者各位

2024年6月5日

株式会社プロントコーポレーション

エプロント SDGsの取り組み『もったいないバナナプロジェクト』に参加 規格外のバナナを活用したソースがけスフレパンケーキが新登場

フードロスの削減を目指すエシカルスイーツを6月18日より全国のエプロントにて販売開始

株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：杉山和弘）は、株式会社ドール（本社：東京都中央区、代表取締役社長 青木 寛、以下Dole）のフルーツの埋め立て廃棄ゼロを目的としたSDGsの取り組み『もったいないバナナプロジェクト』に参加し、6月18日（火）より、全国の「È PRONTO（以下、エプロント）」^{※1}にて『もったいないバナナ』を使用したソースがけスフレパンケーキを販売開始いたします。



「苺とバナナソースのスフレパンケーキ」990円

■『もったいないバナナプロジェクト』参加の背景と目的

この度、エプロントは『もったいないバナナプロジェクト』と出会い、その主旨に賛同し、プロジェクトに参加するに至りました。新商品「苺とバナナソースのスフレパンケーキ」は、まだ美味しく食べられるにもかかわらず、流通過程における様々な要因により、捨てざるを得ない『もったいないバナナ』を使用したソースを使ったエシカルスイーツです。果肉は正規品と遜色ないこのバナナを、ぽってりとしたふわとろ食感のスフレパンケーキのソースとして使用し、提供いたします。エプロントはプロジェクトを通じて、お客様に美味しく安全な商品を提供することはもちろん、フードロス問題解決へ貢献したいと考えています。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 Mail : kouhou@pronto.co.jp



■『もったいないバナナプロジェクト』とは <https://dolesunshine.com/lp/jp/mottainaibanana/>
『もったいないバナナプロジェクト』は、Doleが主催する廃棄バナナゼロを目指すSDGsの取り組みです。Doleは、フルーツの埋め立て廃棄ゼロに向けて取り組んでおり、まだ美味しく食べられるにもかかわらず、流通過程における様々な要因により、捨てざるを得ない規格外バナナを「もったいないバナナ」と名付けました。そんなバナナを1本でも多く救いたいという思いから、『もったいないバナナプロジェクト』を2021年9月から開始。現在では30社以上の企業が参画し、バナナジュースをはじめ様々な加工食品に生まれ変わり救出されています。また、バナナ以外の青果にも範囲を拡大した『もったいないフルーツ』プロジェクトも展開しています。



「もったいないバナナ」の写真

■エプロントが取り組むSDGs活動

エプロントでは、沖縄黒糖の消費を通じて離島の産業維持の一端を担いたいという思いから、沖縄県八つの離島で育ったさとうきびを原材料とした黒糖を使用した商品や、JAS有機認証・フェアトレード認証・バードフレンドリー®認証を受けた希少性の高いコーヒー豆を使用した、大地と人と鳥（生物多様性）に優しいサステナブルなコーヒーを販売。プロントグループでは、サステナブルな社会作りを目指し「人・海・資源・森」の4つ領域を守る活動に取り組んでいます。
プロントグループのサステナビリティ推進：<https://www.pronto.co.jp/company/csr/>

■È PRONTO（エプロント）

「È PRONTO（エプロント）」とは、イタリア語で「準備OK」「ご飯できたよ」という家庭的な言葉。様々な人々が行き交い、好きな時に好きなだけ時間を過ごす場所。程良く気持ち良く、誰もがとけ込めるカフェ。エプロントは、あらゆる人々の心と生活に心地よくフィットする、とっておきの“自分の場所”として一日中お好きなシーンで寛ぎの時間をお過ごしいただけます。

公式HP <http://epronto.jp/>

Instagram @epronto_official

※一部サービスを実施していない店舗や価格の異なる店舗がございます。また、価格表示は店内飲食時の税込価格です。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 Mail：kouhou@pronto.co.jp