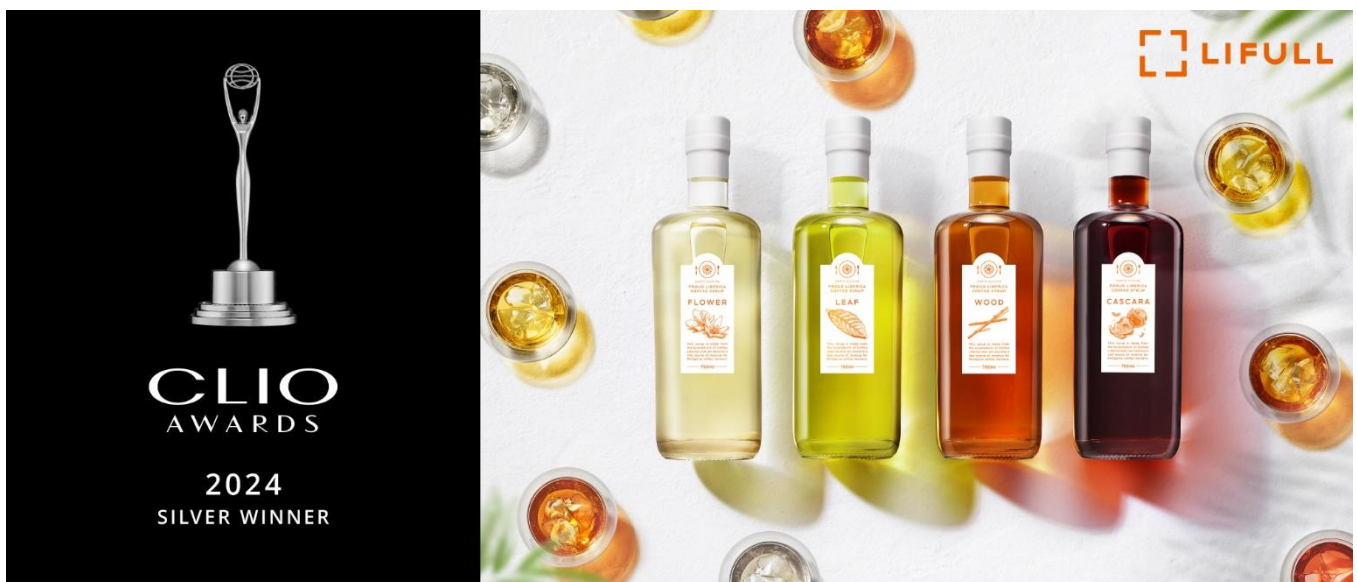


報道関係各位

## LIFULL の地球料理-Earth Cuisine-第4弾 「PROUD LIBERICA COFFEE」が 世界で最も権威ある広告賞のひとつである Clio Awards 2024 にて シルバーを受賞

事業を通して社会課題解決に取り組む、株式会社 LIFULL（ライフ）（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：伊東祐司、東証プライム：2120、以下「LIFULL」）の地球上でまだ光を当てられていない素材にフォーカスし、新たな食材を見つけるプロジェクト「地球料理 -Earth Cuisine-」第4弾「PROUD LIBERICA COFFEE」が、世界三大広告賞の1つと称される「2024 Clio Awards（クリオ賞）」において、Partnerships & Collaborations 部門でシルバーを受賞しました。



「Clio Awards」は、1959年に創設された国際的な広告賞で、カンヌライオンズ、One Showと並ぶ世界三大広告賞のひとつです。広告やスポーツ、ファッション、ミュージック、エンターテインメント、ヘルスケアなどあらゆる形のクリエイティビティを評価し、エントリーされた作品の中でブロンズ以上に選ばれるのは5%以下、ゴールドに選ばれるのは1%以下とされています。現在のクリエイティブ業界を前進させ、アイデアの競争市場を刺激し、クリエイティブコミュニティ内で有意義なつながりを育む大胆な取り組みを称えます。このような権威あるアワードにおいて「PROUD LIBERICA COFFEE」プロジェクトは受賞を果たしました。

受賞結果は以下の通りです。

### 【受賞作品：PROUD LIBERICA COFFEE】

Partnerships & Collaborations 部門：銀賞

<https://clios.com/awards/winner/partnerships-collaborations/lifull/proud-liberica-coffee-513143>

## ■「PROUD LIBERICA COFFEE」プロジェクトについて

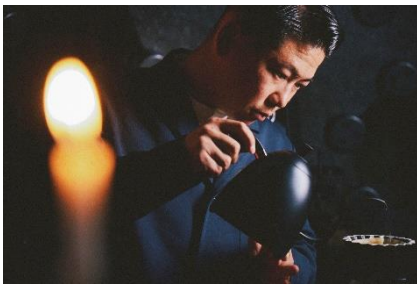
世界中で愛されるコーヒーのなか、歴史的かつ経済的な影響を受けている「フィリピンのコーヒー農家の貧困問題」を課題とし、コーヒー栽培における廃材にフォーカスを当てました。LIFULLはこの課題を解決するため、通常は廃棄されるコーヒーの花・葉・枝・カスカラを使用したシロップ「PROUD LIBERICA COFFEE SYRUP」を、世界的バリスタの井崎英典氏と共に開発、生豆以外の廃材部分を活用し、コーヒー農家の新たな収入源を年間通じて生み出すプロジェクトに取り組んでいます。



開発したシロップに使用するのは、コーヒーの世界3大原種でありながらも流通量が少ない希少な「リベリカ種」の廃材です。古くから「バラコ」と呼ばれフィリピン国民に愛されてきたリベリカ種を、フィリピンコーヒーの象徴として復活させることで、自国で生産するコーヒーへの誇りと関心を取り戻します。さらに、透明性の高い取引を実現することがコーヒー農家の貧困解決の第一歩となるよう、これらの生産にかかるコストやシロップへの加工プロセス、さらには井崎氏考案のアレンジレシピなど、あらゆる情報をLIFULLの特設ページで「オープンデータ」として無償公開しています。

「PROUD LIBERICA COFFEE」特設ページ：<https://table.lifull.com/earthcuisine/coffee/>

## ■株式会社 QAHWA 代表取締役／バリスタ 井崎英典氏のコメント



フィリピンのリベリカ農園を訪問し、生産者、行政、小売など幅広いサプライチェーンのステークホルダーと議論を重ねることで見えてきたのが生産者の抱える「構造的な貧困問題」でした。リベリカは国内消費用として安価に買い叩かれていたため、コーヒーを生産する上で生まれるバイプロダクトであるコーヒーの花、枝、葉、外皮に着目し、そこから高付加価値な商品を作ることになりました。シロップを選んだ理由は、コーヒーブランドが商品を作りやすく、そのコーヒーブランドを支持する消費者にもリベリカ存在を少しでも伝えることができるからです。

長年の私の盟友でもあるマイケルが長年取り組んできた、フィリピンコーヒーの価値向上の一助になれたのなら心より光栄です。このような機会を頂き本当にありがとうございました。

## ■LIFULL 執行役員 Chief Creative Officer 川崎鋼平のコメント



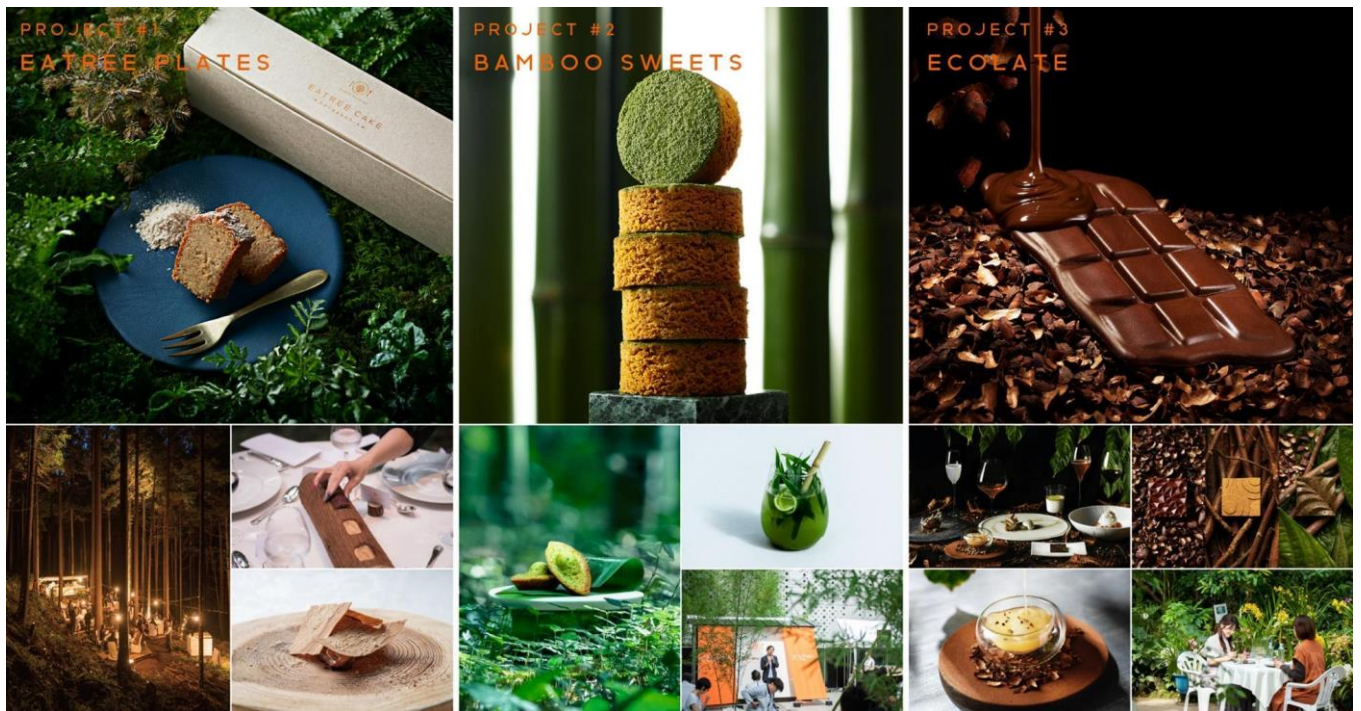
LIFULLは事業を通じて社会課題解決に取り組む企業グループです。2018年に立ち上げた「地球料理-Earth Cuisine-」では、第1弾「間伐材の問題」、第2弾「放置竹林の問題」、第3弾「カカオ農家の貧困問題」と、様々な社会課題解決に取り組んできています。

第4弾として「コーヒー農家の貧困問題」の解決をするため、通常は廃棄されるコーヒーの花・葉・枝・カスカラを使用したシロップを、バリスタ井崎英典さんと、フィリピンコーヒーの価値向上に取り組んできたMichael Harris Conlinさんとクリエイションしました。また、生産にかかるコスト・加工プロセス・アレンジレシピなど、あらゆる情報を「オープンデータ」としてサイトに公開をしています。

今回の受賞をきっかけに、さらに価値ある取り組みの賛同者が増え、草の根的に広がっていくことを期待しています。

## ■「地球料理 -Earth Cuisine-」プロジェクトについて

地球上でまだ光を当てられていない素材にフォーカスし、その素材を食べる事が地球のためになる、新たな食材を見つけるサステイナブルなプロジェクトです。プロジェクトは、2018年10月「EATREE PLATES」から始まり、2019年3月に間伐材を使用したパウンドケーキ「EATREE CAKE ～木から生まれたケーキ～」を発売。第2弾では、放置竹林をテーマにした「BAMBOO SWEETS -竹害から生まれた和菓子-」を発表し、2020年2月からは原料に福岡県にある放置竹林の竹と笹を約24%使用した「BAMBOO GALETTE -竹害から生まれたガレット-」を発売。第3弾では、カカオの廃材から生まれた新しいチョコレート「ECOLATE」を2021年4月より販売しています。LIFULLは「地球料理 -Earth Cuisine-」のプロジェクトを通じ、社会課題とのつながりが深い素材に「食べる」という新たな提案をすることで社会課題を提起し、地球を守る取り組みの一助になりたいと考えています。



## ■株式会社 LIFULL について（東証プライム：2120、URL：<https://lifull.com/>）

LIFULLは「あらゆるLIFEを、FULLに。」をコーポレートメッセージに掲げ、個人が抱える課題から、その先にある世の中の課題まで、安心と喜びをさまたげる社会課題を、事業を通して解決していくことを目指すソーシャルエンタープライズです。現在はグループとして約60の国と地域でサービスを提供しており、不動産・住宅情報サービス「LIFULL HOME'S」、空き家の再生を軸とした「LIFULL 地方創生」、シニアの暮らしに寄り添う「LIFULL 介護」など、この世界の一人ひとりの暮らし・人生が安心と喜びで満たされる社会の実現を目指し、さまざまな領域に事業拡大しています。