

店舗でのふれあい▶

食材の仕入れから営業中、閉店後まで、グループ店舗での様々なふれあい活動をご紹介します。

主力の外食事業での展開店舗

あなたのリビング&ダイニング



居食屋「和民」

お酒を飲みに行く店、お食事だけの店といった分けをせず、「時間、空間を楽しむ」新しいタイプの居酒屋として開発。毎年コンセプトを強化、現在では「あなたのリビング&ダイニング」として展開しています。居食屋「和民」は1992年4月、東京都渋谷区に1号店(笹塚店)を出店。2001年4月に関西、2002年3月に九州、2003年7月には中京・東海地区へ出店しています。



語らい処「坐・和民」

居酒屋市場の変化に合わせ、お客様のライフスタイルの変化やニーズの多様化に対応した新提案店舗、語らい処「坐・和民」を開発しました。従来の「和民」と同じ客単価に設定しながら、内装により個室感を持たせた「静かに語り合う」空間を提供しています。2004年5月に既存の「和民」新宿野村ビル店を改装し、1号店を出店しました。



居食屋「和み亭」

「和み亭」は、ファミリーコミュニティレストランとして2000年5月に神奈川県川崎市に1号店(稲田堤店)を出店、展開を開始。2004年4月、コンセプトをより明確化し、居食屋「和み亭」として展開。居食屋「和み亭」は、ランチ&ディナー営業を行いながら、平日は居酒屋ニーズに対応、週末にファミリーが来店する居食屋として多様なニーズに対応しています。現在は首都圏を中心に展開中です。



炭火烧だいにんぐ「わたみん家」

ワタミDFS株式会社

2003年1月に出店し実験を続けてきた居食屋「わたみん家」を、よりコンセプトを明確にブラッシュアップ。2003年8月に、グループで初めての「炭火烧串料理」と「おでん」といった専門柱商品を提案する業態、炭火烧だいにんぐ「わたみん家」1号店を神奈川県厚木市に出店、その後すべての「わたみん家」を炭火烧だいにんぐ業態に転換しました。低価格バージョンの居食屋として展開中です。



Japanese dining「ゴハン」

懐かしさのなかに新鮮さを感じる内装、かっこいいだけでなく暖かさも...そんな落ち着きのある空間をつくりました。ふしぎな雑踏感のあるモダンな居食屋。メニューには有機野菜を積極的に取り入れ、安全・安心な料理と心を癒す上質のお酒をお楽しみいただけます。2002年4月に「ゴハン」1号店を東京都町田市に出店、現在は Japanese dining「ゴハン」として展開中です。



ごはん酒房「然の家」

ごはん酒房「然の家」は、「自然」をキーコンセプトに据え、より幅広い層の方々、より多様なご利用動機にお応えできる、ゆったりと語り合える新しい和の居食屋空間です。有機野菜を積極的に取り入れ、安全・安心なお料理と心を癒す上質のお酒を提供いたします。2003年11月に1号店を神奈川県厚木市に出店、現在は首都圏を中心に展開中です。



Restaurant & American Bar「T.G.I. Friday's®」(株 ティージーアイ・フライデーズ・ジャパン)

「古き良きアメリカ」をコンセプトに、ドリンク類を豊富に揃え、アメリカの家庭食をフレンドリーなサービスで提供するレストラン。アメリカのカールソン・レストランツ・ワールドワイド社が世界54カ国に739店舗を展開。日本では1998年11月にワタミと(株)ティージーアイ・フライデーズ・ジャパンを設立、1999年8月日本1号店(渋谷神南店)を出店、現在は国内8店舗とグアムタモン店の運営を行っています。

店舗数は2004年5月末現在



居食屋「和民Hong Kong」

和民(中国)有限公司

「食」の香港で、日本の食スタイルを楽しく、気軽に味わっていただくことを目指して、和民(中国)有限公司を設立、2001年11月に九龍島中心地・尖沙咀にHumphreys Avenue店を出店。「和民」そのままの日本の味を楽しめるおしゃれなJapanese Casual Restaurantとして受け入れられています。2005年中には、中国本土への進出も予定しています。



ワタミグループでは食材をつくっているの？

ワタミグループでは食の「安全・安心」確保のために有機農場を経営、生産地も年々拡大しています。



ワタミファーム

日本の食糧自給率（カロリーベース）は、1965年の75%以来下がり続け、ここ数年は約40%で推移しています。化学肥料を使用してきた土地は疲弊し環境問題を引き起こし、農薬の使用により栽培された野菜は安全という観点からみても課題を残しているのが現状です。

ワタミグループでは上記のような問題に対処し安全で安心な野菜を少しでも多く確保するため、2002年より直営の有機農場、ワタミファームを運営しています。このワタミファームではワタミグループの店舗から回収された生ゴミの乾燥物を使用し、堆肥づくり、土づくりから行っています。ここで収穫された農産物はワタミグループの店舗に納品される他、外販もしています。

また、ワタミファームは、全国の有機農家と協力して有機農業技術などのネットワークを構築し、農業や環境の情報の発信基地としての役割を持っています。そしてグループ各社は、従業員が農業を通して大地の恵みの

尊さや、地球環境を維持していくことの大切さを考えるきっかけの場として、店舗の社員を定期的に農場に派遣して農業研修を行っています。

2003年度より、店舗のお客様をご招待して、有機農業を体験してもらうために、野菜の収穫や、試食会等も行なっています。

栽培している野菜
大根、レタス類、セロリ、小松菜、白菜、キャベツ、ほうれん草、カブなど

酪農・乳製品加工
北海道の瀬棚農場では、牛の有機酪農も行なっています。飼料は、100%有機牧草と有機飼料を与え放牧でのびのびと育てています。牛の糞尿は農場の堆肥に使用して循環させています。2004年8月からは、アイスクリームやチーズといった乳製品の販売が開始されました。



改正JAS法に基づいて発行されたワタミファームの有機圃場認定書

有機JAS認証野菜

ワタミグループでは安全で安心な商品を提供したいという思いのもと、有機野菜を積極的に導入しています。

土づくりからこだわったワタミファームで生産された有機野菜を中心に、店舗へ供給を行っています。

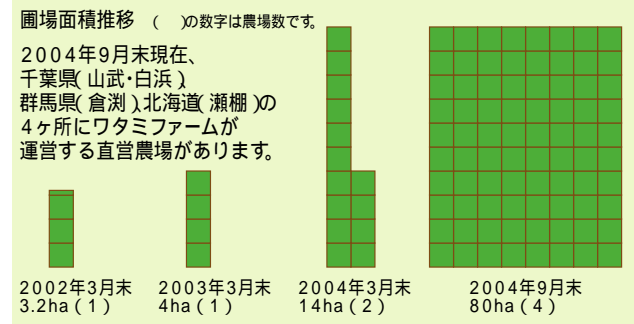
有機JASマーク 有機野菜とは、「農林物資の規格化及び、品質表示の適正化に関する法律」（改正JAS法）に基づいて認証された圃場で栽培された野菜です。有機野菜認証にあたっては農薬や化学肥料を2年以上一切使わない圃場で栽培するなど、農林水産省に登録された認定機関の検査を受ける必要があります。これらの条件を満たした野菜のみが「有機JASマーク」をつけることができます。「有機JASマーク」は、安全で安心な有機野菜としての目印となっています。

有機野菜納入量

ワタミグループでは2002年より有機野菜の取組みを始め、2004年7月度の店舗における、全野菜納品量に対する有機野菜の仕入れ比率は、全野菜仕入量の約31%になっています。

有機野菜	382t(4.56%)	2002年度 1年間の実績 (全野菜 8,366t)
有機野菜	1,933t(22.92%)	2003年度 1年間の実績 (全野菜 8,434t)

生産地



食品の安全管理・食材の衛生管理はどうなっているの？

食材の仕込みを「ワタミ手づくり厨房」で一括して行っている他、仕入先や店舗に対する衛生管理体制を万全にしています。

ワタミ手づくり厨房



『ワタミ手づくり厨房』厨房内



『ワタミ手づくり厨房』厨房内

添加物の削減

ワタミグループでは加工食品や原料に含まれる添加物を削減するプロジェクトを2003年4月に発足し、より安全で安心な食への追求を行っています。

2003年度は、15品目(餃子・唐揚げのタレ・鶏ネギソース・アタリ・冷麺スープ・わさび・紅しょうが・胡麻ドレッシング・マスタード・ポン酢・お茶づけタレ・そばつゆ・ピビンパース・ケチャップ・タコキムチ)から、保存料などを削減し、累計で3,059Kgの削減につながりました。

2004年度からは、ISO14001の目的・目標に紐込み、継続的にこの活動を行っています。

遺伝子組換え食品への対応

ワタミグループでは、料理、味のベースとなる基礎調味料について、遺伝子組換えをしていない大豆から作った醤油や、生味噌を使用しています。

もちろん、ポテト、コーン、豆腐や納豆などの食材に遺伝子組換え食品は使用していません。遺伝子組換えかどうかの確認では、お取引先との信頼関係構築、生産ラインで混入しないことの確認、物流中に混入しないかの確認等、念入りなチェックを重ねています。



有機野菜を使用したメニュー

遺伝子組換えをしていない大豆を使用した豆腐と有機野菜を使用したメニュー

遺伝子組換えをしていないコーンを使用したメニュー

徹底的な衛生管理体制

ワタミグループでは、徹底した衛生管理体制を構築し、これらの仕組みが、安全で安心な料理をお客様にお届けする基礎となっています。

仕入れ

ワタミグループの品質規格に合った食材を仕入れるために、お取引先に細菌検査の結果や生産地や生産者の確認が取れる書類の提出を求め、内容を精査し、安全確認を行っています。

さらに、加工食品については、原材料別の生産地や生産者の確認、製造工程表の提出も求め、その工程における温度管理や異物混入対策の確認も行い、仕入れる食材の安全を確保しています。

「ワタミ手づくり厨房」

「ワタミ手づくり厨房」では、十分な温度管理のもとで仕込み作業が行われています。また、センター内に検査室を設置し、定期的に生産される商品や原料自体の抜き取り検査や、製造機械の衛生検査を行っています。

さらに、仕込みに関わる従業員だけでなく、事務部門を含めた全社員に対して衛生検査を定期的に行い、食中毒をセンターに持ち込まない仕組みを構築しています。これらの仕組みで製造された食材は、当日(一部翌日)のうちに温度管理された配送車で、各店舗へ届けられます。

店舗

店舗では、毎日行う使用食材の品質チェック、保管用冷凍・冷蔵庫の温度チェックをはじめ、定期的に従業員の衛生検査を行い、食中毒菌を保菌していないかの確認をしています。

また、専門業者による厨房を含めた店舗清掃や害虫発生予防も行われています。



店舗内の清掃

お店のスタッフにはどのような教育をしているの？

全店舗でISO14001を取得しているワタミではスタッフの意識向上のため様々な仕掛けを行っています。



開店前の朝礼



ビデオレターの視聴

スタッフルーム

いつも目につくところに、環境行動指針やチェックするべき項目ポスターを貼って、スタッフ同士で常に環境活動への意識づけを行なっています。

ペットボトル
リサイクルについて

ISO14001
店舗電気使用量削減手順



廃棄物の
分別について

廃棄物の処理フロー

割箸・竹串の
分別について

プラスチック・ビニールの
分別について

環境ミーティング

毎日開店前、スタッフはミーティングを行い、マンスリーおよびデイリーの注意事項を確認して意識の向上を図っています。また、月に1回、店舗での環境活動に関するミーティングを行ない、自ら計画を立てて改善の実践に努めています。翌月、この計画の進捗が業務に反映されたかを確認します。

環境改善シートの運用

店舗では、「環境改善シート」を用いて、電気・水・廃棄物等の環境改善活動に対する監視測定を毎月行ない、その結果と反省をもとに、次月の計画を策定・実施しています。

ワタミグループでは、このシートを用いてPDCAサイクルを推進し、全店舗・全従業員への環境活動の浸透と継続的改善を図っています。



環境ビデオレター

店舗では、環境活動の新年度になる5月に、経営トップの環境に対する考え方を指し示した「環境ビデオレター」を視聴し、全員で新年度の環境活動とワタミグループの方向性を確認します。視聴日が勤務日にあたっていないアルバイトメンバーは、後日勤務時に各自で視聴し、各メンバーに対してはチェックシートにて視聴の確認と意識づけを行っています。

● アルバイトさんの声

お店では、ゴミの仕分けについて厳しく指導されます。「和民」で働く前は、家ではゴミの分別は燃えるゴミと燃えないゴミ程度の仕分けしかしていなかったのですが、「和民」で働くようになってから、家でもペットボトルなどきちんとリサイクルに出すようになりました。

居食屋「和民」大鳥居店
吉岡春香さん スタッフ暦：3ヶ月

環境問題のビデオを、スタッフルームで見ましたが、人間が地球や自然の前にちっぽけな存在であると感じると同時に、このまま自然環境を破壊し続けたり、何もしない事は良くないと思いました。環境活動を通して、職場の整理整頓にも気を使っています。

居食屋「和民」大鳥居店
江戸康彦さん スタッフ暦：2ヶ月

お店で行っている環境活動は、すでに身につけている当たり前のことなので面倒くさいとか、特別なことをしているという感覚はありません。けれどもお店が忙しい時は分別が行き届かず、日頃できているところができていないと目についてしまいます。新人さんには、アルバイト同士できちんと環境行動について教えています。



居食屋「和み亭」大鳥居店
米田一実さん(左)
小指加奈子さん(右)
スタッフ暦(共に)2年

開店前はどのような準備をしているの？

お客様に安心して入店いただけるよう、入念な準備をするとともに、省エネなど環境負荷低減にもこころがけています。



店舗周辺の清掃



通い箱の使用



テーブルセッティング

スタンバイ

清掃

開店の約1時間前より、店舗マニュアルに則って、店内のテーブル拭き、トイレ掃除、店舗周辺外回りの掃き掃除などを行います。

手洗い

お客様に食中毒を起こさないために食中毒菌を「つけない」「増やさない」「殺す」の3つをスローガンに、例えば手洗い方法ひとつとっても5つの段階を経たマニュアルを設け、実践しています。

省エネ球

新規店舗では、積極的に省エネ電球を導入し、既存店舗でも交換時に省エネ電球（通常の電球に比べ、約80%電力が節約できる）に付け替えています。



動力削減機

冷暖房などの空調にかかるエネルギーを削減するため、動力削減機を設置しています。

動力削減機とは：

エアコン室外機内部のコンプレッサの運転状況を検知しながら、適切なタイミングで稼働をコントロールして、省電力化を図る機器です。

2003年度・動力削減機導入台数：162台
(年間削減見込み電力量：374,070kwh)

通い箱

従来は、一度使用されたら捨てられてしまうダンボールで物資の運搬をしていましたが、現在は通い箱を繰り返し使用することにより、廃棄物の削減をはかっています。



スイッチングシール

時間帯によってつける電気、つけない電気を把握するため、スイッチに色分けシールを貼って、ムダな電気の使用を抑えています。



衛生管理

お客様に食中毒や健康被害がないように、衛生管理には細心の注意を払っています。



関連資料：店舗電気使用量の推移、店舗水道使用量の推移 P26

衛生管理について詳しくは P25