



**WATAMI**<sup>®</sup>



# ふれあい報告書 2005

ワタミグループ 環境・社会活動報告

特集 ワタミグループと自然とのふれあい    特集 自分たちの手で行う社会貢献(SAJ)



地球上で一番たくさんのありがとうを集めるグループになりたい。

**WATAMI**<sup>®</sup>

ワタミ株式会社  
東京都大田区羽田1丁目1番3号(〒144-0043)  
お問合せ先TEL(03)5737-2784 FAX(03)5737-2793  
ワタミふれあいホームページ <http://www.watami.co.jp>  
ワタミエコロジー株式会社  
東京都大田区羽田1丁目1番3号(〒144-0043)  
お問合せ先TEL(03)5737-7101 FAX(03)5735-5531  
ワタミエコロジーホームページ <http://www.watami-ecology.co.jp>



古紙配合率100%の再生紙を使用しています



この報告書は、古紙パルプ100%とアロマフリータイプの「大豆油インキ」を使用しています。印刷には強いアルカリ現像液を使用しない水なし方式の平版印刷を採用しています。

# 2004年度事業活動

## 400店舗達成



ワタミグループは、2004年5月に400店舗目となる「ゴハン」新宿ニューサンパーク店を出店しました。  
また、岐阜県、広島県、和歌山県へ出店し、新商圏を拡大しました。

## 海鮮処「和民市場」の開発

おいしい魚介類を楽しみたい、という利用動機に対応した、海鮮処「和民市場」を開発しました。『魚が食べたい日の和民』として、2004年9月に、既存の「和民」川崎たちばな通り店を改装し、1号店を出店しました。



## ワタミダイレクトフランチャイズシステムズ(株)設立

2004年7月に100%出資子会社ワタミダイレクトフランチャイズシステムズ(株)を設立しました。同社の事業の中心は、グループ社員の独立支援を目的として、炭火焼だいにんぐ「わたみん家」業態を確立し、付加価値の高いパッケージを開発し、FCシステムとして提供していくことにあります。  
新規出店の他、ワタミグループの各業態からの転換を行う等、積極的に展開しています。

## 「和民」中国本土(深圳)に進出

ワタミグループは、関連会社である和民(中国)有限公司を通じて、現在、香港で居食屋「和民」を12店舗展開中です。2004年11月、和民(中国)有限公司の100%出資で中国広東省深圳市に和民餐飲(深圳)有限公司を設立し、深圳市に居食屋「和民」を中国本土の第1号店として出店しました。  
深圳市での初出店は、香港から一番近い中国であり、多くの香港人が行き来している街であることから認知度が高く、マネジメントの側面も含め、香港に続く出店地としてメリットがあると考えました。今後の中国本土の大量出店の足がかりとしていきます。



## 台湾へ進出

2005年5月、三商行股份有限公司との間で合併会社、三商和民股份有限公司を設立し、台湾における外食事業に関する事業提携を行うことになりました。2005年11月に、台湾台北市に居食屋「和民」台湾1号店を出店する予定です。



## ワタミエコロジー(株)について

2004年7月、ジャパン・リテイル・メンテナンス(株)は、ワタミエコロジー(株)へ社名を変更しました。メンテナンス事業の他、エネルギー・マネジメントシステムの取組みを強化し、無駄なエネルギー使用の削減を推進し、CO<sub>2</sub>の発生を抑制します。  
また、ゼロエミッション達成店舗を拡大し、「現状の廃棄物処理費用内」でのゼロエミッションを達成します。



## (有)当麻グリーンライフとの提携

2004年11月、ワタミグループは農業生産法人(有)当麻グリーンライフに51%出資し、業務および資本提携を行いました。今回の提携により、ワタミグループ全体の農場面積はこれまでの約90haから約230haへ拡大することになり、これによりいっそうの国内での有機農業を拡大していく予定です。  
(当麻グリーンライフについて詳しくは P6)



## 介護事業へ本格参入

2004年4月に、ワタミメディカルサービス(株)を設立し、「外食」に次ぐ柱として「介護」事業に本格的に参入しました。  
2005年3月、(株)アールの介護の全株式を取得しました。今回の取得に関わる「介護」の事業分野では、これまで同社が築いてきた実績を損なうことなく、更に充実した「介護」事業への発展を促し、ワタミグループとしての積極的な介護事業展開を行っていきます。



介護付有料老人ホーム「レストヴィラ」(運営:アールの介護)

## 社名変更について

ワタミフードサービスは、2005年4月、「ワタミ株式会社」へ社名を変更しました。  
ワタミが「外食の会社」から「外食もやっている企業グループ」へ進化するという宣言です。  
現在、「外食」の他に、ワタミの最大の財産である、「人」が差別化の要因となる事業である「農業」「環境」「介護」「教育」の分野に事業を展開しています。



2005年4月店舗に掲示した「社名変更お知らせ」ポスター

# ふれあい報告書発行にあたり

「ふれあい報告書」は「環境貢献、社会貢献、人間貢献」を指す私たちの取組み結果の総括として毎年発行しています。

本報告書を通じて、皆様の温かいご理解と貴重なご意見を頂戴することができましたら幸いです。

## 対象範囲

ワタミグループ各社(日本国内)の直営店431店舗(「和民」307店、「坐・和民」22店、「和民市場」6店、「PREMIER和民」2店、「和み亭」33店、「然の家」8店、「ゴハン」19店、「わたみん家」34店)並びにワタミ(株)本社、ワタミ手づくり厨房の2拠点、ワタミエコロジー(株)の環境管理およびワタミグループの社会貢献活動を対象としています。また、海外での取組みとして、和民(中国)有限公司および、T.G.I.Friday's®グアムタモン店での社会貢献活動についてもご報告しております。

## 対象期間

2004年度の活動を中心に、ご紹介させていただきます。  
報告期間: 2004年4月1日から2005年3月31日  
(一部最新の情報を掲載しております。)

## 編集方針

報告書作成にあたっては環境省やGRIのガイドラインを参考にしつつも、ワタミグループの環境活動と社会貢献活動を中心とした内容としています。

第5回目の発行となる今回の「ふれあい報告書」では、「ワタミグループと自然とのふれあい」、「自分たちの手で行う社会貢献(SAJ)」をテーマとした2つの特集を大きな柱としてお伝えします。また、今回の報告書では、読みやすい報告書を目指して、各ページの欄外に「体の重い亀(右下参照)」を登場させ、用語等の補足説明や第三者的な視点でのコメントも記載しました。

## 目次

2004年度事業活動	P1
トップメッセージ	P3
特集 ワタミグループと自然とのふれあい	P5
特集 自分たちの手で行う社会貢献(SAJ)	P9
外食店舗での取組みの全体像	P13
安全・安心への取組み	P15
外食店舗における環境配慮(1)	P17
外食店舗における環境配慮(2)	P19
環境マネジメントシステム	P21
社会貢献活動(国内)	P23
社会貢献活動(海外)	P26
ワタミグループ会社概要	P27
環境方針/環境年表	P28
データ集 環境目標	P29
データ集 環境コストと効果	P30
データ集 エネルギー使用量他	P31
2004年度アンケート結果	P32
2005年度アンケートのお願い(アンケート用紙)	P33
編集後記に代えて	P34

## 「体の重い亀」 デビューのご挨拶です。

紹介が遅くなりましたが、ワタミグループのキャラクターで、グループ報のネーミングともなっている亀さんです。まじめで一生涯懸命、スピードは出ないけれど、着実に、一步一步、前に進む亀。できることから少しずつ、目標に向かってコツコツと、決して後戻りしない亀、私達の姿勢の象徴です。



募集はしていませんが、実は、私には名前がついていません。



## 社名変更記念出版

社名変更を記念して、2005年4月に「新たな『挑戦』-夢をカタチにする時」を出版しました。ワタミが新規事業に取組む理由や思い等を弊社代表取締役社長・CEO渡邊美樹が書き綴ったものです。  
ワタミ(渡邊美樹著作)の出版物の著者印税は、NPO法人「スクール・エイド・ジャパン」へ寄付されます。



# 「地球上で一番たくさんのありがとうを集めるグループ」になりたい。美しい地球を美しいままに



## Date your dream.

夢に日付を。  
ワタミは、夢の実現にこだわる会社として前進し続けます。

ワタミ株式会社  
代表取締役社長・CEO

### 渡邊美樹

#### ワタミの経営

自分が勤める会社を誇れる会社、地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループ、ワタミをそんな会社、グループにすることが私の責務であると思っています。

外食産業は他業種と比べて企業としては比較的環境負荷が小さい業種です。しかし、企業市民として環境を守る義務があり、環境に対してプラスの働きかけはできなくても、環境負荷を少なくすることはできません。

また、全社員およびパートさん、アルバイトメンバーさんたち一人ひとりに、地球環境の現状を伝え、意識を高めることによって、子、孫へと次の世代へ伝わっていき、よりよい社会をつくることにつながると信じています。このよい仕組みをワタミの中だけでとどめることなく、グループの環境事業を担うワタミエコロジー株式会社を通して、他社へそして社会全体へ広げていきたいと考えています。

これは、環境活動に限った話ではなく、社会貢献活動についても同様に考えており、そのひとつの例として、私たちが中心となって始めたNPO法人「スクール・エイド・ジャパン」があります。「スクール・エイド・ジャパン」は、開発途上国に学校を建て、教育環境を支援する活動を行っています。

当初、ワタミの社員やアルバイトメンバーさんたちが中心となって行っていた活動でしたが、今では、ワタミに関わるお取引先様、さらに一般の企業や個人の方、そして事業では競合関係となる同業他社の方々まで、その思いに賛同していただき、この活動を支援していただいております。

#### 夢の実現へ

2005年4月1日、ワタミフードサービスは「ワタミ株式会社」へ社名を変更し、「外食の会社」から「外食もやっている企業グループ」への宣言をいたしました。

ワタミフードサービスがワタミに変わり、ワタミグループとして様々な事業を展開するようになって、社会との関わりがより濃密になっていきます。

徹底した顧客サービスをすることで、また、新しい事業に参入することで、ワタミと出会ったすべての方たちにワタミの存在を喜んでいただけるように努力をしていきます。

お客様からだけでなく、その業界の人からも「ワタミが参入してくれてありがとう」という言葉をいただきたい。また、将来、地球で生きる人たちから「あの時、ワタミがやってくれてありがとう」と言っていただきたいのです。

#### ワタミグループの活動

ワタミグループでは外食事業の環境対策について、1998年にゴミの分別を徹底することからスタートし、1999年には本社および外食全店舗でのISO14001の認証取得、2002年にリサイクルセンター設立、2003年より生ゴミ破砕乾燥機の店舗への導入、また2004年に電気使用量監視装置導入等、環境改善活動を積極的に推進してきました。

そして2004年度は、生ゴミ破砕乾燥機の店舗への積極的導入を図るとともに店舗に対するフォロー体制を強化して、ゼロエミッション達成店舗の拡大を中心に活動を進めてきました。

また、電気使用量監視装置を活用することによって、店舗で発生するムダな電気に対してタイムリーな対策を打てるようになり、電気使用量を大幅に削減できたことも大きな成果です。

今後は、第三、第四リサイクルセンターの設立と生ゴミ破砕乾燥機導入店舗の拡大によるゼロエミッション達成店舗をさらに増やしていく活動や電気使用量監視装置の導入店舗拡大、省エネタイプの厨房機器開発、店舗改装時の廃材リサイクル率向上等に対して積極的に推進していきます。

#### ワタミグループの環境対応として

ワタミグループの環境対応を管理するワタミエコロジーは、グループ企業が、社会の一員として「環境を守る義務」を果たすべく、グループ全体の環境施策の策定から実施・管理までを役割としています。

環境という側面から「環境改善を主軸とした施設メンテナンス事業」を構築し、様々な施設の環境負荷低減を実施する事業を展開しています。

今後は、影響の大きくなってきたグループ外食事業の環境施策をさらに拡大するとともに、介護施設や農業といったワタミグループ全事業を対象とした環境活動に拡大展開していきます。

さらに、グループで培ったノウハウを広く社会のために役立てるべく、グループ以外の企業様へも様々な環境負荷低減施策を提供させていただき、これからも「地球温暖化の防止」にさらなる貢献をしていきたいと考えています。

皆様の変わらぬご支援を心よりお願いいたします。

#### ワタミグループの経営の考え方

##### ワタミグループミッション

「地球人類の人間性向上のためのよりよい環境をつくり、よりよいきっかけを提供すること」

##### 私たちの目指すもの(グループ各社の経営の基本目的)

- 1. 会社の繁栄、社員の幸福、関連会社・取引業者の繁栄
- 1. 新しき文化の創造、人類社会の発展、人類の幸福への貢献

#### ワタミグループの3つの社会貢献テーマです。



「人として…」を大切にします。



ワタミグループは、社会を形成する一員として使命(責任)を果たすこと、そして社会に対して継続的に貢献していくことが大前提であると考えています。ワタミグループでは「環境貢献・社会貢献・人間貢献」をグループの共通テーマとしてさらなる推進を図ります。



#### 環境改善業 ワタミエコロジー(株)

このまま放置すれば、地球は生物の住めない場所になってしまう。この問題に取組み、改善してゆく活動が人類の急務であると考えます。現在進行している地球規模の環境問題の改善に寄与することを基本理念に、様々な施設における環境改善を行っています。施設の高品質なトータル管理システムはワタミエコロジーにおまかせください。

# 「安全」「安心」「環境」をつきつめると、ワタミグループは自然にいきました。

日本で一番有機野菜を生産する会社へ

## 農業問題の解決に向けて

日本の農業は、農家人口減少・高齢化、土地の疲弊、結果としての自給率の低下という問題を抱えています。ワタミグループでは有機農業を中心とした農業界を支援し、安全・安心な食べ物の生産・確保を目指して農業生産法人・農産物卸販売法人であるワタミファームを設立しました。

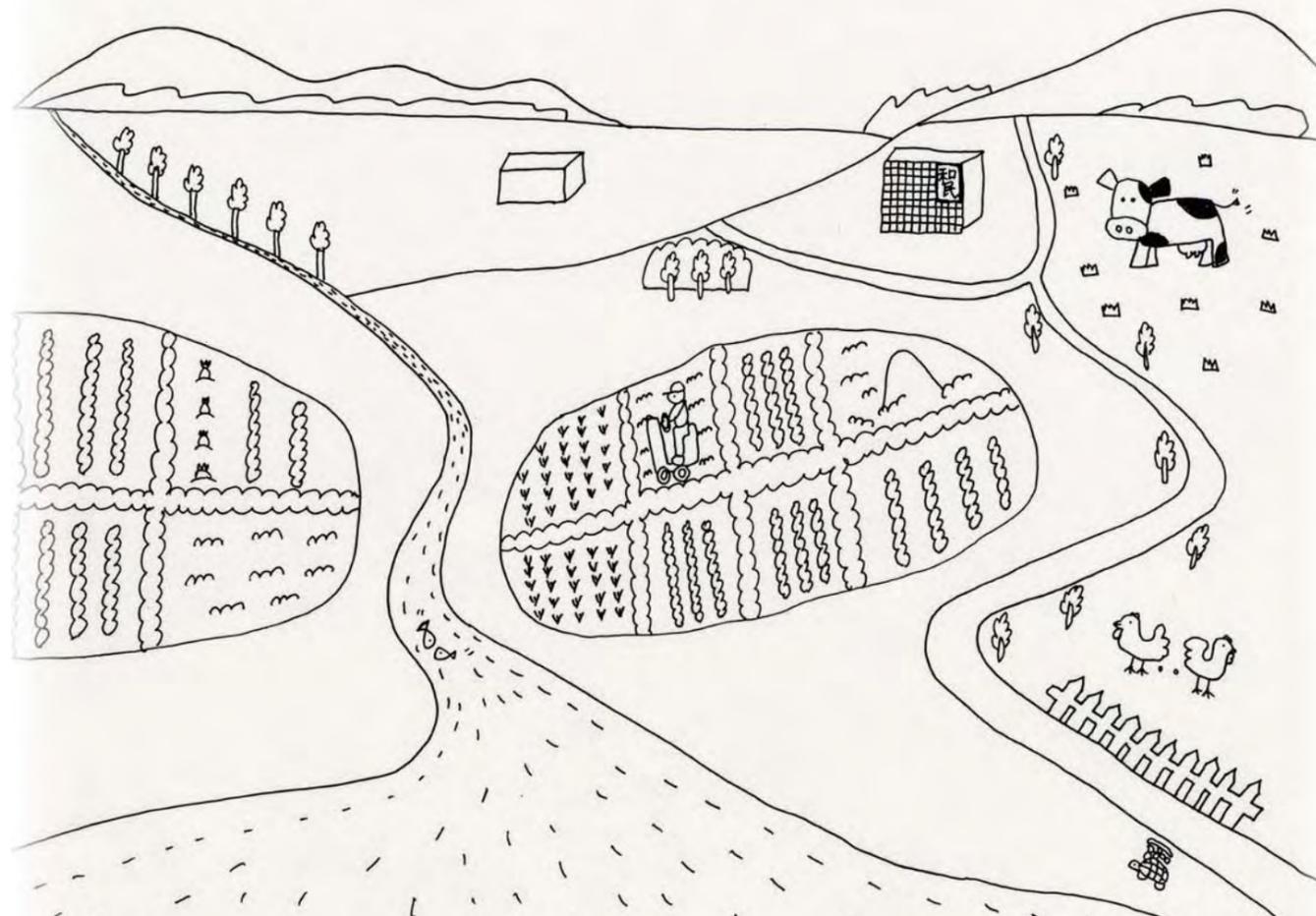
私たちは、食べものを購入する立場を超えて、人や環境にやさしい自然循環機能を持った有機農業を自ら広げ、そのノウハウをもとに生産者のネットワークを拡大し、農家を育成することを目指しています。

## ワタミファームの基本思想

ワタミファームでは、有機農法を徹底することにより「安全・安心な食べものをワタミグループの店舗に供給する」ことからスタートしています。

有機農法に用いる堆肥はワタミの店舗から出る生ゴミがもとになっています。こうしてお店とワタミファームが連携することにより、循環機能を有することができるのです。

同時に日本の有機農業の情報発信基地として将来の農家の育成もしていきたいと考えています。



## ワタミファームの展開

2002年4月に千葉県山武町での第一農場の誕生以来、日本各地で規模を拡大しています。(詳しくは P8)



2004年4月には北海道の瀬棚農場で農業特区が認可され、酪農や鶏卵事業にも進出しました。(詳しくは P8)

そして、2004年11月には有限会社当麻グリーンライフがワタミグループに加わり、ワタミグループの有機農場面積は240ha (圃場)となりました(2005年8月末日時点)

今後も、日本全国でワタミファームを展開し、皆様に安全・安心をお届けしていきます。

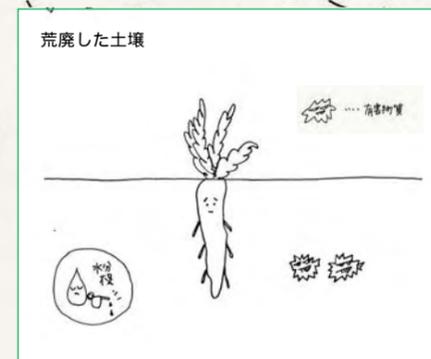


改正JAS法に基づいて発行されたワタミファームと当麻グリーンライフの有機圃場認定書



### 健康的な土壌

ワタミファームのように積極的に取り組む有機栽培のような化学肥料や農薬を使っていない土壌では、ミミズやムカデ等の小動物がたくさんおり、土壌の酵素の力によってチッ素、リン酸、カリ等栄養素がいっぱいあります。このような健康な土壌では、作物がのびのびと育ち、栄養分もたくさん吸収します。また適当な水分を含み、土にすき間があるため、作物は根をしっかりと伸ばすことができます。



### 荒廃した土壌

荒廃した土壌は、ミミズ等の小動物も少なく、酵素や水分も不足しているため、土にすき間もなく、固く弾力もなく、作物も十分に育ちません。ここに化学肥料や農薬を加えると、土壌の生き物に影響を与え、栄養のバランスを崩すだけでなく、作物への農薬や化学肥料の残留の危険があります。また、農地から農薬や化学肥料等が川や地下水に流れ込み、飲料水への混入の可能性もあります。

## (有)当麻グリーンライフについて

当麻グリーンライフは2004年11月、ワタミと業務および資本提携を行い、ワタミグループの一員となりました。



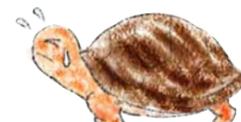
農業に企業経営を導入し「農業者から農業ができる経営者(人)への育成」を目的として活動しています。

当麻グリーンライフの農場140haのうち80haが有機JAS認定を取得しています。

当麻グリーンライフホームページ <http://www.1.odn.ne.jp/greenlife>



土を生かす



# ワタミグループは日本最大規模の有機農業者となりました。

日本全国に広がるワタミファーム

## 生産品目

栽培している野菜

大根・玉レタス・ゴーヤ・ニンジン・トマト等40種以上



**安全・安心な野菜（有機JAS認証野菜 農産物）**  
ワタミグループでは安全・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取り入れています。ワタミファームで生産された有機野菜は、ワタミグループ外食店舗、そして卸、スーパー等にも納め、販売されています。

有機野菜(有機農産物)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等、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。

## 酪農および鶏卵事業の開始

2004年4月より瀬棚農場で酪農を開始しました。100%有機牧草と有機飼料を与えた牛を放牧で育てています。また牛の糞尿は農場の堆肥として循環利用しています。8月からはアイスクリームやチーズ、バターといった乳製品の製造・販売も開始しました。続いて10月には鶏卵の生産も開始し、有機農産物の生産・販売だけでなく、事業範囲を広げています。施行が予定されているJAS有機畜産に関する法律が施行後、速やかにJAS有機畜産の認証を取得する計画で準備をしています。

## ワタミグループ有機野菜および特別栽培農産物納入仕入れ量の比率

ワタミグループの外食店舗では2002年より有機野菜への取組みを始めました。店舗で仕入れる全野菜納入量に対する有機野菜の仕入れ比率の向上のために、目標数値をもって取組んでおり、年々その比率は高まっています。



特別栽培農産物とは、農薬または、化学肥料を使わない、あるいは使用量が5割以下に削減された農産物です。また有機野菜と同じ栽培方法であるが、JAS有機野菜認定を受けていない圃場で栽培された農産物も含まれます。

## 通信販売「ワタミファーム倶楽部」について



直営農場や当麻グリーンライフとして全国の有機農業の仲間達がつくっている有機食材や乳製品等をお届けしたくてスタートしました。農場から直送します。詳しくはワタミファームのホームページへ <http://watafarm.co.jp>



## 農場長の話

### ワタミファームの野菜がおいしい理由

こんにちは、私は「白浜農場」で勤務している古田です。ワタミファームで「おいしい野菜を召し上がっていただくためにこだわっていること」を紹介させていただきます。

おいしい品種を積極的に栽培  
実は、野菜は「品種・土地・栽培方法」によって味が変わります。例えば、キャベツ。栄養価については、市場に最も出回っている品種よりも、カロチンを2倍程度含み、ビタミンCやカルシウム、カリウムの含有量も上回る「グリーンボール」という品種を優先的に選定しています。お店で、料理としてのキャベツは「生」で食べる機会が多いため、葉が肉厚のわりに柔らかい、このグリーンボールが最も「おいしい」のです。このように、私たちはお店で「どのような料理に調理されるのか」を考え、最も料理方法にあっている品種を栽培するようにしています。

徹底した温度管理と、明確なトレーサビリティ  
グループ内で「自社農場での収穫から、市場を通さずにお店に納品」を実現できていることで、「3度-8度」といったチルド管理が徹底されています。運送ルートや時間が明確であり、野菜の「鮮度管理・温度管理」についてのトレーサビリティを可能にしています。新鮮な野菜をお届けできる秘密のひとつです。



プロフィール  
古田 貴行 ふるたかゆき  
白浜農場 農場長  
(8月31日現在)  
2001年4月入社、  
同年11月店舎「和民」  
平井駅前店長となり、  
2002年7月に  
ワタミファームへ異動。



## わたみ北海道自然学校の開催地に

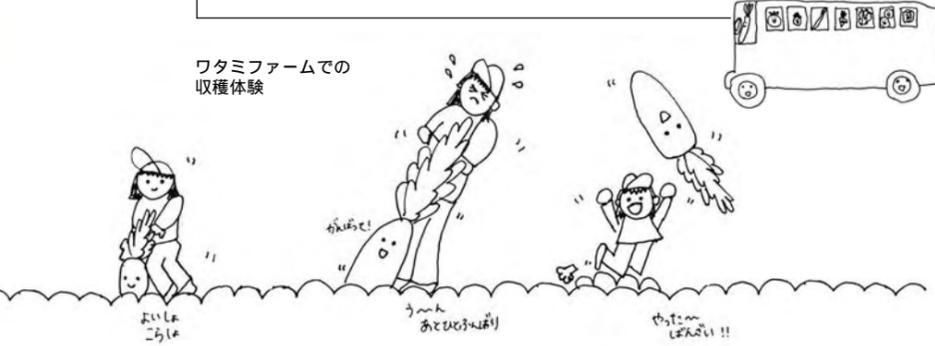
2005年8月より、毎年開催している「わたみ北海道自然学校」の開催地を北海道瀬棚町に変更しました。ワタミファームの瀬棚農場にて収穫体験として、スイートコーンやじゃがいも、かぼちゃ、大根の収穫を行いました。(わたみ北海道自然学校について詳しくは P23)

## ワタミグループの農場

(2005年8月現在)

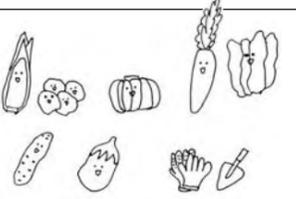
- 有機農場**
  - 瀬棚農場 (北海道)**  
2004年1月開設 (農業特区)  
農場面積: 66ha  
(JAS有機畜産に関する法律施行後 JAS有機畜産の認証を取得する計画。2006年度春取得予定)
  - 畑作部門**  
畑面積: 20ha
  - 酪農部門**  
43頭(28頭搾乳)  
有機牛乳の生産
  - 鶏卵部門**  
2004年10月開設  
2,000羽
  - 乳製品加工部門**  
2004年8月運営開始  
有機牛乳でつくったアイスクリーム、チーズ、バターの製造、販売
- 酪農牧場**
  - 当麻グリーンライフの農場**  
2004年11月ワタミグループと提携 農場面積: 140ha
  - 千葉・佐原農場**  
2005年8月開設  
農場面積: 3ha
  - 千葉・山武農場**  
2002年4月開設 (農業特区)  
農場面積: 7ha
  - 農業研修センター**  
2002年4月開設
  - 千葉・白浜農場**  
2004年6月開設 (農業特区)  
農場面積: 8.5ha
- 農場開設を計画中**
  - 1~2箇所の農場開設を計画中
  - 京都・京丹後農場 2006年4月開設 (農場面積: 5ha)
  - 群馬・倉沢農場 2003年4月開設 農場面積: 1.0ha
  - 2,3箇所の農場開設を計画中

## ワタミファームでの収穫体験



## ファーム農場体験ツアーについて

2003年度より、「あんしよく」の紙面やワタミファームのホームページ上で募集した農場見学希望者の方々を、抽選で2回(春・秋)農場へご招待して、野菜の収穫や試食会等を行い、有機農業を体験していただいています。2004年度は82名のご参加をいただきました。



ワタミファームで栽培している農作物  
上記のほかに、サニーレタス・カブ・ペビーリーフ・ロメインレタス・シルクレタス・フリルレタス・小松菜・キャベツ・ほうれん草・大豆・じゃがいも・かぼちゃ・水菜・白菜・キャベツ・セロリ・バジル・米・ナス・空心菜・ラディッシュ等があります。



## あんしよくについて

ワタミファームは2001年から、ワタミグループの外食各店舗にご来店のお客様に「店舗での安全・安心」に関する情報をお届けする、無料配布のコミュニケーション誌「あんしよく」を年3回発行しています。ファーム便りや、その時々旬の有機野菜についての話等楽しく紹介しています。バックナンバーは、ホームページ上でご覧になれます。<http://www.watafarm.co.jp/anshoku.htm>



# 世界中の子どもたちに学ぶ楽しみを



教育環境、そして教育機会の提供へ

## 「スクール・エイド・ジャパン」について

「自分たちの手で行う社会貢献」をテーマに、開発途上国への支援を願う社員の思いを形に変えて、2001年3月に神奈川県知事より認証(3月5日法人登記申請)を受け、ワタミグループ各社と社員全員が支援する特定非営利活動法人(NPO法人)「スクール・エイド・ジャパン(SAJ)」を設立、活動を開始しました。

### 活動目的

スクール・エイド・ジャパンは、「一人でも多くの子どもたちに、人間性向上のための教育環境と教育機会を提供する」ことを目的としており「子どもにかかわる教育支援プロジェクト」に積極的に取り組んでいます。

その具体的な活動として小学校教育を中心に、教育環境の提供(学校建設支援、教材・教具・図書の提供)教育機会の提供(学費里親制度としての「ふれあいサポート・プラン」)等の支援活動を行っています。

### 教育支援3つの方針

スクール・エイド・ジャパンは、教育支援を行う上で3つの方針をもとに行っています。

#### 学校教育を充実させる

開発途上国においては、学校教育は子どもの基礎学力の向上を組織的、効率的に行うために特に重要な役割を果たします。より多くの子どもたちが教育を受けられるよう、小学校教育を中心とした支援活動を行います。

#### 地域に根ざした支援

支援対象地域の状況に合わせた教育支援活動を行います。

#### 点から面への支援

一地域からその周辺のより広い地域への教育の浸透を図られることを目指します。



## 「ふれあいサポート・プラン」について

貧しくて入学できない、退学をしなくてはならない子どもたちの支援をし、「教育機会の向上」を目指す制度です。具体的には、スクール・エイド・ジャパンが「学校建設支援」を行った学校の子どもの中から、貧困家庭(親が病気で働けない、親に定職がなく収入が少ない、田畑がない・田畑が洪水で水没し収穫がない等)の子どもたち、親のいない子どもたちに、年間、制服1着、ボールペン8本、ノート20冊を提供し、学校に通えるように支援します。サポーターの方には、支援を受けている子どもたちの写真を撮り、子どもたちが書いた手紙等を添えて送付します。遠い国の様子を垣間見ることができ、遠い国の子どもたちと手紙で交流ができることが大きな魅力です。

2003年度は、カンボジアのトメケオ・スラッカエル両校の163名の子どもたちを対象に試験導入を行いました。そ

の結果、出席率が良くなり、成績も向上する等の効果が見えました。親、先生からは「子どもたちが学校を楽しみにしています。子どもたちのためにも、ぜひ継続して支援を行ってください。」との声があり、州教育局もこの制度の効果に着目していただいています。2004年度も継続して9校506名の子どもを支援しています。スクール・エイド・ジャパンは今後、より効果の高い教育支援のために、この制度を推進していきます。



「ふれあいサポート・プラン」で制服や文具を提供しています。

## カンボジア政府からの勲章授与

毎年3月と9月にスクール・エイド・ジャパンが建設支援をした小学校の贈呈式を行っています。2005年3月のカンボジア・ポサット州のブンカンチュット小学校において行われた贈呈式には、ケー・ソング副首相がカンボジア政府の代表として出席され、スクール・エイド・ジャパンに対して建国勲章を授与しました。カンボジア政府から勲章をいただけたということは、政府から正式にこの活動を認められたということであり、大変名誉なことだと考えています。



## カンボジアからの「オークン・チャラーン」

(カンボジア語で「ありがとう」)

できることからコツコツと行ってきた活動が大きなものに育ち始めています。改めてこういった活動をさせてもらっていることに感謝したいと思います。カンボジアから届けられた「生の声」を掲載します。

お母さんから  
オッチ・キムローンさん(女性・37才)  
こんなに立派な校舎を建ててくださりありがとうございます。家には5人の子どもがいますが、5人全員学校に通わせています。私は学校を出ていないので、子どもたちは高校まで行かせて、たくさん勉強させたいです。それは発展する国は知識人がたくさんいる国だからです。子どもたちには今より豊かな生活をさせたいです。



## スクール・エイド・ジャパンへのご支援方法

会員  
年間の支援会費額により2つの支援方法があります。スクール・エイド・ジャパンの活動は、継続して支援していただく会員の皆様のご協力によって成り立っています。

1 会員会費：年額12,000円 2 法人会費：年額120,000円

寄付  
個人で、グループで協力して...、等さまざまな支援方法があります。

一般寄付 (金額自由)	金額の規定はありませんので、お気持ちでご協力ください。
指定寄付 (使途限定)	学校建設寄付(1口10万円) カンボジアで学校建設を支援する制度です。約350万円、1棟(5教室)・トイレ2つ・井戸1つが目安です。 ふれあいサポート・プラン (学費里親制度、1口：12,000円) 子どもの学費1年分を支援する制度です。 会員会費を納入していただいた上で、ご参加できます。

皆様のご支援・ご協力を心よりお待ちしております。

【会費・寄付金のお振込みは】

郵便局：00220-8-64660  
三井住友銀行：蒲田支店 普 3689367  
口座名：特定非営利活動法人スクールエイドジャパン

ワタミグループ店舗では払込用紙をレジにご用意しております。



カンボジアから子どもたちの声が届きました。



バット・ポール君 6年生(男子・16才)  
立派な校舎ができてうれしい。お寺の本堂での授業は3クラスがいっぱい入って勉強するので、集中できませんでした。立派な校舎で一生懸命勉強します。大人になったら、警察官になりたいので高校まで行きたいです。



サーン・ノッチ君 5年生(男子・13才)  
学校まで4kmあります。朝6時に家を出て学校に行きます。新校舎ができてうれしいので、1日も休まず行きます。8年生(中学2年生)で辞めようと思っていたけれど12年生(高校生)まで勉強したいです。大人になってから親にお礼をするため、一度お坊さんになります。



ヌン・ラクスマイ君 6年生(男子・15才)  
新しい校舎ができて、とてもうれしい。これからは屋根瓦が落ちるのを心配しないで勉強に集中できます。雨の時には逃げなくて大丈夫です(雨漏りがしないので)。12年生(高校生)まで勉強したいです。親が農業をしているので、将来は土地をもって農業をしたいです。



# お店の中すべてお見せします。

## お店でのインプット、アウトプット

ワタミグループの外食店舗には、日々様々な「IN-PUT(投入)」と「OUT-PUT(排出)」が発生しています。

それぞれの投入量、排出量は1店舗では少ない量に思えますが、これがグループ店舗全体となりますと決して少ない数値ではありません。私たちはこれらの投入量・排出量を少しでも正確に認識し、常に有効なリデュース(排出抑制)・リユース(再利用)・リサイクル(再生)の3Rへの取組み方を常に模索しています。

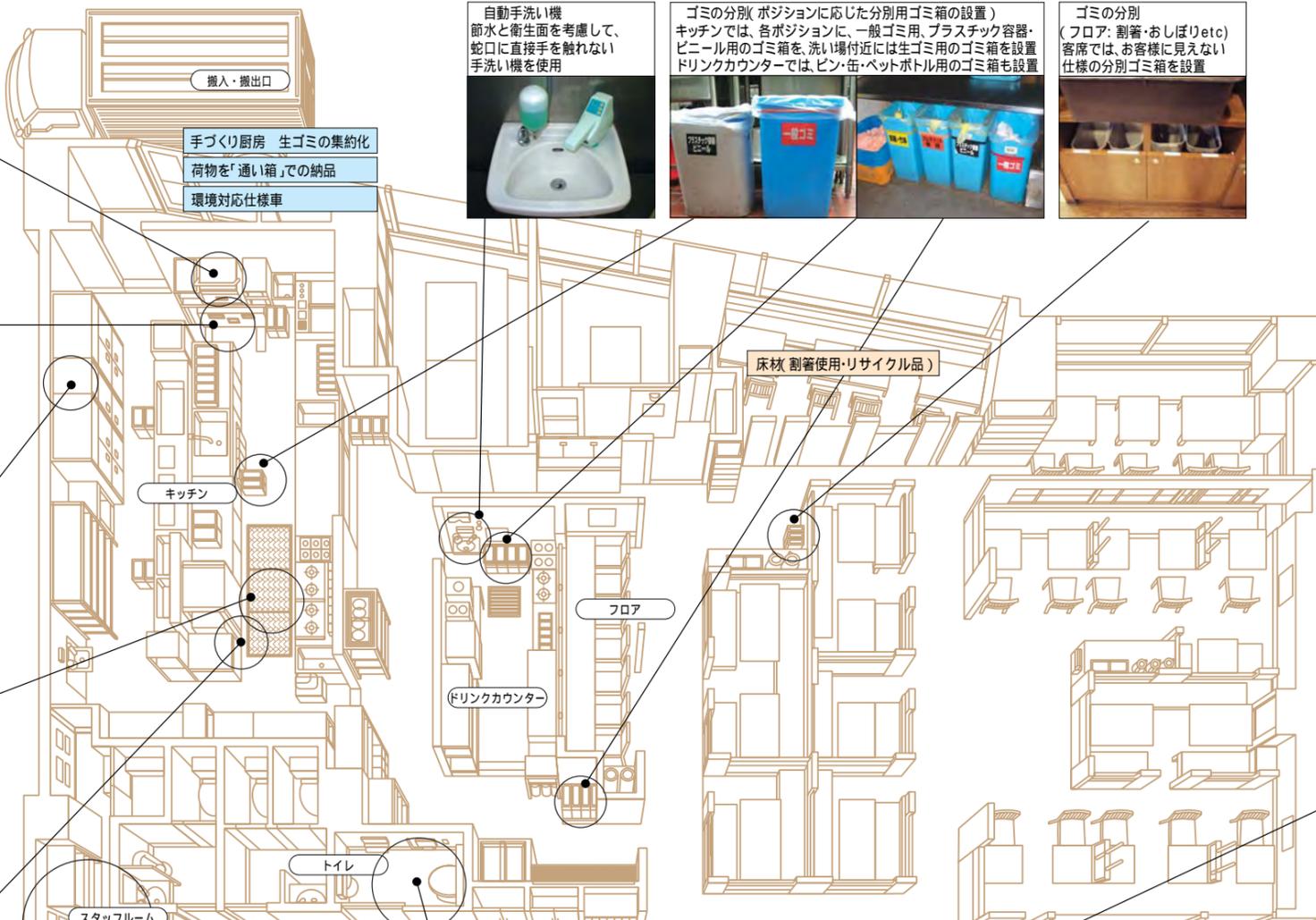
お客様に安全・安心な商品を提供すること、社会的責任を果たすこと、環境への悪影響を少しでも軽減させることは、食に関わる企業としての使命であると考えています。

IN-PUT/OUT-PUT フロー図

1店舗あたり年間数値

IN-PUT項目		投入量	OUT-PUT項目		排出量
電気(kWh)		191,994	CO <sub>2</sub> 電気(kg-CO <sub>2</sub> )		69,118
ガス(m <sup>3</sup> )		13,124	CO <sub>2</sub> ガス(kg-CO <sub>2</sub> )		27,560
水道(m <sup>3</sup> 止水)		3,379	CO <sub>2</sub> 水(kg-CO <sub>2</sub> )		1,960
	投入量(t)		水道(m <sup>3</sup> 下水)		3,379
店舗活動	食料(アルコール、ドリンク含)	1,530	生ゴミ		9.3
	備品(消耗品、コピー紙含)	1.3	可燃ゴミ		2.0
	食用油	3.2	不燃ゴミ		2.0
	割箸・串	4.6	生ゴミ乾燥物(乾燥前2.0t)		0.5
	ダンボール	1.7	割箸・串		0.4
	発泡スチロール	0.2	ダンボール		1.5
	プラスチック製容器包装材	4.2	発泡スチロール		0.1
	紙製容器包装材	3.2	プラスチック製容器包装材		0.2
	ビン・缶・ペットボトル	3.2	紙製容器包装材		0.1
				ビン・缶・ペットボトル	
			廃油		2.4
			グリストラップ汚泥		0.2

CO<sub>2</sub> 排出量算出係数(kg-CO<sub>2</sub>/kWh) 電気: 0.36  
 CO<sub>2</sub> 排出量算出係数(kg-CO<sub>2</sub>/m<sup>3</sup>) ガス: 2.10  
 CO<sub>2</sub> 排出量算出係数(kg-CO<sub>2</sub>/m<sup>3</sup>) 水: 0.58  
 リサイクルセンター経由店舗数(関東圏) 207店舗(全407店舗中)  
 リサイクル量: 9.3t(全店舗におけるリサイクル率: 41.2%)  
 リサイクルセンターへの搬入店舗のリサイクル率は52.1%  
 ビン・缶・ペットボトルのOUT-PUTの増加分は、  
 従業員・お客様の持ち込み分、および店頭清掃時の回収によるものです。



- 省エネ電球
- シックハウス対応
- 電子スクリーン(イオンバリア)
- 納入業者への働きかけ  
ピン透明化  
自社ブランド商品
- 納入業者への働きかけ  
食材梱包資材の減量化
- 点字メニュー(和民: 坐・和民)
- 英字メニュー(和民: 坐・和民)
- 有機野菜導入
- 店舗周辺の清掃



ISOパネル  
ISO9001およびISO14001の認証を取得した店舗にパネルを設置



レジ周辺  
SAJ受付申し込み、ワタミふれあいカードのパンフレットを設置



環境教育のポスター・ビデオ類(ゴミの分別・節電・節水・啓蒙活動)



へー、ワタミのお店ってすごいんだ! でも全部のお店がこういになるといいね。



## トピックス

全席禁煙の居酒屋「手づくり厨房」がオープンしました。

2005年7月、東京都北区に全席禁煙である居酒屋「手づくり厨房」1号店を出店しました。約250m<sup>2</sup>の飲食フロアは全席禁煙(喫煙は煙が漏れないように工夫された3m<sup>2</sup>程度のスペースのみ)です。全国チェーンの居酒屋の全席禁煙は日本初の試みとなります。ご来店いただいたお客様から、「タバコの臭いがまったくないので、料理の味と香りが楽しめる」「子どもと一緒に安心して食事ができる」「自分は愛煙家だが、仲間は煙が苦手なのでよいと思う」等ご好評の声をいただいております。



# より安全・安心で楽しいふれあいの場を提供していきます。

## 食材の安心

### ワタミファーム

お客様においしい安全で安心な料理を食べてもらいたい。しかし市場には有機農産物はほとんどありません。それを実現するためには自社生産するのが一番の早道であり、環境に負荷をかけない有機農業を推進することは外食企業の使命であると考えました。2004年度ワタミグループでは、約1,800tの有機農産物や有機加工食材を使用しました。今後も積極的に使用をしていく計画です。

(詳しくは P5)

### 添加物の削減

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。

2004年度は、11品目(ほたるいかたまり漬・からあげ粉・にんにく味噌・ボン酢・バター粉・とんかつソース等)から、保存料等を削減し、累計7,240Kgの削減につながりました。2005年度は、ISO14001の目的・目標に、「新規15アイテムの添加物削減」を掲げ、継続的に活動を行っています。

### 遺伝子組換え食品への対応

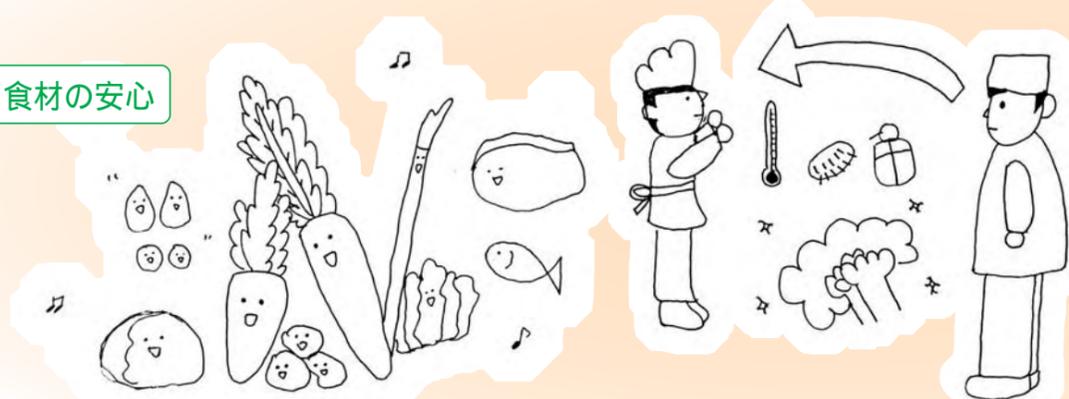
料理、味のベースとなる基礎調味料について、遺伝子組換えをしていない大豆からつくった有機醤油や、生味噌を使用しています。もちろん、ポテト、コーン、豆腐や納豆等の食材に遺伝子組換え食品は使用していません。遺伝子組換えかどうかの確認では、お取引先との信頼関係構築、生産ラインで混入しないことの確認、物流中に混入しないかの確認等、念入りなチェックを重ねています。

### 有機加工食材の使用

有機加工食材の使用を積極的に行っています。2004年度は、15品目(寄せ豆腐・醤油・絹生揚げ・納豆・木綿豆腐・豆乳・角切りこんにやく・生いもこんにやく・切干大根・ひきわり納豆・つき出し有機コンニャク・トマトジュース・しらたき・カッテージチーズ・バナラアイス)を累計540.5t使用しました。

## 調理の安心

### 食材の安心



## 調理の安心

### 徹底的な衛生管理体制

#### 【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、各ベンダーや納品業者の方々に細菌検査の結果や生産地や生産者の確認ができ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」でも「店舗」でも】

「ワタミ手づくり厨房(集中仕込みセンター)」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、食中毒菌をセンター内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、食中毒菌を菌留していないかの確認をしています。

また、ワタミエコロジー(株)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。



## 店舗施設の安心

### 分煙・禁煙の取り組み

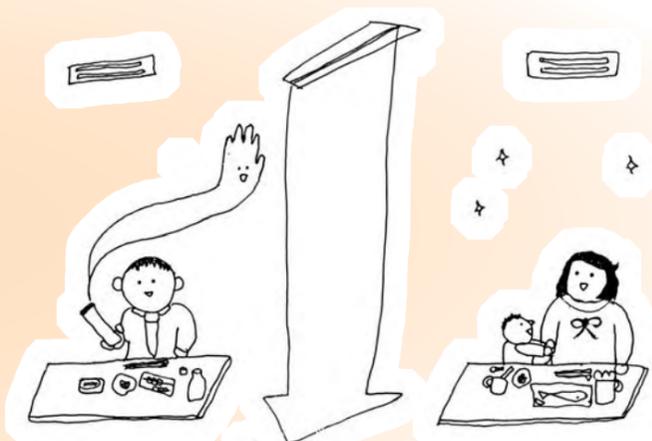
ワタミグループでは、2003年の健康増進法の施行以前の2001年より一部店舗で分煙を実施しています。

2003年9月の新規出店(居食屋「和民」草加西口店)より、見えない電子のスクリーンが煙を遮断する「イオンバリア」とガラスの仕切りを併用した「分煙化」を実施し、新店において96店舗、既存店において29店舗、計125店舗に導入しています(2005年7月末現在) また、全席禁煙の取り組みとして、居食屋「手づくり厨房」を開発し、実験展開中です。(居食屋「手づくり厨房」について詳しくは P12)

イオンバリア設置店舗

和民...59店 坐・和民...57店 和民市場...4店 ゴハン...1店 然の家...2店 わたみん家...1店 手づくり厨房...1店

## 店舗施設の安心



### 未成年飲酒禁止の取り組み

ワタミグループでは従業員に対して、入社研修およびロールプレイング研修を実施、全店舗にマニュアルを配布し未成年飲酒禁止の徹底を図っています。

特に未成年の飲酒が増える時期(3月、7月、12月)には全店舗を対象に別途指導を展開しています。



## 「食材」「調理」「施設」3つの安全安心

### バリアフリーの取り組み

#### 【店舗のバリアフリー】

テナント店舗と異なり、店舗の建物自体の設計から開発できる「和み亭」を中心に、入り口や店内の段差を無くしスロープの設置等を行っています。また、車イスのお客様に対応したトイレの設置もっており、現在25店舗にて、安心してご利用いただけるようになっています。

#### 【店舗の外では】

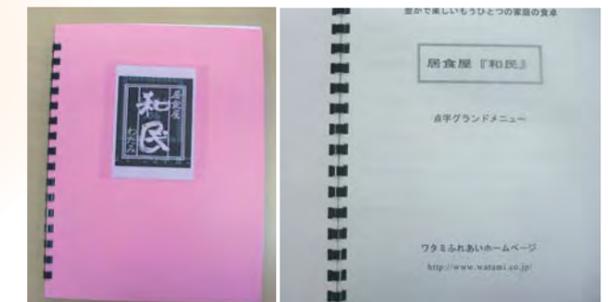
店舗入り口の前に段差や階段があって車イスの方がご来店できない店舗や駐車場から店舗入り口までに傾斜がある店舗では、従業員がお手伝いし、店舗までご案内しています。また、お帰りの際にも、お車にご乗車するお手伝い等をさせていただいています。

#### 【店舗の中では】

2002年より、点字・英字メニューの設置を開始し、現在「和民」「坐・和民」全店舗にご用意しています。さらに、お箸やガラスの代わりにスプーン・フォークや取っ手の付いたマグカップ等バリアフリーに対応する什器をご用意しています。

また、食べにくいお料理があれば、お好みの大きさにカット、熱い鉄板での料理のご提供が危険なお客様へは、お皿に移し替える等してご提供しています。会話にご不自由があるお客様には、従業員と一緒にメニューを見ながらお選びいただく等サービス面での対応もさせていただいています。

このような従業員の、お客様一人ひとりを思う気持ちが、ワタミグループのバリアフリーの原点です。



点字メニュー

車イス対応トイレ設置店舗一覧	はテナント内、共同トイレに設置
和民 中目黒店・武蔵中原駅前店・南海難波駅前店・千日前店・ 菊川駅前店・光が丘IMA公園通店	
居食屋「和み亭」 大宮日進店・鹿島田店・新江古田駅前店・大島居店・西船橋店・ 武蔵野関前店・和光店・武蔵境店・福生店・府中若松店・ 海老名中央店・天王町店	
ファミリーコミュニティレストラン「和み亭」 越谷南町店・千葉都賀店・足立谷中店・東村山店・青梅店	
T.G.I. Friday's® 品川パシフィック店・MM21クロスゲート店	



### ワタミ手づくり厨房



「ワタミ手づくり厨房」第三センター(関西)  
2005年6月には兵庫県尼崎市に第三センターが稼働しました。第三センターの稼働は、全グループ店への供給において、物流コストの削減、食材の納品時間の短縮、災害に対するリスク管理といった面で、その効果を発揮しています。

安全・安心には特に気を使っているんだね!  
今後の方針や取り組み目標が具体的にはっきりして  
いるといいのに!



# お店もスタッフも至るところでエコしています。

## 省エネ

### 省エネ球

新規店舗では省エネ球の導入を積極的に行い、また既存店舗においても交換時に省エネ球への付け替えを推進し、電気使用量の削減に努めています。



### 動力削減機

エアコン室外機の稼働をコントロールして省電力化を図る、動力削減機を導入して冷暖房の空調にかかるエネルギーの削減に努めています。

2004年度  
動力削減機導入台数：161台 / 年間削減見込み電力：153,714kWh  
CO<sub>2</sub>換算値：55,337kg-CO<sub>2</sub>  
CO<sub>2</sub>換算係数(kg-CO<sub>2</sub>/kWh) = 0.36

### スイッチングシール

スイッチに色分けシールを貼り、時間帯によって点灯する電気、点灯しない電気を明確にしてムダな電気の使用を抑えています。



## 省資源

### 従業員による水使用量の削減

店舗では、水の出しっ放し使用や流水解凍を禁止するとともにガラスのため水洗浄を積極的に推進してムダな水使用を防いでいます。また、週単位、月単位で使用量の計測を実施し、前週および前月、前年の使用量との比較をすることによって、異常値の有無や対策実施効果を常に検証しています。

### 機器の導入による水使用量の削減

2002年より、新規店舗出店時には、衛生面と水の出しっ放し防止を兼ねて、センサーの感知によって手を触れることなく自動的に水を出したり止めたりできる自動手洗い機の設置と節水仕様の食器洗浄機を導入しています。

### 通い箱

店舗への食材・備品等の納品は、集中仕込みセンターの設立をきっかけに、ダンボール納品から「通い箱」納品に変更しています。これにより、センターのダンボール廃棄量は著しく増大しましたが、量がまとまることによるリサイクル化が促進され、一方で店舗から排出されるダンボールが大幅に削減されました。



## 水質改善

店舗の厨房内から出た油や汚泥(残さ)が下水処理場に流れるのを防ぐのが「グリストラップ」、この清掃を怠ると雑菌や汚臭の発生源となってしまいます。グリストラップの網カゴ内の残さを徹底して毎日廃棄・清掃を行うとともに汚泥のパキュム回収処理を定期的実施することによって水質改善を図っています。

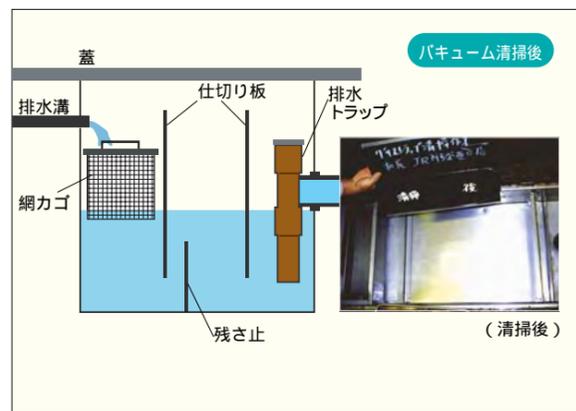
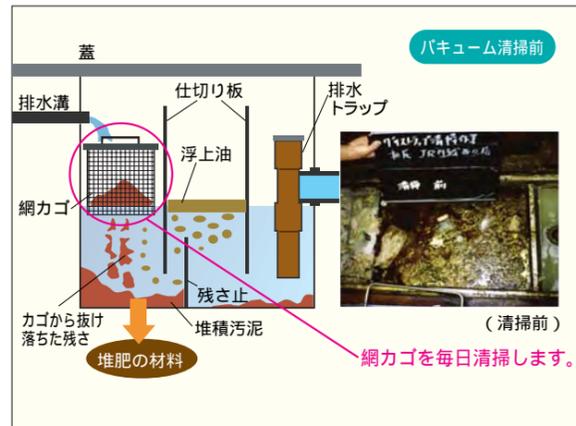
また、現状からのさらなる改善を目指して、店舗における水質改善装置の設置・稼働テストも継続して行っています。店舗から回収される汚泥は、堆肥作成時のミキシング材として有効活用しています。

2004年度の水質検査結果は、以下のようになりました。BODおよびSSの数値は、目標の600mg/L以内を確保していますが、油分の含有量を示すノルマルヘキサン値においては、食材を調理する厨房内という店舗特性もあり、現状、目標値に達していません。

このノルマルヘキサン値の改善が、店舗の水質改善における今後の課題です。

- ・BOD値：572mg/L [基準値：600mg/L]
- ・SS値：177mg/L [基準値：600mg/L]
- ・ノルマルヘキサン値：129mg/L [基準値：30mg/L]

### グリストラップの仕組みと店舗での対応



## お店のスタッフ教育

### スタッフルーム

常に目につくところに環境方針や取組み項目を明示したポスターを貼って、スタッフ同士で環境活動への意識づけを行っています。



## 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への取組みに対する監視測定を毎月行い、その結果と反省をもとに店舗別に次月の計画を策定しタイムリーな活動を行っています。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。



## 店舗環境ミーティング

店舗での環境活動は、毎月行われる店舗環境ミーティングによって支えられています。このミーティングは店長が主催し、アルバイトメンバーに対して自店の環境活動の進捗を報告、全員の意見交換が行われます。店長はこの意見を踏まえて次月の取組み計画を策定、その内容を全アルバイトメンバーに開店前の朝礼にて通知し環境改善活動を実施していくという継続的改善を行っています。



## ゴミ分別

店舗ではゼロエミッションを達成するため、リサイクルできるものはすべてリサイクルするという目標を掲げて、廃棄物の10分別に取り組んでいます。店舗で分別された廃棄物は、ワタミエコロジーリサイクルセンターにて、さらに16種類に仕分けを行い、各リサイクル処理施設に送られています。2005年度下期からはさらに細かく12分別を行う予定です。(分別の種類やフロー等についてはP19)



## 環境ビデオレター

店舗では年間1回、ワタミグルー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」を全従業員が視聴し、現状の環境問題の再認識とグループにおける当年度の環境活動の方向性などを確認しています。



水質検査結果補足  
BOD値(生物化学的酸素要求量)  
・好気性細菌が水中の有機物を分解するために使われた酸素の量  
・数値が高いほどバクテリアにより酸素が消費された状態を示し、水中に有機物がたくさん含まれている状態(汚れた水)であることを表す。  
SS値(浮遊物質)  
・水中に懸濁している直径2mm以下の水に解けない粒子物質で、太陽光の透過を妨げたり水の濁りの原因となったりする。  
ノルマルヘキサン値  
・水に溶ける動物系の油脂肪類、鉱油類の量。数値が高いほど、水中の油分が多いことを表す。

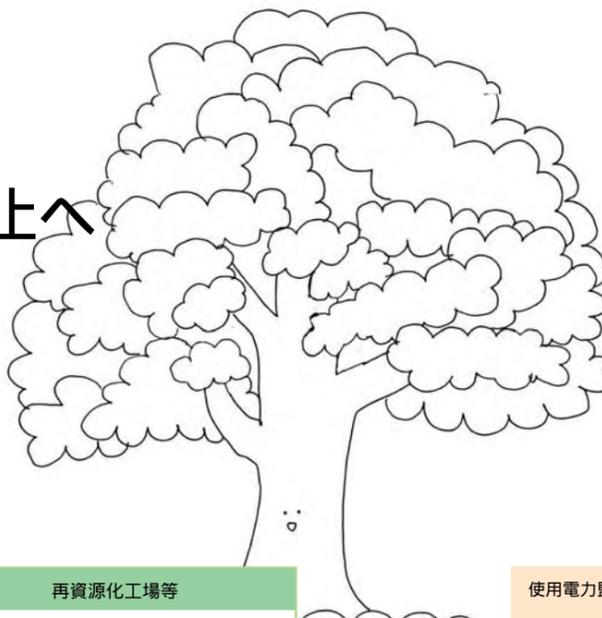
お店もお店で働くスタッフももしっかり環境配慮をしているんだね! もっとスタッフもお客さんにPRすれば、もっとやる気がでると思うけどな。



# ゼロエミッション、そして地球温暖化防止へ

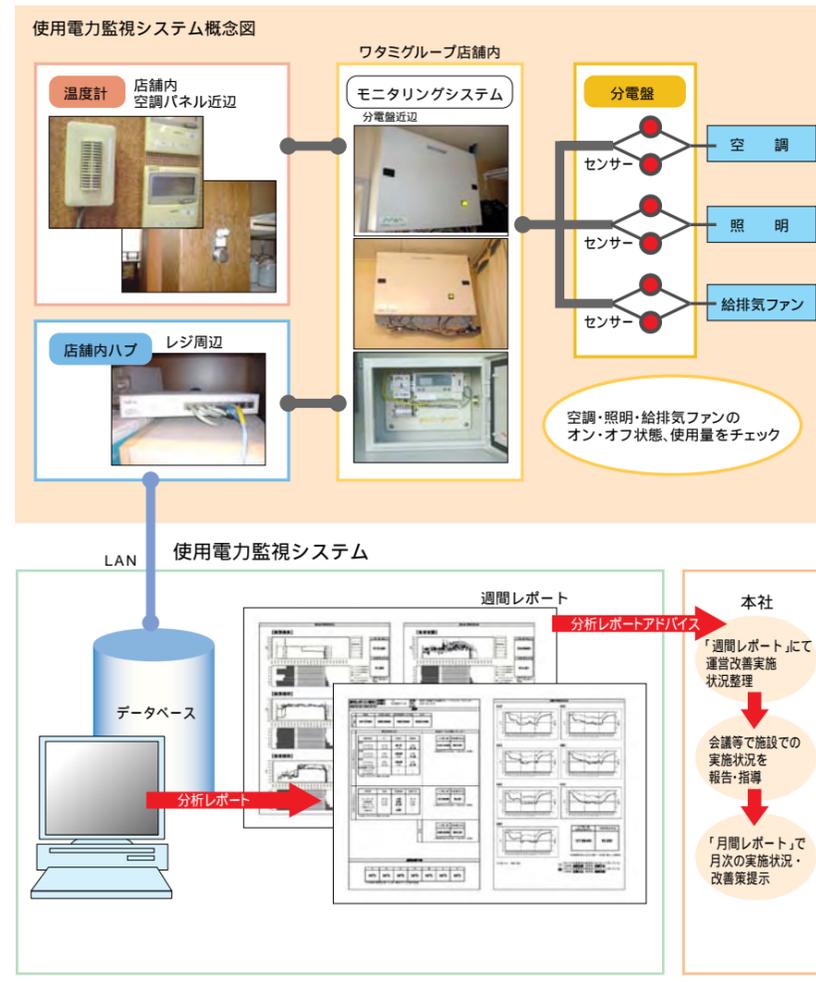
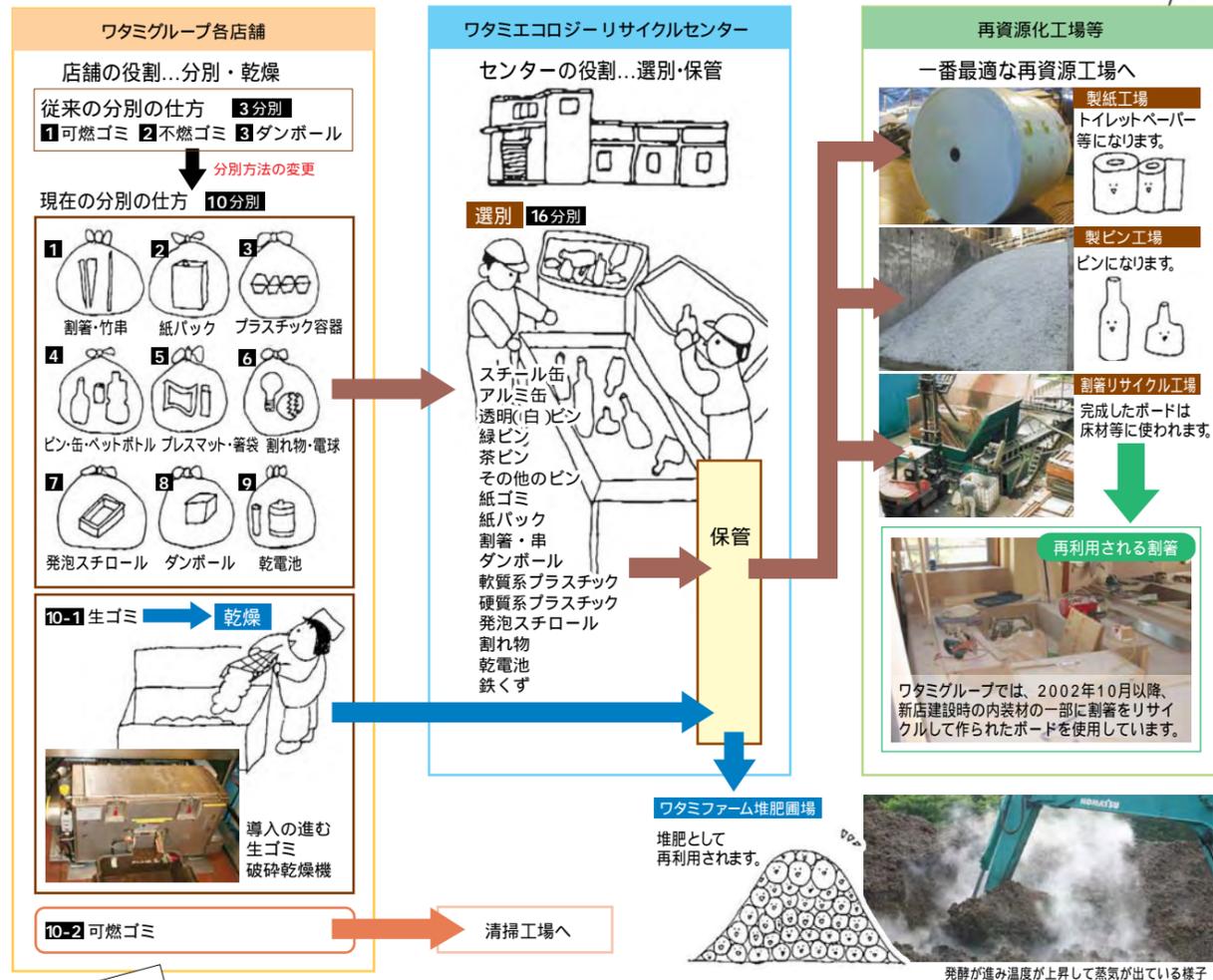
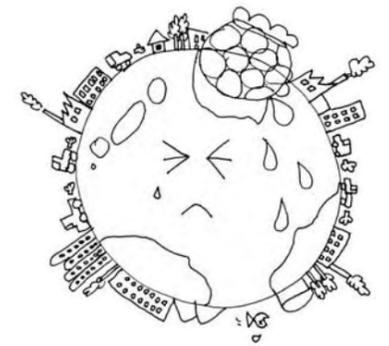
## 着実に輪を広げています

「2004年ゼロエミッション達成」を目標に、1998年からその取組みをスタートしました。店舗でのゴミの分別から始まり、2002年にはリサイクルセンターの設立による容器包装系のゴミのリサイクルができるようになりました。2003年には生ゴミ破砕乾燥機の導入による生ゴミのリサイクルも可能となりました。これらのリサイクルシステムが完成したエリアの店舗ではゼロエミッションを達成しています。(リサイクル率は90%。残りの10%はタバコの吸殻等、現在リサイクルができないものです)。2005年3月末現在、生ゴミ破砕乾燥機は139店舗に導入されています。今後さらに導入を進め、ゼロエミッション達成店舗を増大させていきます。



## 使用電力監視システム

2004年8月より、店舗の使用電力を一元管理するモニター機器(電気の使われ方を24時間監視し、ムダな電気使用を発見して、その抑制を行うという使用電力監視システム)を293店舗に導入しました。電力のムダに対してタイムリーな対策を打つことにより、2004年度は、導入店舗全店で前年比12.0%、電気料金で1億1700万円、CO<sub>2</sub>排出量で2,130t-CO<sub>2</sub>の削減をすることができました。(2004年8月~2005年5月の10ヶ月間実績)このCO<sub>2</sub>排出量は、クスノキが光合成を行う際のCO<sub>2</sub>吸収量に換算して、5,462本に相当します。さらに、2005年6月より温湿度センサーを店舗内に取付け、営業中の客席環境が快適な空間に保てるよう取組んでいます。クスノキ(樹高:8~10m、幹周55~71cm)のCO<sub>2</sub>吸収量は390kg-CO<sub>2</sub>/本・年にて換算。



## 未使用スペースの消灯

電気使用量削減に向けて、営業前と営業終了後の準備や片付けの時には最低限必要な照明のみで行っています。

## 空調

空調機器(エアコン)は月に1回以上、室内機のフィルター清掃を店舗で実施するとともに、年1回、室内機のオーバーホールと室外機の熱交換フィン洗浄を実施しています。これらの定期メンテナンスの実施は故障を予防し、機器の寿命を延長させると同時に電気使用量を約14%削減する効果があります。

## トラック配送時の環境負荷低減に向けて

2004年度は、電気・水・ガスの使用におけるCO<sub>2</sub>排出量の特定をしましたが、2005年度からはさらに範囲を広げて、トラック配送におけるCO<sub>2</sub>排出量の把握に向けて動き始めました。地域は関東、関西、中京地区等広域にわたります。今年度は現状把握を徹底して行い、次年度からは削減目標値を定めてCO<sub>2</sub>削減に努めていきます。まだデータは1年分の集計に至っておりませんが、現状値を元にした予測では、2005年度は92,440kmの配送距離となり、この時のガソリン使用量を二酸化炭素排出量に換算すると1.9t-CO<sub>2</sub>になる見込みです。現在は、新規出店に合わせて毎月、店舗への配送ルートを組替えて帰りの有効活用による配送の効率化を図っています。

## クールビズ

地球温暖化を解決するために世界が協力してつくった京都議定書が2005年2月16日に発効されました。その京都議定書で世界に約束した日本の目標である温室効果ガス排出量6%の削減を実現するためのプロジェクトである環境省主催のチームマイナス6%に賛同しました。このチームマイナス6%が掲げる様々な取組みの中で、企業が直接取組むことのできるクールビズを推進し、室内の温度を28℃に設定し、ノーネクタイ・ノー上着を実践しました。また同時に一部を除く廊下の電気を削減する等して電気使用量の削減への取組みを実施しました。  
チームマイナス6%ホームページ <http://www.team-6.jp>

## トピックス

**ペットボトル・リサイクルブレザー**  
毎年、新入・中途社員には、循環型リサイクルの促進と環境意識の浸透を目的として、ペットボトル100%仕様の制服用ブレザーを配布しています。  
2004年度実績 461着(323kg)購入

**ビデオテープの回収・リサイクル**  
店舗には、調理講習、ビデオレター等の視聴後、不要となったビデオテープが1店舗あたり年間約30本貯まってしまう。これらテープは、納品トラックの帰り便を利用して回収し、リサイクル処理工場へ運んで、セメントの原料としてリサイクル処理しています。2004年度は1.1tのビデオテープをリサイクル処理することができました。



すごいね。  
外食事業でゼロエミッション達成ってすごいことだよな！  
これからはゼロエミッション店舗をもっと増やしてほしいな。海外のお店や介護事業ではどうなんだろう？

地球温暖化って大きな問題だよな。  
ワタミ全体としての取組み方針とかはあるのかな？



# 環境管理も6年目を迎えました。

店舗における環境配慮とスタッフ教育

## 環境法規制の順守

2006年「食品リサイクル法」施行に向けて、2004年度は生ゴミ破砕乾燥機を139店舗に導入して、外食店舗にて生ゴミを破砕乾燥させた後、グループ内農場にて堆肥化し、その堆肥を使って育てた有機野菜を店舗に出荷するという「生ゴミリサイクルの仕組み」を稼働させました。

また、店舗運営に関わる法規制である「騒音、振動、悪臭」に関しては、廃棄物の分別の不徹底、出し遅れによる取り残し、液だれ等による悪臭クレーム、トラック配送時のエンジン音等による騒音クレームが計7件発生してしまいました。これら発生クレームに対しては原因の洗い出しから改善まで早急に対処し、さらに期日を決めて後追い調査を実施し再発防止に努めています。



「廃棄物処理法」に関しては、特に産業廃棄物のマニフェスト管理に重点をおいて取り組み、戻り伝票チェックによる適正処理の確認を徹底して行っています。

マニフェスト伝票：発生した産業廃棄物における処理が、運搬・保管・処分まで適正に行われていることを確認する為の伝票



## SIP (SIP: スタンダード・インポート・パトロールの略)

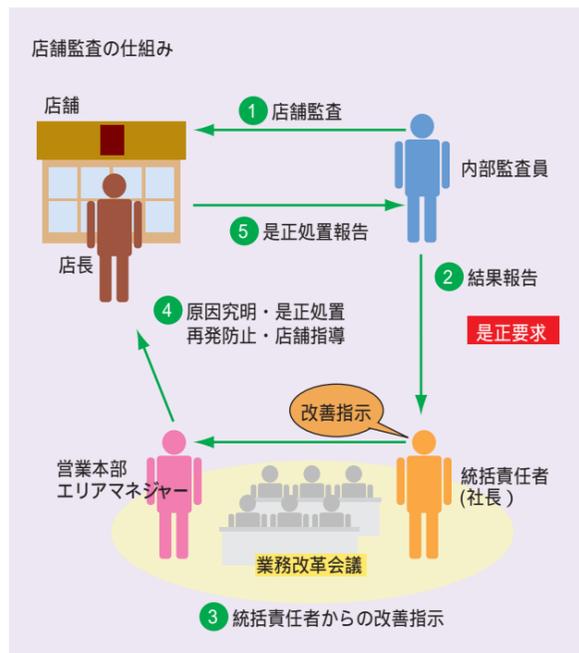
外食店舗監査のフォローアップの一環として、本部社員によるSIP (監査)を各店舗ごとに年間3回実施しています。SIPは、日程およびチェック項目を事前告知して行うことで、環境活動を含めた店舗サービスの品質をスタンダードな状態に戻すことを主な目標としています。

SIPの実施は、日頃店舗運営から離れている本部社員が店舗に入店することにより現場の要望を吸い上げたり、店舗と本部の間の問題点を共有化していく上で大変有効な手段となっています。

## 本社および内部監査

ワタミグループでは定期的に内部監査を実施して、本社および外店舗における環境活動の継続的改善に努めています。

特に店舗監査は、店舗サービスの品質確認と是正を目的とした業務監査と同じタイミングで実施しています。その中で、監査員は主に環境活動の進捗を含めた従業員への浸透度、法規制の遵守状況等をチェックし、毎週実施される業務改革会議にて、統括責任者、営業部宛てに是正処置要求を含めた結果報告をしています。



## 環境教育

ワタミグループでは環境について積極的に取組む意義と、どのような目標をもち実際にどのように活動を行っているのかという事を全従業員が理解し、環境に対する思いと知識の共有化を行うために様々な研修を実施しています。

そして、この教育を通して従業員が自立した一人の人間として、環境について考えられるようになってほしいと考えています。

### [ 新入社員研修 ]

環境問題の重要性とワタミグループが環境問題に真剣に取り組む理由を、入社時研修の中での重要なプログラムとして位置付けて実施しています。この研修により環境に対する意識づけを図ると同時に、各人が環境活動に対する決意表明を行います。

### [ 店長クラス研修および副店長育成研修 ]

ワタミグループ環境活動の要は外食店舗であり、店長がその取組み・推進の中心となるため、店長の環境活動に対する理解は環境負荷低減の重要なポイントと言えます。店長には毎年1回、また、副店長に昇格する対象者には、副店長育成研修にて店舗における環境活動の手順についての教育を実施しています。さらに毎週開催される業務改革会議では、環境活動の進捗と対応策の確認を定期的に行っています。

### [ 本部社員研修 ]

本社では、年度始めに、本社で行う当年度の環境への取組み内容と考え方を伝える説明会を実施しています。本社従業員にはこの説明を受けて当年度の活動に対するコメントを提出してもらい、意識の向上と環境活動の周知徹底を図っています。

### [ ISO特別セミナー ]

ワタミグループでは、グループ会社、エリアマネジャー、本部環境担当者、内部監査員等を対象として、環境問題や環境活動に関する理解浸透および監査員の養成等を行っています。これらの教育を通して、環境活動の理解浸透と社員の専門性向上を推進しています。



## 農業研修

1998年に、北海道帯広市にて契約栽培を始めたことをきっかけに農業研修をスタートしました。ただ単に、契約栽培で生産を委託するのではなく、店長を中心とする従業員自らが直接農業に関わることで、食材に対する知識を広め、普段の店舗営業に活かしていくことや、直接、自然に触れることによって、環境への関わりを考えること等を目的としています。

2002年度からは、ワタミファーム (千葉県) に場所を移し、有機農業に関する講義等も行い、更に充実した内容で研修を行っています。

2004年度は92名が参加しました。2005年度は85名の参加を予定し、7月に20名の社員が参加しました。

### 農業研修参加者人数 (人)

	1999年度	2000年度	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度	2005年度
参加社員人数	43	82	86	36	98	92	85(予定)

2002年度は、ワタミファームへの会場切り替え準備のため上半期の実施を見合わせたため、参加人数が減少しています。



ワタミファームでの農業研修

## その他教育活動

### [ エコツアー ]

ワタミグループでは新卒社員および一般の方々を対象として、年間数回の環境関連施設見学会「エコツアー」を開催しています。

このツアーの主旨は、実際に集められた廃棄物がどのように分別されリサイクルされていくかを実際に自分の目で確認して、分別の大切さや環境活動の現実を知ってもらうことです。

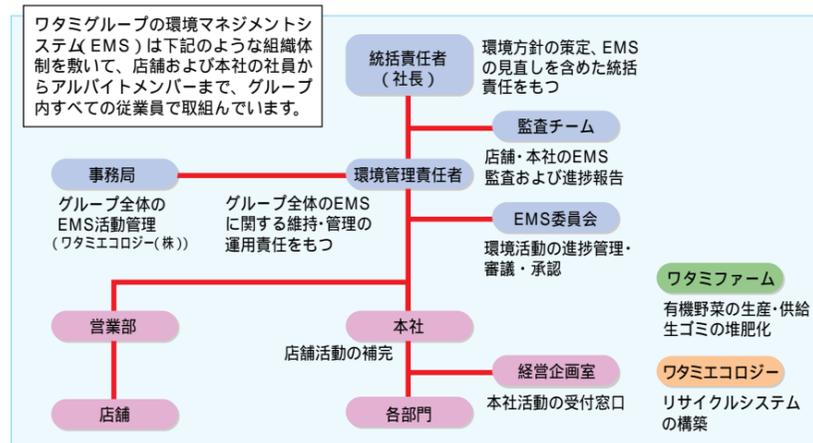
2004年度は、ワタミグループ新卒社員300名および東京都内の中学校1年生300名他、任意団体を含め650名の参加がありました。

### [ 環境啓発活動 ]

各種の団体や大学、企業等の要望に応じて、「環境活動の事例紹介(講習会)」を各施設にて実施しています。

また、一般の方々にワタミグループの環境への取組みの一端を理解していただくことを目的に、大田区主催の「環境展 = エコフェスタ」にも継続して参加、出展しています。この環境展への出展は今年で5回目となりました。

## 環境管理体制 2004年4月1日現在



## ISO14001の取組み

ワタミグループは1999年7月に、日本の外食産業として初めて、本社および全外食店舗にてISO14001環境マネジメントシステムを取得しました。2002年7月に3年間の認証期間を無事終了することができましたので、同月に審査対象店舗、範囲を拡大し改めて認証を取得いたしました。2005年7月現在の認証対象サイト数は、447店舗、1本部、2事業所、3グループ会社の合計480となっています。私たちはこれからも対象店舗、活動範囲を広げながらシステムのPDCAの仕組みを活用して環境活動の継続的改善を図っていきます。



外食事業の環境マネジメントはしっかりしているみたいだけど、介護や他の事業についての環境マネジメントについても興味あるな！



すごいね。

座学だけでなく現地での研修もあるのが特長的だね。従業員の環境意識が高まっているのかな？



ビデオレター視聴

環境方針や環境活動における重要施策の浸透のために、トップによるビデオレターを毎月発信しています。このビデオはアルバイトメンバーも含めたワタミグループ全従業員が視聴し、環境意識の浸透と方針の共有に効果を上げています。



# ふれあいが社会貢献の基本です。

## 社会貢献活動の考え方

私たちはすべての企業活動を通じて「地球上で一番たくさんの「ありがとう」を集めるグループになる」ことを目指しています。それには、まず自分たちから、肩ひじを張らず、できることから自分たちの手で行うことが大切と考えています。

地球的視野をもち、かつ地域密着型の活動を行うという「グローバル＆ローカル」の考え方を基本に、着実な社会貢献活動を推進していきます。現在の活動は事業領域と同じ「外食」「環境」「農業」「介護」そして「教育」の分野を重点的な活動領域としています。

## わたみ北海道自然学校

1999年より毎年8月に、小学校高学年を対象とした「わたみ北海道自然学校」を開催しています。2004年度は、6回目を開催いたしました。

わたみ北海道自然学校は、子どもたちの持つ「思いやり、誠実さ、謙虚さ、感謝の心、素直さ」等、「人間が本来持っている美しい資質」を高める「きっかけ」を提供できれば、との思いから始めたイベントで、2004年度は、子どもたち45名に、11名の社員が先生として参加しました。



## お食事会

1999年の7月と9月に横浜訓育院、横浜看護授産所の方々をお迎えてお食事会を開催。以来、ハンディキャップがある等社会参加の少ない方を店舗にご招待し、「お食事会を通じた交流会」を開催しています。

2004年度のお食事会は16回行われ、449名の方々をご招待し、380名の社員がボランティアとして参加をしました。この活動を通して、あたたかな思い出を提供するとともにサービスの原点であるホスピタリティを学び、一人ひとりが人に優しい心を持てるような機会をいただきました。

(お食事会の開催回数、参加社員人数、招待人数の推移については P31)



## 養護学校との交流

「地域の方々との交流を通じ、地域社会に貢献していくこと」を目的として、ワタミ手づくり厨房相模原センターの従業員と相模原養護学校との交流を始めました。この一環で2004年3月には養護学校の卒業式に参加し、卒業生をお祝いしました。このような活動を続けながら、さらに地域との交流を深め、地域への貢献を目指して行きたいと考えています。

## 病院ボランティア

ワタミメディカルサービス(株)を通じ、病院の、主にターミナルケア病棟(ホスピス)の入所者の方々のレクリエーション、散歩、プリンター整備等のお手伝いを定期的にさせていただいています。

ボランティアとして参加させていただくことにより、参加者が自分の目で見て・ふれあい・感じることを通じて生きることについて学び、人生について考えるきっかけをいただいています。

2004年度は8回・合計55名の社員が参加しました。2005年度は10回・合計50名の参加を予定しています。



ここにも見つけた「ありがとう」

## ボランティア研修

1997年4月に、横浜ボランティア協会との協力で新入社員が地域の作業所を訪問し、ボランティア活動を行うプログラムを導入。以降、新卒社員の入社時研修として4月に行われています。2004年度は249名が74の作業所等の施設で研修を行いました。

(ボランティア研修の参加社員人数、訪問施設数の推移については P31)

## 授産品の代行販売

ワタミグループでは、ハンディキャップのある方々の社会参加を後押しさせていただくことも重要だと考えており、1999年6月より「和み亭」店舗にショーケースを設置し、「授産品」の販路を広げるお手伝いをしています。

(2005年3月末現在35店舗で設置)

2004年4月より、NPO法人「日本セルフセンター」との協力を開始し、全国571団体で働く方々への支援をするきっかけをつくりました。

これらの製品は、店舗近隣の地域作業所やセルフの方々ボランティアの方々と共に心を込めて作られています。

2004年度は1,389千円を代行販売させていただきました。

(授産品代行販売の実店舗数と売上金の推移については P31)



## バザー

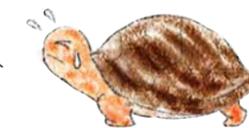
ワタミグループの社会貢献活動が本格的に始まったのは、1995年5月に施設バザーへの屋台出店からです。これらのバザーには、本部社員を中心に継続的に参加しており、2004年度は4回の開催に出店して121名の社員が参加しました。ここでは、お好み焼き等の模擬店を出店し、合計466千円を主催団体様に寄付させていただきました。グループ会社でもそれぞれの形で地域交流の一環として地域のバザーやイベントに積極的に参加し、その売上は主催団体様やNPO法人「スクール・エイド・ジャパン」へ寄付をさせていただいています。



続くといいね。



たくさんの社会貢献活動で「ありがとう」を集めているんだね。毎年どのくらいのお金をかけているんだろう？参加した従業員の人の意識は変わったのかな？



### 1000000人のキャンドルナイト

ワタミグループでは地球温暖化問題を真剣に考え、CO<sub>2</sub>削減にグループをあげて取り組んでいます。その一つが2005年6月21日に実施された「1000000人のキャンドルナイト」です。「でんきを消して、スローな夜を」をテーマに様々な団体・企業が全国で取組み、ワタミグループでは20時～22時まで国内ワタミグループ全店の看板を消灯しました。



看板消灯  
寄付報告ポスター

また、寄付を前提としたカクテルの販売を実施し、販売利益1,629,100円をNPO法人「スクール・エイド・ジャパン」へ寄付させていただきました。

また、6月19日に行われた「東京八百夜灯」のイベントに参加し、ワタミエコロジーがゴミの分別回収によるゼロエミッションの取組みを行いました。

### 地域清掃・美化活動

本社・ワタミファーム・ワタミ手づくり厨房（集中仕込みセンター）FLOWER KITCHEN（花小売店）および外食店舗近隣地域にて地域の清掃を行っています。迷惑駐輪の整理や歩道・道路の清掃には、2004年度は17名が参加しました。この活動は、環境意識の啓発を行うとともに現在も継続的に活動を行っており、地域の環境向上に貢献しています。また、新たな取組みとして、兵庫県須磨区が主催する海岸清掃にも初めて参加しました。第1回目となる2005年6月に12名の社員が参加し、今後も継続して参加をしていく計画です。

### ap bank fes'05 オーガニックフードエリア出店

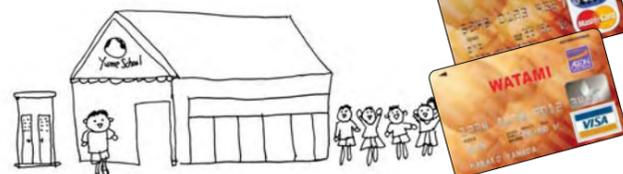
2005年6月に静岡県「つま恋」で開かれた ap bank 主催の環境と音楽をテーマとした野外イベント「ap bank fes'05」のフードエリアに出店しました。このイベントは、ap bankの活動を広く大衆に伝え、社会問題を考えるきっかけを提供するための音楽イベントで約6万人を動員しました。このイベントのオーガニックフードエリアでは、ワタミグループが自社農場で生産しているからこそ、提供できる有機野菜や有機飼料から生み出された素材を使ったオリジナルフードを提供しました。イベントの利益は主催団体の環境プロジェクトの融資として使用され、ワタミは3日間の売り上げの一部241,588円をイベントロイヤリティとして納金しました。



### ワタミふれあいカード

1996年11月より「未来の子どもたちのために」をテーマに始めたワタミふれあいカードは、グループ店舗での利用時にも特典を受けられるクレジットカードで、年間の国内ワタミグループでの利用総額の1%以上を社会貢献活動を行う団体へ寄付しています。

2004年度は8,366,454円をNPO法人「スクール・エイド・ジャパン」に寄付させていただきました。



## 世界の人々と「ありがとう」のネットワークづくり

### NPO法人「スクール・エイド・ジャパン」の支援

「自分たちの手で行う社会貢献」をテーマに、ワタミグループ各社と全社員が支援するNPO法人「スクール・エイド・ジャパン(SAJ)」を設立し、カンボジアへの教育支援を始めて4年が経過しました。

2004年度には13校の学校建設支援(校舎・井戸・トイレの設置)を行い、2004年度終了時点で延べ27校の支援を行うことができました。現在、約2万人のカンボジアの子どもたちがそこで学んでいます。

また、SAJが学校建設をしたトケオ小学校およびスラッカエル小学校では、貧困のために学校へ通うことができない子どもたちに「ふれあいサポート・プラン」(学費里親制度)を導入しました。

この制度によって子どもたちに制服・ノート・ボールペンの提供をし、出席率の向上等に寄与しています。

国内では、日本の子どもたちに国際理解や人権理解等を広めることを目的に小学校を訪問し、カンボジアの子どもたちの厳しい学校生活の現状を伝える活動等も行っています。

(スクール・エイド・ジャパンについて詳しくは P9へ)



### 「T.G.I. Friday's®」ガム店でのふれあい

「お食事会」 T.G.I.Friday's®ガムタモン店では「Make A Wish Foundation」と組んで、難病と闘っている子どもたちを店舗にご招待する「お食事会」を開催しています。

「Make A Wish Foundation」は1980年に設立された独立した非営利のボランティア団体で、18歳までの難病の子どもたちの夢を叶え生きる力や病氣と闘う勇気を持ってもらうことを目的とし、アメリカ国内で77カ所、世界中で27カ国に支部を置いて活動しています。

2004年度はお食事会を不定期に6回開催し、難病と闘う子どもたちとそのご家族の方々に、「T.G.I.Friday's®」ガムタモン店のひとときを過ごしていただくことができました。



「デザート促進」お子様用デザートの販売促進を行った際には、1つのご注文をいただくごとに売上から1ドルを「Make A Wish Foundation」に寄付することを告知したメニューを制作し、デザート販売をしました。2004年度には、350個のご注文をいただき、総額350ドルを寄付させていただきました。

Make A Wish Foundationホームページ <http://www.mawj.org>



### 「和民HongKong」ふれあいカード

居食屋「和民HongKong」のワタミふれあいカードのご利用総額のうち0.25%を社会貢献活動を行う団体へ毎年寄付しています。2004年度は101,048香港ドル(約1,414,672円)を「児童癌慈善団体(Children's Cancer Fund for charity purpose)」に寄付させていただきました。この寄付金は癌と闘う子どもたちのために使われます。



児童癌慈善団体ホームページ <http://www.ccf.org.hk>



ap bankとは  
音楽プロデューサーの小林氏、Mr.childrenの櫻井氏らを中心に自然エネルギーや省エネルギーなどの環境に関する様々なプロジェクトに融資を行う非営利活動組織です。  
ap bank ホームページ <http://www.apbank.jp>

これからも世界中でたくさんの「ありがとう」を集めてほしい!



ワタミグループ会社概要 (2005年6月末現在)

外食事業

ワタミ株式会社  
本社：東京都大田区  
資本金：4,320百万円  
http://www.watami.co.jp

ワタミダイレクトフランチャイズシステムズ株式会社  
本社：東京都大田区  
資本金：80百万円

株式会社ティージーアイ・フライデーズ・ジャパン  
本社：東京都大田区  
資本金：260百万円  
http://www.tgifridays.co.jp

(USA)

WATAMI USA GUAM  
本社：米国 GUAM  
資本金：2,034千USドル

(CHINA)

和民(中国)有限公司  
本社：中国(香港)  
資本金：6,120千HKドル  
http://www.watami.com.hk

和民餐飲(深圳)有限公司  
本社：中国(深圳)  
資本金：1,500千USドル  
http://www.watami.com.hk

(TAIWAN)

三商和民股份有限公司  
本社：台湾  
資本金：5,000万NTドル

外食(卸売業)

株式会社渡美商事  
本社：東京都大田区  
資本金：10百万円

(USA)

WATAMI GUAM  
本社：米国 GUAM  
資本金：200USドル

環境事業(環境メンテナンス事業)

ワタミエコロジー株式会社  
本社：東京都大田区  
資本金194百万円  
http://www.watami-ecology.co.jp

農業

株式会社ワタミファーム(卸売業)  
本社：東京都大田区  
資本金：30百万円  
http://www.watamifarm.co.jp

有限会社ワタミファーム(農業生産法人)  
本社：千葉県山武郡  
資本金：3百万円

有限会社当麻グリーンライブ(農業生産法人)  
本社：北海道上川郡  
資本金：43百万円  
http://www.1.odn.ne.jp/greenlife

介護事業

ワタミメディカルサービス株式会社  
本社：東京都大田区  
資本金：20百万円

株式会社アールの介護  
本社：神奈川県相模原市 2005年10月 東京都大田区に移転予定  
資本金：95百万円  
http://www.restvilla.co.jp

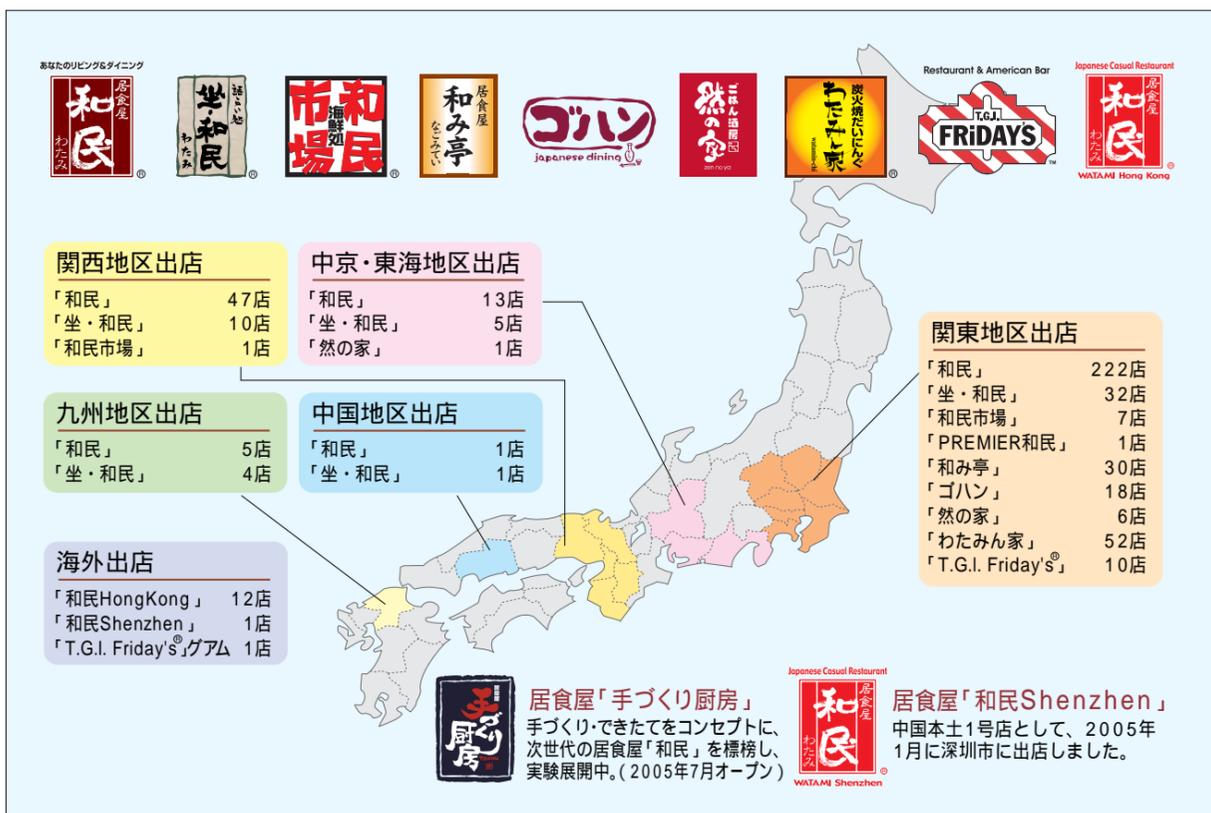
教育事業・人材採用

ワタミユニバーシティ株式会社  
本社：東京都大田区  
資本金：80百万円

花卉販売業(社内ベンチャー)

グリーンインダストリー株式会社  
本社：東京都大田区  
資本金：15百万円

2005年6月末時点 グループ合計480店舗



環境基本方針

ワタミグループは、「安全・安心」な食材をより多く確保してお客様に提供するとともに、地球や自然にやさしい環境の保全に貢献することを当グループの責務と考え、すべての店舗および事業所を対象とした環境負荷の削減を図るための可能な限りの努力を行います。

環境方針 2005年5月1日

- ワタミグループは、環境基本方針の理念にもとづき事業活動の中で環境影響の大きな項目について、環境目的・目標を設定して取組み、その結果を見直していきます。
- 特に以下の項目に取組むために具体的な環境行動計画を策定し、継続的改善および汚染の予防をお約束します。
  - 電気使用量の削減(店舗) 水使用量の削減、排水の水質改善(店舗)
  - 生ゴミ廃棄量の削減(店舗) 紙使用量の削減(本社)
  - リサイクルシステムの構築 温暖化対策の推進
- ワタミグループの活動に関連する環境法規制および当グループが同意するその他の要求事項を順守します。
- ワタミグループのすべての従業員に対して継続的に教育を行い、環境に対する意識を高めるとともに本方針の浸透を図ります。
- 本方針を適切な機会をとらえて積極的に公開し、開示要望にお応えします。

(1999年7月29日付け  
日経流通新聞当社広告)



環境宣言

"美しい地球を美しいままに、子どもたちに残してあげたい" 次の世代が、今ある美しい地球環境を受け継ぐことができれば、とても素晴らしいことだろう…。このためには、地球に住むひとり、ひとりが変わらなくては、何も変わらない。

環境年表

- 1998年 4月 ISO14001環境マネジメントシステム認証取得に向けて活動開始
- 1999年 7月 業界初、ISO14001環境マネジメントシステム認証取得<認証機関SAS>  
「ワタミ環境宣言」掲出
- 2001年 12月 環境報告書 第1版(ふれあい報告書2001)発行
- 2002年 6月 JRM(現ワタミエコロジー)リサイクルセンター第1設立(東京都足立区)  
東京都23区内、容器包装系廃棄物のリサイクルスタート
- 2002年 7月 ISO14001環境マネジメントシステム認証取得・更新<認証機関JAB>
- 2002年 9月 環境報告書 第2版(ふれあい報告書2002)発行
- 2003年 3月 日本環境経営大賞「優秀賞」受賞
- 2003年 5月 生ゴミ破砕乾燥機の店舗テスト導入開始
- 2003年 7月 JRM(現ワタミエコロジー)リサイクルセンター第2設立(東京都武蔵村山市)  
三多摩、神奈川、埼玉一部地区内、容器包装系廃棄物のリサイクルスタート  
第12回「日食・環境資源協力賞」受賞
- 2003年 8月 環境報告書 第3版(ふれあい報告書2003)発行
- 2003年 9月 関西地区(大阪市内11店舗より)リサイクルの仕組みスタート<ピン・缶・ペットボトル・ダンボールより>
- 2003年 11月 FABEX(惣菜・弁当・外食専門展)ブース出店
- 2004年 4月 ISO14001環境マネジメントシステム認証取得・更新<ワタミ本社・384店舗・ワタミ手づくり厨房・ワタミエコロジー(株)・ワタミDFS(株)>
- 2004年 7月 エネルギーマネジメントシステム導入開始(293店舗)
- 2004年 8月 環境報告書 第4版(ふれあい報告書2004)発行
- 2004年 9月 日経リサーチ環境経営度調査<日経産業新聞>  
~小売・外食部門12位、外食部門2位にランクイン
- 2004年 12月 第1回「エコプロダクツ大賞・優秀賞」をワタミエコロジー(株)が受賞
- 2005年 3月 地球温暖化対策として、グループ全社にて「クールビズ」対応実施(7月1日~9月末日迄)
- 2005年 7月 ISO14001環境マネジメントシステム認証拡大・更新<本社・店舗447店・ワタミ手づくり厨房・ワタミエコロジー(株)・ワタミDFS(株)・(株)T.G.I.フライデーズジャパン>  
環境報告書 第5版(ふれあい報告書2005)発行
- 2005年 9月

日本環境経営大賞「優秀賞」受賞

ワタミグループは2003年に、第一回日本環境経営大賞で優秀賞を受賞しました。この賞は企業の経営方針に基づく環境保全の具体的な実践活動の取組みとその成果に対して表彰するもので、三重県を中心に、経済産業省、環境省等から選抜された審査員により選出されるものです。



日食・環境資源協力賞

ワタミグループは外食店舗における電気、水使用量等の環境負荷低減に取組み、継続的に削減効果を出す活動に対して「日食・環境資源協力賞」を受賞しました。私たちの環境に対する様々な活動が認められています。



エコプロダクツ大賞推進協議会会長賞を受賞

ワタミエコロジー(株)は、第1回エコプロダクツ大賞にて「外食チェーンとのアライアンスによる統一リサイクルシステム」が評価され、優秀賞(エコプロダクツ大賞推進協議会会長賞)を受賞しました。

エコプロダクツ大賞とは、財務省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省・国土交通省・環境省の6省の後援で、環境負荷の低減に配慮したすぐれた製品・サービス(エコプロダクツ)を表彰し、わが国におけるエコプロダクツの開発・普及の促進と、それに関する正確な情報を消費者に広く伝えるものです。



2004年度目標・実績 および2005年度目標

環境目的	2004年度目標	2004年度結果	2005年度目標
電気使用量の削減(店舗)	既存店使用量(2003年度対比) 7%削減	既存店前年比: 94.9% (5.1%削減) 1店舗平均: 191,994kWh 全店計: 78,141,346kWh	既存店使用量(2004年度対比) 3%削減
水使用量の削減(店舗)	既存店使用量(2003年度対比) 2%削減	既存店前年比: 93.4% (6.6%削減) 1店舗平均: 3,379m <sup>3</sup> 全店計: 1,375,253m <sup>3</sup>	既存店使用量(2004年度対比) 3%削減
水質の改善(店舗)	水質測定値[3項目] 下水道法基準値内維持 BOD:600mg/L SS:600mg/L ノルマルヘキサソール:30mg/L	BOD目標値比: 87.8% (527mg/L 12.2%削減) SS目標値比: 29.5% (177mg/L 70.5%削減) ノルマルヘキサソール目標値比: 430% (129mg/L 330%増加)	水質測定値[3項目] 下水道法基準値内維持 BOD:600mg/L SS:600mg/L ノルマルヘキサソール:30mg/L
生ゴミの廃棄量の削減(店舗)	既存店生ゴミ廃棄量 (2003年度対比) 25%削減	既存店前年比: 76.9% (23.1%削減) 1店舗平均: 9.3t 全店計: 3,785t	既存店生ゴミ廃棄量 (2004年度対比) 18%削減
廃棄物リサイクル率の向上(店舗)	分別廃棄順守率90%	分別廃棄順守率: 61.0%	分別廃棄順守率90%
紙使用量の削減(本社)	コピー用紙使用量 出店伸び率対比10%削減	出店伸び率対比: 47% (53%削減) 出店伸び率: 118% コピー使用量前年比: 55%	紙ゴミリサイクル率85%
グリーン資材の導入	店舗用事務用品 グリーン資材使用率75%	店舗グリーン資材使用率: 69% 本社グリーン資材使用率: 95%	店舗用事務用品 グリーン資材使用率75%
リサイクルシステムの構築	生ゴミ破碎乾燥機 稼働率100%	稼働率: 32% 導入店舗: 139店舗	ゼロエミッション達成店舗 200店
法律の順守	新店適合性のチェック 実施率100%	実施率100%確保(67店舗)	新店適合性のチェック 実施率100%
教育訓練の実施	グループの全新入社員・ 店長候補社員への 自覚・手順教育実施率100%	実施率100%確保 (全新入社員・中途社員417人)	グループの全社員および 主要取引先業者10社への 自覚・手順教育実施率100%
JAS有機野菜・食品の使用率拡大	使用率35%	使用率平均30%、 全野菜使用量 4,426t 有機野菜使用量 1,304t	使用率35%
添加物の削減	削減対象40アイテム 計1t削減	削減添加物11アイテム (6.3t削減)	新規15アイテムの添加物削減
温暖化対策の推進	-	-	グループ内CO <sub>2</sub> 排出量算出

廃棄物の1店舗あたり原単位は、2004年度平均の407店舗で換算しています。 既存店比較店舗数は366店舗です。

ワタミグループの環境会計

環境会計の集計範囲は、ワタミグループの当社および全直営外食店舗で2004年4月から2005年3月までに環境保全・管理活動のために支出した投資と費用の額です。

- それぞれの活動ごとにコスト項目を特定し、金額を集計しています。ワタミグループでは環境保全コストを大きく3つに分類しました。
- (1) 店舗・本社における環境目的・目標を達成するための活動に関わるコスト(目的・目標コスト)
  - (2) 環境法規制に対応するために必要なコスト(法規制対応コスト)
  - (3) 環境マネジメントシステムの適切な運用・維持を図り、環境パフォーマンスを改善していくために必要なコスト(環境活動コスト)

集計結果(経済効果)

2004年度の環境保全コストは713百万円でした。その内の42%が目的・目標コストにあたります。この目的・目標コストでは、外食店舗におけるエネルギーマネジメントシステム、生ゴミ破碎乾燥機、動力削減機等の導入および本社における店舗支援システムの導入等のハード機器導入によるコストが全体の76%を占めました。これらの導入効果として、前年比で生ゴミ廃棄量は23%、電気使用量においては導入店舗で月あたり12%の削減効果を上げることができました。また、残り58%には、店舗から出る一般廃棄物、粗大ゴミ、廃油・グリストラップ汚泥の回収・リサイクル処理費用、環境担当者の人件費、ISO14001審査費用等が含まれます。尚、2004年度の既存店における省エネ・節水促進および廃棄物のリサイクル化による削減効果は196百万円となりました。

CO<sub>2</sub>(地球温暖化ガス)の把握と削減効果

2004年度の環境活動によるCO<sub>2</sub>削減効果は、2,005t-CO<sub>2</sub>になりました。京都議定書で日本に課されたCO<sub>2</sub>の削減目標は6%削減です。ワタミグループでは2004年度より、昨今の外食を含めた商業施設に

よるCO<sub>2</sub>の増加量を踏まえて、私たちが排出するCO<sub>2</sub>に対してまず私たちが率先して取り組み、できるだけ多くの削減を行い、地球温暖化の防止に役立っていくことを第一優先の課題としています。

環境保全コスト集計表

(単位:千円)

コスト項目		具体的な取り組み	コスト	
目的・目標コスト	店舗	従業員の教育と店長による実施状況チェック	節電・節水・ゴミの分別の徹底とチェック	23,073
		電気・水使用量の削減	エネルギーマネジメントシステム・動力削減機の導入	118,760
		排水の水質改善	グリストラップの管理・水質検査	120
		生ゴミ、可燃物・不燃物廃棄量の削減	生ゴミ破碎乾燥機の設置・稼働	50,150
		グリーン資材の導入	エコ商材ユニフォーム(ブレザー)の導入	6,915
	本社	紙の使用量削減	店舗支援システム導入による配布資料の軽減、部署別紙使用量データのフィードバック他	60,000
		リサイクルシステムの構築	リサイクル・ゼロエミッション活動の運用(リサイクルセンター運営、環境委員会活動、各種機器テスト他)	41,168
		環境教育	従業員への教育の実施	1,805
	小計			301,991
	法規制対応コスト	適正な廃棄物処理	廃棄物の委託処理(リサイクル化含)	393,256
適合性チェック		環境法規制の適合性チェック	492	
小計			393,748	
環境活動コスト	環境マネジメントシステムの管理活動	ISO14001の全社・全店舗での運用、環境監査の実施	16,984	
合計(+ +)			712,723	

店舗における経済効果(前年比較)

(単位:千円)

効果項目	既存店の削減額
省エネルギーの推進(電気・ガス)	102,336
節水の推進	59,669
廃棄物処理委託費(リサイクルによる差益含む)	33,819
合計	195,824

店舗におけるCO<sub>2</sub>削減効果(前年比較)

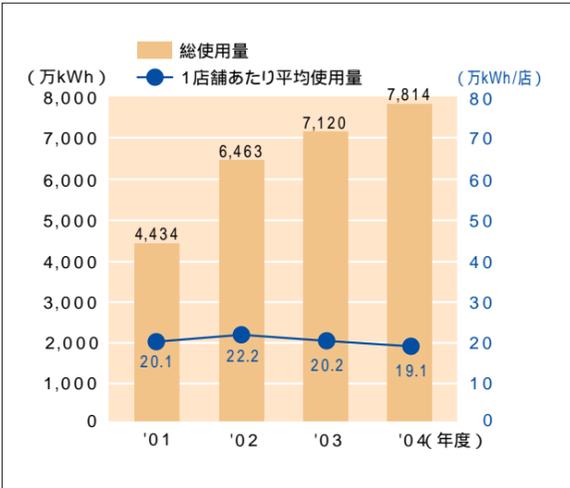
(単位:t-CO<sub>2</sub>)

効果項目	既存店の削減量
省エネルギーの推進(電気)	1,355
省エネルギーの推進(ガス)	599
省エネルギーの推進(水)	51
合計	2,005

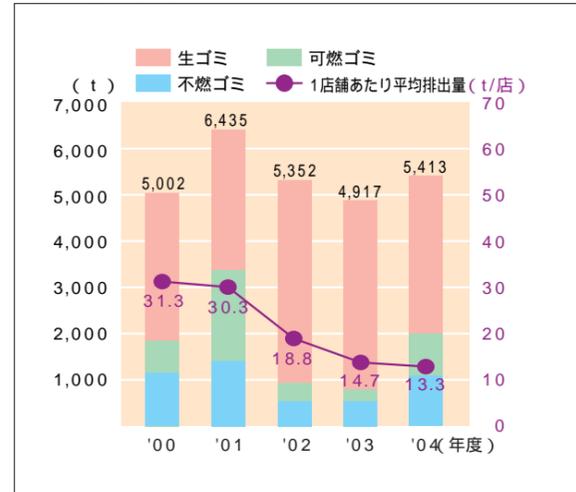
既存店比較対象店舗数: 366店舗(2003年度末店舗数)

ワタミ「2004年度ふれあい報告書」(2004年9月発行)アンケートに多数お答えいただき、誠にありがとうございました。皆様からお寄せいただきました貴重なご意見・ご感想は、本報告書の制作に役立たせていただきました。

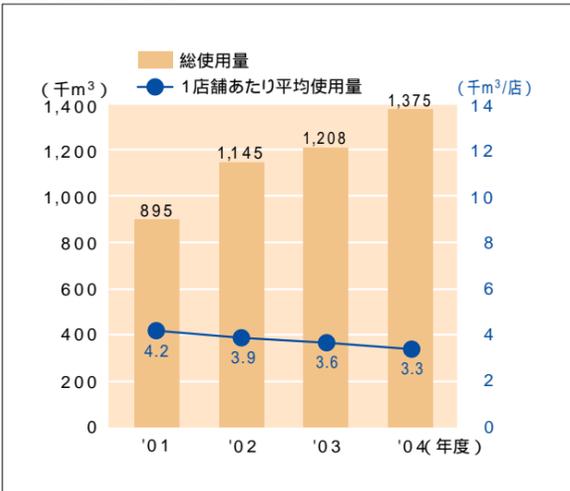
店舗電気使用量の推移



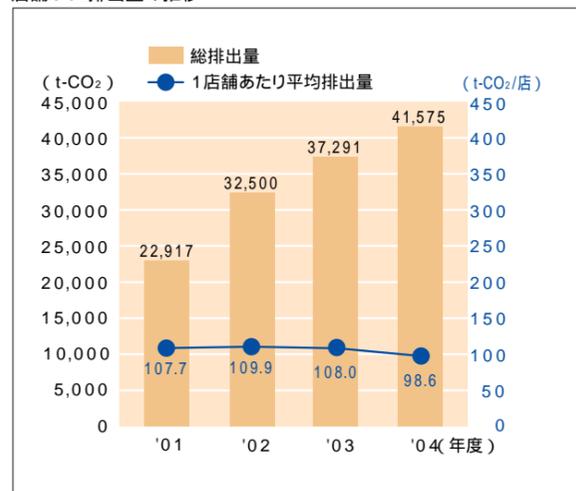
廃棄物排出量の推移



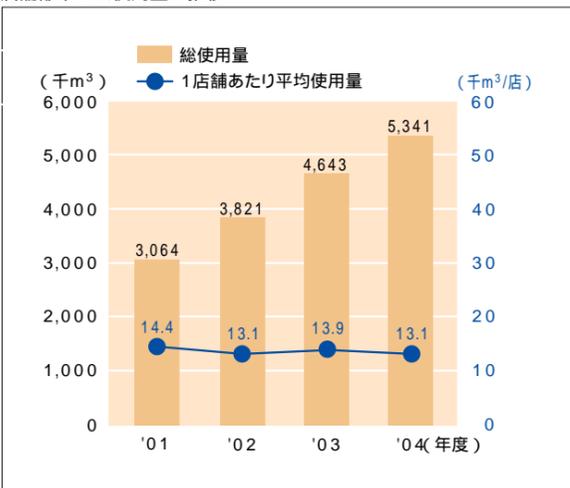
店舗水道使用量の推移



店舗CO2排出量の推移



店舗都市ガス使用量の推移



「和み亭」のおもちゃの代行販売

	2000年度	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度
実施店舗数	12	18	26	39	35
売上金 (千円)	497	988	1,251	1,350	1,389

お食事会

	2000年度	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度
実施回数	16	22	32	33	16
参加社員人数	283	319	556	761	380
招待人数	486	491	1,131	1,115	449

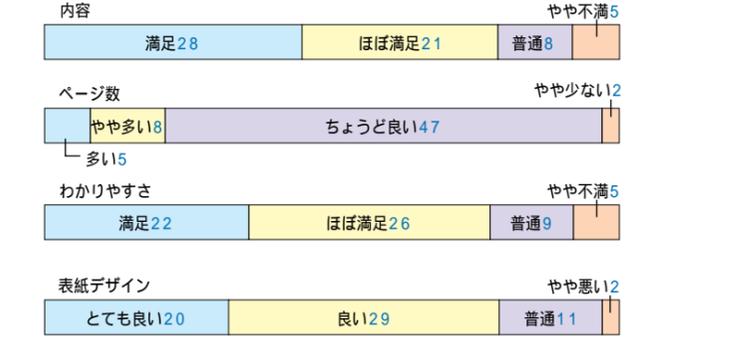
ボランティア研修

	2000年度	2001年度	2002年度	2003年度	2004年度
参加社員人数	60	153	174	295	249
訪問施設数	18	22	40	52	74

Q1 どのような立場でこの報告書をご覧になっていますか? (人)



Q2 報告書についての満足度 (人)



Q4 ワタミグループの社会活動全般について、評価するとしたら以下のどれに該当しますか? (人)



Q3 興味のある項目 (複数選択可) (件)

トップページ	18
ワタミグループ事業活動	24
店舗でのふれあい	36
食材編	36
仕入れ・仕込み編	21
店舗スタッフ教育編	0
スタンバイ編	11
営業中	24
閉店後	18
トピックス	17
店舗外でのふれあい	23
社会貢献活動(国内)	23
社会貢献活動(国外)	29
環境コミュニケーション	21
本部・本社での取り組み	15
環境マネジメント	15
環境目標	30
環境コストと効果	24
環境教育	19
リスクマネジメント	13
データ集	7
2003年度アンケート結果	6
環境・社会活動に対する所感/編集後記	9

ご意見・ご感想をお聞かせください。 FAXの送り先: 03-5737-2793 アンケートフォームでお送りいただく場合ホームページをご覧ください。 http://www.watami.co.jp

ワタミヘルプライン もし思い当たることがあれば窓口へ、Eメールにてご連絡ください。

**開設主旨**  
ワタミグループは、グループ内に存在する問題を広く受け、積極的に解決し、自己改善、自浄のできるグループとなることを目指しています。企業の社会的責任に「システムとして対応」するため、メールによる情報収集窓口(ヘルプライン)を社内外に開設しています。

**受付体制**  
ワタミグループ企業の法令・契約違反、不当な要求や地位の濫用、店舗で使用する食材の品質にかかわること等、私たちが社会の信頼を失う可能性のある内容について、Eメールによる情報提供をお願いしております。

**通報者守秘義務の約束**  
情報提供に際しては、「情報のご提供は実名」が原則となっております。ワタミ社内の「ヘルプラインプロジェクト」とインテグレックス社の「ヘルプライン」は、通報者の秘密を守ります(守秘義務)。

**報復禁止の約束**  
通報者がヘルプラインに情報を提供することでワタミグループから報復を受けることはありません。

**受付窓口**  
Eメールの受付窓口は2つあります。グループ内窓口は、社内独立組織の「ヘルプラインプロジェクト」がメールを受け付け、対応します。 w-helpline@watami.net  
外部委託の窓口は、(株)インテグレックスに設置されており、通報者の所属や氏名等を伏せてワタミ社内の「ヘルプラインプロジェクト」に情報が提供されます。 w-helpline@integrex.jp  
法令上の義務を負う場合を除き、本人の了解なく氏名等がワタミ側に情報提供されることはありません。インテグレックス社は、企業の社会責任を支援する会社で、連絡者とワタミグループの間に入り中立性を維持します。 インテグレックスホームページ http://www.integrex.jp

**ヘルプライン受付アドレス** Eメールは携帯電話のメールでも可能です。  
 ワタミヘルプラインプロジェクト w-helpline@watami.net  
 (株)インテグレックス(外部委託会社) w-helpline@integrex.jp

**受付までの流れ** 携帯電話のメールでも可能です。  
 1. 通報者本人(ワタミグループを得意先とする企業グループ従業員)が実名でEメールまたは匿名で連絡。  
 2. WATAMIヘルプラインプロジェクト(ワタミグループ内部)が事実の調査、案件の評価・判定、当該企業へ報告・勧告。  
 3. 通報者へ報告、グループ各社の対応。  
 4. 企業行動委員会による監査。

**通報者報告の流れ**  
 1. 通報者へ報告(ヘルプラインプロジェクト)。  
 2. 報告内容(外部委託窓口(株)インテグレックス)へ報告。  
 3. 通報者へ報告(株)インテグレックス)。  
 4. ワタミグループを得意先とする企業グループ従業員へ報告。

