ワタミ株式会社
東京都大田区羽田一丁目1番3号（〒144-0043）
TEL：03-5737-2814 ／ FAX：03-5737-2719
ワタミふれあいホームページ：http://www.watami.co.jp

この報告書の印刷工程で使用した電力量（300kWh）は、自然エネルギーでまかなわれています。

美しい地球を
美しいままに
子どもたちに
残していく

ワタミ環境レポート2020

DNP202010-10

美しい地球で未来の子どもたちが、ワタミの仕事をしている様子をイメージしました。

watami

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ろう

ワタミグループがその事業に参入してくれてよかったと言っていただけるように、
「人」と「人」がふれあう、あらゆる場面で、“ありがとう”を集めます。
様々な社会貢献型ビジネスをグループで展開し、ステークホルダーの皆様から、
感謝と信頼を集め続けることを目指します。

外食事業（国内）

487 ※グアム含む 店舗

おいしいものがあって、良いサービスがあって、良い雰囲気がある場所に、好きな人と一緒にいる。こんな快適な空間、笑顔のあふれる場面を一つでも多く提供していきます。

ミライザカ　鳥メロ　から揚げの天才。　かみむら牛

宅食事業

24.3万食 調理済商品の平日1日あたりのお届け数

日替わりのお弁当・お惣菜と「まごころ」を届ける。これらを続けることで、社会に欠かせないインフラとなる。お客様のいきいきとした生活の実現をお手伝いします。

ワタミの宅食　ワタミの宅食 direct

営業所 **514** 拠点

農　業

直営農場・牧場
630 ha **11** カ所

地域に根ざした有機農業を発展させ、永続的に有機農業に携わっていける環境を整え、豊かな地域社会を未来につなぐ有機循環型モデルタウンづくりを推進しています。

watami Farm　●有機認証圃場は 261ha

外食事業（海外）

47 店舗 **9** 地域

「飲むだけでなく、食べるだけでなく」という日本の「居食屋スタイル」を、楽しく気軽に味わっていただくことを目指し、現地のニーズにあわせて海外展開をしています。

Watami Japanese Dining　響和民

環境事業（電力事業・林業）

風車1号機2019年度の発電総量
292 万kWh

森林監理面積
370 ha

再生可能エネルギーによる発電、森林再生事業などをつうじて、それぞれの地域において資源やエネルギーが経済的に循環する持続可能な循環型社会づくりを推進しています。

watami Energy　RE 100

人材派遣事業　W&I DREAM MODEL

カンボジアの技能実習生を日本の管理団体に取り次ぐ送りだし機関として、国内サポート、帰国後支援までを一貫運営し、より多くの方に成長と活躍の場を提供していきます。

農業テーマパーク ワタミオーガニックランド

東日本大震災の発生から10年後にあたる2021年3月11日、有機食品づくりや、再生可能エネルギーを活用した循環型6次産業モデル施設「ワタミオーガニックランド」を開業します。

※数値は2020年5月時点。森林監理面積の数値は2020年4月時点

会社概要（2020年３月期）

ワタミ株式会社
本社所在地：東京都大田区羽田一丁目1番3号 (〒144-0043)
創　　業：昭和59年4月
設　　立：昭和61年5月
売 上 高：90,928百万円(連結)
資 本 金：4,410百万円
事業内容：国内外食事業、海外外食事業、宅食事業、農業、環境事業
社 員 数：2,642人(グループ計)

経営理念、会社概要、沿革・歴史等はワタミ株式会社の公式ホームページの企業情報をご確認ください。 https://www.watami.co.jp

編集方針

本レポートは、ワタミグループが取り組んでいる環境活動について報告しています。ワタミグループの環境に関連する取り組みを開示することにより、多くのステークホルダーの皆さまと情報を共有し、持続可能な社会につながればと考えております。

報告の対象範囲ほか

対象組織：ワタミグループの海外事業を除く国内全社・全部門
対象期間：2019年4月1日～2020年3月31日※一部、最新の情報を記載しております
発　　行：2020年10月

SDGs宣言

ワタミはSDGs日本一を実現し 地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めます

2019年策定
ワタミ サスティナブル方針

2018年策定
SDGs宣言
ワタミは
SDGs 日本一を実現し
地球上で一番たくさんの
“ありがとう”を集めます

2010年認定
エコ・ファーストの約束
詳細はP7をご覧ください

1999年策定
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いく

ワタミ サスティナブル方針

ワタミグループは、外食事業、宅食事業、原料調達から消費までのサプライチェーンを構成する事業、農業、エネルギー事業において、経済的・社会的・環境的ニーズの充足、従業員の幸せ、地域貢献などの持続可能な企業活動を通して、SDGsを達成します。

方針 1　持続可能な企業活動に関わる法律・条令、ステークホルダーと締結した協定、合意、エコ・ファーストの約束、イニシアチブ等を確実に遵守し、お客様ならびに一般市民・行政機関、お取引先業者様とのパートナーシップをとり、持続可能な社会の実現に努めます。

方針 2　全従業員が持続可能な社会への関心を持ち、サスティナブルマネジメントシステムを理解し、正しく運用することにより、汚染の予防、環境保護、並びに持続可能な開発目標（SDGs）を推進し、継続的な改善に努めます。

方針 3　持続可能な社会を目指したサスティナブル目標を設定し、事業活動を通じてその達成に努めます。

- 脱炭素社会の実現に向け、省エネ・再生エネルギーの導入によりCO_2排出削減を推進します。
- 循環型社会の実現に向け、廃棄物の発生抑制と資源循環を推進します。
- 自然共生社会の実現に向け、生物多様性保全活動を推進します。
- 持続可能な社会の構築を目指し、社内外でSDGs達成のための教育を推進します。

方針 4　サスティナブルマネジメントシステム（PDCA モデル）を確立し、継続的に改善し、経済的・社会的・環境的パフォーマンスを向上し続けることで「地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループ」を目指します。

CONTENTS

03 トップインタビュー
05 ワタミグループが取り組むSDGs
07 エコ・ファーストの約束
09 サスティナブルマネジメントシステム
11 環境影響とマテリアルフロー
13 脱炭素社会の構築
15 循環型社会の構築
15 食品リサイクル
17 容器包装リサイクル
19 宅食容器の「ワタミリサイクルモデル」
21 自然共生社会の構築
23 ESD
24 社会貢献活動
25 社会貢献団体への支援
26 第三者意見

★P26にSDGsアイコンを掲載しております。

関連 Keyword　脱炭素社会　自然共生社会　循環型社会　持続可能な社会

トップインタビュー

社員の幸せとSDGsと ワタミモデルの完成を目指して

SDGs日本一を目指して、さまざまな取り組みを進めているワタミグループ。来春には「陸前高田・ワタミオーガニックランド」の開業を控え、ワタミモデルの実現も間近になった今の思い、今後への思いなどを、代表取締役会長 兼 グループCEO渡邉美樹と、執行役員SDGs推進本部長 百瀬則子の対談で紹介します。

ワタミグループのミッションのすべてがSDGsと一致する

百瀬 ワタミグループがSDGs日本一になると決めて2年が経過しますが、今後のウイズコロナ時代にはこれまでとは違う価値観が生まれると考えられます。

渡邉 新型コロナウイルスの感染拡大は、これまでの我々の価値観を変えるできごとです。多くの物を所有することによる豊かさより、精神的な豊かさが求められるようになり、なんでも大量生産するのではなく、リサイクルやリユースが拡大する。それは、SDGsの考え方への理解を深めるきっかけになり、我々がやっていること、やろうとしていることへの理解も深まるでしょう。だからといって、我々が目指すこと、やるべきことに何も変わりはありません。ただ、より強力に、より迅速に進めていく必要はあるでしょう。

百瀬 おっしゃるとおりですね。誰もが目の前にある危機を何とか乗り越えようとして、未来に続く目標を見失っているようです。まさに今、SDGsが描く未来の世代のことも考えなくてはいけない時です。

渡邉 我々がなぜSDGsに取り組むのか、その目的を明確にする必要があります。それは、ワタミグループが何のために存在するのかという、会社の存在意義にも関わってくることです。人間は、お金や地位、名誉を得るために生まれてきたわけではなく、大きな夢を描き、その夢の実現に向けて行動する、そのプロセスの中で“ありがとう”を集めながら成長していく。つまり、「人間は成長するために生まれてきた」という私自身の価値観に基づいたものでもあるのですが、そうであるならば、生まれてきたすべての人がちゃんと成長できる環境を次世代に残していくことが必要なのです。それがSDGsの考え方であり、ワタミグループのミッションでもあるといえます。

百瀬 SDGsでは「誰一人取り残さない」ことを誓っていますが、私たちもすべての子どもが大きな夢を描き、それに向かって生きていけるような環境をつくらなければいけないということですね。
また、ワタミは将来の子どもたちのためにも豊かな自然を守り、美しい地球を残していこうという取り組みも進めています。それは、SDGsが掲げている持続可能性そのものですね。

渡邉 持続可能な暮らしの実現という、その考えは創業当時からずっと私の中にあり、向き合ってきたもので、SDGsが提唱されたことで、まさに我々がやろうとしていたことはこれなんだと、認識を新たにしました。SDGsの目標に、「貧困をなくそう」「飢餓をゼロに」とあります。子どもたちが十分な食事がとれなければ十分な成長が望めないからです。教育の機会を提供することによって成長を促すことができる。陸のもの、海のものを大切にすることで、生きる環境を整えることができる。すべては人間が何のために生まれてきたのかという価値観に基づいた活動です。

百瀬 ワタミグループの考え方に時代が追いついてきたと。

渡邉 そうです。ですから、非常にスムーズに取り組みが進んでいると思いますし、今後も、ワタミグループではSDGsを軸に、事業をとおして社会課題を解決し、SDGsを形にしていくことに変わりはありません。そして、日本一、世界一のSDGs企業を目指します。

命と向き合う「ワタミオーガニックランド」

百瀬 「SDGsを形にしていく」というお話が出ましたが、来春、開業予定の「陸前高田・ワタミオーガニックランド」がそのひとつですね。

渡邉 そう、SDGsを形にするために今、一番やりたいことがワタミモデルをつくりあげることです。ワタミモデルというのは再生可能エネルギーを使った循環型の6次産業モデルで、22世紀に求められる事業モデルだと考えています。再生可能エネルギーの活用として「RE100（詳細はP14）」の取り組み、循環型では食品や容器包装リサイクル（詳細はP15〜P20）への取り組みを進めてきました。そして、1次産業の有機農業があり、2次、3次へとつながっていく。そういう産業モデルをコンパクトな形にして実現しようとしているのがオーガニックランドです。現実的な問題として、現在の我々の事業のすべてを再生可能エネルギーで賄うこと、そして循環させることも難しい。しかし、オーガニックランドの中ではすべて再生可能エネルギーで賄い、すべて循環しながら1次産業として有機農場があり、2次産業として食品加工工場があり、3次産業として農のテーマパークがあり、多くの人にオーガニックランドを経験していただく。そして、そこでは障がいのある方にも働いていただく。それが我々独自の6次産業モデルです。

百瀬 ワタミグループの目指す持続可能な世界そのものですね。ところでなぜ、陸前高田市を選んだのですか。

渡邉 ワタミグループのミッションのベースにあるのは命です。そして、オーガニックランドのテーマも命。陸前高田市は、2011年3月の東日本大震災で大きな被害を受けた地域で、あの日、あの場所で多くの人々が津波によって命を奪われました。あの場所こそ、命の尊さを考えるにふさわしい場所だと思ったのです。また、SDGs11に「住み続けられるまちづくりを」という目標がありますが、それは過疎化が進んで行く日本の地方にとって大きな課題です。陸前高田市においていかに人を集め、地方が活性化していくために何をなすべきかのモデルにしたいという考えもあります。

百瀬 有機栽培の作物の実りがあり、家畜が飼育され、商品として販売される。私たちの命をつなぐために必要なものの存在を知ることができる、命の尊さと向き合うにふさわしい場所ですね。全国の子どもたちにも来てほしいとお考えだそうですね。

渡邉 修学旅行のメッカにしたいですね。“22世紀の地球がこうなったらいい”という提案をする場所にしたいと思っています。
そして、以前あった市民ホールが津波で流されてしまったので、市民だけではなく全国から人が集まれる野外音楽堂を建てます。オーガニックランドのテーマに共感し、隈研吾さんが設計を引き受けてくださって、約5万人収容の日本最大の野外音楽堂になります。

和牛の海外進出と新展開が期待される宅食

百瀬 ワタミというと外食のイメージを強くお持ちの方が多いと思いますが、最近では宅食の認知も広がってきています。今後はどのようなところに力を入れていこうとお考えですか。

渡邉 外食は祖業なので、そこはきちんと継続していきます。同時に、環境問題、フードロスなどの食の問題、エネルギー問題に向き合っていきます。クールジャパン最強の武器といえる和牛を世界に広めていくと同時に、各地で小規模でもいいので有機農場をつくってそこで採れた野菜を提供したり、日本で採れた野菜の加工品を提供したりすることで、ワタミグループの思いも広げていきます。

百瀬 ワタミグループの進める持続可能な農業は、農薬や化学肥料を使わない有機栽培なので、SDGs15「陸の豊かさを守ろう」、3「すべての人に健康と福祉を」にも繋がります。さらに12「つくる責任つかう責任」まで。こうしてお話を聞いているとすべての活動がつながっているということがよくわかります。また、高齢者の健康を守る食事として展開してきた宅食ですが、3月のコロナ禍での臨時休校支援では子どもたちにも食べてもらうことができました。

渡邉 そうですね。50万食を無償で届けることができ、そこから新しい利用の仕方が広がりました。栄養バランスが良く安全・安心なお弁当ということが認められ、豊島区の学童に通う子どもたちに提供していくことが決まりました。これからはたくさんの子どもたちにも食べてもらえる弁当事業にしていきたいですね。

3つの会議で強化する100年企業の実現

百瀬 社内での取り組みについても少し伺いたいのですが、昨年の秋から新たな会議が3つ、定期的に開催されるようになりました。それぞれどのような目的を持って始められたのですか。

渡邉 国会議員の職に就き、ワタミグループを少し離れたところから

SDGs 会議の様子

見ていたときに、強化すべきと感じたことがいくつかありました。ひとつは社員一人ひとりの幸せ。ワタミというのは、社員一人ひとりが夢を描ける会社であったはずなのに、それができにくくなっている。これから自分がどんな人生を生きて、どんな幸せを形作っていくか、しっかりと思い描くことができる環境をつくるため**「社員の幸せ実現会議」**を社員に夢を与えるようにしたいと思って始めました。
二つめの**「SDGs会議」**は、SDGs日本一を目指し、ワタミモデルでSDGs実現に向かっているものの、まだまだ全員が本気になりきれていない。もっと社員一人ひとりを巻き込まなければいけないと思って始めました。誰かの指示を受けるのではなく、一人ひとりがもっと積極的に、自発的に行動するようになるためのきっかけになればいいと思っています。
そして、こうした活動をしていることをしっかり外部に伝え、思いを共有してくれる仲間を増やしたい。そのためにつくったのが、三つめの**「ブランド向上会議」**です。SDGsを掲げるだけではなく、実践する。今日の一歩を進めるための会議です。

百瀬 3つの会議をとおして、自分たちのやっていることがSDGsそのものであるということを常に確認しながら行動し、それを広めていくということですね。

渡邉 そうです。持続可能な社会づくりにまい進すると同時に、100年企業の実現に向けて実態をつくる。それこそが、いま、我々が最もやるべきことなのです。

ワタミグループが取り組むSDGs

ワタミグループのミッションは、「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」です。その環境やきっかけを提供するというワタミの理念はSDGsの考え方に重なります。これまで取り組んできた活動をさらに発展させるために、本業をつうじてSDGsを実践していきます。

ワタミ SDGs宣言

ワタミはSDGs日本一を実現し、地球上で一番たくさんの”ありがとう”を集めます

「SDGs」とは

「持続可能な開発目標（SDGs）」とは、2015年に国連サミットで採択され、国連加盟国193カ国が参加しています。17の目標と169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない」ことを誓っています。目標には、気候変動やエネルギー、生物多様性などの環境保護に関するものから、教育、労働、貧困、平和など社会的ニーズに対応するものなど多岐にわたっています。先進国・開発途上国を問わず、この地球に暮らすすべての国の人が、2030年までに取り組むことが求められています。

ワタミグループのマテリアリティ（重要課題）

1 宅食事業では、しょく（食・職）で「いつまでも住み続けられる地域」に貢献します。

- 弁当の宅配を通じて、高齢者の栄養補完で健康を守り、見守りを含む自治体との協定により安全を図ります。
- 事業活動から発生する廃棄物を再資源化し、地域循環社会を構築します。

2 外食事業では、安全・安心な食材を使い、一人でも多くのお客様にあらゆる出会いとふれあいの場と安らぎの空間を提供します。

- ワタミファームで生産したオーガニック農畜産物を、自社工場で加工、店舗でお客様に提供することで、地球環境と生産者・消費者の健康を守ります。

3 RE100を2040年までに達成し、脱炭素社会構築を目指します。

- 自社発電と地域電力の購入により、すべての事業所で再生可能エネルギー100%を実現します。
- 外食店舗の再生可能エネルギー100%店舗の導入を継続的に行います。
- すべての事業所での省エネ活動と省エネ機器への切り替えを継続的に行います。

4 すべての従業員が国籍や性別・年齢・障がいの有無に関わらず、平等で公正な、それぞれの能力が生かされた、働き甲斐のある職場を目指します。

- 女性や障がい者の働きやすい職場環境を整えます。
- 働く人の能力開発や技術取得の機会を設けます。
- 子育て支援や、家族の介護離職を防ぎ、働き続けられる制度を備えます。

◆タスクフォースチームがマテリアリティを抽出

マテリアリティを特定するにあたり、ワタミグループが取り組むべきSDGs課題の抽出を行いました。グループミッションとSDGs宣言をもとに、国内の社会課題も加味し、SDGsマッピングをタスクフォースチームメンバーを中心に作成しました。

外食・宅食事業の原料調達から消費までのサプライチェーンの中で影響力のある課題を抽出し、有識者の方と意見交換を行い、マテリアリティを決定しました。

タスクフォースチームメンバーは、このマテリアリティを本業の中で取り入れるために各事業部から選定されたチームメンバーです。マテリアリティ解決に向け、チームごとに話し合い、その成果を毎月1回SDGs会議で会長、社長並びに経営層に対し、提案・報告しています。

各チームごとにディスカッション

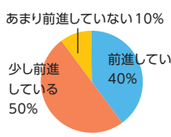
月に1回経営層に対して提案するSDGs会議

全従業員へのSDGsスキルアップ啓発

有識者からのSDGsスキルアップ講演会をタスクフォースメンバー中心に2020年6月に実施しました。「SDGs経営で未来に選ばれる企業へ」というテーマのもと、一般社団法人中部SDGs推進センターの戸成司朗代表理事に講演していただきました。本来は多くの従業員が講演会に参加する予定でしたが、コロナ対策を加味し、録画した映像を社内ビデオシステムをとおし、全従業員が視聴できるようにしました。このように全従業員がSDGs に対しスキルアップできるような体制にしています。

●講演会のアンケート内容（抜粋）

Q1. ワタミのSDGsは前進していると思いますか?



Q2. 感想や意見

「2019年4月にスタートアップ研修で戸成様の講演を受け、1年経ったタイミングでこの講演会を聞くことでとても勉強になりました。」

「今回の講演を受け、タスクフォースのテーマは、他社に真似できないコアコンピタンスに関する取り組みだと確認できました。」

SDGsタスクフォースプロジェクト紹介

Project 1 オーガニックプロジェクト

ワタミファーム → 商品企画 → 仕 入 → 生産（工場） → 外食店舗 → リサイクル・廃 棄

ワタミファームで生産したオーガニック野菜・酪農の生産物をグループの外食店舗で提供しています。しかし、お客様にはオーガニック野菜の使用が認知されないことが課題でした。オーガニック料理を食べていただくことで、お客様にもSDGsに貢献できることが、食を提供する企業としての使命と考え、オーガニックプロジェクトを推進しています。

オーガニックメニューの見える化へ

2019年11月より「ワタミオーガニックマーク」を導入しました。自社農場や契約農場で採れたオーガニック野菜や卵・生乳などのオーガニック原料を使用したメニューにマークをつけています。

ワタミ オーガニック WATAMI ORGANIC

季節限定 旬の野菜を使用したメニュー開発

お客様にオーガニック野菜の魅力を知っていただく目的で、旬の野菜を使用したメニューを開発しました。第1弾は、2019年7月から長野県東御農場で栽培しているオーガニックロメインレタスを、物流変更により朝収穫しその日の夕方にはお客様にお届けすることが可能となりました。第2弾は、11月から千葉県佐原農場のさつまいも、長野県東御農場のキャベツで実施しました。

今回のプロジェクトを通し、来店したお客様のアンケートでは、オーガニックメニューに対する認知度が約10%向上しました。

「ミライザカ」のオーガニックメニュー

スーパー BIOフードきく芋

オーガニックの良さをPRする食材として、注目している食材が「きく芋」です。きく芋に多く含まれているイヌリンは、食後の血糖値を抑制する作用、整腸作用、食欲抑制効果などが報告されています。

2020年秋には、千葉県山武農場で収穫予定です。オーガニックきく芋を外食店舗で提供することで、お客様の健康への貢献を推進しています。

お客様とのコミュニケーション

オーガニック野菜のおいしさや安心をお伝えするのは、店舗従業員です。従業員がワタミオーガニックについて共感できるように、研修や社内ビデオの教育ツールを通じて、農場の活動などを視聴できるようにしました。

きく芋

Project 2 RE100プロジェクト

調達（ワタミエナジー） → 店舗・営業所・生産工場 → 広 報

「美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく」という環境宣言を具現化するために、秋田県にかほ市に風車「風民」の建設や、2018年にはRE100宣言をしました。再生可能エネルギー購入時のコスト削減のためには省エネ活動が重要です。社員やお店で働く従業員の協力が必要となります。また、お客様の協力も得ながら気候変動に対する取り組みに貢献するプロジェクトを推進しています。 「RE100」の詳細はP14をご覧ください

使用電力を削減し、順次、再生可能エネルギーを購入

タスクフォースチームメンバーは、2040年までにすべての事業活動で再生可能エネルギーを使用するために、省エネ活動と設備改善の長期計画を提案をしています。現在、秋田県にかほ市にある風力発電はFIT（固定価格買取制度）を活用しているため、再生可能エネルギーとしての価値はFIT制度終了まで認められません。少しずつでも再生可能エネルギーを事業活動で使用するために、各拠点の使用電力を削減する活動を強化しています。

従業員やお客様と一緒に環境を考えるきっかけを

2019年7月から「三代目 鳥メロ」笹塚店にて、ワタミグループで初めて電力を100%再生可能エネルギーに切り替えました。再生可能エネルギー普及のポスターを店内掲示したり、従業員がRE100をテーマにしたTシャツを着て、従業員やお客様に環境について考えるきっかけを提供しています。2020年度は、外食店舗や生産工場、宅食の営業所に再生可能エネルギーの導入について検討しています。

RE100をテーマにしたスタッフTシャツを着て接客

Project 3 容器回収リサイクルプロジェクト

商品企画 → 仕 入 → 生産（工場） → 営業所 → リサイクル

宅食事業では、洗って何度も使える「リターナブル容器」を利用していましたが、衛生基準向上と輸送・洗浄に係るエネルギーの使用抑制を目的として、ワンウェイ容器に変更しました。ワンウェイ容器による環境負荷（海洋プラスチック汚染）の課題を解決するために、容器回収リサイクルプロジェクトを推進しています。

詳細はP17～20をご覧ください

バイオマス含有10%容器

SDGsを達成する「ワタミリサイクルモデル」を構築

自社の課題解決だけではなく、地域社会・地球環境の課題を企業活動の中で解決する、SDGsの「アウトサイド・イン・アプローチ」を取り入れています。

詳細はP18をご覧ください

エコ・ファーストの約束

～環境先進企業として持続可能な社会構築に取組む～

環境大臣
小泉 進次郎 殿

令和元年 10 月 1 日

ワタミ株式会社
代表取締役会長 渡邉美樹

「美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく」

ワタミグループは、事業活動（外食事業・宅食事業・食品製造事業・農業・林業・エネルギー事業）において
持続可能な社会構築を実現するために、環境法令遵守および環境負荷の低減を図ります。
また、SDGs を本業の中で実践し、エコ・ファーストの約束を達成します。

1 低炭素社会の実現に向け、省エネ・再生エネルギーの導入により CO_2 排出削減を推進します。

- 2040 年までに RE100 を達成します。
  食品製造工場、外食事業店舗、宅食事業営業所、本社事務所で再生可能エネルギーの導入を推進します。
- 施設の設備改善や省エネルギー活動に努め、事業活動における CO_2 排出を削減します。
- 有機農業および森林事業を拡大し、CO_2 削減効果拡大を図ります。
  2024 年までに農業事業において CO_2 削減効果 4,200t-CO_2 相当（400ha）、
  森林事業において削減効果 8,400t-CO_2 相当 (1000ha) を達成します。
- サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量を算定し（Scope1.2.3）、具体的な対策を講じます。

2 循環型社会の実現に向け、廃棄物の発生抑制と資源循環を推進します。

- 食品リサイクルを適正かつ積極的に推進します。
  - ■2024 年までに食品製造事業（ワタミ手づくり厨房）を中心とした地域において、各地域のリサイクル事業者・生産者と連携し、食品リサイクルループを構築します。
  - ■食品リサイクルを強化し、外食事業では 60%、食品製造事業では 100%の再生利用等実施率を達成します。
  - ■食品ロス削減を目指し、外食事業においてお客様とのコミュニケーションにより食べきりを推進し、2030 年までに 50%削減を目指します。
- 宅食事業においてエコ容器を使用し、使用済み容器の回収リサイクルによる資源循環を実施します。
  - ■2024 年までに全ての弁当容器にエコ容器（バイオマスプラスチック含有 10%以上を使用した容器）を採用します。
  - ■お客様から容器を回収し、容器原料に再資源化する「使用済み容器リサイクルループ」を構築し、海洋プラスチック汚染を防止します。
- リターナブルビンのリユースを継続します。

3 自然共生社会の実現に向け、生物多様性保全活動を推進します。

- 有機農業に取り組むことで、土壌を保全し生態系を守ります。
  - ■2024 年までに農業事業で有機農場 400ha へ拡大します。
  - ■環境配慮型農業で生産された有機農畜産物を外食事業でお客様へ提供し、その有機・特別栽培食材比率を 60%にします。
- 持続可能な森林事業により、劣化した森林を回復させ、山地生態系の保全を図ります。
  - ■2024 年までに森林事業（森林経営計画に基づく）を 1,000ha へ拡大します。

4 持続可能な社会の構築を目指し、社内外で SDGs 達成のための教育を推進します。

- 全従業員に、ESD（SDGs を達成するための人材教育）を年 7 回実施します。
  事業活動においては関係する取引先、お客様、地域社会とパートナーシップで SDGs の達成を目指します。
- 社会貢献や森林保全活動に取り組むため、ボランティア活動や「ワタミの森づくり」の活動を促し、社会貢献・森林保全活動に取り組む公益団体（NPO 法人等）と連携を図りながら、毎年 2,000 名以上の参加を目指します。
- 小学生を対象として実施している北海道わたみ自然学校やワタミファームでの環境教育・食育活動など、将来を担う子どもたちに対して ESD を踏まえた環境教育に努めます。

ワタミグループは、上記の取り組みの進捗状況を確認し、その結果について定期的に公表するとともに、環境省へ報告します。

ワタミグループは、エコ・ファーストの約束にSDGsを取り入れ、2019年10月に更新し、グループ内外に公表しました。食に関わる企業として、お客様、地域、行政機関、お取引先様、従業員が一緒になって持続可能な社会を目指します。SDGsを経営の中核課題に取り入れ、より強力に、より迅速に進めていくためにサスティナブル方針を明文化しました。

サスティナブル方針はP2をご覧ください

エコ・ファースト推進協議会活動

ワタミグループは、2010年、環境省より外食事業で唯一「エコ・ファースト企業」の認定を受けました。エコ・ファースト制度は、各業界における環境先進企業として取り組みを促進することを目的としています。2019年5月30日の「ゴミゼロ」の日に行われた「530（ゴミゼロ）カンファレンス2019」に参加し、サーキュラーエコノミーについて議論を深めました。そして、6月の環境月間では、エコライフ・フェアに参加、過去10年間のエコとわざ優秀作品の展示とともに、作品の募集を加盟企業の皆様と一緒に呼びかけました。さらに、毎年12月に開催される「エコとわざコンクール」では、**「すききらい なくせばごみも へらせるよ」**に、ワタミ賞として、有機野菜の詰め合わせと図書カードを贈呈しました。
また、エコ・ファースト推進協議会では、会員各社の交流を深め、定期的に情報交換会を開催しています。その中で、ワタミの宅食容器回収リサイクルの取り組みも事例発表しました。

容器回収リサイクルはP19をご覧ください

エコライフ・フェア

530カンファレンス

エコとわざコンクール

情報交換会での事例発表

進捗状況

2019年10月に「エコ・ファーストの約束」を更新しました。環境法令順守および環境負荷の低減を図るだけでなく、SDGsを本業の中で実践し、エコ・ファーストの約束を達成することを明文化したことが特徴です。また、エコ・ファーストの約束は5年更新のため、各項目ごとに2024年までに達成すべき約束を定めました。低炭素社会の実現では、設備改善や省エネルギー活動に加え、2040年までにRE100を達成し、サプライチェーンをつうじた温室効果ガスの実質排出ゼロを目指すため、スコープ1、2、3を算定しました。循環型社会の実現では、食品と容器のリサイクルループの構築に着手し、その成果として、「ワタミ手づくり厨房中京センター」で食品リサイクルループの大臣認定を受けることができました。自然共生社会の実現では有機農業と森林事業に取り組んでいることの特徴を生かし、事業活動をつうじて自然との共生を図っていく計画です。有機JASの認証を受けた農地、牧草地を増やし、持続可能な農業を実践しながら、加工から販売を自社で手掛ける、6次産業化を推進していく計画です。

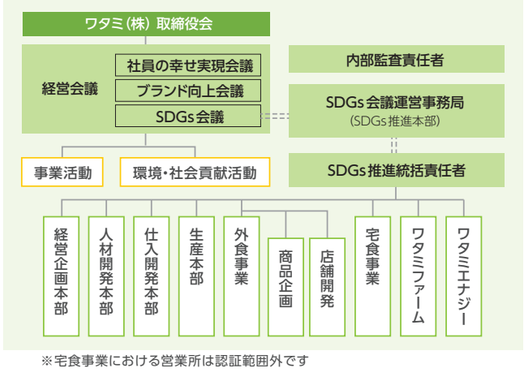
カテゴリー	約束	2019年度進捗状況	参照
1 低炭素社会の実現	● RE100達成のために再生可能エネルギーの導入を推進する	「三代目 鳥メロ」笹塚店のRE100を実現した	P6
	● 施設の設備改善や省エネルギー活動に努め、事業活動におけるCO_2排出を削減する	省エネ法定期報告にて進捗状況を確認した	P14
	● 有機農業を拡大し、CO_2吸収効果拡大を推進する	有機JAS認証面積261ha	P14/21
	● 森林事業を拡大し、CO_2吸収効果拡大を推進する	森林監理面積370ha	P14/22
	● サプライチェーンをつうじた温室効果ガス排出量を算定し（スコープ1,2,3）低炭素社会の実現を目指す	スコープ算定を海外事業まで拡大した	P13
2 循環型社会の実現	● 工場を中心とした地域において、食品リサイクルループを構築する	中京圏で大臣認定を2件取得した	P11/15
	● 食品リサイクルを強化し、外食事業では60%、食品製造事業では100%の再生利用等実施率を達成する	外食事業の再生利用等実施率46.1% 食品製造事業の再生利用等実施率99.8%	P11/16
	● 食品ロス削減を目指し、外食事業においてはお客様とのコミュニケーションを図り50%削減を図る	「和民」・「ミライザカ」・「鳥メロ」で宴会ご利用時の食べきり運動を推進した	P11/16
	● すべての弁当容器にバイオマスプラスチックを10%以上使用する	調理済み弁当容器をすべて切り替えた	P11/17
	● お客様から使用済み容器を回収し、容器原料として使用する	中京圏、中四国圏で容器の回収が始まった	P11/19
	● 外食事業においてリターナブルビンのリユースを継続する	取り組みを継続した	P11/17
3 自然共生社会の実現	● 農業に取り組むことで土壌を保全し生態系を守る（有機農場を400haへ拡大する）	有機JAS認証面積261ha	P14/21
	● 農業で生産された有機農畜産物をお客様へ提供する（有機・特別栽培農産物の活用比率を60%にする）	有機・特別栽培農産物の活用比率27.18%	P11
	● 森林の持続可能な経営に関与し、山地生態系を保全する（森林事業を1,000hへ拡大する）	森林監理面積370ha	P14/22
4 持続可能な社会構築	● 全従業員に、ESD（SDGsを達成するための人材教育）を実施する	従業員向けESDを実施し、自部署のSDGs目標を理解している社員が85%に達した	P11/23
	● ボランティア活動や「ワタミの森づくり」の活動への参加を促す	年間1,477名が参加した	P11/24
	● 小学生を対象として実施している北海道わたみ自然学校やワタミファームでの環境教育・食育活動に努める	第21回北海道わたみ自然学校を開催し、36名の子どもたちに体験の機会と場を提供した	P11/23

ワタミサスティナブルマネジメントシステム ISO14001

ワタミグループは、社会情勢や地球環境の急激な変化に迅速かつ的確に対応するために、1999年にISO14001の国際規格認証を取得し、運用し続けています。SDGsを推進するにあたり、「環境」という文言を「サスティナブル」に置き換え、独自のマネジメントシステムとして確立し、環境、経済、社会の調和を目指します。

推進体制

各事業および子会社の責任者は、SDGs推進責任者として環境に加えサスティナブルな視点で事業を推進しています。2019年に新設されたSDGs推進本部が事務局を担い、各部門のサスティナブルマネジメントシステムの有効性を確認し、あらかじめ定められた間隔（月1回）で、トップマネジメントへ報告をしています。SDGsを各事業の業務に融合させ、全部門に組み込むことが狙いです。



※宅食事業における営業所は認証範囲外です

サスティナブル側面と影響

ワタミグループの各事業の責任者（SDGs推進責任者）は、年度の初めに、自部門の標準業務および業務計画の側面からサスティナブル影響（機会とリスク）を抽出します。さらに、抽出した項目をSDGsの17の目標に照らし合わせ著しい影響として評価し、サスティナブル実施計画にて目標管理していく仕組みになっています。下表のサスティナブル実施計画には、目標管理を行っている項目のみ明記しましたが、それ以外の項目は法令順守状況の確認と調査研究を行なっています。

内部監査

ワタミグループのサスティナブルマネジメントシステムが、適切に運用されていることを確認するために、あらかじめ定められた間隔（年1回）で、内部監査を実施しています。内部監査の結果をもとに、是正・改善を図り、マネジメントシステムの有効性の確保に努めています。

サスティナブルリーダーの選任

各事業および子会社では「サスティナブルリーダー」が選任され、あらかじめ定められた間隔（月1回）で、ミーティングを行っています。このミーティングは、実施計画の進捗状況の確認とともに法令順守を中心とした企業の倫理規範、PDCA手法の習得をつうじて、次代を担う管理職の育成プログラムの一環であり、ESD（SDGsの目標を達成するための人材育成）の目的もあります。

interview

サスティナブルリーダー（SL）
外食本部 店舗サポート
玉村 麻子

外食事業では、電気とコピー用紙の使用量、食品ロス発生量を重点課題として特定し、省エネは「スイッチングとエアコン温度設定のルール化」で前年比1%削減、紙の節約は「書類のデータ保管化」で前年比5%削減、食品ロスは「食べきりと持ち帰り運動」で発生抑制しつつ、リサイクルループを推進する計画です。コロナ禍で現場が疲弊し、さらに厳しい経営状況が長期化することをふまえると、環境への取り組みに対する現場の関心は低くなるかもしれませんが、その中でも「日常業務内で出来るコスト削減につながる取り組み」を促進しながら、ワタミの環境への想いを自分の言葉で現場に伝え、未来に灯を繋げていくことがSLとしての役割だと思っています。

第三者認証

ワタミグループは1999年からISO14001の国際規格認証に取り組んできました。2015年の改訂版の「将来世代の人々が自らのニーズを満たす能力を損なうことなく、現在世代のニーズを満たすために、環境、社会及び経済のバランスを実現することが不可欠である」という文言に着目し、環境マネジメントシステムをサスティナブルマネジメントシステムとして運用していくこととしました。その趣旨を理解された、株式会社日本環境認証機構（JACO）様が審査し、登録認証されています。

JACO登録証

●サスティナブル影響評価

部門	サスティナブル側面		サスティナブル影響	影響評価 SDGs の 17 大項目																
本社部門	従業員の雇用・教育	＋	モチベーションの向上				●	●				●	●	●						
	ボランティア活動	＋	人間性の向上	●	●		●					●						●		●
	外部コミュニケーション	＋	企業価値の向上																●	●
外食部門	有機食材の積極使用	＋	生物多様性の向上		●	●									●	●		●		
	飲食と空間の提供	＋	食の豊かさを提供								●			●						
	廃棄物の発生	−	地球環境汚染の防止												●	●				
	エネルギーの使用	−	温暖化の防止							●		●				●				
	冷媒機器の使用	−	温暖化の防止											●		●				
	水の使用	−	河川海洋汚染の防止						●								●			
	未成年による飲酒	−	健康被害の防止			●														
	受動喫煙	−	健康被害の防止			●														
宅食部門	お弁当とまごころを届ける	＋	暮らしを支える			●								●						
	地域に就業機会の提供	＋	職を支える								●			●						
	高齢者へお弁当を届ける	＋	健康増進			●														
	プラスチック製容器の使用	−	温暖化・海洋汚染の防止												●	●	●			
	エネルギーの使用	−	温暖化の防止									●				●				
	冷媒機器の使用	−	温暖化の防止											●		●				
生産部門	エネルギーの使用	−	温暖化の防止									●				●				
	冷媒機器の使用	−	温暖化の防止											●		●				
	水の使用	−	河川海洋汚染の防止						●								●			
	廃棄物の発生	−	地球環境汚染の防止												●	●				
	商品製品の配送	−	温暖化の防止													●				
	プラスチック製容器の使用	−	温暖化・海洋汚染の防止												●	●	●			
ワタミエナジー	森林監理	＋	CO_2の吸収固定を促進													●		●		
	森林保全	＋	災害防止・生物多様性の向上											●				●		
	木質バイオマス資源の活用	＋	カーボンニュートラルを実現						●		●					●		●		
	再生可能エネルギーの普及	＋	カーボンニュートラルを実現						●		●					●				
ワタミファーム	有機農畜産業の推進	＋	CO_2の吸収固定を促進		●											●				
	土壌の保全	＋	生物多様性の向上		●										●			●		
	有機農畜産物の外食事業への提供	＋	免疫力・健康増進		●	●														

●サスティナブル実施計画

部門	側面	影響	サスティナブル課題及び目標	2030 年 KPI	2019 年度進捗
本社部門	従業員の雇用・教育	モチベーションの向上	社員の幸せ日本一の企業になる	アンケート満足度 90% 以上	83%
	ボランティア活動	人間性の向上	ボランティア活動の参加を促す	参加率 100% 以上	94.3%(1,477 名)
	―――	―――	―――	―――	―――
外食部門	有機食材の積極使用	生物多様性の向上	有機・特別栽培農産物の食材比率を高める	有機・特別農産物の活用比率 60%	27.18%
	―――	―――	―――	―――	―――
	廃棄物の発生	地球環境汚染の防止	食品リサイクルループを構築する	全体の 60% の店舗数	1% 未満
	エネルギーの使用	温暖化の防止	消費する電力を再生可能エネルギー 100% でまかなう	RE100%	1% 未満
	―――	―――	―――	―――	―――
	―――	―――	―――	―――	―――
	―――	―――	―――	―――	―――
	―――	―――	―――	―――	―――
宅食部門	お弁当とまごころを届ける	暮らしを支える	見守り協定の拡大	―――	204 カ所
	地域に就業機会の提供	職を支える	まごころスタッフの増員	―――	7,674 名 / 月
	高齢者へお弁当を届ける	健康増進	食数増を図る	―――	249,400 食 / 月
	―――	―――	―――	―――	―――
	―――	―――	―――	―――	―――
	―――	―――	―――	―――	―――
生産部門	エネルギーの使用	温暖化の防止	電力使用量の削減	2018 年度比 2%削減	2018 年度比 10%削減
	―――	―――	―――	―――	―――
	―――	―――	―――	―――	―――
	廃棄物の発生	地球環境汚染の防止	食品再生資源の発生を抑制する	2017 年度比 70% 削減	2017 年度比 75% 削減
	―――	―――	―――	―――	―――
	プラスチック製容器の使用	温暖化・海洋汚染の防止	バイオマスプラスチック 10% 容器に切り替える	―――	調理済み弁当容器をすべて切り替えた
ワタミエナジー	森林監理	CO_2の吸収固定を促進	監理面積を拡大する	1,000ha	370ha
	―――	―――	―――	―――	―――
	―――	―――	―――	―――	―――
	再生可能エネルギーの普及	カーボンニュートラルを実現	RE100 の店舗を増やす	拡大計画策定	1 店舗で実施
ワタミファーム	有機農畜産業の推進	CO_2の吸収固定を促進	管理面積を拡大する	400ha	261ha
	―――	―――	―――	―――	―――
	有機農畜産物の外食事業への提供	免疫力・健康増進	集荷量の向上	―――	3,569t

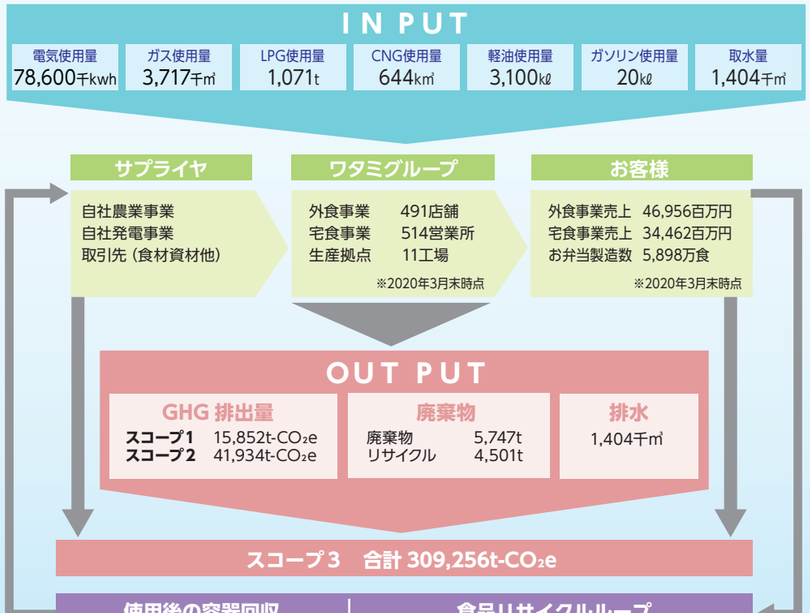
※目標管理を行っている項目のみ明記

ワタミグループの環境影響とマテリアルフロー

ワタミグループは、環境と経済そして地域社会との調和を目指した事業活動を行っています。経営理念とサスティナブル方針を基盤として、SDGs宣言、環境宣言を実践するために、エコ・ファーストの約束の中で地球環境や地域社会への影響に配慮した目標と計画を定めました。
将来世代に負担を先送りしないよう、ステークホルダーの皆様と一緒に取り組んでいきます。

マテリアルフロー（物質の流れ）

数値は2019年度の年間排出量



※容器回収および食品リサイクルループは中京センターのみ

		電気 千kwh	ガス 千㎥	LPG t	CNG k㎥	軽油 Kl	ガソリン Kl	水 千㎥	食材 t	包装資材 t	弁当容器 t
IN PUT	農場	253	0	0	0	47	20	4	0	0	0
	生産工場	16,330	350	1,071	644	3,053	0	293	0	0	0
	外食店舗	54,840	3,348	0	0	0	0	1,073	20,364	0	0
	宅食営業所	6,618	16	0	0	0	0	28	21,253	84	1,098
	本社(事務所)	559	3	0	0	0	0	6	0	0	0
	合計	78,600	3,717	1,071	644	3,100	20	1,404	41,617	84	1,098

		廃棄物 t	リサイクル t	フロン t-CO2
OUT PUT	農場	8	84	0
	生産工場	1,249	2,428	698
	外食店舗	4,120	1,819	722
	宅食営業所	352	147	108
	本社(事務所)	18	23	0
	合計	5,747	4,501	1,528

環境実施計画

行動指針	2024年3月末時点で	達成すべき目標（2019年からの５か年計画）	2019年度の行動計画と目標	2019年度結果	判定	2020年度の行動計画と目標
低炭素社会の実現	●RE100達成に向けて、	工場、店舗、営業所、本社で再生可能エネルギーの導入を推進する	外食１店舗でRE100を実現する	「鳥メロ」笹塚店の RE100 を実現した	○	再エネ電力100%の店舗を増やす
	●有機農業を拡大し、	CO_2吸収効果4,200t-CO_2/年相当を達成する	180ha（1,980ｔ-CO_2/年相当）	261ha（2,781ｔ-CO_2/年相当）	○	維持管理していく
	●森林事業を拡大し、	CO_2吸収効果8,400t-CO_2/年相当を達成する	400ha（3,360ｔ-CO_2/年相当）	370ha（3,123ｔ-CO_2/年相当）	×	400ha
	●サプライチェーンを削減目標を策定する	つうじた温室効果ガス排出量を算定し（スコープ1，2，3）、	スコープ算定を実施する	スコープ算定の範囲を海外事業まで拡大した	○	スコープ算定を継続し、第三者評価を実施する
循環型社会の実現	●工場を中心とした地域	において、食品リサイクルループを構築する	大臣認定を１件取得する	中京圏で大臣認定を2件取得した	○	関東圏で大臣認定を取得する
	●食品リサイクルを強化	し、外食事業では６０%の再生利用等実施率を達成する	再生利用等実施率50%	再生利用等実施率46.1%	×	外食店舗での再生利用等実施率50%を計画する
	●食品リサイクルを強化	し、食品製造事業では100%の再生利用等実施率を達成する	再生利用等実施率100%	再生利用等実施率99.8%	×	生産工場での再生利用等実施率100%を計画する
	●食品ロス削減を目指し、５０%削減を図る	外食事業においてはお客様とのコミュニケーションを図り	店舗で食べきり運動を推進する	「和民」「ミライザカ」「鳥メロ」で宴会利用時の食べきり運動を推進した	○	食品廃棄物量を正確に把握しＳＲの計画を立案する
	●すべての弁当容器に容器を採用する	バイオマスプラスチック含有量１０%以上を使用した	調理済み弁当容器に導入する	調理済み弁当容器全てを切り替えた	○	その他の容器（冷凍弁当容器）への導入の検討を始める
	●お客様から使用済み	弁当容器を回収し、容器原料として使用する	中京圏・中四国圏で開始する	中京圏、中四国圏で使用済み容器の回収が始まった	○	関西圏、九州圏、関東圏で使用済み容器の回収をスタートさせる
	●外食事業においてリタ	ーナブルピンのリユースを継続する	取り組みを継続する	取り組みを継続した	○	取り組みを継続する
自然共生社会の実現	●農業事業に取り組む（有機農場を400haへ	ことで、土壌を保全し生態系を守る拡大する）	180ha	261ha	○	美幌牧場の牧草地の有機認証拡大を計画する
	●農業事業で生産され（有機・特別栽培食材	た有機農畜産物をお客様へ提供する比率を60%にする）	前年比アップ(24.66%)	27.18%	○	加工品を活用したメニュー化を計画する
	●森林の持続可能な経営（森林事業を1,000ha	に関与し、山地生態系を保全するへ拡大する）	400ha	370ha	×	森林施業プランナーを育成する
持続可能な社会構築	●全従業員に、ESD	（SDGsを達成するための人材教育）を実施する	年７回以上実施する	従業員向けESDを実施し、自部署のSDGs目標を理解している社員が85%に達した	○	従業員向けＥＳＤを実施（SDGs認知度100%）
	●ボランティア活動や	「ワタミの森づくり」の活動への参加を促す	ボランティア活動に全従業員の参加を促す	年間1,477名が参加した	×	ボランティア活動に全従業員の参加を促す
	●小学生を対象としてワタミファームでの	実施している北海道わたみ自然学校や環境教育・食育活動に努める	第21回北海道わたみ自然学校を開催する（美幌峠牧場）	計画通り開催し、36名の子どもたちに体験の機会と場を提供した	○	第22回北海道自然学校を開催する（美幌峠牧場）
グループ共通 EMS	●グループ全体でコピー	用紙の使用量を削減する	使用量を把握し目標を設定する	年間使用量18,570,000枚	○	前年比５%削減を計画する
	●グループ全体で廃棄	物発生量を把握し３Ｒを実践する	発生量を把握し目標を設定する	年間発生量（推計値）廃棄物5,747t、リサイクル4,501t	○	実測値での把握を増やし数字の精度を高める
	●施設の設備改善や省１%以上削減する	エネルギー活動に努め、エネルギー使用量を原油換算値で	省エネルギー法を遵守する	2019年度 93.2%（前年度比、原単位あたり）	○	5年間平均で1%以上の削減を目指す
	●第一種特定製品（代替	フロン使用機器）を適切に管理し漏えい量を削減する	代替フロンの漏えい量を把握する	漏えい量1,528ｔ-CO_2/年	○	漏えい量把握精度を高め削減目標を設定する

脱炭素社会の構築

2015年12月にパリで開かれた第21回国連気候変動枠組条約締約国会議（COP21）において、2020年以降の気候変動問題に関する国際的な枠組み「パリ協定」が合意され、2016年11月に発行されました。今世紀後半に、人間の活動により発生した温室効果ガスの排出量と、森林を中心とした自然の吸収源およびその他の方法による除去量を均衡させることが求められています。ワタミグループは、サプライチェーン全体のGHG排出量を把握し削減するとともに、農業や森林事業によるCO_2の吸収・貯留にも取り組んでいきます。

サプライチェーン全体の温室効果ガス排出量算定の取り組み

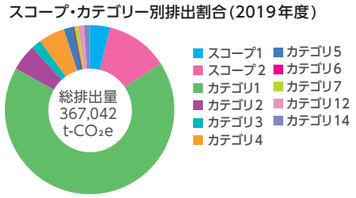
ワタミグループは、サプライチェーンの上下流（原料調達から製造、物流、販売、廃棄等）に渡る事業活動に伴う温室効果ガス（以下GHG）排出量について、国際的なGHG算定・報告基準「GHGプロトコル」に準拠し、2018年度より算定を開始しました。2018年度は国内事業と一部グループ会社のみに範囲を限定し、概算での算定を行いましたが、2019年度は算定対象範囲を海外事業にも広げるとともに、優先的に削減に取り組むべき分野についての詳細算定を行いました。取り組みの進捗を数値化し、SDGsの進捗管理ツールとして活用していく計画です。また、2020年度はスコープ1、2について、第三者評価を行う予定です。

GHG排出量まとめ　　2020年9月末時点暫定値

スコープ/カテゴリ		ワタミグループでの対象活動	2018年 排出量 [t-CO_2e]	2019年 排出量 [t-CO_2e]	
サプライチェーン排出量					
スコープ1	自社でのGHG（温室効果ガス）の直接排出（燃料の燃焼等に伴う）	外食店舗、生産工場等でのガスの使用等	14,481	15,852	※1
スコープ2	他社から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出	外食店舗、宅食営業所、生産工場、オフィス等での電気の使用	38,386	41,934	※1
カテゴリ1	購入した製品・サービス	お取引先様より仕入れた食材や備品、各種サービス等	254,310	248,222	※2
カテゴリ2	資本財（設備・建物等の製造・建設に伴う）	店舗建物や調理・空調設備等の取得	22	16,454	※3
カテゴリ3	スコープ1,2に含まれない燃料及びエネルギー関連活動（他者から調達している電気等の発電等に必要な燃料の調達に伴う）	外食店舗や生産工場で使用するエネルギーの上流工程（燃料の採掘や精製等）	5,819	8,365	※4
カテゴリ4	輸送、配送（上流：原材料・仕入商品に係る製品が自社に届くまでの物流等）	・お取引先様より仕入れた食材や備品、各種サービス等の輸送 ・生産工場と外食店舗・宅食営業所間の輸送 ・宅食弁当のお客様への配達	21,073	17,021	※5
カテゴリ5	事業から出る廃棄物	外食店舗、生産工場、オフィス等から出る廃棄物	3,912	7,998	※6
カテゴリ6	出張（従業員の出張）	従業員の出張	222	219	
カテゴリ7	雇用者の通勤	雇用者の通勤	3,168	2,987	
カテゴリ8	リース資産（上流：賃借しているリース資産の操業に伴う）	該当無し	-	-	
カテゴリ9	輸送、配送（下流：販売した製品の最終消費者までの物流）	該当無し	-	-	
カテゴリ10	販売した製品の加工（事業者による中間製品の加工に伴う）	該当無し	-	-	
カテゴリ11	販売した製品の使用（使用者による製品の使用に伴う）	該当無し	-	-	
カテゴリ12	販売した製品の廃棄（使用者による製品の廃棄時の処理に伴う）	お客様による宅食弁当容器の廃棄	93	2,972	※7
カテゴリ13	リース資産（下流：賃貸しているリース資産の操業に伴う）	該当無し	-	-	
カテゴリ14	フランチャイズ	外食フランチャイズ店舗でのガス、電気の使用	4,145	5,018	
カテゴリ15	投資	該当無し	-	-	
スコープ3	スコープ1,2以外の間接排出（事業者の活動に関連する他社の排出）		292,763	309,256	
スコープ1,2,3合計			345,630	367,042	

●スコープ1、2はワタミグループ（一部子会社を除く）、スコープ3はワタミ単体を対象範囲として算定。今後さらに算定範囲を広げていく。
●排出原単位には環境省「サプライチェーンを通じた組織の温室効果ガス排出等の算定のための排出原単位データベース」、IDEA v2.3を使用
※1:主に海外事業を追加し対象範囲を広げたことによる　※2:主に仕入量の減少による、今回から有機農畜産物の詳細算定を実施　※3:主に算定方法の見直しによる
※4:主に排出係数の更新（環境省データベース最新版を反映）による、エネルギー使用量自体は減少　※5:主に仕入量の減少と輸送効率化による
※6:主に排出係数の更新による、廃棄物量自体は減少　※7:主に排出係数の更新と宅食弁当のワンウェイ容器での提供拡大による、今回からワンウェイ容器の回収リサイクルシステムも数値に反映

スコープ・カテゴリー別排出割合（2019年度）



サプライチェーン排出量とは?

事業者自らの排出だけでなく、事業活動に関係するあらゆる排出を合計した排出量を指します。つまり、原材料調達・製造・物流・販売・廃棄など一連の流れ全体から発生する温室効果ガス排出量のことを指します。

サプライチェーン排出量=スコープ1+スコープ2+スコープ3

上流	中流		下流
スコープ3	スコープ1	スコープ2	スコープ3
●原材料　●通勤 ●輸送配送　等	●燃料の燃焼	●電気の使用	●製品の使用 ●製品の廃棄　等

スコープ1：事業者自らによる温室効果ガスの直接排出
スコープ2：他社から供給された電気、熱・蒸気の使用にともなう間接排出
スコープ3：スコープ1、2以外の間接排出（事業者の活動に関連する他社の排出）

算定結果の考察

前年度同様、（株）ウェイストボックスからの業務支援を受け、スコープ1、2、3の排出量を把握しました。2019年度は、算定範囲拡大や精度向上に努めた結果、前年度から約6%増の367,042t-CO_2eとなりました。前年との差異要因として、カテゴリ2における算定方法の見直し、カテゴリ5における排出係数の更新により増えています（詳細要因については各項目の注意書きを参照）。スコープ1、2、3排出量の構成は、スコープ1、2合計が約15%、スコープ3が約85%になっています。最も排出が多い領域は、スコープ3のカテゴリ1（購入した製品・サービスに伴う排出）で、約68%を占めています。これは当社が購入するすべての原材料や仕入商品等に係る排出量が含まれているためです。削減のためには低炭素商品の購入を増やしていく必要があります。対策の一つとして、購入する農畜産物における有機・特別栽培比率の拡大を進めています。今回、ワタミファームの実績を基に、有機・特別栽培農畜産物の排出原単位を算出し、有機・特別栽培農畜産物の比率拡大が排出量に反映される仕組みを作りました。また、弁当容器へのバイオマスプラスチック導入や、容器回収リサイクルによる効果も排出量数値に反映できるよう算定方法を見直しています。このように、削減の取り組みと数値での進捗管理を同時に進めることで、スコープ3の削減を図っていきます。

RE100の実現に向けて

RE 100

ワタミグループは、事業活動で消費する電力を100%再生可能エネルギーで調達することを目標に掲げる企業が参加する「RE100（アールイー100）」※1に加盟しています。子会社のワタミエナジー株式会社が展開する電力事業とのシナジー効果により、目標達成に向けて努力していきます。

（※1）「RE100」とは、再生可能エネルギー100%を目標に掲げる企業が加盟する国際イニシアチブです。再生可能エネルギーの使用は、企業にとってエネルギーコストの抑制だけではなく、CO_2等の排出削減目標達成などへの寄与が見込めます。

ワタミグループ「RE100」加盟の目標

①2040年までに事業活動で消費する電力の100%を再生可能エネルギーにします。
②中間目標として、2035年までに事業活動の消費電力のうち50%を再生可能エネルギーにします。

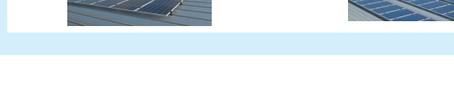
省エネ法への対応

省エネ法（エネルギーの使用の合理化に関する法律）で指定されている全社のエネルギー使用量を集計し定期報告を行っています。2019年度の原油換算使用量は25,873kl、原単位では0.1277kl/㎡でした。総量の前年比が▲92.6%、原単位では▲93.2%となり、法的要求事項の「5年間の平均原単位を年1%以上削減すること」を達成する見込みです。

■エネルギーの使用量（原油換算kl）

事業部	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
外食店舗	16,831	16,047	17,023	18,125
食品工場	13,217	13,211	7,915	6,011
宅食営業所	2,631	2,864	2,990	1,737
合計	32,679	32,122	27,928	25,873

※本社社屋の数値は外食店舗に含まれています。



輸送にかかわるCO₂の状況

全国9カ所のお弁当生産工場から各営業所に毎日お弁当を届けています。また、全国2カ所の集中仕込みセンターから各店舗に食材を届けています。これらの輸送時に発生するCO_2を抑制するため、常に全体最適の視点で積載効率の改善を行っています。2019年度の輸送に伴うCO_2排出量は7,878t-CO_2で、前年比▲9.1%の結果でした。

改正フロン法への対応

2015年4月に施行された改正フロン法（フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律）に基づき、第一種特定製品の管理者として、特定製品を把握し、簡易点検、定期点検、廃棄時の行程表の運用、漏えい量の把握の仕組みを整えました。
2019年度の漏えい量は、CO_2換算で1,528t-CO_2の結果でした。今後の課題は、安全かつ温室効果の低い冷媒への転換を計画的に進め、漏えい量の削減を図ることです。

ワタミエナジーの取り組み

ワタミエナジーは、事業活動で発生する環境負荷を可能な限り低減する環境活動を行っています。風力や太陽光など、再生可能エネルギーによる発電と販売、森林再生事業、地域電力立ち上げ支援をつうじた電力の地産地消に取り組んでいます。また、100年後の地球の姿を思い、売上の1%を再生可能エネルギーの開発に投資する仕組みをつくりました。

有機農業によるCO₂吸収・貯留効果

農地土壌に、堆肥などの有機物を投入すると、それらに含まれる炭素の一部は CO_2 に分解され、大気中に放出されますが、一部は分解されにくい腐植物質になり、土壌中に蓄積されていきます。現在261haの有機圃場があり、2,781t-CO_2が貯留されると試算しています。また、有機農畜産物をワタミグループ内で使用していくことにより、スコープ3のカテゴリ1の削減に繋がると考えています。

持続可能な林業によるCO₂吸収・貯留効果

大分県臼杵市内で370haの森林整備事業に取り組んでいます。建材として利用できない木材を発電の原料とすることで、資源を無駄なく活用しながら、森林の多面的な機能の保全と生物多様性を高めていきます。健全な370haの森林では3,123t-CO_2の吸収・貯留効果があると試算しています。

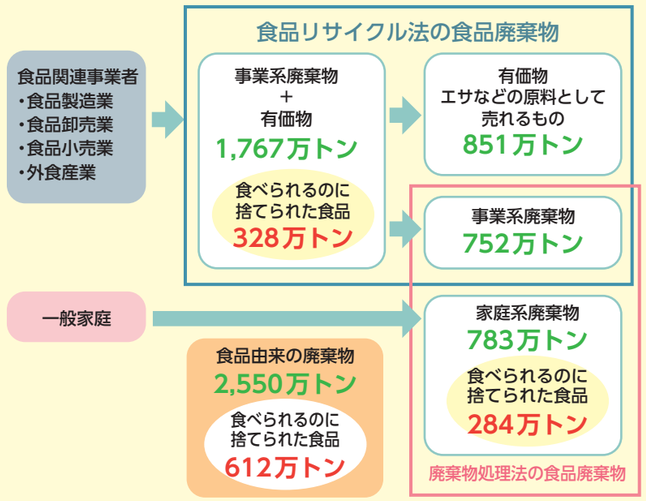
循環型社会の構築　食品リサイクル

食料自給率が40%に満たない日本では、食料の多くを輸入に頼っているにも関わらず、たくさんの食品を廃棄しています。SDGs17の目標の中でも、SDGs12.3の「食べられる食品は捨てない」という食品廃棄削減は最重要課題です。ワタミグループは食品関連事業者として、食品廃棄を削減することに努め、排出してしまった食品廃棄物は資源循環に努めています。

◆食品廃棄物等の利用状況（平成29年度推計）

農林水産省の推計では、平成29年（2017年）の食品由来の廃棄物は2,550万トンで、そのうち食べられるのに捨てられた食品ロスは612万トンでした。また、食品リサイクル法対象の、食品関連事業者（食品製造業・卸売業・小売業・外食産業）の排出した食品廃棄物は1,767万トン、家庭からの排出は783万トンです。
まだ食べられるのに廃棄された食品ロスは、食品関連事業者が328万トン、家庭からの廃棄が284万トンでした。これは国民一人当たり1日132gごはん茶碗一杯分です。

［食品廃棄物の発生状況（平成29年）　農水省食料産業局］



日本の食品ロスの状況

日本の「食品ロス」
612万トン
事業系 328万トン
家庭系 284万トン

国民一人当たり食品ロス量
1日約132g
ごはん茶碗1杯
年間 48kg
1年間一人が食べる米の量

食品リサイクルループ：地域で進める循環の環

ワタミグループは食品関連事業者として、食品リサイクル法を順守し、食品リサイクル推進、食品ロス削減に努めています。宅食事業では食品メーカーとして、生産工場から排出する食品循環資源を地域ごとに飼料化・たい肥化し、地域の農業生産者に利活用していただいています。外食産業から排出される食品廃棄物は、厨房から排出される調理くずや仕入れ過ぎて余ってしまった食材と、お客様が食べ残したものがあります。調理済みの食品廃棄物は塩分や油分があり、たい肥の原料には向いていませんが、栄養価が高いので飼料化には向いています。しかし、一店舗当たりの排出量が少ないので、リサイクルすることは困難でした。そこで複数企業の店舗が協働でリサイクルループを構築することにしました。

食品リサイクルループ：ワタミ手づくり厨房 中京センター

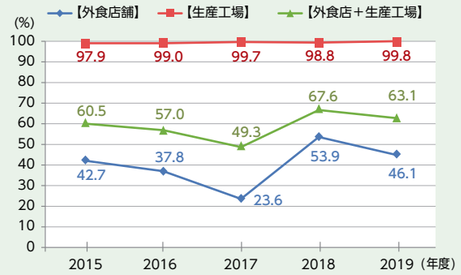
ワタミは2020年1月、愛知県津島市のワタミ手づくり厨房 中京センターが国から食品リサイクルループ認定されました。
「ワタミの宅食」のお弁当工場から排出される食品廃棄物は、栄養豊富なお弁当料理の残りなので、養鶏の飼料の原料として再生利用し、鶏卵をマヨネーズの原料とする「リサイクルループ」を構築しました。

認定証

ワタミの食品リサイクル実績

ワタミグループでは宅食や外食の生産工場と、外食店舗から食品廃棄物を排出していますが、工場から排出する食品循環資源は飼料やたい肥に再生利用しています。外食店舗から排出される食品廃棄物は、食べ残しや油分・塩分が含まれ、再生利用が難しいので、排出削減に努めています。

■食品リサイクル率推移（外食店舗・生産工場）



【外食店舗】

	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
食品廃棄物等の発生量（t）	4,813	4,713	4,224	2,887	2,973
食品循環資源の再生利用の実施量（t）	2,056	1,780	739	550	586
食品循環資源の再生利用等の実施率（%）	42.7	37.8	23.6	53.9	46.1

【生産工場】※ワタミ手づくり厨房

	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
食品廃棄物等の発生量（t）	2,298	2,160	2,088	1,550	845
食品循環資源の再生利用の実施量（t）	2,248	2,139	2,080	1,521	840
食品循環資源の再生利用等の実施率（%）	97.9	99.0	99.7	98.8	99.8

【外食店舗＋生産工場】

	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
食品廃棄物等の発生量（t）	7,111	6,873	6,312	4,437	3,818
食品循環資源の再生利用の実施量（t）	4,304	3,919	2,819	2,071	1,426
食品循環資源の再生利用等の実施率（%）	60.5	57.0	49.3	67.6	63.1

※食品循環資源の再生利用等の実施率（%）は、当該年度の単純実施率に発生抑制を加味した値

食品ロス削減への取り組み

外食店舗から排出される食品廃棄物のうち、約60%がお客様の食べ残しです。食べ残しを削減するために、お客様に食品ロスの問題を知っていただき、協力していただくことに努めました。会食や宴会での「3010運動」（最初の30分と終了前の10分は料理を食べる時間にしていただく啓発活動）や食べきれない料理をお持ち帰りいただく「おみやパック」を推進しています。

全国各地の自治体では、食品ロス削減活動を展開しています。ワタミはお客様と一緒に食べ残しを削減する「全国おいしい食べきり運動ネットワーク」に参加して、食品ロス削減に努めています。

2019年10月23日
全国美味しい食べきり運動
ネットワークに加盟

食品ロス削減の推進に関する
共同宣言

ワタミグループの外食店舗では、食べきれなかった料理の中で、焼き鳥や唐揚げなど加熱調理した料理をお持ち帰りいただく容器「おみやパック」を用意しています。

各地域の自治体の食品ロス削減活動に
参加しています

ワタミの持ち帰り容器
「おみやパック」

外食事業５社の名古屋市での食品リサイクルループ

2019年にワタミと同業の外食事業４社が協働で、リサイクルループの構築に取り組みました。
食品資源循環を推進する公益財団法人Save Earth Foundationの開催した「ゼロエミッション研究会」で出会った、（株）トリドールホールディングス、（株）セブン&アイ・フードシステムズ、（株）松屋フーズ、リンガーハットジャパン（株）の４社が、名古屋市内の38店舗で食品リサイクルループを構築しました。各店舗から排出した食品循環資源を回収し、名古屋市にある中部有機リサイクル（株）で鶏の飼料にし、給餌した鶏の卵を仕入れて料理として提供するものです。

Save Earth Foundation は
P25をご覧ください

認定証

循環型社会の構築　容器包装リサイクル

ワタミグループでは、外食事業でお客様に提供する商品や宅食事業でお客様にお届けするお弁当に容器包装を使っています。それらは地球の限りある資源を原料にし、さらに焼却処分することで地球温暖化の原因にもなります。ワタミグループでは、事業活動で発生する使用済み容器をできるだけ3Rに努めサーキュラーエコノミー（廃棄を出さない資源循環型経済）の実現を目指しています。

環境にやさしい容器包装

ワタミグループでは、事業活動で容器包装を使用しています。「無駄な容器包装は使用しない、必要な容器包装の使用後はできるだけメーカーに返却してリユースしたり、お客様から回収しリサイクル資源として再び容器の原料に使用する。」このように3Rを実践することで、地球環境保全に努めています。また、居酒屋やレストランで提供する飲料は、ガラスやプラスチック容器に入っています。宅食事業では、バイオマスプラスチック10%含有の容器を使用しています。そこで、ワタミグループは「環境にやさしい容器包装」を目指すことにしました。

①できるだけ容器包装を使わない。
②使い終わった容器包装は廃棄せず、できるだけリユース・リサイクルする。
③容器包装の素材は環境負荷の少ないものにする。

容器包装には目的があります。
●商品の品質や衛生を保つ働きがあります。
●手軽に安全に持ち運ぶ役割を担っています。
●情報を表示・伝達する働きがあります。
●広告効果により販売促進します。

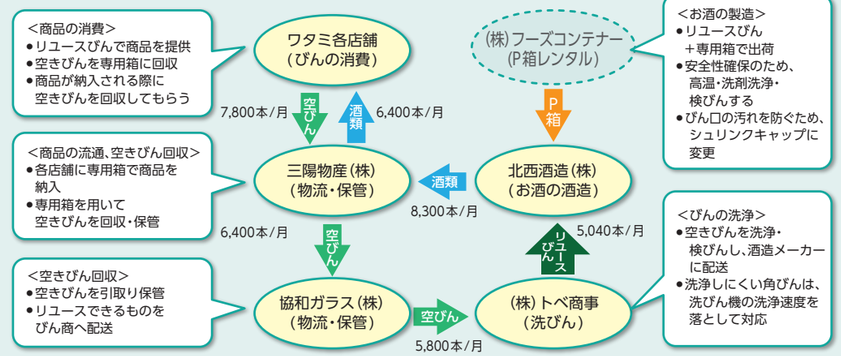
▶ 地域のごみの増加
海洋プラスチック汚染
焼却時のCO_2排出

◆PB日本酒のリユースシステム　ワタミＰＢ日本酒をリターナルびんで提供しています。

びんのリユースにより、使用済みガラスびんを廃棄することなく、廃棄物の削減とびん製造時のエネルギーを削減することで、CO_2の発生抑制を図っています。

リユースしているＰＢ商品

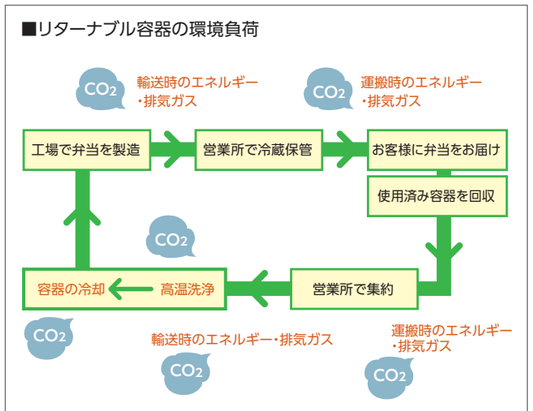
- 居酒屋の店舗で取り扱う日本酒びんのリユースを2009年から実施しています。
- リユースの対象は、埼玉県のメーカーで生産されたＰＢ商品で、使用済みのびんは物流センターで回収し、洗浄業者に送り、洗浄後メーカーに搬入しています。



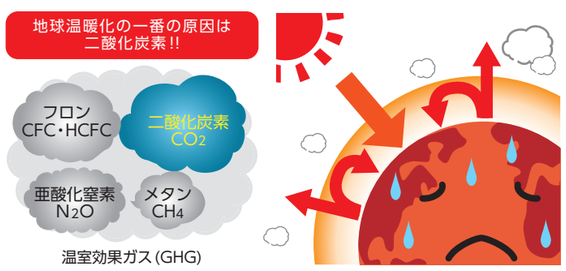
「ワタミの宅食」容器見直し

「ワタミの宅食」は、北は山形・宮城県から南は鹿児島県まで、514の営業所を通じて、約24万食のお弁当を毎日お客様にお届けしています。使用する弁当容器は従来はリターナブル（使用後回収して洗浄し、再利用する）で運用していましたが、輸送や洗浄などに係るエネルギーや、CO_2の発生抑制を目的として、2019年からワンウェイプラスチック容器に変更することにしました。
リターナブル容器は、使用後にお客様から回収し、配達帰りの便で工場に運び、衛生のため熱湯で洗浄し、その後冷蔵保管します。運輸時・洗浄時・冷蔵保管時にエネルギーを使い、更に労働力も必要でした。特に、そこから発生するCO_2を削減したいと考えました。
リターナブルからワンウェイ容器に変更すると、輸送・洗浄などが原因のCO_2の発生は抑制できますが、廃棄後に焼却処分されることによりCO_2が発生し、地球温暖化の原因になります。

■リターナブル容器の環境負荷



地球温暖化の一番の原因は二酸化炭素!!

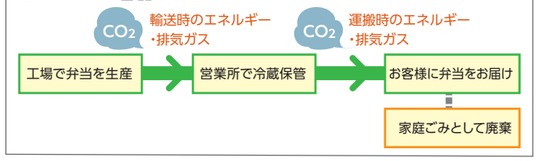


温室効果ガス（GHG）

洗って何度も使える容器
▶ごみを出さない
重くて回収や洗浄でエネルギーを使うためCO_2をたくさん排出する
▶石油が原料なので、限りある資源でできている

焼却処分時にCO_2の発生抑制を図るために、植物を原料にしたバイオマスプラスチックを10%含有したエコ容器を導入することにしました

■ワンウェイ容器にすると



一度の使い切り容器
▶捨てらごみになる
軽くて洗浄しないのでエネルギーをあまり使わない
▶回収して原料にリサイクル
▶バイオマスプラスチック製（植物由来）なので、持続可能な原料

◆バイオマスプラスチック製容器包装で、地球温暖化を防止する

使用済み容器包装は家庭ごみの50%といわれてる

容器包装リサイクル法で対処しきれていない

- その他プラスチック容器包装の再資源化率…46.6%
- 市町村によって、容器包装リサイクル法による対応が異なる…焼却処分する市町村も少なくない

×

バイオマスプラスチック製容器包装は焼却時にCO_2を発生抑制

- 一般廃棄物として焼却処分されてもCO_2発生抑制できる
- 回収リサイクルすることで再製品化できる

植物由来のプラスチック（バイオマスプラスチック）はカーボンニュートラル

毎日24万食の「ワタミの宅食」のお弁当に、バイオマスプラスチック10%含有の容器を使用することで、CO_2発生抑制を図りました。さらに多くのお客様に地球温暖化防止効果を知っていただき、容器回収にご協力いただく啓発活動が評価され、日本バイオマス製品推進協議会から功労賞をいただきました。

ワタミグループは自社からのCO_2発生を抑制するために、ワンウェイプラスチック容器を採用しましたが、地域社会にごみを増やしたり、海洋プラスチック汚染の原因になる可能性があることがわかりました

◆廃棄プラスチックによる海洋汚染で海の生き物の命が脅かされています

世界で年間800万トンのプラスチックが海に流れ込んでいます。2050年までに海中のプラスチックは世界中の魚の総重量を超えると言われ、漂流したプラスチックは、波の力と太陽光で細かく砕かれた「マイクロプラスチック」になり、50年（発泡スチロール）～450年（ペットボトル）も漂うと言われています。

海や海岸はプラごみでいっぱい

海の生き物命が危ない

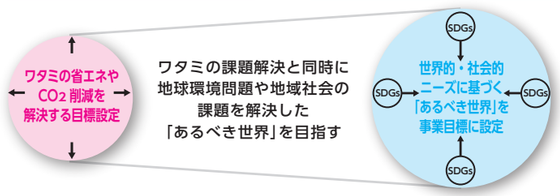
◆ワタミはSDGｓを達成する「ワタミリサイクルモデル」を構築します

SDGsの考え方である「アウトサイド・イン・アプローチ」を取り入れ、事業活動の目的として地球環境や社会課題を解決していきます。それは「宅食容器24万食を、一つ残らず回収しリサイクルして、再び宅食容器にするサーキュラーエコノミーを実現する」ことです。

インサイド・アウト・アプローチ
現状の内部課題解決や同他社の達成度や目標を基準に評価

▶

アウトサイド・イン・アプローチ
世界的な視点から、何が必要か外部から検討し、目標を設定し、現状とのギャップを埋めていく



◆海洋プラスチック汚染を防止するライフスタイル

海洋プラスチック汚染防止は海洋生物の命を守るため

海洋プラスチック汚染の主な原因は
- 漁業で使う漁網や浮きなどの不法廃棄
- 陸で廃棄されたプラスチック容器包装

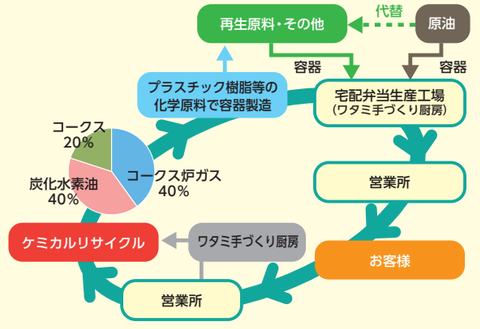
×

プラスチック製容器包装を使わないライフスタイル
- レジ袋を使わないでお買い物
- 使い終わった容器包装は分別リサイクル

石油由来のプラスチックを焼却するとCO_2が発生

「ワタミの宅食」は、エコ容器を一つ残らず回収してリサイクルする

■宅食容器回収リサイクルシステム（ワタミリサイクルモデル）



容器から容器へ、宅食容器の「ワタミリサイクルモデル」

SDGsタスクフォース「容器回収リサイクルプロジェクトチーム」の発案により、お届けした「ワタミの宅食」のお弁当プラスチック容器を回収し、リサイクル資源として再びお弁当容器の原料にする「容器回収リサイクルループ」を完成させました。このリサイクルシステムは、業界初の取り組みです。この取り組みにより、従来よりも輸送や洗浄からのCO_2排出を抑制し、さらに使用済み容器回収により海洋プラスチック汚染を予防します。

お弁当の製造からお届け

ワタミ手づくり厨房 → 営業所 → お客様

お客様から 回　収

お客様が食べ終わり水洗いしたお弁当容器を、お届け担当の「まごころスタッフ」が回収します。

各営業所

営業所で 集　約

回収したお弁当容器を重ねて袋にまとめ、配達便のトラックで工場に運びます。

ワタミ手づくり厨房 中京センター

※お弁当・お惣菜の生産工場

三和清掃株式会社

日本製鉄株式会社

福助工業株式会社

愛知県中京　センターの リサイクル　ループ

化学メーカーで
（デンカ株式会社・東洋スチレン株式会社）
樹脂にしたプラスチックを 容器の原料に

炭化水素油の一部をプラスチック原料に加工して、再び弁当容器を作ります。

製鉄所のコークス炉で ケミカルリサイクル

製鉄所で1,200℃の高温で熱分解しその中からプラスチックの原料になる炭化水素油が、40%抽出できます。

中間処理場で 圧縮梱包

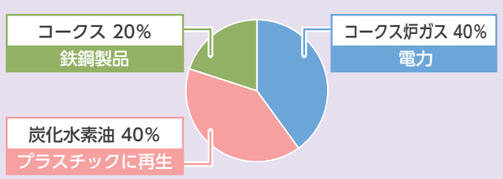
お弁当工場から搬入された容器をプレス機で圧縮し、1㎥の塊にしてリサイクラー（製鉄所）に搬出します。

お弁当工場で 収　集

各営業所から工場に戻ってきたお弁当容器を収集してコンテナにまとめ、産業廃棄物としてマニフェストを発行して中間処理事業場へ搬出します。

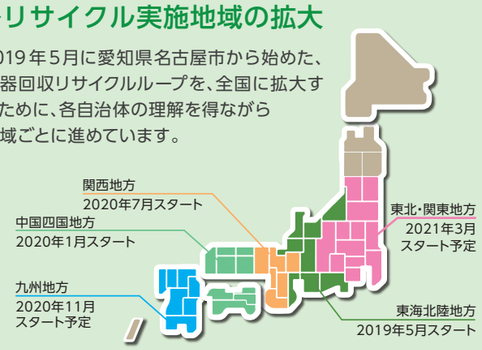
◆なぜケミカルリサイクルなのか

プラスチック容器のリサイクルには、そのまま熱で加工するマテリアルリサイクルや、燃料として使う熱回収などもありますが、弁当容器をリサイクルして再び弁当容器にするケミカルリサイクルが、ワタミの容器リサイクルには最適だと選択しました。



◆リサイクル実施地域の拡大

2019年5月に愛知県名古屋市から始めた、容器回収リサイクルループを、全国に拡大するために、各自治体の理解を得ながら地域ごとに進めています。



環境省プラスチック戦略

多くの容器包装の材料にプラスチックが使われています。プラスチックは軽くて丈夫で水にも強く便利な素材です。でも使用済プラスチック容器包装は、リサイクルの有効性が低く、海洋プラスチックなどによる環境汚染が問題になっています。日本は世界で2番目に1人当たりのプラスチック廃棄量が多く、国内で適正処理、3R推進が課題です。

◆プラスチック戦略マイルストーン

世界全体の資源・環境問題を解決し、持続可能な発展に貢献することが目的です。

自治体とメーカーや小売、消費者、リサイクラーの協同でマイルストーンの達成を目指すことで、必要な投資やイノベーション（技術・消費者のライフスタイル）を促進します。

リデュース

①2030年までにワンウェイプラスチックを累積25%排出抑制

リユース・リサイクル

②2025年までにリユース・リサイクル可能なデザインに
③2030年までに容器包装の6割をリユース・リサイクル
④2035年までに使用済プラスチックを100%リユース・リサイクル等により、有効利用

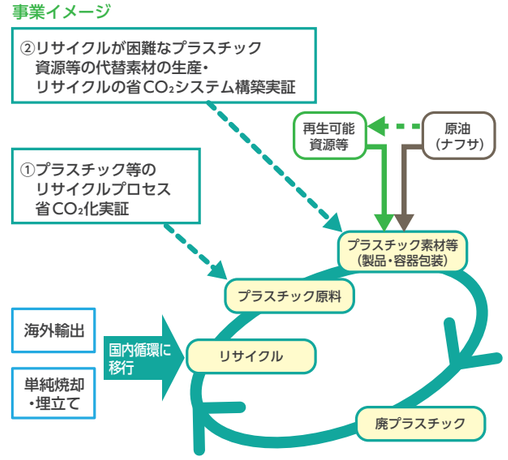
再生利用・バイオマスプラスチック

⑤2030年までに再生利用を倍増
⑥2030年までにバイオマスプラスチックを約200万トン導入

脱炭素社会を支えるプラスチック等資源循環システム構築実証事業

ワタミは2019年度「プラスチック等のリサイクルプロセス構築・省CO_2化に係る技術実証事業」に採択されました。

事業イメージ

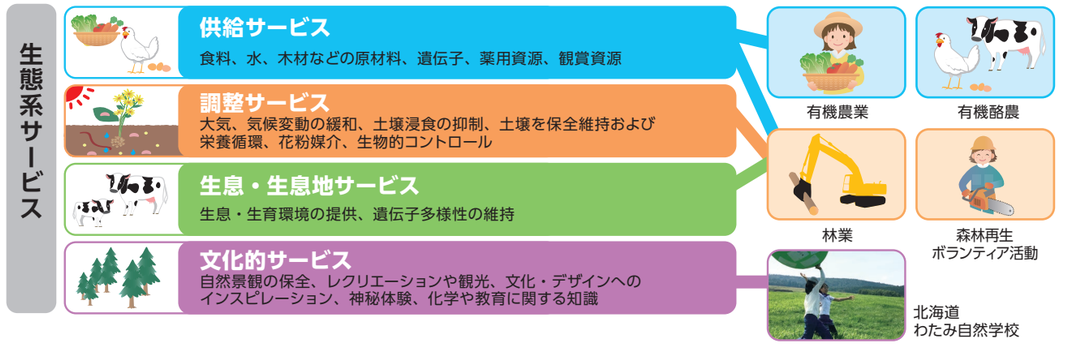


自然共生社会の構築

食料や水など私たちが生活していく上で必要なものの多くは、「自然」の恩恵である生態系サービスによって支えられています。現在、そして未来の子どもたちにわたって、生態系サービスの恵みをもたらすためには、生態系サービスを生み出す「自然」を守り、上手に利用しなくてはいけません。ワタミグループでは、有機農業と林業、森のボランティア活動を通じて、生態系サービスを守る活動を推進しています。

生物多様性を守る取り組み

生態系サービスは、供給サービス、調整サービス、生息・生息地サービス、文化的サービスの４つの分類に分けられます。ワタミでは、有機農業・酪農、林業・森林再生のボランティア活動を通じて、供給サービス、調整サービス、生息・生息地サービスに対し生物多様性を守る取り組みに貢献しています。



(有)ワタミファーム(農業・酪農事業)

～日本一の有機生産法人　合言葉は「土づくり、人づくり、地域づくり」～

「安心して食事を楽しんでいただきたい」その思いがワタミで有機農業を始めるきっかけでした。創業当時の人気メニューだったレモンサワーのレモンは輸入品で皮に防腐剤が使われていたため、よく洗ってから提供していました。農薬や化学肥料を使用しない有機野菜を安定的にお客様にお届けするために、2001年から自社で有機農業に取り組みました。ワタミファームは、「未来の食の安全と安心、環境を守るため、生命を循環させ、有機農業を発展させていくこと」を目指しています。

管理面積 630ha（有機 JAS 認証面積 261ha / JGAP 認証 8 農場）

CO_2吸収効果 2,781t-CO_2

			ワタミグループで消費	外部に販売
総出荷量 2,609t	農場	1,015t	338t(33%)	677t(67%)
	酪農	1,474t	255t(17%)	1,219t(83%)
	鶏卵	14t	3t(21%)	11t(79%)
	加工品	105t	100t(95%)	5t(5%)

作物別出荷量
- レタス…100.4t
- さつま芋…66.1t
- ロメインレタス…28.9t
- 人参…96.3t
- キャベツ…45.3t
- 大根…72.4t
- 玉ねぎ…36.1t

topics　コンテストで受賞した黒にんにくが購入できるオーガニックサイトオープン！

兵庫県丹波農場ではにんにくの栽培に力を入れ、黒にんにくをつくっています。この黒にんにくが一般社団法人日本有機農業普及委員会が主催する「オーガニックエコフェスタ栄養価コンテスト」で、優秀賞を受賞しました。黒にんにくは低温でひと月ほど熟成して作るため、ビタミンや抗酸化力の栄養価が優れています。
黒にんにくをはじめ、有機卵と生乳を使用したアイスクリーム等を購入できる公式サイトがオープンしました。ご自宅でもワタミオーガニックを楽しんでください。

丹波の有機黒にんにく

オーガニックエコフェスタ2020 優秀賞受賞

ワタミオーガニック公式サイト

日本初のオーガニックテーマパーク「ワタミオーガニックランド」

ワタミオーガニックランドは、有機・循環型社会をテーマにしたオーガニックテーマパークで、岩手県陸前高田市に2021年3月11日に開業予定です。ワタミが推進するワタミモデル（再生可能エネルギーを活用した循環型6次産業モデル）を具現化する施設と位置付けるとともに、東日本大震災で大きな影響を受けた陸前高田市の地方創生に貢献していきます。
約23ha（東京ドーム５個分）の広大な施設になる計画で、ワタミグループが有機農業で培ってきたノウハウを活用し、農場、牧場、工房、ショップ、レストラン、エネルギー（発電）施設、宿泊施設などを設けます。体験型テーマパークとして、畑作や畜産が体験できるとともに、農畜産物の生産にはじまり、加工品をつくり、販売までを手掛けることで、ワタミグループが推進するワタミモデルの拠点として、農産加工品を世界に拡販していきます。

■ワタミグループの農場と林業の拠点

ワタミでは全国各地に生物多様性を守る有機農業や酪農、林業の拠点があります。
※森林再生ボランティア活動は、公益財団法人Save EarthFoundation(SEF)との共同開催

SEFはP25をご覧ください

- ワタミファーム農場・牧場
- 林業
- 森林再生ボランティア活動
- グループ発電施設
- ワタミオーガニックランド

すべての農場で有機JAS認証取得
J JGAP認証取得
★生産物から加工されグループの外食店舗で提供されているメニュー

ワタミエナジー(株)　大分県臼杵事業所(ワタミの林業)

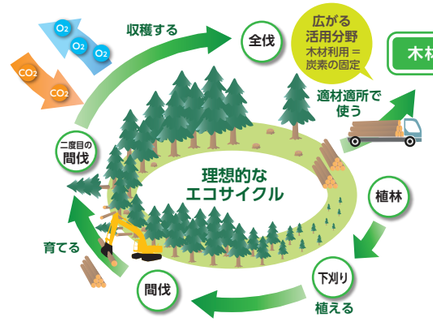
～地域資源を持続可能な形で活用し、環境・経済・社会の向上に貢献～

ワタミエナジーは、「美しい地球を美しいままに子どもたちに残していく」というグループ環境宣言のもと、限りある地球資源を有効利用し、持続可能な循環型社会づくりに貢献する事を目指しています。持続可能な循環型社会づくりの一つが、林業です。臼杵市は海に面しており海産物が豊富な市ですが、この豊富な海産物の要となっているのが森林です。山を監理することにより、森の養分が川へ浸透し、海へ流れ、植物プランクトンを育み、魚などの多様な生き物の糧になっています。豊富な海産物は、地域産業の発展に繋がり、持続可能な社会づくりに貢献します。また、樹木が成長する際のCO_2を吸収する力により気候変動への対策にも貢献します。地域の資源を持続可能に活用し、これからも環境・経済・社会の向上に貢献していくために、林業事業を拡大していきます。

監理面積　370ha　**CO_2吸収効果　3,123t-CO_2/年**　**一日あたりの木材伐採量：50～150本**

topics　ワタミの林業の事業活動　～臼杵モデルの稼働～

一本の木を伐採しても市場に出るのは幹の太さが規格に沿うものだけです。幹の上部や規格に沿わない木材は市場に出ることなく、未利用材として扱われていました。
その未利用の間伐材を活用し、2020年4月から大分県臼杵市でバイオマス発電を稼働実験しています。現在発電施設の設置が完了し、2021年から臼杵市内のご家庭や会社に持続可能な再生可能エネルギーを供給する予定です。
（※電気の供給は、うすきエネルギー(株)）

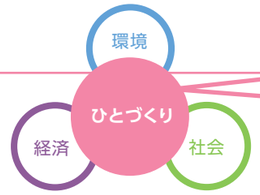


ESD ～SDGsを実践するための力や知識を育むための教育～

ワタミグループでは、ESDの考え方を取り入れた環境教育に取り組んでいます。従業員だけではなく、お客様やお取引業者様、次世代を生きる子どもたちとESD活動をとおし、環境宣言である「美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく」を目指していきます。

ワタミグループのESD

ワタミグループでは、環境・経済・社会の調和を重視したひとづくり、ものづくり、コミュニティづくりを進めています。ESDでは、お客様やお取引業者様、次世代を生きる子どもや従業員が一緒になって持続可能な社会をつくることを目指します。



ひとづくり
- 北海道わたみ自然学校
- 地元小学生への農場体験
- 大田区中学校の職業体験受け入れ

北海道わたみ自然学校

次世代の子どもたちへ伝えたい5つのメッセージ

1999年から北海道わたみ自然学校を開催し、2019年度で21回目の開催となりました。小学校4～6年生を対象に、北海道で3泊4日の体験学習を実施する教育プログラムとなっており、「命・自然・友達・生活習慣・夢」という5つのテーマに沿って、子どもたちが自然の中で体験をとおして学ぶきっかけを提供しています。

自然の恵みや命のつながりを体験

自社農場の美幌峠牧場で仔牛にミルクを与えました。また搾乳場の見学、しぼりたての生乳でのバターづくりの体験から、食べ物をとおして自然の恵みや命のつながりを伝えました。また、美幌町では生態系を壊すということで外来生物のウチダザリガニが問題となっており、子どもたちと捕獲体験を行いました。当初は食用として持ち込まれたのですが、その後食用として扱われず繁殖した経緯を伝えると、真剣な表情で捕獲をしていました。
引率する先生役はワタミグループから募集した社員です。先生役の社員は、子どもたちの成長をとおし、「自分の夢や生活習慣を見直すきっかけになった」という声もあり、社員のESDに役立っています。

牧場で仔牛にミルク仔を与えたり、しぼりたての生乳でバターづくり

生態系を壊す外来生物（ウチダザリガニ）を捕獲

みんなの前で「自分の夢」の作文発表

報告会ではSDGsの取り組みをご両親に報告

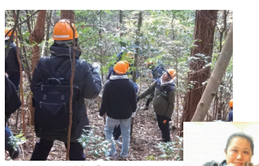
夢の絵を貼った風船をみんなで運ぶチーム対抗リレー

夕食のカレーの材料を収穫体験

チームワークが強くなった屈斜路湖カヌー競争

愛知県海上の森でのクリスマスリースづくり

2020年4月にあいち海上（かいしょ）の森センター（愛知県瀬戸市）と森林保全協定を締結しました。2019年12月にプレイベントとして、社員や地域住民の方など約40名が参加し、森の手入れと森の資源を使ったクリスマスリースづくりを行いました。森林再生、生物多様性保全の活動です。


木の成長を妨げるツタやツルを取り除きリース材料に

松ぼっくりをたくさん使ったリース

千葉県白浜農場で小学生の農場体験

白浜農場では、2012年より南房総市白浜小学校の2～3年生を対象に、農場体験を受け入れています。2年生が大根、3年生はオクラを種まきから収穫まで体験しています。ワタミファームは食べものと命の大切さを伝えています。

6月にはオクラの間引き作業を行いました

社会貢献活動

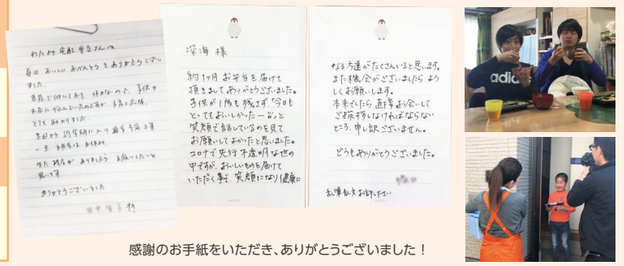
グループスローガンである「地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループになろう」を具現化していくために、地域や社会の発展に貢献する活動を本業をとおして推進しています。

新型コロナウイルス（COVID-19）の対応

●休校中の子どもたちに、お弁当を無料提供 ●店舗休業中の従業員に、働く場の提供

2020年2月28日	小中高校の休校要請を受け、3月9日～4月3日の期間、小・中・高校生を対象に商品相当無料で商品をお届け
3月9日	子育て中のご家庭で2食以上お弁当をご注文の場合、1食あたり390円で提供する”子育て家族割”を開始
3月16日	生産者を盛り上げるために、「ミライザカ」「鳥メロ」「和民」「坐・和民」にて外食応援企画第1弾「本マグロ」100円で提供
3月18日	外食応援企画第2弾「陸前高田市の牡蠣」を100円で提供
3月23日	外食応援企画第3弾「ノルウェーサーモン」100円で提供 休校中の子育てランチ企画として、小・中・高校生のランチメニューを200円で提供
5月1日	外出自粛の中、宅食のお弁当・お惣菜で旅気分を味わっていただけるよう「全国ご当地メニュー」を日替わりでお届け
5月7日	休業中の従業員130名が食品スーパー「ロピア」様に出向し、人事交流を実施
5月20日	休業中の外食店舗に勤務する従業員（パート・アルバイト含む）に派遣先を提供する目的として、人材派遣会社を設立

宅食事業では、新型コロナウイルスによる小・中学校、高校の休校要請を受け、3月からの約1カ月間、幼稚園～高校に通っているお子様を対象に無料で商品を提供する緊急支援策を行いました（お届け諸経費のみ1食あたり200円）。累計50万食の上限をもって受付を終了し、多くのお子様から感謝の手紙をいただくことができ、お届けしたまごころスタッフやお弁当を製造した従業員は、やりがいを感じることができました。
また、外食事業では、休業要請を受けた居酒屋等の店舗勤務の従業員の働く場を提供するために、食品スーパー「ロピア」様への出向契約を締結しました。業界の垣根を越えた人事面の交流を図ることで、休職扱いになっている従業員の働く場を確保するとともに、食料・日用品の需要拡大による客数増加で、雇用を増やしたいというロピア様のニーズにも応える対応でした。

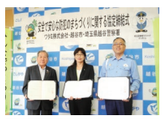

感謝のお手紙をいただき、ありがとうございました！

弁当宅配事業をつうじた地域の高齢者の見守り

毎日24万食のお弁当・お惣菜を手渡しでお届けしています。この事業の特性を生かし、204カ所の自治体と見守り・配食協定を締結し、高齢者の方が安心して住み続けられるまちづくりに貢献しています。

人命救助で感謝状（埼玉県越谷市）

越谷市、越谷警察署と「安全で安心な防犯のまちづくりに関する協定」を締結。お弁当をお届けの際に具合の悪いお客様を発見し救命通報しました。同警察署から人命救助に対する感謝状をいただきました。



詐欺被害防止の協力（静岡県下田市）

新型コロナウイルスの「特別定額給付金」手続きが始まり、特殊詐欺の増加が心配される中、下田警察署に協力し、お弁当・お惣菜のお届けをしながら、警察から託された注意喚起のチラシを配りました。

北海道厚真町に復興支援ボランティア

2019年の北海道胆振東部地震で大きな被害を受けた北海道厚真町で復興支援ボランティアを行いました。北海道わたみ自然学校の開催（2015年～18年）や、メガソーラーの建設などゆかりのある厚真町に少しでも支援をとの思いで、「ワタミメンバーズアライアンス」の組合員から集めた寄附金で、町から要望のあった電動ドライバーなどを寄贈しました。自然学校に参加した社員を中心に倒壊した家屋の物品整理作業などのボランティア活動も行いました。

寄附金でドライバーを寄贈

物品整理のボランティア活動

お食事会をとおしてホスピタリティを学ぶ

1999年から、地域のハンディキャップを持つ方たちを外食店舗へ招待し、「お食事会」を開催しています。外食をする楽しさをより多くの方に提供したいという思いから始まり、社員がお食事会をとおしてサービスの原点であるホスピタリティを学ぶ機会になっています。

はぎなか園様とのお食事会

横浜訓盲学院バザー 交流の場を食で提供

横浜市にある横浜訓盲学院のPTAが主催するバザーに20年近くボランティア参加しています。焼きそばや焼き鳥の販売をし、その売上げを全額同学院に寄附しました。訓盲院の方・地域の市民の方との楽しい交流の場となりました。

特製のやきそばを販売

九州豪雨被災地に10万食の弁当提供

2020年7月の九州全域での豪雨で被災した地域対し、ワタミの宅食のお弁当・お惣菜を10万食分を無料でご自宅までお届けする緊急支援策を実施しました。被害にあわれお困りの方の食事面を可能な限り支援し、社会インフラ事業として貢献していきます。

まごころおかず

ワタミグループが支援する社会貢献団体

ワタミグループは、「環境とともに・社会とともに・人とともに」をブランドテーマに掲げています。事業活動を超えた領域でもたくさんの“ありがとう”を集めるべく、社会貢献団体への支援を積極的に行っています。3つの社会貢献団体へは、設立当初より、外食店舗や宅食営業所に募金箱を設置、ワタミふれあいカードの利用金額1%分の寄附、イベントや森林保全活動に社員がボランティアスタッフとして参加するなど、様々な形で継続的に関わっています。

公益財団法人 School Aid Japan（スクールエイドジャパン）

2001年NPO法人として設立。「一人でも多くの子どもたちに、人間性の向上のための教育機会と教育環境を提供する」という活動方針のもと、カンボジア、バングラデシュなど開発途上国の子どもたちへの支援を行っています。寄附金・会費は「全額、現地の支援費に使う」ことを原則とし、その使途を明確にしており、「現地の現実が変わったことを確認できる支援」を行っています。

主な事業活動

- 学校建設支援事業
- 就学支援事業
- 食の支援事業
- 学校運営事業
- 孤児院事業
- 就労支援（農業）事業
- DVD 事業（新規）
- 収益事業（野菜・レモングラス）

topics 学校建設支援 308校※

SAJの学校建設支援事業は、教育支援の中核をなすもので「教育環境の向上」を目指し、すべての子どもたちが基礎教育を受けられるように支援を行います。開発途上国の、「狭く、暗く、かつ危険な校舎」で勉強している子どもたちに、快適な校舎を提供しています。

※2001年度～2019年度に建設した学校の合計

カンボジア孤児院「夢追う子どもたちの家」

バングラデシュでのモデル校運営

公益財団法人 Save Earth Foundation（セーブアースファウンデーション）

2015年に設立。「美しい地球を子どもたちに残すため、限りある自然資源を有効利用し、持続可能な循環型社会づくりに貢献すること」を目的に掲げ、「資源循環事業」と「森林再生事業」に取り組んでいます。

資源循環事業

食品の製造から流通・消費にいたる過程で発生する食品廃棄物を、飼料や肥料などに再資源化して食品生産に活用する「食品リサイクルループ」の構築に取り組んでいます。また、排出事業者が、廃棄物を適正に管理するための手法とシステムを提供しています。

topics 食品リサイクルループが大臣認定を取得

SEFが事務局となって推進している、外食事業者5社による共同での食品リサイクルループが、2020年7月に農林水産大臣、環境大臣ならびに厚生労働大臣による食品リサイクル法に基づく「再生利用事業計画」の認定を取得しました。複数の外食事業者が連携した食品リサイクル（飼料化）による再生利用事業計画の認定は、初の取り組みとなります。

P16 もご覧ください

千葉県山武市で行われた植樹際

森林再生事業

森林の再生保全活動、間伐材などの森林資源の利活用と、森林環境教育に取り組んでいます。

間伐 ※2020年4月現在
2,130本

植樹 ※2020年4月現在
4,299本

公益財団法人 みんなの夢をかなえる会

2010年にNPO法人として設立。誰もが「夢」を持ち、「夢」を追いかけ、それによって一人ひとりが自らの資質を磨き高め、生き生きと暮らすことで、「夢溢れ、『ありがとう』が飛び交う社会の実現」に寄与することを目的としています。

ソーシャルビジネス学習プログラム

「高校生一人ひとりに社会を知ってもらい、その中で、自らの人生の役割や夢を見つけてもらうこと」を目的として、高等学校の総合的な探究の時間や放課後に開催。また、本プログラムをe-Learningコンテンツとしても配信しています。

topics 高校生みんなの夢AWARD

左記プログラムで学んだ高校生の発表の場として、社会課題を解決するビジネスアイデアのコンテストを開催。全国大会を勝ち抜いたグランプリの高校生には、夢に関連する国内外研修旅行を贈呈します。

「みんなの夢AWARD」

「みんなの夢 AWARD」

社会を良くする夢を公募し、選考を通過したファイナリストの感動的なプレゼンテーションで、聴衆の夢を発掘・育成します。グランプリには一般社団法人ソーシャルビジネス・ドリームパートナーズより最大2,000万円の出資交渉権を贈呈します。

第三者意見

2つの「中京リサイクルループ」に期待

ワタミは10年以上前からサステナビリティに積極的な企業であることは存じ上げていました。オーガニック農業の取り組みや再生可能エネルギー発電事業のほか、外食企業として日本初のRE100加盟、2021年に開業予定のワタミオーガニックランド（岩手県陸前高田市）などは特筆すべき取り組みです。

ワタミは「SDGsタスクフォースチーム」を作り、本業の環境課題・社会課題を同時に解決するために「アウトサイドイン・アプローチ」に取り組んでいる様子がうかがえます。「アウトサイドイン・アプローチ」はSDGsのビジネス指南書「SDGコンパス」にも記載されている公式用語で、今後、日本でも同様の取り組みが広がると思われます。

特に、2020年に1月に始まった「食品リサイクルループ」は「ワタミの宅食」の弁当製造工程で排出される食品廃棄物を養鶏の飼料として再生使用し、マヨネーズに加工するというユニークなプロジェクトとして注目されます。

この取り組みは食品リサイクル法に基づく「再生利用事業計画」の認定を農林水産大臣・環境大臣・厚生労働大臣から取得しました。この認定に続き、複数の外食事業者が連携した食品リサイクルループの認定も受けたとのことで、今後の展開が期待されます。

同じ中京地区では、「ワタミの宅食」で顧客に届けた弁当のプラ製容器を回収し、ケミカルリサイクルをして再び弁当容器にするという、独自のリサイクル活動も始まりました。この2つの、いわば「中京リサイクルループ」は、ワタミのSDGsの取り組みを象徴しています。

環境面においては、「スコープ1.2.3」によるサプライチェーン全体のCO_2排出量測定をしています。2019年度のサプライチェーン排出量は367,042t-CO_2eと、前年比で約6%増加しました。スコープ1とスコープ2が増えたことが気になりますが、スコープ3では有機農畜産物の詳細算定も寄与したようです。

ワタミグループの環境影響とマテリアルフローを見ると、21項目のうち16項目で「○」が付いたものの、「森林事業の取り組み」「食品リサイクルの取り組み」などで「×」が付きました。後者は「中京ループ」で大きく改善することが期待されますが、森林事業については、FSC認証用紙の購入拡大や、国産割り箸を積極的に使うことで、前進できるはずです（プラスチック製箸の使用における環境負荷については賛否が分かれています）。

サステナビリティの推進体制としては、社内に3つの会議を新設されたことが興味深かったです。①社員の幸せ実現会議②SDGs会議③ブランド向上会議です。その3つの会議の名称が、ワタミの非財務領域における最重要課題を表わしていると受け止めました。

「社員の幸せの実現」は言うまでもなく、SDGsもブランド向上も、企業にとって究極の目的は、いかに社会からの信頼を高め、P・ドラッカーが言う「顧客創造」を果たすか、です。その意味でSDGsとブランド価値向上は表裏一体です。

日本の経済・社会は、新型コロナ禍で大きな痛手を負いました。世界も同様です。欧州は、コロナ復興の中軸にサステナビリティ戦略を据える「グリーンリカバリー」を官民共同で進めています。ワタミオーガニックランドも、グリーンリカバリーの一種かもしれません。貴社がビジネスを通じて地域復興の手助けすることを、地域の人たちも望んでいると思います。

株式会社オルタナ代表取締役
武蔵野大学大学院
環境研究科客員教授
森 摂氏