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

ワタミ株式会社

会社概要（2023年3月期）

社　　名：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：77,922百万円（連結）
資　本　金：4,910百万円
社　員　数：1,633人（グループ計）

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、人材サービス業

主なグループ会社：
有限会社ワタミファーム、ワタミエナジー株式会社、
ワタミオーガニックランド株式会社、
和民國際有限公司、WATAMI USA GUAM、
有限会社当麻グリーンライフ、ワタミエージェント株式会社

TEL：03-5737-2814 ／ FAX：03-5737-2719
ワタミふれあいホームページ：https://www.watami.co.jp

ワタミサスティナブルレポート2023

編集方針

本レポートは、ワタミグループの環境・社会貢献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、SDGsを達成した持続可能な社会構築を目指しています。

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：
2022年4月1日～2023年3月31日
※一部、最新の情報を記載しています

発　　行：
2023年9月

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。

DNP202309-5

Watami Sustainable Report 2023

ありがとう（サンキュー）を集め続けて、39年。
これからも持続可能な社会構築を目指します。

地球上で一番たくさんの
“ありがとう”を集める
グループになろう

ワタミグループの事業活動

再生可能エネルギーを利用した循環型６次産業「ワタミモデル」で、SDGsの実現を目指して推進していきます

外食事業（国内）

347 店舗 ※グアム含む

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。

外食事業（海外）

51 店舗 **5** 地域

日本の食スタイルを楽しく、気軽に味わっていただくことを目指し、本物の味と心の込もったサービスを提供しています。海外でも外食を通じて、ワタミの思いを形にしていきます。

宅食事業

調理済商品の平日1日あたりのお届け数 **24** 万食

営業所 **525** 拠点　高齢者の見守り協定締結数 **312** カ所

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。

農 業

直営農場・牧場

531 ha **7** カ所　有機認証圃場 **306ha**

持続可能な循環型有機農業を推進するとともに、その農産物を加工販売する6次産業を展開しています。農業の活性化を通じて地域を守り、有機農業を通じて脱炭素社会の実現に貢献し、また人々の健康に貢献する食品を提供しています。

環境事業（電力事業）

風車1号機、ルーフソーラーパネル2022年度の発電総量

3,948,226 kWh

事業活動で発生する環境負荷を可能な限り低減する取り組みをしています。再生可能エネルギーによる発電、電力の販売などで、地域の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」を目指しています。

人材サービス事業

ワタミグループ内外への人材紹介の人数 2022年度 **6,415** 人

ワタミグループの従業員の多様な働き方を推進するために、「ワタミエージェント株式会社」を設立しました。ワタミモデルの推進・個々の夢・目標達成のため、他企業での学びある就業機会を提供しています。

Dream Street Groupは、海外教育事業として、アジア各国の日本語学校、送り出し機関を展開し、特定技能人材・技能実習生の採用・教育・出国・日本滞在・帰国後まで一貫したサービスを提供することで、個と地域が成長するみらいづくりに貢献してまいります。

ワタミモデル

ワタミモデル
再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業モデル

ワタミファームで採れた有機野菜（1次産業）は、ワタミ手づくり厨房で加工（2次産業）され、ワタミグループの外食事業や宅食事業（3次産業）をつうじて、全国のお客様に提供されています。持続可能な循環型社会の構築を目指すワタミグループでは、環境負荷を軽減するための取り組みや、再生可能エネルギー事業として発電設備の開発・建設・運転管理にも取り組んでいます。この一貫統合された“独自の6次産業モデル”が、ワタミグループの事業を成長させ、さらにあたらしい事業領域の可能性を広げています。

陸前高田 watami オーガニックランド

「陸前高田ワタミオーガニックランド」はワタミモデルを具現化する循環型農業テーマパークであると同時に、東日本大震災で大きな被害を受けた陸前高田市の地方創生に貢献することが目的の施設です。

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

※数値は2023年3月時点。

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

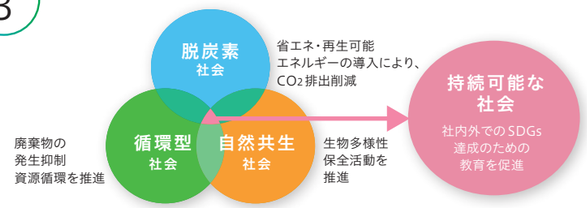
ワタミ サスティナブル方針

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。

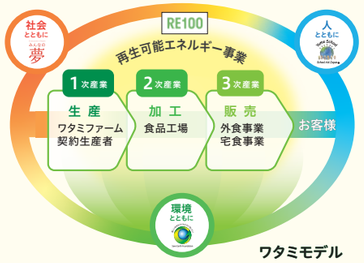
CONTENTS

01 会社概要
02 サスティナブル方針
03 トップインタビュー
05 エコ・ファーストの約束
07 SDGsタスクフォース
14 ステークホルダーダイアログ
15 マテリアルバランス
17 サスティナブルマネジメントシステム
21 脱炭素社会の構築
23 循環型社会の構築/容器包装リサイクル
25 循環型社会の構築/食品リサイクル
27 自然共生社会の構築
29 ワタミオーガニックランド
31 ESD
33 従業員の幸せ日本一を目指して
37 社会貢献活動
39 ワタミグループが支援する社会貢献団体
42 第三者意見

関連 Keyword
- 脱炭素社会
- 循環型社会
- 自然共生社会
- 持続可能な社会

社員一人ひとりの自分理念と行動力でSDGs日本一、ワタミモデル実現へ

2023年5月に新型コロナウイルスの感染症法上の位置付けが、季節性インフルエンザと同じ「5類」に移行し、旅行や外食業界に活気が戻りつつあります。一方で、円安やエネルギー価格の高騰、輸入穀物や肥料原料等の価格上昇が続いています。そうした中で、ワタミが目指す「持続可能な社会」「ワタミモデル」をいかに実現していくか。代表取締役会長 兼 社長 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。



ワタミモデル

前進するワタミモデル、漁業にも進出

百瀬　さまざまな社会課題が山積する中にあっても、再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業「ワタミモデル」実現に向けて、ワタミグループは確実な歩みを続けています。社会環境の変化に対して、何か対策していることはありますか。

渡邉　自分たちがやるべきことをやる。それだけです。私たちが取り組んでいる一次産業は、農業なら化学肥料や農薬を使用しない土壌づくりから始める有機農業ですし、酪農も主に有機栽培の牧草で牛を育てているので、肥料や飼料の価格変動で右往左往することはありません。ただし、手間はかかりますし、効率がよいとは言えません。肥料や農薬を使えば虫に喰われることもなく大量に収穫できますし、牛たちには冬の間も夏に刈り取って乾燥させておいた牧草を食べさせていますが、穀物飼料を与えるほうがよほど楽です。でも、それはしません。

百瀬　本当に大変だと思いますが、どの農場でも全スタッフが信念を持ってやっていますよね。

渡邉　楽をする方法はいくらでもありますが、農場に蝶々が飛んでいたり、放牧している牛たちがすごく穏やかないい顔をしていたりするのを見ると嬉しいじゃないですか。何より、安全でおいしいものが収穫できます。それを多くの人に届けたい。約300ヘクタールの広大な敷地でのびのびとストレスなく育つ牛のミルクはおいしいですよ。「美幌グラスフェッドアイス」の通販もスタートしたので、たくさんの人に食べていただきたいですね。

百瀬　日本ではグラスフェッドミルクを使った製品は少ないので、楽しみですね。環境や生物多様性に配慮した持続可能な生産方法で、生態系を守りながらおいしいものが食べられるって、素晴らしいことだと思います。

渡邉　そうでしょう。農業、酪農に加えて、漁業にも取り組んでいきたいと思っています。

目先の利益を求めるのではなく将来を見据えて、持続可能な漁業というものにしっかり向き合っていきたいと考えています。そのため、共通の思いを持って取り組める提携先を探し、いくつかの漁協と話を進めています。

百瀬　持続可能な漁業、すごく良いですね。

渡邉　もう一つ、林業についても公益財団法人Save Earth Foundation（SEF）の活動を通して行っている森林の再生、保全、活用。こちらもしっかり進めていきます。

百瀬　二次産業で新たな動きはありますか。

渡邉　最近の動きとしては、7月に冷凍総菜の工場が完成しました。本格的な自社生産体制ができてきたので、新商品の開発にも力を入れていきます。

百瀬　ワタミの事業の根幹でもある販売、三次産業はいかがですか。

渡邉　外食はコロナ前の売り上げの90%位まで戻ってはいますが、二次会利用がない、多人数の宴会が少ない、深夜帯が弱い。さらにお客様の消費行動を見ていると、仕事終わりに数人で「1杯飲みに行こうか」といってふらっと立ち寄るというケースは激減しています。この現実としっかり向き合う必要があり、そのうえで、出店を再開していきます。現在計画しているのが、インバウンドを取れる場所を中心に国内で5店舗。海外での出店も強化し、15店舗を予定しています。

循環型社会への取り組みをさらに強化

百瀬　ワタミの循環型社会への取り組みは非常に先駆的なもので、中でも食品リサイクルとプラスチックリサイクルについては、社会課題として重要視される以前から取り組みを始めています。

渡邉　食品ロスに関して言えば1998年にアメリカのカジュアルレストラン&バー「TGIフライデーズ」と提携したことで、食べきれないものはドギーバッグで持ち帰るという、日本にはあまり馴染みのなかった習慣を取り入れて、ワタミの文化として根付いています。

百瀬　「TGIフライデーズ」のドギーバッグ、おしゃれですよね。赤いパラフィンペーパーがあしらわれていて、ちょっとしたお土産みたいに見えます。

渡邉　そういう格好良さも大事なのでしょうね。

百瀬　外食店舗での調理くずや食べ残しなどの食品残さを回収し、家畜飼料や堆肥に再生する食品リサイクルループは名古屋市で始まり、今期は新潟市の食品リサイクルループが国に認定され、ワタミで3件目になります。2023年からワタミ本社のある大田区との取り組みもスタートし、近隣のスーパーやホテル、外食店舗、区役所とも協働します。

渡邉　賛同いただく企業や店舗が増えるのはありがたいことですが、現場の意識はまだ足りません。最近、各店舗で廃棄量を計量するようになり、リアルな量を知ることで少しずつ変化が見えており、いずれは「昨日の廃棄量は20kg、今日は15kgを目指す。無駄なく、美味しく食べていただく」といった話を当たり前にするようになって欲しいですね。

百瀬　宅食のプラスチック弁当箱の回収リサイクルにも力を入れていますが、それは日本はもちろん世界でも画期的な事業です。最近の進捗状況いかがですか。

渡邉　愛知県で自社回収を始めた2019年度は85tだったリサイクル量が2022年度は828t（昨年の環境レポートの記述より）と、10倍に迫る勢いです。ただ、それでも回収率は60%ほどなので、さらに強化していきます。廃棄焼却によるCO_2を削減し、海洋プラスチック汚染を防止する取り組みです。ただし、回収には手間もコストも掛かっていますが、事業による地球環境汚染を防ぐことは、1999年に出したワタミ環境宣言「美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく」を正に実行していることです。

「TGIフライデーズ」のドギーバッグ

「人権方針」とその実践は、人を大切にするワタミらしい取り組みです

百瀬　2023年1月に「ワタミ人権方針」を発表しました。また人権デュー・ディリジェンスの取り組み強化は、ワタミモデルの実現にも欠かせないことですね。

渡邉　もちろんそうなのですが、私はこれまで「人間は成長する権利と、幸せになる権利がある」ということを繰り返し述べてきました。その権利が失われているのであれば擁護する必要があり、実際に公益財団法人 School Aid Japanを通してカンボジアやバングラデシュで学校建設や就学支援を行い、多くの子どもたちの学ぶ権利を擁護し続けています。労働環境の改善やハラスメント防止も大切ですが、そうした基本的な人権方針の、その先にあるものを目指していきたいですね。

百瀬　ワタミらしさ、ワタミにしかできない人権尊重の取り組みが必要だということですね。

渡邉　そうです。例えば、有機農業の取り組みも、プラスチックの容器回収も、食品リサイクルも、「これをやりたい、やらなければ」という、取り組みの根幹になる出来事があり、それぞれに真正面から向き合ってきました。人権方針も社会的に必要とされているから取り組むわけではなく「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」というグループミッションを掲げ、人が成長できる環境、もしくはそのきっかけをひとつでも多く提供できる企業でありたいと思うから、取り組むのです。

社員一人ひとりの自分理念、生き方を問う

百瀬　SDGsの達成期限、2030年まであと7年です。SDGs日本一を目指し、社内各部署の取り組みにも力が入り、部署間の連携も進んでいます。

渡邉　タスクフォースを編成したことで、同じ目標に向かって部署を越えた関わり方ができるようになってきましたが、まだ十分とは言えません。ワタミモデルにしてもSDGs日本一にしても、「会社が推進しているから」という意識ではだめです。大切なのは「自分はどうしたいか」。「自分はこういう生き方をしたい」という自分理念があり、そこにワタミの事業が重なった時に自らの生きる力として最大の力を発揮することができる。ここから先は、「自分はどう生きるか、何がしたいか」という、社員一人ひとりの自分理念、生き方が問われると思います。

百瀬　自分理念について、あらためて考えてみる必要がありますね。

渡邉　自分理念は複数あってもいいんです。その中にひとつ共感・共鳴できるものがあれば、同志として同じ目標に向かって行動できます。その行動の原動力になるのが、自分理念です。すでに、ワタミモデルのパーツはほぼできあがっています。SDGs日本一の達成、ワタミモデル実現に向けてこのパーツをしっかりとつなげていく必要があり、何より重要なのが、社員一人ひとりの意識と価値観、そして行動力です。

百瀬　パーツをつなげていくには、自分がやりたいこと、やるべきことだけを意識していてはだめなんですね。

渡邉　その通りです。一次産業に携わるスタッフが三次産業を意識する、三次産業に携わるスタッフが環境を意識する。さらに、環境保護活動や途上国の教育支援、夢の実現を支援する3つの公益財団法人。それぞれが互いを意識し合い、つながり、循環する。その過程で、そこに関わる社員やすべての人が人間的に成長していく。それが、真のワタミモデルが目指す世界であり、その完成に向けて私たちは決して歩みを止めることはありません。

百瀬　私達はこれからもお客様、ステークホルダーと一緒に業界トップランナーとしてSDGs日本一を目指します。

ワタミファームの社員と

エコ・ファーストの約束

ワタミは2010年に、外食事業として唯一、環境大臣とエコ・ファーストの約束を交わしました。また、エコ・ファースト企業とは、地球温暖化対策、廃棄物リサイクル対策、生物多様生保全活動など、環境分野において「先進性、独自性、波及効果」のある事業を行っている各業界における環境トップランナー企業です。2019年の約束更新時にはSDGs目標を加筆し、未来に向かってサスティナブルな企業を目指しています。

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り組む～

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。

ワタミは、2019年にエコ・ファーストの約束を中心に置き「ワタミサスティナブル方針」を策定し、1999年策定の「環境宣言」、2018年策定の「SDGs宣言」を融合し、環境だけではなく社会・経済にも貢献するものとしました。

2022年度の進捗状況

2022年度は、コロナ禍による規制が徐々に緩和され、それに伴い、外食店舗も通常通りの営業活動を行うことができてきました。ウクライナ紛争の影響は依然受けながらも事業活動の中でエコ・ファーストの約束を果たせるよう取り組みを実施しました。その中で、未利用食品やプラスチック容器の資源循環を継続して行い、JAS有機認証圃場の拡大を図ることができました。これは、社員一人ひとりが意識し、環境活動に取り組んだことであると言えます。

カテゴリー	約束	2022年度進捗状況	自己評価	参照
1 低炭素社会の実現	2040年までにＲＥ100達成のために再生可能エネルギーの導入を推進する	省電力機器の導入など電気使用量の削減によって再生可能エネルギーの比率が増加（6.5%、21年度比0.3%向上）	○	P8
	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	新規開店の店舗や営業所に、LED・高効率省エネ機器を導入し、CO_2発生抑制を図った	○	P15
	有機農業を拡大し、CO_2吸収効果拡大を推進する（4,200t-CO_2相当400ha）	農業事業によるCO_2削減3,249t-CO_2	○	P28
	森林事業を拡大し、CO_2吸収効果拡大を推進する（8,400ｔ-CO_2相当1,000ha）	森林事業から撤退のため計画の見直し SEFを通じた森林関与面積は86ha（726t-CO_2）	×	P39
	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（スコープ1，2，3）具体的な対策を講じる	スコープ算定の結果を踏まえ、サプライチェーンと連携した対策を検討した	○	P21
2 循環型社会の実現	食品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	京都市内において、外食店舗での食品リサイクルループを構築した	◎	P26
	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40.9%と向上した 食品製造事業の再生利用等実施率100%	△	P25
	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	外食店舗での単品発注を取り入れ、食べ残しゼロ（食品ロス削減）に取り組んだ	△	P26
	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	宅食容器に代わり、ダイレクト事業部の弁当容器にバイオマスを使用（使用量減少）	×	P24
	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	コロナ禍の影響で使用済み容器回収が難しく、弁当容器回収リサイクル率は54%と低迷した	×	P24
	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	パートナー企業と連携し継続して取り組んだ	◎	P23
3 自然共生社会の実現	農業事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認証圃場は306haに拡大した	○	P28
	農業事業で生産された有機農畜産物をお客様へ提供する（有機特別栽培比率を60%にする）	コロナ禍の影響で、通常通りの営業ができず活用比率30.57%と低迷した	×	P28
	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1,000ｈａへ拡大する）	森林事業撤退のため、SEFを通じた森林関与面積は86ha。陸前高田でのJ-クレジットの創出を目指す	×	P39
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	全社員がSDGs行動宣言（マイバッグ、マイボトル、マイカトラリーを持ち歩く）を行い、SDGsバッジで表明した	◎	P33
	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	コロナ禍のため、森林ボランティア参加90名 その他ボランティア参加131名と低迷した	×	P39
	小学生を対象として実施している、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24回わたみ自然学校を陸前高田のオーガニックランドで開催し、34名の子どもたちが参加した	◎	P31

◎…目標達成、 ○…前年度より進展があった、 △…予定より遅れている、 ×…進展していない

「エコ・ファースト」×MOEゼミ企画

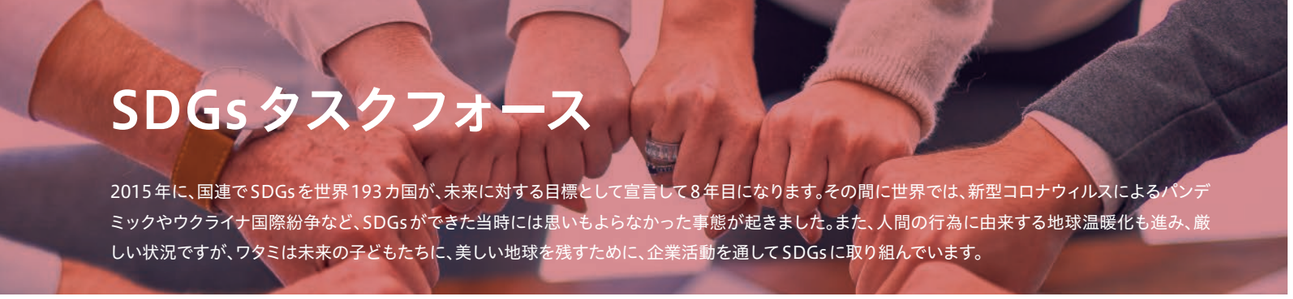
エコ・ファースト企業の先進的な取り組みを環境省職員向けに紹介するMOE（Ministry Of the Environment）ゼミにワタミの百瀬SDGs推進本部長が第１回の講師を務めました。「持続可能な企業を目指して ～食品廃棄ゼロエリアの構築とプラスチック容器包装リサイクル～」と題して、環境省の職員130名以上が参加する中、ワタミが環境に対して取り組んでいる食品廃棄ゼロや容器包装リサイクルの取り組みを紹介しました。

エコとわざコンクールに参加

ワタミはエコ・ファースト推進協議会の一員として、2022年度の「エコとわざコンクール」に参加し企業賞を贈呈しました。エコとわざコンクールは2005年から毎年開催され、毎年多くの小・中学校の児童・生徒が作品を応募しています。未来を生きる子どもたちが、持続可能な社会について考えるきっかけになることを目的として開催しています。

ワタミが表彰した作品

「私の畑　不揃い野菜も　美味しいよ」
高橋 真緒里さん（練馬区立豊玉小学校）



SDGs タスクフォース

2015年に、国連でSDGsを世界193カ国が、未来に対する目標として宣言して8年目になります。その間に世界では、新型コロナウィルスによるパンデミックやウクライナ国際紛争など、SDGsができた当時には思いもよらなかった事態が起きました。また、人間の行為に由来する地球温暖化も進み、厳しい状況ですが、ワタミは未来の子どもたちに、美しい地球を残すために、企業活動を通してSDGsに取り組んでいます。

SDGs

2015年、193の国連加盟国全てが「誰一人とり残さない－No one will be left behind」を掲げ、持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals：SDGs）のための2030アジェンダを採択しました。

■SDGs日本の達成順位　出典：Sustainable Development Report 2023

2022年は目標5・12・13・14・17の6目標で「深刻な課題がある」と19位でした。2023年はさらに21位に後退し、「15ジェンダー平等」は男女賃金格差や国会議員の女性比率の低さ、「13気候変動対策」は化石燃料の燃焼やセメント製造にともなうCO_2排出量が多く、最低評価でした。14・15もほぼ全ての項目に課題があり、12は電子機器の廃棄やプラスチックゴミの輸出量の多さが引き続き問題視されています。

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

2019年10月にSDGs推進本部を設立し、各事業本部から選出したメンバーによる社内組織横断タスクフォースチームを組織し、2020年年にSDGsマテリアリティ（重要課題）を特定し、KPI（中間目標）・KGI（2030年目標）を立て、目標達成のために取り組んでいます。その進捗状況は毎月開催するSDGs会議で経営者層に報告し、推進のための提言を受け、事業活動の中で実践しています。2022年には「ワタミ人権宣言」と、新たにタスクフォースを設けました。

ワタミグループのマテリアリティ（重要課題）	KPI（中間目標）	2030年KGI（最終目標）
宅食事業：「いつまでも住み続けられる地域」に貢献 ●事業活動から発生する廃棄物を再資源化し、地域資源循環社会を構築する。 ●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る。	タスクフォースチーム **環境負荷ゼロ容器包装プロジェクト** ●弁当容器回収リサイクルシステムを構築し、地域の廃棄物と焼却によるCO_2の削減、海洋プラスチック汚染防止に努める。 ●ワタミ全事業で使用する容器包装の脱プラスチックを図る。2024年度までに弁当容器回収率60%を達成する。	●外食：テイクアウト容器包装プラスチックを全て代替素材品に切り替える ●宅食：調理済製品容器（弁当容器）の回収率80%
農業事業・外食事業：オーガニック農業生産の食材提供で、地球環境と生産者・消費者の健康を守る。 ●ワタミファームは有機栽培土壌面積拡大で、持続可能な農業生産を推進する。 ●外食店舗では、あらゆる出会いとふれあいの場と安らぎの空間の提供、そして安全安心な食材メニューで消費者の健康増進を図る。	タスクフォースチーム **オーガニックプロジェクト** ●有機農業で生産した農畜産品で製品開発を行い、地球環境と生産者の健康保全と消費者の健康増進に貢献する。 ●地球環境保全する有機農業による生産を、消費者に啓発し市場を拡大するために、農業体験ツアーを企画・実施する。	●循環型のビジネスモデルの確立 ●商品購入者述べ100万人 ●農業を通じた雇用と育成
RE100を2040年までに実現し、脱炭素社会構築に貢献する ●すべての店舗、工場、事業所で再エネ電力100%を実現する。	タスクフォースチーム **RE100プロジェクト** ●2024年までに、外食店舗RE100店舗を継続的に増やし、営業活動を通して、消費者や地域社会に啓発を目的としたコミュニケーション活動を行う。 ●2025年までに食品生産工場に太陽光発電設備を設け、再生エネルギーへの転換を図る。	●全ての事業所で再生エネルギー50%導入 ●2040年までにRE100を達成
全ての従業員及びサプライチェーンで働く人たちの人権を尊重し、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を生かされた、働き甲斐のある職場にする。 ●女性や障がい者、すべての人に働きやすい職場環境を整備し、子育て支援や介護など働き続けられる制度を整備する。 ●従業員の能力開発や技術取得の機会を設ける。 ●他企業と協働し、サプライチェーン全体で働く人たちの人権尊重を図る。	タスクフォースチーム **ワタミ人権方針プロジェクト** ●2022年にワタミ人権宣言を策定し、従業員やサプライチェーンで働く人たちへ啓発活動を行い、人権尊重への意識の向上を図る。 ●2024年までに人権デュー・ディリジェンスの仕組みを構築し、サプライチェーンも含めた人権に関する負の影響を特定・評価・予防・緩和・是正に努める。	●自社だけではなく、ワタミを支えるサプライヤー・国内外ビジネスパートナーに対しても人権デュー・ディリジェンスの仕組みを構築する ●サプライチェーン・消費者・地域住民などステークホルダーとの対話を継続的に行い、ダイバーシティ・インクルージョンな組織づくりを行う
ワタミモデル（1次産業農業x2次産業加工x3次産業販売＝6次産業）**の食品ロスゼロ・リサイクル100%** ●ワタミファーム生産の農畜産物は100%利活用する。 ●食品工場の詰め残しを無くす。 ●外食店舗の食べ残しを、お客様とのコミュニケーションにより、ゼロにする。 ●各地で食品リサイクルループを構築し、商品廃棄ゼロを実現する。	タスクフォースチーム **食品ロスゼロ 食品リサイクル100%プロジェクト** ●2023年までに食品工場の食品ロスを半減する。 ●2024年までに外食店舗の未利用食材ロスを半減させる ●2025年までに弁当工場を含む地域（福岡・山口・栃木）に食品リサイクルループを構築する。	●SDGs12.3：食品ロスを半減する ●SDGs12.5：食品廃棄を削減し、100%リサイクルループで持続可能な 農業に貢献する ●SDGs12.8: お客様に「食べ残しをしないライフスタイル」を啓発する

本業の中で取り組むSDGs　タスクフォースチーム

進捗状況は毎月開催するSDGs会議で経営者層に報告し、推進のための提言を受け、事業活動の中で実践しています。

SDGs会議には経営者層も出席

RE100 タスクフォース

ワタミは「美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく」という環境宣言を具現化するために、秋田県にかほ市にワタミの風車「風民（ふーみん）」を建設、2018年にはRE100宣言をしました。RE100を宣言した企業は年々増加し、脱炭素社会の実現に向けた動きは世界のみならず日本でも広がりつつあります。ワタミサスティナブル方針に則り、RE100を促進し脱炭素社会の実現を図り、SDGsを達成し持続可能な社会の構築に貢献します。

RE100タスクフォースのマテリアリティ（重要課題）

RE100を2040年までに達成し、

SDGs7: エネルギーをみんなにそしてクリーンに

SDGs13: 気候変動に具体的な対策を

に貢献し、脱炭素社会を構築します。

目　的	再エネ電力による脱炭素社会の実現
目　標 2040年までに	2040年までにすべての事業所でRE100を達成
今後の課題	●全事業所での省エネ活動と省エネ機器への入れ替えを行う ●外食店舗のRE100を拡大する ●自社発電と地域電力購入により全事業所でRE100を実現する

各事業部RE100計画 → 電力削減 → 調達（ワタミエナジー） → 店舗・営業所・工場 → 広報

※再エネ電力由来の電力を「再エネ電力」と記載しています

活動1　目標達成のための長期計画の策定

2040年までに全事業で使用する電気を再エネ100%にするための計画を策定しています。2022年度は各事業の中長期計画に沿った再エネの必要量を検証しました。今後の課題は、物語を紡ぐことのできる再エネ（※）をいかに創っていくかで、この点に注力し計画策定していきます。

（※）物語を紡ぐことのできる再生可能エネルギーとは　～ワタミモデルの大切な考え方～

ワタミモデルの中で使う再生可能エネルギーはどこの由来のものでもよい、とは考えていません。他の誰かが創った再生可能エネルギーを使って目標達成することは、目指す姿ではないと考えます。自分たちで創った（又は関わった）風民や厚真・むかわメガソーラー・屋根置きソーラーなど、物語を紡いだ再生可能エネルギーとしたいと考えています。

ワタミ手づくり厨房センターの屋根置きソーラー（太陽光/埼玉県比企郡・山口県岩国市）

風民（風力/秋田県にかほ市）

メガソーラー（太陽光/北海道厚真町・むかわ町）

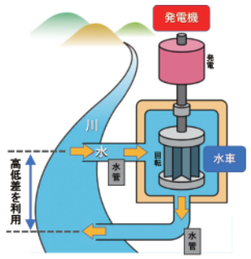
活動2　お客様や従業員への情報発信と環境を考えるきっかけを提供

RE100を達成している拠点（本社ビル・中京センター）の入口でのパネル掲示やAICHI EXPO の出展にて、来社・来場されたお客様、及び従業員に環境についてワタミグループの目標や環境について考えるきっかけを提供しています。

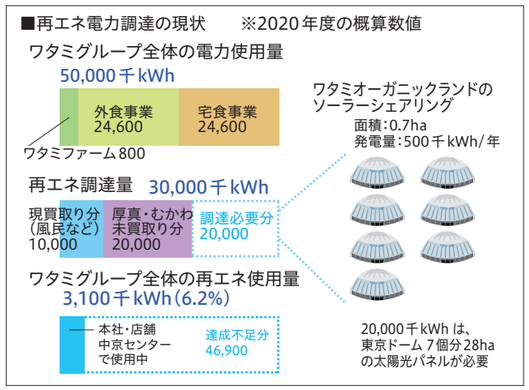
【ワタミグループ「RE100」の目標】
①2040年までに事業活動で消費する電力の100%を再生可能エネルギーにします。
②中間目標として、2035年までに事業活動の消費電力のうち50%を再生可能エネルギーにします。

RE100達成に必要な再生可能エネルギーの調達量と今後の新しい取り組み

RE100達成に必要な再生可能エネルギーの量は年間50,000千kWhで、現在その6割にあたる30,000千kWhをワタミの風車「風民（ふーみん）」やセンターの屋根置きソーラー、厚真・むかわメガソーラーから調達出来る状態です。残りの20,000千kWhの調達をワタミオーガニックランドのソーラーシェアリングの面積で換算すると、東京ドーム7個分（約28ha）が必要です。
これまで風力、太陽光由来の再生可能エネルギーに取り組んできましたが、今後の新しい取り組みとして、小水力発電の建設を予定しています。稼働までには2年程度かかる見込みですが、新たな再生可能エネルギーとして可能性を広げたいと考えています。



小水力発電の仕組み



新規RE100の導入拡大の見込み

今後の導入拡大の見込みとしては、2023年度下期に「こだわりのれん街 大井町東口駅前店」と宅食営業所3～5カ所ほど導入したいと考えています。以降は、外食店舗、宅食営業所、食品加工センター、本社、それぞれに導入出来ている状態のため、横展開をしていきます。（拡大見込み）

RE100タスクフォースチームリーダーのメッセージ

山﨑 輝（ワタミエナジー）

2022年度はコロナの影響もあり、検討を深めることは出来ましたが、なかなかRE100の導入拡大が出来ませんでした。今後は横展開に注力して、検討を深めた点を発揮していきたいと考えています。今後拡大する際は、チームだけでは力不足と考えています。随所で事業部や現場の皆さんのご協力を頂きながら、皆さんとともに目標を達成していきたいと考えています。

オーガニックタスクフォース

ワタミでは安全・安心な食材をお客様に提供したいという思いから、2002年より有機農業に取り組んできました。有機農業のさらなる拡大、発展に向け、自然エネルギーを使用した循環型6次産業モデル（ワタミモデル）を構想。ワタミモデルの実現を通じて、SDGsの達成と地球環境への貢献を目指しています。

生産 → 商品企画 → 教育 → 広報 → 各事業販売促進

2030年ゴール：有機農業の推進により、人と地球の健康に貢献します

①有機栽培圃場の拡大（持続可能な環境配慮型農業）
②商品を通じてより多くの方の心と体の健康に貢献
③多様な働き方、雇用機会の拡大

目　的	有機農業を基盤としたワタミモデルの構築、実現
目　標	2023年度　●ワタミモデルを自ら語り、実現していくための社員育成 ●農業体験ツアーの実施。年間200人の参加 2030年度　●循環型のビジネスモデルの確立 ●商品を使用している方を述べ100万人 ●農業を通じた雇用と育成
今後の課題	1次（農業）、2次（加工・商品の製造企画）、3次（店舗、販売）の連携 バリューチェーン全体としての価値の拡大を企画・実現できる社員の育成

有機野菜のイイところ！

1 有機農業で大切な土づくり
農場の近くで調達できる畜ふんや有機資材を土づくりの肥料として使用しています。

2 栽培管理で就労支援
障がいや難病のある方が、自分のペースで働けるように作業を整理しています。

3 土壌によるCO2の排出を削減
有機物の施用などによる土壌炭素の貯留により純排出量を減らします。

4 有機野菜で健康をサポート
有機きく芋茶が"食後血糖値の上昇を抑制する"機能において機能性表示食品になりました。

5 耕作放棄地・食糧対策
栽培方法の仕組み化で、耕作放棄された農地を再生しています。

2022年度の活動と成果

社員自らが「自社農場」の取り組みやできた背景などを、自分の言葉でアルバイトさんやお客様、お取引業者様に話せる（語り部）となれるように、社内での情報発信やワタミファームでの収穫体験ツアーや収穫ボランティアを実施し、約100名近くの従業員が参加しました。またインバウンドで訪日されている外国人の方に対して、農産加工品をお勧めさせていただく機会などを設け、販路の拡大などを行ってきました。

ファーム体験ツアー

千葉県山武市にある山武農場での収穫体験を中心に、岩手県陸前高田市のワタミオーガニックランドや北海道美幌峠牧場に行くツアーも実施（全10回約100名が参加）。参加者からは実際の作物に触れ、農業や酪農に対する関心を深めました。2023年度はさらに回数を増やし、より多くの従業員に体験してもらう予定です。

ワタミオーガニックランド 岩手県陸前高田市

美幌峠牧場ツアー 北海道美幌町

山武農場ツアー 千葉県山武市

ファームツアーの実施

収穫ボランティア

全国の農場で、主力作物の収穫時期に収穫ボランティアを実施しました。農産物商品の営業担当者や外食の商品の担当者、農業派遣を行うワタミエージェントの担当者など、特に普段の業務でファームの商品に携わる従業員を中心に実施。特に倉渕農場でのきく芋の収穫ボランティアでは、広大な農地と自然に触れ合う事で、自分たちの取り組みや商品に誇りを持てるようになり、社内を横断した連携がより深まる機会となりました。2023年度はさらに地域や回数を増やし、実施していく予定です。

ワタミファーム群馬県倉渕農場

インバウンドへのアプローチ

訪日外国人へ、ワタミファームで採れた野菜から作った農産加工品をお勧めするなど、販路を拡げる活動を実施。来年は年間で約500名の外国人の方にお勧めする事を目指していきます。

2023年度の目標と計画

オーガニックタスクフォースでは、持続可能な農業（生物多様性×脱炭素）実現のために、2023年度は自社農場や牧場のOECM「自然共生サイト」の登録を目指します。また、有機農業でもJクレジットの発行が実現できるよう、政府へ提案を行っていきます。そして、昨年に引き続き、社内外に向けて自社農場での農業ツアーや収穫ボランティアを通じて、有機農業やワタミモデルを知って共感してもらう活動を実施します。

オーガニックタスクフォースチームリーダーのメッセージ

高城　睦弘（教育部）
収穫体験ツアーやボランティアでは喜びの声が多数聞かれ、参加者の満足度も非常に高く手ごたえを感じています。この活動をさらに拡げて、より多くの従業員に自分の言葉で話せるようになっていただく機会を作っていくように取り組んでいきます。

食品ロスゼロ 食品リサイクル100%タスクフォース

食品関連事業者としてワタミは、食品リサイクル法・食品ロス削減推進法を遵守し、SDGs12. つくる責任つかう責任に貢献します。6次産業化ワタミモデルの有機農業×食品加工×外食店舗・宅食事業の工程の中で、食品ロス・食品廃棄が発生しています。その現状を把握し、原因を探求することで、食品ロスを削減します。また調理くずなどの食品廃棄物全量リサイクルに取り組んでいます。特に宅食弁当生産工程では、惣菜の盛り込み残が食品ロスになり、また外食店舗では食品ロスの大半がお客様の食べ残しです。まずはこれらの改善に日々努めています。

食品ロスゼロ 食品リサイクル100%タスクフォースのマテリアリティ（重要課題）

2030年までに
- ●SDGs12.3：食品ロスを半減する
- ●SDGs12.5：食品廃棄を削減し、100%リサイクルループで持続可能な農業に貢献する
- ●SDGs12.8：お客様に「食べ残しをしないライフスタイル」を啓発する

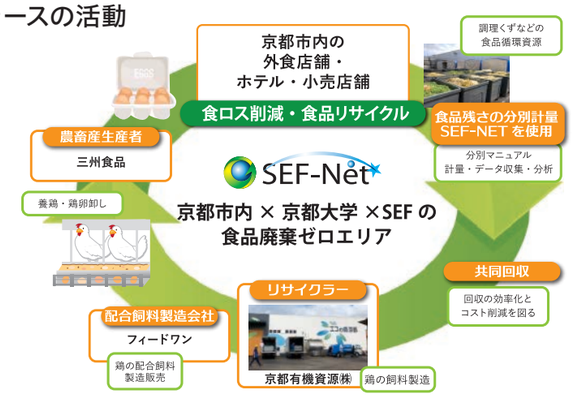
目　的	食品資源循環の構築により、循環型社会・環境配慮型農業を実現する
目　標	2025年までに、全店舗のゴミの計量実施による原因特定を行う 宅食生産での惣菜詰め残し0にする 全宅食生産工場所在地でのリサイクルループを構築する
今後の課題	●自動発注による精度の向上による外食店舗の未利用食材の廃棄をなくす ●お客様とのコミュニケーションをとることで、食べ残しをなくす ●ゴミ計量機導入による毎日の計量、従業員意識の向上

ワタミファーム → 食品加工・生産 → 外食企画・宅食企画 → SEF（食品リサイクル）

食品ロスゼロ食品リサイクル100%タスクフォースの活動

活動1：京都リサイクルループ

2022年SEF※と共同食品リサイクルループを構築しました。
鳥メロ四条烏丸店、鳥メロ伏見桃山店とその他6社様と排出された食品廃棄物を回収し、京都有機資源（株）で飼料にし、その飼料をフィードワン（株）で配合飼料にし、それを三州食品（株）の養鶏場で給餌し、生産された卵を店舗、ホテルへ提供します。共同食品リサイクルループは地域の食品関連事業者が共同で食品残さを回収しリサイクラーに排出することで効率的な運搬によるエネルギーとコストの削減を図ることができます。（※SEFについては、P39を参照ください）
またリサイクルループで生産した農畜物を各事業者が排出した食品残差の量により分担して仕入れ、消費者に販売することで排出者としての責任を果たすのです。

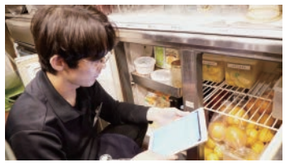


活動2：お客様とのコミュニケーション、メニュー変更による食べ残しの削減

外食店舗のメニュー変更により、から揚げ、寿司など1個売りの販売開始。お客様の過剰注文を抑制し、食べ残しを削減する取り組みを行いました。また、一部店舗で前菜の提供を廃止し食材ロスの発生を抑制しました。こどもの日、ハロウィンなどイベント時にお子様へ向けて食べ残しゼロでお菓子を配るなどの取り組みも行いました。
食べきれないものに関してはフードパックの提供を行い、お客様への啓発活動を行いました。

活動3：追加システム導入による売上予測と自動発注

2022年システムによるAI予測を一部店舗で実装。売上予測については的中率が向上しました。
自動発注は9店舗で検証。2023年度の稼働に向け開発をすすめています。自動売上予測、自動発注予測が実装されることで発注精度に店舗間の差がなくなり、未利用食材の廃棄の削減に期待できます。



2023年度の計画

活動1：東京都でリサイクルループを実現

廃棄物計量機を店舗に設置し、従量制に変更。ゴミの分別の教育とともにリサイクルループを実現させます。32店舗を食品リサイクルループの店舗とします。本部と店舗が一体となり、ゴミ分別、リサイクルの必要性の教育とともに進めます。食品リサイクル率40%を達成します。

活動2：システム導入による食品ロス削減

2022年度より実験してきた店舗の厨房ロス伝票の電子化を実用化し、分析を行い、メニュー、手順の見直しにより厨房ロスの削減をします。
また、自動発注システムにより、人の作業プレをなくし、未利用食材の廃棄を削減します。

食品ロスゼロ 食品リサイクル100%タスクフォースチームリーダーのメッセージ

西澤　徹（国内外食事業企画）
2022年度、京都リサイクルループ、システムによる自動化をすすめて来ました。店舗の努力無くしてはできないことではありますが、現場感をもって行動しました。2023年度は培ったものを東京で実現するようすすめてまいりますので、グループ全体で達成したいと思います。

ワタミ人権方針タスクフォース

ワタミは「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」というグループミッションを掲げています。人が成長できる環境、もしくはそのきっかけを一つでも多く提供できる企業でありたいという思いから取り組みを推進しておりますが、その根底にあるのは基本的人権を守るということです。ワタミが事業活動を展開する上で人権に対する負の影響が生じていると判明した場合には、是正に向けて適切な対応をすることにより人権の尊重に努めています。

ワタミ人権方針タスクフォースのマテリアリティ（重要課題）

目　的	ワタミグループミッションの推進
短期目標	2024年までに、ワタミサプライヤーガイドラインを策定し、人権デュー・ディリジェンスの取り組みをスタートする
長期目標	2030年自社だけでなくワタミを支えているサプライヤー・国内外ビジネスパートナーに対しても人権デュー・ディリジェンスの仕組みを構築する。サプライチェーン・消費者・地域住民などステークホルダーとの対話を継続的に行い、ダイバーシティ＆インクルージョンな組織づくりを行う。

仕入・物流部　人 事　広 報

5 ジェンダー平等を実現しよう　8 働きがいも経済成長も　10 人や国の不平等をなくそう

人権方針タスクフォース2022年度の取り組みと実績

2022年度にワタミ人権方針を策定し、重点項目を設定しました。

ワタミグループ人権方針

1、基本的な考え方（尊重する人権）

ワタミグループは、国連「ビジネスと人権に関する指導原則」に沿って、国際人権章典、ILO宣言に定める人権を尊重し、OECD多国籍企業行動指針、UNGCの10原則を支持するように努めます。また、事業を行う国や地域の現地法を遵守し、現地法が脆弱または国際法と矛盾する場合は、国際規範を最大限尊重します。

2、適用範囲

本方針は、ワタミグループ全ての規程、規範の上位方針として位置づけます。ワタミグループは、本方針を、全ての役員と従業員に適用します。またワタミグループを支えているサプライヤー・ビジネスパートナーの皆様にも本方針を理解し、人権の尊重に努めていただくように求めます。

3、人権尊重の責任

ワタミグループは、自らの事業活動において影響を受ける人々の人権を侵害しないこと、また事業活動を展開する上で人権に対する負の影響が生じていると判明した場合には、是正に向けて適切な対応をすることにより人権尊重の責任を果たしてまいります。

4、人権デュー・ディリジェンスの実施

ワタミグループは、「ビジネスと人権に関する国連指導原則」に従って、事業活動で人権侵害（児童労働、強制労働、差別等）を容認しないという方針のもと、人権への負の影響を特定、是正、緩和、防止するためのデュー・ディリジェンスの仕組みを構築し適切かつ効果的に実施していきます。

5、推進体制

人権尊重のための方針は、経営の最高意思決定機関の取締役会が決定します。具体的な施策の実行にあたっては、全社横断のタスクチームを発足します。

6、対話・協議

ワタミグループは、本方針を策定・実行する過程において、独立した外部の専門家から助言を受け、ステークホルダーと対話や協議を真摯に実施します。

7、情報開示

ワタミグループは、人権尊重の取り組みや進捗状況を定期的にウェブサイトなどで全てのステークホルダーに対して開示します。

8、理解浸透・教育

ワタミグループは、人権方針が浸透するようにすべての役員及び従業員に対して、研修会や社内のイントラネットなどを活用して適切な教育を行います。

9、人権における重点項目

ワタミグループは、以下の人権課題の取り組みが、人権遵守における重点テーマと位置づけています。事業活動に大きな影響を持つ以下の取り組みから推進します。

- ●労働環境の改善
- ●ハラスメントの防止
- ●救済へアクセスする権利の確保
- ●ダイバーシティの推進
- ●サプライチェーン上の人権尊重

●2022年12月
全グループ従業員が毎月視聴しているビデオレターを通じて「ワタミ人権方針」を策定したこと、またその意味と思いをトップから説明しました。

●2022年1月16日
「ワタミ人権方針」をワタミの公式HPに公開しました。

●2022年1月25日
全グループ従業員に発信している社内報を通じて「ワタミ人権方針」を策定したこと、またその意味と思いをトップメッセージとして伝達しました。

●2022年2月
各事業会社の研修会において「ワタミ人権方針」についての説明を開始しました。

人権方針タスクフォース2022年度の取り組み結果

自社事業による人権への負の影響を防止軽減するための取り組み

①方針によるコミットメント	☑ ワタミ人権方針　策定
②人権デュー・ディリジェンス実施	サプライチェーンに実施するため来期計画を策定
③救済措置	☑ ヘルプライン、メンタルダイヤル、カウンセリング、組合ダイヤル、会長直通ダイヤルなど設置済み

人権方針タスクフォース2023年度の取り組み

重点項目で掲げているサプライチェーン上の人権尊重の取り組みをスタートします。

「ビジネスと人権に関する指導原則」では、自社内部で発生しうる人権に関するリスクのみならず、サプライチェーンで発生しているリスクに対しても負の影響を防止又は軽減するように努めることが求められています。2023年度は、仕入部門のサプライヤーの皆様にワタミの考え方をご理解いただくことから開始します。

2023年度取り組み計画

ワタミサプライヤーガイドラインの策定	モニタリング	ダイアログの実施	情報開示
社会的責任の国際規格である「ISO26000」に基づき専門家のアドバイスを受けて策定します	サプライヤーにガイドラインの周知を図り、アンケート又は署名にてご賛同いただけるように努めます	主要なお取引様と共に人権活動に関する（社内とサプライチェーン）意見交換やフィードバックを行い、共に取り組みを推進します	サプライヤーと共に推進する取り組みの進捗を公開し、情報を更新します

ワタミグループ サプライヤーガイドライン策定にあたり（前文）

ワタミグループは、「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」というミッションを掲げ、事業活動を展開しております。事業活動を通じて社会の課題解決に貢献し、持続可能な社会の実現に向けて努力しています。当グループは、安全安心な食材を提供したいという思いから2002年にワタミファームで有機農業をスタートしました。現在ではワタミファームで栽培した農産物（1次産業：農業）をワタミ手づくり厨房で加工（2次産業：食品加工）し、当グループの外食事業や宅食事業を通じて全国のお客様に提供（3次産業：食事・サービス提供）しています。これに加えて再生可能エネルギー事業など環境負荷を軽減するための取り組みにより再生可能エネルギーを利用した循環型6次産業モデル（ワタミモデル）を構築しています。これらの取り組みを通じて、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」を目指しています。ワタミグループは、社会的責任の国際規格である「ISO26000」に基づき、サプライヤーの皆様と共に遵守いただきたい指針として「ワタミサプライヤーガイドライン」を策定しました。
持続可能な社会の実現に向けて国際規格に基づいた社会的責任を推進するには、サプライヤーの皆様にもワタミグループの考え方をご理解いただくことが不可欠です。皆様におかれましては、本ガイドラインの主旨をご理解の上、積極的な取り組みをお願い申し上げます。

サプライヤーガイドライン表紙

●ワタミサプライヤーガイドライン　説明⇒署名⇒回収⇒確認

サプライヤーの皆様に、ワタミサプライヤーガイドラインをご説明させていただき、署名を要望させていただきます。ワタミとサプライヤー間で同じ倫理的価値観が共有されていることを確認し、共に取り組みを推進していきます。

●サプライヤーダイアログの実施

専門家のアドバイスを受けながら、主要なお取引様と共に人権活動に関する（社内とサプライチェーン）意見交換やフィードバックを行い、取り組みを強化していきます。

●外部専門家を招いて人権に関する講義を実施

当社の人権に関するリテラシーを高めるために、定期的に外部専門家を招いて講演会を実施してまいります。今年度はサプライヤーの方々と一番関わりが深い、仕入物流部門が参加する計画です。

●社内人権DD（デュー・ディリジェンス）の改定

これまで当社では、ワークエンゲージメントの向上を目的とした従業員アンケートなどを実施しておりましたが、専門家の意見を踏まえて網羅的な人権リスクを把握できるような内容に改定する計画です。

●情報開示ついて

サプライヤーの皆様と取り組んだ内容を2023年度内に適切に情報公開していきます。

岡田　武（ブランド広報室）　**人権方針タスクフォースチームリーダーのメッセージ**

2022年度から新たに人権タスクフォースを発足しました。ワタミは、「人」が差別化となる事業にのみ参入するという事業領域を定めていますので、国内外で多様な人材が働いています。この活動を通じてグループに関わるすべての人がいきいきと働ける環境づくりに努めてまいります。

SDGs AICHI EXPOに出展しました

2022.10.6～8@Aichi Sky Expo

3日間の来場者数 13,633名

昨年に引き続き、愛知県の中部国際空港に隣接した、Aichi Sky Expo（愛知県国際展示場）で開催されたSDGs AICHI EXPOに出展しました。
ワタミが本業の中で取り組むSDGsマテリアリティ（重要課題）のタスクフォースチームを中心に、2030年のあるべき姿を、ワタミブースのステージでのプレゼンテーションと、パネル展示で紹介しました。来場者とのディスカッションもあちこちで行われていました。また、宅食事業の紹介と、プラスチック容器回収リサイクルのデモンストレーションを会場で行い、多くの来場者に体験していただきました。

ワタミブースのパネル展示

ブースステージでプレゼンテーション

宅食のチャリティー販売と容器回収リサイクルのデモンストレーション

環境負荷ゼロ容器包装タスクフォース

ワタミグループでは外食事業のテイクアウト商品や、宅食事業のお弁当でプラスチック製の容器包装を使っています。それらは地球の限りある資源である化石燃料を原料にし、さらに焼却時に発生するCO_2が地球温暖化の原因にもなります。また、近年では海洋プラスチック汚染も大きな問題となっています。ワタミグループでは、事業活動で発生する容器包装をできるだけ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。

環境負荷ゼロ容器包装タスクフォースのマテリアリティ（重要課題）

目　的	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
目　標 2030年までに	外食：テイクアウト容器包装使用プラスチックを全て代替素材品へ切り替える 宅食：調理済容器の回収率を80%に上げる
2026年 期末KPI	外食：プラスチック容器・包装資材　代替品切替　38 SKU→30 SKU 宅食：回収率70% 達成（2023年60%→2024年65%→2025年70%）
活動内容	外食：薄肉化推進・リデュース化商品ソーシング・開発・取引先協力 宅食：営業部社員評価連動・お弁当手渡し推進・新規顧客への所長対応

商品企画 → 仕入 → 生産（工場） → 販売（営業所） → 廃棄（再資源化）

外食事業　から揚げの天才

容器 薄肉化取り組み

2021年度17.7t/年 ⇒ 2022年度4.9t
①3.9g/枚 ⇒ 2.1g/枚の薄肉化
②使用量減
　メニューミックスや販売数減が影響

レジ袋 薄肉化取り組み

25%バイオマス配合のテイクアウト用の袋をバイオマス配合比率はそのままに12%薄肉化により120kg/年削減へ

外食事業

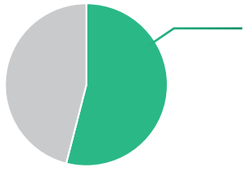
テイクアウト容器包装使用プラスチックを全て代替素材品への切り替え

コロナ禍においてデリバリー形態での販売商品が増加
⇒それに伴い包材の種類も大きく増加。その際の環境への配慮も不足していたことで環境への負荷が増加しました。

①現在使用している包装資材を洗い出し整理、集約できるものは集約し種類数を削減
②集約した包装資材に対して環境への対応を行っていく（環境配慮品への切替、バイオマスプラスチックへの変更、紙化、薄肉化など）
③新商品導入の際には選定された包装資材の中から使用する、環境に配慮した包装資材を検討するなど商品の導入基準を変えていく。

宅食調理済事業

◆2022年振り返り
新型コロナウィルスの影響からお客様へ対面でのお届けが難しく、「置き配等」でのお届け対応が増えたことにより、容器回収ができず、計画未達でしたが、理解活動の結果、前年より5%改善しました。



回収率54%　前年差異＋5%　計画差異▲6%

容器総量：3,286t
回収総量：1,760t
削減できたCO_2量：110.7t
（杉の木　約7,857本分）
※CO_2 1tは杉の木約71本が1年間に吸収するCO_2量に相当します

◆課題
・アフターコロナを迎え置き配から対面へ
・地域別回収率の格差への対応
・新規のお客様への容器回収のご理解いただく

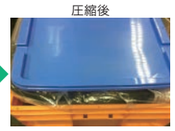
目標達成に向けて　2023年は、宅食事業本部と営業部が昨年以上に一丸となり容器回収率目標達成に向けて取り組みます。

◆3つの取り組み
①お客様にご理解とご協力をいただくために、成果の見える化を行い、新たなお客様には所長自らがお客様へ「思い」を丁寧にお伝えします。
②回収率の低い営業所には、直接トップが「思い」を語り現実を変えます。
③各営業所で今期末の回収率目標を設定し、達成にむけて活動を行っています。営業所では、まごころさんにSDGsの取り組みをご理解いただくために、リサイクルループやCO_2削減量について、分かりやすく貼り出しをしています。また、営業所ごとに今期の目標設定を行い、日々取り組んでいます。

◆新たな取り組み　～工場からの運送便を削減
回収した容器は、営業所から各地域の工場へ運ばれ、リサイクル工場へ運ばれます。回収後に容器を圧縮することで、移送回数を減少させ、CO_2削減に貢献します。

圧縮前

圧縮後



環境負荷ゼロ容器包装タスクフォースチームリーダーのメッセージ

渡邉　一昌（仕入開発本部）

宅食の容器包装回収リサイクルシステムを全国で導入しました。現在の問題はその回収率です。コロナ禍に於いて、まごころさんがお客様へ対面で受け渡しをすることが減ってしまい、その回収率は60%を割っています。今年の目標はワタミのSDGsへの取り組みを再度お客様へご理解いただき、この回収率を上げていくことです。ワタミグループ社員は「SDGs日本一に向けて」一歩ずつ進めていきます。

ステークホルダー ダイアログ　宅食の心と心をつなぐ対話

宅食の浜松東営業所でまごころさんや営業所長、エリアマネジャー、支社長といったメンバーで日ごろの業務やお客様への思いなど、語り合いました。
地域のお客様に頼りにされている宅食の営業所のメンバーと、ティータイムミーティングを開きました。仕事のやりがいや思い、嬉しかったことや心配なことなど、いろいろな話題がありました。

●宅食の仕事をして嬉しいと感じたことは何ですか？

まごころさん達からは、こんな思いが語られました
●お客様にお弁当をお届けした時に「ありがとう」と言われた時、この仕事をして良かったと思いました。
●子どもと一緒に配達をしていて、時刻に遅れてしまった際に「大丈夫だよ」と優しく受け入れてもらった。ご自分のお子さんやお孫さんのように思ってくれて、とても理解のあるお客様が多いのがうれしいです。
●車が見えなくなるまで手を振ってくださるお客様がいます。
●チラシにブルーのペンで「これが今お薦めです」と書くと、注文が入ってくるようになりました。コピーだと思われてしまうから色ペンで、お客様のためだけに書いているという特別感を出すようにしています。

営業所長・エリアマネジャーから
●お弁当を届けることで助かる人がたくさんいると感じています。
●ケアマネジャーと繋がると、困っている人に対して皆で協力でき、その一員として働いていることが誇らしく思います。
●自分で描いたイラストのチラシで、容器回収率が上がったことです。

静岡県浜松東営業所でティータイムミーティング

まごころさん、エリアの営業所長、エリアマネージャーが対話しました

●こんな困りごともあります

まごころさんからは
●注文の勘違いや忘れてしまって、届けに行くと「頼んでいないのに」と言われ困ってしまうことがあります。
●最近はガソリン代がずいぶん上がってしまい、ちょっときついです。（その他自家用車の配達時の、事故やその負担などの心配事も語られました。）

営業所長・エリアマネジャーから
●支払いが終わっているのにまた支払おうとされて、お金の扱いは大丈夫なのか心配になります。
●近くに家族のいない高齢の方は、年を重ねても正しく判断ができているかどうか特に心配になります。
●大雨などでお弁当が届くかどうか心配したこと。

このエリアの営業責任者の森田さんが、地域に根差した宅食の役割、最近頻発する異常気候への心配などを話されました。

森田　節子支社長（当時）も語り合いました

住み慣れた地域で暮らす高齢のお客様に、生きるために必要なお食事を提供する責任者として、いつも喜んでいただき、選んでいただける存在でありたいと思います。
お弁当を直接お届けするまごころさんだからこそ、お客様の異変にもすぐに気づき、助けることもできます。地域包括支援センターとの連携で室内で転倒していたお客様を助けた時には、お弁当を通じて心とつながることができているからこそと思いました。
ところで、最近の心配事は異常気象による大雨などで、お弁当を無事にお届けできるかどうかです。ニュースで道路の冠水などを見ると、工場からちゃんと届くかどうか。また何よりお客様やまごころさんの家は大丈夫かと、夜中の土砂降りの雨の音を聞くと眠れないことがあります。
これからもお客様に「ありがとう美味しかったよ」といわれる存在でありたいと思います。

お客様の命の糧であるお弁当を作っている、中京センターの三谷センター長の思い

生産本部 中京センター 三谷　紳一郎センター長

私たちが作ったお弁当をお届けするまごころさんがいてこその、ワタミの宅食です。私たちセンターのメンバーは、まごころさんがお客様に自信をもってお勧めできるお弁当を作っています。高齢のお客様が多いので、異物などが入らないようにとても気を付けているので、安全安心なお弁当です。外食店舗では直接お客様が見えますが、工場からは見ることができないので、自分の親や子どもが食べることをイメージして、心を込めて作ろうと、センターの全員が思っています。

心を込めたお弁当を工場から営業所に届けるのは、ワタミが提携している運送業者です。物流を担当している物流部久保さんに、森田さんの心配する異常気象時の対応を聞きました 。

仕入れ開発本部 物流部 久保　直文課長

私も営業所の経験があるので、森田さんの心配する気持ちはよくわかります。もし異常気象で道路が冠水したり通行止めになった場合は、ドライバーから情報を収集してルートや配達時間を変えるなど最善の方法を取ります。でも本当に危険な場合はドライバーの命を守る判断をします。過去には大雪で何日も通行止めにあい、配達が難しかった時もあります。今後は地球温暖化が原因の異常気象が多くなると考えられるので、天候を予測して事前に対策を取る仕組みを会社は考えなければいけないと思います。

ワタミグループのマテリアルバランス

ワタミグループは、食品製造事業、国内外食事業、海外外食事業、宅食事業、農業、電力小売事業、幅広い事業活動を展開しています。環境への影響を、事業活動におけるエネルギーおよび資源の投入量（インプット）と、その活動に伴って発生した環境負荷物質（アウトプット）で把握し、事業活動を通じて発生する環境への負荷削減と適正な管理に努めています。2019年以降、コロナ禍の影響を受けて、外食店舗が休業や閉鎖を余儀なくされたことでエネルギー使用量は大幅に減りました。店舗数が減るだけでなく、原単位についても減少しました。2022年度は、コロナ禍による規制が緩和され、事業活動が活発になったことで、エネルギー使用量が増加しています。

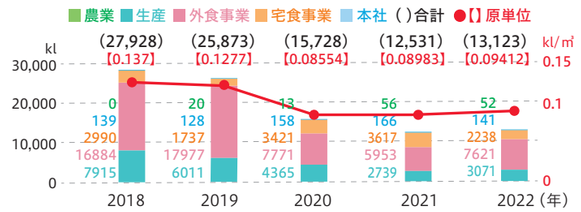
環境実施計画

エコ・ファーストの約束として設定した項目に加えて、省エネ法、改正フロン法、食品リサイクル法、容器包装リサイクル法の遵守事項について目標設定をしています。2022年度は、全従業員への啓発活動を実施することができました。森林事業は事業から撤退し、環境省の30by30の取り組みである協定林のOECM登録を目指します。（詳細はP28をご参照ください）

省エネ法への対応

ワタミグループのエネルギー使用量を集計し、定期報告を行っています。2022年度の熱量総計は、506,606GJで、原油換算使用量は13,070klで原単位は、0.09412kl/㎡でした。また、前年との比較では、原油換算使用量が104.8%と増加しました。
使用量増加の要因は、コロナ禍による規制が緩和され、外食事業が通常通りの営業に戻ったことで、エネルギー使用量が前年比128%となったことが挙げられます。宅食事業や生産では、営業所や工場の省エネルギーに努め、使用量が減少しています。

■エネルギー使用量の推移（単位原油換算kl）

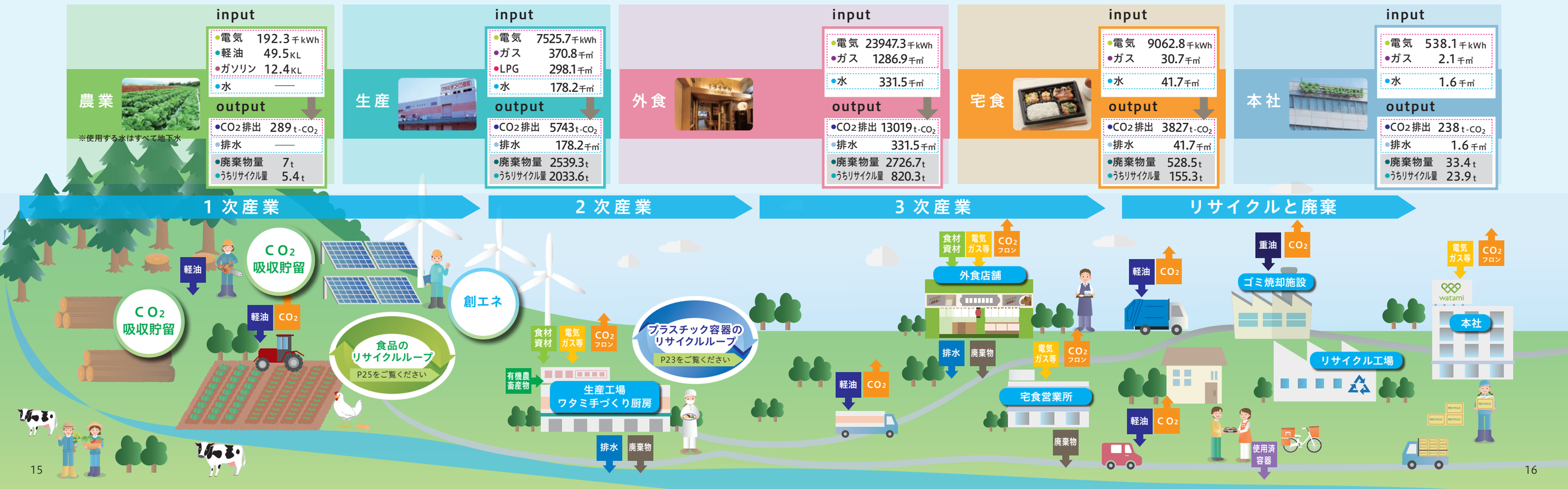


※原単位の算出には延床面積（㎡）を使用しています。

行動指針	2024年9月末時点で達成すべき目標（2019年からの5か年計画）	2022年度計画	2022年度結果	自己評価	2023年度行動計画
低炭素社会の実現	サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量（スコープ1,2,3レベル）を算定し、具体的な対策を講じる	CDP質問書への回答を7月実施予定	CDP質問書へ回答を行った（気候変動Bスコア）	○	CDP質問書への回答を継続し、さらにSBTの準備を進める
	RE100を達成するために再生可能エネルギーの導入推進	宅食営業所や外食店舗の現場社員へ再生可能エネルギーの重要性をレクチャー	新規店舗、新規営業所でLED照明や省エネ機器を導入した	△	東松山センターで再生可能エネルギーの導入を図る
	省エネ法努力目標の達成	サスティナブルマネージメントによる省エネに対する理解活動実施	コロナ禍での店舗縮小により電気使用量2021年度比18.4%削減	◎	省エネの啓発活動を継続し、新規店舗、新規営業所でLED照明や省エネ機器を導入する
	フロン類漏えい量を削減	引き続きフランチャイズオーナーへの理解活動　他社のフロン漏えい対策調査・研究	フロン漏えい量555t-CO_2　2021年度比106.5%	×	フロン機器の管理・点検を継続して行う。機器入替の際はノンフロン機器の導入をする
循環型社会の実現	全工場での食品リサイクルループの構築	京都エリアでの食品リサイクルループ構築	新規に工場のリサイクルループは構築できなかった	○	福岡センター・岩国センターでの食品リサイクルループ構築を図る
	全工場での食品リサイクル100%達成	維持継続	宅食工場の食品リサイクル率100%	◎	維持継続
	外食店舗の食品リサイクル60%達成	京都市食品リサイクル実施店舗拡大計画	京都エリアでの共同食品リサイクルループ（2店舗参加）に参加した。リサイクル率は40.9%と低迷している	×	大田区食品リサイクルループ構築を図る・食品リサイクル率50%に向上させる
	外食店舗の食品ロス50%削減	京都市3店舗計量開始予定	メニューの一部を単品発注で関るようにし、食べ残しの削減を図った	○	電子化したロス伝票を使用した未利用食材削減により、食品ロス5%削減（2018年度比）を図る
	宅食事業などの容器バイオマス化推進	レモネードカップ容器バイオマス化検討	宅食容器から撤退したが、外食で「bb.qオリーブチキンカフェ」のレモネードカップ容器をバイオマス10%混合プラスチックにした	○	ダイレクト事業部（冷凍総菜）でバイオマスプラスチック容器を使用
	宅食事業の「使用済み容器のリサイクルループ」の構築	容器回収率向上を推進	容器回収リサイクル率54%	×	回収率60%に取り組む
	グループコピーの用紙使用量の削減	前年度比10%削減	2021年度比85.9%（14.1%削減）	◎	2022年度比10%削減
	グループの廃棄物の3R推進	計量実査店舗拡大	計量実施店舗：2店舗（鳥メロ四条烏丸店、伏見桃山店） グループ廃棄物排出量5834.9t（リサイクル量3038.5t）	△	計量実査店舗拡大
自然共生社会の実現	有機農場を400haへ拡大	有機農場拡大の計画見直し	JAS有機認証圃場301ha	△	有機農場拡大の計画見直し
	外食メニューの有機特別栽培食材比率を60%達成	有機特別栽培食材比向上を図る	有機・特別栽培農作物の活用　比率30.57%	×	有機特別栽培食材比率の目標見直し
	森林事業を1,000haへ拡大	陸前高田市と森林保全事業受託したため、22年度は陸前高田市の森林を4ha管理する計画	林業から撤退。陸前高田市との森林保全に関する協定締結を図る	×	陸前高田市との森林保全協定を締結し、OECM登録を目指す
	全従業員に、ESD（SDGsを達成するための人材教育）を実施	全従業員への理解活動を継続する	全社員がSDGs行動宣言（マイバッグ、マイボトル、マイカトラリーを持ち歩く）を行い、SDGsバッジを着用	◎	全社員に対し、ワタミモデルの理解活動の実施
	ボランティア活動や「ワタミの森づくり」の活動を促す（毎年2,000人以上）	ボランティア活動の企画案内を継続	森林ボランティア活動参90名/年　その他ボランティア参加41名/年	×	ボランティア活動の企画案内を継続。コロナで活動休止していた森林（日杵、丹波）での活動を再開する
	小学生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・食育活動の実施	「第24回陸前高田わたみ自然学校」の開催を予定	「第24回陸前高田わたみ自然学校」を開催。34名の子どもたちが参加	○	「第25回陸前高田わたみ自然学校」を開催する

マテリアルバランス

※農業 範囲：国内で展開する農場・牧場　※生産 範囲：自社の弁当製造工場　※宅食 範囲：全営業所（配達拠点）　※外食事業 範囲：国内で展開する 外食店舗　※本社　範囲：すべての間接部門が入居する大鳥居本社ビル



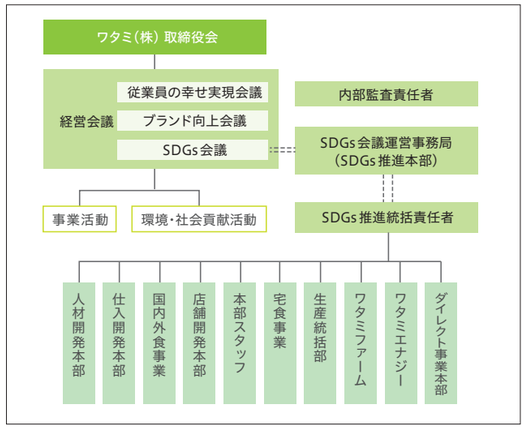
サスティナブルマネジメントシステム

ワタミは1999年に、外食産業では初めてISO14001の認証登録し継続しています。2019年からは、SDGsの達成を目指して、サスティナブル影響側面を抽出し実施計画を立て、各事業活動の中でPDCAサイクルを回しています。

推進体制

ワタミのサスティナブルマネジメントシステムは、SDGs推進本部に事務局を置き、各事業本部長・グループ会社のトップが推進者となり、事業の中で実践しています。また、各サイトにサスティナブルリーダー（SL）を任命しています。
2022年度は期の途中でしたが、本部スタッフにサイト（経理財務・情報システム・海外事業本部）を増設しました。また、2023年5月に、新設されたダイレクト事業本部を新たなサイトとして立ち上げました。

■推進組織　※2023年5月時点



※ダイレクト事業本部は、2023年4月追加のため審査対象外

マネージメントレビュー

PDCAの締であるマネージメントレビューで、1年間のサスティナブルマネジメントの活動と成果の報告、及び内部監査の結果報告を、渡邉会長や取締役に行いました。

2022年度のマネージメントレビューでの渡邉会長からのアウトプットは次のとおりでした。

- ほとんどのサイトはPDCAサイクルにより実施計画を着実に進め、目標管理ができている。目標達成ができていないサイトにおいては、具体的な対策や各人への周知徹底することが必要だ。また、無理な目標値の設定であると判断したら、見直しをすることも必要である。
- 内部監査が適切に行われ、いくつかの不適合が発見されたが迅速に適正処置が取られた。
- ワタミのミッションはSDGsそのものである。コロナ禍やウクライナ紛争などが原因で厳しい現状のなかでも、ぶれない方向性を保ち、継続的な向上を図ることである。

サスティナブルリーダー（SL）ミーティング

各サイトのSLは、事業活動のサスティナブル影響調査（SDGs目標との紐づけ）を行い、環境負荷や地域社会への良い影響などを抽出し、目標値を定めて実施計画を立てています。
その目標達成のための進捗状況を毎月1回SLミーティングで、事務局長であるSDGs推進本部長に報告し、ISO14001の規格に従って課題解決を図っています。その経緯と結果を取締役に報告しています。

内部監査

ワタミの環境関連法令遵守と各サイトのPDCAの有効性を確認するために、年1回内部監査を行っています。内部監査員は社外の有資格者による2日間の研修を終了後、効果測定を受け適性と知識習得が認められた社員が任命されています。

2022年度は、2023年1月から3月にかけて実施し、いくつかの課題が発見されました。

- 宅食営業所の廃棄物管理と設備機器の点検状況、SDS（安全データシート）の設置の意味の周知。
- 外食店舗の安全管理の見直し。SDSの設置など。

ISO14001 更新審査（審査機関：日本環境認証機構 JACO）

2022年度は3年毎に行われる、外部審査機関による更新審査を受け、無事に認証登録を継続できました。評価された項目と、改善への指摘をされた項目がありました。

審査機関から評価された項目

- 有機農業を自社で行っている組織の強みと、有機農業を消費者に普及するための商品開発・提供。「北海道美幌牧場のグラスフェッドアイスクリーム」
- 社外の組織と連携しながら、食品を生産・加工・販売する組織に相応しい取り組みである、食品リサイクループの構築と最終商品（鶏卵など）の販売実施。
- RE100を目指した省エネ活動と再生エネルギーの生産。コストアップしないで再生エネルギーに置き換えを図っている。

改善を指摘された項目

- 法令遵守の内容や意味を全員が周知し、遵守の証明を管理する体制を強化するべきである。
- テナント入居している店舗や営業所の、オーナーとの責任分担を明確にする。
- サスティナブルプログラム（実施計画）の点検を行ったら、適宜にフィードバックを行うこと。

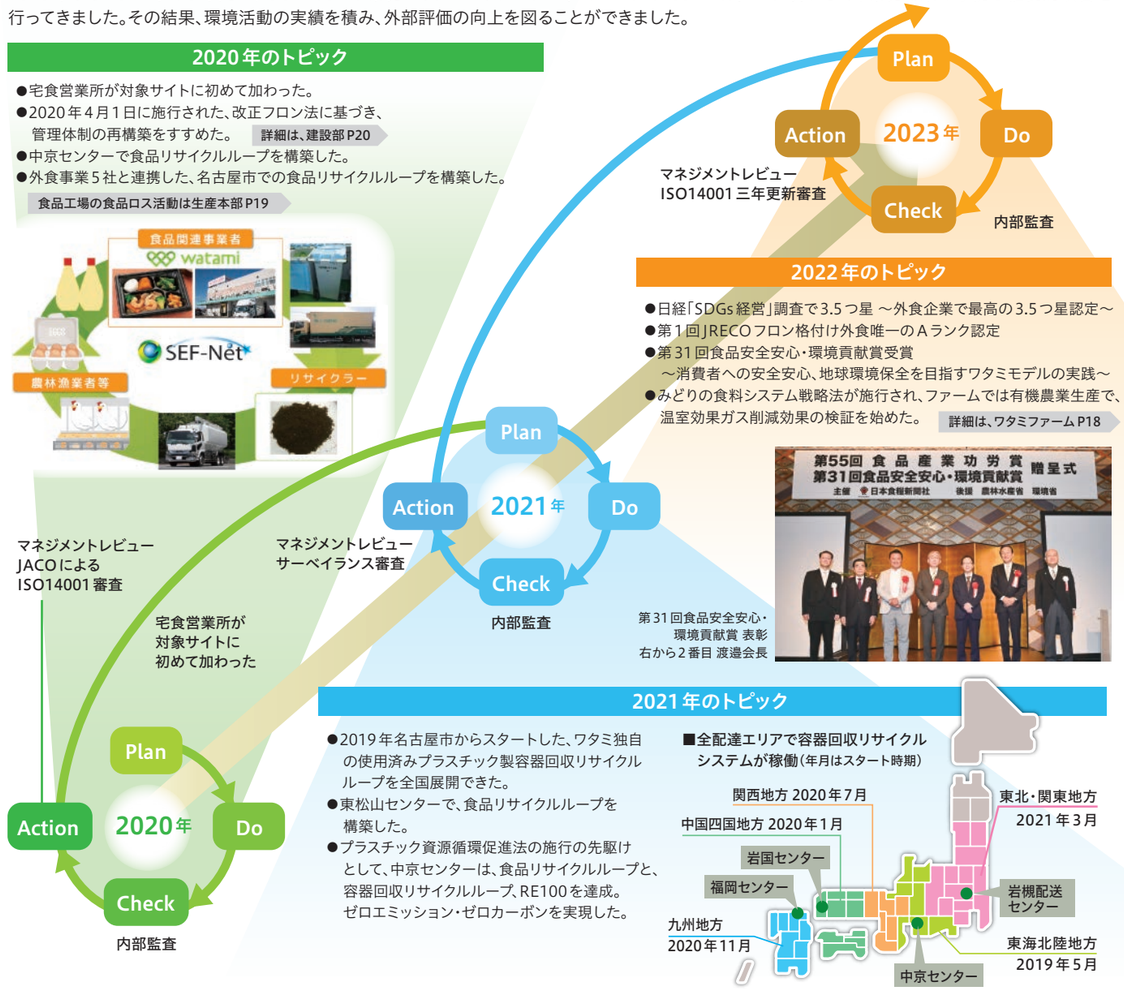
サスティナブルマネジメントシステムISO14001 2020年～2022年までの活動について

2020年から2022年の3年間で、ISO14001の環境マネジメントシステム（Plan-Do-Check-Act（PDCA））により、環境汚染の予防と継続的改善を行ってきました。その結果、環境活動の実績を積み、外部評価の向上を図ることができました。

2020年のトピック

- 宅食営業所が対象サイトに初めて加わった。
- 2020年4月1日に施行された、改正フロン法に基づき、管理体制の再構築をすすめた。 詳細は、建設部P20
- 中京センターで食品リサイクルループを構築した。
- 外食事業5社と連携した、名古屋市での食品リサイクルループを構築した。

食品工場の食品ロス活動は生産本部P19



2022年のトピック

- 日経「SDGs経営」調査で3.5つ星 ～外食企業で最高の3.5つ星認定～
- 第1回JRECOフロン格付け外食唯一のAランク認定
- 第31回食品安全安心・環境貢献賞受賞
  ～消費者への安全安心、地球環境保全を目指すワタミモデルの実践～
- みどりの食料システム戦略法が施行され、ファームでは有機農業生産で、温室効果ガス削減効果の検証を始めた。 詳細は、ワタミファームP18

第31回食品安全安心・環境貢献賞 表彰
右から2番目 渡邉会長

2021年のトピック

- 2019年名古屋市からスタートした、ワタミ独自の使用済みプラスチック製容器回収リサイクルループを全国展開できた。
- 東松山センターで、食品リサイクルループを構築した。
- プラスチック資源循環促進法の施行の先駆けとして、中京センターは、食品リサイクルループと、容器回収リサイクルループ、RE100を達成。ゼロエミッション・ゼロカーボンを実現した。

■全配達エリアで容器回収リサイクルシステムが稼働（年月はスタート時期）

部門ごとのサスティナブル側面と影響および、実施計画

各項目の見方

①標準業務・課題…各部署の業務と当該年度の課題（新法令、社会状況の変化などを含む）　②サスティナブル側面…①の業務・課題に関するSDGsの要素（原因）
③サスティナブル影響（有害な影響、有益な影響）…②から生じるSDGs項目に対する変化（結果）※②と③は、原因と結果の関係性
④影響評価…SDGs17項目、169ターゲットに関係する項目を決定する。
⑤2022年度 サスティナブル課題および目標…サスティナブル方針に整合した課題とそれに対する目標値
⑥実施事項…目標を達成するための取り組み、行動計画　⑦進捗監視…実施事項の進捗　⑧評価…実施事項に対する進捗状況評価
⑨2023年度課題および目標…2022年度の実績を踏まえて、2023年度の目標を記載

ワタミファーム

サスティナブル影響評価（目標を抽出したプロセス）

①標準業務・課題	1反あたりの収穫量を向上させる（反収）
②サスティナブル側面	畑に植えた植物を土壌にすき込む緑肥の利用
③サスティナブル影響	●土壌に有機成分を供給　●土壌中への窒素の固定 ●団粒構造の形成を促進 ※1
④影響評価	●持続可能で地球環境配慮型農業を推進する

※1：団粒構造：個々の土壌粒子が団粒を作っており、ばらばらに存在している単粒構造に比べ、通気・通水性・保水性もすぐれ、土壌生物の活動や植物生育に良好

⑤2022年度 サスティナブル課題および目標

有機農業に取り組み土壌改善を行うことで生態系を守り反収向上を図る

⑥実施事項	反収を向上させる　目標値：1,671kg
⑦進捗監視	実績：反収1,754kg（計画比+83kg）
⑧評価	達成…達成率105%

⑨2023年度課題および目標　反収目標…1,723kg（全体）継続

サスティナブルリーダー
有限会社ワタミファーム
亀本 伸彦

農業の大事な指標として反収（10アール当たりの収穫量）向上を達成しました。これは、農業化学肥料を使用しないで、資源の節約と自然環境の保全の両方を実現したものです。

仕入開発本部

サスティナブル影響評価（目標を抽出したプロセス）

①標準業務・課題	外食事業、食品工場での包材備品の調達
②サスティナブル側面	環境配慮型包材の使用
③サスティナブル影響	●海洋プラスチック汚染の防止 ●製品の製造から焼却に伴う CO_2 抑制
④影響評価	❶容器包装を選ぶ際に、地球環境に配慮する ❷容器包装の3Rを推進する ❸リサイクル推進により、廃棄時の CO_2 を削減する ❹海洋プラスチック汚染防止 ❺木や紙を利用した環境配慮品への切り替え

⑤2022年度 サスティナブル課題および目標

2030年までにワタミグループで使用するプラスチック製の消耗品を全量環境配慮型へ切り替える

⑥実施事項	2018年度比　外食：10%削減　食品工場：15%削減
⑦進捗監視	2018年度比　外食：15.2%削減　食品工場：17.1%削減
⑧評価	**達成** ・「bb.qオリーブチキンカフェ」のレモネードカップバイオマス化 ・「から揚げの天才」使用折り蓋小・中 　薄肉化120g反⇒110g反・リサイクル材使用ゴミ袋の提案など ・弁当容器のシュリンク70mm幅へ短縮

⑨2023年度課題および目標

外食：環境配慮品比45%、センター：18年度比20%削減

シュリンク70mm幅へ

サスティナブルリーダー
仕入開発本部
天笠 翔太

2023年度からは、引き続き減プラとコストダウンを継続的に行いました。さらにサスティナブル目標を「2030年までに、すべてのワンウェイプラを環境配慮品」に切り替えました。環境と経済を両立した商品を開発し調達してまいります。

国内外食事業

サスティナブル影響評価（目標を抽出したプロセス）

①標準業務・課題	店舗運営・酒類の提供
②サスティナブル側面	売れ残り、食べ残し、生ゴミの発生
③サスティナブル影響	●廃棄物運搬・焼却処分に伴う CO_2 排出の抑制
④影響評価	❶食べられる食品を必要な人々へ届ける ❷食品ロス削減と食品廃棄物のリサイクル推進 ❸どうしても出てしまう食品残さは食品リサイクルへ ❹海洋プラスチック汚染防止 ❺持続可能な生産を目指す

⑤2022年度 サスティナブル課題および目標

食品リサイクル：リサイクルループモデル構築
食品ロス：店舗ロス伝稼働率100%/ロス伝アプリ開発

⑥実施事項	●店舗ロス伝稼働率100%/ロス伝アプリ開発 ●リサイクルループモデル構築 ●QSC（SDGs項目）の点数92点を目標に従業員教育
⑦進捗監視	●スプレッドシート共有ロス伝の展開　●さらに使いやすく記録を残しやすいアプリ開発　●京都2店舗リサイクルループ実施・モデル店舗の構築
⑧評価	**達成**…システム・モデルの構築▶ 次年度、具体的な数値達成へ繋げる QSCは、通常業務にて実施するため、サスティナブル課題から外した

⑨2023年度課題および目標

●食品リサイクル率 46 %達成
●食品ロス2018年度比5%削減
（売上100万円あたり60.4kg ▶ 57.4kg）

サスティナブルリーダー
国内外食事業部
山原 一途

店舗従業員一人ひとりが主体的に食品ロス削減に向けた対策を行動に落とせるように、システム開発面とともに、教育面でも一歩一歩「店舗の視点」で行動し、努力していきます。

宅食事業

サスティナブル影響評価（目標を抽出したプロセス）

①標準業務・課題	お弁当のお届け
②サスティナブル側面	❶使用済み弁当容器 ❷お客様の家までお届けすることでの地域との連携
③サスティナブル影響	❶●海洋プラスチック汚染問題の防止 ●廃棄に伴う CO_2 排出の削減 ●地球温暖化防止 ❷●配食・見守り協定増による高齢者の見守り ●事業拡大による健康的な生活と福祉の促進
④影響評価	❶使用済み容器を回収リサイクルすることにより、地域の廃棄物を削減し、資源循環を推進する ❷高齢者の健康と安全を守る

⑤2022年度 サスティナブル課題および目標

新規顧客層を拡大し、1人でも多くのお客様にまごころを込めた食の宅配サービスを通じて、こころと身体の健康を目指すことで、より住みやすいまちづくりを目指す

⑥実施事項	❶容器回収実施拠点の拡大（全お届けエリア）と、容器回収率の向上（目標70%） ❷配食・見守り協定都市数　毎50都市増
⑦進捗監視	❶営業所の周知とお客様への周知 ❷自治体への提案
⑧評価	❶**未達成**…コロナの影響により、お客様との「対面でのお届け」も減少したため、容器回収率54%未達 ❷目標の見直し

⑨2023年度課題および目標

容器回収リサイクル回収60%

サスティナブルリーダー
宅食事業本部
森本 憲央

2023年度は、2022年度の実績から計画の見直しを行い1歩1歩丁寧に推進する目標値を設定しました。アフターコロナで対面でのお届けも増え、お客様お一人おひとりに、「環境に対する思い」をお伝えすることで、「容器回収リサイクル」にご賛同いただき、目標を必ず達成します。

生産本部

サスティナブル影響評価（目標を抽出したプロセス）

①標準業務・課題	❶食品工場での廃棄物管理 ❷食品工場での原価低減
②サスティナブル側面	❶食品廃棄物の排出 ❷エネルギー管理
③サスティナブル影響	❶●廃棄物焼却処分に伴う CO_2 の排出抑制 ●汁きり不足による水質汚染の防止 ❷●電気使用量削減による CO_2 削減 ●地球温暖化防止
④影響評価	❶食品廃棄物をゼロにする ❷省エネによる地球温暖化防止、さらに再生可能エネルギー化を目指す。

⑤2022年度 サスティナブル課題および目標

❶食品再生資源（食品廃棄物）の発生を抑制する
❷食品工場で使用するエネルギーのRE100実現

⑥実施事項	❶食品再生資源の発生を抑制する。 ❷食品工場で使用する電力のRE100実現
⑦進捗監視	❶5センター（食品工場）によるSDGs会議の実施。不定数量原料の出庫方法の共有・改善。盛り切る事の教育を継続 ❷未稼働の空調管理。啓発活動
⑧評価	❶**達成**…48kg/ 1万食（達成率104%） ❷**達成**…2018年度比42.1%

⑨2023年度課題および目標

食品再生資源発生を抑制する45kg/1万食削減

サスティナブルリーダー
東松山センター盛り込み
松本 祐二

使用しなくなった部屋の電気は消す・空調を切る。小さいことをコツコツ積み上げることにより環境への負荷を減らすことができます。引き続き従業員に啓発活動続けていきます。

店舗開発本部　建設部

サスティナブル影響評価（目標を抽出したプロセス）

①標準業務・課題	店舗の工事（新店・改装・撤退・メンテナンス）管理
②サスティナブル側面	冷媒機器の入替や廃棄
③サスティナブル影響	●温室効果が大きいフロンガス管理 ●地球温暖化防止
④影響評価	フロンガスを管理し、地球温暖化対策（政府方針）に迅速に対応できるシステムの確立

⑤2022年度 サスティナブル課題および目標

フロン法令の遵守と国の方針に沿ったフロンの適正管理

⑥実施事項	●各店舗の機器リストと整備記録簿の作成と更新 ●フロンガス漏えい量の報告（FC・DFC含む）　●定期点検の実施
⑦進捗監視	●機器データの更新管理　●FC店舗のフロンガス管理状況（周知と把握）
⑧評価	**達成**…機器管理フローにより関係部署が適正に稼働

⑨2023年度課題および目標

外食店舗のフロン機器管理状態100%達成（撤退含む）

サスティナブルリーダー
店舗開発本部 建設部
圓谷 元彦

フロンガスを使用している機器の現状把握から、新規・増移設・処分に伴う機器リストの更新や、フロンガスの最終処分までの工程管理など、運用フローを作成し各部署の業務に落とし込むことができました。2023年度はFC・DFC店舗様も含めてより管理精度を高められるよう取り組みます。

人材開発本部

サスティナブル影響評価（目標を抽出したプロセス）

①標準業務・課題	本社ビル管理
②サスティナブル側面	事務用品管理（コピー用紙）
③サスティナブル影響	●焼却処分に伴う CO_2 排出の抑制 ●地球温暖化防止
④影響評価	紙を使わない業務の推進により廃棄物の抑制と CO_2 の発生抑制を従業員と共に目指す。

⑤2022年度 サスティナブル課題および目標

●ワタミグループ全体で、2030年度までに、業務で使用する紙をゼロにする
●環境負荷低減について、従業員への啓発活動の中心となる部署となる

⑥実施事項	本社での紙使用量（前年度比10%削減）
⑦進捗監視	●複合機の設定変更　●従業員への周知活動 ●部署別の印刷用紙の把握、注意喚起
⑧評価	**達成**…実績 -246,166枚（昨年対比85.9%）

⑨2023年度課題および目標

●本社での紙使用量（前年度比15%削減）
●電気使用量削減（前年度比－5%削減）

サスティナブルリーダー
人材開発本部 総務部
中村 七重

紙使用枚数削減に対して、従業員の皆様のご協力のおかげで、目標を達成することができました。意識的にも向上していると思います。今年度は、電気使用量の削減にも取り組みます。具体的でわかりやすい方法で推進していきます。

ワタミエナジー

サスティナブル影響評価（目標を抽出したプロセス）

①標準業務・課題	エネルギー問題への社員啓発
②サスティナブル側面	●再生可能エネルギー 100%電気の供給の拡大 ●でんきの切替促進
③サスティナブル影響	●地球温暖化の抑制 ●再エネ電力普及に伴う CO_2 削減
④影響評価	事業を通して再生可能エネルギーについて啓発活動を行う。

⑤2022年度 サスティナブル課題および目標

❶グループ内について、新たに1拠点、再エネ100%の電気を供給する
❷外部のお客様について、ワタミのでんき「再エネ100プラン」を50拠点に追加供給する

⑥実施事項	❶導入費の計算と現場担当と打合せをし情報把握した ❷4月の単価変更と合わせて再エネ100プランをおすすめした
⑦進捗監視	❶導入までには至らず、来期にずれ込み　❷369件に再エネ100プランを導入
⑧評価	❶**未達成**…来期にずれ込み ❷**達成**…切達成率738%、大幅達成

⑨2023年度課題および目標

❶再エネ100プランがまだ導入事例のない宅食営業所に10拠点導入
❷追加31拠点で合計400拠点

サスティナブルリーダー
ワタミエナジー株式会社
渋木 佳代

2022年度は、新たにグループ内の拠点に再エネ100%の電気を供給することができませんでした。一方、外部のお客様への再エネ100%の電気の販売は、多くのお客様に受け入れて頂き、目標を大きく上回る結果でした。これらを踏まえて2023年度は、再エネの調達に注力し、その電気をグループ内外のお客様にお届けできるようにしていきます。

本部スタッフ

サスティナブル影響評価（目標を抽出したプロセス）

①標準業務・課題	月次・決算業務
②サスティナブル側面	●会議資料や伝票出力による紙印刷物の発生
③サスティナブル影響	●森林の減少抑制 ●紙焼却処分による CO_2 排出の抑制
④影響評価	環境に対する意識向上に伴い、日常業務での紙の使用枚数を抑制し、廃棄物・CO_2 発生抑制につなげる

⑤2022年度 サスティナブル課題および目標

紙の使用量作削減

⑥実施事項	本社全体ではなく、セクション単位での環境活動の実施
⑦進捗監視	啓発による紙使用量の削減、前年比▲2%
⑧評価	**達成**…部員への周知活動や直接的声かけの効果があった

⑨2023年度課題および目標

紙の使用枚数前年▲2%

サスティナブルリーダー
事業経理部
塚本 佳乃

総務部が本社全体として紙の使用量削減に取り組んでいますが、小さな単位での活動が更なる従業員の意識の向上につながりました。2023年も人材開発部と協力し紙使用量の抑制と従業員への啓発活動を行いたいと思います。

ダイレクト事業本部

サスティナブル影響評価（目標を抽出したプロセス）

①標準業務・課題	冷凍惣菜の企画・製造・販売
②サスティナブル側面	●企画による食材、容器包装資材の利用 ●生産時のエネルギー使用、廃棄物の発生
③サスティナブル影響	●機会：A）国産、有機原料使用による農業の発展、お客様の安全・安心。 B）再生可能エネルギー利用によるRE100実現 ●リスク：食材、エネルギー資源調達の持続可能性
④影響評価	地球環境に配慮しながら、お客様に安全・安心な商品をお届けする

⑤2023年度 サスティナブル課題および目標

2030年までの有機・国産食材の使用比率、また工場での電気使用量削減率を確定し、実施する

A）国産原料の使用について自社既存商品では外部委託なので現状把握
B）電気使用状況の把握再エネ電気導入の予算と導入計画

サスティナブルリーダー
ダイレクト事業本部
田村 絵美

2023年度、冷凍事業部が立ち上がり、自社工場が新設されました。これまで以上にお客様の暮らしと健康に寄り添い、お客様に必要とされるお食事を提供していきます。
また、ワタミファームの有機野菜や国産食材を使用した冷凍惣菜の開発を通じ、商品を購入するお客様と一緒に社会や環境に貢献していきたいと考えています。

脱炭素社会の構築

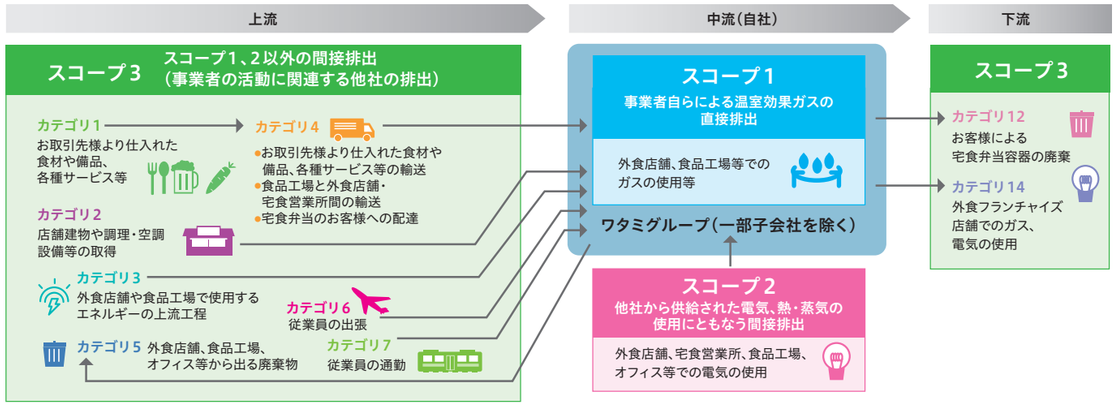
脱炭素社会を目指すために、温室効果ガス（以下、GHG）の排出を抑制すると同時に、排出された二酸化炭素を吸収し、実質的にGHGゼロを目指しています。地球温暖化対策の国際的な枠組み「パリ協定」では、世界の196の国と地域が参加し、GHGの排出量を今世紀後半に実質ゼロにすることが目標に掲げられています。日本でも、2030年にはGHGを2013年度比で46%削減、2050年にはカーボンニュートラルを実現することを目標にしています。ワタミグループもカーボンニュートラル宣言を行い、脱炭素社会の構築に向けて、段階的かつ具体的な対策を講じています。

※GHGとは、Greenhouse Gasの略。温室効果ガスを指し、CO_2やメタン、フロンなど。

サプライチェーン全体の温室効果ガス排出量

ワタミグループ（一部連結子会社を除く）は、国内外食事業をはじめ、海外外食事業、お弁当宅配の宅食事業、外食や宅食事業を支える仕入・物流・食品工場部門、農業、電力小売事業などの事業を行っていますが、さまざまな資源やエネルギーを使用することで、環境に影響を与えています。その環境負荷は、直接管理するものだけでなく、原材料の調達から商品の製造、物流、販売、廃棄、リサイクルに至るまでのサプライチェーンの各段階におよびます。各段階における環境影響を把握し、低減または相殺する方法を検討していくための基礎となるのが、温室効果ガスのサプライチェーン排出量算定です。ワタミグループでは、2018年度から算定を開始し、自社およびサプライチェーンにおける温室効果ガスの排出量の把握を行ってきました。2020年度からコロナ禍の影響を受け、温室効果ガスの排出量は大幅に減少しましたが、その中でも本社や中京センターでの再生可能エネルギーの導入や宅食事業では容器回収リサイクルを行い、温室効果ガス低減に努めています。（算定から除いた会社：WATAMI USA GUAMU、（有）当麻グリーンライフ、ワタミカミチク（株））

サプライチェーン排出量



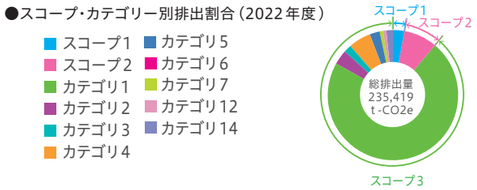
温室効果ガス排出量まとめ（温室効果ガス：二酸化炭素、メタン、フロンガスなど）

2022年度排出量は、2023年9月末時点暫定値　排出量［t-CO_2e］

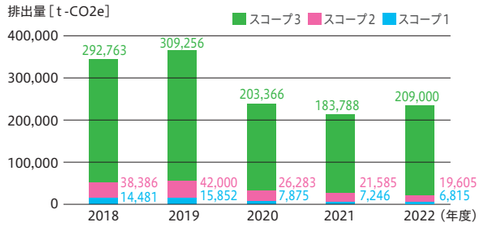
スコープ/カテゴリ		ワタミグループでの対象活動	2020年度排出量	2021年度排出量	2022年度排出量
サプライチェーン排出量					
スコープ1	自社での温室効果ガスの直接排出（燃料の燃焼等に伴う）	外食店舗、食品工場等でのガスの使用等	7,875	7,246	6,815 ※1
スコープ2	他社から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出	外食店舗、宅食営業所、食品工場、本社等での電気の使用	26,283	21,585	19,605 ※2
カテゴリ1	購入した製品・サービス	お取引先様より仕入れた食材や備品、各種サービス等	145,140	146,484	169,918 ※3
カテゴリ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	21,951	5,978	8,200 ※4
カテゴリ3	スコープ1、2に含まれない燃料およ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）	外食店舗や食品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）	4,543	3,994	4,179 ※5
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 ・食品工場と外食店舗・宅食営業所間の輸送 ・宅食弁当のお客様への配達	11,597	12,648	13,287 ※6
カテゴリ5	事業から出る廃棄物	外食店舗、食品工場、本社等から出る廃棄物	7,885	6,480	6,311 ※7
カテゴリ6	従業員の出張	従業員の出張	191	175	175 ※8
カテゴリ7	従業員の通勤	従業員の通勤	1,573	1,298	1,297 ※8
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および外食テイクアウト容器の廃棄	3,347	1,873	1,776 ※9
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	7,140	4,860	3,857 ※10
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）		203,366	183,788	209,000
スコープ1、2、3 合計			237,524	212,619	235,419

●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を使用
※1（Scope1）：主に海外外食撤退でのガスの使用量の減少による ※2（Scope 2）：主に海外外食撤退での電力の使用量の減少による ※3（カテゴリ1）：主に仕入量の増加による ※4（カテゴリ2）：主に外食店舗での設備投資の増加による ※5（カテゴリ3）：主に外食店舗、生産工場等でのガス・電力の使用量の増加による ※6（カテゴリ4）：主に仕入量の増加による ※7（カテゴリ5）：主に外食店舗による産業・一般廃棄物減少による ※8カテゴリ6、7：従業員数の減少による ※9（カテゴリ12）：主に全弁当容器のバイオマスプラスチック含有容器への切り替え、全宅配エリアでの容器回収リサイクル稼働による回収量増加に伴い、お客様での容器廃棄量の減少 ※10（カテゴリ14）：外食フランチャイズ店舗の減少による

●スコープ・カテゴリー別排出割合（2022年度）



●スコープ排出量の経年変化



第三者検証の実施

ワタミグループでは、サプライチェーンの上下流（原料調達から製造、物流、廃棄等）にわたる事業活動に伴う温室効果ガス排出量について、国際的なGHG算定・報告基準「GHGプロトコル」に準拠し、2018年度から「スコープ1、2、3」の算定をしています。2019年度の実績からは、透明性の高い情報開示を行うため、「スコープ1、2」について、ソコテック・サーティフィケーション・ジャパン株式会社による第三者検証を受け、保証書を取得しています。

第三者検証（宇都宮センター）

第三者検証保証書

スコープ算定結果から

2022年度は、新型コロナウイルス感染症による規制が徐々に緩和され、業績が大きく改善しました。それに伴い、グループ全体の温室効果ガス排出量は増加しました。中でもスコープ3のカテゴリ1は売上増による仕入れ増の影響もあり、大幅な増加となりました。今後、さらに業績が伸びる見込みであることからサプライチェーンとも連携して脱炭素対策を講じる必要があり、現在、情報収集等の取り組みを始めています。一方、スコープ1、2は中国のゼロコロナ政策を受け、海外外食の直営店舗が撤退したことで減少していますが、国内外食、宅食、生産工場ともに売上増、稼働率増に伴い、増加しているため、省エネルギー機器やLEDの導入を行うなどしてグループ全体で排出量を抑制する必要があります。

算定結果に基づく算定機関からコメント

算定機関：株式会社ウェイストボックス　※日本で唯一のCDP認定気候変動コンサルティング&SBT支援パートナー企業

ワタミは2019年からスコープ1、2、3算定に取り組み、今年で5年目となります。2022年度はコロナ禍からの事業回復とともに、サプライチェーン排出量も増加しました。主な要因は、電力の使用量や調達量の増加によるものと考えられます。今後は更に事業拡大が見込まれますので、事業成長も考慮した上で、パリ協定の気温目標と整合する中長期の排出削減目標を設定し、目標達成に向け着実に行動できるよう具体的な行動計画を策定することが期待されます。

株式会社ウェイストボックス
代表取締役
鈴木 修一郎 様

CDP質問書への回答結果

2022年に初めてCDP（イギリスの環境NPO）の質問書に回答し、Bスコアを得ました。これは日本の飲食業界初です。

気候関連財務情報開示タスクフォース（TCFD）への取り組み

TCFDとは、Task Force on Climate-related Financial Disclosuresの略で日本では、「気候関連財務情報開示タスクフォース」と呼ばれています。気候変動が企業に与える影響が大きくなり、これまでの財務情報の開示では、どのような影響を受けるかわかりません。そこで、企業がどのような影響を想定し、対応をしているのかについて、ガバナンス、戦略、リスク管理、指標と目標の4項目に対し、リスクと機会の開示を求めています。開示することで投資家から適切に評価されるメリットもあります。ワタミは、2022年度からTCFD提言に基づく開示をしており、気候変動による「リスク」と「機会」を分析し、持続可能な経営を目指す取り組みを行っています。

サプライチェーンと協働した脱炭素社会への貢献に向けて

取締役CFO 渡邉 将也

ワタミグループのサプライチェーンの中で、最も温室効果ガスの排出量が多いのは、スコープ3のカテゴリ1であり、この排出量を減らすためには、自助努力だけではなく、他社にも影響を与え、一緒に脱炭素社会を築いていくモメンタムを醸成できるような存在であることが求められます。これからもリサイクルループの更なる展開や容器回収率の向上などを推進し、事実を積み重ねながら、関連会社様を巻き込んで、より良い環境づくりの推進役となっていきましょう。

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）への対応

改正フロン法に基づき、第1種特定製品の管理者として簡易点検および定期点検を計画通り実施しました。2022年度の実漏えい量は158kg、算定漏えい量は555t-CO_2でした。2021年度と比較し、漏えい量は106.5%と増加しました。コロナ禍の規制が緩和され、来店客数増による外食店舗の冷蔵機器の稼働が上がったことが考えられます。

また、フロンに対する取り組みが評価され、第2回JRECOフロン格付けで最高ランクのAランクを2年連続で取得しました。

■漏えい量の推移　（単位t-CO_2）

	R22	R32	R134a	R404A	R407A	R407C	R410A	合計
2019年	214	—	52	619	42	208	390	1,528
2020年	—	—	—	337	—	—	47	382
2021年	4	2	14	476	—	—	25	521
2022年	—	—	22	501	—	—	30	555

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。2018年から宅食事業の弁当容器はリターナブル容器からワンウェイプラスチック容器に変更しました。それに伴い、2019年からは自社回収により、容器包装のリサイクルに取り組んでいます。

容器包装リサイクル法

1997年に完全施行された容器包装リサイクル法では、容器包装メーカー、容器包装を利用する製造者、外食や小売といった販売業者が使い終わったあとの容器包装を自らリサイクルするか委託する、もしくは使用削減する義務があります。ワタミでは、宅食工場やダイレクト事業部での弁当製造、宅食営業所での販売、外食店舗でのテイクアウトの容器包装が対象となっています。宅食事業部では、お客様の使い終わった容器包装を自主回収し、リサイクルしています。その結果、委託費用が削減でき、2022年度は700万円のコスト削減ができています。

容器包装使用量の推移

ワタミでは、外食事業、宅食事業それぞれの容器包装の使用量の把握と削減に努めています。外食事業ではテイクアウト需要が伸びたことでプラスチック使用量が増えていましたが、紙容器など代替品を導入することでプラスチック使用量は2021年度と比較し、22%削減できました。宅食事業では、コロナ禍で宅配の需要が伸びたこと、商品アイテム数の増加により、プラスチック使用は増加しています。引き続き、容器の自社回収リサイクル率向上に努め、環境負荷を低減していきます。

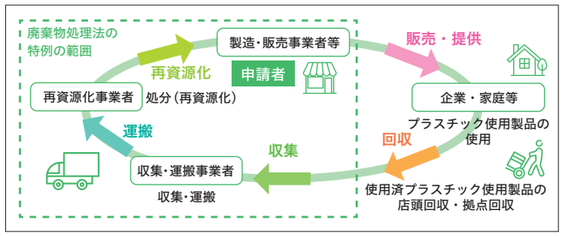
■容器包装使用量の推移（単位：kg）

		2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
外食事業	紙	796	635	1,406	6,104	6,500
	プラスチック	2,558	4,617	7,518	42,488	33,312
宅食事業	プラスチック	508,193	1,182,348	1,603,920	1,626,389	1,725,852
合計	紙	796	635	1,406	6,104	6,500
	プラスチック	510,751	1,186,965	1,611,438	1,668,877	1,759,164

プラスチック新法（プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律）

2022年4月に施行されたプラスチック新法は、2018年カナダで開催されたシャルルボアサミットで海洋プラスチック汚染が問題視されたことが契機ともなった、プラスチック使用製品の設計から使用後の廃棄やリサイクルまでのライフサイクルに関わるあらゆる主体における資源循環の取り組みを促進するための法律です。この法律では、容器包装以外の使い捨てプラスチック製品12品目の使用を減らすことが求められており、ワタミではテイクアウトのカトラリー、ストローをプラスチック製品から木製品やバイオマスプラスチック製品に切り替えています。また、法律施行前に先駆けて、宅食事業では2019年に弁当容器を自主回収し、再資源化する先進的な取り組みを行っています。

■自主回収・再資源化事業のスキーム（法第39条第1項）



ワタミの容器包装リサイクルの考え方と3Rの取り組み

ワタミでは、外食事業、宅食事業それぞれの使用する容器包装の使用量を把握し、3Rに努めています。エコ・ファースト企業認定のきっかけとなった日本酒のPB商品のガラスびんのリユースは継続して行っています。しかし、コロナ禍による影響もあり、外食事業のテイクアウト業態の需要が高まったことで、プラスチック製容器の消費量が増加しました。そこで、容器の軽量化や薄肉化、紙容器などの代替品を導入し削減を行いました。宅食事業では、2018年に弁当容器をワンウェイプラスチック容器へ切り替えたことにより、プラスチック製容器包装の使用量が増加しましたが、軽量化や容器の自社回収リサイクルシステムを構築することで容器の廃棄量を減らしています。また、2023年4月に新しく発足したダイレクト事業本部が使用する容器包装にはバイオマスプラスチックが使われています。

リデュースの取り組み　プラスチック使用の削減

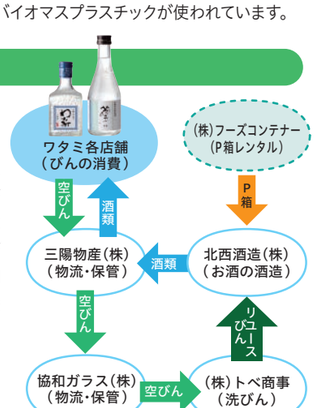
外食事業ではテイクアウト容器の軽量化や薄肉化、またはバイオマスプラスチックへの切り替えを推進しています。「から揚げの天才」のテイクアウト容器は、2021年度よりさらに8%薄肉化し、丼もの容器は紙容器へ変更しています。宅食事業でも弁当容器の軽量化を行っています。また、容器包装ではありませんが、「bb.qオリーブチキンカフェ」では、カトラリーを木製のものに変更することで、プラスチックの使用量を減らしています。

薄肉化した容器

木製カトラリー

リユースの取り組み

居酒屋で提供する日本酒のPB商品の容器には、食品容器として安定性が高くリユース適正にも優れているガラスびんを使用していることから、北西酒造株式会社と協働で「びんのリユースシステム」を展開しています。2009年から継続して行っているこの取り組みで、ワタミはエコ・ファースト企業としての認定を受けることとなりました。

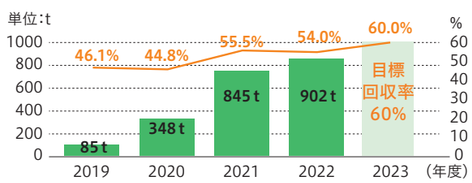


宅食のリサイクルの取り組み

お客様にお届けした弁当容器は、翌日まごころスタッフがお客様から回収し、営業所に集めます。集めた容器は弁当配送のトラックが、弁当工場に運搬し、圧縮したのち製鉄所に運ばれ、ケミカルリサイクルされます。40%が再資源化され、弁当容器のフタの材料であるポリスチレンになり、その他は製鉄用のコークスや燃料になります。まごころスタッフが回収した弁当容器は無駄なくリサイクルされます。こうすることで、プラスチックの廃棄を減らし、CO_2の排出量を減らしていきます。

宅食の容器回収リサイクル率

宅食事業の2022年度の容器回収リサイクル率は54%でした。長く続くコロナ禍という状況の中、お客様へのご案内が困難な場面もあり、容器回収リサイクル率は横ばいという状況です。
2023年度は、コロナ禍の規制も緩和されたことから新規のお客様へは所長が初回訪問時に容器回収の説明をし、また、回収率の低い営業所は上長が個別に面談することで、回収率の向上に向けて取り組みを進めています。このような取り組みを進めることで2023年度の容器回収リサイクル率60%を目指しています。



Voice

パソコンで作ったものより、多くのお客様の目に留まり、より気持ちが伝わると思い、手書きPOPを作成しました。
このPOPを使用してから営業所の容器回収率が上がりました。近隣の営業所でも使っていただいて、エリア全体で容器回収率を上げることができました。

浜松西営業所
所長
平野 円萌

平野所長による手づくりPOP

バイオマスプラスチック

2023年4月から新しく発足したダイレクト事業は、冷凍弁当を通販で販売する事業です。宅食事業と違い、まごころスタッフがお客様にお届けし、翌日のお届け時に容器を回収してリサイクルをするということができないため、バイオマス混合のプラスチック弁当容器を導入しています。また、外食事業では、「bb.qオリーブチキンカフェ」のドリンク容器とストローでバイオマスプラスチックを使用しています。

「ワタミの宅食ダイレクト」で使用しているバイオマスプラスチック10%混合容器

Voice

ダイレクト事業では宅配便でお届けするので、使用後の容器回収ができない状況を鑑み、お客様がゴミとして捨てても焼却時にCO_2発生の少ないバイオマス素材を使用しています。今後も容器包装資材による環境負荷低減に向けて、素材や包装形態など様々な検討、検証を行って、最良の資材を使って参ります。

ダイレクト事業本部
本部長
黒川 大輔

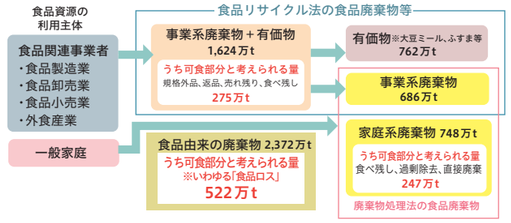
循環型社会の構築　食品リサイクル

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かかわらず、たくさんの食品を廃棄しています。さらに、食品ロスは地球温暖化や貧困、食糧不足、経済損失の要因の一つです。そこで、ワタミは適量な食材の仕入れ、食べ残しの削減、食品残さを利用した食品リサイクルループの構築に努めています。

食品廃棄等の利用状況（令和２年度推計）

農林水産省の推計では、令和２年度（2020年度）の食品由来の廃棄物は2,372万tで、そのうち食べられるのに捨てられた食品ロスは522万t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1,624万t、家庭からの排出は748万tでした。
食品廃棄削減は、ワタミのマテリアリティのひとつであり、「食品ロスゼロ 食品リサイクル100%タスクフォース」が、2030年までにSDGs12.3の目標でもある店舗から出る食品ロスを半減させるため取り組みを行っています。

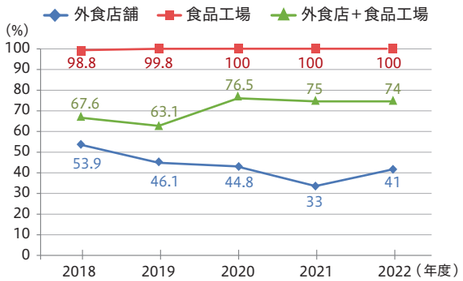
食品廃棄物等の利用状況等（令和２年度推計）＜概念図＞



ワタミの食品リサイクル実績

2022年度のワタミの食品リサイクル率の実績は、食品工場100%、外食店舗40.9%でした。ワタミでは食品ロスを削減し、さらに食品リサイクルループ構築を目指し、「食べ物を捨てない」取り組みを進めています。現在、食品工場においては、東松山センター、中京センターで再生利用事業計画（食品リサイクルループ）の認定を受けており、2025年度までに宅食全工場で食品リサイクルループの構築を目指しています。また外食では、地域毎の食品リサイクルループを地域の企業と協働での構築を進めており、現在６店舗が再生利用事業計画の認定を受けています。

■食品リサイクル率推移（外食店舗・食品工場）



外食店舗

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
食品廃棄物等の発生量（t）	2,887	2,973	1,154	1,151	1,467
食品循環資源の再生利用の実施量（t）	550	586	263	195	278
食品循環資源の再生利用等の実施率（%）	53.9	46.1	44.8	33	41

食品工場 ※ワタミ手づくり厨房

	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
食品廃棄物等の発生量（t）	1,550	845	548	348	319
食品循環資源の再生利用の実施量（t）	1,521	840	548	348	319
食品循環資源の再生利用等の実施率（%）	98.8	99.8	100	100	100

外食店舗＋食品工場

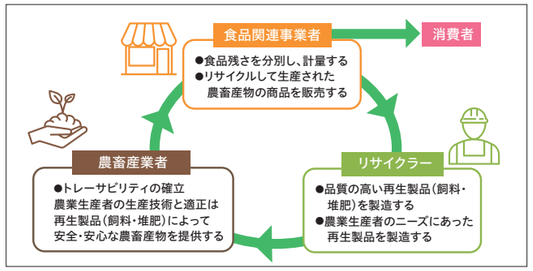
	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
食品廃棄物等の発生量（t）	4,437	3,818	1,702	1,500	1,786
食品循環資源の再生利用の実施量（t）	2,071	1,426	811	544	597
食品循環資源の再生利用等の実施率（%）	67.6	63.1	76.5	75	74

※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

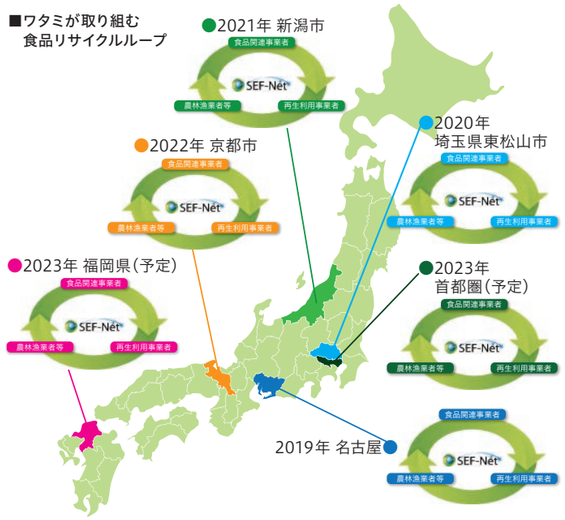
ワタミの食品リサイクルループ

ワタミでは、店舗や食品工場から排出された食品残さを飼料・堆肥に再資源化し、それを使って生産された農産物を買い取る食品リサイクルループを構築して、再びお客様に提供しています。
食品リサイクルループが認定されると廃棄物ではなく、再生資源として運搬できます。また、食品リサイクルを行う際は、分別と計量を行い、食品廃棄の発生原因（食べ残し、調理くず、発注ミス）を特定することで、対策を講じて食品廃棄を減らすことができます。

■食品リサイクルループを構築するパートナーシップ



■ワタミが取り組む食品リサイクルループ

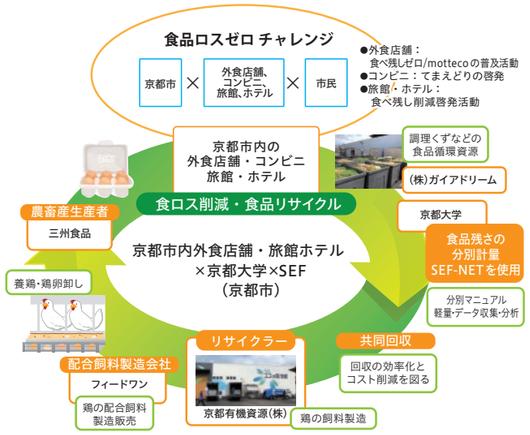


外食事業

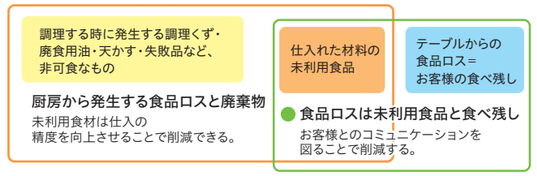
京都市での環境省食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業

2022年度、SEFが京都市で構築した食品リサイクルループに「三代目鳥メロ」四条烏丸店、伏見桃山店の２店舗が参加をしました。この取り組みは、京都市内の多様な排出事業者（外食事業、小売業、宿泊業）が協働し、京都市や京都大学とも連携して食品廃棄ゼロエリアを作るプロジェクトです。

■京都食品廃棄ゼロエリア＝食品ロスゼロ＋食品残さ100%リサイクル



■食品ロスと食品廃棄物について



分別と計量

外食産業の食品廃棄は、厨房からの食品残さと、消費者の食べ残しである食品ロスの２カ所から発生していますが、その種類や量について正確なデータが無く、原因の追究や削減への対処が行われず、両方合わせて食品廃棄物として処理されています。
そこで、店舗から排出される食品廃棄物を３分別にしました。

1. 客席から出るお客様の食べ残し
2. 調理などで厨房から出る食品残さ（野菜くず、天かす等調理に伴う食品残さや調理ミス）
3. 仕入れたのに未使用で廃棄する食材（賞味期限切れ食材）
   これらを計量し、食品廃棄の発生場所と量を明確にすることで発生原因の特定と抑制による食品ロス削減・リサイクル推進を図ります。

■外食店舗での分別と計量

Voice

計量をし始めるにあたって大変なことは、まずは店舗側とお客様の生ゴミの分別、しっかりと水分を切って出すことでした。各メンバーに意識してもらう為に、お店の利益につながることを説明し、思いを伝えることが大切でした。これからゴミを減らす事、つまりお店のコストを下げる為に、本社の方と取り組んでいき、店舗ロス（キャベツの芯、長ネギの先など）、お客様（インバウンド、宴会利用など）が残してしまうことを抑制するように取り組んでいきます。

「三代目鳥メロ」
四条烏丸店 店長
船田 拓也

京都市「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度

食品ロス削減の取り組みの一環として、参加店舗は「京都市食べ残しゼロ推進店舗」に登録し、お客様に対して啓発活動を行いました。
京都市では、食べ切りや食べ残しの持ち帰りを勧め、食品を無駄なくすべて食べきる「食べ残しゼロ」を目指して取り組む事業者を「京都市食べ残しゼロ推進店舗」として認定する取り組みを行っています。

おみやパック

お持ち帰り希望カード

宅食事業

食品工場での取り組み

食品工場では、宅食事業の弁当生産で発生する食品残さの発生抑制に取り組んでいます。主な発生理由は、不足が出ないよう見込みより多く仕込むことや、弁当に盛り込む量の調整不備による盛り込み残惣菜の食品ロスです。2030年には100%盛り込んで、食品廃棄物の発生量ゼロを目標にしています。2022年度は、食品廃棄物の発生量を１万食あたり46kgにし、2021年度から8kg削減することができました。

取り組み事例
- ●月１度、全センター協働で「SDGs会議」を開催し、各センターの取り組みの情報共有を行い、改善につなげる
- ●食品廃棄を科目ごとに分別し、廃棄量を電子管理し、分析している
- ●盛り込みの見本を用意することで盛りぶれが減る取り組みを行っている

それでも発生してしまう食品廃棄物は100%リサイクルを行い、食材を捨てることなく再資源化しています。

食品リサイクルループ

食品工場では、現在、２工場において、農林水産省・環境省が認定する食品リサイクルループ（鶏の飼料化）を運用しています。2023年度は、福岡センター・岩国センターでの食品リサイクルループ構築を目指し、取り組みを進めています。

■東松山センター（食品工場）食品リサイクルループ

自然共生社会の構築

私たちの暮らしは、生物多様性からの恩恵により成り立っています。人間がこのままのペースで自然資源を消費し続ければ、いずれ地球に限界が来てしまいます。国連は**2021年から2030年までを国連生態系回復の10年**と位置づけ、生態系を保全・回復させるための取り組みを加速させています。

生物多様性の危機は地球環境の脅威

地球上に生命が誕生したのは、約40億年前で環境に順応しながら進化し、現在未発見の生物を含むと500万種～3,000万種存在し、人間も含めそれぞれ他の生物と関わることで生きています。現在、生物多様性は急激な速度で失われ、約100万種が絶滅の危機に直面し、過去1000万年平均の数10倍から数100倍と言われています。
（2020年 IPBES 生物多様性と生態系サービスに関する地球規模評価報告書）

生物多様性

1985年に生まれた言葉、**生物多様性（Biodiversity）**とは、地球上の多種多様な生命のつながりを表す言葉で、**生物的な（biological）**と**多様性（diversity）**という二つの単語から成っています。
この頃から世界各地、特に自然が豊かに残っていた途上国地域を中心に急激に自然破壊が進み、人類自身が世界全体を脅かす環境問題を引き起こしたのです。

生物多様性は、生態系の多様性・種の多様性・遺伝子の多様性という3つのレベルに分けられます。

①生態系の多様性
（生き物が生息する自然環境と、そこに生息する生き物同士の関わり合い）

②種の多様性（生き物の種類の豊富さ）

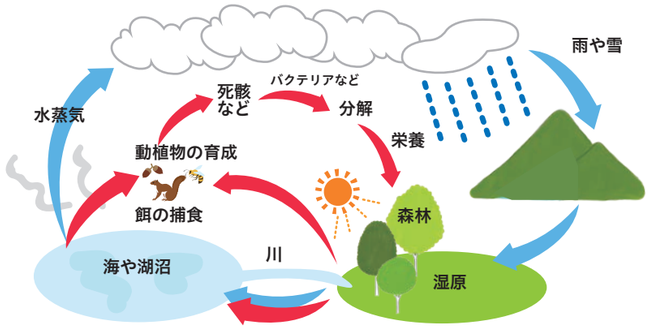
③遺伝子の多様性
（同じ種でも遺伝子によって、形状や模様・生態など様々な個性が出ること）

生態系サービス

私たちの暮らしは、生物多様性からもたらされる恩恵（生態系サービス）により成り立っています。

基盤サービス

酸素・気候・水・土壌などは、生物の生存に必要な基盤であり、生物多様性に支えられています。酸素は植物の光合成、森林や海が気温や気候を安定させ水が循環し、豊かな土壌が動物の糞や死骸・植物などを分解して栄養素を生み出し森林を育てます。



供給サービス

人間が利用している、食料・木材・燃料・鉱物などの自然資源など、また野生種の遺伝情報による品種改良なども供給サービスです。

調整サービス

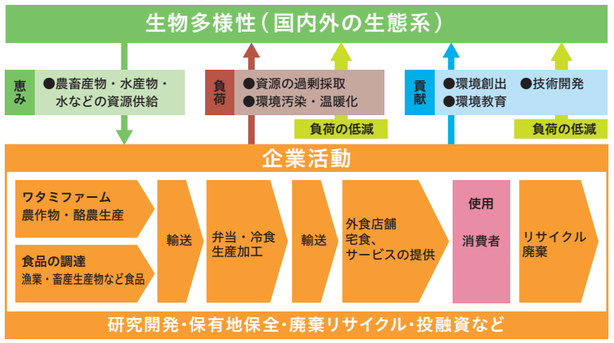
大気・気候変動の緩和、森林による雨水を貯えて浄化したり、土壌の流失など予防し災害を防ぐ役割を果たしています。

文化的サービス

自然景観や芸術、地域性豊かな文化、伝統などです。自然の中で環境教育やエコツーリズムのような観光資源としても活用されています。

生物多様性とワタミの事業活動

ワタミは、有機農業事業（ワタミファーム）、食品製造事業（宅食弁当製造・冷凍総菜製造）、外食産業・宅食事業と、食に関わる事業を行っています。それらは全て生物多様性の恩恵を得ています。私たちが食べている食品、ワタミが宅食弁当や冷凍総菜、外食店舗の料理などに使われている食品は**いきものの命**です。食べ残しや過剰発注などで食品を無駄に廃棄しないことも生物多様性の保全です。また、宅食弁当のプラスチック容器回収リサイクルにより、海洋プラスチック汚染から海の生き物を守ることに繋がります。



生態系を保全し、脱炭素にも取り組む有機農業：ワタミファーム

2002年に始めた有機農業は現在532haにおよび、農薬や化学肥料を使わない農地は生物多様性を保全し、さらにCO_2吸収効果も有する、持続可能な農業です。生き物にもやさしい農業は、人間にも安全・安心です。

生態系を守るワタミファームの2022年度 有機農業実績

管理面積 532ha※
（畑作 155ha　酪農 377ha）
◉有機JAS認証面積 306ha
2023年3月末時点
CO_2吸収効果
3,249 t-CO_2

総出荷量 2,528 t
グループ内へ出荷 337 t
グループ外へ出荷 2,191 t

生乳	1,538,108kg	大根	85,830kg	さつま芋	43,588kg
人参	146,619kg	キャベツ	8,277kg	落花生	5,814kg
レタス	127,995kg	生姜	13,667kg	空心菜	26kg
きく芋	123,309kg	ロメインレタス	14,121kg		

※管理面積は、当麻グリーンライフとワタミオーガニックランドを含む

ワタミはネイチャーポジティブとカーボンニュートラルの両立を目指します

2022年にCOP15（生物多様性条約締結国会議）開催、昆明・モントリオール生物多様性枠組みを策定

2050年までには生物多様性や生態系を十分に回復させ、今より自然の生態系の面積を増やすという目標、ネイチャー・ポジティブを定めました。そのために、2030年までには陸や海の30%を保護し、また劣化した生態系の30%を効果的に回復することなどが行動計画（ターゲット）として定められました。

ワタミが取り組むターゲット＝気候変動や資源循環の課題と同時解決することや、人権配慮も重要視する

目標7：	環境への栄養分流出を半減、農薬リスクを半減、プラスチック汚染を削減
目標8：	自然に基づく解決策で気候変動対策に貢献する
目標10：	農業、養殖業、漁業、林業の持続的な管理と生産性やレジリエンスの向上
目標16：	食料廃棄を半減し、過剰消費を減らし、市民の責任ある選択と情報入手を可能にする
目標22：	生物多様性管理の意思決定への先住民、女性、若者の公平な参加と権利尊重
目標23：	枠組みの実施におけるジェンダー平等の確保

ワタミは陸と海の30%以上保全を目標にした30by30アライアンスに賛同して参加します

自社の農場や牧場、管理する森林を環境省のOECM（保護地域以外の生物多様性保全に貢献している場所）の認定に取り組んでいます。

環境省HPより

陸前高田 watami
オーガニックランド

陸前高田ワタミオーガニックランド

2011年に起きた東日本大震災で大きな被害を受けた岩手県陸前高田市。震災から10年目の節目に、奇跡の一本松を望む今泉地区に、ワタミの思いを伝える「陸前高田ワタミオーガニックランド」が開業しました。ワタミモデルを具現化し、農業や環境、エネルギーを通じた「循環型農業テーマパーク」であると同時に地方創生にも貢献することが目的です。

私たちが大事にする 五つの命題

人は、
人として成長するために
生まれてきた。
その成長の「環境」を整え
「きっかけ」を提供します。

子供は、未来の地球に対して
ワクワクし、
大人は、未来の地球に対して
責任を感じる
場所であり続けます。

「環境」はどうあるべきなのか、
「食料」はどうあるべきなのか、
「エネルギー」はどうあるべきなのか、
地球への提言の場所で
あり続けます。

世代を越え、国境を越え、
人種を越え、
あらゆる障害を越え
あらゆる人が集まる場所で
あり続けます。

たくさんの生命が
東日本大震災で失われたこの地で
訪れる一人一人が
「生命」と向き合う
場所であり続けます。

TOPICS 1 ワタミオーガニックランドを修学旅行の聖地へ

SDGs体験学習を通じて「命の循環」や「命の尊さ」を感じられる機会を提供

2022年度は修学旅行や団体旅行を中心に約7,000名様にご利用いただきました。2023年度には約10,500名様のご利用を見込んでいます。SDGsや循環型農業、再生可能エネルギーの活用などを学べる、体験学習で“命の循環”や“命の尊さ”を感じていただく機会を提供しています。目標として毎年40,000名様のご来園を目指し、SDGsやワタミモデルを体現する場として修学旅行の聖地になることを目指しています。

TOPICS 2 ワタミオーガニックランドの防災キャンプで、「体験型」の防災活動を実施

ワタミオーガニックランド長
田端 孝芳

キャンプ施設

キャンプ行動がそもそも防災活動の一環と言われています。震災のあった陸前高田だからこそのキャンプ施設にて、防災に関する意識を感じてもらい不自由をいかに楽しく過ごすのかというような体験を、来場者の方々には感じてほしいと思います。ワタミオーガニックランドは星空がとてもきれいなので、満天の星の下、岩手県産のものでBBQをして家族の方に楽しんでもらえるような施設を目指していきます。

TOPICS 3 ワタミオーガニックランドのぶどうを収穫しワインへ ワインづくりを復興のシンボルに

栽培責任者 鈴木 空慈

ぶどう畑でソーラーシェアリングを実施

2021年4月より、復興のシンボルとして、0（ゼロ）からワインをつくる取り組みを始めました。また、ぶどう畑の環境やワイナリーの整備を整えるために、ワインオーナー制度「0からワインをつくる会」も設立。多くの皆さまのご支援により、ようやく2024年度にはぶどうの収穫を迎え、ワインが出来上がる予定です。

陸前高田市とワタミのつながり

2011年3月11日東日本大震災発生直後から、ワタミは岩手県陸前高田市への災害支援を開始しました。
そして戸羽市長（当時）から会長の渡邉へ「陸前高田市参与（震災復興支援）」の要請があり、就任しました。

2011年6月
会長の渡邉が陸前高田市参与（震災復興支援）に就任

2011年6月～11月
ボランティアツアー（がれき撤去・農地の除草など）に延べ2,531名参加

2012年3月
ワタミの宅食総合受付センター（コールセンター）竹駒地区にオープン
東日本大震災発生以降、同市への本格的な企業立地は初めて

2013年3月
ボランティアツアー（農作業支援）

2018年3月
陸前高田市で「みんなの夢AWARD」開催

2019年8月
陸前高田ワタミオーガニックランド建設発表

2021年4月
陸前高田ワタミオーガニックランド オープン

2022年2月
ワタミオーガニックランドに ソーラーシェアリング設置

2022年12月
ワタミオーガニックランドのソーラーシェアリングが発電を開始

2023年5月
会長の渡邉が新市長の佐々木氏を表敬訪問
陸前高田市と森林保全に関する包括連携協定を締結予定

2023年8月
陸前高田ワタミオーガニックランドに「HIROTAKE PARK」と野外音楽堂「D Stage」が完成

TOPICS 4 陸前高田ワタミオーガニックランド「HIROTAKE PARK」と野外音楽堂「D Stage」がオープン！

野外音楽堂完成式典

大盛況の餅まき

2023年8月4日、陸前高田ワタミオーガニックランドの音楽堂エリアに、「HIROTAKE PARK」と野外音楽堂「D Stage」が完成し、佐々木拓 陸前高田市長、大創産業創業者 矢野博丈氏、建築家 隈研吾氏、テリー伊藤さんをお招きして、完成式典を開催いたしました。「HIROTAKE PARK」は矢野博丈氏のご寄附のもと、陸前高田市の復興の象徴として、音楽やアートによって市民の心をつなぎ続ける拠点となるよう思いが込められたエリアです。また、野外音楽堂の象徴的なアーチは、世界を代表する建築家 隈研吾氏に設計の監修を依頼し、地場産材の気仙杉を使用して、地元の気仙大工の「せがい 造り」と「アーチ」を融合させ、背景の山並みと音楽が調和するアーチとなりました。
今後は、地域の皆さまの憩いの場や防災キャンプ、イベント会場として、多くの方に活用していただけるようにしていきます。

TOPICS 5 地域の皆さまもオープニングセレモニーを満喫 ワタミオーガニックランド音楽堂エリアを復興の象徴へ！

完成式典には、地元の子どもたちによる和太鼓の演奏や地域の吹奏楽団による演奏も行われ、地元の皆さまにも式典を大いに盛り上げていただきました。また式典後に行われたイベントでは、地元ミュージシャンの方々にもご参加いただき、多くの地元の方々に楽しんでいただきました。音楽堂エリアが復興の象徴の拠点となるよう、今後も音楽やダンス大会などのイベントを開催していく予定です。

スペシャルゲスト つのだ☆ひろさん

陸前高田市出身のまっとさん

気仙町けんか七夕太鼓の皆さん

市民吹奏楽団の皆さん

Dance Studio ViVidさん

陸前高田市出身のバンド SEABREE TREEさん

2023年8月現在

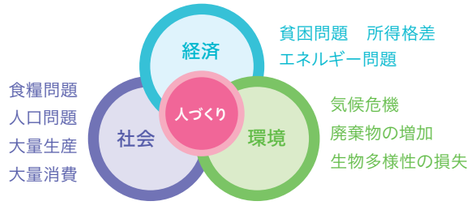
ESD（Education for Sustainable Development）
持続可能な開発のための教育

持続可能な社会を創る人材を育てるための教育を、ワタミは自然や農業体験を通して行っています。
未来を生きる子どもたちに「人や自然・生きものを愛し、生命を大切にする心」を育んでいます。

ESDはSDGs17の
全ての目標実現の鍵

ESDとはSDGsを実行する人材育成

ワタミでは、環境・社会・経済の調和のとれた、持続可能な未来を創る人づくりを行っています。世界の人々や、地球上の生きもの、そしてこれから先の未来のことも考えて、みんなが幸せに暮らしていける世界にするために、私たち一人ひとりができることを考え、行動するための力を育むESDです。



陸前高田わたみ自然学校 in オーガニックランド

1999年より、未来を生きる子どもたちに、自然を愛し大切にする心と、夢を叶える力を育てるために、毎年夏休みに、小学校4～6年生を対象に「自然学校」を開催しています。これまでは北海道で行っていましたが、昨年より開催場所を陸前高田へと移しました。親元を離れて参加する子どもたちの先生は、社内公募で選ばれた社員が務めます。「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の体験を通して学ぶきっかけを提供しています。

バンズも具材も自分たちでつくるハンバーガー

津波伝承館で東日本大震災の教訓を学びました

2種類のトマトを収穫しました

みんなで協力していかだを作り、海に出ました

一人ずつみんなの前で夢作文を発表

報告会ではSDGsの取り組みも発表しました

Voice

1999年から続く自然学校ではどんなことを行っているのか、自分の目で見て体験したいと思い、私も先生として参加しました。子どもたちには自然とふれあいながら、参加する仲間たちとの交流を通じて「命の大切さ」、「夢を見つけることの大切さ」を学び実感してもらいました。子どもたちが日々成長していく姿や、一生懸命取り組む姿を間近で感じることができ、パワーと感動をたくさんもらいました。参加した先生にとっても学びの多い4日間となりました。

ブランド広報室
木下 早織

子どもスマイリングプロジェクト

ワタミは、食品ロスのない社会構築を目的とした、一般社団法人サスティナブルフードチェーン協会SFAに加盟しています。有機農場で野菜を収穫し、それを食すことで持続可能な農業を学び、森の木の枝打ちや間伐体験を通じて生物多様性の大切さを学ぶ機会として、ワタミは山武農場と日向の森を提供しました。

さつま芋をたくさん収穫しました

お昼は採れたて野菜たっぷりのカレー

木が良く育つように枝打ち作業

みんなで力を合わせて大きい木の間伐

農場体験

ワタミ社員やそのご家族を対象にワタミファームにて有機人参の収穫体験を実施しました。
2022年も大豊作で、たくさん収穫することができました。
ワタミファームは、農薬や化学肥料を使用しない有機栽培なので、畑には昆虫やカエルなどが生息し、豊かな土壌の香りがしています。ワタミモデルの1次産業を体験することで、安全安心な食材の生産現場を肌で感じ、より意識を高めることができました。また、参加者は農場体験を通して命をいただいていることを学び、食べ残しに対する意識も変わりました。

収穫の際の注意事項をご指導いただきました。

お子さまも土に触れながら大きな人参を収穫しました！

大きくて太い人参ばかりで、収穫にもより力が入ります。

新入社員研修

4月の新入社員研修の中で、ワタミモデルを体験するため、1次産業のワタミファーム、2次産業のワタミ手づくり厨房、3次産業の店舗や営業所、それぞれの現場研修を行いました。環境やSDGsについても講義を受け、ワタミの取り組みを学びました。

食品工場「ワタミ手づくり厨房」での研修

ワタミの宅食でお届けされているお弁当の工場へ行き、レーンで流れてくるお弁当の盛り込み体験をしました。衛生管理の徹底さを目の当たりにして、ワタミの安全・安心へのこだわりを体感しました。

SDGs研修

SDGsには、就職活動やインターンで触れる機会が多かったこともあり、非常に意欲的に研修に取り組んでいました。17の目標に対し、それぞれ関係のある「仕事のこと」や「自分のこと」を書き入れて、どの目標に関心を持っているかを分布図にまとめました。

Voice

自社農場「ワタミファーム」での研修

新入社員の声

「自分の子どものように野菜を育てているファームの方々の、温かい想いが伝わってきた。」
「食べ物を大切にしよう、残さず食べようという意識が高まった。」
「ファームの方々は『自分たちの作業は地味でコツコツと積み上げなくてはならない』と仰っていましたが、それを続けることの大変さを感じた。」

森林再生活動での研修

新入社員の声

「自然をこんなにも人の手でしっかり管理しているとわかって驚いた。」
「この体験を通して、自分の日常生活で出来ることを探して貢献していきたいと思った。」
「思った以上に不法投棄が多く、悲しい気持ちになった。」

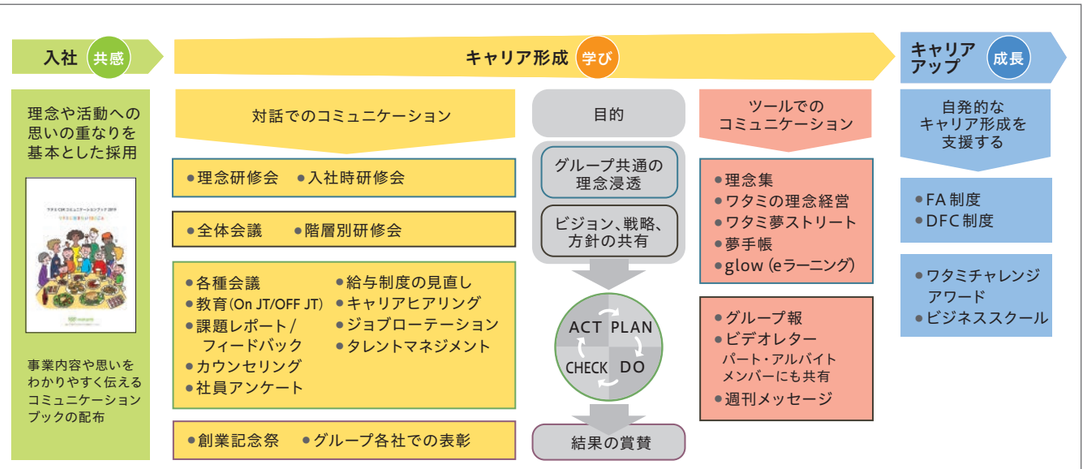
従業員の幸せ日本一を目指して

ワタミグループは、理念を共有し、従業員一人ひとりがそれぞれの夢や目標を実現していく組織を目指すことが、会社の成長につながると考えています。グループ共通で「地球上で一番たくさんのありがとうを集めるグループになろう」を合言葉に、従業員の幸せ日本一の職場づくりに努めています。

「従業員の幸せに関する7つの項目」を人材戦略の柱とし、ワタミグループの理念に向けた人事施策を策定しています。

教育と能力開発

ワタミグループでは、教育及び能力開発として従業員それぞれが、事業戦略に沿った能力を活かすことができるよう実践型の「スキル教育」をはじめ、「理念教育」「階層別教育」「選抜教育」「自己啓発支援」を行って人材の育成を行い、従業員の能力開発や技術取得の機会を設け、人材の育成を行っています。特に、従業員一人ひとりが夢・目標を持ち主人公として自身の思いを形にしていくためにはワタミグループの理念と従業員自身の思いの重なりを確認することが重要であると考えており、理念浸透（理念集の活用、夢手帳の考え方、ワタミモデルの理解）に向けて様々な研修を実施しています。
また、自発的に成長できるようgrow（e-ラーニング）の導入や、経営者のためのカレッジ等、従業員のキャリアアップの可能性を広げています。



創業記念祭の表彰式　創業記念祭の表彰式　ビジネススクール

夢達成への支援

ビジネススクール

Watami Business School
Watami College

「SDGs日本一」を経営戦略としている今後のワタミグループが100年企業として永続的に発展していく為に、若手社員の次世代リーダー育成を目的とした「ワタミビジネススクール」を2015年に開校し、2021年より渡邉取締役を講師として1年間の講義を行っています。今後も継続してワタミの理念を深く理解し、かつ経営力に長けたリーダーを育成していきます。

Voice ビジネススクール受講者

ワタミ理念に立脚しながらMBAの視点を得るという好機を得ました。講義は渡邉取締役からの直接指導を主に、サントリー様やKKR様等他業種の方々に登壇頂きました。他社分析やビジネスメソッドに加え、外部の実際の見識を学ぶことで、ビジネスの考え方を得ることができました。受講後は自他社の動向を、財務諸表等から読み取るようになり、また事業の方向性についても4P等フレームワークから考える様になりました。今後は自社のコアコンピタンスを更に深め、より発展できる様、提案、選択していきたいと思います。

仕入れ開発本部
前川 航

幹部理念研修

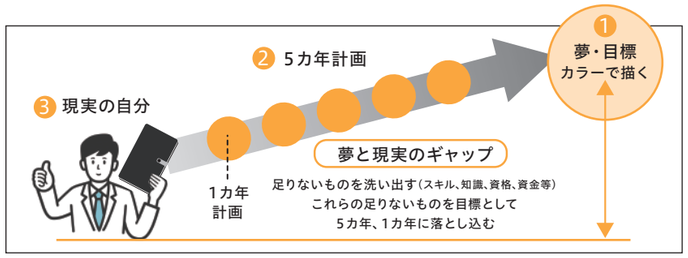
渡邉会長が年に2回、課長以上の役職者を対象に会社の現状や思いを共有します。ミッション、ビジョン、戦略などを伝えていくことで、より強い会社をつくることを目的としています。
研修会の後半には各事業で分科会を行います。それぞれが予算達成に向けて、業務計画の共有と決意を話し合い、自部署の部下へ共有します。またその中で役割を明確にし、今日からどのように行動していくかを話し合います。

夢を語る会

2021年3月より、清水副社長が全国の社員約1,000名（店長職以下）を対象に、新型コロナウイルスの影響などで業績が厳しい中頑張ってきた社員を労い、そして現場の社員一人ひとりの声を直接聞く機会としてスタートしました。会の中では他事業や他部署で働く社員同士の交流や会社への提言などをテーマにディスカッションなども行っています。

夢手帳

『人は夢を持ち、夢に日付けを入れて夢に向かって歩く。そのプロセスの中でたくさんのありがとうを集めながら、日々の戦いを勝ち抜いていく中にこそ人としての幸せがある』という価値観のもと、ワタミグループでは、入社時に夢手帳研修を実施しています。夢や目標をカラーで描き、それらを達成するためには何をしなくてはいけないかを年間・月間・週間で逆算して手帳に落とし込んでいく、という考え方を通じて、夢に日付を入れていきます。



ワタミ夢ストリートの更新

社員・株主様・お取引先様など、ワタミに関わる方々がワタミの理念に触れることで、ワタミが何のために存在しているのか、大切にしてきたものは何なのか、ワタミがワタミであり続けるために必要なものは何なのかをより深く知っていただける場です。みなさまとワタミの理念の接点として開設したワタミ夢ストリートは、2024年で40周年となるワタミの歴史を掲載し、さらにリニューアルしました。本社1階にあります。

ワタミモデル体験ツアーの実施

所属部署の垣根を越え、ワタミの取り組みについて、より深く社員に理解してもらう為に、ワタミモデル体験ツアーを実施しています。ワタミモデルのそれぞれの活動に参加することで、現場の空気を肌で感じ、自分の思いと会社の思いを重ねて、キャリアプランの形成に繋がる機会の提供をしています。

美幌峠牧場ツアー

東京ドーム約60個分の広大なワタミファーム北海道美幌峠牧場で、沢山の牧草を食べながらのびのびと飼育された牛たちを見学しました。早朝の乳しぼりも見ることが出来ます。牧場の社員がこだわっているアニマルウェルフェアの考え方も教えてもらいました。

オーガニックランドツアー

オーガニックをテーマにワタミモデルを具現化する施設として、場内見学や飲食も出来ます。また、東日本大震災で大きな被害を受けた陸前高田市に設営していることもあり、ツアーの中では津波伝承館や奇跡の一本松を見学するプログラムも組み込んでいます。

社員の健康を守り、向上していくために

健康経営優良法人（大規模法人部門）認定

2023
健康経営優良法人
Health and productivity

健康経営優良法人とは、地域の健康課題に即した取り組みや日本健康会議が進める健康増進の取り組みをもとに優良な健康経営を実践している大企業や中小企業等の法人を顕彰する制度です。昨年に引き続き、「健康経営優良法人（大規模法人部門）認定2023」に認定されました。さらに「健康経営優良法人ホワイト500」の認定を目指します。

健康課題への推進

ワタミは心身の不調が原因となる遅刻や早退、就労が困難な欠席、休職など、業務自体が行えないなどの状態になる前に把握し、社員一人ひとりの仕事の生産性を高められるように努めています。例えば、健康診断受診推進に関しては、受診率100%を継続するとともに、産業医が健康リスクのある有所見者と判定した従業員に対して、産業保健師による保険指導を行い、健康の維持管理の支援を行っています。また、今年度の取り組みとして、健康保険組合が実施している特定健康保険指導を、福利厚生サービスを運営する企業と提携して対応することで、対象者の生活習慣の改善に寄与する活動を積極的に行っています。その他、万が一私傷病や業務災害により長期休職や入院となった場合に、公的補助とは別に休業補償や入院給付を受けることができる民間保険を全額当社負担にて、全社員に適用しています。

勤務間インターバル制度の導入

従業員の健康を守り、生活と仕事のバランスを保ちながら働き続けられるよう、2019年1月1日より、勤務間インターバル制度を導入しています。

「勤務間インターバル」制度とは、1日の勤務終了後、翌日の出社までの間に、一定時間以上の休息時間（インターバル）を設けることで、働く方の生活時間や睡眠時間を確保するものです。

制度の開始時期	2019年1月1日
インターバル期間	8時間
対象範囲	全従業員（パート・アルバイトを含む）

従業員アンケート

一人ひとりの社員に寄り添い、仕事を通じて「人としての成長」を実感できるフィールドを常に提供し続けるため、ワタミグループでは、2008年より従業員アンケートを年に2回実施し社員の声に耳を傾けるとともに、社員の意見を反映し、風通しの良い職場環境の改善に努めております。例えば、コロナ禍において当社では従業員に派遣先を提供することなど多様な働き方の推進と雇用の維持をしましたが、一方で従業員間や会社とのコミュニケーションが希薄となり、この期間の社内アンケートでは不安を訴える者が多数発生しました。そこで、2022年3月からは副社長が全国を回り直接全社員と対話する「夢を語る会」を開催し、コロナ禍で不安を抱える社員一人ひとりに寄り添い、社員の声に耳を傾ける取り組みを行いました。2022年度において、本会は118回開催し、957名の社員が参加、満足度は94.9%に上っています。

目標	「ワタミで働いている事に幸せを感じている」という設問に対して「はい」と答えた社員の割合を、95%以上にする

新入社員へのサポート

ワタミグループでは、入社後、職場の困りごとを上司以外の社員にも気軽に相談できるよう、本部の人材開発本部・教育部の先輩社員が新入社員をサポートできる体制として、メンター制度を導入しています。毎月、労働時間の確認や上司とのコミュニケーションについてなど新入社員が抱えている悩みや不安をヒアリングしてフォローアップを行っています。

適正な労働時間管理

ワタミグループでは、人事部門にて日々勤務時間数を確認、配信することで労働時間が長くなりそうな従業員の上長に対して注意喚起をすることで長時間労働が発生することを未然に防げるように努めています。繁忙期には、本部の人員も交えて営業態勢を整えるなど、全社一丸となって運営と時間管理に取り組んでいます。

ハラスメント研修の実施

ハラスメント防止のため、各事業の研修会において、ハラスメント研修を年2回実施しています。また、パート・アルバイトにも研修内容を動画で共有し、ハラスメントの知識を習得することから社内の啓発を図ってます。

セクハラ（セクシュアルハラスメント）とは

性的ないやがらせを指しています。相手が望まない性的な言動で、精神的・身体的苦痛や不快感を与えることです。
また、「女だから」「男だから」という性の役割の強制もあてはまります。

セクハラに該当する行為

1. 身体に触ったり、しつこく食事などに誘う。
2. わいせつな写真や本を見せて不快な思いをさせる。
3. 上司、先輩など優位な立場にある者が、性的な言動を繰り返し、それに逆らったり反発すると不利益な扱いをする。
4. むりやりお酒を飲ませたり、いやだと言うのにカラオケを一緒に歌わせる。

ハラスメント研修資料より

「ワタミヘルプライン」の設置

グループ内に存在し得る問題を広く受け付け、積極的に問題の解決に務めることができるよう、グループ全従業員（パート・アルバイトメンバーを含む）に向けた「ワタミヘルプライン」を設置しています。受付窓口は、メールにて社内独立組織である「ワタミヘルプライン事務局」に直接連絡する窓口、そして、電話にて外部委託先機関「三好総合法律事務所様」経由で連絡する窓口の計2つを設けています。また、海外においても、メール相談窓口を設置しています。これらにより、グループ内に存在する問題の未然防止・早期発見の体制をさらに強化するとともに、引き続き制度の透明性・利便性の向上、通報者の保護の徹底に努めていきます。

「社長への直通ダイヤル」を設置

2022年9月に代表取締役会長兼社長への直通ダイヤルを開設しました。全従業員が直接トップへ意見を伝えることができるようになったことで、従業員の意見を反映した環境づくりに繋がっています。

メンタルサポートダイヤルの設置

ワタミグループでは、社員本人だけではなく配偶者及びいずれかの被扶養者が利用できる「メンタルヘルス相談窓口（ワタミグループサポートダイヤル）」を設置しています。希望に応じて、メンタル不調に関する電話でのカウンセリングやWEB相談、面談によるカウンセリングを受けることができます。今後も社員の健康維持に向けた取り組みを強化していきます。

ダイバーシティの推進

異なる経験・技能・属性（ジェンダーや国籍等）を反映した多様な視点や価値観が存在することが、持続的な成長を確保するうえでの強みとなり、SDGs宣言の実現に資するものと考え、ワタミグループでは人材の多様性の確保を推進しています。

出産・育児・介護への支援

従業員が安心して、出産・育児・介護などに携わりながら職場で継続的に能力が発揮できるよう、出産・育児・介護に関する支援・休職など各種制度、時間短縮勤務や深夜就労・残業の制限などを導入しています。また、改正育児介護休業法に則り、男性の育児休業取得を推進していきます。出産予定や復職予定の女性従業員のみならず、配偶者が出産予定の男性従業員に対しても本制度を伝え、産褥期や復職時に夫婦で協力して育児を行えるよう、会社としてサポートしています。

取り組み	実績（2023年3月末日時点）
育児休業取得率	女性100%／男性25.0%

障がい者雇用

障がいの有無を超え、ともに働く仲間として学び合い、ともに成長することを目標に、障がい者の雇用に取り組んでいます。障がい者の方に、働く場を提供するだけでなく、ワタミグループの一員として社会に貢献し、やりがいをもって仕事に取り組める環境をつくることが、最も大切だと考えています。現在、ワタミの外食店舗での清掃や仕込み、宅食営業所での事務補助、「ワタミ手づくり厨房」での製造・荷受け・事務補助などの仕事に従事しています。

取り組み	実績（2023年5月末日時点）
障がい者雇用率（法定雇用率2.3%）	2.6%

女性活躍推進の取り組み

女性活躍推進への取り組みに関する方針を具体化するため、経営的視点を伸長させるための教育や、女性がライフイベントを乗り越え働き続けていける制度の充実などに取り組んでいます。
女性が将来にわたり活躍し続けるためには、結婚や出産などに合わせた人事施策が必要です。残業時間の削減、有給休暇の取得促進、インターバル制度や短時間勤務制度の導入などの取り組みを積極的に行い、女性が長く働くことができる環境を整え離職率の低減を図っていきます。

シニア活躍

外食、宅食、食品工場などで60歳以上の方々が多数活躍しています。「高齢者が健康に働ける社会」の実現に向けて、これまでの経験や知識を活用していきいきと働く環境を提供しています。

社会貢献活動

1995年から本格的に始まった社会貢献活動。各事業拠点が所在する地域との関わりを深めるために、地域イベントにも参加しています。ワタミグループのスローガンである「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推進しています。

地域との協定を締結

徳島県と地域見守り協定を締結

2022年7月に、「高齢者等の地域見守り活動に関する協定」を締結し、徳島県庁にて締結式を行いました。徳島県内では、4営業所で毎日約1,400食のお弁当・お惣菜をお届けしています。

長崎県警察と協定を締結

2022年10月に、「安全・安心なまちづくりに向けた協定」を締結し、長崎県警察本部庁舎にて締結式を行いました。犯罪被害の防止、交通事故の防止に関する活動を長崎県警察と連携し、地域の安全に関する活動を推進していきます。

成田市と協定を締結

2023年6月に、「児童ホームにおける弁当提供の実証実験に関する協定」を締結し、成田市役所にて手交式が行われました。子どもたちの楽しい夏休みの到来とともに、保護者の方の毎日の食事づくりの負担は増加傾向にあります。そこで成田市では、小学校の夏休み期間、市内全35の学童クラブのランチタイム用に宅食のお弁当・お惣菜のお届けを行いました。
この取り組みは、市のご担当者が市民の声を受けて行われる実験的なものです。本年度の実施による課題を洗い出し、今後に繋げていきます。

宅食事業の取り組み

みまもりサービスの事業化を決定

2022年11月より、高齢者見守り事業「ワタミの宅食　みまもりサービス」の提供を開始しました。「ワタミの宅食」ではお弁当・お惣菜をお届けの際に、お客様の体調異変などの緊急対応実績が、毎年100件以上あり、各自治体などから多くの感謝状をいただいております。これまでは、任意でこのようなサービス を展開しておりましたが、お客様とそのご親族さまにも安心をお届けしたいという思いから、サービス提供開始に至りました。

高齢者に向け、特殊詐欺被害防止を呼び掛け

警視庁が実施する特殊詐欺被害防止広報啓発活動の一環として、小冊子の配布活動に協力しました。「ワタミの宅食」は、東京都内に51拠点の営業所があり、日々 20,000食以上のお弁当・お惣菜をお届けしています。今回、啓発用に作成した小冊子のパンフレット配布と、配布時に特殊詐欺に関するお声掛けを併せて行いました。

宅食事業の環境への取り組み

2022年9月に、土浦市とエコパートナー事業協定を締結し、土浦市役所にて締結式を行いました。今回のエコパートナー事業としての締結は初めてとなります。ワタミは、土浦市が地球温暖化やエネルギー問題及びごみ問題を改善することにより、次世代の子どもたちによりよい環境を引き継ぐことを目的に、脱炭素社会づくり及び循環型社会づくりを積極的に行っていることに深く共感し、今回の締結に至りました。

締結式の翌月には、土浦市で毎年行われている「第17回土浦市環境展・土浦市消費生活展2022」が開催されました。ワタミは「循環型社会の構築～容器回収リサイクル～」をテーマにブースを出展し、宅食事業やSDGsの活動をご紹介させていただきました。今後も土浦市との連携を深め、SDGsの目標達成に取り組んでいきます。

地域のお子さまとの取り組み

子どもたちの挑戦を応援する夏のキャンプイベント

TGIフライデーズは、TGI Fridays KIDS CAMP『High Five 2022』と題して、1日限定の体験イベントを行いました。子どもたちは紙芝居で食育を学び、クラフトハンバーガー作りを体験しました。アメリカンで非日常的な環境のなかで、一人でも多くの子どもたちに夢と希望を与えるため、TGIフライデーズは今後もたくさんのイベントにチャレンジしていきます。

職業体験型食育プログラム

2022年11月、「こどもスマイリング・プロジェクト」が主催するイベントにて、東京都大田区の子どもたち20名を対象に「有機農場で野菜収穫体験＆間伐体験」を実施しました。農場では、さつま芋や里芋、人参、生姜を収穫し、どのように野菜が栽培されているかを学び、森では、木を育てるための枝打ちを体験しました。持続可能な農業や、林業、食の大切さについて学んだ1日となりました。

外食事業のとりくみ

香港ワタミが「サスティナブル・ビジョン賞」を受賞

香港の電力会社「CLPパワー香港社（CLP）」が主催する「CLP Smart Energy Award 2022」において、香港ワタミが「サスティナブル・ビジョン賞」を受賞しました！今回のアワードでは、5月に開催された代替ミートを使ったフェアにおいて、お客様と一緒になって地球の未来を考えていく姿勢などが評価されました。

Voice

香港ワタミが「サステナブル・ビジョン賞」を受賞

マーケティング担当
Sue

香港ワタミはこれまでも公益財団法人への寄附やボランティアへの参加を行ってきましたが、本業である外食事業をとおしてお客様にもワタミの思いを知っていただきたいという思いから、サステナブルな食材を使用した商品を提供する“SDGsフェア”を開催。従業員のワタミモデルに対する理解を深めるための講義も実施しました。今年はワタミファームの食材を使用した商品を提供予定です。

AIによる売上予測・自動発注システムを導入

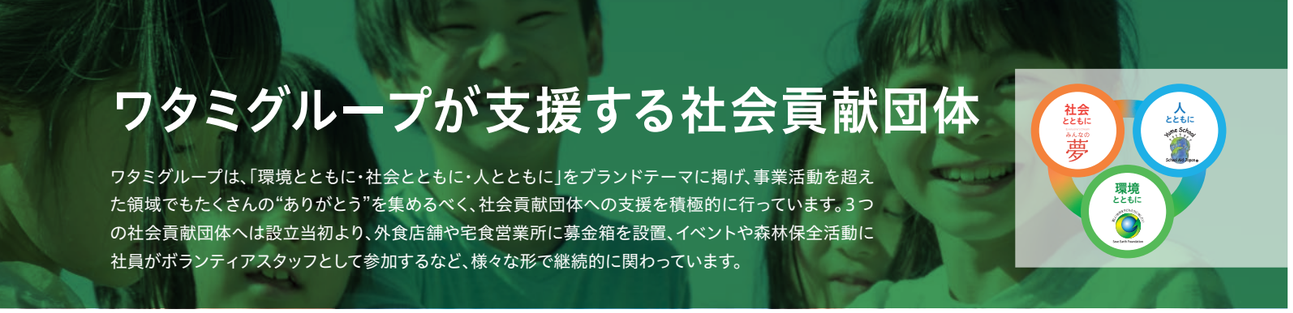
飲食店の業務支援クラウドサービス「HANZO」シリーズのAIによる売上システム、自動発注を導入しました。天候に左右される売上増減や、直近の注文傾向なども加味した売上予測を店舗ごとにAIが行い、適切な食材の発注量を算出します。発注時間短縮のほか、発注ミスによる食材不足や過剰在庫を防止し、心理的負担や食品ロス軽減に貢献します。

「EARTH HOUR 2023」に外食チェーン合同で参画

2023年3月25日、10社20ブランドの外食チェーンと共同で、WWF（環境保全団体）の主催イベントに参画し、外食チェーン（1200箇所）とともに、ライトダウンを実施しました。ワタミからは東京都内の焼肉の和民、三代目鳥メロ、ミライザカ、TGIフライデーズから16店舗が参加し、お客様とともに地球環境問題について考える機会としました。

センキョ学割2023実施

2023統一地方選挙で投票に参加した学生を対象に、「投票済証明書」のご提示で大人気「ワタミカルビ」を1皿プレゼントする「センキョ学割」を実施しました。これからの日本の新しい時代を創る若者たちに少しでも政治に関心を持ち、若者の投票率向上や社会参加意識の向上を応援したいという思いでキャンペーンを行いました。



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、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、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。

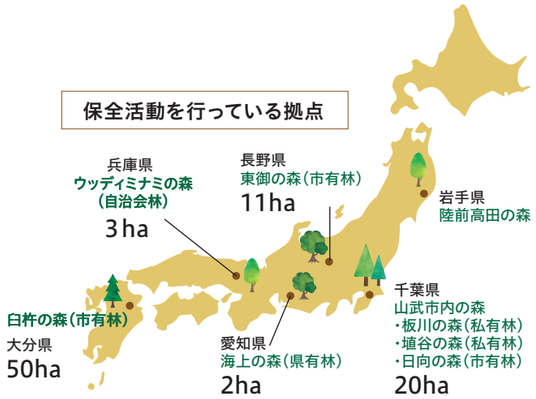
公益財団法人 Save Earth Foundation（SEF）

Save Earth Foundation

2015年に設立。「美しい地球を子どもたち残すため、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、「森林再生事業」と「資源循環事業」に取り組んでいます。

森林再生事業

自然の恵み豊かな社会を未来の子どもたちに引き継ぐため、全国の森で再生保全や森の資源を活用する活動、森の機能や持続可能な社会について考える環境教育を行っています。2023年度は陸前高田市の森での温室効果ガス吸収量をクレジット化するための活動を行います。



植樹会（千葉県山武市有林）

コロナ禍の規制も緩和され、無事に森林保全の最大事業である植樹会を開催することができました。2023年5月、ワタミ社員、SEFの賛助会員企業様、森林サポーターや地域市民の方計90名の参加者が、落葉広葉樹と常緑広葉樹の苗木175本を、間伐や下草刈りなどのを手入れをした林内へ植樹しました。親子連れの参加者も多く、久しぶりの賑やかな植樹会となりました。

海上の森（愛知県有林）

2020年4月から海上の森の森林再生や生物多様性を保全する活動を始めました。間伐体験や、森の健康診断の定期実施、植物観察等、生物多様性に関する学習を行っています。参加者とどんな森にしたいか話し合い、間伐材を利活用することで森づくりをしていきます。

選木作業

どんな森にしたいかの話し合い

活動実績　2012年～2023年3月末まで

イベント・ボランティア参加者数	植樹本数	間伐本数	木材出荷重量
17,717人	5,025本	2,198本	75.07t

環境教育（千葉県山武市有林）

2022年11月にこどもスマイリング・プロジェクトが提供する多様な子どもたちに向けた「職業体験型食育プログラム」の一環として、日向の森にて木の枝打ちや間伐体験を通じて 林業の必要性と生物多様性の大切さを学ぶ環境教育を行いました。東京都大田区の子どもたち20名が参加し、林業について勉強をしたのち、ノコギリを使用した枝打ちや、ロープを引いて高さ約20mの木を倒す間伐体験を行いました。

資源循環事業

食品の製造から流通・外食・小売にいたる過程で発生する食品廃棄物を、SEFが会員企業である食品関連事業者（メーカー、卸産業、外食産業、小売業、リサイクラー、農業生産者など）と協働し、飼料や肥料などに再資源化して農業生産に活用する「食品リサイクルループ」の構築に取り組んでいます。また、食品関連事業者が、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。

ゼロエミッション研究会

2016年に、持続可能な循環型社会をめざし、食品関連事業者（メーカー・卸産業・外食産業・小売業）やリサイクラー、農業生産者を対象に、食品資源循環の構築と、廃棄物の適正処理（環境負荷の低減と法令遵守）の推進を図るための勉強会として「ゼロエミッション研究会」を発足しました。毎年、テーマを決め、年間数回の勉強会と施設見学を開催しています。SEFの顧問である東京農業大学名誉教授の牛久保先生をはじめ、環境省や農水省の職員やリサイクラーの講義など多彩な内容で、また実際に毎年地域を決めてリサイクルループの構築を図っています。
2022年度は、環境省の令和4年度　食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業にSEFが応募し、採択された「食品廃棄ゼロ京都プロジェクト「食品ロスゼロ×食品リサイクル100%」」をテーマに京都市での食品リサイクルループ構築を実施しました。

2022年度ゼロエミッション研究会概要

第1回勉強会｜食品リサイクル法と食品ロスを学ぶ　5月19日
食品リサイクルループを会員企業とともに構築するために、まず食品リサイクル法や食品ロスの実態やその原因について学ぶため、SEFの顧問であり、東京農業大学名誉教授の牛久保先生の講義を受けました。

第2回勉強会｜京都プロジェクトの取り組み　7月21日
京都プロジェクトのメンバーである京都市、京都大学からこのプロジェクトを通じた食品ロスゼロに向けて、お話しいただきました。

第3回勉強会｜現地見学会　9月15日
食品リサイクルループの舞台となる京都市にて、食品リサイクル施設の見学会を実施しました。京都有機質資源（株）の飼料化施設に行き、食品残さの運搬から飼料の製造方法まで学びました。

第4回勉強会｜取り組み紹介と参加企業の声　11月17日
活動を開始した食品廃棄ゼロ京都プロジェクト「食品ロスゼロ×食品リサイクル100%」の報告を行い、参加企業の担当者より課題の抽出を行いました。

第5回勉強会｜廃棄物関連法令を学ぶ　1月26日
佐藤泉弁護士を講師に、廃棄物関連法令について、法の成り立ちや事例を交えて最新情報について学びました。

第6回勉強会｜農林水産省、環境省から情報共有　3月30日
農林水産省と環境省からリサイクル担当室長である森室長、水谷室長にお越しいただき、食品ロス削減と食品リサイクルの最新の動向について学びました。

ゼロエミッション研究会の様子

参加企業の店舗での説明会

施設見学

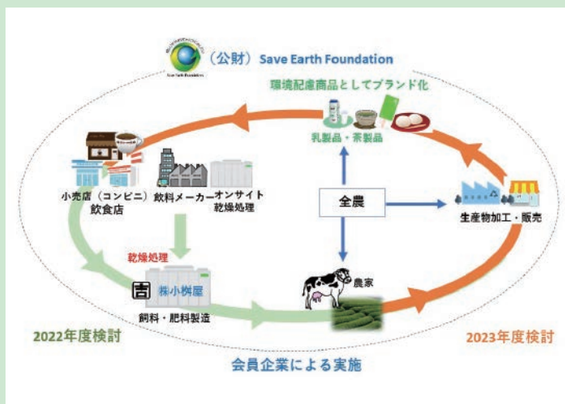
プロジェクトメンバーとの情報交換会

成果
全6回のゼロエミッション研究会を通して、外食事業、小売業、宿泊業から6社18店舗が食品リサイクルループの構築に参加しました。また、勉強会を通して、成果物とし京都市での取り組みをまとめたテキストを作成しました。

Topics

愛知県コーヒー豆粕リサイクル

2022年から引き続き、愛知県より「脱炭素社会とサーキュラーエコノミーが両立するリサイクルループの高度化と横展開検討事業」に採択されました。2022年度は、コーヒー粕を収集運搬し、飼料化を行いました。飼料化の技術は、プラズマイオン乾燥方式を用いて、従来の燃料を使用する乾燥方式と比較し、環境負荷低減効果の算定をしました。2023年度は、①コーヒー粕飼料について、環境負荷低減効果の検証、②コーヒー粕肥料について、環境負荷低減効果の数値化、③コーヒー豆かす乾燥飼料の「牛が排出するメタンガスの発生抑制効果」の検証、④J クレジットの利用検討、⑤乳製品・茶製品のブランド化について取り組みを行い、食品リサイクルループの構築・申請を目指します。



公益財団法人 School Aid Japan（SAJ）

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、バングラディッ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。

主な事業活動紹介

カンボジア	●学校建設事業●就学支援事業●朝給食提供●お米支援 ●孤児院運営事業
バングラデシュ	●学校運営事業●学校建設事業

学校建設の実績

351校

※2023年4月現在

カンボジア320校
バングラデシュ 23校
ネパール8校

「学校建設事業」NO.334　ポットリアム幼稚園

「食の支援事業」朝給食支援

「食の支援事業」お米支援

Topics　NDMSC開校10周年！

SAJがバングラデシュにて運営する中高一貫校、NDMSC（ナラヤンクル・ドリーム・モデル・スクール&カレッジ）が開校10周年を迎えました。11年前土地探しから始まったこの学校は、今では約1500名の生徒と100名を超える教職員が5階建ての校舎で学んでいます。NDMSCは、夢教育を実践し、名門ダッカ大学や医学部にも生徒を輩出しており、まさに「奇跡の学校」と呼ばれています。

「学校運営事業」バングラデシュ NSDMSC10周年式典

公益財団法人 みんなの夢をかなえる会

創立から13年連続で開催している、「夢溢れ『ありがとう』が飛び交う社会の実現」を目的に掲げ、様々な社会問題を解決しながら、同時に雇用と納税を生み出す“社会起業家”の発掘・育成・支援を行っています。

みんなの夢AWARD

社会起業家が夢を語るビジネスコンテスト。コンテストの後もファイナリストの夢を応援します。（累計エントリー数4,398人・累計オーディエンス数37,641人）

高校生みんなの夢AWARD

北海道から沖縄まで全国の高校生が参加するソーシャルビジネスアイデアコンテスト。事前のオンライン学習コンテンツ『ソーシャルビジネス学習プログラム』を通じて、高校生が自ら解決したい社会問題を特定し、それを解決するビジネスモデルを発表。高校生はエントリーまでのプロセスで社会との関わりや将来の夢について考え、目的意識をもって進路を選択できるようになります。（累計エントリー数277校1,126人）

渡美塾（渡邉美樹実践経営塾）

経営者が経営の原則原理と要諦を学ぶ塾。社会問題を解決するCSV経営者を育成。（塾生延べ882人・経営指導延べ170人）

※人数は2023年4月現在

Topics

「みんなの夢AWARD13」
グランプリをたかまつななさんが受賞！

2023年3月14日（火）LINE CUBE SHIBUYA（渋谷公会堂）において、ソーシャルビジネスコンテスト「みんなの夢AWARD13」を開催いたしました。厳しい選考を経て選ばれた7人のファイナリストが熱いプレゼンテーションを披露し、「『社会は変えられる』と思う子どもたちを増やしたい」たかまつななさんがグランプリに輝きました。

グランプリを受賞したたかまつななさん

「高校生みんなの夢AWARD3」
グランプリを山路菫さんが受賞！

全国の高校生が社会問題を解決するビジネスモデルを発表する「高校生みんなの夢AWARD3全国大会」を2022年8月3日（水）に開催いたしました。学校・マンション・ビルの屋上での養蜂事業を立案した「都市蜜源を有効活用せよ!!」というビジネスモデルを発表した山路菫さんがグランプリに輝きました。

グランプリを受賞した山路薫さん

ワタミサスティナブルレポート 2023 第三者意見

ワタミは、1999年の「ワタミ環境宣言」や2010年外食産業として唯一環境大臣と「エコ・ファースト」（2019年更新）の約束を交わし、2018年には「ワタミSDGs宣言」を公表した。これらにに基づき、限りある資源を有効活用して持続可能な循環型社会を実現し環境負荷の低減を図るため、ワタミグループの外食・宅配・農業・環境及び人材教育・サービスの各事業体の特性に合わせた「循環型農業のテーマパークであるオーガニックランド（陸前高田市）の取り組み」、「食品廃棄物等の再生利用による食品リサイクルの促進」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」による100%再生可能エネルギー供給を目指すなどSDGsの目標達成のために具体的な実施計画を設定して、各種の活動に積極的に取り組まれていることを評価する。

現在日本において、外食産業からの食品廃棄物等は、厨房から調理くずや未利用食品が、客席からは食べ残しが発生している。また一店舗の排出量が少なく、季節変動も大きい等の要因により再生利用が困難なこともあり、事業系一般廃棄物として自治体による焼却処理が主体となっており、結果として再生利用等の実施率が低迷している原因となっている。
食品リサイクル法では、食品廃棄物等を食品循環資源として再生利用を促進に資するため「再生利用事業計画（食品リサイクルループ）の認定制度」を定めている。この認定制度は、食品廃棄物等の排出元である「食品関連事業者」の食品循環資源として再生利用を実施する「再生利用事業者」及びそこで製造された飼料・肥料等の再生利用製品を利用して飼育栽培等を行う「農林漁業者」の3者の連携により生産された「農畜水産物」を排出元である食品関連事業者が利用・販売する事業計画を策定して申請し、主務大臣が認定を行う制度である。
ワタミは、この制度を活用し、食品廃棄物等を集約して食品リサイクルを促進するためワタミグループの枠を超えた他社の外食産業をはじめ食品小売業やホテル等と連携した食品リサイクルループを形成している。また、外食産業として自社はもとより、業界全体のリサイクル実施率の底上げへの貢献と分別・計量システムの導入と企業間連携による廃棄物処理費用削減等々を実現するため、全国各地において新たな食品リサイクルループの構築を計画されておりリーダーとしてその拡大が期待される。

そして、ワタミの取り組む有機農業事業についてである。農地土壌は、農業生産の基盤であり、土壌肥沃度を高め質の良い農産物を生産するために有機資材を用いて農薬や化学肥料を使用しない有機農業による土づくりが重要である。農地に施用された有機物は、土壌の物理性、化学性及び生物性を改善して土壌環境を健全に保ち、養分を作物に持続的に供給する他、一部は土壌有機炭素（腐植）となって長期間土壌中に貯留され、温暖化防止の環境保全機能を有するなど重要な役割を担っている。
ワタミは循環型6次産業モデルを構築し、自社のファームにおいて有機農業に取り組み、生物多様性を保全し炭素貯留効果を有する農地で有機野菜を栽培し、食材として厨房で加工されグループの外食事業や宅配事業において安心・安全な食料品を提供している。合わせてこのモデルには、上記の事業に必要なエネルギーの関連事業として再生可能エネルギーの発電設備の開発・建設及び運転管理にも取り組み、環境配慮型農業の推進と脱炭素社会構築に貢献されている。

また、国際規範に沿った「ワタミ人権方針」を策定し、人権尊重の責任を果たすための重点項目を定めた方針をワタミグループ内すべての役員・従業員に適用し、サプライヤー、国内外のビジネスパートナーや消費者などの理解のもと国際的企業として人間性向上の環境づくりが進められている。

今後も経済と環境が両立した持続可能な「ワタミモデル」がサーキュラーエコノミーのビジネスモデルとして更なる展開が望まれる。

東京農業大学名誉教授
（一社）日本有機資源協会会長
牛久保 明邦氏

ワタミふれあいカード

1996年度より、「未来の子どもたちのために」をテーマに「ワタミふれあいカード（クレジットカード）」を発行しており、ワタミグループ国内外食店舗での利用総額の1%相当を、社会貢献活動を行う団体に寄附しています。2022年度は、カードご利用総額44,202,957円1%相当となる442,029円を3つの公益財団法人「School Aid Japan」、「Save Earth Foundation」、「みんなの夢をかなえる会」に寄附いたしました。

ご意見・ご感想をお聞かせください。

「ワタミサスティナブルレポート2023」をご覧いただき、誠にありがとうございました。
より良いレポートを制作していくために、皆様のご意見・ご感想をお聞かせください。

WEBアンケート
こちらからご回答願います。