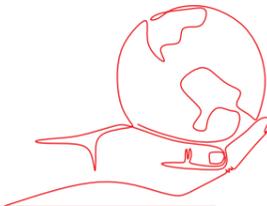




ワタミが紡ぐ物語

私たちは
 有機の土をつくり、有機の作物を育てる
 生産性高く、安全安心な食品を加工する
 笑顔とともに、圧倒的に価値の高い商品を提供する
 日本の食文化を世界に広げる
 高齢者の方々の生活を支える
 おいしく健康のためのお弁当をまごころとともに届ける
 未来の子どもたちのために、美しい地球を
 美しいまま残すべく、環境と向き合う
 未来の子どもたちに恥ずかしくないように
 自然エネルギーをつかい普及させる
 循環型社会を実現する
 開発途上国の子どもたちの幸せに関わる
 森を守り、森を育てる
 素敵な奇跡を起こす「夢」を応援し、
 私たち自ら「夢」を追い、「夢」を叶える



ありがとうを、あつめる。 WATAMI Sustainable Report 2025

ワタミ株式会社

会社概要 (2025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：88,713百万円(連結)
 資本金：4,910百万円
 社員数：1,614人(グループ計)

事業内容：
 国内外食事業、海外事業、宅食事業、農業、環境事業、人材サービス事業

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、和民国際有限公司、
 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、LEADER FOOD PTE.LTD、
 Watami US Corp.、WATAMI FAST CASUAL MANAGEMENT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



ワタミサステナブルレポート2025

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：2024年4月1日～2025年3月31日
 ※一部、最新の情報を記載しています
 発行：2025年10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。



外食事業 (国内)



492 店舗 ※グラム含む

おいしいものがある、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、笑顔があふれる場面一つでも多く提供していきます。



海外事業



72 店舗 **10** 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、本物の味と心の込められ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ます。



宅食事業



調理済商品の平日1日あたりのお届け数 **21**万食

営業所 **508** 拠点

日替わりのお弁当・お惣菜と「まごころ」を届ける。これら続けることで、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** 力所 **301** ha 有機認証農場

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2024年度の発電総量 **5,464,642** 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



海外人材サポート人数 2024年度(ワタミグループ外含む) **920**人

アジアの将来の担う人材育成を目的とし、登録支援機関として特定技能人材の紹介・サポート。Dream Street Groupを立ち上げ、カンボジア・バングラデシュで送り出し機関および日本語学校を運営しています。技能実習生や特定技能人材の現地リクルート・現地教育・出入国サポート・国内サポート・帰国後支援までを一貫して行うことで、ALL WINのモデルを作っています。また、特定技能農業派遣では、必要な時に必要な人材を派遣できる仕組みづくりを進めています。



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)を通じて、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、さらに新しい事業領域の可能性を広げています。



「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。

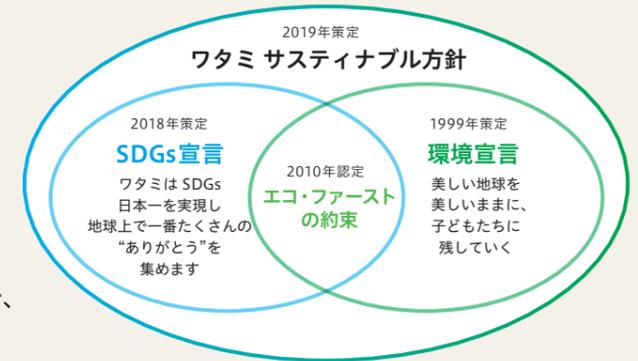
SDGs 宣言

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 サステイナブル方針

ワタミグループは、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)を通じて外食事業、宅食事業、農業、環境事業、海外事業、人材サービス業において、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で、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、イニシアティ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、サステイ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イ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。

SDGsを実現するための推進体制



CONTENTS

01 ワタミグループの事業活動+ワタミモデル	09 ステークホルダーダイアログ	25 Topix:サブウェイでワタミモデル	37 ESD
02 サステイナブル方針	12 特集:私のSDGs宣言	26 Topix:ウェルビーイングを実現する宅食事業	39 従業員の幸せ日本一を目指して
03 トップインタビュー	13 エコ・ファーストの約束	27 マテリアルバランス	41 社会貢献活動
05 特集:SDGs×ウェルビーイング	15 SDGsタスクフォース	29 サステイナブルマネジメントシステム	43 ワタミグループが支援する社会貢献団体
07 自然共生社会の構築	23 循環型社会の構築	33 脱炭素社会の構築	46 第三者意見

エコ・ファースト 15年目の ワタミが目指す 持続可能な世界

SDGs達成期限の2030年まで残り5年を切り、気候変動対策や循環型社会、さらに「生物多様性の保全」への企業の貢献が注目されています。エコ・ファースト企業として15年にわたり環境先進企業として歩んできたワタミが目指す、一人ひとりの幸せを実現する持続可能な社会について、代表取締役会長兼社長 CEO 渡邊美樹と執行役員SDGs推進本部長 百瀬則子の対談で紹介します。

代表取締役会長
兼 社長 CEO
渡邊 美樹

執行役員
SDGs推進本部長
百瀬 則子

2010年に環境大臣から外食業界初の「エコ・ファースト企業」に選ばれ、トップを走り続けています。

百瀬: ワタミは2024年9月に、3回目のエコ・ファーストの約束を更新しました。

渡邊: エコ・ファースト企業は、各業界のトップランナーが、環境への取り組みの「先進性・独自性・波及効果」を評価され、環境大臣と約束を交わす制度です。2010年、ワタミはオリジナル日本酒びんのリユースシステムを構築したこと。それから店舗やワタミ手づくり厨房の食品残さで堆肥を作って有機農業に使い、そこで生産した野菜を外食店舗でメニューに使った食品リサイクルループの構築を行った資源循環で、エコ・ファースト企業に選ばれました。

百瀬: 今回更新したエコ・ファーストの約束は、脱炭素、資源循環、生物多様性の保全、そして環境を大切にす人材を育てる環境教育という4つの分野です。

渡邊: 資源循環や脱炭素に取り組むことは、今や当たり前になっています。次の重要課題は生物多様性です。「このままでは人類も他の生物も生存できなくなる」と世界中で危惧されており、企業も責任を持って取り組まなければなりません。ワタミでは2007年から人工林の森林再生活動を通じて生物多様性の保全に取り組んできましたが、今後はさらに進化させていきます。2025年4月には「ワタミ生物多様性方針」を新たに策定しました。有機農業による土壌や水質の汚染防止、森林再生活動を通じた山地の生態系の保全、海洋生態系に配慮した水産資源の活用など幅広い活動を推進し、自然共生社会の実現を目指していきます。

百瀬: 一方、今回の約束で特に難しいのが「脱炭素」です。

渡邊: 脱炭素は非常に大きなテーマであり、簡単に達成できるものではありません。ワタミでは2040年を目標とし、RE100、すなわち

事業で使用する電力をすべて再生可能エネルギーにする取り組みを着実に進めています。しかし、全体のCO₂排出量28万tのうち電力以外が約90%を占めており、これをいかに減らすかが今後の課題です。

地球環境に貢献する 企業の森活動とワタミファームの有機農業

百瀬: 森林再生活動では、岩手県陸前高田市の「企業の森」の活動が本格的に始動しました。

渡邊: ワタミグループは、公益財団法人 Save Earth Foundation と協働し、未来の子どもたちに美しい自然を残すための森林再生活動を進めています。2023年にはワタミエナジー(株)とSEFが陸前高田市と連携協定を結び、2024年に「陸前高田市企業等による森づくり制度」を創設。そして今年2月に、ワタミを含む企業7社が企業の森活動を始めました。6月には「ワタミの森」の森開きと第1回森林保全活動を行いました。また、森林のCO₂吸収量をJ-クレジットとして販売する仕組みも始動し、ワタミが第1号として購入しました。私たちが主導してきた取り組みですから、他の企業を巻き込みながら森林活動を盛り上げていきます。

百瀬: ワタミモデルの出発点である、ワタミファームの有機農業は、「作物をつくる」だけでなく、生物多様性保全や脱炭素など、多様な価値が生まれています。

渡邊: 以前からワタミファームで育てた作物を「おいしいですよ」「健康に良いですよ」と提供してきましたが、今は農場そのものがCO₂を固定したり、多様な生き物のすみかになったりしています。特に北海道の美幌峠牧場では、絶滅危惧種に指定されているシマフクロウが近くを飛来しており、牧場内の木に巣をつくるのではないかと期待しているところ。生命があふれる環境を守ることは、未来の地球を守ることに繋がります。

お客様と共に進める、循環型社会への取り組み

百瀬: 最近、ワタミの循環型社会への取り組みが、お客様にも浸透し、宅食のプラスチック製弁当容器の回収率が上がってきました。

渡邊: 根気強く伝え続けてきた成果ですね。使い捨てプラスチック容器の弁当箱をお客様から回収して、それを原料にして新しい容器をつくる。このサーキュラーエコノミーは世界でも画期的な取り組みです。お客様に「リサイクルへのご協力をお願いします」と地道に声をかけ、よくがんばっています。営業所長、お客様に弁当を届ける“まごころスタッフ”、そしてお客様。みんなの力で回収率が上がり、2019年には46.1%だった回収率が2024年度には65%になりました。本当にすごいことです。1日に約21万食を提供していますから、地域のゴミ削減に大きく貢献しています。そして焼却処分しないのでCO₂排出を抑え、更に海洋プラスチック汚染から海の生き物の命を守るようになります。

百瀬: 循環型社会の実現には食品廃棄の削減も重要です。エコ・ファースト企業の認定当初から食品リサイクルループに力を入れていますが、一方で食品ロスの原因「食べ残しを出さない」ことも大切です。

「ウェルビーイング」×SDGsは一人ひとりが幸せを感じられる持続可能な世界

百瀬: ワタミでは「人を大切にす」取り組みにも力を入れています。その成果が、社員のエンゲージメント向上や離職率の低さに表れていますね。

渡邊: ワタミの経営理念の一丁目一番地は、「社員の幸せ」です。社員が幸せでなければ、お客様を幸せにすることはできないし、会社も大きくなれません。2023年に人権方針を策定し、「社員の幸せ実現会議」などで一人ひとりと対話しています。その成果もあって、離職率は2020年に15.7%、2024年には10.4%と大きく改善。エンゲージメントも高まり、アンケートの回答では「自分の会社を誇りに思う」が約8割、「ワタミのことが好き」が約9割となっています。

百瀬: 最近では、世界的にウェルビーイングが注目されています。一人ひとりがやりがいや幸せを感じながら生きていく。そんなウェルビーイングとSDGsを掛け合わせた「SWG(Sustainable Well-being Goals)」が新たな目標として国連でも検討されているそうです。これはまさにワタミが大切にしてきた考え方ではないでしょうか。

渡邊: その通りですね。ワタミには社員の幸せを明確にした7つの項目があります。人間関係が良く、自分が生きがいを持って働けて、仕事を通して成長し、周りの方々に感謝される。そういう人生を送っ

ワタミは、「食を通して誰一人取り残さない社会」を実現します。

百瀬: 今年4月に新たに発売した宅食弁当「好い日の御膳」は、その思いを具現化した商品ですね。

渡邊: 宅食事業はもともと、一人暮らしの高齢者の方々が施設に入らず、住み慣れた地域で暮らし続けられるよう支えたい思いからスタートしました。しかし最近では、物価高や年金生活の厳しさから「お弁当が高くて買えない」という声も増えています。そこで、毎日無理なく買える価格を追求し、ごはん付きで500円、おかずだけなら450円という、おそらくどこも真似できない価格を実現しました。

百瀬: 2024年10月にサブウェイがワタミグループに入りました。ワタミモデルの実現に向けて、どのように展開していきますか。

渡邊: サブウェイで最も重要なのは、農業との関わりです。有機農業

渡邊: 食べ残しの中で特に影響が大きいのは、焼肉の食べ放題と居酒屋の宴会です。そこで、焼肉の食べ放題では「残さずに食べ切れれば次回の割引券を提供する」といったインセンティブを設けたり、居酒屋の宴会メニューを個食スタイルで提供したりと工夫をしています。食べ残しがなくなること、「全部おいしく食べられた」とお客様の満足度も向上します。環境にも、私たちの事業にもプラスとなる好循環が生まれています。

百瀬: 宅食事業では新たに、「もったいないおかずプロジェクト活動」を始めました。

渡邊: 工場で作っている惣菜は足りなくなるといけないと、どうしても余分に用意する必要があり、毎日一定量が残ります。それらは鶏の飼料原料に活用してきましたが、工場で働くスタッフから「せかつかつった惣菜を誰かに食べてもらいたい」と声が上がりました。その想いを受けて、惣菜を宅食冷蔵便で運び、本社で開催する「SA」子ども夢食堂で提供する試みです。今後は地域の子どもの食堂とも連携し、活動を本格化させていきます。農林水産省の補助金事業にも採択され、本当に必要とする子どもや家庭に届ける仕組みを構築します。

ていまいしょうと。これを目指すこと自体がウェルビーイングそのものだと思いますから、これからも追求していきます。

百瀬: 社内にとどまらず、取引先にも働きかけながら、サプライチェーン全体で働く人たちの人権や地球環境を守る取り組みを進めています。

渡邊: 私たちにできることで一番効果があることは、「どこから買うか」を見極めて選ぶことです。人権意識が高い会社と低い会社があったら、ワタミは前者から買います。例えば今度、サブウェイのコーヒーに関してもコストリカの農園で働く人々が十分な労働環境で幸せに働いていることを確認できたため、調達を決定したのです。「人を大切にす」ワタミの理念を世界中に広げていくためには、もっと大きな存在にならなければなりません。



だけでなく、慣行農業においても土や農業をしっかりと管理すれば環境にとって良いことが証明されています。サブウェイ事業では、日本中の約50の農業生産者と提携し、「サブウェイ基準」の野菜をつくります。「土壌管理」「製造工程の管理」「品質管理」という3つの観点から、専門家の意見も取り入れて独自の基準を構築しています。健全な農地を広げていくこと、それ自体がサステナブルな社会への大きな貢献になります。サブウェイ基準を満たす、安全・安心でおいしい野菜を全国に広げていきます。

エコ・ファースト企業である以上、ワタミは外食業界をリードする立場にあります。私たち自身が思い・理念の発信基地となり、意識や行動でリードしていくことが大切です。

SDGs × ウェルビーイング 心や身体、そして社会全体で目指す より良い状態

ウェルビーイングとは

ウェルビーイング(Well-being)は、well(よい)とbeing(状態)からなる言葉です。世界保健機関(WHO)では、ウェルビーイングのことを「個人や社会のよりよい状態。健康と同じように日常生活の一要素であり、社会的、経済的、環境的な状況によって決定される」と紹介されています。健康とは、単に疾病がない状態ということではなく、肉体的・精神的に完全に満たされた状態です。つまり、ウェルビーイングとは、一人ひとりが尊重され、自己実現できる社会を目指すことを指しています。SDGsと異なる考え方ではなく、2015年に宣言されたSDGsの宣言文の序文“Our Vision”の中にもウェルビーイングについて明記されています。SDGsは「すべての人が身体的、精神的、社会的にwell-beingな世界を目指すものであることが明記されています。

SDGsの土台にあるウェルビーイングの考え

2015年に採択されたSDGsアジェンダ

前文	Our vision 7. In these Goals and targets, we are setting out a supremely ambitious and transformational vision. We envisage a world free of poverty, hunger, disease and want, where all life can thrive. We envisage a world free of fear and violence. A world with universal literacy. A world with equitable and universal access to quality education at all levels, to health care and social protection, where physical, mental and social well-being are assured. A world where we reaffirm our commitments regarding the human right to safe drinking water and sanitation and where there is improved hygiene; and where food is sufficient, safe, affordable and nutritious. A world where human habitats are safe, resilient and sustainable and where there is universal access to affordable, reliable and sustainable energy. →「 身体的、精神的、社会的福祉が保障される世界 」
宣言文	
アジェンダ	
実施手段	
フォローアップとレビュー	
持続可能な開発目標(SDGs)とターゲット	



持続可能な社会づくりの目標であるSDGsが2030年に達成期限を迎える中、次世代の国際目標としてSWG(持続可能なウェルビーイング目標)が注目を集めています。ウェルビーイングは、経済指標だけでは測れない人間の幸福や社会の持続可能性を示す重要な指標として注目されています。人を大切に作るワタミと共通点が多いウェルビーイングについて、紹介していきます。

ウェルビーイングの種類

ウェルビーイングには、「主観的ウェルビーイング」と「客観的ウェルビーイング」の2種類があります。この2つの視点からウェルビーイングを総合的に捉えることで、より実質的な「幸福」や「豊かさ」に迫ることができます。GDPなどの経済成長が必ずしも人の幸福感向上に直結しないという認識が広がり、より多面的な豊かさの指標が求められています。



- 主観的ウェルビーイング…一人ひとりが感じる認識や感覚で評価します。「人生への幸福感や満足感」「生活への自己評価」「うれしい、楽しいなどの感情」など、国民の幸福度・生活の質を評価する指標です。
- 客観的ウェルビーイング…客観的な数値基準で評価します。平均寿命や生涯賃金、失業率、GDP(国内総生産)、など、統計データで測れるものです。これらの統計データは、国別や県別などウェルビーイングの充実度を比較するときに利用されることがあります。

ワタミでの ウェルビーイングとは

では具体的に、ワタミとしてウェルビーイングを推進していくということとはどのようなことが考えられるのでしょうか？実は、ウェルビーイングの考え方はワタミの理念にも共通している部分が多くあります。理念集の「ワタミの幸せ感」では、「人は大きな夢を持ち、その夢に日付を入れて一歩一歩その夢に向かって進んでいく…そのプロセスの中で人として、成長すること、貢献すること、人間性を高めること、それを幸せとする」と記載があります。宅食事業では、ひとり暮らしの高齢者の方に栄養バランスが整った弁当・惣菜をお届けすることで、健康を支えています。また手渡しお届けすることで、お客様とのコミュニケーションやふれあいが生まれ、地域の見守りや孤立の予防にもつながります。外食事業では、多くのお客様にふれあいの場と安らぎの空間を提供し、店舗を利用したことにより「また明日も頑張ろう」と思えるようなもう一つの家庭の食卓を目指しています。各事業のウェルビーイングについて紹介します。

貧困をなくす × 飢餓をゼロに × 食品ロスをなくす



「1日の中で栄養バランスの取れた食事は学校だけ」といったように、日本でも「子どもの貧困」が問題になっています。厚生労働省では、日本の17歳以下の子どもの貧困率は11.5%(2021年)、約8.7人に1人の子どもが貧困状態にあるといわれています。ワタミでは、2001年から「公益財団法人 School Aid Japan」の活動を支援しています。一人でも多くの子どもたちに教育の機会と教育環境を提供するために、カンボジアやバングラデシュで今まで活動をしていましたが、日本の貧困問題が課題となっていることから、2024年度より大田区の子どもたちを対象にワタミ本社で「子ども夢食堂」を開催しています。ワタミ本社に勤務する従業員もボランティアとして参加し、配膳などを手伝っています。また、SAJの「子ども夢食堂」では、ワタミ手づくり厨房東松山センターで出てしまった未利用資源(盛り切れない惣菜など)を提供しています。東松山センターの食べられるのに捨てられてしまう食品ロスを削減する取り組みにもつながります。 ※東松山センターの食品寄贈の詳細はP20に掲載

子どもの貧困は、十分な教育機会などから進学や就職のチャンスが乏しくなる傾向もあります。食品関連事業者のワタミだからこそできる支援で、未来の子どもたちを笑顔にする活動をこれからも支援していきます。



□ワタミの幸せ感

人は大きな夢を持ち、その夢に日付を入れて一歩一歩その夢に向かって進んでいく。その進んでいくプロセスの中で「あなたがいてよかった」のありがたさをたくさん集め、楽しみつつ、そのプロセスの中で人として、成長すること、貢献すること、人間性を高めること、それを幸せとする

voice

bb.qオリーブチキンカフェの取り組み

ジェンダー平等 × 不平等をなくす × 働きがいも経済成長



bb.qオリーブチキンカフェでは、女性の店長比率が50%であったり、障がい者雇用比率でも13店舗中14名の障がい者の方が働いており、グループ内の他業態に比べても高い数値となっています。多様な雇用、そして誰もが働きやすい環境づくりは、ウェルビーイングの考えでも重要な側面です。bb.qオリーブチキンカフェの店長に働きやすい環境づくりのために、工夫している点などをインタビューしました。

大鳥居店では、2名の障がいのあるアルバイトメンバーと働いています。私は、メンバーとたくさんコミュニケーションをとるように意識しています。私自身メンバーから店長になりたくて、社員になった経緯があるので、その時に感じていた気持ちを今も大切にしています。例えば、メンバーから相談等された時は難しいことでも後回しにせずに向き合い、一人ひとりが気持ちよく働ける環境づくりを心がけています。



bb.qオリーブチキンカフェ大鳥居 瀬戸口 弘美店長

まだまだある！ワタミで推進できるウェルビーイング

不平等をなくす × ジェンダー平等 × すべての人に水と衛生へのアクセス



他にはどのようなことがワタミで推進できるのか、考えてみましょう。例えば、外食の店舗では、十分にすべての人が快適に過ごせる環境にできているでしょうか？車いすや障がいを持った方たちがより店舗でお食事を楽しめる空間にするために、「だれでもトイレ」や「ユニバーサルデザイン」の考えに則った店舗設計にすると、よりウェルビーイングが推進されるかもしれません。

ウェルビーイングは、SDGs 16番にも関係する考えです。「平和と公正をすべての人に」貢献するために、ワタミとして、個人としても、どのような働きかけができるのか、考えてみましょう。



自然共生社会の構築



近年、気候変動問題と同様に生物多様性についても持続可能な世界を目指すSDGsの重要課題とされています。私たち人類は自然に囲まれ、自然からの恵みを当たり前のように受け取って生きてきました。自然資源を人類の欲しがままに使い続けていると、やがて生態系が失われ、人類だけではなく地球上から生命が絶えてしまいます。ワタミは生物多様性を保全する自然共生社会の構築を目指します。

生物多様性方針

2025年4月、ワタミは持続可能な社会を構築するために、気候変動問題だけでなく生物多様性についても重要課題としてとらえ、グループ全体で生物多様性への影響を配慮した「ワタミ生物多様性方針」を策定しました。ワタミは、持続可能な社会構築のためのワタミモデルの6次産業(有機農業、食品加工、外食事業・宅食事業)を通じ、ネイチャーポジティブへ貢献することで、持続可能な未来を構築していきます。



ワタミ 生物多様性方針

2025年4月1日

ワタミ株式会社
代表取締役会長 兼 社長 CEO 渡邊美樹

ワタミは食品関連企業として、自然の恵みを頂いて事業活動を行っています。事業活動を通して、生物多様性の恵みを大切にし、それを脅かす環境負荷を低減し、さらにネイチャーポジティブへの貢献に努めることで、自然共生社会の実現を目指します。

1 生物多様性の恵みを持続可能にする活動を推進します。

- 有機農業で作物や乳製品などの畜産品を生産し、土壌や地下水・河川の汚染を防止することにより生物多様性保全に努めます。
- 国内外における原料は、サプライチェーンを通して生物多様性に配慮した農林畜水産物の調達に努めます。

2 生物多様性を脅かす環境汚染の低減活動を推進します。

- 店舗や工場から排出する食品廃棄物を抑制するとともに、食品廃棄物を資源として循環させ再び農畜産物を生産する食品リサイクルループを推進し、生物多様性の恵みを大切にします。
- 店舗や工場からの排水による環境負荷の低減に努めます。
- 再生可能エネルギーを使用することにより、気候変動防止に努めます。
- プラスチック容器包装を削減し、さらにリサイクル(回収)することにより、海洋プラスチック汚染と気候変動防止に努めます。

3 未来の子ども達のためにネイチャーポジティブを目指します。

- 基本的に農業や化学肥料を使わない有機農地・牧場の管理面積を増やすことにより、生態系の保全に努めます。
- 協定を締結して地域の森林再生の活動を行い、森の生物多様性を豊かにし、ネイチャーポジティブに貢献するとともに、森林のCO₂吸収能力を高め、気候変動防止に努めます。
- 海域における生物多様性に配慮した水産資源を活用し、さらに藻場の回復に努め、ブルーカーボンの創出を支援します。

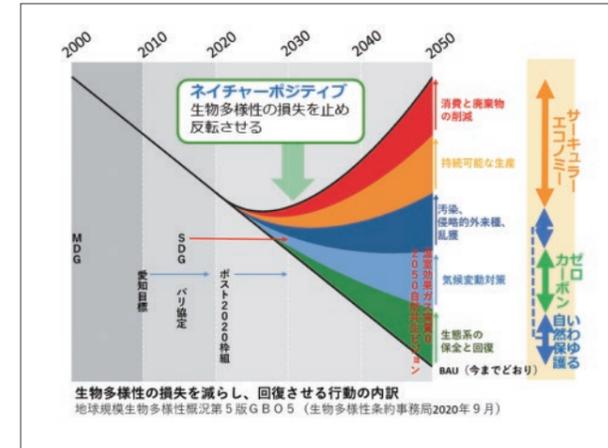
4 自然共生社会をつくるための教育活動を推進します。

- 美しい地球を美しいままに子ども達へ残すため、次世代に向けた環境教育を実施します。
- 従業員や地域社会・お客様と共に生物多様性保全の理解を深め、ネイチャーポジティブを目指した活動を実施します。

ワタミはこれらの活動を通し、生物多様性保全を目的とした30by30アライアンスの加盟企業として自然共生サイトへの認定取得をすすめ、自然共生社会の実現を目指します。

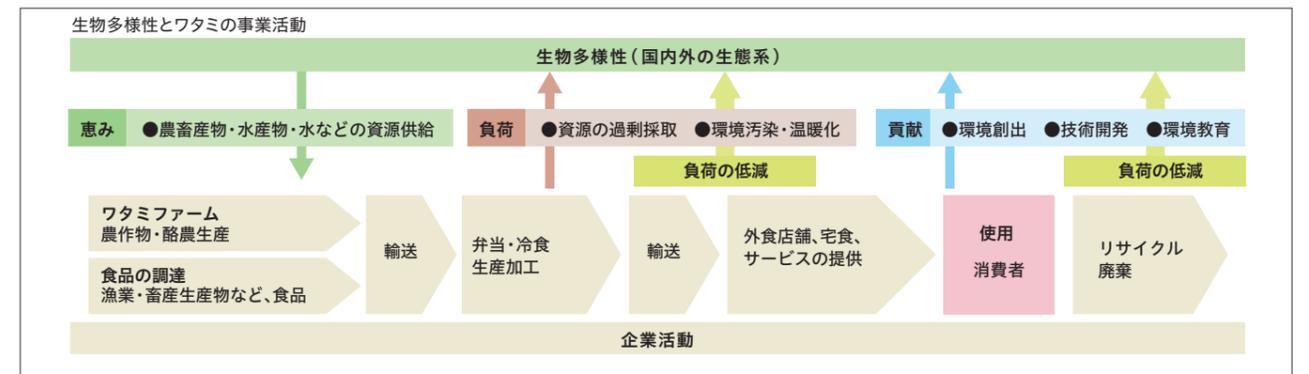
気候変動と生物多様性 ネイチャーポジティブ

人間の社会活動や経済活動の急速な拡大が自然を損失させ、それが気候変動の要因になり、生物多様性にも大きな影響を及ぼしています。2020年のWWFが地球環境の現状を報告する『Living Planet Report: 生きている地球レポート』では、過去50年で生物多様性は68%損失していると発表があり、地球環境は危機的な状況です。この先、持続的な人類の発展には生物多様性の損失を食い止め回復させるネイチャーポジティブの実現が不可欠です。



生物多様性とワタミの事業活動

ワタミモデルは、1次産業:有機農業(ワタミファーム)、2次産業:食品加工事業(宅食弁当製造・冷凍惣菜製造)、3次産業:外食事業・宅食事業と、食に関わる事業です。食品のほとんどは生き物であり、それらはすべて生物多様性の恩恵を得ています。また、宅食事業では使用済み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を防止し、海の生物多様性保全に努めています。



TNFD(自然関連財務情報開示タスクフォース) Taskforce on Nature-related Financial Disclosures

ワタミは事業活動を、ネイチャーポジティブを目指すTNFDのフレームワークにより、評価し情報開示することで、自然環境や生物多様性への影響の「見える化」に取り組んでいます。ワタミモデルを通し食料や水といった生物多様性からの恵み(自然資本)を得た事業活動を行い、自然資本と密接な関係にあります。そのため、自然との接点や依存関係、影響、リスクや機会などの自然関連課題を評価し、保全・回復に向けて取り組む必要があります。2025年度は、TNFD提言の「ガバナンス」「リスク管理」「戦略」「指標と目標」の4つの柱に沿って、自然関連情報を有価証券報告書においても開示しました。自然との接点や依存関係、影響、リスクや機会などの自然関

生物多様性

生物多様性(Biodiversity)とは、1985年に生まれた、地球上の多種多様な生命のつながりを表す言葉で、生物学的(biological)と多様性(diversity)という2つの言葉からできています。地球には目に見えない細菌からクジラのように巨大な動物まで、3,000万種の生命が暮らしています。すべての生き物は長い歴史の中で、異なる環境の中に居場所を見つけながらともに進化してきました。それらの命は互いに繋がりが、支えあって共存してきました。これを生物多様性と言います。

- 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)

生物多様性からの恵み:生態系サービス

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。

ワタミのネイチャーポジティブへの貢献

生物多様性を保全し脱炭素にも取り組む ワタミファームの有機農業

2002年からワタミは有機農業を行い、現在では531haの農地で生物多様性保全に貢献しています。農業や化学肥料を使用しない農地は土壌や地下水の環境汚染を予防し、昆虫・モントリオール目標8：「環境への栄養分流出を半減、農業リスクを半減」に貢献します。さらに化学肥料由来の温室効果ガス（一酸化二窒素）の発生抑制やCO₂吸収能力を有することで脱炭素社会にも貢献します。

生態系を守るワタミファームの2024年度 有機農業実績							
管理面積 531ha (畑作 154ha/ 酪農 377ha) ●有機JAS認証面積 301ha							
総出荷量 2,591t		グループ内へ出荷 279t	グループ外へ出荷 2,312t				
生乳	1,475,683kg	大豆	142,681kg	ロメインレタス	28,471kg	空心菜	1,094kg
レタス	296,369kg	さつまいも	83,230kg	落花生	9,882kg	南瓜	780kg
さつまいも	210,100kg	キャベツ	77,812kg	にんにく	2,321kg		
人参	204,631kg	生姜	56,611kg	水菜	1,337kg		

2025年3月末時点 **CO₂吸収効果 3,198t-CO₂**

※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



事業活動の場・環境活動の場を自然共生サイト(OECM)申請へ

ワタミは2002年から有機農業、2007年から森林再生活動を行ってきました。これらは事業活動や環境活動を通して生物多様性に貢献する取り組みであり、自然共生サイトの認定を取得することで陸域の30%と海域の30%を保全する30by30目標にも寄与する取り組みとなります。2025年度は、前年に生物調査を行い多種多様な動植物を確認したワタミファームの美幌峠牧場とワタミが森林再生活動に参加している公益財団法人Save Earth Foundationの千葉県「日向の森」で自然共生サイトの申請を行います。牧場での申請は国内初の取り組みとなります。

自然共生サイト：環境省が認定をした民間の取り組み等によって生物多様性の保全が図られている区域のこと。認定区域は環境省によって国際データベースOECMに登録されます。OECM(Other Effective area-based Conservation Measures)：国立公園等の保護区以外の区域で生物多様性保全に資する地域のこと



美幌峠牧場

美幌峠牧場の希少種オオアカゲラ



日向の森

日向の森の希少種トウキョウサンショウウオ

ステークホルダーダイアログ

Stakeholder Dialogue

ワタミは2007年からボランティア活動での森林再生活動を推進しています。2024年には、岩手県陸前高田市と「企業等による森づくり制度」に係る協定を締結し、新しく陸前高田市での活動の場が増えました。陸前高田の森は、現在19区画あり、企業の要望に合わせた多様な森を用意してもらいました。ワタミは其中でも、滝がある区画を選定しています。森林再生活動を通じて、豊かな森をつくることは海を豊かにすることにつながります。雨水が土壌に吸収され、ミネラルや栄養分が含まれた水が、川から海へ流れることにより、海の生き物たちにも大きな影響を与えます。食品産業として自然の恵みを頂いているワタミが恩返しをする取り組みをスタートしました。今回は、岩手県陸前高田市のワタミの森に関わる方と森林の未来について対話を行いました。

参加者
陸前高田市農林水産部農林課 林政係長：蒲生 夏生
陸前高田市森林組合 業務課 課長：渡邊 薫
ワタミエナジー(株) 森林事業部 部長：福井 聡
公益財団法人 Save Earth Foundation(SEF)
顧問：長野麻子、清水由紀
ワタミ(株) 仕入開発本部 課長：前川 航

新しいフィールド 岩手県陸前高田市での森林保全活動

長野：陸前高田市における企業の森活動にワタミが参画し、活動を開始しました。この活動についてそれぞれの立場から期待することを教えてください。

蒲生：市としては非常に良い制度ができたと感じています。早速7社、参画していただき、企業様からの反響が良いだけでなく、他自治体からの問い合わせや、関係機関からの視察なども受けています。都市部の企業の皆様にも森林に来ていただくことが大変ありがたいです。陸前高田市に関心を持っていただき、継続して活動していく中で、将来的に陸前高田市の木材を使ってみようとなれば幸いですし、本制度は多様な発展の可能性があると考えています。

渡邊：森林組合は、当初この話を聞いた時、組合内で参加するべきか迷っていましたが、今の林業を発展させるためには、林業従事者以外との協働は必須であり、この企業の森活動により森林組合の可能性が広がりました。

福井：ワタミではこれまで、社員や一般参加によるボランティアの皆様と森林保全活動を行ってきました。啓発活動として継続してきたことは評価できますが、森林・林業が抱える課題は深刻で、課題解決に至っていないことに歯がゆさを感じていました。そこで、自ら希望して陸前高田市に出向し、行政・森林組合・企業等の懸け橋となり、この制度を新設しました。3者が連携することで質の高い活動が展開され、課題解決に向けたアイデアがたくさん生まれることに期待しています。

長野：陸前高田で「企業の森」として準備いただいた森は、企業の希望に合わせて、多様な発達段階を用意されており、とても良い制度だと感じています。この取り組みは長く続けなくては意味がありません。SEFは地域と企業をつなぐコーディネイトの役割をしていますね。

清水：企業が初めて参加するのは不安だと思いますが、森林組合から道具や技術等、サポートをしてもらっています。またSEF会員企業同士での情報交換も行っています。例えば、6月26日のウェストボックス様の森開きでは、ローソンやガイアドリームの担当の方が作業に参加されて、森林活動のイメージがついたというお声も頂きました。

前川：森の活動に参加することで、自分もひとつの生き物で自然の中で生きていることを体で感じます。都市部の生活に慣れると、この価値観を失っても気づかない様になってしまうので、陸前高田市や千葉県の山武市でワタミの森林ボランティアに参加しているのは良い機会をいただいていると感謝しています。

長野：ワタミは食品産業として自然の恵みをいただいて事業活動をしていますね。なので森の活



左から、ワタミ(株) 仕入開発本部 課長：前川 航、SEF：清水由紀、SEF顧問：長野麻子



左から、陸前高田市農林水産部農林課 林政係長：蒲生 夏生、陸前高田市森林組合 業務課 課長：渡邊 薫、ワタミエナジー(株) 森林事業部 部長：福井 聡

動は、自然への恩返しですね。

清水：ワタミは自然の恵みをいただきながら事業活動を行っています。そのため、森の活動を通して陸を豊かにし、さらにそこに流れる川から広田湾へ届き、海の豊かさにも貢献しています。森をつくることは長期間にわたる活動です。そのため、「わたみ自然学校」などの環境教育の場として、次世代を担う子どもたちへ森を守る活動のバトンをつなげていきたいです。

前川：森に関わると、表せないほど多種多様な生き物が生き、つながっていることが実感できます。仕入部としても、持続可能性への配慮など、価格だけでなく価値に対する感度がより強くなります。

美しい地球を子どもたちに残していくために

長野：森づくりは、50～100年といった長い年月が必要です。自分たちがいなくなった後も、この思いを、次世代の人たちに伝えていくことが重要だと感じています。継続して伝えていくことに関して、工夫している点などありますか。

福井：森のインタープリター(自然と人を結び付ける人)を目指してい

たいです。自分自身の伝えるスキルを高め、「森に来てよかった」「なるほど」など、必ず何かを持ち帰ってもらえるようにすることで、その方たちの行動変容を促していきたいです。

蒲生：企業のニーズに合った活動を提案し続けることが大事だと感じています。この先、継続して陸前高田市に来ていただく企業の皆様へ、新たな提案ができるようにして、森林だけではなく市全体でつながりを創出していきたいです。

渡邊：森林組合は林業のプロなので、1本の木を切ることも自分たちでは当たり前かもしれないけど、知らない人からすれば1本の木を切ることで、慣れあいがなくなるのではないかと感じています。また森林組合内でも、企業の森の活動に関しては担当制ではなく、組合全体で取り組むように工夫しています。職員全員で企業の森に関わることで、発信や個人の伝えていく能力が上がるのではないかと感じているからです。

今、陸前高田市で成熟している森林は、約50年前に植えられた木であり、当時植樹した方たちは世代交代の時期を迎え、どんどん森に関わる人が少なくなっています。そのため、若い人達に森でいろいろな活動を体験してもらい、「楽しかった」という思い出を持ち帰ってほしいと感じています。楽しかった思い出は、その人が伝達者となり、どんどん広がっていくのではないのでしょうか。

今まで、農業・漁業といった一次産業全体で連携した活動はできていないのですが、これを機に一次産業全体で連携できるようにしていきたいです。

前川：木を伐採した際の地響きは、忘れられない思い出です。1回経験すると、思った以上に価値がある体験だと感じています。森林などの自然が保全されているから、私たちは生きていけるので、この土地と自然と一緒に生きていく感覚を持って仕事に生かしていきたいです。

長野：自然の恵みをいただいて生きているということを多くの方が共感していただき、その恩返しで森林活動をするように働きかけを推進していきたいですね。

陸前高田 企業の森活動

ワタミは、2025年2月に陸前高田市と公益財団法人 Save Earth Foundationの3者で「企業等による森づくり制度」における連携協定を締結しました。

陸前高田市の「企業の森」は、19区画あり、ワタミは滝がある区画を選定しています。制度化してから、初となる「森開き式」と森林再生活動を2025年5月28日に行いました。第1回活動では、外食事業の居酒屋店長など38名が参加しました。6年前に植樹されたカラマツの健全な成長を促すため、カマを使って雑草の下刈りをしました。活動は、5月～10月まで毎月開催し、多くの社員が参加できるようにしています。



5月28日、外食事業の居酒屋店長など38名が参加



柳沢本部長が下刈りに大活躍



雑草に埋もれていたカラマツを救出

ワタミは企業の森活動で下記の活動を実施します。

- ① 企業の森活動を通して、陸前高田市の森林資源の循環利用の促進や生物多様性の保全に貢献するとともに、従業員の環境意識の向上を図る
- ② 陸前高田市が経験した自然災害と復興の過程を学ぶことで、従業員の防災意識の向上を図る
- ③ 社会貢献活動の一つである「わたみ自然学校」のプログラムに組み込み、参加する子どもたちに森林・林業の役割や自然との共生を考えるきっかけを提供する



SDGs 目標達成まであと5年

「私のSDGs宣言」

2025年5月19日、パシフィコ横浜にて開催されたワタミグループ創業記念祭にて、「私のSDGs宣言」ブースを開設しました。グループ社員やお取引先様など129名の方が参加され、SDGsが掲げる17の目標の中から1つ選んで、それぞれのSDGs宣言を記入しました。また、参加者には各自が選んだ目標バッジが渡されました。バッジは社員証につけるなど、普段から身につけて、SDGsへの意識をより高めながら、2030年のSDGs目標達成に向けて日々業務にあたっています。



「私のSDGs宣言」で挙げられた目標で特に多かったもの

第1位



「海の豊かさを守ろう」 21人

みんなの宣言

「ビニール袋は買いません。エコバック」(宅食営業サポート部) 「海と亀が好きだから廃棄物を減らしたい」(商品開発部) 「未来に残す綺麗な海」(外食事業部) 「美味しい魚を食べたいから」(内定者)

第2位



「つくる責任 つかう責任」 15人

みんなの宣言

「ゴミ削減し、地球を綺麗に」(店舗サポート) 「食の無駄をなくす 食品ループの確立」(生産部) 「工場より出る食材残さを減らしたい」(生産部)

第3位



「平和と公正をすべての人に」 11人

みんなの宣言

「世界中の人が平等で平和で暮らせる世の中に」(焼肉営業本部) 「平和を全てのの人に届けたい」(宅食営業本部) 「少しでも平穏の日々が世界中の人に訪れることを願って」(財務部)

私の趣味は旅と釣りです。様々な場所で目にする荒れた森。神社仏閣で参拝に並んでいるとき、明らかに並んでいる人が落としたであろうゴミ。釣り場で放置されたゴミが気がななことが問題を意識したきっかけです。海洋プラスチックが無くなることで、マイクロプラスチックゴミの心配をすることがなく人間も生物も安心して生きていける世界になってほしいです。営業所の朝礼ではリサイクル出来るプラスチック製品やペットボトルの捨て方、何故そのように捨てなければいけないのかなどを定期的に共有しています。

ワタミの宅食
新潟中央営業所
渡辺 由美子



居酒屋の店長として日々どうしても出てしまう食品ロスに対して問題意識を持つようになりました。店舗で大量に破棄される、生ゴミや、仕入れ、仕込みで余ってしまい、食材がゴミとして処理される場面を見てこのままでいいのかわりと疑問を持つようになり、自分が関わる範囲から少しでも食品ロスを無くす事を目標にしました。仕入れの見直し、売上予測の精度を上げ、日々売れ残りが無いように提供する工夫や、食べ残しが無いようにお持ち帰りができることを伝えていきます。

ミライザカ
梅田茶屋町店
船田 拓也



ワタミの社員になってからSAJの活動内容を目にすることが多くなり、世界の恵まれない子どもたちに注目するようになりました。また各地で起きている戦争で苦しむ人々をニュースなどで目にすることも多くなり、「少しでも多くの子どもたちが、素敵な大人になってほしい。また多くの子どもたちを幸せにする分母が増えてほしい。」と願うようになりました。世界中の様々なことに興味をもち、戦争や貧困などより多くの情報をキャッチしていきたいと思っています。またその中で自分にもできるボランティアなどに参加していけたらと思います。

ワタミの宅食
神奈川エリア営業所
小林 誠子



陸前高田ワタミオーガニックランド

※以下、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。ワタミは震災直後から災害支援を開始し、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、「陸前高田ワタミオーガニックランド」が開業しました。ワタミの思いを伝えるとともに、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。

陸前高田市とワタミグループのつながり

2011年6月
会長の渡邊が陸前高田市参与(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
ボランティアツアー(農業支援)
2018年3月
陸前高田市で「みんなの夢 AWARD」開催

2019年8月
ワタミオーガニックランド建設発表
2021年4月
ワタミオーガニックランド オープン
2022年2月・12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(2月)、発電を開始(12月)
2023年5月・8月
会長の渡邊が新市長の佐々木氏を表敬訪問
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

2023年11月
陸前高田市と「森林資源の活用に関する連携協定」を締結
広田湾漁業協同組合と「水産資源の有効活用に関する包括連携協定」を締結
2025年2月
陸前高田市と「陸前高田市企業等による森づくり制度」における活動に関する協定を締結
陸前高田の森林から創出された「森林クレジット」を販売開始
ワタミオーガニックランド産のぶどうを使用した初の「ワイン」完成
2025年5月
陸前高田市「ワタミの森」にて森開きおよび第一回森林活動を開始

自然エネルギーで未来を照らす ～循環型モデルが実現する持続可能なイルミネーション～

2025年5月、陸前高田市の象徴である「海」と「山」の間に位置するワタミオーガニックランドでは、自然との共生と地域とのつながりを象徴する「うみとまりとたい」のイルミネーションを開始しました。また、7月には新たに蓄電設備を導入。屋間に園内の太陽光発電で生み出された「自然エネルギー」を蓄え、夜間にそのエネルギーを活用して、7万球を超えるLEDによって園内を彩っています。蓄電設備の本格稼働により、園内で使用する電力を昼夜問わずすべて自然エネルギーでまかなうことを実現し、「RE100」の達成にいたりしました。震災からの復興と持続可能な地域づくりを両立する循環型モデルのテーマパークとして、今後も陸前高田市とともに、地域創生に貢献していきます。



ハーブガーデン内のフォトスポット



木造ハウスでは景色を見ながらのお食事が可能

ワタミオーガニックランド産のぶどう使用初の「オリジナルワイン」が完成 ～ソーラーシェアリングによる栽培～

開園当初より陸前高田市復興の象徴としてワインづくりを開始し、2025年2月にワタミオーガニックランド産のぶどうを使用した初のオリジナルワインが完成いたしました。土が少なくても栽培可能な根域制限栽培(ポット栽培)と農地の上部空間を活用した太陽光発電を共有する「ソーラーシェアリング」によってぶどうを栽培しています。今後は出荷量を拡大し、園内での醸造設備の導入を計画しており、ワタミモデルの実現を目指すとともに陸前高田市の復興に寄与していきます。



エコ・ファーストの約束



エコ・ファースト制度とは、地球温暖化対策、廃棄物・リサイクル対策など、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の環境トップランナー企業のことです。ワタミは、2010年に外食企業として初めて環境大臣とエコ・ファーストの約束を交わし、エコ・ファースト企業に認定されました。2024年に3回目の更新を行い、新たに「ワタミ 生物多様性方針」に沿った目標を掲げています。



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
伊藤 信太郎 殿

令和 6 年 9 月 1 日
ワタミ株式会社 代表取締役会長兼 社長 CEO 渡邊美樹

「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・環境事業・人材サービス業)において持続可能な社会構築を実現するために、ワタミモデルを推進し、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 脱炭素社会の実現に向け、省エネ・再生可能エネルギーの導入により温室効果ガス排出削減を推進し、更に森林再生・有機農業の拡大によるCO₂ 吸収により、2050年までにカーボンニュートラルを実現します。



- 国際的イニシアティブ「RE100」に加盟し、2040年までに事業活動における使用電力を100%再生可能エネルギーにします。
 - ・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。
- すべての施設のノンフロン化や省エネルギー活動に努め、事業活動におけるCO₂排出を削減します。
 - ・2030年までに物流トラックにFC(水素)トラックを導入します。
- 有機農業を拡大し、CO₂削減効果拡大を図ります。
 - ・陸前高田市との連携協定による森林事業の推進により、J-クレジットを創出し、CO₂のオフセットに活用します。
- 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)、2029年までにSBT認証を取得し、それに沿った具体的な対策を講じ、温室効果ガス排出量の削減を図ります。

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、循環経済(サーキュラーエコノミー)を達成します。



- 食品ロス削減及び食品再生資源のリサイクルを適正かつ積極的に推進します。
 - ・2030年までに外食事業、食品製造事業から排出する食品再生資源の発生抑制を推進し、2023年度比30%削減を目標とします。
 - ・発生した食品再生資源を、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、新たに5件の再生利用事業計画の認定を取得します。
 - ・食品リサイクルを推進し、外食事業(直営)では70%、食品製造事業では100%の再生利用等実施率を達成します。
- 事業活動で使用する容器の脱プラスチック及びプラスチック容器回収リサイクルを推進します。
 - ・2030年までに外食テイクアウト容器、冷凍惣菜容器のプラスチック以外の代替素材容器への切り替えを進めます。
 - ・宅食弁当容器の「使用済み容器リサイクルループ」の回収率を2030年度までに回収率80%を目標にし、脱炭素社会に貢献し、海洋プラスチック汚染を防止します。
- 自社オリジナル日本酒の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、ネイチャーポジティブを本業を通して推進し、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。
 - ・2030年までに有機農場を1,000haへ拡大し、生物多様性保全に貢献する環境配慮型農業で生産した有機農産加工品の販売を促進します。
 - ・有機農場の生物多様性保全により、自然共生サイトの認定を取得します。
- 継続的な森林再生活動を実施し、劣化した森林を回復させ山地生態系の保全を図り、生物多様性に貢献します。
 - ・陸前高田市など自治体と協定を結び、持続的な森林保全と生物多様性の保全活動を行い、2029年までに自然共生サイトの認定を取得します。

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。



- 全従業員がSDGsの取り組みを理解し、SDGs行動宣言することで持続可能な社会構築を推進し、参加率100%を達成します。
 - ・マイバッグ、マイボトル、マイ箸・マイカトラリー持参し、その証として胸にSDGsバッジを付けます。
 - ・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、従業員ならびに一般市民に対して持続可能なライフスタイルを提案し、参加者3,000名を目標とします。
- 次世代を生きる子ども達に、持続可能な社会構築のための教育を行います。
 - ・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・食育活動など、将来を担う子ども達に対してESDを踏まえた環境教育を実施します。

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なりました。

令和元年エコ・ファーストの約束に対する最終結果

コロナの影響などにより、通常の業務活動ができない中での推進となったため、一部目標に届かない項目がありましたが、多くの項目において以前より進展があり、エコ・ファーストの約束を果たすことができました。2024年7月に環境省に進捗報告を行い、成果を評価いただき、新しい約束を更新することができました。

カテゴリー	令和元年 エコファーストの約束 (2019年10月~2024年9月)	結果	自己評価	関連ページ
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	ワタミグループ再生エネ実施率9.2%。25年度は、再生エネ比率15%(1工場、30営業所)を目指す	○	P16
	施設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	外食においてノンフロン機器の導入を累計111台。宅食営業所9拠点にLEDを切り替えた	○	P31 P35
	農業事業において、4,200t-CO ₂ 相当の削減を図る	CO ₂ 吸収効果:3,198t-CO ₂ 。農林水産省の脱炭素効果の「見える化」認証3品取得	○	P9 P36
	森林事業において、8,400t-CO ₂ 相当の削減を図る	SEFを通じた森林関与面積は、646ha(5,453t-CO ₂)	○	P44
2 循環型社会の実現 	サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量を算定し(スコープ1、2、3)具体的な対策を講じる	サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量を算定できた。またスコープ1、2に関しては第三者検証を行った	◎	P33
	食品工場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する	再生利用事業計画(食品リサイクルループ)6件構築した	◎	P24 P43
	食品リサイクルを強化し、外食事業では60%、食品製造業では100%の再生利用実施率を達成する	再生利用実施率 外食:59.7%(前年比13.7%向上)、食品製造:100%	○	P24
	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2030年までに50%削減を図る	食べ残しゼロキャンペーンや、宴会の個食導入などお客様から出る食品残さを削減する取り組みを実施した。2018年度比36.8%削減	○	P19 P31
	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量10%以上を使用した容器)を採用する	「いつでも五菜」「いつでも三菜」でバイオマスプラスチック10%含有容器を採用	○	P17 P23
	お客様から使用済み容器を回収し、容器原料に再資源化することで、海洋プラスチック汚染防止をする	2019年愛知県から容器回収リサイクルを開始し、2021年には全国へ拡大。容器回収率65.1%(24年度末)	◎	P17 P23
3 自然共生社会の実現 	自社オリジナル日本酒のリターナブルビンのリユースを継続する	継続できている	◎	P23
	農業事業で有機農場を400haへ拡大する	有機JAS認証圃場面積301ha。現状維持	○	P9
	農場事業で清算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%にする	有機特別栽培比率:30.5%。コロナ禍の外食事業の店舗縮小により、提供する機会が減少。宅食事業でも有機野菜を使用した加工品を販売したが、目標には届かず	△	P9
4 持続可能な社会構築 	森林経営計画※に基づく森林事業を1,000haへ拡大する(※森林再生活動に変更)	SEFを通じた森林管理面積は、646haまで拡大した	△	P44
	従業員に、ESD(SDGsを達成するための人材教育)を実施する	毎年31回のESDを実施した。(全体会議4回、幹部理念研修2回、創業祭、SDGs会議12回、SL会議12回)	◎	P39
	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」の活動を促す(毎年2,000人以上)	参加者610名(前年度比120%) 内訳:森林216名、その他394名	○	P41
	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・食育活動など、将来を担う子ども達に対してESDを踏まえた環境教育を実施する	第26回わたみ自然学校を陸前高田ワタミオーガニックランドで開催し、36名の子どもたちが参加した。大田区社会福祉協議会に通う子ども達へ、農林体験を行った	◎	P37

◎…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・ファースト推進協議会 セミナーを担当しました

エコ・ファースト企業を対象に、セミナーを2回開催しました。第1回目は「生物多様性」をテーマに企業の生物多様性への取り組み事例を、(株)JT、ライオン(株)、りそなアセットマネジメント(株)が発表しました。後半は、視聴者から集めた、登壇企業への質疑応答を行いました。第2回目は「サーキュラーエコノミー再発見」をテーマとし、サーキュラーエコノミーの現状と今後について環境省が基調講演をし、(株)荏原製作所、(株)浜田、ライオン(株)が、事例発表をしました。後半は、循環経済と生物多様性の両立について(株)オルタナ オルタナ総研 町井則雄所長が進行し、ディスカッションを行いました。



第15回エコとわざコンクールに参加

地球の未来を担う小・中学生の環境意識向上のため、今年もエコ・ファースト推進協議会主催のエコとわざコンクールに参加しました。今回は、586点のエコとわざの応募がありました。厳選な審査の結果、米田紗羅さんの作品がワタミ賞に選ばれ、ワタミ本社で表彰式を行いました。



ワタミ賞
いただきますは
残しませんの
お約束

米田 紗羅さん
(品川区立第一日野小学校)

SDGs タスクフォース

2030年までの未来に向けた目標SDGsの進捗状況は厳しく、国連がまとめた報告書では「進展しているものは35%に過ぎない」と記載されていますが、グテーレス国連事務総長は「SDGsはまだ達成可能」だとし、重要課題分野は「食料システム・エネルギーへのアクセス・DX・教育・雇用と社会保護・気候変動と生物多様性対策」であるとも述べています。こうした状況の中で、ワタミは未来の子どもたちのために、企業活動を通して重要課題解決に取り組み、成果を出しています。

2024年の日本の世界順位とSDGs17目標別の達成度

日本のSDGs達成度は167カ国中19位で、前年(167カ国中18位)から1ランク下げた。17目標のうち、昨年の目標5・12・13・14・15に加え、目標2 飢餓をゼロにが最低ランクに入り、動物性食品の摂取量の多さや化学肥料の問題が深刻だとされた。一方、目標3「すべての人に健康と福祉を」は、主観的ウェルビーイングのスコアが改善したことが貢献し、2段階目の「課題が残る」から最高評価の「達成済み」とされた。



■出典：Sustainable Development Report 2025

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

2030年のワタミのあるべき姿を目指すタスクフォース

2019年10月にSDGs推進本部を設置し、各事業本部から選出したメンバーによる、組織横断タスクフォースチームを組み、2020年にSDGsマテリアリティ(重要課題)を特定し、その課題解決と未来のワタミのあるべき姿を目指して取り組んでいます。その進捗は毎月開催するSDGs会議で経営者層に報告して、推進のための提言を受け、事業活動の中で推進しています。



SDGs会議の開催

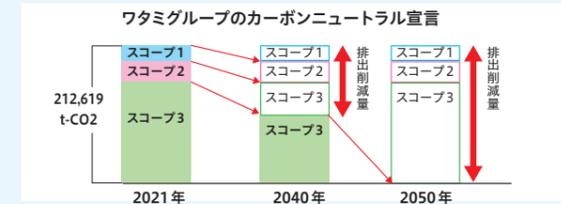
ワタミのマテリアリティ(重要課題)	2024年の達成状況	2030年KGI(最終目標)
宅食事業：「いつまでも住み続けられる地域」に貢献 ●事業活動から発生する廃棄物を再資源化し、地域資源循環社会を構築する。 ●弁当の宅配を通じて、高齢者の栄養補完で健康を守り、見守りを含む自治体との協定により安全を図る。	環境負荷ゼロ容器包装プロジェクト タスクフォースチーム ●宅食弁当プラスチック容器の回収リサイクル率65% →地域の廃棄物削減、焼却によるCO ₂ 削減、海洋プラスチック汚染を防止する。 ●外食事業のテイクアウト用容器包装の脱プラスチックを実現する →容器の薄肉化・軽量化を図り、さらにプラスチックの代替素材の調査研究を進めた。	●宅食：調理済製品容器(弁当容器)の回収率80% ●外食：テイクアウト容器包装プラスチックをすべて代替素材品に切り替える
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。	オーガニックプロジェクト タスクフォースチーム ●持続可能な有機農業の農地の価値化を見える化をした。 →生物多様性保全(自然共生サイト)とCO ₂ 吸収能力の価値化を図った。 ●有機農産物の市場拡大を図る。 →有機農業を知って理解し、消費者にその価値を伝えるために、社員対象に農業体験ツアーを行った。(202名参加)	●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、事業所で再生可能エネルギー電力100%を実現する。	カーボンニュートラルプロジェクト タスクフォースチーム ●スコープ1：調理に不可欠なガス燃料の使用 →GHGゼロのガス燃料が無いので、森林クレジットでオフセットする。 ●スコープ2：再生可能エネルギーを活用しRE100に取り組んでいる。 →宅食営業所の照明をLED化して使用電力量を削減し、再生可能エネルギーを導入した。 ●スコープ3：サプライチェーンでCO ₂ 排出削減を図る →宅食事業での輸送に水素燃料トラックを導入するプロジェクトに参加した。	●2035年までにすべての事業所で再生可能エネルギー50%導入 ●2040年までにRE100を達成
すべての従業員およ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。	ワタミ人権方針プロジェクト タスクフォースチーム ●社員人権デューデリジェンスを実施 →ハラスメントに関する従業員アンケートを行い、実態を調査しハラスメントガイドライン作成し、全社員教育を行った。 ●サプライヤーガイドラインを取引先に公開した。 →ガイドラインの周知と理解を促し同意書に署名をいただく。	●自社だけでなく、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を行い、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×2次産業加工×3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、食品廃棄ゼロを実現する。	食品ロスゼロ 食品リサイクル100%プロジェクト タスクフォースチーム ●外食事業から排出される食品廃棄物の削減とリサイクル推進 →食品廃棄削減のために「未利用食材廃棄伝票」を発行し、食ロス削減メニューを開発した。 ●宅食弁当工場の食ロス削減・リサイクル推進 →弁当盛り込み残を削減し、排出した残さの食品リサイクルループを構築した(福岡センター・岩国センター) ●他企業と協働で食品リサイクルループを構築した。 →東京都大田区で外食店舗とスーパー、ホテルの協働リサイクルループを構築した。	●SDGs12.3:食品ロスを半減する ●SDGs12.5:食品廃棄物を削減し、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

カーボンニュートラルタスクフォース



ワタミは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CO₂を吸収し、実質的にGHGゼロを目指します。この達成のために、事業で使用する電気をすべて再生可能エネルギーとすることを目標とした「RE100タスクフォース」の役割の範囲を拡大し、「カーボンニュートラルタスクフォース」としました。このタスクフォースでは電気使用によるCO₂排出(スコープ2)だけでなく、事業場からの直接的なCO₂排出(スコープ1)および事業者の活動に関連する他社のCO₂排出(スコープ3)を削減するための取り組みを実施していきます。

目的	ワタミのカーボンニュートラル宣言の達成
目標(2040年までに)	2050年までにスコープ1～3のすべてでGHG排出量0とし、カーボンニュートラルを達成すること(カーボンニュートラルとは、GHG排出量を実質0にすること)
今後の課題	●スコープ3のGHG排出量の正確な把握 ●RE100の達成時期の前倒し(現在目標は2040年に達成)
各事業部 RE100計画	電力削減 (ワタミエナジー) → 店舗・営業所・工場 → 広報



2024年活動と成果

【スコープ1(直接的な排出:主にガスの使用)への取り組み】

現時点でガスにはGHG排出0のものがなくGHGが必ず排出されます。この排出については、陸前高田市との森づくりの協定により創出された森林クレジットの活用などで、相殺(オフセット)していきます。また、この森林クレジットを活用して、ワタミ本社ビルのガス使用によるGHG排出をオフセットし、ワタミの象徴となるGHG排出実質ゼロのビルとすることも検討しています。
※詳細はP35に掲載



森林クレジット100t購入の記念品授与式

【スコープ2(間接的な排出:主に電気の使用)への取り組み】

RE100の取り組みとして、25年度に宅食営業所と栃木センターへ導入を拡大し、達成率15%を目標とします。拡大には各事業場での省エネ機器への交換や節電活動を実施し、費用負担ができるだけ無い状態で導入ができるよう活動していきます。



■宅食の取り組み

- 1 全営業所 ワタミエナジーに切り替え、グループ内で正確な使用量把握
- 2 全営業所 LED導入(2025年度内に完了予定)

【スコープ3(事業者(=ワタミ)の活動に関連する他社のGHG排出)への取り組み】

GHG排出の約9割を占めるスコープ3に含まれる「輸送・配送」での排出削減の取り組みとして、ワタミは2024年度、愛知県「物流脱炭素化プロジェクト」に、宅食の物流担当運送会社(株)ムロオと、食品リサイクル資源の運輸を担当している三和清掃(株)と参加しました。このプロジェクトでは、2025年秋に水素燃料トラックを導入する実証試験を行う予定です。

【物流脱炭素化プロジェクトについて】※ワタミはトラックの荷主として参加

2024年	「荷主と運輸事業者の連携による物流脱炭素化プロジェクト」に参加 小型の水素燃料トラックを導入することによるサプライチェーン全体の脱炭素化を検討
2025年3月	愛知県は水素燃料トラック導入台数の目標を7,000台とし、総決起集会を開催
2025年5月	愛知県が経産省の「燃料電池商用車の導入促進に関する重点地域」に選定
2025年秋	愛知県内のワタミ物流ルートにて運送会社と廃棄物収集会社が水素燃料トラックを導入



水素トラック総決起集会の様子(愛知県 2025年3月20日)

また、社員研修ツアーの「陸前高田オーガニックランドツアー」においては、ツアーの依頼先である旅行会社の(株)陸前高田アメイジングトリップ・ビューローに陸前高田市の森林クレジットを購入頂き、ツアー中の移動によるCO₂排出のオフセットに活用していただくことで、カーボン・オフセットツアーを実現しています。



ソーラーパネルの下で栽培している、ワインのぶどう畑で説明を受ける

スコープ1～3の排出量および他タスクフォース(TF)との連携

ワタミのGHG排出量の内訳は、スコープ3の「購入した製品・サービス」と「輸送・配送」が多くを占めます。これらの削減に繋がる有機農業の拡大・脱プラ・食品ロス削減など、他TFとの連携を強化し、それぞれの取り組みの計画・効果測定を実施し、2050年カーボンニュートラルを達成していきます。また、中間目標としてスコープ1・2にて、国が掲げている2030年でのGHG排出量46%削減(2013年度比)を目指します。

●GHG排出量 2030年に46%削減が目標

年度	スコープ1	スコープ2	スコープ3
2013年度	18,237	71,857	401,019 ^(※)
2024年度	8,265	23,026	246,024
2030年度目標	9,848	38,803	216,550 ^(※)

※スコープ1～3すべて介護事業除く (単位:t-CO₂)
 ※スコープ3は2013年度の売上から推定

2025年度目標と計画

- 1 RE100達成率15%と100%達成までの計画策定
- 2 スコープ1～3、各々の削減方法の洗い出しと具体的な削減方法の検討
- 3 2026年排出量取引制度、2028年化石燃料賦課金の影響度の測定

リーダーメッセージ



山崎 輝
ワタミエナジー

2024年度はRE100達成に向けて、宅食営業所の電気使用量の把握など準備を進めました。また、チーム名をカーボンニュートラルに変更し、より範囲の広いGHG削減へ水素トラックや「クレジット」の取り組みも始まりました。目標達成には新しい取り組みや技術が必要ですので、これからも本部署と現場の皆さんのご協力をいただき目標達成していきたいと考えています。

環境負荷ゼロ容器包装タスクフォース



2024年の日本のSDGs達成順位は世界18位でした。特に最低ランクに位置付けられたSDGs12のプラスチック廃棄物の自国でリサイクルせずにアジア諸国へ輸出していることは、SDGs14の海洋生物の生命を脅かす原因になる海洋プラスチック汚染とともに、重大な問題です。さらに一般家庭から排出されるプラスチック容器は焼却により温室効果ガスを発生しています(SDGs13)。こうしたプラスチック廃棄物問題に、ワタミの弁当容器やテイクアウト容器も関わっています。これらの環境課題を克服するために、環境負荷の少ない容器の開発や、使用済みプラスチック容器の回収リサイクル率向上に取り組んでいます。

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)

外食事業ではテイクアウト容器、宅食では弁当容器など、私たちはプラスチック容器を使用しています。それらは地球の限りある資源である石油を原料とし、さらに焼却することで地球温暖化(CO₂排出)や、海洋汚染の原因にもなります。ワタミでは事業活動で排出される「容器・包装」において、できるだけ3Rに努め、サーキュラーエコノミー(廃棄物を出さない循環型経済)の実現を目指し、事業部横断で組織化し取り組んでいます。

目的	サーキュラーエコノミー(廃棄物を出さない資源循環経済)の実現
目標	2030年までに石油系プラスチックを「ゼロ」にする
活動内容	<ul style="list-style-type: none"> 回収できるプラスチック容器を回収リサイクルする プラスチックに代わる素材を使った容器包装を開発する 社員への「3R+1R」を啓発する
ターゲット	<ul style="list-style-type: none"> 現状の容器包装を薄肉化・計量化を図り、品目数を集約する 事業で使用する容器包装の環境負荷を低減するために、バイオマス素材やその他の代替素材製品を、容器メーカーを始め取引先と共同で開発する 回収可能な容器包装の資源循環を構築する

仕入部 ≫ 宅食営業管理・外食商品企画 ≫ 物流 ≫ 営業部 ≫ お取引先

2024年活動と成果

宅食事業

目的	循環型社会の構築
目標	2030年までに容器回収リサイクル率を80%

2024年のリサイクル容器回収率は、目標65% 実績65.1%でした。
 ①お客様へのお手紙を作成し、営業所長が直接新規のお客様宅を訪問しワタミの取り組みを説明しています。
 ②各営業所別の現状の回収状況を把握し、個別での目標数値を設定しました。不足分を逆算しPDCAを回すミーティングを開催し、指導や成功事例を共有しました。
 2025年は上記の継続と、リサイクル容器回収に尽力しているまごころスタッフへの賞賛、お客様へお手紙をリニューアルして、より共感して頂ける取り組みを行い、容器回収67%を目標に推進します。



変更前 変更後

2025年度目標と計画

宅食事業	弁当容器の回収率の低い営業所の対策を実施し、リサイクル率向上を図る 65% (2024年度) → 67%
外食事業	各業態で使用する容器包装の共通化を図り、品目数を削減する 84 SKU → 59 SKU 石油系プラスチック素材から、環境負荷の少ない素材へ変換する

外食事業

目的	CO ₂ 排出の抑制
目標	テイクアウト容器包装使用プラをすべて代替素材品へ切替える

テイクアウトプラスチックの容器包装を環境に配慮された素材のものへ切り替えを行いました。具体的な活動は大きく2点
 ●環境配慮品の前提を設定 ①代替品素材配合品 ②薄肉縮小等のリデュース品 ③リサイクル材使用品 いずれかの条件を満たすこと
 ●容器包装・資材カタログの活用
 新規メニュー開発の際、24年度に作成したカタログ内で選定し、石油由来の未使用プラスチック(バージンプラスチック)のSKUを増やさない工夫をしています。これらにより、2024年4月118SKU⇒2025年5月84SKUまでバージンプラ製品は減少しました。
 2025年度ではさらに25SKUの削減を目指すと共に排出されるプラスチック廃棄物がリサイクルできる可能性を見つけ、2030年までに外食でもプラスチックリサイクルループを構築させたいです。



代替素材への切り替え リデュース(薄肉化)



リサイクル品の導入

リーダーメッセージ



渡邊 一昌 仕入開発本部
 CO₂排出による温暖化は私たちの日常にも大きく影響してきました。本当の待たなしの状況だと感じます。私たちタスクフォースができることを一つずつ確実に実施し、目標を達成することで、未来の子どもたちに美しい地球を残していきたいです。

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、再生可能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、SDGs2.4持続可能な農業の達成と地球環境への貢献を目指しています。

オーガニックタスクフォースのマテリアリティ(重要課題)

オーガニック農業生産の食材提供で、地球環境と生産者・消費者の健康を守ります。

ワタミモデルの出発点である1次産業の有機農業を通して、3次産業である外食事業や宅食事業で消費者に有機農産物を提供し、市場の拡大を図ります。また、有機農業が生物多様性の保全に貢献すること、農業や化学肥料を使用しない農業が脱炭素社会に貢献することを価値化し、地球環境への貢献をします。

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	<ul style="list-style-type: none"> 持続可能な農業の実現 = 生物多様性×脱炭素 有機農産物の市場拡大
今後の課題	有機農産物の価値を商品を通して消費者へ普及啓発を行い、有機農産物の市場拡大を図る

ワタミファーム ≫ ワタミエナジー ≫ 外食商品部 ≫ マーケティング

2024年活動と成果

持続可能な農業の実現 = 生物多様性 × 脱炭素 有機農産物の市場拡大

①自社農場の自然共生サイト登録を進める
 美幌峠牧場で生物調査を実施。多種多様な生き物が確認され、有機牧草地は生物多様性に貢献している土地であることを確認しました。



美幌峠牧場の希少種オオジシギ

②有機農業でJ-クレジット(CO₂の吸収の価値を証書化する)の発行を目指す
 山武農場でバイオ炭※の施肥試験を実施。大根の収量や土壌への影響を検証しました。
 ※バイオ炭:植物由来の「炭」を使用



バイオ炭施肥試験(大根圃場)

③社内外への周知活動
 2024年度は10回の紡ぐツアー・ボランティア活動を実施。2023年度の倍以上となる延べ214名の社員が参加し、社員自らの言葉でワタミモデルを話し伝えることができるようになりました。



紡ぐツアーでの収穫体験

2025年度目標と計画

2024年度で社内外への周知活動は体系化し、社員が紡ぐツアーに参加し、自身の言葉で有機農産物の商品をお客様に案内ができるようになりました。2025年度は有機農業の更なる価値化と普及に取り組むため、マーケティング部がチームに加入し、有機農産物の価値を商品を通して消費者に伝えていく取り組みを行っていきます。

市場の拡大	<ul style="list-style-type: none"> マーケティング部をチームに加え市場の拡大を図る。 グラスフェッドアイスのインナーキャンペーンを活用し多くの消費者に商品を提供する。
生物多様性	美幌峠牧場の生物調査を継続し、生物の保全・回復計画を策定し、2025年度中に自然共生サイト認定を目指す。
脱炭素	有機農業でJ-クレジット(CO ₂ の吸収の価値を証書化する)の発行を目指す。



美幌峠牧場(自然共生サイト申請地)

有機農産物の市場拡大

③社内外への周知活動

ツアー・ボランティア活動を継続して実施。有機農産物の商品に環境価値を加え、より多くのお客様に召し上がっていただけるようにします。



有機野菜の環境価値を訴求

リーダーメッセージ



岡田 拓也 有限会社ワタミファーム
 自然共生サイトの登録、J-クレジットの発行などを通し、有機農産物および加工品の市場拡大を図ってきた取り組みを継続し、農業の関係人口拡大を図っていきます。有機物資源の循環の取り組みをさらに拡大し、外部への積極的な働きかけをしていきます。

食品ロスゼロ 食品リサイクル100%タスクフォース



SDGsの重要課題の一つに、食品廃棄問題があります。飢餓に苦しむ人がいる一方で、世界中で13億t、日本では1,426万tの食料が捨てられています(2023年度)。ワタミは食品ロス(食べられる食品)を廃棄しない、それでも排出された食品残さを100%リサイクルすることを重要課題にしています。

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)

外食店舗では「お客様の食べ残し」「厨房から出る未利用食品」の食品ロス削減を最重要課題として取り組んでいます。各店舗では重量測定し、実態把握し対策を立て削減に取り組んでいます。それでも排出された食品残さは、リサイクルループを構築し、飼料・肥料に再資源化しています。2023年からは「Reエッグ」として外食店舗で提供しています。

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	<ul style="list-style-type: none"> 2030年までに食品再生資源の発生抑制を推進し、2023年度比30%削減 食品リサイクルを推進する <ul style="list-style-type: none"> 外食事業(直営)では 食品リサイクル率70% 食品製造事業では 食品リサイクル率100%
今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> 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 ゴミ計量器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)

2024年度活動と成果

2024年度はワタミ全社で811tの食品残さをリサイクルすることができました。(リサイクル率76.8%)うち、外食店舗は509t、リサイクル率59.7%、生産工場は301t、リサイクル率100%

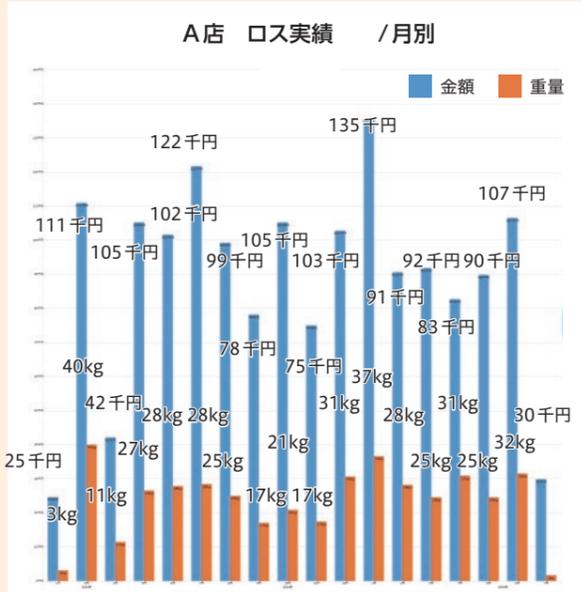
食品ロスの見える化

ロス伝票アプリ: 厨房から出るロスの記録

外食店舗では以前より期限切れ食材やオーダーミス商品の記録をしていますが、その記録を集計し、分析する仕組みはありませんでした。今回kintoneアプリで仕組みを作ることで、金額や重量、ロス発生原因を誰でも簡単に記録・集計でき、そのデータの推移や原因を分析、確認することで、食材発注やスタンバイ量の見直しにつなげることができました。

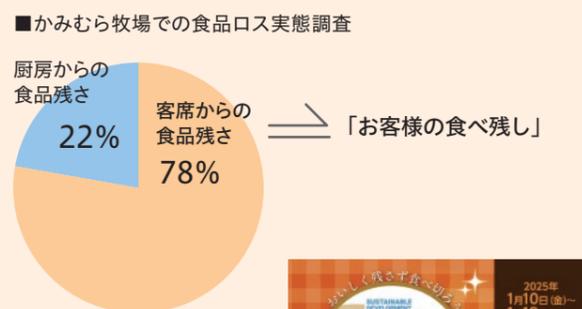
区分	品名	原因	ロス量	単位
原材料	カクテキ 1kg	発注過多(期限切れ)	4,000.0	g
原材料	長ねぎみじん 50g	発注過多(期限切れ)	1,500.0	g
原材料	150g 白髪ネギ	発注過多(期限切れ)	450.0	g

ロス伝票アプリ 店舗入力画面



かみむら牧場の取り組み(食べきりキャンペーン): 客席から出る食品ロス削減

食品ロス削減の取り組みの一環として、焼肉食べ放題業態である「かみむら牧場」の店舗において、食品ロスの実態を調査しました。「厨房から出る食品残さ」と「客席から戻ってきた食品残さ」を分別計量し、お客様1人あたりの食品残さ量が約90gのうち、客席からの食品残さは約78%と判明しました。お客様の食べ残しの削減が、食品残さの削減(食品ロスの削減)に直結することが明確になりました。そこで、店舗にて食べ残しゼロキャンペーンを実施しています。キャンペーン期間中は、お客様1人あたり約5gの食品残さ削減という成果が出ました。25年度はさらに様々なキャンペーンを実施し、食品残さ削減効果を計測し、効果の高かったものを将来的に継続実施していく計画です。



外食店舗で計量をしている様子

新型計量器

■キャンペーン期間中のお客様1人当たりの食品残さ量

	キャンペーン期間外	キャンペーン期間中	差異	1か月間実施した場合の1店舗削減量予測
店舗A	95.1g	89.8g	▲5.3g	▲48.7Kg
店舗B	68.4g	63.4g	▲5.0g	▲49.6Kg

※店舗Aは食品残さの計量、店舗Bは食べ残しの計量を実施

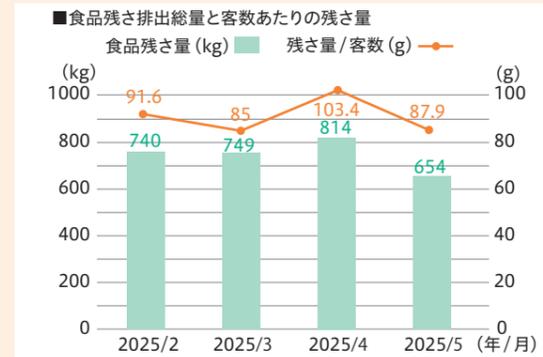
食品リサイクル推進

廃棄物の分別計量: 店舗から排出される食品残さの把握

2024年度は新規で7店舗の食品リサイクル導入を行いました。食品リサイクルがすぐに導入できない地域・店舗についてはまずはゴミ計量器を導入し、廃棄物の計量・食品ロスの見える化を行っています。(2024年度末10店舗計量器導入)また、サブウェイにおいても、店舗でどんな食品ロスが出るのか、廃棄物を実測調査し、2月より食品リサイクルを1店舗で開始しました。



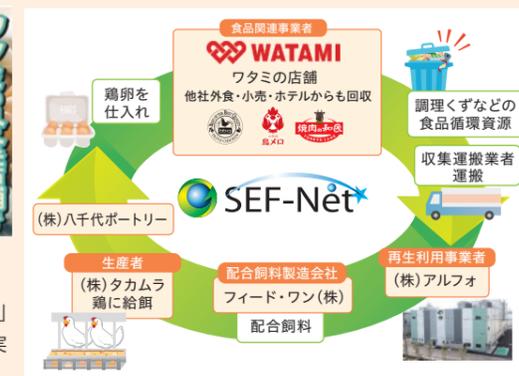
サブウェイ店舗 廃棄物組成調査の様子



食品リサイクルループの構築

Reエッグの導入実績

2023年6月より関東圏を中心としたワタミグループ158店舗で「Reエッグ」を使用したメニューの販売を行いました。「Reエッグ」とは、ワタミグループ店舗で排出される食品残さを飼料の原料にして飼育された鶏の卵です。2024年度の食品リサイクル量は186t、店舗で使用された「Reエッグ」は2,404,000個でした。今後は食品残さを減らすため、居酒屋ならではの取り組みである「宴会可食量の見直し」など、商品企画からの調整・検証を行うとともに、飼料に回す食品残さを増やすなどを実施しリサイクル率を上昇させ、更なるリサイクルループの構築を目指していきます。



2025年度目標と計画

外食事業に加え、生産工場の食品ロスゼロにも取り組みます。

外食事業	
食品ロス削減	<ul style="list-style-type: none"> 食べ残しゼロキャンペーンの実施 商品企画では可食量を検討したメニューを検討 宴会コースの食べ残し傾向・量から分析したコースメニューの開発
2023年度比	12%削減
リサイクル推進	<ul style="list-style-type: none"> 9店舗に新たにリサイクルループを導入
リサイクル率	67.6%
生産工場	
商品ロス削減	<ul style="list-style-type: none"> 弁当の詰め残しを削減する
食品寄贈の実証試験	<ul style="list-style-type: none"> 「もったいないおかず」プロジェクトで検証

「もったいないおかず」プロジェクト

「もったいないおかず」プロジェクトとは、弁当工場で製造される惣菜のうち盛り切れず未利用となった惣菜を食品ロス削減の取り組みとして、既存の弁当の冷蔵物流を使用し必要な人(子ども食堂など)に届けるプロジェクトです。※令和6年度農水省食品ロス削減緊急対策事業に採択



もったいないおかずプロジェクトの寄贈の流れ

※SAJの詳細はP45に掲載

外食店舗の食べ残し削減策

宴会コースの料理の量を調整し、また食べやすい形状にすることで食べ残し削減に取り組みます。またお客様に楽しくお得に食べ切っていただく参加型キャンペーンを実施します。



食べ残しゼロキャンペーン

宴会コースの量の見直し

リーダーメッセージ



照内俊克 営業推進本部長

2024年度は外食事業を対象に、状況と成果の見える化を図りました。仮設からの取り組みを、データの裏付けから対策を立て、取り組みました。成果を数値化したことで課題がより鮮明になり、各店舗では従業員の意識改善、マネジメントへの指導が適切になったことで、本部主導から現場主導に移行できたことは大きな成果でした。2025年度はさらに、商品企画段階から食品ロスを意識し、お客様の満足と食べ残しゼロを同時解決するメニューを開発します。食品リサイクルではリサイクルループを各主体と協働することで、輸送問題などを解決する社内外でのパートナーシップを構築します。

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」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や、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の思いから、ワタミは取り組みを推進していますが、その根底にあるのは、基本的人権の尊重です。ワタミは、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、また事業活動の過程で人権への負の影響が判明した場合には、是正に向けて適切に対応し、人権尊重に努めていきます。

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	仕入・物流部 》 人事 》 業務管理 》 広報
短期目標	2025年度までに、ワタミグループの国内事業、およびサプライヤーに対して人権デュー・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)	<ul style="list-style-type: none"> ●自社とサプライヤーを対象に、人権デュー・ディリジェンスの一環としてアンケートを実施し、人権リスクの特定、防止、軽減の仕組みを構築 ●サプライヤー・消費者などステークホルダーとの対話を継続的に行ない、ダイバーシティ&インクルージョンな組織づくりを行う 	

人権方針タスクフォース 2024年度取り組み結果

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 2023年1月策定済
	②人権デュー・ディリジェンス実施	☑ 自社およびサプライヤーにおいて、人権デュー・ディリジェンスの一環として幅広い人権リスクを考慮したアンケートを実施し、人権リスクの特定・防止・軽減に向けた仕組みを構築。
	③救済措置	☑ ヘルプライン事務局、外部委託窓口、組合相談ダイヤル、会長直通ダイヤルなどを設置し、従業員への相談窓口の周知・共有を強化。

2024年度は、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推進

「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、サプライチェーン上で生じているリスクについても、負の影響を防止または軽減するよう努めることが求められています。そのため、下記のような施策を実施し、共に持続可能な社会の実現を目指していきます。

<p>1 サプライヤーに向けた方針</p> <p>国際規格である「ISO26000」に基づき、当社の方針を定めたガイドラインを作成(更新)しました。</p> <p>サプライヤーガイドラインガイドライン同意書の回収率は95%以上の実績</p>	<p>2 モニタリング</p> <p>専門家の監修のもと、人権尊重に関する取り組み状況を把握することを目的に、幅広い人権リスクを考慮したアンケート調査を実施しました。</p> <p>サプライヤーアンケート調査 サプライヤーアンケート結果をもとに、対策を実施</p>	<p>3 ダイアログの実施</p> <p>主要なサプライヤーと人権尊重の取り組みに関する意見交換やフィードバックを実施しました。</p> <p>2024年11月に実施 ダイアログで得た学びや気づきを、今後の人権対応の取り組みに反映</p>	<p>4 情報開示</p> <p>人権方針で定めた取り組みの進捗を公開し、情報を更新しました。</p> <p>ワタミ公式HPで公開 ワタミグループ人権方針 https://www.watami.co.jp/csr/humanright/</p>
---	---	--	--

リーダーメッセージ

2024年度までは、サプライヤーにおける人権デュー・ディリジェンスの仕組み構築に向けた取り組みを推進してまいりましたが、2025年度は社内に目を向け、ハラスメント防止に向けた取り組みを強化しています。具体的には、全社員を対象とした研修を実施し、指導方法やコミュニケーションのあり方を見直すことで、これまで以上に動きやすい職場環境の整備に努めてまいります。



人権方針タスクフォース 2025年度の取り組み

重点項目で掲げている「ハラスメント防止」の取り組みを強化します。

令和2年に厚生労働省が実施した「職場のハラスメントに関する実態調査」によると、過去3年以内にパワーハラスメントを受けたことがあると回答した人は31.4%に上っています。昨今、ハラスメントに起因する人権リスクに関する報道が増加しており、企業におけるハラスメント対策は喫緊の課題となっています。こうした状況を踏まえ、ワタミでは2025年度、ハラスメント防止に向けた対策を一層強化していきます。

ハラスメント防止宣言

ワタミグループは、創業当初より「会社の存在目的は、すべて従業員の幸せのためにある」ということを経営理念の第一に掲げ、社員が幸せに働き、幸せに暮らすことを何よりも大切にしてきました。(中略)
ワタミグループは、いかなる「ハラスメント」も許しません。ハラスメント行為は人権に関わる重大な問題であり、相手の尊厳を傷つけ、職場環境の悪化を招く、決して見過ごすことのできない行為です。私たちは、「ハラスメントをしない、させない、許さない、そして見過ごさない」ために、全ての従業員が互いに尊重し合い、ハラスメント行為を発生させない組織風土と快適な職場づくりを目指して、以下の方針をここに宣言いたします。

ワタミ株式会社
代表取締役会長 兼 社長 CEO 渡邊美樹

2025年度の取り組み計画

<p>1 ハラスメントの定義</p> <p>ワタミハラスメント防止ガイドラインを策定。各種ハラスメントの定義、相談窓口、規定などを解説。</p> <p>2025年5月に作成</p>	<p>2 防止・軽減策</p> <p>外部講師(ハラスメント対策企画委員)を招き、全社員を対象にハラスメント研修を実施。</p> <p>2025年5月に役員、本部長、部長・課長向けに開催</p>	<p>3 モニタリングの実施</p> <p>専門家監修のもと、人権リスク項目を網羅したアンケートを実施。</p> <p>人権リスクに関するアンケートを10月に1回実施 従業員エンゲージメント調査を年2回実施</p>	<p>4 対策・コミュニケーション</p> <p>各事業部が参加する業務改善委員会にて、毎月取り組みの進捗と対策を実施。</p> <p>毎月、部署横断の会議を開催 人権リスク防止に向けて協議</p>
---	--	--	--

SDGs AICHI EXPOに出展

2024.10.10~12 @Aichi Sky Expo

ワタミのSDGsの活動やグループが支援する社会貢献団体活動を社外の方へお伝えするために、日本最大級のSDGsイベントである「SDGs AICHI EXPO 2024」に出展しました。タスクフォースチームメンバーを中心に、活動の取り組みを展示だけではなく、体験しながらワタミの活動を知っていただく体験型ブースとして紹介し、3日間で約14,793名の方にご来場いただきました。



食品循環資源から鶏の飼料になり、その鶏が産んだ卵(Reエッグ)を利用した卵焼きを提供しました。



ダイレクト事業で提供している有機野菜を使用したお惣菜を試食提供。愛知県の大村知事にも食べていただきました。



「来場者投票で一番印象に残ったブース」でワタミが1位獲得!! (出展23企業、31学校、30NPO内)

循環型社会の構築 容器包装リサイクル



気候変動以外に深刻化している地球環境問題として、海洋プラスチックゴミや生物多様性の損失があります。海洋プラスチックゴミ問題も生物多様性の損失も、地球規模での課題であり、国際的な連携で取り組みを進めていくことが重要です。このまま海洋プラスチック問題に何も手を付けないと、2050年には海洋中のプラスチックゴミの重量が魚の重量を超えるという試算もあります。ワタミでは、外食事業のテイクアウト容器や、宅食事業の弁当容器の軽量化や自主回収リサイクルによる資源循環に努めています。

容器包装リサイクル法の取り組み

1997年に施行された容器包装リサイクル法では、容器包装メーカーや容器包装を使用する製造者、外食や小売りといった販売者が、消費者の使い終わった後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、宅食事業での冷蔵弁当、冷凍・冷蔵惣菜での販売、外食店舗でのテイクアウト容器包装が対象となっています。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、テイクアウト業態の縮小による容器包装の使用量が減少しています。宅食事業では、弁当・惣菜容器の薄肉化を行い、容器重量を削減したことや、お客様から使い終わった容器を自主回収の推進により、2023年度と比較し、プラスチック使用量が15%削減できました。

■容器包装使用量の推移(単位:kg)

		2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
外食事業	紙	1,406	6,104	6,500	2,116	1,530
	プラスチック	7,518	42,488	33,312	9,511	8,176
宅食事業	プラスチック	1,603,920	1,626,389	1,725,852	1,423,796	1,206,218
	合計	紙	1,406	6,104	6,500	2,116
	プラスチック	1,611,438	1,668,877	1,759,164	1,433,307	1,214,394

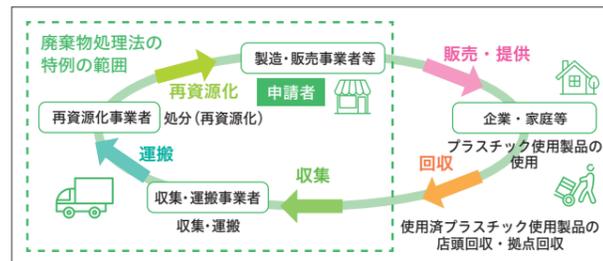
2025年4月から、栃木センター製造の「いつでも三菜」より、薄肉化した包装に変更。「いつでも三菜」では、0.7g軽量化しています。



プラスチック新法(プラスチックに係る資源循環の促進に関する法律)の取り組み

2022年に施行されたプラスチック新法は、容器包装など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、すべての関係者が資源循環を促進するための法律で、製造者の自主回収が可能になりました。宅食の容器回収に関しては、環境省の2019・2020年のプラスチックリサイクル実証試験として採択されていたため、当時は各自自治体に承諾いただいた後に実施していましたが、プラスチック新法の施行により、より推進しやすい体制になりました。

■自主回収・再資源化事業のスキーム(法第39条第1項)



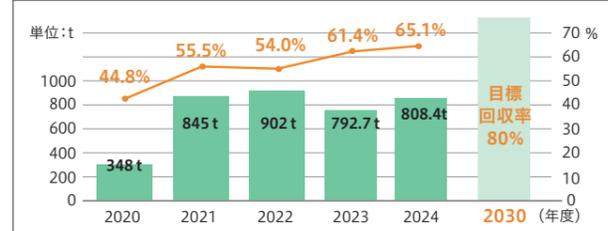
■パートナーシップで取り組む宅食容器回収リサイクルシステム



2019年より愛知県より開始したお客様にお届けした冷蔵弁当・惣菜の容器は、翌日まごころスタッフがお客様から回収し、営業所に集めています。集めた容器は、配送の帰り便で、食品工場へ運搬し、圧縮、その後製鉄所に運ばれ、ケミカルリサイクルされています。この取り組みにより、プラスチック廃棄を減らし、CO2の排出量を減らしています。また自らリサイクルすることで、容器包装リサイクル法で義務付けされている国への委託費用を削減でき、コスト削減にもつながります。

2024年度の容器回収リサイクル率は65.1%でした。コロナ禍の期間は、お客様へのご案内が難しいこともあり、回収率は横ばいでしたが、①初回お届け時に容器回収の説明を行う、②回収率が低い営業所は本部長により研修を実施するなどの取り組みを行い、2024年度目標の65%を超えました。2025年度は、回収率が高い営業所を表彰し、横展開できるような仕組みづくりに力を入れていき、2030年回収率80%に向けて推進していきます。

■宅食の容器回収リサイクル率



資源循環の原点

外食事業の居酒屋で提供する日本酒のPB商品の容器にはガラスびんを使用しています。ガラス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年から継続しているこの取り組みが評価され、ワタミは2010年からエコ・ファースト企業として認定されています。



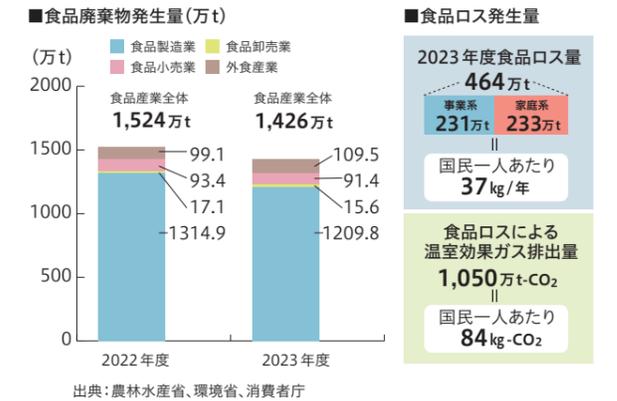
循環型社会の構築 食品リサイクル



日本の食品自給率は、約38%と先進国の中でも低い水準であり、食料の安定供給という点でも課題であるにもかかわらず、多くの食品を廃棄しています。食べられるのに捨てられる食品ロスは、気候変動や貧困、食料不足、経済損失の要因の一つでもあります。ワタミでは、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(2023年度推計)

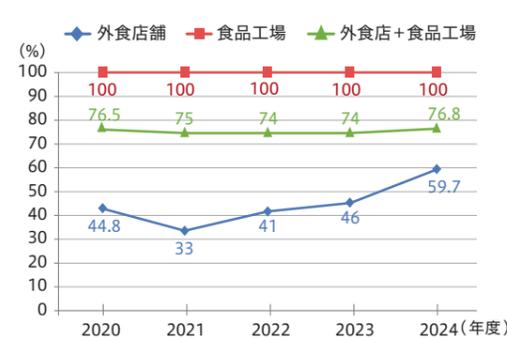
農林水産省の推計では、2023年度の食品由来の事業系廃棄物は1,426万t、そのうち食べられるのに捨てられた食品ロスは464万t(国民一人あたり37kg/年)でした。食品ロスを廃棄することで、温室効果ガス(以下GHG)が発生します。2023年度の食品ロスによるGHG排出量は、1,050万t-CO2、これは国民一人あたり84kg-CO2出していることになります。食品由来の事業系廃棄物は、食品産業合計では前年に対して6.4%削減しましたが、外食産業だけ10.5%と増加してしまいました。外食産業はお客様の食べ残し等の客席から出る食品ロスと、野菜くず等の厨房からの食品ロスがあります。ワタミでは食品ロスが出やすい宴会メニューで個食の導入など、宴会メニューの見直しを行い、食品ロスの削減を推進しています。



ワタミの食品リサイクル実績

2024年度の食品リサイクル率は、食品工場100%、外食店舗59.7%でした。外食店舗では、前年に比べ13.7%再生利用率を向上することができました。これは、店舗に計量器を導入し、廃棄物の発生量を把握、分析することにより発生抑制を推進したこと、そしてどうしても出てしまった食品残さを食品リサイクルループで再度食品へ戻す活動を行ったからです。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)の認定を取得しており、2025年度中に岩国センター、福岡センターでも食品リサイクルループの認定を目指しています。

■食品リサイクル率推移(外食店舗・食品工場)



外食店舗	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
食品廃棄物等の発生量(t)	1,154	1,151	1,467	1,714	1,817
食品循環資源の再生利用の実施量(t)	263	195	278	321	509.9
食品循環資源の再生利用等の実施率(%)	44.8	33	41	46	59.7

食品工場 ※ワタミ手づくり厨房	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
食品廃棄物等の発生量(t)	548	348	319	294	301.1
食品循環資源の再生利用の実施量(t)	548	348	319	294	301.1
食品循環資源の再生利用等の実施率(%)	100	100	100	100	100

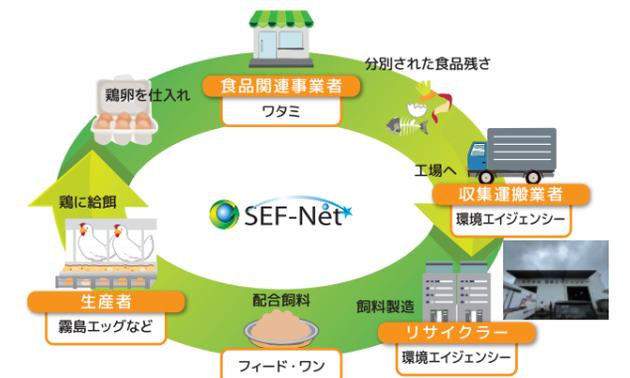
外食店舗+食品工場	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
食品廃棄物等の発生量(t)	1,702	1,500	1,786	2,008	2,118
食品循環資源の再生利用の実施量(t)	811	544	597	616	811
食品循環資源の再生利用等の実施率(%)	76.5	75	74	74	76.8

※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

食品リサイクルループ

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を構築することで、「食べ物を捨てない社会」を目指しています。食品工場では、冷蔵弁当や冷凍・冷蔵惣菜の商品加工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、冷蔵商品では盛り込む量の調整不備による盛り込み残惣菜、冷凍商品ではお届け時の持ち戻りとなった食品ロスです。冷凍商品では、2025年度より規約などを見直すことにより、持ち戻りの食品ロスを発生させない仕組みを推進しています。廃棄量削減に努めても、排出してしまった食品残さは、食品工場の地域ごとにリサイクラーと協力し、飼料化・堆肥化し、地元の農畜産物を生産しています。現在申請中の、福岡センターの食品リサイクルループでは、食品循環資源が鶏の飼料に生まれ変わり、その飼料を食べた鶏が産んだ卵の買戻しを行い、「ワタミの宅食」の惣菜の錦糸卵に使用されています。これからも、外食店舗や食品工場で発生した食品残さを肥料・飼料化し、それを使って生産された農畜産物をお客様に提供する循環経済(サーキュラーエコノミー)を実現していきます。

■福岡市 食品リサイクルループ



※全国7カ所で行きループを稼働しています ※詳細はP44に掲載

ワタミが国内での「サブウェイ」を展開！



世界的ブランド「サブウェイ」と共に、ワタミモデルを拡大へ

2024年10月、ワタミは世界最大級のサンドイッチチェーンブランド「サブウェイ」の国内展開を開始しました。食の総合企業としての強みを活かし、ワタミファームの有機野菜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=ワタミモデル」との連携を図り、事業の拡大と持続可能な社会の実現を目指します。さらに、スキマバイトサービス「タイミー」を活用した新たな店舗運営の仕組みや、容器リサイクル、食品リサイクルループの構築など、SDGs達成に向けた多様な取り組みを推進していきます。

1軒の町のサンドイッチ屋から 世界最大級のサンドイッチブランドへ

サブウェイは、1965年に創業者のフレッド・デルーカがアメリカ東海岸のコネチカット州にカスタマイズ可能で手頃な価格の作りたてサンドイッチを提供するお店をオープンさせたことが始まりです。1974年にはフランチャイズ展開へと事業を拡大し、1992年に日本上陸、東京・港区に1号店をオープンさせました。現在では、約100カ国に、3万6千店を展開する世界最大級のサンドイッチチェーンとなりました。また、ブランド名の「SUBWAY」は、潜水艦型のサブマリンサンドイッチ(SUB)をお客さまが自分好みに作ること(WAY)に由来しています。



サブウェイの1号店

こだわりの商品で健康的な食生活をサポート

店内で毎日心を込めて焼き上げたパンに、えびやローストビーフなどの厳選した具材、新鮮な野菜、多彩なトッピングを組み合わせ、お客様のお好みに合わせたカスタマイズサンドイッチを提供しています。フレッシュでおいしく、ヘルシーかつ栄養バランスが取れたサンドイッチの提供を通じて、お客様の健康的な食生活の実現をサポートしています。



カスタマイズ可能なサンドイッチ



毎日お店のオープンでパンを焼き上げ

ワタミファーム × サブウェイ

ワタミがサブウェイ事業の展開後、自社農場「ワタミファーム」で育てた有機野菜を使用した新商品「サラダラップ」を期間限定で販売しました。今後も、ワタミファームの野菜を活用した商品展開を進めています。



新商品のサラダラップ



ワタミファーム東御農場(長野県)

2025年7月より、北海道・ワタミファーム美幌峠牧場のグラスフェッドミルクを使用した「美幌グラスフェッドアイス」を販売開始。約300haの広大な牧草地で、国内でも約0.2%しか行われていない「放牧型グラスフェッド酪農」で生産されたミルクは、環境負荷が少なく、持続可能な酪農によって生まれた希少なものです。自然環境への配慮と健康志向を両立する取り組みです。



新商品「美幌グラスフェッドアイス」

ワタミファーム美幌峠牧場(北海道)



安全・安心なサブウェイ基準の野菜を提供



■美味しさをお届け

サブウェイ基準のもと、ビタミンC含量、高い糖度を目指した野菜を出荷



■生産者とともに

国内の野菜は産地まで訪問して栽培まで管理



■野菜は土壌から

農家さんたちと土からこだわった野菜だけを使用



■生産者の見える野菜提供

“顔の見える野菜”で、お客様と生産者をつなぐ仕組みを計画

多様な働き方を実現する店舗運営モデルを導入

2025年4月、「サブウェイ」は、(株)タイミーと業務提携をしました。スポットワークを通じて働くのは、学生、主婦(主夫)、シニア、副業希望者、外国人など、固定のシフトに縛られることなく、1日数時間から、好きなタイミングで、好きな場所で働くことが可能です。より多様な人々が柔軟に働ける新たな雇用の形を創出し、業界初のモデルケースを構築しています。こうした多様な就労機会の提供は、ダイバーシティ&インクルージョンの推進にもつながっています。今後も誰もが動きやすい環境づくりと、多様な就業機会の創出に取り組みながら、持続可能な店舗運営モデルを構築していきます。

voice



スポットワーカー 栗國 このみさん

最初は短時間でお店の力になれるかなど不安でしたが、店長や社員さん、他のタイミーを通じて働いている方々が優しく丁寧に接してくださり、安心して働くことができました。一人ひとりのペースに合わせて教えてくださるので、飲食店が初めてでも、とても働きやすく、続けやすい職場だと感じています。今後もサブウェイのように、誰もが働ける環境が広がっていくと嬉しいです。

ウェルビーイングを実現する宅食事業



ウェルビーイング[®]は、一人ひとりが尊重され、自己実現できる社会を目指すことです。宅食事業は、地域の方々の生活に密接に関係し、食を通してお客様の健康や、地域の雇用を生み出しています。宅食事業でのウェルビーイングの取り組みを紹介します。 ※ウェルビーイング詳細はP5に掲載

まごころスタッフ(弁当宅配スタッフ)とお客様のコミュニケーションにより、地域のしょく(食・職)に貢献



宅食事業は、もともとひとり暮らしの高齢者の方々が施設などに入らず、住み慣れた地域で暮らし続けられるよう、支えたい思いからスタートしています。管理栄養士が設計した栄養バランスの良いお食事をお届けすることでお客様の食をサポートしています。またお弁当を宅配するまごころスタッフも、まだまだ働きたい元気な高齢者や子育て中の女性で長時間働けない方を中心に働いており、多様な雇用(職)を提供しています。2025年現在、毎日21万食の弁当・惣菜を基本は手渡して宅配することで、お客様とのふれあいやコミュニケーションを生み出しています。この特性を生かし、地域や行政と連携し、地域を見守る取り組みにも協力し、社会にとって欠かせないインフラを担っています。



女性の活躍



voice



宅食営業本部 東日本支社 支社長 野崎 かおり

ワタミの宅食事業は、多くの女性が活躍しています。社員では女性比率56.7%、まごころスタッフは63.6%の女性が働いています。また、ワタミ全体では女性管理職比率は20.6%ですが、ワタミの宅食事業単体では44%です。ワタミの宅食事業が進めている女性活躍のロールモデルを他事業でも展開し、多様な雇用や働きやすい職場づくりを推進していきます。

お弁当と一緒に「まごころ」をお届けする。コロナ時には非接触のお客様が増えた中でも、コミュニケーションを「お手紙」「お電話」「SMS」に変えながら、お客様との繋がりを大切にしてきました。そこには毎日笑顔で元気にお届けするまごころスタッフ、それを支える所長、全員がお客様の健康を願い、毎日健やかであってほしいという思いからです。またお弁当のお届けと一緒に見守り事業もスタートしました。高齢社会で一人暮らしの方が年々増加傾向にあるなか、安心して暮らせる世界を作りたいという思いです。「ワタミで良かった。ありがとう」の言葉の一つでも多くいただくことが、地域への貢献であり私たちの働きがいです。

お客様の好い日のお手伝い 「好い日の御膳」



ご高齢のお客様の毎日の食事をサポートするための「ワタミの宅食」ですが、最近では物価高の影響や年金生活の厳しさから「お弁当が高くて購入できない」という声も増えています。そのようなお客様の声を受けて、毎日無理なく買える価格を追及し、惣菜で450円という「好い日のおかず」を販売開始しました。(全国販売は2025年10月から販売)おいしく健康のためのお弁当をおいしさそのまま続けやすい価格で、お客様の好い日をお手伝いしていきます。



であい、ふれあい、おいしい



「健康×おいしさ×飽きない」 弁当・惣菜の商品開発



ワタミの宅食のお弁当・惣菜は、「おいしい食事で豊かな食生活を送っていただきたい」という思いで、管理栄養士と料理人を含むメンバーで商品の企画開発を行い、塩分やカロリー等に配慮した商品開発を行っています。また、旬の食材を使用することによって、お客様に食べる楽しさを提供しています。糖尿病、高血圧、ダイエットなど食事管理でお悩みの方への「ワタミdeおいしい健康」や、朝ごはんにぴったりな惣菜「まごころ朝ごはん」など、新しい商品もお客様のニーズに合わせて開発しています。



海洋プラスチック汚染防止に貢献 ~容器回収リサイクル~



宅食事業では、お届けした冷蔵弁当・惣菜の容器を、翌日まごころスタッフがお客様から回収し、お弁当のフタの原料としてケミカルリサイクルしています。 ※詳細はP23に掲載

マテリアルバランス



ワタミグループは、1次産業の有機農業、2次産業のお弁当製造事業、3次産業の国内外食事業と海外事業、宅食事業に電力小売事業を加えた持続可能な6次産業モデルの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、事業活動で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。

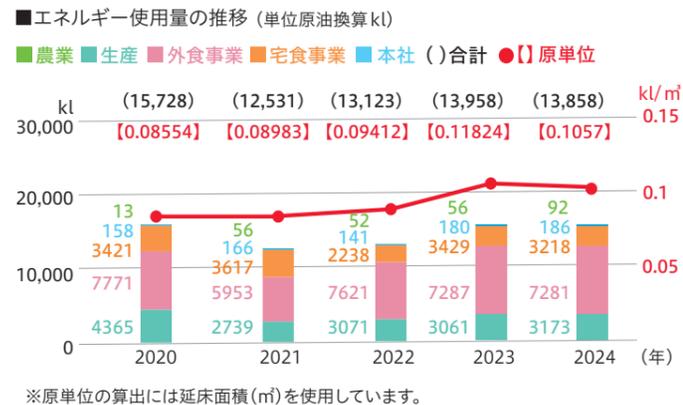
INPUT OUTPUT

エネルギーの投入量(電気・ガス等の使用量)、水使用量に対し、発生するCO₂排出量、排水量を把握することに加えて、事業活動で発生する廃棄物の総量とリサイクル量を記載しました。(対象期間2024年4月～2025年3月)



省エネ法への対応

ワタミグループ(海外事業と一部子会社を除く)のエネルギー使用量を集計し、定期報告を行っています。2024年度の原油換算使用量は13,858KL、原単位は0.1057KL/m²でした。さらに、原油換算使用量の前年度比は99.3%でした。5年度間平均原単位変化は108.5%という結果になりました。過去5か年の推移をみると、2021年～2022年は、新型コロナウイルスの影響により、休業や時短営業が実施されたため、エネルギー使用量が大幅に削減されました。2024年度においては、事業活動が通常に戻る中でも、従業員一人ひとりが積極的に省エネ活動に取り組んだことにより、原油換算値を前年度より削減することができました。今後も、従業員への省エネ活動の啓発を継続的に推進していきます。



環境実施計画

環境負荷低減と環境法令の遵守事項に対し、毎年、達成すべき目標と環境実施計画を作成しています。2024年度も事業活動の中でPDCAサイクルを回し、法令遵守と各事業部のサステナブル課題に対する目標達成に向け、活動してきました。前年度より進展している項目が大半を占めました。特にフロン漏えい量の削減に対しては、中長期的に機器入替を推進する計画を行っています。

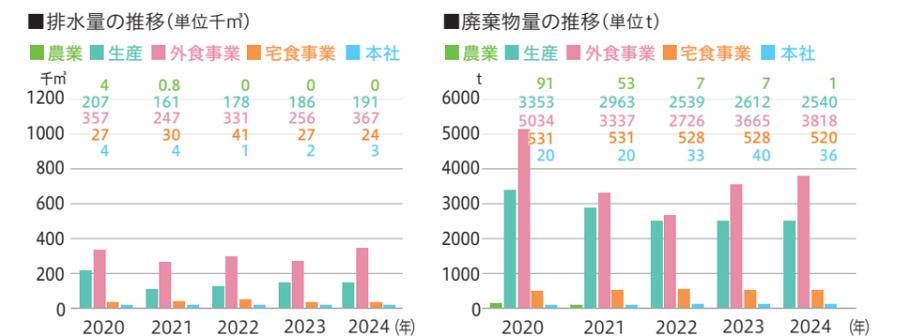
■ワタミグループ環境実施計画と進捗状況(2024年度)

行動指針	行動指針に対する目標	2024年度計画	2024年度結果	自己評価	2025年度計画
脱炭素社会の実現	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質問書への回答を継続し、SBTの準備をする	CDP全体の気候変動に関してスコアB評価。サプライヤー項目に関しては、最高評価(P36参照)	◎	CDPへの回答を継続する。さらに、SBT認定取得を目指す
	RE100を達成するために再生可能エネルギーの導入推進	宅食営業所へ再生可能エネルギーの導入を図る	再生可能エネルギー導入率は目標の9.2%を達成。食品工場へ再生可能エネルギー導入できたが、宅食営業所の切り替えは来年度へ計画変更(P32参照)	◎	グループ内の再生可能エネルギー比率15%(1センターと10営業所追加)
	省エネ法 努力目標 前年度比1%以上削減	省エネ法の啓発活動を継続し、サステナブルプログラムシートのエネルギーの使用状況を責任者が確認し、従業員へ教育を行う	省エネ法定期報告前年度比99.3%	×	省エネ法の啓発活動を継続し、1%以上の削減を行う。現場責任者は、従業員への教育と現場の省エネ活動を徹底する
	フロン類の漏えい量を削減	外食店舗と宅食営業所のフロン機器の適正管理による、フロン排出量2%(前年度比)削減。	外食店舗のフロン機器の老朽化が進み、漏えい量は増加した。フロン排出抑制を行うノンフロン機器を累計111台導入した(P31参照)	△	外食店舗および宅食営業所の現場責任者による、フロン機器の簡易点検を徹底し、建設部では、冷媒機器の中長期的な更新計画を立てる
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	福岡センター、岩国センターで食品リサイクルループ認定を取得する	福岡センターと岩国センターの食品リサイクルループを申請し、25年度中に認定予定(P43参照)	◎	栃木センターの食品リサイクルループの構築を図る
	全工場での食品リサイクル100%の達成	維持継続	維持継続(P24参照)	◎	
	外食店舗の食品リサイクル率60%の達成	食品リサイクルループ実施店舗を30店舗拡大	運搬業者の手配が計画通り進まなかったが、食品リサイクル率59.7%(前年度比13%向上)(P24参照)	○	食品リサイクル率67.6%を目指す
	外食店舗の食品ロス50%削減	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15%削減(2018年度比)を図る	お客様への食べ残しゼロキャンペーンや持ち帰りの誘導を工夫した。食品ロス36.8%削減(2018年度比)(P31参照)	○	食品ロス2023年度比12%削減(売上100万円あたり37.1kg)
	プラスチック以外の代替素材容器への切り替えを推進する	プラスチックに代わる代替品やプラスチック容器の薄肉化を検討する	環境配慮品導入比率外食50%、センター30%の目標を達成した(P17、P30参照)	◎	環境配慮品導入比率 外食60%、センター35%を目指す
	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65%を目指す	容器回収率65%に対し、65.1%達成した。(P17、P23、P31参照)	◎	容器回収率67%達成
	グループのコピー用紙使用量削減	2023年度比15%削減達成のため、複合機を減らす等の対策を行う	複合機削減や新経理システム導入により、89%削減(前年度比)(P32参照)	○	継続して監視する。紙使用量前年度比10%削減
自然共生社会の実現	グループの廃棄物の3R推進	2024年度、計量実施店舗累計30店舗拡大	廃棄物計量実施店舗を50店舗拡大できた	◎	廃棄物計量導入店舗拡大を目指す
	有機農場を400haへ拡大	JAS有機認証圃場310haへ拡大を目指す	JAS有機認証圃場合計301ha現状維持	△	管理面積550haへ拡大する
	生物多様性保全に貢献する環境配慮型農業で生産した有機農産加工品の販売を推進する	店舗でのキャンペーンを行い、有機農産物・有機加工品の市場拡大を図る	グラスフェッドアイスは約10万人のお客様に販売。農林水産省の脱炭素効果の「見える化」認証に、新たにレタスが三つ星獲得	○	美幌峠牧場の令和7年度自然共生サイト認定を目指す。美幌峠牧場のグラスフェッドアイスの価値を向上させる。
	劣化した森林を回復させ山地生態系の保全を図り、生物多様性に貢献する	森林保全活動を実施する 日向の森で自然共生サイトの申請を行う	社員ボランティアによる森林保全活動実施。日向の森では、令和6年度自然共生サイト申請した(P10、P44参照)	○	日向の森の令和7年度自然共生サイト認定を目指す
	全従業員に、ESD(SDGs)を達成するための人材教育)を実施	全社員に対し、ワタミモデルの理解活動の実施	全体会議、外食・宅食それぞれの研修会で、理解活動を実施した(P37～P40参照)	○	全従業員に、ESD(SDGs)を達成するための人材教育)を実施
	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案内を継続	参加者610名(前年度比120%) 内訳:森林216名、その他394名(P41参照)	○	参加率を前年度比10%アップを目指す
小学生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・食育活動の実施	「第26回陸前高田わたみ自然学校」を開催する	「第26回陸前高田わたみ自然学校」開催した。小学生36名が参加した(P38参照)	◎	わたみ自然学校や森林環境教育、子どもスマイリングプロジェクトなど次世代の子ども達への環境教育を継続する	

◎…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 ※2025年4月末時点

マテリアルバランス5か年の推移

2021年から2022年は、コロナの影響で廃棄物量と排水量共に、全体的に減少傾向にありましたが、2023年度以降は、新設された尼崎センター稼働や、外食店舗の営業時間延長と売り上げ増加が原因で、増加傾向にあります。各事業部のサステナブルリーダー、従業員、本部が協力連携し、グループ全体の廃棄物や排水量削減、リサイクル量の向上に努力していきます。



サステナブルマネジメントシステム

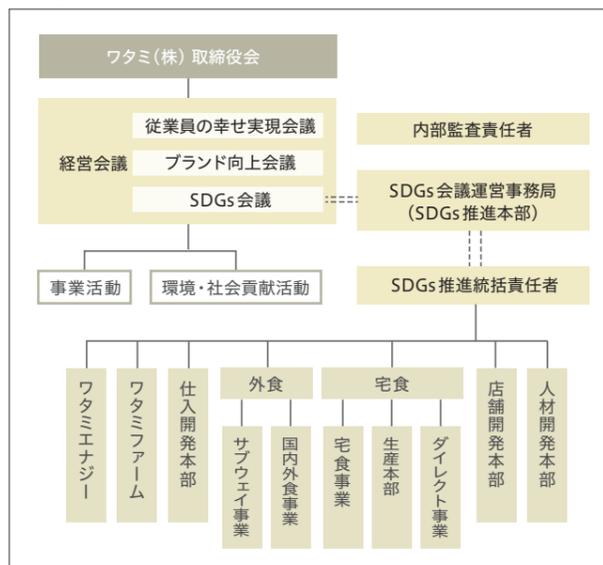
ワタミは1999年に、外食業界では初めてISO14001の認証登録し継続しています。2019年からは、SDGsの達成を目指して、サステナブル側面と影響を抽出し実施計画を立て、各事業活動の中でPDCAサイクルを回しています。



推進体制

各事業および、各子会社の責任者は、SDGs推進統括責任者として、サステナブルな視点で事業を推進しています。また、各サイトにサステナブルリーダー(SL)を任命し、従業員一人ひとりが実践できるよう周知をし、計画のPDCAを回しています。SDGs推進本部が事務局を担い、各部門のサステナブルプログラムの有効性を確認し、毎月トップマネジメントへ報告をしています。2024年度は本社内のフロア変更により本部スタッフを人材開発本部に統合、またサブウェイ事業部を増設しています。

■推進組織 ※2025年5月時点



サステナブルリーダー(SL)会議

グループの各事業責任者(SDGs推進統括責任者)とSLは、年度の初めに部署の標準業務および業務計画の側面からサステナブル影響(SDGs項目に対する変化)を抽出します。さらに、抽出した項目をSDGs17目標に照らし合わせ、著しい影響として評価し、サステナブル実施計画にて目標管理をします。進捗は毎月SL会議にて、事務局のSDGs推進本部長に報告し、ISO14001の規格に遵守しながら課題解決を図っています。その経緯と結果を毎月トップマネジメントへ報告しています。



女性が多く活躍するSL会議

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。

2024年度は、2024年12月から2025年3月にかけて実施しいくつかの課題が発見されました。宅食事業本部にて、複数の営業所に対して電力使用量データの3~6カ月分の配信停滞があった。その停滞により対象営業所では使用量の把握ができなかった。



山武農場の内部監査

「すしの和」浅草田原町店

マネジメントレビュー

PDCAの要諦であるマネジメントレビューで、1年間のサステナブルマネジメントの活動と成果の報告、および内部監査の結果報告を、渡邊会長や取締役に行いました。

2024年度のマネジメントレビューでの渡邊会長からのアウトプット

お客様や社会から選ばれる会社になるための一つの条件として、このマネジメントシステムが動いていることが基準になっていると考えており、今回それが確認できた。ただし、PDCAのP(プラン)について、それぞれの組織で改善が必要と考えている。

- ワタミファーム：目標数値である反収と面積の計画に、戦略的施策を組み込むこと。
- 仕入開発本部：2030年目標に対するストーリーに具体的な施策を検討すること。
- 国内外食事業部：宴会の食べ残しは、可食量だけではなく盛り付け方等の検討も必要。
- 生産統括部：食品廃棄量の目標数値は根拠を明確にすること。
- 宅食事業部：容器回収リサイクルはまだ工夫の余地あり。まごころスタッフに協力していただける取り組みを検討すること。
- ダイレクト事業：新しい技術等を取り入れ、食品ロスや容器包装削減の取り組みを推進すること。
- 店舗開発本部：フロン管理は継続維持し、新しい目標設定を検討すること。
- 人材開発本部：節電・紙削減は継続監視し、新しい目標設定を検討すること。
- ワタミエナジー：森林クレジットの販売計画を明確にすること。



マネジメントレビュー

ISO14001 定期審査 (審査機関：日本環境認証機構 JACO、審査日 2025年6月10日~6月18日)

2024年度は外部審査機関による継続審査を受け、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

- 食品リサイクルループ拡大で大きな進展
店舗でのゴミの計量による、発生抑制の対応と共に、地域の他事業者(食品スーパーやホテルなど)と連携したリサイクルループの運用
- 生物多様性基本方針を新たに策定した
- まごころスタッフ・工場従業員が働きやすい環境を目指した新たな取り組み
 - 熱中症対策のための制度的な経費予算化
 - 配達時のガソリン代の補助



外部審査員による本部審査



「bb.qオリーブチキンカフェ」川崎西口店の審査



改善を指摘された項目

本部からの情報発信物、店舗・営業所での掲示物や様々なツールについて、単なる情報提供からもう一歩工夫を凝らし、より伝わりやすさを向上させるべきである。

- 各店舗、営業所の好成果を通じて、やる気に繋げるためのデータ表現の工夫
- 店舗の実情を踏まえてより使いやすい形でのデータ提供(店舗での白黒プリントでも見やすいグラフ・表など)
- 各拠点でセルフマネジメントを目指すためのデータの見える化

部門ごとのサステ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。
 - ⑤2024年度 サステナブル課題および目標…サステ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
 - ⑨2025年度課題および目標…2024年度の実績を踏まえて、2025年度の目標を記載

ワタミファーム

サステナブル影響評価(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

サステナブルリーダー
有限会社ワタミファーム
佐藤 知子



ワタミファームの農産物は農林水産省の推進する温室効果ガス削減「見える化」実証事業で、三つ星ランクの最高評価をいただきました。大阪万博で講話の場をいただいたり、ワタミの有機農業の取り組みを知っていただく機会も増えています。今後さらに管理面積を広げ反収を増やせるよう工夫と努力を重ね、より多くの方へ有機農産物やその加工品をお届けし、認知拡大に取り組んでいきます。

⑤2024年度 サステ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り、温室効果ガス削減効果も明らかにし、お伝えしていく。
⑥実施事項	反収を向上させる 目標値:1,666kg
⑦進捗監視	反収実績については、温暖化による酷暑、干ばつ、ゲリラ豪雨等の影響が大きいなか、レタス、キャベツ、生姜は計画を上回る収量となりましたが、落花生、人参が大きく収量減となり未達でした。
⑧評価	未達成・実績反収1,587kg(達成率95.3%)
⑨2025年度課題および目標	反収の目標1,714kg、管理面積550ha

仕入開発本部

サステナブル影響評価(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サステナブル側面	環境配慮型包材への切替 ●リデュース品(減プラ) ●代替素材使用品(紙、バイオマス等) ●リサイクル品
③サステナブル影響	●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	容器包装を選ぶ際は地球環境に配慮する

サステナブルリーダー
仕入開発本部
天笠 翔太



基本姿勢は減プラとコストダウンが両立する商品の導入です。昨今は環境に配慮された新素材品が次々と市場に出ているため、情報の鮮度を常に気にかけて最新情報を取れるよう心掛けています。2025年度は減プラと生産性向上を叶える別注品を積極的に開発していきます。

⑤2024年度 サステ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	目標 外食:環境配慮品比50% 食品工場:環境配慮品比30%
⑦進捗監視	結果 外食:環境配慮品比50.9% 食品工場:環境配慮品比30.9%
⑧評価	達成
⑨2025年度課題および目標	環境配慮品の導入促進 外食:60%、食品工場:35%

サステナブル影響評価(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サステナブル側面	売れ残り、食べ残し、生ゴミの発生
③サステナブル影響	●廃棄物運搬・焼却処分に伴うCO ₂ 排出の抑制
④影響評価	●食品ロス削減と食品廃棄物のリサイクル推進

サステナブルリーダー
国内外食事業部
大月 祥恵



店舗から排出された食品廃棄物を、食品循環資源として鶏の飼料にリサイクルし、生産された鶏卵「Reエッグ」をお客様に提供するリサイクル・ループを構築しました。2023年6月より「Reエッグ」を使用したメニューの販売を首都圏約160店舗で導入しています。食品リサイクル導入店舗では、毎日全ての廃棄物を分別および計量し、発生抑制の対策を行っています。店舗メンバーや各事業者様の協力があったからこそできた取り組みです。食品リサイクルは手間もコストもかかりますが、社内外の協力を得ながら一歩ずつ進めています。

⑤2024年度 サステナブル課題および目標	
①食品リサイクル：食品リサイクル率60%達成 ②食品ロス：食品ロス2018年度比38%削減(売上100万円あたり37.4kg)	
⑥実施事項	●食品リサイクル導入30店舗 ●ロス伝アプリ稼働による食品ロスの見える化と削減 ●食品ロス削減に向けた施策の実施
⑦進捗監視	●食品リサイクル店舗の導入推進 ●食品リサイクルに関わる協力会社様との連携 ●ロス伝アプリの稼働・食品ロス見える化 ●焼肉食べ残しゼロキャンペーン実施 ●居酒屋宴会メニュー食べ残し量の把握
⑧評価	未達成： ●食品リサイクル7店舗導入 ●食品ロス2018年度比36.8%達成(売上100万円あたり38.2kg)

⑨2025年度課題および目標	
①食品リサイクル率 67.6% ②食品ロス2023年度比12%削減(売上100万円あたり37.1 kg)	

⑤2024年度 サステナブル課題および目標	
容器回収率の向上(目標65%)	

⑥実施事項	回収率が低い営業所で、本部長による研修実施
⑦進捗監視	①営業所の周知 ②お客様への周知
⑧評価	達成： 容器回収率 65.1%

⑨2025年度課題および目標	
容器回収率目標67%	

サステナブル影響評価(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サステナブル側面	使用済み弁当容器
③サステナブル影響	●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
④影響評価	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。

サステナブルリーダー
宅食事業本部
山下 貴志



2024年度は容器回収率目標65%に対し、達成する事ができました。営業所の皆様が容器回収リサイクルに取り組み、お客様に伝え、お客様にも賛同していただき積み上げた結果です。2025年度は67%を目標として、容器回収率の良い営業所の取り組みなど共有・展開し、リサイクル回収の浸透に努め、目標達成に向けて一人でも多くのお客様に賛同していただきたいです。

⑤2024年度 サステナブル課題および目標	
食品再生資源(食品廃棄物)の発生抑制を1万食あたり45kgにする	

⑥実施事項	食品再生資源の発生を抑制する
⑦進捗監視	●5センター(食品工場)によるSDGs会議の実施 ●盛り込み開始時の運用統一 ●子ども食堂へのセンター未利用食品の寄贈
⑧評価	達成： 1万食あたり45.6kg

⑨2025年度課題および目標	
食品再生資源(食品廃棄物)の発生抑制を1万食あたり43kgにする	

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)	
①標準業務・課題	食品工場での廃棄物管理
②サステナブル側面	食品廃棄物の排出
③サステナブル影響	●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
④影響評価	食品廃棄物をゼロにする

サステナブルリーダー
東松山センター盛り込み
松本 祐二



2024年度は子ども食堂などへの未利用食品の寄贈という新たな取り組み「もったいないおかずプロジェクト」が始まりました。ワタミがなぜ環境活動に取り組むのか？SDGs日本一になるためどんな活動をしているのか？生産本部で働く一人ひとりが語れるようSLが中心となり Teach me Bizを活用し啓もう活動に努めていきたいです。

サステナブル影響評価(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・修繕)管理
②サステナブル側面	冷媒ガス使用機器の導入や廃棄
③サステナブル影響	●温室効果の高いフロンガスの適正管理 ●地球温暖化防止
④影響評価	フロンガスの適正管理により、地球温暖化への影響を抑制する

⑤2024年度 サステナブル課題および目標	
フロン法令の遵守と適正管理によるフロン排出量の2%削減(2023年度比98%)	

⑥実施事項	●機器入替に伴う整備記録簿の更新 ●フロン機器廃棄の工程管理 ●フロンガス漏れ量の報告 ●定期点検の実施 ●ノンフロン化情報のリサーチ
⑦進捗監視	●機器データの更新管理 ●工程管理表の管理 ●修理情報の収集と記録 ●ノンフロン機器の積極導入
⑧評価	未達成： 空調機の老朽化により、フロン排出量の目標は未達成。ノンフロン機器を111台導入(累計)

⑨2025年度課題および目標	
既存店舗のフロン機器更新(老朽化によるガス漏れ抑制)、ノンフロン機器の積極導入	



フロン管理については「第4回」JRECO フロン対策格付けにおいて、4年連続でAランクを取得 ※詳細はP35に掲載

サステナブルリーダー
店舗開発本部 建設部
圓谷 元彦



新店・更新導入時にノンフロンの冷蔵機器を積極導入することでフロンガス保有量の削減に着手しました。一方で、老朽化による空調機の故障が頻発し、漏れい量削減には至りませんでした。経年により老朽化した機器からのガス漏れ抑制、および店内環境維持の面から、中長期での空調機更新を計画しています。保有量と漏れい量の両面から課題に向かいます。

サステナブル影響評価(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サステナブル側面	事務用品管理(コピー用紙)
③サステナブル影響	●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

サステナブルリーダー
人材開発本部 総務部
中村 七重



紙使用量の削減は4年間、電気使用量の削減は2年間、目標達成に向けて動向を監視・分析し、従業員へ啓もう活動をしてきました。ご協力いただきありがとうございます。2024年度末で定着したと判断し、2025年度は新しい取り組みを通して、従業員のみならず「楽しく」「見える化」された環境低減活動を企画し、新しい目標も定着できるようにしていきます。新しい目標は、「本社内のゴミ削減プロジェクト」を予定しています！

⑤2024年度 サステナブル課題および目標	
①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 ②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)と電気使用量削減(前年度比5%削減)
⑦進捗監視	●複合機のパネル設定 ●従業員への周知活動→朝礼等での進捗報告 ●3階印刷センター設立→紙使用目的の明確化
⑧評価	達成： ●紙164,999枚削減/昨年対比89% ●電気35,020kWh削減/昨年対比95%

⑨2025年度課題および目標	
①紙、電気使用量については定点での監視は継続 ②新しい取り組みを開始、テーマは「見える化」「環境低減活動を楽しむ」	

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)	
①標準業務・課題	電力の小売り・エネルギー問題への社員啓発
②サステナブル側面	●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

⑨2025年度課題および目標

①グループ内再エネ比率15%(1センター 10営業所追加) ②社外へ「再エネ100プラン」追加45件の拡大(累計450件)

サステナブルリーダー
ワタミエナジー株式会社
網 美和



2024年度は、食品工場に再生可能エネルギー100%の電気を供給することができ、目標の9%を達成しました。また、外部のお客様への再エネ100%の電気販売も400件を達成しました。2025年度は、2025年2月より開始した森林クレジットの販売を項目に追加します。これにより、再生可能エネルギーの普及にとどまらず、森林クレジットの普及も併せて行うことで、よりCO₂削減に貢献していきます。

⑤2024年度 サステナブル課題および目標	
①グループ内への再生可能エネルギーの供給(比率9%) ②社外へ「再エネ100プラン」の拡大(累計400件)	
⑥実施事項	●1センター、10営業所の切替 ●「再エネ100プラン」導入済みのお客様に追加拠点を依頼
⑦進捗監視	●1センター拠点導入完了 ●400件導入完了
⑧評価	● 達成： 再エネ比率9%達成、宅食は来期に計画 ● 達成： 405件導入完了

サステナブル影響評価(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

サステナブルリーダー
事業経理部
塚本 佳乃



2024年度は会計システムの入れ替えに伴い、伝票・証票の紙の印刷を停止しました。部署の社員はもともと紙の使用削減という意識を持って取り組んでいましたが、システムの導入に伴い劇的に使用量削減ができました。また、紙の印刷を停止したため、輸送料・保管料もあわせて削減できました。削減意識の向上も不可欠ですが、同時に仕組み・システム化が必要であると強く感じました。

⑤2024年度 サステナブル課題および目標	
紙使用量削減	
⑥実施事項	啓発による紙使用量削減(前年比▲2%)
⑦進捗監視	部員への周知活動、使用枚数の把握・共有・注意喚起
⑧評価	達成： 前年比▲29%(3.2万枚削減)

※2025年度は人材開発本部に統合したため、本部スタッフとしての目標はありません

サステナブル影響評価(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サステナブル側面	●食品廃棄物の排出 ●配送時の食品ロス ●容器包材のCO ₂ 排出
③サステナブル影響	●貧困格差をなくし健康に ●廃棄に伴うCO ₂ 排出の削減 ●自然と共存し、地球環境を守る
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

サステナブルリーダー
ダイレクト事業本部
田村 絵美



2024年度は目標に対し半分達成、半分未達成という結果でした。達成できた国産食材活用については売上にも大きく貢献する取り組みです。グループの資源を最大限活用して売上向上に貢献できるSDGsの取り組みは、企業の持続可能性を高め、お客様からの信頼も揺るぎない取り組みだと考えています。今後も地球環境に貢献できる事業を続けていきます。

⑤2024年度 サステナブル課題および目標	
①主菜原料の有機・特別栽培食材・国産食材の使用比率30%を目指す ②配送時の食品ロスを2023年度比30%削減 ③容器包装に関わるCO₂換算量を2023年度比3%削減 ④センターでの食品廃棄量を30kg/1万食にする	
⑥実施事項	①ワタミファームおよび国内の農産、漁港などの生産地との関係性構築 ②配送業者と協力体制構築、寄付先の手配、再配達率の向上 ③容器、フィルムの薄肉化 ④盛り込み制度向上
⑦進捗監視	①商品開発、原価調整 ②廃棄数、持ち戻り数の把握、持ち戻り品の寄付 ③包材の新規提案、薄肉化テスト ④盛り込みライン数管理
⑧評価	● 達成： 41% ● 達成： 寄附の仕組みを構築。廃棄ゼロ ● 未達成： 容器薄肉化が電子レンジ強度がなくなり失敗 ● 未達成： 製造が多品種少量生産に増えた分、廃棄量に影響

⑨2025年度課題および目標	
①主菜原料の有機・特別栽培食材・国産食材の使用比率を45%にする ● 容器包装に関わるCO₂換算量を5%削減する ②ダイレクト持ち戻り数30%削減、まごころ商店商品の廃棄現状把握 ● センターでの食品廃棄量を50kg/1万食にする	

サステナブル影響評価(目標を抽出したプロセス)	
①標準業務・課題	マーケティング・広告宣伝・販促物制作
②サステナブル側面	使い捨てプラスチック製品の多用
③サステナブル影響	●資源の消費抑制 ●地球温暖化の抑制 ●プラスチック廃棄物の削減
④影響評価	SDGsの目標12.5「廃棄物の発生を、予防、削減、再生利用や再利用により削減」を意識して取り組む

新たに増設した部署のため、2024年度の結果はありません

⑤2025年度 サステナブル課題および目標	
「CO₂排出量30%削減」資材で作成したTシャツバッグを導入 ※Tシャツバッグ=テイクアウト用ビニール袋	

サステナブルリーダー
サブウェイ事業本部
丸山 裕也



環境保護だけでなく、ビジネスの持続可能性にも通じる重要な取り組みに参加することができて大変光栄です。今年度の目標を達成することにより、「環境負荷の低減」、「循環型経済の促進」、「消費者の信頼向上」など、サステナブルに貢献し、「サブウェイ」ブランドの価値を高められるよう努めていきます。

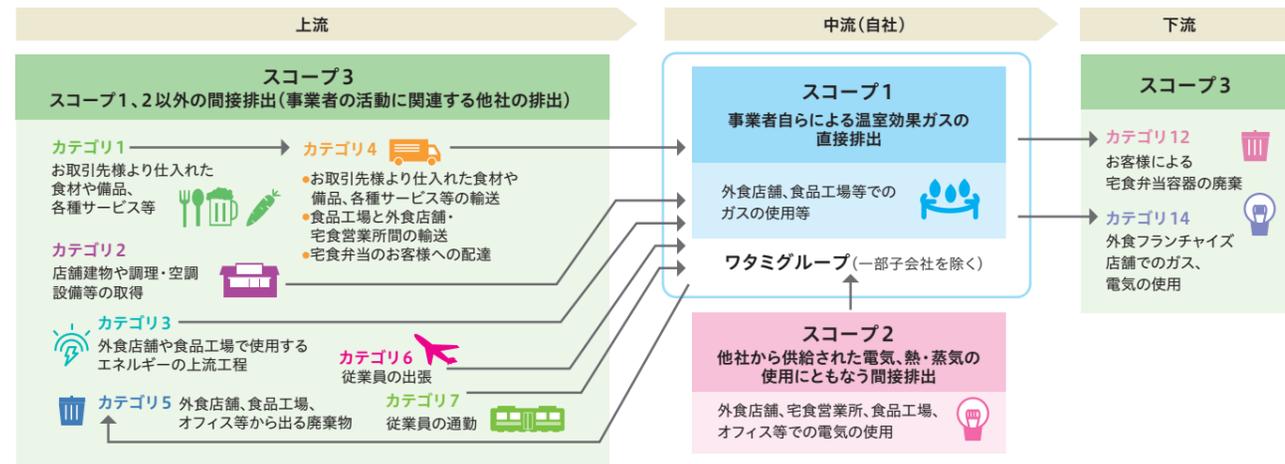
脱炭素社会の構築



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122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。

サプライチェーン全体の温室効果ガス(GHG)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、GHGのサプライチェーン排出量算定です。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GHGの排出量の把握を行ってきました。2024年度は、業績向上に伴う稼働時間の増加、フロン機器老朽化によるスコープ1、2のGHG排出量は増加しましたが、外食事業の食品リサイクルの推進、宅食事業の容器薄肉化や容器回収リサイクル率の増加等を通してGHG低減に取り組んでいます。(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))

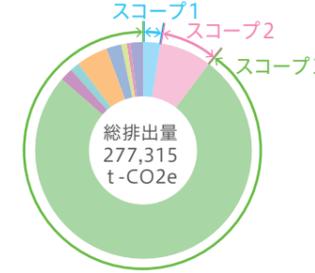
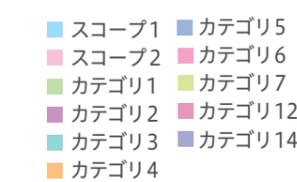


温室効果ガス排出量まとめ(温室効果ガス:二酸化炭素、メタン、フロンガスなど) 2024年度排出量は、2025年9月末時点暫定値 排出量[t-CO2e]

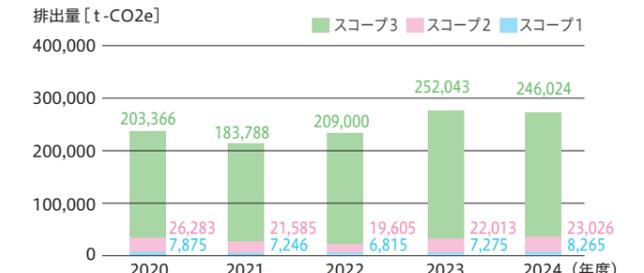
スコープ/カテゴリ	ワタミグループでの対象活動	2022年度排出量	2023年度排出量	2024年度排出量
サプライチェーン排出量				
スコープ1	自社での温室効果ガスの直接排出(燃料の燃焼等に伴う)	6,815	7,275	8,265 ※1
スコープ2	他社から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出	19,605	22,013	23,026 ※2
カテゴリ1	購入した製品・サービス	169,918	213,933	210,920 ※3
カテゴリ2	資本財(設備・建物等の製造・建設に伴う)	8,200	5,434	2,759 ※4
カテゴリ3	スコープ1、2に含まれない燃料およびエネルギー関連活動(他者から調達している電気等の発電に必要な燃料の調達に伴う)	4,179	4,314	4,541 ※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)	13,287	13,318	14,255 ※6
カテゴリ5	事業から出る廃棄物	6,311	6,023	5,066 ※7
カテゴリ6	従業員の出張	175	158	151 ※8
カテゴリ7	従業員の通勤	1,297	1,716	1,727 ※9
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)	1,776	1,673	1,034 ※10
カテゴリ14	フランチャイズ	3,857	5,473	5,570 ※11
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)	209,000	252,043	246,024
スコープ1、2、3 合計		235,419	281,330	277,315

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(スコープ1):主にフロン機器老朽化での排出量増加による ※2(スコープ2):主に外食店舗での電力の使用量の増加による ※3(カテゴリ1):主にMD仕入量減少による ※4(カテゴリ2):主にMD事業での設備投資の減少による ※5(カテゴリ3):主に外食店舗、食品工場等でのガス・電力の使用量の増加による ※6(カテゴリ4):主に物流量の増加による ※7(カテゴリ5):主にセンターの廃プラ減少、容器リサイクル推進による ※8(カテゴリ6):社員の減少による ※9(カテゴリ7):従業員増加による ※10(カテゴリ12):主に宅食弁当の全宅配エリアでの容器回収リサイクル率の増加に伴い、お客様での容器廃棄量の減少による ※11(カテゴリ14):外食フランチャイズ店舗の稼働時間増加による

■スコープ・カテゴリ別排出割合(2024年度)



■スコープ排出量の経年変化



スコープ算定結果から

2024年度は、外食事業の業績向上、フロン機器老朽化に伴い、ガス使用やフロン漏えいが関連するスコープ1、電気使用が関連するスコープ2のGHG排出量が増加しました。一方、昨年度大きく増加したスコープ1、2以外の排出であるスコープ3が減少したことでGHGの総排出量は昨年度より減少しています。スコープ3のカテゴリ1(購入した製品・サービス)は、外食の仕入れ量増加に伴い排出量が増加していますが、MDの仕入れ量が減少していることでトータルの排出量は減少しています。カテゴリ2(資本財)は、2023年度尼崎センター開設に伴い増加しましたが、2024年度はその設備投資分が減少しています。また、食品ロスの削減、食品リサイクルや容器包装リサイクルが進んだことでカテゴリ5(事業から出る廃棄物)、カテゴリ12(販売した製品の廃棄)の排出量は減少しています。今後は、再エネ導入をさらに進めスコープ2の削減に努める他、最大の排出源であるスコープ3カテゴリ1についてはサプライチェーンとの協働によるGHG削減を進める必要があります。

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

ワタミ様は2019年からスコープ1、2、3算定に取り組み、今年で7年目となります。2024年度は、昨年途中から稼働した尼崎市の冷凍食品工場でのエネルギー使用量が増加しましたが、電力をすべて再エネ化したことで、この分の排出量増加を抑えています。また宅食事業の弁当容器の回収にも継続して取り組み、廃棄に伴う排出量を削減しています。今後は自社およびサプライチェーン全体を対象としたGHG排出削減の取り組みをより強化するため、SBT(Science Based Targets)認定の取得も視野に入れた目標設定を計画しています。まずはGHGプロトコルに準拠した排出量算定の高度化に取り組み、次年度にはスコープ3の算定範囲をグループ全体に拡大する予定です。ワタミ様がこれらの取り組みを着実に推進できるよう、確実な支援を行ってまいります。



株式会社ウェストボックス 代表取締役 鈴木 修一郎 様

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)による第三者検証を受け、保証書を取得しています。



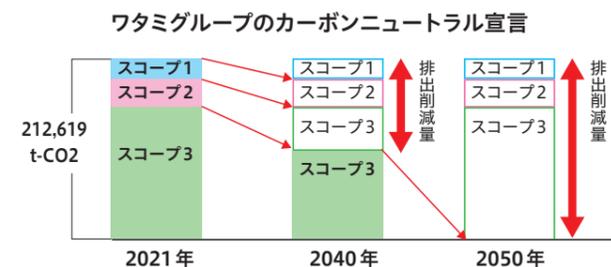
第三者検証(中京センター)



第三者検証保証書

カーボンニュートラル宣言

2020年10月、日本は2050年までにGHGの排出を全体としてゼロにする、カーボンニュートラルを目指すことを宣言しました。ワタミは、2023年に2050年カーボンニュートラル宣言を表明しています。



- ☑ 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CO₂排出を削減します。
- ☑ 事業活動で消費する電力を再エネ電力にします。(2040年 RE100)
- ☑ サプライチェーンにおけるCO₂排出量を削減するため、サプライヤーとともに仕入れや輸送に係るCO₂排出削減に取り組みます。
- ☑ 廃棄物の削減とともに排出された廃棄物を資源として循環し、利活用します。
- ☑ 森林再生や有機農業拡大を行い、CO₂吸収効果を拡大します。

脱炭素社会へ向けた取り組み カーボンニュートラル

脱炭素社会の構築には、事業活動を行う中で排出されるCO₂などGHGを、算定することで排出量を把握し(スコープ算定)、省エネルギー活動やLEDへの入れ替え、省エネルギー機器の導入などで発生抑制をし、それでも排出されるGHGをオフセット(埋め合わせ)といったプロセスで具体的な対策を講じる必要があります。ワタミは気候変動へ対応するためにGHG削減に向けた取り組みを実施しています。

スコープ1(自社でのGHGの直接排出 ガス使用、フロン漏えい)への対応

ガス使用への取り組みと対策

スコープ1には、調理に使うガスや冷媒機器のフロンガスが該当します。フロンガスは、機器の故障による漏えいが大半なので、故障する前の入れ替えやノンフロン機器の導入を計画的に進めます。調理に使うガスに関しては、現在代替品がないため、使用量の削減を推進しながらクレジットを活用しオフセットする計画です。

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。2024年度の実漏えい量は369kg、算定漏えい量は1,042t-CO₂でした。2023年度と比較し、算定漏えい量は152.8%と増加しました。外食店舗や宅営業所のフロン機器老朽化による漏えいが必要として考えられます。

■漏えい量の推移 (単位t-CO₂)

	R22	R32	R134a	R404A	R407A	R407C	R410A	R448A	合計
2022年	—	—	22	501	—	—	30	—	555
2023年	1	2	7	656	—	—	15	—	682
2024年	—	14	10	719	9	—	273	15	1,042

【JRECO フロン格付け】 4年連続外食で唯一の Aランク認定

認定対象1641社の中で、Aランク認定は94社で、外食では唯一の認定となります。



スコープ2(他社から供給されたエネルギー使用のGHGの間接排出 電気使用)への対応

RE100への取り組み 再生可能エネルギーへの転換

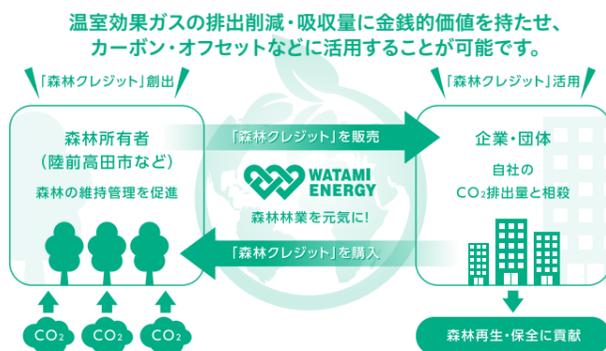
※詳細はP16に掲載

これまでに外食2店舗とワタミ手づくり厨房2センター、本社にて「風民(ワタミの風車)」などの再生可能エネルギー100%の電気に切り替えをし、導入率は2024年度末で9%となりました。2040年100%の導入目標を2035年に前倒しできるよう活動を行っています。2034年に秋田県にかほ市の風力発電「5,000千kWh」、北海道厚真町のメガソーラー「25,000千kWh」のFIT「固定価格買取制度」が終わり、自社での活用を予定しています。

クレジットを用いたGHG排出量のオフセット

陸前高田市が森から創出した森林クレジット(森林由来のJ-クレジット)の活用

陸前高田市が適切に管理されている森林のCO₂吸収量を価値化した「森林クレジット」をワタミエナジーが市から受託し、「森林クレジット」の販売を2025年2月から開始しています。



Topics カーボン・オフセットを活用した環境配慮型ノベルティを制作



2025年6月開催のワタミ株主総会のワタミエナジーブースにて、CO₂排出量をオフセットした環境配慮型のノベルティ「カーボン・オフセット・マスキングテープ」を株主に配布しました。株主にカーボン・オフセットの考え方を身近に感じていただく機会となりました。

ワタミグループ内での今後の活用方法

ワタミでは陸前高田市の森林クレジットを購入しています。今後の活用方法については、現状自社努力による削減が困難なスコープ1のガス使用に伴うGHG排出量のオフセットすることを検討しています。まずは本社をモデルとして、スコープ2(本社はRE100達成済)だけでなく、スコープ1のGHG排出量を実質ゼロにするため導入を検討します。

未利用魚の活用とブルーカーボン創出へ向けて

ワタミでは市町村や漁業組合と連携し、環境保全と地域産業の活性化を両立させる取り組み、磯焼け対策とブルーカーボン創出を目指した未利用魚の活用の検討を始めています。食害生物となっている未利用魚を使ったメニュー開発や、これによる藻場の再生でブルーカーボン創出まで繋げていく予定です。

※**ブルーカーボン**: 海の植物が光合成によってCO₂を吸収し、長期的に海底に貯留される炭素のこと。これに対して森林が貯留する炭素は「グリーンカーボン」と呼ばれます。

※**磯焼け**: 温暖化や食害生物の増加などにより、沿岸の海藻類が減少すること。

スコープ3(スコープ1,2以外のGHGの間接排出)への対応

有機農業の脱炭素効果の「見える化」 有機農業の環境価値

農林水産省「みどりの食料システム戦略」に基づき、ワタミグループでは、地域の慣行栽培と比較して有機栽培のGHG削減効果の「見える化」に取り組んでいます。2025年度は新たにレタスが三つ星を獲得しました。慣行栽培と比較して化学肥料や農薬の不使用が高く評価され、83.1%のGHG削減を実現しています。有機野菜を多く使用することでスコープ3カテゴリ1(購入した商品)の削減に貢献できます。



温室効果ガス削減「見える化」ラベル



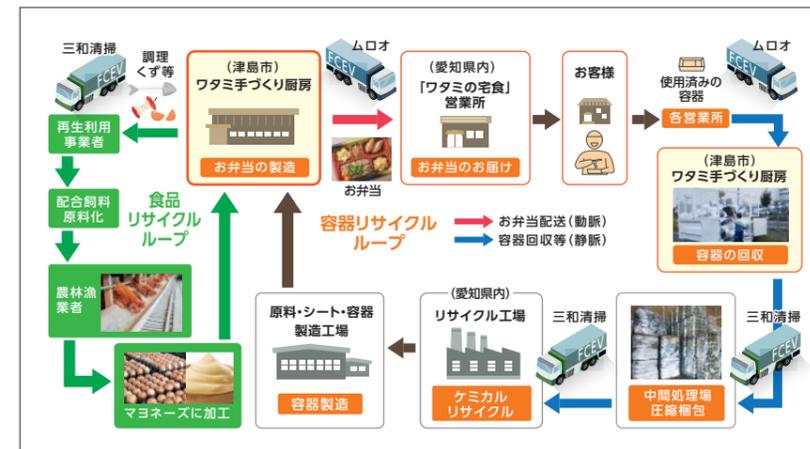
東御農場 有機レタスと原農場長

荷主と運輸事業者の連携による物流脱炭素化プロジェクト(水素を燃料とするトラック輸送)(愛知県)

カーボンニュートラルの実現に向け持続可能なまちづくりの一環であるこの取り組みはスコープ3のカテゴリ4(輸送、配送)の削減に貢献できます。愛知県環境局とワタミ(株)・(株)ムロオ・三和清掃(株)が取り組む「荷主と運輸事業者の連携による物流脱炭素化プロジェクト」が、2024年度より水素を燃料とするトラックを活用した走行実証に向けて取り組みを開始しています。

【2024年度～】
愛知県内の配送等に小型の水素を燃料とするトラックを導入することによりサプライチェーン全体の脱炭素化を検討【2025年度～】
愛知県外(北陸・関西・静岡等)への配送(幹線輸送)等に大型の水素を燃料とするトラックの導入を検討。2025年度秋には、愛知県内で小型FCトラックの走行実証を開始。

※詳細はP16に掲載



廃棄物の削減とリサイクルの推進

食品ロス削減と食品リサイクル、宅食事業の容器回収リサイクルの取り組みを進めることはスコープ3カテゴリ5(事業から出る廃棄物)、カテゴリ12(販売した製品の廃棄)の削減に貢献できます。 ※詳細はP17、P19～P20、およびP23～P24に掲載

情報開示と外部評価

気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD)への取り組み

ワタミは、2022年からTask Force on Climate-related Financial Disclosures(TCFD)の提言に基づく情報開示を行っています。これは、気候変動による気温上昇の中でも持続可能な事業活動が行えるよう、気温上昇によるシナリオ分析の中でリスクを洗い出し、対応策を公開する取り組みです。脱炭素社会への移行することに伴い影響が顕著になる「1.5°Cシナリオ」と気候変動に伴う物理面で影響が顕著になる「4°Cシナリオ」の2つのシナリオを用いて分析をし、その情報を開示しています。

シナリオ分析で特定したリスクとその対応

リスク	炭素税導入に伴うコスト増
対応	省エネルギー活動や再生可能エネルギーへの切り替え、森林再生や有機農業管理面積の拡大を行い、CO ₂ 吸収効果を拡大
リスク	再生可能エネルギー調達価格の変化による影響
対応	店舗や営業所、工場等での省エネ活動の推進を行う他、自社関連の自然エネルギー(風力、水力)の創出を行う
リスク	異常気象の頻発化、激甚化による影響
対応	食のインフラ企業として早期復旧を目指し、BCP(事業継続計画)の見直しなど、自然災害リスクが起きた場合の対応を講じる

CDP(Carbon Disclosure Project)質問書への回答

イギリスで発足した国際NGOが、企業や自治体に気候変動問題への対応を開示させる取り組みです。2024年度は気候変動Bスコア、森林Bスコア、水セキュリティCスコアの評価を獲得しました。気候変動のサプライヤーエンゲージメント評価において、最高評価となるAスコアを獲得しました。



脱炭素経営ランキング GX500 2024

日本経済新聞社が脱炭素に関する取り組みを進める有力企業500社をランク付けしたもので、ワタミはCCCに格付けされました。今後のスコア向上に向けては、GHGの削減の計画を立て実行していくことが必要となります。



排出量削減目標の設定 SBT

SBT(Science Based Targets)とは、パリ協定が求める水準と適合した企業が設定するGHG削減目標です。認定を取得することで企業評価の向上やリスク低減、機会獲得につながります。ワタミではスコープ1,2,3を2019年から算定し、GHGの排出量の把握を行ってきました。今後SBTにコミットしSBT認定取得を目指すとともに2050年カーボンニュートラル目標に向けて一層取り組みを進めていきます。

ESD 持続可能な開発のための教育

(Education for Sustainable Development)



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じて行っています。未来を生きる子どもたちに「人や自然・生きものを愛し、生命を大切に作る心」を育てています。

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。



ワタミモデルを学ぶ社内研修(紡ぐツアー)

ワタミグループでは循環型社会を実現するワタミモデルの理解を社員に浸透させるため、有機農業や再生可能エネルギー事業、公益財団法人の活動現場などに赴き、実際の体験を行う研修を開催しています。研修に参加した社員は体験を通してワタミモデルとSDGsの繋がりを学び、お客様や従業員に自分の言葉でワタミモデルを伝えていきます。

2024年度主な実施研修

- 6月 千葉県山武農場 有機キャベツ&大根収穫体験
- 7月 長野県東御農場 有機レタス収穫体験
- 7月 岩手県陸前高田ワタミオーガニックランド研修
- 9月 千葉県山武農場 有機落花生収穫体験
- 9月 長野県東御農場 有機レタス収穫体験
- 10月 北海道美幌峠牧場研修
- 11月 秋田県にかほ市風力発電「風民」研修
- 11月 群馬県倉淵農場 有機さく芋収穫体験
- 1月 SAJカンボジア視察研修

農場・牧場(1次産業)を体験

外食店舗の営業やメニュー開発に携わる外食事業部を中心に、お客様に提供する商品に使用している有機野菜の収穫体験を行いました。食材という命やつくり手の情熱を感じる体験を通して、お客様へ伝える商品への思いがより強まりました。



佐原農場では有機キャベツの収穫を体験。有機農業の難しさと同時に、お客様に安全に商品を提供できることの有難さを感じました。



有機グラスフェッド放牧酪農を行う北海道美幌峠牧場研修では、牛の食事や暮らしている環境、牧場長の牛への愛情を目の当たりにし、店舗でグラスフェッドアイスを売る志が強まりました。

カンボジアの孤児院へ

ワタミが支援する公益財団法人 School Aid Japan が運営するカンボジアの孤児院や建設した学校を訪れ、支援の根幹にある貧困問題などを学びました。



孤児院「夢追う子どもたちの家」では子どもたちと触れ合い、貧困や飢餓などが世界に存在する事実を目の当たりにしたことで、子どもたちの笑顔に繋がる支援の大切さを感じました。

voice



宅食徳島営業所 大賀 宏美

孤児院でヨーヨー釣りの準備をした際、子どもたちが興味津々で一緒に作業をしたいと押し寄せてきました。一生涯懸命教えると、どの子も器用に自分の力でできるようになるのを見て、この子たちはこれから何者にもなれる!すごいパワーの持ち主だと感慨深くなりました。膨らんだヨーヨーに目を丸くし、キラキラとした笑顔で喜んでいるのを見て、私まで言い表せないほどの喜びを感じました。日々の生活に追われる毎日では鈍感になっていた感情が思い出せた気分でした。

新入社員研修

2025年4月に入社した新入社員には入社後、グループ事業やワタミが取り組むサステナビリティ活動を理解する研修を行っています。研修では座学だけではなく、森や農場を訪れ実際に体験をすることで事業活動とSDGsの繋がりを学びます。



千葉県山武市の日向の森研修では、森の大切さや森林再生に取り組む必要性を学びました。



下草刈りを体験し、森林保全活動を体験しました。



千葉県山武農場では有機農業について学ぶ講義を受けました。



講義の後は収穫体験も行い、有機野菜の美味しさを感じました。

子どもスマイリング・プロジェクト

一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会が主催する、東京都提案事業「未来を担う子どもたちへの食の支援促進」の一環として、子ども支援・福祉団体に通う子どもたちに向け、健やかな成長に必要な“食”や“職を通じた体験、地域との関係性”を届ける「子どもスマイリング・プロジェクト職業体験型食育プログラム」の企画に参加しました。千葉県山武農場や日向の森にてグループ社員が先生となり子どもたちと有機野菜の収穫体験や森林保全活動を行いました。



ワタミファームでの野菜収穫を通して、子どもたちに土や有機野菜、生き物にふれあい、命を感じる体験を提供しました。



子どもたちが収穫してきた野菜を使ってカレーなどを作り、子どもたちは食と命の繋がりを感ずることができました。

voice



会長室 小林 佳世

食育や環境教育に関心があり、有機農業や林業など、ワタミらしい活動を通じて子どもたちと関われる素敵な機会に惹かれ、参加を決めました。日々の食事の背景にあるストーリーを知ることで、自然や命との繋がりを感じてくれたと思います。そうした気づきの積み重ねが、命を尊び、持続可能な社会を形づくる一歩になると、この取り組みの意義を実感しました。

陸前高田わたみ自然学校

1999年より、小学校4～6年生を対象に約25年間大自然の中3泊4日の体験学習(ESD)を実施しているのが「わたみ自然学校」です。この体験型学習は、子どもたちが自然とふれあいながら、共に参加する仲間や大人たちとの交流を通じて、「夢を見つけることの大切さ」「一人ひとりの可能性の大切さ」を体感し、未来を担う子どもたちが持続可能な社会を築く力を伸ばすことを目指しています。教室ではなかなか得がたい「人は何のために生まれ、どう生きるのか」を考え言葉にするきっかけを提供しています。



第24回の開催より、開催地を北海道から陸前高田に移し、子どもたちが生まれる前に起きた震災と命の大切さを伝え、防災意識を高める機会を作っています。



野菜収穫体験を通して食材や生き物など自然とふれあい、命や自然環境について考える機会となりました。



班の友達と協力し合いながらのいかだづくりでは、他者とのつながりや主体性、考える力を引き出す体験となりました。

voice



TGI・TEXMEX 営業部 岩本 巧

TGIフライデーズで沢山の子もたちと接する機会が多く、子どもと関わるのが好きなこと、また夢や命という自然学校のテーマの中で過ごす子どもたちの成長を通じて、自己成長に繋がると思い参加しました。4日間を振り返ってみて、一言で言うならば人生最高の経験でした。子どもたちの成長や感動をこんなにも近くで感じられることは何事にも代えがたい経験でした。そして子どもの頃に夢を描くことの大切さを改めて感じる事ができました。

陸前高田の地と復興を学ぶ

2011年東日本大震災に見舞われた岩手県陸前高田市にて復興の意を込め作られた、陸前高田ワタミオーガニックランドを訪れました。



震災遺構を訪れ、当時の事実を学んだことで、復興と町の活性化を図るオーガニックランドの意義を感じ、自分たちにできることを考えさせられる研修でした。

再生可能エネルギーを学ぶ

秋田県にかほ市に建つ風力発電「風民」(ふーみん)を訪れ、自然の力の大切さや持続可能な電力について学ぶ研修となりました。



目には見えない電力ですが、自然によって電力が作られる光景を実際に見たことで店舗や事業所で使用している電気の大切さを感じる体験になりました。

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思っています。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。

研修のさらなる強化

さらなる人材育成と社員の成長、労務管理の徹底、理念浸透を図るべく、全事業での研修を強化しています。部長以上には、外部講師を招いてハラスメント研修や評価者研修を実施しています。また管理職の土台作りを総合的にサポートするために、希望者に自己啓発としてビジネスマネージャー研修を行いました。研修は、理念浸透と経営方針の共有に加え、事業毎に社員を称賛する表彰の場としても重要な役割を担っています。



部長以上を対象とした「評価者研修」グループワークを中心に話を聞く際の体勢や表情など、実践を交えた研修会は実用的だという声が多く上がりました。
講師：株式会社浜銀総研研究所 野口衛氏



宅食事業「階層別研修」での表彰の様子
事業責任者から売上達成の表彰やお客様からの感謝のメッセージの共有を行い、社員の士気を高める場としても活用しています。

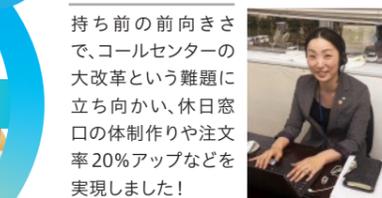
従業員の成果を称賛 ～一人ひとりが主人公～

全社員とお取引業者様参加の創業記念祭において「ワタミ物語賞」と称して、ワタミモデルの中でより活躍をしている従業員を表彰しました。それぞれが主人公として輝いている様子やワタミで紡いだ素敵な物語を紹介し、一人ひとりが主人公であり、さらに全従業員がそうであってほしいという願いが込められています。



茨城笠間営業所
米林 愛矢子
驚異の5拠点の営業所長として、効率の良い仕事の進め方を工夫し続け、すべての営業所において年間予算を達成を実現しました！

宅食長崎受付センター課
大久保 郁恵



持ち前の前向きさで、コールセンターの大改革という難題に立ち向かい、休日窓口の体制作りや注文率20%アップなどを実現しました！

すしの和浅草田原町店
井上 卓也

すしの和浅草田原町店の店長として、月商1,750万円を売り上げる強い店を作り上げ、「ワタミは寿司でも勝てる会社だ！」ということを証明してくれました。



有限会社 当麻グリーンライフ
鈴木 喬也(写真中央)

北海道の大自然の中で、日々誠実にトマトなどを栽培。トマトジュースキャンペーンもあり、昨年は全社一丸で黒字化を成し遂げました！

尼崎センター 甲 寛

外食店舗から尼崎センターに異動。わからないことはとにかく学ぶという真面目な姿勢で、今は尼崎センターの製造計画を担当。1億7,700万円の利益創出に貢献しました！



ワタミモデル

「紡ぐツアー」で事業理解を促進

ワタミモデルの社内周知や体験をより推進し、体験を通じて社員の夢や目標を重ね合わせ、成長する機会を創出したいという思いで、ワタミの全国の施設(農場、牧場、森)や、国外(SAJカンボジア)ツアーを開催しています。2024年度は214名の社員が参加しました。社内の取り組みを実際目で見て体験し、その思いを自分の言葉で伝えていく。そうすることでワタミモデルの理解をより深め、事業モデル拡大のきっかけにいきます。



「企業の森」の森開きに外食事業からたくさんの社員が参加しました。



サプライチェーンやワタミ手づくり厨房の理解を深めるため、尼崎センターを見学しました。



北海道美幌峠牧場にて、農場長から餌の説明を聞きました。

新制度の導入

「理念の浸透・実践」「労務管理の徹底」「人材育成・成長の促進」

上記3点を実現するため、2025年度より新たな人事制度を導入しました。これまでの能力重視の考え方から、より役割重視な制度に変更し、個人がキャリア意識を持ち、役割や業務に納得感を得られ、そして自律的なキャリア形成、人材育成につなげられるよう、社員区分、賃金、評価の3本柱で制度を構築してきました。

システムの活用

人事システム(タレントマネジメントシステム)を活用し、人事情報、履歴情報、資格情報、評価情報、キャリアヒアリングなどを蓄積し、より精度高く人事配置、人材開発ができるよう、環境整備も進んでいます。教育システム(Eラーニングシステム)も自発的な育成を促進できるよう、より精度を上げ設計しています。

健康経営を推進～社員の健康を守り、向上していくために～

健康課題への推進

ワタミではグループ全体で健康推進の取り組みをすることで、従業員一人ひとりの生産性を高められるよう努めています。以下は取り組みの内容の一例となります。

- 健康診断100%受診を継続。
- 産業医が判定した健康リスクのある有所見者に対するの保健指導。
- 生活習慣病の発症リスクがあると判定された方へ特定健康保険指導を実施。
- 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備えて、休業補償や入院給付を受けられる民間保険に会社が全額負担で加入。
- 全従業員に向けてイントラネットで健康コラムを配信し、健康意識の向上を促進。

健康経営優良法人(大規模法人部門)に認定

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。ワタミは4年連続で健康経営優良法人に認定されました。



適切な労働時間管理と有給休暇の取得

ワタミグループでは、人事部門にて定期的に勤務時間数を確認、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し、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。有給休暇の取得も、年間で必ず5日間以上取得できるよう、人事部門で管理、発信することで、適切に休暇を取れる環境を整えています。

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、外部講師によるハラスメント研修を実施しています。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により、社内の啓発を図っています。その他、社外機関であるハラスメント救済システム(ヘルプライン)を設置し、救済の場を設けています。

ハラスメント(Harassment)とは相手の意に反する行為によって不快にさせたり、相手の人間としての尊厳を傷つけたり、脅したりすること。いわば「いじめ」「嫌がらせ」と同等の意味をもつ行為です。たとえ、相手を「傷つける」「いじめる」という意図がなくても、相手が不快な感情を抱けばハラスメントは成立します。

ダイバーシティの推進

異なる経験・技術・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になり、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・介護に関する支援や休職などの各種制度、時間短縮勤務や深夜就労・残業の制限等を導入しています。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(2025年3月末日時点)
育児休業取得率	女性100%/男性23.5%

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のが、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(2025年3月末日時点)
障がい者雇用率(法定雇用率2.3%)	2.74%

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、経営的視点を伸ばさせるための教育や、女性がライフイベントを乗り越え動き続けられ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提言を図っていきます。

取り組み	実績(2025年3月末日時点)
管理職に占める女性労働者の割合	20.6%

シニア活躍

外食、宅食、食品工場などで60歳以上の方々が多く活躍しています。「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、いきいきと働ける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。

お食事会

はじめ

1999年度より開催されている、ハンディキャップがあるなど社会参加の少ない方を外食店舗にご招待する「お食事会」。一人の新社員による「障がいの有無にかかわらず、外食を楽しんで欲しい」という提案から始まり、20年以上継続して開催しています。また、参加する社員は、この活動を通して、サービスの原点であるホスピタリティを学び、「相手の喜びを自分の喜びに変える」ことを実感できる機会をいただいています。



2024年度は8月にミライザカ横浜駅前店にて開催いたしました。横浜訓盲学院の小学生～高校生の子どもたち約20名をご招待し、居酒屋での食事を楽しんでいただきました。有志でボランティアに参加した従業員は、店内の飾りつけから食器の準備、料理のオーダー作成・提供を行いました。子どもたちとの会話やビンゴ大会を通し、ホスピタリティを学ぶ1日となりました。



voice



居酒屋2部1エリア 香川 将吾

横浜訓盲学院の皆様が本当に楽しそうにお食事されている風景を見て私達の方が元気づけられました。開始当初の緊張も徐々に解け、ビンゴゲームでは全員で楽しくできました。子どもたちから得たたくさんの気づきを日々の営業に活かして、お客様を全力で喜ばせていけるように精進していきます。

福祉施設開催のバザーへの参加

はじめ

1995年より、障がい者地域作業所で開催されるバザーに屋台を出店参加しています。外食事業で培われたノウハウを活かして、お好み焼きや焼きそばなどを販売し、その売り上げを福祉施設に寄附しています。また、「全社員が年に1回はボランティアに参加する」を合言葉に活動を継続しています。



2024年11月、横浜訓盲学院で開催されたバザーにボランティアとしてワタミの社員12名が参加しました。参加社員で協力して焼きそばを作り、ホスピタリティの原点に立ち返る経験となりました。



voice



IT企画部 船木 佑哉

味付けや盛り付けを話し合い工夫していく中で、「喜んでもらいたい」という原点に立ち返れました。ご高齢の方も多く、味が濃いとのことをご意見をいただいたことから、味の再調整を行いました。この経験から「誰に食べてもらうのか」を常に念頭に置くことの重要性を改めて認識することができました。

お弁当と共に詐欺被害防止を呼びかけ

「ワタミの宅食」では各地域にて自治体と協力し、お弁当のお届けと共に特殊詐欺被害防止の呼びかけを行っています。石川加賀営業所は2025年5月より大聖寺、小松、能美の3署と連携し、被害防止の呼びかけを実施いたしました。まごころスタッフが高齢者宅にお弁当を届ける際、県警が製作した詐欺への注意を促すチラシを配布し、お客様とコミュニケーションを取る中で詐欺に関する注意喚起を行いました。



子どもたちに夢と希望を！ KIDS CAMP！

アメリカンカジュアルレストラン＆バーの「TGI フライデーズ」では2022年より、新型コロナウイルスの影響により学び、遊び、体験の場が失われた子どもたちに夢と希望を与えたいと1日限定体験イベントを開催しています。2024年度も同イベントを開催。子どもたちは様々なアクティビティで楽しみ、また、ハンバーガー作りや紙芝居を通して、食べ物を残さないことを伝える食育ワークショップも行われました。TGI フライデーズならではのフレイバーパーティーショーも行われ、子どもたちに夢と希望を与える1日となりました。



共働き家庭をサポート ～兵庫県尼崎市児童ホームへお弁当配達～

ワタミの宅食は2025年6月、兵庫県尼崎市児童ホーム長期休暇昼食用弁当配達事業に新規参入しました。学校給食のない学校長期休業期間において、尼崎市児童ホーム(41施設)および、こどもクラブ(41施設)利用児童の保護者の弁当作りの負担を軽減するため、昼食用弁当の配達を希望する保護者の児童に対して、学割価格のお弁当を提供します。この取り組みは令和10年3月31日まで行われ、子どもたちの健康と子育て支援に貢献していきます。



食べ残しゼロチャレンジ

「かみむら牧場」では2025年4月1日から4月30日までの期間、食べ放題コースご利用のお客様を対象に「食べ残しゼロ」で当日のお会計が100円引き、かつ次回利用可能な500円割引クーポンをプレゼントする「食べ残しゼロチャレンジ」キャンペーンを実施し、フードロスについて考える「食育」の機会を提供しました。



国際女性デーを記念し、生理用ナプキンを配布

2025年3月3日～4月4日にかけて、「和民のこだわりのれん街」大井町東口駅前店にて、サイボウズ(株)の「kintone」より実施された「きとみちゃんと一緒に『合言葉はがまんしない!』プロジェクト」に賛同し、店内トイレにて生理用ナプキンの配布を行いました。3月8日の国際女性デー50周年を記念した本プロジェクトに、ワタミは女性が生き生きと活躍する社会を応援するため賛同しました。



EARTH HOUR 2025

2025年3月22日(土)、外食チェーン・ホテル11社と合同で公益財団法人世界自然保護基金(WWF)が主催する世界最大級の環境アクション「EARTH HOUR2025」に参加しました。ワタミは2019年よりこの活動に参加し、2025年も全国の外食店舗にて、1時間のライトダウンを行い、お客様と一緒に地球環境を考える時間を作りました。「和民のこだわりのれん街」大井町東口駅前店では「有機野菜のお通し」や、ワタミ社員が間伐したヒノキから抽出したオイル使用の「ヒノキの香り付きおしぼり」を提供しました。
※ライトダウン実施店舗：フランチャイズ店を含む288店舗(から揚げの天才、サブウェイを除く)



ワタミグループが支援する社会貢献団体

公益財団法人Save Earth Foundation (SEF) 公益財団法人School Aid Japan (SAJ) 公益財団法人 みんなの夢をかなえる会

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)

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、活動しています。事業内容は食品リサイクルループと廃棄物の適正処理を推進する「資源循環事業」と森林の再生保全、生物多様性の保全、環境教育を推進する「森林再生事業」に取り組んでいます。

資源循環事業 ゼロエミッション研究会

資源循環事業では、持続可能な循環型社会を目指しゼロエミッション研究会を通して、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、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。

勉強会	開催日	内容	参加者
第1回	5/23	食品循環資源の再生利用による「堆肥化」と「土づくり」 講師：SEF顧問／東京農業大学名誉教授 牛久保明邦氏	83名
第2回	7/18	食品リサイクルループ推進の課題と対応 講師：コナテッド・スーパーマーケット・ホールディングス(株)菊地弘幸氏	73名
第3回	9/19	食品ロス削減の進捗・新型計量器のデモンストレーション 講師：ワタミ(株)柳原拓海氏、(株)寺岡精工 大藤政雄氏、間所光義氏	74名
第4回	11/21	バイオマスリサイクルシステム 講師：(株)D.I.D 澤田静雄氏	62名
第5回	1/30	廃棄物関連法令の最新動向と事例の紹介 講師：佐藤泉法律事務所 佐藤泉弁護士	75名
第6回	3/27	農林水産省、環境省、参加企業とのディスカッション 講師：農林水産省鈴木学室長、環境省村井辰太郎室長補佐	73名



農林水産省、環境省とのディスカッション 計量器のデモンストレーション

Topics 廃棄物勉強会 7/18 参加者27社56名 講師：SEF理事／アーバンベジ(株) 志岐秀明氏

2023年度より志岐理事を講師としたゼロエミッション研究会の分科会となる「廃棄物勉強会」を開催しています。廃棄物を適正処理するためには排出事業者自身が法令や運用についての知識を持つことが重要です。この勉強会は、会員企業の廃棄物担当者向けに廃棄物処理法の歴史、マニフェスト、廃棄物委託契約などの法令順守や廃棄物の適正処理と適正料金について志岐理事にご講義いただき、実践的に学びました。

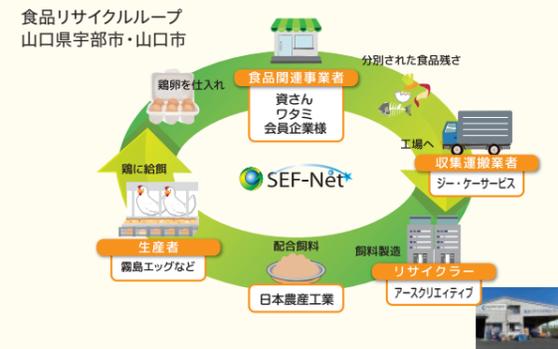
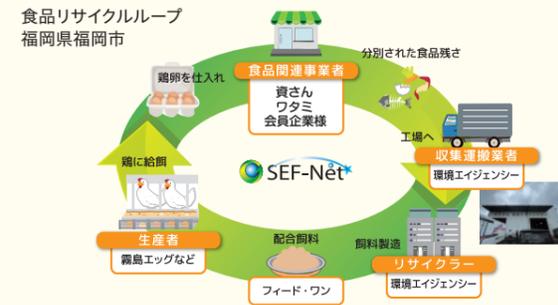


志岐理事による講演



2024年度事業成果 2地域での食品リサイクルループ構築

会員企業(株)資さんとワタミによる食品リサイクルループを福岡県福岡市、山口県宇部市・山口市の2地域で構築しました。今後参加企業を増やしていきます。さらに自治体の食べ残しなどの食品ロス削減の取り組みと連携し、官民で協働して取り組みます。



2025年度の取り組み

1. 東京都大田区で「商店街での食品リサイクルループ」の構築を図る
食品リサイクルに対応できていない小規模小売店や外食店舗を含む商店街での食品リサイクルループ構築を、地元自治体と協働で取り組みます。個店毎ではリサイクルが困難でも、商店街単位で実施することで、効率的な収集による金銭的負担や労力をかけない資源循環システムの構築を目指します。
2. もったいないおかずプロジェクト(農水省補助金事業)
弁当工場の作りすぎ総菜「もったいないおかず」の子ども食堂への寄贈を実現するために、チルド商品輸送のシステムを用いて、安全・安心な物流システムを確立します。
パッケージ商品ではないチルド食品を寄贈するための、温度管理・品質保持などの課題を克服することで、食品ロス削減と社会福祉に対し同時に貢献します。

森林再生事業

2024年度は、入念な準備を重ねてきた陸前高田市で企業の森づくり制度や、森林アカデミーをスタートさせることができました。さらに、日向の森では生物多様性保全のために自然共生サイト登録に向け準備を進めました。海上の森では、愛知県と協議を行い、ワタミの森で間伐された木材を自社で活用できる仕組みを構築することができました。

陸前高田市×SEF×企業「企業等による森づくり制度」の事業をスタートしました

2025年2月4日「企業などによる森づくり制度」第1回7社合同協定式を開催しました。協定を締結した、(株)ウェストボックス、(株)ガイアドリーム、(株)ボンマックス、理研ビタミン(株)、(株)ニッスイ、(株)ローソン、ワタミ(株)は、陸前高田市の「企業の森」を、森林保全活動を通じて地域や環境への貢献、従業員の福利厚生の実現に取り組みます。



協定締結式

森林アカデミーでの森実地研修

海上の森 人にもやさしい木材利用

2020年からワタミとSEF、「あいち海上の森センター」の三者協定を締結しています。2022年に行った森の健康診断では、10年で500本の間伐が必要ということが分かりました。そこで、2024年度は、11本の間伐を林業事業者者に依頼し、そのうちの1本を、ワタミが愛知県から買い取り、内装や木工品に利用できるよう進めています。また、木材加工を愛知県の就労支援施設に依頼し、林福連携した「森と人にやさしい木材利用」を計画しています。



間伐した森の様子

間伐材と材を利用した木工品

各地の活動

千葉県山武市 日向の森

山武市子ども教育委員会からの受託で、「森林環境教育」を行っています。市内の小学5年生には、銘木サンブスギを使った新割体験を提供しています。



日向の森

長野県東御市 東御の森

東京都都立文京区夢学園の中高生に、森のネイチャーチャートレイルを提供しました。五感を使って自然に触れることで、森の生きものに親しみや興味を持てるよう工夫しています。



東御の森

兵庫県丹波市 ウッディミナミの森

この森は、市島南自治会と会員企業の石光商事(株)とSEFで協定を締結しています。2025年3月に、石光商事(株)の社員と森全体を視察し、傾いた危険木を撤去しました。今後は、石光商事(株)と、森林保全活動を通して、地域貢献や環境保全、社員教育を目的としたイベントを計画します。



ウッディミナミの森

森林アカデミー

2024年度は、「なぜ今、企業が森に関わるのか」をテーマに関係省庁や有識者からの講演や、実際に森林活動を行う企業・団体の事例発表を行いました。さらに、実践を伴う研修では、森林組合からのガイダンスや、草刈りや除伐体験を通し、自社で「企業の森」を行うための学びを提供しました。2024年度は40社延べ186名が参加しています。

勉強会	開催日	内容	参加人数
第1回	4/25	「なぜ企業は森に関わるのか」 (株)モリアゲ 代表取締役/SEF顧問 長野麻子氏	30名
第2回	6/27	「企業価値を高める森林とのつきあい方を考える ～企業の森は未来への投資～」 三重森林インストラクター会会長 佐野正和氏	38名
第3回	8/28	「ネイチャーポジティブ経営と森林活動の重要性」 日経ESGシニアエディター/東北大学大学院教授 藤田香氏	30名
第4回	10/16 10/17	「陸前高田市企業の森実地研修」	15名
第5回	12/19	「カーボンクレジットの最新動向」 (株)ウェストボックス 代表取締役/SEF理事 鈴木修一郎氏	35名
第6回	2/21	「森林・人・企業が活性化する地方創生」 林野庁森林利用課山村振興・緑化推進室長 諏訪幹夫氏 「地域生物多様性増進法について」 環境省自然環境局自然環境計画課企画係長 和田光央氏	38名

SEFの活動拠点

資源循環事業のリサイクルループ拠点

● 森林再生事業の拠点



2025年度の取り組み

1. 自然共生サイト登録を目指す
日向の森を令和7年度自然共生サイトへ申請し、生物多様性の保護やネイチャーポジティブに貢献します。
2. 次世代を担う子ども達へ環境教育を。森に訪れる全ての人へウェルビーイングを
協定を締結した各地の森林を使い、未来の地球を守っていく次世代育成のための環境教育を推進します。また、森林活動の参加者へウェルビーイングを実現できる機会を提供します。
3. 陸前高田市の企業等による森づくり制度を推進
陸前高田市の森10区画を、企業等による森づくり制度に興味のある企業や学校へ、参加拡大を図ります。

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、その用途を明確にしておき、「現地の変化を実感できる支援」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 ●孤児院運営事業 ●食の支援事業(朝給食支援・お米支援)
バングラデシュ	●学校運営事業 ●学校建設事業
日本	●子ども食堂事業



毎月10kgのお米を提供



孤児院の子どもたち

公益財団法人 みんなの夢をかなえる会



Everyone's Dream
みんなの
夢

“夢”とは、その人が生まれてきたからこそ起きる「素敵な奇跡」です。一人でも多くの人に、夢を持ち、夢を追い、夢をかなえる為のきっかけを提供することで、様々な社会課題が解決され、たくさんの“ありがとう”が飛び交う社会を実現するために、「みんなの夢AWARD」「高校生みんなの夢AWARD」「渡美塾(渡邊美樹実践経営塾)」を開催しています。

高校生みんなの夢AWARD

高校生を対象としたビジネスアイデアコンテスト。事前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、高校生が自ら解決したい社会課題を特定し、それを解決するビジネスアイデアを発表します。



(累計エントリー数5,144人 過去6回開催)

渡美塾(渡邊美樹実践経営塾)

ワタミの会長兼社長CEOである渡邊が、経営者や起業家に対して経営の要諦を伝授し、社会課題を解決しながら雇用と納税を生み出すCSV経営者を育成します。

(塾生延べ1,203人・全国延べ27期開催)

学校建設 381校になりました!

SAJは2001年から学校建設事業を開始し、教育環境の向上のため、カンボジア、バングラデシュ、ネパールの3カ国で学校の建設をしてきました。

建設する前の旧校舎は、狭く、暗く、古くて倒壊の恐れがある校舎が多く、また児童数に対して教室数が少ないことから、青空教室や、同じ教室で2学年が同時に授業を受けていたり、朝・昼・夕の3部授業を強いられている学校も少なくありません。カンボジアやバングラデシュでは雨季になると浸水して授業ができない学校もあります。現在3カ国あわせて381校を建設していますが、カンボジアにおいてはあと4,000校足りないといわれています。子どもたちの未来のためにこれからも活動を続けていきます。

学校建設の実績 **381校** カンボジア350校、バングラデシュ23校
※2025年4月現在 ネパール8校



「学校建設事業」No.339ワットカンドール幼稚園

みんなの夢AWARD

社会課題の解決に挑む起業家の発掘・育成・支援を目的としたソーシャルビジネスコンテストです。エントリーから本番に至るまで、“夢”を実現してきた起業家やプロフェッショナルとの伴走支援を通じて、挑戦者のビジネスアイデアを磨き上げ、“夢”の実現に向けた支援を行います。



(累計エントリー数5,426人・累計オーディエンス数40,293人)

Topics 「みんなの夢AWARD15」グランプリに 安田莉子さんが輝く!

オンラインスクール「YOMY!」という、絵本を活用した対話型読み聞かせ法で子どものコミュニケーション力と自己肯定感を伸ばす教育事業。絵本を一方的に読み聞かせるのではなく、講師が子どもに問いかけ、対話しながら読み進めることで、子どもの表現力を高める仕組みが特徴。オンライン視聴型で地域差を解消し、独自の講師育成プログラムでサービス品質の均一化も実現。これまで500名以上の利用実績があり高評価を得ている。今後は法人向け展開やアジア市場への普及を目指すという夢の発表で見事にグランプリを受賞。

(2025年3月13日(木)LINE CUBE SHIBUYAにて開催)



※人数は2025年4月現在

ワタミサステナブルレポート 2025 第三者意見

「ありがたい姿」の宣言からの深化とワタミモデルの物語につなぐ

1. 「ありがたい姿」の構築からのスタート

ワタミグループのサステナブル活動を見るときに、2018年のSDGs推進のタスクフォースの設置を見なければなりません。タスクフォースは各部門からの代表で構成され、ゼロベースから検討をされています。先ず「お客様」「従業員」「社会」「地球」「取引先」「株主」のそれぞれにとって2030年に「ありがたい姿」を討議しワタミSDGs宣言をまとめたことが基本のベースと成っています。1999年に策定した「ワタミ環境宣言」との関係性を整理する中で重なる部分として2010年に「エコ・ファースト企業」と認定され、それらを包括する「ワタミサステナブル方針」を策定しました。2018年には「SDGs宣言」を表明するなど基礎を固めて戦略的に進めてきたことが高く評価できます。

2. 過去から現在に至る持続可能な取り組みが、社内外にストーリー性が伝わらず

「タスクフォース」で現状分析を行っていく中で外食産業としてのワタミが社会に認知されているのに、他に持続可能な循環型有機農業を推進し更に農産物6次産業化への取り組みや再生可能エネルギーの事業により自社の事業活動から発生する環境負荷を限りなく低減する取り組みをしていることが周知されていませんでした。更に孤独社会への対応として宅食事業に進出し配達する「まごころスタッフ」が家庭に届け安否確認の一助への取り組み等が行われているにも関わらず、地域社会の多大なる貢献であることが互いに共有や共同が行われてこなかったことに気づきました。これらを踏まえ、一つのストーリー性を持った仕組みにしていこうことが課題だと感じました。

3. SDGs宣言からの4つの目指す社会と5つマテリアリティ(重要課題)の設定と推進

「脱炭素社会」「循環型社会」「自然共生社会」の実現を目指すことを明確化し、その達成に向けての土台としての教育を促進する「持続可能な社会」を4つ目のテーマとしています。5つのマテリアリティ(重要課題)ごとにプロジェクト推進のタスクフォースチームを編成し、2030年のKGIを設定し達成に向けて取り組まれています。環境負荷ゼロ容器包装プロジェクトタスクフォースチームが宅食弁当プラスチックの回収リサイクル率はKGI 80%に対して65%の進捗を成しています◆オーガニックプロジェクトタスクフォースチームが持続可能な有機農業の農地の価値化を見える化をしています◆カーボンニュートラルプロジェクトのタスクフォースチームが再生可能エネルギーによるRE100とそれ以外のGHG削減に挑戦しています◆ワタミ人権方針プロジェクトのタスクフォースチームが人権方針の策定を受けて人権

デューデリジェンスを実施し、更に実態を受けて全員教育を行っています◆食品ロスゼロ・食品リサイクル100%プロジェクトタスクフォースチームが難しいと言われている外食産業から排出される食品廃棄の削減に、未利用食材の廃棄を無くすために食ロス削減メニューを開発しています。各タスクフォースチームは着実にKGI達成に向けて進捗していると評価できます。

4. サステナブルマネジメント=ISO14001を活用した推進の有効性

ワタミのサステナブル活動の大きな特徴であり強みは既存のISO14001のマネジメントシステムを活用して進捗管理や是正処置を繰り返すPDCAサイクルを活用したことです。各社がマテリアリティ(重要課題)を設定し具体的項目でもKPIさらにはKGIへの達成に向けて苦勞している中で一つの成功事例だと思われます。

5. 今年の特集のSDGs×ウェルビーイングについて

今年の特集として「SWGs(サステナブル・ウェルビーイング・ゴールズ)」を取り上げられたのは現代の世界状況を見るときに良いタイミングだと思います。地球環境の限界や世界的な格差の拡大からくる分断社会を見るときに「人間の幸福感や生きがい」について人類は考えこれからどうすべきか指針と行動を定めるときだと思います。ワタミグループでは外食事業や宅食事業を通じての人々との「ふれあい」の中で沢山の「ありがとう」を届け・広げていく役割が求められているのだと感じました。

6. ワタミモデルの物語を紡ぐサブウェイの役割とアップデート

2018年のSDGsタスクフォース発足時にマテリアリティ検討の中で感じたワタミの様々な取り組みが、個々の活動に感じられたことが、この5年間で元々存在したワタミモデルと繋がり、一つの物語として紡がれたことは大きなことです。その重要な結果としてサブウェイ事業がこれからはワタミモデルの象徴になると思います。更に期待することはワタミモデルを視覚的にも分かりやすくアップデートし、ステークホルダーの皆様へ伝えることが次のステージだと思います。

一般社団法人中部SDGs推進センター
代表理事
戸成 司朗氏



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、「ワタミの宅食ダイレクト」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。2024年度は、カードご利用総額74,479,225円1%相当となる744,792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。

「ワタミサステナブルレポート2025」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するために、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。



ワタミサステナブルレポート2025 原稿作成者

梅野 泰輔 坂本 まゆ 矢作 未津美 太田 亜希子 山崎 輝 山之城 隆司 本永 麻栗 百瀬 則子 藤田 優弥 清水 由紀 小泉 瑛莉