



ワタミ株式会社

株主ふれあい通信

2019年11月発行

Vol.27

35th
Anniversary

会長メッセージ
社長メッセージ
株主優待ガイド
国内外食店舗リスト



ワタミの6次産業モデルは 世界へと広がっていきます

ワタミ株式会社

代表取締役会長 兼 グループCEO

渡邊 美樹 Miki Watanabe

取材・文／編集部

創業者の渡邊美樹が、代表取締役会長として6年ぶりに経営復帰。
今後の体制やワタミグループの戦略、株主様への思いを聞きました。

全国の社員からもらった 感動・笑顔と叱咤激励

—7月29日、ワタミグループの役員に復帰され、「ありがとうツアー」を行いました。その感想をお聞かせください。

株主の皆さまとの約束通り、北海道、中京、関西、九州、アメリカ、カンボジアなどの現場を回りました。

外食の店舗、宅食の営業所では、ここ数年の役員・社員など従業員の頑張りもあり、みんなが明るく働いていました。外食の店舗ではお客様を階段の外まで見送って繁盛店をついている店長、お客様の姿が見えなくなるまで頭を下げているアルバイトのメンバーもいました。宅食の営業所では、自分の家族のように「まごころさん」と接している営業所長もいました。1つ1つの現場で感動と素敵な出会いがありましたね。

今回、足を運んだ現場のさきざきで、今後のワタミグループが持つ可能性が会社にも社員にもあることを強く確信した次第です。6次産業というビジネスモデルを伸ばすのは人です。その部分でとても大きな可能性と手ごたえを感じました。

—「ありがとうツアー」での心に残るエピソードを教えてください。

北海道美幌町にあるワタミファーム美幌峠牧場では、子牛の誕生に立ち会いま



家族のようにまごころさんと接する営業所も



した。そのときのスタッフの嬉しそうな笑顔、ほっとした表情がとても印象的でした。同時に、そういう仲間が同じ会社にいることを伝えたいと心から思いました。美幌峠牧場は放牧酪農を行っており、のびのびとした環境で草を食べている牛たちがいて、まだ商品化されていませんがチーズやバターをつくっています。これが本当に美味しいんです。商品として大きな可能性を感じました。「美幌で生まれた宝物を大切にしたい」という思いを強くしました。

大分県臼杵市では、林業から生まれた木質バイオマスを使って発電するシステムが稼働します。地域電力というビジネスモデルができあがろうとしており、ここにも大きな可能性を感じました。

また、林業では日の差さない森を再生させるため、4カ月かけて2000本もの木

を伐採しました。その結果、3年で森がよみがえり、鳥や虫が来て、日が差し、緑が青々と茂っているんです。そんな凄いことをやっている仲間がいることも伝えたいですね。

—「おかえりなさい！」と迎えてくれたことは胸が熱くなられたのではないのでしょうか。

それは嬉しかったですよ！それと同時に、人生の先輩である「まごころさん」からは、厳しい指摘をたくさんいただきました。明るさもあり、きちんと自分の意見を言える環境がある。ワタミらしい雰囲気、ワタミの文化が守られていたのも嬉しかったですね。今後も海外や国内のワタミグループの各現場に足を運び続けていきます。

パートナーシップにより ワタミグループは確実に前進する

—10月1日付で代表取締役会長 兼 グループCEOとなりました。今後の体制について教えてください。



臼杵ではバイオマス発電の確立へ

清水邦晃社長以下、取締役、執行役員の体制は変わりません。私が「未来係」として乗っかるだけだとお考えください。今回の復帰において、清水社長の経営マネジメント力と実績を再認識しました。その上で、私の今後の役割はより大きな夢、より大きな成長を描くことであり、取締役、従業員の支えであり、背中を押す存在であるべきだと感じました。ワタミグループの大きな戦略立案については私が主導し、その戦略を達成する戦術については、清水社長以下、役員、執行役員が責任を持って取り組んでいきます。

具体的には、すでにレポートを役員たちに渡し、戦略を明確にしています。たとえば、外食であれば圧倒的な仕入れ力、生産性がない業態は整理する。そして、高い目標を設定する。100を目指すより、1000を目指すことで顔を上げる角度が変わり、エンジンのかかり方、ギアの入り方が変わります。私は会社が目指す角度を変えたい。



瀬棚地区では生乳と鶏卵で乳加工品を生産

角度とは戦略だと考えています。

業態転換などによって、業績をマイナスからプラスの状態に戻してくれたのは、現経営陣の大きな功績であり感謝しています。ここからどう成長させるかが私のなすべきことです。

— 6年間、国会議員として活動した経験は、どのように活かされるのでしょうか？

政治やマクロ経済の観点から、物事を考えられるようになったのは大きいですね。以前も考えてはいたつもりですが、国会議員は情報量がまったく違う。マクロ経済、政治のパワーバランスなどを踏まえて判断してきた経験は今後も大いに役立つでしょう。

また、議員時代にたくさんのネットワークを構築できました。これまでのワタミは、独自路線を歩んできました。今後は様々な企業とパートナーシップを結び、1+1が2にも3にもなる事業を追求していきたい。社会に対して、SDGsに対して、そして思いを共有できる企業と共に、前へと進んでいきたいですね。

— SDGs日本一、社員の幸せ日本一という“公約”もありますね。

10月より、私の直轄で3つの会議を立ち上げました。SDGs推進会議、ブランド向上会議、そして社員の幸せ実現会議です。社員の幸せを実現するため、具体的に7つの項目を設定しました。数値目標として具

現化し、会議によってPDCAサイクルを回していきます。

これからのワタミグループは、事業活動によって、どれだけ未来の子どもたちにいい影響を与えられるかが大切です。もちろん会社として収益を上げることは当然ですが、ワタミグループはSDGsの考えに共鳴しているのですから、未来の子どもたちを大切にすることは当然のこと。そのためにはもっと身近にいる社員を幸せにしなければなりません。以前から、ワタミグループの社員の幸せは、私にとって一番大切なことでした。社員の幸せ日本一を目指します。

ワタミの同志である株主様へのお約束

— 100年企業に向けた取り組みも始まりですね。

ワタミグループは事業をととして社会課題を解決していきます。健康に配慮したお弁当・お惣菜で高齢者の生活を守り、未来の地球環境のため環境・エネルギーに取組み、外食では家族がふれあえる空間を提供する。

収益の部分ではより大きく成長が見込めるマーケットを目指すことは必須です。特にアメリカ、中国、東南アジアの外食産業は、さらに成長していくため、そのパイを取りに行くのは企業として当然のこと。ワタ



ベトナムにオープンした「饗和民」

ミの6次産業というビジネスモデルは、世界へと広がっていきます。ご期待ください。

— 最後に株主様へのメッセージをお願いします。

ワタミが上場して以来、「株主様は同じ思いを持つ同志」とお伝えしてきました。会社には何かしらの思いがあり、思いの先にビジョンがあり、そのビジョンを達成することで共鳴・共感してもらうことができます。株主様、お取引先様、社員は同志であると思っています。思いを共にする株主様へ利益を還元することで責任を果たしていきます。

来年の株主総会では、ワタミグループのSDGs活動、未来の子どもたちのための活動を報告します。是非、株主総会にご参加いただき、ワタミグループの活動についてのご理解を深めていただくと幸いです。

100年企業に向け、私自身も挑戦し続けます。これからもワタミグループへのご支援のほどをよろしくお願いいたします。

世界規模で発展する ワタミ物語第2章が始まります

ワタミ株式会社 代表取締役社長 兼 COO 清水 邦晃 Kuniaki Shimizu

取材・文／編集部

創業者と長年に渡り接してきた清水社長。新たな経営体制への期待と抱負を語ります。

FC展開視野の新業態で 外食産業の新展開意識

— 国内外食事業は新業態が育ってきたようですね。

国内外食事業では、新業態の店舗展開が進んできました。「から揚げの天才」は10月に3店舗目がオープンし、「しろくまストア」は関東と関西で10店舗を展開するまでになりました。下半期からは、フランチャイズ展開への取り組みも始めます。来年度から本格的に全国展開ができるよう、体制を整えてまいります。

主力の居酒屋業態をみると、業態転換については今年で一区切りとなりますが、再成長への一歩を踏み出しました。ここからは既存の店舗を磨きあげていきます。

— 海外外食事業についてはいかがでしょうか？

海外外食事業では、海外での展開を意識した業態を日本で作りあげて、海外に展開していくビジネスモデルを構築していきます。今後は日本だけでなくアメリカ、中

国をはじめ、アジアに展開していきたいという思いがあります。その思いを実現するためにも、新たな販促策やビジネスモデルの構築が求められています。

— 宅食事業では営業所の新規開設が進んでいます。

営業所を増やして、担当するエリアを小さくし、より深く地域に根ざしていくことを考えています。営業所の開設にあたっては、「まごころさん」が通いやすく、物流効率も良い場所を選定しています。また、営業所長が複数の拠点を兼任して、常駐していない営業所の「まごころさん」は備え付けのテレビ電話で所長とコミュニケーションがいつでも取れる仕組みのテスト運用を始めなど、働く環境の整備に努めています。

商品面では、1食あたり490円(税込)の「まごころ手鞠」がお客様から評価をいただける商品に育ちました。引き続きお客様のニーズに応えられる商品の開発に取り組んでいきます。現在のメニューについても、つねに味の改良を続け、より美味しいお弁当・お惣菜をつくっていきます。

現在、老人ホームやデイサービスなどの高齢者施設において、人手不足により食事をつくることができず、完成されたお弁当・お惣菜へのニーズが高まっています。こういった施設への営業に今年から力を入れ始めました。まだまだ始まったばかりですが、順調に食数を伸ばして手ごたえを感じています。今後も営業を強化してまいります。

ワタミらしさを追求し 6次産業をさらに強化する

— 渡邊美樹会長が経営に復帰しました。清水社長との役割分担はどのようなものになるのでしょうか？

もともと私たちは創業者の事業に懸ける思い(理念)に賛同して集まった仲間です。渡邊という旗振り役が戻ってくることはとても心強いですし、経営陣や現場には安心感も生まれています。私自身、これから会社が設定する高い目標を成し遂げることに、やりがいをもって取り組もうとしています。

渡邊の政治活動中も、私はワタミの経営について相談をしていました。その視点についても私たちよりも広く、深く、その知見にもとづくアドバイスには助けられてきました。経営に復帰し、今度は会社のど真ん中でそれをやってくれるわけです。株主の皆さまもご期待いただければと思います。

— 成長のカギとなる6次産業モデルの強化についても教えてください。

具体的には3次産業の外食事業・宅食



事業だけでなく、お客様のニーズに合わせ1次産業(農業)、2次産業(食品加工)と連携しながら商品をつくっていきます。自分たちでつくった安全・安心に配慮した農産物を加工し、お客様にお届けする。このモデルを強化し、広くアピールしていくことが大切です。

また、私たちには海外へも安全・安心に配慮した商品を届けていきたいという思いがあります。日本を象徴する安全・安心のブランドをつくり、海外のお客様にお届けする。それが次なるステップだと考えています。

— 最後に株主様にメッセージをお願いします。

私たちはようやくスタートラインに立つことができました。ここからワタミ物語第2章とし、さらに進化したワタミグループをつくっていきます。今後ともご支援のほどよろしくお願いいたします。

特集

SDGs達成に向けて ワタミがめざす SDGs



外食 「和民」でプラスチック製ストロー廃止 竹製ストローでプラスチックごみ問題解決



国内外食事業では、社会的に注目されるプラスチックごみ問題の取り組みを推進しています。「和民」「坐・和民」では、6月27日からプラスチックストローを廃止するとともに、要望があった場合には主に竹の食物繊維を使用した竹ストローの提供を開始しました。国内外食事業では、「TGIフライデーズ」が1月からプラスチック製ストローを廃止したのに続くものです。

「和民」「坐・和民」ではプラスチックに代わる素材として竹に着目しました。竹ストローは間伐材として伐採した天然の竹のみを使用しており、燃やしてもダイオキシンなどの有害物質が発生しないだけでなく、3ヶ月～半年ほどで自然に還る性質をもっています。「和民」「坐・和民」からプラスチックごみ問題の問題解決にもつながります。プラスチックごみ問題が注目されるなか、ほかの業態でもプラスチック製ストロー廃止に向けた取り組みを進めています。



環境 RE100達成への第一歩を踏み出す 電力すべてを再エネで運営する店舗



ワタミは2018年3月に「RE100」(使用電力を100%再エネにすることを旨とする国際イニシアチブ)に加盟して、2040年までに事業活動で消費する電力の100%を再生可能エネルギーにするという目標を掲げています。

目標達成に向けた第一歩として、7月から「三代目 鳥メロ」笹塚店では使用する電力を100%再生可能エネルギーに切り替えました。使用している電力は東松山センター(食品工場)にある太陽光パネルで発電したFIT電気を非化石価値証書と紐づけることで、環境価値が付随した再生可能エネルギーとしてワタミエナジー株式会社から購入しています。「三代目 鳥メロ」笹塚店では「RE100」をテーマとした店内ポスターを掲示し、スタッフが着るTシャツでもアピールすることで、来店されたお客様にも取り組みを知っていただくとともに、環境について考えていただくきっかけを提供しています。



ワタミグループでは、外食、宅食、農業、環境などの各事業で2030年までの持続可能な開発目標(SDGs)を達成するための取り組みを進めています。2019年度上半期に実施したSDGsを紹介します。

宅食 プラスチック弁当容器リサイクル お客様と資源循環、ごみ削減を推進



プラスチックごみ削減問題に対して、宅食事業が新たな取り組みを始めました。

宅食事業はお届けする弁当で植物由来のバイオマス原料を10%使用したバイオマスプラスチック容器(蓋を除く)を採用することで、原油使用量を減らし、熱回収時のCO2排出量の抑制に取り組んでいます。

さらに、お客様が召し上がったあとのバイオマスプラスチック容器を自社で回収してリサイクルする仕組みを構築しました。このリサイクルモデルはワタミだけではなく、協力企業、お客様と一体となって推進していく独自の取り組みです。

お客様から回収したバイオマスプラスチック容器を、油・コークス・ガスにケミカルリサイクルし、回収した油を使用して再びバイオマスプラスチック容器をつくります。これにより、プラスチックの資源循環やゴミの削減につながる狙いです。このリサイクルのモデルは5月に愛知県からスタートし、10月には、岐阜県、三重県、石川県、富山県、福井県へと地域を拡大しました。今後は、2021年度中に「ワタミの宅食」の展開地域すべてに拡大する計画です。



農業 朝収穫のおいしさをその日に提供 有機ロメインレタスをメニュー化



「朝に収穫された野菜をその日に提供できないだろうか」。こんな思いをカタチにした取り組みが始まっています。東京都と埼玉県にある「和民」「坐・和民」「ミライザカ」46店舗では、7月16日から10月中旬まで長野県東御市のワタミファーム東御農場でその日の朝に収穫した、有機栽培のロメインレタスを使用した「まんま有機ロメインレタス～2種ディップ添え～」を提供しました。ワタミファームでは有機農業に取り組み、さまざまな農産物を生産しています。

東御農場では早朝から有機ロメインレタスの収穫を始めます。収穫したばかりの有機ロメインレタスが持つおいしさ、みずみずしさを楽しんでいただけるメニューを実現できればと考えてきました。新鮮な野菜を味わってもらうために物流体制を見直して収穫から提供の時間を大幅に短縮して実現しています。今後もワタミグループは農場を持ち独自の6次産業モデルを構築している特徴を広げていきます。



忘年会・新年会
早期予約
キャンペーン

忘年会もまだ間に合う!
忘年会・新年会予約は
11月30日までがお得!

早期予約キャンペーン受付中!

「和民」「ミライザカ」「三代目鳥メロ」では、**11月30日(土)まで忘年会・新年会**の早期予約キャンペーン受付を実施中です。早期予約であれば忘年会だけでなく、**2020年1月13日までの新年会**にも特典が付きまます。※除外日がございます。詳しくはHPもしくはスタッフまで。

W黒毛和牛すき焼きと
焼酎「魔王」プレゼント

ミライザカ
旨唐揚げと居酒屋メン

「ミライザカ」では、メイン料理をすき焼きにした「特撰匠味鍋 海鮮&清流若どりコース」5,000円(税抜)を用意しました。同コースは11月30日までの予約による早得の特典で、清流若どりのすき焼きをW黒毛和牛のすき焼きにグレードアップします。ドリンクでもプレミアム焼酎「魔王」ボトル1本(8名様以上のご予約)をプレゼントするほか、「獺祭等外」が楽しめるプレミアム飲み放題になります。



早得で黒毛和牛、黒豚、
清流若どりが楽しめる



「鳥メロ」は「賑コース(飲み放題)」3,500円(税抜)、「鳥メロコース(飲み放題)」4,000円(税抜)で、11月30日までの予約による早得の特典を設けました。「賑コース」では、メイン料理を黒豚と清流若どりのすき鍋とし、早得で黒毛和牛か本マグロ断面切り一枚刺しのいずれかを提供する特典を設けています。「鳥メロコース」は、メイン料理が黒豚・清流若どり・鴨肉といった3種類のお肉が楽しめるしゃぶしゃぶで、早得の特典としてしゃぶしゃぶに加える黒毛和牛と本マグロ断面切り一枚刺しの両方がつきます。



「和民」は早割価格で**3,999円**になる割引特典

「和民」「坐・和民」では、11月30日までの予約を対象とした「早割キャンペーン」を実施しています。「早割キャンペーン」で「豪華黒毛和牛のすき焼き鍋コース」6,000円(税込、以下同)が3,999円というお得な価格になります! 同コースは、黒毛和牛のすき焼き鍋、本マグロ断面刺身入りの刺身盛り合わせ、プレミアム飲み放題がついています。新年会もお得な11月30日までにご予約ください。



活用ガイド

株主様 ご優待制度

弊社では、株主様へ感謝の気持ちをお伝えすること、グループの商品やサービスをより一層ご理解いただくことを目的として、株主様ご優待券をお送りしております。ぜひご利用いただき、ご意見・ご感想をお聞かせください。

優待制度

株主様ご優待制度のご案内

p12

長期優待

長期株主様ご優待制度のご案内

p12

社会貢献

社会貢献団体への寄附

p13

外食

ワタミグループ
国内外食店舗で
お得に楽しくお食事を!



p14

宅食

「ワタミの宅食」の商品を
お得に購入!



p15

ワタミの 逸品

ワタミの逸品をご注文!



p16

外食

ワタミの国内外食店舗でお得に楽しくお食事できます！

「株主様ご優待券」は、国内にあるワタミの外食店舗全店でご利用いただけます。すべての営業日に何枚でもご利用いただけます。

下記店舗をはじめ、ワタミの国内外食店舗全店でご利用いただけます
(本誌のP20～P23に国内外食店舗一覧を掲載しています)



ご利用方法

- 株主様ご優待券は「1枚500円分のお食事券」として、お一人様何枚でもご利用いただけます。お会計時に従業員にお渡しください。
- 金・土・祝日の前日も含めて、全営業日にご利用いただけます。
- ランチタイムでもご利用いただけます(ランチタイムの時間は店舗によって異なります)。
- 現金との交換および釣り銭をお出しすることはできませんのでご了承ください。

ご予約はこちらまで

電話でのご予約	ワタミグループ宴会受付センター 0120-18-9446 携帯電話からはこちらへ 03-5737-9446 受付時間 AM9:00～PM7:00 ※土・日・祝日も受付可、受付時間以外は直接店舗にご連絡ください。
	ワタミ〈外食事業〉公式サイト https://watamishopsearch.jp
ホームページでのご予約	

外食店舗での株主様ご優待券ご利用に関するお問い合わせ

ワタミ〈外食事業〉ホットライン **0120-116-722**

受付時間 AM9:00～PM9:00 ※土日・祝日も受付可

宅食

「ワタミの宅食」の商品をお得に購入できます！

「ワタミの宅食」の商品をご注文いただく際に株主様ご優待券をご利用いただけます。

お弁当・お惣菜

毎日お届け、日替わり夕食宅配。
あなたに合ったお弁当・お惣菜をお届けします

お手頃サイズ、4種類のお惣菜



食べごたえのある、しっかり主菜のお惣菜



一番人気、5種類のお惣菜



1食500kcal基準のお弁当



※写真は1人用の献立例です

お料理キット

九州・山口限定

レシピを見てご自分で簡単に夕食が作れる、食材セットです。カット済みの食材、オリジナル調味料、レシピをお届けします。

※風味の落ちる食材など、一部カットしていないものもございます。

- 毎週水曜日に、翌週分のご注文を5日間単位で承ります(地域によっては7日間単位のご注文も承ります)。
- 地域により販売している商品および容器が異なります。
- 一部、お届けできない地域がございます。
- 詳細は、下記「ワタミの宅食」受付センターまでお問い合わせください。

ご利用方法

- 上に記載のお弁当・お惣菜、お料理キット、まごころ商店を購入する際に、1枚500円分の金券として株主様ご優待券をご利用いただけます。
- 通信販売(「宅食らいふ通販特集」「ワタミの宅食ダイレクト」)ではご利用いただけません。
- 1週間分のご注文につき、何枚でもご利用いただけます。1枚の株主様ご優待券を、2週以上のご注文に分割してご利用いただくことはできません。
- 株主様ご優待券は、お支払の際に、担当スタッフにお渡しください。
- ホームページよりご注文の場合は、株主様ご優待券に記載の番号を入力の上、ご利用ください。また、ご利用の株主様ご優待券を、担当スタッフにお渡しください。
- 現金との交換および釣り銭をお出しすることはできませんのでご了承ください。

「ワタミの宅食」に関するお問い合わせ

「ワタミの宅食」受付センター **0120-321-510**

受付時間 AM9:00～PM7:00 ※日曜日のみAM9:00～PM6:00

宅食®はワタミ株式会社の登録商標です

ワタミの逸品

ワタミのこだわりを集めた逸品をお届け！

有機農産物を使った商品を揃えました。

1商品につき、株主様ご優待券 **3,000円分** でご注文いただけます。

申込締切

2019年12月31日(火) 当日消印有効

商品発送期間

2020年2月20日(木)～3月31日(火)

■商品詳細 (写真はイメージです。実際とは異なる場合があります)

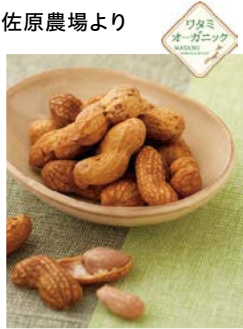
A 千葉県・山武農場、佐原農場より
有機落花生使用
ゆで落花生
(から付)

3,000セット限定

1袋160g×4袋

3年以上、化学農薬、化学肥料を使用しない農地で栽培した落花生です。

※協力工場にて製造



B ワタミファーム千葉県・山武農場より
有機人参使用
キャロット&
オレンジジュース

4,000セット限定

160g×15本入

人参90%、オレンジ10%
※協力工場にて製造



C 北海道・当麻グリーンライフより
特別栽培米
ゆめぴりか

2kg×1袋



E ワタミファーム北海道・瀬棚農場より
有機生乳使用
アイスクリーム&
フローズンヨーグルト

90ml×10個入



アイスクリーム：バナナ、チョコ、抹茶(各2個)
フローズンヨーグルト：プレーン、ブルーベリー(各2個)
※ワタミファーム工場にて製造

D ワタミファーム千葉県・山武農場より
有機生姜使用
生姜シロップ
2種セット

250ml×2本

レモン1本・黒糖1本

●5～10倍の水やお湯で希釈してお飲みください。
※容器の形状、パッケージデザインは変更になることがあります。
※協力工場にて製造



A B の商品で応募多数により抽選に漏れた場合は、第2希望にお選びいただいた商品をお送りいたします。

※ご記入がない場合は、「株主様ご優待券」を返送いたします。あらかじめご了承ください。

◆お選びいただいた商品や送料先等の変更は受付できかねます。あらかじめご了承ください。◆商品は天候の影響や商品施策などにより選定しております。◆台風など天候による影響のため、限定数を確保できない場合や、商品を変更する場合がありますこと、ご了承ください。

有効期限が2019年12月1日(日)～2020年5月31日(日)までの株主様ご優待券でお申し込みください。**上記の有効期限以外のご優待券および現金**ではお申し込みいただけません。

申込締切
2019年
12月31日(火)
当日消印有効

- ⚠️ ご記入に不備があると、商品をお届けできないことがあります。必要事項はすべてご記入のうえ、株主様ご優待券を必要枚数お送りください。
- ⚠️ 商品のお届け日やお時間の指定はお受けできませんのでご了承ください。

ご利用方法

- ・1商品につき、**株主様ご優待券3,000円分**でご注文いただけます。
- ・同封の「ワタミの逸品専用申し込み用紙」に必要事項を記入し、同封の専用封筒に株主様ご優待券を必要枚数入れて、**2019年12月31日(火)までにご郵送ください(当日消印有効)**。
- ・お申し込み期限2019年12月31日(火)を過ぎた申し込み書はお受けできません。申し込み書とともに「株主様ご優待券」を返送いたしますので、あらかじめご了承ください。
- ・**商品は、2020年2月20日(木)～3月31日(火)までに発送いたします。**
- ・お申し込み後の商品の変更や、お届け先変更はお受けできませんので、あらかじめご了承ください。
- ・「A:ゆで落花生」「B:キャロット&オレンジジュース」は数量限定です。
ご注文多数の場合は、抽選とさせていただきます。
- ・抽選漏れの場合は、第2希望の商品をお送りいたしますので、「ワタミの逸品専用申し込み用紙」に必ず第2希望の商品をご記入ください。
なお、**第2希望は「C:ゆめぴりか」「D:生姜シロップ2種セット」「E:アイスクリーム&フローズンヨーグルト」の3商品からお選びください。**優待券のご返却をお選びいただくことも可能です。
※第2希望のご記入がなく、抽選に漏れた場合は、申し込み用紙とともに「株主様ご優待券」を返送いたしますので、あらかじめご了承ください。
- ・ご注文の際は、「ワタミの逸品専用申し込み用紙」に記載の注意事項を必ずご確認ください。
- ・一部地域(離島など)でクール便の配送ができない場合、他の商品と変更していただく場合がございます。
- ・クール便発送商品につきましては保管期間が短いため、不在などの理由でお受け取りできない場合は、配送会社にご連絡のうえ、お早めにお受け取りをお願いいたします。
- ・「お米」は生ものですので、冷暗所で保管のうえ、2ヵ月以内にお召し上がりください。
高温多湿の場所で保管の場合、カビが発生することがあります。
- ・お受け取りの商品はお早めに内容のご確認をお願いいたします。
- ・お気付きの点がございましたら下記までお問い合わせください。

「ワタミの逸品」に関するお問い合わせ

「ワタミの宅食」受付センター(ワタミの逸品係) **0120-951-655**

受付時間 AM9:00～PM6:00 ※土日・祝日も受付可

※お問い合わせは「ワタミの宅食」受付センターにて承ります

美味しい有機野菜を届けたい

— ワタミファームの思い —

ワタミの逸品の ふるさと



ワタミオーガニック

ワタミファームで育てたオーガニック野菜をより多くのお客さまに知っていただきたいの思いから、自社基準をクリアしたオーガニック原料・野菜を使用している外食店舗のメニューや、農産加工品などの商品に、「ワタミオーガニック」のロゴマークをつけています。

ワタミファームの目標の一つが「人々の健康に寄与すること」。

アメリカの国立がん研究所が発表したデザイナーフーズ(がん予防に効果が期待できる野菜をランキング)では、その上位として、にんにく・生姜・キャベツ・にんじん・セロリなどが紹介されています。

ワタミファームでは、作付を計画する際に土地の土壌や気候に合わせることはもちろん、デザイナーフーズの考えを参考に栽培する作物を選択してきました。その代表例が、「ワタミの逸品」でもお馴染みの「キャロット&オレンジ」の原料である山武農場のにんじんや、加工品として力を入れている生姜です。

ワタミファームの兵庫県丹波農場ではにんにくやたまねぎ、倉瀬農場ではキャベツを栽培しています。美味しく健康な野菜を届けられるように取り組んでいきます。



千葉県・山武農場／白浜農場

収穫後の落花生を「ゆで落花生」に

秋のワタミファーム山武農場では落花生の収穫時期を迎えます。収穫された落花生は「ワタミの逸品」として提供している「ゆで落花生」になります。収穫したばかりの落花生をゆでて食べるのは、落花生の産地として知られる千葉県で浸透している食べ方です。ゆでることで、実がやわらかくなってしっとりとした食感になる



だけでなく、素材そのものの甘みを感じられます。山武農場で有機栽培しているのは大粒の品種「おおまさり」。大粒で新鮮な「おおまさり」を収穫後、すぐにゆでて真空パックにしました。

落花生は薄皮にも栄養が含まれており、ゆでることで皮の栄養も余すところなく召し上がっていただけます。大地の恵みを是非ご堪能ください。



千葉県・山武農場

糖度が高い旬のにんじんをジュースに

ワタミファーム山武農場で冬の光景としてみられるのがにんじんの収穫です。にんじんは冬になると凍らないように糖分や栄養をたくわえて甘みが強くなります。その旬の時期に収穫してジュースにしたものが「キャロット&オレンジ」です。



山武農場がある千葉県山武市周辺は全国的にも有名なにんじんの生産地であり、適地適作の考えにもとづいてにんじんの生産を主力としています。有機栽培したにんじんをしぼり、濃縮オレンジを加えてできた「キャロット&オレンジ」はにんじんのもつ甘みとすっきりとした口当たりに仕上げました。



北海道・当麻グリーンライフ

毎日食べるお米は安全においしく

「毎日食べるお米だから、安全・安心に配慮した美味しいお米を届けたい」。ワタミのグループ農場である当麻グリーンライフの特別栽培米「ゆめびりか」は100%有機肥料を使用しました。農薬を使わずに栽培していることが特徴です。

お米の美味しさを図るときに用いられるタンパク値が5.4%※と基準値よりも大幅に低く、もっちりとした食感のお米が楽しめます。品種は北海道がほこる「ゆめびりか」。粘り、甘み、柔らかさなどのバランスに優れています。自信をもってお届けする北海道の特別栽培米「とっとき米」。是非ご賞味ください。



※2016年測定値 タンパク値は7.4%以下で優良、6.8%以下で優秀(北海道米ブランド形成委員会の基準)



千葉県・山武農場

希少な有機生姜をシロップに

生姜はとてもデリケートな作物。土の養分もたくさん吸収するため、同じ畑で生姜を栽培するには土づくりの為に2年以上かけることも。病気に弱く、有機栽培では栽培中にも気をつかいます。

有機生姜を砂糖と煮詰めて、シロップ状にしたものが「生姜シロップ」です。沖縄の黒糖を使用した「生姜黒糖」、レモンを効かせた「生姜レモン」の2種類をセットにしています。シロップをお湯に溶かすと、やさしい甘さの生姜ドリンクとなります。



北海道・瀬棚牧場

有機生乳・鶏卵のアイスクリーム

ワタミファーム瀬棚牧場は北海道せたな町の山の上にある、海に見える牧場です。60haの放牧地では、牛が自由に牧草を食べ、堆肥を作り、また牧草を育てる、循環型の牧場運営を行っています。

ハウスで平飼いされたニワトリたちは自由に走り回り、餌をもってスタッフがハウスにいくと集まってきます。アニマルウェルフェアを意識しながら、有機認証を受けた酪農牧場と養鶏場を運営して、牧場の麓で新鮮な原料を乳製品に加工し外食のメニューや、通販の商品として出荷しています。ワタミが描く6次化のモデル地域です。

牧場の有機生乳、有機鶏卵を使用し、食材原料のみで仕上げたアイスクリームは自然な優しい甘さのデザートです。すっきり美味しいフローズンヨーグルトとセットでお届けいたします。



ワタミグループ国内外食 店舗リスト

(2019年10月末現在)

お願い

●こちらは、2019年10月末現在の店舗一覧です。

●ご来店の際は、最新情報を「ワタミ<外食事業>公式ホームページ」の店舗検索にてご確認ください。

●業態転換、撤退等により、店舗が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

●一部店舗に定休日を導入しています。こちら「ワタミ<外食事業>公式ホームページ」に詳細を掲載しておりますので、ご確認ください。

●**L**マークの付いている店舗はランチの時間帯も営業しています。なお、時間帯や実施日が変更になる場合もございますので、HP かお電話にてご確認ください。

ワタミ<外食事業>公式ホームページ <https://watamishopsearch.jp>



ご宴会の予約も
こちらから！

JAPANESE DINING [和民]

東京都	
秋葉原駅前店	03-5209-1721
浅草雷門店	03-5830-4977
大鳥居店	03-5737-9701
銀座5丁目店	03-5537-3422
JR蒲田東口店	03-5711-7873
中延駅前店	03-5788-4091
西新井西口駅前店	03-5845-5281
L 光が丘 IMA 公園通り店	03-5383-7147
三田店	03-5418-8675
武蔵小山店	03-5751-8291
神奈川県	
L 横浜駅前店	045-290-4735
埼玉県	
東川口駅前店	048-291-1371
千葉県	
成田店	0476-24-7001
静岡県	
浜松有楽街店	053-413-3361
愛知県	
金山北口駅前店	052-350-4082
豊橋店	0532-51-5088
名駅4丁目店	052-533-0312
大阪府	
寝屋川市駅前店	072-801-7585
兵庫県	
小野店	0794-64-6811
川西能勢口駅前店	072-756-6080
沖縄県	
久茂地店	098-860-9494
語らい処 [坐・和民]	
東京都	
赤坂見附駅前店	03-5549-2913
赤羽東口店	03-5249-7491
上野浅草口店	03-5827-1746
上野駅前通店	03-3834-8124
金町北口駅前店	03-5660-7161

吉祥寺北口パレスビル店	0422-23-8233
錦糸町南口駅前店	03-5669-5211
国分寺南口店	042-320-2091
五反田西口店	03-5759-5231
新宿大ガード店	03-5908-3150
新宿西口店	03-5322-4501
水道橋西通り店	03-5276-3337
八重洲一丁目店	03-5299-6486
奈良県	
奈良三条通り店	0742-20-6561
和歌山県	
ロイヤルホテル和歌山店	073-402-0432
兵庫県	
西宮北口駅前店	0798-69-1601
岡山県	
岡山錦町店	086-234-7720
広島県	
紙屋町店	082-504-5020

[三代目 鳥メロ]

北海道	
札幌駅西口 JR55ビル店	011-218-8121
函館五稜郭店	0138-33-7611
福島県	
いわき駅前店	0246-35-6722
福島駅東口店	024-528-9931
長野県	
長野善光寺口店	026-229-5512
松本駅前店	0263-38-1214
栃木県	
東武宇都宮駅前店	028-610-5886
茨城県	
守谷駅前店	0297-47-8105
東京都	
赤羽東口駅前店	03-3598-8701
昭島南口店	042-500-2151
秋葉原駅前店	03-5289-7830
池袋サンシャイン通り店	03-5953-2751
上野駅前店	03-5827-1693
梅島駅前店	03-5845-5361

江古田駅前店	03-5988-4661
王子店	03-5902-5281
大泉学園北口店	03-5387-7225
大塚駅前店	03-5961-6303
大鳥居駅前店	03-5735-9295
御茶ノ水駅前店	03-5283-2286
外苑前スタジアム通り店	03-5772-6172
学芸大学西口店	03-5725-7415
上板橋北口駅前店	03-5921-2615
神田西口駅前店	03-5289-8120
北千住東口店	03-5284-5271
銀座土橋店	03-3539-2397
錦糸町南口店	03-5669-5224
国立南口店	042-574-4571
京王八王子駅前店	042-660-5955
麹町駅前プリンス通り店	03-5275-2811
国領駅前店	042-440-7015
笹塚店	03-5478-7540
三軒茶屋駅前店	03-5433-5271
椎名町駅前店	03-5917-5351
品川港南口店	03-5715-0121
渋谷道玄坂店	03-5456-7269
JR 両国駅前店	03-5638-1266
新小岩南口駅前店	03-5678-6235
新宿歌舞伎町店	03-5292-3873
新宿御苑前店	03-5312-5801
新宿南口店	03-5368-2818
仙川駅前店	03-5315-3155
L 鶴川北口駅前店	042-737-3561
東陽町駅前店	03-5653-9440
豊洲 IHI ビル店	03-6219-8031
豊田北口駅前店	042-589-0971
西小山駅前店	03-5768-3571
旗の台店	03-5749-4733
浜松町店	03-5408-6395
原宿店	03-5775-2517
半蔵門駅前店	03-5215-5871
東久留米西口店	042-479-1581
平井駅前店	03-5628-7081
広尾店	03-5475-1848
L 分倍河原駅前店	042-358-9955

船堀店	03-5679-5781
三鷹駅南口店	0422-40-1430
明大前店	03-5355-3571
目白通店	03-5996-7155
武蔵境店	0422-50-1240
有楽町日比谷口店	03-5510-2366
神奈川県	
伊勢原駅前店	0463-90-1577
大船店	0467-42-8061
上大岡店	045-840-1385
関内北口店	045-226-4015
京急杉田店	045-778-7855
古淵駅前店	042-769-8166
桜木町野毛店	045-250-1741
相模原駅前店	042-759-7380
JR 川崎東口店	044-221-0455
JR 橋本店	042-770-9718
湘南台西口駅前店	0466-42-4792
鶴見店	045-508-2155
東急武蔵小杉駅前店	044-739-1066
戸塚西口店	045-869-6255
平塚北口店	0463-20-4771
藤沢南口店	0466-55-3511
本厚木店	0462-94-1245
溝の口店	044-829-3385
三ツ境南口店	045-369-1129
元住吉西口店	044-431-1190
横浜西口南幸町店	045-412-1473
横浜東口店	045-444-1538
埼玉県	
朝霞南口駅前店	048-458-6636
大宮西口駅前店	048-657-3921
春日部西口店	048-753-5661
川口東口店	048-241-1761
熊谷北口駅前店	048-528-0670
L JR 川越西口店	049-240-1740
千葉県	
稲毛東口駅前店	043-207-8530
京成大久保駅前店	047-403-1561
五香西口駅前店	047-311-8151
新松戸駅前店	047-330-5631
スーフ海浜幕張店	043-298-3631
津田沼北口店	047-403-3611
L 西船橋南口店	047-410-1785
新潟県	
新潟駅前東大通り店	025-240-5210
福井県	
福井駅前店	0776-26-1055
静岡県	
静岡南口店	054-280-3300
沼津南口店	055-964-0066
浜松有楽街店	053-450-3655
愛知県	
今池店	052-745-3223
尾張一宮東口駅前店	0586-28-7522
栄広小路店	052-238-1523
塩釜口駅前店	052-861-7087
豊橋東口駅前店	0532-57-5160
L 名駅4丁目店	052-569-2928

岐阜県	
名鉄岐阜駅前店	058-267-7630
三重県	
近鉄四日市駅前店	059-350-1203
大阪府	
梅田茶屋町店	06-6292-5740
岸和田駅前店	072-430-4733
京橋駅前店	06-6242-8930
鴻池新田店	06-6748-7273
香里園店	072-802-3721
大正駅前店	06-4394-3571
道頓堀店	06-6214-5921
枚方市駅前店	072-804-8066
布施店	06-6618-8128
京都府	
四条大宮店	075-813-1851
四条烏丸店	075-256-8705
伏見桃山店	075-605-4505
奈良県	
奈良三条通り店	0742-20-0161
兵庫県	
明石駅前店	078-919-4322
JR 尼崎南口店	06-6401-9580
JR 立花駅前店	06-6424-6373
垂水店	078-704-2740
西宮今津店	0798-37-3223
西宮北口店	0798-69-0805
阪急伊丹駅前店	072-773-5153
岡山県	
岡山本町店	086-212-0266
広島県	
呉店	0823-32-1230
広島駅新幹線口店	082-568-7871
広島駅南口店	082-506-2850
広島西条駅前店	082-493-7370
福山店	084-973-2261
山口県	
徳山店	0834-33-3121
鳥取県	
米子駅前店	0859-37-5177
愛媛県	
今治ドンドロビ店	0898-34-3071
新居浜店	0897-65-1150
松山大街通店	089-915-1651
香川県	
高松南新町店	087-832-2966
福岡県	
JR 香椎駅前店	092-663-5112
天神西通り店	092-717-8338
七隈四つ角店	092-874-3371
西鉄久留米一番街店	0942-46-1175
長崎県	
佐世保京町店	0956-42-1001

旨唐揚げと居酒屋メシ [ミライザカ]

北海道	
札幌駅西口 JR55ビル店	011-218-8101
手稲駅南口店	011-688-0035
函館五稜郭店	0138-33-7355

青森県	
八戸三日町店	0178-71-3281
岩手県	
盛岡駅前店	019-606-4633
秋田県	
秋田駅前店	018-884-3630
山形県	
山形駅前大通り店	023-615-0820
宮城県	
仙台駅西口プレイビル店	022-212-7631
仙台名掛丁店	022-722-1591
福島県	
いわき駅前前店	0246-35-5818
長野県	
長野善光寺口店	026-219-0507
松本駅前	0263-39-8413
新潟県	
新潟駅前東大通り店	025-240-6530
栃木県	
宇都宮駅西口店	028-600-3460
宇都宮東口店	028-651-3580
小山東口店	0285-20-0621
群馬県	
高崎西口駅前店	027-330-6071
勝田駅東口店	029-202-5501
L つくば駅前店	029-850-5521
土浦駅前店	029-825-0167
水戸 OPA 店	029-222-7750
東京都	
青物横丁駅前店	03-5781-7561
青山外苑前店	03-5414-2081
飯田橋東口店	03-3511-7701
池袋西口ロマンス通り店	03-5956-4531
池袋西武東口店	03-5953-3978
板橋店	03-5943-9555
L 王子店	03-5902-5261
大井町東口駅前店	03-5783-5455
大森北口店	03-5764-5431
大山北口店	03-5944-7284
御茶ノ水駅前店	03-5283-2171
神楽坂店	03-5225-2968
葛西駅前店	03-6663-7781
亀有駅前店	03-5682-7931
北千住店	03-5813-3971
吉祥寺南口店	0422-76-8535
新橋銀座口ガード下店	03-3539-2158
国分寺北口駅前店	042-359-6081
五反田西口店	03-5436-2761
駒込南口駅前店	03-5940-8275
駒込大学店	03-5433-2713
JR 亀戸駅前店	03-5836-3323
JR 新大久保駅前店	03-5337-8371
志村坂上店	03-5915-0301
L 渋谷道玄坂店	03-5456-6027
石神井公園店	03-5910-7357
十条北口店	03-5948-2551
新宿御苑前店	03-5367-3512
新宿西口店	03-5339-2415
新宿東口店	03-5919-1431

神保町店	03-5217-1061
西友福生店	042-539-2031
高尾南口店	042-629-1381
高島平駅前店	03-5921-2348
高田馬場駅前店	03-5286-7478
高幡不動店	042-599-2785
竹ノ塚東口駅前店	03-5686-7461
立川南口店	042-548-5913
田無駅前店	0424-60-3181
千歳烏山北口店	03-5314-1071
調布南口店	042-490-5231
●天王洲オーシャンスクエア店	03-5460-9172
東武練馬駅前店	03-5922-1585
中目黒店	03-5773-3381
成増北口店	03-5383-7733
西大島店	03-5836-3768
西荻窪駅前店	03-5303-1255
西台店	03-5914-3978
西日暮里駅前店	03-5604-2901
日暮里駅前店	03-5604-8417
練馬店	03-5912-5261
東村山駅前店	042-390-1501
●日比谷富国生命ビル店	03-5157-5400
府中並木通り店	042-368-9700
町屋店	03-5855-1831
目黒東口駅前店	03-5448-9125
門前仲町店	03-5639-8039
四ツ谷駅前店	03-3262-8401
八重洲店	03-3510-7085
神奈川県	
●鎌倉ミライザカ	0467-60-4731
川崎砂子店	044-223-3822
京急久里浜駅前店	046-830-5562
鷺沼店	044-870-2205
JR 橋本店	042-770-9581
相武台前店	046-266-6681
茅ヶ崎北口駅前店	0467-89-3875
中山南口店	045-929-1771
●東戸塚西口店	045-828-2655
平塚西口店	0463-25-6331
二俣川北口店	045-360-7223
湘野辺北口駅前店	042-786-0830
宮崎台店	044-860-3061
向ヶ丘遊園南口店	044-931-1631
横浜西口店	045-410-4766
埼玉県	
上尾モンシェリエ店	048-778-3001
朝霞台駅前店	048-470-5712
浦和西口店	048-827-5136
川越東口クレアモール店	049-228-2317
久喜駅前店	0480-25-5290
小手指北口店	04-2929-4929
さいたま新都心東口駅前店	048-650-8511
坂戸北口駅前店	049-280-5021
新越谷駅前店	0489-90-4460
草加西口店	048-920-5560
飯能北口駅前店	042-983-9021
東松山店	0493-27-6337
和光南口店	048-460-1629
藤東口駅前店	048-434-2102

千葉県	
稲毛駅前店	043-207-6521
海浜幕張北口 aune ビル店	043-211-8667
柏西口駅前店	04-7141-5601
北習志野店	047-496-5161
JR 市川北口駅前店	047-323-7125
JR 津田沼北口店	047-470-3136
千葉駅前店	043-201-5617
西船橋北口店	047-495-3738
船橋南口店	047-420-7288
松戸西口駅前店	047-308-2011
山梨県	
甲府店	055-220-1266
新潟県	
上越高田店	025-521-6061
静岡県	
掛川北口駅前店	0537-61-3311
御殿場駅前店	0550-81-5151
静岡青葉通り店	054-653-3294
静岡駅前南口店	054-202-5330
清水西口駅前店	054-371-0200
浜松鍛冶町通り店	053-413-6565
藤枝北口店	054-645-5151
富士北口駅前店	0545-66-0233
富山県	
富山駅前店	076-445-1851
石川県	
金沢片町店	076-210-4005
愛知県	
栄中目ビル前店	052-238-2170
栄錦通り店	052-955-8721
●名駅南せ島店	052-569-1503
東岡崎駅前店	0564-66-1166
伏見広小路通り店	052-218-2381
藤が丘駅前店	052-760-5785
名駅4丁目店	052-589-1444
本山駅前店	052-789-1022
岐阜県	
名鉄岐阜駅前店	058-212-3327
三重県	
近鉄四日市駅前店	059-350-1201
大阪府	
梅田店	06-6316-8775
梅田茶屋町	06-6292-5735
京阪南橋駅前店	06-6242-6800
●京橋 OBP ツイン 21-1F 店	06-4794-9205
堺駅前店	072-282-5401
心齋橋駅前店	06-4963-7535
住道北口店	072-816-1981
高槻店	072-691-0335
谷町4丁目店	06-4790-3292
天満橋店	06-6920-5460
●南海難波駅前店	06-6644-3605
阪神野田店	06-6456-2361
東三国駅前店	06-6394-9281
古川北口店	06-6780-0575
本町店	06-6265-0568
都島店	06-4253-4411
●淀屋橋店	06-6203-8136

京都府	
烏丸三条店	075-254-0028
滋賀県	
草津東口店	077-569-5030
瀬田駅前店	077-547-4510
JR 南草津駅前店	077-569-5071
奈良県	
JR 王寺南口駅前店	0745-34-2811
大和八木店	0744-20-3651
和歌山県	
JR 和歌山駅前店	073-428-6971
和歌山山城公園前店	073-428-8214
兵庫県	
明石駅前店	078-919-6930
JR 神戸北口駅前店	078-367-2239
三宮店	078-265-1175
姫路店	079-221-8295
三木志染店	0794-87-6300
岡山県	
岡山本町店	086-231-8050
広島県	
松江北口駅前店	0852-59-9661
広島県	
呉駅前レクレビル店	0823-32-2181
呉中通り店	0823-32-3035
八丁堀店	082-544-2680
広島駅南口店	082-506-1770
広島西条駅前店	082-493-5605
広島ミライザカ本通り店	082-545-1946
福山店	084-973-0885
山口県	
岩国駅前通店	0827-30-1011
宇部新川店	0836-37-6460
徳山店	0834-33-3731
湯田温泉店	083-921-8351
ルルサス防府店	0835-27-1566
徳島県	
徳島両国橋店	088-611-3870
愛媛県	
松山大街道店	089-998-8200
香川県	
高松南新町店	087-832-2955
高知県	
高知追手筋店	088-820-5185
福岡県	
大橋ミライザカ	092-554-7551
九大学研都市駅前店	092-805-4711
JR 香椎駅前店	092-663-8611
西鉄久留米ミライザカ	0942-36-2038
博多駅前店	092-437-6231
薬院ミライザカ	092-534-3701
佐賀県	
佐賀南口駅前店	0952-27-1507
大分県	
大分赤レンガ通り店	097-540-5833
熊本県	
熊本下通りアーケード街店	096-312-4881
八代店	0965-31-1160
長崎県	
佐世保夜店公園店	0956-37-2152

長崎駅前店	095-818-7177
長崎銅座店	095-818-6080
宮崎県	
延岡中央通り店	0982-28-0071

CHINA BISTRO [WANG'S GARDEN]

●大崎プライムコア店	03-5791-9153
●武蔵小杉店	044-431-1381

「炬ばたや銀政」

銀座数寄屋橋本本店	03-5537-2695
●新宿野村ビル店	03-5381-4095

「ニッポンまぐろ漁業団」

●新宿西口店	03-5909-1205
新橋店	03-3539-4035
●浜松町店	03-5777-5375
●錦糸町店	03-5638-7455

ITALIAN RESTAURANT & BAR [GOHAN]

秋葉原駅前店	03-5297-2861
●池袋サンシャイン通り店	03-5957-7955
上野浅草口店	03-5827-6021
新宿三丁目店	03-5919-3117
八重洲店	03-3510-7087
町田店	042-710-1151
●みなとみらいセンタービル店	045-226-1860
船橋南口店	047-495-3881

居酒屋「炭旬」

小山西口店	0285-20-3881
日立駅前店	0294-26-7701
綾瀬店	03-5613-1861
大塚店	03-5957-5801
船橋仲通り店	047-460-8025
谷町4丁目店	06-6910-1643
芦屋店	0797-25-0805
●西明石駅前店	078-926-0191
下関店	083-229-2500

MODERN MEXICAN DINER [TEXMEX FACTORY]

●渋谷公園通り店	03-5459-3690
----------	--------------

カタマリ肉ステーキ&サラダバー「にくスタ」

●トビレック南砂店	03-5677-5036
●羽田大鳥居店	03-5735-6211
●町田旭町店	042-710-6811
●南蒲田店	03-5480-0621
●府中若松店	042-354-3651
●千葉都賀店	043-214-6581

大衆焼肉ホルモン酒場「もつ☆りき」

御茶ノ水駅前店	03-5283-6235
●原宿店	03-5412-7548

「から揚げの天才」

●亀有北口駅前店	03-5613-3101
●梅屋敷店	03-5764-1026
●矢口渡店	03-5732-1172

American Restaurant & Bar [TGI FridaysSM]

●池袋店	03-5957-2355
●上野中央通り店	03-5807-9655
●お台場アクアシティ店	03-5520-1020
●五反田店	03-5719-6306
●品川店	03-5798-2755
●渋谷神南店	03-5459-3555
●東京ドームシティ店	03-5803-4151
●原宿店	03-5774-6855
●町田店	042-710-1161
●MM21 クロスゲート店	045-222-0691
●横浜西口店	045-290-4755
●イクスピアリ店	047-316-4055
●梅田店	06-6442-3531
●ユニバーサルシティ和幸ビル店	06-4804-8855

bb.q OLIVE CHICKEN cafe

●大鳥居店	03-5735-5721
●笹塚店	03-5302-8650

「しろくまストア」

大森北口店	03-5767-4895
大山南口店	03-5964-5616
菊名店	045-900-8008
京橋店	06-6355-5551
堺東駅前店	072-282-5401
十三店	06-6306-6148
新横浜店	045-476-1194
西九条店	06-6469-8111
阪急塚口店	06-6427-8617
本町店	06-6260-7910

手打ちつけうどん「めんこや」

●京王閣店	042-485-5229
●五反田店	03-3492-1200
●幡ヶ谷本店	03-3320-4455

その他

青森県	
津軽の酒処 わたみ	0172-31-5021
岩手県	
居食屋 炭旬秀家	019-604-6185
宮城県	
石巻酒場 わたみんち	0225-92-0935
宮城の酒処 鶏きち	022-302-6137
東京都	
居食屋 橋内 高円寺北口店	03-5373-7418
居食屋 大樹	03-5835-1606
厳選煮干しらーめん 初代にぼ助	03-5244-5499
魚と串もん やまざくら 上野本店	03-6684-7933
旬八 駒沢大学駅前店	03-5779-7861
炭右衛門 荻谷店	03-5940-2591
炭火串焼と旬料理の店 あわわ	03-5967-2262
炭火串焼と旬料理の店 かぼち家	03-5912-2091
呑み処 左藤 総本店	03-5394-7381
呑米酒場 ありの	03-5744-5131
やさしい巻き串の獅志丸	03-5607-7955
居食屋 渡美	03-5735-1135
備長炭焼 いろとり鶏	03-5659-0933
神奈川県	
旬八 黄金町駅前店	045-260-5317
埼玉県	
あさかのビストロ BocO	048-424-8602
浩治朗	048-450-2171
焼き鳥 さつき屋	048-599-1611
ヤキトリ酒場武州屋	049-249-0070
スケイチ	048-658-1103
千葉県	
備長炭焼 七左衛門	0476-20-2273
備長炭焼 七左衛門本千葉店	043-223-5851
静岡県	
餃子と串カツ 遠州誠家	0537-61-0220
静岡駅南 ふじのくに酒場 壽屋本店	054-280-5366
備長炭焼 遠州葵家	0537-61-1125
大阪府	
わんぱく酒場 鶏太	072-760-3505
京都府	
●京都 季鶏屋	075-353-4471
滋賀県	
居食屋 草津炭旬	077-569-4185
奈良県	
●炭火串焼と旬料理の店 しがまる	0742-20-6620
兵庫県	
垂水炭旬	078-704-2601
●播州炭右衛門	079-287-2550
広島県	
鶏炭家 Eichan	0823-32-5051
山口県	
岩国縁家	0827-29-0980
福岡県	
やきとりの炭活	0948-21-6070
大分県	
●別府 炭旬	0977-73-9090

株主様ご優待制度のお問い合わせ先



外食事業

ワタミ(外食事業)ホットライン

0120-116-722

受付時間 AM9:00 ~ PM9:00 ※土日・祝日も受付可



宅食事業

「ワタミの宅食」受付センター

0120-321-510

受付時間 AM9:00 ~ PM7:00 ※日曜日のみAM9:00 ~ PM6:00



ワタミの逸品

● お問い合わせは、「ワタミの宅食」受付センターにて承ります

「ワタミの宅食」受付センター(ワタミの逸品係)

0120-951-655

受付時間 AM9:00 ~ PM6:00 ※土日・祝日も受付可



優待制度

社会貢献、
その他ワタミグループに
対するご意見

ワタミ株式会社 広報部

03-5737-2814

受付時間 AM9:00 ~ PM6:00 ※平日のみ

※お客様に関する情報は、各種商品の宅配・発送、サービス・イベント・キャンペーンのご案内のほか、個人を特定しない統計的情報として利用いたします。詳しくは、ワタミホームページ「プライバシーポリシー」をご覧ください。

「株主ふれあい通信」は、株主様ご優待制度のガイドブックに加えて、ワタミグループの「今」をお届けするものです。日頃よりご支援くださる株主様に、ワタミの取り組みへのご理解を一層深めていただく一助になれば幸いです。

株主ふれあい通信 Vol.27

2019年11月発行

発行：ワタミ株式会社

編集：株主ふれあい通信編集部<太平社内>

印刷：太平社

UD FONT



本誌の用紙は環境に配慮した「森林認証用紙」を用い、インキはVOC(揮発性有機化合物)削減効果の高い「NON-VOCインキ」を使用し、印刷工程で有害廃液を出さない「水なし印刷」を採用しております。