



ワタミ株式会社

株主ふれあい通信

Vol.31 2021年11月発行



ウィズコロナ時代を見据えて

新経営執行体制がスタート！

会長メッセージ

トピックス

株主優待ガイド

国内外食店舗リスト

ウィズコロナ時代を見据え、事業構造改革を推進

ワタミ株式会社
代表取締役会長 兼 社長 渡邊 美樹 Miki Watanabe



新型コロナウイルスによって社会構造が大きく変化していく中で、ワタミグループが取り組むべきことは何か？先々を見据えた戦略、株主様への思いを聞きました。

●取材・文／編集部（取材：2021年9月2日）

厳しい外部環境の中でもできること、やるべきことがある

— 新型コロナウイルス感染症の拡大に歯止めがかからないまま、緊急事態宣言の発出・解除が繰り返されています。2021年上期、事業活動にも甚大な影響があったのではないのでしょうか。

外食事業に関して今期の売上は、コロナ前（19年度比）に対して55%程度まで復調するであろうと見通しを立ててきましたが、外食市場はさらに厳しさを増し、第1四半期では国内外食事業のセグメント損失は22億円を計上するに至りました。しかし、その中でも需要の高いテイクアウト・デリバリーの業態はコロナ禍でも出店を続けています。「から揚げの天才」は、1号店のオープンから2年7カ月（外食チェーン最速記録）での100店舗出店を達成しました。韓国発No.1 チキンブランドの「bb.q オリーブチキンカフェ」も、今期本格的にFC展開をスタートし、全国のオー

ナーから出店の依頼が相次いでいます。厳しい外部環境の中でも「今だからこそできること」に目を向け、やるべきことに取り組んでまいりました。

— もう一つの事業の柱である「ワタミの宅食」はいかがでしょう。

コロナ禍で、外出への不安もある中、ご自宅までお届けするお弁当へのニーズはさらに高まっていると手ごたえを感じています。4月からスタートしたテレビショッピングが計画比3倍以上と予想を大きく超える反響がありました。より多くのお客さまに「ワタミの宅食」を体験していただき、魅力



「ワタミの宅食」テレビショッピング

を知っていただけるように、さらに内容をブラッシュアップしながら発信を続けていきます。

事業本部長に権限と責任を委譲し実質的なカンパニー制を導入

— 10月1日からの下期を迎えるにあたり、社長への復帰と新経営体制を発表しました。改めて新体制の目的を伺えますか。

今回の組織変更で、私に権限を集中させる狙いがあると思われる方が多いようですが、そうではありません。長期化するコロナ禍に対応するには、スピーディに事業を立ちあげ、軌道にのせていく必要があります。そのためには、できるだけ小さな組織にして、コストパフォーマンスを高めていくことが大切です。今回、それぞれの事業本部長を実質的なCOOと位置付け、権限と責任を委譲しました。各事業責任者の裁量権を広げることで独立事業体としての自覚を持ち、全責任を負うという覚悟をもって業態を立ち上げて欲しいと伝えています。

また、これまで社長を務めていた清水は代表権のある副社長に就任するとともに、ワタミグループにとって一番重要な「人材」の責任者を担ってもらいます。コロナ禍で外食店舗の多くが休業になりました。働きたくても働けないという状況の中で、自分の将来を不安に思ったり、心を痛めたりしている社員も少なくありません。彼らを勇気づけられるのは、アルバイト出身であり、現場をよく知る清水しかいないと思っています。長引く店舗休業に不安を抱える社員



10月1日からの営業再開にあわせて
感染防止対策「ワタミ安心宣言」を発表

に寄り添い、人材育成、労務改革に一層力を入れてまいります。

コロナ禍におけるそれぞれの事業の取り組み

— 外部環境の変化についてどのように捉え、取り組んでいくのでしょうか。

新型コロナウイルスの感染状況が今後、急速に収束に向かうとは考えられません。変異株も次々に現れていますし、治療薬が完成するまでは、感染のピークと沈静化を何回か繰り返すことになると思います。治療薬が完成すれば、かかりつけのクリニックなどで治療を受けることができるようになり、インフルエンザと同等の扱いになると思いますが、それは、コロナが日常化することによって、人々の生活がコロナ前に戻ることはありません。今こそ体制を整え、ウィズコロナ時代を見据えた戦略を立てていく必要があります。

— 実質的なCOO体制におけるそれぞれの取り組みについて教えてください。

「居酒屋事業」従来の居酒屋のマーケットは縮小するでしょうが、人と人との触れ

合いへのニーズは完全にはなくなることはありません。その需要に応える総合的な居酒屋と、専門店化した居酒屋の2つの新業態を立ち上げて攻めの姿勢で取り組んでいきます。

「焼肉事業」 焼肉事業は3分で店内の空気が入れ替わるなど換気性能が高いこともあり、コロナ禍にもかかわらず堅調に推移しています。特に郊外型の「かみむら牧場」はファミリー層のニーズが高いことから名古屋市内、埼玉県、千葉県などの新エリアに出店を加速させます。

「から揚げの天才」 から揚げブームは継続中で、テイクアウト需要も伸びています。フランチャイズ募集では、昨年発表した「999万円出店モデル」に加えて7月には新たに初期負担380万円の低投資FCモデルを開発しました。380万円のコンテナモデルを中心に低投資で開業できる業態開発を進め、出店を加速します。

「bb.q オリーブチキンカフェ」 世界25カ国で2500店舗を展開している韓国No.1 チキンブランドです。オリーブオイルで揚げたヘルシーな商品や韓流ドラマの影響も相まってご来店店の8割は女性のお客様となっています。フランチャイズの申し込み



人気メニュー「ヤンニョムチキンコンボ」



香港1号店「かみむら牧場」タイムズスクエア店

も増えており、店舗拡大を進めます。

「TGI フライデーズ」 世界55カ国850店舗以上で展開している、アメリカンカジュアルレストラン&バーです。お誕生日等の祝い事や、週末といった様々なシーンに対応できる業態として堅調です。現在国内で展開している東京、千葉、神奈川に加え、名古屋の中心地に11月、再出店します。

「海外事業」 日本が誇る和牛を主力商品とした焼肉食べ放題「かみむら牧場」は、昨年台湾にオープン以来、人気を博しています。今年の11月には、香港のタイムズスクエアという一等地に出店します。香港は、当社が展開する海外拠点の中で既存店売上高の回復が早いと非常に期待しています。台湾、香港の人気店はアジアからの注目度が高く、ここからアジアへの展開を進めていきます。

「宅食事業」 ミールキット(食材キット)など新たな商品の展開と、介護食の事業化などを進めます。介護施設やグループホームなどの事業者と連携することで、介護が必要な高齢者にも食べやすい食事を提供し、宅食事業の拡大を促進します。

ウィズコロナ時代のキーワードは、「家庭」と「家族」。そして、「安全・安心」です。「から揚げの天才」や「bb.q オリーブチキンカフェ」のテイクアウト需要はますます伸びるでしょう。家族で楽しめる焼肉やレストラン、テレワーク時の昼食や手軽な弁当や惣菜が揃う宅食など、ワタミが手掛けている事業はウィズコロナ時代にとてもマッチしています。すべての事業をしっかりと軌道に乗せていきます。

「ワタミモデル」実現に向けて 農業、オーガニックランド事業をさらに推進

—ワタミファームでは「有機きく芋」の栽培も本格化し、戦略商品と位置付け、商品化を進めていますね。

2002年から有機農業に取り組んでいるワタミファームの土壌で栽培した有機のきく芋は非常に健康に良い食材です。この度、機能性表示食品としての届け出も受理されました。前回から株主優待制度の優待品としても有機のきく芋を使った商品を用意し、お蔭様でご好評をいただいています。お茶だけでなくサプリメントなどさまざまな加工品の開発も進めていますが、まずは、グループ事業の中で積極的にきく芋を利用し、広くお客様に知っていただきたいと考えています。

—「陸前高田ワタミオーガニックランド」が4月にオープンしましたが、人流の抑制など厳しい状況が続いています。

4月29日のオープンには陸前高田市の



オーガニックランド 親子でピザづくり体験

戸羽太市長もお招きし、その際に「陸前高田らしい施設であり、地方創生のモデルとなる場所」と期待を寄せていただきました。県外からの移動の自粛要請等もあり、実現できていないこともあります。これからやりたいこと、やるべきことは何も変わりません。現在、復興を象徴する作物としてブドウを育成し、2024年にはワインの製造を予定しています。地元に貢献できる6次産業としての商品化を目指しています。未来を見据えて一つずつやるべきこと、できることを進めていきます。

—最後に、株主様へのメッセージをお願いいたします。

非常に厳しい状況ではありますが、ウィズコロナ時代のあるべき姿の実現に向けて、今だからできることに注力し、引き続き挑戦を続けてまいります。「同じ思いを持つ同志」として、今日まで応援し続けてくださっている株主様には、心より感謝申しあげると同時に、現在進めている取り組みについてご理解いただければ幸いです。今後とも、ワタミグループへの変わらぬご支援のほど、よろしくお願いいたします。

特集

ワタミのチャレンジSDGsトピックス

外食(国内)

食品リサイクル・ループの構築で食品再生資源を活用

国内外食事業では、食品ロス削減と食品リサイクル・ループの構築、プラスチックの使用量削減など、さまざまな取り組みを推進しています。9月には「から揚げの天才」と「ワタミ手づくり厨房」東松山センターをつなげた食品リサイクル・ループを構築しました。東松山センターで生じた調理残さや野菜くず(年間約122.7t)を飼料化し、この飼料を食べて育った鶏が生んだ玉子を「から揚げ

の天才」で玉子焼きにしています。

このほか、国内外食事業では愛知県で、ワタミをはじめとした外食企業5社とともに食品リサイクル・ループを構築しています。同時にプラスチックの使用量削減に向けて、「から揚げの天才」で使用している持ち帰り容器の軽量化にも取り組んでいます。持ち帰り容器の素材をより薄くして軽量化したことで、弁当容器一つあたりのプラスチックの使用量を7%削減するとともに、レジ袋をバイオマス素材の使用に切り替えることで、使用しているプラスチックの量を削減しています。



「から揚げの天才」の玉子焼きは持続可能な商品です



宅食

「ワタミの宅食」がプラスチックの弁当容器を再資源化

ワタミでは2019年5月に高齢者食宅配を手掛ける企業としては初めて、自社商品のバイオマスプラスチック容器をまごころスタッフが回収し、再生利用するリサイクルシステムを構築しました。2021年3月からすべてのお届けエリアで実施し、1日あたり約24万食分、約7.2tの容器をリサイクルしています。

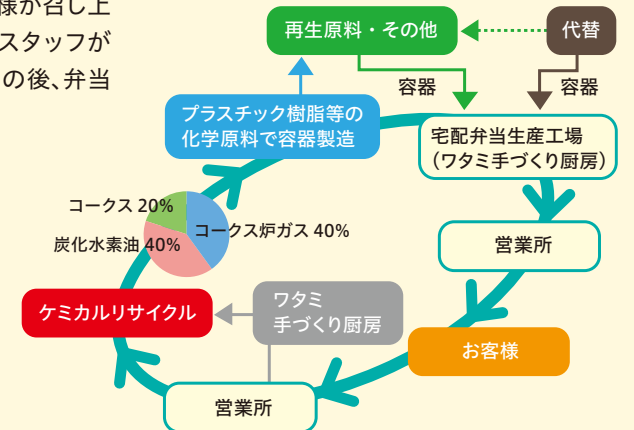
このリサイクルシステムはお客様が召し上がった後の弁当容器をまごころスタッフが回収することから始まります。その後、弁当



1日24万食のお弁当容器を回収

容器を各地の食品工場「ワタミ手づくり厨房」に集め、協力企業様が中間処理を行い、油・コークス・ガスにケミカルリサイクルして油を新たな容器に再生する仕組みです。お客様や協力企業とのパートナーシップによって実現したものです。

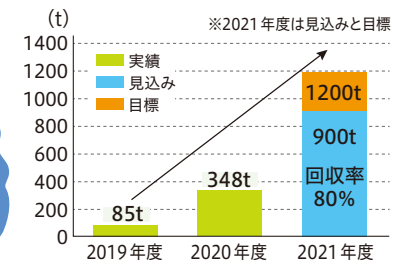
宅食容器回収リサイクルシステム(ワタミリサイクルモデル)



こんな効果がでています

弁当容器リサイクルが4倍に増加

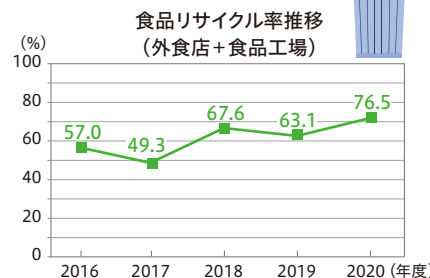
「ワタミの宅食」が実施している容器回収リサイクルが環境省の「プラスチック等のリサイクルプロセス構築・省CO2化に係る技術実証事業」に採択されました。2019年度・2020年度の実績をみると、プラスチックのリサイクル量は2019年度に85tでしたが、2020年度には348tへと約4倍にまで増えています。2021年度には900tにまで増加する見込みです。



こんな効果がでています

食品廃棄物の76%を再生利用

愛知県での外食企業5社による食品リサイクル・ループ構築にあたり、ワタミからは名古屋市内外食5店舗が参加しています。外食店舗から排出される食品廃棄物は食べ残しや脂分・塩分が含まれ、再生利用が難しいといわれるなかでのチャレンジです。ワタミグループの外食店舗・食品工場(「ワタミ手づくり厨房」)では、2020年度に76.5%の食品循環資源として飼料やたい肥に再生利用しています。



MD 10月からRE100に向け本社ビルと中京センターが 使用電力を再生可能エネルギー100%に切り替え

東京都大田区のワタミ本社、愛知県津島市の「ワタミ手づくり厨房」中京センターは10月1日から使用する電力を100%再生可能エネルギーに切り替えました。これにより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とする「RE100」の加盟目標達成に向け、外食店舗や食品工場、農場などの施設でも順次切り替えを進めていきます。

中京センターは食品リサイクル・ループ、プラスチック弁当容器リサイクル・ループもいち早く構築するなど、全国5カ所にある食品工場「ワタミ手づくり厨房」のモデルセンターとなっています。

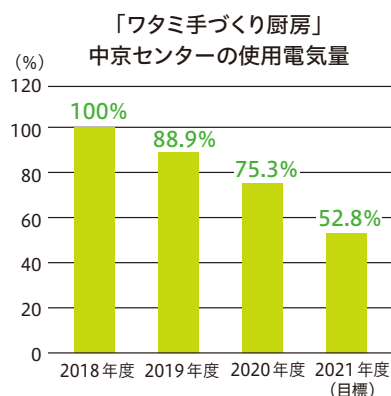
中京センターは宅食事業で東海～関西エリアのお弁当を製造している基幹生産拠点です。中京センターから始まる取り組みが注目を集めています。



ワタミ本社と中京センターでは、風車やソーラーパネルの電力を使用

こんな効果 ができています まずは省エネ、中京センターで使用電力半分に

中京センターはRE100達成に向けた歩みとして、省エネ活動の推進、省エネ機器の導入・設備の入れ替えを実施しました。具体的には、宅食弁当容器をリターナブル容器からワンウェイのエコ容器に変更や生産工程の見直しなどで消費電力を削減しています。これによって2018年度の使用電力を100とした場合、2021年度には52.8%とほぼ半減する見込みです。

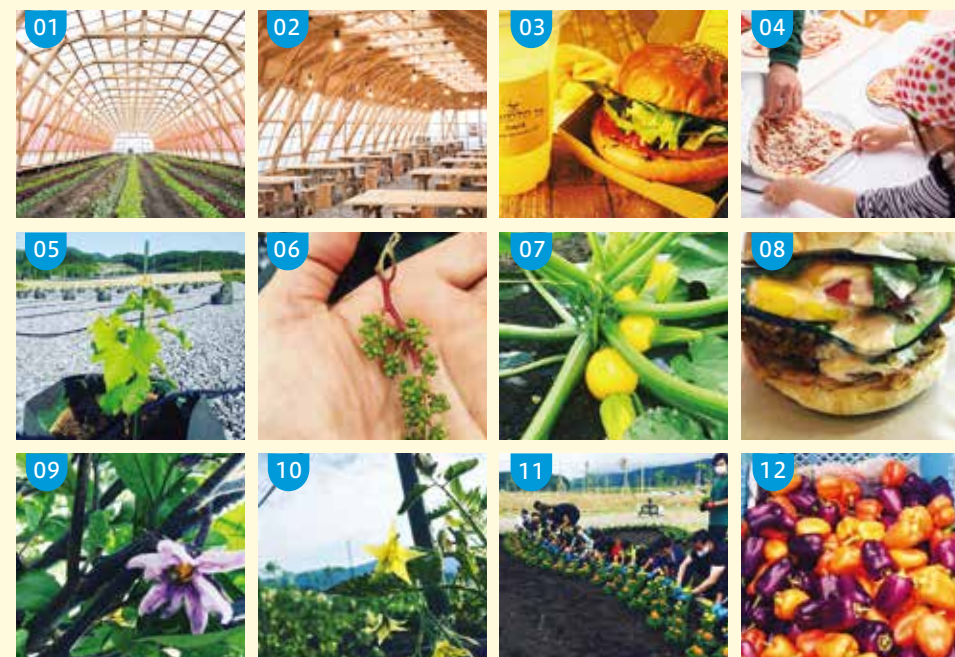


オーガニックランド ワタミモデル実現と地方創生へ 「陸前高田ワタミオーガニックランド」開業

2021年4月、岩手県陸前高田市で「陸前高田ワタミオーガニックランド」が開業し、6次産業と有機農業をテーマにした体験型テーマパークとして一歩を踏み出しました。東日本大震災から10年が経過し、今後20年かけて段階的に施設を拡充しながら被災地復興・地方創生を目指していきます。

ハウス内では、当初のベビーリーフだけでなく、ズッキーニ、ミニトマトといった季節の農作物の栽培を始めており、これらの

農作物は施設内のレストランで食材として楽しめます。また、施設で育った食材だけでなく、岩手県産食材も使用することで、地産地消の推進につなげていきます。施設内では、岩手県産小麦粉のゆきちからを使用した手作りピザが人気で、岩手県産牛肉・豚肉を使用したBBQやハンバーガーなども提供しています。今後は、たくさんの方にご来場いただけるよう、季節ごとにイベントを企画していきます。



(写真、上段左から)ハウス棟・BBQ棟には地場素材の気仙杉を使用(01 02)、岩手県産食肉使用のバーガーと岩手県産小麦使用のピザ(03 04)、ワイン作りに向けてぶどうを植樹(05 06)、施設内で収穫したズッキーニをハンバーガーに(07 08)、夏には栽培している野菜の花が咲きました(09 10)、子どもたちとマリーゴールドを植えました(11)、パプリカは大豊作です(12)



優待制度

株主様ご優待制度について

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。

割当基準日	毎年 3月31日および9月30日		
対象となる株主様	株主名簿、実質株主名簿に記載された100株以上ご所有の株主様		
株主様ご優待制度	1枚500円の株主様ご優待券を下記の通り送付		
	◇ 送付時期	3月末基準日の株主様… 5月下旬頃 9月末基準日の株主様… 11月下旬頃	
	◇ 送付枚数	合 計	
	1回の送付枚数	100～299株	8枚 (4,000円分)
	(2021年9月末現在)	300～499株	14枚 (7,000円分)
		500～999株	20枚 (10,000円分)
		1,000株以上	30枚 (15,000円分)
◇ 有効期限	2021年12月1日～2022年5月31日 ● 今回2021年11月発行のご優待券から有効期限は半年に戻ります。		

※紛失または廃棄した場合、再発行できかねますのでご注意ください。



長期優待

長期株主様ご優待制度について

1,000株以上の株式を保有している方を対象に、登録日より通算3年目、6年目に「オリジナル記念品」を贈呈いたします。

- 長期株主様ご優待制度は、登録日より通算3年目(1回限り)、6年目(1回限り)の株主様のみが対象です。

保有株数	保有期間	贈呈品
1,000株以上	3年目超	割当基準日となる3月末日または9月末日時点の株主名簿に、1,000株以上保有の株主様として同一株主番号で7回連続で記載された株主様(1回限り)※1
	6年目超	割当基準日となる3月末日または9月末日時点の株主名簿に、1,000株以上保有の株主様として同一株主番号で13回連続で記載された株主様(1回限り)※1

※1 商品のお届けは、当該年数を超えた年1回限りとなります。

※2 対象の株主様には2021年12月にご案内をお届けする予定です。記念品は2022年2月～3月にお送りする予定です。

※3 商品の在庫状況によっては発送時期が変更になる可能性があります。あらかじめご了承ください。

※4 申し込み期限を過ぎますと受付できない場合がございますのでお気をつけください。

2021年9月期長期優待制度の対象

2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
3月末 9月末	3月末 9月末	3月末 9月末	3月末 9月末	3月末 9月末	3月末 9月末	3月末 9月末
				「3年目超」対象の株主様(1回限り)		
						「6年目超」対象の株主様(1回限り)



社会貢献

株主様ご優待券で寄附をして、社会貢献ができます！

未使用のご優待券をご送付いただきますと、ワタミグループが支援する社会貢献団体への寄附として受け付けいたします。

寄附先の社会貢献団体のご紹介

開発途上国での教育支援



公益財団法人
School Aid Japan



学校建設や運営、食糧支援などを通し、開発途上国の子どもたちに教育機会と教育環境を提供しています。

環境貢献



公益財団法人
Save Earth Foundation



「食品リサイクル・ループ」の構築を主とした資源循環の推進と森林の再生保全に取り組み、持続可能な循環型社会づくりに貢献しています。

起業家の発掘・育成・支援



公益財団法人
みんなの夢をかなえる会



「みんなの夢 AWARD」「渡美塾」「高校生みんなの夢 AWARD」など、一人でも多くの人が夢を持ち、夢を追い、夢をかなえるための支援活動を行っています。

ご利用方法

- 寄附の場合は、1枚150円分として受け付けさせていただきます。
- 未使用の株主様ご優待券を、下記宛先まで郵送ください。なお、郵送用の封筒はございません。恐れ入りますがご自身でご用意いただきますようお願いいたします。

送付先

〒144-0043 東京都大田区羽田1-1-3
ワタミ株式会社 ブランド広報室 株主優待寄附受付係

- 公益財団法人 School Aid Japan への寄附は、ワタミの外食店舗に設置している募金箱でも受け付けております。株主様ご優待券をそのまま募金箱にご投函ください。

- 有効期限が切れた株主様ご優待券でもご寄附いただくことが可能です。



募金箱



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、国内にある以下の外食店舗でご利用いただけます。

下記業態のワタミの国内外食店舗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1日1回1枚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、全営業日でご利用いただけます。
- ・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。
- ・デリバリー・テイクアウトでは全店ご利用いただけません。
- ・ランチタイム(11時～16時)のご来店ではご利用いただけません。
- ・「から揚げの天才」「bb.q OLIVE CHICKEN café」「厳選煮干しらーめん にぼ助」ではご利用いただけません。

■店舗に関するお問い合わせ

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 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。
ホームページでのご予約	 ワタミ〈外食事業〉公式サイト https://watamishopsearch.jp 



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。

商品名	商品の特徴		株主様ご優待券を利用可能なコース	株主様ご優待券の利用
■ お弁当・お惣菜			日替わりコース	
まごころ手鞠		お手頃サイズ、 4種類のお惣菜	5日間 1人用 2,450円(税込)	日替わり5日間コース 7日間コース 1人用の注文ごとに 優待券1枚(500円) 利用可
まごころおかず		一番人気、 400kcal 基準のお惣菜 ※自社調べ	5日間 1人用 3,080円(税込)	
まごころダブル		2つの主菜で大満足、 500kcal 基準のお惣菜	5日間 1人用 3,400円(税込)	
まごころ御膳		1食 500kcal 基準の お弁当	5日間 1人用 2,900円(税込)	
■ 食材セット ※コースについてはお問い合わせください			日替わりセット	
ワタミのミールキット		レシピを見て 簡単に夕食が作れる、 食材セットです	5日間 1セット 4,500円(税込)～	日替わり5日間 1セット注文ごとに 優待券1枚 (500円)利用可
お料理キット			5日間 1セット 4,800円(税込)～	
■ まごころ商店				
旬の野菜BOX		国産野菜9品以上を 詰め合わせ	1セット 1,980円(税込)	1回1枚(500円) まで利用可

※熱量の基準値は5日間コース平均で±50kcalの範囲としています。

ご利用方法

- ・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、ご利用の株主様ご優待券を、担当スタッフにお渡しください。
- ・お弁当・お惣菜の7日間コースの価格についてはお問い合わせください。なお、一部お届けできない地域がございます。
- ・食材セットは一部地域での限定販売です。
- ・株主様ご優待券は、2・3・4日間コースではご利用いただけません。
- ・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、健康習慣シリーズ、「まごころ商店」の単品商品、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。(旬の野菜BOX除く)
- ・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

電話でのご予約	 「ワタミ宅食」受付センター 0120-321-510 受付時間 AM9:00～PM6:00 ※土・日・祝日も受付可
---------	---



ワタミのこだわりを集めた逸品をお届け！

ワタミイチオシの野菜
「スーパー BIOフード きく芋」について解説します。

ワタミファームの有機農業で育った スーパー BIOフード きく芋

ワタミファームの「スーパー BIOフード きく芋」からつくった「有機きく芋茶」が機能性表示食品となりました。「有機きく芋茶」を飲み続けることで、「糖の吸収を穏やかにし、血糖値の上昇を抑える」といった効果を証明しました。

機能性
表示食品
になりました！

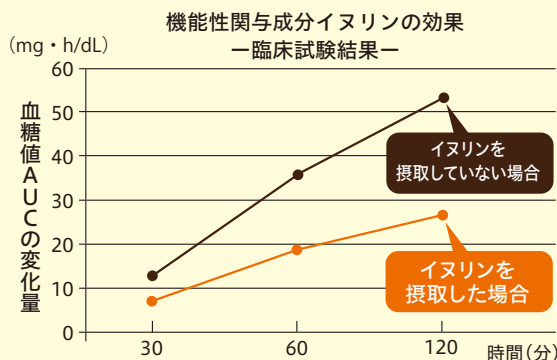


「有機きく芋茶」は、「ワタミの逸品」の商品として人気を集めるだけでなく、リピーターも多い商品です。きく芋はデンプン質をほとんど含まず、代わりにイヌリンと呼ばれる水溶性食物繊維を豊富に含んでいます。

ワタミでは、きく芋に含まれている水溶性食物繊維イヌリンの効果を検証しました。

実験では、イヌリンを12週間摂取するこ

とで「食後120分までの血糖値の上昇がイヌリンを摂取しない場合よりも2分の1程度にまで抑えられる」ことがわかりました。この結果、消費者庁より、パッケージに機能性と効果が表示できる「機能性表示食品」の認証を受けることができ、食後の血糖値の上昇を抑制する効果を表示することが可能となりました。



※AUC:食品血糖値上昇を比較する指標

※空腹時血糖値が126mg/dL未満、または食後2時間血糖値200mg/dL未満の健康成人にイヌリンを12週間摂取させた場合の食後血糖値上昇抑制効果を検証した既報の試験データを再評価。

※血糖中性脂肪200mg/dL未満の健康成人26人(介入群14人、プラセボ群12人)

※採用した研究レビューのうち代表的なデータを引用しました。

また、イヌリンは腸内で善玉菌の餌になって腸内環境を整えることから注目されています。「有機きく芋茶」はノンカフェインで、くせもなく、ほんのりとした甘さのなかに香ばしさを含んだ飲みやすい味わいが特徴です。毎日お茶を飲むことで手軽に健康維持ができることから人気も広がっています。

ワタミでは、2002年より有機農業に取り組み、全国7つの農場で有機JAS認証を取得し、きく芋をはじめレタス、生姜、落花生、人参などの有機農産物を生産しています。有機農産物は、基本的に農薬、化学肥料を使用しないで栽培され、JAS法(日本農林規格)による厳しい条件も満たしている野菜で、土壌が持っている本来のチカラを引き出した滋養にあふれています。

きく芋の
健康効果



水溶性食物繊維
“イヌリン”を
豊富に含んでいます。

- ① 小腸で糖、脂肪の吸収を抑制することで食後血糖値上昇を穏やかに
- ② 腸の老廃物を掃除することで栄養吸収を促進
- ③ 善玉菌の餌となり腸内環境を改善することで免疫向上、コレステロール値の改善などに効果があります。

ワタミオーガニック公式サイト

＼有機きく芋茶や生姜シロップを発売／

ワタミでは、ワタミファームで生産したオーガニック食材を使用した加工品を購入できるWEBサイト「ワタミオーガニック公式サイト」を開設しています。「ワタミオーガニック公式サイト」では、ワタミファームや協力生産者が生産した野菜などを使用した加工品を販売しています。本サイトでしか購入できない商品も揃えています。

「ワタミの逸品」で人気を集めている「有機きく芋茶」については、「ワタミオーガニック公式サイト」でも販売が好評でリピーターの方も多く集めています。



QRコードからも
利用できます



ワタミオーガニック公式サイトURL→ <https://watami-organic.jp/>



ワタミのこだわりを集めた逸品をお届け！

ワタミファームの農産物を使った商品を揃えました。

商品発送期間：2022年2月21日(月)～3月31日(木)

ワタミイチオシの野菜「スーパー BIOフード きく芋」を使った商品や、有機農産物を使った商品を用意いたしました。是非、ご賞味ください。

■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)

2,000円コース

[A] コースは株主様ご優待券2,000円分でお申し込みいただけます

A 有機きく芋茶

有機きく芋茶 (2g×20包)
※ワタミファーム産 有機きく芋使用



4,000円コース

[B] [C] コースは株主様ご優待券4,000円分でお申し込みいただけます

B ワタミファームゆで落花生セット

8,000セット限定

- ・ゆで落花生[から付] (160g×1袋)
- ・有機きく芋茶 (2g×20包)
- ・キャロット&オレンジ (160g×2本)

※ワタミファーム産有機落花生・有機きく芋・有機人参使用



C ワタミファーム生姜はちみつセット

- ・生姜はちみつ (280g×1瓶)
- ・有機きく芋茶 (2g×20包)
- ・キャロット&オレンジ (160g×2本)

※ワタミファーム産有機生姜・有機きく芋・有機人参使用



5,000円コース

[D] コースは株主様ご優待券5,000円分でお申し込みいただけます

D 有機トマトジュースセット(無塩)

- ・有機きく芋茶 お試しパック (2g×10包)
- ・有機トマトジュース [無塩] (1ℓ×2本)

※ワタミファーム産有機きく芋使用
※当麻グリーンライフ産有機トマト使用



有効期限が **2021年12月1日(水)～2022年5月31日(火)** 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。

- ⚠️ **ご記入および同封の株主様ご優待券の枚数に不備がありますと、商品をお届けできないことがあります。**
- ⚠️ **お選びいただいた商品や送付先等の変更はお受けできません。あらかじめご了承ください。**
- ⚠️ **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

- ・ **[A] 商品は2,000円分、[B] [C] 商品は4,000円分、[D] 商品は5,000円分**の株主様ご優待券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、**2021年12月31日(金)**までにご郵送ください(当日消印有効)。
- ・ お申し込み期限2021年12月31日(金)を過ぎた申込書はお受けできません。申込書とともに「株主様ご優待券」を返却いたしますので、あらかじめご了承ください。
- ・ **商品は、2022年2月21日(月)～2022年3月31日(木)までに発送いたします。**
- ・ お申し込み後の商品の変更や、お届け先の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。
- ・ 「[B]: ワタミファームゆで落花生セット」は数量限定のため、**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、「[C]: ワタミファーム生姜はちみつセット」を発送いたしますが、「株主様ご優待券返却」をご希望の場合は、「ワタミの逸品専用申し込み用紙」の「株主様ご優待券返却希望」欄に☑をご記入ください。**
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 商品は天候の影響や商品施策などにより選定をしております。台風など天候による影響により、数量を確保できない場合は、商品を変更する場合がありますことをご了承ください。
- ・ 有機トマトジュースは、開封後は冷蔵庫で保管のうえ、なるべくお早めにお召し上がりください。
- ・ 複数のコースをご注文の場合、別々のお届けになる場合がございます。



ワタミの逸品の ふるさと

おいしく安全・安心な有機野菜を 「ワタミの逸品」として提供

ワタミファームでは、「土づくり、人づくり、地域づくり」を合言葉として、有機農業に取り組み、おいしく、安全・安心な農作物を生産しています。「ワタミの逸品」では、ワタミファームで生産した農作物から独自性の強い商品を開発してきました。「ワタミの逸品」が生まれた産地の一例を紹介します。

有機落花生 千葉県・山武農場

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ています。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が感じられます。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。



有機にんじん 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ばり、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。



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様に知っていただきたいとの思いから、自社基準をクリアしたオーガニック原料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。

有機きく芋 千葉県・山武農場、佐原農場／群馬県・倉淵農場

有機きく芋茶で手軽に健康習慣

朝晩に寒さを感じるようになった11月、ワタミファームでは有機きく芋の収穫がスタートします。きく芋は気温が下がり、枝葉が枯れたころになると地中の芋が大きく育ってきて、枯れて朽ちた上草を刈り、手で土の中をさぐっていくと、根の部分にポコポコとした身をつけたきく芋が顔を出します。



収穫したきく芋は皮からまるごと焙煎し、クセがなく、飲みやすいお茶に仕上げました。食物繊維、ミネラル分、ポリフェノール、ビタミンB群などの栄養素を手軽に健康習慣にすることができます。

有機生姜 千葉県・山武農場／群馬県・倉淵農場

希少な有機生姜をはちみつで

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ためには、土づくりに2年以上をかけることもあります。病気にも弱いいため、有機栽培では栽培中にも気をつかいます。



「生姜はちみつ」は、大きくスライスした生姜をはちみつに漬け込んだ商品です。はちみつは濃厚でコクのあるアルゼンチン産のはちみつを使用し、オリゴ糖をブレンドすることですっきりとした甘さに仕上げています。お湯で割ってドリンクにするだけでなく、料理のアクセント、ヨーグルトにもよくあいます。

有機トマト 北海道・当麻グリーンライフ

料理にも使用できる濃厚トマトジュース

当麻グリーンライフは北海道中央部にある当麻町で有機農業を手掛けています。トマトは暑さと湿気が苦手な農作物です。北海道は、夏がすずしく、湿度が低いことからトマトの生産に適しており、当麻町で育った有機トマトを使用して濃厚なトマトジュースに仕上げました。トマトはリコピン、グルタミン酸が豊富な品種を選んでだけでなく、うまみ、甘味、酸味をバランスよく楽しめるように意識しました。ジュースとして楽しめるだけでなく、その濃厚な味わいはミネストローネスープやパスタソースなど、料理に使用できることも人気です。



ワタミグループ国内外食 ご利用店舗リスト

「重要なお知らせ」

■ 株主様ご優待券のご利用について

● 送付枚数

① 100 株～299 株	8 枚 (4,000 円分)
② 300 株～499 株	14 枚 (7,000 円分)
③ 500 株～999 株	20 枚 (10,000 円分)
④ 1,000 株以上	30 枚 (15,000 円分)

● 有効期限

2021 年 12 月 1 日～2022 年 5 月 31 日

※今回 2021 年 11 月発行のご優待券から有効期限は半年に戻ります。

● お一人様 1 日 1 回 1 枚 (500 円) までのご利用となります。

● ランチタイム (11 時～16 時) ではご利用いただけません。

お願い

● こちらは、2021 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、その他により、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。「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、ご確認のうえ、ご来店ください。

● ㊦ 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、ホームページまたは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>



■ 店舗に関するお問い合わせ先

ワタミグループ宴会受付センター **0120-18-9446**
(受付時間 AM 9:00～PM 7:00 ※土日・祝日も受付可)

「焼肉の和民」

東京都

池袋西武東口店	03-5396-7725
大鳥居駅前店	03-5737-9701
㊦王子店	03-5902-5261
亀有駅前店	03-5682-7931
㊦錦糸町南口駅前店	03-5669-5211
国分寺南口店	042-320-8825
志村坂上店	03-5915-0301
調布南口店	042-490-5231
西台店	03-5914-3978
東村山駅前店	042-390-1501

神奈川県

京急杉田店	045-773-6601
三ツ境南口店	045-369-1129
㊦横浜店	045-311-3681

埼玉県

朝霞台駅前店	048-470-5712
㊦川越東口クレアモール店	049-228-2317
坂戸北口駅前店	049-280-5021

愛知県

東岡崎駅前店	0564-66-1166
名駅 4 丁目店	052-533-0312
本山駅前店	052-789-1022

大阪府

㊦南海難波駅前店	06-6644-3605
住道北口店	072-816-1981
梅田茶屋町店	06-6485-0138

兵庫県

川西能勢口駅前店	072-756-6080
明石駅前店	078-919-6930
小野店	0794-64-6811

奈良県

大和八木南口駅前店	0744-20-2910
-----------	--------------

「三代目 鳥メロ」

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

東京都

赤羽東口駅前店	03-3598-8701
昭島南口店	042-500-2151
池袋サンシャイン通り店	03-5953-2751
梅島駅前店	03-5845-5361
王子店	03-5902-5281
大鳥居駅前店	03-5735-9295
外苑前スタジアム通り店	03-5772-6172
学芸大学西口店	03-5725-7415
神田西口駅前店	03-5289-8120
北千住東口店	03-5284-5271
錦糸町南口店	03-5669-5224
高円寺北口店	03-5373-7418

桜谷店	03-5735-7251
笹塚店	03-5478-7540
三軒茶屋駅前店	03-5433-5271
品川港南口店	03-5715-0121
JR 両国駅前店	03-5638-1266

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
新橋銀座口ガード下店	03-3539-2397

東陽町駅前店	03-5653-9440
豊洲 IHI ビル店	03-6219-8031
旗の台店	03-5749-4733

原宿店	03-5775-2517
半蔵門駅前店	03-5215-5871
平井駅前店	03-5628-7081
分倍河原駅前店	042-358-9955

船堀店	03-5679-5781
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

伊勢原駅南口店	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
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

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

溝の口店	044-829-3385
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
大宮東口店	048-650-0061
春日部西口店	048-753-5661

川口東口店	048-241-1761
川越クレアモール店	0957-49-9118
熊谷北口駅前店	048-528-0670
㊦JR 川越西口店	049-240-1740

千葉県

稲毛東口駅前店	043-207-8530
五香西口駅前店	047-311-8151
新松戸駅前店	047-330-5631
スーク海浜幕張店	043-298-3631

津田沼北口店	047-403-3611
成田駅前店	0476-22-4751
㊦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
刈谷駅前店	0566-62-4780
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
㊦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		
梅田お初天神通り店	06-6130-9301	
梅田茶屋町店	06-6292-5740	
岸和田駅前店	072-430-4733	
香里園店	072-802-3721	
大正駅前店	06-4394-3571	
難波道頓堀店	06-6214-5921	
枚方市駅前店	072-804-8066	
京都府		
四条烏丸店	075-256-8705	
伏見桃山店	075-605-4505	
滋賀県		
近江八幡駅前店	0748-31-2511	
奈良県		
奈良三条通り店	0742-20-0161	
和歌山県		
JR 和歌山駅前店	073-435-4065	
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	
阪急伊丹駅前店	072-773-5153	
岡山県		
岡山本町店	086-212-0266	
広島県		
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		
今治ドンドビ店	0898-34-3071	
松山大街道店	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」		
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		
いわき駅前店	0246-35-5818	
長野県		
長野善光寺口店	026-219-0507	
松本駅前	0263-39-8413	
栃木県		
宇都宮駅西口店	028-600-3460	
小山東口店	0285-20-0621	
群馬県		
高崎西口駅前店	027-330-6071	
茨城県		
勝田駅東口店	029-202-5501	
水戸 OPA 店	029-222-7750	
東京都		
青山外苑前店	03-5414-2081	
赤羽東口店	03-5438-7491	
秋葉原駅前店	03-5209-1721	
池袋西口ロマンズ通り店	03-5956-4531	
板橋店	03-5943-9555	
大井町東口駅前店	03-5783-5455	
神楽坂店	03-5225-2968	
金町北口駅前店	03-5660-7161	
北千住店	03-5813-3971	
吉祥寺南口店	0422-76-8535	
銀座5丁目店	03-5537-3422	
錦糸町店	03-5638-7455	
駒込南口駅前店	03-5940-8275	
JR 新大久保駅前店	03-5337-8371	
●渋谷道玄坂店	03-5456-6027	

石神井公園店	03-5910-7357	
新宿御苑前店	03-5367-3512	
新宿東口店	03-5919-1431	
新橋銀座口ガード下店	03-3539-2158	
神保町店	03-5217-1061	
仙川駅前店	03-5315-3155	
高田馬場駅前店	03-5286-7478	
高幡不動店	042-599-2785	
田無駅前店	0424-60-3181	
千歳烏山北口店	03-5314-1071	
東武練馬駅前店	03-5922-1585	
西新井西口駅前店	03-5845-5281	
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	
●日比谷富国生命ビル店	03-5157-5400	
府中並木通り店	042-368-9700	
目黒東口駅前店	03-5448-9125	
神奈川県		
●鎌倉ミライザカ	0467-60-4731	
川崎砂子店	044-223-3822	
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	
湘野辺北口駅前店	042-786-0830	
向ヶ丘遊園南口店	044-931-1631	
横浜西口駅前店	045-290-4735	
横浜西口鶴屋町前店	045-410-4766	
埼玉県		
大宮東口店	048-650-0211	
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	
東川口駅前店	048-291-1371	
千葉県		
北習志野店	047-496-5161	
JR 津田沼北口店	047-470-3136	
千葉駅前店	043-201-5617	
成田駅前店	0476-24-7001	
松戸西口駅前店	047-308-2011	
新潟県		
上越高田店	025-521-6061	
新潟駅前東大通り店	025-240-6530	

静岡県		
掛川北口駅前店	0537-61-3311	
御殿場駅前店	0550-81-5151	
清水西口駅前店	054-371-0200	
藤枝北口店	054-645-5151	
富山県		
富山駅前店	076-445-1851	
愛知県		
豊橋店	0532-51-5088	
藤が丘駅前店	052-760-5785	
名駅4丁目店	052-589-1444	
大阪府		
梅田店	06-6316-8775	
梅田お初天神通り店	06-6130-9310	
梅田茶屋町	06-6292-5735	
京阪京橋駅前店	06-6242-6800	
●京橋 OBP ツイン 21-1F 店	06-4794-9205	
心斎橋駅前店	06-4963-7535	
谷町4丁目店	06-4790-3292	
天満橋店	06-6920-5460	
阪神野田店	06-6456-2361	
本町店	06-6265-0568	
●淀屋橋店	06-6203-8136	
滋賀県		
草津東口店	077-569-5030	
瀬田駅前店	077-547-4510	
南草津駅前店	077-569-5071	
奈良県		
大和八木店	0744-20-3651	
和歌山県		
JR 和歌山駅前店	073-428-6971	
兵庫県		
三宮店	078-265-1175	
姫路店	079-221-8295	
岡山県		
岡山錦町店	086-234-7720	
広島県		
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		
徳山店	0834-33-3731	

湯田温泉店	083-921-8351	
ルルサス防府店	0835-27-1566	
愛媛県		
松山大街道店	089-998-8200	
香川県		
高松南新町店	087-832-2955	
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	
博多口駅前店	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	
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	
長崎銀座店	095-818-6080	
宮崎県		
延岡中央通り店	0982-28-0071	
沖縄県		
久茂地店	098-860-9494	
CHINA BISTRO 「WANG'S GARDEN」		
●大崎ブライトコア店	03-5791-9153	
●武蔵小杉店	044-431-1381	
居食屋「炭旬」		
津軽の酒処 わたみ	0172-31-5021	
石巻酒場 わたみんち	0225-92-0935	
小山西口店	0285-20-3881	
日立駅前店	0294-26-7701	
炭右衛門 茗荷谷店	03-5940-2591	
炭旬大和屋	03-5659-2113	
居食屋 渡美	03-5735-1135	
京都 季鶏屋	075-353-4471	
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」

●羽田大鳥居店 03-5735-6211

しろくまストア

京橋店 06-6355-5551
西九条店 06-6469-8111
堺東駅前店 072-228-6016

幸せの焼肉食べ放題「かみむら牧場」

●京急蒲田第一京浜側道店 03-5480-0621
●府中店 042-354-3651
●深井店 072-201-1129
●守口南寺方店 06-6992-2911

American Restaurant & Bar「TGI Fridays」SM

●有明ガーデン店 03-6457-1395
●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
●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

株主様ご優待制度のお問い合わせ先



外食事業

外食事業に関するお問い合わせ

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～PM6:00 ※土日・祝日も受付可



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 ブランド広報室

03-5737-2784

受付時間 AM9:00～PM6:00 ※土日・祝日休み

※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.31

2021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。