HAJIME FOODS

株式会社ハジメフーズ

第13期　　環境経営レポート

（対象期間：　2019　年10月1日～　　2020　年9月31日）

住所：大阪府四條畷市岡山東２－２－１２
ＴＥＬ：０７２－８７９－１３４４
ＪＲ学研都市線『忍ヶ丘駅』徒歩３分

作成日：　　2020年10月20日

目　　次

項　　目	ページ
目次、環境経営理念	2
社長挨拶	3
経営理念、環境経営理念、環境保全への行動指針	4
組織の概要、認証・登録の対象組織・活動	5
事業・製品の紹介	6
環境経営組織図及び役割・責任・権限表	7
主な環境負荷の実績、環境経営目標及びその実績	8
環境経営計画の取組結果とその評価、電力	9
環境経営計画の取組結果とその評価、ガス	10
環境経営計画の取組結果とその評価、一般廃棄物	11
環境経営計画の取組結果とその評価、生ゴミ排出量	12
環境経営計画の取組結果とその評価、水道水	13
環境経営計画の取組結果とその評価、店舗としてのアピール	14-15
環境経営計画の取組結果とその評価、食材の衛生管理を徹底し、お客様に安心、安全な料理を提供する	16
環境関連法規等の遵守状況の確認及び評価の結果、緊急事態手順書、代表者による全体の評価と見直し	17
これまでの環境活動の紹介	18-19
私の活動、編集後記	20

社 長 挨 拶

今期２０２０年度は、新型コロナウィルスの影響が大きく、食に関わる当社にとっては、今までにない厳しい１年でした。
そんなコロナ禍の中、エコアクション２１とＳＤＧｓを掲げる企業「安全で環境にやさしい安心して食を提供できる飲食店舗」として何ができるか？を、課題として、社員スタッフ一丸となり進んできました。
１２．つくる責任 つかう責任
食ロスへの取り組みは、大阪府のキャンペーンに参加し、持ち帰り推進を図り、お客様へのアンケート回収にも力を入れました。
１．貧困をなくそう。２．飢餓をゼロに。３．すべての人に健康と福祉を。
四條畷市と協力し、子ども食堂への参加もしています。
コロナ禍の中で、地域のお客様の一番近くにいる企業として、即行動！即実践！を合言葉に新しい生活様式と、目まぐるしい変化にも対応してきました。

２０２０年９月、ＳＤＧｓ対応の小規模企業として「第２９回食品安全安心・環境貢献賞・奨励賞」に受賞いたしました。毎日の地道な取り組みへの評価と受け止め、社員スタッフの自信に繋がりました。
今以上に「食、環境、エコ」の取り組みを創造力豊かに提案し、今後は当社だけの取り組みでなく
１７．パートナーシップで目標を達成しよう
パートナーである、事業者様も含め一緒に環境に取り組めるよう努力いたします。

２０２０年度１年間の取り組みを報告させていただきます。

代表取締役社長　山元佳子

経営理念：私達は食を通じて人を育み幸せをつむぎます

環境経営理念

経営理念を実現する為にも、飲食に携わる者として事業を通じて、地球温暖化問題への取り組みや地域の環境活動に自主的・積極的に取り組みます。
食材の衛生管理を徹底し、安全で安心していただける商品を効率よく、無駄なく、お客様に提供することが当社の一番の環境対策と考えて、従業員一丸となりロスをなくすため、取り組んでまいります。

環境保全への行動指針

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

1．環境関連法規制や当社が約束したことを遵守します。

2．創意工夫による省エネルギーにより二酸化炭素排出量の削減に努めます。

3．廃棄ロスをなくす等廃棄物の発生抑制につとめ、食品リサイクル率の向上に努めます。

4．適正な利用により水使用量の削減に努めます。

5．食材の衛生管理を徹底し、お客様に安心、安全な料理を提供します。

6．エコアクション21を取得した店舗として広くアピールし、事業の発展をはかります。

7．店舗周辺の清掃活動に積極的に取り組みます。

制定日：2017年10月1日

代表取締役社長　山元佳子

■組織の概要

更新日：　2020年10月20日

（1）　名称及び代表者名　　株式会社ハジメフーズ
代表取締役　山元　佳子

（2）　所在地

本部・ｾﾝﾀｰ・空とぶからあげ本店	大阪府四條畷市岡山東2-2-12	2019.5～ﾃﾞｰﾀ統合
鉄板鍋料理 元（はじめ）	大阪府大東市北楠の里町27-23	
肉鍋とからあげの店儿（じん）	大阪府寝屋川市香里北之町11-21	2020.4屋号変更
焼肉イルモン兀（ごつ）	大阪府大東市赤井1-7-6	2019.4.29ｵｰﾌﾟﾝ

（3）　環境管理責任者氏名及び担当者連絡先

責任者	玉本　容子	TEL：072-879-1344
担当者	玉本　容子	TEL：072-879-1344

（4）　事業内容

食料品の製造および販売・飲食店の経営・飲食経営コンサルティング・加盟店本部の運営

（5）　事業の規模

売上高　116 百万円

	本部・ｾﾝﾀｰ・空とぶからあげ本店	鉄板鍋料理 元（はじめ）	肉鍋とからあげの店儿（じん）	焼肉イルモン兀（ごつ）	合計
従業員　33　名	10	9	9	5	33
延べ床面積　382 ㎡	100	125	86	71	382

（6）　事業年度　10 月 1 日　～　9 月　31　日

■認証・登録の対象組織・活動

登録組織名：　株式会社ハジメフーズ
対象事業所：　本部・ｾﾝﾀｰ・空とぶからあげ本店
鉄板鍋料理 元（はじめ）
肉鍋とからあげの店儿（じん）
焼肉イルモン兀（ごつ）

活動：　食料品の製造および販売・飲食店の経営・飲食経営コンサルティング・加盟店本部の運営

■事業や製品（商品）の紹介

株式会社ハジメフーズ本部、食品センター
空とぶからあげ本店
はじめ酒店

住所：大阪府四條畷市岡山東2-2-12

鉄板鍋料理 元はじめ

住所：大阪府大東市北楠の里町27-23

JL -jin-

住所：大阪府寝屋川市香里北之町11-21

焼肉 兀 イルモン ごつ

住所：大阪府大東市赤井1-7-6

■環境経営組織図及び役割・責任・権限表

更新日：　2020年10月20日

代表者
社長　山元

環境管理責任者
玉本

環境事務局
明石

店長会議
玉本

本部・センター
空とぶからあげ本店

鉄板鍋料理
元（はじめ）

焼肉イルモン
兀（ごつ）

肉鍋とからあげの店
儿（じん）

	役割・責任・権限
代表者（社長）	・環境経営に関する統括責任 ・環境経営システムの実施に必要な人、設備、費用、時間等経営資源を準備 ・環境管理責任者を任命 ・環境経営方針の策定・見直し ・環境経営目標・環境経営計画書を承認 ・代表者による全体の評価と見直し、指示 ・環境経営レポートの承認
環境管理責任者	・環境経営システムの構築、実施、管理 ・環境関連法規等の取りまとめ表を承認 ・環境経営目標・環境経営計画書を確認 ・環境活動の取組結果を代表者へ報告 ・環境経営レポートの確認
環境事務局	・環境管理責任者の補佐、店長会議の事務局 ・環境負荷の自己チェック及び環境への取り組みの自己チェックの実施 ・環境経営目標、環境経営計画書原案の作成 ・環境活動の実績集計 ・環境関連法規等取りまとめ表の作成及び最新版管理 ・環境関連法規等取りまとめ表に基づく遵守評価の実施 ・環境関連の外部コミュニケーションの窓口 ・環境経営レポートの作成、公開（事務所に備付けと地域事務局への送付）
店長会議	・環境経営計画の審議 ・環境活動実績の確認・評価
店長	・店舗における環境経営方針の周知 ・店舗の従業員に対する教育訓練の実施 ・店舗に関連する環境活動計画の実施及び達成状況の報告 ・店舗に必要な手順書の作成及び手順書による実施 ・店舗の想定される事故及び緊急事態への対応のための手順書作成 ・試行・訓練を実施、記録の作成 ・店舗の問題点の発見、是正、予防処置の実施
全従業員	・環境方針の理解と環境への取り組みの重要性を自覚 ・決められたことを守り、自主的・積極的に環境活動へ参加

■主な環境負荷の実績

項　目	単位	第11期	第12期	第13期
二酸化炭素総排出量	kg-CO_2	60,881	62,151	66,424
廃棄物排出量				
一般廃棄物排出量	kg	3855	2270	2,269
産業廃棄物排出量	kg	0	0	0
食品廃棄物				
発生量	kg	8,233	6,896	4,483
発生抑制量		1,010	833	1,437
再生利用量		2,770	3,170	1,355
熱回収量		0	0	0
減量量		0	0	96
再生利用以外の量		0	0	0
廃棄物処理量		5,463	3,726	3,032
食品再資源化実施率	%	41%	52%	49%
総排水量	㎥	1,147	1,129	1,394

※二酸化炭素排出係数　0.496　kg-CO2/kWh　電力会社の調整後の係数

■環境経営目標及びその実績

項　目 ＼ 年　度		基準値	第13期（2019年度）		評価	第14期	第15期
		（基準年）	（目標）	（実績）		（目標）	（目標）
電力による二酸化炭素削減	kg-CO2	61,516	54,749	58,320	×	53,519	53,519
	基準年度比	2016年	89%	95%		87%	87%
ガスによる二酸化炭素削減	kg-CO2	10,153	7,310	8,058	×	6,397	6,397
	基準年度比	2016年	72%	79%		63%	63%
上記二酸化炭素排出量合計	kg-CO2	71,669	62,060	66,378		59,916	59,916
一般廃棄物の削減	kg	3,846	3,115	2,269	○	3,115	3,077
	基準年度比	2016年	81%	59%		81%	80%
食品廃棄物の再資源化率の向上	%	10%	44%	49%	○	46%	48%
水道水の削減	㎥	1,296	1,127	1,394	×	1,127	1,127
	基準年度比	2016年	87%	108%		87%	87%
店舗としてのアピール 食ロス・SDGsなどの発信	行動目標（次項による）						
食材の衛生管理を徹底し、お客様に安心、安全な料理を提供する	行動目標（次項による）						

ガスは都市ガスとLPG合算とする

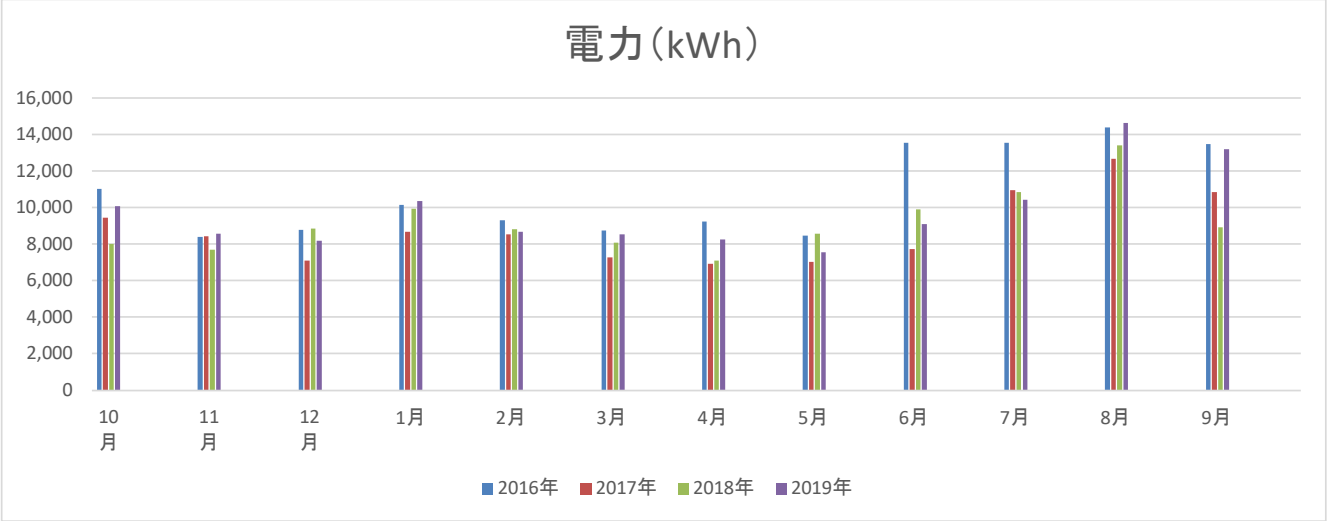
自動車燃料（ガソリン）は、少量の為目標としていない。

■環境経営計画の取組結果とその評価、次年度の取組内容

数値目標：〇達成　×未達成

活動：◎よくできた　〇まあまあできた　△あまりできなかった　×全くできなかった

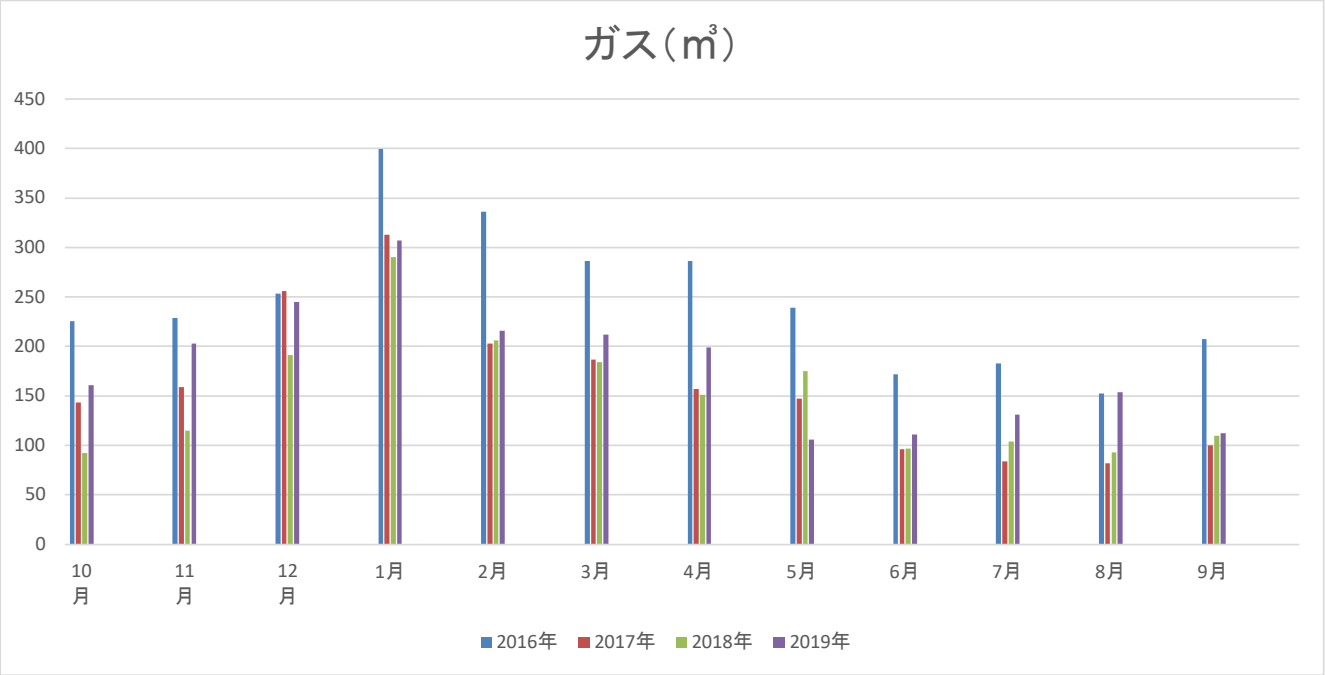
電力による二酸化炭素削減	達成状況	取組結果とその評価、次年度の取組内容
数値目標	〇	各店舗毎に仕入れてる同じ商品を本部で仕入れて、在庫の軽減。コロナの影響で、空気の入れ替え頻度が多く、エアコンを常時フル回転で使用。高温の日が多く、出荷時の荷物の集荷までの時間温度維持の為、倉庫のエアコンも常時付けていたので、夏の使用量が増加している。
【香里園】台下冷蔵庫買い替え	〇	
【本部、店舗】商品ｽﾄｯｸを本部で管理	〇	



	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
2016年	11,013	8,390	8,793	10,152	9,291	8,745	9,227	8,462	13,539	13,539	14,372	13,494
2017年	9,439	8,416	7,090	8,692	8,539	7,289	6,929	7,019	7,728	10,955	12,679	10,857
2018年	8,009	7,678	8,847	9,930	8,823	8,083	7,104	8,558	9,886	10,836	13,419	8,920
2019年	10,069	8,582	8,196	10,373	8,681	8,548	8,242	7,539	9,098	10,422	14,637	13,194

コロナ対策として、お客様との対面部分にビニールシートを設置したことにより、厨房の室温が上昇。コロナで配達依頼も増えた為、熱中症対策で室温計を設置し、目でみても体調管理ができるようにした。天井からのビニールシートだと厨房に熱がこもるので、顔部分のみのアクリル板に変更。換気をしながらの室温の調整が課題。

ガスによる二酸化炭素削減	達成状況	取組結果とその評価、次年度の取組内容
数値目標	○	使用頻度の少ない事務所のガスを解約。焼肉店で、ひととおり食事終了してるが、火をつけっぱなしのお客様に対して、お客様のタイミングでガスを止めてもらうように、席ごとに注意書きを貼って、促した。ムダなガス削減、鉄板へのこびりつきが減り、洗い時間短縮。
【香里園】食洗機、給湯器の買い替え	○	
【全店】食洗機の効率的な使用	○	
【本部】使用頻度が少ないのでｶﾞｽ解約	○	
【兀（ごつ）】焼き終わり時のｸﾞﾘﾙの消化	○	

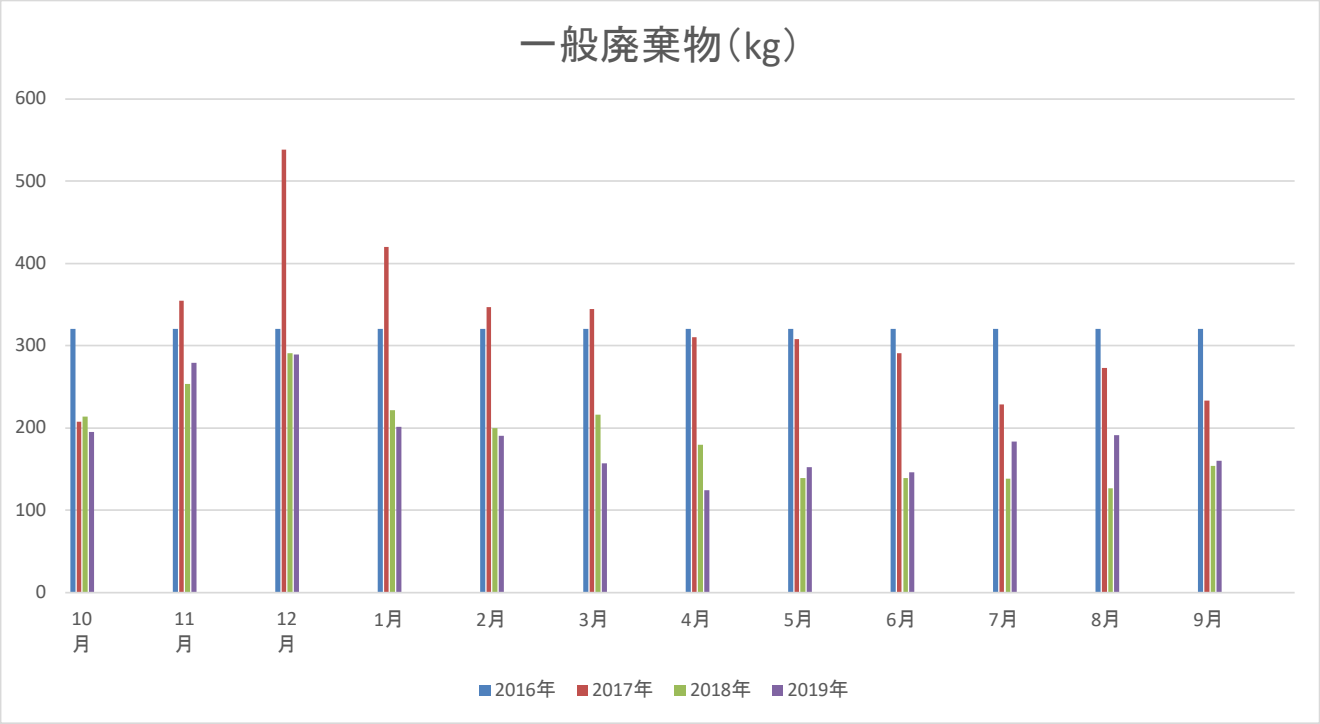


	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
2016年	225	229	253	399	336	286	287	239	172	183	152	207
2017年	144	159	256	313	203	187	157	147	96	84	82	100
2018年	92	115	191	290	206	184	151	175	97	104	93	110
2019年	161	203	245	307	216	212	199	106	111	131	154	112

焼き終わったらガスを止めてください。
再度必要な時は、スタッフまでお気軽にお声がけください。

兀（ごつ）焼肉焼き終わり時に
ガスを止めてもらうよう、全席に
ポップを貼る。

一般廃棄物の削減	達成状況	取組結果とその評価、次年度の取組内容
数値目標	○	スタッフの昼食時のお弁当箱を購入。使い捨ての弁当容器の廃棄がかなり削減できた。タイムカードの電子化により、時間、紙の削減に成功。ﾀｲﾑｶｰﾄﾞ廃止、電子化により集計の時間短縮。出荷移動伝票（複写伝票）を廃止し、ﾚｼﾞ導入で対応することにより時間短縮。コロナの影響でペーパータオルの使用増。前年度３店舗、本年度４店舗計算。
【はじめ、兀、香里園】ﾀｲﾑｶｰﾄﾞ廃止（電子化）	○	
【本部】出荷移動伝票の簡素化（複写の伝票廃止）	○	
【はじめ】鍋の食べ残しの水分をｻﾞﾙでこす	○	
【本部】まかないのお弁当箱導入（容器ｺﾞﾐ削減）	○	



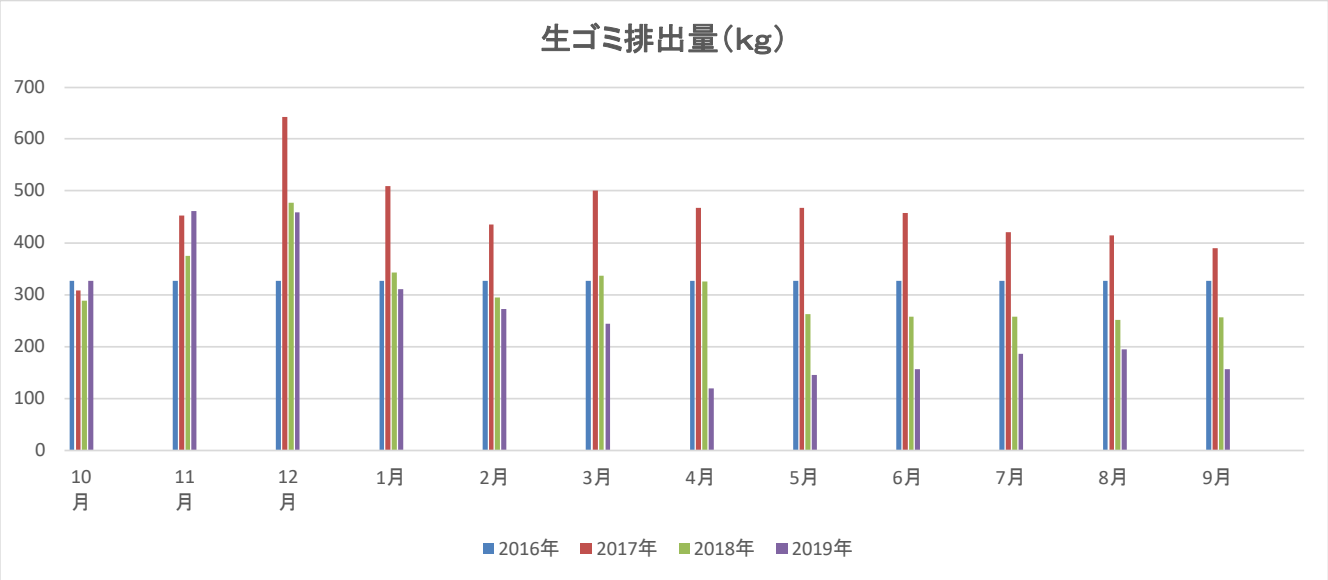
	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
2016年	321	321	321	321	321	321	321	321	321	321	321	321
2017年	208	354	538	420	347	344	310	308	291	228	273	233
2018年	214	254	291	221	200	216	179	139	139	138	127	154
2019年	195	279	289	201	190	157	124	153	146	183	191	160

レジ導入で複写伝票削減

まかない用のお弁当箱導入

酒造りで大量に出る酒粕を通販購入のお客様にプレゼント。

食品廃棄物の再資源化率の向上	達成状況	取組結果とその評価、次年度の取組内容
数値目標	○	大阪府の「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」の活動として、2月に「食べ残し持ち帰りキャンペーン実証実験」を実施。大阪府との連携で、スタッフ、お客様にも食ロスについて興味をもってもらうことができた。ドクターフライ導入により、油の交換時期をのばすことに成功。油減りも改善され、廃油が出にくくなった。廃油と酒粕を使って石鹸造りをスタートした。
【元はじめ】食ﾛｽ削減ﾓﾃﾞﾙ実証実験参加	○	
【空から】ﾄﾞｸﾀｰﾌﾗｲ導入（廃油削減）	○	
【元はじめ】宴会ｺｰｽの枝豆廃止（生ｺﾞﾐ削減）	○	



	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
2016年	327	327	327	327	327	327	327	327	327	327	327	327
2017年	308	452	643	509	435	501	467	467	457	421	414	390
2018年	288	375	477	343	295	337	326	263	258	258	251	256
2019年	326	461	459	311	272	245	119	145	157	186	195	157

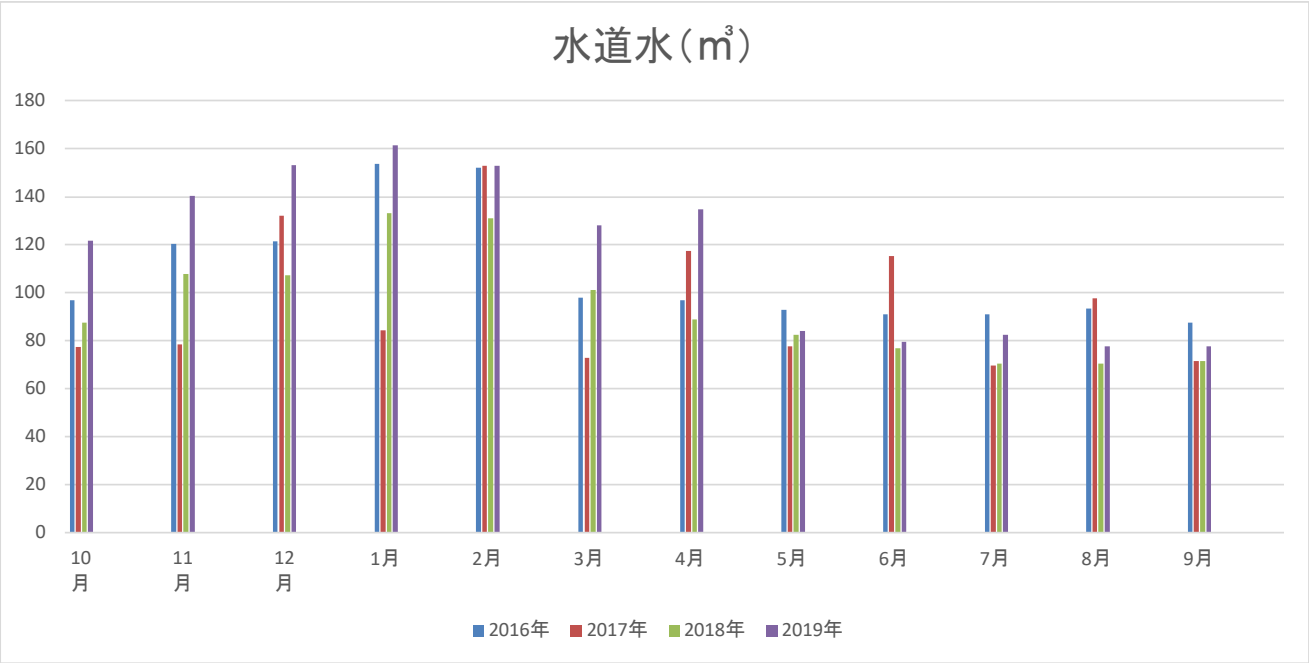
おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度の活動として2月に『食べ残し持ち帰りキャンペーン』実施。
アンケート回収率が一番高かったと高評価を受ける。

ドクターフライ導入により、油交換の時期が長くなり、油の減りも減少した。廃油の量が減ることに期待。

鍋店舗の〆の際に『雑炊』の声かけをし、食べ残しをなくすように心がける。

酒造りで大量に出る酒粕と揚げ物から出る廃油を使って石鹸作りを開始した。

水道水の削減	達成状況	取組結果とその評価、次年度の取組内容
数値目標	○	肉鍋とからあげの店 儿（じん）のトイレ洗面台の蛇口を自動停止のものに切り替えたので、蛇口締め忘れ等がなくなり、削減につながることを期待。
【全店】流水解凍を減らす（計画的な仕込）	○	
【香里園】ﾄｲﾚ洗面台の蛇口を交換	○	
【香里園】食器洗浄機の交換	○	



	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
2016年	97	121	122	154	152	98	97	93	91	91	94	88
2017年	77	79	132	84	153	73	117	78	115	70	98	72
2018年	88	108	107	133	131	101	89	83	77	71	71	72
2019年	122	140	153	161	153	128	135	84	80	83	78	78

耐ハイのおかわり（追いチュー）をメニューに導入グラスはそのまま使用することで、お客様は安く飲むことができ、お店側はグラス洗浄時の時短、節水となる。お客様のグラスを間違えないように番号札をつけて対応。

肉鍋とからあげの店 儿（じん）男性用、女性用トイレの洗面台の蛇口を自動停止のものに変更。

食洗機と給湯器を交換する。

店舗としてのアピール	達成状況	取組結果とその評価、次年度の取組内容
		宴会時の3010運動は継続。酒造りの際に出る酒粕と廃油を使用して石鹸作りスタート。コロナで来店減少の為、ＳＮＳを強化し集客力アップ。日本食糧新聞主催の第29回食品安全安心・環境貢献賞受賞。ＳＤＧｓを意識した取り組みに力を入れていく。
【全店】3010運動	○	
【本部】SDGsとの紐付け	△	
【全店】地域との関わり（石鹸、お酒）	△	
【全店】ﾒﾃﾞｨｱ発信（ﾌｪｲｽﾌﾞｯｸ、ﾂｲｯﾀｰ等）	○	
【本部】酒粕を通販ｻｰﾋﾞｽに導入	○	

3010運動の継続的な実施
宴会時に幹事様への声掛け、三角ポップ
お鍋の下に敷くＩＨシートで残さず食べてもらうように促す。

←幹事様へ声をかけることにより、スムーズに食べていただけるようになった。

寝屋川市の3010運動のコースターを肉鍋とからあげの店 儿（じん）にて使用。

この度は、株式会社ハジメフーズの通販商品のお買い上げありがとうございます。
当社では昨年より日本酒造り（四條畷のお酒）を始めています。
奈良県にある美吉野醸造様の蔵で造る日本酒は、米と水と蔵付き酵母だけで造るお酒です。昔から伝わる製法、自然発酵と自然共存を意識した手間暇を惜しまないで醸した四條畷のお酒。
お酒を造る際に酒粕がたくさんできます。
とてもいい香りの酒粕です。
暑い夏には酒粕！ミネラルが豊富なので、
疲労回復効果があります。
肉、魚の粕漬け、冷やし甘酒、
酒粕をガーゼに包んで酒粕風呂。
クーラーで冷えきった身体に
効果的です。
https://hajimefoods.com/

通販購入のお客様に酒造りでたくさん出る酒粕をプレゼント。
鍋ダシや、唐揚げ購入のお客様に入れることで、日本酒造りも行っていることをアピールでき、知ってもらえる。

四條畷市こども食堂プロジェクトに参加

毎月２回　空とぶからあげ本店のお弁当を店頭で配布する。

ＳＤＧｓを意識した取り組みをはじめる。

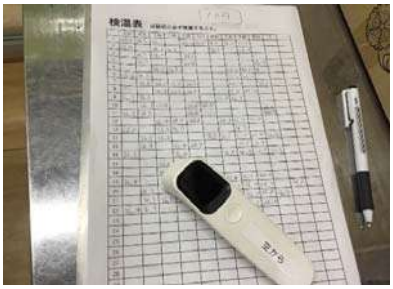
紙のポイントカードを廃止し、LINEアプリによるポイントカードに切り替え中。
一般ごみの削減、在庫管理がなくなる。

コロナ禍でのテイクアウトが増え、アルミ鍋付鉄板鍋の販売開始。
- アルミ鍋に盛り付けて渡す為、肉、野菜等を入れる袋等が不要。
- お客様は持ってかえってコンロに乗せるだけですぐに食べれる。
- お鍋を持参していただくと200円ＯＦＦ。
- お客様にエコを知っていただく良いキャンペーン。継続中。

日本食糧新聞主催の『第29回食品安全安心・環境貢献賞』奨励賞を受賞する。
ＳＤＧｓ対応の６社に選ばれる。
表彰式は2020年11月2日　ニューオータニにて。

食材の衛生管理を徹底し、お客様に安心、安全な料理を提供する	達成状況	取組結果とその評価、次年度の取組内容
【全店】ｳｰﾊﾞｰｲｰﾂ登録	○	センターでの真空装置購入により、通販、物販商品の安全性向上。コロナの影響により店内飲食時の安全性を高める備品等準備、マニュアル作成（アクリル板、マスク、検温、消毒等）通販強化、テイクアウト強化、宅配の契約。
【本部】通販強化	○	
【本部】製造商品の見直し	△	

【空とぶからあげ本店】お客様との対面するので、アクリル板設置、足元にソーシャルディスタンスの為の目印をつける。お一人様用の席を確保。



全店舗、事務所、食品センターのスタッフの検温実施。
出勤時に検温、記入することにより、一人ひとりの意識が高まる。

緊急事態宣言の為、店内飲食が激減。
全店ウーバーイーツ導入。
空とぶからあげ本店は、以前から宅配を行っていたが、電動自転車を導入し、宅配を強化。

■環境関連法規等の遵守状況の確認及び評価の結果，並びに違反，訴訟の有無

法的義務を受ける主な環境関連法規制は次の通りです。

適用される法規制	適用される事項（施設・物質・事業活動等）
廃棄物処理法	一般廃棄物
食品リサイクル法	食品廃棄物
水質汚濁法	食用油の保管
下水道法	グリストラップ
消防法（危険物）	消防設備の点検
フロン排出抑制法	業務用空調機・冷凍庫・冷蔵庫・製氷機
顧客要求事項	お客様の安心・安全

環境関連法規制等の遵守状況の評価の結果、環境関連法規制等は遵守されていました。
食品リサイクル法の事業者ごとの基準実施率は達成しています。
なお、違反、訴訟等も過去３年間ありませんでした。

■緊急事態対応訓練等

緊急事態手順書の見直し、消化器の点検、置き場所の再確認。

肉鍋とからあげの店　儿（じん）

鉄板鍋料理 元（はじめ）

焼肉ｲﾙﾓﾝ兀（ごつ）

空とぶからあげ　本店、本部

実施日：2020.3.9　11:00～　点検、説明会議
実施場所：各店舗
参加者：各店舗の店長、店員
　　山元佳子、奥野、山元雅生、村松、高橋、玉本
実施内容　各店舗に火災対応手順書を配布し、アルバイトスタッフも含め、避難経路等の確認をしてもらいました。また、消火器の確認を行い期限を確認しました。
手順書の変更の必要性　☐ あり　☑ なし

■緊急事態手順書

火災対応手順書（店舗用）
火災対応手順書（本部センター、空とぶからあげ本店用）
（鉄板鍋料理はじめ、空とぶからあげ本店　2018年4月交換済）

■代表者による全体の評価と見直し・指示

実施日：　2020年10月20日

【前回の指示への取組結果】		
対応しました。		
＜情　報＞		＜見直し・指示＞
◇自社を取り巻く環境問題の変化		◇環境方針
（社会的情勢、利害関係者の要求等）		2017年10月1日制定が最新
◇環境経営目標・計画の達成状況		◇環境経営目標・環境経営計画
	→	店舗拡大によるデータが揃うため、13期を基準にして設定し直す。
◇その他		◇実施体制他
・利害関係者からの苦情・要請等		

【総括（評価と今後の環境経営について）】

今期は、新型コロナウイルスの影響で、外部環境が大きく変化しました。個食のお持ち帰り提供でおしぼりや容器の使用も多く、換気の為にエネルギーを使用する頻度が増えました。今後は、コロナ禍での生活様式を加えて環境経営として新たなマニュアルを制作して行動したいと考えます。

環境経営方針	☑ 変更なし	☐ 変更あり
環境経営目標・計画	☐ 変更なし	☑ 変更あり
実施体制	☑ 変更なし	☐ 変更あり

■これまでの環境活動の紹介

元（はじめ）にてタッチパネルの注文システム導入。

タッチパネルの注文により対面対応が減り、作業効率があがった。
コロナ禍の飲食スタイルにも適応している。
お客様自信がオーダーすることにより、スタッフの聞き間違い等のオーダーミスがなくなる。

鉄板鍋料理元（はじめ）
肉鍋とからあげの店 ル（じん）
焼肉イルモン兀（ごつ）

勤怠管理システム導入。
タイムカードの計算がなくなり、給与計算の時間短縮に成功。
顔写真を撮影しないといけないので、打刻モレ等減少。

コロナの影響によりイベント等がなくなりキッチンカーの出動がゼロになる。
コロカツ弁当（コロナに勝つ弁当）税込567円でのお弁当販売を開始し、地元の企業様の駐車場等場所の提供に協力してもらい、お弁当販売開始。（加盟店オーナー様の販売場所の確保）

鉄板鍋料理元（はじめ）
焼肉イルモン兀（ごつ）

コロナ禍で店内飲食がほぼなくなった為、テイクアウトに力を入れて営業を行う。

肉鍋とからあげの店 ル（じん）は、４月～５月中旬まで閉めた。

通販の強化

ヤフーショッピング店舗の開設。
鍋セットの販売開始（IH対応アルミ鍋、肉、野菜、ダシがセット）
日本酒の販売強化（飲み比べセット等）
通販購入者に酒粕プレゼント

加盟店オーナー様宛のマンスリーレター開始

月に一度請求書の送付の際にマンスリーレターを同封する。
エコのことや本部が行っている取り組みを発信することで、
加盟店オーナー様にも取り組みを意識して営業してもらえる。
第一回目はエコアクションの3010運動についての情報発信。

通販、物販用『鍋ダシ』の容器変更。

外注していた物販用のダシを本部商品センターでの製造
にきりかえることにより、小ロットでの製造が可能に。
在庫のムダがなくなる。
同時に容器、ラベルの簡素化をすることにより、
お客様へのエコの意識を伝えやすくなる。

牛タンのタン下部分を商品に

焼肉イルモン兀（ごつ）店舗で使用する牛タンのタン下部分、
通常は固くて使いづらい部分を本部センターで牛タンのどて焼き
として商品化。
焼肉として提供できない端の部分は、牛肉スープとして使用。

■私の活動

代表取締役　山元佳子

ウォーキングをしている。

空き缶のリサイクルをしている。

古布でのマスク作り

鉄板鍋料理元（はじめ）店長　奥野邦博

食事の時間を考え食べる

エコカーに乗り換えた

食べ残しゼロの工夫

焼肉イルモン兀（ごつ）店長　山元雅生

シャワーの出しっぱなしをやめる

電気をマメに消す

エコバックを持ち歩く

肉鍋とからあげの店 儿（じん）店長　村松諭

昼間はなるべく外光を入れて電気をつけない

シャワーの水量を弱くしている

子供が残した食事は親が食べきる

本部　玉本容子

袋、ストロー、箸をもらわない

過剰包装のものは買わない

食材は最後まで使い切る

□編集後記

2020年春に突然のコロナで、全くお客様の来店がない中、日々できることを模索しながら、新しい対応のマニュアル作り、全スタッフへの共有。まだまだ続くであろうコロナ禍の中で、エコ、ＳＤＧｓを取り入れながらどのような取り組みができるかを考えていく必要がある。大変な時だからこそ、『楽しくエコ、美味しくエコ』を常に思って行動したいと思う。