HAJIME FOODS

エコアクション21
認証番号 0012362

環境コミュニケーション大賞 2021 優良賞 環境経営レポート部門

株式会社ハジメフーズ

第15期　　環境経営レポート

（対象期間：　2021　年10月1日～　　2022　年9月30日）

SDGsの17のハートを持った動物たちが空とぶからあげのキッチンカーに乗って全国のお宅へ安心安全な美味しいものをお届けします。

大阪府四條畷市の観光大使でもある絵本作家の谷口智則さんに本部事務所のシャッターに描いていただきました。

エコねー

株式会社 ハジメフーズ
大阪府四條畷市岡山東2－2－12
JR学研都市線 忍ケ丘駅 徒歩3分
TEL. 072－879－1344

OSAKA 地域創造 FUND おおさか地域創造ファンド Active Osaka Promotion Fund

OSAKA INNOVATION 経営革新計画承認企業

食の都大阪 おいしく食べきろう!

食べものに、もったいないを、もういちど。 NO-FOODLOSS PROJECT

作成日：　2022年10月31日

目　　次

項　　目	ページ
目次	
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	6-8
環境経営組織図及び役割・責任・権限表	9
主な環境負荷の実績、環境経営目標及びその実績	10
環境経営計画の取組結果とその評価、電力	11
環境経営計画の取組結果とその評価、ガス	12
環境経営計画の取組結果とその評価、一般廃棄物	13
環境経営計画の取組結果とその評価、生ゴミ排出量	14
環境経営計画の取組結果とその評価、水道水	15
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	16-23
次年度の取組内容、緊急事態の備え	24
代表者による全体の評価と見直し	25
私の活動、編集後記	26

2021年11月29日に
焼肉と鉄板鍋の店
『二代目はじめ』が
オープンしました。

社 長 挨 拶

「私たちは、食を通じて人と育み合い、幸せをつむぎます」

飲食に携わり、35年になります。
コロナ禍の2021年4月に「冷凍食品工場」を設立して1年が過ぎました。
飲食店舗と食品製造工場との違いに戸惑い悩んだ1年でもありました。
工場での「安全・安心」の見える化、数値化、そして効率化と、食品作りの大変さ、そして大切さを考え抜いた1年でした。

エコアクション21の取得により、SDGsの取組とともに考える「価値ある商品」「環境に配慮した商品」「自分たちにしか出来ない商品」を目指してきました。
そんな中で、できることは喜んでスタッフ一丸で取り組んできました。

「四條畷子ども食堂ひとり親プロジェクト」で88食を24日間届けるお弁当宅配業務は、色んな経験ができ、地域の活動として今後に繋がる良い機会となりました。

現在進行中の食品ロス削減の取組では、環境省の「mottECO(モッテコ)導入モデル事業」に採択されたことで、飲食店舗でお客様との対話に繋がり学生アルバイトの意識も高くなっています。
見えない未来を、考える。そして行動する。
私達ができることを、これからも喜んでできるチーム作り、その先にきっと私達にしか出来ない商品がある。と信じて進みます。

2022年度1年間の取組みを報告いたします。

代表取締役社長 山元佳子

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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：2022年3月31日

【名称】　株式会社ハジメフーズ

【代表者】　代表取締役　山元 佳子

【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	2022.3.31業態変更の為閉店
＊韓国屋台 Kぽちゃ　2022.4.28オープン		
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
＊2022.4月～独立店舗となる		
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
焼肉と鉄板鍋 二代目はじめ	大阪府大東市北楠の里町27-21	2021.11.29ｵｰﾌﾟﾝ

【環境管理責任者】　玉本　容子　TEL：072-879-1344

【担当者】　玉本　容子　TEL：072-879-1344

【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

【事業の規模】

売上高　121 百万円

	従業員数	延床面積㎡
本部・センター・空とぶからあげ本店	12	214
鉄板鍋料理 元（はじめ）	6	125
肉鍋とからあげの店 儿（じん）	7	86
焼肉イルモン兀（ごつ）	7	71
焼肉と鉄板鍋 二代目はじめ	7	229
合計	39	725

【事業年度】　10 月　1 日 ～　9 月　30　日

【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）　2022.4.28～店舗名変更「韓国屋台 Kぽちゃ」

肉鍋とからあげの店 儿（じん）　2022.4月～独立店舗の為、データなし

焼肉イルモン兀（ごつ）

焼肉と鉄板鍋 二代目はじめ

【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

株式会社 ハジメフーズ

株式会社ハジメフーズ 本部事務所、はじめ冷凍工場、空とぶからあげ本店（住所. 大阪府四條畷市岡山東2-2-12）
冷凍工場のシャッターには世界で活躍している四條畷出身絵本作家 谷口智則さんにSDGsをイメージした画を描いてもらいました。

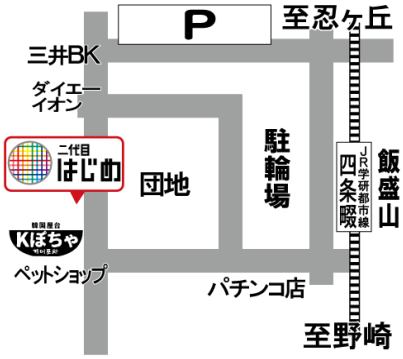
はじめの手 hajime no te

はじめ冷凍工場は、2021年４月に竣工しました。日本で一番小さな冷凍工場です。プロトン凍結技術で製造した食品を、作りたての美味しさのまま皆様の食卓へお届けしています。安全安心美味しい冷凍食品は通販でご購入いただけます。

空とぶからあげ TAKE OUT SORA KARA since 2010

歴史と、最新の技術の両方を兼ね揃えているから愛され続けています。たかが唐揚げ、されど唐揚げ、唐揚げに向き合って12年、味付けは変えず、しかし最新の技術を取り入れて、進化し続けている唐揚げ、空とぶからあげです。からあげグランプリの塩ダレ部門で金賞を受賞したカリッとジューシーなからあげです。

焼肉と鉄板鍋 二代目はじめ、はじめ屋酒店



二代目
はじめ

三世代でも居心地良し、大人だけでも居心地良し、網を囲んで、
鍋を囲んで、肉に合う酒で乾杯　絆深まる場所 二代目はじめ

住所. 大阪府大東市北楠の里町27-21
電話. 072-879-0248
宴会. 28名様まで可
テーブル席有、掘りごたつ席有、バリアフリー、ベビーベッド完備、
車椅子でトイレ可、喫煙ルーム有、特別個室有、肉ケーキ有

酒
はじめ
はじめ酒店

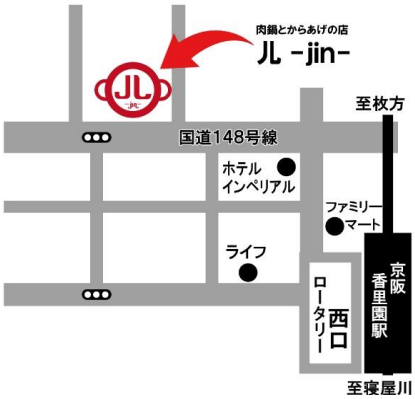
はじめ屋酒店・・・奈良吉野で造る四條畷の日本酒は、楠木正成公の3人の息子（正行、正時、正儀）の名前から1文字ずつもらい、行、時、儀と名付けました。
酵母無添加 山廃四段のコクのある純米酒は、歴史に思いを馳せながら飲んでいただきたい日本酒です。
直営店に焼肉屋をもつ当社の日本酒は肉料理にとてもよく合います。

焼肉イルモン兀（ごつ）

一人焼肉、ちょい焼肉、こだわりの
日本酒と厳選お肉を味わうことがで
きる隠れ家的な大人の焼肉店です。

住所. 大阪府大東市赤井1-7-6
電話. 072-800-5212
宴会. 20名様まで可

焼肉 兀
イルモン ごつ



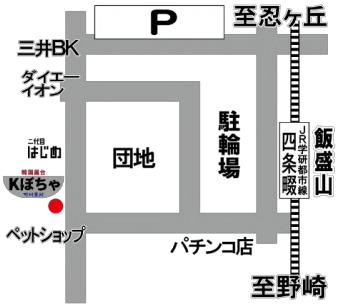
肉鍋とからあげの店 儿(じん)

大阪府寝屋川市香里北之町11-21

鉄板鍋料理 元(はじめ)

2022年４月リニューアルの為、閉店

韓国屋台 Kぽちゃ

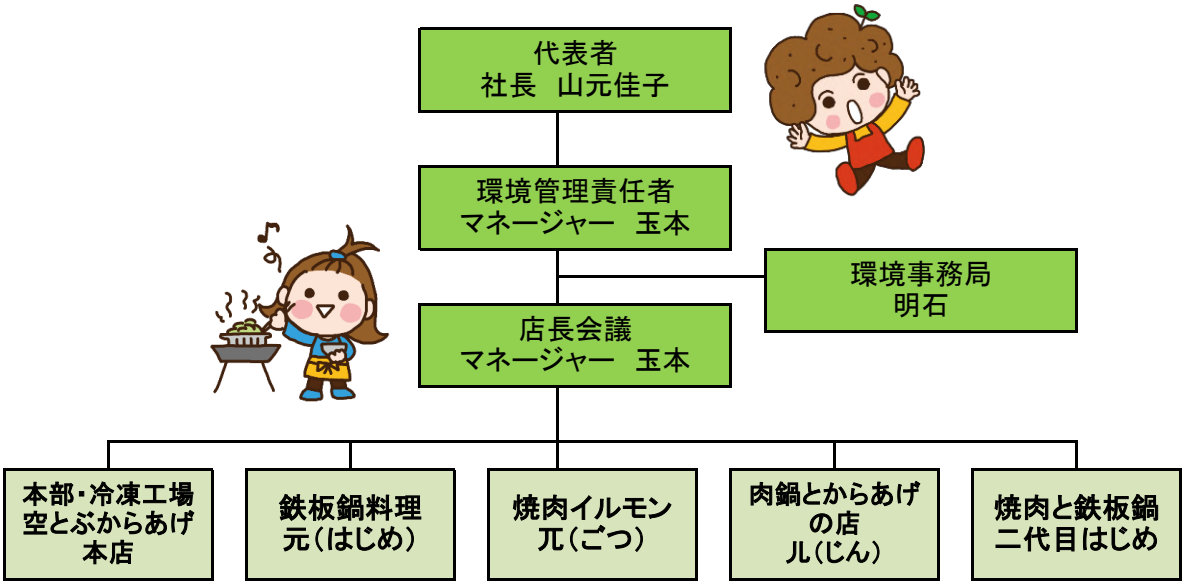


大阪府大東市北楠の里町27-23
TEL.072-879-7256
宴会20名様まで
17:00-23:00lo.
定休日.水曜日

世界で活躍している四條畷出身
絵本作家 谷口智則さんに店内の
壁画を描いてもらいました。
近所の子どもたちを呼んだ
イベント風景

環境経営組織図及び役割・責任・権限表

更新日：2022年3月31日



	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13期	第14期	第15期
二酸化炭素総排出量	kg-CO_2	66,424	68,711	103,789
廃棄物排出量				
一般廃棄物排出量	kg	2269	1756.2	2,981
産業廃棄物排出量	kg	0	0	0
食品廃棄物				
発生量	kg	4,483	3,144	4,220
発生抑制量		1,437	977	5,089
再生利用量		1,355	1,255	1,590
熱回収量		0	0	0
減量量		96	145	205
再生利用以外の量		0	0	0
廃棄物処理量		3,032	1,744	2,425
食品再資源化実施率	%	49%	58%	74%
総排水量	㎥	1,394	1,027	1,252

※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

廃油と酒粕で石鹸づくり

通販　酒粕プレゼント

環境経営目標及びその実績

項　目 ＼ 年　度		基準値（基準年）	第15期（2020年度）（目標）	第15期（2020年度）（実績）	評価	第16期（目標）	第17期（目標）
電力による二酸化炭素削減	kg-CO2	56,333	55,769	83,888	×	55,769	55,769
	基準年度比	2020年	99%	149%		99%	99%
売上原単位	kWh/千円	1.41	1.39	1.40	×	1.39	1.39
ガスによる二酸化炭素削減	kg-CO2	7,812	7,734	11,390	×	7,734	7,734
	基準年度比	2020年	99%	146%		99%	99%
売上原単位	㎥/千円	0.0209	0.0205	0.0295	×	0.0203	0.0201
上記二酸化炭素排出量合計	kg-CO2	64,145	63,504	95,279		63,504	63,504
一般廃棄物の削減	kg	1,756	1,739	2,981	×	1,739	1,739
	基準年度比	2020年	99%	170%		99%	99%
食品廃棄物の再資源化率の向上	%	10%	46%	74%	○	48%	50%
水道水の削減	㎥	1,027	893	1,252	×	893	893
	基準年度比	2020年	87%	122%		87%	87%
売上原単位	㎥/千円	0.0127	0.0121	0.0104	○	0.0117	0.0114
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

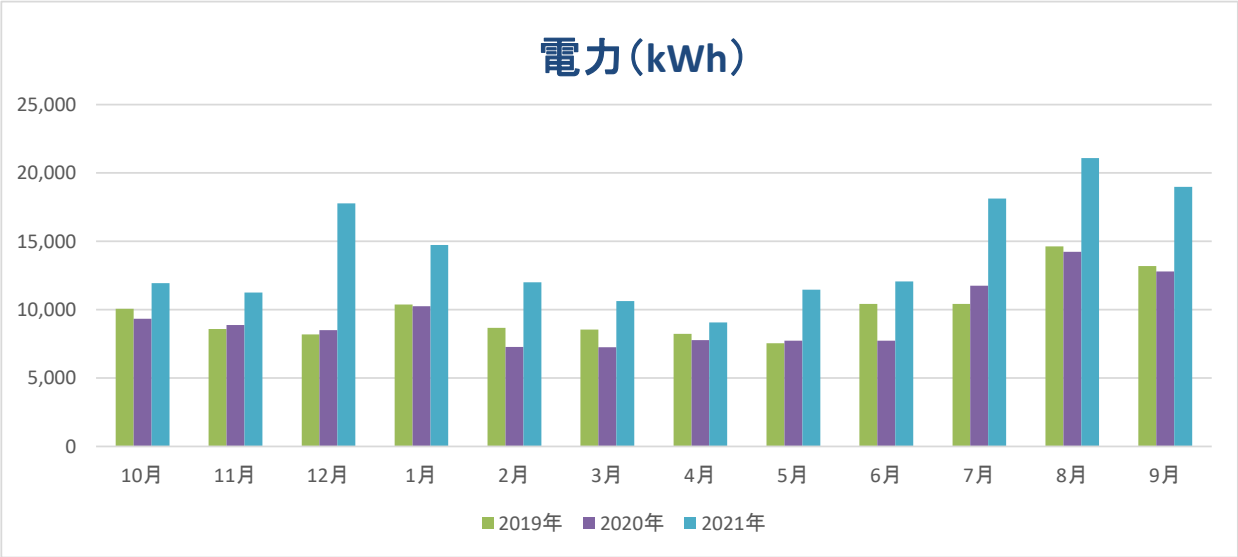
自動車燃料（ガソリン）は、少量の為目標としていない。

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：〇よくできた　△まあまあできた　×あまりできなかった

電 力

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	冷凍工場が本格的に稼働となりました。冷凍工場にて、「大阪版食の安全安心認証制度」(HACCP)を取得しながらのエコアクションへの取り組みを行いました。食品取り扱いの室温等の基準があるので、暑い夏はエアコンによる電気使用量が多くなってしまいました。外壁加工等も含め、今後のことを考えることが必要だと思われます。 「焼肉と鉄板鍋 二代目はじめ」がオープンしました。ランチ、ディナーと一日あいてる店舗なので、電気の使用量が増加しました。
数値目標(売上原単位)	×	
【全店舗】コロナ禍での換気と室温の調整	〇	
【全店舗】夏場の熱中症対策をしながらの室温調整	〇	
【冷凍工場】フライヤーやプロトン等予熱要の機械の効率運転	〇	
【全店舗】冷凍庫の温度管理	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
2019年	10,069	8,582	8,196	10,373	8,681	8,548	8,242	7,539	10,422	10,422	14,637	13,194
2020年	9,342	8,886	8,515	10,250	7,274	7,248	7,781	7,730	7,745	11,764	14,245	12,794
2021年	11,934	11,247	17,778	14,732	12,008	10,629	9,066	11,460	12,070	18,128	21,098	18,980

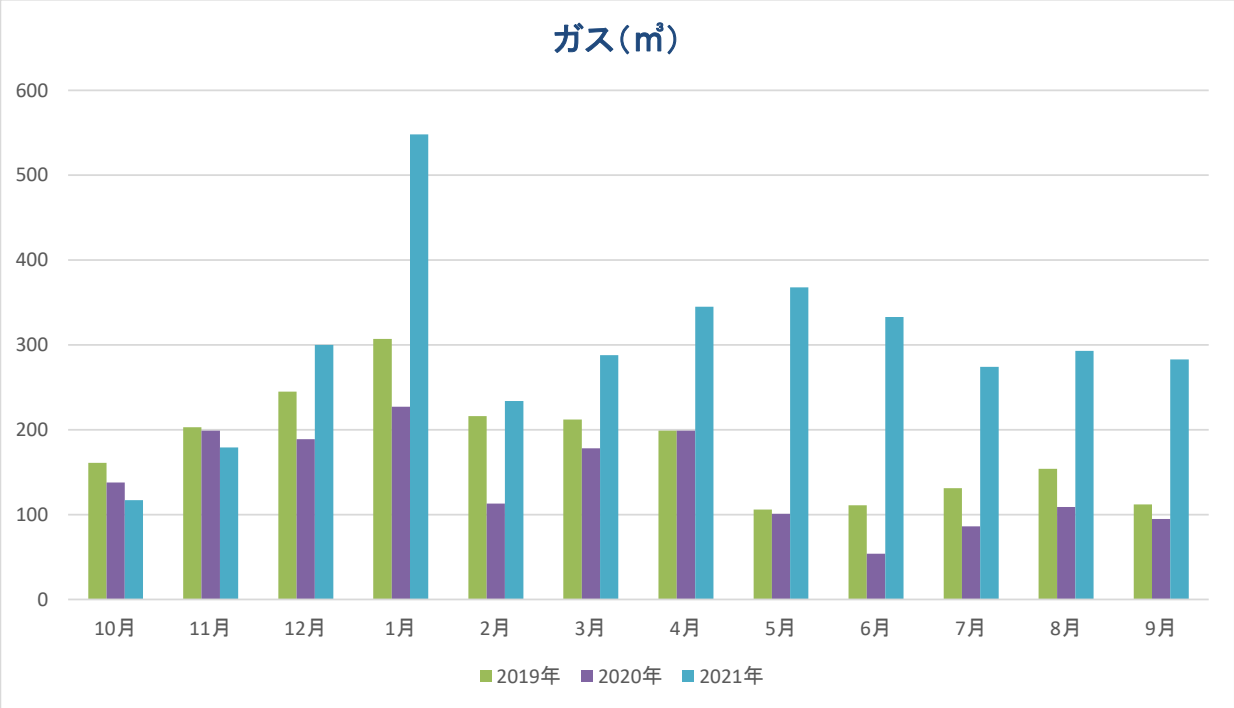
冷凍工場、空とぶからあげ本店の西日のあたる外壁に板の加工を施しました。
室内温度の上がりすぎ防止。
エアコンの温度設定を管理し、経過を見ていきます。

冷凍工場のプロトン凍結機、スチームコンベクション等予熱等の必要な機械の使用は、種類をまとめて使用し、電力の削減に務めました。

冷蔵庫、冷凍庫の温度管理を日々徹底することによって、故障等による漏電等を防ぐことができました。

ガス

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	×	冷凍工場のスチームコンベクションの効率的使用がまだまだ課題。焼肉店舗の焼き網の火のつけっぱなし対策としての、声掛けは有効であると思われます。唐揚げ店舗の来店の少ない時間帯のフライヤーの有効利用が今後の課題です。 焼肉店舗が増えたことにより、ガスの使用量が増加しました。
数値目標(売上原単位)	×	
【全店舗】食洗機の効率的な使用	○	
【冷凍工場】スチームコンベクションの効率的な使用	△	
【兀、二代目はじめ】焼肉店の焼肉台使用の効率化	○	
【全店舗】冬場の温水使用の効率化(まとめ洗い等)	○	



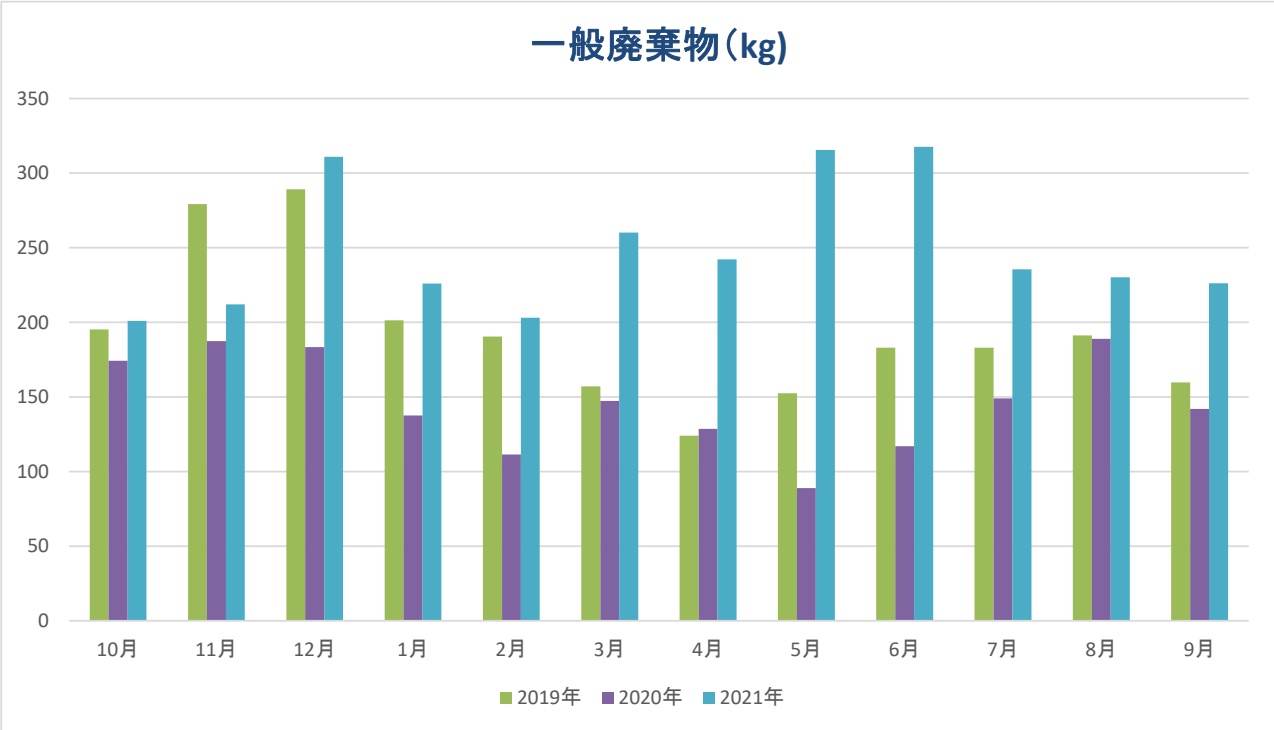
	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
2019年	161	203	245	307	216	212	199	106	111	131	154	112
2020年	138	199	189	227	113	178	199	101	54	86	109	95
2021年	117	179	300	548	234	288	345	368	333	274	293	283

焼肉店舗:焼台の火のつけっぱなし防止の為、食事間、食事後と声掛けをし、一度火を消すようにしています。

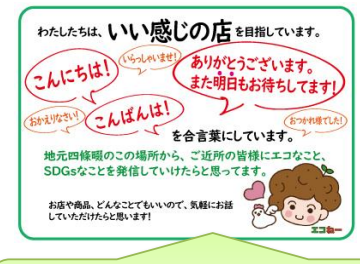
予熱が必要なスチームコンベクションは、使用日を決めてまとめて製造するようにしています。

一般廃棄物

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	×	環境省からのmottECOへの取り組みをイベント化し、「焼肉と鉄板鍋 二代目はじめ」「韓国屋台 Kぽちゃ」の2店舗で持ち帰り推奨運動を行っています。現在継続中（2023年1月末まで）。食ロスについて、たくさんのお客様にも関心をもってもらうことができていると感じています。2023年1月までの期間中、さらに取り組みを強化していきます。店舗が増えたことにより、一般ごみが増加しました。
【空とぶからあげ】配達時のレジバッグ削減、マイバックのお預かり	○	
【本部】酒粕、廃油を使用した石鹸造り	○	
【店舗】マイ容器でのお持ち帰り	○	



	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
2019年	195	279	289	201	190	157	124	153	183	183	191	160
2020年	174	188	183	138	111	147	129	89	117	149	189	142
2021年	201	212	311	226	203	260	242	316	318	236	230	226

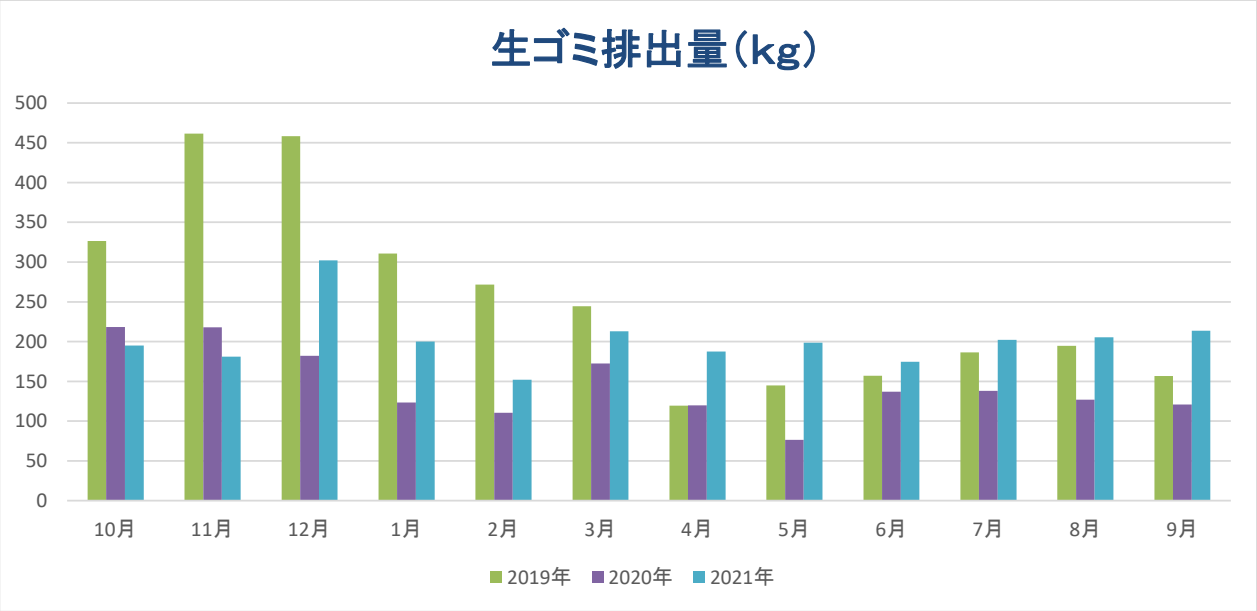


空とぶからあげ本店：スタッフ、ご来店のお客様にエコ活動に力を入れていることを知ってもらい、安心安全な店舗であることを感じてもえるようにしています。

冷凍工場のフライヤーにドクターフライ（電子調理器具）を導入（2022年4月）揚げ油のもちがよくなり、廃油の減少となっています。

生ゴミ排出量

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	○	焼肉店舗から大量に出る和牛のすじ肉を使って新商品『和牛ゴロゴロ コロッケ』ができました。牛タンの端材を使った「牛タン飯の素」が好調。 食べ残しの持ち帰り運動を強化していきます。
【兀、二代目】牛脂をかたまり肉の部分で代用	○	
【全店舗】ｺﾛﾅ禍での適正在庫の見直し	○	
【冷凍工場】鶏端材での商品づくり『ヤンニョムチキン』	○	
【冷凍工場】牛タン端材を使った『牛タン飯』好調	○	
【全店舗】食材ポーションの見直し	○	

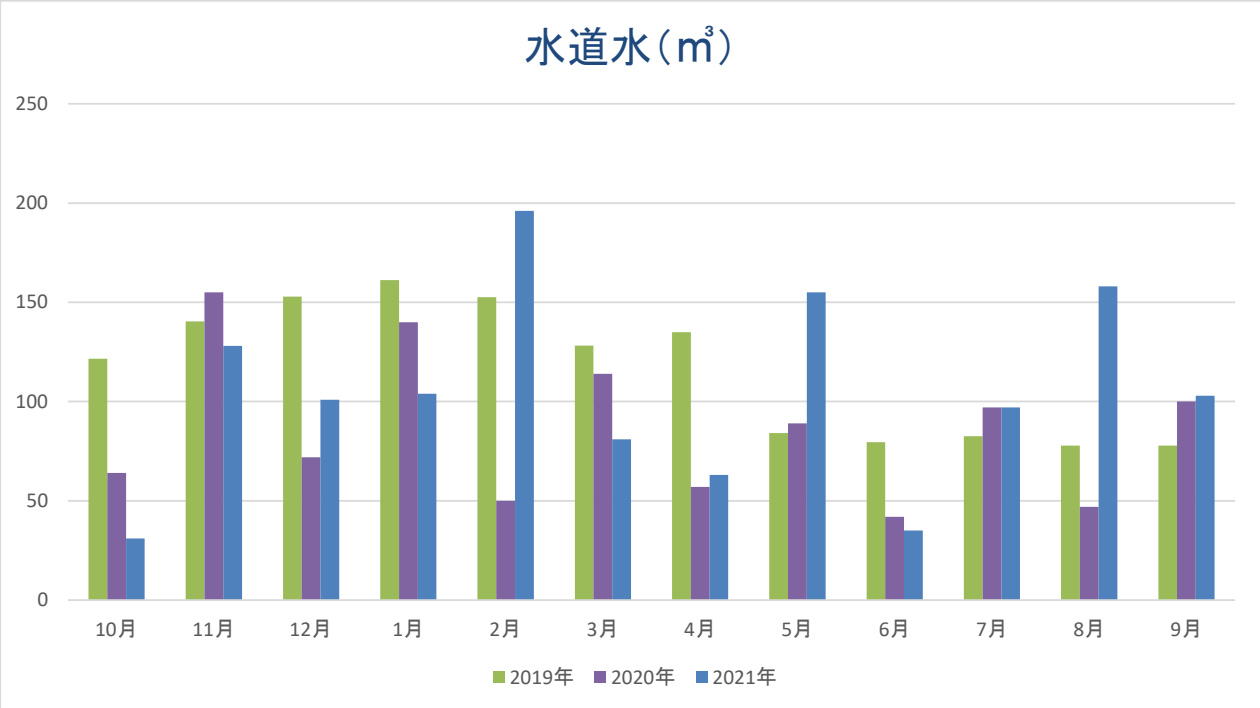


	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
2019年	326	461	459	311	272	245	119	145	157	186	195	157
2020年	218	218	182	124	111	172	120	77	137	138	127	121
2021年	195	181	302	200	152	213	188	199	175	202	205	214

焼肉店舗：最初に鉄板にぬる牛脂をかたまり肉から出る部分で代用するようにしました。通常は廃棄とする部分なので、食品廃棄の減少となりました。

水道水

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	○	電解水の導入により洗剤、洗い流しの水の量をへらすことができました。 冷凍工場のHACCPの基準により、即時冷却に大量の水、氷を使用する頻度が増えてきたので、対策を考えることが必要です。
数値目標(売上原単位)	○	
【冷凍工場】電解水の機械導入	○	
【全店舗】水道配管等からの漏水の点検	○	
【全店舗】食洗機の効率的な使用	○	
0	0	



	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
2019年	122	140	153	161	153	128	135	84	80	83	78	78
2020年	64	155	72	140	50	114	57	89	42	97	47	100
2021年	31	128	101	104	196	81	63	155	35	97	158	103

酒造りの際に酒粕がたくさん出るので、通販でご購入のお客様に酒粕をプレゼントしています。ご来店のお客様にも欲しい方に配布しています。

酒造りの際に出る酒粕と、店舗から出る廃油を使って、石鹸作りをしています。店舗、事務所の手洗い、食器、タオル用として使用。通販での販促、ご来店のお客様への販促として使用。洗剤より下水にもやさしい天然の石鹸です。

冷凍工場に電解水の機械を導入。水と食塩だけの成分の水での洗浄は、食品、手、下水にもやさしく安全になりました。洗剤の使用量が減りました。

店舗としてのアピール

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
冷凍自動販売機『ど冷えもん』導入	○	空とぶからあげ本店前に冷凍自動販売機『ど冷えもん』を導入しました。唐揚げだけでなく、焼き芋等も好調です。
SDGsシャッター画を使ったお土産用紙袋作成	○	
焼肉と鉄板鍋 二代目はじめオープン	○	
韓国屋台 Kぽちゃオープン	○	

2021年12月
冷凍自動販売機でのふぞろいな鶏たちシリーズ販売

冷凍工場、空とぶからあげ本店前に冷凍自動販売機『ど冷えもん』設置（2021年12月）コロナ禍で接触を控えるお客様にも好評ということもあり、注目をあびています。
店頭では販売していない端材等を工夫して製造した『ヤンニョムチキン』や『鶏のカレー煮』など新たに『ふぞろいな鶏たち』シリーズとして販売してます。
今後はこういった商品がエコである意味を伝えていけたらと思っています。

ヤンニョムチキン

チキンカレー丼

酒粕廃油石鹸の製造、配布

酒粕廃油石鹸の定期製造を計画し、実行しています。
お客様に使っていただく用に酒粕と廃油の説明をいれたメッセージをつけて、環境に優しい石鹸であることを理解してもらっています。
店舗でも使うことにより、スタッフが手にも環境にも優しいことを実感するので、直接お客様にも説明ができるようになりました。
今後も継続して製造し、よりアピールできるようにしたいと思っています。

表彰、認定

令和元年度
事業継続力強化計画
認定
経済産業省

事業継続力強化計画に
係る認定取得

賞状
環境経営レポート部門
新人賞
株式会社ハジメフーズ殿
あなたは第二十四回「環境コミュニケーション大賞」において顕著のとおり優秀な成績をおさめられましたのでこれを賞します
令和三年二月十七日
第二十四回環境コミュニケーション大賞
審査委員長 八木裕之

環境コミュニケーション大賞 2021 優良賞 環境経営レポート部門

環境経営レポート部門
新人賞を受賞

食の衛生管理徹底、通販・テイクアウト強化等コロナ禍にも対応した取組が見られた。環境方針にSDGsを記載し、事業との関連性を明示している。個人のSDGsへの取組を紹介するなどサービス業らしくコミュニケーションを重視している様子が読み取れた。取組結果と評価など理解しやすい記載内容を評価した。なお、評価に関する記載がやや弱いため、実施した内容に加えて、分析評価に言及するとさらに良くなる。　　とお言葉をいただきました。

表彰状
令和二年度
第二十九回食品安全安心・環境貢献賞
奨励賞
株式会社ハジメフーズ殿
貴社は食品産業の安全安心及び環境保全への先進的な取り組みで食品産業における対応の促進と向上に大きく寄与されましたその先駆的な活動の成果を高く評価し茲に表彰いたします
令和二年十一月二日
株式会社日本食糧新聞社
代表取締役社長 杉田 尚

日本食糧新聞主催の『第29回食品安全安心・環境貢献賞』奨励賞受賞

◇節約精神で環境保全　小規模飲食業、食品廃棄物を適切削減
大阪府四條畷市に本部のあるハジメフーズは、小規模の飲食店などを経営する企業。簡易型の環境マネジメントシステム、エコアクション21（EA21）の認証を取得し、「もったいない」節約精神を具体化した。小規模の飲食業で初めての認証取得で、食品廃棄物の適切な削減につなげた。大阪府が10月に実施した「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」にも大手企業とともに参加するなど存在感を増してきている。
と評価されました。

受賞の報告に四條畷市 東修平市長を表敬訪問しました。

SDGs対応の６社に
日本食糧新聞
第29回食品安全安心・環境貢献賞
11月2日開催式

節約精神で環境保全
小規模飲食業
食品廃棄物を適切削減
ハジメフーズ
経営者の感覚重要
環境マネジメント構築
日々の廃棄量記録
工夫を積み重ね減らす
せっけん製造開始
廃食用油から付加価値
知恵絞り細かく改善

HACCP認証　冷凍工場

大阪版食の安全安心認証制度（HACCP認証）を取得する為、社員、製造スタッフの半年間のHACCP研修を受講。
確認の工程等多い中、エコにもよりそった内容での取得を目指しています。（2022年6月取得予定）
取得の際には、HACCP認証を受けた日本一小さな冷凍工場として認知してもらいたいです。

Osakaほかさんマップ登録、テイクアウトのエコ活動

Osakaほかさんマップに登録（空とぶからあげ本店、焼肉イルモン兀、鉄板鍋料理元

空とぶからあげ本店では、常連のお客様の弁当配達用のマイバッグを預かって、使い捨てのレジバッグの使用を削減しています。お客様も快く協力して下さっています。

コロナ禍で、鉄板鍋のテイクアウト販売を始めました。アルミ鍋のセットと、お鍋を持参してもらったら割引をすることで個包装のビニールや、アルミ鍋、プラの削減と考え始めましたが、お鍋持参が浸透していません。今後は家庭で使う、鍋やフライパンに盛り付けた写真を掲載する等の工夫をしていこうと思っています。

賞味期限延長への努力

当社では安全安心な商品を提供するべく、極力添加物を使用しない製造をしています。その為、賞味期限が短く、大量に製造すると食品ロスになってしまう恐れがあり、ロスが出ないように小ロットで製造していました。
2021年に冷凍工場を新設し、規模を大きくしたので、ロットをあげての製造が必要になりました。
極力添加物を使用しない製造で、こまめに検査に出しながら賞味期限の延長に挑戦しています。

賞味期限が近くなってしまった商品については、「もったいないセール」という名目でロスのんのロゴを使用し、商品ロスを意識できるセールをおこなっています。

5S活動

5S・・・整理、清掃、整頓、清潔、しつけ（足利流きらめく5S学校）

毎月１回の講師来社による実地指導。組み換え自由なジョイントラックで適した大きさのラックを作り整頓している。
整理、整頓によりモノの置き場所が明確になり、無駄に在庫が増えずに営業が行えるようになりました。

スペースのない店舗用に消毒液と検温器を設置する台を作りました。

壊れた台の天板を再利用し、作業台を作ったことで製造の効率があがりました。

エコグッズ

エコ、SDGsを意識した
商品送付用のダンボールと
お客様の手に渡る紙袋の
作成をしました。
通販でご購入頂いたお客様、
店頭でご購入頂いたお客様
にも環境問題等を少しでも
意識してもらえるのではないかと
思います。

エコねー のエコ活動

代表　山元佳子は、毎週月曜日朝5時～FM大阪にて『TKO木下兄弟の 朝からあげchao！』に『エコねー』として出演しています。定期的にエコや、5Sの話をおもしろ楽しく話しています。
ラジコでも聞けるので、聞いてみて下さい。

ハジメフーズのSDGsソング♪ができました。

MBS「よしもと新喜劇NEXT～小籔千豊には怒られたくない～」の番組内にある「SDGsソング」のコーナーで選ばれ、ハジメフーズのSDGsソングができました♪

食ロスから生まれた 「和牛ゴロゴロ コロッケ」

焼肉店舗「二代目はじめ」「焼肉イルモン兀ごつ」から端材として出る和牛のすじ肉と自社で製造している焼肉のタレを使って新商品『和牛ゴロゴロ コロッケ』を製造しました。
好評につき、自店舗でのすじ肉だけでは足りず、グループ店舗からも端材を回収し、製造しています。

FAX受信を紙ではなく、PC内にデータとして保存

FAXの受信を紙でしていましたが、データとして保存に変更することにより、迷惑FAX等の無駄な紙を
使用しなくてすむようになりました。

緑のカーテン

事務所の壁面、まわりの柵にゴーヤを植えて緑のカーテンをつくりました。

環境省の「mottECO導入モデル事業」による食品ロス削減と脱プラ活動

食品ロス削減の取り組み、環境省の「mottECO（モッテコ）導入モデル事業」に採択されました。「二代目はじめ」「韓国屋台 Kぽちゃ」の2店舗で2022年11月～2023年1月まで取り組みを行います。『いっぱい頼んでも持って帰れるからええやん！』を合言葉に、イベントとして取り組みを行います。持って帰ることを前提とした分量の多いコース、セットを用意し、持ち帰り用のとうもろこしから出来た容器、安全に持ち帰れるように、保冷バッグを付けました。 食品ロスの現状を知ってもらう簡単なアンケートに記入してもらい、エコポイントカードの作成をすすめています。

環境省が取り組んでいるmottECOのチラシ

食品ロスの現状を少しでも理解いただきながら、楽しんでエコ活動を行ってもらえるように『エコポイントカード』を作成しました。

たくさん注文しても安心してお持ち帰りいただけるようにとうもろこしで出来た容器と保冷バッグがついたセットを提案しました。

四條畷　子ども食堂　の取り組み

2022年８月、９月の2ヶ月間、四條畷子ども食堂による取り組みで、当社ハジメフーズがお弁当の製造、配達をまかされました。
2ヶ月間（計24回）88食のお弁当を30の家庭に届ける。地元の農家の方、仕入れ業者様の協力もあり、安全安心な食材を使用し、すべて手作りで届けることができました。

弁当箱の変更　とうもろこし使用のエコ弁当箱

工業用に栽培されたトウモロコシのでんぷんを汎用樹脂に配合したバイオマス素材です。
バイオマス素材を60%配合した環境に優しい素材です。
簡単につぶしたり手で破くことができ、手で小さく丸めて捨てられるため、ゴミの減容化に貢献します。
手で破いたときの断面はプラスチック特有の鋭い断面ではなく使う人にやさしい容器です。
表面はマットで落ち着いた風合いとなり、プラスチックよりも紙に近い質感になっています。

店内に張り紙、つぶした容器の見本を置いて、環境のことを一緒に学んでもらえるようにしています。

環境経営計画の取組結果とその評価、次年度の取組内容

■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。

令和元年度
事業継続力強化計画
認定
経済産業省

■環境に関する苦情等

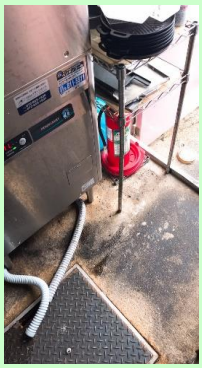
今期はありませんでした。

緊急事態への備え

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。

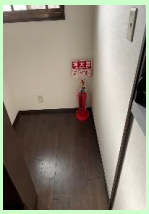
空とぶからあげ　本店

肉鍋とからあげの店 儿（じん）



焼肉イルモン 兀（ごつ）

焼肉と鉄板鍋 二代目はじめ



・緊急事態手順書の一部変更をいたしました。

火災対応手順書（店舗用）・・・2022年3月下段に対象店舗欄を作成した。

火災対応手順書（本部センター、空とぶからあげ本店用）・・・2022年3月下段に対象店舗欄を作成した。

・緊急事態対応訓練

実施日：2022年4月8日　10時～

実施場所：本部会議室

参加者：山元佳子、山元雅生、奥野、村松、中田、徳永、玉本

実施内容：火災対応手順書の変更箇所を含めた確認、避難経路等の再確認、消火器の確認

店舗での実施：本部会議室での内容を店舗スタッフに説明、避難経路等の再確認、消化器の確認

代表者による全体の評価と見直し・指示

実施日：2021年10月20日

前回の指示への取組結果・・・対応しました。

＜情報＞

◇自社を取り巻く環境問題の変化（社会的情勢、利害関係者の要求等）

◇環境経営目標・計画の達成状況

◇その他　利害関係者からの苦情・要請等

＜見直し・指示＞

◇環境方針・・・2017年10月1日制定が最新

◇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。

◇実施体制他・・・変更なし

【総括（評価と今後の環境経営について）】

今期は、引き続きコロナの影響で、飲食店舗は厳しい状況でしたが、昨年に焼肉店舗オープン、冷凍工場竣工、今年は韓国料理店オープンと積極的に動きました。
冷凍工場では、通販、お持ち帰り、冷凍自動販売機での販売を行う為に、新しい商品の開発、従来製品の冷凍化に力を入れてきました。
自社で製造する事により、ゴミ、生ゴミ、水光熱の数値が上昇しましたが、製造方法の工夫等により今後は減らしていけるのではないかと予測しております。
店舗については、休業することなく営業しておりましたが、来店数の減少等で厳しい期間もありました。ランチ営業を開始する等で売上を確保したものの、水光熱等に影響がでてしまいました。
まだまだ工夫次第で環境問題に取り組んでいけることがわかりました。

私の活動

・観葉植物を挿し木で増やす

・車移動から電車または、歩くように心がける

・マイボトルを持ち歩く

代表取締役　山元佳子

・食べ切れる量を考えて注文する。
・いらない電気は消す。
・端材を再利用する。

本部　山元雅生

家のリフォームの時に断捨離実行。大量の物が減り、ロボット掃除機導入で、日常から掃除、片付けの時間が大幅削減。

『いちじく』が皮ごと食べれることが判明。ゴミ削減。

本部　玉本容子

・食事が残りそうなお客様には持ち帰りのお声がけをします。
・エコバッグをもって買い物に行きます。
・使いにくい食材の商品化
・使用しない場所の節電

韓国屋台 Kぽちゃ
奥野邦博

・エコカーに乗っている

・エコバッグを持ち歩く

・残った食事の持ち帰りを推奨する

焼肉イルモン兀
村松　諭

・買い物はエコバッグを持っていきます。
・洗濯はお風呂の残り湯でします。
・エアコンの設定温度を意識しています。

焼肉と鉄板鍋
二代目はじめ
中田　怜史

□編集後記

エコアクションに取り組んで5年目となります。営業店舗のスタッフも一般ごみ、生ゴミの量を毎日計ることで、自然とエコを意識できるようになっていると思われます。しかし、まだまだ食べ残しや、ゴミの量は減っていません。エコアクションに取り組んでいる企業として、もっとできることを日々実践し、お客様の理解、協力のもと新しいことを取り入れていきたいと思います。

本部　玉本容子

MEMO