

人へ社会へ地球へ。果てなき商いの正道

縁<sup>en</sup>



本社 / 〒003-8515 札幌市白石区菊水6条3丁目1-26  
TEL (011) 823-8301 (代) FAX (011) 823-8192

採用フリーダイヤル

**0120-23-8301**

公式ホームページ <http://www.aleph-inc.co.jp/>

すべてと繋がっている、その気づきがいまを進化させるのだと思います

すべては繋がっている



R100 古紙配合率100%の再生紙を使用しています。



私たちの仕事は「お役立ち」。明日の笑顔のために「徹です」

”社会に欠かせない存在“をめざして

代表取締役社長 庄司 大

盛岡市に最初の小さなレストランをオープンさせた時から、創業者は先輩経営者が集う「商業界」で受けた素晴らしい教えを、自らの経営の掟としてきました。

これらは変わることなく、いまま私たちの日々の行動規範となっています。

「損得よりも先に善悪を考えよう」

「店の大小よりもその正しさについて語れ」

「店はお客様のためにある」

「お客様の利益は最大に、店の利益は必要最低限に」

「欠損は社会の為にも不善と悟れ」

そしてもう一つ、「食」という字は「人を良くする」と読むことを教わり、飲食業としてこれを体現することを誓いました。

創業から四十年以上を経たいまも、アレフは食を通じて人を良くするという「食」の具体的実現という大きな目標に向かって歩んでいます。

道徳に照らし合わせれば当然のことである食の安全・安心の確保にとどまらず、人の体・心が本来もつ力を引き出す食づくりと、食を提供する機会・空間づくりという大きな課題に挑戦し続けています。

私たちは無意識であれ日々食べるものを選択しています。自分の体の声を聞く力、自然と共鳴する力が深いところに残っている証でしょう。そう考えると、人の体と心、産業、社会システム、地球環境、すべてつながっているこれらのどれか一つにでも無頓着ではられません。

活動の基幹にある食をはじめ、農業、環境、アレフが役立てる場はまだまだ無数にあります。「お役立ち」を模索し、小さなことから始め、継続、力を尽くすことが、アレフを大きなつながりの中の欠かせない存在へと進化させていく道であると信じています。

どれほど遠くであっても、めざす在り方が見えている限り、私たちは創業時の誓いを決して忘れず、実直に、真摯に、この歩みを続けていきます。

縁 *en*

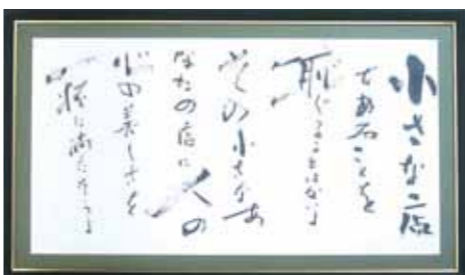
自然界における生態系のように、生命ばかりではなくすべてのモノ、コトも密接にかかわりあいがら存在し、同時に互いの影響を受けて変化し続けているといます。先端物理学が解明しつつあるこの事実を、先人たちは「縁」という言葉で理解していたように思います。私たちの思い、行動が未来を決定し、世界を変えていきます。そうした全体の一部であることの責任をよりよく果たすために努力し続けます。



株式会社アレフ  
代表取締役社長  
庄司 大 (しょうじ だい)



アレフの社名とマークは、“最も大切な基本”、“最上級”の意味をもち、ことの起こりやものの起源を表す古代フェニキア文字の「A」に由来しています。「A」は、フェニキア人が豊穡のシンボルとしていた牛の頭をかたどったものであり、自然と生命を象徴しています。この社名とマークに、私たちアレフは、つねに基本を忘れず、最上をめざし、自然や生命を何より大切にしながら食文化を追求する想いを込めています。



1950年代の「商業界」主筆、岡田徹氏の詩の一節です。短い言葉に商人道が凝縮されたこの一筋は、いまでも多くの店舗に掲示され、ときに激励、ときに戒めとなるアレフの道しるべとなっています。

自然共生型の農業をめざして、1988年  
 実験圃場を、90年には協力会社(牧場)を支援しました



北海道恵庭市の実験農場。1988年、北海道北広島市で実験圃場としてスタートしました。ここではアレフがめざす循環型農業の実現に向けて、土壌改良や有機肥料の使用法、栽培品種の選定、実証栽培などさまざまな研究に取り組んでいます。



協力会社「(株)牧家」の直営牧場では、土壌の分析・改良から手がける健康な牧草による乳牛の管理放牧を研究・実践しています。また1994年には「生乳加工許可」を取得。搾乳から24時間以内の迅速な加工開始を可能にし、びっくりドンキー用の各種乳製品と一般販売用の乳製品などを製造しています。

○農業の改革



びっくりドンキーのビーフは、BSEの発生がなく、雄大で清澄な自然に恵まれたニュージーランドとオーストラリア産です。



牛の生理にストレスを与えない環境を整えることで、成長ホルモン剤を使用せず、抗生物質も必要最小限に抑えた飼育ができます。



とくにニュージーランドの指定牧場では、牛が牧草を食べながら自由に歩き回り、糞尿を土に還す、循環型の牧畜が基本です。



生後9ヵ月目に生育状況など厳しい監査に合格した牛だけが「ナチュラルビーフ」のイヤータグをつけられ、個体管理されます。



健康な牛は健康な牧草から。農薬や化学肥料の使用を抑えた遺伝子組み換えでない牧草づくりも、生態系の維持に役立っています。



牛は30ヵ月程度で牧場から出荷されます。成長ホルモンを与えたり、穀物飼料に頼ったりしない自然な成長には時間がかかります。



牧場の中に山あり川あり。牛たちに出会うのもたいへんなくらいの広さですが、しっかりと1頭1頭を管理しています。



と畜・加工の段階で、残留抗生物質、細菌数などを改めてチェック。入念に確認して出荷後も1頭1頭のデータを大切に保管します。



ポークはカナダ、メキシコ、日本の契約農場で、ゆとりある飼育環境のもと、抗生物質などの投与を控えて育てられています。

○食産業の実現

農業と飲食業とが一体になって  
 お客さまの安全と安心を守る「食産業」へ  
 一步一步近づいています

農場から  
 お席まで

品質、安全性、そして生産者の特定。アレフが扱う素材の基本条件です。創業のときから、素性が明確ではない素材は使用したくないと考えていました。自分たちが何をもつて高い自信を持っているのかわからないのでは、お客さまに自信をもつてお勧めすることなど、とてもできないからです。しかし30年以上前には流通の複雑さなどがあり、一つひとつの素材の素性を明らかにするのは簡単ではありませんでした。そのため私たちは農業や畜産を学び、日本全国の産地を直接訪れて確かめました。いまでは海外にも足を運んでいます。誰がどこでどのように育てたかが明確で、だから安全性にも確信がもて、食べておいしい素材を揃える努力を続けています。人に対する安全性と同じく、環境への安全性も重視しています。たとえば農薬や化学肥料の大量使用は、土や水、空気を汚し、自然の生態系を破壊するなど深刻な環境問題をひき起こします。有機農法と呼ばれるものなにも、生態系に大きな犠牲を強いるものがあります。それらは食物を通して、あるいは直接に私たちの健康を脅かしています。いまさえ良ければ、人間さえ良ければ、という考えを捨てること、それが将来にわたっての思いしや安全を保障します。田んぼや畑、牧場から、環境への配慮を徹底しています。素晴らしい生産者一人ひとりの出会いとお付き合いを大切にしています。全国各地、そして海外の産地を訪ね歩くなかで、食の安全と安心に深い関心をもち、研究熱心で生産者としての誇りを忘れない素晴らしい方々との出会いがありました。その方々とひざ詰めで話し合いをし、その地域ごとの特性にあった農法をもとに学ぶなどの深いお付き合いのなかから、丹精を込めた米、野菜、肉などが生まれています。

農薬や化学肥料を使わなくても、環境をととのえれば  
土や水や太陽がキッチンと立派に育ててくれます



米どころ東北を中心に約750名の生産者の方々が、それぞれの土地や気候風土に合った方法で、省農薬米に取り組んでいます。



一般には10回以上の農薬使用もめずらしくないなかで、除草剤1回だけの使用に限った「省農薬米」を育てていただいています。



堆肥などを活用して肥料の有機率70%以上をめざしています。土のなかの微生物の働きを活発にして土を健康、豊かにします。



自然と共生している省農薬米の田んぼは、ドジョウやタニシ、イナゴ、トンボ、野鳥などさまざまな生きものたちでにぎやかです。



大根などの野菜類も省農薬・省化学肥料に努めています。農薬は必要最少限にし、安全性に疑問のある55成分を自社禁止農薬としています。



協力会社(株)牧家では、近隣の生産者の協力を得て、健全で新鮮な生乳を新鮮なうちに加工し、各種乳製品を製造しています。



オリジナルビールは有機栽培麦芽とアロマホップ、そして自家製酵母と水だけが原料。炭酸ガス注入、セラミック濾過はしていません。



1350m以上の高地で、人の手をほとんど加えない伝統農法で栽培されているドンキーアラビカ珈琲の豆です。完全天日乾燥で仕上げます。

原則は食物連鎖のなかに化学物質を入れないこと  
収穫のあとは、鮮度を落とさぬよう素早く  
加工・調理することがポイントです

農場から  
お席まで

ハンバーグは、保存料や着色料などの合成化学添加物を一切使わず  
鮮度を大切にして少しづつ、ていねいに下ごしらえをします



襟元がきっちりと締まった製造ラインのユニフォーム。さらに袖口をふさぐ腕抜き、アゴの下までカバーする帽子、マスク。一分の隙もないでたちです。エプロンの下はもちろんスポンスタイルです。



食材の抜き取り検査は毎日行っています。もちろん、素材や原料の段階でも厳しくチェック。衛生・安全を確保します。



入場前にエアシャワーで細かなゴミも払います。長靴や手指の洗浄・消毒、ユニフォームのチェックはすませています。



一度に大量ではなく、少量ずつ何回にも分けて加工し、トラック便とのタイミングを合わせる独自のアレフ生産方式です。



除塵ずみの空気を送り出すソックダクトです。もちろん昆虫なども寄せつけません。煽り立てない微風もポイントです。



作業が終了するごとに製造ラインをいったん分解してまなく洗浄・消毒しています。たっぷり時間がかかります。



食材は店舗ごとの保冷ケースにまとめ、トラックに積み込みます。これでチルドを保ったまま大幅な省エネができました。



トラック便は約30分に1回のキメ細かな間隔で出発します。配送ルート効率化、アイドリング禁止など、省エネに努めています。

徹底した衛生管理と同時に、環境負荷の軽減にも真剣に取り組んでいます。  
各コミッサリーに衛生検査室を設置しています。ここでは素材やできあがり品の抜き取り検査のほか、設備・機器の衛生管理、従業員の健康管理など、幾重にも衛生・安全を徹底的にチェックし、指導しています。厳格さを保つため、組織上もコミッサリーから独立させています。ソーラーシステムや汚水浄化システムの導入、生ゴミのリサイクルといった環境対策にも、各コミッサリー単位で取り組んでいます。

毎日、新鮮な食材をお届けするために翌日のお客さまのご注文から作業開始です。丹精を込めて育て、つくられた素材は、全国各地7カ所のコミッサリー(一次集中加工場)で加工しています。  
おいしさや衛生・安全のカナメになるのは鮮度。ですからつくり置きをしない。店舗でもその日のうちにご提供し切るといのが原則です。そのために各店舗で厳密な売上予測を立て、コミッサリーではそれをお客さまからのご注文として加工をはじめます。  
できあがった食材は、間髪を入れずに直行トラック便に乗せてチルド配送しています。  
素材の素晴らしさを生かす。  
無添加・無着色・無香料…です。  
ハンバーグパテに合成化学添加物は一切使用していません。ミンチにするビーフブロックもあらかじめ最適な脂肪量にカットされていますからその量を調整することはありません。契約生産者の方々に丹精を込めてつくっていただいた素材がもつ本来の味と風味を生かし、健康への不安を取り除いた本物のおいしさが、創業から40年以上経たないまでも愛され続けている大きな理由です。

創業から約40年以上、いつも新しい競争に挑んできました  
 お客さまをお迎えするのは、立ち止まることのない独創性です



「お役立ち」をめざして生まれ  
 チェーンオペレーションで育ち、お店で鍛えられる  
 その繰り返しが、業態の進化をうながしています

農場から  
 お席まで



妥協を許さずこだわり続ける目線の高さ。  
 ハンバーグも少しずつ進化しています。

創業当初の数多いメニューのなかで、とくに自信をもってご提供できたハンバーグに時間をかけてさらに工夫を凝らし、素材の安全性・安心度をいっそう高め、技術を改良して、質の高い、魅力ある商品に育ててきたのが、びくりドンキーのハンバーグです。  
 和風の味つけにご飯、そしてお箸で召し上がっていたたく提案も、私たち日本人の食生活文化になじむように知恵を絞った結果です。  
**すべての商品に語りつくせない物語があります。**

こうした商品に対する目線の高さ、自らに設けたハードルの高さは、もちろんほかの商品にも貫かれています。  
 ドイツで5世代続く醸造の名門からマイスターの上に立つブラウエンジニアを招いたオーガニックビール、世界でたった数パーセントといわれる良質なアラビカ種の豆を自家焙煎したアラビカ珈琲、風味と栄養成分を生かすパスタライズ製法の牛乳からつくる各種の乳製品、そしてサラダ野菜もご飯も…  
 みんなここだけにしかない逸品です。



○食産業の実現

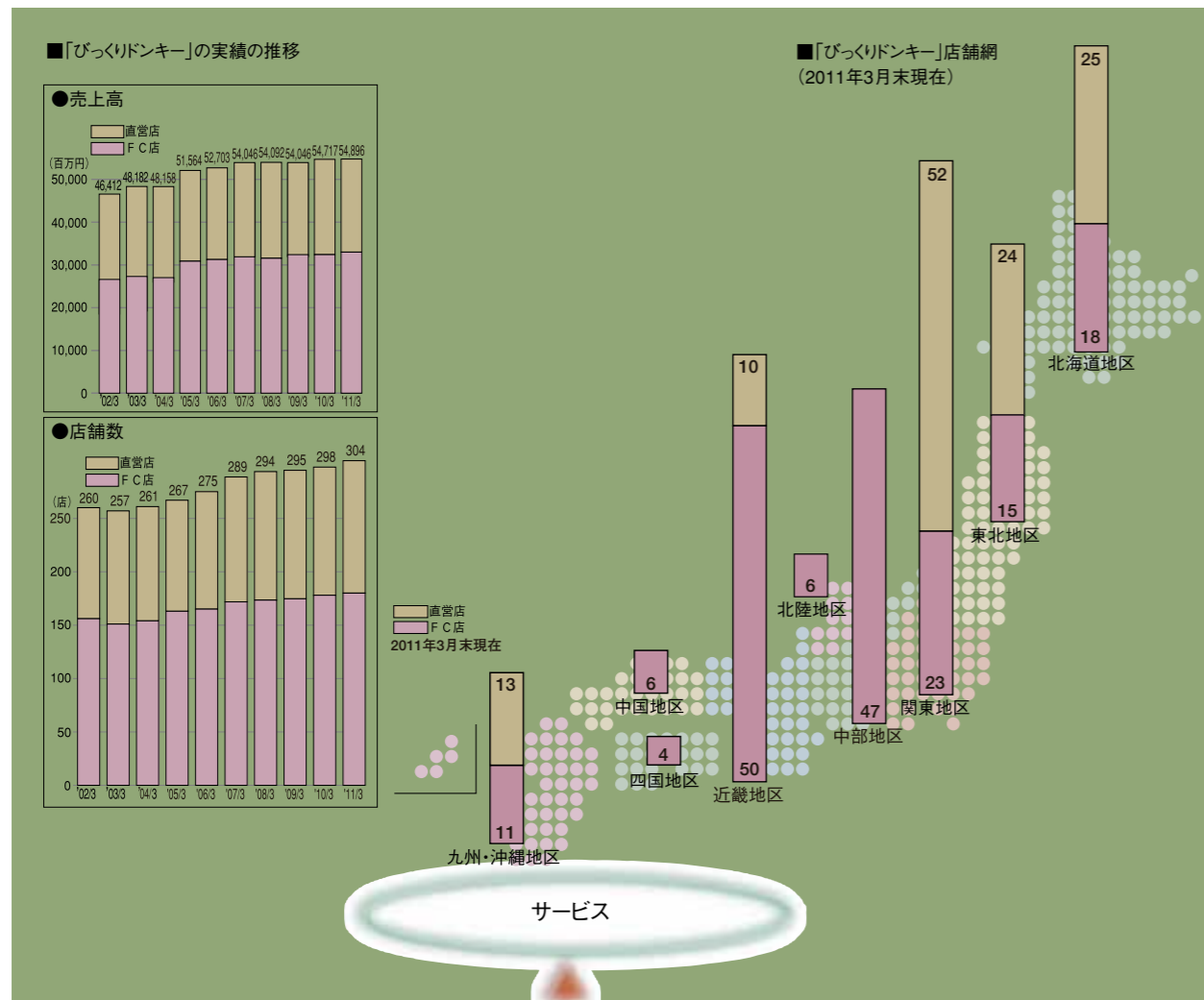
チェーンストア理論の徹底した実践が  
 類いまれな「お値打ち」を創造しています。

びくりドンキーは商品を限定したハンバーグシェアリングレストランです。メニューを絞り込むことで、素材の研究・生産からサービスマスのすべての段階でシンプルな動作と高効率化を実現しています。  
 そうしてつくり上げたのが、きわめて高いレベルでのハイクオリティ・ロアブライズ&シンブルオペレーション。90年代からの外食産業の低迷、とりわけ業界を挙げての低価格競争にも、お客さまへの「お役立ち」競争という独自の路線を貫いてきました。

国内外のBSEや環境関連の政策実施も先手を打って難なくクリアしてきました。  
 外食産業のさらなる痛手が、2001年の国内BSE、2003年末のアメリカでのBSE確認と、それに続く輸入禁止措置でした。これらの危機も、早くから日本やアメリカにおける畜産の現状や問題点を知り、産地をニュージーランドとオーストラリアにシフトしていた私たちには、風評被害こそあれ、大きな打撃とはなりませんでした。

また2007年から40パーセントの再生利用等（外食産業）が義務化された生ゴミの処理については、96年から独自の研究を開始し、翌年には開発した生ゴミ処理機の導入をはじめているなど、行政に先駆けた環境対応も実行しています。

チェーン理論を超えた挑戦。スタートはお店のお客さまへの「お役立ち」です。  
 安全・安心を脅かす問題にはある程度の予測が立てられます。しかし私たちはそれ以前に、飲食業に携わる者の基本的な使命として安全・安心に取り組んできました。現在では、お客さまにご提供するすべてのメニューから、健康な食に悪影響を与えると考えられる85品目の添加物の排除をすすめています。  
 広く環境対策も含めて、これはお客さまのためにならないと判断したことについて、私たちは徹底的な解決をめざして努力します。



■パーティカル・インテグレーションシステム



安全と安心に対する責任を果たすため、素材の研究から生産・買付、加工、サービスまでをコントロールするパーティカル・インテグレーション(垂直統合)システム。すべてのプロセスで、品質や鮮度に最高レベルを求める独自の厳しい基準や目標を設定しています。さらにトータルな観点からオペレーションを効率化し、中間マージンを省き、すぐれた商品をより合理的な価格でご提供することも可能にしています。食産業の実現をめざすアレフの軸です。



ユニークなインテリアも楽しいおもてなしのひとつつです。客席の見えづらさは、キメ細かなホールの巡回でカバーしています。



店舗を飾る植栽は、街の景観にうおいを与えるところ好評をいただいています。担当のパートタイマーさんたちも楽しんでいます。



少しの空き時間を利用してのクレンジング。お客様、店舗への愛情が、自然の習慣となって定着します。



ハンバーグパテは、独自に開発した専用のグリドルで肉のうまみを封じ込めながらジューシーに焼き上げます。



衛生管理状態をチェックするために、定期的に、しかし抜き打ちで衛生検査室のスタッフが店舗検査を実施しています。



清掃はレンジフードの内側などまで念入りに。毎日に加えて定期的な集中清掃も実施しています。もちろん害虫の駆除なども徹底的です。



びっくりドンキーはナビゲートからはじまるフルサービス。ご案内するお席の選び方一つにも、お客様への気配りをこめています。



ホールを担当する新人パートタイマーさんのOJTです。指導の役割を担っているベテランのパートナーさんも大勢います。



キッチンでのトレーニングでは、日付管理などの食材の取り扱いから正しい調理、盛りつけなどを実際に経験しながら身につけます。

お客様さまの心にもカラダにもおいしく、楽しく、元気をそのために、いつもお店をいきいきと輝かせていたいと思います

従業員がいきいき楽しく働ける職場づくりに教育に重点を置いて取り組んでいます。全国約300店舗のびっくりドンキーでは、1万人以上のパートタイマーさんが働いています。その能力を発揮して充実感や達成感を掴み取ってもらうために、希望に合わせたシフトやスキルに応じた権限委譲、賃金体系の整備などに加えて、重点を置いているのが礼儀や仕事に対する考え方や教育です。びっくりドンキーで働いたことが一生の財産になる、そんな生き方の学校としての店舗であることもめざしています。

清掃活動や募金、イベントへの参加など地域、社会への参画も各店舗単位で。ご来店のお客様に満足していただける店舗ができたなら、地域や社会のお役に立つ開かれた店舗をめざします。地域や立地によってさまざまな事情が異なりますから、具体的な活動の内容は各店舗に任せられています。たとえば、近隣の公園清掃のボランティア、地域の学校から要請を受けて職業体験の実施、子供の緊急避難の受け入れ、幼稚園や保育園への絵本の寄贈など、これまでに多彩な取り組みが実践されてきました。もちろん、アレフ全体としても環境保護活動や教育などへの支援を続けています。

商品、サービス、清潔、雰囲気。どれも欠かせないポイントです。ハンバーグは、できたて焼きたてがイチバンのおいしさ。お客様さまのさりげないご要望や期待に応える、きびきびした動作と笑顔。気持ちよく安心できる清潔さと衛生、くつろぎやコミュニケーションを広げる店舗の演出。これら一つひとつをクリアするために、店舗で不断の反省と研鑽を重ねています。店舗は私たちのさまざまな努力の成果をご評価いただくステージであり、生きものです。愛情をもって育てることに一生懸命取り組んでいます。

農場からお席まで

# お客様へのお役立ちは、社会・自然・地域へのお役立ち

## アレフのオーガニック・エボリューション (生物的進化)

### 歩み●アレフの有機的展開

#### 開拓のアプローチ

- '68 創業
- '79 初のコミッサー(集中一次加工場)開設
- '80 びっくりドンキー札幌に誕生
- '83 びっくりドンキーFC1号店開業
- '85 びっくりドンキー東京進出・ナショナルチェーン化
- '90 FC全国展開を本格化
- '95 新業態の開発
- '06 えこりん村開業(恵庭市)

#### 安全・安心のアプローチ

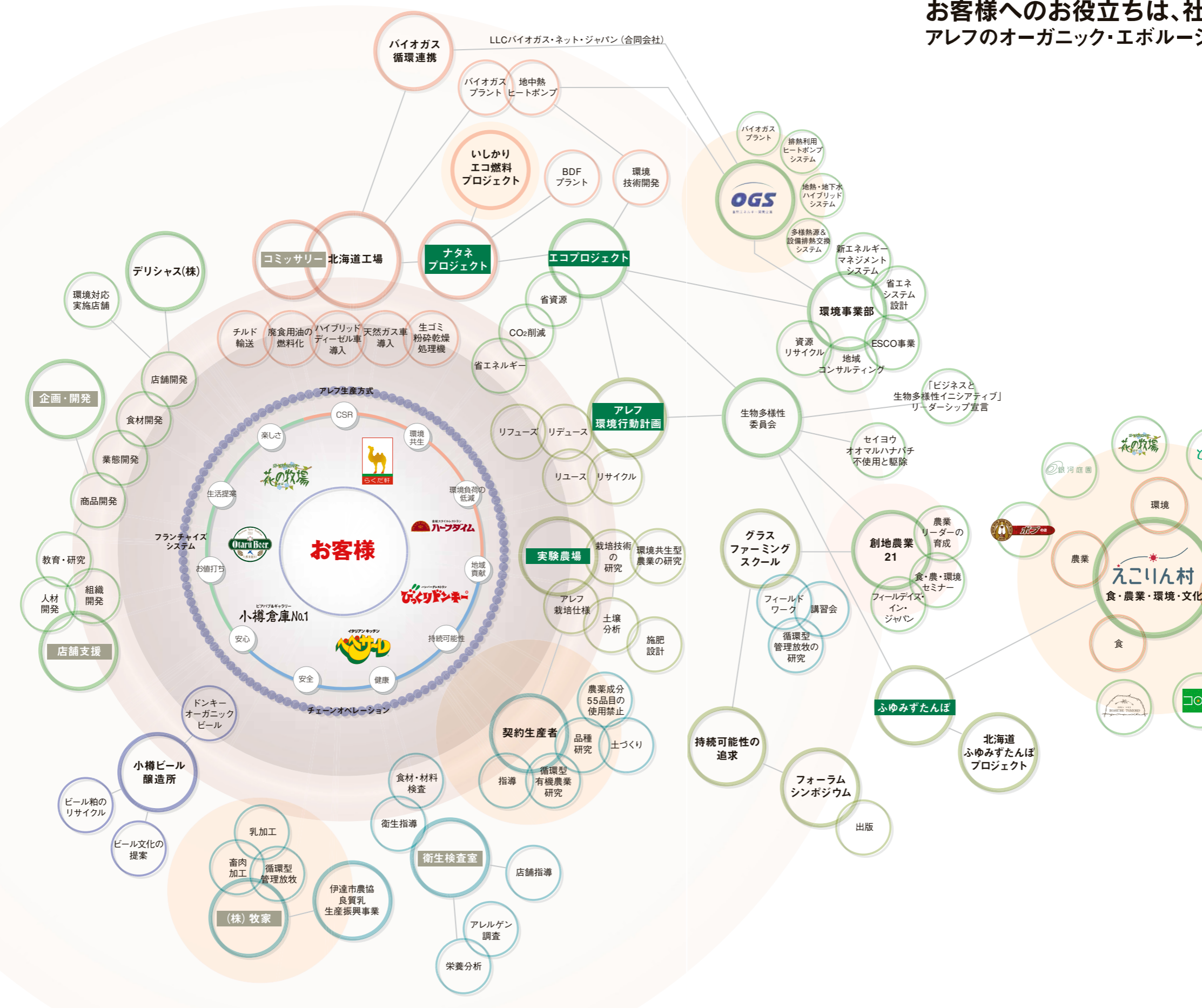
- '79 衛生検査室開設
- '88 実験農場開設(アレフ栽培基準の策定)
- '90 (有)アレフ牧場設立支援<現(株)牧家>
- '96 (株)牧家乳製品加工場オープン
- '96 創地農業21・グラスファームスクール スタート
- '97 ニュージランドにてアレフ・ナチュラルビーフ・プログラム スタート
- '99 減農薬米供給開始
- '00 アレフ生産方式の開発
- '01 アレフ・ナチュラルビーフ供給開始
- '03 米産食材を他産に切り替え開始
- '06 \*省農薬米、を全店に導入
- '10 「生きもの豊かな田んぼのお米」(無農薬米)を一部店舗で導入

#### 環境共生のアプローチ

- '96 生ゴミリサイクル研究開始
- '97 生ゴミ粉砕乾燥処理機の店舗導入開始
- '99 天然ガス車、BDF(廃食用油)車を導入
- '00 恵庭エコプロジェクト スタート
- '00 エコ店舗1号店開業
- '00 恵庭市で生ゴミの堆肥化と利用スタート
- '01 全社省エネ活動スタート
- '01 バイオガスプラント実験開始
- '01 地中熱ヒートポンプ店舗利用の実験開始
- '02 竹箸リサイクル始動
- '02 省エネ実験店舗開業
- '03 アレフ環境行動計画策定
- '04 地中熱ヒートポンプ導入店舗スタート
- '06 一般家庭からの廃食用油回収〜リサイクル開始
- '07 店舗にリユース箸を導入
- '09 環境事業部新設

#### 文化のアプローチ

- '01 教育・民族文化への支援活動スタート
- '03 生物多様性シンポジウム開催
- '04 アーヴィン・ラズロ氏を招いての講演会開催
- '05 環境未来地図フォーラム2005「崩壊と再生の分岐点」開催
- '06 アーヴィン・ラズロ氏出版記念フォーラム開催
- '07 環境フォーラム2007「21世紀の視点と意識変革」
- '07 環境フォーラム2007vol.2「21世紀・持続へのシナリオ」
- '08 「生物多様性条約COP9」でリーダーシップ宣言に調印



「人間の健康と安全を守り育む事業の開拓」

「人間の福祉を増大する事業の創設」

「自然を大切に事業の展開」

生ゴミリサイクル、地中熱の活用、雨水利用…  
店舗も環境保全にシフトし進化し続けます



2004年3月にオープンした、びっくりドンキー盛岡インター店。従来の空調設備に比べてエネルギー使用量を3分の1に削減できる地中熱ヒートポンプや雨水(中水)利用設備などを備えた環境対応店舗です。このほか札幌の2店舗でも、省エネルギーの実証実験を行っています。



店舗などから出る生ゴミをリサイクルする生ゴミ粉碎乾燥処理機を1997年から導入。直営店の生ゴミ約90%を処理しています。



生ゴミをリサイクルした堆肥化資材です。これを有機廃棄物と混ぜ合わせ、発酵させることによって堆肥ができます。



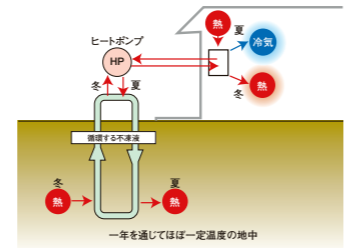
生ゴミからできた堆肥は、一部農業生産者に供給されているほか、店舗を彩る植栽、花壇などにも利用しています。

**「環境に迷惑をかけないお店」をめざして  
店舗から出る生ゴミの再生処理機も独自に開発しました  
法律で一部の処理を義務づけられる10年前のことです**

お席から  
美しい未来へ



地中は1年を通じて温度差がほとんどありません。地中熱ヒートポンプは、この地中と地上の温度差という自然のチカラを利用して、大幅なエネルギー使用量の削減を可能にします。



北海道恵庭市で活動している「恵庭エコプロジェクト」では、農業、資源循環、エネルギーなど幅広いテーマに取り組んでいます。



動物糞尿や農業残渣、食品残渣などを利用してバイオガスと液肥を取り出す「バイオガスプラント」の実証を行っています。



「バイオガスプラント」で取り出した液肥を実際に散布し、その特性・効果を試験しています。

○ 持続可能性の追求

農場での実践経験を通して、環境の大切さを痛感しました。私たちが農業の研究をはじめたのは1980年代の後半でした。そこで気付かされたことは、いくら農業や化学肥料を減らしても、すでに土や水や空気が汚染されていたのではどうにもならない、そしてその汚染はかなり深刻な状態にある、ということでした。

一方では温暖化や砂漠化など地球規模での環境問題がクローズアップされはじめていました。そこで私たちは日々の事業活動を考え、推進していくために「環境」の視点を導入することにしました。それまでのチェインストア理論にはなかったものです。

**必要な環境対策機器がありませんでした。自分たちで開発に取り組みました。**

環境への取り組みは、循環型有機農業の研究と実践を除けば、まず店舗資材の見直しからはじまりました。

次に毎日1店舗あたり30kgから50kg発生する生ゴミの再資源化に取り組みました。このとき適当な機器がまだなかったのでメーカーと共同で開発したが、生ゴミ粉碎乾燥処理機です。さらに地中熱ヒートポンプやバイオガスプラントなど、独自の環境技術が着実に育っています。

**環境からの「お役立ち」という新しいフィールドを開きつつあります。**

これまでに蓄積してきた環境技術を普及させることも私達の仕事になりつつあります。具体的には、環境対応機器や設備の供給のほか、私たち自身の実績と経験にもとづいて企業や公共施設などの省エネルギー化を総合的に受託・運営するエネルギー・サービス業務などをめざします。

また同時に、市民とともにつくる風力発電を積極的に支援するなど、さまざまな角度で、できることから環境問題の克服に取り組んでいます。

# 環境事業部誕生

企業・団体のニーズに合わせた  
省エネルギー・新エネルギー設備の導入と制度利用をサポートします

## 2008年12月1日 環境事業部がスタートしました

10年以上にわたって社内に蓄積し、培ってきた環境技術や環境課題解決ノウハウを広く社会に提供します。地中熱や設備排熱などの再生可能エネルギーをヒートポンプなどで活用することでCO<sub>2</sub>排出量の大幅削減とコスト削減を両立させる新しいエネルギーマネジメントシステムです。併せて、公的支援・補助制度活用のお手伝いなど、環境と調和する社会実現へ寄与します。

## 食品産業CO<sub>2</sub>削減大賞 「農林水産省総合食料局長賞」を受賞しました

3月19日、農林水産省の補助事業として実施された食品産業CO<sub>2</sub>削減大賞において、〈びっくりドンキー〉店舗のCO<sub>2</sub>削減の取り組みが、「農林水産省総合食料局長賞」を受賞しました。

受賞にあたっては、下記2点の取り組みによってCO<sub>2</sub>排出量が年間650.9t削減され（アレフ全社の1.84%に相当）、さらに「多店舗展開を特徴とする外食チェーンで広く普及可能な点※」が高く評価されたものです。

※「食品産業CO<sub>2</sub>削減大賞功績集」より

- 都市ガス転換およびマイクロコージェネレーション導入  
(関東、関西地区:2006~2007年度に16店舗で実施)
- エネルギーモニタリングシステムによる  
エネルギームダ削減活動  
(2007年度に〈びっくりドンキー〉既存直営店全店に導入。  
2008年度より本格稼働)



## 平成20年度 北海道省エネルギー・新エネルギー促進大賞 「省エネルギー大賞」を受賞しました

6月9日、「北海道新エネルギーフォーラム」において表彰式が行われました。北海道工場(2007年2月開業)に導入した『冷熱・温熱供給プラントにおける相互排熱利用等による食品加工工場の省エネルギー』が、「全国的にも類がなく、環境負荷低減へのモデルとなる先進性の高い取り組みである※」と評価されたものです。

※「省エネルギー大賞・選考理由」より



ディッシュ皿は果樹の老廃物を素材としてつくられています。自然林を伐採したものではないので森林資源の保護に役立っています。



メニューや広告印刷物などには再生紙を使用しています。



生地はもちろんすべての素材が回収されてボタンやファスナーに再生されるユニフォームのリサイクルをすすめています。



バガスパルプ50%ナフキン。サトウキビの搾りかすを50%混入して森林資源の保護に役立っているツリーフリーマーク取得品です。



テーブルなどを拭くクロスは土中で分解が可能なレーヨン100%です。プラスチックの混合を追放しています。



トイレトペーパーやペーパータオルは、産業古紙100%再生紙です。残留塩素の影響を防ぐために再漂白はしていません。



年間約4000万膳使用される竹箸の再資源化をはじめています。竹炭は土壌改良剤として、竹酢液は殺菌・殺虫剤として有望です。



これまでの竹の割箸リサイクルに代わって何度も使えるお箸(リユース箸)の導入にも取り組んでいます。



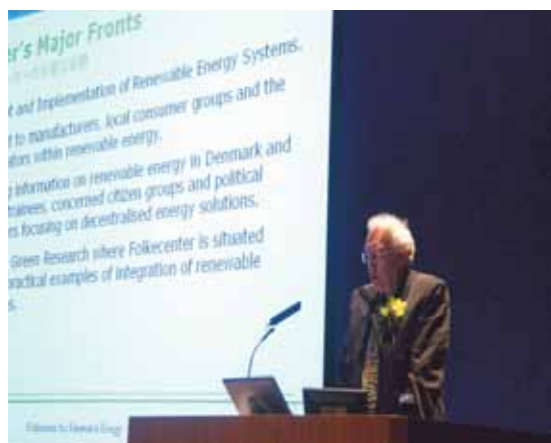
天然ガストラック、ハイブリッドディーゼル車のほか、店舗で使用した廃食油を軽油代替燃料に変換し、配送車の燃料として活用する取り組みをすすめています。

全国約300店舗の環境負荷を軽減するために  
リサイクル、リユース、グリーン購入をすすめています

食の根源は環境にあります  
環境への配慮と食文化の発展は  
ひとつのものだと考えています

お席から  
美しい未来へ





2005年開催「崩壊と再生の分岐点」。小さな心の変化から未来は変えられるなど、さまざまな提言がなされました。

「ビジネスと生物多様性イニシアティブ」リーダーシップ宣言に調印しました

08年5月29日の世界閣僚級会議の席上、アレフは世界の環境リーダーの一員として、「ビジネスと生物多様性イニシアティブ」リーダーシップ宣言に調印しました。



調印文書

さっぽろガイアミーティング  
Gaia Meeting in Sapporo



物理学者であり音楽家、ブダベストクラブの主宰でもあるアーヴィン・ラズロ氏、映画監督の龍村仁氏のトークは熱い感銘を呼びました。(2004年)

北海道・ニュージーランド  
生物多様性シンポジウム

講演やシンポジウム、パネルディスカッション、展示、映画上映、さらにアクティビティと多彩なプログラムを組み、自然生態系の大切さや現状、そして問題の早急な解決を広くアピールしました。会場は北海道。2003年9月27・28日に開催しました。



生物多様性戦略・新しい時代への提言  
食に携わる企業としての多様な活動の一部です

○ ノーマライゼーション・地域貢献



「手話ができるお店」宣言(札幌市:氷雪の門地下店)



■びっくりドンキーにおける  
ノーマライゼーション進捗状況  
(2011年5月現在)

障がい者雇用率	1.94%
授産施設への業務発注	
養護学校、施設の職場実習・見学の受け入れ	
入口スロープ導入率	57%
ベビーベッド導入率	79%
ユニバーサルデザイントイレ導入率	56%
点字メニュー設置・補助犬同伴可能	全店

私たちはプロジェクトを設置し、独自に外食企業としてのノーマライゼーションへの取り組み方を学んできました。その結果として1998年には、びっくりドンキー上尾緑ヶ丘店が埼玉県から「人にやさしい町づくり大賞」を受賞しています。さらに99年には車イス専用エレベーターを設置した石山通店(札幌)をオープン。このような実績に対して2002年にはバリアフリー・デザイン賞の大賞も受賞しています。



市民参加の田植まつり



田んぼで生きもの調査



感謝祭(収穫したお米でおにぎりを味わう)

21世紀を進化の世紀とするために  
少しずつ異分野との交流を  
広げています

環境の問題はライフスタイルや文化の問題でもありません。持続可能な未来を招来させるためには、私たち一人ひとりの意識から捉え直し、していかなければなりません。  
一方で、自然生態系の回復と保護は国家規模で取り組まなければならない切実な課題です。  
こうした大きなテーマも、可能なかぎり探究していきたくと私たちは考えました。  
お客さまへのお役立ち、社会へのお役立ち、地球へのお役立ちが繋がっているものだからです。そこには私たち自身が環境に調和した存在でありたいという願いも込めています。

より多くの人々と、より良いひとときを  
わかちあうために  
毎日学び続けています

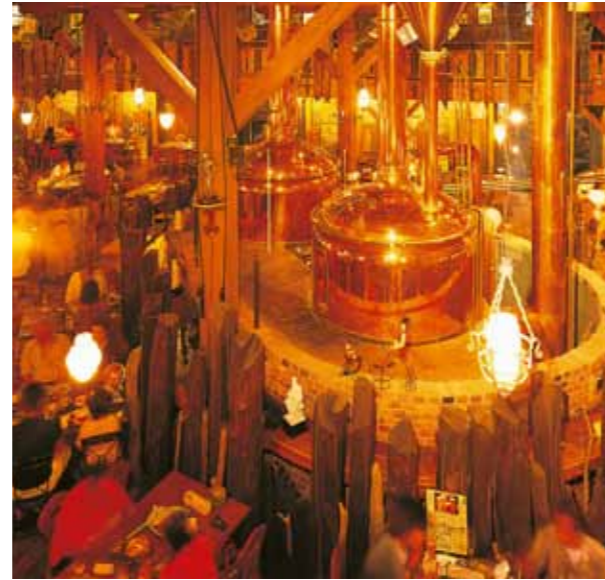
お席から  
美しい未来へ

1994年にスタートしたノーマライゼーションプロジェクト  
着実におもてなしの気持ちをかたちにしています

## アレフ小樽ビール醸造所



### ビアバブ&ギャラリー 小樽倉庫No.1



### 歴史ある石造り倉庫で、できたてを お楽しみいただくオリジナル地ビール

1924年に建てられた石造り倉庫。そこにブルーハウスと呼ばれる仕込み金を置き、「ドンケル」「ヴァイス」「ピルスナー」の3種類のビールを醸造し、お召し上がりいただくというブルワリーバブ本来のスタイルを実現しました。

また、ここを発祥の地とする「小樽ビール」は1999年に「期限なし免許」を取得して、一部酒販店などでも販売されています。品質を決定する技術者はドイツで250年続くブルワリーバブの5代目であり、さらにマイスターよりも上位資格であるブラウエンジニア。季節限定のビールも好評です。1995年開業。

多彩な食の楽しみを、親しみやすくかつ本格的にお届けします。食に対するニーズはときとともに高度に、幅広くなっています。それら一つひとつに専門店ならではのこだわりと徹底性をお応えしているというのが、私たちの姿勢です。そして私たちの店舗には、いわゆる高級店は1店もありません。可能なかぎり合理的な価格を追求して、普段の暮らしに役立てていただけるお店をめざしています。しかもメニューの開発には伝統に敬意を払い、創意工夫をプラスして、これからも新しい食をおとどけます。

**人のぬくもりを感じさせる  
店づくりとフルサービス。**

私たちの店舗はすべてフルサービスです。あちらこちらで見られるようになったドリンクバーもありません。お客さまとのコミュニケーションを通して、よりよいおもてなしを続けていきたいと考えているからです。人と人とのふれあいこそが食事をいっそうおいしくするのだと思います。同時に食の安全・安心、その基盤となる環境や自然に対する私たちの考え方や姿勢も、おもてなしを通してご理解いただけるように努力していきます。

**安全・安心からさらに進んで  
健康に役立つ食に取り組んでいきます。**

食の安全・安心には創業時から取り組んできました。もちろん、これからもその努力を継続させていきます。そしてこれからは、そのうえにさらに健康に役立つ食のご提供に挑戦します。すでに罹患した病気に対処するのが現在の一般的な医療だとすれば、その病気にならないよう、予防医学として働く「食医」でありたいというのが、以前からの私たちの願いでした。おいしくて楽しく、健康に役立つ食に、ご期待ください。

## イタリアンキッチン



### パスタ、ピッツアを身近にお楽しみいただく カジュアル・イタリアンキッチン

パスタもピッツアも素材からの吟味を重ねて本場の味をめざしています。主要食材を本場イタリア、あるいは恵庭実験農場から取り寄せるなど、アレフならではのこだわりを随所に生かしています。しかも、びっくりドンキーとほぼ同じく500円台からのお値打ち価格を実現しています。1995年7月に1号店をオープン。

## 環境と共生する 21世紀のライフスタイルをご提案できるよう いつも「いま以上」をめざしています

## 金鉱スタイルレストラン



### 本格ローストビーフを中心メニューに ドラマティックな食空間を演出しています

アメリカ西部の金鉱をリアルに再現。エンターテインメントレストランとしての演出にも凝りに凝りました。代表メニューは、オーストラリアの大自然のもと、牧草を主体に健康的に育てた選りすぐりの牛肉を素材に、腕によりをかけたローストビーフ。肉そのものの高品質と、試行錯誤を繰り返して培った高度な調理技術が最大のセールスポイントです。

もっとおいしく、もっと楽しく、もっと自然にやさしくしたい  
そんなお客さまの要望に、多彩に応えていきます

# YES

企業の存在根拠は、社会の中で  
社会の不足や不満、問題を  
解決することにあります。  
ですから企業の目的は  
企業の側から決めるものではなく  
お客さま、社会によって定められるものです。  
直接お会いできるお客さま  
そのお客さまを支えるすべての皆さま  
きつとお目にかかることのない世界中の方々  
そして、これから生まれてくる子どもたち  
私たちは投げかけられるすべての課題に  
「Yes」と応え続けたいと思います。



**銀河庭園** 10haの敷地にある30のテーマガーデン。英国人造園設計士パニー・ギネスがこれまでの日本にない発想や意匠によって植物の個性と魅力を引き出しています。こどもたちには冒険心を、ガーデニングファンには庭づくりのアイデアをお届けする庭園は四季折々に表情を変えお客様を楽しませます。



**らくだ軒**  
ソースで食べる、オリジナルのデコボコ生パスタと本場ナポリの薪窯ピザを再現したイタリアンレストラン。



**森のレストラン Ten-Man(天満)**  
イギリス直輸入の手づくりインテリアの店内からは四季折々に表情をかえる庭園を眺めながらお食事を楽める洋食レストラン。



**ガーデンセンター花の牧場**

ヨーロッパ直輸入のガーデングッズ、花の種や苗、植木、肥料など豊富な品揃えと庭づくり役立つ講習会や園芸相談など多彩なプログラムでガーデナーをサポートします。またガーデングッズのみだけでなく、花を愛する人々の快適で美しいライフスタイルを提案します。



**ころくる**  
オリジナルソフトクリームやお茶を飲みながら、ひとやすみ。



**キッチンガーデン**  
食べる楽しみだけでなく、見る楽しみも。野菜やハーブ作りのアイデアを提供します。



**とまとの森**  
1粒の種から20,000個の実りを目指して。自然と生命の大きさ、深さ、豊かさを感じていただきます。

## アレフグループの想いを表現し、 発信するステージです

楽しみながら自然との接点を豊かにし、すべての生命のつながりを実感してもらおう、環境と調和した持続可能な循環型社会、文化形成に貢献することを目指し、そして、たくさんの方々との想いを共有したいと考え、2006年6月に「えこりん村」はオープンしました。  
「環境負荷を軽減し、持続可能な社会の形成に貢献したい」という想い（えこ）を実現するために、動植物をはじめとする自然環境とのつながり（輪||りん）を大切にしながら展開する、小さな単位のコミュニティ（村）として、これまでアレフグループが考え、実践してきた自然への理解や環境問題への様々な対応策、文化的な試み、そしておいしく健全な食の提案などを展開し、「未来の子供たちが幸せに暮らすために、未来に美しい地球を残すために」えこりん村は、今必要な情報を発信しつづけます。