社会に欠かせない存在を目指して
株式会社アレフ

”社会に欠かせない存在“を目指して

代表取締役社長　庄司 大

1968年に盛岡市内でわずか13坪の「ハンバーガーとサラダの店　べる」を開業したときから、創業者は数々の素晴らしい教えを先輩経営者から学びました。「食」という字は「人を良くする」と読む。と教わり、その志に共感いただき生産の現場からお客様への商品提供まで、関わるすべての皆様のご協力により現在のアレフの「礎」を築いてきました。

「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」

創業から40年以上を経て、その志は今も変わらずに受け継がれています。時代の変遷とともに食に対して求められるものは変化していますが、私たちを支えてくださる生産者と一緒に、より安全で品質の高い食材を生産し、食産業が本来持っている「楽しさ」や「おいしさ」、「居心地の良さ」をお客様に創造し続けることを大切にしていきたいと考えます。

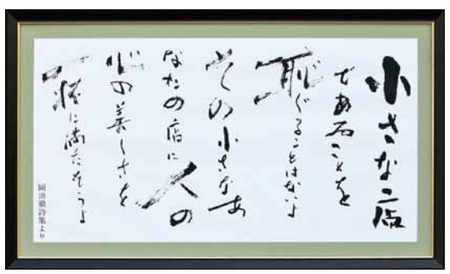
活動の基幹にある食をはじめ、農業、環境など、外食が担うべき役割はまだまだ無数にあります。「お役立ち」を模索し、小さなことから始め、継続、力を尽くすことが、アレフを大きなつながりの中の欠かせない存在へと進化させて行く道であると信じています。

どれほど遠くであっても、目指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、コトも密接に関わりあいながら存在し、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）



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節は、いま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。

アレフの社名とマークは、“最も大切な基本”、“最上級”の意味を持ち、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、フェニキア人が豊穣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、最上を目指し、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。

アレフがわかる13のキーワード

01【店舗編】
P05 ハンバーグスペシャリティレストラン

02【店舗編】
P07 発展のステージ

03【店舗編】
P08 顧客価値の創造

04【店舗編】
P09 創意工夫

05【生産編】
P11 バーティカル・インテグレーション

06【生産編】
P13 トレーサビリティ

07【生産編】
P15 安全でおいしいお米

08【生産編】
P16 コミッサリー

09【環境編】
P17 生ごみリサイクル

10【環境編】
P19 環境負荷低減

11【環境編】
P20 資材の取り組み

12【環境編】
P21 自然と共生する企業

13【環境編】
P22 えこりん村

社会

環境

安全·安心の食材が育つ環境のために

- 環境負荷を低減する取り組み
  - 店舗への生ごみ処理機導入
  - 天然ガス·BDF 車による配送
  - 廃食用油の燃料化
- 生態系に配慮した農業の取り組み
  - ミニトマト栽培指導とマルハナバチ駆除活動
  - 生きもの豊かな田んぼの取り組み
- 田んぼの生きもの調査などの環境教育活動
- ビジネスと生物多様性イニシアティブ参加企業

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

自然を大切にする
事業の展開

株式会社アレフ

店舗への生ごみ処理機導入
天然ガス·BDF 車利用（一部）
排熱利用など熱循環型食材加工場
など環境負荷低減活動

持続可能な農法による
生産体制の維持·拡大

バイオガス循環連携

生ごみの堆肥化連携と
農業での利用
SATOYAMAイニシアティブ
国際パートナーシップに参加

農畜産物
契約生産者様

食

安全·安心の食材を新鮮なまま
お客様に楽しんでいただくために

- ノーマライゼーションの取り組み
  - 点字メニューの導入
  - 手話の取り組み
  - 介助犬の受け入れ
- みどり豊かなライフスタイル提案
  - 店舗での植栽演出の活動·ガーデンセンター·庭園の運営
- 店舗での廃食用油回収の取り組み
  - → BDF 燃料へ再利用
- 雨水利用·自然光·地熱利用などエコ店舗（一部）
- 北海道あったかファミリー応援企業に登録

厳しい栽培基準に基づく
食材原料·加工品の生産

農

安全·安心、健康的な食材の調達

- アレフ基準の栽培仕様
- 循環型管理放牧（草地農業の研究）
- 恵庭実証田·生きもの豊かな田んぼの取り組み
- 健康な土作りのための土壌分析

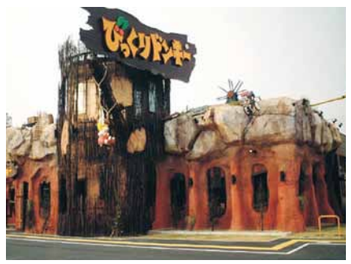
ハンバーグスペシャリティレストラン

「お客様へのお役立ち」を目指して生まれ、40年以上続けてきた進化。

びっくりドンキーは、商品を限定したハンバーグスペシャリティレストランです。創業当初、数多いメニューの中で特に自信をもってご提供していたのがハンバーグ。それに時間をかけてさらなる工夫を凝らし、素材の安全性・安心度を一層高め、技術を改良し、質の高い魅力ある商品として育ててきました。和風の味付けにご飯、お箸で召し上がっていただく提案も、日本人の食生活文化に馴染むよう考えられたものです。

また、メニューを絞り込むことで、素材の研究・生産からサービスまでのすべての段階でハイクオリティ・ロアプライス&シンプルオペレーションを実現しました。

ハンバーグは、できたて焼きたてが一番。お客様のさりげないご要望や期待に応えるきびきびとした動作と笑顔。気持ちよく安心できる清潔さと衛生。これらを一つひとつクリアするために、店舗では不断の反省と研鑽を重ねています。もちろん、こうしたよりよい商品を提供するための志や自らに設けたハードルの高さは、ハンバーグ以外の商品にも貫かれています。



アレフがわかる13 KEY WORDS のキーワード

店舗編

02

発展のステージ

店はお客様のためにあり、繁盛店とはお客様が得をする店のことをいう。お客様のニーズに合った新しい店舗と次の時代への挑戦。

私たちには、「企業は社会の中に存在し、社会の不足や不満、問題を解決することをもって、その存在根拠とする」ことを行動理念としています。今までも、これからも目指すものは変わりません。しかし、取り組み方は時代や社会に応じて変化させています。

現在アレフでは、全国にある「びっくりドンキー」を300店から600店へと倍増させる構想を掲げています。これは、店舗の増加だけを目的としたものでも、私たちだけの利益が増えさえすれば良いという考え方に基づくものでもありません。生産現場からお取引先様を含めた、真の食の産業構造をつくることを目指したものです。

外食が食べることを目的とした時代から、その時間や雰囲気も楽しむ時代に、食産業に求められているものは変化しています。

私たちは、食産業が本来持っている楽しさやおいしさ、そして居心地の良さをお客様に提供し続けることを大切にして、常に進化し続けることで、社会の欠かせない存在になれると信じています。

ロードサイド標準タイプ

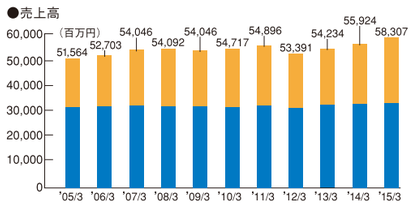
ビルインタイプ

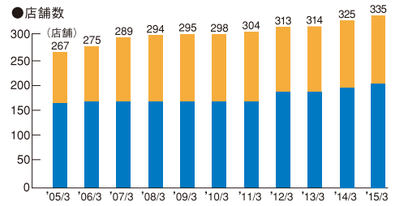
ローカル小商圏タイプ

フードコートタイプ

50坪タイプ

■「びっくりドンキー」の実績の推移（■直営店 ■FC店）





■ノーマライゼーション

1994年から、入口スロープやユニバーサルデザイントイレ、車椅子専用エレベーターの設置など、おもてなしの気持ちを形にしてきました。1998年には、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、2002年には「バリアフリー・デザイン賞大賞」を受賞しています。

■店舗

入口スロープ導入率 75%
ベビーベッド導入率 83%
多目的トイレ導入率 59%

■全社

点字メニュー設置 93%
補助犬同伴可能 100%
障がい者雇用率 2%

平成27年12月現在

アレフがわかる13 KEY WORDS のキーワード

店舗編

03

顧客価値の創造

地域や社会のお役に立つ開かれた店舗でありたい。ここだけにしかないお客様の期待を超えた感動を。

近年、外食に対する価値観が変わってきています。単にお腹を満たすだけでなく、外食をしているときの雰囲気や時間に価値を求めるお客様も増えてきているのです。

アレフは、くつろぎやコミュニケーションを広げる店舗の演出も商品と考え、地域の立地や事情に合わせて、店舗ごとにお客様に感動していただける活動を進めています。

もぐチャレ

2006年、仙台地区の南吉成店がお子様対象の完食企画「お皿ピカピカ大作戦」をスタートさせました。現在では注文したお子様メニューを残さずきれいに食べることができたら、表彰状をお渡しして、2回完食ができたら次回のご来店時にデザートなどのプレゼントをする「もぐチャレ（もぐもぐチャレンジ）」へと進化しています。

食べものの好き嫌い克服のお手伝いや、一生懸命食べる子どもの応援を目的としたこの企画は各地区に広がり、育てられてきました。

お子様たちに「またドンキーに行きたい！」と言ってもらえるよう、接し方にも工夫をしています。

「手話が使えるお店」宣言

アレフでは、札幌聴覚障がい者協会の評価で80%以上のレベルが確認された店舗に「手話が使えるお店」宣言を許可しています。現在、3店舗が宣言。手話ができる店舗従業員100人を当面の目標として、養成に取り組んでいます。

100万人のキャンドルナイト

「でんきを消してスローな夜を」をスローガンに、毎年、夏至と冬至の夜8時から10時までの2時間を消灯して過ごすことで、省エネとともにくつろぎの時間や心の交流をつくりだそう、という一般参加のイベントが、全国で行われています。

アレフは2008年にキャンドルホルダー（イベントのサポーター企業）として公式に登録。2012年度の夏至には、直営・フランチャイズ合わせて153店舗が参加しました。また、一部店舗では、七夕やクリスマスなど、季節のイベントごとにもキャンドルナイトを実施しています。

ドンキーイルミネーション

びっくりドンキーでは冬期間、幻想的な明かりで店舗外観を彩る「ドンキーイルミネーション」を一部の店舗で実施しています。

イルミネーションには、白熱電球より省エネルギーであるLED電球を使用しています。

絵本設置活動

店舗を、お子様の笑顔があふれる「憩いの場」にしたい、という思いから、一部店舗に絵本を設置しています。

創意工夫

もっとおいしく、もっと楽しく、もっと自然にやさしく。環境と共生するライフスタイルとともに。

食に対する期待は、時とともに多様性を増しています。それら一つひとつに、専門店ならではのこだわりと徹底力でお応えしていこうというのが、私たちの姿勢です。そして、可能な限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目指しています。

また、私たちの店舗には、ドリンクバーやサラダバーはありません。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ものであり、お客様とのコミュニケーションを通して、より良いおもてなしを続けていきたいと考えているからです。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。

それぞれのお店のメニュー開発には、伝統に敬意を払い、創意工夫をプラスしています。

当然のことながら、食の安全・安心には、創業時から取り組んでまいりました。今後もその努力を継続するとともに、さらに価値の高い食のご提供に挑戦していきたいというのが、私たちの願いです。

「食」は人を「良」くすると読み、食産業とは「良い人を産み出す生業（なりわい）」である、と考えてきた創業者の志を受け継いで、これからも努力し続けます。おいしくて、楽しくて、健康に役立つ食にご期待ください。

●ベル

アレフの原点ともいえる創業の地である盛岡限定の店舗。びっくりドンキーと同じ商品を提供。

●ペペサーレ

パスタ、ピッツァ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。

●43°STEAKHOUSE

長期熟成させた道産牛ステーキを札幌大通公園の景色を望む最高のロケーションで提供。

●小樽倉庫No.1

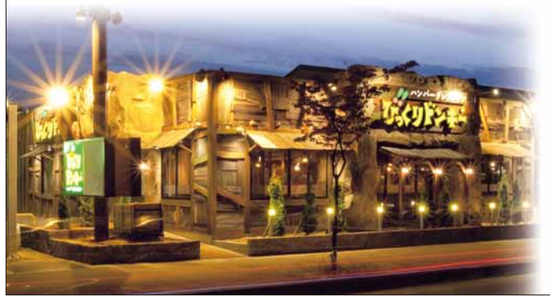
歴史ある石造り倉庫で、できたてをお楽しみいただくドイツの伝統的な製法でつくられた小樽ビールを提供。

●小樽ビール醸造所

地元の手稲山系の軟水と、ドイツ政府が品質管理を行っている本場バイエルン産の麦芽と高品質を誇るハラタウ産の有機栽培ホップ、そしてこの醸造所で生まれる酵母を使い、ドイツの伝統的な製法によって、高品質な正統派ビールを生産。

●ローストファクトリー

自社焙煎工場を持ち、こだわりのコーヒーをお届け。使用するのは、農薬を使用しない自然農法の高品質なアラビカ種の豆のみ。



■びっくりドンキーの商品

びっくりドンキーの味をご家庭でも楽しんでいただきたい、という思いから、オリジナル商品を開発・販売しています。原材料を厳選し、保存料を使用しない、アレフならではの商品ラインナップです。

アレフがわかる13 KEY WORDS のキーワード

生産編

05

バーティカル・インテグレーション

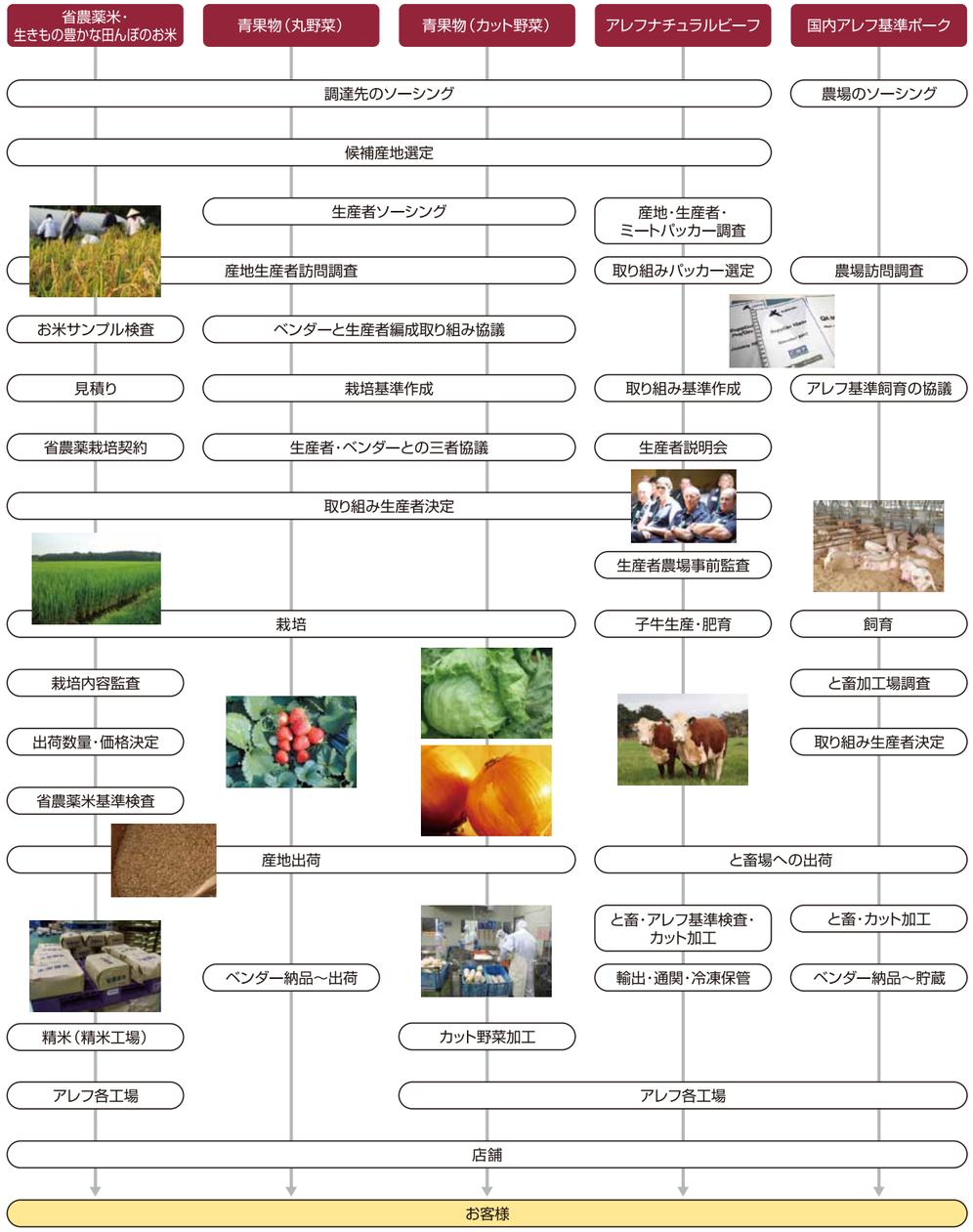
「食」という字は「人」を「良」くすると読む。「食」を通し、人と環境と全ての生きものたちを良くする食産業を目指して。

アレフではこれまで、牛本来の食糧である牧草で飼育した「アレフナチュラルビーフ」や農薬の使用を最小限にとどめた「省農薬米」の使用、できるかぎり農薬を減らした青果物を栽培する取り組みを生産者とともに進めてきました。また、店舗から排出される「生ごみ」を堆肥化し、契約栽培生産者へ循環させるシステムにも取り組んでいます。

アレフは「3つの保証」「3つの貢献」を掲げています。それを実現するために安全とよりいっそうの安心に対する責任を十全に果たすため、素材の研究から生産・買付、加工、サービスまでを自社で一貫してコントロールするバーティカル・インテグレーション（垂直統合）システムを構築しています。

このシステムにより、トータルな観点からサプライチェーン全体を効率化することができ、他社が介在している場合に発生する中間マージンを省いて、優れた商品をより合理的な価格でご提供することが可能になっています。

アレフのバーティカル・インテグレーションシステムにおいては、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（アレフ基準）や目標を設定しています。このシステムが機能するためには、農業との連携が不可欠です。食べ物を扱うという点において、農業と外食産業は一体。私たちは、健康を支える食、将来の疾病から人々を遠ざける食を提供するため、農業と外食産業を含めた真の「食産業」を目指しています。



■3つの保証と3つの貢献

アレフは常にお客様のために「新たな価値」を創ることを課題としており、商いにおける競争とは「お客様への役立ち競争である」と考えています。

アレフの目指す「お客様へのお役立ち」につなげ、お客様や社会に愛される企業（レストラン）となるため、私たちは「3つの保証」「3つの貢献」を掲げています。この「3つの保証」「3つの貢献」を通じて、お客様と生産者の架け橋となり、独自性溢れる持続可能なマーチャンダイジングを実現していきます。

●3つの保証

品質 食材の食味・成分・鮮度を規定して、お客様へ品質を保証する。

安全 お客様に危害をおよぼす恐れのある細菌、農薬、抗生物質、重金属などの因子を徹底的に排除する。

トレース 生産者とお客様の想いをつなぐ食材調達体制を構築する。

●3つの貢献

健康 人を良くする「食」を考え、お客様の健康に貢献する。

環境 食材の生産にあたり、土と水と空気を汚さない持続可能な取り組みを進める。

適正化 適正な調達によって、生産性を向上させる。

■株式会社 牧家

アレフは1990年、協力会社として「株式会社 牧家」の設立を支援しました。牧家の直営牧場では、健康な牧草による乳牛の管理放牧を研究・実践するため、土壌の分析・改良から手がけています。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。

アレフがわかる 13 KEY WORDS 13のキーワード

生産編

06

トレーサビリティ

食物連鎖の中に不必要な化学物質を入れない。収穫のあとは、素早く加工・調理。鮮度を落とさず、安全・安心な食材をお客様のもとへ。

アレフは創業の時から、素性が明確でない素材は使用したくないと考えていました。自分たちが自信を持ってお客様にお勧めできる素材を使いたい、と。

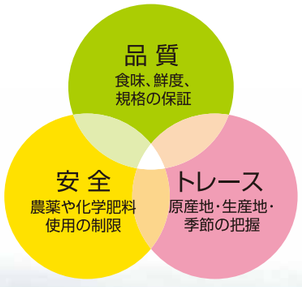
しかし、創業した30年以上前には、流通の複雑さなどがあり、一つひとつの素材の素性を明らかにすることは簡単ではありませんでした。そのため、私たちは農業や畜産を学び、日本全国の産地を直接訪れて確かめることから始めました。今では海外にも足を運んでいます。

全国各地、そして海外の産地を訪ね歩く中で、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。食の安全と安心に深い関心を持ち、研究熱心なその方々と、お互いに話し合いながら、その地域ごとの特性に合った農法を学びながらおつきあいを深める中で、丹精を込めた米、野菜、肉などが生まれています。

食材の開発・調達の三原則は、「品質」「安全」「トレース」。アレフでは、食材の調達にあたって、農薬や添加物、抗生物質の使用に独自の基準を設けています。また、青果物や米の栽培、畜産物の飼育に「アレフ基準」をつくり、生産者を特定できるだけでなく、生産者にもアレフの店舗で使用していることを伝え、お客様のために栽培し飼育する「本物の農業者」としての意識を強く求めています。

誰がどこでどのようにして育てたかが明確で、だから安全にも確信が持て、食べておいしい素材を揃えてメニューに使用する。これを原則とし、現在も努力を続けています。

■食材の開発・調達の三原則



契約牧場（ニュージーランド）

■アレフナチュラルビーフ 6つの原則

①味に定評のあるブリティッシュ系・ヨーロッパ系の肉牛
②成長ホルモン剤を使わず自然に成長させる
③飼料は牧草・干草・サイレージだけ
④と畜・加工場の衛生管理の徹底
⑤トレース（追跡調査）が可能な管理体制
⑥BSE発生の可能性が最も低い「ニュージーランド産とオーストラリア産（OIEによる認定）

■循環型の牧畜

アレフナチュラルビーフを生産する指定牧場では、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となっています。

■草地農業（Grassland Farming）

本来草のみを食べて育つ家畜を、牧草のみで飼育する、より自然で安全な農業。1996年に開設した牧場（現在の株式会社牧家）での研究の過程で出合った、ニュージーランドの草地農業が「アレフナチュラルビーフ」の開発につながりました。現在、えこりん村（※）の牧場で草地農業を実践中です。

※えこりん村の詳細は、P22に掲載しています。

■BSEについて

2001年の国内外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。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、BSE発生の可能性が最も低いニュージーランドとオーストラリアに産地をシフトしていた私たちには、風評被害こそあれ、大きな打撃にはなりませんでした。

契約野菜類

ダイコンやレタス、ミニトマト、タマネギなどの契約野菜については、国内で認められている農薬であっても、環境や生産者の健康に危害を及ぼす可能性のある農薬については使用制限をしています。栽培計画や栽培管理方法などについても、バイヤー自らが定期的に契約産地に出向き確認しています。

「品質」「安全」「トレース」の3つの保証と生産者の想いをお客様へお届けできる野菜です。

●ダイコン
季節に合わせ、全国から調達しています。土中の有用な微生物まで殺す土壌消毒剤、除草剤は使用禁止。殺虫剤や殺菌剤の使用は、5回までに制限しています。

●レタス
暑さに弱いレタスは、夏は冷涼な気候の北海道や長野、冬は四国・九州を中心として、全国14産地からよりおいしく、新鮮なレタス調達を目指しています。農薬散布は6回以下、除草剤と土壌消毒剤は使用禁止です。

●ミニトマト
契約生産者の方々に、畑で真っ赤に色付いてから完熟収穫をしていただいています。農薬の使用を抑えるだけでなく、生物多様性にも配慮し、受粉に特定外来生物であるセイヨウオオマルハナバチを使用しないように契約生産者の方々と一緒に取り組んでいます。

●タマネギ
ハンバーグのタマネギについては、国内の契約生産者からいただいており農薬の使用も慣行の半分以下に低減しています。品種による食味や水分量の調査もしており、ハンバーグに適したタマネギを生産者と一緒に追求しています。

アラビカ珈琲

（豆生産地：グァテマラ、パプアニューギニア、エチオピア）

世界でたった数パーセントといわれる豊かな風味の在来アラビカ種を高地栽培する契約生産者の豆を調達しています。高地の寒暖差でゆっくり熟成された良質な豆は、札幌の自社焙煎工場でロースト。各店舗の専用エスプレッソマシンによって、高品質のままお客様に提供しています。

アレフナチュラルビーフ

（生産地：ニュージーランド、オーストラリア）

びっくりドンキーのハンバーグに使用されるビーフはすべて、ニュージーランド南島とオーストラリア・タスマニア州の契約生産者の指定牧場で放牧飼育された「アレフナチュラルビーフ」。第3か国目の新たな産地の調査を開始しております。

6つの原則に則り、アレフや第三者による監査、個体管理を徹底。牛の本来の生理に基づき、穀物飼料を与えず、草地農業の手法による飼育を実践しています。

アレフナチュラルビーフの取り組み

●生産者・牧場を指定
お客様に安全と安心、健康なビーフをお届けするため、より自然で健康な牛を育てるという目標を共有できる生産者の方々と契約しています。

●定期的な監査体制
第三者の監査担当が直接、生産者を訪問して、以下の項目を確認しています。
◇トレーサビリティ◇動物の健康◇飼料の詳細◇動物福祉◇飼育記録

●イヤータグで個体管理
成長ホルモン剤は使わない、抗生物質は生後12カ月まで、健康な成長曲線を描いているなど、アレフ独自の飼育基準、肉質基準に合格した牛だけを「アレフナチュラルビーフ」に認定。カーカスレポートなどにより、出荷後も生産者や飼育状況などが把握できる管理体制を確立しています。

●牧場の土壌を検査
生産プログラムに定期的な土壌検査を導入し、残留薬剤の有無、重金属の含有率などを詳しく調査しています。

●さらに上を目指す協議会
生産者の方々と毎年1回、飼育成績の発表や意見の交換を行い、課題の発見と解決に取り組んでいます。

アレフ基準飼育ポーク

（生産地：日本、カナダ、メキシコ）

豚は神経質でストレスに弱い動物です。そのため、適正な1頭あたりの飼育基準面積を定め、生後90日以降、出荷まで成長に必要のない抗生物質の使用に制限を設け、この基準を満たした豚肉の調達100%を目指しています。

国内では、さまざまな銘柄豚として販売されている優秀な生産者からの調達が基本。メキシコでは、小麦を中心とした飼料で食味の良さを追求したポークを調達しています。またカナダでは、農薬などを使わない自然栽培の飼料を栽培し、豚を無投薬で自然に近い状態で育てています。

こうして育てられたポークが、びっくりドンキーのハンバーグの合挽用として現在使用されています。

小樽ビール・ドンキーオーガニックビール

（麦芽・ホップ生産地：ドイツ）

アレフのプライベートブランドビールはすべて北海道小樽市で製造されています。ドイツで5世代続く醸造所の名門から、マイスターの上に立つブラウエンジニアを招聘。ドイツ「ビール純粋令」に基づき醸造しています。原料は、有機栽培麦芽とアロマホップ、自家製酵母、小樽の軟水だけです。炭酸ガスの注入やセラミック濾過はしていません。

アレフがわかる13 KEY WORDS 13のキーワード

生産編

07

安全でおいしいお米

―省農薬米・ふゆみずたんぼ―

農薬や化学肥料を使わなくても、環境を整えれば土や水や太陽が育ててくれる。自然と共生する農業で、安全な環境から安全な食を。

アレフでは、使用する食材の栽培基準を設定し、賛同を得た協力農家によって生産された米や野菜を仕入れています。「農薬を使わず、化学肥料に頼らず」に収穫を得るため、実験農場での研究の成果をもとに、農産物ごとの施肥設計基準や病害虫駆除基準をまとめ、これに基づいて、全国の契約生産者や契約農場に栽培を依頼。栽培基準通りに作られているかは、担当者が生産者のもとに足を運んで確認しています。

アレフが1996年から導入した「省農薬米」は、一般的な農法では栽培期間中5～9回使用される化学合成農薬の使用を、除草剤1回のみに制限したアレフのオリジナル米。2006年以降「びっくりドンキー」の全店で使用しています。

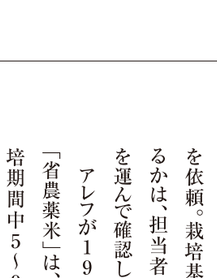
この「省農薬米」は現在、秋田、岩手、山形、宮城を中心に、生産者の方々によってそれぞれの土地や気候風土にあった方法で栽培されています。堆肥などを活用して、土の中の微生物の働きを活発にし、土を健康、豊かにすることで、肥料の有機率を80％にすることが目標です。

このほかにも、全国生産者協議会や食農環境セミナーなどを実施し、自然と共生する循環型の食産業を目指して「農」に取り組んでいます。

アレフでは、2005年に「ふゆみずたんぼプロジェクト」を発足しました。「ふゆみずたんぼ」は、収穫を終えた冬期も田に水を張り続けることで、水中の微生物の働きを高め、生態系を豊かにし、稲に必要な栄養分を作り出して、化学合成農薬や化学肥料に頼らずに米を育てる農法で、冬期湛水農法とも呼ばれます。2006年からは北海道恵庭市で「ふゆみずたんぼ」による実験栽培をスタート。この取り組みをもとに育てられた米「生きもの豊かな田んぼのお米」を2011年度には全国の契約生産農場で100haを作付けしました。現在22店舗（2012年度末）で使用しています。

■ふゆみずたんぼの機能

①水の浄化
②生物多様性・自然の回復
③省資源型の農業
④安全・安心なお米の生産
⑤教育
⑥人間関係の涵養
⑦地域づくり・地域再生



●自然と共生している省農薬米の田んぼは、多様な生き物が棲むビオトープの役割も果たしています。

■省農薬米3つの原則

①生産者の顔が見える安心なお米
原産地指定、生産者指定、出荷者証明が可能。

②農薬の使用を減らした安全なお米
農薬使用を除草剤1回だけに制限。アレフ使用禁止農薬成分55品目の厳守。

③品質向上に取り組むおいしいお米
適地適作、品種よりも品質重視がアレフの基準。食味分析、成分検査、炊飯テストを行い、格付等級1等、食味Aランクが目標。

■生きもの豊かな田んぼのお米

省農薬米以上の栽培基準を設けて作った米。生物多様性に配慮した3つの基準をクリアすることが条件となっています。

①化学合成農薬と化学肥料を使用しない栽培
②生産者自身が田んぼの生きものを調査
③生きものに配慮した栽培（ふゆみずたんぼなど）

えこりん村・ふゆみずたんぼ（北海道恵庭市）

アレフがわかる13 KEY WORDS 13のキーワード

生産編

08

コミッサリー

素材の素晴らしさを生かすため、注文から作業開始。徹底した衛生管理と同時に、環境負荷の低減にも取り組んでいます。

丹精を込めて育て、作られた素材は、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・安全の要になるのは鮮度。作り置きをしない、店舗でもその日のうちに使いきるのを原則としています。そのため、各店舗で精度の高い売上予測を立て、コミッサリーでは各店舗からの注文をもとに加工を始めます。出来上がった食材は、新鮮さを保ったまま店毎に仕分けされ、直行トラックでチルド配送しています。

また、ソーラーシステムの導入や生ごみのリサイクル（小樽ビール醸造所、北海道工場、岩槻工場で実施）といった環境対策にも取り組んでいます。

■ハンバーグパテ

契約生産者の方々に、丹精込めて作っていただいた素材が持つ、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を提供しています。創業から40年以上を経た今も愛され続けているパテです。

■衛生検査室

各コミッサリーには、衛生検査室が設置されています。毎日行う、素材や出来上がり品の抜き取り検査のほか、設備・機器の衛生管理や従業員の健康管理など、幾重にも衛生・安全を厳しくチェックし、指導。コミッサリーだけでなく営業店舗も巡回し、衛生検査レベルのチェックを行っています。アレフでは厳格さを保つため、組織上、衛生検査室をコミッサリーから独立させています。

■ユニフォーム

製造ラインのスタッフは、襟元がきっちりと締まったユニフォームを、袖口をふさぐ腕ぬきやあごの下までカバーする帽子、マスクとともに身につけます。エプロンの下は、もちろんズボン。一分の隙もないスタイルで作業に集中し、お客様に届けられる食材の安全・安心を守ります。

アレフがわかる13 13 KEY WORDS のキーワード

環境編

09

生ごみリサイクル

目指しているのは、「環境に迷惑をかけないお店」。店舗も工場も、環境保全のための進化を続けています。

店舗の生ごみリサイクル活動

私たちの環境への取り組みは、店舗資材の見直しから始まりました。次に着手したのは、生ごみの再資源化。1996年の取り組み開始当時、店舗から排出される生ごみは、量が多く、年々処理費用も上がってきました。そこで、店舗から排出される"ごみ"の約半数を占める生ごみを外部処理に任せるのではなく、自社で有効活用しながら循環させる「生ごみリサイクル」システムを検討しました。

有機循環型農業の研究やアレフ栽培基準の策定を進める中で、有機資材・有機堆肥の有用性にも着目していた私たちは、ごみの回収頻度を上げたり、小型焼却炉の設置をしたり、という「目の前から不要なものを取り除く」といったものではなく、「店舗から出る生ごみも有機資源のひとつ」という考えに基づいて、この問題を解決していくことにしたのです。

1996年、各店に設置する生ごみ粉砕乾燥処理機をメーカーと共同で開発し、「アレフ実験農場」との連携で、よりよい堆肥化のためのノウハウを蓄積。翌1997年からは、生ごみ粉砕乾燥処理機の店舗への導入を開始し、その後改良を重ね、現在びっくりドンキーをはじめとする直営店舗約100店舗に設置運用されています。

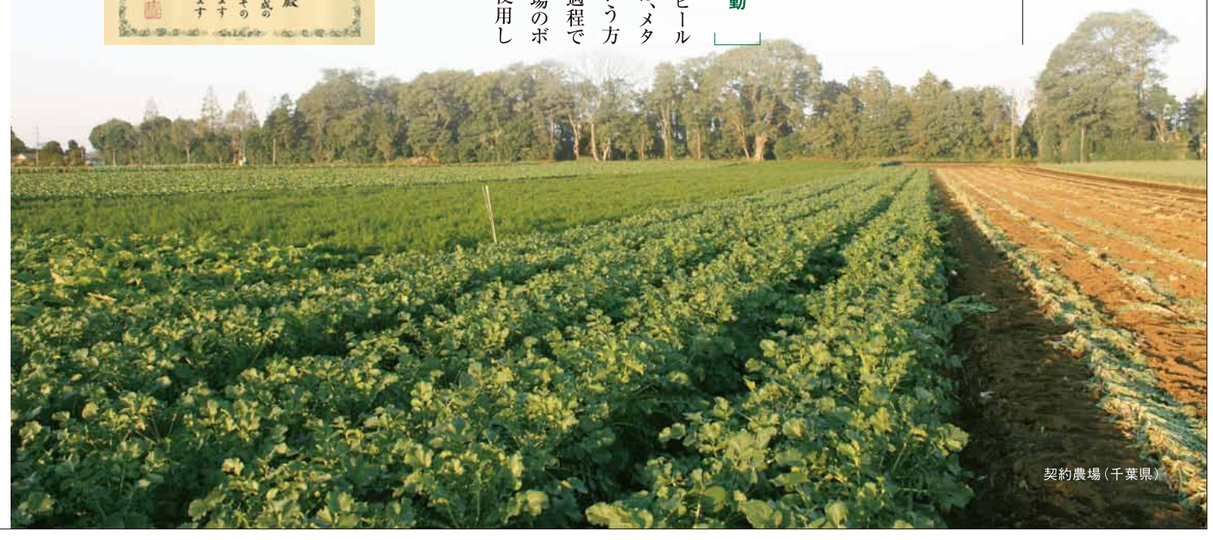
ほかに、生ごみのまま直接回収して外部の堆肥センターで堆肥化する方法も採用しており、合計すると113店舗の生ごみが資源として堆肥化されています。

工場の生ごみリサイクル活動

アレフの北海道工場や小樽ビール醸造所から排出される生ごみは、メタン発酵によって肥料化するという方法をとっています。また、その過程で産出されるバイオガスは、各工場のボイラーや発電機の燃料として使用しています。

生ごみのリサイクル活動は、1998年「1998年北のくらし大賞奨励賞」、2007年「平成19年度循環型社会形成推進功労者等環境大臣表彰」「農林水産省農村振興局長賞」、2010年「平成21年度食品リサイクル推進環境大臣賞最優秀賞」など、多くの評価をいただいています。

表彰状
中央推薦
株式会社アレフ殿
貴社は循環型社会形成の推進のために尽力されその功績は誠に顕著であります
よってここに表彰します
平成十九年十月十八日
環境大臣 鴨下一郎


契約農場（千葉県）

店　舗

1日に発生する生ごみは、1店舗あたり30～50kg。店舗に設置した生ごみ粉砕乾燥処理機によって一次処理された生ごみは、堆肥化資材となります。

堆　肥

堆肥化資材を有機廃棄物（家畜のフンやしまワラ）と混ぜ合わせ、発酵させることで堆肥を作ることができます。

農　家

協力農家などで堆肥化され、畑作農家などの市場に供給されています。店舗の花壇作りに役立てられているほか、2011年からは一部の契約生産農家にも供給しています。（2012年は稲作農家でも試験運用）

作　物

「店舗から出た素性のわかる食材残渣（ざんさ）からつくられた堆肥で生産された野菜がまた店舗に提供される」といった循環が一部で実現していますので安心です。

■地中熱ヒートポンプ

地中と地上の温度差を利用して、大幅なエネルギー使用量の削減を可能にするシステム。びっくりドンキー盛岡インター店では、このシステムの導入で、従来の空調設備に比べてエネルギー使用量を3分の1に削減できました。

■バイオガスプラント

家畜糞尿や農業残渣（ざんさ）、食品残滓（ざんし）などを利用してバイオガスと液肥を取り出す施設。

アレフでは、バイオガスプラントで取り出した液肥を実際に散布し、その特性や効果を試験しています。

■環境対応店舗

北海道、東北の一部直営店は環境対応店舗となっており、生ごみ粉砕乾燥処理機のほか、地中熱ヒートポンプ、ソーラーシステム、ペレットストーブ、雨水利用トイレ、無水トイレ、自動点灯照明などを導入して、省エネ・省資源、CO_2の排出削減に取り組んでいます。

アレフがわかる 13 KEY WORDS 13のキーワード

環境編

10

環境負荷低減

小さな積み重ねを大切に。より環境にやさしく。
環境への配慮と食文化の発展は、分かちがたいひとつのもの。

「食」という字は、「人」を「良」くすると読みます。また、食産業は、「良い「人」を「産」み出す「生業（なりわい）」であると言うことができます。

「お客様に良い食事を提供しよう」という活動が、今日の私たちの環境への取り組みにつながっています。

２００７年２月に開業した北海道工場は、ペレットやバイオガスなどのバイオマスエネルギーを使用して灯油の使用量をゼロにしています。さらに、地中熱ヒートポンプや排熱回収システムなど、最新の機器や独自のシステムによってエネルギー使用量を大幅に削減。排出するＣＯ₂を従来の半分程度に抑えています。この北海道工場の取り組みが評価され、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」、平成21年度新エネ大賞「資源エネルギー庁長官賞」を受賞しました。

各店舗においては、エコ検針の実施、超節水バルブの設置、エネルギーモニタリングシステム、砂糖・ミルクのご希望確認などによって、省エネ・省資源を目指しています。新築の店舗には、自動点灯照明、自動水洗トイレ、節水機器、省エネ空調設備を仕様として導入。ＣＯ₂排出量削減や効率の良いエネルギー使用のため、ＬＰガスから天然ガスへの転換や、コジェネレーションシステムも導入しています。

■バイオマスエネルギー
北海道工場では、北海道内の風倒木を加工したペレットを燃料として水蒸気を発生させるペレットボイラーや、工場内から出る生ごみを近隣の牧場でバイオガスに精製し利用するバイオガスボイラーを使用し、バイオマスエネルギーを活用しています。
風倒木の利用は森林の健全な育成に、バイオガスの活用は、生ごみのリサイクルとＣＯ₂の削減につながります。

■排熱回収システム
冷蔵庫の冷気を作るときの排熱を温水の製造に使用するなどの排熱の相互作用により、エネルギーの使用を削減しています。

■コジェネレーションシステム
発電機の排熱で給湯をまかない、電気とお湯を同時に生み出すシステムです。

■エコ検針
店舗や工場の電気、ガス、水道のメーターを従業員が毎週検針し報告する取り組み。使い過ぎの抑制、機器の異常の早期発見に効果があります。

■超節水バルブ
店舗での水の使い方を適正化し、大幅な水使用量を削減することに成功しています。81店舗に設置して、年間１万７５００ｔの水使用が削減できました。

アレフがわかる 13 KEY WORDS 13のキーワード

環境編

11

資材の取り組み

地球環境の負荷を軽減するために。
リデュース・リユース・リサイクルとグリーン購入を推進。

●ディッシュ皿
果樹園やゴム農園で役目を終えた老廃木や北海道産シラカバ間伐材を素材にしています。また、傷がついたものは、削り直して使用しています。

●クロス
土中での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。

●トイレットペーパー
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。

●FSCミックス紙ナフキン
2014年8月よりFSC認証を受けた原材料を一部使用「FSCミックス紙」に切り替えました。
FSC（Forest Stewardship Council、森林管理協議会）

●ユニフォーム
びっくりドンキーで従業員が着用している制服は、2000年に導入したデザインのものから、回収して車の内装材などにリサイクルしています。一部では、ペットボトルの再利用素材や、土に還るタンパク質ボタンの導入など、今後に向けてもいろいろな試みをして、環境負荷を低減できるように取り組んでいます。

■お箸のリユースとリサイクル

リユース（再利用）
びっくりドンキーでは、お客様にハンバーグをお箸でお召し上がりいただいています。２００７年から、それまでの竹の割箸に代わって、何度も使えるリユース箸への切り替えを行いました。

リユース箸の使用と使用後の竹箸のリサイクルにより、店舗からの竹箸ごみはなくなりました。

リサイクル（再資源化）
現在、竹箸を使っている店舗は、北海道内２店舗、千葉県内６店舗で、使用後の竹箸は、竹炭、竹酢液へとリサイクルされています。

■なたねプロジェクト
遊休農地の有効活用、食用油・家畜の餌、肥料の自給、廃食用油の燃料としての再利用、持続可能な社会の実現のため、２００６年から開始した活動です。主に、「菜種栽培」「菜種油の生産」「廃食用油回収とリサイクル」「ＢＤＦ（バイオディーゼル燃料）の活用」「総合学習やイベント支援」を行っています。
アレフでは１９９９年より、ＢＤＦトラックの導入、ＢＤＦ製造とＢＤＦの車両への利用テストなどを行ってきましたが、この「なたねプロジェクト」の発足をきっかけに、廃食用油のリサイクルが本格化しました。
現在、50以上の店舗で出される業務用廃食用油の自社回収のほか、90ヶ所以上の協力拠点とともに、家庭用の廃食用油の店頭回収を行っています。

アレフがわかる13 KEY WORDS 13のキーワード

環境編

12

自然と共生する企業

社会の問題は私たち自身の問題。豊かな自然を守ることは外食業にとって必然。

アレフでは、「企業の存在根拠は、社会の不足や不満、問題を解決することにある」と考えています。企業の目的は企業の側から決めるものではなく、お客様、社会によって規定されると捉えています。社会が求めている環境問題に取り組み、生産現場からお取引先様を含めた真の食の産業構造を創っていきたいと考えます。取り組み方は時代に応じて変化しますが、私たちが目指しているのは「自然と共生する企業」です。

アレフ環境行動計画

2003年アレフは、環境活動に対する基本方針を示し、目標を定め、達成に向けて推進していくためのアレフ独自の基本的行動指針「アレフ環境行動計画」を策定しました。

方針

私たちは
持続可能な循環型社会に貢献することを目的に
地球環境への負荷の低減のため
全員がその日常における行動を通し
環境を守り、育て、回復させ、
環境と共生する文化の体現者となることを目指します。

環境報告書の定期発行

全社の一年間の環境活動をまとめた2005年度の「アレフ環境報告書2005」から毎年、環境報告書を発行しています。

エコプロダクツ出展

私たちが考える生物多様性に配慮した食材調達の意義や、自然との共生、循環型社会を目指した具体的取り組みを多くのお客様にお伝えするため、国内最大級の環境系展示会「エコプロダクツ」に毎年出展をしています。環境事業部の活動や、びっくりドンキーを始めとするレストラン事業の「食」を取り巻く環境の取り組みを紹介するとともに、飲食ブースも出店し普段店舗で提供しているハンバーグを召し上がっていただいています。

CBD COP9に招待

アレフの生物多様性に関する取り組みが評価され、2008年、ドイツのボンで行われた「第9回生物多様性条約締約国会議（CBD COP9）」に招待されました。サイドイベント「ビジネスと生物多様性イニシアティブ」で「リーダーシップ宣言」に署名し、生物多様性に先進的に取り組んでいく企業であることを表明しました。2年ごとに開催されているこの会議（2010年名古屋CBD COP10、2012年インドCBD COP11）に継続して出席し、私たちの取り組みの進捗報告などを行っています。

「リーダーシップ宣言」署名書

アレフがわかる13 KEY WORDS 13のキーワード

環境編

13

えこりん村

食、農業、環境、そして文化を発信するステージ。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。

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い、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、2006年6月、北海道恵庭市に「えこりん村」はオープンしました。

「えこりん村」では、自然への理解や環境問題へのさまざまなアプローチ、文化的な試み、健全な「食」の提案などを総合的に展開し、お客様にお伝えしています。「未来の子供たちが幸せに暮らすために、今必要な情報発信をすること」を目指して、楽しく進化し続けています。

銀河庭園
10haの敷地にある30のテーマガーデン。イギリス人デザイナーのバニー・ギネスが設計し、伝統的な様式から、遊び心あふれるものまで、植物の個性と魅力を引き出した庭園。

森のレストランTen-Man
イギリス直輸入の手作りインテリアの店内から、銀河庭園の四季の表情を楽しみながら食事ができるビュッフェレストラン。自社農産物を生かしたメニューを提供しています。

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。ガーデニングの一つとしての野菜作りのアイディアを提供します。

羊の放牧
80haの放牧地でゆったり、のんびりとストレスのない環境で、約700頭の羊を育てています。羊肉は、レストランやイベントで使用しています。

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のガーデニングショップ。庭づくりに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。

とまとの森
一粒の種から2万個の実りを目指して。自然と生命の大きさ、深さ、豊かさを実感できる施設です。

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釜ピザのイタリアンレストラン。

株式会社アレフ

株式会社アレフ　2016年度会社案内

本　社
〒003-8515　札幌市白石区菊水6条3丁目1-26
TEL（011）823-8301（代表）　FAX（011）823-8192（代表）
http://www.aleph-inc.co.jp

VEGETABLE OIL INK

R100
古紙パルプ配合率100％再生紙を使用

20160213004