

2017年度
環境報告書

Environmental Report 2017

Top Message

トップメッセージ

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

我々アレフは全国のお客様へより質の高い商品とサービスを届け、安全・安心な食生活に貢献しながら、社会や環境との共生を目指しております。その中で、企業は成長とともに地球環境の負荷を低減し、持続可能な循環型社会に貢献することを目的に、全員がその活動を通じ、環境を守り、育む事業の体現者となることを理想としています。

一方で、環境問題や資源・エネルギー・食料問題など、私たちが直面している課題は非常に多岐にわたっています。本報告書は、2015年国連サミットで採択された「持続可能な開発目標(SDGs)」と我々アレフの環境行動計画を併記することにより社会と我々の課題を一致させ、成果を持続することを目的に作られたものです。ご一読頂き、皆様のご意見、ご感想をお寄せいただければ幸いです。



株式会社 アレフ 代表取締役社長
庄司 大

Contents 目次

トップメッセージ	1	会社概要	7
企業使命・経営理念・経営規範	2	環境マネジメントシステム	
マテリアリティ～環境課題の認識～	3	2018～2020年度の環境行動目標と計画	9
環境マネジメントシステム		環境マネジメント結果	
2015～2017年度の環境行動目標と結果	5	再生可能エネルギーの取り組み	
マテリアルバランス	7	食品廃棄物を利用した発電	10

■ **アレフの企業使命** 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

■ **アレフの経営理念** 人間の尊重を原点に置き、活力ある経営をする。
そして、偏りや歪みの無い調和を保つ。
よりよい品をより安く大衆の側に立つ。
損得よりも善悪が先。

お客様、我々、全ての幸福を目的とするが、
お客様あっての我々という姿勢を守る。

■ アレフの経営規範

「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」

企業の存在根拠は「いかに社会に貢献できているか」にかかっています。環境負荷低減の活動が理念として謳われるだけでなく、社会への貢献を自然な形で示し、社会に在り続けるべきであると考えます。

気候変動への取り組み		食品廃棄物の取り組み	
エネルギー使用量の低減と気候変動対策	11	発生抑制と再生利用等推進	15
水の取り組み		その他の廃棄物の取り組み	
水の使用量抑制と排水対策	13	分別・資源化と適正処理	18
持続可能な仕入れの取り組み		おわりに	18
食材生産に関わる取り組み	14	報告書のプロフィール	裏表紙

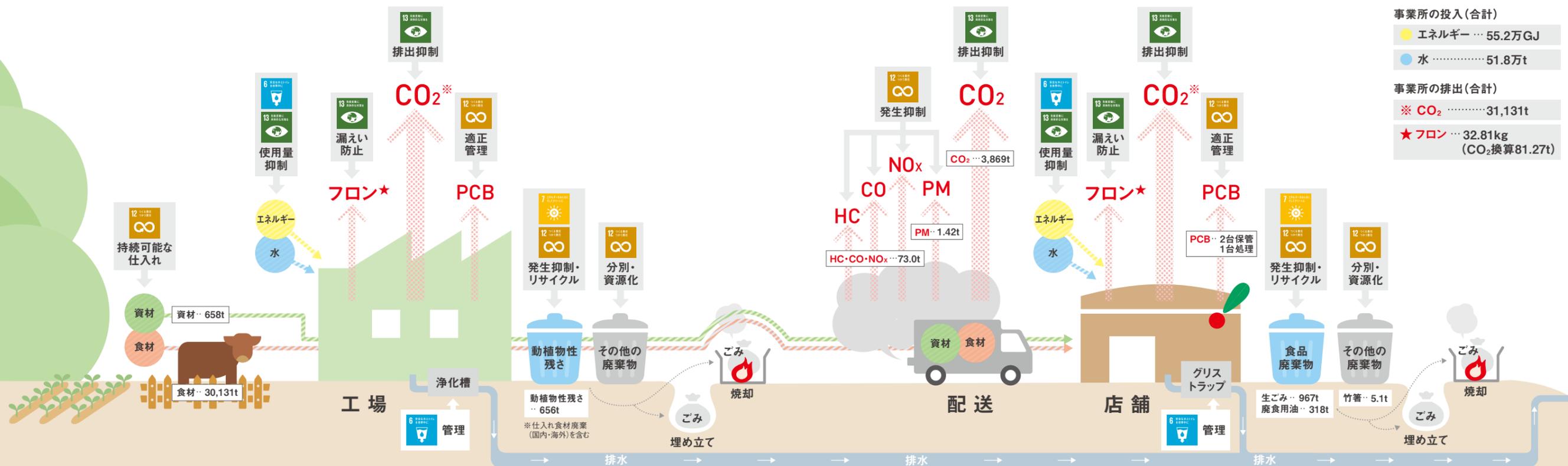
マテリアリティ～環境課題の認識～

アレフの使命と理念(2ページ参照)は、創業以来薫陶を受けてきた商業界の考え方に大きな影響を受けています。倉本長治氏の言葉「店は客のためにあり、店員とともに栄え、店主とともに滅びる」を受け、ステークホルダーに「お客様」「取引先」「地域社会」「従業員」を選定。お客様との日常的なコミュニケーション、取引先との対話、お客様相談窓口、各種イベント、内部通報制度などを通じてエンゲージメントの機会を得ています。アレフの環境行動計画にある行動指針(5～6、9ページ参照)は、ステークホルダーの関心の高い重要な環境課題と考えられます。

また、国際社会が2030年までに解決すべき社会的課題として17の目標と169のターゲットを定めた「持続可能な開発目標(SDGs)」と当社の取り組みの関連性をまとめました。本報告書では、その中から環境負荷低減活動として取り組むべき重要なテーマ(マテリアリティ)を抽出し、その達成に向けた活動と課題を掲載します。

アレフの事業活動による環境影響(イメージ)

※数値は2017年度のもの



SDGs(持続可能な開発目標):2015年9月に国連本部で開かれたサミットで合意・採択された国際社会共通の目標です。2030年までに達成すべき17の目標で構成され、各国政府やNGOだけでなく民間企業にも日々の活動の中で積極的に取り組むことが求められています。

SDGsとアレフの事業のかかわり

SDGsの目標と、対応するアレフの取り組み(■)



- 1 貧困をなくそう**
 - 現地生産者の持続的な生活向上をめざす資源調達
 - 取り組み(コーヒー等)
- 2 飢餓をゼロに**
 - 仕入れを通じた持続可能な農業の推進
- 3 すべての人に健康と福祉を**
 - 従業員の健康増進
 - 店舗の禁煙化(喫煙室の設置)
- 4 質の高い教育をみんなに**
 - えこりん村プログラム、総合学習、職場体験
 - 従業員への教育
- 5 ジェンダー平等を実現しよう**
 - 女性が働きやすい制度づくり(育児休業、短時間勤務等)
- 6 安全な水とトイレを世界中に**
 - 水使用量の抑制、ウォーターフットプリントの算定(負荷の把握)
 - 排水をきれいにする取り組み
- 7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに**
 - エネルギーをみんなにそしてクリーンに
- 8 働きがいも経済成長も**
 - 多様な働き方(地域正社員、短時間正社員)
 - パート従業員の定年を引上げ
 - 障がい者雇用の推進
- 9 産業と技術革新の基盤をつくろう**
 - 社会インフラとしてのチェーンストア産業の確立への貢献
 - 省資源・省エネルギーの厨房機器の開発
- 10 人や国の不平等をなくそう**
 - 生産者と協議し公正な取引
 - 資金制度の見直し
 - パートナー職務給制度
- 11 住み続けられるまちづくりを**
 - 住民の生活を豊かにできる出店地の見直し
 - ノーマライゼーションの取り組み
 - 乳・小麦・卵を使わないハンバーガー
- 12 つくる責任つかう責任**
 - 持続可能な仕入れ
 - 化学物質の発生抑制、管理
- 13 気候変動に具体的な対策を**
 - エネルギーの見える化と省エネ
 - ISO50001認証の運用
 - フロンの漏えい防止
- 14 海の豊かさを守ろう**
 - 持続可能な仕入れ(海産物)
- 15 陸の豊かさも守ろう**
 - 生物多様性保全プログラム
 - リユースできるディッシュ皿
 - FSCミックス紙ナフキン
- 16 平和と公正をすべての人に**
 - 倫理にかなったビジネスを行う
 - 取引における法令等遵守
- 17 パートナーシップで目標を達成しよう**
 - (目標達成手段として)NPOや各団体との協働、国際イニシアティブへの加盟

本報告書に掲載する環境活動とかかわりの深いSDGsの目標



安全な水とトイレを世界中に
 すべての人々に水と衛生へのアクセスと持続可能な管理を確保する。
 ■ 水使用量の抑制、ウォーターフットプリントの算定(負荷の把握)
 ■ 排水をきれいにする取り組み



エネルギーをみんなにそしてクリーンに
 すべての人々に手ごろで信頼でき、持続可能かつ近代的なエネルギーへのアクセスを確保する。
 ■ ビール粕、生ごみを使ったバイオガス発電
 ■ 廃食用油を使ったバイオディーゼル燃料の製造



つくる責任つかう責任
 持続可能な消費と生産のパターンを確保する。
 ■ 廃棄物の3R
 ■ 持続可能な仕入れ
 ■ 化学物質の発生抑制、管理

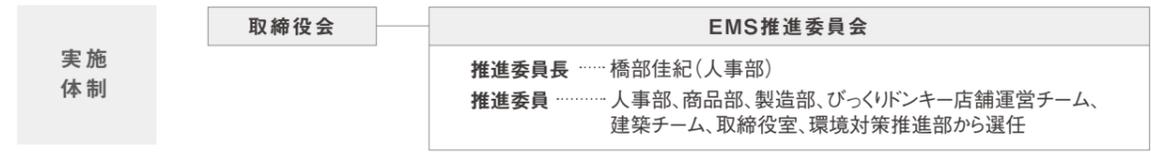


気候変動に具体的な対策を
 気候変動とその影響に立ち向かうため、緊急対策を取る。
 ■ エネルギーの見える化と省エネ
 ■ ISO50001認証の運用
 ■ フロンの漏えい防止

環境マネジメントシステム

環境基本方針

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て環境を守り、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。



2015-2017年度の環境行動目標と結果

凡例 ○:計画通り進捗、または目標以上の数値達成 ×:計画通り進捗せず、または目標未達成

環境行動指針	2015～2017年度の環境行動目標	2017年度および3年間の結果	達成状況	
エネルギー 気候変動	事業活動に伴うエネルギーの使用と温室効果ガスの排出を低減します。	<ol style="list-style-type: none"> エネルギー使用量の原単位を0.3847kL/百万円(2014年度)から年平均1%低減して0.3733kL/百万円にする 北海道工場でISO50001を取得 改正フロン法に基づく設備の点検管理の実施 	<ol style="list-style-type: none"> 0.3782kL/百万円で前年度比 0.47%低減 (3年間で 1.69%低減) 2016年10月に認証取得したISO50001を運用しエネルギー使用量の原単位0.1891kL/百万円で、前年度比 7.16%低減 (3年間で 10.45%低減) 光熱費は前年度比 4.71%低減 (同一単価で比較) 簡易点検および定期点検の実施 フロン実漏えい量 32.81kg (CO₂換算81.27t) 	<p>×</p> <p>○</p> <p>○</p>
水	水を大切にすることを事業活動で行います。	<ol style="list-style-type: none"> 水使用量の原単位は2014年度水準(15.4L/千円)を維持 ライフサイクルでの水使用量(ウォーターフットプリント)の把握 	<ol style="list-style-type: none"> 13.8L/千円で前年度比 2.87%低減 (3年間で 10.39%低減) ウォーターフットプリント実践塾((社)エコ食品健研究会)に参加し情報収集を継続 主要食材のフットプリントのベンチマークを算定 	<p>○</p> <p>×</p>
ごみの 発生抑制	3Rを推進し、廃棄を抑制します。	<ol style="list-style-type: none"> 売上高百万円あたり食品廃棄物量を2017年度までに2013年度(52.5kg/百万円)比5%低減して49.9kg/百万円にする 食品廃棄物の再生利用等実施率を2017年度までに85%にする 廃棄物の分別・資源化を進め、2017年度までに廃棄物全体の資源化率の目標を設定 	<ol style="list-style-type: none"> 54.1 kg/百万円 (2013年度比3.04%増) 再生利用等実施率 92.6% 関西、九州地区で廃棄物の分別を徹底、資源化ルートを整備し、全事業所の産業廃棄物資源化率 95.0% グリスラップ汚泥の資源化を進めることを次期目標に設定 	<p>×</p> <p>○</p> <p>○</p>
持続可能な 仕入れ調達	持続可能な仕入れ調達を行い、環境に配慮した商品を提供します。	<ol style="list-style-type: none"> これまでの仕入れの取り組みの価値を表現できるようにする(例:カーボンフットプリント) 安全性や持続可能性の基準について、生産者と協議し生産性と両立しながら維持していく 	<ol style="list-style-type: none"> アレフナチュラルビーフをターゲットとした環境負荷の調査を開始 お米の生物多様性取り組み目標(2019年度まで)に対する進捗 ①水田内での生物多様性配慮項目 目標 1,075 結果 1,264 (2016年度実施 977) ②水路等での生物多様性配慮項目 目標 398 結果 486 (2016年度実施 362) ③非農家に対する啓発活動 目標 33 結果 30 (2016年度実施 30) 	<p>×</p> <p>○</p>
教育	従業員全員が環境について自ら考え、自ら行動できる風土にします。	<ol style="list-style-type: none"> 担当者の法令知識教育の実施と受講者の把握 産地訪問等の研修の実施と参加者の把握 	<ol style="list-style-type: none"> 廃棄物関連法令 全国の副工場長を対象に講習会実施(9名) お米 北海道、東北、関東で農業体験、生きもの調査への参加(48名) ビーフ アレフナチュラルビーフセミナーを関西、九州地区対象に開催(20名) ビーフ・ポーク ポーク産地訪問にミートライン長の参加(8名) 	<p>○</p> <p>○</p>
地域貢献	お客様、地域とともに社会を良くする活動をします。	<ol style="list-style-type: none"> お客様と取り組む生物多様性保全プログラムをえこりん村で実施 	<ol style="list-style-type: none"> 9プログラムを実施し、のべ2,256名のお客様が参加(えこりん村学校土曜日の1日コースを拡充し144名が参加)3年間でのべ5,359名のお客様が参加 	<p>○</p>

報告内容と課題認識
環境マネジメント概要
環境マネジメント結果

P11～12をご覧ください。
P13をご覧ください。
P15～18をご覧ください。
P14をご覧ください。
P18をご覧ください。

マテリアルバランス



会社概要

株式会社アレフ (株式会社 株式非上場)

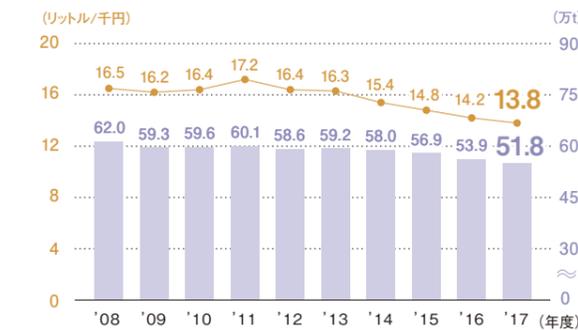
2018年3月現在

創業	1968(昭和43)年12月	本社所在地	〒003-8515 札幌市白石区菊水6条3丁目1-26	加盟団体	(一社)日本フランチャイズチェーン協会
設立	1976(昭和51)年7月	従業員数	社員692名(男性540名、女性152名) パートタイマー2,751名 (1日8時間換算平均人員数)	参加するイニシアティブ	ビジネスと生物多様性イニシアティブ ('Biodiversity in Good Company' Initiative) (2008年署名) SATOYAMAイニシアティブ国際パートナーシップ (IPSI) (2012年加入)
主な事業	外食事業	労働組合	UAゼンセンアレフユニオン (団体交渉協定の対象となる従業員比率 社員67.05% パートタイマー79.05%)		
資本金	4億4261万5500円				
資産	23,843百万円				
純資産	6,863百万円				

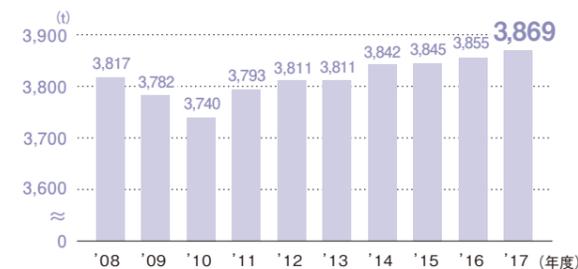
■売上高の推移



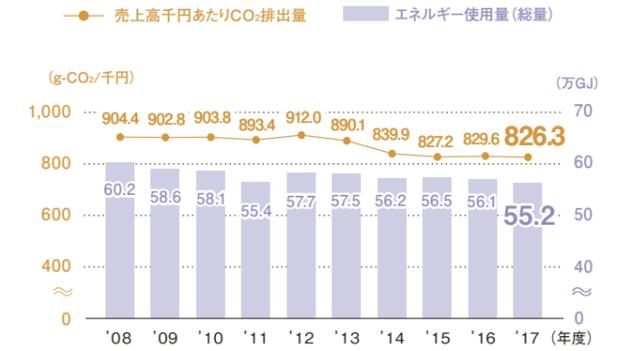
■売上高千円あたり水使用量と水使用量(総量)の推移



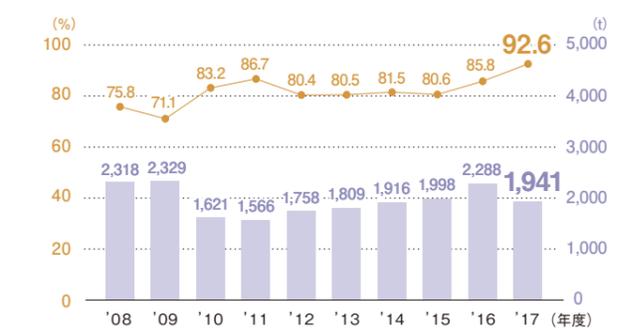
■輸送に係わるCO₂排出量(総量)



■売上高千円あたりCO₂排出量とエネルギー使用量(総量)の推移



■食品廃棄物の発生量と再生利用等実施率の推移



■輸送に係わるNOx・CO・HC・PMの排出量(総量)



環境マネジメントシステム

2018年度の実施体制	取締役会	EMS推進委員会
		推進委員長 …… 渡邊大介(環境部) 推進委員 …… 人事部、製造本部、商品本部、店舗開発部、取締役室から選任

2018-2020年度の環境行動目標と計画

環境行動指針	2018~2020年度の環境行動目標	2018年度の活動計画
13 環境にやさしい社会づくり 事業活動に伴うエネルギーの使用と温室効果ガスの排出を低減します。	<ol style="list-style-type: none"> エネルギー使用量の原単位を0.3782kL/百万円(2017年度)から年平均1%低減し、0.3670kL/百万円にする 北海道工場でISO50001を運用し目標を達成し、新たに他工場で取得する 脱フロン化に向けて、店舗や工場において自然冷媒などノンフロン機器を導入し1種類を標準機器に設定する 	<ol style="list-style-type: none"> 新しいエネルギーモニタリングシステムを4店舗に導入し検証を行う エネルギーマネジメントを維持継続し光熱費を前年度比2%低減と工場社員で運用する 簡易点検および定期点検の継続、ノンフロン機器の調査
7 自然エネルギーの活用 再生可能エネルギーを利用して事業運営を行います。	<ol style="list-style-type: none"> 自社から出る食品廃棄物を原料に再生可能エネルギー電力を自ら発電する 再生可能エネルギー由来電力の利用割合目標を設定する 	<ol style="list-style-type: none"> 恵庭バイオガスプラントにおいて食品廃棄物から出るバイオガスとバイオディーゼル燃料で年間156kWhを発電 ノンカーボンメニューなど非化石由来の電力調達コストを調査
6 水の大切さを伝える 水を大切に事業活動を行います。	<ol style="list-style-type: none"> 水使用量の原単位を13.8L/千円(2017年度)から年平均1%低減し、13.4L/千円にする グリストラップ清掃方法を全店で決定し排水ノルマルヘキサ値を基準値以内に維持する 	<ol style="list-style-type: none"> 水を使わない厨房機器の研究開発 食器洗浄機を使わない提案 モラージュ菖蒲店に導入するグリスecoシンクの効果を検証し展開の是非を提案する
12 循環型社会の構築 3Rを推進し、廃棄を抑制します。	<ol style="list-style-type: none"> 食品廃棄物の原単位を54.1kg/百万円(2017年度)から50.0kg/百万円にする 食品廃棄物の再生利用等実施率を92.6%(2017年度)から95.0%にする プラスチック廃棄物の発生抑制と汚泥の分別・資源化を進める 	<ol style="list-style-type: none"> ライス廃棄物低減手法の調査、工場ミートラインの廃棄ロスを抑制する 西宮今津店・茅ヶ崎店でのリサイクル手法の調査、ゼロワンダー30kg機の運転検証 プラスチック製ストロー使用を減らす取り組み、関東地区において汚泥の資源化ルート整備
12 持続可能な社会の実現 持続可能な仕入れ調達を行い、環境に配慮した商品を提供します。	<ol style="list-style-type: none"> アレフナチュラルビーフ・省農薬米についての取り組みの価値を数値化して表現する 安全性や持続可能性の基準について生産者と協議し生産性と両立しながら維持していく 	<ol style="list-style-type: none"> ニュージーランド南島6契約農場における環境負荷を算出する お米の産地の生きもの調査実施率を100%にし、水田内・水路等での生物多様性配慮項目1,420カ所以上にする
4 社会貢献 従業員全員が環境について自ら考え、自ら行動できる風土にします。	<ol style="list-style-type: none"> 担当者の法令知識教育の実施と受講者の把握 産地訪問などの研修の実施と参加者の把握 	<ol style="list-style-type: none"> 担当者の法令知識教育の実施と受講者の把握 店舗新入社員対象に食材の産地訪問研修を全地区で実施、工場社員のビーフ・ポークの産地訪問への参加、アレフナチュラルビーフセミナーの開催
17 社会との共生 お客様、地域とともに社会を良くする活動をします。	<ol style="list-style-type: none"> 生物多様性を感じる体験プログラムをえこりん村でお客様と実施する 	<ol style="list-style-type: none"> えこりん村学校で生物多様性に関するプログラムの内容・回数を充実させて、前年度より327名増加させる 恵庭市内の小学校とお米の総合学習を開始

再生可能エネルギーの取り組み



食品廃棄物を利用した発電

要約 ビール粕と生ごみ資材を原料に、バイオガスを製造。バイオディーゼル燃料とともに発電し、約15.4万kWhのクリーンエネルギーを創出した。

食品廃棄物からクリーンで持続可能なエネルギーを

自ら排出する廃棄物を自らリサイクルし、再生可能エネルギーをつくり出しています。

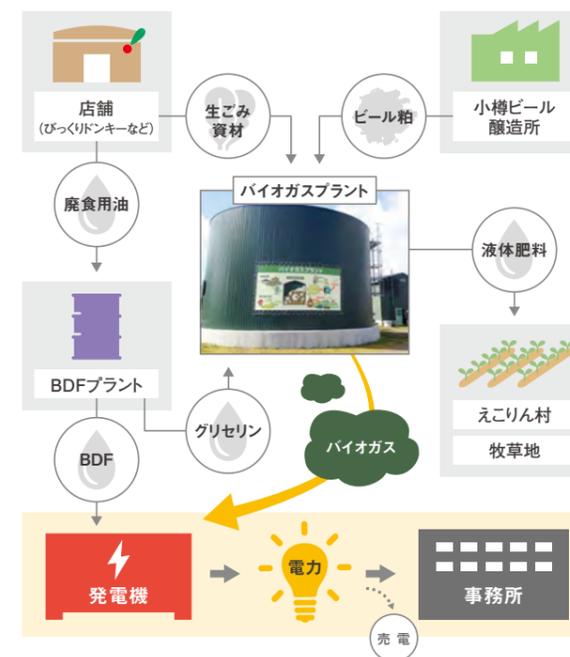
北海道恵庭市にある農業・環境をテーマとしたエコロジーテーマガーデン「えこりん村」内で、循環型メタン発酵施設「バイオガスプラント」を稼働。「小樽ビール醸造所」で発生するビール粕や、店舗の生ごみ処理機でつくられた生ごみ資材などを原料としてメタン発酵させ、バイオガスを取り出しています。このバイオガスと、店舗やお客様から回収した廃食用油から製造したバイオディーゼル燃料(BDF)を使って発電し、自家利用しています。2017年度の発電量は154,155kWh、事務所で使用する電力の68.5%をクリーンなエネルギーで賄うことができました。バイオガスを取り出した残さは、約0.3%の窒素分を含んだ液体肥料としてえこりん村の牧草地に散布し、採れた草は冬期間の羊の飼料に使われています。



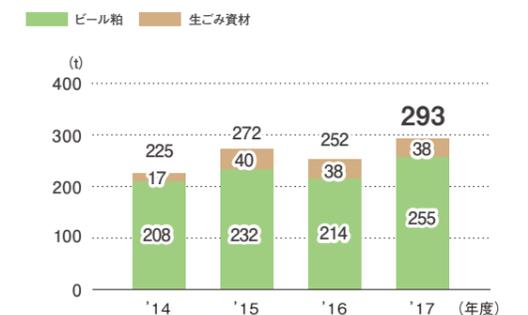
今後の取り組み

手稲工場で豆腐などを製造する際に出る廃棄物を原料に加え、バイオガス発生量を増やし、発電量を156,000kWh/年にします。

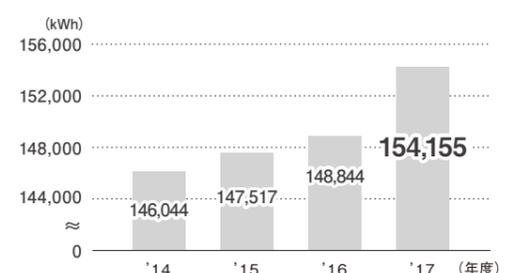
バイオガスプラントのフロー



バイオガスプラント原料投入量の推移



バイオガス発電量の推移



気候変動への取り組み

エネルギー使用量の低減と気候変動対策



びっくりドンキーでは
売上高千円あたり910gのCO₂を発生

要約

事業所のエネルギー使用に関しては、原単位の年平均1%低減を中期目標に設定。2017年度はエネルギー使用量の総量、原単位ともに減少したが、目標には達しなかった。

フロン漏えい量は32.81kg、CO₂換算で81.27トン。

01 | 事業所におけるエネルギー使用量の低減

▶ 中期目標と結果

事業活動に伴うエネルギーの使用と温室効果ガスの排出を低減する環境行動指針のもと、2015～2017年度の目標は「エネルギー使用量の原単位の0.3847kL/百万円(2014年度)から年平均1%低減して0.3733kL/百万円にする」ことでした。2017年度のエネルギー使用量(総量)は55.2万GJ、原単位は0.3782kL/百万円で目標を達成することはできませんでした。ベースラインの2014年度と比べ、総量は1.67%減少、原単位も1.69%減少しましたが、目標としていた年平均1%低減には至りませんでした。

■ エネルギー使用量の推移



▶ 店舗 2017年度の取り組み

「店舗におけるエネルギー管理項目」(管理標準)を運用し、エネルギー使用の合理化に取り組んでいます。具体的には外部照明の時刻設定・厨房の給排気・客席の室温管理・冷凍冷蔵庫メンテナンスなどを日々の管理業務で確認しました。店舗運営マニュアルと整合性が取れるように2年ぶりに内容を改訂しました。また、電力・ガス・水道使用量をリアルタイムで把握できる新しいエネルギーモニタリングシステムの導入を準備しました。

▶ 店舗 今後の取り組み

電力・ガス・水道使用量をリアルタイムで把握できる新しいエネルギーモニタリングシステムを4店舗に試験導入します。エネルギー削減量の検証を行い、横展開の是非を判断します。

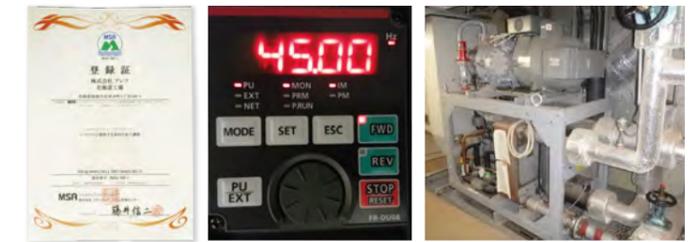


エネルギーモニタリングシステム

▶ 工場 2017年度の取り組み

北海道工場では2016年10月に認証取得したエネルギーマネジメント規格「ISO50001」を運用しました。「ISO50001」は、国際標準化機構(ISO)が2011年6月に発行した規格で地球温暖化防止、エネルギー需給問題への対策として使用エネルギーを体系的に管理し、継続的改善を図ることを目的としています。

運用2年目の2017年度は、EnMS行動報告書に則り、空調用チラー及び冷蔵庫用チラーの圧縮機交換と熱交換器洗浄、外調機の目標温度変更などを実施。加えて、消費電力の大きい空調用冷水搬送ポンプにインバータを取り付け、省エネを図りました。この結果、エネルギー使用量総量は2.17万GJ、原単位が0.1891kL/百万円でした。認証取得活動前の2014年度と比べ原単位は10.45%低減、前年度比7.16%の低減でした。また、光熱費は前年度比4.71%の低減でした。(同一単価で比較)



インバータ

空調用チラー

▶ 工場 今後の取り組み

北海道工場においてISO50001を運用しエネルギーマネジメントを維持継続します。冷凍冷蔵庫の照明を水銀灯からLEDに変更することで照明の電力量削減と冷凍機電力量の削減を図ります。また、他工場での同規格認証取得について検討します。

省エネ法への対応

省エネ法で指定されている特定連鎖事業者として、アレフ全社のエネルギー使用量とびっくりドンキーフランチャイズ加盟店のエネルギー使用量を集計し定期報告を行いました。2017年度の原油換算使用量は29,389kL、原単位は0.4028kL/百万円でした。前年比で総量が1.8%低減、原単位が1.3%の低減でした。また、5年度間の平均原単位は2.3%低減で、法の努力目標である「5年間平均原単位を年1%以上低減」を達成しました。これにより、経済産業省資源エネルギー庁の事業者クラス分け評価制度において3年連続でSクラス(省エネが優良な事業者)に認定されました。

■ フランチャイズ店含むエネルギー使用量



02 | 改正フロン法への対応

2015年4月に施行された改正フロン法(フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律)に基づき、第一種特定製品の管理者として、簡易点検及び定期点検を計画通り実施しました。2017年度は13事業所、15機器でフロンの充填・回収が行われ、実漏えい

量が32.81kg、CO₂換算で81.27トンでした。今後も簡易点検と定期点検の実施、機器の点検と修理、冷媒の充填・回収時の履歴を記録・保存し、フロン類の漏えい防止に取り組めます。

03 | 輸送にかかわるCO₂の低減

全国8工場から各店舗に食材を毎日運んでいます。食材輸送時に発生するCO₂を抑制するため、アレフエコドライブ(高速道路での最高巡航速度を80km/h以下にする)の実施、天然ガス車の運行、積載率を高めるためのコースの組み替えなどを行いました。2017年度の走行距離はのべ799万km、走行距離あたりのCO₂排出量は0.48443kg/kmで前年度比100.2%でした。今後もコースの組み替えにより、コース内積載率を100%に近づけます。



水の取り組み

水の使用量抑制と排水対策



びっくりドンキーでは
売上高千円あたり**16.4L**の水を使用

要約

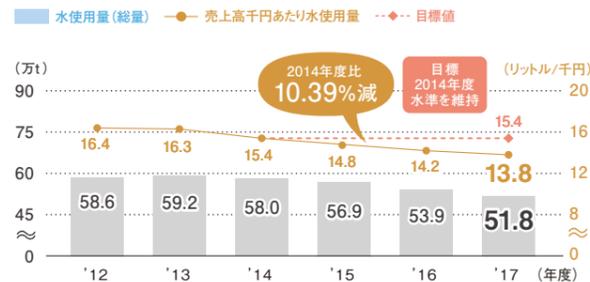
2017年度の全社水使用量は原単位13.8Lで、目標「原単位は2014年度水準(15.4L)を維持」を達成。

01 | 水使用量低減の取り組み

▶ 中期目標と結果

2015~2017年度の環境行動目標は「水使用量の原単位は2014年度水準を維持」することでした。「使うべきところでは使い、使わなくてよいところでは使わない」ことの徹底を目指しました。2017年度の水使用量総量は51.8万トン、原単位(売上高千円あたり)は13.8Lで、2014年度に比べて、総量は10.72%の低減、原単位は10.39%の低減となり、目標を達成しました。

■ 売上高千円あたりの水使用量と水使用量(総量)の推移



▶ 2017年度の取り組み

- 店舗** キッチン内において節水バルブの使用を継続。「エコ検針」を行うことで異常値を早期に発見し漏水などに素早く対応しました。
- 工場** 北海道工場で洗浄ガンを節水型へ変更するなど、温水使用量の削減を図りました。

▶ 今後の取り組み

店舗においてはエコ検針・使用方法の適正化、水使用量の少ない厨房機器の研究、工場においては温水の使用量削減を図ります。

02 | 排水対策

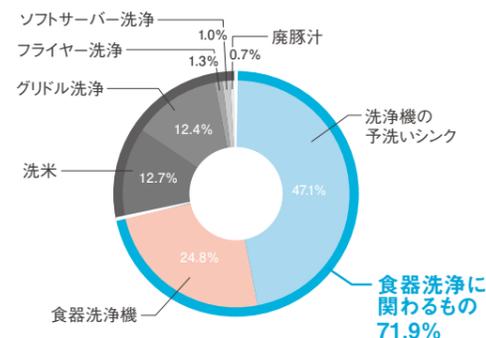
▶ これまでの取り組み

店舗には排水に含まれる油脂分の下水道への流出を防ぐグリストラップを設置しています。しかし、容量が店舗ごとに異なるため、清掃手順の統一、習慣化が課題でした。水質改善資材を統一し、ノルマルヘキサン値・臭気・BOD値を定期的にモニタリングしています。ノルマルヘキサン値が初期と比べ78%低減した店舗もありました。また、関西地区店舗においてグリストラップ槽全体の定期メンテナンスを開始しました。

▶ 今後の取り組み

びっくりドンキーポケットキッチン モラーージュ葛蒲店において、油脂と水分を分離回収するシンク型の油阻集器を導入し効果を検証します。

■ 店舗排水の排出源ごとの油脂分の構成比



※ 自社分析センター調べ(2012年度)

持続可能な仕入れの取り組み

食材生産に関わる取り組み



要約

ニュージーランド南島の契約農場で生産されている「アレフナチュラルビーフ」の生産1kgあたりの環境負荷の調査を開始した。

01 | 食材生産に関わる環境負荷低減の取り組み

アレフは「食」という字を「人」を「良」くすると読み、人と環境と、すべての生きものを良くする食産業をめざし、「3つの保証(品質・安全・トレーサビリティ)」と「3つの貢献(健康・環境・適正化)」を掲げ、素材の研究から生産・買い付け、加工、サービスまでを一貫してコントロールできることを理想としています。安全・安心な食材の調達を生産者との連携の中で推進していますが、生産段階での環境負荷に対する責任も果たしていかなければならないと考えています。



02 | ビーフ生産における環境負荷の調査

▶ 2017年度の取り組み

2017年度は、アレフナチュラルビーフの生産における環境負荷の調査を開始しました。草地農業や管理放牧による環境負荷の程度を、穀物飼育や屋内飼育との比較を含めて科学的に把握することが目的です。アレフナチュラルビーフ1kgを生産する過程におけるCO₂発生量、窒素やリンなど水質汚染物質流出量を把握するためのモニタリング手法を比較・調査しました。ニュージーランドの契約生産地、食肉加工工場、冷蔵・冷凍保管倉庫を訪問し、代表生産者との協議会で環境負荷算出について情報共有を図りました。さらに、現地の農業コンサルタントや専門家とディスカッションを行い、ニュージーランド畜産農家で汎用性が高いと考えられるソフトウェアを用いてデータ収集をすることを決定しました。



ニュージーランドの契約農場を訪問

▶ 今後の取り組み

2018年度中に、ニュージーランド南島の6契約農場における温室効果ガス量の算出を予定しています。



農業コンサルタントや専門家とのディスカッション

食品廃棄物の取り組み

発生抑制と再生利用等推進

12 つくる責任
つかう責任



1店舗から出る廃棄物は **約24.1t/年**(売上高千円あたり約114g)
そのうち食品廃棄物は **約12.3t/年**

要約

食品廃棄物の発生量は1,941トン、売上高百万円あたりの食品廃棄物量は54.1kgとなり、目標値49.9 kgは達成できなかった。

一方、再生利用等実施率は92.6%で、目標達成。

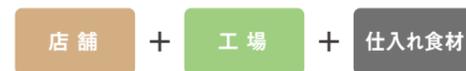
01 | 2017年度の結果

- 2017年度の食品廃棄物発生量 …… 1,941トン
(店舗1,285トン、工場652トン、仕入れ食材4トン)
- 売上高百万円あたりの食品廃棄物量 …… 54.1kg
(店舗54.4kg、工場および仕入れ食材53.4 kg)
- びっくりドンキーお客様一人当たりの生ごみ発生量 …… 42.7g/人
- 発生抑制の実施量 …… 455.6トン
- 再生利用等実施率 …… 92.6%
(店舗90.2%、工場および仕入れ食材98.9%)

食品廃棄物の発生量と仕入れ量に対する発生割合

	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度
食材の仕入れ量(t)	31,633	31,952	31,332	30,388	30,131
食品廃棄物量(t)	1,809	1,916	1,998	2,288	1,941
食品廃棄物の発生割合	5.7%	6.0%	6.4%	7.5%	6.4%

当社の食品廃棄物の構成



店舗

調理くずや食べ残しなどの生ごみ、フライヤー油、グリドル油

工場

8つの食品加工工場から出る動植物性残さ、ビール製造時のビール粕・酵母、コーヒー焙煎時の渋皮、ハム・ソーセージ製造時の肉類、豆腐製造時に出るおから類

仕入れ食材

メニュー終了などにより提供前に廃棄した食材



店舗に設置の生ごみ処理機



協力農場に運ばれて堆肥化



生ごみ資材を利用して製造された堆肥

02 | 発生抑制の取り組み

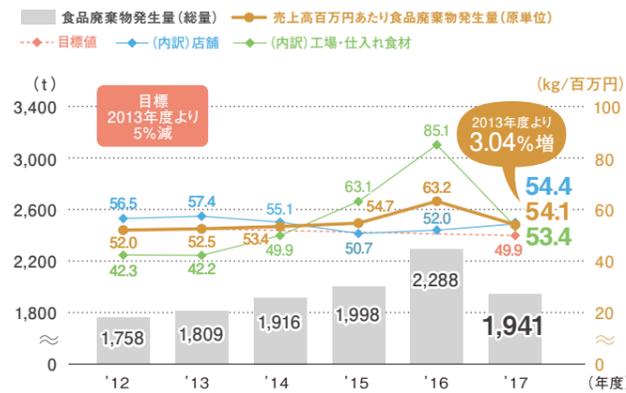
2017年度の取り組み

2017年度は「売上高百万円あたりの食品廃棄物量を2013年度(52.5kg)に比べ2017年度までに5%低減し49.9kgにする」ことを目標に活動しました。昨年373トン廃棄した仕入れ食材を10トン以内に抑えるため、販売数に基づく在庫月数のコントロール・海外商品の仕様書整備・新たな産地の追加による品質不良リスク低減に組み込み、廃棄を4トンまで低減することができました。

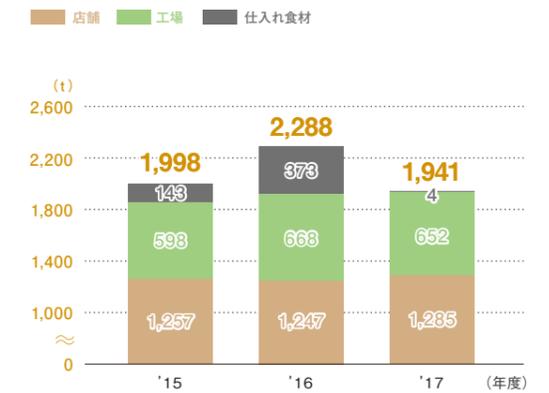
また、工場ではハンバーグパーティ製造時に発生する廃棄ロス低減活動を行いました。成型機の設定・作業手順・使用備品の改善などにより15.3トンを低減しました。

店舗では、ロス量の多いメニューの見直しを行いました。また、お客様の食べ残しを減らすためライス小盛メニュー・もぐもぐチャレンジなど食べきり推奨運動を継続しました。これらの活動の結果、売上高百万円あたりの食品廃棄物量は、昨年の63.2kgから54.1kgまで低減しましたが目標値49.9kgには達しませんでした。工場・仕入れ食材の売上高百万円あたりの食品廃棄物量は大きく減少しましたが、店舗は昨年より増加しています。主要因であるライス廃棄量を減らすことが今後の課題です。

食品廃棄物の発生量と原単位



食品廃棄物の発生量の内訳



03-1 | 再生利用等実施率の向上

再生利用等実施率は目標達成

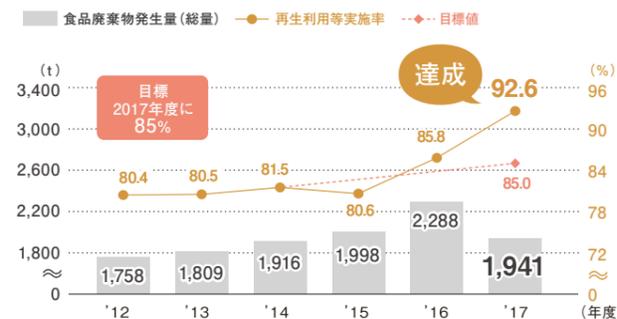
2017年度は「再生利用等実施率を2017年度までに85%にする」ことを目標に活動しました。店舗では、生ごみ粉碎乾燥処理機「ゼロワンダー」の安定稼働・フライヤー油の100%リサイクル・グリドル油資源化の関西地区スタートに取り組みました。グリドル油の資源化はこれによりフリースタンディング直営店全てで完了しました。

工場から出る動植物性残さについては、焼却処理していた福島工場で全量肥料化に、埼玉工場で9割を肥料化に仕向けました。

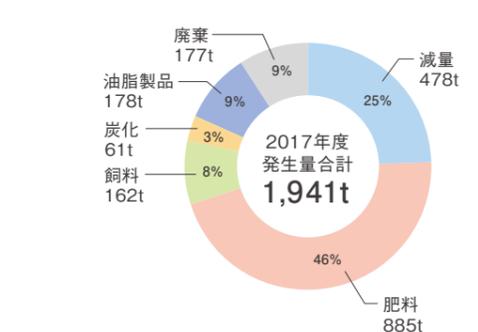
仕入れ食材の廃棄量を大幅に低減したことで、再生利用等実施率は92.6%に向上し、目標達成しました。

※ 再生利用等実施率の算出方法=その年度の(発生抑制量+再生利用量+熱回収量×0.95+減重量)÷その年度の(発生抑制量+発生量)

食品廃棄物の発生量と再生利用等実施率の推移



食品廃棄物の仕向け量の内訳

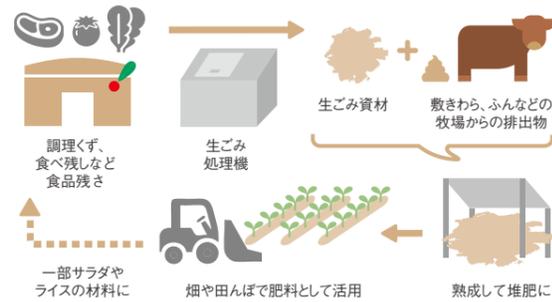


食品廃棄物の取り組み

03-2 | 店舗から排出される食品廃棄物のリサイクル

▶ 生ごみリサイクル

店舗から出る廃棄物のうち、最も多いのが生ごみです。1店舗から1日平均で約25kg発生します。生ごみをリサイクルする方法は2つあります。1つは、生ごみ粉碎乾燥処理機「ゼロワンダー」によるリサイクルです。全国の店舗・事業所に96台を設置し、生ごみを粉碎・乾燥・発酵させて生ごみ資材を製造しています。出来上がった生ごみ資材は、全国21カ所の協力農場で堆肥などに生まれ変わります。協力農場では、自ら飼う乳牛のふん尿を堆肥化する際に使われており、「発酵温度を60～70℃までスムーズに上げてくれる生ごみ資材が今では欠かせない」という声が届いています。堆肥は協力農場で自家利用するほか、一部はディッシュサラダの大根やお米を生産する契約農家でも使われています。2017年度は協力農場12カ所を訪問し意見交換などを行い、引き続き生ごみ資材を使用したいという意思を確認しました。1998年から続くこの取り組みは、店舗での分別・ゼロワンダーの安定稼働・協力農場、どれか一つでも欠けると実現できません。



2つめは、再生利用事業者との連携によるリサイクルです。全国の3事業者の協力を得て、12店舗で実施しています。生ごみのまま回収され、リサイクラー施設にて肥料などに資源化されています。以上2つの方法により、合計112店舗(2018年7月現在)の生ごみが資源化されています。

▶ 廃食用油リサイクル

びっくりドンキーから出る廃食用油には、揚げ物に使うフライヤー油(植物性油脂)とハンバーグを焼く際に出るグリドル油(動物性油脂)があります。2017年度は1店舗あたり1カ月にフライヤー油約150L、グリドル油約80Lが排出されました。フライヤー油は発生分すべてを油脂製品などに再資源化しました。北海道恵庭市にある自社施設、バイオディーゼルの燃料化プラントにて31,800Lの燃料を製造、車両や発電機などに利用しました。また、廃油焚き暖房ボイラーの燃料などにも利用しました。



えこりん村のファームツアー車両にバイオディーゼル燃料を使用



グリドル油

03-3 | 工場から排出される動植物性残さの資源化

▶ 2017年度の活動と結果

主にハンバーグパティを製造する全国8つの食品加工工場(北海道・岩手・福島・埼玉・大垣・大阪・福岡・沖縄)とビールを製造する「小樽ビール醸造所」(銭函工場・小樽倉庫No.1)、コーヒー焙煎工場「ローストファクトリー」、ハム・ソーセージ等を製造する「平取工場」、豆腐等を製造する「手稲工場」の計12工場があります。2017年度に、これら工場から排出された食品廃棄物は652トン、うち648トンを資源化し、資源化率は98.9%で前年より7%向上しました。焼却、埋め立て処理していた食品廃棄物を資源化する活動を行い、福島工場では100%(前年81%)、埼玉工場では95%(前年

48%)、小樽倉庫No.1では91%(前年57%)に資源化率が向上しました。2018年度は、平取工場と手稲工場においても資源化をスタートし、12工場全ての資源化ルートを構築します。また、各工場の担当者が資源化委託先を毎年1回訪問し、処理フロー・原料及び製品の保管状況などを監査し、自ら排出する食品廃棄物が適正に処理されていることを確認しています。



資源化委託先を訪問

その他廃棄物の取り組み

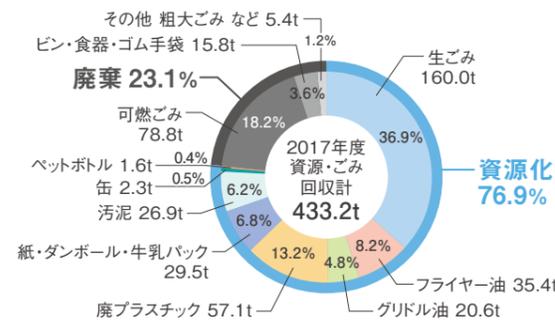
分別・資源化と適正処理

01 | その他の廃棄物の資源化

▶ 2017年度の活動と結果

全国の店舗・工場から出る廃棄物を分別し資源化率を高める取り組みを進めています。自社で廃棄物・資源物の回収を行っている札幌地区では、2017年度に20事業所から排出された廃棄物・資源物は433トンで、うち333トンを資源化し資源化率は76.9%でした。この実例を応用し、2017年度は関西8店・九州9店の計17店舗で、ごみ庫の3定・分別・委託先の選定などを行いました。

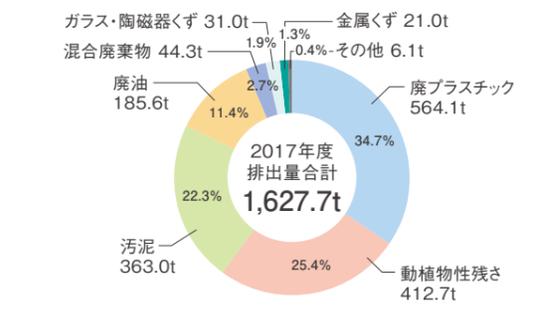
■ 札幌市内20事業所の廃棄物・資源物の内訳



全事業所から排出された産業廃棄物の量は1,627.7トン、マニフェスト交付枚数は13,652枚でした。廃プラスチックの排出量が最も多く564.1トン(全体の34.7%)で、そのほとんどが発電・ボイラー燃料などに再利用されています。全体の95.0%が資源化されました。2018年度はグリストラップ汚泥の分別と資源化に取り組みます。

■ 全事業所の産業廃棄物の種類別排出量

※有価物として引き渡したものは含まず



02 | 法令知識教育と現地監査

廃棄物に関する法令知識教育を各事業所の責任者などを対象に実施しています。廃棄物の分別や委託契約書、マニフェスト管理など廃棄物管理に関する基礎を学ぶ勉強会に加え、eラーニングでの振り返り考査により知識の定着を図っています。分別の徹底、資源化の推進スケジュールに合わせ、2017年度は全国8つの食品加工工場の副工場長など9名が受講しました。2018年度は手稲・平取工場を対象に実施予定です。また、産業廃棄物処理委託先の現地確認を行いました。各工場、エコチームなどの監査担当者が全国94カ所の処分場を訪問し、適正に処理されていることを確認しました。

おわりに

本報告書を最後までお読みいただきありがとうございます。2017年度は第5期環境行動計画の最終年として仕上げの1年でした。特に廃棄物の取り組みに関しては、全国における分別・資源化の流れが構築されるなど、食品廃棄物の再生利用等実施率は過去最高の92.6%に達しました。一方で、食品廃棄物の発生抑制やビルイン・フードコート店舗の対応など残された課題もあります。2018年度にスタートした第6期環境行動計画では、新たに再生可能エネルギーに関する目標を設定しました。これからも本業を通して、世界共通の課題に貢献できるよう努めます。



報告書のプロフィール

対象とする組織

株式会社アレフの直営の全事業所を対象としています。
一部を除き、フランチャイズ店舗などの数字は反映されておりません。

対象期間

当社の会計年度の2017年度(2017年4月1日～2018年3月31日)の1年間を対象としています。活動については直近のものを含みます。
写真は2017年度以外に撮影されたものを含みます。

発行

2018年9月(次回は2019年9月を予定)

参考にしたガイドライン

GRI「サステナビリティ・レポート・スタンダード」

お問い合わせ先

下記に記載の恵庭事務所(EMS推進委員長、EMS推進委員会事務局)

本報告書の集計に使用している係数は以下の通りです。

●エネルギーの発熱量

電力:9.97GJ/千kWh(昼間買電)

LPG:50.8GJ/t

灯油:36.7GJ/kL

重油:39.1GJ/kL(A重油)

熱供給:1.36GJ/GJ

※2009年3月31日改正

「エネルギーの使用の合理化に関する法律施行規則」別表第1・第2・第3

都市ガス:45.0GJ/千m³(13A)

●二酸化炭素排出量の算定係数

電力:0.555kg-CO₂/kWh

LPG:3.00kg-CO₂/kg

都市ガス:2.28kg-CO₂/m³(13A)

灯油:2.49kg-CO₂/L

重油:2.71kg-CO₂/L(A重油)

熱供給:0.057kg-CO₂/GJ

※2006年3月24日一部改正

「地球温暖化対策の推進に関する法律施行令第三条」

●LPGのm³からkgへの換算には各ブロックの基準産気率を使用

第1ブロック(北海道、青森、岩手、秋田)0.469m³/kg

第2ブロック(宮城、山形、新潟、富山、石川)0.478m³/kg

第3ブロック(第1、2、4ブロック以外の都府県)0.482m³/kg

第4ブロック(沖縄)0.480m³/kg



株式会社 アレフ 2017年度環境報告書(年次報告書)

制作日:2018年9月

制作者:株式会社 アレフ EMS推進委員会

発行人:株式会社 アレフ

恵庭事務所

〒061-1421 北海道恵庭市牧場241-2

TEL (0123)39-5802 FAX (0123)35-2603

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>



CO₂の「見える化」
カーボンフットプリント
1冊あたり

<http://www.cfp-japan.jp>
CR-BS05-18017