

2019年度
環境報告書

Environmental Report 2019

Top Message

トップメッセージ

社会に欠かせない企業であるために

新型コロナウイルスの感染拡大を受け、これまで経験したことがない事象への対応力が企業に求められています。そのような中、弊社では大きな食品ロスが発生しています。これは安定した在庫食材を確保し、お客様にオーダーストップによるご迷惑をおかけしないよう配慮したことに起因しています。しかし、毎年続く気象の変化からもわかるように、従来の考え方を変えなければ、そもそも事業活動が存続できなくなるため、協力いただいている生産者様、お取引先様の皆様との連携を図って、この問題に解決できるよう取り組んでいきます。

2003年に策定した「アレフ環境行動計画」から18年が経過し、2019年、脱炭素社会の実現をめざす「ビジョン2050」、SDGs(持続可能な開発目標)の達成をふまえた「ビジョン2030」という中長期目標を掲げました。そして、それに貢献するための環境課題・目標・指標を設定し活動を行ってきました。中でも、食品ロスの問題解決は、食料資源・水資源・廃棄物・エネルギー・生態系サービスなど多岐にわたる貢献につながると考え、重要な環境課題として位置付けています。続く2020年度は、環境行動計画第6期の最終年となります。

本報告書を通して弊社の環境負荷の現状と、その低減活動によって問題を一つずつ解決する活動をご報告できればと考えています。ご一読頂き、皆様の意見、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

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。

Contents

目次

報告内容と課題認識

トップメッセージ	01
企業使命・経営理念・経営規範	02
中長期ビジョン	
ビジョン2050	03
ビジョン2030	04
マテリアリティ〜環境課題の認識〜	05

環境マネジメント概要

●マテリアルバランス	07
会社概要	07
●環境マネジメントシステム	
2018〜2020年度の環境行動目標	09
2019年度の活動計画と結果	

環境マネジメント結果

●温室効果ガス排出削減の取り組み	11	●食品廃棄物の取り組み	17
エネルギー使用量低減とフロン類の漏えい防止		食品ロスの低減とリサイクルの推進	
●再生可能エネルギーの取り組み	13	●その他の廃棄物の取り組み	20
自家消費型バイオガス発電と再エネ電力の調達		分別・資源化と適正処理	
●水の取り組み	14	●生物多様性保全の取り組み	21
水使用量の抑制と排水対策		お客様・地域とともに	
●持続可能な仕入れの取り組み	15	おわりに	22
安全・安心で環境負荷の少ない食材調達		報告書のプロフィール	
			裏表紙

ビジョン
2050

脱炭素社会の実現に向けて 温室効果ガス80%減 (2013年度比)

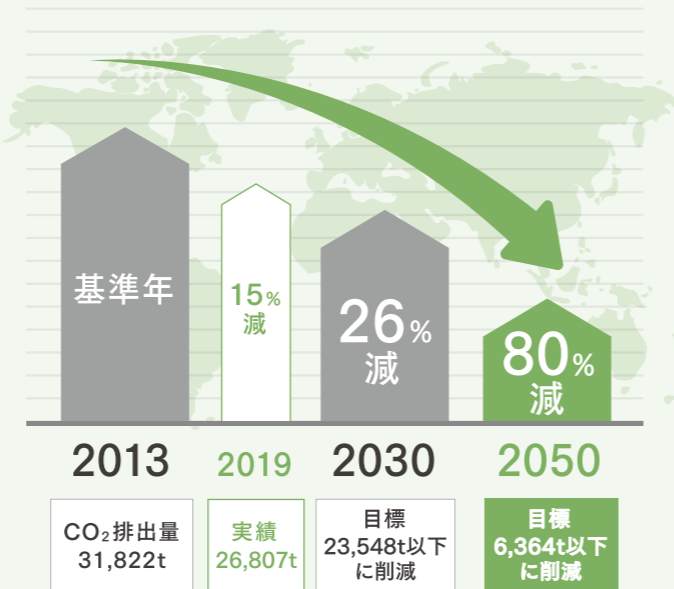
2016年、日本を含む175の国と地域が、気候変動の脅威とそれに対処する緊急の必要性を認識し、温暖化に対して「産業革命前からの気温上昇を2℃より低い状態に保つとともに、1.5℃に抑える努力を追求する」ことを目標とした「パリ協定」に署名しました。

既に産業革命前に比べて約1℃の気温上昇により、世界各地で熱波、山火事、洪水、海面上昇、干ばつなどの極端な気候変動が頻繁に引き起こされ、日本各地でも、猛暑、大型台風による集中豪雨、大雨の増加による洪水などの気象災害による被害が発生しています。

国際エネルギー機関(IEA)の報告書によると、温室効果ガス排出量は増加し続け、2019年のCO₂排出量は約332億トンに達しました。また、国連気候変動に関する政府間パネル(IPCC)が作成した第5次評価報告書では、100年後の地球について4つのシナリオが提示されました。今世紀末の世界平均気温の変化は0.3~4.8℃の範囲、平均海面水位の上昇は0.26~0.82メートルの範囲となる可能性が高く、地域的な食糧危機の発生や多くの種の絶滅など、地球に長期的な変化を及ぼしかねない危機的状況にあるといえます。このように気候変動対策を巡っては、これまでに経験したことのないような大きな変化が生じており、脱炭素社会に移行できるかどうか、企業の評価・価値を左右し競争力の源泉になりつつあります。

アレフでは、パリ協定で世界が合意した2つの目標「産業革命以前を基準に、平均気温の上昇を2℃以下(できれば1.5℃)に抑える」・「今世紀後半に温室効果ガスの排出を実質ゼロにする(ただし森林などによる吸収量とのバランスをとる)」ことを実現するために、2050年までにCO₂排出量を80%以上削減(2013年度比)することを長期ビジョンに掲げました。また、中期ビジョンとして、2030年までにCO₂排出量を26%以上削減(2013年度比)することを掲げて取り組んでいます。目標達成にあ

たっては、大きく2つのアプローチをしています。1つは需要側の量を減らしていくアプローチ、もう1つは供給側をクリーンにしていくアプローチで、両方で改善を進めます。具体的には、店舗・工場など事業所の運営において省エネの取り組みをさらに進め、エネルギー使用量原単位を年平均1%以上削減。供給側では、CO₂発生源の約70%を占める電力を再生可能エネルギー由来に転換することでCO₂排出量を削減します。さらに、これまでの延長線上にないテクノロジーなどを通じた画期的なイノベーションを創出することで、環境と経済成長の両立を実現し、持続可能な社会の実現に貢献していきます。



目標実現に向けた手法

- 01 challenge** 需要量を減らす
省エネの取り組みをさらに進めてエネルギー使用量の原単位を年平均1%以上削減
- 02 challenge** 供給側をクリーンに
CO₂発生源の大部分を占める電力を再生可能エネルギー由来へ
- 03 challenge** 新たな発想
これまでの延長線上にないテクノロジーを通じた画期的なイノベーションの創出
- 04 challenge** 環境と経済成長の両立
CO₂排出量の削減と気候危機に対応しながら成長することで持続可能な社会の実現に貢献

ビジョン
2030

SDGsの達成

人間活動に起因する諸問題を喫緊の課題として認識し、国際社会が協働して解決に取り組んでいくため、2015年9月の国際連合総会において「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択されました。2030アジェンダは、国際社会全体の普遍的な目標であるSDGs(持続可能な開発目標)として、17のゴールと169のターゲットを設定し、目標達成に向けて、地球上の「誰一人取り残さない」ことを明確に掲げています。

アレフでは、当社の事業活動そのものが多くのSDGsに関わっていると考えており、自分事として捉え、責任を持って取り組む必要があります。中でも、私たちが地球上で暮らすうえで必要不可欠な、陸や海の生態系・水・気候などの自然環境に関するゴールは、他のSDGsの達成を左右する重要な要素です。SDGsはこれからの10年、人類共通の目標として言及され続けます。私たちは17の目標への貢献を中期目標に定め、事業活動を通じた社会共通課題の解決につなげていきます。



SDGsの目標と、対応するアレフの取り組み

ゴール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(コーヒー等)	ゴール2. 飢餓をゼロに ■ 仕入れを通じた持続可能な農業の推進 ■ フードバンク運営団体の支援	ゴール3. すべての人に健康と福祉を ■ 従業員の健康増進 ■ フードバンクの推進	ゴール4. 質の高い教育をみんなに ■ えごりん村プログラム、総合学習、職場体験 ■ 従業員への教育
ゴール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)	ゴール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	ゴール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	ゴール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 ■ 賃金制度の見直し ■ パートナー職務給制度
ゴール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立地の見直し ■ ノーマライゼーションの取り組み	■ 廃棄物の分別 ■ 乳・小麦・卵を使わないハンバーガー	ゴール14. 海の豊かさを守ろう ■ 使い捨てプラスチックの使用削減 ■ 紙製テイクアウト容器の開発	ゴール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

本報告書に掲載する環境活動とかわりの深いSDGsの目標

ゴール6. 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	ゴール7. 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 ■ 再生可能エネルギー由来電力の調達
ゴール12. 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 ■ 化学物質の発生抑制、管理	ゴール13. 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。 ■ 省エネ活動によるエネルギー使用量の低減 ■ ISO50001認証の運用 ■ フロン類の漏えい防止
ゴール15. 陸の豊かさを守ろう 陸上生態系の保護、回復および持続可能な利用の推進、森林の持続可能な管理、砂漠化への対処、土地劣化の阻止および逆転、ならびに生物多様性損失の阻止を図る。 ■ 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®ミックス紙の利用	ゴール17. パートナリシップで目標を達成しよう 持続可能な開発に向けて実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する。 ■ (目標達成手段として)お客様・NPOや各団体との協働、国際イニシアティブへの加盟

マテリアリティ～環境課題の認識～

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」を受け、私たちの事業活動に関わるステークホルダーは「お客様」「取引先」「従業員」「地域社会」と考えています。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、地域が主催する各種イベントへの出展、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。アレフ環境行

動計画にある環境行動指針(9ページ参照)は、多様なステークホルダーにとって関心の高い重要な環境課題と考えられます。

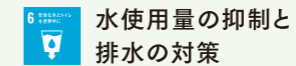
本報告書では、持続可能な開発目標(SDGs)17のゴールの中から、私たちの事業活動に直結する環境課題を認識し、その重要なテーマ(マテリアリティ)の達成に向けた活動と課題を掲載します。

マテリアリティと課題認識



脱炭素社会の実現

2015年にパリ協定が採択されるなど、世界的に脱炭素化の動きが高まる中で、気候変動が食料供給に対して負の影響を与えると見込まれています。店舗・工場の運営においてエネルギーの使用やフロン冷媒の利用が欠かせないことから、省エネの推進と再エネ電力の利用、フロン類の漏えい防止に取り組み、温室効果ガスの排出を削減します。



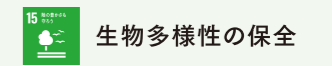
水使用量の抑制と排水の対策

私たちは多くの食料を海外から輸入しています。その生産段階では多くの水が消費されることから、食料輸入は間接的な水の輸入と考えられ、海外での水の消費にも大きな責任があるといえます。水質に関しても、店舗運営においては油脂分の高い排水が排出されるため、水質改善に向けた努力を続けることが持続可能な水アクセスにつながると考えます。



資源循環の促進

日本では年間約2,550万トンの食品廃棄物が発生し、うち本来食べられる食品ロスは約612万トン、これは世界全体の食品援助量の約1.6倍に当たります。「SDGsターゲット12.3」では小売り・消費レベルにおける食品廃棄物の一人当たり発生量の半減が掲げられました。外食業として、食品ロスの低減は生産者とお客様をつなぐ重要な使命と考えます。



生物多様性の保全

地球上には3,000万種とも推定される様々な生物が存在します。その中で絶滅危惧種としてレッドリストに掲載される動植物は28,000種を上回りました。私たちの事業は農産物・水産物・林産物など生態系サービスなしには成り立ちません。生物多様性の保全は欠かすことのできない要素となっており、外来種の侵入防止とともに、生態系の保護・回復に貢献します。

アレフの事業活動による環境影響(イメージ)

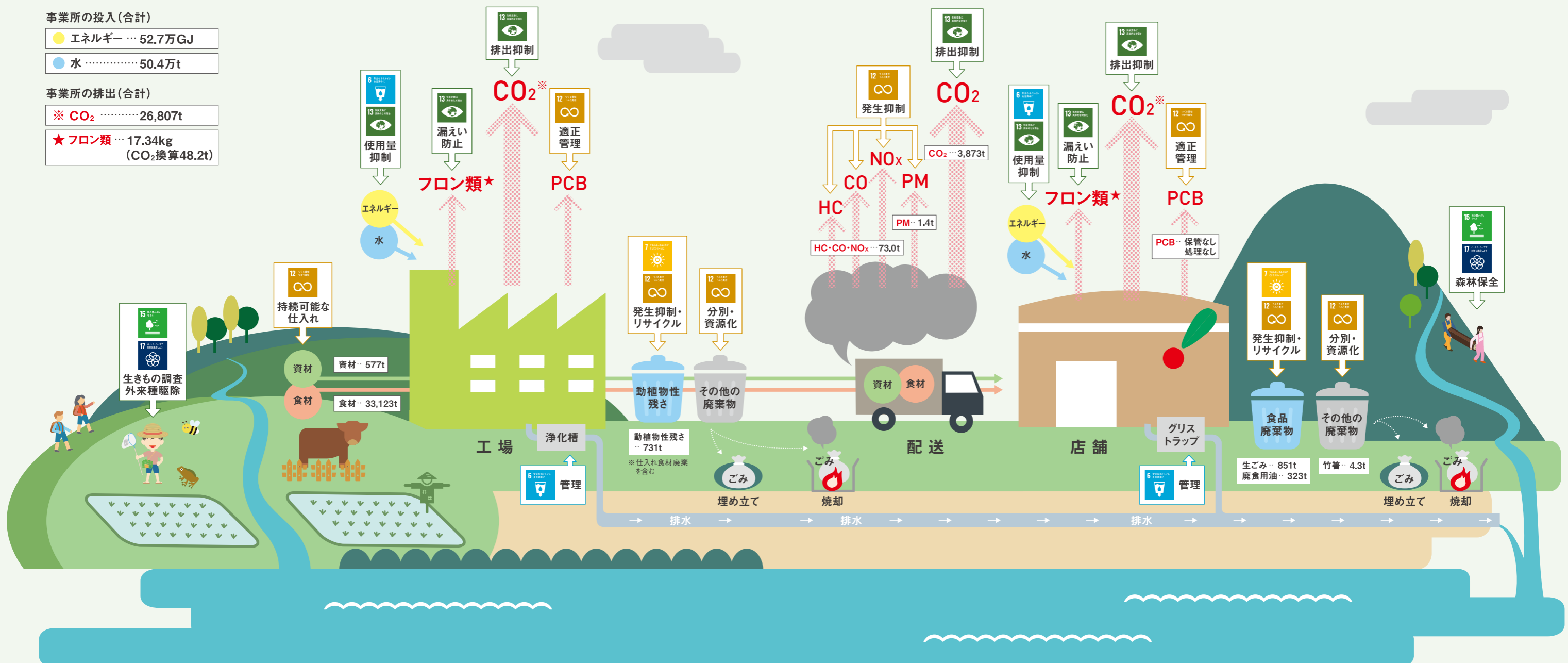
※数値は2019年度のもの

事業所の投入(合計)

- エネルギー … 52.7万GJ
- 水 … 50.4万t

事業所の排出(合計)

- ※ CO₂ … 26,807t
- ★ フロン類 … 17.34kg (CO₂換算48.2t)



マテリアルバランス



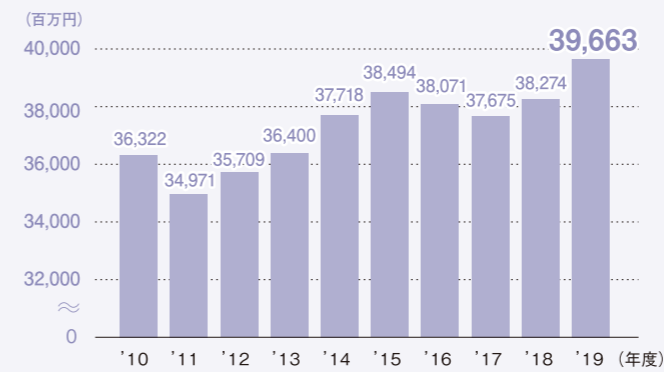
会社概要

株式会社アレフ (株式会社 株式非上場)

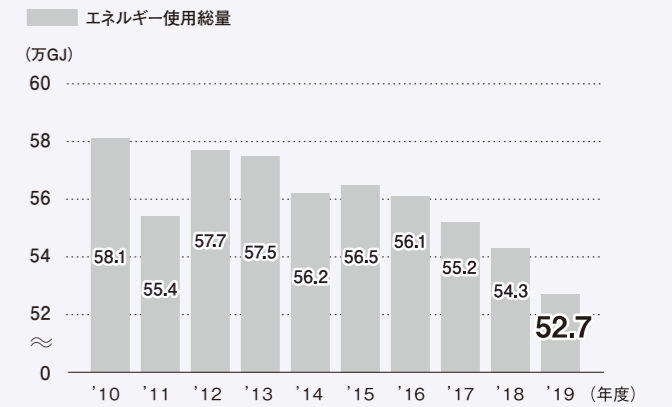
2020年3月現在

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767名(男性574名、女性193名) パートタイマー1,778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(IPSJ) (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63.88% パートタイマー71.12%)		
資本金	1億円(2019年8月1日より)				
資産	22,876百万円				
純資産	5,952百万円				

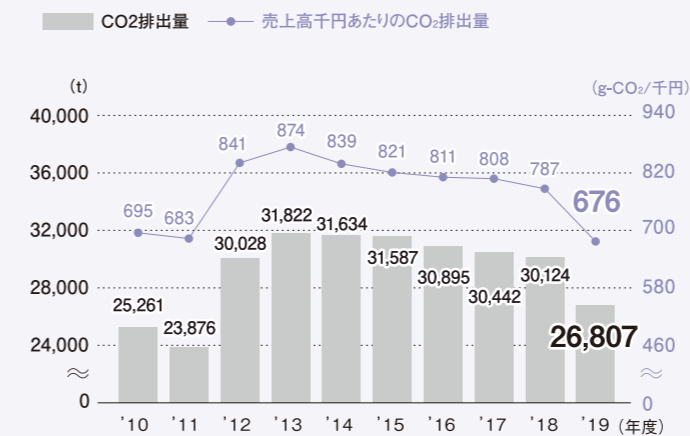
■売上高の推移



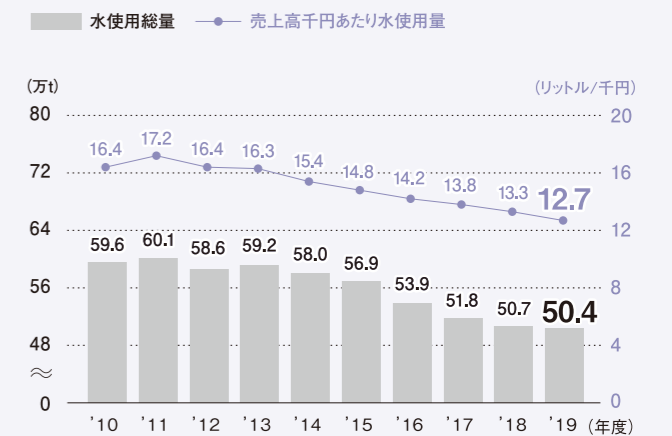
■エネルギー使用量の推移



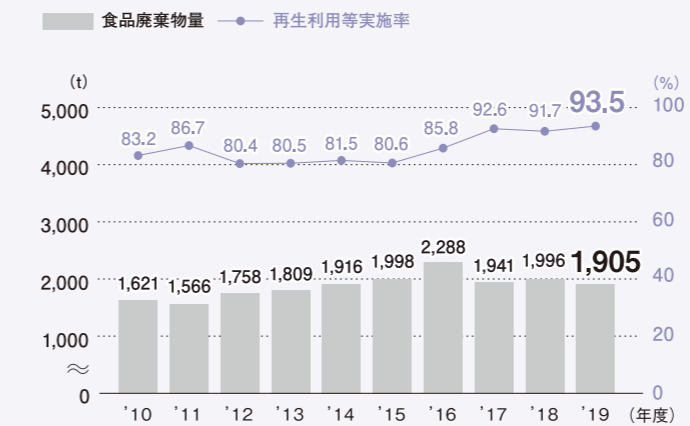
■CO₂排出量と原単位(売上高千円あたり)の推移



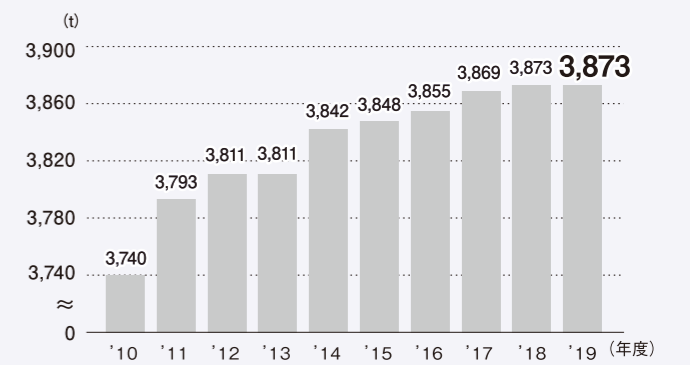
■水使用量と原単位(売上高千円あたり)の推移



■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CO₂排出量の推移

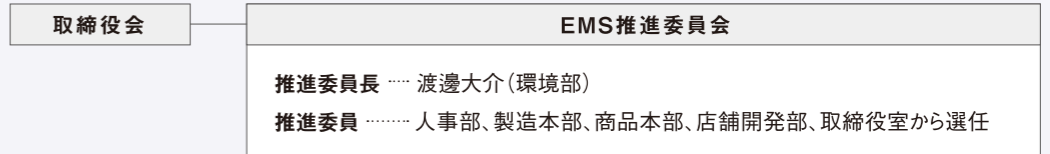


環境マネジメントシステム

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。

実施体制



目標実現に向けた手法

凡例 ○:計画通り進捗、2020年度目標数値を達成 ×:活動計画を未実施・2019年度目標数値が未達成 -:計画通り実施し、2020年度達成に向けて進捗中

環境行動指針	2018~2020年度の環境行動目標	2019年度の活動計画	2019年度の結果	達成状況	2020年度の活動計画
13 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の1年間の運転データ、エネルギー使用量低減の検証 北海道工場において認証更新、福島工場において認証に向けた活動開始 簡易点検および定期点検の継続、ノンフロン機器の調査 	<ol style="list-style-type: none"> 0.3426kL/百万円で基準年度比9.41%低減 新しいエネルギーモニタリングシステムを検証し、リアルタイムで使用量や客席温度などを把握可能となったが、省エネ効果は目標数値に未達 北海道工場で認証を更新。光熱費は基準年度比5.89%低減し目標達成(同一単価で比較)。福島工場ではエネルギー計測機器を設置して活動開始 簡易点検及び定期点検の実施 フロン類実漏えい量17.34g(CO₂換算48.2t) 	<p>○</p> <p>○</p> <p>-</p>	<ol style="list-style-type: none"> 燃料電池など省エネ効果が期待できる機器の導入可能性調査 北海道工場は光熱費を基準年度比2%削減、福島工場は2021年度取得に向けた活動 法改正への対応と、びっくりドンキーチェーン全体のフロン法管理体制の見直し
7 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"> 災害時に電力供給が可能な発電機への更新計画を作成 全国を6エリアに分けて、北海道・九州エリアから調達を開始 	<ol style="list-style-type: none"> バイオガスとバイオディーゼル燃料による発電量134,806kWh 自立運転可能な発電機の更新計画を作成 北海道・関東・中部・九州エリア計38事業所で124.7万kWh調達し、再エネ率31.5% 	<p>○</p> <p>○</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2021年度導入に向けた調査 東北・関東エリアで再エネ電力を調達
6 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ン値を基準値以内に維持する 	<ol style="list-style-type: none"> 新しい節水バルブの検証とソース冷却における使用量の低減 検証店舗数の拡大 	<ol style="list-style-type: none"> 12.7L/千円で基準年度比7.61%低減 節水バルブとソースラインにおいて節水効果の検証を実施 グリストラップ自動洗浄装置をびっくりドンキー志免店、佐賀北バイパス店、太田店の3店に導入し検証 	<p>○</p> <p>-</p>	<ol style="list-style-type: none"> 店舗はウォータークーラーの節水効果検証、工場はソースライン臭気吸引装置の検証 グリストラップ自動洗浄装置の検証継続と横展開の是非を判断
12 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"> ライス廃棄物低減活動の効果検証、ミートライン低減活動の継続 びっくりドンキー店舗にゼロワンダー30kg機の導入、リサイクラーとの連携による資源化開始 紙製テイクアウト容器の開発、関東・九州地区で汚泥の資源化ルートを整備 	<ol style="list-style-type: none"> 少量炊飯器の導入とステーキ肉加工の歩留まり改善活動 50.3kg/百万円(2017年度比7.0%減) 再生利用等実施率93.5% びっくりドンキー手稲前田店に導入、首都圏商業施設でリサイクラーによる資源化開始 紙製容器を使ったレギュラーバーグボックスを開発、関東・九州地区で汚泥の資源化ルートを整備 	<p>-</p> <p>-</p> <p>○</p>	<ol style="list-style-type: none"> パーティ・サラダ・ライスのロス低減量の検証、販売終了商品のロス低減活動 ゼロワンダー30kg機への入替、ビルイン店舗でのリサイクル手法の調査 プラ製レジ袋・容器削減の取り組み、函館・東北・関西地区で汚泥の資源化ルート整備
12 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"> ビーフ タスマニアなど他の産地、粗放牧におけるビーフの環境負荷量を算出 省農薬米 自然資本プロトコル評価結果を発信 直営店舗の省農薬米産地において生きもの調査実施率100%の継続、生物多様性配慮項目活動1,473カ所以上 	<ol style="list-style-type: none"> ビーフ ニューゼaland南島は優位性を確認、タスマニア州は調査開始 省農薬米 お米の生産者協議会と自然資本ウイークにて共有 直営店舗の省農薬米産地において生きもの調査実施率100%、生物多様性配慮項目活動1,581カ所 	<p>-</p> <p>○</p>	<ol style="list-style-type: none"> ビーフ タスマニア州契約農場の環境負荷量を算出 省農薬米 自然資本プロトコルを用いて「人的資源への依存度」を把握 フランチャイズ店舗を含めたすべての省農薬米産地で生きもの調査を実施
4 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"> セミナー対象者にeラーニング、フランチャイズ加盟店にセミナーを開催 新入社員を対象に産地訪問研修、アレフナチュラルビーフセミナーの開催 	<ol style="list-style-type: none"> 廃棄物関連法令 直営事業所63名、フランチャイズ加盟店53名を対象に実施 フロン排出抑制法 直営事業所195名を対象にeラーニングを実施 お米・野菜 省農薬米・玉ねぎ・ミニトマトの産地訪問を10回行い81名が参加 ビーフ ナチュラルビーフセミナーを1回行い29名が参加 	<p>○</p> <p>○</p>	<ol style="list-style-type: none"> 廃棄物関連法令、フロン排出抑制法について対象者にeラーニングを実施 新入社員を対象に産地訪問研修を実施、第8回ナチュラルビーフセミナーの開催(新型コロナウイルス感染拡大のため見送り)
15 お客様、 地域とともに 社会を良くする 活動を行います。	<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"> 既存プログラム内容の向上、新プログラムの追加 	<ol style="list-style-type: none"> 外部の団体と連携してプログラムを拡充、「えこりん村学校」では17の体験プログラムを企画し443名が参加 	<p>○</p>	<ol style="list-style-type: none"> 「えこりん村学校」、ふゆみずたんぼなどでのプログラムの企画と実施

P11-12をご覧ください

P13をご覧ください

P14をご覧ください

P17-20をご覧ください

P15-16をご覧ください

P20をご覧ください

P21-22をご覧ください

温室効果ガス排出削減の取り組み

エネルギー使用量低減とフロン類の漏えい防止

13 気候変動に
具体的な対策を



要約

エネルギー使用総量は52.7万GJ、原単位は0.3426kL/百万円と、過去20年間で最も少なくなった。
2018~2020年度目標「原単位を2017年度(0.3782kL/百万円)から年平均1%低減」に対して、9.41%減で達成。

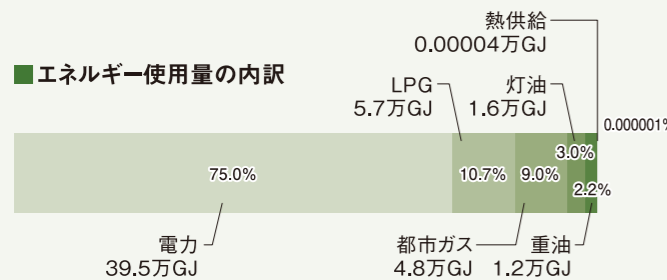


びっくりドンキーでは売上高千円あたり747gのCO₂を発生。

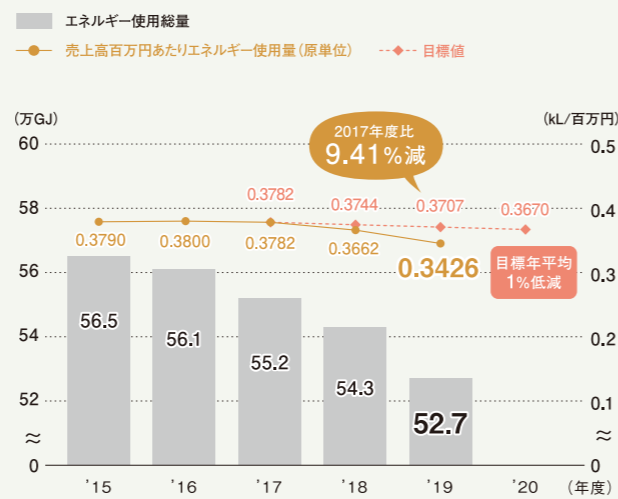
01 エネルギー使用量の低減

脱炭素社会実現のため、2050年までにCO₂排出量を2013年度比で80%以上削減する長期ビジョンを達成するには、需要側の量を減らしていくアプローチが必要不可欠です。年間エネルギー使用量の原単位を、2017年度の0.3782kL/百万円から年平均1%以上低減し、2020年度に0.3670kL/百万円にすることを目標に活動をしました。2019年度のエネルギー使用総量は52.7万GJ、原単位は0.3426kL/百万円で基準年度比9.41%削減し、目標を達成しました。また、アレフで使用するエネルギーのうち、最も多いのは電力で約75%を占めているため、空調や照明、冷凍・冷蔵設備などで使用する電力の削減に取り組みます。

エネルギー使用量の内訳



エネルギー使用量の推移



02 店舗でのCO₂削減

「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。外部照明の時刻設定、厨房の給排気、客席の室温管理、冷凍・冷蔵庫のメンテナンスなどを日々の管理業務で行いました。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を検証しました。各エネルギーの使用量、ピーク電力を前年・前日とグラフで把握するほか、外気温・客席温度をタブレットに表示し、適正温度かどうか一目でわかるようになりました。しかし、空調のサイクリック制御による省エネ効果については、外気温が一定条件を超えると、客席温度を維持するために制御を解除することが多く、目標数値には達しませんでした。今後はさらなる使用量削減を目指して、燃料電池など新たな省エネ機器の導入可能性を調査し、省エネ運用の取り組みを強化します。

また、2020年3月28日に行われた「EARTH HOUR 2020」に、びっくりドンキー36店舗が参加しました。この機会にお客様とともに地球環境問題について考えるきっかけになればと考え、ポール看板のライトダウンを実施しました。



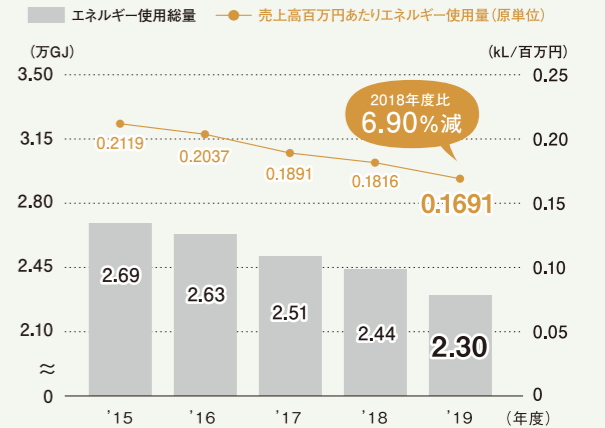
「EARTH HOUR」とは、2007年にWWFオーストラリアから始まった世界最大の環境アクションで、世界中の人々が同じ日、同じ時間に電気を消すことで地球温暖化防止と環境保全の意志を示す消灯リレーです。2020年は外食企業11社と共同で参加しました。

03 工場でのCO₂削減

北海道工場では、2016年10月よりエネルギー管理規格「ISO50001」を運用し、エネルギー使用の合理化に取り組んでいます。「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の対策として、使用エネルギーを体系的に管理して継続的改善を図ることを目的としています。運用4年目となる2019年度は、再認証審査においてマネジメントシステムの継続的な適合性と有効性が確認され、認証登録を更新。新たに、2018年度を基準年度に3か年連続で2%の光熱費を低減することを目標に活動を行いました。具体的には、ストア冷蔵・冷凍庫内照明のLED化、蒸気配管の保温、各製造ラインでの省エネ対策等を行った結果、光熱費(同一単価で比較)は2018年度比で5.89%の低減で目標を達成。エネルギー使用総量は2.30万GJ、原単位は0.1691kL/百万円、2018年度比6.90%減でした。今後は、各製造ラインでエネルギー使用状況を把握するとともに、効率的な利用に向けた対策立案や推進を担う人材の育成とレベルの向上を目指します。

福島工場においては、同規格認証を目指してエネルギー計測機器を設置し、製造ラインごとの電力使用量状況の分析を行い、行動計画書を作成しました。今後は、省エネ対策の実施と定例会議で増減のチェックを行うなどし、2021年度の取得に向けて活動します。

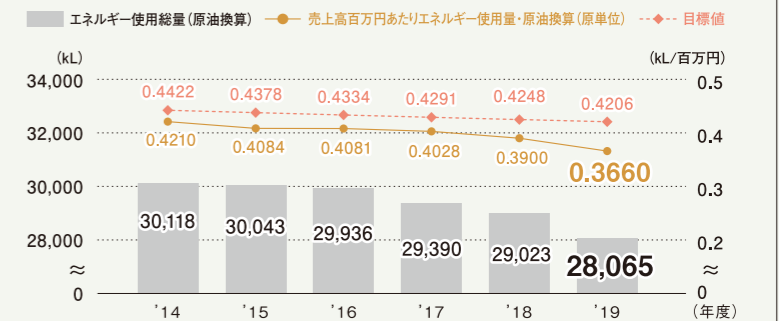
北海道工場エネルギー使用量の推移



省エネ法への対応

省エネ法で指定されている特定連鎖化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。2019年度の原油換算使用量は28,065kL、原単位は0.3660kL/百万円でした。前年比で、総量は3.3%低減、原単位が6.2%の低減でした。また、5年間の平均原単位は2.7%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5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



04 フロン類の漏えい防止

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、3か月に1度の簡易点検と定期点検を実施しました。2019年度は直営19、加盟店6事業所でフロン類の充填・回収が行われ、実漏えい量が17.34kg、CO₂換算で48.2トンでした。簡易点検及び定期点検を継続しフロン類の漏えい防止に取り組むとともに、安全かつ地球温暖化係数の小さい自然冷媒への転換が課題です。また、機器の廃棄時のフロン類の回収が確実に実行されるよう管理者の責務を果たすとともに、びっくりドンキーチェーン全体のフロン法管理体制を見直します。

05 物流でのCO₂削減

全国8工場から各店舗に食材を毎日配送しています。配送時に発生するCO₂を削減するためエコドライブの推進、天然ガス車の運行、積載率向上のための配送コース組み替えなどを行いました。2019年度の食材配送に伴うCO₂排出量は3,873トンでした。



再生可能エネルギーの取り組み

自家消費型バイオガス発電と再エネ電力の調達

7 エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



要約

バイオガスとBDFで13.4万kWhを発電。
北海道・関東・中部・九州エリアの計38事業所で再エネ電力124.7万kWhを調達し、再エネ率31.5%。

01 食品廃棄物を原料とした再生可能エネルギーの創出

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」において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、店舗の生ごみ処理機で乾燥処理した生ごみ資材、手稲工場で発生するロス豆腐などを原料にメタン発酵させて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で製造したバイオディーゼル燃料(BDF)を使って発電し、主に自家消費による再生可能エネルギーの活用につなげています。

2019年度の発電量は134,806kWhでした。これはびっくりドンキー1店舗で1年間に使用する電力の約6割に相当します。なお、バイオガスを取り出した後の残さは、約0.3%の窒素を含んだ液体肥料として隣接する牧草地に散布し、資源循環を行っています。今後は、創出した再生可能エネルギーの有効活用による低炭素化を図るとともに、災害時の電力の自立運営を目指します。



バイオガスとバイオディーゼル燃料で発電する30kWデュアル燃料発電機

■ バイオガスプラントのフロー



02 再生可能エネルギー由来電力の調達

脱炭素社会を実現するためには、外部から調達する電力も再生可能エネルギーに転換することが不可欠です。そこで、全国を北海道・東北・関東・中部・関西・九州の6エリアに分けて、CO₂排出(実質)ゼロの再生可能電力調達を2019年5月より開始しました。2019年度は北海道・関東・中部・九州エリアの合計38事業所で124.7万kWhの再生可能電力を購入し、全社の再生可能率は31.5%となりました。2020年6月末現在で、全国5エリア・合計99事業所・約7,800kWで再生可能電力を使用し、これにより、2020年度は年間約17,000トン^{*}のCO₂が削減される見込みです。2021年度から関西エリアでも再生可能電力を調達するために調査を行い、6エリアすべてでの転換を目指します。

^{*}各電力会社のメニュー別調整後排出係数により算定



再生可能エネルギー比率100%でCO₂排出係数ゼロメニューの電力を使用する埼玉工場

水の取り組み

水使用量の抑制と排水対策

6 安全な水とトイレ
を世界中に



要約

水使用総量は50.4万トン、原単位は12.7L/千円と、過去20年間で最も少なかった。グリストラップ自動洗浄装置の導入店舗において排水ノルマルヘキサシアン値が約半分に減少。



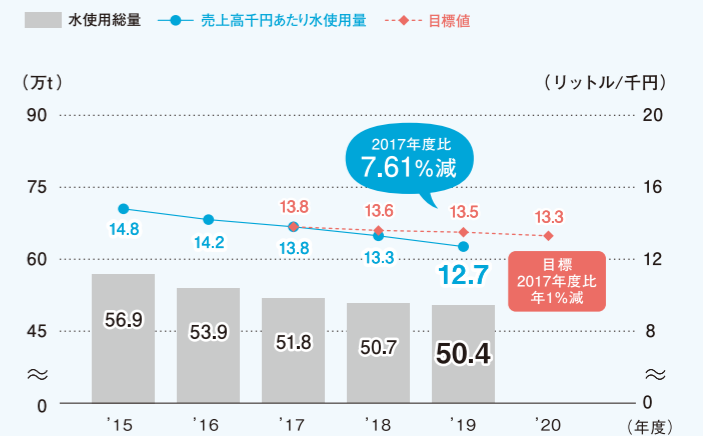
びっくりドンキーでは売上高千円あたり15.1Lの水を使用。

01 水使用量の低減

水使用量の原単位を2017年度の13.8L/千円から年平均1%低減し、2020年度に13.4L/千円にすることを目標に活動しました。2019年度の水使用総量は50.4万トン、原単位(売上高千円あたり)は12.7Lでした。基準年度(2017年度)と比べて、原単位は7.61%減となり目標を達成しました。

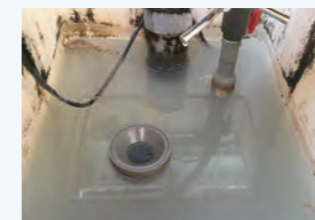
店舗においては、新しい節水バルブの検証を行いました。顕著な効果は見られませんでした。どこでどのくらい使われているか、使用量の実態を明らかにするとともに、ウォータークーラーの節水効果を検証します。工場においては、ソースラインにある臭気吸引装置の補給水量の節水検証を行い、毎分約6Lの効果を確認しました。効果検証を継続して、冷却システムの水使用量低減を図っていきます。

■ 水使用量の推移



02 店舗の排水対策

店舗からの排水には油脂分が含まれており、下水道への流出を防ぐためにグリストラップを設置しています。油脂分の回収効率を上げることを目的に、グリストラップ自動洗浄装置を3店舗に試験導入しました。グリストラップと同じ機能を持ったタンクを地上部に設置し、グリストラップ内部の浮上した油脂を1日20回自動的に回収する設備です。これにより、ノルマルヘキサシアン値を約半分に減らすとともに、従業員の清掃時間が毎日清掃する場合と比べて20分の1に削減されました。引き続き、排水成分値や衛生面、設備の耐久性などの検証を継続します。また、排水に油脂分を流さない方法についても調査を行います。



自動洗浄後のグリストラップ内部



びっくりドンキー太田店に設置したグリストラップ自動洗浄装置

持続可能な仕入れの取り組み

安全・安心で環境負荷の少ない食材調達

12 つくる責任
つかう責任



要約

ニュージーランド南島5契約農場の環境負荷は粗放牧と比べて優位性を確認。省農薬米産地(直営店舗)での生物多様性配慮項目活動は1,581カ所で目標達成。自然資本プロトコルの評価結果を外部へ発信。

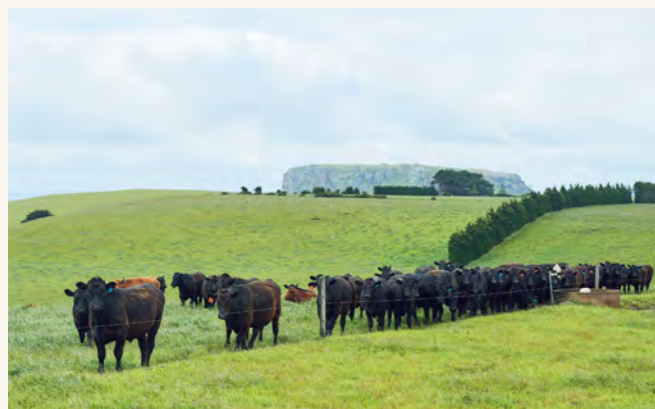
アレフでは、「食」という字を「人」を「良」と読み、人・環境・すべての生きものを良くする食産業を目指し、「3つの保証(品質・安全・トレース)」と「3つの貢献(健康・環境・適正化)」を食材の開発・調達の基本方針に掲げ、素材の研究から生産・買い付け、加工・サービスまでを一貫してコントロールできることを理想としています。また、食産業の責任として、安全・安心な食材の調達を生産者と連携して推進するなかで、生産段階での環境負荷に対する責任も果たす必要があると考えており、自然資源の持続可能性と事業活動の継続的発展とが両立した、より持続可能性の高い調達を目指しています。



01 ビーフ生産における環境負荷の把握

ビーフは生産過程で発生するメタンなどの温室効果ガスや水資源への影響を指摘されることがあり、サプライチェーン全体の持続可能性を考える上で重要な要素と考えています。びっくりドンキーのハンバーグは、草食動物である牛本来の姿を大切に、牧草・乾草・サイレージを主体とした飼料で牛を育てる環境と放牧技術がある、ニュージーランド南島とオーストラリア・タスマニア州の農場で生産された「アレフナチュラルビーフ」を使用しています。

ニュージーランド南島の生産者のうち、気候条件の異なる5契約農場における環境負荷を算出し、単に牧草地に放すだけの粗放牧と比較したところ優位性が確認され、その結果を契約生産者と共有しました。また、タスマニア州契約農場における環境負荷量の調査に着手しました。2020年度は、算出した環境負荷量を契約生産者と共有し今後の改善に役立てることで、より持続可能性の高い調達を目指して活動を行います。



管理放牧で育てるタスマニア州の契約農場



契約生産者の協力のもと、環境負荷量を調査

02 省農薬米の持続可能な調達を推進

びっくりドンキーでは、除草剤の使用を1回までに制限、畔(あぜ)も含めて殺虫剤や殺菌剤を使用しないルールに基づいて栽培された「省農薬米」を使用しています。農薬や化学肥料に頼らずにお米を育てる田んぼは多くの生きものを育む環境になり、生物多様性に配慮したお米作りを契約生産者とともに推進しています。直営店舗で使用する省農薬米産地では契約生産者自身が自身の水田の生きもの調査を行い、魚道の設置などの生物多様性に配慮した活動を行っています。

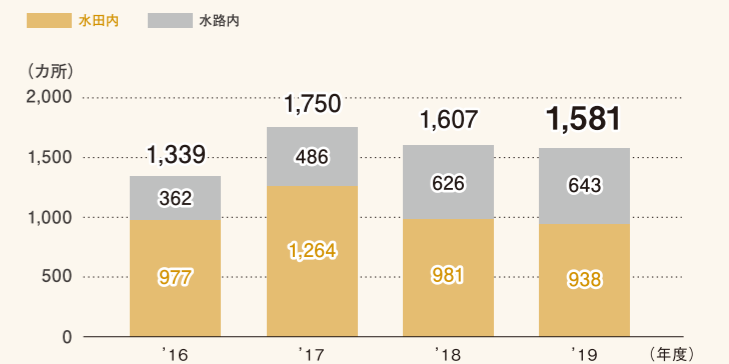
2019年は、水田内での生物多様性配慮項目を938カ所(目標1,075)で実施、水路等での生物多様性配慮項目を643カ所(目標398)で実施しました。中でも、水田内に溝を作ったり冬期湛水など乾田時でも水生生物がくらす場所づくりや、魚道やコンクリート水路対策など田んぼと水路で生きものが往来しやすくなる活動が増えました。フランチャイズ店舗の調達産地でも取り組みを統一するために、生きもの調査講習会を8カ所で行いました。また、お客様・生産者・従業員がともに学ぶ「びっくりドンキー田んぼの生きもの調査」を北海道・岩手県・宮城県・山形県の5契約産地で開催し、107名のお客様と21名の従業員が参加しました。これらの「生物多様性に配慮した持続的なお米の仕入れ活動」が、公益財団法人イオン環境財団が主催する第6回生物多様性日本アワード優秀賞に入賞しました。

2020年からは、フランチャイズ調達産地においても生きもの調査を開始し、3年後にはびっくりドンキー全生産者において実施率100%達成を目指します。また、お米と生きものを通して生産者とお客様をつなぐ活動を推進していきます。

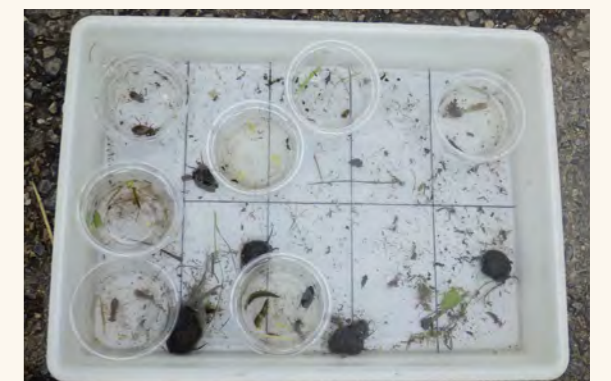


生物多様性日本アワードは、生物多様性の保全と持続可能な利用の推進を目的として、公益財団法人イオン環境財団が2009年に創設し、国内で顕著な活動が認められる団体を顕彰するものです。

生物多様性配慮項目活動の実施数



お客様が参加した省農薬米産地の生きもの調査



調査で見つかった生きものたち

03 自然資本プロトコルを用いた定量評価

自然資本連合が発行した「自然資本プロトコル」の枠組みを利用し、省農薬米の調達によって、「どのような効果による価値が生まれるか」「地球規模環境変化の緩和」「対象とする水田の環境改善」「下流の環境影響、対象とする水田の活用」という視点から評価を行いました。この評価結果を、契約生産者が集う「2019年びっくりドンキーお米の生産者協議会」で発表したほか、会員である「ビジネスと生物多様性イニシアティブ」を通して2019年11月にスペイン(マドリッド)で開催された自然資本ウィークにおいて企業事例として伝えました。特に、「下流の環境影響」については、環境への負荷が少ないことを明確に共通の認識とすることができました。2020年度は「人的資源への依存度」を把握する予定です。調達する食材が自然資本に与える影響を定量評価で数値化し、他の生産方法との比較をしやすくなることで、より持続可能性の高い調達を目指します。

食品廃棄物の取り組み

食品ロスの低減とリサイクルの推進

12 つくる責任
つかう責任



要約

食品廃棄物の発生量は1,905トン、売上高百万円あたり50.3kg。
再生利用等実施率は93.5%で過去20年間で最も高くなった。



1店舗から出る廃棄物は約25.2t/年(売上高千円あたり約114g)。
そのうち食品廃棄物は約11.5t/年(生ごみ・フライヤー油・グリドル油)で45.5%。

2019年度の結果

- 食品廃棄物発生量 ----- 1,905トン
(店舗1,174トン、工場712トン、仕入れ食材19トン)
- 売上高百万円あたりの食品廃棄物発生量 ----- 50.3kg
(店舗47.0kg、工場及び仕入れ食材56.7kg)
- びっくりドンキーお客様一人当たりの生ごみ発生量 ----- 34.6g
(調理くず+食べ残しの合計)
- 発生抑制の実施量 ----- 658.0トン
- 再生利用等実施率 ----- 93.5%
(店舗92.5%、工場及び仕入れ食材96.0%)

食品廃棄物の発生量と仕入れ量に対する発生割合

	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
食材の仕入れ量(t)	31,332	30,388	30,131	30,858	33,123
食品廃棄物発生量(t)	1,998	2,288	1,941	1,996	1,905
食品廃棄物の発生割合	6.4%	7.5%	6.4%	6.5%	5.8%

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生ごみ、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
商品変更、販売終了などにより提供前に廃棄した食材
※フードバンクへ寄贈した量は含みません。



店舗に設置のゼロワンダー50kg処理機



家畜ふん・敷きわらと生ごみ資材を攪拌して堆肥化



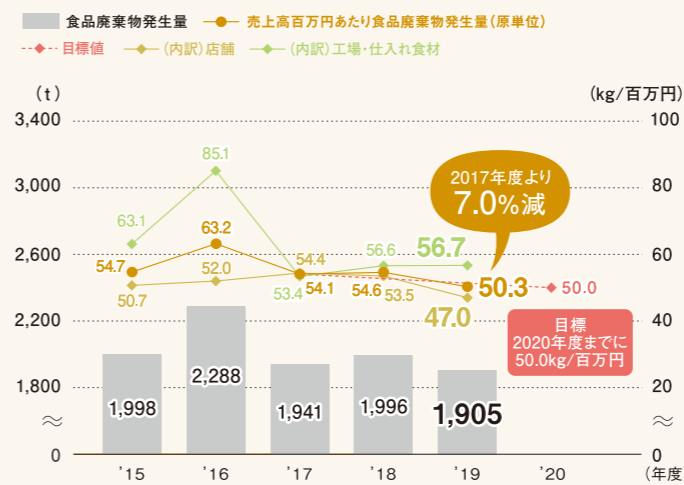
一般販売されている完成堆肥

02 食品ロス低減の取り組み

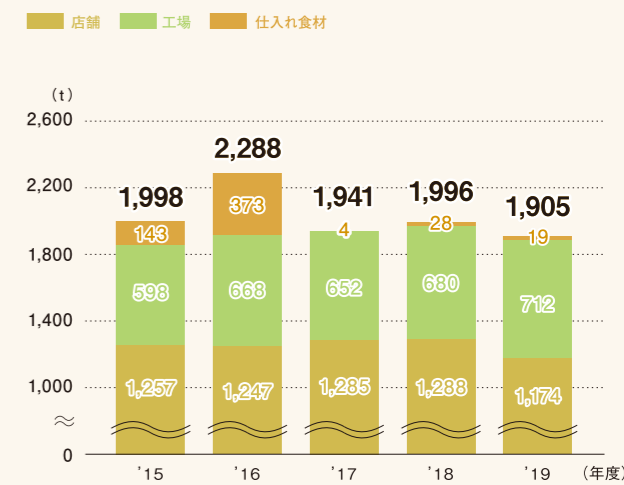
「食品廃棄物等の発生原単位を54.1kg/百万円(2017年度)から、2020年度までに50.0kg/百万円にする」ことを目標に活動を行い、2019年度は50.3kg/百万円でした。構成別に見ると、店舗で排出される生ごみのうち、約半分は食べ残しのため、小盛メニューの訴求とお子様完食応援イベント「もぐチャレ」を実施するなど食べきり推奨運動を継続しました。また、キッチンから出る生ごみについては、店舗の重点課題に食材ロス低減を設定するなどし、一定の効果が得られました。これまで課題だったライス廃棄量の低減活動では、少量炊飯器の導入により炊きたての提供頻度を保ちながら廃棄量を減らすことが可能となりました。この効果は2020年度に反映されます。これらにより、店舗から発生した食品廃棄物は1,174トンで、前年と比べて114トン低減しました。
工場では、ハンバーグパティ製造時の廃棄ロス低減活動の継続と、新たにステーキ肉加工の歩留まり改善を行いました。調達部位の変更により、歩留まり5.8%の改善効果が見られました。引き続き効果検証を行います。発生量が昨年より増加した理由は、小樽ビール製造量増加に伴いビール粕の発生が増えたためです。ビール粕は自社バイオガスプラントの原料に使用しています。(13ページ参照)

仕入れ食材の廃棄量は19トンで、そのうち期間限定メニュー販売終了における廃棄が16トンを占めました。特に2020年度は新型コロナウイルス感染拡大による影響が大きく、一部商品の販売期間を延長してロス低減を図っています。それでも発生した食材を出来るだけ廃棄しない仕組みづくりが今後の課題です。
また、2019年度からフードバンク運営団体との連携をスタートしました。一定の条件のもと、信頼できる運営団体とパートナーシップを築いて、まだ食べることができる食品の提供を行っています。2020年6月現在で、19団体に5種類、約13トンを提供しました。2020年度は定番商品ハンバーグディッシュの食材であるパティ・サラダ・ライスのロス低減を中心に取り組んでいきます。

食品廃棄物の発生量と原単位



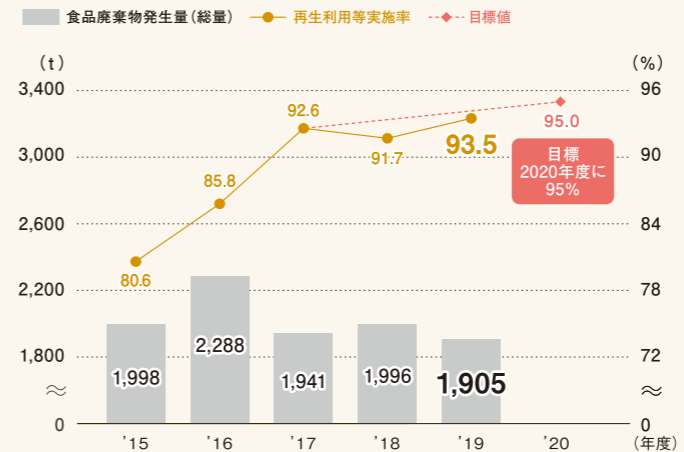
食品廃棄物の発生量の内訳



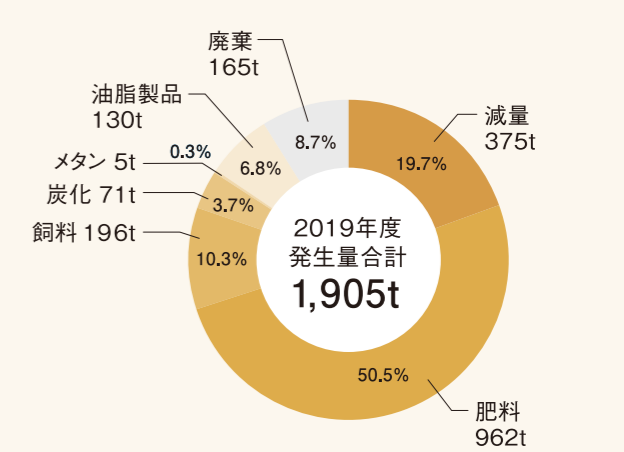
03-1 再生利用等実施率の向上

「食品廃棄物の再生利用等実施率を92.6%(2017年度)から2020年度までに95%にする」ことを目標に活動を行い、2019年度結果は93.5%でした。店舗では、各店に設置した生ごみ粉砕乾燥処理機「ゼロワンダー」の安定稼働とフライヤー油・グリドル油の資源化を継続したほか、新規出店した店舗が商業施設と協力してリサイクルをするなどした結果、92.5%で前年より1.3%向上。工場及び仕入れ食材では、動植物性残さの分別と資源化に取り組んだ結果、96.0%で前年より0.3%向上しました。詳細については次ページに記載します。
※再生利用等実施率 = 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





その他の廃棄物の取り組み

分別・資源化と適正処理

01 分別と資源化

廃棄物削減への社会的要請は世界中で高まっており、プラスチックごみの削減、廃棄物管理の適正化、廃棄物関連法の規制が強化されています。アレフでは店舗・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。2019年度に全事業所から排出された産業廃棄物の量は1,905.6トンで、そのうち94.7%を資源化しました。このうち、廃プラスチック排出量が最も多く703.9トンで、発電やボイラー燃料などに利用されました。また、家庭用プラスチックごみを削減する取り組みとして、プラスチック製テイクアウト容器の一部を紙製に変更しました。このメニューは、びっくりドンキーポケットキッチン店舗などでレギュラーバークボックスとして販売しています(2020年6月現在)。また、ポリエステル素材の使用済み制服を新たな衣類などに再生する取り組み「BRING」に2019年1月から参加し、約3.6トンの使用済み制服を提供しました。



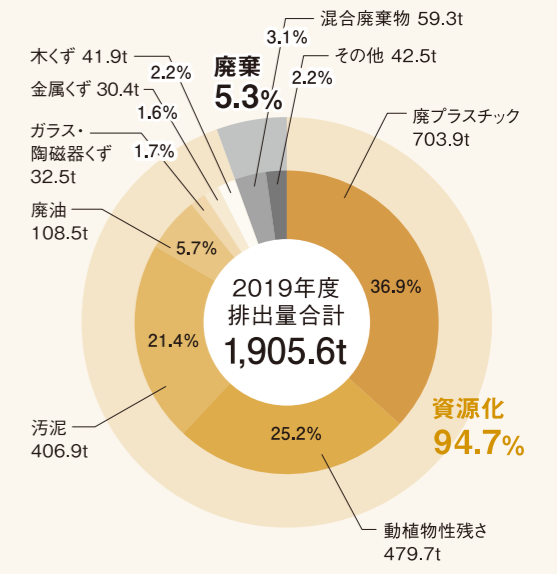
使用済み制服の再生プロジェクトに参加



紙製容器を使ったレギュラーバークボックス

■全事業所の産業廃棄物排出量内訳

※有価物として引き渡したものは含まず



02 管理体制の強化

廃棄物管理レベルの向上と法令遵守を目的に、廃棄物に関する法令知識教育を各事業所の廃棄物管理者などを対象に実施し、2019年度は63名が受講しました。廃棄物の種類や分別、委託契約書の内容、マニフェスト管理など廃棄物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。また、フランチャイズ加盟社の店長・マネジャーを対象としたセミナーを開催し、計53名が受講しました。

マニフェスト管理の効率化、管理精度向上のため電子マニフェスト導入を拡大しています。2019年度の紙マニフェスト発行枚数は約8千枚に減り、電子化率が半分まで進みました。マニフェスト管理以外にも、排出事業者の責務として廃棄物の適正処理が行われていることを確認するために現地監査を行っています。各工場・エコチームなどの監査担当者が全国約90カ所の委託先を訪問し、適正に処理されていることを確認しました。今後も現地を訪問して処理状況を確認しながら、リモートでの監査方法を調査・検討をしていきます。



処分場を訪問し処理状況を現地で確認

03 PCB含有機器の管理

PCB(ポリ塩化ビフェニル)を含有するトランス・コンデンサなどの電気機器は、PCB廃棄物適正処理特別措置法に基づいて保管・管理、届出を行っています。2019年度は含有の恐れがある電気機器の調査を行った結果、すべての機器で含有なしを確認しました。2020年3月末時点で、PCB含有の恐れがある電気機器を使用している事業所は残り2つです。今後も含有機器の調査と機器の入替を行って使用および保管をゼロにします。

■PCB含有機器の管理状況

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
保管台数	1	4	4	1	4	0
処理台数	1	1	6	1	5	0
年度末時点で含有の恐れのある機器使用事業所数	29	28	16	8	5	2

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、最も多いが生ごみです。1店舗から、1日約20～25kg発生しており、3つの方法でリサイクルしています。

1つめは、生ごみ粉碎乾燥処理機「ゼロワンダー」を各店舗に設置して、減量・肥料化を行う方法です。2020年6月現在では全国で89台が稼働しています。生ごみを投入して発酵と乾燥により約40%に減容化した後、全国13カ所の協力農場に運ばれて堆肥などに生まれ変わります。協力農場では、飼育している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60～80℃まで一気に上げ、堆肥化期間を短くしてくれる。今となっては欠かせない資材」という評価をいただいています。出来上がった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ダイコンやお米を生産する契約生産者でも使われ、リサイクルループが構築されています。

また、省スペース・省エネルギータイプの新型ゼロワンダー30kg機が2019年4月から稼働しました。20年以上前に設置した機器から優先的に入れ替えを行うこと

で、老朽化による長期間の停止を防ぎ安定稼働を図っています。

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4エリア・13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化やメタンガス化、炭化されています。神奈川県・兵庫県にあるフリースタANDING2店舗もこの方法でリサイクルできないか検討を進めています。

3つめは、出店した商業施設との協力によるリサイクルです。首都圏6店舗で実施しています。リサイクルルートを持つ商業施設において、店舗では分別を徹底することで肥料化・メタン化・飼料化されています。

以上の3つの方法により、2020年6月現在で合計111店舗の生ごみが資源化されています。ビルイン店舗や処理機を設置するスペースがない店舗でのリサイクルが今後の課題です。



びっくりドンキー松戸店に設置した30kg処理機

廃食用油リサイクル

びっくりドンキーから排出される廃食用油には、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。1店舗から1カ月平均で排出される量は、フライヤー油が約137kg、グリドル油が71kgでした。フライヤー油は発生分すべてを、グリドル油は96.9%を飼料・油脂製品・肥料などに再資源化をしました。また、北海道恵庭市にある自社バイオディーゼル燃料化プラントでは、市内小学校や保育園などから集めた家庭用廃食用油と一緒に軽油代替燃料を製造。2019年度は26,400Lを製造し、車両や発電機などに利用しました。これによるCO₂排出抑制効果は約60トンでした。



廃食用油から製造したバイオディーゼル燃料



えこりん村内を走るバイオディーゼル燃料利用トラクタ

03-3 工場から排出される動植物性残さのリサイクル

ハンバーグパティなどを製造する全国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、ビール製造「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・ソーセージ製造「平取工場」、豆腐・油揚げ製造「手稲工場」の計12工場があります。2019年度に、これら工場から排出された食品廃棄物は712トンで、そのうち702トンリサイクルしました。その方法は店舗とは異なり、再生利用事業者との連携によるものが大半です。各エリアで信頼の置けるリサイクラーと連携し資源化を委託しています。各工場の担当者が毎年1回訪問し、処理フロー・原料及び製品の保管状況などを現地で確認。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ました。



メタン発酵後の残さは液肥として利用

生物多様性保全の取り組み

お客様・地域とともに

15 陸の豊かさも
守ろう



17 パートナーシップで
目標を達成しよう



要約

「えこりん村学校」では17の体験プログラムに443名が参加。
外来生物(セイヨウオオハナマルバチ・トノサマガエル)の駆除活動は793名が参加。
外部団体と連携して森の保全活動、砂漠地帯での緑化活動を実施。

お客様・地域とともに生物多様性を保全しながら持続可能な資源利用を進めていくために、「えこりん村」(北海道恵庭市)をフィールドに体験プログラムを行っています。生物多様性プログラム選定基準に基づいたアクティビティの実施やグリーンウェイへの参加を通じて、人の生命を支える基盤となる「生物多様性」や「自然」について考える機会を提供しています。



「国際生物多様性の日(5月22日)」前後に、主に森林や樹木などのふれあいを通じ、生物多様性の理解や普及啓発につながる活動を行うことをグリーンウェイと呼んでいます。アレフでは2010年から参加しており、2019年度はえこりん村で春に実施する3つの活動「田植え体験 ふゆみずたんぼまつり」・「セイヨウオオマルバチ駆除 in 恵庭」・「えこりん村の森づくり」を登録しました。

■ 生物多様性プログラム選定基準

- 生物の生息環境や移動経路に配慮した自然環境整備活動を実施している。
- 新たな生息環境の創出など自然再生の視点に基づく整備活動を実施している。
- 絶滅のおそれのある種を的確に把握し、一般への理解を広める活動を行っている。
- 外来種被害予防三原則について一般への理解を広め行動につながる活動を行っている。
- 猛禽類の採餌環境創出のための間伐実施など、効果的な森林の整備・保全を行っている。
- 生態系の維持回復につながる活動を行っている。
- 生物多様性への興味と理解を深める活動を行っている。
- 自然に親しむ活動を通じて生き物とのつながりを感じる活動を行っている。

02 外来生物の問題を伝える

もともといなかった地域に持ち込まれた「外来生物」による影響、その予防について理解を広めるため、アクティビティをお客様とともに実施しました。外来種「セイヨウオオマルバチ」と国内外来種「トノサマガエル」をターゲットに駆除活動を通して生物多様性の課題などを伝えています。

15回目となるセイヨウオオマルバチ駆除活動では、北海道、北海道セイヨウオオマルバチ対策推進協議会、北海道生物多様性保全活動連携支援センターと連携し、えこりん村銀河庭園で参加者52名と19頭(女王15・ワーカー4)を駆除しました。

北海道にはないはずの指定外来種を駆除する「トノサマガエルを捕まえる!大作戦」は9回目を迎えて741名が参加し、カエル・オタマジャクシ合わせて2,500匹を駆除しました。捕獲したカエルとオタマジャクシは冷凍保存し、餌として水族館などに提供しました。これらの体験プログラムは2020年の「未来へつなぐ『国連生物多様性の10年』せいかりレー」にも参加登録・報告しています。



セイヨウオオマルバチ駆除活動には子どもたちも参加

■ 外来種被害予防三原則

- 1 **入れない** …… 悪影響を及ぼすおそれのある外来種を自然分布域から非布域へ「入れない」
- 2 **捨てない** …… 飼養・栽培している外来種を適切に管理し、「捨てない」(逃がさない・放さない・逸出させないことを含む)
- 3 **拡げない** …… 既に野外にいる外来種を他地域に「拡げない」(増やさないことを含む)



「トノサマガエルを捕まえる! 大作戦」では2,500匹を駆除

03 森づくり 植える・育てる・使う

私たちの暮らしを豊かにしたり、災害から地域を守ってくれる森。森が本来もっている力を十分に発揮するには木材を切って使う、苗を植えて育てることを繰り返すなどの手入れが必要です。えこりん村敷地内5ヘクタールの森において、森林の現状と森の多様性を支える生きものなどを伝える持続可能な森づくりに関するプログラムを行いました。公益財団法人オイスカ北海道支部と連携し、中高生・大学生約50名の参加者と間伐された木の運び出し、まき割りなどの作業を実施しました。運び出した木材は、体験プログラムでピザ焼きやドラム缶風呂の燃料などに使われました。

また、国際NGOが行う砂漠化防止プロジェクトに参加し、中国内モンゴル自治区砂漠地帯で漢方薬の播種作業を行いました。炭素吸収源として気候変動の緩和と適応にも役立つ森林は、多くの生物にとって重要な役割を担っています。これからもお客様・地域の皆様とともに森の保全活動を推進していきます。



中高生・大学生などが参加した森の保全活動

01 えこりん村学校とふゆみずたんぼでの体験プログラム

えこりん村をフィールドに活動する「えこりん村学校」では、17の体験プログラムを企画して443名が参加しました。「いきものたんけんたい」プログラムでは公益財団法人日本野鳥の会と連携。オオジシギの観察会を行うなど、プログラムの拡充を図りました。

「ふゆみずたんぼ」のお米作りは14年目を迎えました。ここでは1年を通して、田植えから稲刈りまでのほとんどの作業を、体験を兼ねて手作業で行っています。4月の種まきから約5週間かけて育てた「ななつばし」と「きたのむらさき」を2日間かけて87名のお客様と1株ずつ手で植えました。普段はびっくりドンキー店舗で働く新入社員18名など当社スタッフも含め計118名が参加しました。また、夏休み限定の体験プログラム「みて、さわって!たんぼのいきものたち」には107家族が参加。たんぼや池にすむ生きものたちを見つけて観察を行いました。これまでに30種類以上のトンボを確認するなど、たんぼが様々な生きもののお餌場やすみかとして機能していることを実感しています。



えこりん村子どもたちの体験プログラム「生きもの調査」



たんぼにすむ生きものたち

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。新型コロナウイルスは私たちの企業活動に大きな影響を与えています。本報告書で示した中長期的な目標や、自らが取り組むべき重要な環境課題への影響も避けられません。しかし、この状況下でも感染対策を強化しながら環境課題への取り組みを止めないことが、お客様・取引先・従業員など、すべてのステークホルダーのニーズに応えることであると考えます。中でも、グローバルな社会課題である食品ロスの低減は、お客様と生産者をつなぐ外食業としての重要な使命と認識しています。サプライチェーン全体でみると、この課題を解決することで、廃棄食品の生産・加工・運搬に関わるCO₂の低減から水資源・生物多様性の保全など、他のマテリアリティにも副次的にプラスの効果をもたらすのではないのでしょうか。これからも、本業を通して世界共通の課題解決に貢献することで、ステークホルダーのみならず、社会に欠かせない外食企業になることを目指していきます。

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2019年度(2019年4月1日～2020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2019年度以外に撮影されたものを含みます。

編集方針

「株式会社アレフ 2019年度環境報告書」は、
当社の環境基本方針と2019年度の環境マネジメント活動を中心とした掲載内容をPDF形式でまとめたものです。
ここに掲載していない、その他の社会活動などについては、別誌にまとめています。

発行

2020年9月(次回は2021年9月を予定)

参考にしたガイドライン

環境省「環境報告ガイドライン2018年版」

お問い合わせ先

下記に記載の恵庭事務所(EMS推進委員会事務局)

算定方法について

●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)

●二酸化炭素排出係数

地球温暖化対策の推進に関する法律に準拠。

メニュー別排出係数が設定されている電力を購入している場合は、各年度初め時点での最新の調整後排出係数を適用。

●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 2019年度環境報告書(年次報告書)

制作日:2020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(EMS推進委員会事務局)

〒061-1421 北海道恵庭市牧場241-2

TEL (0123)39-5800 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>

