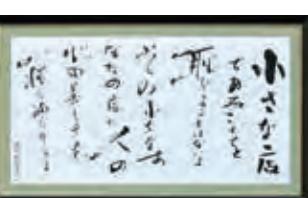
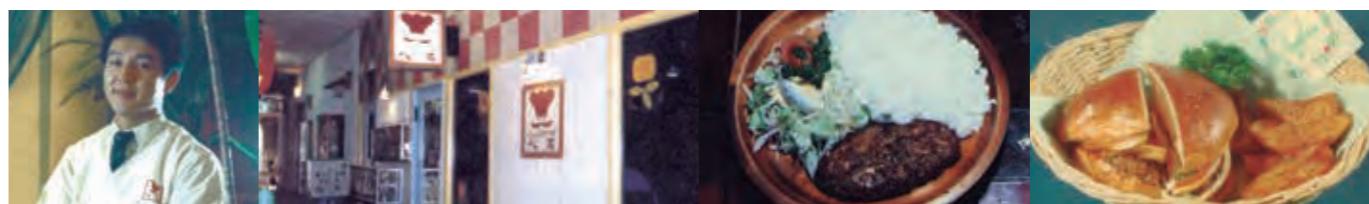
A photograph of a brown donkey standing on a green hillside dotted with small yellow flowers. In the background, there are snow-capped mountains under a blue sky with wispy clouds.

社会に欠かせない存在を目指して

アレフ 株式会社アレフ

高度成長期。創業者の庄司昭夫は、新たなビジネス展開のヒントを探して、先輩経営者から数々の素晴らしい教えを学びました。そこには、商人としての理念、親身になつてくれる仲間との出会いがありました。



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。

当時ハイカラだった「ハンバーガー」に魅力を感じ、専門店での修業を経て、1968年12月、盛岡の繁華街にわざか13坪の「ハンバーガーとサラダの店・べる」を誕生させました。それから55年。社会の要請や顧客のニーズを取り入れながら「ハンバーグスペシャリティレストラン」をつくり上げました。誰もが気軽に外食を楽しめる豊かな消費社会づくりを目指し事業を進める中、「人を良くすると書いて『食』」「食は命」の考え方から、食の安全・安心やノーマライゼーション、環境など、食に携わる者として解決していくなければならぬ課題に取り組み続けてきました。

●アレフの社名とマークは、「最も大切な基本」、「最も上級」の意味を持ち、この起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。



1967年

創業者 庄司昭夫が「商業界」セミナーに参加。札幌、福島、和歌山、大阪などの先輩経営者を訪問し数々の素晴らしい教えを学ぶ。実際に会った大阪のハンバーガー店で修業する。

1968年
盛岡市内にベル大通店を開店
木の皿にハンバーグ・サラダ・ライスを盛り付けた、現在のハンバーグディッシュの原型が誕生

1972年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1973年
札幌市内にベル大通店を開店
木の皿にハンバーグ・サラダ・ライスを盛り付けた、現在のハンバーグディッシュの原型が誕生

1976年
「カウベルカンパニー株式会社」設立

1977年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1978年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1979年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1980年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1981年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1982年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1983年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1984年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1985年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1986年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1987年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1988年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1989年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1990年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1991年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1992年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1993年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1994年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1995年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1996年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1997年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1998年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

1999年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

2000年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

2001年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

2002年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

2003年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

2004年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

2005年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

2006年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

2007年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

2008年
札幌市内に西野店、伏古店を開店
福島市内に開店

2009年
「びっくりドンキー」200店舗を突破
アレフナチュラルビーフ供給開始。バイオガスプラントの実験開始
「アレフ環境行動計画」策定

2010年
「えこりん村」開業。省農業米を全店に導入
「アレフ北海道工場」開設

2011年
「びっくりドンキー」300店舗を突破
沖縄地区にハンバーグ製造施設沖縄ミートラインプロダクツを設立(6月)
北海道工場 エネルギーマネジメント国際規格「ISO50000-1」取得
「北海道HACCP」自主衛生管理認証取得
新業態「Dishers(ディッシャーズ)」開業、「Going on!(ゴーニャ)」
フランチャイズ加盟店

2012年
SDGs 推進委員会発足
福島工場 「ISO50000-1」取得
「第10回みどりの社会貢献賞」特別賞を受賞
「第10回食品産業もつたいない大賞」農林水産省大臣官房長賞を受賞



代表取締役社長

庄司 大

これからも 「社会に欠かせない存在」を目指して

1968年に盛岡でわざか13坪の「ハンバーガーとサラダの店・べる」を開業してから、50年以上が経ちました。創業者の庄司昭夫は、数々の素晴らしい教えを先輩経営者から学び、「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いた生産者の皆様や、商品提供までに関わるすべての皆様にご協力いただきながら、現在の食産業の「礎」を築くことを担つてきました。

少子高齢化、働き方やライフスタイルの変化など、時代の変遷とともに食に対しても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ステーキホルダーの皆様とともに、より安全・安心で環境負荷の少ない食材調達、居心地の良い店舗空間、魅力的な商品、お客様に寄り添つたサービスで団欒を創り出すことで、外食産業が本来持っている価値を提供することを大切にしていきます。私たちの挑戦にゴールはありませんが、これから50年先もホスピタリティを大切にし、お客様から「ありがとう」のお言葉をたくさんいただける店舗を生み出し続けるよう、さらなる挑戦を続けてまいります。

創業者 庄司昭夫が「商業界」セミナーに参加。札幌、福島、和歌山、大阪などの先輩経営者を訪問し数々の素晴らしい教えを学ぶ。その際に会った大阪のハンバーガー店で修業する。先輩経営者が営む専門店での修業を終え、12月に岩手県盛岡市にある日の出会館にて創業13坪の小さな店「ハンバーガーとサラダの店・べる」を開店(1973年1月開店)

アレフがわかる!16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



社会

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 マス・マーチャンダイジング

06【生産編】
P13 トレーサビリティ

07【生産編】
P16 安全でおいしいお米

08【生産編】
P17 工場

09【環境編】
P19 生ごみリサイクル

10【環境編】
P20 バイオガスプラント

11【環境編】
P21 環境負荷低減

12【環境編】
P23 資材の取り組み

13【環境編】
P24 自然と共生する企業

14【環境編】
P25 生物多様性の保全

15【社会・地域編】
P27 社会に欠かせない存在を目指して

16【社会・地域編】
P29 えこりん村



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
食品ロス削減と食品リサイクル
廃食用油のリサイクル
- ・生物多様性に配慮した農業の取り組み
- ・SDGsや環境、農業に関する体験と学習機会の提供
外来種「セイヨウオオマルハナバチ」などの駆除活動
地域ESD拠点「えこりん村」での環境教育プログラム
- ・ビジネスと生物多様性イニシアティブ参加企業



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



店舗への生ごみ処理機導入
地中熱・排熱利用など未利用エネルギーの
活用とISO50001取得による
エネルギー低減活動

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



栽培基準に基づく
食材原料・加工品の生産

- ・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
→バイオディーゼル燃料やハンドソープなどへ再利用
- ・雨水利用・自然光・地熱利用などエコ店舗(一部)



農

安全・安心、健康的な食材の調達



農畜産物
契約生産者様

- ・アレフ基準の栽培仕様
- ・省農薬米契約産地の生きもの調査
- ・健康な土作りのための土壤分析



ハンバーグスペシャリティレストラン

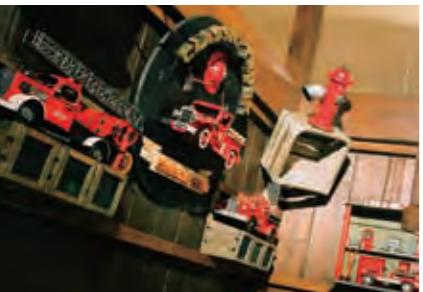
「より良い品を
より安く大衆の側に立つ」を目指し、
50年間続けてきた進化。

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。どこにもないオリジナルの商品づくりにこだわり、お客様が感動する商品を開発し、実印を押せる商品をラインロビングし期待しているものを提供しています。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、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。

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、店舗では不斷の反省と研究を重ねています。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ています。

パンを重ねています。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ています。



■乳・小麦・卵を使わないハンバーグ
「食物アレルギーのため来店できない」というお客様の声に応え、特定原材料3品目(乳・小麦・卵)を使用しないハンバーグを開発しました。全国のびっくりドンキー(ポケットキッチンなど一部店舗を除く)で提供しています。



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、「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」ことを経営規範としています。今でも、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。

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、アレフではこれまで、全国で「びっくりドンキー」を増やし続けてきましたが、現在は新規店舗の出店以外に、古くなつた既存店舗の大規模改装に力を入れています。この改裝では、これまで支えて下さった地域のお客様に支持されるお店づくりのため、客席レイアウト変更による

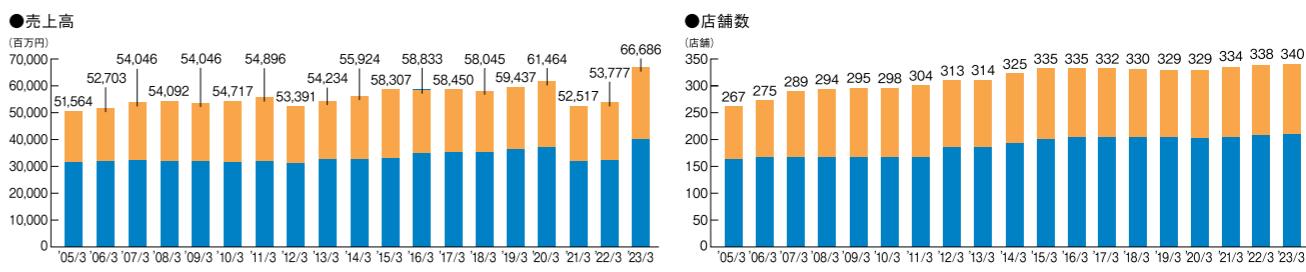
増卓・増床、テーブルやイスの取り替えによる、機能性や居住性の向上、店舗規模に合わせた駐車場台数の拡大などを進めています。

食べる目的とした時代から、その時間や雰囲気も楽しむ時代へと、外食産業に求められているものが変化しています。

私は、食産業が本来持つ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ると信じています。



■「びっくりドンキー」の実績の推移 (■直営店 ■FC店)



地域や社会にお役立ちできる店舗でありたい。
お客様の不満や要求の変化に対して、
顧客価値に基づいたサービスを生み出す。

近年、外食に対する価値観が変わっています。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ます。

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一緒に感動していただける活動を進めています。

アレフがわかる
16
KEY WORDS
のキーワード

アレフが
わかる
16
KEY WORDS
のキーワード

店舗編

03

顧客価値の創造

るよう、接し方にも工夫をしています。



にノーマライゼーション活動を開始しました。ノーマライゼーションとは年齢や社会的マイノリティといったことに関係なく生活や権利などが保障された環境を作っていく考え方。

さまざまな調査を行い、各種協会や多様な方々から意見をいただきました。レストランがなすべき項目・指針を示したガイドブックを参考に検討を重ね、その成果をお店づくりに生かしています。

入口スロープや多目的トイレ、エレベーターの設置や点字メニューの導入などおもてなしの気持ちを形にしてきました。またびっくりドンキー全

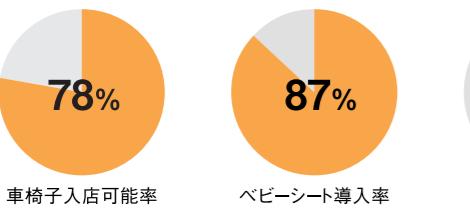
店舗を、お客様の笑顔があふれる「憩いの場」にしたい、という思いから、一部店舗に絵本を設置しています。

絵本設置活動

すべての方が気軽に外食をお楽しみいただけるよう、びっくりドンキーでは1993年

店舗

(2023年9月30日現在)



全社

(2023年6月1日現在)



アレフがわかる
16
KEY WORDS
のキーワード

もぐチャレ!!

ノーマライゼーション

の取り組み

すべての方が気軽に外食をお楽しみいただけるよう、びっくりドンキーでは1993年

行きました。

お客様たちに「またお店に

行きたい!」と言つてもらえます。

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くこうというのが、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、びっくりドンキーには、ドリンクバーやサラダバーはありません。人と人のふれあいこそが食事をいつ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

「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産」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。

、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、创意工夫をアラスしています。

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きました。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くのが、私たちの願いです。



●ベル大通店

創業の地である岩手県盛岡市で1972年に開店。当時、盛岡の人々が「ベルさん」と呼んで足を運んでくれたことへの感謝を忘れないよう、メニューはびっくりドンキーと同じだが店名は「ベル」のまま営業している。



●Dishers(ディッシャーズ)

カスタマイズオーダーが可能なタッチパネル式オーダー端末と自動精算機を導入した、食べごたえのあるサラダとワンプレートハンバーグの新スタイル店舗。



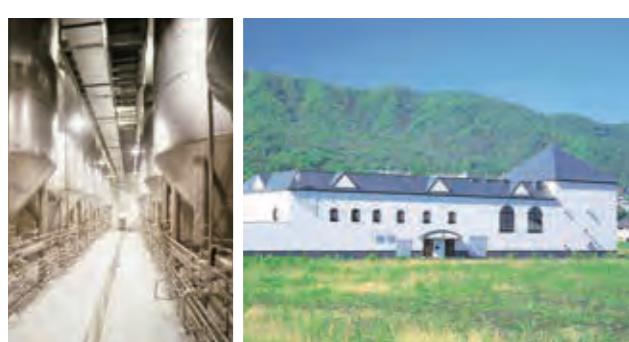
●ローストファクトリー

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、産地に出向いて優良生産者と取り組んだ最高品質のスペシャルティコーヒーのみ。



●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い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。



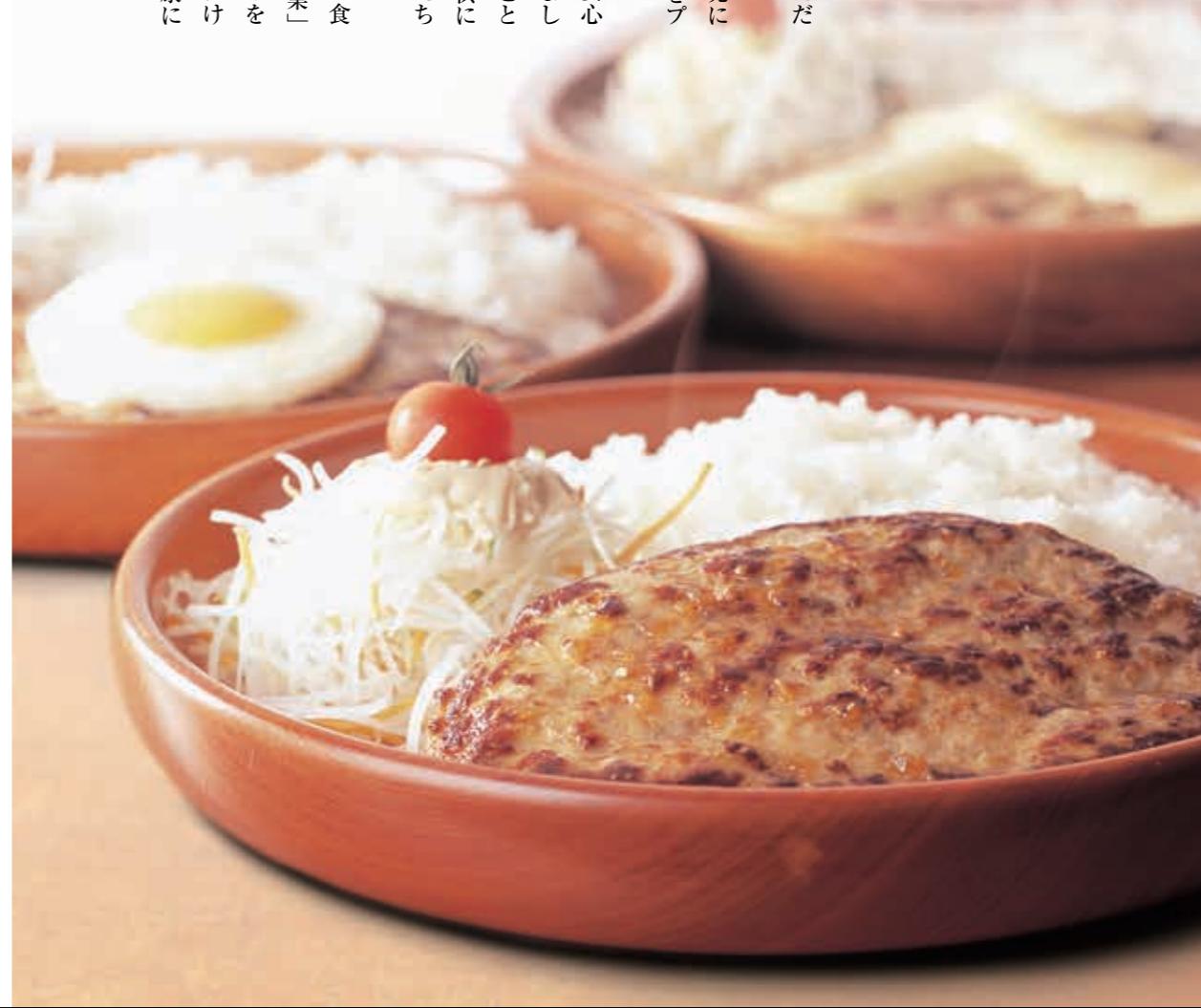
●小樽ビール醸造所

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。



■ びっくりドンキーの商品

びっくりドンキーの味を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ルギーならではの商品ラインナップです。





マス・マーチャンダイジング

「食」という字は「人」を「良」くすると読む。
「食」を通して、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。

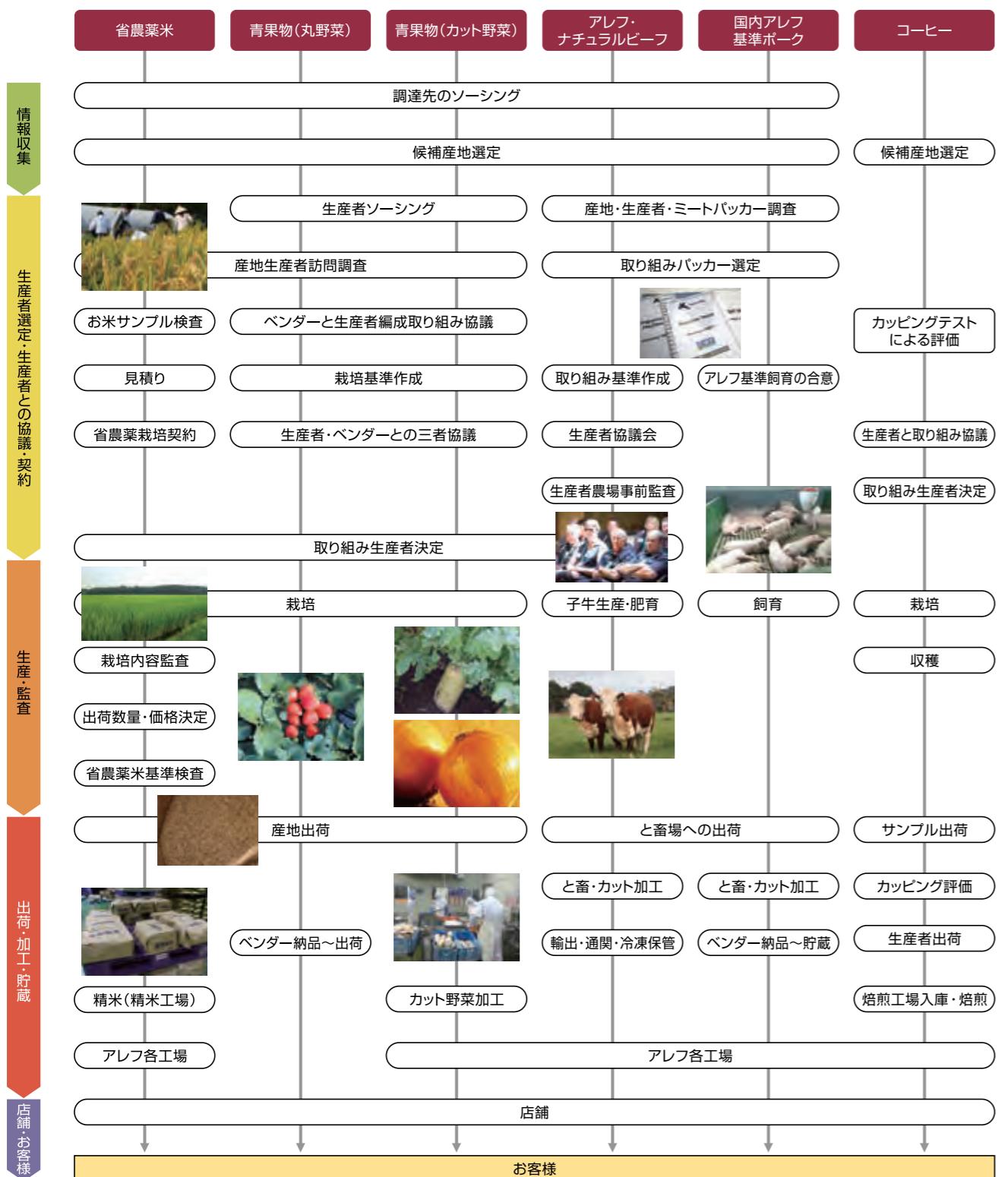
アレフではこれまで、牛本来の姿である、牧草主体の飼料で飼育した「アレフナチュラルビーフ」や農薬の使用を除草剤1回にとどめた「省農薬米」の使用、できる限り農薬を減らした青果物を栽培する取り組みを生産者とともに進めてきました。

アレフは「3つの保証」「3つの貢献」を掲げています。その実現に向け、安全とよりいつ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マス・マーチャンダイジング・システムを構築しています。

アレフのマス・マーチャンダイジング・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て構築しています。

アレフは独自の基準（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。お客様が求める、食の安全、健康、環境を追求し、生産から消費の終了までを設計・統制して生産者と共に目指す品質の食材を生み出し、安全で安心出来る、体を健康にする食事の提供を目指しています。

食=人を良くする



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実践するため、土壌の分析・改良から手がけています。また、良質乳生産者協議会を設け、乳質の向上にも取り組んでいます。

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。アレフの目標す「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、独立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。

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。アレフの目標す「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、独立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。



トレーサビリティ

食物連鎖の中に不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つお客様にお勧めできる素材を使いたいと。

しかしながら、当時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、日本全国の产地を直接訪れて確かめることから始めました。

全国各地、そして海外の产地を訪ね歩く中で、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、研究熱心なの方々と、お互いに話し合いながら、またそ

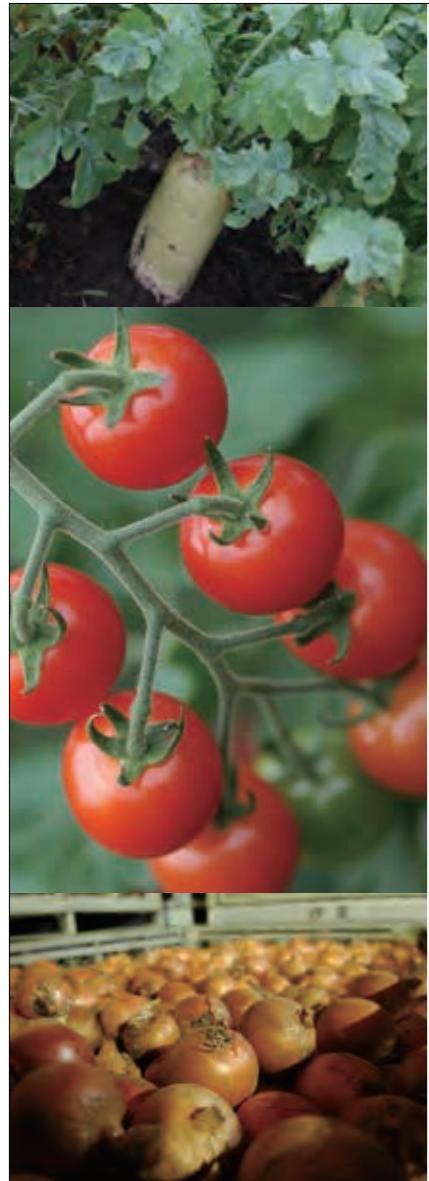
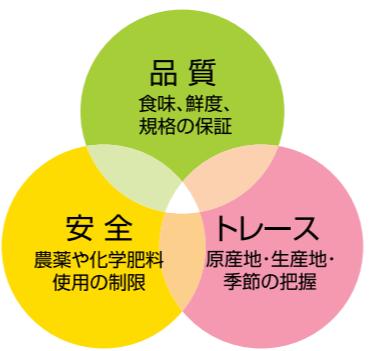
の地域ごとの特性に合った農法を学びながらおつきあいを深める中で、丹精を込めた米、野菜、肉などが生まれています。

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、抗菌性物質の使用に独自の基準を設けています。また、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ようにするだけではなく、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に使用する。健康、環境、価格の適正化への貢献を通じてお客様と生産者を結ぶ架け橋となる。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



契約野菜類

主力の野菜については、栽培計画や栽培管理方法などについて、バイヤー自らが定期的に契約产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**
季節ごとに产地をリレー形式でつないで調達をしています。土中の有用な微生物まで殺す土壤消毒剤・除草剤を使用禁止、殺虫剤や殺菌剤の使用回数は5回以下を目標に取り組んでいます。

●**ミニトマト**
契約生産者の方々に、畠での完熟収穫と選果・产地出荷に取り組んでいただけ鮮度向上を目指しています。又、農葉の使用を抑えるだけではなく、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の

不使用を推奨しながら取り組んでいます。(一部供給店舗を除く)

●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。

※レタス類、ミニトマトやその他野菜に関してても、トレースできるよう現在取り組みを進めています。

アレフナチュラルビーフ

主力の野菜については、栽培計画や栽培管理方法などについて、バイヤー自らが定期的に契約产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**
季節ごとに产地をリレー形式でつないで調達をしています。土中の有用な微生物まで殺す土壤消毒剤・除草剤を使用禁止、殺虫剤や殺菌剤の使用回数は5回以下を目標に取り組んでいます。

●**ミニトマト**
契約生産者の方々に、畠での完熟収穫と選果・产地出荷に取り組んでいただけ鮮度向上を目指しています。又、農葉の使用を抑えるだけではなく、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の

不使用を推奨しながら取り組んでいます。(一部供給店舗を除く)

●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。

※レタス類、ミニトマトやその他野菜に関してても、トレースできるよう現在取り組みを進めています。

アレフナチュラルビーフ

主力の野菜については、栽培計画や栽培管理方法などについて、バイヤー自らが定期的に契約产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**
季節ごとに产地をリレー形式でつないで調達をしています。土中の有用な微生物まで殺す土壤消毒剤・除草剤を使用禁止、殺虫剤や殺菌剤の使用回数は5回以下を目標に取り組んでいます。

●**ミニトマト**
契約生産者の方々に、畠での完熟収穫と選果・产地出荷に取り組んでいただけ鮮度向上を目指しています。又、農葉の使用を抑えるだけではなく、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の

不使用を推奨しながら取り組んでいます。

①ビーフの赤身肉のおいしさを提供するため肉専用種に限定

アンガス種などのブリティッシュ系やシャローランドなどのヨーロピアン系の肉専用種に限定。乳用種や熱帯種の血統が入っていない、ビーフの赤身肉本来のおいしさをお楽しみいただける品種に限定しています。

②牛の自然な成長を大切にして成長ホルモン剤は不使用

人工的に成長を促進させるホルモン剤の使用を禁止し、牛がストレスなく健康に成長できるよう牧草管理を徹底。ストレスを軽減することで牛が健康でいられるように、生育環境を整えています。

③牛本来の餌である牧草を6つの原則と取り組み

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による牧草飼育された「アレフナチュラルビーフ」。

6つの原則に則り、アレフや第三者による監査・イヤタケによる個体管理を徹底しています。

牛の本来の姿を大切にし、放牧によ

ります。

④と場・加工場の品質管理の徹底

アレフナチュラルビーフには独自の肉質基準を設定。加工場で全頭検査され、この肉質基準をクリアしたものだけがアレフナチュラルビーフとして出荷されます。また、と畜・加工にあたっても全工程にわたり品質や衛生の管理を徹底しています。

⑤ニュージーランドとオーストラリアが産地

牧草飼育で品質の高い牛肉を調達するためには牧草が充分に育つ環境が必要。それで選定したのがニュージーランド南島とオーストラリア・タスマニア州です。

第三者的機関が定期的に生産者の監

査を行い、基準通りの飼育がされている

かチェックしています。

⑥トレース(追跡調査)が可能な管理体制

生産者の顔が見える体制と

第三者機関による監査

「安全で健康なビーフをお客様に提供する」という想いを共有する生産者たちと定期的に生産者協議会を開催し、成果と課題の共有を行っています。また、第三者機関が定期的に生産者の監

査を行っています。



アレフ基準飼育ポーク

(生産地・日本・メキシコ・フィリピン等)

びっくりドンキーのハンバーグはアレフとポークの合い挽き肉。

アレフ基準飼育ポークは、ビーフと同様に人工的に成長を促進させるホルモン剤の使用を禁止し、抗菌性物質は使用制限を設けています。特に豚は病気などのストレスに弱いことや、豚同士が鼻をくつけることで簡単に感染してしまった病気が多いと言われており、それだけ抗菌性物質などの動物医薬品に頼らなければなりません。しかし、一頭あたりの飼育面積などアーマルウェルフェアの考え方を取り入れ、結果的に病気をせず、抗菌性物質を必要としないような健康な豚を育てることを目的に、まずは獸医師の処方箋を必要としない「飼料添加物」としての抗菌性物質の使用を禁止した豚肉の調達100%を目指しています。



乳製品

北海道産の生乳を使用しています。受け入れ前に衛生検査を行い、乳質の基準を満たした生乳だけが工場内へのターンへと移されて、72時間以内に加工が開始されます。変性をできる限り抑えるために一般的な超高温瞬間殺菌ではなく、「95℃・15秒」で殺菌を行っています。法律で定められた基準に加え、独自の厳しい基準によりチェックを重ねています。

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代続く醸造所の名門から、マイスターの上に立つ「ラウエンジニア」を招聘。ドイツで1516年に公布された「ビール純粋令」に基づき醸造されています。原料は麦芽とアロマホップ、大麦とホップはドイツの契約農場で栽培し、どちらもドイツの厳しい基準をクリアしています。大麦は技術の高さで定評のあるドイツ国内の製麦工場で、小樽ビール・ドンキーハウスビール（樽生）専用の麦芽になります。ホップは香りの良い希少品種を特別に栽培してもらっています。



小樽ビール ドンキーハウスビール（樽生）

（麦芽・ホップ生産地・ドイツ）

びっくりドンキーのパフェに使われるソフトクリームの原料が「ソフトミックス」です。「ソフトミックス」には、良質な北海道産の生乳を使用しています。受け入れ前に衛生検査を行い、乳質の基準を満たした生乳だけが工場内へのターンへと移されて、72時間以内に加工が開始されます。変性をできる限り抑えるために一般的な超高温瞬間殺菌ではなく、「95℃・15秒」で殺菌を行っています。法律で定められた基準に加え、独自の厳しい基準によりチェックを重ねています。

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代続く醸造所の名門から、マイスターの上に立つ「ラウエンジニア」を招聘。ドイツで1516年に公布された「ビール純粋令」に基づき醸造されています。原料は麦芽とアロマホップ、大麦とホップはドイツの契約農場で栽培し、どちらもドイツの厳しい基準をクリアしています。大麦は技術の高さで定評のあるドイツ国内の製麦工場で、小樽ビール・ドンキーハウスビール（樽生）専用の麦芽になります。ホップは香りの良い希少品種を特別に栽培してもらっています。



珈琲

（生産国・エチオピア・グアテマラ等）

世界でたった数パーセントといわれる最高品質のスペシャルティコーヒーのみを栽培・精製する契約生産者から、コンテナ単位でダイレクトトレードをしています。

買い付け時には、直接産地に出向いてるために一般的な超高温瞬間殺菌ではなく、「95℃・15秒」で殺菌を行っています。法律で定められた基準に加え、独自の厳しい基準によりチェックを重ねています。



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
(Grass Farming)
本來草のみを食べる育つ畜舎を、牧草のみで飼育する、持続可能な農業。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「コージーランド」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、えりん村（※）の牧場で草地農業を実践中です。

「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した。※えりん村の詳細は、P.29に掲載しています。

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。

■BSE
2001年の国内外BSE、2003年末のアメリカでのBSE確認と共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「コージーランド」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。

アレフがわかる 16 KEY WORDS のキーワード



生産編

07

安全でおいしいお米

—省農薬米—

農薬使用を制限して化学合成殺虫剤を使わないと田んぼに住む生きものが豊かになる。自然と共生し、生物多様性に配慮したお米作り。

アレフでは、農薬と化学肥料を減らしても持続的に十分な量を生産できる生産者からオリジナル米「省農薬米」を調達しています。農薬の使用は除草剤1回以下（畔を含め殺虫剤・殺菌剤使用不可）、化学肥料の制限（地域の慣行レベルの50%未満）と有機物施用の推奨という栽培基準を設けて契約をしています。

アレフでは、農薬と化学肥料を減らしても持続的に十分な量を生産できる生産者からオリジナル米「省農薬米」を調達しています。農薬の使用は除草剤1回以下（畔を含め殺虫剤・殺菌剤使用不可）、化学肥料の制限（地域の慣行レベルの50%未満）と有機物施用の推奨という栽培基準を設けて契約をしています。

アレフでは、農薬を減らし、土づくりに目を向けてきた省農薬米の田んぼには多くの生きものが生息しており、中には絶滅危惧種も見つかります。水田の生物多様性向上を目指して、2010年から今は生きものによる「水田の生きもの調査」を開始し、2016年に

この「省農薬米」は現在、東北地方を中心全国17生産団体、約400名の契約生産者によって、それぞれの土地や気候風土に合った

アレフでは、農薬と化学肥料を減らしても持続的に十分な量を生産できる生産者からオリジナル米「省農薬米」を調達しています。農薬の使用は除草剤1回以下（畔を含め殺虫剤・殺菌剤使用不可）、化学肥料の制限（地域の慣行レベルの50%未満）と有機物施用の推奨という栽培基準を設けて契約をしています。

アレフでは、農薬を減らし、土づくりに目を向けてきた省農薬米の田んぼには多くの生きものが生息しており、中には絶滅危惧種も見つかります。水田の生物多様性向上を目指して、2010年から今は生きものによる「水田の生きもの調査」を開始し、2016年に

■省農薬米の3つの安心条件

□ 生産者の顔が見えるお米

原産地指定・生産者指定
(出荷者証明書提出)

□ 農薬の使用を減らしたお米

除草剤1回のみに制限
殺虫剤・殺菌剤不使用(栽培管理帳票提出)

□ 持続的な土づくり

土づくりを基本とし、化学肥料使用を5割減

*地域の慣行レベル比較で化学肥料の窒素成分量を50%以下



●「生物多様性に配慮した持続的なお米の仕入れ活動」は、2019年第6回生物多様性日本アワード 優秀賞を受賞





工場

素材の素晴らしいを生かすため、
店舗からの注文を受けてから作業開始。

徹底した衛生管理と同時に、環境負荷の低減にも取り組む。



カット野菜

サラダとして提供される野菜は、自社や併設テナント内の協力会社または近隣の協力会契約生産者の方々に、丹精込めて作つ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55年を経た今も愛され続けているパティです。

ハンバーグパティ

社であらかじめカットし、洗浄や殺菌を行つて、袋詰めして店舗に運ばれます。

異物混入対策

ハンバーグパティは、食の安全・安心をさらに守るため、工程内に金属検出機、X線異物検出機を設置し全数検査を実施しています。

品質管理チーム

品質管理チームは各工場に常駐し、原料入荷から店舗の商品提供までを支えています。食品や機械、器具の細菌検査を軸に、工場の衛生管理のサポートを行うほか、新商品導入などで本社各部署と連携しています。食品安全を担う品質管理チームの業務は、現場の作業確認から従業員の衛生教育まで多岐にわたり、お客様の安心に繋がるよう一つ一つ各地で取り組んでいます。

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こ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。

びっくりドンキーのハンバーグパティは、全国に8カ所ある自社の食品加工場で製造。店舗からの注文を受け、「必要なものを、必要なときに、必要な分だけ」供給するジャストインタイム方式で製造し、金属検出機やX線検査機にて、全数異物検査をしたのちに、店舗へ冷蔵で毎日配送しています。

パティの原料は、ハンバーグに適した基準で調達。おいしさはもちろん、安全性も確保しています。さらに、烟のとれたて野菜と同じシャキシャキさを店でも再現するため、必要なカット野菜を必要な分だけ必要なときにつくる「ジャスト・イン・タイム生

産方式」を採用し、全国8地区にて協力会社とともに、カット野菜のフレッシュ化(野菜のカットから出荷までの短時間化)を実現しています。

安全・安心な食材を継続的に提供するための管理も徹底。工場では、製品・原材料に関する基礎データを毎日記録しています。お客様へ保証している食の安全をより確かなものとするために、国際的な基準であるHACCPに沿った衛生管理の手法を導入し、運用しています。

2016年には外食産業で初めて、

協力会社とともに、カット野菜のフレッシュ化(野菜のカットから出荷までの短時間化)を実現しています。

安全・安心な食材を継続的に提供するための管理も徹底。工場では、製品・原材料に関する基礎データを毎日記録しています。お客様へ保証している食の安全をより確かなものとするために、国際的な基準であるHACCPに沿った衛生管理の手法を導入し、運用しています。

2016年には外食産業で初めて、

北海道工場がISO50001を取得し、2021年には福島工場でも同規格を取得するなど、エネルギー使用量の低減に努めています。

北海道工場がISO50001を取得し、2021年には福島工場でも同規格を取得するなど、エネルギー使用量の低減に努めています。



ISO50001

ISO50001は、エネルギー・マネジメントシステムの国際規格。エネルギー・パフォーマンスを継続的に改善することを目的としています。北海道工場と福島工場は、エネルギー使用に関して方針、目的、目標を設定し、計画を立て、手順を決めて管理する活動を体系的に実施できるようになされた仕組みが評価され、ISO50001の取得が実現しました。



09

生ごみリサイクル

目指しているのは、自然を大切にし、環境への配慮を優先した経営。店舗も工場も、持続可能な循環型社会づくりを推進。

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廃棄物の約半数を占める生ごみを燃やしたり埋め立てたりするではなく、生ごみから肥料などを作る「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ました。私たち、「目の前から不要なもの

のを取り除く」といった考え方ではなく、「店舗から出る生ごみも有機資材のひとつ」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碎乾燥処理機をメーカーと共に開発し、「アレフ実験農場」との連携で、よりよい堆肥化のためのハウを蓄積。翌1997年からは生ごみ粉碎乾燥処理機の店舗への導入を開始し、その後改良を重ね、びっくりドンキーをはじめとする直営店舗に80台以上設置しています。

ほかに、生ごみのまま直接回収してリサイクラー施設で肥料化やメタンガス化、炭化する方法なども行い、合計すると全国110店以上の生ごみが資源化されています。

工場の生ごみリサイクル活動

ハンバーグパティを製造する8つの食品加工工場、小樽ビール醸造所、ローストファクトリーの計10工場から排出される動植物性残さの9割以上をリサイクルしています。再生利用事業者と連携し、肥料・炭化などの再資源化を行っています。



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」、2015年「第12回企業フィランソロピー大賞びっくりサイクル賞」、2022年「第10回食品産業もったいない大賞 農林水産省大臣官房長賞」など、多くの評価をいただています。



自ら排出する廃棄物を自らリサイクル。ビール粕から新しい循環の輪をつくる。

アレフが
わかる
16
のキーワード



環境編

10

バイオガス・プラント

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廃棄物の約半数を占める生ごみを燃やしたり埋め立てたりするではなく、生ごみから肥料などを作る「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ました。私たち、「目の前から不要なもの

のを取り除く」といった考え方ではなく、「店舗から出る生ごみも有機資材のひとつ」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碎乾燥処理機をメーカーと共に開発し、「アレフ実験農場」との連携で、よりよい堆肥化のためのハウを蓄積。翌1997年からは生ごみ粉碎乾燥処理機の店舗への導入を開始し、その後改良を重ね、びっくりドンキーをはじめとする直営店舗に80台以上設置しています。

ほかに、生ごみのまま直接回収してリサイクラー施設で肥料化やメタンガス化、炭化する方法なども行い、合計すると全国110店以上の生ごみが資源化されています。

ハンバーグパティを製造する8つの食品加工工場、小樽ビール醸造所、ローストファクトリーの計10工場から排出される動植物性残さの9割以上をリサイクルしています。再生利用事業者と連携し、肥料・炭化などの再資源化を行っています。



バイオガスを取り出した後の残渣は、窒素を含んだ液体肥料として、

6割以上を再生可能エネルギー由来バイオガスを取り出した後、残渣は、窒素を含んだ液体肥料として、

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。自然を大切にする事業の展開を具現化するために。

「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」であると言えます。

私たちも、安全な食の提供を真摯に考えることから始め、1990年代に「食」の生産現場である「農業」へ、さらにはその生産現場を取り巻く「環境」へと視野を広げてきました。



工場での省エネ活動

2007年2月に開業した北海道工場は、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を從来より抑えています。この北海道工場の取り組みが評価され、平成20年度北海道省エネ大賞・新エネルギー促進大賞「省エネ大賞」、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。

また、2016年10月にエネルギーマネジメント規格「ISO50001」を北海道工場で取得し、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。地球温暖化防止やエネルギーを体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。2021年11月には福島工場でも同規格の認証を取得。工場全体のエネルギーをより効率的に利用するため、設備の適正運転化や運用改善、対策の立案と検証などを行い、エネルギー使用総量を減らす活動を推進しています。

全国8工場から各店舗に食材を毎日配達する際に発生するCO₂の削減にも取り組んでいます。アイドリングストップやエコドライブの実施、積載率を向上させるための配送ルートの設定を行うことによってエネルギー使用量と排気ガスの節減に努めています。



100%再エネ由来電力を使用する埼玉工場



運送会社との共同による運行管理システムも一部で導入し、ムラの運転の防止などドライバースキルの向上で、省エネとともに安全運行にも取り組んでいます。

運送会社との共同による運行管理システムも一部で導入し、ムラの運転の防止などドライバースキルの向上で、省エネとともに安全運行にも取り組んでいます。

店舗での省エネ活動

各店舗においては、「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。電力・ガス・水道使用量を毎月1回自ら把握するエコ検針の実施、季節別に外部照明の点灯時刻を設定、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実施。今後はさらなる使用量削減を目指して、新たな省エネ機器の導入可能性を調査しています。

質含む）の再エネ由来電力を使用しました。アレフで使用する電力のうち約78%を再エネ由来にすることで、全社のCO₂排出量を10689トンに抑え、2013年度比で66.4%削減しました。

*Scope1:自家での燃料使用による直接排出
Scope2:他社から供給された電気・熱の使用
に伴う間接排出

脱炭素社会を目指して

アレフでは2050年カーボンニュートラルの実現に向けて、2030年度までにScope1とScope2*によるCO₂排出量を2013年度比で46%削減、2050年度までに実質ゼロにすることを目指しています。そのためには、店舗・工場での省エネ活動の推進に加えて、使用エネルギー種別の約75%を占める電力の再エネ転換が不可欠と考え、2019年より取り組みを始めました。2022年度は北海道・東北・関東・中部・九州の5エリアでCO₂排出ゼロ（実

フロン類の漏えい防止

第一種特定製品の管理者として必要な点検を行っています。使用中機器におけるフロン類の充填や回収、機器廃棄時は確實にフロン類を回収することと、フロン類の漏えい防止に取り組んでいます。また、2023年6月より全国のびっくりドンキー店舗へノンフロン型自然冷媒冷凍冷蔵庫を順次導入しています。冷媒にプロパンを使用し、従来のフロン機器と変わらない冷却性能・耐久性・安全性を確保しつつ、地球温暖化係数は9割以上低くなりました。



■地熱ヒートポンプ
一年間通じて一定である地中の熱を利用して、エネルギー使用量を低減するシステム。北海道工場やびっくりドンキー南郷通店、えこりん村のレストランなど各施設では、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削減できました。

■排熱回収システム
冷蔵庫の冷熱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。

■エコドライブの推進
配送トラック等アレフの業務で使用する車両の高速道路の最高巡航速度を80km/hに指定しています。





12

資材の取り組み



12

できることからひとつずつ。
環境負荷の少ない資材を選ぶ。



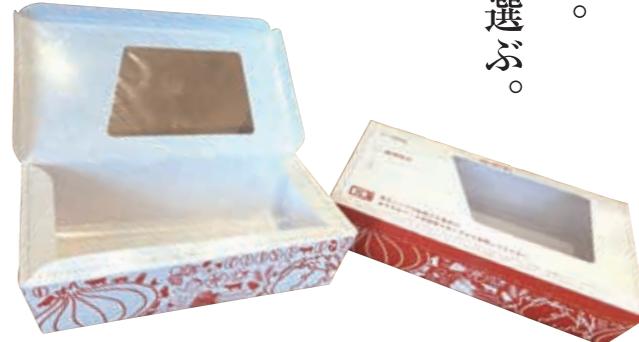
●ディッシュ

樹液が採取できなくなったゴムの木の老木などを原料に使用しています。また、傷がついたものは削り直して再利用をしています。環境負荷低減の取り組みが評価され、木材調達から製造、リユースまでを提供する関連会社「デリシャス株式会社」が2017年に第8回さっぽろ環境賞企業部門奨励賞を受賞いたしました。



●紙ナフキン

適切に管理されたFSC®認証林およびその他の管理された供給源からの原材料で作られた紙ナフキンです。6つ折りだったサイズを4つ折りにすることで、原料の使用量を減らしました。



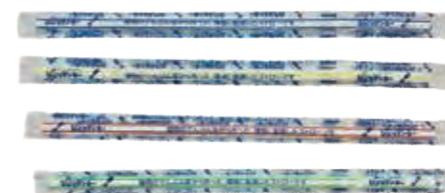
●ティーアウト・宅配用容器

使い捨てプラスチックを減らす取り組みとして紙製容器を使用しています。適切に管理されたFSC®認証林およびその他の管理された供給源からの原材料で作られています。フタ・身一体型にすることで原料の使用量を減らしました。また、紙素材の弱点といわれる耐水性・耐油性・耐熱性を備えており、容器のまま電子レンジで温めることができます。



●ゴム手袋

タイとマレーシアで育つゴムの樹液から作られた天然ゴム製のラテックスグローブです。購入した金額の一部が、タイ・マレーシアの植林活動などに寄与されています。



●ストロー

植物のでんぶんなどから作られたポリ乳酸など、環境に配慮した素材を選んでいます。



●ユニフォーム

びっくりドンキーの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、環境保全をテーマの一つとして作製しています。当初は回収後に車の内装材などとして再利用されるマテリアルリサイクルを採用し、廃棄物の低減を目指しました。現在は、従来のリサイクルに加えて、ポリエステルを再生して活用できる取り組みに賛同し、使用済みの制服を回収しています。



13

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。また、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。

社会が求めているさまざまな問題に取り組み、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「自然と共に生きる企業」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。行動指針と行動目標(またはKPI[※])をSDGs活動計画に統合し、3年毎に見直すことで課題を明らかにし、持続可能な循環型社会づくりを推進しています。

※重要業績評価指標

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じ環境を守り、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。



活動計画と結果の情報開示

環境イベントへの出展

DBJ環境格付に基づく融資

日本政策投資銀行では、独自の格付けシステムにより企業の環境経営度を評点化して優れた企業を選定し、得点に応じて融資条件を設定する「DBJ環境格付」に基づく融資を行っています。



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、さまざまな環境系イベントへ出展をしています。国内最大規模の環境系展示会「エコプロ」では、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、見て食べて知っています。※エコプロは2007年～2019年、2023年出展です。

「環境への配慮に対する取り組みが特に先進的」と評価され、2006年に初めて同格付の最高ランクを取得しました。これは外食産業では初、北海道に本社を有する企業においても初めてとなります。





生物多様性の保全

命のつながりの中で、いつまでも「安全な食」を提供していくために。

自然との共生は必然であると私は考えています。

2003年、アレフは札幌市において北海道&ニュージーランド生物多様性シンポジウム「共生の大地」を開催し、市民とともに専門家の知見や先進地での取り組みを学びました。このシンポジウム開催をきっかけに、自らの企業活動を見つめ直し、主に食材の調達に関連して、生物多様性や湿地保全への取り組みをスタートすることにしたのです。

2008年の「リーダーシップ宣言」の署名を契機に、国際的イニシアティブメンバーとしての活動や、普及啓発活動にも取り組んでいます。

外来種を使用しない栽培と駆除活動

セイヨウオオマルハナバチは、ミニトマトなどのハウス栽培において、授粉作業の省力化とホルモン剤不使用の実現を期待され、輸入されるようになつたハチです。しかし、屋外に逃げ出して、その土地の固有種や生態系を脅かすことがわかり、

2006年「特定外来生物」に指定されました。アレフはその1年前から契約生産者にこのハチを使用しないミニトマト栽培をお願いしてきました。

既に野生化・営巣しているハチについては市民、行政担当者とともに、女王バチの飛行する春季に駆除活動を実施しています。また、北海道にいないはずの指定外来種駆除活動「トノサマガエルを捕まえろ! 大作戦」を北海道恵庭市で運営するエコロジーテーマ「えこりん村」内ふゆみずたんぼで行っています。生物多様性プロジェクトを行っています。

森づくり 植える・育てる・使う

私たちの暮らしを豊かにし、災害から地域を守ってくれる森。森が本来持っている力を十分に發揮するには木材を切って使う、苗を植えて育てるという手入れを繰り返すことが必要です。えこりん村では村内の森林整備を行っています。



グラム選定基準(※)に基づいたアクティビティの実施などを通じて、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。

(※)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。
・絶滅のおそれのある種を的確に把握し、一般的理解を広める活動を行っている。
・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。

猛禽類の採餌環境創出のための干ばつ対策など、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。



CBD COP 13で取り組みを報告

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。会議のサイドイベント「ビジネスと生物多様性イニシアティブ」では「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、2014年韓国CBD COP12、2016年メキシコCBD COP13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した。



アレフの生物多様性保全の取り組み

2003年	北海道&ニュージーランド生物多様性シンポジウム開催
2005年	セイヨウオオマルハナバチを使用しないミニトマト栽培を呼びかけ 野生化したセイヨウオオマルハナバチの駆除活動を開始
2006年	ふゆみずたんぼプロジェクトスタート (p16「安全でおいしいお米」参照)
2008年	COP9(ドイツ)で「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署名
2009年	田んぼの生きもの調査を開始
2012年	生物多様性目標を環境行動目標に統合 SATOYAMAイニシアティブ国際パートナーシップに加入
2013年	「グリーンウェイブ in えこりん村」を初めて開催
2014年	COP12(韓国)ビジネスフォーラム、サイドイベントで事例報告
2016年	COP13(メキシコ)ビジネスフォーラム、サイドイベントで事例報告 野生化したセイヨウオオマルハナバチの駆除数累計1000頭達成
2017年	「北海道指定外来種トノサマガエルの駆除活動(恵庭市、えこりん村・ふゆみずたんぼ)」が「第1回未来へつなぐ! 北国のいきもの守りたい賞(北海道)」企業部門受賞
2018年	「白いお尻を捕まえろ! セイヨウオオマルハナバチで外来種問題を伝える(恵庭市、えこりん村・銀河庭園など)」が「生物多様性アクション大賞2018「つたえよう部門」(UNDB-J)」入賞
2019年	「生物多様性に配慮したお米の仕入れ活動」が「第6回生物多様性日本アワード(公益財団法人イオン環境財団)」優秀賞受賞
2020年	お米の取り組みが「生物多様性民間参画事例集(環境省発行)」と「にじゅうまるプロジェクト10年の振り返りと日本から世界に発信する新しい協働(国際自然保護連合日本委員会発行)」に掲載
2021年	「白いお尻を捕まえろ! セイヨウオオマルハナバチ駆除会inオンライン」を開催
2023年	すべての契約生産者が田んぼの生きもの調査を実施(予定)



社会に欠かせない存在を目指して

誰ひとり取り残さない社会へ。
誰もが働きやすい場をつくる。

社会の中にある企業だから、社会とともに。

私たち「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つて、その存在根拠とする」という考えを経営規範にしています。人・資源などさまざまソースをもとに、事業活動を通じて社会課題の解決につなげることが、すべてのステークホルダーの皆様とともに成長できると考えています。

グローバルで経済・社会・環境の課題が深刻化する中で、地球上の「誰ひとり取り残さない」ことを誓ったSDGs(持続可能な開発目標)の概念は、私たちの経営規範と共に通じており、経営戦略にSDGsを取り入れることは、より一層重要であると考えています。

SDGs 基本方針

アレフの企業使命と経営理念に則り、持続可能な企業と個々の生活を体現するため、社内の課題を明確にして、SDGs(持続可能な開発目標)を考察に結び付けて表現し、社内外の連携を以て解決します。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



一人ひとりが活躍できる企業を目指して

アレフで働く中で感じる不便や不都合を解消し、誰もが働きやすい環境をつくることを目指しています。定期的に全社員対象のアンケートを実施し、現状把握を行っています。抽出した課題を分類し解決するためのタスクチームを編成するなど、一歩一歩ですが取り組みを進めています。これまでに、社員が休日・勤務時間外にお客様対応をしなくても済むように、緊急連絡体制を明確にしました。また、評価ファイードバックの仕組み、管理職研修によるコミュニケーションに関する講義を取り入れるなどし、上司と部下のより良いコミュニケーション構築を推進しています。

多様な意見・視点を経営に反映

人材の多様性の第一歩として女性が働きやすい企業を目指し、重点的な取り組みを開始しました。経営に多様な意見を取り入れることを目的に、各部門の年度計画に、女性管理職候補の育成・多様な意見を取り入れる環境づくり・長時間労働の是正・作業の軽労化などを、部門に応じたジェンダー課題を設定し推進しています。また、会議運営方針も定めています。

厚生労働省「くるみん」認定取得

従業員が仕事と子育てを両立させるために会社側がサポート体制を確立し、従業員が認知・活用していると認められた場合に「子育てサポート企業」として認定を受けることができます。

年次有給休暇ストック制度

従業員の健康を守るために、育児休業を支援し、仕事と育児を両立できるよう支援しています。

年次有給休暇ストック制度

従業員の健康を守るために、育児休業を支援し、仕事と育児を両立できるよう支援しています。

福利厚生制度

多くの周知を行っています。

(長期障害所得補償制度)

万一の病気やケガによって長期間仕事ができなくなった時に収入を補償する制度です。就労復帰までの期間、最長で60歳まである一定の収入を補償します。

*アレフ正社員(出向含)が対象

インフルエンザワクチン接種費用の補助

事業所内での感染拡大を予防するため、年一回5千円を上限として、インフルエンザワクチンの接種費用を会社が補助する制度です。

*アレフ全従業員が対象

メンタルヘルスケア

メンタルヘルスケアについては、研修や考査などを実施し、従業員のメンタルヘルスの維持・向上を図っています。

健康と福祉

従業員の健康を守るために、信し、健康の大切さを従業員に伝え、健康診断と二次検査の受上を図っています。

2012年認定事業主

2012年認定事業主としてサポートしています。



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。

「環境負荷を軽減し、持続可能な社会の形成に貢献したい」この想い「えこりん村」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コミュニティ「村」。それが「えこりん村」です。

えこりん村には、観光体験エリアと生産・循環エリアがあります。約40haの観光・体験エリアには、銀河庭園やみどりの牧場、森のレストランTen-Man、らくだ軒、ウェルカムセンター、ガーデンテラス花のまきば、とまとなどの森などがあり、SDGs（持続可能な開発目標）をテーマとした教育旅行の受け入れを行っています。また、約110haの生産・循環エリアでは、アニマルウェルフェア

に配慮し放牧を主体とした羊や豚の生産のほか、レストランから出る生ごみや村内から出る家畜ふん尿、藁、草などをリサイクルし資源循環を行っています。

「えこりん村」では、これまで私がちが考え、実践してきた自然への理解や環境問題へのさまざまな対応策、文化的な試み、そして安全・安心で健康な食の提案などを展開し、お客様にお伝えしています。人間と自然の共生をテーマに農畜産の研究と花と動物のエコロジーテーマガーデンを目指して、持続可能な社会のモデルづくりを推進し、食・農業・環境、そして文化を発信するステージです。

えこりん村学校は、自然や生き物に親しみながら活動する環境教育プログラムの総称です。「子どもたちを100人集めてえこりん村の村民として育てたい」という創業者庄司昭夫の願いをもとに、2007年から活動が始まりました。

えこりん村の子どもたちは、小学校3年生～6年生の児童を対象とし、これまでえこりん村で実践してきた食・農業・環境の取り組みを基に、「森・羊・野菜米」の4テーマのグループ・総勢100名の仲間たちと一緒に半年間に渡つてさまざまな活動を行っています。自然にたくさん触ることで、食と生き物のつながり、環境の大切さへの気付きなど、子どもたちが自ら挑戦し考え、自発的な探求や発見を引き出せるよう活動しています。また、2016年からは小学生以下の子どもと親子で参加する体験プログラムも開始しました。

開村当時から長きに渡り活動してきた本環境教育プログラムの功績が認められ、2022年には、公益財団法人都市緑化機構主催による「第10回みどりの社会貢献賞特別賞」を受賞しました。

また、2022年より持続可能な開発のための教育(ESD)を支援・推進する団体として「地域ESD推進拠点」に登録。体験を通じて、楽しく、わかりやすく伝えることができるえこりん村の使命の一つであると考えています。



※2023年10月時点での情報です。事業内容は予告なく変更になる場合があります。

えこりん村学校
えこりん村の子どもたち
(連携:NPO法人共育フォーラム)

私たちが実践する食・農業・環境の取り組みがSDGsとのゴールに貢献しているかを紹介する展示コーナーを常設しています。来園される修学旅行生や宿泊研修生など教育旅行団体向けに、体験を通じて楽しく伝えることで、日常生活において自分自身がどのように関わることができるのかを考えるきっかけを提供しています。



羊の放牧

子羊が生まれる春には約1,000頭を放牧飼育。栄養価が高い草種を育て、摂取に適した草丈の牧区を移動して飼育しています。羊肉は高級食材として全国各地へ販売されています。



キャンプ場「Sheep sheep camping field」

北海道の壮大な牧草地と、運が良ければ羊たちを近くで眺めることができるキャンプ場。2020年にオープン。



ガーデンテラス花のまきば

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。



らくだ軒

イタリア産小麦のパスタと薪窯で焼き上げるナポリ風ピザが自慢のファームレストラン。使用する食材は地産地消を心掛け、えこりん村で放牧飼育している「こな雪どん」と「こな雪どん」のメニューもご用意しております。



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。世界一大きなトマトの木として世界記録に認定されました(2013年11月10日)。



ロズビィのバラ畠

ロズビィのバラ畠では、約3,500株の食べるためのバラを育てています。ロズビィオリジナルのバラ商品は、ウェルカムセンターまたはオンラインショップ「sowelu」でお買い求めいただけます。



銀河庭園

10haの敷地にある英国式庭園。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

木と石と光が織りなす、おとぎ話の世界のような店内から、銀河庭園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。





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

東京本部 〒108-0074 東京都港区高輪3丁目24番18号 高輪エンパイヤビル6F
TEL:03-5422-9407 FAX:03-5422-9416

大阪事務所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7丁目4-21 ホーククレセント第2ビル 9F
TEL:06-6195-9497 FAX:06-6195-9498

<https://www.aleph-inc.co.jp/>

