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

社会に欠かせない存在を目指して

 株式会社アレフ

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
店舗への生ごみ処理機導入
天然ガス車による配送
廃食用油のリサイクル
- ・生態系に配慮した農業の取り組み
セイヨウオオ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



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
天然ガス車利用(一部)
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



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壤分析

- ・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へ再利用
- ・雨水利用・自然光・地熱利用などエコ店舗(一部)



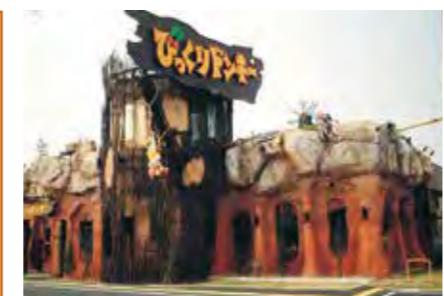
ハンバーグスペシャリティレストラン

「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ダルの高さは、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。

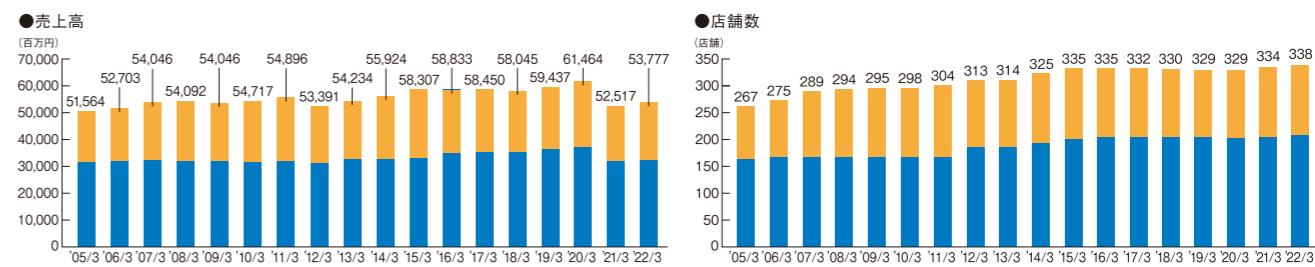
生産現場からお取引先様を含めた、真の食の産業構造をつくることを目指し、アレフではこれまで、全国で「びっくりドンキー」を増やし続けてきましたが、現在は新規店舗の出店以外に、古くなつた既存店舗の大規模改装に力を入れています。この改装では、これまで支えて下さった地域のお客様に支持されるお店づくりのため、全席禁煙化、客席レイアウト

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数の拡大などを進めています。食べるなどを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)



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

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

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、表彰状を渡して、2回完食ができた次回のご来店時にデパートなどのプレゼントをする「もぐもぐチャレンジ」へと進化しています。

食べもの的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!」と言つて夫をしています。

もらえるよう、接し方にも工夫をしています。



びっくりドンキーでは1993年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。

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「ドンキーアイルミネーション」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。

店舗を、お子様の笑顔があふれる「憩いの場」にします。

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



店舗

(2022年8月現在)



全社

(2022年6月1日現在)



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、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業」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。

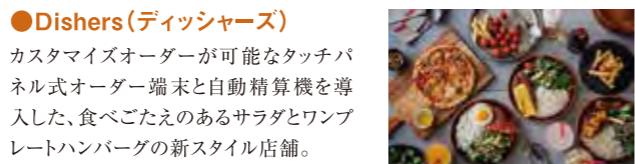
当然のことながら、食の安全・安心には、創業時から取り組んできました。今後もその努力を継続するとともに、さらに価値の高い食のご提供に挑戦していく、というのが、私たちの願いです。



●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。

●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、产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フ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。

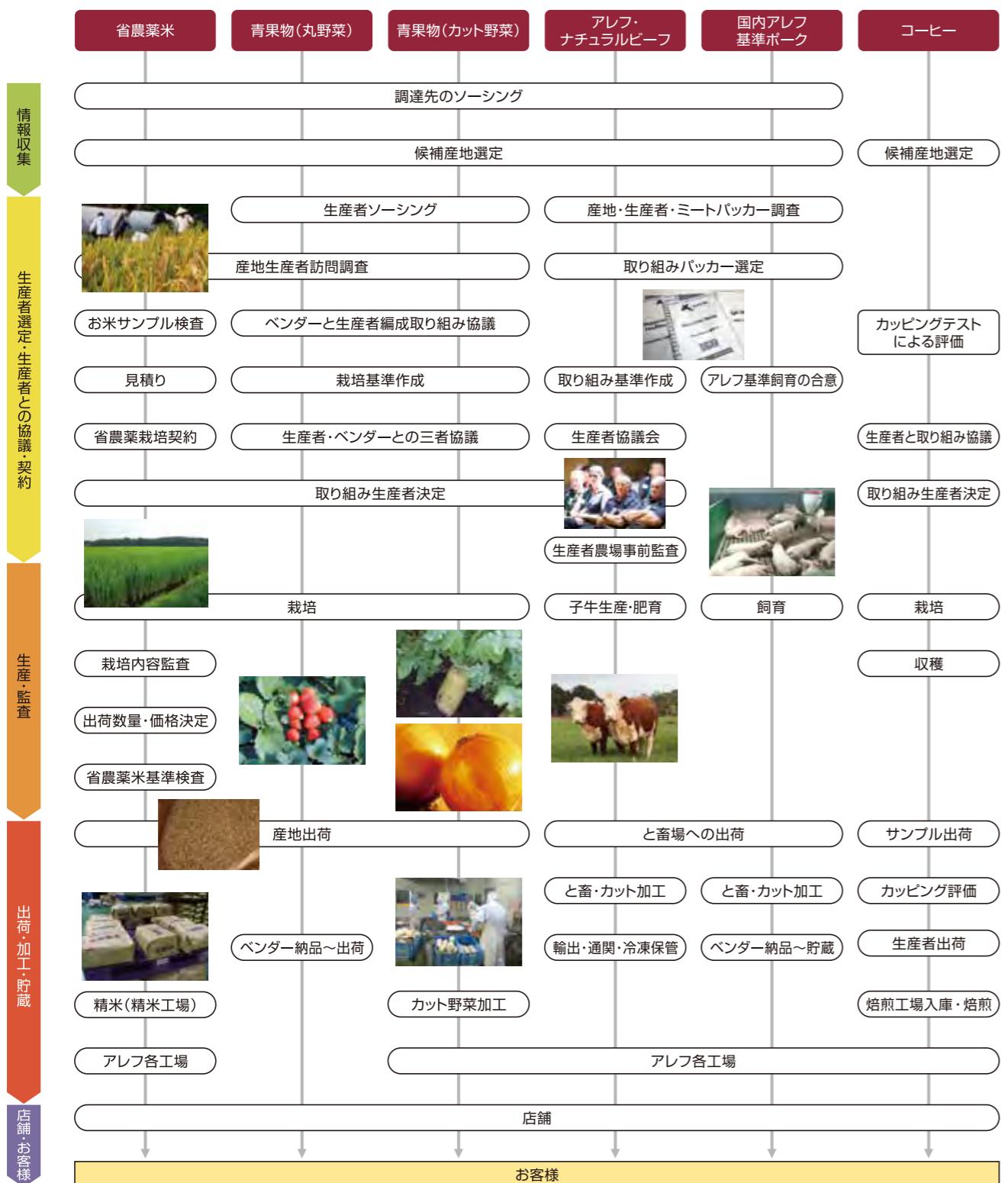
アレフではこれまで、牛本来の姿である、牧草主体の飼料で飼育した「アレフナチュラルビーフ」や農薬の使用を除草剤1回にとどめた「省農薬」の使用、できる限り農薬を減らした青果物を栽培する取り組みを生産者とともに進めてきました。

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。

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。



■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。

3つの保証

- 適正化
- 環境
- 健康
- トレス
- 品質
- 3つの貢献

人を良くする「食」を考え、お客様の健康貢献可。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ます。生産者をお客様の想いを実現します。

■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、健康的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・改良から手かけています。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。



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、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。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、研究熱心なその方々

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、農業のため栽培し飼育する「本物の農業者」としての意識を強く求めています。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铺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。健康、環境、価格の適正化への貢献を通じてお客様との原則とし、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

●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た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もトレーサビリティ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

現在は新たな产地の調査も開始しています。

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

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・除草剤を数は5回以下を目指に取り組んでいます。

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

アーバン・ヒューリック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

る牧草を主体とした飼料で飼育を実践。幾重もの厳しい基準に合格した肉

だけが「アレフナチュラルビーフ」として出荷され、びっくりドンキーで提供されます。(一部供給店舗を除く)

アレフナチュラルビーフ

6つの原則と取り組み

③牛本来の餌である牧草を

主体とした飼料での放牧飼育

牛は反芻動物と呼ばれ、人間が消化することができない草を栄養として成長することができます。

④牛本来の餌である牧草を

牛本来の餌である牧草を



●ダイトマト

契約生産者の方々に、畑での完熟収穫と選果・产地出荷に取り組んでいただき鮮度向上を目指しています。又、農薬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)

ます。(一部供給店舗を除く)

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。

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・除草剤を数は5回以下を目指に取り組んでいます。

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

(生産地・日本)

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ンクへと移されて、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。

ハンドルの原料やドリンクの材料となる乳製品は、北海道、島根県、沖縄県が生産地で、新鮮なうちに使用できるよう努めています。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

(生産地・日本)

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」に基づき醸造しています。原料は麦芽とアロマホップ、アロマホップとアロマホップ、自家製酵母、小樽の軟水だけです。自然の炭酸ガス、副原料ほか添加物は一切使わない体にやさしいビールです。



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、直接生産地に出向いて「完熟豆のみ収穫・精製しているか」など最高峰のスペシャルティコーヒーをお客様に提供するために監査・指導を行っています。生産者と共に品質改善に努めています。生産国・生産地によって収穫時期が違うため、「旬」を逃さないよう、各産地のコーヒーをその時期により使い分けられています。



循環型の牧畜

(アレフナチュラルビーフ)

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)

本來草のみを食べ育つ畜舎を、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。※えりん村の詳細は、P.29に掲載しています。

■BSE
(Bovine Spongiform Encephalopathy)

2001年の国内外BSE、2003年末のアメリカでのBSE確認ととも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

(生産地・日本)

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ンクへと移されて、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。

ハンドルの原料やドリンクの材料となる乳製品は、北海道、島根県、沖縄県が生産地で、新鮮なうちに使用できるよう努めています。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

(生産地・日本)

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」に基づき醸造しています。原料は麦芽とアロマホップ、アロマホップとアロマホップ、自家製酵母、小樽の軟水だけです。自然の炭酸ガス、副原料ほか添加物は一切使わない体にやさしいビールです。



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、直接生産地に出向いて「完熟豆のみ収穫・精製しているか」など最高品質のスペシャルティコーヒーをお客様に提供するために監査・指導を行っています。生産者と共に品質改善に努めています。生産国・生産地によって収穫時期が違うため、「旬」を逃さないよう、各産地のコーヒーをその時期により使い分けられています。



循環型の牧畜

(アレフナチュラルビーフ)

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)

本來草のみを食べ育つ畜舎を、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。※えりん村の詳細は、P.29に掲載しています。

■BSE
(Bovine Spongiform Encephalopathy)

2001年の国内外BSE、2003年末のアメリカでのBSE確認ととも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

(生産地・日本)

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ンクへと移されて、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。

ハンドルの原料やドリンクの材料となる乳製品は、北海道、島根県、沖縄県が生産地で、新鮮なうちに使用できるよう努めています。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

(生産地・日本)

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」に基づき醸造しています。原料は麦芽とアロマホップ、アロマホップとアロマホップ、自家製酵母、小樽の軟水だけです。自然の炭酸ガス、副原料ほか添加物は一切使わない体にやさしいビールです。



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、直接生産地に出向いて「完熟豆のみ収穫・精製しているか」など最高品質のスペシャルティコーヒーをお客様に提供するために監査・指導を行っています。生産者と共に品質改善に努めています。生産国・生産地によって収穫時期が違うため、「旬」を逃さないよう、各産地のコーヒーをその時期により使い分けられています。



循環型の牧畜

(アレフナチュラルビーフ)

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)

本來草のみを食べ育つ畜舎を、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。※えりん村の詳細は、P.29に掲載しています。

■BSE
(Bovine Spongiform Encephalopathy)

2001年の国内外BSE、2003年末のアメリカでのBSE確認ととも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

(生産地・日本)

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ンクへと移されて、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。

ハンドルの原料やドリンクの材料となる乳製品は、北海道、島根県、沖縄県が生産地で、新鮮なうちに使用できるよう努めています。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

(生産地・日本)

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」に基づき醸造しています。原料は麦芽とアロマホップ、アロマホップとアロマホップ、自家製酵母、小樽の軟水だけです。自然の炭酸ガス、副原料ほか添加物は一切使わない体にやさしいビールです。



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。



08

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。

丹精を込めて育て、作られた素材は、全国各地8カ所の工場で一次加工しています。

各店舗で精度の高い売上予測を立て、工場では各店舗からの注文をもとに加工を開始。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、毎日配達しています。

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。さらに、畑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。2021年6月にHACCPは制度化され、全工場で取り組んでいます。

また、動植物性残渣のリサイクル（小樽ビール醸造所、全国8工場で実施）、地熱の活用（北海道工場）といった環境対策にも取り組んでいます。

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。



カット野菜

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。創業から約50年を経た今も愛され続けているバティです。



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に、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。

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。

HACCP

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で、微生物汚染等の危害が発生するおそれがあります。製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品をつくることができるかという「重要管理点」を分析・結果に基づいて定め、これらを連続的に監視することで製品の安全を確保する、衛生管理の手法をHACCPといいます。

ハンバーグパティ

社であらかじめカットし、洗浄や殺菌を行って、袋詰めして店舗に運ばれます。

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なうほか、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つたユニフォームを、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。



生きるサイクル

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つきました。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のではなく、また外部処理に任せるのはなく、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、いた私たちは、「目の前から不要なも

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ノウハウを蓄積。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にて肥料化やタンガス化、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。



アレフが わかる16 のキーワード



10

バイオガスプラント

（写真）バイオガスプラント（左）と発電機（右）
（写真）内で、循環型リサイクル施設「バイオガスプラント」が稼働しています。
このバイオガスプラントでは、ビールを醸造する「小樽ビール」から発生するビール粕や店舗の生ごみ処理機で作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、店舗やお客様から収集した廃食用油で精製したバイオディーゼル燃料を使用して発電を行い、電力は隣接する事務所で使用。これにより事務所で使用する電力の6割以上を再生可能エネルギー由来電力で賄っています。

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、

A photograph showing the interior of a large industrial facility dedicated to waste cooking oil recycling. The space is filled with complex piping systems, large cylindrical tanks, and mechanical components. The lighting is somewhat dim, highlighting the metallic textures and industrial nature of the equipment.

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回企業フランソビーダ賞びっくりリサイクル賞」など、多くの評価をいただいています。

ノランント

The diagram illustrates the collection and processing of food waste. At the top, there are four icons representing different sources: a family (labeled 'お客様'), a store ('店舗(びっくりドンキーなど)'), used cooking oil ('廃食用油'), and tea leaves ('生ごみ資材'). Arrows from these sources point down to a central processing facility icon. A green arrow points from the facility icon down to another processing unit at the bottom.

小樽ビール醸造所





12

資材の取り組み

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。



ゴム手袋

タイとマレーシアで育つゴムの木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付されています。



ストロー

植物の「んぶん」などから作られた土の中で分解しやすいポリ乳酸など、環境に配慮した素材を選んでいます。持ち帰り用スプーンはバイオポリエチレン含有素材などを使用しています。



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グループ会社「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。



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。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

アレフ全社における1年間の環境活動をまとめて情報開示を行っています。2005年度から2020年度までは環境報告書、2021年度からはSDGsレポートを毎年秋に発行しています。



環境イベントへの出展

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、さまざまな環境系イベントへ出展をしていました。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



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。環境と生物多様性に配慮した活動が評価され、アレフは外食産業では初めて、この融資の対象となりました。





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、「生きもの豊かな田んぼ」の取り組みを開始するとともに、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ガーデン「えこりん村」内ふゆみずたんぽで行っています。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。

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
2011年	「生きもの豊かな田んぼ」の作付面積100haを達成
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「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



り発生した木材を運び出し、薪などに活用する取り組みを、さまざまな団体グループと協働して行っています。

CBD COP13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





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



サポートしています

職場体験の場に

各地の店舗では可能な限り職場体験の受け入れを行っています。

この職場体験では、发声練習や配膳など接客の仕方に加えて、アレフの食材・環境の取り組みについても学びます。実際に、食べ残しをお店にある生ごみ粉碎乾燥処理機に投入するなどの体験をすることで、生徒さんは自らができる環境取り組みを考えもらいたいと考えています。また、特別支援学校などからの職場体験の受け入れも行っています。さまざまな職種を経験して適性を見つける一助になればと考えています。

*新型コロナウイルス感染症の拡大により現在は行っていません

インを見直して、年代・男女の偏りを解消することを目指して

ラスマントを防止するために規定を制定施行しました。セミナーなどにより周知徹底しています。また、年少者の労務管理についても研修などを実施し、人権侵害がない状態にして

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。

また、2022年4月から施行された育児介護休業法の改正に対応し、制度の概要をまとめたパンフレットを作成するなどの周知を行っています。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。

※アレフ正社員(出向含)が対象

従業員の健康を守るために、健康啓発リーフレット「健康ナビ」を計画的に発行し、知識向上を図っています。健康診断の重要性と健康管理について発信し、健康の大切さを従業員に伝えています。

メンタルヘルスケアについては、セルフケア・ラインキングに関する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。

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。

長期にわたり当社に勤務した社員が、これまで取得してから2年後に消滅していた有給休暇のうち、一定程度の日数を積み立てて私傷病による休業の際に使用することができます。

*アレフ正社員(出向含)かつ勤続満3年以上をもって積み立ての対象

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。

また、多様な意見を取り入れるために会議運営ガイドラインを用いています。

●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するための制度

●GLTD(長期障害所得補償制度)

万の病気やケガによって長

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。

また、多様な意見を取り入れるために会議運営ガイドラインを用いています。

●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するための制度

●GLTD(長期障害所得補償制度)

万の病気やケガによって長



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」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」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、アニマルウェルフエア

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、そしておいしく健全部門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。自然にたくさん触れることで、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。

えこりん村学校 (連携:NPO法人共育フォーラム)

本環境教育プログラムの功績が認められ、2022年には、公益財團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。

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、公益財團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。



教育旅行向け
SDGs学習の提供

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ます。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/>

