

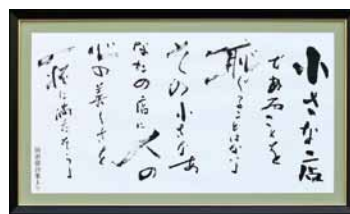
Thanks!
50th

社会に欠かせない存在を目指して





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、親身になってくれる仲間との出会いがありました。当時ハイカラだった「ハンバーガー」に魅力を感じ、出会った仲間が営む専門店での修行を経て、1968年12月、盛岡の繁華街にわずか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50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』の考えから、食の安全・安心やノーマライゼーション、環境：と、食に携わる者として解決していかなければならない課題に取り組み続けてきました。



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。



●アレフの社名とマークは、“最も大切な基本”、“最上級”の意味を持ち、ことの起こりやものの起源を表す古代フェニキア文字の「A」に由来しています。「A」は、フェニキア人が豊穡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。

1968年	盛岡市内に「ハンバーガーとサラダの店べる」創業(12月)。その後、べる4店舗オープン
1972年	ハンバーガーからハンバーグランチへ主力メニューを転換
1976年	社名を「カウベルカンパニー株式会社」として法人登記
1979年	札幌へ進出
1980年	ハンバーグ限定ファミリールーレストラン「びっくりドンキー」誕生。
1981年	本社を札幌市に移転
1983年	「びっくりドンキー」フランチャイズ1号店を大阪府内に、2号店を愛知県内に開業
1987年	社名を「株式会社アレフ」に変更
1988年	実験農場開設
1990年	農業生産法人「有限会社アレフ牧場」を設立(現・株式会社牧家)
1993年	点字メニュー、入口スロープ、車イス対応トイレ・エレベーター、盲導犬受け入れ、手話への取り組みを開始
1995年	「小樽ビール醸造所&小樽倉庫No.1」開業、「ベサール」1号店開業
1996年	乳製品加工工場開業、農業使用を控えた米の調達開始
1997年	生こみ粉碎乾燥処理機の店舗導入を開始
1999年	「びっくりドンキー」200店舗を突破
2001年	アレフナチュラルビーフ供給開始。バイオガスパラントの実験開始
2003年	「アレフ環境行動計画」策定
2006年	「えごりん村」開業。省農薬米を全店に導入
2007年	「アレフ北海道工場」開設
2008年	生物多様性条約COP9(独)にてリーダーシップ宣言に調印
2010年	「びっくりドンキー」300店舗を突破
2013年	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)
2015年	アレフ埼玉工場を岩槻市から久喜市へ新設移転(9月)



50周年を迎え、これからも「社会に欠かせない存在」を目指して

代表取締役社長 庄司 大



1968年に盛岡でわずか13坪の「ハンバーガーとサラダの店べる」を開業してから本年度、アレフは創業50周年を迎えます。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ました。食という字は「人を良くすると読む」と教わり、その志に共感いただいた生産の現場からお客様への商品提供まで、関わる全ての皆様のご協力により現在の食産業の「礎」を築くことを担って来ました。

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求められるものは変化していますが、私たちを支えてくださる生産者と一緒に、より安全で品質の高い食材を生産し、店舗空間、商品、サービスで団欒を作り出す事で、食産業が本来持っている価値をお客様に提供させていただく事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て行けるよう、さらなる挑戦を続けてまいります。

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ルティレストラン

02【店舗編】
P07 発展のステージ

03【店舗編】
P08 顧客価値の創造

04【店舗編】
P09 創意工夫

05【生産編】
P11 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 コミッサリー

09【環境編】
P19 生ごみリサイクル

10【環境編】
P20 バイオガсп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 人間の尊重と調和

16【社会・地域編】
P29 えこりん村



社会



環境

安全・安心の食材が育つ環境のために

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



農畜産物
契約生産者様

食

安全・安心の食材を新鮮なまま
お客様に楽しんでいただくために

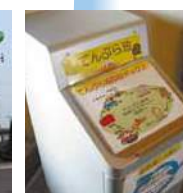


店舗への生ごみ処理機導入
天然ガス車利用(一部)
地中熱・排熱利用など未利用エネルギーの
活用とISO50001取得による
エネルギー低減活動

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



厳しい栽培基準に基づく
食材原料・加工品の生産

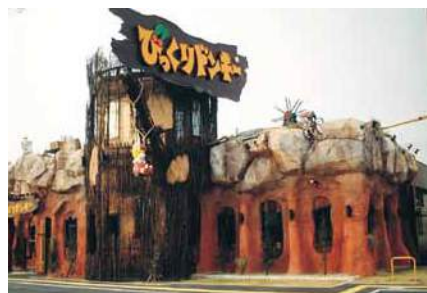


農

安全・安心、健康的な食材の調達

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





■食物アレルギーに対応したハンバーグ

「食物アレルギーの人がいるために来店できない」というご家族の声に応え、アレフでは、特定原材料3品目(乳・小麦・卵)を使用しないハンバーグを2年半かけて開発しました。現在全国の「びっくりドンキー」(一部店舗を除く)での導入を進めています。



アレフがわかる16
16 KEY WORDS
のキーワード



店舗編

01

ハンバーグスペシヤリテイレストラン

「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ヤリテイレストランです。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ク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。

すべての段階でハイクオリティ・ロアプライズ&シンプルオペレーションを実現しました。
ハンバーグは、できてきたて焼きたてが一番。お客様のさりげないご要望や期待に応えるきびきびとした動作と笑顔。気持ちよく安心できる清潔さと衛生。これらを一つひとつクリアするために、店舗では不断の反省と研鑽を重ねています。もちろん、こうしたよりよい商品を提供するための志や自らに設けたハードルの高さは、ハンバーグ以外の商品にも貫かれています。



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。

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

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、古くなっ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、全席禁煙化と大型喫煙ブー

スの設置（2019年末までを目処に直営店全店・一部店舗を除く）、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。

食べることを目的とした時代から、その時間や雰囲気も楽しむ時代へと、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れると信じています。



フリースタANDINGタイプ



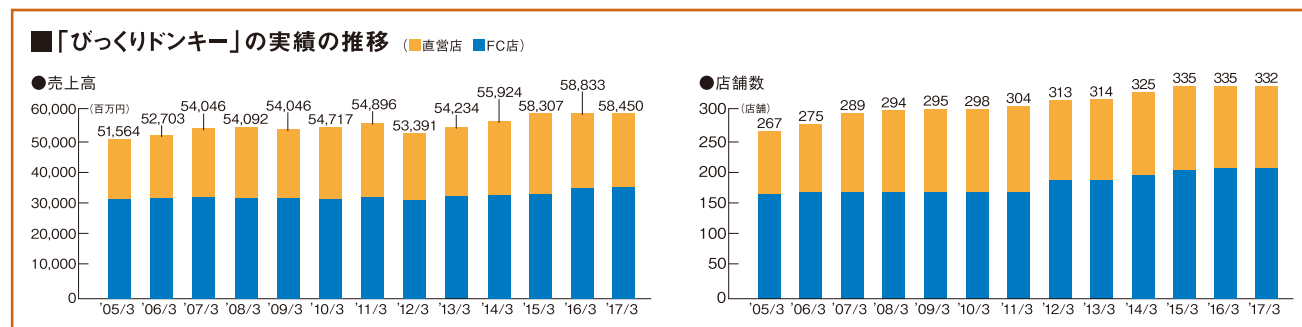
ビルインタイプ



フードコートタイプ



駐車場を拡大した新フォーマット店舗



顧客価値の創造

地域や社会のお役に立つ開かれた店舗でありたい。お客様の不満や要求の変化に對して、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きています。単にお腹を満たすだけでなく、外食をしているときの雰囲気や時間に価値を求めるお客様も増えてきているのです。

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



もぐチャレ

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

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



「手話が使えるお店」宣言

アレフでは、札幌聴覚障がい者協会、帯広聴覚障がい者協会の評価で80%以上のレベルが確認された店舗に「手話が使えるお店」宣言を許可しており、現在、3店舗が宣言しています。また、社内資格制度として「手話認定制度」を設けました。現在、22名が社内認定を受けて手話認定

キャンドルナイト

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

アレフは2008年にキヤンドルホルダー（イベントのサポーター企業）として公式に登録。



ドンキーイルミネーション

2012年度の夏至には、直営・フランチャイズ合わせて153店舗が参加しました。また、一部店舗では、七夕やクリスマスなど、季節のイベントごとにもキャンドルナイトを実施しています。

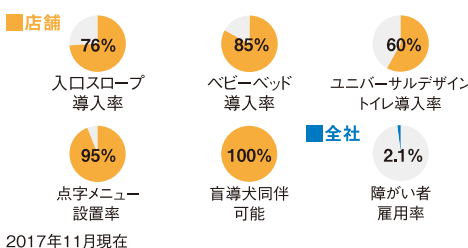


びっくりドンキーでは冬期間、幻想的な明かりで店舗外観を彩る「ドンキーイルミネーション」を一部の店舗で実施しています。

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

絵本設置活動

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



■ノーマライゼーション
1994年から、入口スロープや多目的トイレ、車椅子専用エレベーターの設置など、おもてなしの気持ちを形にしてきました。近年はさらに、スロープや通路への手摺設置、多目的トイレの扉の自動化も進めています。1998年には上尾緑ヶ丘店が埼玉県から「人にやさしい町づくり大賞」を、2002年にはバリアフリーデザイン賞大賞を受賞しています。

創意工夫

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

食に対する期待は、時とともに多様性を増しています。それら一つひとつに、専門店ならではのこだわりと徹底力でお応えしていこうというのが、私たちの姿勢です。そして、可能な限り合理的な価格を追求して、普段の暮らしに役立てていただけるお店を目指しています。

また、私たちの店舗には、ドリンクバーやサラダバーはありません。人と人のふれあいこそが食事をいっそうおいしくするものであり、お客様とのコミュニケーションを通して、より良いおもてなしを続けていきたいと考えているからです。同時に、食の安全・安心、その基盤となる環境や自然に対する私たちの考え方や姿勢も、おも

てなしを通してご理解いただけるように努力していきます。

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

当然のことながら、食の安全・安心には、創業時から取り組んできました。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きたいというのが、私たちの願いです。

「食」は人を「良」くすると読み、食産業とは「良い人を産み出す産業」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。



●ベル

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



●ペペサレ

パスタ、ピッツアを身近にお楽しみいただくカジュアル・イタリアンキッチン。



●43°STEAKHOUSE

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



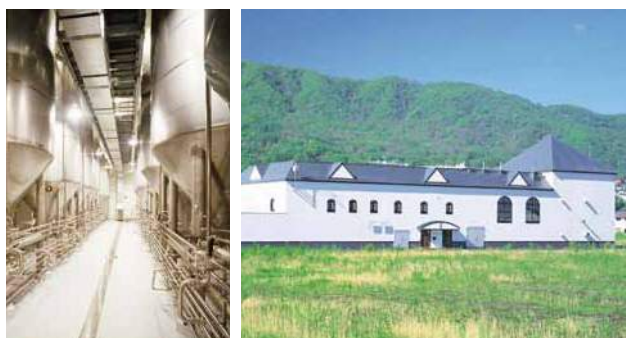
●小樽倉庫No.1

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



●ローストファクトリー

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



●小樽ビール醸造所

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



平取工場



手稲工場(自然庵)



■びっくりドンキーの商品
びっくりドンキーの味をご家庭でも楽しんでいたきたい、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、人と環境と全ての生きものたちを
良くする食産業を目指して。

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

アレフは「3つの保証」「3つの貢献」を掲げています。その実現に向け、安全とよりいっそうの安心に対する責任を十全に果たすため、素材の研究から生産・買付、加工、サービスまでを自社で一貫してコントロールするマス・マーチャンダイジング・システムを構築しています。このシステム

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

アレフのマス・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る独自の厳しい基準（アレフ基準）や目標を設定しています。このシステムが機能するためには、農業との連携が不可欠です。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。



■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」を創出することを課題としており、高い競争力と「お客様への役立ち競争である」と考えています。アレフの目指す「お客様への役立ち」は「3つの保証」「3つの貢献」を掲げています。この「3つの保証」「3つの貢献」を通じて、お客様と生産者の架け橋となり、独自性溢れる持続可能なマーチャンダイジングを実現していきます。

●3つの保証

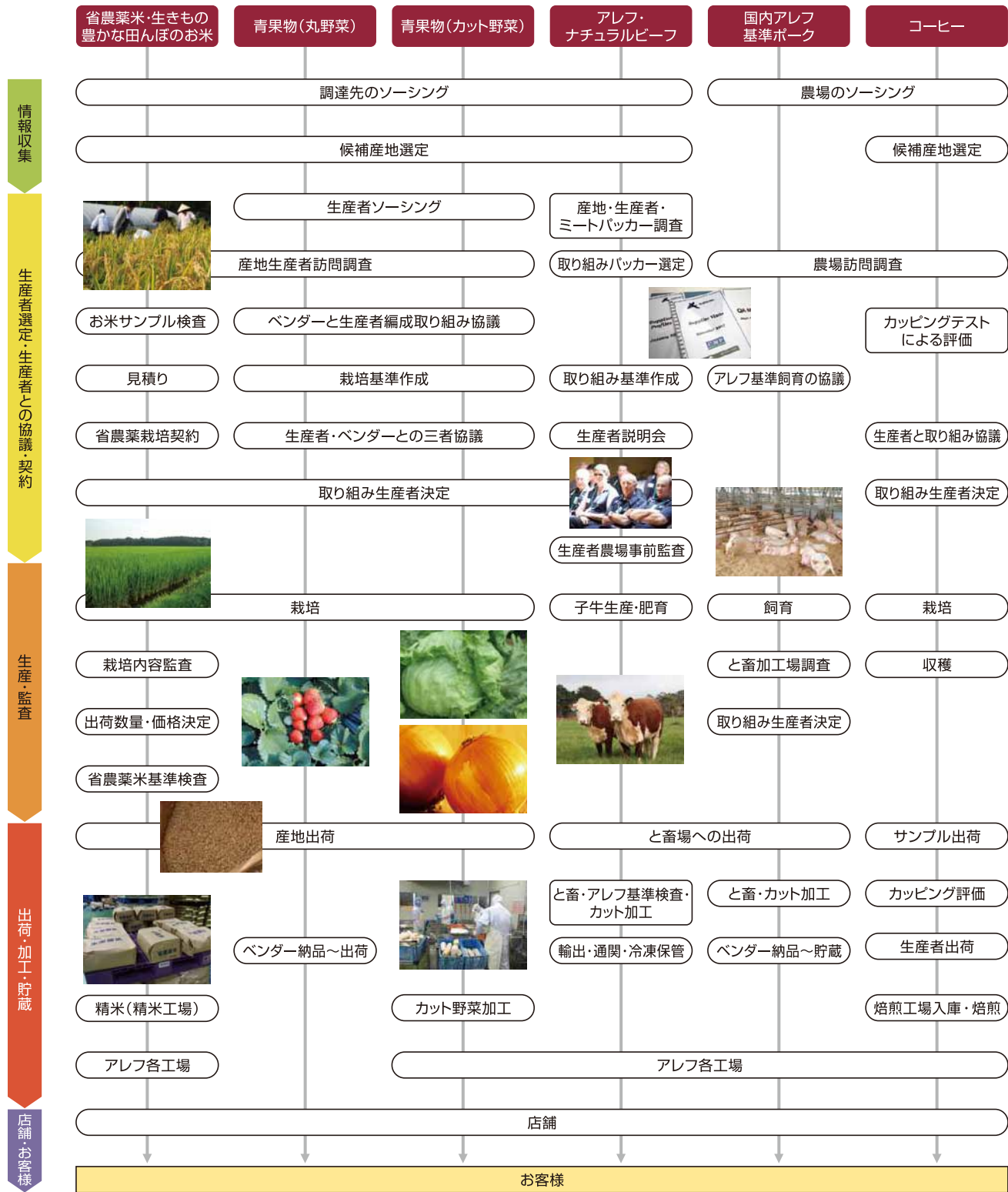
品質 食材の食味・成分・鮮度を規定し、お客様へ品質を保証する。
安全 お客様に危害をおよぼす恐れのある細菌、農薬、抗生物質、重金属などの因子を徹底的に排除する。
トレーサ 生産者とお客様の想いをつなぐ食材調達体制を構築する。

●3つの貢献

健康 人を良くする「食」を考え、お客様の健康に貢献する。
環境 食材の生産にあたり、土と水と空気を汚さない持続可能な取り組みを進める。
適正化 適正な調達によって、生産性を向上させる。

■株式会社 牧家

アレフは1990年、協賛会社として「株式会社牧家」の設立を支援しました。牧家の直営牧場では、健康な牧草による乳牛の管理放牧を研究実践するため、土壌の分析・改良から手がけています。
1994年には「生乳加工許可」を取得、搾乳から24時間以内の迅速な加工開始を可能にし、びっくりドンキ用の各種乳製品と一般販売用の乳製品などを製造しています。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。



情報収集

生産者選定・生産者との協議・契約

生産・監査

出荷・加工・貯蔵

店舗・お客様

トレーサビリティ

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

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

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

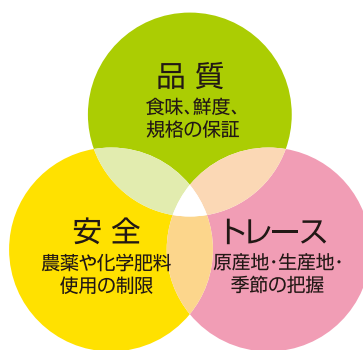
全国各地、そして海外の産地を訪ね歩く中で、生産者としての誇りを忘れない素晴らしい方々との出会いがありました。食の安全と安心に深い関心を持ち、研究熱心なその方々

と、お互いに話し合いながら、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、農業や添加物、抗生物質の使用に独自の基準を設けています。また、青果物や米の栽培、畜産物の飼育に「アレフ基準」をつくり、生産者を特定できるようにするだけでなく、生産者にもアレフの店舗で使用していることを伝え、お客様のために栽培し飼育する「本物の農業者」としての意識を強く求めています。

誰がどこでどのようにして育てた

■食材の開発・調達の三原則



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。

契約野菜類

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

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

●ダイコン

季節ごとに産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壌消毒剤・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。

●レタス

暑さに弱いレタスは、夏は冷涼な気候の北海道や長野、冬は四国・九州を中心と



アレフ・ナチュラルビーフ

(生産地：ニュージーランド、オーストラリア)



びつくりドンキーのハンバーグに使用されるビーフは全てニュージーランド南島とオーストラリア・タスマニア州の契約生産者の指定牧場で放牧による牧草飼育された「アレフ・ナチュラルビーフ」。

して、全国14産地からよりおいしく、新鮮なレタス調達を目指しています。農薬散布は6回以下、除草剤と土壌消毒剤は使用禁止です。(一部供給店舗を除く)

●ミニトマト

契約生産者の方々に、畑での完熟収穫と選果、産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オマルハナバチの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ます。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も、トレーサビリティできるように現在取り組みを進めています。

アレフ・ナチュラルビーフ 6つの原則と取り組み

6つの原則に則り、アレフや第三者による監査、専用イヤタグ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、穀物飼料を与えず、放牧による牧草を主体とした飼料のみで飼育を実践。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、びつくりドンキーで提供されます。
現在は第3カ国目の新たな産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**

アンガス種などのフリティッシュ系やシャロレーなどのヨーロッパ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**

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生産者は栄養豊富な牧草を牛に十分に与えるための牧草管理を徹底。ストレスを軽減することで牛が健康でいられ、12か月齢以降の抗生物質の使用を禁止しています。

③ **穀物飼料は与えず、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出来ない草を栄養として成長することが出来る動物。その本来の姿

を大切にするためアレフナチュラルビーフは牧草飼育のみとし、生産者は牧草の品種や季節による成長量などを管理しながら、牛がストレスを感じないよう常に十分な牧草を与えられるよう農場管理をしています。

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が設定。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、屠畜・加工にあたって全工程にわたる品質や衛生の管理を徹底しています。

⑤ **BSE発生の可能性が限りなくゼロ**

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、牧草が十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。四方を海に囲まれた地理的条件と徹底した疫病対策などにより、BSEのリスクはほとんどありません。

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を「アレフプロデューサーズクラブ」として組織化。定期的に生産者協議会を開催して、顔を合わせての成果や課題の共有を行っております。また、第三者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。



アレフ基準飼育ポーク

(生産地：日本、メキシコ、カナダ、英国、ポルトガル)

びつくりドンキーのハンバークはビーフとポークの合い挽き肉。そのポークは、びつくりドンキーがこだわりぬいてきたハンバークの味の決め手のひとつです。

アレフ基準飼育ポークは、神経質な豚の特性に配慮した飼育環境で育てられています。ストレスのかかる環境で育つ豚はそれだけ多くの抗生物質や合成抗菌剤などの動物医薬品に頼らなければなりません。そのため、生後90日から出荷までの期間は、成長に必要な抗生物質や合成抗菌剤の使用制限を設け、この基準を満たした豚肉の調達100%を目指しています。

また、国産飼料を活用するため、飼料米や食品工場から出る副産物を餌として与えた豚肉の調達やフリーレンジ（放牧）で生産された豚肉の調達も開始しました。



乳製品

びつくりドンキーのパフ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、全国的に見て厳しい基準をクリアしている高品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、48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高温短時間で殺菌(95℃・15秒のH T S T 製法)。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ヌクを重めています。

ハンバークの原料やドリンクの材料となる乳製品は、北海道、島根県、沖縄県が生産地です。生乳の変成をできる限り抑える殺菌方法を採用し、新鮮なうちに使用できるよう努めています。



小樽ビール・ドンキーオーガニックビール

(麦芽・ホップ生産地：ドイツ)

アレフのプライベートブランドビールはすべて北海道小樽市で製造されています。ドイツで5代続く醸造所の名門から、マイスターの上に立つプ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」に基づき醸造しています。原料は有機栽培麦芽とアロマトップ自家製酵母、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。

世界でたった数パーセントといわれる豊かな風味の在来アラビカ種を、標高1500m以上の高地で栽培する契約生産者から調達しています。

高地では、害虫や病気発生リスクが少なく、農薬を使用しないコーヒー栽培が可能。アレフでは、なかでも化学合成農薬を使用しない生産者と契約しています。

しっかりと完熟した良質な果実を手摘みで収穫し、札幌の自社焙煎工場でロースト。生豆は育った土地により個性があるため、ブレンドはしません。それぞれの豆の個性を活かすことを第一に考えた焙煎を行います。各店舗では、香りや風味を損なわないよう、焙煎後14日以内の豆を使用し、注文をいただいてから1杯分ずつ豆を挽き抽出しています。



シングルエステート珈琲

(豆生産地：グアテマラ、エチオピア)

世界でたった数パーセントといわれる豊かな風味の在来アラビカ種を、標高1500m以上の高地で栽培する契約生産者から調達しています。

高地では、害虫や病気発生リスクが少なく、農薬を使用しないコーヒー栽培が可能。アレフでは、なかでも化学合成農薬を使用しない生産者と契約しています。

しっかりと完熟した良質な果実を手摘みで収穫し、札幌の自社焙煎工場でロースト。生豆は育った土地により個性があるため、ブレンドはしません。それぞれの豆の個性を活かすことを第一に考えた焙煎を行います。各店舗では、香りや風味を損なわないよう、焙煎後14日以内の豆を使用し、注文をいただいてから1杯分ずつ豆を挽き抽出しています。



■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。

■草地農業
(Grassland Farming)
本来草のみを食べて育つ家畜を、牧草のみで飼育する、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「ニュージージーランドの草地農業が「アレフ・ナチュラルビーフ」の開発につながりました。現在、えこりん村※の牧場で草地農業を実践中です。

※えこりん村の詳細は、P.29に掲載しています。

■BSE
2001年の国内外BSE、2003年末のアメリカでのBSE確認とそれに続く輸入禁止措置。これらの危機も早くから日本やアメリカにおける畜産の現状や問題点を知り、BSE発生の可能性が最も低い「ニュージー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
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・ふゆみずたんぼ―

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

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

アレフが1996年から導入した「省農薬米」は、一般的な農法では栽培期間中5〜9回使用される化学合成農薬の使用を、除草剤1回のみに制限したアレフのオリジナル米。

2006年以降「びつくりドンキー」

の全店で使用しています(※)。

この「省農薬米」は現在、秋田、岩手、山形、宮城を中心に、およそ700名の契約生産者の方々によつてそれぞれの土地や気候風土にあった方法で栽培されています。堆肥などを活用するとともに、土の中の微生物の働きを活発にし、土を健康、豊かにするために、有機肥料を80%以上使用することを目標として栽培しています。

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

アレフでは、2005年に「ふゆみ

ずたんぼプロジェクト」を発足しました。「ふゆみずたんぼ」は、収穫を終えた冬期も田に水を張り続けることで、水中の微生物の働きを高め、生態系を豊かにし、稲に必要な栄養分を作り出して、化学合成農薬や化学肥料に頼らずに米を育てる農法で、冬期湛水農法とも呼ばれます。

2006年からは北海道恵庭市で「ふゆみずたんぼ」による実験栽培をスタート。この取り組みをもとに育てられた米「生きもの豊かな田んぼのお米」を2011年度には全国の契約生産農場で100haを作付けしました。現在10店舗(2018年3月現在)で使用しています。

※生きもの豊かな田んぼのお米導入店を除く

■省農薬米3つの原則

□生産者の顔が見える安心なお米
原産地指定、生産者指定、出荷者証明が可能。

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

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

■生きもの豊かな田んぼのお米

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

□化学合成農薬と化学肥料を使用しない栽培

□生産者自身が田んぼの生きものを調査

□生きものに配慮した栽培(ふゆみずたんぼ、ビオトープ、魚道など)



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



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





生産編

08

コミツサリー

素材の素晴らしさを生かすため、
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カ所のコミツサリー
(二次集中加工場)で加工しています。
各店舗で精度の高い売上予測を立
て、コミツサリー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、直行トラックでチルド
配送しています。

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。コミツサ
リーでは、工程、温度、pHなどの品質
を確認する基礎データを記録し、衛
生検査室が細菌検査を毎日行ってい
ます。北海道工場では、2016年
に北海道HACCP認証を取得し
ました。2020年までには、全コ
ミツサリーでのHACCP認証取得
を完了する予定です。

また、ソーラーシステムの導入(北
海道工場)や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

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
を取得しました。



ハンバーグパティ
契約生産者の方々に、丹精込
めて作っていただいた素材が持
つ、本来の味と風味を生かし、健
康への不安を取り除いた本物の
おいしさを提供しています。創
業から約50年を経た今も愛さ
れ続けているパティです。



カット野菜
サラダとして提供される野
菜は、コミツサリーであらかじめ
カットし、洗浄と殺菌を行って、
袋詰めして店舗に運ばれます。



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



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



フードディフェンス
北海道工場では、食の安全・安
心をさらに守るため、工場内に
X線異物検査機、スタッキング装
置を設置しています。



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らることができる
かという「重要管理点」を分析結果に
基づいて定め、これらを継続的に監視
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。

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
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した仕組み
が評価され、ISO50001の取
得が実現しました。





生ごみリサイクル

目指しているのは、自然を大切に、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のではなく、また外部処理に任せるのではなく、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。

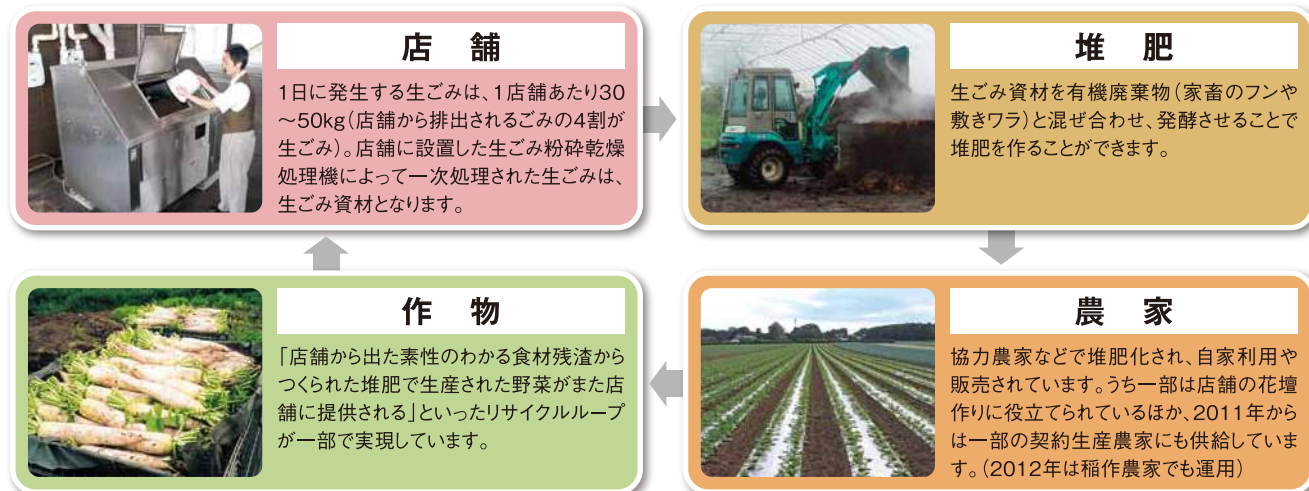
く、「店舗から出る生ごみも有機資源のひとつ」という考えに基づいて、この問題を解決していくことにしたのです。1996年、各店に設置する生ごみ粉碎乾燥処理機をメーカーと共同で開発し、「アレフ実験農場」との連携で、よりよい堆肥化のためのノウハウを蓄積。翌1997年からは生ごみ粉碎乾燥処理機の店舗への導入を開始し、その後改良を重ね、現在びっくりドンキーをはじめとする直営店舗94店舗に設置運用されています。

工場は、生ごみのまま直接回収して外部の堆肥センターで堆肥化する方法も採用しており、合計すると111店舗（2018年1月現在）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

小樽ビール醸造所から排出されるビール粕は、メタン発酵によって肥料化するという方法をとっています。また、その過程で産出されるバイオガスは、発電機の燃料として使用しています。

生ごみのリサイクル活動は、1998年「1998年北のくらし大賞奨励賞」、2007年「平成19年度循環型社会形成推進功労者等環境大臣表彰」「農林水産省農村振興局長賞」、2010年「平成21年度食品リサイクル推進環境大臣賞最優秀賞」、2015年「第12回企業フィランソロビー大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。



バイオガスパラント

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。

えこりん村（p.29「えこりん村」参照）内で、2014年1月から循環型リサイクル施設「バイオガスパラント」が稼働しています。

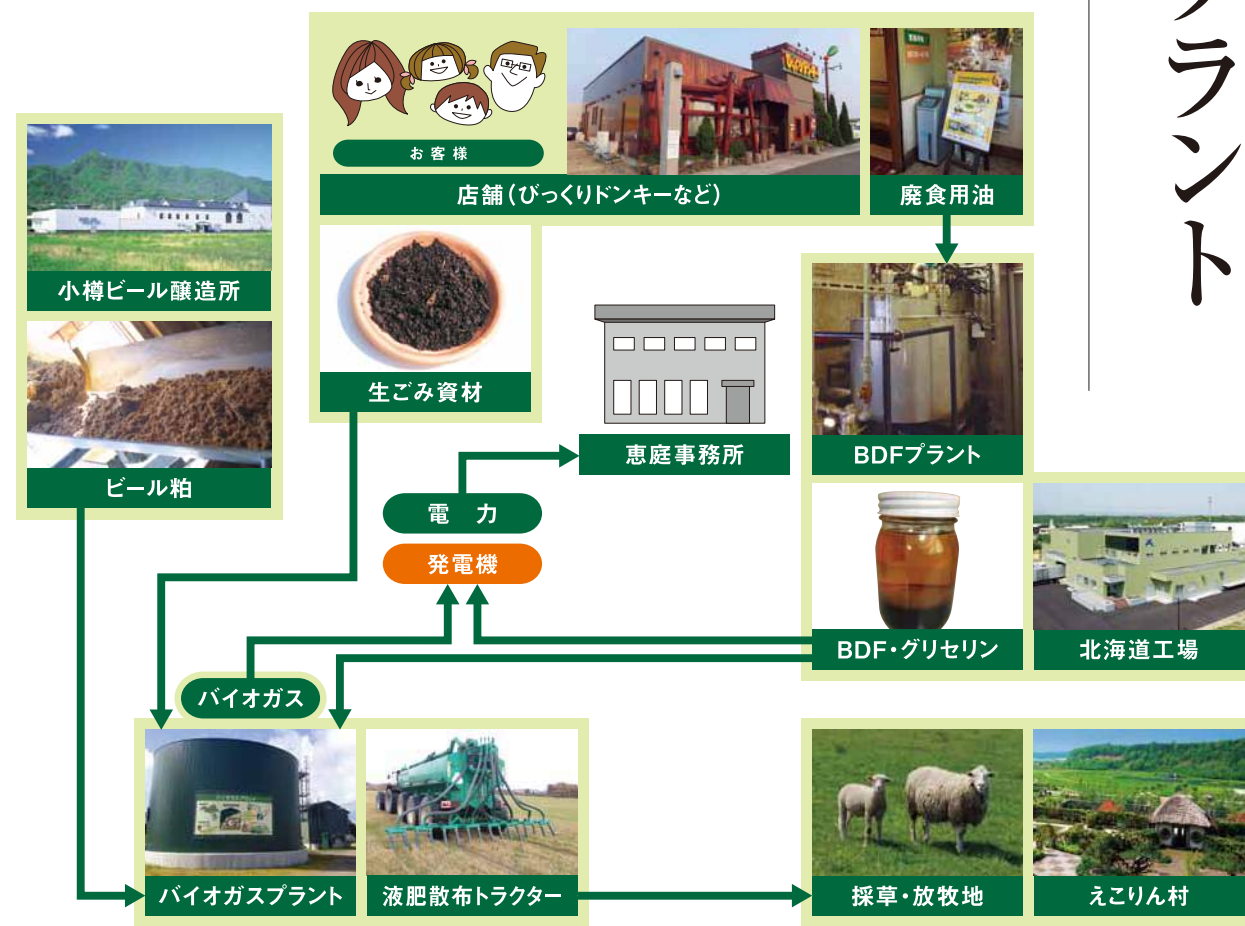
このバイオガスパラントでは、ビールを醸造する「小樽ビール」から発生するビール粕や店舗の生ごみ処理機で作られた生ごみ資材などを原料としてメタン発酵させ、バイオガスを取り出しています。

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BDF（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。2016年度の発電量は約14万8844kWhで、事務所で使用する電力の約7割を再生可能エネルギーでまかなうことができます。

また、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、えこりん村の採草地に散布し、牧草の生長を促進。採れた草は冬期間の羊の飼料に使われています。

■廃食用油回収

びっくりドンキーなどのレストラン直営フランチアイズ店舗では、ご家庭から出る廃食用油の回収を行っています。2016年度は54店舗で回収しました。また、地域と連携し、消費者協会や町内会を窓口とする廃食用油の回収も行っています。さらに、環境教育の一環として、恵庭市内の小学校、保育園、幼稚園の協力により、児童や園児の家庭からも廃食用油の回収を実施しています。





環境負荷低減

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

「食」という字は、「人」を「良」くすると読みます。また、食産業は、「良」い「人」を「産」み出す「生業」であると言えることができます。

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



2007年2月に開業した北海道工場は、ベレットなどバイオマスエネルギーを使用して灯油の使用量をゼロにしています。さらに、地中熱ヒートポンプや排熱回収システムなど、最新の機器や独自のシステムによってエネルギー使用量を大幅に削減。排出するCO₂を従来の半分程度に抑えています。この北海道工場の取り組みが評価され、平成20年度北海道省エネルギー・新エネルギー促進大賞「省エネルギー大賞」、平成21年度新エネ大賞「資源エネルギー庁長官賞」を受賞しました。



コ検針の実施、超節水バルブの設置、エネルギーモニタリングシステム、砂糖ミルクのご希望確認などによって、省エネ・省資源を目指しています。新築の店舗には、自動点灯照明、自動水洗トイレ、節水機器、省エネ空調設備を仕様として導入。CO₂排出量削減や効率の良いエネルギー使用のため、LPガスから天然ガスへの転換や、コジェネレーションシステムも導入しています。天然ガスは、食材を工場から各店舗に運ぶ配送車の燃料の一部としても使用。アイドリングストップやアレフエコドライブの実施、効率の良い配車・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。



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。



盛岡インター店

●環境対応店舗

北海道、東北の一部直営店は環境対応店舗となっており、生ごみ粉碎乾燥処理機のほか、地中熱ヒートポンプ、ソーラーシステム、雨水利用トイレ、無水トイレ、自動点灯照明などを導入して、省エネ・省資源、CO₂の排出削減に取り組んでいます。



■排熱回収システム
冷蔵庫の冷熱を作るとき、排熱を温水の製造に使用するため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。



■バイオマスエネルギー
北海道工場では、北海道内の風倒木を加工したベレットを燃料として水蒸気を発生させるベレットボイラーを使用しています。風倒木の利用は森林の健全な育成とCO₂の削減につながります。



■超節水バルブ
店舗での水の使い方を適正化し、大幅な水使用量を削減することに成功しています。



■コジェネレーションシステム
発電機の排熱を利用して、電気とお湯を同時に生み出すシステムです。

■アレフエコドライブ

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での最高巡航速度を80km/hに指定しています。



環境編

12

資材の取り組み

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



●ディッシュ皿

ゴム農園で役目を終えた老廃木や北海道産シラカバ間伐材を素材にしています。また、傷がついたものは、削り直して再利用しています。



びっくりドンキーで使用している「ディッシュ皿」の木材調達、リユース加工を通じて一貫して環境負荷を低減していることを評価され、グループ会社「デリシャス株式会社」がディッシュ皿の取り組みで、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。

●FSCミックス紙ナフキン

2014年8月よりFSC認証を受けた原材料を一部使用「FSCミックス紙」に切り替えました



FSC (Forest Stewardship Council, 森林管理協議会)



●ユニフォーム

びっくりドンキーで従業員が着用している制服は、2000年に導入したデザインのものから、回収して車の内装材などとして利用(マテリアルリサイクル)されています。その他に、回収後にボイラーの燃料として利用(サーマルリサイクル)されるものや、ペットボトルの再利用素材や、土に還るタンパク質ボタンの導入など、今後に向けていろいろな試みをして、リサイクルと環境負荷低減に取り組んでいます。



■お箸のリユースとリサイクル
リユース(再利用)
びっくりドンキーでは、お客様にハンパグをお箸でお召し上がりいただいています。2007年から、使い捨てによる資源の消費と廃棄物の発生を抑制するために、それまでの竹の割箸に代わって、何度も使えるリユース箸への切り替えを行いました。
リサイクル(再資源化)
現在、竹箸を使っている店舗は、千葉県内6店舗で、使用後の竹箸は、竹炭へとリサイクルされています。



環境編

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。

社会が求めている環境問題に取り組み、生産現場からお取引先様を含めた真の食の産業構造を創っていきたいと考えます。取り組み方は時代に応じて変化しますが、私たちが目指しているのは「自然と共生する企業」です。



アレフ環境行動計画

2003年アレフは、環境活動に対する基本方針を示し、目標を定め、達成に向けて推進していくためのアレフ独自の基本的行動指針「アレフ環境行動計画」を策定しました。
2015年には新たな3カ年の行動計画(3年毎に見直し)がスタートし、持続可能な循環型社会づくりを推進しています。

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。

環境報告書の定期発行

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



エコプロダクツ出展

私たちが考える生物多様性に配慮した食材調達の意義や、自然との共生、循環型社会を目指した具体的取り組みを多くのお客様にお伝えするため、国内最大級の環境系展示会「エコプロダクツ」に毎年出展しています。びっくりドンキーを始めとするレ



ストラン事業の「食」を取り巻く環境の取り組みを紹介するとともに、飲食ブースも出店し普段店舗で提供しているハンパグを召し上がっていただいています。

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」に基づき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

健康な肉や野菜、米を生み出すのは、健康な大地です。
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たちは考えています。

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。

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 「生きもの豊かな田んぼ」の取り組み開始
(p16「安全でおいしいお米」参照)
- 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」を開催(以降、毎年開催)
- 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 トノサマガエルの駆除活動参加人数 累計5000人達成



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ったハチです。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。2014年度のミニトマトの仕入れに占める、セイヨウオオマルハナバチ不使用の契約産地からの仕入れ比率は、65.3%(※)です。



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、市民意識の向上に協力しています。

※残りの34.7%には、このハチを使用している契約産地からの仕入れと、市場調達のためハチ使用の有無が確認できない仕入れが含まれます。

グリーンウェイブに参加

グリーンウェイブは、生物多様性条約事務局が推進するキャンペーンです。日本では、趣旨に賛同するグループ・団体が、国際生物多様性の日(5月22日)前後に行われる生物多様性の普及啓発に関するイベントをグリーンウェイブ活動として登録しており、環境省、農林水産省、国土交通省、国連生物多様性の10年日本委員会(UNDBJ)がこの活動への参加を呼びかけています。

アレフでも、北海道恵庭市で運営する、農畜産の研究と花と動物のエコロジーテーマガーデン「えこりん村」で5月下旬から6月上旬に開催される生物多様性関連のイベント「えこりん村の森づくり」「セイヨウオオマルハナバチ駆除in恵庭」「ふゆみずたんぼまつり」をグリーンウェイブ活動として登録し、実施しました。

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ます。



人間の尊重と調和

一緒に考える、学ぶ。
誰もが楽しく食事ができ、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。

多様な従業員がお互いに信頼し協力し合える健全な企業風土を創り、一人ひとりが自分に与えられた課題に責任をもつて成し遂げていく事で、自身の成長と自己実現を図り、社会貢献を実現していきます。

中学校の職場体験の場

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、発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



地域イベント、展示会への出展

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、生徒さん自らできる環境取り組みを考えてもらいたいと考えています。
地域で行われる様々な催しに参加し、廃食用油回収や搾油体験などを通して環境問題に取り組みきっかけづくりを行っています。また、精製したBDFをイベントの発電機燃料に提供するなど、地域とつながる循環の取り組みを少しずつ実践しています。



2016年度の参加イベント

5月15日	エコフェス'16(恵庭市) 廃食油を回収
5月21・28・29日	グリーンウェイブ開催(恵庭市:えこりん村) マルハナバチ駆除、田植え等
5月24~27日	グラスファーマングスクール開催、出講
5月30日	ごみゼロの日クリーンウォーキング2016に参加(恵庭市)
6月1日~	恵庭市内3小学校 計193名の児童とナタネ総合学習を実施(恵庭市)
6月10日~12日	第25回YOSAKOIソーラン祭り(札幌市)メインステージ・ワオドリスクエアBDF提供
8月27・28日	えにわ環境・エネルギー展(恵庭市:ガーデンセンター花の牧場)
9月24日	島松小友愛セール 出展、廃食用油回収(恵庭市:恵庭市立島松小学校)
9月25日	宇都宮もったいないフェア出展(ノーザンミツワ株式会社宇都宮東店)支援(宇都宮市)
10月11日	食育の取り組みで札幌国際大学付属幼稚園児70名がびっくりドンキー清田店を訪問(札幌市)
10月14日	ごみダイエットの学習で札幌市立西岡南小学校4年生120名がびっくりドンキー西岡店を訪問(札幌市)
10月15日	ちとせ消費者まつり2016 出展(千歳市:千歳市民文化センター)廃食用油回収
11月18日~12月25日	第36回さっぽろホワイトイルミネーション(札幌市:大通公園) BDF提供
12月8日~12月10日	第18回エコプロ2016(江東区:東京ビッグサイト)ブース展示、レストラン運営
3月10日~14日	環境報告書展(札幌市:札幌駅前地下歩行空間)
3月15日~3月22日	2016年度環境報告書展(札幌市)

ノーマライゼーションへの取り組み

●アビリンピック(地方障害者技能競技大会)

障がいを持った方と共働できる環境づくりの一助としてアビリンピックへの出場支援を行っています。日頃店舗で培った力を大会で競ってもらい、2014年度は3年連続出場の店舗パートナーが前年の銅賞に続いて努力賞を受賞。また、2017年度は本社パートナーがオフィスアシスタント部門で銀賞を受賞しました。出場者本人の動機付けと一緒に働く従業員との相互理解を深めることも大きく貢献しています。



●「北海道障がい者就労支援企業」に認証

民間企業などによる障がい者の就労支援取り組みについて、一定の基準で評価し、評価ポイント

トによって北海道知事が認定する制度です。2017年度も継続中です。

●北海道障がい者就労支援プログラム「アクション」登録

ペペサール4店舗では、授産施設の製品販売協力を継続して行っています。



●特別支援学校等からの職場実習受け入れ

障がいを持った方にさまざまな職種を経験し、適性を見つけてもらいたいと職場実習の受け入れを行っています。2017年度は、知的障がいと発達障がいのある生徒が参加。受け入れる店舗従業員も障がいについて学ぶ絶好の機会となりました。

●授産施設への業務発注と授産品販売協力

【印刷】びっくりドンキーランチメニュー、環境報告書、社内報、銀河庭園チラシ

【製作】

本社使用の封筒や食事券、北海道地区事業所のしめ飾り

【作業】

銀河庭園での羊毛洗浄

【販売協力】



仕事と育児・介護の両立支援

●北海道あったかファミリー応援企業に登録

育児や介護など仕事の両立ができる制度を整えています。このことから、男女がともに働きやすい職場環境づくりに取り組んでいる企業として登録しました。



●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

新しい福利厚生制度



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

長期にわたり当社に勤務した社員が、これまでは取得してから2年後に消滅していた有給休暇のうち、一定限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る制度です。

※アレフ正社員(出向含)かつ勤続満3年以上をもつて積み立ての対象

●GLTD

(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





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
イギリス直輸入の手作りインテリアの店内から、銀河庭園の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。



ガーデンセンター花の牧場
ヨーロッパ直輸入のガーデングッズ、花の種や苗、植木、肥料など豊富な品揃えのガーデニングショップ。庭づくりに役立つ講習会や園芸相談など多彩なプログラムで、ガーデナーをサポートします。



とまとの森
一粒の種から2万個の実を目指して。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)。



らくだ軒
ソースで食べる、オリジナルのデコボコ生バスタと本場ナポリの薪釜ピザのイタリアンレストラン。



キッチンガーデン
食べる楽しみだけでなく、見る楽しみも。ガーデニングの一つとしての野菜づくりのアイデアを提供します。



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



食、農業、環境、そして文化を発信するステージ。
未来の子供たちが幸せに暮らすために。
未来に美しい地球を残すために。

楽しみながら自然との接点を豊かにし、すべての生命のつながりを実感してもらい、環境と調和した持続可能な循環型社会・文化形成に貢献することを目指し、2006年6月、北海道恵庭市に「えこりん村」はオープンしました。

えこりん村の子どもたち

「えこりん村の子どもたち」は、「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年に始まった、農業、自然体験プログラムです。

恵庭市近郊の小学校3～6年生を中心とした子どもたちが村民に登録でき、活動には保護者は参加しません。子どもたちの五感や個性、自主性を重視し、スタッフのサポートのもとで、子どもたちだけで活動を行います。田植え、野菜づくり、収穫、森の手入れ、雪遊びなど月1回の活動を通して、自然を感じたり、作物ができる喜びや苦勞を実感したりしながら、のびのびと時間を過ごせるようになっています。



えこりん村学校

「食、農業、環境、文化」の取組みを発信し、お客様の理解を得て信頼関係を築き、持続可能な社会づくりを推進する為に、地域一体となりえこりん村を活かした教育的な楽しい体験プログラムを提供しています。
親子で遊び、学べる場をつくることを目的に2016年度から規模を拡大して実施しています。



えこりん村の子どもたち

「森・羊・野菜・米」の4つのコースを子どもたちだけでお仕事やものづくりを体験し農作業や動物飼育を通して、楽しく学び経験するプログラム



小学生コース



幼児コース



株式会社アレフ 2018年度会社案内

本 社

〒003-8515 札幌市白石区菊水6条3丁目1-26

TEL(011)823-8301(代表) FAX(011)823-8192(代表)

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



20180320006