

CSR報告書 2014



社会に必要な不可欠なインフラ企業になることを目指してまいります

当社は創業以来今日に至るまで、和食中心のレストランチェーンとして発展を続け、外食産業の一翼を担うまでに成長してまいりました。その間、日本の社会は大きく変貌し、外食産業が人々の生活や働く場として果たすべき社会的役割は、創業期には思いもよらないほど、重要な位置を占めるようになりました。

このような社会環境の中で、当社は「私たちは、食を通じて社会に貢献します」というフィロソフィー（企業哲学）の下、売上規模や利益の追求だけでなく、人々の豊かさの実現に寄与し、働く人々の職場環境の整備等に努めるなど、社会的・経済的な要請への対応に取り組むことで、社会から真に必要とされる企業を目指してまいりました。そしてそれらの活動そのものが、環境・社会と経済が調和した「持続可能な社会」の実現に、微力ながらも貢献するものであったと考えます。

今後も当社は経営方針である「最も顧客に信頼されるレストラン」の実現に向けて、安全安心で健康的な食事を提供する「安全・安心へのこだわり」、持続可能な社会に貢献する「環境保全への取り組み」、地域になくてはならない企業を目指す「地域・社会への貢献」、仕事を通じて夢を実現できる会社を目指す「働きやすい職場環境の整備」等を積極的に推進し、これからの側面からも認知され、尊敬される企業を目指し成長を続けてまいります。



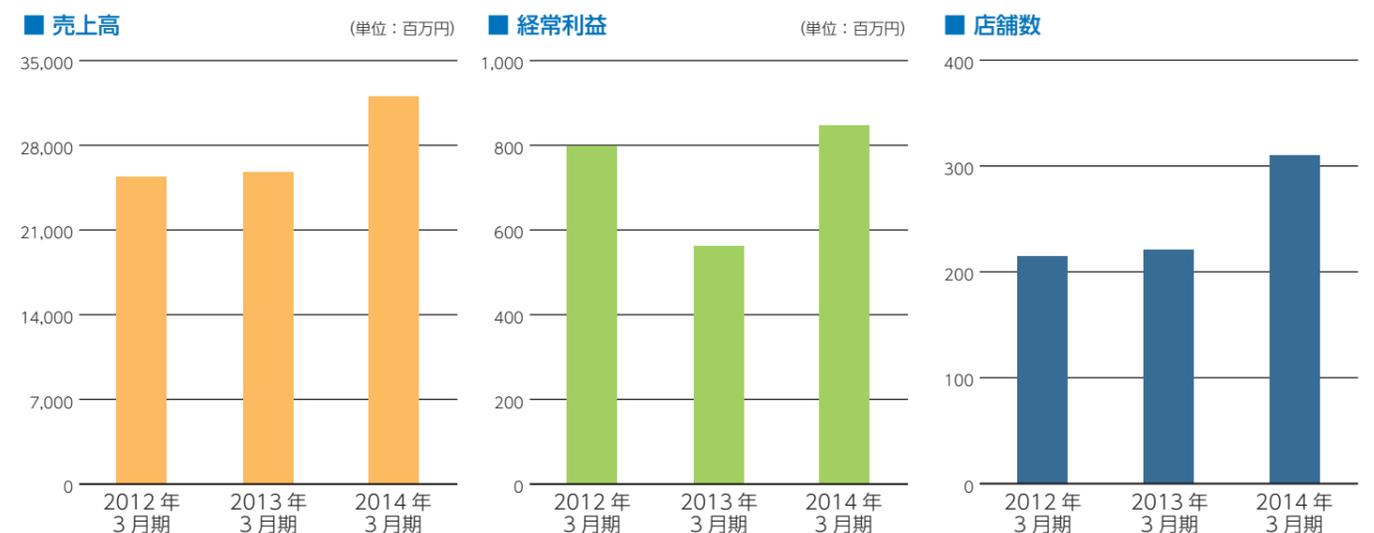
代表取締役執行役員社長
重里 欣孝

CONTENTS

CSR報告書2014 目次

- TOP MESSAGE 01
- 会社概要 03
- サトレストランシステムズのCSR 05
- 経済的活動分野
信頼される公正な企業活動を堅持する
リスクマネジメント・コンプライアンス 07
- 適時・適切な情報開示
株主様・投資家様とともに 08
- 環境的活動分野
「持続可能な社会」の実現に貢献する環境保全を推進
環境保全への取り組み 09
- 社会的活動分野
お客様に「安全」と「安心」をお届けします
「安全」「安心」へのこだわり 13
- 社会の一員として、地域への貢献活動に努めます
地域・社会への貢献 15
- 信頼される企業の実現は人材育成と環境づくりから
働きやすい職場環境 19
- CSR活動の2013年度取り組み実績と2014年度予定 21

連結業績概況



※2014年3月末現在
※FC・海外店舗含む

会社概要 (2014年3月末現在)

会社名	サトレストランシステムズ株式会社
設立	1951年4月9日(登記上の設立) 1968年8月27日(実質上の存続会社の設立)
資本金	6,361百万円
売上高	32,762百万円/連結 26,712百万円/単体
従業員数	従業員 854名/連結 574名/単体 パート・アルバイト 9,086名/連結 7,164名/単体
事業内容	飲食店の経営及び食料品の製造販売
店舗数(単体)	「和食さと」業態197店舗 「すし半」業態13店舗 「天井・天ぷら本舗 さん天」業態6店舗
株式	東京証券取引所第一部上場
主要事業所	本社 大阪市中央区安土町二丁目3番13号 大阪国際ビルディング30階 物流事務所 大阪市住吉区万代五丁目14番1号 スペースサプライ201ビル4階
主要関係会社	株式会社フーズネット (1974年8月設立 当社出資比率:100%) 店舗数 「にぎり長次郎」業態50店舗 宅配すし業態23店舗 (FC含む) サト・アークランドフードサービス株式会社 店舗数 「かつや」業態18店舗 (FC含む) (2010年10月設立 当社出資比率:51%)
海外合併会社	統一上都股份有限公司 (2010年8月設立 当社出資比率:19%) PT.INDOSATO JAYA MAKMUR (2013年3月設立 当社出資比率:19%)

沿革

1958年(昭和33年)	11月	法善寺すし半開業
1968年(昭和43年)	8月	「株式会社尼崎すし半本店」を兵庫県尼崎市に設立(実質上の存続会社の設立)
	11月	第1号店である尼崎本店を兵庫県尼崎市に開店
1969年(昭和44年)	12月	大阪市淀川区に本社兼工場を開設
1974年(昭和49年)	7月	商号を「株式会社サト」に変更
1978年(昭和53年)	7月	洋食店第1号店を兵庫県加古川市に開店
1979年(昭和54年)	9月	店舗数100店舗を達成
1982年(昭和57年)	6月	大阪府堺市に工場部門を移転
1984年(昭和59年)	3月	株式を大阪証券取引所第二部に上場
1985年(昭和60年)	1月	現「和食さと」の原型となる郊外型和食第1号店を奈良県橿原市に開店
1989年(平成元年)	9月	株式を大阪証券取引所第一部に指定上場
1990年(平成2年)	7月	店舗数200店舗を達成
1993年(平成5年)	11月	低価格郊外和食業態「和食さと」の実験を開始
1998年(平成10年)	10月	商号を「サトレストランシステムズ株式会社」に変更
2000年(平成12年)	2月	食の安全・安心に関し「安心宣言」をメニュー上で公表
2002年(平成14年)	2月	洋食店から和食店への業態転換を完了し和食業態に一本化
2006年(平成18年)	3月	本社を大阪府堺市(工場部門と同一敷地内)に移転
2009年(平成21年)	3月	キッザニア甲子園に「すし屋」パビリオンを出展
	6月	しゃぶしゃぶ食べ放題「さとしゃぶ」販売開始
2010年(平成22年)	10月	サト・アークランドフードサービス株式会社を設立
	10月	台湾第1号店を開店【統一上都股份有限公司】
	11月	「かつや」堺鳳中町店を開店【サト・アークランドフードサービス株式会社の第1号店】
2012年(平成24年)	6月	「CSR報告書」初版を発行
	8月	「天井・天ぷら本舗 さん天」第1号店を大阪市住吉区に開店
	10月	自社製造・加工食材をアウトソーシング化し工場部門を閉鎖
	11月	本社を大阪市中央区に移転
2013年(平成25年)	7月	株式会社フーズネットの発行済み株式を100%取得
	7月	東証・大証統合により東京証券取引所市場第一部へ移行
	9月	インドネシア第1号店を開店【PT.INDOSATO JAYA MAKMUR】

業態紹介



和食さと

日本一の店舗数を誇る「和食ファミリーレストラン」。お手軽な価格で本物の和食を楽しんでいただけるよう、生産性の向上を追求し続けています。季節毎に変わる「フェアメニュー」、食べ放題の「さとしゃぶ」などが人気です。



すし半

当社の創業ブランドであり、旬の素材、だしの旨味、職人の技を活かした鍋物と寿司を中心とする「和食レストラン」。本物の味、新鮮さ、手づくりの価値をお届けしています。



夫婦善哉



天井・天ぷら本舗 さん天

390円の「海老天丼」が主力の天井・天ぷら専門店。「早い・安い・熱々」をコンセプトに、店舗における作業効率を高めることで、最安価格帯で本物の天井・天ぷらを提供するファスト・カジュアル業態です。



にぎり長次郎

修業を積んだ板前でなければ味わえない旨さにこだわった、グルメ回転寿司業態。吟味を重ねた厳選食材を使用し、クオリティを日々追求しています。これまでの回転寿司をはるかに超える美味で、お客様の嬉しい舌にお応えするお店です。



かつや

「とんかつをもっとおいしく安く食べることはできないか」を出発点として、幅広い年代に喜ばれる味の追求と、気軽に入れる価格を実現した、とんかつ専門店。サクサクやわらか、ボリューム満点のとんかつが特徴です。

サトレストランシステムズのCSR

フィロソフィー (企業哲学)

「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」

私たちは、人々が生きていく上で最も大切な「食」を事業の柱とし、潤いのある、楽しい食事の機会を提供することにより、豊かな暮らしを実現します。

そして、地域になくてはならない企業として、適正な利益を確保しながら、社会の繁栄に役立つ様々な活動を推進していきます。

経営理念

DREAM
【夢みる】



パートナーと共に、夢の実現をめざします。

パートナーとは、サトレストランシステムズで働く仲間をはじめとして、共に生きる人たちのことです。人には、それぞれ夢があります。私たちは仕事を通じて夢を実現できる、そんな会社を目指し努力を続けます。そのためには、共にレストラン業への夢を持ち、誇りある職場、誇りある企業として、パートナー一人ひとりが未来に向かって挑戦できる場を提供していきます。

ENJOY
【楽しむ】



カスタマーと共に楽しさを分かち合います。

カスタマーとはお客様のことです。カスタマーがゆっくりとお食事をしていただき、心からおいしかった、来て良かったと喜び、感動していただくことが、私たちの楽しみです。そのためには、カスタマーの声に耳をすまして、おいしい食事、快適な店舗、心のこもったサービスを提供します。そして、より多くのお客様の満足と支持を得ていきます。

LOVE☆
【愛する】



コミュニティを愛し、人びとと共に生きます。

コミュニティとは、お店のある地域社会のことです。私たちのお店は、コミュニティとの関わりの中にあります。来店されるお客様ばかりでなく、コミュニティで生活する様々な人達、私たちはどなたにも心のこもったおもてなしをするとともに、地域の様々な活動に参加していきます。そして、愛し、愛され、親しまれる存在になります。

当社のCSR基本概念

創業まもなくより、当社は「**フィロソフィー**」を常に私たちの考え方の基本としてきました。また、1998年より、各ステークホルダーの方々を意識し、フィロソフィーを個別に表現したものとして、「**経営理念**」を掲げております。このフィロソフィー・経営理念の背景となっている考え方は、昨今言われているところの「**CSR活動の推進**」に関する考え方とほぼ同じであります。

当社は、フィロソフィー・経営理念を具現化すべく、根幹規定として企業倫理憲章を据え、コーポレート・ガバナンス体制および内部統制システムを整備・構築し、これらを土台として

「**基本的・義務的責任を完遂し、さらに一步踏み込んで自主的・主体的に設定した目標を達成していく**」

ことを目指し、日々企業活動を行っております。言い換えれば、当社が、既に長年行ってきた日々の企業活動そのものが、

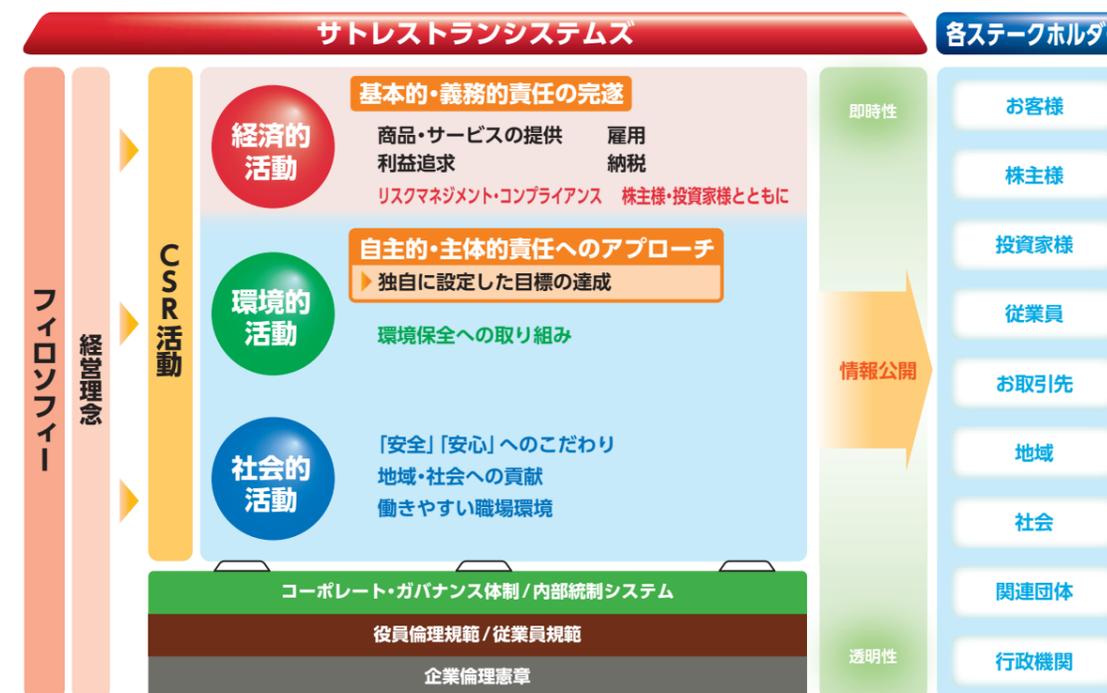
「**CSR活動**」に通じるものであったと考えております。今後も、

「**CSR活動の推進**」を継続していくことが、フィロソフィー・経営理念の具現化に繋がる

と信じ邁進していく所存でございます。

※CSR(Corporate Social Responsibility)=企業の社会的責任

■当社CSR基本概念図



リスクマネジメント・コンプライアンス

用語解説

コーポレート・ガバナンス
「企業統治」と訳され、企業における意思決定のしくみのことを意味します。企業の経営がいかに指揮されるべきか、特に企業の首脳部にあたる取締役会の枠組みをいかに構築していくべきかを論じるものです。

コーポレート・ガバナンスと内部統制

コーポレート・ガバナンスに関する基本的な考え方

当社のフィロソフィーである「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」を具現化するためには、経営環境の変化に迅速に対応し得る効率的な職務執行体制および経営管理体制、ならびに各ステークホルダーの皆様方に支持される公正なコーポレート・ガバナンス体制を構築・維持することが重要な施策であると位置づけております。

したがって、取締役の任期中の経営判断の的確性と職務執行の責任を明確にするため、取締役(執行役員も同様)の任期を1年とするともに、取締役の経営判断および職務執行を公正かつ効率的にチェックするため、社外監査役、常勤監査役からなる監査役会設置会社形態を採用しております。

企業価値を保全し、公正な企業活動を行うために

リスクマネジメント

当社は、分野ごとに発生可能性のあるリスクの洗い出しに努めるとともに、想定されるリスクについて、社内規定に則った部門責任者による自立的管理を行っております。

とりわけ重要なコンプライアンス、品質保証、環境保全等については委員会を設置し、全社横断的な管理体制を構築しております。

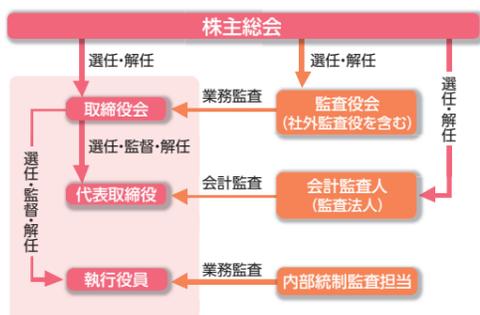
また、重大な損害の発生が予測されるリスク情報が、直ちに経営トップマネジメントへ報告・伝達される危機管理体制の構築運営に努めております。

用語解説

リスクマネジメント
一般に、リスク(Risk)とは「いまだ発生していない危険」を指し、「すでに起きた大きな事故や事件」を指すクライシス(Crisis)とは区別されます。つまり、リスクマネジメントとはこれから起きるかもしれない危険に対して事前に対応しておこうという管理手法を意味します。

用語解説

コンプライアンス
「法令遵守」と訳されることが一般的ですが、近年では、企業が活動を行う上で法律や規則などの法令を守るというだけでなく、その対象として社会的規範や企業倫理を含んで解釈されることが多くなっています。



内部統制システムに関する基本的な考え方

事業活動が有効かつ効率的に行われ、財務報告の信頼性を確保し、コンプライアンスを重視した経営をするための内部統制システムは、当社の経営目標・戦略を達成するためのしくみであるだけでなく、当社の企業価値を高め、競争を勝ち抜き、存続し続けるために必要不可欠なしくみであると認識しております。

コンプライアンス

当社は、コンプライアンス全体を統括する組織として「コンプライアンス委員会」を設置し、法令・定款の遵守はもとより、当社のフィロソフィー・経営理念に基づいて制定した「企業倫理憲章」遵守の実効性を高め、企業文化として根付かせるため、役員については「役員倫理規範」を、従業員に対しては「従業員規範」を制定し、手引書の発行や各種研修において指導するなど、周知徹底に努めております。

また、従業員がコンプライアンスの観点から判断に迷った場合や不正行為を発見した場合などのヘルプライン(相談窓口)を設け、問題の解決を図るとともに、相談者や通報者の秘密を保持し不利益な取り扱いをされないように運営しております。

株主様・投資家様とともに

株主様・投資家様への情報開示を大切に考えます

安心して当社への投資をご検討いただくために

当社の根幹をなす「企業倫理憲章」には、「企業の透明性を高めるため、お客様・取引先・株主・従業員等に対し、適時に適切な情報の開示に努めます。」

と定められております。特に、当社への投資を安心してご検討いただくために、株主様・投資家様向けに、当社ホームページ上には『IR投資家情報』のスペースを設けており、今後も適時・適切な情報を開示できるよう努めてまいります。

ホームページの「IR投資家情報」へのリンクアドレス
<http://www.sato-restaurant-systems.co.jp/ir/>

株主様への報告書の発行

株主の皆様へ報告書を作成し配布しております

株主様向けの報告書を、中間期・決算期の年2回発行し、財務情報などをタイムリーにお伝えしております。

株主様へのご優待

当社の株主優待について

当社では、株主の皆様へ平素の感謝の意を表すとともに、ご自身やそのご親戚・ご家族・ご友人・知人の皆様方と一緒に当社店舗でお食事していただき、店舗の運営状況を把握していただくと同時に、一人でも多くの方々に当社のファンになっていただければと願ひ、「株主御優待券」の発行を実施しております。

詳細は、下記リンクアドレスの「株主優待」をご覧ください。
<http://www.sato-restaurant-systems.co.jp/ir/yutai.html>



ホームページ画面一例

同スペースには「決算短信」をはじめとする財務情報、「電子公告」、「株主総会」、その他の主な活動や予定等を開示する「ニュースリリース」などを掲載しておりますのでご活用ください。

用語解説

IR
Investor Relationsの略。「投資家向け広報」と訳されることもありますが、IRという頭字語で定着しています。企業が投資家に向けて経営状況や財務状況、業績動向に関する情報を発信する活動をいいます。



中間報告書および定時株主総会招集ご通知



環境保全への取り組み

持続可能な社会の実現に貢献するために

環境理念

「地球環境を保全」することは、
すなわち、「持続可能な社会」の実現への貢献を意味します。
当社は、「環境問題に取り組むことは企業の存在と活動に必須の条件である」と
認識し行動するとともに、関連団体の環境保全を目的とした活動も
可能な限り支援してまいります。

環境保全への取り組みにあたって

環境方針

当社では、環境・社会と経済が調和した「**持続可能な社会**」の実現に貢献するため、行政機関、関連団体ならびにお取引先とのパートナーシップを強化し、フードサービス業を営む人と環境に優しい企業を目指し、環境保全活動を推進しております。

当社では、「環境方針」において

- 地球温暖化防止
- 食品廃棄物等の発生抑制・リサイクル
- 環境汚染防止

の3点を重点課題とし、取り組んでまいりました。

これらに加え2012年度より当社の環境保全活動に関する情報をお客様や地域の方々、従業員、関連団体、行政機関など様々なステークホルダーの皆様に向けて、冊子CSR報告書、当社HP上・CSRサイトなどの媒体や店頭で公開・発信していく

●環境コミュニケーション

を「環境方針」における4つ目の重点課題とし、積極的に取り組んでおります。



環境マネジメント

当社では「環境方針」における重点課題を克服していくためには、下記の4段階を繰り返し行う「環境マネジメント」の充実が必要と考えております。



2013年度の環境マネジメント表(2013年度の実績分析と2014年度目標)

評価の基準 ☀️:目標を大幅に超えている ☁️:目標をやや上回っている ☁️:目標をやや下回っている ☁️:目標を大幅に下回っている

環境方針に従った取り組み項目	管理指標	基準年度	Plan (計画)	Do (実行)	Check (評価)	Act (改善)	Plan (計画)
			2013年度目標	2013年度実績	評価	達成状況、今後の課題・対策	2014年度目標
地球温暖化防止	店舗あたりエネルギー使用量(原油換算)	2012	▲1.0%	▲2.3%	☁️	エネルギー使用量は、節電や外部照明のLED化の推進により目標を上回ったが、CO ₂ 排出に関しては、昨年度に引き続き、火力発電の割合等による「電力消費によるCO ₂ 排出係数」の増加が原因となり、前年度と比べてエネルギー使用量は低下したものの、CO ₂ 排出量は目標を下回った。このような排出係数の不安定な状況を考慮して、次年度においては、エネルギー使用量の効率化に重点をおいて取り組みを推進する。	▲1.0%
	店舗あたりCO ₂ 排出量	2012	±0%	+5.0%	☁️		
		2005	▲8.0%	▲12.5%	☀️		

環境方針に従った取り組み項目	管理指標	基準年度	2013年度目標	2013年度実績	評価	達成状況、今後の課題・対策	2014年度目標
食品廃棄物等の発生抑制・リサイクル	食品廃棄物の売上100万円あたり重量	2007	▲22.0%	▲23.5%	☀️	食材の小ロット化を進めるとともに、食材使用量の理論値と実績値を「見える化」し、店舗にフィードバックする「ウィーフリーマネジメント」により食料ロスの発生を抑制している。	▲24.0%
	食品循環資源の再生利用等実施率	2007	32.0%	32.7%	☀️	上記対策に加え、店舗で使用している食用油の廃油を、全店舗で使用する「殺菌消毒・薬用ハンドソープ」や飼料原料等にほぼ100%リサイクルしている。	34.0%

環境方針に従った取り組み項目	分類	2013年度実績	評価	2014年度関連目標
環境コミュニケーション	当社「環境保全への取り組み」の外部発信	[CSR報告書2013]の発行	☀️	・本「CSR報告書2014」発行による外部発信 ・HP・CSRサイトの適切な更新
	環境保全活動に関する外部団体との連携	行政機関・公共団体主催の環境問題に関するシンポジウム等への参加 (一社)日本フードサービス協会・環境委員会への参加 大阪府「家族でお出かけ節電キャンペーン」への参加・協力	☁️ ☁️ ☀️	

用語解説

原油換算
省エネ法(エネルギーの使用の合理化等に関する法律)に基づき企業が提出する定期報告書などで、電気・ガスなどの異なる単位のエネルギー使用量を、その発熱量から原油の量(キロリットル)に換算し、一元化して表現する場合に用いられます。

用語解説

CO₂排出係数
単位エネルギー量の消費ごとに排出されるCO₂の重量を表す数値。ガス・電力等のエネルギー種別ごと、電力に関してはその供給電気事業者ごとに毎年見直しが行われ政府発表されます。企業等のエネルギー使用者はこの数値を用いCO₂排出量を算出します。

用語解説

大阪府「家族でお出かけ節電キャンペーン」
2013年大阪府は、電力使用量が多くなる昼間に、家族そろって身近な集客施設に赴くことを促進し、家庭での電力消費を抑制するキャンペーンを展開。当社も、かき氷を半額で提供するなど、本キャンペーンの参加・協力をいたしました。

環境保全への取り組み

地球温暖化防止

用語解説

LED
Light Emitting Diodeの略。「発光ダイオード」。直流・低電圧・省電力が特徴。LED自体が発光するのでフィラメント切れによる不点灯がなく、蛍光灯と比較しても高寿命とされています。

エネルギー使用の合理化の取り組み

当社では、店舗への高効率厨房機器・空調・照明等の導入や日々の節電努力などを通じて、エネルギー使用の合理化を積極的に進めています。

特に電力に関しては、東日本大震災後の供給不安も考慮し、2011年7月中には全店舗の客席・外灯を中心にLED照明を導入し、その後もLED照明の使用範囲の拡大を進めました。2013年3月中には「和食さと」全店において、看板照明のLED化を完了いたしました。

各店舗においては、週ごとに電力を含むエネルギー使用量を検針し、前年度の実績値から考慮した目安値と本年度の実績値を店舗にフィードバックする「ウィークリーマネジメント」により、エネルギー使用量の分析と速やかな対策に役立てております。

これらの取り組みにより、2013年度の店舗あたりエネルギー使用量は、震災前の2010年度対比で13.8%の削減となりました。

今後も当社は、電力も含めたエネルギー使用の合理化の取り組みを引き続き推進してまいります。

「オールLED照明店舗」の展開

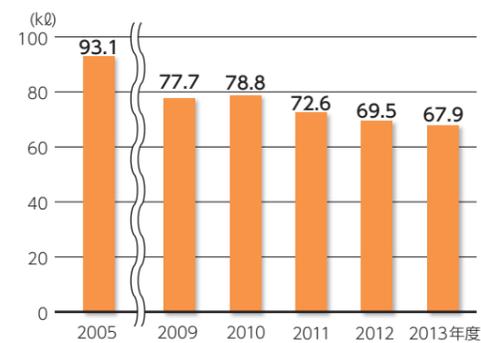
2011年春以降、省エネルギーの一環として、全店で「店内スポットライト類」「店外灯」のLED化を進めてまいりましたが、さらに「蛍光灯類」LED化時の照度確保等も可能となり、新業態第1号店である「さん天」あべの万代店は、当社初の「オールLED照明店舗」として2012年8月に開店することができました。「和食さと」業態においても、豊川御油店が「オールLED照明店舗」として2013年10月に開店いたしました。

「和食さと」既存店におきましても、新ロゴの導入に伴う看板の変更に合わせて、順次看板照明のLED化を進め、2014年3月中には「和食さと」全店で看板照明のLED化を完了いたしました。これにより一部特殊な照明を除き、2013年度内に「和食さと」「さん天」において「オールLED照明店舗」化を完了いたしました。



全店舗の適所にLEDを導入

■店舗あたりの使用エネルギー量の推移(原油換算)



当社初のオールLED照明店舗「さん天 あべの万代店」



室内蛍光灯にもLED照明を採用

食品廃棄物等の発生抑制

食品廃棄物の発生抑制

当社では、「食品廃棄物の削減」を推進するにあたっての優先事項は、食品廃棄物の発生を抑制するしくみづくりと考えており、

- 店舗に送る食材の小ロット化
- 「小ごはん」や「ミニ麺」などを組み込んだ、食べ残し防止を意識した「少なめメニュー」の開発
- 店舗の使用食材量の理論値と実績データを「見える化」して店舗にフィードバック
- 店舗での仕込みと事前準備の少量多頻度化

などを推進しております。

これらの取り組みは2013年3月付で受賞した「優良外食産業表彰 地域社会貢献・環境配慮部門 農林水産大臣賞」の受賞理由のひとつにもなりました。



「ミニまぐろたたき丼セット」(和食さと)
食べ残し防止を意識した少なめメニュー例
※ミニ麺はざるそば・ざるうどん・温そば・温うどんから選べます。

食品廃棄物のリサイクル

店舗から発生する食品廃棄物の再生利用に努めており、店舗で天ぷら等に使用している食用油の廃油を、全店舗で使用する「殺菌消毒・薬用ハンドソープ」や飼料原料等にはほぼ100%リサイクルしております。これらの取り組みなどが評価され、2009年3月に、外食産業としては初めて、平成20年度「食品リサイクル推進環境大臣賞 再生利用部門 優秀賞」を受賞いたしました。



用語解説

食品リサイクル法
正式名称は「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」。主務官庁は農林水産省および環境省。食品廃棄物の発生抑制、減量化を推進することにより最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者(外食、製造、流通等)による食品循環資源の再生利用等を促進することを目標としています。



環境省の2011年度の「食品廃棄物の発生抑制」パンフレットにおいて、「外食産業における食品廃棄物の発生抑制対策」事例として、当社取り組みが紹介されました。

環境に優しい廃食用油リサイクル



「安全」「安心」へのこだわり

「安心宣言」のベースは 品質管理規定とマニュアル

食の「安全」とは、科学的事実として食べ物に危険因子が含まれていないこと。
食の「安心」とは、食べ物に対して信頼をもって、無意識に口に運べる状態のこと。

当社では、2002年の2月以降、メニューブックやポスターなどを通じて、お客様に「安心宣言」を行っております。

私たちは、お客様の健康を願い、安心してお食事をお召し上がりいただけるよう、食材の鮮度管理はもちろんのこと、遺伝子組み換え食品、残留農薬、残留抗生物質、残留成長ホルモン、O-157を含む細菌や食品添加物について厚生労働省の基準に当社独自の基準を加えてチェックを行っております。

当社では、自社の安全基準を満たす産地や工場を日本国内はもちろんのこと世界中から選び、仕入れ担当者が現地（産地）を訪問し、厳選した農場や加工場から仕入れを行っております。また、各部門においても、当社独自に規定した品質管理に関する規則やマニュアルに沿って、産地から店舗まで一貫した品質管理を実施することで、食の「安全・安心」に努めております。

安全な食材調達のみ

かつては、「安定供給とコストダウン」→ソーシング活動と直接輸入

主要食材における、原料から店舗に届くまでの一貫したマーチャンダイジング活動



2000年以降の最重要課題は「安全」「安心」

仕入食材をリスク別に分類→それぞれのリスクレベルで重点管理を実施

用語解説

ソーシング活動
チェーンストア用語では、商品の原料や産地・加工場を世界規模で新しく発見し利用の道を開く活動を意味します。

用語解説

マーチャンダイジング
チェーンストア用語では、原料から消費終了までの商品の流れの全過程を、販売企業が自ら設計（デザイン）し、統制（コントロール）すること。

「安心宣言」のベースとなる 品質管理規定とマニュアル

当社には品質管理に関する規則やマニュアルがあり、それに沿った品質管理が行われています。品質管理を常にブラッシュアップすることにより、お客様にご提供する商品の安全性向上に結びつけることを目標としております。

店舗においては、手洗いの方法から食材の管理、調理道具の洗浄・殺菌方法にいたるまで、項目ごとに詳細なマニュアルが設定されております。さらにそれぞれの店舗で責任者を決め、各項目が正しく実施されているかを毎日、時間帯ごとにチェックし、その実施状況についても本社担当者による再確認を全店行っております。

- ①細菌性食中毒予防のための衛生管理マニュアル
- ②遺伝子組み換え監視マニュアル
- ③残留汚染物質監視マニュアル
- ④食品添加物監視マニュアル
- ⑤その他の監視マニュアル



社員への徹底した食品衛生教育

用語解説

残留汚染物質
残留農薬、残留抗生物質、残留ホルモン、残留水銀、残留PCB（ポリ塩化ビフェニル）等を指し、これら残留汚染物質に対しては、厚生労働省によって食品ごとに残留基準が定められています。

「食品衛生に関する危機管理体制」 の構築

当社では、お客様に安全で安心な商品を提供するために、様々な品質保証活動を進めており、2005年11月に「品質保証委員会」を設置いたしました。

品質保証委員会は、社長を委員長に、品質保証に関連する各部門の責任者で構成され、品質保証にかかわる重要な問題について討議決定

する機関です。

ここで決定された事項は、直ちに関連部門に周知徹底され、直ちに実行されます。また、危機事態への対応手引きを各店舗にも配布し、初動時の役割や連絡体制、対応など詳細に明記し、従業員全員への啓発活動も実施しております。

お店で分かる安心表示について

当社では、お客様が安心してお食事を楽しみ、また健康管理に役立てていただけるように右記の取り組み等を推進しております。

- 店頭での「主要食材の原産地表示」
- メニューブックで「カロリー・塩分表示」
- 「体にやさしいヘルシーメニュー」



「にぎり寿司の小町セット」(和食さと)
約500kcalの低カロリーメニュー



「健康五穀のとろろごはん膳」(和食さと)
約30品目の食材をバランスよく使用したメニュー

※時季により、食材を入れ替えております。

地域・社会への貢献

「食育」を通じた 健全な次世代の育成支援

様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる—いわゆる「食育」という考え方が昨今クローズアップされております。

この「食育」という言葉がクローズアップされる以前から、食を提供する企業の責務として、この考え方に合致した方向性で、次世代を担う子どもたちの育成支援に取り組んでまいりました。

主な食育活動として、1999年にスタートした「店舗体験学習」(中学生対象)や2009年オープンの「キッズニア甲子園内、すし屋パピリオンの出展」(3~15歳対象)などを通して、「高い衛生観念」「食材知識やその歴史」「社会における労働の必要性」などを習得していただく活動を展開しております。また、2013年には、一部店舗にて「食べきりげんまん スマイルフォトコンテスト」に参加し、地域の「食品廃棄物の発生抑制」の観点からも食育活動に協力しております。

また、「体にやさしいヘルシーメニュー」「健康管理に役立つカロリー・塩分表示」「食べ残し防止を意識した小ごはんやミニ麺などを組み込んだ少なめメニュー」などをメニューに反映させブラッシュアップしていくことで、次世代のみならず、すべてのお客様の健康および食知識の増進に寄与したいと考えております。



地元中学生の「店舗体験学習」



キッズニア甲子園「すし屋」パピリオン



用語解説

キッズニア甲子園
子どもたちが好きな仕事にチャレンジすることでキップと言われる専用通貨をもらい、それを施設内でお買い物や習い事に使う、といった楽しみながら社会のしくみを学ぶことができる施設。2009年3月オープン。

トピックス TOPICS

店舗体験学習

当社店舗への協力要請により、地元の中学校の生徒さんを1回あたり1~5日受け入れ、キッチン作業を体験していただいております。現在では、文部科学省が2005年から推進している中学校職場体験「キャリア・スタート・ウィーク・キャンペーン」への協力活動としても位置づけていますが、当社は上記本文中の目的をもって1999年から「店舗体験学習」を実施。また、この取り組みは2013年3月付で受賞した「平成24年度優良外食産業表彰 地域社会貢献・環境配慮部門 農林水産大臣賞」の受賞理由のひとつにもなりました。

年度	中学校数	生徒数
2008年度	73校	201人
2009年度	87校	248人
2010年度	89校	258人
2011年度	102校	283人
2012年度	101校	284人
2013年度	100校	276人

飲酒運転根絶に向けて

フードサービス業を営む上で、「飲酒運転根絶」への取り組みは必須課題と考えており、全店舗をあげて下記の運動やプロジェクトに参加しております。

■ハンドルキーパー運動

「ハンドルキーパー運動」とは、「自動車仲間と飲食店などに行く場合、仲間同士や飲食店の協力を得て飲まない人(ハンドルキーパー)を決め、その人はお酒を飲まず、仲間を安全に自宅まで送り届ける」という飲酒運転の根絶を目指す運動であり、当社はその趣旨に賛同し、2007年12月から協力して取り組んでおります。

当社では、テーブルオーダーシステム等により、アルコールをご注文されるお客様にお車の運転確認を行っており、お車を運転されるハンドルキーパーのお客様には、ソフトドリンク1杯を無料でサービスさせていただいております。

また、2011年7月の「堺市飲酒撲滅・ハンドルキーパー推進協議会」の設立にあたり、当社・重里社長が初代会長に就任しております。

■「SDD」=STOP!! DRUNK DRIVINGプロジェクト

「あなたには何ができますか? 飲酒運転をなくすために。」をテーマに展開している大阪発の「飲酒運転撲滅活動」です。当社は、このプロジェクトの趣旨に賛同して「パートナー」企業として協力させていただくとともに、啓発ポスターを掲示するなどの活動を通じて、飲酒運転撲滅を推進しております。

また、2012年より開催されている「SDD全国子ども書道コンクール」に協賛し、命の尊さを考え、人や家族や友人を瞬時に不幸にする「飲酒運転」や、思いやりのない身勝手な危険運転について、子どもたちの目線と子どもの言葉で力強く書に思いを込めていただく同コンクールに協力しております。



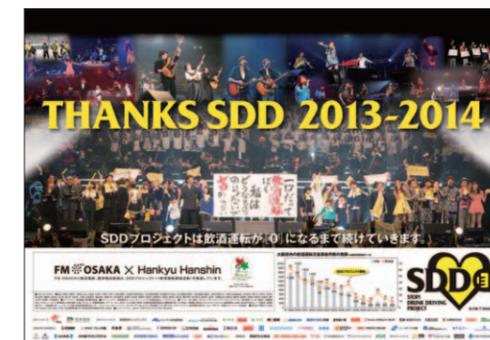
「ハンドルキーパー運動ポスター」

用語解説

ハンドルキーパー運動
由来はベルギー、オランダなどの欧州圏で行われている「ポブ運動」(友人同士で車でお酒を飲みに行く際、「ポブ」の愛称で呼ばれる一人だけ飲まないで運転をする送迎役を指名する運動)。同運動の日本版として「ハンドルキーパー運動」が提唱され、(一財)全日本交通安全協会等により推進されています。



「SDDタイアップオリジナルポスター」



「SDDライブポスター」

地域・社会への貢献

災害時支援活動

災害時帰宅支援ステーション

2005年に関西地区で開始された取り組みで、大規模災害により交通が断絶し帰宅困難者が発生した場合に、協力企業を「災害時帰宅支援ステーション」として位置づけ、「トイレ」「水道水」「道路等の情報」「休憩場所の提供」などを各店舗が可能な範囲で提供することを目的としています。

阪神・淡路大震災を体験した当社は、その際の貴重な経験を活かす機会ととらえ、2009年9月より関西地区の店舗で協力させていただいております。現在では、この取り組みは全国の地方公共団体に拡がりを見せております。

そして、2011年の東日本大震災を受け、関東地区店舗で実際に帰宅困難者のおお客様にご利用いただくなどの体験を経て、関西地区以外の店舗でも本取り組みへの参加・協力をさせていただくことを決定いたしました。

2012年度には、当社店舗のある同様の取り組みを行っているすべての地方公共団体と協定を締結し、2013年度末現在で、当社200店舗以上の店頭、「災害時帰宅支援ステーション」のステッカーを貼付し、協力準備体制をとっております。



店頭へ貼付されているステッカー



統一キャラクター キタクちゃんマーク

協定締結・取り組み協力を実施している地域

開始月	取り組み自治体
2009年 9月	関西広域連合
2012年 12月	首都圏・九都県市
2013年 2月	愛知県
2013年 2月	岐阜県

災害発生時、歩いて帰宅する人々に必要なサービスを可能な範囲でご提供します。

<p>トイレのご提供</p>	<p>水道水のご提供</p>	<p>道路情報*のご提供</p>	<p>休憩場所のご提供</p>
-----------------------	-----------------------	-------------------------	------------------------

*地図等による道路情報・ラジオなどで知り得た通行可能な道路に関する情報等を提供します。

用語解説

首都圏・九都県市
東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県・横浜市・川崎市・相模原市・千葉市・さいたま市の関東地方南部の1都3県と5政令指定都市を指す。地域の広域的な課題について取り組む会議として各知事・市長で構成される九都県市首脳会議がある。首脳会議の下に、実務担当者等による委員会、部会等が設置されており、課題に対する具体的な調査・検討・協議が行われている。当社の関東地区の協定締結は、九都県市地震防災・危機管理対策部会を通じて行われた。

地域に愛される店舗づくりを目指します

当社は地域に密着し、「最も顧客に信頼されるレストランの実現」を目指し、すべてのお客様に快適にお過ごしいただくための店舗づくりを心がけております。

お子様からお年寄り、体の不自由なお客様にも安心してご来店いただけるよう、バリアフリー設計を多く取り入れております。また、店内を分煙にすることで、すべてのお客様がリラックスしていただける空間づくりを目指しています。

経営理念の1つに「LOVE☆コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。」を掲げ、お客様だけでなく、コミュニティーで生活する人々を愛し、愛され、親しまれる存在になることを目指しています。これからも食を通じ、地域になくはない企業として、コミュニティーの繁栄に役立つ活動を推進してまいります。



お年寄りに優しいテーブル個室



「いい夫婦の日」恒例の「振る舞い善哉」

用語解説

いい夫婦の日
毎年11月22日。
1988年に財団法人余暇開発センター(現(公財)日本生産性本部)によって提唱されました。その後、「いい夫婦の日」をすすめる会が設立され普及が推進されており、1999年より毎年、「パートナー・オブ・ザ・イヤー」を有名人から選出するイベントなどが催されています。

社外団体の活動への参加・協力

店舗の周辺地域のみならず、社会全体への貢献も使命と考え、社外募金活動への協力などを積極的に推進しております。

セーブ・ザ・チルドレン

「セーブ・ザ・チルドレン」の活動支援として募金箱を設置しております。



ジェフ 愛の募金活動

毎年、11月・12月に「ジェフ 愛の募金」活動の支援として募金箱を設置しております。



用語解説

ジェフ
一般社団法人日本フードサービス協会の通称。ジェフまたはJF。同協会は、日本の外食産業の発展と豊かな食文化の創造に貢献すべく、農林水産省の認可を受け1974年に設立されました。現在では当社の他、正会員・賛助会員を合わせて約850社が加盟しており、外食産業関連で最大規模の組織となっています。

働きやすい職場環境

仕事を通して夢を実現する

当社では、企業ビジョンや経営を取り巻く環境に基づいた経営戦略を人事面で推進するために、諸制度の充実化を図り、パート・アルバイトを含む7,000人以上の従業員にとって、働く喜びと活力にあふれる職場づくりに努めております。

人権保護の基本方針を定め、互いの人権・人格・価値観を尊重し、安全で働きやすい職場環境を目指しています。その前提に立って、厳しい競争に勝ち抜く強靱な組織に変革するための人事制度が採用されており、社員各人の「期待される役割・成果」と「働き方」の違いにより4つの職群制度を設けております。

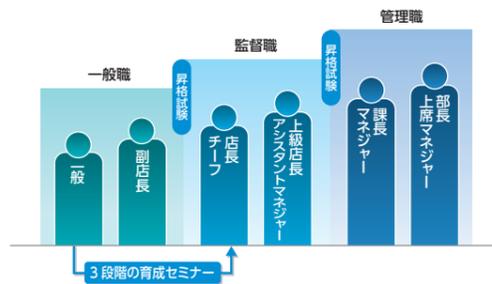
この役割・成果重視の人事制度を確立するために、その基盤となる人材育成システムのブラッシュアップに日々努めております。

また、パート・アルバイトのモチベーションアップを図るため、計画的・段階的に教育・訓練を行う「キャリアパスプラン」を設けております。

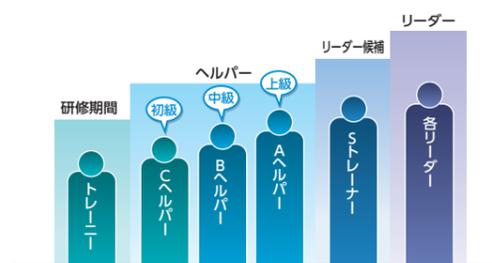
これらの取り組みは、一人ひとりの従業員が個性と能力を存分に発揮できる職場づくりにつながっています。



■社員のキャリアアップ(イメージ図)



■パート・アルバイトのキャリアパスプラン(イメージ図)



用語解説

各リーダー
パート・アルバイトの下級者の教育・指導などを行う調理担当のキッチンリーダー、接客担当のフロアリーダー、社員に代わり特定の時間帯を運営する能力があるとされているシフトリーダーなどがあります。

トピックス TOPICS

管理職候補対象のアメリカセミナー

チェーンストア発祥の地・アメリカの外食店舗や商業施設の視察を通し、チェーンストア理論の再確認と最新のトレンドを実体験します。また、現地大規模農場なども視察し、今後の食材仕入れについて考察します。



障がい者雇用

当社は、2001年に法定障がい者雇用率を達成して以降、現在に至るまで一貫して法定雇用率を維持しており、2014年3月期の雇用率は2.2% (法定雇用率2.0%)になっております。

個々の適性に応じた業務に従事していただく取り組みの継続により、長期間勤務していただけるしくみが定着しております。

今後もすべての従業員が十分に能力を発揮できる環境づくりに努めてまいります。



用語解説

障がい者雇用率
雇用している労働者に占める身体障がい者・知的障がい者の割合。「障害者の雇用の促進等に関する法律」では、各事業主の障がい者雇用率が、一定率(法定雇用率)以上になるように義務づけられています。

労働と休暇 —メリハリのある職場環境—

労働安全衛生への取り組みは、フードサービス業を営む企業として必然の責務であり、当社は、労働安全衛生マネジメントシステムの理念と手法を踏まえた取り組みを推進しております。

また、働く人の健康管理には細心の注意を払い、安心して仕事に従事できるよう、ワークライフバランスを重視した職場づくりにも力を注いでおります。

長時間の勤務計画を組まない体制を徹底し、メリハリのある職場環境づくりを進めております。年1回7日間連続休暇を取得できる制度を設けており、取得率90%以上を実現しております。



用語解説

ワークライフバランス
「仕事と生活の調和」と訳されることが多い。やりがいや充実感を持ちながら働き、仕事上の責任を果たすとともに、家庭や地域生活などにおいても多様な生き方が選択・実現できることを意味します。

トピックス TOPICS

ホスピタリティパートナーコンテスト全国大会

全国の当社店舗から選抜された、パート・アルバイトが1店舗に集まり、調理部門・接客部門の2部門について行われるコンテスト。技術だけではなく、おもてなしの心も評価基準となっています。



CSR活動の2013年度取り組み実績と2014年度予定

経済的・環境的・社会的各分野におけるCSR活動の2013年度取り組み実績と2014年度予定は以下の通りです。

評価の基準 目標を大幅に超えている 目標をやや上回っている 目標をやや下回っている 目標を大幅に下回っている

	取り組み課題	2013年度の取り組み実績	評価	2014年度の取り組み予定	掲載頁
経済的 活動分野	リスクマネジメント・ コンプライアンス	・社内規定の定期的見直し ・グループガバナンス体制の強化 ・グループ監査室の設置		・社内規定の定期的見直し ・グループガバナンス体制の強化	P07
	リスクマネジメントの推進	・各部門から抽出したリスクの中から、専門委員会にて「全社重要リスク」を設定し取り組みを検討		・各部門から抽出したリスクの中から、専門委員会にて「全社重要リスク」を設定し取り組みを検討(継続)	
	コンプライアンスの徹底	・コンプライアンス教育の実施 ・各種契約時における反社会的勢力排除の明文化の推進 ・内部者取引管理規程の改訂		・コンプライアンス教育の実施(継続) ・各種契約時における反社会的勢力排除の明文化の推進(継続) ・コンプライアンスカードのグループ全従業員への配布 ・内部者取引管理規程に基づく、研修会の実施	
株主様と 投資家様と ともに	ステークホルダーとの コミュニケーションの充実	・株主様・投資家様・お取引先等に対して情報を適時適切に開示する ・冊子「CSR報告書2013」の発行 ・当社ホームページ上の「CSRサイト」の適切な更新	 	・基本的IR活動の整備と決算説明会の実施 ・広報活動の整備とホームページの更新 ・本冊子「CSR報告書2014」の発行 ・当社ホームページ上の「CSRサイト」の適切な更新	P08
	環境保全への 取り組み	・地球温暖化防止 ・食品廃棄物等の発生抑制・ リサイクル ・環境汚染防止の推進 ・環境コミュニケーション	 	・「地球温暖化防止」の推進 ・「食品廃棄物等の発生抑制・リサイクル」の推進 ・「環境汚染防止」の推進 ・「環境コミュニケーション」の推進 ※詳細は10ページの「2013年度の環境マネジメント表」参照	P09~12
社会的 活動分野	安全への こだわり	・品質保証基準の定期的見直し ・食材の抜き取り検査の実施 ・安全衛生に関わるマニュアルの定期的見直し ・社内体制の変更に伴う品質保証体制の見直し ・全店舗年2~3回の抜き打ち監査の実施 ・検討事項に関する品質保証委員会の機動的開催	 	・SRSグループ全体の安全衛生体制の確立 ・階層別の安全衛生教育の実施 ・品質保証基準の定期的見直し ・安全衛生に関わるマニュアルの定期的見直し ・食材の抜き取り検査の実施 ・抜き打ちによる店舗安全衛生監査の実施	P13~14
	安心への アプローチ	・店頭での「主要食材の原産地表示」の実施 ・メニューブックでの「カロリー・塩分表示」の実施	 	・店頭表示やメニューブックを活用したお客様への安心表示の実施	

	取り組み課題	2013年度の取り組み実績	評価	2014年度の取り組み予定	掲載頁
地域・社会への 貢献	「食育」を通じた 健全な次世代の育成支援	・店舗近隣中学のべ100校から「店舗体験学習」として276名受け入れ ・キッズニア甲子園内「すし屋」パビリオンを通じた食育活動 ・食べきりげんまん スマイルフォトコンテストへの参加		・「食育」活動の継続 ・「飲酒運転根絶」への取り組みの継続 ・「災害時帰宅支援ステーション」の継続協力 ・地域交流イベントの開催・参加協力 ・社外団体との社会貢献活動の連携	P15~18
	「飲酒運転根絶」への 取り組み	・全店で「ハンドルキーパー運動」の推進 ・SDDにパートナーとして協力			
	災害時支援活動	・「災害時帰宅支援ステーション」事業への協力			
	地域・社会との交流	・11月22日(いい夫婦の日)における「振る舞い善哉」の実施 ・地元行政、関連団体、商店会主催の地域活性化キャンペーンへの協賛・参加			
社会的 活動分野	社外団体の社会貢献活動 への参加・協力	・全店で「セーブ・ザ・チルドレン」募金箱設置 ・全店で「ジェフ 愛の募金」募金箱設置	 	・管理職のeラーニング、管理職候補のアメリカセミナー、店長育成セミナー等、社員の各職位別段階別教育の実施 ・店舗系パート・アルバイト従業員の計画的な教育を目的としたキャリアパスプランの定着 ・障がい者雇用の推進 ・社員の「7日間連続休暇取得」の推進 ・「和食さと」業態全店から選抜されたパート・アルバイトによる全国ホスピタリティパートナーコンテストの実施	P19~20
	働きやすい 職場環境づくり				

CSR活動における表彰受賞歴

平成24年度
「優良外食産業表彰 地域社会貢献・環境配慮部門 農林水産大臣賞」受賞



林芳正 農林水産大臣より当社社長へ授与

2013年3月付で受賞。食材の小ロット化を進め、使用食材量の理論値と実績値を「見える化」し、週ごとに店舗にフィードバックする「ウィークリーマネジメント」により食材ロスの発生を抑制したことや、こうした取り組みを講演などで業界全体に紹介したことが評価されました。また、中学校を対象とした店舗体験学習を実施し、年間100校・300人近い生徒を受け入れたことも、受賞理由のひとつとなりました。

平成20年度
「食品リサイクル推進環境大臣賞 再生利用部門 優秀賞」受賞



2009年3月付で受賞。外食産業としては初。「食品廃棄物等の発生抑制」に加え、店舗で使用している食用油の廃油を、全店舗で使用する「殺菌消毒・薬用ハンドソープ」や飼料原料等にほぼ100%リサイクルしていることなどが評価されました。

平成14年度「ごはん食推進優良事業者表彰 ごはん食普及部門 農林水産大臣賞」受賞



2003年3月付で受賞。同賞は「地道な取り組みや地域の特色を活かした取り組みによりごはん食の推進に寄与しているもの」が選定基準となっており、当社は現代の食事にマッチングした新しい「日本食」を届けることを信条に、満足と楽しさがある和食レストランチェーンを展開していることなどが評価されました。

平成6年度「ニュー・フードサービス推進優良事業者表彰」* フードシステム部門 農林水産大臣賞」受賞

* 現「優良外食産業表彰」の前身。



創意工夫を活かした取り組みにより、外食産業の発展と豊かな生活の形成に寄与したことが評価されました。