SATO
RESTAURANT
SYSTEMS

コーポレートサイト
http://sato-restaurant-systems.co.jp

当社ウェブサイトでは、CSR情報をはじめとした様々な企業情報についての
詳細をご紹介しています。

お問合せ先

サト レストランシステムズ 株式会社

〒541-0052　大阪市中央区安土町２丁目３番13号
大阪国際ビルディング30階

TEL　06-7222-3101

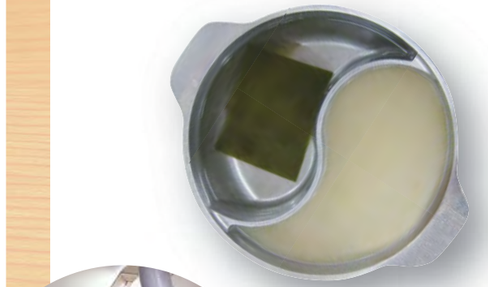
UD FONT
見やすいユニバーサル
デザインフォントを
採用しています。

VEGETABLE OIL INK
地球にやさしい植物油
インキを使用しています。

FSC www.fsc.org ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C081682

1606

SATO
RESTAURANT
SYSTEMS



Sato Report 2016

DREAM
ENJOY
LOVE

サト レストランシステムズ 株式会社

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

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

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☆

コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。

コミュニティーとは、お店のある地域社会のことです。私たちのお店は、コミュニティー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、コミュニティー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。

サトレストランシステムズのCSR

経　済	社　会	環　境

コーポレート・ガバナンス体制／内部統制システム

役員倫理規範／従業員規範

企業倫理憲章

CONTENTS

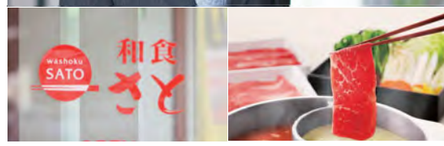
1　フィロソフィー（企業哲学）／経営理念／サトレストランシステムズのCSR
2　CONTENTS／編集方針
3　トップメッセージ
最も顧客に信頼されるレストランとして100年続く
必要不可欠な社会的インフラになることを目指します。
4　会社概要／事業展開
5　業態紹介
7　沿革
9　経営戦略
11　連結財務状況／コーポレート・ガバナンス

13　DREAM（夢みる）
パートナーと共に、夢の実現をめざします。
仕事を通じて夢を実現する
短時間正社員店長／
役職・段階に応じた研修／ワークライフバランス／
障がい者雇用

15　ENJOY（楽しむ）
カスタマーと共に楽しさを分かち合います。
安全・安心を最優先する
おいしさと感動を提供する
バーティカルマーチャンダイジング／
品質管理規定／独自の調理機械開発／
ホスピタリティパートナーコンテスト／
期間限定メニュー／ TOSでも英語メニュー

19　LOVE☆（愛する）
コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。
地域・社会から親しまれる存在に
環境にもやさしいお店に
キッザニア・店舗での職業体験／飲酒運転撲滅／
社外募金活動／災害時の支援／
食品廃棄物量削減／店舗の省電力化／
消費電力削減プロジェクトに協賛

23　CSR活動の取り組み実績と予定
25　データで見るサトレストランシステムズ



編集方針

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）を自分たちの考え方の基本とし、1998年に定めた「経営理念」を具現化するべく企業活動を行っています。また、経営理念の具現化そのものが、当社が社会的責任を果たすことでもあると考えています。そこで、本報告書は、「経営理念」の3つの考え方に沿って、重要な取り組みをステークホルダーの皆様にお伝えすることを目的に編集しています。本報告書に掲載しきれない情報は、当社のウェブサイトに掲載しています。

最も顧客に信頼されるレストランとして100年続く必要不可欠な社会的インフラになることを目指します。

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、現在、グループ主要5業態を中心に348店舗(2016年3月末)を展開しています。

「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」という当社のフィロソフィー(企業哲学)の下、より裾野の広い店舗構成を目指す「サト・ピラミッド」の完成を掲げて、2014年から新中期経営計画をスタートさせました。低価格のファストカジュアル業態「天丼・天ぷら本舗 さん天」「かつや」の店舗数を増やし、食のインフラとして多くのお客様の生活を支え、一方で景気変動に強い安定的な経営基盤を作ることを目標としています。

中期経営計画2年目であった2015年度は「成長・発展の期間」と位置付け、グループ国内で23店舗の新規出店を行いました。その内16店舗がファストカジュアル業態で、今後も出店スピードを上げて計画の達成を目指していきます。主力業態である「和食さと」では3店舗の出店を行い、11月に200店舗を突破し、店舗数日本一の和食ファミリーレストランとして展開しています。また調理作業の効率と品質の安定性向上を目的に、プログラム付IHコンロを開発・導入し、親子丼などの新メニュー販売を実現しました。

コーポレート・ガバナンス充実の一環として、2015年6月1日から適用されたコーポレートガバナンス・コード、ならびに有価証券上場規程の改正を、取締役が説明責任を果たし、実効性のある取締役会に進化させる絶好の機会と捉え、コーポレート・ガバナンスに関する基本方針を策定しました。さらに代表取締役社長と社外取締役から構成される任意の「指名・報酬委員会」を設置し、一層の経営の透明化を図りました。

当社は、かねてから「人を大切にする経営」をモットーとし、女性活用のための「短時間正社員制度」や、適切な労務環境の整備として「静脈認証による勤怠管理システムの導入」、「7日間連続休暇の完全取得」などを推進してきました。2015年度には、「短時間正社員制度」で登用した女性正社員から9名の店長が誕生するなど、具体的な成果も出ています。しかしながら、従来の労働時間管理に改善すべき点があることも明らかになり、まだ改善途上であることを改めて認識した1年でもありました。

当社はこれからも経営方針である「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」などを積極的に推進し、尊敬される企業となり、「100年企業として必要不可欠な社会的インフラになる」ことを目指していきます。

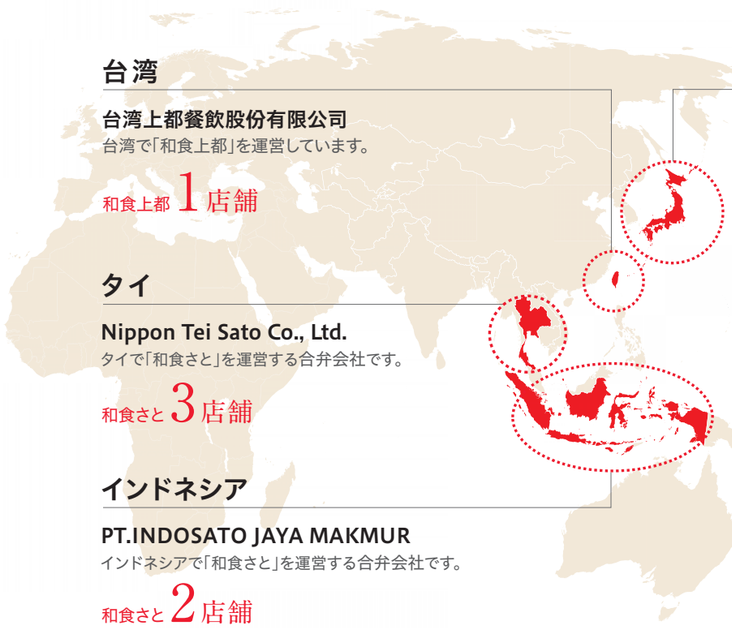
最後になりましたが、本報告書をご一読いただき、当社グループの取り組みをご理解いただきますとともに、忌憚のないご意見を賜れば幸いです。

代表取締役執行役員社長　重里欣孝

会社概要 (2016年3月31日現在)

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	8,532百万円
売上高	40,061百万円(連結) 33,173百万円(単体)
従業員数	従業員 1,160名(連結) 894名(単体) パート・アルバイト 9,605名(連結) 7,253名(単体)
事業内容	飲食店の経営及び食料品の製造販売
株式	東京証券取引所市場第一部上場

事業展開 (2016年3月31日現在)



台湾

台湾上都餐飲股份有限公司
台湾で「和食上都」を運営しています。

和食上都 1 店舗

タイ

Nippon Tei Sato Co., Ltd.
タイで「和食さと」を運営する合弁会社です。

和食さと 3 店舗

インドネシア

PT.INDOSATO JAYA MAKMUR
インドネシアで「和食さと」を運営する合弁会社です。

和食さと 2 店舗

日本

サト レストランシステムズ 株式会社
「和食さと」、「すし半」、「さん天」を運営しています。

和食さと 201 店舗　すし半 14 店舗
さん天 22 店舗

子会社

株式会社フーズネット
「にぎり長次郎」、「CHOJIRO」、「都人」、「にぎり忠次郎」を運営しています。

にぎり長次郎 50 店舗　CHOJIRO 3 店舗
都人 18 店舗　にぎり忠次郎 6 店舗

サト・アークランドフードサービス株式会社
「かつや」を運営しています。

かつや 28 店舗

スペースサプライ株式会社
不動産を管理しています。

店舗数 グループ全店 348 店舗　うち海外 6 店舗

「和食」に特化して、多様なおいしさを提供しています。

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提供
✿ しゃぶしゃぶ食べ放題「さとしゃぶ」

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。季節ごとに変わる「フェアメニュー」、しゃぶしゃぶ食べ放題「さとしゃぶ」などが人気です。

✿ 和食さと　海外店舗

台湾　和食上都

インドネシア　和食さと

タイ　和食さと

和食鍋処 すし半
すし半 法善寺総本店

鍋物と寿司を
中心とする
「和食レストラン」

✿ 当社の創業ブランド
✿ 本物の味、新鮮さ、手づくりの価値

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

天丼・天ぷら本舗 さん天

天丼・天ぷらを
提供する
ファストカジュアル
業態

✿ 390円の
「海老天丼」が主力
✿ 「早い・安い・熱々」をコンセプトに

390円の「海老天丼」が主力の天丼・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丼・天ぷらをご提供するファストカジュアル業態です。

活魚廻転寿司 にぎり長次郎

旨さにこだわる
グルメ廻転寿司

✿ グルメ廻転寿司
✿ 吟味を重ねた厳選食材

修業を積んだ板前でなければ実現できない旨さにこだわる、グルメ廻転寿司業態。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。旬を感じる新鮮なネタを、心を込めてご提供しています。

京情緒漂う、落ち着いた和空間で、本格にぎり寿司をご提供。「旨い！」の一言のために日々鍛錬しています。

CHOJIRO 廻転寿司 京都

京寿司・都人として、京の町に産声をあげました。宅配寿司の最古参として、多くの方にご愛顧いただいています。

京寿司 都人 MIYAKOBITO

素材に安心・技に安心・おもてなしに安心。三つの安心と共に、お電話一本で味わえる「この時季一番」の本格板前寿司をお届けしています。

出前寿司 にぎり忠次郎

とんかつ かつや

サクサクやわらか
ボリューム満点の
とんかつ専門店

✿ 気軽に入れる価格を実現
✿ サクサクやわらか、
ボリューム満点のとんかつ

「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。

創業以来、おいしい和食を
より多くの人に食べていただくために努力を続けてきました。

1958～

*1958*年 *11*月（昭和33年）
「法善寺すし半」開業（写真❶）

1960～

*1968*年 *8*月（昭和43年）
「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）

*1968*年 *11*月（昭和43年）
第1号店である尼崎本店を
兵庫県尼崎市に開店（写真❷）

*1969*年 *12*月（昭和44年）
大阪市淀川区に本社兼工場を開設

1970～

*1974*年 *7*月（昭和49年）
商号を「株式会社サト」に変更

*1978*年 *7*月（昭和53年）
洋食店第1号店を兵庫県加古川市に
開店

*1979*年 *9*月（昭和54年）
店舗数100店を達成

*1979*年
*100*店舗

RESTAURANT SATO

1980～

*1982*年 *6*月（昭和57年）
大阪府堺市に工場部門を移転

*1984*年 *3*月（昭和59年）
株式を大阪証券取引所市場第二部に上場

*1985*年 *1*月（昭和60年）
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（写真❸）

*1989*年 *9*月（平成元年）
株式を大阪証券取引所市場第一部に
指定上場（写真❹）

*1990*年
*200*店舗

1990～

*1990*年 *7*月（平成2年）
店舗数200店を達成

*1993*年 *11*月（平成5年）
低価格郊外和食業態
「和食さと」の実験を開始

*1993*年 *11*月（平成5年）
創業社長 重里進 逝去
重里欣孝 社長就任

*1994*年（平成6年）
「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

*1998*年 *10*月（平成10年）
商号を「サトレストランシステムズ株式会社」
に変更

SATO RESTAURANT SYSTEMS

2000～

*2000*年 *2*月（平成12年）
食の安全・安心に関し
「安心宣言」をメニュー上で公表

*2002*年 *2*月（平成14年）
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

*2003*年 *3*月（平成15年）
「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

*2006*年 *3*月（平成18年）
本社を大阪府堺市
（工場部門と同一敷地内）に移転

*2009*年 *3*月（平成21年）
「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（平成21年）
キッザニア甲子園に「すし屋」
パビリオンを出展（写真❺）

*2009*年 *6*月（平成21年）
しゃぶしゃぶ食べ放題
「さとしゃぶ」
販売開始（写真❻）

2010～

*2010*年 *10*月（平成22年）
サト・アークランドフードサービス株式会社
を設立

*2010*年 *10*月（平成22年）
台湾第1号店を開店
【統一上都股份有限公司】（写真❼）

*2010*年 *11*月（平成22年）
「かつや」第1号店を堺市西区に開店
【サト・アークランドフードサービス株式会社】

*2012*年 *6*月（平成24年）
CSR報告書初版を発行

*2012*年 *8*月（平成24年）
「天丼・天ぷら本舗 さん天」
第1号店を大阪市住吉区に開店

*2012*年 *10*月（平成24年）
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

*2012*年 *11*月（平成24年）
本社を大阪市中央区に移転

*2013*年 *3*月（平成25年）
「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

*2013*年 *7*月（平成25年）
株式会社フーズネットの発行済み株式を
100%取得

*2013*年 *7*月（平成25年）
東証・大証統合により
東京証券取引所市場第一部に上場

*2013*年 *9*月（平成25年）
インドネシア第1号店を開店
【PT.INDOSATO JAYA MAKMUR】

*2014*年 *4*月（平成26年）
店舗数300店を達成

*2014*年 *6*月（平成26年）
公式キャラクター「わっしょくん」誕生

わっしょくん

*2014*年
*300*店舗

*2014*年 *7*月（平成26年）
テーブルオーダーシステム（TOS）を
「和食さと」全店に導入（写真❽）

*2014*年 *9*月（平成26年）
台湾で一人鍋専門店「鍋上都」第1号店
を開店

*2014*年 *10*月（平成26年）
タイで「和食さと」第1号店を開店
【Nippon Tei Sato Co., Ltd.】（写真❾）

*2015*年 *8*月（平成27年）
ブランディング書籍出版

*2015*年 *10*月（平成27年）
東京オフィス開設

*2015*年 *11*月（平成27年）
「和食さと」が200店舗達成

5ヵ年の中期経営計画に取り組んでいます。

2015年3月期～2019年3月期を対象期間とする中期経営計画では、低価格業態のファストカジュアル業態を中心に出店し、「サト・ピラミッド」を完成させ、100年続くフードサービス企業への成長を目指します。

中期経営計画方針

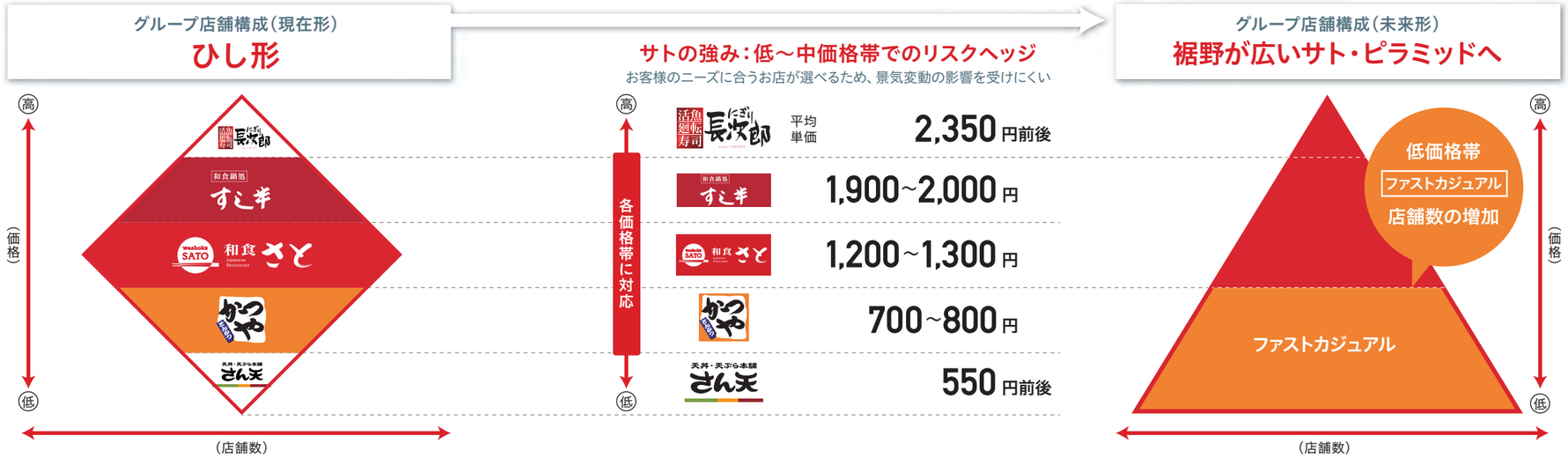
サト・ピラミッドの完成へ向けて

中期経営計画方針

100年企業として必要不可欠な社会的インフラになることを目指す。

ビジョン

世界で愛される日本食を世界に提供し、フードサービス業界をリードし尊敬される企業グループを目指す。



▼ 中期経営計画数値目標

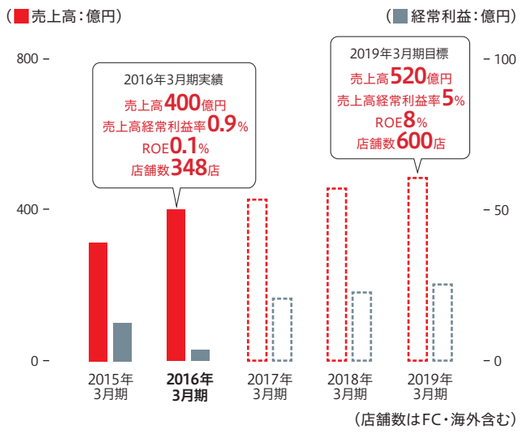
2019年3月期に、売上高520億円、店舗数600店を目指します。

当社グループは中期経営計画の最終年度である2019年3月期に売上高520億円、店舗数600店（FC店・海外店舗を含む全業態）、売上高経常利益率5%を達成するという目標を掲げています。

今後どのような景気変動が起こっても安定的に利益を確保するための土台として、低価格帯に位置するファストカジュアル業態の「さん天」「かつや」を中心に出店を強化しています。その一方で「和食さと」などの既存業態では更なる収益力向上に取り組んでいきます。

2016年3月期は全業態で合計23店舗を出店、総店舗数は348店舗となり、売上高は400億円、経常利益は3.6億円となりました。

数値目標



▼ 2016年3月期のポイント

今後の成長の基礎づくりとなる1年でした。

- 「短時間正社員」から店長9名を任命
- 勤怠管理に静脈認証システムを本格導入
- 東京オフィスを開設
- 基幹システム更新のテスト運用
- 台湾合弁会社を完全子会社化
- 2016年3月期出店実績：国内23店舗 海外3店舗
  「和食さと」3店舗、「天丼・天ぷら本舗 さん天」10店舗、
  「にぎり長次郎」1店舗、「にぎり忠次郎」3店舗、
  「かつや」6店舗、タイ「和食さと」2店舗、
  インドネシア「和食さと」1店舗
- 2017年3月期の出店目標：国内50店舗（過去最大）
  「和食さと」4店舗、「天丼・天ぷら本舗 さん天」25店舗、
  「にぎり長次郎」6店舗、「にぎり忠次郎」4店舗、「かつや」11店舗

▼ 2016年3月期の出店状況

（2016年3月期実績）

ファストカジュアル業態の出店を強化。

用語解説

ファストカジュアル
ファストフードとファミリーレストランの中間に位置する新たな飲食店のスタイル。ファストフード店よりやや高価ではあるが手ごろな価格と素早い商品の提供を保ちつつ、レストランのように質の高い料理を提供する業態。

FC（Franchise Chain）
フランチャイズ・チェーン。本部企業（フランチャイザー）が加盟店（フランチャイジー）との間に契約を結び、フランチャイザーによる運営計画・管理・指導のもと、一定の手数料と引き換えにフランチャイジーが商標、商品・サービスや経営のノウハウなどを受けて販売活動を行う事業形態。

売上高
商品の販売やサービスの提供など、企業の主たる営業活動によって得た代金の総称。会社の規模を示す最も一般的な指標でもある。

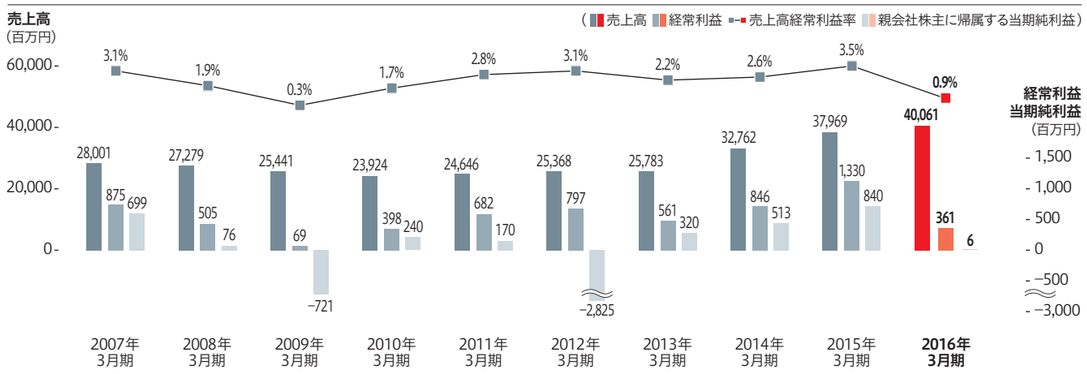
経常利益
売上から営業活動にかかるコストを差し引いた額（営業利益）に、借入・増資・社債発行などの財務活動や金利など、本業以外で得られる利益を加算したもの。その企業の全体的な経営能力を反映するため、経営状況を示す基本的な指標となっている。

連結財務状況

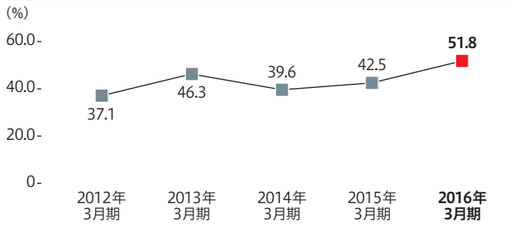
設備投資に注力し、飛躍への体勢を整えました。

2016年3月期（2015年度）は、新規出店で店舗数が増加したこと、既存店の売上が堅調に推移したことにより、増収となりました。一方で、人件費を中心とする販売管理費の増加、新規出店に伴う費用の増加などが影響し、減益となりました。

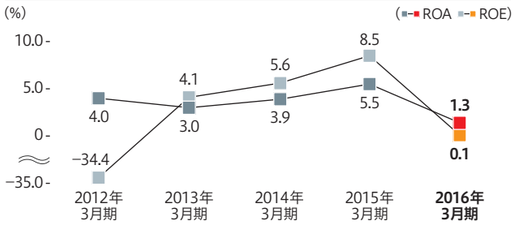
売上高・経常利益・売上高経常利益率・親会社株主に帰属する当期純利益



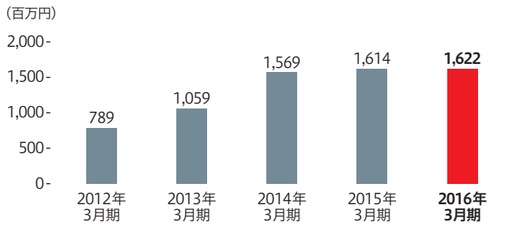
自己資本比率



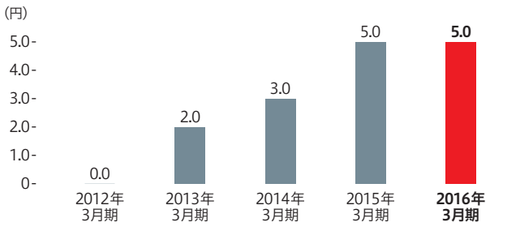
ROA・ROE



設備投資



配当金



用語解説

親会社株主に帰属する当期純利益
1年に計上されるすべての収益から、企業活動で発生する全ての費用を差し引いた最終的な利益。子会社の損益は、親会社持分に相当する金額のみ計上。

自己資本比率
企業が保有する資産のうち、返済の義務が無い資本の占める割合。経営の安定性を示す指標。

ROA（総資産経常利益率）
Return On Assets。総資産が事業活動を通してどれだけ有効活用されているかを示す指標。

配当金
株式を発行した企業が、持ち株数、出資口数に応じて株主に分配する利益金。

ROE（自己資本利益率）
Return On Equity。株主から預かった資本をどれだけ効率的に運用しているかを示す指標。

コーポレート・ガバナンス

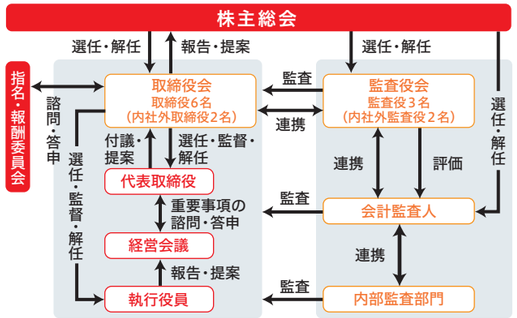
社会から信頼される企業であるために。

コーポレート・ガバナンスに対する基本的な考え方

当社グループは「最も顧客に信頼されるレストランの実現」を経営方針とし、適正な利益を確保しながら、人々の豊かさの実現に寄与するとともに、株主様、お客様、従業員、お取引先、地域社会等、すべてのステークホルダーとの良好な関係を維持しながら、持続的な成長、および中長期的な企業価値向上を実現するため、公正で透明性の高いコーポレートガバナンス体制の充実に努めてまいります。

また、2015年6月から施行された「コーポレートガバナンス・コード」に基づき、「コーポレート・ガバナンスに関する基本方針」を策定し、当社ウェブサイトで公開しています。

サトレストランシステムズのコーポレート・ガバナンス体制



TOPICS

コーポレート・ガバナンスのより一層の充実を図るため、「指名・報酬委員会」を設置

取締役会の諮問機関として、代表取締役社長と社外取締役2名で構成される任意の「指名・報酬委員会」を設置しました。

一般株主と利益相反しない客観的な立場から、取締役および執行役員候補者や報酬案を審議するほか、最高経営責任者を含む経営陣幹部の後継者計画を策定・協議し、企業経営の透明性確保に努めます。

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もあります。

このような基本的な考え方のもと、当社の業務の適正を確保するために必要な内部統制システムの整備に関して取締役会で決議し、今後とも継続的にその実効性を高めるとともに、より強固な体制とすべく整備を図ります。

コンプライアンスに関する考え方

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」を設置しています。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に「役員倫理規範」と「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、周知徹底に努めています。

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用しています。グループ会社においても、経営理念を共有し同様の取り組みを行っています。

リスクマネジメント

当社グループは、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、各社社内規定に則った部門責任者による自律的管理を行っています。

とりわけ重要なコンプライアンス、品質保証、環境保全など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います。

用語解説

コーポレート・ガバナンス
企業統治。会社を取り巻く様々な利害関係者の監視により健全な企業経営を達成するしくみ。

内部統制
企業の業務が適正かつ効率的に遂行されるよう組織を統制するためのしくみ。

取締役会
株主総会で選出された取締役3名以上で構成され、企業経営の意思決定を行う機関。

コンプライアンス
法令遵守。企業が事業を行うなかで、法律や社会的なルールを守ること。

監査役会
会社の経営を監視する機関。公正さを保つため半数は社外監査役でなければならない。

リスクマネジメント
経営活動に影響を与える様々な危険性（リスク）を最小限に抑えるための管理手法。

DREAM 夢みる パートナーと共に、夢の実現をめざします。

仕事を通じて夢を実現する

私たちにとって、サトレストランシステムズで働く人々は大事なパートナーです。
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。

短時間正社員店長が誕生しました

当社では2014年10月から「短時間正社員制度」を導入し、一部のパート・アルバイトを正社員として登用しています。

2015年度はそのうち女性9名を店長に任命。ひとつの店舗で長く勤めている経験を活かし、地域の特徴を熟知した店舗運営を行い活躍しています。

女性店長 9名を任命

VOICE
活躍の場が広がり、働き甲斐が増しました

家事、子育てと両立しながら働く私にとって、「短時間正社員制度」はライフスタイルに合わせた勤務ができ、大変ありがたいものです。最初は不安でしたが、家族の応援や会社のサポートがあり、やる気へと変わりました。
店長として責任感を持ちながら、お客様に何度でも来たいと思っていただけるような店舗作りを目指していきます。

和食さと
ピエラタウン
西明石店 店長
筏 美恵子

最適な 働き方を選べる

環境に合わせたスタイルで働ける人事制度

キャリアパスプランで昇格／昇給 ― トレーナー・リーダーを正社員雇用に ― 一般社員から店長へ昇格が可能に ― 希望すれば職群転換も可能

パート ≫ 短時間正社員

例えば、パートとして入社したAさんの場合は

入社	3年目	5年目
・子育ての空き時間にパートとして勤務	・子育てが落ち着き、勤務時間を延長 ・短時間正社員として登用	・一般社員を経て店長に任命

役職・段階ごとに明確な目標を設定し、それぞれに応じた研修を実施しています

新入社員に対しては、1年目は店舗勤務を中心とした現場教育を行いながら、本社での定期的な研修を実施しています。実際に本社の業務も見せながら、スタッフとしての仕事をイメージさせ、2〜3年目をめどに本社各部門に配属します。その後、役職などに応じた研修やジョブローテーション(計画的配置転換)を通じて幹部人材としての能力開発を行います。また、中堅社員にはチェーンストア産業が最も発展したアメリカへの視察研修も実施しています。

教育・研修制度の例：新入社員研修

計画・段階的な 研修制度

- 1年目
  - ★職群転換試験
  - ●数値・衛生管理 など
  - ●店舗紹介プレゼン
  - ●競合店調査
  - ●食材加工工場見学
- 2年目
  - ●二年次研修
  - ●社員強化セミナー
- ジョブローテーション
  - 定期的に職場の異動や職務の変更を行い、幅広い視野を持った人材を育成します。
- 3年目
  - ●調理師免許取得)
  - ●店長育成 前期セミナー

VOICE
研修を通じて目指すことが明確になりました

食に関わるだけでなく、学び続けられる環境がある会社だと思い、入社しました。思っていた以上に研修制度が充実しており、たくさんのことを学べるのはもちろん、自分の技能がどのくらいなのかをこまめに把握し、目指すべきことを明確に捉えられたのも非常に意義深かったです。
いずれは教育訓練課で指導する立場になり、人の成長を間近で支えたいと思います。

和食さと
豊明南店 赤木 遥

ワークライフバランスを重視した職場づくりに取り組んでいます

メリハリのある働き方ができるよう、休暇制度を充実させるなど、従業員のワークライフバランスを重視した労務管理に努めてきました。

2015年4月からは静脈認証による勤怠管理システムを全店へ導入。分単位で勤務時間を管理することで、より適正な労務管理を行うとともに、こうしたデータをさらなるワークライフバランスの向上に役立てています。

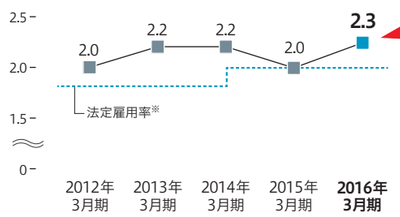
年7日間連続休暇取得率 100%

適性に応じた業務で活躍する場があります

2001 年に法定障がい者雇用率を達成して以来、現在に至るまで一貫して法定雇用率を維持しています。2015年度の障がい者雇用率は2.3%でした。

また、継続して就業してもらうために、それぞれの適性を考慮して担当する業務を決定する仕組みを取り入れています。

障がい者雇用率（単位：%）



※ 2014 年 3 月期より、法定雇用率は 1.8% から 2.0% へ引き上げられました

障がい者雇用率 2.3%

用語解説

ワークライフバランス
「仕事と生活の調和」。働きながら私生活を充実させられるよう、職場環境や勤務体系を整えること。

法定障がい者雇用率
障がい者雇用率制度によって、事業主に義務付けられた障がい者雇用数の割合。5年ごとに見直される。

ENJOY（楽しむ） カスタマーと共に楽しさを分かち合います。

安全・安心を最優先する

手頃な価格だけでなく、安全・安心な食品を食べてもらいたいから、私たちは品質管理を徹底しています。2000年からメニューブックやポスターなどを通じて「安心宣言」を行い、当社独自の基準を設けて、原料調達から店舗での調理に至るまで、食の安全・安心の確保に努めています。

産地で直接品質を確かめています

より安全で厳選された食材を安定的に仕入れるため、世界中から自社による仕入れ開発を実施。高品質な食材を原料から品質管理できるため、安全かつ競争力のあるコストで調達できます。

また、原産者や加工工場と直接コミュニケーションを取るため、品質・衛生管理に関する情報をより正確に把握し、同時に品質保全の大切さを共有しています。

安全とコストダウンを両立

VOICE

世界各地から安全でおいしいエビをお届けします

新しい仕入先開発に取り組んでおり、2015年度はエビの主要産地になりつつあるインドで、開発を計画しています。現在は委託加工工場と協力し、加工ラインや高レベルの衛生管理体制を構築しています。2016年度以内の供給開始を目指し、現地スタッフと力を合わせて取り組んでいます。

MD部
仕入開発担当
阪田 明信

サトの産地レポート

in America

高品質なアンガス牛が「さとしゃぶ」で提供する牛肉のおいしさを支えています。

in Indonesia

すしや天ぷらなど幅広く使用されるエビは、現地でサイズごとに加工して仕入れています。

in Japan

各地から新鮮なレタスやたまねぎなどの野菜類を仕入れています。

すべての段階で品質管理

仕入れから店舗での販売まですべての段階で品質管理を徹底しています

当社の主要食材における仕入れ手法には、関連業者が各々の販売計画を立て生産・加工を実施するのではなく、全工程を自社の管理下に置く「バーティカルマーチャンダイジング」を採用しています。そのため、お客様のニーズにあったメニューを素早く企画し、手頃な価格での提供が可能です。

バーティカルマーチャンダイジング（垂直型流通管理）

❶ 原材料の調達 → ❷ 加工 → ❸ 流通 → ❹ 店舗での販売

商品化計画を立案

自社で品質管理を一括管理

デザインコントロール

例えば、「エビ」の調達から販売まで

❶ 原材料の調達

産地へ出向いて品質をチェック

食材そのものの品質はもちろん、エビが育った池の水質や周辺の土壌といった環境、また産地から加工工場への運搬方法などを、自社のスタッフが現地で直接確認します。

❷ 加工

マニュアルを定めて安全衛生を保つ

委託加工工場では、当社独自の品質基準を導入し、専用のラインを確保しています。また、工程ごとに菌数管理を行うなど、徹底した管理を実施し高い安全性を確保しています。

❸ 流通

品質劣化や破損が無いように

工場出荷前や輸入時、各店舗への配送前に、各種検査を実施しています。また、輸送過程で品質劣化や食材の破損を防ぐため、包装形態や運搬の際の積載方法などについて、細かく確認しながら輸送しています。

❹ 店舗での販売

アレルギー物質一覧表で

アレルギー体質のお客様にも安心して食べ物をお選びいただけるように、「エビ」のほか、「卵」「乳・乳製品」「小麦」「そば」「落花生」「カニ」について、全メニューのアレルギー物質一覧表をご用意しています。

独自の品質管理規定とマニュアルで安全性の向上に努めています

食材から加工設備まで管理体制を確認

当社では、「細菌性食中毒」「残留汚染物質」「遺伝子組み換え食品」「食品添加物」「その他」について、厚生労働省の基準に沿ってマニュアルを作成し、徹底した品質管理を行っています。

2015年度も、加工を委託している工場に対し、設備や管理体制の品質衛生を監査しました。今後も継続して実施し、安全性向上に取り組みます。

用語解説

バーティカルマーチャンダイジング

レストラン業界で言うと原材料段階から店舗での販売に至るまでの工程、すなわち商品化計画（マーチャンダイジング）を、一貫したひとつのマーケティング計画として考え、推進していくこと。自社が全責任とリスクを負うが、迅速かつローコストな原材料調達などのメリットがあり、お客様のニーズにあった商品を適正な価格で提供することができる。

ENJOY 楽しむ カスタマーと共に楽しさを分かち合います。

おいしさと感動を提供する

来店するお客様に食事を楽しんでいただき、感動していただくことこそ、
私たちの最大の喜びです。だからこそ、より多くの人に、
どんなときでも、おいしい和食を提供できるよう
常にメニューの改善やサービスの向上に取り組んでいます。

和食用の調理機械を
独自開発

調理の機械化・システム化を推進し、お客様をお待たせしません

当社では和食調理に特化した様々な機械の開発と徹底した調理工程のマニュアル化で、ご注文から料理提供までの時間短縮に取り組み続けています。

2015年は新たに、調理時間と火力を自動で制御するプログラムを搭載したIHコンロを導入。作業の効率化とともに、火加減の難しい調理が容易になり、幅広いメニューが提供できるようになりました。

VOICE
メーカー様と協力し より良い機械を開発しました

かつ丼や親子丼は人気メニューでしたが、卵とじが難しく、調理者によってクオリティが安定しないため、販売を中止していました。火力や時間の微調整と試作を何度も繰り返した末に、最適な材料とプログラムを採用できました。
さらなるメニュー拡大に向けて、今後も様々な機器開発に取り組んでいきます。

和食さと事業部
和食さと
マーケティング部
商品開発担当
長谷 祥子

プログラム付IHコンロ
メニューに合わせて時間と火力が設定されているため、スイッチを押すだけで調理できます。

出汁取りディスペンサー
スイッチひとつで、誰でも簡単に出汁を取れる機械。提供する料理の品質を保つことができます。

無沸騰型茹で麺機
麺の茹で過ぎを防ぐほか、沸騰しないよう温度を90℃台に保つので、水の使用量も削減。

ホスピタリティパートナーコンテストを実施し、切磋琢磨しています

店舗スタッフの接客技術向上を図り、2015年度も「ホスピタリティパートナーコンテスト」を開催。外部の覆面調査員による予選を勝ち抜いた8店舗の代表各2名、計16名が参加しました。

またFacebook上で「スマイルフォトコンテスト」を実施し、国内外の店舗スタッフが接客でいちばん大切な笑顔を競いました。総投稿数375件のうち、「いいね！」をもっとも多く得たビエラタウン西明石店が社長賞を獲得しました。

ホスピタリティ
パートナーコンテスト
毎年開催

VOICE
お客様がもっと笑顔になれるお店を目指します

スタッフ全員で協力し、ハキハキ・キビキビとした接客や、スピーディで美しい盛り付けにこだわるなど、意識して仕事に取り組んでいました。その結果、代表者2名の活躍もあり、金賞をいただけたことは、スタッフ一同「うれしい！」の一言に尽きます。これからも「キビキビ・笑顔」を合言葉に、お客様もスタッフも笑顔でいられるお店にしていきたいです。

第5回ホスピタリティ
パートナーコンテスト　金賞
和食さと 津本町店
（三重県）

四季折々の味が楽しめるメニューを追求します

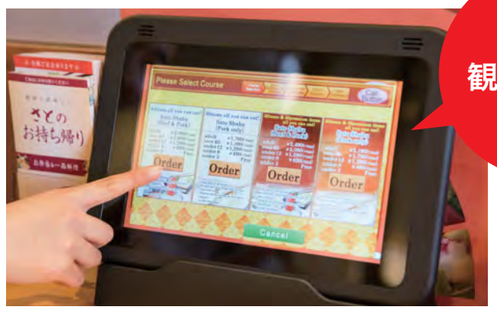
季節に合わせた
期間限定メニュー

和食さとでは、「さとの四季めぐりBEAUTIFUL JAPAN」と題して、春夏秋冬、四季の食彩を提供する期間限定のフェアメニューを販売しています。
2016年初夏には「旬の丼 旨味対決！」と銘打ち、伊勢志摩の郷土料理に仕立てた「かつおとまぐろの手こね寿司膳」、静岡名物の桜海老を使った「桜海老の天茶漬け膳」をご提供。お客様から好評をいただきました。

タッチパネルのメニューに英語表記が加わりました

和食さとの全店で導入しているテーブルオーダーシステム（TOS）に、2015年から英語メニューが加わりました。ご来店いただく外国人観光客の方々に、よりよいおもてなしができるようになりました。

今後は、中国語と韓国語のメニューを導入し、より多くの外国人観光客の方々が快適に和食を楽しめるよう、サービス向上に努めます。



外国人
観光客にも
好評

用語解説

ホスピタリティ
心からのおもてなし。こまやかな気配りなど、顧客に「また来たい」と思われるような質の高いサービス。

テーブルオーダーシステム（TOS）
客席に設置し、タッチパネルに表示されるメニューを用いて注文するシステム。

LOVE☆ 愛する コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。

地域・社会から親しまれる存在に

私たちのお店は、それぞれが存在している地域社会との関わりの中にあります。
地域の皆様を愛し、また愛され、親しまれる存在となるために、
様々な社会活動に取り組んでいます。

キッザニア甲子園
年間総入場者数
約78万人

こども達に様々な場を通じて食の大切さを伝えています

「食」を提供する企業として、当社は早くからこども達への食育活動支援に取り組んできました。

1995年から「和食さと」各店舗で地元中学生の体験学習を行い、2015年度は94校274名が参加しました。また2009年からキッザニア甲子園に出展し、すしの調理体験を行っています。

VOICE
こども達は楽しく「食」の大切さを学んでいます

実際に体験したこども達から、いろいろな声をいただいています。

- すしは大好きだけど、握り方や道具の名前など、知らないことがいっぱいで楽しかった。
- 食べたい気持ちを抑えて、お客様のためにおすしを作るのは大変だなと思った。

キッザニア甲子園
スーパーバイザー
ノゾミン

店舗での体験学習

キッチンでの調理体験を通じて、衛生管理の大切さ、食材に関する知識、社会における労働の必要性について学びます。健全な食生活を理解し実践する人間の育成を目指しています。

キッザニア甲子園の「すし屋」パビリオン

季節によって「巻きずし」「握りずし」「押しずし」とローテーションし、実際の店舗と同様の調理を体験して食材の知識と安全衛生を学びます。将来を担うこどもたちに、料理や食事の楽しさ、ひいては食の大切さを伝えられるよう努力しています。

店舗体験学習実施数

様々な飲酒運転撲滅活動を通じ、フードサービス業として責任を果たします

大阪発の飲酒運転撲滅運動「STOP! DRUNK DRIVING PROJECT (SDD)」に2011年から協力し、店舗で啓発活動を実施。翌年からは同こども書道コンクールにも協賛しています。

また「ハンドルキーパー運動」の一環として、テーブルオーダーシステムでアルコール注文の際に車を運転される方や未成年者でないことを確認しています。

こども達のメッセージで飲酒運転撲滅を啓発

Official Photo
(LIVE SDD 2016)

社外募金活動を積極的に推進しています

社外募金活動
197万円を寄付

当社店舗がある地域に貢献するとともに、社会の抱える課題解決に貢献することも重要な使命だと考え、社外募金活動を積極的に推進しています。

世界中のこども達に人道支援を行うNGO団体「セーブ・ザ・チルドレン」の活動支援として、当社は2006年から店頭に募金箱を設置しています。2015年度は約197万円の募金が集まりました。

災害時には、徒歩で帰宅しなければならない方々を可能な限り支援します

「災害時帰宅支援ステーション」は、大規模災害が発生した際に帰宅困難者を可能な範囲で支援する、自治体主導の取り組みです。当社も阪神・淡路大震災や東日本大震災の教訓を活かすため、2009年から協力しており、2015年度末時点で229店舗(うち関東地区37店舗)が協力準備体制を整えています。

229店舗が参画中

用語解説

ハンドルキーパー
自動車で飲食店に来た際、飲酒せずに仲間を家まで送り届ける運転手役となる人。

NGO(非政府組織)
民間の国際協力組織で、専門的な知識を活かし地球規模の問題に取り組む団体。

帰宅困難者
大規模災害により交通が遮断された際、自宅までの距離が20km以上ある人。

阪神・淡路大震災
1995年1月17日に発生し、淡路島北部や神戸市に大きな被害を与えた地震。

キッザニア
「こどもが主役の街」をコンセプトに、様々な職業体験を提供する屋内テーマパーク。

LOVE☆ 愛する コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。

環境にも やさしいお店に

「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」と認識し行動を続けています。環境、社会、そして経済が調和した「持続可能な社会」を実現するために私たちにできること、そして、私たちだからこそできることに、これからも取り組んでいきます。

ミニ麺・小ごはんで食べ残しをなくし、廃棄物を削減しています

食品廃棄物に占める「食べ残し」を減らすため、麺やごはんを通常の半分に減らす「少なめメニュー」を提供しています。2015年度には「さとしゃぶ」でおすし一皿の貫数を減らし、少しだけ食べたい方も食べきれるようになりました。

また2013年度から、食品ロス削減を目指す「食べきりげんまんプロジェクト」の趣旨に賛同し、関東地区の店舗でフォトコンテストに参加しています。

売上100万円当たり食品廃棄物量 前年度比0.6%削減

VOICE

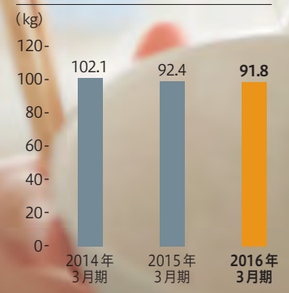
従業員一人ひとりが廃棄物削減に取り組んでいます

年間何千万トンにもなる食品廃棄物のうち、半数を生ごみが占めるため、飲食店での廃棄物削減はとても大事なことだと思います。お客様自身が食べられる量を選択できるサービスとともに、廃棄される食材の種類と量を従業員全員で共有し、仕込み・発注量をこまめに見直しています。食べ残しはほとんどなく、従業員も意欲的に削減へ取り組んでいます。

和食さと 歌島橋店
酒井 克典

2015年度「食べきりげんまんコンテスト」さと賞を受賞した写真

売上100万円当たりの食品廃棄物量



持続可能な社会の発展のために、重点課題を定めて環境保全に取り組んでいます

当社は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て、2007年に環境対策推進委員会を設置しています。「地球温暖化防止」「環境汚染防止」「環境コミュニケーション」「食品廃棄物の発生抑制・リサイクル」の4つの環境方針を重点課題として、ステークホルダーとのパートナーシップを強化しながら環境保全活動に取り組んできました。

また、2015年4月から施行されたフロン排出抑制法に準じ、店舗で空調・冷蔵・冷凍機器を自主的に点検しています。

店舗での消費電力削減に取り組んでいます

エネルギー使用合理化のため、照明機器のLED化を進めてきました。特に2011年から客席・外灯を中心に導入を進め、2013年度内には「和食さと」「さん天」において、オールLED店舗化を完了しています。

今後は、既存店の各種機器を高効率な最新モデルへ順次更新する計画です。

オールLED化（和食さと、さん天）全店舗

店舗利用による消費電力削減プロジェクトに協賛しました

外食を促し電力削減に貢献

関西電力は2014年から電力需要が供給量を超過すると予測される日の外出を促すことで、一般家庭の使用電力量軽減を図るプロジェクト「みる電 出かけてCOOLプロジェクト（夏季）」、「あったかECOと（あったかいこと）プロジェクト（冬季）」を実施しています。当社はこれに協賛し、近畿2府4県の「和食さと」「すし半」で使用できる割引クーポンを配信しました。

VOICE

「食」を通じて地域社会の省エネに貢献する機会となりました

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を掲げています。外食の機会を通じてお店の周辺の方々や地域社会に貢献できる機会を得られたことは、とても意義深いと思います。2014年度に引き続き安定してご利用いただき、利用者からは「外食する良いきっかけとなった」などとご好評をいただきました。

和食さと
マーケティング部
営業促進担当
四宮 千晶

用語解説

食品ロス
家庭・飲食店での食べ残しなど、まだ食べられるのに廃棄されている食品。

持続可能な社会
貴重な資源である地球環境を損なわない企業発展が可能な社会のこと。

ステークホルダー
利害関係者。従業員、顧客、株主など、企業に関与する人々の総称。

インフラ
「インフラストラクチャ」の略。社会基盤。各種交通網や水道、電力など、産業・生活関連の社会資本全般。

CSR活動の取り組み実績と予定

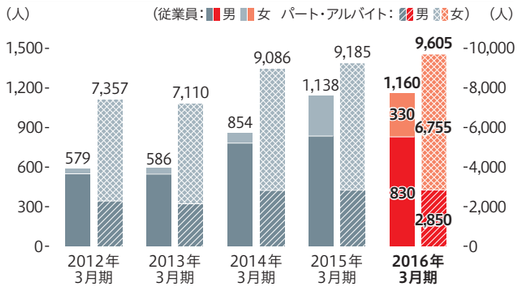
評価の基準　目標を大幅に超えている　目標をやや上回っている　目標をやや下回っている　目標を大幅に下回っている

		2015年度の取り組み実績	評価	2016年度の取り組み予定
企業統治・企業経営				
コーポレート・ガバナンス	コーポレート・ガバナンス体制の強化	社内規定の定期的見直し		●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
		グループガバナンス体制の強化		
	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
	コンプライアンスの徹底	人権教育を織り込んだコンプライアンス研修の実施		●人権教育を織り込んだコンプライアンス研修の実施 ●各種契約時における反社会的勢力排除の明文化の推進 ●反社会的勢力対応の研修会実施 ●グループ従業員の、コンプライアンスカードの内容理解・浸透
		各種契約時における反社会的勢力排除の明文化の推進		
		反社会的勢力対応の研修会実施		
		グループ従業員のコンプライアンスカードの内容理解・浸透		
DREAM 夢みる　パートナーと共に、夢の実現をめざします。				
働きやすい職場環境	働きやすい職場環境づくり	短時間正社員店長の育成		●短時間正社員店長の新規登用の継続とサポート ●職群別研修の実施 ●「女性の職業生活における活躍の推進に関する法律」に基づく一般事業主行動計画の策定と実施 ●障がい者雇用の推進 ●7日間連続休暇の完全取得促進 ●新キャリアパスプランにおいて、新規採用パートナーの教育時間を各店舗が追加で申請できる制度を導入し、新人の即戦力化を図る ●引き続き全員参加型のホスピタリティパートナーコンテスト実施
		職群別研修体系の作成と実施		
		次世代育成支援対策推進法に基づく「一般事業主行動計画」の策定と実施		
		障がい者雇用の推進		
		7日間連続休暇の完全取得促進		
		新キャリアパスプランの運用		
		全員参加型のホスピタリティパートナーコンテストの実施		
ENJOY 楽しむ　カスタマーと共に楽しさを分かち合います。				
安全・安心へのこだわり	安心へのこだわり	冬期の安全衛生リスク対象期間の拡大		●年間を通じたノロウイルス対策 ●従業員の体調把握の感度を高めた、ノロウイルス検査の実施 ●手指等からの食品汚染対策の強化（手洗いに加え、手袋着用による対策） ●調理場でのマスクの着用の徹底 ●エリア課長の集合教育実施 ●e-ラーニングによる衛生管理教育システムの導入継続 ●業態の特性に合わせた菌数検査の継続 ●テイクアウト商品の抜き打ち検査品目の見直しと継続
		エリア課長の集合教育実施		
		2014年度に実施した保証基準の見直しに伴う費用対効果の検証と制度化		
		e-ラーニングによる衛生管理教育システムの導入		
		業態の特性に合わせた菌数検査の開始		
		テイクアウト商品の抜き打ち検査増加		
	安心へのアプローチ	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		●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継続

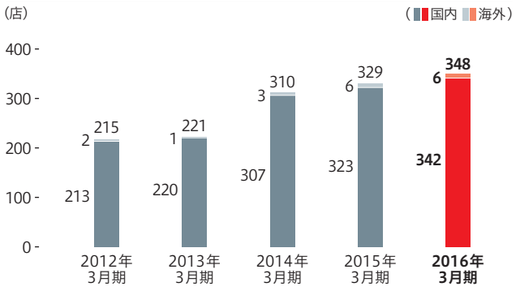
		2015年度の取り組み実績	評価	2016年度の取り組み予定
LOVE☆ 愛する　コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。				
地域・社会への貢献	地域・社会との交流	「食べきりげんまんスマイルフォトコンテスト」への参加		●「食べきりげんまんスマイルフォトコンテスト」への参加 ●キッザニア甲子園パビリオンを通じた食育活動の継続 ●ハンドルキーパー運動の推進 ●SDD活動の継続 ●災害時帰宅支援ステーションの協力継続 ●地域交流イベントの開催・交流
		キッザニア甲子園パビリオンを通じた食育活動の継続		
		ハンドルキーパー運動の推進		
		SDD活動の継続		
		災害時帰宅支援ステーションの協力継続		
		地域交流イベントの開催・交流		
	社外団体の社会貢献活動への参加・協力	健康おおつ21応援団への参加		●健康おおつ21応援団への参加 ●京都市「食べ残しゼロ推進店舗」認定
		京都市「食べ残しゼロ推進店舗」認定		
	ステークホルダーとのコミュニケーションの充実	IR（機関投資家・アナリスト向け）決算説明会の開催		●IR（機関投資家・アナリスト向け）決算説明会の開催 ●広報活動の展開とウェブサイトのバリューアップ ●コーポレートレポートの発行 ●当社ウェブサイトの「CSRサイト」の更新
		広報活動の展開とウェブサイトのバリューアップ		
		コーポレートレポートの発行		
		当社ウェブサイトの「CSRサイト」の更新		
環境保全への取り組み	地球温暖化防止	店舗当たりエネルギー使用量削減		●（目標）店舗当たりエネルギー使用量の1%削減
	食品廃棄物等の発生抑制・リサイクル	食品廃棄物の再生利用等実施率40%		●（目標）食品廃棄物の再生利用等実施率40%
	環境汚染防止の推進	環境汚染防止の継続推進		●環境汚染防止の継続推進 ●JFを通じた環境分野の対外活動の継続
		日本フードサービス協会（JF）を通じた環境分野の対外活動の継続		

基本情報 【連結】

従業員数、パート・アルバイト

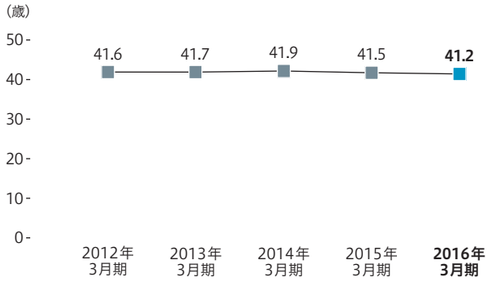


店舗数

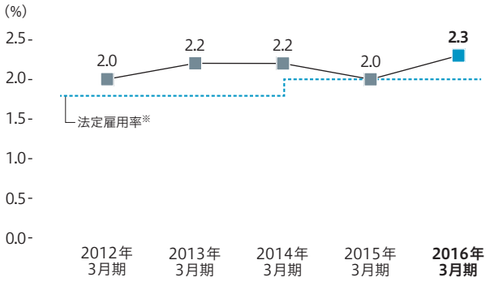


DREAM 夢みる パートナーと共に、夢の実現をめざします。 【単体】

平均年齢



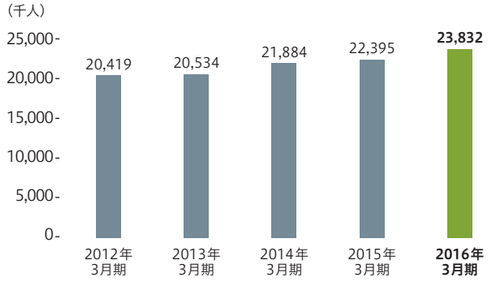
障がい者雇用率



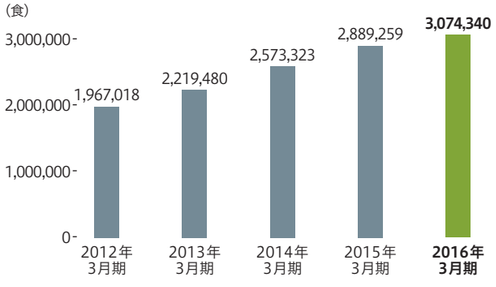
※ 2014年3月期より、法定雇用率は1.8%から2.0%へ引き上げられました

ENJOY 楽しむ カスタマーと共に楽しさを分かち合います。 【単体】

年間来客者数



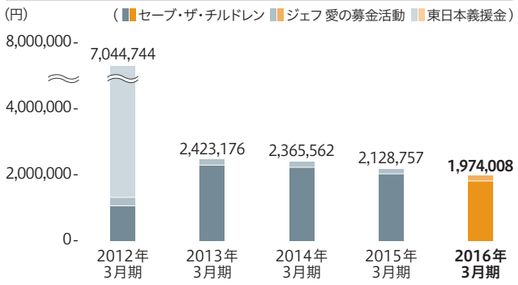
さとしゃぶ販売数



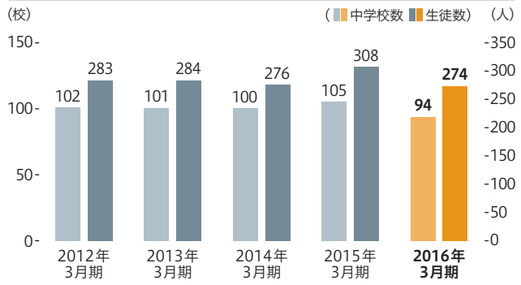
LOVE☆ 愛する コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。 【単体】

地域社会への貢献

社会活動団体への社外募金活動

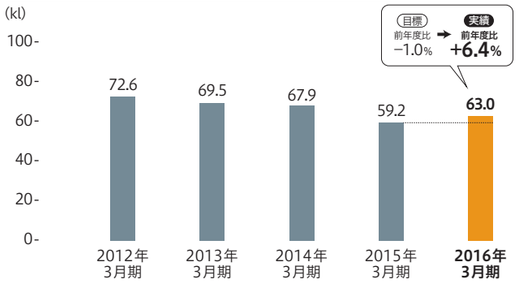


店舗体験学習実施数

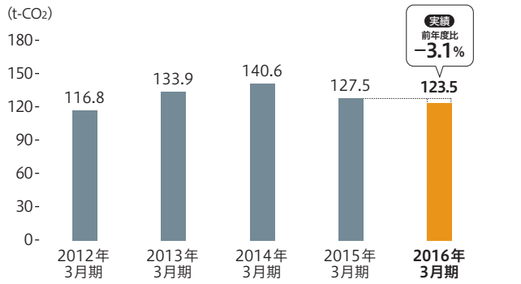


地球温暖化防止

店舗当たりのエネルギー使用量(原油換算)

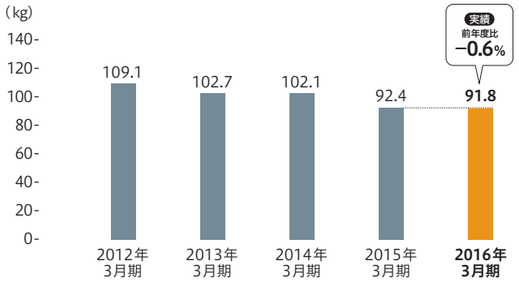
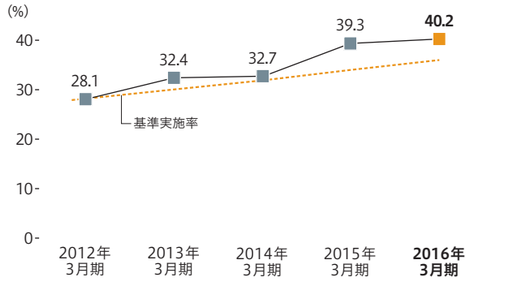


店舗当たりのCO_2総排出量



食品廃棄とリサイクル

売上100万円当たりの食品廃棄物量



食品廃棄物の再生利用等実施率