SDGsへの取り組み

私たちは1964年の創業から「100年続く店づくり」という店舗理念を掲げ、 日本の食文化の発展に貢献できる企業を目指しております。 食の安全・安心を提供することはもとより、従業員にとって働きやすい 企業の環境をつくり、事業活動の中で「食を通じて」「地域に根ざした」 持続的な社会の実現に取り組んでまいります。



	行が記りな社会の美境に取り組んでまじります。 気候変動対策 海洋保全 環境保全	平和と公正 パートナーシップ
食の安全・安心	●飲食店舗における食中毒や異物混入リスクの対策として品質管理担当者が食品コンサルティング業者と共に厨房内の衛生点検を実施し、HACCP管理を進めております。 ●焼き菓子製造の八王子工房では、食品安全マネジメントシステムであるISO22000認証を取得し、原材料・包材の仕入れから工程管理、最終製品の出荷までHACCPの考え方に基づく安全性の高い商品づくりを目指しています。 ●自社製造品のラベル表示におけるアレルゲン、産地、食品添加物等の情報は法令遵守し、適正な表示がされていることを確認してから販売しております。 ●製品の賞味期限は、公的なガイドラインを基に微生物検査、理化学検査、官能検査を行い設定しています。また、食品ロス低減を目的とした賞味期限延長の検討の際は、すべての検査が合格した時点で製品規格書を改訂しております。 ●飲食店舗では、定期的な食中毒講習会および冬季はノロウイルス検査を実施し管理体制を強化しております。 ●八王子工房では、食中毒やISO22000に関する知識の講習を従業員に行い継続的な改善を図っております。	3 すべての人に 健康と福祉を
働き方改革	 ●人材の育成と成長を実現するため、すべての従業員が安心してやりがいを持ち、互いに尊重し合える職場になるため職責に応じた研修を実施しております。 ・新卒社員研修、・中途入社社員研修、・中堅社員研修、管理職研修 ●人材の獲得における多様な制度を採用しております。 ・ジョブリターン制度、リファラル採用制度、外国人採用 ●キャリアアップを目指す従業員の支援をしております。 ・社内公募制度、・女性活躍推進制度 ●ハラスメント防止の取り組みとしてホットライン相談窓口を設置しております。 	3 すべての人に
教育・地域の支援	 ●人々の環境的ショックや災害における脆弱性の軽減を目的に、東日本大震災、熊本地震の義援金活動を14回にわたり開催し、延べ4,283万6,188円を義援金として寄付しております。 ●地域に根ざした生涯教育の機会を創出しております。 ・小学生を主体とした社会科郊外学習・中学生を主体とした職場体験学習・大高生を主体としたインターンシップ制度実施・教職員を主体としたサービス研修・美術館における子供用ワークシートでの学習 ●箱根仙石原湿原の森林化を防ぎ、生態系の保護・回復を目的とする箱根トラスト制度募金箱の設置を行っております。 ●神奈川県西部地域ミュージアムズ連絡会への参加をしています。作品収集・管理・展示をすることにより世界の文化遺産および自然遺産の保護・保全に繋がっております。 	1 対照を なくそう
T の活用	 ●地震などの災害や、事件・事故など緊急事態発生時においても従業員の安全確認を速やかに確認し、事業継続を可能とする「安否確認システム」を導入し運用しております。 ●情報セキュリティ対策として「標的型攻撃メール訓練システム」を導入し、従業員のリテラシー向上およびリスクに対する理解を深めることを目的に定期的に訓練を実施しております。 ●ITによる生産性向上の業務改革としてワークフローシステムを導入しております。コスト削減、業務合理化、非接触化によりワークスタイルへの変革を促進します。 	8 優きがいも 12 つくる責任 つかう責任 12 つかう責任 3 産業と技術革転の 基盤をつくろう
食品ロス	 ●廃棄物として処理される「おから」の再利用をしております。 ◇レストランで提供する料理の食材として ・おからデザートとしておからワッフル(東京芝店・八王子店) ・おからチェロス、おからシフォンケーキ(八王子店) ・白あんの隠し味(あざみ野店) ◇家畜の飼料として外部業者への委託 ● 製造時にでる油あげB級品の有効活用 ・和え物として提供(鳥山店・大和田店) ・味噌汁の具材として提供(東京芝店・大和田店・鷺沼店・八王子店) 	12 つくる責任 つかう責任
環境	●プラスチック資源削減のため竹製のストローを使用しております。●本社にて使用している封筒は再生紙を使用しております。●手提げ袋等のスタンプはバイオマスインクを使用しています。	14 海の豊かさを 守ろう