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。

マテリアリティ	主な取り組み	対応するSDGs目標
食の安全・安心	**<ISO22000認証、HACCP基準を遵守した衛生管理体制の強化>** ● 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 ● 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 ● 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の製品規格書の改訂を徹底 ● 飲食店舗では、外部業者と連携した衛生検査を実施し、衛生管理の徹底を図る。加えて、定期的な食中毒防止講習会や、冬季のノロウイルス検査を通じて、食中毒リスクへの対応を強化	
コンプライアンスの遵守・コーポレートガバナンスの強化	**<公平・公正な経営基盤の構築>** ● ハラスメント防止の取組みとしてホットライン相談窓口を設置 ● 定期的なコンプライアンス研修の実施、社内浸透の取組みの推進 ● 定期実施のリスク管理委員会、コンプライアンス分科会での啓蒙、推進	
顧客プライバシーの保護	**<個人情報保護の管理体制の強化>** ● 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 ● 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な訓練を実施	
仕事への誇りや働き甲斐が持てる労働環境づくり	**<うかいの経営精神を受け継ぐ、皆が誇りを持てる職場環境の実現>** ● 自己申告制度などを通し「現場の声」を課題改善に反映。現場で働く人々の考えや思いを重視した改善活動の推進 ● わかりやすく且つ公平で「役割・行動・成果」に基づいた適正な評価および処遇を実現できる人事評価制度の再構築 ● 働き方改革の推進と当社基本理念「利は人の喜びの陰にあり」の社内浸透の取り組み	
人材育成・イノベーションの創出	**<社員自身が成長を実感できるキャリアアップ支援の推進>** ● 各種研修制度の充実 新卒入社（導入研修、フォローアップ研修、バス（他店舗見学）研修など） 中途入社（初期研修など） 中堅社員（主任研修、副主任研修など） 管理職　（コンプライアンス・ハラスメント研修、評価者研修など） ● 他店舗研修（和食⇔洋食）による、調理技術やサービスレベルの向上 ● その他、希望者による各種勉強会（日本酒研修会、ワイナリー研修、英会話など）の実施 ● 「UKAI Academy」を新たに設置。鉄板コースよりスタートし、今後、各種コースをスタート予定。プロフェショナルとしての成長を支援 専門知識やスキルの向上を目指せる環境づくり	
ダイバーシティ&インクルージョンの推進	**<多様性を尊重した職場環境づくり>** ● 女性が働きやすい職場環境づくりの推進 ● 女性管理職の育成。働き続けられる、キャリアアップが出来る職場づくり 定量目標：女性管理職比率20.0%（2025年度） ● 障がい者雇用の促進。農園の拡充や店舗、バックオフィスなどで働き甲斐を実感できる環境づくり 定量目標：障がい者雇用率2.7%（2026年度） ● 外国人の雇用。「外食業分野における特定技能(１号)」などによる雇用の推進と、働き続けられる、キャリアアップが出来る職場づくり	
地域社会への貢献を通した食文化発展への寄与	**<地域社会の課題解決に貢献し、持続可能な食文化の発展に寄与する>** **【地域の生産者・畜産農家と共に目指す、フードロスの削減を通した新しい価値の創出】** ● 品質の良い規格外品の温州みかんやワイン用に使われたブドウを活用したデザートの開発 ● 栽培する過程で摘果された使用されない青みかんや完熟みかんを自家製のペーストやジャムにしたショコラの開発 ショコラには、地球環境にも配慮した生産方法で栽培・収穫されるサステナブルカカオを使用 ● 厳選した極上和牛の切り落とし肉を活用したパスタソースの開発 **【「食育」による地域社会への貢献】** ● 小学校などの教育機関向けに、とうふのおいしさを伝える食育研修を実施 ● 高尾で養蜂について考えるという勉強会などを専門学校など交えて実施	
循環型経済への貢献、廃棄物・食品ロスの削減	**<持続可能な循環型経済（サーキュラーエコノミー）構築への貢献>** **【プラスチックの削減・環境に配慮した素材の使用】** ● 紙や竹製ストローの使用 ● 手提げ袋等へのバイオマスインクや再生紙などの使用 **【食品ロス削減の取り組み】** ● 適正量の発注による廃棄ロスの削減 ● 廃棄物として処理される食材に新しい価値を創出し、健康にも配慮したメニューとして提供 ● おからを家畜の飼料として外部業者へ委託し、牧場で使用 **【価値あるものを長く使用する取り組み。（捨てない文化の醸成）】** ● 高性能の鍋やフライパンなどの調理器具類の補修、長期利用の推進	
低炭素社会への貢献・省エネの推進	**<快適な空間提供に配慮した適切なエネルギー管理の推進>** ● 店内厨房設備の照明のLED化、エネルギー効率の高い設備への更新 ● クールビズ・ウォームビズの推進による適切な空調管理を実施 ● アイドルタイムにおける電源オフの徹底	
持続可能な水資源の利用	**<持続可能な水資源の利用による高品質な「食」と「空間」の提供>** ● 適切に管理し、循環された水を基調とした穏やかな庭園の中で、心地よい「空間」を提供	
生物多様性の保護	**<限りある自然資本を大切に育む活動の推進>** ● 建設時における周辺環境に配慮した店づくり ● 「高尾山麓のはちみつをつかったお菓子で知る 人と自然の共生」にて、養蜂を通じて自然環境保護の大切さを発信する活動の推進 ● 箱根仙石原湿原の生態系の保護・回復を目的とする箱根トラスト制度募金箱の設置	