

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	3 すべての人に健康と福祉を
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	16 平和と公正をすべての人に
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 - 顧客情報の保管、管理をルール化し周知徹底	
仕事への誇りや働き甲斐が持てる労働環境づくり	<うま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	8 働きがいも経済成長も
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、パス（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。プロフェッ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す環境づくり	4 質の高い教育をみんなに
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	5 ジェンダー平等を實現しよう 10 人や国の不平等をなくそう
地域社会への貢献を通じ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じた新しい価値の創出】 - 品質の良い規格外品の温州みかんを活用したデザートの開発 - 摘果された青みかんを使用したペーストやジャムをショコラ商品に使用 - 環境に配慮して育てられた「サステナブルカカオ」を素材の一部として取り入れてショコラを作成 - 地産地消で地域の野菜や魚介類を使用 【「食育」による地域社会への貢献】 - 日本の食文化継承に向け、小学校や大学などの教育機関でとうふ作りの技術や和食の魅力を伝える教育支援活動を実施 - 地域のイベントに参加し、地元の方々向けのとうふ作り体験を実施 - 東京都八王子市の高尾地域を拠点に活動する企業・団体と共にはちみつ採り、その活動を発信する取り組みを実施	9 産業と技術革新の基盤をつくろう 12 つくる責任 つかう責任 17 パートナーシップで目標を達成しよう
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 - おしぼりやコップなどに繰り返し使える製品を使用 - 店舗設計において、自然素材や耐久性に配慮した素材、設備を選定し、改修や更新に伴う廃棄物の抑制を推進 【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 - 廃棄される食材に新しい価値を創出したメニューを考案 - 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 - 廃棄されるおからを利用して料理を提供 - 厳選した極上和牛の切り落とし肉を活用したバスタソースやコンソメの開発 - 一頭買い和牛の全部位を商品化したり、可能な限り野菜の皮や葉も使用するなど、初めから廃棄物を出さない素材の使用法を検討、実施 - お客様に提供しない残った食材をまかないで使用 - 厨房、保管、動線設計を適切に整え、食材を使い切る環境を最適化 【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	12 つくる責任 つかう責任
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、機器への更新 - 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 - 公共交通機関を使用した通勤の促進	7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに 13 気候変動に具体的な対策を
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 - 食器洗浄機や従業員トイレ、水道を節水型に交換、改修	6 安全な水とトイレを世界中に
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 - 店舗庭の植栽の維持管理 「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	15 陸の豊かさを守ろう