



第10回

## 環境事業

グループで使用する電力の  
約65%は再生可能エネルギー。

※グループ使用電力量(2017年度)の約65%相当  
の再生可能エネルギー(FIT電源)プロジェクトに参画。

「ワタミ」と聞いて、何を思い浮かべますか？  
お弁当をお届けしている「ワタミの宅食」でしょうか、  
はたまた「和民」や「鳥メロ」などの居酒屋でしょうか。  
実は私たちワタミグループは、17年前から有機農業に  
取り組んでいたり、太陽光や風力などによる  
再生可能エネルギーに取り組んでいたり、  
開発途上国の教育支援をする団体を支援していくたりと、  
多岐にわたる活動をしているのです。『宅食』だけではない  
ワタミのこと、皆さんにお話しいたします。



食の安心を考えて、  
有機食材メニューも提供。

# ワタミの未来。

## 外食事業

食の安心を考えて、  
有機食材メニューも提供。

“宅食”だけではない、  
私たちの活動をお話しします。

## 宅食事業



お弁当とまごころを  
今日も元気にお届けします。

## ワタミ 手づくり 厨房



安全・安心な商品を提供。  
食品残渣のリサイクルも  
しています。

## 農業

直営農場・牧場の圃場面積を  
合わせると東京ドーム約133個分！



※全国11か所の直営農場・直営牧場の圃場面積624ha  
(弟子屈地区の草地96haを含む・2018年10月現在)。  
東京ドームの建築面積約4.7haで換算。

ま  
ず最初に皆さまにご利用いた  
だいている「ワタミの宅  
食」のことをあらためてお話しす  
るのは、宅食事業本部長の曾我部  
恭弘です。

「長崎県を中心に行開して  
いた宅食という事業の仕組みにワタミの  
創業者が共感し、ワタミグループとして手掛けるようになつたのは

## いつもの味を しつかりおいしく。 私たちの使命です！

今から11年前の2008年のこと。  
超高齢社会を迎える中で、「一人で  
多くのお客様の方に喜びと幸せ  
をお届けする事業として始まりま  
した」

「お客様に満足いただける内容  
になっているか、常に考えてきま  
した」

曾我部は2008年から商品開  
発の中心として、よりおいしく、バ  
ランスの取れた食事をお届けした  
いとお弁当やお惣菜の改善を指揮。  
「宝酒造さまと共同で開発  
したオリジナルの『八方だ  
し』を煮物に使ったり、家  
庭料理の作り方に近い調理法を採  
用したりしました。するとお客様  
から『おいしい』と言っていた  
だけることが増えたのです」

お声をいただく一方で、ずっと  
ただいてきたのが「飽きた」とい  
うご意見。「毎日、目新しいメニューをお出  
して、変化をつけようと試行錯  
りましたら、ぜひご意見をお寄せください」と曾我部。



## ワタミの 未来。

「宅食だけではない、  
私たちの活動を  
お話しします。」

最後に曾我部は言います。  
「いつもの味がしつかりおいしい  
ことも、『まごころさんとの触れ  
合いも、一つ一つは小さなことだ  
けれど、毎日は小さなことの積み  
重ね。『ワタミの宅食』はこれから  
も、毎日の小さな喜び、小さな樂  
しみをご提供していきます」



「ワタミの宅食」の煮物などは、昆布やかつお  
節がやさしく香る「八方だし」を使っています。  
“しっかりおいしく”的に開発しました。



ワタミ株式会社  
執行役員宅食事業本部長  
そがべやすひろ  
**曾我部恭弘**

外食事業(居酒屋)にて店長  
や商品企画等を経験後、宅  
食事業へ。プライベートでは  
フルマラソンも完走する  
ランナーの顔も持つ。

# 私たちもみな、思いはひとつ。

## ありがとうを集めるワタミグループの取り組み

### 1次産業

#### 有機農業

特別栽培農産物の野菜の導入から始まり(1998年)、有機農業を広めることを目的に有限会社ワタミファームを設立(2002年)。全国計624ha(うち有機JAS認証取得圃面積は175ha)の圃場(牧場合む・2018年10月現在)を運営しています。



### 2次産業

#### ワタミ手づくり厨房

「手づくり感」を損なわずに調理する考え方で、外食店舗で使用するほとんどの食材の仕込みや、宅食事業でお届けするお弁当やお惣菜を製造しています。また食品残渣はリサイクルを行っており、ワタミファームの土づくりセンターで堆肥に生まれ変わります。



### 3次産業

#### 外食事業

「お店はお客さまだけのものである」を基本理念として、快適な空間づくりを目指し、笑顔があふれる場面を一つでも多く提供しています。有機食材を使用したメニューも積極的に展開しています。



#### 宅食事業

日替わりのお弁当とまごころをお届けする宅食事業。まだまだ働きたいという高齢の方やお子さんを連れた女性も「まごころスタッフ」として活躍いただいております。



### 環境事業

太陽光や風力による発電を手掛けるなど、事業活動で発生する環境負荷を可能な限り低減する環境活動に取り組んでいます。またワタミグループは事業活動で消費する電力を100%再生可能エネルギーで調達することを目指に掲げる「RE100」にも加盟しています。



## ワタミグループが支援する社会貢献活動を行う3つの団体

### 公益財団法人 School Aid Japan



開発途上国の子どもたちを対象に、教育支援・就労支援活動を行っています。

### 公益財団法人 Save Earth Foundation



資源循環事業や森林再生事業を通じ、持続可能な循環型社会づくりを目指しています。

### 公益財団法人 みんなの夢をかなえる会



一人でも多くの人々に「夢」の素晴らしさを確認してもらい、「夢」を持ち追い続けるためのきっかけを提供しています。

### ●ワタミ独自の6次産業モデル



**6次産業とは** ●「1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、農山漁村の豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組」のこと(農林水産省による)で、 $1 \times 2 \times 3 = 6$ で6次産業といいます。ワタミグループは、有機農業(1次産業)、ワタミ手づくり厨房(2次産業)、外食事業や宅食事業(3次産業)に加え、環境負荷軽減の取り組みや再生可能エネルギー事業も行い、さらに環境にも優しい独自の6次産業に取り組んでいます。



広報を担当する藤井。外食事業のメニューのデザインも手掛けています。

「ワタミは一見、さまざまなことに取り組んでいるようですが、実は根底に流れる思いはすべて同じなんです」。そう話すのは、ワタミ株式会社・広報部の藤井優子です。「おいしいものがあって、良いサービスがあって、良い雰囲気の場所に好きな人と一緒にいるとき、人はなんて幸せになるんだろう。ワタミの歴史は、そんな場をひとつでも多く提供したいという創業者の思いから、居酒屋事業として始まりました」

そんな中で、その後につながる一つのエピソードがあると藤井。「レモンサワーに、絞ったレモンを皮ごと入れるお客様を見た創業者は、農薬やワックスが付いたままのレモンを提供したくないと、一つ一つ洗って出すようになったそうです。農薬などを気にせずにおいしい料理を味わってほしいという思いが、のちに有機農業を手掛

ること」というミッションです」この理念に沿って、「ありがとう」を集めるのがワタミグループの活動。実は、SDGs<sup>(※)</sup>で掲げられている目標に照らし合わせると、合致することばかりでした。

「一つ一つ積み重ねてきた活動は、ワタミ独自の6次産業モデルとして説明できます。これからも食を通して、ありがとうを集め続けていきます」

けるようになったきっかけでした」

風力発電などを扱う環境事業もまた、ビジネスを行なう上でどうしても地球環境に負荷を与えてしまうことに対し、何ができるかを考え始まったこと。

「宅食事業も、高齢者に食べお弁当と職「まごころスタッフ」として活躍すること)を提供したいという理念に共感し引き継いだものであります。どの事業もすべて、原点にあらはワタミの理念。地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めること」というミッションです」