Eat& Holdings

食を通じて、ワクワクする未来を。

食を通じて、持続可能な社会の実現に貢献し、 +&の発想で、ワクワクする未来を生み出し続けます。

2024 サステナビリティレポート



INDEX

- 03 トップメッセージ
- 04 パーパス・ミッション・ビジョン
- 05 会社概要
- 06 サステナビリティ基本方針
- 07 価値創造プロセス
- 08 サステナビリティ推進体制
- 09 7つの重点課題
- 10 環境/食品ロスのない未来へ

食べ残しを減らす もったいないをなくす コーヒーかすのリサイクル 食材を余すところなく活用 廃棄物を+&に変える

11 ● 環境/脱炭素社会の実現へ

自然冷媒の導入 太陽光パネルの導入 エネルギー+&の発想

12 ● 社会/多様な人材の活躍推進

キャリア開発の推進 心と体の健康 【コラム】女性活躍推進センターの設立

子どもたちの笑顔溢れる未来へ 地域特有のメニューを全国へ伝搬、継承 【コラム】ダイバーシティ採用の強化

イートアンドWAYの理解促進 リスク管理

- 15 ステークホルダーとのコミュニケーション
- 16 サプライチェーンマネジメント
- 17 ISO26000
- 18 TCFDフレームワークに基づく情報開示
- 19 サステナビリティロードマップ
- 20 食の安心・安全を提供するために

About This Report

【編集方針】

本レポートは、イートアンドグループの サステナビリティに関する目標達成に向けて、 イートアンドグループの考え方や取組みの成果を 報告するものです。

【対象範囲】

株式会社イートアンドホールディングス・関連会社 対象期間:2023年3月1日~2024年2月29日 (一部のデータは、上記の対象期間と異なります)

発行日:2024年6月1日 株式会社イートアンドホールディングス サステナビリティ委員会 事務局

https://www.eat-and.jp https://www.eat-and.jp/sustainability

本レポートに関するお問い合わせ先: sustainability@eat-and.jp

Top Message



大阪王将は、今年で創業55周年を迎えます。

食を通じて+&の発想で、外食そして食品へと、ジャンルを超えたビジネスモデルで事業を継続・発展してまいりました。私たちにとって、食の安心・安全は当たり前であり、また、地域社会に対する様々な取組みも行ってまいりました。一方で、地球上で商売をしているという発想が、当たり前すぎて欠けていました。

地球がなくなったら、私たちは食を通じて豊かな未来 を創造できなくなります。社会課題に寄り添い持続可能 な社会をつくること。サステナビリティを意識した企業の 経営が重視される今、イートアンドがこれまで大事にして きたことを発揮できるのではないかと考えています。

このたび、イートアンドグループとして初めての『サステナビリティレポート』を発表させていただきました。持続可能な社会に向けた私たちの考え方と取組みをご理解いただけましたら幸いです。

株式会社イートアンドホールディングス 代表取締役会長CEO 文野 直樹

OUR PURPOSE

私たちの存在意義

食を通じて、持続可能な社会の実現に貢献し、 +&の発想で、ワクワクする未来を生み出し続けます。

「パーパス」とは、持続的な社会の実現に向け、社会の一員として、存在目的を明示したものです。取り巻く経営環境が変化し、同時にフードロスや地球温暖化などの社会課題に直面する中、持続可能な社会の実現に貢献することが重要になっています。私たちは、食を通じて、すべてのステークホルダーの幸せを創造し続けていくため、環境と社会の持続的な発展に「+&の発想」で貢献いたします。

OUR MISSION

私たちのミッション

時代の変化を的確にとらえ、 夢と楽しさと命の輝きを大切にし、 食文化の創造を通して、 お客様と全てのステークホルダーの 幸福を創造するために当社は存在します。

OUR VISION

私たちのビジョン

ふとした気づき、ちょっとした工夫を積み重ね、 食シーンに、新しい価値を生み出し、 グローバル売上高1,000億円を目指します。

会社概要

商号 株式会社イートアンドホールディングス

住所 東京ヘッドオフィス

〒140-0002 東京都品川区東品川4丁目12番8号

品川シーサイドイーストタワー15階

大阪オフィス (本店所在地)

〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3丁目3番34号

新大阪DOIビル3階

代表者 代表取締役会長CEO 文野 直樹

代表取締役社長COO 仲田 浩康

創業 1969年9月 **設立** 1977年8月

資本金 3,159百万円(2024年2月末現在) **連結従業員数** 1,705名(2024年2月末現在)

※グループ社員・パートアルバイト(8h換算)

連結店舗数 442店舗(2024年2月末現在) ※加盟店含む

事業内容 飲食店経営および食品製造・販売

工場一覧

·関東第一工場 〒374-0113 群馬県邑楽郡板倉町泉野2丁目40番5号

·関東第二工場 〒374-0113 群馬県邑楽郡板倉町泉野2丁目41番17号

·関東第三工場 〒374-0113 群馬県邑楽郡板倉町泉野2丁目41番13号

·関西工場 〒573-0137 大阪府枚方市春日北町1丁目10番10号

・岡山工場 〒714-0062 岡山県笠岡市茂平字苫無1381番地60 あじふく中国物流センター内

グループ企業

・株式会社イートアンドフーズ https://www.eat-and.jp/foods/

·株式会社大阪王将 https://www.osaka-ohsho.com/

・株式会社アールベイカー https://r-baker.com/

・株式会社イートアンドインターナショナル https://www.eat-and.jp/international/

・株式会社ナインブロック http://9-block.jp/

·株式会社一品香 https://www.ippinko.jp/



サステナビリティ基本方針

全ての人が平和で豊かに暮らし続けられるように、今ある地球を将来へと持続させていくために、社会や環境の持続を妨げる社会課題を解決する「サステナビリティ」の 必要性が高まっています。食の事業活動を通じて社会課題解決にチャレンジし、持続可能な社会の実現に貢献するために「サステナビリティ基本方針」を策定しました。

Eat+&の幸せを次の世代へ。

「地球環境」「地域社会」「人とのつながり」を大切にし、 全てのステークホルダーの幸福につながる持続可能な社会の実現を目指します。

7つの重点課題

「Eat+&の幸せ」を将来へと持続させていくために、「事業への影響」と「社会への影響」を考慮した「マテリアリティ(重点課題)」に基づき、ESG(「環境」「社会」「ガバナンス」) の視点より、7つの重点課題を選定しました。



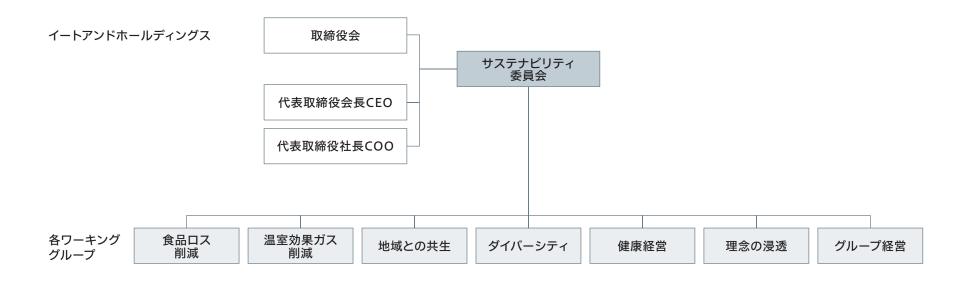
価値創造プロセス

イートアンドグループでは、持続可能な社会の実現に貢献するために、取組みテーマを明確に、価値創造してまいります。



サステナビリティ推進体制

イートアンドグループは、サステナビリティ推進にあたりサステナビリティ委員会を設置しております。取締役会監督の下、代表取締役会長CEOが委員長となり、サステナビリティに関わる取組み課題の選定と評価、目標の設定と進捗管理などを行っております。また、各ワーキンググループでは、取組み課題を検討し、グループ内への浸透を図っております。



サステナビリティ委員会	3カ月に1回開催	原則第三火曜日 (4.7.10.1月)	サステナビリティに関する報告と討議 ・サステナビリティの戦略策定 ・ESGに関する取組み課題の評価、進捗管理
サステナビリティWG	月例	WGにて設定	サステナビリティ取組み課題に関する討議と実行 ・ESGに関する取組み課題の活動計画策定 ・取組み課題の企画推進と委員会での報告

7つの重点課題

7つの重点課題の指標・目標を設定するとともに、イートアンドが目指す未来に向けて、様々なアプローチから取組みを行い、目標達成を目指します。

3つの視点	7つの重点課題	イートアンドのアプローチ	取組み内容	イートアンドが目指す未来	貢献するSDGsターゲット
環境 Environment	食品ロス削減	食材を余すところなく活用	自社工場における食品廃棄物を削減 自社工場における生ゴミ処理機導入		2 2 11
		食べ残しを減らす	外食店舗における可食部ロス削減	食品ロスのない未来へ ・2030年に食品廃棄物を50%削減	
		もったいないをなくす	賞味期限表示の改訂 冷凍自販機での端数販売	(2019年比)	
		廃棄物を+&に変える	キャベツ残渣の活用・研究 ベーカリーカフェにおけるコーヒーかすのリサイクル		
	温室効果ガス削減	カーボンニュートラルへ	自社工場における温室効果ガス排出量を削減 グループ全体での温室効果ガス排出量を削減 サブライチェーン全体での温室効果ガス排出量を削減	脱炭素社会の実現 ・2030年にCO2排出量を46%削減	7
		エネルギー+&	環境に配慮したパッケージを使用した商品開発 配送トラックの効率改善(納品/出荷)	- (2013年比)※Scope1、2 ・2050年に カーボンニュートラルの実現	
社会 Social	地域との共生	事業を通じた地方振興	国産原料にこだわったものづくり 日本の離島で育まれた食材を利用したものづくり 地域特有のメニューを全国へ伝播、味の継承	日本の食を盛り上げ、	1 :: 2 ::: 3 :::: 4 :::: 8 ::: 9 :::: 10 :: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 :: 10 :: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 ::: 10 :::
		コミュニティ支援活動	子どもたちに向けた手作り餃子体験の開催 食の事業者として、子どもの未来を豊かにする支援	- 地域社会の発展に貢献。 子どもたちの笑顔溢れる未来へ	
	ダイバーシティ	多様な人材の活躍を推進	外国人の雇用、キャリアパス制度の構築 女性の活躍をサポート 多様な働き方実現に向けた制度整備 チャレンジできる環境づくり	多様性のある未来へ ・2030年に女性管理職比率を30%へ	
	健康経営	心と体の健康を維持し、 働きがいのある環境作り	ワークライフバランスの推進 ヘルス休暇制度の制定 オフィス環境の整備 健診予約から結果管理、健康課題を見える化	働きがいをすべての人に	3 :::::: 5 :::::: 8 ::::: 10 :::::: 10 ::::: 10 ::::: 10 ::::: 10 ::::: 10 ::::: 10 ::::: 10 ::::: 10 ::: 10 :::
	理念の浸透	イートアンドWAYの 理解促進	イートアンドWAYの研修実施 イートアンドWAY『伝道師』の設置 /『WAY BOOK』の制作 グループ間コミュニケーションを促進する社内イベントの開催 イートアンドWAY理解促進に向けた社内アンケートの定期実施	『食を通じて、ワクワクする未来を』が 実現し続ける未来へ	8 :::::: 16 ::::::: 17 :::::::::::: 18 ::::::::::::
ガバナンス Governance	グループ経営	健全性、透明性を確保し、 スピードある意思決定と 事業の遂行	コーポレートガバナンス体制の強化	持続的な企業経営	8 :::::: 15 ::::::: 15 :::::::: 17 ::::::::::

環境/食品ロスのない未来へ

大阪王将の店舗ではエコテイクアウトの推進、アールベイカーでは廃油を石鹸にリサイクルしたり、コーヒーかすを消臭剤として再利用したり。餃子に欠かせないキャベツにおいては、外葉や芯の再利用研究を進めています。全社で活動を積み重ね、食品廃棄物量削減へつなげています。



環境/脱炭素社会の実現へ





太陽光パネルの導入

関東工場では、2023年1月より太陽光発電設備を設置いたしました。 導入設備は、太陽光パネル1,369枚、総パネル面積は約2,735平方 メートル、年間想定発電量は約576,739kWh。関東第二・第三工場 の年間使用電力の約10%に相当し、約280tのCO2排出量削減に つながります。

エネルギー+&の発想

2023年に新発売をした『大阪王将 極みの肉汁爆弾餃子』と『大阪王将 極みの肉汁濃厚水餃子』。日本の離島で 作られた塩を使い、地方振興を推進する商品ですが、このパッケージをリサイクル素材を使用した包材へ変更。また、 パッケージのサイズを20ミリ短くすることにより、プラスチックの削減となり、CO2排出量削減にもつながりました。



310mm

社会/多様な人材の活躍推進

女性管理職比率を2030年度までに30%に引き上げるとともに、外国人の方々の雇用、キャリアパス制度の構築を推進しています。また、出産や育児、介護といったライフイベントの変化があっても、能力を発揮して活躍いただけるよう、柔軟な働き方を支援する制度を設けています。

キャリア開発の推進

大阪王将には、職人技術の継承と店舗運営を学ぶことができる教育機関「大阪王将大学」があります。グループ内では社員の成長の機会を提供する研修制度を多数設けており、誰もが活躍できる働き方の推進や職場環境の実現を目指しています。

心と体の健康

週に一度"ワークライフバランス"を意識する日を設定し、自分らしい働き方で生産性向上を推進。また柔軟に取得可能な「ヘルス休暇」を制定し、心身ともに満たされた状態で働ける制度やオフィス環境を拡充しています。



【コラム】 女性活躍推進センターの設立

イートアンドグループでは、すべての 社員が活躍できる職場づくりに努め ています。長らく男性が中心となって きた外食事業においても、女性がもっ と活躍できるための取組みをしてい ます。女性社員の積極的採用、育成 を行うとともに、『女性活躍推進セ ンター』を設立。女性管理職・管理職 候補者を集め意見交換会を開催し、 業務内容、職場環境、労務管理、各種 支援制度など働きやすい環境について の女性社員からの声を集める活動を しています。また、2030年度までに女 性管理職の比率を30%以上に高める ことを目指し、社員の自律的な成長を サポートしつつ、キャリア意識を醸成、 経営幹部候補への育成機会の提供を 進めています。



社会/日本の食を盛り上げて、地域社会に貢献

地域イベントや子供食堂へ餃子を提供し、食を通じて地域に根差した活動をしています。また、地域で愛されている料理や食材を支援し、地域活性化に向けた取組みを実施。離島の食材を活用した商品の展開、キャベツをはじめとする生産者様のメッセージ動画を配信するなど、顔の見えるつながりも大切にしています。



【コラム】 ダイバーシティ採用の強化

イートアンドグループでは、ダイバー シティ採用を強化。ベトナム、インド ネシア、フィリピン、ミャンマー等から、 特定1号技能職および技能実習生の 採用・受入れを積極的に行っています。 現在、店舗や工場を中心に約400名。 多言語化したマニュアルの導入などを 使った教育制度、そして能力に応じた 評価をするべく人事評価制度を制定 しました。また外国人専用相談窓口の 設置し、外国人の方々が安心して働け るような体制づくりも整備。より良い 人材の獲得及び戦力化を図っており ます。日本に暮らすすべての人に働く 機会を提供するために、これからも 様々な取組みを推進していきます。



ガバナンス/事業活動の基盤

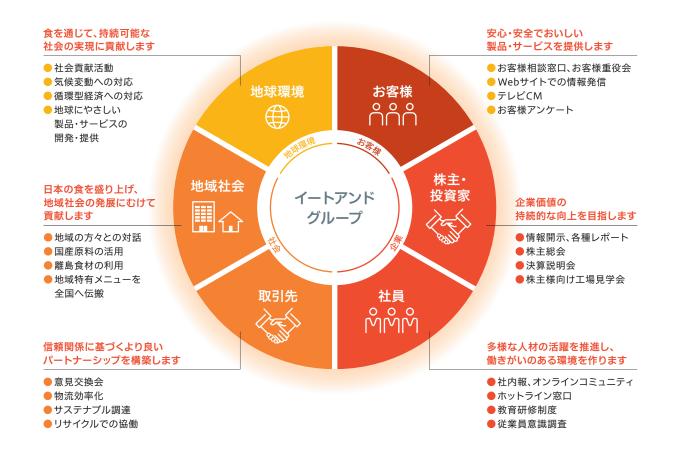
事業規模の拡大や社員の多様化といった状況の変化を受け、企業理念の浸透が課題となっています。企業理念を社員全員で共有し、一人ひとりが実践していくことが サステナビリティの実践につながります。また、持続的な企業経営の実現に向けて、健全性、透明性を確保し、スピードある意思決定と事業の遂行を行うためのガバナンス 体制の充実を引き続き図ってまいります。



ステークホルダーとのコミュニケーション

イートアンドグループでは、私たちのパーパスである『食を通じて、ワクワクする未来を。』を実現するため、これまでの "三方よし"から、「お客様」「企業」「社会」に「地球環境」を加えた"四方よし"へ。皆様と様々なコミュニケーションを積極的 に進め、いただいたご意見や社会のニーズを企業活動に反映し、そして、全てのステークホルダーの幸福につながる持続 可能な社会の実現を目指します。

ステークホルダーとのコミュニケーションの機会



【コラム】 全国の生産者様とともに 安心・安全な食の未来を

キャベツ、白菜、豚肉、米・・・。イートアンドグループには、全国に契約農家があります。顔の見える生産者様から、旬の時期に食材を仕入れています。









サプライチェーンマネジメント

イートアンドグループでは、「自社独自の質感の高い味」にこだわり、原料の仕入れから商品開発、生産部門までが三位一体となって製品作りに取組んでいます。外食事業 と食品事業、複数の業態の原料の一括調達を行い、効率的な配送を実現しています。安心・安全な食を提供するべく、資源の調達基盤の強化、安定的な生産・活用、持続 可能なサプライチェーンを目指しています。

食 品

安心•安全 持続可能な調達の実現

餃子に欠かせないキャベツやに んにく、しょうがは、すべて国産。 全国の契約農家から、季節に よって国内の様々な産地の原材 料を使用しています。

納品と出荷を同じ トラックで!配送トラック の効率化を実現

原料納品と製品出荷を別々の トラックではなく1台のトラック が担うことで、効率的な運行が 可能。CO2排出量削減、運送会社 の負担も軽減。

FSSC22000に基づく 生産体制

世界トップクラスの食品安全 システム規格「FSSC22000」を 関東工場と関西工場において 取得。安心・安全な食の提供に 努めています。

中華フルラインナップで ご提案

餃子、炒飯、ラーメン、点心。大阪 王将ブランドを活かし、冷凍 食品コーナーで中華フルライン ナップをご提案しております。

ワクワクする 食シーンを提供

フライパンに並べるだけで羽根 つき餃子が簡単に。大袋の商品 はチャック付で保管しやすいよ うに。Webサイトではアレンジ レシピを多数紹介しています。



調達



物流



生産



販売



消費

安心·安全 持続可能な調達の実現

餃子に欠かせないキャベツやに んにく、しょうがは、すべて国産。 全国の契約農家から、季節に よって国内の様々な産地の原材 料を使用しています。

鮮度にこだわり、 365日毎日配送

自社工場で作られた餃子の具 と皮は、翌朝開店前までに、全 国の店舗へ配送。その日に使う 餃子はその日に巻く、鮮度への こだわりです。

セントラルキッチンを 活用した 新たなチャレンジ

大阪王将のセントラルキッチン では一部店舗の餃子の成型と 食材の仕込みを行い、店舗業務 の軽減に。R BakerのCKは、冷凍 パンで食品ロス削減へ。

海外からの実習生や 調理ロボの活躍

海外からの実習生の活躍や調理 ロボの導入により、人手不足解 消とともに、オペレーションの 標準化に取組んでいます。

ワクワクする 食シーンを提供

「餃子一皿あれば、明日を笑って 生きていける」。創業者の言葉 とともに、全国の約442店舗で、 幸せな食シーンを生み出してい ます。

外 食 事

ISO26000

イートアンドグループのサステナビリティ推進の取組みをISO26000の中核主題ごとに整理し、以下のように掲載しています。

ISO26000対照表

ISO26000の 中核主題	課題	掲載ページ	ISO26000の 中核主題	課題	掲載ページ
組織統治	課題1 組織統治	P03 トップメッセージ P04 パーパス、ミッション、 ビジョン P08 サステナピリティ推進体制 P14 ガバナンス/ 事業活動の基盤	公正な 事業慣行	課題1 汚職防止 課題2 責任ある政治的関与 課題3 公正な競争 課題4 バリューチェーンにおける社会的 責任の推進 課題5 財産権の尊重	P10 環境/ 食品ロスのない未来へ P11 環境/ 服焼素社会の実現へ P15 ステークホルダーとの コミュニケーション P16 サプライチェーン マネジメント
人権 労働慣行	課題1 デューディリジェンス 課題2 人権に関する危機的状況 課題3 加担の回避 課題4 苦情解決 課題6 市民的及び政治的権利 課題7 経済的、社会的及び文化的権利 課題8 労働における基本的原則及び権利 課題1 雇用及び雇用関係 課題2 労働条件及び社会的保護 課題3 社会対話 課題4 労働における安全衛生 課題5 職場における人材育成及び訓練	P12 社会/ 多様な人材の活躍推進 P13 【コラム】 ダイパーシティ採用の強化	消費者課題	課題1 公正なマーケティング、事実に即した 偏りない情報、及び公正な契約慣行 課題2 消費者の安全衛生の保護 課題3 持続可能な消費 課題4 消費者に対するサービス、支援、並びに 苦情及び紛争の解決 課題5 消費者データ保護及びプライバシー 課題6 必要不可欠なサービスへのアクセス 課題7 教育及び意識向上	P10 環境/ 食品ロスのない未来へ P11 環境/ 脱炭素社会の実現へ P15 ステークホルダーとの コミュニケーション P18 TCFDフレームワークに 基づく情報開示
環境	課題1 汚染の予防 課題2 持続可能な資源の利用 課題3 気候変動の緩和及び気候変動への適応 課題4 環境保護、生物多様性、 及び自然生息地の回復	P10 環境/ 食品ロスのない未来へ P11 環境/ 脱炭素社会の実現へ P18 TCFDフレームワークに 基づく情報開示	コミュニティ 参画および 発展	課題1 コミュニティへの参画 課題2 教育及び文化 課題3 雇用創出及び技術開発 課題4 技術の開発及び技術へのアクセス 課題5 富及び所得の創出 課題6 健康 課題7 社会的投資	P13 社会/ 日本の食を盛り上げて、 地域社会に貢献 P15 ステークホルダーとの コミュニケーション P16 サプライチェーン マネジメント

TCFDフレームワークに基づく情報開示

イートアンドグループは2022年、TCFDの提言に賛同を表明しました。気候変動の影響についてシナリオ分析を行い、リスクと機会の認識、カーボンニュートラルの実現に向けた計画と対応を開示します。



ガバナンス

イートアンドグループでは、気候変動に伴う外部環境の変化によって及ぼされるリスクとそれらに対する適切な対応を含むサステナビリティ全体の戦略策定や進捗管理を行うサステナビリティ委員会を2022年1月より設置しています。気候変動に関するリスクと機会はサステナビリティ委員会で審議され、取締役会監督の下、戦略や目標、計画を適宜見直しています。特に、マテリアリティの一部として食品ロス削減および主要な温室効果ガス排出量(自社工場、グループ全体、サプライチェーン上)の削減に取組んでおり、サステナビリティ委員会の各ワーキンググループがその進捗を管理しています。今回の開示内容については、2024年4月に開催された同委員会の審議を経て開示に至っています。

リスク管理

イートアンドグループでは、気候変動関連の規制や事業への重大な影響を及ぼすリスク要因と対応方法を幅広く情報収集し、分析しています。各事業部の部門責任者がワーキンググループリーダーとして参画するサステナビリティ委員会で定期的にそれらを評価・分析し、対応戦略を策定するべく協議しています。それらの結果は取締役会監督の下、サステナビリティ委員会を通じて各部門および関連会社に共有や運用されます。

指標と目標

イートアンドグループは「地球環境」「地域社会」「人とのつながり」を大切にし、全てのステークホルダーの幸福につながる持続可能な社会の実現を目指し、食品ロス削減および主要な温室効果ガス排出量の削減に取組んでおります。

グループ目標

2050年カーボンニュートラルの実現

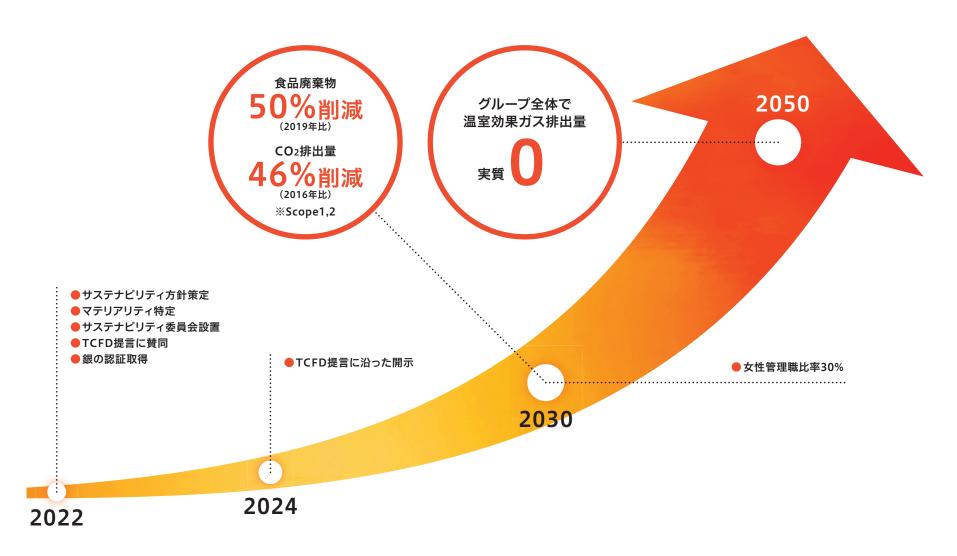
戦略

イートアンドグループが認識している主な気候変動関連リスクと機会、それらがビジネスに及ぼす影響度は以下に示したとおりです。今後も、シナリオ分析を進めてまいります。

	外部環境変化	事業への影響	事業影響度	主な取組み	機 会
移行リスク	・環境に関する規制強化による炭素税の導入	・租税コスト増加・エネルギーコスト増加・原材料高騰	中	・再生可能エネルギーシステム導入と 活用拡大 ・物流とエネルギー使用の効率化のための 低排出技術活用	・脱炭素に適した製品サービスの開発 ・IT技術の進化 ・エシカル消費増加
物理リスク	・台風の巨大化や豪雨発生頻度の増加など 水害の発生による原材料生産者被災やサ プライチェーンの寸断	・原材料の調達コスト増加 ・店舗の休業による損失 ・従業員被災 ・復旧コストの増加と復旧までの売上高減少	大	・複数のサプライヤーからの仕入れ ・原材料国内調達の推進と生産者教育 ・災害対応計画の見直しと徹底	・地域振興による原材料を使った 製品への信頼増加 ・生産者との良好な関係構築 ・工場や店舗の災害時対応能力向上
	・気温上昇と水資源枯渇	・原材料の調達コスト増加	中	・工場における水使用の効率化	・キャベツの国内生産量の増加

サステナビリティロードマップ

Eat + & の幸せを次の世代へ。イートアンドグループでは、2050年温室効果ガスの排出量を全体としてゼロにするカーボンニュートラルに向けて、様々なステークホルダーの皆様とともに、食を通じて、持続可能な社会の実現を目指していきたいと考えております。



食の安心・安全を提供するために

食品安全を担保するための取組みにも力を入れ、ISO22000:2018、FSSC22000の認証を取得しています。



自社工場で製造した商品は、全日複数ロットにおいて微生物および理化学検査を実施しており、検査体制も自社で確立 しています。各工場では製造した商品に関する規格データ管理、温度管理、毎日の検食等を通して、徹底した安全管理に 努めています。また、委託工場でも実際に立ち入り検査を行い、安全性のチェックをしています。







関東工場・関西工場・岡山工場

商品開発グループ/戦略企画グループ R&Dグループ/外食品質管理グループを除く

素材を生かして、 5フリー(ファイブフリー)へ



長年、外食で培った食材の魅力を引き出すノウハウを生かし、素材の持つ本来の美味しさを最大限に活用するため、当社では5フリー(食品添加物としての調味料・着色料・香料・甘味料・発色剤に頼らない商品づくり)を、推進しています。



