

守山市では、市内の事業所の皆さまにごみの減量化の参考としていただくため、ごみの減量化に積極的に取り組んでおられる事業所の事例紹介を行い、事業所からのごみの排出量の減量化を図っています。第7回目となる今回は、なごやか亭守山えんま堂店様の取り組みを紹介します。

なごやか亭守山えんま堂店



事業所概要

事業所名 なごやか亭守山えんま堂店
所在地 守山市獰魔堂町 124 番地
従業員数 52 名
主な事業内容 グルメ系回転寿司

【店舗概要】

平成 19 年 10 月になごやか亭守山えんま堂店として開店し、令和 5 年 12 月にリニューアルオープン。なごやか亭を運営する株式会社三ツ星レストランシステムは、創業以来、グルメ系回転寿司として「お客様の満足」のために、本格メニューに加え、創作メニューを追及してきました。こだわりは、「鮮度」「活気」そして「おもてなし!」。新しいグルメのカタチをお届けしております！

ごみの減量化に向けた取り組み

1 産地直送の計画的発注によるロスの削減

当社は、常にお客様に満足していただくため、産直と旬にこだわり、その折々の旬の鮮魚を仕入れ、季節の味を大切にすることを追及しています。同時に、鮮魚のアラや骨をごみにするのではなく、みそ汁、煮魚、から揚げ等への商品化を進めることで、ごみの発生抑制や計画的な食材発注による食品ロスの削減を図りました。特に、鯛の骨を活用したから揚げは、お客様に満足いただいている大人気商品となっています。また、生ごみの発生を極限まで減らすために、材料の無駄を防ぐとともに最後の一滴まで水分を抜く努力をしています。さらに、注文書やコピー用紙においても再生紙を利用することで資源の有効活用に取り組み、ペーパーレス化を図るためタブレット端末を利用した注文システムを導入し、ごみの減量化に取り組んでおります。



2 会社に『幸せ』がなければ幸せを伝えることはできない

実践する力は内面的な喜びにつながり、給料や様々な条件など具体的なカタチとなって社員に還元されます。こうした明確なモチベーションなくして会社に幸せは存在しません。会社に幸せが存在しないで、お客さまに幸せをお届けすることは出来ません。外食という分野でそれを実践していくことは肝要であります。ごみの減量化についても、当社は、ごみを出さずに如何に資源化し再生できるのかを追求し続けています。



3 リサイクルと環境意識の推進

(1)環境に優しいリサイクル品の使用を推進

消耗品（コピー用紙、持ち帰り容器など）については、全てリサイクル品や再生品を使用すると同時に環境に優しい製品を使用し、発泡スチロールや空ビン等は、業者さん（売主）に引き取って頂き、メーカーさんには紙容器への移行をお願いしております。またお客様のオーダーは画面の大きいiPad プロに変更し、モバイルオーダーでもご注文ができるよう、QRコードも画面に貼付しました。

(2)ごみ分別の徹底

スタッフが出したごみは基本本人が持ち帰り、各自責任をもって処理をしていて、食事も「賄い」に変えたことで飲み物やお弁当のごみが大幅に減少し、空き缶、空き瓶、段ボールはもちろん、紙ごみはシュレッダーすることで資源化し、分別の徹底をすることによりごみを減らしています。ごみ保管庫の各所にごみの分別方法を記載したポスターを貼付し、減量・分別に取り組み、生ごみの悪臭を防ぐため、今期からギャベッジ室を冷蔵室に変え、ごみに対する大きな改革を行いました。



取組みの効果

- 1 社員のごみ減量に対する意識強化や計画的な原材料発注によるロス最小限化
- 2 ごみ分別の徹底によるごみの減量化と資源化の推進
- 3 社員への分別方法の周知徹底と環境意識の向上

事業所からのメッセージ

産直と旬にこだわる超美食回転寿司なごやか亭は、創業以来、グルメ系回転寿司として「お客様の満足」のために創作メニュー、寿司屋の本格メニューを追及してきました。そして今も、なごやか亭のお寿司は新しい進化を続けています。

グルメな情報はブームというカタチで、私たちの生活の中をものすごいスピードで消費されていきます。外食が担う大きな責任と喜びは、根幹的なエネルギーを創造する最も大切な仕事ですので、顧客満足度を徹底的に追求しつつ、今後も社員全員でごみの減量化・資源化に取り組んでまいります。

ごみの減量化は簡単そうで難しい問題ですが、社員一人一人が意識することで直ぐに結果が現れ、環境保全に対する大切な活動でもありますので、今後とも、ご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願い申し上げます。

株式会社三ツ星レストランシステム なごやか亭守山えんま堂店 常務取締役 加藤章弘