

サステナビリティ活動報告(2022年10月～12月)

2023年1月

◆ チムニー株式会社
《サステナビリティ委員会》事務局
経営企画部 細見
ir-service@chimney.co.jp

注意事項：掲載内容には細心の注意を払っておりますが、当社および情報提供元は、情報の完全性、正確性、確実性、有用性、その他の保証を行うものではありません。掲載された情報の誤りによって生じた障害等に関して、当社は事由の如何を問わず一切責任を負いません。

事業を通じた環境への貢献：環境を守る

●「池田屋 はなの舞」が、食品廃棄ゼロエリア創出の推進モデル事業に参加



◆ 食品廃棄ゼロ京都プロジェクト「食品ロスゼロ×食品リサイクル100%」の活動に取り組んでいます

- ・ 食品廃棄ゼロ京都プロジェクトとは、

地域の店舗・施設、京都大学、京都市と連携し、「食べ残しゼロ啓発」、「食品残さ・食品ロス計量による発生原因の特定と抑制」、「CO2削減を同時に果たす食品残さの共同回収・リサイクルの取組み」等の

食品廃棄削減や共同食品リサイクルループの構築に取り組み、「食品ロス×食品リサイクル100%」を目指す活動です。

◆ 「京都市食べ残しゼロ推進店舗」(2022年11月～)

- ・ 食べ残しの持帰りの呼びかけなど、お客様とのコミュニケーションを図り、食品ゼロへ向けた取組みをしております。
- ・ それでも出てしまう食品ロスや食品残さについては、食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の取組みの一環である「食品リサイクルループ」制度を利用し、飼料にリサイクルすることで、食品リサイクル100%へ向けた取組みをしております。



上左3点「京都市食品ロスゼロプロジェクト」のPR ステッカーとポスター

上右写真2点)池田屋事件跡地に構える「池田屋 はなの舞」の外観と内観

事業を通じた環境への貢献：環境を守る

●漁網由来の再生ポリエステル樹脂製の配膳用トレーの開発と展開

- ◆ 不要となったポリエステル製の巻き網のリサイクル樹脂を原料の一部に加工。トレーの2次元コードを読み取ることで、現材料の漁網のトレーサビリティや、トレー生産の際のCO₂排出量などが確認可能
- ◆ 「豊洲市場さかな酒場魚星 中野北口店」、「豊洲市場さかな酒場魚星 阪急大井町ガーデン店」、「花の舞 江戸東京博物館前店」の3店舗で、定食メニューご提供時等に活用
- ◆ 現在、年間2,000トンもの廃棄が発生しているとされるポリエステル製の漁網は、その多くが産業廃棄物として埋め立て処分されており、また、海洋中に廃棄されてしまうこともあることから環境に悪影響をおよぼしています。漁網の廃棄量を削減し、環境負荷軽減の実現に向けて取り組んでいます。



写真上) 魚星で「豊洲鮮魚入り 刺身定食」を漁網由来のトレーでご提供

●プラスチックゴミ削減

- ◆ からあげ専門店「千ちゃん」でのお持ち帰り容器を、植物由来ハイブリッド耐熱素材で作られた環境に優しい容器を採用
- ◆ プラスチックストローの代わりに、リユース可能な「ノンアルコールマドラー」をソフトドリンクのグラスにつけて提供
- ◆ レジ袋は、環境に配慮した植物由来のバイオマスレジ袋を使用
- ◆ プラスチックゴミ削減により、CO₂排出量の削減に取り組んでいます。



商品サービスの向上：水産資源を守り環境に配慮

14 海の豊かさを
守ろう



●ハイブリッド養殖魚「ブリヒラ」の販売（販売期間：2022年11月1日～2023年1月上旬）

- ◆近畿大学が開発した鱒（ぶり）と平政（ひらまさ）のハイブリッド養殖魚「ブリヒラ」を販売
- ・脂の乗った鱒の旨味と平政のしっかりとした食感が特徴
- ・昨年同時期のフェアで好評いただき今期も実施



写真左)「ブリヒラ」と「胡麻ブリヒラ」(右)「大粒牡蠣フライ胡麻ブリヒラ定食」

●「完全陸上養殖の国産サーモン」の販売（販売期間：2022年10月～）

- ◆「完全陸上養殖の国産サーモン」を「はなの舞」「さかなや道場」のグランドメニューに導入。生サーモンを全国の店舗へ
- ・陸上養殖は海面養殖に比べ海洋汚染のリスクが少なく海洋環境の保全に繋がります。
- ・卵から育てる完全陸上養殖は、出荷まですべて陸上で完結するので、魚の健康状態を管理することが出来ます。これにより、安心して食べられるサーモンの提供を可能にしました。



写真)「はなの舞 刺身5店盛り」

商品サービスの向上 : 水産資源を守り環境に配慮



●6次産業の推進・地域社会 「未利用魚の活用」

◆新潟県産未利用魚の活用

・新潟県の底引き網漁で入ってくる甘海老以外のエビ(品種的にはガスエビの稚海老など)を凍結、粉付けの工夫で商品化し、安べ系業態を中心に全国で販売中

◆鹿児島県産未利用魚の活用

・小魚「カタボシイワシ」は、小骨が多く魚体にバラつきがあるため流通しない小魚ですが、鹿児島県指宿(いぶすき)漁協と協働し、酢メにした切り身で食べやすくして販売いたしました。

(活用店舗10店舗・販売期間2022年2月～)



写真)カタボシイワシ

●6次産業の推進・地域社会 「海環境を豊かに」

◆「華匠(はなしょう)牡蠣」

(活用店舗6店舗・販売期間2022年7月7日～8月11日)

・昨今の海は、森の減少などで栄養のある水が流れ込むことが減っているうえ、浄化水が流れ込むため海が綺麗になりすぎて、貝類・小魚が育たない現象が起きています。

・そこで鶏糞を高温で処理し菌などを除去し、海の肥料として作ったMOFUを使用することで、海に栄養を還元することが出来、身質の良い牡蠣が育ちます。

・海の藻もふえるので環境が良くなります。



人財 ・ 社会貢献

●パートナー、人的資本

◆育児休業の取得推進

- ・「育児休業および育児短時間勤務等に関する規程」「介護休業及び介護短時間勤務に関する規程」を設け、育児・介護休暇に関する両立支援を実施しております。
- ・ 2021年度において女性の育児休業取得率は100%となりました。男性の育児休業取得は14.3%となり、2020年全国平均12%を上回りました。
- ・ 2022年度(2022年4月～2023年1月時点)においては、女性の育児休業取得率100%、男性の育児休業取得率は88.8%で推移しております。
- ・ 法改正等に適切に対応し、従業員が職場で継続的に能力が発揮できるよう、男性女性とも育児休業取得に向けて引き続き取組んで参ります。

◆「健康経営優良法人2022」認定

- ・ 経済産業省が認定する「健康経営優良法人認定制度」により、「大規模法人部門」における「健康経営優良法人2022」に認定されました。

⑧成長・雇用



●社会 ⑩人や国の不平等をなくそう

◆“誰もが安心して飲食を楽しめるために”

補助犬同伴者ユーザーはもちろんのこと、すべての人に開かれた交流の場として、人々の生活を豊かにできる店づくり



社会：新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組み

●社会 新型コロナウイルス感染予防対策

◆ ウシオ電機株式会社様の抗ウイルス除菌用紫外線照射装置を設置。除菌で安心なお食事を

- ・「66cafe 六本木六丁目食堂 西新宿店」
- 「花の舞 江戸東京博物館前店」



◆ 抗ウイルス・抗菌メラミン化粧板をテーブル天板に採用
 ・「龍馬 はなの舞 西新宿店」、「はなの舞北千住駅西口店」
 「花の舞 江戸東京博物館前店」、「はなの舞三島南口店」
 「はなの舞・安べゑ東岡崎店」

当店のテーブル天板について
ウイルスや菌は
 およそ**15**分で
99%以上減少します。



※ウシオ電機株式会社様提供資料

※イビケン株式会社様提供資料

分類	種
細菌	MRSA
	Pseudomonas aeruginosa
	Escherichia coli O157
	Salmonella Typhimurium
	Campylobacter jejuni
	Bacillus subtilis
	Bacillus cereus
カビ・酵母	Bacillus subtilis
	Clostridium difficile
	Candida albicans
カビ・酵母	Penicillium expansum
	Aspergillus niger
	Aspergillus niger

ウイルス

Bacteriophage MS2	
Feline Calicivirus	
Influenza virus	
Alphacoronavirus	Feline enteric coronavirus
	Human coronavirus
Betacoronavirus	Human coronavirus
	SARS-CoV-2

バクテリオファージ MS2
ネコカリシウイルス
インフルエンザ
H1N1, A/PR/8/34 ATCC VR-1469
H1N1, A/PR/8/34 (エアロゾル)
ネコ腸コロナウイルス
WSU 79-1683
ヒトコロナウイルス 229E 株
229E VR-740 (エアロゾル)
ヒトコロナウイルス OC43 株
QC43 VR-1558 (エアロゾル)
新型コロナウイルス
2019-nCoV/Japan/AM-004/2020

	試験方法	社外品質規格
基本物性	JIS K6902	JIS K6903適合品質 ※ただし、汚染は社内規格 ※JISマーク対象外製品
品質	抗ウイルス性	外部試験 ISO 21702
規格	抗菌性	外部試験 ISO 22196 JIS Z2801
	耐薬品性	社内試験

Care222は、新型コロナウイルスをはじめさまざまな菌とウイルスに効果を発揮します。

SDGsへの取り組み

● 社会に認められる企業へ

- ◆ 経済的価値の追求と社会的課題の解決の両立が経営戦略の根底となると考え、国連が主導する持続可能な開発目標(SDGs)の実現においても、多面的に貢献していけるよう取り組んでまいります
- ◆ 当社グループにおいて重点的な取り組みを進める目標

②飢餓

2 飢餓を
ゼロに



「国境なき医師団」のHPより

④教育

4 質の高い教育を
みんなに



⑧成長・雇用

8 働きがいも
経済成長も



⑫生産・消費

12 つくる責任
つかう責任



「グリーンリーフ」水耕栽培

⑭海洋資源

14 海の豊かさを
守ろう



ハイブリッド養殖魚「ぶりひら」