



# サステナビリティ活動報告(2023年1月~3月)

2023年4月

◆ チムニー株式会社  
《サステナビリティ委員会》事務局  
IR・サステナビリティ推進担当 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

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



## ●廃食用油のリサイクルループ

### ◆廃食用油を飼料に活用

- ・ 当社グループ店舗等で使用された廃食用油を適正に回収し、
- ⇒ 許可業者によって収集・運搬され、
- ⇒ リサイクル業者の処理工場で精製され、
- ⇒ 飼料製造会社で原料として生まれ変わり、
- ⇒ 豚・鶏などの飼料に活用し、
- ⇒ 食用となる、リサイクルループに取り組んでおります。



上写真) 加熱・攪拌、精製タンク (株)アズマ油脂様ご提供  
下イメージ図) 植田油脂(株)様ご提供



# 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CO<sub>2</sub>排出量などが確認可能
- ◆ 「豊洲市場さかな酒場魚星」業態の「中野北口店」「阪急大井町ガーデン店」「金沢八景店」「本厚木北口店」、「花の舞」業態の「江戸東京博物館前店」、「大衆食堂安べゑ」業態の「小田急町田駅南口店」の合計6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す。また、海洋中に廃棄された場合、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、CO<sub>2</sub>排出量の削減に取り組んでいます。



# 人財 ・ 社会

## ●社会 ⑩人や国の不平等をなくそう

### ◆“パラリンアート”



- ・ 障がい者アーティストが、自らの才能で、社会保障費に依存しない、経済的な自立に繋がる活動を支援しています。
- ・ 「花の舞 江戸東京博物館前店」で、(社)障がい者自立推進機構「Paralym Art®」に作品登録されている絵画を、2023年3月より展示しております。



「花の舞 江戸東京博物館前店」にて展示している、アーティストKOTO様の絵画「鯛」と感謝状



### ◆“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



※厚生労働省ホームページより抜粋引用

# 人財 ・ 社会

## ●パートナー、人的資本 ⑧成長・雇用

8 働きがいも  
経済成長も



### ◆「健康経営優良法人2023」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2023」認定取得。
- ・ 「食の総合サービス産業」を目指し「世界中のお客様からありがとうと言われる企業になろう」という企業理念を実現するためには、第一に、全従業員とその家族が心身ともに健康であることが必要不可欠であると考えております。
- ・ お客様と従業員の安全安心を守るため、新型コロナウイルス等感染症対策を継続実施しております。またライフワークバランス充実と健康増進・保持のため、労働時間の適正化、3連休取得等有給休暇取得の推奨、健康診断結果を精査し要再検者への再受診推奨等を継続的に取組んでまいりました。昨年に続き2年連続の取得です。
- ・ 今後も全従業員とその家族が心身ともに健康で、安全・安心にいきいきと働くことができる職場環境整備に取り組み、より多くの「ありがとう」をいただける企業に成長することを目指します。

### ◆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。
- ・ 2022年度においては、女性の育児休業取得率100%、男性の育児休業取得率100%と、双方とも100%を達成いたしました。
- ・ 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。



# 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
- ・前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

14 海の豊かさを  
守ろう



## ●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、安べ魚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、酢ヅ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 「海的环境を豊かに」

### ◆ 「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。



# 社会：新型コロナウイルス感染症拡大防止の取組み

## ●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 Bacillus subtilis Clostridium difficile	メチシリン耐性黄色ブドウ球菌 緑膿菌 大腸菌 O157 ネisseria meningitidis カンジダ菌 枯草菌 Vegetative cell (栄養型) セレウス菌 枯草菌 Spore (芽胞) クロストリジウム・ディフィシル
	Candida albicans Penicillium expansum Aspergillus niger	カンジダ・アルビカンス アオカビ 黒色麹菌 Hypha (菌糸) Spore (胞子)

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/PR8/34 ATCC VR-1469  
 H1N1, A/PR8/34 (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  
 OC43 VR-1558 (エアロゾル)  
 新型コロナウイルス  
 2019-nCoV/Japan/AI1-004/2020

	試験方法	社外品質規格
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
	抗ウイルス性	外部試験 ISO 21702 SIAA基準に適合 イソプロパノール、70%イソプロパノールのいずれかで24hrで99%以上減少(耐光区分1、耐水区分1) ※活性値2以上
	抗菌性	外部試験 ISO 22196 JIS Z2801 SIAA基準に適合 大腸菌、黄色ブドウ球菌で24hrで99%以上減少(耐光区分1、耐水区分1) ※活性値2以上
	耐薬品性	社内試験 0.05%濃度の次亜塩素酸ナトリウム水溶液を化粧板表面に滴下し24時間放置しても異常なし

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

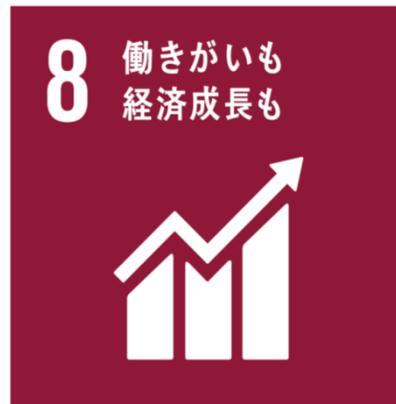
### ② 飢餓



### ④ 教育



### ⑧ 成長・雇用



### ⑫ 生産・消費



### ⑭ 海洋資源



「国境なき医師団」のHPより



「グリーンリーフ」水耕栽培



ハイブリッド養殖魚「ブリヒラ」