

公益財団法人食の安全・安心財団、一般社団法人日本フードサービス協会
外食での食品ロス削減に向けた意見交換会

事例:(株)アレフ (ハンバーグレ스토랑「びっくりドンキー」運営本部)

『食』からつながるSDGs

日時: 2025年1月28日(火)

株式会社 アレフ
SDGs推進部 部長
高田 あかね



■ 会社概要



創 業:1968年 盛岡市内「ハンバーガーとサラダの店 ペる」

本 社:北海道札幌市白石区菊水

店舗数: **358**店舗 ビックリドンキー 345店舗

(直営145店、フランチャイズ213店 ※2024年12月31日 時点)

正社員 約 712人、パート 約 3247人

年 商: 489億円 (2024年3月期)

事 業:

ハンバーグレストラン「ビックリドンキー」

全国 8か所に食品加工工場

農業・環境・文化をテーマとした観光施設「えこりん村」

地ビール「小樽ビール」の製造、販売



1. 事業活動による影響や依存を把握(イメージ)

アレフの事業活動による影響(イメージ)

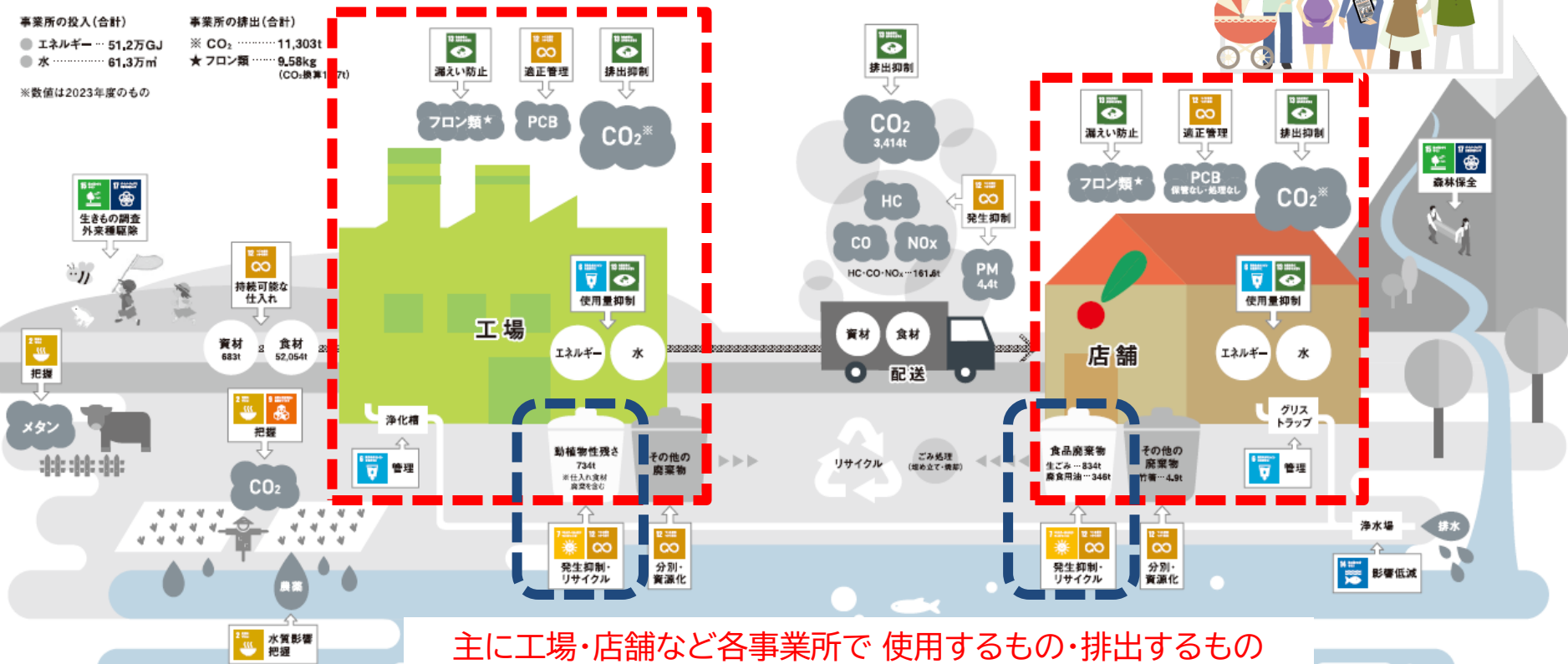
事業所の投入(合計)

- エネルギー……51,2万GJ
- 水………61,3万㎡

※数値は2023年度のもの

事業所の排出(合計)

- ※ CO₂………11,303t
- ★ フロン類……9,58kg
(CO₂換算1.7t)



主に工場・店舗など各事業所で 使用するもの・排出するもの

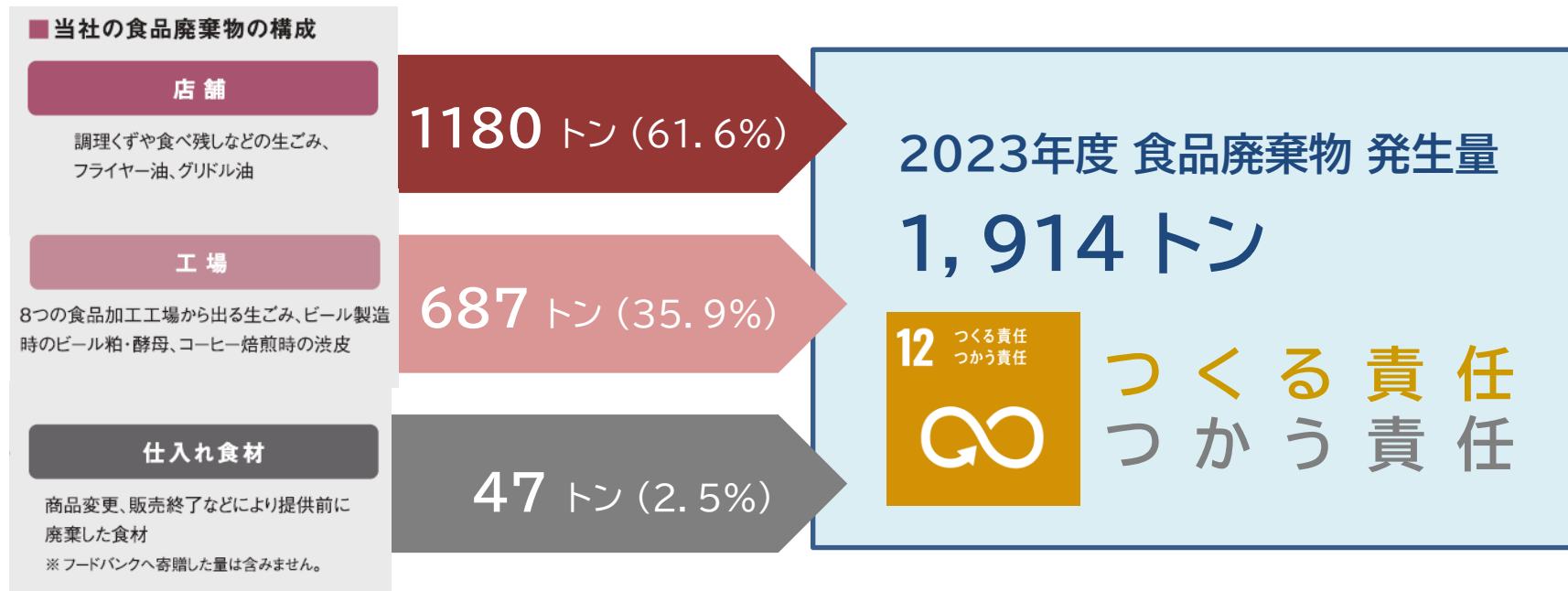
2. (株)アレフの 食品廃棄物とは？



食品廃棄物 **お店や工場（事業系）** と **おうち（家庭系）** が約半分ずつ

R4（2022）年度 **1,525万トン**（食品ロス**236万トン** 内外食産業**60万トン**）

アレフの事業活動において発生する廃棄物のうち**最も多いのは食品廃棄物**



3-(1) . 食品ロスをへらす : ライス



こうした食品廃棄物のうち、**約7割**が食品ロスにあたると推測
その中で店舗で最も発生する食品ロス→**ライス**をターゲット



- ① **精米後**のライスの保管方法による**賞味期限の見直し**
- ② 炊飯後のライスを廃棄しないようにする**炊飯量の調整**

一度に炊くお米をへらす
少量炊飯器の導入



キッチンでの廃棄を減らす

食べきれる量を選ぶ
小盛メニュー 50円(税抜)引



食べ残しの廃棄を減らす

■ **適量準備の工夫**

■ **食べきれる量のオーダー**

3 - (2) . 食品ロスをへらす :もぐチャレ!!



びっくりドンキーのお子様の食育支援企画

もぐチャレ!!



■ 食べきる！！

■ 仕入れ食材ロス低減の取り組み

- ① ソフトクリームミックスの消費期限見直しで
2日間延長
- ② いちごミルクベースのロス発生時期は
満喫セット販促時期と荒天影響時と特定

■ フードバンクへの食材提供

- ① 2021年度 7種類 22トン、
2022年度 1種類 1.7トン、
2023年度 ゼロ

2019年度からフードバンク運営団体との
連携をスタート
北海道、東北、神奈川、関西の17団体へ



3-(4). 食品ロスをへらす： 食べ残しの持ち帰り



Q 食べ残しの食事を持って帰れますか？

A 従業員へお声がけいただきますと、「お持ち帰り案内文」をお渡ししております。そちらをお読みいただき、お客様にご判断をいただいております。

※フードコート店舗（ポケットキッチン）では持ち帰りできません。

※生もの、傷みやすいものはお持ち帰りいただけません。

（スープ・みそ汁・サラダ・ドリンク類等）

※容器40円、袋1円。店舗の専用容器(有料)以外で、お持ち帰りはできません。

- ・ご希望のお客様に「**持ち帰りルール**」をご案内
- ・お約束、自己責任に同意頂いた上で
- ・指定容器（テイクアウト、宅配と同じ）を有料（40円）で提供
- ・お客様ご自身で詰めてお持ち帰りいただく

■ 2021年4月～びっくりドンキー全店で開始
※ ポケットキッチンを除く

■ mottECO普及コンソーシアムへの参画と協働



↓ mottECO FESTA2024



安全なお食事のために

『お持ち帰り』に関するお約束

食品のお持ち帰りはお客様の自己責任となります

帰宅後できるだけ速やかに お召し上がりください 	生もの、傷みやすいものは お持ち帰りいただけません  SALADS SOUPS BEVERAGE ※ スープ・みそ汁・ドリンク類の お持ち帰りはご遠慮ください
暑い時期や長時間の 持ち運びはご遠慮ください 	加熱の際には別の 容器に移してください  【注意】加熱後に匂いや味に異常を感じた 場合は召し上がりしないでください

■ 店舗の専用容器(有料)以外で、お持ち帰りはできません■



「mottECO」は、「もったいなく」「もったいなく」を込めて
環境省が推進する「飲食店等での食べ残しの持ち帰り」の愛称です。
他事業者等と共同で取り組んでいます。



4. 持ち帰り容器

持ち帰り・テイクアウト一部併用

テイクアウト容器プラ

約82.6トン(2021年度)

→ コロナ禍でピークに

→ FSC®ミックスを使用

→ フタ・身一体型

原料の使用量を低減

→ 石油由来プラスチックの
使用量 93%削減
(切替後 約40トン/年 減)

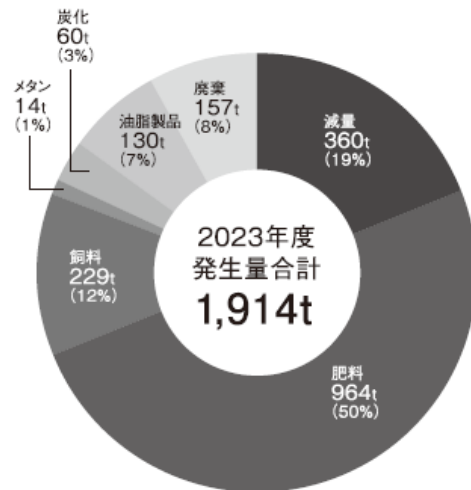


5-(1) .「食品廃棄物」のリサイクル:肥料化



食品ロスを含む「食品廃棄物」全体では、肥料化が最も多く約50%

■食品廃棄物の仕向け量の内訳



- ・生ゴミ処理機を可能な店舗に設置
- ・約2か月に1度、「生ゴミ資材」が協力農場に運ばれて堆肥にリサイクル
- ・一部、堆肥が大根やお米作りに活用され、食材として店に戻る
リサイクルループが形成



家畜ふんと敷きわらと生ゴミ資材をえごりん村で堆肥化

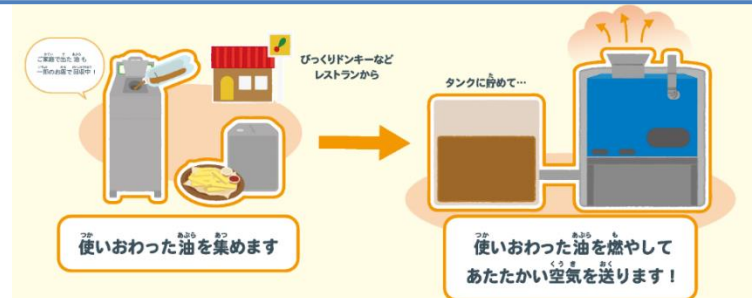
5-(2) .「食品廃棄物」のリサイクル : エネルギー利用



エネルギー使用量の75%以上をしめる「電力」 → 再生可能エネルギー由来電力に
することにも貢献



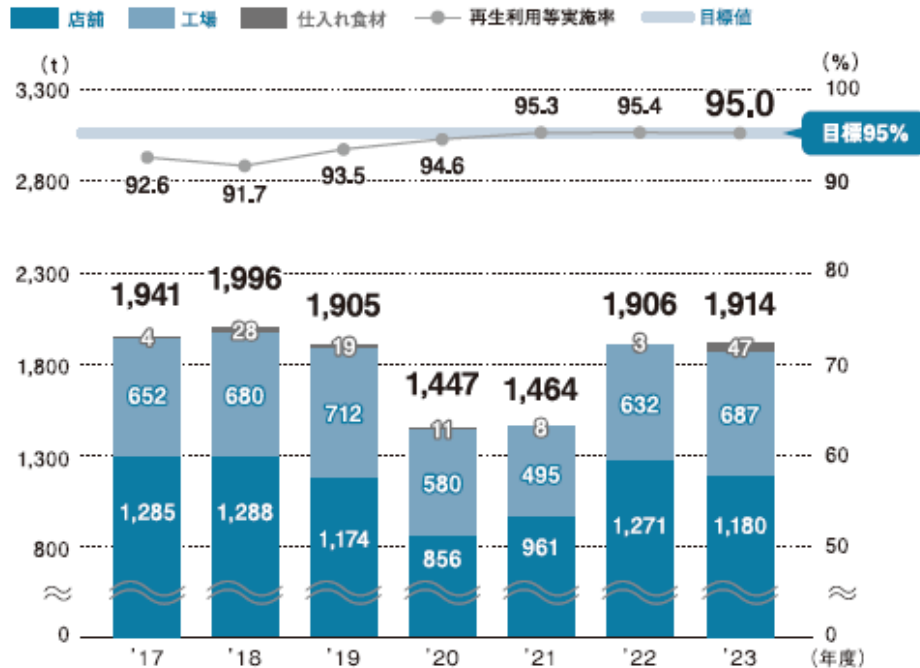
運営施設えこりん村では
廃食用油を
ヒーターの燃料に利用→



6. 食品循環資源の再生利用等実施率



食品廃棄物の発生量の内訳と再生利用等実施率の推移



食品循環資源の再生利用等実施率

2023年度 95.0 %

※ 目標 95%を達成

**つくる責任
つかう責任**

SDGsレポートには、資材の取り組みなども掲載しています

7. コンセプト なぜ、持続可能性を目指すのか

外食企業

洋食のハンバーグを親しみやすく、
気取らず、ごはんと一緒に

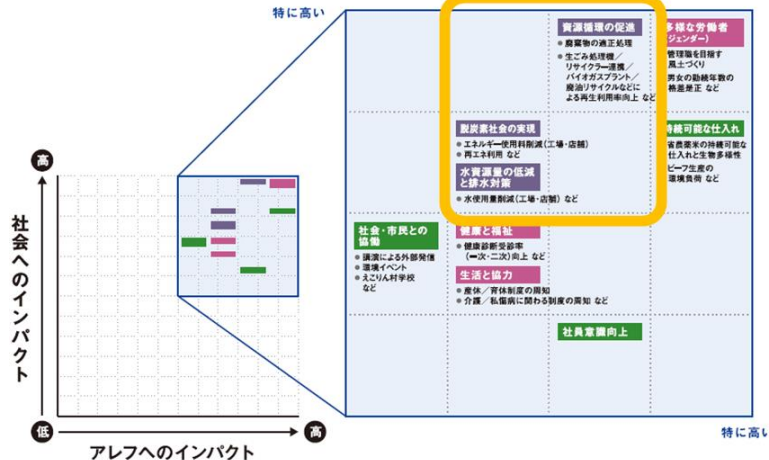
食 → 人を良くする

安全・安心な
食 材

食材の生産現場
農 業

農業や人を取り囲む
環 境

SDGs
複合的に解決



■地球の限界（プラネタリー・バウンダリー）

・「気候変動」、「生物圏の一体性」、「土地利用変化」、「生物地球化学的循環」については、人間が安全に活動できる境界を越えるレベルに達していると指摘。



資料：Will Steffen et al. (Planetary boundaries: Guiding human development on a changing planet)より改題・作成

SDGs Report
2024

SDGsレポート2024



くわしくは

SDGsレポート（株）アレフ



いろいろな課題がありますが、
社会に欠かせない企業になることを目指していきます。

この一皿に、
たいせつなこと、
ひとつずつ。



ご静聴ありがとうございました