



SDGsへの取組み強化について

～創業74年培ってきた「ふるいち魂」で挑む3つの^{チャレンジ}Challenge～

2022年11月11日

株式会社ふるいち

倉敷うどんぶっかけふるいち(株式会社ふるいち)は、「SDGs(持続可能な開発目標)」における様々な社会課題に対し、1948年の創業から大切に培ってきた食をつくる「技術」と、心を繋ぐ「ふるいち魂」のチカラを活用し、本業を通じ社会の課題解決に貢献するとともに、地域に根差した持続可能な飲食業界モデルの実現に取り組みます。

倉敷うどんぶっかけふるいちは、創業以来、「必要とされる人になり、人の役に立つ」を経営理念に持ち、かけがえのない共に働く仲間と「ふるいちならでは」の味に惹かれお越しくくださるお客様に、「思い出や懐かしさ」を提供し、変わらぬ場所として存在し続けることで愛され親しまれてまいりました。

また、うどんの食べ方の革命ともいえる「ぶっかけ」文化を創造し、地域の「食彩」づくりとして倉敷名物へ育てるなど、地域からも必要とされ続ける努力を行っています。

そしてこれからも、この経営理念への想いは変わることはありません。

昨今身近に起こる過去に経験をしたこともない出来事で、人々の思考や行動が確実に変化している中、この変化を活かし株式会社ふるいちは、SDGsへの取組みと本業との関連を明確化し、「進化」していくことを決めました。今まで以上に、「社会」や「地域」、「ひと」との関り方に深さをつけることを目的に、本年2月より全社員でSDGs経営を学び、また自社の取り組むSDGsについての検討も100時間以上重ねてまいりました。

7月には、「その成果発表の場としてぶっかけふるいちで取り組みたいSDGs事業」の社員発表会を開催し、100年企業に向けての活動方針を、社員の意見を取り入れながらまとめてまいりました。

この度、2022年11月11日(Full 1)ふるいちの日に、今後も全社員で「味を育み、人を見つめ、真に必要なとされ続ける」ことへ取り組み、幸せ格差のない、住み続けたいと思える「ひと・まちづくり」へ貢献する、SDGsおよびサステナビリティ活動の普及・推進を本格化することで、飲食業界の社会的地位の向上も目指していくことを宣言させていただきます。

(※SDGs監修: (株)あさひ Kanata事業部)

【取材・本件に関するお問合せ】

株式会社 ふるいち 代表取締役社長 栗坂 孔之

TEL: 086-425-3200 FAX:086-434-3433 mail:buot@sqr.or.jp



株式会社ふるいち
チ ャ レ ン ジ
SDGsに対する **3 つのChallenge**

Challenge 01

: **地域** づくり

Richness of Life

関わる全ての方の「人生の豊かさ」をつくる

Challenge 02

: **魅力ある業界** づくり

Industry Growth

キャリア構築や未来を想像できる業界へ

Challenge 03

: **循環経済**への取組み

Circular economy

循環経済(サーキュラー・エコノミー)で食品ロス「^{ゼロ}0」



Challenge 01 : 地域づくり

Richness of Life

「おいしい」を通じて
関わる全ての方の「人生の豊かさ」をつくる

SDGs監修: (株)あさひ Kanata事業部

〈 2022年現在まで 〉

株式会社ふるいちが、うどんの食べ方の革命ともいえる「ぶっかけ」文化を創造し、皆さまに支えられ倉敷名物へと成長させることができました。名物を脇で支える天ぷらには、倉敷産食材を使用するなど地域農業との連携で、地域の「食彩」づくりに取り組んでおります。

また、障がい者支援事業者から野菜を購入する取り組みや、働ける場所づくりの支援、飲食業経営ノウハウの提供など運営支援も協力させて頂いております。

そして、1995年の「阪神・淡路大震災」、2011年の「東日本大震災」、2018年の「西日本豪雨災害」では、「災害に見舞われた方の助けになりたい!」。その一心で、災害翌日には屋台を持ち込み、温かな炊き出しでサポートを行ってまいりました。このような貢献機会を通じ、地域連携も行っていました。

〈 今後の目標・計画 〉

「おいしい」を通じて関わる全ての方の「人生の豊かさ」をつくることで、住み続けたいと思える地域づくりに貢献してまいります。

2025年(3年後) サテライト店舗「ふるいち子供食堂」の出店

2027年(5年後) ふるいち農園事業の実務化で、自社店舗での食材供給/再雇用の場所づくり

2030年(8年後) 3つの楽しむ(「体験」「選ぶ」「育てる」)のある「ふるいちテーマパーク」の実現



Challenge 02 : 魅力ある**業界**づくり

Industry Growth

キャリア構築や未来を想像できる業界へ

SDGs監修：(株)あさひ Kanata事業部

〈 2022年現在まで 〉

株式会社ふるいち、2018年に9つのプロジェクトチームを発足し、毎月2回の定例会議とチーム内「報告・検討会」の実施に取り組んでいます。チームリーダーは若手社員を中心に抜擢し、次世代リーダー、女性リーダーの育成の機会を設けているほか、約260名(パート社員含)の全社員を対象に、年度初めの研修会を行っています。

また1年間を通じ、経営理念に沿う素晴らしい活躍をされた社員の表彰制度を設け、現場からの推薦文で各賞の受賞者を決定し労う機会を設け、そして職場の連帯感を高めるため、店舗休業日を設け、レクリエーション活動なども行ってまいりました。そのほか、社員の困りごとを聞くための「従業員 専用 QRコード」を設定し、随時対応できる体制も整え、職場環境の改善にも取り組み、心も体も健康で、一人ひとりが活躍できる職場づくりの強化を行い、人財(人材)育成に注力しています。

〈 今後の目標・計画 〉

食づくりの「技術力」を持つ、自分のキャリアや将来を信じられる社員を増やし、人財(人材)が活躍・定着できる組織づくりを行う、しっかりと社員一人ひとりの特徴や強みを把握し、各々がやりがいを持って仕事に取り組める、人員配置や教育、社内制度を整えてまいります。

2025年(3年後) 「技術力」の数値化とマイスター制度の導入／社内評価基準値の明確化

2027年(5年後) 誰もが安心して働ける職場となり、「ブライツ企業認定」を取得

2030年(8年後) 飲食業界で働くことへの「誇り」や、「意義」を持てる人財(人材)が増加



Challenge 03 : 循環経済への取り組み

Circular economy

サーキュラー・エコノミーで食品ロス「0(ゼロ)」

SDGs監修：(株)あさひ Kanata事業部

〈 2022年現在まで 〉

株式会社ふるいち、創業以来「もったいない」の精神を大切にまいりましたが、商品を最高の状態で提供するためには、どうしても廃棄に回る食材や素材も発生します。しかし、うどんをお菓子に変えることや、家庭用として利用して頂ける商品の販売をおこなうなどで、「もったいない」を出来るかぎり減らす努力を行っています。

そのほか、鯉の出がらしを家畜の飼料として提供することや、割り箸の設置をやめ、塗り箸へ変えるなど廃棄物やゴミの減量に努めています。

〈 今後の目標・計画 〉

廃棄物やゴミをなくし再利用をするだけでなく、原料調達の段階から再利用していくことを前提とし、できるだけバージン材料を投入せず循環させていくモデルづくりや、従来廃棄されていたものも原料として再活用していくことを目指します。

2025年(3年後)	全社で食品ロス50%削減／廃棄うどんの資源化を産官学連携で研究開発
2027年(5年後)	畜産業との連携で、廃棄食材を使った畜産物の食材化の実現
2030年(8年後)	廃棄食材を使った畜産物のブランド化(新たなブランド商品化)

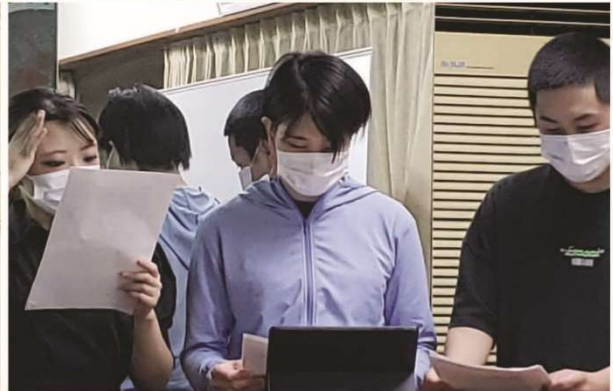


SDGs発表会特集!!

29号は、7月5日14時から18時に方丈4階、zoomのハイブリッド開催で行われたSDGs発表会について特集いたします。それぞれのチームが考案したアイデアや、学び、得たことをご紹介します。皆さん必見です!

vol.29
2022.7

まるぶのかけはし



<大会を行ってみて>

今回どのチームも素晴らしい発表をしてくださいました。中間発表以降も内容を煮詰めて、さらにブラッシュアップしたものを、発表担当者が自分らしさを発揮しながら、聞く人にわかりやすく発表し、それぞれのグループがしっかりと結果として足跡を残すことができました。この発表会に向けての活動を通じて沢山の学びや気づきが得られたと思います。この活動が更なる成長のきっかけとなることを期待します。皆さんご苦労様でした。

大会の様子を
お届けします!!