

食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会(第4回)

事例: (株)アレフ (ハンバーグレストラン「びっくりドンキー」 運営本部)

# 『食』からつながるSDGs

日時: 2025年3月18日(火)

株式会社 アレフ  
SDGs推進部 部長  
高田 あかね



2025/3/18

© 2025 (株)アレフ、無断転載禁止

# ■ 会社概要



創 業:1968年 盛岡市内「ハンバーガーとサラダの店 べる」

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 ※2025年2月28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)

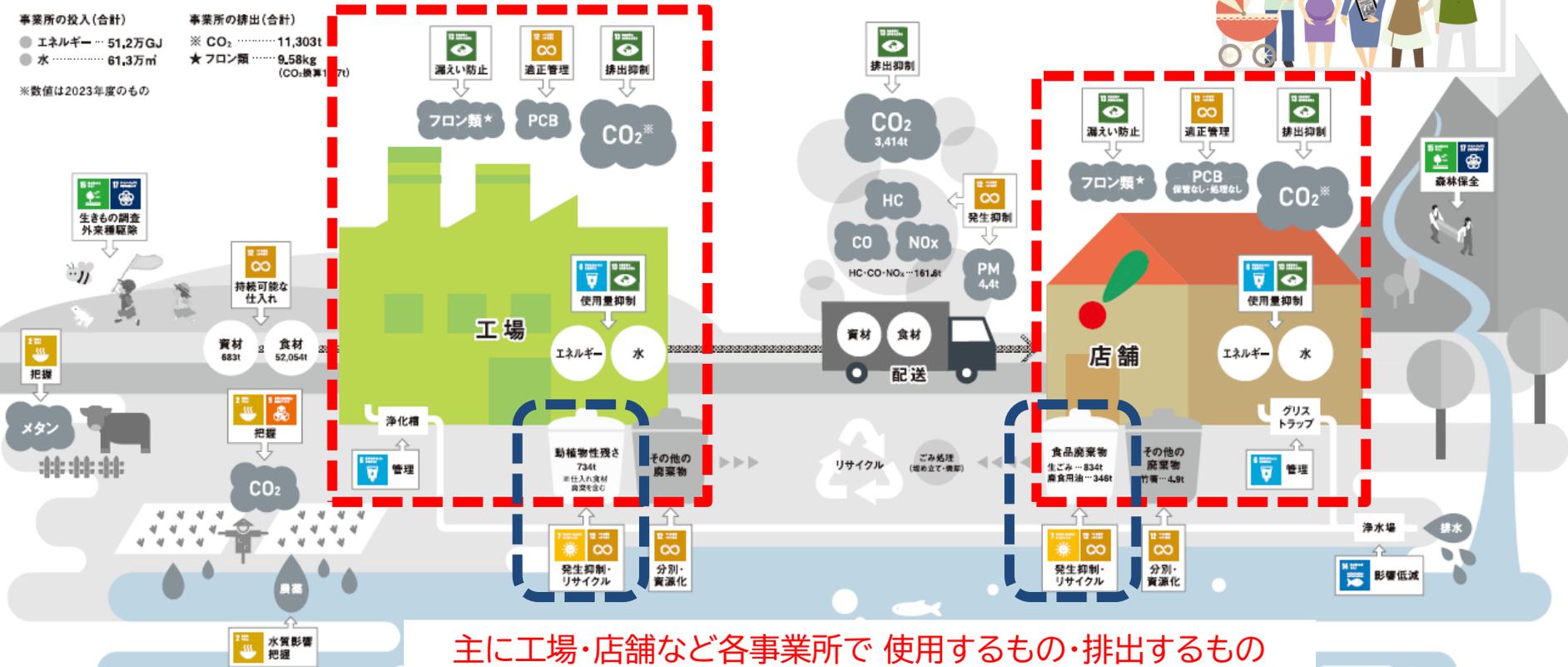
事業所の投入(合計)

- エネルギー… 51,2万GJ
- 水… 61,3万m<sup>3</sup>

※数値は2023年度のもの

事業所の排出(合計)

- ※ CO<sub>2</sub>… 11,303t
- ★ フロン類… 9.58kg (CO<sub>2</sub>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



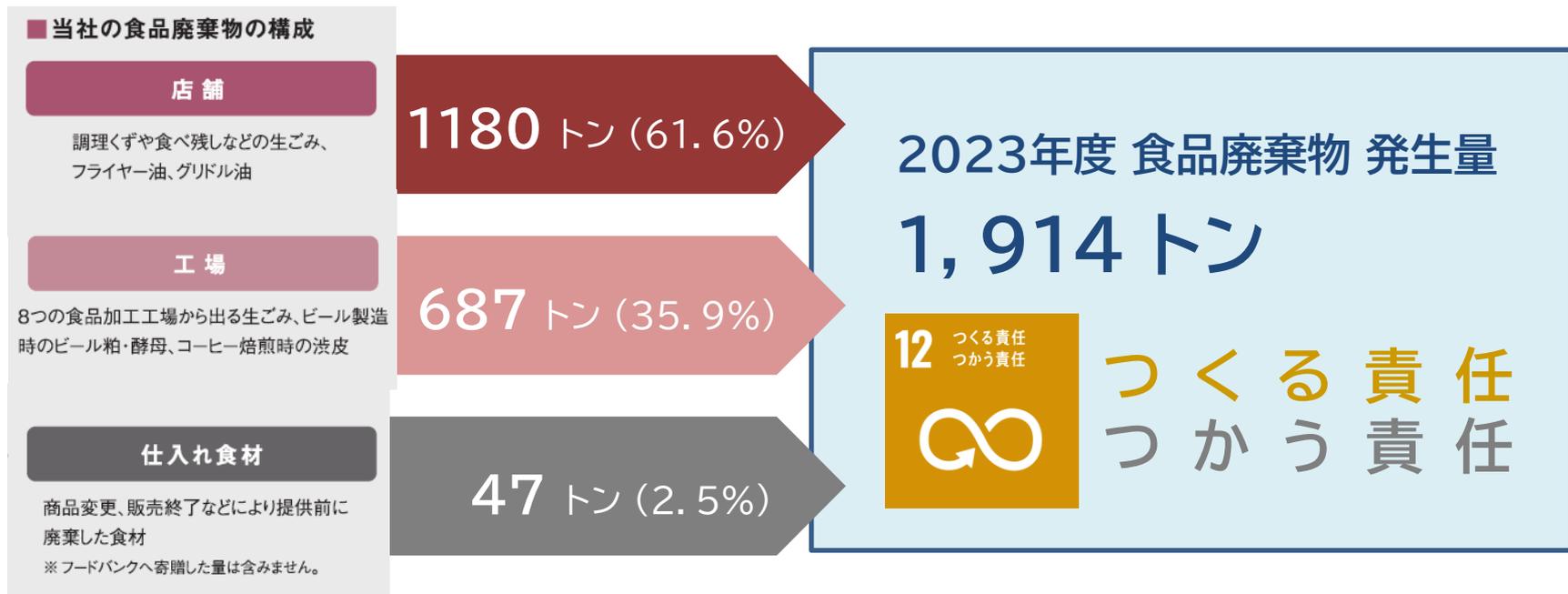
## 2. (株)アレフの 食品廃棄物とは？

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**が食品ロスにあたりと推測  
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**を選べる  
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

びっくりドンキー  
お子様募集中

積まず、きれいに、全部食べられるかな?

### もぐチャレンジ募集中!

きちんと残さず全部食べられたらチャレンジ大成功! 表彰状ゲット♪

チャレンジ2回成功した表彰状を次回ご来店時持参で、オリジナルデザートプレゼント!

詳しくはお近くのスタッフまでお尋ねください。チャレンジお待ちしております。



■ 食べきる!!

2025/3/18

© 2025 (株)アレフ、無断転載禁止

## ■ 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使用期限見直しで  
2日間延長
- ② イチゴ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





## 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

<p>帰宅後できるだけ速やかに お召し上がりください</p> <p>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</p>	<p>生もの、傷みやすいものは お持ち帰りいただけません</p>
<p>暑い時期や長時間の 持ち運びはご遠慮ください</p> <p>【注意】加熱後に匂いや味に異変を感じた 場合は召し上がりしないでください</p>	<p>加熱の際には別の 容器に移してください</p>

■ 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、「もっとエコ」「もっと楽しく」「もっと美味しく」というメッセージを込めて  
環境省が提唱する「飲食店等での食べ残しの持ち帰り」の愛称です。  
他事業者様等と共に取り組んでいます。



# 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

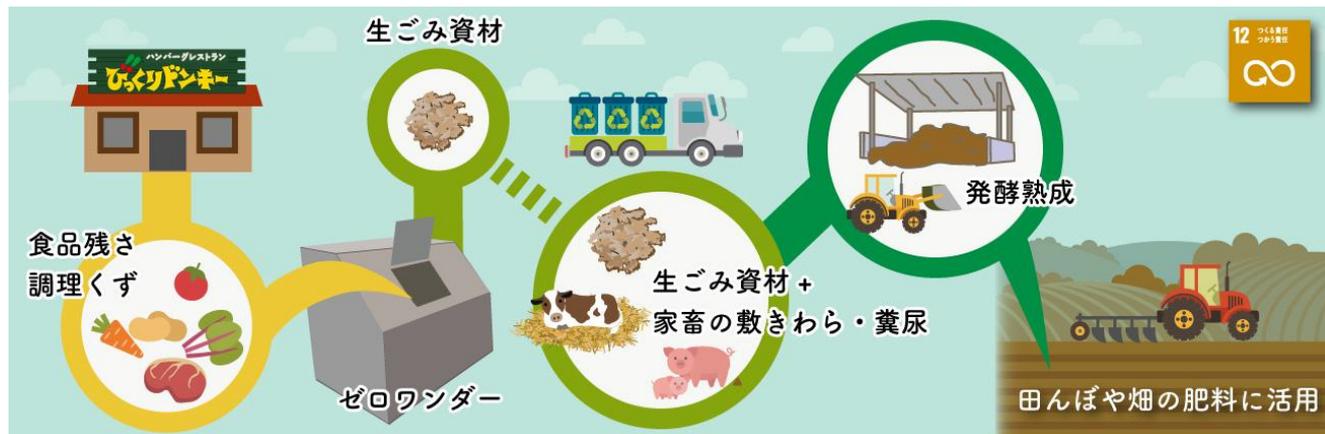
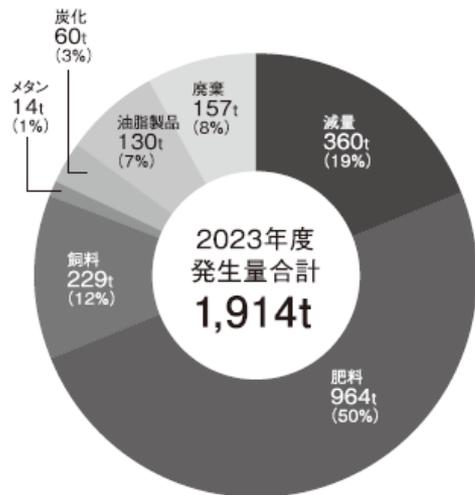
(切替後 約40トン/年 減)



# 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



- ・生ごみ処理機を可能な店舗に設置
- ・約2か月に1度、「生ごみ資材」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ごみ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



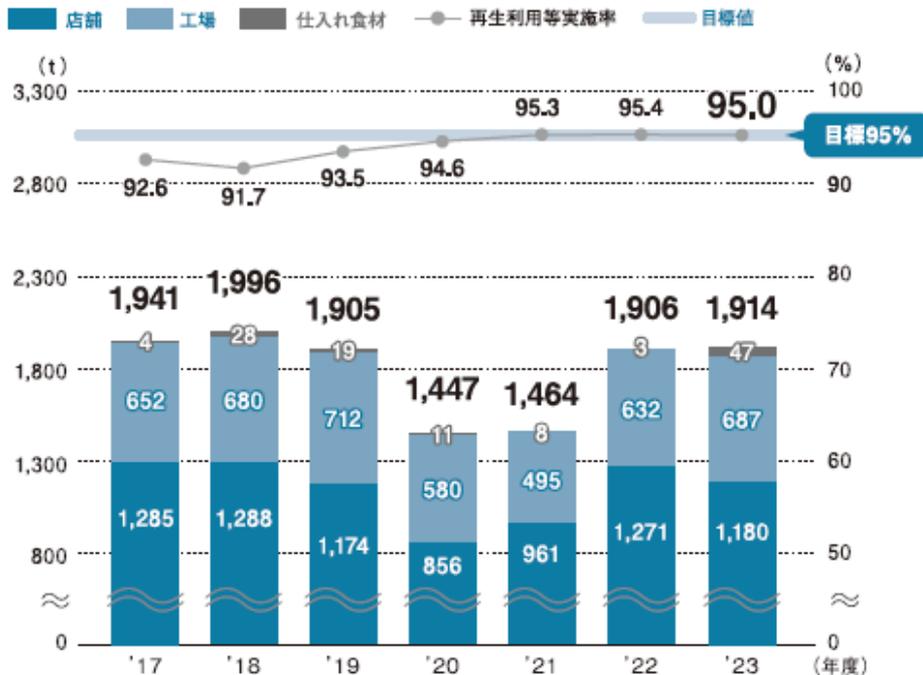
運営施設えこりん村では  
廃食用油を  
ヒーターの燃料に利用→



# 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

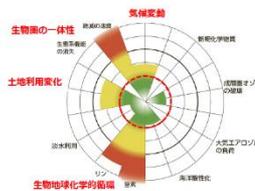
食材の生産現場  
農 業

農業や人を取り囲む  
環 境

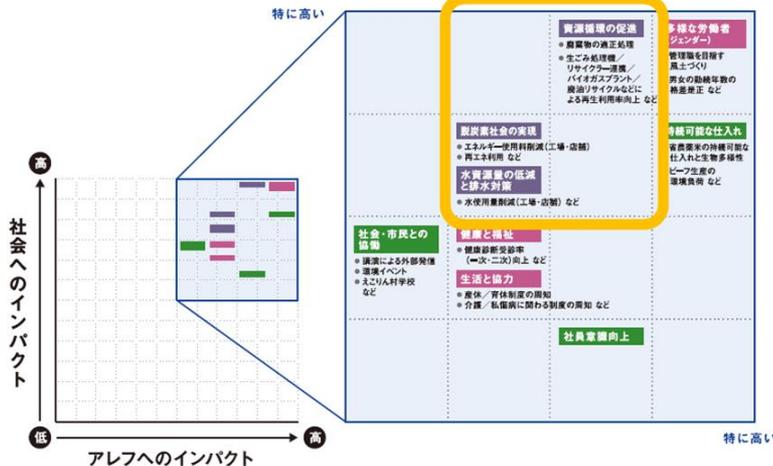
SDGS  
複合的に解決

## ■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)の改訂版作成



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