



▲ コーポレートサイト
<https://srs-holdings.co.jp/>

当社ウェブサイトでは、CSR情報をはじめとした
様々な企業情報についての詳細をご紹介します。

お問合せ先
SRSホールディングス 株式会社
〒541-0052
大阪市中央区安土町2丁目3番13号
大阪国際ビルディング30階
TEL:06-7222-3101



見やすいユニバーサル
デザインフォントを
採用しています。



2019
SRS REPORT



フィロソフィー(企業哲学)

私たちは、食を通じて社会に貢献します。

私たちは、人々が生きていく上で最も大切な「食」を事業の柱とし、潤いのある、楽しい食事の機会を提供することにより、豊かな暮らしを実現します。そして、地域になくってはならない企業として、適正な利益を確保しながら、社会の繁栄に役立つ様々な活動を推進していきます。



経営理念

パートナーと共に、夢の実現をめざします。

SDGs目標



パートナーとは、SRSグループで働く仲間をはじめとして、共に生きる人たちのことです。人には、それぞれ夢があります。私たちは仕事を通じて夢を実現できる、そんな会社を目指し努力を続けます。そのためには、共にレストラン業への夢を持ち、誇りある職場、誇りある企業として、パートナー一人ひとりが未来に向かって挑戦できる場を提供していきます。



カスタマーと共に楽しさを分かち合います。

SDGs目標



カスタマーとはお客様のことです。カスタマーがゆっくりとお食事をしていただき、心からおいしかった、来て良かったと喜び、感動していただくことが、私たちの楽しみです。そのためには、カスタマーの声に耳をすまして、おいしい食事、快適な店舗、心のこもったサービスを提供します。そして、より多くのお客様の満足と支持を得ていきます。



コミュニティを愛し、人びとと共に生きます。

SDGs目標



コミュニティとは、お店のある地域社会のことです。私たちの店は、コミュニティとの関わりの中にあります。来店されるお客様ばかりでなく、コミュニティで生活する様々な人達、私たちはどなたにも心のこもったおもてなしをするとともに、地域の様々な活動に参加していきます。そして、愛し、愛され、親しまれる存在になります。



SDGs(持続可能な開発目標)

持続可能な開発目標(SDGs)とは、2001年に策定されたミレニアム開発目標(MDGs)の後継として、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2016年から2030年までの国際目標です。持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さない(leave no one behind)ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル(普遍的)なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。SRSグループは、「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」をフィロソフィーとした事業活動を通じて、SDGsが目指す持続可能な世界の実現に向けて社会課題の解決と価値の創造に取り組んでまいります。



CONTENTS

■ 企業プロフィール

- 01 はじめに／編集方針
- 03 沿革／会社概要
- 05 トップメッセージ
- 09 業態紹介
- 13 トピックス
- 15 SRSグループの価値創造モデル

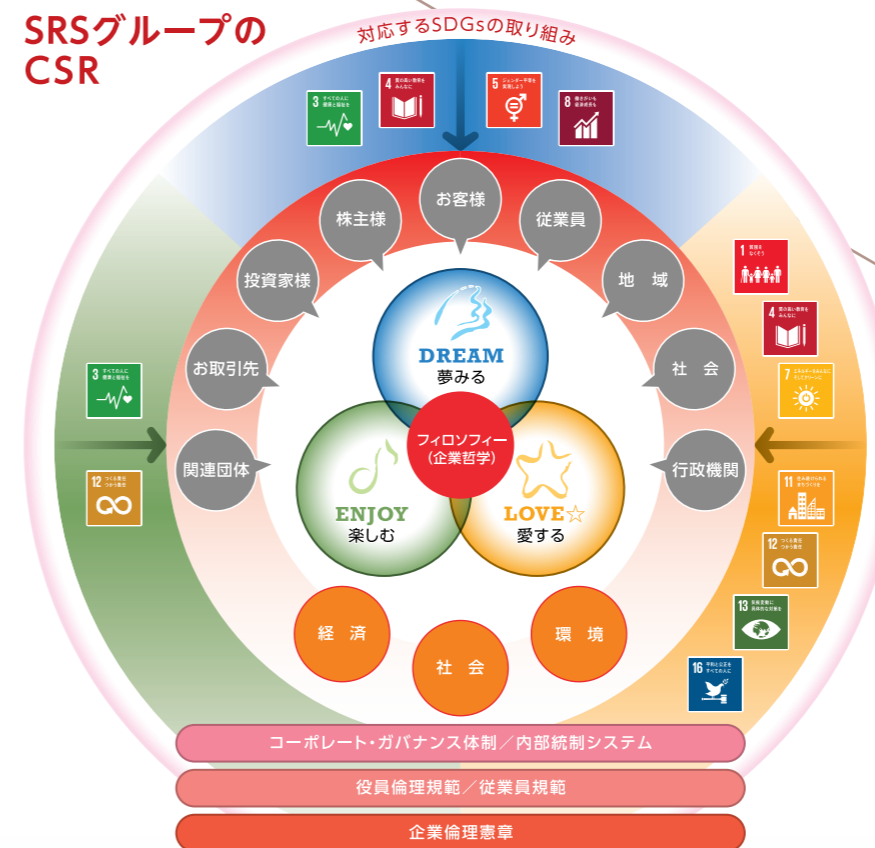
■ CSR活動

- 17 企業統治
2018年度のCSR活動
- 19 **DREAM**
パートナーと共に、夢の実現をめざします。
- 21 **ENJOY**
カスタマーと共に楽しさを分かち合います。
- 25 **LOVE**☆
コミュニティを愛し、人びとと共に生きます。
- 29 財務・非財務ハイライト(連結)

編集方針

当社は、「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」というフィロソフィー(企業哲学)を自分たちの考え方の基本とし、1998年に定めた「経営理念」を具現化すべく企業活動を行っています。また、「経営理念」の具現化そのものが、当社が社会的責任を果たすことでもあると考えています。そこで、本報告書は、「経営理念」の3つの考え方に沿って、重要な取り組みをステークホルダーの皆様にお伝えすることを目的に編集しています。本報告書に掲載しきれない情報は、当社のウェブサイトに掲載しています。※本報告書には、SRSグループの将来に関する予測・予想・計画なども記載しています。これらは記述した時点で入手できた情報に基づく仮定・判断であり、将来の結果は予測と異なるものとなる可能性があります。

SRSグループのCSR



創業以来、手ごろな価格で
おいしさを追求し続け、広く社会に
多彩な和食を提供してきました。

2019年 (3月現在)
442店舗

1958~

1958年(昭和33年)11月
「法善寺すし半」開業



1980~

1982年(昭和57年)6月
大阪府堺市に工場部門を移転
1984年(昭和59年)3月
株式を大阪証券取引所市場第二部に上場
1985年(昭和60年)1月
現「和食さと」の原型となる郊外型和食
第1号店を奈良県橿原市に開店



2000~

2000年(平成12年)2月
食の安全・安心に関し「安心宣言」を
メニュー上で公表
2002年(平成14年)2月
洋食店から和食店への業態転換を完了し
和食業態に一本化
2003年(平成15年)3月
「ごはん食推進優良事業者表彰
ごはん食普及部門 農林水産大臣賞」受賞
2006年(平成18年)3月
本社を大阪府堺市
(工場部門と同一敷地内)に移転
2009年(平成21年)3月
「食品リサイクル推進環境大臣賞再生利用
部門優秀賞」受賞
2009年(平成21年)3月
キッザニア甲子園に「すし屋」パビリオン
を出展



1960~

1968年(昭和43年)8月
「株式会社尼崎すし半本店」を
兵庫県尼崎市に設立
(実質上の存続会社の設立)
1968年(昭和43年)11月
第1号店である
尼崎本店を
兵庫県尼崎市
に開店



1969年(昭和44年)12月
大阪市淀川区に本社兼工場を開設

1990~

1993年(平成5年)11月
低価格郊外和食業態
「和食さと」の実験を開始
1993年(平成5年)11月
創業社長 重里進 逝去
重里欣孝 社長就任
1994年(平成6年)11月
「ニュー・フードサービス推進優良事業者
表彰フードシステム部門 農林水産大臣
賞」受賞

1998年(平成10年)10月
商号を「サトレストシステムズ株式
会社」に変更



1970~

1974年(昭和49年)7月
商号を「株式会社サト」に変更



1978年(昭和53年)7月
洋食店第1号店を兵庫県加古川市に開店

2009年(平成21年)6月
しゃぶしゃぶ食べ放題
「さとしゃぶ」
販売開始



2010~

2010年(平成22年)10月
サト・アークランドフードサービス
株式会社を設立

2010年(平成22年)10月
台湾第1号店を開店
【現 台湾上都餐飲股份有限公司】



2010年(平成22年)11月
「かつや」第1号店を堺市西区に開店
【サト・アークランドフードサービス株式会社】

2012年(平成24年)6月
「CSR報告書」初版を発行

2012年(平成24年)8月
「天井・天ぷら本舗 さん天」第1号店を
大阪市住吉区に開店

2012年(平成24年)10月
自社製造・加工食材をアウトソーシング化し
工場部門を閉鎖

2012年(平成24年)11月
本社を大阪府中央区に移転

2013年(平成25年)3月
「優良外食産業表彰
地域社会貢献・環境配慮部門
農林水産大臣賞」受賞

2013年(平成25年)7月
株式会社フーズネットの
発行済み株式を100%取得

2013年(平成25年)7月
東証・大証統合により東京証券
取引所市場第一部に上場

2013年(平成25年)9月
インドネシア第1号店を開店
【PT.INDOSATO JAYA MAKMUR】

2014年(平成26年)6月
公式キャラクター
「わっしょくん」誕生

2014年(平成26年)7月
テーブルオーダーシステム(TOS)を
「和食さと」全店に導入

2014年(平成26年)10月
タイ第1号店を開店
【Nippon Tei Sato Co., Ltd.】



2015年(平成27年)8月
ブランディング書籍出版

2015年(平成27年)11月
「和食さと」が200店舗達成

2016年
400店舗

2016年(平成28年)9月
株式会社宮本むなしの発行済み株式を
100%取得

2016年(平成28年)10月
「すし半」法善寺総本店を開店

2017年(平成29年)3月
「CHOJIRO」法善寺店を開店

2017年(平成29年)4月
重里欣孝 取締役会長就任
重里政彦 代表取締役執行役員社長就任

2017年(平成29年)4月
株式会社すし半の発行済み全株式を
株式会社梅の花へ譲渡

2017年(平成29年)11月
「さとカフェ&さとバル」の全店舗導入を完了
※2店舗除く

2017年(平成29年)10月
ホールディングス体制に移行し、社名を
「SRSホールディングス株式会社」に変更



2017年(平成29年)10月
未来オペレーション創造開発部設立

2018年(平成30年)4月
「さと丼」第1号店をタイ メガバンナに開店
【Nippon Tei Sato Co., Ltd.】

2018年(平成30年)8月
SRSホールディングス株式会社
創立50周年



2018年(平成30年)11月
「からやま」第1号店を大阪市生野区に開店
【サト・アークランドフードサービス株式会社】

2018年(平成30年)12月
「なべいち」第1号店を大阪府堺市に開店

1979年
100店舗

1990年
200店舗

2013年
300店舗

会社概要

社名	SRSホールディングス株式会社(SRS HOLDINGS CO., LTD.)	株式	東京証券取引所市場第一部上場
設立	1951年4月9日(登記上の設立) 1968年8月27日(実質上の存続会社の設立)	子会社	サトフードサービス株式会社 (和食さと、天井・天ぷら本舗 さん天、なべいち、夫婦善哉)
資本金	8,532百万円		株式会社フーズネット (にぎり長次郎、CHOJIRO、にぎり忠次郎、都人)
売上高(連結)	44,512百万円(2019年3月期)		株式会社宮本むなし(めしや 宮本むなし)
代表者	代表取締役執行役員社長 重里 政彦		サト・アークランドフードサービス株式会社(かつや、からやま)
従業員数(連結)	正社員:1,171名 パート・アルバイト:11,758名(2019年3月31日現在)	海外合弁会社	台湾上都餐飲股份有限公司(和食さと)【台湾】 スペースサプライ株式会社(不動産管理会社)
事業内容	グループ会社の経営管理および関連業務等		Nippon Tei Sato Co., Ltd.(和食さと、さと丼)【タイ】 PT.INDOSATO JAYA MAKMUR(和食さと)【インドネシア】
グループ店舗数	442店舗うち海外10店舗(2019年3月31日現在)		

SRSグループは、
社会を支える食のインフラ企業を目指します。



代表取締役
執行役員社長
重里 政彦

創業から
一貫して
変わらない
フィロソフィー

SRSグループ(以下:当社グループ)は、1958年の創業から今日まで「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」をフィロソフィー(企業哲学)に掲げ、和食中心のレストラン事業を展開してまいりました。2018年8月には会社創立50周年を迎え、今後さらに100年企業として社会を支える食のインフラ企業を目指しています。今日に至るまでには数々の苦難と挑戦がありました。今では年間3,000万人以上のお客様にご来店いただくまでの企業に成長いたしました。

これらとともに、当社グループのレストランをご利用いただいているお客様、ご支援をいただいておりますお取引先様、株主の皆様、そして従業員の方々のおかげと感謝しております。改めてこの場を借りて、厚く御礼申し上げます。

いつの時代も変わらない、お客様が
求める安くて美味しい店づくりのために

私は10年余りに当社に入社し、2017年4月に社長に就任いたしました。この間、社会情勢の変化に伴いお客様のニーズは多様化を極め、外食産業を取り巻く環境は大きく変化しました。価格競争も年々厳しさを増していますが、それでも安さだけで勝ち抜くことはできません。なぜならば、お客様はレストランを選んだ時点でリーズナブルな価格に加えて「美味しさ」も求められているからです。流行や嗜好が変わってもお客様がレストランに求めるものは「安くて」「美味しく」「楽しく満足できる」食事と空間の提供であると考えています。

当社では、お客様が当社に求めているニーズを取り込み、スピード感を持って対応するために努力を続けています。この不断の努力により、ひとりでも多くのお客様に今まで以上にご来店いただくことで、店舗数を増やす意義が生まれ、その結果会社が成長し、食を支えるインフラ企業に近づくことが出来ると考えています。当社グループが、2017年10月にホールディングス体制に移行し、経営戦略機能と事業戦略機能を分離したことも、この目標の早期実現を目指したものです。

また、2018年5月には新中期経営計画「プロジェクトMIRAI」を発表し、それぞれの事業会社はこの計画に基づき各事業を成長させることを目標に掲げました。当社グループは、下記5つの中核骨子を達成することで、お客様から求められている「安くて」「美味しく」「楽しく満足できる」食事と空間を提供し続け、「食を通じて社会に貢献し、100年企業として必要不可欠な社会的インフラになること」の実現に向けて尽力してまいります。

「プロジェクトMIRAI」に掲げる5つの中核骨子

1. 社会的変化ならびにお客様のニーズの変化に対応することを目的とした既存業態のバリューアップ、収益性の改善、プレゼンス強化
2. 人件費の高騰に対応し、必要人材の安定確保を可能にする未来オペレーション開発
3. 得意な地域でのプレゼンス確保、ドミナントエリアでの効率化、ボリュームメリット追求のためのアライアンス、M&A
4. 社会的変化に対応できる新業態開発へのチャレンジ
5. 海外での本格展開へ、チャレンジの継続

機械化やシステム化により、
生産性とサービスの質を向上

今後ますます予想される人手不足や人件費高騰にどう対応していくかが、事業を成長させられるかどうかの最大の課題の一つと考えています。当社グループではこのような社会の変化に対応するため、ホスピタリティや調理技術で職人技が必要なものなど、人が行うことで付加価値を生み出すもの以外は積極的に機械化やシステム化を進めてきました。

たとえば、「和食さと」や「にぎり長次郎」では注文時にタッチパネル端末から厨房へ直接注文できるシステムを採用しています。このシステムは注文を取ることに人手を使わなくて済むので生産性の向上につながるということに加え、お客様からも「注文が素早く、確実に伝わるのでストレスが軽減した」というお声をいただきました。ご年配のお客様の中には操作が難しく感じる方もいらっしゃいますが、従業員が丁寧に説明することで対応しています。

また従業員が注文を受ける時間を削減することで、より心のこもったホスピタリティの高い接客サービスや、お待たせしないサービスが行えるようになり、サービス水準の向上にもつながっています。その他、洗い場作業を自動化するロボットや毎日の食材の発注作業を自動化するシステムの導入も検討するなど、さらに機械化・システム化を進化させ、次世代のレストランチェーンのオペレーションを実現するべく、生産性とサービス向上に向けた取り組みを進めてまいります。

楽しく、やりがいを持って働ける
職場環境を目指して

現在当社グループでは社員約1,200名、パートを加えると約13,000名を雇用しています。従業員が楽しくやりがいを感じながら働けるよう、労働環境の整備にも注力しています。

当社は20年以上前に外食産業大手で初めて「7日間連続休暇取得制度」を導入しました。飲食業界では土・日・祝日が休みにくいと言われるなか始めたこの画期的な制度も、今では浸透して多くの従業員が取得し休暇を有意義に過ごしています。

2014年には家庭の都合等で短時間しか働くことができないパートタイマーの方を社員として登用する「短時間正社員制度」を導入し、福利厚生を充実させるとともに、ライフスタイルのサイクルに合わせた働き方が選択できるようになりました。

2018年10月には子育て世代の従業員の支援を目的として、中学生以下の子どもを持つ従業員が勤務店舗において親子で食事をする場合50%割引される「親子割制度」を「和食さと」全店で導入いたしました。子育てをしながら働く従業員の家事負担を軽減し、親子での団らんの時間もじっくり持ちながら、長く働ける環境を整えることも、「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」というフィロソフィーを実現する一つであると考えています。

トップメッセージ

SRSグループが目指すSDGsへの取り組みと今後の目標

SRSグループとしての「SDGs」に対する基本的な考え方

私たち外食産業は、働く人のライフスタイルを踏まえた多様な雇用形態の創出を行うとともに、多くの方にさまざまな需要に即した食事の提供を行っています。当社グループとしても、昨年策定した新中期経営計画「プロジェクトMIRAI」の経営ビジョンとして、必要不可欠な社会的インフラになることを目標に掲げています。

これらの目標を達成するため、SDGsを単なる社会貢献と捉えるのではなく、経営戦略の一部と捉え、現在、外食産業が直面している社会問題を中心に、社会の課題解決と企業価値の向上を図りながら、持続可能な社会の実現に向けて取り組みを続けています。

2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」には、2016年から2030年までに全世界が取り組むべき「SDGs(Sustainable Development Goals:持続可能な開発目標)」として、以下の17項目が具体的な取り組み課題として掲示されました。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
世界を変えるための17の目標

SRSグループのSDGs目標と具体的な取り組み

当社グループは、関西、中部、関東を中心に和食レストランを展開しながら、これまで、CSR活動を通して様々な取り組みを行ってまいりました。これらの活動を踏まえ、外食産業が現在直面している社会問題を中心に、当社グループの業務内容に関連の深い課題について、当社の経営理念(DREAM、ENJOY、LOVE☆)に対応するSDGs目標を設定し、重点的に取り組みを進めています。

DREAM パートナーと共に、夢の実現をめざします。

8 働きがいも経済成長も **対応するSDGs目標**

8. 働きがいも経済成長も
多様な人材が多様な才能を発揮し活躍できる環境を提供し、生産性の向上と持続可能な社会を実現するための社会基盤の構築を目指します。

- 【具体的な取り組み】**
- ・7日間連続休暇の取得推進
 - ・「和食さと」全店で育児支援として親子割制度を創設
 - ・年次有給休暇の取得推進
 - ・2018年4月よりグループ全店全席禁煙化を開始
 - ・短時間正社員店長の新規登用の継続とサポート

ENJOY カスタマーと共に楽しさを分かち合います。

3 すべての人に健康と福祉を **対応するSDGs目標**

3. すべての人に健康と福祉を
社会のインフラとして、心のかもったサービスと「安全・安心」な食事を提供し、あらゆる年齢のすべてのお客様に、「安くて」「美味しく」「楽しく満足できる」食事と空間の提供を目指します。

- 【具体的な取り組み】**
- ・従業員の体調把握の感度を高めた、ノロウイルス検査の実施
 - ・食品の製造・流通、店舗での取り扱い等の各段階で、菌数検査によるモニタリングの継続(重点は、生食食材とテイクアウト商品)
 - ・店頭表示やメニューブックを活用したお客様への安心表示の継続
 - ・2018年4月よりグループ全店全席禁煙化を開始

LOVE☆ コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。

11 住み続けられるまちづくりを **対応するSDGs目標**

11. 住み続けられるまちづくりを
環境保全への取り組みや地域の方々との共生を通じて、コミュニティーと共に発展し、愛し、愛され、親しまれる存在になります。

- 【具体的な取り組み】**
- ・SDD(飲酒運転撲滅運動)の継続
 - ・災害時帰宅ステーションの協力継続
 - ・キッズシアターパピリオンを通じた食育活動の継続
 - ・セーブ・ザ・チルドレン活動およびジェフ愛の募金活動への協力継続
 - ・食べきりプロジェクトへの参加
 - ・フードバンクの活用
 - ・2019年2月よりプラスチック製ストローの提供を原則中止

持続可能な社会を実現するため、SRSグループは食を通じて社会に貢献。



改革するためには、あきらめずゴールを見据えて進む

おかげさまで昨年、当社グループは笑顔で50周年を迎えることができました。私が入社したのはちょうどリーマンショックの影響で外食産業にも不況が押し寄せた頃です。何かを変えなければならぬと危機感を覚えながら、業務改革を重ねてきました。

新しい改革を行う際は、反対意見もあり簡単に実行できるものではありませんが、それで心が折れるぐらいでは改革はできません。やり遂げる強い意志を持ち、理解してもらおう努力を惜しまず、また思い通りにいかないときは次の道を探してどう進んでいくのかを考え、そしてどんなときもゴールを見据えて進んでいくことが重要です。20～30代の若いスタッフにもこのような姿勢でさまざまなことにチャレンジして欲しいと思っています。そういった姿勢で取り組めば、会社の成長はもちろん、個人の成長にも必ずつながるはずです。

令和の時代に社会を支えるインフラであるために

今年4月には新元号が決まり、5月1日に令和の時代を迎えました。私は令和という名の響きに凛とした趣を感じています。当社グループも昨年創立50周年という節目を迎える事ができましたが、それはあくまで当社にとっては単なる通過点と考え、次の50年への第一歩と捉えています。新しい時代とともに、未来を見据えて、「食を通じて社会に貢献する」という使命にどのように応えていくか、新しい発想で考え、さらに各事業を成長させ、100年企業として必要不可欠な社会的インフラになることを目指して邁進してまいります。

最後になりましたが、本報告書をご一読いただき、当社グループの取り組みをご理解いただきますとともに、忌憚のないご意見を賜れば幸いです。

「和食」を中心に、
多様なおいしさを提供しています。

グループ体制



※掲載店舗数は2019年3月末現在 ※()内はFC店舗数です。

サトフードサービス株式会社



手ごろな価格で本物の和食を提供

日本一の店舗数を誇る和食ファミリーレストラン。

手ごろな価格で本物の和食を
楽しんでいただけるよう、
食材調達・機器選定などを
続けています。
季節ごとに変わる
フェアメニュー、
しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題
「さとしゃぶ」「さとすき」
などが人気です。



日本一の店舗数を
誇る和食
ファミリー
レストラン

天丼・天ぷら本舗
さん天 「早い・安い・熱々」
をコンセプトに

390円の天丼が主力の天丼・天ぷら専門店。
「早い・安い・熱々」をコンセプトに、
店舗における作業効率を高めることで、
最安価格帯で本物の天丼・天ぷらを
ご提供するファストカジュアル業態です。



天丼・天ぷらを
提供する
ファストカジュアル
業態

法善寺 夫婦善哉®

これまでも、これからも
法善寺横丁の名物

創業以来、その伝統を頑なに守り続ける大阪名物・夫婦善哉。
一人前を、二つのお椀に分けて出すことから「夫婦善哉」と呼ばれ、
恋愛成就の縁起物として親しまれています。



サトフードサービス株式会社



店内でスライスしたお肉や、豊富な鍋具材に加え、お寿司や天ぷら・デザートも食べ放題の楽しくお値打ち感のあるお店です。



ビュッフェタイプのしゃぶしゃぶ・すき焼き 食べ放題専門店



株式会社宮本むなし
めしや 宮本むなし

老若男女問わず
ご満足いただける
おいしい定食

大衆的な価格のおいしい定食が魅力
街のごはん屋さんがお届けする
お母さんの味

関西・中部の都市部を中心に、お母さんの味、お母さんのごはんをお届けする街のごはん屋さんです。バラエティ豊かな定食メニューは、老若男女を問わずご愛顧いただいています。



株式会社 フーズネット
FOODSNET CORPORATION



旨さに
こだわる
グルメ廻転寿司

吟味を重ねた
厳選食材にこだわる、
グルメ廻転寿司

高いプロ意識で日々技術の鍛錬を重ね、旨さにこだわる、グルメ廻転寿司業態。吟味を重ねた厳選食材を使用し、クオリティを日々追求しています。旬を感じる新鮮なネタを、心を込めてご提供しています。



CHOJIRO
廻転寿司 京都

京情緒漂う、落ち着いた和空間で、本格的にぎり寿司をご提供。「旨い!」の一言のため日々鍛錬しています。



サト・アークランド
フードサービス株式会社

気軽に入れる価格を実現
サクサクやわらか、
ボリューム満点のとんかつ



「とんかつをもっとおいしく安く食べることはできないか」を出発点として、幅広い年代に喜ばれる味の追求と、気軽に入れる価格を実現した、とんかつ専門店。サクサクやわらか、ボリューム満点のとんかつが特徴です。



サクサクやわらか
ボリューム満点の
とんかつ専門店



からあげをお手頃価格で
たっぷり召し上がって
いただける、からあげ専門店

メニューは定食・丼から鉄板まで幅広くご用意。お持ち帰りコーナーも充実させ、複数種類のからあげをグラム単位で量り売り等で販売します。



出前寿司 忠次郎
chujiro.com nigiri CHUJIRO



素材に安心・技に安心・おもてなしに安心。三つの安心と共に、お電話一本で味わえる「この時季一番」の本格板前寿司をお届けしています。



京寿司
都人
MIYAKOBITO

京寿司・都人として、京の町に産声をあげました。宅配寿司の最古参として、多くの方にご愛顧いただいています。



海外展開

現在、3ヶ国に「和食さと」等を出店し、本格的かつリーズナブルな和食を世界に発信し続けています。2010年10月に台湾1号店、2013年9月にインドネシア1号店、2014年10月にタイ1号店を出店しました。また、2018年4月に丼専門の新業態「さと丼」のタイ1号店を出店しました。



台湾
● 淡水店 ● 中壢店
● 土城店 ● 台中復興店
店舗数 4店舗



タイ
● J-Park ● SATODON Maga Bangna
● SATODON Central Rama9
● SATODON Amarin Plaza
店舗数 4店舗



インドネシア
● Mall Of Indonesia ● Batu Tulis
店舗数 2店舗

※掲載店舗数は2019年3月末現在

新しいタイプのしゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題専門店オープン



「なべいち」は、ビュッフェ形式のしゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題専門店です。お肉や野菜はもちろん、唐揚げ、天ぷら、寿司などの一品料理やふわふわかき氷、ソフトクリームなどのデザートも食べ放題でお楽しみいただけます。また、お好みの味にアレンジしてお召し上がりいただけるようタレや薬味も豊富に取り揃えています。お値打ち価格で、お客様へ「ワクワク・おいしい・安心」なお食事のひと時を提供します。

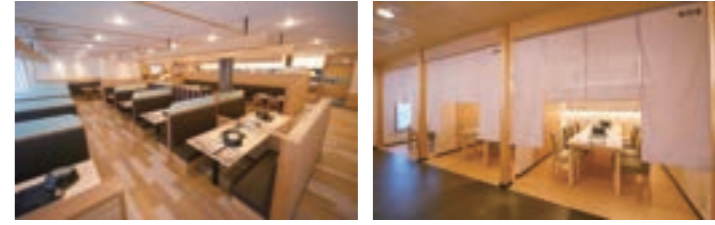


Staff Voice 常にお客様目線を大切に 満足していただけるサービスを提供



サトフードサービス株式会社 和食さと事業部 なべいち担当マネジャー 金沢さん

お客様との接点が少ないビュッフェ形式だからこそ、接客には十分配慮しています。たとえばお客様のご来店・ご退店時には、従業員全員で挨拶をし、座席にご案内した後は、コースやビュッフェの楽しみ方をお客様に丁寧に説明しています。また、ビュッフェコーナーのお客様の動きには特に気を配り、探しものをされているような素振りがあれば積極的に声をかけようように意識しています。店舗レイアウトも人が集まるビュッフェコーナーは広くとり、タレ・薬味コーナーの位置を少し離すなど工夫も行いました。これからも改善を重ね、初めてのお客様にもストレスなく楽しんでいただけるよう創意工夫を続けていきたいと思っています。1号店は既存の「和食さと」からの転換でしたが、今後は新しい立地での出店にもチャレンジしたいと思っています。ご来店いただいたお客様からは、たくさんの励みになるお言葉をいただいております。出店を重ね、より多くのお客様に「なべいち」を楽しんでいただきたいです。



和食 さと 食べ放題プレミアムコースに「ソフトクリーム」が新登場!

以前より「さとしゃぶ・さとすき食べ放題」プレミアムコースを注文されたお客様から「デザートも食べ放題にしてほしい」というご要望をたくさんいただいております。そのニーズに応えるため、お客様に盛り付けやトッピングを楽しんでいただけるソフトクリームを導入しました。数あるデザートの中からソフトクリームを選んだのは、自分好みのトッピングを楽しみながら、ピーク時間帯でもお待たせすることなく、お客様のお好きなタイミングで何度でもお召し上がりいただけるからです。また、フロアの従業員がデザートを作る作業を削減することで、料理提供や他の接客サービスに充てることができ、サービス水準の向上につながっています。



いろいろなトッピングでアレンジが楽しめる大人気
ソフトクリームにかけると固まるソースは、チョコレート、キャラメル、ストロベリー、抹茶の4種類あり、他にも、コーンフレークやナッツなどを乗せて、自分好みのソフトクリームをお楽しみいただけます。親子でトッピングをしたり、完成したものをインスタグラムに投稿したりとお客様にもご好評いただいております。さらに、「さとカフェ」と一緒にご利用いただくと、フロートやアフガートなどもお楽しみいただけます。



宅配・テイクアウト+イートイン併設型の「にぎり忠次郎」がオープン!

宅配・テイクアウトのスタイルにイートインスペースを加えた新しい形態の店舗として、出前寿司「にぎり忠次郎 箕面西小路店」がオープンしました。従来の宅配専門店は、お客様に認知していただくのに時間がかかるという問題がありました。この問題を解決するため、お客様がアクセスしやすい立地に出店し、イートインスペースを併設することで、早期に多くのお客様にご利用いただけるようになりました。イートインの商品は宅配商品よりも価格を低く設定し、お手軽に本格板前寿司を味わっていただけるようにしています。「海鮮丼」「まぐろたたき丼」など5種類のすし丼からお好きな商品をお選びいただき、追加ネタトッピングでお客様オリジナルのすし丼もお召し上がりいただけます。イートインでお気軽に味わっていただくことにより、宅配の利用もつながら、競合店より地域でのシェアを高めることが早期にできると期待しています。



ステークホルダーとともにSDGsを実現するSRSグループの価値創造モデル

SRSグループは、「私たちは、食を通じて社会に貢献します。」をフィロソフィーとした事業活動を通じて、当社の価値観に共感や支援をしてくださるステークホルダーの皆さまと共に成長し、SDGsが目指す持続可能な社会の実現に向けて、社会課題の解決と価値の創造に取り組んでまいります。



パートナーと共に、夢の実現をめざします。

DREAM

対応するSDGs目標

8. 働きがいも経済成長も

多様な人材が多様な才能を発揮し活躍できる環境を提供し、生産性の向上と持続可能な社会を実現するための社会基盤の構築を目指します。

カスタマーと共に楽しさを分かち合います。

ENJOY

対応するSDGs目標

3. すべての人に健康と福祉を

社会のインフラとして、心こもったサービスと「安全・安心」な食事を提供し、あらゆる年齢のすべてのお客様に、「安く」「美味しく」「楽しく満足できる」食事と空間の提供を目指します。

コミュニティーを愛し、人びとと共に生きます。

LOVE☆

対応するSDGs目標

11. 住み続けられるまちづくりを

環境保全への取り組みや地域の方々との共生を通じて、コミュニティーと共に発展し、愛し、愛される存在になります。

ステークホルダーの皆様 (直接・間接的な関係者様)	ステークホルダーとの 約束	ステークホルダーへの 提供価値
従業員	<ul style="list-style-type: none"> 従業員と価値観を共有し共に成長します。 多様な人材が才能を発揮し活躍できる環境を提供します。 	<ul style="list-style-type: none"> 働きやすい職場環境 多様な人材育成 多様な人材登用
お客様	<ul style="list-style-type: none"> お客様に満足していただける食事とサービスを提供し、喜びと感動を生み出します。 	<ul style="list-style-type: none"> 安全・安心な食事の提供 楽しく満足できる食事空間の提供
生産者 仕入先	<ul style="list-style-type: none"> 生産者、仕入先と公平に接し、共に成長していく関係を築きます。 	<ul style="list-style-type: none"> 公正公平な取引関係の構築
地域社会 行政機関	<ul style="list-style-type: none"> 地域社会との連携によりコミュニティーと共に発展します。 法令遵守を徹底するための体制を構築します。 	<ul style="list-style-type: none"> 地域の安全・安心と雇用の創出
環境	<ul style="list-style-type: none"> 持続可能な社会の実現に向けて、環境保全や廃棄物対策に取り組めます。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品廃棄物の削減 二酸化炭素排出量の削減
株主様	<ul style="list-style-type: none"> 中長期的な視点で持続的な成長による企業価値向上を目指します。 	<ul style="list-style-type: none"> 安定的な利益還元 適正な情報開示

社会から信頼される企業であるために

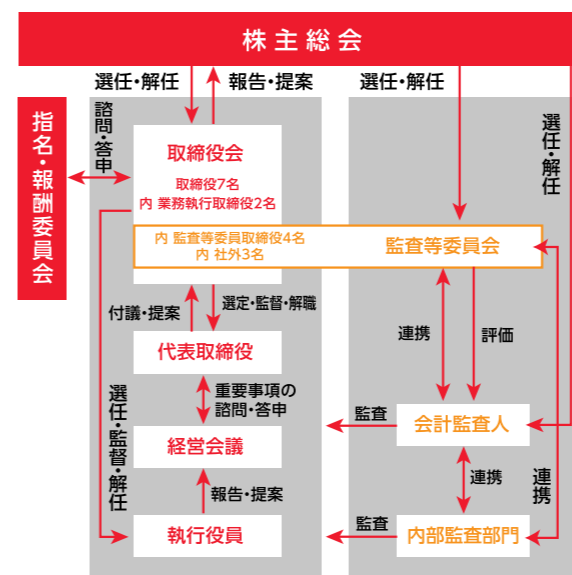
コーポレート・ガバナンスに対する基本的な考え方

当社グループは「最も顧客に信頼されるレストランの実現」を経営方針とし、株主様、お客様、従業員、お取引先、地域社会等、すべてのステークホルダーとの良好な関係を維持しながら、持続的な成長および中長期的な企業価値向上を実現するため、公正で透明性の高いコーポレート・ガバナンス体制の充実に努めています。2015年6月から施行された「コーポレートガバナンス・コード」に基づき、「コーポレート・ガバナンスに関する基本方針」を策定し、当社ウェブサイトで公開しています。さらに2017年6月には、監査等委員会設置会社に移行しました。

内部統制システムに関する基本的な考え方

事業活動が有効かつ効率的に行われ、財務報告の信頼性を確保し、コンプライアンスを重視した経営をするための内部統制システムは、当社の経営目標・戦略の達成だけでなく、当社の企業価値や競争力の向上に必要な不可欠なしくみであると認識しています。業務の適正を確保するために必要な内部統制システムの整備に関しては取締役会で決議しています。さらに2017年度に新設したコーポレートガバナンス統括部を中心に、その実効性をより高め、システムの充実に努めていきます。

SRSグループのコーポレート・ガバナンス体制



コンプライアンス

当社は、コンプライアンス全体を統括する組織として「コンプライアンス委員会」を設置しています。法令・定款の遵守はもとより、当社のフィロソフィー・経営理念に基づいて制定した「企業倫理憲章」遵守の実効性を高め、企業文化として根付かせるために「役員倫理規範」と「従業員規範」を制定し、手引書の発行や各種研修で指導するなど、周知徹底に努めています。また、ヘルプライン(相談窓口)を設け、問題の早期発見・解決に繋がっています。2017年度からは、新設したコーポレートガバナンス統括部がコンプライアンス委員会の事務局とヘルプラインを統括することで、情報の集約を進め、より迅速な対応を目指しています。グループ会社でも経営理念を共有し、同様に取り組んでいます。

リスクマネジメント

当社グループは、分野ごとに発生する可能性のあるリスクの抽出に努め、想定されるリスクについては各社社内規定に則った部門責任者が自律的に管理しています。とりわけ重要なコンプライアンス、品質保証、環境保全などについては委員会を設置し、全社横断的な管理体制を構築しています。

2018年度のCSR活動

「食を通じて社会に貢献」を実践しています。

| 2018年度の取り組み実績

◎○△×の4段階評価

| 評価 SDGs目標

企業統治・企業経営

コーポレート・ガバナンス	●コーポレート・ガバナンス体制の強化	過半数を社外取締役とする監査等委員会により、監査・監督機能の強化を図る	◎	16
	●リスクマネジメントの推進	各部門から抽出したリスクの中から、専門委員会にて重要リスクを設定し、取り組みを検討	○	16
	●コンプライアンスの徹底	コンプライアンス主管部署によるコンプライアンス研修の実施 各種契約時における反社会的勢力排除の明文化の推進 グループ従業員の、コンプライアンスカードの内容理解・浸透	○	16

DREAM 夢みる パートナーと共に、夢の実現をめざします。

働きやすい職場環境	●働きやすい職場環境づくり	7日間連続休暇の取得推進	◎	3
		「和食さと」全店で育児支援として親子割制度を創設	◎	5
		年次有給休暇の取得推進	○	5
	●多様な人材登用・育成	2018年4月よりグループ全店全席禁煙化を開始	◎	3
		社会保険適用パート従業員の加入拡大	○	8
		残業時間管理の徹底	○	8

ENJOY 楽しむ カスタマーと共に楽しさを分かち合います。

安全・安心へのこだわり	●安全・安心へのこだわり	年間を通じた食中毒(ノロウイルス)対策の継続	◎	3
	●安全・安心へのアプローチ	従業員の体調把握の感度を高めた、ノロウイルス検査の実施 手指等からの食品汚染対策の強化(手洗いに加え、手袋着用による対策)	◎	3
		店長、エリア課長の集合教育	○	12

LOVE 愛する コミュニティを愛し、人びとと共に生きます。

地域・社会への貢献	●社会貢献活動への参加・協力	SDD(飲酒運転撲滅運動)の継続およびハンドルキーパー運動の推進	○	1
		災害時帰宅支援ステーションの協力継続	○	4
		キッズニア甲子園パビリオンを通じた食育活動の継続	◎	11

※上記はSRSホールディングス株式会社とサトフードサービス株式会社の実績です。



【夢みる】パートナーと共に、夢の実現をめざします。

働きやすい職場環境に

私たちにとって、SRSグループで働く人々は大事なパートナーです。共にレストラン業への夢を持ち、誇りある職場、誇りある企業として、パートナー一人ひとりが未来に向かって挑戦できる場を提供していきます。



「和食さと」全店で、従業員向け子育て支援制度「親子割」を開始



家族の食事の支度や子どものお迎えなど、時間的制約を受けながら働く子育て世代の従業員支援策として、2018年10月より「和食さと」全店で親子割制度を導入しました。親子割制度とは、中学生以下の子どもを持つ従業員が、勤務店舗にて親子で食事をする際に食事代金が50%割引される制度です。「和食さと」で働きながら子育てをしている、社員・パート・アルバイトの家事負担を少しでも軽減することで、より「働きやすい」「長く働ける」環境を提供できるようにとの思いから、新たな福利厚生制度として創設されました。

この制度の導入により、子育て世代のパートナーが家事の時間を減らすことで少しでも長く働けるようになり、またこの制度にメリットを感じて子育て世代の方が集まり働き手が増え、制度利用者だけでなく職場全体の満足度も高まることで、お客様に対しても質の高い商品・サービスの提供につながっています。



子育て中のパートナーが快適に長く働けるように

親子割制度は導入以来、1ヶ月あたり約1,500件の使用実績があり、大変ご好評をいただいています。実際に利用しているパートナーの方々からは「食事を用意する手間や時間が省ける上に、50%も割引を受けられ嬉しい」、「子供とふれあえる時間が増えた」、「イートインだけでなく、テイクアウトでも利用できるのが使いやすい」などの声が届いています。今後も、従業員に制度内容を周知徹底してさらに利用者を増やし、子育て中のパートナーの支援ができるよう取り組みを継続していきたいと思っています。

サトフードサービス株式会社
企画部 採用担当 岩井さん



職人育成研修制度



株式会社フーズネットは、新たな職人育成のために新卒入社、中途採用入社それぞれに適したキャリアアップ研修制度を設けています。店舗が求めている能力の教育と、実際の研修内容がずれないように注意することに加え、研修生が受けてよかったと思える研修を実施できるよう心掛けています。研修を通して店舗実務全般のスキルと、リーダーとしての人間力を磨き、一人前の職人になることができるよう支援しています。

◆ 研修制度の概要

〈新卒入社時研修(1年間)〉

- 合宿研修→研修センター「おもてなし道場」での集中実務研修

- その後2ヶ月に1回のフォロー研修を実施

〈中途採用者研修(3ヶ月間)〉

- 教育部にて初期研修。
経験者・未経験者によってプログラムを組み進捗確認

- 店舗配属後、
1ヶ月に1回研修担当者によるヒアリングとフォロー研修を実施



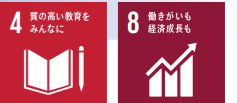
研修制度で教育を受けたことで
仕事へのモチベーションがUP!

入社研修で、寿司の握り方、ホールでの接客等の研修を受けました。商品の説明、寿司の握り方など、なかなか覚える事ができなくて、研修官にもいつも心配されていました。家に帰ってからも何度も復習し、少しでも早く覚えるように努力しました。2年目を迎えた頃、久しぶりに研修官に会った時に、「成長したね」と褒めて頂き、とても嬉しかったことを覚えています。私は研修制度を通して、もっとたくさん仕事を覚えよう、店長、副店長に頼られるように頑張ろうという思いが強くなりました。現在は、副店長として店舗の運営、食材の発注、シフト作成などを行っています。今後はアルバイトが働きやすい環境を整え、海外のお客様ともコミュニケーションが取れるよう語学力を磨き、接客サービスをより一層向上させ、お客様に満足して頂けるお店づくりを目指していきたいと思っています。



廻転寿司
京都
CHOJIRO
上本町
YUFURA店
副店長
溝田さん

短時間正社員制度



めしや 宮本むなし

2014年10月サトフードサービス株式会社(当時はサトレストランシステムズ株式会社)は、店舗で重要な役割を担っているパート・アルバイトを正社員として登用する短時間正社員制度を導入しました。短時間正社員は転居を伴う転勤がなく、ライフスタイルに合わせた働き方が可能になるため、介護や育児などにより時間に制約ができて、生活環境を大きく変化させずに、働き続けることができます。株式会社宮本むなしにおいても、2017年4月から同制度が導入され、既に20名以上が短時間正社員として活躍しています。今後も従業員のライフスタイルを尊重しながら能力を最大限に発揮して働き続けていただける環境整備を進めていきます。



めしや 宮本むなし
JR西明石駅前店 店長 平尾さん



働きやすい環境にしたいという
思いのもと、短時間正社員に

子育てが一段落した頃、上司から「短時間正社員制度」を薦められました。短時間正社員になった理由は、現場の声を上に伝え、より働きやすい環境にしたいと思ったからです。みんなが笑顔で楽しく仕事ができるよう、従業員の話をよく聞き、無理のないシフト作成、店の雰囲気作りに取り組んでいます。また、新人の育成にも力を入れ、既存のスタッフには新しい業務をマスターしてもらおうなど、それぞれの従業員が日々目標を持ちながら仕事に取り組んで欲しいと思っています。店長としての責任はありますが、働きやすい環境づくりとお客様に何度もご利用いただけるような店舗づくりを目指していきます。



「安全・安心」と「おいしさ」を追求

来店されるお客様に食事を楽しんでいただき、感動していただくことが、私たちの最大の喜びです。だからこそ、より多くの人に、どんなときでも、おいしい和食を提供できるよう常にメニューの改善やサービスの向上に取り組んでいます。さらに手ごろな価格だけでなく、安全・安心な食品を食べていただくため、私たちは品質管理を徹底しています。当社基準に基づき、原料調達から店舗での調理に至るまで、食の安全・安心の確保に努めています。



原料調達から商品化まで独自の基準で管理

より安全で厳選された食材を安定的に仕入れるため、主要食材は、生産計画を仕入先任せにするのではなく、原材料段階から商品化までの全工程を自社の管理下に置く「パティカルマーチャダイジング」を採用することで、お客様ニーズへの迅速な対応と、手ごろな価格での提供を可能にしています。また、世界中の生産者や加工工場と直接コミュニケーションを取り、品質・衛生管理に関する情報をより正確に把握するとともに、品質保全の大切さを共有しています。店舗へ提供される全商品は、食品衛生法や衛生規範などの法令に基づき管理しており、定期的に菌数検査を実施しています。



例えば、牛肉の調達から販売まで

1 原材料の調達



当社基準に基づいて品質をチェック

肉質に定評のあるアメリカ産アンガス牛の使用量を確保します。その際には現地の肥育環境や加工状況を確認したうえで、当社の定める出荷基準をクリアしたものだけを当社向けとして、牛肉の熟成に適したチルド輸送で日本へ運びます。

2 加工



異物混入防止などのため管理を徹底

チルド輸送中に熟成されたブロック肉は、入荷直後に急速凍結され、国内の加工工場ですライス・盛り付けをしています。加工工場では定期的に立ち会い・監査を行い、規格・品質の確認を行っています。

3 肉皿



一皿ずつ衛生的な状態で提供

商品は一人前ずつ小分けされた状態で納品されるため、店舗では、お肉に直接手を触れることなくお皿に盛ることができ、衛生的な状態でお客様に提供できています。

原材料の安全・安心

品質管理を徹底し安全・安心を確保

当社では、「細菌性食中毒」「残留汚染物質」「遺伝子組み換え食品」「食品添加物」などについて、厚生労働省の基準に沿ってマニュアルを作成し、徹底した品質管理を行っています。

また仕入・購買担当者による定期的な工場訪問では、工程管理や環境条件の維持・改善を仕入先と共有するだけでなく、品質管理担当者による工場監査も実施し、追加指導することで、より一層の管理徹底を図っています。

安全・安心の表示

「和食さと」では、食物アレルギーを持つ方の健康危害の発生を防止する目的で、食品衛生法に基づく特定原材料7品目のアレルギー情報をウェブサイトで開示しています。また、メニューブックにてカロリーや塩分情報を、店頭ポスターにて主要食材の原産地情報を表示しています。これからも、お客様に安心して食事をお楽しみいただけるよう取り組みを継続してまいります。



SRSグループ全店全席禁煙化 [2018年4月1日より]

全てのお客様が快適にお食事を楽しんでいただける環境へ

当社グループはこれまで各ブランドの特徴に合わせ、禁煙・分煙の対策に取り組んでまいりましたが、お客様から全面禁煙化のご要望が年々高まっていることや、2020年に向け受動喫煙防止対策が強化される流れを背景に、ご来店される全てのお客様が快適にお食事を楽しんでいただける環境を提供することが最優先であるとの決断に至り、2018年4月1日よりグループ全店で全席禁煙としています。一部の店舗で設置している店内喫煙専用室も使用を中止し、店内については全席禁煙としています。また、全席禁煙にすることで、従業員にとっても今まで以上に安心して働ける職場環境になっています。



WEBプロモーション

Staff voice 幅広い層をターゲットに WEBプロモーションで集客を強化

モバイルやLINEで おすすめ情報を配信

「和食さと」の魅力やおすすめ情報をより多くのお客様に伝えるため、様々なWEBプロモーションを実施しています。2018年度は、モバイル会員向けのメール配信とLINEでの定期的なキャンペーン情報の配信を続け、さまざまな効果や反響がありました。従来から配信していた全てのメニューに使える「10%オフクーポン」に加え、「1,000円オフクーポン」、「雨の日クーポン」の配信も開始し、多くのお客様にご利用いただきました。LINEの友だち登録数は前年より10万人以上増え、2019年3月末時点で100万人を突破し、WEBプロモーションとして欠かせないものになりました。

また、2018年1月に全店に導入した来店ポイントサービス「LINEショップカード」は発行率(LINE会員のうちカードを発行している方)が70%を超える地域もあり、「和食さと」のリピーター増加につながっています。2019年度はSNSやWEBサイトと連携した、これまでと違ったアプローチで、より幅広い層のお客様にお得な情報をお届けしたいと考えています。



サトフードサービス株式会社 和食さとマーケティング部 営業促進担当 津田さん



LINEショップカード



雨の日クーポン



LINEメッセージ画面



モバイルクーポン



LINEクーポン

オンライン予約システムを 「和食さと」全店に導入

スマートフォンの普及が進む中で、より気軽にお客様にご予約いただけるオンライン予約システムを2018年12月に「和食さと」全店に導入しました。これまで予約は店舗の営業時間中のみに対応でしたが、オンライン予約を導入することで、24時間いつでもご予約が可能となりました。手軽にご利用いただけるため、利便性も向上し、予約件数も順調に増加しています。今後さらに認知度を上げることで、より多くのお客様にご予約いただき、お待たせせず、快適にご利用いただけるようにしていきたいと思ひます。



Web予約画面



インバウンド需要対応を強化



和食が世界的に注目を集め、インバウンド需要が高まる中で「にぎり長次郎」「CHOJIRO」では、海外のお客様でも利用しやすい店舗づくりや、さまざまな情報発信力の強化に取り組んでいます。外国人観光客向けに英語表記のウェブサイトを用意し、2016年12月からは、公式インスタグラムを開設するなど、国内外に最新情報を発信しています。

また、「CHOJIRO四条木屋町店」はトリップアドバイザーの「Certificate of Excellence2018 (エクセレンス認証)」を2014年から5年連続受賞し、「HALL of FAME(殿堂入り)」を果たしました。さらに、海外のお客様が多くいらっしゃる大阪や京都にも「CHOJIRO」の新店を出店し、多くのお客様にご好評いただいています。



外国人観光客向けメニュー「法善寺丼セット」



外国人観光客向け情報誌広告



外国語にも対応した注文システム



「法善寺横丁」インバウンド(英語)サイト



廻転寿司 京都 CHOJIRO 四条木屋町店



廻転寿司 京都 CHOJIRO ヒルトンプラザウエスト店



廻転寿司 京都 CHOJIRO 京都アバンティ店

「宮本むなし」がデリバリーサービス(出前館)を開始!

宮本むなし

「宮本むなし」では、より多くのお客様に、より便利にご利用いただくことを目的に、2019年1月よりデリバリーサービス業者を利用した宅配サービスを開始しました。当初想定していた以上のご利用があり、対象店舗は2019年4月時点で約30店舗まで増加しています。店内飲食よりも幅広い層のお客様にご利用いただいております。今後も、より多くのお客様に、「宮本むなし」の商品を召し上がっていただくために、可能な限りで実施店舗の拡大を進めていく予定です。「和食さと」「天丼・天ぷら本舗 さん天」「かつや」でもデリバリーサービスの実験導入を開始しており、実施店舗を順次拡大しています。ご自宅でもお気軽に当社グループの商品をお召し上がりいただけるよう、今後も宅配サービスの拡大を図ってまいります。





地域社会や環境にやさしく

コミュニティーとは、お店がある地域社会、そしてそれを取り巻く地球環境をも含めたものと、私たちは捉えています。コミュニティーを愛し、愛され、親しまれる存在であるために、私たちはこれからも環境問題に取り組み、地域社会に積極的に関わり貢献し続けていきます。

【和食さと】全店でプラスチック製ストローの提供原則中止



サトフードサービス株式会社は、世界的に深刻な問題となっている、プラスチックごみによる海洋汚染への対応策の一環として、2019年2月1日より、「和食さと」全店にてプラスチック製ストローの提供を原則中止と致しました。また、併せて、爪楊枝の包装をプラスチック製から紙製に変更するなど、SDGsの達成に向けて今後も積極的に社会問題の解決に取り組んでいきます。



食べ残しを削減するために、少量メニューを提供

「和食さと」では、お客様のニーズに合わせたメニュー開発を行うことで、食べ残しの削減にも取り組んでいます。和膳や丼メニューではお客様のご希望に合わせてご飯や麺の量を選択できます。焼き餃子や唐揚げなどの人気商品についても、お客様からのご要望を受けて2017年から少量メニューを導入しました。「さとしゃぶ・さとすきプレミアムコース」は一品メニューの量を少なくすることで、お客様が様々な料理をお楽しみいただけるのと同時に、食べ残しの削減にも貢献しています。今後もお客様のニーズにお応えすると同時に、食べ残し対策や食品ロス対策など、環境にも配慮した取り組みを継続していきます。



プレミアムコース用 若鶏の唐揚げ



プレミアムコース用焼き餃子 (通常6個のハーフサイズ)



ミニローストビーフ丼 ミニうどん



SRSホールディングス株式会社 経営企画部 経営企画担当 溝沢さん

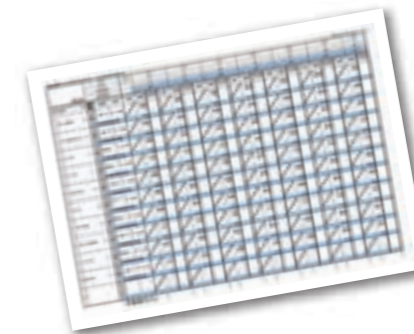
Staff Voice フードバンクを活用して、社会に貢献しています。

これまで店舗での食品廃棄物削減のために様々な取り組みを行ってききましたが、2018年度からは新たに「フードバンク」の利用を開始し、賞味期限までに使い切ることができない食品を「認定NPO法人ふーどばんくOSAKA」に寄贈し、母子の支援団体や福祉団体などを通じて必要とされる方へお届けしています。食品廃棄物の抑制を図るだけでなく、食を提供する企業として、食を通じて社会に貢献できる活動に今後も積極的に取り組んでいきたいと思ひます。

食品ロスの改善・廃棄物削減の取り組み

食品ロスの改善につながる 仕込指示書と事前準備表の活用

仕込指示書とは、その日必要な食材の定数が算出されたもので、事前準備表は、ピーク時に作り置きが必要な商品の定数が算出されたものです。決まった時間に在庫を確認し不足のみ仕込みや補充を行います。仕込指示書と事前準備表を用いて食材を適正に管理することで食品ロスの改善に繋がっています。



■仕込指示書
日ごとの売上予測に応じて、必要な食材の定数を算出。従業員は決められた時間に在庫をカウントし、翌日の定数に合わせて不足する食材の仕込みを行います。

食材の小ロット化や 週間棚卸しの実施

食材の下準備においても、食品ロスを意識して工夫しています。例えば、しゃぶしゃぶ(すき焼き)用スライス牛肉は、専用皿にそのまま乗せるだけの大きさになるように肉をスライスしたうえで、3~6枚をスライドして並べ、そのまま解凍しています。これにより盛り付けミスや肉の切れ端が残ることによるロスがなくなります。その他、ウィークリーマネジメントの一環として、週間棚卸しを実施しています。毎週日曜日、ディナーピーク後に重点管理食材約20品目について棚卸しをし、理論使用量と実際使用量、直近5週間の食材ごとのロス推移を確認し、店舗におけるロス管理に役立てています。



■事前準備表
ランチタイム、ディナータイムに準備(盛置き等)が必要な商品の定数を算出。ランチとディナーのピーク前に在庫をカウントし、ピークタイムに必要な食材の準備を行います。

廃棄物量測定による管理

食品廃棄物は年間2,759万トンにもぼると推計されており、このうち食品ロス(食べられるのに捨てられているもの)は643万トンにもぼります。当社グループでは、地球環境に配慮し、廃棄物の削減の取り組みの一つとして廃棄物量測定による管理を行っています。店舗では、洗い場や調理場、バックヤードなど、複数のゴミ箱を設置し、「調理くず」「食べ残し」「パッケージ・ビニール類」などの区分けを行い、それぞれの廃棄物量を毎日測定します。測定したデータは毎月本部で集計・確認を行い、データに異常値があれば、店舗責任者へ連絡・指導し、状況に応じて実地調査を行っています。



廃棄物計量記録帳
水切りを行ったうえで計測し、廃棄します。



「さん天」 天かす搾油機による廃棄量削減

「さん天」では、天かすが全体のゴミの量の半分を占めています。ブランド立ち上げ当初から廃棄物削減を目的に、天かすと油を分離するために圧搾型搾油機を導入していましたが、現在はより搾油率の高い遠心分離型の搾油機に移行しています。これにより搾油率は50%まで向上し、天かすのゴミとしての重量を約1/2に削減することができました。



天かすを搾油することで廃棄重量を1/2に削減

天かす搾油機

社会貢献



飲酒運転撲滅運動
「SDD PROJECT」に協力

2011年から大阪発の飲酒運転撲滅運動「STOP!DRUNK DRIVING PROJECT (SDD)」に協力し、店舗でも啓発活動を実施しています。SDDは飲酒運転を撲滅するため、「あなたには何ができますか?飲酒運転をなくすために」をテーマに、内閣府や警察庁をはじめ、関連省庁や団体の後援を受けて、交通遺児基金への寄付活動などを行っています。2012年からは、飲酒運転をやめない大人たちへ子どもたちの目線と子どもたちの言葉で力強く書に思いを込めてメッセージを届ける「全国子ども書道コンクール」にも協賛し、「和食さと」の店舗にて作品の応募を受け付けるとともにSDDの活動を広くお客様や従業員に発信しています。



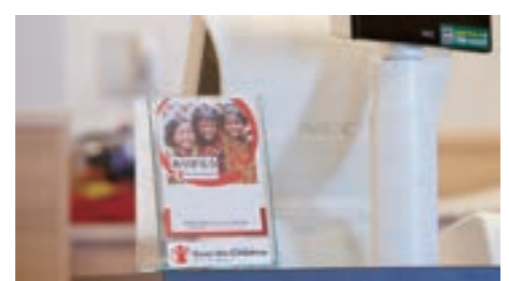
ハンドルキーパー運動にも協力

ハンドルキーパー運動とは、自動車で飲食店に行って飲酒する場合に、グループ内で飲酒しない人(ハンドルキーパー)を決め、その人が同行者を自宅まで送り届けるという飲酒運転の根絶を目指す運動です。「和食さと」ではこの運動に賛同し、アルコールをご注文の際に車を運転される方や未成年者でないことを確認し、ハンドルキーパーには「さとカフェ」の無料サービスを行っています。飲酒運転撲滅のために、アルコール類を提供することに責任を持ち、フードサービス業としてできる活動を続けていきます。



募金活動を積極的に推進しています

当社グループでは地域に貢献するとともに、社会の抱える課題解決に貢献することも重要な使命だと考え、募金活動を積極的に推進しています。世界中の子ども達に人道支援を行うNGO団体「セーブ・ザ・チルドレン」の活動支援として、当社は2006年から店頭で募金箱を設置しており、2018年度には約145万円の募金が集まりました。



社会貢献



災害時には徒歩で帰宅しなければならない方々を
可能な限り支援します

「災害時帰宅支援ステーション」は、大規模災害が発生した際に帰宅困難者を可能な範囲で支援する、自治体主導の取り組みです。当社も阪神・淡路大震災や東日本大震災の教訓を活かすため、2009年から協力しており、2018年度末時点で200店舗以上が協力準備体制を整えています。



子ども達の食育をサポート



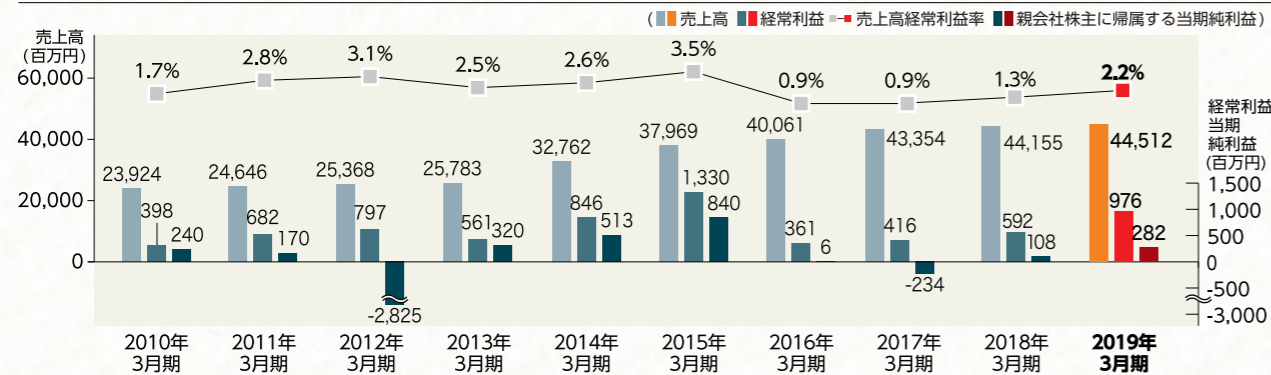
キッズニア甲子園にて「すし屋」パビリオン出展

当社は「食」を提供する企業として、子ども達への食育支援活動に取り組んでいます。仕事の体験ができる「キッズニア甲子園」に「すし屋」パビリオンを出展し、2019年3月に10周年を迎えました。パビリオンでは、巻き寿司、にぎり寿司、押し寿司など、実際の店舗と同様の調理を体験することで、誇りを持って仕事に取り組む職人の技法や心意気に触れるとともに、食材の知識と安全衛生を学ぶことができます。当社はこれからも「食の安全・安心」「食材知識やその歴史」「働くことの大切さ」を一人でも多くの子ども達に伝えていきます。

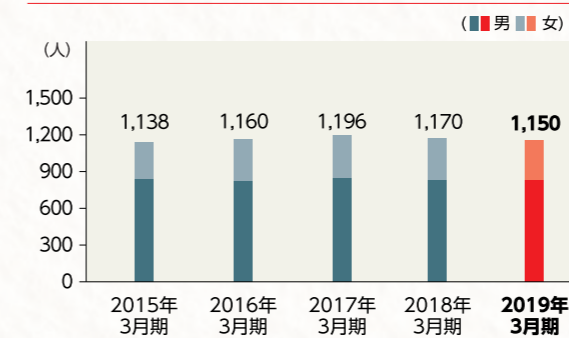


財務・非財務ハイライト(連結)

売上高・経常利益・売上高経常利益率・親会社株主に帰属する当期純利益

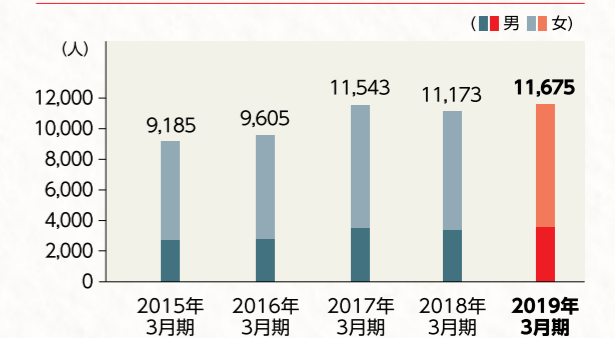


従業員



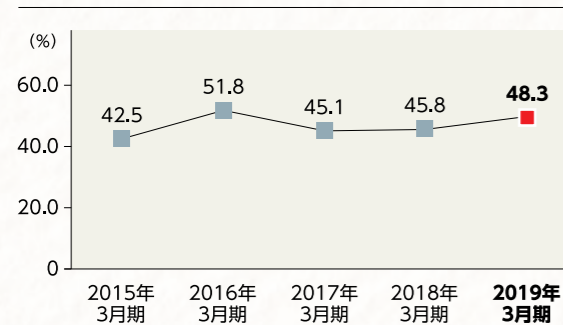
国内の従業員のための集計数値となります。

パート・アルバイト

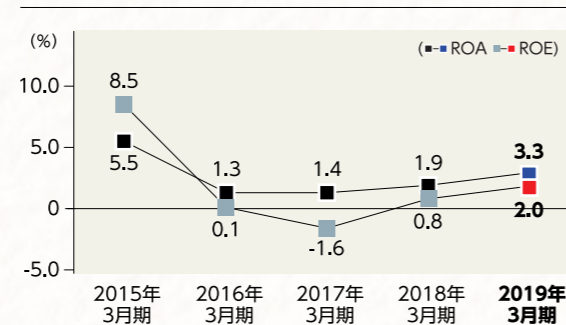


国内の従業員のための集計数値となります。

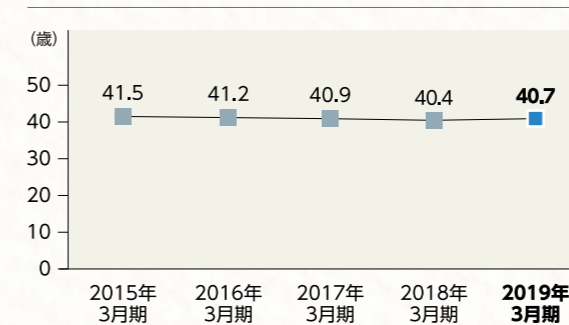
自己資本比率



ROA・ROE

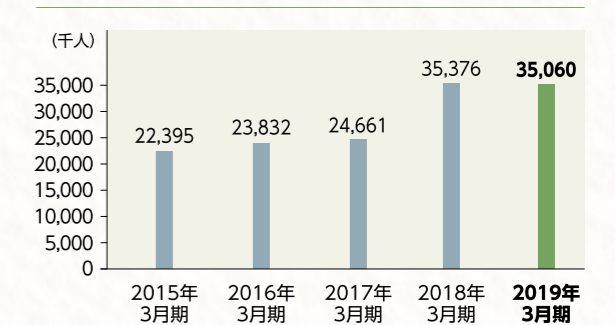


平均年齢



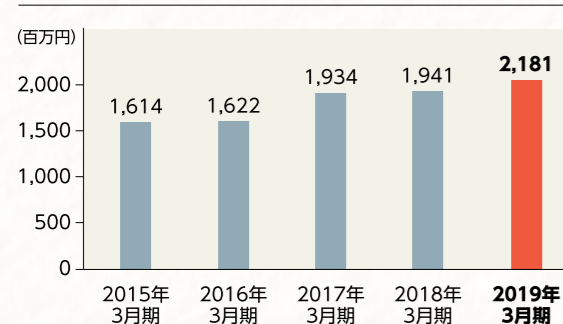
2017年3月期まではサトレストランシステムズ株式会社の実績数値となります。

年間来客者数

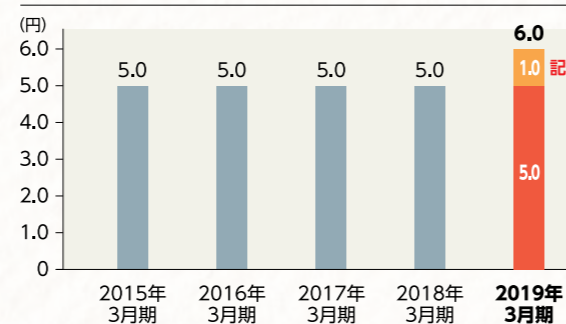


2017年3月期まではサトレストランシステムズ株式会社の実績数値となります。

設備投資額

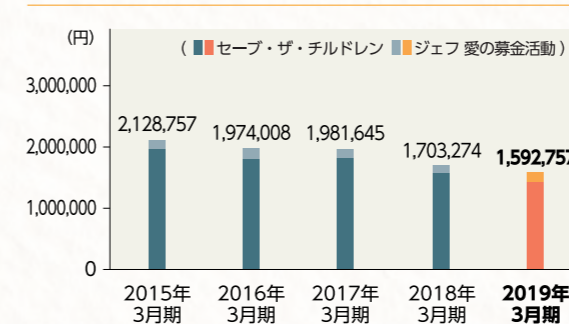


配当金

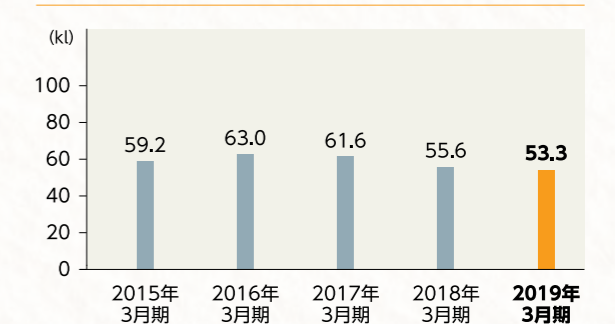


記念配当

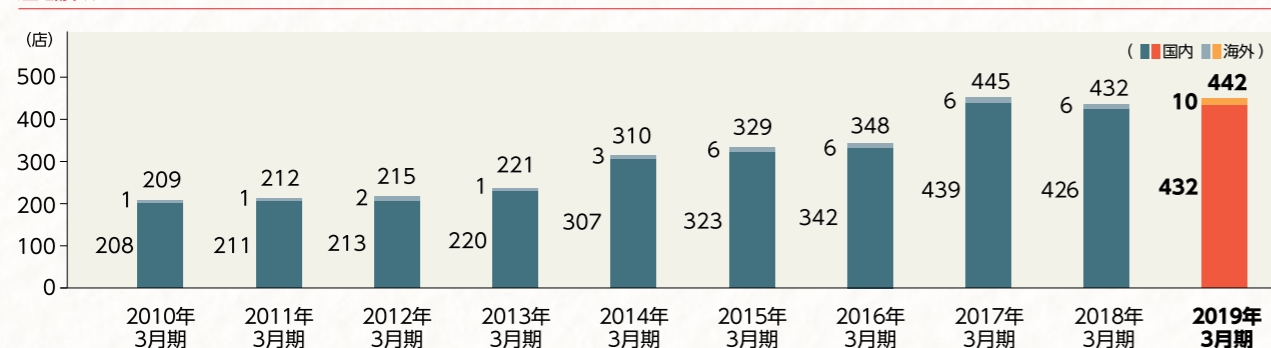
社会活動団体への募金活動※



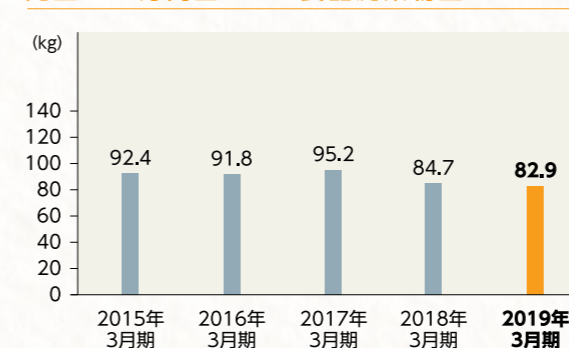
店舗当たりのエネルギー使用量(原油換算)※



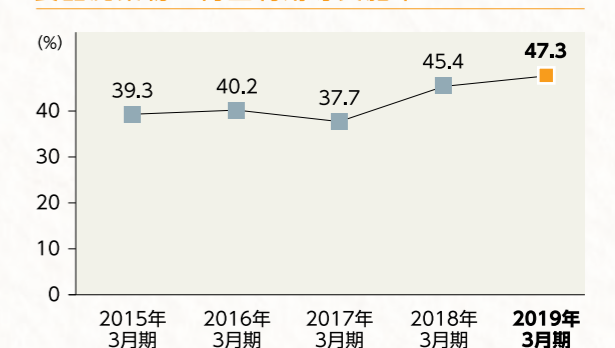
店舗数



売上100万円当たりの食品廃棄物量※



食品廃棄物の再生利用等実施率※



〔※印〕が付いている項目は、SRSホールディングス株式会社とサトフードサービス株式会社の実績です。