



美味しく、楽しい食卓と豊かな食生活を提供します

ECO PLUS 2024



ウオロクの企業理念

ウオロクは

お客様に叱られ愛され親しまれ、

誠実と挑戦を行動の基準とし、

お客様の新鮮な生活を創造しながら、

お取引先、株主、社員と共に発展します。

ごあいさつ

当社は、「お客様に叱られ、愛され、親しまれ」の企業理念のもと、創業以来多くのお客様とお取引様に支えられてまいりました。心より感謝申し上げます。

わたしたちは食品スーパーとして、脱炭素という地球レベルの課題解決に向け、太陽光発電の導入などのエネルギー対策、食品ロスの削減や3Rといった省資源化の推進など、多岐にわたって取り組んでいく必要があります。また、地域に密着した企業として、高齢化やまちづくりなど、地域における課題解決への関わりも求められています。

当社は、こうした課題に微力ながら取り組んでまいりました。その内容をこの「Eco Plus」にまとめました。みなさまから様々なご意見やご指導を賜りますようお願い申し上げます。



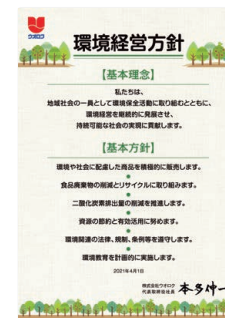
株式会社ウオロク
代表取締役社長 本多 伸一

2024年3月吉日

ウオロクの環境経営方針

基本理念 私たちは、地域社会の一員として環境保全活動に取り組むとともに、環境経営を継続的に発展させ、持続可能な社会の実現に貢献します。

- 基本方針**
- 環境や社会に配慮した商品を積極的に販売します。
 - 食品廃棄物の削減とリサイクルに取り組みます。
 - 二酸化炭素排出量の削減を推進します。
 - 資源の節約と有効活用に努めます。
 - 環境関連の法律、規制、条例等を遵守します。
 - 環境教育を計画的に実施します。



2021年4月1日

ウオロクグループSDGs宣言



ウオロクグループは、国連が提唱する「SDGs」に賛同し、事業活動を通じて経済的発展と社会的課題の解決の両立を図り、持続可能な社会の実現に貢献することを宣言しています。本冊子では、SDGsの



17の目標と関わりのある活動テーマに、SDGsのアイコンを掲載しています。

※この冊子は、2023年1月～12月に取り組んだ活動についての報告です。

お客様の豊かな食生活を応援します



移動スーパー「とくし丸」



移動スーパー「とくし丸」を10台稼働させています。ご高齢の方や身体の不自由な方のご自宅前まで冷蔵庫つきの軽トラックで訪問し、毎週2回、お買い物を楽しんでいただいています。積み込まれた商品は、生鮮食品から日用品まで400品目以上にもなります。また、新発田市、胎内市、阿賀野市、魚沼市と見守り協定を締結し、新潟市では「高齢者あんしん見守りネットワーク協力事業者」として活動しています。



魚沼市・株式会社ウオロク

地場商品の積極販売

ウオロクでは、地場野菜専任のバイヤーをおき、農家様との積極的なコミュニケーションにより仕入れを強化。おかげさまで大人気の売場となっています。鮮魚部門においても、県内各地の漁港から獲れたての魚介類を納品し、鮮度の良さが評判を呼んでいます。また、地域に根ざした日配品やお菓子などの販売にも力を入れています。



新潟県「けんこうtime推進店」に登録しています



このシールが目印です



1/3日分野菜の黒酢和え弁当



1/3日分野菜の枝豆とうもろこしご飯弁当

ASC認証を取得しています

鮮魚部門で取り扱っている「ベトナム産養殖・骨取り白身魚(パンガシウス)」と「バナメイえび」はASC認証を取得しています。普段のお買い物を通じて、環境や社会に配慮している養殖業者を応援することにつながります。

ASC認証とは

自然環境や地域社会に配慮した養殖場や養殖事業者だけが取得できる水産物の国際的な認証制度です。



格別な美味しさを提供するウオロクブランド

旨い!これがウオロク品質!

【旨い!これがウオロク品質。】
「産地」「鮮度」「製法」で、他にはない美味しさを実現!

おすすめ

魚屋の寿司

新潟県産コシヒカリ100%使用の極上のシャリ、鮮度と旨みにこだわった選りすぐりのネタの魚屋の寿司は、旨さ絶品です。



【my UOROKU】

皆様の食卓へこだわりの美味しさを!

ウオロクだけのオリジナルの味付け。ウオロク生鮮デリカセンターで製造しています。毎日食べても飽きない味、家庭で作ったような美味しい商品を通して食卓に豊かさを提供します。



【目利きの仕入れ】

多くの食材の中からプロの目利きが選んだ逸品!

おすすめ

～新潟県「畜産安心ブランド生産農場」鶏肉～
新潟県産 雪桜どり

雪のように白い脂と透き通るような桜色の肉色が特徴。熱を加えてもしっとり柔らかい肉質は、新潟が育んだ絶品の美味しさ!



【プライベートブランド】

美味しさを、お求めやすく。毎日の食卓を応援します。

ウオロクマークが目印です



食品廃棄物削減の取組



「ONEカンパニー」食品ロス削減部門に認定

新潟市内の事業所（新潟市内店舗、生鮮デリカセンター、本社）が、新潟市環境優良事業者認定「ONEカンパニー」の「食品ロス削減部門」に認定されました。

「3R推進部門」にも認定されています。

新潟市「ONEカンパニー」とは

環境分野の取組を積極的に行っている事業者を、新潟市が認定する制度です。

魚のアラのリサイクルループ

店舗から出た魚のアラを主原料とする肥料を使って生産された農産物を「エコろく」としてブランド化し、シールを貼って販売しています。食品廃棄物が資源として循環することを「食品循環資源リサイクルループ」といいます。「エコろく」はこうしたループによって生産されています。



エコろく販売店舗（6店舗）

長岡店
亀田店
中野山店
桜木店
新津店
柏崎店

このリサイクルループの取組みが平成26年度3R推進協議会「農林水産大臣賞」を受賞しました



黒鳥エコろく茶豆

新潟市西区黒鳥地区の契約生産者様と共同で、「エコろく」ブランドの「茶豆」を開発。「甘み」と「旨味」に一層磨きがかかりました。



パイナップルの皮と芯を飼料化

カットパイン製造時に発生する皮と芯を破砕・脱水し、乳牛のエサとしてリサイクルしています。栄養価が高く消化も良い飼料を地元で調達でき、酪農家さんからも喜ばれています。



食品ロス削減の取組

SDGsでは「2030年までに一人あたりの食品廃棄量を半減させる」という目標を立てています。ウオロクは食品小売業として、この課題に真剣に取り組む必要があると考えています。

① お客様と一緒に取組む「ハピタベ」

消費・賞味期限が近い商品に貼られている「ハピタベシール」を10枚集めると景品が当たる「ガチャコース」と、ポスターに貼ると1枚1円が地域に寄付される「寄付コース」にご参加いただいています。



取り組み店舗（5店舗）

緑店	東新町店	住吉店	コモ店	小舟店
----	------	-----	-----	-----

② フードバンク等への食品提供

「販売基準には満たないが充分食べられるもの」を廃棄せずに有効に活用していただくため、食品提供しています。2023年も取組店舗を拡大しました（馬越店・中野山店・空港通店）。

提供先（※敬称略）
フードバンクしばた
更生保護施設 新潟川岸寮
フードバンクにいがた
OHANA食堂
鳥屋野校区コミュニティ協議会



「OHANA食堂」様へ（空港通店）



「鳥屋野校区コミュニティ協議会」様へ（女池店）



お礼の手紙

③ ITの活用

発注支援システム「sinops」を導入しています。AIが販売数量を予測、それに基づいて発注数量を適正な値に調整します。また、賞味期限チェック支援ツール「sinops-Dcont」も導入し、合わせて食品廃棄の削減に効果を発揮しています。



※「sinops」は株式会社シノプスの登録商標です。

3R (リデュース・リユース・リサイクル) の取組



店頭でのリサイクル活動

① ペットボトル自動回収機・古紙回収機を設置 (2024年3月現在)

ペットボトル自動回収機設置店舗 (38店舗)

村上店	中条店	緑店	小舟店	東新町店	住吉店	コモ店	水原店	五泉店
女池店	神道寺店	鳥屋野南店	馬越店	関屋店	上新栄町店	大学前店	内野店	巻店
豊栄店	葛塚店	NEW! 空港通店	牡丹山店	中野山店	亀田店	新津店	白根大通店	吉田店
興野店	東新保店	見附店	長岡店	要町店	燕店	北山店	柏崎店	桜木店
魚沼店	NEW! 上越店							

古紙回収機設置店舗 (9店舗)

緑店	コモ店	水原店	五泉店	葛塚店	新津店	白根大通店	見附店	要町店
----	-----	-----	-----	-----	-----	-------	-----	-----

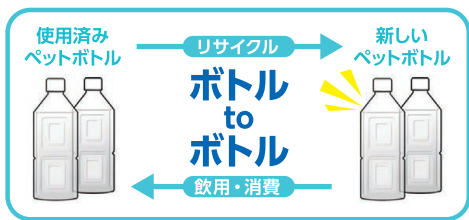


★回収機の利用でお買い物と同じポイントが貯まります!



★回収したペットボトルは全量リサイクルしています!

- ・サントリーグループと共同でボトルtoボトルの取組をしています。
- ・仕切り板として再生利用しています。



② 食品トレー、牛乳パック、アルミ缶を回収しています <「トレーtoトレー」のリサイクルループ推進>

店頭回収している食品トレーは「エコトレー®」に生まれかかわっています。※「エコトレー®」は株式会社エフピコの登録商標です。



「ウオロクリサイクルセンター」

業務で発生した段ボールや発泡スチロール、お客様からお預かりしたアルミ缶や牛乳パックなどの資源物を納品車両の帰り便を利用して集約し、一括して再資源化する仕組みを構築しています。これにより、資源物の効率的な回収とリサイクルが可能となり、回収コストとCO₂排出量の削減を図っています。

※ウオロクリサイクルセンターは株式会社ウオロクホールディングスが運営しています。



廃棄物の削減

① 紙類の分別とリサイクル

業務で使用しているダンボール、紙類を分別してリサイクルしています。



② 廃棄物の自主計量

廃棄物計量器を導入し自主計量しています。廃棄した量を見る化することを通して、廃棄物全体の削減をすすめています。



温室効果ガス排出削減の取組

太陽光パネルの設置



蓄電池

脱炭素社会の構築に貢献するために、店舗およびセンターの屋根上に太陽光パネルの設置を進めています。現在までに12店舗と2つのセンターで計5.5MWの太陽光発電設備の導入を完了しています。また、大規模災害時にも地域インフラとしてのスーパーマーケットの使命を果たすべく、店舗BCP(事業継続計画)対策の一環として太陽光発電を電源とした蓄電池の導入も進めています。



電力使用量の管理

デマンド監視装置の導入

本社および各店舗に「エナッジ®」を導入し、現在の電力需要と昨年対比の消費電力量を専用タブレットに常時表示しています。またAIによる予測を用いて省エネにつながる行動を画面に表示させることで、従業員のタイムリーな省エネ活動を促しています。



「J-クレジットによるカーボン・オフセット付きリース」を契約

大学前店開店の際に新規導入した什器・備品に対し、みずほリース株式会社が発売する「J-クレジットによるカーボン・オフセット付きリース」を契約しました。これは、通常のリース料にJ-クレジットの購入金額を上乗せするもので、今回は5t-CO₂のJ-クレジットを活用してウオロク本社ビルのCO₂排出量の一部をカーボン・オフセットします。これは、ウオロク本社ビル1ヶ月分のCO₂排出量に相当します。

大学前店開店の際に新規導入した什器・備品に対し、みずほリース株式会社が発売する「J-クレジットによるカーボン・オフセット付きリース」を契約しました。これは、通常のリース料にJ-クレジットの購入金額を上乗せするもので、今回は5t-CO₂のJ-クレジットを活用してウオロク本社ビルのCO₂排出量の一部をカーボン・オフセットします。これは、ウオロク本社ビル1ヶ月分のCO₂排出量に相当します。

省エネ設備

① LED照明

天井照明およびスポットライト、冷蔵ケース照明について、LED照明への切替を順次実施し、使用電力量を大幅に削減しています。



② 冷蔵・冷凍機器

電力使用量の抑制と商品の品質安定化を図るため、冷凍食品およびアイスクリームの売場に、冷気を逃しにくい扉つきケースの導入を進めています。また、フロン類の大気中への排出を抑制するため、フロン類の漏えいを検知するシステムやノンフロン冷媒(R290)を用いた冷凍ケースの導入を進めています。



③ 空調機器

空調機器の新設および更新の際は、業界トップクラスの省エネ性能を持つ機器を導入しています。また、一部の店舗では空調自動制御システム「エナッジAiR®」を導入し、刻々と変化する店内環境に応じたリアルタイムな空調操作をAIにより自動化しています。これにより、さらに一歩進んだ省エネルギー化を実現できるシステムになっています。

節水の取組

① 節水バルブの設置

店舗の加工室の蛇口に節水バルブを取り付けています。店舗によっては使用量の1割以上の削減効果が見られます。



② 鮮魚作業室床ドライ化

鮮魚の加工室は、床に洗いを流すことが常識でした。しかし、シンクに水返しを取り付けることにより、床が濡れることを防ぐことが可能となりました。この「ドライ化」運用により、節水に大きく貢献するだけでなく、雑菌の繁殖が抑えられ、作業環境を衛生的に保ちます。



※「エナッジ®」「エナッジAiR®」は株式会社アイ・グリッド・ソリューションズの登録商標です。

食育活動表彰受賞

農林水産省より表彰を受けました

当社が取り組んでいる食育活動が評価され、2019年6月に農林水産省より消費・安全局長賞を受賞しました。



食育活動表彰とは

農林水産省が主催しており、食育推進活動を行っている団体のなかで、特に優れた食育活動を行っている団体を表彰しているものです。

ウオロク×新潟食料農業大学

中条店では、より地域に密着した店舗づくりの一環として、新潟食料農業大学と連携し、学内で農産物を生産している「6次産業化クラブ」の農産物を店舗で販売しています。学生さんがほかの生産者さんのものと味や品質を比べながら自ら価格を設定するなど、学びの場にもなっています。店頭に並べた商品は、毎回ほぼ完売しています。



料理教室

プロの講師による「料理教室」のほか、「お魚料理教室」「手作り餃子教室」などを開催しました（2023年は計12回）。



キッズ! 弁当づくり道場

小学4年生～6年生を対象としたお弁当づくりの料理教室を開催しました。

すべてのメニューを分担せず自分のものは自分で作ることで、最初から最後まで自分で作れるという自信をもつことができました!



お買い物講座

近隣店舗の小学生を対象に食材の旬、味の違い、鮮度の見分け方や地産地消について、高校生を対象に調理に役立つ豆知識や調味料の歴史、SDGsの取組を学ぶ講座を実施しました。



第5回 お好み焼甲子園 in 新潟

選考会で選ばれた8チームの高校生が、新潟の食材を使ったお好み焼レシピを披露しました。優勝した新潟商業高等学校のチーム「新商140」の『さっぱりパンチ!!』を10月に商品化し、生徒さんによる推奨販売会も実施しました。



第4回優勝チームが講師となり、優勝したレシピの料理教室を開催しました。



社会貢献活動



子どもたちの成長を応援します

① 第37回 ウオロク・S&B杯ちびっ子健康マラソン大会

10月28日(土)、新発田市五十公野公園陸上競技場において開催しました。男子217名、女子144名の計361名が参加。競技中は雨が強く降るときもありましたが、全員が完走しました。



② 「BSNキッズフェスティバル2023」に出展

ウオロクのブースでは、400名近い子どもたちがチェッカー体験を楽しみました。イベント全体では約2万人の来場者となりました。



③ 社会科見学・職場体験の受け入れ

社会科見学・職場体験等の場を提供しています。その受け入れ数は、4月から12月までの9か月間で、園児から高校生まで延べ約3,600人でした。



④ 各地区の子育て支援カードがご利用いただけます。



障がい者の自立支援

不要な電子機器を障がい者就労施設に売却

不要となったパソコンなどの小型電子機器をNPO法人「のんびり青山の会」（新潟市西区）が運営する障がい者就労施設「のんびりAXIS」に売却。取り出したレアメタルなどの売却益は、同施設で働く皆様の賃金となっています。



スポーツを通じた地域貢献

① アルビレックス新潟と「オフィシャルクラブパートナー」契約

J1リーグをたたくアルビレックス新潟の「オフィシャルクラブパートナー」として、クラブを応援しています。



アルビカツのり弁おむすび

② アルビレックス新潟レディースと「ゴールドスポンサー」契約

WEリーグに所属するアルビレックス新潟レディースと「ゴールドスポンサー」契約を締結しています。



©ALBIREX NIIGATA LADIES

③ アルビレックス新潟「がんばろう東北 SMILE PROJECT」

東日本大震災の被災地の子どもたちを新潟に招待し、Jリーグの試合観戦やジュニアチームとの交流試合を行いました。



©ALBIREX NIIGATA

寄付・募金活動

① 新発田市と包括連携協定を締結

新発田市とはこれまで災害協定、見守り協定、フードバンクしばたへの協力、「ハピタベ」など、さまざまな取組を行ってきました。さらに連携を深め、地域の課題解決に貢献するため、「包括連携協定」を結びました。

- 【連携協力事項】①健康、食育②子ども、教育、福祉③地域活性化、産業連携、雇用④脱炭素社会の実現、環境⑤防災、安全・安心⑥市政情報の発信



② 寄付金つき商品の販売

企画名：ウオロク・サントリー共同企画
Happy Heartにいがたプロジェクト第12弾
対象商品：伊右衛門・金麦ほか46商品
寄付金額：1,098,094円
寄付先：新潟県共同募金会



③ 緊急募金活動

トルコ・シリア地震義援金
寄付金額：1,118,983円
(当社より881,017円を加えて合計200万円)
寄託先：日本赤十字社新潟県支部



社員が働いて良かったと思える会社を目指して



人材育成

主任事例発表会

社員の仕事への意欲を高める取組の一つとして、主任事例発表会を開催しています。



2年次・3年次改善行動発表会

店舗で若手社員が取り組んだ改善事例を、社内で共有する発表会を開催しています。



技能実習生と文化交流

ベトナムからの技能実習生を文化交流の一環として紅葉狩りに招待しました。今年は残暑の影響もあり、あいにく見頃ではありませんでしたが、日本ならではの景色に感動し、たくさん写真を撮影しながらお互いの交流を深めました。



健康経営

従業員の健康に配慮した様々な活動を通じて、新潟県・新潟市から健康経営企業の登録・認定を受けています。



男性社員の育児休業体験記

男女問わず育児休業の取得を希望する方は、事前に申し出ることで取得できます。分割での取得も可能になり、より育児と仕事の両立をしやすいになりました。

■取得してよかったこと

初産でしたので、妻もいろいろと初めてで不安な中、少しでも精神面・体力面での負担も軽減できたかと思えます。また、2週間ではありませんが娘の生まれたての姿を間近で見ることができ、大変うれしく思います。

■これから取得する方へのアドバイス

育児取得期間で、夫として何をサポートするのが最適かしっかり夫婦で話し合って真剣に取り組みましょう！お休みを頂いていますが、夫としての業務です(笑)家の事を一手に引き受けるのか、奥様の身の回りのサポートなのか、はたまた子供のお世話なのか…。やってみると意外と楽しいですよ。



興野店店長 中峯智樹 さん

■取得してよかったこと

夫婦で助け合い楽しさも苦しさも共有できたことです。息子が生後1週間のタイミングから約2週間の育休を取得しましたが、長男の時はこのタイミングで妻の助けをすることが中々できなかった為、非常に貴重な経験となりました。改めて育児は母親だけで行うものではなく夫婦で力を合わせて行うべきことだと学びました。

■これから取得する方へのアドバイス

昔とは違い、父親の育児への関心が深まっている時代です。会社からは育児へしっかりと携われるよう引継ぎや応援体制等を十分にバックアップしてもらえますので、仕事のことは心配をせずに間近で子の成長を感じてください。人生に限られたタイミングがありませんので、是非父親にも育児を取得し育児に没頭してもらいたいと思います。



亀田店店長 豊島吉人 さん

福利厚生

働く社員のための制度です。

永年勤続表彰制度

正社員は勤続30年・40年、パートナー社員は20年・30年に特別休暇と旅行券を支給しています。

LTD制度

長期間働けなくなった時のための、収入保障制度があります。

住宅購入補助制度

新築、建売購入、住宅リフォームをする社員及びその家族に対し、費用の割引を受けることができます。

社員社宅制度

自宅から40km以上離れた勤務地に配属されると、通える距離の場所に社宅を用意してもらえます。(一部負担あり)

バースデー休暇制度

社員本人の誕生日に年次有給休暇を取得できます。

髪色制限の撤廃

多様性を尊重し、髪色の制限を撤廃しました。

結婚・出産祝い金

社員本人の結婚・出産に祝い金を支給しています。

財形貯蓄制度

給与天引きで1,000円単位で積み立てができます。

帰省旅費補助

借上げ住宅を利用している社員に対し、月4回まで帰宅するための交通費を支給しています。

施設利用の推進

フィットネスクラブ「JOYFIT」、カルチャー&スパスポーツ「エンジョイライフクラブ」を社員価格で利用できます。

リフレッシュ休暇制度

年次有給休暇を活用し、年2回、まとまった休暇を取得することができます。(最大6連休)

※当社では、短時間勤務社員をパートナー社員と呼んでいます。

ウオロク公式キャラクター
“ウオたん”
です!

趣味

- ★料理レシビノート作り
- ★魚つりをする



性格

- ★人懐っこくみんなとすぐに友達になる
- ★好奇心旺盛だがこわがり

特技

- ★魚を上手にさばける
- ★もこもこの毛の中になんでもしまえる

株式会社ウオロク

新潟市中央区鏡2丁目14番13号
TEL 025-246-2033(代表)
<https://www.uoroku.co.jp>



この印刷物は環境に配慮し、再生紙と米ぬか油を使用したライスインキで印刷しています。
※この印刷物には、再生紙が使用されています。



無機抗菌剤・印刷・表紙のみ JP0122436A0003W

SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

2024.3