

新鮮な生活を提案する



**美味しく、楽しい食卓と**

**豊かな食生活を提供します**



**Eco Plus**

2021



# 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。

新型コロナウイルスの感染拡大により、「新しい生活様式」が求められるなど私たちの生活は一変しました。こうした中、経済的な成長を図りつつ、人々のいのちと暮らし、そして地球環境を守りながら、社会全体を持続可能なものとするための取り組みが、これまで以上に求められていると感じています。

この小冊子「Eco Plus」は、これまで取り組んできた環境活動やCSR活動をまとめたものです。皆様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。

2021年2月吉日



株式会社ウオロク  
代表取締役社長 本多 伸一

# ウオロクの環境経営方針

私たちは、豊かな地球環境の保全の重要性を認識し、お客様、お取引先様、地域社会の皆様と協調して環境問題に取り組んでいきます。

1. 環境配慮型商品の普及を推進します。
2. 省エネルギー・省資源、グリーン購入を推進します。
3. 3R活動(排出抑制、再利用、再生利用)に取り組みます。
4. 食品廃棄物の発生抑制、リサイクルに取り組みます。
5. 環境関連の法律、規制、条例等を遵守します。
6. 環境教育を行い、従業員全員の意識向上に努めます。



以上の取り組みについて、環境レポートを取りまとめ公開していきます。

平成23年4月25日制定 平成24年5月15日改訂

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。

## 「SDGs(エスディーゼズ)」とは

「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称であり、2015年9月に国連で開かれたサミットの中で世界のリーダーによって決められた、国際社会の共通目標です。「17の目標」と「169のターゲット(具体目標)」で構成されています。



※この冊子は、2020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」を始めました。  
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。今後は、地域の「見守り隊」としての役割を果たすことも目指しています。



### 【訪問エリア】

新発田市中央町、大栄町、大手町、西園町、中曽根町、城北町(2021年2月現在)

## マイバスケットで 楽にお買い物!

マイバスケットをお持ちいただくと、レジにて商品をマイバスケットに移し替えてお渡しするので、袋詰めせずそのままお持ち帰りいただけます。そのため、時間が節約でき、プラスチック製レジ袋の削減にもつながります。また、販売用のレジ袋は、バイオマス原料30%配合の環境性能の高いものを採用しています。



各店サービスカウンターで販売しています



レジにて店内緑色カゴからマイバスケットへ移し替えます。

## ウオロクCoGCaカード

### ポイント1

お支払方法に関わらず、200円(税抜)毎に1ポイント付与、500ポイント貯まると500円分のお買物券が発行されます。



### ポイント2

電子マネー機能が付いており、1万円チャージ毎に10ポイント付与されます。事前のチャージでスムーズにお会計をしていただけます。



## 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、店から出た魚のアラからつくられた「エコろく\*」肥料を使用した「茶豆」を開発。「甘み」と「旨味」に一層磨きがかかりました。新潟の特産品に「おいしさ」とともに「やさしさ」をお届けします。

※「エコろく」については、5ページをご参照ください。



## 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 その1

#### 魚屋の寿司

魚屋発祥のウオロクは、寿司ネタの鮮度と美味しさに自信があります。どのネタも、魚本来の美味しさがお楽しみいただけます。



### おすすめ その2

#### 豚うま柔らかとんかつ

豚肉は肉質の柔らかさ、脂の甘みで選びました。パン粉には、北海道産小麦「ゆめちから」を配合。お店で一枚一枚丁寧にパン粉をつけてから揚げられています。パン粉のほのかな甘みとサクサクの食感をお楽しみください。



### 【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

#### 海の匠 活めぶり

天然ぶりの美味しさを目指し、大分豊後水道で養殖した「ぶり」を水揚げ後、すぐに活め。引き締まった身の食感とさっぱりとした上質な脂の旨みをお楽しみください。



### 【プライベートブランド】

おいしくてお買い得。毎日の食卓を応援!



# 環境に配慮した取り組み



## 食品循環資源リサイクルループの推進

ウオロク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「エコろく野菜」としてブランド化し、シールを貼って販売しています。美味しくかつ安全安心なブランドとしてご好評いただいています。



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。「エコろく野菜」はこうしたループによって生産されています。



エコろく野菜販売店舗(6店舗)

|      |     |
|------|-----|
| 長岡店  | 亀田店 |
| 中野山店 | 桜木店 |
| 柏崎店  | 新津店 |



## 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おります。また、鮮魚部門では県内各地の漁港から獲れたての魚介類を毎日納品し、鮮度のよさが評判を呼んでいます。

## 食品ロス削減の取り組み

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 食品提供の拡大

更生保護施設「新潟川岸寮」への食品提供を、2020年10月より関屋店にて開始しました。消費期限が残っている日配品を中心に、毎週1回、提供しています。また、毎月1回行っている「フードバンクしばた」への食品提供を、同月より新発田市内の全4店舗に拡大しました。



### ② ITの活用

発注支援システム「sinops」の導入を推進しています。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、食品廃棄の削減につながっています。

※「sinops」は株式会社シノプスの登録商標です。



### ③ 食品ロス削減の啓発活動

農林水産省の食品ロス削減啓発ロゴマーク「ろすのん」を活用しています。



### ④ 業務で発生する廃棄物の自主計量

廃棄した量を見える化することを通して、食品ロスだけでなく廃棄物全体の削減をすすめています。



# 環境に配慮した取り組み



## 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



ペットボトル自動回収機設置店舗(33店舗)

|       |      |         |       |      |
|-------|------|---------|-------|------|
| 村上店   | 中条店  | 緑店      | 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  | NEW 関屋店 | 上新栄町店 | 大学前店 |
| 内野店   | 巻店   | 豊栄店     | 葛塚店   | 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  |
| 柏崎店   | 桜木店  | 魚沼店     |       |      |

古紙回収機設置店舗(9店舗)

|      |     |     |     |     |
|------|-----|-----|-----|-----|
| 中条店  | 緑店  | コモ店 | 水原店 | 五泉店 |
| 大学前店 | 新津店 | 見附店 | 要町店 |     |

(2021年2月現在)

売場の陳列棚では、ペットボトルをリサイクルした仕切り板を使用しています。



## 「ウオロクリサイクルセンター」稼働

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紙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、一括して売却する仕組みを構築しました。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CO<sub>2</sub>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。



回収機の利用でお買い物と同じポイントが貯まります!

① ウオロクCoGCaカードにポイントが貯まります

ペットボトル 1本  
0.2ポイント

古紙1kg  
1ポイント

② ポイントを貯めて交換!

500円分  
お買い物券  
Change!

### 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®」や「エコAPET®」に生まれかわっています。

※「エコトレー®」・「エコAPET®」は株式会社エフピコの登録商標です。



## 森林資源の保護

### ① 事務用のコピー用紙にはFSC®認証紙を使用しています

#### FSC® 認証

「FSC®認証」とは、適正な森林管理により生産された木材を原料とした製品であることが認められたものに与えられます。



### ② 折り込みチラシは再生紙を含む用紙を使用しています

# 環境に配慮した取り組み



## 電力使用量の管理

### ① デマンド監視装置の導入

本社および各店舗に「エナッジ®」を導入しています。「エナッジ®」は省エネのために必要な行動をAIが分析、タブレット端末に表示させることで従業員のタイムリーな行動を促しています。また、本社では店舗ごと・時間帯ごとの使用量を分析、状況に応じた指導を行っています。



### ② 空調自動制御システムの導入

上記の「エナッジ®」を活用した空調機の自動制御システム「エナッジ®Air」の導入を進めています。空調の電力消費量をAIが検知し、多くなり過ぎないように調整します。また各店舗の電力の管理をいつでも遠隔操作で行うことができ、さらに一歩進んだ省エネルギー化を実現するシステムになっています。



※「エナッジ®」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。

## 太陽光パネルの設置

中野山店では、屋根上に太陽光パネルを設置し、地域の街灯の電力源となっています。また2021年には牡丹山店に新設し、自店への電力供給を行っていくとともに、今後は大規模災害発生時の地域防災にも役立つ計画です。



## 電気自動車急速充電器の設置

環境にやさしい電気自動車の普及・推進に協力するため、新津店・中野山店の2店舗に急速充電器を設置しています。お買い物の間に充電ができることから、お客様から好評を頂いております。



## 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照明への切り替えを順次実施し、電力消費量を大幅に削減しています。今後も導入店舗を拡大し、全店舗で完了するよう取り組みます。



### ② 冷蔵・冷凍機器・空調機器

冷凍食品およびアイスクリームの売場に冷気を逃がしにくい扉付きの冷凍ケースの導入をすすめています。また、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。一部店舗においてはフロン漏えい検知システムを導入し、オゾン層の破壊の原因となるフロン類の排出を抑制しています。



## 節水設備

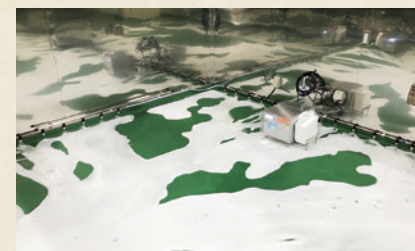
### ① 節水バルブの設置

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 自動床洗浄機の導入

加工室の床を自動で洗浄する機械を導入しています。毎回適切な量の水と洗剤を使用し洗浄するため、無駄を削減でき、同時に従業員の清掃作業の負担も軽減しています。





## 食育活動表彰受賞

食育活動が評価され、2019年に表彰を受けました

当社が取り組んでいる食育活動（「弁当づくり道場」「お買い物講座」「料理教室」「お好み焼甲子園」）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

「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。



## お買い物講座

店舗近隣の小学生を対象として、食材の旬、味の違い、鮮度の見分け方や産地消について学ぶ「お買い物講座」を行っています。



## 料理教室

プロの講師による「料理教室」、当社スタッフによる「お魚料理教室」を開催しました。

お魚料理教室（2020年1月）



料理教室（2020年2月）



2020年は感染症予防の観点から、食育イベントの多くが実施できませんでしたが、2019年は以下の活動を行いました。

## 新発田っ子弁当づくり道場

新発田市が推進する「弁当の日」の取り組みと連携し、第7回目として2019年11月に開催。新発田市内の小学5・6年生男女9名が参加しました。

### 弁当の日

「弁当の日」とは、子どもたちが弁当づくりを通じて自立心や親への感謝をはくむ取り組みです。



Start!!



店舗を回りながら、弁当の食材を選ぶときに便利な知識を勉強!



班ごとに分かれ、弁当に使う材料を店内からピックアップ



プロの先生の指導のもと、切り方や料理のコツを教わりながら、1人で挑戦!

Finish!!



1人でやりとげた自信と満足感でいっぱい!



## お好み焼甲子園in新潟

高校生による新潟の食材を取り入れたお好み焼のレシピコンテスト「お好み焼甲子園in新潟」。第2回目として2019年7月に開催しました。



優勝した新発田農業高等学校「コシヒカリシスターズ」の「しらチーお好み焼」は、商品化され、店舗で販売されました。

## スポーツを通じた地域貢献

### ① アスリート採用

なでしこリーグ1部・アルビレックス新潟レディースに所属する児野楓香（このふうか）選手を、社員として雇用しています。



©ALBIREX NIIGATA LADIES



### ② デンカビッグスワンスタジアムに広告看板を掲出

Jリーグ・アルビレックス新潟のパナースポンサーとして、チームを応援しています。



### 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。



2020年は感染症予防の観点から、スポーツイベントの多くが実施できませんでしたが、2019年は以下の活動を行いました。



ウオロク・S&B杯ちびっ子健康マラソン大会



TeNY ちびっこミニサッカーフェスタ U-10



ウオロク×日清食品共同企画 アルビレックス新潟 キッズサッカークリニック

## 子どもたちの成長を応援します

### ① 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、小学生から大学生まで延べ約1,670人でした。

### ② 各地区の子育て支援カードがご利用いただけます。



※一例です。

## 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「のんぴー青山の会」（新潟市西区）が運営する障がい者就労施設「のんぴー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。



## 寄付・募金活動

### ① 企業型ふるさと納税制度の活用

同制度を活用し、ウオロク発祥の地である新発田市に2,000万円を寄付しました。「公共交通の充実」「起業・創業支援」「まちづくり支援」を柱とした地域活性化を支援しています。



### ③ 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  
 ハッピーハートにいがたプロジェクト 第9弾  
 対象商品：伊右衛門・金麦他39商品  
 寄付金額：1,028,804円  
 寄付先：新潟県共同募金会



### ② 寄付金つき私募債の発行

第四銀行（現・第四北越銀行）の「文化・スポーツ応援私募債」の趣旨に賛同し、手数料の一部を新潟県内のスポーツ団体への寄付金とする私募債を発行しました。

### ④ 緊急募金活動

令和2年九州・東海豪雨災害義援金  
 寄付金額：583,710円  
 （当社より416,290円を加えて合計100万円）  
 寄付先：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り組みのひとつとして、主任事例発表会を開催しています。



### MKK発表会

パートナー社員のみなさんから、知恵やアイデアを出していただき、お客様に喜んでいただける売場づくりを行っています。



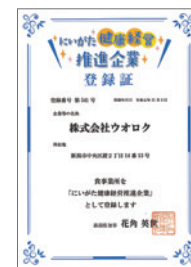
## 技能実習生受け入れ

ベトナムからの技能実習生を受け入れています。鮮魚および惣菜部門に配属され、技能習得のため日々頑張っています。



## 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。



新潟県「いがた健康経営推進企業」登録

新潟市健康経営認定制度  
ブロンズクラス認定

## 正社員登用制度

正社員を希望し、応募資格を得た社員が受験できる制度です。

正社員登用制度で正社員に登用された長谷川和摩さんにお聞きしました！



### 制度を知るきっかけは？

元々正社員になりたいと考えて、パートナー社員になりました。その後採用してくれた店長が、制度について教えてくれました。

### 社員になって変わったことは？

自分が社員となったことで、今までより一緒に働くパートナー社員さんや他部門の方とのコミュニケーションをとる機会が増えました。

### 社員になった今後の目標を教えてください。

スーパーバイザー (SV) になりたいです。今の青果部門には尊敬するSVがいて、その方はしっかりと自分の意見を持ち、周りに流されない芯の強さがあります。そのSVをお手本に、自分だけでなく周りの人たちも成長させられる人になるのが目標です。



水原店青果 長谷川和摩 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。

### 結婚祝い金

社員本人の結婚にお祝い金を支給しています。

### 出産祝い金

子どもが産まれた社員にお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。

### 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。

### 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。

### 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。

### フィットネスクラブの利用推進

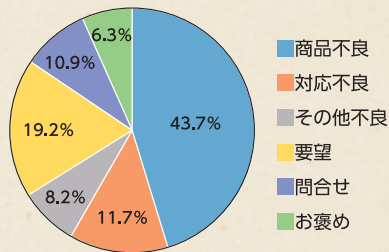
近くのジョイフィットを社員価格で利用できます。

※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。

# より良い企業を目指して

## お客様の声を真摯に受け止めます

2019年度は、約1万件のお声をお客様から頂戴しました。お客様相談室では、これらをとりまとめて各店舗や本社の各部署に配信し、改善を図るよう取り組んでいます。



## 食の安全に関する取り組み

### ① HACCP制度化への対応

社長を委員長とする「食品安全委員会」の設置、HACCPチームの結成などの社内体制を整備するとともに、危害分析の実施、各種マニュアルや記録の整備などに取り組んでいます。



指差確認によるミス防止

### ② 表示ミスの防止

自社商品を中心に、値付時および品出時の指差確認のほか、一日2回以上の確認作業を行っています。また、表示作成時は3重のチェック体制を構築しています。「食品表示管理士」の資格取得も推進しています。



ブラックライトによる手洗い指導

### ③ 衛生点検および食品検査

品質管理担当者による手洗い指導やATP検査、座学研修のほか、外部機関による衛生点検も年3回行っています。また、販売されている商品の細菌検査、消費期限設定のための試験も適宜実施しています。

## コーポレートガバナンス

### ① 内部監査

決められたルールで業務が遂行されているかを年1回監査し、不備が発見された場合は必要に応じてフォローアップする体制を構築しています。

### ② 内部通報制度

従業員による法令や規則違反を発見した場合、直ちに通報・相談ができる制度です。

### ③ 事業継続計画 (BCP)

大規模災害等の発生時において、お客様と従業員の安全確保を図るとともに、行政機関など地域と協調しつつ、ライフラインとしての社会的責任を果たすことを目的としています。

# エコアクション21の取り組み

## 環境認証「エコアクション21」

当社は、2012年7月5日付けで「エコアクション21」の認証・登録を受けました。今後とも環境に配慮した取り組みを継続し、地域の皆様とともに環境問題に取り組んでまいります。

### エコアクション21

「エコアクション21」とは、環境省が策定したガイドラインに基づいて活動している企業を認証・登録する制度です。



## 主要環境データ

| 項目                    | 計算式                      | 単位                                | 2017    | 2018    | 2019    |
|-----------------------|--------------------------|-----------------------------------|---------|---------|---------|
| 電力使用原単位               | 電力使用量÷延床面積               | kWh/m <sup>2</sup>                | 31.9    | 32.0    | 31.3    |
| CO <sub>2</sub> 排出原単位 | CO <sub>2</sub> 排出量÷延床面積 | t-CO <sub>2</sub> /m <sup>2</sup> | 0.0187  | 0.0178  | 0.0176  |
| 水道使用原単位               | 水道使用量÷売上高                | m <sup>3</sup> /百万円               | 3,745   | 3,562   | 3,263   |
| 食品廃棄物発生原単位            | 食品廃棄物発生量÷売上高             | kg/百万円                            | 28.1    | 28.5    | 27.2    |
| 食品リサイクル率              | 再生利用量÷食品廃棄物発生量           | %                                 | 58.7    | 61.0    | 63.6    |
| 容器包装使用原単位             | 容器包装使用量÷売上高              | kg/百万円                            | 14.7    | 14.6    | 14.2    |
| レジ袋辞退率                | レジ袋辞退者数÷レジ通過客数           | %                                 | 28.2    | 29.8    | 32.6    |
| 地場産直野菜販売額             |                          | 百万円                               | 1,241   | 1,397   | 1,571   |
| コピー用紙使用量              |                          | kg                                | 30,525  | 28,985  | 30,603  |
| 段ボール回収量               |                          | t                                 | 5,318.8 | 5,149.0 | 5,057.8 |
| 延床面積                  |                          | 千m <sup>2</sup>                   | 1,701   | 1,706   | 1,730   |
| 売上高                   |                          | 百万円                               | 72,044  | 74,679  | 76,791  |

## 店頭リサイクル回収量

| 項目             | 単位 | 2017  | 2018    | 2019    |
|----------------|----|-------|---------|---------|
| 食品トレー          | t  | 75.2  | 76.2    | 102.3   |
| 牛乳パック          | t  | 98.1  | 100.4   | 100.8   |
| アルミ缶           | t  | 172.5 | 186.2   | 200.0   |
| ペットボトルキャップ     | 千個 | 9,932 | 13,466  | 13,084  |
| ペットボトル (回収機のみ) | t  | 309.3 | 362.8   | 415.6   |
| 古紙 (回収機のみ)     | t  | 565.4 | 1,010.1 | 1,219.1 |

ウオロク公式キャラクター

“ウオたん”

が誕生しました！

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
- ★もこもこの毛のになんでもしまえる

## 株式会社ウオロク

新潟市中央区鏡二丁目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 JP0122436A0001U

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。

2021.3