



美味しく、**楽**しい食卓と**豊**かな食生活を提供します

Eco Plus

2023

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



当社は昨年、スーパー開業60周年を迎えることができました。創業以来支えていただいた多くのお客様とお取引様、関係各位のみなさまに心より感謝申し上げます。

さて、昨年はコロナ禍が3年目を迎える一方、エネルギーや食料事情の悪化により、国民生活は大きな打撃を受けました。こうした中、再生可能エネルギーの導入や食の循環の推進といった取り組みが、これらの問題に対する解答の一つとして注目されるようになりました。これまでの活動を「持続可能な社会実現」という視点から再構築しなければならないと強く感じています。この小冊子「Eco Plus」は、当社の環境や社会貢献活動を中心にまとめたものです。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。



2023年3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

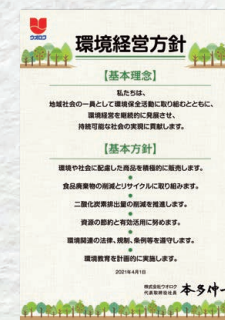
基本理念

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、2022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7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、阿賀野市と見守り協定を締結し活動しています。



ASC認証の商品を販売しています

鮮魚部門で取り扱っている「生フィヨルドトラウトサーモン」と「バナメイえび」はASC認証を取得しています。日本の量販店において、ノルウェー産 生鮮トラウト (Rainbow Trout) をASCとして販売したのはウオロクが日本初です。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

自然環境や社会に与える影響に配慮した養殖場で生産された持続可能な水産物の証です。



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。



おすすめ その2

ポーレ謹製 極みのしっとり食パン

2年以上の試行錯誤を重ねて完成させた自信作です。北海道産の小麦とバターを使いました。力強い小麦の香り、しっとり、もっちり柔らかい食感をお楽しみください。



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日分野菜の照焼チキンと高菜ご飯弁当



ウオロク
マークが目印です

【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。



食品廃棄物削減の取り組み



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 |
| 柏崎店 | 新津店 |

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

カットパイナップル製造時に発生する皮と芯を破碎・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 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させていただくと、食品提供しています。2022年も取組み店舗を拡大しました(小舟店・女池店・鳥屋野南店)。食品を必要としている方への一助となり、同時に食品ロスを削減できるよう取り組んでいます。

| 提供先(※敬称略) | 開始時期 |
|--------------|----------|
| フードバンクしばた | 2019年3月 |
| 更生保護施設 新潟川岸寮 | 2020年10月 |
| フードバンクにいがた | 2021年4月 |
| OHANA食堂 | 2021年10月 |
| 女池こどもしゃいん食堂 | 2022年12月 |



② 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。



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。



3R (リデュース・リユース・リサイクル) の取り組み



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 (36店舗)

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

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 | |

(2023年3月現在)



★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

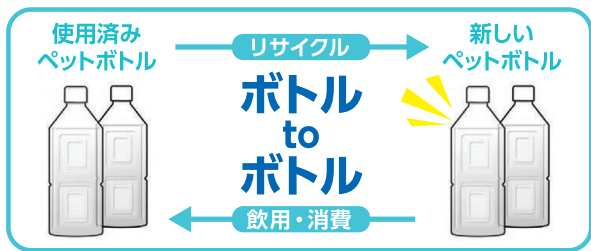
② ポイントを貯めて交換!

500円分 お買い物券
500ポイント

Change!

★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ボトルの取り組みを開始しました。



・売場の陳列棚で使用しています。



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」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

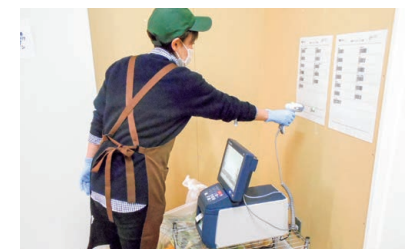
① 紙類の分別とリサイクル

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。廃棄した量を見える化するを通して、廃棄物全体の削減をすすめています。



二酸化炭素排出量削減の取り組み



太陽光パネルの設置



蓄電池

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店舗と生鮮デリカセンターで計4.8MWの太陽光発電設備の導入を完了し、2023年には更に対象店舗・センターを拡大して総発電容量は5.8MWに達する見込みです。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。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。

※「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。



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。2021年度には既存店・新店含めて全店で天井照明のLED化が完了しています。



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。



「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)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。

節水設備

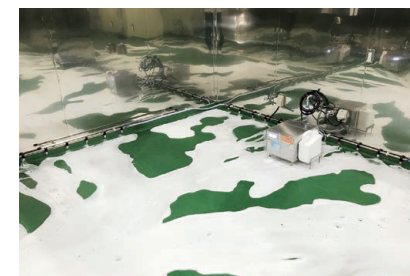
① 節水バルブの設置

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

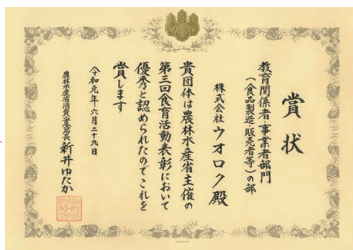
加工室の床を自動で洗浄する機械を導入しています。毎回適切な量の水と洗剤を使用し洗浄するため、無駄を削減でき、同時に従業員の清掃作業の負担も軽減しています。また、鮮魚作業室の床をドライ化し、洗い流し用の水を節水しています。細菌の繁殖も抑えられ、衛生管理上の効果も出ています。



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。

お買い物講座

高校生を対象に、食材の旬、鮮度の見分け方、調理に役立つ豆知識や調味料の歴史、SDGsの取り組みを学ぶ講座を実施しました。



高校生が考えたおむすびを商品化

「米どころ新潟の若者の米離れについて考える」ことをテーマに、新発田農業高等学校の生徒さんが考えた「若者が食べたくなるおむすび」を2022年1月に商品化し、販売しました。



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。店頭で並べた商品は、毎回ほぼ完売しています。



お好み焼甲子園 in 新潟を開催

高校生が新潟の食材を使ったお好み焼のレシピを競い合いました。優勝した新潟中央高等学校「レンレンとコンコン's」の「シャキ！カリッ！ふわっ。。大口レンコンお好み焼き」は、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。



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(2022年は計8回)。



お魚料理教室(1回)



料理教室(7回)



社会貢献活動



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」契約締結

2023年シーズンは、J1リーグをたたかう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。



② アルビレックス新潟レディースとスポンサー契約

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

子どもたちの成長を応援します

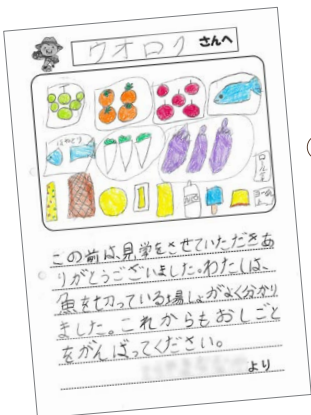
① 「BSNキッズフェスティバル2022」に出展

ウオロクのブースでは、サンバイザーづくりと写真撮影を楽しんでいただきました。イベント全体では22,000人の来場者となりました。



② 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、小学生から高校生まで延べ約2,500人でした。



③ 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

① 特別支援学校「職業技能検定」への協力
特別支援学校の生徒さんたちの職業意識の醸成と自立支援を目的とした「職業技能検定（流通部門）」の監修および特別審査員を務めています。



② 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11弾
対象商品：伊右衛門・金麦ほか43商品
寄付金額：1,077,669円 寄付先：新潟県共同募金会



ESG投資

「サステナビリティ・リンク・ボンド」を発行

2022年3月、(株)第四北越銀行を引受先として、「サステナビリティ・リンク・ボンド」を発行しました。これは、持続可能性に貢献する野心的な目的を設定し、達成することにより手数料の減免などのインセンティブを得られるというものです。ウオロクでは、CO₂排出量と省エネ法に基づくベンチマークの2つを目標に設定しました。

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。



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、社内でも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。ベトナムは気温が通年高いため、四季がありません。実習生たちは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。



新潟県「いがた健康経営推進企業」登録

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取得できます。2022年4月からは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くなりました。

2022年3月に第一子が生まれ、11月に1ヶ月間育児休業を取得した中山雄介さんにお聞きしました！



小舟店精肉主任 中山雄介さん

■育児休業を取って良かったことは？

11月には生後8か月になり、個人差はありますが、一般的に運動量が増えてきます。そこで、子育て支援センターなどの広くて思いっきり動ける施設に積極的に連れて行きました。育児期間中に夫婦そろってひとり立ちした瞬間を見ることができました。

■育児で苦労したのはどんなところ？

離乳食に関しては育児前から食べさせることには積極的に参加していました。育児期間中は食べさせることに加え、調理にも挑戦しました。大人の食事と違い、離乳食はほとんど味がしません。正直大人が食べると美味しくありません。気分によってたくさん食べる日、ほとんど食べない日など様々あります。今も何が良くて何が悪いのか毎日試行錯誤しています。

■育児休業を終えて今の気持ちは？

育児期間は終了しましたが、授乳以外のことは父親でもできるのでこれからも積極的に育児参加していきます。これからお子さんが生まれる方にはぜひお勧めしたいです。

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。

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。

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。

結婚・出産祝い金

社員本人の結婚・出産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。

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)

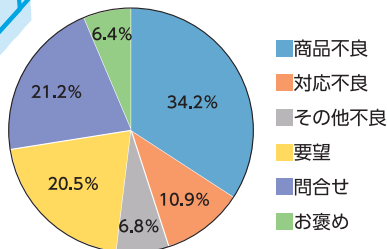
※当社では、短時間勤務社員をパートナー社員と呼んでいます。

より良い企業を目指して

エコアクション21の取り組み

お客様の声を真摯に受け止めます

2021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、これらを取りまとめた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行っています。また、生鮮デリカセンターでは、出荷する商品の細菌検査を日々実施し、安全な商品をご提供できるよう取り組んでいます。

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。

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 | 2019 | 2020 | 2021 |
|-----------------------|--------------------------|-----------------------------------|---------|---------|---------|
| 電力使用原単位 | 電力使用量÷延床面積 | kWh/m ² | 31.3 | 30.0 | 28.6 |
| CO ₂ 排出原単位 | CO ₂ 排出量÷延床面積 | t-CO ₂ /m ² | 0.0176 | 0.0167 | 0.0141 |
| ベンチマーク指標(省エネ法) | | | 0.921 | 0.862 | 0.838 |
| 水道使用原単位 | 水道使用量÷売上高 | m ³ /百万円 | 3.263 | 3.128 | 3.073 |
| 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 | 27.2 | 25.1 | 24.9 |
| 再生利用率(食品リサイクル法) | | % | 63.6 | 74.9 | 73.6 |
| 容器包装使用原単位 | 容器包装使用量÷売上高 | kg/百万円 | 14.6 | 12.4 | 12.4 |
| レジ袋辞退率 | レジ袋辞退者数÷レジ通過客数 | % | 32.6 | 72.2 | 84.2 |
| 地場産直野菜販売額 | | 百万円 | 1,571 | 1,720 | 1,762 |
| コピー用紙使用量 | | kg | 30,603 | 29,548 | 27,950 |
| 段ボール回収量 | | t | 5,219.3 | 5,451.1 | 5,498.2 |
| 延床面積 | | 千m ² | 1,731 | 1,757 | 1,802 |
| 売上高 | | 百万円 | 76,791 | 81,647 | 83,762 |

店頭リサイクル回収量

| 項目 | 単位 | 2019 | 2020 | 2021 |
|---------------|----|---------|---------|---------|
| 食品トレー | t | 102.3 | 121.0 | 103.8 |
| 牛乳パック | t | 100.8 | 118.6 | 113.1 |
| アルミ缶 | t | 200.0 | 215.1 | 242.4 |
| ペットボトルキャップ | 千個 | 13,084 | 12,756 | 13,380 |
| ペットボトル(回収機のみ) | t | 415.6 | 479.9 | 548.6 |
| 古紙(回収機のみ) | t | 1,219.1 | 1,442.1 | 1,584.7 |

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
- ★しっほで魚つりをする



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
- ★もごもこの毛の中になんでもしまえる

株式会社ウオロク

新潟市中央区錠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。

2023.3