



このレポートはベジタブルオイルインクを使用し  
環境に優しいエコな印刷方法で作成されています。

# Smile Report 2023

フレスタホールディングス  
サステナブルレポート

RCC 開局 70 周年記念企画。「拝啓、  
20年後のあなたへ。」をテーマに、(株)フ  
レスタホールディングス宗兼社長から全  
従業員に向け手紙を綴りました。フレスタ  
グループが今後どのようにSDGsと向き  
合っていくのか、歴史をふりかえりながら  
未来に向けてのメッ  
セージを贈ります。



拝啓、  
20年後の  
あなたへ。



この表紙は、平和記念公園に捧げられた  
折鶴の再生紙を使用しています。

株式会社 フレスタホールディングス

本社 〒731-0103 広島県広島市安佐南区緑井5丁目18番12号  
TEL 082-207-4000(代) URL <https://www.fresta.co.jp>

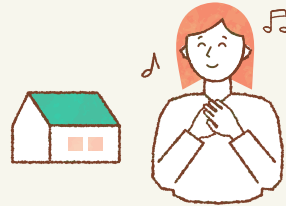
2023.03



## フレスタ企業理念

# 「ココロ、カラダに、スマイル。」

私たちは、お客さまの笑顔を原点に、  
信頼される品質と安心を提供し、  
食から広がる豊かで快適な「暮らし」の  
創造提案企業をめざします。



私たちが商売をしている原点は、お客さまのご満足のためです。常にお客さまに喜んでいただくために、信頼できる商品づくりに磨きをかけ、豊かな食卓や食文化をご提案することにより、お客さまの暮らしを潤すことができる企業をめざします。また商売の核である「食」を中心にしながら、そこから広がる暮らし全体を創造提案し、心地良い生活のお手伝いをさせていただきます。それとともに創造力と先進性をもって、お客さまへの喜びを創り出すという使命感をもって、素晴らしい人財を育てることに努めます。

フレスタの企業理念は、お客さま・従業員・社会に対する約束です。この3つのバランスがとれた活動を遂行し、企業としての社会的責任を果たします。

## 宗兼社長ごあいさつ

私たちフレスタホールディングスグループは、常に「お客さまの笑顔」のために日々精進させていただいております。事業の中心にある小売会社を中心に、各食品製造会社とそれらを支えるグループ企業が一体となり、お客さまがご満足いただける、そして健康になっていただける商品やサービスの提供を行ってまいります。さて、ここ数年のコロナ禍や世界各地で発生する有事により、世の中の状況は大きく変化しています。このような社会環境や地球環境に合わせて私たちは変わり続ける必要があります。あくまで目的はサステナブルな社会の中でインフラとしての役割を果たすことです。従来の業種業態の枠を超えて、社会に真に必要とされる企業体になる必要があります。そのために、今期から「SDGs推進室」を立ち上げました。グループ全体の活動をまとめ、発信し、世の中の求める方向へ誘う羅針盤の役割を担います。その方向性は「アシタ、ミライに、スマイル。」です。社会が持続的に発展し、地域のお客さまへ信頼される企業グループとなるように、「正直な商売」と「進取の気性」の原点を大切にしながら努力を続け、地域の責務を果たしてまいりたいと考えております。引き続き、ご指導、ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。



㈱フレスタホールディングス  
代表取締役社長 宗兼 邦生

## 行動規範

### Friendly

お客さまに対して誠実な人になろう

### Relation

地域に根差し環境を大切に人になろう

### Enjoy

チャレンジを楽しむ人になろう

### Smile

明るく笑顔にできる、元気な人になろう

### Tasty

商品に自信を持てる人になろう

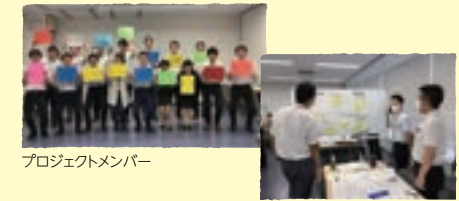
### Assist

仲間を思いやる人になろう

創業の精神である「正直な商売」、「進取の気性」や企業理念の実現に向けた行動指針を、社名の頭文字をとって連想される6つの英単語にして表現しています。

## 行動規範の策定

今一度、企業理念の浸透を深めることを目的に、2021年3月に行動規範を新たに刷新しました。刷新に向けて、グループ各社から20名の若手社員でプロジェクトを立ち上げ、約1年かけて将来実現したいイメージを膨らませ、それを実現するための行動を言語化しました。最終的には、複数の案の中から全従業員で総選挙を実施し、約4300票の中から最も多く票を得た案が採用されました。



プロジェクトメンバー

## ロゴマーク

ロゴマークの色使いにも  
思いが込められています。



Fresh..... 新鮮な  
Friendly..... 親しまれる  
Festa..... 祭り  
Rest..... 憩い

4つの単語に思いを込めて造った造語です。

魚【青】新鮮なお魚  
空・海【青】地球環境を大切に思う心  
視覚【目】おいしい物を見分ける力

肉【赤】良質なお肉  
太陽【赤】地球環境を大切に思う心  
味覚【口】おいしい物を味わう力

野菜【緑】フレッシュな野菜  
森林【緑】自然や緑を大切に思う心  
臭覚【鼻】おいしい物を嗅ぎとる力

## contents

㈱フレスタホールディングス 宗兼社長コメント	01
フレスタグループ 会社概要	03
フレスタグループ 沿革	03
フレスタ SDGs 方針	05
フレスタ SDGs 3つの重点課題	06
<b>1 環境～アシタをまもる～</b>	<b>07</b>
1. 環境データ	07
2. CO2削減に向けた取り組み	08
3. 環境にやさしい店舗づくり	09
4. 店舗でのリサイクル活動	11
5. プラスチックごみ削減の取り組み	12
6. 食品ロス削減の取り組み	13
グループ企業紹介 ㈱プロフィッシュ	14
<b>2 健康～ミライへつづく～</b>	<b>15</b>
㈱フレスタ 谷本社長コメント	15
1. ヘルシストスーパーとして	15
2. 健康的な生活をサポート	16
グループ企業紹介 ㈱フレッシュセブン	19
3. 食の安全・安心に向けて	20
アシタ、ミライに、スマイル。な商品づくり Bimi Smile	21
グループ企業紹介 ㈱プロ・アグリ	23
グループ企業紹介 ㈱アグリネットファーム	23
グループ企業紹介 ㈱リカーズ	24
<b>3 地域～エガオあふれる～</b>	<b>25</b>
1. 品質・サービスの改善と向上	25
2. 豊かで楽しい暮らしの提案	26
3. 地域社会とともに歩む	27
グループ企業紹介 ㈱コムズ	29
4. 災害発生に備えて	30
<b>4 人財育成～ミライを担う人へ～</b>	<b>31</b>
1. チャレンジを楽しむ人になろう	31
2. より働きやすい環境をめざして	33



# フレスタホールディングス会社概要

フレスタグループの事業統括会社として設立、  
各社の管理業務を請け負うシェアードサービス事業を行う。

フレスタホールディングスは、お客さまの「健康的なライフスタイル」実現のために、  
最適な商品・サービスの創造提案で貢献し続ける「正直」な企業グループをめざします。

リテールグループ

**株式会社フレスタ**  
所在地/広島県広島市安佐南区緑井5丁目18番12号  
TEL 082-207-4140  
事業内容/各種食品・日用雑貨及び酒類等の販売  
代表取締役 谷本 満  
創業 明治20年  
設立 昭和26年10月1日  
代表者 代表取締役社長 谷本 満  
資本金 3,000万円  
事業内容 総合食品・日用品雑貨販売のスーパーマーケット  
店舗数 64店舗  
従業員数 4933名(内、正社員608名)

**株式会社リカーズ**  
福萊斯達商賈(深セン)有限公司

---

**株式会社フレッシュセブン**

**株式会社プロ・アグリ**

---

**株式会社プロフィッシュ**

**株式会社広島アグリネットファーム**

---

**株式会社コムズ**

**株式会社スマイルマーケティング**

---

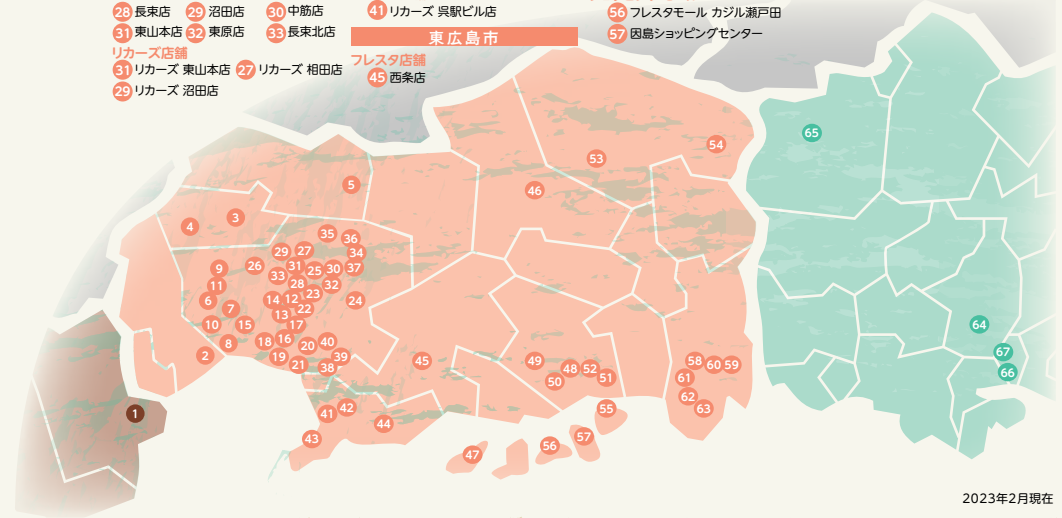
**株式会社レッツ**

**福萊斯達(香港)有限公司**

## フレスタグループ 店舗一覧

- 山口県**
- フレスタ店舗 1 室の木店
- ショッピングモール 1 フレスタモール カジル岩国
- 廿日市市**
- フレスタ店舗 2 廿日市住吉店
- 山県郡**
- フレスタ店舗 3 加計店 4 レッツ戸河内店 5 サンプス店
- ショッピングモール 5 千代田サンプスショッピングセンター
- 広島市 佐伯区**
- フレスタ店舗 6 河内店 7 美鈴が丘店 8 海老園店 9 ローソンフレスタ藤の木 10 波出石店
- リカーズ店舗 11 リカーズ 河内店
- 広島市 西区**
- フレスタ店舗 12 横川本店 13 上天満店 14 己斐上店 15 アルパーク店
- リカーズ店舗 16 SAKEPLACE アルパーク店
- ショッピングモール 17 フレスタモール カジル横川

- 広島市 中区**
- フレスタ店舗 16 おかず工房 鷹野橋店 17 おかず工房 グランドタワー店 18 舟入店 19 吉島店
- リカーズ店舗 19 リカーズ 吉島店
- 広島市 南区**
- フレスタ店舗 20 東雲店 21 宇島店
- リカーズ店舗 22 SAKEPLACE ekie広島店
- 広島市 東区**
- フレスタ店舗 23 牛田本町店 24 温島店
- 広島市 安佐南区**
- フレスタ店舗 25 祇園店 26 アシティ店 27 相田店 28 長束店 29 沼田店 30 中筋店 31 東山本店 32 東原店 33 長束北店
- リカーズ店舗 31 リカーズ 東山本店 27 リカーズ 相田店 29 リカーズ 沼田店
- 広島市 安佐北区**
- フレスタ店舗 34 朱口店 35 コムズ店 36 可部店 37 口田南店
- リカーズ店舗 35 リカーズ コムズ店
- ショッピングモール 35 コムズ安佐パーク
- 広島市 安芸区**
- フレスタ店舗 38 矢野店 39 矢野東店
- 安芸郡**
- フレスタ店舗 40 安芸府中店
- 呉市**
- フレスタ店舗 41 呉駅ビル店 42 呉中央店 43 豊国店 44 広島店
- リカーズ店舗 41 リカーズ 呉駅ビル店
- 東広島市**
- フレスタ店舗 45 西条店
- 三次市**
- フレスタ店舗 46 三次店
- 豊田郡**
- フレスタ店舗 47 大崎上島店
- 三原市**
- フレスタ店舗 48 三原店 49 本郷店 50 明神店 51 三原駅前店 52 西町店
- 庄原市**
- フレスタ店舗 53 庄原店 54 東城店
- 尾道市**
- フレスタ店舗 55 向島店 56 瀬戸田店 57 因島店
- ショッピングモール 56 フレスタモール カジル瀬戸田 57 因島ショッピングセンター
- 福山市**
- フレスタ店舗 58 北吉津店 59 蔵王店 60 福山三吉店 61 アイネス店 62 華戸店 63 多治米店
- リカーズ店舗 58 リカーズ 北吉津店
- 岡山県**
- フレスタ店舗 64 津島店 65 新見店 66 操南店 67 門田屋敷店
- リカーズ店舗 65 リカーズ 新見店
- ショッピングモール 64 フレスタモール カジル津島 66 フレスタ操南ショッピングセンター



2023年2月現在

## フレスタグループ沿革

**1887** 宗兼清兵衛、横川で菓子・タバコ・小売販売店としてムネカネ創業  
今もつなぐ創業の精神▶  
「正直な商売」と「進取の気性」

**1947** 横川で「青果堂」として商売再開

**1951** (有)山城屋に改組

**1960** (株)主婦の店に改組し、広島におけるスーパーマーケット第一号店「横川店」を開店

**1976** 第1次CIを実施、㈱ムネカネに社名変更。  
横川店を新築増床移転し、横川コミュニティタウンを開店  
365リンゴのマークで親しまれた▶

**1984** 惣菜工場 ㈱フレッシュセブン設立

**1987** 創業100周年

**1991** 第2次CIを実施、㈱フレスタに社名変更

ムネカネからフレスタへ▶

**1996** 酒販 ㈱リカーズ設立

**1998** 会員カード「スマイルカード」スタート  
デベロッパ会社 ㈱コムズ設立

**2001** 「エブリデイフレスタ」スタート

**2002** ● 新社屋および本店(新横川店)建設に伴い横川店リニューアルオープン・おいしさスタジアム開設  
● ショッピングモール「CAZL横川」オープン

**2004** 「フレスタらしさ」のモデル店舗フレスタ上天満店オープン

**2005** PBブランド「FRESTA Bimi Smile」スタート

**2006** 第3次CIを実施し企業理念・行動規範・キャッチフレーズを制定  
新スマイルカード及びクレジットカード導入

**2008** モバイルサイト開設

**2009** ● ISO9001 2008年版 認証取得

**2010** 会社設立60周年  
水産加工工場 ㈱プロフィッシュ設立

**2012** ● 「スマイルネット倶楽部」スタート  
● 「コンテ・フレスタ」スタート

**2014** ● 電子マネーサービス「スマイルマネー」導入  
株式会社スマイルマーケティング設立  
青果加工工場 ㈱プロ・アグリ設立

**2016** ㈱広島アグリネットファーム設立

**2017** 創業130周年  
● (株)フレスタホールディングス設立

**2018** ● (株)フレスタスーパーの小売事業を㈱フレスタへ承継  
● ISO9001 2015年版 認証取得  
● 「フレスタアプリ」スタート

**2020** 会社設立70周年  
本部機能を緑井に移転  
▲製造小売業へと進化

**2021** 第4次CIを実施し行動規範を刷新  
フレスタ横川本店を改装

●1980-1999

**世の中の出発点**

- 1982 カード公衆電話・テレホンカード登場 東北新幹線が開業
- 1991 バブル経済が崩壊し、資産価格(株価、地価)が一気に下落

●2000-2019

- 2001 アメリカ同時多発テロ
- 2009 民主党へ政権交代
- 2014 消費税8%へ/豪雨による広島市の土砂災害
- 2018 西日本豪雨/広島カープセ・リーグ優勝3連覇

●2020

- 2020 新型コロナウイルス流行(東京オリンピック延期へ)

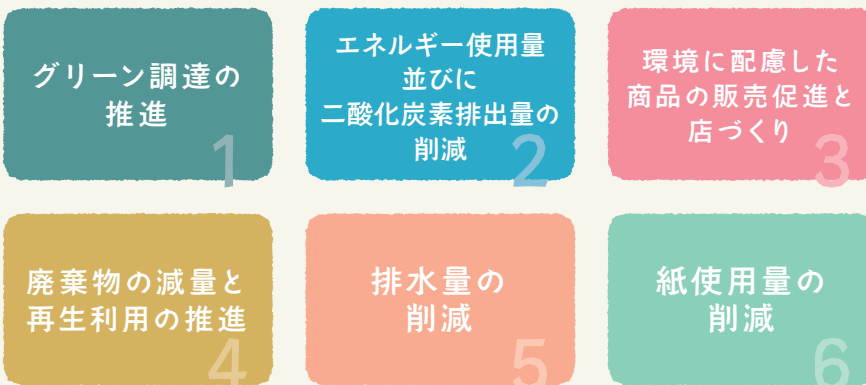
## フレスタ SDGs 方針

「ココロ、カラダに、スマイル。」から  
「アシタ、ミライに、スマイル。」へつなげて

お客さまを笑顔にし、真に地域に必要とされる企業とは、持続可能な社会の実現に貢献できる企業です。私たちは SDGs の取り組みを今まで以上に発展させ、一人一人が当事者となって、お客さま、地域の皆様と一緒に考え、行動しなければなりません。SDGs という言葉は、新しい言葉かもしれません。しかし、決して新しい取り組みではありません。創業時から商売をつないでいく中で、我々が大切にしてきたことそのものなのです。フレスタでは、『環境』『健康』『地域』の3つを SDGs 達成への軸に捉え、創業の精神『正直な商売』『進取の気性』と、お客さまの笑顔を原点とする企業理念を胸に、これからの未来を歩んでいきます。

### 環境保全への行動指針

1. 具体的に次のことに取り組みます。



- これらについて定期的に見直しを行い、継続的な改善に努めます。
- 環境関連法規制や当社が約束したことを順守します。
- 環境への取り組みを環境活動レポートとしてとりまとめ公開します。

アシタ、  
ミライに、  
スマイル!



### SDGs への取り組み

フレスタは2015年に国連が採択したSDGs達成に向けて、社会課題の解決に取り組んでいます。環境レポートでは、項目ごとに関連したSDGsのアイコンを掲載しています。

SDGs…「持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals)」

2030年までに、すべての人に平和と豊かさを確保するための社会・経済・環境面における目標





## 環境への負荷の状況推移

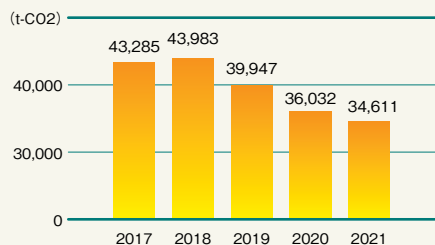
企業活動に伴う環境への影響は小さくありません。その負荷の監視に努め、意識を高めることによって負荷の軽減、自然との共生をめざします。そして、自然の豊かな恩恵を未来へとつなげていきます。



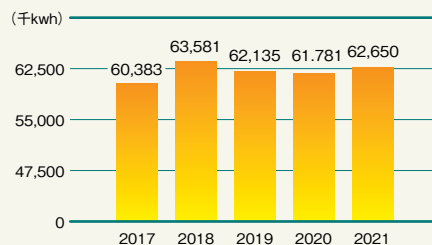
	単位	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	
事業所	対象事業所数	事業所数	69	69	68	69	
	延床面積	m <sup>2</sup>	136,961	146,442	147,493	152,300	154,405
エネルギー	エネルギー使用量(原油換算)	kl	16,275	17,150	16,716	16,543	16,767
	二酸化炭素排出量	t-CO <sub>2</sub>	43,285	43,983	39,947	36,032	34,611
	温対法に基づくCO <sub>2</sub> 排出原単位	t-CO <sub>2</sub> /m <sup>2</sup>	0.316	0.300	0.271	0.237	0.224
電気	電気使用量	kwh	60,383,305	63,581,463	62,135,055	61,781,036	62,650,255
水	水使用量	m <sup>3</sup>	202,952	203,735	191,007	173,162	167,083
廃棄物	食品廃棄物発生量	t	1,914.4	1,847.6	1,762.6	1,784.1	1,815.5
	食品廃棄物再生利用量	t	739.6	696.1	676.2	729.0	788.4
	食品リサイクル法に基づく発生原単位	kg/百万	28.3	26.7	24.8	23.4	24.4
	食品リサイクル法に基づく食品リサイクル率	%	62.7	64.3	67.1	70.3	70.4

※株式会社フレスタの事業所(センター・店舗等)を対象としています。※CO<sub>2</sub>排出係数は温対法に基づく排出係数を使用しています。

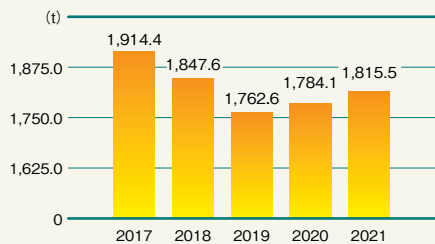
【二酸化炭素排出量】



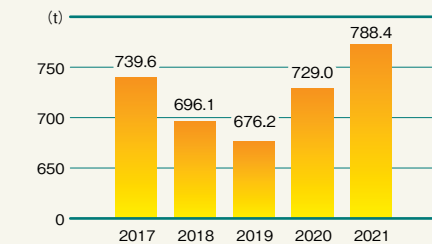
【電気使用量】



【食品廃棄物発生量】



【食品廃棄物再生利用量】

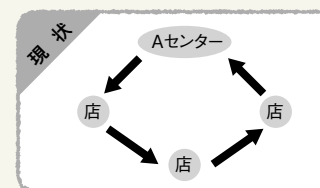


## CO2削減に向けた取り組み



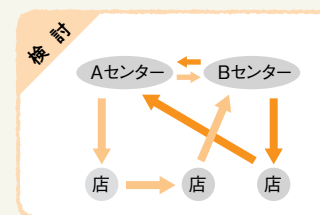
### 輸送経路の短縮

日本では、2030年には温室効果ガス排出量を2013年比で46%削減、2050年に完全なカーボンニュートラルを実現することを目標に定めています。尚、運輸に係わる数値目標としての2030年の目標として、2013年度比で35%削減が掲げられています。フレスタの2022年度の実績では、2013年度比▲13.1%を実現しておりますが、まだまだ目標数値には達していない状況です。残る22%のCO<sub>2</sub>削減の実現に向け、フレスタ内だけの物流取組みから、他社物流とのマッチング(共同配送)実施による、トータル輸送距離の短縮を図り、さらなるCO<sub>2</sub>削減に向け舵を切ってまいります。



各々が配送 現状一例)生鮮便で冷凍原料を冷蔵車で納品

/日	生鮮便	日配便	小計
走行距離	11,284km	6,418km	17,702km
CO <sub>2</sub> 排出量	1,580kg	899kg	2,478kg
平均積載率	44%	74%	59%



共同で配送 マッチング一例)日配便で冷凍原料を専用マテハンで納品

/日	生鮮便	日配便	小計
走行距離	8,443km	8,729km	17,172km
CO <sub>2</sub> 排出量	1,182kg	1,222kg	2,404kg
平均積載率	70%	70%	70%

CO<sub>2</sub>排出量  
3.0%  
削減!

### モーダルシフトの推進

フレスタは2017年度より、環境負荷を低減するためにモーダルシフト(輸送手段の転換)に取り組んでいます。また、「ラルズ・シジージャパン・フレスタ・原信 モーダルシフト推進協議会」にも参加し農産物などの輸送について、トラックから鉄道へ転換する輸送計画と実績について協議しています。今後も輸送品目の拡大と啓蒙活動を行い、さらなる活性化と計画達成に向けて活動していきます。



#### 目的

- 1).高騰を続ける輸送コスト削減と二酸化炭素排出量削減の両立
- 2).青果物を中心とした品目ごとの計画、実績検証、適正輸送方法の共有、蓄積展開
- 3).縮小を続ける生産者規模に対し小売り流通が輸送手段を産地と共に決定する調達物流、流通経路の簡素化、見える化、品質の向上

#### 推進協議会会計実績 (JR5=トンコンテナ換算)

2021年度 1,208.5台(前年比108%)  
CO<sub>2</sub>削減量 323.2トン※トラック⇒JR削減率 約60.4%

#### 輸送品目 フレスタ輸送実績 49台 ※中国シジシーファーマインド広島含む品目

- 1) みかん、パイナップル
- 2) ごぼう、かぼちゃ、たまねぎ
- 3) 野菜水煮
- 4) 北海道野菜 夏場の冷蔵コンテナによる鮮度保持と二酸化炭素削減



# 環境にやさしい店舗づくり

## ゴミ計量器の設置

可燃・不燃ゴミ、リサイクル廃棄物、リサイクル資源を計量し、データ化しています。



## 通い箱の活用

納品時にダンボールを使わない折りたたみコンテナの通い箱を使用しています。



## モーダルシフトの推進 輸送経路削減 P.8 ▶



## ペーパーレス・デジタル化

帳票をはじめとした書類を紙からデジタル化することで、業務の効率化とともに紙資源を削減し、環境負担の軽減に寄与します。



## 電気自動車充電設備

地球温暖化防止への取り組みや電気自動車、プラグインハイブリッド車の普及に対応するため、フレスタモールカジル岩国に電気自動車用充電器を設置しています。



▲環境配慮型カトラリーの導入

## 食品廃棄物の再資源化 P.13 ▶

## エコトレー、 エコ包装の推進 P.12 ▶



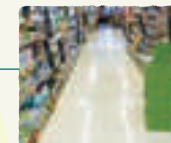
▲ナイトカーテン



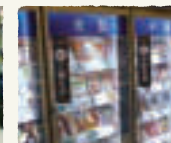
▲LED照明



▲自家消費型太陽光パネル設置



▲床セラミックタイル



▲リーチインケース



▲「Green FRESTA」の開発  
ショーケース、冷凍冷蔵庫、空調設備、照明などを一元管理する店舗統合コントロールシステムを導入し、店舗全体を最適制御することで、省エネに大きく貢献しています。

## リサイクル資源回収 リサイクルステーション設置 P.11 ▶

## フードバンク・子ども食堂支援 P.28 ▶

## アシタ、ミライに、スマイル。 な商品づくり P.21 ▶

## 広島県産の木材使用

木育と木材の地産地消の観点から、広島県内産の木材を使用したイートインコーナーの設置を推進しています。地元で育てられ伐採された木材を地元で消費し、また育て、という循環を繰り返すことで森林が若返り、輸送エネルギーの抑制にもつながっています。  
※木育…木材や木製品との触れ合いを通じて、木材への親しみや木の文化への理解を深める取り組み



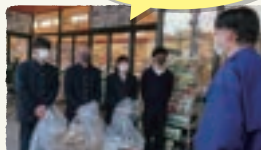
## 店舗でのリサイクル活動

### お客さまと取り組むリサイクル活動

家庭から排出されるリサイクルごみを店頭で回収する「リサイクル回収ボックス」に加え、ペットボトル・アルミ缶・古紙を回収する「リサイクルステーション」の設置をスタート。ご持参いただいた資源をリサイクルいただくことに対してポイント還元することで、「お客さま参加型のリサイクル活動」として多くの方にご利用いただいています。リサイクルによるCO2削減効果のほか、回収した資源を国内循環をさせることで、フレスタは地域の方々と共に、これからも持続可能な社会形成に取り組めます。



▲リサイクルステーション



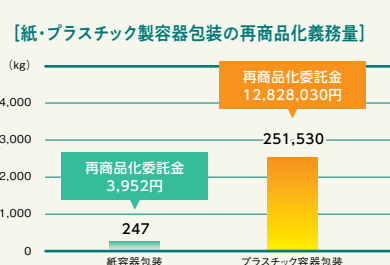
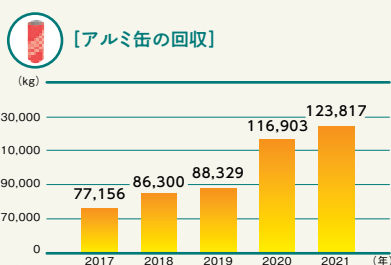
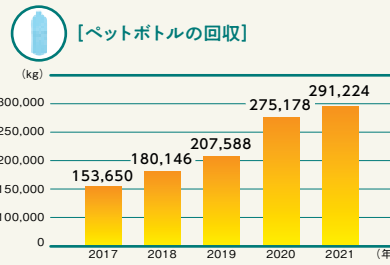
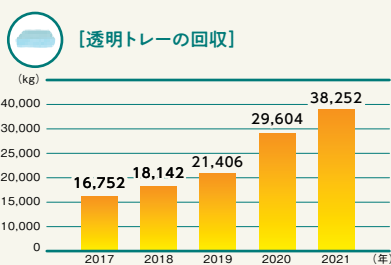
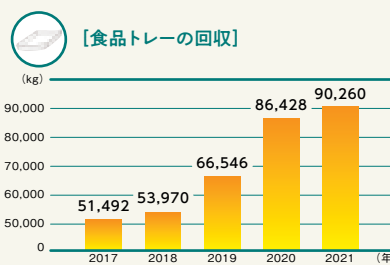
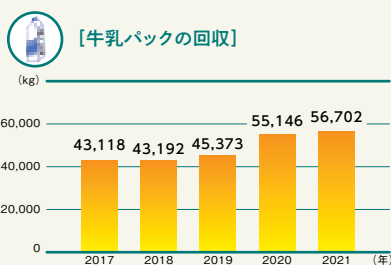
▲フレスタ沼田店



▲リサイクル回収ボックス

広島県立安西高校の皆さんがお弁当トレーをきれいに洗ってリサイクルにきてくれました！

**展開店舗** 32店舗(2022年12月現在)  
 広島…上天満店、己斐上店、東郷店、宇品店、湯島店、祇園店、沼田店、中筋店、東山本店、東原店、可部店、矢野東店、安芸府中店、廿日市住吉店、河内店、海老園店、波出石店、西条店、三次店、三原店、西町店、北吉津店、蔵玉店、鞆戸店、福山三吉店、多治米店、広店、曹田屋店  
 山口…室の木店  
 岡山…津島店、操南店、門田屋敷店



## プラスチックごみ削減の取り組み

### エコ包装の推進

エコトレー® とエコ APET® など、何度でも使用・回収して生まれ変わる低環境負荷製品を食品の包装に積極的に使用しています。また、プラスチック使用量の少ないトレーへの変更、バラ販売の強化や簡易包装で脱プラスチックをめざします。一部を鮮度保持フィルムへ変更することで鮮度の劣化を抑え、食品廃棄量の削減にもつなげます。



エコトレー®  
一度使用済みトレーを回収し、リサイクルした原料から再生した環境対応製品



エコ APET®  
PET 素材の透明容器および PET ボトルを回収し、リサイクルした原料から再生した環境対応製品

### 環境配慮型カトラリーの導入

プラスチック資源循環促進法施行に伴い、2022年4月よりレジで無料配布していたプラスチック製品の見直しを実施。先割れスプーンやミニスプーンなどのカトラリーはバイオマスプラスチックを含んだ素材に変更、提供数の少ないプラスチック製品については提供を廃止するなどしてプラスチック資源の削減に努めています。また、専用什器の設置や、お客さまよりお声かけのあった場合のみお渡しするなど、必要数を提供することで使用量の削減にもつなげます。



### GSHIP(ジーシップ)への参画



フレスタホールディングスでは、2050年までに瀬戸内海に新たに流出する海洋プラスチックごみゼロをめざす「2050輝くGREENSEA 瀬戸内宣言」の実現に向け、官民連携プラットフォーム「GREENSEA 瀬戸内ひろしま・プラットフォーム(略称GSHIP)」に参画しています。店頭でのリサイクル資源回収の強化や営業に伴い排出されるプラスチック使用量の削減、清掃活動への参加など、課題解決に向け日々取り組んでいます。

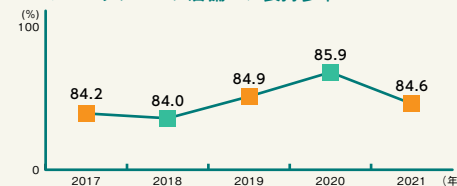


▲廿日市市鳴川海岸 クリーンアップ作戦

### プラスチック製レジ袋削減

フレスタグループでは、容器包装リサイクル法の改正前よりプラスチック製レジ袋の有料化を推進し、レジ袋の消費量・流通量の削減に取り組んでいます。現在、お客さまのレジ袋持参率は80%を超え、全店舗でバイオマス素材配合30%のレジ袋に変更しています。

#### フレスタグループ店舗レジ袋持参率

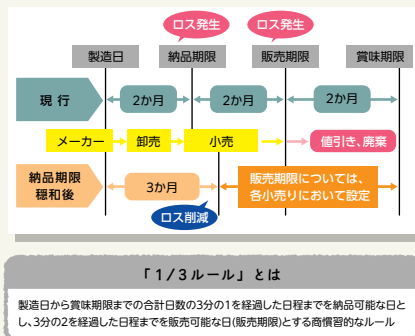




# 食品ロス削減の取り組み

## 納品期限緩和

商習慣の一つ「1/3ルール」の見直しを実施。このルールのもとでは、賞味期限まで多くの日数を残すにも関わらず、商品の行き場がなくなり廃棄となる可能性が高まるため、この厳しい納品期限ルールを緩和することは食品ロスの削減につながる事が期待されます。瓶・缶・ペットボトル飲料および菓子の納品期限緩和を実施し、賞味期限の1/2までの商品を納品することとし、流通段階での無駄な廃棄の削減につなげています。今後は、その他の品目についても積極的に緩和に向けた検討を実施していきます。



## お客さまと取り組む、食品ロス削減

予約商品にポイント付与したり、スマイルネットを活用した便利な予約機能などで、予約販売の比率を向上させる取り組みで食品ロス削減につなげます。予約はデジタルを活用することでお客さまへのメリットだけでなく従業員にとっても負担が軽減され生産性向上にも役立っています。節分予約に関しては、店舗閉店前の20時までに巻き寿司を完売することを目標とした販売計画を立て、巻き寿司の廃棄を限りなくゼロに近づける取り組みを実施。また、購入後の食品廃棄防止として、ひとりで食べ切れるハーフサイズの品揃えも充実させています。



▲節分予約パンフレットへの記載



▲てまえどり運動の啓発

## 教育機関と取り組む食品ロス削減プロジェクト

### 広島経済大学

広島経済大学「祇園から食品ロスなくそうプロジェクト」のメンバーが、フレスタ祇園店内でクイズやパネル展示を通してお客さまに食品ロス問題への関心を高めてもらうイベントを実施しました。



▲フレスタ祇園店バナナ売場パネル展示

### 岡山大学

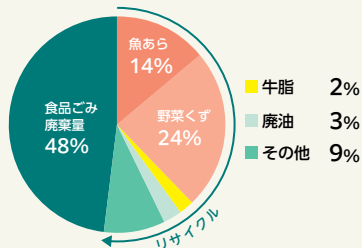
岡山大学の食品ロス削減プロジェクト「この福キャンペーン」に参画。フレスタ津島店内にライブカメラを設置し、その中継画像を配信することで値下げ商品を見える化し、食品ロス削減を防ぐ取り組みを実施しました。



## 食品廃棄物の再資源化

現在、フレスタ各店舗から発生している食品ごみの中で魚のあら・野菜くず・牛脂・廃油の多くはリサイクルされています。魚のあらは養鶏・養魚・飼料等に、野菜くずは堆肥化され肥料に、牛脂・廃油は油脂及び油脂製品に生まれ変わっています。

### 【食品ごみの発生割合】



# 水産加工会社 株式会社プロフィッシュ

## 『お客さまの食卓に新鮮・美味しい・楽しいシーフード体験をお届けします』

2010年4月フレスタグループの水産加工会社として設立。設立時はフレスタ各店で行ってきた生魚の下処理、切り身加工、パック作業等の請負を中心に運営しましたが、2015年春より新加工センターを稼働させ、調理、食べ方、後片付けなど、お客さまの食卓の問題解決に向けた取り組み強化を始めました。工場の品質を上げるために2018年から品質管理の強化を実施し、2019年には養殖ぶりにおいて刺身・柵(チルド)でHACCP認証を取得致しました。今後とも食の安心・安全は勿論、環境にも配慮した事業活動を推進する中で、水産物を通じて食文化の保守・発展に貢献していきます。



### 《会社概要》

社名	株式会社プロフィッシュ
設立	平成22年4月1日
代表者	織田 義徳
資本金	3,000万円
事業内容	鮮魚・貝類の仲卸売業、水産物の加工及び仲卸業務、水産物等に関する市場調査及び分析、販売・加工のコンサルティング
所在地	広島市西区草津港1丁目10番22号 プロフィッシュセンタービル TEL 082-501-6650 FAX 082-276-3310

## SDGsポイント

### 電解水生成装置の導入

HACCPに基づいた衛生管理を行っていく上で洗浄、除菌、消臭が1つの機種で行うことができます。また、薬剤や洗剤を使わないので食材に付着しても無害で食材の洗浄にも使え、清掃をする上でも扱いやすいのが特徴です。使用した水も下水にそのまま流せるため安心して、環境にも良い装置です。



▲電解水生成装置



▲酸性水のタンク



▲アルカリ水のタンク

## 魚アラの再資源化と フードバンク活動

### SDGsポイント

商品加工の際に発生した魚アラは、専門業者に引き渡し、サプリメントや飼料等に再利用するなど、循環型社会構築に向けた取り組みを実施しています。また、一部の可食部については、地域コミュニティへ寄付し、地域の活動に役立てていただくとともに食品廃棄量の削減にもつながっています。

## 人 財 育 成 の 取 り 組 み

約30名のスタッフと協力会社の混合チームで業務を展開。スタッフの担当業務を日々変えることで、魚のおろし方、柵刺身の調理方法、漬け魚の味付け技術を幅広く身につけ、一人で複数の仕事ができるよう体制を整えています。プロフィッシュでは、「Sea Food Meal Solution」の実現を掲げ、今後もお客さまの食卓に新鮮・おいしい・楽しいシーフード体験をお届けします。







## ヘルシストスーパーマーケットとして

### 谷本社長コメントごあいさつ

㈱フレスタは、今年136年目を迎えていただきました。創業の精神である「正直な商売」と「進取の気性」を大切にしながら、不易流行の精神で「お客さまの笑顔」を原点にお客さまの満足を追求しております。

コロナ禍も4年目を迎えましたが、それ以外にもここ数年の激しい気象変動や世界の一部で行われる侵攻行為により、社会情勢にさまざまな混乱が生じています。日本でも穀物相場、食用油、燃料、エネルギー価格の高騰が続き、世界的なサプライチェーンの混乱や急激な円安に伴う食料品・生活必需品の価格上昇が家計を圧迫しています。このような状況の中で、私たち「製造小売業」の役割は、お客さまの大切な「食」を確実に提供していくことだと考えております。そして同時に、人生100年時代を生き抜く健康寿命延伸のために、「安全・安心・美味しい」をテーマに健康提案力を向上させていく努力を続けてまいります。

一方で、社内の生産性を高めるためのDXとお客さまの利便性を向上させるDXを推進し、お客さまが快適で便利にフレスタを利用することができ、デジタル時代に受け入れられるサービスの充実にも力を入れてまいります。こうした今だからこそ、刻々と変化する生活者意識や変容する社会をしっかりと捉え、的確に対応しながら、自ら変化を続け、地域の責務を果たしてまいりたいと考えております。

2023年度以降も大きな環境変化があると思いますが、従業員・スタッフ一同力を合わせ最上級のサービスを提供してまいります。皆様の温かいご支援を賜れば幸いです。



㈱フレスタ  
代表取締役社長 谷本 満

### 品質方針

フレスタグループが一人でも多くのお客さまにとって信頼され、必要とされ、そして愛される企業グループになることを目指してまいります。

**基本方針** \フレスタグループが一丸となってお客さまの期待を超え続けられるように事業経営を進めてまいります。/

#### 株式会社フレスタホールディングス

- 1 チェーンとしての個店経営の磨き込み
- 2 製造小売業態・情報小売業態への進化
- 3 バリューチェーン全体で環境型社会の実現

#### 株式会社フレスタ

良いものがお買得で、  
美味しさに妥協しない健康提案企業になる!

付加価値創造 と 生産性向上 のバランスを取りながら

104WMDで  
お客さま体験による  
満足度の上昇と  
業績向上 **CX**

QMS活動を  
ベースとした  
従業員体験の  
活性化による  
収益性向上 **EX**

デジタル技術を活用した社会や  
生活の変革 **DX**

に取組み、食を通じてお客さまに笑顔になっていただけるよう、日々邁進してまいります。

## 健康的な生活をサポート



### 生鮮宅配サービス エブリデイフレスタ

2001年よりスタートし、仕事や育児などで買い物に行く時間が取れない方やご年配の方など、今では25,000名を超える会員さまにご支持をいただいております。

前日深夜12時までのご注文で翌夕方6時頃までに玄関先に商品をお届けする正確さと、フレスタ店舗と同じ生鮮食品やお惣菜、お寿司や冷凍食品までお届けできることが特徴です。商品管理も最先端の個別ピッキングシステムを導入し、ひとつひとつの商品を丁寧に取り扱い、配達時には業務用保冷剤を使用し温度管理も徹底しています。

昨年スタートした、スマートフォンやタブレットからもご注文できる「ネットスーパーアプリ」も好評いただいております。65歳以上のお客さま限定の有料サービスとして、電話注文も承っております。

さまざまなライフスタイルの方に、地域になくはならない事業として、今後もサービスの改善・向上をしております。



### おいしさと一緒に温もりもお届け 夕食宅配サービス

2012年11月より、高齢化社会への対応として夕食宅配の配達サービスを開始しました。用途にあわせ、おかずだけの「おかずコース」と自社炊飯の主食のついた「ごはんコース」に分け、日替わりの献立を毎日(月～土)お届けしています。生鮮宅配と一緒に利用される方も多く、生活の一部としてご利用いただけるのも魅力のひとつです。

詳細：株式会社フレッシュセブン P.19▶



### お客さまの「便利」を創り出す フレスタ ネットスーパーアプリ

2020年12月に「フレスタネットスーパーアプリ」をリリースしご好評をいただいております。既存のWEBサイトではご注文の際、時間や手間がかかった点を大きく改善するサービスです。

お客さまのライフスタイルの変化によりECの需要は増々高まります。これまでの宅配サービスをアプリ対応とすることで30～40代のお客さまの需要取り込みを狙います。



## 健康的な生活をサポート

### インターネットショップ スマイルネット

産地直送スイーツや季節を味わう果物ギフト、地元の美味な逸品、専門家の監修によるおいしいアレルギー対応商品など、店舗では品揃えの少ない商品を取り扱い、お客さまの生活シーンに沿った目的や用途に対応したインターネットショップサービスを展開しています。また、スマイルネットで購入した商品は、送料無料で店舗にて受け取れるサービスも実施し、日々ご利用されている店舗をより便利に、お買い物生活をもっと豊かにすることをめざしています。



#### アレルギー対応食品の取扱い強化

チームアレルギー 鉄穴森陽子先生の監修のもと、これまで2度にわたり店舗でのアレルギー対応食品の品揃えを強化しようと試みてきました。しかし、このカテゴリはまだお客さまの認知も低くロスも多くなってしまう、皆さまのご要望に応えられるだけのコーナーになりませんでした。そこで、全店で受け取り可能なスマイルネットで実現できないかということで3度目の監修を依頼。ネットでも最初はお客さまへの周知が足らず苦戦しましたが、チームアレルギー販売サイトをスマイルネットに移行していただくことで県外のお客さまからの購買が増えてきました。特にニーズの高い商品としましては「ミスホチカラ(米粉)」や「おこめん」の大容量タイプです。いずれも市販されていないもので先生の監修で誕生した商品です。また、調味料やスイーツは必ず試食をしたうえで、おいしいものだけを選抜していますので、お客さまから直接お褒めのお言葉をいただくこともあります。



▲お米パン・スイーツ  
づくりに最適な米粉  
「ミスホチカラ」



▲お米のできた麺  
「おこめん」



アレルギー対応食品セレクトショップをオープン▶

### ヘルシープロジェクト

ヘルシースーパーとして、健康に関する選択肢を一つでも多くお客さまにご提供したい。そんな思いから、ヘルシープロジェクトとして健康コラムの掲載が始まりました。コラム全編を通じた大テーマは、「食と健康のおいしい話」。日経ヘルス元編集長で健康医療ジャーナリストの西沢邦浩氏を健康アドバイザーに迎え、食材の力、食習慣や世界的なトレンドなどを、面白く、わかりやすくコラムにまとめていただきました。健康になるために、楽しんで、ワクワクして食と向き合ってほしいという私たちの願いを込めて発信しています。2022年7月にはお客さまをご招待し、「食と健康のおいしい話」セミナーを実施しました。短い時間でしたが、非常に参加者満足度の高いセミナーとなり、定期開催を望むお声をたくさんいただきました。(実施後アンケートより)



▲健康コラム発信



健康セミナーポスター▶

### フレスタ横川本店 ドラッグコーナー

フレスタ横川本店2階フロアにドラッグコーナーをオープン。一般の医薬品と同じ効能を持ち、圧倒的な低価格を実現した、スギ薬局プライベートブランド「S-Selection」をはじめ、他のドラッグストアに負けない品揃えと、お求めやすい価格を実現。地域のお客さまの健康を支え、従業員の健康を支え、フレスタの健康経営を推進していきます。



お客さまとのコミュニケーション第一！  
お話しを通じ体調や状況に応じた  
お薬の提案を行います

### 健康施策事例

#### 店舗での健診連携

「お買い物ついでに健診できる」をキーワードに、広島市・広島市健康づくりセンターと共同で、特定健診・大腸がん・肺がん・乳がんなどのがん検診が、医療機関に行かなくてもフレスタ店舗(実施店舗に限る)で受診できます。がん健診受診率が低いという状況は、広島市でも大きな課題となっています。少しでも地域の皆さまの健康を支えていけるよう、今後も実施店舗の拡大を予定しています。



★新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、規模を縮小して継続していますが、2022年は緑井本部・可部店・長束北店・海老園店で開催し、延べ106名の方に受診していただきました。

#### “SIRU+” 導入

買い物データから食事管理をするアプリ「SIRU+ (シルタス)」を導入。フレスタスマイルカードをSIRU+と連携してお買い物すると、アプリが自動で購入食品の栄養バランスを分析し、不足栄養素を補える食品やレシピを提案します。



SIRU+▶

#### 全面禁煙・健康宣言



◀2020年3月 フレスタグループ  
全社・全店舗全面禁煙



健康宣言▶  
全従業員ひとりひとりが健康目標を定め、名札とともに常に身に  
着け、取り組みます。

#### 出張健康講座

健康寿命の延伸が求められる近年、フレスタでは行政の取り組みに協力し、地域の皆さまへ向けた「健康に関する講話」を実施しております。2022年は広島市の保健センターにて「低栄養予防」をキーワードに、お話をさせていただきました。フレスタのグループ会社「フレッシュセブン」の惣菜を用いた簡単で美味しいレシピも紹介し、低栄養予防での健康維持を提案しました。今後も地域の皆さまへ有意義となる健康情報の発信に努めてまいります。







## 惣菜製造・加工会社 株式会社フレッシュセブン

### 『食を通して、豊かな人生を、創造します』

高齢化・少子化・単身化の増加などの社会変化や生活習慣病予防、食育推進の必要性などから、私どもの役割もより重要になってきました。HACCPによる製造工程管理を行うことで、より一層の安心と安全を追求し、従業員一人一人が“品質を作り込む”という意識を持ち、日々心を込めた惣菜作りにも努めています。“美味しいね♪”の声を支えとして、惣菜から広がる豊かで快適な食生活を提案し続けます。



#### 《会社概要》

社名	株式会社フレッシュセブン
設立	昭和59年4月1日
代表者	平岡 裕司
資本金	4,000万円
事業内容	惣菜の製造、加工、卸
所在地	広島市安佐南区緑井5丁目18番12号 TEL 082-207-4270 FAX 082-870-3117

#### SDGs ポイント

##### 夕食宅配

高齢化社会への対応としてフレスタ宅配サービスにお弁当を提供しています。管理栄養士が、広島のご家庭料理の味を大切にしながら、栄養バランスとおいさを両立した野菜たっぷりの献立を日替わりで考案し、2016年より開始、年間20万食をお届けしています。生鮮宅配と一緒に利用される方も多く、生活の一部としてご利用いただいています。



#### SDGs ポイント

##### 食品トレー重量減量

2023年1月より、商品に使用している食品トレーを一部ラップトレーに変更し、1パックあたりのプラスチック使用重量を60%削減しました。年間では約7.72トンのプラスチック使用量を削減でき、CO<sub>2</sub>排出量削減と同時に、お客さまの日々のお買い物の重さ軽減にもつなげています。



#### SDGs ポイント

##### フレスタの手作りおはぎ

もち米は地元広島県産「ヒメノモチ」を100%使用し、小豆は北海道十勝産「北ロマン」を使用しています。素材の味を活かすため、砂糖と塩のみで味付けしたシンプルで昔ながらの味わい特徴。もちりと柔らかい食感に仕上げました。2022年9月の販売開始から、4ヶ月で50万個売り上げた自慢の商品です。



## 食の安全・安心に向けて

### 産地の適正表示

お客さまに商品を手にとって見ていただくときに、商品の「産地」は重要なポイントです。産地表示を行っている「青果物」「水産物」は、季節や天候により産地が替わります。フレスタでは、正しい産地の情報をお客さまにお伝えするために、商品を買付けたバイヤーより全店にイントラネットを利用し毎日情報を配信しています。店舗では送られてきた情報を基に商品の品出し時、毎日の定期チェックで「産地」を確認しています。

### フレスタトレーサビリティ

トレーサビリティ(traceability)とは、「trace(追跡)」と「ability(できること)」を組み合わせた言葉で、農産物や加工食品がいつ、どこで作られ、どのような経路をとお客さまのお手元に届くまでの生産・流通履歴を明らかにする制度です。各事業者が食品を取扱った際の記録を作成し保存しておくことで、食中毒など健康に影響を与える事故等が発生した際に、問題のある食品がどこから来たのかを調べ(遡及)、どこに行ったかを調べる(追跡)ことができます。フレスタでは、「牛肉」「卵」「お米」のトレーサビリティを運用しています。「牛肉」「卵」はフレスタHPからトレーサビリティを確認いただけます。また、近年問題となっていたアワビやナマコの密漁防止に向けて、水産物が密漁を含むIUU(違法・無報告・無規制)漁業に由来していないことを証明するために、業者間での情報の伝達・記録を義務づける水産物のトレーサビリティ「水産流通適正化法」を販売者として順守してまいります。



▲「牛肉」トレーサビリティ

### 食肉加工工場 プロセスセンター

本社と同じ敷地内にあるプロセスセンターでは食肉加工を行っています。店舗の効率運営に貢献するため生産性や稼働率を上げると同時に、独自商品の開発にも力を入れています。お客さまへより安全な商品をお届けするため、2022年6月に食品安全規格「JFS-B規格」の適合証明を取得いたしました。商品の入荷から出荷までの品質をしっかりと管理し、より安全で安心な商品づくりに努めています。

- 取り扱い畜肉:牛肉、豚肉、鶏肉、ラム肉、鴨肉 生食:ローストビーフ、ローストポーク
- 製造数:1日約3万5000/パック
- 総従業員数:136名(うち、社員14名)



JFS-B22002173-00



#### SDGs ポイント

- ①施設内の照明は、人感センサーを採用して節電!
- ②商品加工時に発生した牛脂・豚脂は、油脂や油脂製品にリサイクル!
- ③エコトレーの使用推進、ラップはより環境負荷の少ない素材に変更!

### 品質および衛生管理の徹底

店舗ではさまざまな流通過程を経た商品が販売されています。お客さまに安心・安全な商品をご提供するために、さまざまな品質に関する点検・検査を行っています。

#### 製品検査

微生物による食品の腐敗や変敗、食中毒事故防止の為に、また食品衛生法等の法基準に合致していることを確認する為、商品開発時検査や店舗製造品の抜き取り検査を行っています。

#### 工場点検

原材料や製造面のリスクやお申し出の発生状況に応じて、製造工場の点検を実施しています。

#### 衛生指導

品質担当者が店舗やグループ製造工場の衛生チェックを行い、衛生指導を行っています。

#### 機器点検

惣菜のフライや天ぷらの加熱で使用するフライヤーは、油温が正確であるかを年に1度点検を実施しています。また、フライ油は毎日酸度を測定し、基準に基づき油を交換しています。計量器は法律で定める法定定期点検を受けて、製品の重量を測定。店舗の冷蔵冷凍設備は毎日温度確認を行い、製品異常につながる温度異常がないかを確認しています。クラウドで管理できる温度集中管理システムを順次導入し、24時間自動管理を推進しています。



# アシタ、ミライに、スマイル。な商品づくり

## Bimi Smile

「FRESTA Bimi Smile」はお客さまの健康的な生活を応援するために「おいしさ」・「健康」・「環境」に配慮した商品を提案・推奨するブランドとして2005年に誕生しました。誕生から10年以上経過した今も、お客さまや従業員から愛されるブランドとして、日々進化しています。昨今、お客さまのライフスタイルが変化している中で、これからもお客さまに寄り添ったブランドであり続けるために2018年にブランドの改新を行い、フレスタの企業姿勢である「毎日の食生活をより豊かに、楽しく」の想いがコンセプトや商品に込められています。



## Bimi Smile 3つの分類

### ベーシック

- 産直産地「顔の見える産地・商品」原材料
- おいしさ追求のための生産技術や工程管理
- 国内外の優良産地からの原料・材料を使用

### 環境

- 環境負荷低減に寄与する商品設計・仕様
- 地域社会との連携による活動を内包する商品
- ユニバーサルデザイン仕様商品

### 健康

- 健康を意識した商品仕様と安全安心仕様
- 売場や包材への健康情報や安全情報の提供
- 機能性を意識した商品・認証品

## Bimi Smile 商品紹介

### ベーシック

#### Bimiお宝とまと

広島県最南端の呉市倉橋町。海と山、両方に囲まれたこの地で「お宝とまと」は生まれます。甘味、酸味、両方のバランスを整えたこだわりのトマト。ビニールハウスの中で農業の使用を極力減らした低農薬栽培でゆっくりと育てられ、皮も柔らかくて食べやすく、甘味と酸味の絶妙なバランスを味わうことができます。



#### Bimiフレスタ牛乳

産地を広島県内に限定した生乳を100%使用。産地を限定することにより、良質な生乳を安定的に確保し、生産者履歴も追跡可能。産地から車で約1～2時間の広島県内工場ですべて生産されているのでフードマイレージも低く、新鮮・安心・安全な牛乳を毎日食卓にお届けできます。



### 環境

#### Bimi Smile トイレットロール2倍巻

フレスタ店舗で回収された牛乳パックを再利用。交換が少なくても2倍巻きで収納スペースもとらずにコンパクト。環境に優しく柔らかさもアップ。



#### Bimi Smile 広島県庄原産 フレスタ無洗米こしひかり

広島県の米どころ庄原地区約400戸の農家に限定し、収穫したこしひかりを使用。美味しさはもちろん、お米を炊く時の水の使いすぎ・生活排水を減らすことができます。



### 健康

#### Bimi Smile 九州の4つの野菜でつくった青汁シリーズ

九州の契約農家で農業を使用せずに栽培した大麦若葉やケールの葉をまるごと粉砕し、明日葉、ゴーヤを配合した青汁で、香料・着色料は無添加。食物繊維・鉄分、カルシウムなどの栄養をお茶感覚で手軽に取り入れられます。



#### Bimi Smile 安芸の一膳減塩米みそ

日本人の食生活には欠かせない味噌を、産地消にこだわり、広島県産あきるまんとう広島県産白目大豆、国産の塩、塩どころ西条の地下水を使用しました。ほどよい香りと旨み特徴の減塩みそです。



## 生がおいしいこめたまご ～広島県の農業維持支援～

おいしさにこだわり、飼料に飼料米と木酢酸を加え、卵特有の臭みを抑え、甘みのあるすっきりとしたおいしいたまごに仕上げました。

### SDGs ポイント

輸入に頼っている飼料の一部を広島県産の飼料米に切り替えることで、食料自給率の向上や耕作放棄地の抑制等、広島県の農業・農村の維持を応援しています。



※こめたまごの効果(累計)として、水田面積換算≒95.6ha(マツダスタジアム19個分)となり、県内の農場振興、環境保全に寄与しています。

## Bimi Smile ぶちうま! 広島ハーブ鶏の醤油からあげ ～地産地消の推進～

原料にこだわり、おいしさを追求し続け、からあげグランプリ。西日本スーパー惣菜部門で、4年連続金賞以上を受賞。2020年、2022年は最高金賞をいただきました。広島県応援登録制度の広島県産ひろしまハーブ鶏を使用。広島県知事・広島市市長を表敬訪問させていただき、おいしさ・品質に太鼓判をいただきました。



### SDGs ポイント

- ①100%広島県産ひろしまハーブ鶏を使用! 飼料にハーブを与えることで鶏のストレスを軽減し、鶏独特のクセが少なく、ぷりぷりと弾力のあるおいしさを生み出します。
- ②カラッと食感! 地産の米粉のおかげ! 時間が経ってもサクサクなのは米粉を使っているから。米粉は油の吸収率が低く、軽い仕上がりに。広島県三原産の米粉を使用しています。

## Bimi広島県産もち麦 ～新たな健康提案～

食物繊維が豊富で、ぶちぶち・もちもちの食感が特徴の広島県三次市若田町産もち麦(キラリモチ)を使用。もち麦は腸内環境を整えるとして話題のスーパー食材です。



Instagram・Twitterで「もち麦」おにぎりコンテストを開催! お客さまからたくさんのおちまレシビをご応募いただきました!

## Bimiもずく ～サンゴ礁再生事業への寄付～

2015年より「環境Bimi」としてリニューアルを行い、2016年より「もずく基金」をスタート。「Bimiもずく」販売1パックにつき「1円」を沖縄の「サンゴ礁再生事業」に寄付し、サンゴ苗を海底に植え付けるなどの「サンゴ礁再生」に役立てています。現在、コロコロとした歯ごたえのある食感が特徴の「太もずく」と、ツルツルとしたなめらかなちあたりが特徴の「糸もずく」を使った三杯酢・黒酢の計3種類を取り扱い販売しており、その寄付金でこれまで2015～2021年の間に400本以上のサンゴ苗が沖縄の海に植え付けられています。これからも、沖縄の海を守るために「もずく基金」を継続して行っていきます。

### SDGs ポイント

近年地球温暖化の影響により、サンゴは危機的な状況となっています。サンゴは海中で栄養分や酸素を作り出す重要な役割を行っており、サンゴが減ると海は濁り、太陽光が藻場に届きにくくなり、もずく養殖に悪影響を及ぼします。なので、サンゴ礁を保護し海の生態系を守ることが、もずく養殖には不可欠です。





## 青果加工会社 株式会社プロ・アグリ

### 『お客様の健康・安全・簡便に対する提案企業の“A(エース)”を目指す』

「健康を美味しく届ける」をモットーに、お客様の食卓に新鮮で・美味しく・楽しい食材をお届けするため、現在45名のスタッフが鮮度・品質を第一に生産性の向上にも力を入れ、各々日々改善を重ねながら商品づくりに励んでいます。設立以来、元々店舗で行っていた青果加工をプロ・アグリで集中加工していましたが、2013年にはさらにカット小分事業を開始しました。青果加工を一元化することで、安定した品質の提供、加工時に出る廃棄物の排出が一元になることでごみ処理の軽減化、環境にもやさしい取り組みが可能になりました。これからも“お客様視点”でのライフスタイルに合わせた商品設計を行い、「買いやすく食べやすく」をキーワードにお客さま満足度の向上を図っていきます。

#### 《会社概要》

社名	株式会社プロ・アグリ
設立	平成24年6月1日
代表者	津々見 正年
資本金	3,000万円
事業内容	野菜・果物・玉子類の加工及び仲卸業務、 青果物等に関する市場調査及び分析、 販売・加工のコンサルティング
所在地	広島市西区商工センター5丁目14-9 TEL 082-501-3380 FAX 082-276-0980

#### SDGs ポイント

##### 鮮度保持袋の使用



商品の鮮度とおしさをより長く保つことが出来るよう、一部包装に鮮度保持袋を採用しています。流通から店頭まで並んでいる間の鮮度保持だけでなく、家庭でも新鮮な状態が長続きするため食品ロス削減につながります。

#### SDGs ポイント

##### 食品リサイクル・フードバンク



商品加工の際に発生した野菜くずは、専門業者のことで肥料・飼料にリサイクルされています。また、形や色など出荷基準を満たしていない規格外の商品は、子ども食堂等へ寄付し、運営に役立てていただいています。



## 佐木島トマト農場 株式会社広島アグリネットファーム

三原市の沖合、瀬戸内海の真ん中にある「佐木島」にトマト栽培用ハウスを建設し、ミニトマトを栽培しています。ハウスの従業員は、約8割が佐木島の島民の方々で成り立っており、島民の方々の協力を得ながら、おいしいミニトマトを作ることができます。今後も、地域の生産者との連携と関係性を深め、地域全体の活性化を担っていきたく強く思っています。

#### Bimiスイートルビー

三原市佐木島で丹精込めて作ったオリジナルトマト。糖度8度以上と高糖度ながら、やわらかく、小さいお子様にも食べやすいトマトです。



▲2022年4月「第11回全国ミニトマト選手権」で金賞受賞



## 酒類・食品販売会社 株式会社リカーズ

### 『お酒を楽しむ。ファンを創ろう!』

日本三大酒処「西条」を有する広島県には40以上の日本酒蔵が存在します。その広島県を発祥とする当社は、スーパーマーケット「フレスタ」を中心とするフレスタホールディングスグループの一社として、フレスタ酒部門の仕入から販売計画に関わる業務を担うとともに、酒販専門店11店舗(2022年4月現在)を運営しています。お酒を楽しむファンをつくるをミッションに掲げ、地域のお客さま、お酒好きのお客さま、これからお酒を好きになるお客さまのために、豊富な商品知識と楽しい売場づくりに日々磨きをかけています。

#### 《会社概要》

社名	株式会社リカーズ
設立	平成8年7月24日
代表者	大木 繁
資本金	1,000万円
事業内容	酒類、食品の販売 フランチャイズシステムによる酒類、食品販売店の経営指導業務 電気供給事業
所在地	広島市安佐南区緑井5丁目18番12号 TEL 082-207-4256 FAX 082(870)3110

#### SDGs ポイント

##### 環境の取り組み

- ① 未来に向けた環境に配慮した電力として、約10年前から太陽光発電パネルを設置・運営しています。
- ② 「瓶ビール」「日本酒瓶」を中心とした酒の空き瓶は大切な資源として店頭で回収・メーカー等へ返却しリユースの取り組みをしています。

2021年度

瓶ビール:1500ケース  
日本酒瓶:1000ケース回収

#### SDGs ポイント

##### 人財育成の取り組み

スタッフ育成にも力を入れ、酒類関連の資格取得を支援しています。現在、利酒師16名、SAKE DIPLOMA1名、ソムリエ7名など酒の専門スタッフが多数在籍。お酒から広がる豊かなライフスタイル創造提案企業をめざしています。



▲ワイン勉強会



▲日本酒勉強会

#### SDGs ポイント

##### 地酒応援イベント

西条酒祭りが行われる10月にあわせて、「リカーズ酒祭り」を開催しています。地元の酒蔵やワイナリーにお願いして、期間限定品を販売しています。2021年はInstagramやZoomを使ったオンラインセミナーを開催し、お客さまへ送り手の思いを知っていただく機会を作っています。



▲店頭でグラステイティング(有料)が楽しめる「SAKE PLACE」をオープン





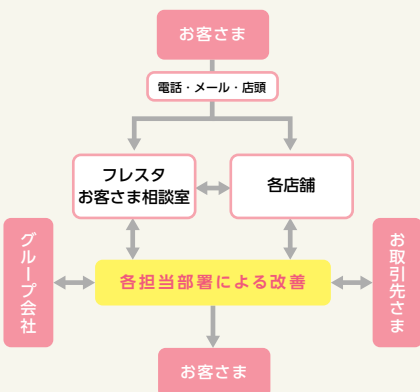
## 品質・サービスの改善と向上

### お客さまに信頼される品質と 安心するサービスを提供するために

お客さまから寄せられた声は、最優先の業務と位置づけ、社内共有する他、週報、ISOのMR等で発信しております。また、関連する部署だけでなくお取引さま、グループ会社と連携し改善を進めております。お客さまの笑顔の起点に商品・サービスの向上、リスクマネジメントの強化、社内啓発などにつなげています。

#### お客さまとのコミュニケーションを大切に

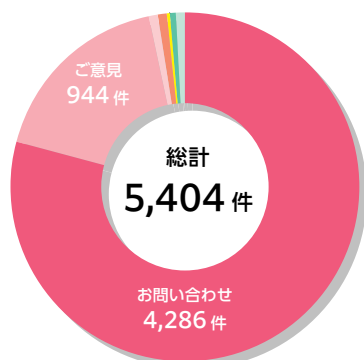
お客さまからのお問合せ、サービス・商品に対するご要望、お褒めなどお客さまからは店頭、お電話、メールで貴重なお声をいただいています。ご利用いただいているお客さまの変化を捉えながら改善活動を進めています。近年、高齢者の方からのご意見やご要望をいただきます。商品の量目や店舗設備など、ご意見をいただき、改善を進めることができています。



#### 【お客さまの声の内訳】

抽出期間：2021年3月～2022年2月

受信媒体：フリーダイヤル、メール、代表電話、郵便物、モバイル、店頭、その他



カード	50件	お礼・お誉め	50件
店→本社	6件	その他	33件
注文・意見	35件		

### 接客サービスの向上

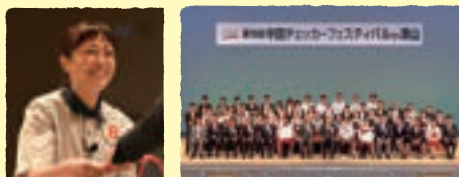
フレスタでは入社の際に導入研修を実施しています。身だしなみの確認、挨拶、笑顔の出し方、店舗での事例別の対応方法など、お客さまにより快適なサービスを提供するための基本接客を実施しています。



### チェッカーフェスティバルへの出場

毎年 CGC ジャパン主催のチェッカーフェスティバルに参加しています。コンテストの上位入賞をめざすとともに、他企業の優れている部分を学び、実践に活かしていく良い機会となっています。

2022年度実績 中国地区大会上位入賞、全国大会出場



## 豊かで楽しい暮らしの提案

### フレスタスマイルカード

電子マネー（名称スマイルマネー）機能搭載の会員カード。キャッシュレス決済でスピーディーな精算ができ、お買い物時のポイントとチャージ時にも金額に応じてポイントが付与されます。また、タクシー会社や飲食店など、フレスタの店頭以外でもスマイルカードのポイントが貯まる「スマイルショップ」が順次拡大中！



### フレスタアプリ

2018年に導入したフレスタアプリを2020年9月「フレスタ電子マネースマホ決済機能付き」フレスタアプリにリニューアル。スマイルカードをお持ちの方は、アプリと連携していただくと完全カードレスが実現。お支払いもフレスタアプリから、チャージも店頭チャージ機またはレジにて簡単にチャージ可能です。また、チラシ情報やお買い得情報はじめ、アプリ限定のお得なクーポンやスタンプラリーも配信。フレスタアプリで、ネット・店舗のお買い物がさらにお得にご利用いただけます。アプリを通してお客さまとフレスタは、いつでもつながることができます。



### フレスタ公式 SNS アカウント紹介

お客さまとフレスタがいつでもつながっていただけるよう、さまざまなメディアを使っておいしい情報を発信しています。ぜひフォローしてくださいね♪



【Twitter】  
お店のリアルタイムな情報を発信



【YouTube】  
ココロとカラダがスマイルになるオリジナルヘルシーレシピ動画配信中！



【Instagram】  
あたたかみのある配信をめざし、従業員が登場することも



【Facebook】



【各店 LINE 公式アカウント】  
お気に入り店舗と友達になろう！  
お店ならではのオリジナル情報を配信。  
お得なクーポンが届くかも！？





# 地域社会とともに歩む

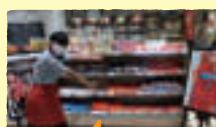
## 新規オープン アルパーク店 2022年4月22日

1990年にオープンしたアルパーク。複合商業施設として広島の皆様へ広く愛されてきたこの施設が2022年4月にリニューアルし、そのテナントとしてフレスタアルパーク店はオープンしました。「食から広がる暮らしのエンターテインメントストア」をコンセプトにお客さまも従業員も楽しめる店舗作りを行っています。中でもアルパーク店のみの取り扱いとなる「松阪牛」の販売や、宮島名物「揚げもみじ」の出来立て販売といった新しい取り組みも特徴のひとつです。また、施設内で隣接する無印良品様とも連携し、イベントや販売等を行ってまいります。



## 地域スポーツ事業支援

「広島東洋カープ」「サンフレッチェ広島」「サンフレッチェ広島レディースナ」「ファジアーノ岡山」「広島ドラゴンフライズ」のスポンサーをはじめ、地域で活動するスポーツ団体、スポーツ事業の運営に積極的に参加・協力しています。



《広島ドラゴンフライズ》選手との商品開発や応募キャンペーンのイメージキャラクター起用など、プロモーションパートナーとして数多くのコラボ企画を実施。

アルパーク店では公式グッズも販売！

《サンフレッチェ広島》ゲームがあった翌日、対象商品がお得になる「勝ったらセール」を実施中。毎年、イメージキャラクターを決めるためSNSで総選挙を開催！店内放送では選手のオリジナルコメントも聞けちゃいます。



ちびっ子健康マラソン大会



▲SOMPO BALL GAME FESTA in 廿日市

## リニューアルオープン 東原店 2022年2月25日

“便利でおいしいをもっと身近に”をコンセプトに、2022年2月にリニューアルオープン。仕事をしながら子育てをされている忙しいお客さまが便利にお買い回りいただけるように、お惣菜などの即食系や冷凍食品などを充実しました。また、お酒の販売を直営に変更しレジを統一することでお会計の煩わしさを解消。更に、手作り派のお客さまに向けては、「やっぱりフレスタの食材(商品)がおいしい」と言ってもらえるように商品のクオリティを日々追求し、お客さまがワクワクお買い物できるようなお店をめざしています。売場通路もゆったりと取っていますので、ゆっくりとお買い物を楽しむことができます。



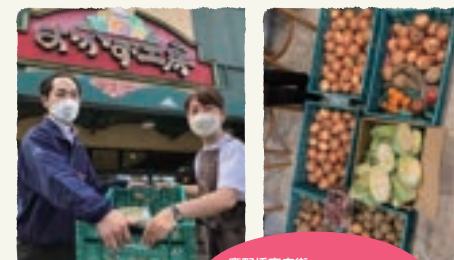
## リニューアルオープン アイネス店 2022年7月6日

福山駅周辺の環境は大きな変遷を繰り返し、これからも駅前開発が続くことが計画されています。地域のお客さまの変化に対応していくため、2022年7月にリニューアルを実施。「お惣菜屋さんから生鮮スーパーマーケットへ」をコンセプトに、これまでの惣菜に特化した店舗から、普段使いができて、生鮮品もしっかりおいしい店舗に生まれ変わりました。40～60歳代の単身者が多いオフィス街であるとともに、駅前立地として旅行者の手土産需要や高級志向もある地域です。このようなお客さまからの要望も踏まえ、時間の無いお客さまに対しての冷凍食品の品揃えの増分や、しっかりした生鮮品の品揃えを強化。また、成城石井様の商品を定番化し、高級志向のお客さまにもご満足いただける店舗をめざします。



## フードバンク・こども食堂支援

スーパーマーケットでは、日々の営業のなかで売れ残りや販売期限切れなどのため毎日多くの食品ロスが発生します。食品を捨てることは、食べ物を無駄にするということだけではなく、その過程で発生した資源や労力を無駄遣いすることにもなります。また、それらを処分する際の焼却処理でCO2が排出され、結果、地球温暖化にもつながっています。フレスタグループでは、まだ安全に食べられるのに包装の破損や見た目の規格外、過剰在庫で販売期限が迫り店頭に並べることができなくなった商品などを、フードバンク団体やNPO法人、地域のこども食堂をはじめとした地域コミュニティへ寄付する活動を行っています。地域の方々によるこんでいただくだけでなく、今までであれば廃棄処分になってしまっていたところを活動等に活用していただくことで、グループ全体の食品ロス削減にも貢献していただいています。



鹿野橋商店街「たかまるこども食堂」さんより感謝状をいただきました



▲左：たかまる 大江様、中央：谷本社長、右：GAパートナーズ 松岡様

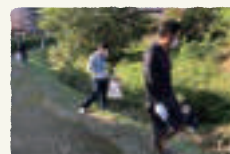
## 地域コミュニティとの取り組み



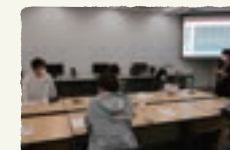
▲フレスタモールカジール横川(横川)ゾンビナイト運動「HAPPYハロウィンナイト」



▲フレスタ東山本店 山本学区「銀山門前通り TOMOS FES 2022」



▲緑井本部 地域の清掃活動



▲グループSDGs推進室 広島経済大学授業「私たちの広島 PR 実践」への参加

## 募金活動報告

お客さまからお預かりした善意を各団体に寄付しています。



**日本盲導犬募金**  
2,879,242円 (2021年3月～2022年2月)

**ウクライナ子ども救援募金**  
751,436円 (2022年4月)

**赤い羽根共同募金**  
35,661円 (2022年3月)

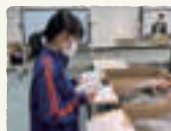
## 地域社会とともに歩む

### スペシャルオリンピックスのボランティア参加

2022年11月4日～6日に開催された「スペシャルオリンピックス日本夏季ナショナルゲーム広島」の大会スポンサー企業となったことをきっかけとして、ボランティア委員会に参加し、2年間におよぶ大会運営に携わせていただきました。

社内でも大会当日のボランティアを募り、多くの従業員が手を挙げ、広島県内8会場12競技で、全国から集まったアスリートたちのサポートを行うDAL(デリゲーション・アシスタント・リエゾン)として参加しました。

多くの選手、ご家族、コーチなどの関係者、ボランティアスタッフ、サポート企業、運営スタッフなどが関わり、世界大会にもつながる大きなイベントに参加できたことを大変嬉しく思います。



## 不動産賃貸 株式会社コムズ

### 会社紹介

1999年3月より、飯室のコムズ安佐パークを拠点に、カジルモール横川・カジルモール津島・カジルモール瀬戸田・操南ショッピングセンター・因島ショッピングセンターの運営管理をはじめ、北広島町の千代田ショッピングセンターサンクス・カジルモール岩国など地域に密着したショッピングセンターの施設管理も行っています。また、衣料品・靴・書籍・文具の販売や、Can☆Do(キャンドゥ)・不二家のFC事業も行っています。



▲コムズ本部のあるショッピングセンター「コムズ安佐パーク」

#### 《会社概要》

社名	株式会社コムズ
設立	平成10年11月8日
代表者	宗兼 隆一
資本金	1,000万円
事業内容	ショッピングセンターの運営管理(テナント管理、販売促進活動、施設管理) 直営物販業務 - 衣料(サンライフコムズ店) - 書籍・文具の物販
所在地	カジルモール横川の管理代行業務 広島市安佐北区安佐町大字飯室1592 TEL 082-810-2000 FAX 082-810-2015

### SDGsポイント

#### 地域の取り組み

コムズ安佐パーク…JAや商工会と共同のふれあい祭りの開催、行政の取り組み会場(メインパーク、地域包括センター介護相談、等)、安佐北警察署の災害本部協力など

千代田ショッピングセンターサンクス…神楽イベント(公演・グッズ販売)、北広島町とのイベントタイアップ、献血会場、山県警察防犯啓発運動協力、施設周辺の地域清掃など

カジルモール岩国…献血会場、110番の日、救急の日の会場、青少年育成のパンフレット配布など



## 災害発生に備えて

災害等の危機が発生した際に、素早く対応できるよう「危機管理委員」および「対策本部」で役割を明確にし危機管理体制の強化を図っています。また、災害発生直後の危機対応だけでなく、災害時にどのようにして事業を継続していくかを考え、スーパーマーケットとして地域の食を支えています。



▲定期避難訓練



▲緊急時の備蓄管理



▲お客さまと従業員の安全・安心確保のための社内ルールを作成

### 自治体との協力協定の締結

フレスタホールディングスでは、広島県内の自治体(広島県・広島市・三原市)と協力協定を結んでいます。地域の活性化や市民の皆さまへのサービス向上をめざし、互いに連携・協力し、観光や農林水産業の振興、暮らしの安心・安全など、幅広い分野での取り組みを実施しています。



▲三原市と包括連携協力協定を締結



▲防災コーナーの設置やローリングストック法の推奨

### 災害時の事業継続のために

緑井本部、併設する精肉加工場・惣菜工場では、災害時にも対応可能な設備として「ガスコージェネレーションシステム」を導入しています。ガスで発電すると同時に、排熱を給湯や空調、蒸気などの形で有効に活用するためムダがなく、クリーンな都市ガスを利用するので環境性に優れているほか、省エネ性にも優れています。

災害時に電気の供給が止まってしまった際も、ガスを使って電気と熱を取りだし、本部機能の継続と工場の稼働を続けることができるため、地域の食を支えることができます。

### ガスコージェネレーションシステム



広島ガス | 業務用・工業用ガス機器 : ガスコージェネレーションシステム (hiroshima-gas.co.jp)



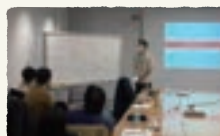
## チャレンジを楽しむ人になろう

### 社内昇格試験・昇格研修

毎年50名近くの正社員・70名近くのスマイル社員が、ステップアップをめざして昇格試験にチャレンジしています。特に正社員は、昇格にあたって必要な知識や能力を約半年間の研修で学び、それらの定着度や十分なマネジメントスキルの有無は、その後の昇格試験ではかられ、合否が決まる仕組みです。

この半年間の研修は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、昨年までe-ラーニングによる個人学習としておりました。本年からは、グループワークや意見交換を通じて、次のキャリアイメージをより膨らませるため、本社での集合研修に切り替えています。研修内容は、リーダーシップやコーチング、メンタルヘルスケアなど、昇格対象級ごとに身につけてほしいノウハウや知識で構成しており、外部講師の方を招いてよりレベルの高い研修を受講できる環境を整えています。

また、昇格試験合格者はマーケティングの専門家から、関東エリアで人気のあるスーパーマーケットの取り組みや特徴について学び、実際にその店舗を視察して、今後の売り場づくりの参考にできる機会をつくっています。

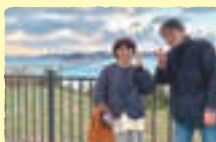


### 健康マスター取得

フレスタでは「ヘルシースーパーとしてお客さまの健康を食から支える」という重点課題を掲げており、健康を意識する人が増えることで「フレスタがある街は、みんなが健康になる」という状態をめざしております。そこで、従業員の健康リテラシーを高めるための取り組みとして、一般社団法人 日本健康生活推進協会様が実施している「健康マスター検定」の資格取得を推進しております。この資格が立ち上がったって間もない2017年から受検を始め、2023年1月時点で61名の社員が資格を取得しました。今後は、この資格を通じて得た知識を活かして、お客さまに健康面で貢献できるよう取り組んでまいります。

### 健康マスター取得者コメント フレスタ新見店 店長 六重部護さん

何か新しいことにチャレンジしたいと考えていた折にこの健康マスター検定試験のアナウンスがありました。現在単身社任の身でもあるので、自身の健康管理にも役立つ資格として取得に臨みました。楽しく仕事をしていくことが私のモットーです。得た知識は、職場の皆さんが健康でいきいきと働いていただける環境づくりにも一役買っています。プライベートでも家族からよく「健康でいて」と声をかけられることが多くなってきました。色々な生活習慣が自身の健康に悪影響を及ぼします。知識として知っておくことで未然に防げることもたくさんあります。ココロもカラダも健康を維持しながら、充実した日々を過ごしていきたいです。



### 新入社員お弁当研修

2014年より開始したお弁当研修。新入社員は入社後、配属まで研修中のお昼ご飯はお弁当を朝作り、持参するというのを続けてきています。

目的は、食への関心を持つことと、自身で計画し段取りをした上で作ることです。何度も失敗したり、時間に追われたりと大変ですが、その中でどうやりくりするのかを考え、瞬発力が養えるところも副産物です。

また、得意な方はより美味しく、楽しめるお弁当を意識したり、時短に凝ったり、常備菜などを上手く活用したり、彩りを意識したりと工夫し始めます。そんな隣のお弁当に触発され、自然と食への関心が全体へ広がるように設計をしました。

これからも改善を繰り返しながら研修内容を向上させていきます。また、より食への関心を持ってもらい、かつお客さまのライフスタイルや文化を感じながら、ニーズへの具体的なアプローチを考えるきっかけを作っていきたいです。来年以降のお弁当研修含め、フレスタならではの研修を随時実施してまいります。



### フレスタホールディングスアワード

企業としての褒める文化の醸成とホールディングス管理部門の役割を明確にするために、四半期に一度、「しっかり成果を出した個人」と「エンゲージメントを高めた組織」に対しての褒章制度として行っております。この取り組みの最大のポイントは「上司からの推薦」を取締役が評価するという部分にあります。つまり、上司が部下の仕事内容と成果をしっかり把握していないと推薦できない点にあります。密にコミュニケーションを取り、会社の方針とリンクさせた上で評価された従業員とチームへ副賞とともに贈呈し、次回からの頑張りを期待するものです。今後も、従業員が「働きがい」を持って頑張り続けられる組織になれるように継続して取り組んでまいります。



### 障がい者雇用支援

多様な人財を採用し共に働くことを当たり前とした環境を創ることで、チームとしての柔軟性が生まれ、結果として組織力が高まっていくという考えのもと、2010年から障がい者雇用を力を入れています。社内研修を通じて従業員のダイバーシティに対する理解を深めながら、「1店舗1名の雇用」を目標に掲げ、現在は雇用人数が149名、雇用率は4.21%になりました。

雇用後の支援として、年に2回の定期面談を実施しており、そこで人間関係や業務内容で困りごとはないかを聞くようにし、今後期待していることなどを伝えて、安心して仕事に励み着実にキャリアを積み重ねていけるように取り組んでいます。

また、障がい者雇用だけではなく、特別支援学校や就業支援センターから依頼される実習も積極的に受け入れており、毎年約20名の方に店舗での実習に参加いただいています。

### 障がい者雇用優良事業所等表彰式受賞

2022年9月30日に独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構により開催された、障がい者雇用優良事業所等表彰式で優良勤労障がい者として、Aシティ店の村上隆一郎さんが「理事長努力賞」を受賞しました。

自身のドライグロサリー業務だけでなく、青果部門や洋日配部門など他部門から応援依頼されるなど活躍の場を広がっていることが評価されました。また、日頃から周りの従業員が村上さんへの声掛けを欠かさず、店長を通じてご家族の方とも定期的に情報交換をすることで、安心して働くことのできる環境づくりをしており、店舗一体となった取り組みにより今回の受賞が実現しました。

### 受賞者コメント フレスタAシティ店 ドライグロサリー 村上 隆一郎さん



一緒に働く仲間が、私のことを理解し、分かりやすく仕事を教えてくれたおかげで、10年働き続けることができました。大変感謝しております。私は今の仕事が好きなので、これからも仕事を続けたいです！





# より働きやすい環境を目指して

## 働きやすい職場環境の整備

### 仕事と家庭の両立支援の取り組みについて

#### 育児取得者コメント フレスタ商品部惣菜バイヤー 北山偉真さん

6月に第一子となる長女が誕生したタイミングで育児休暇を取得しました。妻のサポートや家事も大変でしたが、初めての子育てだったのでわからないことが多く、なんで泣き止まないのかだったり、ミルクは上手にあげているか、沐浴はどうやってやるんだろう、寝かしつけで全然寝てくれないなど試行錯誤の連続でした。振り返ってみるとあっという間でしたが、育児休暇がなかったらどうなっていたことか…。日々成長する娘に感動しながら、子育てにしっかり向き合うことができた育児でした。妻からも感謝され、家族の絆をより一層深めることができた貴重な期間となりました。



仕事と家庭を両立できる環境づくりを進めているフレスタでは、男女問わず育児休業の取得を推奨し、各自に合わせた育児休業取得プランの説明等を行っています。今まで女性従業員は育児休業をほぼ100%で取得していましたが、男性従業員の取得は進んでいませんでした。そこで、社内報で育児休業取得に関するアピールを行ったり、出産予定がある男性従業員へ育休制度の個別説明を行うことで、2022年内では1か月以上の育児休業を取得した男性正社員が4名に増えました。(法令育児休業:2名、有給での育児休業:2名)

### 休暇取得促進の取り組みについて

フレスタホールディングスグループでは、年5回の有給取得が最低限の当たり前となるよう、夏休み・冬休みなどの連続休暇取得や、2か月に1回の有給取得を社内ルールとし、有給休暇を積極的に取得するよう推奨しています。2022年の有給取得率は全体では約67%、正社員のみでは約56%と、年々増加しています。また、法令有給取得については取得漏れのないよう、2022年11月に勤怠システムをリニューアルし、未取得者には右記のようなアナウンスを表示させ注意喚起を行うことで、取得漏れのないよう徹底しています。

【お知らせ】  
残り98日で有給取得が日満したくない社員がいます。



◀広島県働き方改革  
実践企業認定制度 第一回認定企業

### 働きやすい企業風土として

フレスタでは、全従業員に法定外特別休暇を適用し、結婚、忌引、裁判員制度選出時等に必要な届を申請、手続きに応じて特別休暇を付与しています。また、近年のコロナウイルス感染拡大対応として、従業員が濃厚接触者または陽性になり自宅待機が必要になった場合は特別休暇対応とし、勤務への心配がなく休める体制を整えています。

## エンゲージメント向上の取り組み

フレスタおよび一部のグループ会社では、2年前から本格的にエンゲージメントを高めるために半年に1回、管理者約200名に対してのサーベイと研修を繰り返し実施。従業員全体への理念経営を浸透させるとともに、自組織のチーム力を高めるアクションプランを設定し、継続的な改善活動を行っております。また、1年間のエンゲージメント向上を表彰していただく「ベストモチベーションアワード2022」において、フレスタは「BBB」の57.8というスコアとなり、1,358社中のランキングで第10位を獲得させていただきました。さらに、小売業116社の中では第2位となりました。今後ますますチーム力を向上させ、エンゲージメントを高め、お客さまに評価される組織を作ってまいります。

高いチーム力、チーム力の向上に貢献したリーダーに贈られるスリースタージャンパー



## みんながスマイルプロジェクト

「仲間の社内外のキャリア（ワーク & バランス）を尊重し、チャレンジを後押しする環境をつくる」ことを目的に男女関係なく幅広い世代がメンバーとなり発足しました。プロジェクト始動前に、全従業員対象にアンケートを行い、プロジェクトに期待すること、改善や実現してほしいことなどが数多く寄せられました。

コロナウイルス感染拡大もあり、発足から中々集合できない時期が続きましたが、時代に合わせた変革を取り入れ、組織や職場環境がより良くなる制度や施策の提案を進めています。



## オフィスカジュアルの導入

フレスタホールディングスグループでは、従業員の働きやすさの向上と環境対策の一環として、TPO（時・場所・場合）と季節に応じ、各自がリラックスして勤務できる服装スタイルを選択できるようにしています。

