

一期一会を大切に

サービスカウンター業務担当の日、カウンターにお買物に来られたお客さまが、お腹が大きい妊婦さんだったので「予定日は近いんですか？」と声をかけると、「そうなんです、予定日が近くなるにつれて不安で…」との事、「初めてですか？」と聞くと「いえ、4人目なんですけど3番目の子とは10歳も歳が離れているので、久しぶり過ぎて家の事もしながら、ちゃんと育てられるのか不安で」と仰いました。私の子供が3人で2人目と3人目は10歳はなれた姉妹なのでそのお客さまに「大丈夫ですよ!うちもそうでしたけど、2番目の子が10歳の下の子のお世話を自分から進んでやってくれて、上の子と一緒にすごく楽しく子育てできましたよ!」そうお話しすると、「私にもできるかな」と仰ったので「大丈夫ですよ!1人じゃないんだから絶対楽しく子育てできますよ!」するとそのお客さまが大粒の涙をポロポロと落とされながら「ありがとうございます、最近ずっと不安で塞ぎがちになってたんですけど、この店に買い物に来てお話ができて良かったです。気持ちが少し楽になりました」と最後は笑顔で帰って行かれました。私の接客でお客さまがフレスタに買い物に来て良かったと言ってくれて、このお仕事をされていて良かったと思える、とても心温まるステキな一日になりました。

築地 加織さん(フレスタアルパーク店レジ担当)



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>

2025.02

2025 Smile Report

フレスタホールディングスサステナブルレポート



この表紙は、平和記念公園に掲げられた
折鶴の再生紙を使用しています。

「ココロ、カラダに、スマイル。」

企業理念

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。



私たちの商売の原点は、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た素晴らしい人財を育てることに努めます。

株式会社フレスタホールディングス宗兼社長 ごあいさつ

フレスタホールディングスグループは「おいしさ追究」の企業グループです。
全ての起点は「おいしさ追究」にあり、全ての終点は「おいしさ追究」にあります。
「おいしさ追究」を通じて、企業理念を体现し、お客さまが笑顔になれるようにしていきたいと思ひます。
いついかなる時も正直な商売に徹し、進取の気性を忘れずに、常に挑戦をして、お客さまの笑顔を想像し、創造提案できる企業グループになります。

これらを実現していく際、大変重要になるのが、地域の皆さまとの共存共栄です。

地域の食のインフラを担うスーパーマーケットとして、食品ロスの削減や2030年における、CO₂排出量46%（2013年度比）削減等を目標に掲げました。

同時に、グループ全体で、子ども食堂との連携、地域行政と連携した防災イベントの開催、健康フェアの開催、環境負荷低減に向けた物流網の構築や環境にやさしい店舗づくりを進めています。

これらの活動を通じて、『アシタ』の食を守り、健康的な食生活の提案で明るい『ミライ』に貢献したいと思ひます。

創業の精神である「正直な商売」「進取の気性」を患直に守りながら、地域のお客さまに必要とされる企業グループとなるために、成長して参りたいと考えております。

引き続き、ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

株式会社フレスタホールディングス
代表取締役社長 宗兼 陽一



行動規範

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。

- 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

・行動規範チャレンジ ・SDGs目標 ・健康宣言

従業員ひとりひとりが、行動規範やフレスタホールディングスグループSDGs方針の達成に向けた目標、健康増進の目標を定め、名札とともに常に身につけ取り組んでいます。



社名・ロゴマーク

社名や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

株式会社フレスタホールディングス 宗兼社長ごあいさつ	01
フレスタホールディングスグループ概要	03
フレスタホールディングスグループ沿革	03
フレスタホールディングスグループ Topics	05
フレスタホールディングスグループ SDGs 方針	07
フレスタホールディングスグループ環境重点項目	08
株式会社フレスタホールディングス 宗兼会長 未来に向けてのメッセージ	08
1 ～アシタをまもる～環境	09
1. 環境への負荷の状況推移	09
2. CO ₂ 削減に向けた取り組み	10
3. 環境にやさしい店舗づくり	11
4. 店舗でのリサイクル活動	13
5. プラスチックごみ削減の取り組み	14
6. 食品ロス削減の取り組み	15
グループ企業紹介 株式会社フレッシュ	16
2 ～ミライへつづく～健康	17
株式会社フレスタ 谷本社長ごあいさつ	17
1. ヘルシースーパーとして	17
2. 健康経営の推進	18
3. 健康的な生活をサポート	19
4. 食の安全・安心に向けて	20
グループ企業紹介 株式会社フレッシュセブン	21
グループ企業紹介 株式会社プロ・アグリ	22
グループ企業紹介 株式会社広島アグリネットファーム	22
5. アシタ・ミライに、スマイル。な商品開発	23
3 ～エガオあふれる～地域	25
1. 地域社会とともに歩む	25
2. 災害発生に備えて	27
グループ企業紹介 株式会社コムズ	27
3. 品質・サービスの改善と向上	28
4. 豊かで楽しい暮らしの提案	29
グループ企業紹介 株式会社カーズ	30
4 ～ミライを担う人へ～人財育成	31
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	32

フレスタホールディングスグループ概要

フレスタホールディングスグループは、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。

グループ事業統括会社



株式会社フレスタホールディングス

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 082-207-4040
事業内容 各種食料品・日用雑貨及び酒類等の販売
創設 明治20年
設立 昭和26年10月1日
執行役員社長 谷本 満
資本金 3,000万円
事業内容 総合食料品・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 4,858名(内、正社員612名) (2024年12月現在)



株式会社リカーズ

プロダクツグループ



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

エステートグループ



株式会社コムズ

株式会社レッツ

サービス・サポートグループ



株式会社スマイルマーケティング



福葉ス達(香港)有限公司

フレスタホールディングスグループ店舗一覧

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 サックス店
ショッピングモール
2 千代田サックスショッピングセンター

広島市 佐伯区

フレスタ店舗
5 河内店
6 美鈴が丘店
7 海老園店
8 ローソンフレスタ藤の木
9 波石店

広島市 西区

フレスタ店舗
10 横川本店
11 上天満店
12 己斐上店
13 アルパーク店
リカーズ店舗
1 SAKEPLACE アルパーク店
ショッピングモール
3 フレスタモール カジル横川

広島市 中区

フレスタ店舗
14 おかず工房 農野橋店
15 おかず工房 グランドタワー店
16 舟入店
17 吉島店
リカーズ店舗
2 リカーズ 吉島店

広島市 南区

フレスタ店舗
18 東雲店
19 宇品店
リカーズ店舗
3 SAKEPLACE ekie広島店

広島市 東区

フレスタ店舗
20 牛田本町店
21 温品店

広島市 安佐南区

フレスタ店舗
22 祇園店
23 相田店
24 長束店
25 沼田店
26 中筋店
27 東山本店
28 東原店
29 長束北店
リカーズ店舗
4 リカーズ 東山本店
6 リカーズ 相田店
5 リカーズ 沼田店

広島市 安佐北区

フレスタ店舗
30 矢口店
31 コムズ店
32 可部店
33 口田南店
リカーズ店舗
7 リカーズ コムズ店
ショッピングモール
4 コムズ安佐パーク

広島市 安芸区

フレスタ店舗
34 おかず工房 矢野店
35 矢野東店

安芸郡

フレスタ店舗
36 安芸府中店

呉市

フレスタ店舗
37 呉駅ビル店
38 呉中央店
39 響屋店
40 広店
リカーズ店舗
8 リカーズ 呉駅ビル店

東広島市

フレスタ店舗
41 西条店

三次市

フレスタ店舗
42 三次店
43 三次プラザ店

豊田郡

フレスタ店舗
44 大崎上島店

三原市

フレスタ店舗
45 三原店
46 本郷店
47 明神店
48 おかず工房 三原駅前店
49 西町店

庄原市

フレスタ店舗
50 庄原店
51 東城店

尾道市

フレスタ店舗
52 向島店
53 瀬戸田店
54 因島店
ショッピングモール
5 フレスタモール カジル瀬戸田
6 因島ショッピングセンター

福山市

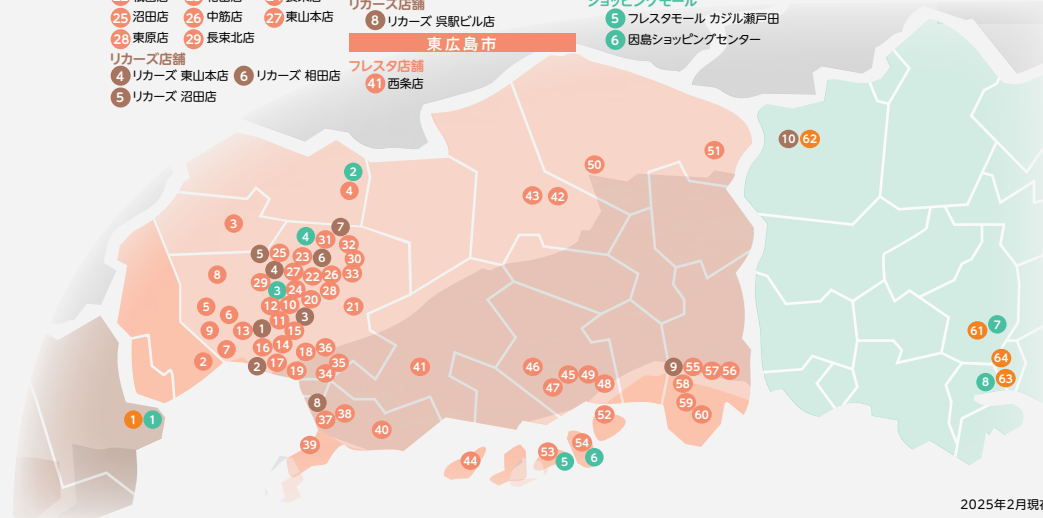
フレスタ店舗
55 北吉津店
56 蔵王店
57 福山三吉店
58 アイネス店
59 草戸店
60 多治米店

リカーズ店舗

9 リカーズ 北吉津店

岡山県

フレスタ店舗
61 津島店
62 新見店
63 操南店
64 門田屋敷店
リカーズ店舗
10 リカーズ 新見店
ショッピングモール
7 フレスタモール カジル津島
8 フレスタ操南ショッピングセンター



2025年2月現在

フレスタホールディングスグループ沿革

1887 宗清義兵衛、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 横山城屋に改組

1960 横主婦の店に改組し、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、横川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 横フレッシュセブン設立
1987 創業100周年

1991

第2次CIを実施、横フレッシュセブンに社名変更



ムネカネからフレスタへ▶

1996 酒販会社 横リカーズ設立
1998 会員カード「スマイルカード」スタート
デベロッパー会社 横コムズ設立

2000 会社設立50周年
2001 「エブリデイフレスタ」スタート
2002 新仕屋および本店(新横川店)建設に伴い横川店リニューアルオープン・おいしさスタジオ開設
ショッピングモール「カジル横川」オープン
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
2004 PBブランド「FRESTA Bimi Smile」スタート
2005 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
2006 新スマイルカード及びクレジットカード導入
モバイルサイト開設
2008 ISO9001 2008年版認証取得
2009 水産加工工場 横プロフィッシュ設立
2010 「スマイルネット倶楽部」スタート
2012 インターネットショップ「コンテフレスタ」オープン

2014 電子マネーサービス「スマイルマネー」導入
横フレスタ横川本店を改装
青果加工工場 横プロ・アグリ設立
2016 佐木島トモ農場 横広島アグリネットファーム設立
2017 創業130周年
横フレスタホールディングス設立
2018 横三原スーパーの小売事業を横フレスタへ承継
ISO9001 2015年版認証取得
「フレスタアプリ」スタート

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
2022 横フレスタホールディングスにSDGs推進室を設置
G7広島サミット開催に伴うPride of Hiroshima展へ出展
2023 横フレスタホールディングス代表取締役社長に宗兼隆一が就任(新取締役に伴うグループ新体制スタート)
フレスタ河内店 完全建て替えリニューアルオープン
2024

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▶



●1980-1999

世の中の出来事

- 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/広島東洋カープセ・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)
- 2023 G7広島サミット開催

フレスタ室の木店 リニューアルオープン (2024 年 2 月 28 日)

『おいしさでお客様の笑顔あふれるフレンドシップストア』

山口県岩国地区最大のショッピングセンター「フレスタモールカジル岩国」の一角にあるフレスタ室の木店がリニューアルオープン。元々、フレスタ店舗の中でもフルスペックの品揃えでしたが、今回は生鮮・惣菜・ベーカリー中心にフレスタで支持される定番商品の磨き込みに加え、山賊焼きなど地元で愛される商品の新規開発をおこなうなど、これまでよりさらに“おいしさ”を追究した店舗にアップデート。また、リニューアルを機にフルセルフレジを導入し、レジの混雑緩和に取り組むなどこれまで以上のお客さまに満足していただける商品の提供・サービスをめざしていきます。



山口県のソウルフード
「岩国名物 山賊焼+山賊むすびセット」
週末限定販売!



室の木店限定「あらびきフランクのホットドッグ」・「FOPPEN ホットスモークサーモン」など、米軍岩国基地が近く、海外の方にも喜んでいただけるアイテムも多数品揃え



フレスタサックス店 リニューアルオープン (2024 年 8 月 31 日)

『お客様と笑顔あふれるサックス店に!新しい県北スタイル店舗へ』

サックス店のある北広島町は人口17,000人あまり、年々人口が減少している地域にあるなか老朽化した設備の刷新をはじめ、需要が増加している冷凍食品の売場拡大、回遊性向上のためのレイアウト見直し、フルセルフレジ導入による DX 化推進など多くの改善をおこないました。

サックス店は地域の発展の為、地域に根差し、存在し続けていく社会的な役割を担う責任があります。地域に無くてはならないライフラインとして、これからも地域のお客さまに寄り添い続けます。



操作の難しいお客さまにも安心してお会計をしていただけるように「ゆっくりレジ」を設置

フレスタ河内店 リニューアルオープン (2024 年 9 月 18 日)

『おいしさ・スマイルがギュッ!～あなたのいつものお店に～』

フレスタの中でも歴史のある河内店をスクラップ&ビルド、同じ場所で全く新しい河内店として生まれ変わりました。新しくベーカリーの導入をはじめ、店舗で焼き上げるお好み焼き、また近隣湯来町にちなんだ地元商品のコーナーなど、売場面積278坪の小型店舗とはいえ中型店並みの品揃えを実現しています。

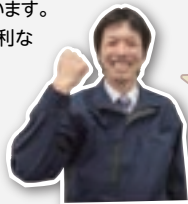
また、旧店舗からの店舗特性として夕方の来店が非常に多いことからさっとスピーディに会計が済まされるようフルセルフレジを導入しました。ペットボトルの原料を使用した買い物カゴの採用やペットボトルを回収しフレスタのポイントが貯められる設備を設置するなど、環境面のサービスも充実しています。

美味しさ・楽しさをぎゅっと詰め込み、地域のお客さまにとって便利な河内店をめざしていきます。



河内店限定
「砂谷牛乳のフレンチトーストホップ」。
地元牧場とコラボした商品開発、地元商品の取り扱いも強化!

SDGs ポイント



地域のお客さまに喜んでもらえる商品、サービス、そしてスマイルを届けられるお店にします!
(河内店店長 篠原さん)



地方創生応援税制 (企業版ふるさと納税) の実施

2024年2月、フレスタは地方創生応援税制(以下、企業版ふるさと納税)を活用し、地域課題解決の支援を目的とした寄付を三原市、安芸太田町、北広島町に行いました。

寄付金は子育て支援や定住促進、次世代の人材育成、まちづくりなどに活用していただく予定です。

地域密着型スーパーマーケットとして地域へ貢献するために、今後も企業版ふるさと納税を積極的に活用し各自治体との連携を強化していきます。

■企業版ふるさと納税とは

国が認定した地域再生計画に位置付けられる地方公共団体の地方創生プロジェクトに対して企業が寄付を行った場合に、法人関係税から税額控除する仕組みです。



▲2024年3月、三原市役所にて感謝状贈呈式を開催していただきました。
(左から 三原市こども部長國次さま、岡田三原市長、フレスタ谷本社長、フレスタホールディングス渡辺本部長)

府中町との災害時協定の締結

2024年7月、府中町とフレスタホールディングスは「災害時における食料・生活必需品の調達に関する協定」を締結いたしました。

地震や風水害などの災害が発生した場合、また、その恐れがある場合、府中町からの要請に応じて、主食品・飲料・レトルト食品などの物資を供給させていただく内容です。

可能な限り食料・生活必需品の供給を行う体制を強化し、地域の皆さまの緊急事態に対応させていただくとともに、毎日のお買物はもちろん、災害時にも、頼りにしていただける企業であり続けられるよう、引き続き努力してまいります。



▲府中町役場にて締結式を行い、協定締結をいたしました。
(左から 寺尾府中町長、フレスタホールディングス宗兼社長)

DBJ健康経営格付「Bランク評価」取得

フレスタは2025年1月、株式会社日本政策投資銀行が行う「DBJ健康経営(ヘルスマネジメント)格付」において、「ランクB(従業員の健康配慮への取り組みが優れていると認められる企業)」の格付を取得しました。2016年の健康宣言から健康経営を進めてきた取り組みとして、下記の点などを評価いただきました。

・みんなのスマイルプロジェクト:部門、年齢、性別を問わず構成されたメンバーによる、従業員目線での心身の健康や働き方を考えるプロジェクト
・エンゲージメント向上の取り組み:サーベイによる経年分析を行い、年齢や役職でのクロス分析、他社さまや他業界との比較、客観的な施策や工夫を行っている

■「DBJ健康格付」融資とは

従業員の健康配慮への取り組みに優れた企業を評価・選定する「健康経営格付」の手法を導入した世界で初めての融資メニューです。

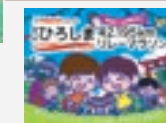


第7回ひろしま 42.195kmリレーマラソンの開催

2024年11月、広島広域公園周辺にて、「ひろしま42.195kmリレーマラソン」を開催しました。コロナ禍を経て5年ぶりの復活、広島県内外から約150チームにご参加をいただきました。開催当日は天候にも恵まれ、各チームが力を合わせてたすきをつなぐ姿に会場全体が感動と笑顔で包まれました。会場内では、協賛メーカーの皆さまに健康をテーマにした商品の試食やお試しなどブース出展をいただき、走者や応援者の皆さま方にも会場の中をめいっぱい楽しんでいただきました。ヘルシーストスーパーとして、お客さまと一緒にココロもカラダも健康になるイベントを今後も開催してまいります。



グループ従業員もチームを組んで多数出場。仲間とたすきをつないで、全チーム夢の42.195kmを無事完走!



フレスタホールディングスグループ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、ひとりひとりが当事者となって、お客さま、地域の皆さまと一緒に考え、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、私たちが大切にしてきたことそのもののなのです。フレスタホールディングスグループでは、『環境』『健康』『地域』の3つをSDGs達成への軸と捉え、創業の精神である『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。

ア
シ
タ
、
ミ
ラ
イ
に
、
ス
マ
イ
ル
。

アシタをまもる

『環境』

環境に配慮した店づくりで、
アシタの食を守ります。

SDGsのこの目標に貢献しています



ミライへつづく

『健康』

健康的な食生活の提案で、
明るいミライに貢献します。

SDGsのこの目標に貢献しています



エガオあふれる

『地域』

地域に根ざし、地域と共に、
笑顔溢れる街にします。

SDGsのこの目標に貢献しています



フレスタホールディングスグループ環境重点項目

2030年に向け次の3項目を環境重点項目に掲げ、
グループ一体となり目標達成に取り組みます。

01

CO₂ 排出量
削減

02

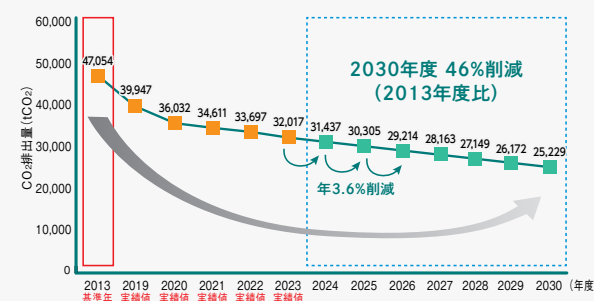
食品廃棄量
削減

03

プラスチック使用量
削減・
リサイクル推進

フレスタホールディングスグループCO₂排出量削減目標を、2030年度までに46%削減（2013年度比）とし、国の削減目標と同率の削減を目指します。（scope1,scope2算定範囲内）

SBTに基づく目標設定の場合（アクションプラン）



フレスタホールディングス宗兼会長 未来に向けてのメッセージ

『あとからくる者のために』という仏教詩人坂村真民の詩があります。その詩には、後世の人のために、しっかり田畑を耕し、基盤を作り、川や山や海をきれいに残すために、自分のできることを一生懸命することが肝要であると謳われています。私たちは、過去の誰かが築いてくれたものを当たり前だと思って生活していますが、今の当り前は、とても大変な思いをされた過去の人がかきちんと作ってくれたものです。

私たちは、SDGs推進において、『健康』と『環境』と『地域』をテーマに掲げていますが、今以上の社会を後世に残していくために、今、私たちにできる循環型社会の実現にしっかり目標を持って取り組んで参ります。

20年、30年後の世の中が明るく、楽しい社会になっているために、私たちは「今、できること」にしっかり取り組みたいと思います。

㈱フレスタホールディングス
取締役会長 宗兼 邦生



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	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
事業所	対象事業所数	事業所	68	69	69	71	72
	延床面積	m ²	147,493	152,300	154,405	157,234	159,103
エネルギー	エネルギー使用量(原油換算)	kl	16,716	16,543	16,767	16,382	15,364
	二酸化炭素排出量	t-CO ₂	39,947	36,032	34,611	33,697	32,017
	温対法に基づくCO ₂ 排出原単位	t-CO ₂ /m ²	0.271	0.237	0.224	0.214	0.201
電気	電気使用量	kwh	62,135,055	61,781,036	62,650,255	61,528,780	58,140,422
水	水使用量	m ³	191,007	173,162	167,083	164,040	160,340
廃棄物	食品廃棄物発生量	t	1,762.6	1,784.1	1,815.5	1,753.3	1,760.9
	食品廃棄物再生利用量	t	676.2	729.0	788.4	753.7	722.9
	食品リサイクル法に基づく発生原単位	kg/百万	24.8	23.4	24.4	22.6	21.7
	食品リサイクル法に基づく食品リサイクル率	%	67.1	70.3	70.4	72.3	72.5

※株式会社フレスタの事業所(センター・店舗等)を対象にしています。※CO₂排出係数は温対法に基づく排出係数を使用しています。

最新数値データはこちらから(毎年8月更新)



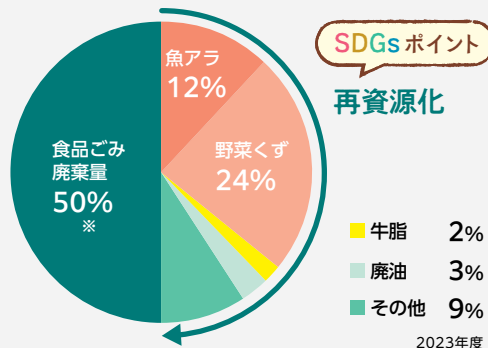
食品廃棄物の再資源化

フレスタ各店舗から発生している食品ごみの中で魚アラ・野菜くず・牛脂・廃油の多くはリサイクルされています。魚アラは養鶏・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。



▲指定専門業者の屋内堆積場 野菜くずを発酵させて有機肥料に

【食品ごみの発生割合】



※未利用品や、一部可食部は
地域コミュニティへ寄付を行っています→P25

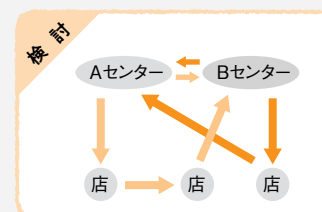
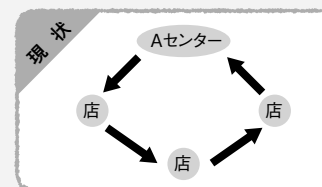
CO₂削減に向けた取り組み



輸送経路の短縮

日本では2030年度には温室効果ガス排出量を2013年度比で46%削減、2050年度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。また、運輸に関わる2030年度の数値目標としては2013年度比で35%削減が掲げられています。グループもこの目標に向け取り組んでおりますが、まだまだ目標数値には達していない状況です。

残る温室効果ガス削減の実現に向け、グループ内だけの物流取り組みから、他社物流とのマッチング(共同配送)の実施による、トータル輸送距離の短縮を図り、温室効果ガス排出量削減に向け舵を切ってまいります。



各々が配送(2013年度実績)

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

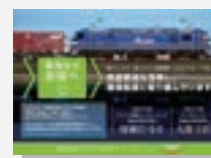
共同で配送(2023年度実績)

平均/日	生鮮便	日配便	小計
走行距離	11,931km	6,828km	18,759km
CO ₂ 排出量	1,671kg	956kg	2,627kg
平均積載率	68%	72%	70%

モーダルシフト(輸送経路の転換)の推進

年々高騰を続ける輸送コストとCO₂排出量の削減のため、フレスタではモーダルシフト(輸送経路の転換)に取り組んでいます。

青果物を中心に、トラックから鉄道輸送へ切り替え環境負荷の低減を実現しています。



▲「ラルズ・フレスタ・原信・CGC グループモーダルシフト推進協議会」での取り組みが、「令和6年度 第1回モーダルシフト優良事業者大賞表彰」の「革新的取り組み部門賞」を受賞

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、蓄積模展開
- 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

モーダルシフト推進協議会全体実績 (JR5 コンテナ換算)

2023年度実績 2,038台(前年比121%)
CO₂排出削減量 841トン
2024年度計画 2,200台(前年比108%)

トラックから
鉄道輸送への
切り替えによる
CO₂削減率は
68%

フレスタ輸送実績(輸送品目)

2023年度実績 43台
(中国ジジシー、(株)プロ・アグリ含む)

北海道産野菜、
野菜水漬、さつまいも、
ごぼう、みかん、
果実加工品
(ミックスナッツ)
等

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。



簡易包装の実施

必要以上にトレーやラップ等のプラスチック資材を使用しないよう配慮しています。



モーダルシフトの推進 輸送経路短縮 P.10▶

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。



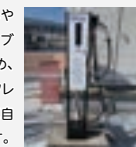
エナジの導入

AI が当日の電気使用予測に基づいて、その日すべき省エネアクションを表示。
従業員の行動変容を促し省エネ行動を定着化します。



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、フレスタ北吉津店、宇品店に電気自動車用充電器を設置しています。



食品廃棄物の再資源化 P.9▶

フードバンク・こども食堂応援 P.25▶

エコ資材の使用推進 P.14▶

◀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



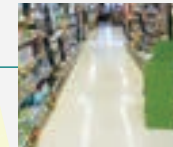
▲ナイトカーテン



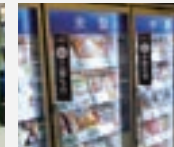
▲LED照明



▲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、照明等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。

店舗でのリサイクル活動 P.13▶



アシタ、ミライに、スマイル。 な商品開発 P.23▶

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、また育てる、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

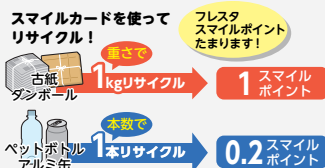
お客さまと取り組むリサイクル活動

フレスタではリサイクル資源の回収を行っており、「リサイクル回収ボックス」と回収量に応じてポイント付与のある「リサイクルステーション」を設置しています。「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。

リサイクル回収ボックス▶

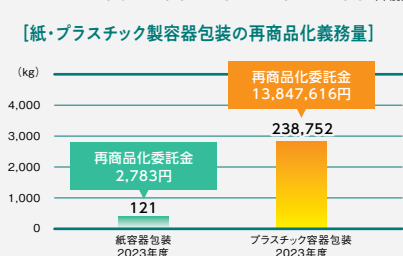
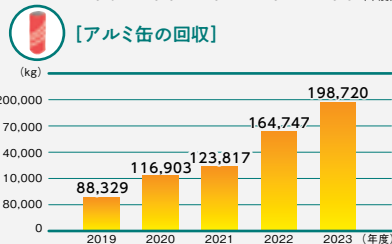
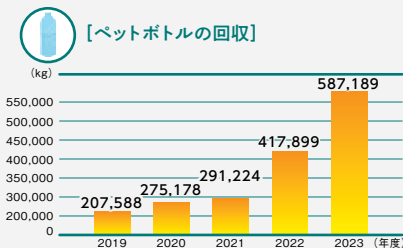
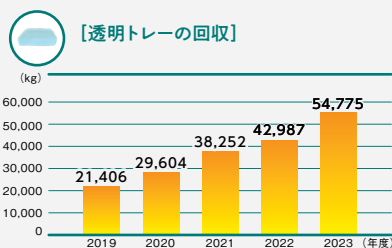
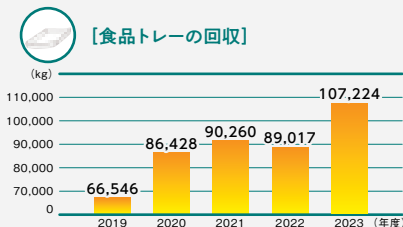
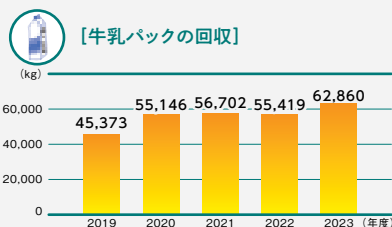


▲リサイクルステーション



リサイクルステーション展開店舗
42店舗(2025年2月現在)

広島県・祇園店、長束店、東雲店、三次店、加計店、矢口店、東山本店、西条店、河内店、可部店、北吉津店、三原店、沼田店、コムズ店、草戸店、福山三吉店、横川本店、東原店、己斐上店、上天満店、宇品店、広島、海老島店、波出石店、響屋店、明神店、蔵王店、廿日市住吉店、多治米店、安芸府中店、西町店、湯品店、矢野東店、中筋店、長束北店、アルパーク店、呉中央店、三次プラザ店、山口県・室の木店 岡山県・津島店、横南店、門田屋敷店
※回収している資源は店舗によって異なります。公式ホームページの店舗情報にてご確認ください。



最新数値データはこちらから(毎年8月更新)



プラスチックごみ削減の取り組み

エコ資材の使用推進

食品に使用するトレーは、プラスチック使用量がより少ないトレーへの変更や、何度でも使用・回収して生まれ変わるエコトレー®・エコAPET®等を積極的に使用しています。低環境負荷資材への切り替えとともに、簡易包装やバラ販売の強化で脱プラスチックをめざします。また、プラスチック資源循環促進法施行に伴い、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。バイオマスプラスチックを含んだ素材や木製のカタラーへ変更や、使用頻度の低かったプラスチックカタラーの提供を廃止、お客さまからお声がけがあった場合にのみ必要数を提供するなどして、使用量と提供量の削減に取り組んでいます。

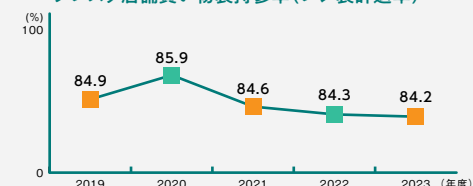
エコトレーへの変更で、
2023年度は
約**426トン**
のCO₂削減へ！



プラスチック製レジ袋の使用量削減

フレスタでは、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、お客さまの買い物袋持参率は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。

フレスタ店舗買い物袋持参率(レジ袋辞退率)



GSHIP(ジーシップ)への参画



フレスタ・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、清掃活動への参加等、課題解決に向け日々取り組んでいます。



▲ビールを飲んで瀬戸内海を守る！
寄付つき商品の販売

環境学習 イベントの開催



▲エフビコリサイクルのしくみがわかる！工場見学ツアー



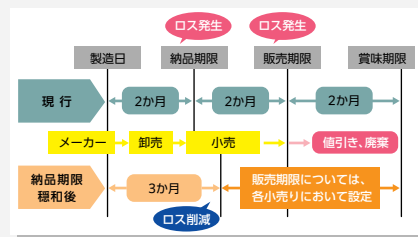
▲ひろしま地球環境フォーラム連携
お店の中で環境にやさしい工夫を学ぶ「店内こどもエコ体験ツアー」

食品ロス削減の取り組み

お取引先さまと取り組む食品ロス削減

納品期限緩和

商習慣の一つである「1/3ルール」の見直しを行っています。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り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。現在、菓子や瓶・缶・ペットボトル飲料等の納品期限緩和を実施し、賞味期限が1/2までの商品を店舗へ納品することに決め、流通段階での無駄な廃棄の削減につなげています。その他の品目についても積極的に検討してまいります。



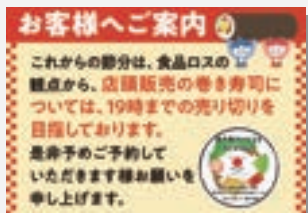
「1/3ルール」とは

製造日から賞味期限までの合計日数の3分の1を経過した日程までを納品可能な日とし、3分の2を経過した日程までを販売可能な日(販売期限)とする商習慣的なルール

お客さまと取り組む食品ロス削減

予約販売の強化

季節の催事商品にポイントを付与したり、フレスタスマイルネットを活用した便利な予約機能等で、予約販売の比率を向上させ、食品ロス削減につなげています。デジタル予約を活用することで、お客さまへのメリットだけでなく、従業員によっても予約作業の負担が軽減され生産性向上にも役立っています。



◀節分の巻き寿司予約では、店舗営業時間内の19時までに完売する事を目標とした販売計画を立て、廃棄を限りなくゼロに近づける取り組みを実施。ハーフサイズや中巻き等食べきりサイズの品揃えも充実！

てまえどり運動 エコ料理教室の開催



▲売場へPOPを取り付け呼びかけ



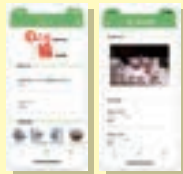
▲公民館連携事業 親子でエコ料理教室

SDGs ポイント

教育機関と取り組む食品ロス削減プロジェクト

岡山大学

岡山大学食品ロス削減プロジェクト「のこり福キャンペーン」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が見える化し、食品ロスを防ぐ取り組みを実施しました。



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いただくイベントを実施しました。



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、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、後片付け等、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。加工商品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 認証を取得しました。今後とも食の安心・安全はもちろん、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	2010年4月1日
執行役員社長	織田 義徳
資本金	3,000万円
事業内容	鮮魚・貝類の仲介卸売業、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、この装置には薬剤や洗剤を使わないので、電解水が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で、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

Bimi Smile 漬け魚 おいしさの秘密

原料を液体塩麹に1時間30分漬け込み下味をつけた後、塩麹や西京味噌に1日漬け込んでいます。一般的に販売されている漬け魚は液体塩麹を使用しておらず表面へ塗り込んでいただけなので魚への味の染み込みが薄いところ、Bimi Smile 漬け魚は塩麹にしっかりと漬け込むことで味が染み込み、しっとり柔らかな食感特徴です。また、プロフィッシュで製造後は1度も凍結することなく店舗で販売しているので、より美味しい状態の漬け魚をご家庭でお楽しみいただけます。



SDGs ポイント

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、柵身の調理方法、漬け魚の味付け技術等を幅広く身につけ、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・美味しい・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

株式会社フレスタ 谷本社長ごあいさつ

いつもフレスタをご利用いただき、誠にありがとうございます。フレスタは、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、お客さまを原点にした企業理念の実現をめざしております。その中で「アシタ、ミライに、スマイル。」というSDGs方針を掲げ、地域の健康な街づくりを実現するために、お客さまに安心・安全・おいしい商品やサービスを提供することをめざしています。

さて、世界情勢は不安定の度合いを増し、食料を安定的に供給することさえもだんだん困難になって参りました。一方で商品原価は高騰し、恒常的に値上げをしながら、高騰したエネルギーコストを吸収することは容易ではございませんが、皆さまに最適な価格でご提供できるように企業努力を続けて参ります。

このような社会情勢の中で、私たちは製造小売業として食品を製造するグループ会社と協業して、おいしい商品を製造するために、グループ内で惣菜や食肉のプロセスセンターを集約したり、鮮魚や野菜の生産・加工・販売を一貫して行ったり、オリジナル商品を開発してまいります。これらの取り組みにより、品質や価格、商品力の向上と安定的な供給につなげます。そして、さらに製造小売業としてのノウハウや技術を高め、お客さまのニーズに応える商品やサービスを提供してまいります。

また、フレスタはSDGsへの取り組みを強化してまいります。特に、環境にやさしい店舗づくりやプラスチックごみの削減や食品ロスの改善等、環境保全に貢献する活動を行っています。また、トレーのリサイクル活動を通じてCO2削減目標を設定したり、SDGsに沿った取り組みを行ってまいります。これらの取り組みは、地球の未来のために必要なことだと考えています。来期は、さらに環境問題に対する意識を高め、環境にやさしい企業をめざしてまいります。これからも予期しない環境変化があると思いますが、フレスタは、常にお客さまの声に耳を傾け、常に改善に努めてまいります。

今後とも、フレスタをよろしくお願ひ申し上げます。

㈱フレスタ

執行役員社長 谷本 満



2025年度フレスタホールディングスグループ品質方針

フレスタホールディングス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めざしてまいります。

2025年度フレスタホールディングスグループ基本方針

「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 「おいしさの追究」の実現のために生産性の向上
- 2 商品・製造・販売一体となった製造小売業への進化
- 3 働きやすい環境、仕組、育成、風土の構築

株式会社フレスタ

「おいしさ」と「安さ」が実感できる商品とサービスで、お客さまの笑顔をたくさん作りだす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企業理念とESG経営のために「おいしさ追究」を実現します。

健康経営の推進

世界で最も早く高齢化が進む日本にあって、地域の皆さまの健康寿命を本気で考えるお店になりたい。「フレスタのある街は、みんなが健康になる」と言っていただける未来をめざし、企業の財である従業員の健康を「投資」と捉え、健康増進に取り組むことで、組織の活性化や企業価値の向上につなげます。



フレスタホールディングスグループ健康10ヶ条▶

フレスマートプロジェクト

2017年からスタートした従業員のメタボリックシンドローム改善プロジェクト「フレスマートプロジェクト」。コロナウイルス感染拡大の影響を受け、集団での運動を中心とした活動を休止していましたが、このたび再開に向けて数名の従業員を対象として実験的に実施しました。



今回は大塚食品さんのご協力による、食事を中心としたもので、カロリー制限、減塩が目的。廿日市記念病院さんのご協力を得て、血圧、体組成の結果から効果測定を行います。結果が楽しみです！

【健康スコア制度の導入】

従業員の健康リテラシー向上、従業員健康課題の特定および対策に向けた指標設定、ヘルシストスーパーマーケットとして健康軸に沿った評価制度の作成を目標として従業員の健康度のスコア化をめざします。2024年度は準備期間として健康経営を次のステップに進めるための取り組みを始めました。

従業員のメンタルヘルス向上

グループでは全従業員を対象に年1回「ストレスチェック」を実施しています。本人にその結果を通知し、自身のストレスの状態を知ること、ストレスをためすぎないように対処したり、ストレスが高い状態の場合は産業医の面接を受けて助言をもらったりと、従業員のメンタルヘルス不調を未然に防止する取り組みを実施しています。

グループ敷地内 全面禁煙

2020年3月より、健康増進法の改正による法令遵守と、お客さま、従業員の健康寿命延伸のために、グループでは紙タバコ・電子タバコ・加熱式タバコについて敷地内全面を禁煙とさせていただきます。

ヘルシープロジェクト

ヘルシストスーパーマーケットとして、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。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さん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等を、面白く、分かりやすく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。



▲フレスタ公式ホームページ内の「ヘルシープロジェクト」にて健康コラム「食と健康のいい話」を発信！

健康啓発セミナーの開催

楽しく学んでためになる「食と健康のいい話」を定期開催。毎回、参加された方の満足度が高いセミナーです。



▲2023年11月女性のカラダと健康セミナー



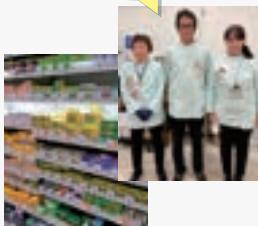
▲2024年10月免疫ケアセミナー

健康的な生活をサポート

フレスタ横川本店 ドラッグコーナー

フレスタ横川本店ドラッグコーナーにはCMでよくみかける薬だけではなく、スギ薬局のプライベートブランド「S-セレクト」商品も多く取り扱っています。広島県内ではフレスタ横川本店しか取り扱いが無く、知名度は低いですが一般医薬品の効能とそんな色ない商品をお求めやすい価格でご提供しております。現在、3名の登録販売者が在籍しており、お客さまに寄り添える対面でのコミュニケーションを第一として営業をしています。私たちはこれからも地域の皆さまと従業員の健康を支えるドラッグコーナーをめざし健康経営を推進してまいります。

お客さまとのコミュニケーション第一！
お話を聴き体調や状況に応じた
お薬の提案を行います



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、専門家監修によるおいしいアレルギー対応商品等、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。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、生活をもっと豊かにすることをめざしています。

FRESTA
スマイルネット



家族みんなと一緒にのんびりものを食べる食卓をめざし、
アレルギー対応食品セレクトショップをオープン

健康推進活動

店舗での健診連携

「お買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・乳がん等のがん検診が、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。がん検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。



▲2024年度はフレスタ本部にて開催、
約30名の方に受診していただきました。

店舗での健康イベント

2024年5月アルパーク西棟にて、地域の皆さま・テナント企業の皆さまと連携した「みんなの健康フェスタinアルパーク」を開催。地域の皆さまの健康づくりと介護予防について楽しく関心を持っていただく機会、また、お住まいの地域の自治会の役割・活動内容等を知っていただく機会になることを目的として企画し、多くのご来場をいただきました。



“SIRU+” 導入

買い物データから食事管理をするアプリ「SIRU+（シルラス）」を導入。フレスタスマイルカードをSIRU+と連携してお買物をすると、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。

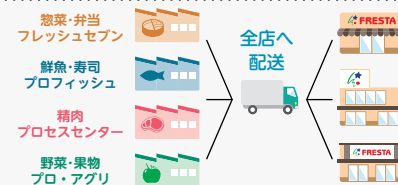


▲SIRU+

食の安全・安心に向けて

品質と衛生管理の徹底

店舗ではさまざまな流通経路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、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、また食品衛生法等の法令に順守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客さまからの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。また取引先工場を監査し、商品品質・製造環境の点検を行っています。

衛生指導

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。衛生マニュアルを策定し、定期的に見直すことで衛生度の向上・維持に努めています。

機器点検

惣菜のフライ調理で使用するフライヤーは、毎日油の酸化度を測定し、基準に基づき油を交換しています。計量器は法律で定められた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、品質低下につながる温度異常がないかを確認しています。また、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。

産地の適正表示

お客さまが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「果実物」「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ター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、農産物や加工品がいつ、どこで作られ、どのような経路を経てお客さまのお手元に届いたのか、その商品の生産・流通履歴を明らかにする制度です。



▲フレスタでは「牛肉」「卵」「米」のトレーサビリティを導入しており、
詳細はフレスタ公式HPからご確認いただけます。
水産物はトレーサビリティ「水産流通適正化法」を販売者として順守してまいります。

食肉加工工場 プロセスセンター

グループ緑井本部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。製造から販売までを自社で行う「製造小売業」を実現します。

プロセスセンター
年間製造数
約1,500万パック/2024年度



▲2022年6月、食品安全企画「JFS-B規格」の適合証明を取得。
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。

- 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®の使用推進、ラップはより環境負荷の少ない素材に変更

SDGs
ポイント



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・単身化の増加等の社会変化や生活習慣病予防、食育推進の必要性等から、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、従業員ひとりひとりが“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努めています。“おいしいね♪”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	1984年4月1日
執行役員社長	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5丁目18番12号 TEL 082-207-4270 FAX 082-870-3117

SDGs ポイント

フレスタの夕食宅配

高齢化社会への対応として、フレスタ生鮮宅配サービスにお弁当を提供しています。管理栄養士が、広島の家料理の味を大切にしながら、栄養バランスと美味しさを両立した野菜たっぷりの献立を平日日替わりで考案。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き、提供開始から年間25万食をお届けしています。



SDGs ポイント

自社製餃子の手作りおはぎ

もち米・うるち米は広島県産を使用し、地産地消推進に取り組んでいます。小豆は北海道十勝産を使用し、素材の味を生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が特徴です。幅広い世代の方に味わっていただけるよう、上品な甘さと、もっちりとした食感に仕上げました。2022年9月の発売開始から、年間で150万個売り上げる自慢の商品です。



▲「美味庵 北海小豆のやわらかおはぎ」。
抹茶や桜等の期間限定商品も。

SDGs ポイント

地元高校とコラボした商品開発

2019年より、産学連携の一環として、進徳女子高校の生徒さんにコンセプトに沿ったレシピを考案いただき、そのうち一品をフレッシュセブンが商品化し、フレスタ店舗で発売する取り組みを行っています。



◀2021年度コラボ商品
「ピリ辛豆乳坦々風
春雨スープ」



▶2023年度コラボ商品
「自社製餡のあんバター
メロンパン」



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)”をめざす』

「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、おいしく、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。もともと店舗で行っていた青果加工をプロ・アグリで集中加工、カット小分けし、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か所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様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	2012年6月1日
執行役員社長	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



商品の鮮度とおいしさをより長く保つことができるよう、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持続するため食品ロス削減につながります。

SDGs ポイント

食料リサイクル・フードバンク



商品加工の際に発生した野菜くずは、専門業者のもとで肥料・飼料にリサイクルされています。また、形や色等出荷基準を満たしていない規格外の商品は、フードバンクやこ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、瀬戸内海の実真中にある「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ています。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いと強く思っています。

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、小さなお子さまにも食べやすいトマトです。



▲「第1回全国ミニトマト選手権」で金賞受賞



アシタ、ミライに、スマイル。な商品開発

フレスタオリジナルブランド 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15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

- 「顔」見える産地・商品」をめざし原材料を選定
- 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

Bimi Smile 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 Smile 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製品化し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

- 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

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 もすく

2015年より「環境Bimi」としてリニューアル。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する「もすく基金」に参画し、これまでも「もすく基金」によるサンゴ礁植付け本数が新たに79本、累計614本のサンゴ礁が沖縄県恩納村で育っています。



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 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葉若菜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、カルシウム等の栄養をお茶感覚で手軽に取り入れられます。



Bimi Smile 広島県産もち麦

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君田町産もち麦（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。



おいしさ追究

ぶちうまロースとんかつ（塩糍仕立て）

味・見栄え・品質・価格・ボリュームで「地域一番のとんかつ」をめざし、惣菜チーム・食肉チーム・プロセスセンターがタッグを組んで開発したフレスタ最大級のボリュームの自社製とんかつ。塩糍を使用する事でやわらかジューシー、時間が経っても美味しくいただけます。

同時開発

お弁当コーナーでは自社製ロースとんかつを使用したカツ丼も販売中。だしは枕崎産かつお節と利尻昆布を使用し、玉子はBimi Smile「ピュアルテイン」を使用。



追究ポイント

お肉のうま味と食感を損なわないよう、一度も冷凍しないアメリカ産豚ロース肉をプロセスセンターで加工。とんかつに最も適したロース肉を厳選使用しています。



お肉のうま味を引き立てるパン粉には、水分量が多く甘みのある生パン粉を使用。「サクッ!じゅわ〜」が楽しめます。

砂谷牛乳のフレンチトースト（ホイップ） / 河内店限定

「ファベックス惣菜・べんとうグランプリ2025」金賞受賞

砂谷牛乳を使ったフレンチトースト液に1日漬けて、店内オープンで焼き上げたしっとりふわふわのフレンチトーストです。



追究ポイント

河内店従業員の「地元商品を使ったスイーツを開発したい!」と言う声から生まれました。2024年9月のリニューアルオープン前には、従業員向けの試食・商品説明会を実施し、商品の特徴や美味しさを実感。従業員全員が美味しさに自信を持ち、お客さまへ魅力をお届けします!



SDGsポイント

広島市湯来町の昭和25年創業牛乳メーカー、砂谷牛乳を使用。土づくりからこだわって牧草を育て牛乳を作っています。

マルタイ 我馬監修 棒ラーメン白うま / 限定生産

社内随一を自負するラーメン好きの食品バイヤーが、広島で行列ができるラーメン店「我馬」さん・マルタイさんにご協力をいただき念願の商品化!

開発者コメント

こちらは実際に食品バイヤーが家で作った時の写真。ご家庭でチャーシュー・きくらげ・もやし等の具材を入れてお店の味を完成させるための楽しさを皆さんでも! <食品バイヤー 宝山さん>

追究ポイント

細め・固めの棒ラーメンは、濃厚な我馬オリジナルスープとの相性抜群、即席めんとは思えないワオリティを実現



しまなみ八潮いなり

今までになかった新しい寿司を作ろう!そんな声から飛び出た、「果物×寿司」のアイデア。果物には広島県産の八潮を選び、開発に半年かけ、数え切れないほどの試作を重ねてできた商品です。

追究ポイント

八潮の鮮やかな美しいオレンジ色をめざしたいなり皮は、爽やかな香りと、じゅわっと口の中に広がる甘酸っぱい酸味が広がり、今までになかった新しい味わいに。

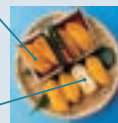


SDGsポイント

〈いなり皮〉 因島・生口島の八潮果汁で味付け。八潮果汁がしっかりと染みこむように皮の層もこだわりぬきました。

SDGsポイント

〈酢飯〉 大き目で規格外となった八潮を、ヘタを取り除いたすべての部分をミンチ状にして混ぜ込み。





地域社会とともに歩む

フードバンク・こども食堂応援

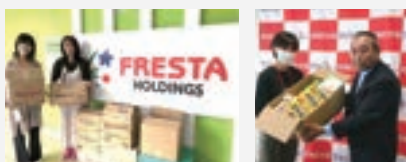
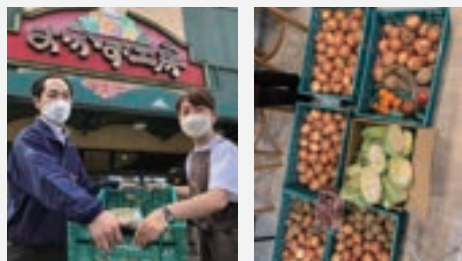
スーパーマーケットでは、日々の営業のなかで食品の売れ残りや販売期限切れ等のため食品ロスが発生します。

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でCO₂が排出され、結果、地球温暖化にもつながっています。

グループでは、まだ安全に食べられるのに包装容器の傷や破損、見た目の規格外、販売期限が迫り店頭で並べる事ができなくなった商品等を、フードバンク団体や福祉施設、こども食堂等の地域コミュニティへ寄付する活動を行っています。

今までであれば廃棄処分になってしまっていた商品を地域の活動等に活用していただくことで、グループ全体の「もったいない」を救っていただいています。



従業員向けフードドライブで
集まった食品を、ひとり親家庭応援
コミュニティや社会福祉協議会等へ寄贈

地域活動応援

フレスタは創業以来、地域とともに歩み、地域の方々に助けられてまいりました。
笑顔あふれる未来のために、循環型社会の中核を担う存在として、地域への支援には努力を惜しまず取り組んでまいります。

2024年度 活動事例



▲西区3まちリレー
クリスマスイベント



▲横川6大祭り



▲広島市立大学
「市大生チャレンジ事業」
旅するテーブル



▲たれば防災



▲三原市こどもおしごとチャレンジ

広島大学・学生応援プロジェクト

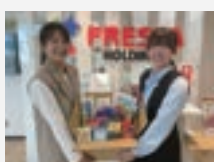
フレスタでは、広島大学の学生応援プロジェクト「ようこそ廣大」へ賛同し、新入学生に向けた学生支援活動へ参画させていただいております。

コロナ禍をきっかけに始まり、前身のプロジェクトと合わせると今年で4年目となります。

光熱費や食費が顕著に高騰している中で、慣れない一人暮らしを地元広島食材で支え新生活を応援したい、広島の良さを知ってもらいたいという想いから企画がスタート。

2024年度は、総勢800名の笑顔が広がる素敵なプロジェクトになりました。

資金はクラウドファンディングにて
募り地元の方を中心に日本全国の
多くのご支援をいただきました!



▲グループ緑井本部に実行委員の学生にお越しいただき、たくさんさんの地元食材の中から商品選定を行い、オリジナル食材セット作り!

広島市「ひろしま型地域貢献企業認定制度」への認定

2023年3月、フレスタが行ってきた地域貢献活動が広島市に認められ、スーパーマーケット業界では初となる「ひろしま型地域貢献企業認定制度」の認定企業となりました。地域密着型スーパーマーケットとして、持続可能な地域づくりのため、今後も地域貢献活動に積極的に取り組んでまいります。

■「ひろしま型地域貢献企業認定制度」

2022年2月、広島市では、住民同士が支え合い、安全・安心に暮らすことができる地域を創るため、「広島市地域コミュニティ活性化ビジョン」を策定。このビジョンをめざし、様々な団体の連携による持続可能な地域コミュニティの実現のため、広島に根差し、地域貢献活動に積極的な企業等を「ひろしま型地域貢献企業」として認定し、企業等の地域貢献活動を促進する取り組み。



地元自治体との協力協定の締結

グループでは、広島県内の自治体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・安全等、幅広い分野での取り組みを実施しています。



▲2023年12月 呉市「災害時における食料・生活必需品の確保に関する協定」の締結



▲2023年3月 美鈴が丘学区自主防災会連合会とフレスタ美鈴が丘店にて防災協力協定を締結



▲2023年5月、コムズ安佐パークが車中一時避難場所

地元スポーツ活動応援

地元スポーツチームのスポンサーをはじめ、地域のスポーツ活動・イベント等の応援を行っています。



▲中国CGCグループ・S&B杯ちびっこ健康マラソン大会の開催



フレスタアルパーク店では、広島ドラゴンフライズの公式グッズも販売!

◀お米を通じてサンフレッチェを応援! 消費者と生産者を結び取り組み「サンフレッチェ応援米・米づくりツアー」も毎年開催

安芸太田ウォーキング大会▶in深入山「もみじウォーク」

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

2,929,216円
(2023年3月～2024年2月)

令和5年トルコ南東部地震救援募金

726,636円
(2023年2月～3月)

令和6年能登半島地震救援募金

2,109,569円
(2024年1月)

24時間テレビ募金

24,173円
(2024年8月)

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



▲地域の防災訓練や防災イベントへ参加

災害時の事業継続のために

グループ緑井本部、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井水施設やガス発電機を導入しています。ガスで発電すると同時に、排熱を給湯や蒸気などの形で活用するコージェネレーションシステムでエネルギーを有効利用します。クリーンな都市ガスを利用するので環境性や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、ガスを使ってや排熱から電気と熱を取りだし、給水機能と本部機能を継続することができます。



▲2023年2月「コージェネ大賞2022」特別賞（産業用部門）を受賞



デベロッパー事業 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、フレスタモールカジル横川・フレスタモールカジル津島・フレスタモールカジル瀬戸田・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ックス・フレスタモールカジ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	1998年11月18日
代表取締役社長	宗兼 陽一
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 フレスタモールカジル横川の管理代行業務
所在地	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

安佐町防災フェア 2024 開催

コムズ安佐パークの正面入口駐車場と館内を会場に使用し、大人から子どもまで幅広い世代の皆さまに、災害に備える意識を高めながら高めていただけたイベントを開催。毎日のお買い物はもちろん、「何かあったとき」にも頼りにしていただけるショッピングセンターをめざして、地域の防災力向上に努めています。



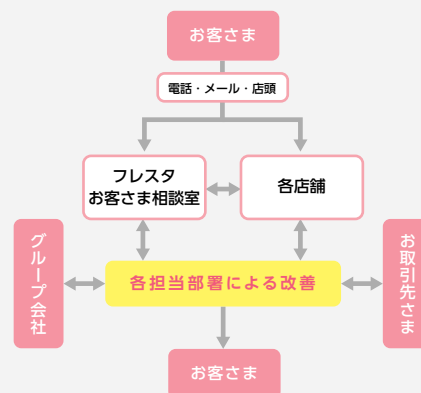
品質・サービスの改善と向上

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先さま、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

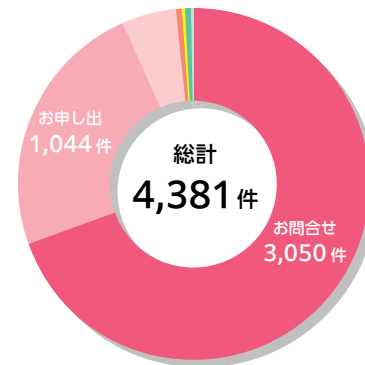
お客さまからは、お問合せ、サービス・商品に対するご要望、お褒めの言葉など貴重なお声をいただいています。ご利用いただいているお客さまの変化を捉えながら改善活動を進めています。近年、高齢者の方から商品の量目や店舗設備などのご意見をいただき、改善を進めることができています。



【お客さまの声の内訳】

抽出期間：2023年3月～2024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	223件	社内問合せ	21件
ご注文・ご意見	9件	お礼・お褒め	32件
その他	2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学んでいます。



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、日々の業務に活かしていく良い機会となっています。

2024年度実績

中国地区最優秀賞受賞/全国大会出場
CGCグループ特別賞受賞

コンテスト出場を通して、多くのことを学び、接客の楽しさ、難しさを改めて考えることができました。これからも「また来たい」接客を目指していきたいです！



受賞者
フレスタ
アルパーク店
北村さん

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、フレスタの店舗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！



◀このマークがついたお店は、スマイルマネーでお支払いができます。

フレスタアプリ

フレスタスマイルカードをフレスタアプリに連携するだけで、完全カードレスでのお買い物が可能に。スマイルカードの機能をそのままアプリで利用できるほか、スマイルマネー残高、保有ポイント数や最近の利用履歴をいつでも簡単に確認できます。アプリ限定のクーポンやスタンプラリーも配信しており、アプリの利用でポイントがとっとも貯まりやすくなっています。また、チラシ情報やお買い得情報も配信しており、アプリを通してお客さまとフレスタを繋ぐツールとしてご利用会員さま拡大中です。



▲アプリトップ画面

▲クーポン画面

生鮮宅配サービス エブリデイフレスタ

フレスタで取り扱いのある商品をスマホやWEBにて注文ができる会員制サービスです。会員さまからの注文、商品仕分け、配達までを宅配センターにて管理を行っております。配達商品の管理についても冷凍・冷蔵・常温と温度帯に応じて専用ケースにて品質を管理してお客さまの玄関先までお届けいたします。2024年に宅配システムの刷新を行い、さまざまなライフスタイルにあわせたサービスの充実とより生産性の高いセンター管理を行うことができるようになりました。今後も成長できるよう事業を拡大してまいります。



▲夕食宅配サービス
高齢化社会の対応として夕食宅配サービスを2012年より開始。㈱フレッシュセブ管理栄養士監修の塩分・栄養バランス配慮した、食で健康をサポートできる豊富な献立を日替わりで毎日（月～土）お届け。



◀2024年度フレスタこども弁当サービス
小学校の夏休み期間中、お子さまのお昼ごはん用のお弁当を放課後児童クラブへお届け。

【生鮮宅配サービス配送エリア】
広島市・廿日市市・呉市 等



酒類・食品販売会社 株式会社リカズ

『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、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10店舗（2025年2月現在）を運営しています。お酒を楽しむファンをつくらう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	株式会社リカズ
設立	1996年7月24日
代表取締役社長	宗兼 伴恵
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」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。

2023年度回収実績
瓶ビール：1,524ケース
清酒瓶：1,169ケース

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12名、SAKE DIPLOMA2名、ソムリエ6名、ワインエキスパート1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

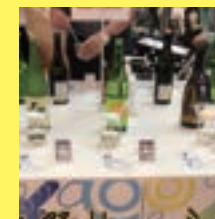


▲日本酒勉強会

SDGs ポイント

地元のお酒を楽しむ

西条酒祭りが行われる10月にあわせて、「リカズ酒祭り」を開催しています。2024年は、「ミライサケ祭り」と称し、株式会社サタケの革新的な精米技術で磨いた米を使用した「真吟酒」など、広島県の未来を感じる限定酒を販売しました。10月20日にアルパークで開催したイベントでは、約15種類の日本酒が試飲できるブースを展開、また幹心山根本店山根社長や今田酒造本店今田氏による講演会を開催し、多くの方に日本酒の魅力に触れていただきました。



チャレンジを楽しむ人になろう

従業員のキャリア育成・ステップアップ

全チーフ職に向けて経営コンサルとして依頼している鎌田先生の研修を2回実施しました。鎌田先生の研修は心に響く学びがたくさんあり、多くのチーフ達が研修に満足している様子でした。第1回目では、「マーケティング」、「目標達成のためのマンダラチャート」、「労務管理」について学びました。第2回目では、「コミュニケーション」、「問題解決のためのサークルチャート」、「理念」について学びました。各回で実施したグループワークでは活発に意見が飛び交い、業務では接しないメンバーと交流する有意義な時間になりました。



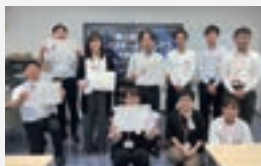
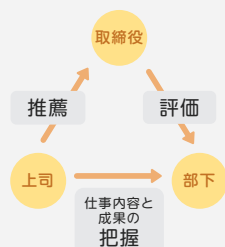
新入社員研修

2024年3月、フレスタ新入社員の入社時に「SDGs研修」を実施。スーパーマーケットが地域や環境のために何ができるかをカードゲームを通じて学びました。今後スーパーマーケットのスキルを身につける過程で、どのようにSDGsの活動に繋がっていくのかを考えるきっかけにすることが目的です。近年は新卒採用で入社される社員の多くが、SDGsに高い関心を寄せており、新入社員から既存の従業員に対して、地域や環境に対する活動を広めていってもらいたいと考えています。他にも新入社員研修では、マナーやコミュニケーションなど社会人にとって必要な研修、理念研修や部門に特化した研修などスーパーマーケットならではの研修を実施しています。



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います。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」を持って頑張りが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。



より働きやすい環境をめざして

障がい者雇用支援

フレスタホールディングスでは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て、結果として組織力が高まっていくという考えのもと、2010年から障害者雇用に関心をもち、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高めて「1店舗1名の雇用」を目標に掲げ、現在は雇用人数が173名、雇用率が3.5%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おります。また、障害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、2024年は37名の方に店舗での実習に参加いただきました。

セルフケアシートの導入

障がい者雇用の定着支援として、2023年度から「セルフケアシート」を導入しております。周囲の従業員の理解が少しでも深まるように、障がいの特性について情報を共有するためのツールです。職場で困りそうなことなど、仕事に関わる情報を共有することによって、働きやすい環境づくりを目指しています。



中途採用者研修

近年の転職市場の活性化、人材確保の難化により、中途入社される従業員が年々増えてきており、グループでも就業経験のある人材を多く採用させていただき前職での経験やスキルを持ち、即戦力としての期待と役割を担っていただいています。

その反面、業務におけるハウスルール、社内風土を理解していただくこと、同期入社者がいないことで気軽に相談できる相手が居ないなど、いくつかの課題が見えてきました。その課題を解消すべく、労働組合フレスタユニオンの協力を得て、中途入社3ヶ月が経った方を対象に研修を実施しています。研修後は懇親会も開催し、同じ立場にある他の中途入社者の方たちとの交流および情報交換を行っています。



より働きやすい環境をめざして

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

グループでは、仕事と家庭を両立できる環境づくりを進めています。

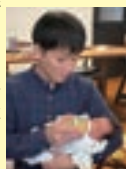
男女問わず育児休業の取得を推奨し、各自に合わせた育児休業取得プランの説明等を行っています。今まで女性従業員は育児休業をほぼ100%で取得していましたが、男性従業員の取得は進んでいませんでした。

出産予定がある男性従業員へ育児休業制度の個別説明や、社内報・営業会議等で積極的取得をアピールした結果、男性従業員の育児休業取得者も増加しました。

(2024年3月～12月現在の育児休業取得者11名、内3名が男性正社員の育児休業)

■育児休業取得者の紹介

フレスタ商品部 惣菜チームSV・袖山 翼さん
今回、第2子出産のタイミングで育児休業を取得させていただきました。12月現在、無事1ヶ月健診も終えまして、順調に大きくなっています。第1子の時は取得せず、仕事終わってから寝るまでのわずかな時間と休日にか子どもと接する時間はありませんでしたが、今回育児休業を取得により、家族と過ごす時間を持つことができました。育児休業中に最も感じたことは妻への感謝の気持ちです。第1子と比べると育児に100%集中できるため、2人の子とも触れ合える時間が格段に増え、妻も喜んでくれています。また業務に関しては急遽予定日より約2週間早く育児休業開始することとなり、惣菜チーム、エリアリーダーや各店舗の皆さまにご迷惑をおかけしましたが、仕事の心配はせず育児を頑張るようにと暖かい言葉をいただきました。本当に周囲の皆さまに恵まれ、ありがたい気持ちでいっぱいです。男性での育児休業取得率は女性と比べるとまだまだ低いのが現状です。仕事はチームメンバーに代わりにお願いすることはできますが、パパの代わりはいないので、ぜひ男性の育児休業取得が当たり前になっていくといいなと思います。



▲広島県働き方改革実践企業認定制度 第一回認定企業

生活や休暇を支えるバックアップ体制の整備

お客さまを笑顔にするためには、従業員の笑顔が大切。そして、しっかりと働くためには、休暇や生活を支えるバックアップ体制も重要です。日常生活から緊急時の対応まで、さまざまな局面を想定して整備を行っています。フレスタでの買い物において付与される「スマイルカードポイント」が2倍となる買い物2倍ポイントの実施や、従業員と家族の健康維持と業務への影響を最小限にとどめるため、インフルエンザの予防接種を受けた人向けの予防接種付与制度等があります。

また、夏季（7～9月）、冬季（12～2月）には有給休暇を使用した「3連休以上の長期休暇」や、誕生日や結婚記念日といった記念日に「メモリアル休暇」の取得を推奨しています。また、結婚、引引、裁判員制度選出時等には、必要な申請・手続きに応じて特別休暇を付与する等、勤務への心配がなく休める体制を整えています。



▲企業主導型保育事業保育施設「おうち保育ももの家」との連携



▲従業員用トイレへ生理用品の無料設置



▲朝クロスメディア・パブリッシング発行「こんな会社で働きたい（広島編）」に取り上げられました

みんながスマイルプロジェクト

74期は新たなメンバーとして第2期生が集結し、新生「みんなスマイルプロジェクト」が始動しました。第2期生では「働くことの楽しさってなんだろう」というテーマを軸に議論を重ね、施策を検討しています。メンバー各自がどうすればより働きやすく、働きがいのある会社になれるか、真剣に考え取り組んでいます。



ありがとうコンテスト

一緒に働く仲間に感謝の気持ちを伝える「ありがとうコンテスト」を半期に1度実施しています。ありがとうコンテストを通じて、たくさんの「ありがとう」が飛び交うようになりました。多くの店舗で、店長が表彰状や感謝状を作成し、日頃の感謝の気持ちを伝える良い機会になっています。



津島店
ありがとうコンテストの様子。
店長から表彰状が渡されました。

服装規則の緩和

昨年も服装規定や髪色規制の緩和に取り組みましたが、2025年度にさらに緩和できるよう取り組んでいます。安全性と衛生的な清潔感を守りつつ、従業員一人ひとりの個性を大切にできる環境を整えています。

人事異動の内示発令

従業員の異動負担を軽減するため、内示発令を開始しました。異動日の約1.5か月前に内示を発令し、対象者には異動を早めに伝える仕組みに変わりました。これにより、引継ぎや引越しの日程をシフトに反映することができるようになり、異動者にとって無理のない異動が可能になり、異動の負担を軽減することができました。

おいしさ講習会の実施

中期経営計画の中心となる「おいしさ追究」を実現するために、おいしさ追究講習会を実施しました。アンデルセンさまのシェフのお力をお借りして、Bimi Smileの商品価値を再確認する貴重な機会となりました。パイヤーからはこの機会を商品開発や料理提案に活かしていくことを宣言して頂きました。



サステナブルレポート表紙掲載「ありがとう」作文コンテスト

グループ従業員を対象に、「ありがとう」の体験を綴った作文コンテストを実施。最優秀賞の作品をサステナブルレポートの裏表紙に採用することで、愛着と自信を持って発信できる冊子をめざしました。

これからも店長、マネージャー、仲間と共に
フレスタファンのお客さまが増えるよう店づくりを
していきたいとします。
本当にありがとうございます。



▲最優秀賞・表紙採用
築地 加蔵さん（フレスタアルパーク店レジ担当）