



2026 Smile Report

フレスタホールディングス
サステナブルレポート

「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、創業以来、地域のお客さまとともに歩んできました。

私たちが提供する商品やサービス、そして毎日の取り組みは、すべて“おいしさ”を起点に、お客さまの笑顔につながるものです。

地域の皆さまの暮らしが、もっと豊かに、さらに快適になるよう、日々の商売を続けて参ります。

社会情勢が大きく変わる中で、お客さまが求める安心・安全・品質の基準は益々高くなっています。だからこそ私たちは、地域のお客さまと同じ目線に立ち、共に感じ、共に進むことを大切にしています。

2030年に向けたCO₂排出量46%削減（2013年度比）、省エネ・再エネへの転換など、環境への取り組みを進めております。

同時に、食品ロスの削減、産学連携や食育推進など、地域の皆さまとのお取り組みを強化していきます。

これからも「お客さまの笑顔」を原点に、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な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思います。

今後とも、末永く、宜しく願い申し上げます。



㈱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。

- F**riendly お客さまに対して誠実な人になろう
- R**elation 地域に根差し環境を大切に人になろう
- E**njoy チャレンジを楽しむ人になろう
- S**mile 明るく笑顔にできる、元気な人になろう
- T**asty 商品に自信を持てる人になろう
- A**ssist 仲間を思いやる人になろう

フレスタのココロのたね

フレスタのココロ（企業精神）を従業員全員で共有するためのワークブック。ただ読むだけでなく、フレスタのココロを自分自身にあてはめ、考え、書き出すことで、自分ごととして整理します。また、一緒に働く仲間同士で読み合い、お互いの想いや価値観を褒め合うことで、いろいろな想いに共感できる人財を育てます。



社名・ロゴマーク

フレスタの社名や
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

㈱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
1～アジアをまもる～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. リサイクル推進の取り組み	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 ㈱プロフィッシュ	16
2～ミライへつづく～健康	17
1. 健康経営の推進	17
2. 健康的な生活をサポート	18
3. 食の安全・安心に向けて	20
グループ企業紹介 ㈱フレッシュセブン	21
グループ企業紹介 ㈱プロ・アグリ	22
グループ企業紹介 ㈱広島アグリネットファーム	22
4. 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 ㈱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 ㈱リカーズ	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 宗兼会長ごあいさつ	34

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
 創業 明治20年
 設立 昭和26年10月1日
 執行役員社長 谷本 満
 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 66店舗
 従業員数 4,777名(内、正社員646名)
 所在地 広島県広島市安佐南区緑井5丁目18-12
 コロ、もちろに、スマイル。 (2025年12月現在)



株式会社リカース

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




株式会社プロクラフトミート




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

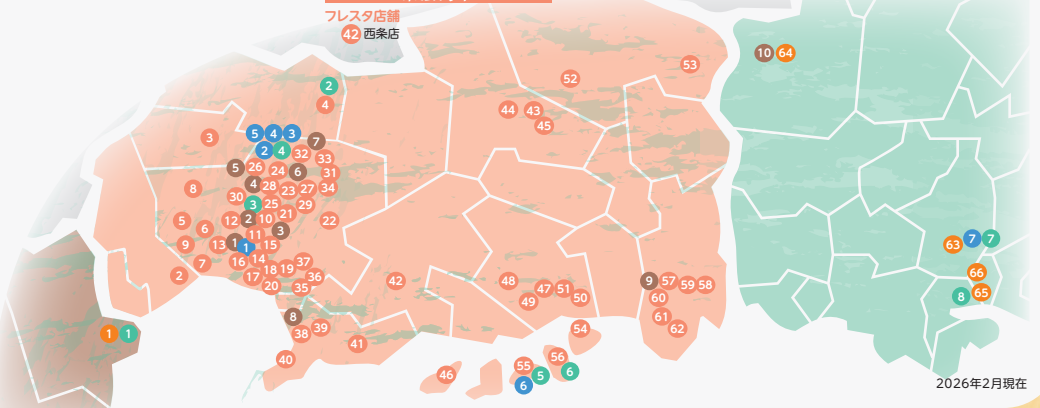


福葉ス達 (香港) 有限公司

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 サンクス店
 - ショッピングモール 2 千代田サン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 ローソンフレスタ緑の木 9 波出石店
- 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
 - リカース店舗 1 SAKEPLACE アルパーク店 2 SAKEPLACE 横川店
 - 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 鹿野橋店 15 おかず工房 グランドタワー店 16 舟入店 17 吉島店 18 国泰寺店
 - コムズ店舗 1 キャンドゥ 紙屋町シャレオ店
- 広島市 南区**
 - フレスタ店舗 19 東雲店 20 宇品店
 - リカース店舗 3 SAKEPLACE ekie広島店
- 広島市 東区**
 - フレスタ店舗 21 牛田本町店 22 温品店
- 広島市 安佐北区**
 - フレスタ店舗 31 矢口店 32 コムズ店 33 可部店 34 口田南店
 - リカース店舗 7 リカース コムズ店
 - コムズ店舗 2 サンライフ コムズ店 3 コムズ書籍・文具 4 キャンドゥ コムズ安佐パーク店 5 不二家 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 35 おかず工房 矢野店 36 矢野東店
- 広島市 安佐南区**
 - フレスタ店舗 23 祇園店 24 相田店 25 長東店 26 沼田店 27 中筋店 28 東山本店 29 東原店 30 長東北店
 - リカース店舗 4 リカース 東山本店 6 リカース 相田店 5 リカース 沼田店
- 安芸郡**
 - フレスタ店舗 37 安芸府中店
- 呉市**
 - フレスタ店舗 38 呉駅ビル店 39 呉中央店 40 善徳屋店 41 広島
 - リカース店舗 8 リカース 呉駅ビル店
- 東広島市**
 - フレスタ店舗 42 西条店
- 三次市**
 - フレスタ店舗 43 三次店 44 三次プラザ店 45 三次オアシス店
- 福山市**
 - フレスタ店舗 57 北吉津店 58 蔵王店 59 福山三吉店 60 アイネス店 61 草戸店 62 多治米店
 - リカース店舗 9 リカース 北吉津店
- 豊田郡**
 - フレスタ店舗 46 大崎上島店
- 三原市**
 - フレスタ店舗 47 三原店 48 本郷店 49 明神店 50 おかず工房 三原駅前店 51 西町店
 - リカース店舗 52 庄原店 53 東城店
- 尾道市**
 - フレスタ店舗 54 向島店 55 瀬戸店 56 因島店
 - コムズ店舗 6 サンライフ 瀬戸店
 - ショッピングモール 7 フレスタモール カジル瀬戸店 8 因島ショッピングセンター
- 岡山県**
 - フレスタ店舗 63 津島店 64 新見店 65 操南店 66 門田屋敷店
 - リカース店舗 10 リカース 新見店
 - コムズ店舗 7 キャンドゥ 津島モール店
 - 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



2026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 横山城屋に改組
1960 横川主婦の店に改組し、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、横フレスタに社名変更



ムネカネからフレスタへ▶

1996 酒販会社 横リカース設立
1998 会員カード「スマイルカード」スタート
 テレショップ会社 横コムズ設立

2000 会社設立50周年
2001 生鮮宅配サービス「エブリディフレスタ」スタート
2002 新庄屋および本店(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「カジル横川」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
 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 水産加工工場 横プロフィッシュ設立
2012 インターネットサービス「スマイルネット倶楽部」スタート
 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
 横スマイルマーケティング設立
 青果加工工場 横プロ・アグリ設立

2016 佐木島トマト農場 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
 スマホ決済アプリ「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

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(新取締役によるグループ新体制スタート)

2024 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(新取締役によるグループ新体制スタート)

2025 三次フードセンターの事業継承
 三次オアシス店オープン
 エンゲージメントスコアが高い会社に贈られる「ベストモチベーションカンパニーアワード2025」受賞
 食肉加工工場 横プロクラフトミート設立

フレスタ広店リニューアルオープン（2025年2月28日）

『もっと美味しく!もっと便利に!みんなを笑顔に変える店』

現在4店舗ある呉エリアの基幹店、フレスタ広店が地元商品の取り扱いを拡大しリニューアルオープンしました。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、生鮮・惣菜・ベーカリー中心に定番商品の磨き込みに加え、地元で愛される商品を新規導入。洋日記では地元のケーキ屋さん「シャルロット」のシュークリームを定番導入。ベーカリーではTV企画「ぶちうま」とコラボした「ラッキーパフェ」の販売を実施し“美味しさ”と“楽しさ”を追求。これまで以上に「お客さまを笑顔に変える」、地域のお客さまにとって欠かすことのできないお店づくりをめざしてまいります。



呉地区
「シャルロット」の
シュークリーム

フレスタ三原店リニューアルオープン（2025年6月27日）

『三原でイチバンの生鮮特化のスーパーをめざす!』

フレスタの中でも歴史のある三原地域の基幹店、三原店がリニューアルオープンしました。広店同様、地域密着型の“差別化”をめざし、ベーカリー部門では「ご当地スイーツ」の商品開発に力をいれ、「ふわとろプリン★フレンチ」や「至福のプリン生ドーナツ」を限定販売。また、競合店差別化戦略として生鮮に特化した「鮮魚対面市」を開催し、地元尾道市場や境産産直市など近海魚から大衆魚まで取り揃え、お客さま満足度の向上にチャレンジしました。サテライト運営のチャレンジは三原地区にはじまり、ここから三次オアシス店へと続いていきます。



三原地区限定
至福のプリン
生ドーナツ

鮮魚対面市▶



フレスタ三次オアシス店オープン（2025年8月27日）

『三次の「OASIS」をめざす』

～近くにあるから頼られる、安心価格でうれしい、おいしいがきつとある～三次地区の地場スーパー「三次フードセンター」の店舗を引き継ぎ「三次オアシス店」として新規オープンしました。三次地区としては3店舗目の出店となりましたが、ドミナント戦略とローコストオペレーションの実現を目標にサテライト運営にチャレンジ。惣菜・ベーカリーは三次プラザ店から、水産は三次店からインスタ商品の配送を行い、製造部門の作業場のない、まったく新しいお店のカタチが実現しました。店舗運営面でも人員配置を「部門の縦割り」にしない、新たな作業割当に挑戦。外部環境の変化が激しい時代のなか、お店の運営方法や働き方も変化・対応しながら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まいります。



三次オアシス店では、スタッフ全員がマルチタスクで日々奮闘しています。少ない人数だからこそ生まれるチームワークは、今ではお店の強い武器になっています。これからも地域のお客さまに寄り添える、フットワークの軽いお店を目指していきます!(三次オアシス店 佐藤店長)

新会社 プロクラフトミート設立

このたび、2026年3月1日稼働にて、新会社「プロクラフトミート」を設立いたしました。グループがめざすフレスタ版SPA（製造小売業）化を推進するものであり、中期的にグループがめざす「おいしさ追究」のために必要な会社と考えております。

具体的な事業内容としては、多様化する生活様式に対して、フレスタらしい食肉の価値を提供するため、食肉の加工はもとより、デリカ商品の開発、また、製品製造OEMを進め、包括的な食肉製造工場をめざします。私たちは、食肉を通じて、おいしい食体験をお届けし、食卓の満足度を上げてまいります。



《会社概要》

株式会社プロクラフトミート
設立日 2025年12月18日
代表取締役社長 宗兼隆一
事業内容 食肉製品製造業・惣菜製品製造業
所在地 広島県広島市安佐南区5丁目18-12

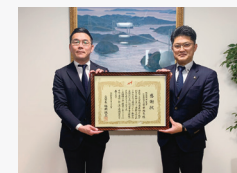
地方創生応援税制（企業版ふるさと納税）の実施

2025年1月、フレスタは地方創生応援税制（企業版ふるさと納税）を活用し、地域共生社会の実現を目的とした寄附を行いました。

2024年に続く2回目の取り組みとなる今回は、呉市および三次市へ寄附を実施しました。寄附金は、次世代の人材育成や雇用環境の整備、企業誘致などに活用いただく予定です。地域密着型スーパーとして、地方創生応援税制を積極的に活用し、地域の持続的な発展に貢献できる活動を継続してまいります。



▲呉市役所にて寄附目録贈呈式



▲三次市より感謝状の贈呈式

広島市内店舗での家庭系廃食油回収をスタート

2025年4月より、フレスタは国分西日本㈱、植田油脂㈱、ENEOS㈱と共同し、広島市内の店舗を拠点とした家庭系廃食油（てんぷら油など）の回収・リサイクル事業を開始しました。店舗への納品トラックの帰り便を活用することで、家庭系廃食油回収の課題であった集約の効率化をめざしています。

設置店舗

フレスタ横川本店、上天満店、東雲店、東原店、東山本店、中筋店



耕作放棄地をレモン畑に再生し未来に繋げる取り組み

2024年8月より、広島県呉市で「愛とレモンで島おこし」をテーマに活動する㈱クレセントの取り組み「レモン苗木パートナー制度」に賛同した三菱食品㈱中四国支社とフレスタホールディングスが、耕作放棄地を開拓した畑でレモンの苗木と一緒に育て、未来に繋げていく取り組みを開始しました。

レモンの成長を見守りながら、ホームページでの発信や農園でのイベントを予定しており、将来にはレモンの収穫体験や収穫したレモンを使用した商品開発など、地域と連携したワクワクする取り組みを実施していきたいと思っていますのでぜひお楽しみに!



レモン畑の名前は「ちゃいちゃい農園」!
元気にすくすく育ちますように

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が、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。



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

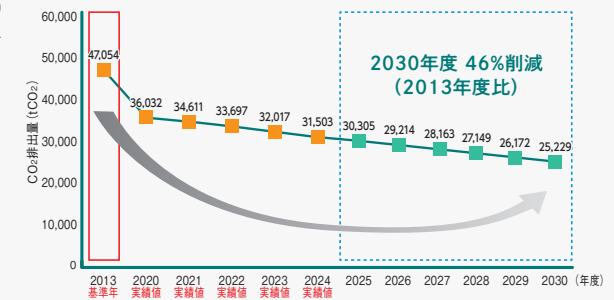
食品廃棄量
削減

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）



2026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。

2026年度フレスタホールディングスグループ基本方針

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。

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

- 「おいしさの追究」の実現のために生産性の向上
- 商品・製造・販売一体となった製造小売業への進化
- 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。

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	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
事業所	対象事業所数	事業所	69	69	71	72	71
	延床面積	m ²	152,300	154,405	157,234	159,103	160,000
エネルギー	エネルギー使用量(原油換算)	kl	16,543	16,767	16,382	15,364	13,666
	二酸化炭素排出量	t-CO ₂	36,032	34,611	33,697	32,017	31,503
	温対法に基づくCO ₂ 排出原単位	t-CO ₂ /m ²	0.237	0.224	0.214	0.201	0.197
電気	電気使用量	kwh	61,781,036	62,650,255	61,528,780	58,140,422	59,185,909
水	水使用量	m ³	173,162	167,083	164,040	160,340	160,765
廃棄物	食品廃棄物発生量	t	1,784.1	1,815.5	1,753.3	1,760.9	1,719.2
	食品廃棄物再生利用量	t	729.0	788.4	753.7	722.9	709.5
	食品リサイクル法に基づく発生原単位	kg/百万	23.4	24.4	22.6	21.7	20.5
	食品リサイクル法に基づく食品リサイクル率	%	70.3	70.4	72.3	72.5	74.2

※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)



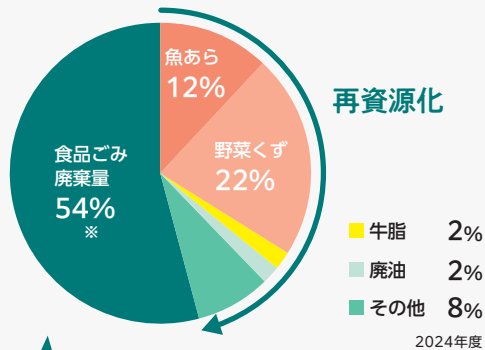
食品廃棄物の再資源化

グループ事業所から発生している食品ごみの中で魚あら・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。



▲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】



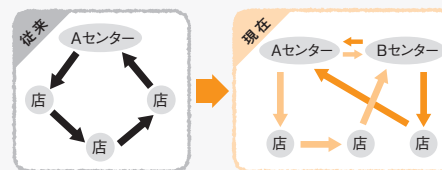
※未利用品や、一部可食部は地域コミュニティでご利用いただいています→P25

CO₂削減に向けた取り組み



輸送経路の短縮

日本では2030年には運輸に関わる温室効果ガス排出量を2013年度比で35%削減が掲げられています。この目標の実現に向け、グループ内だけの物流から他社物流との共同配送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取り組んでいます。



2024年度 共同配送実績

	平均/日	生鮮便	日配便	小計
走行距離	11,955km	6,842km	18,797km	
CO ₂ 排出量	1,673kg	957kg	2,630kg	
平均積載率	68%	72%	70%	

輸送経路の転換(モーダルシフト)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、フレスタでは輸送経路の転換(モーダルシフト)の推進に取り組んでいます。青果物を中心に、船や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。

モーダルシフト推進協議会全体実績 (JR5 コンテナ換算)

2024年度実績 2,022台
2025年度計画 2,244台(前年比111%)

船やトラックから鉄道輸送への切り替えによるCO₂削減率は**68.9%**



▲「ラルス、フレスタ、原信、シジシージャパンモーダルシフト協議会」の取り組みが、令和6年グリーン物流パートナーシップ会議 物流パートナーシップ優良事業者表彰「特別賞」受賞

フレスタ輸送実績

2024年度実績 50台
(中国シジシー、
㈱プロ・アグリ含む)

たまねぎ、
ごぼう、
北海道産野菜、
大根、野菜水煮
など

自家消費型太陽光パネル設置の推進

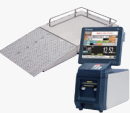
フレスタでは、2050年のカーボンニュートラルの実現に向けた取り組みの一つとして、自家消費型太陽光パネルの設置を推進しています。第1号店として、2021年11月に「矢野東店」への設置以降、矢口店、沼田店、東城店、長東北店、安芸府中店、河内店の計7店舗への設置を完了致しました。2025年12月現在、自家消費型太陽光パネル設置による再エネ率は約17%、年間のCO₂削減量は約332tと、CO₂削減に大きく貢献しています。今後も自家消費型太陽光パネルの設置を積極的に推進することにより、CO₂排出量の削減、脱炭素社会へ貢献、また、BCP対策として、災害時の非常用電源としても活用を進めます。



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。



輸送経路の短縮 輸送経路の転換 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、その日する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、一部の店舗やショッピングモールに電気自動車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・子ども P.25▶

食堂への 食品寄附

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



▲室外機の特種塗装



▲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。

リサイクル推進の取り組み 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



リサイクル推進の取り組み

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。



▲リサイクルステーション



リサイクル回収ボックス▶

スマイルカードを使ってリサイクル！

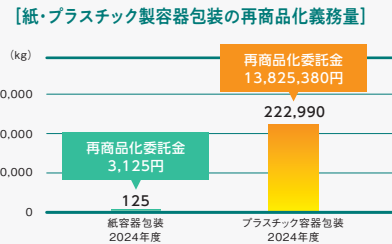
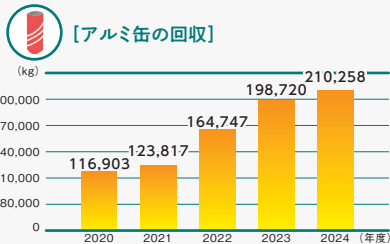
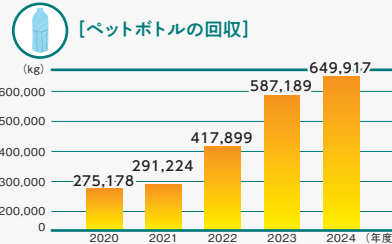
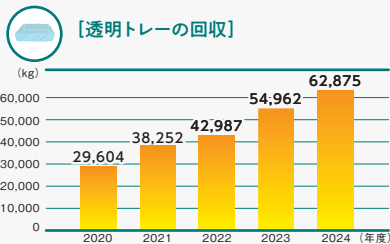
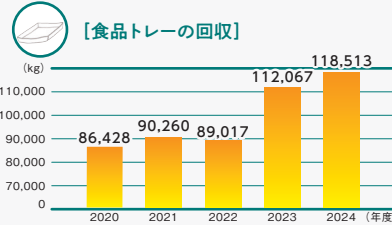
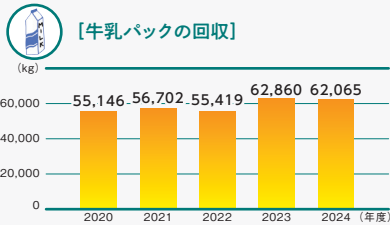
古紙
ダンボール **1kgリサイクル** → **1スマイルポイント**

ペットボトル
アルミ缶 **1本リサイクル** → **0.2スマイルポイント**

※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。

リサイクルステーション
設置店舗
43店舗
(2026年2月現在)

フレスタ
スマイルポイント
たまります！



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

商品に使用する食品トレーは、プラスチック使用量がより少ない資材への変更や、何度でも使用・回収して生まれ変わるエコトレー®・エコAPET®等を積極的に使用するなど、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るプラスチック製品の見直しを実施。木製カトラリーや環境配慮型素材への変更、お客さまからお声がけいただいた場合にのみ必要数を提供するなどして、使い捨てプラスチック製品の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、
2024年度は

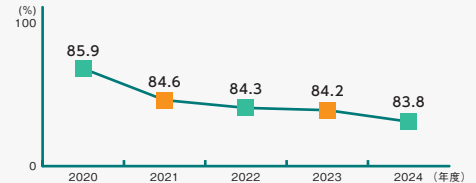
約 **486トン**
のCO₂削減!



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を有料化し、使い捨てプラスチック製品の過剰使用を抑制するべく取り組んでいます。現在、お客さまの買い物袋持参率は80%を超え、スーパーという身近な場所ですら誰でもできる環境への取り組みをめざします。

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



▲広島県・無印良品連携イベント【エコフェスタ2025inアルパーク】



▲ひろしま地球環境フォーラム連携イベント
【おみせの中でリサイクルについて学ぼう！こどもエコ体験ツアー】

食品ロス削減の取り組み

納品期限の緩和

食品業界の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。この厳しい商習慣を緩和することは、食品ロスの削減につながる事が期待されます。フレスタでは、現在、菓子や飲料をはじめ様々な商品の納品期限緩和を実施し、賞味期限が残り半分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。

季節商品の予約販売強化

恵方巻をはじめとする季節の催事商品には、ポイント特典や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購入の比率を向上させ、食品ロスの削減につなげています。また、前年の実績をふまえて販売計画を立て、販売当日も売れ行きに応じて製造数を調節するなど、食品廃棄を出さない工夫を行っています。

お客様へご案内

これからの節分は、食品ロスの観点から、店頭販売の巻き寿司については、19時までの売り切りを目指しております。是非予めご予約していただきますようお願いを申し上げます。



▲農林水産省の啓発資料を使用した店頭POPを掲示

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



▲公民館や学校などで、美味しく食品ロスについて学ぶ「親子でエコ料理教室」を開催

教育機関と取り組む食品ロス削減

廿日市市 × 山陽女子短期大学

はつかいちmottainai大作戦への参画
ご家庭で使い切れない食材を使って、廿日市市循環型社会推進課・山陽女子短期大学食物栄養学科の学生と共同で、家庭で簡単に作ることができる「食べきりレシビ」を考案。フレスタ店舗にて配布を行いました。



2025年9月には、廿日市市・廿日市市社会福祉協議会と「フードバンク活動に係わる三者連携協定」を締結。同月、フレスタ廿日市住吉店の店頭へ食品回収ボックスを常設設置し、ご家庭で余っている未利用の食品や店舗で生じた食品ロス品などを、食の支援を必要とする方や団体に提供する取り組みをスタートしました。



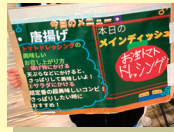
ボックスの設置日にはイベントも実施。食べきりレシビを考案してくれた山陽女子短期大学の学生も応援に来てくれました！

倉橋 ZIMAE × 呉市立天応学園

「お宝とまとドレッシングの販売」
呉市立天応学園5年生の生徒の皆さんが、総合学習テーマ「食品ロスを学ぶ」授業の一環として、フレスタ呉中央店でお宝とまとドレッシングの店頭販売を行ってくれました！



これまでに、出張授業で食品ロスについて一緒に考えたり、天応市民センターでのプレ販売を行ったりするなど、しっかり準備を重ね店頭販売日を迎えました。当日は、授業で学んだことをご来店されたお客様へ向けてしっかり伝えながら、試食や手作りの販促物で売場を元気にいっぱい盛り上げてくれました。



▲手作りの販促物で商品をPR!



水産加工会社 株式会社プロフィッシュ

『お客様の食卓に新鮮・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来た生魚の下処理、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、お客様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	山城 浩社
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	広島市西区華津港1丁目10-22 プロフィッシュセンタービル

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

おいしさの秘密 Bimi Smile 朝焼きかつおたたき

素材は1本釣りされた獲れたてのかつおをそのまま瞬間冷凍し、毎朝自社工場で炭火で焼き上げ、極めて鮮度の高いままフレスタの店舗へ並びます。冷凍は1回のみ、焼き立ての風味と味に自信あり！フレスタでしか味わえない逸品です。



人財育成の取り組み

約50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、今後お客様の食卓に新鮮・美味しい・楽しいシーフード体験をお届けします。





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。

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。

従業員向け健康啓発セミナーの開催

従業員の健康維持増進と健康リテラシー向上のため、グループ緑井本部では定期的に従業員を対象とした健康啓発セミナーを開催しています。2025年度の健康テーマを「口腔ケア」とし、創業以来ガムをつくり続け「噛むこと」に取り組まれてきたロッテさまのご協力のもと、「噛むことセミナー」を開催！お口の健康は全身の健康につながることで、噛むことの大切さを改めて知る機会となりました。



咀嚼力チェックガムを▶
使用してガムの色変わ
りをチェック！

社内献血の実施

日本赤十字社さまのご協力により、グループ緑井本部従業員を対象とした社内献血を実施しました。3年目となる取り組みは、従業員の温かな協力により、理解と参加の輪が広がっています。今後も参加しやすい環境づくりを進め、輸血を必要としている方々のお役に立てるよう継続してまいります。



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。

社内サンプリングの実施

グループ緑井本部にてメーカーさまのご協力により、健康訴求商品の社内サンプリングを実施しました。大塚製菓さまには「感謝を伝える」をテーマに、キリンビバレッジさまには「免疫ケア」をテーマに、季節に合った健康意識向上の企画を計画いただきました。商品配布時には従業員同士の前向きな交流も生まれ、健康経営に寄与する有意義な取り組みとなっています。



▲フレスタ谷本社長よりオロナミンCを手渡し！

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おります。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！
お話を通じ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、生活をもっと豊かにすることをめざしています。

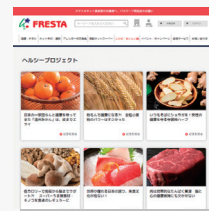


家族みんなで一緒におなじものを食べる食卓をめざし、
アレルギー対応食品セレクトショップをオープン

ヘルシープロジェクト

ヘルシー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いています。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「食と健康のおいしい話」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「食と健康のおいしい話」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。

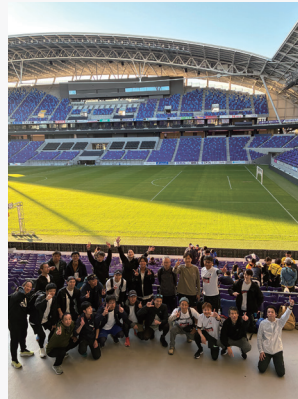


▲2025年11月
「食と健康のおいしい話～噛むことの大切さについて～」

健康的な生活をサポート

第8回ひろしまリレーマラソンの開催

2025年11月、エディオンピースウイング広島にて、第8回目となる「ひろしまリレーマラソン」を開催しました。例年、広島広域公園周辺にて開催しておりましたが、今回初めての会場での実施となり、広島県内外から約250チームにご参加いただきました。より幅広い方に楽しんでいただけるよう、コースは「4時間リレー」「2時間リレー」「親子ペアラン」の3種を設けました。当日は天候にも恵まれ、たすきをつないで走る姿に、会場全体が温かな一体感と笑顔に包まれました。会場内では協賛メーカー各社に出展いただき、健康をテーマとした商品の試食や体験ブースも好評をいただきました。走者だけでなく応援に来られた皆さまにも、イベントを存分に楽しんでいただける内容となりました。



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。



▲2025年10月、フレスタ可部店にて開催。21名の方に受診していただきました。

「みんなの健康フェスタ」の開催

2025年5月、アルパーク西棟にて、お子さまから大人まで楽しめる健康イベント「みんなの健康フェスタinアルパーク」を開催しました。地域の皆さまと連携し、健康づくりや介護予防の発信をはじめ、地域の自治会の役割や活動内容を知っていただく機会としてもお役立ていただいています。



“SIRU+”の導入

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。

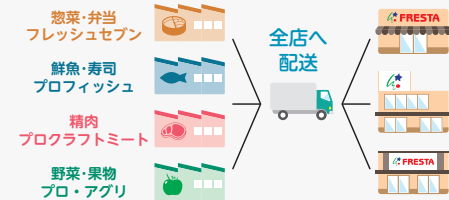


▲SIRU+

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、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「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、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運用しており、詳細はフレスタ公式HPからご確認ください。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。



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、お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
 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18-12

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。



地元学校とコラボした商品開発

産学連携の一環として、地元学校の学生の皆さんからアイデアをいただき商品の共同開発を行っています。開発した商品はフレスタの店舗で販売し、毎回好評をいただいております。



2025年9月販売
三次青陵高校コラボ商品▶

自社製餡子の手作りおはぎ

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、もっちりとしたやわらかい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。



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 岡田 任男
 事業内容 野菜・果物・玉子類の加工及び仲卸業務、青果物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 広島市西区高工センター5丁目14-9

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できよう、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。

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きたいと強く思っています。

Bimiスイートビー

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



- 「顔の見える産地・商品」をめざし原材料を厳選
- 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業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ためフードマイルも低く、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。交換が少なくすむ2倍巻サイズ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 もずく

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「もずく基金」に参画し、これまでもず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・認証証

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! 藻塩とだしの広島ハーブ鶏から揚げ/ぶちうま! ひろしまハーブ鶏もも醤油から揚げ

第13・14回 からあげグランプリ
西日本スーパー惣菜部門 最高金賞(2連覇)

藻塩

ひろしまハーブ鶏もも肉を使用。味の決め手は伊吹産のいりこだし、衣には三原のお米で作った米粉を配合し店内で丁寧に揚げたこだわりのから揚げです。



追究ポイント

ひとつひとつ手切りされたハーブ鶏を使用し、うまみを引き出すため「だし」にもこだわりました。揚げ方にもこだわり、スタッフが店内で調理しています。

第16回 からあげグランプリ
西日本スーパー惣菜部門 最高金賞

醤油

ひろしまハーブ鶏もも肉を使用。特選のこいくち・うすくち醤油を独自でブレンドし、衣には三原のお米で作った米粉を配合しています。



追究ポイント

ひろしまハーブ鶏のうまみを最大限に活かせる美味いからあげを目指しました。衣は米粉入りのため、揚げたてのサクサク感はもちろん、冷めてもやわらかくて美味しく食べられるよう開発しました。

手作りお好み焼き(そば)

オタフクソースさまの研修を受けたスタッフが、店内で1枚1枚丁寧に焼き上げて提供する逸品。フレスタオリジナル配合のソースが味の決め手! 長年愛されるフレスタ自慢のお好み焼きです。

トフパイ おいしいもの総選挙2025
デリカ部門 金賞

追究ポイント

たっぷりのキャベツに、鯉と昆布の旨味が隠し味。ボリューム・味ともに満足していただける商品をめざしました。



紅はるかの焼き芋カスタード

糖度の高いさつまいも「紅はるか」の焼き芋にカスタードを塗って店舗で焼き上げたオリジナルスイーツです。

惣菜べんとうグランプリ2026
デリ・ベーカリースイーツ部門 金賞

追究ポイント

青果加工会社プロアグリ専用オープンで焼き芋を作り、惣菜工場フレッシュセブンで加工してカスタードを塗り店内で卵を塗って焼き上げたてまひまをかけた商品。



マルタイ 我馬監修棒ラーメン赤うま

社内随一を自負するラーメン好きのバイヤーが、広島で行列ができるラーメン店「我馬」さんと、棒ラーメンでおなじみ「味のマルタイ」さんのご協力をいただき実現した逸品。

フレスタオリジナル商品

開発者コメント

お店で食べるような味わいの、自分好みの一杯をご堪能ください。



追究ポイント

ご家庭でもやしなどのトッピングをして調理されることを想定し、お店で食べる時の味を再現できるようにスープの味を調整しました。即席めんとは思えないクオリティを実現!





地域社会とともに歩む

子ども食堂・フードバンクへの食品寄付

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と並べることができなくなった商品などを、フードバンクや子ども食堂、社会福祉協議会へ寄付する活動を行っています。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することがあります。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。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皆さま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。



フレスタ廿日市住吉店に、店舗への常設としては初となる食品回収ボックスを設置。集まった食品は廿日市市協さまを通じて食の支援を必要とする方々へお届けします

地域活動の応援

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みず取り組んでまいります。

2025年度 活動事例



▲横川商店街6大イベントへの参画



▲広島市立大学「旅するテーブル」の共催、調理指導



▲広島修道大学「地域つながるプロジェクト2025」への参画



▲地域の清掃活動への参加



▲広島市西区たたらば防祭への参画



▲広島市中区サンフレッチェ応援&防災フェスタへの協賛



▲フレスタ河内店1周年記念「サゴタニ牧場体験ツアー」の開催

広島市「ひろしま型地域貢献企業認定制度」への認定

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。



自治体との協力協定の締結

グループでは、地域の自治体と協力協定を結ばせていただいております。地域の活性化や地域の皆さまへのサービス向上、有事の際にお役に立てる企業をめざしてまいります。



▲2025年5月 三次市と「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



▲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



▲コムズ安佐パークが車中一時避難場所に指定されました

地域のスポーツ活動応援

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。



フレスタアルパーク店では、広島ドラゴンフライスの公式グッズも販売!



▲S&B杯 ちびっ子健康マラソン大会への参加



▲お米を通じてサンフレッチェを応援!消費者と生産者をつなぐ「サンフレッチェ応援米・米づくりツアー」の開催

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「ようこそ广大」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。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、広島の良いところを知ってもらいたいという想いから企画がスタート。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5年目となります。2025年度は740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!

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、併設するプロクラフトミート・フレッシュセブンの工場では、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

コムズ安佐パークを拠点に、地域に密着したショッピングセンターの運営管理や施設管理を行っています。また、衣料品・靴・書籍・文具の販売や、Can☆Do(キャンドウ)・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 隆一
 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(サンライコムズ店)
 - 書籍・文具の物販
 プレスタモールカジー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

安佐町防災フェア2025開催

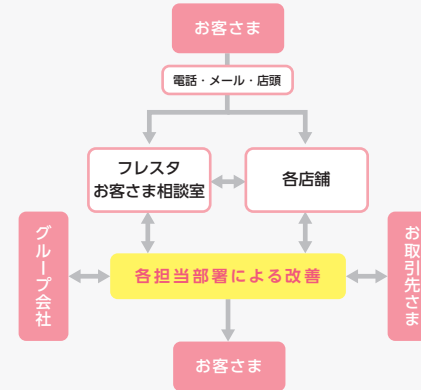
コムズ安佐パークの正面入口駐車場と館内を会場に使用し、大人から子どもまで幅広い世代の皆さまに、災害に備える意識を高めながら高めていただけるイベントを開催。毎日のお買い物はもちろん、「何かあったとき」にも頼りにしていただけるショッピングセンターをめざして、地域の防災力向上に努めてまいります。



品質・サービスの改善と向上

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。



【2024年度お客さまの声の内訳】

お問合せ 2,439件	ご注文・ご意見 9件
お申し出 1,421件	お礼・お誉め 24件
カード関連 270件	その他 4件
社内問合せ 43件	
総計 4,210件	

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

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。

また、近年はライフスタイルの多様化やお客さまとの関わりにも変化が起こり、お客さまとの新たな接点を構築していくためセルフレジの導入や、レジ担当者はレジ前での商品販売などにもチャレンジしています。



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、日々の業務に活かしていく良い機会となっています。

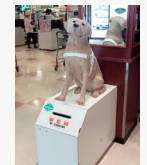


募金活動報告

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

3,256,474円
 (2024年3月～
 2025年2月)



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って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。



▲お得なアプリ限定クーポンを配信中！



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。㈱フレッシュセブン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。



【生鮮宅配サービス配送エリア】
広島市・廿日市市・呉市 等

▲2025年度フレスタ子ども弁当サービス
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。

Beer,Wine,Sake,Sho-Chu...
LIQUORS
リカーズ

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、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（2026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ろ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 株式会社リカーズ
設立 1996年7月24日
代表取締役社長 宗兼 祥憲
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18-12

環境への取り組み

未来に向けた環境に配慮した電力として、約10年前からフレスタ店舗やショッピングモールの屋上を活用して太陽光発電パネルを設置・運営しています。

発電事業所

フレスタ広島店、海老園店、吉島店、室の木店、草戸店、蔵王店、カジルモール岩国

年間発電量

1,100メガワット

人材育成の取り組み

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11名、SAKE DIPLOMA4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

地元のお酒を楽しむイベント開催

今年は2回、「リカーズ酒祭り」を開催しました。

6月には、蔵元の推し活をテーマに、各店舗が推す蔵元にご来店いただくイベントや各蔵元の推し活カードを配布。

10月は、映画「酔するものたち」の油谷監督に來広いただき、映画上映と監督・今田酒造今田美穂社氏とのトークショーを開催。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

スマイル社員上級職研修の実施

フレスタでは、上級職パート社員(以下、スマイル社員)を対象に、経営コンサルタントの鎌田真司さんをお招きし、全4回の研修を実施しています。店舗の異なる上級職のスマイル社員同士が集まり、日頃抱えている悩みや課題、各店舗での取り組みを共有する、大変貴重な機会になっています。

最終回となる第4回目では、学んだ内容を各店舗で実践し、チームごとに成果発表を行い、合格証をいただきました。



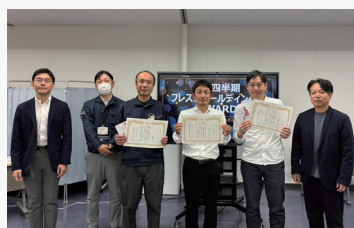
新入社員研修の実施

フレスタでは、新入社員の入社時に「SDGs研修」を実施しています。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でのシミュレーションや実地体験を通じて学びます。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の活動につなげていく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、新卒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ほしいと考えています。ほか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の開催

企業としての褒める文化の醸成とホールディングスの役割を明確にするために、四半期に一度、「しっかりと成果を出した個人」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。来期はいよいよ20回目の開催がありますので、記念大会を実施する予定です。今後も、上司が部下の仕事をしっかり確認しながら、そして、その内容を認めながら、自身が自覚を持ち、仕事を進めていく組織になるために、引き続き開催してまいります。



より働きやすい環境をめざして

障がい者雇用支援

フレスタでは、多様な人材が共に働く環境づくりを進めるため、2010年度から障がい者雇用に注力しています。「1店舗1名の雇用」を目標に取り組み、現在は192名、雇用率5.88%となりました。雇用後は年2回の定期面談で困りごとの確認や今後の期待を伝え、安心して働けるよう支援しています。2023年度からは障がい特性を共有する「セルフケアシート」を導入し、働きやすい職場づくりを推進しています。また、特別支援学校や就業支援センターからの実習も積極的に受け入れ、2025年は54名が参加しました。

エンゲージメント向上

グループでは企業理念実現に向けて、エンゲージメントを高める取り組みを進めています。特に管理者約200名に対して、サーベイと研修を繰り返しながら、自組織のチーム力を高めるアクションプランを設定し、積極的な改善活動を行っています。また、1年間のエンゲージメントを評価していただく、「ベストモチベーションカンパニーアワード2025」では、大手企業部門にて第8位の評価をいただきました。今後もエンゲージメントを高めていき、お客さまへのサービスの向上にもつなげてまいります。



みんながスマイルプロジェクト

みんながスマイルプロジェクト第2期生として2年目の活動では、2つの施策の検討と実行を進めました。「働くことの楽しさってなんだろう」というテーマを軸にしながら、自分達で会社を良くしていくと主体的に取り組んでいます。

服装規則の緩和

2024年度に実施した服装規則の緩和第1弾から、さらに進化を進めました。第2弾では、ネイルの緩和、髪色とヘアスタイルの緩和を進めました。また、第3弾として、カスハラ対策として名札の廃止や、髭基準の緩和を検討しています。この取り組みにより、従業員の個性を尊重し一人ひとりが生き生きと働ける環境づくりを進めています。



接客向上プロジェクト

フレスタの良さである接客力をさらに磨くことを目的に、接客向上プロジェクトを開始しました。接客の大切さを再度認識してもらうこと、1日2回の売場整理時に挨拶を行うこと、1日の目標を設定し取り組んでいることを評価する仕組みを進めています。

おいしさ講習会の実施

グループの中期経営計画の中心である「おいしさ追究」を実現するために、毎年、「おいしさ追究講習会」を実施しています。自分たちの商品であるプライベートブランドBimiSmileの商品価値を確認するとともに、さらなるお客さま提案ができる従業員になることを目的としています。2027年に創業140周年を迎えることもあり、OBの皆さま方にご参加いただき、当時の出来事やどのような思いでお仕事をされていたかなどを聞く機会として開催しました。長い歴史のある会社ですので、過去からの「思い」を繋ぎ、さらに発展させていく場にしてまいります。



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。

2025年3月～11月までの育休取得者19名(内、男性正社員の取得3名)



▲広島県働き方改革実践企業認定制度 第一回認定企業

■育児休業取得者の紹介

フレスタ宇品店 青果部 西村 篤志さん
今回、第二子の出産に伴い育児休業を取得しました。事前面談では、育休の流れや復職までの手順について丁寧な説明があり安心して休業に入ることができました。また、リモートでの対応があったおかげで、妻も同席することができ、家族で準備を進められたのが非常に助かりました。

育児休業中は、子どもたちとじっくり向き合うことができ、毎日の成長や新たな発見に感動する日々でした。一方で、二人の子どものお世話を一人でこなす大変さも実感しました。このような機会を持てたのは、育児休業制度のおかげだと心から感じています。

この経験を通じて、仕事と家庭をどうバランスさせるかを深く考える良いきっかけになりました。復職後は、育児を通して得た学びを活かして、より一層頑張っていきたいと思っています。

これから育児休業を考えている方へ。
育児休業は、子どもの成長を間近で見られる貴重な機会です。忙しい日々の中でも、小さな成長を感じる瞬間が大きな喜びになります。一人で抱え込まず、家族や会社の力を借りて、安心して育児休業を過ごしてください。



生活や休暇を支えるバックアップ体制の整備

従業員にとってより働きやすい環境を目指して、2つのことを取り組んでいます。

・正社員全員が4連休取得

連休をとりたくてもとれないという声が多く寄せられていたため、全員が4連休を取得するという目標を掲げ、取り組んできました。2025年3月～2025年11月までの期間中に48%の人が4連休を取得し、連休を取得しやすい職場環境に変わりつつあります。



▲企業主導型保育事業保育施設「おうち保育もの家」との連携

・正社員全員が癒し休暇を取得

11月シフトにおいて癒し休暇を付与し、正社員全員が公休9日に加えて、癒し休暇1日を取得することができました。長年、労使で所定労働時間の削減を目標に取り組んできたことが実を結ぶ結果になりました。また、2026年度には年間公休を6日増やし、115日にすることも労使で合意し、決定しています。



▲従業員用トイレへ生理用品の無料設置



▲株式会社メディア・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

創業140周年事業 いちよんまるっとプロジェクト

フレスタは2027年に創業140周年を迎えます。すべてのステークホルダーの皆さまへ、グループをより好きになっていただくため、周年事業プロジェクト「いちよんまるっとプロジェクト」を立ち上げました。140周年という節目に、過去への感謝と未来への想いを込めて、さまざまな記念事業を企画してまいります。



グループを、「まるっと好きになってもらいたい」、「まるっと楽しんでもらいたい」、そんな願いを込めて名づけられました。



サステナブルレポート表紙デザイン
作者：いちよんまるっとプロジェクトメンバー
戸田 寿子さん (フレスタ福山三吉店 ペーカリー部門)

【作者コメント】

稲穂の花言葉には、商売繁盛、五穀豊穡といった意味があります。

創業者の宗兼清兵衛さんを稲穂の精霊として描き、稲穂が風に舞っているさまはフレスタの歴史を、ハートはフレスタの精神の「正直な商売」「進取の気性」を多くの人に届けることをイメージしました。

宗兼清兵衛さんから始まったフレスタの物語、色々な場所に形となって種が芽吹き、実りを迎えるさまをフレスタの過去・現在・未来のイメージとしました。

株式会社フレスタホールディングス 宗兼会長 ごあいさつ

「あとからくる者のために」という仏教詩人坂村真民の詩には、後世の人々のために田畑を耕し、自然を守り、基盤を築くことの大切さが謳われています。私たちが「当たり前」と思う暮らしは、過去の誰かの努力の上に成り立っています。しかし今、日本の食料自給率は低く、耕作放棄地が増え、食の安定供給が危うい時代が迫っています。

この現実を前に、私たちは数年前から農業に取り組み始めました。作物を育て、お客さまに支持される商品に仕上げるまでには並々ならぬ努力が必要です。だからこそ、過去の人々が苦勞して作ってくれた食を大切に、「おいしさ追究」を目標に、途切れることなく提供し続ける企業グループを築いていきます。

そのために、SDGs活動では「健康」「環境」「地域」をテーマに掲げ、循環型社会の実現と持続可能な生産現場の確保に取り組みます。地域と共生し、自然を守りながら、未来に向けた食の基盤を整えることが私たちの使命です。20年、30年後の社会が明るく楽しいものであるために、私たちは「今できること」を実行し、未来に向けた目標を持って挑戦し続けます。



株式会社フレスタホールディングス
取締役会長 宗兼 邦生