

—News Release—

2019年8月28日

SDGs を意識したメニュー開発を推進するワタミが “アマモ場「里海」づくりプロジェクト”に参画。 岡山県・日生（ひなせ）産 絶品カキフライを提供

～全国の系列店舗約 400 店舗にて 9 月 12 日（木）から約 2 か月間～



岡山県 日生産の牡蠣を使用したカキフライ
※画像はイメージです



ワタミ社員によるアマモ場清掃の様子

外食産業の会社として唯一、エコファースト企業に認定されているワタミ株式会社（本社：東京都大田区、代表取締役：清水邦晃）では、SDGs（持続可能な開発目標）の目標達成に取り組む中で、SDGs を意識したメニュー開発を推進しています。年々その活動の幅を広げ、2019年6月には海の豊かさを守るための“アマモ場「里海」づくりプロジェクト（以下、里海づくりプロジェクト）”活動を行う岡山県・日生町の活動に参画。さらにこの度、9月12日（木）より日生町の「里海づくりプロジェクト」活動を行う海で収穫された牡蠣を使用したカキフライ（490 円/税別）*1 を全国の「和民」「坐・和民」「ミライザカ」「鳥メロ」387 店舗にて提供いたします。

*1:「ミライザカ」「鳥メロ」は 499 円/税別にて販売

豊富な量の牡蠣が収穫されることから知られる岡山県・日生町では、潮流を和らげ、外敵からの隠れ場ともなるため「海のゆりかご」とも呼ばれるアマモ（海藻）を 30 年以上ものあいだ育成し、牡蠣をはじめ、さまざまな魚や卵が生息しやすい環境を保つ「里海づくりプロジェクト」活動に地元の人々が力を合わせて取り組んでいます。「里海づくりプロジェクト」では年間を通じて、枯葉となったアマモを回収し、海底掃除を行ったうえでアマモの種のみを海に戻すなどの作業を行うことで、種からアマモが育ち、再び牡蠣の育成に適した環境づくりを目指しています。さらに、回収したアマモは田畑の肥料に使用し、肥えた土壌の実現にも貢献しています。

今回、収穫された岡山県・日生産の牡蠣を使用したカキフライは、ふっくらとした食感が口の中いっぱい広がる身の柔らかさと、優しい甘みが織りなす絶妙なハーモニーが堪能できる逸品。瀬戸内に広がる美しい海を守り、牡蠣を育てる地元の人たちの愛情が詰まった牡蠣をふんだんに使用したカキフライが全国で味わうことができる貴重な機会となっています。

ワタミでは、今後も SDGs を意識したメニュー開発を推進するとともに、その他にも、竹ストローなど環境に優しい資源

の店舗導入など、持続可能な循環型社会を実現するための一助となる活動を順次導入してまいります。

■商品概要

【名称】岡山県 日生産カキフライ
【料金】490 円（税別） *「ミライザカ」「鳥メロ」は 499 円（税別）
【期間】2019 年 9 月 12 日（木）～11 月 10 日（日）
【展開店舗】全国の「和民」「坐・和民」、ミライザカ、鳥メロ
計 387 店舗にて提供



岡山県日生産 牡蠣フライ（ミライザカ提供）

■その他 SDGs（持続可能な開発目標）に向けた活動

- ・**RE100**：「三代目 鳥メロ」笹塚店で使用する電力を 100%再生可能エネルギーに 2019 年 7 月以降切り替え
- ・**竹ストロー**：海洋プラスチック問題を受け、店舗で使用するストローを「和民」全店で 2019 年 7 月以降竹ストローに切り替え
- ・**リユースシステム導入地域を拡大**：ワタミグループ外食店舗の日本酒びんおよび雑ビンの回収と全量リサイクル・リユースを開始、導入エリアを拡大しています
- ・**陸の豊かさを守る**：「和民」「鳥メロ」にて、指定のカクテルをご注文頂くと販売収益の一部が「資源循環事業」と「森林再生事業」に取り組み公益財団法人「Save Earth Foundation」に寄付されます。

■持続可能な開発目標（SDGs）の達成に向けて

持続可能な開発目標（SDGs）では、2030 年までに、「貧困や飢餓、エネルギー、気候変動、平和的社会など、持続可能な開発のための諸目標を達成すべく力を尽くします」とされています。持続可能な世界を実現するための「17 のゴール・169 のターゲット」から構成され、「地球上の誰一人として取り残さない（No one will be left behind.）」ことを誓っています。

私たちワタミグループは、SDGs の目標達成に向けて積極的に取り組むとともに、従業員一人ひとりが「自分ができることは何か」を考えられる環境をつくり、事業活動を推進していきます。SDGs を通じて、ワタミグループが取り組んでいる事業が成長し、世界がよりよくなるための一助となれるよう経営を実践していきます。



◆ワタミ株式会社

ワタミグループは、「地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループになろう」という理念に基づき、経済・社会・環境ニーズの充足に取り組み、持続可能な循環型社会づくりを推進しています。

【住 所】東京都大田区羽田 1-1-3 【代表者名】代表取締役社長 清水 邦晃

【設 立】1986 年 5 月 【事業内容】国内外食事業、海外外食事業、宅食事業、農業、環境事業

【ホームページ URL】<http://www.watami.co.jp>

≪報道関係者からのお問い合わせ≫

ワタミ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：安藤（080-3579-5352）、藤岡（080-7949-6504）

TEL：03-6894-3200/FAX：03-5413-3050/MAIL：watami_pr@ssu.co.jp