



すべてのステークホルダーに寄り添い、
協働することで、
これからも感動と新しい価値を
創造し続けます。

Sustainability Strategy

サステナビリティ戦略

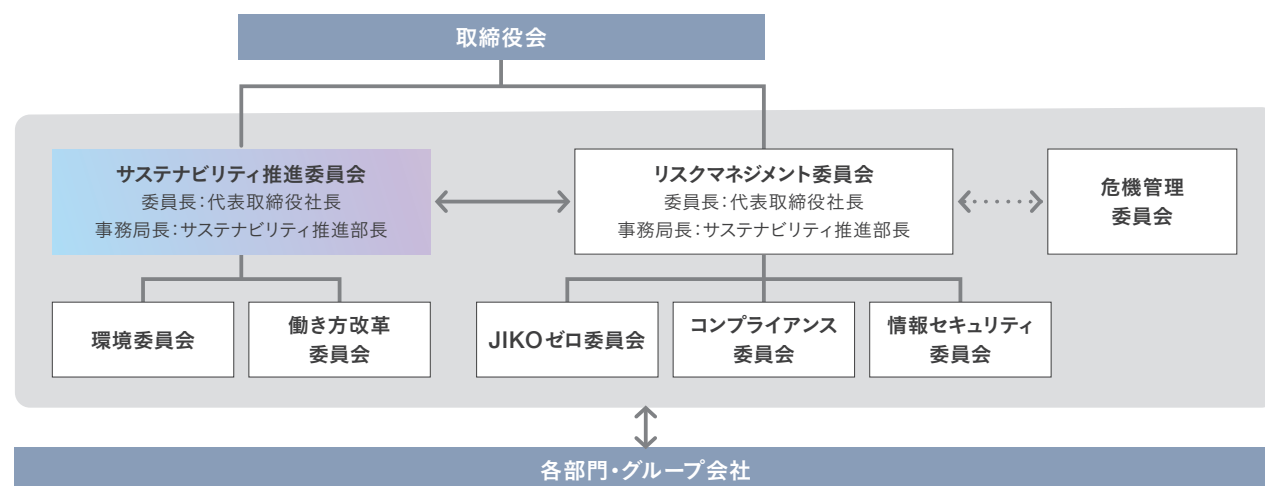
サステナビリティ基本方針

私たちトリドールグループは、「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、お客さま・従業員そしてすべてのステークホルダーに寄り添い、コミュニケーションと協働を図ることでこれからも新しい価値と感動を創造し続け、持続可能な社会を実現することを目指しています。取り組みにあたっては、高い倫理観と誠実な事業活動を前提に、グローバルな視点で考え、地域に根差した実践的な活動を推進します。

サステナビリティ推進体制

トリドールグループは代表取締役社長を委員長とし、取締役、執行役員、トリドールホールディングスの部門長、国内子会社社長、海外子会社主幹部門長を委員とする、「サステナビリティ推進委員会」を設置しています。同委員会は、環境・社会問題など多岐にわたる経営課題に対して企業と

して対応していくための全社横断組織として機能しています。また、代表取締役社長の直下にサステナビリティ推進部を設置し、リスクマネジメント委員会、働き方改革委員会、環境委員会などの運営と、全社横断的なサステナビリティ活動の推進を行っています。



ESGマテリアリティ(重要課題)の特定プロセスと見直し

Step 1

課題のリストアップ

GRIスタンダードやSDGs、ISO26000、グローバル・コンパクトなどの国際的なガイドラインやフレームワークを参考に、社会課題を網羅的に抽出。さらに、グループ役員・部門長など計18名に対する社内ヒアリングを実施し、セクターもしくは自社特有の課題を洗い出し、マテリアリティ候補を選定。

Step 2

ステークホルダーエンゲージメントによる重要度の評価と検討

マテリアリティ候補に関して、外部有識者、将来世代/お客さま、従業員との対話を実施し、イシューに対する妥当性や懸念点などを検証。

- 一橋大学 商学部教授 加賀谷 哲之氏
- 三井住友銀行 ホールセール統括部サステナブルビジネス推進室部長(当時) 末廣孝信氏
- 駒澤大学学生(将来世代/お客さま代表)
- 従業員(店舗・本社スタッフ)

Step 3

仮説の再検討

前ステップの検証結果をサステナビリティ推進委員会事務局にてマテリアリティに反映し、再度グループ役員・部門長などから意見を収集。社内外のステークホルダーからの意見を総合判断し、最終的な優先順位づけを実施。

Step 4

経営層による決定

社会からの要請と自社における影響度の2軸で整理し、重要度が高いと判断されたイシューをグルーピングし、取締役会にて承認。

イニシアティブへの参画

トリドールグループは、2020年8月に「国連グローバル・コンパクト」に署名し、「人権」「労働」「環境」「腐敗防止」の4分野からなる「国連グローバル・コンパクト10原則」を支持しています。日本におけるローカルネットワークであるグローバル・コンパクト・ネットワーク・ジャ

パンにも加入しています。その他、TCFD(気候関連財務情報開示タスクフォース)にも2022年9月に賛同を表明しており、イニシアティブへの参加を通じ、さまざまなステークホルダーと連携して取り組みを進めています。

ESG マテリアリティ(重要課題)の一部改訂

これまでのマテリアルイシュー候補に加え、DJSI、MSCI、CDPなどのESG評価機関から当グループ該当セクターにおける優先順位を可視化するとともに、人的資本に関するISO30414も加味しながら、ガバナンス組織において議論を重ねESGマテリアリティの見直しを行いました。

感動体験を生み出すためには、まず全従業員の満足度が重要であるとの考えから、より伝わりやすい表現として「私たちのハピネスを高める」の 카테고리へと変更し、そのKPIも多岐にわたる内容を設定しました。また、その他のテーマについても該当責任組織と議論し、KPIの調整を行いました。

2024年3月期ESGマテリアリティ

2025年3月期ESGマテリアリティ

| カテゴリー | マテリアリティ | KPI | 結果 | 対象範囲 | 関連するSDGs | カテゴリー | マテリアリティ | KPI |
|-------------|---------------------|---|--|---|--|---|--|--|
| 食の感動体験を世界に | 食の楽しさ・豊かさの提供 | ●店舗数: 2,000店 | ●店舗数: 1,951店 <div>未達成</div> | 丸亀製麺 KONA's 肉のヤマ牛 トリドールジャパン | — |  <p>私たちのハピネスを高める P35▶</p> | 私たちのハピネスを高める風土づくり | ●ハピネスを測定するサーベイの整備 |
| | 食品安全 | ●外部衛生検査機関による年2回の衛生監査の実施 ●食品衛生法上の行政処分が0件 (重大な食品事故0件) | ●外部衛生検査機関による年2回の衛生監査 <div>達成</div> ●食品衛生法上の行政処分が0件 <div>達成</div> | | | |  | 人が居続ける組織 |
| | | 一人ひとりの成長の支援 | ●ハピネスを高めるコミュニケーション系研修の整備 ●麺職人資格者全店配置の維持 ●麺職人資格社員へのフォロー研修: 100% | | | | | |
| 人と社会とともに | 人材育成 | ●麺職人資格合格者全店舗配置 | ●麺職人資格合格者数 1,696名以上全店舗配置完了 <div>達成</div> | 丸亀製麺 |   |  <p>食の感動創造 P36▶</p> | 食の楽しさ・豊かさの提供 | ●出店数: 2,264店 |
| | 雇用維持・創出 | ●学習ツールの導入後の再検討 ●在籍人数 社員: 1,010名 パートナースタッフ: 26,000名 | ●研修体系の見直し実施 <div>達成</div> ●社員: 1,051名 <div>達成</div> パートナースタッフ: 25,016名 <div>未達成</div> | | | |   | 食品安全文化の醸成 |
| | 多様性の尊重と働き甲斐のある環境づくり | ●女性の管理職比率: 15% ●労働災害度数率: 2.0未満・千人率: 2.0未満 | ●女性の管理職比率: 16.6% <div>達成</div> ●労働災害度数率: 2.06未満・千人率: 1.65未満 <div>達成</div> | トリドールHD 丸亀製麺 KONA's 肉のヤマ牛 トリドールジャパン トリドールD&I | | | | |
| 地球とともに | 資源循環の推進 | ●食品廃棄物排出量(原単位): 150(kg/百万円) ●食品再生利用など実施率: 40% ●水使用量(原単位): 50.9(m³/百万円) ●丸亀製麺全店外部認証取得 | ●食品廃棄物排出量(原単位): 185.8(kg/百万円) <div>未達成</div> ●食品再生利用など実施率: 16.50% <div>未達成</div> ●水使用量(原単位): 29.3(m³/百万円) <div>達成</div> ●環境マネジメントシステム認証: 丸亀製麺全店導入完了 <div>達成</div> | 丸亀製麺 KONA's 肉のヤマ牛 トリドールジャパン |   |  <p>地球とともに P37▶</p> | 気候変動対策 | ●CO ₂ 排出量: 133(kt-CO ₂) ●CO ₂ 排出量(原単位): 0.86(t-CO ₂ /百万円) |
| | | | | | | | 資源循環の推進 | ●食料廃棄物排出量(原単位): 175(kg/百万円) ●食品再生利用など実施率: 17(%) ●水使用量(原単位): 29.3(m³/百万円) ●テイクにおけるプラスチック使用量(原単位): 40.2(kg/百万円) ●環境マネジメントシステム認証: 丸亀製麺全店舗、一部トリドールジャパン(天ぶらまきの) |
| 責任ある経営基盤の構築 | サプライチェーン・マネジメント | ●CSR調達アンケート対象企業の確定、アンケート内容の最終調整 | ●CSR調達における自社基準の見直し実施 <div>達成</div> | 丸亀製麺 KONA's 肉のヤマ牛 トリドールジャパン |  |  <p>責任ある経営基盤の構築 P38▶</p> | サプライチェーン・マネジメント | ●サプライヤーへのアンケート実施 |
| | リスクマネジメントシステムの構築 | ●ISO22301認証の維持 | ●ISO22301認証の取得実施 <div>達成</div> ●リスク評価基準の見直し実施 <div>達成</div> | トリドールHD 丸亀製麺 KONA's 肉のヤマ牛 トリドールジャパン トリドールD&I |  | | リスクマネジメントシステム構築 | ●ISO22301認証の維持 ●安否確認応答訓練(年4回)72時間以内、応答率: 80% 以上 |

※ ISO22301に関しては、株式会社トリドールホールディングスにて取得

私たちのハピネスを高める

社員への積極的な登用

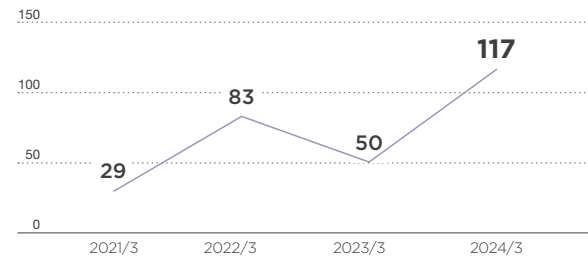
トリドールグループでは、積極的にパートナースタッフの社員登用を進めています。たとえば丸亀製麺では、1店舗に複数名の社員を配属することを目指しており、この結果社員における仕事と生活の調和が進み、働く意欲が高まるものと考えています。そこで、これまで活躍してきたパートナースタッフを社員に登用するため、制度の改善や選考



説明会の様子

フローの簡易化、説明会の実施など、幅広い取り組みを行いました。説明会は2024年度50回開催し、718名が参加、24名の社員登用となりました。（丸亀製麺、2024年10月時点）また、トリドールグループ全体では、86名の登用となっています。（2024年10月時点）

パートナースタッフの社員登用実績(名)



永年勤続表彰の実施

1985年に焼き鳥居酒屋「トリドール3番館」を開店して以降、多くの従業員とともに歴史を紡いできたトリドールグループでは、一定期間以上を勤め上げた従業員へ感謝の気持ちを表するため永年勤続表彰を実施しています。

2024年度の永年勤続表彰式典では、勤続10年、15年、20年、25年および30年を迎えた従業員合わせて

753名（社員114名、パートナースタッフ644名）が対象となりました。式典は神戸と東京の2会場に分割して実施し、CEOの栗田を筆頭に、役員・部長がホストとなって、長きにわたり食の感動体験をお客さまに提供していただいている従業員へ感謝を伝えました。



神戸会場での記念写真(トリドールの「T」の文字でポーズ)



東京会場での記念写真(同左)

食の感動創造

丸亀市 讃岐広島に「心の本店」オープン

トリドールホールディングスでは、2022年から香川県丸亀市と地域活性化包括連携協定を締結し、「共創型地方創生」というテーマのもと、地域の方々の気持ちに寄り添い、産業、観光、芸術文化、離島振興などのさまざまな活動に取り組んでおります。

離島振興に関しては、「讃岐広島(さぬきひろしま)」への当社社員の移住や海洋プラスチックの回収を行うなど特に力を注いでおり、2024年には、おいしい一杯のうどんを追求する研修施設として「心の本店」を開設しました。

丸亀製麺では社内資格として2016年から「麺職人制度」を導入しており、うどんづくりの知識と技術を持った

人材の育成を行っています。現在は一つ星麺職人、二つ星麺職人の認定を行っていますが、「心の本店」では、さらなる高みを目指して三つ星麺職人の育成を行います。

現状一般公開はしていませんが島民との交流の場としての活用も想定しており、2024年11月27日に執り行われたオープニングセレモニーでは、多くの島民の方に特性のいりこ出汁のうどんを振る舞いました。

麺職人の育成、そして讃岐広島の皆様とのコミュニケーションの場である「心の本店」で、今後多くの才能が開花し、讃岐うどんの伝統が次世代へ受け継がれてゆくよう事業を推進していきます。



心の本店でうどんを召し上げる島民の皆様



新商品「うどんなつ」の販売を開始

2024年6月25日、丸亀製麺ならではの新たな感動体験として、丸亀製麺のうどんの特長であるもちもちの食感を活かし、お客さまにわくわくを感じてもらえる商品として「丸亀うどんなつ」の販売を開始しました。うどんを食べた後の甘味として、小腹がすいたときの間食やほっと一息つきたいときのおやつなどにも、さまざまな時間帯やシチュエーションで幅広く楽しんでいただける商品です。

「丸亀うどんなつ」は、販売開始以降、非常に多くのお客さまよりご好評をいただき、おかげさまで12月15日までの約半年で累計販売数が1,000万食を突破しています。



丸亀うどんなつ

地球とともに

環境経営目標の見直し

トリドールグループは、自然の恵みである「食」を扱う企業の責任として、環境経営方針を掲げ、2018年度を基準年とし、2025年度をターゲットイヤーとする環境

経営目標を設定し、環境負荷低減に取り組んできました。次の目標として、中期経営計画と揃えた2028年度を最終年度とした環境経営目標2028を設定しました。

環境経営目標2028

食品廃棄物 排出量削減

排出量原単位
140
kg/百万円

食品リサイクル 率の向上

再生利用等実施率
55
%

CO₂排出量削減

総排出量
160
kt-CO₂

排出量原単位
0.68
t-CO₂/百万円

水資源の 有効活用

使用量原単位
30
m³/百万円

環境マネジメント システムの導入

6
ブランド

新環境経営目標

| 項目 | 目標数値 | 2024年度 | 2025年度 | 2026年度 | 2027年度 | 2028年度 |
|-----------------------|---------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 食品廃棄物排出量削減 | 排出量原単位 (kg/百万円) | 175 | 170 | 160 | 150 | 140 |
| 食品リサイクル率の向上 | 再生利用等実施率 (%) | 17 | 25 | 35 | 45 | 55 |
| CO ₂ 排出量削減 | 総排出量 (kt-CO ₂) | 133 | 136 | 140 | 155 | 160 |
| | 排出量原単位 (t-CO ₂ /百万円) | 0.86 | 0.8 | 0.75 | 0.7 | 0.68 |
| 水資源の有効活用 | 使用量原単位 (m ³ /百万円) | 34 | 33 | 32 | 31 | 30 |
| 環境マネジメントシステムの導入 | 導入ブランド数 | 丸亀+まきの | ⊕1業態 | ⊕1業態 | ⊕1業態 | ⊕1業態 |

※集計範囲：株式会社丸亀製麺、株式会社トリドールジャパン、株式会社KONA'S、株式会社肉のヤマ牛

環境を配慮した店舗の展開

トリドールグループは、2023年1月に丸亀製麺鈴鹿店にて国内外食業界初となる『ZEB』認証を取得。このノウハウも活かしながら、環境へ配慮した店舗の展開に取り組んでいます。現在丸亀製麺で進めている、この「環境配慮型店舗」とは、「①省資源型設備が導入されていること」に加え、「②店舗運営上における環境負荷低減」の2軸が連携し、マテリアルフローであるインプットからアウトプットまで総合的に取り組む店舗と再定義しています。この際②の指標として、該当店舗はエコマークの認証を取得しています。2023年度は10店舗、2024年度は合計で50店舗以上に拡大しました。



生分解性の業務用生ごみ処理機



食品ロスを豚の飼料に

責任ある経営基盤の構築

石川県 能登半島地震の際の業務継続

トリドールホールディングスでは非常時でも事業を素早く再開・継続するためにBCM(事業継続マネジメント)を策定しており、本内容の国際規格であるISO22301認証を取得しています。

2024年1月1日に発生した石川県の能登半島地震においても、いち早く災害対策本部の設置を行い、BCPに基づき現地従業員743名の安否確認を実施。48時間以内に全員の安否や状況の確認を行いました。

日頃の定期的な訓練により、非常時においてもこのような迅速な初動ができ、現地従業員に対して水などの物

資支援を行うことができました。また短期間で営業再開ができ、キッチンカーでの炊き出しなど、被災地支援活動を実施することができました。

これからも災害時のお客さまと従業員の安全を最優先にしながら、生きていくうえで欠かせない「食」を提供する企業として、早期の店舗運営の再開や炊き出しによる地域支援に取り組んでいきます。



石川県 能登半島地震への支援

人々の生活に不可欠な「食」に携わる企業として、トリドールでは「食」を通じた社会貢献活動に取り組んでいます。

2024年1月1日に発生した能登半島地震の際には、被災された皆様のため2024年1月18日を皮切りに、1月7回、2月6回、6月3回に、丸亀製麺キッチンカーによる合計21回、約3,450食の炊き出しを行いました。炊き出しの実施にあたってはグループ内からボランティア従業員を募り、避難所の皆様に温かい手づくり・できたてのうどんと天ぷらをご提供しました。また、丸亀製麺では全国の「釜揚げうどん」販売一

杯につき1円を石川県への寄付を続けています(2024年1月～2025年1月)。その他トリドールホールディングスは四国アイランドリーグのリーグオフィシャルパートナーを務めており、2024年3月～4月の間に四国アイランドリーグ協働募金活動と銘打って、四国アイランドリーグの選手とともに能登半島地震への共同募金を呼びかけました。

被災の爪痕はいまだ完全には癒えず、多くの方が仮設住宅で生活される中でどのような貢献活動ができるのか、引き続き検討していきたいと考えています。



キッチンカーによる炊き出しの様子

