



食品ロスを減らそう！



野菜の葉や皮、お肉や魚介の端の部分など、メニューで使用する食材の捨ててしまいがちな端材を活かして、各店それぞれで考案し「SDGsメニュー」を提供しています。

また、「SDGsメニュー」の売上金額の一部をピンクリボンふじさわ／NPO法人あいおぶらすさんの「乳がんピンクリボン活動」の支援金として寄付しています。

併せて、全店で情報を共有して、少量だけ必要な食材を分け合ったり、消費期限が近くなった食材を直ぐ使用する店舗に送るなど、仕入れの無駄や食品廃棄を減らす工夫をしています。

お客様がお腹がいっぱいで食べ切れなかった際にも、お持ち帰り用に無料でフードパックをご提供しています。

国産食材を使おう！



生産者が見える安全性の高い国産食材を積極的に取り入れています。

青森県の”大魚株式会社むつ総合卸売市場”より、毎朝のセリで落とした直獲れ鮮魚を直送仕入れ。抗生物質を与えずに育てられる岩手県産の健康鶏“菜彩鶏”や、完全無添加の餌で育てられる熊本県産の高級厳選豚”香心ポーク”など、何を食べているのか、どのように育てられているのかなど生産者が見える安心食材を積極的に使用しています。

また、形が不ぞろいだったり、少し傷が入っただけなど、廃棄されてしまう規格外の野菜を農家さんから取り寄せたり、偶然網にかかったイレギュラーな魚や、獲れすぎてしまった海産物などを市場から直接仕入れたりなどもしています。

働きがいのある職場を！



恵比寿を中心に店舗があることで、恵比寿の専門学校生も多くアルバイトで在籍をしています。自宅から恵比寿までの交通費支給が有り、おかわり自由のまかないを提供している事が大きな理由としてあります。また、外国人の方の雇用も積極的に行っています。

未経験者でも覚えやすいオペレーションマニュアルがあるので、どんな方でもやりがいを持って活躍できる働きがいのある職場であることを心掛けています。

アルバイトさんにはお友達紹介制度やまかない補助制度、正社員には住宅補助や家族向けの手当てなど、福利厚生をどんどん充実させています！

