

タカラ・エムシー / 社会貢献レポート

地域の 食と暮らしを 支える企業へ。



株式会社タカラ・エムシー 代表取締役社長 上野 拓

鮮度と安さ ―

それが1970年に食肉小売店として創業した先代社長のこだわりであり、誇りでもありました。「鮮度」は美味しさと安心・安全の素となり、「安さ」は暮らしの豊さにつながるからです。静岡県を中心に100店を超える食品スーパーを擁する体制となった今も、私たち株式会社タカラ・エムシーは「鮮度と安さ」をお客様にお届けするための挑戦を続けています。

たとえば精肉は、多くのスーパーが行っているセンターでの加工ではなく、各店舗でのカットにより、効率よりも鮮度を優先。野菜や鮮魚に関しては全国各地の生産者と直に対話し、信頼関係を築きながら多様で安定的な仕入れルートを構築してきました。

また、どれだけ商圏が拡大しても、食品スーパー事業は 地域密着型のビジネス。食文化や味覚には地域性があ り、その土地、その土地でお客様が求める商品も様々で す。お客様のニーズをくみ取り、的確に応えるためにどうす るか。答えは、その地域にしかありません。だからこそ、私た ちは地域に根差したお店づくりを目指しています。

さらに、これからは食だけでなく、他のカタチでも積極的に 地域社会に貢献していきます。子ども食堂への協力や被 災地支援はもちろんのこと、万が一地域が被災した場合 に数千台規模でスマートフォンの充電ができる発電機、 炊き出し可能なガス設備を備えた災害対応型の店舗を 増やすなど、住民の方々の暮らしを防災面からもサポート していく計画です。

規模が拡大するにつれて、タカラ・エムシーグループに新 しい仲間も増えています。長年、地域で愛されてきたお店 や、そこで働く人たち。そうして大きくなった力を合わせた ら、もっともっと私たちにはできることがあるはずです。これか らも「鮮度と安さ」のために、挑戦を続ける私たちにご期待 ください。



マム若松店・金谷物流センターに設置した災害用ガスバルク、ガス発電機。

東日本大震災時、神奈川県エリアで物流センターから神奈川県の店舗に商品を供給する非常時対応をしたことがきっかけで、地域の方々の「地区防災計画制度」の一環として、マム若松店の2018年改装を機に、LPガス災害バルクと発電機を設置しました。

マム若松店と金谷物流センターでは、一時的に避難されてきた住民に余剰電力の供給等を最大3日間にわたり非常用電源の確保(200kW)が出来ます。店内および物流センター内の食料及び飲料水の提供、トイレ開放をはじめ携帯電話の充電に可能な非常用コンセント・照明器具・ガス煖房機・ガスコンロを活用していただき、炊き出し100人分の提供が可能となります。



フードマーケット マム若松店







- ・災害バルク貯槽(1t)
- ・非常用LPガス発電機(125kVA)
- ·LED投光器×3台
- ・ガス赤外線ストーブ×2台



- 鋳物コンロ×5台
- 非常用コンセントボックス



金谷物流センターに設置し た災害用ガス発電システム を受け、地元自治会との災 害時物資提供などに関す る協定を締結。 (島田市役所での調印式/ 2019年3月29日)

災害への備え「BCP」の策定

地震・台風・豪雨などによる災害の際に、企業が事業活動を継続できるように備えておくこと『BCP』(事業継続計画)が近年、注目されています。タカラ・エムシーでもBCP策定を進め、東海地震などの災害発生時の対応マニュアルの作成、訓練などを行っています。



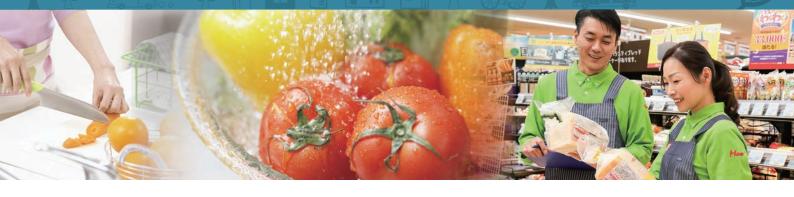
義援金、支援物資の供給

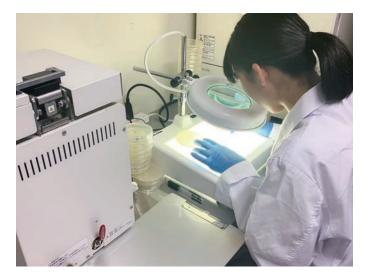
『令和元年台風15号・19号災害』、『熊本地震』、『西日本豪雨』等の被災者支援の救援募金活動をし、日本赤十字社を通じて、被災地の復興に役立てていただいております。また、水や食料などの物資の支援をいたしました。



防災訓練

東海地震などの災害に備え、従業員の安全を守り人命尊重するとともに、 災害時いち早く事業を再開し、地域社 会への支援ができるよう各店舗では 定期的に防災訓練を行っています。





プロセスセンターでの品質検査

お客様に安全・安心な商品を安定的にご提供し続けるた め、法令を遵守し品質保証体制の強化に取り組んでいま す。また、プロセスセンターの検査施設では製造商品の品 質管理はもちろんのこと、施設・設備、器具・備品、従業員の 健康状態に問題がないかも確認しています。



店舗における品質管理

お客様に、品質や鮮度でご満足いただける商品の提供を 行うため、鮮度チェックを定期的に行っています。また、お客 様により安全・安心な商品を提供することを目的として、衛 生・表示等の品質管理向上に取り組んでいます。

食品トレーサビリティ

お客様へ安全な商品を提供するため、法律で定められ ている国産牛や米トレーサビリティへの取組みを行っ ております。国産牛肉は個体識別番号の表示により、 情報を伝達しています。青果や鮮魚についても産地の 記録を保存し、安心できる商品提供の仕組みづくりを 進めています。





独立行政法人 家畜改良センター 牛の個体識別情報検索サービス

https://www.id.nlbc.go.jp

1.TOPページより「個体識別番号の検索」に進む

2.「同意確認」をし、「牛の個体識別情報」に進む

3.お買い上げ商品ラベルに表記してある「個体識別番号」を入力し、「検索」をクリックする。

4.「牛の個体識別情報」が表示されます。





利用しやすい店舗、思いやり駐車場

お客様が利用しやすいよう、店外の設備にも工夫を施しています。駐車場は広めに設定し、お車の運転が苦手な方でも、停めやすいよう配置しています。

店舗の入口付近には、歩行が困難な 方にご利用いただける車いすマーク の駐車スペースの確保を推進してい ます。



純水の無料サービス

不純物をろ過した安心・安全でおい しい純水を無料で提供しています。



セルフレジ導入

お客様のレジの待ち時間緩和と利便性向上を目的として、セルフレジを導入しています。



多目的トイレ

車いすの方用のスペースや手すり、 乳幼児のおむつ交換台など、お客様 が快適に利用できる店舗設備を導 入しています。



ファミリーカート、 車いすの設置

全ての人に快適にお買いものが出来 るよう車椅子・ショッピングカート・チャイルドカートを配備しています。



AEDの設置

マム全44店舗にAED(自動体外式 除細動器)を設置し、定期的に従業 員がAED利用講習を受けています。



管理栄養士・抗加齢医学会認定指導士の

松田 真紀先生による 店内健康ツアー開催

2019年7月に沼津市の桃里店にて、管理栄養士・抗加齢医学会認定指導士の松田真紀先生が店内を巡回して食材やレシピを紹介するという新しい試みを行ないました。

きっかけは、健康レシピのPOPを掲載し、商品棚のあちこちに掲示することで、お客様が各商品に興味を持っていただき、レシピの参考になった

とのお声があり、開催に至りました。 店内で松田先生が調理実演&試食ブースを設け、「食材が健康にどう繋がっていくのか?」を解説。旬の食材や料理を紹介し、健康情報をお届け。 本部社員も店頭に立ってお客様とふれあい、お声を聞ける貴重な機会となりました。





松田真紀先生 プロフィール アスリート/管理栄養士。抗加齢医学会認定指導士。 スポーツと健康に特化した食プロデュース 株式会社 バードワークス代表。 当社では、店舗・事務所内の省エネやリサイクル、 廃棄物の削減に取り組んでいます。 環境保全のために環境への負荷を軽減し、 皆様の地域とともに、様々な活動を永続的に努めています。



配送効率の向上

- ●夜間配送を中心とした店舗配送
- ●大型車両による運行数の削減
- ●配送車両への積載効率を高める運搬機器の選定
- ●車両積載率、運搬機器への積載率管理
- ●店舗配送の帰り便の効率利用推進 ※運搬機器や社内メール便
- ●産直やメーカー直物流を推進し、流通経路の効率化を図ることで配送車両の削減に寄与しています。



太陽光発電、LED照明の積極導入

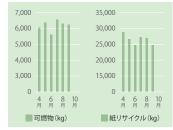
太陽光発電パネルの設置や店舗においてLED照明を設置し、電気の使用量を減らし、CO2を排出削減をすることで環境への負荷を軽減しています。

今後も再生エネルギーを通じて地域社会に貢献すべく温 暖化防止に取り組んでまいります。



ECOモニター

電気消費の「見える化」で消費電力をはじめ、ショーケース運行状況グラフ(設置温度・庫内温度・蒸気温度)までもわかるようになっており、省エネルギーの推進に役立てています。



廃棄物量削減

省エネ活動・廃棄物の分別を積極的に行い、各店舗からの一般廃棄物・有価物・産業廃棄物を1ヵ月ごとにグラフにして、「見える化」を行うことで持続的に減量削減を目指し、地球への負荷の軽減に努めています。



リターナブルコンテナ

自社コンテナも運用することにより 更に配送効率も追求しています。また、使用後はスタッフが洗浄機でひ とつひとつ丁寧に洗浄しリターナブ ルしています。



クールビズ

地球温暖化対策のため、環境省が呼びかけている"クールビズ"に賛同し、夏の室内の冷房温度設定と毎年6月から10月の間、本部・店舗の従業員に、ポロシャツの着用やノーネクタイを推奨しています。





フードバンクふじのくに事業への参加

「食べ物を無駄にせず、必要としている人に届ける」をコンセプトに食品ロスを軽減していく目的として、金谷物流センターに回収箱を設置しています。また、各市町村の福祉課に定期的に賞味期限の残っている食品・菓子などを提供しています。





食品トレー回収・リサイクル

牛乳パック・食品トレー・ペットボトルの回収や古紙ステーション(古紙回収)を設置し、リサイクル活動をお客様と共に積極的に取り組んでいます。



受発注のオートメーション化

食品・菓子・雑貨・酒・日配・乳製品の部門で店舗自動発注 を導入しています。過去の販売実績に基づいた需要予測システムの活用によって、自動的に適正数量の発注が行えるようになり、店舗作業効率の向上や商品廃棄の削減に取り組んでいます。

t		#T + Mm #E - ME	京工	900		-	ile id		(88)	MORE W	
	an,	MODEL TO SEE STORY STORY	410	H	H	WN to			1 00	, and	**
	日・日・日	SENDING S S S S	12	V185	0.000				V185	V185	V185
nt	07 - 02 - 04	######################################	12	v380 0.18		E			V280 0	¥280	¥280
41	0.8.0	######################################	0	ve3	1	7.8	0		V83	V83	VBC
44	8 - 8 - 8	100700000000 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	5	v345 0.2					¥245 0	V245	V245
	1.8.4	30071-7 M.M.M.	6	w110 0.21	-		0		V110 0	¥110	W110





物流オートメーション





マイバッグ持参運動(無料レジ袋の配布削減)

お客様にマイカゴ、マイバックを持参いただく買物袋持参運動、マイバック 運動を実施しております。また、バイオマス有料レジ袋は、焼却時の二酸化 炭素排出量を軽減します(カーボンニュートラル)。マム城北店から順次導 入に取り組んでいます。









技能実習生の研修風景(2019年8月21日 静岡新聞)

ダイバーシティ:多様な人材で企業を 活性化し、社会のニーズに応える

タカラ・エムシーは、2015年から外国人技能実習制度を取 り入れています。金谷物流センターでは、現在80人の従業 員のうち、過半数を超える47人が実習生で、積極的に採用 活動を行っています。通訳を2名雇い、実習生が働きやすい 環境も整えています。

また、障害者雇用も積極的に行い、2019年現在66名採用 し、法定雇用率も上回っています。

今回、静岡県の高齢・障害雇用支援機構が主催する促進大 会において「障害者雇用優良事業所」として「県知事褒賞」 をいただきました。



静岡県障害者雇用促進大会 にて表彰を受ける (2019年9月9日)

A



地域のクラブスポーツ チームの応援

タカラ・エムシーは、清水エスパル ス、ジュビロ磐田のオフィシャルスポ ンサーとしてチームをサポートして います。ホームスタジアムには看板 を掲出し、チームを応援しています。



リサイクル工場 見学ツアー

回収ボックスにいれた使用済み容器 がリサイクルされる様子をお客様に 間近で体験できる工場見学も実施 しています。ペットボトルや食品トレ 一が工場でリサイクルされている工 程をご参加された子供たちに説明 し、地球環境問題について考えても らいました。



職場体験

中学校からのご要請を受け、中学生 が近隣の店舗での職場体験を通じ、 社会の仕組みを学んでもらってい ます。売り場班は品出しやお客様へ の接客、青果班は、包丁を使って野 菜を切ったりと、慣れない手つきな がらも一生懸命取り組み、将来の仕 事について考えてもらいました。



子ども食堂、募金

- ●静岡市子ども食堂(食事の提供・ 学習支援・世代間の交流に貢献する ことを目的にしている団体)の特別 協賛会員になっており、地域支援を しています。
- 「赤い羽根共同募金」を店舗に設 置し、お客様の募金と共に寄付をし、 静岡県内で支援を必要としている 方々のための福祉活動に役立てて いただいています。