

## セブン&アイ・フードシステムズの概要

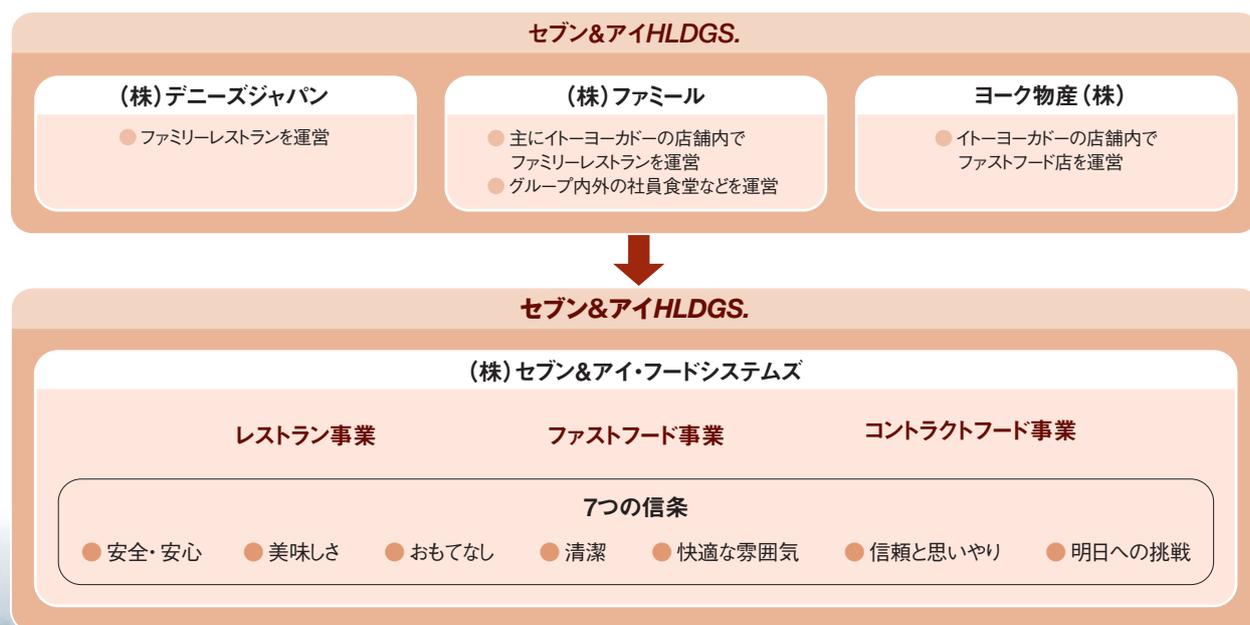
グループシナジーを生かした新たな挑戦を通じて「最高の味」「感動のサービス」「食の快適空間」をお客様に提供していきます。

セブン&アイ・フードシステムズは、2007年にセブン&アイHLDGS.によるフードサービス事業の経営統合を実施し、「レストラン事業」「ファストフード事業」「コントラクトフード事業」の3事業部門に再編しました。

レストラン事業では、お客様のニーズに対応し、接客サービス、価格の見直しなどによる既存店の活性化を推進。また、新しいブランド開発の取り組みも始めまし

た。ファストフード事業では「たい焼き」「たこ焼き」などの小型実演型店舗をグループ外にも出店しました。コントラクトフード事業においては、引き続きグループ外への営業展開を積極的に進めていきます。

今後も、グループシナジーを生かした新たな挑戦を通じて、お客様にご満足いただける味と品質、サービスを追求していきます。



## 重視しているCSR

### ● 安心してお食事を召し上がっていただくための仕組みを構築しています

セブン&アイ・フードシステムズは、お客様に安心してお食事を召し上がっていただくために、独自の品質基準を定めた「取引条件書」を作成し、原材料や添加物、アレルギー物質の有無、加工調理方法などを厳しくチェックしています。例えば、デニーズの野菜については、国内外の生産者に「栽培計画書」の作成を要請し、収穫までの間の肥料や薬剤の散布状況を詳細に確認しています。そして、国際標準規格ISO9001の認証を取得して店舗での衛生管理や従業員教育にも力を注いでいます。

### ● CO<sub>2</sub>排出量の削減に向けてオール電化店舗の導入を進めています

デニーズでは、おいしい料理を提供するために、店内での

加熱調理を基本としていますが、近年は、メニューの多様化などによって、ガスなどのエネルギー使用量が増加傾向にあります。エネルギー使用料を削減する最適な厨房をめざし、2002年から、使用するエネルギーをガスから電気に転換するオール電化店舗を順次立ち上げています。

### ● 食品廃棄物の抑制とリサイクルに取り組んでいます

環境保護においては、各店舗から発生する食品廃棄物の発生を可能な限り抑制し、かつ適正に処理することも重要です。デニーズでは、セブン-イレブンの食品リサイクルの仕組み(→P34)を共同利用し、食品廃棄物の適正処理と生ごみの堆肥化などリサイクル促進を図っています。また、ファミリー、ポッポでは、イトーヨーカドーのシステムを利用し、生ごみのリサイクルを開始しています。

#### 会社概要 (2008年2月末現在)

設立:2007(平成19年)年1月  
本部所在地:  
〒102-8415  
東京都千代田区二番町8番地8

事業内容:  
レストラン事業、ファストフード事業、  
コントラクトフード事業  
資本金:30億円

売上高:1,134億円  
従業員数:16,883人  
店舗数:1,047店

#### 事業内容

##### レストラン事業

「味・サービス・雰囲気」でブランド価値向上へ

レストラン事業では、「デニーズ」とイトーヨーカドー店内の「ファミリー」を主に展開。品質、サービス、清潔、雰囲気の基本を徹底して、お客様にゆっくりとお食事を楽しんでいただけるよう、一層力を注いでいます。

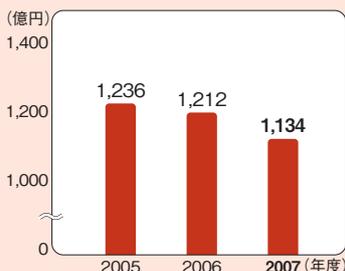
##### ファストフード事業

単品に特化した新型店もオープン  
「ポッポ」は、イトーヨーカドー店舗を中心に、たこ焼、今川焼、ラーメンなどのファストフード店を展開しています。健康や安全・安心をキーワードに新鮮でヘルシーな食材を使い、笑顔とともに提供しています。

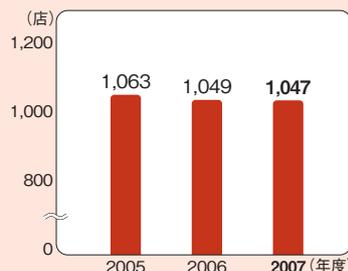
##### コントラクトフード事業

グループ外への積極展開を追求  
グループの社員食堂の運営のほか、一般企業の社員食堂、学校や介護老人保健施設の食堂など、新たなビジネスチャンスを積極的に獲得して、グループ外への給食事業の展開を図っています。

#### 売上高の推移



#### 店舗数の推移



#### 雇用形態別の従業員比率



※1 2005年度と2006年度の売上高、店舗数は、2007年度に合併したデニーズジャパン、ファミリー、ヨーク物産3社の単純合算。  
※2 2007年度売上高は、合併した3社の中間期の売上高を組み替えて算入。

## 食の安全・安心

Q 子どもが好きな外食メニュー、食材の安全性が気になります。

A 品質基準を定めた取引条件書に基づき  
安全・安心な食材を調達しています。

### 「食の安全・安心」を最優先事項と捉え 食材管理・衛生管理を徹底

お客様が産地(原産地)や原材料、生産者名など食品の生産履歴を自らチェックされるというように、昨今、食の安全・安心への意識がより一層高まっています。こうした中で企業は、各商品の関連法令を遵守するだけでなく、より高いレベルで安心していただける商品を提供する必要があります。セブン&アイ・フードシステムズは、企業方針に「7つの信条」(→P74)を定め、その最優先事項として「食の安全・安心」を掲げています。「食」に携わる企業として、「食の安全・安心」を最重要の社会的責任と捉え、徹底した衛生管理を実施し、「安全」な食材を用いて、お客様に「安心」してお召し上がりいただけるように努めています。

### 品質基準を定めた「取引条件書」をもとに 食材の品質を厳正にチェック

セブン&アイ・フードシステムズは、旬の素材を使ったおいしい料理を提供できるよう、年間を通して数多くの産地やメーカーから多種多様な食材を調達しています。

約600アイテムにのぼる食材を使用するデニーズでは、これらの食材について、独自の品質基準を定めた「取引条件書」を作成し、原材料、添加物、アレルギー物質の有無、加工調理方法、品質管理状況などを厳しくチェック。デニーズの基準に適合する食材・商品のみを購入・使用しています。また、取引先工場の製造・保存時の品質管理、衛生管理の状況などについても、仕入取引担当者や品質管理担当者が現地・現場に直接赴き、定期的に視察しています。新規の取引時・新商品の製造立ち会いなどを含めると、国内外各地で年間約400回の視察を行っています。



お取引先工場への視察

### 「栽培計画書」「栽培計画登録書」をもとに 食材のトレーサビリティを推進

セブン&アイ・フードシステムズは、「生産者の顔が見える食材」にこだわり、食材の生産地や生産方法、流通経路を正確に把握・管理するトレーサビリティシステムの構築に取り組んでいます。

例えばデニーズの野菜では、国産野菜はもとより、輸入野菜に対しても「栽培計画書」と「栽培計画登録書」の提出を義務づけています。「栽培計画書」に、食材の生産者や産地だけでなく、畑の土をつくることから種蒔〜収穫までのスケジュールや、その間に行われる施肥(肥料の散布)、病虫害を防ぐための薬剤使用についての散布計画(目的、薬剤名、散布時期、散布量など)を明記してもらうことで、適正品質の食材であるかを確認しています。さらに、実際に行われた栽培内容を記載した「栽培計画登録書」により、適正品質であるかどうかを再度チェックします。これにより、食材の品質と生産履歴管理を一括して行っています。



上から「栽培計画書」「栽培計画登録書」「年間産地別表」

### 野菜の履歴管理(トレーサビリティ)システム(デニーズ)

デニーズで使用している野菜・果物は計画的に、安全に栽培されています。



## 計画的な産地選定や配送・店舗での温度管理により、食材の鮮度を維持

「旬」と「鮮度」にこだわるセブン&アイ・フードシステムズは、野菜・果物について全国各地から産地を選定し、年間栽培計画をもとに、季節や収穫状況に合わせて産地を変更する「年間産地リレー」(コントラクトフード事業の一部では地産地消の取り組み)を実施しています。この「年間産地リレー」に基づき、複数の産地から計画的に野菜・果物を仕入れることで、鮮度の高い食材を安定して調達し、使用することを可能にしています。

また、調達した食材を最適な温度帯で配送するコールドチェーンを採用するとともに、店舗の保管庫における温度管理を徹底し、食材の品質・鮮度を保っています。例えばレストランでは、使用する食材をそれぞれの特性に応じて、常温・冷蔵・冷凍の3種類の温度帯を設定。契約農家から製造工場、物流センター、店舗およびこれらを結ぶ配送トラックまで、温度管理を徹底しています。また、物流倉庫やトラックに自動温度記録計を設置し、店舗でも冷蔵・冷凍庫の温度を定期的にチェックして、食材の品質・鮮度を維持しています。



トラックの庫内



冷風機に取り付けられたセンサーで温度を感知、庫内を一定の温度に保つ



庫内の温度は運転席に取り付けられた車内端末により逐次チェック

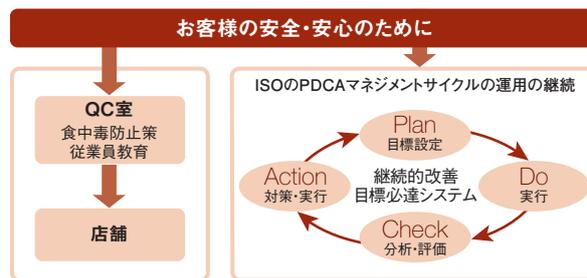


車内端末の拡大図

## ISO9001のマネジメントシステムを活用して店舗における衛生管理を徹底

セブン&アイ・フードシステムズでは、店舗での衛生管理にも力を注いでいます。セブン&アイ・フードシステムズのQC室(衛生管理部門)では、「店舗における食品衛生管理システムの規格と提供」で、品質マネジメントに関わる国際標準規格ISO9001の認証を取得。こ

## ISO9001に基づくマネジメント体制 (登録範囲:店舗における食品衛生管理システムの企画と提供)



のISO9001のマネジメントシステムを活用して、店舗での「衛生管理」と「従業員教育」に努めています。衛生管理については、誰もが実行できる「わかりやすい」鮮度管理に重点を置き、毎日、店長や調理責任者(リーダー)が在庫や発注状況を確認するほか、料理の仕込み時に食材の在庫数と使用期限をチェックしています。そのために、生鮮・加工食材などを曜日ごとに色分けしたシールで分けし、担当者が開封時間と使用期限を記入します。こうした誰が担当しても一目でわかる仕組み、何重にもわたる商品チェックのシステム化、さらには第三者の衛生検査機関による抜き打ち検査で、徹底した衛生管理体制を構築しています。

店舗従業員の教育については、食品衛生責任者である店長、調理責任者を中心に、手洗いや身だしなみルール、消毒用ダスターの使い方、食材の期限管理、調理器具点検などの指導を徹底しています。

こうした店舗での日常的な衛生管理に加え、本部のQC室(衛生管理部門)が店舗の衛生管理状況の検査や製品チェックを行うほか、店長、調理責任者に対する衛生管理指導、従業員の意識啓発のためのポスター、教育用ハンドブックの作成などに取り組んでいます。

また、地区責任者による店舗チェックを定期的を実施。従業員一人ひとりが自己点検を行うことを徹底させ、鮮度管理・衛生管理に対する従業員の意識を高めることで、衛生管理のレベルアップを図っています。



QC室による店長への衛生指導



教育用ハンドブック

## 地球温暖化への対策

## Q 24時間営業の店舗では相当なエネルギーを使っていますか？

A 高効率機器の導入や配送効率の向上による省エネルギーを進めています。

### 店舗での省エネルギーに向け 高効率機器の導入を推進

セブン&アイ・フードシステムズは、食を提供する企業であり、厨房設備や空調などに多くのエネルギーを使用しています。これら店舗設備に高効率機器を導入することで、店舗運営におけるエネルギー使用量の削減、CO<sub>2</sub>排出量の削減に取り組んでいます。

### ● オール電化店舗の拡大(デニース)

デニースでは、お客様にさまざまなメニュー、よりおいしい料理を提供するため、店内での加熱調理を基本としています。そのため、従来は火力が強く運用コストの低いガスを厨房設備に採用してきました。しかし近年、メニューの多様化に対応するため調理器具の能力を向上させたことで、エネルギー使用量が増加する傾向にありました。

そこで2002年に千葉富士見店から順次、店内のガス器具、給湯器などをIH調理器などの電化厨房やエコキュート※を使用した給湯設備に切り替え、厨房設備のオール電化に取り組みました。このオール電化店舗では、調理に必要な燃焼力を十分保ちながら、トータルエネルギーを削減することが可能となり、一部ガス機器を使用している既存店舗よりもCO<sub>2</sub>の排出量を1店舗当たり5.7%削減することができました。

加えて、ガス燃焼式の厨房と比べて厨房温度が約5度低くなることから、厨房内の温度が下がるとともに、働く環境にも寄与し、空調にかかわるエネルギー削減の効果も生まれました。また直火を扱わないことによる従業員の事故防止、IH調理器がフラットなことによる掃除のしやすさなど、労働安全面や衛生管理面にもプラスの効果がありました。



オール電化店舗の厨房

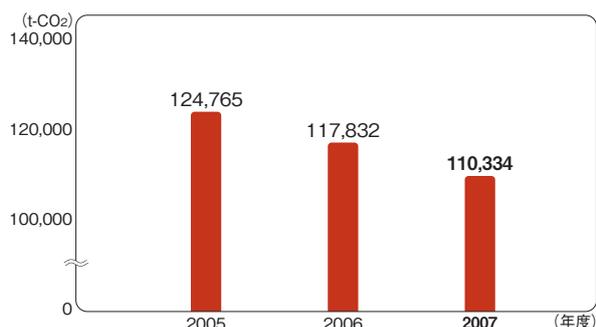
さらに2007年には、設置スペース・使用コストなどの課題をクリアする業務用エコキュート※を採用。2008年8月末現在、千葉富士見店に加え、築地店、八王子旭店、妙蓮寺店の計4店舗がオール電化を導入しています。

なお、スペースなどの問題によりオール電化機器を設置できない店舗では、2003年7月に開店した蘇我店から順次、給湯器のみにガスを用いた電化厨房の導入を開始しました。電化厨房はすでに新店を中心に78店舗に導入。既存店舗でも老朽化した機器を高エネルギー効率機器へ切り替え、省エネルギータイプのインバータ式空調機や食器洗浄機、空冷式製氷機などの計画交換を進めています。

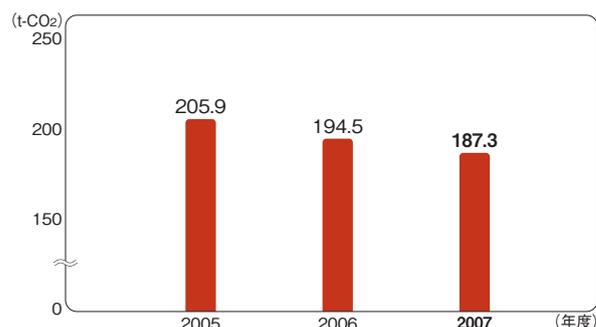
これらの電化機器の導入により、2007年度のCO<sub>2</sub>排出量は1店舗当たり年間3.7%の削減となりました。

※エコキュート：大気中から吸収した熱を利用してお湯を沸かす電気給湯器。

### CO<sub>2</sub>排出量の推移(デニース)



### 1店舗当たりのCO<sub>2</sub>排出量の推移(デニース)



## ● エコエースの導入(ファミリー)

イトーヨーカドーの店内レストランとして出店しているファミリーでは、2003年から受電圧を調整して消費電力を削減する「エコエース※(電力節約装置)」を導入しています。

2008年8月現在53店舗で稼働しており、店舗での節電に努めています。

※エコエース: 入力電圧が変化してもマイコンにより出力電圧を一定に制御し、消費電力を削減する装置。



エコエース

## ● 厨房での電化機器の活用(ポッポ)

フードコート内の出店が多いポッポでは、ガス併用店3店舗を除く全店舗において、厨房機器を全て電化機器にし、エネルギー使用量の抑制に努めています。

また、曜日ごと・機械ごとに稼働時間を細かく設定するほか、電気・水道などのメーターのチェックを細かく行うことで、資源の無駄遣いを徹底して排除しています。



電化した厨房機器

## 物流効率の見直しにより

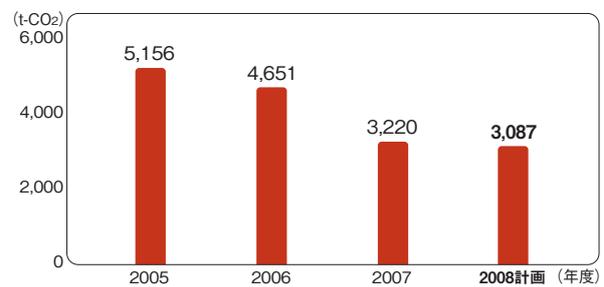
### 配送時のCO<sub>2</sub>排出量を大幅削減

デニーズでは、早くから配送時のCO<sub>2</sub>排出量削減に努めてきました。1982年より、共同配送および温度帯別配送を開始し、1日10台を必要としていた配送について、冷蔵便・常温便は毎日1回に、冷凍便は週2~3回にまで削減しています。さらに、物流センターの整備統合や発注精度の向上、冷蔵・常温品の混載納品を進めることで、店舗網の拡大が配送便の増加につながらないよう努めています。

2007年度は、平日・週末などの予測物量に対応した積載効率の見直しを徹底することで、2006年度に比べて配送車両を年間約1,600台削減することができました。また、「デジタルタコグラフ」を全車に導入することによって運転状況の管理・改善を徹底するとともに、物流拠点を見直すことにより長距離配送を削減し、配送車両全体の走行距離を削減しました。この結果、2007年度のCO<sub>2</sub>排出量は2006年度比69.2%と、大幅削減を達成しました。

セブン&アイ・フードシステムズは、今後も継続的に配送効率の向上を図るとともに、車載端末による車両管理の徹底、エコタイヤなど車両備品の改善などに取り組むことで、燃費の向上、配送時のさらなる環境負荷の低減につなげていきます。

### 物流におけるCO<sub>2</sub>排出量の推移(デニーズ)



## TOPICS

### 省資源や環境ホルモンの発生防止に配慮した「一本箸」の取り組み

デニーズでは、1997年から、年間3,500万膳使用する割り箸の全てに「国産杉」の建築端材※1や間伐材※2を有効活用しています。端材を無駄なく使用するために、一般的に用いられる「割り箸」のように接合部を設けず1本ずつ加工しています。また、杉には天然の抗菌作用が含まれていることから、箸の製造過程で漂白の必要がありません。さらに、箸袋の素材についても、生体に悪影響を及ぼすと言われる環境ホルモンを溶出しにくいOPP(延伸ポリプロピレン)フィルムを使用しています。

※1 建築端材: 原木を四角など材料取りしさいに出る木材。

※2 間伐材: 植林した木を計画的に伐採した木材。

## 資源の有効活用

**Q 調理廃棄物や食べ残しなど、かなりのごみが出ているのでは？**

**A 食品廃棄物を減らしながら堆肥化によるリサイクルも進めています。**

### 店舗から発生する食品廃棄物の削減・リサイクル率向上を推進

2002年に施行された「食品リサイクル法」では、食品廃棄物に関わる全ての事業者が一体となり、食品廃棄物などの発生抑制・再生利用に取り組むことが定められ、2007年の法改正では、外食産業は2012年までに食品リサイクル率を40%とすることが目標数値に定められました。

セブン&アイ・フードシステムズでは、味と鮮度を重視し、店内調理を基本としているため、下ごしらえのさいに出る調理廃棄物、お客様の残食などの食品残さの発生は避けられません。こうした廃棄物の発生を抑え、堆肥化などの有効利用を推進し、循環型社会の構築に寄与しています。

### ● 店舗に合わせた食品リサイクルの取り組み

デニーズでは1998年から、セブン-イレブンが運用している食品リサイクルの仕組み(→P34)を共同利用し、食品廃棄物の適正処理とリサイクル促進を図っています。2007年度には生ごみの堆肥化を実施する店舗が91店舗まで拡大。全店から排出される食品廃棄

物7,760トンのうち20.4%をリサイクルしました。

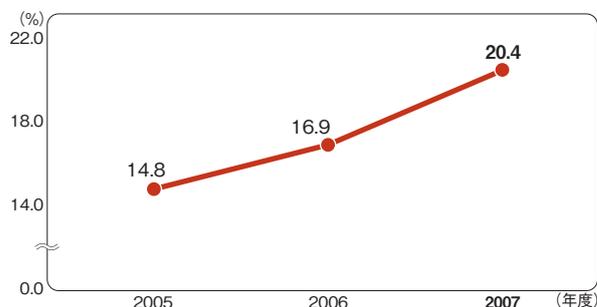
またファミリー、ポッポでは、イトーヨーカドーのシステムを利用し、生ごみのリサイクルを開始。2012年までに総店舗数の約50%で堆肥化を進める計画です。

今後、セブン&アイ・フードシステムズでは、2012年までにリサイクル実施店を約450店舗まで拡大するとともに、食材梱包の小口化を進めて廃棄ロスを削減することで、食品リサイクル法の目標値40%以上の達成に努めていきます。



店舗でのごみ回収

### 食品廃棄物のリサイクル率の推移(デニーズ)



## TOPICS

### 3Rの視点から、環境に配慮した制服を製作・使用

デニーズでは、お取引先と協働し、環境に配慮した制服の製作・使用に努めています。デニーズで使用している制服は、3R (Reduce・Reuse・Recycle) の観点から生地や縫製、クリーニングの研究を重ね、120回の洗濯に耐えるものを発案・使用しています。また、制服は個人に貸与せず、会社で一括洗濯を委託することで節水・節電を図っています。洗濯を委託するお取引先にも、光化学スモッグの原因となるVOCなどの溶剤を使わず水だけでクリーニングする、また使用後の水は微生物吸着・分解処理で浄化し、汚泥の発生を防ぐとともに洗浄水として循環利用するなど協力していただいています。さらに、クリーニング後の制服を配送するさいも、ビニールなどの包装をせずに金属製のハンガーを使用。使用できなくなったハンガーはリサイクルしています。今後は、デニーズだけでなく、ファミリー、ポッポ、コントラクトフード事業部にもこの取り組みを順次広げていきます。



デニーズの制服

## 地域社会への貢献

Q 地域にある店舗を地域社会との交流に生かしてほしい。

A 教育支援や災害時支援など  
地域に役立つ店舗づくりをめざしています。

### 地域に根ざした企業をめざして 各店舗でさまざまな社会貢献活動を展開

近年、少子高齢化や核家族化が進展する中、地域社会でのコミュニケーションの重要性が見直されてきています。

セブン&アイ・フードシステムズは、店舗をより多くの方にご利用いただくために、地域住民の方々に親しまれ、愛される「地域に根ざした企業」をめざして、地域社会のニーズに応えながら、さまざまな社会貢献活動を展開しています。

#### ● 店舗での就労体験学習の受け入れ

セブン&アイ・フードシステムズでは、近隣中学校の社会教育カリキュラムに協力できるよう、店舗での就労体験学習を積極的に受け入れています。

これは「子どもたちに将来の仕事について考える機会を与えるために協力してほしい」という学校側からの要請に対応したものです。店長をはじめ、従業員一人ひとりが体験学習の指導にあたり、生徒に店舗での就労体験をしてもらい、接客実習・清掃実習などを通じて、仕事を行う上で重要となるチームワークやコミュニケーションの大切さなどを学んでもらえるカリキュラムになっています。



就労体験学習の様子

また、食生活の大切さや食事の大切さを学んでもらえる機会となるよう、「毎日の食生活チェックブック」の活用なども一部行っています。

デニーズでは、2007年度は合計592名、2008年度上期は合計207名の中学生を受け入れました。今後も就労体験学習の受け入れを継続していきます。

#### ● 課外授業、企業活動研究の受け入れ

就労体験学習だけでなく、課外授業や企業研究などの希望・要望についても、積極的に受け入れています。

2008年7月には、港区の私立中学校から、「国・地域・企業、そして自分達が地球温暖化を止めるために」と題した公民科の授業の一環として、「セブン&アイ・フードシステムズが展開している環境保全活動について、見学やインタビューを通じてさまざまなことを生徒に学ばせたい」という要望を受け、協力しました。

当日は、セブン&アイ・フードシステムズのCSRの取り組みについて具体例をあげて紹介する講義を行いました。参加した生徒たちからは、「セブン&アイ・フードシステムズの食品リサイクルへの取り組みが理解できた」「省エネ設備を導入することで環境への配慮を行っていることがわかった」といった感想をいただきました。

また、小学校からの企業訪問、店舗見学などの依頼もあり、今後もこうした多様な要望にできる限り応え、地域の教育活動に貢献していきたいと考えています。



課外授業で使用したプレゼンテーション資料

### ●「おこさまクッキングスクール」の開催

セブン&アイ・フードシステムズでは、2008年8月にお子様(幼稚園年長～小学校低学年)を対象に、初めての試みとなる「おこさまクッキングスクール」をデニーズ市ヶ谷分室にて開催しました。

これは、日頃と異なる環境の中で、お子様と保護者の方が調理という共同作業を通じて、コミュニケーションを図っていただく機会となること、また食に携わる企業の責任として、お子様に「食」に対する興味をもっていただくことを目的としています。

クッキングスクールでは、はじめにお子様に向けて、「体をつくる栄養」について、手づくりの教材を用いてわかりやすく説明した後、包丁などの調理器具の正しい取り扱い方や安全な使用方法を説明。調理実習では、お子様発案のオリジナルサラダのほか、デザートの日サンデーをご家族の方と相談しながら一緒につくっていただき、その後召し上がっていただきました。当日は、17組・43名のご家族に参加していただき、学ぶこと、発想すること、自分のアイデアを伝えることなどを、楽しい時間の中で体験していただきました。

このクッキングスクールは、「セブン&アイ・フードシステムズだからできる社会貢献」の一つとして、今後も継続して開催していきたいと考えています。



「おこさまクッキングスクール」の様子

### 地震・火災などの大規模災害時における対応体制を強化

日本全国に約1,000店舗を出店しているセブン&アイ・フードシステムズは、地震や火災などの災害発生時の対応、復旧作業、地域支援などに迅速に対応できる体制の強化に努めています。

セブン&アイ・フードシステムズの中で独立店舗の多いデニーズでは、1996年に「大規模災害対策要綱」を策定。2004年に改訂し、社員行動規範としています。改訂した対策要綱には、災害発生時の避難誘導・被災者救援などの行動マニュアルのほか、早期に営業を再開して食事を提供することで、地域社会の一員としての責任を果たすことを記載しています。

また2007年2月には、外食産業として初めて、関東8都府県市と「大規模災害時の帰宅困難者支援」に関する協定を締結し、さらに2008年9月には、関西2府5県4政令市も、「災害時帰宅困難者支援協定」を締結しました。この協定では、大規模な震災が起これば、公共交通機関や道路が使用できなくなった場合、徒歩帰宅者への飲料水やトイレ、ラジオなどで得た道路交通情報や地図情報などを提供することとなっています。この協定締結を受け、埼玉県、東京都、千葉県のお店では、各都府県が主催する防災訓練に参加し、飲料水の提供訓練などを行いました。今後は、地区店長会議の場を活用して各種研修・訓練を実施していく計画です。



災害時帰宅支援ステーション・ステッカー

#### 関東8都府県市との協定の概要

- 締結対象範囲: 埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、横浜市、川崎市、千葉市、さいたま市の8都府県市
- 対象店舗(デニーズ店舗): 344店舗\*

#### 関西2府5県4政令市との協定の概要

- 締結対象範囲: 大阪府、京都府、三重県、奈良県、和歌山県、兵庫県、滋賀県、大阪市、堺市、京都市、神戸市の2府5県4政令市
- 対象店舗(デニーズ店舗): 28店舗\*

\* 2008年9月現在。



## お客様の健康志向にお応えする 新しいメニューやサービスを提供しています。

### お客様の健康増進に寄与する ヘルシーなメニューを開発・提供

2008年4月にメタボリック症候群の予防をめざす特定健康診査・特定保健指導が施行されたことを受け、お客様の健康への関心が一層高まっています。こうした中、セブン&アイ・フードシステムズでは、お客様の健康増進に寄与できるようなメニューの開発・提供に努めています。

#### デニースのヘルシーメニューの例

### ● お客様の声に応えた低カロリーメニューの開発

これまで、メニューにカロリーを表示するなど健康に配慮した提案を行ってきましたが、近年、お客様からは、「もっとヘルシーなメニューを」という声が多くなってきています。そこで、デニースらしいボリューム感やおいしさを損なわずに、調理法や食材の組み合わせを工夫してカロリーを抑えたメニューを開発。特定健康診査の実施に合わせ、2008年春には、「野菜たっぷり塩ラーメン(335kcal)」「蒸し鶏と梅しらすの雑炊(301kcal)」など、カロリーに注意を払ったメニューを登場させました。また、食事量をセーブできる「少なめメニュー」も充実させ、6月からはライスも“レギュラー”・“大盛り”のほか“少なめ”も選べるようにしました。

さらに7月には、低カロリーのデザートを導入しました。ヨーグルトテイストのデザートは、プレートに盛りつけられ100kcal未満に抑えるよう設定(市販のプリン100gは約130kcal)しています。砂糖ゼロ・脂肪ゼロのヨーグルトをベースに、悪玉コレステロールを下げるオレイン酸を含むアボカドオイルを使用して味わいを出しています。トッピングのジュレには、肌にも良いと言われるヒアルロン酸、コラーゲンも加えました。



ラ・フランスのスイーツサブリ

### ● 野菜を使ったメニューの充実

お客様へは付け合せの野菜からサラダまで含めて、約90種類のメニューを取り揃えています。一例としてフレッシュなサラダでは、一皿で9種類の野菜を摂ることができるメニューをご用意しています。

### ● 食物アレルギーに配慮したお子様向けメニュー

外食産業として初めて、2002年12月、食物アレルギーに配慮したお子様向けメニュー「低アレルゲンプレート」を開発しました。アレルギーの発生頻度が高いと言われる特定原材料5品目(卵・牛乳・小麦・そば・落花生)を除外し、外部の研究機関でアレルギー症状の発生頻度の低いことが確認された食材を使用しています。また、このメニューに使用する食材に一般メニューの食材が混入しないよう隔離保存し、食品工場加工調理するさいにも専用の調理器具や容器を使用。店舗でも一人のスタッフが加熱・盛り付けを担当し、アレルギー物質の二次混入を防止しています。



低アレルゲンプレート

### 「コントラクトフード事業」において お客様の健康管理をサポート

セブン&アイ・フードシステムズは、給食サービスを展開する「コントラクトフード事業」において、お客様の要望に合わせて健康管理サポートも行っています。食習慣からくる生活習慣病(糖尿病、高血圧、中性脂肪の増加)への対策として、管理栄養士がお客様の食事履歴や摂取カロリーを分析し、メニューの選択方法や栄養バランスのアドバイス、必要な運動方法の指導などを行っています。今後も担当管理栄養士の人数を増やし、サービスの拡大を進めていきます。