



SDGs への取り組み強化について ～ 「3つの“目利き”」で SDGs の達成に貢献 ～

2021年7月1日

有限会社親和商事/郷土料理 青柳

郷土料理 青柳(有限会社親和商事)は「SDGs(持続可能な開発目標)」における様々な社会課題に対し、1949年の創業時から長年にわたり培ってきた「食・人・時」の“目利き”のチカラを活用し、本業でその解決に貢献するとともに、地域に根差した持続可能な飲食産業モデルの実現に取り組みます。

青柳は、創業以来、お客様は“花”であり、陰から照らす青々しい“柳”は華々しさを陰で支え続けることが使命であるという思いを持ち「美味しい料理づくり」「楽しい仲間との時間づくり」を大切にまいりました。また、幾度となく巡りくる貴重な出逢いに、春の芽吹きのような新鮮さを演出し、お客さまと共に「百年の時を紡ぎ合える“青柳糸”」であり続けられるよう研鑽を重ねてまいりました。

2012年からは、日本料理店や旅館など業界全体の発展を阻む要因のひとつであった「板前VS仲居」の対立を取り除くことを目的に「8つの取り組み」を中心に新たな組織づくりを進めてまいりました。結果、2018年には、熊本県より、飲食業界では“初”の「ブライツ企業」の認定を受け、2019年には、熊本商工会議所より「人を幸せにする経営大賞」、2021年には「第11回日本でいちばん大切にしたい会社」の審査委員会特別賞を受賞するなど、飲食サービス業従業者の社会的地位向上にまい進しています。

2019年6月には、かつお節の「出汁がら」や「廃棄していた大根葉」を利活用したオリジナルふりかけ「もったいなかつお」を県内企業と共同開発・販売し、年間300kgの食品ロス削減に成功しています。

この度、2021年7月1日から、従業員一体となって、「食」の目利き」「人」の目利き」「時」の目利きの「3つの“目利き”」を掲げて、飲食業界の社会的地位の向上と100年企業にむけて、SDGsおよびサステナビリティ活動の普及・推進を本格化してまいります。

(※)SDGs 監修：合同会社 e-career connect(イーキャリアコネクト)/
職場の SDGs 研究所(沖縄人財クラスタ研究会)

<取材・本件に関するお問合せ>

郷土料理 青柳 有限会社親和商事 代表取締役社長 倉橋 篤(くらはし あつし)

電話:096-353-0311 FAX:096-311-2815 E-Mail:shinwa@aoyagi.ne.jp

▶青柳が掲げる3つの目利き（その1）“食”の目利き

青柳
aoyagi

12 つくる責任
つかう責任

13 気候変動に
具体的な対策を

14 海の豊かさを
守ろう

15 陸の豊かさも
守ろう

こだわり**食**材を活かしきる料理

- 1 - 顧客に合わせた地産地消の食材を当日仕入・調理
- 2 - 既存流通網での規格外野菜を使ったメニュー開発
- 3 - かつお節の出汁がらを商品化「もったいなかつお」

→ 2024年には「もったいな課」を創設し、食品ロスの削減本格化

SDGs監修：合同会社-career connect / 職場のSDGs研究所（沖縄人材クラスタ研究会）

<2021年現在>

地産地消を念頭に、その日の予約状況や顧客の好みに応じた適切な仕入れ（毎日、田崎市場仲買朝市に足を運ぶ）を行い、料理素材における熊本県産（九州産含む）比率50%を実現しています。

また、益城復興大根や菊陽人参のように生産者が「こだわり」を持って育てたものの、既存流通網から漏れていた食材を活かした料理メニューを開発し、熊本の復興支援にも尽力しています。

加えて「かつお節の出汁がら」や「廃棄していた大根葉」を老舗メーカーと連携し「もったいなかつお」ふりかけとして商品化。年間300Kgあった食品廃棄をゼロにすることも成功しています。

<今後の目標・計画>

2024年(03年後) 「もったいな課」を創設し食品ロスの削減本格化／連携による郷土料理開発

2026年(05年後) 食材の熊本県産・九州産比率を高め地産地消比率を50% から80% に

2030年(09年後) 生産・加工・販売のオール九州連携モデルを実現し、九州地域を活性化

▶青柳が掲げる3つの目利き（その2）“人”の目利き

The infographic features the Aoyagi logo (青柳 aoyagi) on the left. To its right are four SDG icons: 4 (Quality Education), 5 (Gender Equality), 8 (Economic Growth), and 17 (Partnerships). Below these is the main title '人の魅力を活かした幸せな職場' (A happy workplace that utilizes human charm). Three bullet points list achievements: 1. Joy of everyone being able to thrive based on '8 commitments'. 2. Recognition as a 'Bright Enterprise' in the food industry of Kumamoto Prefecture. 3. Special award from 'Japan's Most Valuable Company'. A call to action at the bottom states '→ 2026年には社内スクールを開設し、スペシャリストの養成へ' (→ Opening an in-house school in 2026 for specialist training). At the very bottom, it credits 'SDGs監修：合同会社e-career connect / 職場のSDGs研究所（沖縄人材クラスタ研究会）'.

<2021年現在>

青柳では、2012年より「8つの取り組み（経営方針発表・委員会活動・全体朝礼・英会話スクール・理念と経営を学ぶ会・クッキングスクール・サプライズ誕生会・感動！表彰式）」を導入した人材育成&組織開発に注力してまいりました。その結果、2018年には、熊本県内の飲食業界では初めてとなる「ブライト企業」に認定されました。また、仕事と働きを明確にするための取り組みや改善を続けた結果、2019年には、熊本商工会議所より「人を幸せにする経営大賞」、2021年には「第11回日本でいちばん大切にしたい会社」審査委員会特別賞を受賞しました。

<今後の目標・計画>

2024年(03年後) 青柳クレド(行動判断基準)の作成で、適正評価につながる人事制度づくり

2026年(05年後) スペシャリスト社員の育成を目指した社内スクールの開設(各種資格取得)

2030年(09年後) 社員講師による飲食業界のためのスクール ao- college (アオカレ)の開校

▶青柳が掲げる3つの目利き（その3）“時”の目利き

青柳
aoyagi

2 飢餓をゼロに
4 質の高い教育をみんなに
11 住み続けられるまちづくりを
12 つくる責任 つかう責任

百年の**時**を紡ぐ活きた伝統文化

1 - 創業百年を目指して熊本の食文化継承と地域おこし
2 - 「熊本城本丸御膳」事業で二百年前の御膳を再現
3 - 郷土料理を使った季節ごとの献立作成と魅力発信

→ 2030年には熊本の食文化を世界に発信=グローバル化へ

SDGs監修：合同会社e-career connect / 職場のSDGs研究所（沖縄人財クラスタ研究会）

<2021年現在>

創業1949年の青柳は、加藤清正のお膝元、熊本城の城下町で熊本名物馬刺しや郷土料理、旬の食材で熊本の食文化をけん引してまいりました。熊本城築城400年を記念した「熊本城本丸御膳」事業では、200年前の料理秘伝書や食品・調理に関する資料をもとに時を越え、現代の嗜好に合わせた御膳が再現し多くの評価をいただきました。

青柳の宝物である郷土の食材とお客様を思う気持ちを大切に、季節ごとの献立作成と料理の内容説明は欠かさず丁寧に取り組んでいます。また、熊本の伝統文化である熊本民謡と舞踊団「花童」の舞踊も伝統文化の継承を目的にお客様にお楽しみいただいております。

<今後の目標・計画>

2024年(03年後) 全従業員が「熊本観光文化検定3級」を取得して、正しく&楽しい熊本をPR

2026年(05年後) リアルとバーチャルを融合した「清正アバター」による献立説明機能を開発

2030年(09年後) 熊本の食の歴史文化を世界へ発信するためのグローバル人材の発掘・育成