

SDGs宣言書



2023年11月11日

有限会社鴨川館（料亭かも川本館）
代表取締役社長 長谷川佐久信



当社は、SDGsの達成に向けて、後述の取組を含む社内外に好循環を生み出す取組を推進し、PDCA（計画-実行-評価-改善）サイクルに沿った継続的な取組およびその改善を、ここに宣言します。

カテゴリ	テーマ	具体的な取組	関連するゴール
人権・労働	従業員がいきいきと長く働き続けられる職場環境を整備します	<ul style="list-style-type: none">「ハッピーパートナー企業」（新潟県男女共同参画推進企業）の認定を取得、従業員のワークライフバランスを尊重した働き方の実現に取り組む日々のミーティングを継続し、社内ルールや衛生管理等の周知徹底に取り組む職務や役割に応じた資格取得や研修参加を継続支援する	
環境	環境配慮を行い地球温暖化対策に積極的に取り組みます	<ul style="list-style-type: none">「新潟県エコ事業所」登録を行い、電気使用量や温室効果ガス排出量削減に向け、従業員一体となり取り組む大切な食材を、無駄なく丸ごと使用することを目指して、料亭での料理提供や、自社製造の冷凍・レトルト商品へ安心安全に有効活用する地域の田んぼを借りて自社栽培米を作ることにより、安心安全なお米を使用したスローフードをお客様に提供し、また地域環境の活性化に貢献する	
内部管理・組織体制	徹底した情報管理やリスクマネジメントを継続します	<ul style="list-style-type: none">経営理念や関係法令の周知を徹底し、健全な業務運営を推進する事業継続力強化計画を策定し、災害時に従業員の安全確保、取引先への対応、事業の再開等が迅速に実施出来るよう、定期的な教育や訓練に取り組む	
製品・サービス	日本の食文化を通し心温まる安心できるおもてなしをお届けします	<ul style="list-style-type: none">地産地消を通じて、食材運搬にかかる燃料や二酸化炭素排出量の削減に貢献する通年栽培の素材よりも四季折々の旬な素材を大切に使用して、栄養価の高い自然の恵みをお客様にお届けする代替肉や水耕栽培野菜等を調達することにより、地球環境にやさしいメニュー開発を行う「食の安心・安全・五つ星店」として、徹底した衛生管理を継続実施する「おもてなし」品質を高め、お客様が安心して楽しめる空間を提供する	
社会貢献・地域貢献	持続可能な地域社会の実現に貢献します	<ul style="list-style-type: none">地元中高生や専門学校生が日本文化・日本料理に触れる機会となる職場体験を継続実施し、食育学習に貢献する日本食を承継する調理師育成の場として、調理・接客等の指導を継続する当地「長岡」の発酵食品を使用した食品加工を通じ、地場産業との共存に貢献する地域の災害等緊急時に備えるため、自社製造の「だしおかゆ」（賞味期限2年間）をストックする	