



すかいらーくホールディングス
サステナビリティファイナンス・
フレームワーク

2025 年 8 月



目次

1	はじめに	2
1.1	会社概要	2
1.2	すかいらくグループの理念体系	3
1.3	マテリアリティ	4
1.3.1	食品ロスの削減	6
1.3.2	脱炭素	8
1.4	サステナビリティ方針	11
1.4.1	サステナビリティ推進体制	12
1.5	外部イニシアティブへの参加・外部認定の取得	12
2	サステナビリティファイナンス・フレームワーク	14
2.1	調達資金の使途	14
2.1.1	適格クライテリア	14
2.1.2	除外クライテリア	14
2.2	プロジェクトの評価及び選定プロセス	14
2.3	調達資金の管理	15
2.4	レポーティング	15
2.4.1	資金充当状況レポーティング	15
2.4.2	インパクト・レポーティング	15

1 はじめに

株式会社すかいらーくホールディングス(以下、「当社」といいます。)は、以下の通り「サステナビリティファイナンス・フレームワーク」(以下、「本フレームワーク」といいます。)を策定しました。

本フレームワークでは、以下の原則及びガイドライン等において推奨される主要な 4 要素への対応を示しています。

- ・ ICMA¹グリーンボンド原則 2025
- ・ ICMA ソーシャルボンド原則 2025
- ・ ICMA サステナビリティボンド・ガイドライン 2021
- ・ LMA²、APLMA³、LSTA⁴グリーンローン原則 2025
- ・ LMA、APLMA、LSTA ソーシャルローン原則 2025
- ・ 環境省グリーンボンドガイドライン 2024 年版
- ・ 環境省グリーンローンガイドライン 2024 年版
- ・ 金融庁ソーシャルボンドガイドライン 2021 年版

なお、本フレームワークは独立した外部機関である DNV ビジネス・アシュアランス・ジャパン株式会社から、上記原則及びガイドライン等との適合性に関するセカンド・パーティー・オピニオンを取得しています。

当社は、本フレームワークによって調達された資金を活用し、「食の未来を創造し 豊かな生活と社会の発展に貢献する」というパーパスの実現に向けたサステナブル経営を実践して参ります。

1.1 会社概要

すかいらーくグループは、当社及び子会社 11 社(2024 年 12 月 31 日現在)で構成され、レストランの経営を主体としているほか、食品の販売、グループ会社を通じて配送や店舗清掃・保守等の事業も展開しております。

またすかいらーくグループは、1970 年に 1 号店をオープンして以来、日本におけるファミリーレストランの先駆けとして、変化し続けるお客様のニーズにお応えし成長を遂げてきました。現在では、多彩なブランドポートフォリオを誇り、日本最大級のテーブルサービス・レストランチェーンへと成長しています。

¹ 国際資本市場協会(International Capital Market Association : ICMA)

² ローン・マーケット・アソシエーション(Loan Market Association : LMA)

³ アジア太平洋ローン・マーケット・アソシエーション(Asia Pacific Loan Market Association : APLMA)

⁴ ローン・シンジケーション&トレーディング・アソシエーション(Loan Syndications and Trading Association : LSTA)

1.2 すかいらーくグループの理念体系

すかいらーくグループでは、経営理念「価値ある豊かさの創造」を掲げ、人々の生活がより豊かになるよう、「食」を通じた社会貢献を目指し、パーパス(存在意義)、ミッション、2030年長期ビジョン、戦略ビジョン、バリューを以下の通り定めています。



すかいらーくグループは「食の未来を創造し 豊かな生活と社会の発展に貢献する」というパーパスの実現に向け、価値創造モデルに基づいた中長期戦略を立案し、マテリアリティ(重点課題)を特定しています。

マテリアリティを強力に推進するための体制を整え、短期・中期・長期の KPI 達成に向けて細かく進捗状況を管理しています。

当社は、パーパス実現に向けたサステナブル経営を実践いたします。

1.3 マテリアリティ

すかいらくグループは、サステナビリティ方針に基づき、「食」を通じて、持続的な社会とグループの企業価値の向上を実現していくために、すかいらくグループにとっての重要度とステークホルダーにとっての重要度の両面から分析を行いマテリアリティを特定しました。

<マテリアリティ>

	テーマ	マテリアリティ	SDGsへの貢献
社会	一人ひとりの豊かな生活の実現	食の安全・安心	  
		健康・栄養	 
		お客様志向	  
		DX	 
	豊かな社会づくりへの貢献	DX	 
		働き方改革	     
		責任ある調達	     
環境	環境への配慮	食品ロスの削減	
		プラスチック対策	  
		脱炭素	 
		水資源の保全	 
		生物多様性	 

<マテリアリティごとのリスクと機会>

マテリアリティ	主なリスク	主な機会
食の安全・安心	食品事故発生による信頼の低下	お客様からの信頼獲得
健康・栄養	健康志向メニューへの対応遅れによるお客様減少	健康志向メニューによるお客様増加
お客様志向	お客様の声・ニーズへの対応の遅れによるお客様減少	顧客満足度の向上 お客様からの信頼獲得
DX	対応の遅れによる競争力低下	ビジネス全般における競争上の優位性の確保
働き方改革	人財、多様性の不足による成長の鈍化 人件費増加	優秀な人財の獲得 生産性の向上 採用率・定着率向上
責任ある調達	当社、取引先における社会、環境問題への対応遅れによる信頼の低下	安定的な商品提供 エシカルなメニューによるお客様増加
食品ロスの削減	食品ロスへの対応遅れによるお客様減少	お客様からの信頼獲得 コスト削減、収益力アップ
プラスチック対策	プラスチック対策への対応遅れによるお客様減少	お客様からの信頼獲得
脱炭素	規制強化と対応コストの増加 自然災害による営業停止、物流ネットワークの停止	お客様からの信頼獲得 省エネによるコスト削減
水資源の保全	自然災害による営業停止 水質悪化による品質低下 水使用量の制限による営業停止	水リスク低減による安定的水利用 節水によるコスト削減
生物多様性	生物多様性への対応遅れによるお客様減少 食材の調達困難化やコスト上昇	お客様からの信頼獲得 エシカルなメニューによるお客様増加

1.3.1 食品ロスの削減

<削減方針・考え方>

すかいらーくグループは、食に関する"つくる責任・つかう責任"を認識し、食品ロスの削減に取り組めます。

1. 工場、店舗での食品ロスを削減します。
2. お客様による食べ残しの削減に努めます。
3. 食品リサイクルを適正かつ積極的におこないます。

すかいらーくグループが、発注・在庫管理をミスしてしまうこと、お客様に量を選べるメニューを提供しないことや持ち帰り容器を準備しないことによる食べ残しの増加など、食品ロスを排出し続けることにより、地球環境はもとより、社会やお客様へも大きな悪影響を及ぼすと考えております。

これに対し、「食品ロスの削減」を、当社マテリアリティ(重要課題)に設定し、上記方針を策定、KPIを設定の上、取り組みを行うことにより改善を進めています。

<指標・KPI>

主な指標	KPI	
	2030年	2050年
食品廃棄量	2018年比50%削減	2018年比75%削減
再生利用等実施率	50%	75%

<活動事例>

・ 工場の取り組み

工場での食材加工にあたっては、野菜の食品ロス削減のため、各野菜類の歩留まりについて目標値を設定しています。例えば、焼売用玉ねぎのカット方法の見直しによる廃棄部分の削減や、長ネギの根に近い部分を出汁取り用として使用するなど可能な限り「残さず使用する」工夫をしています。また品質を維持しながら、加工ミス、計量ミスを減らすために、計量順、原料投入順等を細かく規定した手順書を用意し、従業員への教育訓練をしています。その他、食材の日付管理を徹底し、使用期限内に使い切るようにしています。それでも発生してしまった規格外の商品は、従業員向けに販売したり、従業員食堂のメニューに利用する等、食品ロス削減に努めています。

工場ではこれらの取組みを定量的に測定し、常に改善の努力を積み重ねています。さらに、工場での加工度を高めた高加工度商品の割合を高めることで、店舗での調理工程を減らし、店舗での食品ロス削減を図っています。

上記の削減努力をした上で発生した食品廃棄物は、肥料または飼料にリサイクルされており、工場でのリサイクル率は約90%です。

・ 店舗の取り組み

店舗では、基本的に使用した分の食材を毎日補充する食材の自動発注システムを導入し、様々な食材の発注量を適切にコントロールしています。この自動発注システムを可能としているのが、店舗への毎日配送システムです。

店舗に供給された食材は、適切な保管方法を定め、日付管理を徹底しています。使用期限自体についても、製造工程や保管温度などを見直し、科学的な根拠を元に食材期限の延長をしています。一方で、調理ミスなどがあった際は、躊躇なく作り直しをし、お客様に安定の品質で提供できるようにしています。こうした調理ミスや計量ミスを発生させないよう、動画や画像を活用した分かりやすい調理マニュアルを整備するとともに、店舗従業員を対象とした「食品ロス削減勉強会」を2023年5月にオンライン開催し、削減に向けた知識補完と対策事例を共有しました。また、店舗ごとに廃棄が発生する量も種類も異なることから、毎月の上長との面談の中で削減対策とKPIを個店ごとに決定し行動につなげています。このように廃棄物削減に向けた従業員の教育訓練を強化しています。

また、お客様が食べきれるちょうど良い量をお選びいただけるよう、ご飯の量を選択可能にしたり、定食のおかずだけを注文可能にするなどの試みも行っています。

それでも残ってしまった場合には、ご希望により持ち帰り用の“もったいないパック”をご用意しています（一部の食べ放題メニューや生ものを除く）。デジタルメニューブック導入ブランドでは、専用ボタンから“もったいないパック”（税込20円）をリクエストしていただけるようにしています。

・ こまめどりプロジェクトで令和6年度の「消費者庁長官表彰」を受賞
しゃぶしゃぶ食べ放題「しゃぶ葉」の全店で「こまめどりプロジェクト」を実施しております。

「こまめどりプロジェクト」とは、食べきれる量を少しずつ取り、残さず楽しんでいただく取り組みのことで、お客様と食品ロス削減を目指しております。具体的には、食事終了時に食べ残しのないテーブル上を撮影、会計時に写真を提示することでクーポンがもらえるというものです。



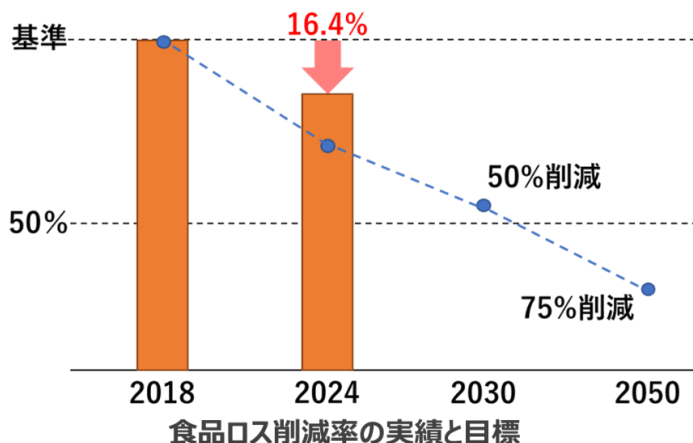
表彰の様子

この取り組みに対して、

- ペナルティとしてではなく、ポジティブに参加できる
- 食品ロス削減とともに食育にも寄与している
- グループや業界全体への波及が期待される

などの点から、令和6年度の消費者志向経営優良事例として表彰され、長官賞をいただきました。

<実績と目標(オレンジ棒グラフ:実績、青折れ線グラフ:2018年比の削減目標)>



1.3.2 脱炭素

<方針・考え方>

すかいらーくグループは、脱炭素社会の実現に向けて、CO₂排出量の削減に取り組めます。

1. 店舗・工場・本部での省エネルギー活動を推進します。
2. 宅配・店舗配送等でのガソリン使用量の削減と環境配慮型車両の導入を推進します。
3. 再生可能エネルギーの積極的な導入を図ります。

当社は、地球温暖化対策に貢献するため、パリ協定の目標である地球温暖化を産業革命前と比較して 1.5 度に抑えることと整合した温室効果ガス排出量削減目標を設定し、再生可能エネルギー導入、省エネ設備への投資など、低炭素技術への投資を積極的に推進するとともに、TCFD 提言に沿った情報開示を行い、透明性を確保します。

また、脱炭素関連の KPI の進捗と取り組みについては、四半期ごとに取締役会に報告し共有を図っております。

<指標・KPI>

主な指標	KPI	
	2030年	2050年
スコープ1+2 排出量	2018年比50.4%削減	ネットゼロ (2018年比 90.0%削減 残余分は炭素除去)
スコープ3排出量	2018年比30.0%削減	
スコープ1+2+3排出量	2018年比36.1%削減	
スコープ3 FLAG排出量	2018年比36.4%削減	

当社は、農産物や畜産品などの原材料の生産過程や土地利用で発生する温室効果ガスを対象とした FLAG⁵排出量を含めた短期目標において、国内外食企業として初めて SBT FLAG の認定を取得しました。今後も、地球環境への配慮や気候変動対策について、パリ協定の「1.5℃目標」を達成するための目標とその実現に向けて取り組み、持続的な社会の実現とグループの企業価値の向上を図るとともに、ステークホルダーの皆さまから信頼される企業を目指してまいります。

⁵ Forest Land and Agriculture の略で森林、土地、農業セクターを指す。このセクターに起因する温室効果ガスを分離して管理し、削減することが求められている

<活動事例>

・ 照明に LED を導入

電力使用量の削減に伴う CO₂ 削減を目的に、店内の照明に LED を積極的に導入しております。駅前を中心に出店している新規店舗 6 店においては、客席・厨房を含め店内の全ての照明に LED を採用しております。これにより、店舗照明の消費電力量は、通常店舗の 8 分の 1 に抑えられ、CO₂ の削減に結びついています。今後は、新規店舗だけではなく、既存店舗にも LED を導入し、環境にやさしい店づくりを実現して参ります。

・ 業務用燃料電池を導入

2017 年 12 月、静岡県のバーミヤン国吉田店に業務用燃料電池（京セラ製「3kW SOFC システム」）を導入しました。同機種を導入するのはファミリーレストランとしては初めてとなります。静岡県内に 4 店舗設置しており、2019 年 8 月末までに、新たに東京都内のバーミヤン 5 店舗導入いたします。SOFC システムは、都市ガスから取り出した水素と空気中の酸素を化学反応させて発電した電気を利用するとともに、発電時に発生する熱を給湯などに利用する業務用ガスコージェネレーションシステムです。

業務用燃料電池の導入店舗では、熱は厨房機器、電気は店内照明等に有効利用することで、省エネと CO₂ 削減を実現します。今後も導入店舗の拡大を検討してまいります。

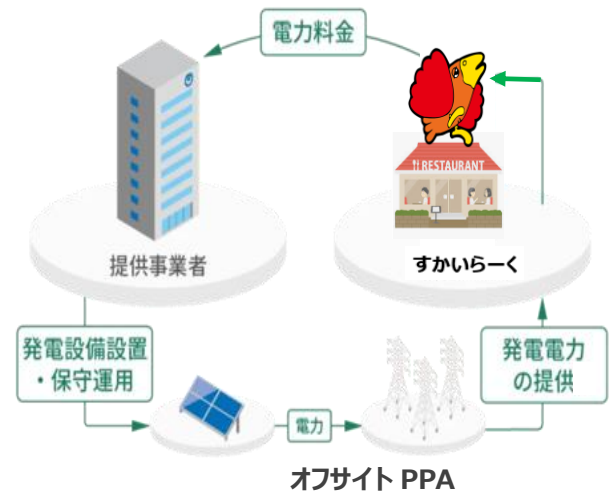
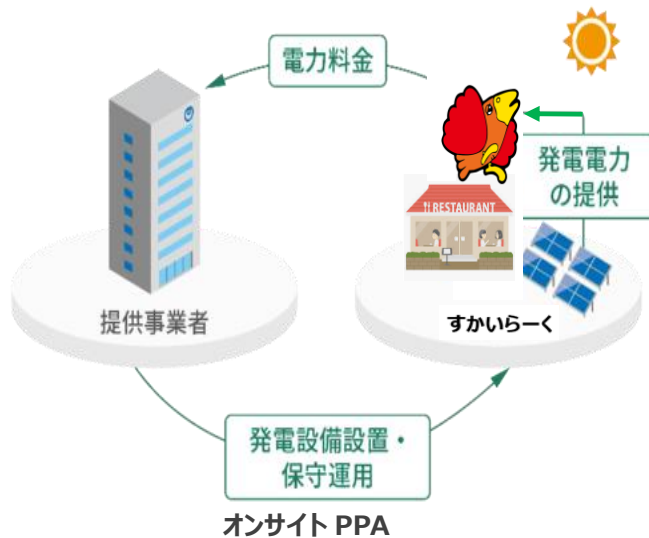
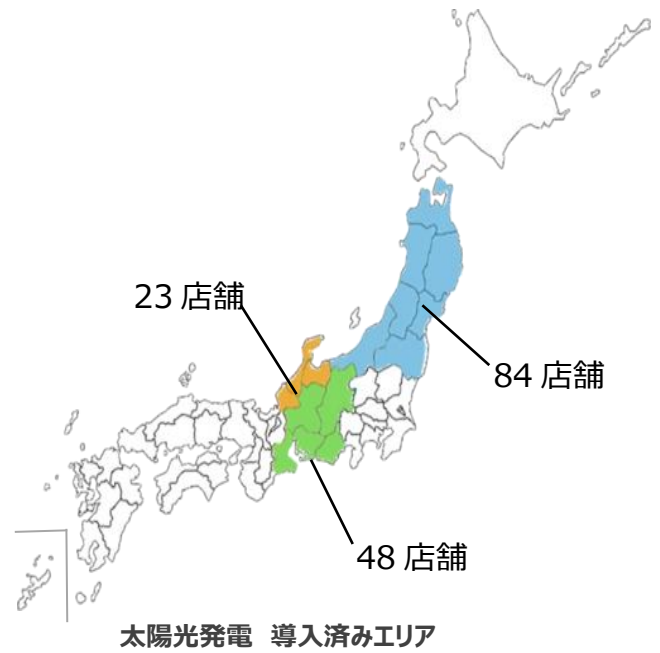
太陽光発電の導入

酒々井 MD センターにオンサイト型で太陽光発電設備を導入しました。さらに岐阜 MD センターと中部電力内の 48 店舗、北陸電力内 23 店舗、東北電力内 84 店舗(右図の青、緑、オレンジの部分)にオフサイト型 PPA を導入しました。これにより、GHG 排出量を年間約 3,300 トン削減する見込みとなっています。

2024 年末時点での累計導入施設数は 158 施設となり、KPI である 100 施設を達成しました。2025 年は 300 施設、2030 年 2,000 施設、2050 年全施設への導入を目標としており、達成に向けて未導入のエリア(右図の白の部分)にも進めていく予定です。

※オンサイト PPA=自社の敷地内に発電設備を置き、その電力を購入すること

※オフサイト PPA=敷地外の遠隔地に設置された設備から電力を購入すること



・ 脱フロン・脱炭素社会実現のための取り組み

地球温暖化ガスの排出量削減を目的に、環境省が実施している「コールドチェーンを支える冷凍冷蔵機器の脱フロン・脱炭素化推進事業」を利用し、西宮セントラルキッチンにハンバーグフリーザーシステム、仙台セントラルキッチンに蓄氷冷却システム、前橋セントラルキッチンにケーキフリーザーシステム、北九州セントラルキッチンにハンバーグフリーザーシステム、岐阜セントラルキッチンに蓄氷冷却システムを導入しました。

施設名	CO ₂ 年間排出量削減見込み
西宮セントラルキッチン	約300トン
仙台セントラルキッチン	約260トン
前橋セントラルキッチン	約210トン
北九州セントラルキッチン	約70トン
岐阜セントラルキッチン	約70トン

すかいらーくグループの現在の自然冷媒機器の進捗状況は 40%となり、今後、新規導入及び更新する連続式フリーザーは全て自然冷媒機器とする予定です。

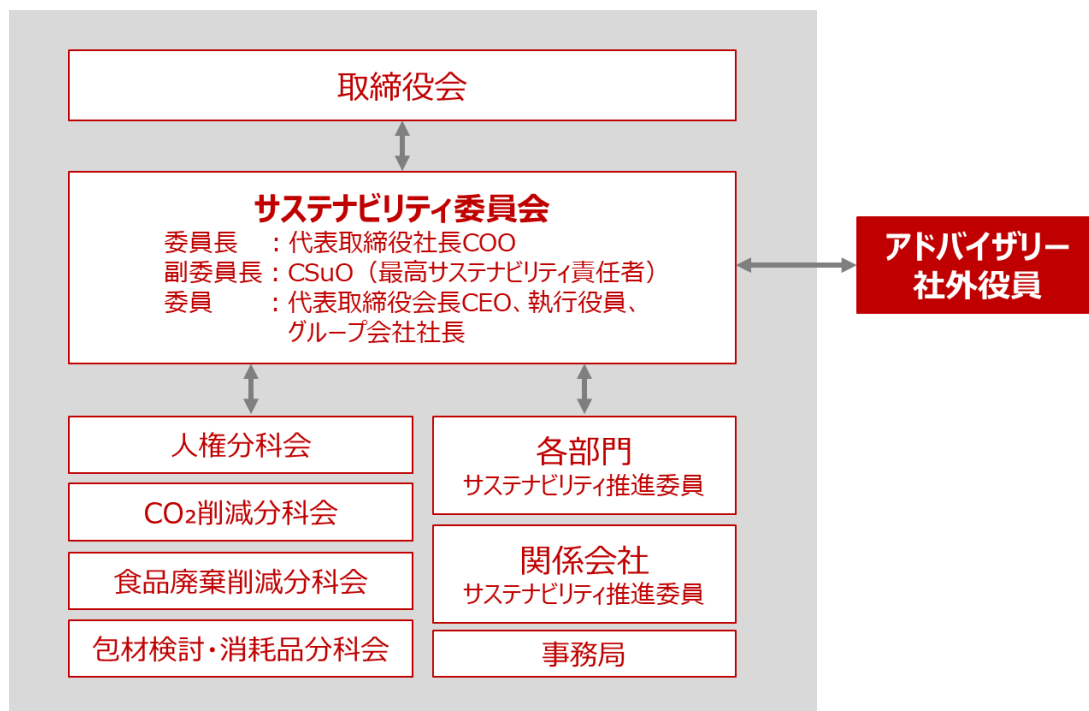
今後も積極的に環境負荷の低減に取り組んでまいります。

1.4 サステナビリティ方針

すかいらーくグループは、経営理念である「価値ある豊かさの創造」の実践により、「食」を通じて、持続的な社会の実現とグループの企業価値の向上を目指します。

1.4.1 サステナビリティ推進体制

すかいらーくグループでは、取締役会による監督のもと、代表取締役社長 COO を委員長、CSuO（最高サステナビリティ責任者）を副委員長、代表取締役会長 CEO、執行役員、グループ会社社長を委員とする、サステナビリティに関わる取組みの意思決定機関として、「サステナビリティ委員会」を設置し、全社方針や目標の策定、マテリアリティのモニタリング及び体制の構築と整備などのサステナビリティ施策を継続的に実施しています。



1.5 外部イニシアティブへの参加・外部認定の取得

- ・ **TCFD（気候関連財務情報開示タスクフォース）提言への対応**
すかいらーくグループは気候変動を重要な経営リスクの一つとして位置付けており、TCFD（気候関連財務情報開示タスクフォース）の提言に賛同するとともに、TCFD 提言の全 11 項目に対応・開示しています。気候変動が当社にもたらすリスクと機会を把握し、気候関連の取り組み目標や進捗状況を開示しています。
- ・ **TNFD（自然関連財務情報開示タスクフォース）提言への対応**
すかいらーくグループは、TNFD（自然関連財務情報開示タスクフォース）に賛同するとともに、2024 年 5 月より、賛同企業が自然資本に関してリスク管理と開示の枠組を構築するために設立された TNFD フォーラムに参加しています。
- ・ **CDP より最高評価の「A リスト企業」にダブル選定**
当社は、国際的な非営利団体である CDP より、「気候変動」と「水セキュリティ」において最高評価の「A リスト企業」に初めて認定され、ダブル A 企業となりました。
- ・ **Dow Jones Sustainability Asia / Pacific Index の構成銘柄に初めて選定**
当社は、世界的な ESG 投資指標である「Dow Jones Sustainability Asia Pacific Index（DJSI Asia Pacific）」の構成銘柄に初めて選定され、レストラン・レジャー分野で世界第 2 位という高い評価を受けています。

GPIF が採用する 6 つの ESG 指数のすべての構成銘柄に選定

当社は、年金積立金管理運用独立行政法人（以下、「GPIF」といいます。）が採用する 6 つの ESG 指数すべての構成銘柄に、外食企業として初めて選定されました。2025 年 3 月時点で GPIF が採用している国内株式を対象とする ESG 指数は以下の 6 つです。

- ① MSCI 日本株 ESG セレクト・リーダーズ指数
- ② MSCI 日本株女性活躍指数
- ③ FTSE Blossom Japan Index
- ④ FTSE Blossom Japan Sector Relative Index
- ⑤ S&P/JPX カーボン・エフィシエント指数
- ⑥ Morningstar 日本株式ジェンダーダイバーシティ・ティルト指数

2 サステナビリティファイナンス・フレームワーク

2.1 調達資金の用途

本フレームワークによって調達された資金は、以下の適格クライテリアを満たすプロジェクト（適格プロジェクト）の新規の投資又はリファイナンスに充当されます。

なお、リファイナンスの場合は、グリーン／ソーシャル／サステナビリティファイナンス実行から遡って 36 ヶ月以内に実施した支出に限ります。

2.1.1 適格クライテリア

<グリーン適格プロジェクト>

グリーンボンド／ローン原則 適格カテゴリー	対象プロジェクト	SDGs との整合性
省エネルギー (環境目標: 気候変動の緩和)	<ul style="list-style-type: none">省エネルギー機器・設備の導入等に係る設備投資<ul style="list-style-type: none">店舗での省エネ型機器への入れ替えセントラルキッチンでの省エネ型生産設備への入れ替え 等省エネ型オフィスの実現に係る投資	7.エネルギーをみんなにそしてクリーンに 11.住み続けられるまちづくりを
クリーン輸送 (環境目標: 気候変動の緩和)	<ul style="list-style-type: none">電気自動車(EV)、及び電動スクーター導入に係る投資	7.エネルギーをみんなにそしてクリーンに 11.住み続けられるまちづくりを

<ソーシャル適格プロジェクト>

ソーシャルボンド／ローン原則 適格カテゴリー	対象プロジェクト	SDGs との整合性
食料の安全保障と持続可能な食料システム (対象となる人々: 食品廃棄量の減少により食品が行き届くようになる人々)	<ul style="list-style-type: none">フードロス対策に向けたデジタルメニューブックの機能拡充等への投資フードロス対策に向けた店舗発注システムへの投資フードロス対策に資する設備の導入に係る投資<ul style="list-style-type: none">発生した廃棄食材を水に変換する装置の導入等	12.つくる責任 つかう責任

2.1.2 除外クライテリア

本フレームワークによって調達された資金は、下記に関連するプロジェクトには充当しません。

- ・ 所在国の法令を遵守していない不公正な取引、贈収賄、腐敗、恐喝、横領等の不適切な関係
- ・ 人権、環境等社会問題を引き起こす原因となり得る取引

2.2 プロジェクトの評価及び選定プロセス

適格プロジェクトは、当社財務本部が関連部門と協議の上、適格クライテリアに従ってプロジェクトの選定を行います。適格プロジェクトの選定は、財務本部の担当役員によって承認された上で、最終決定を行います。

なお、当社では、プロジェクトの選定にあたり、関係する各部において潜在的なネガティブな環境・社会面の影響に配慮しています。

2.3 調達資金の管理

当社は、本フレームワークによって調達された資金が、適格プロジェクトに全額充当されるまで、年次で当社財務本部が内部管理システムを用いて調達資金の充当状況を管理します。本フレームワークによって調達された資金が充当されるまでの間は、現金又は現金同等物等にて管理されます。

2.4 レポートニング

2.4.1 資金充当状況レポートニング

当社は、本フレームワークによって調達された資金が、適格プロジェクトに全額充当されるまで、以下の項目を年次で当社ウェブサイト等に掲載（ローンの場合は貸し手に対して報告）します。また、最初のレポートニングについては、本フレームワークによって資金を調達した翌年度に実施予定です。なお、調達資金の全額充当後、大きな変更が生じる等の重要な事象が生じた場合は、適時に当社ウェブサイト等に掲載します。

- ・ 調達資金を充当したプロジェクトの概要
- ・ プロジェクトごとの調達資金の充当額
- ・ 未充当額及び充当予定時期
- ・ 調達資金のうちリファイナンスに充当された部分の概算額又は割合

2.4.2 インパクト・レポートニング

当社は、本フレームワークによって調達された資金が、適格プロジェクトに全額充当されるまでの間、以下の項目を実務上可能な範囲で掲載します。本レポートニングは年次で当社ウェブサイト等に掲載（ローンの場合は貸し手に対して報告）します。また、最初のレポートニングについては、本フレームワークによって資金を調達した翌年度に実施予定です。

<グリーン適格プロジェクト>

対象プロジェクト	レポートニング項目例
<ul style="list-style-type: none">・ 省エネルギー機器・設備の導入等に係る設備投資・ 省エネ型オフィスの実現に係る投資	<ul style="list-style-type: none">・ プロジェクト概要・ 年間 CO₂ 排出削減量(t-CO₂)・ 年間使用エネルギー削減量(kWh)
<ul style="list-style-type: none">・ 電気自動車(EV)、及び電動スクーター導入に係る投資	<ul style="list-style-type: none">・ プロジェクト概要・ 導入件数(台)・ 年間 CO₂ 排出削減量(t-CO₂)

<ソーシャル適格プロジェクト>

対象プロジェクト	レポーティング項目例		
	アウトプット	アウトカム	インパクト
・ フードロス対策に向けたデジタルメニューブックの機能拡充等への投資	・ プロジェクト概要 ・ タブレットの更新台数	・ すかいらくグループ(国内)における食品廃棄物の年間削減量(t) ・ すかいらくグループにおける食品廃棄量原単位の改善率(%)	・ 食品廃棄物・食品ロス削減の実現
・ フードロス対策に向けた店舗発注システムへの投資	・ プロジェクト概要	・ すかいらくグループ(国内)における食品廃棄物の年間削減量(t) ・ すかいらくグループにおける食品廃棄量原単位の改善率(%)	・ 食品廃棄物・食品ロス削減の実現
・ フードロス対策に資する設備の導入に係る投資	・ プロジェクト概要 ・ 設備の導入台数	・ 設備の導入による食品廃棄物の年間削減量(t)	・ 食品廃棄物・食品ロス削減の実現