

【事業所名：株式会社マンダリンモア（中国料理文菜華）】

築50年近い店舗建物をリニューアルした際に「ゼロカーボン経営」を真剣に考え始めました。コロナ禍を経験し、飲食店にも変化が求められる中で、環境負荷を減らす取り組みをコスト削減だけでなく、お客様に喜ばれる価値として取り入れています。

1) 地産地消の推進

店舗「文菜華」ではほぼ100%柏産の野菜を使用し、千葉県産食材も積極的に導入。輸送距離を短くすることでCO₂削減につながり、同時に新鮮でおいしい食材としてお客様からの評価も向上。地域農家との関係強化にも寄与しています。

2) 厨房の省エネと生産性向上

最新の省エネ機器「涼厨」などを導入することで、厨房内の温度管理がしやすくなり、従業員の作業環境が改善。エアコン使用料削減にもつながり、省エネ＝働きやすさの実現を実感されています。また、省人化による人件費削減にも直結し、利益確保に大きく貢献しています。

3) 薪や窯を活用した演出と排熱利用

冬季には薪ストーブを設置し、桜やりんごなど地元の木材を燃料に使用。暖房だけでなく、排熱を活かしたストーブ料理を新たな名物として提供し、遠方からの来店客を呼び込む成功事例となっています。北京ダックや叉焼など、窯を活かした料理の幅も広がり、店舗の魅力アップにつながっています。

4) 公的基準・補助金活用で投資と利益を両立

国や自治体が示す脱炭素・省エネ基準を調べることで、今できる取組と将来の準備を整理。補助金を活用した省エネ機器導入は初期投資を抑え、ランニングコスト削減に直結。経営改善と従業員の賃金向上を両立させる“三方良し”の経営モデルを実現しています。

まとめ

「環境対策＝コスト」ではなく「環境対策＝価値創出」であることを示しています。地産地消や省エネ機器導入は飲食店でも無理なく始められる内容であり、地域の魅力を高めつつ収益に直結する実践例です。今後、同じ飲食業界で取り組む際の参考になるモデルケースといえるでしょう。