



ワタミ株式会社

株主ふれあい通信

Vol.33 2022年11月発行



「ワタミの宅食」安心とまごころを提供

高齢者見守り事業「みまもりサービス」を開始!

会長メッセージ

トピックス

株主優待ガイド

国内外食店舗リスト

ワタミグループは常に変化し さらに進化し続ける

新型コロナウイルス感染症の影響の長期化と同時に、急速に進む円安、物価上昇など、事業を取り巻く環境は厳しさが増えています。そうした中で、次々と新たな取り組みを進めるワタミグループの戦略、株主様への思いを聞きました。 ●取材・文／編集部(取材：2022年9月15日)



ワタミ株式会社 代表取締役会長 兼 社長 渡邊 美樹 Miki Watanabe

長期化する新型コロナと物価上昇という向かい風

— 日本社会もウィズコロナへと舵を切り、3年ぶりに“行動制限のない夏”を迎え人の動きが活発になる一方で、感染再拡大も起きています。こうした社会の動きは、事業活動にどのような影響をもたらしていますか。

事業活動にとっては非常に厳しい環境であるといえます。行動制限がなくなったとはいえ、新型コロナウイルスの第6波・第7波を受けて、駅前居酒屋マーケットの集客はコロナ前60%(9月現在)に届かない状況が続いています。コロナ禍でお客様のライフスタイルが大きく変わり、ある程度覚悟していたことではありますが、仕事帰りに同僚と居酒屋で飲食を楽しむサラリーマンの姿は減少しています。郊外では一時期ファミリー層の動きが活発になりましたが、値上げラッシュが

続く中、できるだけ出費を抑えたいという心理が働くのでしょうか。外食を控える傾向がみられ、強い向かい風が吹いていると感じます。

外食産業はまさに我慢比べの状況にあり、どこも生き残りをかけて必死に戦っています。その中で私が伝えたいことは、ワタミは何としても生き残り、確実に残存者利益を獲得するということです。厳しい環境を社員と共にじっと耐え、やるべきことをやり、確実に前に進んでいきます。

2022年度の「4つの方針」その進捗と成果

— 厳しい環境の中でも攻めの姿勢を貫き、2022年度スタートにあたって「4つの方針」を発表されました。それぞれの進捗や成果をお聞かせいただけますか。

●宅食事業は成長拡大

宅食は、テレビショッピングが好調を維持していて、15分で簡単に調理ができる

ミールキット「あっ！とごはん」や、子ども向けミールキット「PAKU MOGU(パクモグ)」のご利用者も増えています。新商品として低糖質の4種のおかずが入った冷凍総菜「ロカボリック」の販売もスタートしました。

また、主力商品である冷蔵のお弁当・惣菜6種類、健康習慣シリーズおよびミールキットについては、2023年3月末までは現行の商品価格を維持する方針です。原材料価格の高騰などは避けられず利益率が落ちることも考えられますが、宅食のご利用者様の約75%は65歳以上の方が占めており、ほとんどの方が年金受給者です。値上げラッシュが続く中で、できるだけ家計への負担を増やさず、安心してご利用を継続していただくための施策です。同時に、材料を買い揃えて料理をしたり、スーパーで惣菜を買ったりするよりも、宅食のお弁当のほうが手軽で経済的だということに気づいていただくチャンスでもあり、新たな顧客獲得につなげていきたいと考えています。



物価高が続くなかでも、テレビショッピングで価格維持を宣言



新商品の低糖質冷凍総菜「ロカボリック」の販売スタート

さらに、全国に展開する500余りの営業所を見守り拠点として、2022年11月より「ワタミの宅食みまもりサービス」をスタートします。宅食ではお客様の体調異変などの緊急対応実績が、毎年100件以上あり、多くの自治体とも連携しています。これまでの見守り活動は、任意で行っていましたが、今後、必要性はさらに高まっていくことから、新たな事業として地域のお客様とご親族様にも安心と健康をお届けしていきたいと思えます。

●外食事業は黒字化必達

さまざまな物の値段が上がっている中で、今後、お客様は価格に対して非常に敏感になっていくと考えられます。したがって、外食に関してもブランドに応じてできるだけ価格を据え置き、そのうえで黒字化すべく、あらゆることにチャレンジしていく必要があります。

「焼肉の和民」では、より多くのお客様にそのおいしさを知っていただくために、2022年3月から全品390円(税別)以下という大幅な値下げを実施し、客数で転換前



ワタミー一号店「鳥メロ」高円寺北口店で「新グランドメニュー」を視察

の2割増という成果が出ています。さらに、10月からは食べ放題を復活させ、さらなる集客アップを狙います。「かみむら牧場」も食べ放題などの価格を据え置き、これまで厨房で作っていたデザートやサラダバーに設置し、盛り付けはセルフサービスにするといった工夫などで更なる生産性の向上にも努めています。

「から揚げの天才」ではカレーやのり弁など弁当メニューの充実を図り、新たなニーズを掘り起こしたことで、客数が増加しています。今後は郊外を中心に小規模なスペースでも出店可能で、コストも抑えられる“コンテナタイプ”の店舗を増やすなど、新しい取り組みを強化しています。

外食事業の中でも居酒屋マーケットは非常に厳しい状況で、消費者心理が冷え込んだ中で価格を上げればさらにお客様の足が離れていくことになります。「ミライザカ」や「三代目 鳥メロ」も、何とかお客様単価を上げずに乗り切らなくてははいけません。そのため、「三代目 鳥メロ」では7月

から新グランドメニューの変更を開始し、インバウンド集客も見据え“お通し”をなくし、より気軽にご利用やすくすることで、客数の維持、増大を図ります。

●海外の展開を加速

海外事業については、台湾と香港で展開している和牛と特急レーンが特徴の「かみむら牧場」が好調です。フィリピンでは和食の人気が高く、価格を抑えた居酒屋業態が好調で、地域の方々に愛される店として定着しています。

また、シンガポールや台湾に出店している低価格の和食業態にも非常に勢いがあり、新型コロナさえ落ち着けば東南アジア圏のマーケットは大きく拡大できる見込みがあります。新規出店も計画していますが、新型コロナの感染状況を見通しながら冷静に判断していきます。

また、アメリカで和牛のおいしさを広めたいという気持ちは持ち続けており、現在、さまざまな調整を進めています。安易な出店ではできませんが、アメリカ進出は必ず実現します。

●仲間と共に

上半期に副社長の清水が各地の店長・所長以下の社員と直接対話する機会を設けてきましたが、これが全国を一巡し、10月から2巡目に入ります。一人一人の社員の意見に耳を傾けさまざまな業務改善に活かしています。私は、課長・エリアマネージャー以上の幹部社員の研修会を実施し、直接メッセージを伝えることができました。今年は3年ぶりに創業記念祭を横

浜パシフィコで開催することもでき、素晴らしい仲間とともに38周年を祝うことができました。この数年間は、コロナ禍でリモート会議が多様化されましたが、やはり直接会って話すことでしか伝わらないものがあります。

これからも社員と直接対話する時間を大切にしていきたいと思います。

これまでにまいてきた種は必ず芽を出し、開花する

一 岩手県陸前高田市の「陸前高田ワタミオーガニックランド」がオープンして1年半になります。新たな展開などはありますか。

この夏、これまで北海道で行っていた「第24回わたみ自然学校」を陸前高田市で開催することができたのは大きな収穫でした。修学旅行の予約や問い合わせも増えていることから来年は修学旅行生の受け入れ態勢をさらに拡充し、80人規模のレストラン棟を2棟新設します。そこでワタミオーガニックが育んだおいしさをしっかりと味わってもらい、循環型社会に



5月23日に3年ぶりの「ワタミ創業記念祭」を開催

ついて、持続可能な社会づくりについて学んでいただきます。この秋には音楽堂近くの広場の芝生も張り終わるので、地域の方々にも公開し、幅広い交流の場、憩いの場として活用していきます。

一 最後に、株主様へのメッセージをお願いいたします。

今回は、長きにわたりご支援くださっている株主の皆様のお気持ちに、なんとしてもお応えしたい。そのために、ありとあらゆることにチャレンジし、打つべき手はすべて打ってきました。これまでまいてきた種が芽を出し、花が開くときは遠くないと確信しています。いつ戻るかわからない居酒屋ニーズの復活を待って我慢し続けるのではなく、今の状態がこの先10年続いたとしても成長していくことができるよう、

新たな事業の準備も着々と進めています。決して立ち止まることなく、常に変化し、さらに進化し続けるワタミグループに期待していただくとともに、今後とも変わらぬご支援のほど、よろしくお願いいたします。



ワタミオーガニックランドで「第24回わたみ自然学校」を初開催

「15分で、あっ!と驚く充実ミールキット」 食事宅配サービスの新ブランド誕生!

※調理時間は2人用の実作業時間の目安です。(盛り付け時間は含まれておりません)

15分で、あっ!と驚く充実ミールキット

あっ!とごはん



料理研究家のもあいかずみさんをお招きして、7月29日に、「あっ!とごはん」の記者発表会を行いました。

ミールキットの新ブランド 「あっ!とごはん」が 8月から販売スタートしました

長引くコロナ禍で、食品宅配サービスのニーズは今後も高くなると考えています。2022年2月に、販売を開始した「PAKU MOGU(パクモグ)」をお届けする中で、「大人でも楽しめる味付けのミールキットがほしい」という声をお客さまからいただくようになり、「あっ!とごはん」の開発に至りました。

「あっ!とごはん」は、主菜と副菜の2品が、15分で完成するという手軽さながら、香りやスパイスの効いた料理など、幅広い料理をお楽しみいただけます。献立も、家庭で食べ慣れた定番料理を提供する「彩りおうちごはん」と、お店で食べるような料理を提供する「華やぎおみせごはん」の2コースをご用意し、バラエティ豊かなラインアップとしました。

「あっ!とごはん」「PAKU MOGU」という2つのブランドで、小さい子どもを持つ子育て層から、子どもが独立した夫婦二人世帯まで、あらゆるファミリー層の「時短」「家事負担の軽減」のニーズに対応していきます。

「あっ!とごはん」の特徴

献立を考えたり・買い物・調理の負担を軽減し「15分」で2品が完成

※商品にご飯は含まれておりません。

献立は2つのコースから選べる「彩りおうちごはん」と「華やぎおみせごはん」

食材はカット済みのため、食材ロスや家庭での生ごみ削減にも繋がります

※風味の落ちる食材など一部カットしていないものもございます。

毎日約25万食をお届けする「ワタミの宅食」のインフラを活用

おいしい定番料理をあっ!という間に

彩りおうちごはん

こんな人におすすめ 忙しい毎日の料理を短時間で済ませたい!



和風おろしハンバーグ&5種豆のひじき煮

ふだんは作らない料理もあっ!という間に

華やぎおみせごはん

こんな人におすすめ ひと味違う料理でバラエティ豊かにしたい!



赤魚のホイル焼き&豚挽大根炒め

「PAKU MOGU(パクモグ)」が20万食を突破! 「子ども商品開発部」が大活躍!

PAKU MOGU

子ども商品開発部の1期生(一部)

ご好評につき発売から7ヵ月で販売数20万食突破

2月1日より販売を開始した食事宅配サービス「PAKU MOGU」が、約7ヵ月で累計販売数20万食を達成しました。お客さまからは、「作り方が分かりやすくて助かります」「子どもがニンジンペロリと食べられてビックリです」「無駄な食材がなくなって、冷蔵庫がすっきり」「使いたい分だけ購入できるのが嬉しい」などのお声をいただいています。



かなちゃん



のあちゃん・ことちゃん

子どもたちの評価を取り入れるための 「子ども商品開発部」

4月には、「子ども商品開発部」を立ち上げ、子どもたちをメンバーとして採用しました。食えることが大好きで料理にも興味のある子どもたちと一緒に、新メニューの開発に取り組んでいます。

具体的には「PAKU MOGU」の新メニューとして提案した料理を自宅で調理・試食してもらいます。試食の結果、「おいしい!」「イマイチ…」を判定してもらい、8割以上の「おいしい!」がもたらしたメニューを新献立として販売しています。「イマイチ…」の判定が出たメニューについては、味・野菜の食べやすさなど、子どもたちの評価をもとに、作り直しています。一人ひとりの意見に耳を傾け、「子どもたちの完食を目指すミールキット」として、より子どもたちに満足してもらえるようラインアップの充実を図っています。

食育教室を開催

食育教室を開催
テラコヤキッズ

さまざまな障がいのある子どもたちが通う放課後等デイサービス「テラコヤキッズ ゆめ気球教室」(東京都大田区)と協同し、「PAKU MOGU」を使った食育教室を開催しました。

子どもたちは、初めての調理工程にもチャレンジしながら自発的にチーム内で協力しあい料理を完成させました。自分たちでつくった料理を食べ「全部おいしかった!」「みんなで作って楽しかった!」など感想をいただきました。



アジア各国で新店が続々オープン!

「金子半之助」「WATAMI JAPANESE DINING」「和民 手作厨房」

今年度はアジア各地で新しいお店が続々とオープンしています!

香港では2022年5月に、江戸前天丼を提供する「金子半之助」4号店をオープンしました。香港にしながら「本物の日本」を楽しめることがお客さまに支持され、現在でも行列ができる人気店に! シンガポールでは7月に「WATAMI JAPANESE DINING」を都心部のショッピングモールに出店し、多くのビジネスパーソンや観光客にご利用いただいています。

また、台湾では8月に和食の定食業態「和民 手作厨房」の2店舗目がオープン! 和牛や鰻といった高級食材を使った商品の売れ行きが好調です。

今後もワタミの思いを日本の食文化に乗せて、アジア、そして世界へと広がっていきます。



金子半之助



WATAMI JAPANESE DINING



和民 手作厨房

陸前高田ワタミオーガニックランド ソーラーシェアリングでぶどう栽培 & 修学旅行での学びの場を提供

津波によって多くの土が流されてしまった土壌でできる農業は? その答えが、土の量を制限した「根域制限栽培(ポット栽培)」でのぶどう栽培でした。農地の上部空間を有効利用するソーラーシェアリング(太陽光発電)も設置。さらに復興を象徴する事業として0(ゼロ)からワインをつくる取り組みを始めました。ぶどうの生産(1次産業)、加工(2次産業)、販売(3次産業)まで融合した6次産業化を目指したワインづくりです。

またワタミオーガニックランドでは多くの修学旅行生も受け入れています。東日本大震災により多数の人命と歴史や文化の証を失った陸前高田市で、再生・復興への歩みを学んでいただくと共に、ワタミオーガニックランドの設立の思い、環境・農業・エネルギーについても学んでいただける機会を提供しています。



陸前高田 watami
オーガニックランド



クリスマスの食卓に欠かせない!
チキンはやっぱりワタミでお楽しみください

bb.q OLIVE CHICKEN cafe



世界25カ国2,500店舗を展開する、韓国発No.1チキンブランド「bb.q オリーブチキンカフェ」。日本では、関東や関西で現在24店舗が営業中。人気の韓国ドラマに登場するお店ということもあり、ドラマファンのお客さまから熱い視線を注がれています。そして何よりも魅力的なのが、フライドチキンの食感と味です。エキストラバージンオリーブオイル使用の特製フライオイルで揚げたフライドチキンはサクサクで、本場韓国のバラエティ豊かなソースが特徴。ぜひ一度味わってみてください。



※写真はイメージです

クリスマスチキンのご予約は
11月上旬から受付開始



クリスマス特別チキンボックスを
ご用意しています。



詳細は、公式サイトを
ご覧ください→



外はサクサク、中はジューシー、秘伝のタレに丸1日つけこんだもも肉を丁寧に揚げた本格から揚げや、テリー伊藤が出汁にも卵にもこだわった玉子焼きが美味しい「から揚げの天才」。今年の冬は「から揚げの天才」のチキンで、普段の食卓はもちろん、ご家族やお友達と笑顔あふれるホームパーティーはいかがでしょう?



クリスマスメニューを特別販売!
12月上旬から販売開始予定

※写真はイメージです



から揚げの天才。



天才! パーティーボックス

価格 2,350円(税込)



詳細は、公式サイトを
ご覧ください→





ワタミの国内外食店舗でお得に楽しくお食事ができます！

「株主様ご優待券」は、国内にある以下の外食店舗でご利用いただけます。

下記業態のワタミの国内外食店舗でご利用いただけます

(本誌のP20～P23に国内外食店舗一覧を掲載しています)



ご利用方法

- 株主様ご優待券は「1枚500円分のお食事券」として、お一人様1日1回1枚ご利用いただけます。お会計時に従業員にお渡しください。
- 金・土・祝日の前日も含め、全営業日でご利用いただけます。
- 現金との交換および釣り銭をお出しすることはできません。
- デリバリー・テイクアウトでは全店ご利用いただけません。
- ランチタイム(11時～16時)のご来店ではご利用いただけません。
- 「から揚げの天才」「bb.q OLIVE CHICKEN café」「厳選煮干しらーめんにぼ助」ではご利用いただけません。また「しろくまストア」「居食屋 炭旬」の一部店舗ではご利用いただけません。詳細は店舗ホームページをご覧ください。
- 株主様ご優待券は、ジェフグルメカード・グループ共通お食事券(白・茶)以外の割引券やサービス等との併用はできません。
- 交通系電子マネー、楽天Edy、WAON、nanacoとの併用はできません。

店舗に関するお問い合わせ

電話でのご予約	ワタミグループ 宴会受付センター 0120-18-9446 受付時間 AM9:00～PM7:00 ※土日・祝日も受付可、受付時間以外は直接店舗にご連絡ください。
ホームページでのご予約	ワタミ(外食事業) 公式サイト https://watamishopsearch.jp



「ワタミの宅食」の商品をお得に購入できます！

「ワタミの宅食」の商品をご注文いただく際に株主様ご優待券をご利用いただけます。

商品名	商品の特徴	株主様ご優待券を利用可能なコース	株主様ご優待券の利用
■ お弁当・お惣菜		日替わりコース	
まごころ手鞠	お手頃サイズ、4種類のお惣菜	5日間/1人用 2,450円(税込)	日替わり 5日間コース 7日間コース 1人用の注文ごとに優待券1枚(500円)利用可
まごころおかず	一番人気、※ 400kcal 基準のお惣菜	5日間/1人用 3,080円(税込)	
まごころダブル	2つの主菜で大満足、500kcal 基準のお惣菜	5日間/1人用 3,400円(税込)	
まごころ小箱	10品目の小さいお弁当	5日間/1人用 2,450円(税込)	
新商品 まごころ小箱(小)	食べやすさに配慮したお弁当	5日間/1人用 1,950円(税込)	
まごころ御膳	1食500kcal 基準のお弁当	5日間/1人用 2,900円(税込)	
■ ミールキット ※コースについてはお問い合わせください		日替わりセット	
PAKU MOGU (パクモグ)	お子さまと一緒に お召しあがりいただける 食材セットです	5日間/1セット(2人用) 5,590円(税込)	日替わり5日間 1セット注文ごとに 優待券1枚(500円) 利用可
新商品 あつ!とごはん	15分で主菜・副菜が完成! あつ!と驚く 充実ミールキット	5日間/1セット(2人用) 5,590円(税込)～	
■ まごころ商店			
旬の野菜BOX	国産野菜9品以上を 詰め合わせ	1セット 1,980円(税込)	1回1枚(500円) まで利用可

※熱量の基準値は5日間コース平均で±50kcalの範囲としています。

ご利用方法

- 株主様ご優待券は、お支払いの際に、担当スタッフにお渡しください。
- ホームページよりご注文の場合は、株主様ご優待券に記載の番号を入力の上、ご利用の株主様ご優待券を、担当の「まごころスタッフ」にお渡しください。
- お弁当・お惣菜の「日替り7日間コース」の商品の価格についてはお問い合わせください。なお、一部お届けできない地域がございます。
- 株主様ご優待券は、週4日以下のご注文にはご利用いただけません。
- 1枚の株主様ご優待券を、2週以上のご注文に分割してご利用いただくことはできません。
- 株主様ご優待券は、「健康習慣シリーズ」、「まごころ商店」、「おいしい健康だよりの」単品商品、通信販売(「宅食らいふ通販特集」「ワタミの宅食ダイレクト」)ではご利用いただけません。(旬の野菜BOX除く)
- 現金との交換および釣り銭をお出しすることはできませんので、ご了承ください。
- 初回のご注文受付は2022年12月7日(水)までとなります。また初回のお届けは12月12日(月)週のお届け分からとなります。
- 2023年5月31日(水)までに商品をお申し込みの場合、2023年6月5日(月)週末までのお届けのみご利用いただけます。(優待券締切と同じ)
- 「わたみのおせち」のご注文では、ご利用いただけません。

「ワタミの宅食」に関するお問い合わせ

「ワタミの宅食」受付センター 0120-321-510 受付時間 AM9:00～PM6:00 ※土日・祝日も受付可

申込締切
2022年
12月31日(土)
当日消印有効



ワタミのこだわりを集めた逸品をお届け!

ワタミファームの農産物を使った商品を揃えました。

商品発送期間：2023年2月20日(月)～3月31日(金)

商品詳細 (写真はイメージです。実際とはパッケージが異なる場合があります)

株主様ご優待券 4枚コース

Aコースは株主様ご優待券2,000円分でお申し込みいただけます

A 有機きく芋茶

- ・有機きく芋茶 (2g×14包)
- ※ワタミファーム産 有機きく芋使用



株主様ご優待券 8枚コース

B・Cコースは株主様ご優待券4,000円分でお申し込みいただけます

B ワタミファーム有機ゆで落花生セット

- ・ゆで落花生[から付] (160g×1袋) **8,000セット限定**
- ・有機きく芋茶 (2g×14包)
- ・キャロットオレンジ (160g×2本)
- ※ワタミファーム産 有機きく芋・有機落花生・有機人参使用



C ワタミファーム有機生姜セット

- ・有機しょうが湯 (8g×10包)
- ・生姜シロップ (200g×1瓶) **新商品**
- ・有機きく芋チップス (20g×1袋)
- ※ワタミファーム産 有機生姜・有機きく芋



株主様ご優待券 10枚コース

Dコースは株主様ご優待券5,000円分でお申し込みいただけます

D ワタミファーム詰め合わせセット

- ・有機きく芋茶 お試しパック (2g×5包)
- ・有機トマトジュース[無塩] (500ml×1本)
- ・生姜はちみつ (280g×1瓶)
- ・キャロットオレンジ (160g×2本)
- ※ワタミファーム産 有機きく芋・有機生姜・有機人参使用
- ※当麻グリーンライフ産有機トマト使用



株主様ご優待券 30枚コース

Eコースは株主様ご優待券15,000円分でお申し込みいただけます

E 「0からワインをつくる会」特別限定会員権

- ・マスカット・ベリー Aワイン 2本
- ※岩の原葡萄園産 マスカット・ベリー A使用
- ・年会員証の発行

400口限定

Eコースの特別限定品の詳細は
ふれあい通信のP16をご参照ください

有効期限が **2022年12月1日(木)～2023年5月31日(水)** までの
株主様ご優待券でお申し込みください。

上記の **有効期限以外のご優待券および現金** ではお申し込みいただけません。

- ⚠️ **ご記入および同封の株主様ご優待券の枚数に不備がありますと、商品をお届けできないことがあります。**
- ⚠️ **お申し込み後の商品の変更や、お届け先の変更はお受けできません。あらかじめご了承ください。**
- ⚠️ **商品のお届け日やお時間の指定はお受けできませんのでご了承ください。**

ご利用方法

- ・ **A商品**は4枚、**B** **C商品**は8枚、**D** **商品**は10枚、**E** **商品**は30枚の株主様ご優待券でご注文いただけます。
- ・ 同封の「ワタミの逸品専用申し込み用紙」に必要事項を記入し、同封の専用封筒に株主様ご優待券を必要枚数入れて、**2022年12月31日(土)**までにご郵送ください(当日消印有効)。
- ・ お申し込み期限2022年12月31日(土)を過ぎた申込書はお受けできません。申込書とともに「株主様ご優待券」を返却いたしますので、あらかじめご了承ください。
- ・ **商品は、2023年2月20日(月)～2023年3月31日(金)までに発送いたします。**
- ・ お申し込み後の商品の変更や、お届け先の変更はお受けできませんので、あらかじめご了承ください。
- ・ 「**B**：ワタミファーム有機ゆで落花生セット」は数量限定のため、**ご注文多数の場合は、抽選とさせていただきます。抽選漏れの場合は、「C**：ワタミファーム有機生姜セット」を発送いたしますが、「株主様ご優待券返却」をご希望の場合は、「ワタミの逸品専用申し込み用紙」の「株主様ご優待券返却希望」欄に☑をご記入ください。
- ・ 「**E**：0からワインをつくる会 特別限定会員権」は数量限定のため、**ご注文多数の場合は、抽選とさせていただきます。抽選漏れの場合は、A** **B** **C** **D** **コース**の全セットを発送いたしますが、「株主様ご優待券返却」をご希望の場合は、「ワタミの逸品専用申し込み用紙」の「株主様ご優待券返却希望」欄に☑をご記入ください。
- ・ ご注文の際は、「ワタミの逸品専用申し込み用紙」に記載の注意事項を必ずご確認ください。
- ・ お受け取りの商品はお早めに内容のご確認をお願いいたします。
- ・ 商品は天候の影響や商品施策などにより選定をしております。台風など天候による影響により、数量を確保できない場合は、商品を変更する場合がありますことをご了承ください。
- ・ 有機トマトジュースは、開封後は冷蔵庫で保管のうえ、なるべくお早めにお召し上がりください。
- ・ 複数セットご注文の場合、一梱包にてお届けさせていただきます。

※台風などの天候による影響のため商品を変更する場合がありますこと、ご了承ください。



陸前高田ワタミオーガニックランド 「0からワインをつくる会」特別限定会員権のご紹介

株主様ご優待券 30枚コース

Eコースは株主様ご優待券 **15,000円分**でお申し込みいただけます

**400口
限定**

E 「0からワインをつくる会」 特別限定会員権

陸前高田ワタミオーガニックランドの復興ワイン

東日本大震災で大きな被害を受けた陸前高田市。2021年5月、その復興を象徴とする事業として0(ゼロ)からぶどうの生産(1次産業)、加工(2次産業)、販売(3次産業)まで融合した6次産業化を目指したワインづくりを始めました。そして2022年4月からは、このぶどう畑でソーラーシェアリングという挑戦も開始しています。この取り組みを「ワタミモデル(再生可能エネルギーを活用した循環型6次産業モデル)」づくりに繋げていきます。



特典ワインの詳細

ワタミオーガニックランドで栽培したぶどう(マスカット・ベリーA)は2024年以降にワインとして完成予定です。それまでは新潟県 岩の原葡萄園の「マスカット・ベリーA」を使用したワインをお届けいたします。



岩の原葡萄園



「マスカット・ベリー A」は、日本のワインぶどうの父と呼ばれる川上善兵衛(1868年~1944年)さんによって生み出された赤ワイン用の品種で、味わいの特徴はフルーティーで飲みが穏やかです。ぜひこの機会にご賞味下さい。

特典 ・マスカット・ベリー Aワイン2本
・年会員証の発行

オーガニックランド内のお買い上げ**10%割引**

オーガニックランド内ネームプレートの掲示

「ワタミの逸品」ふるさと物語

ワタミの逸品は、ワタミファームで丹精込めて つくられた野菜からできています。

ワタミファームは有機農業と向き合って20年

ワタミファームは、お客様に安全・安心な食材を届けたいという思いでスタートしました。化学農薬、化学肥料を使用しない有機農業は、食材の安全だけではなく環境や他の生物を守る農業でもあります。21世紀の生産モデルとして有機農業の推進に取り組んでいます。

じつは種類豊富なワタミファームの農産物!

生乳/人参/レタス/きく芋/
大根/にんにく/キャベツ/生姜/
ロメインレタス/さつま芋/落花生



有機きく芋(有機きく芋茶・有機きく芋チップス) 千葉県・山武/佐原農場 群馬県・倉沢農場



倉沢農場は、ワタミファーム最大のきく芋栽培拠点として生産拡大していきます。収穫したきく芋を皮からまるごと焙煎し、飲みやすいお茶に、またパリパリ食感のチップスに仕上げました。食物繊維、ミネラル分、ポリフェノール、ビタミンB群などの栄養素を手軽に摂れます。健康習慣にお役立てください!

有機生姜(有機生姜湯・生姜はちみつ・生姜シロップ) 千葉県・山武農場 群馬県・倉沢農場



山武農場は、適地適作での畑作を通じて有機循環型モデルタウンづくりを推進しています。生姜はとてもデリケートな作物。土の養分もたくさん吸収するため、同じ畑で生姜を栽培するには、土づくりに2年以上かけることもあります。手間暇かけて大きく育った有機生姜。土の恵みをたっぷり吸収した栄養をまるごとお楽しみください。

有機トマト(有機トマトジュース[無塩]) 北海道・当麻グリーンライフ



当麻グリーンライフは北海道当麻町で有機農業を手掛けています。夏が涼しく、湿度が低いことからトマトの生産に適しています。ここで育った有機トマトを使用して濃厚なトマトジュースはミネストローネスープやパスタソースなど、料理に使用できることでも人気です。

有機にんじん(キャロットオレンジ) 千葉県・山武農場

有機落花生(ゆで落花生) 千葉県・山武農場



株主様ご優待券で社会貢献団体へ寄附ができます！

未使用のご優待券をご送付いただきますと、ワタミグループが支援する3つの社会貢献団体への寄附として受け付けいたします。

1

世界の
貧困を減らす
そのための
教育環境の提供



School Aid Japan

公益財団法人
School Aid Japan

2

未来の地球の
環境を良くする
自然や資源を
守る活動



Save Earth Foundation

公益財団法人
Save Earth Foundation

3

社会起業家の
夢を応援
より良い社会のために



公益財団法人
みんなの夢をかなえる会

ご利用方法

- ・寄附の場合は、1枚150円分として受け付けさせていただきます。
- ・未使用の株主様ご優待券を、下記宛先までご郵送ください。なお、郵送用の封筒はございません。恐れ入りますがご自身でご用意いただきますようお願いいたします。

送付先

〒144-0043 東京都大田区羽田1-1-3
ワタミ株式会社 ブランド広報室 株主優待寄附受付係

- ・公益財団法人 School Aid Japan への寄附は、ワタミの外食店舗に設置している募金箱でも受け付けております。株主様ご優待券をそのまま募金箱にご投函ください。
- ・有効期限が切れた株主様ご優待券でもご寄附いただくことが可能です。



募金箱

たくさんのご寄附をありがとうございました

2021年度は、株主様ご優待券にて合計

1,000,800 円の寄附が集まりました。

ワタミグループが支援する3つの社会貢献団体に
寄附させていただきました。

寄附先の社会貢献団体の紹介

1 公益財団法人 School Aid Japan

カンボジア・バングラデシュなど開発途上国の恵まれない子どもたちのために学校建設・学校運営・就学支援・食の支援・孤児院事業を行っています。学校建設数は2022年3月末時点で333校となりました。

2年半ぶり！「カンボジア教育支援視察ツアー」

2022年6月、コロナ禍によって2年半開催されていなかった「カンボジア教育支援視察ツアー」を行いました。貧しい家庭調査で訪問した男の子はまだ小学生ですが、両親が出稼ぎで不在のため、SAJの朝給食を頼りに何とか一人で生活していました。(カンボジアではコロナ禍で貧困家庭が急増しています。そのためSAJはお米支援と文房具や制服を提供する就学支援を拡充しています。)また、ツアーでは孤児院のOBOG会を開催しました。孤児院のOBOGの中には夢を叶え、教師や看護師、医学生になった子がいます。今後も子どもたちが夢を持ち、夢を叶えられるよう事業を続けていきます。



ツアーでの
朝給食の視察



カンボジアでは、まだ5,000の校舎が足りません。孤児院では新しい子が増え、新たに里親様を必要としています。

2 公益財団法人 Save Earth Foundation

食品リサイクル・ループと廃棄物の適正処理を推進する「資源循環事業」と、森林再生保全や生物多様性の保全、環境教育を推進する「森林再生事業」を行っています。

日向の森、活動10周年

2012年より千葉県山武市と森林保全協定を締結し、市有林「日向の森」での活動を行っています。2022年5月に、2032年までの森林保全活動の協定を継続して締結しました。これまでの10年間での活動で、イベント・ボランティア参加者数のべ2,952人、間伐本数457本、植樹本数1,368本、木材出荷重量62.17tとなりました。森林再生活動で得られた木材は、子どもの勉強机づくりイベントや、中学校の机カバー、薪や木質ペレットなどの燃料として活用しています。



間伐した材木と
ボランティアの方



随時、森林保全ボランティアの参加者や親子イベントを募集しています。どなたでも参加できます。

3 公益財団法人 みんなの夢をかなえる会

「みんなの夢 AWARD」「渡美塾」「高校生みんなの夢 AWARD」など一人でも多くの方が夢を持ち、夢を追い、夢をかなえるための支援活動を行っています。

高校生みんなの夢 AWARD

北海道から沖縄まで全国の高校生が参加するソーシャルビジネスアイデアコンテスト。事前のオンライン学習コンテンツ『ソーシャルビジネス学習プログラム』を通じて、高校生が自ら解決したい社会問題を特定し、それを解決するビジネスモデルを発表。高校生はエントリーまでのプロセスで社会との関わりや将来の夢について考え、目的意識をもって進路の選択ができるようになります。2022年8月に、3回目の全国大会が開催され、「都市蜜源を有効活用せよ！」の高校2年生の山路 董さんがグランプリに輝きました。



高校生みんなの
夢 AWARD



みんなの夢 AWARD、高校生みんなの夢 AWARDの様子はホームページでご覧いただけます。

ワタミグループ国内外食 ご利用店舗リスト

「重要なお知らせ」

■ 株主様ご優待券のご利用について

● 送付枚数

① 100株～299株	8枚 (4,000円分)
② 300株～499株	14枚 (7,000円分)
③ 500株～999株	20枚 (10,000円分)
④ 1,000株以上	30枚 (15,000円分)

- 有効期限
2022年12月1日～2023年5月31日
- お一人様1日1回1枚(500円)までのご利用となります。
- ランチタイム(11時～16時)のご来店ではご利用いただけません。
- 株主様ご優待券は、ジェフグルメカード・グループ共通お食事券(白・茶)以外の割引券やサービス等との併用はできません。

お願い

- こちらは、2022年10月末現在の店舗一覧です。
ご来店の際は、最新情報を「ワタミ〈外食事業〉公式ホームページ」の店舗検索にてご確認ください。業態転換、撤退、その他により、店舗が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 一部店舗に定休日を導入しています。「ワタミ〈外食事業〉公式ホームページ」に詳細を掲載しておりますので、ご確認のうえ、ご来店ください。



ワタミ〈外食事業〉公式ホームページ <https://watamishopsearch.jp>

■ 店舗に関するお問い合わせ先

ワタミグループ宴会受付センター **0120-18-9446**
(受付時間 AM9:00～PM7:00 ※土日・祝日も受付可)

「焼肉の和民」

東京都

池袋東口店	03-5396-7725
大鳥居駅前店	03-5737-9701
王子店	03-5902-5261
亀有駅前店	03-5682-7931
錦糸町南口駅前店	03-5669-5211
国分寺南口店	042-320-8825
志村坂上店	03-5915-0301
調布南口店	042-490-5231
西台店	03-5914-3978
東村山駅前店	042-390-1501

神奈川県

京急杉田店	045-773-6601
三ツ境南口店	045-369-1129
横浜店	045-311-3681

埼玉県

朝霞台駅前店	048-470-5712
川越東口クレアモール店	049-228-2317
坂戸北口駅前店	049-280-5021

愛知県

東岡崎駅前店	0564-66-1166
名駅店	052-533-0312
本山駅前店	052-789-1022

大阪府

なんば店	06-6644-3605
住道北口店	072-816-1981
梅田茶屋町店	06-6485-0138

兵庫県

川西能勢口駅前店	072-756-6080
明石駅前店	078-919-6930
小野店	0794-64-6811

奈良県

大和八木南口駅前店	0744-20-2910
-----------	--------------

長野県

長野善光寺口店	026-229-5512
松本駅前店	0263-38-1214

東京都

赤羽東口駅前店	03-3598-8701
昭島南口店	042-500-2151
池袋サンシャイン通り店	03-5953-2751
梅島駅前店	03-5845-5361
王子店	03-5902-5281
大鳥居駅前店	03-5735-9295
外苑前スタジアム通り店	03-5772-6172
学芸大学西口店	03-5725-7415
神田西口駅前店	03-5289-8120
北千住東口店	03-5284-5271
錦糸町南口駅前店	03-5669-5224
高円寺北口店	03-5373-7418
笹塚店	03-5478-7540
品川港南口店	03-5715-0121
JR両国駅前店	03-5638-1266
新宿歌舞伎町店	03-5292-3873
新宿御苑前店	03-5312-5801
新宿南口店	03-5368-2818
新橋銀座口ガード下店	03-3539-2397
東陽町駅前店	03-5653-9440
豊洲IHIビル店	03-6219-8031
旗の台店	03-5749-4733
原宿店	03-5775-2517
分倍河原駅前店	042-358-9955
船堀店	03-5679-5781
明大前店	03-5355-3571
目白通店	03-5996-7155
有楽町日比谷口店	03-5510-2366

神奈川県

錦糸町南口駅前店	03-5669-5224
高円寺北口店	03-5373-7418
笹塚店	03-5478-7540
品川港南口店	03-5715-0121
JR両国駅前店	03-5638-1266
新宿歌舞伎町店	03-5292-3873
新宿御苑前店	03-5312-5801
新宿南口店	03-5368-2818
新橋銀座口ガード下店	03-3539-2397
東陽町駅前店	03-5653-9440
豊洲IHIビル店	03-6219-8031
旗の台店	03-5749-4733
原宿店	03-5775-2517
分倍河原駅前店	042-358-9955
船堀店	03-5679-5781
明大前店	03-5355-3571
目白通店	03-5996-7155
有楽町日比谷口店	03-5510-2366

東京都

神田西口駅前店	03-5289-8120
北千住東口店	03-5284-5271
錦糸町南口駅前店	03-5669-5224
高円寺北口店	03-5373-7418
笹塚店	03-5478-7540
品川港南口店	03-5715-0121
JR両国駅前店	03-5638-1266
新宿歌舞伎町店	03-5292-3873
新宿御苑前店	03-5312-5801
新宿南口店	03-5368-2818
新橋銀座口ガード下店	03-3539-2397
東陽町駅前店	03-5653-9440
豊洲IHIビル店	03-6219-8031
旗の台店	03-5749-4733
原宿店	03-5775-2517
分倍河原駅前店	042-358-9955
船堀店	03-5679-5781
明大前店	03-5355-3571
目白通店	03-5996-7155
有楽町日比谷口店	03-5510-2366

東京都

池袋東口店	03-5396-7725
大鳥居駅前店	03-5737-9701
王子店	03-5902-5261
亀有駅前店	03-5682-7931
錦糸町南口駅前店	03-5669-5211
国分寺南口店	042-320-8825
志村坂上店	03-5915-0301
調布南口店	042-490-5231
西台店	03-5914-3978
東村山駅前店	042-390-1501

神奈川県

京急杉田店	0463-90-1577
三ツ境南口店	0467-42-8061
横浜店	045-840-1385
京急杉田店	045-778-7855
古淵駅前店	042-769-8166
桜木町野毛店	045-250-1741
JR川崎東口店	044-221-0455
JR橋本店	042-770-9718
湘南台西口駅前店	0466-42-4792

東京都

池袋東口店	03-5396-7725
大鳥居駅前店	03-5737-9701
王子店	03-5902-5261
亀有駅前店	03-5682-7931
錦糸町南口駅前店	03-5669-5211
国分寺南口店	042-320-8825
志村坂上店	03-5915-0301
調布南口店	042-490-5231
西台店	03-5914-3978
東村山駅前店	042-390-1501

東急武蔵小杉駅前店	044-739-1066
戸塚西口店	045-869-6255
藤沢南口店	0466-55-3511
溝の口店	044-829-3385
元住吉西口店	044-431-1190
横浜西口南幸町店	045-412-1473
横浜東口店	045-444-1538
関内北口店	045-226-4015

埼玉県

朝霞南口駅前店	048-458-6636
大宮西口駅前店	048-657-3921
大宮東口店	048-650-0061
川口東口店	048-241-1761
川越クレアモール店	049-229-0707
熊谷北口駅前店	048-528-0670

千葉県

稲毛東口駅前店	043-207-8530
五香西口駅前店	047-311-8151
新松戸駅前店	047-330-5631
スーク海浜幕張店	043-298-3631
津田沼北口店	047-403-3611
成田駅前店	0476-22-4751
西船橋南口店	047-410-1785

新潟県

新潟駅前東大通り店	025-240-5210
-----------	--------------

福井県

福井駅前店	0776-26-1055
-------	--------------

静岡県

静岡南口店	054-280-3300
沼津南口店	055-964-0066
浜松有楽街店	053-450-3655

愛知県

今池店	052-745-3223
尾張一宮東口駅前店	0586-28-7522
刈谷駅前店	0566-62-4780
栄広小路店	052-238-1523
堀釜口駅前店	052-861-7087
豊橋東口駅前店	0532-57-5160
名駅4丁目店	052-569-2928

岐阜県

名鉄岐阜駅前店	058-267-7630
---------	--------------

「三代目 鳥メロ」

福島県

いわき駅前店	0246-35-6722
福島駅東口店	024-528-9931

三重県	
近鉄四日市駅前店	059-350-1203
大阪府	
梅田お初天神通り店	06-6130-9301
梅田茶屋町店	06-6292-5740
大正駅前店	06-4394-3571
難波道頓堀店	06-6214-5921
枚方市駅前店	072-804-8066
京都府	
四条烏丸店	075-256-8705
伏見桃山店	075-605-4505
滋賀県	
近江八幡駅前店	0748-31-2511
奈良県	
奈良三条通り店	0742-20-0161
和歌山県	
JR 和歌山駅前店	073-435-4065
兵庫県	
明石駅前店	078-919-4322
JR 尼崎南口店	06-6401-9580
JR 立花駅前店	06-6424-6373
阪急伊丹駅前店	072-773-5153
岡山県	
岡山本町店	086-212-0266
広島県	
広島駅新幹線口店	082-568-7871
広島駅南口店	082-506-2850
広島西条駅前店	082-493-7370
福山店	084-973-2261
山口県	
徳山店	0834-33-3121
鳥取県	
米子駅前店	0859-37-5177
愛媛県	
今治ドンドピ店	0898-34-3071
松山大街道店	089-915-1651
香川県	
高松南新町店	087-832-2966
福岡県	
JR 香椎駅前店	092-663-5112
天神西通り店	092-717-8338
七隈四つ角店	092-874-3371

西鉄久留米一番街店	0942-46-1175
長崎県	
佐世保京町店	0956-42-1001
旨唐揚げと居酒屋メシ「ミライザカ」	
青森県	
八戸三日町店	0178-71-3281
岩手県	
盛岡駅前店	019-606-4633
秋田県	
秋田駅前店	018-884-3630
宮城県	
仙台駅西口プレイビル店	022-212-7631
仙台名掛丁店	022-722-1591
福島県	
いわき駅前店	0246-35-5818
栃木県	
宇都宮駅西口店	028-600-3460
小山東口店	0285-20-0621
茨城県	
勝田駅東口店	029-202-5501
水戸 OPA 店	029-222-7750
東京都	
青山外苑前店	03-5414-2081
赤羽東口店	03-5249-7491
秋葉原駅前店	03-5209-1721
池袋西口ロマンズ通り店	03-5956-4531
板橋店	03-5943-9555
神楽坂店	03-5225-2968
金町北口駅前店	03-5660-7161
北千住店	03-5813-3971
吉祥寺南口店	0422-76-8535
銀座 5 丁目店	03-5537-3422
JR 新大久保駅前店	03-5337-8371
渋谷道玄坂店	03-5456-6027
石神井公園店	03-5910-7357
新宿東口店	03-5919-1431
新橋銀座口ガード下店	03-3539-2158
高田馬場駅前店	03-5286-7478
高幡不動店	042-599-2785
田無駅前店	0424-60-3181

千歳烏山北口店	03-5314-1071
西新井西口駅前店	03-5845-5281
西日暮里駅前店	03-5604-2901
練馬店	03-5912-5261
日比谷富国生命ビル店	03-5157-5400
府中並木通り店	042-368-9700
駒込南口駅前店	03-5940-8275
神奈川県	
淵野辺北口駅前店	042-786-0830
向ヶ丘遊園南口店	044-931-1631
JR 横浜西口駅前店	045-290-4735
横浜西口鶴屋町前店	045-410-4766
相武台前店	046-266-6681
埼玉県	
大宮東口店	048-650-0211
久喜駅前店	0480-25-5290
さいたま新都心東口駅前店	048-650-8511
東川口駅前店	048-291-1371
千葉県	
成田駅前店	0476-24-7001
松戸西口駅前店	047-308-2011
新潟県	
上越高田店	025-521-6061
新潟駅前東大通り店	025-240-6530
静岡県	
掛川北口駅前店	0537-61-3311
御殿場駅前店	0550-81-5151
富山県	
富山駅前店	076-445-1851
愛知県	
豊橋店	0532-51-5088
藤が丘駅前店	052-760-5785
名駅 4 丁目店	052-589-1444
大阪府	
梅田お初天神通り店	06-6130-9310
梅田茶屋町	06-6292-5735
京阪京橋駅前店	06-6242-6800
京橋 OBP ツイン 21-1F 店	06-4794-9205
本町店	06-6265-0568
谷町 4 丁目店	06-4790-6880
淀屋橋店	06-6203-8136

滋賀県	
草津東口店	077-569-5030
瀬田駅前店	077-547-4510
南草津駅前店	077-569-5071
和歌山県	
JR 和歌山駅前店	073-428-6971
兵庫県	
三宮店	078-265-1175
岡山県	
岡山錦町店	086-234-7720
広島県	
呉中通り店	0823-32-3035
八丁堀店	082-544-2680
広島駅南口店	082-506-1770
広島西条駅前店	082-493-5605
広島ミライザカ本通り店	082-545-1946
福山店	084-973-0885
山口県	
湯田温泉店	083-921-8351
ルルサス防府店	0835-27-1566
愛媛県	
松山大街道店	089-998-8200
福岡県	
九大学研都市駅前店	092-805-4711
JR 香椎駅前店	092-663-8611
西鉄久留米ミライザカ	0942-36-2038
博多口駅前店	092-437-6231
薬院ミライザカ	092-534-3701
佐賀県	
佐賀南口駅前店	0952-27-1507
熊本県	
熊本下通りアーケード街店	096-312-4881
八代店	0965-31-1160
長崎県	
佐世保夜店公園店	0956-37-2152
長崎駅前店	095-818-7177
長崎銅座店	095-818-6080
沖縄県	
久茂地店	098-860-9494

CHINA BISTRO [WANG'S GARDEN]	
武蔵小杉店	044-431-1381
居酒屋「炭旬」	
津軽の酒処 わたみ	0172-31-5021
小山西口店	0285-20-3881
日立駅前店	0294-26-7701
居酒屋 渡美	03-5735-1135
京都 季鶏屋	075-353-4471
MODERN MEXICAN DINER [TEXMEX FACTORY]	
渋谷公園通り店	03-5459-3690
しろくまストア	
京橋店	06-6355-5551
西九条店	06-6469-8111
堺東駅前店	072-228-6016
幸せの焼肉食べ放題「かみむら牧場」	
上尾店	048-778-2020
京急蒲田第一京浜側道店	03-5480-0621
城北黒川店	052-910-3303
横浜鶴見駒岡店	045-570-1522
府中店	042-354-3651
深井店	072-201-1129
守口南寺方店	06-6992-2911
八尾外環店	072-990-2077
八千代成田街道店	047-458-1161
ららぽーと福岡店	092-588-2929
福重捨六町店	092-892-1120
船橋宮本店	047-425-0550
American Restaurant & Bar [TGI FridaysSM]	
有明ガーデン店	03-6457-1395

池袋店	03-5957-2355
上野中央通り店	03-5807-9655
お台場アクアシティ店	03-5520-1020
五反田店	03-5719-6306
渋谷神南店	03-5459-3555
東京ドームシティ店	03-5803-4151
原宿店	03-5774-6855
町田店	042-710-1161
MM21 クロスゲート店	045-222-0691
横浜西口店	045-290-4755
イクスピアリ店	047-316-4055
名古屋屋大通店	052-957-4777
すしの和	
錦糸町南口駅前店	03-5638-7455
こだわりのれん街	
大井町東口駅前店	03-5783-5455
仙川駅前店	03-4363-3797
「炬ばたや銀政」	
新宿野村ビル店	03-5381-4095

株主様ご優待制度のお問い合わせ先



外食事業

外食事業に関するお問い合わせ

0120-116-722

受付時間 AM9:00～PM9:00 ※土日・祝日も受付可



宅食事業

「ワタミの宅食」受付センター

0120-321-510

受付時間 AM9:00～PM6:00 ※土日・祝日も受付可



ワタミの逸品

● お問い合わせは、「ワタミの宅食」受付センターにて承ります

「ワタミの宅食」受付センター(ワタミの逸品係)

0120-951-655

受付時間 AM9:00～PM6:00 ※土日・祝日も受付可



優待制度

社会貢献、
その他ワタミグループに
対するご意見

ワタミ株式会社 ブランド広報室

03-5737-2784

受付時間 AM9:00～PM6:00 ※土日・祝日休み

※お客様に関する情報は、各種商品の宅配・発送、サービス・イベント・キャンペーンのご案内のほか、個人を特定しない統計的情報として利用いたします。詳しくは、ワタミホームページ「プライバシーポリシー」をご覧ください。

「株主ふれあい通信」は、株主様ご優待制度のガイドブックに加えて、ワタミグループの「今」をお届けするものです。日頃よりご支援くださる株主様に、ワタミの取り組みへのご理解を一層深めていただく一助になれば幸いです。

株主ふれあい通信 Vol.33

2022年11月発行

発行：ワタミ株式会社

編集：株主ふれあい通信編集部<太平社内>

印刷：太平社



本誌の用紙は環境に配慮した「森林認証用紙」を用い、インキはVOC(揮発性有機化合物)削減効果の高い「NON-VOCインキ」を使用し、印刷工程で有害廃液を出さない「水なし印刷」を採用しております。