



株式会社いっちょう

「食・空間・サービス」で地域を照らし、持続可能な未来を創る



📍 太田市

住所 太田市清原町319-3
TEL 0276-36-7878
URL <https://www.icho.co.jp/>
代表者 春田将希
設立 2003年11月
資本金 9,900千円
従業員 2,667名

WEBサイト



📖 | 事業者紹介

北関東を中心に和食レストラン「いっちょう」や焼肉「萬家」を展開しています。全席個室や大宴会場を備えた料亭のような圧倒的な店舗建築が特徴で、地域の法事や集いなど多様なシーンで親しまれています。伊勢崎市のセントラルキッチンによる一括管理と、自社工事部によるスピーディーな建築・修繕体制を強みに、高品質な料理をリーズナブルに追求。クリエイティブ・レストランツ・ホールディングスの一員として、地域に根ざした店舗運営を続けています。

👩 | 経緯・背景

当社は「樹木のように根をはり、永年愛される店創り」を理念に掲げ、地域社会と共に歩んできました。47店舗まで拡大する中で、外食産業が直面する食品ロス問題や気候変動、人手不足といった課題を経営の重要事項と捉えています。セントラルキッチンの活用による食材管理の徹底や、産官学連携による「mottECO」の導入、また多様な人財が輝ける柔軟な働き方の整備など、地域環境と従業員の幸せを両立させることで、持続可能な外食文化の醸成を目指し、SDGsへの取り組みを加速させています。

食の循環と共生社会の実現で、地域社会を支える。

📌 | 具体的な取組・成果

- 食品ロス削減と資源循環の推進**
「つくる責任、つかう責任」を果たすため、多角的なアプローチで食品ロス削減に取り組んでいます。
 - 徹底した管理体制
セントラルキッチンでの一括仕入れと、ITシステム(FOODIT)を活用した精度の高い発注予測により、余剰在庫や賞味期限切れによるロスを最小限に抑制。
 - 資源の有効活用とリサイクルの推進
調理工程で出る食品端材は、近隣の動物園へ提供し動物の餌として再利用。廃油のリサイクルや生ごみ処理機を導入により廃棄物の低減と資源化を推進しています。
 - 「mottECO(モッテコ)」の導入
食べ残した料理を持ち帰るための専用容器を導入し、お客様と共にロス削減を目指す産官学連携プロジェクトに参画。



- 地産食材の活用と地域コミュニティへの貢献**
地域の一員として活力を生み出し、連携を強化しています。
 - 地産地消フェアの開催と地域食材の推進
ジビエ(鹿肉)や旬のイチゴなど、季節や地域に応じた「地産フェア」を定期的に開催。さらに地域のメーカー、生産者と連携し、地域食材の使用を推進いたします。
 - 地域イベントへの参画
「ぐんまマラソン」への協賛やプロバスケットボールチーム「群馬クレインサンダーズ」とのコラボ等、スポーツを通じた地域活性化を支援。地元学校の職場体験受け入れも積極的に行っています。
- 環境負荷低減と自社物流を活かした調達**
地域の生産者と直接繋がりが、環境負荷を抑えた持続可能な調達体制を構築しています。
 - 独自の集荷モデル
物流機能を持たない小規模な生産者に対し、当

社の自社物流網を活用して生産地近くでピックアップを行う仕組みを構築。新鮮な地産食材の安定調達と、輸送効率向上によるCO2削減を同時に実現しています。

- エネルギー・水資源の節約による環境貢献
全店へのLED照明や節水コマを導入し、脱炭素社会と水資源の有効活用に貢献しています。
- 地球環境を守り、次世代へ豊かな自然を引き継ぐための活動

過去には「生命の森プロジェクト」に参画し、貢献型食材(えび)の仕入れを通じてインドネシアでのマングローブ植林活動に参加しました。

- 多様な人財の活躍と食の安全・安心**
誰もが働きがいを持つ環境を整えています。
 - ダイバーシティの推進
ワークライフバランスに合わせた4種類の働き方や、障がい者の特性を活かした雇用、最大75歳までのシニア雇用を推進。多様な人財がチームとして活躍しています。
 - ココロのバリアフリー計画
「心のバリアフリー応援店」に全店加盟。物理的・心理的障壁の除去に努めています。
 - 高度な衛生管理
専門部署「衛生委員会」による方針策定や、外部機関による定期的な点検を実施。アレルギー情報や牛肉トレーサビリティの開示を徹底し、安心な食卓を提供。

当社にとってのSDGsビジョン

「地域の根を張り、枝を伸ばす」という理念の通り、事業を通じて地域社会の課題を解決し、すべての人が笑顔で過ごせる社会の実現を目指します。食の安全と環境配慮、そして働く仲間の多様性を尊重し、次世代に豊かな自然と豊かな「食の喜び」を引き継いでいくことが、私たちの使命でありビジョンです。

今後の展望と求めるパートナー

地域活性化に向け、連携いただける食材メーカーや生産者、企業の皆様を広く募っています。今後は自社物流を活かした地産食材の活用をさらに拡大し、地域メーカーとの新商品開発や地域を盛り上げるイベントにも積極的に参画したいと考えています。共に手を取り、北関東から持続可能な食の未来を共創できるパートナーを求めています。