



サステナビリティニュース

「CRGサステナ・アワード2026」を開催しました！

(株)クリエイト・レストランツ・ホールディングスは、店舗独自のサステナビリティ活動の共有を通じた従業員の意識向上及びグループ全体の活動推進を目的として、2025年9月より「CRGサステナ・アワード2026」を開催し、2026年2月26日に表彰式を行いました。計119件の応募の中から、「食」「地球・社会」「人」の各部門において、グランプリに輝いた3店舗の取り組みをご紹介します。

▶ CRGサステナ・アワード開催のねらい

当社グループは、多様なブランドを展開しており、店舗のサステナビリティ活動も多岐にわたっています。本アワードを通じ、各活動を称賛・共有することで、グループ全体のサステナビリティの輪を広げていきます。



最優秀グランプリ / 食のサステナ部門グランプリ

“農家さんとお客様の架け橋に”
地元農家さんとの連携、県産野菜の魅力の発信



農家さんの訪問や農業手伝い

毎週の訪問を通して、農家さんとの信頼関係を構築しています。



農家さん

福島の伝統野菜を使用していただきありがとうございます。おかげさまで紹介や口コミを通じて契約店舗が増え、幅広いお客様にこの味を知っていただくことができ、大きな喜びを感じています。



お客様

野菜が新鮮でとても美味しい！



地産地消メニューの開発



旬の素材を活かしたお料理を空間演出と共に楽しめます。



料理教室の開催



多様な「地元野菜を使用したお手軽洋食」を創作しています。



従業員

調理・接客技術が向上した！



地球・社会のサステナ部門グランプリ

“WIN-WIN-WINへのこだわり”

就労支援施設で栽培され、規格外等により廃棄されていた椎茸を活用した粉末スープの開発



「きんたろうしいたけのやさしいスープ」の5社共同開発

就労支援施設を含む地域社会の経済循環、お客様への新たな価値の提供、従業員の社会貢献への関心の拡大を実現し、関わる全ての人々が笑顔になれる取り組みとなりました。



従業員のアイデアレシピ紹介

手書きPOPによるレシピ紹介や魅力の訴求、試飲販売による積極的な販売を行っています。



(株)KRフードサービス

賤ヶ岳SA(上り)(滋賀県)

共同開発者と意気投合！地域社会にやさしい椎茸スープを開発しました。



村田支配人

取り組みの効果

地域社会への貢献

食品ロスの削減

従業員の社会貢献に対する関心の拡大



人のサステナ部門グランプリ

手話から始まるコミュニケーションの深化で 個が輝き、組織が輝く

コミュニケーションの工夫

聴覚障がいのあるスタッフとのコミュニケーション円滑化のために手話の学習・実践、筆談用ホワイトボードの活用を行ったことを機に、スタッフのコミュニケーション意識に変化が起きました。

手話が伝わりと嬉しい！



チーム力の向上

コミュニケーションが深化した結果、互いをフォローする行動が自然と活性化され、チーム力が向上しました。



誰もが働きやすい環境の創出

これらの結果、全てのスタッフにとって働きやすい環境を創出することができ、従業員は皆イキイキと活躍しています。

とても楽しく、働きやすい環境です。



(株)クリエイト・レストランツ

しゃぶ菜 イオン熊本(熊本県)

多様性への理解が絆を深め、より良いお店作りに繋がっています。



山下店長

グランプリ受賞店舗 表彰式

グループ会社の幹部が一堂に会する経営方針説明会にて、グランプリ受賞店舗の表彰を行いました。各店舗の多種多様な取り組みの共有により、グループ全体のサステナビリティ活動をより一層推進してまいります。

