



小料理屋 永山 SDGs 宣言

当社は国連が提唱する「持続可能な開発目標（SDGs）」に賛同し、持続可能な社会の実現に向けた積極的な取り組みを行って参ります。

2026年5月22日
小料理屋 永山
代表 永山 龍之助

当社の SDGs への取り組み

伝統ある日本食を通じて幸福をお届けします

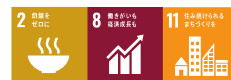


おにぎりや味噌汁を中心とした心温まる定食メニューをはじめとした多彩な料理の提供を通じて、地域の皆さまに笑顔と満足をお届けします。

【主な取り組み】

- ・料理の随所に季節感を取り入れ、食材本来の魅力を引き出した一品の提供
- ・和モダンの趣のあるインテリアの中で、幅広い用途に対応した空間を実現
- ・季節やその日の食材を活かした創作和食により、心満たされる至福の時間を演出

“広島”への貢献



地域経済の活性化に寄与するさまざまな取り組みと積極的に推進することで、広島の持続的な発展と豊かなまちづくりに貢献します。

【主な取り組み】

- ・Instagram などの SNS で広島の事業者とコラボレーションした食文化の発信
- ・地域イベントへの出店による地域活性化の推進
- ・地域に根ざした人材の採用強化

従業員の幸福を実現できる職場づくり



お客様に幸福を提供するためには、従業員の幸福が不可欠であると考え、働きやすい職場環境の整備に取り組みます。

【主な取り組み】

- ・経営者と従業員が気軽に対話できる風通しの良い組織づくり
- ・店舗アカウントにおける SNS 活用した情報発信の参加による従業員の主体性の促進
- ・従業員のワークライフバランスを尊重した柔軟なシフト設定
- ・飲食業における各種リスクに対応した安全教育の実施

環境に配慮した持続可能な食づくり



衣食住の一翼を担う「食」の事業者として環境保全に資する取り組みを推進し、持続可能で健全な地域社会の実現に貢献します。

【主な取り組み】

- ・フードロス削減を目的とした仕入管理の徹底
- ・エネルギー使用量削減を目的とした節電・節水の実施
- ・廃棄食材の最小化を図る調理方法



SDGs とは

Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略称。2030年までの国際目標（2015年9月に国連で採択）。持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人として取り残さない」ことをスローガンとしている。