

旬の食材を使った料理教室で美味しく家庭でもできるサステナブル推進に貢献 プロの料理人による「DYNAC 1DAYワークショップ」を開催

株式会社ダイナック（本社：東京都港区、代表取締役社長：綾野喜之）は、サステナブル経営の一環として、プロの料理人による料理教室「DYNAC 1DAYワークショップ」を3月9日（土）に開催しました。

「食」から始める

DYNAC ×



私たちは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



サステナビリティ経営を推進するダイナック

当社は、「感動を調理して、食の価値を広げていく。」をパーパスに掲げ、多業態飲食店の経営、ゴルフ場・リゾートレストラン等の運営受託、道の駅・サービスエリアの運営等を主な事業とし、日本全国で220店舗を展開しています。現在、環境課題への取組みとサステナビリティ経営の推進に注力しており、2022年度にサステナビリティ経営推進室を設置。サステナビリティ方針として、当社の運営する店舗において売り上げの一部を環境保全団体へ寄付したり、ヴィーガンメニューの提供など様々な取組みを行っています。

プロの料理人が家庭でも再現できる味をレクチャーする「DYNAC 1DAYワークショップ」

これまで当社では、飲食業に従事する「楽しさと価値創造」と「学べる場の提供」を目的に従業員・アルバイトスタッフ向けに料理教室ワークショップを、昨年2月から計14回にわたって開催してきました。従業員からも好評で、サステナビリティ経営方針のひとつ「従業員と響きあう」を推進するため今後も継続していきます。

この度、プロの料理人による料理教室を一般の方向けに初めて、第1回「DYNAC 1DAYワークショップ」にて、3月9日（土）に開催いたしました。家庭でも再現可能なメニューを、料理の基礎から伝授。スーパーなどで手に入りやすい食材を使って、春らしいメニュー4品を、店舗の厨房で働く料理人と公募で申し込みいただいた一般の方と作りました。今回は、春の食材を使用した「春子（小鯛）の昆布締め 彩りちらし寿司」、「筍の海老真丈挟み揚げ」、「菜の花のお浸し」、「浅蜷と生若布のお味噌汁」の献立を調理。申込開始後すぐに定員16名に達し、大人気のワークショップとなりました。

食材の有効活用などを料理教室で伝授。SDGsの推進に貢献。

当社では、日ごろから食材を無駄なく有効活用するなど、会社全体で環境経営を推進しております。今回開催した「DYNAC 1DAYワークショップ」では、プロの料理人からのレクチャーをと通して、鯛を丸一匹捌いて作る料理や、出汁の取り方も丁寧に教えました。食品ロスへの関心を高め、食材を有効活用することで、家庭でも美味しくサステナブルな取組みをしていただけることを期待しています。

また、栄養価の高い旬の食材をメニューに使用することは、生産・輸送等に使用するエネルギーを抑えることにも繋がります。健康的な食生活への知識を高めることも啓蒙していきます。

当社は今後も、「感動を調理して、食の価値を広げていく。」をパーパスに掲げ、多彩な飲食需要の創造に取り組んで参ります。また、「DYNAC 1DAYワークショップ」は料理教室だけでなく、今後さまざまなコンテンツで開催し、サステナブル経営を推進していきます。

第1回「DYNAC 1DAYワークショップ」実施概要



日時：2024年3月9日（土）10:00～13:00

場所：東京都中央区築地6-26-1 小田原橋棟3階
魚河岸スタジオ

講師：株式会社ダイナック
レストランカンパニー 調理統括副本部長
植田克己

参加費：5,000円（税込）

参加者：16名

献立：

春子（小鯛）の昆布締め 彩りちらし寿司 / 筍の海老真丈挟み揚げ / 菜の花のお浸し / 浅蜷と生若布のお味噌汁 / 出汁の取り方

＜春酒2種の試飲付＞

おだやか 純米吟醸 うすにごり生酒 / 月の輪 特別純米原酒 花見酒



「DYNAC 1DAYワークショップ」でSDGsに貢献

12 つくる責任
つかう責任



サステナビリティ4つの取組み

（1）お客様・お取引先と響きあう／安全・安心な食の提供

お客様の声を広く企業活動に反映させるとともに、ダイナック品質方針「All for the Quality」のもと、〔食品安全理念〕〔食品安全活動方針〕を定め、フードチェーン全体で品質の維持・向上に取り組んでいます。

（2）自然と響きあう／地球環境への貢献

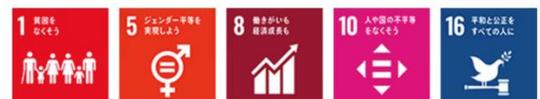
持続可能な地球環境を次世代に引き継ぐべく、事業活動に直接起因する環境負担の低減を軸にして、グループ全体での環境経営を推進していきます。

（3）社会と響きあう／地域創生・社会貢献

地域の生産者・自治体と連携し、食を通じて持続可能な街づくりや地域活性化に向けた取り組みを推進し、地域の成長力を確保することを目指します。

（4）従業員と響きあう／ダイバーシティ経営

「ダイバーシティ経営」を人事の基本方針とし、新たな価値創造に挑戦する「人材育成」と従業員一人ひとりが最大限に力を発揮する、創造性あふれる「職場環境づくり」を目指しています。



サステナビリティ方針

わたしたちダイナックグループは

『感動を調理して、食の価値を広げていく。』をパーパスに掲げ、

お客様・従業員そしてステークホルダーに寄り添い、豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現します。
そして、食文化の発展、新しい価値と感動を創造し、持続可能な社会を実現することを目指します。

SDGsビジョン

わたしたちダイナックグループは、豊かな自然の恵みを受けて、お客様に食を提供しています。これからも食の楽しさをお客様に伝えていくために、豊かな自然を次の世代に引き継ぐために、人と自然が互いにより影響を与えあい、持続可能な社会を目指します。SDGsは、全世界が達成すべき17の目標と169のターゲットを設定し『誰一人取り残さない』世界の実現を目指す取り組みです。ダイナックグループでは本業である『食』を通じて貢献できる活動を積極的に実施していきます。

ダイナックトップメッセージ



代表取締役社長 綾野 喜之

本物の感動体験を味わってもらうために、食の新たな可能性を創造し続ける企業として、環境への取り組みだけでなく、多様性のある社会と地球環境と共生し、持続可能な社会を実現することを約束します。「食」を通じて、当社に係るすべてのステークホルダーに寄り添い、「感動を調理して、食の価値を広げていく。」にこだわり、より豊かな生活の実現にグループ一丸となって追求していきたいと考えています。

株式会社ダイナックについて

1958年、東京・新宿の地で創業。多業態飲食店の経営、パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営、ゴルフ場等のレストラン受託運営、道の駅・サービスエリアの運営等を展開。全国にバー・レストラン106店、ゴルフクラブ・レストラン89店、道の駅・文化施設等23店の計218店舗（2024年4月2日現在）を運営しています。

■会社概要

社 名：株式会社ダイナック

創 業：1958年3月

本 社 所 在 地：東京都港区台場2-3-3 サントリーワールドヘッドクォーターズ内

代 表：代表取締役社長 綾野 喜之

事 業 内 容：多業態飲食店の経営パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営、ゴルフ場等のレストラン受託運営、道の駅・サービスエリアの運営

コーポレートサイト：<https://www.dynac.co.jp/>

店舗情報サイト：<https://www.dynac-japan.com/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社ダイナック 広報担当 大城
mail：info@office-hirose.co.jp 電話：03-6849-2812 携帯：070-4566-3270