

とくしまSDGsシンポジウム 2022



有限会社ウト・ワーク

名前 木元 靖博



WUTO-WURK

ウト・ウーク 2代目 木元 靖博

昭和57年3月25日生れ（40歳）5人家族
高校卒業後 大阪調理師専門学校
フランス ブザンソン地区（田舎）
神戸市北区 フランス料理店
Uターンで事業承継

2022年 8月 35期～38期 方針発表



人と地域をつなぐ飲食店 わたしたちの未来をてらす



SR T 10

会社概要

1	社名	有限会社ウト・ワーク	
2	所在地	徳島県阿南市橘町北新田1-2	
3	設立	1987年 創業 1988年 法人化	
4	資本金	800万円	
5	社員数	全 18名 (正社員5名 パートさん、アルバイトさん10名、役員3名)	
6	業種	心の満腹業・地域ひと未来創造業 (飲食業) 食卓支援業 (テイクアウト等) エシローカル事業 (エシカルを地方から) 地方の魅力を共創する	





ご当地 食体験 ふんわりハンバーグ



当店名物!!
阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ

当店名物 阿波牛
サーロイン肉巻きハンバーグが
ハーフ&ハーフ!!

HALF & HALF

人気NO.1 さつまいも! 和風おろしハンバーグとサーロイン肉巻きハンバーグのハーフ&ハーフ 1670yen 税込 1830yen

人気NO.2 定番!! 照り焼きハンバーグとサーロイン肉巻きハンバーグのハーフ&ハーフ 1640yen 税込 1800yen

人気NO.3 19歳からスライスブラックペッパーハンバーグとサーロイン肉巻きハンバーグのハーフ 1670yen 税込 1830yen

*円割は切り捨てた価格となっております

創業当初から絶大な人気を誇る『当店の名物ハンバーグ』厳選した阿波牛の一等部位サーロインステーキを巻かれることにより、良質な旨味が染み込んだハンバーグは、ナイフで切れば肉汁が、口に入ると笑顔も溢れるように、そんな想いを込めています

2170yen
税込 2380yen

STEAK

サーロインステーキ

150g 2340yen 税込
200g 2870yen 税込
260g 3300yen 税込

黒毛和牛ローストステーキ
ハンバーグ100g&選べるステーキ

税込 ステーキ 100g 2730yen
200g 4300yen

ステーキ丼 ミニサラダ付

セット 220yen 300yen
ライス+ミニサラダ

創業から守り続ける
思い出の味

① 照り焼きハンバーグ
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ
200g 890yen 税込970yen
※300g サイズ可

② 和風おろしハンバーグ
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ
200g 910yen 税込1000yen
※300g サイズ可

③ 定番 しいたけハンバーグ
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ
200g 1290yen 税込1410yen
※300g サイズ可

④ とろりチーズのデミグラスソース
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ
200g 990yen 税込1080yen
※300g サイズ可

⑤ MOCHIモチハンバーグ
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ
200g 930yen 税込1020yen
※300g サイズ可

⑥ 黒胡椒 桜名みソースハンバーグ
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ
200g 890yen 税込970yen
※300g サイズ可

⑦ ミックスグリル
120gハンバーグ・鶏の照り焼き・照り焼きウインナー
1220yen

⑧ ことこと真ん中肉のデミグラスソース
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ
200g 910yen 税込1000yen
※300g サイズ可

⑨ 黒胡椒カレー・ブラックペッパーソース
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ
200g 930yen 税込1020yen
※300g サイズ可

⑩ 赤ワインソースハンバーグ
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ
200g 940yen 税込1030yen
※300g サイズ可

⑪ 黒鳥食材たっぷり 光てらすキーマカレーPIZZA
1124.0yen 税込 1300yen

⑫ セット 220yen 税込240yen
ライス+ミニサラダ

a la carte アラカルト

SET MENU

Aセット エビフライ150g&照り焼きハンバーグ・サラダ・コンスタージュ・ライス 1420yen 税込 1590yen

Bセット かつお刺身150g&照り焼きハンバーグ・サラダ・コンスタージュ・ライス 1450yen 税込 1620yen

Cセット ポークカツ150g&照り焼きハンバーグ・サラダ・コンスタージュ・ライス 1420yen 税込 1590yen

お子様セット ※13歳以下のお子様限定
100gハンバーグ・タコスウインナー・おにぎり・ポテト・ジュース 570yen 税込 620yen

お子様セットについて
子育て世代応援!!
原価も抑えます

TOPPING トッピング

ヒラメ刺身 160yen
温湯たまご 160yen

洋食店が作る
本気のPIZZA
takeout
お持ち帰り可能
15分以内にお届けいたします

人気NO.1 旨味が凝縮! 県南キノコの香草J'fa-PIZZA
【しいたけ】の旨味を凝縮させた香り豊かな香草ソースは、ファン必成中!!
143.0yen 税込 157.0yen

・マルゲリータウトワーク風
【トマトソース・モzzarella・パルメザン】
1124.0yen 税込 1300yen

・ホワイトソースのとろいウインナーのクリームPIZZA
自家製のベジタリアンソースとウインナーチーズ
124.0yen 税込 138.0yen

・黒鳥食材たっぷり 光てらすキーマカレーPIZZA
1124.0yen 税込 1300yen

・那賀川町オーガニックファーム産のバワフルな野菜サラダ 税込 650yen 63.0yen

・トマトとパルメザンソースのオーガニックサラダ 税込 800yen 73.0yen

・鶏のから揚げ入りカリカリ肉身食感 オーガニックサラダ 税込 910yen 83.0yen

Salad

・鶏のから揚げ入りカリカリ肉身食感 オーガニックサラダ 税込 910yen 83.0yen

・サーロインステーキサラダ 1400yen 税込 1540yen

※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付

※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付

ライトフードメニュー

鶏の照り焼き 850yen 税込 930yen

鶏の香ばし粉揚げ 930yen 税込 1020yen

ライス、サラダセット 220yen 税込240yen

鶏のから揚げ 940yen 税込 1030yen

有頭海老フライ 1110yen 税込 1210yen

ライス付き 120yen 150yen

光てらすキーマカレー
※地元高校生との共同開発したご当地カレー
1100yen

トッピング
・ポークカツ 330yen
・エビフライ 350yen
・ミニサラダ 210yen

ロコモコ丼 +チリキソース 880yen 税込 968yen

もう一品とトッピングに

アツアツのフライドポテト 420yen 税込 460yen

粗挽きソーセージ 560yen 税込 608yen

おつまみ用 から揚げ 3個入り 630yen 税込 690yen

自慢のコーンポタージュ
ルクルーゼ使用と自家製パン

480yen 税込 528yen

※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付

ステーキサラダ

※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付

※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付

※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付

※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付
※阿波牛サーロイン肉巻きハンバーグ100g付



ブライベート
打上花火



英会話教室とのハロウィン



Hikariterase PROJECT

まちづくり事業



アクティブ×サステナブル
地域観光



TOKUSHIMA
はじまる

WA



ご当地食加工品
AWAFOODLOCAL



食×育



ETHILOCAL
FOOD DELI



イチゴ農家！中村さん





やっぱり頑張って良かった

徳島で“マンゴー”に挑戦！

味は大絶品



農家さんとの“出逢い”





菌床しいたけ生産量 トップクラス
 県内の椎茸生産量はトップクラスであるが、認知度が低く大半が県外へ出荷とされている。国産木材のチップを土台に作られる菌床からは、規格外の椎茸もできるため、加工し付加価値を加え自然と食の好循環をつくる。

時短で気軽にプロの味食卓支援
 フランスではマッシュルームのうまみを凝縮させるデュセルがある。地元の椎茸を活用した独自のデュセルを開発しコロナ禍での食卓支援としてテイクアウトの特典として配布し、調理方法を動画とパンフレットで紹介。

生産性向上と地産地消の推奨
 家庭向けだけでなく、同業他社のメニュー開発にも利用して頂けるよう業務用サイズも製作した。店独自で味の調整ができ、地産地消の推奨と仕込み時間の短縮化にも繋がっている。

コロナ前から取り組んでいた地元椎茸のメニューは、秋の限定メニューになくはならない食材として多くの方に召し上がっていただいている。生産量が多い強みを活かし、規格外に付加価値を加えることでフードロス削減と、地元での椎茸の消費を増やせるようにしている。

地元防災食の材料と旨味の補填や、阿波牛などを加えたミールキットにもアレンジを行い、ひかりの花咲く新成人プロジェクトでは、2021年成人を迎える全員に郷土の味わいを届けられた。



- 【特徴や独自性】**
- 椎茸生産量の強みから発生する規格外に目を向け付加価値を加える。
 - 店舗での実績から顧客ニーズ調査が出来ていたことを発展させた。
 - コロナ禍で試験的に配布することで、食卓での時短やレパートリーの支援となった。
 - 半加工品であるため、調理の最終仕上げが必要なため様々な業種で利用が可能。
 - YOUTUBEで調理例を配信しており、誰でも気軽に活用しやすくしている。

阿南の食材にこだわった、オリジナルのランチメニューをお届けします。

SDGs達成のための
**未来をつくる地方発
 エシカルデリバリー**

ランチデリバリーサービス

日替わりでお弁当を配達
 5食以上 1食 1080円

スマホでかんたん！
**ランチデリバリー
 ご注文専用フォーム**

配送事業者 **就労継続支援A型事業所 つむぎ**
 本サービスは障害者就労支援の一環となっており、阿南市の就労継続支援事業所つむぎにより契約事業所様へ配達業務を実施いたします。

お申込み、お問い合わせ・ご質問はお気軽にご連絡ください。
TEL 0884-27-3377

地域の事業所
 阿南市内の事業所では、社食が整っている事業所も少なく、昼はコンビニ弁当も多く、お弁当の配達依頼がコロナ前からあった。

飲食店
 飲食店はコロナによる大打撃を受け、地方にデリバリー大手の参入はなくランチタイムに専用人員を確保し、車両の投資などは出来なかった。

就労支援事業所
 障がい者の方が働く就労支援事業所では就労支援先がコロナで止まり仕事が打ち止めとなってしまい就労先に困っていた。

障害者の就労支援先の契約を結び「ECHILOCAL DELI」として2021年2月からスタート。一律1080円のお弁当を5食以上で配送可能とした。配送エリアへの周知にもチラシ配布を障がい者の方に委託。2021年4月から同エリア飲食店2店舗も加盟し、コロナ禍で飲食店の売上に貢献できている。配送するお弁当の数は、多い月で360食になり地元で働く方々のお腹と心を満たしている。



- 【特徴や独自性】**
- 無料で使用できるGoogleフォームを活用し維持費の削減と継続しやすくしている。
 - クラウド上に集約される注文表は、各事業所で共有され確認できる仕組み。
 - 事業所の福利厚生としてのご注文が多く、働く方々へのメッセージを添えて配送
 - 大手デリバリー手数料相場は35%前後必要だが、加盟店手数料は15%にしている。(2022年1月段階)
 - 今後、地元食材を加盟店に配送することで地産地消の推奨にも貢献していく。



阿南光高校産業創造化

阿南光高校ではレトルト殺菌処理の設備が整っているが、設備内の有効活用がされないままで先生から相談を受けました。授業に加わり加工会社との連携で、レトルト食品の可能性とエシカル体験

南海沖トラフ地震への対策

予測されている災害時に活用でき、地産地消とフードロス削減を取入れ、栄養価の高い保存食として、冷めても美味しいキーマカレーを開発。地域の防災訓練やマルシェの出店でエシカル消費の認知度を行う。

地元での雇用推進

新野高校と阿南工業が合併した2018年、一期生の就職先は新しい産業創造化の取り組みに対する地元の認知が少なく求人票を集めるのに苦労された活動を通し、地元事業所に学校の取組みなど認知できる機会となった。

2021年9月から阿南光高校での授業に加わることとなりました。SDGs・エシカル消費を取り入れ、学校の設備を有効活用すること。防災食と郷土愛など多くのテーマがある中で地域の特産品を調べ、キーマカレーの試作品を何度も作り完成させることができました。統合した新野キャンパスで卒業生に向けた打上火花プロジェクトにもキーマカレーを使用しクラウドファンディングで300万円を超える支援金を集め、新野の夜空と学生の未来を照らした。

【特徴や独自性】

- ・学生たちと意見とアイデアを出し合いオリジナルレシピを構築させた。
- ・規格外の野菜などを有効活用し、長期常温保存で防災食として活用させた
- ・防災訓練やマルシェなどでの販売を行うことで地元民にエシカル消費浸透
- ・地元の特産品などを調べ接触れる体験で郷土愛を育むことができた。
- ・クラウドファンディングの活動を通し、より多くの方に活動内容を周知できた。



植林された地域資源

戦後、植林された先人の方の想いは、伐採期を向かえても放置されることがあります。徳島県は75%が森林で私有林 89%で杉の割合はトップであり、地域の資源として有効活用し持続可能な自然環境が求められています。

木の温かさと強度

ハンバーグの熱々に熱した鉄板の敷板として、毎日利用できる強度がある100%のお客様に直接利用しふれていただく機会があり、食器を通した空間の温かさを演出してくれています。

地域と木材×食

地産地消の推奨は、食材だけではなく空間やカトラリーも含め実現可能。ログハウスの建物とも相性が良く、お子様連れの方に四国型パズルプレートは外食時間の特別感と郷土に食べて触れていただくようになっています。

郷土の資源と環境に支えられてのより豊かな生活、山の環境が壊れてしまうと、川や農地、海の資源も良くはならないと考え、食のチカラで小さな小さな取組みかもしれないけれど、小さな循環が大きな成果へと繋がるようお願いし地産地消に木材を取り入れています。

コツコツ削って仕上げるオリジナルカトラリーは、離乳食に向けてパパが削ること・お子様と杉板を削って食育×木育を目指し提案させていただきました。製作は、那賀高校森林クリエイティブ部

KUKUプレート阿南老舗ハンバーグレストラン「ウトワーク」様とのコラボ企画
2019年7月25日 © 2019年7月25日



【特徴や独自性】

- ・飲食店で使う食器に県産杉にすることで、強度があることが認知されます。
- ・四国プレートは、県外客からの反応が特に強く、お土産の要望もある。
- ・徳島県の形に、阿波牛・阿波踊り・阿波美豚の産地を焼き印し盛付ている。
- ・店頭や、イベントでもカトラリーの販売を行い、触れて頂く機会を増やしている。

住民による都道府県魅力度ランキング2022

順位	都道府県	魅力度	全国消費者(2021年)	
			順位	魅力度
26	滋賀県	44.0	38	16.8
27	和歌山県	43.8	32	19.7
28	岡山県	43.6	35	19.2
29	福島県	42.8	34	19.6
30	群馬県	42.4	44	15.3
31	山形県	42.3	31	19.8
32	岩手県	42.2	30	19.9
33	鳥取県	42.0	40	16.5
34	島根県	41.1	37	17.3
35	新潟県	41.0	22	24.1
36	愛知県	40.1	20	25.3
37	山梨県	39.4	25	22.2
38	青森県	38.9	21	24.6
39	山口県	37.4	42	15.6
40	岐阜県	37.2	36	18.2
41	福井県	37.1	39	16.6
42	栃木県	36.3	41	16.2
43	埼玉県	35.1	45	14.4
43	佐賀県	35.1	46	12.8
45	茨城県	34.8	47	11.6
46	秋田県	32.0	26	21.9
47	徳島県	27.6	42	15.6

(単位:点)



若者の人口流出

耕作放棄地 + 鳥獣被害

WUTO-WURK
RESTAURANT CAFE
WUTO-WURK SINCE 1997
育むファーム 和
なごみ

GIBIER
ETHILOCAL FOOD

阿波地美栄加工品

担い手不足

高齢化

地産地消 + 学生
×
耕作放棄地問題
×
LOCAL FOOD



食育で地元高校生たちと一緒に植えたじゃが芋
耕作放棄の問題を生産者×学生たちと考える授業

味わいの一つとしてお届けできますように



阿波ジビエの有効活用

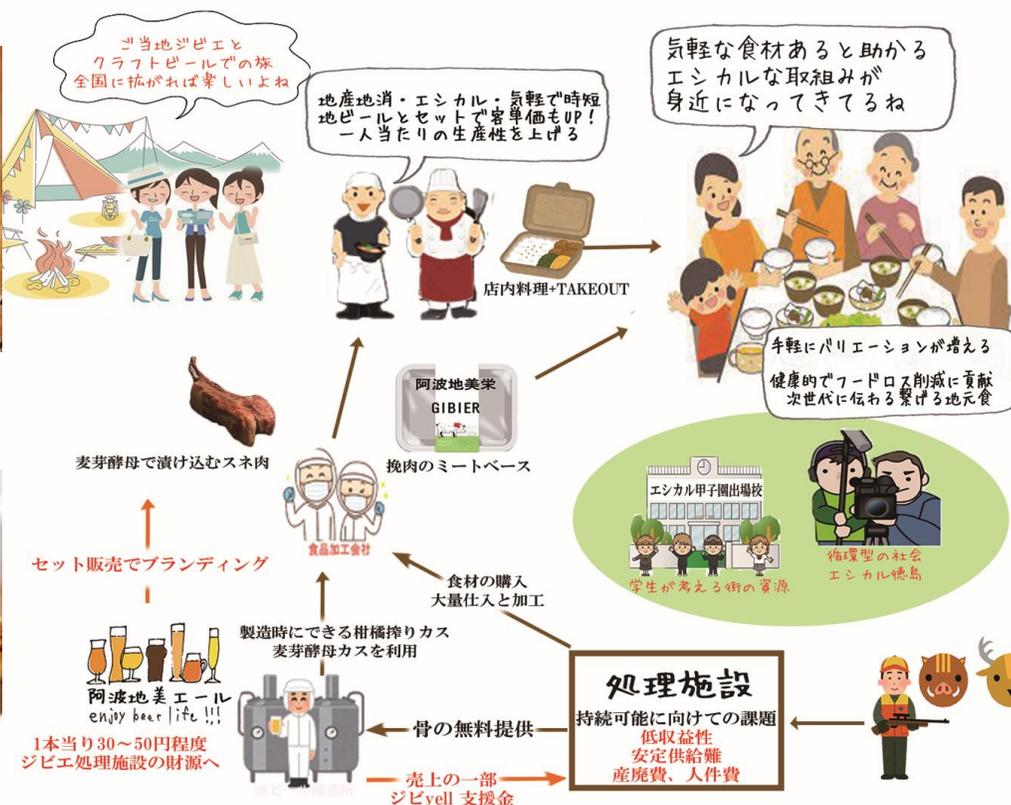
大自然で培った
チカラを無駄にしないで
いのちを繋いでね



「おい鹿った」
そう言ってもらえると
少し救われるよ



M, ORINO	O, NAKAGAWA	Y, KIMOTO	K, ORISAKA	M, SUMITOMO	M, TAMAGAWA
タカラ食品株式会社 加工品製造	中川食品 ジビエ食肉加工	WUTO-WURK PROJECT READER	WUTO-WURK 試作品・商品開発	JouZo BEER BASE クラフトビール製造	株 インフィニバリュー 料理研究家 JFAAフードアナリスト



徳島県立阿南光高校

産業創造化 地産地消について

【高校の授業でジビエ加工品の開発】

ジビエの有効活用と故郷の耕作放棄地の問題を、地元高校生の方々と地域の問題解決に向けた授業を行わせていただきました。

命の有難さと、使われなくなっている農地の利用をテーマにジャガイモ掘り体験と、ジビエコロッケの調理実習を開催。



WUTO-WURK

経営理念

私たちの使命

人に良いを基本とし
心の温もりを与え
ワクワクと感動を創造し続けます

行動指針

確かな技術と、最高のおもてなしで 私たちからワクワクと感動を提供します

Challenge

未来を変化できる情熱を持ち、
常に高い目標を掲げ挑戦する

Commitment

お客様、仲間、社会に対し、
責任感を持ち、誠実に行動する。

Communication

仲間を尊重し、感謝しあい
強いチームワークを発揮する

私たちの3つの約束

For youの精神を大切にします

お互い様とお陰様の精神を持ち、
恩に報いられるよう活動致します。

誇りある故郷の魅力を大切にします

小さな組織だからこそ、社会問題にも目を向け
業界の枠を超えた地域のリーディングカンパニーを目指します

自らの可能性を伸ばし学び成長し続けます

限りある貴重な時間を最大限に生かし自らの可能性を磨きます。

ご清聴ありがとうございました



より太く色濃い節目を
共に創っていきましょう

1987
WUTOWNURK