



2024永續報告書

SUSTAINABILITY REPORT



目錄



前言

關於報告	2
董事長的話	3
年度亮點	5

1 誠信治理

1-1 關於藏壽司集團	8
1-2 營運績效	13
1-3 公司治理	14
1-4 利害關係人溝通	20

2 食品安全

2-1 第一層 供應商及食材採購管理	26
2-2 第二層 食安檢驗及衛生管理	28
2-3 第三層 追溯制度及緊急應變	32

3 友善職場

3-1 招募夥伴	36
3-2 薪酬福利	39
3-3 職業安全衛生	42
3-4 社會參與	45

4 環境永續

4-1 氣候變遷治理	47
4-2 溫室氣體排放管理	50
4-3 資源與廢棄物管理	52
4-4 環境友善	54

5 附錄

5-1 GRI指標對照表	56
5-2 加強揭露「產業永續指標」 與「確信項目彙總表」	60
5-3 TCFD指標對照表	62
5-4 SASB指標對照表	63
5-5 會計師有限確信意見報告	64

關於報告

歡迎閱讀亞洲藏壽司股份有限公司(以下簡稱藏壽司)發行的企業永續報告書(Sustainability Report),本公司分布兩岸,本報告主要揭露藏壽司在台灣地區ESG(環境、社會、治理)的永續經營策略、活動及績效,並呈現與利害關係人溝通的結果,展現藏壽司追求永續發展、承擔社會及環境責任的決心。

報告範疇

報告框架 全球報告倡議組織(Global Reporting Initiative, GRI) - GRI 準則(GRI Standards)、上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法、永續會計準則委員會(Sustainability Accounting Standards Board, SASB) - RESTAURANTS、氣候相關財務揭露(Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD)

依循選項 本報告書依循GRI 2021準則

揭露範圍 永續績效呈現以揭露台灣地區為主,重要營業據點包含總部、維修辦公室及59家店鋪,共計61個據點;營業收入則採合併營收,含上海地區3家店鋪

報告期間 2024年1月1日至2024年12月31日

報告週期 每年定期編製報告;下一份報告預計於2026年8月發行

資訊重編 無資訊重編

所屬產業 觀光餐旅業

數據量測 財務營運績效取自於財務報告,依循國際財務報告準則(IFRS),幣值以新台幣計算,並由勤業眾信聯合會計師事務所簽證;食品安全、環境管理、員工及社會公益相關數據,由內部相關單位統計,以國際通用指標及單位呈現

保證確信 委託國富浩華聯合會計師事務所,依據會計研究發展基金會所發布之「確信準則3000號」,進行有限確信(limited assurance)

撰寫綱領

本報告書資料及數據經由各單位窗口負責提供,由經營企劃室統整資料,經過各部門主管審查內容正確性,最後經過董事會核定揭露,編製為正式的報告書。期待透過更透明且完整的資訊揭露,讓關心我們的各界利害關係人,更加瞭解藏壽司在2024年實踐企業永續發展的表現和成果。

意見回饋

對於本報告書有任何問題、意見與指教,歡迎經由下列管道傳達讓我們知道:



亞洲藏壽司股份有限公司

聯絡信箱: ir@kurasushi.tw

聯絡窗口: 經營企劃室 王沅錡小姐

聯絡電話: +886-2-8978-8558

網站: www.kurasushi.tw

地址: 台北市中山區中山北路三段32號6樓及6樓之1

董事長的話

亞洲藏壽司自2014年進入台灣市場，邁入10周年，感謝所有支持我們的利害關係人，並在此致上最誠摯的問候。深耕台灣，永續經營，是我們在這片土地上許下的承諾。現在，我們用行動力倡議ESG(環境、社會及公司治理)，在2024年度永續報告書中，我們的進展與未來的方向，期勉與所有股東、顧客、員工以及建立多元夥伴更深厚的信任與合作關係。

心執環境永續－積極綠色行動

用行動力展現環境友善的力量，全台店鋪實施廢油回收再製為環保生質柴油，致力永續採購，將環境影響變數最小化，為達成環境部「環保餐廳認證」持續努力。我們的母公司在日本世界博覽會(World Expo 2025, 2025年4月至10月)所推動的「Kura Sushi大阪·關西世博會店」，融入了永續理念與創新科技，並回收海洋廢棄物再生成建材，打造出具有未來感的門市。這種永續新思維，對台灣未來的發展具有深遠的影響力。

三層安全護網，實現安心體驗

用家人的心情，接待每一位顧客，為的是安心體驗。延續日本母公司企業文化，呈現食材的原味，並將來源資訊詳細的揭露。採用「三層食安防護網」透過第一層供應商及食材採購管理，第二層食安檢驗及衛生管理，第三層追溯制度及緊急應變，確保食材的來源透明與安全，我們深知，唯有如此，才能贏得消費者的信任與支持。



董事長兼總經理

西川健太郎

董事長的話

多元包容，共融職場

員工是夥伴也是家人，我們努力建構多元包容的友善職場，創造一個快樂且充滿歸屬感的工作環境。以具有競爭力的薪資與福利，招募多元人才，完整的教育訓練，育才及留才。「推動小天使計劃」，展現了我們對社會共融的承諾。我們相信，員工是企業最重要的資產，只有當員工感到幸福與受到尊重，才能共同為顧客創造更好的用餐體驗。

2024年度事記

在2024年，亞洲藏壽司也面臨了一些挑戰。歷經四月份的風波，雖經事件調查並無明確的結果顯示與本公司的因果關係，但我們深知食品安全是餐飲業的生命線，因此，我們立即採取積極應對措施，包括增強人員食品安全培訓、強化品質管理體制、成立客服部門，並重新審視店鋪的內裝建材與設備。我們承諾，未來將會持續採用嚴謹的標準，確保每一位顧客都能在亞洲藏壽司安心用餐。此外，由於中國大陸消費市場的衰退，對我們的海外營收造成了一定程度的影響。面對外部環境動態的挑戰，我們都將聚焦於4大核心價值積極拓展台灣市場，並持續強化我們的營運策略。

持續深化

亞洲藏壽司的核心價值在於提供「美味、安心、舒適、有趣」的用餐體驗。我們在2024年所推動的永續發展行動，正是為了進一步強化這些核心價值。例如，我們對食材溯源與食品安全的堅持，確保了顧客可以安心享用美味的壽司。我們對員工的關懷，創造了舒適的工作環境，進而提升了服務品質，讓顧客感受到舒適的用餐體驗。我們在環境保護方面的努力，則體現了我們對地球的責任，讓顧客在享受美食的同時，也能感受到我們的用心。而我們積極參與社區活動，則展現了我們希望成為一個對社會有貢獻的企業，為顧客帶來更多正面的價值。

誠摯感謝

在此，我要向所有支持亞洲藏壽司的利害關係人表達由衷的感謝。感謝我們的員工，在過去一年中，特別是在面對挑戰時，展現出的辛勤工作與奉獻精神。感謝我們的顧客，對我們的信任與支持，是我們不斷前進的動力。感謝我們的投資人，對我們的信心與長遠的眼光。感謝我們的相關夥伴，與我們攜手共創更美好的未來。亞洲藏壽司將會始終秉持著對永續發展的堅定承諾，持續為所有利害關係人創造正面的價值。我們有信心，在未來的道路上，能夠克服挑戰，抓住機遇，邁向一個更加永續的未來。

年度亮點

藏壽司在2024年度達成了許多卓越成果，展現我們朝向永續發展目標的不斷努力，以及對各利害關係人的回應。



食品安全

非登不可 - 食品業者登錄平台

為提升食品衛生安全品質，依照食品藥物管理署規定，在設立新店鋪的標準作業流程中，同時更新既有店鋪資料，全台店鋪59家皆完成登錄，為食品安全進行嚴謹管控。

產品揭露 - 各縣市政府之食品安全資訊平台

產品原物料溯源追蹤，各地主管機關推動餐飲業者自主揭露產品資訊，並針對特定產品進行溯源管理。此外，並依據「食品業者投保產品責任保險」進行投保，確保顧客安心享用餐點。

環境友善食材 - 優先採購



優先採購對環境或社會友善及經第三方認證的食材，壽喜牛燒肉原料符合PAACO國際組織規範，佔全年度肉類總採購金額35.45%，另甜蝦之供應商為MSC海洋管理委員會認證，佔全年度蝦類總採購金額14.09%，持續為善盡永續食物鏈齊努力。



環境保護

環保署「環保餐廳認證」



以落實環境友善為營運理念，提供綠色、低碳之供餐及用餐環境，共計59家店鋪已取得認證（統計至2025年5月），一起落實響應：不主動提供一次性用品、優先使用國產食材、提供餐點份量調整服務。

承諾減碳，推動全面自主碳盤查



2024年全面推行自主碳盤查，涵蓋總部、維修辦公室及全台灣59家店鋪，共計61個據點，積極落實溫室氣體管理，展現餐飲業對減碳永續的承諾。

深入社區，推動綠色行動

與店外停車場合作導入4家店鋪設置電動汽車充電樁、6家店鋪設置電動機車換電站。透過實際行動推動低碳轉型，提升環境競爭力，共創綠色未來。



gogoro network × KURA

合作站換電服務人數累計至今已超過2.8萬人次

為地球累積減少二氧化碳量已超過8.3萬公斤

相當於8,320棵樹木一年的碳排量

年度亮點

藏壽司在2024年度達成了許多卓越成果，展現我們朝向永續發展目標的不斷努力，以及對各利害關係人的回應。



社會責任

113年度臺北市模範雇用身障企業表揚典禮



致力企業永續與社會共融，推動身障者就業與職場發展，榮獲臺北市模範雇用身障企業表揚。實踐平等就業與多元包容，助身障員工發揮潛力、穩定就業。

視障按摩抒壓活動

關懷員工身心健康，邀請視障按摩師提供舒壓服務，助員工放鬆，同時展現專業技能，促進社會共融。

心路基金會DIY香氛瓶活動-小天使北中南區交流會

邀請心路基金會成員與員工共創DIY香氛瓶，透過手作體驗增進理解與尊重。同時舉辦北中南區交流會，促進情感連結，並表揚長期服務員工，營造友善、包容的職場，持續推動企業社會責任與永續發展。

推廣職場性別平等



113年度女性員工人數平均佔比約為54.1%，女性主管職人數佔比約為62.5%，性別比例優於產業平均。





1 誠信治理

- 1-1 關於藏壽司集團
- 1-2 營運績效
- 1-3 公司治理
- 1-4 利害關係人溝通

1.誠信治理



公司名稱 亞洲藏壽司股份有限公司

股票代號 2754

設立日期 2014年1月21日

資本額 新台幣468,610仟元

發行股數 46,861仟股

員工人數 正職573人、兼職3,218人

店舖數 59間

註：數據蒐集範圍為台灣；截止至2024年12月31日

1-1 關於藏壽司集團

1987年率先導入E型迴轉台、1996年導入計盤回收系統，之後陸續導入時間限制管理系統、自動報廢系統、演繹愉悅用餐空間的「ビックラポン!BIKKURA-PON! (扭蛋遊戲)」、觸控螢幕點餐、輸送帶等，爾後為了能夠有效控制商品新鮮度並加強安全衛生，於2011年成功開發導入了「鮮度君」，一路走來不斷開發深具獨創性且革新的服務，引導迴轉壽司業界。此外，藏壽司不止著眼於日本國內的展店，分別於2009年、2014年進軍美國與台灣，積極拓展海外市場。截至2024年12月底，在日本國內店舖數已達552間、美國分店數70間、台灣分店數59間。為強化全球品牌形象與定位，更於2020年攜手日本頂級設計師佐藤可士和先生，量身打造全球統一品牌識別。

集團公司

國家	公司名稱	公司英文名稱	上市櫃狀況
日本	くら寿司株式会社	Kura Sushi, Inc.	2004年東京證交所上市
美國	Kura Sushi USA, Inc.	Kura Sushi USA, Inc.	2019年Nasdaq上市
台灣	亞洲藏壽司股份有限公司	Kura Sushi Asia Co., Ltd.	2020年證券櫃檯買賣中心上櫃

經營方針

- 以「Food Revolution=食的革新」為目標，提供美味、安心安全的產品
- 維持店舖營運的確實與穩定
- 秉持公司理念，持續追求顧客滿意度
- 以每年5~10間速度展店，台灣地區目標為100間
- 穩健經營、擴大事業規模與利益

1-1-1 三大經營理念與堅持

亞洲藏壽司除了將日本餐點原汁原味呈現之外，也始終堅持提供給顧客美味、安心、舒適、有趣的用餐體驗。

✓ 對美味的堅持

自創業初期以來，即秉持提供給消費者安全、健康、無負擔的美食享受為原則，平價提供美味餐點，並盡可能以「呈現食物的原貌」為追求目標。

✓ 對安心的堅持

花費多年時間研發而成的「鮮度君」獨家專利保鮮蓋能有效杜絕空氣中的飛沫，並透過智慧控管，更能確切掌握每盤壽司的鮮度，只要超過時間系統會自動通知，確保消費者食的安心。

✓ 對舒適、有趣用餐環境的堅持

長年來始終在消費者立場研發多項專利，陸續導入領先於業界的各項嶄新服務，如「BIKKURA-PON!」，連結盤子自動回收系統，不只隨時保持舒適的用餐環境、節省人力計算的時間，更透過每5盤的遊戲與獨家扭蛋，帶給消費者革命性的用餐新體驗。

1-1-2 競爭優勢



營運技術與訣竅

汲取日本母公司長年以來的店鋪營運經驗，持續努力改善之下，獲取有效率的營運訣竅及應用多項實績所累積的店鋪開發經驗，為其他同業難以模仿之優勢。



獨特用餐體驗

透過鮮度君、BIKKURA-PON (扭蛋遊戲)、計盤回收系統等服務的提供，不僅使營運更有效率，同時融合了娛樂性與機能性，創造出獨有的附加價值與用餐體驗，深化與同業之差異。



人才培育

為確保人才，定期進行徵才活動，並與學校合作引進實習生。對於在職人員則舉辦各職位的訓練及定期研修。除強化目標管理制度的進修活動之外，制定暢通的升遷管道，積極培育並重用各區域、負責高度業務之優秀人才。



商品開發

積極拓展新食材的購買通路及在地食材使用的研究，秉持提供給消費者安全、健康、無負擔美食享受的經營理念，持續進行商品及策略性商品菜單開發。

1-1-3 豐富多樣化商品



均一價各式壽司

壽司類為均一價每盤40元，亦有部份為2盤計價，目前台灣提供種類約80種的壽司品項，往後也將陸續增加，每月並推出期間限定產品。

豐富副餐及甜點

除生鮮類壽司外，亦有種類豐富的副餐20種可供選擇，包含手卷、麵食、湯、炸物、甜點、飲料等，價位40元至130元不等，其中自一號店開幕以來人氣居高不下的「豆乳甜甜圈」，現炸熱騰騰的豆乳甜甜圈配上冰涼濃醇的北海道牛奶霜淇淋，是許多消費者必點甜點。

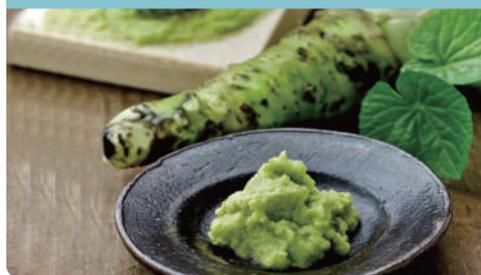
1-1-4 嚴選天然食材

優良米



嚴選優良米種，並遵守日本正統壽司所說「醋飯需像人體溫度一樣」，將醋飯溫度控制在最美味的36~37度。

嚴選山葵



使用嚴選山葵，以及日本醬油，香氣互相搭配散發，更能增添食材美味。

壽司醋



壽司醋是在從日本全國精選的生醋裡添加上天日鹽、砂糖、天然湯汁等秘傳素材，味道醇和的壽司醋與壽司飯融為一體的好滋味。

高湯



使用嚴選日本產地品質優良柴魚、昆布等食材，每間店鋪每天現場現做並新鮮熬製而成烏龍麵、拉麵的天然高湯。

1-1-5 服務特色



創新服務

鮮度君為本公司讓顧客用餐安心安全的特殊設計，採用智慧控管鮮度、抗菌保鮮蓋、大幅隔絕空氣中的細菌及灰塵。

從訂位、點餐、取餐到結帳，落實真正零接觸的高準則，預約訂位可透過「E排客」APP，用餐過程中，除了可從迴轉台上選取商品，也可以利用「觸控式螢幕」及「手機點餐」，還有手機限定累計點購副餐/甜點的累積金額也能玩抽扭蛋，餐點透過「輸送帶傳送」迅速安全的送達顧客桌面，並運用「AI桌邊計算」精準計算用餐盤數，用完餐後可憑桌號牌背面的條碼至自助結帳機掃描，快速完成結帳。



1 鮮度君

- 智慧控管鮮度
- 抗菌*保鮮蓋
- 隔絕空氣中細菌及灰塵**

*依SGS台灣公司檢測證明本保鮮蓋對金黃色葡萄球菌及大腸桿菌具有抗菌效果。本產品抗菌效果可能依使用環境、方式而有不同。
**相較於未加蓋之壽司，鮮度君可大幅隔絕空氣中的細菌及灰塵。



2 E排客訂位

利用App預先訂位或現場候位，節省排隊時間。



3 觸控式螢幕

迴轉台上沒有的商品，可以利用「觸控式螢幕」點餐。



4 手機點餐

各店將陸續導入手機點餐服務，以手機點購副餐/甜點，累積金額也能抽扭蛋！



5 輸送帶傳送

點餐商品透過輸送帶，迅速送至桌席免接觸到人員。



6 AI桌邊計算

引進最先進的設備，可自動計數您的餐盤數。



7 零接觸結帳機

各店陸續導入。憑桌號牌背面的條碼至自助結帳機掃描，無須與人員接觸即可完成結帳手續。

1-1-6 營業據點

年份	大事記
2014	<ul style="list-style-type: none"> 公司設立登記完成，實收資本額 80,000 仟元，定名為台灣國際藏壽司股份有限公司。 第一號店「松江南京店」正式開幕營運。
2015	<ul style="list-style-type: none"> 跨足中台灣，台中第一號店「台中廣三 SOGO 店」正式開幕營運。
2016	<ul style="list-style-type: none"> 辦理現金增資235,000仟元，增資後實收資本額315,000仟元。 跨足南台灣，高雄第一號店「高雄漢神巨蛋店」正式開幕營運。達成全台「北、中、南」皆有店鋪營運之階段。 與經濟部簽訂投資意向書 (LOI)，承諾擴大在台投資，創造就業機會。
2017	<ul style="list-style-type: none"> 引進日本土藏造型，租地自建台灣第一間土藏造型街邊店「台中福科路店」正式開幕營運，為台灣首創。 全台總店鋪數達到10間。
2018	<ul style="list-style-type: none"> 成立食安實驗室。 與細田守導演的動畫電影新作「未來的未來」合作，首次推出 5 款台灣地區限定扭蛋。
2019	<ul style="list-style-type: none"> 經證券櫃檯買賣中心核准成為公開發行公司。 辦理現金增資63,730仟元，增資後實收資本額為378,730仟元。 更名為「亞洲藏壽司股份有限公司」。 全台總店鋪數達到22間。
2020	<ul style="list-style-type: none"> 攜手日本頂級設計師佐藤可士和先生，量身打造全球統一品牌識別，強化集團品牌形象與定位。 經證券櫃檯買賣中心核准成為上櫃公司。 配合初次上櫃前公開承銷辦理現金增資71,070仟元，增資後實收資本額為449,800仟元。 9月17日正式於證券櫃檯買賣中心掛牌買賣。 全台總店鋪數達到33間。
2021	<ul style="list-style-type: none"> 榮獲台北市政府勞工局頒發「菁英獎」。 外帶自取服務正式上線，提供消費者更多元的用餐選擇。 為感念股東的長期支持，首次試辦股東優待制度。 啟用零接觸自助結帳機及手機點餐服務，在後疫情時代，打造令人更為安心且安全的用餐環境。 全台總店鋪數達到42間。

年份	大事記
2022	<ul style="list-style-type: none"> 榮獲第五屆網路口碑之星－休閒健康產業－日式連鎖餐廳「策略卓越獎」。 榮獲2022年促進中高齡及高齡者就業績優獎。 全台總店鋪數達到48間。
2023	<ul style="list-style-type: none"> 全球最大規模，海外首間「藏壽司全球旗艦店」開幕。 攜手日本設計鬼才佐藤可士和先生，打造極具視覺風格的用餐空間，為全新型態之指標型店鋪。 上海1號店「龍之夢中山公園店」開幕。 榮獲嘉義縣政府表揚築夢無礙「進用身障員工績優企業」。 全台總店鋪數達54間、上海總店鋪數為3間。
2024	<ul style="list-style-type: none"> 公司創立十週年，週年慶活動。 「藏壽司 x UNIQLO」台灣首次跨界聯名。 八月與知名動畫「吉伊卡哇」聯名合作，轟動全台並創下單月營收新高。 全台總店鋪數達59間、上海總店鋪數為3間。

全台店鋪總數 共計59家

中部14家	
苗栗縣	1 家
台中市	11 家
彰化市	1 家
彰化縣	1 家

南部13家	
嘉義市	2 家
台南市	3 家
高雄市	7 家
屏東縣	1 家



北部30家	
台北市	6 家
新北市	13 家
基隆市	1 家
桃園市	7 家
新竹市	2 家
新竹縣	1 家

東部2家	
宜蘭縣	2 家

1-2 營運績效

1-2-1 經濟績效

本公司分布兩岸，2024年合併營業收入(含台灣地區59間店舖及上海地區3間店舖)為5,388,458仟元，較前一年大幅成長7%，刷新歷年紀錄。合併營業利益為256,729仟元(台灣地區營業利益336,517仟元)，合併營業利益較前一年微幅下滑14%，合併稅後淨利為108,087仟元，較前一年減少49%。主因中國大陸消費市場景氣低迷，導致獲利下滑。

單位：仟元

項目	2024年
營業收入	5,388,458
營業外支出	121,328
營業成本	3,206,196
員工薪資與福利	1,468,121
分配股東紅利	37,489
支付利息	61,657
繳納政府稅款	119,462
捐贈	2,000
留存經濟價值	372,205

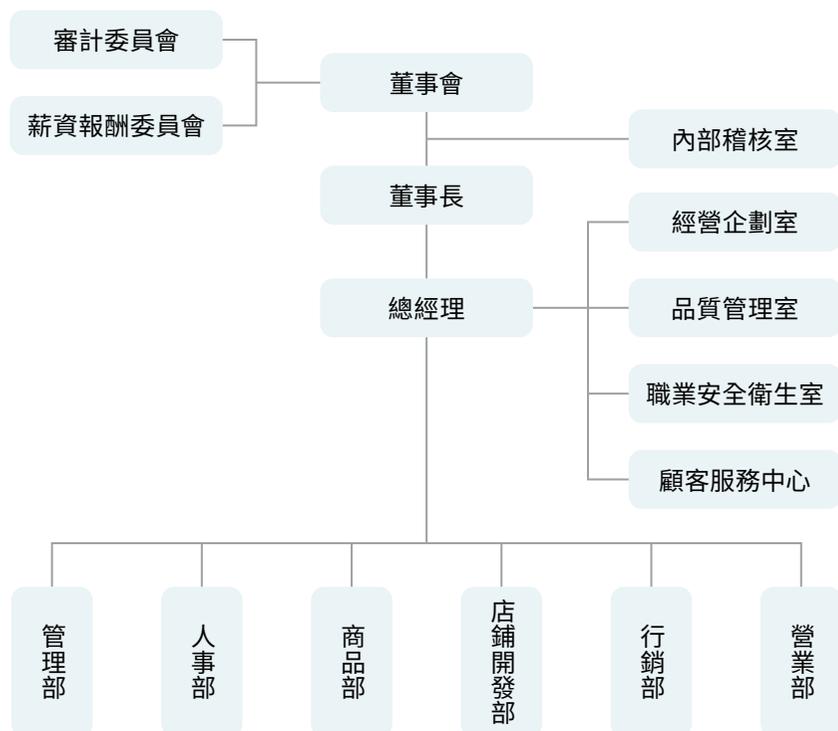
1-2-2 研發創新

為消費者提供多樣及滿足商品為本公司一貫的政策，研發及創新為本公司持續不斷努力之方向，商品開發係由商品部負責，本公司2024年度之研發費用為996仟元，佔營業收入淨額比率為0.02%，未來本公司將持續投入研發，持續開發新產品，提供消費者更豐富及多樣性的選擇，以滿足及不斷的吸引顧客前來消費，以維持本公司之市場競爭優勢。



1-3 公司治理

藏壽司董事會為公司的最高治理單位，在2019年設置第一屆「審計委員會」及「薪資報酬委員會」，依照董事會通過之組織規章召集會議，行使法令或董事會授權之職權，定期向董事會報告相關決議及活動。為了善盡監督責任，制定「董事會議事規則」，規範董事會的利益迴避原則依法確實執行，以健全治理機能的完善。在董事會成員中，有一席女性獨立董事，未來將持續增加女性董事席次，促使董事會結構朝向多元發展的目標。在推動企業永續發展上，由董事會負責監督藏壽司永續策略之執行成果，由經營企劃室負責評估、規劃及執行本公司永續發展策略，且每年至少一次向董事會報告，並於2024年底向董事會提出溫室氣體自主盤查時程計劃報告，以提前因應「上市櫃公司永續發展路徑圖」之要求。



公司治理架構

本公司董事共 7 席，其中 3 席為獨立董事，分別具有經營管理、產業及財會等相關經驗及專業能力。設有審計委員會取代監察人制度，並由獨立董事組成薪酬委員會。

股東權益

股東會之運作均依「股東會議事規則」辦理，由董事長親自主持、全程錄影。公司除將公司治理、財務、業務資訊揭露於指定網站或公司投資人網站並持續更新外，亦嚴格限制公司內部人遵守相關內線交易規範，以維護股東權益，落實股東平等對待。本公司已設有專人及電子郵件信箱，處理股東建議或疑義等相關事宜。

董事會職能

本公司董事會之運作均依「董事會議事規則」辦理，且訂定「董事會績效評估辦法」，針對董事會及董事成員進行績效評估。

利害關係人

本公司設有利害關係人溝通及檢舉申訴管道，以維護利害關係人之權益，並藉由此管道瞭解利害關係人之需求，即時回應、處理利害關係人所關切之議題，促進透明、有效之對話與溝通。

資訊揭露

本公司已架設專屬網站揭露有關財務、業務及公司治理等資訊，並依法令所定期限內公告及申報相關資訊。

1-3-1 董事會

本公司本屆董事會由7名董事(含3名獨立董事)組成,由股東會依據「董事選舉辦法」選舉產生,任期為2022年6月27日至2025年6月26日,董事會績效考核依「董事會績效評估辦法」,定期每年針對董事出席率、進修時數及利益迴避等均追蹤與紀錄,並將績效評估結果報告於董事會,作為個別董事薪資報酬及後續提名續任之參考。2024年董事會及董事會成員及各功能性委員會之評估結果均為優。

職稱	名稱	現職
董事長	日商KURA SUSHI, INC. 代表人：西川健太郎	本公司總經理 Kura Sushi Hong Kong Limited 董事
董事	日商KURA SUSHI, INC. 代表人：近藤和人	Kura Sushi Shanghai Co.,Ltd. 執行董事兼總經理
董事	日商KURA SUSHI, INC. 代表人：野島茂	本公司財務長
董事	鰐部慎二	綠洲餐飲管理顧問(股)公司 董事長 台灣三河屋製麵(股)公司 董事長
獨立董事	劉金泉	眾智聯合會計師事務所 合夥會計師 昌泓投資股份有限公司 董事長 艾思博系統科技(股)公司 監察人 艾思博國際(股)公司 監察人 艾思博捷運(股)公司 監察人
獨立董事	石川淳	亞瑪達會計師事務所 台灣代表人 意思滿有限公司 董事 意思滿管理顧問股份有限公司 董事長 株式會社川崎木工所 取締役
獨立董事	林意潔	工業技術研究院 中分院 業務總監 台灣淨零碳排智慧農業協會 秘書長

多元核心	基本條件組成						產業經驗及專業能力				
	董事姓名	國籍	性別	具員工身分	年齡			餐飲與服務業	會計與財務	經營與管理	產業研究
					41-50歲	51-60歲	61-70歲				
西川健太郎 董事長	日本	男	●	●			●			●	
近藤和人 董事	日本	男	●	●			●			●	
野島茂 董事	日本	男	●				●	●	●	●	
鰐部慎二 董事	日本	男					●	●		●	
劉金泉 獨立董事	中華民國	男					●		●		
石川淳 獨立董事	日本	男		●					●		
林意潔 獨立董事	中華民國	女		●						●	

此外，為使董事持續提升專業知能，安排公司治理課程，2024年董事參與進修課程時數共計21小時。進修課程內容如下：

進修日期	課程名稱	課程內容	時 數	參與人
2024/12/26	董事委託義務與商業判斷原則	1. 公司法規範架構 2. 公司治理與法令遵循 3. 董事受託義務 4. 商業判斷原則 5. 案例分享	3	董 事 長 西川健太郎 董 事 近藤和人 董 事 野島茂 董 事 鰐部慎二 獨立董事 劉金泉 獨立董事 石川淳 獨立董事 林意潔



1-3-2 審計委員會

工作重點

本公司審計委員會由3名獨立董事組成，審計委員會旨在監督公司之財務報表、簽證會計師之選任及獨立性、內部控制制度、法規遵循及公司存在或潛在風險之管控，2024年度共舉行5次會議。

審議的事項主要包括：

1. 2024年度營業報告書及個體暨合併財務報表案
2. 簽證會計師委任及報酬(含會計師獨立性評估)
3. 內部控制制度自行評估有效性
4. 修訂「內部控制制度」
5. 增訂「內部控制制度(永續資訊管理辦法等)」
6. 會計主管之任命案
7. 年度稽核計劃

審計委員會運作情形

職稱	姓名	實際列席次數	委託出席次數	實際到席率	備註
獨立董事	劉金泉	5	0	100%	
獨立董事	石川淳	4	0	80%	應出席5次
獨立董事	林意潔	5	0	100%	

1-3-3 薪資報酬委員會

工作重點

本公司薪資報酬委員會由3名獨立董事組成，係以客觀之地位，定期檢討董事及經理人績效評估與薪資報酬之政策、制度、標準與結構，並向董事會提出建議，以供其決策之參考，2024年度共舉行2次會議。

審議的事項主要包括：

1. 2023年度員工酬勞及董事酬勞提撥案
2. 2025年度董事報酬案
3. 2025年度經理人薪酬案

本公司章程訂定之酬金給付原則外，係由薪資報酬委員會定期檢討評估其對本公司營運參與之程度及貢獻之價值並參酌業界水準，將評估建議提交董事會決議。相關內容均於年報中揭露，請參照亞洲藏壽司2024年度年報第24頁或公開資訊觀測站。本公司永續目標落實尚在初期推動階段，薪酬政策未能與組織永續目標績效連結。未來預計在可能範圍內，分階段針對營運策略與所營業務之永續相關績效指標進行內部討論，在可能範圍內制定合理機制。

薪資報酬委員會運作情形

職稱	姓名	實際列席次數	委託出席次數	實際到席率	備註
獨立董事	劉金泉	2	0	100%	
獨立董事	石川淳	2	0	100%	應出席2次
獨立董事	林意潔	2	0	100%	

1-3-4 內部稽核

內部稽核主要在於協助董事會及管理階層檢查及覆核內部控制制度之缺失及衡量營運之效果及效率，並適時提供改善建議，以確保內部控制制度得以持續有效實施，促進本公司之健全經營。本公司內部稽核室直接隸屬於董事會，目前配置稽核主管一名。內部稽核主管之任免，必須經審計委員會同意，並提董事會決議。稽核工作主要是依據董事會通過之年度稽核計畫執行，該計畫乃依風險評估結果擬訂，並視需要執行專案稽核。稽核發現之內部控制制度缺失及異常事項，均加以追蹤並定期作成追蹤報告，以確定相關單位已即時採取適當改善措施。

1-3-5 法規遵循

本公司營運均遵照國內外相關法令規定辦理，隨時注意政策發展趨勢及法規變動情形，諮詢相關專業人士，蒐集相關資訊提供經營階層決策參考，以充份掌握並因應市場環境變化，並適時調整本公司相關營運策略。公司為餐飲行業，主要產品為「餐飲」及「服務」，並非製造業之工廠型態，在廚房料理過程中設有油煙處理設備，而產生之廢棄物及廚餘皆委外合格廠商處理，皆以合適的環境管理制度規範，減低對環境之衝擊。

2024年度共有3件裁罰案件如下說明：

違反之規定	事由	罰鍰金額	改善對策
勞動基準法	因門市未依照規定設定打卡指紋，致員工無打卡紀錄及薪資少付之情事。	40,000	得知時立即補發當日薪資給該員工，並加強宣導及督促新進人員入職作業，避免該情事再次發生。
廢棄物清理法	因門市申報作業未依規定在期限內上線確認以致該情事發生。	6,000	公司權責單位定期進行二次確認，以確保申報作業如期完成，避免重蹈覆轍。
透水保水自治條例	經查，該案之透水保水設施已無法維持原有功能，且因設施達一定規模，應委託專業技術團體進行維護與檢查，但未辦理委託。	40,000	未來將相關規定列入相關工程評估，以避免該情事再次發生。

上市櫃公司應依「公開發行公司建立內部控制制度處理準則」，設置資訊安全人員，符合第二級，本公司已依規定完成配置資安專責主管及1名資安專責人員，以負責推動、協調監督及審查資通安全管理事項。

1-3-6 誠信經營守則

本公司董事會已制定《誠信經營守則》、《道德行為準則》及《誠信經營作業程序及行為指南》，清楚制定政策規範、作業程序、行為指南及檢舉等制度，以防範不誠信的行為。本公司將秉持誠信經營原則，以公平與透明之方式進行商業活動。於商業往來之前，考量其代理商、供應商、客戶或其他商業往來交易對象之合法性，以及是否涉有不誠信行為，避免與涉有不誠信行為者進行交易。如涉有不誠信行為時，得隨時終止或解除契約之條款。

為了落實誠信經營，安排董事成員參與相關課程，並要求重要往來廠商簽署「誠信暨廉潔承諾書」及「保密契約書」。期許形塑本公司誠實且當責的企業文化，將遵循最高道德標準的承諾體現於商業活動中。在2024年度未接獲有違反誠信經營行為之檢舉或訴訟案件。

1-3-7 公司治理主管設置與進修情形

為強化公司治理，亞洲藏壽司於2023年6月27日經董事會決議通過公司治理主管之委任案，負責統籌並督導董事會、審計委員會、薪酬委員會及股東會等召開事宜，包含會議籌備、議事運作、公告申報等相關作業，並協助董事及獨立董事之就任、持續進修、執行職務及法令遵循等相關事宜。2024年度公司治理主管已完成持續進修總時數為12小時。

1-3-8 風險管理

本公司應依重大性原則，進行與公司營運相關之環境、社會及公司治理議題之風險評估，訂定相關風險管理政策或策略，依法訂定各項內部規章並遵循之以控制風險。詳細風險事項分析評估可以參考年報第64至66頁。

藏壽司身為連鎖餐飲業者，特別重視食材品質及安全性，為了有效控管食品安全風險，由品質管理室負責食品安全制度建立及監督，進行食材規格確認、成分適法性查核及追蹤追溯制度建立等，確保提供給顧客美味、安心安全的商品。

公司規章制度

規章列表

- | | |
|-----------------|----------------|
| ■ 誠信經營守則 | ■ 公司章程 |
| ■ 公司治理實務守則 | ■ 股東會議事規則 |
| ■ 誠信經營作業程序及行為指南 | ■ 關係人交易管理辦法 |
| ■ 道德行為準則 | ■ 審計委員會組織規程 |
| ■ 永續發展實務守則 | ■ 董事會議事規則 |
| ■ 董事選舉辦法 | ■ 防範內線交易管理作業辦法 |
| ■ 背書保證作業程序 | ■ 內部重大訊息處理作業辦法 |
| ■ 資金貸與他人作業程序 | ■ 董事會績效評估 |
| ■ 取得或處分資產處理程序 | ■ 獨立董事之職權範疇規則 |

本公司財務穩建，營運資金以自有資金支應為主，並與往來銀行保持良好關係。營運地點為台灣，功能性貨幣為台幣，銷售與支付相關成本及費用多以台幣結算。本公司隨時注意食材、物料市場價格之波動，與供應商保持良好之互動關係，加上持續展店發揮大量採購的經濟效益，可降低物價上漲對本公司的衝擊。故在利率、匯率變動、通貨膨脹相關風險，對本公司整體營運不致造成重大影響。

因氣候變遷影響海洋生態平衡，本公司採取之因應措施為在設計菜單時，即考量商品組合及新增副餐選擇，減少對海鮮食材之依賴，另部分採用來自養殖之食材，如鮭魚、蝦等，降低食材價格因供需而造成波動之衝擊影響。

根據世界經濟論壇所發布的全球風險報告 (The Global Risk Report 2021) 指出，「極端氣候事件」與「氣候行動失敗」為可能性及衝擊性最高的風險，顯示氣候變遷是企業必須重視的議題。為完整評估氣候變遷相關風險與機會，參考氣候相關財務揭露 (Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD) 作為鑑別分析架構。

為提升本公司對整體永續資訊品質之管理，確立永續經營目標及辨識攸關風險，並符合法令規定，建立了永續資訊管理內部控制制度，亦每年將其列為年度稽核計畫之稽核項目，透過稽核作業持續監督與改善，以強化永續資訊管理與揭露品質。

1-4 利害關係人溝通

本公司將利害關係人定義為影響「對公司產生影響或受公司影響的內、外部團體或個人」，根據 AA 1000 SES(Stakeholder Engagement Standards) 利害關係人議合標準，透過五大原則進行（依賴性、責任、影響、多元觀點、張力），鑑別出七類主要的利害關係人，包括員工、顧客、股東 / 投資人、供應商、政府 / 法規制定者、當地社區及社會大眾。透過各式溝通管道，傾聽與了解利害關係人關注的議題，確保揭露的資訊符合利害關係人的期待。

利害關係人溝通議題與管道

利害關係人	利害關係人對藏壽司的意義	關注議題	溝通途徑
員工	吸引卓越人才，提供完善的薪酬福利及培訓制度，發揮員工潛能，創造最大營運績效。	勞雇關係、勞資關係、職業健康與安全、訓練與教育、員工多元化與平等機會	<ul style="list-style-type: none"> ■ 內部訊息宣導 ■ 勞資會議 ■ 福利委員會 ■ 員工意見信箱：hr.service@kurasushi.tw
顧客	提供美味、安心、舒適有趣的產品及服務，滿足顧客的需求，是本公司的核心理念。	顧客健康與安全、食品安全及品質管理、行銷與標示、客戶隱私	<ul style="list-style-type: none"> ■ 門市訪視顧客需求 ■ 公司總機及信箱 ■ 不定期節慶行銷
股東/投資人	為股東創造最大利益為公司營運宗旨，透明揭露營運及財務資訊。	經濟績效、市場地位、永續採購、誠信經營、風險管理	<ul style="list-style-type: none"> ■ 每年召開股東會議、不定期法人說明會 ■ 依主管機關規定公告重大訊息 ■ 定期公告財務報表／年報 ■ 公司網站訊息揭露
供應商	與供應商建立良好的夥伴關係，提供美味且安心的食品原物料，共同守護食品安全。	食品安全及品質管理、原物料管理、行銷與標示	<ul style="list-style-type: none"> ■ 定期供應商稽核 ■ 不定期溝通會議
政府/法規制定者	遵循各營運據點之地方政府法規，創造地方就業機會及稅收來源。	當地社區、風險管理、誠信經營、溫室氣體排放、能資源管理	<ul style="list-style-type: none"> ■ 定期內部控制稽核 ■ 參加政府機關舉辦座談會、研討會或課程等
當地社區	持續與地方社區之單位及居民溝通，降低營運生產活動為當地社區的影響。	市場地位、職業健康與安全、廢棄物處理、溫室氣體排放、能資源管理	<ul style="list-style-type: none"> ■ 公司網站訊息揭露 ■ 公司總機：(02)8978-8558 ■ 信箱：ir@kurasushi.tw
社會大眾	持續向社會大眾傳遞公司品牌形象，有助於推廣至更多的利害關係人。	市場地位、食品安全及品質管理、顧客健康與安全	<ul style="list-style-type: none"> ■ 公司網站訊息揭露 ■ 公司總機：(02)8978-8558 ■ 信箱：ir@kurasushi.tw

1-4-1 重大性主題鑑別

本報告書依循最新 GRI 2021 重大主題指引，蒐集價值鏈及產業相關議題，歸納出 18 項永續議題，進行正負面衝擊評估。

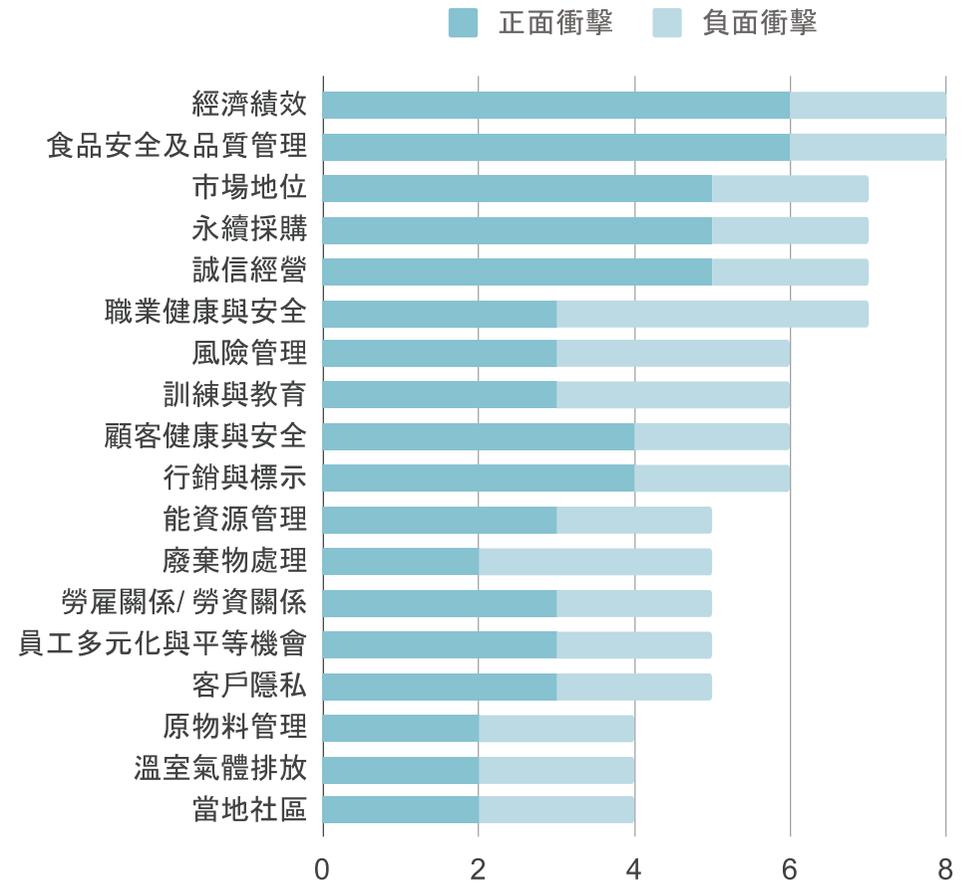
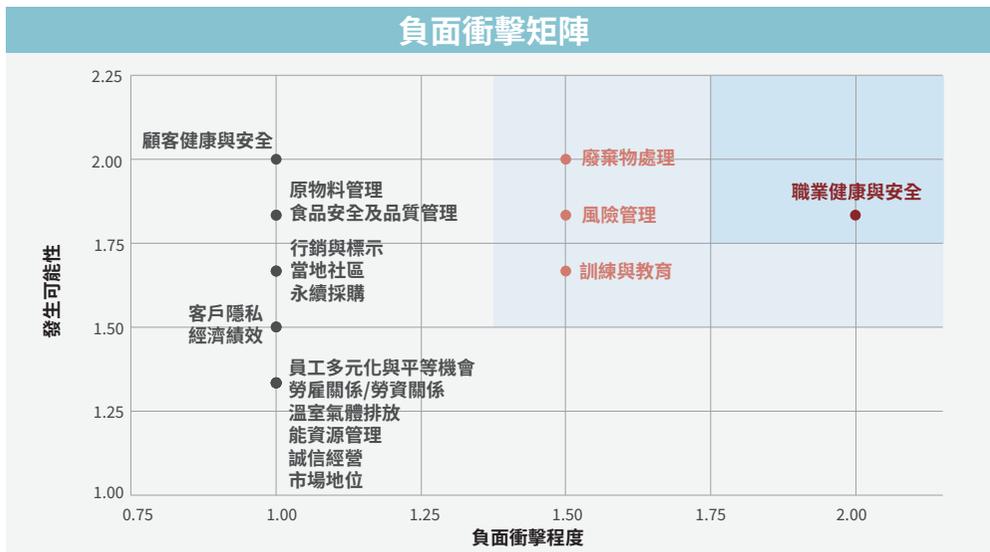
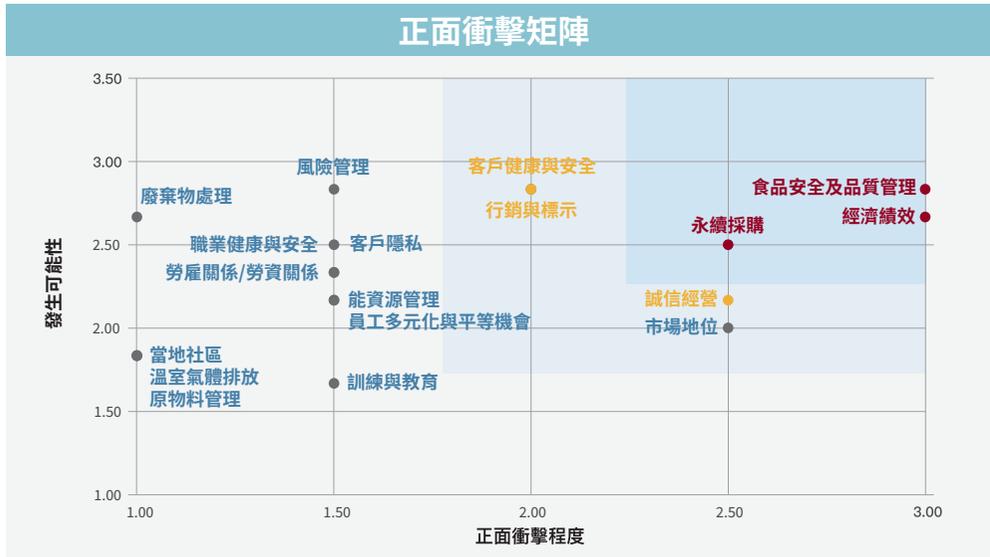
由永續報告書編輯小組與外部顧問討論，確立 9 項重大議題，將加強管理並報導揭露於本報告書中。

2024 年藏壽司 利害關係人關注主題鑑別程序

順序	項目	說明	成果
1	利害關係人鑑別	由永續發展兼職單位經營企劃室透過與各部門主管內部討論，參考同業之利害關係人群體，依循 AA1000 SES 的五大原則，鑑別出7大利害關係人：員工、客戶、供應商、政府/法規制定者、股東/投資人、社區居民、社會大眾。	7 大類利害關係人
2	永續議題歸納	參考國際永續準則（GRI、SASB、TCFD等）及聯合國永續發展目標（SDGs），分析產業特性與同業案例，共歸納出18項永續議題。	18項永續議題
3	衝擊程度評估	由永續報告書編輯小組成員評估永續議題對環境、治理及人的正負面衝擊程度與發生可能性，2022年度共計回收問卷8份。	回收問卷8份
4	重大主題確立	分析各永續議題之衝擊分數，以衝擊強度進行排序，並與正面衝擊及負面衝擊矩陣交叉比對，鑑別出8項永續議題對本公司具衝擊性。其中將誠信經營與風險管理整併，以風險管理做為重大議題；另「廢棄物管理」及「勞雇關係／勞資關係」為SASB產業相關議題，經由內部討論與外部顧問建議後，納入此次重大議題，最後確立2022年共9項重大衝擊議題，因採定期每3年重新檢核及鑑別，故2024年沿用。	9項重大議題
5	定期審查與報導揭露	將持續加強管理重大衝擊議題，報導揭露相關資訊於永續報告書中，並定期每3年檢核議題重大性。	每3年檢核重大議題

1-4-2 重大性主題分析矩陣

藏壽司將 18 項永續議題分為經濟、環境及社會三大面向，分別評估議題對該面向的實質 / 潛在正負面衝擊程度，以及發生可能性，並將正負面衝擊加總排序，彙整出以下評估結果：



1-4-3 重大性議題

透過重大性分析，了解公司於這些議題上對經濟、環境與人的衝擊影響，並對照國際準則 GRI 準則及 SASB 與 TCFD 準則揭露，以及公司對永續發展的正面或負面貢獻。

●:直接衝擊 ○:間接衝擊

面向	重大議題	對照GRI議題	對照SASB議題	重大議題衝擊說明	組織內部		組織外部			對應報告書章節
					藏壽司	員工	顧客	供應商	當地社區	
經濟	經濟績效	經濟績效		本公司持續提供創新消費體驗及美味餐點，營運財務表現對產品服務品質、消費者，以及股東/投資人皆帶來正面影響。	●	●	●	○	●	1-2.營運績效
	市場地位	市場地位		提升員工薪資水準，有助於經營公司品牌形象，同時對員工權益帶來正面影響。	●	●	●	○	○	3-2.薪酬福利
	永續採購	採購實務 供應商環境評估 供應商社會評估	供應鏈管理及 食品採購	加強要求供應商的ESG表現，除了深化整體供應鏈對經濟、環境與人的正面影響，也保障消費者食用之產品對環境及人權無虞，吃得放心。	●	●	●	●	○	2-1.第一層 供應商及食材採購管理
	風險管理	(自訂)		若未縝密鑑別及管理潛在風險，於風險發生時可能對經濟面造成負面影響；本公司持續強化風險管理機制，完整規劃管理措施，確保無負面影響發生。	●	●	○	●	○	1-3-8.風險管理
	食品安全及 品質管理		供應鏈管理及 食品採購	嚴格管控供應商食材品質，落實店舖衛生及品質管理，讓消費者吃得安心，並對公司營運帶來正面影響。	●	●	●	●	○	2-2.第二層 食安檢驗及衛生管理
環境	廢棄物處理	廢棄物	食品、包材與 廢棄物管理	定期管理廢棄物產生量，監督處理廠商，確保廢棄物妥善處理，對環境不造成負面影響。	●	●	○	○	●	4-3資源與廢棄物管理
社會	勞雇關係 勞資關係	勞雇關係 勞資關係		建立良好的勞雇關係，吸引多元人才與留任優質員工、提供多元且包容的職場環境，保障所有員工的權益。	●	●	○	○	○	3-1.招募夥伴 3-2.薪酬福利
	職業健康與安全	職業健康與安全		打造健康安全職場，評估職災事件發生原因，即時改善並防範再度發生，降低工作可能對員工造成的負面影響	●	●	○	○	○	3-3.職業安全衛生
	顧客健康與安全	顧客健康與安全		積極管理食品品質及新鮮度，確保不對顧客健康造成負面影響。	●	●	●	●	○	2-2.第二層 食安檢驗及衛生管理 2-3.第三層 追溯制度及緊急應變



食品安全

- 2-1 第一層 供應商及食材採購管理
- 2-2 第二層 食安檢驗及衛生管理
- 2-3 第三層 追溯制度及緊急應變

2. 食品安全

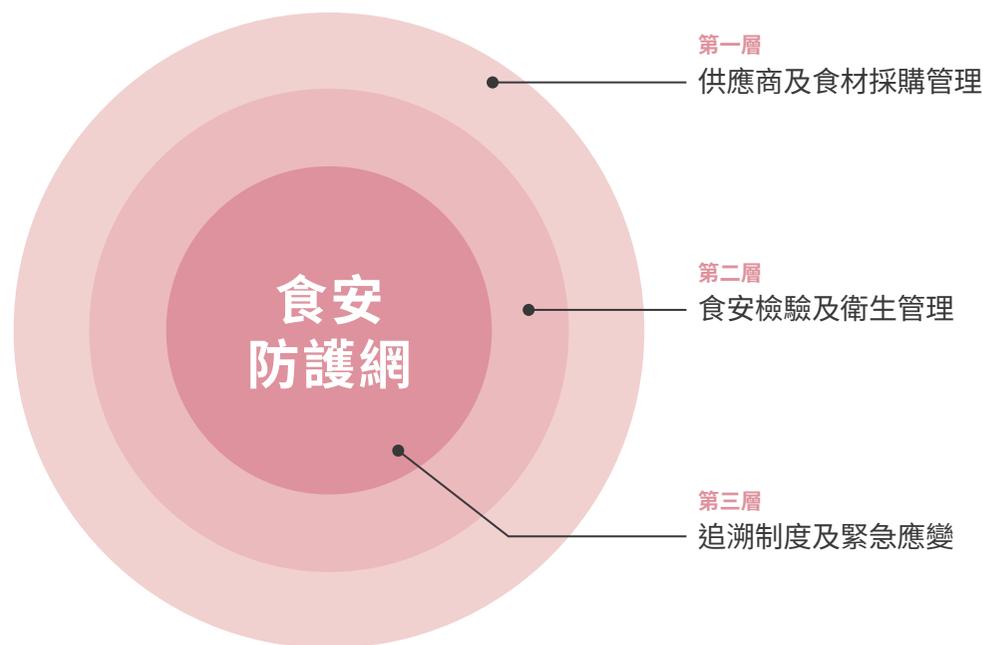


近年來受食安風暴影響，使消費者食品安全意識抬頭，要求安全無虞之食品成為消費者在購買食材或選擇餐廳時之首要考量。藏壽司身為連鎖餐飲業者，為消費者第一道食品安全守門員，由外而內的建立三層食安防護網，從原料到成品層層把關，以提供消費者美味、安心及安全之餐點為使命。

本公司遵循「食品安全衛生管理法」相關法規、內部控制作業及「實驗室管理辦法」，設置實驗室且從事自主檢驗，並委託經衛生福利部食品藥物管理署認證之檢驗機構進行抽驗檢測，將食品安全規範制度持續落實於內部作業環節上，逐步建立食安防護網，以確保供應之商品安全與衛生。

本公司設立品質管理單位專職負責食材自進貨、儲存、製作成品直至顧客之過程，進行品質及衛生安全管理監督。品保室原具有食品技師及食品相關主導稽核員各一名，並於2024年度擴編一位品管人員，為食品相關科系畢業，具有食品檢驗分析丙級執照，共計3名人員，一同修習導入食品安全監測，食品追溯追蹤系統、提升餐飲防疫及防止食品中毒案例分析等，增進員工對於食品及衛生的知識，持續加強守護顧客的用餐安全。

三層食安防護網



2-1 第一層 供應商及食材採購管理

餐飲業之產業鏈上游主係為生產或提供食材原料之食材供應商，中游則為提供餐點烹調料理服務之餐飲服務業者，下游則為終端消費者。本公司係以經合格認證之原物料供應商列為優先採購對象，並訂定每項食材選用標準，嚴格把關供貨品質，再經由訂定之食材標準處理流程，製作產品予消費者享用。

本公司所屬產業上、中、下游之關聯性如下圖所示：



2-1-1 食材採購管理

食材採購前先請供應商提供檢驗報告與提供同規格之樣品以進行食材保存期限測試以及確認食材之運送過程中安全無虞。

食材檢驗文件	食材保存期限測試	食材運送管理
使用新食材之前，供應商須提供樣品或相關檢驗證明文件，例如：蔬菜類證明文件，應包含農藥自主檢驗合格、經衛生福利部食品藥物管理署認證之檢驗機構檢測紀錄等。	為確保食材安全保存，每項新食材於上市前依據「檢驗管理辦法」執行保存測試之微生物檢查，確認每項新食材在拆封及分裝後維持保存時限之有效性，使用效期皆經延長測試。	確認供應商配送食材之物流車溫度管理是否符合規範（即冷凍須至少-12°C以下，冷藏至少7°C以下），以確保食材在運輸階段之安全無虞。

採購對環境或社會友善的食材

本公司持續對食材採購的安全堅持，從源頭把關的做法，優先採購對環境或社會友善及經第三方認證的食材，2024年採購壽喜燒牛肉原料，符合PAACO國際組織規範，佔全年度肉類總採購金額35.45%，另甜蝦類供應商有經MSC海洋管理委員會認證，佔全年度甜蝦類總採購金額14.09%，比2023年增加5.48%。持續為善盡永續努力。

2-1-2 供應商管理方式

新進供應商	既有供應商
<h4>1. 確認符合法規登記證照</h4> <p>食材供應商皆須提出公司合法設立之證明文件，如公司(商業)登記、食品業者登錄字號；若供應商提供之食材經加工者，如截切等，須提供食品加工工廠之合格登記。</p>	<h4>1. 定期評鑑</h4> <p>品管室每年依據「供應商管理辦法」制定正常供應食材廠商之年度供應商評鑑規劃表，落實勘查廠區衛生環境、人員衛生、生產線製程及產品儲存環境等，出具稽核表請廠商針對缺失限期改善，並完成缺失改善報告。</p>
<h4>2. 實地訪查</h4> <p>品管人員實地前往供應商公司嚴格查看廠區衛生環境、人員衛生、生產線製程、產品儲存環境。若屬「食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者」需依規定建立食品安全監測計畫及執行，出具稽核表請廠商針對缺失限期改善，並完成缺失改善報告。</p>	<h4>2. 日常品質異常改善追蹤</h4> <p>若供應中食材出現品質異常狀況，本公司嚴格要求供應商提出改善報告，並採取不定時至工廠突擊檢查，針對品質異常分析原因與改善措施進行稽核，確認改善狀況。</p>
<h4>3. 綜合評鑑</h4> <p>由本公司商品部及品管室共同進行評鑑，依商品供應條件及生產衛生條件分別評核，供應商評鑑分數均須達標準後，方可採用。</p>	<h4>3. 定期更新合格檢驗文件</h4> <p>規定既有供應商每年需主動提供一次以上，相關檢驗證明資料，包含農藥、重金屬或抗生素等檢驗文件、經衛生福利部食品藥物管理署認證之檢驗機構檢驗紀錄或其實驗室出具之檢驗報告。</p>

2-1-3 食品安全年度評鑑

列入管理範疇的供應商類別為一般食材供應商，依照供應商特性實施對應的評核管理方式。品管人員依前年度評鑑核定級別，排定「年度供應商評鑑規劃表」。2024年有直接採購的供應商總數為6家，其中5家有取得食品安全相關認證(HACCP/ISO)，佔整體供應商83%。在文件評核部分，評鑑共4家供應商，100%達到合格級別(A級)，評核的供應商數量佔整體比例66.7%；在現場評核部分，評鑑共2家供應商，100%達到合格級別(A級)，評核的供應商數量佔整體比例33.3%。每年12月商品部提交評鑑結果予品管，更新「供應商合格清冊」。

現場、文件評核結果及對應級別

級別	文件評核	現場評核
A	80分以上	80分以上
B	70~79分	70~79分
C	62~69分	62~69分
D	61分以下	61分以下

廠商評核頻率

	級別	文件評核	現場評核
國內廠商	A	每年一次	3年一次
	B		2年一次
	C	不適用	1年一次
	D		半年一次
國外廠商	不分級別	每年一次	視公司要求而定

依評鑑結果要求供應商改善

依評鑑結果如有缺失，品管、採購人員將限期14天內改善相關的審查文件，並限期30天內要求供應商改善缺失的硬體設備，確保食品安全及品質無虞；屆期未改善但供應商有誠意改善之情況，得再延長30天。除特殊情況，改善期間應減少與其交易，並適時尋找替代廠商。改善期限屆滿時，由品管、採購等應確認缺失是否已改善；若仍無法改善者，則停止與其交易。

稽核評鑑方式

文件評核	每年定期實施一次，由其他評核項目(80%)及初次評核項目(20%)組成，品管人員依照供應商提交資料進行評核，透過「供應商評核記錄表」評估25項指標，包含供應商是否具備食品相關認證(如ISO、HACCP等)、檢驗報告、不良品退貨件數、食品安全相關管理制度等，最後依照得分結果判定級別。
現場評核	由供應商現場評核(80%)及初次評核項目(20%)組成。品管人員至供應商工廠貨物流集散地，依「供應商現場評核表」進行衛生環境確認，現場評核項目有共55項，分為環境衛生管理、生產設施和設備、品質管理、生產流程、異物管理、庫溫、人員管理等面向。

2-2 第二層 食安檢驗及衛生管理

2-2-1 食品安全實驗室

本公司依食品安全衛生管理法第七條、食品良好衛生規範準則及「實驗室管理辦法」，於總部設有自主檢驗實驗室。實驗人員包含一位主導稽核員及一位食品技師，皆為食品相關科系畢業。主導稽核員通過「FSSC 22000 V5.1/ ISO 22000:2018 食品安全管理系統」之主導稽核員訓練課程，了解食品安全管理系統之操作，並執行稽核監督食品鏈的品管過程，包括產品研發設計、原物料採購、產品製造、包裝、儲存、運輸、銷售及至消費者食用。食品技師通過「專門職業及技術人員高等技師考試」，擁有食品技師合格證書，檢驗食品特定成分、食品微生物、食品化學等，以維護食物品質。實驗室人員通過合法機構所辦理之實驗能力試驗，按照規定對實驗室設備及儀器定期保養及校正，記錄於「實驗室設備維修、保養及校正紀錄表」。在2024年實驗室相關支出總金額4,461,490元，占營業收入0.08%。2024年度擴編一位品管人員，為食品相關科系畢業，具有食品檢驗分析丙級執照。

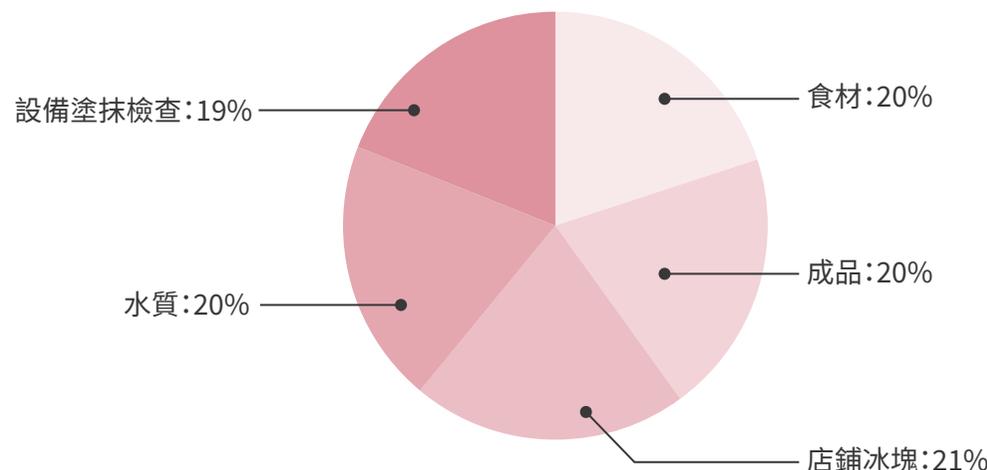
2-2-2 食材檢驗機制

為確保各項檢驗數據之準確性，本公司參考食品安全及衛生管理之相關規範，制定《檢驗管理辦法》，其範圍包含食材、成品及冰塊等，依食材特性區分風險等級，制定不同檢驗頻度：風險度高者為一年進行12回微生物檢驗；風險度中者一年進行4回微生物檢驗；風險度低者為一年進行1回微生物檢驗。為確認店鋪人員處理食材過程之衛生安全與成品品質狀況，食材每年進行1回微生物檢驗。本公司使用之食材，每年均委託第三方合格檢驗機構進行微生物檢驗，以確保食材之品質安全。檢驗內容包括大腸桿菌、金黃色葡萄球菌等菌種檢查，平均檢驗合格率为95.6%，搭配複檢機制持續進行食品衛生的改善。

食材安全檢驗

項目	檢驗項目	檢驗合格率(含複檢)
食材 (食品衛生)	食材	97.0%
	成品	96.6%
	冰塊	99.1%
店鋪 (食品衛生)	水質	97.4%
	設備塗抹檢查	88.1%

食品安全檢驗項次比例



2-2-3 店舖衛生管理

各店舖備有操作手冊，確保無衛生安全危害，管理項目包含進貨管理、從業人員衛生管理（含服儀及健康）、設備與器具之清洗衛生管理、清潔及消毒等化學物質與用具管理、店舖食材定位管理、店舖定時檢查管理、店舖稽核管理。

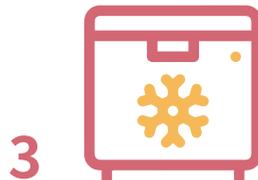
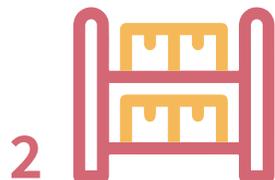
店舖服儀檢查

員工出勤時進事務所，酒精消毒雙手，使用黏黏君黏去身上灰塵與異物，進到內場進行漱口後，進行消毒洗手；檢查雙手正反面及指甲是否有傷口、乾裂、髒污等；手及手指若有受傷出血，則不能進行工作作業。同時，自行報告身體狀況是否良好，避免身體狀況不佳時，可能引發食安疑慮。



管理標的	頻率	管理說明
店舖廚房	每時	為確保廚房環境衛生，店舖人員須依「定時檢查表」規定，使用酒精、漂白水等進行消毒作業，如至少每小時使用一次酒精消毒及清潔作業台、把手及設備等並定期使用漂白水進行餐具容器的浸泡消毒及汰換作業等。
店舖人員	每日	店舖員工進入廚房前，須依規定徹底清潔，包含衣著清潔、使用酒精、漂白水、殺菌燈徹底洗手。時間帶責任者於員工出勤時，確認其身體情況，如有發燒、嘔吐、腹瀉或是家人感染諾羅病毒、流感情況者，不得出勤。
店舖評價	每月	營業部清潔責任者每月於每店舖進行環境衛生檢查，針對店舖周邊、垃圾處理區、候位區、客席區、客用廁所及廚房各區域，進行環境整潔檢查並記錄評分，評分結果作為店舖評價參考指標之一。在2024年全台灣59家店舖，依據品質改善機制進行考核，總共進行674次評比，因此本公司品質改善措施的相關涵蓋範圍為100%。
店舖環境	每月	委託外部專業機構執行病媒防治規劃及實施作業，由專業機構派人每月至少一次到店舖執行消毒作業，確保店舖環境衛生及降低蚊蟲病媒孳生風險。
設備塗抹	每年	為確保店舖作業皆依據操作手冊及定期檢查表執行，委託第三方檢驗機構進行每年每店舖一次之環境衛生與人員手部塗抹檢驗，以確保店舖現場人員執行定檢之效果。
水質檢驗	每年	店舖使用之RO水及冰塊每年自主檢驗一回、委外檢驗一回，以確保用水與用冰安全。

2-2-4 店舖食材管理



食材進貨外包裝確認

店鋪人員在廠商到貨時，依「進貨·解凍」操作手冊執行驗收作業。驗收人員確認數量的同時亦確認食材外包裝是否完整、食材外箱是否有因為失溫導致出水狀況。

若有失溫、顏色異常、破損、膨脹等異常狀況，則填寫「品質異常單」，依本公司品質異常處理程序提供資料供品管室判定。

食材保存期限標示及入庫

店鋪人員與廠商點收後，依入庫作業規定應於一定時間內完成入庫作業，以避免食材變質及細菌孳生。

店鋪人員依食材原保存方式分別放置冷藏庫、冷凍庫及常溫層架，並依規定順序擺放，使食材能依照先進先出方式依序耗用。

食材儲存

店鋪人員依食材特性及其保存方式，分別存放於冷凍庫、冷藏庫及常溫層架，並於每日檢查食材是否過期。

為確保食材保存適當並維持鮮度，店鋪設定冷藏庫及冷凍庫須維持一定溫度，並每日由店鋪人員定時測量並記錄於「冰箱溫度檢查表」，確保食材儲存環境。

食材解凍

店鋪人員依據「進貨·解凍」操作手冊，將所需食材從冷凍庫取出，並依「使用界限一覽表」使用標籤機打標標示解凍後之有效期限。

店鋪人員將食材解凍時，若發現其色澤或異物等異常情形時，則依品質異常處理程序提供「品質異常單」供品管室判定，品管室於處理後記錄於「品質異常彙總表」管理。

處理控管

店鋪人員在處理食材時，若發現魚肉有損傷、顏色異常或瘀血狀況時，立即暫停使用異常食材，並發出品質異常單，回報商品採購單位，向廠商反應及進行後續相關作業處理。

店鋪人員將食材自冷藏庫取出，須確認效期後，始得使用食材製作餐點。若食材外包裝拆封後未使用完畢，或是有分切或分裝至食材保鮮盒時，都須依規定標示有限期限，確保店鋪有效控制食材或半成品保存時間。

2-2-5 迴轉台食材管理



成品保存測試

37°C
模擬檢測

為確保每項放置於迴轉鏈上陳列餐點，從放入鮮度君到顧客取用期間，屬可安心食用狀態，迴轉鏈上陳列之餐點皆於餐點上市前，須在溫度37°C之嚴峻模擬狀態下，經本公司實驗室之檢驗合格後，始得販售。

時間控制
保持鮮度

「鮮度君」時間控制

本公司使用之「鮮度君」專利透明保鮮蓋，可將口沫等可能汙染商品的異物排除在外，並於鮮度君上方設置IC晶片，經由後場IC感應器偵測，於出餐後一定時間內自動將迴轉鍊上之保鮮蓋掀開，再由廚房人員進行報廢，確切掌握迴轉鍊上每盤壽司的鮮度，確保消費者食的安心。

23°C
客席溫度

店鋪環境溫度控制

為確保餐點在迴轉鍊上陳列期間及消費者用餐期間，不會因周遭環境溫度影響食材品質及味道，本公司店鋪之用餐客席溫度皆設定在23°C，並由店鋪人員定時測量溫度並記錄之，避免環境溫度過高影響餐點之保存。

2-2-6 食品安全訓練

2024年特請台北市政府衛生局稽核專員為全台店鋪主管層級進行食品安全教育訓練，以提升營業單位各主管食品衛生及食品中毒防範相關知識。課程內容包含：食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則、食品中毒案例與防治等介紹，共計70人參與，共計總研習時數為280小時。

2-3 第三層 追溯制度及緊急應變

2-3-1 建立追溯制度

於庫存系統建立所有批號，當真正發生重大食安問題時，可馬上提供該批號之庫存數量或同品項之其他批號數量，在最短時間內回收問題批號食材、改採用其他安全批號食材，可避免使用問題食材之風險，更可免於缺貨或停售之損失。在2024年有81%的產品項目建立產品批號做溯源管理。

非登不可 - 食品業者登錄平台

為提升食品衛生安全品質，本公司依照食品藥物管理署規定，在設立新店鋪的標準作業流程中，品保人員將會登錄相關資料於食品業者「非登不可」登錄平台 (<https://fadenbook.fda.gov.tw>)，同時更新既有店鋪的資料。在2024年已登錄全台灣59家店鋪資料於平台中。

產品揭露 - 各縣市政府之食品安全資訊平台

產品原物料溯源追蹤，各地主管機關推動餐飲業者自主揭露產品資訊，並針對特定產品進行溯源管理。此外，並依據「食品業者投保產品責任保險」進行投保，確保顧客安心享用餐點。

2-3-2 緊急應變措施

當發生重大食安問題時，依據「危機處理SOP」由總經理召集食品安全決策小組召開緊急應變會議，以讓食品安全損害度與公司商譽損害度降至最低。

若有需要對外發表聲明之事件，則統一由經營企劃室作為對外之單一窗口、負責發言之單位，發言內容與事件之解決方式，由食品安全決策小組決定，事件歸咎相關單位負責執行解決與回報，品管室負責結案。

危機處理SOP



重大食安事件風險等級

級別	定義	事件	通報
第一級 ● 紅燈	1. 短期食用、立即危害 2. 預期可能對民眾造成死亡或重大危害之食品	1. 食品中毒 2. 大批食材品質變異	總經理
第二級 ● 黃燈	1. 不符合食品衛生法規標準、短期食用無立即危害，但長期食用有礙健康 2. 預期可能對民眾健康造成危害之食品	1. 食材檢驗不合格 2. 食材異物 3. 單一個案食材品質變異 4. 環境檢驗不合格	相關部門 主管
第三級 ● 藍燈	攙偽假冒或標示誇大	食材標示違反法規	相關部門 主管
第四級 ● 綠燈	標示不實或不完整、無礙健康	食材標示錯誤	商品部

2-3-3 積極回應顧客意見

以用心傾聽，成就顧客滿意

顧客滿意是我們持續成長的核心動力。

2024年10月公司正式成立「顧客服務中心」，專注於聆聽顧客心聲並迅速回應顧客需求，2024年12月起，我們進一步推出顧客服務專線，提供更直接、便利的顧客溝通管道，展現對顧客意見的高度重視與積極行動。藏壽司顧客服務中心以「真誠的服務」為核心理念，結合專業化的培訓及高效的處理流程，確保每位顧客的疑問和訴求能在第一時間獲得妥善解決，我們注重與顧客的每一次互動，以溫暖而真誠的態度，用心傾聽每一條寶貴建議，並將其轉化為具體的改善行動。

店舖之現場客訴 應對流程

1. 當下立即處理

客訴當下由最高負責人應對，以顧客人身安全為第一關心重點。

2. 聆聽顧客需求

仔細聆聽顧客需求，了解事發經過，並用詢問的方式紀錄細節。

3. 迅速緊急處理

若為食用異物、燙傷等狀況，立刻關心顧客身體狀況，狀況嚴重則協助就醫。

4. 配合事發調查

配合調查事發原因，如餐點製作、環境衛生等事故，若為公司責任將盡全力處理。

5. 持續追蹤情況

留下顧客的聯絡方式以便日後告知客訴處理情形，並追蹤顧客後續狀況。

顧客回饋是我們最大的進步動力，藏壽司重視每一位顧客的寶貴意見，針對所有的客訴皆規定於投訴當下立即處理，用心傾聽及回應顧客的需求，並以顧客的人身安全為第一，迅速進行緊急處理，後續追蹤顧客恢復狀況。若造成客人受傷，如吃到魚骨等異物、設備問題或人為導致事故，公司將盡全力調查原因並加強改善，防範類似事件再次發生。

電話服務專線/官網留言 應對流程

1. 接收案件

積極傾聽及處理顧客的需求，並保持耐心與重視。

2. 案件分類

將反映進行分類，並依案件分級進行通報與預警。

3. 初步應對

以同理心關心顧客情緒，並說明後續處理步驟與時間。

4. 通報與調查

將顧客反映通報相關部門，調查問題原因並制定改善方案。

5. 回覆與說明

向顧客表達關懷並說明相關計畫與檢討措施。

6. 跟進與結案

跟進顧客滿意度，記錄並分析問題，培訓與優化內部流程。

2-3-4 遵循食品安全相關法規

因應食品安全政策調整

面對法規對於食品添加物、微生物檢驗等規定要求越趨嚴謹，致某些食材無法使用之情況，本公司設置直屬於總經理之品質管理室，獨立運作並負責監測食品安全相關政策，任何食品安全政策變動時，確認法規之適用性後即時規劃食材檢驗計畫，並直接向總經理呈報，再由商品部規劃尋找替代食材，降低本公司之營運風險。

委請外部獨立專家評估出具意見書

曾委由國立海洋大學生命科學院食品科學系副教授張正明博士，針對是否遵照「食品安全衛生管理法」第七條、「財團法人中華民國櫃檯買賣中心證券商買賣有價證券審查準則」第三條等相關規定及「食品良好衛生規範準則」落實情形加以評估，並依照有關藏壽司食品安全監測計畫、食品業者登錄、自主管理、強制檢驗（含設置檢驗實驗室）、追溯追蹤、供應商審查與聘用專門技術職業人員等項目，確認本公司已依據現有食品相關法規執行。

臺灣食品進口政策異動之因應措施

本公司往來之供應商為專業貿易商，從事食品進口業務多年，熟知臺灣食品進口法規，並密切注意進口相關法規及政策趨勢，提供或更新法規資訊供本公司及早因應，例如，調整未來菜單之組成內容降低受影響之食材使用於菜單比重，並同時找尋其他替代性方案以盡快補足該食材之缺口，如更改為其他產地國家進口、即時著手研擬新修訂法規要求之程序或相關文件等，並擬定相關對策因應之。

法規管理

品管單位為衛生安全範圍之對外窗口，負責衛生局稽核應對及集合缺失項目改善追蹤。追蹤食品相關法規資訊更新及對內宣導，相關法令規章及政府機關公布要點。本公司適用的法規主要為衛生福利部食品藥物管理署公告食品安全衛生管理法及施行細則等法令，所遵循之食品安全衛生管理相關法規可參照(<https://www.fda.gov.tw/TC/law.aspx?cid=62>)。

在2024年4月疑似顧客食物中毒事件通報，因應新北市衛生局要求，完成轄內12家藏壽司分店清查，有2家進行停業自我檢查及相關檢查後調整；當年度，並未違反食品安全衛生管理法及施行細則而被罰款事件發生，藏壽司將秉持「提供美味、安心食品」的信念，為顧客嚴格把關食品安全。

- 食品安全衛生管理法
- 食品安全衛生管理法施行細則
- 食品良好衛生規範準則
- 一般食品衛生標準
- 食品中微生物衛生標準
- 食品中汙染物質及毒素衛生標準
- 食品業者投保產品產責任險
- 其他食品相關法令規定



“致更好的自己，”
讓夢想，在**心壽司**發光吧😊



友善職場

- 3-1 招募夥伴
- 3-2 薪酬福利
- 3-3 職業安全衛生
- 3-4 社會參與

3. 友善職場



3-1 招募夥伴

「我們希望深耕台灣，做到品牌在地化，由台灣人自己擔任決策團隊」，在專業經營下，讓藏壽司成為第一個在台上櫃的日商餐飲企業。此外，看好台灣人樂於跨出國際，以及勇於接納不同文化和挑戰的優點，藏壽司未來將以台灣做為亞洲地區中心，積極進軍海外市場，屆時，隨著海外擴點需求，優先選擇台灣優秀人才協助海外展店，有助於豐富工作經驗、開拓國際視野，讓職涯發展擁有更多的可能性。

3-1-1 人力結構

截至2024年12月底，本公司總員工人數為3,791人，其中女性占54%，男性占46%。正職員工比例為15%，計時員工比例為85%。台灣地區整體平均年歲為28.15歲，平均服務年資1.52年。

其中簽訂不定期契約人數為3,674人，另實習生人數為117人。2024年員工人數，相較2023年員工人數增加約7.15%，主要因新店鋪擴張的情形下，係以增加兼職員工支應人力需求。

另進用身障者人數，本年度共計79位，占總員工人數3,791人之2.08%。

2024年員工人數

單位：人

勞雇合約類型	男	女
經理人(經理以上)	2	4
本部主管職(主任、區店長以上)	13	21
正副店長	30	37
正職員工(含本部、店鋪)	174	292
兼職員工(含本部、店鋪)	1,522	1,696
合計	1,741	2,050

- 員工數據蒐集範圍為台灣；截止至2024年12月31日
- 正職員工為簽訂不定期契約之員工；兼職員工包含簽訂定期及不定期契約之時薪制員工
- 未含2024年的非員工的工作者118人，其主要為派遣人員，集中在寒暑假期間，負責支援店鋪日常營運事項。

2024年員工學歷資訊

單位：人；%

項目	人數	%
博士	0	0.0%
碩士	22	0.6%
大學(專)	2,375	62.6%
高中(含以下)	1,394	36.8%
合計	3,791	100.0%

2024年新進及離職員工

台灣餐飲業的人才流動率素來偏高，人才的確保，是許多餐飲業必須面臨的經營難題。在面對出生率下降和人口高齡化的未來，人力資源管理勢必受到更加嚴峻的考驗。因此確保人才，對於本公司今後事業規模拓展以及展店規劃，將是十分重要的課題。本公司積極徵才，除了定期性招募面試，更舉辦聯合說明會、實習生招募、大專院校的企業說明會等，招攬優秀人才。

單位：人；%

項目	新進員工		離職員工	
	男	女	男	女
年齡/性別				
未滿30歲	2,637	2,326	2,489	2,297
30歲-49歲	473	742	459	592
50歲(含)以上	108	325	105	413
合計	3,218	3,393	3,053	3,302
比例(%)	85%	90%	81%	87%

- 離職員工：自願離職率100%，無非自願離職者。
- 正職員工為簽訂不定期契約之員工；兼職員工包含簽訂定期及不定期契約之時薪制員工
- 註：以總員工人數3,791人做進用比例計算

2024年獎項與肯定

113年度臺北市模範雇用身障企業表揚典禮

致力於推動企業永續發展與社會共融，關注身心障礙人士的就業機會與職場發展。由臺北市勞動力重建處舉辦的模範雇用身障企業表揚頒獎活動，榮獲表彰肯定。彰顯公司對於聘用身心障礙人士的努力與成果，也展現我們對平等就業與多元包容價值的實踐。協助身心障礙員工發揮潛力、穩定就業。



3-1-2 員工權益

本公司遵循國際公認之勞動人權，如結社自由、集體協商權、關懷弱勢族群、消除各種形式之強迫勞動、消除僱傭與就業歧視等，並確認其人力資源運用政策無性別、種族、社經階級、年齡、婚姻與家庭狀況等差別待遇，以落實就業、雇用條件、薪酬、福利、訓練、考評與升遷機會之平等及公允。

本公司恪守基本人權，聘僱社員條件皆依循「勞動基準法」、「性別工作平等法」等法令規章，亦訂有工作規則、薪資及福利等各項管理辦法，內容明定員工權利與義務及福利項目，並定期檢討適當調整；此外，對於員工意見極為重視，採雙向及開放方式與員工溝通，員工可透過意見信箱表達想法，使公司能在第一時間瞭解員工狀況，提供適當之協助與安排，針對身心障礙朋友，提供一對一專人輔導及職前訓練，並關懷問候，以保障弱勢族群表達意見的權益。綜上所述，公司力求人資制度規範完整且合法合規，以達照顧同仁、善盡企業公民職責，因此公司並未另設立工會且無簽署團體協約，但定期每季舉辦勞資會議，與員工充分溝通，以維持勞資雙方良好和諧之互動關係。在2024年並未接獲重大勞資爭議申訴案件。

員工溝通管道

勞資會議

本公司為協調勞資關係，增進彼此瞭解，促進勞資合作，提高工作效率，依「勞資會議實施辦法」舉辦勞資會議。定期開會，每年定期每季各召開1次會議，相互溝通意見，勞雇雙方應本和諧誠信原則，協商解決問題。

申訴管道

員工於工作場所遇有性騷擾時，可向人資單位申訴。
 ■ 申訴專用信箱：hr.service@kurasushi.tw

重大營運變化預告

員工是本公司最重要且重視的資本，為落實勞資雙方的保障，若營運有重大變化，將提前告知員工及其代表，預告期間並依照勞動基準法第16條辦理，保障員工權益。

門市小天使

為了鼓勵穩定度高且工作表現良好的小天使，本公司制定升格制度來提升動力及效率，穩定就業促進其他發展，以確保企業雇用身障者定額人數。小天使年資滿一年以上者，依每人年資屆滿當月進行考核，由該店店長評價，依照「小天使評價表」評分60分以上者，調整時薪及發送1,000元禮券，通過者次月進行調薪。



3-2 薪酬福利

3-2-1 優於業界起薪

為提供友善的職場環境，吸引與留任卓越人才，本公司制定優於業界起薪之薪酬制度，各店舖正職人員最低薪資，高於勞基法標準起薪1.27倍。員工薪資依據其經驗、經歷及個人績效表現而定，不因其性別、種族、宗教、政治立場或婚姻狀況而有所差異。每一個職位階段都有明確的考核項目，通過考核每個月都有晉升和加薪的機會。

男女基本薪資報酬比(不含津貼)

項目	男性	女性
副店長以上	1.00	1.00
正職員工	1.00	1.00
計時員工	1.00	1.00

非主管全時員工薪資概況

單位：人；千元

項目	2023年(A)	2024年(B)	與前一年度相比(B-A)
非主管全時員工人數	508	542	34
非主管全時員工薪資平均數	620	676	56
非主管全時員工薪資中位數	421	481	60

年度薪資總比率

單位：千元

項目	2024年
總經理年度總薪酬	7,242
非主管全時員工薪資中位數	481
倍數	15.06

藏壽司致力於建立合理公平的薪酬政策，並引入更多員工獎勵機制，如績效獎金，讓基層員工共享公司成長成果，提升整理福祉。

同時，也積極培育經營管理人才，從店長候補開始訓練，提供完善的教育訓練體系。配合店長候補的升遷進程，從白帽、藍帽、黃帽到黑帽等，各個階段皆有相對應的訓練課程，指導者亦會隨時給予意見及協助。因應未來擴店計畫，藏壽司需要更多管理儲備人才加入，期望招募到有熱情，喜歡團隊合作，願意幫助其他人成長，也會為別人的成長而高興的夥伴。

經理	123,000元起薪
區經理	108,000元起薪
區店長	88,000元起薪
店長	73,000元起薪
儲備幹部	47,000元起薪 另有店舖限定社員35,000元起

3-2-2 員工福利措施

本公司重視環境、社會與公司治理 (ESG) 目標，致力於保障員工權益與福利，營造友善且具吸引力的工作環境。

除依法提供勞工保險與全民健康保險外，本公司額外提供團體保險、結婚與生育補助、眷屬喪葬奠儀等，並提供員工用餐優惠。並提供員工用餐優惠及通勤津貼，以照顧員工之生活。本公司亦成立職工福利委員會，統籌各項福利及補助事務，另有訂立相關管理制度以維護保障員工權益，定期檢討修訂福利內容，以持續優化員工福利措施。並依「職工福利金條例」規定提撥福利金，福利金由公司全額支付。

2024年，公司新增多項福利，包括設置員工休息室電器設備（微波爐、吹風機、飲水機），提供給員工便利的工作環境，以及新春禮品與抽獎活動，加強公司與員工之間的凝聚力。

透過相關的福利措施，展現對員工的高度重視，致力於打造和諧健康的工作環境，進一步實踐企業社會責任，提升員工滿意度與幸福感。

3-2-3 人才培育計畫

藏壽司完整細膩的人才培育計畫，即使是毫無經驗的社會新鮮人也能迅速進入狀況。新人在總公司接受入社研修後，即回到店鋪從一線作業做起，各階段皆有明確考核標準，總公司則會依職務需求提供訓練課程，為員工補足工作所需的一切專業。

針對中高齡者及高齡者求職者之特質及需求，藏壽司也會進行職務調整或職務設計，以共同建構友善職場環境。

藏壽司強調「實力主義」，不以年資而是以實力決定晉升速度，只要達到評核標準，每月皆有晉升機會，在藏壽司只要努力，絕對會有相對應的獲得。

本公司訂有教育訓練作業程序，幫助新進員工了解工作內容及作業環境，並於員工工作時給予相關之指導，培養員工專業知識及技能，使其發揮其職能並增加工作效率，提供員工良好學習成長之工作環境。

完善的福利措施



升遷/訓練

- 完整教育訓練
- 順暢升遷管道
- 幹部研修
- 店長赴日研修
- 加班費



福利津貼

- 三節獎金/決算賞與
- 語言津貼(N1) 2000元
- 通勤津貼
- 配合公司異動之相關補助
- 婚喪喜慶禮金
- 員工用餐八折優惠



休假

- 特休/年假
- 陪產假
- 家庭照顧假
- 女性同仁生理假/育嬰假



其他

- 勞健保、團體保險
- 勞退金
- 不定期社內活動
- 員工制服/伙食費

3-2-4 員工職能培養

為培養優秀人才，及提升員工在工作崗位之專業能力、強化工作之效率及品質，本公司不定期安排各部門員工參與外部研習課程，2024年度總研習時數為319小時，課程內容包括優化日常營運模式、顧客服務改善等，以加強服務品質；同時安排人員參與「增進團隊合作能力」之課程，課程內容包括團隊溝通、商業及簡報表達等，讓內部夥伴們溝通更加順暢、更容易激盪出創新想法。藏壽司期待幫助同仁不斷學習成長的同時，提高公司經營績效的同時促進個人職能發展。

針對日常營運模式優化，2024年安排人員參加「主管階層_性騷擾防治課程」、「內部稽核」、「食品衛生講習」、「生成式AI與數據分析」等課程，透過學習如何更有效的管理辦公場域及店鋪的職業安全及衛生管理能力，未來可協助訓練各店店長，提升店鋪營運效率的同時，增進店鋪員工更重視職場安全及建立餐飲食品安全，提升更優秀服務品質；針對內部稽核流程持續進行精進及優化，並思考如何提供更佳的解決辦法及創新想法，增進員工多元職能的培訓。



3-2-5 退休制度

本公司依勞工退休金條例之勞退新制，每月按員工薪資總額提撥6%退休金，並存入勞工保險局個人退休金專戶；另適用舊制退休金之外國籍員工，每月按員工薪資總額2%，提撥退休準備金至台灣銀行勞工退休準備金專戶。至2024年12月31日勞退舊制90人。

3-2-6 育嬰留職停薪

本公司致力於推動工作與生活的平衡，當同仁有育嬰需求，在子女滿三歲前皆可依「性別工作平等法」及「育嬰留職停薪實施辦法」申請育嬰留停薪，讓同仁無後顧之憂。2024年共計15人申請育嬰假，本年度預計復職人數為8人，實際復職為5人，復職率為63%。

項目	男	女	合計
A. 2024 年符合申請育嬰留停人數	2	4	6
B. 2024 年實際申請育嬰留停人數	4	11	15
C. 2024 年預計育嬰留停復職人數	2	6	8
D. 2024 年實際育嬰留停復職人數	1	4	5
復職率 (D / C)	50%	67%	63%
E. 2023 年育嬰留停復職人數	2	3	5
F. 2023 年育嬰復職持續工作一年	1	2	3
留任率 (F / E)	50%	67%	60%

註：

- A：於 2024/01/01~2024/12/31 間申請過陪產假及產假之申請人數
- B：於 2024/01/01~2024/12/31 間申請育嬰留停之申請人數
- C：育嬰留停到期日為 2024/01/01~2024/12/31 之申請人數
- D：育嬰留停到期日為 2024/01/01~2024/12/31 且於此期間復職之人數
- E：於 2023/01/01~2023/12/31 期間育嬰留停復職人數
- F：於 2023/01/01~2023/12/31 期間育嬰留停復職且一年後仍在職之人數

3-3 職業安全衛生

為持續促進職場健康與安全，2024年總公司及維修辦公室場所，各新設立一台AED自動體外電擊器設備，並配合公司定期舉辦緊急應變教育訓練，當緊急事故發生時可採取適當的急救措施，保障員工健康安全。



3-3-1 政策方針

藏壽司秉持企業責任及照顧員工的理念，期以提供本公司全體同仁一個安全無虞的工作環境。本公司積極防止事故發生，更持續改善職場的安全衛生，以追求「零重大事故」為最高目標，訂定《職業安全衛生政策》，承諾並執行以下政策與管理原則：

政策與管理原則

1. 遵守職業安全衛生法相關事項要求，持續推動職業安全衛生管理系統
2. 改善工作場所，進行風險評估及控制，保護員工安全及健康
3. 實施安全衛生教育訓練及宣導活動，強化員工危害認知，風險管理及事件應變等能力
4. 確保安全的工作是每個人的責任，強化員工的溝通與參與，宣傳安全衛生的企業文化
5. 透過定期稽核與管理審查，持續強化管理系統及績效
6. 定期鼓勵管理績效良好單位，維持安全衛生管理之精神

3-3-2 管理系統

本公司依據職業安全衛生法建立職業安全衛生管理系統。考量本公司的經營與服務性質以規劃、實施、檢查、審查循環的方式運作系統，並秉持著持續改善、降低風險、災害預防的執行精神，確保職業安全衛生管理系統之運作符合公司設定的安全衛生標準。

3-3-3 專責單位

本公司成立「職業安全衛生室」，負責擬定、規劃及推動風險識別、評估及控制，包含於較易發生意外或職場災害區域設立示警標記、安排適當之工作動線等措施減少員工發生職業災害。此外，亦協助各單位推行風險辨識及評估相關事項，並於發生職災意外時將進行緊急處置。未來也將持續定期安排消防設備檢測及消防演練等措施，提升工作場所安全及同仁之防災意識。

每年11月由職安衛管理單位擬訂下年度職安衛計畫，呈總經理核示，計畫內容包括：訂定作業標準、作業目標訂定、實施辦法或其他安衛活動的宣導與推行。計畫核定後，各相關單位依計畫內容實施，於稽核時予以修正落實，並提交執行績效給職安衛管理單位。

本公司亦已建構健康照護體系，每年安排員工健康檢查並設有健康照護管理專職人員提供相關健康諮詢服務及執行員工健康臨場服務，守護員工之健康。

3-3-4 教育訓練

為提升本公司職員對工作場所的安全衛生認知與知識素養，於工作場所從事工作時避免傷害。在新進人員研修時，辦理一般安全衛生教育訓練；職員職位變更或為管理者時，應接受相關安全衛生教育訓練；相關法令或管理系統修正時，對相關人員進行宣導及訓練。

由職業安全衛生室於每年調查相關單位之訓練需求，規劃並擬定「年度安全衛生教育訓練計畫表」，經由單位主管核准後公告實施。對於鑑別出之安全衛生訓練需求，而提供之訓練或採取之措施，應依其有效性之評估結果，予以檢討修正。

2024年辦理之宣導教育訓練，共計116名職員一同參與。

職業安全衛生乙種業務主管安全衛生教育訓練

為利提供更加安全的工作環境及安全場所，強化主管們對職業安全衛生的相關法規認識及職場工作分析等，進行35小時教育訓練，計15名人員參與。



性騷擾平等法教育

本公司秉持對性騷擾「零容忍」的態度，致力於提供安全且尊重的工作環境。我們舉辦性騷擾防治課程，提升員工的法規認知與性別平等意識，確保每位同仁皆能在友善的氛圍中工作。計29名職員參與。

健康促進講習

本公司關注員工的身心健康，定期舉辦健康講習及紓壓教學，協助同仁了解健康管理的重要性並掌握有效的壓力紓解技巧。我們致力於提升員工的生活品質，營造正向且高效的工作環境，展現企業對人本關懷的承諾，邁向永續經營的目標。計72名職員參加。



3-3-5 職災通報

為維護員工職業安全，本公司訂定《職災事故通報程序書》，職業安全衛生室定期依《職業安全衛生法》向主管機關通報職災統計，使作業發生職災事故時能即時採取通報與處理，並完成矯正及預防措施，降低安全衛生風險，預防類似事件再度發生。

員工於上下班通勤、公差或是店舖內發生職災事故時，主管將依《緊急應變程序》採取應變處理，將「職災通報單」及「客訴對應報告書」寄至通報信箱。若發生重大事故，將成立調查小組共同調查事故原因，並於職業安全衛生委員會中報告，指定適當單位人員依《矯正及預防措施程序書》進行改善，並於職安會議中定期追蹤進度，確保有效消除事故發生原因，預防再次發生。



3-3-6 風險評估

辨識及評估本公司所從事之所有活動的風險，定義於《職業災害類型》文件中，據此進行改善及達到有效控制危害及風險，降低災害發生的可能性及危害度。透過可能性及嚴重度之分級基準，區分人員傷亡、職業病、財產損失、店舖損失或環境影響，有效掌控各職業災害類型可能造成的衝擊範圍，藉此提升安全衛生管理績效，達到永續經營之目的。

近二年職災統計表

項目	2023	2024	備註
失能傷害頻率	7.23	5.3	<ul style="list-style-type: none"> 失能傷害頻率(FR)= 全年失能傷害人數÷總工作時數x1,000,000 總工時累計每1百萬小時的工時會發生員工受傷且隔天不能上班的人數
失能傷害嚴重率	34.75	23.6	<ul style="list-style-type: none"> 失能傷害嚴重率(SR)= 全年失能總損失日數÷總工作時數x1,000,000 總工時累計每一百萬小時的工時員工因受傷請假的天數
失能傷害平均損失日數	4.8	4.4	<ul style="list-style-type: none"> 失能傷害平均損失日數=總損失日數/總傷亡人數 受傷員工平均請假的天數

註:不含上下班交通安全事故數據

3-4 社會參與

為增進身障者就業及友善職場，於各店鋪打造適合各種不同合作夥伴的合作，促進友善職場、多元平等共融的DEI精神。

視障按摩抒壓活動

重視員工的身心健康，特別邀請視障按摩師提供舒壓服務，讓員工在忙碌工作中放鬆身心。提供視障人士展示專業技能的機會，促進社會對他們的理解與支持。

心路基金會DIY香氛瓶活動

特別邀請心路基金會的身心障礙人士到公司，指導員工製作DIY香氛瓶。這項活動讓員工親手體驗創作的樂趣，同時與心路基金會成員交流，增進彼此的理解與尊重。在輕鬆的氛圍中，店長們不僅學習香氛瓶的製作技巧，也感受到來自不同背景的多元價值與能力。持續透過實際行動推動企業責任，打造溫暖包容的職場環境。

小天使北中南區交流會

本公司致力推動多元共融職場文化，積極聘用身心障礙者，提供穩定就業與完善支持，協助其發揮所長、實現自我價值。每年於北、中、南三區舉辦餐敘，邀集小天使同仁與基金會輔導員共聚一堂，促進交流、深化連結。活動設有表揚環節，肯定服務滿三年與五年的員工，感謝其長期貢獻，並激勵士氣、強化歸屬感；同時安排互動遊戲，營造輕鬆氛圍，促進合作與信任。我們將持續打造友善、包容的工作環境，實踐企業社會責任，推動永續發展。





環境永續

4-1 氣候變遷治理

4-2 溫室氣體排放管理

4-3 資源與廢棄物管理

4-4 環境友善

4. 環境永續

4-1 氣候變遷治理

根據世界經濟論壇 (WEF) 所發布的全球風險報告 (The Global Risk Report 2025) 指出,「極端氣候事件」為可能性及衝擊性最高的風險之一,顯示氣候變遷是企業必須重視的議題。為了完整評估氣候變遷相關的風險與機會,藏壽司參考氣候相關財務揭露 (Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD) 作為鑑別分析的架構,用實際行動呼應 TCFD 核心價值,引導企業迎向低碳經濟轉型所涉及的風險與機會。

資訊錯誤和虛假資訊是最大的短期風險,而極端天氣和地球系統關鍵變化是最嚴重的長期問題。

為企業營運的可能性及衝擊性最高的風險,顯示氣候變遷是企業極須重視的議題。為完整評估氣候變遷相關風險與機會,參考氣候相關財務揭露 (Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD) 作為鑑別分析架構。

氣候治理架構,由董事會負責監督藏壽司氣候變遷風險與機會因應之執行成果,由經營企劃室負責評估及規劃本公司氣候風險及機會相關工作事項,每年至少一次向董事會報告,檢討氣候變遷相關議題之年度運作成效,以及未來工作計畫與 ESG 推動及資訊揭露精進方向,包含強化盤點、接軌國際、提升資訊可信度及互動溝通、向標竿學習等。

為提升高階主管及同仁的氣候風險意識,2024 年度安排 TCFD 教育訓練由高階主管與各單位指派同仁參與 TCFD 教育訓練工作坊,共 1 小時;共計 13 人參與。

氣候相關財務揭露框架

項目	說明
治理	本公司宜評估氣候變遷對企業現在及未來的潛在風險與機會,並採取氣候相關議題之因應措施。相關管理義務記載於「永續發展實務守則」。
策略	本公司宜採用國內外通用之標準或指引,執行企業溫室氣體盤查並予以揭露。
風險管理	關注國內外氣候變遷趨勢及「溫室氣體減量及管理法」、「氣候變遷因應法」,評估法規對本公司的衝擊影響,以降低氣候相關財務風險。
指標和目標	<p>公司宜統計溫室氣體排放量、用水量及廢棄物總重量,並制定公司節能減碳及溫室氣體減量、減少用水或其他廢棄物管理之政策,及將碳權之取得納入公司減碳策略規劃中,且據以推動,以減緩與調適公司營運活動對氣候變遷之衝擊。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 直接溫室氣體排放:溫室氣體排放源為公司所擁有或控制 ■ 間接溫室氣體排放:外購電力、熱或蒸汽等能源利用所產生者

4-1-1 氣候變遷與因應

藏壽司參考TCFD公布之氣候相關財務揭露架構，整理主要氣候相關風險及因應作為如下：

類別	類型	風險類型	可能對財務之影響	已採行方針或未來可能作為
轉型風險	政策和法規	淨零排放趨勢	因繳納碳費/碳盤查等符合法規的相關支出費用，或因違反相關法令繳納罰鍰，致使公司營運成本增加。	112年起委託外部顧問輔導及進行首次碳盤查，及早掌握公司碳排放現況，以調整營運方針，避免公司因違反法規，導致營運成本增加。
		再生能源法規	未來可能新增再生能源法規，規範企業需採用一定比例再生能源，公司需採購再生能源憑證，導致營運成本增加。	擬評估導入能源管理系統與建置太陽光電自發自用，以期提升能源使用效率，降低再生能源憑證採購需求。
	市場	顧客行為轉變	如未能即時推出新產品滿足消費者需求，導致銷售下降，營收下降。	利用期間限定、活動等推出新商品，維持新鮮感。持續傾聽消費者聲音，透過消費者之反饋，作為新菜品開發之基礎。
		原物料市場變動	原物料產量減少、價格上漲，導致營運成本增加。	為不過度仰賴海洋資源，商品部分採用養殖之食材，降低原物料減產而造成價格波動之衝擊。提供多樣化副餐，減少對海鮮食材之依賴。
	名譽	產業或企業污名化	造成來客數銳減，營收減少。	本公司積極評估與規劃各項節能減碳措施及監督溫室氣體排放情形，並揭露或公告相關具體減碳作為之訊息於公開資訊或網站，以展現本公司重視低碳經濟發展之形象與降低營運對環境衝擊之責任。
實體風險	立即性	極端降雨與乾旱	降雨型態的改變導致瞬時降雨量超過排水系統負荷，可能導致店鋪營運中斷，造成營收下降、財物損失及人員(員工、消費者)的安全出現疑慮。	於新開店鋪或改裝店鋪，針對排水負荷進行評估並規劃健全排水系統功能，以降低瞬時降雨量過大造成店鋪營運中斷之風險。
	長期性	平均氣溫上升	平均溫度上升影響農作物收成和品質，造成品質下降或原物料斷貨危機，進而導致影響公司營運聲譽及營收下降。 用電量上升導致營運成本增加。	持續評估多元供應商，不仰賴單一原物料供應來源，強化供應鏈韌性，避免斷貨造成營收下降。評估太陽光電自發自用等綠電建置，以期降低電費上漲導致營運成本增加之風險。

5項機會摘要如下：

類別	類型	風險類型	可能對財務之影響	已採行方針或未來可能作為
機會	實體風險	推動無紙化	減少用紙量，營運成本下降。	逐步推動多項無紙化作業項目，包括：電子簽呈、人事系統(請假單、加班單)、維修單等。
	產品和服務	開發 低碳產品和服務	開發多元低碳產品及服務，提升品牌綠色形象。	截至114年5月底為止，本公司已有台灣59家店鋪取得環保署環保餐廳認證，未來將持續評估在地食材，開發低碳商品。擬評估導入電動車充電樁、電動機車充電站等綠色服務。
	資源效率	節能減廢措施、使用 再生原材料，能源效率 率提升	減少廢棄物數量，減少處理費用使營運成本下降。	本公司積極向員工宣導節能觀念，店內及招牌改換LED燈具，目前所有店鋪皆不使用一次性餐具，使用100%再生原料垃圾袋，及使用省水標章器材(馬桶、水龍頭)，提升能源使用效率。
	韌性	增加不同供應商來源 確保供應鏈穩定	提高供應鏈可靠性和不同條件下的營運能力。	優先採購對環境或社會友善及經第三方認證的食材。供應商管理彈性，不仰賴單一供應商，分散供應鏈中斷之風險。
	市場	善用政府部門、公 共部門獎勵補助	增加政府補助，降低營運成本。	積極評估政府氣候變遷相關專案補助，降低因應氣候變遷所衍生之營運成本。

4-2 溫室氣體排放管理

4-2-1 溫室氣體排放基準年設定

為全面了解企業溫室氣體排放現況，藏壽司於2023年選定2家店鋪進行溫室氣體盤查試行計畫，成功鑑別出營運過程中的主要溫室氣體排放源，包含範疇一（直接排放）及範疇二（間接排放）。基於試行階段的寶貴經驗，本公司於2024年正式啟動組織溫室氣體盤查專案，大幅擴展盤查範圍至：總部、維修辦公室及全台灣59家店鋪，共計完成61個營運據點之溫室氣體排放量計算，並將2024年正式設定為本公司溫室氣體排放量基準年。

未來推展規劃，每年持續展店之新設立店鋪皆將逐年納入需盤查之溫室氣體排放，並於2026年：完成母公司溫室氣體盤查作業，2027年：完成合併公司之溫室氣體盤查數據統整。本公司將持續積極評估與規劃各項節能減碳措施及監督溫室氣體排放情形，並揭露或公告相關具體減碳作為之訊息於公開資訊或網站，以展現我們重視低碳經濟發展之形象與降低營運對環境衝擊之責任。

4-2-2 溫室氣體排放

本公司以環境友善為營運理念，致力提供綠色低碳的用餐環境。面對地球資源有限與環境衝擊挑戰，我們體認到營運過程產生的溫室氣體排放將增加環境負荷。因應國際減量趨勢，本公司將持續改善物料、能源、人員、空間及時間等資源運用效率，降低資源浪費，確保永續發展。為推動溫室氣體管理，本公司成立GHG溫室氣體盤查小組，由經營企劃室統籌跨部門協調與資料蒐集，整合各部門排放源數據，建立完整碳管理機制。

本公司制定了優於金管會2022年啟動的「上市櫃公司永續發展路徑圖」的目標，積極加速溫室氣體盤查進程，2024年度所制定之溫室氣體排放盤查之組織邊界，包含總部、維修辦公室及全台灣的59家店鋪，總計共61個據點，經導入外部專家協助，採用碳盤查系統管理，進行自我盤查（未經第三方機構查證）。本次首次全面盤查總排放量為17,450.436公噸CO₂e/年，主要排放來源為類別2電力使用。排放量佔比最高之溫室氣體種類為二氧化碳（CO₂）佔95.58%，以及氫氟化合物（HFCs），佔3.26%，如下表所示。



溫室氣體盤查組織架構圖

項目	範疇一	範疇二	範疇三				總排放當量
	類別 1	類別 2	類別 3	類別 4	類別 5	類別 6	
	直接溫室氣體排放	外部輸入能源的間接溫室氣體排放	運輸間接排放	組織使用產品的間接溫室氣體排放	組織產品間接排放	其他排放	
排放當量 (公噸CO ₂ e / 年)	1,906.152	12,035.177	-	3,509.107	-	-	17,450.436
佔總排放量佔比	10.92%	68.97%	-	20.11%	-	-	100.00%

註：本年度溫室氣體盤查結果尚屬自主性盤查並揭露，相關數據尚未經第三方查驗證。

透過本次盤查與量化結果，如下表所示，本公司將以節能節電採購與相關行動作為溫室氣體減量的優先方向，並將持續與相關單位評估與研議可行之碳減量專案，落實永續發展目標。

七大溫室氣體排放量統計表

項目	CO ₂	CH ₄	N ₂ O	HFCs	PFCs	SF ₆	NF ₃	七種溫室氣體年總排放當量
排放當量 (公噸CO ₂ e / 年)	16,679.552	202.299	0.191	568.394	0	0	0	17,450.436
佔比	95.58%	1.16%	0.00%	3.26%	0.00%	0.00%	0.00%	100.00%

註：以上表格內之數據，依溫室氣體排放量盤查登錄管理辦法第二條第一款規定，溫室氣體總排放量，以公噸二氧化碳當量（公噸CO₂e）表示，並四捨五入至小數點後第三位。

4-3 資源與廢棄物管理

4-3-1 資源管理

資源管理用量

本公司積極向公司人員宣導節能觀念，2024年藏壽司之總用水量為481.44千立方公尺(1000 m³)，總取水量為481.44千立方公尺(1000 m³)，總耗水量為：481.44千立方公尺(1000m³)，共計60個據點，含總部及台灣59家店舖(維修辦公室為租賃，租約簽定水費納入租金由房東負擔，不納入統計)；用電量為91,406.40十億焦耳(GJ)，共計61個據點，含總部、維修辦公室及台灣59家店舖；外購電力百分比占100%(惟2024年太陽能v板發電度數為32,460度，為與台電採躉售制)，瓦斯用量為21,340.64十億焦耳(GJ)(含納入瓦斯罐用量)，共計台灣59家店舖，並納入「瓦斯罐」用量統計，總部與維修辦公室2個據點，並未使用瓦斯。



目前所有店舖皆不使用一次性餐具，並使用100%再生原料垃圾袋(佔全年度總採購金額占比為1.84%)，及使用省水標章器材：馬桶、水龍頭，未來將持續推動各項節能措施，以達節約能源及溫室氣體減量政策，減少對環境的衝擊，善盡企業環保之責。

資源用量

單位：度

項目	2022年	2023年	2024年	2024年換算確信指標-揭露單位 (詳附錄2)
水	358,340	416,828	481,443	481.44 千立方公尺(1000m ³)
電	18,741,820	22,663,642	25,390,668	91,406.40 十億焦耳(GJ)
瓦斯	426,843	523,583	565,927	21,340.64 十億焦耳(GJ)

說明：

1. 因店舖增加，故本年資源用量上升。
2. 該取水量為非水資源壓力地區取水量。
3. 自來水供水商為台灣自來水公司與台北自來水事業處。
4. 2024年溫室氣體盤查時，經評估使用瓦斯罐為營運作業一環，故納入瓦斯罐用量 3.8436公噸(t)，換算為 16.1 十億焦耳(GJ)，共計 21,340.64 十億焦耳(GJ)，並進行會計師確信。

4-3-2 廢棄物管理

廢棄物管理宣導

本公司將廢棄物管理視為環境永續發展的重要課題，秉持「減量優先、分類回收、妥善處理」的管理原則，並持續加強員工環保意識教育，致力降低營運活動對環境的衝擊。

且於2023年起建立廢棄物管理績效監控機制，所有營運據點均設置完善的油煙處理設備，餐點製作過程產生的廢棄物皆委託合格廠商處理，定期進行廢棄物總重量盤查，未來將持續推動各項節能減廢措施，配合政府環保政策，強化與循環經濟供應商合作，實現經濟效益與環境保護的雙重目標，善盡企業環保責任。

廢棄物處理

本公司於營運過程產生的無害廢棄物，均要求各營運據點落實廢棄物分類，皆優先採取回收或再利用的方式進行處理，包括一般垃圾、廢塑膠容器、廢鐵容器、廢玻璃容器等資源回收物均採用專用儲存桶分類收集，並委託經環保主管機關認證的合格業者處理。

廚餘部分與合作畜牧場建立回收再利用機制，實現有機廢棄物的循環利用；廢食用油則統一委託環保局許可的專業回收公司定期收運，再製為環保生質柴油，促進資源循環利用。

未來，本公司將持續督促內部各單位與店鋪，強化廢棄物減量和資源回收管理措施，擬制定其他廢棄物管理政策，包含減量目標、推動措施及達成情形等，減少廢棄物處理成本，同時藏壽司亦依法向環保機關進行各年度的廢棄物之總量申報，為愛護地球做出貢獻。

2024年度廢棄物產出量數據計算，係採「本公司最具代表性的7家店鋪進行實際採樣評估」，並依其店鋪每百萬營收之廢棄物產出量，回推當年度全公司營運規模之廢棄物總量，作為估算依據。

以下為2024年度廢棄物總計3,606.4588公噸之處理情形：

類別	清理方法	廢棄物(公噸)	類別占比(%)
一般垃圾	焚燒	2,046.8621	56.76%
廢油	回收再利用	31.5814	0.87%
廢廚餘	回收再利用	926.0553	25.68%
廢塑膠容器	回收再利用	33.6556	0.93%
廢玻璃容器	回收再利用	17.0494	0.47%
廢紙	回收再利用	485.1295	13.45%
廢紙容器	回收再利用	30.7461	0.85%
廢鋁箔包	回收再利用	15.7153	0.44%
廢鐵容器	回收再利用	19.6641	0.55%
總計		3,606.4588	100.00%

4-4 環境友善

綠色環境

除了垃圾妥善回收外，面對極端氣候變化，本公司發展各項綠色方案以促進環境永續發展：設立街邊店「三重捷運路店」、「桃園青埔店」，並規劃綠化面積佔基地面積1/2，努力共創綠色環境生活。土城金城路店裝置太陽能板，並規劃未來做自發自用，提升藏壽司再生能源使用率。



街邊店綠化

三重捷運路店、桃園青埔店
綠化面積佔基地面積1/2。



裝置太陽能板

土城金城路店配合當地政府都
審要求裝置太陽能板。
2024年本店太陽能板產生發
電度數為32,460度，並與台電
簽訂躉售制。

減少碳排

為落實節能減碳，邁向淨零，本公司於2023起請外部顧問輔導及進行首次碳盤查盤點及管理，並於新開的店鋪及其他店鋪裝修，優先採用經綠建築認證及低碳建材與工法，降低建築物的碳排放，在2024年新開店鋪逐步使用綠建材進行裝修，皆符合現行法規對綠建築使用率之要求；另店內及招牌改換LED燈具，以提升整體能源運用效率。

2024年起店外停車場逐漸導入電動汽車充電樁及電動機車換電站，目前充電樁已導入4個店鋪，換電站已導入6個店鋪，截至2024年12月29日止，為地球累積減少二氧化碳量已超過8.3萬公斤的成果，以實際行動強化綠色競爭力，落實節能減碳及邁向永續企業的共榮典範前行。

gogoro network × KURA

合作站換電服務人數累計至今已超過**2.8**萬人次

為地球累積減少二氧化碳量已超過**8.3**萬公斤

相當於**8,320**棵樹木一年的碳排量



5 附錄

- 5-1 GRI指標對照表
- 5-2 加強揭露「產業永續指標」與「確信項目彙總表」
- 5-3 TCFD指標對照表
- 5-4 SASB指標對照表
- 5-5 會計師有限確信意見報告

5.附錄

5-1 GRI指標對照表

類別	主題	指標代號	指標名稱	對應章節	頁碼		
GRI 2 一般揭露 (2021)	組織及報導實務	2-1	組織詳細資訊	1-1.關於藏壽司集團	8		
		2-2	組織永續報導中包含的實體	關於報告	2		
				1-1.關於藏壽司集團	8		
				關於報告	2		
				NA	無資訊重編		
	2-5	外部保證/確信	關於報告	2			
	活動與工作者	2-6	活動、價值鍊和其他商業關係	1-1.關於藏壽司集團	8		
				1-1-1. 三大經營理念與堅持	9		
				1-1-2. 競爭優勢	9		
				1-1-3. 豐富多樣化商品	10		
				1-1-4. 嚴選天然食材	10		
				1-1-5. 服務特色	11		
				1-1-6. 營業據點	12		
				2-1-1. 食材採購管理	26		
				2-1-2. 供應商管理方式	26		
				2-1-3. 食品安全年度評鑑	27		
				2-7	員工	1.誠信治理	8
						3-1-1. 人力結構	36
				2-8	非員工的工作者	1.誠信治理	8
						3-1-1. 人力結構	36
治 理	2-9	治理結構及組成	1-3.公司治理	14			
			1-3-1. 董事會	15			
			2-10	最高治理單位的提名與遴選	1-3-1. 董事會	15	
			2-11	最高治理單位主席	1-3-1. 董事會	15	
			2-12	最高治理單位於監督衝擊管理的角色	1-3.公司治理	14	
			2-13	衝擊管理的負責人	1-3.公司治理	14	
			2-14	最高治理單位於永續報導的角色	1-3.公司治理	14	

接上頁, 5-1 GRI指標對照表

類別	主題	指標代號	指標名稱	對應章節	頁碼
GRI 2 一般揭露 (2021)	治 理	2-15	利益衝突	1-3. 公司治理	14
		2-16	溝通關鍵重大事件	1-3. 公司治理	14
		2-17	最高治理單位的群體智識	1-3-1. 董事會	15
		2-18	最高治理單位的績效評估	1-3-1. 董事會	15
		2-19	薪酬政策	1-3-3. 薪資報酬委員會	17
		2-20	薪酬決定流程	1-3-3. 薪資報酬委員會	17
		2-21	年度總薪酬比例	3-2-1. 優於業界起薪	39
	策略、政策與實務	2-22	永續發展策略的聲明	董事長的話	3
				年度亮點	5
		2-23	政策承諾	1-3-2. 審計委員會	17
				1-3-3. 薪資報酬委員會	17
		2-24	納入政策承諾	1-3-2. 審計委員會	17
				1-3-3. 薪資報酬委員會	17
		2-25	補救負面衝擊的程序	4-1-1. 氣候變遷與因應	48
				2-3-2. 緊急應變措施	32
		2-26	尋求建議和提出疑慮的機制	2-3-3. 積極回應顧客意見	33
				1-3. 公司治理	14
	2-27	法規遵循	1-4. 利害關係人溝通	20	
			2-3-3. 積極回應顧客意見	33	
	2-28	公協會的會員資格	3-1-2. 員工權益	38	
			1-3-5. 法規遵循	18	
利害關係人議合	2-29	利害關係人議合方針	2-3-4. 遵循食品安全相關法規	34	
			NA	無參與公協會	
			1-4. 利害關係人溝通	20	
GRI 3 重大主題 (2021)	重大主題揭露	3-1	3-1-2. 員工權益	38	
			1-4-1. 重大性主題鑑別	21	
			1-4-2. 重大性主題分析矩陣	22	
3-2	重大主題列表	1-4-3. 重大性議題	23		
		3-3	重大主題管理		

接上頁,5-1 GRI指標對照表

類別	主題	指標代號	指標名稱	對應章節	頁碼	
經濟	經濟績效 2016	201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	1-2-1. 經濟績效	13	
		201-2	氣候變遷所產生的財務影響及其他風險與機會	4-1-1. 氣候變遷與因應	48	
		201-3	確定給付制義務與其他退休計畫	3-2-5. 退休制度	41	
	市場地位 2016	202-1	不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率	3-2-1. 優於業界起薪	39	
		202-2	雇用當地居民為高階管理階層的比例	1-3-1. 董事會	15	
	間接經濟衝擊 2016	203-2	顯著的間接經濟衝擊	1-4-2. 重大性主題分析矩陣	22	
	採購實務 2016	204-1	來自當地供應商的採購支出比例	1-1-2. 競爭優勢	9	
	環境	物料 2016	301-2	使用回收再利用的物料	4-3-1. 資源管理	52
			301-3	回收產品及其包材	4-3-2. 廢棄物管理	53
		能源 2016	302-1	組織內部的能源消耗量	4-3-1. 資源管理	52
302-2			組織外部的能源消耗量	4-2-1. 溫室氣體排放基準年設定	50	
302-3			能源密集度	4-2-1. 溫室氣體排放基準年設定	50	
302-4			減少能源消耗	4-3-1. 資源管理	52	
302-5			降低產品和服務的能源需求	4-3-1. 資源管理	52	
水與放流水 2018		303-5	耗水量	4-3-1. 資源管理	52	
排放 2016		305-1	直接(範疇一)溫室氣體排放	4-2-1. 溫室氣體排放基準年設定	50	
		305-2	能源間接(範疇二)溫室氣體排放	4-2-1. 溫室氣體排放基準年設定	50	
		305-3	其它間接(範疇三)溫室氣體排放	4-2-1. 溫室氣體排放基準年設定	50	
		305-4	溫室氣體排放強度	4-2-1. 溫室氣體排放基準年設定	50	
		305-5	溫室氣體排放減量	4-4. 環境友善	54	
廢棄物 2020		306-1	廢棄物的產生與廢棄物相關顯著衝擊	4-3-2. 廢棄物管理	53	
		306-2	廢棄物相關顯著衝擊之管理	4-3-2. 廢棄物管理	53	
		306-3	廢棄物的產生	4-3-2. 廢棄物管理	53	
		306-4	廢棄物的處置移轉	4-3-2. 廢棄物管理	53	
	306-5	廢棄物的直接處置	4-3-2. 廢棄物管理	53		
供應商環境評估 2016	308-1	使用環境標準篩選新供應商	2-1. 第一層 供應商及食材採購管理	26		
	308-2	供應鏈中負面的環境衝擊以及所採取的行動	2-1. 第一層 供應商及食材採購管理	26		

接上頁,5-1 GRI指標對照表

類別	主題	指標代號	指標名稱	對應章節	頁碼
社會	勞雇關係 2016	401-1	新進員工和離職員工	3-1-1. 人力結構	36
		401-2	提供給全職員工(不包含臨時或兼職員工)的福利	3-2-2. 員工福利措施	40
		401-3	育嬰假	3-2-6. 育嬰留職停薪	41
	勞/資關係 2016	402-1	關於營運變化的最短預告期	3-1-2. 員工權益	38
		403-1	職業安全衛生管理系統	3-3-2. 管理系統	42
	職業安全衛生 2018	403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	3-3-5. 職災通報	44
		403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	3-3-6. 風險評估	44
				3-3. 職業安全衛生	42
		403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	3-3-4. 教育訓練	42
		403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	3-3-4. 教育訓練	42
		403-6	工作者健康促進	3-3-4. 教育訓練	42
		403-7	預防和減輕與業務關係直接相關聯之職業安全衛生的衝擊	3-3-5. 職災通報	44
		403-8	職業安全衛生管理系統所涵蓋之工作者	3-1-1 人力結構	36
		403-9	職業傷害	3-3-6. 風險評估	44
		403-10	職業病	3-3-6. 風險評估	44
	訓練與教育 2016	404-1	每名員工每年接受訓練的平均時數	3-2-4. 員工職能培養	41
		404-2	提升員工職能及過渡協助方案	3-2-2. 員工福利措施	40
				3-2-3. 人才培育計畫	40
	404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	3-2-1 優於業界起薪	39	
	員工多元化與平等機會 2016	405-1	治理單位與員工的多元化	1-3. 公司治理	14
		405-2	女性對男性基本薪資與薪酬的比率	3-1-1. 人力結構	36
	不歧視 2016	406-1	歧視事件以及組織採取的改善行動	3-2-1. 優於業界起薪	39
				3-1-2. 員工權益	38
	結社自由與團體協商 2016	407-1	可能面臨結社自由及團體協商風險的營運據點或供應商	3-1-2. 員工權益	38
	供應商社會評估 2016	414-1	使用社會準則篩選新供應商	2-1-1. 食材採購管理	26
		414-2	供應鏈中負面的社會衝擊以及所採取的行動	2-1. 第一層、供應商及食材採購管理	26
	2-1. 第一層、供應商及食材採購管理			26	
顧客健康與安全 2016	416-1	評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊	2-2. 第二層、食安檢驗及衛生管理	28	
			2-3-1. 建立追溯制度	32	
			2-3-4. 遵循食品安全相關法規	34	
行銷與標示 2016	417-1	供應鏈中負面的社會衝擊以及所採取的行動	2-2-4. 店舖食材管理	30	

5-2 加強揭露「產業別永續指標」與「確信項目彙總表」

依「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條：附表一之一 食品工業及餐飲收入占其全部營業收入之比率達百分之五十以上者

編號	指標	指標種類	2024年度揭露內容	單位	對應章節
1	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比	量化、質化敘述	<p>營業部清潔責任者每月於每店鋪進行環境衛生檢查，針對店鋪周邊、垃圾處理區、候位區、客席區、客用廁所及廚房各區域，進行環境整潔檢查並記錄評分。在2024年全台灣59家店鋪，依據品質改善機制進行考核，總共進行674次評比，因此本公司品質改善措施的相關涵蓋範圍為100%。</p> <p>安排品保室1名同仁及營業部同仁2名參與餐飲衛生講習，修習導入食品安全監測、食品追溯追蹤系統、提升餐飲防疫及防止食品中毒案例分析等，增進員工對於食品及衛生的知識，持續加強守護顧客的用餐安全。</p>	比率(%)	2. 食品安全 2-2-1. 食品安全實驗室 2-2-3. 店鋪衛生管理
2	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。	量化、質化敘述	本公司適用的法規主要為衛生福利部食品藥物管理署公告食品安全衛生管理法及施行細則等法令，所遵循之食品安全衛生管理相關法規可參照(https://www.fda.gov.tw/TC/law.aspx?cid=62)。本年度未違反食品安全衛生管理法及施行細則而被罰款事件發生。	數量、公噸(t)	1-3-5. 法規遵循 2-3-4. 遵循食品安全相關法規
3	採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分。	量化	<ul style="list-style-type: none"> ■ 壽喜牛燒肉原料，符合PAACO國際組織規範，佔全年度肉類總採購金額35.45%。 ■ 甜蝦之供應商為MSC海洋管理委員會認證，佔全年度蝦類總採購金額14.09%。 ■ 再生料垃圾袋，佔全年度公司總採購金額占比為1.84% 	比率(%)	2-1-1. 食材採購管理 4-3-1 資源管理
4	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。	量化	未取得由第三方公正單位依國際食品安全標準檢驗。	比率(%)	NA
5	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	量化、質化敘述	<p>依照「供應商管理辦法」由品管及採購人員進行年度評鑑，文件評核25項指標，包含供應商是否具備食品相關認證(如ISO、HACCP等)、檢驗報告、不良品退貨件數、食品安全相關管理制度等；現場評核項目有共55項，分為環境衛生管理、生產設施和設備、品質管理、生產流程、異物管理、庫溫、人員管理等面向。</p> <p>本年度直接採購的供應商總數為6家，其中5家有取得食品安全相關認證(HACCP/ISO)，佔整體供應商83%。在文件評核部分，評鑑共4家供應商，100%達到合格級別(A級)，評核的供應商數量佔整體比例66.7%；在現場評核部分，評鑑共2家供應商，100%達到合格級別(A)，評核的供應商數量佔整體比例33.3%。每年12月商品部提交評鑑結果予品管，更新「供應商合格清冊」。</p>	數量、比率(%)	2-1-3. 食品安全年度評鑑

接上頁, 5-2 加強揭露「產業別永續指標」與「確性項目彙總表」

編號	指標	指標種類	年度揭露內容	單位	對應章節															
6	依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比。	量化、質化敘述	<p>公司庫存系統建立所有批號，當真正發生重大食安問題時，可馬上提供該批號之庫存數量或同品項之其他批號數量，在最短時間內回收問題批號食材、改採用其他安全批號食材，可避免使用問題食材之風險，更可免於缺貨或停售之損失。在2024年有81%的產品項目建立產品批號做溯源管理。</p> <p>依照食品安全衛生管理法第八條-第三項規定，登錄主管機關所指定之資料庫，在2024年已登錄全台灣59家店舖資料於「非登不可」平台中。</p>	比率(%)	2-3-1.建立追溯制度															
7	依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比。	量化、質化敘述	<p>公司依食品安全衛生管理法第七條、食品良好衛生規範準則及「實驗室管理辦法」，於總部設有自主檢驗實驗室。實驗人員包含一位主導稽核員及一位食品技師，皆為食品相關科系畢業。主導稽核員通過「FSSC 22000 食物安全管理系統」之主導稽核員訓練課程，食品技師通過「專門職業及技術人員高等技師考試」，擁有食品技師合格證書，以維護食品品質。實驗室人員參加並通過合法機構所辦理之實驗能力試驗，本年度實驗室相關支出總金額4,461,490元，占營業收入0.08%。</p> <p>食材安全檢驗共分五大項，檢驗合格率如下：</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>檢驗項目</th> <th>檢驗合格率(含複檢)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">食 材 (食品衛生)</td> <td>食 材</td> <td>97.0%</td> </tr> <tr> <td>成 品</td> <td>96.6%</td> </tr> <tr> <td>冰 塊</td> <td>99.1%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">店 舖 (食品衛生)</td> <td>水 質</td> <td>97.4%</td> </tr> <tr> <td>設備塗抹檢查</td> <td>88.1%</td> </tr> </tbody> </table>	項目	檢驗項目	檢驗合格率(含複檢)	食 材 (食品衛生)	食 材	97.0%	成 品	96.6%	冰 塊	99.1%	店 舖 (食品衛生)	水 質	97.4%	設備塗抹檢查	88.1%	報導貨幣、比率(%)	2-2-1.食品安全實驗室 2-2-2.食材檢驗機制
項目	檢驗項目	檢驗合格率(含複檢)																		
食 材 (食品衛生)	食 材	97.0%																		
	成 品	96.6%																		
	冰 塊	99.1%																		
店 舖 (食品衛生)	水 質	97.4%																		
	設備塗抹檢查	88.1%																		
8	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	量化	<p>■ 消耗能源總量： 電力使用91,406.40十億焦耳(GJ)，共計61個據點，含總部、維修辦公室及全台灣59家店舖。瓦斯使用21,340.64十億焦耳(GJ)，共計59個據點（即台灣59家店舖），並納入「瓦斯罐」用量統計，總部與維修辦公室2個據點，並未使用瓦斯。</p> <p>■ 外購電力百分比：100%</p> <p>■ 再生能源使用率：0% (惟2024年太陽能板發電度數為32,460度，為與台電採躉售制)</p>	十億焦耳(GJ)、百分比(%)	4-3-1資源管理															
9	總取水量及總耗水量	量化	<p>■ 總取水量為：481.44千立方公尺(1000m³)</p> <p>■ 總耗水量為：481.44千立方公尺(1000m³)</p> <p>用水使用共計60個據點，含總部及全台灣59家店舖</p> <p>註：維修辦公室為租賃，租約簽定水費納入租金由房東負擔，不納入統計。</p>	千立方公尺(1000m ³)	4-3-1資源管理															
10	售出產品重量、生產設施場所數量	量化	<p>本年度店舖場所總數量：共計全台灣59家店舖</p> <p>本年度員工總人數（含分店）：3,791人</p>	公噸(t)、數量	1-1-6營業據點 3-1-1人力結構															

5-3 TCFD指標對照表

依「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條之一：附表二 上櫃公司氣候相關資訊

揭露主題	揭露項目	執行情形
治理	1. 敘明董事會與管理階層對於氣候相關風險與機會之監督及治理	本公司以公司治理主管轄下經營企劃室作為氣候變遷因應方針之制定單位，識別本公司之氣候相關風險與機會，評估其財務影響，擬定對應策略後，協助跨部門溝通與執行。 未來由該單位定期向本公司董事會報告氣候相關風險與機會，並由本公司董事會直接負責執行氣候相關風險與機會之指導和監督工作。
	2. 敘明所辨識之氣候風險與機會如何影響企業之業務、策略及財務(短期、中期、長期)	本公司依照金融穩定委員會公布之TCFD建議書架構，評估氣候變遷對於公司的風險與機會，共聚焦出7項風險、5項機會，詳見4-1-1氣候變遷與因應章節。
策略	3. 敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響	極端氣候事件及轉型行動對財務之影響，詳見4-1-1氣候變遷與因應章節。
	4. 敘明氣候風險之辨識、評估及管理流程如何整合於整體風險管理制度	本公司應依重大性原則，進行與公司營運相關之環境、社會及公司治理議題之風險評估，訂定相關風險管理政策或策略，依法訂定各項內部規章並遵循之以控制風險。氣候風險之管理，亦擬採相同流程。113年本公司氣候相關管理制度持續制訂中，並依相關規定分階段在可能之範圍內逐步落實。
風險管理	5. 若使用情境分析評估面對氣候變遷風險之韌性，應說明所使用之情境、參數、假設、分析因子及主要財務影響	本公司尚未採用氣候變遷之情境分析。
	6. 若有因應管理氣候相關風險之轉型計畫，說明該計畫內容，及用於辨識及管理實體風險及轉型風險之指標與目標	為回應國際趨勢與國家 2050 淨零目標，透過識別氣候變遷風險與機會，並結合現有永續作為持續推動，惟因 113 年本公司氣候相關管理制度尚待制訂中，並預計將分階段在可能之範圍內逐步落實。另為完善風險管理機制，強化氣候治理，114 年度逐步完成溫室氣體盤查、規劃減量等政策。
指標與目標	7. 若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎	本公司尚未採用內部碳定價。
	8. 若有設定氣候相關目標，應說明所涵蓋之活動、溫室氣體排放範疇、規劃期程，每年達成進度等資訊；若使用碳抵換或再生能源憑證(RECs)以達成相關目標，應說明所抵換之減碳額度來源及數量或再生能源憑證(RECs)數量	本公司自113年啟動組織溫室氣體盤查專案，鑑別出本公司營運之主要溫室氣體排放源為範疇一及範疇二，逐針對各店鋪進行溫室氣體盤查，預計114年完成113年度之本部(含維修部辦公室)及全台門店之盤查排放量計算。未來將以此盤查框架為基礎，推行至各店鋪之溫室氣體盤查。預計於115年完成母公司盤查，並依法揭露該數據，116年完成合併公司之盤查數據。由於亞洲藏壽司以每年持續展店，新設立店鋪也將逐年納入需盤查之溫室氣體排放，以符合法規揭露要求。
	9. 溫室氣體盤查及確信情形	不適用。

5-4 SASB指標對照表

揭露主題	會計指標	指標說明	對應章節	頁碼
能源管理	FB-RN-130a.1	(1)總能源消耗 (2)來自電網的比例 (3)來自再生能源的比例	4-3-1 資源管理	52
水管理	FB-RN-140a.1	(1) 總取水量 (2)總耗水量以及在高度水資源壓力的區域中取水比例	4-3-1 資源管理	52
食品、包材 與廢棄物管理	FB-RN-150a.1	(1)廢棄物總量 (2)食物廢棄物比例 (3)廢棄物再回收、處理比例	4-3-2 廢棄物管理	53
	FB-RN-150a.2	(1)包裝總重量 (2)包裝由回收或再生材料製成比例 (3)包裝可回收、重複利用或可堆肥的比例	4-3-1 資源管理 (2024再生料垃圾袋採購金額占比為1.84%)	52
食品安全	FB-RN-250a.1	(1)由食品安全監督機構檢查的店舖百分比 (2)受到嚴重違規的店舖比例	2-2-3 店舖衛生管理 (2024年無發生嚴重違規店舖)	29
	FB-RN-250a.2	(1)產品回收的事件數量 (2)產品回收的總數	2-3-3 積極回應顧客意見 (2024年無因重大事件導致產品回收)	33
	FB-RN-250a.3	發生的食媒性疾病次數，以及由政府單位調查確認發生的食媒性疾病比例	2024年無發生食媒性疾病	N/A
營養內容	FB-RN-260a.1	(1)符合國家飲食指南的餐點百分比以及(2)符合國家飲食指南的餐點營收	2024年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-260a.2	(1)符合國家兒童飲食指南的餐點百分比以及(2)符合國家兒童飲食指南的餐點營收	2024年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-260a.3	對兒童進行的廣告曝光次數，以及符合國家兒童飲食指南的廣告比例	2024年暫無相關統計資料	N/A
勞動實踐	FB-RN-310a.1	(1)自願離職率以及(2)非自願離職率	2024年自願離職率100%	37
	FB-RN-310a.2	(1)以地域劃分平均時薪以及(2)以地域劃分領取最低時薪的員工比例	3-1-1 人力結構	36
	FB-RN-310a.3	(1)違反勞動相關法規的損失總金額以及(2)違反就業歧視相關法規的損失總金額	1-3-5 法規遵循	18
供應鏈管理 與食品採購	FB-RN-430a.1	(1)採購符合環境或社會標準的食材比例 (2)採購符合第三方認證的環境或社會標準的食材比例	2-1-1 食材採購管理 (壽喜燒牛肉符合PAACO,並佔肉類35.45%;甜蝦 之供應商有MSC認證佔蝦類總採購金額14.09%)	26
	FB-RN-430a.2	(1)採購非籠飼雞蛋的比例 (2)採購無妊娠定位欄的豬肉比例	2024年未做相關採購	N/A
	FB-RN-430a.3	如何管理供應商環境與社會的風險及動物福利	2-1-3 食品安全年度評鑑	27

5-5 會計師有限確信意見報告



國富浩華聯合會計師事務所
Crowe (TW) CPAs
80260高雄市苓雅區四維三路
6號27樓之1
27F-1, No. 6, Swei 3rd Rd.,
Lingya Dist., Kaohsiung City
80250, Taiwan
Tel +886 7 3312133
Fax +886 7 3331710
www.crowe.tw

會計師有限確信報告

亞洲藏壽司股份有限公司 公鑒：

亞洲藏壽司股份有限公司西元 2024 年度永續報告書，業經本會計師針對亞洲藏壽司股份有限公司所揭露之特定績效指標執行確信程序竣事，並出具有限確信報告。

確信標的資訊與適用基準

亞洲藏壽司股份有限公司所揭露之特定績效指標（以下簡稱確信標的資訊）與適用基準，請詳附件一「確信標的資訊彙總表」。

管理階層之責任

管理階層之責任係依照財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」及全球永續性報告協會(Global Reporting Initiatives, GRI)發布之通用準則、行業準則及主題準則編製確信標的資訊，且維持與確信標的資訊編製有關之必要內部控制，以確保確信標的資訊未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

會計師之責任

本會計師之責任係依照確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃及執行有限確信案件，基於所執行之程序與所獲取之證據，對確信標的資訊(詳附件一)是否未存有重大不實表達取得有限確信，並出具有限確信報告。相較於合理確信案件，有限確信案件所執行程序之性質及時間不同，其範圍亦較小，故於有限確信案件所取得之確信程度亦明顯低於合理確信案件中取得者。

本會計師係基於專業判斷規劃及執行確信程序，以獲取相關確信標的資訊之有限確信證據，且任何內部控制均受有先天限制，因此未必能查出所有業已存在之重大不實表達。本會計師執行確信程序包括：



- (一) 對參與編製所選定之標的資訊之相關人員進行訪談，以瞭解編製標的資訊之流程、所應用之資訊系統，以及攸關之內部控制，以辨認重大不實表達之領域；
- (二) 基於對上述事項之瞭解及所辨認之領域，對所選定之標的資訊選取樣本，依據適用基準進行檢查測試、重新計算及重新執行，以取得有限確信之證據；
- (三) 對本有限確信案件所有攸關資訊之提供及所選定標的資訊是否依照適用基準進行衡量與揭露，取得管理階層書面聲明，以作為有限確信之證據。

先天限制

由於諸多確信項目係屬非財務資訊，相較於財務資訊之確信受有更多先天限制，故該等資訊之相關性、重大性與正確性之解釋可能涉及更多管理階層之重大判斷、假設與解釋，不同利害關係人對該等資訊亦可能有不同之解讀。

獨立性及品質管理規範

本會計師及所隸屬會計師事務所已遵循會計師職業道德規範中有關獨立性及其他道德規範之規定，該規範之基本原則為正直、公正客觀、專業能力及專業上應有之注意、保密及專業行為。

本會計師所隸屬會計師事務所適用品質管理準則 1 號「會計師事務所之品質管理」，該品質管理準則規定會計師事務所設計、付諸實行及執行品質管理制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及所適用法令有關之政策或程序。

有限確信結論

依據所執行之程序與所獲取之證據，本會計師並未發現確信標的資訊在所有重大方面有未依照適用基準編製而須作修正之情事。

其他事項

本確信報告出具後，亞洲藏壽司股份有限公司對任何確信標的資訊或適用基準之變更，本會計師不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

國富浩華聯合會計師事務所
會計師：黃鈴雯



民國 114 年 6 月 23 日

會計師有限確信報告-附件一

編號	內文標題	標的資訊	適用基準
1	<p>2. 食品安全</p> <p>2-2-1. 食品安全實驗室</p> <p>2-2-3. 店舖衛生管理</p>	<p>本公司營業部清潔責任者每月於每店舖進行環境衛生檢查，針對店舖周邊、垃圾處理區、候位區、客席區、客用廁所及廚房各區域，進行環境整潔檢查並記錄評分，評分結果作為店舖評價參考指標之一。在2024年全台灣總店數59家店舖，依據品質改善機制進行考核，總共進行674次評比，因此本公司品質改善措施的相關涵蓋範圍為100%。</p> <p>在2024年安排品保室1名同仁及營業部2名同仁參與餐飲衛生講習，修習導入食品安全監測、食品追溯追蹤系統、提升餐飲防疫及防止食品中毒案例分析等，增進員工對於食品及衛生的知識，持續加強守護顧客的用餐安全。</p>	<p>上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條第一項附表一之一編號一，為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比。</p>
2	<p>1-3-5. 法規遵循</p> <p>2-3-4. 遵循食品安全相關法規</p>	<p>本公司適用的法規主要為衛生福利部食品藥物管理署公告食品安全衛生管理法及施行細則等法令，所遵循之食品安全衛生管理相關法規可參照(https://www.fda.gov.tw/TC/law.aspx?cid=62)。本年度未違反食品安全衛生管理法及施行細則而被罰款事件發生。</p>	<p>上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條第一項附表一之一編號二，違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。</p>

編號	內文標題	標的資訊	適用基準
3	2-1-1. 食材採購管理 3-4-2. 環境友善	<ul style="list-style-type: none"> ● 本公司 2024 年採購壽喜牛燒肉原料，符合 PAACO 國際組織規範，佔全年度肉類總採購金額 35.45%。 ● 甜蝦類之供應商為 MSC 海洋管理委員會認證，佔全年度蝦類總採購金額 14.09%。 ● 再生料垃圾袋，佔全年度公司總採購金額占比為 1.84% 	上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條第一項附表一之一編號三，採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分。
4	不適用	本公司 2024 年未取得由第三方公正單位依國際食品安全標準檢驗。	上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條第一項附表一之一編號四，經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。
5	2-1-3. 食品安全年度評鑑	<p>依照「供應商管理辦法」由品管及採購人員進行年度評鑑，文件評核 25 項指標，包含供應商是否具備食品相關認證（如 ISO、HACCP 等）、檢驗報告、不良品退貨件數、食品安全相關管理制度等；現場評核項目有共 55 項，分為環境衛生管理、生產設施和設備、品質管理、生產流程、異物管理、庫溫、人員管理等面向。</p> <p>在 2024 年有接採購的供應商總數為 6 家，其中 5 家有取得食品安全相關認證（HACCP/ISO），佔整體供應商 83%。在文件評核部分，評鑑共 4 家供應商，100% 達到合格級別（A 級），評核的供應商數量佔整體比例 66.7%；在現場評核部分，評鑑共 2 家供應商，100%</p>	上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條第一項附表一之一編號五，對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。

編號	內文標題	標的資訊	適用基準
		<p>達到合格級別 (A)，評核的供應商數量佔整體比例 33.3%。每年 12 月商品部提交評鑑結果予品管，更新「供應商合格清冊」。</p>	
6	2-3-1. 建立追溯制度	<p>本公司於庫存系統建立所有批號，當真正發生重大食安問題時，可馬上提供該批號之庫存數量或同品項之其他批號數量，在最短時間內回收問題批號食材、改採用其他安全批號食材，可避免使用問題食材之風險，更可免於缺貨或停售之損失。在 2024 年有 81% 的產品項目建立產品批號做溯源管理。</p> <p>依照食品安全衛生管理法第八條 - 第三項規定，登錄主管機關所指定之資料庫，在 2024 年已登錄全台灣 59 家店鋪資料於「非登不可」平台中。</p>	<p>上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條第一項附表一之一編號六，依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品佔所有產品之百分比。</p>
7	<p>2-2-1. 食品安全實驗室</p> <p>2-2-2. 食材檢驗機制</p>	<p>本公司依食品安全衛生管理法第七條、食品良好衛生規範準則及「實驗室管理辦法」，於總部設有自主檢驗實驗室。實驗人員包含一位主導稽核員及一位食品技師，皆為食品相關科系畢業。</p> <p>主導稽核員通過「FSSC 22000 食物安全管理系統」之主導稽核員訓練課程，食品技師通過「專門職業及技術人員高等技師考試」，擁有食品技師合格證書，以維護食物品質。實驗室人員參加並通過合法機構所辦理之實驗能力試驗，在 2024 年實驗室相關支出總金額 4,461,490 元，佔營業收入 0.08%。</p>	<p>上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條第一項附表一之一編號七，依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其佔營業收入淨額之百分比。</p>

編號	內文標題	標的資訊	適用基準															
		<ul style="list-style-type: none"> ● 食材安全檢驗共分五大項，檢驗合格率如下： <table border="1" data-bbox="636 384 1357 735"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>檢驗項目</th> <th>檢驗合格率 (含複檢)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">食材 (食品衛生)</td> <td>食材</td> <td>97.0%</td> </tr> <tr> <td>成品</td> <td>96.6%</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">店舖(食品衛生)</td> <td>冰塊</td> <td>99.1%</td> </tr> <tr> <td>水質</td> <td>97.4%</td> </tr> <tr> <td>設備塗抹檢查</td> <td>88.1%</td> </tr> </tbody> </table> 	項目	檢驗項目	檢驗合格率 (含複檢)	食材 (食品衛生)	食材	97.0%	成品	96.6%	店舖(食品衛生)	冰塊	99.1%	水質	97.4%	設備塗抹檢查	88.1%	
項目	檢驗項目	檢驗合格率 (含複檢)																
食材 (食品衛生)	食材	97.0%																
	成品	96.6%																
店舖(食品衛生)	冰塊	99.1%																
	水質	97.4%																
	設備塗抹檢查	88.1%																
8	3-4-2. 環境友善	<ul style="list-style-type: none"> ● 消耗能源總量： 電力使用 91,406.40 十億焦耳(GJ)，共計 61 個據點，含總部、維修辦公室及全台灣 59 家店舖。 瓦斯使用 21,340.64 十億焦耳(GJ)，共計 59 個據點(即全台灣 59 家店舖)，並納入「瓦斯罐」用量統計，總部與維修辦公室 2 個據點，並未使用瓦斯。 註：能源換算單位為 1 度電力=0.0036 十億焦耳(GJ)，1 度瓦斯=0.037681 十億焦耳(GJ) ● 外購電力百分比：100% ● 再生能源使用率：0% (惟 2024 年太陽能板發電度數為 32,460 度，為與台電採躉售制) 	上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條第一項附表一之一編號八，消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率															
9	3-4-2. 環境友善	<ul style="list-style-type: none"> ● 2024 年總取水量為：481.44 千立方公尺(1000m³) ● 2024 年總耗水量為：481.44 千立方公尺(1000m³) 用水使用共計 60 個據點，含總部及全台灣 59 家	上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條第一項附表一之一編號九，總取水量及總耗水量															

編號	內文標題	標的資訊	適用基準
		<p>店鋪 註：維修辦公室為租賃，租約簽定水費納入租金由房東負擔，不納入統計。</p>	
10	1-1-6. 營業據點	<ul style="list-style-type: none"> ● 2024 年度店鋪場所總數量：共計全台灣 59 家店鋪 ● 2024 年度員工總人數（含分店）：3,791 人 	上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條第一項附表一之一編號十，售出產品重量、生產設施場所數量

