

— 株主のみなさまへ —

BUSINESS REPORT

第88期 中間報告書

2024.4.1 ▶ 2024.9.30

おいしい！の笑顔をつくる



井村屋グループ株式会社



代表取締役会長(CEO)
中島 伸子

代表取締役社長(COO)
大西 安樹

井村屋グループ パーパス

おいしい!の笑顔をつくる

安全で安心できる楽しい商品・
すぐれたサービスを提供し、
お客様の食生活に
「おいしい!の笑顔」の輪を
広げ続けることを私たちの
社会的使命としております。

目次

株主のみなさまへ	1
中期経営計画	2
連結財務ハイライト	3
中間連結財務諸表	4
カテゴリー別の概況	5
株式の状況	8
株主さまご優待	9
新商品のご紹介	10
事業NEWS	14
会社概要	18

株主のみなさまへ

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
第88期(2024年4月1日~2024年9月30日)を終了し中間報告書をお届けするにあたりご挨拶を申し上げます。

当会計年度における日本の経済環境は地政学的なリスクの継続、物流コストの増加など、景気の先行きは不透明な状況が続き、今後も厳しい経営環境が想定されます。

このような市場環境の中、2024年度からの中期経営計画「Value Innovation 2026(新価値創造)」初年度を迎え、着実な成長を目指して順調にスタートしました。

今後も引き続き、パーパスである「おいしい!の笑顔をつくる」ため、顧客志向を追求し、特色ある価値創造企業として、社会から共感いただける井村屋グループを目指します。

また、2024年6月には「7月1日は井村屋あずきバーの日」の

認知拡大と冷菓最盛期の盛り上げのため、2024年度も「あずきバー」サンプルを東京・名古屋・大阪・三重で開催し、多くの方に喜んでいただきました。

さらに、「肉まん・あんまん」は1964年の発売開始から60年を迎えました。周年のイベントや企画商品を展開し、今までの感謝をお伝えするとともにさらなる成長を目指してまいります。

今期においても着実な市場の拡大や、生産性向上とコスト改革を進めながら、お客さまから求められている商品の開発等を通じて社会課題の解決に積極的に取り組み、さまざまなニーズに柔軟に対応できる井村屋グループに成長できるように企業価値向上に努めてまいります。

株主のみなさまにおかれましては引き続き変わらぬご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

井村屋グループ 中期経営計画

Value Innovation 2026(新価値創造)

井村屋グループは2024年度～2026年度を期間とする『Value Innovation 2026(新価値創造)』を策定しました。パーパスである「おいしい!の笑顔をつくる」ため、この中期経営計画の変革課題を「2030年を見据えた成長戦略の実行と経営基盤の強化」と定めています。ステークホルダーの皆さまとともに持続的な成長を志し、特色ある価値創造企業として社会から共感いただける井村屋グループを目指してまいります。

2026年度(最終年度) 目標

<財務目標>

- 売上高 550億円
- 営業利益 33億円(売上高営業利益率 6.0%)
- 海外事業売上高比率 8.8%

<非財務目標>

- 温室効果ガス排出削減 2023年度比 30%削減(原単位)
- 廃棄物量削減 2023年度比 30%削減(原単位)
- 女性管理職比率 30%以上

中期経営計画達成のための経営戦略

①人的資本の価値を高める企業風土の変革

人財育成と健康経営^{※1}、多様性の尊重を追求し、働きがいを高め、1人ひとりがプロ意識に根ざしたエキスパート人財として自己成長を図る企業風土への変革を行います。

②特色性を発揮した新しい付加価値の追求

多様化するニーズに対して顧客志向を徹底し、新規事業の創出と健康・機能性を意識した新しい付加価値を提供します。

③グローバル成長戦略の推進

グループ全体のシナジーを発揮し、海外での市場拡大、輸出強化により、グローバルな成長戦略を推進します。

④高い利益体質と強固な財務基盤の構築

投資効果を発揮し、特色ある商品の提供と生産性向上を実現します。ロス・ミス・ムダの削減とDXへの取り組みによりコストイノベーションを図ります。

⑤サステナブルな取り組み強化

「エコロジカルはエコノミカル」^{※2}の考え方にに基づき、環境負荷低減の取り組みを推進します。アップサイクルへの投資を強化し、ムダを活用した新しい価値を創造します。BCPの再構築と社会貢献によるサステナブルな取り組みをさらに強めます。

※1 井村屋グループでは健康経営を「健康経営」と表現し、従業員が安全で安心して働ける職場環境の整備、心と体の健康増進につながる仕組みづくりを進めています。

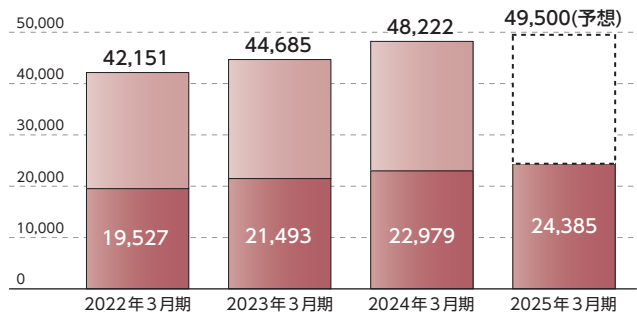
※2 環境投資やその他の活動は環境への効果のみならず経済的なリターンにもつながることから井村屋グループの環境スローガンとしております。

連結財務ハイライト

■ 通期実績 (4月1日～3月31日) ■ 中間実績 (4月1日～9月30日)

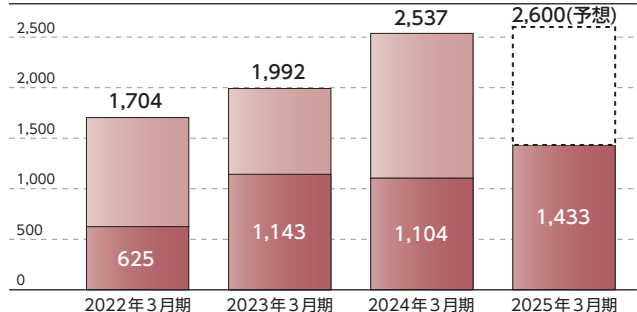
売上高

単位:百万円



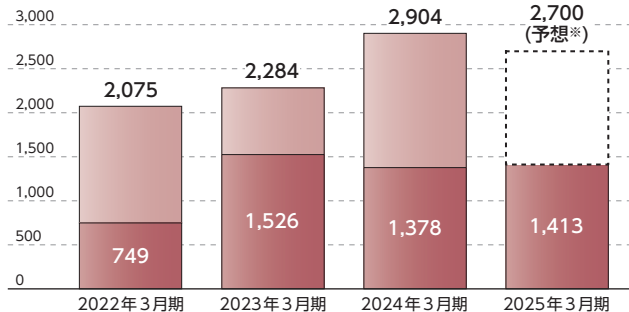
営業利益

単位:百万円



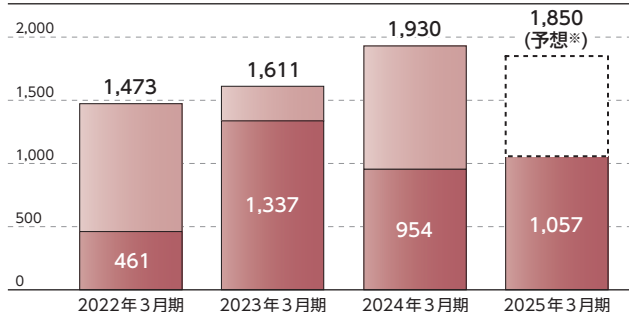
経常利益

単位:百万円



親会社株主に帰属する当期純利益

単位:百万円



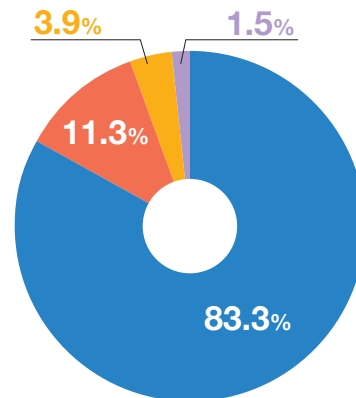
※2025年3月期の経常利益・親会社株主に帰属する当期純利益については、為替差損益を見込んでおりません。

持株会社及び事業会社別の売上高

- 井村屋(株) 83.3%
- 井村屋フーズ(株) 11.3%
- IMURAYA USA, INC. 3.9%
- その他 1.5%

【その他に算入している会社一覧】

井村屋グループ(株)・イムラ(株)・北京京日井村屋食品有限公司・井村屋(北京)食品有限公司・井村屋(大連)食品有限公司・IMURAYA MALAYSIA SDN. BHD.



中間連結貸借対照表(要約)

単位:百万円

	前連結会計年度 2024年3月31日	当中間連結会計期間 2024年9月30日
(資産の部)		
流動資産	14,426	14,379
現金及び預金	1,326	1,158
売掛金	8,084	7,559
棚卸資産	4,290	5,229
その他	726	433
貸倒引当金	△1	△1
固定資産	23,663	23,299
有形固定資産	19,445	19,185
無形固定資産	135	116
投資その他の資産	4,082	3,997
資産合計	38,090	37,678
(負債の部)		
流動負債	14,402	13,609
固定負債	2,682	2,512
負債合計	17,084	16,121
(純資産の部)		
株主資本	17,787	18,422
その他の包括利益累計額	3,197	3,124
非支配株主持分	20	10
純資産合計	21,005	21,557
負債・純資産合計	38,090	37,678

※記載金額は百万円未満を切り捨てて表示しております。

POINT 1 資産

秋冬商品の製品在庫の増加があった一方で、売掛金などの減少により、流動資産は減少しました。有形固定資産の減価償却により固定資産は減少しました。

POINT 2 負債

短期借入金の返済などにより流動負債は減少しました。繰延税金負債の減少などにより、固定負債は減少しました。

POINT 3 純資産

親会社株主に帰属する中間純利益の計上などにより、純資産が増加しました。

中間連結損益計算書(要約)

単位:百万円

	前中間連結会計期間 2023年4月1日から 2023年9月30日まで	当中間連結会計期間 2024年4月1日から 2024年9月30日まで
売上高	22,979	24,385
売上原価	15,018	15,694
売上総利益	7,961	8,691
販売費及び一般管理費	6,856	7,258
営業利益	1,104	1,433
営業外収益	301	116
営業外費用	27	135
経常利益	1,378	1,413
特別利益	42	109
特別損失	0	40
税金等調整前中間純利益	1,421	1,482
法人税等合計	472	433
中間純利益	948	1,049
非支配株主に帰属する中間純損失(△)	△5	△8
親会社株主に帰属する中間純利益	954	1,057

※記載金額は百万円未満を切り捨てて表示しております。

- POINT 1** 菓子カテゴリーや夏場の主力の冷蔵カテゴリーが好調に推移し、売上が増加しました。
- POINT 2** 商品価格の改定を行うとともに生産性向上活動の継続により、コスト削減を図り、営業利益が増加しました。
- POINT 3** 経常利益・親会社株主に帰属する中間純利益は営業外費用により為替差損を計上した影響がありましたが、前年を上回りました。

中間連結キャッシュ・フロー計算書(要約)

単位:百万円

	前中間連結会計期間 2023年4月1日から 2023年9月30日まで	当中間連結会計期間 2024年4月1日から 2024年9月30日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	△ 1,608	3,223
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 1,715	△878
財務活動によるキャッシュ・フロー	2,689	△2,555
現金及び現金同等物に係る換算差額	50	41
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	△ 583	△168
現金及び現金同等物の期首残高	1,689	1,326
現金及び現金同等物の中間期末残高	1,105	1,158

※記載金額は百万円未満を切り捨てて表示しております。

- POINT 1 (営業活動によるキャッシュ・フロー)** 前年同期と比べ、売上債権が減少したことにより、資金が増加しました。
- POINT 2 (投資活動によるキャッシュ・フロー)** 前年同期と比べ、有形固定資産の取得による支出が減少しました。
- POINT 3 (財務活動によるキャッシュ・フロー)** 前年同期と比べ、短期借入金の返済により、支出が増加しました。

連結売上高 24,385百万円

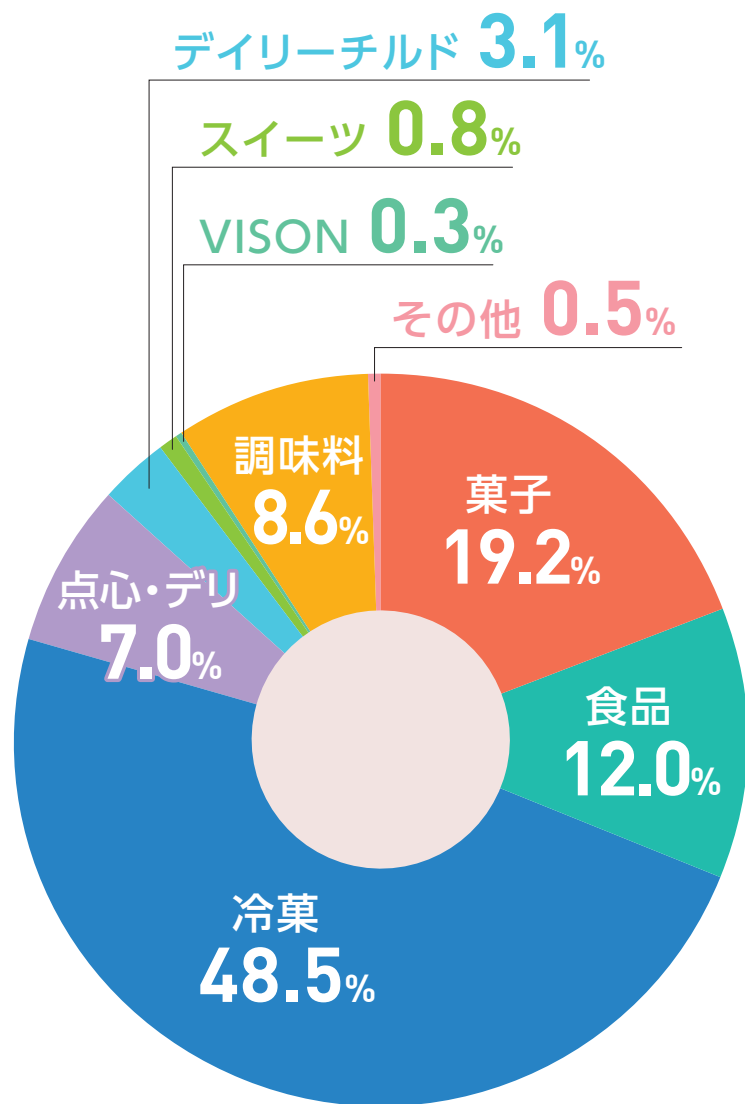
単位:百万円

カテゴリー	売上高
菓子	4,688
食品	2,936
冷菓	11,832
点心・デリ	1,699
デイリーチルド	747
スイーツ	201
VISON	62
調味料	2,107
その他	109
合計	24,385

セグメント別利益

単位:百万円

流通事業	2,035
調味料事業	280
その他事業	18

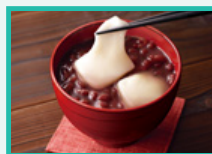




菓子 4,688百万円

(前年同期比1,085百万円(30.1%)増)

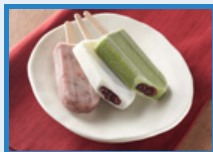
防災対策への関心が高まる中、長期保存が可能な防災備蓄用商品「えいようかんシリーズ」の売上が増加しました。また、冷凍和菓子では、新商品『井村屋謹製 たい焼き(つぶあん)』が引き続き好評をいただき、売上増加に貢献しております。「カステラ」や「どら焼き」は前年同期の鶏卵不足が解消し、販売数量の回復にて売上が増加しました。



食品 2,936百万円

(前年同期比21百万円(0.8%)増)

炊飯器で炊くだけで簡単に調理ができる「お赤飯の素」の売上が増加し、「ごはんの素シリーズ」では、季節限定商品の新商品『栗入りさつまいもごはんの素』を発売し好評をいただいております。また、野菜を切って入れてレンジ調理するだけで、手軽に副菜が作れる「レンジで煮物シリーズ」も順調に売上が増加しております。井村屋フーズ株式会社の食品加工事業では、屋外活動向けのスパウチ商品の受託加工が順調に推移しました。



冷菓 11,832百万円

(前年同期比571百万円(5.1%)増)

主力商品の「あずきパーシリーズ」が猛暑の影響もあり好調に推移し、上期において過去最高の売上本数2億65百万本を記録しました。微細氷入りの「SHALILIシリーズ」では新商品『SHALILI クリームブリュレアイス』が売上増加に貢献しました。「やわもちアイスシリーズ」においても、季節限定で発売した『やわもちアイス 栗づくし』が好評を得ております。マレーシアのIMURAYA MALAYSIA SDN. BHD.ではマレーシア産ドリアンの最高級品種「猫山王(ムサンキング)」を贅沢に使用した新商品『MOCHI MOCHI MUSANG KING DURIAN&DURIAN』を発売し、販路拡大に取り組んでおります。



点心・デリ 1,699百万円

(前年同期比315百万円(15.7%)減)

コンビニエンスストアへの導入が始まる8月が記録的な猛暑となり、9月に入っても高温が続いたこともあり売上は前年同期より減少しました。「肉まん・あんまん」は今年度発売60周年を迎え、本格的なシーズンに向けて感謝の気持ちを込めたキャンペーンを開始しており、最盛期での販売強化に取り組んでおります。

【井村屋 肉まん・あんまん】



肉まん



あんまん



ピザまん



カレーまん



デイリーチルド 747百万円

(前年同期比24百万円(3.4%)増)

豆腐類では「**美し豆腐**」が順調に推移し、その他業務用商品も売上が伸びました。また、家庭内食向けの「チルドパックまん」の売上が増加しました。



客数の回復とともに「**La maison JOUVAUD** (ラ・メゾン・ジュヴォー)」各店舗の売上は広尾店、京都伊勢丹店が前年同期を上回りました。また、「**アンナミラズ**」では、ポップアップショップを2か所で出店し多くのお客様にご来店いただきました。



調味料 2,107百万円

(前年同期比11百万円(0.6%)増)

国内では得意先の内製化によるOEM(受託加工)売上の減少、そして夏場の猛暑による影響でスープ市場の需要が減速しました。コスト管理面では原材料の値上げに伴う販売価格の見直しを進め、昨年設備投資した新工場スプレードライヤー6号機はフル稼働に入り、生産性向上と環境負荷低減を図りつつ、利益確保に注力しました。中国での調味料事業は、個人消費の低迷等から中国国内の売上が伸び悩みました。



井村屋フーズ 七根サイト 工場外観



VISON(ヴィソン) 62百万円

(前年同期比5百万円(8.7%)増)

VISON(ヴィソン)では、三重県の水と酒米、酵母を使用し、テロワールに根差した日本酒の製造・販売を行う「**福和蔵**」と、和菓子を販売する「**菓子舗井村屋**」の2店舗を三重県多気町の大型商業リゾート施設VISON内にて運営しております。「福和蔵」については、発売以来、様々な品評会で受賞をいただいておりますが、2024年5月には令和5酒造年度全国新酒鑑評会において「**福和蔵 純米大吟醸**」が初の金賞を受賞し、8月には全国燗酒コンテスト2024(プレミアムぬる燗部門)において「**福和蔵 純米酒**」が最高金賞を受賞するなど高い評価をいただきました。「菓子舗井村屋」においては、「**酒々(ささ)まんじゅう芳醸菓**」や特色のある季節限定商品販売し、好評を得ております。



福和蔵



菓子舗井村屋



その他 109百万円

(前年同期比1百万円(1.5%)減)

イムラ株式会社においてSDGsの一環として井村屋商品のアウトレット販売を行っている「**MOTTAINAI屋**」は、引き続き地域のお客様に好評をいただいております。また、「**ソフトアイスクリーム&スイーツ店 WaiWai(ワイワイ)**」においては、季節のデザートなども販売し売場の活性化を図りました。



ソフトアイスクリーム&スイーツ店WaiWai

株式の状況

発行可能株式総数	50,000,000株
発行済株式の総数	13,086,200株 (自己株式2,478株を含む)
単元株式数	100株
株主数	12,833名

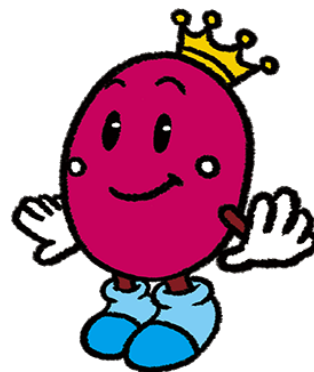
大株主(上位10名)

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	1,229	9.39
株式会社三十三銀行	647	4.94
株式会社百五銀行	578	4.42
株式会社三菱UFJ銀行	559	4.27
井村屋取引先持株会	537	4.10
株式会社日本カストディ銀行(信託口)	330	2.52
株式会社サンライフ	321	2.45
株式会社りそな銀行	286	2.18
株式会社西村商店	239	1.82
株式会社榎本武平商店	214	1.63

※持株比率は自己株式を控除して計算しております。

株主さまへのインフォメーション

事業年度	4月1日～翌年3月31日
期末配当金受領株主確定日	3月31日
中間配当金受領株主確定日	9月30日
定時株主総会	毎年6月開催
株主名簿管理人および特別口座の口座管理機関	三菱UFJ信託銀行株式会社
同連絡先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 東京都府中市日鋼町1-1 電話 0120-232-711(通話料無料) 郵送先 〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
公告の方法	電子公告により行います。 公告掲載URL https://www.imuraya-group.com/ir/ad/ (ただし、電子公告によることが出来ない事故、その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に公告いたします。)
上場証券取引所	東京証券取引所 プライム市場 名古屋証券取引所 プレミア市場



株主さまご優待

毎年3月31日現在及び9月30日現在の株主のみなさまに対し、ご優待品を贈呈しております。上期9月30日現在の株主さまのご優待品は12月中旬にお送りいたしております。以下は、2024年9月30日現在の株主さまを対象としたご優待品でございます。

100株以上500株未満の株主さま

500円相当の井村屋商品



500株以上1,500株未満の株主さま

1,500円相当の井村屋商品オリジナルギフト



1,500株以上の株主さま

①と②を合わせてお送りいたします。

①1,500円相当の
井村屋商品オリジナルギフト



②1,500円相当のセレクトギフト
次の3種類からお一つお選びいただけます。

冷凍商品詰合せ



福和蔵 日本酒詰合せ
純米酒300ml
純米吟醸300ml



和菓子の彩 WIR-15



※②で冷凍商品詰合せをお選びいただいた場合、オリジナルギフトとは別便にてお届けいたします。

※写真はイメージです。内容が一部変更される場合がありますので、ご了承ください。

4コ入パックまんシリーズ

井村屋を代表する商品のひとつである「肉まん・あんまん」は、発売60周年を迎えました。定番商品の冷凍食品「4コ入パックまんシリーズ」は、買い置きに便利で、電子レンジ調理で手軽に食べられることから、多くのお客様にご愛顧いただいております。今回、商品の内容量はそのままに、リニューアルを実施しました。さらに、「4コ入パックまんシリーズ」の新商品として『4コ入チーズカレーまん』が登場しました。本商品は、チルド3コ入商品として2021年まで販売していた「カレーまん」に多くの再販売リクエストの声が届いていたことを受け、よりブラッシュアップしたおいしさをお届けするべく開発しました。

また、包装も環境負荷軽減を目的にトレーを使わないエコパッケージとなり、合計で年間約8.8tのプラスチック使用量の削減を見込んでいます。ぜひ新しくなった「4コ入パックまんシリーズ」をお楽しみください。



2コ入イカスミまん

肉まん・あんまんを長年ご愛顧いただいております感謝の気持ちを込め、復刻商品として、数量限定で『2コ入イカスミまん』を発売しました。復刻商品第1弾となる「イカスミまん」は、1994年に販売した商品です。当時、食品業界ではタブーとされていた「黒色」の見た目にも関わらず、そのインパクトのある見た目と、マカロニ入りトマトソースの洋風な味わいが好評を博し、爆発的な人気を獲得しました。復刻版では、目を引く見た目はそのままに、具材の配合を調整し、より素材の旨みやコクが感じられる味わいにリニューアルしました。よりおいしく進化した商品をご堪能ください。



<チルド商品>



<冷凍商品>



片手で食べられる小さなようかん さつま芋

「片手で食べられる小さなようかんシリーズ」から、幅広い年齢層に人気のフレーバーであるさつま芋味の『片手で食べられる小さなようかん さつま芋』が登場しました。国産紅はるかの皮付きペーストを使用し、少量でも濃厚なお芋の風味・甘さをお楽しみいただける商品です。賞味期間は1年間と長持ちするので、買い置き菓子としても最適です。また1本14gの食べきりサイズなので、小腹がすいた時や、ほっと一息つきたい時にぴったりです。



4コ入おいもクリーム大福(いもあん)

作りたてのおいしい状態を急速冷凍で保存することで、出来立てのおいしさが味わえる井村屋の冷凍和菓子シリーズの季節限定商品です。薄皮のおもちでねっとりとした素材感が楽しめるいもあんと、生乳感が強く乳のコクをしっかりと味わえるホイップクリームを包んだ、季節を感じるができるデザート仕立ての大福です。自然解凍でも電子レンジでの時短解凍どちらでもお召上がりいただけ、電子レンジでも使用可能な切り離せるトレーで、お皿を使わず、食べたい時に食べたい分だけ解凍することができます。普段のおやつや食後のデザートにおすすめです。



レンジで煮物 大根の肉みそ煮

『レンジで煮物 大根の肉みそ煮』は、数ある料理の中でも味付けや火加減が難しく、準備や調理に手間がかかる“煮物”に注目した「レンジで煮物シリーズ」の新商品です。大根を入れてレンジで調理するだけで、手軽に「大根の肉みそ煮」が作れるレンジ調理惣菜となっており、初めから調理すると時間も手間もかかってしまう煮物料理が、レンジで調理後そのまま蒸らすだけで簡単に作れます。また本商品は、ひと手間加えることでアレンジができるほか大根以外の食材でも調理いただけます。



レンジで煮物シリーズ



かぼちゃのそぼろ煮



なすのみぞれ煮

栗入りさつまいもごはんの素

「ごはんの素シリーズ」は、炊飯器に白米と一緒にに入れて炊くだけの簡単調理で手軽にお赤飯や豆ごはんが食べられるロングセラー商品です。同シリーズの季節限定商品として、秋の代表的な食材である「さつまいも」と「栗」を使用した『栗入りさつまいもごはんの素』が登場しました。ほどよい甘さとホクホクした味わいが特長の国産紅あずまと、甘さ控えめな栗甘露煮の2種類の秋の味覚を贅沢に組み合わせることで、華やかな見た目とともに食感の違いも楽しめます。また、味付けには利尻産昆布のエキスと枕崎製造かつお節のだしを使用し、旨味を引き立たせました。



ごはんの素シリーズ



3合用 お赤飯の素



2合用 お赤飯の素



3合用 豆ごはんの素

やわもちアイス 栗づくし

「甘味処の和スイーツを、おうちで。」をコンセプトに、冷凍下でもやわらかいおもちと様々な素材を重ねた贅沢感を手軽に味わえる「やわもちアイスシリーズ」から、季節限定で『やわもちアイス 栗づくし』を新発売しました。中心に栗ダイス入栗あんが入った栗アイスの天面に、栗あんと栗もちをのせた4層構造による、まさに“栗づくし”の和スイーツアイスです。栗あんの“ほくっと”した食感と、アクセントとなる栗ダイスの異なる食感も楽しみ、上品で優しい風味とともに栗の魅力を思う存分味わうことができます。アイス・あん・もち、全てに栗を使用した、どこを食べても“栗づくし”のやわもちアイスをぜひご堪能ください。



モチ モチ ムサンキング ドリアン アンド ドリアン MOCHI MOCHI MUSANG KING DURIAN&DURIAN

井村屋グループはASEAN市場のゲートウェイとして最適と考えられるマレーシアに2019年に現地法人IMURAYA MALAYSIA SDN. BHD. を設立して現地でアイスの開発・販売をしています。2024年6月にはマレーシア国内で季節限定品としてアイスを餅で包んだ「MOCHI MOCHIシリーズ」の新商品『MOCHI MOCHI MUSANG KING DURIAN&DURIAN』を発売しました。使用しているドリアンはクリーミーな食感と濃厚な甘さとほろ苦さという特徴を持つ高級品種、猫山王 (Musang King) を100%使用。濃厚なドリアンアイスとドリアンソース、やわらかいおもちの絶妙なハーモニーを楽しむもちアイスです。

ハラール認証を取得している原材料、製造環境を満たした工場が生産しておりマレーシアの人口の約60%を占めるムスリムの方々にも安心して召し上がっていただけるアイスです。



7月1日は「井村屋あずきバーの日」 全国4会場で無料サンプリングを実施

7月1日「井村屋あずきバーの日」にあたり、長年多くのお客様に愛され続けてきたブランドとして、日頃ご愛顧いただいているお客様に感謝の気持ちを込めて、東京・名古屋・大阪・三重の4会場でサンプリングイベントを実施し、合計15,000本の『あずきバー』を無料配布しました。東京会場では6月28日から6月30日にかけて『あずきバー』の夏祭りイベントも開催し、初日にはスペシャルゲストとして、『あずきバー』イメージキャラクターの尾上松也さんが登場しました。サンプリングを通じて、多くのお客様に喜んでいただく事ができました。



左：取締役会議長 浅田 剛夫 中央：尾上 松也さん

7月1日は「井村屋あずきバーの日」の由来

あずきは古くより、縁起の良い食べ物、健康の源として毎月1日と15日に食されてきました。この良き風習を今の時代へ継承していくため、また皆さまの健康に寄与したいという思いからあずき製品を多く取り扱う井村屋グループが「毎月1日はあずきの日」として制定し、日本記念日協会より認定を受けました。また、あずきをたっぷりを使用した「あずきバー」を食べて暑い夏を乗り切っていただきたいという思いから本格的な暑さを迎える7月1日を「井村屋あずきバーの日」として制定いたしました。

..... あずきバー サンプリングイベントの様子



東京会場



名古屋会場



大阪会場



三重会場

環境負荷低減に関する取り組み

井村屋グループは中期経営計画「Value Innovation 2026（新価値創造）」の非財務目標として温室効果ガス排出削減2023年度比30%削減（原単位）を掲げています。その取り組みとして、まずは代表商品であるBOXあずきバーシリーズのライフサイクル（原料調達、生産、流通・販売、消費、廃棄）におけるCO₂の排出量などを算定し、一般社団法人サステナブル経営推進機構の製品環境宣言EPD（Environmental Product Declaration）のプログラム規程に合格しました。この取り組みを皮切りに、今後も排出量の削減に取り組んでまいります。

※EPDは、カーボンフットプリントが温室効果ガス排出量だけを評価するものであるのに対し、大気や水域等への影響や資源循環に関する情報等、製品の環境影響を多角的に評価する仕組みです。

対象商品と登録数値

対象商品	排出量
BOXあずきバー	880g-CO ₂ eq
BOXあずきバー ミルク	1100g-CO ₂ eq
BOXあずきバー 抹茶	920g-CO ₂ eq



※g-CO₂eqは、温室効果ガス排出量を二酸化炭素換算して表した重さ（グラム）の単位です。

一般社団法人サステナブル経営推進機構のEPDとは

カーボンニュートラルとサステナビリティのための透明性・信頼性の高い製品環境情報開示システムで、世界各国でISO14025に準拠するEPDプログラム運営者によって管理されています。



井村屋 バーチャル工場見学『あずきバー』工場オープン

実際にはなかなか見ることができない工場の中をインターネット上で見学していただくことができるホームページ内コンテンツ「バーチャル工場見学」にて『あずきバー』工場がオープンしました。製造工程をイラストで解説することで、わかりやすい内容にしています。イラストのほかにも、実際の工場の中を動画で見学することができ、原材料の選別から商品が完成するまでを実際に工場で見学しているかのように見ることができます。バーチャル工場見学を通して、より多くの人に井村屋の商品を知ってもらえるように努めてまいります。



井村屋バーチャル工場見学サイトはこちら
https://www.imuraya.co.jp/imuraya_factory/

「めぐるるの郷」^{さと}グランドオープン

井村屋グループは三重県大台山系有数の渓谷である「香肌峡」^{かはだきょう}の水をミネラルウォーター『香肌峡のやさしい水めぐるる』として販売、また三重県多気町の複合リゾート施設VISON(ヴィソン)にて日本酒ブランド「福和蔵」の仕込み水に活用しております。

この採水地を含む三重県大台山系有数の渓谷である「香肌峡」の一部を2023年5月に取得し、2024年9月に採水場「めぐるるの郷」としてグランドオープンしました。

香肌峡は近畿地方の秘境とも言われる大台山系台高山脈に囲まれた、水資源豊かな美しい渓谷です。この地域では、昔からお茶やしいたけ、アユなどの香り高い産物に恵まれていたことから「香肌峡」と名付けられたと言われています。

香肌峡の雄大な自然に育まれた「めぐるる」は、硬度約200mg/ℓのミネラルウォーター（硬水）です。特にカルシウムは国内屈指の濃度を誇り、またマグネシウムが少ないことから、硬水でありながら口当たりがまるやかで飲みやすいことが特徴です。

安全・安心のため、飲食店営業許可証を取得しており、衛生管理の整った環境で採水をしていただけます。

日本における水資源の重要性を考慮して、保全・整備を行い、活用を進めてまいります。



めぐるるの郷^{さと}

- 住 所：〒515-1615 三重県松阪市飯高町森2271
- 営業時間：9時～15時
- 定 休 日：水曜日、年末年始
- 駐 車 場：4台

成分値

- 硬度：約200mg/ℓ(硬水)
- カルシウム：70mg/ℓ
- pH：7.8(弱アルカリ性)
- マグネシウム：6mg/ℓ

※採水時期により変動する場合があります。

『福和蔵 純米大吟醸』令和5酒造年度全国新酒鑑評会 金賞受賞

独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会が共催する「全国新酒鑑評会」は、全国規模で開催される唯一の鑑評会です。2023年度は828点が出品され、入賞酒には392点、そのうち金賞酒には195点が選ばれました。「福和蔵」は井村屋株式会社が2021年7月から製造・販売している清酒ブランドです。今回の出品酒である『福和蔵 純米大吟醸』は大切な人との特別なひとときに寄り添う、プレミアムな清酒として2022年4月に販売を開始しました。令和3酒造年度全国新酒鑑評会では初出品で入賞を果たしており、今回は金賞を受賞しました。



純米酒



純米吟醸



純米大吟醸

福和蔵 公式オンラインショップ

<https://fukuwagura-shop.com/>

福和蔵 直近受賞歴・採用実績

年 月	受賞名・採用実績
2024年10月	JAL国内線ファーストクラスに純米大吟醸が採用
2024年 8 月	全国燗酒コンテスト2024<プレミアムぬる燗部門> ●純米酒:最高金賞
2024年 6 月	IWC(インターナショナルワインチャレンジ)2024[SAKE部門] ●純米酒:銅メダル ●純米吟醸:銀メダル ●純米大吟醸:大会推奨酒
2024年 5 月	令和5酒造年度全国新酒鑑評会 ●純米大吟醸:金賞
2024年 4 月	第54回三重県新酒品評会 ●純米酒・純米吟醸・純米大吟醸:優等賞

台湾東部沖地震に対する支援

2024年4月3日に台湾東部で発生した地震被害に対する支援活動のため、井村屋グループとして日本赤十字社三重県支部を通じて救援金を寄付いたしました。4月23日に日本赤十字社三重県支部にて贈呈式が行われ、救援金は地震被害の救援・復興支援活動および防災・減災事業に役立てられます。

なお、救援金は寄付団体「アイアイ基金」*より拠出しました。

※アイアイ基金とは…

「井村屋グループ従業員が社外に設立し、運営する基金」です。

従来から行っておりました会社としての寄付のみでなく、井村屋グループ従業員が有志で寄付を行い、支援することで、社会的責任および社会貢献を果たすことを目的に設立されました。

井村屋グループのパーパスである「おいしい!の笑顔をつくる」と同じように、アイアイ基金も寄付を通じ、笑顔をつくることを目指して活動しております。



左：代表取締役社長 大西 安樹

井村屋グループ株式会社

本社所在地 三重県津市高茶屋七丁目1番1号
 創業 明治29年(1896年)
 設立 昭和22年(1947年)4月
 資本金 2,576百万円
 従業員数 50名 ※グループ全体では965名(2024年9月30日現在)
 事業内容 事業会社の経営管理、事業会社に対するコンサルティング、不動産の賃貸・管理

役員・執行役員	代表取締役会長(CEO)	中島 伸子
	代表取締役社長(COO)	大西 安樹
	取締役 取締役会議長(COB)	浅田 剛夫
	取締役副社長	岩本 康
	取締役副社長(CFO)	富永 治郎
	取締役	近藤 久嗣
	取締役	益川 博
	取締役	甲斐下方俊
	取締役(社外)	田中 里沙
	取締役(社外)	福谷 朋子
	取締役(社外)	田中 洋
	取締役(社外)	廣田 恵子
	常勤監査役	脇田 元夫
	常勤監査役	岩上 真人
	監査役(社外)	若林 正清
	監査役(社外)	土田 繁
	執行役員常務	行方 貞彦
	執行役員常務	井村 慎
	執行役員常務	岡田 孝平
	執行役員	尾崎 弘二
	執行役員	平田 裕一
	執行役員	加藤 光一
	執行役員	小川 篤

井村屋グループ株式会社ウェブサイト
<https://www.imuraya-group.com/>

井村屋ウェブショップ
<https://www.imuraya-webshop.jp/>

井村屋株式会社 公式X (旧Twitter)
https://x.com/IMURAYA_DM

井村屋株式会社 公式Instagram
https://www.instagram.com/imuraya_dm/

井村屋株式会社
 所在地: 三重県津市高茶屋七丁目1番1号
 事業内容: 菓子、食品、デイリー・チルド、点心・デリ、冷菓、スイーツ、酒類の製造販売
 代表者: 岩本 康、益川 博 URL: <https://www.imuraya.co.jp/>

井村屋フーズ株式会社
 所在地: 愛知県豊橋市中原町字地歩24番地の1
 事業内容: 菓子、食品、冷菓、調味料、食品添加物の製造販売
 代表者: 菅沼 重元、近藤 久嗣 URL: <https://www.imurayafoods.co.jp/>

イムラ株式会社
 所在地: 三重県津市高茶屋五丁目6番1号
 事業内容: リース代理店業務、不動産管理業務等
 代表者: 中島 伸子 URL: <https://www.imura-kk.co.jp/>

北京京日井村屋食品有限公司
 所在地: 中国北京市豊台区榴郷路88号 石榴中心11号楼103
 事業内容: 調味料の販売
 代表者: 大西 由晃 URL: <https://www.imuraya.cn/jif/>

井村屋(北京)食品有限公司
 所在地: 中国北京市豊台区榴郷路88号 石榴中心11号楼102
 事業内容: 菓子、点心・デリの販売、菓子、食品の輸入販売
 代表者: 大西 由晃 URL: <https://www.imuraya.cn/ibf/>

IMURAYA USA, INC.
 所在地: 2502 Barranca Parkway Irvine, CA 92606, USA
 事業内容: 冷菓の製造販売及び菓子、食品、冷菓の輸入販売
 代表者: 甲斐下方俊 URL: <https://www.imuraya-usa.com/>

井村屋(大連)食品有限公司
 所在地: 中国遼寧省大連市旅順口区長城街道大房身村
 事業内容: 菓子、調味料の製造販売
 代表者: 大西 由晃、上田 長平 URL: <https://www.imuraya.cn/idf/>

井村屋(北京)企業管理有限公司
 所在地: 中国北京市豊台区榴郷路88号 石榴中心11号楼101
 事業内容: 中国事業会社全体の資金管理及び事業戦略に関する支援業務
 代表者: 大西 由晃 URL: <https://www.imuraya.cn/icm/>

井村屋スタートアッププランニング株式会社
 所在地: 三重県津市高茶屋七丁目1番1号
 事業内容: グループ各社が有する技術の新規事業または創業の支援
 代表者: 大西 安樹

IMURAYA MALAYSIA SDN. BHD.
 所在地: Unit 32-01, Level 32, Tower B, The Vertical Corporate Towers, Avenue 10, Bangsar South, No. 8, Jalan Kerinchi, 59200 Kuala Lumpur
 事業内容: 冷菓の製造、販売、輸出入
 代表者: 大西 安樹、井村 慎(MD) URL: <https://www.imuraya.com.my/>

より詳しい内容は、各社ウェブサイト、井村屋グループウェブサイトの「グループ企業紹介」(<https://www.imuraya-group.com/outline/group/>)を参照ください。



見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。