



IMURAYA GROUP CSR REPORT 2024

井村屋グループCSR報告書

井村屋グループ理念

井村屋グループは、各社・各部門そして私たち一人ひとりの活動の原点であり、精神的支柱となるグループ理念を定めています。

Mission

おいしい! の笑顔をつくる

グローバルな視点に立って「和と自然」の味を生かし、安全で安心できる楽しい商品・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ます。

Vision

Be always for Customers!

社員一人ひとりが、いつでもお客様の立場に立って、いつでもお客様のことを意識し、行動します。このことで「顧客創造」「顧客満足提供」「顧客感動提供」企業になります。

Passion

イノベーション(革新)

イノベーションの発揮には常に強いパッションが求められます。全体最適を考え、全員でイノベーションに向けて活動することが「特色経営」につながり、新しい付加価値になります。

▶ 編集方針

井村屋グループは「おいしい! の笑顔をつくる」のパーパスのもと、ステークホルダーの皆さまとともに社会でお役に立つ会社であり続けることを目標としています。
アイデンティティである「特色経営」を礎に、地政学的リスクの高まりや少子高齢化などによる大きな社会環境の変化の中で、「おやくだち」企業としての社会との共生を掲げ、サステナブルな成長を志向してまいります。
本レポートは、井村屋グループの企業活動をより多くの皆さまに知っていただく機会をつくり、ご理解いただくためのエンゲージメントの位置づけとなります。

井村屋グループCSRレポート2024では、以下のような構成内容でレポートしています。

井村屋グループ理念とCSRの考え方について冒頭(P1~2)でお伝えしています。

トップメッセージ(P3~4)では、地政学リスクや、地球環境問題リスク、SDGs・ESGへの対応といった社会変化の中、知恵と実行で地球・会社の健康を目指し、取り組んでいることを中期経営計画や「Kの字」経営をもとにお伝えしています。

井村屋グループの財務情報ハイライト(P7~8)をお伝えしています。

「井村屋グループCSR憲章」の行動指針に基づく4つの側面に従い、2023年度の活動の全体図(P9~10)を整理し、その活動詳細(P11~31)をレポートしています。

井村屋グループCSR行動指針

一人ひとりの行動が、品質を支える。常に行動指針に立ち返り、業務に取り組んでいます。

1 法令遵守

その行動は、法令に違反していませんか。

2 企業理念

その行動は、企業理念や経営方針に準じていますか。

3 社会常識

その行動は、社会で通用しますか。

4 顧客満足

その行動は、お客さまに役立っていますか。

5 人権尊重

その行動は、周りの人に配慮したものですか。

6 環境保全

その行動は、環境や社会に負荷を与えていませんか。

7 自分自身の統制

その行動は、間違いないですか。もう一度確認を。

皆さまから永く愛される企業であり続けるために、日頃から一人ひとりがこれら7つの行動指針を意識して活動してまいります。

▶ レポート対象組織

井村屋グループ全社

▶ 報告対象期間

2023年度(2023年4月1日~2024年3月31日)が対象となりますが、一部期間外の情報も掲載しています。

▶ 発行日

2024年12月

より詳細なCSR活動については

井村屋グループ株式会社 CSR情報



<https://www.imuraya-group.com/csr/>

INDEX

トップメッセージ	3
中期経営計画	5
財務ハイライト	8
井村屋グループのCSR	9
市場活動	11
人間尊重	19
社会との調和	23
環境保全	27
内部統制・リスクマネジメント	32



井村屋グループ株式会社 代表取締役会長 (CEO)

中島 伸子

「先義後利」 社会をよくするための 考えを先に持ち、 具体的実行を 推進します

2024年度のCSRレポートの発刊にあたりご挨拶申し上げます。さて、改めてCSR (Corporate Social Responsibility) を考えてみますと、その文字が表しているように、ビジネス活動を通じて社会や環境に責任を果たすことであり、労働環境改善によるエンゲージメントの向上、社会対応の強化やステークホルダーとの協働によって企業価値を上げ、サステナブルな社会の構築にむけて社会に尽くす重要性を指します。井村屋グループは【おいしい!の笑顔をつくる】をパーパスとして継続し、そのうえで2024年度の活動指針は「先義後利　そして備えよ常に!」としています。全従業員への浸透と具体的実行にて活動成果を着実にあげる必要がありますが、今や社会への責任、環境負荷低減を果たせない企業は存在できない時代です。そのような中で、CSRの重要性と意義については、井村屋グループでも社会活動の参加者増や環境委員会の活動内容から、その考えは浸透してきていると感じています。

しかし世界的にみると国家間の紛争が長引き、新たな火種も各国で勃発して一触即発の地政学的問題が多発しています。また、それらを要因として環境の汚染、資源エネルギーの枯渇、食糧不足による飢餓や貧困、教育格差などの人道問題が増えています。このような社会問題の解決が企業のサステナビリティにも不可欠です。さらに地球環境問題についてはどうでしょうか。国連事務総長のアントニオ・グテーレス氏は2023年こんなショッキングな発言をしていました。「すでに地球温暖化の時代は終わった。地球は沸騰化時代に入り、地球爆発のスイッチはすでに押されている」。この言葉を象徴するように、2024年は世界中が猛暑・酷暑となり、集中豪雨による災害も多発しました。世界中で天災の被害が拡大しています。

日本は人口減少が著しくなっていますが世界人口は増加しており、2024年の82億人から10年後の2035年までには約90億人となる見通しです。今の状態では必ずや食糧不足による原材料難、エネルギー不足が発生し、さらに環境にも負荷が増大し、2024年の環境課題はもっと深刻化することは確かでしょう。では私たちはどうしたらよいのでしょうか。企業としては、ESGに掲げている環境・社会・ガバナンスのあらゆる面から、計画的にCSRの具体的実行に着手しステークホルダーと社会への責任を果たす必要があります。現在までバイオマスボイラ導入・太陽光パネル活用・蓄電池設置・食品廃棄防止・災害支援などの活動を行ってきました。温室効果ガス削減活動の一環として、『BOXあずきバー』シリーズ製品3種類で環境負荷の算定を行い、2024年8月に「SuMPO EPD」を取得しました。農林水産省も加工食品メーカーへのCO₂算定にて脱炭素促進を後押しする中、井村屋グループは「SuMPO EPD」取得のルール作りの発起人として社会貢献を進めています。このように現在までに多くのCSR活動を行っていますが、2024年度は中期経営計画のスタート年度として、また2030年のSDGsのゴールに向かって、今までの活動をレビューし、さらに社会への貢献度をアップしていく年次です。そして、地球の住民として個人レベルの環境課題への対応は非常に大切です。一例ですが企業と家庭のゴミは30対70であることを考えると一人ひとりの毎日の意識と具体的な行動の影響がいかに大きいかわかります。未来から地球を借りている私たちは、持続可能な地球環境を遵守するためにも意識改革と実行が必要です。井村屋グループが掲げている「健幸経営」は、社会全体の健幸、地球環境の健幸、すべてのステークホルダーの健幸が会社の経営につながるという考えであり、そのために会社も家庭も実行項目を掲げて実務行動にて実践するように、全社員の皆さんの協働と参画を実践しています。ステークホルダーの皆さまには今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

「Kの字」経営について

井村屋グループの「Kの字」経営柱を太くしていくために上向き線を売上(トップライン)、下向き線を経費(コストイノベーション)と捉えています。上向き線は商品開発や販売促進など売上高伸長につながる活動を指し、下向き線は生産性向上や働き方改革などコスト改革にぞらえ、その幅を広げていくことで収益構造を強化していく方針です。そのためにお客さまへの「おやくだち」を進め、その先に社会への貢献を果たしていく所存です。



井村屋グループ新・中期経営計画

Value Innovation 2026

『新価値創造』
(2024年度～2026年度)

当グループを取り巻く経営環境は地政学リスクを起因としたエネルギー価格や原材料価格の上昇、さらには食料安全保障の高まりなどを受け、引き続き市場環境の見通しが判断しづらい状況にあります。また、能登半島地震や台湾東部沖地震などによる大規模災害における被害も社会に与える影響は大きく、BCP(Business Continuity Plan)の重要性をあらためて知らされました。このような環境の下、私たちはパーパスである「おいしい!の笑顔をつくる」をさらに発揮するため、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』と決めました。SDGsのゴールでもある2030年へ向かってステークホルダーの皆さまと共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構築してまいります。

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%

2026年度の 井村屋グループ KPI

非財務目標

温室効果ガス排出削減
30%削減(原単位)
CO₂

廃棄物量削減
30%削減(原単位)

女性管理職比率
30%以上

「Value Innovation 2026(新価値創造)」の方針

1 人的資本の価値を高める企業風土の変革

人財育成と健幸経営※1、多様性の尊重を追求し、働き甲斐を高め一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。

※1 当グループでは健康経営を「健幸経営」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 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。

※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当グループの環境スローガンとしています。

「おいしい!の笑顔」を広げるため 様々な分野へ挑戦!!

井村屋グループは、常に新しい商品を提供し続ける一方で普遍性は失わない「不易流行」や、他社の真似をすることなくオリジナリティを追求する「特色経営」の考え方、グループ理念である「おいしい!の笑顔をつくる」のミッションのもと、和と自然の味を活かし菓子、食品、冷菓、点心・デリ、デイリーチルド、スイーツ、VISON事業、調味料など様々なカテゴリーで商品を展開しています。

● 菓子事業

創業以来、井村屋グループの核として発展を支えてきた菓子事業。ようかん・進物・カステラ・どら焼など幅広い商品を展開しています。

● 食品事業

ゆであずきやぜんざい、氷みつなどの和風スイーツのほか、レンジ調理タイプの冷凍の「肉まん・あんまん」、OEM受託商品としてスパウチなどを展開しています。

● 冷菓事業

「あずきパー」や「やわもちアイス」をはじめ、井村屋の強みを活かした特色ある和風アイスやオリジナルアイスを製造・販売しています。

● 点心・デリ事業

店頭のスチーマー（蒸し器）で、いつでも温かいおいしさを味わえる「肉まん・あんまん」などを製造・販売しています。

● デイリーチルド事業

長期保存や有機・小容量など食生活スタイルの変化をいち早く捉え、豆腐やチルドの「肉まん・あんまん」などを展開しています。

● スイーツ事業

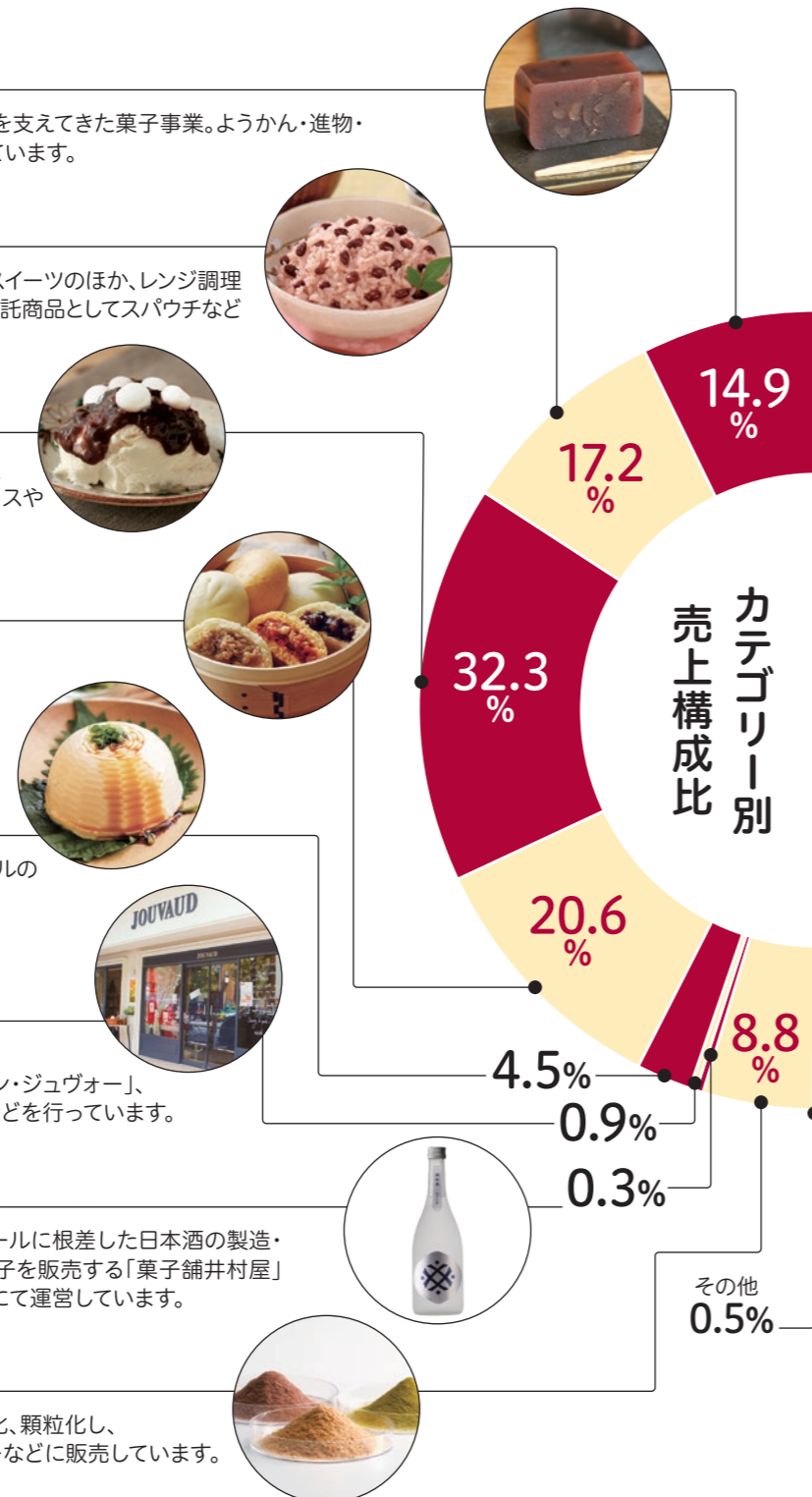
「アンナミラズ」ブランド商品のEC販売や南仏プロヴァンスのパティスリー「ラ・メゾン・ジュヴォー」、高級アイスクリーム店「和涼菓堂」の運営などを行っています。

● VISON事業

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（ふくわぐら）」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にある「VISON」にて運営しています。

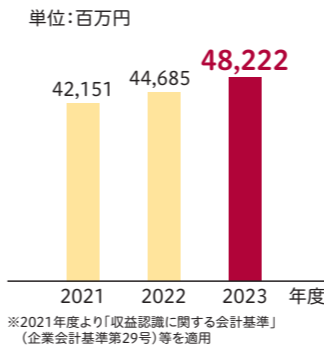
● 調味料事業

野菜や魚介、畜肉のエキスを粉末化、液体化、顆粒化し、業務用調味料として国内外の食品メーカーなどに販売しています。

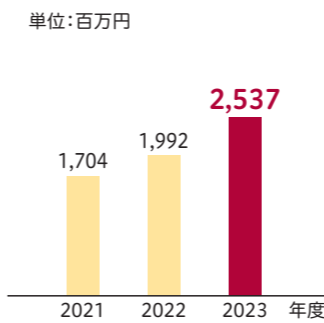


財務ハイライト

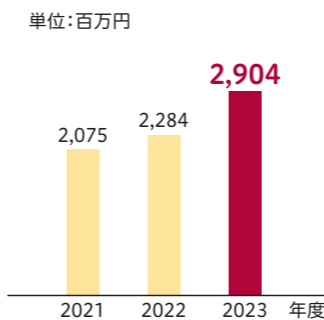
▶ 売上高



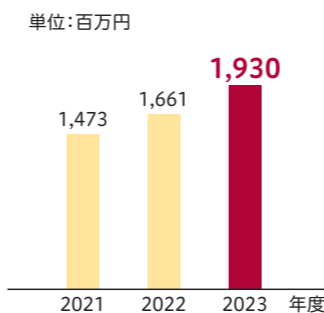
▶ 営業利益



▶ 経常利益

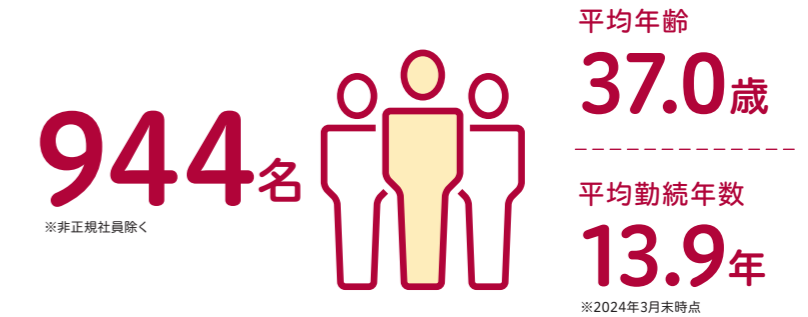


▶ 親会社株主に 帰属する当期純利益

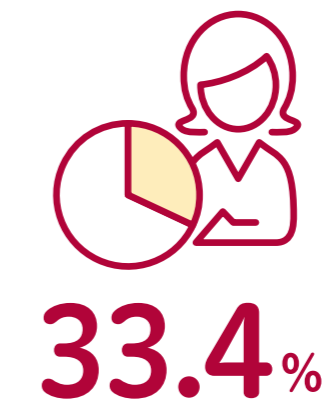


非財務ハイライト

▶ グループ従業員数



▶ 女性従業員比率



女性管理職比率
13.8%

▶ 平均残業時間



有給休暇取得率
76.9%

▶ 育児休業取得者数



社会の一員としてふさわしい責任を果たすために。

井村屋グループはCSR憲章を制定し、市場活動・人間尊重・環境保全・社会との調和の4つの側面に対して、企業活動を通じ、社会的責任を果たすため、社会貢献などを行っています。

1 市場活動

ここからだに笑顔を

井村屋グループは「おいしい!の笑顔をつくる」のミッションのもと、社会課題の解決に向けた取り組みを行っています。特色を発揮し、お客さまに必要とされ続ける安全・安心な商品やサービスを提供するとともに、お客さまの健康促進への寄与を目指します。



4 環境保全

地球を笑顔に

「最大のステークホルダーは地球である」との考えに基づき、環境に配慮した技術革新に挑戦し、環境保全・環境負荷低減に向けた継続的活動に全員で取り組みます。



1 市場活動

- あずきについて P17
- 顧客価値の創造 P14
- 商品開発・品質管理 P13
- おいしさと安全の考え方 P12

2 人間尊重

- 健康経営 P20
- 社内研修の実施 P21
- 子育て支援 P22

4 環境保全

- マテリアルフロー P31
- 環境目標達成度 P30
- 環境活動への参加 P29
- 温室効果ガス削減への取り組み P28

3 社会との調和

- 学びの応援 P24
- 社会貢献活動 P25

2 人間尊重

はたらく人に笑顔を

多様性を受け入れ、従業員一人ひとりの個性を尊重しながら、ワーク・ライフ・バランスの実現を目指すとともに、それぞれがプロフェッショナルとして活躍できる仕組み・制度づくりに努め、「明日も行きたくなる会社」を築きます。



3 社会との調和

まちに笑顔を

井村屋グループらしい社会貢献活動を通して、地域・社会との強い連携と調和を築き、共に発展する「おやくだち企業」を目指しています。



1

社会から必要とされる
企業を目指して

市場活動



活動方針

こころとからだに笑顔を

社会課題の解決と新分野の創出を両立し、
すべてのステークホルダーの皆さまを笑顔に

- 安全・安心をお届け
- 新マーケットへの参入、創出
- 流通チャネルの拡大、転換

関連する
SDGs



2023年度の実績

安全・安心な商品やサービスの提供

安全・安心で高品質な商品の提供

- 外部監査、内部監査の実施
- 原材料メーカーへの工場監査を実施し、品質管理体制を強化

顧客価値の創造

新しい事業領域への進出も含め、魅力ある商品の提供

- お客様の声を活かした商品リニューアル
- バーチャル工場見学サイトの新設
- あずきに関する研究活動の推進

おいしさと安全の考え方

井村屋グループでは、商品を通してお客さまに「おいしい!の笑顔」をご提供できるよう、企画・開発・調達・生産からお客さまのもとへお届けするまでのすべての工程において、安全・安心を追求しております。お客さまに安全な商品を安心してお召し上がりいただけるよう、全社一丸となって商品づくりを行っています。

企画・開発

商品の開発は、安全な原材料の選定から始まります。「使用する原材料がどのように作られているのか」「異物が混入しないためにどのような対策を行っているのか」など必要があれば実際に現地に行き確認し、自社基準に合格したものだけを使用して、お客さまにお届けする商品を開発しています。



原材料の調達

お客さまへ安定した品質の商品をお届けするため、開発部門が選定した原材料を取引先から「適切な量」「適切なタイミング」で調達しています。また、井村屋の商品に多く使用している「あずき」については、品質異常を出さないよう、小豆選別機を導入し独自の厳しい選別工程で品質の維持・向上に努めています。



生産

井村屋の工場では、商品の品質と安全性を確保し、おいしい商品をお届けするために、衛生管理を徹底しています。ユニフォームの管理・工場への入室・製造工程・検査など、各段階でルールを定め、従業員一人ひとりが衛生管理について、意識しながら商品を生産しています。



物流

商品をお客さまのもとへ配送するため、各商品に応じた温度管理・賞味期限の管理などを行っています。また、商品が運送途中に破損しないように運ぶなど、安全に商品をお届けできるようメンバー一人ひとりが意識をしています。さらに、環境にも配慮した運送方法を取り入れ、二酸化炭素の排出量を減らす工夫を行っています。



お客様の声

「お客さまからいただく声」は、貴重なご意見と考え、常に真摯に向き合い、誠心誠意を尽くした対応を心がけています。また、さらなる安全・安心をお届けできるように、開発、営業、デザイン、品質管理等の担当者にて「お客様の声を活かす委員会」を開催し、お客さまからいただいたお声を検討・改善し、商品やパッケージに活かして、サービス向上を図っています。



商品開発・品質管理

井村屋グループは「おいしい!の笑顔をつくる」のミッションのもと、和と自然の味を活かし「楽しい商品・優れたサービス」を提供し続けています。

井村屋グループの商品づくりの特長

井村屋グループでは、菓子、食品、デリーチルド、冷蔵、点心・デリ、冷凍食品、冷凍菓子、スイーツ、調味料など幅広いカテゴリーを扱っています。常温、冷蔵、冷凍の製造・開発技術を持ち、その販売ルートを持っていることは強みの一つです。そして、これらの開発、生産、販売をコラボレーションしてシナジー効果を高められることも大きな特長です。

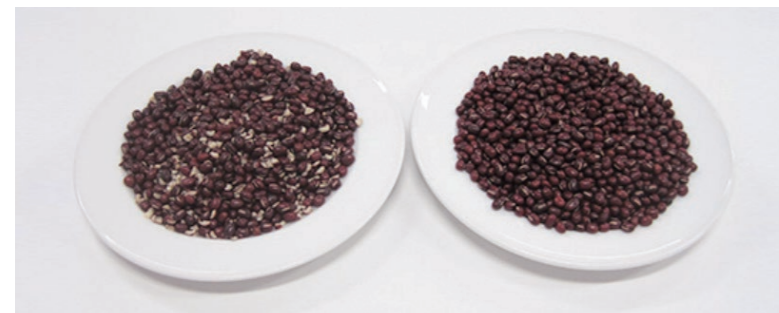
また、井村屋グループの商品づくりの重要な考え方に、創業者 井村二郎の経営ポリシーである「特色経営」と「不易流行」があります。「特色経営」は、常にオリジナリティを追求する姿勢を大切に、「不易流行」は変えるべきことは勇気をもって変え、変えてはいけないことは頑なに守る、という考えです。この考えを今も受け継ぎ、新しいことに挑戦し独創性のある商品の開発に取り組んでいます。

※「不易流行」とは三重県出身の俳人、松尾芭蕉の言葉といわれています。

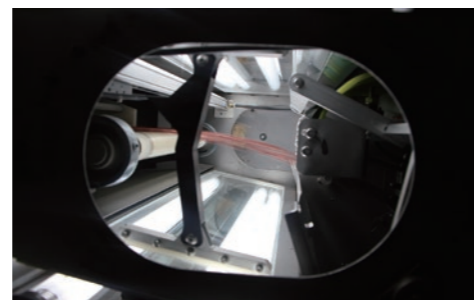


あずきへのこだわり

あずきは、井村屋グループが取り扱う原料の中で、最も重要な原料のひとつです。農場で収穫されたあずきには、石・金属・砂等の土壌由来の異物、収穫時に残ったあずきの莢や枝葉といった異物が含まれます。また、大きさや形、色が揃っていないと品質にバラつきが出てしまいます。そのため、井村屋では複数の工程であずきを一粒一粒選別し、品質の向上に努めています。



品質の悪いあずき(左)と、品質の良いあずき(右)



色選別機



磁気選別機

食品安全マネジメントシステムによる品質管理

「食品安全」は井村屋グループのミッションである「おいしい!の笑顔をつくる」の根底にある使命だと考えます。食の安全・安心をさらに確かなものにするために、井村屋(株)、井村屋フーズ(株)の工場を中心に、FSSC22000の認証を取得しています。また、IMURAYA USA, INC.ではSQFの認証*を取得しています。引き続き、お客さまにより良い商品をご提供する手段の一つとして食品安全マネジメントシステムを基軸に品質管理に取り組んでまいります。

用語解説

〈SQFの認証〉

SQF (Safe Quality Food) とは FSSC22000 (Food Safety System Certification) 同様、HACCP に基づく国際認証規格で、GFSI (Global Food Safety Initiative) が承認した食品安全管理標準規格であり、世界的に信頼を得ている規格です。SQF は製品を認証する規格である一方、FSSC 22000 はマネジメントシステムを認証する規格という点に違いがあります。SQF は特定の製品を認証できることから、品質コードの認証を取得すると認証マークを製品に貼付できます。



SQF認証書

顧客価値の創造

「やわもちアイスシリーズ」「冷凍和菓子4コ入シリーズ」リニューアルイベントを実施

「やわもちアイスシリーズ」と「冷凍和菓子4コ入シリーズ」のリニューアルを記念し、2024年2月に東京都六本木にてリニューアル商品の試食イベントを開催しました。イベントではそれぞれのリニューアルポイントや各商品のこだわりについて、井村屋(株)社長の岩本および各開発担当者によるプレゼンテーションを実施しました。また、ご来場いただいたお客さまに『やわもちアイス』を無料で配布するほか、その場でアンケートにお答えいただいた方には、冷凍和菓子『4コ入クリーム大福(つぶあん)』を本イベントオリジナル保冷バッグと一緒に土産としてプレゼントしました。今後も、お客さまに喜んでいただけるイベント・商品づくりを実施してまいります。



(右)井村屋(株)代表取締役社長 岩本 康
(中央)やわもちアイスシリーズ開発担当者
(左)冷凍和菓子4コ入シリーズ開発担当者



顧客価値の創造

「肉まん・あんまん」60周年！エコパッケージにリニューアル

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、1964年に販売を開始し、2024年で60周年を迎えました。60周年を記念して定番商品の冷凍食品「4コ入パックまんシリーズ」をリニューアル。従来品から商品の内容量はそのままに、トレーを使わないエコパッケージに変更しました。これにより、シリーズ合計で年間約8.8tのプラスチック使用量削減を見込んでいます。また、「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』を発売しました。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た商品です。これからもお客さまに愛され続ける商品として、環境にも配慮した商品づくりを続けてまいります。



令和5酒造年度全国新酒鑑評会 「福和蔵 純米大吟醸」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)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、今回の金賞受賞で2度目の受賞となります。今後も引き続き酒造技術の研鑽を積み、皆さまにご愛顧いただけるブランドとして成長できるように努力してまいります。



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日の「井村屋あずきバーの日」を記念して、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。会場によっては時折雨が降る天候での開催となりましたが、多くのお客さまに喜んでいただくことができました。



東京会場



名古屋会場



大阪会場



三重会場

バーチャル工場見学サイトオープン

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で、全国のお客さまにより商品のことを知っていただきたい！という思いから、井村屋商品の生産工程が学べる動画コンテンツ「バーチャル工場見学」をオープンしました。2023年11月に第1弾である「肉まん工場」を公開し、2024年6月「あずきバー工場」、同年10月「やわもちアイス工場」と現在※3工場に展開しています。「バーチャル工場見学」は小学校3年生以上と保護者を主な見学者と想定し、製造工程をイラストで解説することで、わかりやすい内容で紹介しています。

※2024年12月現在



バーチャル工場見学 あずきバー工場サイト



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、現地でアイスを開発・販売しています。2024年6月にマレーシア国内で季節限定品として『MOCHI MOCHI MUSANG KING DURIAN&DURIAN』を発売しました。MOCHI MOCHIアイスシリーズは、濃厚ソースが中心に入ったアイスをおもちで包んだもちアイスで、2022年からマレーシア国内で製造・販売を行っています。『MOCHI MOCHI MUSANG KING DURIAN&DURIAN』には、クリーミーな食感や濃厚な甘さ、ほろ苦さという特長を持つドリアンの高級品種「猫山王 (Musang King)」を100%使用し、ドリアンのおいしさがストレートに伝わるアイスに仕上げました。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Japanクオリティのアイスです。また、ハラール認証を取得している原材料、製造環境で生産しており、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。マレーシアの皆さま、アセアン諸国の皆さまに「おいしい!の笑顔」をお届けするために、高品質な商品を提供してまいります。



あずきについて

日本の伝統文化とあずき

あずきは「古事記」や「日本書紀」に五穀として登場するほど歴史が古く、縄文遺跡からも発見されているマメ科の植物です。あずきの赤い色は邪気を払い、無病息災を祈願する意味があると考えられてきたことから、ハレの日のお赤飯など今日においても日本独自の伝統文化に深く根付いています。

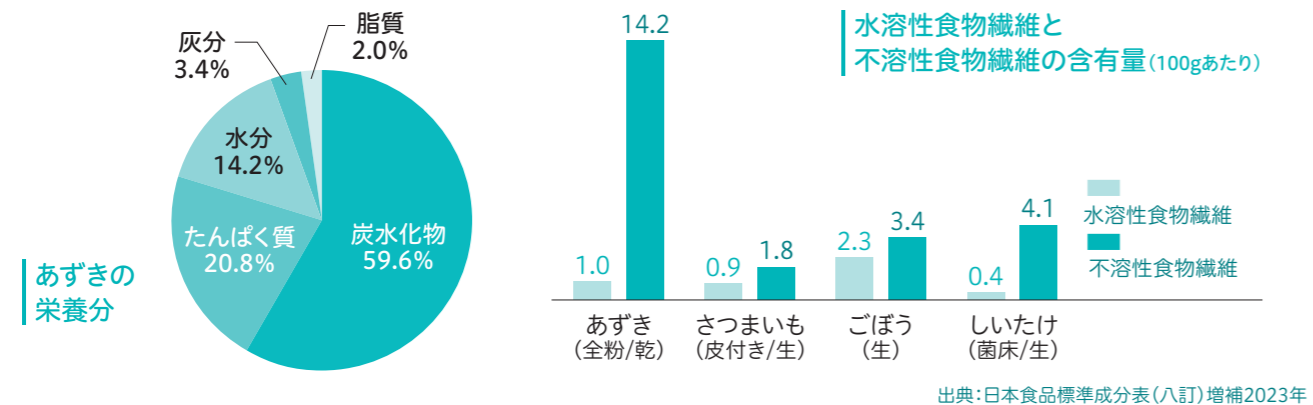


日本のあずきの祖先種 ヤブツルアズキ

あずきのチカラで健康に

日本人に馴染み深いあずきですが、近年ではその健康性についても注目を集めています。あずきは低脂質・高たんぱく質な豆類であり、現代の食生活では不足しがちな食物繊維を多く含んでいます。また、豊富に含まれるポリフェノール類には強い抗酸化活性があり、様々な機能が報告されています。

井村屋グループではコア原料であるあずきについて、新たな健康性・機能性の探索や活用方法を見出すべく長年研究を重ねています。今後もあずきの良さを多くの方に広め、商品を通じて皆さまの健康に貢献できるように努めてまいります。



ポリフェノールとは?

植物に多く含まれる色素や苦味、渋み成分の一種です。強い抗酸化活性を持つことから、生活習慣病など様々な疾患予防との関連性が研究されています。ポリフェノールを含む食品としては赤ワインやお茶が有名ですが、実はあずきにも多く含まれています。

食物繊維とは?

人の消化酵素で分解できない成分の総称で、水に溶ける水溶性食物繊維と溶けにくい不溶性食物繊維に分類されます。エネルギーになりにくいことから昔は身体に不要なものと考えられていましたが、現在では「第6の栄養素」として重要視されています。

COMMENT



三重大学大学院 生物資源学研究所 栗谷 健志

あずきには食物繊維をはじめ、カリウム、鉄、ビタミンB群、ポリフェノールなど体に良い成分が豊富に含まれています。三重大学大学院生物資源学研究所は井村屋グループと長年にわたり共同研究を行っており、近年は未利用資源の有効活用およびあずきの健康増進作用としてあずき煮汁に着目しています。あずきの調理・加工段階で生じる煮汁のほとんどが廃棄されていますが、その中には血糖値上昇抑制など様々な機能性を有するポリフェノールも多く含まれています。あずき煮汁の有効活用は、生活習慣病の予防だけでなく環境問題の解決にも寄与すると考えています。

あずき煮汁より血糖値上昇抑制作用が期待される新規成分を発見

糖質は人間が活動するうえでのエネルギー源であると同時に、食品の保存性や食感、おいしさといった面でも重要な働きを持っています。一方で、糖質の摂りすぎや吸収が早すぎると、血糖値の急激な上昇を引き起こし、様々な健康リスクを高めると考えられています。井村屋グループでは、あずきに含まれる複数の成分が糖代謝酵素の働きを阻害することを明らかにしました。それらの中でも、ポリフェノールの一種であるカテキン-7-O-β-D-グルコピラノシド(C7G)が新規の糖代謝酵素阻害物質であることを発見しました。

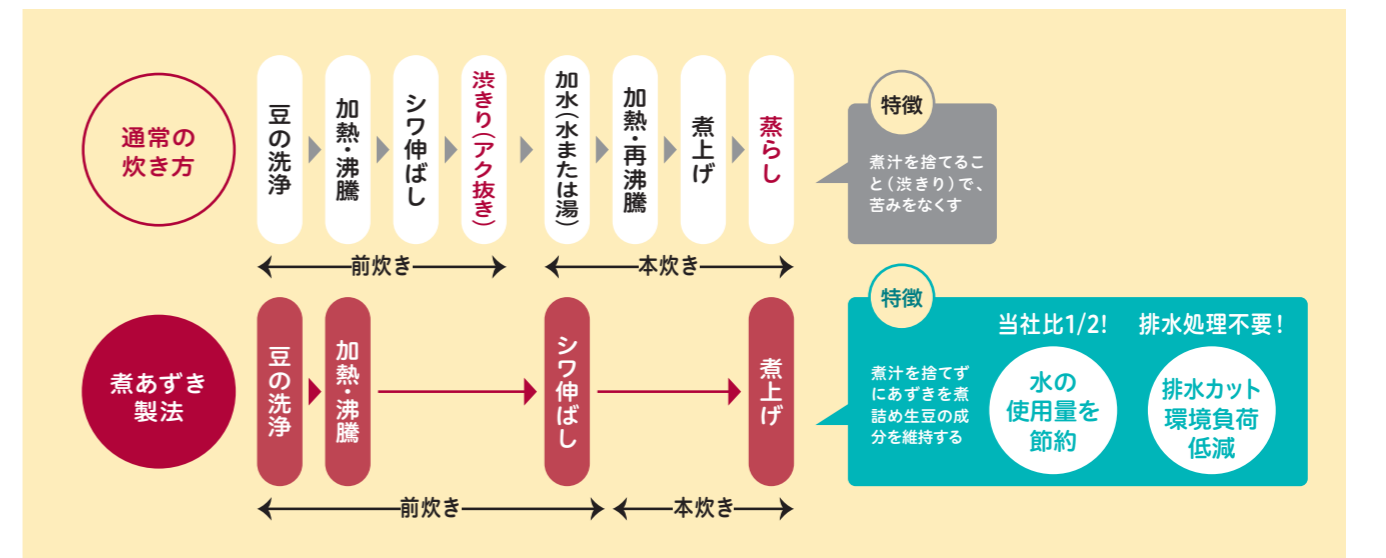
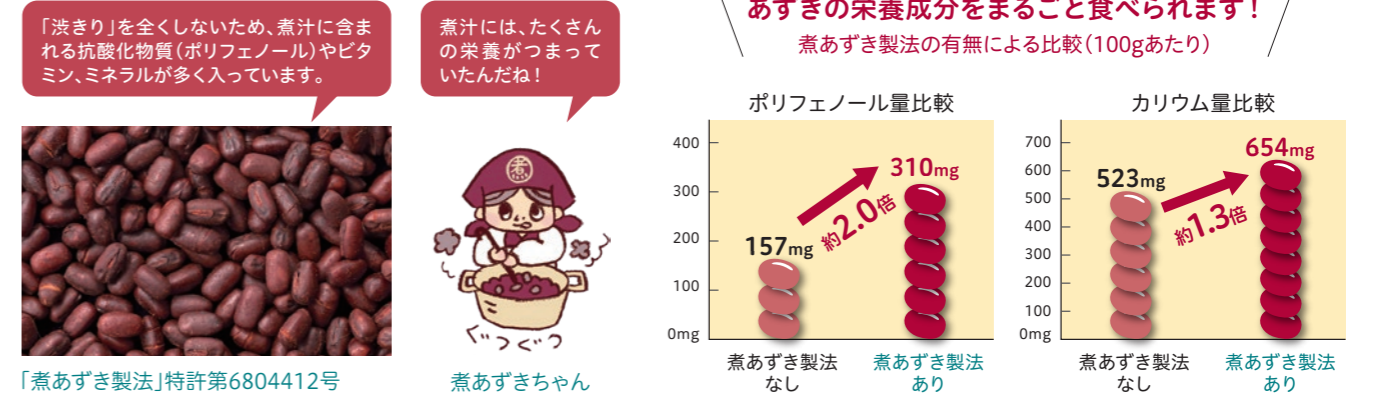


あずきの煮汁

健康と環境にやさしい「煮あずき製法」

あずきを煮る際には、「渋きり」と呼ばれる煮汁を茹でこぼして捨てる工程を経ることが一般的です。しかし、煮汁にはポリフェノール類をはじめとしたあずきの健康成分が多く含まれており、従来の製法ではあずきの健康成分を十分に活用できていませんでした。

そこで井村屋グループでは、あずき博士として知られる名寄市立大学の加藤淳氏が提唱するあずきの炊き方を参考に、あずきの煮汁と皮を捨てることなく炊き上げ、あずきの栄養成分をすべて閉じ込めた「煮あずき製法」を確立しました。また、本製法は煮汁を全く排出しないため、生産工程での節水や排水処理の負荷軽減にもつながる環境にやさしい製法です。



2

従業員が自主性と能力を
発揮できる職場を目指して

人間尊重



活動方針

はたらく人に笑顔を

従業員満足度を向上させ、長く働いていただけるような職場環境へ

- 従業員を尊重した職場環境づくり
- 多様性のある人財マネジメントの構築

関連するSDGs



2023年度の実績

働き方改革と生産性向上

生産性向上とワーク・ライフ・バランスの実現を図ります

- 働き方改革による労働時間の管理強化
- ITを活用したシステムの全社への推進

ダイバーシティの推進

従業員のワーク・ライフ・バランスを重視します

- 障がい者雇用やキャリア人財など、多様な人財の採用
- 女性活躍の推進
- 社内食堂での海外料理の提供

健康経営の推進

従業員がイキイキと働ける職場環境を目指します

- メンタルヘルスを中心としたセルフケア、ラインケアにかかわる研修実施や資格取得の推進
- インフルエンザワクチンの社内接種費用補助

健康経営

井村屋グループ理念である「おいしい!の笑顔をつくる」の実現のため、企業の成長の土台となる従業員の健康増進に取り組みます。すべての従業員が笑顔でイキイキと働くことができる「明日も行きたくなる健康企業」を目指し、このスローガンのもと、健康経営を推進してまいります。

2023年度 活動内容

項目	2023年度活動内容
健康診断	定期健康診断の実施(受診率100%)
	付加健診費用の会社補助
	二次検査受診勧奨
感染症	婦人科健診費用の会社補助
	インフルエンザワクチン接種費用の会社補助
メンタルヘルス	ストレスチェックの実施(受検率100%)
	管理職登用の資格要件に「メンタルヘルス・マネジメント検定Ⅱ種」を活用
生活習慣	社員食堂でのヘルシーメニューの提供

健康経営に関する評価指標

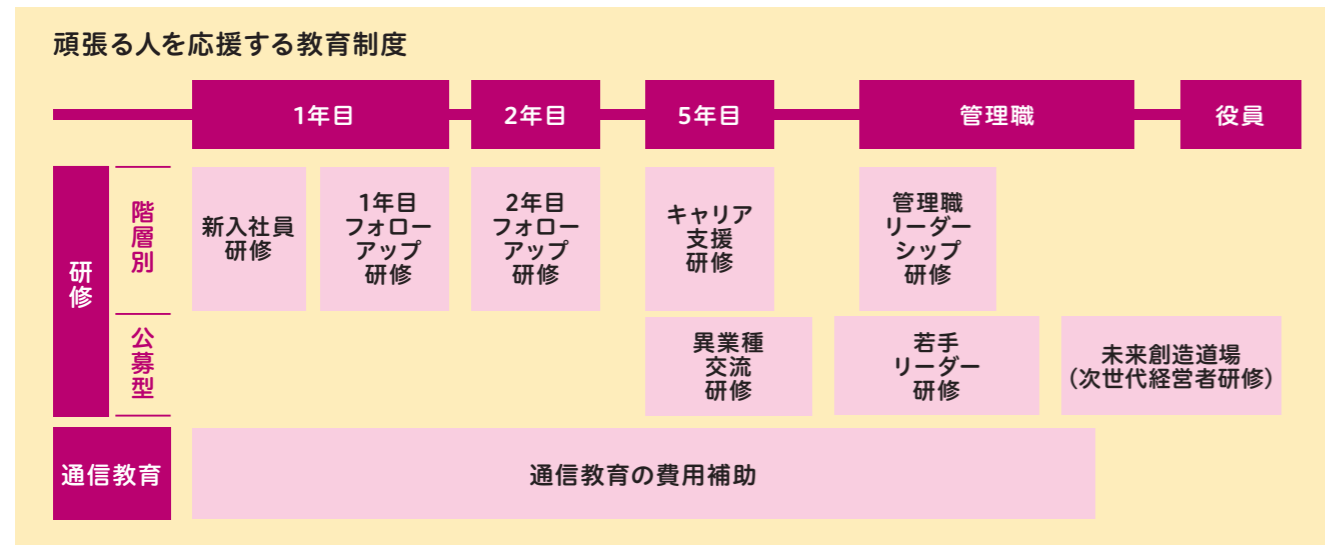
評価指標	2022年度実績	2023年度実績
アブセンティーズム※1	2.2日	3.2日
プレゼンティーズム※2	83.7%	84.1%
健診受診率	100%	100%
二次検査受診率	79.6%	95.3%
ストレスチェック受検率	100%	100%
高ストレス者率	16.4%	14.5%
適正体重維持者率	63.1%	63.2%
喫煙率	19.4%	18.2%
健康管理を意識している人の割合	78.7%	79.3%
運動習慣のある人の割合	19.7%	20.1%
十分な睡眠がとれている人の割合	53.0%	57.8%
ほとんど毎日朝食を食べる人の割合	66.1%	67.2%
健康的な食事を意識している人の割合	76.4%	75.6%

※1 病気による欠勤日数。独自アンケートにより測定。

※2 心身ともに健康な時を100%とした場合の生産性。SPQ(東大1項目版)により測定。

社内研修の実施

井村屋グループでは会社設立以来「人こそ我が宝」を信条にしてきました。最近では「人材の人財化」を経営目標に掲げ、それを人事制度や教育制度に反映させて実施しています。



安全衛生に関する研修

生産現場の労働安全衛生レベルの向上を目的として、様々な研修を行っています。

- 改善眼プログラム安全実践コース
- 職長教育
- KYT(危険予知トレーニング)実践研修
- 高所作業車運転特別教育 など



井村屋グループの労働災害発生状況(国内事業所のみ、通勤災害除く)

	2021年度	2022年度	2023年度
休業災害件数	9	5	1
不休業災害件数	8	7	3
合計	17	12	4



COMMENT



株式会社
OJTソリューションズ
エグゼクティブトレーナー
鵜飼 憲

安全教育の機会として弊社の「安全実践プログラム」をご導入いただき、「トヨタが大切にしている現場での安全コミュニケーション」を軸とした改善活動を展開してきました。お互いに指摘しあえる職場づくりを目指し、現場監督者が安全特化で現場巡回を進めることで、社員だけでなくパートタイムの皆さまからも「ここが危ない!」といった声が上がようになりました。事実に基づく本音の話し合いをしていただけたと感じております。危険予知・リスク評価を学び、重大災害につながる設備の改善など、皆さまが本気で取り組んだ結果が功を奏し、ご支援に入ったモデル職場※1では2023年度「労災0」となりました。今後も油断することなく、さらに気を引き締め「従業員には絶対ケガをさせない!」安全安心な職場づくりを目指し、活動を継続いただけるものと信じております。

※1 モデル職場…菓子・食品・デザート工場/アイス工場/点心・デリ工場/AZUKI・FACTORY

子育て支援

制度

2022年に育児・介護休業法が改正され、「産後パパ育休(出生時育児休業)」制度が創設されました。井村屋グループでは、出生時育児休業の期間中の給与支給(最大5日間)や、子どもが小学校3年生いっぱいまで時短勤務が可能な制度など、独自の制度も設けながら従業員の子育て支援を推進しています。

アイアイキッズルーム

仕事と子育ての両立を目指す従業員を支援するため、企業内託児所「アイアイキッズルーム」を2007年に開設しました。子どもたちが少しでも居心地よく、楽しく安全に過ごせる場所であるようにと保育士一同が工夫して子育てを支援しています。食の大切さを伝えるために、食育にも積極的に取り組んでいます。



ダイバーシティの推進

海外料理の提供

本社にある食堂「アイアイラウンジ」では、定期的に海外の料理を提供しています。外国人従業員も多く働いていることから、食を通して海外の文化に触れる機会を作ることで、ダイバーシティの推進を図っています。



T.Library



“知識を深め、あわせて井村屋の文化や歴史・アイデンティティを学ぶ”をコンセプトに、2023年本社敷地内に社内図書館「T.Library」を開設しました。開設にあたり約3,000冊の本を取締役会議長の浅田が寄贈しました。“自らを磨く学びの時間・空間、井村屋の歴史を学ぶ間、仕事や生活の充実度を昇華する場であってほしい”という想いが込められています。

3

地域・社会との強い連携と調和による
企業活動を通じた社会貢献活動

社会との調和



活動方針

まちに笑顔を

社会貢献活動により、地域からも従業員からも望まれる企業へ

- **社会へのお役立ちを通じて地域社会に根差した事業活動を推進**
- **社会貢献活動により社会とのつながりを醸成**

関連するSDGs



2023年度の実績

地域とのコミュニケーション

地域の皆さまとのコミュニケーションを促進し社会との連携の強化

- 本社所在地の三重県で開催される地域団体主催のイベントへの協力
- 社会福祉施設への商品の寄付
- 本社所在地で地域住民を無料招待した音楽コンサートの開催
- 地域の小学校に対して社会勉強の一環としての工場見学の実施

社会貢献活動

社外団体と連携し、従業員の自発的な社会貢献活動の促進

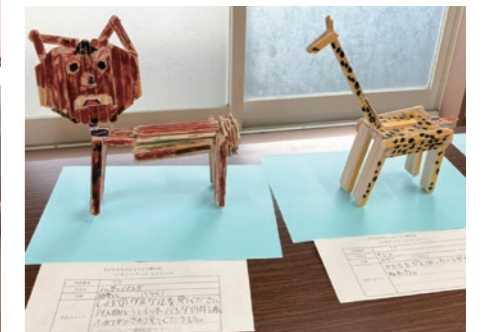
- TABLE FOR TWOへの継続的な支援（開発途上国へ給食を寄付）
- WFP支援
- みえ子ども応援自動販売機の増設
- 能登半島地震復興支援
- 台湾地震被災地へ救援金寄付

社会との調和

学びの応援

あずきバーのスティックを使用した工作

井村屋グループ本社と同じ三重県津市にある児童発達支援や放課後デイサービスを行っている株式会社M・Kプランニングへ、使用できなくなったあずきバーのスティックを子どもたちの工作の材料として提供させていただきました。M・Kプランニングの働きかけでM・Kプランニングと交流のある三重県内の11か所の児童施設を対象として「いろどりアートコンクール」というアートのスティックを使用した作品のコンクールを実施いただきました。「生き物」というテーマで約120名の子どもたちに個性あふれる多くの作品をつくっていただき、M・Kプランニング主催のイベントで多くの方にご覧いただきました。井村屋グループとして地域社会に対してどのようなことで「学び」へのお役立ちができるのか、地域の方々とコミュニケーションをとりながらヒントを探していきます。



三重県多気郡多気町への寄付活動

2023年11月15日、井村屋グループ創立記念日に合わせ、三重県多気郡多気町の動物園のリニューアルを目的として多気町へ寄付をいたしました。本件は多気町の「古い動物園を子どもたちの笑顔あふれる場所にしたい！動物園再生プロジェクト」に賛同した活動です。寄付金は1993年にオープンし老朽化していた「五桂池 花と動物ふれあい広場」のリニューアルに向けた活動に役立てていただき、2024年6月に「ごかつら池どうぶつパーク」として新たなスタートを切りました。多気町は井村屋グループの創業者井村和蔵の出生地です。現在では多気町にある商業リゾート施設「VISON」において、井村屋グループが展開する酒蔵「福和蔵」や和菓子を提供する「菓子舗井村屋」を井村屋グループの新たな魅力の一つとして展開しています。そうしたご縁のもと、多気町より協力依頼をいただき、寄付につながりました。また、本件は企業版ふるさと納税制度を活用しています。

社会貢献活動

能登半島地震復興支援(寄付・炊き出し・支援品)

2024年1月に起きた能登半島地震で被災された方々に対し、少しでもお役に立ちたいという思いで様々な支援活動を行っています。

● 義援金の寄付

石川県で被災された方の生活支援のため、井村屋グループ従業員の募金とアイアイ基金*から義援金を贈呈しました。日本赤十字社三重県支部を通じて寄付を行っています。

用語解説

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、運営する寄付団体」です。

従来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。井村屋グループの理念である「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をしています。



台湾地震への支援

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、井村屋グループは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。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。

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、井村屋グループ(株)社長の大西から目録をお渡ししました。同支部の山川事務局長からは日頃からの支援活動に対する御礼と救援金を被災地支援に役立てますとの言葉を頂戴しました。

社会福祉法人津市社会福祉協議会から感謝状授与

津市社会福祉大会にて津市社会福祉協議会会長より感謝状をいただきました。この賞は、社会福祉事業の協力援助者として、社会福祉に深い理解と関心をもち福祉の増進に尽力し、その功績が顕著な個人および団体・企業に贈られるものです。

井村屋グループは、経済的に困りの子育て世帯へ向けて、3か月に1回の頻度で津市社会福祉協議会を介して商品を提供させていただいております。今回はその活動をご評価いただき、感謝状を頂戴しました。これからも食品メーカーとして、商品を通して一人でも多くの笑顔をつくることのできるよう活動を続けてまいります。



● 炊き出し

石川県輪島市で肉まん・あんまんの炊き出しを行いました。炊き出しを実施した日は2024年2月末で、まだまだ寒かったこともあり皆さまに喜んでいただきました。



● ボランティア団体への支援品提供

避難所などへボランティア活動に行く団体への支援品として、自社商品を提供しました。手を汚さずに手軽に食べられる「片手で食べられる小さなようかん」などは特に好評でした。



COMMENT



社会福祉法人 津市社会福祉協議会

本部地域福祉課 岩脇 則生(左)
久居支部 三浪 真里子(右)

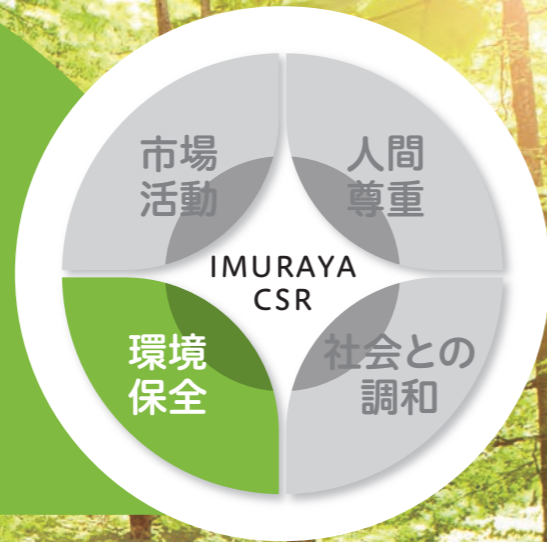
物価高が継続する中、我慢を強いられ続けている家庭があります。特に子どもたちは、声を上げることができません。私たち津市社会福祉協議会では、厳しい環境におかれる子どもたちが生まれた環境によって何かを諦めるようなことがないよう、子どもの貧困の課題解決のために活動を続けています。特に井村屋さまからは季節に合わせたお菓子をいただいております、おやつを買うことも難しい家庭においても子どもたちに幸福感や季節感を味わってもらえることができ、「食」と「心」の支えになっています。今後も井村屋さまの社会貢献の意志を助けを必要とする方々に届けられるよう、活動を推進してまいりますので、引き続き御支援をよろしくお願いいたします。



令和5年度に実施したひとり親家庭への食料配付事業。井村屋さまからはぜひご寄付いただきました。

食品企業だからこそ取り組む、
井村屋グループ各社の環境負荷低減活動

環境保全



活動方針

地球を笑顔に

環境に配慮した自然資本の利用で持続可能な社会への貢献を図る

- 環境負荷低減活動
- 食品ロス削減活動

関連するSDGs



2023年度の実績

CO₂排出量の削減

- CO₂排出量の目標12,758t-CO₂以下に対して実績15,739 t-CO₂(高茶屋サイト)
- バイオマスボイラやガスコージェネレーションシステム、太陽光発電等の既存設備の安定稼働
- 井村屋フーズ(株)での太陽光発電設備や省エネタイプの生産設備導入

廃棄物の削減

- 廃棄物量の目標1,643t以下に対して実績3,705t(高茶屋サイト)
- 食品ロスの目標2019年度比50%削減に対して実績約13%削減(グループ全社)
- アップサイクルの取り組み推進
- 基本の徹底で品質異常の発生防止
- 食品ロスを発生させない商品設計

エコデザイン(環境配慮設計)

- 環境に配慮した商品規格の導入
- 植物由来材料を一部使用したパッケージの採用

環境保全活動

- 「アズキキングの森」の保守整備
- 地域環境活動への参画や従業員参加型寄付活動の開始

環境保全

温室効果ガス削減への取り組み

「BOXあずきバー」シリーズでの環境負荷の可視化(SuMPO EPDの取得)

井村屋グループでは、温室効果ガス削減活動の一環として、カーボンフットプリント^{※1}の算定に向けた取り組みを進めています。このたび主力商品の『BOXあずきバー』シリーズ製品3種類で環境負荷の算定^{※2}を行い、2024年8月に「SuMPO EPD^{*}」を取得しました。EPDの取得により、「原材料の調達(栽培や材料加工)段階」、「生産段階」、「流通段階」、「使用・維持段階」、「廃棄・リサイクル段階」のすべての段階において発生する温室効果ガス量が可視化され、具体的な対策を立て活動につなげることが出来ます。2010年に『BOXあずきバー』にて井村屋グループ初のカーボンフットプリント認証を取得しました。当時とは算定ルールが変わり比較できない部分もありますが、今回は、2010年以降、製法・原材料の変更などにくわえ、再エネや省エネ設備の導入により環境負荷低減に努めてきたうえでの算出となります。これらから得た知見を活かし、環境にやさしい製品づくりを目指して引き続き改善を進めてまいります。

用語解説

〈EPD〉

EPD(製品環境宣言)とは、製品・サービスがライフサイクル全体で生み出す環境負荷全般を情報開示するための枠組みです。カーボンフットプリントと似た仕組みですが、カーボンフットプリントは温室効果ガスの排出量だけを評価するのに対し、EPDでは気候変動・酸性化・資源消費などへの多角的な環境影響を総合的に評価します。第三者検証を受け、「見える化」された環境負荷データは透明性・信頼性を確保した状態で開示されます。SuMPO EPDとは、一般社団法人サステナブル経営推進機構(SuMPO)が国際規格に準拠し運営・管理を行うEPDプログラムです。



※1 カーボンフットプリントとは、製品のライフサイクル全体を通して排出される温室効果ガスの排出量を二酸化炭素に換算し、商品やサービスに表示する仕組みのことで、
※2 環境負荷の算定とは、製品のライフサイクル全体を通して地球温暖化以外の環境影響(オゾン層の破壊、富栄養化、酸性化など)についても評価する仕組みのことで、



『BOXあずきバー』のClimate宣言

<https://ecoleaf-label.jp/epd/download-document/942>



『BOXあずきバー ミルク』のClimate宣言

<https://ecoleaf-label.jp/epd/download-document/943>



『BOXあずきバー 抹茶』のClimate宣言

<https://ecoleaf-label.jp/epd/download-document/944>

Climate宣言:温室効果ガスの排出量をCO₂換算値で示したものと

COMMENT



一般社団法人サステナブル経営推進機構(SuMPO) EPD事業部 部長 伊藤 聖子

EPDは様々な製品・サービスの環境負荷を定量的に評価し、信頼性のある情報として開示する仕組みです。気候変動をはじめとする環境負荷の低減は、1つの企業のみならず社会全体で取り組むべき課題です。今回、「あずきバー」という長年人々に愛されてきた食品においてEPDとしての情報開示が行われたことは、生活者の方々にも自分ごととして定量的な環境負荷を意識していただくための一歩となる、大きな意義を持っています。この情報をサプライチェーン、ひいては購入して召し上がるの方々も含めた「あずきバー」に関わるすべての人々が共有することで、それぞれの立場で環境のためにできることを考え、行動するきっかけになれば幸いです。

温室効果ガス削減への取り組み

環境に優しい生産設備への切り替え

井村屋フーズ(株)の調味料事業を担う七根工場において、液体を粉末化する主力設備「スプレードライヤー」※1を新設しました。今回導入した「スプレードライヤー6号機」は従来機と比較して性能を向上させており、従来機から生産を移行することで品質面、生産効率面を改善できるほか、環境負荷の軽減にも大きく貢献することができます。

● 直火式熱風炉の採用によるエネルギー効率の向上・二酸化炭素排出量の削減

従来機と比較し、エネルギー原単位で約30%の削減を実現しました。燃料となるガスの使用量の減少に伴い、スプレードライヤー設備全体で年間81tの二酸化炭素の削減となりました。

※1 スプレードライヤー(噴霧乾燥機)とは、調合加工した液体を霧状に噴霧し、高温の熱風で乾燥させて粉末へと加工する装置です。



建屋右側



環境活動への参加

本de寄付

独立行政法人環境再生保全機構 地球環境基金主催の「本de寄付」は、不要となった本やDVDの買取金額が地球環境基金への寄付金となる寄付活動です。寄付金は、NGO・NPOが行う様々な環境保全活動に役立てられます。井村屋グループでは2023年から活動に参加しており、誰でも気軽に参加できる環境保全活動として、定期的に回収期間を設けて協力への呼びかけを行っています。地域の清掃活動、エコキャップの回収活動などにも継続して取り組み、全社で環境保全につながる取り組みを推進しています。



環境目標達成度

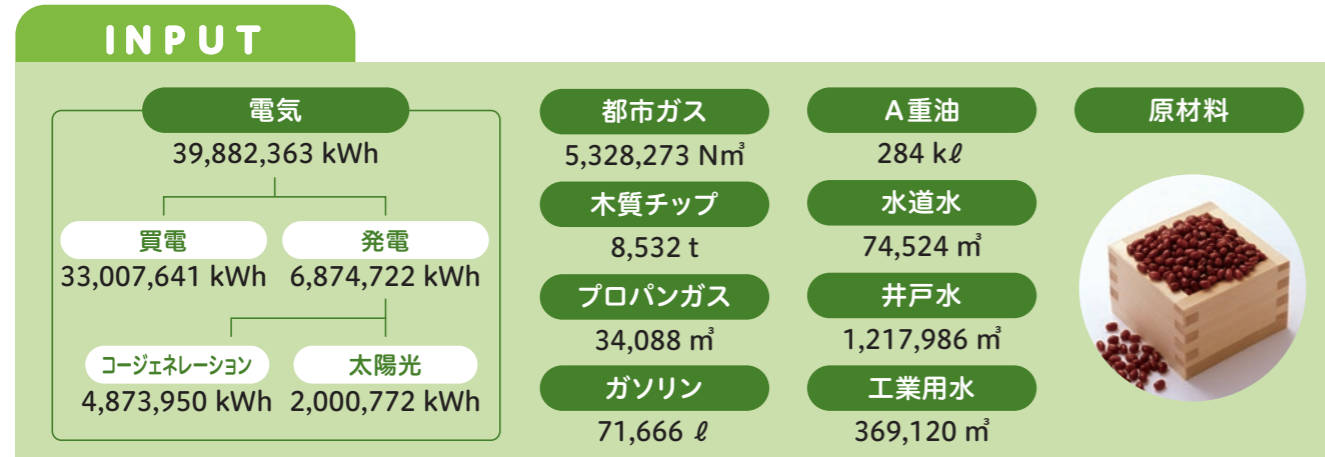
井村屋グループ(株)・井村屋(株)・イムラ(株)

2023年度目標	実行項目	2023年度実績	評価	2024年度目標
CO₂排出量の削減				
(製造段階) 絶対量:12,758t-CO ₂ 以下	・ガスコージェネレーション設備の稼働 ・バイオマスボイラの安定稼働 ・LED照明への更新 ・社用車をエコカーへ更新	絶対量:15,739t-CO ₂	☹️	(製造段階) 絶対量: 14,390t-CO ₂ 以下 原単位: 288.38t-CO ₂ /生産以下
(輸送段階) 原単位:1.60t-CO ₂ /万トンキロ以下	・モーダルシフトの運用 ・配送委託先との取り組み強化を継続 ・関連部署と連携した配送・保管効率の改善	原単位:1.47t-CO ₂ /万トンキロ	😊	(輸送段階) 原単位: 1.47t-CO ₂ /万トンキロ以下
廃棄物削減				
(食品残渣) 絶対量:1,643t以下	・効率的な生産計画の策定 ・ヒューマンエラー、品質異常による不適合品発生による廃棄をゼロにする ・SCM強化による適正在庫の管理 ・工場での食品残渣削減	絶対量:3,705t	☹️	(食品残渣) 絶対量: 2,020t以下 原単位: 38.15kg/生産t
(食品残渣と排水汚泥以外の廃棄物) 絶対量:868t以下	・包材在庫を把握し包材の廃棄削減 ・原材料の納品形態の見直し ・ペーパーレス会議の実施による紙削減 ・効率的な生産計画の策定	絶対量:1,094t	☹️	(食品残渣と排水汚泥以外の廃棄物) 絶対量:866t以下 原単位:16.34kg/生産t
(排水汚泥の廃棄物) 絶対量:1,400t以下	・排水処理設備の適正な管理 ・汚泥含水率の改善	絶対量:1,652t	☹️	(排水汚泥の廃棄物) 絶対量:1,397t以下 原単位:26.37kg/生産t
リサイクル				
リサイクル率 91.0%以上 ※熱回収を除くリサイクル	・ヒューマンエラー、品質異常による不適合品の発生による廃棄をゼロにする ・原材料、製商品の適正在庫管理による廃棄の抑制 ・廃棄物の分別を徹底し再資源化を図る	リサイクル率90.5% [内訳] 食品残渣:85.8% 汚泥:98.1% その他:95.1%	😊	リサイクル率93.0%以上 ※熱回収を除くリサイクル

井村屋フーズ(株)

2023年度目標	実行項目	2023年度実績	評価	2024年度目標
廃棄物削減				
食品ロス 2019年度年対比50%削減	クレーム、品質異常、LMMの撲滅により、食品ロスの削減に取り組んだ。具体的には以下の項目に取り組んだ ・基本ルール(指差呼称、基準書の確認)を徹底することで、人的ミスを撲滅する ・異常や不都合な事実を現認し、速やかに対処する ・過去の異常項目の是正処置の遵守状況を確認する ・予防保全に注力し、突発的な機械トラブルを撲滅する	重量ベース:14.0% 金額ベース:44.2% 設備の突発故障、基本行動の不徹底による品質異常品の発生が主な原因だった。それらの発生要因には設備点検体制(予兆保全)の不足、適切な人員配置不足(オペレーターの力量判定の甘さ)があった	☹️	クレーム、品質異常、LMMの削減により、食品ロスの削減に取り組む。具体的には以下の項目に重点的に取り組む ①人的ミスの撲滅 ・小集団活動で仕組みの改善を行う ②予防保全体制の強化(突発故障の撲滅) ・工場長直結の部隊を新設し、対応スピードを上げる ・工場担当者が設備異常の予兆に気付けるように力量アップを図る
環境保全対策				
①太陽光発電の導入(七根サイト) ・南側隣接地を購入し、PPA方式で約460kW出力の太陽光パネルを設置し、2023年12月から受電を開始する ②省エネタイプの生産設備の導入(中原サイト) ・スパイラルフリーザーを省エネ対応に更新し、2023年11月から稼働を開始する(七根サイト) ・エネルギー効率の良いスプレー6号機を2023年9月から稼働を開始する	①太陽光発電の導入(七根サイト) ・PPA方式で約460kW出力の太陽光パネルを設置し、2023年12月から受電を開始した ②省エネタイプの生産設備の導入(中原サイト) ・スパイラルフリーザーを更新し、2023年11月から稼働を開始した(七根サイト) ・スプレー6号機を2023年9月から稼働開始した	①太陽光発電の導入(七根サイト) ・太陽光発電の導入により、七根サイト全体の使用電力の10%相当を太陽光発電(CO ₂ フリー)で賄える状態となった ②省エネタイプの生産設備の導入(中原サイト) ・スパイラルフリーザーの更新により、従来機種と比較して、電力使用量を20~25%削減した(七根サイト) ・スプレー6号機の稼働により、同時に停止させたスプレー3号機と比較して、エネルギー原単位で約30%削減された	😊	①七根サイトの西棟貫流ボイラ1台(遊休状態)を南エリアボイラ室に移設して運用し、ボイラ効率を向上させる ②2027年度以降に取り組むべき具体的な環境負荷低減策を立案し(期限:2024年3月末)、「中期設備投資計画」へ反映する

マテリアルフロー（国内事業会社合算）



井村屋グループ全体の環境評価

CO₂排出量については、2022年度から約0.7% (200t-CO₂)の減少となりました。井村屋(株)では生産拠点が増え生産重量も増加する環境のもと、前年度比約1%削減しましたが目標値の達成には至りませんでした。また、井村屋フーズ(株)においては電気(買電)・ガス使用量は減少したものの、CO₂排出係数が増加したことで前年度比約100%となりました。CO₂排出量削減に向けた設備投資では、井村屋(株)あかつきFACTORYや井村屋フーズ(株)中原サイトへ2022年度に導入した太陽光発電設備が年間を通して稼働したことにより、電気使用量に占める再生可能エネルギーの割合は約5%まで増加しました。次年度は空調機や空気圧縮機など今まで手薄となっていた設備機器への対策や、蒸気漏れなどのロス削減し目標達成に向けた活動を進めてまいります。廃棄物の削減については、食品残渣が2022年度から約7% (327t)の減少となりました。おからやカステラの切れ端など生産副産物のアップサイクル推進や、製造ロス削減を見据えた点心・デリ商品の規格見直し等を行うことで食品残渣の削減につなげましたが、新工場・新ライン立ち上げ時のロスや製造設備の故障等に起因する食品残渣の発生もあり、井村屋(株)を含む高茶屋サイトおよび井村屋フーズ(株)いずれも目標値の達成には至りませんでした。2024年度は製造設備の予防保全や歩留まり管理の強化により食品ロスの発生抑制を図るとともに、生産副産物のアップサイクルを推し進めてまいります。

井村屋グループはミッションである「おいしい!の笑顔をつくる」を達成するために、2012年4月から経営品質向上活動に全員参加で取り組んでいます。その活動の中にガバナンス(企業統治)や内部統制も含まれ、常に顧客視点での組織運営と従業員の意識を継続的に高めることで、経営全般において組織運営の最善のあり方を模索してスパイラルアップのPDCAサイクルを回し、取り組んでいます。



※QMS(ISO9001)については、自主管理にて運用をしています。

井村屋グループの内部統制

井村屋グループの内部統制の仕組みは、経営品質を高めることを目的として、「自発的に、自主的に、自律的に、内部管理を行い、透明性を持ち、公開性を保持する機能を高める」ことを方針とし、「自ら律すべきことは自らが律する」という考え方に基づいて作られています。法令や規程・規則・ルール、社会的倫理等を守り内部管理を質的に向上させ、お客さまからの信頼をより高めるために、井村屋グループとしての内部統制の仕組みを構築し運用しています。

● 内部統制モニタリング勉強会

井村屋グループでは、年に1回各社・各所属の内部監査を行っています。その際に、内部統制の必要性などを伝えるための勉強会を開催しています。2023年度は、テーマを「サステナブル経営と内部統制のつながり」として、パーパス・グループ理念の実現に向けての内部統制の必要性や実際の内部統制の具体例を挙げて解説をしました。また、企業不祥事が相次ぐ昨今、重要性を増すコンプライアンスについても身近な具体例(労働安全衛生、ハラスメント、情報漏洩など)を挙げて解説することで理解度向上を図っています。



井村屋グループのリスクマネジメント

● ハラスメント勉強会

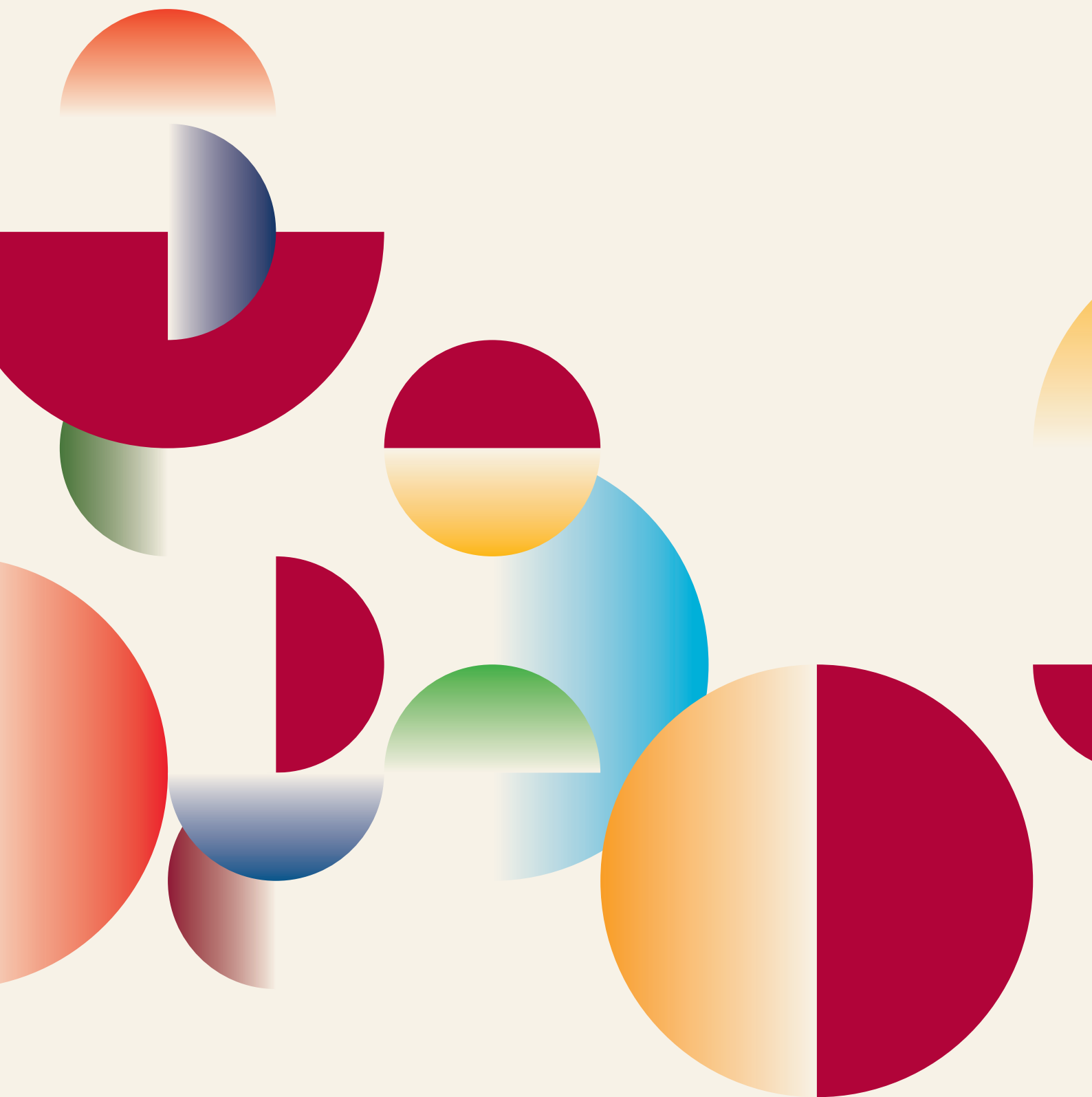
労働施策総合推進法等が改正され、「事業主が職場における優越的な関係を背景とした言動に起因する問題に関して雇用管理上講ずべき措置等についての指針」が2020年1月に策定されました。顧客等からのカスタマーハラスメントに関して、事業主は相談に応じ、適切に対応するための体制の整備などを行うことが有効である旨が定められました。井村屋グループでも顧客等からのカスタマーハラスメントの防止対策の一環として、各支店において勉強会を実施しています。



● 自転車ヘルメット着用

2023年4月1日から、改正道路交通法の施行によりすべての自転車利用者のヘルメット着用が努力義務化されました。井村屋グループにおいても、各事業会社で自転車通勤の従業員に呼びかけを行い交通事故防止に努め、安全運転を推進していきます。





〈 お問い合わせ先 〉

井村屋グループ株式会社 経営戦略室

〒514-8530 三重県津市高茶屋七丁目1番1号

TEL.050-1791-2014 FAX.059-234-2130

ホームページアドレス <https://www.imuraya-group.com/>

2024年12月23日発行

UD
FONT

見やすく読み間違えにくい
ユニバーサルデザインフォントを
採用しています。