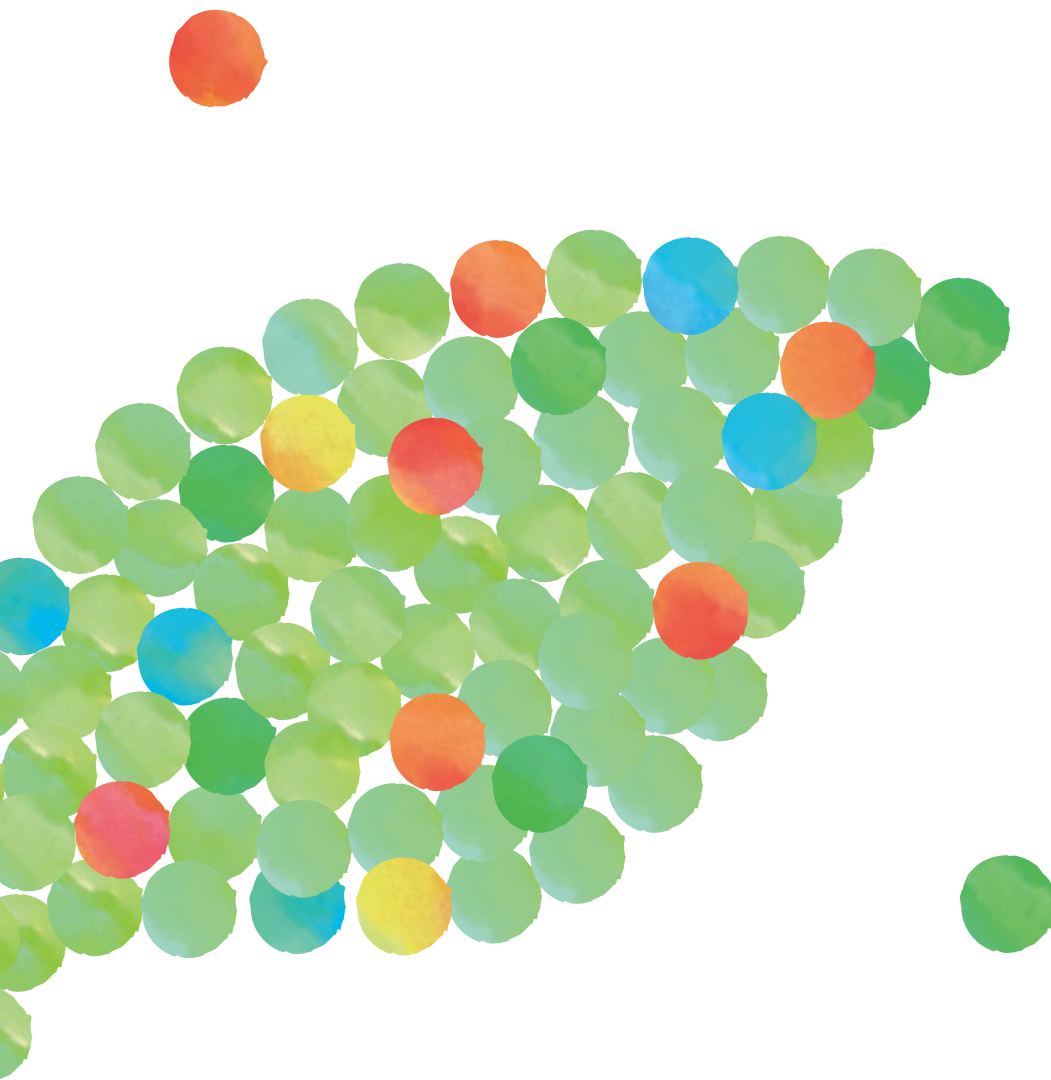


IMURAYA GROUP CSR REPORT 2017



おかげさまで創業120年、会社設立70周年。 創業以来紡いできた想いを、次の未来へ。

私たち井村屋グループには創業時から、ずっと変わらない想いがあります。
それはお客様に、地域の人に独自の存在として認めていただき、
従業員を含め、私たちに関わるすべての人に必要とされる企業として、成長していくこと。
創業120年、会社設立70周年という節目の年にいま一度その想いを新たに、
もっと社会にお役立ちできる井村屋グループへ、未来を見つめて力強く進んでいきたいと思いを。

井村屋グループを形作った4つの原点が、今のCSR活動につながっています



井村屋グループ CSR 憲章

井村屋グループはCSR憲章を制定し、
4つの側面から企業の社会的責任を果たす
活動を行っています。



めざすは特色経営

井村屋が成長できたのは、「同じ商品でも、他社とはひと味違うものをつくる」という精神。1954年には本物の柿のようなゴム風船ようかんを詰め、へたをつけた「五郎柿ようかん」を発売。ユニークさで人気を集めました。



労働組合

井村屋に労働組合ができたのは1950年。日本で春闘（労働組合の活動の一つ）が始まり、活動が本格化した1956年に先立つ設立でした。その頃から「労使協調」の関係は続き、一体となって企業価値を生み出し続けています。



パン委託加工業

終戦直後は食糧がなかなか行き渡らない時代でした。そうしたなか井村屋は事業を再開。原料を持ち込んでさえいただければ、手間賃だけでパンを焼くというアイデアで、お客様の食生活に貢献していました。



素材を使い切る

創業時の「山田膳流しようかん」は、十分に煮詰め、あずきや砂糖の味を徹底的に活かした一品として愛されるように。当時、どの家庭でも使われていた「山田膳」を型に使用。ものを大切にする精神は創業時からでした。

市場活動

特色を発揮し、
お客さまに必要とされ続ける
商品・サービスを提供します

人間尊重

多様性を受け入れ、
ステークホルダー満足を
追求します

社会との調和

企業活動を通じた
社会的貢献を果たします

環境保全

全地球課題という認識のもと、
環境負荷低減に取り組みます

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

社会的使命

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
さまの食生活においしい！の笑顔の
輪を広げ続けます。

Vision

ミッションを果たす道程

Be always for Customers!

社員一人ひとりが、いつでもお客さま
の立場に立って、いつでもお客さまの
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

情熱、心意気、行動

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。

INDEX

井村屋グループのCSR	01
特集1 特別対談	05
特集2 お伊勢さん菓子博2017レポート	11
市場活動	13
人間尊重	15
社会との調和	19
環境保全	23
井村屋グループの成長戦略	27
経営品質向上活動	28
井村屋グループの概要	29
第三者意見	30

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、
周りの人がどう思いますか。

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。

CSRレポートの発行にあたって

◆編集方針

井村屋グループは、2017年に創業120年、会社設立70周年を迎えました。創業以来、「特色経営」と「不易流行」にこだわり、オリジナリティや社会とのつながりを大切にして事業を継続してまいりました。

本レポートは、社会発展への貢献を目指して2011年に制定した「井村屋グループCSR憲章」で掲げる4つの側面（市場活動・人間尊重・社会との調和・環境保全）に沿って2016年度の活動を振り返り、これからの課題認識につなげる誌面構成としています。

これからも「おいしい!の笑顔をつくる」のミッションのもと、支えてくださるすべてのステークホルダーに満足と感動を提供する企業であり続けたいと願っています。

井村屋グループCSRレポート2017では、具体的に以下の要素を盛り込み、レポートしています。

井村屋グループ理念とCSRの考え方を冒頭（P1～3）でお伝えし、CSR憲章と行動指針に基づいた4つの側面からの活動を（P13～26）でレビューする構成としました。

特集ページ①（P5～10）では、エポックイヤーを迎え、創業からの井村屋の歩みとともに、これからの井村屋グループが目指す姿を特別対談でお伝えします。そして特集ページ②（P11～12）では、2017年4月21日～5月14日に開催された「お伊勢さん菓子博2017」での井村屋グループの取り組みをレポートしています。

中期3カ年計画「One imuraya 2017」の2年目を終えた概況報告と、最終年度である2017年度の戦略を記載しています。（P27）

「強くて、しなやかで、魅力ある会社」を目指して2012年より取り組む経営品質向上活動の現況を（P28）で報告します。

◆本誌の発行

井村屋グループの活動状況や企業姿勢をより多くの方々にご理解いただくこと、またすべてのステークホルダーに適切な情報を提供することを目的としております。2009年に環境報告書としてスタートしましたが、2012年に現在のCSRレポートという形に変更し、今回が6回目の発行となります。

◆レポート対象組織

井村屋グループ全社

◆報告対象期間

2016年度（2016年4月1日～2017年3月31日：当グループ事業年度）が対象となりますが、一部、この期間外の活動についても報告しています。

◆発行日

今回発行2017年6月（次回発行予定2018年6月）

皆様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。

特別対談
創業120年、
会社設立70周年を
迎えて

株式会社イースクエア 共同創業者
リーダーシップ・アカデミーTACL 代表

ピーター D.
ピーダーセン氏

井村屋グループ株式会社
代表取締役会長（CEO）

浅田 剛夫

井村屋グループ株式会社
代表取締役社長（COO）

大西 安樹

これから私たちが目指す企業像とは そして社会とのかかわり方とは

2017年、記念すべき創業120年、会社設立70周年の節目を迎え、さらなる挑戦へと踏み出す井村屋グループ。

そのチャレンジの先に向かうのは、どのような未来でしょうか。

今回は、新時代の企業の成長戦略を描いた名著「レジリエント・カンパニー」の著者であるピーター D. ピーダーセン氏をお迎えし、浅田会長および大西社長との対談を実施。井村屋グループが今後目指すグループ経営の方向性について語ります。

Peter David Pedersen
ピーター D.ピーダーセン

Profile

株式会社イースクエア共同創業者。
リーダーシップ・アカデミーTACL代表。
NELIS共同代表。1967年デンマーク
に生まれ、コペンハーゲン大学文化人
類学部を卒業。日本在住24年。著書
に『レジリエント・カンパニー』（東洋経
済新報社、2015年）、『第5の競争軸』
（朝日新聞出版、2009年）などがある。

IMURAYA CSR SPECIAL TALK

井村屋グループの 目指す未来

対

談

1



株式会社イースクエア 共同創業者 リーダーシップ・アカデミーTACL 代表
ピーター D.ピーダーセン氏



井村屋グループ株式会社 代表取締役会長（CEO）
浅田 剛夫

地域に必要とされる存在になるため、 創業時から独自性にこだわってきた。

ピーダーセン氏 井村屋グループは今年創業120年、会社設立70周年の節目の年を迎えるそうですね。1世紀を超えてなお発展を続けておられるのは、本当に素晴らしいことです。今回はそんな井村屋グループのこれからについてお話しするうえで、まずルートからうかがってみたいのですが、井村屋の創業はどのようなものだったのですか。

浅田 創業者は井村和蔵という人物ですが、彼はもともと菓子作りが得意だったわけでも、特別な想いがあったわけでもなく、米相場の取引に失敗し、「羊羹なら作れそうな気がする」とはじまったのが井村屋の発端のようです（笑）。しかし、彼は非常に感度の良い経営者でしたので、特別なノウハウを持たない自分が商売を成功させるには「人と違うことをしなければいけない」と考えました。

ピーダーセン氏 どんな部分で違いを出そうとしたのですか。

浅田 当時羊羹と言えば、一本一本がしっかりと包装されているのがあたりまえでしたが、和蔵はこのやり方を取らず、「山田膳」というお膳に餡を流し込んで固め、これを切り売りするテイクアウトスタイルで商売をはじめました。すると容器代

はかからないし、厨房でつくってすぐ店頭に出すことができるので新鮮だし、非常に画期的な売り方として話題になったようです。

ピーダーセン氏 まさにイノベーションですね。井村屋という企業には、その遺伝子が受け継がれているというわけですか。

浅田 そうですね。会社の形をつくったのは和蔵の息子の井村二郎ですが、彼も相当なアイデアマンでした。そんな二人からはじまった会社ですから、井村屋には自然と「人と違うことをする」という考えが根付き、いまはそれを「特色経営」と呼

んで受け継いでいます。またこのほかにも、変えてはいけないところは断固として守り、変えるべきところは大胆に変える「不易流行」という概念も当社のポリシーとして大切にしてきました。

ピーダーセン氏 ところで三重県といえば、商売上手で知られた伊勢商人が思い当たりますが、井村屋にも伊勢商人のスピリットが受け継がれてい

るのですか。

浅田 大いにあると思います。伊勢商人は地縁を大切にしていたそうですが、それは私たちが日々考えている「社会にお役立ちできる会社になる」という考えに通じます。お客様はもちろん、お取引先様、社員の皆さん、地域の方々に必要とされる存在になることを目指して井村屋は「人と違うこと」に取り組み、成長してきたのです。



井村屋グループの
目指す未来

対

談

1

「人と違うこと」に全員で挑戦する。その熱意が、井村屋グループを変化させ続ける。

井村屋グループは横につながりあう組織へ。
一人ひとりの自発性を生かす集団へ。

ピーダーセン氏 これまでの120年の歴史を振り返って考えると、現在の井村屋グループはどのような局面にあるといえますか。

浅田 井村屋の歴史は、大きく3つに分けられます。その移り変わりに応じて、事業の規模が拡大し、社会への影響力も変わってきました。まず最初の約50年は小規模の商いを行った「家業の時代」、次の約70年が株式会社に移行して発展を遂げた「企業の時代」、その中で特に2010年以降は持株会社制に移行して8社からなるグループを形成した「事業集団の時代」。これは各事業体が横につながるイメージで、現在はグローバルな市場も見据えて新たな組織を編成し、まさに次のステージに進もうとしているところです。これからを担う人たちには、事業集団としての新しい井村屋グループの成長を実現してくれることを期待しています。

ピーダーセン氏 いまは社会全体において垂直の組織から水平の組織へと転換が起きているですね。社員一人ひとりの単位で見ても、高度成長期は終身雇用が当たり前だったのに対し、いまは個人が転職して水平に流動しやすくなっている。そんな現代だからこそ、企業と個人の価値観の整合性がとれ、個人の力を十分に発揮できれば強い組織は実現できません。井村屋グループでは、このあたりについてどのようにお考えですか。

浅田 私たちは企業活動において常に「自主・自立・自律」を尊重してきました。自主的に自分の足で立って、自らを律して行動できる人を評価していますし、多くの社員がすでにそのような考えを持っていてと思います。

ピーダーセン氏 社員が組織に守られてなんとなくやっていける時代はすでに終わったと考えないといけませんか。これからは社員一人ひとりが自分は何をやりたいのか、どう

貢献できるのかを考えて自発的に動ける組織でないと。

浅田 本当にそう思います。労働人口が減り、長時間労働などが社会の問題になっている中で、日本が競争力を発揮していくためには、私たちは生産性をさらに高めなければならない。そこには「量から質への転換」が必要だとよく社内でも話しているんですよ。イノベーションというものは、命令では生まれられませんから。

自ら変化し続ける会社だけが、
社会に求められ、存在し続けられる。

ピーダーセン氏 井村屋の原点では、経営者たちが「人と違うこと」を企画してきたわけですが、いまは一人ひとりの社員こそがその役割を担っていく立場にあるわけですね。

浅田 そうですね。そしてそこで大切になってくるのは、自分の得意なものと不得意なもの、いわば既知のノウハウと未知のノウハウを融合して新しい付加価値をつくるという発想だと思います。当社がアンナミラズというレストランを始めたときも、まさにそうでした。井村屋はレストラン業態については素人でしたが、そこで売っているパイづくりに豊富なノウハウがあったわけですね。

ピーダーセン氏 オーストリアの経済学者、シュンペーターは「イノベーションは新結合によってしか生まれない」と言っています。既知のノウハウと未知のノウハウを融合するというのは、まさにこれにあたります。しかし、くつつけるだけで新しいモノが生まれるわけではない。そこには困難な道を突き進む熱意も必要です。

浅田 それについてはこんな話があるんですが、井村屋(株)の開発者たちの名刺を見てもうと、「もう一歩」という文字が印刷されています。これは何かと言いますと、新しい製品ができあがってくる度にいつも私が「もう一歩、何か工夫できないか」と繰り返し言うものだから、彼らの方が自発的に自分の名刺に刷り込んでこれを信条として取り組んでくれているんですよ。

ピーダーセン氏 素晴らしいですね。そういう人たちのパッションは周りにもきっと伝わります。人の意識が変われば、会社が変わる。そして変化するからこそ、会社は続いていくのだと思います。変化が止まってしまった会社は長続きしません。

浅田 変わり続けると言えば、私たちは今年から中期経営計画のあり方を見直しました。これまで中期経営計画は3年ごとに計画を立てていましたが、1年目が終わったとき、「計画を立てた時点とはすでに市場が変わっているわけじゃないですか。それならば、その時点でさらに向こう3年分の計画を立てた方がいいだろうと。これからの時代にはローリングしていく中期経営計画の方が相応しいんじゃないかと思っています。

ピーダーセン氏 変化のスピードが早い現代において、3年は実は結構長いスパンです。プレイヤーも技術も変わりますから、当初の計画にこだわらず、柔軟に捉えていくことが積極的な経営のあり方だと思います。

質の高いつながりをつくること。
共発展の精神が、強い組織を実現する。

浅田 また当グループは変化を起こすことと同じくらい、変化

させずに守り続けることも大切に考えています。お取引先様との関係もその一つ。例えば昨年、北海道は雨と台風で農作物が大きな被害を受け、スナック菓子のメーカーでは商品が販売中止になることも多かったようです。このとき、当グループの主な原料であるあずきも大きな影響を受けました。この時、生きてきたのが、私たちの契約農家栽培です。10数年にわたって、豊作のときも凶作のときも同じように購買関係を続けてきたからこそ、このようなピンチのときに農家の方々が柔軟に対応してくださり、供給協力をしていただける。長いご縁があつてのことです。

ピーダーセン氏 質の高いつながりが、サステナブルな経営の源泉になっているんですね。

浅田 私たちが目指す「お役に立てる」という意味はそういうことだと思ひ、それは会社と各個人の関係性においても同じことが言えると思うんですよ。

ピーダーセン氏 いまのお話をお聞きして改めて思いましたが、これからしなやかな強さを発揮する会社に必要なのは、「共発展」という視点だと思います。社員の方や取引先、お客様など、いろいろなステークホルダーとのWin-Winのつながりがベースとしてあり、その中に新しいコトを起こしていくイノベーションのスピリットがある。井村屋グループはそれらをバランスよく実現されているのではないのでしょうか。

浅田 ありがとうございます。私たちが必死で取り組んできたことを評価いただけるのはうれしいですね。これからも現状に甘んじることなく変化していける会社でありたいと考え、私たちは周年のテーマに「挑む(Challenge)」という言葉掲げました。このテーマはさらに3つのCを内包しています。これから井村屋が何を变えるのか(Change)、何を創るのか(Create)、何をつなげるのか(Continue)、動き始めたさまざまなプロジェクトを通して、全員で考えていきたいと思ひます。

ピーダーセン氏 これからのご活躍も期待しています。



CSRの現状とこれから



株式会社イースクエア 共同創業者 リーダーシップ・アカデミーTACL 代表

ピーター D.ピーダーセン氏



井村屋グループ株式会社 代表取締役社長 (COO)

大西 安樹

本業の事業活動を通じて 社会の課題解決に貢献する。

ピーダーセン氏 社会にお役立ちするという考えを根底にお持ちの井村屋グループはCSRに積極的に取り組まれている一社だと思いますが、大西社長ご自身はCSRについてどのようにお考えですか。

大西 CSRは本筋の企業経営とは別に行われる社会貢献活動だと思われることがありますが、当社においてそれらは「表裏一体であり、一つの同じもの」という認識です。会社の経営結果は財務諸表に表れますが、これと対を成す「活動諸表」と呼べるものが、CSRレポートではないかと考えています。

ピーダーセン氏 なるほど、「表裏一体」とは、まさに経営そのものとCSR活動が統合されているということですね。

大西 グローバルとローカル、両面においてそのように言えると思います。当グループの原材料は、海外から輸入しているものも多くあります。例えばあずきバーのスティックは、海外で生産される白樺の木ですから、私たちが今後も事業を継続的に行おうとすれば、自然とグローバルな環境保全について考えなければいけない。また地域の水資源にも恩恵を受けていますので、どうやって優良な地域環境を維持していくのかについても常に考え、取り組み続けています。

ピーダーセン氏 振り返ってみると社会と企業の関係には、ここ30年で3つのステージがあったように思います。

80年代の終わり頃までは法遵守のステージ。法をしっかり守るのが良き企業市民でした。90年代に入ると環境負荷などグローバルな問題もどんどん出てきて、法を守るだけでなく積極的な説明責任を果たすことが求められました。そして2000年以降の現代は、もう一步踏み込んで社会の課題解決に事業活動のイノベーションを通じて貢献しているかが問われています。井村屋はまさにそこに取り組んでいると。

大西 そうですね。商品を通じて社会課題の解決に貢献している例でいいますと、「高カロリー豆腐」が挙げられます。現代は社会が急速に高齢化しており、低栄養^{*}に陥る方が増えていますが、当社ではこのような課題に対し、少量でカロリーを手軽に摂取できるこれまでにない新しい豆腐をご提供しています。また、「これまでに蓄積された知恵と独自技術で人々の健康に寄与したい」という思いから、今年発売となった「煮小豆」もその一例です。従来の羊羹の製法では煮汁と一緒に捨ててしまっていたあずき本来の栄養を商品に閉じ込め、お子様から高齢の方まで気軽に召し上がっていただける栄養源としてご提供しています。このほかにも私たちの持っている技術で、「社会の課題にお役立ちできること」がまだたくさんあると感じています。

これからのCSRが目指すのは、 双方が利する「トレードオン」。

ピーダーセン氏 素晴らしいことだと思います。しかし、CSR

社会に貢献し、企業の成長も実現する。 その両方を満たすのが、いま必要なCSR。

において気をつけなければならない一つに、「トレードオフ」があります。ある企業が非常に優れた事業活動を行っていても、そのサプライチェーンの末端では実は強制労働や環境破壊に加担しているかもしれない。このようなトレードオフに、これからは甘んじてはいけない時代です。そこで私は「トレードオン」という言葉を作りました。例えば、健康寿命が延びる社会に貢献しつつ、自社の利益も増やしていく。要は双方が利する仕組みを実現することが、今後のCSRの重要なテーマだと思うのです。

大西 確かにその通りですね。私たちの事例で言えば、昨年、老朽化した冷凍倉庫を建て替えて、新しい冷凍倉庫「アイアイタワー」が誕生しました。設備投資に費用はかかりましたが、使用するエネルギー量の大幅削減とノンフロン対応による環境負荷低減に加え、従来の約3倍の保管能力を備えたよりムダのない保管・物流システムを実現することができました。

ピーダーセン氏 まさしくトレードオンです。経済効果を実現しながら、環境負荷低減にも貢献するよい投資をされましたね。

従業員と組織が目的を同じくし、 ベクトルを合わせて進む会社へ。

大西 それから私が重点課題と考える一つに、「従業員がイキイキと働ける職場づくり」があります。働きがいを感じて前向きに仕事に取り組めなければ、お客様や社会に対して価値を提供することはできません。CSRも突き詰めれば、原点はここにあるのではないかと思います。

ピーダーセン氏 従業員と組織の間にトレードオフがある会社もたくさんありますよね。俗に言う「ブラック企業」です。従業員と組織の関係においては、創造的な貢献ができ、自己実現ができることが、双方の利益、トレードオンにつながるのではないかと思います。井村屋では一人ひとりが高いモチベーションを持って創造的な貢献を行っていくために、どのような仕組みを用意されていますか。

大西 そのような仕組みの一例としては、「一Qさん活動^{いっきやう}」という取り組みを10年ほど継続して展開しています。これはみんなでお客様の立場になって商品を見直してみよう、改善点を見つけようというもので、原点は「一つのQuestion（質問）」により、全員営業・全員開発への理解と連動を生み出すことを目指してはじまりました。またよりよい職場の人間関係をつくり、

モチベーションを高めるために、「サンキューカード」を継続的に行っています。これは従業員間で、助け合いを行った際にありがたうのメッセージカードを送る仕組みです。このほか社員の誕生日にお祝いをする「誕生会」もすでに60年以上続いており、「人こそわが宝」を掲げる井村屋グループならではの人間尊重の文化として根付いています。

ピーダーセン氏 そのようなさまざまな仕組みや文化があって、従業員と組織のトレードオンが実現されているのでしょうか。

大西 それからもう一つ。工場を地域の方に開放する「お客様感謝デー」を毎年行っているのですが、年々認知度が高くなり、去年は1日で6,000人ほどの方にお越しいただきました。これは当グループが地域社会との接点を持つということでもあるし、従業員にとっては自分たちが日々取り組んでいる活動をお客様に知っていただけるチャンスでもあります。参加している従業員はお客様とのやりとりに喜びを感じているようすし、日々の仕事へのモチベーションも上がると思います。

ピーダーセン氏 お話をうかがっていると、井村屋グループではさまざまな面からトレードオンが実現されており、非常に素晴らしいと思います。企業の事業活動が社会貢献につながっているわけですから、今後もさらなる発展が期待できそうですね。大西社長の目から見て、あとはどのような部分が課題だと思われますか。

大西 「全員のベクトルがそろっているのか」という点でしょうか。直接的にCSR活動に関わっている従業員は意義を感じて取り組んでくれていると思うのですが、直接携わっていない従業員の意識を同じベクトルにすることが今後は必要だと思っています。

ピーダーセン氏 そのあたりのベクトル合わせも、マネジメント層の重要な役割の一つですよ。どうすれば全員参加のCSRが実現できるのか。エポックメーキングな挑戦の年に、ぜひその部分にも果敢に挑戦していただければと思います。

大西 ありがとうございます。エポックイヤーである今年は社内の対話も多くなるといいますので、この機会を活かして本当に存在価値のある企業へと全員で歩みを進めていきたいです。



^{*}低栄養とは…健康な体を維持するために必要な栄養素が摂取できていない状態。

お伊勢さん菓子博 2017

第27回全国菓子大博覧会
2017年4月21日(金)～5月14日(日)
三重県営サンアリーナ

井村屋グループ本社が所在する三重県で、4年に1度開かれる
全国菓子大博覧会「お伊勢さん菓子博」が開催。
三重県内外から58万人もの方々が来場される中、
地元企業として、様々な形でイベントに参画しました。



株式会社赤福、
株式会社おやつカンパニー
そして井村屋グループの
三重県の3企業が集結
《三重おいない館》
来場客数約10万人!!
(24日間)

Booth.1

ようこそ!! あずき王国へ

「あずきはどうやってできるの?」「あずきはいつからあるの?」など実はまだまだ知られていない“日本のスーパーフード”あずきのヒミツを紹介するとともに、創業120年・会社設立70周年を迎える井村屋グループの歴史、そしてCSRの取り組みを紹介。子どもから大人まで、たくさんのお客さまに井村屋グループの様々な情報を発信しました。



井村屋グループのキャラクター
アズキキングの王国をイメージ!



ブース内では、スタッフが
お客さまをご案内します。



井村屋グループのCSRの
取り組みも紹介しました。



煮小豆のサンプリング
ではこんな声が。
「このまま食べれるの!?すごい!」
「サラダにかけてもいいですね。」



アズキキングと一緒に
記念撮影できます。



井村屋グループの菓子博での 環境への取り組み

三重県と連携し地球温暖化防止につながる
カーボン・オフセットに取り組み、「CO₂ゼロ」
のイベントにすることを目標に掲げた菓子博。
井村屋グループはこの趣旨に賛同し、バイオ
マスボイラ導入によりJ-クレジット※化した
CO₂排出量のうち3,655tを寄付しました。

鈴木英敬
知事より

菓子博が、環境にやさしいイベント
として開催できたことを、大変誇らし
く思います。環境経営による持続
可能な社会づくりのけん引役として、
今後の取り組みに期待しています。



クレジットのご提供により、菓子博
初の環境に配慮した「環境にやさ
しい博覧会」として開催することが
できました。次回菓子博覧会へし
かり引き続きまいります。

濱田典保
菓子博覧会
実行委員長より



三重県庁での感謝状授与



※J-クレジット制度 省エネルギー機器の導入などによりCO₂などの温室効果ガスの排出削減量や吸収量を「クレジット」として国が認証する制度

Booth.2

aiai Café (アイアイカフェ)

井村屋が展開するアメリカンパイ&チーズケーキの
アンナミラズとフランスプロヴァンスのパティス
リーJOUVAUD(ジュヴォー)の人気商品をお届け
する菓子博限定のカフェを運営。オープンカフェに
て、チーズケーキやシュークリームをお楽しみいた
だきました!



KITTE名古屋店で連日人気!
話題の生口カイユ

Booth.3

“三重県の輝く女性”を テーマにした商品を販売!

“三重県の輝く女性”をテーマにした「みえどら娘」。原材料
には、三重県産の小麦粉の「あやひかり」とまろやかな甘み
のある「三重県尾鷲海洋深層水塩」を用い、パッケージには
三重県の様々な名所で活躍する女性の姿をデザイン。た
くさんの女性が活躍する井村屋グループならではの新品
品を販売しました。

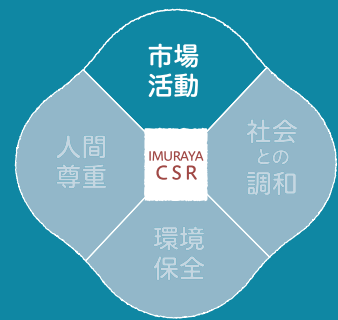


暑さの中、やわもちにも
人気が集中!



アンナミラズの
代名詞、オリジナルの
制服でおもてなし!





社会から発展を望まれる
企業を目指して

市場活動

井村屋グループ理念では、社会的使命を「おいしい！の笑顔をつくる」と定めています。そのミッションを果たしていく中で、企業の社会的責任として、さまざまな社会的課題解決に向けて取り組みを進めています。今回は代表的事例として健康促進に向けた、井村屋グループならではの取り組みをご紹介します。

高カロリー豆腐

■高カロリー豆腐とは

「少量でも高カロリー」を摂取できる新しい豆腐商品です。食が細くなってしまった高齢者向けに開発しました。

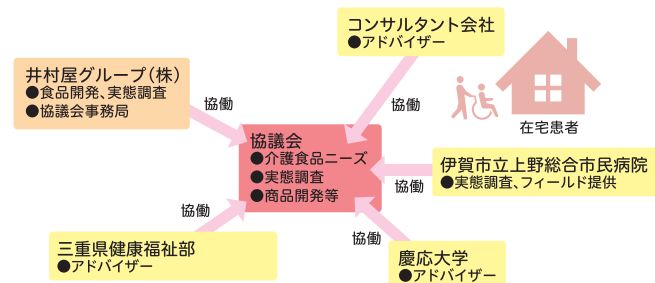
■2014年 研究スタート

元々やわらかく、食べやすい豆腐に着目し、開発をスタート。体内で吸収されやすく、すぐにエネルギーとして使用されやすい中鎖脂肪酸油を採用しました。

エビデンス取得のための臨床試験においては、行政・大学・病院等の協力を得るために協議会を立ち上げ、地域のつながりで高カロリー豆腐開発に向けたプロセスを進めることができました。この試験では、通常の食事に加えて毎日高カロリー豆腐を摂取することで、摂取前と比較してQOL※の向上が認められました。

※QOL(Quality of Life):生活の質。健康でいきいきとした生活を送るために高齢者のQOLが注目されています。

■低栄養改善に向けた地域連携協議会(高カロリー豆腐)



■2015年 販売開始

■2016年 高カロリーデザートの開発

臨床試験で「毎日食べ続けると飽きてしまう」という声を聞き、「高カロリー・高たんぱく質」な商品開発をスタート。食べることの負担緩和を目指します。

■2017年 食品産業優良企業等表彰

「栄養・健康に配慮した食品」の普及活動につなげている企業として、「第38回食品産業優良企業等表彰」の「農林水産大臣賞」を受賞しました。

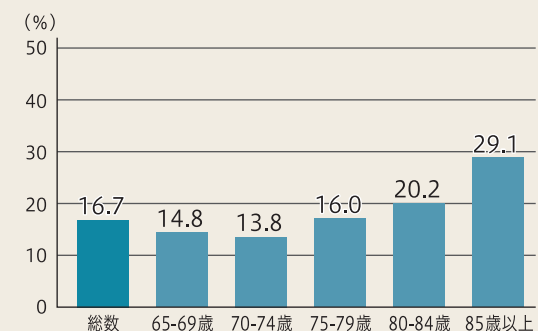
詳しくは、

社会背景

●高齢者の健康寿命の延伸！

高齢化社会は今もなおスピードを増して進んでおり、65歳以上の人口は約3,400万人ともいわれています。その中で特に問題とされていることは、**高齢者の多くが低栄養状態にある**ということです。平成27年国民健康・栄養調査報告によると、65歳以上の高齢者の16.7%が低栄養傾向にあるといわれています。健康上の問題がなく、元気で活動的に過ごす健康寿命を延ばすために、この低栄養への対応が1つのポイントとなります。

●65歳以上の高齢者における低栄養傾向者の割合

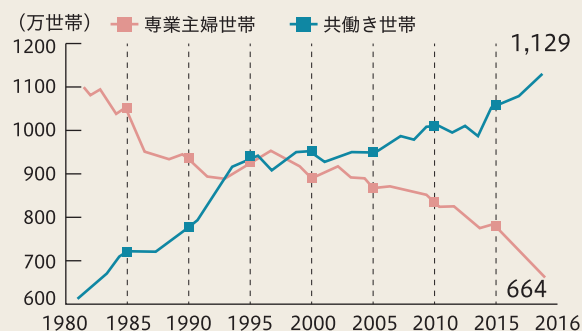


※厚生労働省 (2017) 「平成27年国民健康・栄養調査報告」

●共働き世帯の増加

女性の社会進出により、共働き世帯が増加しています。総務省の全年齢対象の調査によると、2014年の時点で全体の約6割が共働きをしていることがわかり、若年層だけで見ると大部分が共働き世帯ということが推測されます。このような社会背景による「**食事作りに費やす時間の減少**」という課題が挙げられます。日々の食事で栄養バランスを考え、健康に配慮するには「様々な工夫」が必要な時代になったとも言えるのではないのでしょうか。

●専業主婦世帯と共働き世帯



※独立行政法人労働政策研究・研修機構 (2017)

私たちは商品を
健康促進に取

通してお客様の
り組みます！

煮小豆

■煮小豆とは

独自の製法であずきの栄養をギュッと閉じ込めたあずきです。おいしく手軽にあずきの栄養を摂取していただけます。

■煮小豆1袋45gあたりの栄養成分

食物繊維
3.7g

カリウム
294mg

ポリフェノール
139mg

■栄養成分の一般的な特徴

不溶性食物繊維は便通を改善するため、ダイエット効果が期待できます。
カリウムは過剰なナトリウムを排出するため、むくみの解消、高血圧の抑制が期待できます。
ポリフェノールは、抗酸化作用により老化や病気の原因といわれる活性酸素の除去が期待できます。

■2016年 煮あずき製法に関する研究がスタート

通常、あずきを炊く際は煮汁を取り除きます。しかし、実はこの煮汁にはポリフェノールやカリウムといった様々な栄養成分が含まれているため、煮汁を活かしておいしい商品を作るための研究がスタートしました。この煮汁の活用は環境負荷低減にもなり、人にも地球にもやさしい商品ができました。

■2017年 販売開始

あずきと言えばあんこというイメージが根強いので、アレンジレシピを考案・公開することで、甘くないあずきへの親しみを持っていただく活動をしています。



煮小豆サラダ

詳しくは、

研究者コメント

井村屋株式会社 技術戦略部
副主任 近藤 修司

今後の展開について

低栄養の予防・改善は健康寿命の延伸に極めて重要であり、超高齢社会において食品メーカーが取り組むべき重要な課題であると考えています。また、食べることは健康の維持のみならず、日々の生活を楽しく、いきいきと過ごすためにも大切です。高カロリーデザートは身体の栄養に加えて、おいしさによる心の栄養をご高齢の方の生活に提供していけるのではないかと考えています。引き続き「高カロリー・高たんぱく質」と「おいしさ」を両立させたデザート類を目標に、産・官・学・医の連携のもと開発を進めていきます。

開発者コメント

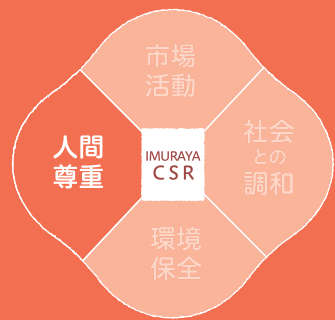
井村屋株式会社 開発部
課長 豆谷 希

私のおすすめは、間食として煮小豆をそのまま食べることです。

小腹が空いて仕事や家事がはかどらないとき、休憩中に煮小豆を食べます。適度にお腹を満ち、あずきの栄養が摂れる煮小豆は私の元気の源です。

今後の展開について

現在、この煮あずき製法を用いて、ゆであずき、ぜんざいなどの商品化を進めています。「おいしくて体に良い！」を目指し、お客様の健康に貢献できる商品を企画していきます。



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

新人事・賃金制度 運用から2年

井村屋グループでは社員の能力、モチベーション向上を図り働きがい、やりがいのある企業にしていいため2015年4月より「新人事・賃金制度」を導入しました。制度移行から2年が経ち、今回フォローアップとして国内グループ会社全従業員（役員除く）を対象にアンケートを実施しました。

制度改革のポイント

①職群の一本化

- 旧制度の3つの職群コースを撤廃。
- 資格等級について期待役割がわかりやすい3段階とし、力量ある人材の抜擢をフレキシブルに行う。

アンケート結果（従業員の声）

資格等級が整理されて分かりやすくなり、職群コースがなくなったのでモチベーションが上がり、より意欲的に取り組んでいきたいと思います。

②人事評価の明確化

- 人事理念を意識した明確な評価項目・評価基準を設定。
- フィードバックの強化により育成シナリオとキャリアプランを描ける仕組みとして社員のモチベーションの向上を図る。

シンプルな賃金体系、賃金テーブルに再編され、とてもわかりやすくなりました。本人が頑張った分、成果を出した分を評価していただき、給与に反映される制度であり、良い事だと思います。

③360度考課の充実

- 管理職以上へは上司からの評価だけでなく、同僚や部下も評価を行い、気づきの機会を増やして各人の行動改革を促す。

360度考課は上司、同僚、部下の評価があり今までになく自分の反省すべき点、伸ばす点がわかり、とても良い試みだと思います。

制度移行による従業員の不安要素

- ・賃金などにあまり変化がなく、実感がない。
- ・説明を受けたが、実際自分に関わる部分を理解できていない。
- ・県外への異動の可能性が出たので不安。

今後の課題

頑張った人が評価される「従業員の成長を支援・応援する制度」であることへの従業員の理解浸透が課題として見えてきました。人事考課者や、部内面接時に制度の目的や意図を従業員に伝え、個人のスキルアップ、モチベーションアップにつなげる仕組みをつくっていきます。また今回のアンケート結果を確認し、より分かりやすい制度を目指します。

井村屋グループ人事理念

経営理念や経営目標を実現するため、人事の基本方針および求める人材像について、「井村屋グループ人事理念」として定めています。会社設立以来、「人こそわが宝」を信条に「人材の人財化」を経営目標に掲げ、人事制度や教育研修、人事考課、行動規範等に反映させて実践しています。特に「人材の人財化」については、トップマネジメントからも具体的な社員像や期待される人材の姿が適時示されています。

基本理念

「厳しく」も「あたたかく」
期待を上回ること
努力する人を大切にします。

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」を目指します。

研修制度

井村屋グループでは期待を上回ること努力する人を大切に、社員一人ひとりの成長をサポートしています。2016年度は例年実施している新人教育の他、生産部門、営業部門に籍の社員など様々な部門を対象に各人の能力を高めるため、業務内容や役職に応じて必要な機能別研修を実施しました。

●教育制度（2016年度実績）

機能別研修	
工程改善サポートメンバー育成研修	KYT(危険予知訓練)実務者研修
メンター養成研修	メンターフォローアップ研修
営業・マーケティング研修	考課者研修
洋上研修	FSSC22000内部監査員研修
ISO9001/ISO14001 2015規格解釈コース・統合内部監査員研修	
NEW キャリア採用社員フォローアップ研修	NEW 次世代経営者・リーダー育成研修

新人教育	
新入社員研修	2年目フォローアップ研修
新入社員フォローアップ研修	MK本部 新入社員研修
社内勉強会	
アイアイ塾	ISO勉強会
通信教育	
人事制度内通信教育	自己啓発通信教育

●過去3年研修実績

	2014年度	2015年度	2016年度
各種研修受講者	426名	478名	656名
社内勉強会参加者	2,660名/39回	3,252名/31回	3,975名/28回
通信教育受講者	312名	597名	481名

社内勉強会のNEW

2016年度から、従業員が積極的にISO勉強会へ参加し、よりISOについて理解を深めていけるよう、時間帯を3つに分けて社内勉強会を開催しています。勉強会の終了後に資料を、社内で利用している掲示板・工場内事務所に資料を配布し、業務都合により参加できない従業員へのフォローもしています。

次世代経営者・リーダー育成研修

「経営品質の向上」「経営者品質の向上」を目指し「One more inch」の実践による次世代経営者の育成・指導力の強化のため井村屋グループ（事業会社含む）管理職を対象にA班・B班に分かれ計40名で研修を行いました。

■研修内容

シナリオプランニングとシステム分析による課題発見力の強化をはじめ、次世代経営者の育成をテーマに実践形式の研修。
2ヶ月に1回2日間（1泊2日）を計4回実施。



研修受講者の声

井村屋フーズ株式会社 食品加工事業部 副部長 青山 雅好

今回、研修に参加させていただき、日ごろ業務を行う中でリーダーとしての“甘え”が自分にあったことを再認識する機会となりました。研修の中でスピーチや傾聴など多くのことを学び、知識面だけでなく人間的にも大きく成長できたと実感することができました。それは、自分にとって自信につながり、さらに次の“一歩”を踏み出すモチベーションとなりました。今後は、この研修で学んだ多くのことを業務へ活かし、自分を磨くことを忘れず信頼されるリーダーとなれるよう尽力していきます。

働き方改革～量から質へのイノベーション

昨今、長時間労働や過労死などで問題視されている労働課題に対して、多くの企業で「働き方」の見直しが行われています。井村屋グループでも経営層から全社員へメッセージとして「働き方改革への革新」が打ち出されました。その方向性をより具現化していくため紙媒体での勤怠管理を廃止してカードリーダーやパソコンを使った勤怠管理システムへ移行し、2017年4月より順次運用をスタートしました。

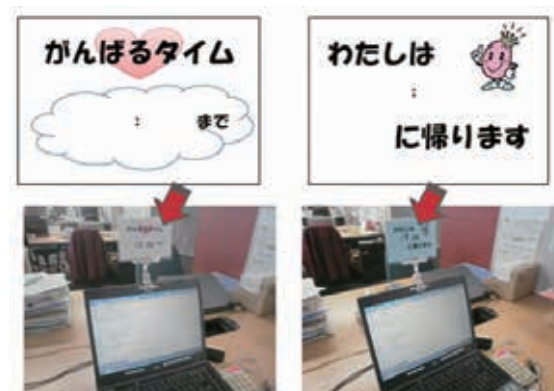
●勤怠管理システム運用の流れ

	12月	3月	4月	5月	6月
井村屋グループ(株)	テスト運用	テスト運用	本運用	本運用	本運用
井村屋㈱本社工場	テスト運用	テスト運用	本運用	本運用	本運用
井村屋㈱本社		テスト運用	本運用	本運用	本運用
井村屋㈱マーケティング本部			テスト運用	本運用	本運用
イムラ㈱				本運用	本運用
井村屋フーズ㈱					テスト運用



井村屋グループ(株)での取り組み

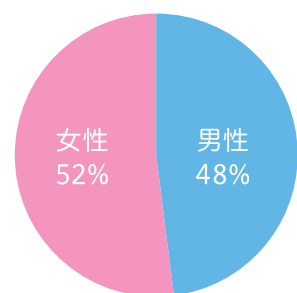
井村屋グループ(株)内小集団活動においても「働き方改革」に取り組んでいます。集中する時間を自分で設定できる「がんばるタイム」カード、自分の帰社予定時間を周りの人に知ってもらう「わたしは〇〇時に帰ります」カードを作り、働き方改革の意識向上を図りました。その活動は新たに発足した「生産性向上プロジェクト」に引き継ぎ、全社の取り組みとしての第一歩となりました。



海外での女性活躍推進

データが示すように特に海外事業会社では女性の雇用率が男性を上回っており、多くの女性が活躍しています。今後も多様性を認め、育成と行動変革を促しながら、「がんばった人」がより輝けるよう従業員をサポートし、自己の成長、職域の拡大を図っていきます。

●海外事業会社 社員男女比率



詳しくは

井村屋グループ 女性の活躍推進

検索

社員の声

井村屋(北京) 食品有限公司(IBF) 王 成菊



入社10年目となり、会社はまるで家庭と同じ感覚です。入社時は生産部のカステラ焼成部門を担当していましたが、出産を機に包装部門へ配属、体への負担も考慮いただきました。現在生産に関する幅広い業務を行えることは、自分にとってやりがいとなっています。二人の子どもを育てながらキャリアアップできる環境に感謝しています。

今後の課題

新たに勤怠管理システムを導入し、従業員の意識改革・働き方改革を進めておりますが、欠かせないのが一人ひとりの意識の変化です。今後個々の業務の見直し、改善を継続的に実施し、「生産性の向上」「働き方改革」に繋げていく活動を推進していきます。

子育て支援

働きやすい職場環境を整備し、仕事と子育ての両立を目指す従業員を支援しています。託児所開設から10年で60名の従業員が利用し、65名のお子さんを預かりました。

託児所利用による働き方の影響

託児所を利用する従業員の皆さんがさらに安心して業務に取り組み、お子さんたちが安全に過ごすことのできる場所にするためにアンケートを実施しました。また、アンケートだけでなく毎日のお便りでは見えてこない保育業務の内容やお子さんの1日の過ごし方などを説明する機会として「親子ランチ」をアイアイラウンジにて行いました。

アンケート結果

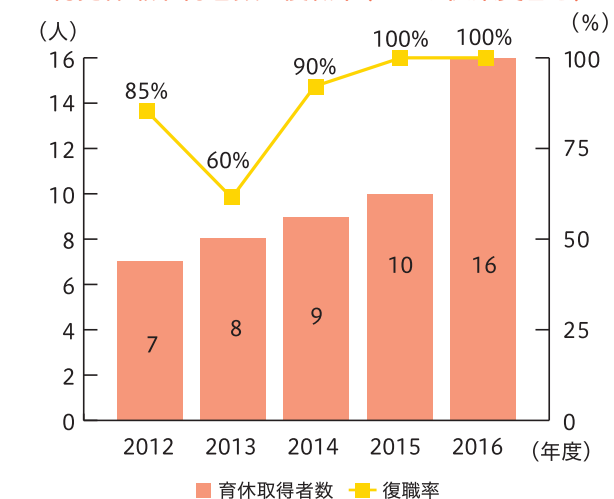
〈従業員の声〉

- 送迎に費やす時間が短縮でき、時短勤務から通常勤務に移行しやすかった。
- 時間を意識するようになり、仕事の優先順位をつけて業務をするようになった。
- 子どもが生まれてからも、今までと変わらず仕事ができる環境を整えていただいていたありがたい。

〈ご意見・ご要望〉

- 体調不良で有給を取得する際にも託児所を利用させてほしい。
- お昼を給食にしてほしい。

●育児休暇取得者数と復職率(パート従業員含む)



詳しくは

アイアイキッズルーム

検索

今後の課題

今回実施したアンケートでいただいた声から今後の施設、運用方法の見直しを行いより働きやすい環境を整えていきます。

男性従業員の育児休業取得促進に向けた規程の改定

～育児休業の規程が改定され、育児休業が取得しやすくなりました～

井村屋グループではお子さんが2歳に達するまでは育児休業を取得できますが、男性従業員の利用はほとんどありませんでした。全従業員が育児休業を取得しやすくなり、仕事と家庭を両立し、家族をサポートできるように2017年1月1日より育児休業規程を改定しました。

前 規 程

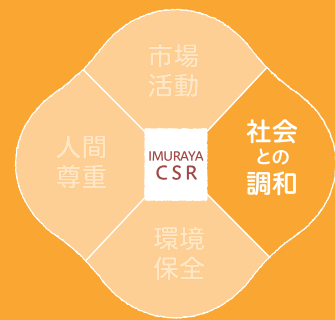
育児休業は労働義務のない日と見なされ、有給休暇を充当する事ができないため
育児休業期間中は給与の支給を受けることができない。

新 規 程

育児休業期間が2ヶ月未満の場合は最大5日間の給与の支給を受けることができる。

今後の課題

制度の周知と周りの従業員が協力をする体制、取得しやすい環境づくりを行っていきます。



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を実現します

社会との調和

井村屋グループでは、CSR憲章のひとつに「社会との調和」を掲げており、社会に対して、意義のある支援、賛助、寄付活動を通じて貢献します。近隣住民の皆さまに対しましては、ご迷惑をおかけしないこと、そして井村屋グループを知っていただき、喜んでいただける取り組みを行い、企業市民としての責任を果たします。

“あずき”でつながる「人」と「人」

ふれあい長寿津様との取り組み

〈2016年度の活動結果について〉

ふれあい長寿津様では、井村屋製品の原料として使えなかったあずきを利用して、お手玉を作っていただいています。この活動は2015年2月3日に始まり、2016年5月までの間であずき430kgを提供しました。1個あたり50gとして約8,600個のお手玉を作っていただいたことになります。お手玉は津市内の小学校や幼稚園へ寄付し、「むかしあそび」等でご活用いただいております。

ふれあい長寿津（前身：みえ長寿推進協力員津連絡会）

「明るい高齢者社会推進の中核的な役割を担う」の理念のもと、さまざまな活動に取り組まれているボランティア団体です。

〈2016年度の活動について〉

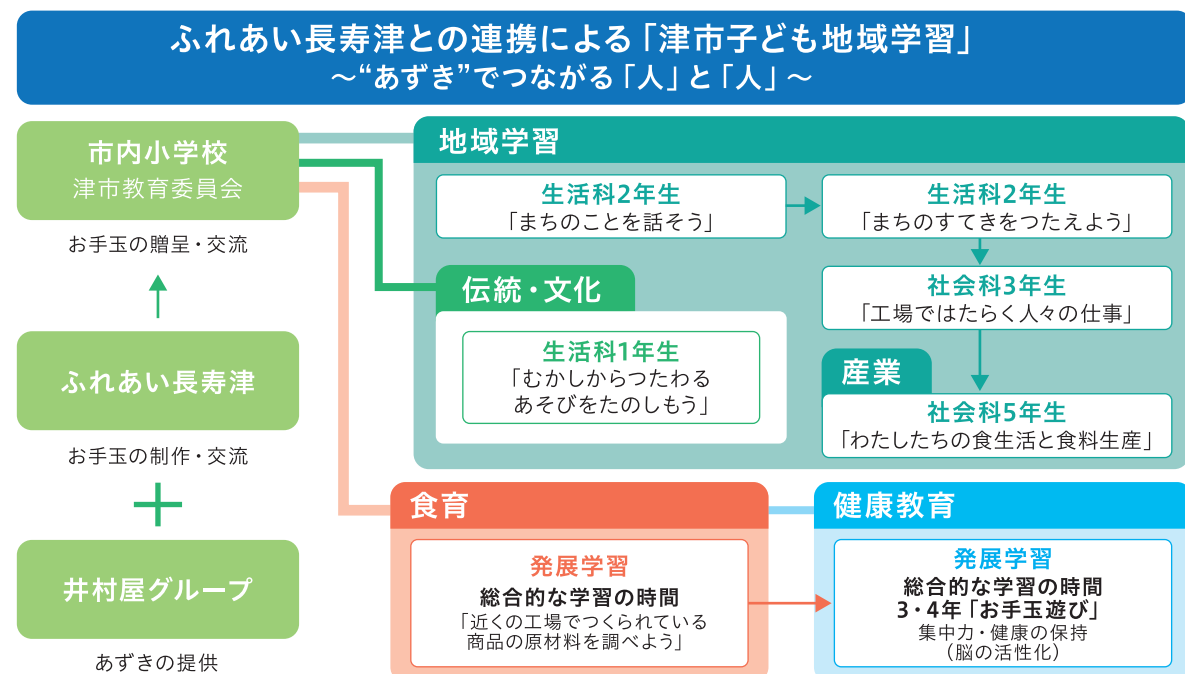
津市教育委員会様のご理解のもと、2016年度より津市内小学校低学年の教材としてお手玉を活用していただけることとなり、津市内の全小学校にお手玉を寄贈しました。そのうち7つの小学校では、お手玉遊びを通して昔の遊びや伝統・文化を継承する「津市小学校低学年むかしあそび体験交流学習」をふれあい長寿津の皆さまに実施していただきました。



ふれあい長寿津
会長 山田 千秋様

井村屋グループ様から規格外あずきの提供を受け、お手玉作りを始めて3年目になりますが、子どもさんから高齢者まで多くの方が喜んで活用されています。お手玉を作る会員が細かい作業をすることによって、脳の活性化につながり認知症予防になりますし、作成したお手玉が多くの方に活用されていることが生きがいになっています。

昨年は、津市教育委員会を通して、小学校・幼稚園に6,400個を贈呈し、教材として活用されています。小学校低学年の授業の一環として「むかしあそび」が取り上げられ、子どもたちと交流ができ、元気をいただいています。この活動は、今後も地道に継続していきたいと思っています。



社内お手玉作り活動の開始

規格外あずきを使用したお手玉作りをふれあい長寿津の皆さまのご協力のもと2015年よりスタートしましたが、2016年12月からは社内で従業員にも活動範囲を広げています。2017年3月末時点で919個を作ることができました。ふれあい長寿津様と同様に活用いただける団体へ寄付していく予定です。



～ あずきお手玉作りワークショップの様子 ～ 2017年2月17日

松阪市社会福祉協議会（略：松阪社協）様との取り組み

〈2016年度の活動結果について〉

松阪市内の松阪社協様管轄の下記施設を対象にあずきを使用した交流会を開催しました。

- 10月19日 お手玉作り 高齢者施設「デイサービス あろは」様
- 11月21日 お手玉作り 高齢者施設「デイサービス あつるん」様
- 12月18日 あずきマラカス作り 高齢者施設「泰山荘」様
（「松阪ハーモニックジュニアバンド」様との協働）
- 1月30日 あずきマラカス作り 障がい者就労支援施設「あゆか」様
（音楽団体「ムジカーノ」様との協働）



お手玉作りの模様



あずきマラカスでの交流



あずきマラカス作りの模様



松阪市社会福祉協議会 ボランティアセンター
中西 新様

昨年度に引き続き、あずきを活用したボランティア活動を展開させていただきました。手芸ボランティアによるあずき入りお手玉作りでは、高齢者施設利用者様の昔仕込みの針さばきが見受けられ、作ったお手玉を「近所の幼稚園へプレゼントしたい」という新たな目標もできました。また新たな取り組みとして音楽ボランティアと協力し、あずき入り手作り楽器（マラカス）を作り、施設にて一緒に歌って演奏し盛り上がりしました♪

〈2017年度の活動計画について〉

ふれあい長寿津様との活動

- ① お手玉用あずきの提供

松阪社協様との活動

- ① 松阪社協様管轄の障がい者就労支援施設を対象に、音楽ボランティア団体様とあずきマラカスを使った交流会
- ② 松阪市内高齢者施設を対象にお手玉作り交流会の開催

社内活動

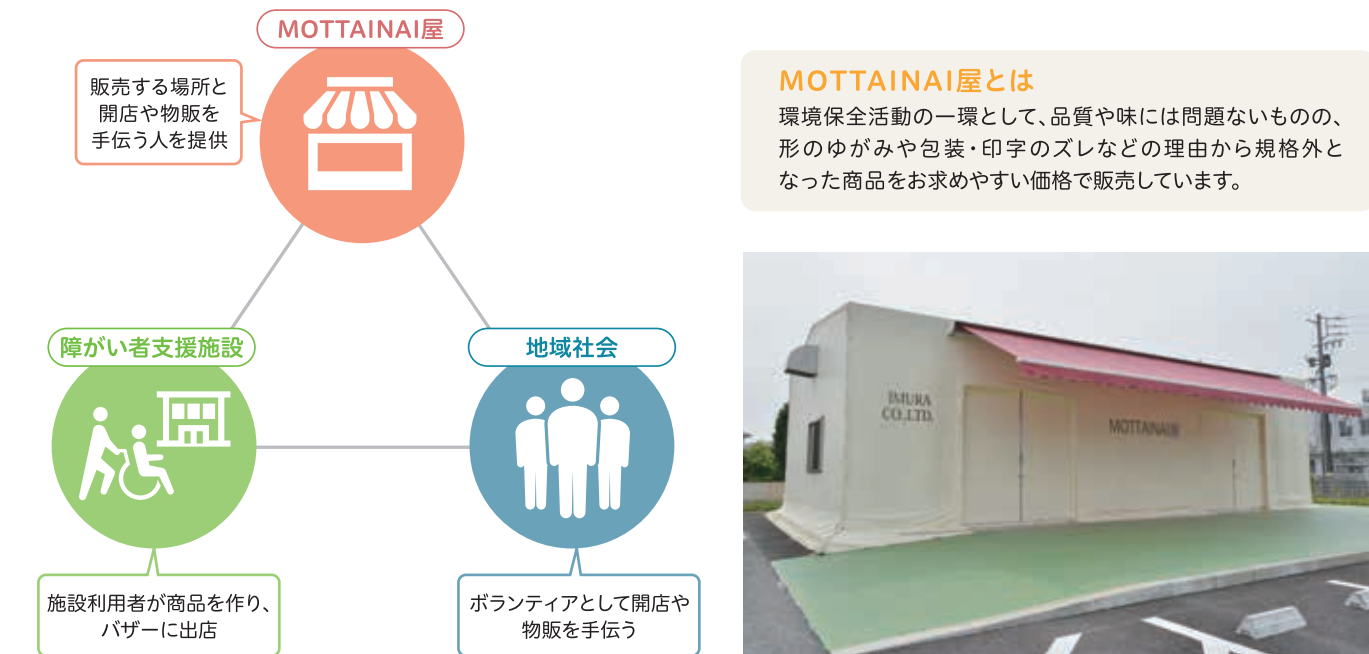
- ① 社内お手玉作り活動のさらなる推進

これまでの取り組みを振り返り、実施した交流会をより継続性・発展性を持たせながら年間を通じて活動していきます。

井村屋グループは、ふれあい長寿津様との取り組みを今後も続けてまいります。同様に松阪社協様と一緒に福祉施設の課題に目を向けて、解決に向けて微力ではございますが、支援いたします。井村屋グループ本社所在地である三重県での活動は大きくなってきました。その他地域でも事業を通して社会との強い連携と調和が築けるように「地域と企業がつながるきっかけ」を模索し、「社会のお役に立てる会社」を目指してまいります。

企業と地域、人と人をつなぐ ふれ愛チャリティバザー

イムラ㈱が定期開催し、地域住民のみなさまとの交流の場ともなっているMOTTAINAI屋において、地域の障がい者支援施設利用者の作品などを販売する「ふれ愛チャリティバザー」を開催しました。地域住民の方にもボランティアとして参加いただき、企業・地域が連携して、障がい者の自立を支援しています。



ふれ愛チャリティバザー

地域の障がい者の自立に少しでもお役立ちしたいと考え、参加希望の施設に商品を販売する場所を提供しています。

場所：井村屋グループ本社駐車場内MOTTAINAI屋

■第1回ふれ愛チャリティバザー

日時：2016年10月15日(土)

参加施設：特定非営利活動法人 ふくろうの家

販売品目：手作り商品、シフォンケーキなど

■第2回ふれ愛チャリティバザー

日時：2017年5月13日(土)

参加施設：特定非営利活動法人 ふくろうの家、社会福祉法人 夢の郷

販売品目：手作り商品、熊野みかん、シフォンケーキ、クッキー、パウンドケーキなど

きっかけは、従業員の家族が会社に持ってきた一つのシフォンケーキでした。「地元にある障がい者施設で利用者が作っているが、いろいろな問題から販売できる場所が少ない」ということを知り、井村屋グループでも何かお手伝いできることはないかと検討し、MOTTAINAI屋開催時に屋外テントを設置して、施設の方々に商品を販売する場所を提供することにしました。商品を作って委託販売をするのではなく、施設利用者が直接お客様に販売する体験を通して、地域の方々とふれあいを持っていたいでいます。また、多くの方に活動を知っていただき、少しでも参加できるように社員や地域住民からもバザー一品を募って、売上金は参加施設に寄付しています。

地域・障がい者支援施設・井村屋グループが一緒になって社会貢献できる風土づくりを目指します。

イムラ㈱安全・生活サポート部 担当課長

福田 行秀

第2回目は、あいにく雨が強く気温が低かったため、急遽MOTTAINAI屋テント内中央にブースを設けました。雨の中で中止も視野に入れていた出展者に「雨の中、ありがとうございました」と声を掛けたところ、「とても楽しかったです」との返答に心から感謝しました。また、終了前に後片付けをしていた私たちに「おじさん、がんばってね」と声を掛けていただいた時は、天使が雲の中から降りてくるように心が洗われ、力をいただきました。2施設のみなさまと気遣いしていただいたお客さまに感謝します。とても有意義な時間を共有させていただきました。今秋、もう一度開催する予定ですので、またたくさんの「おいしい!の笑顔」に会えることを楽しみにしています。



特定非営利活動法人 ふくろうの家(三重県津市)

2002年7月に設立。障がい児者と地域住民が地域社会で楽しく生活するために、「みんな一緒に!」を合言葉に伝統文化の継承、子育て支援、余暇利用活動をしています。

社会福祉法人 夢の郷(三重県津市)

障がい者自身が地域で自立した生活を送れることを目的とした生活支援をしています。井村屋グループ本社敷地内の売店では、従業員向けのパンを販売しています。

参加施設①

特定非営利活動法人 ふくろうの家
余暇利用活動支援事業 アトリエふくろう 理事 村林 雅子様



昨今は、たくさんの人とつながりを大切にするために、活動でできた作品を常設や祭りなどのバザーで販売しています。特に人気のある井村屋のゆであずきを使ったシフォンケーキは、材料から、作り方までふくろうの家オリジナルのもので、皆さまに喜ばれています。

2回目となった当日は、MOTTAINAI屋内で販売をし、お客様がお目当ての商品を探す中で、ふくろうの家の商品に足を止め、お声がけいただきました。人とのつながりの和(輪、環)が広がった素晴らしいひと時でした。このご縁を大切にしながら、これからも障がい児者の地域生活の質の向上に貢献していきたいと思っています。



参加施設②

社会福祉法人 夢の郷
クローバーハウス 主任生活支援員 林 清美様



今回参加し、当事業所の利用者が多くのお客様への接客を通して、社会とのつながりや地域との交流ができたことを実感いたしました。障がい者を取り巻く環境は日々変化しており、個々に応じたサービスを提供するには福祉事業のみでは困難な状況にあります。このような先駆的活動を行い、その輪に入れていただいたことを嬉しく思います。今後とも地域と福祉事業所をつなぐ活動を続けていただきますようよろしくお願いいたします。



今後の課題

第1回目の開催で好評をいただき、第2回目は参加施設が増えて地域住民にボランティアをしていただくなど、みなさまに活動を認識されるようになってきました。今までの開催で得た失敗や経験を活かし、開催数や参加数を増やすとともに内容を充実させ、地域で輪を広げていきます。

少しずつではありますが、企業や社員の一人ひとりが社会の一員であることを意識し、できることから行動していきます。

国連WFP協会への支援

食に携わる企業として、世界の飢餓問題や貧困問題解決に少しでもお役立ちしたいと考え、国連WFP協会に評議員として加入しており、エッセイコンテストなどには有志社員が参加しています。なかでも協賛しているWFPウォーク・ザ・ワールドは2016年で4回目の参加となる横浜会場に加え、初開催となった大阪会場にも参加しました。横浜・大阪2会場で計26名と参加数は少なく、従業員の意識醸成にはまだまだ課題があります。小さな活動の積み重ねですが、グループ全従業員の想いをひとつにするよう、参画していきます。



参加者のコメント

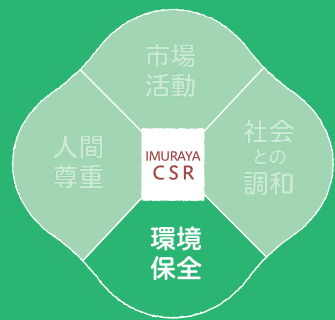
井村屋(株)関西支店 白髭 健治

当日は非常に天候が良く、少し暑い日でしたが絶好のウォーキング日和でした。

私は生まれも育ちも関西ではありますが、意外と大阪城公園の周辺を歩いたことがありませんでした。堂島川沿いを歩くとき水があつたことに驚いたことを覚えています。

大変多くの方が参加されていましたがすれ違う方と挨拶を交わすのが非常に気持ち良かったです。





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

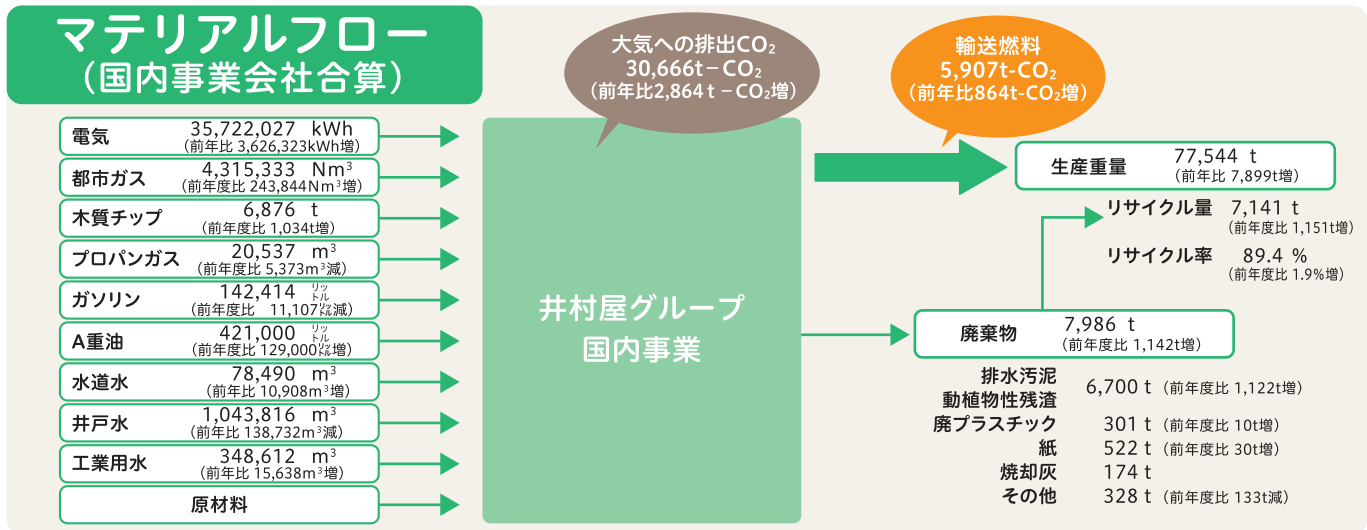
環境目標達成度

	2016年度目標	実行項目	2016年度実績	評価	2017年度目標
井村屋G・井村屋・イムラ	CO ₂ 排出量の削減 (製造段階) 2015年度比 1.5%減 原単位:0.329トンCO ₂ /生産t	・バイオマスボイラの運転見直し ・フォークリフトの燃料転換 (リフトガス⇒電気) ・設備稼働のムダ撲滅	2015年度比 0.2%増 原単位:0.335トンCO ₂ /生産t	⤵⤵	原単位:0.335トンCO ₂ /生産t 以下に抑える
	(輸送段階) 2015年度比 1%減 原単位:1.75トンCO ₂ /万トンキロ	・配送委託先と取り組み強化の 継続をする。 ・関連部署と連携した配送・保管効率の 改善を行う。(工場直送率を上げる)	2015年度比 1%増 原単位:1.77トンCO ₂ /万トンキロ	⤵⤵	原単位:1.75トンCO ₂ /万トンキロ 以下に抑える
廃棄物削減	(排水汚泥以外の廃棄物) 2015年度比 20%減 原単位:68.26kg/生産t	・効率的な生産計画の策定 ・適正在庫の管理 ・各工程でのロス管理	2015年度比 19%増 原単位:91.93kg/生産t	⤵⤵	2016年度比 17%減(原単位) 原単位:76.30kg/生産t以下に抑える
	(排水汚泥の廃棄物) 2012年度比 1%減 原単位:25.39kg/生産t	・排水処理設備の適正な管理 ・汚泥含水率の改善	2012年度比 26%増 原単位:32.33kg/生産t	⤵⤵	2016年度比 3%減(原単位) 原単位:31.36kg/生産t以下に抑える
リサイクル	リサイクル率 94%以上	リサイクル業者の選定	リサイクル率 86.9%	⤵⤵	リサイクル率 90%以上

	2016年度目標	実行項目	2016年度実績	評価	2017年度目標
井村屋フーズ中原サイト	温暖化ガスの削減	①照明器具のLED化(蛍光灯150灯交換) ②部門別にLMM(ロス・ミス・ムダ)取り活動を行い、省エネ活動を実施。(空調機械の温度設定の調整、休日夜間に不要機械の停止、照明器具の間引き化と手元スイッチの取付等) ③設備更新時、省エネタイプの機種に変更(自動冷凍倉庫用冷凍機、エアコン等)	エネルギー全体での温暖化ガスの削減は2015年比で3.9%増で達成できなかった。冷凍庫用冷凍機をアンモニアCO ₂ の省エネ型へ更新と工場等の空調機を3機更新し、LEDの蛍光灯も155本交換した。	⤵⤵	①冷凍チームにおいて、トラブル起因による非定常のCIP洗浄回数を30%(29件→20件)削減する。 ②スパウチチームにおいて、切換温水洗浄時間の累計を30時間削減する。 ③レトルトチームにおいて、コンプレッサ更新により20%の電力の削減を図る。 ④バイターライン用の冷凍機の更新により、20%の電力削減を図る。 ⑤工場内電灯を100本、LED照明に変更し電力の削減を図る。
	水の適正管理	市水の使用量を2015年度値に対して、原単位で5%、井水を4%削減する。排水の適正管理を行う。	LMM(ロス・ミス・ムダ)取り活動により、節水活動を行った。	⤵	市水は原単位で2015年比6.8%減、井水は原単位で2015年比0.4%減。
	廃棄物の適正処理と削減	廃棄物(汚泥・動植物性残渣)の処理量を2015年度に対して、原単位で1%削減する。廃プラスチックも原単位で2015年比で1%削減する。	①ミス・ロスを削減し、商品の歩留まりを向上する。 ②廃プラスチックの細分別による有価廃プラスチック化を実施。	⤵	①微生物汚染による廃棄物量を前年対比半減させる。 (昨年22,867kg⇒今期11,433kg以下) ②生産トラブルの原料損失金額を前年対比半減させる。 (昨年5,522,837円⇒今期2,761,418円以下)
	工場敷地内外の環境整備	事業所敷地内外の環境美化を推進する。地域の環境活動に参加する。	①月一回クリーンデーを実施 ②梅田川クリーン作戦に参加	😊	①有害物質の管理(PCBの管理) ②フロンR22使用の削減(撤廃計画の策定) ③地域社会への貢献(事業所内外の清掃活動)

井村屋グループでは環境基本方針に基づいて環境目標を設定しています。
地球環境に配慮した取り組みを推進し、持続可能な社会への貢献を継続して行ってまいります。

	2016年度目標	実行項目	2016年度実績	評価	2017年度目標
井村屋フーズ七根サイト	エネルギーの削減 ①動燃費の売上スライド予算達成 ②エネルギー排出量原単位(排出量/製品出来高) 前年比1%削減	①大型設備投資設備のさらなる活用(S-5(ドラゴン)、GP包装ライン) ②照明のLED化の推進 ③空調機の更新 ④準備段取り時間の短縮による待機ロス削減	動燃費削減効果(売上スライド予算対比)削減電力量:1,311,145 kWh/年 削減都市ガス量:317,150 Nm ³ /年 CO ₂ 排出量原単位 前年比:5.7%削減	😊	①照明のLED化により電力を削減する。 ②エネルギー排出量原単位 前年比1%削減
	廃棄物の削減 ロス・ミスによる廃棄物を前年度比50%減	①インラインQCの強化(基本行動の徹底活動) ②セキュリティーカメラを活用した事例教育 ③予防保全体制の強化による設備停止削減	対象廃棄物発生量:4,490kg 前年比:32%削減	⤵⤵	ロス・ミスによる廃棄物を前年度比50%減



井村屋グループ全体の環境評価

安定的にバイオマスボイラを稼働させることで、CO₂の発生を抑制するとともに、アイアイタワー(製品冷凍庫)稼働による効率アップや照明のLED化などにより、CO₂を削減しております。しかし、国内事業会社合算の大気へ排出されるCO₂削減においては、削減に努めておりますが、生産量の増加により前年度より2,864t-CO₂の増加になりました。今後はさらなるCO₂削減に向けて、グループ全体でLED化の推進などを行い、省エネへの取り組みを行ってまいります。

廃棄物においては、井村屋(株)では主力の肉まん・あんまんが前年に生産段階での廃棄等により、引き続き廃棄増加につながってしまいました。井村屋シーズニング(株)(現:井村屋フーズ(株)七根サイト)・日本フード(株)(現:井村屋フーズ(株)中原サイト)でも、生産工程内でのロス・ミス発生により、目標に届きませんでした。今後は、引き続き各工場や7月より稼働する点心・デリ工場でロス・ミス・ムダの削減を進め、廃棄物発生の抑制を行い生産性向上に努めてまいります。

生物多様性に向けた具体的な活動においても全社的な取り組みに到っておりません。今後、生物多様性に向けても重要なテーマとして検討してまいります。

また、バイオマスボイラにより削減されたCO₂を国内で行われるイベントのオフセットに活用するなど、環境に優しいイベント開催へ向け協力をしてまいります。

環境基本方針

井村屋グループは、菓子/食品/まんとう/冷凍/チルド食品/調味料/レストランにおける飲食サービス等の生産・販売およびサービスを主とする事業を通して社会に貢献します。基本方針は、事業の有する環境側面から、目的・目標を明確に定め、これを達成するための活動の継続的、かつ質的な向上を目指して、挑戦することにおきます。そして、これらの活動を定期的に見直し、その達成度を確認します。

1. 法律を守ります

環境に関連する法律・規制・業界団体・地域等での取り決め・ルールを遵守することを内外に誓約します。さらに達成可能な範囲において自主規制値を定め、管理水準の向上を図ります。

2. 3R(Reduce(発生抑制・減量化)・Reuse(再使用)・Recycle(再生利用))に取り組めます

"3Rへの取り組み"を合言葉として、省エネルギー・省資源・省廃棄物、そして再生・再使用にすべての部署で日常的に取り組み、継続します。また、製品デザインでは、エコデザイン(Eco-Design)、ユニバーサルデザイン(Universal-Design)を強く意識し、"人・環境へのやさしさ"をテーマとします。

3. 技術力を高めます

菓子/食品/まんとう/冷凍/チルド食品/調味料/レストランにおける飲食サービス等の安全でおいしい製品と、そのより良い生産プロセスを追求します。原材料の保全と最適利用、工程副産物の再利用、環境負荷を低減する工程の改善など、汚染の予防とともに絶えず技術力の向上に努めます。

4. 地域社会との調和を図ります

美しく豊かな立地環境の保全と、地域社会との協調を常に念頭において、地域の環境活動に参画します。

5. 環境の大切さを自覚します

従業員のすべてが環境の大切さを自覚し、一市民としても環境保全に取り組みます。井村屋グループは、全従業員の環境への意識向上と保全への取り組みのための継続的教育訓練、広報活動を支援します。

6. コミュニケーションを大切にします

環境方針および目的・目標を公開します。この目的を達成する過程における開発技術、成果等も必要に応じて公開し、井村屋グループの環境保全の成果を広く社会共通の財産とします。

アイアイタワー稼働の評価について

2016年5月から高茶屋本社工場にてアイアイタワーが稼働して1年が経ちました。2016年度二酸化炭素排出削減量として440.9 t/年の効果がありました。電力使用量は旧冷凍庫1,083千kWh/年と比較してアイアイタワー保管庫は624千kWh/年で約42%省エネしています。

①CO₂排出量の削減効果について

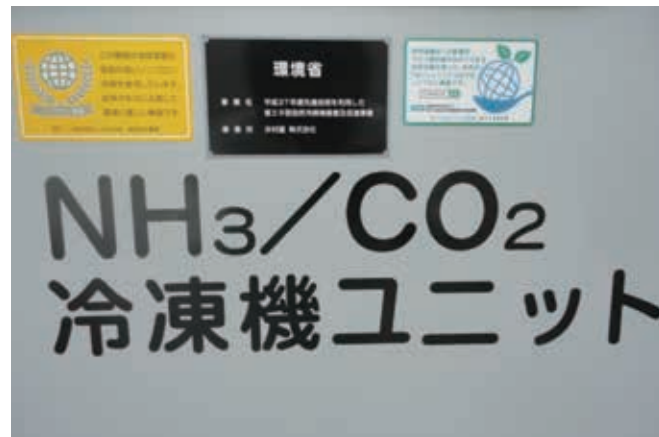
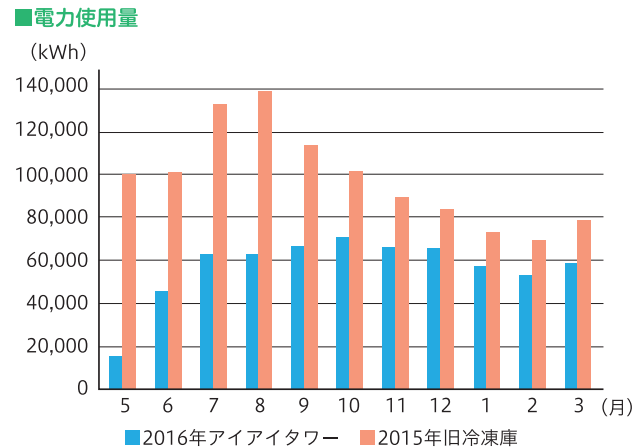
稼働前の削減計画量では361.5 t/年の削減量を想定していましたが、断熱、冷却の効率が良く、稼働時間の短縮につながり、CO₂削減量が計画を上回る440.9 t/年削減しました。
(冷媒漏洩CO₂換算削減量257.6t+エネルギー起源CO₂削減量183.3t)

②収納能力で省エネルギー

従来の650パレットの約3倍である2,000パレットの収納能力があり、スピーディーな自動入出庫システムによる効率的な保管を実現しました。1パレット当たりの電力使用量を従来冷凍庫より約75%削減しました。

③自然冷媒冷凍機で地球環境保護

自然冷媒を使用しているため、地球温暖化係数とオゾン層破壊係数が共にゼロで地球環境にやさしい冷凍機器です。自然冷媒のアンモニアでCO₂を冷却する間接冷却式のノンフロン冷凍機で保管庫を冷却しています。



廃棄物削減の取り組みについて

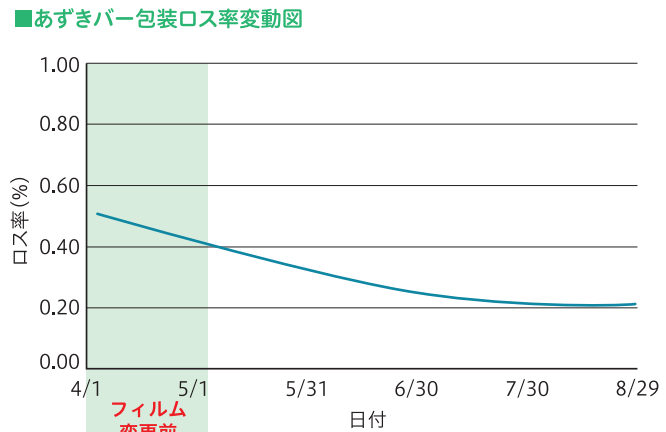
あずきバーの包装工程にてフィルムの破損に起因する廃棄物を削減するための取り組みとして、フィルム材料の変更を行いました。変更前、変更後ではフィルムの破損による廃棄の量が44%減少しました。

今後も様々な視点から取り組みの検証を行い、廃棄物の削減を進めてまいります。

その他にも割れ豆や大きさが不揃いな規格外のあずきを生あんの原料として利用するなど、廃棄物削減への取り組みに努めております。また、製造過程でやむを得ず発生した食品廃棄物については、そのほとんどを飼料原料として再生利用しており、できる限り環境に配慮した形で処理を行っています。

また近年、一部の産業廃棄物業者による不正な廃棄物処理の問題を機に「廃棄物」に脚光が当たっております。当社では廃棄物の処理に際してトレーサビリティシステム※の導入を図り、2016年9月より一部で運用を開始しました。

※トレーサビリティシステム：流通経路情報把握システム



環境保全に向けた取り組み事例

井村屋グループでは周辺地域の自然保護活動にも取り組んでいます。

雲出川流域に本社工場を構えて事業を行っている井村屋グループにとって、雲出川の環境保護活動は重要なCSRであると考えております。

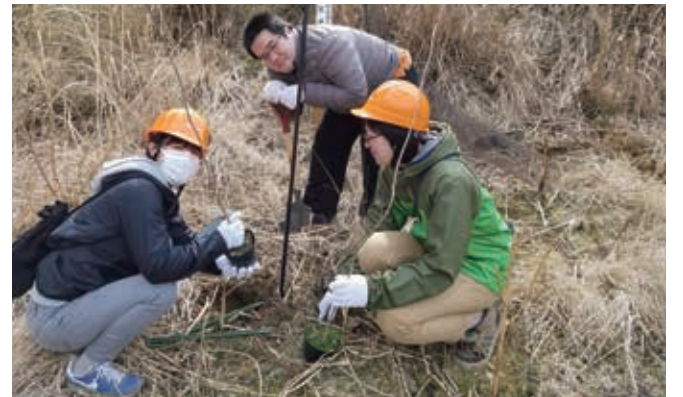
その為、井村屋グループでは雲出川流域の環境保全活動に積極的に参加を行っています。

11月には新雲出川物語推進委員会主催の雲出川エコウォークに参加し、雲出川中流域の川岸をウォーキングして、紅葉を楽しみながら清掃活動を行い落ちている空き缶等のゴミ拾いをしました。3月には同じく新雲出川物語推進委員会主催の植樹活動に参加し、サクラやモミジなどの苗木を植え、雲出川流域の森林再生に貢献しました。

今後も、地域の方々と共同して雲出川をはじめとした周辺地域の環境保全活動に取り組み、環境保護の重要性を学ぶと共に地域との共生を図っていきます。



エコウォークの様子



植樹活動の様子

事業会社の取り組み

井村屋フーズ(中原サイト)

(2016年度 取り組み事例)

①冷凍機更新

2月にアイス工場の冷凍倉庫冷凍機を自然冷媒のアンモニアでCO₂を冷却する冷凍機に更新しました。年間で50,000 kWhの電力量削減を図ってまいります。

②空調機更新

レトルト工場製造ラインの空調機をスポットクーラー3機からエアコン2機に更新しました。年間で1,350 kWhの電力の削減となりました。



①アイス工場 冷凍機



②空調機更新

井村屋フーズ(七根サイト)

(2016年度 取り組み事例)

①アイドリングタイムの削減

製造工程のS-5ラインにおいて、段取り時間の短縮により、アイドリングタイムの削減を行い、単位時間当たりのエネルギー消費量を削減しました。単一工程で仕掛品をつくらない様に、一度で製品化していく直接製品化率は昨年対比103.6%と伸張り、二次工程の削除により環境負荷低減になりました。

②ショット数向上

包装工程のG P設備において、生産負荷量アップの活動为目标に掲げ推進した結果、5アイテムの商品の時間当たりのショット数を10%向上できました。また、生産量の増大に伴い、段取り時間短縮活動を展開し、基本行動の周知・徹底を図ったことで、ロス・ミスによる廃棄物発生ゼロを維持・継続しました。



①S-5ライン



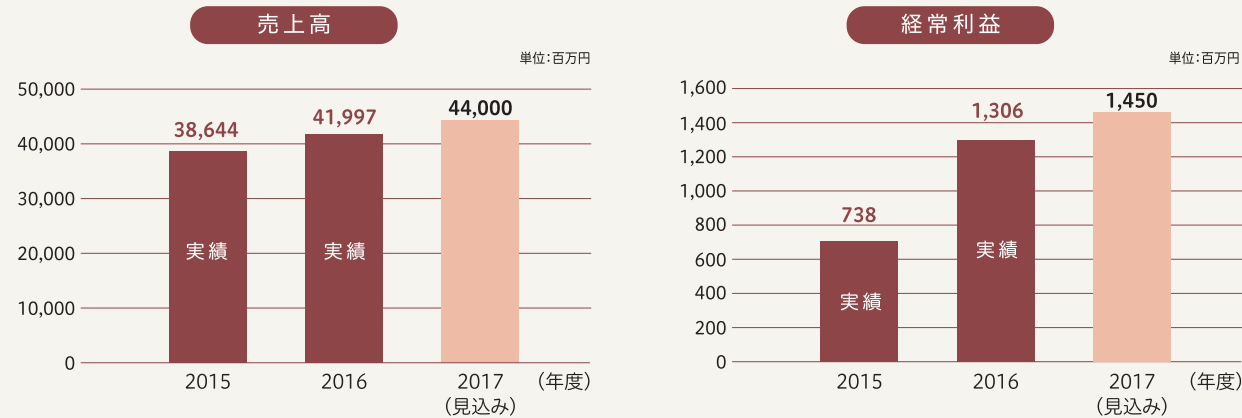
②G P設備

グループ間の連携を強めて、さらなるシナジー効果を発揮し、
企業価値を高める重要なステージへ

中期3ヵ年計画【2015年度～2017年度】 One imuraya 2017

「特色経営をさらに磨き、着実な成長によって、社会に貢献するグループ企業となる」を基本方針とする中期3ヵ年計画One imuraya2017の2年目は、次世代につながる重要な「準備の年」と位置づけ、①経営品質の向上、②無駄の削除、③2N(NEWとNEXT)の創造を軸に事業活動を展開しました。

売上高と経常利益の推移と目標値



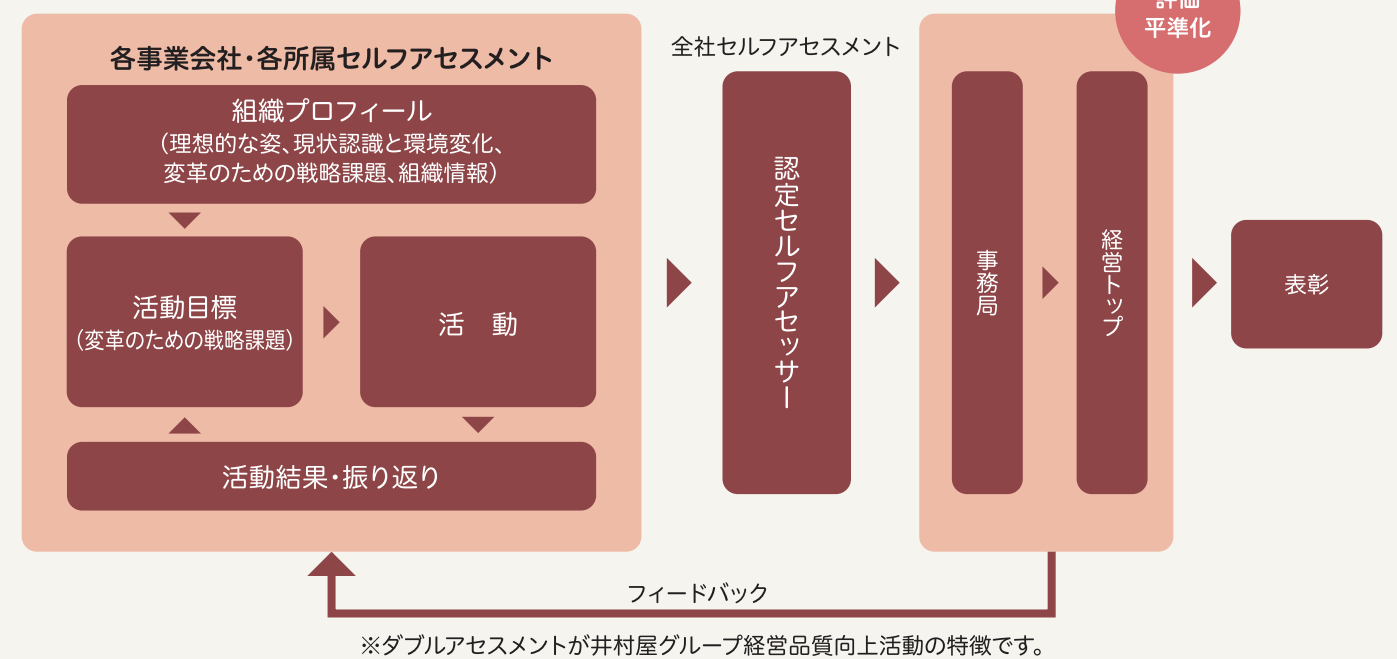
販売戦略としては、2N(NEWとNEXT)を強く意識し、お客様に新しい付加価値を提供する特色ある商品提案と積極的な活動を行いました。主力商品「あずきバー」が好調に推移するとともに、「やわもちアイス」シリーズは新商品「わらびもち」がヒットし、大きく伸長しました。また、「蒸す」調理の後で「焼く」調理を加えることで新食感を味わえる「ベイクド・デリ」シリーズを発売し、好評をいただいています。スイーツ事業では、「La maison JOUVAUD KITTE名古屋店」が2016年6月にオープンし、好調に推移するなど、井村屋グループの多様な経営資源を活かした商品提案と積極的な活動の結果、売上高、各利益ともに過去最高の業績となりました。そして、パイオマスボイラ稼働率向上に伴う動燃費の削減や冷凍倉庫「アイアイタワー」の設備投資効果による保管料削減、生産性向上活動によって、コスト低減が図られました。

今期は中期3ヵ年計画One imuraya2017の最終年度を迎え、創業120年、会社設立70周年、持株会社移行7年目の記念すべきエポックイヤーです。経営目標達成に向けて着実な成長を図るとともに、次の100年へバトンをつなぐ大事な「新スタート」の年度として、「挑む!」をテーマに事業活動を推進します。

2017年4月1日には当グループのBtoB事業の中心である井村屋シーズニング(株)と日本フード(株)が合併し、井村屋フーズ(株)として新たにスタートしています。独自性と多様性のある生産技術力によるシナジー効果を発揮し、事業の発展と企業価値向上を目指します。そして7月には、ゴールド肉まんシリーズや新ブランド「ベイクド・デリ」シリーズを生産する「点心・デリ工場」が稼働します。「世界の料理を包む」をテーマに、新たな食シーンをご提案することでお客様感動につなげてまいります。

2017年度の経営実行項目の方向性を大きく2つにまとめますと、①**リスクマネジメントの実践による新たなBCPの確立**、②**生産性の向上**です。この重要項目を着実に実行することによって、井村屋グループの独自性を生み出し、「強くて、しなやかで、魅力ある会社」を目指すとともに、これまで以上にグループ全体がひとつになり、「つながりと革新による着実な成長」を実現し、企業価値を高めてまいります。

井村屋グループの経営品質向上活動(イメージ図)



2016年度経営品質向上活動の内容と評価

●第4回経営品質向上活動「成果発表会」

最優秀賞は井村屋株式会社、優秀賞は井村屋シーズニング株式会社、JIF及びIDFが受賞し、表彰式、ならびに3組織による「成果発表会」を行い、情報の共有化をはかりました。今年で4回目を迎え、経営品質のフレームワークであるアセスメントが各事業会社・所属で定着してきており、成熟度が高まっていると考えます。

●各種アンケート

2015年度の三重県経営品質賞「審査レポート改善に向けての提言」を受けてアンケートを初めて実施しました。現状を把握して次の革新につなげるために、客観的評価を行いたく、顧客満足度や従業員満足度、さらに各事業会社の取引先満足度のアンケートを実施しています。取り纏めた結果、ならびに頂いた意見・要望を、経営層はじめ、関係組織に報告して改善に努めました。これらの結果につきましては、三重県経営品質賞の申請書にも反映させています。経年で見えていくことで、より成果につながると考えて継続していきます。

●三重県経営品質賞「知事賞」

三重県における経営品質の最上位賞である「知事賞」を受賞しました。評価視点として

- ①理想的な姿「強くて、しなやかで、魅力ある会社」がグループ全体に浸透して活動につながっている。
- ②次世代の顧客に提供価値を高める開発や生産が行われている。
- ③個性ある人財、特色を出せる人財の採用・育成と、個々人の能力発揮がされている。
- ④グループ全体の価値向上と各事業会社の価値向上がシナジー効果として取り組まれている。

特に、組織内活動のアセスメント、客観的評価結果をもとにした改善を進めるなど、経営品質のフレームワークを活用した振り返りを実施している点が高く評価されました。

今後の活動として、各事業会社が自主・自立・自律のもと、各自が経営品質のフレームワークを活用し、よりレベルの高い実践をします。



国内3社、海外4社のグループ各社が協働し、お客様の「おいしい!の笑顔をつくる」を実現しています。

井村屋グループ(持株会社)概要

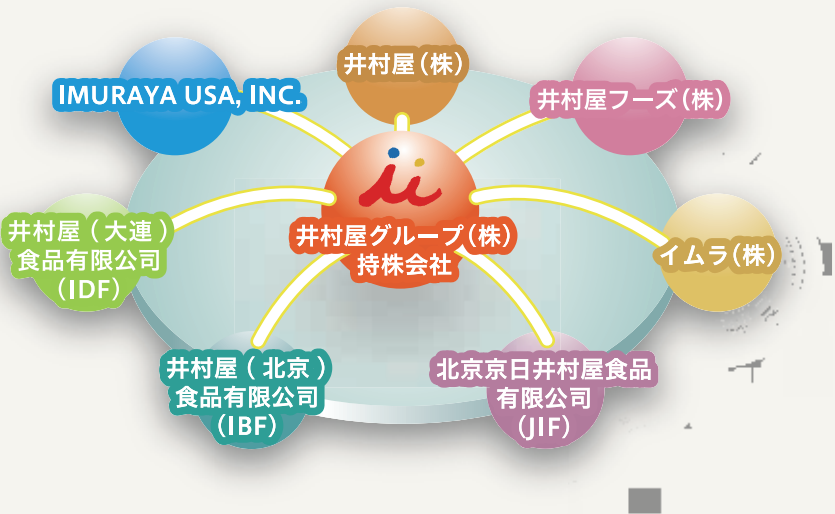
- 創業/明治29年(1896年)
- 設立/昭和22年(1947年)4月
- 資本金/22億5,390万円
- 本社/三重県津市高茶屋七丁目1番1号
- グループ事業会社数/国内3社 海外4社
- グループ従業員数/970名(2017年4月1日現在)
- 事業概要/事業会社の経営管理

事業会社に対するコンサルティング
不動産の賃貸・管理

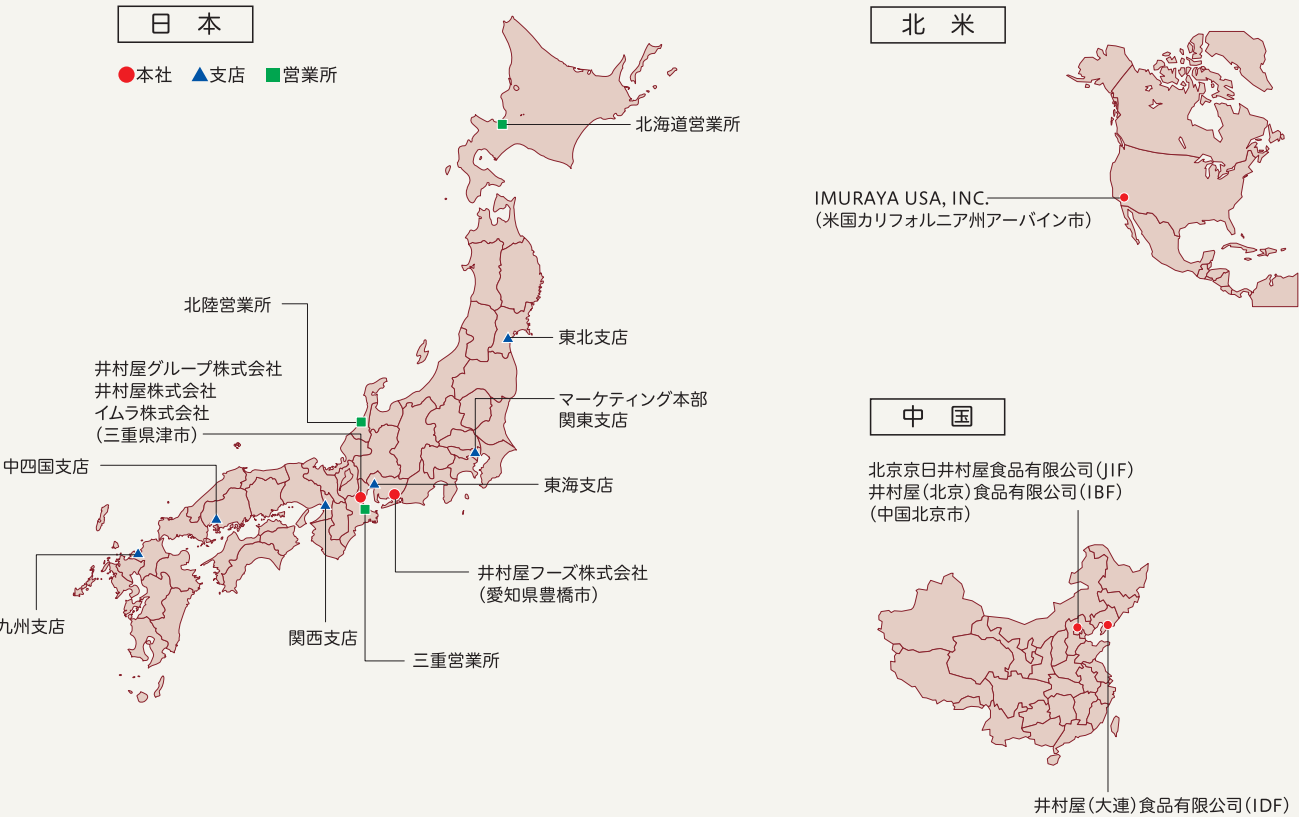
※「グループ事業会社数」「グループ従業員数」以外は井村屋グループ株式会社の概要

井村屋グループの持株会社制

各事業会社がサークル状に位置し、相互に連結、協働しながらグループ力を最大化し、企業価値を高めていく「HUB(ハブ)型」を特色としています。



井村屋グループの活動拠点



第三者意見



幸せ経済社会研究所所長、環境ジャーナリスト、翻訳家
有限会社イーズ代表
有限会社チェンジ・エージェント会長
NGOジャパン・フォー・サステナビリティ(JFS)代表

枝廣 淳子 えだひろ・じゅんこ

東京大学大学院教育心理学専攻修士課程修了。「不都合な真実」(アル・ゴア元米副大統領)の翻訳をはじめ、環境問題に関する講演、執筆、企業コンサルティング、異業種勉強会等の活動を通じて「伝えること」でうねりを広げつつ、変化を創り、広げるしくみづくりを研究。「つながり」と「対話」で、しなやかに強く、幸せな未来の共創をめざす。
持続可能性を土台に、本当の幸せを経済や社会との関わりで学び、考え、対話する研究会やセミナーを開催するほか、問題のつながりを見出し、作り出し、新しい価値を共創するウェブサイト「イーズ未来共創フォーラム」(<http://www.es-inc.jp/>)を主宰する。
主な著書に『私たちの選択』、『地球のなおい方』、『わが家のエネルギー自給作戦』、『GDP追求型成長から幸せ創造へ』など多数。

第三者意見を担当して5年目となる今回のレポートは、CSRの枠組みや活動、報告の幅やわかりやすさもレベルアップしていると嬉しく拝見しました。自社のDNAを大事にしつつ、創業120年を次へつなげていこうという意気込みも伝わってきます。

環境面では、個々の目標を設定し、実施項目と実績・評価とともに、次の目標を明確に伝え、全体の自己評価も行うなど、しっかりしたPDCAが回っていること、アイアイタワーという大きな投資によって、大きくCO₂を減らすとともにコスト削減にもつなげていることは模範的な取り組みです。社会面では、原料として使えない小豆によるお手玉づくりの活動が年を追うごとに展開し、多くの方々の幸せと社会価値を創り出していることも素晴らしいです。

報告としても、冒頭のピーダーセン氏との対談は読み応えがあり、井村屋グループの強みや今後の方向性・意志が感じられます。個々の実績や活動報告も大事ですが、全体の方向性やストーリーも伝えるような報告を続けてください。

CSR経営ならびにレポートのさらなる進化を期待して、何点かお伝えします。

一般的に、環境CSRコミュニケーションの5つの原則「透明性・適切性、信憑性、対応性、明瞭性」を常に意識し、きれいだか曖昧な言葉でまとめずに、きちんとデータや分析・今後の対策を報告していきましょう。ポジティブな側面や声だけではなく、課題や不満等の(一見)ネガティブな側面や声も拾い、どのように考えているかも報告下さい。そこそそが次の成長への土台となります。

環境保全活動の報告は分量も多く見せ方に苦心すると思いますが、他の分野のように、井村屋グループらしい人の顔の見える温かさの感じられる報告になることを期待します。

毎年の第三者意見で生物多様性と上流(原材料)への取り組みについて指摘しています。実際には、井村屋グループはあずきバーの木材原料の見直しや社員による植林活動、ビオトープづくりなど生物多様性に関わる活動を行っていますし、原料についても、対談で契約農家との関係に言及しているように、さまざまに取り組んでいます。そういった取り組みをどのように位置づけて報告するかをぜひ考えて下さい。農作物の安全性や安定供給の確保は、気候変動の影響が顕在化する中で食品企業にとってはますます重要な課題となってきますので、まずは現状と課題認識を示し、取り組みをPDCAサイクルに乗せて下さい。

働き方改革について、意欲的な取り組みを評価しますが、「一人一人の意識の変化が課題」としている点はもう少し具体的な記述が望まれます。男性従業員の育児休業の取得も「利用はほとんどなかった」点も、同様に具体的な分析や今後の取り組みをぜひ報告して下さい。

環境面の取り組みが充実してきた今、人権などの社会面の考え方の整理や取り組みも含め、さらなる進化を楽しみにしています。

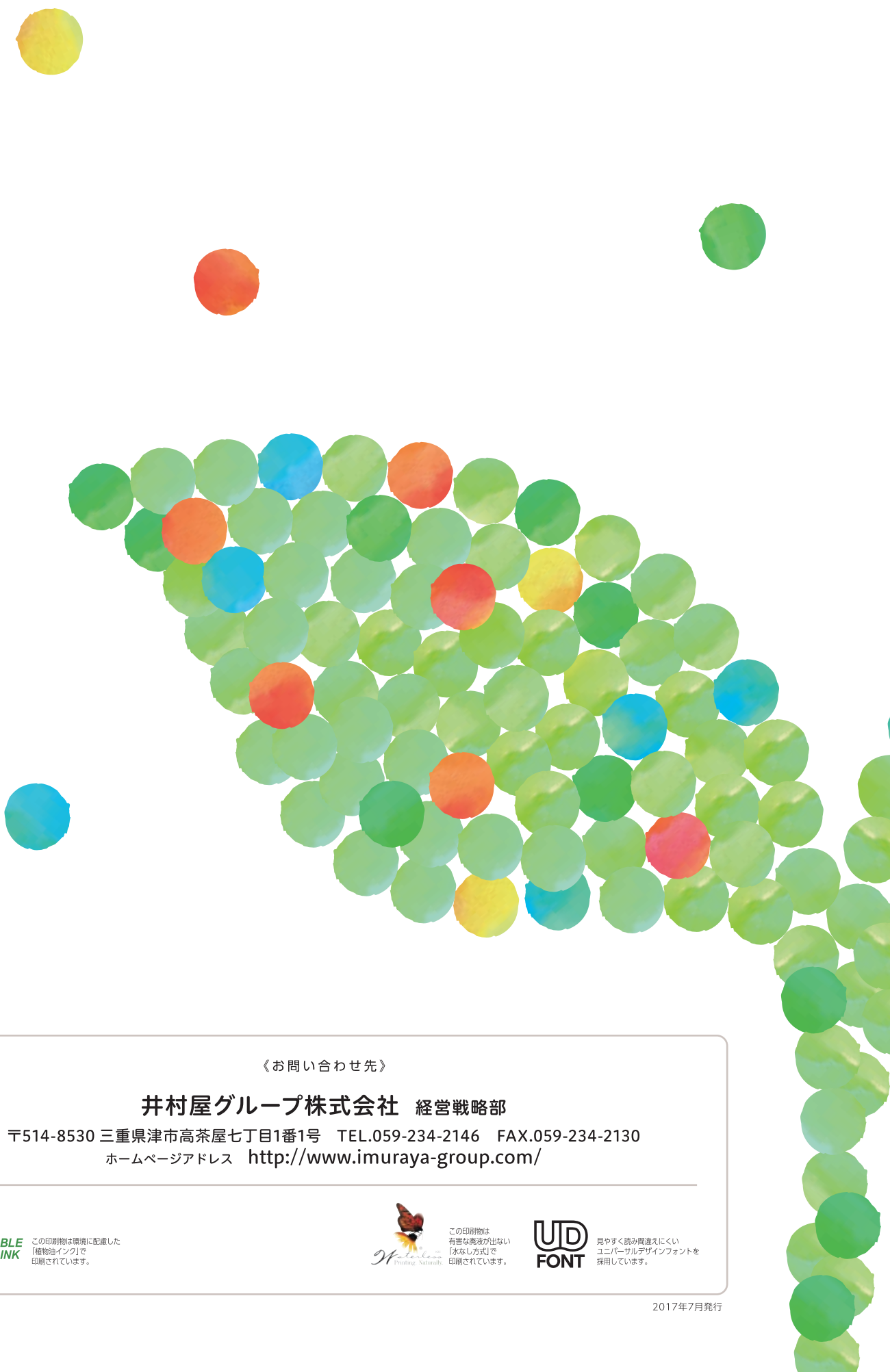
第三者意見を受けて

枝廣先生には井村屋グループのCSR活動に対して、貴重なご意見とともに過分な評価をいただき、ありがとうございました。これまで継続的にご意見をいただいた生物多様性について認識し、少しずつではありますが、取り組みを始めました。食品産業に携わる企業として、現状の把握と課題認識をしっかり行い、活動の実行性と透明性を高めてまいります。

今後もステークホルダーとの積極的な対話を重ねながら、「社会のお役にたてる企業」を目指して、更なるスパイラルアップを図ってまいります。

井村屋グループ株式会社 経営戦略部

さらなるCSR活動の推進に向け、本書をご一読いただいたご意見・ご感想をお寄せください。
【お問い合わせ先】井村屋グループ株式会社 経営戦略部
〒514-8530 三重県津市高茶屋七丁目1番1号
TEL:059-234-2146 FAX:059-234-2130
Email:csr_info@imuraya.co.jp URL:<http://www.imuraya-group.com/>



《お問い合わせ先》

井村屋グループ株式会社 経営戦略部

〒514-8530 三重県津市高茶屋七丁目1番1号 TEL.059-234-2146 FAX.059-234-2130

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



この印刷物は環境に配慮した
「植物油インク」で
印刷されています。



この印刷物は
有害な廃液が出ない
「水なし方式」で
印刷されています。



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。