



IMURAYA GROUP CSR REPORT 2018

井村屋グループCSR報告書

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。



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。

- | | |
|--|---|
| <p>1 法令遵守
その行動は、法令に違反していませんか。</p> | <p>5 人権尊重
その行動は、周りの人に配慮したものです。</p> |
| <p>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。</p> | <p>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。</p> |
| <p>3 社会常識
その行動は、社会で通用します。</p> | <p>7 自分自身の統制
その行動は、間違いありませんか。もう一度確認を。</p> |
| <p>4 顧客満足
その行動は、お客さまに役立っています。</p> | <p>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。</p> |

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「おいしい！の笑顔をつくる」をミッションとし、「特色経営」と「不易流行」の考えのもと、オリジナリティや社会とのつながりを大切にしてきました。「社会にお役立ちできる会社」になるために、井村屋グループらしい活動を通じて社会に貢献し、ステークホルダーの皆さまとの共発展の実現を目指しています。

本レポートは、2011年に制定した「井村屋グループCSR憲章」で掲げる4つの側面に沿って2017年度の活動を振り返り、これからの課題認識に繋げる誌面構成としています。

井村屋グループCSRレポート2018では、以下の要素を盛り込んでレポートしています。

井村屋グループ理念とCSRの考え方を冒頭(P1~4)でお伝えし、2017年度に迎えた創業120年、会社設立70周年の「挑む！」をテーマに取り組んだ活動を周年記念事業特集(P5~6)と井村屋 アズキキングの森(P21)にてレポートしています。

井村屋グループの根底にあるCSRの考え方を特集あずきとCSR(P7~8)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(P9~20)をレビューする構成としています。

2018年度よりスタートした中期3ヵ年計画「新・維新 Next Stage2020」の戦略と財務情報(P22)を記載しています。

その他のCSR関連情報を開示する井村屋グループホームページの紹介(P25)をしています。

●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7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

2017年度(2017年4月1日~2018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2018年6月(次回発行予定2019年6月)

あずき混抄紙 紅金剛

本誌に挟まれているあずき色の紙は、井村屋本社工場にて生あんの製造時に出るあずきの皮を有効活用しております。

I N D E X

井村屋グループのCSR	01
TOP MESSAGE	03
周年記念事業	05
あずきとCSR	07
市場活動	09
人間尊重	11
社会との調和	13
環境保全	17
井村屋 アズキキングの森	21
中期経営計画	22
経営品質向上活動	23
井村屋グループの概要	24
その他CSR活動	25
第三者意見	26



井村屋グループ株式会社
代表取締役副会長

中島 伸子

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

新・維新 Next Stage 2020

— 次の世代へつなぐ、新しい挑戦のステージが始まります —

2017年は創業120年、会社設立70周年、持株会社制移行7年目を迎える周年年次となりました。周年事業のテーマ「挑む! Challenge」のもと、サブテーマをChange(変わろう)・Create(創ろう)・Continue(つなげよう)と掲げ、さまざまな事業に取り組んでまいりました。

これまでの井村屋グループを支えてくださったすべての皆さまに感謝申し上げるとともに、着実な成長を継続する責務、強い覚悟を新たにしたところでございます。

2018年度を初年度とする中期3ヵ年計画もスタートしました。

「新・維新 Next Stage 2020」を掲げ、創業150年、会社設立100周年である30年後を見据えた持続的な成長を実現させる新たなステージでの挑戦が始まります。

明治維新では目指すべきロールモデルがありました。しかし、環境変化も激しく混沌とした現代社会においては、自らが考え、イノベーションを起こすことができる強い企業集団であることが求められます。私たちは一人ひとりの「考える力」を育て、間断なき変化に対するレジリエンス力を磨き、新しい維新を起こしてまいります。

井村屋グループは創業より受け継いでいる「不易流行」の考えのもと、伝統技術と新技術の融合による新しい価値を創造していきます。また環境負荷低減への取り組みとコストダウンを両立させるという意味で、「エコロジカルはエコノミカル」を合言葉に、常に環境を意識した事業経営を行ってまいります。

昨年の周年事業のテーマの一つとして動き出したのが「アズキキングの森」活動です。食品製造と水は深く関わりを持ちます。水に感謝し、その水を育む森を守り育てることが重要と考え、社会貢献活動の一環としてすべての従業員が環境保全に対する意識を持つことにつなげてまいります。

そして「おいしい!の笑顔をつくる」をミッションに、社会との共生を強く意識し、企業価値の向上に努めてまいります。

今後とも、ご指導ご鞭撻を賜りますよう、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、お客様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

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。

おかげさまで、 創業120年、会社設立70周年。



ステーキホルダーの皆さまのご支援と
諸先輩方の継続した経営努力に感謝申し上げ、
周年式典チーム、周年誌チーム、周年商品チーム、CSRチーム、
社内外広報チームの5つのプロジェクトを立ち上げ、
「挑む」をテーマに活動しました。

TOPIC 1

社員食堂で食事をするたび、
開発途上国の子どもの
給食を生み出すTFT

全員参加のCSRの実現を目指して

アイアイラウンジでTABLE FOR TWOをスタートしました！
同じ地球上に、飢えに苦しむ人と食べすぎで不健康になっている
人がある——この相反する問題を同時に解決しようと生まれた
TABLE FOR TWOの活動に賛同し、食を通じた社会貢献を目指
して、2017年12月1日より活動をスタートさせています。
このメニューには20円の寄付が含まれており、アイアイラウンジで
TFTメニューを食べると、開発途上国に1食分の学校給食を提供す
るという、気軽に従業員が参加できる社会貢献活動で、従業員から
も「野菜がたくさん食べられる！」「気軽に社会貢献活動ができる」な
ど反応も上々で、貧困について考えるきっかけとなっています。導入
から2018年3月末までに3,416食(68,320円)の寄付をしています。



▲日替わりで、ヘルシーセット・
カレー類・麺類から
TFTメニューが一品登場！



担当者インタビュー

特定非営利活動法人 TABLE FOR TWO International 代表理事 安東 迪子 様

井村屋グループ様の本社社員食堂でTABLE FOR TWO (TFT)を開始いた
だき、大変嬉しく感じております。開発途上国に届けられる学校給食は、飢餓に苦
しむ子どもたちの空腹を満たすだけでなく、教育機会の提供にも繋がってい
ます。TFTの給食が始まってから、生徒数が2倍近くに増えた学校もあります。
子どもたちが教育を受け、将来より収入の多い職業に就き、貧困から抜け出す
機会に直結しているため、1食の給食は非常に大きな意味を持っています。



TOPIC 2

「北海道」の名付け親は
三重県出身の探検家。
その手記復刻で、遠く離れた
両者をつなぐ



「自由訳 十勝日誌」を寄贈

北海道の名付け親である探検家 松浦武四郎氏(松阪市出身)が
記した「十勝日誌」の現代語訳「自由訳 十勝日誌」(株式会社たけ
しろうカンパニー発行)の制作協力をしました。松浦武四郎氏の生
誕200年、北海道命名150年を記念しての発行で、北海道150年
事業の一つに選ばれています。

井村屋の創業地が松浦武四郎氏の生地である三重県松阪市で
あること、十勝にはコア原料である「あずき」の契約農場があること

などご縁を感じて周年事業の一環
として制作を協力し、巻末には無類
の豆好きであった松浦武四郎氏の
豆エピソードや契約栽培農家様と
の対談などを記載しています。

※「自由訳 十勝日誌」は、松浦武
四郎記念館のほか、北海道帯広
市、三重県松阪市の小学校に寄贈
しています。



TOPIC 3

多様な働き方を生み出す、
制服のユニバーサルデザイン

マタニティ制服の導入

社内アンケートを実施し、
従業員満足度アップを目指
して新ユニフォームを導入！
周囲が配慮できるよう、新た
に事務用・工場用のマタニ
ティ制服も導入しました。



TOPIC 4

新しい健康的な食生活とは？
社会全体で考える
きっかけに

煮小豆食べ方アイデア大募集！

新商品「煮小豆」のアレンジレシピを
募集し、日本はもちろん海外の事業
会社からも魅力的なレシピが届き
ました。231件ものアイデアは、これ
からの食生活のヒントとなります。

あずきとアーモンドのグラノーラバー
IMU Takehiro Nozu



さらに！社会的責任を担う決意で

東京証券取引所
名古屋証券取引所 第一部上場

創業120年、会社設立70周年の節目の年に、念願であった東証/名証第
一部に上場しました。ステーキホルダーの皆さまに信頼を寄せていただ
けるよう、井村屋グループ一丸となって更なる成長を目指します。



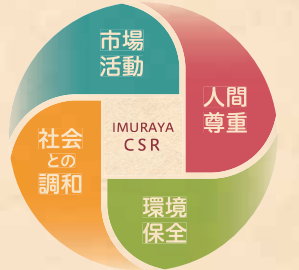
この活動を生かし、次の創業150年、会社設立100周年へ！

事業会社、部署、世代の垣根を越えた活動により、メンバーの持つ特技の発揮や相互理解促進の機会となり
ました。担当する業務外のため戸惑うこともありましたが、「今、何をすべきか」考え、プロジェクト活動
することで、今後のシナジー効果の発揮や人材の成長などに期待が膨らみます。そして次の創業150年、
会社設立100周年に向けた着実な成長を決意し、新しいステージでの活動を始めています。

一粒のあずきから、 市場へ、人へ、社会へ、環境へ。

私たち井村屋グループは、創業者が手づくりのようかんを
世に送り出したことからスタートしました。

そして時を経ても変わることなく、井村屋グループの中心には「あずき」があります。
そんな「あずき」を通じて、井村屋グループのさまざまな活動を、
CSR憲章の4側面からご紹介します。



あずきで 健康促進を！

基礎研究を継続的に実施。
栄養価を高めた商品にも結実

約30年前よりあずきの機能性に関する研究をしています。あずきの煮汁に多くの有用成分が含まれていることに注目し、機能性の解明と研究成果を生かした商品づくりに挑戦しています。



あずき 契約農家との絆

出来不出来にかかわらず購入。
生産者との絆を育て続ける

2000年より北海道小豆契約栽培をスタートしました。出来不出来にかかわらず購入するといった体制により安心して持続的に生産に取り組んでいただける関係づくりを目指しています。



お手玉作りを 社内でも

環境や人に馳せる思いを、
従業員にも育む

社外で推進しているお手玉作りを社内でも実施。自ら手を動かし一つひとつ手作りする事で社外の方々の想いを追体験し、また環境意識も高めています。



市場活動

人間尊重

環境保全

社会との調和



製品に使えなかったあずきを利用し、 福祉や教育の現場で活用

お手玉作りを
高齢者や子どもたちと

社会福祉施設などでお手玉作りを実施。完成したお手玉を津市内の小学校低学年向け教材として寄贈するなど、地域と企業のつながりを大切にしています。



煮あずき製法で 環境負荷を低減

自然の恵みを大切に使い抜く。
研究と開発を継続中

あずきを炊く際に出る煮汁は、渋みとえぐみが残るため従来取り除かれていましたが、新製法によりその活用方法を開発。排水負荷量も低減するなど、環境にもやさしい取り組みを追求しています。



「あずき混抄紙」で 育む未来

あずきの皮を再利用。
地球の資源を有効活用

あずきの皮を資源として再利用し、紙袋や封筒などに使用しています。また周年記念の品として作成したメモ帳を限定で配布しました。





社会から発展を望まれる企業を目指して

市場活動

あずきでもっと健康に

120年目の新たな挑戦 ―原点に戻り、あずきの健康性に着目―

超高齢社会に突入した現代では、さまざまな生活習慣病のリスクが懸念され、「健康寿命」を延ばすことが重要視されています。「より健康性の高い食品を摂取したい」など多様化するお客さまのニーズに対応するべく、第3の基軸として**Comfortable Life(おいしく健康に)**をテーマに「あずきでお客さまの健康に貢献する」Next Newに挑んでいます。



- スタンダード** お求めやすい価格で購入できる安全・安心な商品
- プレミアム** 素材・配合・製法のワンランク上の商品
- おいしく健康に** 素材のおいしさに、機能性・健康性を付与した商品

■ あずきのチカラはこんなにすごい！

あずきは、食物繊維やタンパク質、ビタミンB群、鉄やカリウムといったミネラル、サポニンやポリフェノールなど、さまざまな栄養素をバランスよく含んでいます。生活習慣病などのさまざまなリスクがある現代社会の課題解決に寄与できないかと、低脂質で食物繊維の豊富なあずきの健康性に着目しました。



■ あずきのチカラで、生活習慣病予防

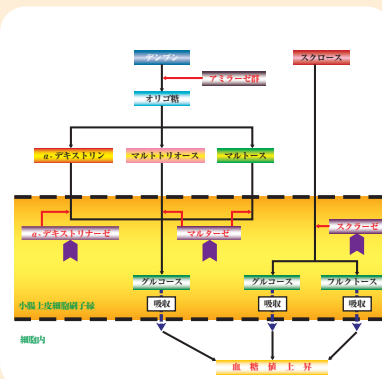
三重大大学 × 井村屋の共同研究により発見！！

井村屋は、栄養豊富で日本の食文化と深い関わりを持つあずきをコア原料に、多様なカテゴリーの商品を展開しています。あずきを炊くときに出る煮汁に含まれる栄養成分(あずきポリフェノール)を見出し、約30年前よりあずきの健康性・機能性を研究しています。

抗糖尿病作用

小腸上皮粘膜に存在する二糖類分解酵素及びα-アミラーゼの酵素活性を阻害することで機能を発揮すると考えられます。

(二糖類は分解速度が遅延される、または未分解のまま排出されます)



抗骨粗しょう症作用

骨粗しょう症は、新しい骨を作る「骨形成」と古い骨を壊す「骨吸収」のバランスが崩れることによって発症します。あずきの煮汁に含まれるあずきポリフェノールに骨のバランスを保つ効果があることが研究により発見され、骨粗しょう症の予防・改善に効果的であることが示唆されています。



三重大大学共同研究者コメント

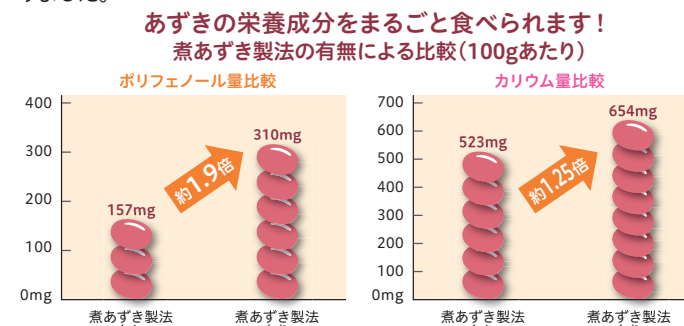
三重大大学大学院生物資源学専攻 教授(医学博士) 梅川 逸人氏

三重大大学大学院生物資源学専攻の教育・研究の目標は持続可能な社会の構築で、未利用食品資源の有効利用はその重要な取り組みの一つです。三重大大学大学院生物資源学専攻は井村屋株式会社と30年以上にわたり共同研究を行っており、近年の共同研究のテーマは小豆煮汁の有効利用です。現在、小豆の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、その中にはポリフェノールなど健康に寄与する成分が数多く含まれています。最近の共同研究により、小豆煮汁の抽出物が骨粗しょう症の予防や血糖値上昇を抑制するなど種々の機能性を有することが明らかになってきました。小豆煮汁の有効利用は生活習慣病の予防や健康の増進、さらには環境問題の解決にも寄与すると思われます。

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、社会的課題の解決に向けた取り組みをしています。安心・安全な商品やサービスを通して、お客さまの健康促進への寄与を目指します。

■ あずきの良さを最大限に生かす 人にも環境にもやさしい『煮あずき製法』(特許出願中)

おいしさと伝統の味にこだわり、独自の知恵と技術を蓄積するなかで、あずき博士 加藤 淳氏と共同で、あずきの煮汁を捨てることなく炊き上げ、あずきの栄養成分をまるごと閉じ込める「煮あずき製法」を完成しました(共同発明による「煮あずき製法」を出願中)。
通常のあずきの炊き方では煮汁を捨てないと渋み・えぐみが残りますが、この製法によりおいしく食べられるようになりました。



「渋きり」を全くしないため、煮汁に含まれる抗酸化物質(ポリフェノール)やビタミン、ミネラルが多く入っています。



煮汁には、たくさんの栄養がつまっていたんだね！



「煮あずき製法」
特許出願中

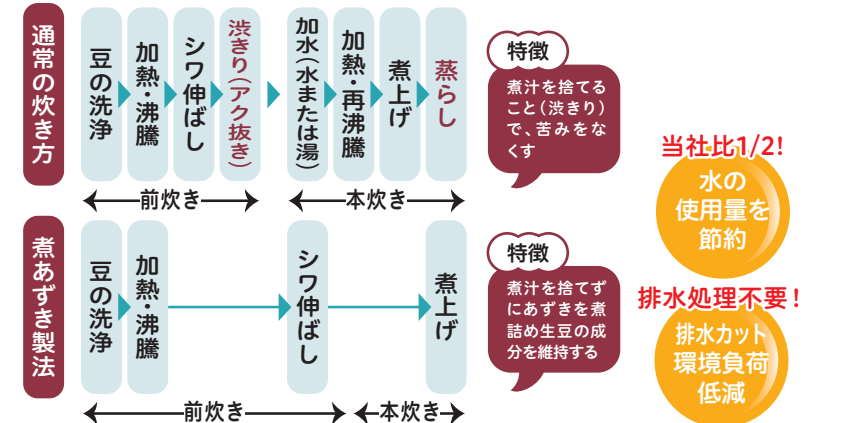
人にやさしく

超高齢化社会における生活習慣病リスクの対応の一つとして、昔から体に良いとされるあずきを使った商品を提供しています。



環境にやさしく

商品の源泉である自然の恵み「水」を大切に使用しています。「煮あずき製法」は、通常捨てるあずきの煮汁を活用しているので、生産工程での節水、排水処理及び環境負荷低減に繋がっています。



■ 今後の課題

あずきの煮汁から抽出したあずきポリフェノールの機能性は、三重大大学との共同研究で明らかになりつつあります。「おいしく、健康に」をさらに進めるために、今後は煮小豆商品の機能性・健康性を検証していき、みなさまの健康維持に寄与できるよう商品のブラッシュアップと研究に取り組んでいきます。



加藤農学博士コメント

北海道立総合研究機構 道南農業試験場 場長(農学博士) 加藤 淳氏

あずきには、食物繊維の他、ポリフェノール、カリウム、鉄、ビタミンB群などの成分が豊富に含まれています。しかし、ポリフェノールをはじめとする水に溶ける成分は、あずきを炊くときに出る煮汁とともに捨てられていました。そこで、これらの成分を丸ごと摂取できる方法はないかと考えたのが「煮あずき製法」です。通常は、煮汁を捨てないと渋み・えぐみが残りますが、独自の製法で食味の改善も図りました。高齢化社会が急速に進展する日本において、私たちの健康を支えるあずきの成分を効果的に摂取でき、製造過程の排水の低減にも繋がる「煮あずき製法」は、人にも環境にもやさしい製法といえます。



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

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」を築きます。

働き方改革～幸せに働くために～

ニーズが多様化する現代、柔軟な働き方ができるよう仕組みを考え、働く方の幸せと企業の社会的責任を果たすことが求められます。2017年度、従業員の働きがいと自己成長を促進する職場環境に変革していくため、「量から質へのイノベーション」をテーマに生産性向上プロジェクトチームを発足させました。

改革には若手の意見も必要と考え、管理職～若手社員と幅広い年代でメンバー構成し、活動しました。当社の目指す生産性向上活動をプロジェクトで絞り込む中、①一人ひとりのモチベーションアップ、②職場環境の改善、③会社の制度や規程の理解を軸に多様な人材が活躍できる職場環境づくりへの支援を強化しています。

1 一人ひとりのモチベーションアップ

海外事業会社のIBFでは「従業員全員の意識改革・収益体質の業務改革、強化」を2017年度の運営方針にしていました。勤続10年の孫さんの場合、自己成長のため約2年かけ業務と子育てを両立しながら会計資格「会計従業資格証」を取得されました。財務部の女性社員が産休に入る半年間、会計業務をサポートしていただきました。自ら習得した知識を生かし多くの職務を経験することでモチベーションの向上にも繋がったとともに、現在営業部の主要メンバーとして活躍しています。

社員の声

井村屋(北京)食品有限公司(IBF) 孫 翠平



(会計従業資格証)

財務の仕事は範囲も広く、経営の隅々まで網羅されています。内勤業務の関係上、財務業務の一部に日々接していました。これを機会にもっと財務について専門的な知識を身につけ、自己成長につなげたいと思い取得に挑戦しました。現在は営業部の外勤／内勤業務の兼務となり財務からは離れましたが、今後も専門知識の勉強を継続していきます。

2 職場環境の改善

井村屋グループでは、より働きやすい環境にしていけるため、さまざまな取り組みを行っています。2017年度からは紙媒体での勤怠管理を廃止し、カードリーダーやパソコンを使用した勤怠管理システムの運用をスタートしました。この取り組みは従業員の時間意識の向上に繋がりました。



パソコンでの勤怠管理

カードリーダーでの勤怠管理



／ピッ／

その他事例の紹介

井村屋グループ全社

仕事量を把握し、優先順位をつけてスケジュールを組みやすくするために、1日の業務を一覧として記載することができる「Things to do」を2012年から導入しています。



井村屋フーズ株式会社

2018年度からの新たな取り組みとして、朝礼に加え夕礼を行い、部下の仕事の進捗を確認し、部内に共有する仕組みを一部間接部門中心に導入しました。

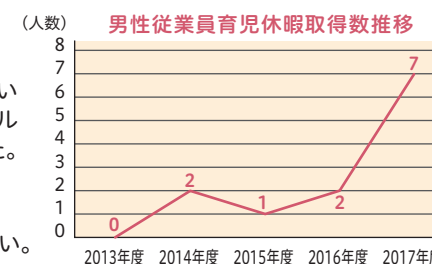


3 会社の制度や規程の理解

従業員が活用しやすくするため、社会的背景を考慮し、定期的に制度の見直しと周知を行っています。

男性育児休暇

男性従業員が育児休暇を取得し、家族をサポートできるように2016年度に、改定を行いました。周知が十分でなく利用者があまりいませんでした。2017年度には社内メールや回覧板、ホームページで情報を発信するなど、取得しやすい環境づくりを行いました。その結果、2017年度実績で、7名(前年+5名)の従業員が育児休暇を取得しました。



【前規程】 有給休暇が充当できないため、期間中、給与の支給を受けることができない。

↓
【新規程】 育児休暇期間が2ヵ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。

利用者の声

IMURAYA USA,INC 中嶋 紀彰



私は、長男の出産を機に本制度を利用しました。初の出産・育児をアメリカで行うということで妻の負担も大きかったと思いますが、休暇を取得することで育児・家事の手助けをすることができました。

アメリカでは「家庭第一」という考え方があり、その考えを当時の上司や現地社員の皆さんも理解していただき、取得にも快諾してくださいました。現地社員の皆さんからは温かい言葉とご支援をいただき、今回育児は周りのサポートがあって初めて成り立つものと改めて感じました。

さらに！理解促進を。「幸せに働くために」小冊子を作成

従業員全員への理解浸透が低いことが一番の課題であると認識し、「幸せに働くために」の小冊子を作成・配布しました。従業員の前向きな考えと熱意が掛け算となって活動の成果を高め、ステークホルダーの方々に還元されると考えています。労働環境の整備、制度改革や人材育成など支援するとともに、生産性向上の意義と効果の理解促進を図れるよう、2018年度は社内勉強会などでこの小冊子を活用していきます。



今後の課題

生産性向上プロジェクトの活動では、残業時間問題や有休消化率の低さが見え、従業員の意識改革が課題として残りました。時間内で効率よく働き、ワーク・ライフ・バランスが実現できるチームの形成を目指して次の活動をしていきます。

●2018年度生産性向上プロジェクトチームの発足

更なる生産性向上と多様性を重視し、働きやすくやりがいのある職場をつくるため、生産部門・管理部門の2チーム制で編成し、「明日も行きたくなる会社」を目指します。

●井村屋グループ行動計画策定(2018年4月～2020年3月)

①有給休暇取得率50%以上を目指す。 ②働き方を多様化することでワーク・ライフ・バランスの向上を図る。



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

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「社会のお役に立てる会社」を目指しています。

小さなあずきが生みだす、大きな「人の輪」

あずきのお手玉活動の推進

井村屋商品の原料として使えなかったあずきを利用したお手玉作りを推進しています。

- 2015年 2月** 社外ボランティア団体「ふれあい長寿津」様との取り組みがスタート
井村屋の商品の原料として使えなかったあずきを寄付し、お手玉を作っていました。
- 2016年 3月** ふれあい長寿津様から、津市教育委員会へお手玉3,000個を贈呈していただき、津市内全小学校の生活科の教材として使用していただいています。
- 2016年12月** 従業員によるお手玉作りがスタート
- 2017年12月** 従業員作成のお手玉を幼稚園、保育園等の施設に寄贈

井村屋従業員への推進

お手玉を作ったことがない方でもお手玉活動に参加しやすいように、社内ワークショップを開催しました。またお手玉1つ分の材料をセットにし、自由に持ち帰っていただける「お手玉作成キット」を社内に設置したことで、より多くの従業員がお手玉活動に参加しました。(参加従業員は累計約100人)



～お手玉作成キット～



～あずきのお手玉作りワークショップ～

従業員が作成したお手玉を幼稚園や保育園へお届け

2018年3月末時点で2,002個のお手玉を従業員の手で作ることができました。松阪市社会福祉協議会様と共同で、そのうち計630個を幼稚園や保育園等10カ所の施設に寄贈しました。



～松阪市立花岡幼稚園 お手玉を寄贈して遊び方を説明～



松阪市立花岡幼稚園 5歳児担任 中尾 容子様

井村屋の方に来ていただき、お手玉の中にあずきが入っていることや、お手玉の遊び方を教えてもらいました。園児たちは興味を持ちながら見たり、楽しそうにお手本と同じようにやってみようとしていました。
後日お手玉を遊びコーナーに置いておくと、お手玉を2個使う技に何度も挑戦したり、頭の上のせたり、友達とお手玉を崩れないように積み上げたりして楽しむ姿が見られました。

社外団体との取り組み

松阪市社会福祉協議会(略:松阪社協)様との取り組み

<2017年度の活動結果について>

- 8月 8日** あずきマラカス演奏会 松阪ハーモニックジュニアバンド「まつさか幼稚園」様
- 10月18日** お手玉交流会 高齢者施設「デイサービス あろは」様
- 11月13日** お手玉交流会 高齢者施設「デイサービス あつるん」様
- 11月30日** お手玉交流会 高齢者施設「ヘルパーステーション ももの樹」様
- 12月14日** 従業員作成お手玉の寄贈 「花岡幼稚園」様 「さくら保育園」様 「まつさか幼稚園」様
- 1月23日** 従業員作成お手玉の寄贈 「飯南ひまわり保育園」様
- 1月26日** 従業員作成お手玉の寄贈 「飯南たんぼ保育園」様
- 3月 9日** 従業員作成お手玉の寄贈 「大石幼稚園」様 「みなみ保育園」様 「射和幼稚園」様 「つばな保育園」様 「松阪市健康センター はるる」様
- 3月19日** あずきのマラカス演奏会 障がい者就労支援施設「あゆか」様 (声楽団体「ムジカーノ」様との協働)



～あゆか あずきのマラカス演奏会～

松阪市社会福祉協議会 ボランティアセンター 中西 新様

平成29年度も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。手芸ボランティアさんとのあずき入りお手玉作りでの高齢者施設訪問や、音楽ボランティアと協力しあずきの手作り楽器を使用した障がい者就労支援施設での演奏交流会が実施できました。
また新たな取り組みとして井村屋従業員さんが制作したあずき入りお手玉を、松阪市内の幼稚園・保育所・子育て支援センターへお届けし、子どもたちと交流を図る活動が展開できました。おかげさまで松阪地域において井村屋さんと共同した福祉ボランティア活動が定着してきたように感じております。



～ヘルパーステーション ももの樹 お手玉交流会～

三重高等学校との取り組み

松阪社協主催のボランティア交流会に参加していた三重高等学校ボランティア部員の方が「私たちもあずきを使用した物を作りたい」とお声がけくださり、松阪社協を通じてあずきを寄付しました。

三重高等学校 ボランティア部顧問 三井 明子様

三重高校では毎年9月に学園祭を開催し、その中でボランティア部によるチャリティーバザーを実施しています。2017年度は、井村屋さんから譲っていただいたあずきを使用して、ボランティア部員が1つ1つ手作りであずき枕を制作し、チャリティーバザーで販売しました。あずき枕販売は大成功し、販売開始30分ですべての枕が完売しました。販売の収益金は、日本赤十字社に寄付させていただきました。ありがとうございました。



～あずき枕のチャリティー販売～



～ボランティア部員作成のあずき枕～

2018年度の活動計画について

- ・ふれあい長寿津様との活動** お手玉用あずきの提供。津市内の保育園提供に向け活動
- ・松阪市社会福祉協議会様との活動** 松阪社協管轄の障がい者就労施設、高齢者施設でのあずきマラカス演奏会、お手玉作り交流会の実施
- ・社内活動** 幼稚園や保育園での食育等を行っている「あずきキャラバン」と連携してお手玉を通じた交流を広げるほか、お手玉にとどまらないあずきを活用した特色あるCSR活動を推進

井村屋グループは今後も各ボランティア団体との連携を強化しながら、地域の皆さまとのコミュニケーション活動を発展させ、より強い社会との連携と調和を築いてまいります。

地域とつながる！コミュニケーション

さまざまな視点から地域のイベントに参加し、地域の皆さまとの交流を行っています。

キッズ★おしごと広場

松阪市の「三重県立みえこどもの城」で開催される、小学生を主な対象としたお仕事体験イベントです。小学生が参加企業のさまざまなお仕事を体験することで、社会に興味を持つことを目的としています。
2017年度井村屋は「ギフトあつめゲーム」を出展し、お子様5人1チームで10種類の商品を集め、検品し、ギフトの完成にチャレンジしていただきました。探す商品の中には意図的な「失敗作」が含まれているため、みんな真剣な表情で検品していました。ゲームを通して、お仕事の楽しさや大変さを感じていただくことができました。



三重県立みえこどもの城 副館長 坂口 幸穂様

三重県立みえこどもの城では、子どもたちを地域の力で豊かに育もうという思いを共有する皆さまとともに、さまざまなイベントを実施しています。「キッズ★おしごと広場」もその一つです。お仕事体験を提供いただくのは県内35の企業や団体様で、毎回、創意工夫に満ちた体験を用意していただきます。井村屋様はもう3回連続参加の大切なパートナー。子どもたちは、従業員さんに教えてもらいながら、楽しい中にも製品づくりの厳しさを学んでいました。

参加した子どもたちの声をご紹介します

- ・むずかしかったけどたのしかった。
- ・もらった人がよろこぶように注意していることがわかった。
- ・私も井村屋になりたい！



環境フェア

2017年度は「みえ環境フェア」「つ・環境フェスタ」へ参加しました。選別されて商品に使用できなかったあずきを使って従業員が作成したお手玉を、玉入れのようにしてゲームを行いました。また、みえ環境フェアでは、品質や味には全く問題はないものの、さまざまな理由から規格外になった商品を「もったいない市」で販売しました。商品として利用できないものを廃棄するのではなく、別の方法で生かし、地域の方々との交流を生むことができました。



事業会社の取り組み

井村屋(北京)食品有限公司(IBF)「北京日本人学校 工場見学の受け入れ」

北京日本人学校の小学生を対象としたIBFのカステラ工場見学は、2017年9月の開催で8回目となりました。日本人学校の「社会科見学」の一環として、2017年度も教員を含め約60名が参加し、累計の見学人数は500名を超えました。
当日は工場を先に見学する班と、先に説明を聞く班との2班に分け、少人数制でなるべく全員と接する機会を増やす工夫を凝らしています。見学後は作りたてのカステラと、IBFの調味粉で作ったおでんを試食してもらい、井村屋商品の品質と味を中国でも身近に感じてもらうようにしています。毎年生徒たちの「おいしい！の笑顔」に直接触れることで、社員のモチベーションも高まっています。



井村屋株式会社「あずきで食育を！あずきキャラバン」

2017年も、全国の幼稚園児の皆さんにあずきバー1万本とあずきの生豆をプレゼントしました。あずきバーをお楽しみいただくと同時に、あずきバーの原料である『あずき』を実際に育てていただくという取り組みです。あずきバー配布は今回で10回目、あずき生豆配布は今回で5年目となります。全国に、子どもたちのたくさんの笑顔が咲きました。
みんなで食べるあずきバーは、いっそうおいしく感じられ、ふだんは「あずきが苦手」と言っていた子どもみんなと一緒に楽しく食べられた様子。生豆を植えるときは、真剣な表情で一生懸命植えました。皆で交代で水やりをして、少しずつ大きくなるあずきの苗を毎日観察しているとのこと。今後も、あずきを通じて育てる喜び・食べる楽しさを提供してまいります。



イムラ株式会社「MOTTAINAI屋＆チャリティーバザー」

MOTTAINAI屋は本社敷地内で、味や品質に問題はないもののさまざまな理由で正商品にはならない商品をディスプレイで販売しています。商品や常連さん同士での会話を楽しみにお越しくださる方々の集いの場となっています。また、年に2回実施しているチャリティーバザーでは近隣の障がい者支援施設の方々の作ったものを販売する場を提供しています。今後もイムラは地域の皆さまと積極的に関わり、恩返しをしております。



環境保全

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います。

環境目標達成度

		2017年度目標	実行項目	2017年度実績	評価	2018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) 原単位:0.335t-CO ₂ /生産t以下に抑える	・冷凍機更新による電力減 ・LED照明の変換による電力減 ・設備稼働のムダ撲滅【全所属】	2016年度比 1.7%減 原単位:0.329t-CO ₂ /生産t	😊	原単位: 0.325t-CO ₂ /生産t以下に抑える
		(輸送段階) 原単位:1.75t-CO ₂ /万トンキロ以下に抑える	・モーダルシフトの運用を行う ・配送委託先と取り組み強化を継続する ・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)	2016年度比 0.7%減 原単位:1.65t-CO ₂ /万トンキロ	😊	原単位: 1.63t-CO ₂ /万トンキロ以下に抑える
	廃棄物の削減	(排水汚泥以外の廃棄物) 2016年度比 17%減(原単位) 原単位:76.30kg/生産t以下に抑える	・効率的な生産計画の策定 ・SCM強化による適正在庫の管理 ・各工程でのロス管理	2016年度比 0.8%減 原単位:91.87kg/生産t	😞	2017年度比 17%減(原単位)
		(排水汚泥の廃棄物) 2016年度比 3%減(原単位) 原単位:31.36kg/生産t以下に抑える	・排水処理設備の適正な管理 ・汚泥含水率の改善	2016年度比 2.3%増 原単位:33.06kg/生産t	😞	2017年度比 1%減(原単位)
	リサイクル	リサイクル率 90%以上	・リサイクル業者の選定	リサイクル率 89.3%	😞	リサイクル率 90%以上

		2017年度目標	実行項目	2017年度実績	評価	2018年度目標
井村屋フーズ 中原サイト	エネルギーの節減	①冷凍チームでのトラブル起因による非定常のCIP洗浄回数を30%削減する ②スパウチチームでの切替え温水洗浄時間を30時間削減する ③レトルトチームのコンプレッサーの更新により20%の電力削減を図る ④パイタープライン用冷凍機の更新により20%の電力削減を図る ⑤工場のLED化を図る(目標:LED化率70%)	①過去のトラブルのは正処置を徹底した ②設備投資により洗浄基準の見直しを行った ③コンプレッサーを2017年7月下旬に更新した ④パイタープライン用の冷凍機を2018年1月下旬に更新した ⑤374本の蛍光灯をLEDに変更した	①トラブル起因による非定常のCIP洗浄回数を45%削減した ②切替え温水洗浄時間を33時間削減した ③コンプレッサーの更新により約1,973千円(8~3月分)の経費を削減した ④2018年1月末更新のため、効果は2018年度に検証していく ⑤LED化率は77%となった(1,743本/2,264本)	😊	生産ロスミスによる損失金額を近年における最低値の2015年度値(6,768千円)以下とする
	廃棄物の削減	①微生物汚染による廃棄物量を前年比半減させる(目標値:11,433kg以下/年) ②過去と同じ原因で発生する不適合による廃棄物量を前年比半減させる(目標数量:3,524kg/年以下)	①過去の発生事例の是正処置を徹底した ②設備トラブル防止のために、予備部品の管理を徹底し、予防保全を行った	①微生物汚染による廃棄物量を前年比97%削減した(実績値:616kg) ②過去と同じ原因で発生する不適合による廃棄物量を前年比57%削減した(実績値:3,066kg)	😊	生産ロスミスによる損失金額を近年における最低値の2015年度値(18.8t)以下とする

		2017年度目標	実行項目	2017年度実績	評価	2018年度目標
井村屋フーズ 七根サイト	エネルギーの節減	①生産活動の円滑化とコストマネジメントの強化を図る(洗浄時間の削減を図る) ②前年度のロスミス金額(製造経費)を半減させる(目標:2,050千円/年) ③2017年度設備投資計画に基づく、省エネルギー化を進める	①小ロット粉末化商品を抽出し、適正な生産数量への見直しを図った ②過去のクレームや品質異常、ロスミスに対する再発防止策の徹底、基本行動・ルールへの徹底を図った。また、定期的な予防保全活動を行い、設備機器の異常の防止を図った ③176台の照明器具をLEDに変更した。VDDのテラーを更新した	①スプレー機種にて18アイテムを抽出し、3アイテムについて集約生産を実現した(洗浄時間:23時間削減) ②製造経費ロス金額の累計は2,130千円/年(達成度:96%) ③LED化率は53%となった(508台/957台) VDDテラー更新により約600千円(1~3月分)の経費を削減した	😊	エネルギー原単位の前年比1%削減を図る(経済産業省からの指針に基づく)
	廃棄物の削減	①歩留りの適切な確保を図るため直接原価差異(予算10,000千円/年)予算を達成する ②廃棄ロスの削減を図るため原材料除却損(予算1,200千円/年)及び雑損(予算1,800千円/年)の予算を達成する ③クレーム、ロスミスによる廃棄物を前年度比で半減させる(目標数量:1,900kg/年以下)	過去のクレームや品質異常、ロスミスに対する再発防止策の徹底、基本行動・ルールへの徹底を図った。また、定期的な予防保全活動を行った	①直接原価差異達成度:108% ②原材料除却損予算達成度:207% 雑損予算達成度:66% ③廃棄物量:14,161.7kg(目標をクリアすることができず、前年よりも廃棄物量が増加した)	😞	クレーム、品質異常・ロスミスによる廃棄物を3,800kg未満/年とする(2017年度が目標未達であったため、再チャレンジする)

※井村屋フーズ(株)は、EMS(環境マネジメントシステム)をQMS(品質マネジメントシステム)と絡めて業務品質の一部として運用しています。

マテリアルフロー(国内事業会社合算)

INPUT

電気 36,019,020 kWh	プロパンガス 20,193 m ³	水道水 74,591 m ³	原材料
都市ガス 4,816,481 Nm ³	ガソリン 130,721 ℓ	井戸水 1,395,605 m ³	
木質チップ 6,480 t	A重油 422,000 ℓ	工業用水 349,414 m ³	

井村屋グループ国内事業 生産・流通・販売など



OUTPUT

大気への排出CO ₂ 31,817 t-CO ₂	排水汚泥・動植物性残渣 7,242 t	リサイクル量・リサイクル率 リサイクル量 7,781 t リサイクル率 90.8%
輸送燃料 5,690 t-CO ₂	廃プラスチック・紙 916 t	
廃棄物 8,567 t	焼却灰 113 t	生産重量 83,985 t
	その他 385 t	

井村屋グループ全体の環境評価

2017年度においては、エネルギー・CO₂の削減について、冷凍機等の設備更新による削減やLED化の推進、さらにはモーダルシフトによるCO₂削減も寄与し、国内事業会社合算の大気へ排出されるCO₂削減では、生産量が前年比8.3%増加したにもかかわらず、前年度比3.8%増に抑えることができました。バイオマスボイラも安定的に稼働させることにより、CO₂の発生を抑制し、カーボン・オフセットによる環境への取り組みに繋がっております。今後においても、更なるLED化の推進やサプライチェーン全体でのロス・ミス・ムダの撲滅を図り、省エネへの取り組みを進めてまいります。

廃棄物においては、生産量の増加により、全体の数値は前年比581tの増加となりましたが、原単位においては、国内事業会社合算で約1%減となっております。しかし、井村屋フーズ中原サイト以外では、目標に届いておりません。今後も引き続き、グループ全体でロス・ミス・ムダの削減やSCMの繋がりを強化による削減を進め、生産性向上に努めてまいります。

アズキキングの森の活動もスタートし、今後、ビオトープ作りなどにも取り組み、生物多様性に取り組んでまいります。原材料への取り組みについても、有機JAS認定原料を使用したオーガニック商品も今春に販売をスタートしております。

今後、グループ全体のテーマとして、更なる検討を進めてまいります。

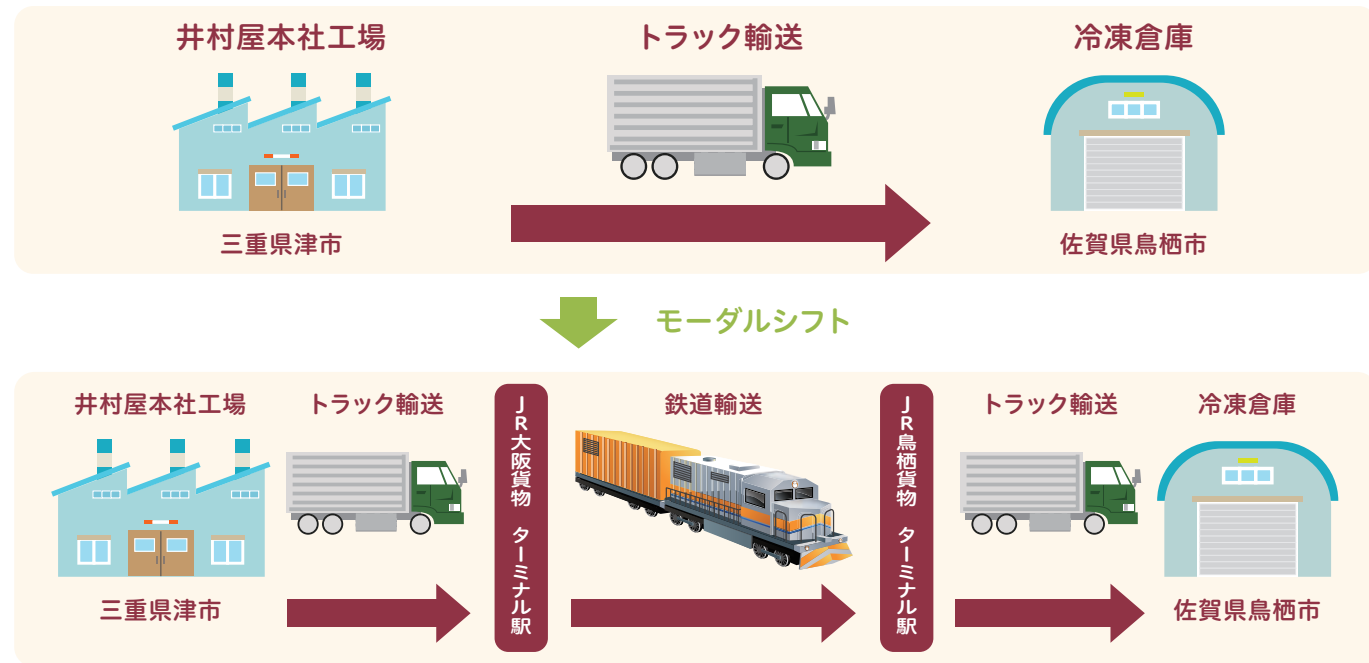
温室効果ガス削減への取り組み

モーダルシフトでの取り組み

井村屋では、九州向けの冷凍商品（主にBOXあずきバー）の輸送において、株式会社ランテック様・センコー株式会社様とともに、冷凍トラック輸送から関西地区⇄九州地区間で空回送していた31ftクールコンテナを利用する鉄道輸送に切り替え、モーダルシフト※を実施しています。

これによりCO₂の排出を原単位で約80%削減するとともに、人手不足が深刻化しているトラックドライバーの労働時間削減も実現できました。

※モーダルシフト
自動車や航空機による輸送を鉄道や船舶による輸送に代替えること



株式会社ランテック 上席執行役員 運行管理 車輜・設備管理担当 原 弘規様



弊社は、1988年に鉄道輸送を開始し、今年で30年となります。現在、31ft大型冷凍冷蔵の私有クールコンテナ160基を保有し、北海道から鹿児島まで全国に鉄道ネットワークを有しております。昨年3月より井村屋様の製造工場（三重県津市）から佐賀県鳥栖市まで、冷凍トラック輸送より31ft私有クールコンテナを活用した鉄道輸送に切り替えていただきました。人手不足の解消はもちろんのこと、CO₂排出削減量は年128tで58%の削減実績となりました。この鉄道輸送へのモーダルシフトを実現したことから、2017年6月には（社）日本物流団体連合会の「物流環境特別賞」を受賞することができました。この受賞により社会的に環境に優しい鉄道輸送をアピールできたと思います。また、長距離ドライバー不足が進む中で、井村屋様に安定的な輸送を提供することができております。2022年には、31ft私有クールコンテナを200基まで増やす計画をしており、ますます冷凍冷蔵輸送に貢献していきたいと思っています。

カーボン・オフセットでの取り組み

2015年に木質チップを燃料とした木質バイオマスボイラの導入を行い、都市ガスの使用量を減らし環境負荷の低減を図ってきました。木質バイオマスボイラ導入後も、木質チップの品質の向上、稼働率の向上へ取り組み大幅なCO₂削減を行ってきました。

2015年11月18日～2016年9月30日に削減した4,904t分のCO₂がクレジットとして認められ、そのクレジットを「お伊勢さん菓子博2017」で3,655t、「みえ環境フェア2017」で19t提供、CO₂排出ゼロの環境にやさしいイベント開催に協力しています。



事業会社の取り組み

井村屋フーズ（中原サイト）

①設備更新による電力の節減

バイターブライン用冷凍機を省エネルギータイプに更新しました。この効果として、月額約500千円の節電となりました。

②LED化による電力の節減

2017年度中に374本の蛍光灯をLED化し、中原工場全体のLED化率が77%となりました。



①バイターブライン用冷凍機

井村屋フーズ（七根サイト）

①設備更新による電力の節減

真空ドラムドライヤー（VDD）のチラーを省エネルギータイプに更新しました。当初予測を大きく上回り、78%の節減効果を得ました。その効果として、月額約200千円の節電となりました。

②生産性向上活動

生産部門の各エリアが、殺菌時間の見直しや段取り時間の効率化を目標にして活動した結果、年間の労働生産性が前年対比で約11%アップしました。



①真空ドラムドライヤー（VDD）チラー

IMURAYA USA, INC.

WATER STAR認証

IMURAYA USA, INC.（以下IMU）は、2017年9月19日にアーバイン市水道局が認定するWATER STARの認証を受けました。

この認証は水を使用する企業において、設備の利用効率の改善、景観や灌漑設備のシステムの有効利用など、企業の環境と水道料金の節約に対する活動を支援し評価するもので、IMUは以下の4点が評価されました。

- ①節水対応の冷却設備の使用
- ②天然ガスの消費を減少させるボイラーシステム
- ③自然に発生する冷媒ガス（CO₂）を使用した環境にやさしい冷却装置（ニュートン3000）
- ④環境と景観に配慮した敷地の整備

環境と景観に配慮して、敷地内に干ばつ耐性植物を植栽



WATER STAR Certification



ニュートン3000冷凍機

川に感謝、水を育む森に感謝 井村屋 アズキキングの森



井村屋グループの生産の主体である井村屋株式会社本社津工場では、雲出川より取水し、多くの商品を生産しています。これまでは地域の環境保全団体に協力し、雲出川流域の生態系維持のための清掃活動などに参加してきました。創業120年、会社設立70周年を機に、地域とともに成長する企業を目指し、森を育て地域に貢献する「企業の森」を2018年1月にスタートしました。

井村屋株式会社本社津工場で利用している雲出川の水は、支流を含む周辺の森によって育まれています。この森のひとつである三重県津市白山町佐田地区の森を「アズキキングの森」として、地元自治会の皆さまと協力しながら植樹や整理伐といった森林保全活動、遊歩道や多様な生物が共生するビオトープをつくるなど、地域交流を通じて活動していきます。



大河の流れも
一滴の
雫から

場所 三重県津市白山町
佐田2541-1番地内
面積 5.5ha
期間 2018年1月1日～
5年間(契約期間)
予定



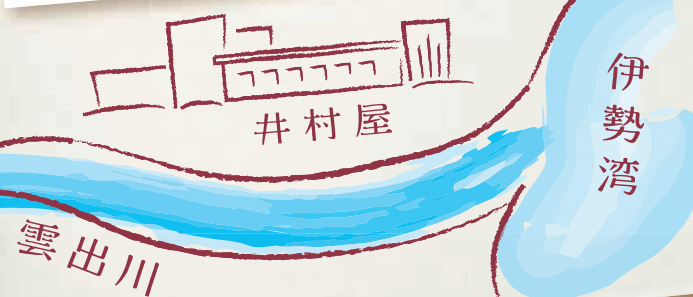
井村屋 アズキキングの森

活動予定 森を育てる地域貢献とともに、従業員と家族が自然生態系に触れて、里山環境保全活動を通じて「①生物多様性保全」「②自然と人の共生」「③資源循環利用」を学ぶ場とします。

- 森林保全活動：整理伐、下草刈り、植栽、竹林整備、里山再生活動
- 地域住民との交流、連携：木工体験教室開催、椎茸の菌打ちなど
- 森に親しむ活動：樹木観察と名づけ、カブトムシ・クワガタの採集、自然体験
- 社員教育、研修



井村屋株式会社
本社津工場では、
3,050t/日もの
水を使用して
います。



2018年 活動計画

- 遊歩道の設置
- 植樹、ビオトープづくり
- 従業員によるボランティア活動を実施

アズキキングの森の未来は？

周年事業プロジェクトチームより始まった「アズキキングの森」計画は、2018年4月に新たなプロジェクトチームに引き継がれました。食品産業に従事するものの責任ある社会対応として、きれいな水を育む豊かな森林をつくることで、すべての従業員が水のありがたさや森林保全活動の大切さを認識することにつなげていきます。

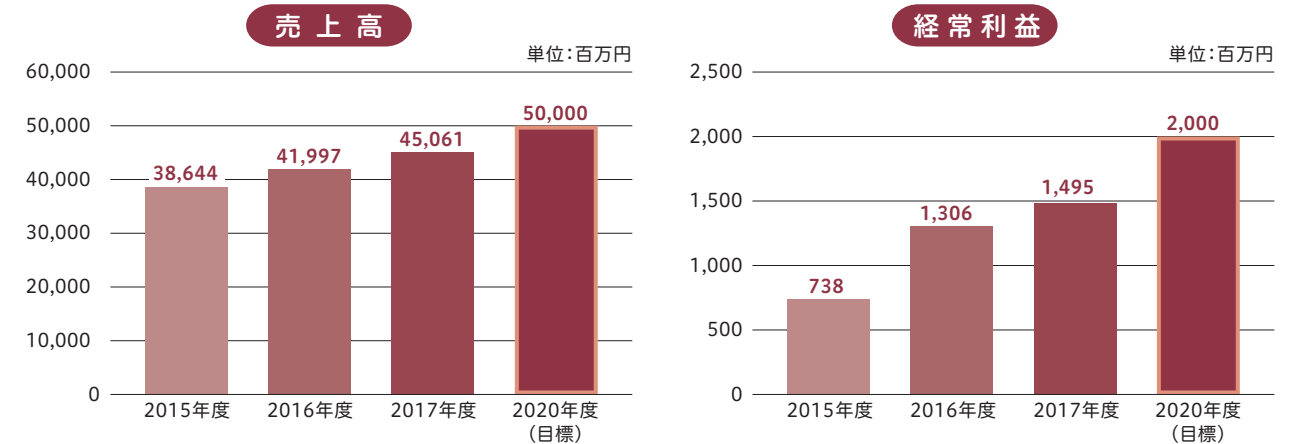
グループ事業会社間の連携を一層強くしてシナジー効果を発揮し、
「強くてしなやかで 魅力ある会社」をつくる

井村屋グループ中期3ヵ年計画 「新・維新 Next Stage 2020」

井村屋グループは、2017年12月7日に念願であった東京/名古屋証券取引所市場第一部に上場し、約20年ぶりにエクイティ・ファイナンス(新株発行及び自己株式の処分による資金調達)も実施しました。そして2018年度、株主様をはじめとするステークホルダーの皆さまのご期待に応えられるよう、更なる成長に向けた中期3ヵ年計画「新・維新 Next Stage 2020」をスタートさせます。

井村屋グループ理念を軸として「不易流行」の考えのもと、伝統ある技術と新技術の融合を図り、新しい価値を提供していきます。そして、着実な成長の実現、強固な企業体質の構築、社会との共生を意識し、「おいしい!の笑顔をつくる」商品・サービスを通じて、社会から必要とされるグループ企業を目指します。

売上高と経常利益の推移と目標値



【運営方針】アスリート経営

- 筋肉を増強する**
商品・サービスの魅力、企業価値を強化し、着実な成長を目指します。
・Next New(次の新は何か?)に取り組み、新しい食シーンの提供とグループ収益の安定化を図ります。
・「あずきをAZUKIに」の実現に向け、海外事業の収益性向上と輸出拡大を図ります。
- 無駄な脂肪を削る**
生産性の向上とムダなコストの削減を実施し、強固な企業体質を構築します。
・事業全体でのつながりを確保し、SCMを経営的視点で取り組みます。
・グループ経営資源の最適な配分と有効利用する安定した資本政策を実行します。
・エコロジカルはエコノミカルの考えで、環境負荷低減と生産性向上をトレードオンする設備投資を行います。
- 体幹を鍛える**
社会性を意識したバランスの良い経営を行います。
・コーポレート・ガバナンス、BCP・リスクマネジメントを強化し、グループの経営基盤を構築します。
・次世代をつくる人材育成と多様性を重視した働きやすい職場づくりに努めます。
・「健康経営」の考え方を導入し、従業員の健康維持、労働安全の確立など企業としての健康体を目指します。

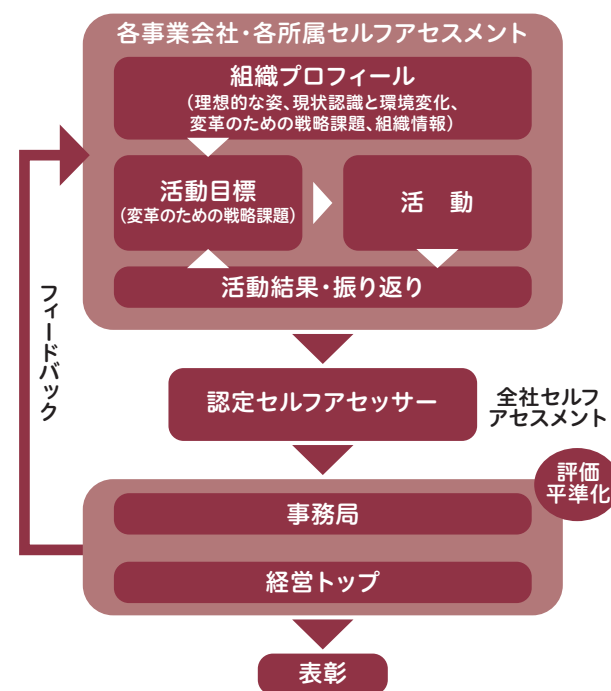
経営品質向上活動

常にお客さまの立場に立って組織運営の質や、従業員一人ひとりのマインド(心意気)を継続的に高め、目標達成に向けて「強み」を伸ばして「弱み」を改善していく経営品質向上活動に取り組んでいます。グループ全体、各事業会社、所属、そして従業員一人ひとりが各々の目標に向かって「誰のために、何のために、この仕事をしているのか、何をしなければならないのか」を考え、業務の進め方、情報の活用、チームワークの強化、個々の能力向上、社会的責任等、最良の仕事のやり方を求めて、ひたすら工夫と改善を続けています。

井村屋グループ経営品質向上活動の考え方

①顧客本位	お客さまに役立つか、満足していただけるかを常にお客さまの立場から自問自答する。
②独自能力	他社との横並びや過去の延長ではなく、独自の強みを活かして、特色ある価値づくりを追求し、実現する。
③社員重視	一人ひとりを重視し、能力の向上とやる気を大切にし、活き活きとした組織風土をつくる。
④社会との調和	企業市民として社会的責任を果たし、調和と貢献ができる企業となる。
⑤グループ間の協働	各グループ会社間の「つながりと協働」でグループ力を発揮し、新しい価値を生み出す。
⑥グローバルな視点	世界の事象や情報を先駆けて経営に活用し、グローバルな視点で考え、変化に対応していく企業となる。

経営品質向上活動(イメージ図)



経営品質向上活動で最も大切なことは、「**所属長のリーダーシップ**」と「**全員参加**」です。所属内はもちろん業務のつながりの中で、「討議」「共有化」「全員の達成意欲の育成」を図り、自所属の運営や業務の質を高めています。

●2017年度の取り組み事例

井村屋株式会社では、組織力を生かしてお客さま視点の価値を前提ベースに顧客価値創造に取り組んでいます。炊飯器で簡単に白米でもおいしく炊けると好評の「お赤飯の素シリーズ」では、お客さまより調理方法について数多くの問い合わせをいただいております。「お客様の声を活かす委員会」が主体となり従業員とその家族にモニターを実施し、裏面の表示をよりわかりやすく変更する(18年1月出荷分より)ことで、お客さまからのお問い合わせ件数は前年同時期と比べて約25%減少しました。「全員営業、全員開発、全員品質管理、全員コストカッター」の考えのもと、全員参加でお客さまへの商品価値提供に努め、経営品質の向上を推進していきます。

井村屋グループの概要

国内3社、海外5社のグループ各社が協働し、お客さまの「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/25億7,653万円
- 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5社
- グループ従業員数/923名(2018年3月31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

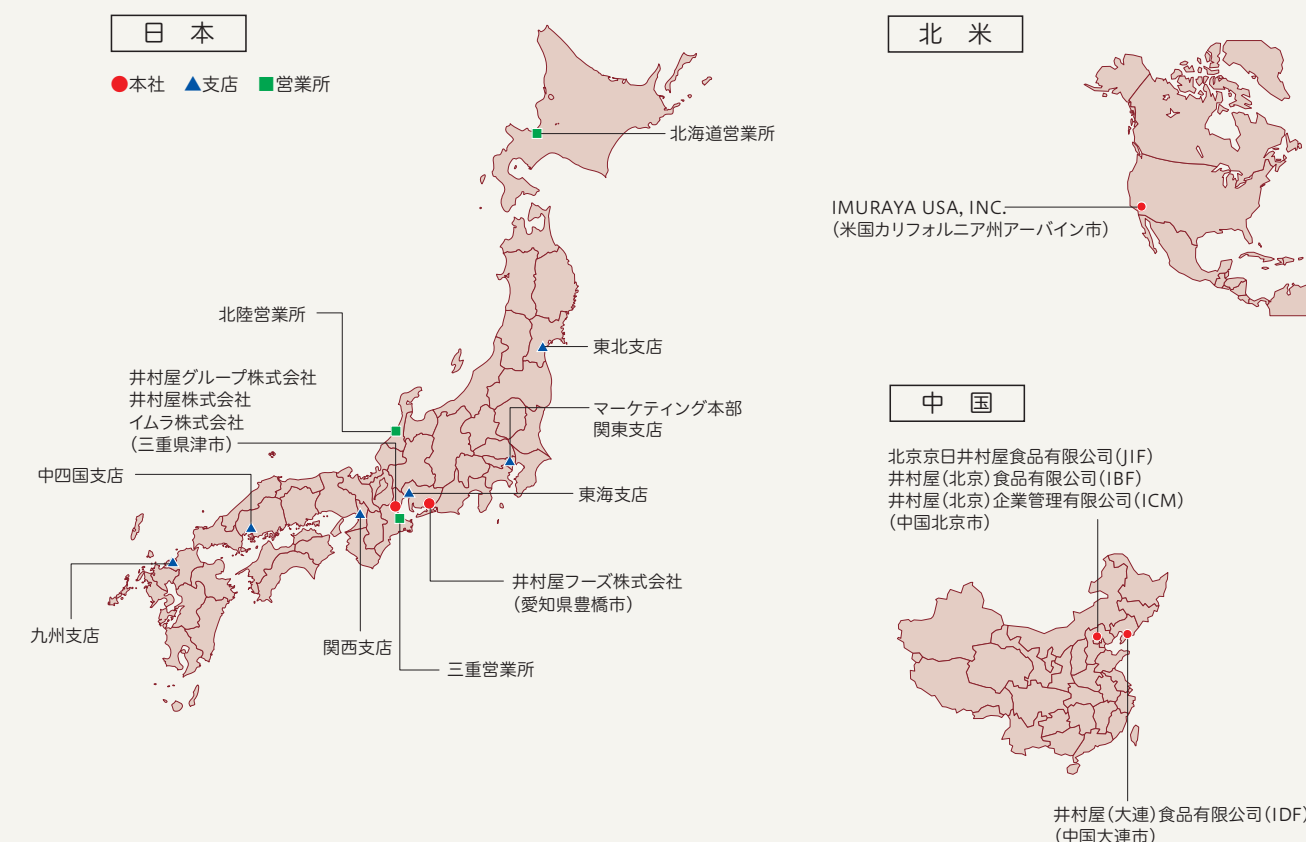
※「グループ事業会社数」「グループ従業員数」以外は井村屋グループ株式会社の概要

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。



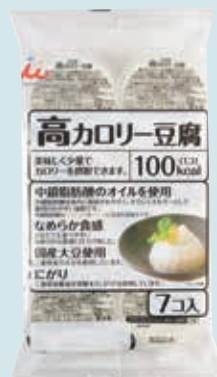
井村屋グループの活動拠点



井村屋ではこれまでにご紹介した活動を含め、さまざまなCSR憲章に基づく活動を行っています。詳細については下記記載のホームページよりご覧ください。

掲載項目例

市場活動 逆転の発想！高カロリー豆腐



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

あずきをAZUKIに！
日本の伝統と文化の中で培ってきた「おいしさ」を国境を越えて世界の人々へ。

防災備蓄用「えいようかん」
いつ起こるかかわからない自然災害に備えて。アレルギーフリーの新しいタイプのようかん。

人間尊重 人財育成



期待を上回ることに努力する人を大切にし、定期的な研修を行い、個人の良さを生かせる職場環境づくりに取り組んでいます。

女性の活躍推進

がんばった人がより輝ける職場を目指して、従業員をサポート。

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積極的に支援しています。(アイアイキッズルーム)

社会との調和 国連WFPへの参画

食に携わる企業として、世界の飢餓や貧困問題の解決を目指す国連WFP協会の活動に参画しています。



あずきでつながる「人」と「人」

規格外あずきの再利用で、行政・地域とつながり、伝統文化を継承しています。

「自由訳 十勝日誌」を寄贈

北海道の名付け親である松浦武四郎氏(三重県松阪市出身)が記した日誌の現代語訳「自由訳 十勝日誌」に制作協力し、北海道、三重県の小学校や図書館に寄贈しました。

環境保全 環境にやさしく、人にもやさしいアイアイタワー



従来の3倍となる収容能力で、環境に配慮したアンモニア/CO₂を冷媒に採用した新しい冷凍倉庫。施設内には社員食堂「アイアイラウンジ」を併設し、従業員の憩いの場ともなっています。

カーボン・オフセットの取り組み

CO₂排出削減量をJ-クレジット化し、地域のイベントなどへカーボン・オフセットで寄付しています。

地球にやさしいものづくりを目指すバイオマスボイラ

建築廃材や間伐材を燃料とするバイオマスボイラを導入し、あずきを炊いたり、肉まんを蒸したりする蒸気を作り出しています。

より詳細なCSR活動についてはこちら！

井村屋グループ株式会社 CSR情報



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



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「イズ未来共創フォーラム」(<http://www.es-inc.jp/>)を主宰する。

主な著訳書に『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。

今回のレポートは、創業120年、会社設立70周年を迎えた2017年の取り組みと実績、今後への方向性を報告する報告書です。第三者意見を担当して6年目となりますが、毎年着実に先に進んでいると感じます。特に今回のレポートは、自分たちの創業の精神にしっかりと立ち戻って考え、行動しようが伝わってきます。

イキイキとした躍動感があり、読みやすい構成・デザインになっています。社員や利用者、関係者の声をふんだんに紹介していることから、独りよがりではなくステークホルダーと共創しながら取り組んでいることがわかります。レイアウトに関しては、環境保全の環境目標達成度の表を「目標」と「手段」に分け、各社の書式をそろえるともっと見やすくなるでしょう。

これまで、環境面では生物多様性・水・上流(原材料)にも注力するよう、また、環境面に比べてスタートの遅かった社会面への取り組みを進めるよう、指摘をしてきました。今回のレポートをみると、周年をきっかけとしてのアズキキングの森の取り組み(生物多様性・水)のほか、IMURAYA USAのWATER STAR認証(水)、有機JAS認定原料の使用(原材料)など、環境面での取り組みが広がってきていることがわかります。また、社会面の取り組みも、TABLE FOR TWOを社員食堂で取り組むなど、従来の地域社会への貢献に加えて、グローバルな広がりが見られます。

昨年、男性従業員の育児休暇の利用がほとんどなかったことの分析・今後の取り組みの報告を求めましたが、今回はその原因分析、対策、効果がきちんと報告されています。

このように、環境CSR経営がしっかり根づき広がってきたことを高く評価します。

今後は最も切迫した地球環境問題である温暖化への向き合い方のレベルアップを求めます。まず、原単位が改善しても生産量が増えれば排出量は増え、温暖化を悪化させます。温暖化問題に本気で向き合うために、原単位ではなく排出量の絶対値を指標にしましょう。1カ所だけアウトプット欄に排出量の数字がありますが、経年変化を示さないと読者に役に立つ報告になりません。そして、「2050年に80%削減」という日本の目標に見合う長期目標を掲げてください。

昨今、地球温暖化に対するパリ協定やエネルギー情勢の大きな変化に加え、SDGs(国連の持続可能な開発目標)が環境・CSR部門のみならず、役員室や取締役会のテーマとなってきています。事業運営を100%再生可能エネルギーで行うことを誓約する「RE100」企業も世界では130社を超え、日本でも飲食業界を含む7社が参加しています。

創業150年、会社設立100周年を迎える30年後に向けて、大きな時代の変化をどのようにとらえようとしているのか、変わりゆく社会の要請に対してどのように企業としての責任を果たそうとしているのか、骨太のビジョンをしっかりと考え、社内外に伝えていくことを期待しています。

第三者意見を受けて

今年度も当社グループの活動について貴重なご意見をいただき、ありがとうございます。周年年度であった昨年は、事業活動を見つめ直すきっかけとなり、従来の取り組みの充実に加え、環境面や社会面の課題についても新たな活動をスタートさせることができました。枝廣先生から「環境CSR経営がしっかり根づき広がってきた」と過分なる評価をいただいたことは、大変励みになります。

ご指摘いただいた今後の課題について真摯に受け止め、井村屋グループらしい活動を通じて、変わりゆく社会の要請に対して企業責任を果たしていく所存です。これからもご指導、ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

井村屋グループ株式会社 経営・海外事業戦略部

井村屋グループCSRレポート2018をお読みいただきまして、ありがとうございました。
今後の当グループの活動や次年度のレポート制作の参考とさせていただくために、アンケートのご協力をお願いします。



〈 お問い合わせ先 〉

井村屋グループ株式会社 経営・海外事業戦略部

〒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/>

メールアドレス csr_info@imuraya.co.jp



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。