

IMURAYA
GROUP
CSR REPORT
2019

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。

編集方針

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、ステークホルダーの皆さまと共に社会でお役に立つ会社であり続けることを目標にしています。アイデンティティである「特色経営」を礎に、2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックなどさまざまな社会変化の中で、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姿勢や活動状況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2019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。

特集(P7~10)ではメガ・トレンドであるSDGsについて、井村屋グループが主体的な取り組みを進めていくにあたって必要な要素を、対談企画を通して見つめています。

「井村屋グループCSR憲章」と行動指針に基づく4つの側面に従い、2018年度の活動の全体図(P11~12)をPDCAサイクルに沿って整理し、その活動詳細(P13~24)をレポートしています。

初めて井村屋グループをお知りいただく方のために、企業情報(P3~6、P29~30)と中期経営計画(P25)を掲載し、井村屋グループ全体の概要をお伝えしています。

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。

INDEX

井村屋グループについて	03
特別対談 SDGsと井村屋グループの進化	07
井村屋グループのCSR	11
市場活動	13
人間尊重	15
社会との調和	17
特集 井村屋アズキキングの森	20
環境保全	21
中期経営計画	25
経営品質向上活動	26
外部評価	27
第三者意見	28
井村屋グループの概要	29

● レポート対象組織

井村屋グループ全社

● 報告対象期間

2018年度(2018年4月1日~2019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

2019年6月(次回発行予定2020年6月)

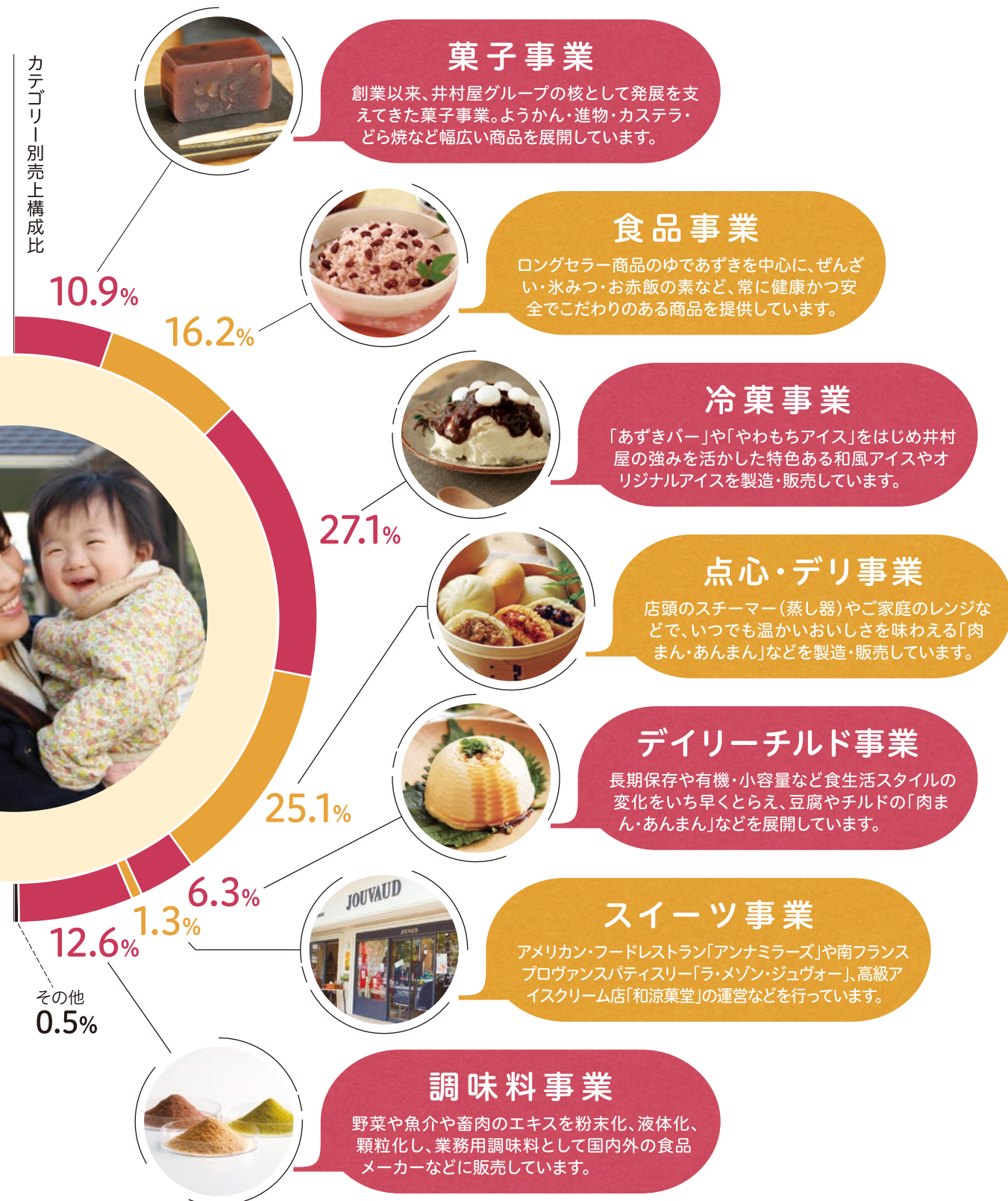
より詳細なCSR活動については

井村屋グループ株式会社 CSR情報
<https://www.imuraya-group.com/csr/>



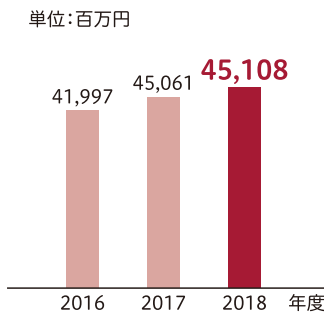
「おいしい!の笑顔」を広げるため、多様な領域へ。

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菓子、食品、冷菓、点心・デリ、デイリーチルド、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。

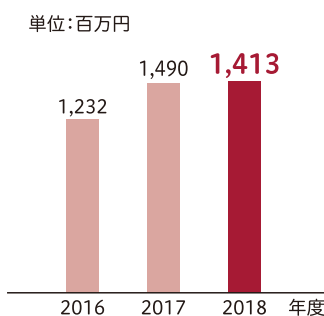


財務ハイライト

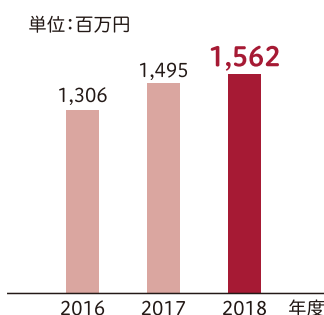
売上高



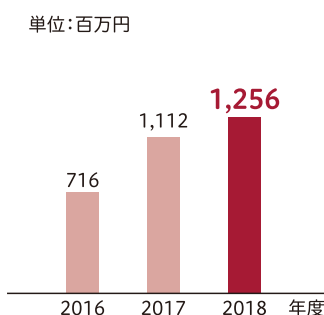
営業利益



経常利益



親会社株主に帰属する当期純利益

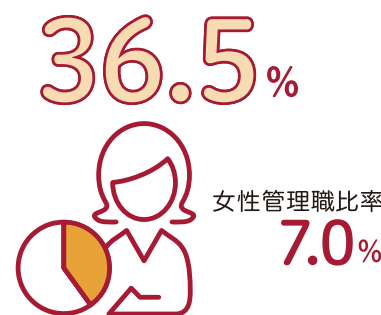


非財務ハイライト

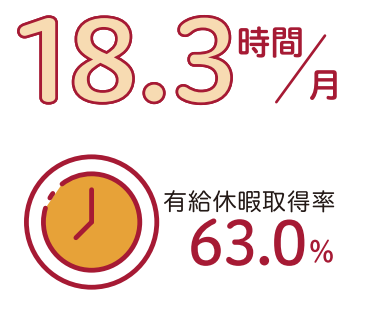
グループ従業員数



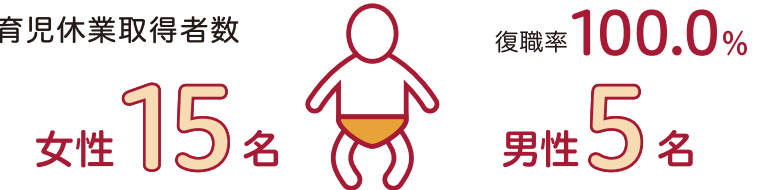
女性従業員比率



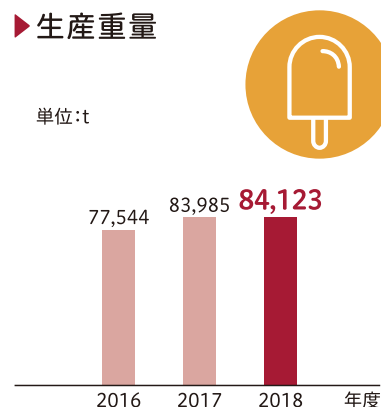
平均残業時間



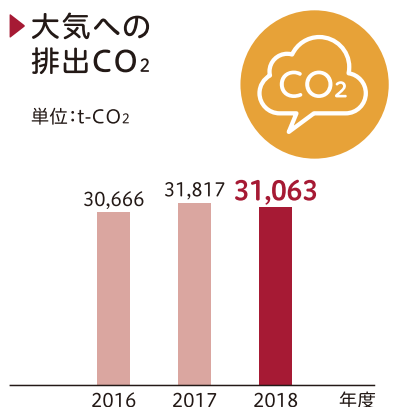
育児休業取得者数



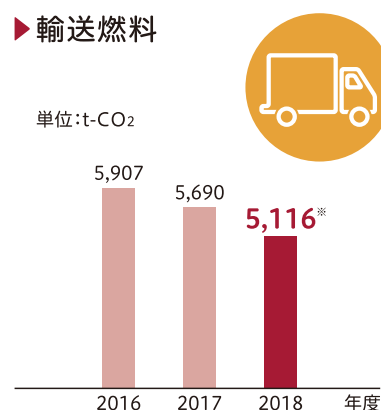
生産重量



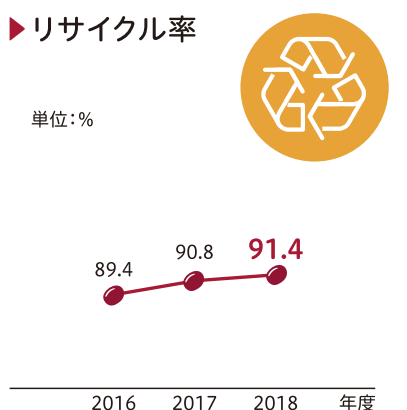
大気への排出CO₂



輸送燃料



リサイクル率



※2018年度のみ、見込値にて計算をした数値となります。

つながりと革新で、 「おいしい!の笑顔をつくる」 HUB型経営

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。国内4社、海外5社のグループ各社が協働してシナジー効果を発揮し、お客さまの「おいしい!の笑顔をつくる」を実現しています。



グローバルを目指し、
井村屋の味を世界へ

日本のもち(MOCHI)とココナッツクリームをドッキングさせるなど、和と洋の融合を通じ、健康市場の開拓に成功。また、井村屋グループの原点であるAZUKIを中心とした、新たな食文化の提案・開拓を続けています。

中国事業の一元化を目指して

中国事業会社(JIF、IDF、IBF)の経営の合理化と資金の有効活用を図り、安定した事業構築を目指す戦略部門です。サービス、サポート、サジェスチョンを提供し、中国事業の成長を支援します。



カステラをはじめとした
「日本の菓子」を中国市場へ

カステラ、日式的肉まん・あんまんなどの開発、販売をしています。SNSを駆使した販売戦略やCVS向けの商品開発などマーケティング機能を強化し、中国国内の販売チャネルの拡大はもちろん、その他の国々へと販路拡大に向けて取り組んでいます。

菓子・食品・デイリーチルド・冷凍・冷凍和菓子・
点心・デリやフードサービス事業を行う

「ゆであずき」「肉まん・あんまん」「あずきバー」などロングセラー商品に代表される独創性と多様性のある商品を提供しています。社会ニーズを捉え、長年培ってきた伝統に新たな技術の応用を加えて、新しい食シーンの創造に努めています。



調味料と包装生産技術を活かし、
自社素材商品および
OEMやODMに取り組む

食品の味づくりの原料となる液体調味料、粉末調味料やレトルト製品、スパウチ製品などを主な生産品目としています。協働とソリューションをコンセプトに、食品業界を中心としたお客さまの課題解決に技術で貢献しています。



井村屋フーズ
株式会社

イムラ
株式会社

井村屋グループの福利厚生や
ショップ運営などの幅広い業務を遂行

井村屋グループ(株)の不動産・賃貸住宅の管理事業、リース代理業・社内託児所の運営、社内売



企業内託児所「アイアイキッズルーム」を運営。

店と津駅構内や商業施設でのショップなどの運営、アウトレットを運営。福利厚生を通じて井村屋グループの生産性向上に貢献しています。



将来の柱となる新事業を
企画し、事業化を支援

オープンイノベーションの考え方のもと、将来の柱となり得る事業となるシーズを探り、事業化を支援し、インキュベート(育成)する戦略企画部門です。井村屋グループの持つ強みを活かし、和と健康性をテーマに新事業を企画し、総合的な支援をします。

井村屋グループ全体の
経営戦略立案、
全体最適化を担う

井村屋グループ
株式会社

井村屋
スタートアップ
プランニング
株式会社

北京京日
井村屋食品
有限公司
(JIF)

調味料の開発・販売で
中国市場の食ニーズに応える

野菜、海鮮などを主原料とした粉末調味料を中国国内の即席麺・調味料・外食関連などの加工食品メーカーに提供しています。2014年からはマーケティング・管理機能に特化し、現地市場を見据えた商品開発を進めています。



井村屋
(大連)食品
有限公司
(IDF)

調味料の生産工場として
JIFとの協働、世界市場への輸出を

JIFとIBFから生産機能を引き継ぎ、中国国内向け販売のための粉末調味料やカステラを生産しています。新製品開発の提案にも注力し、日本・韓国・東南アジア諸国など、その市場をさらに広げるべく邁進しています。



SDGsと 井村屋グループの進化



三重大学 人文学部 教授

青木 雅生 氏

Masao Aoki

井村屋グループ株式会社
代表取締役会長 (CEO)

浅田 剛夫

Takeo Asada



SDGsへの取り組みが、 井村屋グループと 私たち一人ひとりを成長させる

井村屋グループは2019年度よりSDGsへの取り組みを開始します。

持続可能な社会の実現に向けて、企業にもSDGsへの貢献が期待されるなか、

この世界共通の目標とどのように向き合い、取り組みを進めていくべきなのか。

井村屋グループが主体的な取り組みを進めていくにあたって必要な要素を探るべく、
経営学の博士号を取得されている三重大学の青木教授と、浅田会長が語り合いました。

青木 雅生 (あおき まさお)

Profile

三重大学人文学部教授。経営学、経営史、研究開発マネジメント論を専門とし、多岐にわたる企業の取材・研究を行っている。日本経営学会、日本比較経営学会、日本協同組合学会 会員。共著に『組織能力と企業経営—戦略・技術・組織へのアプローチ—』、『社会共生学研究』など。

SDGs (エスディージーズ) とは?

2015年に国連サミットで採択された「持続可能な開発目標」(Sustainable Development Goals)。2030年までに達成を目指す17の目標と169のターゲット(達成基準)から構成され、世界各国の政府、企業、自治体など、あらゆる組織・個人が共通して取り組むべき課題が定められています。



魅力ある企業とは何か？ SDGsは、企業の根幹を強める。

青木氏 私の専門が経営学ということもあり、これまでさまざまな企業を訪問してきましたが、本日は創業から120年以上の歴史を持つ井村屋様のお話をお伺いできるということで、とても楽しみにしておりました。

浅田 ありがとうございます。私たち井村屋グループはこれまでも地域や社会に貢献する活動に積極的に取り組んできました。そして、2019年度からはSDGsの考え方を取り入れ、さらなる進化を図ろうとしています。青木先生との対話を私も楽しみにしています。

青木氏 私がSDGsについて講演会などで語る際に、話の糸口としておりますのが、「そもそも、魅力ある企業とは何か?」ということ。SDGsへの取り組みを義務のように捉えたり、単なるコストとして認識されることも多いのですが、本来はそうではありません。2011年にマイケル・ポーター教授がCSV(Creating Shared Value: 共有価値の創造)という概念を提唱し、企業の収益性と社会性が両立する可能性を示しました。それがSDGsの登場により、ようやく実現できる時期にきたのではないかと思います。SDGsがどのように“魅力的な企業づくりと関係しているのか”をきちんと理解してもらうことで、本業と結びついた活動として捉えてほしいと考えながら、話をしています。

浅田 先生が考えられる、「魅力ある企業」の条件とは何でしょうか?

青木氏 「お客さま」、「働く人」、「地域社会」の3者から選ばれることだと考えています。多様なステークホルダーから信頼され、選ばれてこそ、「持続的な成長」が可能になるのではないのでしょうか。

浅田 同感です。当社も、創業者の井村和蔵が三重県の松阪市でようかんの製造を開始して以来、お客さまに満足いただけるおいしさにこだわり、従業員の働きがいにもこだわり、取引先様との信頼づくりにこだわってきました。地域社会との「共創」は創業から根づいたものです。

青木氏 まさに、収益性と社会性の両立を創業時から追求してこられたんですね。また、SDGsと同様、昨今話題となっているのが「ESG投資」という考え方です。環境(Environment)、社会(Social)、企業統治(Governance)に配慮している企業を重視して行う投資のことで、欧米を中心に年々その規模が拡大しています。2016年には石油開発で財を築いたロックフェラー家の基金が化石燃料関連企業への投資を中止するなど、その影響は企業活動にも波及しています。もはや利益を追求するだけでは、企業はステークホルダーからの評価を得られにくくなってきています。

SDGsは、私たち自身のこれまでの

取り組みを見つめ直し、進化させる貴重なプロセス。

浅田 あらゆるステークホルダーからの要請を意識する必要がありますね。当社は先人たちの姿勢を学び、地域や社会とのつながりを大切にしながら成長してきました。一方で、企業規模が拡大し、社会に与える影響力が増した現在では、より広い視野で社会との関わり方を考えていく必要があると考えています。SDGsはその指針の一つになるでしょう。

青木氏 その通りだと思います。実際、SDGsの17の目標には、「貧困をなくそう」といった主として開発途上国を対象としたものだけでなく、「働きがいも経済成長も」「住み続けられる街づくりを」など先進国にも該当する内容も含まれており、あらゆる団体や個人が取り組むべき課題としての普遍性を備えています。つまり、SDGsは急に登場した概念のように思われがちですが、従来の価値観の延長線上にあり、それぞれの企業が自社の取り組みを見直し、レベルアップさせていくためのギアなのだとは私と考えています。

浅田 非常に論理的に、分かりやすく整理されていますよね。当社が120年以上にわたり営々と積み重ねてきた共創の歩みを見つめ直し、さらに現代に適した形に進化させていく上で、貴重なツールになると思います。そこで、2019年度からの本格導入に踏み切ったのです。

120年以上前から、 人のため、地域・社会のため。

青木氏 具体的にはどのような活動をされていますか？

浅田 数名によるプロジェクトチームを発足し、17の目標のどこに重点を置き、どのように事業活動に反映していくかを検討しているところです。先生が仰ったように、SDGsと事業活動は本来不可分です。だからこそ、プロ

ジェクトチームや一部の人間だけの活動とするのではなく、社員一人ひとりがSDGsへの理解を深め、主体性を持って行動することが重要になります。仕組みや制度も大切ですが、活動の主体となる人材をいかに育てていくかが課題です。

青木氏 人材の育成は、DNAの継承にもつながりますね。井村屋グループではどのようなことを大切にしているのでしょうか？

浅田 先ほども申し上げた、地域・社会との「つながり」が挙げられます。二代目社長の井村二郎が、戦後すぐに井村屋を再建した際にも、太平洋戦争で共に戦って生き延びた戦友たちと共に事業を起こしています。周囲と関係を培い、広げていくことで井村屋の事業も拡大してきたのです。そうした周囲と歩みを共にする姿勢は地域・社会に対しても向けられ、2000年代からはバイオマスボイラやカーボンフットプリントの導入など、地球環境の課題にも取り組んできました。短期的には大きな投資となりましたが、エネルギーの削減や生産・物流の効率化などにもつながり、私たちの事業そのものにも良い効果をもたらしています。

青木氏 そのような投資は、どのように決断されるのですか？ 経営資源の配分には、非常に厳しい決断が求められると思うのですが。

浅田 短期的なコストにとらわれず、「エコロジカルはエコノミカル」を合言葉に、長期的な視点で価値を生む投資を行うようにしています。根底にはDNAに基づく良い勘が働いています（笑）。私を育ててくれた井村屋の姿勢、先人たちが何を大事にしてきたのか、その全てが私の決断を支えてくれます。

青木氏 社会課題を解決する取り組みが収益性にもつ

ながっている、好例ですね。

SDGsは、これまでの井村屋グループの 姿勢そのもの。“これから”のさらなる進化を。

浅田 当社の大切な資源である「あずき」についてもそうした取り組みを進めています。2000年からは北海道のあずき農家と提携し、契約栽培を進めてきました。これは原材料の安定確保を目的としたものですが、同時に生産者の方と苦楽を共にすることで、あずき栽培の大変さや今後の課題も見えてきます。こうした経験を社員にも積んでほしいと考え、昨年からは実際にあずき農家を訪問して生産の実態を学ぶ圃場研修を開始しました。

青木氏 まさに共創ですね。メーカーと取引先は、つながっているようで距離があります。自分たちが活用している原材料がどのようにつくられているのか「実感」を得ることはなかなか難しいものです。

浅田 実際に現地を訪れると、技術やノウハウの伝承にAIを活用しているような現場もあり、さまざまな情報が得られて面白いです。ここからまた新たな発想も生まれてくるはずですよ。

青木氏 つながりが思いもかけぬ方向に広がるたび、新たな発想も生まれますよね。そこから社会課題を解決するイノベーションも誕生するのではないのでしょうか。バリューチェーン全体が見えている井村屋様だからこそ、関わっていける部分があるように感じます。

浅田 かつてスポーツようかんを開発した折には、「チョコレート味のようなかんがほしい」というお客さまからの要望が開発のヒントになりました。思わぬ出会いが私たちの事業を育ててくれます。そこで、より積極的に「新発想」を生み出すための取り組みも進めています。2019年4月には、



新規事業を立案するための組織として、井村屋スタートアッププランニング株式会社を設立しました。既存業務にとらわれない自由な発想や外部とのつながりを生み出すことで、これまでにない価値を創出しようとしています。

青木氏 組織としても、社員一人ひとりとしても、そして地域や社会とのつながりにしても、どんどん新たな掛け合わせが広がっていますね。それこそがSDGsが目指す「パートナーシップ」であり、日本企業や井村屋様が長年培われてきた「つながり」「共創」の姿だと思います。井村屋様にとってSDGsは決して新しいものや特別なものではなく、これまで受け継がれてきた理念や姿勢を抛り所に、さらに可能性を広げていくきっかけを与えるものだと感じました。SDGsの考え方とプロセスを活用して、さらなる進化を遂げられる未来がとても楽しみです。

浅田 社員はもちろん、取引先様や地域、社会の皆さまと共に、新たな価値の創造に努めていきたいと思っています。本日は誠にありがとうございました。



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、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憲章	関連するSDGs	主な取り組み	2018年度の実績	2019年度の活動方針
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 P13		安全・安心な商品・サービスの提供	- 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。 - 商品ごとの品質のばらつき発生防止。	品質異常ゼロで、高品質な商品の安定した供給につなげます。 ●各商品の品質異常に対する分析力を向上。 ●予防的な品質管理を徹底し体制を強化。
人間尊重 多様性を受け入れ、ステークホルダー満足を目指します P15	 	人材育成 生産性向上と働き方改革	社内勉強会や業務内容・役職に応じた研修機会の提供。	魅力ある商品の提供を行い、シェア拡大/確保を行います。 ●お客さまの健康に寄与する商品の開発。 ●既存商品のブラッシュアップ。
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 P17	 	地域とのコミュニケーション 社会貢献活動	- 工場見学を大幅リニューアル。津市内の小学校を中心に見学を受け入れ。(実績: 4,952名) - 規格外あずきをお手玉に再利用。福祉や教育の現場へ寄付・活用。(実績: 規格外あずき約300kg、お手玉385個) - TABLE FOR TWOへの継続的な支援。開発途上国の給食を寄付。(実績: 9,864食分) - エコキャップ回収活動の推進。(実績: 約127kg、ポリオワクチン貢献人数64人分)	次世代を担う人財の育成や、組織・個人の能力の向上につなげます。 ●コア研修の計画・立案・実行。
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 P21	 	CO₂排出量の削減 廃棄物の削減 エコデザイン(環境配慮設計) 環境保全活動	- バイオマスボイラの稼働によりCO₂の排出を抑制。 - 営業車をハイブリッド車に変更。 CO₂排出量実績(大気: 31,063t-CO₂、輸送: 5,116t-CO₂※) ※見込値にて計算をした数値となります。 - 稼働状況の把握とロス分析を行い、ロス・ミス・ムダを削減。 - 環境に配慮した商品規格の導入。(実績: 122件) 「アズキキングの森」にて森林保全活動やビオトープづくりなどを実施。	さらなる生産性向上・働き方改革の推進につなげ、ワーク・ライフ・バランスの充実を図ります。 ●ITを活用したシステムの全社への推進。 ●AI・IoTを活用したシステムの導入。
				多様な人財を採用し、ダイバーシティを推進していきます。 ●定年退職年齢の延長。 ●キャリア人材採用の推進。
				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を築いていきます。 ●工場見学の受け入れ体制の強化。 ●規格外あずきのさらなる活用の立案。
				全従業員が社会の一員であることをさらに意識し、社会貢献活動を継続していきます。
				CO ₂ 排出量を抑制します。 ●モーダルシフトの推進。 ●バイオマスボイラの増設・安定稼働。
				ロス・ミス事例の再発防止対策など削減目標の強化を行い、廃棄物を削減します。
				エコデザインを取り入れるとともに、環境に配慮した原材料を使用していきます。
				新入社員研修、社内・社外イベントの実施を通して「水」の重要性を周知していきます。

市場活動

社会から発展を望まれる企業を目指して



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。安全・安心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。



▶あずきバーの商標登録 ▶高カロリー豆腐 など
<https://www.imuraya-group.com/csr/market/>
 ▶品質保証システム など
<https://www.imuraya-group.com/safety/>

安全・安心な商品・サービス提供への取り組み

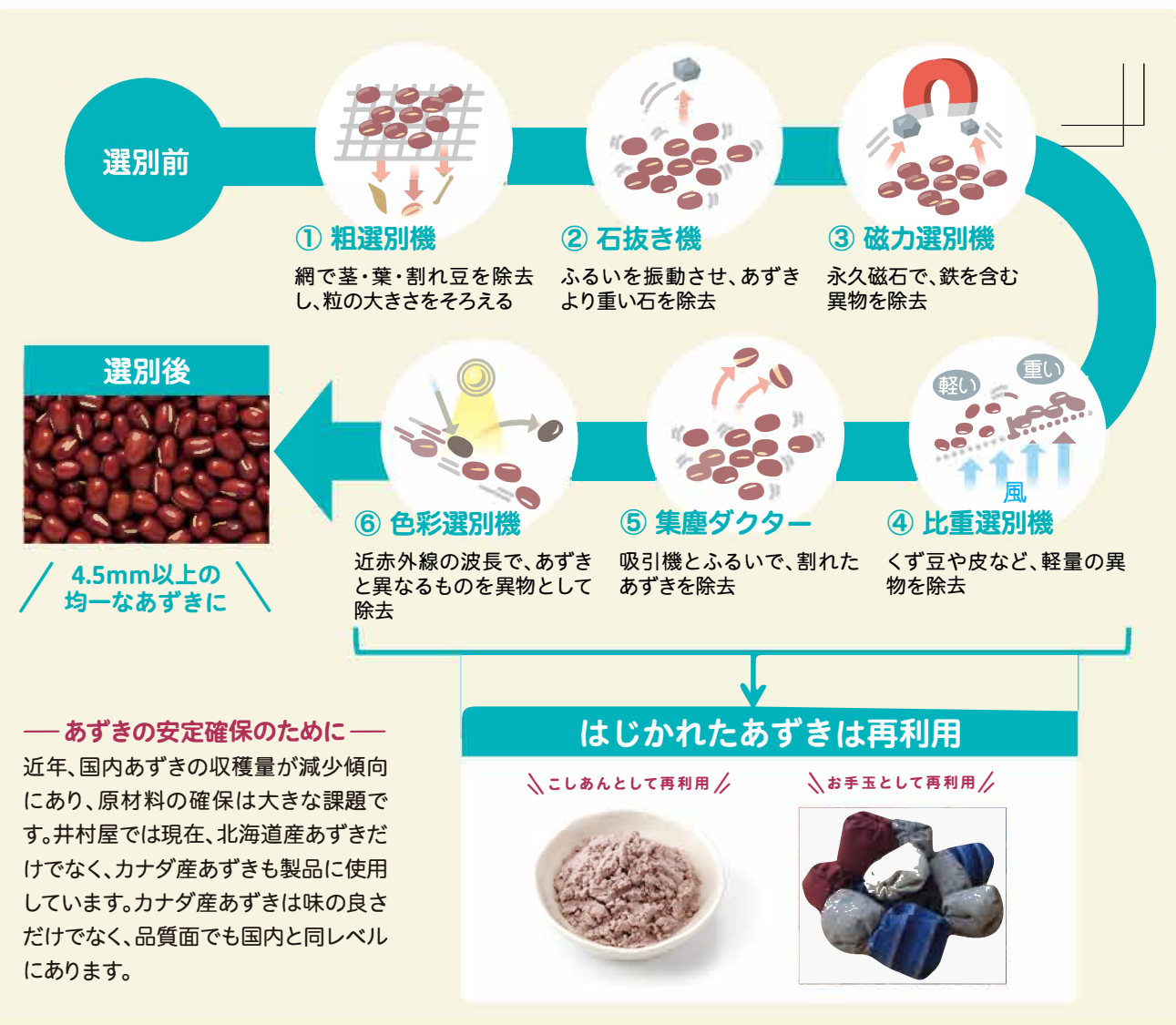
品質保証体制の構築

「おいしい!の笑顔をつくる」商品・サービスの提供には、食品安全への取り組みは欠かせません。食の安全・安心をさらに確実なものにするため、井村屋(株)、井村屋フーズ(株)を中心にFSSC22000の認証を取得しています。また、リスクに応じて原材料メーカーへの工場監査を実施するなど品質管理体制を強化しています。



あずき品質の追求

主要原料のあずきの品質は特に重要であると考え、産地で十分なレベルまで選別されたあずきを再度、自社選別しています。均一にあずきを炊くために、割れたあずきやゴミなどが混入していないかを調べ、大きさ・形・色が揃うように選別します。商品の品質にバラつきが出ないように自動選別工程で厳しくチェックし、安定した品質の商品づくりを心がけています。



あずき契約農家の方との取り組み

2000年より北海道にてあずき契約栽培をスタートしました。生産者一人ひとりと向き合い、「生産者の顔の見えるあずき」をテーマに、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。

契約栽培では安全で安心なあずきを生産するため、生産者が責任をもって基肥から播種、除草、防除を実施し、収穫後も厳重に倉庫で保管しています。2018年6月には生産の実態を学ぶためにあずき圃場研修を実施し、2年目の社員が農機具を使って除草作業をしました。手作業でする除草の大変さを学ぶことで、業務の幅を広げることもつながっています。

契約農家のあずきを使用した商品は、トレースがとれるなどの付加価値も加わり、特定の企業からのニーズが高まっています。



あずき圃場研修の様子



あずき契約農家
野澤 敬裕 様

あずき契約農家の方のコメント

井村屋さんへ小豆を供給して20年を迎えました。私たちが心をこめて育てた小豆が、井村屋さんのどんな商品に使われるのか、毎年とても楽しみにしています。去年はあずきバーやたい焼アイスに私たち契約農家がつくった小豆を使ってくれました。育てた小豆がこの商品になったんだと、目に見えて分かることも誇らしく思い、また小豆をつくって良かったなあと思っています。シーズン中は小豆が順調に育っているかを頻りに圃場に見に来てくれています。20年も経つと、井村屋さんとは生産者と企業という関係を超えた、心でつながった関係にまでできているんだなあと思います。今年も井村屋さんのおいしい商品のために、心をこめて小豆を作ります。

商品のクオリティ向上への取り組み

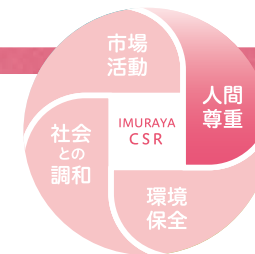
「あんチーム」の活動

井村屋では、菓子、アイス、肉まん・あんまんなど多様なカテゴリーの商品を取り扱っています。開発部内に餡を炊くことに特化した「あんチーム」を結成し、当社の要であるあんこの加工技術と品質の向上を目指しています。あんチームと各カテゴリーの担当者が協働して商品開発を進めることで、各商品の特徴に合わせた配合、甘さ、風味などのあるあんこを炊き上げることを実現しています。また、原材料や機械メーカー様に勉強会をお願いし、原材料知識の向上や設備・新技術の習得に努めています。井村屋で培われている伝統と新技術の融合にも挑戦して商品開発力を磨き、「おいしい!の笑顔をつくる」商品・サービスを提供してまいります。



人間尊重

従業員が自主性と能力を発揮できる
職場を目指して



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。



▶ 人事理念 ▶ 人材育成 ▶ 子育て支援 ▶ アイアイキッズルーム
▶ 女性の活躍推進 ▶ TABLE FOR TWO
<https://www.imuraya-group.com/csr/respect/>

働き方改革と生産性向上への取り組み

「井村屋グループ行動計画」を策定

従業員全員が働きやすい環境をつくり、一人ひとりがその能力を十分に発揮することを目的に、「井村屋グループ行動計画」を策定しました。

「井村屋グループ行動計画」(2018年4月～2020年3月)

2018年度の実績

目標1. 有給休暇取得率50%以上を目指す。



業務の効率化や働き方改革により、
井村屋グループ全体で
取得率63%を達成

目標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。



子育て・介護支援として、2018年
10月よりテレワーク勤務制度を
導入

生産性向上プロジェクト

「量から質へのイノベーション」をテーマに発足した生産性向上プロジェクトを、今後も継続して取り組むべき課題の1つとして認識し、さらなる生産性の向上へつなげるため、2018年度もプロジェクトチームを発足しました。2018年度は従業員一人ひとりの意識改革を課題として設定し、働き方の多様性と働きやすい職場環境づくりを目指し、生産部門と管理部門の2チーム制で活動を行いました。

プロジェクトチームの主導のもと、
全社一丸となって生産性の向上に取り組みました

生産性向上チーム

生産部門

管理部門

↓ 取り組みの推進

井村屋グループ全社



多様性を重視した働きやすさ、
やりがいのある職場づくりを
目指して活動しました

ITを活用した生産性向上

生産部門の活動

より安全で働きやすい職場環境に向けて、大型タッチモニターや、スマートフォン、タブレットと連携するシステムを活用してペーパーレス化を進めています。画像や動画などの視覚的な情報を活用することで、生産性の向上と安全な環境づくりを推進しました。



大型タッチモニターで
情報共有



点心・デリ／冷凍和菓子工場
田中 規美子

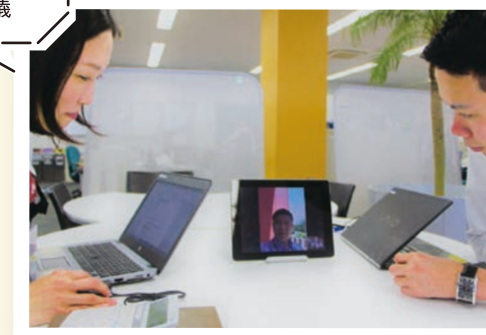
利用者からのコメント

危険と感じるところを動画や画像で周知しやすくなりました。また、社内の説明会に業務都合で出られなかった方にも動画で共有したりと、安全な環境づくりに向けて取り組んでいます。今後、モニターを増やしたり、タブレットをもっと活用してペーパーレス化を進めていこうと考えています。

管理部門の活動

さらなる生産性向上に向けた、グローバル共通基盤としてオンラインストレージを全社的に導入し、ペーパーレス化や情報の活用に向けた取り組みを進めました。他にも、チャットツールやWeb会議システムを活用することで、社内外との日々のコミュニケーション強化と、業務時間の有効活用につなげています。

社外にいる人とも
Webで会議



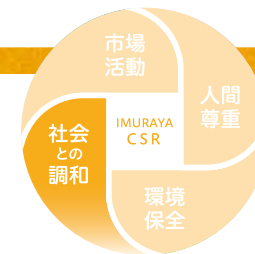
開発部
金井 彩

利用者からのコメント

生産ラインの状況を写真や動画で共有したり、複合機でスキャンしなくてもスマートフォンで自席でスキャンできるようになったりと便利になりました。チャットツールでチームメンバーや共有が必要な部署へスピーディに連絡し合うことができるようになり、生産性が上がったと実感しています。

社会との調和

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



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企業」を目指しています。



▶国連WFPへの参画 ▶MOTTAINAI屋 ▶お客様感謝デー
▶あずきでつながる「人」と「人」 など
<https://www.imuraya-group.com/csr/harmony/>

広がる地域とのコミュニケーション

工場見学をリニューアル

津市内の小学校の副読本で井村屋グループが紹介されていることもあり、津市内の小学校を中心に工場見学を実施しています。会社のことを知っていただくだけでなく、学びやすい環境の提供を目指し、工場見学をリニューアルしました。商品の作り方や、衛生管理、働く従業員の様子などを映像で紹介したのち、説明を聴くためのイヤホンを一人ずつ配布し、見学通路から製造工程をご案内しています。

「ウェルカムルーム」を設けたことで、工場見学の前に会社紹介や、商品ができるまでのDVDをご覧いただけるようになりました。



リニューアルのポイント

手洗い場を設置したことで、これまでお土産としてお渡ししていた試食品を、社内でお召し上がりいただけるようになりました。



工場見学のプロフェッショナル化、意識改革という視点から専用ユニフォームを作成しました。

2018年度見学者数 /
4,952名

工場見学に参加された先生のコメント

小学3年社会科「工場で働く人びとの仕事」の学習の一環として工場見学をさせていただきました。身近な商品の「あずきバー」や「肉まん・あんまん」ができあがっていく様子を、子どもたちが目を輝かせて眺めていたことが大変印象的でした。実際に製造工程を見せていただき、また働く方から直接お話を聞かせていただいたことで、より深い学びとなりました。貴重な体験をさせていただいたことを感謝しております。井村屋(株)の皆様、ありがとうございました。



志摩市立鶴方小学校
3年生担任教諭

さまざまなイベントで地域の方々と交流

イベントを通して井村屋グループのことを知っていただき、あずきを通じた食育活動や環境教育につなげています。

MieMuコーポレーション・デー

「見て、触って、体験して。あずきのチカラ発見！」をテーマに三重県総合博物館(MieMu)にてコーポレーション・デーを開催しました。サヤ付きあずきの展示や、あずきのクイズラリー、オリジナル招福ようかんのパッケージ作りなど、多くのお子様、ご家族にお楽しみいただきました。栄養をたくさん含んだあずきの食育を行い、楽しいだけでなく勉強になる展示だったとご来場の方よりお声をいただきました。



はじめて
生のあずきを触った！



自分で考えたアイスは
とてもおいしい！



キッズ★おしごと広場

松阪市の「三重県立みえこどもの城」で開催されたお仕事体験イベントでは、78名のお子様に「デザート開発体験」としてオリジナルのアイス作りを体験してもらいました。自分で書いた計画書をもとに、アイスの上につぶあんトッピングや煮小豆といった井村屋商品などをトッピングしてもらい、計画書通りに作る難しさや、完成した時の喜びを体験していただきました。

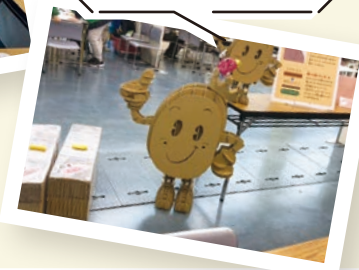
環境フェア

2018年度は「みえ環境フェア」「つ・環境フェスタ」へ出展し、あずきを使った再生紙やバイオマスボイラなどの展示を見て答える「井村屋環境クイズラリー」を実施しました。お子様から大人まで約630人の方にご参加いただき、真剣に展示を見ていただきました。また会場にはアズキキングの森の映像を映して、地域の方に森の雰囲気をお伝えすることができました。



展示をよ〜く読むと
答えが隠れている！

エコな
強化中芯ダンボールで
作ったアズキキングが
お出迎え！



社会との 調和

社会貢献活動

ペットボトルキャップの回収を通じた支援

社内で回収したペットボトルのキャップは、地元の回収業者を通し、プラスチック加工業者で洗濯バサミやプラスチック製品にリサイクルされます。製品の材料費はポリオワクチンとして発展途上国の子ども達へ贈られます。



総務・人事部
武内 治

社員のコメント

2010年4月に「エコキャップ回収活動で世界の子どもを救おう!」というかけ声で始まった活動です。私達一人ひとりの行動が弱い子ども達を感染症から救えることを従業員に周知し続けた結果、スタート時は年間約40,000個だった回収実績が、現在では約51,000個と3割ほど増加しました。

事業会社の取り組み

東北支店が「エコにこマイスター認定証」を取得

エコにこマイスター認定制度とは、仙台市環境配慮事業者認定委員会が、環境に配慮した事業者を審査し、認定する制度です。2018年11月に井村屋(株)東北支店がエコにこマイスター認定事業者として認定証を授与されました。



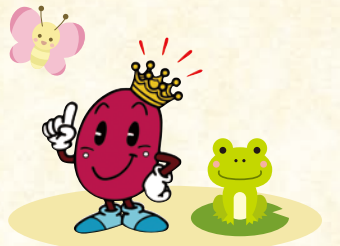
井村屋(株)
東北支店

社員のコメント

仙台市内の事業者として、地域貢献、環境保全に取り組みたいという強い想いで、東北支店全員で取り組みました。リデュース(発生抑制)、リユース(再使用)、リサイクル(再生利用)のために計画を策定し、積極的なゴミの削減、ハイブリッド車の購入、ペーパーレス会議、包材の削減などを行い、組織的な環境配慮を推進しました。

特集

きれいな水を育む、豊かな森を未来へ 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)本社津工場では、多くの商品を生産するために雲出川より取水しており、1日あたり3,050tもの水を使用しています。この雲出川流域の生態系維持のため、源流の一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、地元自治会と協力しながら環境保全活動を実施しています。

2018年度は、休耕田の沼地を活かして生き物が共生するビオトープを造成し、その完成披露として、アズキキングの森オープニングセレモニーを開催し、記念植樹を行いました。その他、遊歩道の整備にも着手し、12月には間伐した木材を使い、従業員参加のしいたけの菌打ち体験会を実施しました。今後も地元自治会の皆さまと協力しながら、人と自然と社会が共生する豊かな里山の復元を目指してまいります。

2018年度の主な活動

6月



多様な生き物が共生する
ビオトープが完成



完成披露とあわせて
記念植樹を実施

12月



しいたけの
菌打ち体験会には、
たくさんの従業員とその
ご家族が参加しました

井村屋 アズキキングの森
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
予定



中勢森林組合
森林整備課 課長
山田 史 様

活動パートナーの方のコメント

これまで里山が育む木は建材として、山菜やキノコは食材として、花は家庭の彩りとして人の生活を支え、恵みを利用するための技術は文化を育み、自然の大切さを伝えてきました。しかし、現在では里山は利用されなくなり、次第に荒廃してきています。昨年行った、植林やキノコの菌打ち体験は、里山を活用する技術の伝承として、とても大切な活動だと思います。また、ビオトープや散策道など新たな価値を吹き込んでいただいたことも、地元の方々から期待をもって見ていただいています。中勢森林組合は、皆様の安全を第一に考えながら、里山の文化を楽しんでいただけるよう、ご協力させていただきます。

環境保全

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



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。



▶環境理念 ▶環境基本方針 ▶排熱利用の取り組み
▶燃料のガス化 ▶スナゴケ屋上緑化 など
<https://www.imuraya-group.com/csr/conservation/>

温室効果ガス削減への取り組み

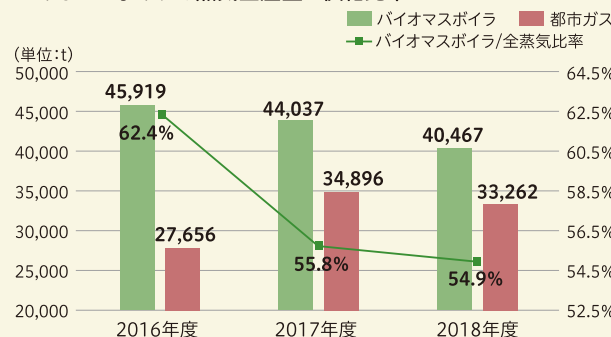
バイオマスボイラを増設

井村屋グループでは、エネルギー改革の重要性が高まりつつある中、再生可能エネルギーの一つである木質チップを燃料としたバイオマスボイラを2015年1月より導入し、創エネルギーに取り組んできました。当初計画では、バイオマスボイラによる供給を全体の約70%とすることを目標に進めてきましたが、近年の生産重量の増加に伴う蒸気使用量の増加により、バイオマスボイラによる蒸気供給を上限まで行いながらも、バイオマスボイラの供給比率が減少傾向にありました。

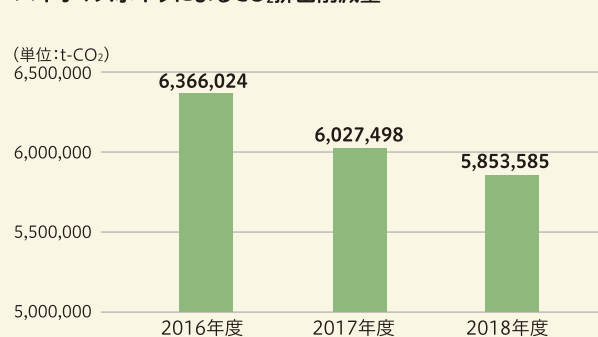
そこで、2019年2月にバイオマスボイラを増設しました。増設により、2019年度は前年度の都市ガスボイラで供給した蒸気の約2.5t/日を削減でき、前年度比約1,985t-CO₂の削減効果が見込まれます。安定的な木質チップの入手などの課題もありますが、供給比率70%を目標にバイオマスボイラの安定稼働を目指し、さらなるCO₂排出削減に寄与してまいります。



バイオマスボイラの蒸気生産量と供給比率



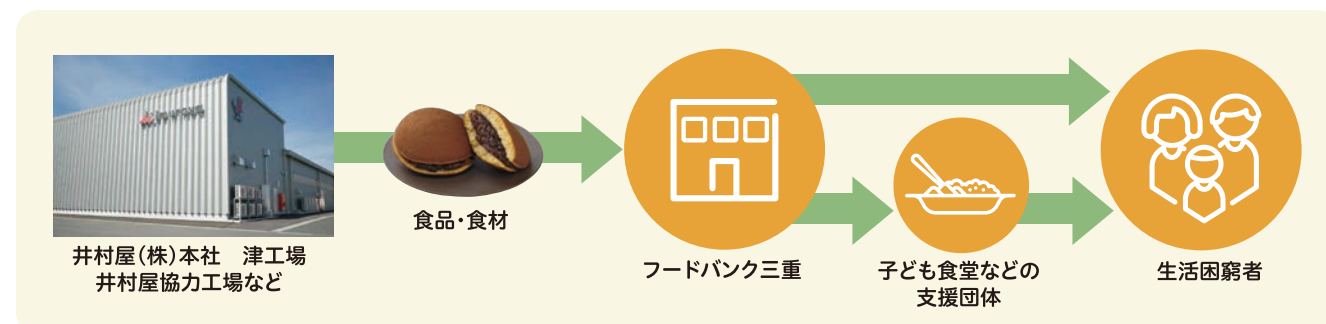
バイオマスボイラによるCO₂排出削減量



廃棄物削減への取り組み

フードバンク三重をサポート

昨今、社会問題となっている食品ロスや生活格差などの問題に対し、廃棄食品の削減・有効活用に加えて、地域の福祉環境の向上と相互扶助の社会づくりに寄与するため、地元の三重県を中心に活動されているフードバンク三重と協力し、生活困窮者の生活を支援するフードバンク事業を開始しました。2018年5月に豆腐類を提供したことを皮切りに、肉まんやどら焼などの提供を行いました。今後も、社会的課題の解決の一助として、さらなる活動を進めてまいります。



事業会社の取り組み

井村屋フーズ(中原サイト)の取り組み

①設備更新による電力の節減

R22を使用するエージング・チルド水の冷却用冷凍機の冷媒をアンモニアに更新しました。この効果として、月額約8万円の節減となりました。

②LED化による電力の節減

2018年度中に生産及び保管倉庫の蛍光灯(非常灯以外)をすべてLED化しました。工場全体では89.2%の節減効果を得ました。



冷却用冷凍機

井村屋フーズ(七根サイト)の取り組み

①設備更新による電力の節減

第二倉庫の水銀灯をLED化(22本)し、液体工場の空調機を省エネタイプに更新しました。LED化によって76.6%、空調機では52.8%の節減効果を得ました。

②生産性向上活動

新たに完成した西棟前室倉庫を活用することにより、物流部門の人員2名の省人化とそれに付随してフォークリフトを1台リースアップできました。これにより、人件費とリース料を合わせて約600万円/年の経費が削減できました。また、効率化により、環境負荷低減にもつながっています。



LED照明



西棟前室倉庫

イムラの取り組み

井村屋グループが運営し、イムラ(株)が管理業務を行っている本社隣地にある賃貸住宅団地「ヴィルグランディール」において、敷地内で出る除草した草や落ち葉・剪定した樹木などを、敷地内で堆肥化し、肥料として植栽物に還元する「循環型植栽管理」を竣工当時から実施しています。現在年間5トン以上の落ち葉・樹木等の堆肥化を行い、環境に配慮した緑豊かな住宅環境の整備を目指しています。



賃貸住宅団地「ヴィルグランディール」



コンポストボックス



堆肥化した腐葉土

環境目標達成度

		2018年度目標	実行項目	2018年度実績	評価	2019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: 0.325t-CO ₂ /生産t以下	・LED照明への変換による電力節減 ・バイオマスボイラの増設 ・設備稼働のムダ撲滅	2017年度比 0.9%増 原単位:0.332t-CO ₂ /生産t	☹	原単位: 0.321t-CO ₂ /生産t以下
		(輸送段階) 原単位: 1.63t-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(工場直送率の向上)	原単位: 1.64t-CO ₂ /万トンキロ※ ※見込値にて計算をした数値となります。	☹	原単位: 1.62t-CO ₂ /万トンキロ以下
	廃棄物の削減	(排水汚泥以外の廃棄物) 2017年度比 17%減(原単位) 原単位:76.25kg/生産t以下	・効率的な生産計画の策定 ・カステラ耳の販売 ・SCM強化による適正在庫の管理 ・機械設備の修繕	2017年度比 2.0%減 原単位:90.05kg/生産t	☹	2017年度比 18%減(原単位) 原単位:75.33kg/生産t以下
		(排水汚泥の廃棄物) 2017年度比 1%減(原単位) 原単位:32.73kg/生産t以下	・排水処理設備の適正な管理 ・汚泥含水率の改善	2017年度比 11.8%増 原単位:36.96kg/生産t	☹	2017年度比 2%減(原単位) 原単位:32.39kg/生産t以下
	リサイクル	リサイクル率:90%以上	・原材料、製商品の適正在庫管理による廃棄の抑制 ・リサイクル業者の選定	リサイクル率:89.9%	☹	リサイクル率:91%以上

		2018年度目標	実行項目	2018年度実績	評価	2019年度目標
井村屋フーズ 中原サイト	ロスミスによる廃棄物(エネルギー)の節減	廃棄物量:30.0t以下	①夜間・休日管理体制強化のため、勤務帯責任者を配置し、チーム長の力量を向上させるとともに、現場力の向上につながる活動を実施 ②過去のクレーム・品質異常・ロスミス事例に対する再発防止対策の徹底。また、ルールの徹底を図る内容を全従業員の個人目標に落とし込み、全員で取り組みを推進 ③生産担当の作業者は、過去のクレーム・品質異常・ロスミス事例に対する再発防止対策が守られているかパトロールを行い、ルールの徹底を強化	廃棄物量:17.4t	😊	クレーム・品質異常・ロスミスによる廃棄物量:8.7t未満
		生産及び保管倉庫の蛍光灯(非常灯以外の蛍光灯)をすべてLED化	各工場別に、毎月計画的にLEDの蛍光灯に交換	蛍光灯(40W直管)2,117本すべてをLED化	😊	

		2018年度目標	実行項目	2018年度実績	評価	2019年度目標
井村屋フーズ 七根サイト	ロスミスによる廃棄物(エネルギー)の節減	クレーム・品質異常・ロスミスによる廃棄物量:3,800kg未満	①夜間・休日管理体制強化のため、管理職による対応を行う中で、現場の実態把握及び指導を行う体制づくり ②職長は、OJTを通して各作業者に過去のクレーム・品質異常・ロスミス事例に対する再発防止対策を徹底 ③生産担当の作業者は、過去のクレーム・品質異常・ロスミス事例に対する再発防止対策を確実に実行	廃棄物量:2,476.33kg(達成度:153%) 上半期は、過去事例の再発が多々あったが、下半期には夜間・休日管理体制を強化した効果が徐々に現れてきて廃棄物量が減少し、目標を達成	😊	クレーム・品質異常・ロスミスによる廃棄物量:1,300kg未満
	洗浄回数削減(生産性向上)	①スプレードライヤー3号機の洗浄時間:2017年度比400時間減 ②スプレードライヤー5号機の洗浄時間:2017年度比125時間減	①選定された対象商品について、外製化もしくは1回の生産量を増加させることで洗浄回数を削減 ②毎月生産している自社商品については、正規期限の延長もしくは仕掛品としての製造対応をし、まとも生産を実施 ③2ヶ月先行管理を実施し、生産計画を効率的に立案するため、相互に情報提供を行い、生販一体で運用	①スプレードライヤー3号機の洗浄時間:2017年度比395時間減(達成度:98.8%) ②スプレードライヤー5号機の洗浄時間:2017年度比261時間減(達成度:208.8%)	😊	2018年度は粉体の2エリアだけの削減目標であったが、2019年度はすべての粉体エリアで1回の洗浄時間を30分削減する

※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)



※見込値にて計算をした数値となります。

井村屋グループ全体の環境評価

2018年度のエネルギー・CO₂の削減については、前年度に引き続き自然冷媒を使用した冷凍機への更新や、事業所内のLED化を進めてきました。国内事業会社全体での生産量比0.1%増加に対し、大気へ排出されるCO₂は0.6%増加する結果となりました。蒸気を多く使用する商品の生産が増加したことでバイオマスボイラでの蒸気供給比率が下がったことが大きな要因です。バイオマスボイラの増設により今後は都市ガスの使用量を抑え、CO₂の発生を抑制していきます。

廃棄物については、効率を重視した生産計画や、機械設備のトラブル発生を抑制するための取り組みなどにより食品の廃棄を減らすことはできましたが、排水処理設備で発生する汚泥の増加により廃棄物全体では前年度比2.4%の増加となりました。廃棄物削減の取り組みとしてフードバンク三重と協力して生活困窮者支援も開始しました。

アズキキングの森の活動も2年目となり、従業員や家族が参加できるイベントも開催し、楽しみながら環境保全活動に取り組んでいます。

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」
(2018年度～2020年度)

2018年度にスタートした中期3ヵ年計画「新・維新 Next Stage 2020」では、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。

【運営方針】アスリート経営

1. 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。

2. 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。

3. 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。
- ・次世代をつくる人財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。

2020年度の数値目標

売上高

500億円

経常利益

20億円

経常利益率

4.0%

ROE

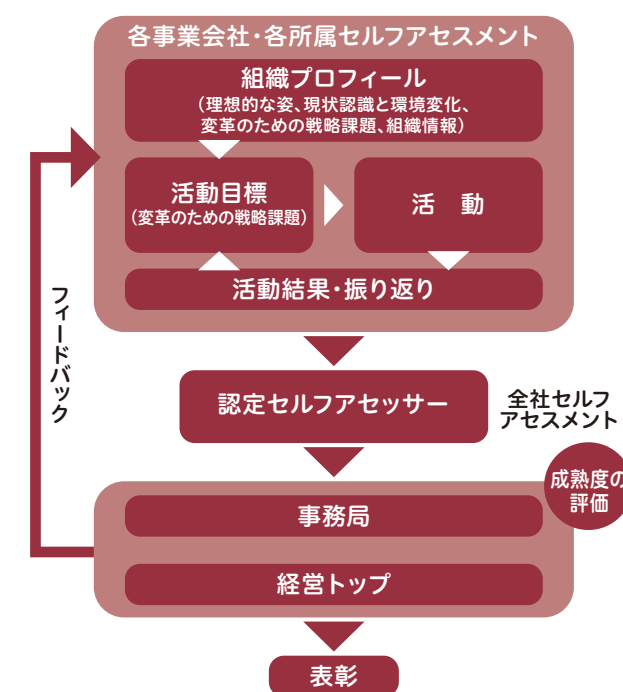
10%

経営品質向上活動は、経営理念である「おいしい!の笑顔をつくる」を達成していくために、常に顧客視点での組織運営と従業員のマインド(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PDCAサイクルの中で追求していく活動です。2018年度は、中核事業会社である井村屋(株)が2018年度日本経営品質賞「経営革新推進賞」を受賞しました(P27「外部評価」参照)。これを機に、経営品質をさらに高める取り組みを全員参加で行ってまいります。

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、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)



●2018年度の取り組み事例

生産性向上プロジェクト主催

職場のハラスメントパワハラ編・セクハラ編
DVD上映

職場におけるいやがらせ、不快に思うことをなくし、もう少しだけ相手のことを考え、相手の立場に立って行動することで、より働きやすい職場にすることを目的に開催されました。

ハラスメント防止ビデオ 上映会の様子

受講者の声

- パワハラ、セクハラ、ハラスメントという言葉が広く知られるようになり、何でもハラスメントになりうるので、自分の言動にも気を付けようと思えました。
- 相手に合わせた指導の仕方と相手の強みを理解することが大切だと思えました。
- このようなビデオだと講義よりも頭に入りやすいと思えました。他の研修等で見てもらってもいいと感じました。

日本経営品質賞 経営革新推進賞

経営品質協議会が主催する日本経営品質賞「2018年度経営革新推進賞」を井村屋(株)が受賞しました。開発力強化への継続的な取り組み、SNSを駆使したプロモーション活動、フルカテゴリー戦略など他社にない独自性を評価いただきました。お客さまへのさらなる価値提供を行うために顧客本位の組織運営や社員一人ひとりのレベルを継続的に高めている点が評価の対象です。



平成30年度 地球温暖化防止活動環境大臣表彰

井村屋(株)が環境省より「平成30年度 地球温暖化防止活動環境大臣表彰(対策活動実践・普及部門)」を受賞しました。BOXあずきバーでカーボンフットプリントに取り組み、木質バイオマスボイラ、アイアイタワーの稼働で削減したCO₂をクレジット化し、2017年のお伊勢さん菓子博に寄贈したことを一連の活動として評価いただいた結果です。今後も「エコロジカルはエコノミカル」の考えのもと企業活動を行い、環境にやさしい活動を推進してまいります。



平成30年度
地球温暖化防止活動
環境大臣表彰
対策活動実践・普及部門



直近の主な表彰

2015年	日本記念日協会「記念日文化功労賞」受賞
2015年	日本創生のための将来世代応援知事同盟サミットinおかやま「最優秀子育て応援企業賞」受賞
2015年	100年経営の会「会長賞」受賞
2015年	女性が輝く先進企業表彰「内閣府特命担当大臣(男女共同参画)表彰」受賞
2017年	三重県経営品質協議会「三重県経営品質賞知事賞」受賞
2017年	物流環境大賞「物流環境特別賞」受賞



大学院大学至善館教授、
幸せ経済社会研究所所長、環境ジャーナリスト、翻訳家
(有)イーズ代表取締役
(有)チェンジ・エージェント会長

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・CSR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」(<https://www.es-inc.jp/>)を主宰する。
主な著書に『地元経済を創りなおすー分析・診断・対策』、『ぶれない軸をつくる東洋思想の力』、『人生のピークを90代にもっていく!ー折り返し地点から、「死ぬまでハッピーな人生」をつくる』他多数。

創業120年、会社設立70周年という節目を超えて、次の30年に向けて進んでいくにあたり、SDGs(国連の持続可能な開発目標)に本格的に取り組むとのこと、今後の取り組みと報告が楽しみです。

今回のレポートは、冒頭に「ハイライト」をまとめるなど、レイアウトを工夫し、わかりやすく伝えようとしています。

他方、以前よりも報告の内容が薄くなっていました。図やイラストが多くなって、全般に文章量が減り、活動を紹介するだけでそれぞれの課題の現状やビジョン、結果の意味合いなどの記述が、特に環境以外分野で少ないです。分量と読みやすさは難しいバランスですが、もう少し内容を厚くし、ウェブのCSR情報もより充実させることを望みます。

取り組みについては、「できることをしっかりやる」段階から、「より広い視座をもち、世界に位置する自覚を持った取り組み」へのシフトを強く期待します。具体的に3点述べます。

1つめは、特に温暖化に関して、世界の危機感と切迫感を共有し、野心的な長期目標を打ち出し、取り組みを加速することです。内外で企業の温暖化への取り組みが本格化しています。「気候関連財務情報開示に関するガイダンス」(TCFDガイダンス)が出され、積極的な情報開示が求められています。気候科学(IPCC)に基づく削減シナリオと整合した削減目標(SBT: Science Based Targets)を設定する企業も増えています。政府も、私も参加していた長期成長戦略懇談会の提言をもとに「今世紀後半のできるだけ早い時期に、排出量を実質ゼロにする」という目標を打ち出しました。レポートにはCO₂排出量の削減目標も見当たりません。科学や国の長期的な目標と整合性のある目標を掲げてください。

2つめは、今後も次々と出てくるであろう課題をいち早くキャッチし、経営リスクとして議論し、判断するしくみを採り入れることです。一例として、世界中でプラスチック汚染が大きな問題となり、日本でも野心的なプラスチック資源循環の目標が出されています。こういった動きに対し、容器包装など多くの使い捨てプラスチックを使っている井村屋グループのCSRレポートには何の言及もありません。どう認識し、どう対応しようとしているのでしょうか。次の課題を迅速にキャッチし対応を作り出すしくみはあるのでしょうか。

3つめは、社会との調和、人間尊重など社会面の活動に力を入れることです。サプライチェーンを通じての活動や生産者・労働者の人権などにも力を入れてください。これからの企業は、社会価値と経済価値の同軸化を進めることで企業価値を高めていく必要があります。単なる社会貢献を超えて、本業を通しての社会価値創造の取り組みを進め、報告してください。

長期的に井村屋グループはどこに向かおうとしているのか? SDGsのめざす2030年の社会に、井村屋グループがどのように関連し、また貢献していけるのか、現況を深く掘り下げ、井村屋のSDGsビジョンを掲げて進んでいってください。

第三者意見を受けて

井村屋グループCSRレポート2019について今年も第三者意見を賜りましたこと、誠にありがとうございました。前期の取り組みを振り返りますとレポートの中身はもとより、ご指摘いただいております「自覚を持った変革課題への対応」が不足しておりました。引き続き、今期以降の課題として全社で取り組んでいく所存です。

次の30年に向けてSDGsを推進エンジンとして主体的に社会価値創造への行動を進めてまいります。今後ともご指導、ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。

井村屋グループ株式会社 経営戦略部

井村屋グループの概要

●事業会社の概要 (2019年4月1日現在)

井村屋株式会社

本社所在地 〒514-8530
三重県津市高茶屋七丁目1番1号
TEL (059)234-2132
代表取締役会長 浅田 剛夫
代表取締役社長 前山 健
設立 平成22年(2010年)10月
資本金 3億1,000万円

井村屋フーズ株式会社

本社・中原サイト 〒441-3106
愛知県豊橋市中原町字地歩24番地の1
TEL (0532)41-1191
七根サイト 〒441-3202
愛知県豊橋市西七根町字奥足田口88番地
TEL (0532)21-2311
代表取締役社長 菅沼 重元
設立 昭和44年(1969年)1月
資本金 5,000万円

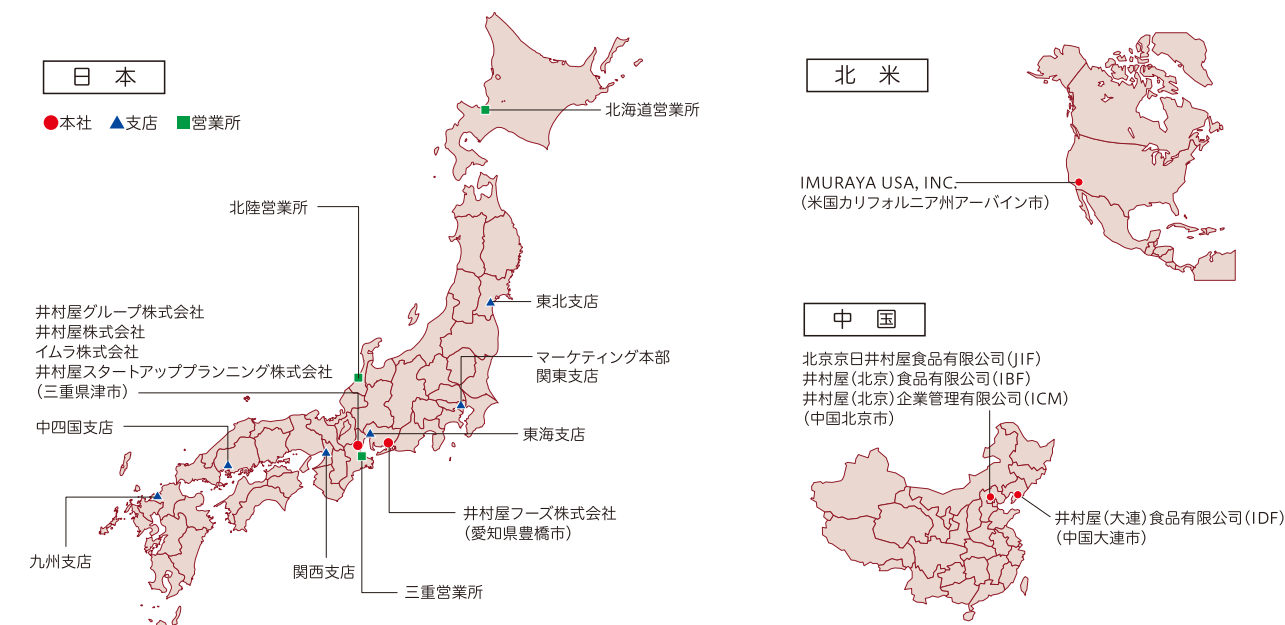
イムラ株式会社

本社所在地 〒514-0819
三重県津市高茶屋五丁目6番1号
TEL (059)234-2080
代表取締役社長 池田 秀治

井村屋スタートアッププランニング株式会社

本社所在地 〒514-8530
三重県津市高茶屋七丁目1番1号
TEL (059)234-2135
代表取締役社長 大西 安樹

●井村屋グループの活動拠点 (2019年4月1日現在)



北京京日井村屋食品有限公司 (JIF)

本社所在地 中国北京市豊台区花郷羊坊308号
TEL +86-10-8379-4893
董事長 前山 健
総経理 近藤 久嗣

井村屋(大連)食品有限公司 (IDF)

本社所在地 中国遼寧省大連市旅順口区長城街道
大房身村
TEL +86-411-8627-8020
董事長 前山 健
総経理 近藤 久嗣

井村屋(北京)食品有限公司 (IBF)

本社所在地 中国北京市豊台区花郷羊坊308号
TEL +86-10-8379-4401
董事長 前山 健
総経理 中野 憲一

井村屋(北京)企業管理有限公司 (ICM)

本社所在地 中国北京市朝陽区東三環北路甲19号
楼9階1003内B035室
董事長 富永 治郎
総経理 鈴木 和久

IMURAYA USA, INC.

本社所在地 2502 Barranca Parkway, Irvine,
CA 92606, USA
TEL +1-949-251-9205
CEO 浅田 剛夫
COO 甲斐下方俊

●持株会社の概要 (2019年4月1日現在)

井村屋グループ株式会社

本社所在地 〒514-8530
三重県津市高茶屋七丁目1番1号
TEL (059)234-2131
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

●井村屋グループ役員 (2019年4月現在)

代表取締役会長 (CEO)	浅田 剛夫
代表取締役社長 (COO)	中島 伸子
代表取締役副社長	前山 健
専務取締役兼上席執行役員	菅沼 重元
常務取締役兼上席執行役員 (CTO)	中道 裕久
常務取締役兼上席執行役員	岩本 康
取締役兼上席執行役員	大西 安樹
取締役兼上席執行役員	富永 治郎
社外取締役	名倉 眞知子
社外取締役	西岡 慶子
上席執行役員	森井 英行
上席執行役員	近藤 久嗣
上席執行役員	岩上 真人
執行役員	行方 貞彦
執行役員	井村 慎
執行役員	甲斐下方俊
常勤監査役	脇田 元夫
常勤監査役	寺家 正昭
社外監査役	若林 正清
社外監査役	橋本 陽子

ご意見、ご感想は井村屋グループ株式会社の
ホームページのお問い合わせフォームに
ご記入の上、送信してください。

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

メールでの受け付けは24時間行っておりますが、営業時間
外、及び土日・祝日・GW・夏季休暇・年末年始の間にいた
いたお問い合わせは翌営業日以降の対応となりますので
ご了承ください。

営業時間:月曜日～金曜日 AM9:00～PM5:00
(土日・祝日・GW・夏季休暇・年末年始を除く)

変わらない幸せのために、
変わり続けてその先の未来へ。

井村屋「特色経営」のあゆみ

家業の時代としてスタート

1896年

商品のおいしさと約束は必ず守る誠実さを鉄則に
井村和蔵が菓子舗井村屋を創業
ゼロからの挑戦「知恵と手間を注ぎ込んだ」山田膳流しようかん

企業の時代として成長

1947年

商品こそが生命、人こそが宝
井村二郎が株式会社井村屋を設立
「人のやらないことをやる」を基本に次々とヒット商品を
生み出していく

1961年

名古屋証券取引所市場第二部上場

1962年

ゆであずき発売

1964年

日本独自のスタイルがヒット肉まん・あんまん発売
店頭で肉まんが楽しめるスチーマーを
メーカーと共同開発し、新たな食習慣を創造

1973年

あずきたっぷりあずきバー発売
あずきを炊く技術と新しい発想で生まれた和風アイスの代表格

新業態への挑戦 アンナミラーズ1号店オープン

1978年

調味料事業に進出

1998年

安全・安心な商品提供をお約束する
調味料事業部ISO14001認証取得
その後、グループ各社にISO9001／14001の
取得を広げるきっかけに

2000年

海外進出の先駆け
北京京日井村屋食品有限公司 (JIF) を設立

2009年

日本の和菓子を世界に発信
IMURAYA USA, INC. (IMU) を設立

グループ経営の時代へ移行

2010年

多様な経営資源を集結し、シナジー効果を発揮する
持株会社制へ移行

2013年

あずきの食文化継承活動などブランドを育み
あずきバー商標が特許庁より認可

2017年

合併による相乗効果でBtoBビジネスを進化させる
井村屋フーズ株式会社を設立

創業120年、会社設立70周年を経て、次のステージへ
東京／名古屋証券取引所市場第一部上場

2019年

井村屋スタートアッププランニング株式会社を設立

〈 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 <https://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
「FSC®認証紙」を
使用しております。



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。