

IMURAYA GROUP CSR REPORT 2023

井村屋グループCSR報告書

井村屋グループ理念

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

Mission

おいしい! の笑顔をつくる

グローバルな視点に立って「和と自然」の味を生かし、安全で安心できる楽しい商品・サービスを提供し、お客さまの食生活においしい! の笑顔の輪を広げ続けます。

Vision

Be always for Customers!

社員一人ひとりが、いつでもお客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

イノベーション(革新)

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

編集方針

井村屋グループは「おいしい! の笑顔をつくる」のパーパスのもと、ステークホルダーの皆さまとともに社会でお役に立つ会社であり続けることを目標にしています。

アイデンティティである「特色経営」を礎に、新型コロナウイルスの影響などによる大きな社会環境の変化の中で、「おやくだち」企業としての社会との共生を掲げ、サステナブルな成長を志向してまいります。

本レポートは、井村屋グループの企業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2023では、以下のような構成内容でレポートしています。

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

トップメッセージ(P3~4)では、新型コロナウイルス感染拡大や地政学リスク、SDGs・ESGへの対応といった社会変化の中、知恵と実行で地球・会社の健康を目指し、取り組んでいることを中期3カ年計画や「Kの字」経営をもとにお伝えしています。

井村屋グループの財務情報ハイライト(P5~6)をお伝えしています。

「井村屋グループCSR憲章」の行動指針に基づく4つの側面に従い、2022年度の活動の全体図(P7~8)を整理し、その活動詳細(P9~30)をレポートしています。

井村屋グループCSR行動指針

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

1 法令遵守

その行動は、法令に違反していませんか。

2 企業理念

その行動は、企業理念や経営方針に準じていますか。

3 社会常識

その行動は、社会で通用しますか。

4 顧客満足

その行動は、お客さまに役立っていますか。

5 人権尊重

その行動は、周りの人に配慮したものですか。

6 環境保全

その行動は、環境や社会に負荷を与えていませんか。

7 自分自身の統制

その行動は、間違いないですか。もう一度確認を。

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

レポート対象組織

井村屋グループ全社

報告対象期間

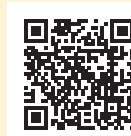
2022年度(2022年4月1日~2023年3月31日)が対象となりますが、一部期間外の情報も掲載しています。

発行日

2023年12月

より詳細なCSR活動については

井村屋グループ株式会社 CSR情報



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

INDEX

トップメッセージ	3
財務ハイライト	5
井村屋グループのCSR	7
市場活動	9
人間尊重	17
環境保全	21
社会との調和	27
内部統制・リスクマネジメント	31
第三者意見	32



井村屋グループ株式会社
代表取締役会長（CEO）

中島 伸子

知恵と実行で、 地球・社会の 健康を目指して

2023年度CSRレポート発行にあたりご挨拶申し上げます。2019年度末に発生した新型コロナウイルス感染症は経済ショックを起こし、産業界においては働き方やビジネスモデルの転換を余儀なくされました。2023年度に新型コロナウイルス感染症は5類に移行しましたが、油断大敵な状況は現在も継続されています。また、2022年に勃発したロシアによるウクライナ侵攻に続き、2023年10月にはイスラエル・パレスチナ武装勢力間の衝突が起き、世界中が不安を抱く情勢となっています。それらの影響は日常の経済活動にも大きく波及し、原副材料不足、エネルギー価格高騰、そして世界的にインフレ傾向が続いています。

そのような市場環境の中ですが、井村屋グループは【Kの字経営】に基づき、Kの字の3方向を、縦ラインは人の成長、上向き線は売上アップと企業価値向上、下向き線はコストイノベーションとし、各部門のアクションプランもKの字の3方向にて一致させ活動してまいりました。その結果、2022年度は営業利益、経常利益、当期純利益とも過去最高値となりました。2023年度も厳しい経営環境の中ですが、中期3カ年計画の最終年度として、財務目標達成と同時に非財務目標に掲げた「温室効果ガス排出削減2013年度比35%減」「国内事業廃棄物量削減2019年度比50%減」「女性管理職比率15%以上」の達成を目指して全員で企業変革を邁進中です。アフターコロナと言われる今の時代は経済変革期であり、企業風土も変革しなければ生存できません。そのために「知行合一」「一人の100歩より100人の一歩」を掲げ、知っていることを行動に移せる知恵ある実務家が重要であり、一人ひとりが仕事のプロになって切磋琢磨し協働によるチーム力を発揮することを目指しています。

SDGsの目標達成年度は2030年となっていますが、井村屋グループは2022年の創業125周年の時に2030年に向かうパーパスを【おいしい!の笑顔をつくる】と決めました。おいしい!の笑顔をつくるためには、人も地球も健康であることが第一条件です。しかし、現実には地球温暖化は進み、異常気象が世界中で起きており、地球の悲鳴は誰の耳にも聞こえています。その地球に暮らす生物の中で人間だけが幸せを享受できるはずはありません。SDGsの17の目標のうち12番目の「つくる責任・つかう責任」は環境・社会・ガバナンスのいずれにも関連する項目として、メーカーの責任は重大です。地球全体や社会環境に良いかどうかを常に意識した具体的活動が、企業にも、一人ひとりの地球市民にも必要です。井村屋グループでは地球環境に配慮した取り組みを推進し、持続可能な【経営の継承】を目指して活動してまいります。今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

「Kの字」経営について



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

そのためにお客さまへの「おやくだち」を進め、その先に社会への貢献を果たしていく所存です。

「おいしい!の笑顔」を広げるため 様々な分野へ挑戦!!

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

● 菓子事業

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

● 食品事業

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

● 冷菓事業

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

● 点心・デリ事業

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

● デイリーチルド事業

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

● スイーツ事業

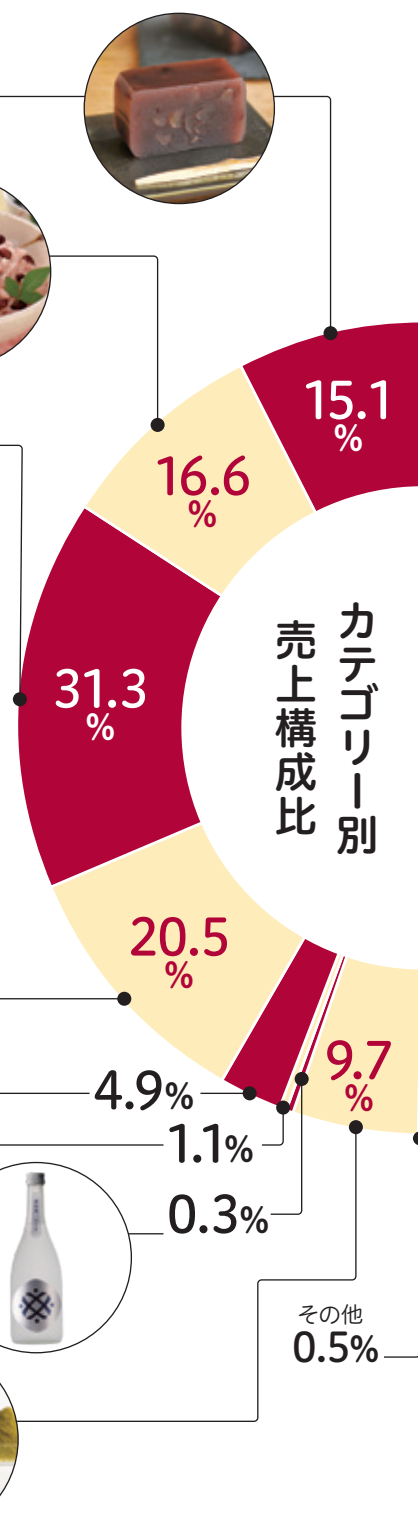
「アンナミラース」ブランド商品のEC販売や南仏プロヴァンスのパティスリー「ラ・メゾン・ジュヴォー」、高級アイスクリーム店「和涼菓堂」の運営などを行っています。

● VISON事業

三重県の水と酒米、酵母を使用し、テロワールに根差した日本酒の製造・販売を行う「福和蔵（ふくわくら）」と、和菓子を販売する「菓子舗井村屋」の2店舗を三重県多気町にある「VISON」にて運営しています。

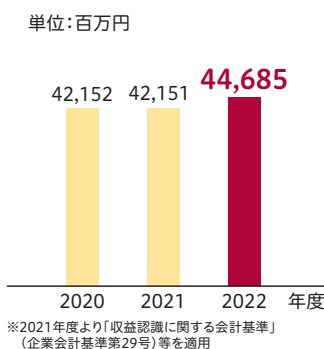
● 調味料事業

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

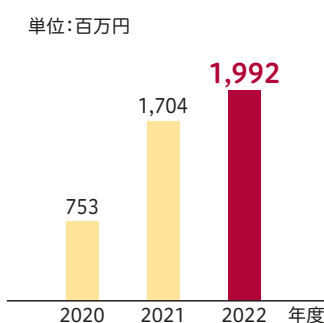


財務ハイライト

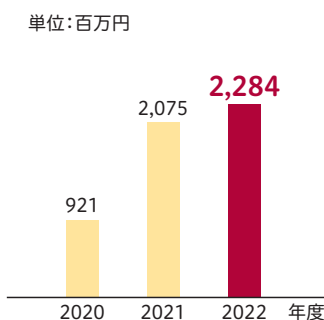
▶ 売上高



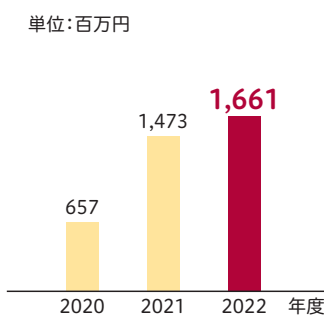
▶ 営業利益



▶ 経常利益

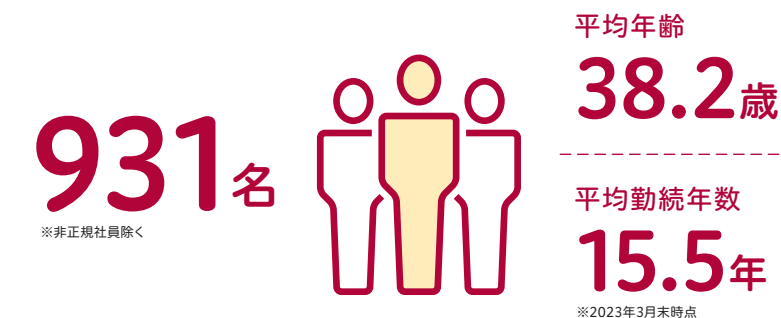


▶ 親会社株主に 帰属する当期純利益



非財務ハイライト

▶ グループ従業員数



▶ 女性従業員比率



女性管理職比率
13.9%

▶ 平均残業時間



有給休暇取得率
72.9%

▶ 育児休業取得者数



社会の一員としてふさわしい責任を果たすために。

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

市場活動

ここからだに笑顔

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



社会との調和

まちに笑顔

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、ともに発展する「おやくだち企業」を目指しています。



2 人間尊重

はたらく人に笑顔を

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



3 環境保全

地球を笑顔に

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



1

社会から必要とされる
企業を目指して

市場活動



活動方針

こころとからだに笑顔を

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

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

関連する
SDGs



2022年度の実績

安全・安心な商品・サービスの提供

安全・安心で高品質な商品の提供

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

顧客価値の創造

新しい事業領域への進出も含め、魅力ある商品の提供

- 健康性を基軸とした商品の展開
- お客様の声を活かした商品リニューアル
- あずきに関する研究活動の推進

市場活動

おいしさと安全の考え方

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

企画・開発

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



原材料の調達

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



生産

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



物流

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



お客さまの声

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



商品開発・品質管理

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

井村屋グループの商品づくりの特長

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

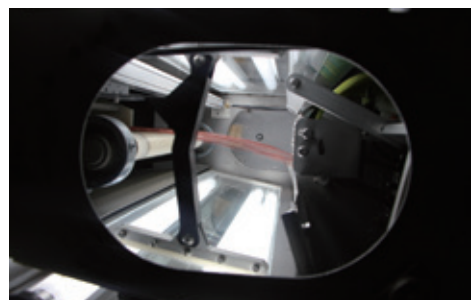
また、井村屋グループの商品づくりの重要な考え方に、創業者 井村二郎の経営ポリシーである「特色経営」と「不易流行」があります。「特色経営」は、常にオリジナリティを追求する姿勢を大切に、「不易流行」は変えるべきことは勇気をもって変え、変えてはいけないことは頑なに守る、という考えです。この考えを今も受け継ぎ、新しいことに挑戦し独創性のある商品の開発に取り組んでいます。

※「不易流行」とは三重の生んだ俳人、松尾芭蕉の言葉といわれています。



あずきへのこだわり

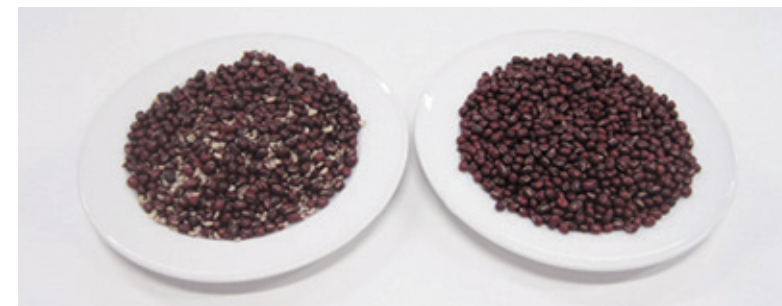
あずきは、井村屋が扱う原料の中で、最も重要な原料のひとつです。農場で収穫されたあずきには、石・金属・砂等の土壌由来の異物、収穫時に残ったあずきの莢や枝葉といった異物が含まれます。また、大きさや形、色が揃っていないと品質にバラつきが出てしまいます。そのため、井村屋では複数の工程であずきを一粒一粒選別し、品質の向上に努めています。



色彩選別機



磁気選別機



品質の悪いあずき(左)と、品質の良いあずき(右)

食品安全マネジメントシステムによる品質管理

「食品安全」は井村屋グループのミッションである「おいしい!の笑顔をつくる」の根底にある使命だと考えます。食の安全・安心をさらに確実なものにするために、井村屋(株)、井村屋フーズ(株)の工場を中心に、FSSC22000の認証を取得しています。また、IMURAYA USA, INC.ではSQFの認証を取得しています。引き続き、お客さまにより良い商品をご提供する一つとして食品安全マネジメントシステムを基軸に品質管理に取り組んでまいります。

用語解説

〈SQFの認証〉

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



SQF認証書

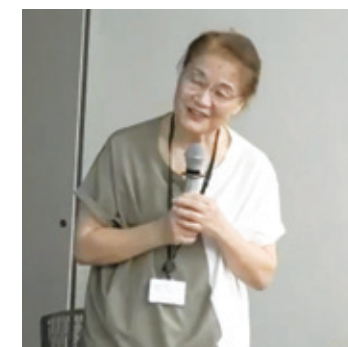
食物アレルギーに関する勉強会

社内勉強会「アイアイ塾」にて、「食物アレルギーに関する勉強会」を開催しました。

勉強会は安全・安心な商品を、自信をもってお客さまにお届けするため、井村屋の責任と義務をさらに高めることを目的としています。講師は本社医務室の看護師が担当し、食品安全を担保するうえで重要な要素である「食物アレルギー」について基本的な知識を分かりやすく解説した内容で、リモート形式も使用し、間接部門を含めた全従業員を対象に実施しました。



勉強会で使用された書類「食物アレルギーの怖さ」



顧客価値の創造

『あずきバー』発売50周年！シンプルに・おいしくリニューアル

井村屋の代表商品である『あずきバー』は、「ぜんざいを凍らせたようなアイスができないか？」という発想から1973年に誕生し、2023年に発売50周年を迎えました。さらなる安全・安心とあずき本来の風味を追求した商品として、より一層ご愛顧いただけるようにリニューアルをしました。



MEMO リニューアルポイント

あずきバー

原材料として使用していたコーンスターチをあずきパウダーに置き換えることで使用原料を減らし、クリーンラベル化すると同時に、よりあずきの風味を引き立たせました。



あずきバー ミルク

商品名を『ミルク金時バー』から『あずきバー ミルク』に変更するとともに、ミルクアイスには北海道産生クリームを使用し、ミルクのコクが感じられ、やわらかい口当たりになりました。



あずきバー 抹茶

商品名を『宇治金時バー』から『あずきバー 抹茶』に変更するとともに、「福寿園監修」の宇治抹茶を使用しました。また、抹茶アイスに乳原料を少し加え、口当たりもやわらかくなるように仕上げました。



7月1日は「井村屋あずきバーの日」4年ぶりに全国3会場で無料サンプリングを実施

2008年に開始したあずきバー無料サンプリングイベントは、コロナ禍で中止を余儀なくされていましたが、2023年は4年ぶりに開催しました。東京・大阪・名古屋の3会場で、合計15,000本の『あずきバー』を無料配布しました。また、東京会場では6月30日から7月2日にかけて『あずきバー』の夏祭りイベントも開催し、スペシャルゲストとしてガチャピンとムックが登場しました。『あずきバー』と同じく、2023年で活動50周年を迎える意外なゲストに会場は盛り上がりました。



あのかFACTORY海外戦略強化

井村屋グループでは 2021年度、米国事業会社である IMURAYA USA, INC.に日本製品輸出の総代理店化を企画し、現地への輸出・販売を推進しています。その生産部門を担う井村屋株式会社は幅広いカテゴリーの生産機能を有し、今後の国内外での成長戦略の中で輸出への供給能力の向上、ロジスティック機能の強化など様々な課題に対応していく必要性から、2023年3月に三重県津市あのかに「あのかFACTORY」を稼働しました。

この工場では、“環境にやさしく持続可能な夢のあるシンボル工場”として、健康性分野の基軸であるSOY商品（豆腐・豆乳・おから）および輸出商品（豆腐・カステラ）の供給基地として製造するとともに、「ラ・メゾン・ジュヴォー」「アンナミラーズ」商品のさらなる強化を図ります。

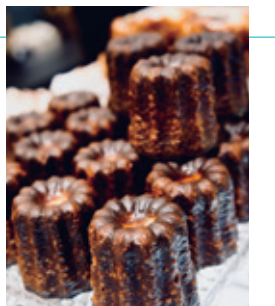


あのかFACTORY

生産商品



「ラ・メゾン・ジュヴォー」
「アンナミラーズ」の商品



Anna Miller's



バーチャルショップ



チェリーパイ

アンナミラーズ日本上陸50周年＆バーチャルショップオープン

2023年6月13日にアンナミラーズは日本上陸50周年を迎えました。その感謝の気持ちを込め周年イベントを実施しました。その目玉として、2022年8月に閉店した国内最後の店舗「アンナミラーズ高輪店」を3DVR技術を使い、仮想空間上にリアルに再現したバーチャルショップをオープンしました。高輪店をWEB上にそのまま再現した店内には、漫画家／イラストレーターの江口寿史さん作のAvatarウエイトレスを配置しています。また、店内を歩くだけでなく限定商品の購入やイメージ動画、懐かしいお店の画像などの演出をお楽しみいただけます。

現在アンナミラーズブランドは、オンラインショップでパイなどの販売をしながら、不定期で各地にポップアップショップを出店しています。多くのファンに支えられていることを励みにしながら、50周年以降も取り組んでまいります。

あずきについて

日本の伝統文化とあずき

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



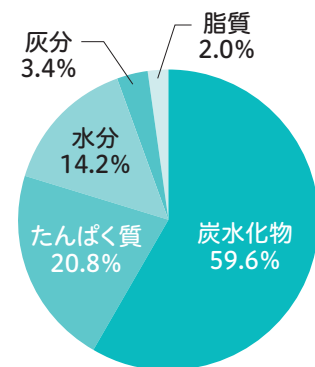
日本のあずきの祖先種 ヤブツルアズキ

あずきの子カラで健康に

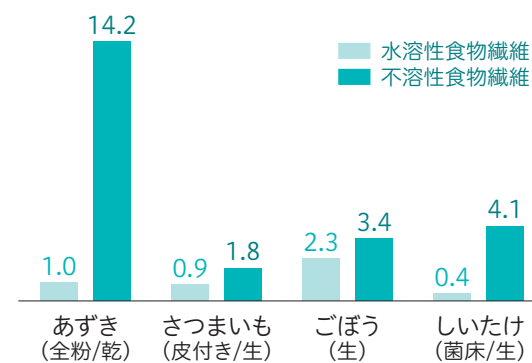
そんな日本人に馴染み深いあずきですが、近年ではその健康性についても注目を集めています。あずきは低脂質・高たんぱく質な豆類であり、現代の食生活では不足しがちな食物繊維を多く含んでいます。また、豊富に含まれるポリフェノール類には強い抗酸化活性があり、様々な機能性が報告されています。

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

●あずきの栄養分



●水溶性食物繊維と不溶性食物繊維の含有量(100gあたり)



出典：日本食品標準成分表（八訂）増補2023年

ポリフェノールとは？

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

食物繊維とは？

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

MEMO

毎月1日は「あずきの日」

日本には昔から、旧暦の1日と15日にあずきご飯を食べる習慣がありました。月の満ち欠けを目安に月に2回あずきご飯を食べる、という習慣を伝えてきたのは、あずきの赤は生命のシンボルといえるほど生命を守る成分が豊富で、あずきを食べることにより仕事の能率を高め、かつ疲れを残さないための、稲作を生業としてきた日本人の知恵といえます。「あずきの日」はこうした栄養豊富なあずきを食べ健康になってもらえたらとの想いから、あずき製品を多く扱う井村屋グループ株式会社が制定し、日本記念日協会より認定されました。

あずき煮汁より血糖値上昇抑制作用が期待される新規成分を発見

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



あずきの煮汁

健康と環境にやさしい「煮あずき製法」

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

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

「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。



「煮あずき製法」特許第6804412号

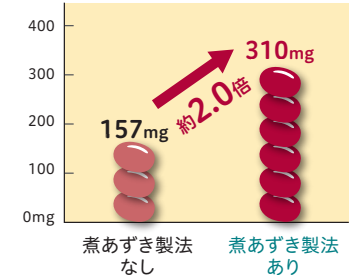
煮汁には、たくさんの栄養がつまっていたんだね！



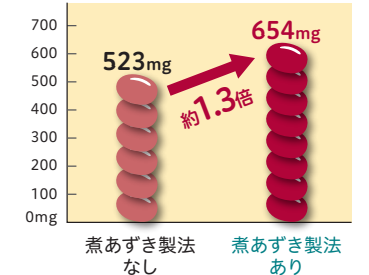
煮あずきちゃん

あずきの栄養成分をまるごと食べられます！
煮あずき製法の有無による比較(100gあたり)

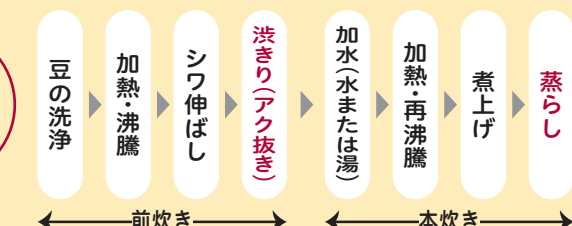
ポリフェノール量比較



カリウム量比較



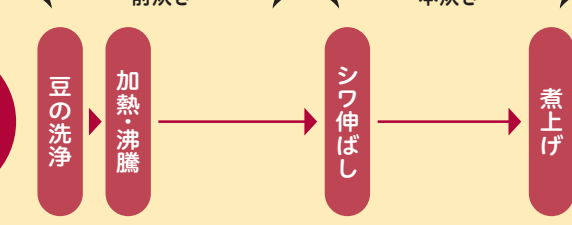
通常の炊き方



特徴

煮汁を捨てること（渋きり）で、苦みをなくす

煮あずき製法



特徴

煮汁を捨てずにあずきを煮詰め生豆の成分を維持する

当社比1/2! 排水処理不要!

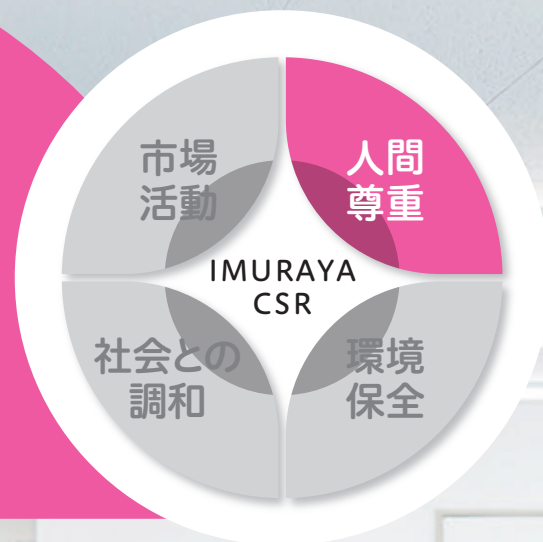
水の使用量を節約

排水カット 環境負荷低減

2

従業員が自主性と能力を
発揮できる職場を目指して

人間尊重



活動方針

はたらく人に笑顔を

従業員満足向上させ、長く働いていただけるような職場環境へ

- 従業員を尊重した職場環境づくり
- 多様性のある人財マネジメントの構築

関連するSDGs



2022年度の実績

働き方改革と生産性向上

生産性向上とワーク・ライフ・バランスの実現を図ります

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

ダイバーシティの推進

従業員のワーク・ライフ・バランスを重視します

- 外国人従業員やキャリア採用など、多様な人財の採用
- 女性活躍の推進
- 社内食堂での海外料理の提供

健康経営の推進

従業員がイキイキと働ける職場環境を目指します

- メンタルヘルスを中心としたセルフケア、ラインケアにかかわる研修実施や資格取得の推進
- ストレスチェックの実施
- 新型コロナウイルスやインフルエンザワクチンの社内接種

健康経営

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

2022年度 活動内容

項目	2022年度活動内容
健康診断	定期健康診断の実施(受診率100%)
	付加健診費用の会社補助
	従業員の二次健診受診を勧奨
感染症	インフルエンザワクチン接種費用の会社補助
	新型コロナウイルスワクチンの社内接種を実施
メンタルヘルス	ストレスチェックの実施(受検率100%)
	管理職登用の資格要件に「メンタルヘルス・マネジメント検定Ⅱ種」を追加
生活習慣	ヨガ教室の開催
	社員食堂でのヘルシーメニューの提供

健康経営に関する評価指標

評価指標	2022年度
アブセンティーズム※1	2.2日
プレゼンティーズム※2	83.7%
健診受診率	100%
二次健診対象者	14.4%
二次健診受診率	79.7%
ストレスチェック受検率	100%
高ストレス者率	16.4%
喫煙率	19.4%
健康管理を意識している人の割合	78.7%
運動習慣のある人の割合	19.7%
十分な睡眠がとれている人の割合	55.3%
ほとんど毎日朝食を食べる人の割合	66.1%
健康的な食事を意識している人の割合	76.4%

※1 病気による欠勤日数。独自アンケートにより測定。

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

社内研修の実施

未来創造道場

実施期間：2022年12月～2023年2月（計3回実施）

2022年度は合宿形式のビジネスリーダー研修「未来創造道場」を実施しました。今後の企業の成長をつくり出す力強いリーダーを育成することを目的として、論理的思考やコミュニケーション能力、環境問題などについて学びました。今後も参加者のフォローアップやメンバーを変えての研修実施など、井村屋グループの未来を担う人財の育成を図ってまいります。



安全衛生に関する研修

生産現場の労働安全衛生レベルの向上を目的として、様々な研修を行っています。

- 安全管理者選任時研修
- 職長教育
- KYT実践研修
- フォークリフト安全運転技能向上研修 など

2022年度の労働災害発生件数は2021年度より減少しましたが、今後も「労災ゼロ」に向けた取り組みを行っています。



井村屋グループの労働災害発生状況（国内事業所のみ、通勤災害除く）

	2020年度	2021年度	2022年度
休業災害件数	2	9	5
不休業災害件数	7	8	7
合計	9	17	12



難クレーム研修

実施日：2023年5月31日・6月5日（計2回）

お客さま対応の中でも精神的な負担の大きい、不当要求（金品の要求、個人のストレス発散、愉快犯等）の難クレームへの対応方法を知り、自信を持ったクレーム対応ができるよう「難クレーム研修」を実施しました。今後も正しいクレーム対応について、従業員への教育を行っています。

子育て支援

制度

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

アイアイキッズルーム

仕事と子育ての両立を目指す従業員を支援するため、企業内託児所「アイアイキッズルーム」を2007年に開設しました。子どもたちが少しでも居心地よく、楽しく安全に過ごせる場所であるようにと保育士一同が工夫して子育てを支援しています。食の大切さを伝えるために、食育にも積極的に取り組んでいます。今後は「産後パパ育休」制度の活用推進など、従業員がイキイキと働くことができる環境をさらに充実させていきます。



ダイバーシティの推進



海外料理の提供

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

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



活動方針

地球を笑顔に

環境に配慮した自然資本の利用で持続可能な社会への貢献を図る

- 環境負荷低減活動
- 食品ロス削減活動

関連するSDGs



2022年度の実績

CO₂排出量の削減

- CO₂排出量の目標13,145t-CO₂以下に対して実績15,926 t-CO₂ (高茶屋サイト)
- バイオマスボイラやガスコージェネレーションシステム、太陽光発電等の既存設備の安定稼働
- 井村屋フーズ(株)での太陽光発電設備の新設

廃棄物の削減

- 廃棄物量の目標3,943t以下に対して実績6,824t (高茶屋サイト)
- 食品ロスの目標2019年度比55%削減に対して実績約11%削減(グループ全社)
- アップサイクルの取り組み推進
- 基本の徹底で品質異常の発生防止
- 食品ロスを発生させない商品設計

エコデザイン(環境配慮設計)

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

環境保全活動

- 「アズキキングの森」の保守整備および従業員イベントの開催
- 地域環境活動への参画

環境保全

温室効果ガス削減への取り組み

太陽光発電設備の導入

2023年3月に稼働を開始した新工場「あいつFACTORY」では、「環境にやさしく持続可能な夢のあるシンボル工場」を環境方針として環境対応に取り組んでいます。工場屋根全面にはPPA方式による太陽光発電設備(発電容量660kW)を導入し、さらに1,000kW級の大型蓄電システムを併設することで、あいつFACTORYでの使用電力の約40%を再生可能エネルギーでまかなう計画です。また、井村屋フーズ(株)中原サイトでもPPA方式による太陽光発電設備(発電容量67kW)を導入し、年間で28tのCO₂排出削減を見込んでいます。井村屋グループでは温室効果ガス削減に向けて、今後も再生可能エネルギーの活用を積極的に推進してまいります。



あいつFACTORY

用語解説

〈PPA方式〉

(Power Purchase Agreement: 電力販売契約)

発電事業者が、需要家の敷地内に太陽光発電設備を無償で設置し、発電した電力を需要家に販売する仕組みのこと。



井村屋フーズ(株)中原サイト



蓄電システム

社用車の軽自動車への切り替え促進



主に営業活動で使用する社用車について、従来の商用バンに比べガソリン燃費に優れた軽自動車への切り替えを順次進めています。2023年3月時点で、軽自動車への切り替え率は約16%であり、今後も切り替えを進めてまいります。



	燃費
従来の社用車(商用バン)	17.2km/ℓ
新しい社用車(軽自動車)	21.2km/ℓ

CO₂排出量
約19%
削減

廃棄物削減への取り組み

食品ロス削減活動

井村屋グループでは2020年度に「食品ロス削減活動AtoZ」を立ち上げ、グループ全社で協働して食品ロス50%削減(2019年度比)を目標に活動を進めています。豆腐生産時の副産物である「生おから」は食品ロス廃棄量に占める割合が最も多く、その有効活用については長年の課題でしたが、2022年度に業務用冷凍おから「井村屋雪花菜(きらず)」として販売を開始し、地元三重県を拠点とするスーパーに総菜原料として採用いただきました。さらに2023年度はその用途を拡大し、全国にホテルチェーンを展開されている(株)グリーンズのホテル朝食にて、冷凍おからを使用したおから肉団子の提供が開始されました。



※農林水産省の定義では「食品ロス」は「本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品」のことを示しますが、生おからや生餡の絞りカスなどの食品残渣は工夫次第で食べられることから、井村屋グループではこれらも食品ロスとして捉え集計しています。

地域環境活動への参加

清掃活動

地域環境活動の一環として、定期的に清掃活動を行っています。事業所周辺での清掃活動のほか、環境ボランティア団体が主催する地域清掃活動への協力も呼び掛け、2022年度は海岸や河川の清掃活動に従業員やその家族が参加しました。



井村屋グループ(株)・井村屋(株)清掃



井村屋(株)関西支店清掃



井村屋フーズ(株)清掃

環境目標達成度

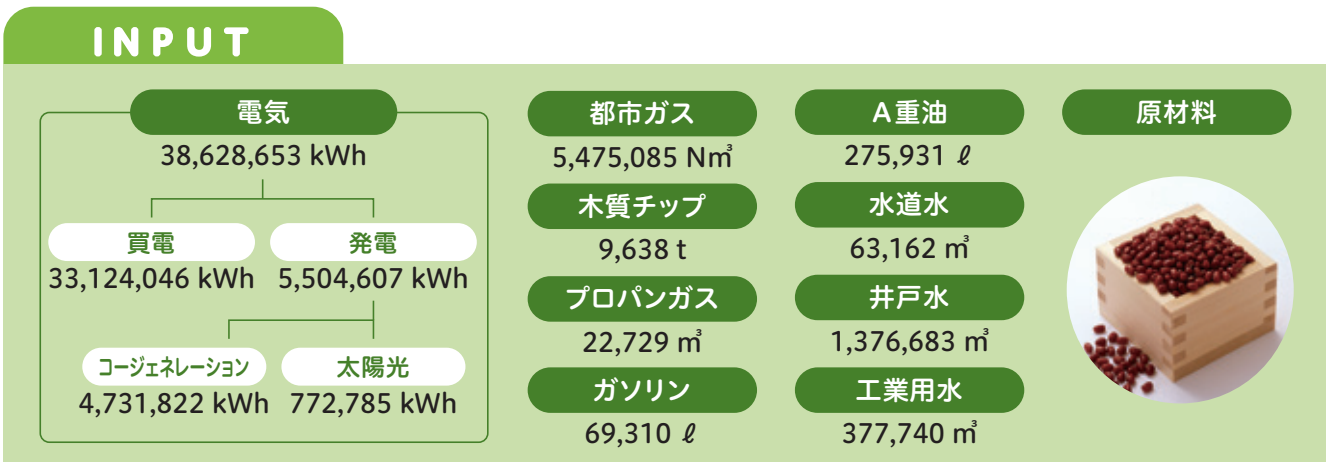
井村屋グループ(株)・井村屋(株)・イムラ(株)

2022年度目標	実行項目	2022年度実績	評価	2023年度目標
CO ₂ 排出量削減				
(製造段階) 絶対量:13,145t-CO ₂ 以下	・ガスコージェネレーション設備の稼働 ・バイオマスボイラの安定稼働 ・LED照明への更新 ・社用車を軽自動車へ更新	絶対量:15,926t-CO ₂	☹️	(製造段階) 絶対量: 12,758t-CO ₂ 以下
(輸送段階) 原単位:1.60t-CO ₂ /万トンキロ以下	・モーダルシフトの運用 ・配送委託先との取り組み強化を継続 ・関連部署と連携した配送・保管効率の改善	原単位:1.50t-CO ₂ /万トンキロ	😊	(輸送段階) 原単位: 1.60t-CO ₂ /万トンキロ以下
廃棄物削減				
(食品残渣) 絶対量:1,643t以下	・効率的な生産計画の策定 ・ヒューマンエラー、品質異常による不適合品発生防止 ・SCM強化による適正在庫の管理 ・工場での食品残渣削減	絶対量:3,962t	☹️	(食品残渣) 絶対量: 1,643t以下
(排水汚泥の廃棄物) 絶対量:1,420t以下	・排水処理設備の適正な管理 ・汚泥含水率の改善	絶対量:1,841t	☹️	(排水汚泥の廃棄物) 絶対量:1,400t以下
(食品残渣と排水汚泥以外の廃棄物) 絶対量:880t以下	・包材の在庫管理適正化による包材廃棄削減 ・原材料の納品形態の見直し ・ペーパーレス会議の実施による紙削減 ・効率的な生産計画の策定	絶対量:1,021t	☹️	(食品残渣と排水汚泥以外の廃棄物) 絶対量:868t以下
リサイクル				
リサイクル率 89.7%以上 ※熱回収を除くリサイクル	・ヒューマンエラー、品質異常による不適合品の発生防止 ・原材料、製商品の適正在庫管理による廃棄の抑制 ・廃棄物の分別を徹底し再資源化を図る	リサイクル率86.6% [内訳] 食品残渣:78.0% 汚泥:100.0% その他:96.0%	😐	リサイクル率 91.0%以上 ※熱回収を除く リサイクル

井村屋フーズ(株)

2022年度目標	実行項目	2022年度実績	評価	2023年度目標
廃棄物削減				
(食品ロス) 2019年度年対比55%削減 ※ただし金額は2021年度値を維持	・生産部門の管理職と職長が現場巡視を行い、過去に発生したクレームや重大品質異常を発生させない是正処置を徹底する ・小集団活動によりLMMを排除する ・品質管理部門が生産部門と協働し、日常的な内部監査として現場パトロール(スーパーチェック、インラインQC、インスペクション)を実施し、妥当性を監視する	重量: 2019年度比29.3%削減 金額: 2019年度比55.6%削減	😐	(食品ロス) 2019年度年対比 50%削減
環境保全対策				
太陽光発電の導入 (中原サイト)スパウチC棟屋根へ導入する (七根サイト)空地利用について具現化する	〔中原サイト〕 スパウチC棟屋根へPPA方式で太陽光パネルを設置し、2023年2月から受電を開始する 〔七根サイト〕 南側隣接地にPPA方式で太陽光パネルを設置する計画を具現化する	〔中原サイト〕 スパウチC棟屋根へPPA方式で約55kW出力の太陽光パネルを設置し、2023年2月から受電を開始した。季節変動の影響があるが、210〜360kW/日の受電ができています 〔七根サイト〕 南側隣接地を購入し、PPA方式で約460kW出力の太陽光パネルを設置し、2023年12月から受電を開始する計画とした	😊	〔七根サイト〕 南側隣接地を購入し、PPA方式で約460kW出力の太陽光パネルを設置し、2023年12月から受電を開始する
省エネタイプの生産設備の導入 (七根サイト) ・スプレッドライヤー6号機を2022年10月に着工し、2023年8月に竣工する ・エネルギーロスの高いことが分かった8カ所について省エネタイプのスチームトラップを導入する	〔七根サイト〕 ・エネルギー効率の良いスプレッドライヤー6号機を2022年10月に着工し、2023年8月に竣工する ・8カ所に省エネタイプのノズル式スチームトラップを導入する	〔七根サイト〕 ・エネルギー効率の良いスプレッドライヤー6号機を2022年10月に着工した ・省エネタイプのノズル式スチームトラップを導入(8カ所)した。結果として約20t-CO ₂ /年の削減効果が得られた	😊	〔中原サイト〕 スパイラルフリーザーを省エネ対応に更新し、2023年11月から稼働を開始する 〔七根サイト〕 ・エネルギー効率の良いスプレッドライヤー6号機を2023年9月から稼働を開始する

マテリアルフロー（国内事業会社合算）



井村屋グループ全体の環境評価

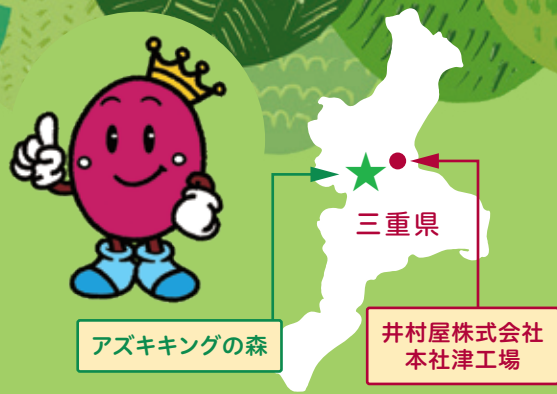
CO₂排出量については、2021年度から約8.5%（2,201t-CO₂）の増加となりました。バイオマスボイラなどの大型環境設備の導入により、2017年度以降、CO₂排出量は毎年削減を続けてきましたが、2022年度は生産重量の増加による電気使用量の増加に加え、蒸気使用量の増加に伴い都市ガスボイラの稼働割合が増加したことによりCO₂排出量が増加しました。2023年度は、導入を計画しているエネルギー効率の優れた生産設備の安定稼働を図るとともに、日々の生産における省エネや再生エネルギーの活用、燃料転換等を進めていきます。

廃棄物の削減については、食品残渣が2021年度より約22%（784t）の増加となりました。食品残渣の多くを占める生おからのアップサイクルを推し進めてきましたが、2022年度はそれを上回る豆腐生産量の増加ならびに商品規格変更や生産トラブルに起因する生産ロスの増加、販売期間を終了した商品の廃棄などにより、2021年度から大幅に食品残渣が増加しました。また、工場排水の増加に伴って排水汚泥も増加し、廃棄物全体としても2021年度より約15%（1,079t）の増加となりました。2023年度は生産副産物のアップサイクルをより一層強化していくとともに、商品規格の見直しや生産設備のメンテナンスを図り、廃棄物削減に向けて取り組んでまいります。

特集

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、多くの商品を生産するために雲出川より取水しています。雲出川の生態系維持のため、支流の一つに位置す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、地元自治会と協力をしながら、環境保全活動を実施しています。



● アズキキングの森を活用した関連図 ●



- 井村屋
アズキキングの森**
- 場所：三重県津市白山町佐田地区2541-1番地内
 - 面積：5.5ha
 - 森林所有者：佐田連合自治会
 - 活動パートナー：中勢森林組合 ほか
 - 活動期間：2018年1月～

**アズキキングの森
WEBサイト**



アズキキングの森を社外の方にも知ってもらうため、WEBサイトにて森の生き物や森の様子を動画・写真でご覧いただけます。
https://www.imuraya-group.com/csr/azuki_king/about/

活動報告

2022年度は、夏と冬の2回、従業員とご家族の参加のもとイベントを実施しました。

夏イベント



冬イベント



企業活動は自然環境を利用してはじめて成り立つものという認識のもと、サステナブルな経営を志向し、環境に配慮しながら活動を行ってまいります。アズキキングの森も自然と親しみながら、生物多様性や環境の理解を深める場所として、地域の方々と連携した活動を行ってまいります。

4

地域・社会との強い連携と調和による
企業活動を通じた社会貢献活動

社会との調和



活動方針

まちに笑顔を

社会貢献活動により、地域からも従業員からも望まれる企業へ

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

関連するSDGs



2022年度の実績

地域とのコミュニケーション

地域の皆さまとのコミュニケーションを促進し、社会との連携強化へ

- 水ステーションと充電ステーションの有事に備えた準備や地域住民への周知活動
- 本社所在地の三重県で開催される地域団体主催のイベントへの協力
- 社会福祉施設への商品の寄付
- 本社所在地で地域住民を無料招待した音楽コンサートの開催

社会貢献活動

社外団体と連携し、従業員の自発的な社会貢献活動の促進

- TABLE FOR TWOへの継続的な支援（開発途上国へ給食を寄付）
- エコキャップ回収活動の推進
- WFP支援
- みえ子ども応援自動販売機の設置
- トルコ・シリア地震 日本赤十字社に救援金贈呈
- 「北海道の名付け親」松浦武四郎の残した記録の現代語訳化を支援

社会との調和

学びの応援

文化支援などを通じて幅広い世代の学習を応援しております。

あずきを使用した商品が多い井村屋グループにとって関係が深い北海道、その北海道の名付け親であり井村屋グループと同じ三重県松阪市生まれの松浦武四郎について深く知ってもらう活動を継続して行っております。

自由訳 東蝦夷日誌七編

三重県が生んだ偉人で北海道の名付け親でもある松浦武四郎が残した紀行文を現代語訳した「自由訳 東蝦夷日誌七編」が2023年6月に完成しました。

本取り組みは井村屋グループが制作協力し、株式会社たけしろうカンパニーに取材・制作していただきました。

井村屋グループが、松浦武四郎著の現代語訳を応援させていただくのは2017年に「自由訳 十勝日誌」、2020年に「自由訳 西蝦夷日誌七編」、そして今回の「自由訳 東蝦夷日誌七編」で3冊目となります。

あずき・ビート糖・生クリームなど、当社グループの特色ある商品に欠かせない原料の多くを北海道から供給いただいているご縁から始まり、松浦武四郎が残してくれた北海道紀行の現代語訳をしました。

制作した「自由訳 東蝦夷日誌七編」は北海道、松阪市、三重県、帯広市など松浦武四郎に所縁がある地域にそれぞれ贈呈しました。

贈呈した本は今後、地域の小中高等学校や各自治体の図書館などで活用される予定です。

この本を北海道や三重県などの子どもたちが手に取り、地域のことや松浦武四郎を通じて土地の歴史を学び、自らのルーツを知る契機になっていただければと考えています。



北海道での贈呈式 取締役会議長 浅田(左)



「自由訳 東蝦夷日誌七編」贈呈に対しての帯広市からの感謝状



「自由訳 東蝦夷日誌七編」



「自由訳 十勝日誌」2017年刊

石狩川河口の辺りから十勝の山を越え、現在の幕別町の辺りに至る内陸部の探査記録。



「自由訳 西蝦夷日誌七編」2020年刊

宗谷地方を中心に日本海沿岸地域を探査した全七編の紀行文「西蝦夷日誌」のうちの七編で、「未完」で「未刊」。現在の遠別町の辺りから宗谷岬を回り、枝幸町の辺りまでの探査記録。

MEMO

文化貢献活動

紺綬褒章

2023年8月に三重県庁で伝達式が行われ、井村屋グループが紺綬褒章をいただきました。紺綬褒章は、公益のため多額の私財を寄付した個人や団体に授けられる褒章です。2021年に開催予定だった三重県国民体育大会(三重国体)が新型コロナウイルス感染症の影響で中止となり、三重国体へ寄付予定であった寄付金を今後の「スポーツ振興」に役立ててほしいと協力したことをご評価いただき、褒章受章となりました。今後も「おやくだち企業」として、地域貢献活動を推進してまいります。



左から2番目が代表取締役会長 中島



国際音楽交歓コンサート



国際音楽交歓コンサート2022
リーフレット

2022年10月に三重県総合文化センターにて井村屋グループ主催の音楽コンサートが開催されました。コンサートには県内外から抽選で選ばれた約700名を招待し、世界各地で音楽活動を行っているピアノ・バイオリン・チェロなどの一流アーティストの演奏が披露されました。ステージでは誰しもが一度は耳にしたことがあるクラシックの名曲が次々と披露され、招待された方々には時に重厚感があり時に軽やかに響き渡る音色を楽しんでいただきました。



コンサートの様子

● 慰問コンサート

国際音楽交歓コンサートの付随事業として、三重県内の2つの病院で井村屋グループ主催のクラシック音楽のミニコンサートを実施しました。ミニコンサートは三重県総合文化センターで演奏を行った国際的な音楽家達がそれぞれの病院で有名なクラシック音楽をチェロ・バイオリン・ソプラノ・バリトンで披露しました。2つの病院でのミニコンサートは病院のスタッフや入院患者などを中心に約200名に喜んでもらいました。当時流行していた新型コロナウイルスの対応や命を預かる仕事でいつも重圧を感じている中、素敵な音楽を聴くことで一瞬でも癒しを感じることができたと病院側からお礼のメッセージをいただきました。



用語
解説

国際音楽交歓
コンサートとは？

公益社団法人 国際音楽交流協会が主催している、世界中の音楽家による無料コンサートです。一流のクラシックに地方で気軽に触れ合うことを目的とし、日本各地で開催されています。コンサートの運営は各地の地方自治体が行っていますが、三重公演では2018年度から井村屋グループが地区主催の運営をしています。

社会貢献活動

みえ子ども応援自動販売機

井村屋グループ、三重県、コカ・コーラ ボトラーズジャパンとの間で「みえ子ども応援自動販売機に関する協定」を締結し、2022年12月に、その三重県第1号の自販機を井村屋グループ本社に導入しました。本取り組みはコカ・コーラ ボトラーズジャパンが全国の自治体、企業などの事業所とともに地域の貧困課題解消を目的とした社会貢献活動となります。子ども応援自販機の売上の一部が三重県子ども基金にプールされ、子ども食堂の活動資金などに助成される仕組みです。



みえ子ども応援自動販売機に関する協定締結式



井村屋グループ本社に
設置されている
「みえ子ども応援自動販売機」

トルコ・シリア地震 日本赤十字社に救援金贈呈

2023年2月にトルコ南東部のシリアとの国境付近を震源とする地震が発生し、多数の死傷者がでました。その地震被害に対して、井村屋グループでは、従業員から寄付金を募りました。2023年2月21日には日本赤十字社三重支部にて救援金贈呈式がとり行われ、今回募った募金と従業員が運営するアイアイ基金*からの寄付金を合わせた救援金を日本赤十字社に贈呈しました。日本赤十字社三重支部からは、トルコ・シリア地震において井村屋グループが三重県企業の中でも先駆けて寄付を実施したことに対して、感謝のことばをいただきました。

用語
解説

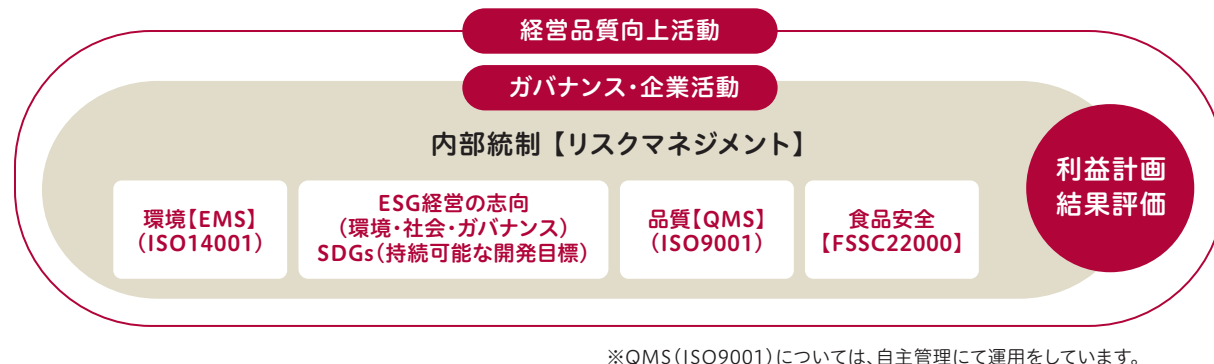
アイアイ基金とは？

アイアイ基金とは「井村屋グループ従業員が社外に設立し、運営する寄付団体」です。従来から行っておりまして会社としての寄付のみでなく、井村屋グループ従業員が有志で寄付を行い、支援することで、社会的責任および社会貢献を果たすことが目的です。井村屋グループの理念である「おいしい!の笑顔をつくる」と同じように、アイアイ基金も寄付を通じ、笑顔をつくることを目指して設立しました。



トルコ・シリア地震 日本赤十字社に救援金贈呈

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



井村屋グループの内部統制

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

● 内部統制モニタリング勉強会

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



井村屋グループのリスクマネジメント

● 営業部門従事者への安全運転講習

井村屋グループでは、自動車の運転が必要になる営業職へ配属の新入社員を対象として、配属前後にわたって自動車運転訓練研修を実施しています。近年の新入社員は運転免許を取得しているものの普段は運転をしていない社員も多く、運転に不安を感じていることがあります。配属前後に自動車学校などで実際に運転することで運転に慣れることや駐車・高速道路の運転等様々なシチュエーションを想定して訓練し、基本的な技術や知識の習得を目指しています。

● 運転時のアルコールチェック

2022年4月の道路交通法改正により、社用車を5台以上所有する事業所などにおいて、業務で車を利用する際は運転の前後に酒気帯び状態の確認・記録を実施することが義務化されています。井村屋グループにおいても一部部署で適用となっており、アルコールチェッカーを配備し、始業・終業時の検査を義務付けています。また、リスク管理の観点から適用外の(義務ではない)部署についても法改正に準じてアルコールチェックの実施をしています。全社を挙げて飲酒運転防止に努め、安全運転を推進しています。



ピーター D. ピーダーセン

NPO法人NELIS代表理事/大学院大学至善館教授/(株)トランスエージェント会長
明治ホールディングス社外取締役/丸井グループ社外取締役

2023年は、昨年よりもさらに「人類の通信簿」の悪い一年になりました。スウェーデンのUppsala Conflict Data Programによると、第二次世界大戦以後、世界は現在最多の国際紛争や戦争に直面しています。2023年9月、ニューヨークで行われた「SDG Summit」での国連発表によると、SDGsの169のターゲットのなか、予定通りに進捗しているのは15%しかありません。

気候変動の影響がさらに顕在化し、2023年は観測史上最も暑い一年になる見通しです。一方、農業分野では、土壌を修復し、農業生態系の多様性を増やし、農家の生計も応援する「再生型農業」がいよいよ表舞台に出てきており、代替たんぱく食品の普及を筆頭に、食のイノベーションも世界各地で加速しています。人類が、まさしく「明暗の岐路」に立たされているなか、井村屋グループの現在の取り組みをどのように評価し、そして、ネクストアクションとして何が考えられるのでしょうか？

これまでの活動の評価

第一に、サプライチェーンにおける多面的なコスト増の要因に直面しているなかでも、利益を順調に上昇させていることに敬意を表したいと思います。会社は、適切な利益水準あってこそ従業員も明るい気持ちになれるし、社会・環境への還元も可能になっていきます。さらに、健康経営、再生可能エネルギーの導入、大豆を活用した新たな商品開発の各側面において、井村屋グループが飽くなき革新に挑んでいる姿勢にも大いに共感できます。

これからの取り組み姿勢とネクストアクション

現在の取り組みレベルでも何ら問題はなく、「満足」することもできるでしょう。しかし、三重県のリーディング・カンパニーの一社としては、世界の情勢、地球社会の課題をふまえ、日本にின்றのグローバル・スタンダードで今後もさらに突き抜けていただきたいと思います。

昨年挙げさせていただいた3点は、ぜひ引き続き挑戦していただくことを期待いたします。

- 世界に向けたコミュニケーションスタイルの刷新
 - 社員参加型の「イノベーションの旅」としての次期中期経営計画の検討
 - 日本流グローバル・スタンダードの追求
- 「サステナブル・カンパニー」という、究極の目標を見失うことなく、イノベーションの継続と高度化を期待したいと思います。そのためにも、メーカーとしては、「北極星」といえる、次のような目標群があると思います。

● 製品面

1. 地球と人々のウェルビーイングを増幅ないし維持する製品とサービスの創出。その創出過程において、次を目指す必要があります。

● オペレーション

2. ネットゼロ(正味ゼロの温室効果ガス排出)
3. 完全循環型の鉱物資源利用
4. ゼロ伐採と農業生態系などの修復・再生
5. ウォーターニュートラル(「水の使用量削減と水資源の保護」)

企業は本来、この5つの条件を満たさなければ、「持続可能」という勲章を獲得することもできないはず。現在、産業界全体としてその状態にまで到達していないことが、年々拡大する人類にとっての「生存負債」を拡大させている大きな要因の一つです。このことを肝に銘じて、企業価値・差別化・競争力向上、そして従業員の幸福度の向上につながる貪欲かつクリエイティブで、楽しいながらも真剣な井村屋グループの今後のCSR経営を楽しみにしています。

第三者意見を受けて

「CSRレポート2023」発行に際して第三者意見を賜り、誠にありがとうございます。

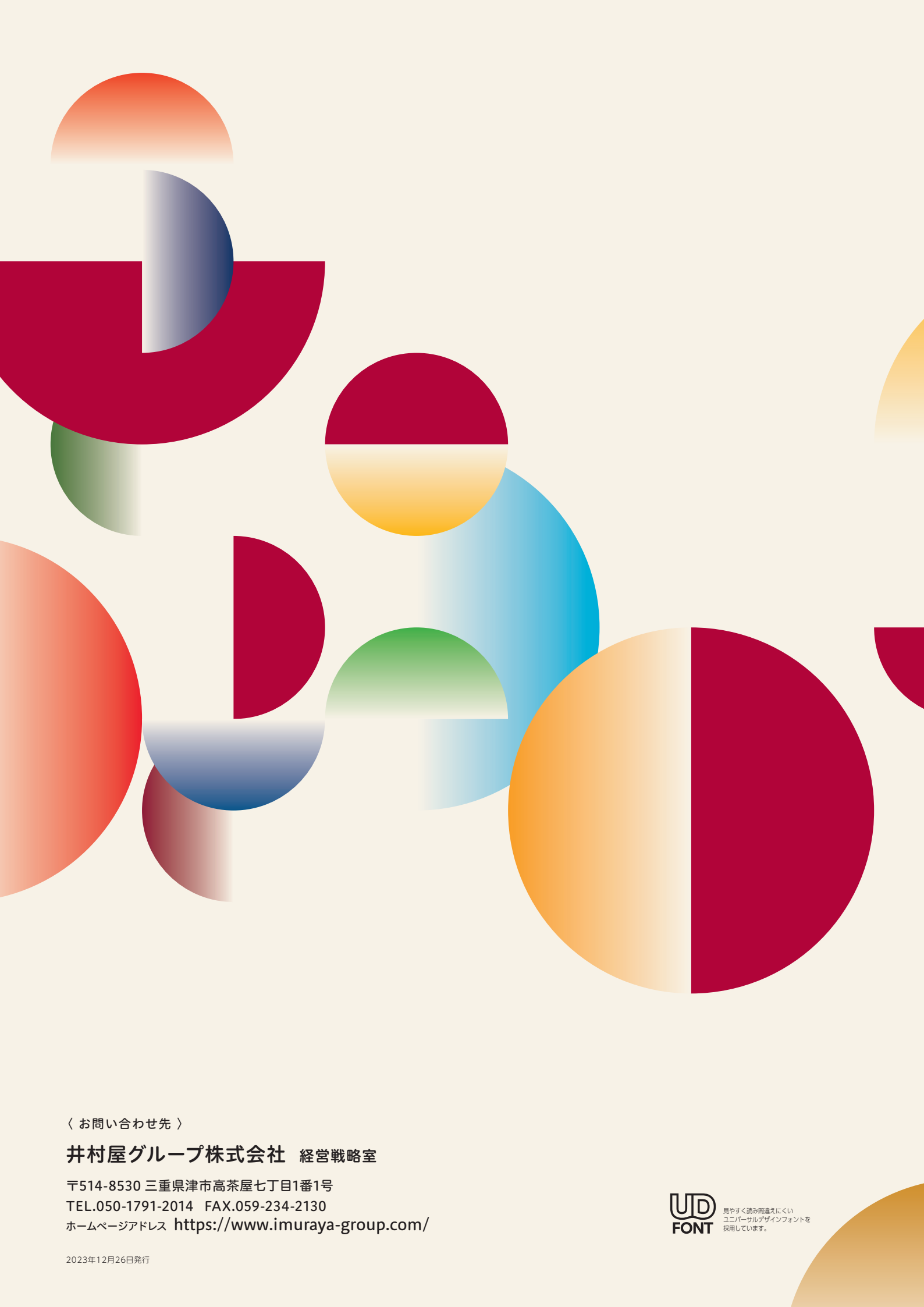
【世界に向けたコミュニケーションスタイルの刷新】

【社員参加型の「イノベーションの旅」としての次期中期経営計画検討】

【日本流グローバル・スタンダードの追求】

CSRレポート2022から引き続きご提案をいただいております上記の3つのテーマは今後の当グループの成長において骨子となるものです。バックカスティング思考を活用して、全社一丸となり取り組んでいきます。また、今回新たに企業が存続するために必要な5つの条件も示していただきました。永続的に社会に必要とされる企業を目指して各社会課題の解決に取り組んでまいります。これからもご指導・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 経営戦略室



〈 お問い合わせ先 〉

井村屋グループ株式会社 経営戦略室

〒514-8530 三重県津市高茶屋七丁目1番1号

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

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

2023年12月26日発行

UD
FONT

見やすく読み間違えにくい
ユニバーサルデザインフォントを
採用しています。