

— 株主のみなさまへ —

BUSINESS REPORT

第88期 報告書

2024.4.1 ▶ 2025.3.31

おいしい！の笑顔をつくる



井村屋グループ株式会社



代表取締役社長(CEO兼COO) 大西 安樹
代表取締役副社長(CFO) 富永 治郎

井村屋グループ パーパス

おいしい!の笑顔をつくる

安全で安心できる楽しい商品・
すぐれたサービスを提供し、
お客さまの食生活に
「おいしい!の笑顔」の輪を
広げ続けることを私たちの
社会的使命としております。

目次

株主のみなさまへ	1
連結財務ハイライト	2
連結財務諸表	3
カテゴリー別の概況	4
株式の状況	7
株主さまご優待	8
新商品のご紹介	9
事業NEWS	13
会社概要	18

株主のみなさまへ

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

第88期(2024年4月1日~2025年3月31日)を終了し株主報告書をお届けするにあたりご挨拶申し上げます。

当会計年度における日本の経済環境は地政学的なリスクの継続、原油価格高騰等に起因する原材料価格の高騰など、景気の先行きが不透明な状況が続き、今後も厳しい経営環境が想定されます。

このような市場環境の中、2024年度からスタートした中期経営計画「Value Innovation 2026(新価値創造)」の目標を達成するためにステークホルダーのみなさまのお力添えをいただきながら、従業員一丸となって活動してまいりました。

その結果、売上高、営業利益、経常利益、親会社に帰属する当期純利益とも過去最高の業績で着地することができました。

さらに2024年は、1964年に販売を開始した肉まん・あんまんが発売60周年を迎え、肉まん・あんまんの誕生から今までの歴史を振り返り、多くの方々に支えられてきた結果の60周年だと改めて感謝するよい機会となりました。

2025年度は中期経営計画「Value Innovation 2026(新価値創造)」の2年目となります。パーパスである「おいしい!の笑顔をつくる」ため、顧客志向を追求し、特色ある価値創造企業を目指します。

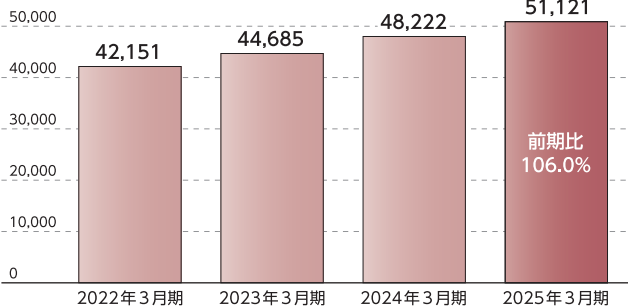
そして、市場の拡大による着実な成長や生産性向上とコスト改革を進めながら、社会から求められている商品の開発や社会課題の解決に積極的に取り組み、さまざまなニーズに柔軟に対応できる井村屋グループに成長できるよう企業価値向上に努めてまいります。

株主のみなさまにおかれましては引き続き変わらぬご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

連結財務ハイライト

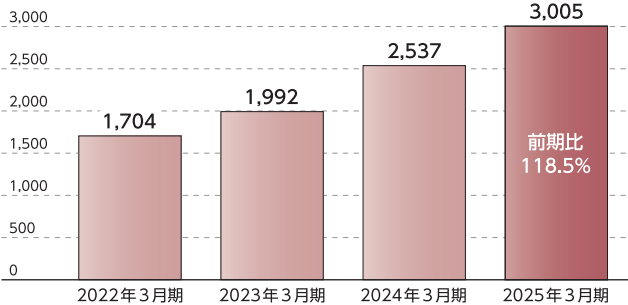
売上高

単位:百万円



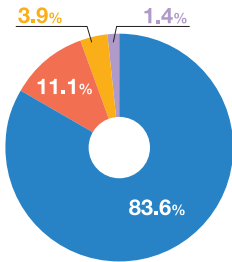
営業利益

単位:百万円



持株会社及び事業会社別の売上高

- 井村屋(株)83.6%
- 井村屋フーズ(株)11.1%
- IMURAYA USA, INC. 3.9%
- その他..... 1.4%

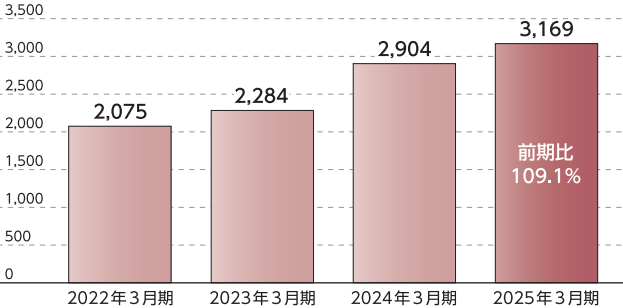


【その他に算入している会社一覧】

井村屋グループ(株)・イムラ(株)・北京京日井村屋食品有限公司・井村屋(北京)食品有限公司・井村屋(大連)食品有限公司・IMURAYA MALAYSIA SDN. BHD.

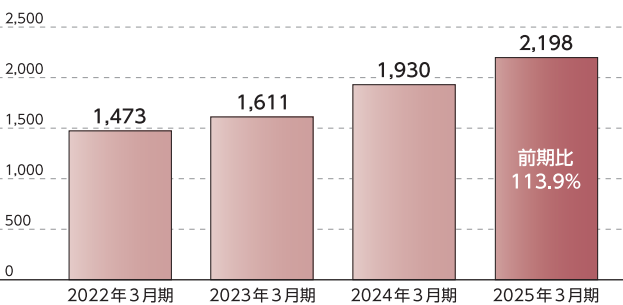
経常利益

単位:百万円



親会社株主に帰属する当期純利益

単位:百万円



井村屋グループ 中期経営計画

Value Innovation 2026 (新価値創造)

2024年度より中期経営計画「Value Innovation 2026 (新価値創造)」をスタートしています。パーパスである「おいしい!の笑顔をつくる」ため、変革課題を「2030年を見据えた成長戦略の実行と経営基盤の強化」と定めています。ステークホルダーの皆さまとともに持続的な成長を志し、特色ある価値創造企業として社会から共感いただける井村屋グループを目指してまいります。

2026年度(最終年度) 目標

- <財務目標>
- 売上高 550億円 ●営業利益 33億円 (売上高営業利益率 6.0%)
- 海外事業売上高比率 8.8%
- <非財務目標>
- 温室効果ガス排出削減 2023年度比 30%削減(原単位)
- 廃棄物量削減 2023年度比 30%削減(原単位) ●女性管理職比率 30%以上

連結貸借対照表(要約)

単位:百万円

	前連結会計年度 2024年3月31日	当連結会計年度 2025年3月31日
(資産の部)		
流動資産	14,426	12,973
現金及び預金	1,326	1,516
売掛金	8,084	6,303
棚卸資産	4,290	4,744
その他の	726	409
貸倒引当金	△1	△1
固定資産	23,663	23,704
有形固定資産	19,445	19,313
無形固定資産	135	104
投資その他の資産	4,082	4,286
資産合計	38,090	36,677
(負債の部)		
流動負債	14,402	11,999
固定負債	2,682	2,554
負債合計	17,084	14,554
(純資産の部)		
株主資本	17,787	18,868
その他の包括利益累計額	3,197	3,252
非支配株主持分	20	1
純資産合計	21,005	22,123
負債・純資産合計	38,090	36,677

※記載金額は百万円未満を切り捨てて表示しております。

連結損益計算書(要約)

単位:百万円

	前連結会計年度 2023年4月1日から 2024年3月31日まで	当連結会計年度 2024年4月1日から 2025年3月31日まで
売上高	48,222	51,121
売上原価	31,917	33,325
売上総利益	16,304	17,796
販売費及び一般管理費	13,767	14,790
営業利益	2,537	3,005
営業外収益	424	240
営業外費用	57	75
経常利益	2,904	3,169
特別利益	77	120
特別損失	86	165
税金等調整前当期純利益	2,895	3,125
法人税等合計	975	944
当期純利益	1,919	2,181
非支配株主に帰属する当期純損失(△)	△10	△17
親会社株主に帰属する当期純利益	1,930	2,198

※記載金額は百万円未満を切り捨てて表示しております。

連結キャッシュ・フロー計算書(要約)

単位:百万円

	前連結会計年度 2023年4月1日から 2024年3月31日まで	当連結会計年度 2024年4月1日から 2025年3月31日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	2,671	6,068
投資活動によるキャッシュ・フロー	△3,545	△1,833
財務活動によるキャッシュ・フロー	457	△4,083
現金及び現金同等物に係る換算差額	54	38
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	△362	189
現金及び現金同等物の期首残高	1,689	1,326
現金及び現金同等物の期末残高	1,326	1,516

※記載金額は百万円未満を切り捨てて表示しております。

POINT

- 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のいずれも過去最高の業績。冷菓カテゴリーや菓子カテゴリーが好調に推移したことや一部商品の価格改定を行うとともに継続した生産性向上活動によるコスト削減を図り営業利益率が向上したことが要因。
- 売掛金の減少(前年度の月末が銀行休業日だったため)などにより、流動資産が減少しました。それに伴い、営業活動によるキャッシュ・フローが増加しております。
- 負債は短期借入金の返済などで大幅に減少しました。それに伴い、財務活動によるキャッシュ・フローが減少しています。

連結売上高
51,121百万円

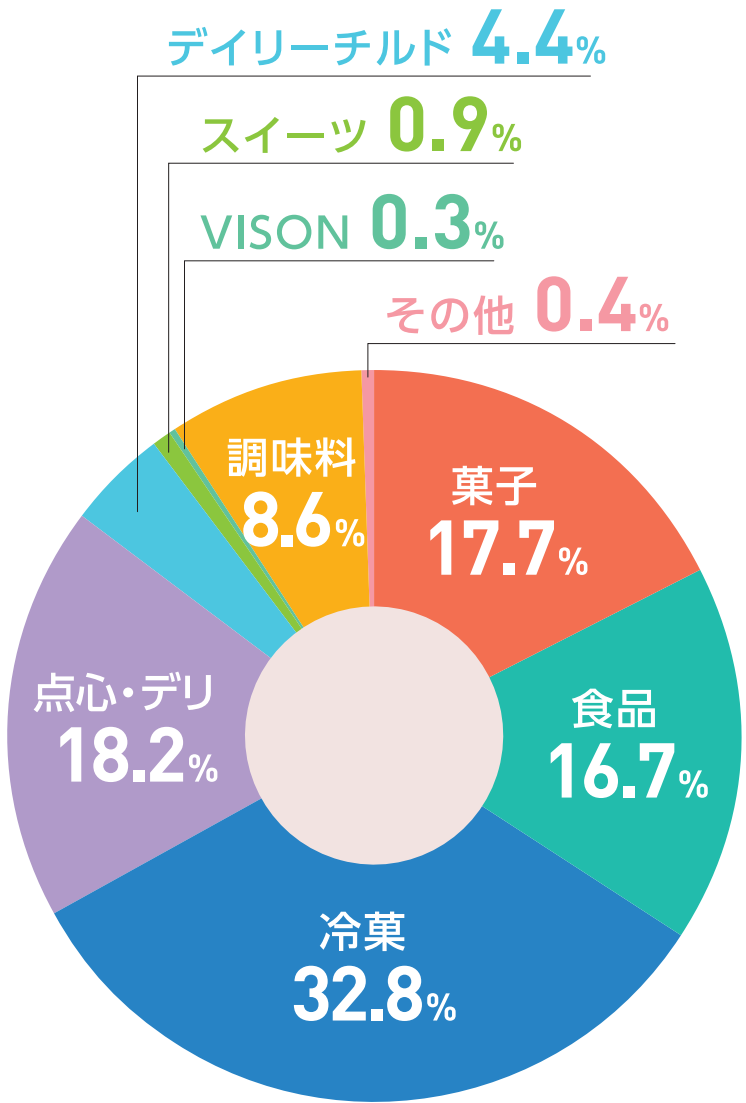
単位:百万円

カテゴリー	売上高
菓子	9,032
食品	8,540
冷菓	16,772
点心・デリ	9,301
デイリーチルド	2,258
スイーツ	436
VISON	131
調味料	4,414
その他	233
合計	51,121

セグメント別利益

単位:百万円

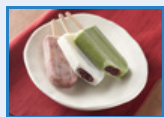
流通事業	4,214
調味料事業	635
その他事業	61





菓子 9,032 百万円
(前年同期比1,825百万円(25.3%)増)

防災対策への関心が高まる中、長期保存が可能な防災備蓄用商品『**えいようかん**』、『**チョコえいようかん**』は、平常時と災害時というフェーズ(状況)の分けを無くし、日常的に利用している商品を災害時にも利用できるようにするフェーズフリーの考え方が進む中において、それに適応する商品として支持され売上が大きく伸長しました。『片手で食べられる小さなようかん シリーズ』では、期間限定で発売した『**片手で食べられる小さなようかん さつま芋**』や、新商品『**片手で食べられる小さなようかん 塩**』も好評をいただいております。独自の冷凍技術を活かし和菓子のおいしさをそのまま提供する冷凍和菓子では、『**井村屋謹製 たい焼き(つぶあん)**』が好調に推移し売上増加に貢献しました。『カステラ』や『どら焼き』は前年同期の鶏卵不足が解消したことからの販売数量が回復し、日本国内の売上が増加するとともに米国への『カステラ』の輸出も伸長しました。また、みっちり詰まった新しい食感の新商品スイーツ『**ミッチル ショコラ**』、『**ミッチル チーズ**』も売上が順調に推移しました。



冷菓 16,772 百万円
(前年同期比1,181百万円(7.6%)増)

主力商品の「あずきパー」シリーズが好調に推移し、過去最高の売上本数3億29百万本を記録しました。微細氷入りの『**SHALIL**』シリーズでは『**SHALIL クリームブリュレアイス**』の売上が順調に推移し、季節限定で発売した新商品『**やわもちアイス 栗づくし**』、『**やわもちアイス 生ハツ橋味**』、『**KASANEL いちごタルトアイス**』が売上増加に貢献しました。海外ではマレーシアのIMURAYA MALAYSIA SDN. BHD.においても、新鮮なドリアンの香りと濃厚な味をお楽しみいただける新商品『**MOCHI MUSANG KING DURIAN & DURIAN**』を発売し、マレーシア国内市場拡大に取り組みました。



食品 8,540 百万円
(前年同期比229百万円(2.8%)増)

炊飯器で炊くだけで簡単に調理ができる『**お赤飯の素**』の売上が増加し、『**ごはんの素**』シリーズでは、季節限定の新商品『**栗入りさつまいもごはんの素**』を発売し好評をいただきました。また、野菜を切って商品の袋に入れてレンジ調理するだけで手軽に副菜が作れる『**レンジで煮物**』シリーズでは、新商品『**具材を選べる レンジで煮物 和風だしあんかけ**』、『**具材を選べる レンジで煮物 甘辛そぼろ煮**』の2品を発売し、売上は順調に推移しました。井村屋フーズ株式会社の食品加工事業では、屋外活動向けのスパウチ商品の受託加工が順調に増加しました。



点心・デリ 9,301 百万円
(前年同期比627百万円(6.3%)減)

「肉まん・あんまん」発売60周年を迎え、感謝の気持ちを込めた記念キャンペーンを展開しました。付加価値が高い商品が評価され好評いただきましたが、年間を通じて気温が平年より高かったこともあり売上は前年を下回りました。

【井村屋 肉まん・あんまん】



肉まん



ピザまん



あんまん



カレーまん



デイリーチルド **2,258** 百万円
(前年同期比95百万円(4.4%)増)

豆腐類では『4個入り 美し豆腐 LONG SHELF LIFE 180』や『大豆屋和蔵大豆汁』の売上が順調に推移し、その他業務用商品も売上が伸長しました。また、家庭内食向けの「チルドパックまん」の売上が増加しました。



スイーツ **436** 百万円
(前年同期比14百万円(3.4%)増)

「La maison JOUVAUD(ラ・メゾン・ジュヴォー)」の店舗においてギフト商品の販売を強化し広尾店、京都祇園店、京都伊勢丹店の売上が前年同期を上回りました。「アンナミラズ」においても催事に期間限定で出店し多くのお客様にご来店いただきました。また、アンナミラズブランドから新商品として業務用アイスを発売しました。1973年から1981年にかけてアンナミラズで販売していたアイスのレシピをベースにしつつ、現在の嗜好に合わせて原料・製法・配合に更にこだわったラグジュアリーアイスであり、新たなブランド活用に取り組んでおります。



調味料 **4,414** 百万円
(前年同期比165百万円(3.9%)増)

国内では井村屋フーズ株式会社のシーズニング事業が秋口より最盛期を迎え、食品メーカーへ供給する自社粉末素材の生産強化と機能性素材の受託加工に対応し売上が増加しました。2023年に竣工した新工場スプレッドライヤー6号機はフル稼働体制に入り、品質安定と生産性向上により環境負荷低減に効果を発揮し、お客様からの需要に応えるとともに利益確保に繋がりました。中国での調味料事業は、中国経済の低迷の影響もあり中国国内の売上が伸び悩みました。



井村屋フーズ 七根サイト 工場外観



VISION(ヴィソン) **131** 百万円
(前年同期比9百万円(7.7%)増)

VISION(ヴィソン)では、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」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の大型商業リゾート施設VISION内にて運営しております。「福和蔵」については、発売以来、様々な品評会で受賞をいただいております。2024年5月には令和5酒造年度全国新酒鑑評会において「福和蔵 純米大吟醸」が初の金賞を受賞し、8月には全国燗酒コンテスト2024(プレミアムぬる燗部門)において「福和蔵 純米酒」が最高金賞を受賞しました。更に、2月には「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2025」(プレミアム大吟醸部門)にて「福和蔵 純米大吟醸」が最高金賞を受賞するなど高い評価をいただきました。「菓子舗井村屋」においては、「酒々(ささ)まんじゅう芳醸菓」や特色のある季節限定商品を販売し、好評を得ております。



福和蔵



菓子舗井村屋



その他 **233** 百万円
(前年同期比5百万円(2.3%)増)

SDGsの一環として井村屋商品のアウトレット販売を行っている「MOTTAINAI屋」は、地域のお客様に好評をいただいております。売上も増加しました。また、「ソフトアイスクリーム&スイーツ店WaiWai(ワイワイ)」は2月28日をもって閉店いたしました。長らくご愛顧いただき感謝申し上げます。



MOTTAINAI屋 店舗

株式の状況

発行可能株式総数	50,000,000株
発行済株式の総数	13,086,200株 (自己株式288,919株を含む)
単元株式数	100株
株主数	12,719名

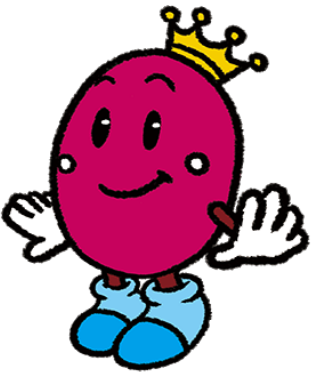
大株主(上位10名)

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	1,295	10.11
株式会社三十三銀行	632	4.93
株式会社百五銀行	578	4.52
株式会社三菱UFJ銀行	559	4.36
井村屋取引先持株会	516	4.03
株式会社サンライフ	321	2.51
株式会社日本カストディ銀行(信託口)	269	2.10
株式会社西村商店	239	1.86
株式会社榎本武平商店	214	1.67
三井住友海上火災保険株式会社	186	1.45

※持株比率は自己株式を控除して計算しております。

株主さまへのインフォメーション

事業年度	4月1日～翌年3月31日
期末配当金受領株主確定日	3月31日
中間配当金受領株主確定日	9月30日
定時株主総会	毎年6月開催
株主名簿管理人および特別口座の口座管理機関	三菱UFJ信託銀行株式会社
同連絡先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 東京都府中市日鋼町1-1 電話 0120-232-711(通話料無料) 郵送先 〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
公告の方法	電子公告により行います。 公告掲載URL https://www.imuraya-group.com/ir/ad/ (ただし、電子公告によることが出来ない事故、その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に公告いたします。)
上場証券取引所	東京証券取引所 プライム市場 名古屋証券取引所 プレミア市場



株主さまご優待

毎年3月31日現在及び9月30日現在の株主のみなさまに対し、ご優待品を贈呈しております。下期3月31日現在の株主さまのご優待品は6月中旬にお送りいたしております。以下は、2025年3月31日現在の株主さまを対象としたご優待品でございます。

100株以上500株未満の株主さま

500円相当の井村屋商品



500株以上1,500株未満の株主さま

1,500円相当の井村屋商品オリジナルギフト



1,500株以上の株主さま

①と②を合わせてお送りいたします。

①1,500円相当の
井村屋商品オリジナルギフト



②1,500円相当のセレクトギフト
次の3種類からお一つお選びいただけます。

冷凍商品詰合せ



福和蔵 日本酒詰合せ
純米酒300ml
純米吟醸300ml



マイギフト MG-15



※②で冷凍商品詰合せをお選びいただいた場合、オリジナルギフトとは別便にてお届けいたします。

※写真はイメージです。内容が一部変更される場合がありますので、ご了承ください。

片手で食べられる小さなようかん 塩

「片手で食べられる小さなようかん」シリーズから、春夏シーズンにぴったりな“塩”をきかせた『片手で食べられる小さなようかん 塩』が登場しました。こだわりの塩であずきの味わいを引き立てた、コクのある塩ようかんです。夏になると毎年のように記録的な猛暑に見舞われる昨今、手軽な塩分補給にもおすすめです。また1本14gの食べきりサイズで、おやつや一息つきたいときに食べられるのはもちろん、常温保管が可能なため、かばんに入れて持ち運んで、お出かけ先でもお楽しみいただけます。



4コ入レモン大福(レモンあん)

「4コ入冷凍和菓子」シリーズは、包んだ直後のおいしい状態を急速冷凍でキープすることで、“出来立てのおいしさ”を味わえる、井村屋の人気シリーズです。同シリーズの季節限定商品として、『4コ入レモン大福(レモンあん)』が登場しました。レモンあんには苦みが少なく、やわらかな酸味と程よい甘みが特長の瀬戸内産レモンのピールと果汁を使用し、国産もち粉を使用した舌触りがなめらかな生地で包みました。さっぱりさわやかなフルーツ感をお楽しみいただける、春夏シーズンにぴったりなデザート大福です。



「具材を選べる レンジで煮物」シリーズ(和風だしあんかけ・甘辛そぼろ煮)

このたびお好きな具材を選んで調理できる新商品として『具材を選べる レンジで煮物 和風だしあんかけ』『具材を選べる レンジで煮物 甘辛そぼろ煮』の2種類を発売しました。「レンジで煮物」シリーズは、ジッパー付きで自立するパウチに調味液を充填した商品です。野菜を用意して本商品に入れ、レンジ調理するだけで手軽に2人前の煮物を作ることができます。アレンジレシピのご提案もしており、食卓に「もう一品」の新しいメニューをお届けします。アレンジレシピはこちらから▶「レンジで煮物」シリーズ公式サイト <https://imuraya-cp.jp/renjidenimono/>



< 調理例 >

具材を選べる レンジで煮物 和風だしあんかけ



< 調理例 >

具材を選べる レンジで煮物 甘辛そぼろ煮

とうもろこしごはんの素

井村屋の「ごはんの素」シリーズは、炊飯器に白米と一緒にに入れて炊くだけの簡単調理で手軽にお赤飯や豆ごはんが食べられるロングセラー商品です。同シリーズの季節限定商品として『とうもろこしごはんの素』(2合炊き)が登場しました。主役の具材となるととうもろこしは、甘さ・粒サイズ・色のバランスなど複数の観点から選んだ甘みの強いスーパースイートコーン種を100%使用しました。また調味液には、利尻産昆布のエキス・枕崎製造かつお節のだし・赤穂の天塩・コーンペーストを使用。旨みの相乗効果を高め、とうもろこしの甘さを引き立てる配合にしています。一から手作りする本格的なとうもろこしごはんのレシピを分析して開発した渾身の一品です。



やわもちアイス 生ハッ橋味

「甘味処の和スイーツを、おうちで。」をコンセプトに、冷凍下でもやわらかいもちとさまざまな素材を重ねた贅沢感を手軽に味わえる「やわもちアイス」シリーズから、季節限定で『やわもちアイス 生ハッ橋味』を発売しました。京都を代表する伝統の和菓子であり、お土産としても人気の「生ハッ橋」に着目し、生ハッ橋の味わい・食感を表現しました。ニッキ風味アイスの天面につぶあんと生ハッ橋風おもちをのせ、さらにニッキ風味きなこをトッピングした4層構造で、生ハッ橋のおいしさをアイスで楽しめる贅沢な味わいに仕上げました。“本格生ハッ橋アイス”をぜひご堪能ください。



ごろろん果肉 白桃タルトバー

2021年から発売している『ごろろん果肉 アップルパイバー』は、ぎっしりと入った果肉の贅沢感や本物のアップルパイのような再現度の高い味わいをご好評いただいています。その「ごろろん果肉」アイスバーの新商品として、果肉たっぷりな白桃タルトの味わいが楽しめる『ごろろん果肉 白桃タルトバー』が登場しました。

国産白桃のブレンド果汁をたっぷり使用した白桃ソースに、ダイス状にカットし特別な加工を施した白桃果肉をふんだんに混ぜ込むことで、ごろごろした果肉感を実現しました。タルト生地をイメージしたクッキーランチがアクセントとなっており、最後まで食感や味わいの変化をお楽しみいただけます。



2025大阪・関西万博公式ライセンス商品

2025年4月に大阪・関西万博が開幕となり、井村屋では期間限定で万博記念デザインの公式ライセンス商品を4品発売いたしました。『EXPO2025ミyakミyak招福ようかん』『EXPO2025ミyakミyak昔ながらの缶プリンギフト』は、「お土産商品」という新しい売場・販売ルートに挑戦する商品として、万博記念パッケージで登場しました。また、『北海道あずきバー（万博パッケージ）』『片手で食べられる小さなようかん（万博パッケージ）』にも「ミyakミyak」がデザインされており、記念パッケージをお楽しみいただけます。



EXPO2025
ミyakミyak招福ようかん



EXPO2025
ミyakミyak昔ながらの缶プリンギフト



北海道あずきバー
（万博パッケージ）



片手で食べられる小さなようかん
（万博パッケージ）

©Expo 2025

アンナミラーズアイス

アメリカンフードとホームメイドパイを楽しめるレストラン「アンナミラーズ」は、日本においては井村屋が展開しており、現在は主に関東地域でのポップアップ出店やオンラインショップでのパイ販売を通じてブランドの魅力を発信しています。このアンナミラーズブランドより、新商品として業務用アイスが登場しました。1973年から1981年にかけてアンナミラーズの店舗で販売していたアイスのレシピをベースに、原料・配合・製法を現在の嗜好に合わせて調整したラグジュアリーアイスです。フレーバーは「フレンチバニラ」「こしあん入り 抹茶」「チョコマシュマロ」「温州みかん」「あずきみるく」の5種類を展開しています。

※本商品は飲食店やホテルなどでの使用を想定した業務用アイスです。

※井村屋ウェブショップ・ポップアップショップ（不定期開催）等にて一般販売も実施しています。

AMERICAN FOODS & SWEETS
Anna Miller's



フレンチバニラ



こしあん入り 抹茶



チョコマシュマロ



温州みかん



あずきみるく

あずきバーの更なる飛躍

過去最高の販売本数

1973年の発売から半世紀以上、お客さまに愛され続ける『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?」というアイデアをもとに開発した井村屋グループの看板商品です。生豆の選別・洗浄・炊き上げ・冷却・充填まで自社で行い、あずきの風味と粒感が楽しめるアイスです。

原料はあずき・砂糖・水あめ・食塩のみで、あずきの自然な味わいを感じられます。

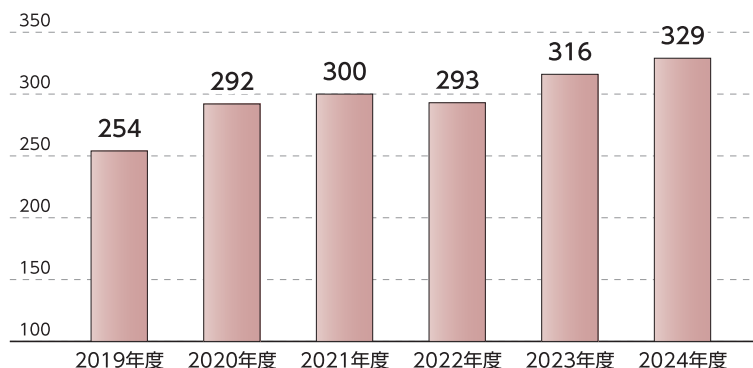
シンプルな原料や生豆から炊き上げる製法など、こだわりは変えない一方で、お客さまの嗜好の変化に合わせて甘さを控えるなどの改良を行ってきました。

その結果、順調に販売本数を増やし2024年度の「あずきバー」シリーズの販売本数は3億2,900万本を突破し、過去最高の実績となりました。



あずきバーシリーズ 販売本数推移

単位:百万本



環境負荷低減への取り組み

井村屋グループでは中期経営計画「Value Innovation 2026(新価値創造)」で温室効果ガス排出削減や廃棄物量削減を目標としており、その足掛かりとして2024年8月に「BOXあずきバー」シリーズで環境製品宣言(SuMPO EPD※1)を取得しました。

※1 SuMPO EPDとは、SuMPO(一般社団法人サステナブル経営推進機構)が運営する、環境に関するEPDプログラムのことです。

EPD/環境製品宣言(Environmental Product Declaration)とは商品やサービスの「ライフサイクル(一生)」全体を通して、どのような環境負荷がどれだけ発生するかを総合的に評価し、情報開示するための枠組みのことです。

SuMPO EPDについて▶ <https://ecoleaf-label.jp/contents/epd/>



●SuMPO EPD取得を通して算定した「BOXあずきバー」シリーズのCO₂排出量

商品名	BOXあずきバー	BOXあずきバー ミルク	BOXあずきバー 抹茶
CO ₂ 排出量	880g/箱	1,100g/箱	940g/箱
画像			

あずきや砂糖、スティックの原料となる木の加工・輸送時のほか、製品輸送時の燃料の使用、製造・保管時の電力の発電、廃棄物処理など、あらゆる工程で発生する温室効果ガスをCO₂に換算して可視化を行うことで、具体的な環境負荷低減活動につなげることができます。

井村屋グループは、業界の中でも先駆ける形で、近年になって重視されはじめたSuMPO EPDの取得に取り組みました。また、2025年4月から「BOXあずきバー」シリーズにSuMPO EPDのロゴを掲載し展開しています。

井村屋グループ全体で環境負荷低減活動に活かしていけるよう、取得を本格的なCO₂削減の第一歩と捉えて取り組みを進めていきます。



「アップサイクルセンター」竣工・稼働

井村屋株式会社は、自社内の製造過程で発生する食品ロスを原料化し商品加工する「アップサイクルセンター」を2025年3月に竣工・稼働しました。製造過程で発生している食品ロスは部分的にアップサイクルしているものの、多くはメタン発酵や飼料として活用しています。「アップサイクルセンター」を環境負荷低減活動のベース基地として一貫した生産ラインを確立することにより、自社の食品ロスを有効に活用いたします。今後も資源循環を推し進め、当グループのパーパスである「おいしい!の笑顔をつくる」に邁進してまいります。



アップサイクルする食品ロス



『井村屋謹製 たい焼き(つぶあん)』『優秀ヒット賞』受賞

2024年3月発売の『井村屋謹製 たい焼き(つぶあん)』が日本食糧新聞社制定「第43回食品ヒット大賞」の「チルド食品・フローズン食品部門」にて「優秀ヒット賞」を受賞しました。井村屋商品としては2015年『ゴールド肉まん』以来で、冷凍和菓子カテゴリーでは初めての受賞です。

表彰式後に開催された祝賀会では、多くの来賓の方々へ試食提供をおこない、『井村屋謹製 たい焼き(つぶあん)』の業界認知を高めることに繋がりました。今後も井村屋商品の魅力を伝えられるよう活動してまいります。



『福和蔵 純米大吟醸』第55回三重県新酒品評会 首位賞(三重県知事賞)受賞

三重県酒造組合が三重県産の日本酒の品質や製造技術の向上を目的に毎年開催している三重県新酒品評会にて、『福和蔵 純米大吟醸』が首位賞(三重県知事賞)に選ばれました。審査は酒蔵・銘柄名を伏せた状態で4部門(純米吟醸酒の部/吟醸酒の部/純米酒の部/本醸造酒・普通酒の部)に分かれ、専門家による採点により行われます。2025年は22の蔵元から91銘柄が出品された中、福和蔵は純米吟醸酒・吟醸酒・純米酒の3部門で優等賞を獲得し、さらに純米吟醸酒部門では優等賞の中でも最も優秀な1銘柄に贈られる首位賞(三重県知事賞)に選ばれました。



福和蔵 公式オンラインショップ
<https://fukuwagura-shop.com/>

福和蔵 直近受賞歴・採用実績

年 月	受賞名・採用実績
2025年 3 月	第55回三重県新酒品評会 ●純米大吟醸:首位賞(三重県知事賞) ●純米酒・純米吟醸:優等賞
2025年 2 月	ワイングラスでおいしい日本酒アワード2025(プレミアム大吟醸部門) ●純米大吟醸:最高金賞
2024年10月	JAL国内線ファーストクラスに純米大吟醸が採用
2024年 8 月	全国燗酒コンテスト2024<プレミアムぬる燗部門> ●純米酒:最高金賞
2024年 6 月	IWC(インターナショナルワインチャレンジ)2024「SAKE部門」 ●純米酒:銅メダル ●純米吟醸:銀メダル ●純米大吟醸:大会推奨酒
2024年 5 月	令和5酒造年度全国新酒鑑評会 ●純米大吟醸:金賞

肉まん・あんまん60周年記念イベント

2024年度に、肉まん・あんまんの発売(1964年)から60周年を迎えました。60周年を記念して、2024年11月にメディア向けに「60周年記念商品・なかやまきんに君新WebCM発表会」が行われました。井村屋からは代表取締役社長岩本 康、商品開発部点心・デリ/DCチーム課長赤阪 忠蔵が登壇し、井村屋肉まん・あんまんの60周年までの歩みについての説明、復刻商品・記念商品などの商品ラインナップの紹介をおこないました。その後、新WebCMに出演する、タレントの「なかやまきんに君」が登場。「1日肉まん・あんまんアンバサダー」として井村屋肉まん・あんまんの発売60周年をお祝いいただきました。



【復刻商品】

【記念商品】



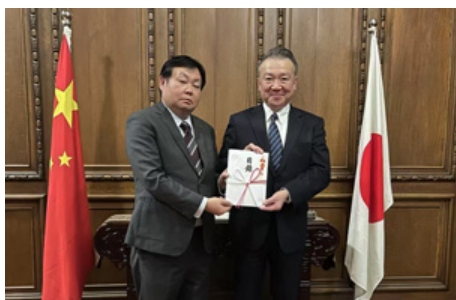
井村屋株式会社
代表取締役社長 岩本 康



井村屋株式会社 商品開発部
点心・デリ/DCチーム 課長 赤阪 忠蔵

上海・蘇州・杭州の日本人学校生徒にカステラを2,500食寄贈

2025年2月、在上海日本国総領事宛に、井村屋グループから井村屋（大連）食品有限公司（IDF）で生産した2,500食のカステラを寄贈するため、目録をお贈りいたしました。このカステラは、井村屋グループのパーパスである「おいしい！の笑顔をつくる」活動として、在上海日本国総領事館を通じ、上海の虹橋校と浦東校、蘇州、杭州にある日本人学校に通う小学生・中学生・高校生の児童・生徒全員に配布されました。3月、蘇州日本人学校の卒業式では卒業生にサプライズとして配布され、井村屋グループから送る卒業生へのエールも在上海日本国総領事・大使岡田 勝さまに読み上げていただきました。



左：井村屋グループ中国事業中国事業代表※ 大西 由晃
右：在上海日本国総領事・大使 岡田 勝さま
※寄贈当時役職



IDF で生産したカステラ

井村屋株式会社 東海支店「認定優良エコ事業所」に認定

2025年1月、井村屋株式会社 東海支店が愛知県名古屋市の定める「認定優良エコ事業所」に認定されました。名古屋市の推進する「なごやSDGsグリーンパートナーズ」制度では、SDGs実現に向けた活動に取り組む事業所を、取り組みのレベルに応じた3つの区分で登録・認定しています。東海支店が認定された「認定優良エコ事業所」は3つの区分の中で最上位にあたります。2024年2月の登録以来、電気使用量やガソリン使用量の削減・環境教育の実施等を継続した結果、実績を評価いただきランクアップ・認定となりました。引き続き、環境負荷低減に向けたさまざまな活動にグループ全体で取り組んでまいります。



認定証と認定プレート

井村屋グループ株式会社

本社所在地 三重県津市高茶屋七丁目1番1号
創業 明治29年(1896年)
設立 昭和22年(1947年)4月
資本金 2,576百万円
従業員数 50名 ※グループ全体では952名(2025年3月31日現在)
事業内容 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

役員・執行役員 代表取締役社長(CEO兼COO) 大西 安樹
代表取締役副社長(CFO) 富永 治郎
取締役 取締役会議長(COB) 中島 伸子
取締役副社長 岩本 康
常務取締役 甲斐下方俊
取締役 田中 稷治
取締役 中野 憲一
取締役 井村 慎
取締役(社外) 田中 里沙
取締役(社外) 福谷 朋子
取締役(社外) 田中 洋
取締役(社外) 廣田 恵子
常勤監査役 脇田 元夫
常勤監査役 岩上 真人
監査役(社外) 若林 正清
監査役(社外) 土田 繁
執行役員常務 岡田 孝平
執行役員常務 尾崎 弘二
執行役員 平田 裕一
執行役員 加藤 光一
特別顧問 浅田 剛夫

井村屋グループ株式会社ウェブサイト
<https://www.imuraya-group.com/>
井村屋ウェブショップ
<https://www.imuraya-webshop.jp/>
井村屋株式会社 公式X(旧Twitter)
https://x.com/IMURAYA_DM
井村屋株式会社 公式Instagram
https://www.instagram.com/imuraya_dm/

井村屋株式会社

所在地：三重県津市高茶屋七丁目1番1号
事業内容：菓子、食品、デイリーチルド、点心・デリ、冷菓、スイーツ、酒類の製造販売
代表者：中島 伸子、岩本 康 URL: <https://www.imuraya.co.jp/>

井村屋フーズ株式会社

所在地：愛知県豊橋市中原町字地歩24番地の1
事業内容：菓子、食品、冷菓、調味料、食品添加物の製造販売
代表者：富永 治郎、近藤 久嗣 URL: <https://www.imurayafoods.co.jp/>

イムラ株式会社

所在地：三重県津市高茶屋五丁目6番1号
事業内容：リース代理店業務、不動産管理業務等
代表者：中島 伸子 URL: <https://www.imura-kk.co.jp/>

北京京日井村屋食品有限公司

所在地：中国北京市豊台区榴郷路88号 石榴中心11号楼103
事業内容：調味料の販売
代表者：上田 長平 URL: <https://www.imuraya.cn/jif/>

井村屋(北京)食品有限公司

所在地：中国北京市豊台区榴郷路88号 石榴中心11号楼102
事業内容：菓子、点心・デリの販売、菓子、食品の輸入販売
代表者：上田 長平、時山 晃一 URL: <https://www.imuraya.cn/ibf/>

IMURAYA USA, INC.

所在地：2502 Barranca Parkway Irvine, CA 92606, USA
事業内容：冷菓の製造販売及び菓子、食品、冷菓の輸入販売
代表者：甲斐下 方俊 URL: <https://www.imuraya-usa.com/>

井村屋(大連)食品有限公司

所在地：中国遼寧省大連市旅順口区長城街道大房身村
事業内容：菓子、調味料の製造販売
代表者：上田 長平、申 華峰 URL: <https://www.imuraya.cn/idf/>

井村屋(北京)企業管理有限公司

所在地：中国北京市豊台区榴郷路88号 石榴中心11号楼102
事業内容：中国事業会社全体の資金管理及び事業戦略に関する支援業務
代表者：上田 長平 URL: <https://www.imuraya.cn/icm/>

井村屋スタートアッププランニング株式会社

所在地：三重県津市高茶屋七丁目1番1号
事業内容：グループ各社が有する技術の新規事業または創業の支援
代表者：大西 安樹

IMURAYA MALAYSIA SDN. BHD.

所在地：Unit 32-01, Level 32, Tower B, The Vertical Corporate Towers, Avenue 10, Bangsar South, No. 8, Jalan Kerinchi, 59200 Kuala Lumpur
事業内容：冷菓の製造、販売、輸出入
代表者：大西 安樹、井村 慎(MD) URL: <https://www.imuraya.com.my/>

より詳しい内容は、各社ウェブサイト、井村屋グループウェブサイトの「グループ企業紹介」(<https://www.imuraya-group.com/outline/group/>)を参照ください。

