

## 株式会社常陽銀行が実施する 木内酒造株式会社に対する ポジティブ・インパクト・ファイナンスに係る 第三者意見

株式会社日本格付研究所（JCR）は、株式会社常陽銀行が実施する木内酒造株式会社に対するポジティブ・インパクト・ファイナンス（PIF）について、国連環境計画金融イニシアティブのポジティブ・インパクト・ファイナンス原則への適合性に対する第三者意見書を提出しました。

本件は、環境省 ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第2項（4）に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」への整合性も併せて確認しています。

\* 詳細な意見書の内容は次ページ以降をご参照ください。

## 第三者意見書

2022年10月31日  
株式会社 日本格付研究所

評価対象：

木内酒造株式会社に対するポジティブ・インパクト・ファイナンス

貸付人：株式会社常陽銀行

評価者：株式会社常陽産業研究所

第三者意見提供者：株式会社日本格付研究所（JCR）

結論：

本ファイナンスは、国連環境計画金融イニシアティブの策定したポジティブ・インパクト・ファイナンス原則に適合している。

また、環境省のESG金融ハイレベル・パネル設置要綱第2項（4）に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」と整合的である。

## I. JCR の確認事項と留意点

JCR は、常陽銀行が木内酒造株式会社（「木内酒造」）に対して実施する中小企業向けのポジティブ・インパクト・ファイナンス（PIF）について、株式会社常陽産業研究所による分析・評価を参照し、国連環境計画金融イニシアティブ（UNEP FI）の策定した PIF 原則に適合していること、および、環境省の ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第 2 項（4）に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」と整合的であることを確認した。

PIF とは、SDGs の目標達成に向けた企業活動を、金融機関が審査・評価することを通じて促進し、以て持続可能な社会の実現に貢献することを狙いとして、当該企業活動が与えるポジティブなインパクトを特定・評価の上、融資等を実行し、モニタリングする運営のことをいう。

PIF 原則は、4 つの原則からなる。すなわち、第 1 原則は、SDGs に資する三つの柱（環境・社会・経済）に対してポジティブな成果を確認できるかまたはネガティブな影響を特定し対処していること、第 2 原則は、PIF 実施に際し、十分なプロセス、手法、評価ツールを含む評価フレームワークを作成すること、第 3 原則は、ポジティブ・インパクトを測るプロジェクト等の詳細、評価・モニタリングプロセス、ポジティブ・インパクトについての透明性を確保すること、第 4 原則は、PIF 商品が内部組織または第三者によって評価されていることである。

UNEP FI は、ポジティブ・インパクト・ファイナンス・イニシアティブ（PIF イニシアティブ）を組成し、PIF 推進のためのモデル・フレームワーク、インパクト・レーダー、インパクト分析ツールを開発した。常陽銀行は、中小企業向けの PIF の実施体制整備に際し、常陽産業研究所と共同でこれらのツールを参照した分析・評価方法とツールを開発している。ただし、PIF イニシアティブが作成したインパクト分析ツールのいくつかのステップは、国内外で大きなマーケットシェアを有し、インパクトが相対的に大きい大企業を想定した分析・評価項目として設定されている。JCR は、PIF イニシアティブ事務局と協議しながら、中小企業の包括分析・評価においては省略すべき事項を特定し、常陽銀行及び常陽産業研究所にそれを提示している。なお、常陽銀行は、本ファイナンス実施に際し、中小企業の定義を、PIF 原則等で参照している IFC（国際金融公社）の定義に加え、中小企業基本法の定義する中小企業、会社法の定義する大会社以外の企業としている。

JCR は、中小企業のインパクト評価に際しては、以下の特性を考慮したうえで PIF 原則との適合性を確認した。

- ① SDGs の三要素のうちの経済、PIF 原則で参照するインパクト領域における「包括的で健全な経済」、「経済収れん」の観点からポジティブな成果が期待できる事業主体である。ソーシャルボンドのプロジェクト分類では、雇用創出や雇用の維持を目的とし

- た中小企業向けファイナンスそのものが社会的便益を有すると定義されている。
- ② 日本における企業数では全体の 99.7%を占めるにもかかわらず、付加価値額では 52.9%にとどまることから、個別の中小企業のインパクトの発現の仕方や影響度は、その事業規模に従い、大企業ほど大きくはない。<sup>1</sup>
  - ③ サステナビリティ実施体制や開示の度合いも、上場企業ほどの開示義務を有していないことなどから、大企業に比して未整備である。

## II. PIF 原則への適合に係る意見

---

### PIF 原則 1

SDGs に資する三つの柱（環境・社会・経済）に対してポジティブな成果を確認できるかまたはネガティブな影響を特定し対処していること。

SDGs に係る包括的な審査によって、PIF は SDGs に対するファイナンスが抱えている諸問題に直接対応している。

---

常陽銀行及び常陽産業研究所は、本ファイナンスを通じ、木内酒造の持ちうるインパクトを、UNEP FI の定めるインパクト領域および SDGs の 169 ターゲットについて包括的な分析を行った。

この結果、木内酒造がポジティブな成果を発現するインパクト領域を有し、ネガティブな影響を特定しその低減に努めていることを確認している。

SDGs に対する貢献内容も明らかとなっている。

---

### PIF 原則 2

PIF を実行するため、事業主体（銀行・投資家等）には、投融資先の事業活動・プロジェクト・プログラム・事業主体のポジティブ・インパクトを特定しモニターするための、十分なプロセス・方法・ツールが必要である。

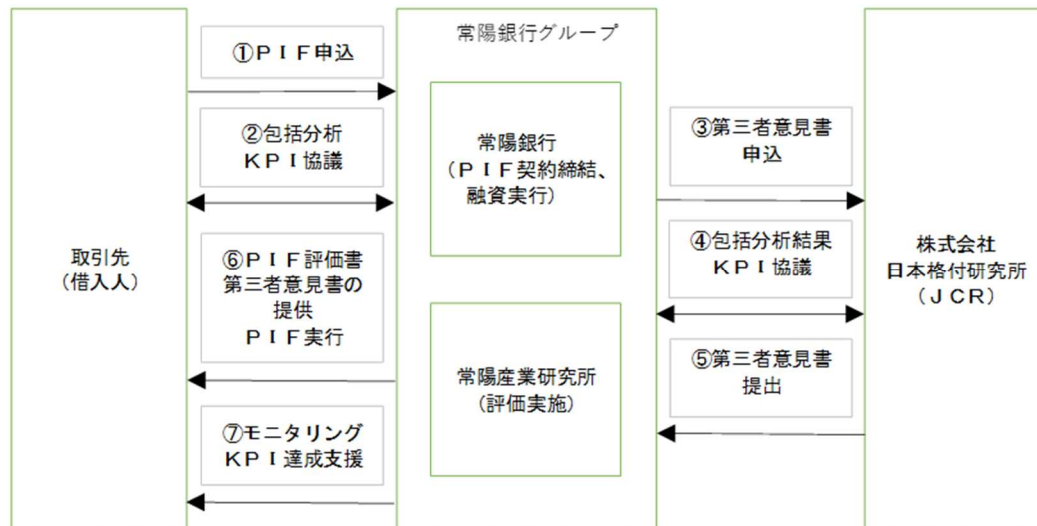
---

JCR は、常陽銀行が PIF を実施するために適切な実施体制とプロセス、評価方法及び評価ツールを確立したことを確認した。

- (1) 常陽銀行は、本ファイナンス実施に際し、以下の実施体制を確立した。

---

<sup>1</sup> 経済センサス活動調査（2016 年）。中小企業の定義は、中小企業基本法上の定義。業種によって異なり、製造業は資本金 3 億円以下または従業員 300 人以下、サービス業は資本金 5 千万円以下または従業員 100 人以下などだ。小規模事業者は製造業の場合、従業員 20 人以下の企業をさす。



(出所：常陽銀行提供資料)

- (2) 実施プロセスについて、常陽銀行では社内規程を整備している。
- (3) インパクト分析・評価の方法とツール開発について、常陽銀行からの委託を受けて、常陽産業研究所が分析方法及び分析ツールを、UNEP FI が定めた PIF モデル・フレームワーク、インパクト分析ツールを参考に確立している。

### PIF 原則 3 透明性

PIF を提供する事業主体は、以下について透明性の確保と情報開示をすべきである。

- ・本 PIF を通じて借入人が意図するポジティブ・インパクト
- ・インパクトの適格性の決定、モニター、検証するためのプロセス
- ・借入人による資金調達後のインパクトレポート

PIF 原則 3 で求められる情報は、全て常陽産業研究所が作成した評価書を通して銀行及び一般に開示される予定であることを確認した。

### PIF 原則 4 評価

事業主体（銀行・投資家等）の提供する PIF は、実現するインパクトに基づいて内部の専門性を有した機関または外部の評価機関によって評価されていること。

本ファイナンスでは、常陽産業研究所が、JCR の協力を得て、インパクトの包括分析、特定、評価を行った。JCR は、本ファイナンスにおけるポジティブ・ネガティブ両側面の

インパクトが適切に特定され、評価されていることを第三者として確認した。

### III. 「インパクトファイナンスの基本的考え方」との整合に係る意見

インパクトファイナンスの基本的考え方は、インパクトファイナンスを ESG 金融の発展形として環境・社会・経済へのインパクトを追求するものと位置づけ、大規模な民間資金を巻き込みインパクトファイナンスを主流化することを目的としている。当該目的のため、国内外で発展している様々な投融資におけるインパクトファイナンスの考え方を参照しながら、基本的な考え方をとりまとめているものであり、インパクトファイナンスに係る原則・ガイドライン・規制等ではないため、JCR は本基本的考え方に対する適合性の確認は行わない。ただし、国内でインパクトファイナンスを主流化するための環境省及び ESG 金融ハイレベル・パネルの重要なメッセージとして、本ファイナンス実施に際しては本基本的考え方に整合的であるか否かを確認することとした。

本基本的考え方におけるインパクトファイナンスは、以下の 4 要素を満たすものとして定義されている。本ファイナンスは、以下の 4 要素と基本的には整合している。ただし、要素③について、モニタリング結果は基本的には借入人である木内酒造から貸付人である常陽銀行及び評価者である常陽産業研究所に対して開示がなされることとし、可能な範囲で対外公表も検討していくこととしている。

要素① 投融資時に、環境、社会、経済のいずれの側面においても重大なネガティブインパクトを適切に緩和・管理することを前提に、少なくとも一つの側面においてポジティブなインパクトを生み出す意図を持つもの

要素② インパクトの評価及びモニタリングを行うもの

要素③ インパクトの評価結果及びモニタリング結果の情報開示を行うもの

要素④ 中長期的な視点に基づき、個々の金融機関/投資家にとって適切なリスク・リターンを確保しようとするもの

また、本ファイナンスの評価・モニタリングのプロセスは、本基本的考え方で示された評価・モニタリングフローと同等のものを想定しており、特に、企業の多様なインパクトを包括的に把握するものと整合的である。

### IV. 結論

以上の確認より、本ファイナンスは、国連環境計画金融イニシアティブの策定したポジティブ・インパクト・ファイナンス原則に適合している。

また、環境省の ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第 2 項 (4) に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」と整合的である。



# JCR Sustainable PIF for SMEs

(第三者意見責任者)

株式会社日本格付研究所

サステナブル・ファイナンス評価部長

梶原 敦子

---

梶原 敦子

担当主任アナリスト

川越 広志

---

川越 広志

担当アナリスト

小林 克人

---

小林 克人



### 本第三者意見に関する重要な説明

#### 1. JCR 第三者意見の前提・意義・限界

日本格付研究所（JCR）が提供する第三者意見は、事業主体及び調達主体の、国連環境計画金融イニシアティブの策定したポジティブ・インパクト金融(PIF)原則への適合性及び環境省 ESG 金融ハイレベル・パネル内に設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」への整合性に関する、JCR の現時点での総合的な意見の表明であり、当該ポジティブ・インパクト金融がもたらすポジティブなインパクトの程度を完全に表示しているものではありません。

本第三者意見は、依頼者である調達主体及び事業主体から供与された情報及び JCR が独自に収集した情報に基づく現時点での計画又は状況に対する意見の表明であり、将来におけるポジティブな成果を保証するものではありません。また、本第三者意見は、PIF によるポジティブな効果を定量的に証明するものではなく、その効果について責任を負うものではありません。本事業により調達される資金が同社の設定するインパクト指標の達成度について、JCR は調達主体または調達主体の依頼する第三者によって定量的・定性的に測定されていることを確認しますが、原則としてこれを直接測定することはありません。

#### 2. 本第三者意見を作成するうえで参照した国際的なイニシアティブ、原則等

本意見作成にあたり、JCR は、以下の原則等を参照しています。

国連環境計画 金融イニシアティブ ポジティブ・インパクト金融原則

環境省 ESG 金融ハイレベル・パネル内ポジティブインパクトファイナンスタスクフォース  
「インパクトファイナンスの基本的考え方」

#### 3. 信用格付業にかかるとの関係

本第三者意見を提供する行為は、JCR が関連業務として行うものであり、信用格付業にかかるとは異なります。

#### 4. 信用格付との関係

本件評価は信用格付とは異なり、また、あらかじめ定められた信用格付を提供し、または閲覧に供することを約束するものではありません。

#### 5. JCR の第三者性

本 PIF の事業主体または調達主体と JCR との間に、利益相反を生じる可能性のある資本関係、人的関係等はありません。

#### ■留意事項

本書に記載された情報は、JCR が、事業主体または調達主体及び正確で信頼すべき情報源から入手したものです。ただし、当該情報には、人為的、機械的、またはその他の事由による誤りが存在する可能性があります。したがって、JCR は、明示的であると暗示的であるとを問わず、当該情報の正確性、結果、的確性、適時性、完全性、市場性、特定の目的への適合性について、一切表明保証するものではなく、また、JCR は、当該情報の誤り、遺漏、または当該情報を使用した結果について、一切責任を負いません。JCR は、いかなる状況においても、当該情報のあらゆる使用から生じうる、機会損失、金銭的損失を含むあらゆる種類の、特別損害、間接損害、付随的損害、派生的損害について、契約責任、不法行為責任、無過失責任その他責任原因のいかなるものを問わず、また、当該損害が予見可能であると予見不可能であるとを問わず、一切責任を負いません。本第三者意見は、評価の対象であるポジティブ・インパクト・ファイナンスにかかる各種のリスク（信用リスク、価格変動リスク、市場流動性リスク、価格変動リスク等）について、何ら意見を表明するものではありません。また、本第三者意見は JCR の現時点での総合的な意見の表明であって、事実の表明ではなく、リスクの判断や個別の債券、コマーシャルペーパー等の購入、売却、保有の意思決定に関して何らの推奨をするものでもありません。本第三者意見は、情報の変更、情報の不足その他の事由により変更、中断、または撤回されることがあります。本書に係る一切の権利は、JCR が保有しています。本書の一部または全部を問わず、JCR に無断で複製、翻案、改変等を行うことは禁じられています。

#### ■用語解説

第三者意見：本レポートは、依頼人の求めに応じ、独立・中立・公平な立場から、銀行等が作成したポジティブ・インパクト・ファイナンス評価書の国連環境計画金融イニシアティブのポジティブ・インパクト金融原則への適合性について第三者意見を述べたものです。

事業主体：ポジティブ・インパクト・ファイナンスを実施する金融機関をいいます。

調達主体：ポジティブ・インパクト・ビジネスのためにポジティブ・インパクト・ファイナンスによって借入を行う事業会社等をいいます。

#### ■サステナブル・ファイナンスの外部評価者としての登録状況等

- ・国連環境計画 金融イニシアティブ ポジティブインパクト作業部会メンバー
- ・環境省 グリーンボンド外部レビュー者登録
- ・ICMA (国際資本市場協会) に外部評価者としてオブザーバー登録) ソーシャルボンド原則作業部会メンバー
- ・Climate Bonds Initiative Approved Verifier (気候変動イニシアティブ認定検証機関)

#### ■本件に関するお問い合わせ先

情報サービス部 TEL : 03-3544-7013 FAX : 03-3544-7026

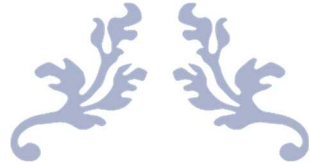
株式会社 日本格付研究所

Japan Credit Rating Agency, Ltd.

信用格付業者 金融庁長官（格付）第1号

〒104-0061 東京都中央区銀座5-15-8 時事通信ビル





---

# ポジティブ・インパクト・ファイナンス評価書

---

木内酒造株式会社



2022年10月26日

株式会社常陽産業研究所

## 目次

---

1. はじめに.....	1
2. 会社概要 .....	2
(1)グループ概要 .....	2
(2)沿革.....	4
(3)経営理念.....	6
(4)事業概要.....	8
(5)環境・社会活動 .....	12
3. 包括的なインパクト分析 .....	14
(1)インパクト領域の特定.....	14
(2)事業活動エリアにおけるインパクトニーズとの関連性.....	15
(3)テーマの設定 .....	17
4. インパクトの評価 .....	18
(1)地域発展への貢献と、人々の暮らしへ愉しさの提供.....	18
(2)伝統の継承と新たな挑戦によるオンリーワンの追求 .....	20
(3)環境に配慮にした持続可能な事業の推進 .....	22
(4)雇用の場の創出と快適な職場環境.....	24
5. 管理体制 .....	26
6. 常陽銀行によるモニタリング .....	27

# 1. はじめに

常陽産業研究所は、常陽銀行が木内酒造株式会社（以下、木内酒造株）に対してポジティブ・インパクト・ファイナンスを実施するにあたって、木内酒造株、株式会社木内酒造 1823（以下、株木内酒造 1823）、株式会社木内の蔵（以下、株木内の蔵）で構成される木内酒造グループの活動が、環境・社会・経済に及ぼすインパクト（ポジティブな影響およびネガティブな影響）を分析・評価した。

分析・評価に当たっては、株式会社日本格付研究所の協力を得て、国連環境計画金融イニシアティブ（UNEP FI）が提唱した「ポジティブ・インパクト金融原則」および ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第 2 項（4）に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」に則った上で、中小企業<sup>1</sup>に対するファイナンスに適用している。

## 本ファイナンスの概要

資金調達者の名称	木内酒造株式会社
調達金額	800,000,000 円
調達形態	シンジケートローン
契約期間(モニタリング期間)	2022 年 10 月 31 日～2027 年 9 月 30 日
資金使途	ウイスキー事業に関わる運転資金

<sup>1</sup> IFC (国際金融公社) または中小企業基本法の定義する中小企業、会社法の定義する企業。

## 2. 会社概要

### (1) グループ概要

木内酒造グループは、木内酒造(株)と(株)木内酒造 1823、(株)木内の蔵の3社で構成される企業グループである。グループ全体として、日本酒やビール、ウイスキーなどの酒類製造・販売事業や、飲食事業を手掛ける。

江戸時代の1823年の創業以来「菊盛(きくさかり)」などの日本酒の醸造を行ってきた。1996年に発売された「常陸野ネストビール」は数々の世界コンテストで金賞を獲得し、国内有数のクラフトビールとして知られ、世界40か国以上で販売されている。現在は、(株)木内酒造 1823が日本酒やビールを醸造する他、木内酒造(株)がウイスキーの製造を行っている。

また、飲食事業としては、木内酒造(株)が「な嘉屋」や「常陸野ブルーイング」などのブランドを茨城県や東京都などで計9店舗展開している。

最近では、これまで蓄積したビール醸造のノウハウを活かし、(株)木内の蔵がコンサルティング事業を行っている。

#### 木内グループの構成企業一覧



木内酒造(株)へのヒアリングを基に常陽産業研究所作成

同グループ 3 社の各社概要は以下の通りである。

社名	木内酒造株式会社
代表者	木内 敏之
本社	〒311-0133 茨城県那珂市鴻巣 1257
設立年月	1963(昭和 38)年 10 月
事業内容	・酒類及び食料品の製造、販売 ・工場施設の賃貸 ・損害保険代理業 ・飲食店の経営 ・前各号に附帯関連する一切の事業
資本金	1000 万円
従業員	93 名(2022(令和 4)年 9 月末)

社名	株式会社木内酒造 1823
代表者	木内 敏之
本社	〒311-0133 茨城県那珂市鴻巣 1257
設立年月	1954(昭和 38)年 10 月
事業内容	・和酒及びビールの製造
資本金	4880 万円
従業員	73 名(2022(令和 4)年 9 月末現在)

社名	株式会社木内の蔵
代表者	木内 敏之
本社	東京都台東区上野七丁目 10 番 9 号
設立年月	2020(令和 2)年 7 月
事業内容	・コンサルティング事業
資本金	900 万円

## (2) 沿革

木内酒造グループは1823年、常陸の国那珂郡鴻巣村の庄屋であった木内儀兵衛によって創業した。当時の木内家は、地の庄屋として周辺の農家の米を年貢米として水戸藩へ上納しており、交流のあった会津の商人より酒造りの道具を買い入れ、年貢米の余りで酒造りを始めた。

戦後の1954年には日本酒を製造する木内酒造(資)(現株木内酒造1823)が設立された。その9年後の1963年、株菊盛本店(株那嘉屋を経て現木内酒造株)が木内酒造(資)の販売部門として創設された。

日本酒の主力銘柄「菊盛」は1989年の全国新酒鑑評会で初めて金賞を受賞し、これまで計7度金賞を受賞している。

1996年に「常陸野ネストビール」を発売した。常陸野ネストビールは、数々の世界コンテストで金賞を獲得している。常陸野ネストビールは、現在国内だけではなく、これまで計40か国以上に輸出されている。

さらに、2006年に京成百貨店(水戸市)に蕎麦と酒を提供する「酒+蕎麦 な嘉屋」をオープンしたのを皮切りに、飲食事業を開始した。その後、2011年にエクセルみなみ(水戸市)にビアカフェ「true brew(現常陸野ブルーイング水戸)」をオープンし、2015年には「常陸野ブルーイング・ラボ」をマーチエキュート神田万世橋(東京都千代田区)を開店し、都内へ出店するなど、現在は9店舗を運営している。また、販売店「木内酒造」を2店舗展開している。

日本酒やビール以外では、「木内梅酒」など梅酒や米焼酎の製造にも取り組むほか、2016年よりウイスキーの蒸留も開始した。2019年には「常陸野ハイボール」を発売し、2020年にウイスキーを製造する八郷蒸留所(石岡市)の稼働を開始した。

2022年には、社名を木内酒造(資)から株木内酒造1823へ、株那嘉屋から木内酒造株へ変更するとともに、ウイスキーやスピリッツの製造、酒類の販売部門を株木内酒造1823から木内酒造株へ移管した。

年	概要
1823(文政 6)年	創業
1954(昭和 29)年	木内酒造(資)(現株木内酒造 1823)設立
1963(昭和 38)年	木内酒造(資)の販売会社として株菊盛本店(現木内酒造株)設立
1989(平成元)年	全国新酒鑑評会で清酒「菊盛」が初めて金賞を受賞
1995(平成 7)年	ビールの生産を開始
1996(平成 8)年	「常陸野ネストビール」を発売
1997(平成 9)年	日本で初めて開催された世界のビールコンテスト「インターナショナルビアサミット」で第 1 位金賞を受賞
1999(平成 11)年	常陸野ネストビールの輸出を開始
2000(平成 12)年	米国で開催された「ワールドビアカップ」にて金メダルを獲得
2003(平成 15)年	本社に蒸留工房を設置
2006(平成 18)年	京成百貨店(水戸市)に飲食店「酒+蕎麦 な嘉屋」をオープン
2008(平成 20)年	本社内(那珂市鴻巣 1257)に蕎麦店「蔵+蕎麦 な嘉屋」をオープン ビール工場「額田醸造所」(那珂市額田)の稼働を開始
2009(平成 21)年	(株)菊盛本店から(株)那嘉屋に社名変更 京成百貨店(水戸市)に販売店「TASTE 木内酒蔵(のちの木内酒造水戸京成店)」をオープン
2009(平成 21)年	「木内梅酒」が「天満天神梅酒大会」で金賞を受賞 米焼酎「木内」を発売開始
2010(平成 22)年	茨城県主催の「いばらきイメージアップ大賞 2009」にて奨励賞を受賞
2011(平成 23)年	エクセルみなみ(水戸市)にビアカフェ「true brew(現常陸野ブルーイング水戸)」をオープン
2012(平成 24)年	額田醸造所(地ビール工場)の生産ラインを増設
2014(平成 26)年	額田醸造所隣接地を取得、工場を増設
2015(平成 27)年	「常陸野ブルーイング・ラボ」をマーチエキュート神田万世橋にオープン
2016(平成 28)年	「常陸野ブルーイング・ラボ」を東京駅にオープン
2017(平成 29)年	経済産業省から「地域未来牽引企業」に選定
2018(平成 30)年	「常陸野ブルーイング品川」を品川駅にオープン
2019(令和元)年	常陸野ハイボールを発売 「常陸野ブルーイング東京蒸溜所」を東京都千代田区にオープン
2020(平成 2)年	ウイスキー製造工場・八郷蒸留所(石岡市)の稼働を開始 「常陸野ブルーイング丸の内」をグランスタ東京にオープン
2022(令和 4)年	社名を木内酒造(資)から(株)木内酒造 1823 へ、(株)那嘉屋から木内酒造(株)へ変更し、ウイスキーやスピリッツの製造、酒類の販売部門を(株)木内酒造 1823 から木内酒造(株)に移管

### (3) 経営理念

木内酒造グループの経営理念は以下の3つの方向性から構成される。

- 1) ローカリティによりオンリーワンを表現・発信する
- 2) 他を真似るのではなく、独自のローカリティを追求する
- 3) オンリーワンを生み出す人をつくる

#### 1) ローカリティによりオンリーワンを表現・発信する

木内酒造グループは、オンリーワンを目指すために、茨城県で育った食材を使用することでローカリティを表現することを重視している。地元・常陸野の地下水や麦などを使った酒造りにこだわりを持つとともに、運営する飲食店は提供される料理のほとんどに茨城県産の食材を使用している。同グループは、地元の農家から食材を仕入れて、酒類や料理を提供することで、地域内の経済循環をもたらし、地域全体の発展を目指している。地域資源を活用して作られた「常陸野ネストビール」は累計40か国以上に輸出しており、地元・常陸野を表現した製品を世界に提供している。

また同グループは、地域の資源を活かした事業展開が結果的に環境配慮にも寄与すると考える。遠方からではなく地元から原材料を調達するため、輸送に係るエネルギーの消費量やCO2排出量の削減に繋がる。同時に、酒類の製造過程で排出される廃棄物の再利用化なども進めており、環境に配慮した取り組みも行っている。

#### 2) 他を真似るのではなく、独自のローカリティを追求する

木内酒造グループは、他の事業者の取り組みを真似るのではなく、独自のローカリティを追い求めている。同グループは1823年の創業以来、200年近くの間で酒造りの技術を継承してきた。ローカリティを生み出す源泉は、酒造りのノウハウと地元・常陸野の食材である。

同社が造る日本酒「菊盛」は1989年から1991年まで3年連続で全国新種鑑評会で金賞を受賞している（その後、計7度金賞を受賞）。この頃から、他の清酒業の取り



組みを真似るのではなく、独自のローカリティを追求するようになり、ビールの醸造を開始した後、梅酒や麦焼酎、ウイスキーなど様々な種類の製造に取り組んでいる。

また、2006年より飲食事業を開始し、茨城県内や東京都内で現在9店舗展開している。運営店舗は「常陸野のおいしさ」をコンセプトとし、地元の食材をいかした料理と同社が製造した酒を提供することで、独自のローカリティを打ち出している。

### 3) オンリーワンを生み出す人をつくる

木内酒造グループはオンリーワンを生み出すには、地元の食材や様々な酒造りだけではなく、人づくりが最も重要であると認識している。事業を拡大することが人を採用・育成する場を生み出すことに繋がるという考えのもと、新たな事業展開によりオンリーワンの追求と人材育成を両立させてきた。

また、同グループでは、外国人や女性が活躍している。国籍や性別によらず、多様な人材の登用が行われている。

人材の育成によって酒造りのノウハウを社内に蓄積できると考えており、事業拡大を通じた人づくりに今後も注力していく。

#### 直営販売店「木内酒造」本店



木内酒造(株)提供

## (4) 事業概要

### ①酒類製造業

#### ア) 日本酒

木内酒造(株)は、全量純米酒のみの醸造にこだわりを持っている。主要銘柄「菊盛」は、契約栽培された特別な酒米と、酒蔵内から湧き出る地下水を使用し、南部杜氏伝統の技を受け継いだ自社の杜氏により仕込まれている。

菊盛は全国新酒鑑評会においてこれまで計7度金賞を受賞している。2010年の全国新酒鑑評会では、茨城県初の酒造好適米「ひたち錦」と茨城県産の酵母を使用した「菊盛ピュア茨城純米大吟醸」が金賞を受賞した。

菊盛 純米酒 純



出所:木内酒造(株)HP

#### イ) ビール

木内酒造(株)は、規制緩和や地ビールブームの到来、日本酒造りにおける夏場の閑散期への対応から、1995年よりビールの生産を開始した。カナダのビール醸造機械メーカーの協力を得て、1996年に常陸野ネストビールの発売を開始した。

常陸野ネストビールは、日本酒造りでも使用する地下水や国産のビール麦をもとに作られている。地元の農家の協力を得て生産した幻のビール麦「金子ゴールデン」や、国内で育種されているホップ「ソラチエース」など日本の原料だけで製造した「ニッポニア」も開発した。ラベルに描かれるフクロウのマークは常陸野ネストビールの象徴となっている。

発売から1年後の1997年に日本で初めて開催された世界のビールコンテスト「インターナショナルビアサミット」で第1位金賞を受賞し、2000年に開催された世界最大のビールコンテスト「ワールドビアカップ」でも第1位に選ばれるなど、これまで世界のビールコンテストで数々の賞を受賞してきた。

常陸野ネストビールは国内有数のクラフトビールブランドとして認知されているだけでなく、米国や欧州などこれまで計40か国以上に輸出されてきた。現在、日本のクラフトビールの輸出市場の8割超を占めている。



常陸野ネストビールホワイトエール

出所:木内酒造(株)HP

## ウ) 梅酒

「木内梅酒」は、常陸野ネストビールを蒸留して出来上がったビールスピリッツに梅の実を漬け込んで作られた自社開発の梅酒である。2009年には、全国160銘柄の梅酒が集まる国内最大の梅酒コンテスト「天満天神梅酒大会」で金賞を受賞した。

### 木内梅酒



出所: 木内酒造(株)HP

## エ) ウイスキー

木内酒造グループは2016年よりウイスキーの蒸留を開始した。きっかけは、ビール「ニッポニア」を製造する際に大麦に含まれるビール醸造に向かない高デンプンのものを破棄せずに活用するためである。

2019年には「常陸野ハイボール」を発売し、2020年にはウイスキー製造工場として八郷蒸留所の稼働を開始した。2022年には「日の丸ウイスキー The 1st Edition」を限定販売した。当製品は、茨城県産の大麦や小麦、米を一部用い、蒸溜

### 日の丸ウイスキー The 1st Edition



出所: 木内酒造(株)HP

所で蒸留した数種類の原酒を筑波山の東麓で自然に熟成させた。

## オ) その他

米焼酎やジン、果実酒も製造している。「米焼酎 木内」は日本酒「菊盛」の華やかな酒の精を丹念な重ね蒸溜で仕上げた製品である。ジン

「日の丸ジン 蔵風土」は、杉樽熟成の米焼酎と、筑波山の麓で栽培される福来みかん、国産の柚子や山椒など、厳選したボタニカルで風味付けしたオリジナルジンをブレンドしたお酒である。その他、酒蔵の隣のぶどう畑でカベルネ・メルロー・シャルドネなどの品種を栽培し、ワインを始めとした果実酒を製造している。

### 日の丸ジン 蔵風土



出所: 木内酒造(株)HP

## ② 飲食業

木内酒造(株)は2022年9月現在、飲食事業として「な嘉屋」を1店舗、「常陸野ブルーイング・ラボ」を2店舗、「常陸野ブルーイング」を4店舗に加えて、「Yasato de トレタ」「日の丸ウイスキー 石岡 Tasting Room」の計9店舗を運営している。また、販売店として「木内酒造」を2店舗運営している。運営する店舗のコンセプトは「常陸野のおいしさ」であり、提供される料理の大部分に茨城県産の食材が使われている。

### ア) な嘉屋

「な嘉屋」は「お酒をおいしく楽しく」というコンセプトに、日本酒やビールなどのお酒に合った料理を提供している。現在は1店舗（蔵+蕎麦 な嘉屋（那珂市））を展開している。

な嘉屋の自慢メニューは10割蕎麦であり、使用される蕎麦の実には地元の農家により栽培されている。また、な嘉屋では、自家農園で育てられた野菜など、常陸野で育てられた旬な食材を提供している。

な嘉屋で提供される10割蕎麦



出所: 木内酒造(株)HP

蔵+蕎麦 な嘉屋の店内



出所: 木内酒造(株)HP

### イ) 常陸野ブルーイング・ラボ、常陸野ブルーイング

「常陸野ブルーイング・ラボ」と「常陸野ブルーイング」は、常陸野ネストビールや常陸野の食材を楽しむことができるビアカフェ・バーである。「常陸野ブルーイング・ラボ」は2店舗（神田万世橋店、Tokyo Station）、「常陸野ブルーイング」は4店舗（品川、水戸、東京蒸溜所、丸の内）が営業されている。

常陸野ブルーイング・ラボ神田万世橋店はビールを飲めるだけでなく、麦汁仕込みを体験できたり、ビールを学んだりすることができる。

常陸野ブルーイング・ラボ Tokyo Station



出所: 木内酒造(株)HP

常陸野ブルーイング・ラボ 神田万世橋店の料理



出所: 木内酒造(株)HP

#### ウ) Yasato de トレタ

「Yasato de トレタ」は茨城県フラワーパーク（石岡市）内にあるレストランである。同施設が立地する石岡市八郷地区で育てられた安心安全の野菜や鶏、豚などを使用した料理を提供している。



出所: 木内酒造(株)HP

#### エ) 「日の丸ウイスキー 石岡 Tasting Room」

「日の丸ウイスキー 石岡 Tasting Room」は2022年7月、石岡駅に直結する「かんばん横丁」にオープンした。八郷蒸溜所（石岡市）で蒸溜した「日の丸ウイスキー」の原酒や「日の丸ジン蔵風土」、地元食材を使ったサイドメニューを提供している。



出所: 木内酒造(株)HP

#### オ) 「木内酒造」

「木内酒造」は常陸野ネストビールや日本酒の菊盛、木内梅酒などの酒やオリジナル商品を取り扱う直営販売店である。現在は2店舗（本店（那珂市）、神田万世橋店）展開している。

### ③コンサルタント業

木内酒造グループの(株)木内の蔵はビールの醸造に係るコンサルティングやエンジニアリングを行うコンサルティング事業を行っている。具体的には、志を共有するクラフトビールを作りたい方を対象にしたコンサルティングサービスやエンジニアリングサービスを提供している。

## (5) 環境・社会活動

### ① 社会活動

木内酒造グループの社会活動として、公共施設跡地を活用した醸造所の建設と、イノシシなどによる獣害対策への協力、行政との包括連携協力協定の締結がある。

同グループは、石岡市八郷地区にある旧八郷保養所（旧公民館）を石岡市から取得した。この施設をリノベーションし、ウイスキーを製造する八郷蒸溜所を設置した。

また、イノシシなどによる獣害対策への協力として、県内で捕獲されたイノシシを加工し、ソーセージやベーコンを販売することを計画している。茨城県内ではイノシシによる農作物の被害が増加している。同グループは捕獲されたイノシシを用いてジビエ料理を提供し、獣害被害の減少に貢献していく方針である。

さらに、木内酒造(株)は2022年8月25日、那珂市と「那珂市と木内酒造株式会社との包括連携協力に関する協定」を締結した。協定では、地域産品の開発や販路拡大と観光振興、情報発信や認知度向上、防災や災害対策、その他地域経済の活性化や市民サービスの向上に資することに関して両者が連携協力していくことを想定している。

#### 那珂市と木内酒造株式会社との包括連携協力に関する協定 締結式



出所: 那珂市 HP

## ②環境活動

木内酒造グループは、2020年4月から6月まで、新型コロナウイルス感染症の影響により飲食店で在庫となった樽生ビールを無料で蒸留し、クラフトジンとして店に返送する「SAVE BEER SPIRITS」プロジェクトを実施した。

新型コロナウイルスが初めて感染拡大した2020年春、営業自粛や休業を要請された飲食店や酒販店から、仕入れたビールの賞味期限が迫っており、破棄せざるを得ないという声があったことを踏まえて、「SAVE BEER SPIRITS」プロジェクトを開始するに至った。飲食店や酒販店の負担は配送料と返送料のみであり、樽生ビールは合計20リットル以上であれば、木内酒造グループ以外の商品でも受け入れた。蒸留作業は「常陸野ブルーイング東京蒸留所」や茨城県内の蒸留所で実施された。

「SAVE BEER SPIRITS」プロジェクトはビールの廃棄量の削減に繋がった環境活動であり、多くの飲食店や酒販店から樽生ビールを受け入れた。

「SAVE BEER SPIRITS」プロジェクトのソーシャルデザインは2020年度の「いばらきデザインセレクション」<sup>2</sup>において大賞を受賞した。

### 「SAVE BEER SPIRITS」プロジェクトのソーシャルデザイン



木内酒造㈱提供

<sup>2</sup> 茨城県が2005年より主催する茨城県の地域や産業を元気にする優れたデザインの選定を通じて、茨城県の地域イメージを高め、産業振興につなげていく取り組み。

## 3. 包括的なインパクト分析

### (1) インパクト領域の特定

UNEP FI が提供するインパクトレーダーを用いて、木内酒造グループが属する業種のポジティブインパクト（以下PI）とネガティブインパクト（以下NI）が社会面、環境面、経済面の22のインパクト領域のどの領域に発現するのか、包括的なインパクト分析を実施した。なお、同グループの業種については、グループ内での売上シェアを鑑むとともに、国際産業標準分類に則り「1103 麦芽酒及び麦芽製造業」「5610 レストラン及び移動式飲食業」としている。

インパクトレーダーでの分析に加えて、同グループの事業活動（再生可能エネルギーの活用、地域経済への貢献）を鑑み、「気候（PI）」、「経済収束（PI）」を追加した。

最終的な同グループのインパクト領域は以下の通りとなった。

○：ポジティブインパクト、●：ネガティブインパクト

側面	インパクト領域	関連するSDGs	麦芽酒及び麦芽製造業	レストラン及び移動式飲食業
社会	水	6.水	●	-
	食糧	2.飢餓	-	○
	住居	11.まちづくり	-	-
	健康・衛生	3.健康と福祉	○●	○
	教育	4.教育	-	-
	雇用	8.働きがい	○●	○●
	エネルギー	7.エネルギー	-	-
	移動手段(モビリティ)	11.まちづくり	-	-
	情報	9.産業	-	-
	文化・伝統	11.まちづくり	○	○
	人権と人の安全保障	10.不平等	-	-
	正義・公正	16.平和と公正	-	-
	強固な制度、平和、安定	16.平和と公正	-	-
環境	水	6.水	●	-
	大気	3.健康と福祉	-	-
	土壌	15.陸の豊かさ	-	-
	生物多様性と生態系サービス	14.海の豊かさ	-	-
	資源効率・安全性	7.エネルギー	●	-
	気候	13.気候変動	○●	-
廃棄物	12.つくる責任・つかう責任	●	●	
経済	包括的で健全な経済	8.働きがい	○	-
	経済収束	1.貧困	○	○



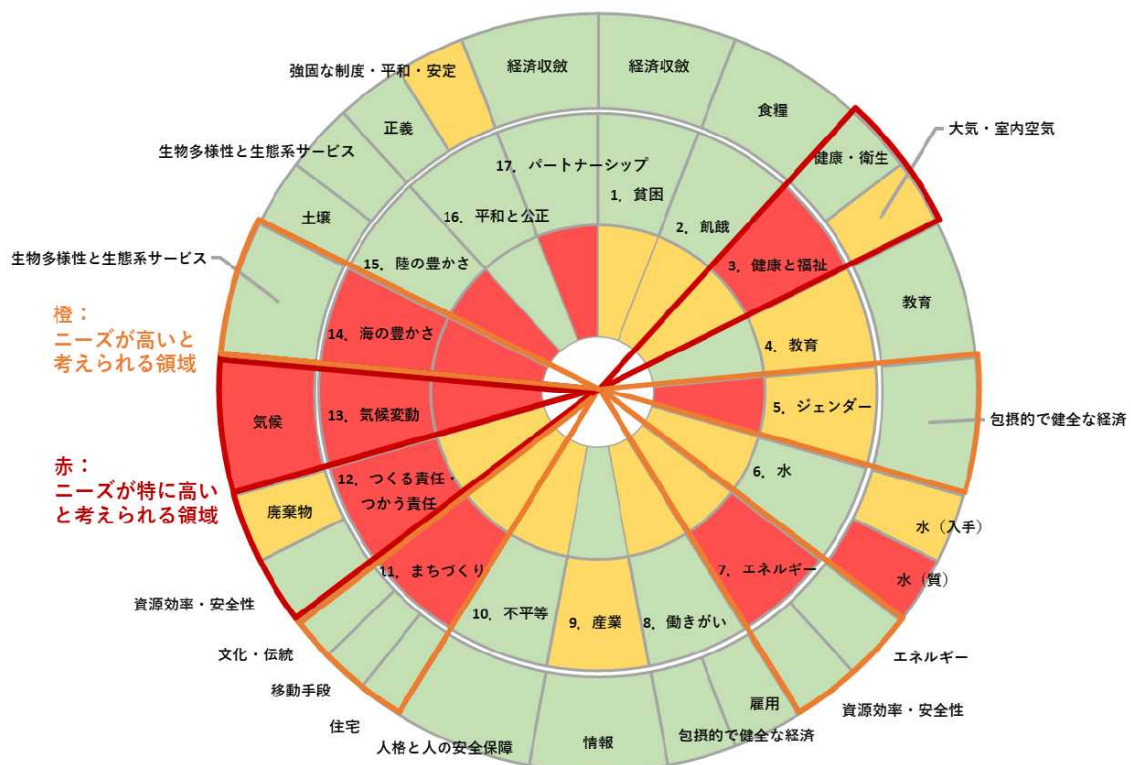
## (2) 事業活動エリアにおけるインパクトニーズとの関連性

特定したインパクト領域に関して、その重要性を判断するにあたり、木内酒造グループの事業活動エリアにおけるインパクトニーズとの関連性について検証する。

### ①国内におけるインパクトニーズ

環境省が策定した「インパクトファイナンスの基本的考え方」における国内のインパクトニーズは下図によって示される。下図の同心円最内層と中間層の色区分は、日本が特に取り組むべきSDGsのゴールを黄色、その他を緑色としており、最外層の色区分はUNEP FIのインパクト領域のうち、最もニーズが高いと評価されたものを赤色、最もニーズが低いとされたものを緑色、その他を黄色としている。

木内酒造グループで特定したインパクト領域と関連付けられるSDGsのゴールは「1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13」であり、全てのゴールが同心円最内層において赤色もしくは黄色に該当している。したがって同グループのインパクトは国内ニーズと整合していると考えられる。



出所：環境省「インパクトファイナンスの基本的考え方」

## ②地域におけるインパクトニーズ

以下では、木内酒造グループの事業活動から特定したインパクト領域と、地域の課題やニーズの関連性を分析する。

茨城県は、2022年度からの県政運営の基本方針「第2次茨城県総合計画」において、「活力があり、県民が日本一幸せな県」を基本理念とし、ウィズコロナ・ポストコロナ時代を見据え、「Ⅰ 新しい豊かさ」「Ⅱ 新しい安心安全」「Ⅲ 新しい人材育成」「Ⅳ 新しい夢・希望」という4つのチャレンジを柱にした政策・施策を展開している。

「Ⅰ 新しい豊かさ」では、活力ある中小企業等の育成に取り組んでいる。同グループは日本酒の醸造から、ビールや梅酒、ウイスキーなどの製造や飲食事業の展開など事業を拡大しており、当施策と合致している。また、県は、県食材の国内外への販路拡大に取り組む。同グループは、地元食材を活用した料理や酒類を提供しており、この施策と一致する。その他、茨城県はサステナブルな社会づくりを進めている。同グループの廃棄物を活用した酒類の製造は当施策に合致する。

茨城県は、「Ⅲ 新しい人材育成」では、多様性を認め合い、一人ひとりが尊重される社会や、女性が輝く社会、働きがいを実感できる環境の実現を目指している。当政策は、同グループが進める女性や外国人の登用、多様な事業展開を通じた人材育成と一致する。

「Ⅳ 新しい夢・希望」において県は輸出促進に取り組んでいる。一方、同グループは常陸野ネストビールをこれまで40か国以上に輸出しており、ビールなどを輸出する取り組みは茨城県の輸出促進の取り組みと整合している。

以上から、同グループは地域のニーズと整合していると評価できる。

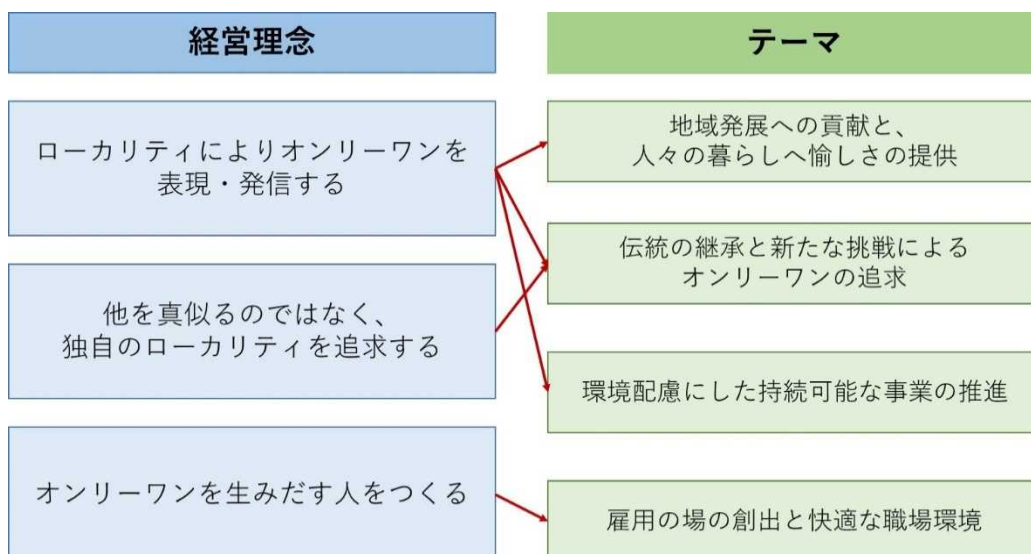


出所:茨城県「第2次茨城県総合計画」

### (3) テーマの設定

特定したインパクト領域において、PIの拡大とNIの緩和につながり、かつ、木内酒造グループの持続可能な経営を高めるテーマとして、下記4テーマと取り組み内容を設定した。

テーマ	取り組み内容	対応するインパクト領域
○地域発展への貢献と、人々の暮らしへ愉しさの提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元食材を活用した料理・酒類の開発・提供</li> <li>・食品安全マネジメントシステム体制の構築</li> </ul>	食糧【PI】 健康・衛生【PI】 廃棄物【NI】 経済収束【PI】
○伝統の継承と新たな挑戦によるオンリーワンの追求	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国内産・茨城県産の原料を使用した酒造り</li> <li>・食文化の情報発信</li> <li>・新規事業の創造</li> </ul>	食糧【PI】 文化・伝統【PI】 経済収束【PI】
○環境配慮にした持続可能な事業の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水資源の適正利用</li> <li>・廃棄物を利用した酒類の製造</li> <li>・再生可能エネルギーの活用</li> <li>・CO2排出量の削減</li> </ul>	水（入手可能性）【NI】 水（質）【NI】 資源効率・安全性【NI】 気候【PI】【NI】 廃棄物【NI】
○雇用の場の創出と快適な職場環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ダイバーシティの推進</li> <li>・休暇取得の推進</li> <li>・従業員の健康増進、生産性の向上</li> </ul>	健康・衛生【NI】 雇用【PI】【NI】 包摂的で健全な経済【PI】



木内酒造㈱へのヒアリングを基に常陽産業研究所作成

## 4. インパクトの評価

ここでは、先に設定した4つのテーマについて、具体的な取組み内容について記載するとともに、インパクトの発現状況を今後も測定可能なものとするため、それぞれについて目標とKPIを設定する。

### (1) 地域発展への貢献と、人々の暮らしへ楽しさの提供

項目	内容
インパクト領域	食糧【PI】 健康・衛生【PI】 廃棄物【NI】 経済収束【PI】
関連するSDGs	    
取組み内容 ・ KPI	<p>① 地元食材を活用した料理・酒類の開発・提供</p> <p>- 食糧【PI】、廃棄物【NI】、経済収束【PI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・木内酒造グループは、運営する飲食店舗のコンセプトを「常陸野のおいしさ」と定め、提供する料理の大部分において茨城県産の食材を使用している。「な嘉屋」で提供される蕎麦の実は、ビール麦「金子ゴールデン」の裏作として地元の農家によって育てられたものである。また、「常陸野ブルーイング」で提供される商品は、つくば鶏やさばなど茨城県産の食材により作られている。</li> <li>・また、同グループは地元の食材をより使った酒類の開発を行っている。常陸野ネストビール「だいだいエール」には、副原料として常陸野産の「福来みかん」の皮が使用されており、だいだいエールの販売を通じて地域産品の認知に貢献している。</li> <li>・最近では、ビールを製造した後に発生する廃棄物を豚の飼料として利用している。ビールを生産した後に生まれる「麦芽かす」は通常破棄されるものの、同グループは麦芽かすを県内の農家に提供し、茨城県のブランド豚「常陸の輝き」や「紫峰もち豚」の生育を支援している。</li> </ul> <p>さらに、麦芽かすで育ったブランド豚を購入し、と</p>  <p style="text-align: right;"><b>木内酒造(株)提供</b></p>

項目	内容
	<p>んかつやハムを作って、運営する飲食店舗で提供している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今後は、麦芽かすを飼料に用いたブランド豚や県内で駆除されたイノシシを使ったソーセージを販売するためにソーセージ工場を新設する方針であり、地元の農家など地域の発展に貢献しながら、料理や酒類の提供・開発を進めていく。</li> </ul> <p><b>【KPI】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦芽かすを飼料に用いたブランド豚や県内で駆除されたイノシシを使ったソーセージの年間生産量 (現状) 0トン → (2027年) 30トン</li> </ul> <p><b>② 食品安全マネジメントシステム体制の構築</b></p> <p>- 健康・衛生【PI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・同グループは 2021 年 3 月、安全な食や酒類を提供し、輸出事業の基盤を確立するため、ビールやウイスキー、ノンアルコールビールの米国食品安全強化法 (FSMA<sup>3</sup>) への対応する社内体制を整備した。</li> <li>・今後、輸出拡大を見据えて、消費者に安全な食品を提供するための食品安全マネジメントシステム体制を構築するため、生産工場における FSSC22000 認証の取得を目指している。FSSC22000 は、ISO22000 をベースに ISO/TS22002-1 及び FSSC 独自要求事項を加えた国際規格である。同グループは FSSC22000 認証の取得に向けて設備投資を行っている。</li> </ul> <p><b>【KPI】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・2027 年までに FSSC22000 認証を新規取得</li> </ul>

<sup>3</sup> 米国では 2011 年 1 月 4 日、食品安全強化法 (Food Safety Modernization Act、以下 FSMA) が制定され、具体的内容を定めた詳細規則が順次公表されてきた。FSMA は、米国内に流通する輸入食品にも適用されるため、米国向けに輸出する日本の食品関連事業者にも対応が迫られている。

## (2) 伝統の継承と新たな挑戦によるオンリーワンの追求

項目	内容
インパクト領域	食糧【PI】 文化・伝統【PI】 経済収束【PI】
関連する SDGs	 
取組み内容 ・ KPI	<p>① 国内産・茨城県産の原料を使用した酒造り</p> <p>- 食糧【PI】、文化・伝統【PI】、経済収束【PI】 -</p> <p>・木内酒造グループは、国内産・茨城県産の原料をできるだけ取り入れた酒造りにこだわっている。同社は、絶滅した幻のビール麦「金子ゴールデン」を地元の農家の協力により復活させたとともに、国産のホップ「ソラチエース」など国産の原料のみを使用して作られた「ニッポニア」を2010年より販売している。</p> <p>・同グループは今後、ビールやウイスキーで使用する麦を国産比率を高めるため、国内産、茨城県産の麦の調達拡大や精麦工場の建設を計画的に進めていく方針である。</p> <div data-bbox="933 981 1326 1256" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;"><b>「ニッポニア」</b></p> <p style="text-align: center;"><b>木内酒造(株)提供</b></p> <p>【KPI】</p> <p>・ビールの原料となる麦の国産比率 (現状)6% → (2027年)15%</p> <p>② 食文化の情報発信</p> <p>- 食糧【PI】、文化・伝統【PI】、経済収束【PI】 -</p> <p>・木内酒造グループは、ローカルティによりオンリーワンを表現・発信するために、飲食事業を通じて、茨城県産の食材で作られた食や酒を提供し、食文化の情報発信を行っている。運営する店舗「常陸野ブルーイング・ラボ」は、ビールや食を楽しむだけではなく、麦汁造りを体験したり、ビールの造り方を学べたりすることができる。</p>

項目	内容
	<p>           ・また、同グループは、常陸野ネストビールをこれまで世界 40 か国以上に輸出・販売してきた。独自に現地法人との販売代理店の契約を締結し、現地の小売店や飲食店に常陸野ネストビールを流通させてきた。国内のクラフトビールの輸出シェア  <b>常陸野ブルーイング・ラボ神田万世橋店</b>            は常陸野ネストビールが全体の8割以上を占めている。現在は国際的な流通ネットワークをいかし、茨城県が実施する農産物の輸出事業にも数多く関わっている。         </p> <p>           ・2023年に創業200年を迎えるにあたり、茨城県のフラッグシップとなる高級レストランなど新たな飲食業態の開発を検討している。         </p> <p> <b>【KPI】</b>            ・2027年までに茨城県内に地元食材を食せる高級レストランを開業         </p> <p> <b>③ 新規事業の創造</b>            - 食糧【PI】、文化・伝統【PI】、経済収束【PI】 -         </p> <p>           ・木内酒造グループは、1823年の創業以来培ってきた日本酒造りの技術をいかし、ビールや梅酒、ウイスキー、ジンなど様々な酒類の製造・販売事業に挑戦し、業容を拡大してきた。         </p> <p>           ・今後は、販売が近年伸長しているノンアルコールビール事業を強化していく方針であり、来年以降ノンアルコールビール専用工場を建設する計画を持っている。また、これまでの酒造りで培った発酵技術を生かし、発酵食品の開発・販売を検討していく。         </p> <p> <b>【KPI】</b>            ・ノンアルコールビールの出荷量            (現在)64,680リットル → (2027年)198,000リットル         </p> <p>           ・2027年までにチーズなど発酵食品の開発・販売開始         </p>



木内酒造(株)提供





木内酒造(株)提供

### (3) 環境に配慮にした持続可能な事業の推進

項目	内容
インパクト領域	水（入手可能性）【NI】 水（質）【NI】 資源効率・安全性【NI】 気候【PI】 【NI】 廃棄物【NI】
関連する SDGs	    
取組み内容 ・ KPI	<p>① 水資源の適正利用</p> <p>- 水（入手可能性）【NI】、水（質）【NI】 -</p> <p>・木内酒造グループは、酒蔵内の井戸から湧き出る地下水を用いて 100 年以上酒造りを行ってきた。地下水を有効活用するため、ビール工場とウイスキー工場に水の完全再利用システムを導入し、取水した水の熱交換により、エネルギーの使用量を削減している。</p> <p>・また、適正な地下水の利用や排水処理にも取り組んでいる。ビール工場には排水浄化設備を設置し、河川の汚染を防ぐために排水にかかる有機物濃度を 20ppm まで浄化している。現在は、排水を浄化する際に発生する有機汚泥の利活用を検討している。</p> <p>【KPI】</p> <p>・2027 年までに有機汚泥の肥料としての活用開始</p> <div data-bbox="1090 864 1350 1249" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: right;">木内酒造㈱提供</p> <p>② 廃棄物を活用した酒類の製造</p> <p>- 資源効率・安全性【NI】、廃棄物【NI】 -</p> <p>・木内酒造グループは、廃棄物などの社内の無駄を発見し、それを資源に変えることで環境配慮に取り組んでいる。</p> <p>・一例として、ビールを製造する際に生まれる酵母の澱（沈殿物）を蒸溜し、アルコールを回収する技術を有しており、それまでは破棄されていた酵母</p>



項目	内容
	<p>の澱を蒸溜し、ビールスピリッツを作り、そこに梅の実を漬け込んで「木内梅酒」を製造している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・また、ビールを製造する際に大麦に含まれるビール醸造に向かない高デンプンの部分を破棄せずに、ウイスキーの製造で活用している。</li> </ul> <p><b>【KPI】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・廃棄物を活用した梅酒の出荷量 (現在)60,0000 → (2027年)100,0000</li> </ul> <p><b>③ 再生可能エネルギーの活用</b></p> <p>- 気候【PI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・木内酒造グループは、再生可能エネルギーの活用にも取り組んでいる。本社とビール工場の建屋に太陽光発電システムを設置しており、ビール工場では太陽光発電のみで最低限の量を生産できる体制を構築している。</li> <li>・今後も、新たな工場を建設した際には、再生可能エネルギーを活用していく方針である。</li> </ul> <p><b>【KPI】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・今後新設する全ての新規工場への再生可能エネルギーの導入</li> </ul> <p><b>④ CO2 排出量の削減</b></p> <p>- 気候【NI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・木内酒造グループは一部の社用車に電気自動車を導入しており、CO2排出量の削減に取り組んでいる。</li> <li>・また、工場内に LED 照明を導入し、省エネルギーに向けた取り組みも進めている。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="display: flex; justify-content: space-around;"> <span>木内酒造(株)提供</span> <span>木内酒造(株)提供</span> </p>

## (4) 雇用の場の創出と快適な職場環境

項目	内容
インパクト領域	健康・衛生【NI】 雇用【PI】 【NI】 包摂的で健全な経済【PI】
関連する SDGs	    
取組み内容 ・ KPI	<p>① <b>ダイバーシティの推進</b></p> <p>- 雇用【PI】、包摂的で健全な経済【PI】 -</p> <p>・木内酒造グループは女性や外国人などの活用など、ダイバーシティを推進している。同グループの管理職（GM職）計4名のうち2名が女性となっており、自社社員も女性が担っている。また、外国人の活用状況をみても、中国や韓国、フランス出身の外国人が計4名在籍する。</p> <p>・今後も、国籍や性別、年齢に寄らず、人材の能力や適性に応じた人材活用を進めていく。</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>女性社員</b></p> <p><b>木内酒造(株)提供</b></p> </div> </div> <p>【KPI】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外国人雇用者数              (現在)4名 → (2027年)6名</li> </ul> <p>② <b>休暇取得の推進</b></p> <p>- 雇用【NI】 -</p> <p>・木内酒造グループは日本酒やビール、ウイスキーなどの酒類製造事業や飲食事業をこれまで展開し、順調に業容を拡大してきた。今後は、事業拡大に貢献してきた従業員の働きやすい環境を整備していく。</p> <p>・同グループには、休みの日にクラフトビール巡りを楽しむ従業員が多いことから、有給休暇の取得を推進するため、有給休暇時に食や酒に関わる</p>

項目	内容
	<p>旅行を行う従業員に対して、3万円を上限に補助する制度を2022年度中に開始することを検討している。</p> <p><b>【KPI】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新たな休暇促進制度(有給休暇時に食や酒に関わる旅行を行う従業員に対する補助制度)の導入</li> </ul> <p><b>③ 従業員の健康増進、生産性の向上</b></p> <p>- 健康・衛生【NI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・木内酒造グループは今後、従業員の健康増進や生産性の向上を図るために、従業員の健康状態・健康リスクの早期把握や心身のサポートを行う健康経営の推進を検討している。こうした取り組みを拡充していくことで、新たな事業への挑戦を加速化していく方針である。</li> </ul> <div data-bbox="1045 891 1342 1279" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;"><b>木内酒造(株)提供</b></p> <p><b>【KPI】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・2027年までに「いばらき健康経営推進事業所<sup>4</sup>」の認定取得</li> </ul>

<sup>4</sup> 茨城県では「県民が日本一幸せな県」の実現に向けて、県民の健康寿命日本一を目指す「いばらき健康寿命日本一プロジェクト」に取り組んでおり、その一環として生まれた制度。本制度は、従業員の健康に配慮した取り組みを実施している企業を「いばらき健康経営推進事業所」として認定し、働く世代の健康増進を図ることを目的としている。

## 5. 管理体制

---

木内酒造は、本ポジティブ・インパクト・ファイナンスに取り組むにあたり、木内敏之代表取締役社長が陣頭指揮を執り、沢畑公明総務部ゼネラルマネージャーをはじめとした総務部を中心に、社内の制度や計画、日々の業務や諸活動等を棚卸しすることで、自社の事業活動とインパクトリーダーやSDGsとの関連性について検討を重ねた。

本ポジティブ・インパクト・ファイナンス実行後においても、木内敏之代表取締役社長を最高責任者、沢畑公明総務部ゼネラルマネージャーを実行責任者とした総務部を中心に、全従業員が一丸となって、KPIの達成に向けた活動を実施する。

最高責任者	代表取締役社長	木内 敏之
実行責任者	総務部	ゼネラルマネージャー 沢畑 公明
担当部署	総務部	

## 6. 常陽銀行によるモニタリング

---

本ポジティブ・インパクト・ファイナンスで設定した KPI の達成および進捗状況については、常陽銀行と木内酒造(株)の担当者が定期的に会合の場を設け、共有する。会合は少なくとも年に 1 回実施するほか、日頃の情報交換や営業活動の場等を通じて実施する。

常陽銀行は、KPI 達成に必要な資金およびその他ノウハウの提供、あるいは常陽銀行の持つネットワークから外部資源とマッチングすることで、KPI 達成をサポートする。

モニタリング期間中に達成した KPI に関しては、達成後もその水準を維持していることを確認する。なお、経営環境の変化などにより KPI を変更する必要がある場合は、常陽銀行と木内酒造(株)が協議の上で再設定を検討する。

以上

### 本評価書に関する重要な説明

1. 本評価書は、常陽産業研究所が、常陽銀行から委託を受けて作成したもので、常陽産業研究所が常陽銀行に対して提出するものです。
2. 常陽産業研究所は、依頼主である常陽銀行および常陽銀行がポジティブ・インパクト・ファイナンスを実施する木内酒造㈱から提供された情報と、常陽産業研究所が独自に収集した情報に基づき、現時点での計画または状況に対して評価を実施しており、将来におけるポジティブな成果を保証するものではありません。
3. 本評価を実施するにあたっては、国連環境計画金融イニシアティブ（UNEP FI）が提唱した「ポジティブ・インパクト金融原則」に適合させるとともに、ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第 2 項（4）に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」に整合させながら実施していきます。なお、株式会社日本格付研究所から、本ポジティブ・インパクト・ファイナンスに関する第三者意見書の提供を受けています。

<本件問合せ先>

株式会社常陽産業研究所

地域研究部 主任調査役 廣田 善文

〒310-0011

茨城県水戸市三の丸 1 丁目 5 番 18 号

TEL : 029-233-6733 FAX : 029-233-6724