

株式会社常陽銀行が実施する 株式会社サザコーヒーホールディングスに対する 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株式会社サザコーヒーホールディングス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

2023年2月28日
株式会社 日本格付研究所

評価対象：

株式会社サザコーヒーホールディングスに対する
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、常陽銀行が株式会社サザコーヒーホールディングス（「サザコーヒーホールディングス」）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わかるとおり、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。¹
 - 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、サザコーヒーホールディングス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、サザコーヒーホールディングス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。

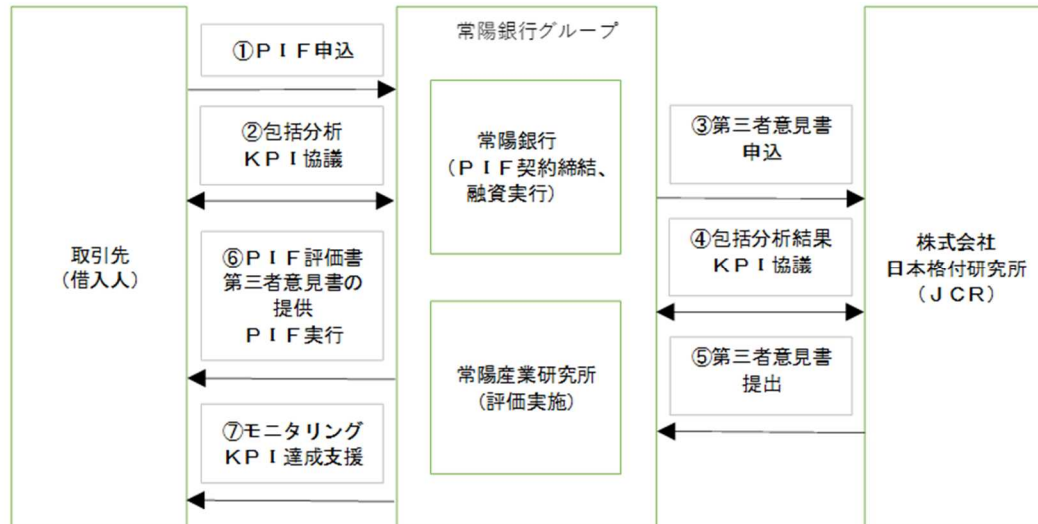
JCR は、常陽銀行が PIF を実施するために適切な実施体制とプロセス、評価方法及び評価ツールを確立したことを確認した。

- (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。

¹ 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。



JCR Sustainable PIF for SMEs



(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サザコーヒーホールディングス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

株式会社サザコーヒーホールディングス



2023年2月24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) グループ沿革	3
(3) 経営理念	4
(4) 事業概要	6
(5) 環境・社会活動.....	13
3. 包括的なインパクト分析	15
(1) インパクト領域の特定.....	15
(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.....	16
(3) テーマの設定	18
4. インパクトの評価.....	19
(1) 食を通じた社会貢献.....	19
(2) 環境に配慮した事業展開	22
(3) 職場環境の充実	25
(4) コーヒー文化の継承と地域貢献.....	27
5. 管理体制.....	29
6. 常陽銀行によるモニタリング	30

1. はじめに

常陽産業研究所は、常陽銀行が株式会社サザコーヒーホールディングス（以下、(株)サザコーヒーホールディングス）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、サザコーヒーグループ（(株)サザコーヒーホールディングス、株式会社サザコーヒー（以下、(株)サザコーヒー））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¹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	株式会社サザコーヒーホールディングス
調達金額	200,000,000 円
調達形態	私募社債
契約期間(モニタリング期間)	2023年2月28日～2030年2月28日
資金使途	運転資金

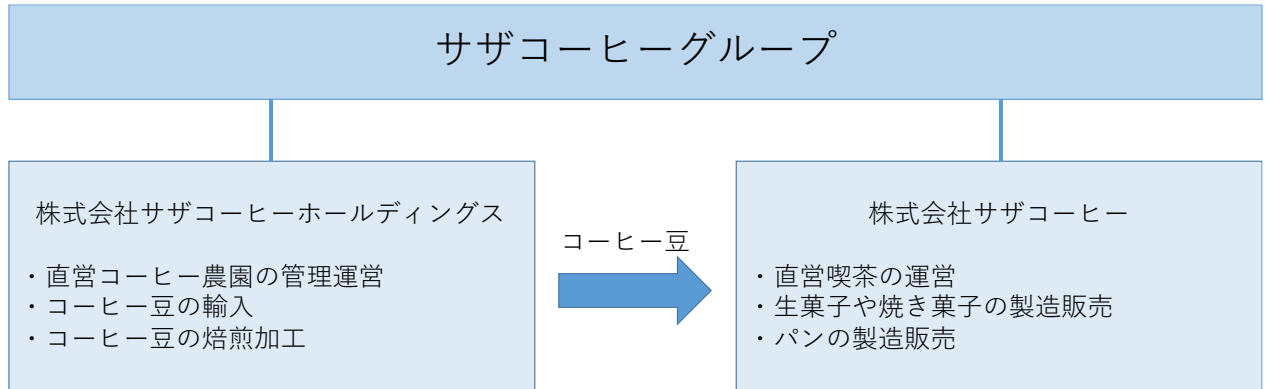
¹ IFC(国際金融公社)または中小企業基本法の定義する中小企業、会社法の定義する企業。

2. 会社概要

(1) グループ概要

サザコーヒーグループは、(株)サザコーヒー、(株)サザコーヒーホールディングスで構成される企業グループであり、コーヒー豆からカップにそそぐまで一貫した高品質なコーヒーづくりを自らの手で行うことで、業界内におけるブランドを確立している。(株)サザコーヒーは、直営喫茶 16 店舗（茨城県内 11 店舗、東京都内 4 店舗、埼玉県内 1 店舗）の運営を行っている。コーヒーの提供、生菓子や焼菓子の製造販売に加えて、新たにパンの製造・販売事業にも着手している。(株)サザコーヒーホールディングスは、コロンビア直営コーヒー農園の管理運営、コーヒー豆の輸入、コーヒー豆の焙煎加工、コーヒー豆の販売および流通卸を行っている。

グループの中核である(株)サザコーヒーが取り扱うコーヒー豆は、(株)サザコーヒーホールディングスからほぼ 100%仕入れているなど両事業者が密に連携し一体となって事業を行っていることから、本ファイナンスにおいては、(株)サザコーヒー、(株)サザコーヒーホールディングス両事業について包括的分析を実施した。



名称	株式会社サザコーヒーホールディングス	株式会社サザコーヒー
住所	茨城県ひたちなか市共栄町8-18	茨城県ひたちなか市共栄町8-18
代表者	鈴木 太郎	鈴木 太郎
資本金	10,000千円	25,600千円
設立	2019年	1972年
店舗 農場・工場	海外自社農園(コロンビア2か所) 2工場(焙煎工場)	16店舗(茨城県内11店舗、東京都内4店舗、 埼玉県内1店舗)
事業内容	コーヒー豆の栽培輸入、加工販売	喫茶飲食、菓子製造、店舗運営

(2) グループ沿革

サザコーヒーグループは、1942年鈴木富治氏が映画館等の興行を目的に設立した勝田宝塚劇場株式会社が前身である。1972年に喫茶店の運営を目的に株式会社スズコオを設立し鈴木誉志男氏が代表取締役に就任。1991年に(株)サザコーヒーに商号変更し、翌年、鈴木誉志男氏が代表取締役会長（現任）、鈴木美知子氏が代表取締役社長に就任した。

1996年にはコロンビアに約5haの自社農園「Finca SazaCoffee」を開設。2011年にも同国に約21haの農園「Finca Los Tres Edgarito」を開設するなどコーヒー豆の品質に強いこだわりを有している。2005年にはサザコーヒー「エキュート品川店」を開設して東京都内に進出するとともに、2006年に自社農園の豆を使用したオリジナルブランド「サザ農園コロンビア」の販売を開始した。

2019年には会社分割により(株)サザコーヒーホールディングスを別途設立し、コーヒー製造・卸売業務などを移管。2020年、(株)サザコーヒーおよび(株)サザコーヒーホールディングスの代表取締役に鈴木太郎氏が就任した。

年月	概要
1942年10月	興行を目的に創業
1969年	劇場内でコーヒーの提供を開始
1972年5月	株式会社スズコオとして法人化
1974年	コーヒー焙煎を開始
1989年	且座珈琲本店を開店、併設工場始動
1991年	株式会社サザコーヒーに商号変更
1994年	グアテマラのサンセバスチャン農園と契約
1996年	コロンビア国に5haの農園を開設
2005年	サザコーヒー「エキュート品川店」を開設
2006年	オリジナルブランド「サザ農園コロンビア」の販売開始
2008年	コロンビアの農園でコーヒー品種育種事業開始
2011年	コロンビア国に21haの農園を開設、生豆精製工場併設
2014年	2か所目となる焙煎工場開設
2017年	コロンビア・カウカの品評会でサザ農園が優勝
2019年	会社分割により株式会社サザコーヒーホールディングスを設立
2021年	新焙煎工場始動

(3) 経営理念

サザコーヒーグループでは、コーヒーを通して高い価値（世界一の品質価値）を継続的に提供することを経営理念として掲げている。

単なるコーヒーの販売企業ではなく、超本物志向のコーヒーを提供するとともに、コーヒー豆の生産からコーヒーの製造、顧客への提供における各工程において、文化資産として価値のあるコーヒーを創造することに強いこだわりを持っている。

そのために必要な企業努力は怠らず、世界中の産地へ自ら足を運び、自分たちが本当においしいと思うコーヒーをつくり、顧客の視・聴・嗅・味・触の五感を満たす空間を提供しているという自負と誇りを持った事業を展開している。

そこには、以下に示す3つの使命感がある。

①コーヒー農園主としての使命

サザコーヒーグループでは、高品質でおいしいコーヒーを提供するためには、手間と時間と愛情をかけたコーヒー生豆が必要であると考えている。

具体的には、品種や産地の気候とともに農園主の志を重要視している。コーヒーは成熟度合いの異なる豆が同じ房に同時になり、手作業で十分に熟した豆だけを選んで摘む必要がある。これを天日で乾燥し、水洗いして果肉を取り除くなど大変手間のかかる作業である。これらの作業を丁寧に実行する農園主を探して提携や契約を行っている。

鈴木代表取締役自らが世界中の産地へ何度も足を運び、生産者とのつながりを築いてきたことで、毎年、優先的に高品質の豆の提供を受けている。



出所：サザコーヒー提供

②コーヒーメーカーとしての使命

サザコーヒーグループは、世界一おいしいコーヒーをつくるコーヒーメーカーを目指している。「コーヒーって、こんなにおいしいんだ」そんな発見と感動を顧客に味わってもらうために焙煎の技術を確立し、科学の手法でおいしさの根拠を裏付け、安心・安全とおいしさを両立した生産と供給の仕組みづくりに取り組んでいる。コーヒーの長い歴史と文化が培った正当な技術を踏襲しつつも、「革新的なコーヒー体験」を確立するための研究開発を続けている。

日本人に適したコーヒーの研究にも取り組んでいる。日本人特有のお茶やだしなど薄味の中に旨味を感じる能力を考慮し、ミルク、砂糖をたっぷりとする欧米のコーヒーとは違う、クリーンで後味の良いコーヒーを目指している。

また、コーヒーのおいしさを左右する焙煎機については、1970年代からドイツ製（プロバット社製）のものを利用している。コーヒー文化の本場、ヨーロッパのこだわりの歴史がぎっしりとつまっている焙煎機である。



出所：サザコーヒー提供

③おもてなしのカンパニーとしての使命

サザコーヒーグループは、最高のホスピタリティと誠実な心で豊かな時間を提供することにこだわりを持っている。サザコーヒーの店名は、漢字で「且座珈琲」と書く。且座とは、茶道の精神と技術を磨く式法・七事式のひとつで、唐の時代の中国の禅僧・臨済が言った言葉、「且座喫茶（まさにすわってちゃをたのしまんとす）」に由来する。「サザのコーヒーでゆっくりコーヒーを楽しむひとときをお過ごしください」という思いが込められている。

具体的には、店舗の庭に雑木を配置し自然の中にあるような雰囲気やいやしの空間をつくとともに、店舗内にエキゾチックな仮面や絵画を飾るなどもう1回訪れたいという演出を行っている。

また、同グループでは、スタッフに対して全てを標準化したサービスマニュアルによる接待は求めている。マニュアルを超えた「おもてなしの精神」を発揮できるように「お客様を大切に想う心」という本質の育成に力を注いでいる。



出所：サザコーヒー提供

(4) 事業概要

① コーヒー豆の栽培輸入

【自社農園】

サザコーヒーグループは、コロンビア国内で直接コーヒー農園を経営する日本で唯一のコーヒー事業者である。

1996年に約5haの農地を購入し、運営は現地人にまかせる形でスタートし、2011年には約21haを買い増した。治安の悪化やさび病による被害など困難な道のりを超えながら2つの農園に4棟の建物、精製所、天日乾燥場を有している。現在は、自社の理想を実現するコーヒーの栽培を目指して、珈琲研究家でもある東京農業大学卒の鈴木代表取締役自ら栽培品種の選択、栽培条件の整備、加工までを手掛けている。

同農園の土壌は、肥沃で水はけも良好である。コーヒー豆と相性の良い火山灰や溶岩が風化した土壌で、柔らかく耕作性に秀でており腐植含量も高めである。また、土の性質はコーヒー栽培に最適な弱酸性で、窒素・リン・カリウムなどの栄養も非常に豊かである。

最も重要な品種は、「適地適作」を念頭に毎年見直しを図っており、2017年8月にコロンビア・カウカで行われた品評会で「タビ」という品種で優勝するなど、こだわりぬいた高品質な品種の栽培に成功したことを証明している。



出所：サザコーヒー提供

【契約農園】

各国のコーヒー生産者および農園主と直接交流することで現地にネットワークを構築しており、「パナマ・ゲイシャ」など質の高いコーヒー豆を確保できるルートを有している。

提携・契約している農園は、情熱をもった生産者が手間と工夫を惜しまずに豆づくりに取り組んでいる農園である。手摘みと天日乾燥にこだわり、太陽の力と匠の技でじっくりと豆の水分を抜き、果実のおいしさが染み込んだストレスのないコーヒー豆を栽培している。

コーヒー豆の購入時には、鈴木代表取締役が自ら産地におもむき、試飲して厳選している。選定の基準は、「甘さとコク」「香りと濃さ」「綺麗な後味」である。

提携・契約先の主な農園・農協

- ・パナマ…エスメラルダ農園、ロス・ラホネス農園、エリダ農園、ジャンソン農園
- ・コロンビア…グロリアス農園、トロ農協
- ・ブラジル…プログレッソ農園、アリアンサ農園
- ・エルサルバドル…ロス・ピリネオス農園
- ・グアテマラ…サン・セバスチャン農園、サン・アントニオ農園、ヌエバグラナダ農園
- ・ケニア…カリンドゥドゥ農協、カラティナ農協、ガトンボヤ農協



出所：サザコーヒー提供

②コーヒー豆の焙煎

サザコーヒーグループは、2021年10月に新たな焙煎工場を稼働させた。延べ床面積1,300㎡の2階建て工場でコーヒー豆の保管や袋詰め・箱詰めなど物流業務も行っている。ドイツ・プロバット（PROBAT）社の最新鋭の半熱風式焙煎機（60kg）2台、米国製「ローリング」少量釜1台を導入し、焙煎生産能力が従来の約4倍となった。

プロバットは、日本に3台しかないといわれている最新式のもので、良質なファンにより釜の中で減圧することが可能になった。減圧によってコーヒー豆が膨らみやすく香り立ちが強化される。豆の種類に合わせて0.1度単位で正確に温度設定ができることから再現性も高くなっている。



出所：サザコーヒー提供

また、袋から酸素を抜いて光を遮断する技術によって酸化と風味劣化を遅らせることが可能になり、1杯取りドリップパックのコーヒー豆の賞味期限を1年から3年に延長させることが可能になった。この技術は、鈴木代表取締役が筑波大学大学院の博士課程で研究している「栽培後のコーヒー豆の保存方法と品質劣化」の成果も取り入れられている。

焙煎の主な流れは次頁の通りである。



出所：サザコーヒー提供



写真提供：サザコーヒー

③店舗運営

サザコーヒーグループでは、直営 16 店舗を運営している。テナントとして入居するケースが多い。

「喫茶だけを売るのではなく、喫茶を楽しむ文化を売る」というコンセプトのもと、笠間焼を初めとする日本、欧米、エスニックなど多種多様なコーヒーカップを用意しているとともに、化粧室には陶芸家の手水鉢を備えている。

本店にはコーヒー産出国のアート性の高い器類や織物、刺繍を出品するなどコーヒー文化の豊かさが堪能できる美術ギャラリーも設けている。



出所: サザコーヒー提供

東京都内の店舗は、売上面での貢献のみならず、「知名度アップ」「情報収集」といった役割も果たしている。

また、日本を代表するバリスタも多く在籍しており、JBC（ジャパンバリスタチャンピオンシップ）という国内選手権でファイナリストになった社員が 3 人いる。

現在の店舗

- ・サザコーヒー本店(茨城県ひたちなか市)
- ・サザコーヒー勝田駅前店(茨城県ひたちなか市)
- ・サザコーヒー水戸京成店(茨城県水戸市)
- ・サザコーヒー水戸駅店(茨城県水戸市)
- ・サザコーヒー水戸芸術館店(茨城県水戸市)
- ・サザコーヒーTSUTAYA 水戸南(茨城県茨城町)
- ・サザコーヒー茨城県庁店(茨城県水戸市)
- ・サザコーヒー茨城大学ライブラリーカフェ店(茨城県水戸市)
- ・サザコーヒー大洗店(茨城県大洗町)
- ・サザコーヒー筑波大学アリアンサ店(茨城県つくば市)
- ・サザコーヒーつくば駅前店(茨城県つくば市)
- ・サザコーヒーエキュート品川店(東京都港区)
- ・サザコーヒー東急二子玉川店(東京都世田谷区)
- ・サザコーヒーKITTE 丸の内店(東京都千代田区)
- ・サザコーヒーエキュート新橋 SL 店(東京都港区)
- ・サザコーヒーエキュート大宮店(埼玉県さいたま市)



出所: サザコーヒー提供



出所: サザコーヒー提供

④商品

【パナマ・ゲイシャ】

サザコーヒーグループのこだわりを象徴するコーヒーが自社店舗で1杯3,000円で提供している「パナマ・ゲイシャ」である。世界で最も高い値が付くパナマ産の「ゲイシャ」という品種の生豆を10年以上、オークションで競り落としていく。2022年には100ポンド（約45kg）の豆を約2,980万円という市場最高値で落札した。

鈴木代表取締役自身も魅了されている「パナマ・ゲイシャ」を多くの人と共有したいという想いから、1杯500円（60mg）といった破格の値段で振る舞う「パナマ・ゲイシャまつり」と題したイベントを毎年開催している。2022年のイベントには、パナマの駐在大使が出席し「ゲイシャ」の発展に貢献したとして、鈴木代表取締役に記念トロフィーが授与された。



出所:サザコーヒー提供

【将軍珈琲】

将軍珈琲は徳川幕府最後の将軍・徳川慶喜公のひ孫にあたる徳川慶朝氏（故人）の監修で開発・販売しているコーヒーである。

幕末の文献を調査し史実に基づいた味を再現するために、インドネシア・北スマトラの最高級マンデリンとエチオピアのモカを使用した深煎り（フレンチロースト）の「江戸幕末、フランス風コーヒー」である。



出所:サザコーヒー提供

【スイーツ】

サザコーヒーでは、地元農産物を使用したスイーツを専用のケーキ工房で手作りして提供している。タルトケーキにはリンゴの名産地大子町のものを使い、モンブランには笠間の栗を使用している。



出所:サザコーヒー提供

⑤新事業

サザコーヒーグループでは、ケーキやパンなどのテイクアウト商材製造工場を新設した。コーヒー以外のメニュー強化を図り、幅広い客層から支持される店舗づくりを目指している。

素材にこだわったオリジナルパンを高級感のある SAZA ブランドで「SAZAPÃO」として展開し、他社との差別化を図りながら高まるテイクアウト需要、郊外需要、少人数需要を掘り起こし、地元農産物を使ったオリジナル石窯パンのテイクアウト専門店兼自社製造事業へ進出することとした。主要原料である小麦をはじめ、茨城県の名産であるいちじく、りんご、メロン、栗、ブルーベリーを使用した出来立て 20 種類、冷凍 10 種類のパンの開発を進めている。

また、最新型のコンポーネント式マルチデッキオーブンによる電気加熱式で焼成するなど製法にも拘る（本機で焼成したパンは「石窯パン」と名付けることをドイツ農業協会により許可され、石窯証明書が発行される）。炉床の厚みが 13mm あるため、一度蓄えた熱を逃がすことなく焼成品に伝え、特殊人工石炉床が発生させる遠赤外線効果により、よりおいしく本物の石窯で焼いた特徴を出すことで高い品質のパンの提供が可能となっている。



出所：サザコーヒー提供



出所：サザコーヒー提供

(5) 環境・社会活動

①環境活動

コーヒー業界では、気候変動の影響により栽培地が減少してしまう「コーヒー2050年問題」が懸念されている。

サザコーヒーグループでも取り扱っている「グアテマラ」や「コロンビア」など「アラビカ種」の栽培に適した土地（標高1000mの山岳地帯）が、地球温暖化の影響による降水量の減少や気温・湿度の上昇により2050年までに約50%近く減少するといわれている問題である。また、これらがコーヒー生産者の貧困や労働環境の悪化につながることも懸念されている。

同グループでは、コーヒー産業を守っていくために、また、未来に向けて誰もが笑顔で暮らせる世界を実現することを目指してSDGsに取り組んでいる。コーヒー豆の生産から製造、流通・販売・提供に関わる全ての工程において、同グループが果たす役割を意識し、新しい技術や資材の取り入れを図るとともに、コーヒーを通じて、顧客の満足度を探求している。

具体的には、省エネ対策（全店舗LED導入、デマンドシステムによる電気使用量の制御など）、天然資源の持続的利用（コンテナボックス利用による段ボール使用量削減、非木材原料を使用したペーパーナプキンの使用、リサイクルPETカップ使用による脱プラなど）を実施するなど環境に配慮した事業活動を展開している。



出所：サザコーヒー提供

②社会活動

サザコーヒーグループでは、勝田全国マラソンなど地域イベントへの参加と協賛を行うとともに、コーヒー教室を各地で開催するなどコーヒーの普及に努めている。

産学連携にも力を入れており、筑波大学との連携では同大学のオフィスがあるブラジル・サンパウロの農園から高品質のコーヒーを輸入し、つくば市内のサザコーヒー店で販売している。鈴木代表取締役が所属している同大学の農産食品加工研究室とは共同でスイーツ（玄米シフォンケーキ、玄米タピオカドリンク）の技術研究などを行っている。

茨城大学とは共同で「五浦コヒー」を開発した。

「茨城大学 国際 岡倉天心シンポジウム 2016」にあわせて開発された商品で、岡倉天心とかかわりの深い米国ボストンのコーヒー史実に基づき、天心が五浦に建てた六角堂や茶の本に表された天心の思想 Teatism から着想して再現された。



出所：サザコーヒー提供

その他、大洗町を舞台にしたアニメ「ガールズ&パンツァー」とのコラボ商品や、同社がオフィシャルブルゾンズスポンサーを務めるプロバスケットボールチーム「茨城ロボッツ」とのコラボ商品など地域活性化に貢献するコラボ商品の開発も行っている。

また、志や価値観に共感する事業や事業者に対して、コーヒーを通じた応援を行っている。「世界一高価なコーヒー豆を宇宙へ届けたい」という想いを込めて、「インターステラテクノロジズ社の通称「ホリエモンロケット」にパナマ・ゲイシャのコーヒー豆を掲載し、3度目の挑戦で願いを叶えているほか（2019年 MOM04号、2020年 MOM05号、2021年 MOM07号に掲載）、サザコーヒーエコキュート新橋 SL 店及びサザコーヒーKITTE 丸の内店に筑波大学准教授でメディアアーティスト落合陽一氏のデジタルアートの作品を飾っている。



出所：サザコーヒー提供

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、サザコーヒー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、国際産業標準分類に則り「463 食料品、飲料及びたばこ卸売業」「56 飲食業」としている。なお、同グループが取り組んでいる社員の働きがい改革や食品ロス削減の取り組みなどを鑑みて、「教育（PI）」「人格と人の安全保障（NI）」「資源効率・安全性（PI）（NI）」「包摂的で健全な経済（PI）」「経済収束（PI）」を追加するとともに、事業との関連性がない「大気（NI）」「生物多様性と生態系サービス（NI）」「経済収束（NI）」を削除した。最終的なインパクト領域は以下の通りである。

○：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	食料品、飲料及びたばこ卸売業	飲食業
社会	水	6.水		
	食糧	2.飢餓	○	○
	住宅	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		○
	人格と人の安全保障	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/15.陸の豊かさ		
	資源効率・安全性	7.エネルギー/12.つくる責任・つかう責任	○●	○●
	気候	13.気候変動	●	
経済	廃棄物	12.つくる責任・つかう責任	●	●
	包摂的で健全な経済	5.ジェンダー/8.働きがい	○	○
	経済収束	1.貧困/17.パートナーシップ	○	○

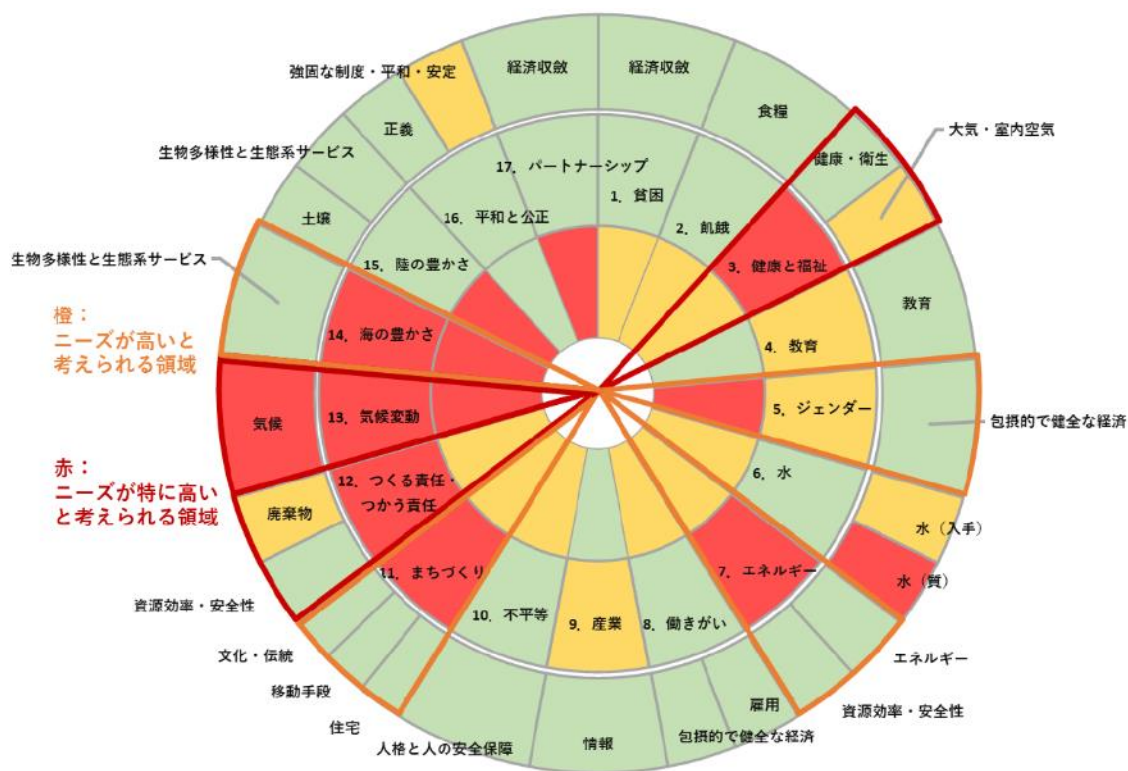
(2) 事業活動エリアにおけるインパクトニーズとの関連性

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、サザコーヒー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緑色、その他を黄色としている。

サザコーヒー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, 8, 10, 12, 13, 17」であり、全てのゴールが同心円最内層または中間層において赤色もしくは黄色に該当している。したがって同社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

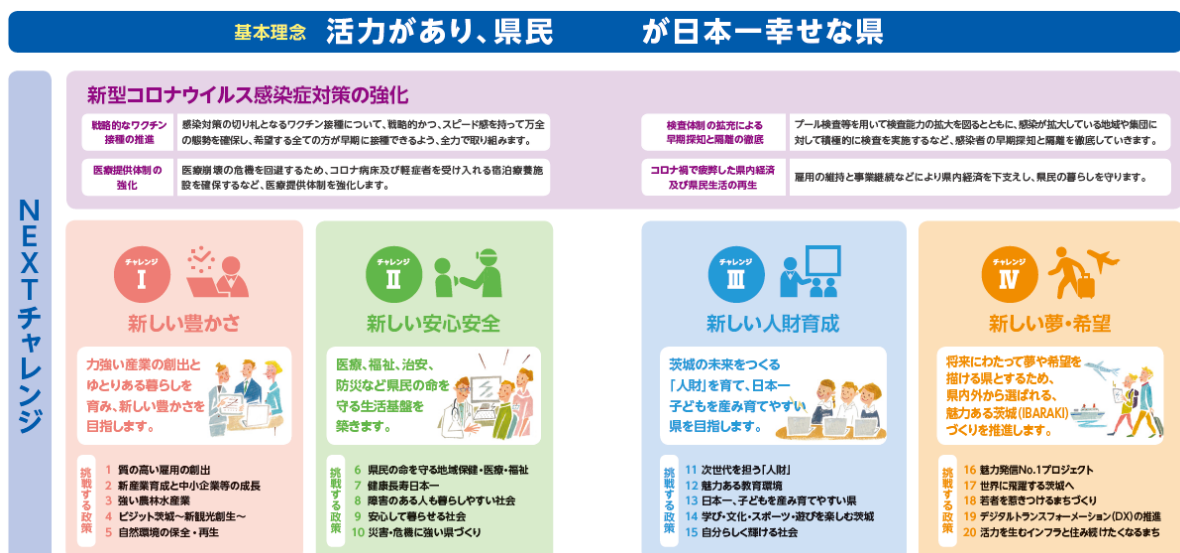
以下では、サザコーヒーグループの事業活動から特定したインパクト領域と、地域の課題やニーズの関連性を分析する。

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 新しい人財育成」「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、活力ある中小企業の育成を目指している。同グループでは、最新型の設備を導入したテイクアウト商材製造工場を新設するなど新たな事業展開を志しており、茨城県の基本政策と一致する。また、地元農産品を活用したスイーツの開発は、茨城県の政策でもある強い農林水産業づくりとも一致している。

「Ⅲ 新しい人財育成」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。この政策は、女性社員の占める割合が半数を超える同グループの取り組みに一致する。

以上から、同社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、サザコーヒー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
○食を通じた社会貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしい食の提供 ・健康に良い食の提供 ・安心・安全な食の提供 ・コーヒー豆の栽培と輸入 	食糧【PI】 健康・衛生【PI】 人格と人の安全保障【NI】 包摂的で健全な経済【PI】 経済収束【PI】
○環境に配慮した事業展開	<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスの削減 ・天然資源の持続的利用 ・CO₂排出量の削減 ・農園の水使用量削減 	水(環境)【NI】 資源効率・安全性【PI】【NI】 気候【NI】 廃棄物【NI】
○職場環境の充実	<ul style="list-style-type: none"> ・社員の働きがい改革 ・ダイバーシティの推進 ・社員の健康管理 	健康、衛生【NI】 教育【PI】 雇用【PI】【NI】 包摂的で健全な経済【PI】
○コーヒー文化の継承と地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・コーヒー文化の発信 ・コラボ商品の開発 ・地域密着の事業展開 	文化・伝統【PI】 経済収束【PI】

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) 食を通じた社会貢献

項目	内容	
インパクト領域	食糧【PI】 健康・衛生【PI】 人格と人の安全保障【NI】 包摂的で健全な経済【PI】 経済収束【PI】	
関連するSDGs	  	1.1 2030年までに、現在1日1.25ドル未満で生活する人々と定義されている極度の貧困をあらゆる場所で終わらせる。 2.1 2030年までに、飢餓を撲滅し、全ての人々、特に貧困層及び幼児を含む脆弱な立場にある人々が一年中安全かつ栄養のある食料を十分得られるようにする。 2.4 2030年までに、生産性を向上させ、生産量を増やし、生態系を維持し、気候変動や極端な気象現象、干ばつ、洪水及びその他の災害に対する適応能力を向上させ、漸進的に土地と土壌の質を改善させるような、持続可能な食料生産システムを確保し、強靱(レジリエント)な農業を実践する。 3.9 2030年までに、有害化学物質、並びに大気、水質及び土壌の汚染による死亡及び疾病の件数を大幅に減少させる。
取組内容	①おいしい食の提供 - 食糧【PI】 - ・直営店舗16店舗にて、世界一おいしいコーヒーの提供に本気で取り組んでいる。 ・コーヒー豆の栽培から焙煎や抽出、店の雰囲気づくりにもこだわり続けている。	

項目	内容
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ケーキやパンなどコーヒー以外のメニューも充実させるなど「おいしい」食の提供に取り組んでいる。 ・現在、素材と製法に拘った高級オリジナルパンの自社製造を実現するための工場を整備中である。 ・また、より多くの顧客に食を届けるために、店舗網の充実を図るほか自社オンラインショップでの販売や大手小売りチェーンとのコラボ商品の開発、販売にも取り組んでいる。 ・昨今では、セブンイレブンとのコラボによりコーヒークリームパン「将軍珈琲クリームロール」を開発し、茨城県内のセブンイレブン約 600 店舗で期間限定販売を行った。  <p style="text-align: right;">出所：サザコーヒー提供</p>
	<p>②健康に良い食の提供</p> <p style="text-align: center;">- 健康・衛生【PI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康を意識した食の提供にも力を入れている。 ・日本では欧州のようなカフェイン摂取基準は存在しないが、カフェイン摂取を気にする人向けの製品も提供している。 ・サザコーヒーグループで提供しているカフェインフリーのコーヒーは、コーヒーの品質を守るためにダメージを与えない製法でカフェインの 99.9%を除去し、コーヒー豆本来の甘みとコクを楽しめる高品質のカフェインレスコーヒーである。 ・過去には筑波大学農産食品加工研究室との共同研究で健康志向の「玄米スイーツ」を開発したこともある。 ・玄米食の効能とペースト化の研究を行うとともに、研究成果をもとに玄米タピオカと玄米シフォンケーキを開発した。 ・現在は、グルテンフリーの商品として芋など小麦を使用しないパンの開発を検討している。
	<p>③安心・安全な食の提供</p> <p style="text-align: center;">- 健康・衛生【PI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食を取り扱う事業者として安心・安全には最大限の力を入れている。 ・直営店 16 店舗において、食材の仕入れから保管、調理の作業工程に至るまで衛生管理を徹底している。 ・サザコーヒーグループのコーヒーの製造工場は、全日本コーヒー協会および全日本コーヒー商工組合連合会の「コーヒー製造における HACCP の

項目	内容
取組内容	<p>考え方を取り入れた衛生管理」に準拠し、焙煎から粉砕、充填まで衛生管理を徹底している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今後、大手チェーン店との取引拡大を図るとともに、パンなどコーヒー以上の高い品質基準を求められる商品の取り扱い拡充を目指しており、適宜、先端設備を導入するなど更なる衛生管理の強化を図っていく方針である。
	<p>④コーヒー豆の栽培と輸入</p> <ul style="list-style-type: none"> - 人格と人の安全保障【NI】、包摂的で健全な経済【PI】、経済収束【PI】 - ・コーヒー豆の栽培と輸入を通じて開発途上国における農業の生産力向上に貢献している。 ・コロンビアの自社農園で雇用している労働者に対して適切な対価を支払うことで貧困解消につなげているとともに、農園管理人の家族に対する大学入学の支援など自社農園との関係性を大事にしている。 ・提携農園からの輸入価格については、国際相場の 3 倍程度の価格で購入している。 ・業界内での課題となっている児童労働や強制労働については、鈴木代表取締役が現地訪問し、自らの目で確認することで適切な農園と契約している。 ・ブラジル、グアテマラなど提携農園から適正価格（概ね国際相場の 3 倍程度）でコーヒー豆を購入し、発展途上国の貧困解消に貢献している。 ・とりわけ希少品種のパナマ産「ゲイシャ」を 8 年連続で最高値で落札していることは同国より感謝されており、2022 年に落札した際には、パナマの在日大使から「高く買ってもらい、農家が良いコーヒーを作ろうと努力するきっかけになった」と評価された。
目標と KPI	<p>直営店舗数【(株)サザコーヒー】 16 店舗(2022.12.末現在) → 20 店舗(2030 年度)</p>
	<p>オリジナルパンの商品提供【(株)サザコーヒー】 未提供(2022 年度) → 提供開始(2023 年度) (自社製造のパンが継続的に開発・販売されていることを確認)</p>
	<p>フェアコーヒー豆の輸入継続【(株)サザコーヒーホールディングス】 (鈴木代表取締役が自ら、毎年、現地で児童労働・強制労働がないかをモニタリングで確認していることをヒアリングにて確認)</p>
	<p>パナマ産「ゲイシャ」の継続購入【(株)サザコーヒーホールディングス】 2022 年度現在 8 年連続最高値落札 → 2030 年度まで継続購入</p>






(2) 環境に配慮した事業展開

項目	内容	
インパクト領域	水（環境）【NI】 資源効率・安全性【PI】【NI】 気候【NI】 廃棄物【NI】	
関連するSDGs	  	<p>6.3 2030年までに、汚染の減少、投棄廃絶と有害な化学物質や物質の放出の最小化、未処理の排水の割合半減及び再生利用と安全な再利用の世界的規模での大幅な増加をさせることにより、水質を改善する。</p> <p>6.4 2030年までに、全セクターにおいて水の利用効率を大幅に改善し、淡水の持続可能な採取及び供給を確保し水不足に対処するとともに、水不足に悩む人々の数を大幅に減少させる。</p> <p>12.2 2030年までに天然資源の持続可能な管理及び効率的な利用を達成する。</p> <p>12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。</p> <p>13.1 全ての国々において、気候関連災害や自然災害に対する強靱性(レジリエンス)及び適応の能力を強化する。</p>
取組内容	<p>①食品ロスの削減</p> <p>- 資源効率・安全性【PI】【NI】、廃棄物【NI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> ・店舗や消費者のところで廃棄される食の減少を目指して、賞味期限の延長に取り組んでいる。 ・フードロスの削減につながるとともに、保存食としての利用など用途が広がることも期待できる。 ・代表取締役は東京農業大学で果樹を専攻していたことに加え、筑波大学の農産食品加工研究室に在籍し食品保存について研究している。 ・コーヒーの賞味期限延長に取り組み、保存時に窒素を入れることにより酸素を排除し、これまで1年2ヵ月に設定していた賞味期限を3年に延長することに成功した。現在は封入方法をさらに工夫し、酸素の量を10分の1まで減らす取り組みを進めており、最終的には賞味期限を5年に延ばすことを目指している。 	

項目	内容
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> ・自由水(食品内の分子、粒子が自由に動き回ることができる水)をコントロールすることで微生物の増殖を抑え、カステラなど食品の賞味期限延長にも取り組んでいる。 ・イチゴなど市場に流通しない不整形食材を活用したシェイクの提供も行っている。 ・茨城工業高等専門学校監修のもと、コーヒーを焙煎したときに出る薄皮(シルバースキン)とケーキやお菓子を作る際に出る卵の殻を使用した土づくりの共同開発も行っている。
	<p>②天然資源の持続的利用</p> <p>- 資源効率・安全性【NI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> ・天然資源の持続可能・効率的な利用を心掛けた事業展開を図っている。 ・ペーパーナプキン是非木材原料のものを使用しているほか、テイクアウトのカップは環境に配慮してストローなしで飲める設計にするなど、環境に配慮した店舗運営を行っている。 ・また、コンテナボックスの利用による段ボールの使用量削減や、社内業務のデジタル化によるペーパーレス推進も展開している。 ・商品パッケージの印刷は、「FSC 認証紙」「NonVOC インキ」を使用した水なし印刷を利用している。 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p style="text-align: right;">出所: サザコーヒー提供</p>

<p>取組内容</p>	<p>③CO₂ 排出量の削減</p> <p>- 気候【NI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> ・サザコーヒーグループが運営する各店舗において LED 照明を導入し、省エネルギーに向けた取り組みを進めている。 ・焙煎工場にデマンドコントロールシステムを導入し電力負荷を制限することで、消費電力の削減とともに CO₂ 排出量の削減につなげている。
	<p>④農園の水使用量削減</p> <p>- 水(環境)【NI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コロンビアの自社農園において、節水および水質汚染の防止に取り組んでいる。 ・エコロジカルなウェットミル(エコミル)を導入し、少ない水でコーヒーを水洗いする仕組みを導入しており、50ℓ/kgの水を必要としていた果実の水洗いを1/50 まで削減することが可能になった。 ・また、水洗い後の汚水もバクテリアに分解させてから排水することで、現地の水質汚染対策につなげている。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: right;">出所: サザコーヒー提供</p>
<p>目標と KPI</p>	<p>コーヒーの賞味期限【(株)サザコーヒーホールディングス】</p> <p>3 年(2022 年度現在) → 5 年(2030 年度)</p>
	<p>カステラの賞味期限【(株)サザコーヒー】</p> <p>3 週間(2022 年度現在) → 3 か月(2030 年度)</p>
	<p>下記商材の継続利用【(株)サザコーヒー】</p> <p>ペーパーナプキン(非木材原料)</p> <p>テイクアウト用カップ(ストローなしデザイン)</p>


(3) 職場環境の充実

項目	内容
インパクト領域	健康、衛生【NI】 教育【PI】 雇用【PI】【NI】 包摂的で健全な経済【PI】
関連するSDGs	<div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 10px;"> <div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>4.4 2030年までに、技術的・職業的スキルなど、雇用、働きがいのある人間らしい仕事及び起業に必要な技能を備えた若者と成人の割合を大幅に増加させる。</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>5.5 政治、経済、公共分野でのあらゆるレベルの意思決定において、完全かつ効果的な女性の参画及び平等なリーダーシップの機会を確保する。</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>8.5 2030年までに、若者や障害者を含むすべての男性及び女性の、完全かつ生産的な雇用及び働きがいのある人間らしい仕事、ならびに同一価値の労働についての同一賃金を達成する。</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>10.1 2030年までに、各国の所得下位40%の所得成長率について、国内平均を上回る数値を漸進的に達成し、持続させる。</p> </div> </div> </div>
取組内容	<p>①社員の働きがい改革</p> <p>－ 教育【PI】、雇用【PI】、包摂的で健全な経済【PI】 －</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新入社員研修、OJT、ジョブローテーションなど人材育成制度の充実を図っており、バリスタや接客など社員のスキルアップにつながる外部研修への参加を促進するとともに、コーヒーに関する各種コンテスト等において審査員を務めることができる人材の育成に力を入れている。 ・また、コーヒーインストラクターや貿易実務検定、日商簿記検定など特定の資格取得者に対しては奨励金を支給している。 ・2020年、コロナ禍の厳しい環境において、あえて賃金引き上げを宣言した。 ・決算奨励金の形で会社の利益を社員に還元することで従業員のモチベーション向上を図っている。 ・バリスタのレベルも高く、国内選手権 JBC (ジャパンバリスタチャンピオンシップ) のファイナリストが3人いる。 <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>2022年度 JBC ファイナル進出の本間バリスタ(左)・安バリスタ(右)</p> <p>出所: サザコーヒー提供</p> </div>

項目	内容
取組内容	<p>②ダイバーシティの推進</p> <p>- 雇用【PI】、包摂的で健全な経済【PI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ダイバーシティの推進による多様な人材の活性化を目指している。 ・筑波大学卒業の中国人、アフガニスタン人を正社員として採用している。 ・コロンビアの自社農園では、10人～30人程度の雇用を行っている。 ・育休、産休制度の充実に加え、ショートパートや時短制度、勤務地選択など女性の働きやすい環境を整備しており、現在、全従業員のうち約7割が女性である。 ・女性管理職が2名、女性バリスタも2名いる。 ・今後も女性社員の雇用割合を維持していく方針である。
	<p>③社員の健康管理</p> <p>- 健康・衛生【NI】、雇用【NI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人間ドックや健康診断の受診率 100%など社員の健康に配慮した取り組みを展開している。 ・全社員参加の外部講師によるセミナー開催やストレスチェックの実施とともに、メンタルヘルス相談室を設置している。 ・有給休暇が取得しやすい雰囲気づくりに向けて、各店舗におけるアルバイトやパートタイマーの雇用・配置を充実させるとともに、各店舗のシフト担当者が従業員の有給取得状況をチェックしている。 ・業務効率化と生産性向上に向けて「Teach me Biz」「Slack」などのITツールを導入しているほか、工場の各種生産ラインでの自動化を進めている。 ・新工場では、重い荷物を運ぶ作業の排除やパッキングの簡素化など人的負担の軽減につながっている。
目標とKPI	<p>各種コンテスト等における評価・審査員の数【サザコーヒーグループ】</p> <p>5人(2022年度現在) → 10人(2030年度)</p>
	<p>女性社員の雇用割合【サザコーヒーグループ】</p> <p>75%(2022年度現在) → 75%(2030年度)</p>
	<p>有給休暇取得率【サザコーヒーグループ】</p> <p>20%(2022年度現在) → 70%(2030年度)</p>

(4) コーヒー文化の継承と地域貢献

項目	内容	
インパクト領域	文化・伝統【PI】 経済収束【PI】	
関連するSDGs		8.9 2030年までに、雇用創出、地方の文化振興・産品販促につながる持続可能な観光業を促進するための政策を立案し実施する
取組内容	<p>①コーヒー文化の発信 - 文化・伝統【PI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーヒー文化の発信を目的にコーヒーセミナーを定期的に行い、グリーンバイヤー、ロースター、バリスタ、サイフォニスト、プロジェクトディレクターなど様々な専門家の視点からコーヒー文化を学べるようになっている。 ・地元大学との連携による情報発信も展開しており、サザコーヒー茨城大学店では「バリスタセミナー」と題して、予選からファイナルまで実際に提供したコーヒーを交えて、バリスタ大会の監督やバリスタとの対話型セミナーを実施した。 ・筑波大学とは、コーヒーの品質価値を科学的に掘り下げるテーマのセミナー開催や、新豆のお披露目コーヒーイベントなど多彩な取り組みを行っている。 ・豆選び、淹れ方、焙煎、コーヒーに関する教養などが掲載されている書籍「決定版 極める 愉しむ 珈琲事典」の監修を代表取締役が行い、コーヒー文化の発信に貢献している。 ・Twitter、facebook での情報発信のほか代表取締役自ら YouTube 動画を制作・出演するなど、コーヒー文化の発信に力を入れている。 <div data-bbox="529 1570 1222 1928" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;">出所：サザコーヒーYouTube</p>	

項目	内容
取組内容	<p>②コラボ商品の開発 - 経済収束【PI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1999年、NHKの大河ドラマで徳川慶喜が放映されたのをきっかけに「徳川将軍珈琲」を製品化した。「将軍が飲んだコーヒー」をテーマに史実をもとに開発し、地域活性化の一翼を担った。 ・2016年には、日本近代美術の開拓者として著名な岡倉天心が飲んだであろう味を再現した「五浦コヒー」を開発した。商品名は、天心の直筆の手紙に記載されていた「コヒー」の表記を採用した。 ・テレビおよび全国の劇場で映画公開されたアニメ「ガールズ&パンツァー」とのコラボ商品を開発している。きっかけは、サザコーヒーグループをモチーフにしたコーヒー店がアニメに登場したことである。アニメに登場する学校をテーマにしたコーヒーの販売やモンブランケーキを開発、販売している。・また、飲食物以外においても、マグカップやトートバックなどのコラボ商品も販売している。  <p>出所: サザコーヒー提供</p>
	<p>③地域密着の事業展開 - 文化・伝統【PI】、経済収束【PI】 -</p> <ul style="list-style-type: none"> ・タルトケーキは太子町のリンゴ、モンブランは笠間市の栗を活用するなど地元食材を活用した商品を開発し、各店舗で提供している。 ・コーヒーカップも笠間市の伝統工芸品「笠間焼」を使っている。一部の店舗のトイレには笠間焼の洗面台を備え付けている。 ・各店舗では、「おいしい」だけではなく「楽しい」と感じてもらうための地域と連動したイベント性も重視しており、鮎の塩焼きイベント、節分のコーヒー豆まきなどの催しを開催している。 ・自治体との連携も図っており、ひたちなか市観光協会主催のイベント「COFFEE FESTIVAL」や茨城県主催の「IBARAKI CAMP AUTUMN FESTA」などに出展している。
目標とKPI	<p>YouTube 発信回数【サザコーヒーグループ】 16回(2022年) → 24回(2030年)</p> <p>コラボ商品開発件数【サザコーヒーグループ】 18品目(2022年) → 30品目(2030年)</p> <p>イベント開催件数【サザコーヒーグループ】 4回(2022年) → 6回(2030年)</p>

5. 管理体制

サザコーヒーグループは、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、鈴木代表取締役社長が陣頭指揮を執り、谷口執行役員営業部部長をはじめとした営業部を中心に、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レーダーや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、鈴木代表取締役社長を最高責任者、谷口執行役員営業部部長を実行責任者とした営業部を中心に、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。なお、実行責任者はモニタリング担当、金融機関に対する報告担当を兼ねることとする。

最高責任者	代表取締役社長 鈴木太郎
実行責任者	執行役員営業部部長 谷口肇
担当部署	営業部

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㈱サザコーヒーホールディングス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㈱サザコーヒーホールディングス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(株)サザコーヒーホールディングス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 担当部長 竹中 大介

〒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