

株式会社商工組合中央金庫が実施する 岩田屋フード株式会社に対する 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は、株式会社商工組合中央金庫が実施する岩田屋フード株式会社に対するポジティブ・インパクト・ファイナンスについて、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・インパクト金融原則」及び「資金用途を限定しない事業会社向け金融商品のモデル・フレームワーク」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」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

2025年3月25日
株式会社 日本格付研究所

評価対象：

岩田屋フード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：株式会社商工組合中央金庫

評価者：株式会社商工中金経済研究所

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・インパクト金融原則」及び「資金用途を限定しない事業会社向け金融商品のモデル・フレームワーク」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、株式会社商工組合中央金庫（「商工中金」）が岩田屋フード株式会社（「岩田屋フード」）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、株式会社商工中金経済研究所（「商工中金経済研究所」）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「ポジティブ・インパクト金融原則」及び「資金用途を限定しない事業会社向け金融商品のモデル・フレームワーク」（モデル・フレームワーク）に適合していること、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、持続可能な開発目標（SDGs）の目標達成に向けた企業活動を、金融機関等が審査・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。

ポジティブ・インパクト金融原則は、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こと、なおかつ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。商工中金は、中小企業向けの PIF の実施体制整備に際し、商工中金経済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、商工中金及び商工中金経済研究所にそれを提示している。なお、商工中金は、本ファイナンス実施に際し、中小企業の定義を、中小企業基本法の定義する中小企業等(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ポジティブ・インパクト金融原則及びモデル・フレームワークとの適合性を確認した。

- ① SDGs の三要素のうちの経済、ポジティブ・インパクト金融原則で参照するインパクトエリア/トピックにおける社会経済に関連するインパクト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約 99.7%を占めるにもかかわらず、付加価値額では約 56.0%にとどまることからもわかるとおり、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. ポジティブ・インパクト金融原則及びモデル・フレームワークへの適合に係る意見

ポジティブ・インパクト金融原則 1 定義

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こと、なおかつ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。

商工中金及び商工中金経済研究所は、本ファイナンスを通じ、岩田屋フードの持ちうるインパクトを、UNEP FI の定めるインパクトエリア/トピック及び 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、岩田屋フードがポジティブな成果を発現するインパクトエリア/トピックを有し、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。

ポジティブ・インパクト金融原則 2 フレームワーク

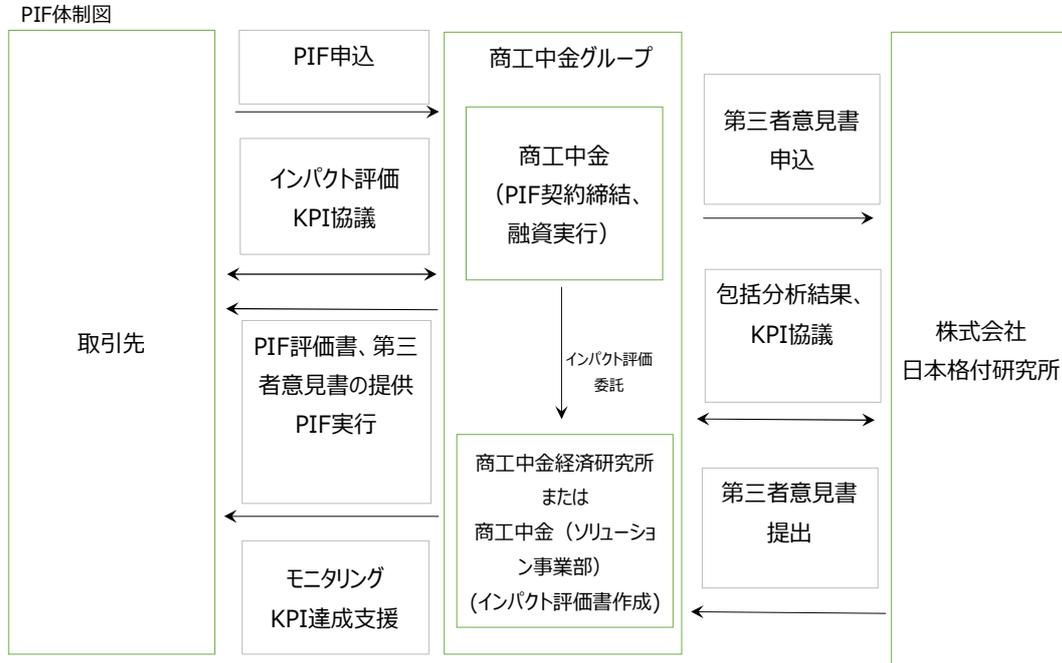
PIF を実行するため、事業主体（銀行・投資家等）には、投融資先の事業活動・プロジェクト・プログラム・事業主体のポジティブ・インパクトを特定しモニターするための、十分なプロセス・方法・ツールが必要である。

JCR は、商工中金が 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 令和 3 年経済センサス-活動調査。中小企業の区分は、中小企業基本法及び中小企業関連法令において中小企業または小規模企業として扱われる企業の定義を参考に算出。業種によって異なり、製造業の場合は資本金 3 億円以下または従業員 300 人以下、サービス業の場合は資本金 5,000 万円以下または従業員 100 人以下などとなっている。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。



(1) 商工中金は、本ファイナンス実施に際し、以下の実施体制を確立した。



(出所：商工中金提供資料)

(2) 実施プロセスについて、商工中金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、商工中金からの委託を受けて、商工中金経済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。

ポジティブ・インパクト金融原則 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

ポジティブ・インパクト金融原則 3 で求められる情報は、全て商工中金経済研究所が作成した評価書を通して商工中金及び一般に開示される予定であることを確認した。



ポジティブ・インパクト金融原則 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、商工中金経済研究所が、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岩田屋フードから貸付人である商工中金及び評価者である商工中金経済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・インパクト金融原則及びモデル・フレームワークに適合している。

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。

(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

深澤 優貴

深澤 優貴



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・インパクト金融原則」及び「資金使途を限定しない事業会社向け金融商品のモデル・フレームワーク」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、ポジティブ・インパクト・ファイナンス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」

「資金使途を限定しない事業会社向け金融商品のモデル・フレームワーク」

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の関係とは異なります。

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

本ポジティブ・インパクト・ファイナンス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

本文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、明示的であると默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んを問わず、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。本文書に係る一切の権利は、JCR が保有しています。本文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、依頼者の求めに応じ、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」及び「資金使途を限定しない事業会社向け金融商品のモデル・フレームワーク」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 (気候債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

2025年3月25日

株式会社商工中金経済研究所

商工中金経済研究所は株式会社商工組合中央金庫（以下、商工中金）が岩田屋フード株式会社（以下、岩田屋フード）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当たって、岩田屋フードの活動が、自然環境・社会・社会経済に及ぼすインパクト（ポジティブな影響及びネガティブな影響）を分析・評価しました。

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」及び「資金用途を限定しない事業会社向け金融商品のモデル・フレームワーク」に適合されるとともに、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」に整合させた上で、中堅・中小企業[※]に対するファイナンスに適用しています。

[※]中小企業基本法の定義する中小企業等（会社法の定義する大会社以外の企業）

目次

1. 評価対象のファイナンスの概要
2. 企業概要・事業活動
 - 2.1 基本情報
 - 2.2 業界動向
 - 2.3 経営方針等
 - 2.4 事業活動
3. 包括的インパクト分析
4. 本ファイナンスの実行にあたり特定したインパクトと設定した KPI 及び SDGs との関係性
5. サステナビリティ管理体制
6. モニタリング
7. 総合評価

1. 評価対象のファイナンスの概要

企業名	岩田屋フード株式会社
借入金額	200,000,000 円
資金使途	運転資金
借入期間	10 年
モニタリング実施時期	毎年 12 月

2. 企業概要・事業活動

2.1 基本情報

本社所在地	福岡県久留米市櫛原町 121-4
創業・設立	創業 1946 年 6 月 設立 1983 年 11 月
資本金	100,000,000 円
従業員数	68 名 (2024 年 8 月現在)
事業内容	食肉製品製造業、食肉販売業
主要取引先	飲食店チェーン、食肉商社ほか

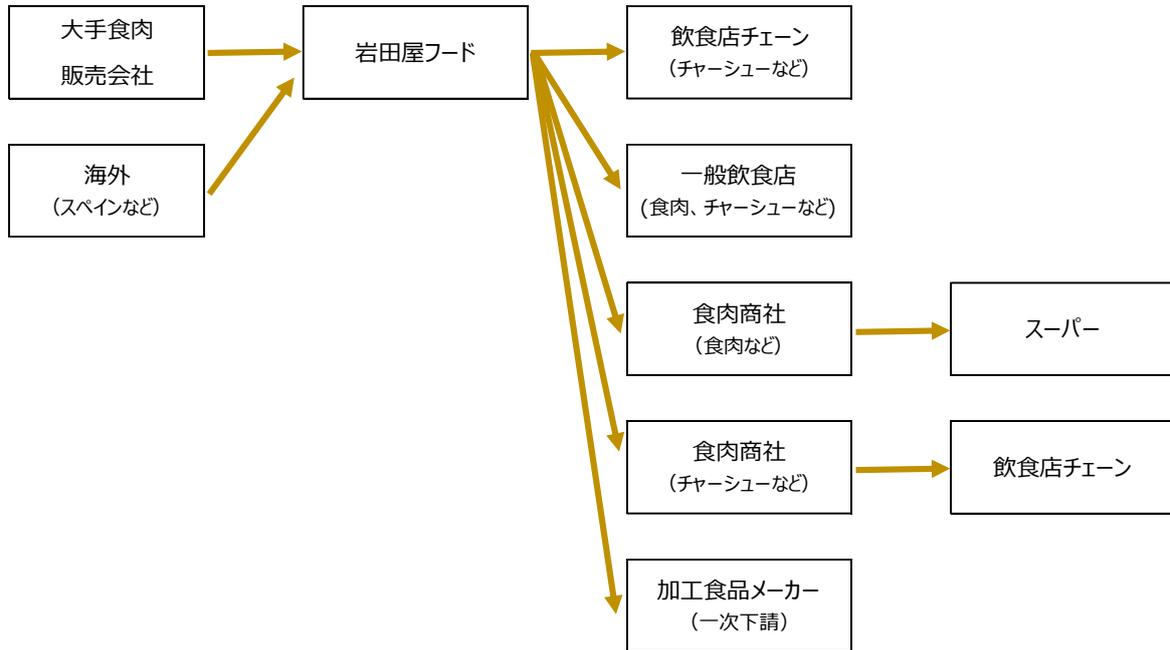
【業務内容】

- 岩田屋フードは、福岡県久留米市に本社を置く食肉の一次加工、加熱加工品の製造を主業とする事業者である。戦後から精肉店や食肉解体・販売を営んできたことから、牛肉・豚肉・鶏肉を中心として、厳選した原料肉を調達している。
- チェーシューをメインとした加熱加工品は、味、見た目、柔らかさなど、取引先の要望に合わせて、試作から製造まで一貫して行っており、同じ品質の商品を大量かつ安定的に供給できることを最大の強みとしている。そのため、複数の有名ラーメンチェーンにおいて、岩田屋フードのチャーシューが使用されており、月平均約 60t の業務用チャーシューを製造している。また、久留米市近郊で 500 先を超える飲食店等と取引をしており、地域における食肉ならびに食肉加工品の重要な供給源の役割を担っている。
- 2010 年以降、太陽光発電を環境関連事業と位置付け、関連会社とともにメガソーラー発電所のほか、工場や賃貸マンションなどに太陽光パネルを設置してクリーンエネルギーの供給を行っている。また、食品ロスについても課題意識が高く、販売先から調理の過程で発生した食肉加工品の端材を買い取り、再加工して販売する等、資源循環社会への貢献にも注力している。



(出所：当社提供 ~佐賀県基山町のふるさと納税返礼品に採用)

【商流図】



【代表的な商品】



蒲焼きチャーシュー (ブロック)



蒲焼きチャーシュー



豚バラ黒丸チャーシュー



豚バラ白丸チャーシュー

(出所：当社提供)

【主要設備概要】



○熱水貯湯式レトルト殺菌装置

- ・一度に4台で約1.9tの肉を2時間足らずでボイルする生産能力を有する
- ・温度、時間、圧力等の設定はカード式となっており、取引先毎にカードがあるため、設定ミスなく生産が可能となっている



○アルコール液体急速凍結機

- ・冷凍食品の品質を左右する最大氷結晶生成温度（-5℃~-2℃）を最速で通過させる装置
- ・肉の細胞を壊さずに保存ができる冷凍食肉製品の大量生産が可能になっている



○深絞り機

- ・容器形成製造物充填、真空、シール、圧着、カッティング排出までの一連の包装工程を自動処理する真空包装機



○チョップカッター

- ・生産量の多い原料をスライスする機械
- ・最大 370 回/分の能力を有する

(出所：当社提供)

【事業拠点】

拠点名	住所	機能等
本社	福岡県久留米市櫛原町 121-4	管理部門
基山工場	佐賀県三養基郡基山町長野 1041	製造拠点
鳥栖工場	佐賀県鳥栖市真木町 1513	製造拠点（直売所併設）

(本社)



(基山工場)



(鳥栖工場)



(出所：当社提供)

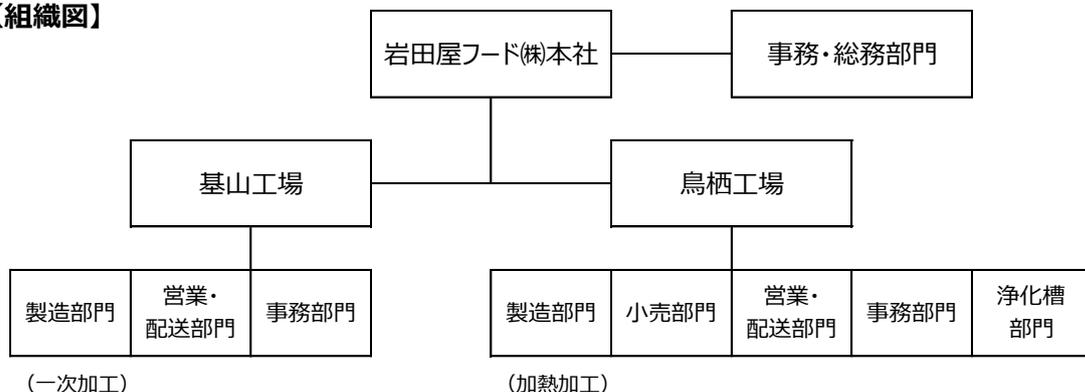
【沿革】

1946年	久留米市南薫西町にて精肉店を開業
1949年	久留米市通東町に移転
1973年	久留米市東町に移転
1976年	家畜商免許を取得し、家畜市場のセリで購入、食肉に解体して販売
1982年	久留米市櫛原町（現在地）に移転
1983年	不動産部門を分離、食肉部門として岩田屋フード株式会社、不動産部門として岩田屋産業株式会社設立
1999年	佐賀県三養基郡基山町に基山工場を建設し操業開始
2010年	佐賀県鳥栖市に「まちの駅とす」を開業
2012年	基山工場の一部を食肉加工場に改築
2013年	基山工場にレトルト装置、瞬間冷凍装置を新設
2015年	パラパラミンチ製造装置について、関連会社大鵬インターナショナル株式会社で特許登録
2015年	宮崎県西諸県郡高原町に出力 2,500kW のメガソーラー操業
2016年	宮崎県西諸県郡高原町に出力 1,660kW のメガソーラー操業
2016年	佐賀県鳥栖市に加熱食肉加工品を製造する鳥栖工場を建設 大容量のレトルト装置、瞬間冷凍装置を新設
2020年	鳥栖工場に一般消費者向け直売所を開設

【関係会社】

拠点名	住所	事業内容
岩田屋産業株式会社	福岡県久留米市櫛原町 121-4	不動産賃貸
大鵬インターナショナル株式会社	佐賀県三養基郡基山町長野 1041	産業廃棄物収集運搬
有限会社クリアクリーン	福岡県久留米市櫛原町 121-4	浄化槽保守点検
有限会社ダビンチ	佐賀県三養基郡基山町長野 1041	浄化槽保守点検
有限会社セイリュウテクノ	大分県日田市友田 3209-2	浄化槽保守点検

【組織図】



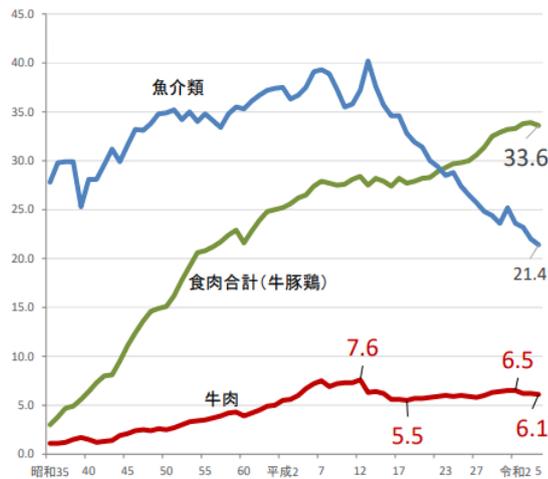
(出所：当社提供)

2.2 業界動向

■ 食肉市場の動向

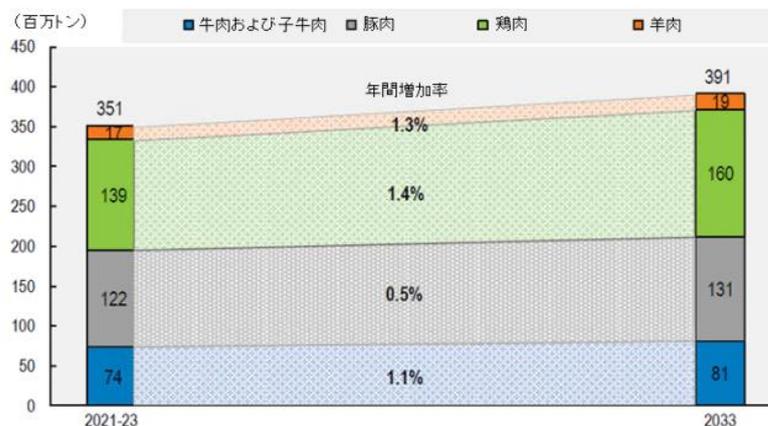
- 1950年代以降、食文化の西洋化や魚介類の消費減少といった食生活の変化により、食肉消費は大幅に増加しており、重要なカロリー源となっている。近年においては、健康志向により赤身肉や鶏肉の消費割合が上昇し、牛肉が減少する一方、豚肉や鶏肉は増加しており、食肉の一人当たりの消費量は、過去最高水準で推移している。

＜肉類・魚介類の一人当たり消費量の推移＞ 単位 kg/年



(出所：農林水産省 食料・農業・農村政策審議会畜産部会「肉用牛・食肉政策の現状と課題の整理」)

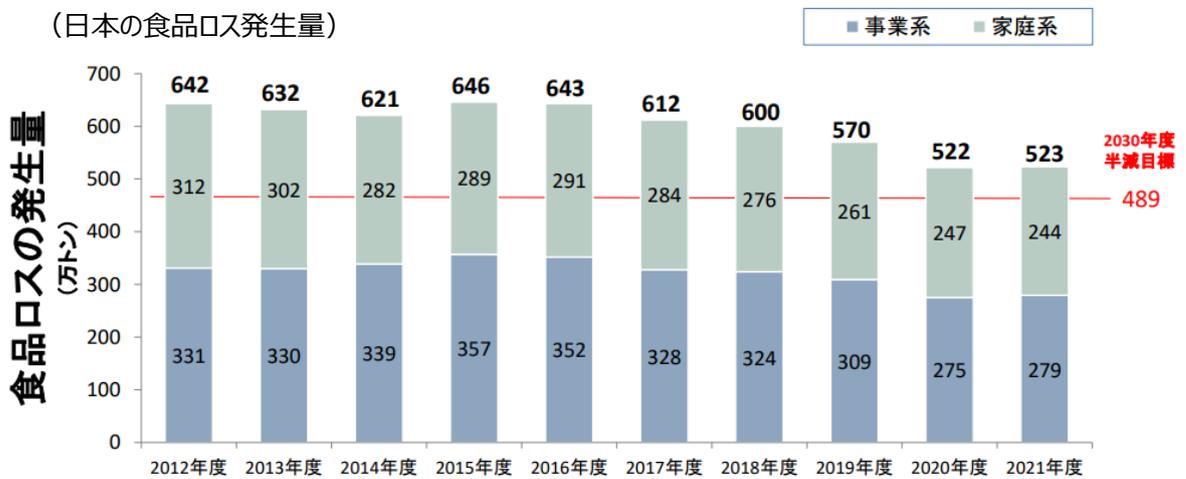
- 経済協力開発機構（OECD）および国際連合食糧農業機関（FAO）が2024年7月に公表した中長期的な世界の食料需給見通しによると、2033年の世界の食肉消費量は、人口と所得の増加に伴い、10%以上増加すると予測されている。地域別の食肉消費量は、アジアを中心とした新興国で高い伸びとなる一方、EUでは環境・健康に対する関心の高まりにより、食肉消費量の減少が見込まれている。畜種別では、鶏肉が低価格であり、摂取できるたんぱく質に比べて脂肪分が少ないなど、健康的なイメージを持たれており、多くの国・地域で消費量増加が予測されている



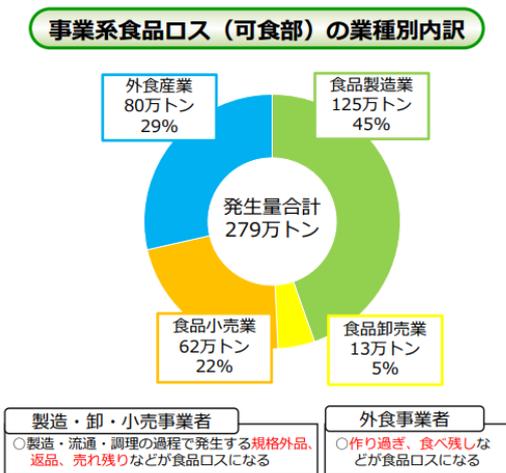
(出所：独立行政法人農畜産業振興機構「OECD/FAO、2033年までの世界の食肉需給見通し」)

■ 食品ロスを巡る状況

- 国連食糧農業機関によると、世界で廃棄される食料は一年間に生産された食料の約 1/3 にのぼり、それにより排出された CO2 排出量は、世界中で排出された CO2 排出量全体の約 8%にあたる。
- 日本政府は、SDGs 目標を踏まえ、2019 年 7 月食品リサイクル基本方針において、食品関連事業者から発生する事業系食品ロスを 2000 年度比で 2030 年度までに半減する目標が設定している。そして、2019 年 10 月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されるとともに、官民一体となった取り組みが推進されてきた結果、事業系・家庭系ともに、食品ロスの発生量は減少基調にある。しかしながら、国連世界食糧計画による食料支援量の 1.2 倍の食品ロスが発生しており、事業者・家計ともに引き続き削減に向けた取り組みが必要な状況にある。



(出所：環境省「我が国の食品ロスの発生量の推計値（令和3年度）」)



(事業者等に求められる役割と行動)

《農林漁業者・食品関連事業者》

事業活動による食品ロスを把握、商慣習を含め見直しに取り組む。

例)

- ・規格外や未利用の農林水産物の有効活用。
- ・賞味期限表示の大括り化、賞味期限の延長、納品期限（3分の1ルール）の緩和。
- ・季節商品（恵方巻きなど）の予約販売等。
- ・値引き・ポイント付与等による売り切り。
- ・外食での小盛りメニュー等の導入。
- ・持ち帰りへの対応。

〔恵方巻きのロス削減プロジェクトの目印〕

〔小盛りメニュー等の導入〕

(出所：環境省「食品ロス削減関係参考資料」)

2.3 経営方針等

【グループ・コンセプト≡企業理念】



The slide features a blue background with a red flower logo on the left. The text is in white and green. The main title is 'IWATAYA FOOD GROUP CONCEPT'. Below it, the Japanese text reads: 「おいしさ」こそ食文化. The body text describes the company's commitment to meeting customer needs and challenging the status quo in the food industry.

**IWATAYA FOOD GROUP
CONCEPT**

IWATAYA

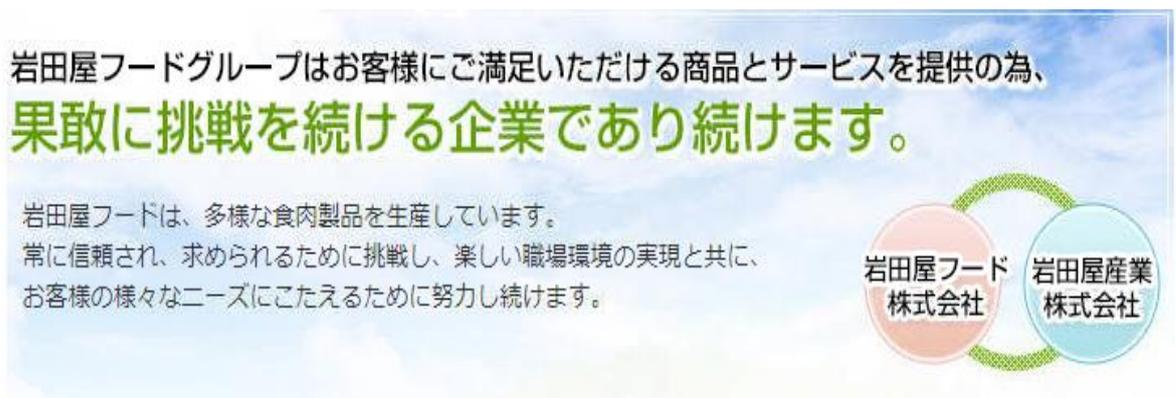
「おいしさ」こそ食文化

お客様のニーズに応じるために、
私たち岩田屋フードは、
食文化としてのニーズをいち早く捕らえ
現在、そして未来へ挑戦する個性ある企業として
チャレンジし続けます。

時代の流れに沿って、常に信頼される商品を提案、提供し、
広範な視野に立ち、喜びを奏でる食卓づくりを目指すことが、
私たちの使命です。

(出所：当社提供)

【経営方針】



The slide has a light blue background with a white cloud pattern. The text is in black and green. The main message is '果敢に挑戦を続ける企業であり続けます。'. Below it, the Japanese text describes the company's production of diverse meat products and its commitment to customer satisfaction. On the right, there is a diagram showing two overlapping circles representing 'Iwataya Food Co., Ltd.' and 'Iwataya Industry Co., Ltd.'.

岩田屋フードグループはお客様にご満足いただける商品とサービスを提供の為、
果敢に挑戦を続ける企業であり続けます。

岩田屋フードは、多様な食肉製品を生産しています。
常に信頼され、求められるために挑戦し、楽しい職場環境の実現と共に、
お客様の様々なニーズにこたえるために努力し続けます。

岩田屋フード株式会社
岩田屋産業株式会社

(出所：当社ウェブサイト)

2.4 事業活動

岩田屋フードは以下のような自然環境・社会・社会経済へのインパクトを生む事業活動を行っている。

■ 工場排水の適切な処理

- 加熱加工品を製造している鳥栖工場は水質汚濁防止法の特定施設に該当することから、法律・条令に従って、適切に排水処理を行っている。具体的には、汚水は一旦調整槽に溜められ、加圧浮上装置や脱水機により汚泥と水を分離、薬剤や生物処理による有機物の分解などを行い、行政が定めた排水量や物質等の濃度に関する排水基準を遵守して排水している。尚、浄化槽の保守点検業務については、関連会社に委託するとともに、外部業者に依頼して排水基準を満たしていることを定期的に確認している。

■ 原材料の有効活用と食品残渣のリサイクル利用

- 加熱加工品については、温度、時間、圧力等の設定をすべてカード式としており、取引先毎に作成されたカードにより設定ミスなく生産できるようにすることで加工ミスの未然防止を図っている。また、味や品質には問題ないものの、製造過程で生じた基準に合わない商材や加工による端材については、ミンチや再加工して販売しており、食肉原材料で廃棄するものはほとんど生じていない。
- また、資源循環社会への貢献の観点から、2019 年より食品残渣のリサイクル利用に取り組んでいる。具体的には、チャーシューブロックの販売先から成形、カット過程で発生した端材を購入し、味付・加工して小分けにして、小売店舗で商品として販売している。販売量の増加に伴い、端材の買取も増加していることから、今後はフードバンク¹に端材を提供して、こども食堂等で利用してもらうことを計画している。

■ 太陽光発電によるクリーンな電力の創出

- 岩田屋フードでは関連会社とともに、2013 年より基山工場や鳥栖工場のほか、一部の賃貸物件に太陽光パネルを設置し、太陽光発電を実施している。また、2015 年には宮崎県にメガソーラー発電所（天照発電所）を稼働させている。そして、再生可能エネルギーの固定価格買取制度を活用して、発電された電力を電力会社に売却している。岩田屋フードは天照発電所の約 60%を所有しており、2024 年 8 月期実績ベースでは、自社の電気使用量を大幅に上回る太陽光による発電量となっており、化石燃料の使用抑制ならびに地域の電力供給に貢献している。

	パネル出力	認定出力
岩田屋フード（単体）	2,931kW	2,039kW
関連会社含むグループ全体	5,345kW	3,828kW

¹ まだ食べることができるのに、さまざまな理由で余ってしまった食品を企業や家庭などから引き取り、支援を必要とする人たちや団体などへ無償で届ける活動

(メガソーラー事業：天照発電所 I・II)



(出所：当社ウェブページ)

■ 環境負荷軽減ならびに環境影響への適切な対応

(輸送時の環境負荷軽減)

- 福岡、佐賀地域の飲食店等との取引が多いことから、一部を除き、自社の冷蔵・冷凍トラックによる配送を行っており、車両は全車排ガス規制（ポスト新長期規制）対応車となっている。そして、輸送頻度の高い取引先には冷凍ストッカーを貸与する等、輸送頻度の削減による効率輸送を推進することで、環境負荷低減に努めている。

(廃棄物の適切な処理)

- 製造過程で排出される主な産業廃棄物は、汚泥であるが、産業廃棄物収集運搬を担う関連会社を通じて処理業者に引き渡し、その後適切に処理されている。

(省エネと電力消費の抑制)

- 省エネ性能を考慮した生産設備の導入、工場内の LED 化のほか、冷凍設備の断熱性向上に取り組んでいる。そして、冷凍庫については、断熱材を通常の数倍の厚みにすることにより、冷凍庫内を一定以下の温度に保ちつつ、夜間においてタイマーで一時的に電源を切る等の対応を図り、電力消費を抑制している。
- 鳥栖工場においては、再生可能エネルギーの固定価格買取制度を活用した売電用とは別に追加で太陽光パネルを設置し、発電した再生可能エネルギーを自家消費することにより、電力由来の CO2 排出量の抑制に貢献している。

■ 食品衛生管理の徹底と商品の安全性の確保

- ISO22000 などの食品安全マネジメントシステムにかかる認証は取得していないが、食品衛生法に基づき、一般衛生管理のみならず、HACCP の考え方に沿った衛生管理を実施している。岩田屋フーズの衛生管理については「的確な温度管理のもとでの高度な品質管理と徹底した衛生管理」を基本姿勢としており、ハード設備・機器の整備を行っている。
- 加工場の入り口には作業員だけでなく、原料肉などを積んだ台車ごと入室できるクリーンルームダスターを設置し、入室の際には作業員の靴底や台車の車輪を消毒し、アルコールで両手を噴霧しなければダスター扉が開かず、入室できない仕組みとなっている。また、ダスター内では作業着や機器に付着した微粒子を高速噴流エアで洗浄するシステムとしている他、熱風乾燥庫、瞬間殺菌消毒洗浄機なども導入している。
- 万全な温度・品質・衛生管理のほか、細菌検査室において、チャーシュースライスはロット毎に、また取引先の指定がある場合はその指示された頻度で細菌検査を実施することにより、商品の安全性を確保している。
- 今後は、新工場建設を視野に入れ、外部専門家の指導のもと、JFS-B規格²の認証に向け、態勢整備を行っていく予定である。

(細菌検査室)



(熱風消毒乾燥庫)



(出所：当社ウェブページ)

² 一般財団法人食品安全マネジメント協会が運営する食品の安全管理の取り組みを認証する規格、「Codex HACCP に基づく衛生管理」に対応した規格であり、JFS 規格の中で最も取得数が多い

■ 高品質な食肉加工品等の安定的な供給

- 岩田屋フードは消費者の食卓を活気づけるという意欲、それは、和牛・輸入牛肉・豚・鶏等の厳選されたおいしい食肉を揃えることにあると考えており、国産肉をはじめ、海外から届いた良質な食肉を厳選し、質の良い商品をよりリーズナブルな価格で提供することに注力している。そして、肉本来の品質を損なうことがないように、食肉加工品には卵白、動物性たんぱく質などの増量剤を一切使用していない。
- 加工場内には、食肉製品製造機器、整形プレス機、大型グラインダー、ミートロボ、チョップカッターなどの多種多様な機械のほか、大出力急速冷凍機、冷凍庫、パーシャル庫、放冷庫、生ハム乾燥庫等を備えている。アルコール液体急速冷凍機は、8,000 リットルのアルコールをマイナス 35℃からマイナス 40℃で管理しており、肉の細胞を壊さずに冷凍食肉加工品の大量製造を可能にしている。また、パーシャル庫は解凍直前の微妙な温度調整で好条件のポーションカットに威力を発揮し、安定した品質の付加価値製品を生産に寄与している。尚、液体急速冷凍機には化石燃料よりライフサイクルにおける CO2 排出量が少ないサトウキビ由来のエタノールを使用している。
- 「IQF ミンチ³をもっと手軽に作れないか？」という従業員の声を契機に、パラパラミンチ製造機「パラパラ君」を自社開発（関連会社で特許登録⁴）し、鮮度を落とすことなく、ドライアイス不要でミンチ肉を急速凍結することを可能にしており、地元のハンバーグ専門店などで愛用されている。



（出所：当社ウェブページ）

■ 安全・安心な職場環境の整備

- 食肉等のカット、加工を行っており、危険を伴う作業もあることから、ハード・ソフトの両面から職場の安全対策に注意を払っている。ハード面においては、機械に手を入れなくても、置くだけで自動的に処理される機械に入れ替える等、安全に配慮するとともに、作業負担軽減のための設備導入を積極的に実施している。また、ソフト面においては、外国人従業員が多いことから、誤った操作をしないように、日本語と外国語で機械の操作方法を表示している。そして、本社事務所には工場の作業場を映し出すモニターが設置されており、定期的に作業状況を監視するとともに、午前・午後で 15 分毎休憩時間を設けることで、集中力が欠如することがないように配慮している。

³ IQF は Individual Quick Frozen の略で、バラ凍結されたミンチ

⁴ 特許第 5769271 号 発明等の名称「食品のバラ状装置およびバラ状食品の製造方法」

- このような取り組みの結果、労災事案は軽微なものが中心であったが、2024年8月期において、不注意によりパレット落下で足を負傷する事案が発生（労働者死傷病報告が必要となる労災事案）したことを踏まえ、安全保護の観点から鉄芯が入った作業用長靴に切り替える等の対策を講じている。今後とも、事故の未然防止に努めるとともに、これまでの発生事案に対する再発防止策を適切に講じることにより、休業を伴う労災事案ゼロを目指していく方針である。

■ ワークライフバランス推進

- 工場は夜間操業をしていないことから、繁忙期を除き、時間外労働は限定的であり、月平均時間外労働は10時間未満と抑制されている。一方、有給休暇に関しては、需要拡大に伴い食肉加工品の生産量が増加していることから、2024年8月期の平均取得率は49%にとどまっている。今後は、創設した半日有給休暇の活用推奨、レトルト殺菌装置の増設に加え、小売部門縮小による加熱加工部門への人員シフトを実施等により、従業員が休みやすい環境を整備していく予定である。そして、有給休暇取得率の引き上げを図る等、従業員のワークライフバランスを推進していく方針である。

■ 従業員の処遇向上

- 従業員の賃金面については、最低賃金の引き上げや一般企業の賃上げ動向も鑑み、毎年一定額の賃上げを行っており、直近2年については平均4%の引き上げを実施している。そして、給与水準は福岡県の食品製造業の平均水準を上回り、福岡県の製造業の平均並みを確保している（令和5年賃金構造基本統計調査 月給ベース）。また、業績に応じて賞与支払いを決定することで従業員へ利益還元を行うとともに、生活支援の観点から、家族手当の支給ならびにグループ企業で保有している賃貸物件の貸与制度を整備している。
- 従業員の定着化、モチベーションアップの観点から、業績等を勘案しつつ、給与水準の引き上げに継続的に取り組むとともに、福利厚生代行サービス会社への加入を検討していく予定である。

■ ダイバーシティ推進

- 岩田屋フードには、男女・国籍を問わない採用を推進しており、女性従業員は19名、外国人従業員17名、65歳以上の高齢者3名が在籍している。外国人従業員については、技能実習生を継続的に受け入れており、住環境の整備に加え、日本語能力試験の費用負担をするとともに、特定技能への移行の後押しをしている。そして、現在では技能実習生11名、特定技能外国人5名、在留資格保有外国人1名を雇用している。また、食事会やイベントなどを開催して、従業員間のコミュニケーション促進に努めている。
- 高齢者雇用については、過去から積極的に対応しており、2008年に給与水準を維持しつつ、定年を70歳に引き上げている。そして、本人の意思を尊重して、その後の継続雇用にも対応しており、75歳を超える従業員も在籍している。このように、外国人や高齢者を含め、多様な人材の活躍を推進することで、業容拡大に伴う人手の確保に繋げている。

■ **新工場建設に伴う食肉加工品の供給力強化ならびに環境負荷低減の取り組み**

- 食肉の加熱加工を行う鳥栖工場が手狭となっており、需要増加に対応しきれないことから、市町村などの企業立地推奨制度を活用しつつ、3年後を目途に久留米市や鳥栖市と隣接する佐賀県三養基郡みやき町に新工場建設を計画している。また、生産の効率化・高度化の観点から、既存工場の機能を新工場に集約することを検討していく予定である。



(出所：みやき町ウェブページ 拠点については商工中金経済研究所が挿入)

(食肉加工品の生産拡充)

- 主力のチャーシュー等の引き合いが増加していることを踏まえ、新工場においては、付加価値の高い加熱加工品の生産能力を段階的に拡充する予定である。そして、より多くの飲食関連の中小企業事業者等に商品を供給していく意向である。また、従業員の作業負担軽減の観点から、可能な限り生産工程の省力化を進めていくとともに、JFS 規格や ISO などの食品安全マネジメントにかかる認証を取得し、食品安全管理の高度化を図る方針である。

(地域雇用の創出)

- 新工場建設予定地は、基山工場や鳥栖工場からも通勤可能な立地であることから、工場集約時は両工場の全従業員を新工場で雇用していく方針である。加えて、みやき町の町内在住者の雇用奨励に呼応して、特にパートを含めた女性従業員の採用に注力していく予定である。

(環境負荷低減の取り組み)

- 岩田屋フードグループでは 2013 年よりメガソーラー事業として太陽光発電に取り組んできたものの、ほとんどが再生可能エネルギーの固定価格買取制度を活用した売電であることから、新工場においては、太陽光発電の自家消費に取り組み、化石燃料由来の電力の消費を抑制する方針である。また、発電した電力の有効活用のため、使用されなかったエネルギーを蓄え、夜間の冷蔵庫、冷凍庫の電源として利用することも計画している。
- 新事業として、鳥栖工場の一部において、ペット関連事業者との連携も視野に入れ、取引先から買い取った食肉加工品の端材等も活用しつつ、ペットフードの製造に取り組む意向である。

3.包括的インパクト分析

UNEP FI のインパクトレーダー及び事業活動などを踏まえて特定したインパクト

社会（個人のニーズ）		
紛争	現代奴隷	児童労働
データプライバシー	自然災害	健康および安全性
水	食料	エネルギー
住居	健康と衛生	教育
移動手段	情報	コネクティビティ
文化と伝統	ファイナンス	雇用
賃金	社会的保護	ジェンダー平等
民族・人種平等	年齢差別	その他の社会的弱者
社会経済（人間の集团的ニーズ）		
法の支配	市民的自由	セクターの多様性
零細・中小企業の繁栄	インフラ	経済収束
自然環境（プラネタリーバウンダリー）		
気候の安定性	水域	大気
土壌	生物種	生息地
資源強度	廃棄物	

（黄：ポジティブ増大 青：ネガティブ緩和 緑：ポジティブ/ネガティブ双方のインパクトを表示）

【UNEP FI のインパクト分析ツールを用いた結果】

国際標準産業分類	肉の加工・保存業、食料品・飲料及びたばこ卸売業
ポジティブ・インパクト	健康および安全性、食料、文化と伝統、雇用、賃金、零細・中小企業の繁栄
ネガティブ・インパクト	健康および安全性、食料、賃金、社会的保護、気候の安定性、水域、大気、生物種、生息地、資源強度、廃棄物

事業内容に食肉小売業が含まれているが、売上僅少であることから、インパクト特定はしていない。

【当社の事業活動などを踏まえて特定したインパクト】

■ ポジティブ・インパクト

インパクト	取組内容
健康および安全性、食料	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品衛生管理の徹底と商品の安全性確保
食料、零細・中小企業の繁栄	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 高品質な食肉加工品等の安定的な供給 ➢ 新工場建設に伴う食肉加工品の供給力強化（食肉加工品の生産拡充）
エネルギー、気候の安定性	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 太陽光発電によるクリーンな電力の供給
賃金	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 従業員の処遇向上（賃金面）
資源強度、廃棄物	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品残渣のリサイクル利用 ➢ 新工場における環境負荷軽減（ペットフードの製造・販売）

■ ネガティブ・インパクト（緩和の取り組み）

インパクト	取組内容
健康および安全性	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 安全・安心な職場環境の整備 ➢ ワークライフバランス推進
社会的保護	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 従業員の処遇向上（手当支給、福利厚生）
気候の安定性、資源強度	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 環境負荷軽減ならびに環境影響への適切な対応（省エネと電力消費の抑制） ➢ 新工場における環境負荷軽減（再生可能エネルギーの活用）
水域	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 工場排水の適切な処理
大気	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 環境負荷軽減ならびに環境影響への適切な対応（輸送時の環境負荷軽減）
資源強度、廃棄物	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 原材料の有効活用
廃棄物	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 環境負荷軽減ならびに環境影響への適切（廃棄物の適切な処理）

■ ポジティブ・インパクトとネガティブ・インパクト（緩和の取り組み）の両方

インパクト	取組内容
雇用（ポジティブ） ジェンダー平等（ネガティブ）	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 新工場建設に伴う食肉加工品の供給力強化（地域雇用の創出、女性の活躍推進）
雇用（ポジティブ） 民族・人種平等（ネガティブ）	<ul style="list-style-type: none"> ➢ ダイバーシティ推進（外国人技能実習生等の活用）
雇用（ポジティブ） 年齢差別（ネガティブ）	<ul style="list-style-type: none"> ➢ ダイバーシティ推進（高齢者雇用の推進）

■ UNEP FI 分析ツールで発出されたものの、インパクト特定しないもの

<ポジティブ・インパクト>

インパクト	特定しない理由
文化と伝統	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 地域等の食文化や伝統製法の保護といった視点での特別な活動は行われていないため

<ネガティブ・インパクト>

インパクト	特定しない理由
食料	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 不健康な食生活を助長する食品の製造ならびに販売は行っていないため
賃金	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 継続的な賃上げに取り組んでおり、業界（福岡県の食品製造業）平均水準を上回っているため
生物種、生息地	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 運送については、排ガス規制等法令に遵守しており、生態系や生物種に悪影響を及ぼす可能性が低い

4.本ファイナンスの実行にあたり特定したインパクトと設定した KPI 及び SDGs との関係性

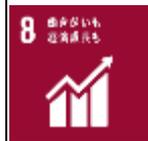
岩田屋フードは商工中金と共同し、本ファイナンスにおける重要な以下の管理指標（以下、KPI という）を設定した。2029 年 8 月期以降の目標については、直前の実績を踏まえて再度の目標設定を行う。

【ポジティブ・インパクト】

特定したインパクト	健康および安全性、食料		
取組内容（インパクト内容）	・食品衛生管理の徹底と商品の安全性確保		
KPI	● 2029 年 8 月期までに、新工場において JFS-B 規格の認証を取得し、維持する。		
KPI 達成に向けた取り組み	➢ 新工場において、外部専門家の支援のもと、より安全な食品を製造するための仕組みを構築するとともに、従業員の食品安全にかかる知識レベルの底上げを図り、JFS-B 規格の認証を取得する。		
貢献する SDGs ターゲット	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、斬新的に土地と土壌の質を改善させるような、持続可能な食糧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。	

特定したインパクト	食料、零細・中小企業の繁栄		
取組内容（インパクト内容）	・高品質な食肉加工品等の安定的な供給 ・新工場建設に伴う食肉加工品の供給力強化（食肉加工品の生産拡充）		
KPI	● 2029 年 8 月期までに、業務用チャーシューの月平均生産量を 80t 以上に引き上げる。（2024 年 8 月期：月平均 58t） ● 新工場建設後、食肉加工品の生産量ならびに中小企業等とのサプライチェーンの拡充にかかる新たな目標設定を行う。		
KPI 達成に向けた取り組み	➢ 鳥栖工場の収容キャパに応じた増産投資を行い、業務用チャーシューの需要拡大に対応していく。 ➢ 新工場建設後において、生産能力等を勘案して、販路の拡大を含めた新たな生産量にかかる目標設定を行う。		
貢献する SDGs ターゲット	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。	

特定したインパクト	賃金	
取組内容（インパクト内容）	・従業員の処遇向上（賃金面）	
KPI	● 2029年8月期までに、従業員の平均月給を10%以上引き上げる。	
KPI 達成に向けた取り組み	➢ 従業員のモチベーション維持のため、定期的なベースアップを実施し、物価上昇を上回る賃上げの実現していく。また、業績に応じて、賞与による利益還元を行っていく。	
貢献するSDGsターゲット	8.5	2030年までに、若者や障害者を含む全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、並びに同一労働同一賃金を達成する。
	8.8	移住労働者、特に女性の移住労働者や不安定な雇用状態にある労働者など、全ての労働者の権利を保護し、安全・安心な労働環境を促進する。



特定したインパクト	資源効率、廃棄物	
取組内容（インパクト内容）	・食品残渣のリサイクル利用 ・新工場における環境負荷軽減（ペットフードの製造・販売）	
KPI	● 2029年8月期までに、取引先から買い取る食品残渣の活用を含め、新たにペットフードを月産5t以上生産する。	
KPI 達成に向けた取り組み	➢ 食肉加熱加工品の販売先から調理時に発生した端材の買取を継続する。そして、鳥栖工場の一部において、それらの端材を一部材料としたウェット系ペットフードの製造に着手する。 ➢ ペットフードメーカーの受託製造、ペット関連企業とのコラボ商品製造等により、販路の開拓に注力し、生産量の拡大を図る。	
貢献するSDGsターゲット	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品ロスを減少させる。



【ネガティブ・インパクト】

特定したインパクト	健康および安全性		
取組内容（インパクト内容）	<ul style="list-style-type: none"> ・安全・安心な職場環境の整備 ・ワークライフバランス推進 		
KPI	<ul style="list-style-type: none"> ● 労働者死傷病報告（休業 4 日以上）が必要となる労災事案をゼロにし、それを維持する。 （2020 年 8 月期～2024 年 8 月期：累計 1 件） ● 2029 年 8 月までに、平均有給休暇取得率を政府目標である 70%以上に引き上げる。（2024 年 8 月期：49%） 		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 労働安全にかかるリスクの見極めを行い、事故の未然防止策を講じるとともに、過去の発生事案を踏まえた再発防止策を徹底していくことにより、休業を伴う労災事案の発生を防止する。 ➢ 省力化投資や人員配置の見直し等、従業員が休みやすい環境を整備することにより、有給休暇の取得率を段階的に引き上げる。 		
貢献する SDGs ターゲット	8.5	2030 年までに、若者や障害者を含む全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、並びに同一労働同一賃金を達成する。	
	8.8	移住労働者、特に女性の移住労働者や不安定な雇用状態にある労働者など、全ての労働者の権利を保護し、安全・安心な労働環境を促進する。	

特定したインパクト	気候の安定性、資源強度		
取組内容（インパクト内容）	<ul style="list-style-type: none"> ・環境負荷軽減ならびに環境影響への適切な対応（省エネと電力消費の抑制） ・新工場における環境負荷軽減（再生可能エネルギーの活用） 		
KPI	<ul style="list-style-type: none"> ● 2029年8月期までに、食肉加熱加工品生産量1tあたりの消費エネルギーを起源としたCO2排出量を10%以上削減する。 （2024年8月期：食肉加熱加工品1tあたり1.04t-CO2） ● 新工場建設後、再生可能エネルギー自家消費の状況を踏まえ、電力由来のCO2排出量の大幅削減を視野に入れ、改めてKPI設定を行う。 		
KPI達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 加熱加工品の製造設備の増強等により生産性の向上を通じて、エネルギー使用の抑制を図り、生産量単位あたりのCO2排出量の削減に繋げていく。 ➢ 新工場においては、再生可能エネルギーの自家消費に本格的に取り組むとともに、工場集約を含めたエネルギー効率の改善に取り組み、CO2排出量の大幅削減を目指す。 		
貢献するSDGsターゲット	7.2	2030年までに、世界のエネルギーミックスにおける再生可能エネルギーの割合を大幅に拡大させる。	
	7.3	2030年までに、世界全体のエネルギー効率の改善率を倍増させる。	
	13.3	気候変動の緩和、適応、影響軽減及び早期警戒に関する教育、啓発、人的能力及び制度機能を改善する。	

【ポジティブ・インパクト】【ネガティブ・インパクト】

特定したインパクト	雇用（ポジティブ） ジェンダー平等（ネガティブ）、民族・人種平等（ネガティブ）		
取組内容（インパクト内容）	<ul style="list-style-type: none"> ・新工場建設に伴う食肉加工品の供給力強化（地域雇用の創出、女性の活躍推進） ・ダイバーシティ推進（外国人技能実習生等の活用） 		
KPI	<ul style="list-style-type: none"> ● 2029年8月までに、従業員数を5名以上増加させる。 （2024年8月時点：68名） ● 2029年8月までに、女性従業員を5名以上増加させる。 （2024年8月時点：19名） ● 2029年8月までに、外国人従業員のうち、特定技能外国人を3名以上増加させる。 （2024年8月時点：5名） 		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 新工場近隣地域において、主婦層を中心とした従業員の積極的な採用を行い、食肉加熱加工品の増産に対応していく。 ➢ 外国人技能実習生に関して、本人の意向を尊重しつつ、日本語ならびに技能試験にかかるサポートを行い、特定技能の在留資格取得を後押ししていく。 		
貢献するSDGsターゲット	8.5	2030年までに、若者や障害者を含む全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、並びに同一労働同一賃金を達成する。	
	10.2	2030年までに、年齢、性別、障害、人種、民族、出自、宗教、あるいは経済的地位その他の状況に関わりなく、全ての人々の能力強化及び社会的、経済的及び政治的な包含を促進する。	

■ネガティブ・インパクトとして特定しているものの、KPI を設定しないもの

インパクト	取組内容	設定しない理由
社会的保護	手当支給、福利厚生	家族手当の支給に加え、一定水準以上の福利厚生が提供となっており、今後福利厚生代行サービス会社への加入を含めて充実を図っていく予定であるため
年齢差別	高齢者雇用の促進	定年を 70 歳に延長する等、高齢者雇用に積極的に対応しており、今後も取り組みを継続していくため
水域	工場排水の適切な処理	排水を適切に管理・処理することで十分に抑制が図られており、今後も取り組みを継続していくため
大気	輸送時の環境負荷軽減	排気ガス削減の取り組みにより、ネガティブ・インパクトが十分に抑制されているため
廃棄物	廃棄物の適切な処理	原材料の有効活用により、廃棄物は十分に抑制されており、今後も取り組みを継続していくため

5.サステナビリティ管理体制

岩田屋フードでは、本ファイナンスに取り組むにあたり、組坂社長を最高責任者として、自社の事業活動とインパクトリーダー、SDGs における貢献などの関連性について検討を行った。本ファイナンス実行後も、組坂社長を最高責任者、伊東副社長をプロジェクト・リーダー、保坂専務および伊東取締役を KPI 推進リーダーとし、KPI の達成に向けた活動を推進していく。

(最高責任者)	代表取締役社長	組坂 善昭
(プロジェクト・リーダー)	取締役副社長	伊東 史顕
(KPI 推進リーダー)	取締役専務	保坂 満
	取締役	伊東 栄子

6.モニタリング

本ファイナンスに取り組むにあたり設定した KPI の進捗状況は、岩田屋フードと商工中金並びに商工中金経済研究所が年 1 回以上の頻度で話し合う場を設け、その進捗状況を確認する。モニタリング期間中は、商工中金は KPI の達成のため適宜サポートを行う予定であり、事業環境の変化等により当初設定した KPI が実状にそぐわなくなった場合は、岩田屋フードと協議して再設定を検討する。

7.総合評価

本件は UNEP FI の「ポジティブ・インパクト金融原則」に準拠した融資である。岩田屋フードは、上記の結果、本件融資期間を通じてポジティブな成果の発現とネガティブな影響の低減に努めることを確認した。また、商工中金は年に 1 回以上その成果を確認する。

本評価書に関する重要な説明

1. 本評価書は、商工中金経済研究所が商工中金から委託を受けて作成したもので、商工中金経済研究所が商工中金に対して提出するものです。
2. 本評価書の評価は、依頼者である商工中金及び申込者から供与された情報と商工中金経済研究所が独自に収集した情報に基づく、現時点での計画または状況に対する評価で、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、商工中金経済研究所は本評価書を利用したことにより発生するいかなる費用または損害について一切責任を負いません。
3. 本評価を実施するに当たっては、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」及び「資金用途を限定しない事業会社向け金融商品のモデル・フレームワーク」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。

〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社商工中金経済研究所

執行役員 村田 雅彦

〒105-0012

東京都港区芝大門 2 丁目 12 番 18 号 共生ビル

TEL: 03-3437-0182 FAX: 03-3437-0190