



岐阜信用金庫



2024年3月29日

株式会社小林食品との

ポジティブ・インパクト・ファイナンスの契約締結について

岐阜信用金庫（理事長 好岡 政宏）は、持続可能な社会への貢献を共に実現するため、株式会社小林食品（代表取締役 小林 篤史）と、「**ポジティブ・インパクト・ファイナンス**」の契約を締結いたしましたのでお知らせします。

岐阜信用金庫は、引き続き、地域金融機関としての責任を果たし、ポジティブ・インパクト・ファイナンスの普及と持続可能な社会を実現するために、お客さまの目標にあわせたサポートを行い、ポジティブな社会的、環境的、経済的なインパクトの実現に積極的に取り組んでいきます。

記

【契約内容】

実行日	2024年3月29日
融資金額	60百万円
期間	10年
資金使途	事業資金

【企業概要】

企業名	株式会社小林食品
所在地	岐阜県山県市大森 516 番地の 13
代表者	小林 篤史
事業内容	業務用食品製造、おせち料理製造
資本金	10 百万円
設立	1989 年 8 月 1 日
第三者評価機関	株式会社 格付投資情報センター 評価レポート： https://www.r-i.co.jp/rating/esg/index.html

以上

株式会社小林食品
ポジティブインパクトファイナンス評価書

2024年3月29日



岐阜信用金庫は、株式会社小林食品（以下、「小林食品」）に対してポジティブインパクトファイナンス（以下、「PIF」）を実施するにあたって、同社の事業活動が環境・社会・経済に及ぼすインパクト（ポジティブインパクトおよびネガティブインパクト）を分析・評価した。この分析・評価は、国連環境計画金融イニシアティブ（UNEP FI）が提唱した PIF 原則および PIF 実施ガイド（モデル・フレームワーク）、ESG 金融ハイレベル・パネルにおいて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」に則ったうえで、岐阜信用金庫が開発した評価体系に基づいている。

目次

1. 事業概要	4
(1)企業概要	4
(2)沿革.....	4
(3)経営理念及び各種方針	5
2. サステナビリティ	9
(1)社会貢献に資する取り組み	9
(2)環境保全に資する取り組み	10
(3)社員のモチベーション向上と人材育成に資する取り組み.....	11
3. インパクトの特定	12
(1)事業内容	12
(2)バリューチェーン分析	14
(3)インパクトレーダーによるマッピング	15
(4)特定したインパクト	22
(5)インパクトニーズの確認	25
4. KPI の設定	28
5. モニタリング	31
(1)小林食品におけるインパクトの管理体制	31
(2)当金庫によるモニタリング	31
(3)モニタリング期間	31

1. 事業概要

(1) 企業概要

同社は岐阜県山県市に本社を構える食品製造業である。

徹底した衛生管理・製造の管理体制のもと、年間 100 を超える惣菜メニュー、おせちなどを製造し、愛情・感動・笑顔のサイクルを「食」で生み出し、社会に貢献することを目標に、食を通じて生まれる「心の価値」を一番に考え、安心・安全な「食」の提供に取り組んでいる。

企業名	株式会社小林食品
本社所在地	岐阜県山県市大森 516-13
代表者	小林篤史
資本金	1,000 万円
売上高	10.6 億円 (2023 年 3 月期)
設立	1989 年 8 月 1 日
事業内容	業務用食品製造 おせち料理製造
従業員数	75 名 (パート従業員含む、2024 年 2 月現在)
資格・認証	ISO22000、そうざい製造業、菓子製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、飲食店営業 (弁当屋)

(2) 沿革

1985 年	小林食品として個人創業
1989 年	有限会社小林食品として法人設立
1990 年	伊自良 (いじら) 工場新設
1998 年	伊自良工場増設し統合
2007 年	株式会社小林食品に組織変更
2012 年	新工場を新設 (現小倉工場)
2014 年	小倉工場を拡張し冷凍倉庫を増築
2015 年	現代表取締役が代表取締役へ就任
2019 年	小倉工場の製造エリアを拡張増築
2020 年	法人向け弁当事業開始 (弁当屋 弁慶) ISO22000 : 2018 認証取得

(3)経営理念及び各種方針

①理念

Philosophy / 理念

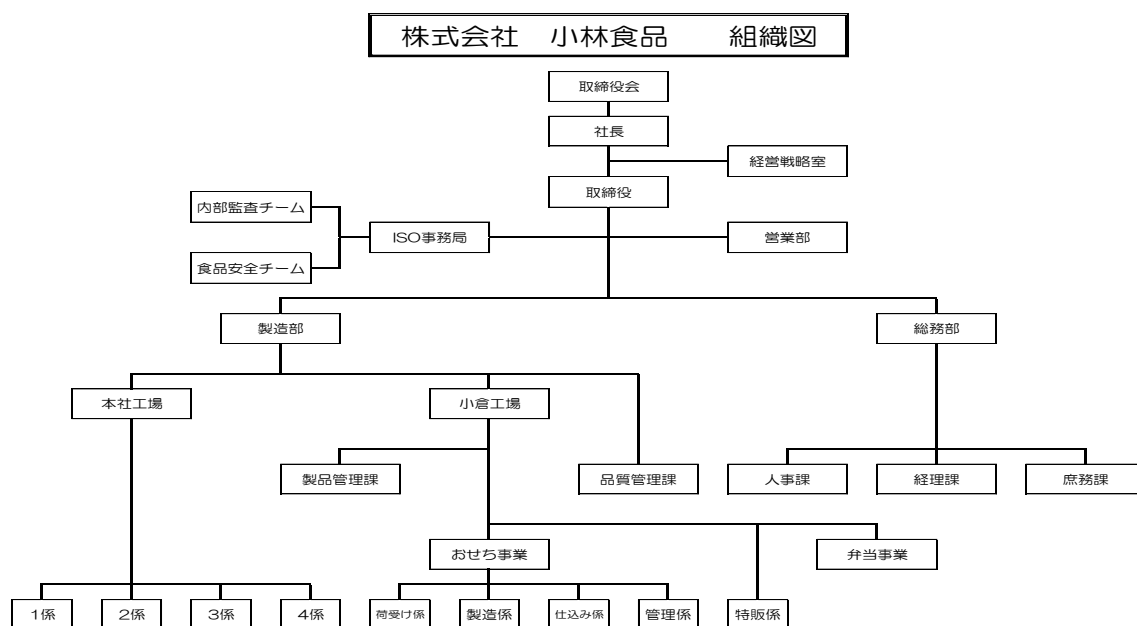
心の価値の創造

私たちは愛を込めて「食」を提供することで、
お客様と、共に働く仲間のために
感動・笑顔・安心という「心の価値」を創造し、
社会の繁栄に貢献することを目的とします

心の価値とは お客様、共に働く仲間、自分自身、家族の
「感動」「笑顔」「安心」と考えます

感動 期待値を超える驚き、心を動かす事
笑顔 喜び、楽しさがあり幸せである事
安心 物心ともに豊かであり、信用・信頼される事

②組織体制



③ビジョン

ビジョン

私たちにしかできない事で“心の価値”を創造し
成長し続けるサイクルを確立し
世界を豊かにするオンリーワン企業であること

④基本方針

基本方針

- 愛を込めて「モノ」「コト」を創造し、人と人を紡ぐ心の価値を提供します
- 事業を通じて自己成長と相手への貢献、「分かち合い」を行うことで、全社員の物心両面の豊かさを実現します
- 会社を社会貢献と自己実現の舞台とし、どんな時でもチャレンジできる盤石な組織を全員で創りあげます
- 未来へつなぐ人財が育つ会社を目指します
- 取引先やその社員の幸せに貢献するため、共存・共栄・共創の意識で事業繁栄を目指します
- 無限の可能性を信じ、革新的な「モノ」「コト」を生み出します

⑤食品安全方針・目標

食品安全方針

1. 私たちは「今が一番セーフティ」を目指し、お客様に常に安心安全な食品をお届けするための努力を惜しみません。
2. 私たちは自社製品の安全に関する法令、及び私たちが同意する規格やお客様からの要求事項を遵守いたします。
3. 私たちはお客様ならびにお取引先様とのコミュニケーションを大切にし、安心安全のための情報を収集・提供いたします。
4. 私たちは食品安全マネジメントシステムが適切であるか定期的に見直し、維持向上のために継続的改善を行います。
5. 私たちは全従業員に食品安全方針の周知と理解を促し、ならびに必要な教育を行い、各々に掲げた目標の達成に努めます。

2020年1月 株式会社小林食品
代表取締役 小林篤史

食品安全目標

期間 二〇二四年二月一日～二〇二五年一月三十一日

お客様からの異物混入クレーム

全社で5件までにする

原料由来クレーム

全社で3件までにする

二〇二四年 二月一日 株式会社小林食品
代表取締役 小林篤史

⑥SDGs 宣言

株式会社小林食品 SDGs 宣言

当社は国連が掲げる「持続可能な開発目標 (SDGs)」に賛同し、SDGs の達成に向けた取組みを行っていく事を宣言します。

2021年7月20日
株式会社小林食品 代表取締役 小林 篤史

SDGs の達成に向けた取組み

人財

従業員が個々の力を存分に発揮できる職場環境の整備を通じて、未来へつなぐ人財を育ててまいります。

《具体的な取組み：専属カウンセラーによる従業員メンタルヘルスケアの実施、コンプライアンス体制の徹底、マネジメント外部研修の実施、キャリア形成ができる制度の構築》

環境

食品づくりを通じて、環境保全に取り組み、地球を大切にする企業にしていきたいです。

《具体的な取組み：太陽光発電等クリーンエネルギーの利用、使い捨てプラスチック容器利用量の削減、計画的な製造・食材共有による食品ロスの削減、LED電球の利用》

商品・サービス

定期的な設備投資・品質向上のための仕組みづくりを通じて、安心安全な商品を継続的に供給してまいります。

《具体的な取組み：ISO22000 認証の取得、クリーンルームの設置、事業継続計画 (BCP) の策定、SS活動の実践》

SDGs とは

2015年9月、国連本部において「持続可能な開発目標(SDGs)」が採択されました。その成果文書として「世界の地平を変革する―持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択され、193カ国の全会一致で採択され、持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals: SDGs)が掲げられました。SDGsは170国語に169のターゲットからなり、2030年までにこれら17の目標を達成するために、世界の各国一貫して取り組まれています。

2. サステナビリティ

(1) 社会貢献に資する取り組み

同社では、「食」を通じて顧客の課題を解決し、消費者の心を豊かにする事業活動の展開を通じて主要営業エリアである岐阜県内を中心としながら全国の食環境の向上に貢献している。具体的な取り組み内容は下記の通りである。

【提案型の食品製造を通じた「食」に関する課題解決への取り組み】

- ・「業務用食品加工」、「自社製品開発」を主力事業とする同社は提案型の食品製造を基本とし、顧客の要望を聞くだけでなく、創業以来蓄積してきた食品製造ノウハウを活用しどのようにつくると最適なのかを顧客と話し合い、顧客の想像を超える商品製造に取り組んでいる。
- ・詰め込みからラップ包装までを半自動化した製造工程を活用し、安定した品質、効率的な製造体制を整備しながらも、火加減の調整など、味の決め手となる調整は熟練の技術、感覚を持つ従業員が対応することで年間 100 種以上、累計 500 種類を超える多様な業務用食品加工に対応し、地域の安全で美味しい食環境の整備に貢献している。

【独自の衛生管理システムによる常に安心を届ける体制整備】

- ・同社では顧客に問題のあるものを提供しないこと、常に安心な「食」を届けるため、工場において設計の段階から清潔面、作業場までの導線なども含め、衛生管理を徹底している。工場の運用面においても 5S（「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「しつけ」）をベースに、ISO22000 に基づく管理体制を構築し、「当たり前」をしっかりと実践し、良い製造環境作りに努めている。

【地域社会への貢献】

- ・同社では地元出身従業員を積極的に採用し、従業員のアイデアや発想のエッセンスを共有しながら地域に根ざした食材でのコラボレーション商品の開発や、子どもたちが安心して口にできる食品など、地域、そして社会に貢献できるようなオリジナル製品作りに積極的に挑戦している。
- ・同社では冷蔵・冷凍設備の充実により食材の長期保管体制を整備しており、安定した仕入れ量の維持、確保を実現することで地域における農家等を含めた食料品サプライチェーンの安定化に貢献している。

(2)環境保全に資する取り組み

同社では食料品製造業として、フードロスの削減を中心に環境負荷を抑制した事業活動の展開を図っている。

具体的な取り組み内容は下記の通りである。

【フードロス削減を中心とした廃棄物削減】

- ・食材に合わせた冷蔵保存、冷凍保存環境の整備を通じた食材廃棄の削減
- ・総菜製造事業と弁当製造事業を両立させ、食材を効率的に使用することでの食材廃棄の削減
- ・受注状況にあわせた弁当製造量の調整、余剰弁当の社内割引販売実施を通じた廃棄物の削減
- ・配送資材のリサイクル推進を通じた廃棄物の削減

【製造環境を中心とした社内省エネ環境整備の推進】

- ・空調環境、冷蔵・冷凍環境を中心とした計画的な省エネ設備への更新による省エネ推進
- ・社内照明のLED化推進を通じた省エネ推進
- ・社内消費電力量の月次推移の確認、電力消費量実績を踏まえた継続的な改善活動のもとでの省エネ推進

(3)社員のモチベーション向上と人材育成に資する取り組み

同社では一人ひとりの従業員がやりがいを持ち、いつまでも安心して働くことのできる職場づくりに取り組んでいる。

具体的な取り組み内容は下記の通りである。

【多様な人材が働き続けられる職場環境の整備】

- ・再雇用制度、産休・育休制度の完備、時短勤務等、従業員個々の状況に応じた柔軟な対応による多様な人材が働き続けやすい職場環境の形成
- ・長時間労働の抑制、年次有給休暇の取得、育児・介護の支援を通じた従業員がワーク・ライフ・バランスを確保しやすい職場環境形成の推進
- ・外国人実習生の雇用やパート従業員の積極活用による多様な人材の雇用機会の創出

【従業員のスキルアップ支援環境の整備】

- ・従業員の年間目標の設定および、毎週の進捗状況の共有
- ・業務ごとのチェックリスト作成を通じた業務の標準化
- ・部門別の定期的な改善ミーティングを通じた社内全体としてのスキルアップ、業務改善への挑戦意識の醸成

【従業員が心身ともに健康で働き続けやすい職場環境の形成】

- ・職場内空調環境の整備、水分や塩分タブレットの支給などの熱中症対策の実施
- ・自社製品の従業員向け割引販売制度の制定、活用
- ・外部講師を招いたチームビルディング、コミュニケーション研修の定期開催、改善提案の受付制度の活用など、チームで議論できる職場風土の醸成



3. インパクトの特定

(1)事業内容

同社では食品製造を中核事業とし、OEM 製品の開発製造、自社ブランド製品の開発製造、企業向け宅配弁当の展開など多様な提供方法に取り組みながら、永年の経験と徹底した衛生環境の下で地域における「食」を支えている。

① 業務用食品加工（OEM 製品）

同社の創業以来の中核事業であり、小料理屋をはじめ、居酒屋チェーンやホテル、旅館などで提供される前菜盛りを製造している。

また、スーパーマーケット等で見かける惣菜商品の OEM 製造も手掛け、年間で製造する商品種別は 100 種類以上、これまで製造してきた商品種類は累計 500 種類以上となっている。



同社では顧客の要望と自社の経験、ノウハウを踏まえた提案型の食品製造に取り組み、製造工程においては詰込みからラップ包装までコンベア内にて半自動で完結する効率化を図りながらも、火加減の調整など、味の決め手となる調整は熟練の人の手作業にこだわり高品質かつ安全安心な惣菜商品を提供している。

また、日常的な惣菜類に加えて正月を彩るおせちの製造も手がけており、顧客の要望を丁寧にヒアリングしながら見た目・味・コストで最適な製品を提案、納品前には 5 重のチェックによる徹底した管理体制のもとで製造、提供している。

事業開始当初は年間 1 万セット程度の製造であったおせち製造事業において、丁寧な取り組みが評価され現在では年間約 7 万セット程度の製造へ規模を拡大している。



顧客企業の要望からはじまったおせち製造は現在では年間 7 万セット内外の事業規模にまで成長している。
ひとつひとつのおせちについて 5 重のチェックを行い、見た目・味・コストすべてが顧客要望を満たす製品提供を実現している。

② 自社製品開発

OEM 生産で培ってきたノウハウを活かし、同社ではプライベートブランドを展開している。

「毎日の食事だからこそ美味しいもの、栄養バランスの良いものを食べさせたい」といった消費者の思いをくみ取りながら、家庭で簡単・美味しいものが味わえるブランド展開を図り、第一弾として生マシュマロを展開し、今後惣菜類についてもラインナップを拡充させていく方針としている。



同社ではプライベートブランド製品として、地元産のいちご「あきひめ」と「紅ほっぺ」を使用して作った生マシュマロなど菓子類についても展開している。地域の歴史に根差した製品開発に取り組みことで、食を通じて立地する山口市への関心拡大をも目指している。

プライベートブランド製品の開発においては、同社がこれまで積み上げてきたノウハウに加え、従業員のアイデアや発想のエッセンスを共有し、地域に根ざした食材でのコラボレーション商品の開発に取り組んでいる。また、無添加、オーガニックの冷凍食品の展開を通じて地域家庭の健康で美味しい食環境を実現しながらも家事の負荷を軽減し、子どもたちの食育につながる取り組みを推進することで地域、そして社会に貢献できるようなオリジナル製品作りに挑戦している。

③ 弁当屋 弁慶

惣菜等食品製造を通じて蓄積してきたノウハウを活用し、手作りの企業向け弁当宅配事業に進出している。

管理栄養士監修のもと、栄養バランスを考えられたバラエティに富んだ日替わりメニューの数は1000種類以上にのぼり、1食分の中に彩り豊かな7種類のおかずが入った日替わり弁当は40品目以上の食材を使用し、美味しく、安心、安全、ヘルシーな弁当により企業の福利厚生、従業員の健康増進に貢献している。



お弁当1個の注文からでも配達料無料で宅配する同社の弁当宅配事業は、毎日食べても飽きない、彩り豊かな7種類のおかずが入った日替わり弁当を中心に好評を得ている。

毎月の献立は季節やイベントにちなんだスペシャルメニューや、日ごろの感謝を込めたお得なプレミアムメニューなど多様なラインナップを揃え、お弁当1個から無料配達する体制にて顧客企業より高い評価を得ている。

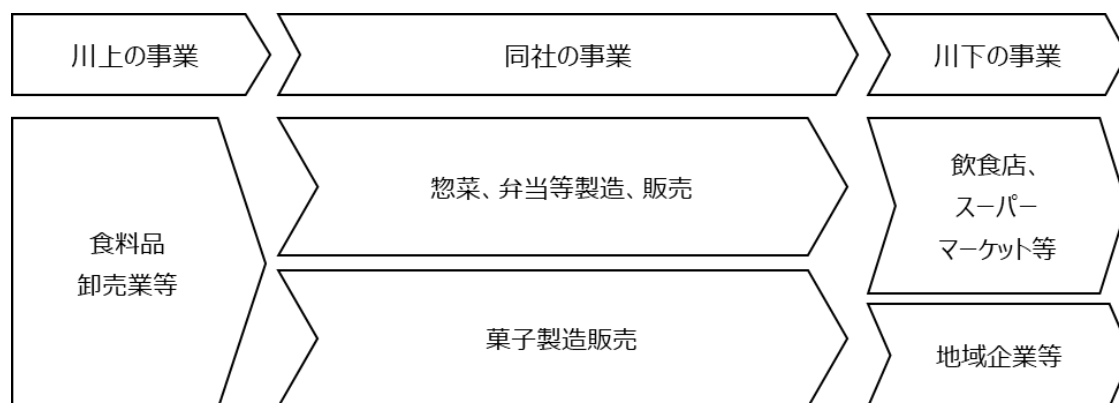
(2)バリューチェーン分析

インパクトの特定のため、同社主力事業についてバリューチェーン分析を実施した。

同社は食料品製造業として、惣菜類、弁当製品、菓子類など多様な食料品を ISO22000 認証取得した徹底した管理体制のもとで安定製造、提供している。

仕入先については地元食品生産者を含め多用な仕入れ先を確保することで食材の安定調達体制を整備しており、販売先については小料理屋、居酒屋チェーンやホテル、旅館といった飲食店、スーパーマーケット等の食料品小売店が主となり、自社製品となる弁当類や菓子類については地域企業などへ直接販売している。

同社のバリューチェーン図（図は同社提供資料をもとに岐阜信用金庫にて作成）



(3)インパクトレーダーによるマッピング

先述のバリューチェーン分析の結果をもとに、インパクトマッピングを実施する。

同社の事業および川上・川下の事業を国際産業標準分類（ISIC）上の業種カテゴリに適用させた上、UNEP FI が提供するインパクトレーダーを用いて「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）を想定する。

同社の事業については「調理食品製造業（ISIC:1075）」、「ココア、チョコレート及び砂糖菓子製造業（ISIC:1073）」、「その他の飲食業（ISIC:5629）」を、川上の事業については「食料品、飲料及びたばこ卸売業（ISIC:4630）」を、川下の事業については「レストラン及び移動式飲食業（ISIC:5610）」、「その他の飲食業（ISIC:5629）」、「食料品、飲料またはたばこが主な非専門店小売業（ISIC:4711）」をそれぞれ適用し、発生するインパクトの検証を行った。

◎：主要カテゴリ ○：関連カテゴリ

国際産業標準分類 インパクトカテゴリ	川上の事業		同社の事業					
			①		②		③	
	【4630】 食料品、飲料及び たばこ卸売業		【1075】 調理食品製造業		【1073】 ココア、チョコレート 及び砂糖菓子製造業		【5629】 その他の飲食業	
	PI	NI	PI	NI	PI	NI	PI	NI
水								
食糧	○		○				○	
住居								
健康・衛生		○		◎	○	◎	○	
教育								
雇用	○	○	○	○	○	○	○	○
エネルギー								
移動手段								
情報								
文化・伝統			○		○			
人格と人の安全保障								
正義・公正								
強固な制度・平和・安定								
水（質）		○		○		○		
大気		○						
土壌								
生物多様性と生態系サービス		○						
資源効率・安全性				○		○		
気候		○		○		○		
廃棄物		○		◎		◎		○
包括的で健全な経済			○		○			
経済収束								

◎：主要カテゴリ ○：関連カテゴリ

国際産業標準分類 インパクトカテゴリ	川下の事業					
	①		②		③	
	PI	NI	PI	NI	PI	NI
水						
食糧	○		○		○	
住居						
健康・衛生	○		○			○
教育						
雇用	○	○	○	○	○	○
エネルギー						
移動手段						
情報						
文化・伝統	◎					
人格と人の安全保障						
正義・公正						
強固な制度・平和・安定						
水（質）						
大気						
土壌						
生物多様性と生態系サービス						
資源効率・安全性						
気候						
廃棄物		○		○		
包括的で健全な経済					○	
経済収束						

上表のうち、川上の事業は同社事業活動が与える影響については軽微なものとなるため、分析を省略している。

また、川下の事業は川下の事業①、川下の事業②における「廃棄物」のみを分析対象とし、その他のカテゴリおよび川下の事業③については同社事業活動が与える影響が軽微なものとなるため、分析を省略している。

同社の事業① 調理食品製造業 (ISIC:1075)

PI	「食糧」「雇用」「文化・伝統」「包括的で健全な経済」
NI	「健康・衛生」「雇用」「水（質）」「資源効率・安全性」「気候」「廃棄物」

【社会面】

◆「食糧」

調理食品製造業（惣菜、おせち等）の展開を通じて、人々の食へのアクセス性を向上させるというPIが発現する。

同社では惣菜、おせち等の製造により購買者へ、おいしく安全な食をお届けすることでPIを拡大している。

上記はSDG2「飢餓をゼロに」に該当する。

「 2.1：誰もが毎日、安全で栄養のあるものを食べられる社会に」

◆「健康・衛生」

偏った食べ物や栄養素の過度な摂取は健康に悪影響を及ぼすというNIが発現する。

同社では栄養バランスを考慮した食品の製造提供により、NIを緩和している。

上記はSDG2「飢餓をゼロに」、SDG3「すべての人に健康と福祉を」に該当する。

「 2.1：誰もが毎日、安全で栄養のあるものを食べられる社会に」

「 3.4：正しい生活習慣を促し、早すぎる死亡を食い止めよう」

◆「雇用」

従業員の雇用の創出というPIと、労働形態によっては労働者の健康状態が脅かされるというNIが発現する。

同社では従業員個々の状況に応じた柔軟な対応による多様な人材がワーク・ライフ・バランスを確保しながら働き続けられる職場環境の形成に努めることでPIを拡大しており、従業員がスキルアップに積極的に取り組むことができる環境整備を通じてPIを拡大している。

また、職場内空調環境の整備、水分や塩分タブレットの支給など、労働形態の改善を通じたNIを緩和している。

上記はSDG8「働きがいも経済成長も」に該当する。

「 8.5：すべての人に、働く喜びと正当な対価を」

「 8.8：特に弱い立場の移住労働者に、安全・安心な労働環境を」

◆「文化・伝統」

調理済み食品や菓子類の製造を通じて、食文化や伝統的な食べ物の保存、継承につながるという PI が発現する。

同社では自社ブランド製品の開発、展開の推進の中で地域食材を積極的に活用し、地域の歴史に根差したご当地食品の製品開発へ積極的に取り組むことで PI を拡大している。

上記は SDG9「産業と技術革新の基盤をつくろう」に該当する。

【環境面】

◆「水（質）」

調理済み食品や菓子類の製造を通じて、水質汚染が発生する可能性があるという NI が発現する。

同社では ISO22000 に基づく管理体制のもとで製造環境の衛生面を確保するとともに、節水を推進し、食材廃棄の削減・適切な処理を通じて、環境負荷低減することで NI を緩和している。

上記は SDG6「安全な水とトイレを世界中に」、SDG12「つくる責任つかう責任」に該当する。

□「 6.3 : 汚染を減らし、再利用を増やし、水質を改善しよう」

□「12.5 : 廃棄物の発生を 3 R で大幅に減らす」

◆「資源効率・安全性」「気候」「廃棄物」

非効率な製造プロセスはエネルギーや水といった資源効率の低下を招くとともに温室効果ガスの過剰排出を通じて気候に悪影響を与えるという NI が発現し、また製造過程における廃棄物の発生や旧式設備の廃棄に伴う廃棄物の増加という NI が発現する。

同社では空調環境、冷蔵・冷凍環境を中心とした計画的な省エネ設備への入れ替え、適切な旧設備の廃棄処分など製造環境における資源効率の向上を図るとともに、食材廃棄の削減や配送資材のリサイクル推進を図ることで NI を緩和している。

上記は SDG7「エネルギーをみんなにそしてクリーンに」、SDG12「つくる責任つかう責任」、SDG13「気候変動に具体的な対策を」に該当する。

□「12.5 : 廃棄物の発生を 3 R で大幅に減らす」

【経済面】

◆「包括的で健全な経済」

事業活動により地域経済が活性化するという PI が発現する。

同社では、高品質な調理済み食品の安定提供を通じた顧客企業の課題解決に努めるとともに、安定仕入れにより地域における食料品サプライチェーンを下支えし、PI を拡大している。

上記は SDG2「飢餓をゼロに」、SDG9「産業と技術革新の基盤をつくろう」に該当する。

□「 2.1 : 誰もが毎日、安全で栄養のあるものを食べられる社会に」

□「 9.1 : 経済発展と豊かな生活を支える、社会インフラを整備しよう」

同社の事業② ココア、チョコレート及び砂糖菓子製造業（ISIC:1073）

PI	「食糧」「健康・衛生」「文化・伝統」
NI	「健康・衛生」

また、同社事業②における「雇用」「包括的で健全な経済」「水（質）」「資源効率・安全性」「気候」「廃棄物」については同社の事業①「調理食品製造業（ISIC:1075）」と重複するため記載を省略する。

なお、マッピング上「食糧」に対するインパクトは発現しないものの、同社の事業活動が同カテゴリに影響を与えることから、分析対象としている。

【社会面】

◆「食糧」

食品製造の展開を通じて、人々の食へのアクセス性を向上させるという PI が発現する。

同社ではプライベートブランドを展開し、「毎日の食事だからこそ美味しいもの、栄養バランスの良いものを食べさせたい」という消費者の思いをくみ取った商品開発に取り組み、PI を拡大している。今後は無添加・オーガニックの冷凍総菜開発など、商品展開の幅を広げ、より多くの人に商品を届けることで PI を拡大していく。

上記は SDG2「飢餓をゼロに」に該当する。

「 2.1：誰もが毎日、安全で栄養のあるものを食べられる社会に」

◆「健康・衛生」

豊かな食生活は人々の健康・福祉の増進につながるという PI を発現させる一方、特定の食べ物や栄養素の過度の摂取は健康に悪影響を及ぼすという NI が発現する。

同社では ISO22000 に基づく管理体制のもとで栄養面を考慮した無添加・オーガニックな地元食材を使用した安全でおいしい食品を提供することで PI を拡大し、NI を緩和している。

上記は SDG2「飢餓をゼロに」、SDG3「すべての人に健康と福祉を」に該当する。

「 2.1：誰もが毎日、安全で栄養のあるものを食べられる社会に」

「 3.4：正しい生活習慣を促し、早すぎる死亡を食い止めよう」

◆「文化・伝統」

菓子類の製造を通じて、食文化や伝統的な食べ物の保存、継承につながるという PI が発現する。

同社では自社ブランド製品の開発、展開の推進の中で地域食材を積極的に活用し、明智光秀の家紋である桔梗紋をイメージし、地元いちごを使用して作った生マシュマロなど地域の歴史に根差したご当地食品の製品開発へ積極的に取り組むことで PI を拡大している。

上記は SDG9「産業と技術革新の基盤をつくろう」に該当する。

同社の事業③ その他の飲食業 (ISIC:5629)

PI	「健康・衛生」
NI	「廃棄物」

また、同社事業③における「食糧」「雇用」については同社の事業①「調理食品製造業 (ISIC:1075)」と重複するため記載を省略する。

【社会面】

◆「健康・衛生」

豊かな食生活は人々の健康・福祉の増進につながるという PI を発現させる。

管理栄養士監修のもと、40 品目以上の食材を使用した栄養バランスを考慮している。ISO22000 に基づく管理体制のもとで安全、安心な弁当製品を安定提供することで PI を拡大している。

上記は SDG2「飢餓をゼロに」、SDG3「すべての人に健康と福祉を」に該当する。

「 2.1 : 誰もが毎日、安全で栄養のあるものを食べられる社会に」

「 3.4 : 正しい生活習慣を促し、早すぎる死亡を食い止めよう」

【環境面】

◆「廃棄物」

フードロス・食品残渣の発生により廃棄物が増加するという NI が発現する。

受注量に合わせた最適な仕入・食材廃棄の削減やおいしい配送資材のリサイクル推進を図ることで NI の緩和に努めている。

上記は SDG12「つくる責任つかう責任」に該当する。

川下の事業① レストラン及び移動式飲食業（ISIC:5610）

川下の事業② その他の飲食業（ISIC:5629）

NI	「廃棄物」
----	-------

【環境面】

◆「廃棄物」

提供されなかった食材等を中心とした廃棄物が発生するという NI が発現する。

同社が惣菜類等について一括で食品製造し、各飲食店へと提供することで飲食店個別での製造と比較して食品廃棄の量が低減されており、飲食店におけるフードロス削減、余剰削減につながっているなど、NI を緩和している。

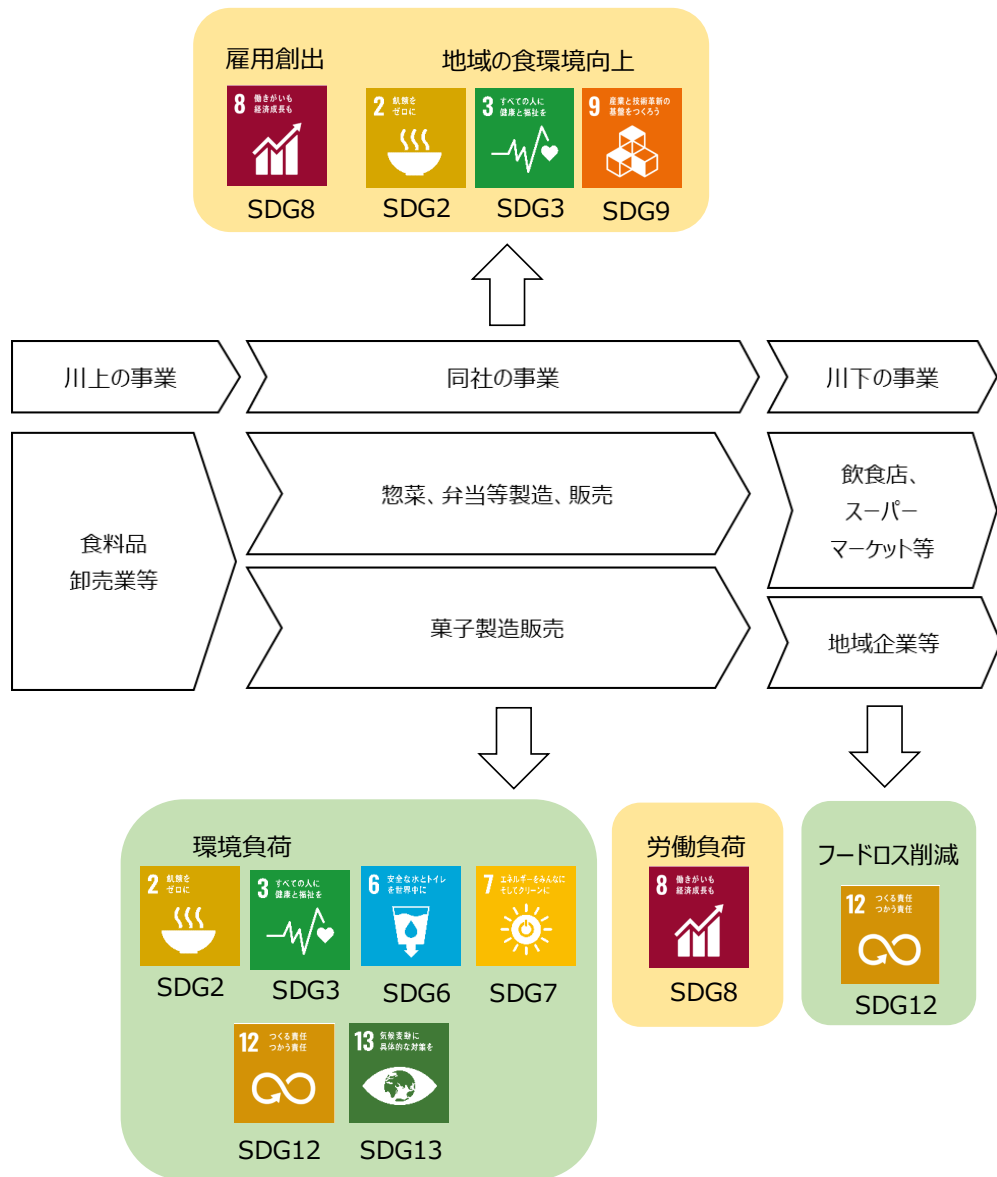
上記は SDG12「つくる責任つかう責任」に該当する。

□「12.5：廃棄物の発生を 3 R で大幅に減らす」

(4)特定したインパクト

下図は「バリューチェーン分析」「インパクトマッピング」の結果を踏まえて、同社のバリューチェーンが与えるインパクトを可視化したものである。

ポジティブインパクト



ネガティブインパクト

以上を踏まえて同社のインパクトを下記の3つに特定した。

【重要なインパクト】

「安心・安全な「食」の提供を通じた持続可能な社会の実現」

「環境に配慮した事業活動の推進」

「社員の働きがい創出と人材育成」

① 安心・安全な「食」の提供を通じた持続可能な社会の実現：SDG2、3、9

同社は食料品製造業として、安心・安全かつ美味しく手間のかからない食料品製造を中核技術とし、飲食店やスーパーマーケット等の食料品小売店へ高品質食料品を安定提供していることに加え、弁当販売等を通じて地域における食環境の向上に貢献している。

今後においては、OEM 製品製造における提案能力、製造能力の継続的な改善に取り組んでいくとともに、これまで OEM 事業を通じて蓄積してきた技術、ノウハウを活用した自社ブランド製品の展開に積極的に取り組んでいく方針である。

自社ブランド製品の展開においては、無添加・オーガニックの冷凍惣菜製品の開発を推進していく計画であり、共働き等で多忙な家庭においても子どもたちが安全、安心に美味しく食べられる製品を提供していき、地域の健康福祉の増進、子どもたちへの食育の推進に貢献していく方針のもとで製品開発、ブランディング、販売方法の検討を推進していく。

これらの取り組みを通じて、地域における食環境向上への貢献を強化していく。

これらのインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「食糧」「健康・衛生」「包括的で健全な経済」のカテゴリに該当し、社会的側面、経済的側面の PI を拡大する。

② 環境に配慮した事業活動の推進：SDG7、12、13

同社では ISO22000 に基づく管理体制のもとで製造環境の衛生面を確保するとともに、空調環境、冷蔵・冷凍環境を中心とした計画的な省エネ設備への入れ替えなど製造環境における資源効率の向上、食材廃棄の削減や配送資材のリサイクル推進を図り事業展開による環境負荷抑制に取り組んでいる。

今後においても総菜等 OEM 製造事業、弁当を含む自社ブランド製品製造販売事業の両立のなかで食材の利用効率向上を推進し廃棄物低減、廃棄物発生に伴う環境負荷の抑制に努めていくとともに、仕入れ先、販売先とも連携の上で食材や製品輸送に関する過剰梱包を防止し、サプライチェーン全体での廃棄物削減に取り組んでいく。また、製造に要するエネルギー使用量の把握に努め、継続的な改善活動を通じて製造工程を中心としたエネルギー使用量の削減に取り組んでいく方針である。

これらの取り組みを通じて、環境に配慮した生産工程改善の推進を実現する。

これらのインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「資源効率・安全性」「気候」「廃棄物」のカテゴリに該当し、環境的側面の NI を緩和すると考えられる。

③ 社員の働きがい創出と人材育成

・多様な人材の雇用促進：SDG8

同社では再雇用制度、産休・育休制度の完備、時短勤務等、従業員個々の状況に応じた柔軟な対応および外国人実習生やパート従業員の積極雇用による多様な人材が働き続けやすい職場環境の形成を図ることで地域における雇用創出に貢献している。

今後においても、多様な人材が働ける環境の整備、改善に継続的に取り組み、多様な人材の確保、育成に努め、持続可能な地域経済への貢献を強化していく。

・従業員のスキルアップ支援：SDG8

業務ごとのチェックリスト作成を通じた業務の標準化の推進や従業員の年間目標の設定および、毎週の進捗状況の共有を通じて人材育成を図っている。

また、部門別の定期的な改善ミーティングを通じて社内全体としてのスキルアップ、業務改善への挑戦意識を醸成している。

今後においても、キャリアプラン、スキルマップの整備を推進し、従業員に求める役割を明確化していくことで更なる社内人材の育成と社員の価値向上を図っていく。

・働き続けやすい職場環境の形成：SDG8

同社では従業員が心身ともに安全、安心に働くことができる労働環境の改善活動に取り組んでいることに加え、外部講師を招いたチームビルディング、コミュニケーション研修の定期開催、改善提案の受付制度の活用など、チームで議論できる職場風土の醸成に努めている。

今後においても、従業員の意見を取り入れながら設備面、制度面の両面から従業員が安全、安心に働き続けられる労働環境の整備、改善に継続的に取り組んでいき、パート従業員専用の就業規則の整備や、健康経営優良法人の認定を取得しながら従業員の健康に関する様々な取り組みを推し進める方針としている。

これらの取り組みを通じて、社員が健康的で働きがいをもって働ける職場環境を整備し、一人ひとりの成長を促すことが可能となる。

これらのインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「雇用」のカテゴリに該当し、社会的側面の PI を拡大、NI を緩和すると考えられる。

(5)インパクトニーズの確認

① 日本におけるインパクトニーズ

同社売上の大半は日本国内におけるものであり、国内における SDG インデックス&ダッシュボードを参照し、そのインパクトニーズと同社のインパクトとの関係性を確認した。

本 PIF において特定したインパクトに対応する SDGs のゴールは、以下の 7 点である。

- 「 2 : 飢餓をゼロに」
- 「 3 : すべての人に健康と福祉を」
- 「 7 : エネルギーをみんなにそしてクリーンに」
- 「 8 : 働きがいも経済成長も」
- 「 9 : 産業と技術革新の基盤をつくろう」
- 「12 : つくる責任、つかう責任」
- 「13 : 気候変動に具体的な対策を」

国内における SDG ダッシュボード上では、「9」に関しては「達成に近づいている」とされているものの、「12」、「13」に関しては「大きな課題が残る」、「2」、「7」、「8」に関しては「重要な課題が残る」、「3」に関しては「課題が残る」とされており、同社における安心・安全な「食」の提供を通じた持続可能な社会の実現や、環境に配慮した事業活動の推進、社員の働きがい創出と人材育成への取り組みなどが、日本国内におけるインパクトニーズと一定の関係性があることを確認した。



(出典 : SDSN)

② 岐阜県におけるインパクトニーズ

同社の事業活動は立地する岐阜県を中心に行われていることから、「岐阜県 SDGs 未来都市計画」を参照し、岐阜県における SDGs 達成に向けての課題を確認した。

下記の通り、岐阜県では「<環境>美しい清流とそれを育む豊かな森の保全と活用」、「<経済>「清流の国ぎふ」ブランドと変化に強い地域経済の確立」、「<社会>誰もが活躍し生きがいを感じられる地域社会の構築」を 2030 年のあるべき姿と設定し SDGs 達成に向けた課題を設定しており、安心・安全な「食」の提供を通じた持続可能な社会の実現や、環境に配慮した事業活動の推進、社員の働きがい創出と人材育成への取り組みなどが、岐阜県におけるインパクトニーズと一定の関係性があることを確認した。

岐阜県 第2期SDGs未来都市計画の概要

計画の位置付け

- ・内閣府に「SDGs未来都市」として選定された自治体が2030年のあるべき姿を実現するための、環境・経済・社会の3側面の取組みを具体化したアクションプラン。
- ・第1期計画が令和4年度で終了することから、第2期(令和5年度～令和7年度)計画を策定。

地域特性

①岐阜県の特徴

- 豊かな自然環境**
 - ・豊かな森林と美しい清流に恵まれた「山梨水明」の地(森林面積、河川延長は全国屈指)
 - ・これらは岐阜県が優位性を有する「自然資本」
- 「豊かな自然」が育んだ魅力あふれる地域資源**
 - ・豊かな自然から得た地域資源を確に各地域で独自の生活様式や文化を形成
 - ・世界農業遺産「長良川システム」の認定(2015年)
 - ・「清流」が織りなす文化、食、営みにより本県は「清流の国」と呼ばれるアイデンティティを確立
- 多彩な農林畜水産物**
 - ・多彩な農林畜水産物を生産(ほうれんそう、トマト、柿、栗、飛騨牛、東濃産物等)
- 多様なものづくり(伝統工芸から先端産業まで)**
 - ・多様な製造業が集積(飛騨の家具、関の刃物、美濃和紙、美濃焼、電気機械・工作機械などの製造業、航空宇宙産業等)
- 魅力的な観光地とインバウンド**
 - ・魅力的な観光資源(白川郷、下呂温泉、飛騨高山、長良川鶴岡、関ヶ原、地歌興行等)
 - ・サステイナブル・ツーリズムの推進
 - ・世界の持続可能な観光地100選【白川村(2020年)、長良川流域(2021年)、下呂市・下呂温泉(2022年)】
 - ・「NEXT Gifu HERITAGE～岐阜未来遺産～」認定制度の創設

②岐阜県の人口

<総数と予測> 201万8千人(2010年)→197万9千人(2020年)→136万7千人(2050年)
 <年齢構成の予測>2050年：生産年齢人口(15～64歳)は5割まで減少、高齢人口(65歳以上)は4割増

今後取り組む課題

- 少子高齢化に対応した地域活性化が必要
- アフターコロナを見据えたDX、GXなどの推進が必要
- 気候変動や環境問題等、フロンティア・バウンダリーへの視点での対応が必要

2030年のあるべき姿

自然と人が創り出す 世界に誇る「清流の国ぎふ」

【「あるべき姿」を実現するための共通認識】

- ・森林や清流などの豊かな自然は、全国・世界にも誇れる本県ならではの「自然資本」
- ・各地域が特徴を活かし、地域内で財やエネルギーが循環する「地域循環共生社会」を形成すべき
- ・SDGsは地球で暮らす一人ひとりが最低限確保すべきマナーと理解すべき

<環境> 美しい清流とそれを育む豊かな森の保全と活用

- ・「脱炭素社会ぎふ」の実現
- ・自然環境や生物多様性の保全と産業等での活用 の両立
- ・資源循環型社会の形成
- ・自然災害への対策の構築

<経済> 「清流の国ぎふ」ブランドと変化に強い地域経済の確立

- ・伝統産業や農林水産業の世界的評価を獲得
- ・サステイナブル・ツーリズムの確立
- ・DXによる産業分野の競争力の発揮
- ・コロナ等社会経済情勢の変化に強い産業の確立

<社会> 誰もが活躍し生きがいを感じられる地域社会の構築

- ・多様な人材の活躍
- ・人口減少下でも活力ある地域社会の構築
- ・子育て支援等福祉資源の充実
- ・デジタル社会、SDGs、グローバル社会に対応した教育の展開

2030年のあるべき姿の実現に向けた優先的なゴール、ターゲット

環境	経済	社会
<p>・「脱炭素社会ぎふ」の実現、自然環境・生物多様性の保全、資源循環型社会の形成を目指す。</p> <p>【KPI(指標)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・温室効果ガス総排出量 ・家庭一世代当たりのエネルギー消費量 ・一般/産業廃棄物排出量 ・人工造林面積(両辺林等) 	<p>・デジタル技術を活用したビジネス変革の推進、多様な人材の確保・定着等、社会経済情勢の変化に強い産業構造を目指す。</p> <p>【KPI(指標)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農業産出額 ・林業産出額 ・従業員一人当たりの付加価値額 ・観光消費額 ・一人当たり県民所得 	<p>・一人取り残されることなく活躍できる人口減少下でも活力ある地域社会を目指す。</p> <p>【KPI(指標)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・くらしの満足度 ・合計特殊出生率 ・労働力率 ・移住者数(累計)

ゴール、ターゲット実現のため「オール岐阜」でSDGsを推進

・県民一人ひとりがSDGsの理念や意義を理解し、その達成に向け行動する社会を目指す。

【KPI(指標)】

- ・県民のSDGs達成に向け行動に移した割合 52.8%(2022年度) → 80.0%(2030年度)
- ・「清流の国ぎふ」SDGs推進ネットワーク会員数 924会員(2021年度) → 1,650会員(2025年度)
- ・新たな登録制度の登録事業者数(累計) ————— → 600企業・団体(2025年度)

※フロンティア・バウンダリー：地球規模環境問題や資源の乏しいフロンティアシステム(気候変動、海平面上昇、資源枯渇、環境悪化、感染症リスクの顕著、気候変動による災害)の発生を回避する観点から、生態系サービスの確保、大気・水質汚染の削減、生物多様性の回復、気候変動による災害)の発生を回避する観点

(出典：岐阜県第2期SDGs未来都市計画の概要)

26

③ 岐阜信用金庫との親和性

◆「ぎふしん SDGs 宣言」

以下の3項目をSDGs達成に向けた重点課題としている。

- (1) 持続可能な地域の経済成長のための活動
- (2) 持続可能な地域産業の基盤構築のための活動
- (3) 持続可能なまちづくりのための活動

◆親和性の確認




本件 PIF の取り組みに際し特定した当社のインパクトである「安心・安全な「食」の提供を通じた持続可能な社会の実現」については、「ぎふしん SDGs 宣言」の(1)、(2)、(3)と、「環境に配慮した事業活動の推進」については「ぎふしん SDGs 宣言」の (2)、(3)と、「社員の働きがい創出と人材育成」については、「ぎふしん SDGs 宣言」の (3)と親和性があり、相互に協力しあうことで、「経済」「社会」「環境」の3つの側面に渡り、持続可能な開発に関する枠組みとして、良質な効果が発生するものと思われる。

以上から、本 PIF の取組みは追加性のある PI 創出支援を行うものであり、その本源的目的との合致を確認したうえで SDGs 達成に向けた資金需要と資金供給とのギャップを埋めることを目指すものである。




4. KPI の設定

特定したインパクトの発現状況を今後も継続的に測定可能なものとするため、先に特定したインパクトに対し、インパクトの種類、インパクトカテゴリ、関連するSDGs、内容・対応方針および目標とKPIを整理、設定する。

■ 安心・安全な「食」の提供を通じた持続可能な社会の実現

項目	内容
インパクトの種類	社会的側面においてポジティブインパクトを拡大 経済的側面においてポジティブインパクトを拡大
インパクトカテゴリ	「食糧」「健康・衛生」「包括的で健全な経済」
関連する SDGs	  
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> ・調理効率、品質の更なる向上に向けた継続的な社内改善活動の実行 ・自社ブランド製品ラインナップ拡充に向けた無添加・オーガニックの冷凍食品シリーズの開発 ・自社ブランド製品のブランディング活動、販路開拓活動の推進 ・安定仕入れにより地域における食料品サプライチェーンを下支えする
目標と KPI	<ul style="list-style-type: none"> ・2034 年 3 月期までに、売上高 23 億円規模を達成する ・2034 年 3 月期までに、今後新規展開する無添加・オーガニックの冷凍総菜の自社ブランド製品売上高 12 億円を達成、サービス利用者世帯数 1 万世帯規模を達成する ・2029 年 3 月期において、野菜・果物の種の除去漏れなどの異物混入クレームを年間製造量に対し 0.009%未満とする（直近期：0.018%）

■環境に配慮した事業活動の推進

項目	内容
インパクトの種類	環境的側面においてネガティブインパクトを緩和
インパクトカテゴリ	「資源効率・安全性」「気候」「廃棄物」
関連する SDGs	  
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の利用効率向上、調理効率向上に取り組む ・仕入先、販売先とサプライチェーン全体での廃棄物削減に向けた梱包の簡易化の取り組み ・電力消費量の見える化推進を通じ省エネ推進に継続的に取り組む
目標と KPI	<ul style="list-style-type: none"> ・2029 年 3 月期までに売上高あたり廃棄物量原単位を 23 年実績対比で 10%低減する (23 年 3 月期実績 : 69.0 m³/1,060 百万円 = 0.065 m³/百万円) (2030 年 3 月期以降の目標は改めて設定) ・2029 年 3 月期までに売上高あたり消費電力量原単位を 23 年実績対比で 10%低減する (23 年実績 : 306,020kwh/1,060 百万円 = 288.70kwh/百万円) (2030 年 3 月期以降の目標は改めて設定)

■ 社員の働きがい創出と人材育成

項目	内容
インパクトの種類	社会的側面においてポジティブインパクトを拡大 社会的側面においてネガティブインパクトを緩和
インパクトカテゴリ	「雇用」
関連する SDGs	
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> ・健康経営優良法人認定の取得を通じ、従業員が健康に働き続けられる職場環境改善に継続的に取り組む ・従業員の意見を取り入れながら多様な人材が働き続けられる環境の継続的な労働環境の整備、改善を推進する ・スキルマップ、キャリアプランの整備を通じて従業員の種別ごとの役割の明確化、必要なスキルの明確化を推進する
目標と KPI	<ul style="list-style-type: none"> ・2025 年 3 月期までに健康経営優良法人認定を取得し、以後認定を継続する ・2029 年 3 月期までに月間平均残業時間を 8 時間以内に抑制する (23 年 3 月期実績 : 13.53 時間) (2030 年 3 月期以降の目標は改めて設定)

5. モニタリング

(1) 小林食品におけるインパクトの管理体制

同社では、小林社長を中心に自社業務の棚卸を行い、本 PIF におけるインパクトの特定、並びに KPI の設定を行った。

今後については、以下の体制を中心とした同社プロジェクトチームが柱となって SDGs の推進、本 PIF で設定した KPI の進捗管理を行っていく方針である。

【モニタリング体制】

統括責任者	代表取締役	小林篤史
-------	-------	------

(2) 当金庫によるモニタリング

本 PIF で設定した KPI および進捗状況については、同社と岐阜信用金庫の担当者が定期的な場を設けて情報共有する。情報共有については、少なくとも年に 1 回実施することに加え、日々の情報交換や営業活動を通じて実施していく。

(3) モニタリング期間

下記の通り融資返済期限と同一期間にて定める。

モニタリング期間 (返済期限)	10 年間 (2034 年 3 月 28 日)
--------------------	----------------------------

【留意事項】

1. 本評価書の内容は、岐阜信用金庫が現時点で入手可能な公開情報、株式会社小林食品から提供された情報や同社へのインタビューなどで収集した情報に基づいて、現時点での状況を評価したものであり、将来における実現可能性、ポジティブな成果等を保証するものではありません。
2. 岐阜信用金庫が本評価に際して用いた情報は、岐阜信用金庫がその裁量により信頼できると判断したものであるものの、これらの情報の正確性等について独自に検証しているわけではありません。岐阜信用金庫は、これらの情報の正確性、適時性、網羅性、完全性、および特定目的への適合性その他一切の事項について、明示・黙示を問わず、何ら表明または保証をするものではありません。
3. 本評価書に関する一切の権利は岐阜信用金庫に帰属します。評価書の全部または一部を自己使用の目的を超えての使用（複製、改変、送信、頒布、譲渡、貸与、翻訳及び翻案等を含みます）、または使用する目的で保管することは禁止されています。