

株式会社商工組合中央金庫が実施する タカラ食品工業株式会社に対する 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、株式会社商工組合中央金庫が実施するタカラ食品工業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

2023年11月30日
株式会社 日本格付研究所

評価対象：

タカラ食品工業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・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、株式会社商工組合中央金庫（「商工中金」）がタカラ食品工業株式会社（「タカラ食品工業」）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 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。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 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。

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、タカラ食品工業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、タカラ食品工業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、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 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。



(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。

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。



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、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タカラ食品工業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・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。

(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

井上 肇

井上 肇



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

2023年11月30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）がタカラ食品工業株式会社（以下、タカラ食品工業）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、タカラ食品工業の活動が、環境・社会・経済に及ぼすインパクト（ポジティブな影響及びネガティブな影響）を分析・評価しました。

分析・評価にあたっては、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 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 企業理念等
 - 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	タカラ食品工業株式会社
借入金額	800,000,000 円
資金使途	運転資金
借入期間	15 年
モニタリング実施時期	毎年 7 月

2. 企業概要・事業活動

2.1 基本情報

本社所在地	東京都大田区仲池上 1 丁目 21 - 11
設立	1959 年 6 月
資本金	100,000,000 円
従業員数	1,291 名 うちパート 1,031 名 (2023 年 7 月現在)
事業内容	食肉加工品とデリカテッセン商品の製造・卸売・小売、レストラン経営
主要取引先	アンデルセングループ、イトーヨーカドー、小田急グループ、紀ノ国屋、JR グループ、成城石井、高島屋、ディーン&デルーカ、東急ストア、明治屋など

【業務内容】

- タカラ食品工業は、1959 年創業のハム・ソーセージなどの食肉加工品とサンドイッチ・サラダなどのデリカテッセンの製造・販売等を行う事業者である。ドイツの伝統製法により高品質な食肉加工品を製造して、自社製品「Butz」ブランドとして食品スーパーなどに販売しているほか、百貨店・駅ビルを中心として直営店舗でデリカテッセンを販売している。また、コンビニ・ベーカリー向けサンドイッチ・惣菜製造卸、高級食品スーパー向けのミートデリ OEM 製造、有名洋食店のパートナーシップによる受託運営なども行っている。
- 「安心して安心な、本当に美味しいものだけを提供する」との理念のもと、素材の味を引き出し、本物の味を届けることに拘りを持って取り組んでおり、タカラ食品工業が製造する食肉加工品は、本場ドイツのコンテストにおいて数々の表彰を受けている。また、企画から製造・販売まで手掛け、消費者ニーズの多様化に対応して、様々なブランドショップを展開している。
- そして、品質管理システムを構築して、徹底した品質管理を実施するとともに、フードチェーン内の情報を正しく管理して顧客に正しい情報を提供するために、品質保証業務支援システムを自社開発して、自社で利用するのみならず、食品流通業者にも提供している。

(自社ブランド製品の一例)



(主な商品カテゴリー)



サラダ・惣菜



サンドイッチ



ハム・ソーセージ

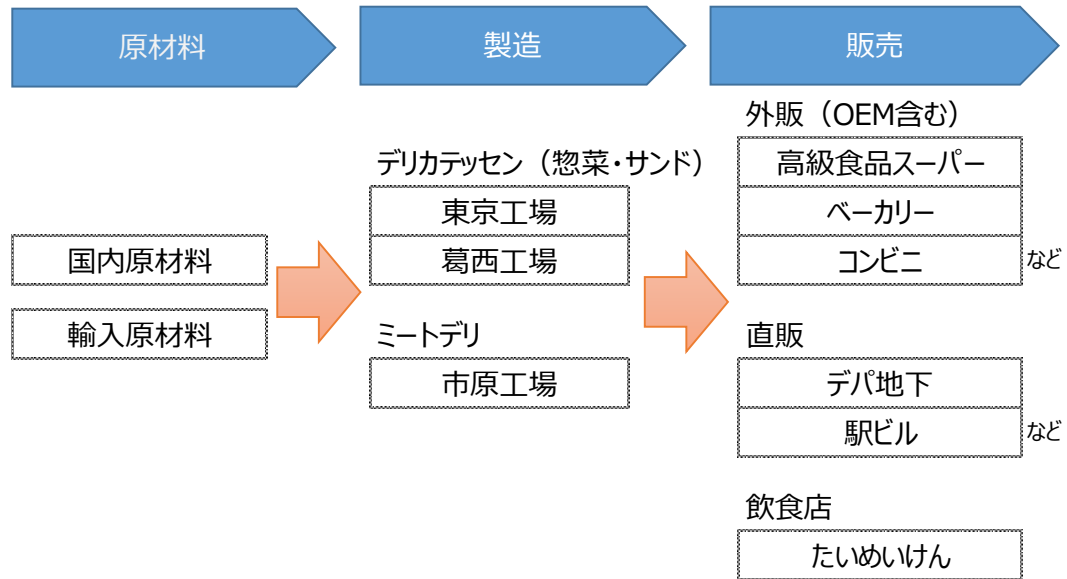


シャルキュトリ^{注1}

注1 パテ、テリーヌなどの食肉加工品の総称

(出所：当社ウェブページ)

<商流概略図>



<一般的なハムの製造工程>



(出所：独立行政法人農畜産業振興機構「ハムについて知ろう」)



(出所：当社ウェブページ)

【事業拠点】

拠点名	住所	機能
本社	東京都大田区仲池上 1-21-11	管理、企画、営業部門
東京工場	東京都大田区仲池上 1-21-11	デリカテッセン製造
葛西工場 葛西フレッシュセンター	東京都江戸川区臨海町 3-6-2	サンドイッチ製造 物流業務、受注業務
市原工場	千葉県市原市潤井戸字坂の上 2107	食肉加工品製造
高井戸キッチン	東京都杉並区高井戸 2-29-15	デリカテッセン製造・配送
戸越事務所	東京都品川区平塚 1-12-9	リテール部門

(本社・東京工場)

(葛西工場・葛西フレッシュセンター)

(市原工場)



(出所：当社提供資料)

【店舗】

区分	業態	業態概要	店舗数
旗艦店	Metzgeri SASAKI	アペロ・ディナトワール ^{注2} 、テイクアウト	1
直営店	ブツ・デリカテッセン	デリカテッセン販売	4
直営店	横濱洋食 KITCHENS	デリカテッセン販売	1
直営店	le petit IMBISS	ドイツ風軽食スタンド	1
直営店	献心亭	惣菜・弁当販売	2
直営店	献心亭 匠	惣菜・弁当販売	2
直営店	ブツ・サンドウィッチ	サンドイッチ販売	4
直営店	TAKUMI×SANDWICH	サンドイッチ、弁当・惣菜販売	3
直営店	ButzSAND×献心亭匠	サンドイッチ、弁当・惣菜販売	2
直営店	ニューヨークデリ	洋風総菜販売	1
受託運営	ガーデンキッチン	惣菜販売	12
受託運営	洋食や三代目 たいめいけん	洋食店	10
受託運営	日本橋三代目 たいめいけん	洋食店	1

～当社ウェブページに掲載されている総合ショップリストより取り纏め

注2 食事になるおつまみを多数用意してディナー代わりにするフランスの食文化

<旗艦店>



Metzgererei SASAKI
produced by Bütz

Metzger + rei = Metzgererei
屠畜する人 店 食肉加工品店

ドイツでは屠畜・解体・加工・販売まで行う食肉加工品店をメッツゲライといいます。
シンケン(ハム)、ブルスト(ソーセージ)、ファインコスト(味付け肉)等々、食卓に欠かせない食材を買い求めに日々訪れる、ドイツの人たちの暮らしに根づいたお店です。

「ドイツに学び フランスに恋し 日本がつくる」



<直営店>

Bütz Delicatessen

「Simply the best」をコンセプトに、吟味した素材の味を最大限に引き出して、一番おいしい形で味わっていただくことを大切にしています。
良質なお肉、四季折々の食材、世界のスパイスを存分にご堪能ください。
〔玉川高島屋店・大宮高島屋店・明治原広島店・明治原東比寿店〕
〔横浜高島屋店(横浜洋食キッチンS)〕

Bütz SANDWICH

「見ておいしい、食べておいしい、何度でもおいしい」をコンセプトに自家製のミートデリ、そしてサラダやソースなどのフィリングとパンとの一体感にこだわったサンドウィッチ専門店です。
〔グランスタ東京・アトレ大森・シャポー小岩(ブッツサンドウィッチ)〕
〔エトモ自由が丘(ブッツサンドウィッチプチ)〕

BützSAND x 献心亭

サンドウィッチ専門店「Butz SANDWICH」と旬の食材を使った総菜やお弁当が人気の「献心亭」が融合しました。何度も来てもお気に入りが見つかる幅広いメニューをご用意しております。
〔ルミネ大船店・小田急エース新宿店〕
〔アトレ吉祥寺店・メトロピア中野坂上店・シャポー市川店(TAKUMIX SANDWICH)〕

献心亭

「ちょっと贅沢・ちょっとご褒美」をコンセプトに旬の素材を取り入れた季節感いっぱいの出来立てのお弁当、お惣菜をご提供します。
〔エキキュート赤羽店・エキキュート立川店〕
〔ビーンズ武蔵新城店・ビーンズ西川口店(献心亭)〕

(出所：当社作成会社案内)

<受託運営>

たいめいけん	パートナーシップによるブランド受託運営
ガーデンキッチン	総合惣菜受託運営
デイリーテーブル紀ノ国屋	～デリカコーナーを受託運営し、メニュー開発から調理・販売を実施

【沿革】

1959年6月	東京都大田区南千束にてタカラ食品工業株式会社設立
1968年5月	東京都大田区仲池上に新本社工場完成
1973年9月	福島県相馬郡に福島工場完成
1974年10月	高品質ブランド「ブッツ・デリカテッセン」の商品開発開始
1979年12月	「ブッツ・デリカテッセン」開店、同時に百貨店内への出店開始
1987年10月	千葉県市原市に食肉加工品生産能力 2,000t/年の市原工場完成 福島工場を移設
1990年9月	本社工場にてサンドウィッチ・オードブル工場稼働
1992年3月	本社工場ビル新築竣工、新フレッシュセンター開設
1995年6月	本社工場増設により惣菜・サンドウィッチ 30,000P/日の生産ラインと 1,000 店/時対応のピッキングシステムを新設、CVS ベンダー事業へ参入
1998年4月	市原工場増築 ジェットオープン・トンネルフリーザーを増設してミートデリ生産能力を増強
2001年9月	ドイツ国家資格「ゲゼレ」取得のため技術者を派遣
2005年1月	70,000P/日のサンドウィッチ専用生産工程と 2,000 店/時のピッキング能力を備えた葛西フレッシュセンターを新設
2005年12月	愛知万博ドイツ館レストランにハム・ソーセージ商品を提供
2005年12月	リテール部門を「株式会社ブッツ・デリカテッセン」として事業分社
2006年4月	事業部制を導入し、組織体制を刷新
2007年1月	品質保証業務支援システム「Takara QUINT System」提供開始
2008年3月	東京工場内に調理施設デリキッチンを新設
2008年4月	市原工場「食品安全マネジメントシステム ISO22000 認証」を取得
2010年1月	葛西フレッシュセンター「食品安全マネジメントシステム ISO22000 認証」を取得
2010年4月	株式会社ブッツ・デリカテッセンにて「四季の味献心亭」の事業譲渡を受ける
2010年12月	「洋食や三代目たいめいけん」上野店オープン（受託運営による初めての出店）
2011年5月	オクトーバーフェスト（ドイツビール祭り）への出店を開始
2013年3月	新ショップブランド「献心亭匠」を開店
2013年5月	フラッグシップショップとして東京都大田区田園調布に「メッツグライ・ササキ」開店
2017年11月	品質保証業務支援システム「NEQST」の販売開始
2019年4月	新ショップブランド「ブッツ・サンドウィッチ」を開店
2019年11月	表示内容の簡単作成ツール「食品表示のミカタ」の販売開始
2020年12月	新ショップブランド「TAKUMI×SANDWICH」を開店
2023年3月	株式会社ブッツ・デリカテッセンを合併

【受賞等】

食品産業優良企業等表彰	令和4年度食品産業部門（経営革新タイプ・個人） 農林水産大臣賞
ドイツ国際品質競技会 ^{注3}	2020年 金賞3品 2018年 金賞4品・銀賞4品 2017年 金賞7品・銀賞1品・銅賞2品 2014年 金賞2品 2012年 金賞3品 2008年 金賞2品 2006年 金賞3品
パテ・クルート世界選手権 ^{注4}	2021年世界選手権優勝、2020年世界選手権アジア大会優勝



2021年 パテ・クルート世界選手権決勝大会優勝！

タカラ食品工業（株） 榎田耕平シェフ

（出所：当社ウェブページ）

^{注3}1887年より開催されているドイツ農業振興協会主催の歴史と権威のある世界最大規模の食品品質協議会
味、色、香り、風味、食感から添加物の種類や量、パッケージに至るまで、200近い項目によって審査され、その結果
により金賞・銀賞・銅賞が授与される。

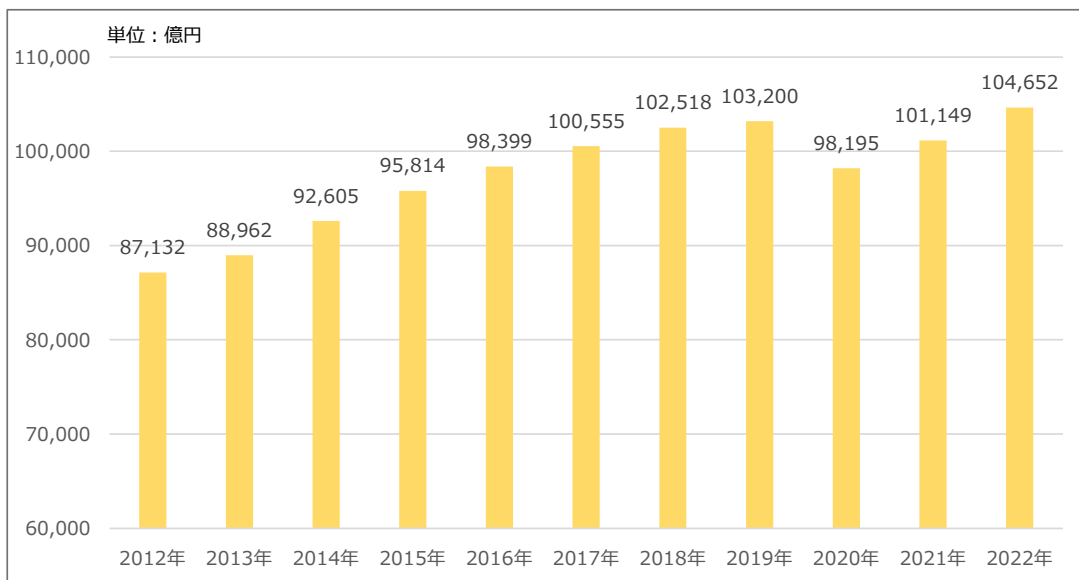
^{注4}2009年より開催されているシャルキュトリーの中でもフレンチガストロノミー（美食）を象徴するパテ・クルート（パテを
パイで包んだ中世から存在するフランスの古典的な料理）の技術を競う国際コンクール

2.2 業界動向

■ 惣菜（中食）市場の推移

- 持ち帰ってすぐに食べられる惣菜（中食）の市場は、コロナ影響で一時的に落ち込んだものの、2022年にはコロナ前を上回る水準に回復しており、直近10年間で約20%の成長となっている。
- 共働きの増加、高齢者・単身世帯の増加といった世帯構成の変化やライフスタイルの変化による簡便化志向に加え、企業努力による冷凍総菜を含めたメニューの拡充や美味しさの追求が購入量・購入機会の増加に繋がっている。
- 一方、労働集約型で小ロット多品種製造により労働生産性が低いことや安心・安全のための情報表示、食品ロス削減への対応など、業界全体で取り組むべき課題も指摘されている。

（惣菜市場の推移）

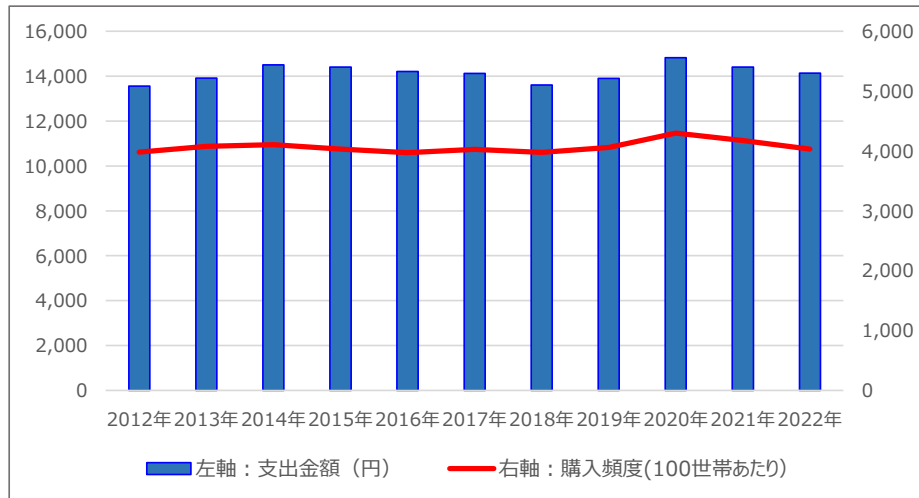


（出所：一般社団法人日本惣菜協会「惣菜白書ダイジェスト版」）

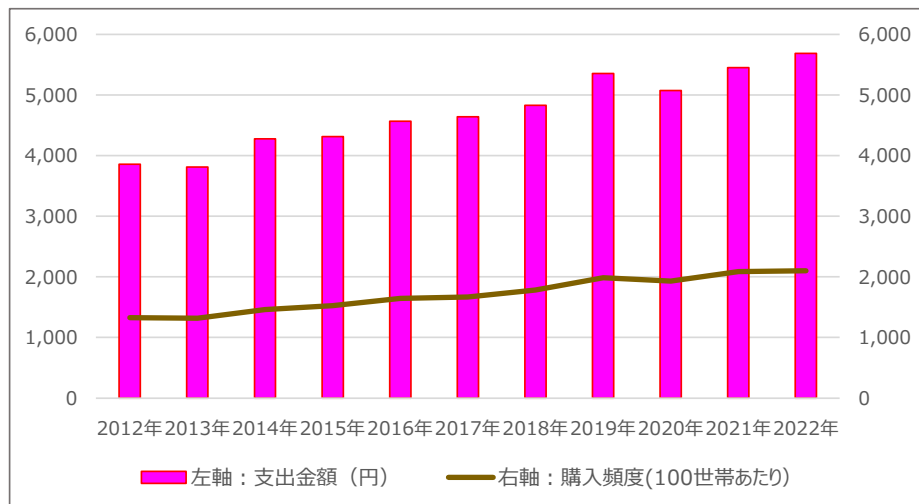
■ 加工肉・調理パン等にかかる支出の状況

- 加工肉には、ハム・ソーセージ・ベーコンなどが含まれるが、各品目とも多少の変動あるものの、弁当や簡便商材などとして需要は安定しており、世帯あたりの支出金額・購入頻度ともに概ね横ばい推移となっている。
- サンドイッチに代表される調理パンは、若者を中心としたコメ離れや手軽さを背景として、世帯の支出金額・購入頻度ともに増加傾向にある。また、サラダについても、カット野菜の普及や簡便・即食志向等により、支出金額・購入頻度ともに増加傾向で推移しており、10年間で概ね1.7倍に拡大している。

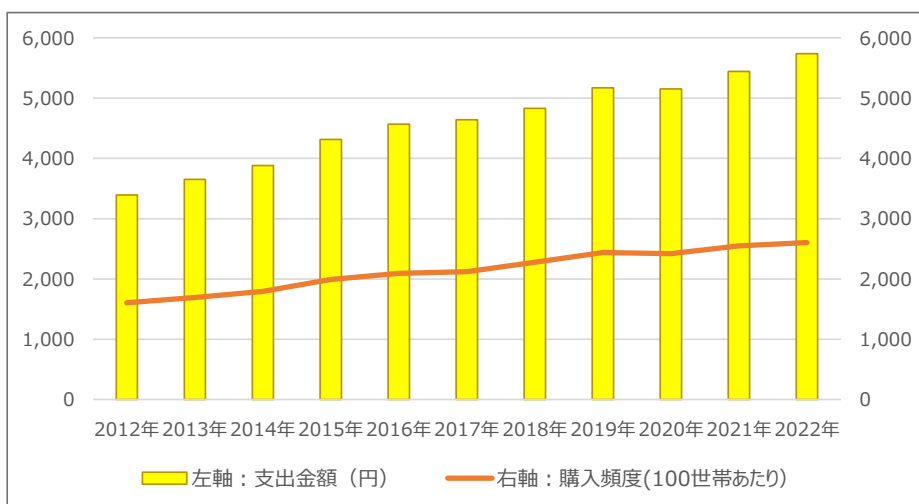
(世帯あたりの加工肉（ハム・ベーコン・ソーセージなど）の支出金額)



(世帯あたりの調理パンの支出金額)



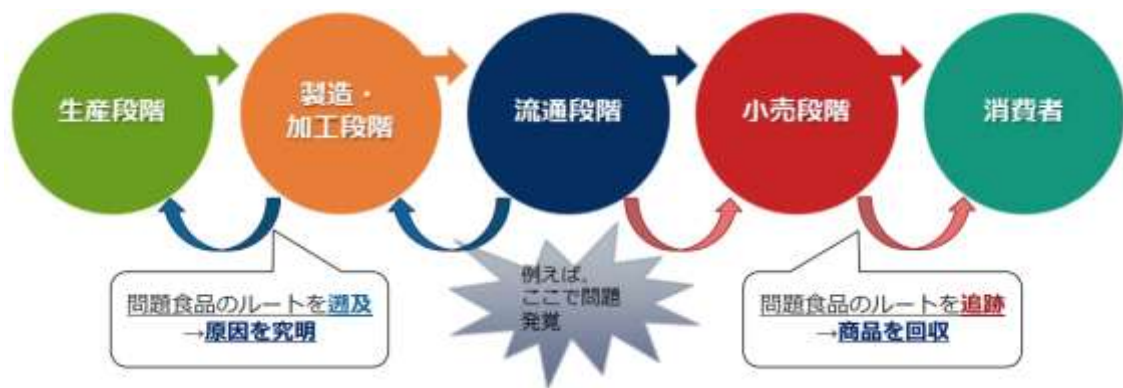
(世帯あたりのサラダの支出金額)



(出所：総務省家計調査「家計調査 家計収支編」)

■ 食品トレーサビリティを巡る状況

- 食品のトレーサビリティは、「食品の移動を把握できること」であり、生産・加工・流通等の各段階で食品を取り扱った時の記録を作成・保存することにより、食品事故等があった際に、食品の移動ルート特定し、遡及・追跡して、原因究明や商品回収等を円滑に行えるようにする仕組みである。
- 我が国では、食品トレーサビリティは、「食料・農業・農村基本計画」において普及啓発を実施することとされており、法律面では牛トレサ法・米トレサ法が制定されている。また、食品衛生法においては、食品全般の仕入元及び出荷・販売先等に係る記録の作成・保存が食品事業者の努力義務として規定されている。



(出所：農林水産省「食品トレーサビリティについて」)

- 農林水産省の「生産者及び流通加工業者の食品トレーサビリティに関する意識・意向調査」によると、食品流通加工業（製造業、卸売業、小売業及び外食産業）における「入荷の記録」の保存の取組率は 9 割弱、「出荷の記録」の保存の取組率は 8 割弱となっている。そして、「入荷した食品の特定のロット」と「出荷した食の特定のロット」を対応付ける記録を保存する内部トレーサビリティの取組率は 5 割強（製造業・卸売業は 7 割程度）となっている。

(内部トレーサビリティの取組状況)

区 分	回答者数	全ての「入出荷を対応付ける記録」を保存している		一部のみ「入出荷を対応付ける記録」を保存している		「入出荷を対応付ける記録」を保存していない	
			%		%		%
流通加工業者計	2,743		34.8		19.6		45.6
食品製造業	261		49.4		20.7		29.9
食品卸売業	275		46.5		25.1		28.4
食品小売業	1,060		36.0		21.7		42.3
外食産業	1,147		27.6		16.0		56.4

(出所：農林水産省「令和4年度 生産者及び流通加工業者の食品トレーサビリティに関する意識・意向調査結果」)

- 内部トレーサビリティについて、一部しか記録を保存していない、あるいは記録を保存していない理由としては、取扱数量が少ないことなど必要性を感じないことが主たる理由となっているが、一定数は人手不足を理由として挙げている。また、取組の有無に関わらず、多くの事業者が作業負担の増加が負担であると回答している。

2.3 企業理念等

【企業理念】

安全で安心な、本当に美味しいものだけを提供し、
豊かで優しい社会づくりに貢献します。

【事業ビジョン】

食すことの幸せ、楽しい食卓、仲間との調和

私たちのビジネスの目的は「食」とおした人々とのコミュニケーションにより、豊かで優しい社会づくりに貢献することです。事業の成果を長い時間軸で捉え、効率だけを求めず、量売ることを競わず、利だけの追及を戒める姿勢を貫き、本質的に「安全」で「安心」なもの、本当に美味しいものだけを提供し続けいくことこそ、私たちの使命であると考えます。

忙しい現代の食生活を潤す、優しさや豊かさや便利さの提供、コンフォートフード

誰もが慣れ親しんだ料理、ほっと気持ちを安らかにしてくれる料理・・・それがコンフォートフード。毎日の食事にこそビュアでシンプルな質の高い美味しさが求められます。
季節の移ろいを愛おしみ、五感のすべてで料理を味わう日本人の豊かな感性に応えるために、旬の食材を中心にバラエティ豊かな「食卓」を提案し続けます。

【行動規範】

1. トータルクオリティを追求し続けます。
2. ホスピタリティをもって行動します。
3. 可能性の限界にチャレンジします。

(出所：当社ウェブページ)

【食品安全方針】

「安心・安全への取り組み」

様々な社会問題が起き、食に対する信頼が揺らぐ昨今。

タカラ食品工業では、

堅固なシステムにより食の安全と安心を守っています。

《 食品安全方針 》

1. 私たちは、安全で安心な本当に美味しいものだけを提供し豊かで優しい社会づくりに貢献します。
2. 私たちは、製造する製品の安全性を確保するために、ISO22000に基づいて食品安全マネジメントシステムを構築・維持・継続的に改善を行います。
3. 私たちは、食品安全に関する法令・規制要求事項及びお客様が求める要求事項を遵守いたします。
また適切なコミュニケーション活動を通じて社内及びフードチェーンに周知いたします。
4. 私たちは、全従業員に衛生管理の重要性を認識させ、食品安全に関する知識の向上を図ります。
5. 私たちは、食品安全方針を従業員に周知させると共に、各部署で判定可能な目標をたて、その達成に向けて自らが役割を認識し、貢献できるかを常に考える集団を目指します。
6. 私たちは、マネジメントレビューを通じて、食品安全マネジメントシステムの見直し、更新、改善を行います。

(出所：当社ウェブページ)

2.4 事業活動

タカラ食品工業は以下のような環境・社会・経済へのインパクトを生む事業活動を行っている。

【環境面】

■ 食品廃棄物の抑制ならびに適切な処理と食品ロス削減への貢献

- 排出される産業廃棄物の大半は、生産過程で発生する食品関連廃棄物である。日配品の製造であるため、衛生上の観点から自社での再利用は難しく、契約している産廃収集業者に日々収集してもらい、適切に処理されていることを確認している。現在、サンドイッチを製造する過程で発生したパンの耳を外部業者に委託してパン粉にする、従来廃棄していたトマトの端材を無水カレーに使用する取り組みに着手しており、今後同種の取り組みを拡充していくことで食品廃棄物の抑制に努めていく方針である。
- 直営店においては、売上情報に基づく生産・販売の最適化や割引販売により売れ残り抑制に努めるとともに、売れ残り商品については、専門業者に買取・再販してもらっているほか、入居しているテナントビル内での社員販売に提供することで、廃棄の削減を図っている。
- 2022年7月より一部のJAと契約して規格外などで市場に流通させることができない野菜などを買取り、原材料として活用する取り組みに着手している。今後、契約対象先を拡大させる等の取り組みを通じて、食品ロス削減に貢献していく方針である。

■ 工場排水の適切な処理

- 食肉加工品を製造している市原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。そして、外部業者が月2回測定して問題ないことを確認している。

■ 食肉加工品にかかる包装資材の削減の取り組み

- コンシューマーパック商品については、パックの形状に合わせてその都度、型とフィルムをセットし直す必要があったが、機械の改良により取り替えを不要としたことに伴い、フィルムの無駄の削減に繋げている。今後は、真空調理品の製造工程を見直すことにより、食材の再包装を不要とすることで包装資材の削減を図っていく予定である。

■ 食肉加工品工場移転に伴う環境負荷軽減

- 工場においては、順次省エネ空調への代替を進めているほか、LEDへの切り替えを計画している。また、市原工場の老朽化に伴い、生産能力拡充や生産性向上等を目的として、食肉加工品工場の移転を予定している。新工場では、省エネ機械・空調の導入に加え、太陽光発電パネルの設置による再生可能エネルギーの活用など環境負荷軽減のための取り組みを実施していく予定である。

【社会面】

■ ドイツ国家資格取得のための海外派遣とドイツの伝統製法の継承

- 食肉加工技術の向上のため、2001 年以降ドイツの国家資格で食肉加工職人の証である「メツガーゲゼレ」取得を目的として、技術者をドイツに派遣している。資格取得までに最低でも 3 年間留学期間が必要であるが、これまで 3 名が資格を取得して、拘りを持って、厳選された肉とスパイスを使用し、一部のスモーク製品は煉瓦を積み上げた直火式煉瓦窯の中でスモークチップを燻す伝統製法で本場の味を再現するなど、タカラ食品工業のハム・ソーセージ作りを支えている。そして、製造技術の向上を目的として、ドイツ国際品質協議会に継続的に出品をしており、これまで延べ 20 品以上の金賞を受賞するなど高い評価を受けている。また、2005 年愛知万博でのドイツ館レストランメニューとスタッフ向け食材供給、毎年ドイツ大使館で開催される建国記念パーティーへの参加など、国内において本場ドイツの味を再現できるメーカーとして認められている。

(市原工場の直火式煉瓦窯)



Old fashioned food

「伝統を継承し本物を造り続ける技術と使命」の具現、
オールドファッションフード



(出所：当会社説明資料)

■ 安定的かつ高品質な食品の提供

- 素材の美味しさを最大限に引き出すことをコンセプトとして、企画から製造・販売までを手掛け、ミートデリ事業では自社ブランド「Butz」を確立するとともに、惣菜・サンドイッチにおいても高品質志向で他社との差別化を図っている。ミートデリ・惣菜製造では、余分な添加物を使用せず、HACCP 管理に基づくクックチル方式^{注5}の導入により、安全性と美味しさを両立させている。サンドイッチ製造では、日々届けられる野菜を電解チルド水で洗浄することで、細菌をコントロールしつつ、鮮度と食感を維持している。また、ベーカリーとのサンドイッチ専用パンの開発に加え、フレンチの要素を効かせたソースを組み合わせることで差別化を図っている。
- そして、食品スーパーやベーカリーへの販売のみならず、百貨店・駅ビルなどに小売店舗を展開するほか、高級食品スーパーの惣菜部門の受託、OEM 製造なども行っている。また、葛西フレッシュセンターでは、コンビニ・スーパー向けに 2,000 店舗規模のオーダーにも対応できる受注・物流システムを構築しており、徹底した管理のもとで大量のサンドイッチを安定的に供給できる体制を整えている。

^{注5} 加熱調理後 90 分以内に急速冷凍して、細菌の繁殖しにくいチルド状態で保存し、必要なタイミングで再加熱して提供する調理法、調理の効率化や衛生面における安全性の高さが利点である

■ 食の安全・安心への取り組み

- 製造する製品の安全性を確保するため、食品安全方針を定めて、専門部署を設置し、ISO22000に基づく食品安全マネジメントシステムを構築するとともに、品質管理や品質保証の徹底を図っている。品質管理面では、衛生教育などの従業員教育のほか、製造方法や温度管理や衛生的な取り扱いなどについて工場内を巡回して確認する工程管理、商品検査などの各種検査を実施している。

(主な検査の内容)

・官能検査：出来上がった商品が規格通り製造されている品質確認を行う
・商品検査：微生物検査や理化学検査を行い、基準値内であることを確認する
・環境検査：製造エリアの落下菌検査や器具の拭き取り検査を行い、清掃・洗浄が適切に実施されていることを確認する

- 加えて、製造過程のみならず、販売過程での温度管理も重要との認識のもと、半期に一度本社部門の社員が抜き打ちで直営店に出向いて、陳列されている商品の温度を確認するとともに、商品を購入して持ち帰り、質が保たれているかをチェックしている。
- 品質保証面では、自社開発した品質保証システム「Takara QUINT システム」で品質保証情報を一元管理しているほか、使用する原材料について品質保証書を取得して安全性を確認している。そして、自社開発システムは、クラウド利用による品質保証業務支援システム「NEQST」(Takara QUINT システムの次世代版)に発展させて、フードチェーン内の情報を適切に管理して顧客に正しい情報を提供するためのツールとして、食品流通業者にも有償提供されている。

(NEQST の基本機能)

・品質保証書の収集・管理
・製品の配合レシピの管理
・食品表示の作成、品質保証情報の抽出
・複合条件での抽出が可能な検索機能
・品質保証情報の一元管理



(出所：NEQST パンフレット)



(出所：当社ウェブページ)

- また、主として小規模の食品メーカー・飲食店が食品表示法に適切に対応することをサポートするため、表示内容の簡単作成ツール「食品表示のミカタ」も提供するとともに、会員制コミュニティ「ミカタ倶楽部」を運営しており、利用者は累計 800 社以上となっている。食品表示の作成代行、食品衛生に関わる情報発信、食品に関わるお悩み相談などの会員サポートにも対応しており、自社のみならず、食品業界全体の食品表示の信頼性の維持向上に貢献している。

(品質保証体制への取り組み)

《従業員教育》



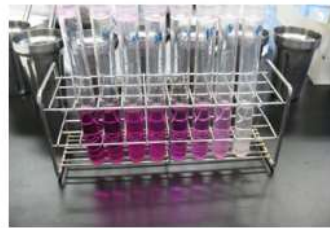
新規入職者への初期衛生研修や定期的な衛生啓蒙活動を実施

《工程管理》



製造方法や温度管理が適切か、衛生的な取り扱いが出来ているか、工場内を巡回し、従業員とコミュニケーションを取りながら、確認を実施

《検査》



規格通り製造されているか、微生物検査や理化学検査が基準値内であるか、落下菌検査や器具拭き取り検査により清掃・洗浄が適切に行われているかを確認

《品質保証》



商品情報については自社開発の品質保証システムを利用して、お客様の問い合わせに対応

《店舗衛生教育》



新店開店時や定期衛生教育として、①事故を起こさないためのルール②食中毒予防③食物アレルギーをテーマに実施

《原材料管理》

品質保証書を取得し安全性を確認したもののみ使用

(出所：当社ウェブページ)

■ **ワークライフバランスの推進と安心・安全な職場環境の整備**

- 日配品を製造していることから、工場は 365 日 24 時間稼働で実働 8 時間の交代勤務としている。工場については、計画的な生産体制となっていること、店舗についても閉店時間が決まっていることから、月平均時間外労働時間は 2 時間程度と僅かであり、定時退社が定着化している。
- ライフステージに応じた柔軟な働き方を推進する観点から、各人のプライベートな諸事情に応じて、時短勤務や勤務場所変更を希望できるワークライフバランス制度を導入する等、社員が無理なく働ける環境を整備している。そして、有給休暇は社員平均で 8 日と相応の水準となっており、育児休業についても、希望者が全員取得できる状況となっている。

(育児休業取得の状況)	2021年度	男性	50%	女性	100%
	2022年度	男性	0%	女性	100%

- 従業員の健康管理については、定期健康診断、ストレスチェックの実施のほか、産業医による指導を行っている。安全面に関しても、安全衛生委員会を通じた環境改善や注意管理を継続的に実施しており、重大な労災事案は 10 年以上発生していない。また、ハラスメント防止措置や内部通報制度に関しては、社内に専門窓口を設置する等、安心・安全に働ける環境を整備している。

■ **継続的な新卒採用と従業員のモチベーション維持・定着化の取り組み**

- タカラ食品工業では、毎年大卒新卒採用を実施するとともに、中途採用も継続的に実施している。新卒社員に関しては、長期のキャリアプラン形成の観点から、基礎研修後は自社の製品や客層、顧客ニーズを理解するため、工場または直営店に配属して、一定の経験を積んだ後、企画や生産管理、品質管理、営業、管理部門などに希望や適性を考慮して配属している。また、管理栄養士、食品衛生管理者、衛生管理者などの食品・衛生に関わる資格取得者に対して手当を支給している。
- 従業員のモチベーション維持ならびに定着化のため、各人の働きぶりや会社への貢献をきちんと評価する必要があるとの認識のもと、パート従業員を含め、半年毎に人事考課を行っており、昇給・昇格に反映させている。社員については、毎年の定期申告に基づき、キャリアプランにかかる対話も実施している。

【社会面・経済面】

■ **ダイバーシティ推進**

- 飲食店を含む直営店では 90%近くがパート従業員となっており、本人の能力・意欲に応じて店長に登用するとともに、社員への転換にも前向きに対応している。また、技能実習生を含めた外国人従業員を積極的に雇用しているほか、7 年前に定年を 60 歳から 65 歳へ引き上げ、定年後再雇用にも積極的に対応する等、多様な人材を活用することで、人材確保を図っている。
- 社員に関しては、全体の約 1/3 が女性社員となっており、男女問わない配属としていることから、幅広い部署に配属されている。女性の管理職登用は現時点では 10%未満であることから、女性の活躍機会の拡大の観点から、本人の意思も尊重しつつ、積極的に登用を行っていく予定である。

		2023年7月時点				
(従業員比率)	外国人	高齢者	(女性比率)	社員のみ	管理職	総役職者
	21%	4%		36%	9%	18%

■ **新ブランド開発等による市場開拓の取り組みと工場移転による食品加工品の生産能力の拡充**

- 2010 年の和惣菜店「献心亭」の事業譲受以降、旗艦店であるドイツ・フランスの本場の味を作るシャルキュトリー専門店「Metzgerei SASAKI」の出店、「ブッツ・サンドイッチ」「ButzSAND×献心亭匠」などの新ブランド立ち上げにより、プロの職人による食肉加工品の高品質化、和洋の惣菜・弁当の品揃え強化により、ブランド力向上と市場開拓を図っている。また、EC サイトや自社サイトによるオンライン販売も手掛けている。
- コロナ影響で先送りとなっていたが、食肉加工品工場を手掛ける市原工場の老朽化に伴い、2028 年の稼働を目前に千葉県内で工場移転を予定しており、生産能力の増強に加え、自動化による生産性の向上、衛生管理面の強化を図る予定である。

(新工場の概要)

移転先	千葉市緑区誉田町
予定時期	2027 年着工、2028 年竣工
主な効果等	<ul style="list-style-type: none"> ・設備導入、ライン自動化による生産能力アップ ・新商品（パテ、煮込み、ソース等）製造への対応 ・衛生面、温度管理面の強化 ・冷蔵、冷凍スペースの拡張 ・ピッキング作業集約による工場間の配送削減

【経済面】

■ **地域貢献への取り組み**

- 2 ヶ月毎に本社において、地元住民への感謝の気持ちを込めて「TFO（タカラ・ファクトリー・アウトレット）」を開催して、地域限定価格で工場直送のハム・ソーセージを地域限定価格で販売している。尚、この取り組みは 2007 年 12 月より開始しており、これまで延べ 100 回以上開催され、地域の恒例行事となっている。
- 食肉加工品工場が立地する千葉県市原市では、ふるさと納税の返礼品を市原市の「地場産品」であることを要件としており、千葉県内の農場にてオーリーブ使用指定配合飼料を与えて育てられた「房総オーリーブポーク」を素材とした「大判ハム・ソーセージセット」も返礼品に採用されている。



(出所：当社ウェブページ)

ちばけん いちほらし
千葉県 市原市
大判ハム・ソーセージセット [No.5689-0389]



(出所：ふるさとチョイスウェブページ)

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

入手可能性、アクセス可能性、手ごろさ、品質（一定の固有の特徴がニーズを満たす程度）		
水（アクセス）	食糧	住居
保健・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
強固な制度・平和・安定		
質（物理的・科学的構成・性質）の有効利用		
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		
人と社会のための経済的価値創造		
包摂的で健全な経済	経済収束	

（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領域を表示）

【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	「パン製品製造業」「肉の加工・保存業」「レストラン及び移動式飲食業」
ポジティブ・インパクト	食糧、保健・衛生、雇用、文化・伝統、包摂的で健全な経済
ネガティブ・インパクト	保健・衛生、雇用、水（質）、資源効率・安全性、気候、廃棄物

【当社の事業活動を踏まえ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
食糧	➢ 安定的かつ高品質な食品の提供
食糧、保健・衛生	➢ 食の安全・安心への取り組み
食糧、経済収束	➢ 新ブランド開発・店舗拡充等による市場開拓 ➢ 工場移転に伴う食肉加工品の生産能力の拡充
文化・伝統	➢ 本場ドイツの食肉加工にかかる伝統製法の継承
雇用	➢ 継続的な新卒採用の実施
雇用、包摂的で健全な経済	➢ ダイバーシティ推進 ～外国人・高齢者の積極的な活用、女性の活躍機会の拡大
経済収束	➢ 地域貢献の取り組み



■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
保健・衛生、雇用	➤ 安心・安全な職場環境の整備
雇用	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ワークライフバランスの推進 ➤ 従業員のモチベーション維持の取り組み
雇用、包摂で健全な経済	➤ 処遇改善を含めた従業員定着化の取り組み
水（質）	➤ 工場排水の適切な処理
資源効率・安全性	➤ 食肉加工品の包装資材の削減
気候	➤ 省エネ空調への代替
廃棄物	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 規格外の食材の活用 ➤ 食品廃棄物の抑制ならびに適切な処理




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


タカラ食品工業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。2031年3月期以後の目標については、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	食糧、保健・衛生		
取組内容（インパクト内容）	食の安心・安全への取り組み		
KPI	<ul style="list-style-type: none"> ● 新工場での認証取得を含め、ISO22000 認証を維持していく。（食肉加工品工場、葛西フレッシュセンター） ● 2031年3月期までに、「NEQST」「食品表示のミカタ」の利用者を50社以上増加させる。 （2023年9月時点実績：170社） 		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品安全マネジメントシステムのもと、品質管理や品質保証の徹底を図ることで ISO 認証を継続する。尚、千葉新工場においても新たに ISO22000 の認証を取得する。 ➢ 食品流通業界に精通した外部人材と連携することにより、食品品質保証・食品表示システムの利用者の拡大を図り、食品トレーサビリティ確保に貢献する。 		
貢献する SDGs ターゲット	2.3	2030年までに、土地、その他の生産資源や、投入財、知識、金融サービス、市場及び高付加価値化や非農業雇用の機会への確実かつ平等なアクセスの確保などを通じて、女性、先住民、家族農家、牧畜民及び漁業者をはじめとする小規模食料生産者の農業生産性及び所得を倍増させる。	
	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、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）な農業を实践する。	


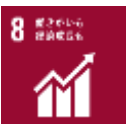
特定したインパクト	食糧、経済収束		
取組内容（インパクト内容）	食肉加工品の生産能力拡充による供給拡大 店舗拡充等による市場開拓		
KPI	<p>2031年3月期までに、以下の目標を達成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食肉加工品の売上を増加させる。目標については新工場竣工後に設定する。 ● 新ブランド開発を含め、店舗の拡充により、直営店売上を5億円以上増加させる。 (2023年3月期実績：47億円) ● オンライン販売を1億円以上増加させる。 (2023年3月期実績：0.3億円) 		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食肉加工品工場の移転に伴う新工場建設（2028年稼働予定）により、ハンバーグなどの食肉化工品の生産能力の増強されることに伴い、同部門のOEMを含めた外販を強化する。 ➢ 「ButzSAND×献心亭匠」などのデリカテッセンと弁当の複合店舗を拡充することで、小売部門の売上増加を図る。 ➢ リピーターの獲得に加え、贈答用商品の強化や限定商品の投入により、購入者の裾野拡大を図る。 		
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)な農業を实践する。	
	9.1	全ての人々に安価で公平なアクセスに重点を置いた経済発展と人間の福祉を支援するために、地域・越境インフラを含む質の高い、信頼でき、持続可能かつ強靱(レジリエント)なインフラを開発する。	




特定したインパクト	雇用、包摂的で健全な経済		
取組内容（インパクト内容）	ダイバーシティ推進		
KPI	2031年3月期までに、以下の目標を達成する。 <ul style="list-style-type: none"> ● 外国人・高齢者の比率を全従業員の30%以上にする。 (2023年7月時点実績：25%) ● 女性管理職比率を15%以上に引き上げる。 (2023年7月時点実績：9%) 		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 技能実習生の継続的な受入、技能実習経験者の社員登用に加え、再雇用を含めた高齢者の活用を積極的に進める。 ➢ 女性役職者に対して、マネジメントスキル向上のための支援や面談時において意識付けなどを行い、能力本位で管理職に登用していく。 		
貢献するSDGsターゲット	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。	
	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。	
	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。	

特定したインパクト	文化・伝統	
取組内容（インパクト内容）	本場ドイツの食肉加工にかかる伝統製法の継承	
KPI	● 本場での研修のため、3年毎に1名ずつ食肉加工品製造に従事する従業員を海外派遣する。	
KPI 達成に向けた取り組み	➤ 定期的に従業員をドイツに派遣して本場での修行を通じて技術を修得させることにより、食肉加工品製造部門全体のスキル底上げを図り、ドイツの食肉加工の伝統製法の伝承に繋げていく。	
貢献する SDGs ターゲット	4.7	<p>2030年までに、持続可能な開発のための教育及び持続可能なライフスタイル、人権、男女の平等、平和及び非暴力的文化の推進、グローバル・シチズンシップ、文化多様性と文化の持続可能な開発への貢献の理解の教育を通して、全ての学習者が、持続可能な開発を促進するために必要な知識及び技能を習得できるようにする。</p> 

【ネガティブ・インパクト】

特定したインパクト	保健・衛生	
取組内容（インパクト内容）	安全・安心な労働環境の整備	
KPI	● 重大な労災事案ゼロを継続する。	
KPI 達成に向けた取り組み	➢ 定期的に実施している安全衛生委員会や従業員教育の中で注意喚起を実施するとともに基本動作の徹底を呼びかけることで事故の未然防止を図る。	
貢献する SDGs ターゲット	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	雇用、包摂的で健全な経済	
取組内容（インパクト内容）	従業員の定着化のための処遇の改善	
KPI	● 2031年3月期まで、給与・パート時給を年平均3%以上引き上げる。	
KPI 達成に向けた取り組み	➢ 人事評価に応じた公平感のある処遇を行うとともに、継続的な賃上げを実施することで従業員の定着化、必要人員の確保に繋げていく。	
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・安全性、気候、廃棄物		
取組内容（インパクト内容）	食品ロス削減への貢献、CO2 排出量削減、食品廃棄物再利用		
KPI	<p>2031 年 3 月期までに、以下の目標を達成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 規格外等の食材を 10t 以上購入（原材料として活用）する。 （2023 年 3 月期実績：3t） ● 食肉加工品工場の電気使用にかかる CO2 排出量を削減する。 具体的な目標については、新工場竣工後に旧工場の実績と比較して設定する。 ● 従来廃棄していた食品原材料の端材を活用した商品メニューを延べ 5 品以上開発する。 （2023 年 9 月までの実績：1 品） 		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ JA との契約拡大により市場に出せない規格外品の購入量を増やすとともに、対象食材を活用した期間限定メニューの開発を進め、食品ロスの削減に貢献していく。 ➢ 2028 年に稼働を予定している食肉加工品の新工場においては、太陽光パネル・省エネ空調の設置等環境負荷に配慮した仕様とすることで CO2 排出量の削減を図る。 ➢ 商品開発部門で従来廃棄していた食品原材料の端材を活用したメニュー開発の取り組みを定着化させ、店舗限定商品等として新設したキッチン等で製造していく。 		
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。	
	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。	
	12.5	2030 年までに、廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。	

尚、地域貢献の取り組みを「経済収束」のポジティブ・インパクトとして特定しており、現在の取り組みを継続していく。また、工場排水の適切な処理の取り組みを「水（質）」のネガティブ・インパクト（緩和の取り組み）として特定しており、十分に抑制が図られていることから、引き続き取り組みを継続していく。

5.サステナビリティ管理体制

タカラ食品工業では、本ファイナンスに取り組むにあたり、佐々木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 における貢献などと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、佐々木社長を最高責任者、宇田常務執行役員をプロジェクト・リーダーとし、全従業員が一丸となって 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	佐々木 康成
(プロジェクト・リーダー)	常務執行役員	宇田 建城
(事務局)	管理部課長	森 裕

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、タカラ食品工業と商工中金なら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、タカラ食品工業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。タカラ食品工業は、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」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

主任コンサルタント 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