

株式会社商工組合中央金庫が実施する 株式会社オリエンタルフーズに対する 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株式会社オリエンタルフーズ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

2026年3月31日

株式会社 日本格付研究所

評価対象：

株式会社オリエンタルフーズ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」）が株式会社オリエンタルフーズ（「オリエンタルフーズ」）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、オリエンタルフーズ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、オリエンタルフーズ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。

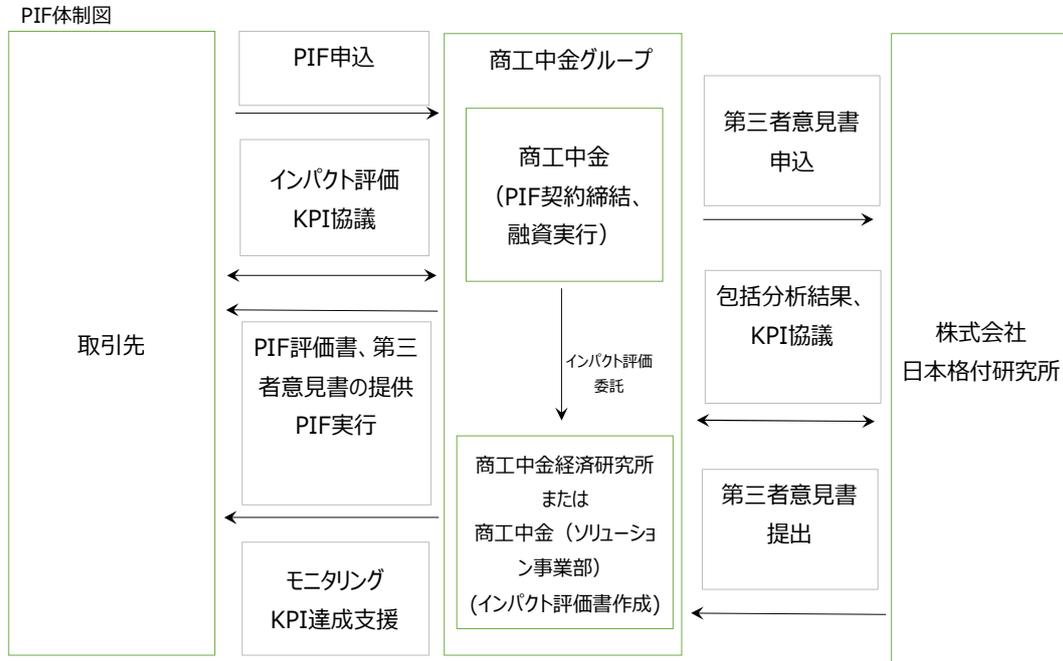
JCR は、商工中金が PIF を実施するために適切な実施体制とプロセス、評価方法及び評

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。



価値ツールを確立したことを確認した。

(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オリエンタルフーズ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



JCR Sustainable PIF for SMEs

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

菊池 理恵子

菊池 理恵子

担当主任アナリスト

川越 広志

川越 広志

担当アナリスト

國府田 育伸

國府田 育伸



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。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」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行います。

■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)

■その他、信用格付業者としての登録状況等

- ・信用格付業者 金融庁長官（格付）第1号
- ・EU Certified Credit Rating Agency
- ・NRSRO：JCR は、米国証券取引委員会の定める NRSRO (Nationally Recognized Statistical Rating Organization) の5つの信用格付クラスのうち、以下の4クラスに登録しています。(1)金融機関、プロンカー・ディーラー、(2)保険会社、(3)一般事業法人、(4)政府・地方自治体、米国証券取引委員会規則17g-7(a)項に基づく開示の対象となる場合、当該開示はJCRのホームページ(<http://www.jcr.co.jp/en/>)に掲載されるニュースリリースに添付しています。

■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

2026年3月31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）が株式会社オリエンタルフーズ（以下、当社）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、当社の活動が、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」に整合させた上で、中堅・中小企業（※1）に対するファイナンスに適用しています。

※1: 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、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	株式会社 オリエンタルフーズ	
借入金額	100,000,000 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 11 月	

2. 企業概要・事業活動

2.1 基本情報

本社所在地	静岡県静岡市清水区堀込 345-9
創業・設立	【創業・設立】1998（平成 10）年 1 月
資本金	50,000,000 円
従業員数	188 名(2025 年 9 月末現在) (うち正社員 152 名 短時間勤務社員 36 名)
事業内容	冷凍鮪(マグロ)・冷凍魚の製造および販売、冷凍桜えびの販売、 生鮮魚介類の販売、衛生コンサルティング事業、飲食店事業
主要取引先	株式会社うおいち、株式会社極洋、株式会社静鉄ストア、株式会社シヨクリュ ー株式会社長久丸、株式会社ニッスイ、株式会社マルイチ産商、 北九州中央海産市場株式会社、クラレイ株式会社、 交洋インターナショナル株式会社、中部水産株式会社、東洋冷蔵株式会社 巴水産株式会社、マリンフーズ株式会社、名北魚市場株式会社 (50 音順)

【2.1.1 事業の概要】

当社は静岡県の清水に本社を置く水産加工業者である。主な事業は遠洋漁業にて漁獲され、国内の漁港で水揚げされた鮪（以下、マグロ）を「解体（一次加工）」から「お刺身やお寿司のネタとなるネギトロ・スライスなどの小売店や飲食店向けの製品への加工（二次加工）」まで一貫して行い、製品を販売することである。

天然素材であるマグロをユーザー（小売店・飲食店など）のニーズに合わせた製品に仕上げる加工技術と、徹底した品質管理に強みを持ち、大手水産食品メーカー系列ではない独立系のマグロの加工業者としては国内トップクラスの企業である。

上記の他、「台湾桜えびの販売事業」や「マグロを中心とした水産加工品の EC による販売事業」「飲食店事業」および「当社の水産加工技術を活かした食品衛生コンサルティング事業」を行っている。

（静岡県清水港）



清水港はマグロの水揚げ量が日本一の港である。

（同港でのマグロの水揚げ）



（画像は静岡市 HP「ZRATTO しずおか」より引用）

【2.1.2 各事業の内容】

（1）冷凍マグロの加工・販売事業

上記のとおり当社の中心となる事業である。加工卸売事業の中での商品の流れとしては「大手水産業者等からの OEM によるマグロの加工受託（概ね当社の売上全体の 7 割程度）」と「自社製品としてマグロの加工卸売（同 3 割程度）」の双方を行っている（加工工程については後述 2.1.7 に記載）。OEM 受注では、単に加工を受託するのみでなく、商品の企画から消費者の嗜好を踏まえた商品の提案などにも対応している。

冷凍マグロを保存・加工・出荷するには、それぞれの工程や状態にあわせて適切な温度管理を行うことが重要となる。マグロは、まず漁獲された船内にて超低温（マイナス 60℃以下）で冷凍されて国内の漁港まで運ばれてくる。当社は水揚げされたマグロを原料として仕入れ、個体を分類の上、再び超低温にて加工するまでの間冷凍保存する。加工する時には、冷凍保存されていたマグロを各工程に合わせた温度にまで解凍（半解凍）して加工を行い、加工された製品は再び急速冷凍（二次冷凍）を実施して、製品として出荷を行っている。また、天然素材であるマグロには当然個体毎に特徴があるが、当社はそれらのマグロ（原料）を消費者やユーザーのニーズに合わせて味わい・食感・色合いなどの調整を行い、製品として量産する技術についても定評がある。当社では、このような工程をマグロ職人として蓄積した技術と、DX などを利用した自動加工や自動検査の技術とを組み合わせ、最適な状態でマグロの加工製品を市場に供給している。

食品安全衛生管理に関して、当社は上記の加工工程全体に対し国際的な食品安全衛生システム規格である FSSC22000(※2)の認証取得を受けており、その基準に沿った管理を日々行っている。

※2 FSSC 22000:Food Safety System Certification 22000 の略称。FSSC 財団（食品安全認証財団）によって開発された食品安全衛生のための世界的な規格で、GFSI（Global Food Safety Initiative 世界食品安全イニシアチブ）にて承認された国際規格。この規格は国際標準化機構（ISO）が定めた食品安全衛生マネジメントシステムである「ISO22000」に、その前提となる「衛生管理の仕様書 TS22002 シリーズ（現場の衛生・設備・作業条件など、基本的な環境条件に関する事項）」と「FSSC 独自の追加要求事項（異物混入への防御、食品表示・苦情対応等）」を加えた3パートから構成されている。

（参考：当社の主な製品＜使用例＞）

（寿司・刺身用のスライス）



（ネギトロ）



（2）その他の事業

① 冷凍桜えびの販売

当社は、日本以外では世界で唯一桜えび漁を行っている台湾で、現地の協力会社と共同で桜えびの仕入・加工・品質管理を行っており、その製品を日本に輸入している。桜えびは個体が小さく熱に弱いこと、現地（台湾）が日本より温暖な気候であることから、仕入れた桜えびを生食用の素材として扱うためには、品質管理や冷凍技術が重要になる。当社は現地で初めて IQF（Individual Quick Frozen）技術を用いて、桜えびを固まり（ブロック）単位で冷凍するのではなく、一匹ずつ冷凍する技術を導入することで、桜えびの味覚や品質の維持およびフードロスの削減に取り組んでいる。

（当社の商品である桜えび）

なお、桜えびは国内では静岡県でのみ漁が行われているが、潮の影響などで年により著しく不漁となることがある。当社での桜えびの台湾からの輸入販売は、国内市場での桜えびの需要に対し、安定的な供給を行うことにも寄与している。



② 水産加工品の小売事業（オンラインショップの運営事業）

（自社 EC サイト）

当社では、主力商品であるマグロに加えて、静岡県の特産品であるウナギについて EC(Amazon や楽天等の大手サイトおよび自社サイト) による小売販売事業を行っている。



③ 飲食店事業

2023 年より当社ではマグロの消費拡大などを目的に、静岡県内外のイベント開催地や観光施設・商業施設を中心にキッチンカー(OliOli MARKET キッチンカー)を毎月出店している。そこで当社製品を利用したマグロ料理を提供することにより、マグロ消費の拡大を図っている。2023 年 7 月に東京都千代田区飯田橋にハワイ料理店 (OliOli MARKET 飯田橋店) を開業している。同店は国内では珍しい伝統的なハワイ料理であるアヒポキ (※3) を中心としたメニューを提供している飲食店で、好評を博している。2025 年 7 月に静岡県静岡市葵区に 2 号店である、OliOli MARKET 竜南店を開業している。

※3 アヒポキ：アヒポキとはハワイ語で「アヒ＝マグロ」「ポキ＝切り身」で、角切りした生のマグロや魚介類にしょうゆやごま油、玉ねぎ、海藻、チリペッパーなどを加えて和えた料理で、ハワイの家庭料理の定番である。同店ではアヒポキにご飯をあわせたポキ丼 (マグロポキ丼、サーモンポキ丼など) を中心に様々なメニューを提供している。

(当社のキッチンカー)



(OliOli MARKET のメニュー)



(OliOli MARKET 竜南店)



④ 衛生コンサルティング事業

当社では、冷凍マグロの加工業務により自社で構築した食品安全衛生技術を活用して、他社への食品衛生コンサルティング事業を展開している。



(本項の画像は全て当社の HP より引用)

【2.1.3 主な事業拠点】

拠点名	住所	事業内容等
本社・長崎工場	静岡県静岡市清水区堀込 345-9	主に二次加工および 出荷検査、包装。
宮加三工場	静岡県静岡市清水区宮加三 340-1	主に原材料の選別、冷凍保管、 および一次加工

各工場の事業内容は後述「2.1.7 当社の製造工程、及び業務フロー」に記載のとおり。

(本社・長崎工場:2018年稼働)

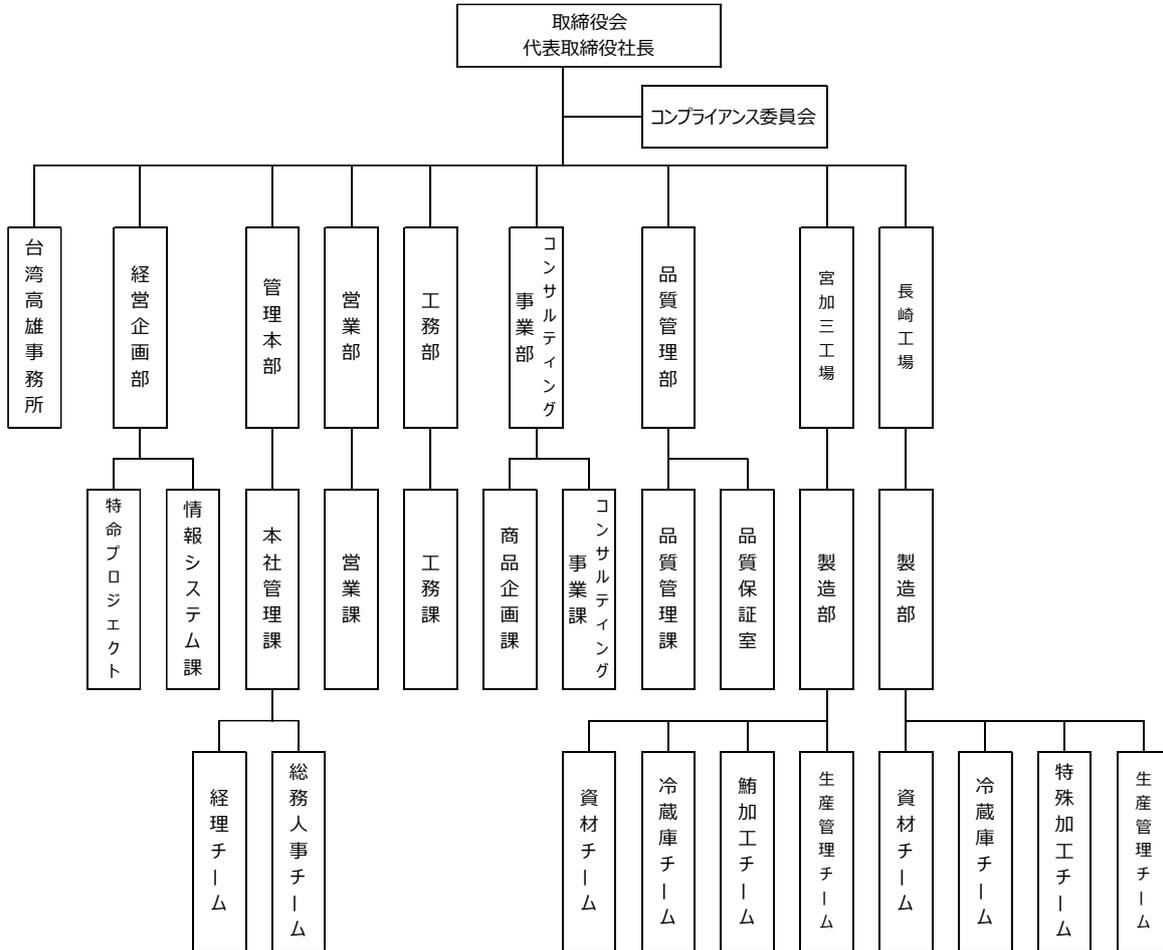
(宮加三工場:2004年稼働)



(画像は当社の HP より引用)

【2.1.4 当社の組織】

(図表 1：当社の組織図)



(当社からのヒアリングにより商工中金経済研究所にて作成)

- 当社の生産拠点は原料などの冷凍保存および主に一次加工を行う宮加三工場と、二次加工を行う長崎工場の2拠点体制である。品質管理部門は社長直轄とし、経営陣が自ら現場を確認している。

【2.1.5 主な関係会社】

法人名	所在	事業内容等
株式会社東洋	静岡県静岡市清水区堀込 345-9	不動産賃貸(実習生寮など)
株式会社 OLIO LICOMPANY	静岡県静岡市清水区堀込 345-9	OliOli MARKET 飯田橋店運営

【2.1.6 沿革】

1998年	株式会社オリエンタルフーズを創業・設立。静岡市清水区興津にてネギトロ工場建設。
1998年	代表取締役宮本昌宣氏（現代表取締役社長）が就任。
2004年	静岡県静岡市清水区宮加三に新工場を設立し、本社を移転。
2005年	「ネギトロライン」「全工場ライン」にて HACCP 認証を取得。
2008年	ISO22000（食品マネジメントシステム）2005年規格の認証を取得。
2017年	FSSC22000 認証を取得。
2018年	静岡県静岡市清水区長崎に新工場を設立、本社を現在地に移転。

【2.1.7 当社の加工工程、及び業務フロー】

当社の主要業務であるマグロの加工工程の概要は以下のとおりである。

① 原魚・原料の仕入

遠洋漁業の漁船にて漁獲し、漁船内にて処理（GG 加工（※4）、ドレス加工（※5））の上、超低温（マイナス 60℃以下）で冷凍保存をされた状態の魚を原料として仕入れている。

2.1.2(1)に記載のとおり、当社はOEM でマグロの加工を受託する場合には、原料は発注先から支給（有償・無償）を受ける。当社独自で仕入れを行うこともある。

OEM による受託は魚価相場に影響を受けにくい安定した収益が可能になる。一方、自社で原料から仕入れた場合は、収益性は高くなるが、マグロの質や仕入時期・方法などにより原料価格が変動するため、価格リスクが発生することとなる。また、自社グループで漁業から行う大手水産業者との価格の競争にもなる。

（① 当社が原材料として仕入れるマグロ）



※4 GG 加工：漁獲されたマグロは、まず漁船内にて鮮度維持のために血抜きを行い、エラや内臓といった傷みやすい部位を取り除く。この状態を GG(Gilled and Gutted)という。

※5 ドレス加工：GG 加工されたマグロの頭と尾を切り落とした状態、無頭（ヘッドレス）の略として「ドレス加工」と呼ばれている。

② 選別（目利き）・当社による冷凍保管

上記の状態で作られた原料（冷凍マグロ）を筋・血合い・脂などでの一定の基準に従って選別し、加工までの間、当社の冷凍設備内にて超低温での冷凍保管を行う。当社の冷凍設備ではマイナス 60℃の超低温冷蔵からチルド氷温まで様々な温度帯に対応が可能であり、原料・仕掛品・製品の状態により、それぞれ最適な温度帯での保管をしている。

③ 解凍・一次加工（解体）

前述のとおり、マグロの加工はそれぞれの工程に適した温度に解凍することが不可欠であり、社内で蓄積されたノウハウ・経験による温度管理が求められている。

一次加工としては超低温冷凍されたマグロをバンドソーなどの切削機械を用いてロイン加工（四分分割等）を行い、その後グラインダー（高速回転をする研磨機）にて皮・血合いなどに磨きをかけ、ブロック加工（ロイン

加工されたマグロを二次加工しやすいように更に一定のサイズにまでカットする加工)を行う。(当社ではここまでの保管および加工(一次加工)を主に宮加三工場にて行っている。)天然素材であるマグロは個体より形状などが異なるため、これらの選別・切断・研磨の工程では熟練した職人による加工技術が求められている。

(② 仕入れた原魚の選別・冷凍保管)

(③ バンドソーによるマグロの一次加工)



④ 二次加工(サク・ネギトロ・スライスなどの加工)・検査・包装および出荷

一次加工により加工しやすい形状にまで解体されたマグロの各部位は二次加工として製品化のための加工(サク加工およびネギトロ・スライス加工等)を行う。この工程では、マグロの温度を加工に最適な程度まで上げておく必要がある。この工程では主に人による選別・スライス・骨抜きなどの加工作業や包装やラベル貼り・検品の細かな手作業等が主体となる。加工後の製品は鮮度維持のためトンネルフリーザーなどにより再び急速冷凍をして保管・出荷を行う。

当社では主に長崎工場にてこの工程を行っている。二次加工での作業は、従来パート社員・外国人技能実習生等および派遣社員による手作業が中心であったが、2024年頃よりこの工程でのFA化を推進している。これまでに「真空包装機(ネギトロ芯ライン)」「自動計量器(切り落としライン)」「X線検査でのAI活用」などを導入して生産性の向上を図っている。

(④ 当社の二次加工工程の一部)



当社ではこれら一次加工・二次加工を一貫して行い、全ての工程に対して高い食品安全管理体制をとっている。(FSSC22000(前述 ※2)の認証取得済み)

(本項の画像は全て当社のHPより引用)

【2.1.8 主な製造設備】

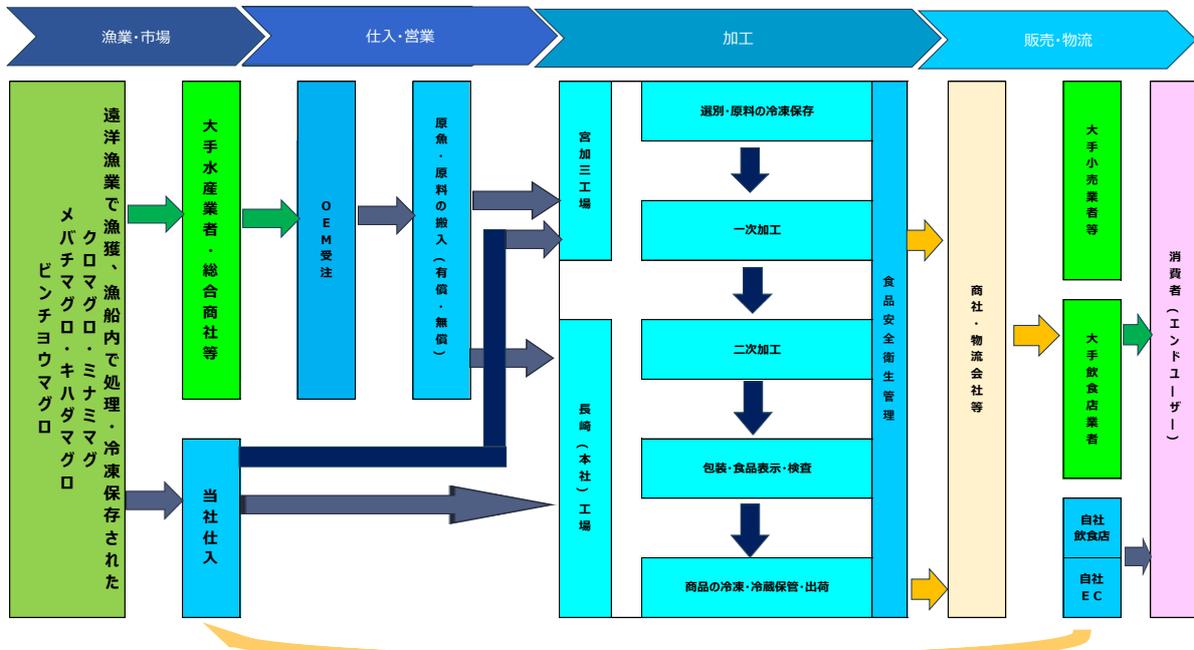
(図表 2: 当社の使用する主な製造設備)

宮加三工場		長崎工場	
使用する工程	主な機械設備	使用する工程	主な機械設備
ロイン加工	バンドソー・グラインダー		
ブロック加工			
		原料のカット工程	バンドソー
サク加工	バンドソー	ネギトロ加工工程	サイレントカッター 充填機 給袋包装機 (ネギトロ/袋) 真空包装機 (ネギトロ/芯)
			切落し (スライス) 加工
全商品共通	金属探知機・バンド機	全商品共通	トンネルフリーザー 金属探知機・X線探知機 X線 A I バンド機

【2.1.9 当社のサプライチェーン・物流】

(図表 3: 当社の商流の概略)

当社のモノの流れ・サプライチェーン及び物流の概要は以下のとおりである。



(図表 2、3 とも当社からヒアリングにより商工中金経済研究所にて作成)

(サプライチェーン・物流に関する補足説明)

- OEM 受注：当社では OEM 受注を行う場合でも、単に加工作業の受託のみでなく、納入先である大手小売業者、大手飲食店業者などのユーザーのニーズや消費者の嗜好に合わせた製品の提案を行うことができるところが特徴である。
- 製造：宮加三工場は一次加工主体、長崎工場は二次加工が主体である。一次加工後の状態(ロイン・ブロック・サク)で宮加三工場から顧客に出荷することもある。一方、長崎工場では原料や一次加工済みの原料を調達することもある。
- 外注の利用：当社は冷凍されたマグロを原魚の解体等(一次加工)から製品化(二次加工)までマグロに関する加工は一貫して行える体制を整えている。但し、自社で取り扱う製品については、需要の状況により外部事業者への加工委託を行なうことがある。(OEM 受注したものについては、外注は行っていない。)
- 運送の形態：当社の物流では原料および加工製品とも鮮度の維持が大変重要であることから超低温での冷凍機能を備えた大型トラックを持つ水産加工品専門の運送業者に物流を委託している。

2.2 業界動向

【2.2.1 水産資源の状況及び需要の動向】

(1) マグロの分類・漁獲について

マグロには全部で 8 つの種類があるといわれているが、国内で食用として流通しているのは、主にクロマグロ（本マグロ）、ミナミマグロ（インドマグロ）、メバチマグロ、キハダマグロ、ビンナガ（ビンチョウ）マグロの 5 種である。（図表 4 参照）

主に、南半球が生息地となるミナミマグロ以外は、日本近海にも生息し、漁獲もされている。近海でとれたマグロは漁船内にて主に冷蔵により保管、遠洋漁業でとれたマグロは主に超低温での冷凍で保管され、国内の各漁港にて水揚げされる。マグロ全体での水揚げ量の都道府県別の実績は、漁獲場所やマグロの種類により様々であるが、冷凍マグロの取扱の多い静岡県はマグロの水揚げの総量でトップクラスであり、中でも冷凍マグロの水揚げでは県内の清水港が日本一である。

（図表 4：マグロの種類）



（農林水産省の HP より引用）

(2) 国際的なマグロの漁獲管理について

マグロについては、資源保護の観点から国際的な漁獲管理が行われている。世界で 5 つの地域漁業管理機関(RFMO:Regional Fisheries Management Organizations)が設置され、それぞれが担当する海域やマグロの種類ごとに、漁獲枠の設定などの管理を行っている。

種類別では、2014 年に太平洋クロマグロが国際自然保護連合（IUCN:international Union for Conservation of Nature)により、絶滅危惧種(レッドリスト)に指定されたことから、クロマグロの漁獲量は厳しく制限されてきたが、保護活動により生息数の回復が見られたこと等を踏まえ、WCPFC(※6)は、2025 年のクロマグロの漁獲枠を大型魚(30 kg以上)で従来の 1.5 倍、小型魚(30 kg未満)で 1.1 倍に拡大している。

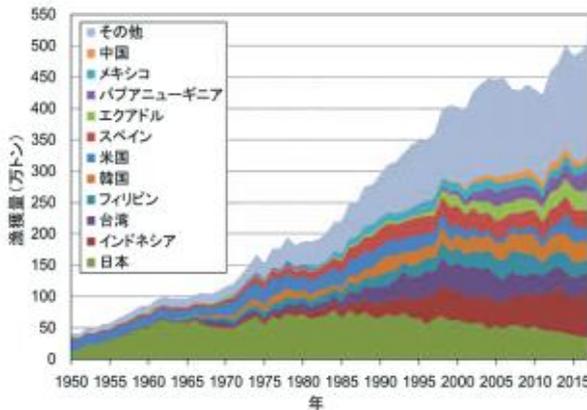
※6 WCPFC : Western and Central Pacific Fisheries Commission 中西部太平洋マグロ種類委員会。前述の国際的な地域漁業管理機関（RFMO）のひとつ。日本近海を含む中西部太平洋地域でのクロマグロ、熱帯マグロ類（メバチ、キハダ、及びカツオ）の管理を実施する機関である。

(3) マグロの漁獲量の推移

1960 年頃まで日本では、年間 30～40 万 t のマグロの漁獲量があったが、資源の減少と国際的な漁獲規制により、2002 年以降、漁獲量は大幅に減少している。直近のデータがある 2023 年度の国別の漁獲量では、日本は、世界 1 位のインドネシア（530,342t）に次いで、第 2 位の漁獲量（156,521t）となっている。

（次頁図表 5 参照）

(図表 5:世界の主要マグロ類（カツオを含む）の国別漁獲量の推移（1950年～2017年）)



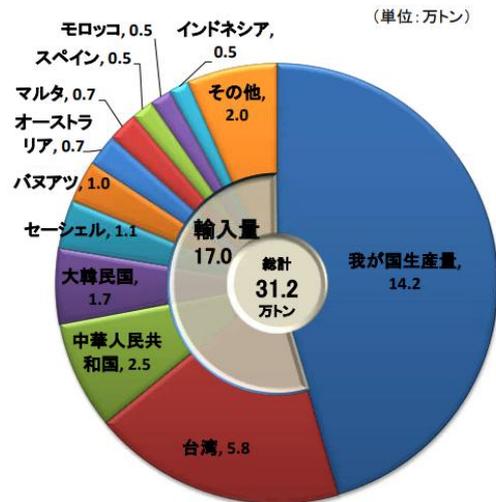
(水産庁の公表資料
「国際漁業資源の現況」より引用)

(4) マグロの消費量の推移等

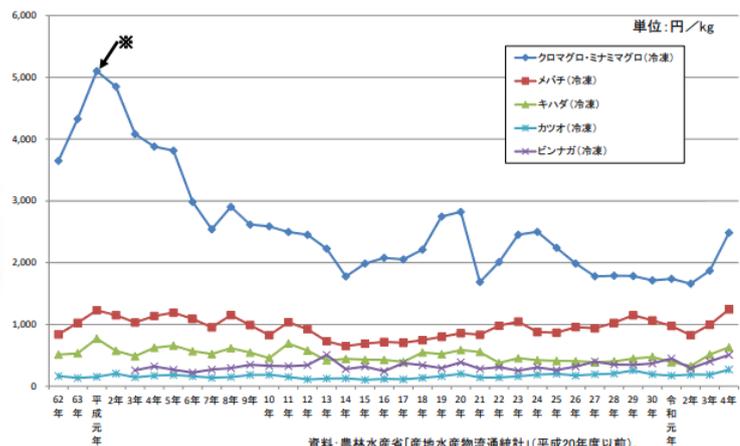
日本は世界有数のマグロ消費国であり、世界で消費されるマグロの消費量の1/5は日本で消費されているといわれている。特に主に寿司・刺身用で使用されるクロマグロ・ミナミマグロは日本での消費比率が高い（クロマグロは世界の72%、ミナミマグロは世界の98%が日本で消費されている）。この需要を支えるため、日本ではマグロの調達に関して輸入の割合が増加する傾向にある。（図表6参照）

海外では従来、マグロはツナ缶用として主にキハダマグロ・ビンナガマグロが消費されること多かったが、近年の和食文化の普及により、海外でも寿司・刺身によるマグロ（クロマグロなど）の消費が増加傾向にある。結果、我が国では価額と量の両面で安定したマグロの確保が課題となっている（図表7参照）。なお、国内ではクロマグロの養殖にも取り組んでおり、2022年度の養殖マグロの出荷実績は約1.8万tである。

(図表 6：生産国別マグロ類供給量)



(図表 7：冷凍かつお・マグロ類の卸売価格の推移)



(図表 6、7とも水産庁 HP より引用)

(5) 桜えびに関する事項

桜えび漁は国内では静岡県駿河湾にある二つの魚港(由比港:静岡県静岡市清水区と大井川港:静岡県焼津市)においてのみ行われている。2012年以前には年間1,000t程度の生産高があったが、2018年から続いた黒潮の影響による不漁により2020年度は年間128tまで生産量が減少した。その後、生産量は年

間 529 t（2024 年実績）まで回復はしたものの、以前の水準までには戻っていない。なお、桜えびは深海の中層（水深 200～300m程度）に生息し、日本近海および台湾東方沖に分布が確認されている。

なお、本項目でとりあげた「マグロ」と「桜えび」はいずれも静岡県の特産品である。

（静岡市の特産であるマグロと桜えび）



（いずれも静岡市観光 HP より引用）

【2.2.2 水産加工品の需要の状況】

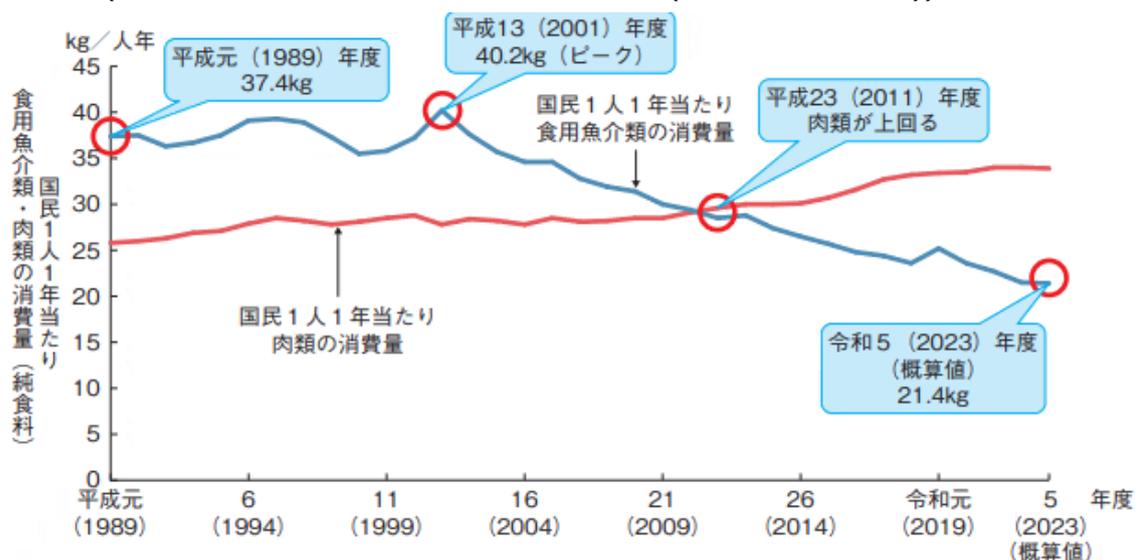
（1）マグロの需要動向

日本国内での食用魚介類の 1 人当たりの年間消費量（純食料ベース）は 2001 年度の 40.2 kg をピークに減少傾向にあり、2023 年度では 21.4 kg まで減少した。一方、肉類の 1 人当たりの年間消費量は増加傾向にあり、2011 年度以降は肉の消費量が魚介類の消費量を上回る状態が続いている。（図表 8 参照）

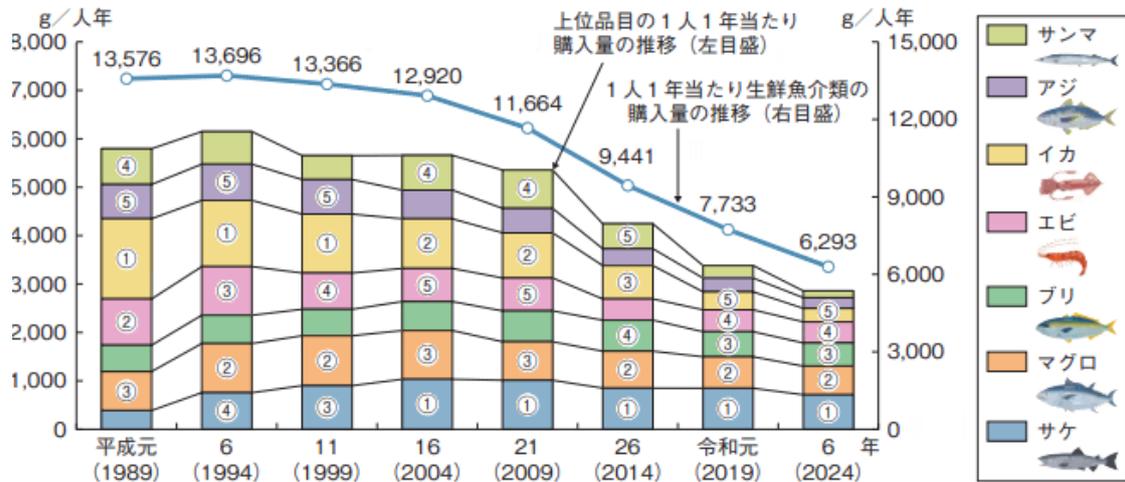
ただ、その内訳をみると、従来は魚介類の主要な消費品目であった「イカ・エビ・サンマ」などの購入量は大きく減少している一方、「ブリ・マグロ・サーモン」などの購入量の減少幅は比較的少ないことがうかがえる。

（次頁 図表 9 参照）

（図表 8：食用魚介類と肉類の年間消費量の推移（1989 年～2023 年））



(図表 9：生鮮魚介類の 1 人あたりの年間購入額およびその上位品目の購入量の推移(1989~2024 年))



(図表 8、9とも水産庁「令和 5 年度以降の我が国水産の動向」より引用)

「家庭でのマグロの消費」の動向は以上のとおりであるが、飲食店・加工業などの業務用需要を含めたマグロ全体の需要では、マグロ類（クロ・ミナミ・キハダ・メバチ・ビンナガ）の国内供給量は 2008 年の 41 万 t から 2018 年の 36.5 万 t と減少傾向となっている。（水産庁 かつお・まぐろ類統計資料 参照）

(2) 近時の食料品物価の上昇について

(図表 10：農水省食品価格動向調査の推移 金額単位 円)

昨今の物価上昇により、当社の取扱製品であるマグロを始め、多くの食品（農林水産および畜産材）の価格が上昇しており、加工業者としても、その中での製品への適正な価格転嫁が課題となっている。

(右 図表 10 参照)

	2024年4月	2025年10月	変動率
豚肉（ロース） 100g	254	284	111.8%
鶏肉（もも肉） 100g	134	149	111.2%
鶏卵（10個）	244	303	124.2%
まぐろ 100g	459	499	108.7%
えび 100g	300	358	119.3%
さけ 100g	294	320	108.8%
りんご 1kg	758	860	113.5%
バナナ 1kg	360	394	109.4%
牛乳 1% 1ℓ	326	340	104.3%
サラダ油 1000g	477	439	92.0%

(農林水産省公表データに基づき商工中金経済研究所にて作成)

【2.2.3 水産加工業での雇用状況】

(1) 有効求人倍率

厚生労働省の「職業安定業務統計」では、水産加工業、食料品製造業等で業種を特定したデータは公表されていない。2025年8月の全産業の常用者の平均求人倍率は1.49倍であること、および2022年度の法務省資料で「飲食料品製造業での有効求人倍率は3.11倍（同年度の全産業平均の1.19倍を大きく上回る水準）」と公表されていることを踏まえると食品加工業の有効求人倍率が依然高いものと推測される。

(2) 勤務時間

2016年に農林水産省が発行した「食品産業の働き方改革早わかりハンドブック」には食料品製造業他の労働時間は所定内158時間 時間外16時間（合計174時間）と他の産業に比べて長いことがうかがえる。

【2.2.4 当社の事業に関する主な法令・政策に関する状況】

(1) プラスチック資源循環法

2022年4月に施行された同法により、プラスチック製の「フォーク・スプーン等」「容器・カップ等」（以下、特定プラスチック使用製品）について一定規模（従業員50名以上等）の事業者は「使用の抑制」「繰り返し利用な素材への変更」「環境配慮型素材への切替」「有償提供による利用の抑制」などの措置をとることが求められている。（前年度に5t以上のプラスチックを提供した事業者は「特定プラスチック使用製品多量提供事業者」として取り組みが義務化され、取り組みが不十分な場合は勧告・公表・命令等の措置を受けることがある。提供量が5t未満の事業者にも努力義務として取り組みを行うことが求められている。）

(2) 食品衛生法

同法は食品衛生全般に関する衛生管理を定めた法律であり、「HACCPに基づく衛生管理」等も同法により食品関連の事業者に対して義務化を定めている。また、同法では食品用器具・容器包装に政令で定める材質（合成樹脂）を使用する場合には、厚生労働省の告示で定める「ポジティブリスト」に個別に規格が定められた物質のみ使用が認められる制度を設け、2025年6月より義務化している。

(3) 食品表示法

同法は2015年に旧JAS法や食品衛生法等の食品表示に関連する法律を一元化して制定された法律である。食品衛生法において定められていたアレルギー表示等に関する規制に加え、2022年4月からは国内製造の全ての加工食品に対して、原料原産地表示（表示対象は製品に占める重量の割合が最も高い原材料）を義務付けるなど、食品の表示についての規定を定めている。同法では今後の方向性として、表示のみならずデジタル技術の活用による情報提供の高度化と、消費者の行動変容を促すための情報設計を検討している。

【2.2.5 当社に事業に関連する技術の状況】

(1) 水産加工におけるIoTやDX化に関する事項

水産加工業の加工工程は、2.1.7に記載のとおり人による手作業が多いが、近時はIoTやDX技術の進展により、以下の工程では、自動化機械が開発されている。当業界での最近の主なDX技術は以下のとおりである。

- ・ 目視による検査からAIを用いた画像処理への対応
- ・ 加工工程における自動化
- ・ HACCP対応のデジタル化（センサーとクラウドで温度、湿度、洗浄履歴等の自動記録、保存システム）
- ・ トレーサビリティの管理
- ・ 在庫管理
- ・ 需要・価格のAIによる予測
- ・ 技術伝承の動画化、AR/VRによるマニュアル化

(2) 冷凍、冷蔵技術の高効率化等に関する事項

また水産加工業での主要なエネルギー消費機器である冷凍冷蔵設備についても以下のような技術の進展が見られる。

- ・ 冷凍冷蔵庫の冷媒のノンフロン化（特定フロン・代替フロンから自然冷媒（※7）への変更）
- ・ 真空断熱等断熱材の高効率化
- ・ 冷却装置のインバーター制御による高効率化
- ・ センサー等による高度な温度管理システム
- ・ パーテーション化による個々のスペースの縮小
- ・ 再生可能エネルギーの活用
- ・

※7 自然冷媒：フロンを使わずプロパンやイソブタン等自然界にもともとある物質を冷媒とする技術。

【2.3 企業理念、経営方針等】

経営のスローガン
安心・安全な食の提供 食品加工はおもてなし
活動の指針
お客様のために何ができるか、お客様の喜びが私たちの喜びである。

【社長の想い】

食に携わる企業としては、お客様への「安心・安全な食品の提供」が第一である。食品の場合には「おいしい」「安全」な食品を提供することで、お客様との信頼関係を築いていくことが必要と考えている。

当社の扱うマグロ料理は日本が育んだ食文化であり、世界の食文化の中でも高いクオリティを持っている。そのマグロの取り扱いに関しては、当社は品質や安全管理の点で長い経験やデータを蓄積している業界のトップ企業である。当社の従業員には「おもてなしの心」をもち、自分の仕事に自信を持って前向きに取り組んでもらいたい。そして自らに課せられたミッションを達成し、成功体験を積み重ねて欲しい。会社はそこをサポートするので、どんどん外に出て人と交わって欲しい。そのために当社では多様な人材を求めており、新卒の若い社員の採用の他、多様な経験を持った高齢者も採用している。

当社では女性の活躍推進にも力を入れている。社内では10年程前からOWP（Oriental Women Power）という社内組織を立ち上げ、社内での女性社員のコミュニケーションの活性化を図っている。社員にとって一番身近な社会は会社であり、そこでの生活は大切にしていきたい。当業界には女性の営業は少ないが、この活動によって育った当社の女性営業職は「お客様のために何ができるか」という点で、細かいところにも気づき、お客様からも高い評価をいただいている。当社ではこのような営業活動を組織・チームとして行っていくようにしていきたい。

当社では、毎月ミーティングを実施し、これらの点を経営側からも従業員に話をしている。また現場に近い、若い従業員が経営上の課題の検討に参加できる体制も整えている。

生産・加工の面では、将来的には24時間稼働を目指したい。但し、働く従業員への負担は極力増やしたくないので、現在、人事労務規程の整備や生産ラインの合理化などにより休みをしっかりとれる体制を整備している。ただし、大切なのは制度化や機械化ではなく、職人としてのメンタリティ（知的財産）である。職人には「自分の作ったものは自分がお金を出して買えるレベル」「お客様の『美味しい』という声に素直に頭が下げられるレベル」が求められる。当社の従業員は自信を持って仕事に取り組み、課題の解決やミッションの達成を積み重ねて職人的な感覚を養ってほしい。会社はそれをサポートする。そのことが、お客様にとって「オリエンタルフーズ＝マグロ」となり、「オリエンタルフーズに任せておけば問題ない」という信頼につながると思う。私は当社をそんなニッチトップの会社にしていきたい。そして、このことを従業員が「笑って受け入れられる」、そんな会社にしていきたい、と考えている。

（本文は商工中金経済研究所による社長インタビューに基づき作成。画像は当社HPより引用）



● 食品安全方針

『食品加工はおもてなし』

～気配りあふれるチームでお客様に満足いただける商品製造を～

● 品質目標

重点管理対象苦情(※8) 0 件

※8 重点管理苦情:FSSC22000 等の食品安全基準では食品安全に関連する顧客や消費者からの苦情の管理をスキームの必須要件として求めている。当社では「①健康危害を加える恐れがある」「②拡散性のリスクがある」「③規格違い等、法律を逸脱している」の3点に関連する苦情を「重点管理苦情」として管理し、その発生防止に努めている。

● 食品安全文化の目標

現場従業員の声を吸い上げ、即座に改善

● CSR への取り組み

当社は静岡市の行う「静岡市 SDGs 宣言事業(※9)」に 2021 年 7 月から参加をしている。宣言に基づき、下記に掲げる SDGs に関する取り組みを行い、毎年、その内容を静岡市に報告を行っている。

(目標に関連する当社の取り組みの内容(抜粋))

	目標3：すべての人に健康と福祉を 社員とお客様の健康のため、感染症対策、受動喫煙の防止、ワクチン接種に努める
	目標5：ジェンダー平等を実現しよう 女性社員の雇用促進を目指す 女性社員向け勉強会を月1回実施する
	目標7：エネルギーをみんなにそしてクリーンに 増車や車両乗り換えの際には、ハイブリッド車に対応する
	目標8：働きがいも経済成長も 既存の文書をより使いやすく改良していく 必要な文書があれば、新たに作成する。
	目標12：つくる責任つかう責任 FSSC22000を年に1回更新、HACCPを年に2回更新し、厳格な安全管理を続ける。
	目標14：海の豊かさを守ろう 引き続き、下水放流より厳しい排水基準での排水処理管理を行い、持続的な海洋資源の保全に努める

(当社提出資料をもとに商工中金経済研究所にて作成)

(当社の報告内容)



(画像は静岡市 HP より引用)

※9 静岡市 SDGs 宣言事業：静岡市が行う事業。市内の事業所や団体等による SDGs 活動を促進し、優良事例の発掘とコソ展開を図るとともに、静岡市内事業所・団体等における SDGs の取り組み状況を市が測定し、国内外に向けて発信を行うことを目的とする事業。宣言を行った企業は「SDGs 宣言」の提出後、毎年取り組み目標の達成状況および次年の取り組み目標を設定する「SDGs 達成状況報告書」を市に提出することが求められている。

2.4 事業活動

当社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。

【2.4.1 自然環境面（プラネタリー・バウンダリー）での取り組み】

（1）当社の製品の加工工程での自然環境への取り組み

①動力（主に電力・ガス）に関する事項

【現状】

当社が事業で使用する主なエネルギーは冷凍・冷蔵設備、生産設備、照明・空調設備の稼動に使用する電気である。当社では長崎、宮加三両工場とも高圧電力契約により電力会社から受電し、受電設備にて低圧化した後に各所に配電を行い電気の利用をしている（一部は高圧のまま使用している）。年間の使用電力量は概ね4,600kWhである。そのうち約87%が工場での使用（そのうち、冷凍機・フリーザー関連が約42%、生産設備関連が約17%、空調関連が約17%）で、本社事務所での使用は約13%（大半は照明・空調関連）である。

電力についてはCO₂排出量の少ない都市ガスで発電する「コージェネレーションシステム」を長崎・宮加三の両工場に導入し、事業所内の電力需要の一部を賄う他、発電時に発生する熱を利用して事業所内の空調を行うことにより、排出量を従来比で30%程度の削減をしている。

長崎工場内の照明はLED化が完了しており、さらに人感センサーを設置することにより不在時の消灯などの省エネへの取り組みも行われている。

【今後の取り組み】

- 省エネ（電気・ガス）に関する取り組みでは、定期的な機器の点検、設定などの適切な運用および計画的な高効率設備への更新などによる省エネ（GHGの排出削減）に取り組んでいく。
- 現時点では、太陽光発電などの再生可能エネルギー設備導入の検討はしていない。

②水（取水および排水〈汚泥等含む〉）に関する事項

【現状】

●取水

当社の製造工程では、加工する食品や加工に使用した機械・設備の洗浄をするために水を使用している。使用する水は静岡市の市水から供給を受け、毎日食品衛生法に基づく水質検査を行った上で事業に使用している。衛生上の観点を踏まえ、洗浄なども含め水の循環使用は行っていない。

●排水

事業にて使用した水の排水処理に関しては、宮加三工場、長崎工場両工場で、高度な排水処理ができる膜分離活性汚泥法（MBR）（※10）による排水設備を備え、製造排水を非常に高いレベルの水質に調整したうえで、河川に排出をしている。また、当社の事業所は魚の処理等を行うため、水質汚濁防止法上の特定施設（特定事業場）に該当し、排水量にかかわらず排水の水質汚濁防止法に基づく行政による水質検

査を受ける義務がある。また、当社の事業場がある静岡市では、法令に基づく排水の水質基準に対して、上乘せ基準が設定されている。

当社では上記に記載した設備による排水処理（凝集沈殿・中和など）を行った上で、県の定めた上乘せ基準を上回る基準値にした後に、排水を行っている。また排水の水質検査については行政による定期検査の他、日々自社でも確認を実施している。また、民間検査業者への独自の点検も月1回、委託実施している。これらの水質検査での指摘・課題等はない。

なお、排水処理により発生した汚泥は、産業廃棄物として処理業者に全量処分を委託している。

（自社での処分は無い）

※10 膜分離活性汚泥法（MBR）：人為的・工学的に培養された培養・育成された好気性微生物群を含んだ生きた浮遊性有機物汚泥である「活性汚泥」を使用した排水処理方法の一種である。従来の活性汚泥法では処理された水（処理水）と活性汚泥の分離を沈殿池にて行っていたが、この方法では精密ろ過膜（MF膜）などを使って行う。

【今後の取り組み】

- **取水**：現状の対応を踏襲していく。
- **排水**：排水の水質としては、現状で十分なレベルを充足している。今後は排水処理の効率化・自動化等への取り組みによる人的コストの削減を検討していく。

③ 大気への排出物に関する事項

【現状および今後の取り組み】

当社の事業では製造の工程において、空気中に有害な化学物質や粉塵・煤塵等を排出することはない。また、加工の工程で快適な職場環境を阻害する臭気の発生等による課題も見られない。

冷凍・冷蔵設備については、前述のとおり使用する冷媒のノンフロン化（特定フロン・代替フロンによる冷媒から空気などの自然環境への負荷が少ない物質を冷媒にかえていくこと）が求められている。当社では2018年に稼働した長崎工場において、オゾン層破壊計数(ODP)や地球温暖化計数(GWP)がゼロで地球環境負荷がない自然冷媒による冷凍システムを採用し、自然環境の保護に取り組んでいる。なお同システムでは消費電力も従来型の冷凍庫より大幅に削減されている。

④ 資源の有効活用に関する事項（マグロ等の水産資源に関する事項）

【現状、及び今後への取り組み】

マグロの加工においては、1960年代頃から「中落ち(骨の周りについた身)」を削り取って「油などと混ぜてペースト状にした食品（ネギトロ）」に加工して食用とすることが広く普及している。当社でもネギトロ製品は主要な製品として生産・供給を行っている。

その他マグロの頭、皮、骨など加工工程から廃棄される部位は、通常「食材」「コラーゲン」「出汁」「飼料」などで有効活用されているが、当社では事業の効率化から、この分野に関しては業としては行っておらず、専門の有価物引取業者などに全量を販売することにより、資源の有効活用を図っている。

⑤ 廃棄物（残渣）に関する事項

【現状および今後への取り組み】

当社では「加工品質の向上（不良品廃棄の削減）」「歩留改善（食用にできる部位の率の向上）」「未利用部位の有価物化」に従来から取り組んでおり、今後も継続して、その取り組みを行っていく。

(2) 間接部門・全社共通での取り組み

① 間接部門での取り組み（照明・空調他）

【現状および今後への取り組み】

会社で使用する営業車両(普通車が主体である。当社ではトラックは保有していない)は 18 台あり、そのうち 11 台がハイブリッド車、1 台が電気自動車であり、所有する自動車のうち 66.6%は既に EV・HV 化に対応している。当社では今後も車両の買い替えの都度、EV・HV への転換を進めていく方針である。

本社事務所、長崎工場の照明設備は LED 化を実施済みで、さらに人感センサーを設置した消灯管理も実施している。

事務部門での DX 化に関しては「AI の活用(AI による自動仕訳システムの導入)」「社内申請業務でのワークフローの活用」「ファックスのペーパーレス化」などを行っている。

② 物流での取り組み

【現状および今後の取り組み】

当社の事業に関する物流に関しては、原材料がマグロという天然素材であり、港での水揚げ量に応じた調達になること、また出荷については生鮮食料品として日常的な出荷を行い、多数の納入先への配送を行う必要があることおよび原料や製品の特性上、超低温の冷凍車での配送が必要となることから、水産物輸送の専門の運送業者による定期便(基本的に 1 日 2 便)を利用するという物流体制をとっている。

【2.4.2 社会面（個人のニーズ）に関する取り組み】

（1）食品の安定供給・安全衛生に関する取り組み

【現状および今後の取り組み】

① マグロの安定供給等への取り組み

マグロは古くから日本人に愛され、寿司や刺身などに代表される和食文化を支える貴重な食材の一つであり、日本は世界有数のマグロ消費国である。また栄養価としても高たんぱく・低脂肪であり、血液をサラサラにするDHA、EPAを豊富に含むほか、貧血予防や疲労回復に役立つ鉄分やビタミンB群も含み、動脈硬化や脳機能活性化の他多岐に渡る健康効果を発揮する日本の国民食である。一方、素材としては水揚げ後の傷みが早い魚でもあるため、その鮮度管理や加工業務はマグロを食する上で極めて重要な作業となる。当社では、マグロの加工や鮮度維持に関する豊富な知識・経験を活かして、美味しいマグロを市場に安定して提供を行っている他、マグロの保存方法・調理方法や、新たな商品の開拓などにも積極的に取り組んでいる。

② 食品安全衛生面での取り組み

当社では食品関連の企業の社会的責任（Corporate Social Responsibility）として徹底した食品安全衛生管理の下でマグロに関する商品の加工を行っている。そのため当社では2005年にいち早くHACCPの適合認証を受けた他、食品安全衛生に関するISO22000認証、更にはより高度な品質管理を求めるFSSC22000の認証も受けている。

③ 異物混入対策への取り組み

加工場内では1時間に一回音楽が流れ、そのタイミングで二人一組にて毛髪や服装の乱れ、ゴム手袋の破損がないかを確認する体制をとっている。またゴム手袋にはマグロの色と識別しやすい黄色、青色、緑色等の色を採用し、万が一、手袋が破損した際にも気づきやすいようにしている。

また二次加工の工程の最後にセンサーや画像による異物混入判定機器を導入し、徹底した異物混入対策をとっている。

④ アレルギー対策への取り組み

当社では、製品出荷時に行う食品表示法に基づくアレルギー表示に関しては、法令に沿って表示を行う体制を整備している他、アレルギー物質が含まれる製品と含まれない製品の分別およびアレルギー物質を含む製品を製造した後は、使用した機械器具にアレルギー物質が残存しないことを拭き取り検査により確認を行うなど、食物アレルギー対策に対しても十分な配慮を行っている。

(2) 働きやすい職場環境づくりに関する取り組み①

～労働条件・ワークライフバランスの拡充に関する取り組み～

① 所定休日・有給休暇取得に関する事項

【現状】

当社の休日は日曜日を所定の休日とし、会社カレンダーに基づき休日を定める週休二日制を採用している。2025年の年間所定休日実績は104日であったが、2026年は業務の効率化などにより年間休日を9日増加させて、年間113日としている。

有給休暇に関しては、法令に沿って従業員に付与しており、当社の直近事業年度である2025年8月期（以下、前年度）での有給休暇取得率は正社員が63%（2024年8月期（以下、前々年度）対比2%増）、短時間勤務社員が57%（同 ±0%）である。なお、短時間勤務社員の労働時間管理も適切に行われており、勤務実績に応じた有給休暇が比例付与されている。法令で定める年5日の有給休暇は対象となる従業員全員が取得済みである。

【今後の取り組み】

当社では、今後業務量の増加も見込まれる中、自動化機械の導入や業務の効率化により従業員が休みを取りやすい環境づくりに注力しており、2026年は上記記載のとおり、年間の所定休日を9日間増やしている。

今後は、作業の標準化や人事管理の拡充により業務の繁閑の解消や従業員が休暇をとりやすい体制づくりに注力し、従業員のワークライフバランスの拡充を図っていく方針である。

② 時間外勤務等、労働時間に関する事項

【現状】

当社従業員の就業時間は、原則は8時30分（又は9時）を始業時間とする1日8時間の勤務である。現時点では交替制による工場の夜間稼働（24時間稼働）を行っていないが、繁忙期には時差出勤による深夜勤務も行っている。36協定の届出（特別条項有り）により、時間外勤務を許容しており、前年度の従業員の平均月間時間外勤務時間の実績は42時間である（前々年度対比±0時間）。時間外勤務の状況については月次の労働安全衛生委員会で管理をしている。また、長時間の時間外勤務を行った従業員への産業医の面談などによるサポート制度は設けている。

【今後の取り組み】

業務量は増加傾向にあるものの、当社では業務の効率化（機械化・自動化・標準化など）による時間外勤務の削減を今後も進めていく方針である。一方、業務量の増加や業務の多様化等への対応も必要であり、今後は工場の稼働時間の延長に向けた準備も検討している。ただ「シフト制による交替勤務の導入」等の対応は従業員にとっても負担が大きいため、まずは勤務時間の多様化やフレックスタイム制、1か月単位の変形労働時間制の採用など、業務の繁閑と従業員の多様なニーズへの対応と併せながら、勤務体系の見直しによる総労働時間と時間外勤務実績の削減を図っている。

② 育児・介護休業制度に関する事項

【現状および今後の取り組み】

育児・介護休業に関しては法令の改正にあわせて規定も整備しており、会社による従業員への周知および取得状況の確認も行われている。2023年度から2025年度の3年間において、当社の育児休業の対象者は3名であったが、うち3名とも育児休業を取得している。

なお、次世代支援対策推進法に基づく「一般事業主行動計画」でも「育児介護休業法、産前産後休暇等の周知」を令和9年迄の目標と定めており、今後も組織としての取り組みを行っていく方針である。

④ 賃金・給与制度に関する事項

a. 賃金水準

【現状および今後の取り組み】

近時の最低賃金の大幅な引き上げ（令和7年は静岡県では1,034円→1,097円と+63円<+6.09%>であった）に併せ、短時間勤務社員（対象者は約10名程度）の時給の引き上げを行っている。また近時の採用環境から新卒者・若手社員を中心に給与の引き上げ（ベースアップ）を行っている。今後は全体のバランスを踏まえた賃金の引上げ、賃金設計にも取り組んでいく方針である。

b. 評価制度

【現状および今後の取り組み】

人事評価については複数の項目による評価基準を定め、評価者を定めた組織的な人事評価制度を採用し、昇格、昇給の資料として人事・賃金制度を運用している。

今後は従業員満足度やエンゲージメント向上の観点から、人事制度の拡充を行う予定である。

(3) 働きやすい職場環境づくりに関する取り組み②～その他～

① 人材育成に関する事項

【現状】

● 法定の免許・法定技能講習・特別教育等の管理・支援状況

労働安全衛生法、食品衛生法、消防法等事業の運営に必要な社内の有資格者数は下記のとおりである。それぞれ必要な人員の育成・配置・管理を行っている。また資格取得に関する費用は会社負担で対応している。

（図表 11：法令上で当社の事業に関係する資格者の人数 2025年9月末時点）

	安全衛生管理者	第一種 衛生管理者	特定化学物質 作業主任	食品衛生責任者	防火管理者 (甲種)
長崎工場	3	5	2	4	2
宮加三工場	1	1	2	3	2
その他（店舗等）	0	0	0	4	1

（当社からのヒアリングにより商工中金経済研究所にて作成）

【今後の取り組み】

外国人雇用に関して、社内で「マイスター制度」を設けて、本人が習得した加工技術の向上度を評価し、人材の育成および開発を行っている。今後は日本人従業員も含め、人材の開発（スキーム、評価、反映）に向けた取り組みを検討していく。

② 職場のコミュニケーションの活性化・カルチャーの醸成・従業員エンゲージメントの向上に関する事項

【現状および今後の取り組み】

当社では、自社の業務の改善に関して「PDCA 会議」を設置し、経営陣も参加して各部署が横断的に業務の改善について検討する場を設けている。今後は管理職層だけでなく、若手社員（リーダー・主任クラス）も PDCA サイクルの展開による日々の業務の課題解決に参画させる取り組みを開始している。また、品質保証・食品安全衛生に関しては、経営者が直接、現場の社員の意見を聴く体制をとっている。

後述(5)①に記載のとおり、女性活躍推進については、特に力を入れており、OWP(Oriental Women Power)という社内組織を立ち上げ、月 1 回交流会・勉強会を実施している。

また、クリスマスシーズンは当社業務の繁忙期にあたるため、慰労の意味も含め、従業員全員に会社からクリスマスケーキの配布を行っている。また昼食時には月 4 回特製のスープ等をふるまう等の活動も実施している。

以上の様な活動により、社内のコミュニケーションの活性化、従業員エンゲージメント等の向上を図っている。

③ 福利厚生に関する事項

【現状および今後の取り組み】

社会保険については厚生年金、健康保険、雇用保険、労災保険等法定の社会保険制度には加入し、従業員の傷病・高齢・遺族等に対する補償への備えに対応している。前述のとおり、短時間勤務社員の勤務時間管理も適正に行っており、該当者と相談の上、勤務時間の設定や社会保険への加入等を適切に行っている。補償については、法定による補償の他、お見舞金等の法定外給付に対する対応制度も整えている。

その他、契約保養所等の社内独自の福利厚生制度も設けている。

④ その他の事項（メンタルヘルス・相談体制など）

【現状および今後の取り組み】

法令に基づく年一回のストレスチェックは実施されている。また、各種ハラスメントに対する社内方針を定め、相談窓口を設置して従業員への周知もおこなっている。

メンタルヘルスに関しては社内にて年度毎に「心の健康づくり推進計画」を定め、担当役員を総括責任者と定め、産業医と連携して「個人のプライバシー保護」「心の健康づくり体制の整備」「従業員が相談しやすい相談窓口の開設」「管理監督者への心の健康に関する研修会の実施」「安全衛生委員会等での心の健康問題の審議」等に関して月次で重点実施事項を定め活動を行っている。

(4) 労働安全衛生に関する取り組み

① 労働災害の発生防止に関する事項（化学物質管理を含む）

【現状】

当社の業務では前述 2.1.7 に記載のとおり、バンドソー・グラインダー等の切断・切削を行う機械やミキサー(攪拌機)等の回転する機械を多く使用している。また超低温から冷温までの多様な作業環境の中での作業もあり、洗浄や消毒で化学物質の使用もあることから、労働安全衛生(労働災害の発生防止)については重点的に対応している。長崎、宮加三の両工場において月次で安全衛生委員会を実施し、労働災害の発生状況の共有等の事例周知や再発防止の検討などが行われている。なお、事業上の労働災害のうち休業等を伴う事象は例年 1~2 件(休業を伴わない軽微な事象は年間 10 件程度)発生しているが、当社では、加工工程毎に当該作業の手順、機械の操作方法および保護具の運用を定めた「加工マニュアル」を制定しその徹底により、労働災害の発生の極小化に取り組んでいる。また、化学物質管理者を選任し、SDS の確認やリスクアセスメント、曝露対策等を行っている。

② 健康管理面に関する事項（健康診断の実施、産業医、健康増進法関連等）

【現状】

当社では定期健康診断は対象となる従業員全員が受診している。その他、低温・超低温での業務もあることから、6 か月に一度の特定業務従事者健康診断（著しく寒冷な場所における業務等）も対象者全員に受診させている。また短時間勤務労働者についても対象となる者には、全員健康診断を受診させている。

産業医も嘱託で選任しており、従業員の健康管理による相談、長時間労働者への医師による面接指導等の体制も整備している。

ストレスチェックは年一回実施されている。

分煙対策(両工場に分煙機設置)や定期的な空調メンテナンス(防塵や臭い対策)も行っている。

希望する従業員に対し、インフルエンザ等のワクチン接種に補助を行っている。

【今後の取り組み】

今後も労働安全衛生に関する法令の趣旨に沿って、「労働安全」「健康管理」を重視し、従業員の傷病の発生を極小化していく取り組みを継続していく。

これらの取り組みにより、当社の従業員の平均勤続年数は約 10 年と、雇用面での定着率は安定している。今後は近時の雇用環境を踏まえ、若年層の定着・育成を中心に雇用の安定化を図っていく。

(5) ダイバーシティに関する取り組み

① 女性活躍推進に関する事項

【現状】

当社従業員の 2025 年 9 月末時点の女性比率は下記のとおりである。当社経営陣の方針（前述 2.3）もあり、女性比率の高い企業である。

	総従業員	正社員	管理職
女性比率	45.2%	38.2%	22.6%

女性活躍推進法に基づく一般事業主行動計画においても「男女の平均勤続年数の差の割合を85%以内にする」ことを目標と定め、育児休業制度に関する実態把握や周知に取り組んでいる。また、多様な働き方への対応としても前述(2)②記載のとおり、フレックスタイム制の導入等を検討している。

当社の社長の想い(2.3に記載のとおり)に基づき、経営陣(女性役員)が発起人となって、製造現場と事務所の女性社員の社内交流を深める活動(Oriental Woman Power)を行っている。基本的に1か月に一回、女性社員の交流を深めるイベント(グループワーク・交流会・ワークショップ・講座・勉強会)を開催している。業務関連以外でも生活に関連する講座なども開催し、女性社員の交流・活性化を図っている。

(2019年9月38回 交流会) (2023年3月45回 ハンドケア講座) (2024年12月59回情報セキュリティ講座)



【今後の取り組み】

引き続き、一般事業主行動計画に定めた「男女間での平均勤続年数の差を縮小」への取り組みを継続して行い、女性に関する「多様なキャリアコースの検討」を行いながら、従業員等での女性比率の向上や女性の活躍推進を図っていく。(えるばし認定に関しては、実情を踏まえて、今後申請を検討する。)

②外国人雇用に関する事項

【現状】

2.1.7に記載のとおり、当社の事業では人の手による作業が必要な工程も多いことから、多くの外国人(技能実習生・特定技能外国人・その他の在留資格を持つ外国人)が当社の加工作業等に従事している。2025年9月末時点での当社の業務に従事している外国人は68名である。主に宮加三工場(一次加工等)ではインドネシア出身の男性を中心に、長崎工場(二次加工)ではベトナム出身の女性を中心に、作業特性によって属性を分けて採用・配置を行っている。また、前述の本項(4)①記載のとおり、冷凍マグロの加工業務には切断機械を使用する作業も存在し、その工程には多くの外国人技能実習生等も関わっていることから、前述の作業マニュアルを在籍する実習生等の母国語に翻訳して指導することにより、労働安全確保を図っている。

当社では自社グループで独自に実習生等向けの寮を用意するなど実習生等の生活支援に力を入れており、実習生の定着率等は高く、外国人技能実習生等の受入に関して外国人技能実習機構(OTIT)より優良実習実施者の認定を受けている。

【今後の取り組み】

業務の拡大や多様化に伴い、外国人実習生等の受入は今後も増加させていく方針である。

③高齢者雇用に関する事項

【現状】

高齢者雇用に関して、当社は定年年齢を 65 歳とし、希望者に対しは 70 歳迄の継続雇用を行う制度で対応している。実績としては現在 65 歳以上の従業員が 3 名（うち定年再雇用による従業員が 1 名）在籍し、現場での作業に従事している。

【今後の取り組み】

今後も高齢者雇用に関する法令の趣旨に沿って、労働安全衛生にも配慮しながら高齢者の雇用を行っていく方針である。

④障がい者雇用等に関する事項

【現状】

現時点での障がい者雇用の実績は 2 名で、主に製造現場の作業および事務作業に従事している。現時点では障害者雇用促進法に基づく法定雇用率は充足している。この他、特別支援学校生徒の工場見学・職場実習の受入も行っている。

【今後の取り組み】

今後も障害者雇用に関する法令の趣旨に沿って、労働安全衛生にも配慮しながら障がい者の雇用を行っていく方針である。

2.4.3 社会経済面（人間の集団的のニーズ）に関する取り組み

（1）新規事業への取り組み

【現状および今後の取り組み】

当社では新しいマグロの消費スタイルの提案、周知の試みとして、マグロを使用したハワイの伝統的な家庭料理であるアヒホキを中心とした飲食店（OliOli MARKET）を東京都内と静岡市内に、グループ会社とあわせて 2 店舗出店している。

（2）中小企業・地場産業振興への取り組み

①地場産業・地域経済への取り組み

【現状および今後の取り組み】

当社は冷凍マグロの水揚げが日本一の清水港がある静岡県の清水に拠点を置く企業として、「日本の台所清水で製造直売 高品質なマグロ」をコピーとして、オンラインショップを運営、地域経済の活性化を図っている。

また静岡県静岡市のふるさと納税の返礼品として、マグロを加工した当社製品「まぐろ食べ比べセット」や「ネギトロ」が採用され、地元行政の税収増にも寄与している。

地域のイベントには当社のキッチンカー（OliOli MARKET キッチンカー）を定期的に出店し、地元の観光振興をサポートしている。

当社は創業以来「おもてなし」を大切にしている企業である。その一貫として、マグロを素材とする当社開発製品である「ネギトロボー」（次頁に掲載）が、おもてなしセレクション(※11)を受賞し、マグロの消費拡大に努めている。

(当社の開発商品であるネギトロボー)



(画像は当社から提供)

※11) おもてなしセレクション：日本の優れた「おもてなしの心」あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めていくことを目的に ENGAWA 株式会社により 2015 年に創設、運営されているアワード。

②外注先・仕入先等での個人・中小企業との取り組み

【現状および今後の取り組み】

当社は需要の季節変動が大きいまぐろの加工を安定的に行うため、3社の地元水産加工業者を外注先として活用している。なお取引に当たっては中小企業受託取引適正化法（旧下請法）を遵守した取り組みを行っている。

(3) スポーツ振興への取り組み（文化・芸術・社会貢献等）

当社は少年野球の振興と子供たちの健康づくりを目的として、（公財）日本少年野球連盟静岡支部および（一財）日本リトルシニア中学硬式野球協会関東連盟南関東支部（以下、南関東支部）と連携し、少年野球大会の開催への協賛などを行っている。下記写真は当社の協賛で、毎年開催している南関東支部主催の第4回オリエンタルフーズカップの写真（2025年8～9月開催）である。優勝した中本牧リトルシニアには当社よりチャンピオンTシャツを贈呈した他、個人賞にはマグロのギフト商品を贈呈し、少年野球の振興に取り組んでいる。また、2024年より新たに日本野球機構(NPB)に参入した、「ハヤテベンチャーズ静岡」のジュニアチームのパートナーにも参画しており、幅広く地域の少年野球の振興に携わっている。



(画像は当社 HP より引用)

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（人間の集団的ニーズ）		
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	魚等の加工と保存（1020）
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、気候の安全性、水域、資源強度、廃棄物

【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	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品の安定供給・安全衛生に関する取り組み (マグロの安定供給等への取り組み) (食品安全衛生面での取り組み) (異物混入対策への取り組み) (アレルギー対策への取り組み)
食料	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品の安定供給・安全衛生に関する取り組み (マグロの安定供給等への取り組み) (食品安全衛生面での取り組み) (異物混入対策への取り組み) (アレルギー対策への取り組み)
文化と伝統	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品の安定供給・安全衛生に関する取り組み (マグロの安定供給等への取り組み)
零細・中小企業の繁栄	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 中小企業・地場産業振興への取り組み (地場産業・地域経済への取り組み) (外注先・仕入先等での個人・中小企業との取り組み)

■ 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
健康および安全性	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 働きやすい職場環境づくりに関する取り組み① ～労働条件・ワークライフバランスの拡充に関する取り組み～ (所定休日・有給休暇取得に関する事項) (時間外勤務等、労働時間に関する事項) ➢ 労働安全衛生に関する取り組み (労働災害の発生防止に関する事項（化学物質管理を含む）)
賃金	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 働きやすい職場環境づくりの態勢整備に関する取り組み① ～労働条件・ワークライフバランスの拡充に関する取り組み～ (賃金・給与制度に関する事項)
社会的保護	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 働きやすい職場環境づくりの態勢整備に関する取り組み② ～その他～ (福利厚生に関する事項)
年齢差別	<ul style="list-style-type: none"> ➢ ダイバーシティに関する取り組み (高齢者雇用に関する事項)

その他の社会的弱者	<ul style="list-style-type: none"> ダイバーシティに関する取り組み (障がい者雇用に関する事項)
気候の安定性	<ul style="list-style-type: none"> 当社の製品の加工工程での自然環境への取り組み (動力(主に電力・ガス)に関する事項)
水域	<ul style="list-style-type: none"> 当社の製品の加工工程での自然環境への取り組み (水(取水および排水<汚泥等含む>)に関する事項)
大気	<ul style="list-style-type: none"> 当社の製品の加工工程での自然環境への取り組み (大気への排出物に関する事項)
資源強度	<ul style="list-style-type: none"> 当社の製品の加工工程での自然環境への取り組み (動力(主に電力・ガス)に関する事項) 当社の製品の加工工程での自然環境への取り組み (資源の有効活用に関する事項(マグロ等の水産資源に関する事項)) 間接部門・全社共通での取組み (間接部門での取組み(照明・空調他))
廃棄物	<ul style="list-style-type: none"> 当社の製品の加工工程での自然環境への取り組み (廃棄物(残渣)に関する事項)

■ポジティブ・インパクトとネガティブ・インパクト(緩和の取組み)の両方

インパクト	取組内容
教育 (ポジティブ・インパクト) 賃金・社会的保護 (ネガティブ・インパクト)	<ul style="list-style-type: none"> 働きやすい職場環境づくりの態勢整備に関する取組み① ～労働条件・ワークライフバランスの拡充に関する取組み～ (賃金・給与制度に関する事項) (人材育成に関する事項) (職場のコミュニケーションの活性化・カルチャーの醸成・従業員エンゲージメントに関する事項)
雇用 (ポジティブ・インパクト) ジェンダー平等 (ネガティブ・インパクト)	<ul style="list-style-type: none"> ダイバーシティに関する取組み (女性活躍推進に関する事項)
雇用 (ポジティブ・インパクト) 民族・人種平等 (ネガティブ・インパクト)	<ul style="list-style-type: none"> ダイバーシティに関する取組み (外国人雇用に関する事項)

■ 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
賃金	<ul style="list-style-type: none"> 社会情勢に応じて従業員の手取り水準の維持向上に向けた取り組みが行われている。

<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"> 当社の事業は栄養価が高く、高たんぱく・低脂肪で、DHA、EPA や鉄分やビタミン B 群を豊富に含み、健康への効果も高いマグロの取り扱いが中心であり、不健康な食生活に関連するものではない。

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

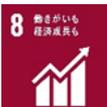
当社は商工中金と共同し、本ファイナンスにおける重要な以下の管理指標（以下、KPI という）を設定した。
なお設定した KPI のうち目標年に達したものについては再度の目標設定等を検討する。

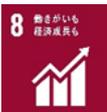
【ポジティブ・インパクト】

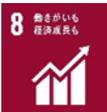
特定したインパクト	「健康および安全性」「食料」「文化と伝統」「零細・中小企業の繁栄」		
取組内容(インパクト内容)	・食品の安定供給・安全衛生に関する取り組み (マグロの安定供給等への取り組み)		
KPI	● 2030年8月期までに長崎・宮加三両工場におけるマグロを主とする水産物の加工製品重量を9,754tにする。 (2025年8月期 加工製品重量実績9,657.3t)		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 栄養価が高く、日本の和食文化の代表ともいえるマグロ加工品の取扱高を増やし、国民の健康の増進・食文化の維持向上を目指して業務を拡大していく。 ➢ 製造においては、安定した食品安全衛生管理態勢の維持と、生産の効率化を図っていく。 ➢ 商品開発においては、新たな販売チャネルの拡大、味・調理方法の開発や保存期間の長期化等に取り組んでいく。 ➢ 適正な収益確保のための原価管理、価格方針の決定を行う。 		
貢献する SDGs ターゲット	2.1	2030年までに、飢えをなくし、貧しい人も、若い子供も、だれもが一年中安全で栄養のある食料を十分に手に入れられるようにする。	
	9.4	2030年までに、資源利用効率の向上とクリーン技術及び環境に配慮した技術・産業プロセスの導入拡大を通じたインフラ改良や産業改善により、持続可能性を向上させる。全ての国々は各国の能力に応じた取組を行う。	

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)	・食品の安定供給・安全衛生に関する取り組み (食品安全衛生面での取り組み)		
KPI	● 毎期、食品事故（①健康被害につながる安全性事故、②法令違反に関する事故）の発生を0とする。		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ FSSC22000 に基づく食品安全衛生管理を徹底する。 ➢ 新規配属時の食品安全衛生教育を徹底する。 ➢ 外国人労働者も多く受けいれているため、言語にも配慮した手順書の作成・見直しなどの教育を行っていく。 		
貢献する SDGs ターゲット	2.1	2030 年までに、飢えをなくし、貧しい人も、弱い子どもも、だれもが一年中安全で栄養のある食料を、十分に手に入れられるようにする。	
	3.d	全ての国々、特に開発途上国の国家・世界規模な健康危険因子の早期警告、危険因子緩和及び危険因子管理のための能力を強化する。	

【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）	・働きやすい職場環境づくりに関する取り組み① ～労働条件・ワークライフバランスの拡充に関する取り組み～ （所定休日・有給休暇取得に関する事項） （時間外勤務等、労働時間に関する事項）		
KPI	① 2030年8月期までに有給休暇を全従業員が年間7日以上取得する。 ② 2030年8月期までに有給休暇の取得率を会社全体の平均で65%以上とする。 （2025年8月期実績 60%）		
KPI 達成に向けた取り組み	▶ 業務量の増加等が見込まれる中、設備投資による自動化・省人化の推進や多様な勤務体制の整備により、従業員のワークライフバランスの充実を図っていく。		
貢献する SDGs ターゲット	3.4	2030年までに、非感染性疾患による若年死亡率を、予防や治療を通じて3分の1減少させ、精神保健及び福祉を促進する。	
	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	「健康および安全性」		
取組内容（インパクト内容）	・労働安全衛生に関する取り組み （労働災害の発生防止に関する事項（化学物質管理を含む））		
KPI	● 毎期、休業を伴う業務上の労働災害等(休業 4 日以上)の年間発生件数 0 件とする。 (2025 年 8 月期実績 2 件)		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 当社の業務は作業工程の中で多くの切断機械・回転機械を操作する必要がある。また、冷凍設備の中での作業もあるため、労働の安全衛生には特に配慮を行う。 ➢ 作業環境の 5S の徹底の他、労働安全衛生委員会での「加工マニュアル」「保護具装着ルール」の遵守状況、事例の共有、KY 活動やヒヤリハット活動の拡充を行う。 ➢ 当社の業務では外国人労働者も多く作業に従事しているため、言語や習慣にも配慮した労働安全衛生活動を行う。 		
貢献する SDGs ターゲット	3.4	2030 年までに、非感染性疾患による若年死亡率を、予防や治療を通じて 3 分の 1 減少させ、精神保健及び福祉を促進する。	
	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	「賃金」		
取組内容（インパクト内容）	・働きやすい職場環境づくりに関する取り組み① ～労働条件・ワークライフバランスの拡充に関する取り組み～ （賃金・給与制度に関する事項）		
KPI	● 毎期、正社員の賃金の前年支給実績以上への引上を継続する。		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 事業計画に基づき、収益を適正に確保していくことにより、人件費相場や原材料価格の高騰を吸収できる収益体制を構築する。 ➢ 法令と従業員のエンゲージメント向上に配慮した、賃金体制を整備の検討も行いながら、有効で合理的な賃上げを行っていく。 		
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。	

特定したインパクト7	「気候の安定性」		
取組内容 (インパクト内容)	・当社の製品の加工工程での自然環境への取り組み (動力(主に電力・ガス)に関する事項)		
KPI	<p>● 長崎、宮加三の両工場での「①年間消費電力量(kWh)」を両工場での「②年間加工製品重量(t)」で除した値(=加工重量を原単位とする両工場のエネルギー源の消費量(★))を2025年8月期から2030年8月期迄の年平均で5%以上減少させる。</p> <p>(両工場合算の基準値)</p> <p>2025年8月期 年間電力消費量 4,569.3千kWh—①</p> <p>2025年8月期 年間加工製品重量 9657.3t—②</p> <p>① ÷ ② = 473.1kWh/t (★)</p> <p>(5年後の目標値 449.5 kWh/t)</p>		
KPI 達成に向けた取り組み	<p>➢ 効率的な電気等のエネルギー使用となっているかの再点検を検討する。(対象となる設備の状況、ピーク使用量等の再確認)</p> <p>➢ 空調機器、冷凍・冷蔵設備、コンプレッサー等の高効率設備への代替の検討を行う。</p> <p>➢ こまめな節電などの省エネルギー活動を励行する。</p> <p>➢ 定期的なエネルギー消費量の確認を行う。</p> <p>➢ 太陽光発電等の再生可能エネルギー設備や、LPガス発電、蓄電池等の補充的なエネルギー設備の導入の検討を行う。</p>		
貢献するSDGsターゲット	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。	

特定したインパクト	「資源強度」「廃棄物」		
取組内容 (インパクト内容)	・間接部門・全社共通での取組み (間接部門での取組み(照明・空調他))		
KPI	● 紙の使用量を 2030 年 8 月期までに 10%削減する。 (目標値 59.4 万枚) (2025 年 8 月期の購入枚数 66 万枚)		
KPI 達成に向けた取組み	➢ 業務における DX 化をすすめる。		
貢献する SDGs ターゲット	9.4	2030 年までに、資源利用効率の向上とクリーン技術及び環境に配慮した技術・産業プロセスの導入拡大を通じたインフラ改良や産業改善により、持続可能性を向上させる。全ての国々は各国の能力に応じた取組を行う。	
	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。	

【ポジティブ・インパクトとネガティブ・インパクトの両方】

特定したインパクト	<p>「教育」(ポジティブ・インパクト) 「賃金」「社会的保護」(ネガティブ・インパクト)</p>		
取組内容 (インパクト内容)	<p>・働きやすい職場環境づくりの態勢整備に関する取り組み (賃金・給与制度に関する事項) (人材育成に関する事項) (職場のコミュニケーションの活性化・カルチャーの醸成・従業員エンゲージメントの向上に関する事項)</p>		
KPI	<p>① 従業員・管理職に対する外部研修を年1回以上実施する。 ② 2030年8月までに従業員のエンゲージメント向上の観点からの人事評価制度の見直しを行う。</p>		
KPI 達成に向けた取り組み	<p>➢ 管理職教育・モラルサーベイ等のエンゲージメント調査などを実施する。 ➢ 従業員エンゲージメントを意識した人事制度の拡充を検討する。 ➢ 自己啓発や研修制度の整備を検討する。 ➢ 法定以外の福利厚生の充実について検討を行う。</p>		
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。	

特定したインパクト	「雇用」(ポジティブ・インパクト) 「ジェンダー平等」(ネガティブ・インパクト)		
取組内容(インパクト内容)	・ダイバーシティに関する取り組み (女性活躍推進に関する事項)		
KPI	● 2030年8月期までに女性役員1名増員する。 (2025年8月時点での女性役員 1名)		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Oriental Woman Power 活動を継続する。 ➢ 女性の視点を踏まえた業務・手順等の拡充を検討する。 		
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。	
	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（緩和の取り組み）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
民族・人種差別	➤ ダイバーシティに関する取り組み （外国人雇用に関する事項）	当社は現在国の制度の移行を踏まえ、外国人技能実習生等の受入に関しては数値目標をもった取り組みは行っていない。また受け入れ態勢は優良事業所認定をうけていることおよび日本人従業員と同程度の労働安全衛生対策もとっている。
年齢差別	➤ ダイバーシティに関する取り組み （高齢者雇用に関する事項）	当社は高齢者雇用安定法の定めを上回る70歳までの再雇用制度を既に実施しており、十分な高齢者雇用対策をとっている。
その他の社会的弱者	➤ ダイバーシティに関する取り組み （障がい者雇用等に関する事項）	当社は障害者雇用に関して、既に障害者雇用促進法に基づく法定雇用率を充足しており、更に新たな採用等にも積極的に取り組むなど障がい者の雇用に積極的に取り組んでいる。
水域	➤ 当社の製品の加工工程での自然環境への取り組み （水（取水、及び排水<汚泥等含む>）に関する事項）	当社は既に最新の排水処理施設を設置・運用しており、食品業者として水質汚濁防止法を上回る検査体制で排水処理の確認も実施しており、水質汚染対策は十分に行っている。

5.サステナビリティ管理体制

当社では、本ファイナンスに取り組むに当たり、宮本社長を最高責任者として、自社の事業活動とインパクトトレーダー、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、宮本社長を最高責任者、天野取締役をプロジェクト・リーダーとし、KPI 毎に選任されたリーダーを中心として、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	宮本 昌宣
(プロジェクト・リーダー)	取締役 管理本部長	天野 真之
(事務局)	管理本部 次長	矢野 智史
(KPI 推進リーダー)	設定した KPI ごとにリーダーを選任	

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、当社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、当社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。当社は、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」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 岩本 任史

〒104-0028

東京都中央区八重洲 2 丁目 10 番 17 号

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