

株式会社商工組合中央金庫が実施する 株式会社世壺屋に対する 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世壺屋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 9 月 30 日

株式会社 日本格付研究所

評価対象：

株式会社世壺屋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」）が株式会社世帯屋（「世帯屋」）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」（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、世帯屋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、世帯屋がポジティブな成果を発現するインパクトエリア/トピックを有し、ネガティブな影響を特定しその低減に努めていることを確認している。

SDGs に対する貢献内容も明らかとなっている。

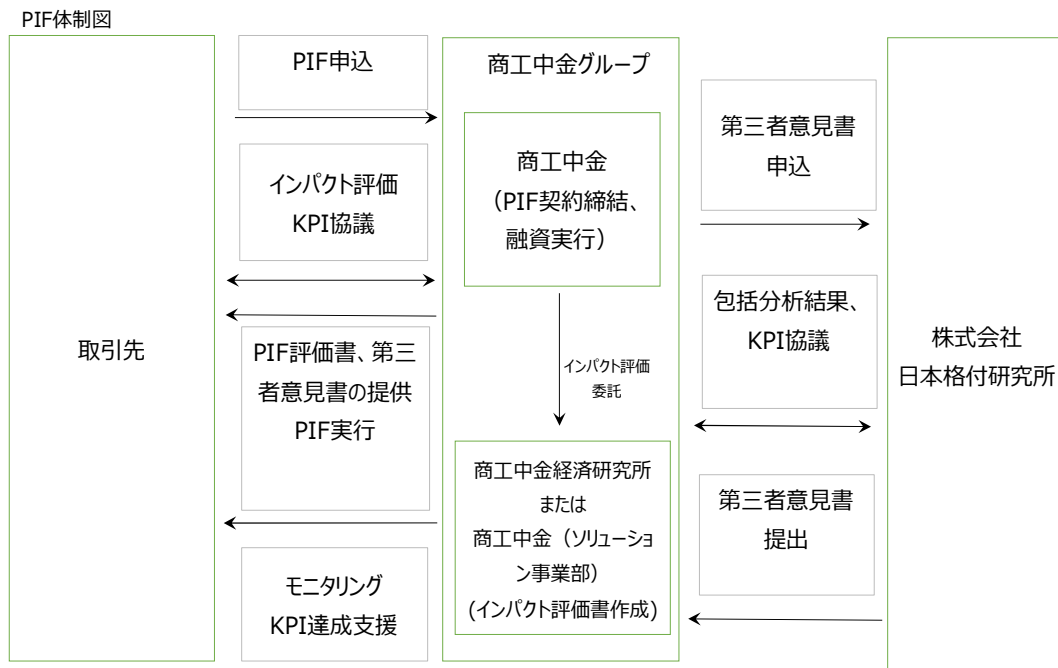
ポジティブ・インパクト金融原則 2 フレームワーク

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

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

¹ 令和 3 年経済センサス・活動調査。中小企業の区分は、中小企業基本法及び中小企業関連法令において中小企業または小規模企業として扱われる企業の定義を参考に算出。業種によって異なり、製造業の場合は資本金 3 億円以下または従業員 300 人以下、サービス業の場合は資本金 5,000 万円以下または従業員 100 人以下などとなっている。小規模事業者は製造業の場合、従業員 20 人以下の企業をさす。

(1) 商工中金は、本ファイナンス実施に際し、以下の実施体制を確立した。



(出所：商工中金提供資料)

(2) 実施プロセスについて、商工中金では社内規程を整備している。

(3) インパクト分析・評価の方法とツール開発について、商工中金からの委託を受けて、商工中金経済研究所が分析方法及び分析ツールを、UNEP FI が定めた PIF モデル・フレームワーク、インパクト分析ツールを参考に確立している。

ポジティブ・インパクト金融原則 3 透明性

PIF を提供する事業主体は、以下について透明性の確保と情報開示をすべきである。

- ・本 PIF を通じて借入人が意図するポジティブ・インパクト
- ・インパクトの適格性の決定、モニター、検証するためのプロセス
- ・借入人による資金調達後のインパクトレポート

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

ポジティブ・インパクト金融原則 4 評価

事業主体（銀行・投資家等）の提供する PIF は、実現するインパクトに基づいて内部の専門性を有した機関または外部の評価機関によって評価されていること。

本ファイナンスでは、商工中金経済研究所が、JCR の協力を得て、インパクトの包括分析、特定、評価を行った。JCR は、本ファイナンスにおけるポジティブ・ネガティブ両側面のインパクトが適切に特定され、評価されていることを第三者として確認した。

III. 「インパクトファイナンスの基本的考え方」との整合に係る意見

インパクトファイナンスの基本的考え方は、インパクトファイナンスを ESG 金融の発展形として環境・社会・経済へのインパクトを追求するものと位置づけ、大規模な民間資金を巻き込みインパクトファイナンスを主流化することを目的としている。当該目的のため、国内外で発展している様々な投融資におけるインパクトファイナンスの考え方を参照しながら、基本的な考え方をとりまとめているものであり、インパクトファイナンスに係る原則・ガイドライン・規制等ではないため、JCR は本基本的考え方に対する適合性の確認は行わない。ただし、国内でインパクトファイナンスを主流化するための環境省及び ESG 金融ハイレベル・パネルの重要なメッセージとして、本ファイナンス実施に際しては本基本的考え方に整合的であるか否かを確認することとした。

本基本的考え方におけるインパクトファイナンスは、以下の 4 要素を満たすものとして定義されている。本ファイナンスは、以下の 4 要素と基本的には整合している。ただし、要素③について、モニタリング結果は基本的には借入人である世帯屋から貸付人である商工中金及び評価者である商工中金経済研究所に対して開示がなされることとし、可能な範囲で対外公表も検討していくこととしている。

- 要素① 投融資時に、環境、社会、経済のいずれの側面においても重大なネガティブインパクトを適切に緩和・管理することを前提に、少なくとも一つの側面においてポジティブなインパクトを生み出す意図を持つもの
- 要素② インパクトの評価及びモニタリングを行うもの
- 要素③ インパクトの評価結果及びモニタリング結果の情報開示を行うもの
- 要素④ 中長期的な視点に基づき、個々の金融機関/投資家にとって適切なリスク・リターンを確保しようとするもの

また、本ファイナンスの評価・モニタリングのプロセスは、本基本的考え方で示された評価・モニタリングフローと同等のものを想定しており、特に、企業の多様なインパクトを包括的に把握するものと整合的である。

IV. 結論

以上の確認より、本ファイナンスは、国連環境計画金融イニシアティブの策定したポジティブ・インパクト金融原則及びモデル・フレームワークに適合している。

また、環境省の ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第 2 項 (4) に基づき設置されたポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンス



JCR Sustainable
PIF for SMEs

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

神田 美咲

神田 美咲

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んを問わず、また、当該損害が予見可能であると予見不可能であるとを問わず、一切責任を負いません。本第三者意見は、評価の対象であるポジティブ・インパクト・ファイナンスにかかる各種のリスク（信用リスク、価格変動リスク、市場流動性リスク、価格変動リスク等）について、何ら意見を表明するものではありません。また、本第三者意見は JCR の現時点での総合的な意見の表明であって、事実の表明ではなく、リスクの判断や個別の債券、コマーシャルペーパー等の購入、売却、保有の意思決定に関して何らの推奨をするものでもありません。本第三者意見は、情報の変更、情報の不足その他の事由により変更、中断、または撤回されることがあります。本文書に係る一切の権利は、JCR が保有しています。本文書の一部または全部を問わず、JCR に無断で複製、翻案、改変等を行うことは禁じられています。

■用語解説

第三者意見：本レポートは、依頼人の求めに応じ、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)

■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、ブローカー・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)項に基づき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 9 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）が株式会社世帯屋（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あたって、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「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 世帯屋
借入金額	150,000,000 円
資金使途	運転資金
モニタリング期間	4 年
モニタリング実施時期	毎年 2 月

2. 企業概要・事業活動

2. 1 基本情報

本社所在地	北海道札幌市中央区南 5 条西 1 丁目 1-12 ヒカリビル 9 階
創業・設立	【設立】2007（平成 19）年 9 月 14 日
資本金	5,000,000 円
従業員数	66 名（2026 年 5 月現在）
事業内容	飲食店事業・催事事業・加工事業・卸売事業
主要取引先	● 全国の百貨店 株式会社高島屋、株式会社三越伊勢丹、株式会社そごう・西武、株式会社大丸松坂屋百貨店、株式会社東武百貨店ほか ● 一般個人 ● ホテル・飲食店・水産卸売業者

【2. 1. 1 事業の概要】

- 当社は北海道産のウニを中心に扱う水産加工卸売業者である。北海道内で生ウニを中心とした飲食店（6店舗）の運営も行っている。
- 生鮮食品で賞味期限（※2）の短い食材であるウニを当社独自の方法（熟成工法）で蒸しウニに加工して、その後に瞬間冷凍することでウニの美味しさや形を保ったまま長期間冷凍保存することを可能にした商品を開発した企業である。
- 当社ではこの加工・保存技術を活用することにより、地元余市産を始めとした北海道産の高品質のウニを適正な価格で国内外に広めることに取り組んでいる。
- ウニは現在、地球温暖化の影響による「磯焼け」等により生産量の減少に直面している。当社では今後ウニの安定した生産に向けた取り組みも検討している。



（画像は当社から提供）

【2. 1. 2 各事業の内容】

（1）加工事業

当社は積丹半島の東に位置する北海道の余市町に主要な加工場を置いている。（余市町はウニの型崩れを防ぐ食品添加物であるヨウバンを使用せずに加工を行う「塩水ウニ（生ウニ）」の生産地として有名である。）同町を始め北海道各地の漁場で収穫された高級ウニ（ムラサキウニ、バフンウニ）を当社の買付人が厳選して仕入れを行っている。海から水揚げされ殻剥きなどの下処理がされたウニの素材を仕入れて生ウニとして加工し、自社の飲食店にて提供する他、長年の研究により独自に開発した方法（熟成工法）による蒸しウニの加工も行っている（近時は殻剥きなど下処理にも取り組み始めている）。この熟成工法は「塩水ウニ」の加工技術も活用し素材の個体差に応じて塩分濃度や処理方法及び蒸し時間等を調整した上で、スチームコンベクションオーブンにて加熱することで、生ウニのうま味や食感を保ったまま蒸しウニを加工するものである。この方法により加工した蒸しウニを瞬間冷凍することで、ウニのうまみを閉じ込めたまま長期間（約一年間）冷凍保存することが可能と

※2： ウニの賞味期限は加工方法によって大きく異なる。ウニは殻剥き直後であればそのままでも食べることができるが、殻剥き後はすぐに溶けてしまうため、食品として流通させる場合には板ウニ（ヨウバンを用いてウニの型崩れ等を防ぐ加工をした生ウニ）又は塩水ウニ（添加物を使用せず、塩水処理により加工した生ウニ）に加工される。生ウニの賞味期限は加工方法により多少異なるが、「塩水ウニ」では一般的に発送日を含めて2～5日である。ヨウバン（食品の殺菌・消臭・引き締めを行うために使用する食品添加物で、主な成分は硫酸アルミニウムカリウムなど）を使用した板ウニの賞味期限は一般的に製造・加工日を含め6～7日程度と言われている。また一般の外食産業等で使用されている海外産の冷凍ウニの場合は氷点下18℃以下の保存で1か月～6か月程度である。

なる。この商品の開発により北海道産の美味しいウニを国内の遠隔地へ輸送することや海外へ輸出することも可能となった。またこの商品を使用する飲食事業者やホテル等のユーザーは美味しいウニを通年で賞味期限切れを気にせず余裕を持って在庫として保有しながらメニューとして提供することが可能になるなど、ウニの流通に変化をもたらしている商品である。

(画像 1：当社のウニの加工法である熟成製法の工程)



(当社の製法による熟成ウニ（下記左）と冷凍保存前の塩水ウニの外観の違い)



余市町内にある当社のウニ加工場（第二加工場）では、長期間の保存が可能となった高品質のウニを国内外に安全に出荷するために食品安全衛生や環境の整備に注力している。JAXA(宇宙航空研究開発機構)と共同で宇宙食等（BSFP：BOSAI SPACE FOOD PROJECT）の開発を行っている株式会社ワンテーブル社から食品の安全衛生に関する指導を受け、同社の加工場において実施している衛生管理マネジメントを導入し、安全・安心なウニを提供できる体制を整えている。（第二加工場では ISO22000（2018）登録済みである）

(第二加工場内)



(ISO22000 登録証)



(2) 卸売販売事業

前述の工程により加工・冷凍保存された高級ウニは「幸福雲丹(こうふうくに) (※3)」の商品名で「幸雲丹～さちうに～ ムラサキウニ」と「福雲丹～ふくにに～ バフンウニ」をセットにして、全国のホテルや飲食店及び食品流通業者に販売している(大手通販サイトや自社サイトでの EC による販売も行っている)。



幸福雲丹 幸雲丹 (紫雲丹)

80g



幸福雲丹 福雲丹 (芭吻雲丹)

80g

(3) 催事事業

当社ではウニを始めとする海産物(カニ、エビ、イクラ、ホタテ等) をふんだんに使用した弁当等を、全国の百貨店(高島屋、三越伊勢丹、大丸松坂屋、西武・そごう、東武百貨店他) が開催する「北海道物産展」等での催事販売や麻布台ヒルズ等の複合商業施設での期間限定店舗などのイベントで販売を行っている。

催事販売の商品としては下記に記載したメニューの他、北海道の海産物を使用した多数の商品を取りそろえている。(求められる価格帯に併せて、多様な食材を組み合わせ販売している。)



半生&炙りうに食べ比べ

半生うにの上に香ばしく炙ったうにを山盛りに、うに10個分使用。



半生うにめし

ミョウバン不使用の最高ランク(SSA)のうにをたっぷり8個分使用。世売屋の代表商品。



大玉うにホタテ

半生うにめしに一口では頬張れない北海道産の特大サイズのホタテを贅沢に2玉トッピング。

※3 幸福雲丹：この商品は一流シェフや大手百貨店のバイヤーなどの「食のプロ」が厳しい審査を経て選定される「料理王国100選 2026(株式会社 JFLA ホールディングス主催)」にて、最高賞である「優秀賞」に選出されている。

(4) 飲食店事業

当社は北海道内に 6 店舗の「うに専門店世売屋」を運営し、当社で加工した生ウニを利用したメニューを提供している。(店舗の概要は下記のとおり)

●うに専門店世売屋 余市実家店 (余市郡)



●うに専門店世売屋 小樽運河店 (小樽市)



●うに専門店世売屋 函館朝市店 (函館市)



●うに専門店世売屋 函館魚まさ店 (函館市)



●うに専門店世売屋 札幌南二条店 (札幌市)



●うに専門店世売屋 札幌すすきの店 (札幌市)



店舗では高品質な生ウニや北海道の海産物をふんだんに使用したメニューを取り揃えている。看板の素材である「生ウニ」の他に、6つのこだわり「米（北海道産の「ゆめぴりか」と「ななつぼし」に限定）」「合わせ酢」「しょうゆ（本醸造のしょうゆに北海道産昆布のうまみを抽出した出汁を加えて甘みを加えている）」「蟹の味噌汁（余市産の甘エビや蟹を大量に入れて出汁をとった味噌汁。おかわりは無料）」「どんぶり（食品とのバランスを考え 1 mm 単位のサイズにこだわった当社独自のどんぶり）」等を加えて、品質に応じた適正な価格でウニを普及させることにより、「余市産のウニ」のブランドイメージの維持・向上やインバウンド需要への対応を図ることに努めている。なお、飲食店事業での食品衛生管理では「HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理」に基づき、自

社独自で食品安全衛生マニュアルを作成し業務を行っている。また外部の衛生検査業者に毎月一回の衛生点検(対象は食品・施設・従業員・帳票等)を委託し、飲食店での食品の安全衛生の維持・向上に取り組んでいる。

●店舗メニューの一例



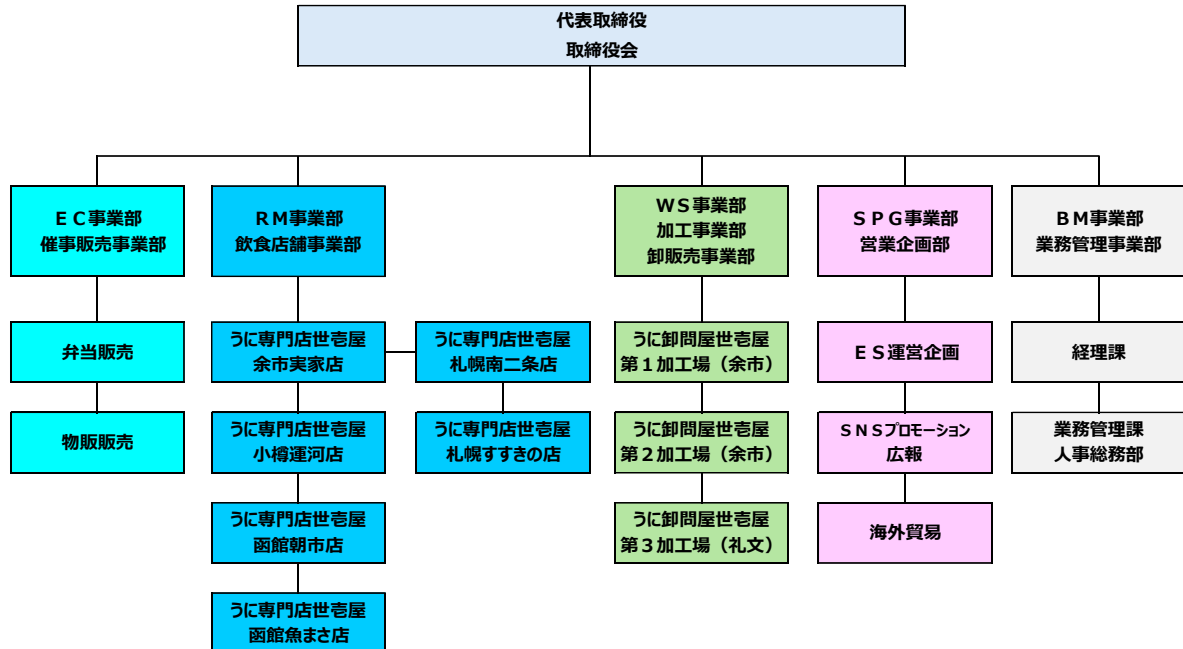
(本項目で使用している画像は全て当社から提供)

【2. 1. 3 主な事業拠点】

拠点名	所在地	事業内容等
本社	北海道札幌市中央区南 5 条西 1 丁目 1-12	本社機能・営業部門
第一加工場	北海道余市郡余市町大川町 6 丁目 57-10	その他の海産物 (イカ、エビ等)の加工場
第二加工場	北海道余市郡余市町梅川町 932 番地 17	うにの加工場
第三加工場	北海道礼文郡礼文町大字香深村字トンナイ 40-23	うにの加工場
店舗	北海道余市郡余市町大川町 7 丁目 29-4	うに専門店世壺屋 余市実家店
店舗	北海道小樽市堺町 2-18	うに専門店世壺屋 小樽運河店
店舗	北海道函館市若松町 8-16	うに専門店世壺屋 函館朝市店
店舗	北海道函館市本町 4-7	うに専門店世壺屋 函館魚まさ店
店舗	北海道札幌市中央区南二条東 1 丁目 1-5	うに専門店世壺屋 札幌南二条店
店舗	北海道札幌市中央区南五条西 6 丁目 9-3	うに専門店世壺屋 札幌すすきの店

【2. 1. 4 当社の組織】

(図表 1：当社の組織図)



(当社へのヒアリングにより商工中金経済研究所にて作成)

【2. 1. 5 主な関係会社】

法人名	所在	事業内容等
該当なし		

【2. 1. 6 沿革】

年 月	主な出来事
2007 年	北海道産のウニと魚卵（イクラ・タラコ・スジコ等）の卸売事業を法人化し当社を設立。 (9 月)
2013 年	世壺屋に社名を変更し「うに専門店」として事業を展開。百貨店での催事に初出店。
2019 年	飲食店事業として、うに専門店世壺屋「余市実家店」をオープン。（4 月） 経済産業省より地域未来牽引企業に選定される。
2020 年	経済産業省より「JAPAN ブランド育成支援事業」に採択される。
2021 年	独自の熟成製法によりウニの加工を行う「うに卸問屋世壺屋第一加工場」運営開始。 (4 月) 札幌商工会議所より「北の企業化表彰 奨励賞」受賞。
2022 年	うに専門店世壺屋「小樽運河店」オープン。(4 月) うに専門店世壺屋「函館魚まさ店」オープン。(4 月) うに卸問屋世壺屋第二加工場運営開始。(5 月)
2023 年	うに専門店世壺屋「函館朝市店」オープン。(3 月) 「幸福雲丹」が第 31 回北海道加工食品コンクールにて札幌市長賞を受賞。
2024 年	「幸福雲丹」が第 65 回全国推奨観光土産品審査会特別審査優秀賞を受賞。 うに卸問屋世壺屋第三加工場運営開始。(6 月)
2025 年	「幸福雲丹」が北海道庁の選ぶ令和 6 年度北のハイグレード食品 2025 に選定される。 (下記、左側の画像) うに専門店世壺屋「札幌すすきの店」オープン。(4 月) うに専門店世壺屋「札幌南二条店」オープン。(7 月)
2026 年	トップシェフや敏腕バイヤーが選ぶ「料理王国 100 選」にて「幸福雲丹」が優秀賞に選出。 (下記、右側の画像)

(北のハイグレード食品 2025)

(料理王国 100 選 2026)



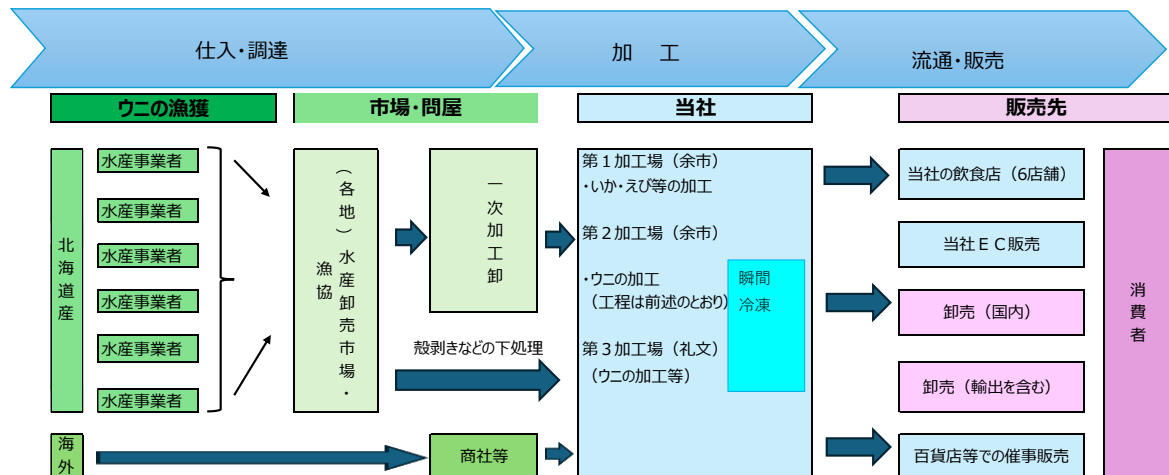
(画像は当社から提供)

【2. 1. 7 当社の事業の業務フローについて】

（１）当社の事業の流れ

当社の主な事業の流れの概略は下記の図表 2 のとおりである。

（図表 2：当社の業務フローの概略）



（当社へのヒアリングにより商工中金経済研究所にて作成）

- * 加工場では生ウニ、蒸しウニの加工を行う。飲食店へは生ウニを配送し、店舗で調理盛付を行う。
- * 配送は基本的に外部の運送業者、宅配便業者等に委託する。
- * 自社の飲食店では生ウニを提供している。催事販売では求められるニーズに応じて取り扱うウニの種類は選別している（低価格帯の場合は輸入ウニを使用することもある）。

（２）当社の加工事業で使用する主な製造設備

当社の事業では加工や流通に主に以下の機械設備・車両を使用している。

- ・製造機械：スチームコンベンションオープン・電解水発生装置・瞬間冷凍庫・金属探知機等
- ・車両：小型冷凍トラック（２台：横持ち運送用）

（３）業務で使用する動力の使用状況等

●電力・化石燃料（石油類・ガス他）など事業に使用するエネルギー源に関する事項

当社の事業で主に使用しているエネルギー源としては加工工程で使用する電気であり、上記の製造機械を稼働させるため、高圧電力契約により電気の供給を受けている。

店舗では照明・空調用に電気を使用している。厨房ではガスを使用している。照明の LED 化や空調・冷凍設備等での高効率な機器の導入は行っている。

なお、現時点では太陽光発電システム等再生可能エネルギー設備による発電はしていない。

（４）業務で使用する水の使用状況等

●水の取水方法、使用状況、排水処理について

（取水・水の利用について）

当社の事業所である店舗や加工場にて事業に使用する水の取水源は一般の上水道である。加工場では主に食品加工の工程での機器等の洗浄に水を使用する。食品の安全衛生の観点から水は電解水発生装置により水を電気分解したうえで使用している。店舗では通常の調理、接客、清掃等として使用する都市活動用水として使用している。水の使用については適切な運用を心がけている。

（排水について）

店舗では、厨房等で利用した水はグリストラップ（油脂分離阻集器）を利用して残渣や油脂を取り除いた後の水を公共の下水道に排出している。

加工場での製造排水は第一加工場（その他海産物の加工）では公設の下水路に、第二加工場（ウニ加工）は排水路に放出している。当社ではウニの殻を剥いたウニ（生ウニ、蒸しウニ）の加工が主体であり、加工の工程で水を使用することは少なく、水の使用は設備等の洗浄が主体である。2026 年度より、殻剥き業務も開始しているがまだ少量であり、手剥きが主体であるため取り除いた殻、はらわた等は水に流さず廃棄物として廃棄をしている（廃棄物の活用については後述のとおり）。このような工程による当社加工場での水の使用は第一工場では月平均で 10m³ 未満であり、第二工場でも月平均で 100 m³ 程度である。

（５）業務の中での発生する大気への排出物に関する事項

●当社の加工場ではボイラー等の燃焼設備は使用していない。また大気中への放出に留意を要する化学物質も使用していない。

（６）業務の中で発生する廃棄物の処理や資源の有効活用に関する事項

●前述のとおり当社の商品では、蒸しウニをうま味や形を崩さず長期間冷凍保存することを可能にしたことから、賞味期限の短い生ウニを使用することで販売店舗や飲食店・ホテル等で発生する（賞味期限切れ等による）商品廃棄を削減することに寄与している。

●当社の生産管理の面においても、当社は仕入れた素材を需要に応じて生ウニ・蒸しウニと分けて加工することにより、素材のロスの削減を図ることに寄与している。また、加工の工程で発生する端切れ部分についても、それらを集めて「テイクアウト・販売用のウニ弁当」の素材として活用・商品化して販売をするなど、天然素材を有効活用する取り組みも行っている。このため当社の社内の工程でウニを廃棄することはほとんどない。

●2026 年度から当社ではウニを水揚げされた状態で仕入れて自社で殻を剥く業務（下処理）を開始している。この業務（殻剥き）を開始したことにより、水揚げされたウニから食用となる身（生殖巣）を取り除いたワタ（内臓部分）や殻が当社の工程からの廃棄物として発生することになるが、ワタや殻にはミネラルなど豊富な栄養分が含まれている。当社ではこれらを米農家に提供し肥料として利用する取り組みを開始している。この肥料により栽培・収穫された米を当社の飲食店で提供するウニ丼等のご飯として使用することを検討している。

（７）間接部門・全社共通に係る事項

●当社は長年、「熟成うに」の商品及びその製造方法の確立に取り組んできた企業である。2021 年頃より製造方法が安定化し、自社の加工場で量産化を開始。加工・販売における食品安全衛生体制の整備及び自社運営の飲食店の設置等に注力しその実績を上げてきた企業である。今後の輸出拡大等の更なる事業の拡大に併せ設備や人員の増加と共に DX 化等による管理面の拡充を図っていく方針である。これにより紙の資源の節約（廃棄物の削減効果）も見込まれる。

（８）物流に関する事項

●商品の発送に係る運送業務は専門の冷凍運送業者または宅配便を利用している。自社では小型の冷凍トラック 2 台を保有し、社内での加工場から店舗等への横持ち運送を行っている。

【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）

川上の事業	当社	川下の事業
・水産業者（漁師、漁協） ・市場、一次問屋等、卸売業者 ・一般資材等の販売業者	・ウニの加工（熟成）及び冷凍（商品化）	・自社販売あり（催事、飲食店、EC） ・流通業者、飲食店、物流業者 輸出商社等

（当社へのヒアリングにより商工中金経済研究所にて作成）

【２．１．１０】当社の労働環境に関する事項

（１）当社の従業員の概況

当社は 2026 年 5 月時点で 66 名の従業員を雇用している。従業員は主に「加工場の従業員」「店舗の従業員」「管理部（本社）の従業員」の職種に分かれて業務に従事している。従業員のうち 38 名はパート社員（時給による短時間勤務労働者）であり主に店舗や加工場での業務にあたっている。当社では派遣契約による労働者の受入は 2026 年 5 月時点では行っていない。従業員（パート社員）の中に 5 名の高校生アルバイトの雇用があるが、労働基準法の規定に沿った勤務時間、休日での契約とする雇用を行っている。また 66 名の従業員のうち 16 名は外国籍の就労者である。

（２）所定休日・有給休暇等に関する事項

当社は社員の勤務時間について、基本的に 1 か月を平均として 1 週間 40 時間の勤務とするシフトを組んでいる。店舗では土曜日・日曜日でも営業しているため、シフトにより月 8 日を休日とする週休二日制を採用し、年間の所定休日は概ね 100 日程度としている。加工場もシフト制による休日をとっており年間休日数は 111 日程度である。管理部（本社）は完全週休二日制をとっており、年間休日は 124 日である。有給休暇については法令に沿って付与している。パート社員についても勤務時間、勤務日数に応じて有給休暇を比例付与している。従業員の有給休暇の平均取得率は 2025 年度で 52% である。業務の拡大により近時、有給休暇の取得率は低下しているが、業種として比較的低いといわれる飲食業・サービス業の平均以上の水準で

はある。なお、法令で定める年 5 日の有給休暇の取得については対象者全員が所定の休日を取得している。その他、慶弔等による特別休暇制度も設けている。

（３）労働時間・時間外勤務に関する事項

前述のとおり、当社では正社員の勤務について 1 か月単位の変形労働時間制を採用しており、個々の勤務時間は会社の定める勤務シフトにより決定しているが、原則として始業時間 7：00、終業時間は 20：00 の間で定めており、現時点では、深夜勤務を含むシフトはない。また部署毎に 1 日の労働時間を定めており、管理部は 1 日 8 時間、加工場、店舗は 1 日 7 時間の勤務となっている。時間外勤務については 36 協定（特別条項 有）を締結し時間外勤務を許容しているが、全社平均での平均月間時間外勤務時間の実績は 2025 年度で 27 時間である。業容拡大の影響により、有給休暇の取得率が低下しているのと同様に近時の時間外勤務は増加傾向にある。なお事業の拡大により今後は第二加工場を 24 時間稼働化とすることも検討しているが、適正人員の確保や作業の効率化により労働時間の面でのワークライフバランスの向上を図っていくことに取り組む予定である。

（４）賃金・評価制度に関する事項

①賃金水準

賃金に関しては、当社が「熟成うに」の商品開発の成功や店舗展開等の企業としての成長段階に併せて、地域の中小企業での水準等を勘案しながら決定している。今後も輸出業務への展開等の事業の状況と物価上昇等の社会情勢を勘案し、従業員の実質的な手取り収入の増加を志向して、賃金政策に取り組んでいく方針である。

②評価制度

当社では賃金規定を設け、「自己チェック」「上長の判断」「経営陣の判断」等の評価を踏まえて、賃金を決定する制度を設けており、客観的な賃金の決定に努めている。

（５）非正規社員等に関する事項

前述のとおり、当社には 2026 年 5 月時点で 38 名のパート社員（時給契約による短時間勤務労働者）が在籍し、主に加工場及び店舗での業務に従事している。（現時点では派遣労働者の受入実績は無い。）

パート従業員は、「正社員とほぼ同様の勤務時間で働くパート従業員」と「週 20 時間以内の勤務時間で働くパート従業員」とに分かれる。「正社員とほぼ同様の勤務時間で働くパート従業員」には健康診断や社会保険等に関して法令に沿って対応をしている。

パート従業員向けの就業規則も整備しており、同一労働同一賃金の考え方のもと法令や実情に応じてパート従業員の特性を踏まえた規程を定めている。またパート従業員から正社員への登用制度も設けられており、過去には多くの社員がパート従業員から正社員に転換してきた実績がある。

（６）福利厚生に関する事項

①法定福利に関する事項

従業員の傷病・老齢・遺族等に対する補償については国の社会保険制度により対応している。

（７）労働安全衛生に関する事項

①労働災害発生防止に関する事項

当社の加工業務の工程には危険有害業務に該当するような工程は無く、過去 5 年間においても休業を伴う労働災害は発生していない。但し、今後の業容の拡大や工場の 24 時間稼働体制への移行に伴い、人事労務管理体制の整備と併せて、労働安全衛生体制の整備を行っていく予定である。

②健康管理に関する事項

健康診断に関しては、当社の従業員は基本的に一般健康診断の対象となるが、対象となる従業員は毎期、全従業員が健康診断を受診している。

（８）育児介護休業法に関連する取り組み

育児介護に関する休暇規程は正社員・パート社員とも社内にて規定されている。なお過去 2 年間は対象となる従業員がいなかったため、当社従業員のこの制度による休業取得実績はない。

（９）ダイバーシティに関連する事項

①女性活躍推進に関連する事項

当社の女性雇用に関する実績は以下のとおりである。（2026 年 5 月時点）

（図表 4：当社の女性社員の状況）

項目	女性比率	業界平均（※4）
総従業員での女性比率	57.5%（38 名／66 名）	40.7%（飲食・サービス業等）
正社員での女性比率	42.8%（12 名／28 名）	30.3%（ 同上 ）
管理職での女性比率	66.6%（ 2 名／ 3 名）	14.9%（ 同上 ）

（当社へのヒアリングにより商工中金経済研究所にて作成）

②外国人就労者に関する事項

当社の外国人就労者の総数は 16 名である（2026 年 5 月時点）。主にインドネシアからの就労者の受入を行っており、加工場で 8 名、店舗で 7 名、管理部で 1 名の外国籍の従業員が当社の業務に従事している。

在留の資格については技能実習生や特定技能就労者の他、技人国ビザにより当社の業務に従事している従業員も 2 名在籍している（加工部門と管理部門に各 1 名）。

当社では外国人就労者向けの居住施設を自社で所有して就労者の生活支援のサポートを行っているなど、外国人就労者の受け入れに関しては積極的な取り組みを行っている。

③高齢者雇用に関する事項

当社は 2007 年に設立し、順次事業規模を拡大してきた企業でもあり、2026 年 5 月時点で 65 歳以上の高齢者の雇用は 1 名である。なお社内規定では定年年齢を 65 歳に定めている。また定年以降の継続雇用に関しても社内にて制度として規定されている。

※ 4：厚生労働省の「女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく認定制度に係る基準における「平均値」について（2025 年 6 月）」に記載された業界平均値を採用している。

④障がい者雇用等に関する事項

2026 年 5 月時点では障がい者雇用の実績はない（2026 年 7 月時点では当社は障害者雇用促進法に基づく法定雇用率雇用義務の対象外である）。なお今後事業規模の拡大を見込んでいることから、障がい者の採用等についてもハローワーク等との連携をとりながら進めていく方針である。

2. 2 業界動向

【2. 2. 1 ウニに関する概況】

（１）当社の主要取扱商品の素材であるウニの概要（歴史や栄養価など）

●ウニを食べることは古くから日本の重要な食文化の一つであり、江戸時代には既に「汐ウニ（塩ウニ）」が、越前海岸（福井）から幕府に献上されている記録があるなど日本三大珍味の一つとして珍重されている。ウニは保存食・珍味として親しまれてきた食材である。

●ウニは高たんぱくで、疲労回復や肝機能をサポートするといわれる「タウリン」や脳の働きを活性化させるといわれる「DHA」及び血中脂質を下げるといわれる「EPA」等健康や美容に係る栄養価を豊富に含む食品である。

●国内での主な生産地は名産地として著名な積丹半島や利尻島・礼文島がある北海道が圧倒的なシェアを誇り、ウニの国内生産の 5 割以上が北海道で水揚げされている。次いで三陸海岸のある青森県・岩手県・宮城県などが主な国内での生産地となっている。

●ウニは地域ごとに資源保護や味と品質を保持するために漁期が定められている。当社のある北海道積丹半島では概ね 6 月～8 月が漁期であるが、地域によって漁期は異なり、日本全体でみると一年を通じて何らかのウニがどこかの漁場で採れるようにはなっている。

（２）生産高・需要の推移（世界の需要・輸出等）

●ウニは全世界に生息しており、国別の生産高ではチリが全世界の生産量の約半数を占めている。次いでロシア・オーストラリア・中国・日本等が主要な生産地となっている。一方、消費に関しては、世界で流通しているウニの大半は日本で消費されているといわれている。日本に次ぐウニの消費国はフランス、チリ、韓国等と言われているが、日本との消費量の差は大きく現時点ではウニの流通の中心は日本となっている。このような国際的な需給状況から、海外で生産されるウニは加工された状態で日本に輸出されることが多い。

●最近のウニの世界的な消費動向については、世界での寿司を中心とする和食文化の普及により欧米やアジアの主要都市でウニ（Uni）の知名度・消費量は急上昇している。ウニは世界的にも高級食材として定着し、キャビアやトリュフと並ぶ海の高級食材・珍味としてブランド化や高級品としての品質保持への動きが進んでいる。

●海外で生産されるウニと国内で生産されるウニの味の比較について「日本のウニは冷たい海で上質な昆布や海藻を豊富に食べているため、強い甘みとうま味（アミノ酸）が蓄積されている」といわれている。水揚げ後にすぐにミョウバンを使わずに加工されたものは極めてピュアで濃厚な味わいがあるとされ、他国で漁獲されたウニには出せない特別の評価をうけている。近時の冷凍加工技術の進化もあり、ウニをアジア圏や欧米圏への長距離・長期間での安定的な供給が可能となり、輸出額を大きく伸ばしている。ウニの輸出総額は財務省の貿易統計に拠れば、既に 80 億円を超えている。これは水産庁が定める海産物の重点輸出品目（主要 6 品目 ホタテ・ブリ・タイ・カキ・真珠・錦鯉）を除くと「サケ・マス（約 100 億円規模）」に次ぎ第 2 位の実績である。

●国内でのウニの漁獲量はピークで年間 2 万 t 前後であったが、1980 年代から長期的に減少し、現在では年間 6,000 t 前後となっている。（最近では赤潮被害や海水温の上昇で日本近海でのウニの漁獲量は急減している。）この原因として近時考えられているのが、地球温暖化による海水温の上昇によって発生する「海の砂漠化（磯焼け）」と「ウニの活性化」の問題である。

・磯焼け：海水温の上昇によりウニのエサとなる昆布などの海藻が根腐れを起こしてエサが激減し、海底が草木のない土地や砂漠のような現象のことを言う（環境に起因する磯焼け）。

・**ウニの活性化**：ウニは本来生命力が強いため、磯焼けによりエサが減少した環境でも数年間は生存が可能である。結果、中身のスカスカなウニが少なくなった海藻の新芽まで食べつくすことで、スカスカなウニが大量に生存し続けるという状態（ウニの活性化）が発生する。（磯焼けには、上記に記載した「環境に起因する磯焼け」の他、ウニの活性化でおきる食害に起因する磯焼けもあり、両者は密接に複合して磯焼けの発生要因となっている。）

（図表 5：日本のウニ漁獲高の推移（1990 年～2025 年））



（農林水産省 長期累年統計データを基に商工中金経済研究所で作成）

（３）ウニ生産の復活への取り組み

① 国内での取り組みや国の施策等

●漁業生産力・水産多面的機能発揮対策事業（水産庁）

地球温暖化による海水温の上昇や環境変化に伴い、一部の海域では植食性のウニが異常発生し、海藻等を食べ尽くす「磯焼け」が発生している。エサとなる海藻が乏しくなった岩場のウニは実入り（生殖巣）が悪い状態となり、水産業に深刻なダメージを与えている。その対策としてウニの駆除・密度管理（潜水土が海に潜り、増えすぎたウニを除去する等）や侵入防止柵を設置して岩場を守る、等の事業が行われているが、国でもこれらの対策を支援している。

●磯焼け対策ガイドラインの策定と技術普及（水産庁）

上記状況の中、国では環境の変化に基づく「磯焼け」への対策が系統立てて順序良く行われるための情報提供として、2021 年に磯焼け対策ガイドラインを公表している。（右の画像）

●食害ウニの有効活用（陸上養殖等のビジネス化）

ウニに関しては陸上養殖による生産量の拡大に向けた取り組みも行われている。陸上養殖では卵からふ化させた稚ウニを陸上の閉鎖された循環式の水槽で数年かけて成ウニまで育てる「完全養殖」と、上記記載の「磯焼け」等により発生した「痩せウニ」を海から捕獲し陸上の水槽で数か月間、集中的に給餌して実入りさせ、商品価値を高める「再生養殖」の２種類がある。現時点では各地で事業化に向けた実証実験等が行われている。（この取り組みは CO2 の吸収量を増やす取り組みにもなる）



（画像は水産庁 HP より引用）

② 余市町で行われている取り組み

● ワインウニ育成への取り組み

北海道の余市町はその気候風土から、世界からも注目されるワインの銘醸地であり、「余市ワイン」など人気のあるワインを多数生産している。そのワインの醸造過程から排出される「ブドウの搾りかす」をウニの陸上養殖でのエサとして再利用する取り組みが進められている。余市町では既にブドウの搾りかすを食べて育った豚を「ワインポーク」のブランド化した実績があるが、ウニについても「ワインウニ」として育てていくことが検討されている。

● 移植作戦・藻場の再生への取り組み

また、余市町では、北海道立総合研究機構中央試験場（道総研）によって適切な環境を選定したウニの移植技術の開発やウニ侵入防止フェンスを活用した漁場環境の保全研究が行われている。

【2. 2. 2 水産加工業（ウニ）に関する主な法令・国の施策・指針等】

2026 年 6 月時点では水産庁を中心にウニの加工に関連する施策としては以下の事業が行われている。

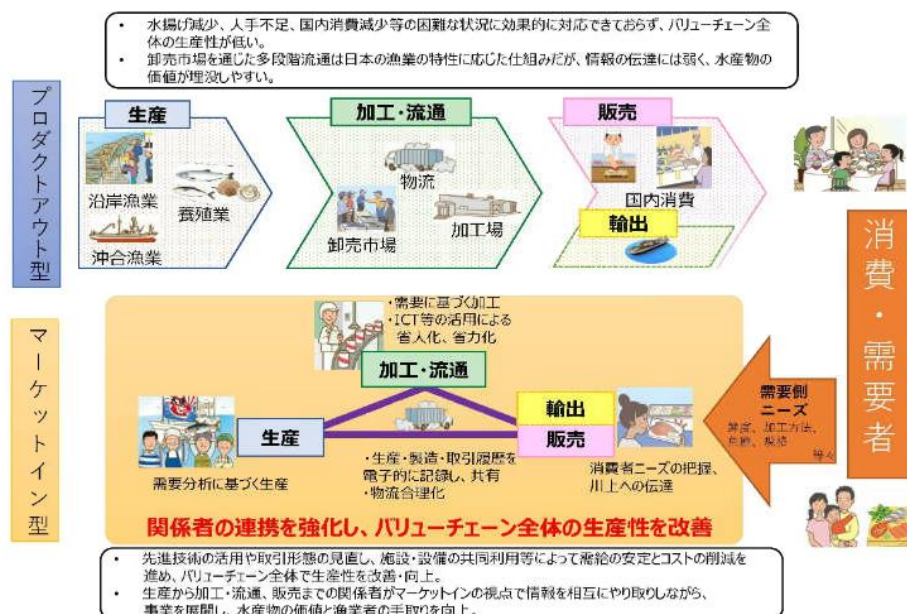
● 高度衛生管理体制の整備

水産庁では、日本の水産物の輸出拡大のため漁港の荷捌き所や加工施設などの高度な食品衛生管理化（HACCP への対応等）を進めている。日本の高品質のウニは海外でも人気が高いが、海外（特に EU や米国）などへ輸出する際には、輸出国ごとに厳格に定められている衛生管理の認証が必要となるため、漁港等に対しても、その体制整備への支援が行われている。

● 水産物輸出拡大連携推進事業

政府は 2030 年までに農林水産物、食品の輸出額を 5 兆円（うち水産物は 1.1～1.2 兆円）とする目標を掲げて、輸出拡大戦略を推進している。水産庁でも生産・加工・流通業者や輸出業者が連携した商流や物流の構築、拠点漁港における衛生管理の徹底、海外規制に応じた市場・加工場の整備を支援している。

（図表 6：水産バリューチェーンの構築関連の取り組み）



（画像は水産庁 HP より引用）

【2. 2. 3 ウニの生産量拡大に関連する技術面での進展の状況】

①ウニの再生や生産量の拡大に向けて、技術面では現在、以下の開発が行われている。

●短期実入改善技術の確立。

具体的には、磯焼けが原因で中身がスカスカな状態の「やせウニ」を海から、回収し、別の海（漁場）或いは陸上養殖で出荷可能なレベルに再生させる技術のことである（ウニの再生・高付加価値化）。この技術を活用することにより磯焼けした漁場に残っている「やせウニ」を減らすことができるため、漁場（ウニの生息地）の回復を早め、適正な量のウニを守ることにもつながる。この陸上養殖技術は実用レベルにはあると言われ、これによりウニの生産地域の拡大や通年での出荷が可能になる。但し、現時点では技術開発としてはある程度確立されているものの、高騰するエネルギーコストや人件費への対応というビジネス面でのコストの最適化が課題となっている。大手企業も含め多くの企業がその課題解決に取り組んでいる。

●完全閉鎖循環式の「陸上養殖」技術の実用化。

上記の養殖方法ではなく、卵、稚ウニからの陸上で行う養殖のことである。但し、この方法は要する期間とコストの面でのハードルがまだ高い状態である。近時は上記 2 つの方法（短期実入改善技術による養殖と長期間をかけた稚ウニの養殖）を複合したハイブリッドの養殖方法の研究も進んでいる。

●廃棄物の有効活用も含めた未利用資源を活用した高機能・高効率な人工飼料の開発。

●AI・DX の活用（ウニの生育状況や生息状況の把握、管理に AI・DX 技術を活用する）。

2. 3 企業理念、経営方針等

【企業理念・ビジョン（OUR PHILOSOPHY）】

当社では以下の企業理念、及び中期・長期ビジョンを社内で共有している。

企業理念	
	「1つでも一人でも多くのありがとうを頂く為に」
中期ビジョン	
	「北海道ブランドに世帯屋を」
長期ビジョン	
	「世界一のうに屋になる」

【経営方針】

当社では、上記の企業理念・ビジョンを踏まえた下記の将来ビジョンを掲げ、そのビジョン達成に向けた「短期」「中期」「長期」の戦略及び計画を立て、将来ビジョンの達成に向け取り組んでいる。

また年度毎にその将来ビジョン達成に向けた「年間スローガン」を掲げ、社内での共有を図っている。

将来ビジョン
最高品質のうにを安定的に調達・加工・販売できる体制を確立し、 国内外のお客様から最も信頼される「世界一のうに屋」を目指す。 仕入・加工・商品開発・EC・卸・海外戦略を一体化した高付加価値ブランドへ
2026 年度の年間スローガン
BOOST TEAM MORALE～チームの士気をあげろ～

● 食品安全衛生に関する方針

法令・規制及びお客様ニーズを満たし、内外でのコミュニケーションに取り組み、システムを継続的に改善、食品安全のために必要な力量を確保して、一人でも多くの方々に冷凍しても生ウニと同じ状態を保つことができる、安全安心な余市産、国産ウニの美味しさと感動を届けます。

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. エネルギー消費の削減に関する取り組み

●当社では、照明のLED化等設備機器での省エネ対応は実施しているが、今後の省エネルギー及びCO₂排出削減の観点から、加工場・店舗など各事業所及び当社全体における年間の消費電力量の把握ができる体制を整備しエネルギー消費量の可視化に努めていく方針である。その上で削減に対する具体的な取り組みや年間電力量（原単位あたり）の具体的削減目標を定める。

●また、今後の機械設備の新設・代替についても高効率な機器を計画的に投入していく。

2. 水の適正利用及び排水に関する取り組み

●前述のとおり、取水、水の利用に関して適正な使用を行う取り組みをしている。

●排水に関しても、当社の事業所は水の利用量も少なく、水質汚濁防止法、或いは下水道法に定める特定事業場ではないため排水に関する法令による規制はない。但し、店舗においてはグリストラップの設置、加工場においては加工工程における廃棄物の分離等による排水の適正化に取り組んでいる。今後は事業内容や業容の拡大に対応して排水の水質確認や排水処理の強化を行っていく方針である。

3. 廃棄物処理・資源の有効活用への取り組み

●当社の熟成ウニの開発により流通や飲食店の現場においてウニの普及に貢献する他、賞味期限切れによる廃棄を大幅に防ぐことが可能になる。

●当社では自社の製造工程においても貴重な天然素材を有効活用するために「不良品の発生防止」「端材の有効活用」等に取り組んでおり、現在当社の加工工程において素材であるウニを廃棄することはほぼない。

また自社間の配送及び飲食店店舗での在庫管理は行われている。また余剰在庫が発生した場合でも有効活用は行われている。（顧客側での廃棄物（残渣）の発生は不可避であるが、当社飲食店で提供するメニューは高級食材を中心としているため、他の業態と比べて残渣の発生は比較的少ない、と見られる。）

【2. 4. 2 社会面（個人のニーズ）に関する取り組み】

1. 北海道産のウニを国内外に広めていく取り組み

●当社はウニのうま味や形状を崩さず、冷凍にて長期間保存ができる商品（熟成うに）を開発した。これにより日本の食文化の代表的な素材であり、栄養価も高いウニを国内外の飲食店・販売店で取り扱うことを可能にした。当社は今後、国内での販売（直営の飲食店による販売、催事での販売、卸売、ECによる販売）の他、日本食への関心が高い海外（アジア・北米・欧州等）への輸出の拡大を図ることに取り組んでいく。これまでの海外への輸出実績は0.1t未満（45Kg）と少量であるが、今後は素材の調達力の向上、生産能力の増強（設備・人員）、食品安全衛生及びトレーサビリティ面での管理体制の整備、商品力や商品ブランドイメージの向上を図ることにより、ウニを世界に輸出していくことに取り組んでいく。

またこの取り組みは「余市産・北海道産のウニ」というブランドイメージを拡大し、適正な価格で消費されるマーケットを創出していくことで漁業者を含む北海道の水産関連業者の繁栄にも寄与できる取り組みである。

現在、ウニは前述 2.2.1 に記載したとおり、地球温暖化の影響と考えられる磯焼け等による生産量の減少に直面している。当社は現時点では加工卸売業者であるが、将来的には陸上養殖等「ウニを育てる」事業にも取り組んでいく方針であり、現在研究中である。

2. 食品の安全衛生に関する取り組み

●当社は前述のとおり食品の安全衛生のマネジメントシステムに関して、既に ISO22000 登録済みであるが、今後、輸出業務を拡大していくにあたり、加工場において従来から取り組んでいる食品安全衛生を更に高め、国内での JFS-B 規格等による HACCP 認証の取得や、輸出国毎に必要な各国の食品安全衛生に関する認証を取得することに取り組んでいく。

3. 働きやすい職場環境づくりに関する取り組み

（１）ワークライフバランスの拡充に関する取り組み

① 有給休暇の取得率の向上及び時間外勤務の抑制に関する取り組み

当社は熟成ウニ（蒸しウニを冷凍保存した商品）での事業を今後、輸出等を含めて拡大していく方針であるが、それに対応する人事労務体制の整備・構築にも取り組んでいる。工場においては今後生産数量の拡大が見込まれるため、工場を 24 時間稼働にすることを検討している。2025 年度において業容の拡大により、有給休暇の取得率が低下し、時間外勤務の実績が増加している傾向にあったが、今後、更に業務量を拡大させていくにあたり、従業員の健康や生活に負担がかからないように、外国人就労者を含む雇用を増加させること、作業を標準化して業務を効率化させること等により、従業員のワークライフバランスに関する項目を業界水準も踏まえて 2024 年度の実績並みに抑えていくことに取り組んでいる。それに併せて、人事労務管理体制も整備していく方針である。勤怠管理システムの導入等による効率的で適確な管理ができる体制を構築していく他、社会保険労務士等とも提携して法令改正への対応や当社の業務に併せた人事労務管理制度を構築していく方針である。

② 育児・介護休業制度に関する取り組み

2025 年 10 月より企業には育児介護休業の対象となる従業員への制度の周知及び意向確認が求められており、当社ではそれに対応していく方針である。

（２）公正な処遇や労働条件に関する取り組み

① 賃金・給与制度に関する取り組み（賃上げに関する取り組み）

当社は 2.1.10（４）に記載のとおり、企業の成長及び物価上昇等の社会情勢にあわせて、従業員の賃金水準を継続的に引き上げていくことに取り組んでいる。

② ダイバーシティに関する取り組み（外国人雇用に関する取り組み）

当社は 2.1.10（9）に記載のとおり、性別・国籍・年齢等に関わらず、適材適所の方針で人事に関しては、公平な採用、雇用、育成、処遇を行っている。その中では、当社の今後の生産力向上や飲食店店舗でのインバウンド需要の取り込みや海外への進出に向けて外国人就労者の採用・育成には注力しており、その育成に関して会社も費用を負担し支援を行っている。

（３）健全な労働環境・労働安全性に関する取り組み

①労働災害の発生防止等に関する取り組み

当社は前述 2.1.10(7)に記載のとおり、過去 5 年間に労働災害等は発生していない。但し、今後は業容の拡大や工場の 24 時間稼働化等労働環境の変化も見込まれるため、状況に応じた適切な管理、環境整備を行っていくことにより、引き続き労働安全衛生に取り組んでいく。

（４）雇用全般に関する取り組み（平均勤続年数、離職率）

① 雇用の拡大に関する取り組み

前述のとおり、当社は成長、拡大の段階にいる企業であり、今後の採用の拡大、雇用の増加に取り組んでいるが、採用数、従業員数等については事業の拡大や店舗の新規出店の状況に併せて検討していくため、現時点で具体的な人数等を設定した運営は行っていない。

② 人事労務管理体制の整備に関する取り組み（制度・規定類、システム面での整備状況等）

前述のとおり、当社は「熟成うに」の開発の成功、飲食店店舗の展開と成長を遂げ、今後は輸出を含む卸売業務により更なる成長を目指している企業である。この中で外国人労働者を含む人員の増加、加工場の 24 時間稼働など人事労務面での変化も予想されることから、DX 化や社会保険労務士等との提携により 人事労務管理の適正化によるワークライフバランスの拡充や公正な処遇の確保などに取り組んでいく方針である。

【 2. 4. 3 社会経済面（人間の集団的ニーズ）に関する取り組み】

1. 新規事業への取り組み（新製品・新サービスの開発）

ウニは現在、地球温暖化の影響による「磯焼け」等により、生産量が減少している。当社では素材の安定調達の観点からも、今後「陸上養殖」にも取り組んでいく方針である。このことは前述 2.2.3 に記載のとおり、磯焼けへの対策としてウニの生息地を保護し、適正な量でのウニの生息を維持することにもつながる取り組みである。

2. 中小企業・地場産業振興への取り組み（外注先の利用等）

●地場産業への取り組み

当社は北海道の名産であるウニの加工・保存方法について長年研究開発を行い、美味しさや形を崩さないまま長期間冷凍保存が可能な商品を開発した。これにより、技術的には北海道産の高品質のウニを、物流面では輸出を含む遠隔地まで輸送することが可能となる他、販売店舗・飲食店等では賞味期限切れによる在庫ロスを防ぎながら、ウニを商材として提供することができるようになった。

今後はこれらの技術を活かし、北海道産のウニを適正な価格で販売できるよう輸出を含め販売チャンネルを開拓していく他、北海道産のウニをブランド化して、定着化していくことを目指している。

3. 和食文化の海外への展開に関する取り組み

●当社は和食文化の海外への展開として、今後本格化する輸出の動向、国内で運営している飲食店でのインバウンド需要の動向、外国人就労者等の縁を活かしてウニを中心とする和食レストランを海外に出店する構想を持っている。

2. 4. 4 まとめ

当社は北海道の名産品で日本の伝統文化であり栄養価も高いウニを、高い品質と適正な価格で販売できるマーケット（国内外）を持続的に成長させることにより国内外に広め、余市産のウニを世界一にすることを事業ビジョンとして掲げて事業を行っている。現在、地元北海道にてうに専門の飲食店を6店舗運営し、生ウニの美味しさを地元住民・観光客・インバウンド顧客に提供できる場を設けている。また「熟成うに」の開発に成功したことにより、賞味期限が短いウニを美味しさや形をとどめたまま長期間冷凍保存することで、ウニを長距離で輸送を行ったり、長期間の保存を可能とした。当社では今後はその素材を基に国内外に北海道のウニを広めていく取り組みを実現していくことになる。

当社ではビジョンに基づく事業を実現していくこと及びその事業目標の実現に必要な事項（マーケティング、仕入れの拡充・安定化、食品安全衛生体制の確立、人事労務管理や生産管理、損益管理等のシステムの整備等）の整備を行うことにより、環境・社会・経済にインパクトを発現させていく方針である。このため以下に掲げる取り組み内容及びKPIを設定する。

3.包括的インパクト分析

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

社会（個人のニーズ）		
紛 争	現代奴隷	児童労働
データプライバシー	自然災害	健康および安全性
水	食 料	エネルギー
住 居	健康と衛生	教 育
移動手段	情 報	コネクティビティ
文化と伝統	ファイナンス	雇 用
賃 金	社会的保護	ジェンダー平等
民族・人種平等	年齢差別	その他の社会的弱者
社会経済（人間の集団的ニーズ）		
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、甲殻類、軟体動物の加工と保存 食品、飲料、タバコの販売 レストランおよびモバイルフードサービス活動
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	児童労働、健康および安全性、食料、賃金、社会的保護、気候の安定性、水域、大気、生物種、生息地、資源強度、廃棄物

【当社の事業活動などを踏まえて特定したインパクト】

■ ポジティブ・インパクト

インパクト	取組内容
健康および安全性、食料、文化と伝統、零細・中小企業の繁栄	➤ 北海道産のウニを国内外に広めていく取り組み
健康および安全性、食料	➤ 食品の安全衛生に関する取り組み
雇用	➤ 雇用の拡大に関する取り組み

■ 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	➤ 有給休暇の取得率の向上及び時間外勤務の抑制に関する取り組み ➤ 労働災害の発生防止等に関する取り組み
賃金	➤ 賃金・給与制度に関する取り組み（賃上げに関する取り組み）
社会的保護	➤ 育児・介護休業制度に関する取り組み
気候の安定性、資源強度	➤ エネルギー消費の削減に関する取り組み
水域	➤ 水の適正利用及び排水に関する取り組み
生物種、生息地	➤ 北海道産のウニを国内外に広めていく取り組み

■ ポジティブ・インパクトとネガティブ・インパクト（緩和の取り組み）の両方

インパクト	取組内容
（ポジティブ・インパクト） 教育、雇用 （ネガティブ・インパクト） 社会的保護、民族・人種平等	➤ 雇用の拡大に関する取り組み ➤ ダイバーシティに関する取り組み（外国人雇用に関する取り組み）
（ポジティブ・インパクト） （ネガティブ・インパクト） 廃棄物	➤ 廃棄物処理・資源の有効活用への取り組み

■ 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	➤ 当社は成長過程にある企業であり、企業の成長、実績の計上に併せて賃金の引き上げに取り組んでいる。（ネガティブ・インパクトの緩和への取り組みにて特定している。）

<ネガティブ・インパクト>

インパクト	特定しない理由
児童労働	➤ 当社が運営する加工場及び飲食店では年少者（高校生以下）のアルバイトは雇用していない。
食料	➤ 当社の提供する食材の中心は栄養価も高く、健康的な食品であるウニである。 ➤ 食品の安全衛生管理に関しては、他社の進んだ食品安全衛生管理を導入し、ISO22000 に基づいたマネジメントシステムに取り組んでいる。
大気	➤ 物流に関してはサステナビリティに対し十分な取り組み実績のある運送業者に物流を委託している。 ➤ 自社で使用するトラックについても最新の排ガス規制適合車を導入している。

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

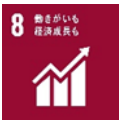
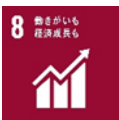
当社は商工中金と共同し、本ファイナンスにおける重要な以下の管理指標（以下、KPI という）を設定した。
なお設定した KPI のうち目標年に達したものについては再度の目標設定等を検討する。

【ポジティブ・インパクト】

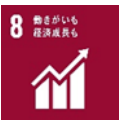
特定したインパクト	「健康および安全性」「食料」「文化と伝統」「零細・中小企業の繁栄」		
取組内容(インパクト内容)	北海道産のウニを国内外に広めていく取り組み		
KPI	● 北海道産のウニ（当社商品 冷凍）の輸出実績を2029年10月期までに8 tとする。（現在までの実績は0.1 t 未満）		
KPI 達成に向けた取り組み	➤ 安定した仕入方法の拡充（仕入先拡大、陸上養殖等）の検討を行う。 ➤ 生産能力の向上（設備、人員確保、24 時間稼働）を図る。 ➤ 輸出に必要な品質保証体制等を確立する。 ➤ マーケティング活動による販売先、ブランドイメージの向上を図る。 ➤ 販売ルート、物流、保険等ロジスティクスの確認をする。		
貢献する SDGs ターゲット	2.1	2030 年までに、飢餓を撲滅し、全ての人々、特に貧困層及び幼児を含む脆弱な立場にある人々が一年中安全かつ栄養のある食料を十分得られるようにする。	
	8.2	高付加価値セクターや労働集約型セクターに重点を置くことなどにより、多様化、技術向上及びイノベーションを通じた高いレベルの経済生産性を達成する。	
	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。	

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)	食品の安全衛生に関する取り組み		
KPI	● 食品安全衛生に関する「HACCP に基づく衛生管理」によるマネジメントシステムに関して 2029 年 10 月期までに、ウニの輸出に必要な公的な認証を取得する。		
KPI 達成に向けた取り組み	➢ 現在行っている食品安全衛生に関する手順、マニュアル等を再度整理し、認証を取得する規格に沿った見直しを行う。 ➢ 規格に沿った食品安全衛生のマネジメントシステムを確立する。 ➢ トレーサビリティの体制整備についても体制を整備する。 ➢ 輸出先（国・地域）に必要な食品安全衛生の基準を確認する。		
貢献する SDGs ターゲット	2.1	2030 年までに、飢餓を撲滅し、全ての人々、特に貧困層及び幼児を含む脆弱な立場にある人々が一年中安全かつ栄養のある食料を十分得られるようにする。	
	12.3	2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。	

【ネガティブ・インパクト】

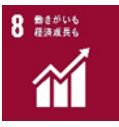
特定したインパクト	「健康および安全性」		
取組内容（インパクト内容）	有給休暇の取得率の向上及び時間外勤務の抑制に関する取り組み		
KPI	① 2029 年 10 月期迄に従業員の有給休暇取得率を 70%以上とする （2025 年 10 月期の実績は 52%） ② 2029 年 10 月期の従業員の時間外労働の月平均実績を 15 時間以内とする。 （2025 年 10 月期の実績は 27 時間）		
KPI 達成に向けた取り組み	➤ 今後、業容の拡大（及びそれに対応する工場稼働の 24 時間化）が見込まれるが、適正な人員の確保と業務の効率化への取り組みにより従業員のワークライフバランスの維持を図っていく。 ➤ 当社には外国人就労者を含む多様な人材が働いていることから業務の標準化・マニュアル化により作業の効率化を図っていく。 ➤ DX化や専門家との連携により人事労務管理の体制の整備及び適切な管理を実施できる体制を整備する。		
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。	
	8.5	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	「健康および安全性」		
取組内容（インパクト内容）	労働災害の発生防止等に関する取り組み		
KPI	● 毎期、休業を伴う労働災害の発生ゼロを継続する。		
KPI 達成に向けた取り組み	➢ 従業員増加に向けた体制整備を行う。		
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	「賃金」		
取組内容（インパクト内容）	賃金・給与制度に関する取り組み（賃上げに関する取り組み）		
KPI	● 賃金に関して、毎期、従業員の平均賃上げ率を、前年の消費者物価上昇率（※5）以上とする賃上げを行う。 ※5：毎年1月に総務省が公表する前年の消費者物価指数（生鮮食品を除く総合指数）の年間上昇率（2025年は3.1%）を指標とする。		
KPI 達成に向けた取り組み	➢ 販売に関する事業計画を達成する。 ➢ 原価・経費の低減への取り組み及び管理を行う。 ➢ 従業員の納得が得られる適切な評価制度の整備・運用を行う。		
貢献する SDGs ターゲット	8.5	2030 年までに、若者や障害者を含む全ての男性及び女性の、完全かつ生産的な雇用及び働きがいのある人間らしい仕事、並びに同一労働同一賃金を達成する。	
	8.8	移住労働者、特に女性の移住労働者や不安定な雇用状態にある労働者など、全ての労働者の権利を保護し、安全・安心な労働環境を促進する。	

特定したインパクト	「気候の安定性」「資源強度」		
取組内容(インパクト内容)	エネルギー消費の削減に関する取り組み		
KPI	ウニを加工する生産現場（第二加工場）での売上高（取扱高）を原単位とするエネルギー効率の削減を2029年10月期までの3期で年平均1%削減する。 （2025年10月期の総売上高対比の第二加工場の電力使用量は9,724kWh/円）		
KPI 達成に向けた取り組み	ウニを加工する生産現場（第二加工場）での売上高（取扱高）を原単位とするエネルギー効率の削減を2029年10月期迄の3期で年平均1%以上削減する。		
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。	
	13.1	全ての国々において、気候関連災害や自然災害に対する強靱性（レジリエンス）及び適応の能力を強化する。	

【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	「教育」「雇用」（ポジティブ・インパクト） 「社会的保護」「民族・人種平等」（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（外国人雇用に関する取り組み）		
KPI	外国人就労者を拡充し2029年10月期迄に就労者数を35名以上とする。（2026年3月末時点の就労者数は16名）		
KPI 達成に向けた取り組み	- 外国人就労者等の技術習得、労働安全衛生に関する手順書、マニュアル、指導体制を整備する。 - 外国人就労者等の生活環境をサポートする体制を整備する。		
貢献するSDGsターゲット	8.5	2030年までに、若者や障害者を含む全ての男性及び女性の、完全かつ生産的な雇用及び働きがいのある人間らしい仕事、並びに同一労働同一賃金を達成する。	
	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
水域	➤ 水の適正利用及び排水に関する取り組み	・当社の事業では水の利用については適正に行われている。 ・排水についても飲食店ではグリストラップ、加工場では加工工程において大量の水を使用しない、水に廃棄物を混入させない取り組みが行われている。結果、加工工程における水の使用量も少ない。
生物種、生息地	➤ 北海道産のウニを国内外に広めていく取り組み	・当社も地球温暖化の影響といわれる磯焼けやウニの活性化等によるウニの生息数の減少に対し、陸上養殖等を検討しているが、現時点では研究開発段階であり、KPI は設定しない。
廃棄物	➤ 廃棄物処理・資源の有効活用への取り組み	・当社が取り扱う一定の品質を備えた素材（ウニ）は、不良品発生抑制対策や端材の有効活用等による廃棄物削減への取り組みが既に実施されている。 ・剥き殻等の有効活用についても取り組んでいるが、現時点では実証実験中であり、現時点では KPI は設定しない。 ・当社はウニを中心とした高級食材に絞ったメニューを提供していること等から廃棄物は少ない。包装についても簡素化に取り組んでいる。

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あたり、犬嶋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、犬嶋社長を最高責任者、笹森マネージャーをプロジェクト・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	犬嶋 裕司
(プロジェクト・リーダー)	営業戦略マネージャー	笹森 裕子
(事務局)	経営企画室長	小向 勇貴
(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