

株式会社商工組合中央金庫が実施する 有限会社松月堂に対する 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有限会社松月堂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4月10日
株式会社 日本格付研究所

評価対象：

有限会社松月堂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」）が有限会社松月堂（「松月堂」）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もわかるとおり、個別の中小企業のインパクトの発現の仕方や影響度は、その事業規模に従い、大企業ほど大きくはない。¹
- ③ サステナビリティ実施体制や開示の度合いも、上場企業ほどの開示義務を有していないことなどから、大企業に比して未整備である。

II. ポジティブ・インパクト金融原則及びモデル・フレームワークへの適合に係る意見

ポジティブ・インパクト金融原則 1 定義

SDGs に資する三つの柱（環境・社会・経済）に対してポジティブな成果を確認できること、なおかつネガティブな影響を特定し対処していること。

SDGs に係る包括的な審査によって、PIF は SDGs に対するファイナンスが抱えている諸問題に直接対応している。

商工中金及び商工中金経済研究所は、本ファイナンスを通じ、松月堂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、松月堂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。

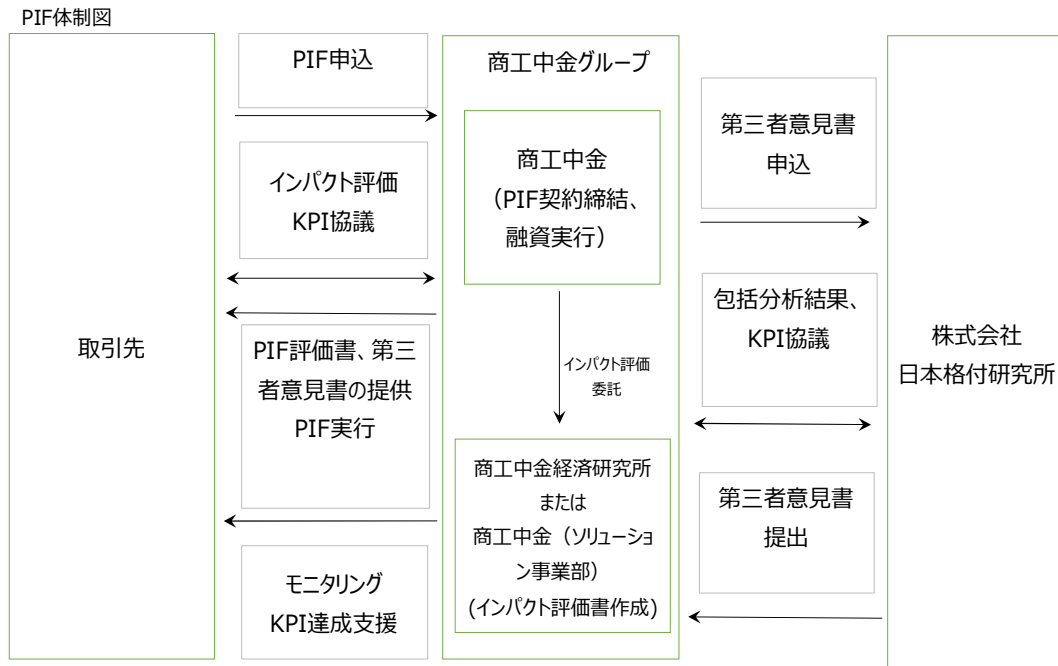
JCR は、商工中金が PIF を実施するために適切な実施体制とプロセス、評価方法及び評価ツールを確立したことを確認した。

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。



JCR Sustainable PIF for SMEs

(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。



JCR Sustainable PIF for SMEs

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松月堂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

葛 友樹

葛 友樹



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、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4月10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）が有限会社松月堂（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	有限会社 松月堂
借入金額	150,000,000 円
資金使途	運転資金
借入期間	期間 1 年のコミットメントライン（更新オプション 4 回）
モニタリング実施時期	毎年 6 月

2. 企業概要・事業活動

2. 1 基本情報

本社所在地	福島県福島市さくら 3-1-18	
創業・設立	2002(平成 14)年 9 月	
資本金	3,000,000 円	
従業員数	252 名（2025 年 12 月現在） （うち短時間勤務社員 214 名）	
事業内容	食品販売業、惣菜製造業、菓子製造業、パン製造業、精米業、麵製造、食肉処理販売業、野菜加工、食品冷凍冷蔵業、飲食業、仕出し	
主要取引先	【販売】 一般顧客 JR 東日本東北総合サービス 株式会社 仙台農業協同組合(JA 仙台)	【仕入】 服部コーヒーフーズ 株式会社 株式会社 サトー商会 株式会社 高速

2. 1. 1 当社の業務内容の概略

当社は福島県内と宮城県仙台市内にて「お惣菜とお弁当の製造(調理)および販売事業」「お弁当の配達事業」「パンの製造・販売事業」「生そば・食事処等の飲食店事業」を営んでいる事業者である。

福島市内に当社の事業の中核となるお惣菜とお弁当の調理工場を置いている。調理には福島県西部に連なる安達太良連峰・吾妻連峰の間に位置する箕輪山で生まれた良質な地下水を使用している。食材に関しては、お米は地元福島県(会津・県北地区)と隣県の宮城県(蔵王地区)の契約農家により栽培された「コシヒカリ」「ひとめぼれ」のみを使用し、その他の食材も地元福島県産の素材を中心に、健康的で安全なものにこだわって使用している。良質な水と食材を用いて手作り志向で家庭的な味付けで調理したお惣菜とお弁当を手頃な価格で提供することに注力しており、ビジネス客・観光客・地域の住民など幅広い層から高い評価を得ている。

お惣菜とお弁当およびパンの販売拠点としては「ごちそう館」の店名で 12 店舗を運営している(一部店舗では店名に「松月堂」を使用している)。本社工場に併設した「さくら本店(国道 115 号線 荒井バイパス沿い 工場に併設)」は庭園や飲食店、約 100 席のイートインスペースを併設した大型の店舗(売り場面積は 2,310 m²)である。一方、他の店舗は福島県・宮城県内の大手事業者(JR 東日本・JA 仙台等)が運営する商業施設内での出店が中心である。

お弁当の配達事業の拠点として「ジョイランチ」を 3 店舗、飲食店は「松月庵」「レストラン松月」の店名で 3 店舗展開している。また、福島県内のドラッグストアなどへのお弁当等の卸売も行っている。

一日当たりのお惣菜・お弁当の生産数量(個数)は約 6 千個程度である(うち配達分は 1.5 千個程度)。

事業別での売上比率は「お惣菜とお弁当・パンの製造販売事業」が当社の主力事業で約 56%、「卸売事業」が約 24%、「お弁当の配達事業」が約 13%、「飲食店事業」が約 7%となっている。

調理についてはお惣菜とお弁当の提供という事業の特性上、午前中には各販売店舗に商品を陳列し販売を開始する必要があることから、調理工場での業務は深夜・早朝から行っている。

(安達太良連峰)



(画像は岳温泉観光協会 HP から引用)

(福島県の水田)



(画像は福島県 HP「ふくしまプライド」から引用)

2. 1. 2 当社の行う各事業の概要

(1) お惣菜とお弁当およびパンの製造、及び販売事業(店舗名:「ごちそう館」他)



- 種類が豊富なお惣菜とお弁当および自家製パンを販売している。
- お弁当は定番物から季節ものまで毎日多数のメニューを用意している。
- 現在は 12 店舗運営している。

【特徴】

当社では「安心して美味しく食べられる」を心掛け、以下 3 つの「こだわり」をもってお惣菜とお弁当の調理に取り組んでいる。

① 食材へのこだわり

地元農家との直接契約や、自社での精米・加工を通じて、安心できる食材を厳選。素材本来の味を大切にしています。

② 毎日手作り・当日製造へのこだわり

野菜のカットから調理まですべて当日に行い、出来立てをお届け。売れ残りは翌日に持ち越さず、フードロス対策にも取り組んでいます。

③ 安全・衛生管理体制

自社工場は HACCP に対応し、製造から配送まで徹底した衛生管理を実施。冷蔵車や GPS 管理で、安心とともにお弁当をお届けしています。

【定番の人気メニューの一例（下記画像参照）】

(若鶏のから揚げ弁当)



(煮込みカツ丼)



(本項の画像は全て当社から提供)

「ごちそう館」では、さくら本店の他一部店舗で、店名に当社の社名であり福島県内では古くから知られている「松月堂」の名で、お惣菜とお弁当および自家製のパン(※2)などの販売を行っている。味にこだわった「厚焼き玉子」「若鶏のから揚げ」「カツ丼」「ごはん」「さばの味噌煮」「奈良漬け・奈良漬け味噌」「だんご」などを使った日常なお惣菜とお弁当の販売を行う他、個別のオーダー注文による仕出し弁当の提供も行っている。

【店舗(下記 12 店舗)】

- ・さくら本店(松月堂):福島県福島市さくら 3 丁目 (本社隣接)
- ・ピボット福島店:福島県福島市栄町 1 丁目 (福島駅西口パワーシティピボット内:JR 福島駅直結)
- ・郡山駅店:福島県郡山市燧田 (郡山駅食品館ピボット内:JR 郡山駅直結)
- ・ザ・モール郡山店(シェフのエプロン):福島県郡山市長者 1 丁目 (ザ・モール郡山内)
- ・会津若松店:福島県会津若松市駅前町 (会津若松駅食品館ピボット内:JR 会津若松駅隣接)
- ・いわき市ラトブ店:福島県いわき市宇田町 (いわき駅前再開発ビル「ラトブ」内:JR いわき駅前)
- ・仙台市原ノ町店:宮城県仙台市宮城野区五輪
(クオリティフードストア仙台原ノ町ピボット:JR 陸前原ノ町駅隣)
- ・たなばたけ高砂店:宮城県仙台市宮城野区福室 (JA 仙台 農産物直売所「たなばたけ」内)
- ・仙台駅エスパル地下 1F 店(松月堂):宮城県仙台市青葉区中央
(S-PAL 仙台本館 B1F:JR 仙台駅直結)
- ・仙台市杜の市場店:宮城県仙台市卸町 5 丁目 (仙台場外市場「杜の市場」内)
- ・テクテ長町店(松月堂):仙台市太白区長町 (tekute 長町 JR 長町駅前)
- ・六丁の目店:宮城県仙台市若林区六丁の目

※2 自家製のパン:当社では 2020 年から自家製パンの製造を開始し、各店舗で販売をしている。良質なパン用の小麦粉を使用し、配合にもこだわって自社工場にて丁寧に焼き上げることにより、風味豊かな、しなやかで適度な弾力をもったくちどけの良いパンに仕上がっている。なお、惣菜部門との兼業であることの強みを活かし、パンの焼き上げ工程などで発生したパン粉を品質管理の上、揚げ物調理に利用。良質なパン粉を利用して揚げ物を揚げることで、お惣菜とお弁当でも美味しい揚げ物の提供をしている。

(2) 卸売事業

ドラッグストア・道の駅・病院など店舗内に厨房施設(調理部門)を持たない福島県内の商業施設等約 250 か所以上に、当社で製造したお惣菜とお弁当・パンの卸売販売を行っている。

(日替わり A ランチ)



(日替わり B ランチ)



上記の他、個別の特別お弁当としては「カツカレー」「煮込みかつ丼」などがある。

【店舗(下記 3 店舗)】

- ・福島店：福島県福島市さくら 3 丁目(当社本社内)
- ・郡山店：福島県郡山市富久町
- ・仙台六丁の目店：宮城県仙台市若林区六丁の目

(4) 飲食店事業



【特徴】

飲食店事業は本社店舗内および JR 福島駅直結の福島パワーシティピボット内にて営業する「松月庵(生そば・お食事処)」の 2 店舗と福島県の人気行楽施設である「福島県あづま総合運動公園」内にある「レストラン松月」の 1 店舗の合計 3 店舗を運営している。店舗で提供しているそばは、地元福島県の農家と直接契約した「あだたら高原そば」を中心としたこだわりのそば粉を使用している。そばの他にもカレー・丼物など当社のお惣菜とお弁当事業の強みを活かしたメニューを提供している。

【店舗(下記 3 店舗)】

- ・松月庵(生そば・食事処)：福島県福島市さくら 3 丁目(本社内)
- ・松月庵(生そば・食事処)：福島県福島市栄町(福島駅西口パワーシティピボット内：JR 福島駅直結)
- ・レストラン松月：福島市佐原字神事場(福島県あづま総合運動公園内)

(本項の画像は全て当社 HP より引用)

2. 1. 3 当社の主な事業拠点

拠点名	所在地	業務内容など
・本社／製造工場 ・ごちそう館（松月堂） さくら本店 ・ジョイランチ 福島店 ・松月庵	福島県福島市さくら 3-1-18	調理(※3)・盛付包装・販売・配送拠点・飲食店
・ごちそう館 ピボット福島店 ・松月庵	福島県福島市栄町 1-1 福島駅西口パワーシティピボット内	販売・飲食店
ごちそう館 郡山駅店	福島県郡山市燧田 195 郡山駅食品館ピボット内	調理・盛付包装・販売
ごちそう館 （シェフのエプロン） ザ・モール郡山店	福島県郡山市長者 1-1-56 ザ・モール郡山店内	調理・盛付包装・販売
ジョイランチ 郡山店	福島県郡山市富久山町久保田大字大久保 85	配送拠点
ごちそう館 会津若松店	福島県会津若松市駅前 1-10 会津若松駅食品館ピボット内	調理・盛付包装・販売
ごちそう館 いわき市ラトブ店	福島県いわき市平田町 120 いわき駅前再開発ビルラトブ内	販売
ごちそう館 仙台市原ノ町店	宮城県仙台市宮城野区五輪 2-12-55 クオリティフードストア仙台原ノ町ピボット内	販売
ジョイランチ 仙台六丁の目店	宮城県仙台市若林区六丁の目南町 2-60	盛付包装・販売・配送拠点
松月堂 仙台駅エスパル B1F 店	宮城県仙台市青葉区中央 1-1-1 S-PAL 仙台内	販売
ごちそう館 たなばたけ高砂店	宮城県仙台市宮城野区福室 2-7-30 J A 仙台農産物直売所「たなばたけ」内	販売
ごちそう館（松月堂） テケテ長町店	宮城県仙台市太白区長町 5-1-30 tekute 長町内	販売
ごちそう館 仙台市杜の市場店	仙台市若林区卸町 5-2-6 仙台場外市場 杜の市場内	販売

※3 調理：炊飯、肉・野菜のカット加工、揚げ物、煮物などの調理・盛付・包装および漬物・麺類・パンの製造は福島県の本社工場で行い、福島市内、いわき市内、および仙台市内の店舗へ配送を行っている。仙台地区では「六丁の目店」を拠点にして、同店で盛付・包装の上、市内の各店舗への配送を行っている。会津若松店、郡山店では店舗内の厨房にて調理を行っている。

(さくら本店：外観と庭園)



(同 店内：お惣菜・お弁当・パン売り場)



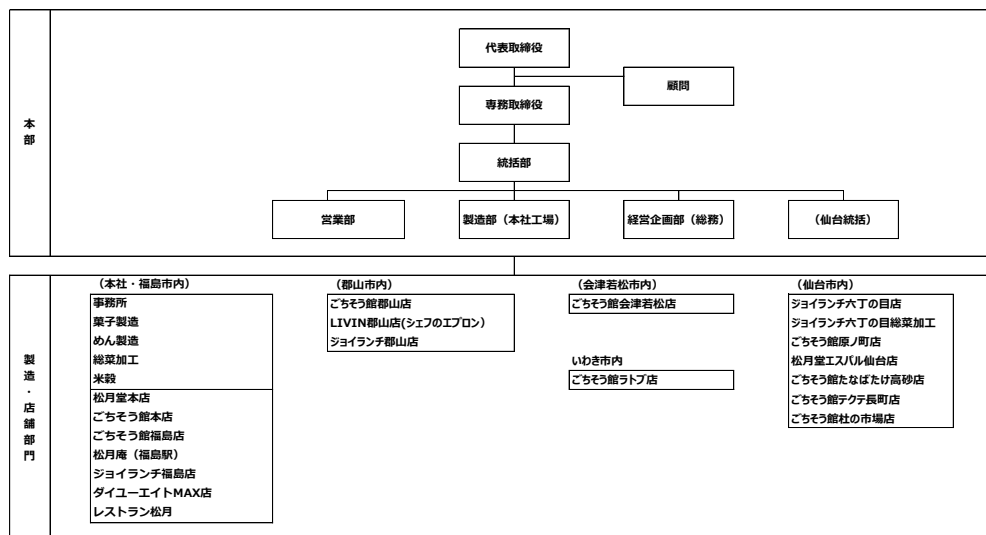
(同 店内：イートインスペース)



(画像は当社 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)

「メニュー、価格」「仕入(価格・量)」「当日の店舗毎の生産(販売)予定数量」の決定は本社主導で行い、店舗では「衛生管理」「陳列・販売」「見切り処分の決定」「パート職員の勤務シフト管理」を中心に行う。(本社

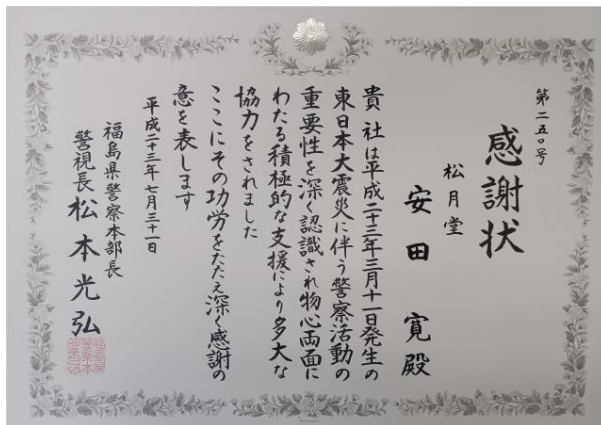
では、販売個数、見切り処分や返品・廃棄の個数を管理し、以降の生産数量の決定や損益の実績管理を行っている。）

2. 1. 5 当社の主な関係会社

なし

2. 1. 6 当社の沿革

2002年	創業100年の和菓子店「松月堂」を伝承し、製菓・製餡の技術を受け継ぎ、現代表取締役である安田寛氏が当社を設立。自社工場を改築して、お弁当販売・宅配事業を開始。ごちそう館の福島本店・宮城県の一号店、ジョイランチの福島県、及び宮城県の一号店を開業。
2003年	レストラン事業を開始。（松月庵一号店（JR福島駅ビル内）を開業）
2011年	東日本大震災発生時の福島県警への継続的な食糧支援に対して感謝状を受ける。 (下記写真(左)参照)
2014年	海外技能実習生の受入開始。（中国 東北地区より受入）
2015年	地元農家と提携し福島県産の瓜を使った奈良漬けプロジェクトを開始。
2019年	地元農家とそばの実プロジェクト開始。
2020年	パンの製造・販売業務を開始。
2025年	福島市と連携した、食宅配支援（福島市食事サービス事業（※4））を開始。 (下記写真(右)参照)



(上の画像は当社より提供)



(上の画像は福島市 HP から引用)

※4 福島市食事サービス事業：福島市が行う高齢者向けのサービスの一つ。市内に住所を有する概ね65歳以上の1人暮らし世帯等のうち、心身の障害等により食の確保が困難で、一定の要件に該当する人に対し日々の昼食の配食と訪問による安否確認を行う。利用者の負担する料金は1食500円である。

2. 1. 7 当社の調理(製造)工程の特徴

(1) 本社工場での調理について

福島市内の本社工場にて前述の調理を行い、盛付・包装(食品表示含む)を行った上で、当社の各販売拠点(福島市、いわき市、及び仙台市内の店舗)に、毎日配送を行っている。仙台市内の店舗(6 店舗)に対しては、六丁の目店を仙台地区の中継拠点として、本社工場からは調理済みの惣菜などの状態で配送し、同事業所内にて盛付・包装(食品表示含む)を行った上で、お惣菜・お弁当などの商品として仙台市内の各店舗に配送している。

お惣菜・お弁当の製造・販売という事業の特性上、午前中には店舗での陳列及び販売の開始が必要となることから、本社の調理工場での操業は深夜・早朝から行うことが必要となる。当社ではパート社員などにより、午前 0 時から午前 9 時までの間で段階的に就業開始時間を設定するなど多様な勤務シフトを組み、工場での調理などを行った上で、朝早い時間より工場から店舗への出荷を行っている。

(2) 店舗での調理、及び販売について

本社工場との距離がある会津若松店や郡山市内の 2 店舗では、店舗内に厨房設備を設置し店舗での調理を行っている。その他の店舗では(1)に記載した流れにより、本社工場から配送された商品を店頭で陳列し、販売を行っている。販売に当たって、商品に食品表示法に基づく食品表示を行う必要があり、各拠点(本社・六丁の目店・店舗内調理を行う店舗)にて商品に表示シールを貼付し、販売を行っている。

なお、取扱い商材がお惣菜とお弁当であるため、消費期限が調理日当日であることから、店舗での販売では、閉店前の一定の時間から店舗毎に「見切り処分(※5)」を実施し、商品の「売れ残り」による廃棄を極力少なくする販売態勢をとっている。

※5：見切り処分(販売)：商品の売れ残りを避けるため、消費期限が近いが品質や包装には問題ない商品を、利益を犠牲にして販売価格を値下げし売り切ることで消費期限切れによる廃棄処分を避ける販売手法。当社では閉店時間の約 1 時間半前を目安に見切り処分を開始している。

2. 1. 8 サプライチェーン・物流

(1) 食材の仕入れ

お米は地元産(福島県産、及び隣県の宮城県産)のもののみを使用している。肉・野菜などは供給量や価格面での問題から全てを地元産でまかなうことは困難であるため、大手の食品商社から安定した調達を行っているが、地元農家からの直接契約による調達も行っている。そば粉は地元の農家と直接契約し、味・品質にこだわった素材(あだたら高原そばなど)を使用。また、福島産の野菜(瓜)を使った当社オリジナルの奈良漬けの開発・拡販への注力など、地元の食材の振興・地産地消に向けた取り組みも積極的に行っている。(下記写真は当社で使用するお米、おそば、奈良漬けに関するもの。)



(画像は当社から提供)

(2) 調理

調理の流れについては前述 2.1.7 に記載のとおりであるが、当社では 2021 年から工場・店舗に対し食品衛生法が定めた「HACCP に基づく衛生管理」を進めており、本社に専任の担当者を置き、JFS-B 規格(※6)に基づく規定類(HACCP 規定・食品防御規定・教育訓練規定・機器校正管理規定などを含む食品安全マニュアル)の整備と現場での運用の定着に取り組んでいる(HACCP に基づく衛生管理に関しては後述 2.2.4 参照)。また衛生管理の徹底に向けた現場改善や施設・設備の改善にも順次行っていく方針である。

※6 JFS-B 規格：一般財団法人食品安全マネジメント協会が開発、運営する日本発の食品安全マネジメント規格で、食品製造業者が安全な食品を製造するための「5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)」「HACCP(危害要因分析・重要管理点)」「GMP(適正製造規範)」の 3 要素を統合し、小規模事業者から大企業まで幅広く対応し、食品安全レベルを証明、向上させることを目的とした規格である。

(3) 物流

上記の工程を経て出来上がった商品は主に自社で物流を行っている。当社の物流は主に「当社内の拠点間の配送」と「顧客へのお弁当の配達」の 2 種類である。

● 拠点間の配送：本社工場で調理した商品・食材を各店舗へ毎朝配送している。基本的な配送ルートは本社から各店舗に朝の一便である。(仙台市内店舗への配送では、六丁の目店にいったん配送の後、同店から市内の各店舗へ配送を行う)。従来はこの拠点間の輸送は外部運送業者に委託してきたが、物流効率化などの観点から、自社配送へ全て転換している(これにより一時的には当社での軽油の燃料消費量は増加するが、将来的には、その削減も図っていく方針である)。

●お弁当の配達（ジョイランチ事業）：各配達拠点から配達先までは基本的に自社の車両(軽自動車)を使用して従業員が運転してお届け先への配達を行う。現状の配達先は概ね 300 社程度である。数個単位での配送依頼にも対応している。



(画像は当社 HP より引用)

2. 1. 9 保有している主な設備

(1) 製造設備

精米・炊飯、煮物・揚げ物の調理、パンの製造などを行うに当たって本社工場では、大型の食品加工用の専用機械(炊飯機、ミキサー・攪拌機、スライサー、結束機など)を使用して、調理・製造を行っている。また、熱源として小型ボイラーも使用している。

(2) 車両

前述 2.1.8 に記載した物流体制をとっているため、現在、以下の車両を保有している。

(図表 2：松月堂の保有車両台数)

車種	小型トラック	軽トラック	バン・ミニバン車両	軽自動車
保有台数	4	1	4	35

(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)

小型トラック 4 台、及びバン・ミニバン車両 2 台は冷蔵設備を備え、製造拠点(本社工場)から各販売拠点への調理済みの惣菜などの配送を行う。軽トラック 1 台は販売用のキッチンカーである。

軽自動車 35 台、は、主にジョイランチ事業でのお弁当の配達用の車両である。積雪・寒冷等の地域特性や配達距離を踏まえ、当社ではお弁当の配達には軽自動車を使用している。

2.2 業界動向

2.2.1 業界全体の概要

(1) 中食産業について

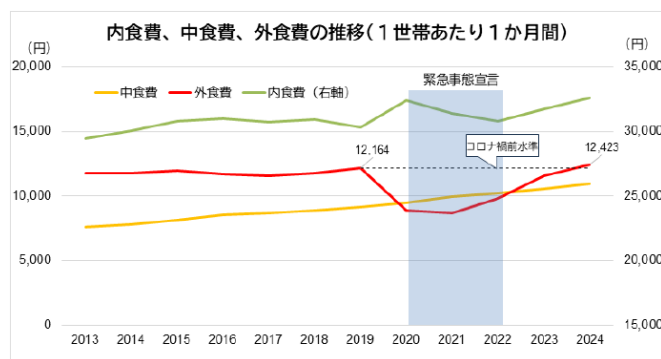
●いわゆる「中食産業」に関する明確な定義は見当たらないが、一般的には「家庭外で調理された食品を、テイクアウト(持ち帰り)やデリバリー(配達)などの手段によって家庭内にて食べる形態」が「中食」と呼ばれ、家庭での調理による「内食」と、飲食店で食事をする「外食」の中間に存在する食事形態と位置付けられている。具体的には惣菜・弁当・冷凍食品の販売や宅配による配達などが中食産業に該当する。

外食産業と同様、調理や盛付などの人手を要する工程が多く、他産業と比べ労働集約性の高さが特徴の一つとしてあげられる。

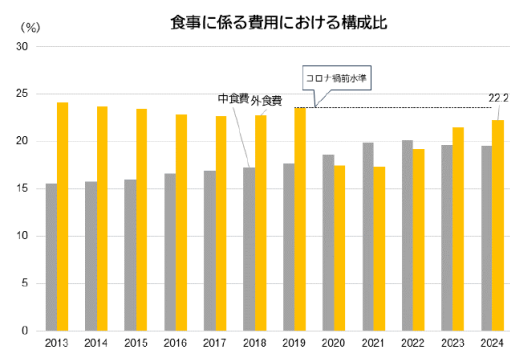
●経済産業省の公表資料の中で示された、家計調査(総務省)による「食費」に関する「内食費(家庭でなんらかの調理をする食材の購入費用)」「中食費(弁当・惣菜・冷凍食品)」「外食費」の過去10年間の推移を示す資料を見てみると、家庭支出における「中食費」は安定的に増加していることがうかがえる(図表3参照)。

また、食費における「外食費」と「中食費」の構成比もほぼ拮抗しており、コロナ禍においては一時「中食費」が「外食費」を上回る水準であったことも示されている(図表4参照)。

(図表3:内食費・中食費・外食費の推移)



(図表4 食費の内訳構成比)



(図表3,4とも 経済産業省 HP より引用)

●惣菜の市場規模に関する調査では(一社)日本惣菜協会の調査資料「惣菜白書(2025年版)」にみることができる。2024年の惣菜市場規模は前年対比102.8%の11兆2,882億円となり、過去最高の水準となった。業態別の前年比で最も高い水準をあげたのは「惣菜専門店」で前年比104.4%、次いで「食料品スーパー」が103.9%、「CVS(コンビニ等)」が101.7%、「百貨店」が99.1%、「総合スーパー」が99.1%となっている。業界の中では味や独自性を活かした専門店が伸張していることがうかがえる。

(図表5:惣菜市場の業態別の推移)



((一社)日本惣菜協会「惣菜白書」より引用)

2. 2. 2 雇用状況等

(1) 有効求人倍率、最低賃金の動きについて

前述のとおり、中食産業は外食産業と同様に労働集約性が高く、常用雇用者に占める短時間勤務労働者等正社員以外の雇用者数が高い事業である(平均で 8 割程度)。よって労働力の安定的な確保が課題となる。福島県の有効求人倍率は 1.25 倍、宮城県の有効求人倍率は 1.22 倍(2025 年 7 月時点 全産業平均 新卒除く パート含む全従業員)であり、両県とも県全体での数値は概ね横ばい傾向で推移している。中食産業に限定した雇用に関する統計データは見当たらないが、過去の諸資料からは、食品製造業、外食産業等の有効求人倍率が全産業平均の 2 倍以上から 3 倍程度におよぶとの資料も見られることから、中食産業においても人材確保は、引き続き経営上の課題の一つとなっている。

また、政策により毎年最低賃金の額は全国的に引上げられていることから、中小の中食事業者等の経営に影響を及ぼしている。福島県・宮城県における近時の最低賃金の推移、及び引上げ率は以下のとおりである。

(図表 6: 当社の営業地域での直近の最低賃金の推移 単位 円)

	2023年度	2024年度	2025年度	前年度比上昇率
福島県	900	955	1,033	108.2%
宮城県	923	977	1,038	106.2%

(厚生労働省公表資料より商工中金経済研究所にて作成)

(2) 当社の事業に求められる技術・資格について

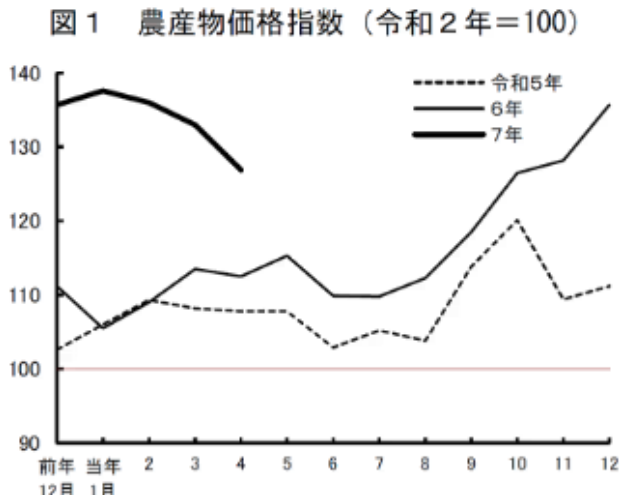
当社の事業では各調理拠点・販売拠点にて衛生管理を行う責任者である「食品衛生責任者」の選任、及び保健所への届出が必要となることが食品衛生法で定められている。同資格には栄養士・調理師などの食品関連の資格を持った者以外は、法定の講習の受講が必要となる。(当社ではその取得に関する費用については会社負担にて対応している。)

なお、お惣菜とお弁当の製造・販売及び配達事業には、調理師・栄養士等の資格取得者を置くことは、法令上では求められていない。

2. 2. 3 原材料価格の上昇、飲食料品価格の上昇

昨今のコメ価格の高騰に代表されるとおり、お惣菜とお弁当の原材料となる農産物・肉類・魚介類の価格の高騰が続いており、食品関連企業の収益を圧迫している。農林水産省が公表する物価指数(2020 年を 100 とする農産物の価格指数)は 2025 年 4 月で 126.9 となっている(次頁 図表 7)。その他の食材も同様の傾向にある。全般的な価格上昇に加え、気候の変化による一時的な需給の増減や価格の高騰もあり、原材料の安定調達や原価管理(価格設定)が中食・外食業者にとっても大きな課題となっている。

(図表 7:農産物物価指数の推移)



(図表 7:農林水産省 HP から引用)

(図表 8:食品価格動向調査の推移 単位 円)

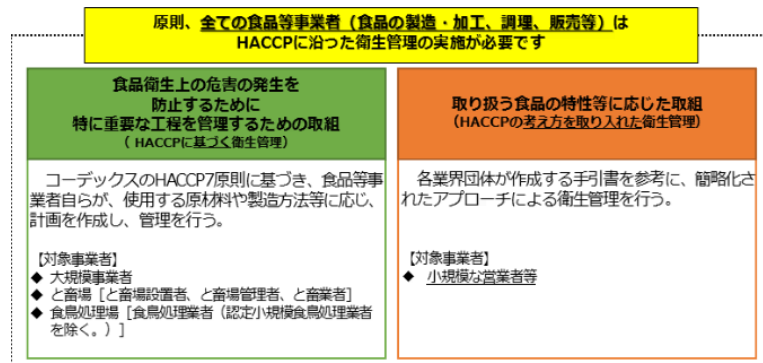
	2024年4月	2025年10月	変動率
豚肉 (ロース) 100 g	254	284	111.8%
鶏肉 (もも肉) 100 g	134	149	111.2%
鶏卵 (10個)	244	303	124.2%
まぐろ 100 g	459	499	108.7%
えび 100 g	300	358	119.3%
さけ 100 g	294	320	108.8%
りんご 1kg	758	860	113.5%
バナナ 1kg	360	394	109.4%
牛乳 1ℓ	326	340	104.3%
サラダ油 1000 g	477	439	92.0%

(図表 8: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. 4 事業に関係する主な法令、政策 (国の方針) に関する動向等

(1) 関係する法令等の動向

① **食品衛生法への対応** : 2018 年の食品衛生法の改正により、全ての食品事業者が 2021 年より「HACCP(※7)に沿った衛生管理(「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」)に取り組むことが義務化されている。 (図表 9:HACCPに沿った衛生管理の体系)



(厚生労働省 HP より引用)

また、同法では 2025 年 6 月より食品用器具・容器包装について、事前に示された「ポジティブリスト」に記載されていない物質の食品用合成樹脂製器具・容器包装への使用を原則禁止にする旨を定めている。

※7 HACCP : 食品の安全性を確保するための国際的な衛生管理手法で Hazard Analysis Critical Control Point の略。食中毒の原因となる危害要因の分析 (Hazard Analysis) と原材料の受入から出荷までの全工程の中で、特に重要な管理点 (Critical Control Point) を特定して管理する手法。この管理を行うことにより、食品事業者が危害要因を事前に排除・低減し、安全な食品の提供を行うことを目的としている。

②**食品表示法への対応**：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)を義務づけているなど、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。

③**プラスチック資源循環促進法への対応**：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」「弁当容器・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)の事業者には「使用の抑制」「繰り返し利用が可能な素材への変更」「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) 当社の事業に関連する国の施策・指針等

① スマートミール認証制度(健康な食事・食環境認証制度)

2018年より、外食・中食・事業所給食などで、健康的な食事(「栄養バランスのとれた」「適量の食事」)であるスマートミールを継続的に、健康的な環境(受動喫煙の防止等)で提供する店舗・事業所を認証する制度がスタートしている。同認証制度の認証基準は日本食品成分表に準じて、随時改訂されており、栄養面での実情や環境変化に併せた対応を行っている。

2025年8月時点で、同認証を受けた事業者数は537事業者である。

(図表10：制度のパンフレット)



(農林水産省 HP より引用)

2. 3 企業理念、経営方針等

社長の想い
<p>終戦後の食料不足の中、農家の息子として自給自足の生活を送り、米や麦、大豆や小豆の作付けから味噌や醤油づくりまで手がけてきました。その経験が、現在の「地域の食材を活かした弁当づくり」につながっています。</p> <p>米や野菜、そば、肉などは農家と直接契約し、自社工場で、精米・野菜加工・麺製造・餡やパンづくりまで、一貫して行っています。調理は昔ながらのガス火で強火調理を守り続け、メニューも創業当時からほとんど変えていません。</p> <p>この地を選んだのは、水質の良い地下水に、恵まれているから。 安心しておいしい、昔ながらの味をこれからもお届けしてまいります。</p>



(本文は商工中金経済研究所が安田社長へのインタビューにて作成。左の創業者安田社長の画像は当社 HP より引用)

【経営方針】

経営方針
<p>美味しい昔ながらの手づくりお惣菜、お弁当を通じて、 笑顔ある食卓のより良き、パートナーを目指します。</p>

【当社の想い】

おいしいは、

毎日の想いから

作ったものを、

その日のうちに

おいしく食べて欲しい

地域とともに歩むお弁当屋。私たちの手作りのまごころを、あなたの元へ。

私たち松月堂のお弁当は、毎日、心を込めて手作りしています。

仕入れた野菜を丁寧に洗い、一つひとつ包丁でカット。

煮る、焼く、揚げる——どの工程も、その日のうちに行います。

作り置きはせず、できたてを詰めたお弁当だけ店頭や配送でお届けします。

どこかほっとする家庭の味を大切に。

素材本来の風味を生かした変わらぬ味付けで、

お子様からご高齢の方まで、安心してお召し上がりいただけます。

あなたの食卓に、ほっとする時間と、からだにやさしいおいしさをお届け

する

——それが私たち松月堂の変わらない想いです。

自家製へのこだわり



契約農家さんから直接買い取り。
自家精米をしてからすぐに炊き上げるのでふっくら
おいしいお米をお召し上がりいただけます。



契約農家さんから仕入れた卵から、一つひとつ
手焼きでつくられた愛情たっぷりの逸品で
す。何とも言えないこの味わいをぜひ、一度ご
賞味ください。



うどん、そば、ラーメン、パスタ、やきそばなど、
松月堂の麺類は毎日手作りでもっちもの食感。
そばの実は地元農家さんと共同栽培しており、
そばをメインとしたお食事処もご用意しています。



焼きたてのパンも毎日店頭に並べています。
定番の食パンなどに加え、ピザやお総菜パンな
ど、ごちそう館全館やドラッグストア、道の駅など
でお好きなパンを見つけてください。

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 自然環境面での取り組み

(1) 当社の商品の調理・販売業務における自然環境への取り組み

① 調理工程での動力（電力・ガス・石油類）に関する取り組み

【現状】

●当社は調理設備の稼働や冷凍冷蔵のため、福島本社併設の調理工場と仙台六丁の目店(仙台地区の拠点)で多くの動力（エネルギー源は主に電力・LP ガス・灯油）を利用している。

(参考 2025 年 12 月期実績)

年間 電力消費量	福島本社工場： 693 千 kWh	仙台六丁の目店： 155 千 kWh
年間 LP ガス使用量	福島本社工場： 34,188m ³	
年間 灯油使用量	福島本社工場： 62,610 リットル	

●本社(本社・事務所・工場)や主な事業所での照明の LED 化は完了済みである。また、空調・冷蔵設備などに関しても、エネルギー消費の点で高効率な機器への更新も順次行っている。

●店舗での動力の使用は、前述のとおり当社の出店形態が商業施設内での出店が主体であることから、照明・空調などでの電力は、入居する各施設の基準に沿って使用され、節電への取り組みが行われている。

【今後の取り組み】

●**電力**：空調設備、コンプレッサーなどの電力消費の高い設備を中心に使用状態の適性化の確認や高効率設備への代替を順次検討し、エネルギー使用の最適化を検討していく方針である。この他、こまめな節電を行うなどの日常的な電力消費の確認により、最大使用量のコントロール・削減も行っていく方針である。また、採算性も十分に検証の上、太陽光発電システムなどの再生可能エネルギーの導入検討も行っていく。

●**ガス、灯油**：ガス・灯油については、調理での加熱作業に直結するエネルギー消費が多いことから、日常的な管理による省エネを図っていく。

これらの取り組みによりエネルギー消費による GHG 削減について積極的に取り組んでいく方針である。

② 水（取水・排水）に関する取り組み

【現状】

●**本社工場(取水)**：当社では工場周辺の良質な地下水を汲み上げ、滅菌処理を行い、食品衛生法に基づく水質検査を実施したうえで調理に使用している。地下水の汲み上げについては福島県の条例に即した届出をしている。

●**本社工場(排水)**：調理で使用した水(製造排水)の処理については、本社工場内に 2 つの排水処理設備を設置して「三重の濾過膜により固形物の分離・油水分離を行った上で、活性汚泥（好気性微生物を含むに汚泥）をいれることにより有機物などを化学的に分解した浄化」を行い、製造排水を行政の定める排水基準に達した状態にした上で、接続した下水路に放出している。我が国有数の清流である荒川(※8)が流れる福島市内では製造排水について厳しく規制されている。当社でも、排水の水質調査に関しては行政による定期検査

の他、当社でも独自に民間調査会社に毎月水質調査を依頼し、排水処理設備から排出される製造排水の水質検査を行っている。なお、現時点での製造排水に関する行政等からの指摘・課題はない。

また、排水処理施設にて分離・堆積された汚泥については全量を産業廃棄物処理業者に処分を委託し、その処分はマニフェストにて適正に管理している（排出された汚泥は「有機たい肥化」などで最終処分されている）。

※ 8：福島県福島市を流れる阿武隈川系の一級河川。環境省の調査で 15 年連続「水質が最も良好な河川」に選定されるほど清らかで、生物化学的酸素要求量（BOD）の数値が極めて低いことで知られている。2008 年には環境省が選定する「平成の名水百選」にも選ばれている。

● **その他の事業所**：その他の事業所は、前述のとおり大量の調理は行っておらず、入居している各商業施設の基準に沿って取水・排水を行っており、特段の課題はない。

【今後の取り組み】

- 現状を踏襲していく方針である。

③ 大気に関する取り組み(GHG を除く)

【現状】

● 当社工場では生鮮食品の調理を中心に行っていることから、事業上で大気中に有害な化学物質等の放出することはない。また小型ボイラー等も調理の熱源に使用しているが、煤塵や臭気に関する課題も発生していない。

【今後の取り組み】

- 現状を踏襲していく方針である。

④ 資源の有効活用および廃棄物に関する取り組み

【現状】

● お惣菜とお弁当の生産数量は日々の需要予測に基づき見込み生産を行っているが、天候やイベントなどにより当日の消費量には想定外の増減があるため、一定量の商品の廃棄を行う必要性が生じる。前述のとおり当社では商品の廃棄を極小化するために、見切り処分販売を行っている

● 当社の浄化槽から発生する汚泥等については、食品から発生する有機物が主体である。発生した廃棄物は月 1 回程度、産業廃棄物処理業者により全量回収され、有機たい肥化などによる最終処分がなされている。

【今後の取り組み】

● 廃棄物に関しては、店舗毎の見切り処分状況や商品の廃棄処分状況を確認・管理や需要予測の高度化を行っていくことにより、店舗毎の生産数量決定の精度向上を図り、廃棄処分数量の削減や見切り処分による費用負担の軽減を図っていく。

● 廃棄物の分別(容器等の「廃プラスチック」)の分別の徹底や廃棄物の有効活用(動植物性残さのコンポスト化や廃プラスチックのリサイクル)推進の検討を行う。

● お弁当の配達事業の一部において、箸、茶わんなどを活用することにより廃棄物が発生しない仕組みを作っている。

(2) その他、社内共通での自然環境に関する取り組み

① エネルギーに関する社内共通での取り組み

【現状】

● 本社(事務所・店舗・工場)他、主要な事業所では、既に照明の LED 化は対応済みである。また空調・冷蔵設備も順次、高効率設備に更新を行っている。

【今後の取り組み】

● 前述、2.4.1(1)①に記載した調理工場でのエネルギー消費の削減と併せて、本社全体で対応を行っていく方針である。

● 事業への有効性や投資回収を検証したうえでの再生エネルギー(太陽光発電など)の検討を行う。

(なお、この点については BCP の観点も含め、他の方法による非常用電源装置の設置も併せて検討を行う)

② 物流での取り組み

【現状および今後の取り組み】

● 当社の物流については前述 2.1.8(3)に記載のとおりである。

拠点間の配送について、運送業者への委託から自社便による配送に転換している。配送に使用する車両については排気ガス規制適合車である。現時点では転換直後であるため定着化に取り組んでいるが、今後は効率化やエコ運転管理などによるエネルギー消費の削減や排気ガス対策を検討としていく方針である。

③ DX 化への取り組み(紙の削減を含む)

【現状および今後の取り組み】

● **食品表示等**：商品に表示する食品表示シールを作成するために、食品表示システムにて集計されたデータを値札表示(シール作成)システムへデータの転記を行う必要があるが、現時点では両システムが非連携のため、紙で出力の後、再度「値札表示システム」への手入力を行っている。今後は API 連携や、CSV によるデータ伝送などによりデータの移行を行うことにより、紙の使用量の削減を検討している。

● **人事労務管理**：労務管理については、現状は各店舗のタイムカードを集約し、そのデータを給与計算システムに入力し、賃金の支払いを行っているが、今後は現場での課題を解決しながら、勤怠管理システムやそれと連動した人事労務管理システムの導入や AI スキャナーの導入を検討し、紙の使用量の削減(及び、人事労務管理の合理化)を図っていくことを検討している。

2.4.2 社会面での取り組み

(1) 安全で美味しい食品の安定供給に関する取り組み

【現状】

● 当社の提供するお惣菜とお弁当については 2.1.1 などにも記載のとおり、使用する水や素材にこだわり、手作り志向の家庭的な味付けを行っている。これは当社の創業の精神・企業理念(2.3 に記載のとおり)に基づくものであり、今後も同様の方針により、良質でお手頃感のあるお惣菜とお弁当を提供していく方針である。

【今後の取り組み】

● **食品安全衛生**：現在、食品安全衛生に沿った体制整備は進めており、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」から「HACCP に基づく衛生管理」への移行を進めている。規定類は整備済みで、今後はその定着化や必要な設備・製造環境の改善を進めていくことにより、食品事故を発生させないような組織態勢構築への取り組み（規定の整備・教育による運用の定着化・施設の改善）を行っていく。

● **新たなお弁当の供給先の開拓**：現在、企業・学校での合理化・経費削減の流れから社員（学生）食堂の休止・閉鎖が増加している。当社ではこの社会的な傾向に対する受け皿として「お弁当の配達事業」を強化し、当社で作った安全で美味しいお弁当を各企業の従業員や学生の昼食として提供するサービスの拡大に注力していく方針である。（2.1.2(3)に記載のとおり）

（2）働きやすい職場環境づくりに関する事項

① ワークライフバランスの拡充への取り組み

a. 所定休日・有給休暇の取得など休日・休暇に関する取り組み

【現状】

● 当社の社員は前述のとおり「深夜勤務を含む夜間・早朝での勤務が主体となる調理業務に従事する社員」と「店舗で販売業務に従事する社員」及び「本社での管理、間接業務を行う社員」に大別される。前述 2.2.2 でも記載のとおり、店舗での販売業務では、当社でも多くの短時間勤務社員（当社では有期のパート契約の社員が大半）を雇用して運営している。当該社員は「週 30 時間以内での勤務とする契約」が主体となっている。

工場での調理業務は深夜業務を伴うことから、勤務シフトを多様化し、管理者による管理の下で、近隣に住む短時間勤務社員などで対応をしている。

● 休日については、通常の勤務時間での勤務を行う正社員は「週 1 日以上・月 6 日以上の日」を付与することを定め、毎月のシフト表により、休日を明示している。短時間勤務社員については労働基準法に沿って週 1 日以上の日を確保したうえで、個別に締結した雇用契約にて休日を定めている。

● 有給休暇の取得について、正社員は法令に沿って所定の日数を付与している。短時間勤務社員についても法令に沿って所定労働日数に応じた比例付与を行っている。なお、年間 10 日以上の日を付与される正社員に対しては、年 5 日以上の日取得義務があることは社内規定でも定めており、短時間勤務社員を含む全社員が取得している。

【今後の取り組み】

● 前述、2.4.1(2)③に記載のとおり、今後は人事労務管理の DX 化による管理の簡素化・有効化の体制の整備を進めていく方針である。

b. 時間外勤務等勤務時間に関する取り組み

【現状】

● 時間外勤務については 36 協定の届出を行っており、従業員の時間外の勤務を許容している。短時間勤務社員（パート社員）については、本人の合意がある場合を除き、原則として契約時間を超過した勤務は行わせないこととしており、工場・各店舗での上司がシフト管理を行っている。上記以外の正社員については協定に

基づく時間外勤務を許容しているが、実際の時間外勤務実績は少ない。

なお、当社の業務には月中での日による繁閑に差があるため、正社員に対しては「一か月単位の変形労働時間制」を採用している。

労働時間については、深夜勤務を含むシフト制がとられているが、勤務間のインターバルについては法令に従い 11 時間以上の間をおくような運用を行っている。

短時間勤務社員として、1 名の高校生（年少者）を雇用し、店舗販売に従事させているが、勤務時間については法令に沿った運用が行われている。

【今後の取り組み】

前述 a.と同様、今後は人事労務管理の DX 化による管理の簡素化・有効化の体制の整備を進めていく方針である。

c. 育児・介護休業制度に関する取り組み

【現状】

●当社では、法令に沿って育児・介護休業規定を整備しており、女性活躍推進法に基づく一般事業主行動計画で「①女性労働者に対する制度の周知や相談体制の確立」「②育児休業・育児休業給付・産前産後休業制度の周知」を定め、対応を行っている。現在は育児休業の対象となる社員はおらず、本人からの申し出もないため、育児・介護休業の取得実績はない。

【今後の取り組み】

●次世代育成支援対策推進法に基づく一般事業主行動計画において「①妊娠中や出産後の女性労働者の健康の確保について、労働者に対する制度の周知や情報提供及び相談体制を整備する」「②育児・介護休業法に基づく育児休業等、雇用保険法に基づく育児休業給付」「③労働基準法に基づく産前産後休業などの諸制度の周知」の 3 点を計画期間中(2028 年 3 月まで)の目標に定めて、従業員に対する周知を継続的に行っていく方針である。

d. 有期雇用従業員の無期転換への取り組み

【現状および今後の取り組み】

●当社は、有期雇用社員(主にパート社員)を多数雇用している。「通算 5 年を超えた労働者からの申し込みにより無期雇用に転換するルール」については、就業規則の規定に盛り込み、従業員に周知を図りながら、継続的に対応していく方針である。

●過去には、有期雇用社員(短時間勤務社員)から正社員へ転換登用した実績もある。

e. 規定類の体制整備への取り組み（人事労務管理面でのシステム対応含む）

【現状および今後の取り組み】

●上記 a～d を踏まえて就業規則については、近時の法令改正も踏まえ、現在見直しを行っている。

●前述、2.4.1(2)③に記載のとおり、今後は人事労務管理の DX 化による管理の簡素化・有効化に向けた体制の整備を進めていく方針である。

(3) 働きやすい職場環境づくりに向けた態勢整備に関する取り組み

a.人事・給与制度に関する取り組み

【現状および今後の取り組み】

●現在は労務管理の整備・拡充やコミュニケーションの活性化に取り組んでいるが、今後、人事制度の整備にも取り組んでいく方針である。

b.従業員エンゲージメントの向上、企業カルチャーの醸成、従業員との対話に関する取り組み

【現状および今後の取り組み】

●当社の事業では、部署毎の職務の分担は比較的明確であるが、事業拠点は多数の店舗に分かれているため、従業員間のコミュニケーションはとりにくい面もある。今後、食品衛生管理などの運用の定着化（「HACCPに基づく衛生管理」への移行）の教育などを通じて、本部と店舗の拠点間のコミュニケーションの活性化を図っていく方針である。また多くの外国人技能実習生などを受け入れているため、実習生などが馴染みやすいよう、語学力に応じた対応や、顧客理解への取り組み(周知)なども積極的に行っている。

c.福利厚生に関する取り組み

【現状および今後の取り組み】

●従業員の傷病・高齢・遺族などに対する補償については法定の社会保険にて対応を行っている。

d.その他（ハラスメント対応・内部通報に関する取り組み）

【現状および今後の取り組み】

●各種ハラスメントに対する社内方針は就業規則により明記している。今後は通報窓口の周知など、相談しやすい環境整備に取り組んでいく。

(4) 賃金に関する取り組み

【現状および今後の取り組み】

●当面は最低賃金の上昇率や消費者物価上昇率を踏まえた賃上げに対応していく方針である。そのための適性収益の確保に取り組んでいく。具体的には短時間勤務のパート社員は事業所の在する県（福島県・宮城県）の最低賃金の引上げに併せて、賃金の引上げを行っている。また正社員についても賃金引上げに対応しており、物価上昇に併せた従業員の暮らしの確保に向けた取り組みを行っている。

(5) 雇用に関する取り組み

【現状および今後の取り組み】

●2025年12月の総従業員数は252名であるが、近年の従業員数の変動は少ない。当社は、事業展開に併せて、人員数の検討を行っているため、現時点では従業員総数を増加させる計画はない。

（６）人材育成に関する取り組み

【現状および今後の取り組み】

● 法定の資格に関する管理状況

当社の事業では各販売拠点・製造拠点に食品衛生責任者を選任、配置することが求められている。当社では法令に基づき各拠点には資格取得者を選任・配置している。そして従業員に対して、その資格取得を推奨し、必要な資格についての資格取得費用（講習の受講など）を会社負担とし資格の取得状況の管理をしている。

● その他の人材育成

社内での調理・販売などに関する技能育成は基本的に各拠点での OJT によるが、今後「HACCP に基づく衛生管理」への移行の中で、調理手順についての標準化・管理の徹底などの教育を行っていく方針である。

（７）労働安全衛生に関する取り組み

① 労働災害の発生防止への取り組み

【現状】

本社工場にて前述 2.1.9 に記載した製造設備を用いて、製造業務を行っているが、休業を要する労働災害の発生件数は過去 5 年間で発生件数は 0 件である。また不休災害(休業を伴わない労働災害)は過去 5 年間で 3 件発生しているが、転倒など比較的軽微な事象である。(過去 2 年間は不休災害も発生していない)

【今後の取り組み】

今後は従業員規模の増大に伴い、事業規模に応じた労働安全衛生体制の整備や消毒液（次亜塩素酸ナトリウムなど）の化学物質の管理の強化も行っていく方針である。

② 従業員の健康管理への取り組み

- 従業員に必要な定期健康診断は対象者全員が実施済みである。また調理工場では深夜業務を行っているため、6 か月に一回の特定業務健康診断も必要となる対象者全員が受診済みである。
- 従業員 50 人以上の事業場に求められるストレスチェックも例年実施している。
- 受動喫煙対策としては、食品関連企業として、事業所（建屋）内での全面禁煙を実施している。

（８）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】

当社は業種柄、女性社員比率は高い企業である。(2025 年 12 月時点の実績は下記のとおり)

区分	女性の人数	男女合計の人数	比率	業界平均（※9）
総従業員数	188名	252名	74.6%	40.7%
正社員数	21名	38名	55.2%	30.0%
管理職数	0名	4名	0.0%	14.9%

※9：厚生労働省 女性活躍推進法に基づく認定制度に係る基準における平均値について（令和 7 年 6 月）より引用
 ～業種は「飲食サービス業」を採用～

【今後の取り組み】

上記のとおり、当社は女性比率の高い企業であり、女性活躍推進のために数値目標を持った採用・雇用上の取り組みは特段行わず、従来同様の対応を行っていく方針である。なお、女性活躍推進法に基づく一般事業主行動計画では、「①女性が活躍できる職場であることについて求職者に向けた積極的な広報を行う」「②職場と家庭の両方において、男女がともに貢献できる職場風土づくりに向けた意識啓発を行う。利用可能な両立支援制度に関する労働者・管理職への周知徹底を行うことで、子の看護休暇・介護休暇制度の利用実績を3名以上にする」の目標を定め、取り組んでいる。

② 外国人雇用に関する事項

【現状】

現在はラオス・ミャンマー出身者を中心に以下の外国人技能実習生などの受入を行っており、調理や販売業務に従事している。（内訳は以下のとおりである）

・外国人技能実習生	20名
・特定技能資格による外国人の雇用	8名

当社では外国人実習生などへの居住施設として、本社工場隣接地に従業員宿舎を設置している。

【今後の取り組み】

引き続き可能な範囲で受入の拡大を行っていく方針である。

③ 高齢者雇用に関する事項

【現状】

当社の社内規程上の定年は60歳であり、法令に基づき65歳までの再雇用制度を設け、1年単位での高齢者の雇用の継続を行っている。実際の運用では定年時再雇用者数は30名で、65歳以上の雇用総数も20名であり、高齢者雇用については既に積極的に取り組んでいる。

【今後の取り組み】

引き続き、現在の方針を踏襲し取り組みを行っていく。

④ 障がい者雇用などに関する事項

【現状】

当社の障がい者雇用総数は2名で、法定雇用率は充足している。障がい者も他の従業員と同じ業務を行い、処遇についても同じ対応を行っている。

この他、就労継続支援事業所からの作業人員の受入（土日を除く毎日5名）も行い、窓ふきや施設の清掃を依頼するなど、障がい者雇用に関しては積極的に取り組んでいる。

【今後の取り組み】

引き続き、現在の方針を踏襲し取り組みを行っていく。

(9) 社会面でのその他の取り組み

① 自然災害への対応

【現状】

現時点では、BCP や事業継続力強化計画を策定していないが、地産地消も含め、地元企業からの食材の調達に力をいれていること、調理に使用する水は地下水の汲み上げを使用していること、調理用の火力にはプロパンガスを活用していること、調理工場の雇用は地域の住民や工場の近くに寮を用意した外国人労働者で対応していることから、自然災害などに関する対応力は有している。当社はその特性を活かし、2011 年の東日本大震災発生時には被災直後から警察に対し継続的に食事の提供を実施しており、福島県警から感謝状を受けている。（「2.1.6 当社の沿革」参照）

【今後の取り組み】

今後はリスクアセスメントの実施、非常時の連絡体制の確認、事業の優先順序の決定や指示方法の確認、必要設備（非常用電源設備を含む）の確認などを行いながら、事業継続力強化計画の策定し、行政への届出・認定取得を行っていく方針である。

また、作業の標準化・手順書化も行い、非常時には少人数でのオペレーションも可能な態勢を構築していく。

2. 4. 3 社会経済面での取り組み

(1) 地産地消への取り組み

【現状】

松月堂のお弁当などで使用する白米は地元福島県および宮城県産のみを使用している。

地元の農作物の振興として地元農家との直接契約による野菜の調達や、地元野菜を活用した奈良漬けの商品開発などを行っている。（前述 2.1.8「サプライチェーン・物流」参照）

当社のお惣菜とお弁当は地元の食材を、福島地区の家庭的な味付けで調理した日常的な食事のメニューを主体に構成している。

【今後の取り組み】

契約農家との直接契約についても状況に応じて契約農家数を増やしていく方針である。

(2) 社会貢献活動（社会教育、清掃、寄付などの慈善活動・文化芸術、スポーツ支援活動）

【現状、及び今後の取り組み】

① 中学生の社会教育実習の受入

当社では、福島市教育委員会が実施する中学生向けの職場体験活動「中学生ドリームアップ事業」の趣旨に沿って、4 日間のプログラムによる地元中学校の生徒 3 名を当社工場での職場体験活動を受け入れている。

② 地域の高齢者向け食宅配支援の事業への取り組み

福島市と連携した、市内に居住する高齢者や障がい者の方向け食事の配達支援（見守りサービス付き）事業を手掛けている。

3. 包括的インパクト分析

UNEP FI のインパクトレ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	他に該当しないその他の食品製造業（1079） 専門店における食品小売業（4721） レストランおよびモバイルフードサービス活動（5610）
ポジティブ・インパクト	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、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 教育	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 安全で美味しい食品の安定供給に関する取り組み (食品安全衛生) ➢ 人材育成に関する取り組み
食料	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 安全で美味しい食品の安定供給に関する取り組み (新たなお弁当の供給先の開拓)
教育	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 人材育成に関する取り組み
零細・中小企業の繁栄	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 地産地消への取り組み

■ 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
自然災害	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 社会面でのその他の取り組み（自然災害への対応）
健康および安全性	<ul style="list-style-type: none"> ➢ ワークライフバランスの拡充への取り組み 所定休日・有給休暇取得など休日・休暇に関する取り組み 時間外勤務など勤務時間に関する取り組み 規定類の体制整備への取り組み （人事労務管理面でのシステム対応含む） ➢ 労働安全衛生に関する取り組み 労働災害の発生防止への取り組み 従業員の健康管理への取り組み
賃金	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 賃金に関する取り組み
社会的保護	<ul style="list-style-type: none"> ➢ ワークライフバランスの拡充への取り組み 育児・介護休業制度に関する取り組み 有期雇用従業員の無期転換への取り組み 規定類の体制整備への取り組み ➢ 働きやすい職場環境づくりに向けた態勢整備に関する取り組み 福利厚生に関する取り組み
民族・人種平等	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 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
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 障がい者雇用などに関する取り組み
気候の安定性	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 当社の商品の調理・販売業務における自然環境への取り組み

	<p>(調理工程での動力(電力・ガス・石油類)に関する取り組み)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ その他、社内共通での自然環境への取り組み (エネルギーに関する社内共通での取り組み)
水域	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 当社の商品の調理・販売業務における自然環境への取り組み 水(取水・排水)に関する取り組み
資源強度	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 当社の商品の調理・販売業務における自然環境への取り組み (調理工程での動力(電力・ガス・石油類)に関する取り組み) (資源の有効活用及び廃棄物に関する取り組み) ➢ その他、社内共通での自然環境への取り組み (エネルギーに関する社内共通での取り組み) (DX化への取り組み(紙の削減を含む))
廃棄物	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 当社の商品の調理・販売業務における自然環境への取り組み 資源の有効活用及び廃棄物に関する取り組み ➢ その他、社内共通での自然環境への取り組み DX化への取り組み(紙の削減を含む)

■ ポジティブ・インパクトとネガティブ・インパクト(緩和の取り組み)の両方

インパクト	取組内容
雇用(ポジティブ・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り組み (外国人雇用に関する事項)
雇用(ポジティブ・インパクト) 年齢差別(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り組み (高齢者雇用に関する事項)
雇用(ポジティブ・インパクト) その他の社会的弱者 (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り組み (障がい者雇用などに関する事項)

■ 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
文化と伝統	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 当社のお惣菜とお弁当などに関するコンセプトは、地元の食材を使用した、地元の家庭的な味付けによる健康で安全な食品を手頃な価格で提供することである。福島の名産品がメニューの一部に入ることもあるが、「文化と伝統」に関するインパクトとしては特定しない。
賃金	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 業界平均などと比べた結果、当社の賃金に対する取り組みについてはネガティブ・インパクトとして特定した。



<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	▶ ヒアリングにより、当社は 18 歳未満の高校生アルバイトの雇用が 1 名いることを確認したが、労働基準法に基づく「就業制限・労働時間・休日の制限」の範囲内での雇用であることを当社にヒアリング済みであり、十分な管理が行われているため、インパクトの特定は行わない。
食料	▶ 当社は食品衛生法に基づく食品衛生管理態勢をとっており、昼食・夕食など健全な食生活に提供するお惣菜とお弁当を提供しているため不健康な食生活の一因となる可能性はない。

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。

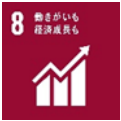
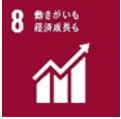
【ポジティブ・インパクト】

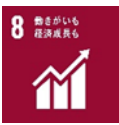
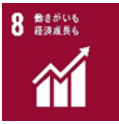
特定したインパクト	「健康および安全性」「教育」		
取組内容(インパクト内容)	安全で美味しい食品の安定供給に関する取り組み（食品安全衛生） 人材育成に関する取り組み		
KPI	<p>① 毎期、食品事故（①健康被害につながる安全性事故、②品質不良によるクレーム事故、③表示ミス・法令違反に関する事故）の発生を0とする。</p> <p>② 規定化されている食品安全衛生に関する管理規定（HACCP に基づく衛生管理に沿ったもの）に関する現場での定着に関する研修を各店舗で月1回行う。</p>		
KPI 達成に向けた取り組み	<p>➢ HACCP に基づく衛生管理に関する当社社内規定を工場、店舗などの現場での運用を徹底する。</p> <p>➢ 異動のあるパート社員・外国人実習生に配慮し、わかりやすい研修を継続的・定期的に行う。</p> <p>➢ 「HACCP に基づく衛生管理」と併せて、作業環境の改善、設備の更新など、食品安全衛生全般に関する取り組みも行っていく。</p>		
貢献する SDGs ターゲット	4.4	2030 年までに、技術的・職業的スキルなど、雇用、働きがいのある人間らしい仕事及び起業に必要な技能を備えた若者と成人の割合を大幅に増加させる。	
	8.6	2020 年までに、就労、就学及び職業訓練のいずれも行っていない若者の割合を大幅に減らす。	




特定したインパクト	「食料」	
取組内容(インパクト内容)	安全で美味しい食品の安定供給に関する取り組み (新たなお弁当の供給先の開拓)	
KPI	<ul style="list-style-type: none"> ● 企業・学校等向けのお弁当の配達食数を 2030 年までに 3,000 食にする。 (2025 年 12 月時点での配達先 約 1,500 食) *配達先は約 300 社 	
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ お弁当の配達サービスサポートの周知を強化し、営業圏内の企業や学校への営業を強化する。 ➢ 企業の従業員や学生・生徒の日常的な食事に供するメニューとして、健康面・栄養管理面にも配慮した新たなメニュー作りを継続して行う。 ➢ 取引先毎に原価や配達費用も含めたコストの検証を年 1 回以上行う。 	
貢献する SDGs ターゲット	2.1	<p>2030 年までに、飢えをなくし、貧しい人も、若い子どもも、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。</p> 



【ネガティブ・インパクト】

特定したインパクト	自然災害		
取組内容(インパクト内容)	社会面でのその他の取り組み (自然災害への対応)		
KPI	<ul style="list-style-type: none"> ● 2030年までに事業継続力強化計画の策定および行政への届出・認定を取得し、自然災害発生時でも安定したお惣菜とお弁当が供給できる体制を強化する。 		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 事業継続力強化計画策定に必要な諸項目（リスクアセスメントの実施、非常時の連絡体制の確認。事業の優先順序の決定・指示方法の確認。必要設備<非常用電源設備を含む>の確認）を行う。 ➢ 策定した計画を行政に申請し、認定を得る。 ➢ 策定した計画に基づく態勢を整備し、訓練による定着化を図る。 ➢ 作業の標準化・手順書化を行う。 		
貢献する SDGs ターゲット	9.1	<p>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。</p>	
	13.1	<p>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。</p>	

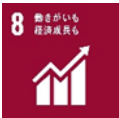
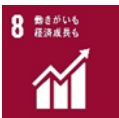

特定したインパクト	「健康および安全性」		
取組内容(インパクト内容)	<p>ワークライフバランスの拡充への取り組み (所定休日・有給休暇の取得等休日、休暇等に関する取り組み) (時間外勤務等勤務時間に関する取り組み) (規定類等の体制整備への取り組み)</p> <p>労働安全衛生に関する取り組み (労働災害の発生防止への取り組み)</p>		
KPI	<p>① 2027年度末までに人事労務関連の規定類を見直し、従業員への周知徹底、及び管理まで管理体制の整備を行い、ワークライフバランスの拡充（時間外勤務・有給休暇の取得など）への削減方針を策定する。（管理体制を整備の上 時間外労働・有給休暇等の取得実績を把握し、削減が必要と判断される場合には定量的な目標を設定し、達成に向けた削減への取り組みを行う）</p> <p>② 毎期、事業上の労働災害（休業を伴う災害）の発生0件をとする。</p>		
KPI 達成に向けた取り組み	<p>➢ 現在の就業規則を今後の人事・雇用の方針に沿って見直しを行い、従業員及び、管理者に対して周知を行う。</p> <p>➢ 事業の特性にあわせた、勤怠管理方法の検討（DX化など）により、効率的・合理的に管理できる体制を整備する。</p> <p>➢ 事業規模に応じた労働安全衛生体制を整備し、「リスクアセスメントに基づく予防措置」「KY 活動」「ヒヤリハット活動」「労災事例の共有」を行う（特に、外国人技能実習生などに対してはわかりやすい説明を行うよう心がける）。</p>		
KPI 達成に向けた取り組み	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）	賃金に関する取り組み		
KPI	<p>① 毎期、パート社員（時給単位の契約による短時間勤務社員）の賃金を、「最低賃金」の上昇率と同程度で賃上げを行う。</p> <p>② 毎期、正社員の賃金を前年の消費者物価上昇率（生鮮食品を除く総合指数・全国・年間平均）の対前年対比の上昇率と同水準以上の賃上げを行う。</p> <p>（参考）2025 年の上昇率 3.1%（2026 年 1 月総務省公表）</p>		
KPI 達成に向けた取り組み	<p>➤ 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。</p> <p>➤ 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。</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。	
	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)	当社の商品の調理・販売業務における自然環境への取り組み (動力(電力・ガス・石油類)に関する事項) その他、社内共通での自然環境への取り組み (エネルギーに関する社内共通での取り組み)		
KPI	① 本社工場(福島)、仙台六丁の目店での年間の消費電力量を当社の年間売上高で除した値(=売上を原単位とする各エネルギー源の消費量 下記★)を2026年度から2030年度までの年平均で4%以上減少させる。 (基準値) 2025年度 年間電力消費量 865千kWh—a 2025年度 年間売上高 1,437百万円—b $a \div b = 0.602$ (★) ② 本社工場(福島)でのLPG、灯油については毎年の消費量を前年度以下にする。 (参考値: 2025年度 LPG 34,058.6m ³ 灯油 57,911.4L)		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 効率的な電気などのエネルギー使用となっているかの再点検を検討する。(対象設備の状況、ピーク使用量の再確認を行う) ➢ 空調機器、冷蔵設備、コンプレッサーなどの高効率設備への代替の検討を随時行う。 ➢ こまめな節電などの省エネルギー活動を励行する。 ➢ 定期的なエネルギー消費量の確認を行う。 ➢ 必要に応じて太陽光発電などの再生可能エネルギー設備や、LPガス発電、蓄電池の補足的なエネルギー設備の導入を検討する。 		
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	
	11.6	2030年までに、大気の質及び一般並びにその他の廃棄物の管理に特別な注意を払うことによるものを含め、都市の一人当たりの環境上の悪影響を軽減する。	
	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靭性(レジリエンス)及び適応の能力を強化する。	

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)	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 当社の商品の調理・加工工程等における自然環境への取り組み (資源の有効活用及び廃棄物に関する取り組み) ➢ その他、社内共通での自然環境に関する取り組み (DX化への取り組み) <紙の削減含む> 		
KPI	<p>① 出荷製品の数量決定の精度を上げ、見切り処分販売数、および廃棄数量を 2030 年までに 2025 年 12 月期の実績対比 20%減少させる。 (2025 年 12 月期実績 出荷数量の 2.1%)</p> <p>② 2030 年までに間接部門の DX 化により紙の使用量を 2025 年 12 月期対比で 30%減少させる。 (2025 年 12 月期 紙の購入枚数 193,500 枚)</p>		
KPI 達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 廃棄物処理の見える化、管理を拡充する。 ➢ 生産数量の決定方法の高度化の検討と見切り処分、廃棄処分数量の把握・管理を強化する。 ➢ 生産工程での廃棄物発生量の削減にも取り組みを行う。 ➢ 「食品表示シール作成の際のソフト間のデータの共有化」「勤怠管理の高度化」「産業廃棄物の電子マニフェストの導入」の検討を行う。 		
貢献する SDGs ターゲット	12.3	2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。	
	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】【ネガティブ・インパクト】

特定したインパクト	「雇用」(ポジティブ・インパクト) 「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 ②外国人雇用に関する事項		
KPI	●外国人技能実習生(2027年までに育成就労制度に移行)、特定技能制度、その他の在留資格による外国人労働者数を2030年末までに40名に増加させる。 (2025年12月時点では28名)		
KPI達成に向けた取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 優良事業所としての認定を維持する。 ➢ 言語などに関して外国人労働者の働きやすい環境を維持し、労働安全衛生についても言語について十分な配慮を行う。 ➢ 外国人実習生に関する法令の変更などに十分な対応を行う。 		
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。	
	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
社会的保護	<ul style="list-style-type: none"> ➢ ワークライフバランスの拡充への取り組み （④ 有期雇用従業員の無期転換への取り組み） ➢ 働きやすい職場環境づくりに向けた態勢整備に関する取り組み （① 福利厚生に関する取り組み） 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 2.2.2 に記載のとおり、当社の事業は労働集約性が高く、短時間勤務労働者の割合が高い事業であり、当社でも多数の短時間勤務労働者（有期のパート社員）の雇用も多いが、法令に基づく短時間勤務労働者の雇用の安定（無期転換）は行っている。 ➢ 社会保障に関しては法令に基づく傷病、高齢、遺族に対する補償を社会保険にて対応している。
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） 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 当社は法令に沿って高齢者雇用制度を運用しており、十分な実績を上げている。
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 （障がい者雇用等に関する事項） 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 当社は障がい者雇用について法定充足率を充足した雇用を行っている他、障がい者就労継続支援事業所からの作業員の受入をおこなうなど、障がい者雇用に関しては十分な取り組みを行っている。
水域	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 当社の商品の調理・販売業務における自然環境への取り組み （② 水（取水・排水）に関する取り組み） 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 当社は法令に基づく排水処理（検査）の他、民間調査会社による自主検査も実施し、下水道に放出する製造排水を管理するなど、十分な取り組みが行われている。

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、安田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、安田社長を最高責任者、近藤部長をプロジェクト・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	安田 寛
(プロジェクト・リーダー)	統括部長	近藤 直哉
(事務局)	総務	高橋 聡子
(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、松月堂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、松月堂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。松月堂は、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 7 号

TEL: 070-3159-3903 FAX: 03-3437-0190