

NGF ホールディングス株式会社

ポジティブインパクトファイナンス評価書

2025年3月31日



大垣共立銀行とOKB総研は、NGFホールディングス株式会社およびそのグループ会社（以下、「同グループ」）に対してポジティブインパクトファイナンス（以下、「PIF」）を実施するにあたって、同グループの事業活動が環境・社会・経済に及ぼすインパクト（ポジティブインパクト/ネガティブインパクト）を分析・評価した。

この分析・評価は、国連環境計画金融イニシアチブ（UNEP FI）が提唱した PIF 原則および PIF 実施ガイド（モデル・フレームワーク）、ESG 金融ハイレベル・パネルにおいてポジティブインパクトファイナンスタスクフォースがまとめた「インパクトファイナンスの基本的考え方」に則ったうえで、大垣共立銀行とOKB総研が開発した評価体系に基づいている。

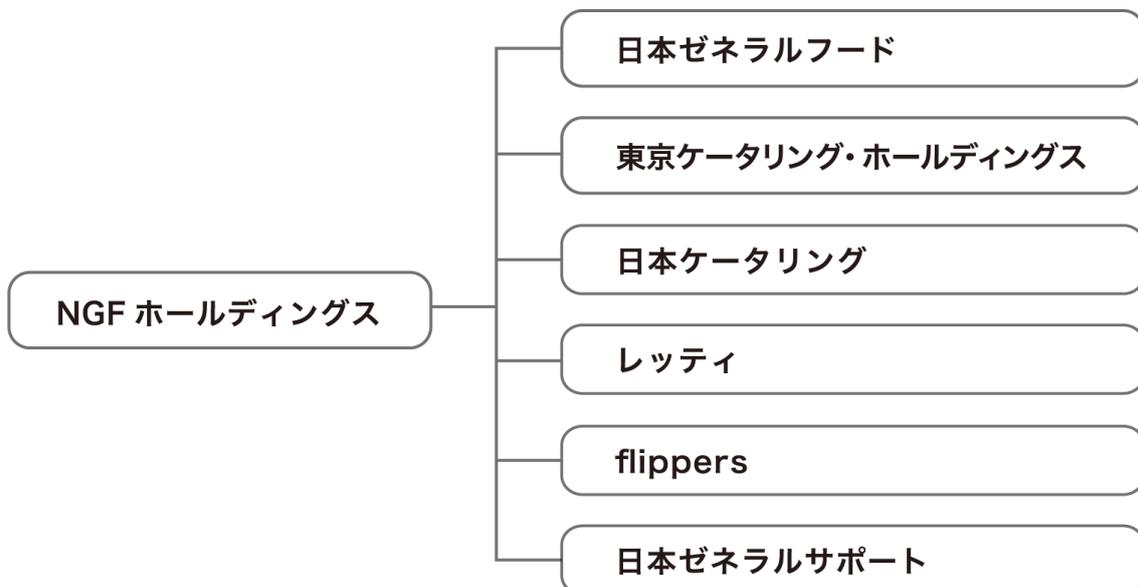
目次

1. 企業概要と経営理念、サステナビリティ.....	1
(1) NGF ホールディングス株式会社の企業概要	1
(2) NGF ホールディングス株式会社および日本ゼネラルフード株式会社の事業概要	5
(3) 日本ゼネラルフード株式会社の企業理念.....	11
(4) サステナビリティ.....	13
2. インパクトの特定	19
(1) バリューチェーン分析.....	19
(2) インパクトマッピング	19
(3) インパクトレーダーによるマッピング	20
(4) 特定したインパクト.....	22
(5) インパクトニーズの確認、大垣共立銀行との方向性の確認	25
3. インパクトの評価	27
4. モニタリング.....	29
(1) NGF ホールディングス株式会社におけるインパクトの管理体制	29
(2) 大垣共立銀行によるモニタリング	29

1. 企業概要と経営理念、サステナビリティ

(1) NGF ホールディングス株式会社の企業概要

企業名	NGF ホールディングス株式会社
創業	2018年12月1日
設立	2018年12月1日
代表者名	代表取締役 杉浦 卓
資本金	96 百万円
従業員	11,913 人 (2024 年 12 月末・連結)
売上高	41,428 百万円 (2024 年 8 月期・連結)
事業拠点	愛知県名古屋市中区千代田五丁目7番5号
事業内容	NGF グループ全体の経営機能および、NGF グループ各社の管理業務
グループ企業 ※完全子会社のみ	日本ゼネラルフード株式会社 (給食事業) 東京ケータリング・ホールディングス株式会社 (給食事業、コンビニ事業) 日本ケータリング株式会社 (配送弁当、ケータリング事業) 株式会社レッティ (ソフトウェア開発) 株式会社 flippers (外食事業、人材派遣事業、海外人材事業) 日本ゼネラルサポート株式会社 (無農薬野菜栽培事業)



NGF ホールディングス傘下のグループ企業のうち、日本ゼネラルフード株式会社（以下、「同社」）が中核企業であり、事業の中心となっている。

・ 日本ゼネラルフード株式会社の企業概要

企業名	日本ゼネラルフード株式会社
創業	1967年 2月16日
設立	1967年 2月16日
代表者名	代表取締役 杉浦 卓
資本金	96 百万円
従業員	8,470 人（2024 年 12 月時点）
売上高	39,009 百万円（2024 年 8 月期）
事業拠点	名古屋本社 愛知県名古屋市中区千代田五丁目 7 番 5 号 東京本社 東京都品川区西五反田一丁目 27-2 北日本支社 北海道札幌市中央区南 1 条西 9 丁目 1-15 静岡支社 静岡県沼津市高島町 10-14 北陸支社 石川県金沢市西念四丁目 18-40 関西支社 大阪府大阪市中央区北久宝寺町 4-3-5 東北営業所 宮城県仙台市宮城野区榴岡一丁目 6-37 長野営業所 長野県松本市島内 4155-9 西日本営業所 山口県下関市東大和町二丁目 16 番 1 号
事業内容	給食事業
関連会社	福島復興給食センター株式会社（給食事業） 西洋ゼネラルフード株式会社（給食事業） 株式会社ハートフルダイニング（外食事業）



＜日本ゼネラルフード株式会社の沿革＞

1967年 2月	名古屋市守山区に日本ゼネラルフード株式会社設立
1976年 12月	ゼネラル物産株式会社設立
1979年 7月	金びょうたん開設
1986年 6月	ペンギンズキッチン開設
1988年 4月	静岡営業所（現静岡支社）開設
1992年 7月	東京支店（現東京本社）開設
1994年 12月	スーパー「アロス尾張旭店」オープン
1995年 12月	スクールキッチン工場開設
1996年 4月	スクールキッチン工場にて名古屋市中学校給食受託
2000年 4月	西日本本社（現関西支社）開設
2002年 4月	北陸営業所（現北陸支社）開設
2003年 3月	東日本支社（現静岡本社）開設
2003年 9月	医療食セントラルキッチン開設

2004年 4月	関東支社（現東京本社）開設
2004年 12月	西洋ゼネラルフード株式会社を西洋フードシステムズ株式会社と合併にて設立
2008年 4月	ペンギンズキッチン、医療用セントラルキッチン及び金びょうたんを分社し、日本ケーティング株式会社を設立
2008年 4月	札幌営業所開設
2009年 10月	東北営業所開設
2009年 11月	西脇司が代表取締役社長に就任
2010年 3月	東日本支社を統合し、静岡支社に組織変更
2010年 4月	関東支社を昇格させ、東京本社開設
2011年 2月	長野営業所開設
2012年 2月	ダイヤ食品サービス株式会社、名菱興フードサービス株式会社、株式会社フーズ菱和の全株式を取得
2012年 7月	東京リビングサービス株式会社の全株式を取得
2013年 2月	中部経済同友会に入会
2013年 5月	日本経済団体連合会に入会
2014年 9月	日本ゼネラルサポート株式会社設立、福島復興給食センター株式会社設立
2015年 12月	豊山給食センター開設
2016年 3月	日本ゼネラル物産株式会社を吸収合併、食品流通本部として統合
2016年 6月	FJリフレ株式会社の全株式を取得
2016年 8月	東京リビングサービス株式会社を吸収合併、東京リビングサービス事業本部として統合
2017年 2月	創立 50 周年を迎える
2018年 5月	名古屋市中区（現本社所在地）に本社移転
2018年 12月	持株会社として NGF ホールディングス株式会社設立

2021年 9月	DS フードサービス株式会社、メイフード株式会社、株式会社フーズ・リョーワ、FJ リフレ株式会社の 4 社を吸収合併、DS 室、メイフード室、フーズ・リョーワ室、FJリフレ室として統合
2022年 9月	西日本営業所開設
2022年 11月	杉浦卓が代表取締役社長に就任
2023年 3月	持株会社の NGF ホールディングス株式会社が株式会社 flippers 設立
2024年 4月	株式会社ハートフルダイニングを株式会社コロワイドと合併で設立
2024年 5月	持株会社の NGF ホールディングス株式会社が株式会社 Suikosha に資本参加
2024年 8月	持株会社の NGF ホールディングス株式会社が東京ケータリング・ホールディングス株式会社の全株式を取得
2024年 10月	持株会社の NGF ホールディングス株式会社が株式会社レットィの全株式を取得

(2) NGF ホールディングス株式会社および日本ゼネラルフード株式会社の事業概要

NGF ホールディングス株式会社は、給食事業会社である日本ゼネラルフード株式会社を中核とし、給食事業・コンビニ事業を展開する東京ケータリング・ホールディングス株式会社、配送弁当・ケータリング事業会社である日本ケータリング株式会社、ソフトウェア開発を展開している株式会社レットィ、外食事業・人材派遣事業・海外人材事業を展開する株式会社 flippers、障がい者による無農薬野菜栽培事業を展開する特例子会社である日本ゼネラルサポート株式会社の 6 社を傘下としている。

同グループの中核企業である日本ゼネラルフード株式会社は、名古屋本社、東京本社、支社（関西支社・静岡支社・北陸支社・北日本支社）、営業所（東北営業所・長野営業所・西日本営業所）の「2 本社、4 支社、3 営業所」に加え、福島第一原発での廃炉作業従事者に特化した給食事業会社である福島復興給食センター株式会社や他社との合併会社である西洋ゼネラルフード株式会社、株式会社ハートフルダイニングの 3 社を傘下とし、国内 1,063 拠点（グループ総体：1,421 拠点）で給食事業等の運営を行っている。

サービス内容としては、①企業食堂・寮食堂、②学校・学生寮・保育所・幼稚園、③病院・医療機関、④福祉施設、⑤レストラン等において幅広く展開している。

【日本ゼネラルフード株式会社の事業内容】

①企業食堂・寮食堂

「心地よい食空間でのおいしい料理、ホスピタリティを通じて、はたらく皆さまに健康的で充実した日々を」
日々の食事だからこそ、安全でおいしく、健康的で、楽しさや喜びを感じてもらえるよう心掛けている。届ける料理がその日の活力に繋がるよう、飽きのこないメニューを取り揃え、最適な食堂を提案している。

- マーケットインでニーズに応える食堂運営
 - 年代や性別、嗜好などから生まれる多様なニーズに応えるため、食堂の利用状況をつぶさにヒアリング・分析している。
 - 食堂運営後も快適に利用してもらうために、顧客とのコミュニケーションを重ね、従業員等の満足度向上に努めている。
- 楽しさに繋がる多彩なメニュー・イベント
 - 旬の食材や季節感を取り入れ、4,500 アイテム以上のメニューを開発している。常に“おいしい”の一言がもらえるよう、トレンドを取り入れたメニュー開発に加え、既存メニューも改良を重ねている。
 - 外食店とのコラボレーションや、食堂全体を中華料理店にする「丸ごと中華食べチャイナフェア」、屋台で臨場感あるイベントを開催する「エンターテイメントキャラバン（ETC）」など、日常を楽しく彩るイベントも好評を得ている。
- 社員食堂から健康に 健康経営サポート
 - 従業員等の健康管理を経営的視点で考え、戦略的に実践する「健康経営」を、食を通じてサポートしている。健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事「スマートミール」認証の取得・提供をはじめ、健康に関する様々な計測・カウンセリングを栄養士・管理栄養士が実施する「出張！健康応援団」、健康・栄養情報発信など、多岐にわたる取り組みを展開し、健康増進を支援している。
- 快適で多様な利用シーンを実現する食空間
 - スムーズな調理を可能とする厨房の基本設計からホールレイアウト、内装デザイン、販促ディスプレイ、インテリア選定など、食空間をトータルプロデュースしている。食堂営業時間外の空間活用も踏まえ、ミーティングや社内イベントにも利用できるスペースの設計など、幅広く提案している。
- SDGs への取り組み サステナブルメニュー
 - 食を取り扱う企業として、SDGs への貢献・活動の普及に取り組んでいる。水産資源や環境に配慮した手法で漁獲・養殖された水産物である「サステナブル・シーフード」の提供や、代替肉など植物性食品を活用したメニュー（ヴィーガンメニュー）などを開発し、メニューラインナップの一つとして各食堂で提供している。



②学校・学生寮・保育所・幼稚園

[子どもたちの心と体の健やかな成長に、安全で安心な、心をこめた手づくりの給食]
 子どもたちの未来を支える食を、「食育」の観点から取り組んでいる。

- おいしく、楽しく、バランスの良い食事
 - 味覚が形成される大切な時期には、素材の旨みを引き出した、やさしい味わいの食事を提供している。食べ盛りの時期には、栄養バランスを考慮しつつボリューム満点なラインナップを揃えている。
 - その時々成長に合わせて、必要な栄養素を考慮し、子どもたちがおいしく楽しく食べられる料理を届けている。
- 食育を通じ、子どもたちの健やかな成長へ
 - 子どもたちに食の大切さを伝え、興味・関心をもってもらうためには、食の楽しさは欠かせない。節分や七夕、クリスマスなど、季節ごとの行事にちなんだ食事や、学校や施設のイベントを盛り上げる料理を届けている。
 - また、地域でつくられた食材の活用や郷土料理を通じ、食文化に触れる機会を積極的につくり、食に親しんでもらえるよう取り組んでいる。
- 食物アレルギー対応食
 - 学校・保育園給食における食物アレルギーへの対応は、子どもたちが食事を楽しみ、安全に食べることができるよう、食環境を整える上で非常に重要だと考えている。対応マニュアルに準じ、厳格な管理のもとでアレルギー対応食を調理している。また、保護者、顧客、同社の間で給食にまつわる情報を共有することで、安全な食事づくりに繋げている。



③病院・医療機関

[早期退院の一助となるようなおいしい料理]
 様々な制限がある病院の食事を、患者に喜んで食べてもらうために、40年以上にわたり、病院給食を受託・運営してきた当社がおいしい治療食を効率的に届け、医療機関、患者の問題を解決している。

- おいしい治療食
 - 治療行為の一環として、病院の管理栄養士から提示される約束食事箋に忠実に従い調理を行うことを第一としている。

- その上で季節感のある行事食や、患者に複数メニューから選択してもらう選択食の実施、糖尿食バイキングへの参画など、患者に喜ばれるおいしい食事づくりに弛まぬ努力を続けている。
 - 病院給食運営に最適なノウハウの提案
 - 1981年に初めて病院給食を受託してから数十年にわたり、行政病院、大学病院をはじめとした延べ200件以上の病院から給食の運営を任されている。
 - 積み上げた経験とノウハウを活用し、昨今の病院経営を取り巻く様々な制度・社会情勢の変化に対応した最適な給食運営を提案している。
 - 定期的な打合せの実施
 - 患者の栄養サポートのために、現場での日々の情報交換や打合せはもちろんのこと、エリアマネージャーやより高度な知識を持った本社所属の管理栄養士を交えた定期的な打合せの場を設けている。また、NST※への参加も行っている。
- ※Nutrition Support Team（栄養サポートチーム）の略。疾患や個々の症例に応じた適切な栄養管理を行うために、関係する多職種の人材の集団



④福祉施設

[日々の食事で生活に安心と彩りを添える]

入居者の方々に寄り添い、毎日が楽しみになるように、栄養・彩り・季節感をバランスよく、ほっと安心できるあたたかい食事を届けている。

- 家庭の味を彷彿とさせる手作りのおいしい料理
 - 長期にわたる生活の拠点となる有料老人ホームや福祉施設では、居心地の良さを感じていただく手助けをしている。家庭の味を再現、現地調理での手作りにこだわった料理を届けている。
- 入居者に合わせた食形態
 - 入居者のことを考え、ひとりひとりの好みや体調に合わせた料理を届けている。また、咀嚼や嚥下能力に合わせて提供する極キザミ食やペースト食、ソフト食といった食形態では、素材に近い形、彩りに加工する等見た目にも食事を楽しめるような工夫をしている。

- 季節の料理や ETC といったイベント食
 - 日本の伝統や文化に根差した四季折々の「行事食」や同社自慢の専門部隊「エンターテイメントキャラバン（ETC）」がふるまう握りたての寿司、ウナギのかば焼き、マグロの解体ショーなど、五感を刺激し、食事の時間が楽しくなる企画・演出を提案している。
 - また、秋祭り等施設のイベント時には、屋台を持ち込んでの出店等も行っている。



⑤その他（レストランなど）

[給食にとどまらない食の提案]

給食会社として、店舗毎に異なる手づくりの料理を 50 年以上毎日届けている同社だからこそ、様々なニーズに対応した店舗運営が実現できている。

- 店舗ごとに異なる食事・空間の提供
 - 給食だけでなく創作フレンチ、イタリアンレストラン、和懐石、カジュアルバー、大衆食堂、カフェ、社員クラブ、ホテル朝食などの店舗運営実績があり、毎日メニューが変わる給食会社のノウハウを最大限に生かした多種多様なジャンルの飲食店を展開している。
- 専門技術を持った人材による料理の提供
 - 一流ホテルや、メディア掲載された店舗の総料理長として実績のあるシェフが監修した料理や、ソムリエが選定したワイン、バリスタが用意するコーヒーなど専門技術を備えた人材が振舞う料理を各店舗で提供している。
- 給食の食材購買ノウハウを生かした生鮮食材の販売
 - 毎日給食事業で大量に扱う生鮮食材の物流ノウハウを生かして、日本全国から仕入れた生鮮食材をお値打ち価格で一般消費者へ販売する、食品スーパーの運営も行っている。



【同グループの強み】

- ひと手間、ひと工夫をこらした手作り感あふれる料理を届けている。出来立ての料理を最もおいしい状態で味わってもらえるよう、現地での直前調理を徹底している。
- ひとりひとりのニーズに寄り添って、メニュー、食材、味付け、ボリュームにこだわった、おいしい料理を徹底的に追及している。顧客からの要望を反映した既存メニューの改良、流行を取り入れた新メニューの開発にも積極的に取り組んでいる。
- 同グループでは、衛生的なピカピカの厨房でこそおいしい料理は作られると考えている。顧客から預かる厨房施設を常に衛生的に保ち、食中毒事故の未然防止のため、HACCP の管理手法に独自の基準を加えた、より厳しい食品衛生管理基準を作成している。さらに、名古屋本社内に併設されている食品衛生検査室において、食品と厨房環境の細菌検査を年間 25,000 件実施している。外部委託では、検査結果が出るまでに、10～14 日の時間を要するが、当室では 48 時間以内に結果を出すことができ、事業所へ直ちにフィードバックすることで、食品事故を未然に防ぐ、迅速な対応が可能である。
- また、同グループには厨房設備士が在籍しており、厨房設計及び食空間プランニング等、食堂棟新設案件の対応も行っている。運営する立場の視点で、最も効率的なプランを提案することができる。
- このような取り組みにより、同グループは、職域給食、病院給食、福祉給食、学校給食、レストランサービス、デリバリーサービスなど全国 1,421 ヶ所で、1 日当たり約 45 万食の食事を提供しており、中部地区におけるシェアは給食業界でトップクラスを誇っている。また、同グループは、直近では数社の大手上場企業の給食会社・福利厚生会社を買収し、一定期間をかけて企業文化と人事制度を丁寧に融合することで、最終的に合併を成功させている。
- 日本ゼネラルフード株式会社は、大規模災害に備えて、名古屋本社と東京本社の 2 本社体制をとっている。仮に、東海地方で大規模災害が発生した場合、東京本社が中心となり、各支社・営業所・関連会社から支援物資を行うことができる。



【今後の展開】

- 中部地区、関東地区、関西地区を中心として、企業の社員食堂をはじめ、老人福祉施設や学校給食等の獲得を目指し、規模の拡大を図る。
- 2024 年にグループに加わった東京ケータリングの PMI（統合プロセス）を推進し、同グループ全体のシナジー効果を高める。
- 現食品流通センターを利便性の高い場所に移転し、配送業務や食品加工業務の効率化や品質の向上を図り、同グループ全体の収益向上に繋げる。
- 東南アジアに現地法人を創設して外国人材の受け入れを強化し、更なる人手不足解消の一助とする。

(3) 日本ゼネラルフード株式会社の企業理念

この不安な時代にこそ「不易流行」の精神を大切にし、いつでも笑顔を忘れず、顧客の健やかな未来を願い、安全であり安定した価値ある給食サービスを届けていくために、同社は以下の理念を掲げて、事業活動に取り組んでいる。

【企業理念】

お客様から、『NGF に任せて良かった』
 従業員から、『NGF で働くことができて良かった』
 お取引様から、『NGF と取引して良かった』
 地域の皆様から、『NGF があって良かった』
 と言われる会社になります。

【使命】

おいしい料理は、みんなで作る「贈り物」、想いを紡ぎお届けします

省人化や効率化を求められる現代において、手間を惜しまずに個々の顧客ごとのニーズに「ジャストフィット」した給食サービスを届ける。同社の強みであるこの理念を守り、進化させることこそ、価値観が多様化する時代と向き合うサステナビリティ経営の実践であり、同社の「存在意義」と考えている。

【社是】

(i) おいしい料理は愛情と工夫から
 本当においしい料理には愛情と工夫が必要です。私たちは、お客様のことを想い、手間をおしまず、愛情と工夫に満ちたおいしい料理をお届けします。

(ii) ピカピカの厨房
 衛生的で清潔な環境で調理されてこそ、本当のおいしさは生まれます。私たちは、厨房の隅々まで気を配り、いつもピカピカの厨房を保ちます。

(iii) 笑顔の接遇
 私たちは、お客様と笑顔のコミュニケーションを大切にします。まごころ込めた料理と、明るい笑顔の接遇ですべてのお客様をおもてなしします。



【シンボルマーク】

『空とぶペンギン』

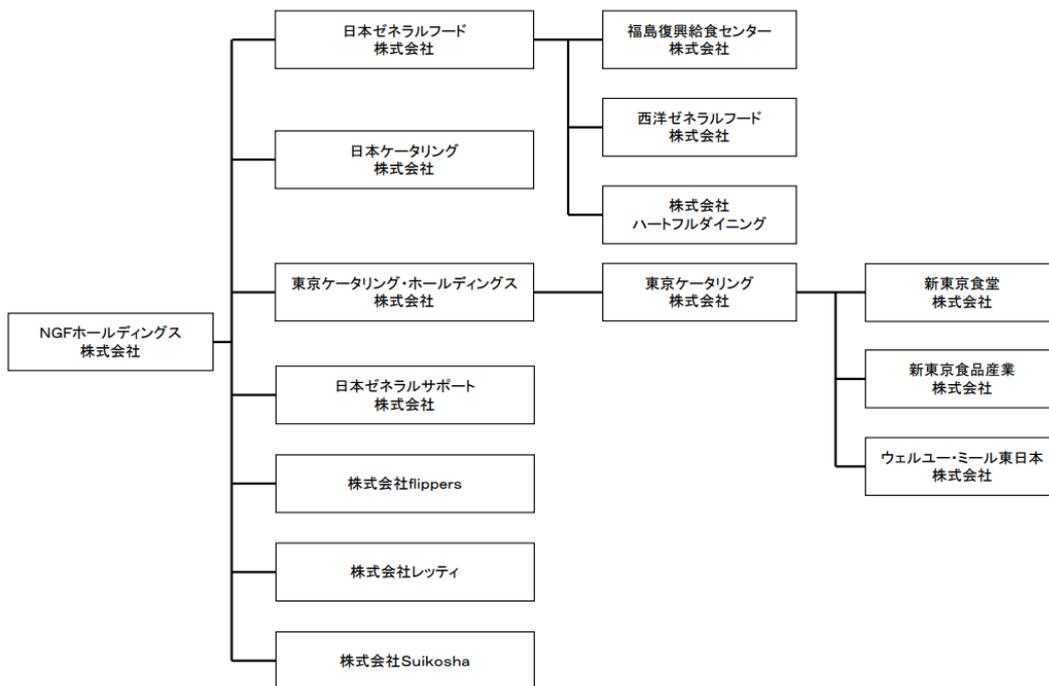
創業者が、空を飛ぶペンギンは存在しないが、自らの創業の精神、経営哲学である「不可能を可能にする」、その想いを込められるのではないかと考え、『空とぶペンギン』をシンボルマークとして採用した。このペンギンたちには、そんな想いが込められている。



同社のヒーローとヒロインは、現場の最前線で活躍している従業員であり、そのひとりひとりの料理づくりに欠かせないきめ細やかな愛情と工夫こそが、他の追随を許さない大きな企業力へつながると確信している。志ある所に信は通じる。そして誰もが挑戦者であり、失敗さえも許し合える「トライ&エラー&トライ」を恐れない企業風土「NGF PRIDE」の醸成に力を注いでいる。

【組織体制】

NGFグループ体制図【2024年12月1日付】



(4) サステナビリティ

日本ゼネラルフード株式会社は SDGs 達成の実現に向けて SDGs の 17 のゴールのうち、給食を通じて、16 のゴール (31 の活動) に取り組んでいる。



それぞれの重点項目(マテリアリティ)において、具体的には以下のような取り組みを行っている。

カテゴリ	項目	対応するSDGs
製品・サービス	<ul style="list-style-type: none"> 独自の「食品衛生管理基準」により調理工程を管理 ヘルシーメニュー、健康管理アプリで「健康経営」をサポート 	
	<ul style="list-style-type: none"> 生物多様性の維持と人々の持続可能な生活の確保を使命とした「レインフォレスト・アライアンス」の認証を受けたコーヒー豆の採用 	
	<ul style="list-style-type: none"> 生産者（農家・農業法人）が栽培した米について、同社が事前に契約した数量を全量買い取ることを約束する契約栽培米の取り組み 	

<契約栽培米>



カテゴリ	項目	対応する SDGs
環境	<ul style="list-style-type: none"> ・廃油を航空燃料やバイオディーゼル燃料、洗剤などにリサイクル ・雑排水に流入の油分は、吸着シートで油分の排出防止 	  
	<ul style="list-style-type: none"> ・CO2 削減の為、食材配送トラックは、充電電力を活用し、アイドリングストップ中に庫内冷却を行うシステムを採用 ・冷蔵庫のフィルター清掃など定期メンテで使用量削減 	  
	<ul style="list-style-type: none"> ・食材ロスの集計と「食べ残しゼロ」を推奨する卓上 POP の掲示 ・予約制度の導入による食事の作りすぎの削減 ・特例子会社による水耕野菜栽培事業と収穫野菜を同社社員食堂で提供 ・サインージ導入による食品ロスの削減 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米を使用することにより、洗米時の使用水量を抑制し、環境負荷を軽減 	  
	<ul style="list-style-type: none"> ・紙ストローやバイオマスプラスチックカップなど、環境に配慮した製品への切り替え 	  
	<ul style="list-style-type: none"> ・生ごみ分別、水切りは残飯排出手順の徹底で排出削減 ・良質な堆肥生産を業者へ委託し、ごみの減量化を推進 ・折りたたみコンテナを活用した納品で、段ボールの使用を削減 	 
	<ul style="list-style-type: none"> ・持続可能で、環境に配慮した食材を使用したメニューを提供 	

カテゴリ	項目	対応するSDGs
人権・働きがい	<ul style="list-style-type: none"> ・ウェルネスセミナーの開催と健康レシピの配布による健康知識の向上 	 
	<ul style="list-style-type: none"> ・「子育て両立支援室」を設置し産休育休取得や職場復帰をサポート ・障がい者雇用の推進 障がい者の雇用促進、安定を目的として、2014年に特例子会社「日本ゼネラルサポート」を設立している。同社が水耕栽培している無農薬・低細菌の野菜は、運営する一部の食堂や、同グループ内で消費・販売することで、安全・安心な野菜を届けている。 ・海外人材の雇用の推進 外国人技能実習生の採用を推進また、海外人材の採用に向け「海外人材企画室」を新設している。フィリピンに研修施設を建築済みで、インドネシアにも建築を予定している。 ・就労支援施設で製造したお菓子を販売することによる福祉への貢献 	 
	<ul style="list-style-type: none"> ・月1回、外部講師による研修会の実施 ・新入社員、栄養士、調理師研修など研修プログラムの充実 	 

<障がい者による水耕栽培>



カテゴリ	項目	対応するSDGs
地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・愛知県、岐阜県の児童&母子養護施設にランドセル寄贈 2014年より、新小学一年生の児童全員にランドセルを寄贈し、延べ1,000名以上に届けている。 ・キッチンカーで児童養護施設に訪問し現地調理にて食事提供 ・「子ども食堂」への食材提供 2016年より同社が運営する「生鮮食品市場 アロス」の商品の一部を寄贈している。 ・社員食堂で「TABLE FOR TWO」実施 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・フードマイレージ削減の為、地元食材使用で、地産地消を推進 環境負荷の軽減を目的として、食堂運営地域近隣の食材を積極的に使用している。 ・地域大学と連携し、インターンシップ受け入れ 教育機関との連携事業の一環として、学生考案のメニューコンテストを開催し、入賞した作品は同社が受託運営する食堂で実際にメニューとして採用されている。 また、教育機関を訪問し、テーブルマナー講座等、食に関する知識を高めることができるよう取り組んでいる。 	

<ランドセル寄贈>



<地域大学との連携>



【健康経営宣言】

- 同社は、『従業員の健康増進を通して、会社の持続的成長と従業員の幸せを実現する』という健康経営宣言を制定している。健康経営の実践のため、社長を統括責任者として推進体制を整え、従業員の健康づくりを積極的に進めている。

<メンタルヘルスケア>

- メンタルの不調を感じた時に、外部の医療専門家が直接相談を受ける『こころの悩み相談室』を設置している。
- 職場や仕事上での様々な困りごとやハラスメント被害等の相談を受ける『ペンギンダイヤル』を設置している。
- メンタルヘルスケアの取り組みとストレスチェックの実施により、離職率および休職率は減少傾向にある。

	2022 年度	2023 年度	2024 年度
ストレスチェックの実施率	81.3%	78.0%	84.0%

<健康経営推進の取り組み①>

- 長時間労働の解消
- 有給休暇の取得推進
- 労働衛生委員会の開催（月 1 回）
- 健康診断受診率 100%の継続
- 就労時間中の喫煙の禁止、禁煙の取り組み
- 健康イベントの推進と開催
- スマートミールの提供と認証取得のサポート
- 健康管理アプリの推進

<健康経営推進の取り組み②>

- 女性の職場定着率の向上を目指し『子育て両立支援室』を設置している。
育休産休の制度・手続きの案内や職場復帰のサポート、マタハラに関する相談窓口を設置し、育児をしながら働く社員をサポートしている。
- 職場における問題の早期把握、改善、解決を促すため『目安箱』を設置し、職場の円滑な運営に結び付けている。

【その他】

- 2025 年、健康優良法人 2025 に認定。
- 永年勤続報奨金制度
正社員、契約社員、シニア社員は 10 年ごと、パートナー、シニアパートナーは 5 年ごとに報奨金を支給している。



- 祝い金制度（結婚、出産）
結婚、出産時に既定の祝い金を支給している。
- 育児短時間勤務制度
子どもが小学校を卒業するまで時短での勤務を可能としている。（法令基準では3歳まで）
- 介護短時間勤務制度
要介護状態にある家族を介護する為に、1日の所定労働時間を、現在の身分を維持したまま、6時間にすることができる。
- 各種相談窓口
ハラスメント、セクハラ、メンタル不調、子育てなど、あらゆる仕事上の悩みの相談窓口を設置している。
- 退職金制度
勤続年数に応じて規定に基づいた退職金を支給している。
- 確定拠出年金制度
同社が掛け金を毎月拠出し、従業員自らが年金資産の運用を行う制度を設けている。

2. インパクトの特定

(1) バリューチェーン分析

- 同グループは、給食事業会社である日本ゼネラルフード株式会社を中核とし、給食事業、コンビニ事業を展開する東京ケータリング・ホールディングス株式会社、配送弁当・ケータリング事業会社である日本ケータリング株式会社、ソフトウェア開発を展開している株式会社レッティ、外食事業、人材派遣事業、海外人材事業を運営する株式会社 flippers、障がい者による無農薬野菜栽培事業を展開する特例子会社である日本ゼネラルサポート株式会社、の6社を傘下としている。
- 同グループの中核企業である日本ゼネラルフード株式会社は、「2 本社、4 支社、3 営業所」、福島第一原発での廃炉作業従事者に特化した給食事業会社である福島復興給食センター株式会社や他社との合併会社である西洋ゼネラルフード株式会社、株式会社ハートフルダイニングの3社を傘下とし、国内1,063拠点（グループ総体：1,421拠点）で給食事業等の運営を行っている。
- サービス内容としては、①企業食堂・寮食堂、②学校・学生寮・保育所・幼稚園、③病院・医療機関、④福祉施設、⑤レストラン等、幅広く展開しており、バリューチェーンは以下の通りである。



(2) インパクトマッピング

- 大垣共立銀行は、先述のバリューチェーン分析の結果をもとに、インパクトマッピングを実施する。
- 同社の主要な事業、「その他の飲食業（国際標準産業分類：5629）」とする。なお、関連会社で行っている「弁当・ケータリング事業」、「野菜栽培事業」、「外食事業、人材派遣事業、海外人材事業」については主要事業を補完する事業につき、インパクトの特定は行わない。
- 川上の事業を、「食料品、飲料及びたばこ卸売業（同：4630）」とする。
- 川下の事業は、業種問わず幅広い事業者を取引先としているため、インパクトの特定は行わない。

(3) インパクトレーダーによるマッピング

バリューチェーン	川上の事業		同社の事業	
	食料品、飲料及びたばこ卸売業 (4630)		その他の飲食業 (5629)	
インパクト	Positive	Negative	Positive	Negative
水				
食料	●		●	
住居				
健康・衛生		●	●	
教育				
雇用	●	●	●	●
エネルギー				
移動手段				
情報				
文化・伝統				
人格と人の安全保障				
正義				
強固な制度・平和・安定				
水(質)		●		
大気		●		
土壌				
生物多様性と生態系サービス		●		
資源効率・安全性				
気候		●		
廃棄物		●		●
包括的で健全な経済				
経済収束				

「●●」は重要な影響があるカテゴリを示す

「●」は影響があるカテゴリを示す

川上・同社の事業において発現したインパクトについて、カテゴリ毎の対応するSDGsターゲットを整理する。

	カテゴリ	インパクト		取組内容	対応するSDGs	
		PI	NI			
川上	社会	食料	○	生産者（農家・農業法人）が栽培した米を事前に契約した数量を全量買い取る契約を結び、米の生産手法や品質改善をサポートしている。	2.1	
		雇用	○	生産者（農家・農業法人）が栽培した米を事前に契約した数量を全量買い取る契約を結ぶことで、生産者の安定した雇用に貢献している。	8.5	
同社	社会	食料	○	長年培った「給食事業」のノウハウを活かし、全国1,000先以上の拠点で安心・安全な「食」を提供している。	2.1	
		健康・衛生	○	「食品衛生管理基準」により、調理工程を管理している。「食品衛生検査室」を保有し、細菌検査を年間約25,000件実施している。 ヘルシーメニューや健康管理アプリの提供を通じて、取引先企業の従業員の健康経営をサポートしている。 ウェルネスセミナー開催、健康レシピの配布により、健康知識の向上を行っている。	3 9.1	
		雇用	○	○	従業員の育成のため研修プログラムを制定し、集合研修やオンライン研修を実施している。 長期間の時短勤務等、従業員が安心して働くことができるサポート制度を構築している。 海外人材が働きやすいよう、母国語を使用したマニュアルの整備等を行っている。 「健康経営優良法人」の認定を受け、健康経営を実践している。	8.5 8.8
	環境	大気		○	地産地消の推進による食材の輸送距離削減（フードマイレージ削減）に取り組んでいる。 営業車両や、配送トラックを、環境対応車（FCV、EV、HV等）へ切り替えていく。	13.2
		気候		○	自社工場への「太陽光発電パネル」の設置、ノンフロン冷凍機の導入等により、CO2排出量削減に取り組んでいる。 大豆ミートの使用等、環境に配慮したメニューを提供している。	7.2 7.3 13.2
		廃棄物		○	廃油をバイオディーゼル燃料や洗剤などにリサイクルしている。 食品ロス量を把握し、削減に向けた取組を行っている。 紙ストローやバイオマスプラスチックカップなど、環境に配慮した製品への切替を促進している。 生ごみ・水切りの徹底によるごみ排出量を削減する。	12.5

※「大気」、「気候」に関するインパクトは、インパクトリーダーでは発現しなかったが、同社は省エネ・CO2排出量削減に取り組み、脱炭素社会の実現に貢献していることから、追加するもの。

(4) 特定したインパクト

以上を踏まえて、同グループ（中核企業である日本ゼネラルフード株式会社）のインパクトを ESG（環境・社会・ガバナンス）毎に特定した。

環境（Environment）

CO2 削減に向けた取組の推進

- 同社は、取引先企業等のサプライチェーンとして、CO2 削減に向けた取り組みを行っている。
- 具体的な取り組みとして、積極的に「地元野菜」を使用することによるフードマイレージ※1 削減、食材配送トラック等の環境対応車（FCV、EV、HV 等）への切り替え、アイドリングストップ中に庫内冷却を行うシステムの採用、廃食用油を「国産 SAF※2」の原材料として活用する取り組みを行っている。2026 年に稼働予定の「新食品流通センター」には、太陽光パネルを設置し、年間 158 t の CO2 削減を見込んでいる。
- 環境に配慮した「食材」を積極的に活用しており、家畜の CO2 排出量削減を目的とした「大豆ミート」を使用したメニューや、水産資源と環境に配慮し適切に管理された水産物を使用したメニューを提供している。
- このインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは、「大気」、「気候」のカテゴリに該当し、環境面の NI を縮小すると考えられる。
- SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。
 - 7.2：2030 年までに、世界のエネルギーミックスにおける再生可能エネルギーの割合を大幅に拡大させる。
 - 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。
 - 13.2：気候変動対策を国別の政策、戦略及び計画に盛り込む。

※1：「食べ物の輸送距離」を意味し、「重さ × 距離 × 輸送手段毎の係数」で CO2 排出量を求める指標

※2：Sustainable Aviation Fuel（持続可能な航空燃料）の略で、廃食用油や植物、木くずなどの循環型の原料から作られる航空燃料

食品ロス削減の促進

- 同社は、国連および農林水産省が掲げる、2030 年までの食品ロス半減目標に賛同し、調理時の廃棄を削減するとともに、『残食ゼロ』の啓発活動を実施している。
- 具体的な取り組みとして、事業所ごとに食材ロス量の集計、野菜の皮まで使用した食材ロスゼロメニューの提供、「食べ残しゼロ」を推奨する卓上 POP の掲示、予約制度の導入による食事の作りすぎの削減、サインージの導入による食品ロスの削減を実施している。
- 今後も、食材ロス量削減に向けて目標値を設定し取り組んでいく方針である。上記以外にも、紙ストローやバイオマスプラスチックの使用、折りたたみコンテナ使用による段ボール使用削減等、廃棄物削減に向けた様々な取り組みを行っている。

- このインパクトは UNEP FI のインパクトレダーでは「廃棄物」のカテゴリに該当し、環境面の NI を縮小すると考えられる。
- SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。
12.5 : 2030 年までに、廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

社会 (Social)

美味しい料理とホスピタリティを通じた利用者の健康へのサポート

- 同社は、社是でもある「おいしい料理は愛情と工夫から」を実現するため、マーケットインの考え方を取り入れ、年代や性別、嗜好などから生まれる多様なニーズに応えるメニューを提供している。同社がこれまでに開発したメニューは 4,500 アイテムを超え、旬の食材や、トレンドを取り入れたメニュー開発に加え、既存メニューも改良を重ねている。
- また、取引先の「健康経営」を、食を通じてサポートするため、健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事「スマートミール」認証の取得支援をはじめ、健康に関する様々な計測・カウンセリングを栄養士・管理栄養士が実施する「出張！健康応援団」、健康・栄養情報発信など、多岐にわたる取り組みを展開し、健康増進を支援している。
- このインパクトは UNEP FI のインパクトレダーでは「食品」、「健康・衛生」のカテゴリに該当し、社会面の PI を拡大すると考えられる。
- SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。
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。
3 : あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する。

働きやすい職場環境の構築

- 同社は、従業員の希望や適性に合わせて、様々なキャリアを築いていける体制や、安心して働くことができるサポート制度を構築している。
- 栄養士・調理師の育成においては、「専門的なスキル」と「寄り添う心」の両面からの成長を重視し、全社共通の研修プログラムを活用している。集合研修においては、調理方法や機器の活用方法等の調理実習から、食品衛生やアレルギー、収支管理などの座学の講習を行う。また、「eラーニング」による、食品衛生ルールの理解度向上、「管理栄養士」資格取得サポートも行う。
- 福利厚生においては、「子育て両立支援室」を設置し、育休・産休時や産後復帰後のサポート、子どもが小学校を卒業するまで時短での勤務が可能な「時短勤務制度」など、働きやすい職場環境を提供している。
- このインパクトは UNEP FI のインパクトレダーでは「雇用」のカテゴリに該当し、社会面の PI を拡大、NI を縮小すると考えられる。

- SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。
 - 8.5：2030 年までに、若者や障がい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。

企業統治（Governance）

安全な「食」の提供

- 同社は、給食事業において最も重要な「食品衛生管理」について、HACCP（危害分析重要管理点）の管理手法に基づき、厚生労働省が制定した「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠した、独自の「食品衛生管理基準」によって、調理工程の一つ一つに徹底した品質管理を行っている。
 - 従業員に対しては、「2 分間手洗い」、始業時の体温測定、食中毒防止期間を設け、食中毒事故防止への意識向上を図っている。
 - 「食品衛生検査室」を社内に設置し、事業所巡回の際にサンプリングした食品と厨房環境の細菌検査を年間約 25,000 件実施し、検査結果を素早く事業所へフィードバックすることができるため、外部委託と比較して事故を未然に防ぐことができる。
 - 同社は、安全な食材を調達するため、全商品の流通過程の情報を本部が一元管理しており、高精度のトレーサビリティを実現し、食材の安全を担保している。
 - BCP 対策として、名古屋本社と東京本社の 2 本社体制を取っている。また、セントラルキッチンを整備、食材の備蓄、現地調理が可能なキッチンカーの導入、全役員の衛星電話の携帯等、災害等発生時に迅速に対応できる体制を構築している。
 - このインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「健康・衛生」、「雇用」のカテゴリに該当し、社会面の PI を拡大すると考えられる。
- SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。
 - 8.5：2030 年までに、若者や障がい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。
 - 9.1：全ての人々に安価で公平なアクセスに重点を置いた経済発展と人間の福祉を支援するために、地域・越境インフラを含む質の高い、信頼でき、持続可能かつ強靱（レジリエント）なインフラを開発する。

(5) インパクトニーズの確認、大垣共立銀行との方向性の確認

①国内におけるインパクトニーズ

- 国内における「SDGs インデックス&ダッシュボード」を参照し、国内のインパクトニーズと同社のインパクトを確認する。
- 上記工程を経て特定した、同社のインパクトに対する SDGs は、「2. 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」、「3. あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する」、「7. すべての人々の、安価かつ信頼できる持続可能な近代的エネルギーへのアクセスを確保する」、「8. 包摂的かつ持続可能な経済成長及びすべての人々の完全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用を促進する」、「9. 強靱（レジリエント）なインフラ構築、包摂的かつ持続可能な産業化の促進及びイノベーションの推進を図る」、「12. 持続可能な生産消費形態を確保する」、「13. 気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策を講じる」に対して、国内における SDGs ダッシュボードでは、「12、13」において大きな課題が残る、「2、3、7、8」において課題が残るまたは重要な課題が残るとなっており、国内のインパクトニーズと同社のインパクトが一定の関係性があることを確認した。



②大垣共立銀行が認識する社会課題との整合性

- 大垣共立銀行は、「サステナビリティ基本方針」において「地域経済の持続的成長」「地域のイノベーション支援」「多様な人材の活躍推進」「気候変動対応、環境保全」「地域資源の活用」「コーポレートガバナンスの高度化」の6つを重点課題（マテリアリティ）としている。
- 同社の特定したインパクトは以下の通り、大垣共立銀行の重要課題（マテリアリティ）と方向性が一致する。

同社の特定したインパクト	大垣共立銀行の重要課題 (マテリアリティ)
CO2 削減に向けた取組の推進	気候変動対応、環境保全
食品ロス削減の促進	気候変動対応、環境保全 地域経済の持続的成長
美味しい料理とホスピタリティを通じた 利用者の健康へのサポート	地域経済の持続的成長
働きやすい職場環境の構築	多様な人材の活躍推進
安全な「食」の提供	コーポレートガバナンスの高度化

以上のように、大垣共立銀行は本件の取り組みが、SDGs の達成および貢献に向けた資金需要と資金供給とのギャップを埋めることにつながることを目指している。

3. インパクトの評価

ここでは、特定したインパクトの発現状況を今後も測定可能なものにするため、PI の拡大、NI の緩和・管理が適切になされるかを評価し、特定したインパクトに対し、それぞれに KPI を設定する。

CO2 削減に向けた取組の推進

項目	内容
インパクトの種類	環境的側面において NI を縮小
カテゴリ	「大気」「気候」
関連する SDGs	 
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> ・省エネ設備等の導入や自社保有車の環境対応車への切り替え等により、カーボンニュートラル実現に向けた取り組みを推進する
KPI	<ul style="list-style-type: none"> ・2025 年度までにグループ全体（企業食堂等受託先を除く）の CO2 排出量の算定を開始、削減計画を策定し、以降削減を進める ・グループ保有の自動車について、2030 年度までに環境対応車（FCV、EV、HV 等）の割合を 60%以上にする (2023 年度実績：32%・・・環境対応車 101 台/保有台数 314 台) ※ ※営業等車両：155 台、うち環境対応車 80 台 配送用車両：159 台、うち環境対応車 21 台

食品ロス削減の促進

項目	内容
インパクトの種類	環境的側面において NI を縮小
カテゴリ	「廃棄物」
関連する SDGs	
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> ・正確な需要予測や献立の工夫、喫食者への喚起等により食品ロス削減を推進する
KPI	<ul style="list-style-type: none"> ・日本ゼネラルフードの生ごみ発生量（顧客一人当たり）を、2030 年度までに 2023 年度比 10%削減する (2023 年度実績：70.1 g)

美味しい料理とホスピタリティを通じた利用者の健康へのサポート

項目	内容
インパクトの種類	社会的側面において PI を拡大
カテゴリ	「食品」「健康・衛生」
関連する SDGs	 
内容・対応方針	<p>・バランス良く工夫されたメニューを提供するとともに、スマートミール認定（※）取得のサポートを行い、取引先の健康経営に貢献する</p> <p>※生活習慣病予防等を目的として健康的で栄養バランスのとれた食事（スマートミール）を提供する企業食堂等を認定するもので、一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアムが審査・認定を行う</p>
KPI	<p>・2030 年度までに、日本ゼネラルフードが食品提供を受託する取引先におけるスマートミール認定事業所を延べ 15 事業所以上にする (2023 年度実績：7 事業所)</p>

働きやすい職場環境の構築

項目	内容
インパクトの種類	社会的側面において PI を拡大 社会的側面において NI を縮小
カテゴリ	「雇用」
関連する SDGs	
内容・対応方針	<p>・産休育休取得や職場復帰サポートなどにより、女性の定着・活躍、多様性のある職場づくりに努めるとともに、有給休暇の積極的な取得推進などによりワーク・ライフ・バランスを向上させる</p>
KPI	<p>・2030 年度までに日本ゼネラルフードの女性管理職比率（店長以上）を 30% 以上にする (2023 年度実績：25.5%)</p> <p>・2030 年度までに日本ゼネラルフードの平均有給休暇取得率を 65%以上にする (2023 年度実績：55.4%)</p>

4. モニタリング

(1) NGF ホールディングス株式会社におけるインパクトの管理体制

- 同社では、代表取締役社長 杉浦卓を中心に、本 PIF におけるインパクトの特定並びに KPI の策定を行った。
- 今後については、本件にかかる責任者を代表取締役社長 杉浦卓とし、SDGs の推進、並びに、本 PIF で策定した KPI の管理を行っていく方針である。

(2) 大垣共立銀行によるモニタリング

- 本 PIF で設定した KPI および進捗状況については、同社と大垣共立銀行の担当者が定期的な場を設けて情報共有する。少なくとも年に 1 回実施するほか、日々の情報交換や営業活動を通じて実施する。

【留意事項】

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