

有限会社麩秋商店

ポジティブインパクトファイナンス評価書

2026年6月30日



大垣共立銀行とOKB総研は、有限会社菱秋商店（以下、「同社」）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、同社の事業活動が環境・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) 有限会社荻秋商店の企業概要.....	1
(2) 有限会社荻秋商店の事業概要.....	3
(3) 経営理念.....	8
(4) サステナビリティ.....	9
2. インパクトの特定.....	11
(1) バリューチェーン分析.....	11
(2) インパクトマッピング.....	11
(3) インパクトレーダーによるマッピング.....	12
(4) 特定したインパクト.....	14
(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.....	17
3. インパクトの評価.....	19
4. モニタリング.....	22
(1) 株式会社荻秋商店におけるインパクトの管理体制.....	22
(2) 大垣共立銀行によるモニタリング.....	22

1. 企業概要と経営理念、サステナビリティ

(1) 有限会社麩秋商店の企業概要

企業名	有限会社麩秋商店
創業	1921年
設立	1959年4月
代表者名	木下 利輝
資本金	300万円
従業員	11名（2026年5月時点）
売上高	235百万円（2026年2月期）
事業拠点	豊山工場 愛知県西春日井郡豊山町大字豊場字大山 4-1 麩あき（業務用卸売店舗） 愛知県名古屋市中村区名駅 4-15-2
事業内容	高級生麩および麩を使用した加工食品の製造 直営店および通信販売による生麩の販売（卸売販売・小売販売）
関連会社	株式会社虎次郎（湯葉製品製造・販売）

<豊山工場>



<沿革>

1921年	初代が名古屋市東区に麩秋商店として創業
1959年	有限会社麩秋商店として法人成 二代目が代表取締役就任
1990年	愛知県西春日井郡に豊山工場を設立
1999年	三代目が代表取締役就任
2005年	通信販売開始
2007年	名古屋市中村区の柳橋中央市場内に業務用卸売店舗「麩あき」開店
2019年	現代表者（四代目）が代表取締役就任
2020年	関連会社 株式会社虎次郎設立
2021年	創業 100 周年
2024年	SDGs 宣言

<業務用卸売店舗>



(2) 有限会社菰秋商店の事業概要

【事業内容】

同社は、愛知県西春日井郡で高級生麩および四季折々の棒麩や麩饅頭などをはじめとする様々な麩を使用した加工食品を製造し、名古屋市の直営店や通信販売で生麩等の販売を行っている。

【製造工程】

① 混和

グルテンともち米粉を混ぜ合わせ、生麩の生地を作る。グルテンともち米粉の配合が少しでも異なると生麩本来のおいしさを引き出すことができないため、生麩を作る上で最も大切な工程となる。同社では、保存温度の異なるグルテンと粒子の異なるもち米粉を使用して、商品ごとに配合を変えている。また、工場の室温や湿度に合わせて配合を変えて製造している。工場の室温や湿度は常に変化するため、配合のルールをマニュアル化することは難しく、毎日、知識・経験が豊富な熟練の職人が手の感覚でグルテンの状態を確かめながら、もち米粉を配合している。

② 成型・型入れ

混和して出来上がった生麩の生地の状態を職人が確認しながら、理想の色合いとなるように計算して着色料を配合している。生地の着色後は、職人がグラデーションの仕上がりを想像して、着色した生地を均一に伸ばしながら木型に入れていく。同社には、季節の花などを形どった 30 種類以上の木型があり、職人が彩り鮮やかで美しい見た目になるよう、色や濃淡の付け方を商品に合わせて変えている。

③ 加熱

木型に入れた生麩を、80 度～90 度に調整された釜で茹で上げる。グルテンは、温度が上がるにつれて組織が変形して固くなる性質があり、生麩本来の食感を出すためには徹底した温度や時間の管理が必要。同社では、生麩本来のモチモチした食感やなめらかな舌触りを大切にしており、独自の製法でグルテンの配合を増やしているため、他社のものよりもグルテンの組織が変化しやすく、一層繊細な温度や時間管理が必要。一定の品質の生麩を作るため、職人が工場の室温に合わせて蒸気温度を適切に調整し、種類ごとに蒸す時間を変え、生麩の状態を目でしっかりと確認しながら秒単位で蒸す時間を決めている。

④ 型出し・冷却殺菌・水切り・凍結

蒸し上がった生麩はまだ柔らかいため、傷つけないよう型から丁寧に取り出し、適切な温度の水の中で 30 分間かけて冷却殺菌を行う。この冷却殺菌により、余熱によってグルテンが固くなることで生麩の食感や舌触りが失われないようにしており、菌が最も増殖しやすい温度（至適温度）を素早く通過させ、高品質な生麩を作り上げることができる。冷却殺菌後、しっかりと水切りを行うとともに製品に傷がついていないか、形が崩れていないかを職人の目で確認する。そして、一番美味しい状態の生麩を顧客の元へ届けられるように、-18 度の冷凍庫の中で 1 日かけて生麩を凍結している。

⑤ 梱包・配送

彩り鮮やかで形が美しく、おいしい生麩を顧客の元へ届けるため、衛生管理を徹底し、生麩の彩りや形などの仕上がりが一定の基準を満たしているかを職人が目で一つひとつ最終確認しながら梱包する。

【取扱商品】

- あわ・よもぎ・ごま麩

生麩本来のモチモチ食感や歯切れの良さを楽しむことができ、全国の料亭でも愛用されている。全部で主に3種類（あわ・よもぎ・ごま）あり、田楽や煮物、鍋物や揚げ物など、幅広いジャンルの料理で活躍する万能な食材。また、良質な植物性たんぱく質が豊富でヘルシーな食材であり、肉の代わりに炒め物や鉄板焼などにも使用できる。



- 笹麩饅頭

よもぎ・あわ・黒ごま・竹炭などの生麩生地で、8種類の餡（粒あん・こしあん・柚子・栗・かぼちゃ・黒ごま・百合根・ニッキ）を包んでおり、つるんとした食感と甘さを控えたサッパリとした味わいが特徴。また、一つひとつを丁寧に個包装し、笹や生麩のみずみずしさを閉じ込めているため、自然解凍でも美味しく食べられるが、袋から取り出して湯通しすると、より出来たて生麩のモチモチ食感を楽しむことができる。



- 手まり麩

小さく丸めた生麩の白玉に、色をつけた糸状のグルテンを巻きつけて作る。糸状のグルテンの着色から巻きつけに至るまで、すべての工程において高度な技術を有する職人の手によって行なっている。職人の熟練の技が光る手まり麩は、正月のおせち料理や祝いごとの料理をより一層華やかに彩り、毎日の食卓もパツと明るく引き立てる。



- 季節の棒麩

和菓子のように色鮮やかで美しい季節の棒麩は、モチモチとした生麩特有の弾力と歯切れの良い食感に特徴があり、四季折々の植物や食べ物を模ったその形や色合いから、見た目にも楽しむことができる。季節の棒麩には、グラデーションの美しい紅葉・青紅葉・桜・柴あやめ・茄子・きのこなど、時期によって30以上の種類があり、料理のテイストや食事のシチュエーションにあわせて選ぶことができる。



- 田楽麩

凍ったまま沸騰したお湯で約3分間温めるだけで手軽に食べることができるため、「生麩をどのように調理すれば良いのかわからない…」という人にもすすめることができる商品。3種類（よもぎ・あわ・ごま）の田楽麩に甘味噌を同梱しており、店で食べる生麩を家庭で味わうことができる。



- 角麩・粟麩

美濃・尾張地方で昔からよく食べられており、現在でも東海地方では馴染深い食材。原材料がすべて植物性で高タンパク質・低脂肪なため、ヘルシーで生麩特有のモチモチとした食感が特徴で、ギザギザとした波型の形状は味が染み込みやすく、すき焼きや煮物、味噌おでんなどの料理に最適。



- 麩しぐれ煮

麩の原材料となる小麦粉に含まれる成分「グルテン」を細かく刻んだものを、醤油ベースの味付けで甘辛く煮込んでいる。ヘルシーでさっぱりとした味わいが特徴。ご飯のおかずやおにぎりの具として使用することができ、また豆腐の上に乗せて冷奴としても、おいしく食べることができる。



- 麩角煮

サイコロ状に細かく刻んだ生麩を醤油・みりん・砂糖などでじっくりと煮込んでいる。麩角煮の生麩ならではのモチモチとした食感と、噛めば噛むほど口の中に染み出す旨味は、一度食べるとやみつきになってしまう奥深い味わいで、ご飯のおかずや晩酌のおつまみとして最適。



- 麩バーグ

同社のオリジナル商品で、麩と玉ねぎ、卵、ナツメグなどを混ぜ合わせて作っている。肉を一切使用していないため、菜食志向の人でも楽しむことができる。また、食感は本物の肉のようで、老若男女が好むやさしい味付けをしているため子供から大人まで楽しめる一品。



【同社の強み】

- 古くから使い続ける機械

創業当初より手作りにこだわっているが、もち米粉や着色料とグルテンを混ぜ合わせる混和は、グルテンの弾力が強いいため手作業で行うのは難しく、この工程だけは機械を使用。グルテンともち米粉を混ぜる「切り込み機」と着色する際に使用する「地引き機」の二種類の混和機を使い分けている。これらの混和機は、麩を製造するための専門的な機械だが、時代の流れとともに麩屋の数が減少しつつある中で機械を製造する会社も少なくなり、今では非常に貴重な機械となった。創業当初から伝わる古法を大切にしている同社は、代々受け継がれてきた機械を使うことにこだわっており、そのため、作業終了後にネジや細かな部品など全て外し1時間半かけて隅々まで洗浄し、機械の点検などを毎日欠かさず行い、歴史ある機械を丁寧に扱っている。



- 「麩秋の生麩」を作る職人の技術

約100年受け継がれてきた製法と技術を用いて、「手作り」にこだわって生麩を製造している。豊富な知識や経験、技術を有する職人だからこそできる「手の感覚」や「視覚」でグルテンの状態を把握し、もち米粉の配合を毎日微妙に変えることによって、創業当初から変わらぬ味と品質を保ち続けている。また、見た目にも美しい手毬麩や棒麩は、職人が理想の色合いになるよう着色料の配合を工夫し、出来上がりを想像しながら一つひとつ手作業で丁寧に作り上げている。また、大量に生産できる能力も有しており、このような体制を持つ企業は全国的にも少なく、高級市場での競争優位性を保っている。



- 製造から販売まで心を入れて

出来たてのおいしい生麩を手頃な価格で提供したいという想いから、製造から販売まで行っている。あらゆる工程を自社で行うことで流過程を減らすことができ、価格が抑えられるだけでなく、品質や衛生面などの管理も行き届きやすく、高品質の生麩を提供することができる。

- 季節に合わせた生麩づくり

古来より日本人は、季節の移ろいを楽しみながら日本独特の文化を発展させてきた。こうした背景から、食においても旬の食材を使用し、季節の花や葉などで料理を飾るなど、季節感が大切にされている。生麩は、料理の主役となるような目立つ食材ではないが、季節の植物の形を模ったものなど様々な種類があり、料理に彩りを与えるとともに季節感を添えることができる。同社では、桜やなす、もみじなどの四季折々の植物を模った棒麩や「お花見」「ハロウィン」「バレンタイン」といったイベント限定の生麩など、彩り鮮やかで食卓を華やかにし、季節を感じながら食事を楽しむことができる生麩づくりを行っている。



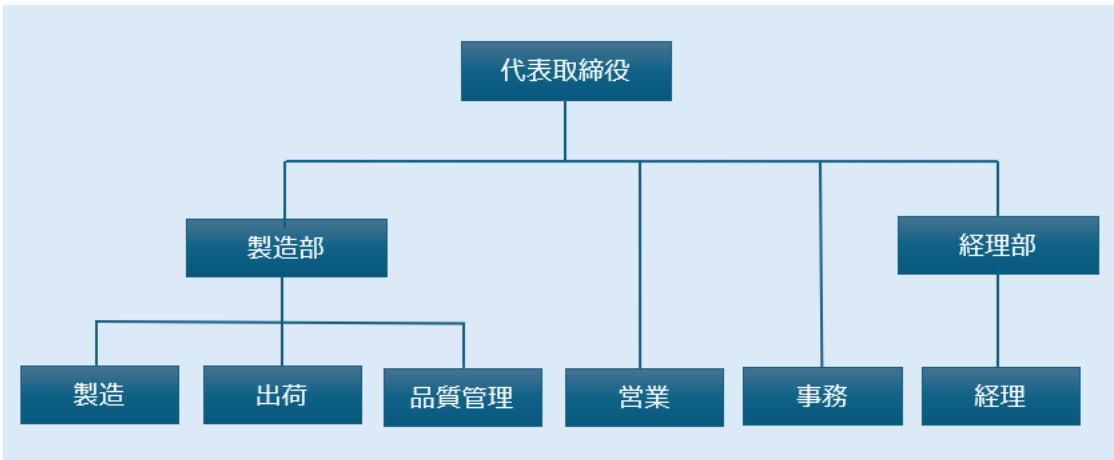
- 生麩本来の食感へのこだわり

モチモチとした生麩本来の食感を作り出すため、保存温度の異なる3種類のグルテンと粒子の異なる3種類のもち米粉を使用している。また、創業開始から長年にわたって研究を行い、独自の方法でグルテンの量を増やすことが可能となり、他店のものよりも舌触りなめらかで弾力性があり、歯切れも良い生麩を作っている。

【今後の展開】

- 日本の伝統文化の一端を担う食材である生麩の魅力を世に伝え続けていく。
- 一般消費者市場の拡大にむけ、同社ホームページでのレシピ提案を継続し、ECや直販を強化していく方針。
- 関連会社である株式会社虎次郎では湯葉を製造しており、生麩と湯葉の両方を手作りで製造できる企業は全国でも数社に限られている。この特性を活かし、1年後を目途に新たに小売店を展開し、生麩と湯葉を組み合わせた商品を販売していく予定。
- 従来の問屋経由の販売だけでなく、最終消費者に近い企業への直接アプローチなど、営業活動を強化していく。
- 製造過程で発生する規格外品を活用した新商品の開発・販売にも取り組みしていく。

【組織体制】



(3) 経営理念

同社は、「日本の伝統食材である生麩の魅力 را少しでも多くの人に伝えたい」「生麩の美しさやおいしさをご家庭でも手軽に楽しんでほしい」という二つの想いを胸に、誠心誠意を込めて生麩の製造と向き合い、以下の理念を掲げて、事業活動に取り組んでいる。

【経営理念】

食における『最高の脇役』を提供し、社会に貢献する

- 事務所に経営理念を掲示し、従業員への周知徹底を図っている。

(4) サステナビリティ

同社は SDGs 宣言を定め、これを指針として課題に取り組んでいる。

「SDGs 宣言」

・商品・サービス

「食における『最高の脇役』を提供し、社会に貢献する」を理念に、大正 10 年の創業より受け継いできたこだわりの製造技法で皆様に安心して食べて頂ける生麩を届けてまいります。

・環境

食品事業者として、フードロスおよび廃棄物の削減並びに 3R の推進に取り組み、事業活動を通して地球環境の保全に貢献してまいります。

・人権・働きがい

ダイバーシティ経営を実現するため柔軟な勤務形態を整備するとともに、人材育成や健康経営の促進と継続的なコミュニケーションを図ることで、社員一人ひとりが健康で楽しく働ける会社づくりを実践してまいります。

・地域貢献・社会貢献

地域の皆様に喜んで頂ける事業活動を継続するため、特産物を使用したオリジナル商品の開発に挑戦し地域活性化に貢献するとともに、社会貢献活動を実施し住み続けられるまちづくりの実現に貢献してまいります。

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。

① 商品・サービス

- ・ 品質方針に則った高品質な生麩の提供
- ・ 製造現場の清掃・点検を徹底し、安全衛生管理を強化
- ・ お客様の様々なニーズに対応した多種多様な商品の展開
- ・ 「ふバーグ」をはじめとする自社オリジナル商品の開発促進



② 環境

- ・ 食品残渣の堆肥化等資源の再活用を推進
- ・ 省エネ対応設備や LED 照明の導入による CO₂削減への貢献
- ・ 長期保存が可能な専用包装を使用しフードロスを低減
- ・ 梱包資材をプラスチックから紙資源に変更しプラスチックごみを削減



③ 人権・働きがい

- 女性管理職の登用・障がい者雇用等を推進しダイバーシティ経営を実現
- 一人ひとりに合わせた年間カリキュラムの策定によりスキルアップを支援
- 健康診断受診の徹底と結果のフォローを実施し社員の健康を増進
- 定期的な面談により風通しの良い職場環境を構築



④ 地域貢献・社会貢献

- 近隣事業者と連携し、地域特産物を使用したオリジナル商品の開発に挑戦
- 工場見学の実施等地域の子どもたちの教育支援に貢献
- 自治会への参加等地域とのつながりの強化
- 地元人材の積極的な採用による雇用の創出



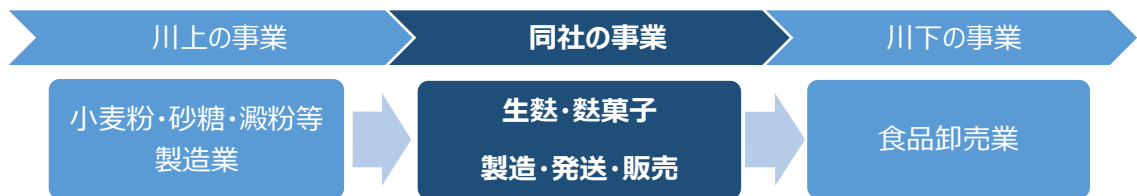
<SDGs 宣言以外>

- 代表者の地元にある名古屋守山幼稚園に記念樹の贈呈を行った。

2. インパクトの特定

(1) バリューチェーン分析

- 同社は、大正 10 年創業の老舗食麩製造・販売企業であり、長年培った技術と信頼により業界内で一定の知名度を有している。
- 豊山町の工場で製造を行い、中村区柳橋店での卸売に加え、EC サイトを通じた小売も展開することで、多様な販路を確保している。製品は国内有数の卸売業者を通じて全国に流通し、ホテルや旅館、仕出し料理店、料亭などで広く採用されており、特におせち料理の食材として高い評価を得ている。
- 製造においては創業以来の伝統を大切にしつつ、時代に応じた改良を重ねている点が特徴である。全自動化による生産も可能ではあるものの、品質の維持・向上を最優先とし、あえて手作業にこだわる姿勢を貫いている。麩の生地は気温や湿度、原材料の状態によって最適な配合が日々変化するため、職人が実際に手で触れ、感覚で見極めながら製造することが不可欠となっている。



(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。
- 同社の事業を、「他に分類されないその他の食料品製造業（国際産業分類：1079）」、「ココア、チョコレート及び砂糖菓子製造業（国際産業分類：1073）」、「通信販売またはインターネットによる小売業（同：4791）」とする。
- 川上の事業を、「精穀・製粉業（同：1061）」、「澱粉・澱粉製品製造業（同：1062）」、「砂糖製造業（同：1072）」とする。
- 川下の事業を、「食料品、飲料及びたばこ卸売業（同：4630）」とする。
- 以上の事業について、UNEP FI が提供するインパクトレーダーを用いて「ポジティブインパクト（以下 PI）」と「ネガティブインパクト（以下 NI）」を想定する。

(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						川下の事業		
業種 (国際標準産業分類コード)			精穀・製粉業 (1061)		澱粉・澱粉製品製造業 (1062)		砂糖製造業 (1072)		他に分類されないその他の 食品製造業 (1079)		ココア、チョコレート 及び砂糖菓子製造業 (1073)		通信販売またはインター ネットによる小売業 (4791)		食料品、飲料及びたばこ 卸売業 (4630)		
大分類	インパクトエリア	インパクト	Positive	Negative	Positive	Negative	Positive	Negative	Positive	Negative	Positive	Negative	Positive	Negative	Positive	Negative	
社会	人権と人の安全保障	紛争															
		現代の奴隷制度															
		児童労働															
		データのプライバシー												●●			
	健康と安全	自然災害															
		健康と安全	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	資源とサービスの入手 可能性、アクセス可能性、 手頃さ、品質	水															
		食糧	●●	●	●●	●	●	●●	●●	●●	●●	●●	●●			●	●
		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																
	生活	雇用	●		●		●		●		●		●		●		●
		資金	●	●●	●	●●	●	●●	●	●●	●	●●	●	●●	●	●	●
		社会的保護		●		●		●		●		●		●		●	●
平等と正義	ジェンダー平等																
	民族/人種の平等																
	年齢差別																
	その他の社会的弱者																
社会 経済	強力な制度、平和、安定	法の支配															
	市民的自由																
	健全な経済	セクターの多様性															
	零細・中小企業の繁栄	●		●		●		●		●		●		●●	●	●	
インフラ	インフラ																
経済収束	経済収束																
自然 環境	気候の安定性	気候の安定性		●		●		●		●		●		●		●	
	生物多様性と 健全な生態系	水域		●		●		●		●		●		●		●	
		大気		●●		●●											●
		土壌															
		生物種															●
		生態地															●
	サーキュラリティ	資源強度		●●		●●		●●		●●		●●		●●			
廃棄物			●●		●●		●●		●●		●●		●●		●	●	

「●●」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

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。
 なお、川上・川下の事業は、同社が与える影響は限定的であるため、インパクトを特定しない。

	大分類	インパクトエリア	インパクト		取組内容	対応するSDGs	
			PI	NI			
同社	社会	健康と安全	健康と安全	○	○	低糖質・低脂肪で栄養豊富な生麩を製造することで健康的な食生活へ貢献している。 製造現場の清掃・点検を徹底し、衛生管理を強化することで、品質の高い安全な商品の提供に取り組んでいる。 残業時間はほとんどなく、年間休日の増加により、働きやすい職場環境を構築している。今後は、健康経営優良法人の認定取得も検討している。	3 8.8
		資源とサービスの入手可能性、アクセス可能性、手頃さ、品質	食糧	○		伝統の製法と職人の技で高品質かつ美味しい生麩を手作りしており、豊かな食生活に貢献している。	9.1
			文化と伝統	○		伝統的な製法を守りつつ、現代の嗜好に合わせた商品開発やHP上でレシピを公開する等、生麩の魅力を発信することで、和食文化の継承に貢献している。	11.4
		生活	雇用	○		業務に必要な「食品衛生責任者」などの資格取得に際して費用を負担している。 採用強化に取り組んでおり、持続的な人材確保により、組織の活性化を目指している。	8.5 8.6
	社会経済	健全な経済	零細・中小企業の繁栄	○		生麩製造事業者が減少する中、同社は手作業でありながら大量生産体制を確立し、取引先のニーズに柔軟に対応することができる。	9.1
	自然環境	気候の安定性	気候の安定性		○	製造工程の見直しや冷凍庫の省エネ性能の高い製品への入れ替え、営業車両のEV・ハイブリッド車への切替などを通じて、CO2排出量の削減に取り組んでいる。 また、包材を紙へ切り替えるなど、環境に配慮した取り組みを推進していく。	13.2
		サーキュラリティ	廃棄物		○	規格外品等を使用した商品開発により、フードロス削減に取り組んでいく。 社内事務のDX化を推進することで、ペーパーレスに取り組んでいく。	12.5

※インパクトリーダーで発現したインパクトのうち、上記表に不記載のインパクトは、同社の事業と関連性が低いため、評価対象外とした。

(4) 特定したインパクト

以上を踏まえて、同社のインパクトを E S G（環境・社会・ガバナンス）毎に特定した。

環境（Environment）

環境に配慮した経営の推進

- 同社は、環境負荷の低減に向けた取り組みとして、省エネルギーの推進や生産効率の向上を通じた電力使用量の削減に努めている。製造工程の見直しや設備の効率化により、無駄のないエネルギー利用を図り、日常的な事業活動の中で環境配慮を実践している。また、社用車については EV やハイブリッド車への切り替えを進め、温室効果ガス排出量の削減にも積極的に取り組んでいる。
- さらに、DX の推進によって事務作業の省力化および効率化を図り、紙資源やエネルギー使用の削減にもつなげている。加えて、これまで使用していたプラスチック製の梱包資材を紙素材へと切り替えることで、プラスチックごみの削減を進めている。
- 今後、電気使用量および燃料使用量（ガソリン・軽油）の削減、紙の使用量削減に取り組んでいく方針である。
- このインパクトは「気候の安定性」、「廃棄物」のカテゴリに該当し、自然環境面の 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。
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。

社会（Social）

品質の高い生麩の提供を通じた食品業界への貢献

- 同社は、伝統的な生麩の製造・提供を通じて、日本の食品業界に多面的な貢献を果たしている。
- 創業以来約 100 年にわたり受け継がれてきた手作りの製法と職人の技術を守り続けることで、品質の高い生麩を安定的に供給し、日本料理の価値向上に寄与している。また、製造現場の清掃・点検を徹底し、衛生管理を強化することで、安全性の高い商品提供を実現し、食品業界における信頼性向上にも貢献している。
- さらに、生麩製造事業者が減少する中においても、同社は手作業による品質維持と大量生産体制を両立しており、安定供給を可能とすることで取引先の多様なニーズに柔軟に対応している。これにより、ホテルや旅館、料亭など幅広い顧客に対し、高品質な生麩を継続的に提供し、食品業界全体の付加価値向上に寄与している。
- 販売面では、従来の卸売業者を通じた流通に加え、新規取引先の開拓や販路拡大を推進しているほか、一般消費者向けの商品展開も強化している。生麩と湯葉を組み合わせたセット商品や新たなブランド商品の開発、EC サイトの活用などにより、生麩をより身近な食材として普及させ、需要の裾野拡大を図っている。

- ・ 製造工程で発生する規格外品のうち食用可能なものを加工食品として商品化することで、食品ロスの削減と資源の有効活用を推進している。
- ・ 今後は、レシピ提案の充実や直販の強化、関連会社との連携による新たな小売展開などを通じて、伝統食材である生麩の魅力を国内外へ発信し、さらなる需要創出と食文化の継承に貢献していく方針である。
- ・ このインパクトは「健康と安全」、「食糧」、「文化と伝統」、「廃棄物」のカテゴリに該当し、社会面の PI を拡大、自然環境面の 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。

ダイバーシティ経営の推進および働きやすい職場環境の整備

- ・ 同社は、ダイバーシティ経営の推進と働きやすい職場環境の整備に積極的に取り組んでいる。
- ・ ワーク・ライフ・バランスの実現に向けた施策として、残業の削減や勤務体系の見直しを進めており、日勤中心で残業はほとんどなく、長期休暇も確保されているなど、無理のない働き方が可能な環境を整えている。さらに、年間休日の増加や土日勤務の見直しを進めることで、従業員が安心して長く働ける職場づくりを推進している。加えて、同社は多様な人材の活躍を重視しており、学歴や職歴を問わない採用方針のもと、未経験者や第二新卒など幅広い人材を受け入れている。実際に、異業種からの転職者も多く活躍しており、性別や年齢にとらわれず能力を発揮できる環境が整備されている。また、パートタイマーの採用拡大により労働力不足を補完するとともに、柔軟な勤務時間や短時間勤務制度を取り入れることで、子育て世帯や多様なライフスタイルを持つ人材の就業機会を広げている。
- ・ 人材育成の面では、社員の資格取得支援や各種手当の充実を図り、従業員のスキル向上とモチベーション向上に寄与している。加えて、現場では先輩社員が丁寧に指導する体制が整っており、未経験からでも段階的に技能を習得できる仕組みとなっている。努力や成果は適切に評価され、若手でも責任あるポジションを任されるなど、働きがいのある職場風土が醸成されている。
- ・ 今後の取り組みとしては、営業職の新規採用を進めることで組織体制の強化を図るほか、パートタイマーから準社員への登用を進めるなど、多様な人材がキャリアを築ける仕組みの充実を目指している。また、食品衛生責任者の資格取得者を増やすことで、安全・品質面の強化と人材の専門性向上を図る方針である。
- ・ このインパクトは「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。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。
 - 8.6：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。

企業統治（Governance）

安全で働きやすい職場環境の整備

- 同社は、安全で働きやすい職場環境の整備に向け、従業員の健康と労働安全の両面から継続的な取り組みを行っている。
- まず、健康経営の推進に注力しており、健康経営優良法人認定の取得・継続を目指すことで、従業員の心身の健康に配慮した職場づくりを進めている。これに加え、日勤中心で残業がほとんどない勤務体系を整備するなど、無理のない働き方の実現にも取り組んでいる。
- また、安全面においては、社長自らが製造現場に関わり、朝礼などを通じて事故防止の意識啓発を行っている。現場での危険予測を徹底し、日常的な注意喚起と改善活動を重ねることで、労働災害の未然防止と安全な作業環境の維持向上に努めている。
- 今後は、2026 年度以降に健康経営優良法人認定を取得し、その継続を図るとともに、労働災害発生ゼロの維持を目標として掲げている。これらの取り組みを通じて、従業員が安心して長く働ける職場環境の構築を目指している。
- このインパクトは「健康と安全」のカテゴリに該当し、社会面の 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。
 - 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。

(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、「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」、「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、「8、9」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 愛知県におけるインパクトニーズ

- 愛知県における「SDGs 未来都市計画」を参照し、愛知県における SDGs 達成に向けての課題を確認した。



③ 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、大垣共立銀行の重点課題（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	大垣共立銀行の重点課題 (マテリアリティ)
環境に配慮した経営の推進	気候変動対応、環境保全
品質の高い生麩の提供を通じた食品業界への貢献	地域経済の持続的成長
ダイバーシティ経営の推進および働きやすい職場環境の整備 安全で働きやすい職場環境の整備	多様な人材の活躍推進

以上のように、大垣共立銀行は本件の取組みが、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

環境に配慮した経営の推進

項目	内容
インパクトの種類	自然環境的側面において NI を縮小
カテゴリ	「気候の安定性」「廃棄物」
関連する SDGs	 
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> ・省エネ推進や生産効率の向上に努め電気の使用量を削減する ・社用車の EV・HV への切り替えなどにより温室効果ガス排出量の削減に向けた取り組みを推進 ・DX の推進により事務の省力化および効率化を図る
KPI	<ul style="list-style-type: none"> ・2031 年 2 月期までに電気使用量を毎期対前期比 2%削減する (2026 年 2 月期実績 : 186,000kwh) ・2031 年 2 月期までに燃料 (ガソリン・軽油) の使用量を毎期対前期比 2%削減する (2026 年 2 月期実績 : ガソリン 2,010 ℓ、軽油 650 ℓ) ・2030 年 2 月期までに社用車を追加で 2 台 EV・HV へ切り替える (2026 年 2 月期 : EV・HV 数 1 台/全営業車両数 3 台) ・2031 年 2 月期までに紙の使用量を 2026 年 2 月比 20%削減する (2026 年 2 月期実績 : 22,000 枚) <p>※以降の目標は改めて設定する</p>

品質の高い生麩の提供を通じた食品業界への貢献

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 自然環境的側面において NI を縮小
カテゴリ	「健康と安全」「食糧」「文化と伝統」「廃棄物」
関連する SDGs	  
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> ・既存の取引商社・問屋以外との取引を増やし、販路拡大に努め、大正 10 年創業から伝わる手作りの日本食文化を未来に継承する ・また、一般消費者への売上増加を図るため、生麩と湯葉のセット商品の展開や新たな商品のブランディングやネット取引を拡充する ・食用可能な生産工程で発生する規格外食材を加工食品として商品化し、食材の廃棄物削減に努める
KPI	<ul style="list-style-type: none"> ・2032 年 2 月期までに売上高を年間 5 億円以上にする (2026 年 2 月期実績 : 2.3 億円) ・2032 年 2 月期までに規格外食材を新たな加工食品として商品化し、10 百万円/年以上の売上を達成する (2026 年 2 月実績 : なし) ※以降の目標は改めて設定する

ダイバーシティ経営の推進および安全で働きやすい職場環境の整備

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	「健康と安全」「雇用」
関連する SDGs	
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> ・年間休日を 10 日増やし、土日勤務を見直すなど社員獲得に向けた取り組みを推進し、全従業員がワーク・ライフ・バランスの実現に向けた職場環境を整備 ・社員の資格取得補助や手当の継続的な取り組みにより、働きがいのある職場環境づくりに努める ・伝統的な生麩の手作りの生産を維持するため、労働力不足をパートタイマー採用拡大により補完する ・健康経営優良法人認定の継続取得を通じて、従業員の健康に配慮した健康経営を推進する ・社長自身が作業現場で生産に携わり、朝礼等を通じて事故等の注意を啓蒙し、危険予測と安全な職場環境の維持改善に努める
KPI	<ul style="list-style-type: none"> ・2029 年 2 月期までに新たに 3 名以上の営業職を採用する (2024 年～2025 年直近 2 年間の実績 : 2 名) ・2031 年 2 月期までにパートタイマーから準社員へ 2 名以上登用する (2026 年 5 月末時点・パートタイマー 14 名、2026 年 2 月期での登用実績 : なし) ・食品衛生責任者の資格保有者を 2029 年 2 月期までに 3 名増やす (2026 年 2 月期実績 : 3 名) ・2026 年度以降、健康経営優良法人認定を取得し、以後継続する ・労働災害発生 0 件を維持する (2016 年以降労働災害発生なし) ※以降の目標は改めて設定する

4. モニタリング

(1) 有限会社越秋商店におけるインパクトの管理体制

- 同社では、木下社長を中心に、本 PIF におけるインパクトの特定ならびに 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木下社長とし、SDGs の推進、ならびに、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、現時点での状況进行评估したものであり、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、翻訳およ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。