

K-FOODS 株式会社

ポジティブインパクトファイナンス評価書

2026年9月4日



大垣共立銀行とOKB総研は、K-FOODS株式会社（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) K-FOODS 株式会社の企業概要	1
(2) K-FOODS 株式会社の事業概要	3
(3) 経営理念	6
(4) サステナビリティ.....	8
2. インパクトの特定	10
(1) バリューチェーン分析.....	10
(2) インパクトマッピング	10
(3) インパクトレーダーによるマッピング	11
(4) 特定したインパクト.....	13
(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	16
3. インパクトの評価	18
4. モニタリング.....	21
(1) K-FOODS 株式会社におけるインパクトの管理体制.....	21
(2) 大垣共立銀行によるモニタリング	21

1. 企業概要と経営理念、サステナビリティ

(1) K-FOODS 株式会社の企業概要

企業名	K-FOODS 株式会社
創業	2009 年 1 月
設立	2011 年 9 月
代表者名	代表取締役 米吉 健二
資本金	1,000 万円
従業員	55 名 (2026 年 6 月時点)
売上高	24.7 億円 (2025 年 8 月期)
事業拠点	本社 愛知県名古屋市中区葵 1-25-1 ニッシンビル 707 かにざんまい 17 店舗 名古屋中村店、岡崎店、豊橋店、小牧店、東海店、名古屋栄店、鈴鹿店、銀座店、新宿駅東口店、池袋店、町田店、新宿店、吉祥寺店、千葉店、鎌ヶ谷店、溝の口店、横浜東戸塚店 横浜家系ラーメンこめよし 4 店舗 藤が丘店 (こめよし家)、安城店 (住吉家)、江南店 (野白家)、春日井店 (若草家)
事業内容	レストラン事業 (かにざんまい) ラーメン事業 (横浜家系ラーメン こめよし家グループ) フードデリバリー事業 コンサルティング事業



＜沿革＞

2009 年	創業（カーヴ隠れや金山店 OPEN）
2011 年	K-FOODS 株式会社設立
2013 年	同社初となるオリジナルブランド美食ダイニング さんきゅう栄本店 OPEN
2019 年	横浜家系ラーメン藤が丘店 OPEN
2020 年	デリバリー事業を開始（肉の田中、麺屋ひばな など）
2023 年	かにざんまい名古屋栄店 OPEN かにざんまい東海店 OPEN かにざんまい刈牧店 OPEN
2024 年	かにざんまい新豊田駅前店 OPEN かにざんまい豊橋店 OPEN かにざんまい日進竹の山店 OPEN かにざんまい吉祥寺店 OPEN かにざんまい岡崎店 OPEN かにざんまい鈴鹿店 OPEN かにざんまい町田店 OPEN かにざんまい新宿店(FC)OPEN
2025 年	かにざんまい横浜東戸塚店 OPEN かにざんまい名古屋中村店 OPEN かにざんまい鎌ヶ谷店 OPEN かにざんまい池袋店 OPEN かにざんまい千葉店 OPEN かにざんまい溝の口店(FC)OPEN
2026 年	かにざんまい新宿駅東口店 OPEN かにざんまい銀座店(FC)OPEN



(2) K-FOODS 株式会社の事業概要

【事業内容】

同社は「かにざんまい」および「横浜家系ラーメンこめよし」として、東海地区を中心に飲食店を多店舗展開している。また、デリバリー用の調理拠点も有する。加えて、飲食店経営のノウハウを活用して、飲食店の独立開業支援や、コンサルティング事業も行っている。

<レストラン事業>

・ かにざんまい

「カニ三味の食体験を心ゆくまで」をキャッチコピーとして、蟹と寿司の食べ放題を中心としたメニューを展開する。厳選して仕入れた高品質な蟹と、リーズナブルな価格の食べ放題として圧倒的なコストパフォーマンスを売りに、質の高い食体験を提供している。



＜ラーメン事業＞

- 横浜家系ラーメンこめよし

横浜で生まれた独創的な豚骨醤油ラーメンである「家系ラーメン」を直営展開している。伝統的な家系の特徴を継承しつつ、家系ラーメンの特徴を最大限に引き出す試行錯誤を重ねている。「自慢の特注中太麺」と「豚骨醤油ベースのスープ」にほうれん草やチャーシュー、海苔のトッピングを基本とし、顧客の好みに合わせて、味の濃さやスープの脂の量、麺の湯で加減、トッピングの追加などアレンジが可能である。



＜フードデリバリー事業＞

「かにざんまい」および「横浜家系ラーメンこめよし」を展開する同社のノウハウを活かした事業。コロナ禍を乗り越えるための挑戦として注力した事業で、現在では顧客の多様なライフスタイルに寄り添う重要なサービスへと成長した。店舗で過ごす時間だけでなく、自宅での日常の食事でも「記憶に残る体験」を提供したいという想いで運営している。

＜コンサルティング事業＞

フードビジネスに参入したい企業向けに、新店舗開店の支援やフランチャイズ事業に特化したビジネス構築まで、同社がこれまでに培ったノウハウを提供し、独立開業を支援している。

【同社の強み】

- 圧倒的な仕入れ力

カニ食べ放題チェーンとして国内トップクラスの地位を確立しており、カニに関する情報が国内外から集まる。これにより、商社との間にいる戦略的パートナー企業を通じて、出店計画に基づいた大量の先行仕入れ（先物買い）が可能となっている。

- 独自の価格戦略と優位性

飲食業界の常識とは異なる独自の原価計算に基づき、安価で仕入れた食材をさらに顧客へ還元する価格設定を行っている。これにより、他社には模倣困難な価格競争力を実現している。

- 独自の市場ポジション

インバウンド向けではなく、国内の日本人顧客をターゲットとしたカニ食べ放題チェーンとして、またロードサイドで専業展開する企業として、独自の市場を確立している。

- ブランド構築力

「運営側も顧客もワクワクする」ことを重視したブランド作りをポリシーとしており、これが従業員のモチベーションと顧客満足度の両方を高める源泉となっている。

【今後の展開】

今後3年間は「かにざんまい」と「ラーメン」の2事業に集中し、以下の計画で事業基盤を強化する。

- 上場計画

最短で3年後（第18期）の上場を目標としている。上場の主な目的は、海外展開の加速化と、それに伴う社会的信用力や人材獲得力の向上である。

- 国内店舗展開

「かにざんまい」は、今後5年以内に関西を含む全国の主要都市への展開を目指している。また、ラーメン事業もこれに追随する形で出店を進める計画である。

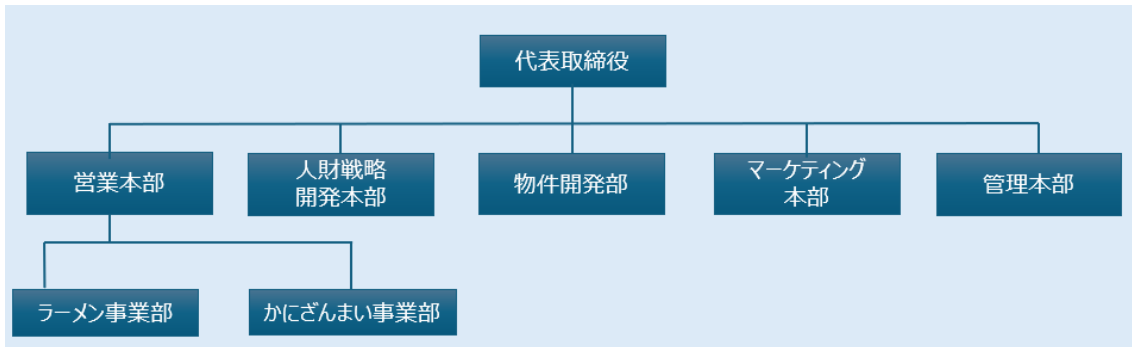
- 海外展開

上場準備の過程で、リスクを抑えた形で海外に1店舗を出店する計画。候補地として香港、台湾、タイを検討している。

- 数値目標

3期後の売上目標を75億円と設定している。

【組織体制】



(3) 経営理念

同社は以下の理念を掲げて、事業活動に取り組んでいる。

【ビジョン】

日本を代表する食のクリエイティブカンパニー

【ミッション】

世界にまだないワクワクをとどける

【バリュー】

1. 前例のない体験を

新しい商品やサービスを生み出し、世の中のあたりまえを更新し続けます。



2. 価値以上に驚きある体験を

「この値段でここまで？」という期待を超える価値を提供し続けます。

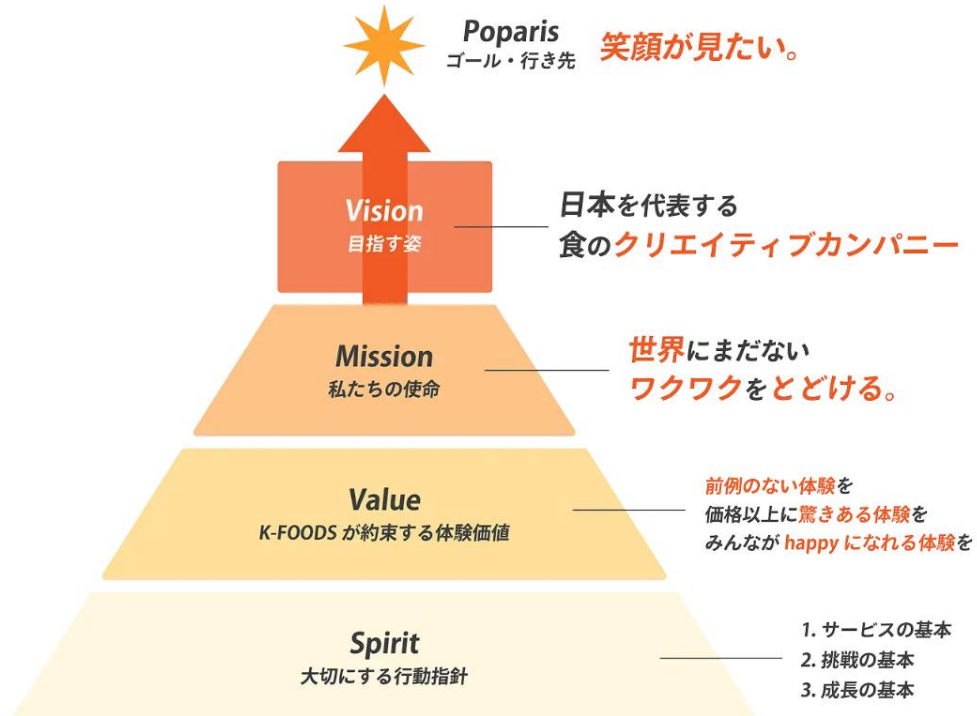


3. みんなが happy になれる体験を

お客様・従業員・取引先など、かかわる全ての人の笑顔をつくり続けます。



理念体系



この理念を組織に浸透させるため、月に一度、全社員（アルバイト除く）が参加するオンライン朝礼を実施している。その場で各々が「ワクワクすること」を発表し、常にワクワクを意識しながら仕事や生活を送る習慣付けを促している。

(4) サステナビリティ

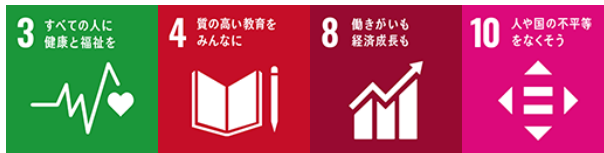
同社はSDGs宣言を定め、これを指針として課題に取り組んでいる。

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 挑戦と成長を生み出す職場環境の構築

私たちは、「挑戦」と「成長」を大切に、全ての従業員が夢や目標を持って働ける環境づくりに取り組んでまいります。

- 教育研修及び現場経験を通じた実践的な人材育成機会の提供
- 多様な人材が活躍できる柔軟な働き方と公正な評価制度の整備による働きがい向上
- 笑顔・挨拶・5Sの徹底による安心・安全で活気ある職場環境の構築



② ワクワクをとどける持続可能な飲食サービス

私たちは、「世界にまだないワクワクをとどける」という使命のもと、新しい価値を創出し続ける持続可能な飲食サービスを展開してまいります。

- 新商品・新サービス開発による前例のない体験価値の創出と提供
- 高品質な商品・サービスの提供を通じた顧客満足度向上への取組
- お客さま・従業員・取引先など関わる全ての人への満足度向上と持続的な関係構築



③ 地域にワクワクを広げる持続可能な社会づくり

私たちは、食を通じて「みんなが笑顔になれる体験」を地域に届け、地域社会の発展と持続可能な未来づくりに貢献してまいります。

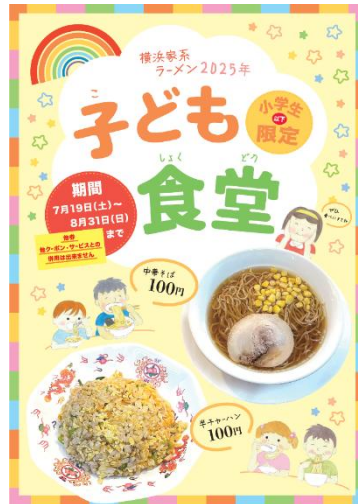
- 独立開業支援による地域起業家の創出と雇用機会拡大への貢献
- フードビジネスのノウハウ提供による地域企業の成長支援と新規事業創出への寄与
- 地域に新たな交流・賑わいを生み出す店舗展開による地域活性化への貢献



<SDGs 宣言以外>

➤ 子ども食堂

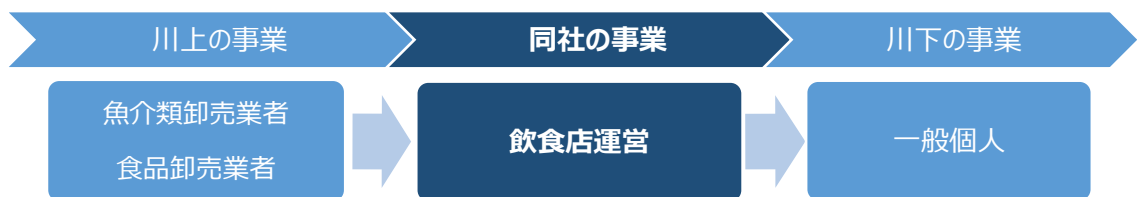
ラーメン事業において、夏休み期間中に子どもたちへラーメンを1杯100円で提供する「子ども食堂」の取り組みを毎年実施している。



2. インパクトの特定

(1) バリューチェーン分析

- 同社は、東海地区を中心に飲食店を多店舗展開する外食事業者であり、主力ブランドとして、かに・寿司食べ放題業態の「かにざんまい」と、横浜家系ラーメン業態の「こめよし家（こめよし）」を運営している。
- レストラン事業（かにざんまい）では直営店に加えフランチャイズ展開も行い、集客力の高い飲食ブランドの運営ノウハウを蓄積している。ラーメン事業では顧客の好みに応じたカスタマイズ性を強みとしている。
- また、店舗営業に加えてフードデリバリー事業を展開しており、居酒屋、イタリアンバル、ラーメン店など複数業態の運営経験を活かしたデリバリー専用の調理拠点（ゴーストキッチン等）を活用し、店舗外需要の取り込みを図っている。
- 同社は、食材供給から店舗販売までを効率的に構築しており、主力商品のカニについては、国内外からカニに関する情報が集まる体制を整え、戦略的パートナー企業との連携により、大量の先行仕入れ（先物買い）を実施している。さらに、世界各地から高品質なカニを大量かつ直接調達できる業者との独自の仕入ルートを構築しており、中間流通コストの削減を実現している。



(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、「レストラン及び移動式飲食業（国際標準産業分類：5610）」とする。
- 川上の事業を、「食料品、飲料及びたばこ卸売業（同：4630）」とする。
- 川下の事業を、一般個人であるためインパクトの特定は行わない。
- 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	
業種 (国際標準産業分類コード)			食料品、飲料及びたばこ卸売業 (4630)		レストラン及び移動式飲食業 (5610)	
大分類	インパクトエリア	インパクト	Positive	Negative	Positive	Negative
社会	人格と人の安全保障	紛争				
		現代の奴隷制度				
		児童労働				●
		データのプライバシー				
		自然災害				
	健康と安全	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	●		●	
		賃金	●		●	●
		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				
自然 環境	経済収束	経済収束				
	気候の安定性	気候の安定性		●		
		水域		●		
	生物多様性と健全な生態系	大気		●		
		土壌				
		生物種		●		
		生息地		●		
	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

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。
川上の事業は、同社が与える影響が小さいため、省略する

	大分類	インパクトエリア	インパクト	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		○	食材の仕入れから提供までの各工程において、産地や流通履歴を適切に管理し、安全性と品質の確保に努めている。 従業員に対する衛生教育や健康管理を徹底するとともに、冷蔵・冷凍設備の温度管理や定期的な品質チェックを実施している。 アレルギー情報の正確な提供や個別対応を行うほか、食中毒防止マニュアルに基づく衛生管理や定期的な点検を継続し、安全で安心な食事の提供体制の維持・向上に取り組んでいる。 従業員に対しては、毎週開催する朝礼やミーティングにおいて、包丁や調理機器の取扱いなどについて注意喚起を行うとともに、一人ひとりの安全意識向上に努めている。また、ヒヤリハット事例の共有や危険箇所の点検を継続的に実施し、危険予測活動を通じて労働災害の未然防止を図ることで、安全で働きやすい職場環境の維持・改善に取り組んでいる。	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		○	カニ料理に関しては、特別な日の食事需要にも応えながら、顧客の嗜好に合わせた商品を提供している。 また、クリームへの全件対応によりサービス品質の向上を図っている。 出店拡大とリピート率70%以上を目指し、より多くの人々に安心して満足度の高い食の機会を届けていく方針である。	9.1
			文化と伝統		○	日本の食文化の魅力である「かに料理」を国内外へ、文化と伝統の継承・普及を進めていくため、アジアをはじめ世界各国へ店舗展開を進め、日本ならではの食体験を提供することで、多様な人々に食の楽しさと感動を届け、国境を越えた食文化交流の促進に取り組んでいく。	11.4
		生活	雇用		○	オンデマンド研修や補助金制度により従業員の継続的な学びと成長を支援するとともに、成果や役割に応じた公正な評価・処遇を整備している。 また、休暇日数を柔軟に選択できる働きやすい環境を提供し、多様な人材が活躍できる職場づくりを推進。今後は積極採用を進めていく方針である。	8.5 8.8
		平等と正義	ジェンダー平等		○	女性活躍推進を重要な経営課題として位置付け、女性を3年間で累計20名以上採用する方針である。さらに、女性店長を20名以上とする目標を掲げ、管理職層における女性活躍の拡大を目指している。	8.8
			その他の社会的弱者		○	外国人労働者に対して働きやすい環境を整備し、社員寮は1人1部屋提供するなど福利厚生の実施に努める	8.5
	自然環境	気候の安定性	気候の安定性		○	店舗の空調温度の適正管理や照明の省エネ運用、省エネモードの活用、不要機器の電源停止などを通じて電力使用量の削減に取り組んでいる。 自社所有店舗への太陽光発電設備を設置することで、再生可能エネルギーの活用による温室効果ガス排出量の削減を図っていく方針である。	7.3 13.2
		サーキュラリティ	廃棄物		○	廃油や段ボールなどの資源のリサイクルを推進し、廃棄物の削減と資源の有効活用に取り組んでいる。 食品ロス削減のため、来店客への適切な案内や追加注文時の声掛けを徹底し、食べ切れる量のみを提供する運営を実施している。今後、食品廃棄物発生源単位の算定を開始し、更なる削減に取り組んでいく方針である。	12.5

※同社の「ジェンダー平等」のPI、「その他の社会的弱者」「気候の安定性」のNIは、同社固有のインパクトとして追加する。

※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と判断し、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、飲食事業者として事業活動に伴う環境負荷の低減を重要な経営課題と認識し、省エネルギーの推進や資源循環、食品ロス削減に取り組んでいる。店舗運営においては、空調の設定温度の適正化やLED照明等を活用した省エネ運用、各種電気機器の省エネモード利用による待機電力の削減、夜間の不要機器の電源オフの徹底などを実施し、日常的な電力使用量の削減に努めている。今後は、自社所有店舗への太陽光発電設備の設置を進めることで、再生可能エネルギーの利用拡大と温室効果ガス排出量の削減を図り、脱炭素化に向けた取り組みを一層強化する方針である。
- 資源循環の観点では、店舗から排出される廃食用油や段ボールなどの資材についてリサイクルを徹底しており、資源リサイクル率100%を達成している。これにより、廃棄物の削減と資源の有効活用を推進し、循環型社会の実現に貢献している。
- また、食品ロスの削減にも積極的に取り組んでいる。食べ放題業態を展開する中で、来店客に対して適量注文を呼びかけるとともに、追加注文時には食べ切れる量のみをオーダーする運用を徹底している。加えて、食材の品質管理や在庫管理を強化し、需要に応じた適切な仕入れ・提供体制を構築することで、過剰な廃棄の発生を抑制している。これらの取り組みを通じて、エネルギー使用量の削減、再生可能エネルギーの活用、資源循環の推進、食品ロスの削減を行っている。
- 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。
 - 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。
 - 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）

飲食事業を通じた豊かな生活の実現

- 同社は、「食」を通じて人々の豊かな生活の実現に貢献することを目指し、高品質な食材とサービスの提供に取り組んでいる。主力業態である「かにざんまい」では、高級食材として認識されるカニを食べ放題で提供することで、特別な日の食事需要にも応えながら、顧客に新たな食の価値と満足を提供している。また、顧客の嗜好やニーズに応じた商品・サービスの開発を進めることで、幅広い世代が気軽に質の高い食事を楽しめる環境づくりに努めている。
- 食の安全・安心の確保については、食材の仕入れから提供までの各工程において産地や流通履歴を適切に管理し、品質と安全性の維持に取り組んでいる。加えて、従業員への衛生教育や健康管理を徹底するとともに、冷蔵・冷凍設備の温度管理や定期的な品質チェックを実施している。さらに、アレルギー情報の正確な提供や個別対応を行うほか、食中毒防止マニュアルに基づく衛生管理や定期点検を継続し、安全で安心な食事の提供体制の強化を図っている。
- サービス面では、顧客から寄せられるクレームや要望について全件対応を徹底し、継続的なサービス品質の向上に取り組んでいる。顧客の声を真摯に受け止め、店舗運営や商品改善に反映することで、利用者満足度の向上とリピート率 70%以上の実現を目指している。
- また、社会貢献活動として、ラーメン事業部門が実施する「こども食堂」を夏休み期間中も継続開催し、地域の子どもたちへ食事を提供することで地域社会への貢献を進めている。
- 今後は、日本全国の主要都市への出店拡大を進め、地域に選ばれ続ける企業を目指すとともに、海外へ日本食の魅力を発信することで食文化の普及・発展にも貢献し、より多くの人々に安心して満足度の高い食の機会を提供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」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。
 - 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。
 - 11.4：世界の文化遺産及び自然遺産の保護・保全の努力を強化する。

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、多様な人材が能力を発揮できる職場環境づくりを通じて、持続的な成長と企業価値向上を目指している。
- 従業員が安心して長く働ける環境を整備するため、初任給の改定や毎年の定期昇給を実施するとともに、各種手当の支給や福利厚生充実の継続的に取り組み、賃金水準や処遇の維持・向上を図っている。また、資格取得に関する補助制度や資格手当を設けることで、従業員のスキルアップやキャリア形成を支援し、働きがいのある職場づくりを推進している。

- ワーク・ライフ・バランスの推進にも注力しており、年間休日 110 日以上を確保するとともに、長時間労働の抑制に取り組んでいる。これにより、仕事と家庭生活の両立を支援し、特に女性が働きやすい職場環境の整備を進めている。
- 今後は人材の多様化と女性活躍推進を重要な経営課題として位置付け、採用を強化するとともに、女性採用も積極的に行う方針である。さらに、女性店長を 20 名以上とする目標を掲げ、管理職層における女性活躍の拡大を目指している。
- また、外国人労働者が安心して働ける環境整備にも取り組んでいる。住居面では社員寮を原則 1 人 1 部屋で提供するなど生活基盤を支援し、職場への定着や働きやすさの向上を図っている。多様な国籍や価値観を持つ人材を積極的に受け入れることで、多様性に富んだ組織づくりを進めている。
- このインパクトは「雇用」、「その他の社会的弱者」、「ジェンダー平等」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）

安全な職場環境の整備

- 同社は、飲食店における労働災害の防止を重要な経営課題の一つとして位置付け、安全で働きやすい職場環境の整備に取り組んでいる。
- 従業員に対しては、毎週開催する朝礼やミーティングを通じて、包丁やスライサーなどの調理機器の適切な取扱方法や作業時の注意事項について継続的に周知し、一人ひとりの安全意識の向上を図っている。
- また、店舗内で発生したヒヤリハット事例を共有することで、重大事故につながる可能性のある危険要因を早期に把握し、再発防止策の徹底に努めている。さらに、厨房やバックヤードなどの危険箇所について定期的な点検を実施し、危険予測活動を通じて労働災害の未然防止を推進している。
- これらの取り組みにより、従業員が安心して働ける環境を維持・改善するとともに、安全管理体制の継続的な強化を図っている。今後も、労働災害発生件数 0 件の維持を目標として、日常的な安全教育や職場点検を継続し、全従業員が安全かつ健康に働くことができる職場づくりを推進していく方針である。
- 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」、「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」、「11. 包摂的で安全かつ強靱（レジリエント）で持続可能な都市及び人間居住を実現する」、「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、「13」において大きな課題が残る、「3、7、8、9、11」において、課題が残るまたは重要な課題が残っており、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
飲食事業を通じた豊かな生活の実現	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 安全な職場環境の整備	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

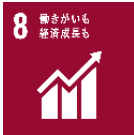
環境に配慮した経営の推進

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	・自社所有の店舗に太陽光発電設備を設置し化石燃料由来の電力使用量を削減することで、温室効果ガス排出量の削減に貢献する ・食品ロスを、需要予測・店舗オペレーション・顧客との協働の 3 方向から削減し、その効果を食品廃棄物発生原単位によって定量的に検証する ・廃油や段ボールなどの資材のリサイクルに努める
KPI	・2030 年 8 月期までに自社所有物件のうち 1 店舗に太陽光パネルを設置する（2026 年 6 月末時点実績：なし（自社所有店舗 3 店）） ・2027 年 8 月期までに食品廃棄物発生原単位の算定を開始する ※以降の目標は改めて設定する ・2030 年 8 月期まで、廃油、紙資源のリサイクル 100%を継続する

飲食事業を通じた豊かな生活の実現

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	「食糧」「文化と伝統」
関連する SDGs	 
内容・対応方針	・高品質な食材やサービスを顧客に提供し、高級食材のかにを食べ放題とするなど新しい価値を創出し、食文化の発展に貢献する ・日本全国の主要都市で店舗数を拡大し、地域に選ばれ続ける企業となる ・海外にも日本食の魅力を発信し、食文化の拡大に貢献する ・クレームのリマインドは全件対応し、リピート率向上を目指す
KPI	・2029 年 8 月期までに売上高を年間 75 億円以上にする (2025 年 8 月期実績 : 24.7 億円) ・2029 年 8 月期までに店舗数を 60 店舗以上にする (2026 年 7 月末時点実績 : 21 店舗) ・2029 年 8 月期までに海外に 1 店舗出店する (2026 年 7 月末時点実績 : なし) ・2027 年 8 月期以降、2028 年 8 月期までに、かにざんまい事業におけるリピート率*を 50%以上にする (2025 年 8 月期実績 : 30%) * 2 回目以上の来店者の割合。毎月のリピート率を測定し、その平均値を年度実績として KPI とする ※各項目、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	「雇用」「ジェンダー平等」「健康と安全」
関連する SDGs	
内容・対応方針	・初任給改定や毎年実施している定期昇給や各種手当の支給により、従業員の賃金水準や福利厚生の維持改善に努め、採用強化に繋げる ・年間休日 110 日以上、長時間労働とならないようワーク・ライフ・バランスの推進により女性が働きやすい職場環境作りに努めるとともに、労働災害が起こるきっかけを減らす ・外国人労働者に対しても働きやすい環境を整備し、社員寮は 1 人 1 部屋提供するなど福利厚生の充実に努める ・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 ・毎週開催される朝礼等を通じて事故等の注意を啓蒙し、危険予測の徹底と安全な職場環境の維持・改善に努める
KPI	・2026 年 8 月期以降 3 年間で毎年 25 名以上採用する (2024 年～2025 年直近 2 年間の平均実績：20 名) ・2026 年 8 月期以降 3 年間で女性を累計 20 名以上採用する (2026 年 7 月末時点実績:5 名) ・2029 年 8 月期までに女性店長を 20 名以上に (2026 年 7 月末時点実績: 4 名) ※以降の目標は改めて設定する ・2030 年 8 月期まで、労働災害発生 0 件を維持する (2025 年 8 月期：労働災害発生なし)

4. モニタリング

(1) K-FOODS 株式会社におけるインパクトの管理体制

- 同社では、米吉社長を中心に、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米吉社長とし、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して実施する。

【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はあるものの、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。