



十六銀行



十六総合研究所

2023年9月25日

各位



株式会社美ノ久とのポジティブインパクトファイナンス契約の締結について

株式会社十六銀行（頭取 石黒 明秀、以下「当行」といいます。）および株式会社十六総合研究所（社長 佐竹 達比古、以下「当社」といいます。）は、株式会社美ノ久（代表取締役社長 加藤 亘）とポジティブインパクトファイナンス（以下「PIF」といいます。）契約を締結いたしましたので、下記のとおりお知らせします。

PIFは、当行および当社にて、事業者さまの活動が外部（環境・社会・経済）に与えるインパクト（影響）を評価（特定・分析）し、ポジティブなインパクトの創出とネガティブなインパクトの低減に資するKPIを設定のうえ、定期的なモニタリングを通じてその達成に向けた取組みを支援していくことを目的とする資金調達手段です。

当行および当社は、PIFを通じて事業者さまと共通価値の創造をはかり、ともに持続的な成長を目指してまいります。

記




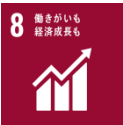
1. P I F 契約概要

コース	ローンコース
融資金額	100百万円
資金使途	運転資金
期間	7年

2. 企業概要

所在地	愛知県一宮市萩原町戸苧字本郷前24番地の1
事業内容	からし粉、ねりからし、粒マスタード、アメリカンマスタード、マスタードソース、その他各種調味料、香辛料の製造
設立	1960年6月
資本金	48百万円

3. インパクト評価（要旨） ※ 詳細は後掲の「評価書」をご参照ください。

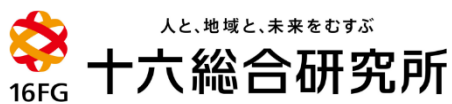
特定インパクト	K P I	関連SDG s
安全な食品の供給 拡大	・ 毎年1件以上自社オリジナルブランド商品 を開発する。	 
環境負荷の低減	・ I S O 9 0 0 1 認証を維持していく。	
地域雇用の創出	・ 毎年1回以上インターンシップを開催す る。	

以 上

【本件ご照会先：経営企画部 広報・IR室 TEL 058-266-2511】

株式会社美ノ久
ポジティブインパクトファイナンス評価書

2023年9月25日



十六総合研究所は、十六銀行が株式会社美ノ久（以下、「美ノ久」）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および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ティブ（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、十六総合研究所が十六銀行と共同で開発した評価体系に基づいている。



人と、地域と、未来をむすぶ

十六総合研究所

目次

1. 企業概要と理念、サステナビリティ	- 3 -
(1)美ノ久の概要ならびに経営理念.....	- 3 -
(2)美ノ久のサステナビリティ.....	- 8 -
2. インパクトの特定	- 11 -
(1)事業性評価	- 11 -
(2)バリューチェーン分析.....	- 12 -
(3)インパクトレーダーによるマッピング	- 13 -
(4)特定したインパクト	- 16 -
(5)インパクトニーズの確認	- 19 -
(6)ポジティブインパクトに対する追加性、十六銀行との方向性の確認.....	- 21 -
3. インパクトの評価	- 22 -
4. モニタリング	- 24 -
(1)美ノ久におけるインパクトの管理体制	- 24 -
(2)当社によるモニタリング	- 24 -

1. 企業概要と理念、サステナビリティ

(1)美ノ久の概要ならびに経営理念

【企業概要】

社名	株式会社美ノ久
代表者	代表取締役社長 加藤 亘
本社所在地	愛知県一宮市萩原町戸苅字本郷前 24-1
事業内容	からし粉、ねりからし、粒マスタード、アメリカンマスタード、マスタードソース、その他各種調味料、香辛料の製造
工場・事業所	本社工場：愛知県一宮市萩原町戸苅字本郷前 24-1 東京支店：東京都千代田区神田岩本町 1 番地山上ビル 4 階 岐阜工場：岐阜県安八郡安八町中 1636-1 カナダ支店：Calgary, Alberta, CANADA
資本金	4,800 万円
設立	1960 年 6 月
認証・認定	ISO9001 認証（本社工場・東京支店） JFS-B 規格（本社工場） FSSC22000 認証（岐阜工場） 岐阜県 HACCP 認証（岐阜工場）

【企業沿革】

1875 年 6 月	美濃の国（現在の岐阜県）出身、小笠原久助氏が穀粉製造免許加藤善助商店を購入・改名し、名古屋市中区にて創業。 きな粉の製造販売を開始。 美濃から来た久助と親生まれ「美濃久商店」の屋号となる。
1918 年 6 月	二代目、加藤耕一郎氏が家業を継承。
1922 年 10 月	からし粉の製造販売を開始。
1939 年 7 月	三代目、加藤昇一氏が家業を継承。
1942 年 4 月	企業合同により東区に工場移転。
1948 年 2 月	一宮市萩原町へ移転。工場完成、営業を再開。
1949 年 8 月	有限会社美濃久商店を設立。
1960 年 6 月	株式会社美濃久商店に改組。



人と、地域と、未来をむすぶ

16FG 十六総合研究所

1965年8月	現住所へ本社工場移転。
1980年11月	四代目、加藤数也氏が代表取締役社長に就任。
1986年8月	隣接地に第二工場完成。 ねりからし部門の強化を図る。
1986年11月	新技術開発により農林水産省食品流通局長賞を受賞。
1989年1月	ねりからし部門手狭につき、第一工場を増築。 旧第二工場部分に本社機能及び研究室を移転。
1994年3月	第一倉庫（自動倉庫）完成。
1995年11月	創業120周年を機に社名を株式会社美ノ久に変更。 五代目、加藤勉氏が代表取締役社長に就任。
1996年1月	東京営業所開設。
2000年7月	ISO9002 認証取得。 東京営業所を東京支店に昇格。
2000年12月	有機 JAS 認定取得。
2003年4月	ISO9001 認証取得。
2004年3月	トレーサビリティシステムを構築。
2007年4月	岐阜工場完成。
2008年2月	愛知ブランド企業認定取得。（認定番号 415）
2009年8月	マスタード調味料の製造方法で特許取得。
2011年1月	六代目、加藤亘氏が代表取締役社長に就任。
2011年3月	東京支店を移設。
2012年7月	カナダ駐在所開設。
2014年3月	ISO22000 岐阜工場認証取得。
2015年11月	カナダ駐在所をカナダ支店に昇格。
2016年8月	HACCP 岐阜工場認証取得。
2018年7月	FSSC22000 岐阜工場認証取得。
2018年12月	愛知県 HACCP 本社工場認証取得。
2022年3月	JFS-B 企画取得。



人と、地域と、未来をむすぶ

16FG 十六総合研究所

【事業概要】

美ノ久は、1875年（明治4年）創業の老舗マスタードメーカーとして、愛知県一宮市と岐阜県安八町の2か所に生産拠点を構える。からし粉、ねりからし、粒マスタード、アメリカンマスタード、マスタードソースなどの主力製品をはじめ、各種調味料・香辛料の製造を手掛けている。

このうち、業務用マスタード製品では国内トップシェアを誇っており、0.5g程度のパック品から一般家庭向けのチューブ製品（40g程度）の他、ボトル製品（100～300g程度）やビン製品（50～100g程度）、業務用では500g～1t程度の大容量まで、消費者・取引先企業のニーズに合わせた様々なタイプの製品を取り扱っている。

※以下、参考資料としての画像等は同社 HP より引用



【製品ラインナップ】

マスタードの原料は主に、一般的なねりからしの原料「オリエンタルマスタードシード」、粒マスタードの原料「ブラウンマスタードシード」、辛みの少ないフレンチマスタードの原料「イエローマスタードシード」の3種類で構成されるが、同社はその全てを取り扱っており、ねりからしから粒マスタードまで幅広い製品をラインナップしている。

また、販売ルートごとにも提供する製品ラインナップを構築しており、それぞれの業態や用途に応じたマスタード製品を多数取り揃え、ねりからしだけでもその品目数は700アイテムを超える。

①食品メーカー

マヨネーズ、わさび、香辛料、納豆、ハム・ソーセージ等の加工食品の原材料として使用される

②ファストフード店等の外食産業

食品調理の際に調味料等として使用される

③コンビニエンスストア等の小売店

一般消費者が使用する調味料として販売・使用される



【美ノ久ブランド】

同社はこの他にも、長年に亘ってオリジナルのマスタード商品の開発・製造も手掛けており、国際的にも非常に高く評価されている。

具体的には、世界的な食品コンテストである「モンドセレクション」において、同社オリジナル商品「Brown Mustard」が、2012年～2021年までの10年連続で金賞を、2022年・2023年においては最高金賞をそれぞれ受賞している。また、日本古来のからし種子を使用した「倭からし」や、水で練るだけで本格的なねりからしを作ることができるからし粉「歌舞伎マスタード」などが、これまで同金賞を受賞している。

さらには、アメリカで年に1度開催されるマスタードの国際的な品評会である「World Wide Mustard Competition」において、国内メーカーとしては唯一金賞を受賞しているとともに、1885年から開催され

世界で最も歴史と伝統を有する食品品質品評会「DLG 食品コンテスト」などにおいても、同社商品は視覚的・触覚的・嗅覚的・味覚的のすべての項目において5点満点と高い評価を受け、同じく金賞を受賞している。

なお、これら同社のオリジナル商品は同社 HP 内の EC サイトにて、一般消費者へ直接販売されている。



Brown Mustard



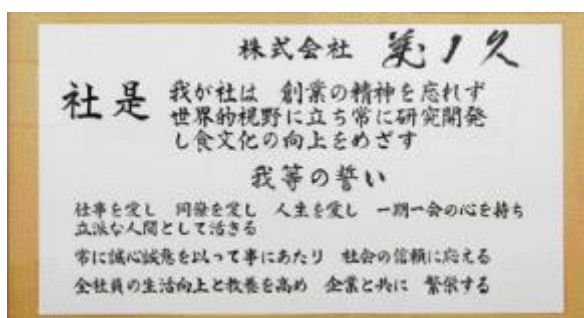
倭からし



歌舞伎マスタード

【社是】

同社は「我が社は、創業の精神を忘れず、世界的視野に立ち、常に研究開発し、食文化の向上をめざす。」という社是を掲げ、食文化の発展を通じた豊かな社会の実現に向けて、全社を挙げて取り組んでいる。



人と、地域と、未来をむすぶ

16FG 十六総合研究所

(2)美ノ久のサステナビリティ

同社は先述した社是のもと、食品安全衛生を徹底し、厳格な自主検査をクリアした製品のみを消費者に供給することによって、“食”の安全性と信頼性の向上、豊かな食文化の発展に貢献してきた。マスタードシードの一大生産地であるカナダの地元で有力なシッパー¹を通じ、生産農家との間に長年の実績と盤石な信頼関係を築くことによって、原材料の安定供給を確保している。併せて「自社事業から生じる環境負荷の軽減」、「従業員が働きやすい職場環境づくり」、「新卒者の定期的な採用と従業員教育の徹底」などによって、持続可能な社会の構築に貢献する方針としている。

【食品安全衛生の徹底】

同社は業務用マスタードメーカーとしてはいち早く、2000年に本社工場でISO9000シリーズ²を取得しており、2014年には岐阜工場において、ISO22000³の認証を取得している。さらに、2016年には「岐阜県 HACCP⁴」の認証、2018年7月にはFSSC22000⁵の認証をそれぞれ取得しており、本社工場においてもISO9001に加え「JFS-B 適合証明⁶」を取得するなど、原料の調達から生産、流通に至るまで、食品安全衛生の強化に一貫して取り組んでいる。

併せて工場内の衛生管理も徹底しており、従業員が工場内に入る際のエアシャワー、クリーンローラー、手洗い、アルコール消毒などの一連の作業はもとより、製造に使う生産機械や器具類の、洗浄殺菌まで厳格に実施している。

¹ シッパー（shipper）：輸出事業者のことを示す、貿易用語。

² 品質マネジメントシステムに関する国際規格。現在では、ISO9001に統合されている。

³ 食品の衛生管理システムの国際標準である HACCP をベースにした食品安全マネジメントシステムの国際規格。

⁴ HACCP：各原料の受入から製造、製品までの全ての工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危険要因を科学的根拠に基づき管理する方法。

⁵ フードサプライチェーンの中で生産・加工プロセスにおける食品安全にかかわる管理についての規格。ISO22000をもとに、より強固なマネジメントシステムが要求される。

⁶ 一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）により作成された、国際標準に整合した日本発の食品安全マネジメント規格。



人と、地域と、未来をむすぶ

十六総合研究所

16FG



【原料専門シッパーと生産農家との強固な関係の構築】

原料の調達にあたっては、マスタードシードの一大生産地であるカナダのシッパーと契約を結び、製品毎に原料の段階から生産履歴の追跡と管理を行うことができるシステムを構築している。

カナダに支店を構え従業員が駐在することによって、これらシッパーとの間に安定した仕入体制を構築していると同時に、生産農家への定期的な訪問を通じて、マスターシードが持続可能な方法で生産されていることを常時確認している。

【環境負荷の低減】

同社は、工場内の電気使用量の削減や食品廃棄物の削減などを通じて、自社事業から生じる環境負荷の低減に努めている。

自社工場内には電気使用量のデマンド管理システムを導入しており、あらかじめシステム内で設定された最大電気使用量を超過した場合、アラーム発信され注意喚起がなされる仕組みとなっている。

また、生産品目ごとに社内不適合率の目標設定を行っており、食品廃棄物の削減にも努めている。

これら電気使用量や食品廃棄物量に関する取組状況については、毎月の生産会議にて社内全体で共有されており、環境負荷の低減に向けて従業員の意識醸成をはかっている。

【従業員が働きやすい職場環境づくり】

同社は、従業員のワークライフバランスの推進と労災の防止を通じて、従業員が働きやすい環境整備を行っている。

具体的には、毎月第2、第3水曜日をノー残業デーとして定め、従業員に対し残業時間の削減と有給休暇の取得を促している。

また、社内において定期的に「ヒヤリハット委員会」を開催し災害の事前防止をはかることによって、従業員が安心して働くことができる職場環境の整備に努めている。



人と、地域と、未来をむすぶ

16FG 十六総合研究所

【新卒者の定期的な採用と従業員教育の徹底】

同社は新卒者の定期採用を実施し、地域の雇用創出に寄与している。具体的には、地域の高校と連携し、職場見学やインターンシップなど就業体験の機会を提供するとともに、採用後も自前の新入社員研修とOJTによる実務指導を併用することで、従業員の採用と育成、定着をはかっている。

2. インパクトの特定

(1)事業性評価

同社事業の特徴として、取引先メーカーから寄せられる要望に応えるための「研究開発体制」の他、多様な用途・規格への対応を目的とした「充実した生産設備」などが挙げられる。

【研究開発体制】

同社は 1922 年のからし粉の製造開始以来、美味しいマスタードにこだわりを持ち、製造方法等の研究開発に邁進してきた。

その研究成果の一つとして、2009 年に「マスタード調味料の製造方法」について特許を取得している。これまでマスタード製造の過程においては、調味料として好ましくない苦みが一定程度発生することが課題とされていたところ、同社はマスタードシードを酢に漬け込み、熟成させた後に粉碎処理を施すという新たな製法を確立。苦みに関する長年の課題を解決すると同時に、マスタードの美味しさをより一層引き出すことに成功している。

同社は特許の取得以降も、主業であるマスタードの開発はもちろんのこと、これまでに培ったノウハウを活かして他分野の製品にも積極的に進出している。具体的には近年、取引先からの相談をきっかけに開発したクーベルチュールチョコレートを生原料としたチョコレートソースなどが挙げられる。チョコレートソースは一般的に、使用にあたり湯せんなどで溶かす調理工程が必要であるところ、同社製品は、クーベルチュールチョコレートの特性を活かし、常温のままドリンクやスイーツづくりに使用することができるという特長を有している。



チョコレートソース



人と、地域と、未来をむすぶ

16FG 十六総合研究所

【充実した生産設備】

同社は愛知（本社工場）、岐阜の2拠点に工場を構え、マスタードに関する取引先のニーズにフレキシブルに対応することができる設備を整えている。

具体的には、8基の原料専用タンクを保有しており、原料→搾油→製粉→包装までの一連の工程を自社にて一貫対応することが可能である。このうち包装については、0.5gのパック品から1,000kgのバルク品までのラインを整備しており、幅広い規格の製品に対応している。



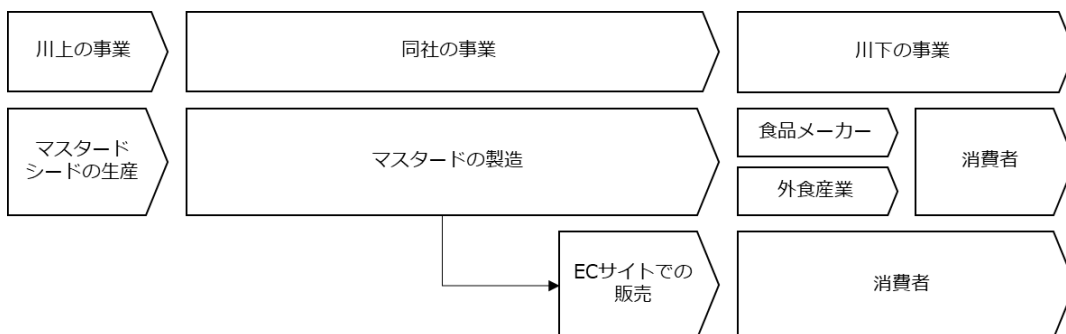
(2)バリューチェーン分析

同社は、原材料であるマスタードシードの仕入れから製造までを自社にて一貫対応しており、食品メーカーやファストフード店などの外食産業へ販売している。

主要販売先である食品メーカーにおいては、同社製品は主に食品の原材料として使用される。取引先から寄せられる多様なニーズに対し、必要に応じて協働して商品開発を行うなど、同社の幅広い対応力や企画・開発力によって、高い付加価値がもたらされていると考えられる。

また、エンドユーザー向けの自社オリジナル商品もラインナップしており、マスタードブランドとしても国際的に高い評価を受けている。

●バリューチェーン図



人と、地域と、未来をむすぶ

十六総合研究所

(3)インパクトレーダーによるマッピング

●インパクトマッピング（インパクトレーダー改訂版 2022 に基づき十六総研作成）

バリューチェーン			川上の事業 0128		同社の事業				川下の事業						
国際標準産業分類			香辛料作物、芳香作物、 菓草、薬用作物の栽培		1079 他に分類されないその他 の食料品製造業		4630 食料品、飲料及び たばこ卸売業		4721 専門店による 食料品小売業		1079 他に分類されないその他 の食料品製造業		5610 レストラン及び 移動式飲食業		
大分類	インパクトエリア	インパクトトピック	PI	NI	PI	NI	PI	NI	PI	NI	PI	NI	PI	NI	
社会	人格と人の 安全保障	紛争													
		現代奴隷		●●											
		児童労働		●●											●
		データプライバシー													
	健康および安全性	自然災害		●●											
		-	●●	●●		●		●		●		●		●	
	資源とサービスの 入手可能性、 アクセス可能性、 手ごろさ、 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				●					●●		●		●●
	生計	ファイナンス													
		雇用	●●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		資金	●	●●	●	●●	●	●	●	●	●	●	●●	●	●
	平等と 正義	社会的保護		●●		●		●		●		●		●	●
ジェンダー平等			●●												
民族・人権平等			●●												
年齢差別															
		その他の社会的弱者		●●											
社会 経済	強固な制度・ 平和・安定	市民的自由													
		法の支配													
	健全な経済	セクターの多様性													
		帯細・中小企業の繁栄			●		●		●●		●				
	インフラ	-													
	経済収束	-													
自然 環境	気候の安定性	-		●●		●		●				●			
	生物多様性と 生態系	水域		●●		●		●				●			
		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			●●		●●			●			●●		●		

マッピング中の「●●」は重要な影響があるトピック、「●」は影響があるトピックを示している。

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した。

同社並びに同社の川上・川下の事業を国際標準産業分類（ISIC）上の業種カテゴリに適用させた上、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。

同社の事業については「他に分類されないその他の食料品製造業（ISIC:1079）」「食料品、飲料及びたばこ卸売業（同 4630）」「専門店による食料品小売業（同 4721）」を、同社の川上・川下の事業については「香辛料作物、芳香作物、薬草、薬用作物の栽培（同 0128）」「他に分類されないその他の食料品製造業（同 1079）」「レストラン及び移動式飲食業（同 5610）」をそれぞれ適用し、発生するインパクトの検証を行った。

【川上の事業】

川上の事業においては、同社と関連性が強いと考えられる NI について検証する。

川上の事業においては「人格と人の安全保障（現代奴隷、児童労働）」「生計（賃金、社会的保護）」「平等と正義（ジェンダー平等、民族・人権平等、その他の社会的弱者）」のエリアにおいて、原料栽培現場における、強制労働や労働者に対する差別などが NI として指摘される。

また、「健康および安全性」のエリアにおいては、過度な農薬使用による健康への悪影響が NI として指摘される。

同社では、カナダの有力シッパーを通じて生産農家との強固な関係を構築しており、原料の段階から生産履歴の追跡と管理を行うことができるシステムを構築することで、これらの NI の排除に努めている。

SDGs では以下のターゲットに該当すると考えられる。

- ・「2.4:持続可能な食料生産システムを確保し、強靱な農業を实践する」
- ・「3.9:環境汚染による死亡と疾病の件数を減らす」
- ・「8.8:労働者の権利を保護し、安全・安心に働けるようにする」

【同社の事業】

同社の事業においてはインパクトマッピング上で発現が指摘されるインパクトエリアを網羅的に検証する。

「健康および安全性」のエリアにおいては、製造現場における労働環境が NI として指摘される。

同社では、「ヒヤリハット委員会」を定期的開催することによって、本 NI の緩和に努めている。

SDGs では以下のターゲットに該当すると考えられる。

- ・「8.8:労働者の権利を保護し、安全・安心に働けるようにする」



人と、地域と、未来をむすぶ

十六総合研究所

「資源とサービスの入手可能性、アクセス可能性、手ごろさ、品質（食糧）」のエリアにおいては、食料へのアクセス可能性が PI として指摘される。

同社は食品安全衛生の徹底をはかり、安全な製品の製造と供給に努めることによって本 PI の拡大に寄与していると考えられる。

SDGs では以下のターゲットに該当すると考えられる。

- ・「2.1: 飢餓を撲滅し、安全で栄養のある食料を得られるようにする」
- ・「3.4: 非感染性疾患による若年死亡率を減少させ、精神保健・福祉を促進する」

「生計（雇用、賃金）」のエリアにおいては、従業員の雇用や生計の創出が PI として指摘される。

同社は毎年、新卒者を採用しており、地域に雇用を創出している。また、従業員のワークライフバランスを推進することによって、本 PI の拡大に寄与していると考えられる。

SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。

- ・「8.5: 雇用と働きがいのある仕事、同一労働同一賃金を達成する」
- ・「8.8: 労働者の権利を保護し、安全・安心に働けるようにする」

「気候の安定性」「サーキュラリティ（資源強度、廃棄物）」のエリアにおいては、温室効果ガスの排出や、食料資源や水資源、エネルギー資源等の浪費、製造工程から生じる食品廃棄物の発生などの NI が指摘される。

同社では電気使用量の削減や食品廃棄物の削減を通じて、本 NI の緩和に努めている。

SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。

- ・「7.3: エネルギー効率の改善率を増やす」
- ・「12.3: 世界全体の一人当たりの食料廃棄を半減させ、生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減らす」
- ・「12.5: 廃棄物の発生を減らす」
- ・「13.3: 気候変動の緩和、適応、影響軽減及び早期警戒に関する教育、啓発、人的能力及び制度機能を改善する」

【川下の事業】

川下の事業においては、同社と関連性が高いインパクトについて検証する。

同社の川下産業で発生するインパクトについては、「資源とサービスの入手可能性、アクセス可能性、

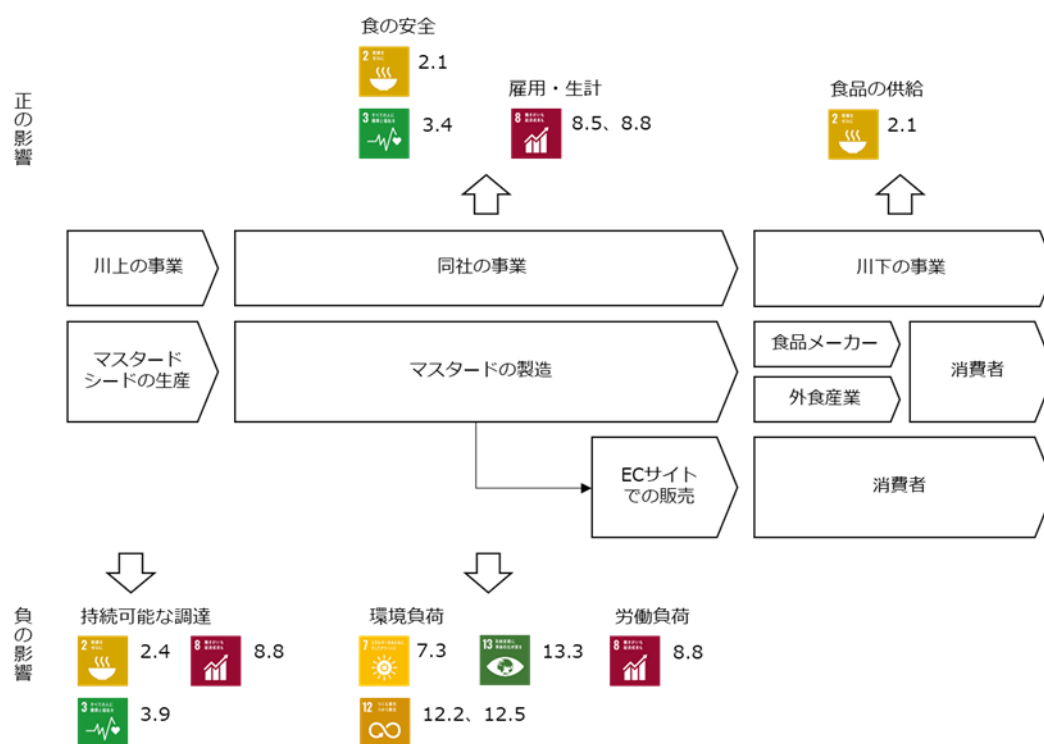
手ごろさ、品質（食糧）」のエリアで発生する PI が同社と関連性が高く、同社が食料品産業のバリューチェーンを支えることや研究開発により同産業に新たな付加価値をもたらすことによって本 PI の拡大に寄与しているものと考えられる。

SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。

- ・「2.1: 飢餓を撲滅し、安全で栄養のある食料を得られるようにする」

(4) 特定したインパクト

下図は「バリューチェーン分析」「インパクトマッピング」の結果を踏まえて、同社のバリューチェーンが与えるインパクトを可視化したものである。



以上を踏まえて同社のインパクトを下記のように特定した。

- 安全な食品の供給拡大
- 環境負荷の低減
- 地域貢献

■ 安全な食品の供給拡大

同社は原料の調達から製品製造と流通に至るまで、食品安全衛生を徹底し安全な食品の供給を通じて、「食糧」の点においてポジティブインパクトを創出してきた。今後は、本業である食品メーカー向けのマスタートード生産に加え、一般消費者に向けたオリジナルブランド商品の開発にも注力することによって、ポジティブインパクトの拡大に努める方針である。

先述の通り、同社は複数のオリジナル商品をラインナップしており、これまでもモンドセレクションや World Wide Mustard Competition 等の国際的な品評会にて高く評価されてきた実績を有している。近年では、マスタードの生産において培われた食品の安全衛生管理や研究開発のノウハウを活かし、チョコレートソースなど新たな分野への進出を果たしている。

また、同社ではマスタード製品の開発や販売と合わせて、自社製品を使用した料理レシピを HP や SNS 等のメディアを通じて積極的に発信しており、自社製品の魅力向上と新たな消費者の獲得をはかっている。

同社は今後も、安全な食品生産に努めるとともに、消費者や取引先のニーズに即した商品を恒常的に生み出すことによって、社会に新たなインパクトを創出する。

このインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「資源とサービスの入手可能性、アクセス可能性、手ごろさ、品質（食糧）」のエリアに該当し、社会的側面の 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: 飢餓を撲滅し、安全で栄養のある食料を得られるようにする」
- ・「3.4: 非感染性疾患による若年死亡率を減少させ、精神保健・福祉を促進する」

■ 環境負荷の低減

同社は、安全な食品の供給拡大をはかる一方で、これまでも事業活動から生じる環境負荷を把握し、負荷の低減に向けた活動に取り組んできた。

先述の通り、同社は自社で生じる電気の使用量について一元管理する仕組みを構築している。また、品質マネジメントシステムに基づき、生製品目ごとに社内不適合率についての目標設定を行うことにより、食品廃棄物の発生を抑制している。さらには、これらの一連の取組みについて、毎月の生産会議にて目標の達成状況と見直しを行っている。

今後についても、ISO9001（品質マネジメントシステム）認証に則った品質管理を行うことで、製品ロス、ひいては、事業活動から生じる食品廃棄物の低減に努めていく方針としている。

このインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「気候の安定性」「サーキュラリティ（資源強度、廃棄物）」のエリアに該当し、環境的側面の NI を緩和すると考えられる。

SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。



人と、地域と、未来をむすぶ

16FG 十六総合研究所

- ・「7.3:エネルギー効率の改善率を増やす」
- ・「12.3:世界全体の一人当たりの食料廃棄を半減させ、生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減らす」
- ・「12.5:廃棄物の発生を減らす」
- ・「13.3:気候変動の緩和、適応、影響軽減及び早期警戒に関する教育、啓発、人的能力及び制度機能を改善する」

■ 地域貢献

同社は毎年、地域に雇用機会を提供することによりポジティブインパクトを社会に創出してきた。

先述の通り、同社は地域の高校と強固な関係を構築しており、採用に先立ってインターンシップや工場見学など、あらかじめ学びの機会を提供している。今後も地域の高校生に対して、定期的に学びの機会を提供することによって、地域に貢献していく方針としている。

このインパクトは UNEP FI のインパクトリーダーでは「生計（雇用）」のエリアに該当し、社会的側面の 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。

- ・「4.4:働く技能を備えた若者と成人の割合を増やす」
- ・「8.5:雇用と働きがいのある仕事、同一労働同一賃金を達成する」
- ・「8.8:労働者の権利を保護し、安全・安心に働けるようにする」



人と、地域と、未来をむすぶ

16FG 十六総合研究所

(5)インパクトニーズの確認

①日本におけるインパクトニーズ

同社の売上高の大半が日本国内におけるものである。国内における SDG インデックス&ダッシュボードを参照し、同社のインパクトとの関係性を確認した。

本 PIF において特定したインパクトに対応する SDGs のゴールは、以下 7 点である。

- ・「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」
- ・「4:働く技能を備えた若者と成人の割合を増やす」
- ・「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（ディーセント・ワーク）を促進する」
- ・「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」

国内における SDG ダッシュボード上では、「12」「13」については「大きな課題が残っている」、「2」「7」「8」については「重要な課題が残っている」、「3」については「課題が残っている」とされており、同社が本業から生じる環境負荷の低減に努めることや安全な食品の供給拡大に努めること等が、日本のインパクトニーズと一定の関係性があることを確認した。



(出所 : SDSN)

②愛知県におけるインパクトニーズ

また、同社の事業活動が地元愛知県を中心として行われているため、「愛知県 SDGs 未来都市計画」を参照し、愛知県内における SDGs 達成に向けての課題を確認した。

下記のとおり、「イノベーションを巻き起こす力強い産業づくり」や「女性が活躍できる環境づくり」、「カーボンニュートラルの実現」などを SDGs 達成に向けての課題とするなか、取引先や消費者のニーズに応える新商品の開発に取り組むことや自社事業から生じる環境負荷の低減に努めること等が、愛知県におけるインパクトニーズと一定の関係性があることを確認した。

「愛知県 SDGs 未来都市計画（第 2 期）」より今後取り組む課題を抜粋

（経済面）

○ デジタル化の急速な進展に伴って、産業構造の大きな変化が見込まれる中、自動車産業を始め、あらゆる産業において、イノベーションを巻き起こす力強い産業づくりの推進が必要。

（社会面）

○ 今後、人口減少局面に転じるとともに、急速に高齢者が増加。すべての人が参画し、生涯にわたって活躍できる社会を築いていくことが課題。

○ 若年女性の東京圏への流出超過が拡大する中で、持続的な発展のためには、若年女性の流入・定着が重要で、企業等で女性が活躍できる環境をつくっていくことが課題。

（環境面）

○ 都市化や産業活動により失われた各地域の生態系を再生・回復、維持していくためには、多様な主体が連携して生態系を守っていくことが課題。また、我が国随一の産業県として、企業等と連携しながらカーボンニュートラルの実現にも取り組んでいくことが重要。



人と、地域と、未来をむすぶ

16FG 十六総合研究所

(6)ポジティブインパクトに対する追加性、十六銀行との方向性の確認

ここでは特定した PI について追加性があること、十六銀行の SDGs の取組みと方向性が同じであることを確認する。本 PIF で特定した PI は「安全な食品の供給拡大」「地域貢献」の2点である。

「安全な食品の供給拡大」では、これまで取り組んできた食品の安全衛生の推進とともに、消費者や取引先のニーズに即した新たな商品開発に取り組むことによって、自社商品の供給拡大をはかる。

「地域貢献」では、地域の高校との連携を強化し、地域の高校生に学びの機会を定期的に提供することによって、地域社会に貢献していく。

これらの取組みについては、SDGs の達成に向けて効果が期待できることから、追加性があるものと評価できる。

十六フィナンシャルグループでは、「十六フィナンシャルグループ SDGs 宣言」の中で「地域社会の活性化」「地域社会の持続的発展」「多様な人材の活躍推進」「環境保全と気候変動対策」「ガバナンスの高度化」の5つをSDGs達成に向けた重点課題（マテリアリティ）としている。

本 PIF で特定した PI は、「安全な食品の供給拡大」については「地域社会の活性化」と、「地域貢献」については「地域社会の持続的発展」とそれぞれ方向性が一致する。

以上から、本 PIF の取組みは追加性のある PI 創出支援を行うものであり、その本源的目的との合致を確認したうえで SDGs 達成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を目指すものである。



人と、地域と、未来をむすぶ

十六総合研究所

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、先に特定したインパクトに対し、それぞれに KPI を設定する。

■ 安全な食品の供給拡大

項目	内容
インパクトの種類	社会的側面においてポジティブインパクトを拡大
インパクトエリア	「資源とサービスの入手可能性、アクセス可能性、手ごろさ、品質（食糧）」
関連する SDGs	 
内容・対応方針	新たな商品開発により新たな付加価値を創出する。
KPI	毎年 1 件以上自社オリジナルブランド商品を開発する。

■ 環境負荷の低減

項目	内容
インパクトの種類	環境的側面においてネガティブインパクトを緩和
インパクトエリア	「サーキュラリティ（資源強度、廃棄物）」
関連する SDGs	
内容・対応方針	ISO9001(品質マネジメントシステム)認証に則った、品質管理と製品ロスの低減活動によって、食品廃棄物の削減に努めていく。
KPI	ISO9001 認証を維持していく。



人と、地域と、未来をむすぶ

十六総合研究所

■ 地域雇用の創出

項目	内容
インパクトの種類	社会的側面においてポジティブインパクトを拡大
インパクトエリア	「生計（雇用）」
関連する SDGs	
内容・対応方針	地域の学生に対して学びの機会を定期的に提供することにより、地域社会に貢献していく。
KPI	毎年 1 回以上インターンシップを開催する。

4. モニタリング

(1)美ノ久におけるインパクトの管理体制

同社では、本 PIF 組成にあたっては、取締役総務部長の松澤氏を中心に自社業務の棚卸を行い、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。

今後についても、総務部を中心に本 PIF で策定した KPI の管理を行っていく方針である。

【モニタリング体制】

統括責任者	代表取締役社長 加藤 亘 氏
プロジェクトリーダー	取締役総務部長 松澤 裕之 氏

(2)当社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、同社と十六銀行、十六総合研究所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、十六総合研究所が現時点で入手可能な公開情報、美ノ久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. 十六総合研究所が本評価に際して用いた情報は、十六総合研究所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。十六総合研究所は、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十六総合研究所に帰属します。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。



人と、地域と、未来をむすぶ

16FG 十六総合研究所