里味グループ
ポジティブ・インパクト・ファイナンス評価書

2024年3月29日

第四北越リサーチ＆コンサルティング株式会社

第四北越リサーチ＆コンサルティングは、第四北越銀行が里味グループ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、里味グループの企業活動が環境・社会・経済に及ぼすインパクト（ポジティブな影響およびネガティブな影響）を分析・評価した。

分析・評価に当たっては、株式会社格付投資情報センターの協力を得て、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」および 環境省 ESG 金融ハイレベル・パネル 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」に則った上で、包括的なインパクトを分析した。

目　次

1.企業概要
(1)企業概要　1
(2)沿革　1
(3)事業内容　3
(4)会社理念　5
(5)サステナビリティ方針　6

2.インパクトの特定
(1)事業性の評価　7
(2)バリューチェーン分析　7
(3)インパクトレーダーによる分析　7
(4)特定したインパクト　11
(5)インパクトニーズの確認　13

3.インパクトの評価
(1)高品質で安全・安心な飲食の提供　17
(2)健康で働きやすい職場づくり　18
(3)環境配慮への取り組み　19

4.モニタリング
(1)インパクトの管理体制　20
(2)モニタリング方法　20

1.企業概要

(1)企業概要

里味食品加工株式会社は、株式会社里味が運営する和風レストラン「くいどころ里味」のセントラルキッチン業務を担うとともに、株式会社里味に出資をする親会社でもある。「くいどころ里味」の店舗も同社が所有しており、株式会社里味より賃料収入を得ている。

なお、里味食品加工株式会社と株式会社里味からなる企業集団を以下、里味グループと呼ぶこととする。

企 業 名	里味食品加工株式会社
本社所在地	新潟県見附市新幸町７番３号
創　　立	1984 年９月
資 本 金	35 百万円
売 上 高	837 百万円（2023 年3月期）
従業員数	20 名（パート含む）（2023 年３月時点）
事業内容	食材の仕入れ・食品の一次加工

企 業 名	株式会社里味
本社所在地	新潟県見附市新幸町７番３号
創　　立	1974 年 10 月
資 本 金	30 百万円
売 上 高	1,776 百万円（2023 年3月期）
従業員数	432 名（パート・アルバイト含む）（2023 年３月時点）
事業内容	レストラン・チェーンの経営

(2)沿革

1974年10月	見附市坂井町に「くいどころ里味 見附本店」を創業
1981年7月	「くいどころ里味 白根店」をオープン
1982年11月	「くいどころ里味 荒町店」をオープン
1984年7月	株式会社里味を設立
1984年9月	里味食品加工株式会社を設立
1987年7月	「くいどころ里味 新潟店」をオープン
1988年6月	「くいどころ里味 新発田店」をオープン
1990年3月	「くいどころ里味 堺店」をオープン
1991年6月	「くいどころ里味 安江店」をオープン
1992年3月	「くいどころ里味 柏崎店」をオープン

1992年12月	「くいどころ里味 見附本店」を移転オープン
1993年7月	里味食品加工株式会社にセントラルキッチンを竣工
1998年10月	株式会社里味 資本金3,000万円に増資
2001年4月	「くいどころ里味 川崎店」をオープン
2002年3月	「くいどころ里味 女池店」をオープン
2002年5月	「くいどころ里味 須頃店」をオープン
2005年4月	「くいどころ里味 海老ヶ瀬店」をオープン
2005年12月	「くいどころ里味 程島店」 オープン
2006年4月	「くいどころ里味 飯店」をオープン
2008年2月	里味本部およびセントラルキッチンを見附市新幸町7番3号へ移転
2008年3月	「くいどころ里味 旗屋店」をオープン
2008年12月	「くいどころ里味 大郷町店」をオープン
2009年9月	「くいどころ里味 春日町店」をオープン
2010年3月	「くいどころ里味 安江店」を新装オープン
2011年3月	「くいどころ里味 小千谷店」をオープン
2015年1月	「くいどころ里味 亀貝店」をオープン
2015年7月	「くいどころ里味 中野山店」をオープン
2019年3月	「くいどころ里味 荒町店」を新装オープン
2019年12月	「くいどころ里味 五泉店」をオープン

資料：里味の Website　https://www.sato-mi.com/company/

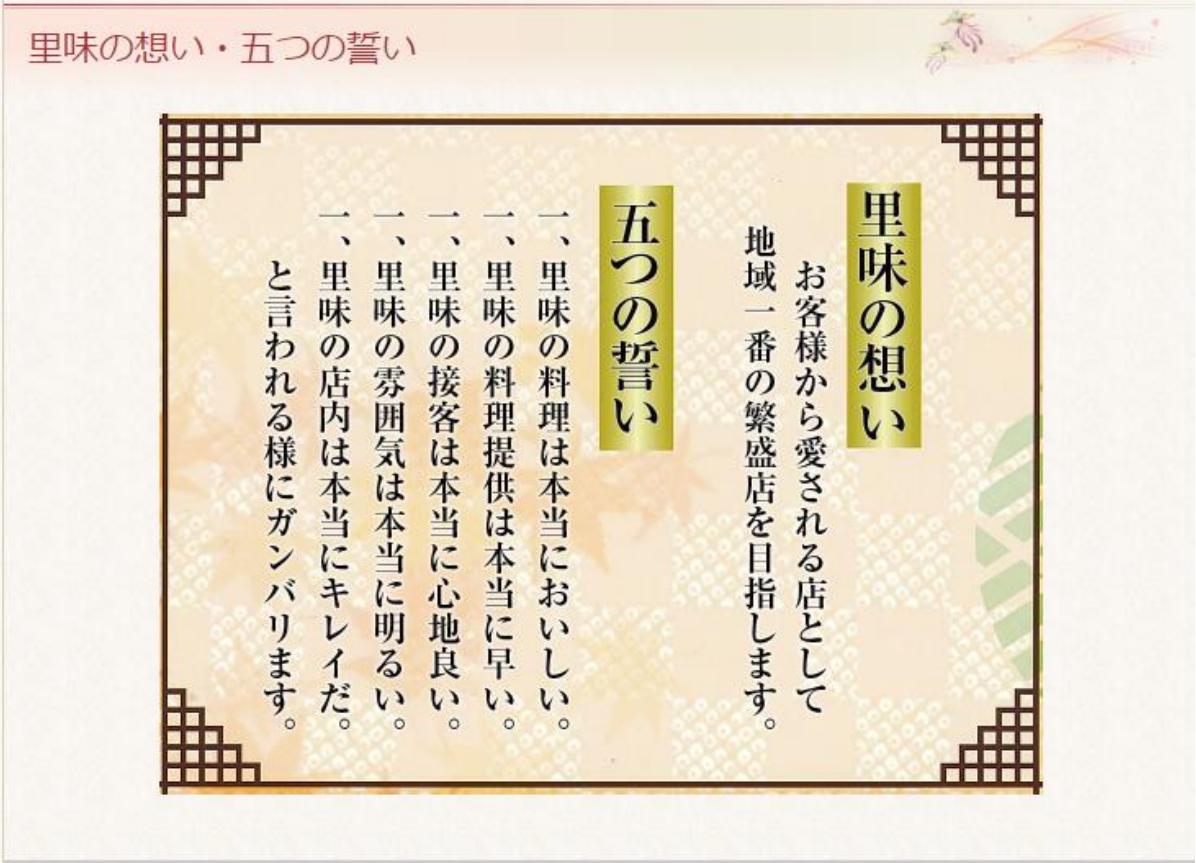
【「くいどころ里味」の店舗網】

資料：里味の Website　https://www.sato-mi.com/

(3) 事業内容

里味グループの主力事業は、和風レストラン・チェーン「くいどころ　里味」の運営である。同グループは、「里味の想い　五つの誓い」を掲げ、地元の顧客に愛される店として地域一番の繁盛店を目指している。

【里味の想い　五つの誓い】



資料：里味の Website　　https://www.sato-mi.com/company/

里味グループの店舗運営におけるキーワードは、『こだわり』である。「くいどころ里味」は、顧客から愛される店として、その地域ではなくてはならない里味を目指し、顧客に素材・鮮度・手づくりに『こだわった』本物のおいしさを提供している。そして、そのおいしさを楽しんでもらえること、落ち着いた和の雰囲気が漂うゆったりとくつろげる空間、および心地良い接客サービスを顧客に提供することに努めている。

①素材への「こだわり」

「くいどころ里味」では、本物の美味しさを提供することにこだわり、里味食品加工株式会社の従業員が厳選した食材を使用している。

例えば、布のりそばを作る過程において、そばは農林水産大臣賞を受賞した北海道新得町産の玄そばを石臼で丹念にひいた「一番ひき粉」だけを使用し、つなぎには青森県尻屋産の「食用布のり」を使用している。石臼ひき粉はゆっくりと時間をかけて製粉するため、熱の発生が少なく、

そば粉が本来持っているふくよかな風味を損なうことがないため、そばはツルツルとした滑らかさと、シコシコしたしなやかさを併せ持つ食感を味わうことができる。

また、そば汁は北海道利尻産の「利尻昆布」と鹿児島県枕崎産の「枯れ節」で取った「一番だし」に本返しを合わせた、芳醇な香りと濃厚なコクが特徴である。

里味グループでは、天然素材は自然が恵んだまさしく「生き物」でもあるとの考えのもと、そば粉はその日に使用する分だけを石臼でひき、枯れ節もその日に必要な分だけを削っている。いかに素材の鮮度を保ちながら顧客に提供できるのかを考え、本物のおいしさへの「こだわり」に取り組んでいる。

【里味のそば】

資料：里味の Website https://www.sato-mi.com/kodawari/

②くつろぎへの「こだわり」

「くいどころ里味」では、本物のおいしさを味わってもらうともに地域のオアシスとして顧客にくつろぎの空間を提供することに「こだわり」を持っている。

店舗の外観は和風のたたずまいがあり、店内はゆっくりと落ち着いているなか、食事と会話を楽しんでいただけるよう客席はすべて区切られている。また。小上がり席・テーブル席・大小の部屋（畳席、椅子席）を用意しており、和の雰囲気が醸すゆったりとくつろげる心地良い空間を提供している。

【店内の様子】

資料：里味の Website https://www.sato-mi.com/kodawari/

③サービスへの「こだわり」

「くいどころ里味」では、顧客が気持ち良く食事を楽しんでいただけるような、心地良いサービスを提供することに「こだわり」を持っている。

従業員が顧客をあたたかくもてなすことから始まり、顧客と従業員との心と心がつながるようにコミュニケーションをはかることを心がけている。店舗は顧客のためにあると考え、アットホームなあたたかい雰囲気づくりにつとめ、顧客が親しみやすさを感じる心地良いサービスを提供している。

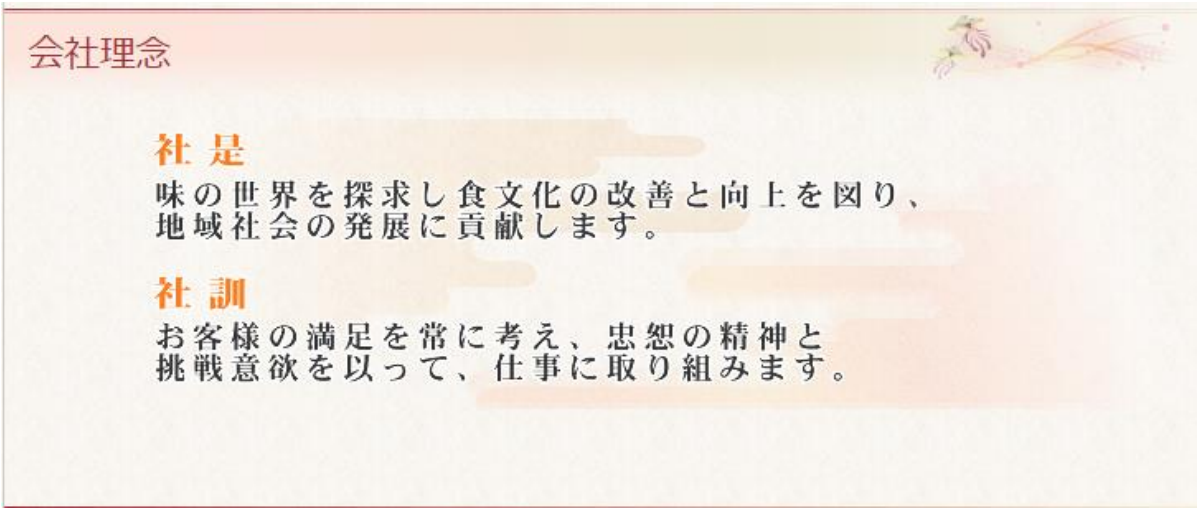
【里味のサービス】

資料：里味の Website https://www.sato-mi.com/kodawari/

(4) 会社理念

里味グループは、以下の社是および社訓を掲げ、公表している。

【会社理念 社是・社訓】



資料：里味の Website https://www.sato-mi.com/kodawari/

見附市にある里味食品加工株式会社のセントラルキッチンでは、そばを打つソバ室や、鰹節が置かれたそばつゆを作る部屋、定食などに添えられる漬け物を作っている部門などに分かれており、各料理の調味料からラーメンのスープ、甘味のあんこまで食品の多くは手作りされている。

里味グループが手作りにこだわるのは、顧客に美味しいものをお届けしたいという想いからもたらされるものであり、この想いが里味グループの社是・社訓を実際の行動に駆り立てている。

(5) サステナビリティ方針

「くいどころ里味」のマスコットは1974年（昭和49年）の創業以来、「正直な商いを行う」ところから勧善懲悪のシンボルである水戸黄門様である。「正直な商い」は顧客に対してだけではなく、従業員をはじめとしたステークホルダー全体を対象としたものである。里味グループは「正直な商い」を実践することで、地域における必要不可欠な企業・店舗となることを目指している。

【里味のシンボルとなっている水戸黄門像】

資料：里味の Website　https://www.sato-mi.com/index.html

2.インパクトの特定

(1)事業性の評価

里味グループでは、前述のとおり里味食品加工株式会社が食品の一次加工を行い、株式会社里味が里味食品加工株式会社から仕入れた食材を使用している和風レストラン「くいどころ里味」の経営を行っている。

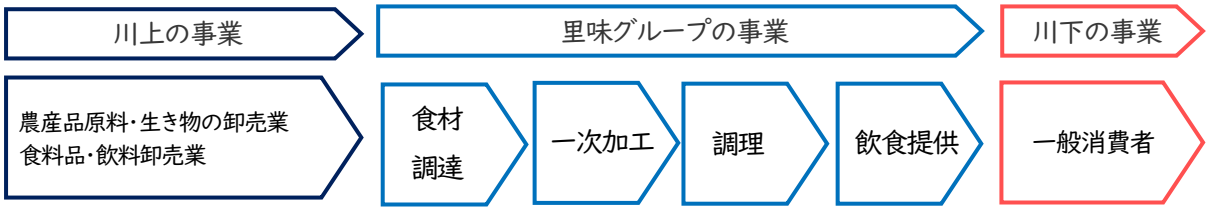
主力事業は、新潟県内で19店舗を展開している「くいどころ里味」での飲食サービスの提供である。「くいどころ里味」は丁寧に手作りされた種類の豊富なメニューを提供し、多くの県内外の顧客に親しまれている。

1974年の創業以来、「くいどころ里味」は「料理は素材と鮮度」をモットーに、産地に直接赴いて厳選素材を仕入れ、本物のおいしさを追求している。今後も「安全・安心」でおいしい料理をリーズナブルな価格で提供し続けることを目標としている。

(2)バリューチェーン分析

里味グループのバリューチェーンをみると、里味食品加工株式会社は株式会社里味を対象に食品の一次加工を行い、株式会社里味は一般消費者を対象に飲食サービスを提供している。

【バリューチェーン分析の図】



(3)インパクトレーダーによる分析

①インパクトの検証

上記のバリューチェーン分析の結果をもとに、UNEP FI(国連環境計画・金融イニシアティブ)が提供するインパクトレーダーを用いて、包括的なインパクト分析をすると、以下の表のようになる。これは里味グループが属する業種の「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)が社会的側面、環境的側面、経済的側面を反映した22のインパクトカテゴリのうち、どのカテゴリに発現するのかを明らかにしたものである。

具体的には、里味グループの川上の事業について、国際産業標準分類上の業種カテゴリである「農産品原料及び生き物卸売業(ISIC:4620)」「食料品・飲料及びたばこ卸売業(同4630)」を適用し、発生するインパクトを検証した。同様に里味グループの事業について、「食料品・飲料及びたばこ卸売業(同4630)」「その他の飲食業(同5629)」「レストラン及び移動式飲食業

（同5610）」を適用し、発生するインパクトを検証した。なお、川下の事業については一般消費者となっていることから、検証は省略した。

	川上の事業				里味グループの事業					
国際産業標準 分類 インパクトカテゴリ	【4620】農産品原料及び生き物卸売業		【4630】食料品・飲料及びたばこ卸売業		【4630】食料品・飲料及びたばこ卸売業		【5629】その他の飲食業		【5610】レストラン及び移動式飲食業	
	PI	NI	PI	NI	PI	NI	PI	NI	PI	NI
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・公正										
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										

注1：◎は大きな影響があり、○は影響ありを示す。注2：国際産業標準分類（International Standard Industrial Classification：ISIC）のカテゴリ

②川上の事業

川上の事業においては、里味グループと関連性が高いインパクトはみあたらなかったことから省略した。

③里味グループの事業

【健康・衛生】【食料】

里味グループの事業で発生するインパクトをみると、「健康・衛生」のカテゴリについて、栄養素が高く安全・安心な食品を提供することで、一般消費者の健康面への貢献をもたらすというPIが発現する。一方、提供する食品の内容によっては一般消費者の健康を損なうという NI が発現する。

また、「食料」のカテゴリについて、飲食サービスの提供によって地域住民の食生活が支えられるという PI が発現する。

「くいどころ里味」の人気メニューは「布のりそば」であるが、そばは5大栄養素（たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラル）のバランスが米や麦に比べて優れており、必須アミノ酸もバランスよく含んでいる栄養価の高い食物として知られている。また、そば特有の成分であるルチンは抗酸化物質のポリフェノールでもあり、血行を改善する。

里味グループでは、全国そば生産優良経営表彰にて最高賞である農林水産大臣賞を複数回受賞したことがある北海道新得町産の高品質の玄そばを使用するなど、全国各地より栄養に富みかつ安全・安心な食材を調達することに努め、その食材を加工・調理して地域住民を中心とした顧客に提供している。

SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる[1]。

- 2.1　2030 年までに、飢餓をなくし、すべての人々、特に貧困層や乳幼児を含む状況の変化の影響を受けやすい人々が、安全で栄養のある十分な食料を一年を通して得られるようにする。
- 3.4　2030年までに、非感染性疾患による早期死亡率を予防や治療により3分の1減らし、心の 健康と福祉を推進する。

【雇用】

「雇用」のカテゴリについては、労働によって従業員の収入や家計が支えられるという PI と、労働環境によっては従業員の健康状態が害されるという NI が発現する。

里味グループでは所定外労働時間の削減や有給休暇の取得率向上に取り組むなど、健康で働きやすい環境の整備を進めている。

SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。

- 8.5　2030年までに、若者や障害者を含むすべての女性と男性にとって、完全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい仕事（ディーセント・ワーク）を実現し、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人々を含め、すべての労働者を対象に、労働基本権を保護し安全・安心な労働環境を促進する。

---

[1] 「SDGs とターゲット新訳」制作委員会「SDGs とターゲット新訳 SDGs&Targets」
https://xsdg.jp/pdf/SDGs169TARGETS_ver1.2.pdf

【文化・伝統】

「文化・伝統」のカテゴリについては、地元の食材・料理を通じて、地域の食文化を支えるという PI が発現する。

里味グループでは、地元産の食材を積極的に取り入れるとともに、株式会社里味では新潟名物の「へぎそば」を提供するなど、地域の味を次世代に伝える取り組みを行っている。

SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。

- 11.4　世界の文化遺産・自然遺産を保護・保全する取り組みを強化する。

【水（質）、大気、土壌、生物多様性と生態系サービス、気候、廃棄物】

「水（質）」「大気」「土壌」「生物多様性と生態系サービス」「気候」「廃棄物」といった環境的側面におけるカテゴリについては、食材の加工や調理の過程で、水質汚染や大気汚染、土壌汚染、生態系の破壊、エネルギーの過剰な利用、温室効果ガスの排出、廃棄物の発生といったリスクが高まるという NI が発現する。

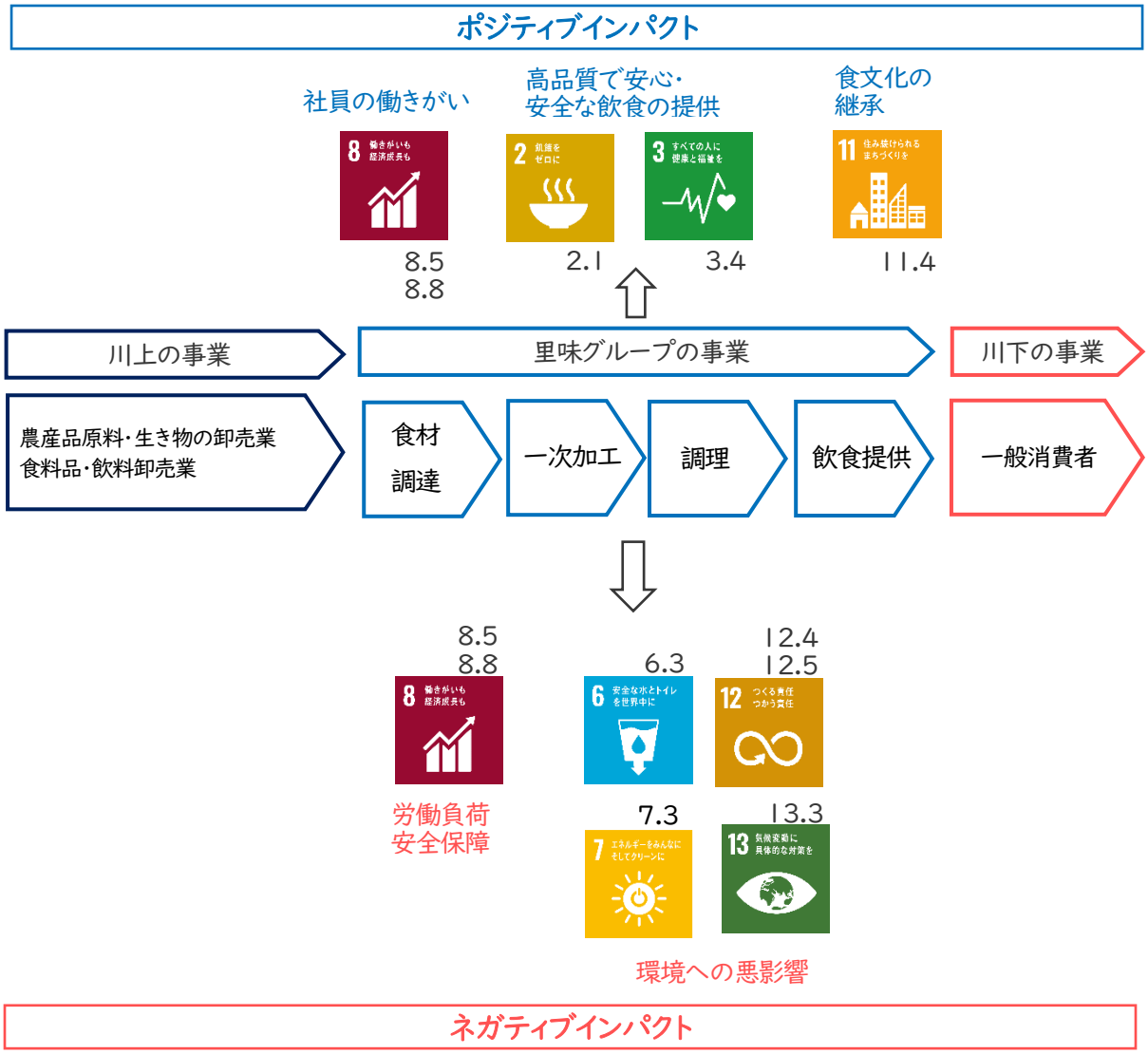
里味グループでは、適正な量の仕入れや在庫管理を心がけており、無駄に食材を廃棄することがないよう努めている。また、食べ残し等のやむを得ず発生する廃棄物については適切に管理・処理することで、環境へのネガティブ的な側面の緩和につなげている。

SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。

- 6.3　2030年までに、汚染を減らし、投棄をなくし、有害な化学物質や危険物の放出を最小化し、未処理の排水の割合を半減させ、再生利用と安全な再利用を世界中で大幅に増やすことによって、水質を改善する。
- 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。
- 12.4　2020 年までに、合意された国際的な枠組みに従い、製品ライフサイクル全体を通して化学物質や廃棄物の環境に配慮した管理を実現し、人の健康や環境への悪影響を最小限に抑えるため、大気、水、土壌への化学物質や廃棄物の放出を大幅に減らす。
- 12.5　2030年までに、廃棄物の発生を、予防、削減（リデュース）、再生利用（リサイクル）や再利用(リユース)により大幅に減らす。
- 13.3　気候変動の緩和策と適応策、影響の軽減、早期警戒に関する教育、啓発、人的能力、組織の対応能力を改善する。

(4) 特定したインパクト

下図は「バリューチェーン分析」「インパクトレーダーによる分析」の結果を踏まえて、里味グループ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。



以上を踏まえて里味グループのインパクトを下記のように特定した。

① 高品質で安全・安心な飲食の提供
② 健康で働きやすい職場づくり
③ 環境配慮への取り組み

①高品質で安全・安心な飲食の提供

里味グループでは前述したとおり、高品質で安全・安心な飲食物を手ごろな価格で顧客に提供することに力を入れている。

食材には厳選したものを使用し、加工する際にも可能な限り手作りで行っている。里味食品加工株式会社での食材の調達から加工までの丁寧な仕事がその食品の安全・安心を保証している。また株式会社里味でも、正社員を中心とした熟練のスタッフが調理を担当しており、食材の良さを引き出しておいしい料理を顧客に提供している。

社是・社訓で語られている「味の世界の探求」「食文化の改善」「お客様の満足」という言葉は里味グループ全体に浸透しており、同グループが顧客に高品質で安全・安心な料理を手軽な価格で提供することにつながっている。

このインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「食料」「健康・衛生」のカテゴリに該当し、社会的側面の PI を拡大する。

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、飢餓をなくし、すべての人々、特に貧困層や乳幼児を含む状況の変化の影響を受けやすい人々が、安全で栄養のある十分な食料を一年を通して得られるようにする。
- 3.4　2030年までに、非感染性疾患による早期死亡率を予防や治療により3分の1減らし、心の健康と福祉を推進する。

③健康で働きやすい職場づくり

里味グループでは「企業は人なり」との考えのもと、従業員にとって働きやすい職場づくりに取り組んでいる。

具体的な取り組みでは、株式会社里味では1日の労働時間を10時間として各週において4日間勤務とする「週休3日制」を取り入れている。本制度の導入によって、従業員が充実した余暇を過ごすことが可能となり、ワークライフバランスの充実につながっている。また、同制度を実施することによって新規採用の応募者も増加するという効果をもたらしている。

「週休3日制」の導入を可能にした要因は、全従業員に占める正社員比率が従来から高かったことにある。アルバイトやパート従業員に過度に依頼しない状況が、店舗運営において余裕をもたらし、それが顧客への心のこもったサービスにつながっている。

このインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「雇用」のカテゴリに該当し、社会的側面の NI を緩和する。

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、若者や障害者を含むすべての女性と男性にとって、完全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい仕事（ディーセント・ワーク）を実現し、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人々を含め、すべての労働者を対象に、労働基本権を保護し安全・安心な労働環境を促進する。

③環境配慮への取り組み

里味グループが掲げる「正しい商売を行う」というモットーは、地域そして地域を取り巻く環境にも向けられている。

里味食品加工株式会社では、天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した食材の仕入れを行うことで食品ロスを極力減らすよう取り組みを行っている。そして「くいどころ里味（株式会社里味）」ではミニ丼やミニそばといった小盛りメニューを用意して、顧客が食事をなるべく残さなうような取り組みを推進している。

また両社を通じて行っている取り組みとして節電があげられる。冷蔵庫を食材に応じた適正な温度に保つ、照明の管理を徹底して必要ない場所は消灯する、エアコンの温度管理をこまめに行うなどの地道な取り組みを通じて、消費電力の抑制に取り組んでいる。同時に、アルバイト・パートを含む従業員全員に省エネの意識を喚起させるために、定期的なミーティングを行っている。

このインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「資源効率・安全性」「気候」のカテゴリに該当し、環境的側面の NI を緩和する。

- 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、廃棄物の発生を、予防、削減（リデュース）、再生利用（リサイクル）や再利用(リユース)により大幅に減らす。
- 13.3　気候変動の緩和策と適応策、影響の軽減、早期警戒に関する教育、啓発、人的能力、組織の対応能力を改善する。

(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

里味グループの事業は日本、特に新潟県内の顧客向けに行われていることから、日本のインパクトニーズ（SDGs の17の目標別の達成度）と同グループのインパクトとの関係を確認した。

本評価書で特定したインパクトに対応する SDGs のゴールは、以下の7点である。

- 目標2　飢餓を終わらせ、食料の安定確保と栄養状態の改善を実現し、持続可能な農業を促進する
- 目標3　あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確実にし、福祉を推進する
- 目標7　すべての人々が、手頃な価格で信頼性の高い持続可能で現代的なエネルギーを利用できるようにする
- 目標8　すべての人々にとって、持続的でだれも排除しない持続可能な経済成長、完全かつ生産的な雇用、働きがいのある人間らしい仕事（ディーセント・ワーク）を促進する
- 目標12　持続可能な消費・生産形態を確実にする
- 目標13　気候変動とその影響に立ち向かうため、緊急対策を実施する

「Sustainable Development Report 2023」をもとに日本のインパクトニーズをみると、目標の「12」「13」は「大きな課題が残っている」、「2」「7」「8」は「課題が残っている」と位置付けられている。したがって、日本のインパクトニーズと里味グループのインパクトは整合していると判断できる。

【 Sustainable Development Report 2023 】

資料:SDSN の Website　https://dashboards.sdgindex.org/profiles/japan

②新潟県におけるインパクトニーズ

里味グループの主な事業地域である新潟県では、「新潟県 SDGs 未来都市計画」を策定している。新潟県では、2030年のあるべき姿を

豊かな自然としなやかに共存する「住んでよしの新潟」

とし、経済、社会、環境の各側面のあるべき姿を以下のとおり公表している。

【経済】 将来を支えるイノベーションの創出と持続可能な産業構造への転換
【社会】 安全・安心で持続可能な地域づくりとこれを支える人づくり
【環境】 気候変動への対応と県土の保全、豊かな自然との共存・未来への継承

本評価書で特定した里味グループのインパクトである「①高品質で安全・安心な飲食の提供」と「②健康で働きやすい職場づくり」は、【社会】の側面である「安全・安心で持続可能な地域づくりとこれを支える人づくり」に貢献するものである。

また、「③環境配慮への取り組み」は、【環境】の側面である「気候変動への対応と県土の保全、豊かな自然との共存・未来への継承」につながるものである。

したがって、新潟県が目指す SDGs の方向性と、里味グループが目指す SDGs の取り組みは整合していると判断できる。

【新潟県未来都市計画における2030年のあるべき姿（経済・社会・環境の側面別）】

①【経済】 将来を支えるイノベーションの創出と持続可能な産業構造への転換

- 産官学の連携により、過去の災害経験を活かした防災関連産業が県内に集積することにより、新たなビジネスの創造と雇用の場が生み出されている。
- 地域の安全・安心を支える建設企業におけるICTの活用、DX が推進されることにより、安定的・持続的な産業として将来にわたりその重要な役割を果たしている。
- 恵まれた地域資源を活かした再生可能・次世代エネルギーの導入が進み、関連産業の参入・育成が促進され、エネルギー供給基地としての優位性が高まる。

②【社会】安全・安心で持続可能な地域づくりとこれを支える人づくり

- 地域の防災・減災について、行政の支援はもちろんのこと、住民や地域自らが理解と知識を深め活動し、互いの安全・安心を支え合う、自助・公助・共助による地域防災力の向上が図られている。
- あわせて、県民が気候変動問題への関心を有し、理解を深めている。

③【環境】気候変動への対応と県土の保全、豊かな自然との共存・未来への継承

- 再生可能エネルギー・脱炭素燃料等の「創出」・「活用」や省エネ、省資源による CO_2 排出「削減」、森林整備や新たな技術開発による CO_2 の「吸収・貯留」の四つを柱とする取組など、2030 年度の温室効果ガス排出量の削減目標である 2013 年度比 46%削減(2050 年までの温室効果ガス排出量実質ゼロ)に向けた取組が進むとともに、気候変動影響への適応策が適切に実施されている。
- 森林をはじめとした豊かな自然が保全・活用され、有害鳥獣との棲み分けなどにより、人身被害や農作物被害が低減されている。

資料:新潟県「新潟県　SDGs 未来都市計画」https://www.pref.niigata.lg.jp/uploaded/attachment/338328.pdf

③第四北越銀行が認識する社会課題との整合性

第四北越銀行は第四北越フィナンシャルグループとして、地域の持続的な成長を実現するため、2019年5月に「第四北越フィナンシャルグループ SDGs 宣言」を制定し、地域が抱える社会・環境課題などの解決に向けて取り組んでいる。「第四北越フィナンシャルグループ SDGs 宣言」は、以下のとおり5つの宣言で構成されている。

- 宣言1　地域経済・社会　地域経済とコミュニティの活性化に貢献します
- 宣言2　高齢化　高齢者の安心・安全な生活を支えます
- 宣言3　金融サービス　より良い生活をおくるための金融サービスを提供します
- 宣言4　ダイバーシティ　ダイバーシティ・働き方改革を推進します
- 宣言5　環境保全　持続可能な環境の保全に貢献します

本評価書で特定した里味グループのインパクトである「①高品質で安全・安心な飲食の提供」は「宣言１　地域経済・社会　地域経済とコミュニティの活性化に貢献します」と方向性が一致している。また、「②健康で働きやすい職場づくり」は、「宣言４　ダイバーシティ　ダイバーシティ・働き方改革を推進します」、「③環境配慮への取り組み」は、「宣言５　環境保全　持続可能な環境の保全に貢献します」に寄与する。

以上のように、第四北越銀行が目指す SDGs の方向性と、里味グループの SDGs の取り組みは整合していると判断でき、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につながるものである。

【第四北越フィナンシャルグループ SDGs 宣言】

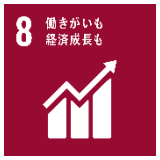
資料：第四北越銀行の Website　https://www.dhbk.co.jp/company/csr/index.html

3. インパクトの評価

（1）高品質で安全・安心な飲食の提供

項目	内容
インパクトの種類	• 社会的側面のポジティブインパクトを拡大
インパクトエリア・トピック	「食料」「健康・衛生」
関連する SDGs	
取組方針・取組内容	• 安全・安心でかつ高品質な食材を使用し、お客様に「おいしい」と言ってもらえる食品を手頃な価格で提供する。
KPI	• 2025年度（決算期：2026年3月）の株式会社里味の売上高2,150百万円を達成する。（2026年度以降の目標は改めて設定する） • 過去実績　2020年度実績　1,666千円 2021年度実績　1,583千円 2022年度実績　1,776千円

(2) 健康で働きやすい職場づくり

項目	内容
インパクトの種類	• 社会的側面のネガティブインパクトを緩和
インパクトエリア・トピック	「雇用」
関連する SDGs	
取組方針・取組内容	• 働きやすい環境を整備し、従業員のワークライフバランスの実現を図る。
KPI	• 2025年度（決算期：2026年3月）までに里味食品加工株式会社および株式会社里味の両社の有給休暇取得率を65%にする。（2026年度以降の目標は改めて設定する） • 過去実績 【里味食品加工株式会社】 2020年度　56.9% 2021年度　58.3% 2022年度　57.7% 【株式会社里味】 2020年度　57.7% 2021年度　60.4% 2022年度　59.4%

(3) 環境配慮への取り組み

項目	内容
インパクトの種類	• 環境的側面のネガティブインパクトを緩和
インパクトエリア・トピック	「資源効率・安全性」「気候」
関連する SDGs	
取組方針・取組内容	• 電力使用量を抑制することを通じて、CO2排出量の低減に協力し、地球温暖化防止に貢献する。 • 将来的に太陽光発電等の環境負荷の少ない電気に切り替えることを検討する。
KPI	• 2025年度（決算期：2026年3月）までに里味食品加工株式会社の売上高1,000円あたりの電力使用量を0.8500 kWh 以下に抑える。（2026年度以降の目標は改めて設定する） • 過去実績　2020年度　0.8784kWh 2021年度　0.9649kWh 2022年度　0.8642kWh

4. モニタリング

(1) インパクトの管理体制

里味グループは高頭専務を中心に自社業務の棚卸をおこない、本評価書のインパクトの特定や取組方針・取組内容、KPI を策定した。

今後については同氏を中心に、SDGs の推進、本評価書で策定した KPI を管理していく方針にある。

【モニタリング体制】

統括責任者	里味食品加工株式会社 専務取締役 高頭芳徳
担当部署	里味食品加工株式会社 総務部

(2) モニタリング方法

本評価書で策定した KPI の進捗状況については、里味食品加工株式会社と第四北越銀行、第四北越リサーチ&コンサルティングが年に1回は定期的に情報を共有し、その達成状況や課題をモニタリングするとともに、必要に応じて課題解決に向けた提案を行う。

【留意事項】
1．本評価書の内容は、第四北越リサーチ&コンサルティングが現時点で入手可能な公開情報、里味グループから提供された情報、里味グループ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ない。
2．第四北越リサーチ&コンサルティングが本評価に際して用いた情報は、第四北越リサーチ&コンサルティング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ない。第四北越リサーチ&コンサルティングは、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ない。
3．第四北越リサーチ&コンサルティング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わない。
4.本文書に関する一切の権利は第四北越リサーチ&コンサルティングが保有している。本文書の全部または一部を自己使用の目的を超えて、複製、改変、翻案、頒布等をすることは禁止されている。