ポジティブ・インパクト・ファイナンス評価書

株式会社坂東太郎

2023 年 11 月 24 日

株式会社常陽産業研究所

目次

1. はじめに 3
2. 会社概要 4
（1）概要 4
（2）沿革 8
（3）経営理念 10
（4）事業概要 12
（5）社会・環境活動 24
3. 包括的なインパクト分析 26
（1）インパクト領域の特定 26
（2）事業活動エリアにおけるインパクトニーズとの関連性 27
（3）テーマの設定 29
4. インパクトの評価 30
（1）従業員の幸福・成長の実現 30
（2）食へのこだわりの追求 36
（3）100 年企業に向けた事業の拡大 39
5. 管理体制 40
6. 常陽銀行によるモニタリング 41

１．はじめに

常陽産業研究所は、常陽銀行が株式会社坂東太郎（以下、坂東太郎）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あたって、同社の活動が、環境・社会・経済に及ぼすインパクト（ポジティブな影響及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、株式会社日本格付研究所の協力を得て、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」及びESG金融ハイレベル・パネル設置要綱第2項（4）に基づき設置された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、中小企業[1]に対するファイナンスに適用している。

本ファイナンスの概要

資金調達者の名称	株式会社坂東太郎
調達金額	300,000,000円
調達形態	証書貸付
契約期間（モニタリング期間）	2023年9月29日～2028年9月25日
資金使途	運転資金

[1] IFC（国際金融公社）または中小企業基本法の定義する中小企業、会社法の定義する企業。

2．会社概要

（1）概要

坂東太郎は、茨城県古河市に本社を置き、そば・うどんとすし和膳を中心に提供する和食レストランや、かつ専門店、海鮮店、焼き肉店、コーヒー店、和菓子店など多様な店舗を展開する外食事業者である。同社グループ全体では、「ばんどう太郎」や「家族レストラン　坂東太郎」、「かつ太郎」など 15 業態を運営しており、茨城県と栃木県、千葉県、埼玉県、群馬県の 5 県で計 87 店舗（直営店 83 店舗、FC 店 4 店舗）を出店している。

「坂東太郎」という社名は、関東平野を表す「坂東」と、利根川を示す「太郎」に由来する。社名には、豊かな関東平野から母なる優しさ、日本一の流域面積を誇る利根川から父なる励ましを受けて、「幸せ日本一」の企業、日本一誇れる企業に成長したいという思いが込められている。

経営理念である「親孝行・人間大好」（10 ページ）を実践することによって、売上や規模の日本一ではなく、従業員や取引先、顧客など同社に関わる人々の「幸せ日本一」を実現する「しあわせ創造企業」になることを目指している。

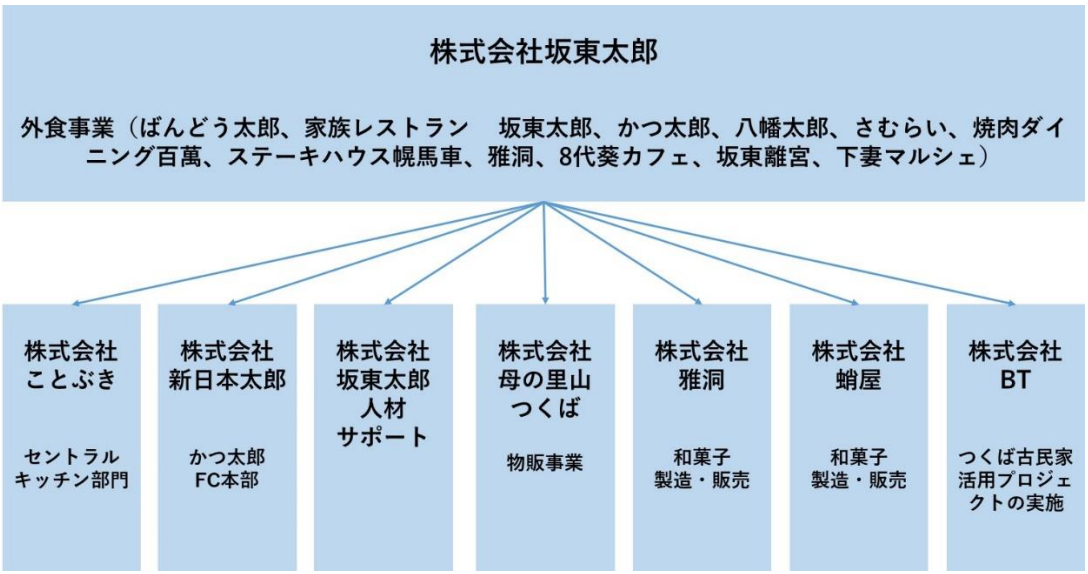
近年は、レストランの運営など外食事業だけではなく、食肉卸売業やマルシェの経営なども行うなど、業容を拡大しながら、「食のインフラ企業」としての役割を強化している。

坂東太郎グループのロゴマーク



出所：坂東太郎 HP

坂東太郎グループの概要



出所：坂東太郎 HP

同社及びグループ会社の概要は以下の通りである。

社名	株式会社坂東太郎
代表者	代表取締役会長　青谷 洋治 代表取締役社長　青谷 英将
本社	茨城県古河市高野 540-3
拠点	計 87 店（茨城県・栃木県・千葉県・埼玉県・群馬県） 直営店 83 店、FC 店 4 店
設立年月	1986 年 11 月（創業年月：1975 年 4 月）
事業内容	外食事業（レストランやカフェなど）
資本金	4,000 万円
従業員	正社員 200 名（2023 年 10 月現在）

社名	株式会社ことぶき
代表者	代表取締役　青谷　洋治
本社	茨城県古河市高野 540-3
設立年月	1991 年 1 月
事業内容	飲食料品製造販売
資本金	1,000 万円
従業員	10 名（パート含む）（2023 年 10 月現在）

社名	株式会社新日本太郎
代表者	代表取締役　青谷　洋治
本社	茨城県古河市高野 540-3
設立年月	1989 年 6 月
事業内容	飲食店、菓子販売
資本金	1,000 万円
従業員	14 名（パート・アルバイト）（2023 年 10 月現在）

社名	株式会社坂東太郎人材サポート
代表者	代表取締役　青谷　英将
本社	茨城県古河市高野 540-3
設立年月	2009 年 9 月
事業内容	労働者派遣
資本金	100 万円
従業員	1,735 名（パート・アルバイト）（2023 年 10 月現在）

社名	株式会社母の里山つくば
代表者	代表取締役　青谷　洋治
本社	茨城県古河市高野 540-3
設立年月	2010 年 6 月
事業内容	飲食料品卸・小売
資本金	1,000 万円

社名	株式会社雅洞
代表者	代表取締役　青谷　英将
本社	栃木県宇都宮市高砂町 4-2
設立年月	1973 年 8 月
事業内容	菓子製造・販売
資本金	1,000 万円
従業員	16 名（パート・アルバイト含む）（2023 年 10 月現在）

社名	株式会社蛸屋
代表者	代表取締役　青谷　洋治
本社	栃木県小山市城東 4-19-15
設立年月	2018 年 4 月
事業内容	菓子製造・販売
資本金	1,000 万円
従業員	147 名（パート含む）（2023 年 10 月現在）

社名	株式会社 BT
代表者	代表取締役　青谷　貴典
本社	宮城県仙台市青葉区本町一丁目 6 番 23 号 7 階
設立年月	2022 年 8 月
事業内容	飲食店、宿泊施設、レンタルスペース等の経営、管理、企画及びコンサルティングほか
資本金	1,000 万円
従業員	2 名（2023 年 10 月現在）

（2）沿革

坂東太郎は 1975 年に茨城県境町でそば・うどん店として創業した。創業時は出前中心で営業していたものの、出前を配達していた従業員の事故をきっかけに出前を取り止め、店舗営業に切り替えた。

1985 年には「ばんどう太郎」下館店を開店し、人気メニューの「味噌煮込みうどん」の販売を開始した。この当時、従業員の離職が相次いだことから、従業員と意見交換を実施した。その結果、企業規模の拡大から、従業員や顧客、取引先が幸せに感じられる「幸せ日本一」を目標とする「しあわせ創造企業」を目指す方針に転換した。1986 年には株式会社坂東太郎を設立した。

1991 年には株式会社ことぶきを設立し、セントラルキッチン部門を法人化した。同じ 1991 年には「海鮮茶屋 八幡太郎」、1993 年に「とんかつ専門店 かつ太郎」、1994 年に「寿司・和膳さむらい」を開店するなど、多様な新業態を開発していく。

1997 年には、同社の本部事務所と株式会社ことぶきを境町から古河市に移転した。その後も、2002 年に「焼肉 百萬」、2005 年に「旬菜食健 ひな野」をオープンするなど、業態を拡充した。

2007 年には、パートやアルバイトで勤務する女性スタッフにやりがいを持ってもらうために、「女将・花子制度」を導入した。

2009 年にはスイーツ部門として「かぁべえの里」を開店し、2010 年には、家族団らんの場を作りたいという思いから、新業態「家族レストラン　坂東太郎」の 1 号店をオープンした。2011 年には「株式会社雅洞」にて和菓子製造を開始し、2015 年には新業態「8 代葵カフェ」協和店を開店し、カフェ事業をスタートさせるなど、幅広い外食事業を展開している。

2015 年には小美玉市の委託事業として坂東太郎ビュッフェレストラン「そらら」や「キャトルセゾン」、2017 年には下妻市の委託事業として下妻市観光交流センター「さん歩の駅サン・SUN さぬま」、2020 年には境町の委託事業として「8 代葵カフェハワイ境店」を開店するなど、自治体の事業との連携を強化している。

直近の業態開発としては、2021 年 11 月にフルーツパーラーとして「8 代葵フルーツパーラー」を開店し、食のインフラ企業としての機能を強化している。

年	概要
1975 年	茨城県境町に生そば店として創業
1982 年	食材の製造及び配達部門としてことぶき（魚の新館「寿」）を開設
1985 年	「ばんどう太郎下館店」開店
	「味噌煮込みうどん」販売開始
1986 年	法人「株式会社坂東太郎」を設立
1991 年	㈱ことぶきを設立し、魚の新館「寿」を㈱ことぶき「セントラルキッチン」に変更
	新業態「海鮮茶屋　八幡太郎」開店
1993 年	新業態「とんかつ専門店　かつ太郎」1 号店を開店
1994 年	㈱新日本太郎を設立
	フランチャイズ 1 号店「かつ太郎」総本店市川店開店
	新業態「寿司・和膳さむらい」1 号店開店
1997 年	本部事務所及びことぶきを境町から古河市へ移転
2002 年	新業態「焼肉　百萬」1 号店開店
2005 年	新業態「旬菜食健　ひな野」1 号店開店
2007 年	「女将・花子制度」の開始
2009 年	スイーツ部門「かぁべえの里」を開店
	㈱坂東太郎人材サポート設立
2010 年	㈱母の里山つくば　物販部門設立
	新業態「家族レストラン　坂東太郎」1 号店開店
2011 年	㈱新日本太郎　食堂部門設立
	㈱雅洞　和菓子製造部門設立
2014 年	茨城県委託事業　銀座「茨城マルシェ」を開店
2015 年	ビュッフェ部門新業態「8 代葵カフェ」協和店を開店
	小美玉市の委託事業として坂東太郎ビュッフェレストラン「そらら」を開店
2016 年	小美玉市の委託事業として「キャトルセゾン」を開店
	㈱新日本太郎　ステーキ部門新業態ステーキハウス幌馬車境店を開店
2017 年	下妻市の委託事業として「下妻市観光交流センター　さん歩の駅サン・SUN さぬま」を開店
2020 年	新業態「坂東離宮」を開店
	境町の委託事業として、「8 代葵カフェハワイ境店」を開店
2021 年	坂東太郎さしま少年自然の家の委託事業として「さしま少年自然の家食堂」を開始
	新業態「8 代葵フルーツパーラー」を開店
	境店の委託事業として、「WO-29 Butchers 焼肉店・精肉店」を開店
2022 年	ミュージアムパーク茨城県自然博物館にて委託事業「レストラン　ル・サンク」開店

（３）経営理念

①　経営理念「親孝行・人間大好」

坂東太郎は、人と人との関わり合いを大事にし、同社を通じて従業員や取引先、顧客など地域の様々な人たちを幸福にしたいという強い思いを持って事業を展開している。同社は、その思いを踏まえて、グループ全体の経営理念として「親孝行・人間大好」を掲げている。親孝行の３つの漢字にはそれぞれ同社のしあわせ創造企業を実現するための思いが込められている。「親」「孝」「行」の実践によって、人が育つ会社、人を育てる会社、人づくり企業を目指している。

＜「親」「孝」「行」への思い＞

「親」…目上の人、上司、先輩、親、お世話になった全ての人を示している。

「孝」…相手に理解して頂くまで誠心誠意を持って人に尽くすことである。

「行」…自らの行動で実行し続けることである。

②　経営信条

坂東太郎は３つの経営信条を掲げている。これらの経営信条をもとに事業を展開することによって顧客に喜びと感動を提供することを目指している。

＜経営信条＞

１つ、お客様に一番喜ばれる店づくりを目指します

１つ、社員が一番幸福な店づくりを目指します

１つ、地域に一番貢献できる店づくりを目指します

③　綱領

坂東太郎は以下のような綱領を掲げている。この綱領には情熱を持った従業員のおもてなしが顧客を幸せにするだけではなく、従業員自らが幸せになるという方向性を示している。同時に同社の成長が地域貢献にも寄与することを表現している。

＜綱領＞

私たち坂東太郎は、お客様の満足を第一と考え、私たち坂東太郎は、与えられた役割を果たし、働く仲間の幸福を追求し、地域一番店を目指し、今日も一日喜びを求めて頑張ります。

④　目標達成指針

坂東太郎は、目標達成指針として、「創造」、「挑戦」、「協力」、「感謝」の 4 つの言葉を掲げており、それぞれには以下の思いが込められている。

＜目標達成指針の内容＞

「創造」…目標を頭の中に描き、頭の中で描いた目標を絵に描いて、あるいは文字にして毎日見る。念ずれば花開くことを信じて毎日復唱すること

「挑戦」…戦いを挑み、戦いを挑んだからには、目標に向かって戦い、勝利を勝ち取るまで行動し続けること

「協力」…社会環境の変化に伴う各家族の対応、ダイバーシティ、インクルージョン。個人の持つ価値観を認めお互いに協力し合う環境を個々が作ること

「感謝」…「ありがとう」のことばを素直に相手に表現し、行動し、礼を尽くすこと（手紙、電話、贈り物をしよう。）。教えて頂いたことを素直に行動し、成果が上がると、もっと深い心の感謝が生まれる。感謝は帰ってくる。

（４）事業概要

①　外食事業

坂東太郎は、レストランやカフェ、フルーツパーラーなど多岐にわたる外食事業を展開している。

ア）業態

坂東太郎はグループ全体で、和食レストランやかつ専門店、海鮮店、焼き肉店、コーヒー店など 15 業態を運営している。

■　ばんどう太郎

「ばんどう太郎」は、そば・うどんや寿司などを提供する和食レストランである。子供から祖父母にあたる高齢者まで家族三世代で食事を楽しみながら団らんの時間を楽しめる空間を提供している。

また、感動と驚きを与える料理や真心を込めたサービスを提供することをモットーにしている。

ばんどう太郎で提供している「味噌煮込みうどん」



提供：坂東太郎

■ かつ太郎

「かつ太郎」は、同社が運営するとんかつ専門店である。海老やとんかつの大きさだけではなく、とんかつの揚げ方で大事とされる、肉を柔らかくピンク色に仕上げる揚げ方やキャベツの鮮度や切り方にもこだわりを持っている。

顧客から「びっくりする料理」と評価される料理を提供していくことをモットーとしている。

かつ太郎で提供している「つくば王様豚ロースかつ定食」



提供：坂東太郎

■ 海鮮茶屋　八幡太郎

「海鮮茶屋　八幡太郎」は、日本料理の代表的な素材の一つとしてよく使用される「カニ」を使った料理を中心にした海鮮料理店である。同店のテーマは「家族でカニ」であり、同店は、料理のおいしさや美しさをお手軽な価格により家族で楽しんでもらうことを追求している。多くの顧客の再来店を促すために「心からのおもてなしを大切に」をモットーとしている。

■ 坂東太郎　家族レストラン

「坂東太郎　家族レストラン」は、綺麗な庭園と個室を整備した和食レストランである。坂東太郎は、家族の絆が弱まっているという問題意識を踏まえて、人と人とのつながりの基本である「家族」の時間を自然に作り、絆を深める場を作りたいと考え、2010 年に「坂東太郎 家族レストラン」を開店した。

同店は、「家族の団らん」をテーマに、家族の絆を深め、食を通じて豊かな心を育み、日本の家族の風景を継承していきたいという思いを表現した業態である。各個室名には皇室のお印名が使用されている。

坂東太郎　家族レストラン



提供：坂東太郎

■ 8 代葵カフェ

「8 代葵カフェ」は 2015 年にオープンした同社初のコーヒー店である。店内では、美味しいコーヒーやパンケーキなどを提供している。

また、単にコーヒーを飲むだけではなく、高齢者や女性などが集まる地域コミュニティの場を提供することで、地域に根差し、愛される店舗を目指している。

8 代葵カフェ



提供：坂東太郎

■ 8 代葵フルーツパーラー

「8 代葵フルーツパーラー」は、厳選した果物を使用したデザートを提供するフルーツパーラーである。自家農園で栽培した自慢のフルーツや、旬の果物を使ったドリンク、スイーツ、茨城名物の干し芋などを販売している。

8 代葵フルーツパーラーで提供するスイーツ



提供:坂東太郎

■ 焼き肉ダイニング　百萬

「焼き肉ダイニング　百萬」は、自然な素材を使用した材質感と塗り壁との和の雰囲気を演出した焼き肉店である。店内はテーブルごとで仕切られており、2 人から家族や小宴会まで楽しめる空間となっている。

選りすぐった高いグレードの牛肉の他、石焼や韓国鍋、百萬オリジナルのメニューを提供している。

■ ステーキハウス　幌馬車

「ステーキハウス　幌馬車」は、本物の肉のおいしさを追求した本格派ステーキハウスである。厳選した肉や居心地の良い店内の空間だけではなく、創業以来変わらない秘伝のステーキソースも売りとなっている。

■ 坂東離宮

「坂東離宮」は、日本の食文化の伝統を受け継ぎ、旬の食材を使った美味しい御膳料理・懐石料理やカニ、しゃぶしゃぶ、ステーキを提供する業態である。美味しい料理とおもてなし文化をより良い環境で提供することで、遠方からでも足を運んでいただけるような店舗づくりを目指している。

「地域で宴会用の施設が減っていて困っている」という顧客の声を受けて、同店をオープンした。

坂東離宮の外観



提供：坂東太郎

■ WO-29 Butchers（おにくブッチャーズ）

「WO-29 Butchers（おにくブッチャーズ）」は 2021 年 12 月に「境町地域ブランド販売拠点」でオープンした新業態である。同店は精肉店と焼肉店に分かれている。

精肉店は肉だけでなく厳選した素材を使った惣菜や商品を販売している。一方、焼肉店はこだわりの肉を使い、家族や友人と一緒に楽しめるような空間や美味しさを追求している。

WO-29 Butchers



提供：坂東太郎

イ）食材

坂東太郎は、みそや米、肉などの様々な食材にこだわっている。

「ばんどう太郎」の人気メニューの一つである「みそ煮込みうどん」には、宮内庁ご用達の「カクキュー（合資会社八丁味噌（愛知県岡崎市）の屋号）」の八丁味噌が使用されている。この八丁味噌は、味噌煮込みうどんに最も適したものになっており、カクキューの蔵の中で 3 年もの間熟成されている。

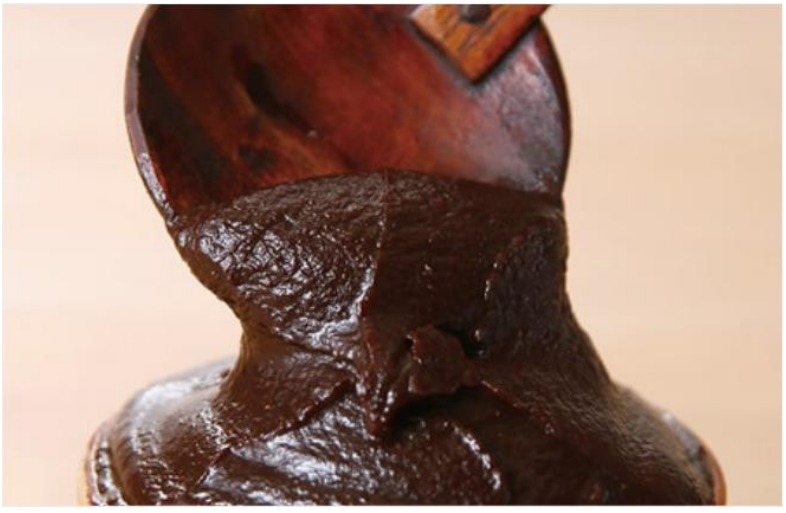
米は、奥久慈の清流に育まれた茨城県常陸大宮市の契約栽培米のコシヒカリを使用している。また、良質な地元茨城県産米をより美味しくするために、炊き上がる分量を毎日精米し、炊き立てを顧客に提供している。

とんかつの命でもある「かつ太郎」の豚は、県内で飼育されている黒豚など厳選したものを使用している。厳選した豚は熟成させることによって、風味やコク、柔らかさを発揮させることができる。その後、厳重な検査を経て、肉の一番良い状態で調理され、顧客に提供している。

それ以外にも、店舗で使用しているうどんは、小麦粉だけではなく、水と塩にもこだわり、自家製工場でじっくり熟成させて製造されている。

その他、豚汁、ソース、揚げ油、パン粉などの多くの食材を厳選している。

特別仕込の八丁味噌



出所：坂東太郎 HP

ウ）出店戦略

坂東太郎の出店戦略は「便利な場所を選ばない」である。同社は、顧客にわざわざ足を運んでもらう必要がある場所に店舗を設置することで、家賃コストを抑えるとともに、人財や食材に投資し、コストパフォーマンスの高いサービスを提供している。

同時に、同社の店舗がオープンすることで、周辺地域へ人流を生み出す呼び水となり、地域活性化に貢献していくことを目指している。最近では、地方自治体から、公共施設等における飲食・物販事業の運営について多くの相談を受けており、今後も地域密着型の出店を進めていく方針である。

エ）店舗づくり

坂東太郎の店舗づくりの特徴は、「居心地の良い空間の提供」と、店舗の敷地内に設置された「親孝行通り」である。

同社は、メインターゲットである小さい子供から親、祖父母まで 3 世代、4 世代のファミリーが家族の絆を深める機会を創出するため、「居心地の良い空間の提供」に力を入れている。具体的には、同社の店舗には個室や座敷が多く設置されている。背景には、ファミリーがゆったりくつろぎながら会話を楽しんだり、高齢者でも過ごしやすくしたりすることにある。

居心地の良い空間を提供することにより、滞在時間は長くなり、回転率は低くなるものの、同社の運営する店舗のファンを増やし、リピーターの増加を実現している。同社は、このような空間づくりにより 100 年続く地域に必要とされる店を目指している。

また、同社の店舗の駐車場から玄関までを結ぶ道は「親孝行通り」と命名されている。親孝行通りは玄関に向かうにつれて狭くなるように設計されている。そのため、すれ違う時にはどちらかが自然に道を譲らなくてはならない。同社は、親孝行通りを通る際に、来店者に譲り合う気持ちに気づいてもらいたいと考えている。

親孝行通り



提供：坂東太郎

②　和菓子製造・販売事業

坂東太郎は、子会社の雅洞と蛸屋で和菓子の製造と販売事業を展開している。

ア）雅洞（がとう）

坂東太郎の子会社・雅洞は、柿やゆずなどの果物を使用した和菓子を製造・販売している。「美味しいお菓子で世界中のお客様の笑顔を作る」をモットーにしており、昔ながらの手作業による和菓子作りにこだわっている。また、可能な限り添加物を使用せず、素材の味わいを堪能できる。

雅洞の定番メニューは、どら焼きの「銘菓 みかもやま」である。この商品は、月明りに照らされた三毳山（栃木県佐野市・栃木市）の山肌を見た創業者により名づけられた。生地には沖縄産黒糖と地元栃木の卵、小麦粉が使用されており、自家製のつぶし餡には、創業者こだわりの熊本産の和栗が刻んで入っている。

「銘菓　みかもやま」



提供：坂東太郎

イ）蛸屋

坂東太郎の子会社・蛸屋は、「御菓子司蛸屋」にて地元の食材を使った和菓子を製造・販売している。「美味しいお菓子で世界中のお客様の笑顔と感動をつくる」をスローガンに、伝統文化や技を引き継ぎながら、地域厳選の新鮮な食材を活かした和菓子作りを行っている。

■ メニュー

主力メニューは「みかもの月」や「栗石がえし」、「黒焼どら」、「陣内評定餅」などである。

「みかもの月」は、ふわふわで口当たりの優しいスポンジに、栃木市都賀町のこだわった卵「つがのさくら」を使用したカスタードを合わせたお菓子である。

「栗石がえし」は、一粒の栗が贅沢に使用され、国産大豆で作ったあんこを生地にたっぷり挟み込んだ商品である。

「黒焼どら」は、沖縄産の黒糖を使用した生地に、北海道産の小豆を職人が丁寧に炊き上げたあんこをたっぷり使用した商品である。

「陣内評定餅」は、関ヶ原合戦の故事から生まれた商品である。徳川家康は、蛸屋の創業地栃木県小山市で、天下分け目の関ヶ原合戦に挑む軍議「小山評定」を開いたとされる。「陣内評定餅」は、縁起を担いで献上されたという故事から創製されたきなこ餅である。沖縄産黒砂糖で作った黒蜜をかけて味わうものである。

「みかもの月」



出所：蛸屋 HP

■ 店舗

蛸屋は、栃木県や茨城県、埼玉県、群馬県に 45 店舗出店している。直近の新規出店として、2023 年 7 月 23 日、本店のある栃木県小山市に新業態「スイーツ＆カフェレストラン AOYA カンパーニュ」をオープンした。

同店では、和菓子の原点である「あん」の美味しさを追い求めながら、洋の素材や果実、木の実なども組み合わせることで新しい味わいを追求している。また、世界初の「あんこバー」を設置し、あんをふんだんに盛り込んだ美味しいお菓子を提供している。

その他、小山市が国内有数の生産地となっている「はとむぎ」を使用したサブレを開発し、地域産品を食に活かしている。

「AOYA カンパーニュ」の建物は、建築家・隈研吾氏によりデザイン・設計されている。同社は、これまでにないあんの世界と当地の恵みを豊かな空間で演出したいと考えている。

世界初の「あんこバー」



出所：「AOYA カンパーニュ」HP

③　物販事業

ア）下妻マルシェ

坂東太郎は 2017 年より下妻市からの業務委託を受けて、下妻市観光交流センター内で「観光物産販売所　下妻マルシェ」を運営している。同店では、下妻産の新鮮野菜や果物、加工品の他、茨城県内の酒蔵で醸造されている日本酒などの茨城県の物産品を販売している。

下妻マルシェの店内



出所：坂東太郎 HP

イ）高級食パン専門店　よう治

坂東太郎は「高級食パン専門店　よう治」を運営している。同店で販売する食パンは、幅広い年代に素材そのままのパンを食べてほしいという願いから、卵、マーガリン、香料、イーストフードなどを一切使用していない。また、オリジナルブレンドの小麦粉や、北海道産の牛乳や生クリームを使用するなど、原料にもこだわりを持っている。

販売している食パン



出所：坂東太郎 HP

④　保育園事業

ア）あお学園保育園

坂東太郎は 2019 年 4 月、茨城県境町に企業主導型保育園「あお学園保育園」を開いた。保育園事業を開始した背景には、子育てをしながらキャリアを積みたいという社員の要望に応えることにあった。

同保育園は、福利厚生の一環として、同社の従業員の子供を預かるだけではなく、境町など周辺地域の子供たちを受け入れている。

同社は、保育園事業を通じて、従業員の仕事と家庭の両立を支援するだけではなく、地域の子育て環境の整備にも貢献したいと考えている。

あお学園保育園



提供：坂東太郎

（５）社会・環境活動

①　社会活動

坂東太郎は、社会活動の一環として、地域の方々が楽しめる催事や、家族自慢をテーマとした小中学生向けのコンクール、教育者や経営者を育成する私塾を開催している。

地域の方々が楽しめる催事では、2014 年より毎年 11 月に同社本部に隣接するかつ太郎総本部総和店の駐車場で工場祭を開催している。工場祭では、野菜やお菓子、果物の詰め放題やそば・うどんなどを販売するブースを出店している。同社を支えている地域の顧客へ感謝を伝えるために工場祭を企画・運営している。

また、家族自慢をテーマとした小中学生向けのコンクールとして、2023 年 3 月に、「「親孝行 我が家の家族自慢」作文発表会」を開催した。この発表会は、境町内の小中学校に対して、親孝行や家族自慢をテーマにした作文を募集し、表彰するものである。466 件の応募があり、その中から優秀作品 7 作品が選出された。同社は、この発表会を通じて、家族の絆の重要性を改めて認識してもらいたいと考えている。

その他、教育者や経営者を育成する私塾では、同社の創業者（代表取締役会長）の青谷洋治氏が 2012 年より「神郡塾」を開催している。神郡塾はリーダーとなる教育者や経営者を育てることを目的に 2 年間のプログラムで行われており、様々な業界から講師を招いている。

毎年 11 月に開催される工場祭



提供：坂東太郎

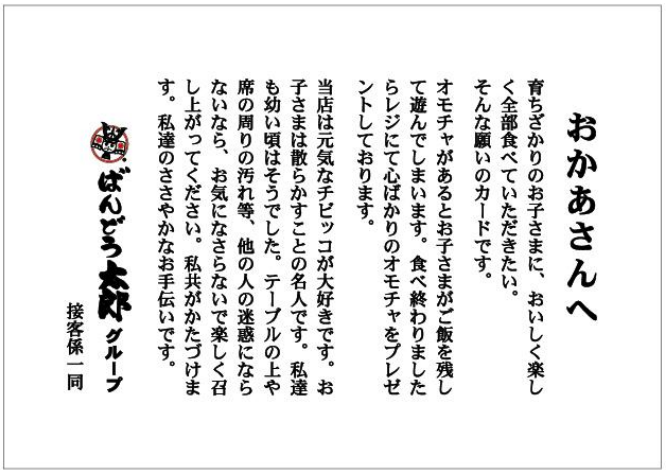
②　環境活動

坂東太郎は、環境活動の取り組みとして、茨城県による食品ロスの削減に向けた取り組みへの協力を行っている。

茨城県による食品ロスの削減に向けた取り組みへの協力としては、県内の店舗を「いばらき食べきり協力店」に登録している。具体的な取り組みとして、子供を対象に、食事の食べきり時にご褒美カードを配布している。

子供に配布している「ご褒美カード」





おかあさんへ

育ちざかりのお子さまに、おいしく楽しく全部食べていただきたい。そんな願いのカードです。

オモチャがあるとお子さまがご飯を残して遊んでしまいます。食べ終わりましたらレジにて心ばかりのオモチャをプレゼントしております。

当店は元気なチビッコが大好きです。お子さまは散らかすことの名人です。私達も幼い頃はそうでした。テーブルの上や席の周りの汚れ等、他の人の迷惑にならないなら、お気になさらないで楽しく召し上がってください。私共がかたづけます。私達のささやかなお手伝いです。

ばんどう太郎 グループ
接客係一同

提供：坂東太郎

3．包括的なインパクト分析

（1）インパクト領域の特定

UNEP FI が提供するインパクトレーダーを用いて、坂東太郎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）が社会面、環境面、経済面の 22 のインパクト領域のどの領域に発現するのか、包括的なインパクト分析を実施した。なお、同社の業種は、国際標準産業分類に則り「5610　レストラン及び移動式飲食業」としている。

また、インパクトレーダーでの分析に加えて、同社の事業活動（キャリアパスプランの明確化、コンテストや研修会の開催、店内衛生管理等の徹底、ダイバーシティの推進、従業員の健康維持・増進の強化、レストラン事業の強化）を鑑み、「健康・衛生（NI）」、「教育（PI）」、「包摂的で健全な経済（PI）」、「経済収束（PI）」を追加した。

最終的な同社のインパクト領域は以下の通りとなった。

○：ポジティブインパクト、●：ネガティブインパクト

側面	インパクト領域	関連するSDGs	レストラン及び移動式飲食業
社会	水(経済)	6.水	－
	食糧	2.飢餓	○
	住居	11.まちづくり	－
	健康・衛生	3.健康と福祉	○●
	教育	4.教育	○
	雇用	8.働きがい	○●
	エネルギー	7.エネルギー	－
	移動手段(モビリティ)	11.まちづくり	－
	情報	9.産業	－
	文化・伝統	11.まちづくり	○
	人格と人の安全保障	10.不平等	－
	正義・公正	16.平和と公正	－
	強固な制度、平和、安定	16.平和と公正	－
環境	水(環境)	6.水	－
	大気	3.健康と福祉	－
	土壌	15.陸の豊かさ	－
	生物多様性と生態系サービス	14.海の豊かさ/15.陸の豊かさ	－
	資源効率・安全性	7.エネルギー/12.つくる責任・つかう責任	－
	気候	13.気候変動	－
	廃棄物	12.つくる責任・つかう責任	●
経済	包摂的で健全な経済	5.ジェンダー/8.働きがい	○
	経済収束	1.貧困/17.パートナーシップ	○

（2）事業活動エリアにおけるインパクトニーズとの関連性

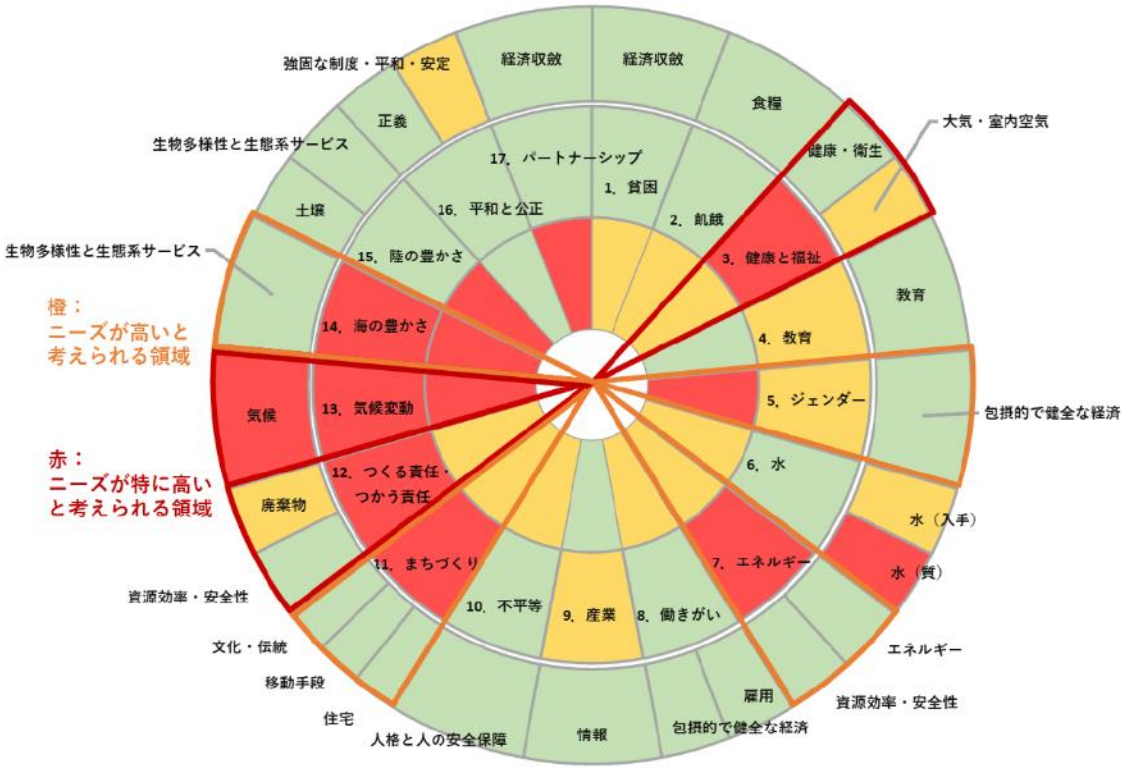
特定したインパクト領域に関して、その重要性を判断するにあたり、坂東太郎の事業活動エリアにおけるインパクトニーズとの関連性について検証する。

①　国内におけるインパクトニーズ

環境省が策定した「インパクトファイナンスの基本的考え方」における国内のインパクトニーズは下図によって示される。下図の同心円最内層と中間層の色区分は、日本が特に取り組むべき SDGs のゴールを黄色、その他を緑色としており、最外層の色区分は UNEP FI のインパクト領域のうち、最もニーズが高いと評価されたものを赤色、最もニーズが低いとされたものを緑色、その他を黄色としている。

国内におけるインパクトニーズに加えて、同社の「健康・衛生」のインパクトと「3」の関連性や、同社の「経済収束」のインパクト「1」及び「7」の関連性が低いことや、同社の「経済収束」のインパクトと「9」の関連性が高いと判断した。

その結果を踏まえて、坂東太郎で特定したインパクト領域と関連付けられる最終的な SDGs のゴールは「2、4、5、8、9、11、12」と特定した。



出所：環境省「インパクトファイナンスの基本的考え方」

②　地域におけるインパクトニーズ

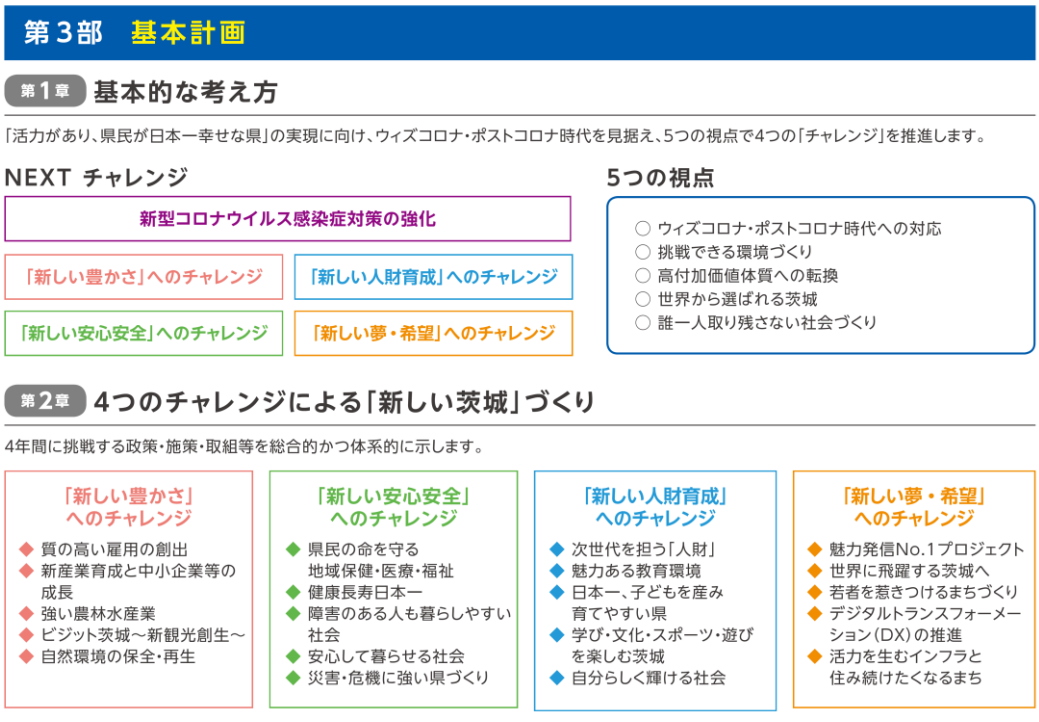
以下では、坂東太郎の事業活動から特定したインパクト領域と、地域の課題やニーズの関連性を分析する。

茨城県は、2022 年度からの県政運営の基本方針「第 2 次茨城県総合計画」において、「活力があり、県民が日本一幸せな県」を基本理念とし、ウィズコロナ・ポストコロナ時代を見据え、「Ⅰ　新しい豊かさ」「Ⅱ　新しい安心安全」「Ⅲ　新しい人材育成」「Ⅳ　新しい夢・希望」という 4 つのチャレンジを柱にした政策・施策を展開している。

「Ⅰ　新しい豊かさ」では、先端技術を取り入れた新産業の育成や中小企業などの成長を目指している。当政策は、同社のレストラン事業等を通じた地域活性化の取り組みが合致する。

「Ⅲ　新しい人材育成」では、多様性を認め合い、一人ひとりが尊重される社会や、女性が輝く社会、働きがいを実感できる環境の実現を目指している。この政策は同社の様々なコンテストや研修会の開催、表彰制度の創設、女性や外国人などダイバーシティの推進が一致する。

以上から、同社は地域のニーズと整合していると評価できる。



出所：茨城県「第 2 次茨城県総合計画」

（3）テーマの設定

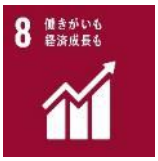
特定したインパクト領域において、PI の拡大と NI の緩和につながり、かつ、坂東太郎の持続可能な経営を高めるテーマとして、下記 3 テーマと取り組み内容を設定した。

テーマ	取り組み内容	対応するインパクト領域
○従業員の幸福・成長の実現	・キャリアパスプランの明確化	教育【PI】、雇用【PI】
	・様々なコンテストや研修会の開催、表彰制度の創設	教育【PI】、雇用【PI】
	・従業員の負担軽減による働きやすい環境の整備	雇用【PI】【NI】
	・女性や外国人などダイバーシティの推進	雇用【PI】、包摂的で健全な経済【PI】
	・従業員の健康維持・増進の強化	健康・衛生【NI】、雇用【NI】
○食へのこだわりの追求	・健康的な食事の提供	食糧【PI】、健康・衛生【PI】
	・店内の衛生管理・食品品質管理の徹底	健康・衛生【NI】
	・日本の食文化の継承	伝統【PI】
	・廃棄ロス削減と廃棄物の適正処理	廃棄物【NI】
	・多様な顧客の事情に沿った食事の提供	健康・衛生【PI】
○100 年企業に向けた事業の拡大	・レストラン事業等を通じた地域活性化	経済収束【PI】

４．インパクトの評価

ここでは、先に設定した 3 つのテーマについて、具体的な取り組み内容について記載するとともに、インパクトの発現状況を今後も測定可能なものとするため、それぞれについて目標と KPI を設定する。

（１）従業員の幸福・成長の実現

項目	内容	
インパクト領域	健康・衛生【NI】、教育【PI】、雇用【PI】【NI】、包摂的で健全な経済【PI】	
関連する SDGs	  	4.5　2030 年までに、教育におけるジェンダー格差を無くし、障害者、先住民及び脆弱な立場にある子供など、脆弱層があらゆるレベルの教育や職業訓練に平等にアクセスできるようにする。 5.5　政治、経済、公共分野でのあらゆるレベルの意思決定において、完全かつ効果的な女性の参画及び平等なリーダーシップの機会を確保する。 8.5　2030 年までに、若者や障害者を含むすべ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、ならびに同一価値の労働についての同一賃金を達成する。
取組み内容 ・ KPI	**① キャリアパスプランの明確化** **-教育【PI】、雇用【PI】-** ・坂東太郎は、人材育成の取り組みとして、マネジメントや調理、ホールなど職種ごとにキャリアパスプランを明確化している。従業員一人一人がそれぞれの夢を実現させることが自社の役割だと考えている。そのため、全従業員が自身の将来像を踏まえて、キャリアパスプランに沿って明確な目標設定を行い、モチベーションを向上できる環境を整備している。 **② 様々なコンテストや研修会の開催、表彰制度の創設** **-教育【PI】、雇用【PI】-**	

項目	内容
	・坂東太郎は、多くの従業員の仕事に対するやりがいを高めることで、成長を促すために、様々なコンテストや研修会の開催や表彰制度の創設を行っている。 **■ コンテスト** ・コンテストとしては、以下のような業態や調理品目に応じたコンテストを実施している。コンテストでは、実演審査と覆面調査が実施される。 **＜主なコンテスト＞** ・天ぷらコンテスト　・バリスタコンテスト ・味噌煮込みコンテスト　・パンケーキコンテスト ・とんかつコンテスト　・幌馬車(ステーキ)コンテスト ・お新香コンテスト　・寿司コンテスト **とんかつコンテストの様子**  **提供：坂東太郎** **■ 研修会** ・研修会としては、職種別や階層別に様々な研修会を開催している。研修会を従業員が成長するために意識を変えたり、気づきを得たりする「きっかけづくり」と位置づけており、実務で行動しながら反復学習していくことを目指している。 **＜主な研修会＞** ・全スタッフ研修会　・女将大会/女将研修 ・花子大会/花子研修　・新入社員研修 ・本部トレーナー研修　・SV(スーパーバイザー)研修会

項目	内容
	・社員研修会　・店長研修会 ・外部研修　・社長塾 ・キッチントレーナー研修　・安全衛生研修会 ・ホールトレーナー研修 **■　表彰制度** ・同社の特徴的な表彰制度の一つに、「NO.1　賞・一人ひとりが主役」がある。 ・この制度は、成果を上げた人に対して正当な評価を行うとともに、互いに褒め合うという「人間大好き」の文化を実践し、喜びを分かちあうことを目的としている。 ・同時に、数字では図れない成果を上げている（陰で頑張っている）従業員を評価するために、月間表彰では 16 項目、年間表彰では 11 項目の評価基準を設定している。多くの社員に表彰される機会を提供するために評価項目を増やしている。 ・合わせて、同社が多様な基準で従業員を評価していることを示すことで、従業員に多様な観点を大事にしながら仕事を行っていく習慣を身に着けて欲しいと考えている。 「NO.1 賞・一人ひとりが主役」表彰式  提供：坂東太郎 **③　従業員の負担軽減による働きやすい環境の整備** －雇用【PI】【NI】－ ・坂東太郎は、デジタル化の推進や店舗のリニューアルにより、従業員の負担軽減による働きやすい環境の整備を進めている。

項目	内容
	・運営する「ばんどう太郎」や「かつ太郎」などの店舗では、セルフオーダー端末やセミセルフレジなどを順次導入している。また、配膳ロボットの導入も徐々に進めている。こうした取り組みにより、注文や支払、配膳に係る従業員の負担を減らし、顧客に対する直接的なサービスに注力できる仕組みを構築していきたいと考えている。 ・また、店舗のリニューアルでは、小上がり席や座敷席をテーブル席に換えていくことで、バッシング時に靴を脱いで清掃したり、膝をついて食事を提供する機会を減らしたりすることで、従業員の負担を軽減している。 ・合わせて、会長や社長の店舗訪問や従業員からの要望を踏まえて、必要に応じて、車いす対応のトイレやおむつ交換のトイレへ変更している。 順次導入している「セルフオーダー端末」  提供：坂東太郎 **④ 女性や外国人などダイバーシティの推進** **－雇用【PI】、包摂的で健全な経済【PI】－** ・坂東太郎は、女性や外国人などダイバーシティを推進している。 **■ 女性活躍** ・多様な人材の働き甲斐を向上させるために、責任者制度を導入している。責任者制度の一つとして、女性のパートやアルバイトのやりがいを高めるために 2007 年より導入した「女将・花子制度」がある。 ・正社員（店長）は人事異動により数年でお店を離れる一方、パート・アルバイトの中には、同じ店舗に 10 年以上勤務する人材がいる。坂東太郎は、長年勤務し、店舗に来店する顧客を熟知している女性従業員 1～2 名を各店の「女将さん」に任命している。女将さんは割烹着を着用し、店長の

項目	内容
	補佐や、出迎え・見送り等の接客、パートやアルバイトのマネジメントに従事している。 ・また、各店舗で 1～2 名を「花子さん」に任命し、店長や女将さんをサポートし、アルバイトの学生等若いスタッフの相談役的な存在として、指導を行っている。花子さんは、将来の女将さん候補として、経験を積みながら女将さんに転換することが期待されている。 ・「女将・花子制度」により責任を明確化し、働き甲斐を感じながら主体的に顧客の要望に応えることで、顧客満足度の向上に繋がっている。 ・その他、女性活用では、パート・アルバイトの活躍推進だけではなく、正社員の管理職数の増加にも力を入れていく方針である。 ・同社は、仕事と家庭の両立を後押しするため、産休育休制度を設けている。また、育児休暇明けについても、正社員は時短勤務を実施したり、企業内保育園「あお学園保育園」を利用したりできる環境を整備している。 各店で活躍している「女将さん」  提供：坂東太郎 **■ 外国人の活用** ・同社は、外国人の活用にも力を入れている。2023 年 10 月現在、11 名のモンゴル人材を活用している。モンゴル人材は、調理やホールの仕事に従事している。 ・同社は、外国人も日本人と同様に、国籍に関係なく、自分の目指す将来像をベースにキャリアパスプランに沿って成長の後押しを進めていく方針である。 **■ 高齢者の活用** ・高齢者の活用では、多くの従業員は 65 歳まで勤務しており、65 歳以降も再雇用制度により活躍を促している。

項目	内容
	・同社に長年勤務する従業員は、高いノウハウや多くの経験を有するだけではなく、同社の理念や文化を熟知している。そのため、同社は、若い世代への企業文化やノウハウの継承の点で高齢者の活躍に期待している。 **⑤ 従業員の健康維持・増進の強化** **−健康・衛生【NI】、雇用【NI】−** ・坂東太郎は、従業員の健康維持・増進の強化に取り組んでいる。 ・店舗エリアごとに健診車を派遣し、全従業員が定期健康診断を受けられる環境を整備している。 ・また、受動喫煙対応として休憩室を含めて店内禁煙するとともに、店外に喫煙スペースを設けている。 ・最近では、労働負荷を削減するために営業時間の短縮（閉店時間の繰り上げ）を進めている。 ・今後は、デジタル化や機械化を進めていくとともに、従業員のスキルの底上げを進めていくことで、労働生産性を高めて労働時間の削減や有給休暇の取得促進を進めていく。 【KPI】 ・「NO.1 賞・一人ひとりが主役」の表彰経験者：240 名（2028 年度） 【2022 年度：143 名】 ・セルフオーダー端末やセミセルフレジの導入店舗数：全店舗（2028 年度） 【2022 年度：15 店舗】 ・女性管理職数（係長以上）：7 名（2028 年度）【2023 年 10 月現在：4 名】 ・「花子さん」と「女将さん」の合計数：2022 年度比 80 人増加（2028 年度） ・外国人雇用者数：30 名（2028 年度）【2023 年 10 月現在：11 名】 ・時間外勤務時間：月平均 20 時間以内（2028 年度） 【2022 年度：月平均 40 時間】 ・有給休暇平均取得日数：8 日（2028 年度）【2022 年度：6.5 日】 ・茨城県「いばらき健康経営推進事業所[2]」の認定取得（2028 年度まで）

[2] 茨城県では「県民が日本一幸せな県」の実現に向けて、県民の健康寿命日本一を目指す「いばらき健康寿命日本一プロジェクト」に取り組んでおり、その一環として生まれた制度。本制度は、従業員の健康に配慮した取り組みを実施している企業を「いばらき健康経営推進事業所」として認定し、働く世代の健康増進を図ることを目的としている。

（2）食へのこだわりの追求

項目	内容	
インパクト領域	食糧【PI】、健康・衛生【PI】【NI】、伝統【PI】、廃棄物【NI】	
関連する SDGs		2.2 5 歳未満の子供の発育阻害や消耗性疾患について国際的に合意されたターゲットを 2025 年までに達成するなど、2030 年までにあらゆる形態の栄養不良を解消し、若年女子、妊婦・授乳婦及び高齢者の栄養ニーズへの対処を行う。 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。 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を通じ、環境上適正な化学物資質や全ての廃棄物の管理を実現し、人の健康や環境への悪影響を最小化するため、化学物質や廃棄物の大気、水、土壌への放出を大幅に削減する。
取組み内容 ・ KPI	**① 健康的な食事の提供** **-食糧【PI】、健康・衛生【PI】-** ・坂東太郎は、メニューの開発や厳選した仕入れを通じて、健康的な食事の提供を行っている。 ・メニュー面では、グランドメニューと季節メニュー、日本の伝統催事に関連したメニューを提供している。レギュラーメニューは数年おきに、季節メニューや日本伝統行事に関連したメニューは毎年見直しながら、旬で安心安全な食材を取り入れた新商品を提供している。 ・加えて、カロリー管理を行っている健康志向の顧客に対応するため、小サイズを含めて複数のサイズを用意している。同時に、顧客の要望に応じて、適宜味薄めなどの対応を実施している。 ・デザートメニューでは、低カロリーで健康に良い生クリームを使用し、健康志向に対応している。アイスクリームもコクを残したまま、油脂部分を削減した原料を使用している。 ・また、健康的な食事を提供するため、みそや米、肉など厳選した食材の仕入れを実施している。 ・みそは「カクキュー」の八丁味噌、米は茨城県常陸大宮市の契約栽培米のコシヒカリを使用している。また、とんかつの命でもある「かつ太郎」の豚	

項目	内容
	は、県内で飼育されている黒豚など厳選したものを提供している。その他、うどんや豚汁、ソース、揚げ油、パン粉にもこだわりを持っている。 ・今後は、デザートで使用するフルーツの調達体制を強化していく方針である。 **② 店内の衛生管理・食品品質管理の徹底** **−健康・衛生【NI】−** ・坂東太郎は、店内の衛生管理・食品品質管理を徹底しており、安心・安全・衛生方針を明文化し、全従業員にその重要性を共有している。 ・同社では、手洗いや食中毒に関する安全衛生に係る研修を毎月開催している。 ・また各店舗には、店長以外に安全衛生委員を任命している。安全衛生委員は、衛生管理や安全面で不備を発見した場合には店長に改善を提言したり、全従業員に対する衛生教育役を務め、衛生管理技術の向上を図っている。 ・その他、肉用と魚用でまな板を分けて使用したり、調理器具の洗浄マニュアルを整備したり、ダスターも用途ごとに区分して利用したりするなど、衛生管理を行っている。 **③ 日本の食文化の継承** **−伝統【PI】−** ・坂東太郎は、日本の食文化の継承として、お食い初め[3]や一升餅[4]、七五三、長寿祝いなど日本における伝統的な家族の慶事で食事を提供することにより支援している。 ・慶事の専用メニューとして、お食い初めでは鯛付きのお食い初め膳、一升餅では、子供が背中に餅を背負うための赤い袋と福来一升餅を提供している。 ・2歳の誕生日など慶事での再利用を促すため、お食い初めや一升餅での利用者に手紙の送付などを行っている。

[3]子供が一生食べ物に困らないようにとの願いをこめて行う儀式。生まれてから 100 日目、または 120 日目に行う。

[4]子供の満 1 歳のお誕生日に、一升の餅を子供に背負わせてお祝いする伝統行事。

項目	内容
	④ 廃棄ロス削減と廃棄物の適正処理 **-廃棄物【NI】-** ・坂東太郎は廃棄ロス削減と廃棄物の適正処理を実施している。 ・廃棄ロスの削減に向けた取り組みとして、翌日に必要な量だけを毎日仕入れることで在庫管理を徹底している。 ・また、料理を食べきれなかった顧客に対して容器(フードバック)を提供し、家などに持ち帰ることができるサービスを実施している。 ・廃棄物の適正処理では、廃食用油は適切な業者に依頼し、全て回収している。 **⑤ 多様な顧客の事情に沿った食事の提供** **-健康・衛生【PI】-** ・坂東太郎は、食物アレルギー保有者など多様な顧客の事情に沿った食事を提供している。 ・具体的には、「ばんどう太郎」のメニューにおけるアレルゲン表示を HP で公表している。 ・また、食物アレルギーを持つ顧客から相談を受けた場合には、店内調理にこだわっている強みを生かし、海老アレルギーの方には別のフライヤー・油で天ぷらを揚げたりするなど、可能な限り対応している。 ・最近の取り組みとして、運営する「ばんどう太郎」など計 28 店舗で「認知症の人にやさしい事業所[5]」の認定を茨城県から受けている。認定された店舗では、認知症サポーターが配置されており、認知症の人を含む高齢者が利用しやすい店舗づくりを進めている。 【KPI】 ・在庫率:5%以内(2028 年度)【2022 年度:10.4%】 ・「認知症の人にやさしい事業所」の認定店舗:茨城県内全店舗 【2023 年 10 月 18 日現在:28 店舗】

[5] 茨城県が、認知症の人が安心して暮らせる環境づくりを推進するため、認知症サポーター1 名以上を配置する店舗などの事業所を「認知症の人にやさしい事業所」として認定するもの。

（3）100 年企業に向けた事業の拡大

項目	内容	
インパクト領域	経済収束【PI】	
関連する SDGs		9.2 包摂的かつ持続可能な産業化を促進し、2030 年までに各国の状況に応じて雇用及び GDP に占める産業セクターの割合を大幅に増加させる。後発開発途上国については同割合を倍増させる。
取組み内容 ・ KPI	**① レストラン事業等を通じた地域活性化** **－経済収束【PI】－** ・坂東太郎は、レストラン事業等を通じた地域活性化に取り組んでいる。具体的には、行政が開発する地域ブランド販売拠点や観光拠点の運営を行っている。 ・2017 年より、下妻市が整備した観光交流センター「さん歩の駅サン・SUN さぬま」を指定管理者として運営しており、同センター内で観光物産販売所「下妻マルシェ」を営業している。 ・2021 年には、境町が開発した農畜産物の加工販売と飲食提供、農産品に関する情報発信などを行う境町地域ブランド販売拠点施設が開業となり、同社は同施設の指定管理者として精肉店・焼肉店「WO-29 Butchers」を開店した。 ・2023 年には、河内町が開発する観光情報発信交流施設において、「WO-29 Butchers」をオープンする。 ・今後も、行政の地域活性化拠点の指定管理者としてレストラン事業等を展開することで地域活性化に貢献していく方針である。 【KPI】 ・行政の地域活性化拠点の運営施設数の増加 【2023 年 10 月 30 日現在:7 店舗】	

5．管理体制

坂東太郎は、本ポジティブ・インパクト・ファイナンスに取り組むにあたり、青谷洋治代表取締役会長と青谷英将代表取締役社長が陣頭指揮を執り、塙啓貴経営企画室室長や小倉豊社長室室長、経営企画室、社長室を中心に、社内の制度や計画、日々の業務や諸活動などを棚卸しすることで、自社の事業活動とインパクトレーダーや SDGs との関連性について検討を重ねた。

本ポジティブ・インパクト・ファイナンス実行後においても、青谷洋治代表取締役会長と青谷英将代表取締役社長を最高責任者、塙啓貴経営企画室室長や小倉豊社長室室長を実行責任者とし、経営企画室と社長室を中心に、全社員が一丸となって、KPI の達成に向けた活動を実施する。なお、実行責任者はモニタリング担当、金融機関に対する報告担当を兼ねることとする。

最高責任者	代表取締役会長　青谷　洋治 代表取締役社長　青谷　英将
実行責任者	経営企画室室長　塙　啓貴 社長室室長　　小倉　豊
担当部署	経営企画室、社長室

６．常陽銀行によるモニタリング

本ポジティブ・インパクト・ファイナンスで設定した KPI の達成及び進捗状況については、坂東太郎と常陽銀行の担当者が定期的に会合の場を設け、共有する。会合は少なくとも年に１回実施するほか、日頃の情報交換や営業活動の場などを通じて実施する。

常陽銀行は、KPI 達成に必要な資金及びその他ノウハウの提供、あるいは常陽銀行の持つネットワークから外部資源とマッチングすることで、KPI 達成をサポートする。

モニタリング期間中に達成した KPI に関しては、達成後もその水準を維持していることを確認する。なお、経営環境の変化などにより KPI を変更する必要がある場合は、坂東太郎と常陽銀行が協議の上で再設定を検討する。

以上

本評価書に関する重要な説明

1. 本評価書は、常陽産業研究所が、常陽銀行から委託を受けて作成したもので、常陽産業研究所が常陽銀行に対して提出するものです。
2. 常陽産業研究所は、依頼主である常陽銀行及び常陽銀行がポジティブ・インパクト・ファイナンスを実施する坂東太郎から提供された情報と、常陽産業研究所が独自に収集した情報に基づき、現時点での計画または状況に対して評価を実施しており、将来におけるポジティブな成果を保証するものではありません。
3. 本評価を実施するにあたっては、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」に適合させるとともに、ESG 金融ハイレベル・パネル設置要綱第 2 項（4）に基づき設置された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」に整合させながら実施していきます。なお、株式会社日本格付研究所から、本ポジティブ・インパクト・ファイナンスに関する第三者意見書の提供を受けています。

＜本件問合せ先＞
株式会社常陽産業研究所
地域研究部　主任調査役　廣田　善文
〒310-0011
茨城県水戸市三の丸 1 丁目 5 番 18 号
TEL：029-233-6733　FAX：029-233-6724