

ポジティブ・インパクト・ファイナンス 評価書

評価対象兼借入人	株式会社ミールケア
貸付人	株式会社八十二銀行
評価書作成者	一般財団法人長野経済研究所
評価基準日	2022年11月11日

目次

I. はじめに	1
II. 企業概要	2
1. 基本情報	
2. 沿革	
3. 事業拠点	
4. 関連組織	
5. 事業セグメントおよび売上構成	
6. 新規開始予定の飲食事業概要	
III. 経営理念等の事業活動への展開	6
1. 社是・経営理念等	
2. 安全・品質・衛生管理等への取り組み	
3. SDGs への主な取り組み	
4. 地域社会への貢献	
IV. サステナビリティへの取り組み	10
1. 社会面	
2. 環境面	
3. 経済面	
V. 包括的分析およびインパクトの特定	13
1. 業種別インパクトの状況	
2. 国別インパクトの状況	
3. インパクトレーダーチャート	
4. 特定されたインパクト領域とサステナビリティ活動等との関連性	
5. インパクトの特定	
VI. 特定したインパクトと設定 KPI	17
1. ポジティブ・インパクトの伸長・拡大	
2. ネガティブ・インパクトの緩和・低減	
VII. インパクト管理体制	22
VIII. モニタリング方法	22
IX. 総合評価	22
本評価書に関する重要な説明	23

I. はじめに

一般財団法人長野経済研究所は株式会社八十二銀行が株式会社ミールケア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、(株)ミールケアの活動が、社会・環境・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)が策定した「ポジティブ・インパクト金融原則」および 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」に則っている。

本ファイナンスの概要

契約期間	2022年12月8日～2029年11月25日
金額	70,000,000円
資金用途	設備資金
モニタリング期間	7年間

II. 企業概要

1. 基本情報

会社名	(株)ミールケア
本社所在地	長野県長野市穂保 173 番地1
代表取締役社長	関 幸博
創業	1990 年
資本金	4,459 万円
事業内容	給食事業、自園サポート・食育事業、外食事業、物販事業
単体売上高	7,782 百万円(2022 年3月期)
従業員数	1,759 人(男性 234 人・女性 1,525 人)(2022 年 10 月末)

2. 沿革

年	概要
1990 年	長野県長野市内において (有) 長野ヒューマンシステムを設立し、創業
1994 年	持ち帰り弁当事業開始
1997 年	仕出し弁当事業に特化し、(有) サンテ長野に商号変更
1998 年	医療機関・介護福祉施設での給食事業受託開始
2000 年	(株) ミールケアに商号・組織変更
2001 年	HACCP 認証取得
2002 年	幼稚園・保育園での給食事業受託開始
2007 年	食育事業開始
2013 年	社内認定資格「 ^{こうしょくし} 考食師 [*] 」認定制度開始 ※考食師:P8Ⅲ. 3. (2)にて説明
2015 年	環境省主催 Good Life Award にて「環境と食農」特別賞受賞
2016 年	長野県長野市穂保に自然食ビュッフェレストランを出店し、複合拠点として「み～るんヴィレッジ」を開設、当拠点敷地内でパンの製造・販売も開始
同年	「考食師」の育成・認定等を目的に、一般財団法人日本 educe 食育総合研究所を設立
同年	日本生産性本部等主催日本サービス大賞にて経済産業大臣賞受賞
2017 年	「み～るんヴィレッジ」内に本社移転
同年	長野県 SDGs 推進企業登録 (制度第 1 期登録)
同年	経済産業省から「地域未来牽引企業」に選定
2018 年	中小企業庁から「はばたく中小企業・小規模事業者 300 社」に選定
2019 年	台風 19 号の水害により、本社を含め「み～るんヴィレッジ」全体が被災
2021 年	「み～るんヴィレッジ」内に本社、パン工場、およびベーカリーショップ設置
同年	パン工場を対象サイトとして HACCP 認証を取得
2022 年	日本能率協会主催 KAIKA Awards にて KAIKA 大賞受賞
(12 月予定)	「み～るんヴィレッジ」内に「信州ビュッフェレストランみ～るマ～マ」を開業

3. 事業拠点

種類	名称(所在地)
営業拠点	本社(長野県長野市)、東京オフィス(東京都中央区)、大阪オフィス(大阪府吹田市)、松本オフィス(長野県松本市)、その他サテライトオフィス
複合拠点	拠点名:み〜るんヴィレッジ(長野県長野市) 拠点内施設:本社、パン工場、ベーカリーショップ、体験農場、教育・研究施設
教育・研究拠点	(一財)日本 educe 食育総合研究所(長野県長野市)



▲複合拠点「み〜るんヴィレッジ」全景

4. 関連組織

名称	住所	当社事業との関連
(一財)日本 educe 食育総合研究所	長野県長野市	資格認定、食育研究等
(株)まつりや(菓子製造販売業)	長野県上水内郡信濃町	商品開発の連携

5. 事業セグメントおよび売上構成

事業セグメント	主要製品・サービス	売上構成 (%) (2022年3月期)
給食事業	<p>【委託元】幼稚園、保育園、医療福祉施設、一般企業等</p> <p>【受託形態】当社従業員による献立作成から受託元での調理・食事提供まで、一貫して受託。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・長野県を中心に全国 357 カ所の施設で 67,000 食／日の給食を提供。 ・管理栄養士を配置し、年間を通じた食育計画の下で独自の献立作成を行い、給食と食育の一体化を進めている。 ・医療福祉施設においては、病院・特別食等の多様な献立にも対応。 	90.2
自園※サポート・食育事業	<p>【委託元】幼稚園、保育園、認定こども園等</p> <p>【受託形態】当社では食育・栄養指導・献立提供まで受託し、調理・食事提供は委託元調理スタッフによる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国 157 カ所の施設に対し、サポート実施中。 ・献立作成、食材発注、衛生管理、労務管理、アレルギー対策、食育等に関する自社技術・ノウハウを提供。 ・当社有資格者(考食師)による受託元での食育・食文化伝承についての講演・授業を開催。 	7.0
物販事業	<ul style="list-style-type: none"> ・給食事業からの派生事業で、商品開発から販売まで当社独自開発の食品を扱う。 ・み〜るんヴィレッジ内のベーカリーショップのほか、EC サイトも運営。 ・自社パン工場は、アレルギー・グルテンフリーに対応。 	1.5
外食事業	<ul style="list-style-type: none"> ・長野市内のホテルレストランでの料理提供の受託 	1.3

※自園:幼稚園・保育園等

6. 新規開始予定の飲食事業概要

当社では 2022 年 12 月上旬に新たな複合拠点（み～るんヴィレッジ）事業の一環として、飲食店舗（ビュッフェレストラン）の開業を予定している。本事業は、2019 年の台風 19 号による大規模被災からの復興のシンボルとして位置付け、複合拠点の利用者全てにおいしさ、楽しさ、幸せを感じてもらい、持続可能性を具現化する体験価値の提供を目指すものである。以下は、計画中の事項も含めた新規開業する飲食店舗の概要である。

信州ビュッフェレストラン

▲新規開業予定飲食店舗のロゴ

開店予定日	2022 年 12 月 9 日（金）
開業場所	み～るんヴィレッジ（長野県長野市）
店舗名	信州ビュッフェレストランみ～るんマ～マ
客席数	約 170 席
メニュー等	<ul style="list-style-type: none"> ・ビュッフェ形式メニュー ・近隣農家や自社農園で栽培した地元自然食材を利用 ・規格外野菜のメニュー化 ・食器類は地域素材や地域製品を使用
ターゲット年代	ファミリー世代からシルバー世代まで幅広く想定
コンセプト	<ul style="list-style-type: none"> ・当社独自の自然食材の提供、おふくろの味の伝承 ・LIVE キッチンを導入 ・利用者の五感を観察しながら、より良い商品やサービス提供のためのデータ収集・実証実施 ・複合拠点内の農場を利用した循環型スマートフードチェーン構築のための中核施設
DX への取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ・顧客利便性向上と会計業務省力化 ・クラウド型 POS レジを導入、顧客がレジ画面で受付・会計を行い、セルフ化・キャッシュレス決済も実現 ・接触機会低減による感染症対策、会計時間の短縮化による顧客満足実現
フードロス対策と拠点内循環型モデルの確立	<ul style="list-style-type: none"> ・フードロスを可視化するとともに削減課題を抽出 ・拠点内循環型モデル（レストラン内で発生するフードロス対策） ロスフード→堆肥化→農園野菜の育成に使用→収穫野菜→料理提供

Ⅲ. 経営理念等の事業活動への展開

1. 社是・経営理念等

(1) 社是

” ずく ” 出して
みんなの夢に Let's Try !

「ずく」とは、長野県の方言であり、当社ではこれを「元気を出してやろう!」という意味に解釈し、この本質的な位置付けとして、損得の「得」ではなく、道德の「徳」を生き方の中心に置くミールケア社員の「ずく魂」としている。また、「徳」とは、良き道を歩み、思いやりを持つ人格者に備わった品性とし、この「ずく精神」の下で、人々に尊敬され、信頼される「徳」を身に付ける徳望経営に徹している。

(2) 経営理念

” 嬉しさ ” を実感できる
会社をつくります。

当社のゴールデン・ルールでは、「人にしてもらいたいことをあなたも人にしてあげなさい」と謳っている。社員が互いに相手を思い合い、幸せを実感できる社風であれば、自ずとお客様の幸せも実現できるとし、お客様満足を実現するのは人であり、当社社員であるため、当社社員の「幸せ」を優先した利用者満足を追及し続けることを基本としている。

(3) 経営ビジョン

ミールケアの「給食道」を通し、
世界中の人たちを健康に導きます。

当社では、茶道の「お手前」に倣い、利用者に給食を美味しく提供し、給食を通じて幸せにすることを第一とし、「給食に命を捧げ、道を究める給食の道」を当社が目指す「給食道」としている。この「給食道」をもって世のため人のため、人類健康のために貢献するとしている。

(4) 理念の追求

当社では、従業員にとって、利用者の喜びを社員自身の喜び・誇りとしており、美味しい食事を提供することは当然として、利用者の人生に寄り添うような存在でありたいと考えている。利用者から、「あなたがいてくれて良かった」と思ってもらえるよう、当社では3つの理念を追求している。



◀ 追求する理念の関連図（当社ウェブサイトより）

①本物の追求～「正しいおふくろの味を創る」ために

「安心」「安全」「健康」の考え方を基本に、「体に良いものを選び、多くの人に健全な体を作っていただく」を掲げ、「生産者履歴の明確な食材」を取り扱っている。また、接客に関しても利用者「感動」「満足」を与えられるよう、スタッフ全員で最高のサービスを追及している。

【取り組み例】契約農家の食材使用、手作りダシの使用、食材の情報開示、品質・衛生・安全面の独自マニュアル構築等

②教養の追求～「正しい子供の舌を創る」ために

従業員の継続的なキャリアアップを図るために、栄養士研修、調理師研修、衛生管理講習等を開催する社内学校「ミールカレッジ」では、心の勉強会等幅広い研修を設け、社会人として教養を備えた総合的人材育成に取り組んでいる。

【取り組み例】栄養士研修、調理師研修、おもてなしビジネスマナー研修、理念研修、組織と人の向上セミナー等

③楽しさの追求～「父のほほ笑みを創る」ために

利用者が心から喜ぶ笑顔を当社の喜びとし、食材や調理技術以外から得られるよう食事の中にも様々なイベントを取り入れ、楽しく食べる環境を用意し、食事の次元を越えた働く人の道、「ミールケア・ウェイ」で、利用者「喜んでもらう」ために全社員が取り組む事としている。

【取り組み例】公開調理など食環境の演出、収穫祭・夏祭り等の各種イベント、meal 屋台等

2. 安全・品質・衛生管理等への取り組み

当社では安全管理、品質管理、衛生管理、およびアレルギー対策の点から安全性を追求する事により、「安心」「安全」な食事を利用者へ提供している。

(1)安全管理

安全管理規定に従い、厨房内における事故・過誤の予防措置の徹底、安全衛生講習の実施、一定期間ごとの点検および、機器始動前のチェックを実施している。

(2)品質管理

ISO9001 規格に沿い、仕入れ段階、保管段階、食品調製、調理・加工段階、配送等の過程における、安全品質確保に取り組んでいる。

(3)衛生管理

パン工場で HACCP 認証を取得しており、これを遵守した衛生管理を実施している。微生物汚染の危害について重要管理事項(CCP)を定め、これら遵守状況について常時モニタリングすることにより、製造工程全般を通じた製品の安全確保を図っている。

(4)食物アレルギー対策

給食事業では、厚生労働省や文部科学省が言及している食物アレルギー対応ガイドラインに沿い、委託元の給食体制や、食物を扱う授業や校外活動の有無等にも配慮している。食物アレルギーには高い専門性が求められるため、管理栄養士が委託元の幼稚園・保育園等と協働し、アレルギーの予防方法・園児の事前調査に基づき個別対応している。

3. SDGs への主な取り組み

当社では、「ずく」出して みんなの夢に Let's Try!」を社是とし、経営ビジョンでは、「ミールケアの給食道を通じて、世界中の人たちを健康に導きます。」を掲げている。これらは、当社が事業を通じて地域社会の発展に貢献する信念を明示したものであり、持続可能な開発目標で社会実現を目指す SDGs の方向性にも合致している。



◀SDGs ロゴ(当社ウェブサイトより)

(1)ダイバーシティの推進

業容の拡大に伴い、多様な人材を確保するため、高齢者、女性、障がい者を積極的に採用し活用している。特に65歳以上の雇用については敬意を込めて「ミールマイスター」と呼称し、2年以上の勤務実績により、調理師免許の取得を奨励する等、個々の「生きがい、やりがい」につなげている。

(2)考食師の育成と食育

食育のプロの資格として、「考食師」制度を設けており、考食師による幼稚園・保育園等での食育事業を展開している。食育活動拡大のためには、資格取得者の増加が必要であるため、従業員に対しては積極的に本資格取得を奨励している。なお、資格認定の独立性を保つため、関連組織である(一財)日本 educe 食育総合研究所を設立している。

「考食師」制度	
制度の目的	従業員の食と食育に関する専門性を高め、広く食育を広めるため
認定機関	(一財)日本 educe 食育総合研究所
受験資格	和食文化・歴史、農業経験、栄養学、調理技術、プレゼン力等の保有
資格保有者	約 150 人(直近合格率約 50%以下)

(3)長野県 SDGs 推進企業への登録と活動

長野県では県内企業・事業所の SDGs への理解と活動を促進するため、2017 年に「長野県 SDGs 推進企業登録制度」を設け、SDGs に積極的に取り組む企業の登録・公表制度をスタートさせている。当社は本制度第 1 期に登録を完了させ、他社に先駆け SDGs への取り組みを進めてきている。以下は当社の推進企業登録の概要である。

【SDGs 達成に向けた経営方針等】

日本の美しい食文化を未来に伝えます

【重点的な取り組み】

No.	内容	指標概要
1	「考食師」資格取得の推奨	毎年 20%の資格取得のための支援
2	ダイバーシティの推進	女性管理職員比率の 40%以上への引上げ
3	無洗米の使用・推奨	食事提供数年率 1%の増加

4. 地域社会への貢献

当社は、2019年の台風19号により、本社、ビュッフェレストラン、パン工場等を備えた複合拠点である「み〜るんヴィレッジ」全体が河川氾濫により甚大な被害を受けた。復興に当たっては多くのボランティアや近隣住民の支援を受けたことが契機となり、当社の地域貢献の取り組みにつながっている。

➤ 「いのちの森づくり」活動

水害が再度発生しても従業員や近隣住民の生命を守るために、複合拠点周辺に避難所となる森づくりを進めている。土地に根を張り成長する木々の様に、100年先も地域に根を張り貢献できる企業になる事を意識しており、これらは、草取りやゴミ拾いなど地域美化活動へも発展している。



▲植樹祭の様子



▲いのちの森イメージイラスト

IV. サステナビリティへの取り組み

社会・環境・経済へのインパクトもたらす当社の事業活動、慈善活動は以下のとおりである。

1. 社会面

テーマ	活動内容	アウトプット	アウトカム※
食の安全	<ul style="list-style-type: none"> パン生産工場では、子供のアレルギーに配慮した給食用パンの生産性向上ため、自動化により、被災前の1.7倍まで生産量を増加させている。 安全性を確保するため、パン生産ラインでは HACCP 認証を受けている。 アレルギー・グルテンフリー対応食品を開発製造中。 	<ul style="list-style-type: none"> 利用者の食の安全確保 	<ul style="list-style-type: none"> 利用者(幼児)の食に対する喜び・満足向上
食育	<ul style="list-style-type: none"> 給食委託元各園の給食献立やレシピに対するより付加価値の高い給食・食育事業を行う食育コンサルティングの提供(社内認定資格制度「考食師」資格の保有者による食育事業)。 「考食師」資格取得奨励。 みーる劇団(構成員は従業員)による幼稚園・保育園等向け公演活動。 食育事業の中で、日本の食文化と歴史の理解、命の大切さ等を伝え、食べ残しを減らす事につなげている。 	<ul style="list-style-type: none"> 食育事業の拡大 食育コンサル受託先の増加 従業員のスキルアップ 食育の認知度向上 	<ul style="list-style-type: none"> 食育教育の重要性についての社会的認知向上
ダイバーシティの実践	<ul style="list-style-type: none"> 業容拡大に伴う人材不足に対し、積極的に高齢者、女性、障がい者を雇用し、多様な人材の活用を図っている。 	<ul style="list-style-type: none"> 多様な人材の活用 	<ul style="list-style-type: none"> 多様な人材の社会的活躍の場の提供
社内システムのデジタル化	<ul style="list-style-type: none"> 水害を教訓に社内情報の管理方法を整備、顧客への提供価値最大化を念頭にシステムを構築。クラウド化により災害に強く、情報の共有、給食サービスの向上、従業員教育、利用者情報の把握など、従業員の働きやすさや新しい事業を進めるためのプラットフォームとなっている。 	<ul style="list-style-type: none"> 従業員の働きやすさ 業務効率化 ディージタル化の促進 サービスレベルの向上 	<ul style="list-style-type: none"> 地域社会の DX 促進

※アウトカムとは、事業活動による直接的な成果物や結果ではなく、社会・環境・経済に対する効果・価値創造を指す。



◀ 食育活動の様子

2. 環境面

テーマ	活動内容	アウトプット	アウトカム
複合拠点周辺の緑化	<ul style="list-style-type: none"> 「いのちの森づくり」活動として、2020年9月に一般公募を経て、地域の気候に適した広葉樹(ブナ・コナラ・ヤマザクラ等)を専門家の指導を得ながら複合拠点周辺に植樹している。 	<ul style="list-style-type: none"> 緑地拡大 地域の美化 従業員の働きやすい環境の提供 	<ul style="list-style-type: none"> CO2 吸収による温暖化対策 地域環境保護 社員の生産性の向上
耕作放棄地の活用	<ul style="list-style-type: none"> 近隣の耕作放棄地を自社で借り上げ、野菜の生産や農業体験ファームとして活用。 コンポスト※を設け、ロスフードを堆肥化。 ※生ゴミや落ち葉、枯れ草等の有機物を微生物の発酵分解により堆肥化するための設備 	<ul style="list-style-type: none"> 耕作放棄地の発生抑制 自社廃棄物の削減 	<ul style="list-style-type: none"> 環境保護 地域の農業生産性維持 地域雇用促進 循環型農業実践
環境美化	<ul style="list-style-type: none"> 東京オフィス周辺の清掃活動(毎朝実施)、10年以上取り組んでおり、東京都中央区から感謝状の贈呈を受けている。 	<ul style="list-style-type: none"> 事業拠点周辺の美化 	<ul style="list-style-type: none"> 周辺企業の環境美化意識向上へ貢献
水質汚染防止	<ul style="list-style-type: none"> 給食事業委託元に対し、無洗米の使用を推奨している。 	<ul style="list-style-type: none"> 水道使用量の抑制 	<ul style="list-style-type: none"> 水質汚染による環境負荷軽減



▲ 耕作放棄地での農業体験活動

3. 経済面

テーマ	活動内容	アウトプット	アウトカム
フードロス削減	・規格外野菜のパン材料への利用促進。	・規格外野菜の有効活用→「やさいパン」への利用	・経済的損失抑制 ・環境負荷軽減
地産地消	・給食事業では基本的に食材の発注は地元の生産者が確認できる材料を使用し、一部には契約農場も使用。	・安全な食材の使用	・地域経済活性化
生産性向上	・パン生産工場でのアレルギー対応給食用パンの生産性向上(自動化により、被災前の1.7倍まで生産量増加)。	・市場ニーズへの対応	・製造コスト低減による利用者の経済的負担軽減
社内システムのデジタル化	・水害を教訓に社内情報の管理方法を整備、顧客への提供価値最大化を念頭にシステムを構築。クラウド化により災害に強く、情報の共有、給食サービスの向上、従業員教育、利用者情報の把握など、従業員の働きやすさや新しい事業を進めるためのプラットフォームとなっている。	・従業員の働きやすさ ・業務効率化 ・ディージタル化の促進 ・サービスレベルの向上	・従業員が働きやすい職場 ・従業員の業務効率化
ダイバーシティの実践	・業容拡大に伴う人材不足に対し、積極的に高齢者、女性、障がい者を雇用し、多様な人材の活用を図っている。	・多様な人材の活用	・地域雇用の創出

V. 包括的分析およびインパクトの特定

当社の事業活動全体に対する包括的分析を実施し、インパクトを特定する。

1. 業種別インパクトの状況

当社の事業について国際標準産業分類 (ISIC: International Standard Industrial Classification of All Economic Activities) における「調理食品製造業」として整理され、その前提のもと、UNEP FI のインパクト分析ツールを用いた結果、ポジティブ・インパクト●(以下、「PI」)およびネガティブ・インパクト●(以下、「NI」)が下表のとおり分析された。

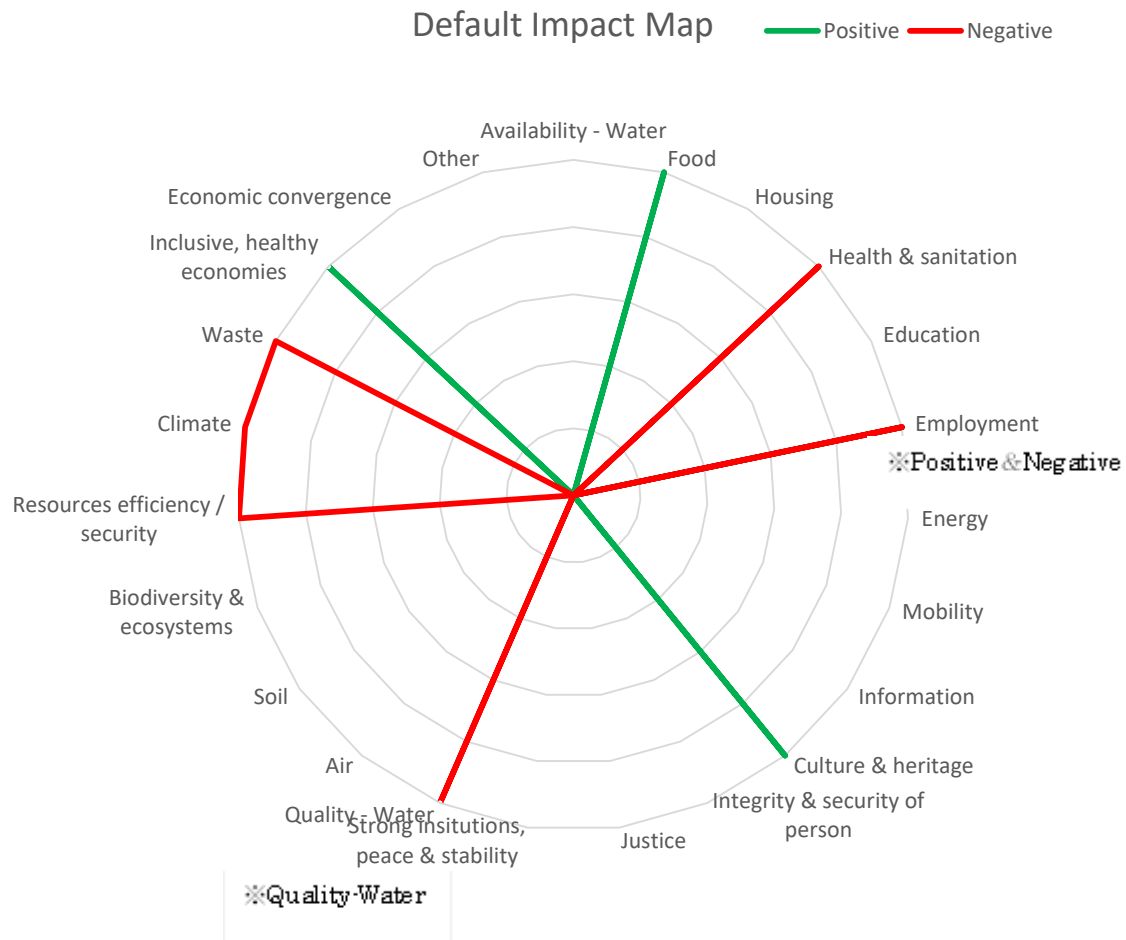
側面	インパクト領域	ポジティブ	ネガティブ	
社会	入手可能性、アクセス可能性、手ごろさ、品質	水(入手可能性)		
		食糧	●	
		住居		
		保健・衛生		●
		教育		
		雇用	●	●
		エネルギー		
		移動手段		
		情報		
		文化・伝統	●	
		人格と人の安全保障		
		正義・公正		
強固な制度・平和・安定				
環境	質(物理的・化学的特性)と有効利用	水(質)		●
		大気		
		土壌		
		生物多様性と生態系サービス		
		資源効率・安全性		●
		気候		●
		廃棄物		●
経済	人と社会のための経済的価値創造	包摂的で健全な経済	●	
		経済収れん		

2. 国別インパクトの状況

国別インパクトについて、日本では「住居」、「雇用」、「エネルギー」、「情報」、「文化・伝統」、「移動手段」、「水(質)」、「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」、「包摂的で健全な経済」のニーズが高く設定されている。

3. インパクトレーダーチャート

ここまでの分析を踏まえ、業種・国の観点から推定された当社の事業に係るインパクト領域は、下図のとおりである。



4. 特定されたインパクト領域とサステナビリティ活動等との関連性

UNEP FI のインパクト分析ツールから示されたインパクト領域(13・14 ページ)と当社のサステナビリティ活動・業種特性の関連性を確認し、必要に応じ追加・削除を検討する。

➤ 社会面のインパクト

社会面ではインパクトとして「食糧」(PI)、「保健・衛生」(NI)、「雇用」(PI・NI)、「文化・伝統」(PI)が示されている。

「食糧」の PI は、調理食品として安全かつ栄養価の高い食品を消費者に提供できることである。当社では、給食事業者として必要な栄養管理対応は十分であることからインパクトは特定するが、KPI は設定しない。「保健・衛生」の NI は、食品の安全性の維持にある。「雇用」の PI は、ダイバーシティの推進による地域の雇用創出にあり、NI は、有給休暇の取得奨励等によるディーセントワークの促進にある。「文化・伝統」の PI は、食育を通じた食文化の伝承である。また当社では、食育を重要な事業の柱としており、「考食師」を通じて利用者へ食の重要性を伝える活動が期待されることから、「教育」を PI に追加する。

➤ 環境面のインパクト

環境面ではインパクトとして「水」(NI)、「資源効率・安全性」(NI)、「気候」(NI)、「廃棄物」(NI)が示されている。

「水」の NI は、環境負荷が懸念される調理に使用した排水の管理にあるが、当社では、今後も受託先も含めた各拠点で環境関連法に則った厳格な管理の下での排水処理が求められる。「資源効率・安全性」の NI は、調理過程で使用する水に加え、エネルギー使用量の管理が求められる。これらの量的管理は適正であることからインパクトは特定するが、KPI は設定しない。「気候」の NI は、温暖化ガス排出による気候変動への影響を想定するが、調理過程での使用量管理は適切で、気候変動への影響は少ないためインパクトは特定するが、KPI の設定はしない。「廃棄物」の NI は、調理段階での材料の過剰カットによる廃棄に加え、食べ残しによるフードロス廃棄による環境負荷が想定される。

➤ 経済面のインパクト

経済面では、インパクトとして「包摂的で健全な経済」(PI)が示されている。

「包摂的で健全な経済」の PI は、ダイバーシティの推進(多様な人材の採用等)による地域雇用の創出にあると考えられる。給食事業を柱とする当社の業容拡大の状況と離職率の低さから当インパクト領域への取り組みは十分と考えられることから、インパクトは特定するが、KPI は設定しない。

5. インパクトの特定


業種別インパクトを基に、当社の事業特性・活動状況などを考慮した包括的分析の結果、当社のインパクトを下図のとおり特定する。


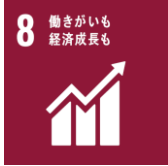
側面	ポジティブ・インパクト	ネガティブ・インパクト
社会	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; background-color: #92d050; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">食糧 (KPI 設定なし)</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; background-color: #92d050; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">教育 (追加)</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; background-color: #92d050; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">雇用</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; background-color: #92d050; padding: 5px;">文化・伝統</div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; background-color: #f4a460; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">保健・衛生</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; background-color: #f4a460; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">雇用</div>
環境		<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; background-color: #f4a460; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">水（質）</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; background-color: #f4a460; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">資源効率・安全性 (KPI 設定なし)</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; background-color: #f4a460; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">気候 (KPI 設定なし)</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; background-color: #f4a460; padding: 5px;">廃棄物</div>
経済	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; background-color: #92d050; padding: 5px;">包摂的で健全な経済 (KPI 設定なし)</div>	


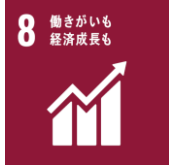
VI. 特定したインパクトと設定 KPI

特定したインパクトに対し、以下のとおり、KPIを設定する。


1. ポジティブ・インパクトの伸長・拡大


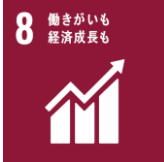
No.	1	
インパクト	教育<社会面>	
目的・テーマ	正しい知識・スキルに基づく質の高い食育事業の展開	
取り組み内容	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士、管理栄養士、調理師等の公的資格取得支援 ・栄養士、調理師等資格保有者のスキル向上研修の開催 ・「考食師」の資格取得支援 	
KPI	「考食師」の新規資格取得者 80 人／毎年までへの引上げ(2028 年度までに) (直近実績約 50 人／年)	
対応する SDGs (ターゲット)	<p>4. 4 2030 年までに、技術的・職業的スキルなど、雇用、働きがいのある人間らしい仕事及び起業に必要な技能を備えた若者と成人の割合を大幅に増加させる。</p> <p>4. 7 2030 年までに、持続可能な開発のための教育及び持続可能なライフスタイル、人権、男女の平等、平和及び非暴力的文化の推進、グローバル・シチズンシップ、文化多様性と文化の持続可能な開発への貢献の理解の教育を通して、全ての学習者が、持続可能な開発を促進するために必要な知識及び技能を習得できるようにする。</p>	

No.	2	
インパクト	雇用<社会面>	
目的・テーマ	女性の活躍推進	
取り組み内容	・女性管理職の積極登用、役職付与による活躍の場の提供、働きがいの追求	
KPI	女性従業員に占める役職者(課長級以上)比率 20%以上への引き上げ (期限:2028 年度)	
対応する SDGs (ターゲット)	<p>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。</p> <p>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、ならびに同一労働同一賃金を達成する。</p>	 



No.	3	
インパクト	文化・伝統＜社会面＞	
目的・テーマ	食育を通じた食文化の伝承	
取り組み内容	<ul style="list-style-type: none"> ・考食師による食育推進活動 ・みーる劇団の劇を媒体とした食育の普及活動 ・み〜るんヴィレッジ来園者に対する食文化の体験提供 (植樹、農園体験、レストランでの食育体験等) 	
KPI	みーる劇団による幼保園向け食育劇の公演活動 25 回/毎年(2028 年度まで) (過去ピーク時には年間 20 回程度開催)	
対応する SDGs (ターゲット)	<p>4.7 2030 年までに、持続可能な開発のための教育及び持続可能なライフスタイル、人権、男女の平等、平和及び非暴力的文化の推進、グローバル・シチズンシップ、文化多様性と文化の持続可能な開発への貢献の理解の教育を通して、全ての学習者が、持続可能な開発を促進するために必要な知識及び技能を習得できるようにする。</p> <p>8.9 2030 年までに、雇用創出、地方の文化振興・産品販促につながる持続可能な観光業を促進するための政策を立案し実施する。</p>	 


2. ネガティブ・インパクトの緩和・低減


No.	1	
インパクト	保健・衛生<社会面>	
目的・テーマ	食の安全性維持と必要量の安定供給	
取り組み内容	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP に基づく食品衛生管理によるパン製造 ・パン製造ラインの安定稼働による生産性維持 ・PDCA による確実な安全管理の運用とレベルアップ 	
KPI	パン工場の HACCP 認証の維持 (恒久対応事項であるが、2028 年度まで KPI を設定)	
対応する SDGs (ターゲット)	2.1 2030 年までに、飢餓を撲滅し、すべての人々、特に貧困層及び幼児を含む脆弱な立場にある人々が一年中安全かつ栄養のある食料を十分得られるようにする。	

No.	2	
インパクト	雇用<社会面>	
目的・テーマ	ディーセントワークの促進	
取り組み内容	<ul style="list-style-type: none"> ・業務見直しと効率化、AI の導入 ・社内業務システムの活用促進・高度化 ・業務互換性の向上、個々人のスキルアップ 	
KPI	全従業員の有給休暇保有日数に対する利用割合 60%以上までの引き上げ (期限:2028 年度)	
対応する SDGs (ターゲット)	5b 女性の能力強化促進のため、ICT をはじめとする実現技術の活用を強化する。 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、ならびに同一労働同一賃金を達成する。	 

No.	3	
インパクト	水(質)<環境面>	
目的・テーマ	環境負荷軽減	
取り組み内容	<ul style="list-style-type: none"> ・給食事業受託先での洗剤使用量・排水量の削減、水の効率的使用 ・無洗米使用の促進 ・自社ブランド無洗米の販売促進 	

	・従業員の家庭での節水・排水抑制、環境意識向上	
KPI	給食事業受託業務での無洗米使用率5%引上げ(期限:2028年度) (給食事業受託先の無洗米使用率は一定の水準まで達しているものの、KPIとして設定することで、より環境負荷軽減を目指す)	
対応するSDGs (ターゲット)	<p>6.3 2030年までに、汚染の減少、投棄の廃絶と有害な化学物質・物質の放出の最小化、未処理の排水の割合半減及び再生利用と安全な再利用の世界的規模で大幅に増加させることにより、水質を改善する。</p> <p>6.4 2030年までに、全セクターにおいて水利用の効率を大幅に改善し、淡水の持続可能な採取及び供給を確保し水不足に対処するとともに、水不足に悩む人々の数を大幅に減少させる。</p> <p>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質やすべ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。</p>	 

No.	4	
インパクト	廃棄物<環境面>	
目的・テーマ	環境負荷軽減	
取り組み内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食育事業による給食事業受託先のロスフード削減 ・自社製品「やさしいパン」原料として地域の規格外野菜の使用 ・規格外野菜を使用した商品開発 ・12月オープン予定のレストランからの残菜のコンポスト堆肥化 ・システム構築によるフードロスの可視化 	
KPI	複合拠点内事業(12月オープン予定レストラン含む)で発生するフードロス割合3.5%以下とする。〔算定ベース:重量(純ロスフード重量/食品仕入れ重量)〕 (期限:2028年度)	
対応するSDGs (ターゲット)	<p>11.6 2030年までに、大気の水質及び一般並びにその他の廃棄物の管理に特別な注意を払うことによるものを含め、都市の一人当たりの環境上の悪影響を軽減する。</p>	

	<p>12.3 2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。</p> <p>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。</p>	
--	--	---

VII. インパクト管理体制

(株)ミールケアでは、本ファイナンスに取り組むにあたり、関友樹取締役副社長が陣頭指揮を執り、ブランド推進本部が中心となって、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、社内の事業活動とインパクトリーダーや SDGs との関連性、KPI の設定について検討を重ねた。

本ファイナンス実行後においても、関副社長を最高責任者とし、ブランド推進本部が中心となり、KPI 達成に向けて役員会議をはじめとした諸会議・ミーティングで社内浸透させることで各部署へ施策を展開する。

最高責任者	関友樹取締役副社長
担当部署	ブランド推進本部

VIII. モニタリング方法

本ファイナンスの実行にあたり設定した KPI については、(株)ミールケアと(株)八十二銀行ならびに(一財)長野経済研究所が少なくとも年に1回の頻度でその進捗状況および達成状況を確認・共有する。

(株)八十二銀行は、自行が持つノウハウやネットワークを活用し、(株)ミールケアの KPI の達成を適宜サポートする予定である。

モニタリング期間中に一度達成した KPI については、その後も引き続き達成水準を維持していることを確認する。なお、(株)ミールケアの事業環境の変化などにより設定した KPI が実情にそぐわなくなった場合には、(株)ミールケアと(株)八十二銀行ならびに(一財)長野経済研究所が協議し、再設定を検討する。

IX. 総合評価

本評価書の記載のとおり、(株)ミールケアの企業活動は、社会・環境・経済に対するポジティブな成果の伸長とネガティブな影響の緩和・軽減に寄与するものであり、これらを支援するためのサステナビリティ推進およびモニタリング体制についても十分であると、(一財)長野経済研究所では判断する。

なお、本評価書の十分性を含め、ファイナンス全体に係る UNEP FI の「ポジティブ・インパクト金融原則」などへの準拠性については、別途、(株)日本格付研究所の第三者意見書により確認を受けるものである。

以上

本評価書に関する重要な説明

1. 本評価書は、(一財)長野経済研究所が(株)ミールケアから委託を受けて作成したもので、(一財)長野経済研究所が(株)ミールケアに対して提出するものです。
2. 本評価書の評価は、依頼者である(株)ミールケアから供与された情報と、(一財)長野経済研究所が独自に収集した情報に基づく基準日現在での計画または状況に対する評価で、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。また、(一財)長野経済研究所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いません。

<本評価書に関するお問い合わせ先>

〒380-0936 長野市岡田 178-13 八十二別館3階

一般財団法人長野経済研究所

経営相談部 コンサルティンググループ

上席コンサルタント 清水 崇

Tel:026-224-0501 Fax:026-224-6233