

### 「よっちゃん食品のSDGs推進が地域社会へインパクトを与える」

同社は、HACCP 認証の取得や太陽光パネルの設置など、従前より食の安心・安全や環境配慮に取り組まれている企業です。商品ブランドの知名度も高く、山梨県を代表する企業の一社として、当社のサステナブル経営の取り組みが地域社会へ与えるインパクトは大きいと考えています。

同社のSDGsへの取り組みを一層進めるため、伴走支援型のPIFを提案し、社長と企業価値を高めるためのディスカッションを重ねました。環境・社会へのインパクトの特定とKPIの設定により、同社の未来に向けた取り組みを共に考えていく良い機会になったと思います。今後も

商工中金 甲府支店 浅野さん

同社のサステナブル経営がより強化され、従業員の皆さまの働きがいや社会貢献の意識の向上につながるよう引き続きサポートしていきたいです。



「サステナブル経営の強化に向け、伴走してサポートしていきたい」と浅野さん(右)

#### Information

よっちゃん食品工業株式会社

よっちゃん食品工業株式会社  
[本社所在地]  
〒400-1515  
山梨県中央市高部1921-1  
山梨県食品工業団地内  
[TEL]  
055-266-5371  
[URL]  
<http://www.yotchan.co.jp/>



## ニュースイッチ × 商工中金

SDGs(持続可能な開発目標)への企業の前向きな取り組みを評価・サポートする、商工中金の「ポジティブ・インパクト・ファイナンス(PIF)」。企業事例から、その取り組みに迫ります。

# よっちゃん食品工業 が描く、持続可能な未来



vol.6  
山梨県 よっちゃん食品工業

### よっちゃん食品工業、商工中金の取り組みをさらに知りたい方に

日刊工業新聞社の運営するニュースサイト「ニュースイッチ」や、動画でよっちゃん食品工業の取り組みをさらに深掘しています。詳しくは下記からご確認ください。



▶ YouTube  
商工中金公式チャンネル  
PIF(ポジティブ・インパクト・ファイナンス)とは?  
PIFについての説明を  
わかりやすくまとめています。



▶ YouTube  
商工中金公式チャンネル  
PIF支援事例 山梨県 よっちゃん食品工業  
よっちゃん食品工業の事例を  
紹介しています。



ニュースイッチ  
NEWSWITCH

日刊工業新聞社ウェブサイト  
“ニュースイッチ”にも掲載中!

ニュースイッチとは、「ものづくり」「テクノロジー」「キャリア」を中心とした経済・産業のニュースをより親しみやすく発信するサイトです。



企業の未来を支えていく。日本を変化につよくする。



<https://www.shokochukin.co.jp/>

よっちゃん食品工業が描く、持続可能な未来 vol.6 2024年11月7日発行  
【編集】日刊工業新聞社 〒103-8548 東京都中央区日本橋小網町14-1 TEL:03-5644-7000  
【発行】株式会社商工組合中央金庫 〒104-0028 東京都中央区八重洲2-10-17 TEL:03-3272-6111



### “よっちゃんイカ”製造会社が サステナ経営を推進する理由

“よっちゃんイカ”の愛称で親しまれる、よっちゃん食品工業(山梨県中央市)のロングセラー商品「カットよっちゃん」は、言わずと知れた駄菓子の定番だ。昭和時代から今なお変わらぬ人気を誇る。近年、不漁が続くイカをはじめ、原材料価格の高騰など取り巻く環境が大きく変化する中、同社は再生可能エネルギーの利用拡大や廃棄物(フードロス)の削減などを進め、安心・安全な商品を消費者へ届けるため地道な努力を重ねている。

#### About Us 企業概要

よっちゃん食品工業は、山梨県中央市でスルメや乾燥かまぼこなど海産物の加工販売を行う国内有数の駄菓子・珍味製造メーカー。創業は1963年。フードロス対策など環境への先進的な取り組みが注目されている。社名の由来は創業者の金井芳雄氏が幼少の頃に呼ばれていたあだ名からつけられた。



2000年には、食品の高い安全性を示すため米国食品医薬品局(FDA)の水産食品HACCP認証を取得

### ● 駄菓子珍味 No.1 を目指して

創業60年を超えるよっちゃん食品工業は、「カットよっちゃん」や「タラタラしてんじゃね〜よ」などの看板商品を持つ海産物の加工販売を行う国内有数の駄菓子・珍味製造メーカー。「子どもから大人まで、夢とおいしさと健康とユーモアを全国に届ける」という経営理念を掲げ、国内に4工場5営業所を構え、製造から販売まで一貫して手がける。イカや魚肉、ウメ、スモモなど多様な食材を扱っており、商品ラインナップは約100種を数える。

そのユニークな包装デザインからも分かるように「まねはされても、まねはしない商品開発」がモットーの同社。だが決して順風満帆に進んだわけではなく、絶え間ない試行錯誤があってこそだ。イカを漬け込んで製造する「カット



高機能で低コスト、かつ環境負荷の低い『リサイクルPPバンド』

よっちゃん」は、日本人の繊細な味覚に合う深みやコク、まろみを追求し、調味料の調合に工夫を重ねることで、ようやく現在の絶妙な味わいへとたどり着いた。一方で、消費者ニーズをくみ取れず、涙をのんだことも一度や二度ではなかった。とりわけ現在、菓子業界は原材料や包装資材費などのコスト高の問題に直面している中、同社はイカの漁獲量低迷により価格が高騰するなど厳しい環境にある。「イカは年に1度しか獲れません。そのため安定供給や品質管理の観点から、相当量の在庫を持つ必要があるのです」と、金井社長は仕入れの苦労を打ち明ける。

イカは市場価格をにらみつつ世界8ヶ国から仕入れ、その上で、個体ごとに異なる水分量や塩分量を細かく調整しながら商品の製造に当たっている。スルメ、ソフトイカ、その他加工品もイカの全身を用いることから、食品廃棄物をほとんど出さず、フードロス削減に貢献しているのも同社の特徴だ。2000年には、食品の高い安全性を示すため米国食品医薬品局(FDA)の水産食品HACCP認証を取得した。

イカの加工は、洗浄から塩水や調味料の漬け込み、乾燥、整形などさまざまな工程を経るが、特にイカの殺菌などを行う煮沸工程で大量の電力を消費する。その



太陽光パネルを設置し、再生可能エネルギーの利用促進

ため、同社は主力設備である旧式の重油ボイラーをより低消費電力で運用できるガスボイラーに換えるなど、近年、設備の省エネルギー化を急速に進めてきた。このように環境対応を行う中で着目したのが、商工中金が提供する「ポジティブ・インパクト・ファイナンス(PIF)」だ。

PIFはSDGs(持続可能な開発目標)の三つの柱(環境・社会・経済)に対する企業の前向きな活動を評価し、目標達成に向けてモニタリングしながら伴走支援する融資の枠組み。今回、温室効果ガス削減や安全・安心な労働環境の整備、持続可能な食糧生産システムの確保といった取組みを通じ、よっちゃん食品の企業価値をより高めるため、環境面、社会面、経済面でKPI(重要業績評価指標)を設定した。

### ● 進化するサステナブル経営

金井社長はPIFに取り組むに当たり、「『環境に優しい』というメッセージを織り交ぜながら商品を拡販し、消費者や取引先、さらには地域社会から必要とされる企業へと成長していきたい」との思いを強くしている。「KPIを設定することで企業としての目標が明確になった。これらを社内でも共有することで、従業員のモチベーションや社会貢献に対する意識の向上にもつながる」と強調する。

具体的には、本社工場(同)屋根に既に480枚設置している太陽光発電パネルを2028年までに増設する。現在は、使用電力量の10%程度に相当する再生可能エネルギー比率をさらに高める。また、営業車を含む社用車35台のうち、ハイブリッド車を現行の5台から7台に増やす。

加えて、イカを包装する際に使う結束用のバンドを、既存のバンドに比べ二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)排出量の半減が見込める、「高機能で低コスト、かつ環境負荷の低い

『リサイクルPPバンド』に1年ほどかけて100%切り替える」(金井社長)ことを目指している。

同時に、労働環境の整備も進める。2023年度に63%だった正社員の平均有給休暇取得率を、今後毎年2%以上改善していくほか、地元の山梨県内から新入社員を毎年採用することなども掲げ、地域の雇用にも貢献することとしている。現場にタブレット端末を導入し、帳票をデジタル化して業務効率を高めるなどのデジタル変革(DX)にも着手した。

PIFでは第三者の評価を得た上で、その評価内容が開示される。これに対しては、「対外的に評価された計画を公表することは非常に重要。これを機に、当社のサステナブル経営の取組みを得意先など積極的にアピールしたい」と金井社長は意気込む。

さらに「商工中金さんの良さは、どのような環境下においても常に安定した取引をしてくれる点。今回のPIFのように、時代の流れに沿った提案や情報提供を



ペーパーレス化による現場帳票のデジタル化

どんどんしていってもらいたい」と今後への期待感にもじませる。

健康志向の高まりなどを背景に、現在は高齢者向けの柔らかい商品も開発中という同社。環境に優しく、かつ健康でユーモアあふれる商品群は、これからも全世代から愛され続けるに違いない。



イカの全身を使用する商品展開でフードロス削減