

2025 年 2 月 7 日

広島海苔株式会社による 「〈ひろぎん〉サステナビリティ経営導入サポートサービス」のご利用について

株式会社広島銀行（頭取 清宗 一男）では、広島海苔株式会社（本社：広島県安芸郡、代表取締役 國光 芳弘）に「〈ひろぎん〉サステナビリティ経営導入サポートサービス」をご利用いただき、サステナビリティ経営方針の策定をご支援しましたので、下記の通りお知らせいたします。

記

【企業概要】

会 社 名	広島海苔株式会社
所 在 地	広島県安芸郡海田町国信 1 丁目 3 番 54 号
代 表 者	國光 芳弘
業 種	海藻加工業
事業内容等	海苔類・乾物類・海産物類の製造加工販売及び卸売
サステナビリティ 経営方針 【詳細：別紙 1】	経営理念である「共存共栄」に基づき、安心・安全で高品質な海苔の提供を行っています。 また「食」に携わる企業として、フードロス削減に向けたフードバンクへの寄付やザ・広島ブランド認定の「かき醤油味付のり」販売による広島の魅力向上への寄与を通じた地域貢献の実践に取り組んでまいります。 【重要課題】 1. 健康経営の実践 2. 海苔で健康促進 3. 食育を通じた地域への貢献 4. 環境への配慮 5. 食品ロスの削減 6. 社内体制の強化

※「〈ひろぎん〉サステナビリティ経営導入サポートサービス」の概要は別紙 2 をご参照ください。

以上



広島銀行では、SDGs への取り組みを強化しております。

【SDGs（Sustainable Development Goals）持続可能な開発目標】
2015 年 9 月に国連で採択された、経済・社会・環境のあり方についての 2030 年までの世界共通目標。持続可能な開発のための 17 の目標と 169 のターゲットで構成。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社広島銀行
営業企画部 法人企画室
TEL (082) 247-5151（代表）

広島海苔株式会社

サステナビリティ経営方針

【別紙 1】

サステナビリティ経営メッセージ Sustainability management policy

経営理念である「共存共栄」に基づき、安心・安全で高品質な海苔の提供を行っています。
また「食」に携わる企業として、フードロス削減に向けたフードバンクへの寄付やザ・広島ブランド認定の「かき醤油味付のり」販売による広島の魅力向上への寄与を通じた地域貢献の実践に取り組んでまいります。

- ◆ ミッション：「共存共栄」海苔の生産に携わる一人ひとりが、尊い海の幸によって栄え、それを召し上がるお客様も幸せに導くこと
- ◆ ビジョン：「環境への配慮」や「地域への貢献」による持続的な発展・成長
- ◆ バリュー：「共存共栄」の実践

企業理念

INPUT

OUTPUT

OUTCOME

事業活動

持続可能な社会の実現へ

経営資本

財務資本
総資産
20億円

物的資本
自社工場・設備

人的資本
仕入れの目利き力等
経験豊富な従業員

知的資本
ザ・広島ブランド
瀬戸内ブランド
認定

関係資本
各県漁連との
長年の取引

マテリアリティ

取組方針

1 健康経営の実践

従業員が健康で意欲をもって働くことができる
「働きやすい職場づくり」を実践する

2 海苔で健康促進

美味しさと健康面への配慮を兼ね備えた
「かき醤油味付のり」に含まれる栄養素を明確にし、
その魅力をより多くの人に知ってもらう

3 食育を通じた
地域への貢献

地域の小学校や一般消費者の方々に向けた
巻き寿司教室の実施を通じて、海苔に関する知識や
レシピについての情報発信を行う

4 環境への配慮

紙包装を活用した商品の採用等、
環境面に配慮した商品パッケージの採用により
プラスチック使用量を削減する

5 食品ロスの削減

裁断工程で発生する「海苔粉」の商品化等、
食品ロスの削減につながる取組みを実践する

6 社内体制の強化

コンプライアンス違反・ハラスメントの
防止に向けた継続的な倫理教育を徹底する

社会価値・経済価値創出

目標値

健康経営



2027年
ひろしま企業健康宣言
優良事業所 認定
2030年
健康経営優良法人 認定

健康促進



「かき醤油味付のり」販売量
現在：約 270 万本
2030年：約 300 万本

食育・地域貢献



依頼に応じた
地域への食育イベントの
積極的な実施

つくる責任
つかう責任



2025年
紙包装を活用した
商品アイテム数 3品
2030年
既存商品の
紙包装への移行 12品

フードロス削減



2025年
「海苔粉」を活用した
新商品の販売 1,000個/年

コンプライアンス



年1回
社外研修への参加及び
勉強会を通じた社内浸透

外部環境

マクロ環境

社会
経済
自然など

：消費者の食品の安全・健康に対する意識の高まり
：資材・原料高騰
：地球温暖化や天候不順等を原因とした原料仕入状況（量・品質）の変化による原料価格の変動

ミクロ環境

顧客
サプライヤー
競合先

：食の洋風化や中元・歳暮の購買意欲低下による需要減少
：海苔の生産枚数減少による商品アイテム数の集約
：競合他社と比較し、価格帯はやや高めの設定

「〈ひろぎん〉サステナビリティ経営導入サポートサービス」について

○特長

・これまでに公表されているサステナビリティ経営に関するさまざまな指標と、日本・地域特有の社会課題、更には企業の理念やビジョン、経営資源、外部環境等を踏まえて作成した当行専用ツール※を使用し、経営者との複数回の対話を通じて、サステナビリティ経営の観点から全体を俯瞰し、その導入・実践に向けて検討すべき重要課題（マテリアリティ）の絞り込みおよびサステナビリティ経営の実践に向けた基本方針の策定をサポートします。

※ サステナビリティ経営コンサルティングに専門的な知見を持ち、地元企業へのサステナビリティ経営導入支援という主旨に賛同いただいた日本経済研究所が作成したツールをもとに、地域課題も踏まえ作成した当行オリジナルのツール

・社内での啓発や社外への情報開示に活用可能な“サステナビリティ経営方針”のデータと、ツールを活用した分析結果を踏まえたフィードバックレポートをご提供します。（ご希望に応じて、本サービス利用にかかる当行からのニュースリリースも可能）

・ご希望に応じて、グループ機能とアライアンスを活用した具体的な計画策定支援や実行支援（別契約）を通じて、サステナビリティ経営の実践・浸透をサポートします。

○サービス概要

取 扱 店	法人取引のある当行の全営業店
対 象 と な る 方	当行と預金取引のある法人のお客さま
サ ー ビ ス 内 容	経営資源や経営理念、外部環境などを踏まえ、経営者との複数回の対話によってお取引先のサステナビリティ経営の主軸となるマテリアリティを特定し、“サステナビリティ経営方針”策定までを支援するサービスで、最終的な成果物として①・②を提供するもの ①策定した“サステナビリティ経営方針”のデータでの提供 （策定した方針は希望に応じて当行ホームページにてニュースリリース可能） ②お取引先のサステナビリティ経営導入・向上の参考となるレポートの提供 経営者との対話やアンケート、専用ツールによる分析過程などを踏まえた10ページ程度のレポートを作成し、フィードバック実施
利 用 手 数 料	1,100,000 円（消費税込）