

2025年6月6日

有限会社讃岐屋による  
「〈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、有限会社讃岐屋（本社：広島県広島市、代表取締役 長田 拓）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、下記のとおりお知らせいたします。


記

【企業概要】

会社名	有限会社讃岐屋
所在地	広島県広島市東区牛田中一丁目2番17号
代表者	長田 拓
業種	飲食業
事業内容等	1977年の創業以来、「讃岐屋」として、地域に密着し、現在は広島県内にて15店舗運営しております。 これからも、「食」を通じて広島で長く愛される企業を目指し、持続可能な地域社会の実現に貢献してまいります。
サステナビリティ経営方針 【詳細：別紙1】	「この一杯にこころを込めて」をスローガンとして、広島の地でこだわりのうどんを提供しています。これからも広島で長く愛される味を目指し、品質管理の徹底や味・サービスの向上により、「食」を通じて広島で暮らす人々に幸せを提供してまいります。  【重要課題】 1.健康第一 2.食に携わるプロとして 3.働きやすい職場環境 4.安心・安全 5.食品ロスの削減 6.コンプライアンス

※「〈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)

# 有限会社讃岐屋の サステナビリティ 経営方針

## 広島で長く愛される 味を目指して

Message :

「この一杯にこころを込めて」をスローガンとして、広島のでこだわりのうどんを提供しています。  
これからも広島で長く愛される味を目指し、品質管理の徹底や味・サービスの向上により、「食」を通じて広島で暮らす人々に幸せを提供してまいります。

### 社会価値・経済価値創出

### 目標値

3 すべての人に健康と福祉を

健康経営

2026年  
ひろしま企業健康宣言  
優良事業所 認定

2028年  
健康経営優良法人認定

4 質の高い教育をみんなに

教育

2027年  
調理・接客マニュアル整備  
年1回  
従業員向けセミナー  
(接客マナー等) の実施

8 働きがいも経済成長も

働きやすさ

2027年  
時間外労働 20時間以下/月

9 豊かさと持続可能な未来をつくる

12 つくる責任 つかう責任

食の安全性

2027年  
HACCPに基づく  
衛生管理手法の導入

12 つくる責任 つかう責任

食品ロス

2027年  
冷凍麺の活用  
来店予測・管理表の活用

2027年  
食品系廃棄物の削減 累計100kg

16 平和と公正をすべての人に

コンプライアンス

年1回  
コンプライアンス・  
ハラスメント研修の実施

### 事業活動

### マテリアリティ

### 取組方針

### 経営資本

財務資本  
自己資本比率  
約19%

物的資本  
製麺・だし等の  
調理設備

人的資本  
こだわりの味を  
提供できる  
従業員

知的資本  
創業来300万食  
以上の  
看板メニュー

関係資本  
当社専用の  
醤油・小麦の  
仕入先

### パーパス

- ・「食」を通じて、広島で暮らす人々に幸せを提供する
- ・愛され続ける「食と味（食文化）」を創造する
- ・お客様の「美味しい、ありがとう、感動」を実現する

### 企業理念

ブランドスローガン  
この一杯にこころを込めて

### 外部環境

### ビジョン

広島で長く愛される  
味を目指して  
～妥協なき味の探求心～

### 行動規範

1. お客様第一主義
2. 凡事徹底
3. 探求心
4. 真心と敬意
5. 自覚と誇り

1. 健康第一

従業員が健康に働くことができる  
職場環境を整備する

2. 食に携わる  
プロとして

調理・接客マニュアルの整備や  
従業員向けセミナーを通じて、  
お客様が感動する味とサービス  
を提供する

3. 働きやすい  
職場環境

生産性の向上により、  
誰もが働きやすく、活躍できる  
会社づくりを実践する

4. 安心・安全

厳しい品質基準と妥協のない  
品質管理の徹底により、安心・  
安全で美味しい食品を提供する

5. 食品ロスの削減

凍眠による質の高い冷凍麺  
の活用や来店管理の徹底に  
より、廃棄物の削減に貢献  
する

6. コンプライアンス

コンプライアンス意識の  
社内浸透を図る

### マクロ環境

- 社会 : 食に対する嗜好や外食ニーズの多様化、健康志向、  
国産品志向の高まり、外国人観光客の増加、  
少子高齢化による外食市場の縮小
- 政治・経済 : 外食・テイクアウトニーズの高まり
- 技術 : 冷凍技術等の進化
- 自然など : 災害等による仕入先の廃業や仕入価格の高騰

### ミクロ環境

- 顧客 : 高級・リーズナブルな料理の二極化、SNSの普及
- サプライヤー : 高齢化による仕入先の廃業
- 競合先など : 知名度が高く安価な大手チェーン店の進出

## 「〈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	<p>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</p> <p>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）</p> <p>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</p>
利 用 手 数 料	1,100,000 円（消費税込）