

有限会社じんごろう

ポジティブインパクトファイナンス評価書

2024年4月19日



大垣共立銀行とOKB総研は、有限会社じんごろう（以下、「同社」）に対してポジティブインパクトファイナンス（以下、「PIF」）を実施するにあたって、同社の事業活動が環境・社会・経済に及ぼすインパクト（ポジティブインパクト/ネガティブインパクト）を分析・評価した。

この分析・評価は、国連環境計画金融イニシアチブ（UNEP FI）が提唱した PIF 原則および PIF 実施ガイド（モデル・フレームワーク）、ESG 金融ハイレベル・パネルにおいて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」に則ったうえで、大垣共立銀行とOKB総研が開発した評価体系に基づいている。

目次

1. 企業概要と経営理念、サステナビリティ.....	1
(1) 有限会社じんごろうの企業概要	1
(2) 有限会社じんごろうの事業概要	3
(3) 経営理念	5
(4) サステナビリティ.....	5
2. インパクトの特定	6
(1) バリューチェーン分析.....	6
(2) インパクトマッピング	6
(3) インパクトレーダーによるマッピング	7
(4) 特定したインパクト.....	10
(5) インパクトニーズの確認、大垣共立銀行との方向性の確認	12
3. インパクトの評価	14
4. モニタリング.....	16
(1) 有限会社じんごろうにおけるインパクトの管理体制.....	16
(2) 大垣共立銀行によるモニタリング	16

1. 企業概要と経営理念、サステナビリティ

(1) 有限会社じんごろうの企業概要

企業名	有限会社じんごろう	
創業	1958年	
設立	2006年4月21日	
代表者名	代表取締役 加納正幸	
資本金	300万円	
従業員	99人（2024年2月時点）※パート・アルバイト含む	
売上高	6億円（2023年4月期）	
事業拠点	本社 マーサ 21 岐阜店 アクアウォーク大垣店 イオンモール各務原インター店 テラスウォーク一宮店 カラフルタウン岐阜店 アピタパワー岩倉店 アル・プラザ鶴見店※ ※2024年4月新規オープン	岐阜県岐阜市日野南4丁目20-9 岐阜県岐阜市正木中1-2-1 岐阜県大垣市林町6-80-21 岐阜県各務原市那加萱場町3-8 愛知県一宮市両郷町1-2 岐阜県岐阜市柳津町丸野3-3-6 愛知県岩倉市旭町1-25 岐阜県大垣市鶴見町字上渡瀬641-2
事業内容	寿司の販売	



<沿革>

1958年	立ち食い寿司店として創業 柳ヶ瀬にて開業
2006年4月	設立
1988年11月	ジャスコ岐阜店（現：マーサ 21 岐阜）に持ち帰り寿司店を出店
2011年5月	アクアウォーク大垣店 出店
2014年9月	イオンモール各務原インター店 出店
2018年5月	テラスウォーク一宮店 出店
2020年10月	カラフルタウン岐阜店 出店
2023年5月	アピタパワー岩倉店 出店
2024年4月	アル・プラザ鶴見店 出店



(2) 有限会社じんごろうの事業概要

【事業内容】

持ち帰り寿司専門の店舗を展開、岐阜県・愛知県内のショッピングセンターに出店している。また、一部店舗においてイトインコーナーを設けており、その場で新鮮な寿司を食べることができる。

高級寿司店を起源とする企業であり、漁港直送のネタとその場で職人により握られて提供される新鮮な寿司には定評がある。本格的な寿司を手軽に味わえることから、地域での人気は高い。

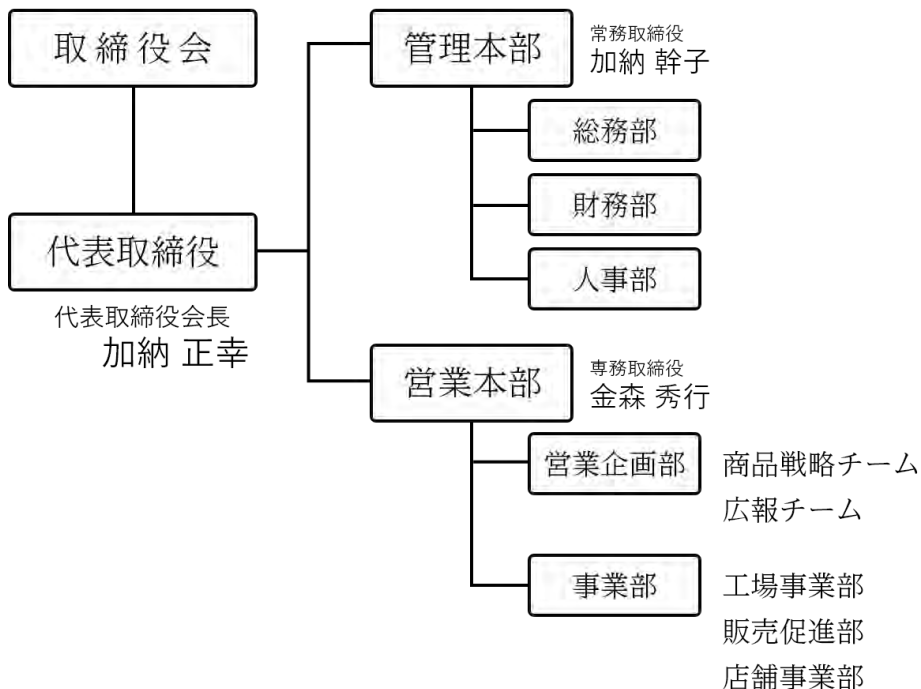
【店舗管理体制】

POSレジの情報をリアルタイムで管理、営業本部長である専務が分析等を担当している。

また、社内コミュニケーションツールを活用して、ショーケースの状況や売上経過を1日複数回定期的に報告、社長や専務より直接指示を行う。この報告は各店舗にも共有されていることから、店舗間での刺激にもなっている。加えて、社長により全店舗に週1回以上臨店が行われ、商品・従業員・来店客など、現場の生の情報を収集している。

そして毎週末には、売上情報などの定量データと臨店にて収集した定性データを合わせ、改善点などを検討する会議を社長と専務にて行っている。

(組織図)



【同社の特徴・強み】

- ・新商品開発に力を入れており、メニューが豊富である。開発と取舍選択を繰り返して増減しつつ、現在は 100 種類程度ある。
- ・仕入れについて、各漁港等へ直接出向いて厳選している。専務の人脈から、市場や加工場の中に入って直接交渉することができるため、通常では仕入れられないようなネタ（大きさや形を特注）を、比較的安価で仕入れることができる他、生産体制を直に確認することで安心安全な商品提供を可能としている。
また、マグロについては生マグロ水揚げ量日本一であり高い品質を誇る勝浦のマグロを使用しているが、岐阜県で同産地のマグロを使用できている寿司店は同社のみである。
- ・前述の仕入れ体制により、品質に対して安価な商品を提供することができ、リピート率は極めて高い。



勝浦のマグロ



鳥取県境港のカニ

【今後の展開】

- ・今後、さらなる店舗展開を検討している。形態としては、実績のあるショッピングセンター内へ出店を続けていく。同時に、接客等のマニュアル化を推進し、店舗数増加による管理コスト増大を抑えていく。
- ・店舗拡大の一方で生鮮食品をネットスーパーで購入することへの高まりに対策を講じていくことを検討しており、新たなビジネスモデルについてもリーチしていく。

(3) 経営理念

同社は以下の理念を掲げて、事業活動に取り組んでいる。

経営理念

「立ち食いスタイル寿司屋としての心意気で、本当においしい寿司を手軽に味わっていただく」

事業方針

1. 鮮度にこだわる（全国から直送）
2. デカネタにこだわる（大きさ・厚さで勝負）
3. 細部にこだわる（わさびの風味へのこだわり）

寿司の大衆化を掲げて、高級寿司店から持ち帰り専門店へ事業転換した時の想いと、高級寿司店でのこだわりを両立させた営業を目指している。よって、高い品質の寿司を手軽に提供する現在のスタイルが確立された。

また、岐阜という海なし県だからこそ、強いこだわりを持って取り組んでおり、岐阜でも本格的な美味しい寿司が食べられるという認知を広めるべく、厳選した仕入れと地域密着型の展開を行っている。

(4) サステナビリティ

○環境

- ・ネタを仕入れる際に当社独自の大きさや形への加工を依頼し、魚介の細部まで利用しており、フードロス対応に努めている。また、販売時には売れ筋分析等や時間帯に応じた対策の成果もあり、現在閉店時の売れ残りはほぼゼロ。したがって、商品廃棄についてゼロを継続している。
- ・商品を提供する際のビニール袋は、バイオマスプラスチックを使用したものを採用している。

○地域貢献

- ・地元食材や地元企業とのつながりを大切に、商品開発を行っている。例えば、東白川村産の油揚げを使用したメニュー開発を行っている他、シャリは地元産の米を使用、寿司酢も地元企業製を使用している。また、包装においても地元企業のものを採用していく方針である。
- ・コロナ禍において、医療従事者支援のため、病院へ 500 食分のお寿司を寄贈するなど、「地域への恩返し」の精神をもって、地域貢献活動を行っている。



東白川産油揚げを使用したいなり寿司

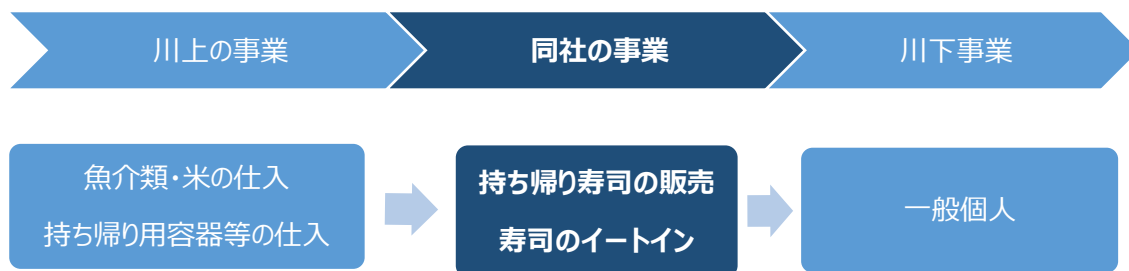


寄贈の様子

2. インパクトの特定

(1) バリューチェーン分析

- 同社は、岐阜県、愛知県内のショッピングモール内で持ち帰り用寿司の販売とイトイン事業を営み、売上比率は持ち帰り寿司販売が9割、イトイン事業が1割となっている。
- 魚介類の仕入は、直接市場に出向いて厳選している。市場や加工場の中に入って直接交渉することができるため、通常では仕入れられないようなネタ（大きさや形を特注）を、比較的安価で仕入れることができる他、加工体制を直に確認することで安心安全な商品提供を可能としている。
- また、米については基本的に地元産を使用するが、年によって味が変わることがあるため、酢とのバランスを意識して、米を選定している。



(2) インパクトマッピング

- 大垣共立銀行は、先述のバリューチェーン分析の結果をもとに、インパクトマッピングを実施する。
- 同社の事業として「専門店での食品の小売販売（国際標準産業分類：4721）」、「レストランとモバイルフード サービス活動（同：5610）」を取り上げる。
- 川上の事業としては、魚介類の仕入については「食品・飲料・たばこの卸売り（同：4630）」、「魚、甲殻類、軟体動物の加工と保存（同：1020）」を、米の仕入については「農産原料・生体の卸売（同：4620）」を、持ち帰り用容器等の仕入については「プラスチック製品の製造業（同：2220）」を取り上げる。
- 川下の事業は、一般個人であるためインパクトの特定は行わない。
- 上記に基づき、UNEP FI が提供するインパクトレーダーを用いて「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）」を想定する。

(3) インパクトレーダーによるマッピング

バリューチェーン	川上								同社			
	食品・飲料・たばこの卸売 (4630)		魚、甲殻類、軟体動物の加工と保存 (1020)		農産原料・生体の卸売 (4620)		プラスチック製品の製造 (2220)		専門店での食品の小売販売 (4721)		レストランとモバイル フードサービス活動 (5610)	
業種	Positive	Negative	Positive	Negative	Positive	Negative	Positive	Negative	Positive	Negative	Positive	Negative
インパクト												
水												
食料	●		●●						●		●	
住居												
健康・衛生		●	●	●●				●			●	
教育												
雇用	●	●	●	●			●	●	●	●	●	●
エネルギー												
移動手段						●						
情報						●						
文化・伝統			●			●			●●		●●	
人権と人の安全保障					●							
正義												
強固な制度・平和・安定												
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		●		●●				●●		●		●
包括的で健全な経済			●				●		●			
経済収束												

「●●」は重要な影響があるカテゴリを示す 「●」は影響があるカテゴリを示す

発現したインパクトについて、同社の事業における、カテゴリ毎の対応する SDGs ターゲットを整理する。

川上の事業

(i) 「気候」

- 持ち帰り用寿司パックの容器は、通常、使い捨ての容器が使用され、使用後は家庭ごみとして処分される。同社は、地元企業と協力して、耐久性が高く、かつ植物性プラスチックを使用した、環境に配慮した容器を開発し、将来的には全ての容器を環境に配慮した容器に切り替える予定であり、本取り組みにより、マイクロプラスチックの削減、CO₂排出量の削減に繋がり、NI 縮小に寄与している。
- SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。
13.2：気候変動対策を国別の政策、戦略及び計画に盛り込む

(ii) 評価対象外のインパクト

「食料」、「健康・衛生」、「雇用」、「移動手段」、「情報」、「文化・伝統」、「人格と人の安全保障」、「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」、「廃棄物」、「包括的で健全な経済」で発生した PI、NI は、同社事業との関連性が希薄であると判断し、評価対象外とした。

同社の事業

(i) 「健康・衛生」

- 同社が取り扱う食品が主として生鮮魚介類であり、その調理方法が直接人の手指によるものことから、食中毒等、食品衛生上の問題が起こりやすい環境にある。
- 同社は、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行っている。また、1日に2回「クレンリネスタイム」を設け、店舗美化や調理場の清潔さを維持し、衛生上の危険を防止し、安心・安全で良質な商品を提供しており、NI 縮小に寄与している。
- 同社は、厳選素材にこだわり、店内で近海物の魚をさばいた美味しい寿司の提供を通じて、人々のウェルビーイング実現に貢献している。また、アクセスの良いショッピングモール内に店舗を構えることで、高齢者や、子育て・共働き世帯等、寿司屋に行きづらい顧客層のニーズに応えており、PI 拡大に寄与している。
- SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。
3.4：2030年までに、非感染性疾患による若年死亡率を、予防や治療を通じて3分の1減少させ、精神保健及び福祉を促進する

(ii) 「雇用」

- 同社は、従業員の働きがいの向上を図るため、退職時に係る福利厚生の見直しの検討、対面販売に特化したサービス向上マニュアルの整備等により、従業員のエンゲージメント強化に取り組む方針であり、PI 拡大に寄与している。
- 業務多忙となる土・日・祝休日、お盆や年末年始などの繁忙期は、本部や同社内他店舗からの応援や交代で休暇を取得する等休暇取得体制の整備に努めている。また、同社では POS レジの導入や IT

を活用した事務効率化等により労働環境の改善を図っている。これらの取り組みは、NI 縮小に寄与している。

- SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。
8.5：雇用と働きがいのある仕事、同一労働同一賃金を達成する
8.8：すべての労働者の権利を保護し、安全・安心な労働環境を促進する

(iii) 「文化伝統」

- 寿司は、伝統的な日本食文化として国民生活に欠かせない位置付けであり、食生活の充実やお祝い等の場の提供などに大きな役割を果たしている。
- 同社では、「海なし県の岐阜県でも本格的な美味しい寿司を提供する」という事業方針を掲げ、ネタの新鮮さと大きさにこだわりを持った寿司を提供している。

(iv) 「廃棄物」

- 同社は、食品ロス削減に取り組んでおり、値下げを行うケースもあるが、同日中に全て売り切っている。また、加工において発生する「魚のあら」などを全て活用するなど、握り寿司で使用できない部位を別のメニューで活用し、食品ロスはほぼ発生していない。これらの取り組みは NI 縮小に寄与している。
- SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。
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

(v) 「包括的で健全な経済」

- 同社は、地元根差した「寿司屋」を目指しており、その一環として岐阜県産の「油揚げ」を使用したいなり寿司は、同社の看板メニューの一つである。今後も、地元食材を活用した商品開発を行っていく方針であり、この取り組みは地元の食材の PR にも繋がり、PI 拡大に寄与している。
- 同社は現在 7 店舗を構え、各店舗に従業員 1 名を店長として配置し、パート・アルバイト店員で店舗運営を行っているため、衛生管理から、売上、出退勤管理など店長の負担が大きい。社長や専務が毎週各店舗を巡回し、レジ回りの清掃状況などを確認している。また、社内イントラを活用し、店舗間の情報共有、イベント管理を行うことで、サービスの維持・向上を図っている。
- SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。
9.1：すべての人々に安価で公平なアクセスに重点を置いた経済発展と人間の福祉を支援するために、地域・越境インフラを含む質の高い、信頼でき、持続可能かつ強靱なインフラを開発する
11.3：2030 年までに、包摂的かつ持続可能な都市化を促進し、全ての国々の参加型、包摂的かつ持続可能な人間居住計画・管理の能力を強化する。

(4) 特定したインパクト

以上を踏まえて、同社のインパクトを環境および社会の側面から特定した。

環境 (Environment)

環境に配慮した容器等使用の推進

- 同社は、持ち帰り用の袋について、再生可能な環境に配慮したものを使用している。サトウキビやトウモロコシ等の植物成分を原料の一部に活用した「バイオマスプラスチック」を 25%配合しており、マイクロプラスチックの削減に加え、二酸化炭素の排出量の削減効果がある。
- 同社は現在、地元企業とバイオマスプラスチック等を使用した見た目や使いやすさ、耐久性などにも配慮した持ち帰り用の容器の開発に向けて情報交換を実施し、共同での製品化を目指しており、最終的には全ての持ち帰り用容器を環境に配慮した容器に切り替える予定である。
- このインパクトは「気候」のカテゴリに該当し、環境面の NI を縮小すると考えられる。
- SDGs では、以下のターゲットに該当すると考えられる。

13.2 : 気候変動対策を国別の政策、戦略及び計画に盛り込む

社会 (Social)

日本の伝統食の継承と発展への貢献

- 同社は、「本真好い寿司を手軽に味わっていただく」という経営方針により、前述の通り「鮮度」、「大きさ」、「細部 (わさび)」にこだわった寿司を提供している。
- 今後も岐阜県、愛知県を中心に店舗拡大を予定しており、日本の伝統食である寿司の魅力を多くのお客様に届けることで、寿司文化を継承していくとともに、寿司業界の継続的な発展に貢献している。
- このインパクトは、UNEP FI のインパクトレーダーでは「健康・衛生」、「文化伝統」のカテゴリに該当し、社会的側面の PI を拡大すると考えられる。
- SDGs では以下のターゲットに該当すると考えられる。

3.4 : 2030 年までに、非感染性疾患による若年死亡率を、予防や治療を通じて 3 分の 1 減少させ、精神保健及び福祉を促進する。

地産地消商品の提供による地域貢献

- 同社は、地元食材を使用した商品開発に注力しており、岐阜県の「油揚げ」や「たまり醤油」を使用したいなり寿司「ぎふじんごろう」は、年間 60 万個近く売れる同社の看板商品の一つになっている。
- 今後も、岐阜県や近隣の食材を活用した商品開発を行っていく方針であり、地元食材の PR による、地域貢献に寄与する。
- このインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「包括的で健全な経済」に該当し、経済的側面において PI を拡大すると考えられる。
- SDGs では以下のターゲットに該当すると考えられる。

11.3 : 2030 年までに、包括的かつ持続可能な都市化を促進し、全ての国々の参加型、包括的かつ

持続可能な人間居住計画・管理の能力を強化する。

従業員とのエンゲージメント強化

- 同社では、従業員の働きがいの向上を図るため、退職時に係る福利厚生の見直しなどを行う予定である。また、繁忙期に本部や同社内他店舗からの応援や交代で休暇を取得する等休暇取得体制の整備に努めている。また、人材採用、人材配置の見直し、POS レジ導入による事務効率化等にも注力している。
- 一方で、同社の従業員の 8 割がパート、アルバイトであり、接客対応に差が出るケースがあるため、顧客満足度の向上を目指し、対面販売に特化したサービス向上のための教育マニュアルを整備していく方針であり、全ての店舗でレベルの高い接客対応ができるように教育していく。
- このインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「雇用」に該当し、社会的側面において PI 拡大、NI 縮小すると考えられる。
- SDGs では以下のターゲットに該当すると考えられる。
 - 8.5：雇用と働きがいのある仕事、同一労働同一賃金を達成する
 - 8.8：すべての労働者の権利を保護し、安全・安心な労働環境を促進する

企業統治 (Governance)

適切な店舗管理による安心・安全な寿司の提供

- 同社は、衛生面において、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理方法を計画し、毎日記録を行うことで衛生管理を行っている。加えて、独自で 1 日に 2 回の「クレンジングタイム」を設け、店舗美化や、調理場の清潔さを保つことで、衛生上の危険防止対策を強化している。
- 加えて、社長や専務が定期的に店舗を巡回し、商品の陳列状況や衛生面などに問題ないかを確認し、週に 1 回会議を行い、店舗間の情報共有を行うことで、サービス維持・向上を図っている。
- このインパクトは UNEP FI のインパクトレーダーでは「健康・衛生」に該当し、社会的側面において PI 拡大に寄与すると考えられる。
- SDGs では以下のターゲットに該当すると考えられる。
 - 3.4：2030 年までに、非感染性疾患による若年死亡率を、予防や治療を通じて 3 分の 1 減少させ、精神保健及び福祉を促進する

HACCP を取り入れた衛生管理記録簿



(5) インパクトニーズの確認、大垣共立銀行との方向性の確認

①国内におけるインパクトニーズ

- 国内における「SDGs インデックス&ダッシュボード」を参照し、国内のインパクトニーズと同社のインパクトを確認する。
- 上記工程を経て特定した、同社のインパクトに対する SDGs は、「3. あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する」、「8. 包摂的かつ持続可能な経済成長及びすべての人々の完全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用を促進する」、「11. 包摂的で安全かつ強靱で持続可能な都市及び人間居住を実現する」、「13. 気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策を講じる」である。
- 国内における SDGs ダッシュボードでは、「13」において、大きな課題が残る、「3、8、11」において、課題が残るまたは重要な課題が残るようになっており、国内のインパクトニーズと同社のインパクトが一定の関係性があることを確認した。



②岐阜県におけるインパクトニーズ

- 同社は、売上の大半が岐阜県内であることから、岐阜県における「SDGs 未来都市計画」を参照し、岐阜県における SDGs 達成に向けての課題を確認した。

<p>岐阜県 SDGs 未来都市計画 –SDGs の推進に資する取組（抜粋）–</p> <ul style="list-style-type: none"> ○環境保全の推進 ○持続可能な「清流の国ぎふ」ブランドの確立 ○県内産業の活力の強化 ○新事業展開の促進 ○誰もがともに活躍できる共創社会の実現
--

③大垣共立銀行が認識する社会課題との整合性

- 大垣共立銀行は、「サステナビリティ基本方針」において「地域経済の持続的成長」「地域のイノベーション支援」「多様な人材の活躍推進」「気候変動対応、環境保全」「地域資源の活用」「コーポレートガバナンスの高度化」の6つを重点課題（マテリアリティ）としている。
- 同社の特定したインパクトは以下の通り、大垣共立銀行の重要課題（マテリアリティ）と方向性が一致する。


同社の特定したインパクト	大垣共立銀行の重要課題 (マテリアリティ)
環境に配慮した容器等使用の推進	気候変動対応、環境保全
日本の伝統食の継承と発展への貢献 地産地消商品の提供による地域貢献	地域経済の持続的成長
従業員とのエンゲージメント強化	多様な人材の活躍推進
適切な店舗管理による安心・安全な寿司の提供	コーポレートガバナンスの高度化

以上のように、大垣共立銀行は本件の取組みが、SDGs の達成および貢献に向けた資金需要と資金供給とのギャップを埋めることにつながることを目指している。



3. インパクトの評価

ここでは、特定したインパクトの発現状況を今後も測定可能なものにするため、PI の拡大、NI の緩和・管理が適切になされるかを評価し、特定したインパクトに対し、それぞれに KPI を設定する。


環境に配慮した容器等使用の推進

項目	内容
インパクトの種類	環境的側面において NI を縮小
カテゴリ	「気候」
関連する SDGs	
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> CO2 削減に貢献するバイオマスプラスチックを利用した持ち帰り用の袋の使用や、地域企業との協業により、環境に配慮した容器を開発し、切り替えを進めていく
KPI	<ul style="list-style-type: none"> 2030 年度までに、提供する商品の容器のうち 50%をバイオマスプラスチックなど環境に配慮した容器に切り替える


日本の伝統食の継承と発展への貢献および地産地消商品提供による地域貢献

項目	内容
インパクトの種類	社会的側面において PI を拡大 経済的側面において PI を拡大
カテゴリ	「健康・衛生」「文化伝統」「包括的で健全な経済」
関連する SDGs	 
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> 高級寿司店で培ったこだわりと本格的で新鮮な寿司を提供し、地元食材を使用した地産地消による商品提供により、地域貢献していく
KPI	<ul style="list-style-type: none"> 2027 年度までに岐阜県や愛知県を中心に 10 店舗（現在 7 店舗）まで拡大する

従業員とのエンゲージメント強化

項目	内容
インパクトの種類	社会的側面において PI を拡大
カテゴリ	「雇用」
関連する SDGs	
内容・対応方針	・業容拡大に伴う本部体制の強化、福利厚生の充実、人材の育成を図り、職場環境の整備を推進する
KPI	・2025 年度までに、対面販売に特化したサービス向上のための教育マニュアルを整備し、以降各店舗でマニュアルに沿った運営を実施する

適切な店舗管理による安心・安全な寿司の提供

項目	内容
インパクトの種類	社会的側面において PI を拡大
カテゴリ	「健康・衛生」
関連する SDGs	
内容・対応方針	・適切な店舗管理により、お客さまへ「安心・安全な寿司」を提供していく
KPI	・独自のクレンリネスタイム(店舗全体での集中的な清掃時間)を設け、毎営業日、店舗美化や調理場の清掃を強化する取り組みを 2024 年度から実施する

4. モニタリング

(1) 有限会社じんごろうにおけるインパクトの管理体制

- 同社では、代表取締役の加納氏を中心に、本 PIF におけるインパクトの特定並びに KPI の策定を行った。
- 今後については、代表取締役の加納氏を統括責任者、管理責任者を専務取締役の金森氏を中心とし SDGs の推進、並びに、本 PIF で策定した KPI の管理を行っていく方針である。

(2) 大垣共立銀行によるモニタリング

- 本 PIF で設定した KPI および進捗状況については、同社と大垣共立銀行の担当者が定期的な場を設けて情報共有する。少なくとも年に 1 回実施するほか、日々の情報交換や営業活動を通じて実施する。

【留意事項】

1. 本評価書の内容は、大垣共立銀行と OKB 総研が現時点で入手可能な公開情報、同社から提供された情報や同社へのインタビューなどで収集した情報に基づいて、現時点での状況を評価したものであり、将来における実現可能性、ポジティブな成果等を保証するものではありません。
2. 大垣共立銀行、および OKB 総研が本評価に際して用いた情報は、大垣共立銀行および OKB 総研がその裁量により信頼できると判断したものであるものの、これらの情報の正確性等について独自に検証しているわけではありません。これらの情報の正確性、適時性、網羅性、完全性、および特定目的への適合性その他一切の事項について、明示・黙示を問わず、何ら表明または保証をするものではありません。
3. 本評価書に関する一切の権利は OKB 総研に帰属します。評価書の全部または一部を自己使用の目的を超えての使用（複製、改変、送信、頒布、譲渡、貸与、翻訳及び翻案等を含みます）、または使用する目的で保管することは禁止されています。