

一生涯のパートナー

第一生命

 Dai-ichi Life Group

ポジティブ・インパクト・ファイナンス評価書

グリーンハウスグループ

2025年5月15日
第一生命保険株式会社

はじめに

第一生命保険株式会社（以下「当社」）は、グリーンハウスグループに対して、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、株式会社グリーンハウス（以下、「グリーンハウス」）及びグリーンハウスグループの事業活動が、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）を評価・分析し、ポジティブ・インパクト・ファイナンス評価書（以下、「本評価書」）を作成した。

この評価・分析は、国連環境計画・金融イニシアチブ（UNEP FI）が制定したポジティブインパクト金融原則に則ったうえで実施している。

なお、本評価書に記載している各画像等については、グリーンハウス及びグリーンハウスグループの各会社 HP に掲載されているものを使用している。

《目次》

- 1 グループ概要
 - 1-1 基本情報
 - 1-2 経営方針
 - 1-3 沿革
 - 1-4 事業内容
 - 1-5 サステナビリティ活動
- 2 インパクトの特定
 - 2-1 インパクトレーダーによるマッピング（バリューチェーン分析）
 - 2-2 個別要因を考慮したインパクトの特定
 - 2-3 インパクトニーズの確認
- 3 KPI と目標設定について
- 4 当社との関連性
- 5 モニタリング
- 6 本評価書について

1 グループ概要

1-1 基本情報

グループ中核企業名	株式会社グリーンハウス
代表者名	代表取締役社長 田沼 千秋
所在地	【本社】 東京都新宿区西新宿 3 丁目 20 番 2 号 東京オペラシティタワー17 階 【グリーンハウス新横浜受注センター】（旧 食品流通センター） 神奈川県横浜市港北区新横浜 3-8-11 メットライフ新横浜ビル 6 階 【エキスパート・ビジュアル・トレーニングセンター】 東京都新宿区西新宿 3 丁目 20 番 2 号 東京オペラシティタワー42 階
創業/会社設立	創業：1947 年 4 月 1 日 / 会社設立：1959 年 2 月 20 日
資本金	1 億円
売上高	127,003 百万円（株式会社グリーンハウス・連結、2024 年 3 月期）
従業員数	36,310 名（2024 年 3 月末時点、グループ全体）
事業内容	① 官公庁・オフィス・工場・病院・シルバー施設・学校等諸施設のコントラクトフードサービス、弁当デリバリーサービス、機内食の製造販売、高齢者向け配食サービス ② レストラン・デリカショップの経営 ③ ホテル・旅館の経営受託および経営コンサルティング ④ 業務用食資材の販売ならびに食材の宅配・通信販売 ⑤ フードサービス施設の設計、厨房機器・什器・食器・備品販売ならびに環境品質マネジメント（エンバイロメンタルサービス） ⑥ フードサービス関係のビジネス・デザインコンサルティング・各種調査・分析・プランニング ⑦ フードサービス関連スタッフの人材派遣 ⑧ コンピュータ利用による情報処理・提供サービスおよびソフトウェアの開発・販売

【グリーンハウスグループ会社について】

「食を通じた健康とホスピタリティの提供」を実践する中で、主たる事業のコントラクトフードサービス事業のほか、以下のグループ会社を通して様々な事業を展開している。

●トータルプロデュース (株) グリーンハウス

コントラクトフードサービス事業	レストラン・デリカ事業	コンサルティング事業
グリーンホスピタリティフードサービス (株) (株) 北海道グリーンハウス (株) ジーエスエフ (株) ウェルネス伯養軒 コーペラズ (株) (株) グリーンハウスサービス (株) グリーンヘルスケアサービス (株) ジー・エフ・フードサービス (株) ジー・オー・フードサービス (株) ジー・エス・プロアシスト (株) ジー・ディー・フードサービス (株) ジー・ワイ・フードサービス (株) キャニー	【親会社】(株) グリーンハウスフーズ (株) ジー・エイチ・エフ・マネジメント (株) さぼてん関東 (株) さぼてん東日本 (株) さぼてん西日本 (株) GHフーズダイニング 山和食品 (株) ホテルマネジメント事業 (株) グリーンホスピタリティマネジメント (株) グリーンパブリックサービスマネジメント (株) 沖縄ホテルマネジメント (株) 福島グリーンホスピタリティ	(株) ホーワス・アジア・パシフィック, ジャパン (株) グリーン・フードマネジメントシステムズ 食品・資材流通事業・人材派遣 (株) グリーン・フードマネジメントシステムズ (株) 千秀グローバル 健康情報サービス (株) asken 海外事業 その他海外子会社

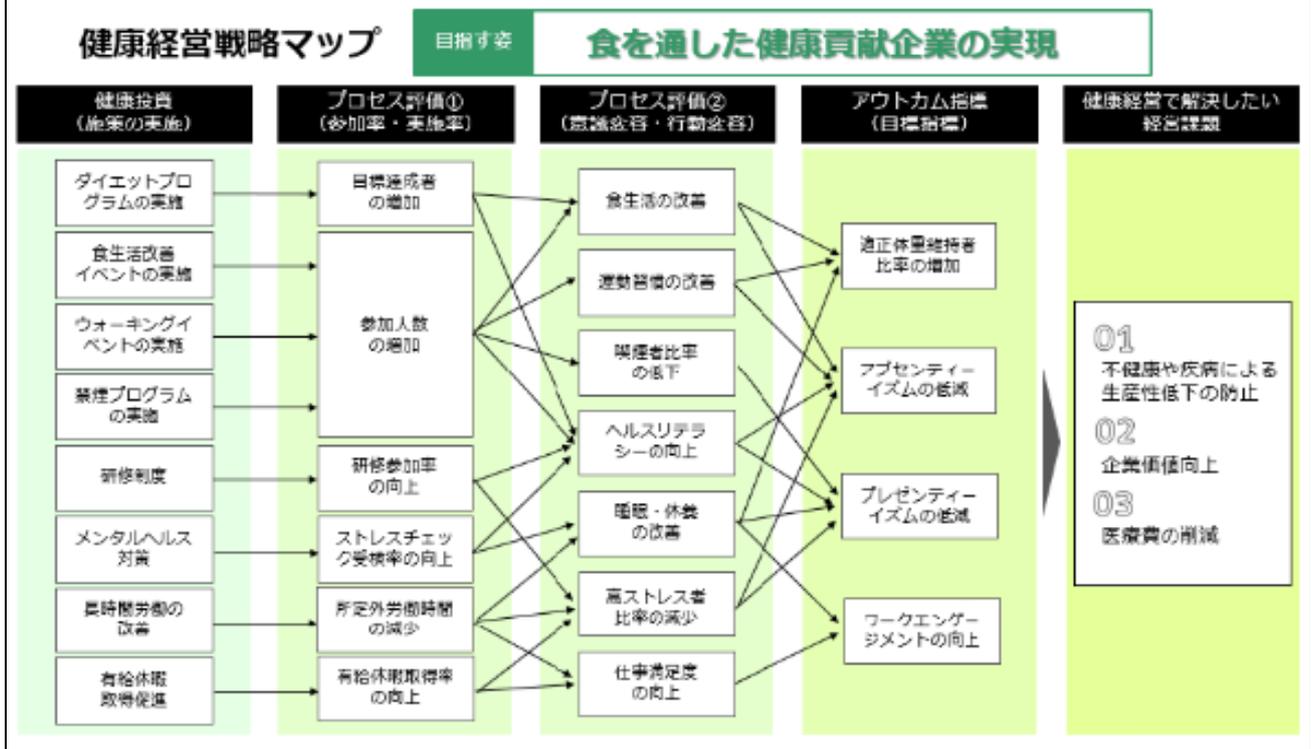
1-2 経営方針等

【企業理念・健康経営の実践】

グリーンハウスは、社是「人に喜ばれてこそ会社は発展する」のもと、食を通し健康を支える健康貢献企業を目指している。

そうした中で、2016年4月、グリーンハウスグループの健康経営の実践のため、「社員の健康増進で、いきいきと活躍できる職場と生産性向上で業績改善を実現する」とした健康企業宣言を制定している。

これを実践するため、Chief Health Officer（最高健康責任者＝CHO）を設置し、従業員が主体的に健康づくりに取り組める環境整備を進めるとともに、食を通した健康の実現を図り、お客様の健康にも寄与していくことを目指している。



【ウェルネスプログラム】

「食を通した健康貢献企業」を実現するにあたり、まずは従業員が健康であることが前提という考えから健康経営に取り組み始め、主に若年層の肥満、生活習慣病、喫煙率の高さを健康課題とし、具体的な活動方針として「ウェルネスプログラムの推進」を掲げ全社で取り組みを進めている。

- ① 長時間残業の徹底改善
- ② 有給休暇の取得推進
- ③ 健康診断受診率 100%
- ④ 健康増進の習慣化（肥満防止・運動・休肝日・禁煙）
- ⑤ ウォーキングなどの健康イベント
- ⑥ 「あすけんアプリ」*の活用 *後述

以上の取組みについて、オリジナル指標を用い数値化した『GHG 健康経営度ランキング』を活動組織別に社内公表し、ウェルネスプログラムの推進を図っている。



1-3 沿革（抜粋）

1947年	4月	創業者 田沼文蔵が慶應義塾大学の嘱託となり、大学予科食堂を経営
1954年	3月	会社名を慶應義塾の塾生から公募し、有限会社グリーンハウスを設立
1959年	2月	横浜市港北区日吉に資本金 200 万円にて株式会社グリーンハウスに改組
1962年	3月	横浜市に給食センターを開設
1966年	12月	とんかつ「さぼてん」新宿店を開店（レストラン 1 号店）
1972年	7月	レストラン部門を独立させ、株式会社さぼてん（1982 年 2 月株式会社グリーンハウスフーズに社名変更）設立
1992年	4月	寮・保養所・研修所の施設運営管理会社、株式会社ジー・エイチ・サービス（2001 年 8 月株式会社グリーンハウスサービスに社名変更）設立 株式会社北海道グリーンハウスを設立
1994年	10月	厨房・備品と施設清掃を取り扱う専門会社、株式会社千秀を設立
1996年	8月 10月	本社を東京都新宿区「東京オペラシティタワー」へ移転 食品流通センターを神奈川県横浜市都筑区に竣工
1999年	1月 4月	フードサービス関連の人材派遣業務を中心とした株式会社グローバル・リソースを設立 病院・社会福祉関連施設のフードサービス事業拡大を図るため、株式会社グリーンヘルスケアサービスを設立
2000年	4月	ホテル経営の専門会社(株)グリーン・ホテル・マネジメントを設立（現・グリーンホスピタリティーマネジメント）
2002年	11月	ホーワス・アジア・パシフィック, ジャパンとして、ホテル経営コンサルティング業務をスタート 研修センター「エキスパート・ビジュアル・トレーニングセンター」を開設
2005年	1月	ホテルコンサルティング事業分野への進出を目的に、株式会社ホーワス・アジア・パシフィック, ジャパンを設立
2005年	6月	株式会社伯養軒のフードサービス事業を譲り受け、新会社ウェルネス伯養軒として運営開始
2006年	10月	(株) グリーンホスピタリティーマネジメントを設立
2007年	10月	(株) ウィットを設立し、栄養管理の専門的アドバイスプログラム「あすけん」を開発
2010年	1月 7月	グリーンホスピタリティフードサービス（株）を設立し、各地域子会社（関東、中部地区）におけるコントラクトフードサービス及び関連する業務を集約 (株) グローバル・リソースと (株) 千秀の事業を統合再編し、(株) 千秀グローバルを設立
2011年	7月	グリーンホスピタリティフードマネジメント（株）を設立し、地域子会社（東日本、西日本地区）におけるコントラクトフードサービス及び関連する業務を集約
2014年	4月 12月	初の自社ブランドホテルを京都に開業（現・ホテルグランバツハ京都セレクト） 公共の宿泊施設を運営する(株)グリーンパブリックサービスマネジメントを設立
2016年	10月	学校給食事業を専門とする（株）ジーエスエフを設立
2021年	11月	「ホテルグランバツハ東京銀座」開業
2022年	4月	東京オペラシティ 42 階にインベーションセンター「GreeneX Plus」設立

1-4 事業内容

グリーンハウスは、社員食堂や社員寮などの企業向けフードサービス及び学校給食、高齢者施設・病院などの食事提供を行うコントラクトフードサービス事業を主たる事業とし、そのほか飲食店事業やホテルマネジメント運営、食生活改善アプリによる健康経営サービス、コンサルティング事業など、グループならではの総合力と各事業の専門性を最大限に活かし、食と健康に関する、きめ細やかなサービスをご提供している。

コントラクトフードサービス事業		
<p>B&I (ビジネス&インダストリー) 部門</p>  <p>企業向けフードサービス (社員食堂、社員寮など)</p>	<p>学校給食部門</p>  <p>公立/私立の小・中学校での 学校給食</p>	<p>ヘルスケア部門</p>  <p>高齢者施設・病院などでの 食事提供</p>
<p>レストラン・デリカ事業</p>  <p>「とんかつ新宿さぼてん」をはじめ 外食・中食の店舗展開</p>	<p>ホテル・マネジメント事業</p>  <p>「ホテルグランパッサ」をはじめ ホテルや公共宿泊施設の運営</p>	<p>海外事業</p>  <p>海外各国にてコントラクトフードサービス 事業やレストランを展開</p>
<p>AI食事管理アプリ「あすけん」</p>  <p>毎日の食事管理をスマートフォンで行う ヘルスケアアプリ</p>	<p>コンサルティング事業</p>  <p>Horwath HTL Hotel, Tourism and Leisure</p> <p>cinilittle.</p> <p>ホテル経営コンサル、 キッチン設計コンサルを運営</p>	

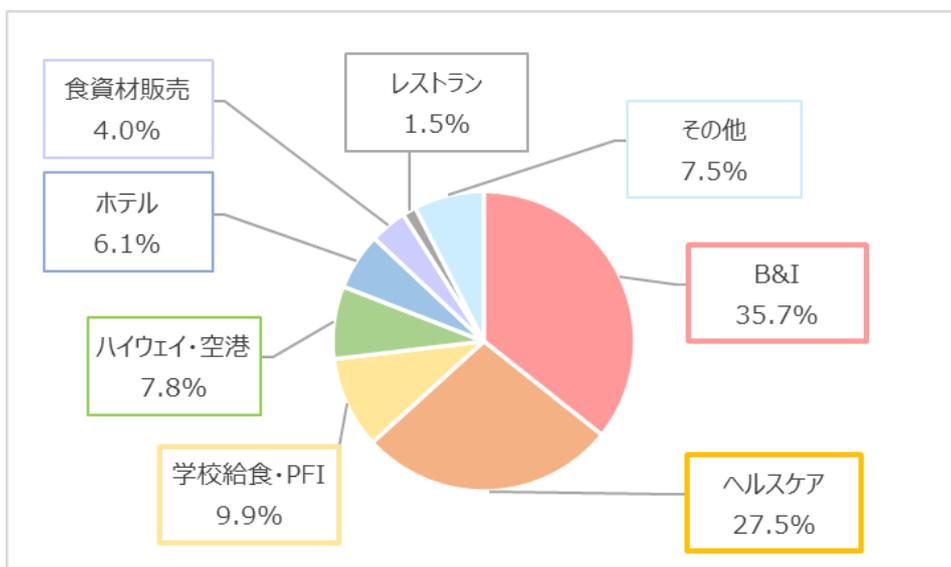
【事業セグメントについて】

事業セグメント	主な内容
B&I (ビジネス&インダストリー)	オフィス、工場、学校などでの食事の提供、ケータリング、機内食事業など、さまざまなスタイルで1日約100万食を提供している。
ヘルスケア	病院や介護施設、保育所において、一人ひとりの健康状態に合わせたフードサービスを提供している。
学校給食・PFI	自校方式(単独調理場)やセンター方式(共同調理場)、PFI事業*において、学校給食の提供、食育を通じた健康貢献など、学校給食の運営全般を担っている。
ハイウェイ・空港	SA・PAや空港関連施設におけるショップ・フードコート運営を行っている。
ホテル	リゾートホテル、ビジネスホテルからシティホテルまで数多くの物件を受託し、マネジメント契約によるホテルの経営受託を行っている。
食資材販売事業	フードサービス施設における各種設備備品などの販売を行っている。
レストラン	1966年に第1号店をオープンした、とんかつ「さぼてん」、その翌年創業した中国料理「謝朋殿」以来、数多くの専門レストラン・デリカ店舗を展開している。
その他の事業	フードサービス関連施設の設計・コンサルティングサービスや食生活改善アプリによる健康経営サービスなど食を通じた様々なサービスを提供している。 また、海外においてコントラクトフードサービス事業やレストラン事業を展開している。

*PFI事業：「PFI (Private Finance Initiative : プライベート・ファイナンス・イニシアティブ)」とは、公共施設等の整備運営を「民間企業でのグループ組成」及び「民間資金の活用」によって行う手法。



【事業セグメント毎の売上割合】 2024年3月期実績



主要な事業の概要は以下の通りとなっている。

【コントラクトフードサービス事業（B&I、ヘルスケア、学校給食）】

●B&I（ビジネス&インダストリー）

B&I 事業において、本部と各事業所、食品流通センターをネットワークで結び、メニューに応じて必要な食材を自動発注できるオーダーシステム「GAMES(ゲームス)」を導入している。レシピや栄養価も簡単に検索でき、和・洋・中バラエティーに富んだ 4000 種類のメニューで、食べる楽しみ、選ぶ楽しみを提供している。



<スマートミール>

スマートミールとは、健康に資する要素を含む栄養バランスのとれた食事のことで、「健康な食事（通称：スマートミール）・食環境」認証*を受けたメニューを、グループの店舗で提供している。

*「健康な食事・食環境」認証制度とは、人格なき社団「健康な食事・食環境」コンソーシアムが、外食・中食・事業所給食で「健康な食事（スマートミール）」を継続的に、健康的な環境で提供している店舗や事業所を認証する制度。

スマートミールの基準は、厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」を基本とし、1食あたりの基準は以下のようになっている。

スマートミールの基準		ちゃんと	しっかり
		450～650kcal 未満	650～850kcal (八訂の場合、620～850kcal)
栄養バランスを考えて「ちゃんと」食べたい 一般女性の方向け		栄養バランスを考えて「しっかり」食べたい 男性や女性の方向け	
主食	飯、パン、麺類	(飯の場合) 150～180g (目安)	(飯の場合) 170～220g (目安)
主菜	魚、肉、卵、大豆製品	60～120g (目安)	90～150g (目安)
副菜	野菜、きのこ、海藻、いも	140g 以上	140g 以上
食塩相当量		3.0g 未満	3.5g 未満

(「健康な食事・食環境」認証制度 (一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアム) HP より)

スマートミールの認定を受けるためには、主食、主菜、副菜、食塩相当量について上記基準をクリアすることに加えて、スマートミールのプロモーション（栄養情報の情報提供等）や、運営体制として栄養士がスマートミールの作成・確認に関与すること・店内禁煙であること等が必須項目となっている。必須項目を満たす場合には 1 つ星、その他オプション項目を満たした数に応じて 2 つ星・3 つ星が認定される。

<サステナブル・シーフード>

2018 年 10 月より、受託運営する 3 カ所の社員食堂で「サステナブル・シーフード」の提供を開始している。

サステナブル・シーフードとは、将来も魚を残していくことができるように、水産資源や環境に配慮し適切に管理された MSC 認証を取得した漁業で獲られた水産物、あるいは環境と社会への影響を最小限に抑えた ASC 認証を取得した養殖場で育てられた水産物のことをいう。

サステナブル・シーフードは、水産資源や海の健全性が長期にわたって確保される方法をとっている漁業で獲られた水産物のことであり、豊かな海の環境を次世代に残し、魚を持続可能に消費することで、国連の SDGs（持続可能な開発目標）達成にも貢献している。



- ・環境と社会への影響を最小限にして育てられた、養殖の水産物の証が、ASC ラベル
- ・水産資源と環境に配慮した漁業で獲られた、天然の水産物の証が MSC ラベル

<スマメシ>

スマメシとは、一汁三菜で 500kcal 台、食塩相当量控えめ（3.0 グラム前後）、野菜たっぷり（一日目標量の 3 分の 2 以上）のバランスの取れたグリーンハウスオリジナルのメニューとなっており、素材にこだわり調理に工夫を凝らし、飽きのこない、おなじみのメニューをラインナップしている。

<イベントメニュー>

こだわりの食材や季節感あふれるメニュー、グループブランドを生かしたメニューなど、バリエーションに富んだ企画を提案している。「とんかつ新宿さぼてん」などの専門店の人気メニューを食堂でも提供できるほか、当社の展開する海外現地法人と人材交流などを通じてイベントも開催している。

●ヘルスケア

病院の栄養摂取基準、栄養管理方針による安全で正しい食事の提供を基本に、四季折々の旬の食材を使用した行事食や産科・小児科への祝膳のほか、アレルギー等にも細かく対応し、患者さんの立場に立った食事サービスを提供している。また、病院で働く職員の方々の健やかな食生活形成の一翼を担い、また通院やお見舞いに訪れるの方々にとって利便性の高いレストランを提案している。

介護施設においては、介護レベルや体調に合わせた食事提供と低栄養や誤嚥の予防、また咀嚼（そしゃく）・嚥下（えんげ）困難の方々へ対応するソフト食を開発、提供している。また、歳時に合わせた行事食やイベント、フェアなど日々の食生活を豊かにする取り組みを実施している。

保育所では、保育方針に従い、安全・安心を最優先に食事を提供するなかで、正しい食生活が身に付くよう、職員・保護者の方々と連携し、食を通じた人間性の形成・家族関係づくりによる心身の健全育成を図っている。発達段階に応じた食に関する取り組みを進める厚生労働省の指針に基づき、「食を営む力」を培うことを目的に、各保育所での食育活動に取り組んでいる。



●学校給食

学校給食事業では、「人財育成」、「安全安心」、「顧客満足」、「食育活動」の4つの学校給食への念（おもい）を据え、学校給食事業の「喜ばれる念（おもい）」を形成し、子供たちの健やかな成長をサポートしている。

各教育プログラムや様々なコンテストを開催し人財育成に努めながら、徹底した衛生管理のもと安全で美味しい給食の提供を行っている。そのなかで、各自治体や私学のクライアントとの地産地消の取組み、イベント給食などを全国に展開し顧客満足度の向上に努めている。

そのほか、子どもたちが健康で豊かな食生活を送ることができるように、「食育テーマパーク」「ご当地料理教室」「食育授業」「厨房探検」など、様々な企画を通じて、子どもたちが楽しみながら学べるプログラムを構築している。



【ハイウェイ・空港】

サービスエリア・パーキングエリア内の売店・レストランの受託運営、経営を行っており、地産地消をコンセプトにした料理やエリア限定のお土産など、いつ立ち寄っても新発見のある、常に進化を続けるエリアづくりを目指している。

【ホテル】

2000年にホテル経営の専門会社「グリーン・ホテル・マネジメント」を設立（現グリーンホスピタリティマネジメント）以降、20年以上にわたり、全国各地のさまざまな宿泊施設で質の高いホテルマネジメントを提供している。

食と音楽を通して癒しと感動を提供するオリジナルブランド「ホテルグランバツハ」をはじめ、リゾートホテル、ビジネス・シティホテルを運営している。



オリジナルブランド「グランバツハ」一覧

ホテルグランバツハ熱海クレッシェンド



ホテルグランバツハ東京銀座



ホテルグランバツハ仙台



ホテルグランバツハ京都セレクト



【レストラン（デリカ）】

「素材」・「調理」・「安全・安心」・「サービス」の4つのこだわりをもち、オリジナリティーあふれる多彩なメニュー、食事の時間を気持ち良く過ごしていただくためのサービスを提供するレストラン事業を国内外で展開するほか、惣菜や弁当といった“中食”ニーズに応えるため、「レストランの味をご家庭でも」をコンセプトに“街の台所”としてプロの味をお届けするデリカテッセン事業、また自社ブランドの商品をはじめ、約150種類の魅力的な商品の数々を、サマーギフト、ウィンターギフトとして販売する外販事業を行っている。

「とんかつ新宿さぼてん」をはじめとする「とんかつ」業態に加え、中華ダイニングやうどん、カレー、スパニッシュ料理のレストランを展開している。デリカ事業においても、とんかつの他、おこわや揚げ物、おむすびなど様々な各種商品をそろえ、お客様のニーズに合わせた幅広い食品のサービスを提供している。



【その他】

●海外事業

日本国内にとどまらず、海外においても「とんかつ新宿さぼてん」を中心とするレストランの出店に加え、中国とベトナム、シンガポール等でコントラクトフードサービス事業を展開、世界規模での情報・技術の交換や人財交流を図り、日本においてもクライアントの施設に海外のシェフを招いたイベントを開催している。

アジア地域において、コントラクトフードサービスの技術指導を行った、韓国四大財閥の一つ LG（金星）グループの OUR HOME 社は、韓国第一位のコントラクトフードサービス企業に成長、また 2019 年 12 月には、シンガポールの B&I（Business & Industry：社員食堂等の受託運営）市場でトップクラスのコントラクトフードサービス企業 The Wok People 社（TWP）がグループに加わり、多文化・多国籍の従業員向けに食事提供を行っている。

欧州地域においては、オランダやスイスなどの独立系の会社との間で情報や人財の交換を行っており、経営理念に共感できる各社と交流を図ることで、より一層運営力を高め、他社にはない高付加価値の提供に磨きをかけている。



ベトナムでの調理指導の様子



海外シェフを招いてのイベント



●AI 食事管理アプリ「あすけん」

ダイエットや健康に関心を持つユーザーのための食生活記録・改善アプリで、食事画像判別 AI などにより食事の写真を撮るだけで食生活を記録・栄養計算をすることができる。加えて、食生活改善のプロフェッショナル管理栄養士のノウハウと AI 技術を組み合わせたアドバイスがユーザーの行動変容を促すことに寄与している。

また、ユーザー同士が励ましあうダイアリー、管理栄養士からの励ましが届くチア(応援)メールなど、食生活の改善を続けてもらう、習慣化を促す仕組みとなっており、累計会員数は 1,100 万人を超え、多くのユーザーの健康支援をサポートしている。



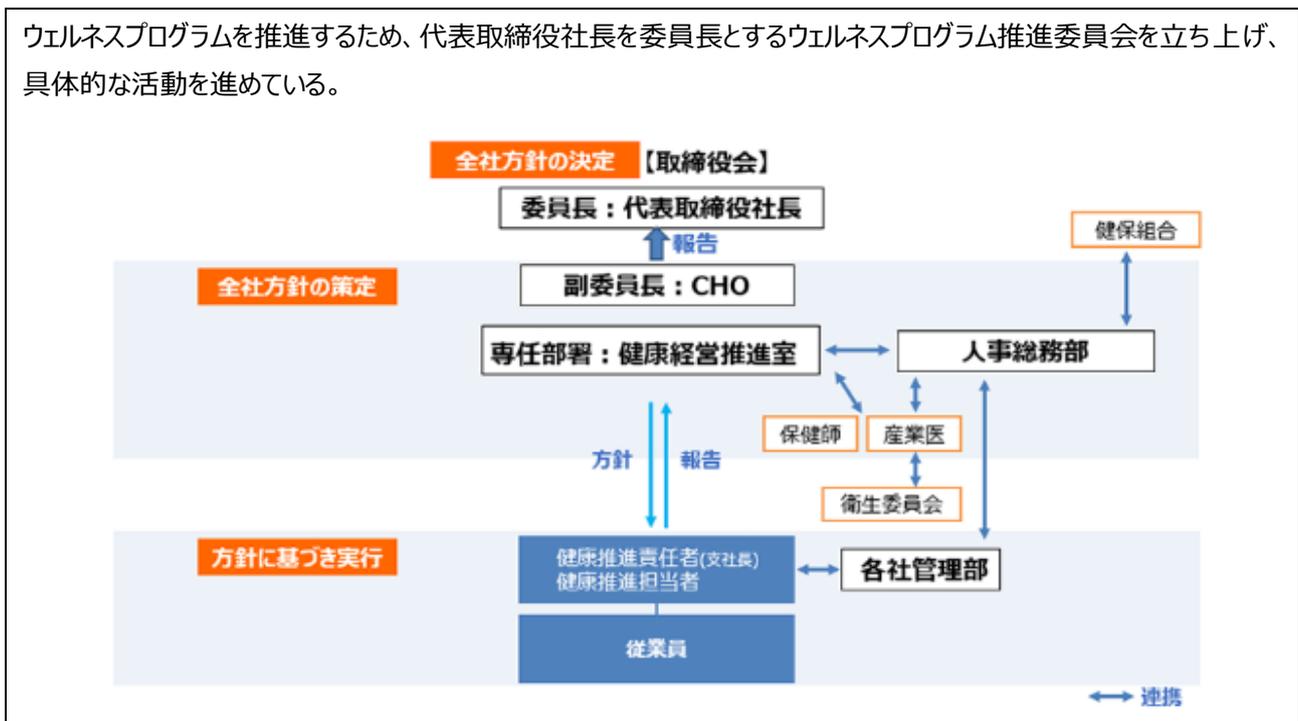
1-5 サステナビリティ活動

《社会面での取組み》

1-2 経営方針等に記載した通り、グリーンハウスは「健康経営戦略」の実践に向け、2018年2月、「グリーンハウスグループ働き方改革企業宣言(ウェルネスプログラム)」を公表、従業員が健康を維持し、増進を図るための「ウェルネスプログラム」に全社で取り組んでいる。

【ウェルネスプログラム推進委員会】

ウェルネスプログラムを推進するため、代表取締役社長を委員長とするウェルネスプログラム推進委員会を立ち上げ、具体的な活動を進めている。



【グリーンハウスグループ働き方改革企業宣言(ウェルネスプログラム)】

- ① 長時間残業の徹底改善
- ② 有給休暇の取得推進
- ③ 健康診断受診率 100%
- ④ 健康増進の習慣化（肥満防止・運動・休肝日・禁煙）
- ⑤ ウォーキングなどの健康イベント
- ⑥ 「あすけんアプリ」の活用

以上の取組みについて、オリジナル指標を用い数値化した『GHG 健康経営度ランキング』を活動組織別に社内公表し、ウェルネスプログラムの推進を図っている。

具体的には、専門性を活かした従業員の健康づくりの取組みとして、2,000人以上在籍の管理栄養士・栄養士のノウハウを活用した国内最大級のダイエットサイト・食事管理アプリ「あすけん」を活用したイベント「チャレンジ健康プログラム」や「歩いて健康プラスワン！」など、グリーンハウスグループの従業員が楽しみながら参加できる健康イベント、セミナーを実施している。また、社内のイベント実施に加え、残業削減、有給休暇の取得推進や健康診断の受診の奨励、健康増進の習慣化を経営トップの方針として実施している。

【ウェルネスプログラム・スローガン】

みんな元気で 気持ちよく すすめよう Wellness Being 2024

共に働く従業員全員が、身体的健康管理に励み、
 ストレスの少ない精神的健康状態にあり、
 お互いに気持ちよく仕事に専念できる
 職場環境づくりを目指す！

そのほか、労働安全性への取組みとして、労働安全衛生法に基づいて、毎月 1 回衛生委員会を開催している。

1 月	ヴィーガンは健康に良いのか 歯の健康に良いこととは	7 月	職場巡視
2 月	デスクワークではどんな体の不調が起こるのか 1 日 2L 水分摂取は本当に体に良いの	8 月	ストレスチェック実施方法
3 月	ストレスチェック集団分析結果報告と職場環境改善	9 月	マインドフルネス
4 月	ウェルネス委員会趣旨説明	10 月	簡単にできる運動不足への対処法とは
5 月	健康診断実施報告	11 月	スマホ・PC の悪影響とは
6 月	労災報告と今後の対策	12 月	ストレスチェック集団分析結果報告と職場環境改善 年間の面談を振り返って（産業医）

このような様々な取組みが評価され、以下のような外部評価を取得している。

●2018 年から 8 年連続「健康経営優良法人」に認定



経済産業省および日本健康会議が実施する「健康経営優良法人認定制度」において、「健康経営優良法人 2025 大規模法人部門」に認定。また、2024 年にはその中でも健康経営度調査結果の上位 500 法人のみが認定される「ホワイト 500」も同時取得している。

※健康経営優良法人制度とは、地域の健康課題に即した取組みや日本健康会議が進める健康増進の取組みをもとに、特に健康経営を実践している法人を顕彰する制度

●「DBJ 健康格付」最高ランクを取得



2020 年 4 月、株式会社日本政策投資銀行（DBJ）が行う「DBJ 健康経営（ヘルスマネジメント）格付」において、フードサービス業界としては初となる最高ランクの「A ランク」を取得した。DBJ 健康格付融資は、独自の評価システムにより、従業員の健康配慮への取組みは優れた企業を評価・選定し、その評価に応じて融資条件を設定する融資となっている。

●「スポーツエールカンパニー」「東京都スポーツ推進企業」に認定



スポーツ庁が主催する「スポーツエールカンパニー2025」および東京都より「令和6年度東京都スポーツ推進企業」にそれぞれ6年連続認定されている。「スポーツエールカンパニー」については、連続して5年以上認定を受ける企業に付与されるブロンズ認定を獲得している。

※スポーツエールカンパニー認定制度：スポーツ庁が働き盛り世代のスポーツ実施率向上を促進することを目的として、社員の健康増進のためにスポーツ実施に向けて積極的な取り組みを行っている企業を認定する制度

※東京都スポーツ推進企業認定制度：従業員のスポーツ活動の促進に向けて優れた取り組みやスポーツ分野における支援を実施している企業を認定する制度。

【ダイバーシティ推進の取り組み】

グリーンハウスグループは、全社員が協力し合い、ダイバーシティ（多様性）を積極的に受け入れ、誰にとっても働きやすい環境を整備し、一層の成長を目指している。

【グリーンハウスグループ ダイバーシティ宣言】

グリーンハウスグループは、年齢、性別、学歴、国籍、職種、性的マイノリティ（LGBT）、障がいの有無に関わらず、公正な人財採用・育成・登用の機会を提供し、多様な属性の社員が、それぞれの個性と能力を生かし、会社の成長と社会の発展に貢献できる環境づくりを進めます。

【女性活躍推進】

グリーンハウスでは、グループでの従業員の女性比率は約8割と多くの女性が活躍している。

働きやすい環境の整備の一環として、男性・女性双方にとって向き合うべきテーマである出産・育児・介護とキャリアの両立について、各種制度や復職のサポート、社内ロールモデルの経験の共有などの支援を行っている。

また、「ダイバーシティ推進プロジェクト」として、各業態で活躍する女性リーダーの相互支援、相互研鑽を目的に、ワールドカフェ形式によるワークショップやロールモデル講演会を実施している。また、両立支援などのテーマ別あるいは階層別のワークショップの実施など幅広い活動を進めるとともに、部門を超えたネットワークの構築やオープンで自由な会話ができる環境づくりを支援している。

役員・管理職登用に関しても、数値目標（役員層20%以上、部長層25%以上、マネージャー層35%以上）を設定している。

【障害者雇用・外国人採用】

法定雇用率以上の障害者の雇用を実現するとともに、障害のある人が力を発揮し、満足度を高める環境づくりを進めている。また、アジア諸国でビジネスを展開する現地の社員に加え、日本国内でも外国人社員を採用し、ダイバーシティを推進している。

《環境面での取り組み》

グリーンハウスは、以下の基本理念、行動指針に基づき、環境に配慮する取り組みを推進している。

【基本理念】

グリーンハウスグループは社会に有益な事業を営み、地域社会の発展、健康の増進、豊かな生活環境の実現に努めるとともに、食を通してお客様や従業員の健康を支える「健康貢献企業」を目指します。事業活動において、地球環境に優しい研究開発を強化し、資源の節約と再利用を通じて環境改善活動を実践します。

【行動指針】

- 1、事業活動における環境法規制及び当社の合意したその他の要求事項を遵守し、環境保護に協力し汚染の予防に努めます。
- 2、持続可能な社会を目指した環境目標を設定し、事業活動を通じて以下の項目に取り組み定期的な見直しを図り、環境負荷への継続的な改善に努めます。
 - 1)省エネおよび省資源化に努めて、効率的な本社・事務所・店舗・営業所運営を推進します。
 - 2)店舗・営業所から排出される食品廃棄物の有効利用に努め、食品リサイクルループの構築
 - 3)環境に配慮した店づくり、商品開発、物流体制を推進します。
 - 4)健康と安全に配慮した食事の提供を通じてお客様の満足度向上に努めます。
- 3、環境活動に関する認識を全従業員で共有できるように、従業員の環境教育・訓練、啓発活動を継続して行います。
- 4、環境方針を一般に公開して、積極的に外部とのコミュニケーションを図ります。

【グリーンハウスグループ環境委員会】



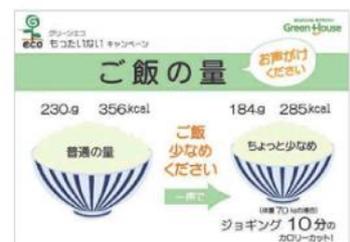
グリーンハウスグループの環境保全活動の進捗状況や問題点などを広く共有することを目的として、全国から代表が集まり、「グリーンハウスグループ全国環境会議」を定期的で開催している。

また、全店に配布している「eco book」や隔月発行している「エコタウン」は、従業員の環境に対する意識向上や教育に活用されている。

●生ゴミ削減の取り組み

環境への影響をできるだけ減少させるために、廃棄物の削減に対し、各営業所で様々な取り組みを行っている。

- ①生ゴミ排出量の計量・記録の実践による抑制
- ②野菜を丸ごと使うメニューの展開
- ③カット野菜の導入
- ④徹底した食数管理によるロス管理
- ⑤食事の提供時に食べられるだけのごはんを盛る など



グリーンエコ もったいないキャンペーン

コントラクトフードサービス（B&I）では、食事の提供時に食べられるだけのご飯を盛るなど、お客様と共に生ゴミの減量に取り組む「グリーンエコ もったいないキャンペーン」を展開している。

このほか、カット野菜の導入や食数管理によるロス管理を徹底するなど、生ゴミ発生の抑制・減量にも積極的に取り組んでいる。

●使用済み食用油リサイクルの取組み

各店舗で使用した食用油は、専門の取引先によって塗料やインク、飼料・肥料、バイオディーゼル燃料（BDF）にリサイクルされている。

●脱プラスチックの取組み

環境省の「プラスチックマート」キャンペーンに賛同しており、株式会社グリーンホスピタリティーマネジメントが運営する「ホテルコルディア大阪本町」では、プラスチック原料を削減した、こだわりのアメニティを使用している。また、全国に約 400 店以上を展開する「とんかつ新宿さぼてん」では、テイクアウト用の袋をはじめ各種包材を仕様変更し、石油由来のプラスチック製品の削減に取り組んでいる。

●環境教育・啓発活動

日々の改善提案活動の中から、特に優秀な事例を共有する場として年に 1 回「プラスワンコンテスト」を開催している。お客様に価値あるニーズを提供できるよう新たなチャレンジを行い、グリーンハウス全体の「イノベーション」の実現につなげていくため、グループ全社で好事例を広く共有し、日々の業務に生かしている。

また、全店に配布している「eco book」や隔月発行している「エコタウン」は、従業員の環境に対する意識向上や教育に活用されている。そのほか、年間 50 回以上の地域清掃活動を実施している。

「グリーンハウスグループの森」植林活動として、2015 年から新たな社会貢献活動の一環で、認定 NPO 法人環境リレーションズ研究所が推進する「プレゼントツリー」に賛同し、山梨県甲斐市の山林に苗木を寄贈し、水源を守る植林活動に協力している。



・横浜・食品流通センターに加え、グリーンハウス本社、名古屋事務所、大阪事務所、九州事務所でも環境マネジメントシステム「ISO14001」を取得している。

「健康貢献企業」を目指すなかで、グリーンハウスグループ全体としてサステナビリティに関する様々な取組みを通じた社会課題の解決や持続可能な経営の実現に取り組んでいる。

2 インパクトの特定

2-1 インパクトレーダーによるマッピング（バリューチェーン分析）

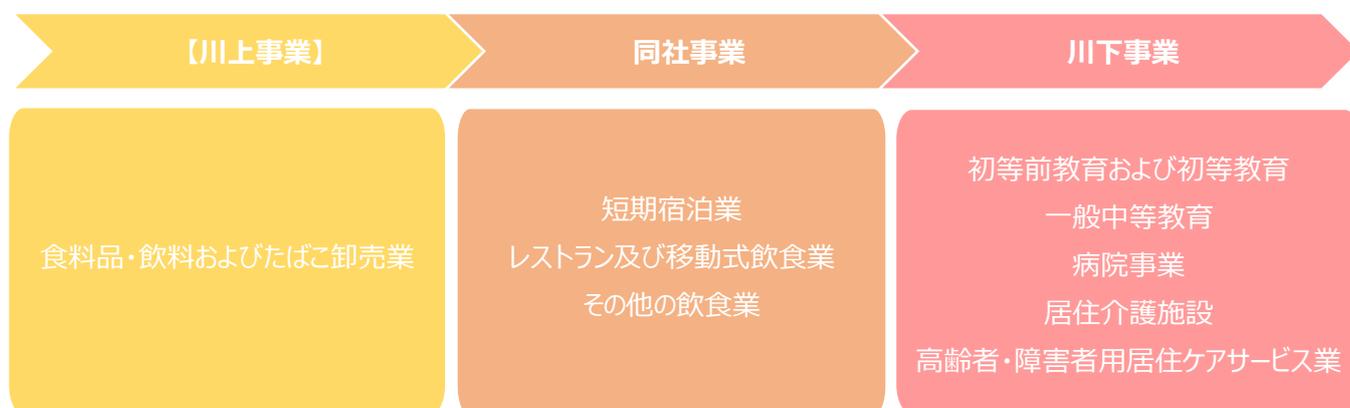
インパクトの特定のためバリューチェーン分析を行い、グリーンハウスの関連する事業について、「UNEP FI コーポレートインパクト分析ツール」を用いて、ポジティブインパクト（PI）・ネガティブインパクト（NI）を特定した。

その中で、影響が大きいと考えられる主要な事業を中心に、国際標準産業分類において以下のように整理した。

同社の主要事業として、「短期宿泊業」・「レストラン及び移動式飲食業」・「その他の飲食業」を選定した。

また、主たる飲食事業に伴う仕入先として、「食料品・飲料およびたばこ卸売業」を、飲食サービスの提供先として、「初等前教育および初等教育」・「一般中等教育」・「病院事業」・「居住介護施設」・「高齢者・障害者用居住ケアサービス」を選定した。

【バリューチェーン】



本件において、「食資材販売事業」・「その他の事業」セグメントにかかる事業内容については、全体売上に占める割合が低位であるため記載を省略しているが、個別の取組みによるインパクトは別途考慮し評価を行う。

下記のインパクトマッピングにおいて、「初等前教育および初等教育」と「一般中等教育」、「居住介護施設」と「高齢者・障害者用居住ケアサービス業」は同様のマッピングであるため、記載箇所をまとめている。

【当社事業及び関連する事業におけるインパクトマッピング】

【特定されたインパクト】			バリューチェーン 業種コード														
			川上事業		同社事業		同社事業		同社事業		川下事業		川下事業		川下事業		
			4630		5510		5610		5629		8510-8521		8610		8710-8730		
			食料品、飲料およびたばこ卸売業		短期宿泊業		レストラン及び移動式飲食業		その他の飲食業		・初等前及び初等教育 ・一般中等教育		病院事業		・居住介護施設 ・高齢者・障害者用居住ケアサービス業		
カテゴリ	エリア	トピック	ポジティブ	ネガティブ	ポジティブ	ネガティブ	ポジティブ	ネガティブ	ポジティブ	ネガティブ	ポジティブ	ネガティブ	ポジティブ	ネガティブ	ポジティブ	ネガティブ	
社会	人格と人の安全保障	紛争															
		現代奴隷															
		児童労働							*								
		データプライバシー															
	健康及び安全性	自然災害															
		健康及び安全性		*	*	*	*	*	*	*	*	*	**	*	*	*	*
	資源とサービスの入手可能性、アクセス可能性、手ごろさ、品質	水															
		食糧	*	*			*		*								
		エネルギー															
		住居														*	
		健康と衛生												**		*	*
		教育											**				
		移動手段															
		情報															
		コネクティビティ							**								
		文化と伝統				*			**								
	ファイナンス																
	生計	雇用	*		*		*		*		*		**	*	*	*	*
		賃金	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
		社会的保護		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ジェンダー平等											*	*	*	*	*	*	
平等と正義	民族・人種平等										*	*	*	*	*	*	
	年齢差別															*	
	その他の社会的弱者										*	*	*	*	*	*	
	強固な制度・平和・安定															*	
社会経済	健全な経済										*	*	*	*	*	*	
	インフラ	*		*													
	経済収束										*						
自然環境	気候の安定性		*								*		*	*			
	生物多様性と生態系	水域		*		**											
		大気		*													
		土壌				*											
		生物種		*		*											
		生息地		*		*											
	サーキュラリティ	資源強度															
		廃棄物		*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

※インパクトリーダーでは、「児童労働」「社会的保護」のマッピングがあるが、強制労働や児童労働の実態はなく、また社会保障制度に基づいた雇用体系となっており NI は発生していない。また、「住居」「セクターの多様性」「経済収束」「生物種」「生息地」については、直接の関連は薄く、影響は軽微と考えられるため、インパクトとしては除外して評価・分析を行っていく。

2-2 個別要因を考慮したインパクトの特定

上記のインパクト分析ツールによるインパクトを参考に、同社に関連する事業、またサステナビリティ活動などの独自の取組みを踏まえ、環境・社会・経済に対して影響の大きいインパクトを特定した

ポジティブインパクトの拡大		ネガティブインパクトの縮小	
教育	健康及び安全性	気候の安定性	
文化と伝統	食料	水域	
雇用	健康と衛生	廃棄物	
零細・中小企業の繁栄	賃金		

赤枠は特にインパクトの影響度が強いと考えられる項目で、後述する KPI・目標設定したインパクト項目である。

【特定されたインパクト評価・分析】

グリーンハウスは安全で健康的な「食」の提供、質の高い「健康」の提供、公正で働きがいのある職場環境づくり、フードロス削減や廃棄物再生利用の促進などの環境への取組みを実践しており、社会にインパクトを与えている。

●さまざまな業態で高品質な料理と心地よい食空間を提供するだけでなく、スマートミールやスマメシなど健康に配慮した食事を取り揃えているほか、AI 食事管理アプリ「あすけん」や栄養セミナー、食育活動等を通じて食事管理や食生活改善に関するサポートなど「食を通じた健康づくり」を行っており、「食」・「健康と衛生」の PI 拡大に貢献していると評価できる。

また、オフィス・工場・学校など様々な場所でのコントラクトフードサービスや、デリカ事業における食事機会の提供は、経済活動促進の観点から「零細・中小企業の繁栄」の PI 拡大に寄与していると考えられる。

加えて、コントラクトフードサービス事業では、学校給食や病院・介護施設、保育所向けに食事を提供しており、バリューチェーンの観点から「健康と衛生」・「教育」へのインパクトも認められる。

●「健康経営戦略」にあたり「ウェルネスプログラム」の推進は、従業員が健康を維持し、働きがいを創出する取組みとなっており、また障害者雇用や外国人採用の実施も含め「健康と衛生」の PI 拡大・NI 縮小、「雇用」の PI 拡大に貢献している。また、労働安全性の取組みも行っており、「健康及び安全性」の NI 縮小にも寄与していると考えられる。

「賃金」においては適切な賃金体系となっているほか、社員の意欲を大切に、育成・雇用の機会を提供しており、PI 拡大・NI 縮小に繋がっている。

●ホテル業における「食と音楽」というコンセプトを明確にしたホスピタリティ事業の展開や、グループ内で使う食材について地産地消食材を使用したメニューを提供するほか、海外コミュニケーションを活用し情報・技術の交換や人財交流を図りイベントを実施しており、「文化と伝統」の PI 拡大に貢献していると考えられる。

●なお、「ジェンダー平等」・「民族・人種平等」・「その他社会的弱者」は、直接的なインパクトではなく、上記にあげなかったが、グリーンハウスは障害者雇用や外国人採用の実施を含むダイバーシティ推進への取り組みを行っておりポジティブであると評価できる。

●「気候の安定性」や「水域」、「廃棄物」など自然環境のカテゴリーにおいて、グリーンハウスは上述した「食品ロスの削減」や「再生利用の促進」のほか、「脱プラスチックの取り組み」・「清掃活動」など環境に配慮した様々な取り組みを行っており、NI 縮小を図っている。食の観点からの各施策実施により、環境負荷を低減することに繋がっており、企業価値向上に対する貢献度も高いものとなっている。

2-3 インパクトニーズの確認

日本の SDG インデックス&ダッシュボードを参照し、そのインパクトニーズとグリーンハウスの取り組みが生み出すインパクトとの関係性を確認した。

本 PIF において特定したインパクトに対応する SDGs のゴールは、以下の3点である。

「3：すべての人に健康と福祉を」

「8：働きがいも経済成長も」

「12：つくる責任、つかう責任」

国内における SDG ダッシュボード上では、「12」に関して「大きな課題が残る」、「8」に関して「重要な課題が残る」、「3」に関しては「課題が残る」とされている。グリーンハウスの取り組みが、日本国内におけるインパクトニーズと一定の関係性があることを確認した。

【日本 SDGs インデックス&ダッシュボード】



(「Sustainable Development Report 2024」HP より)

3 KPI と目標設定

グリーンハウスのポジティブインパクト拡大とネガティブインパクト縮小を実現させるため、以下の特定したインパクトを重点取組み項目として位置づけ、各項目に対する KPI と目標を設定した。

今後、KPI の目標に対する進捗状況をモニタリング、継続的にインパクト測定を実施し、社会に与える評価・分析を行っていく。

① 【食を通じた健康とホスピタリティの提供】

項目	内容
取組み内容・対応方針	安全かつ健康面に配慮した食事サービスの提供を通じた、人びとの豊かな暮らしと健康の実現
インパクトの種類	「社会面」でのポジティブインパクトを拡大
インパクトカテゴリー	「食糧」・「健康と衛生」
関連する SDGs	
KPI・目標	<p>【スマートミール提供店舗（※1）数（延べ店舗数）の増加】 2025年3月期実績：41店舗 《目標》2026年3月期：50店舗、2027年3月期：55店舗、 2028年3月期：60店舗</p> <p>※1 一般社団法人「健康な食事・食環境」コンソーシアムが認証した「健康な食事（スマートミール）」を継続的に、健康的な環境で提供している店舗</p> <p>【SDGsメニュー（※2）の提供店舗数の増加】 2025年3月期実績：316店舗 《目標》2026年3月期320店舗、2027年3月期330店舗、 2028年3月期：340店舗</p> <p>※2 SDGsメニュー：ソイミート等のプラントベース食品（食物由来の原材料）を使用したメニューや、野菜の皮や芯、種など食べられるのに通常は廃棄されている部分を使用したメニュー。</p>

食を通じた健康とホスピタリティの提供を通して、人びとの豊かな暮らしと健康の実現に貢献することで、多くの人の健康水準の向上に繋がり、企業価値向上への貢献度も高いものとなっている。推進体制は、グリーンホスピタリティフードサービス株式会社の全国 B&I 推進部が中心となり取り組む。

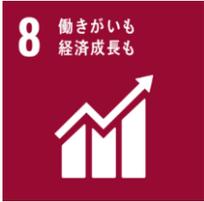
これらは、安全かつ健康面に配慮した食事サービスの提供により、健康な生活の実現に貢献しており、この取組みは、SDGs の 17 の目標において「3. あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進する」に貢献すると考えられる。

② 【「食と健康」に関する情報サービスの提供】

項目	内容
取組み内容・対応方針	健康支援アプリの普及や栄養セミナーの実施による、食生活改善など健康づくりのサポート
インパクトの種類	「社会面」でのポジティブインパクトを拡大
インパクトカテゴリー	「健康と衛生」
関連する SDGs	 <p>3 すべての人に健康と福祉を</p>
KPI・目標	<p>【AI 食事管理アプリ「あすけん」(※) 登録ユーザー数の増加】</p> <p>2025 年 3 月期実績：1,180 万人</p> <p>《目標》 2026 年 3 月期 1,300 万人、2027 年 3 月期 1,400 万人、 2028 年 3 月期：1,500 万人</p> <p>※食生活の記録・栄養計算や、食生活改善に向けた管理栄養士のノウハウと AI 技術を組み合わせたアドバイス提供を行うアプリ</p> <p>【健康推進活動の強化：栄養セミナーの実施数・動画等の視聴回数増加】</p> <p>2025 年 3 月期実績：192 件</p> <p>《目標》 2026 年 3 月期 195 件相当、2027 年 3 月期 200 件相当、 2028 年 3 月期：205 件相当</p> <p>なお、対面セミナーは 1 件につき 30 人程度の規模で開催していることから、動画視聴回数 30 回をセミナー 1 件に換算する。</p>

健康支援アプリや栄養セミナーで健康づくりのサポートに取り組むことは、人々の健康状態の向上に繋がっている。推進体制は、「あすけん」ユーザーの拡大については株式会社 asken が、健康推進活動の強化についてはグリーンホスピタリティフードサービス株式会社の全国 B&I 推進部が、中心となり取り組む。これらは、身体的、精神的および社会的福祉の状態の健康的な生活環境実現に貢献しており、この取組みは、SDGs の 17 の目標において「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」に貢献すると考えられる。

③ 【心身ともに健康で、働きがいのある雇用環境の実現】

項目	内容
取組み内容・対応方針	従業員が健康を維持し、働きがいを創出する取り組み拡大
インパクトの種類	「社会面」でのポジティブインパクトを拡大、ネガティブインパクトを縮小
インパクトカテゴリー	「健康及び安全性」「雇用」
関連する SDGs	
KPI・目標	<p>【ワーク・エンゲージメントの平均得点（※1）の向上】 2025年3月期実績：2.88点 《目標》2026年3月期3.2点以上、2027年3月期3.5点以上、 2028年3月期：3.8点以上 ※1 ユトレヒト・ワーク・エンゲージメント尺度を用いたアンケートで測定</p> <p>【平均年次有給休暇取得率の向上(正社員)】 2025年3月期実績：55.8% 《目標》2026年3月期58.5%以上、2027年3月期59.0%以上、 2028年3月期：60.0%以上</p> <p>【アブゼンティーズムの低減・プレゼンティーズムの向上】 ・病気による休職制度の利用日数の低減 2025年3月期実績：2.75日 《目標》2026年3月期2.2日以下、2027年3月期2.1日以下、 2028年3月期：2.0日以下 ・WLQ 調査票（※2）によるパフォーマンス指標の向上 2025年3月期実績：93.3% 《目標》2026年3月期94.0%以上、2027年3月期94.3%以上、 2028年3月期：95.0%以上 ※2 タフツ大学で開発された労働遂行能力を測定する質問票。「時間管理」・「身体活動」・「集中力・対人関係」・「仕事の成果」の4つの尺度で測定</p> <p>各 KPI は国内グループ従業員の数値</p>

グリーンハウスは、従業員が健康を維持し、増進を図るためのグリーンハウスグループ働き方改革企業宣言(ウェルネスプログラム)の推進を図っており、従業員のエンゲージメントを高めることを目指している。それらの活動を踏まえた目標を設定する。

ワーク・エンゲージメントとは、「仕事から活力を得ていきいきとしている」(活力)、「仕事に誇りとやりがいを感じている」(熱意)、「仕事に熱心に取り組んでいる」(没頭)の3つが満たされている心理状態として定義されており、従業員にとっての「働きがい」の程度を示すものである。グリーンハウスでは、一般的に広く活用されているユトレヒト・ワーク・エンゲージメント尺度のうち、上記3つの因子を3項目ずつ計9項目の質問で測定できる短縮版をベースとしたオリジナルアンケートによる測定方法を採用している。

アブセンティーズムとプレゼンティーズムとは、健康問題に起因したパフォーマンスの損失を表す指標である。一般的に、プレゼンティーズムとは、何らかの疾患や症状を抱えながら出勤し、業務遂行能力や生産性が低下している状態を意味し、アブセンティーズムは健康問題による仕事の欠勤(病欠)を意味している。

アブセンティーズムを病気による休職制度の利用日数をアンケートにて聴取し把握・管理している。具体策としては、健康経営の強化策として、特定保健指導受診率や精密検査等受診率の向上を推進し、また、研修による予防策の展開として、WEB社内報による健康セミナーの配信などを考えている。

また、プレゼンティーズムについては、健康問題による仕事上の制約の状況や生産性低下率を測るものとしてWLQ(Work Limitations Questionnaire)調査票によるパフォーマンス指標にて把握・管理している。WLQ調査票は、タフツ大学で開発された労働遂行能力の低下率が測定できる質問票で、「時間管理」・「身体活動」・「集中力・対人関係」・「仕事の成果」の4つの尺度、25問の質問項目で構成されている。

グリーンハウスグループでは、これらの目標を達成するために、健康経営・ウェルネスプログラムの実践として、健康セミナーやイベントによる健康増進、長時間労働の改善、有給休暇取得推進などにより、従業員の健康維持および働きがいの創出に取り組んでいる。

有給休暇取得推進においては、上長・人事総務部にて有給休暇取得義務者の取得計画管理や取得勧奨通知を行うこととしている。また、勤務体制として土曜出勤をなくし土日休暇とする制度変更を実施し休日数を増加させているほか、誕生日や結婚記念日などに合わせた記念日休暇制度や勤続年数に応じた節目休暇制度により、実質的な休暇日数の増加に努めている。

これらの施策は、従業員のエンゲージメント向上に繋がり、同時に企業のイメージ向上・人材確保にも繋がり、持続可能な経営への貢献度も高いといえる。推進体制は、ワーク・エンゲージメントの向上とアブセンティーズムの低減についてはグリーンハウスの健康経営推進室が中心となり取り組む。また、年次有給休暇の取得推進(正社員)とプレゼンティーズムの向上についてはグリーンハウスの人事総務部が中心となり取り組む。

これらは、心身ともに健康を維持できることで充実した職場環境及び働きがいのある組織運営の実現、雇用機会の創出に貢献している。SDGsの17の目標において「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(ディーセント・ワーク)を促進する」に貢献すると考えられる。

④ 【食の観点から環境に配慮する廃棄物の削減と資源循環サイクルの促進】

項目	内容
取組み内容・対応方針	廃棄物削減と再生利用促進の取組み拡大
インパクトの種類	「環境面」でのネガティブインパクト縮小
インパクトカテゴリー	「廃棄物」
関連する SDGs	
KPI・目標	<p>【食品ロス削減と廃棄物対策：顧客一人当たりの生ごみ発生量の削減】 2025年3月期実績：61.4g 《目標》2026年3月期 56.3g以下、2027年3月期 55.5g以下、 2028年3月期 54.7g以下</p> <p>【食品廃棄物の再生利用(飼料、肥料等)等実施率(※)の向上】 2025年3月期実績：38.3% 《目標》2026年3月期 43.3%以上、2027年3月期 44.5%以上、 2028年3月期 45.2%以上 ※食品リサイクル法が定める方法に基づいて計算</p> <p>各 KPI は国内グループの数値</p>

グリーンハウスは、その企業活動が地球資源を利用して成立していることに鑑み、地球を守る活動が企業の責務となっていることを常に意識し、環境負荷低減活動に積極的に取り組んでいる。

食品ロス削減と廃棄物対策として、①食品廃棄物の計量記録の継続と可食部と非可食部の発生状況の把握、②食品廃棄物の計量記録の IOT 化の検討、③出数管理による準備数精度向上、などを推進していく。

IOT 化等を通じて、廃棄物の計量を効率的にデータ収集し可視化できる策の検討に加え、出数管理による準備数の精度向上で食品ロス削減を図っていく。

なお、顧客一人当たりの生ごみ発生量の削減の算定にあたっては、社内イントラの廃棄物計量入力システムにて集計し算出する。

また、再生利用の増強にも取り組んでおり、①地域特性に合わせた食品リサイクルの推進、②バイオガス発電へ利用拡大(再生可能エネルギーへの転換)、③使用済み食用油のリサイクルの拡大などを進め、再生利用等実施率の向上を図っていく。

なお、再生利用等実施率は、農林水産省管轄の食品リサイクル法に定める方法に基づいて計算される。

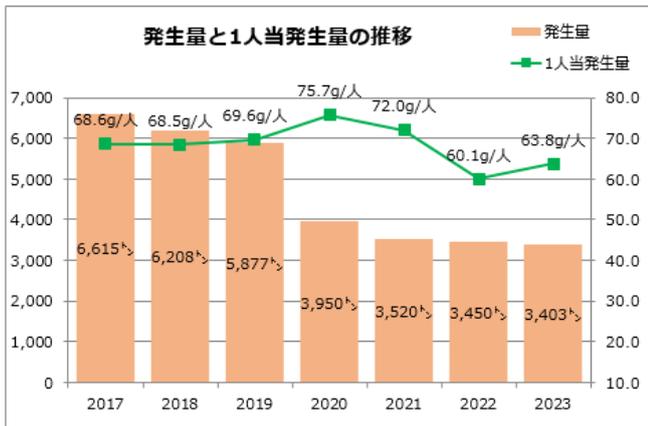
具体的な算定方法は以下の通り

再生利用等実施率 = (発生抑制量 + 再生利用量 + 熱回収量×0.95 + 減少量) ÷ (発生抑制量 + 発生量)

発生抑制量 = (基準発生原単位×客数(年間)) - (当年発生原単位×客数(年間))

(※基準発生原単位は 2007 年度発生原単位)

《参考データ》 グリーンハウス提供データより



食の観点から、廃棄物の削減や再生利用等を進めることで、環境負荷を低減することに繋がっており、企業価値向上に対する貢献度も高いものとなっている。推進体制については、グリーンハウスの商品本部が中心となり取り組む。これは、生産・回収・廃棄物処理の管理、工程内再生利用・リサイクルによる廃棄物の削減に貢献しており、この取組みは、SDGs の 17 の目標において「12. 持続可能な生産消費形態を確保する」に貢献すると考えられる。

4 当社との関連性

当社グループでは、「事業活動」と「重要課題に対する社会的価値の創造」の共創に取り組むことで、「現世代・将来世代の Well-being の向上」に貢献し、サステナブルな社会の実現への貢献と当社事業のサステナブルな成長を目指している。

当社グループは、“Financial Well-being for All”、“Healthy people and society”、“Green Leadership”、“Proactive Governance”の4分野を重要課題（コア・マテリアリティ）と設定し、この解決を目指し事業を通じた貢献の姿勢を定めている。

【第一生命ホールディングス・サステナビリティ】



本ポジティブ・インパクト・ファイナンスにおいて、グリーンハウスの事業活動およびサステナビリティ活動に対する包括的評価・分析を行った。評価・分析を踏まえ特定したインパクトについて、ポジティブインパクトを拡大、ネガティブインパクトを縮小するために関連する取組み方針、KPI・目標を定め取組みを推進していく。

これらの特定されたインパクト・取組みは、いずれも当社グループのコア・マテリアリティに係るものであり、それぞれ設定したKPIに基づき、今後モニタリングを実施していく。

5 モニタリング（モニタリング期間：2028年3月期実績を確認するまで）

・グリーンハウスグループにおいては、各 KPI・目標達成に向けた活動を実施し、社会的な課題解決・持続可能な開発目標への貢献および事業経営の課題解決に取り組んでいく。

・本件ポジティブ・インパクト・ファイナンスを実行するにあたり、設定した KPI の目標達成および進捗状況については、グリーンハウスと当社が定期的に会合の場を設け、共有する。会合は少なくとも年に1回実施するほか、日頃の情報交換や営業活動の場等を通じて実施する。モニタリング結果については、可能な範囲で对外公表することも検討する。

・2028年3月期実績を確認するまでのモニタリング期間中は一度達成した KPI と目標について、その後も達成水準を維持していることを確認する。なお、グリーンハウスグループの事業環境の変化等により現段階で設定した KPI と目標が実態にそぐわなくなった場合には、当社とグリーンハウスが協議し、再検討するものとする。

6 本評価書について

・本評価書は、株式会社格付け投資情報センター（R&I）より第三者意見を取得しており、国連環境計画金融イニシアチブにより定められた「ポジティブ・インパクト金融原則」に基づく適合性について確認している。

・本評価書の内容は、当社が作成時点で入手可能な公開情報及びグリーンハウスから提供された情報、グリーンハウスへのヒアリングなどで収集した情報に基づいて、作成時点の状況进行评估したものであり、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ない。

また、本評価に際して用いた情報は、当社がその裁量により信頼できると判断したものではあるが、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ない。これらの情報の正確性、適時性、網羅性、完全性、および徳的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、何ら表明および保証をするものではない。

・本評価書に関する一切の権利は当社に帰属する。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、翻訳及び翻訳等を含む）、または使用する目的で保管することは禁止されている。

以上