



2月21日 井村屋グループご説明資料

井村屋グループ株式会社

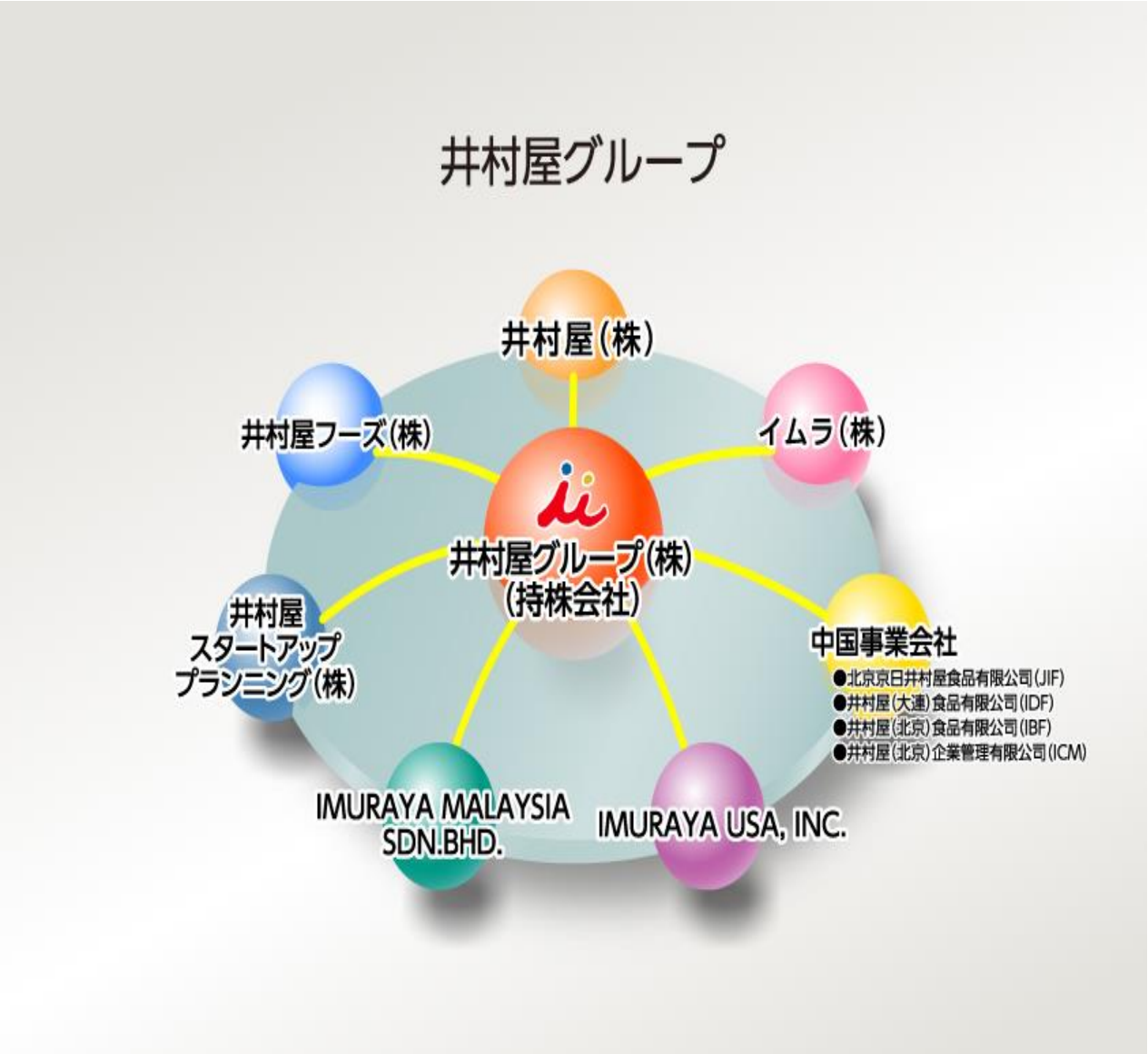
INDEX



1. 会社紹介
2. 輸出の状況
3. 食品ロス削減への取組み

1. 会社紹介(概要)

社名	井村屋グループ株式会社
創業	1896年（明治29年）
設立	1947年（昭和22年）4月8日
持株会社制移行	2010年（平成22年）
資本金	25億7,653万円
本社所在地	三重県津市高茶屋七丁目1番1号
グループ会社	国内4社、海外6社、計10社 （事業会社）
全従業員数	944名※2024年3月末日時点： 井村屋グループ全体



1. 会社紹介(事業展開)

常温・冷蔵・冷凍 全温度帯での展開



菓子



食品



冷菓



点心・デリ

緑枠はCVS・スーパーなど対流通業向けビジネス

紫枠はお客様ダイレクトのブランドビジネス



DC
(デイリー
チルド)



スイーツ
(ジュヴォー・
和涼菓堂)



VISION事業
(清酒・福和蔵・
菓子舗井村屋)



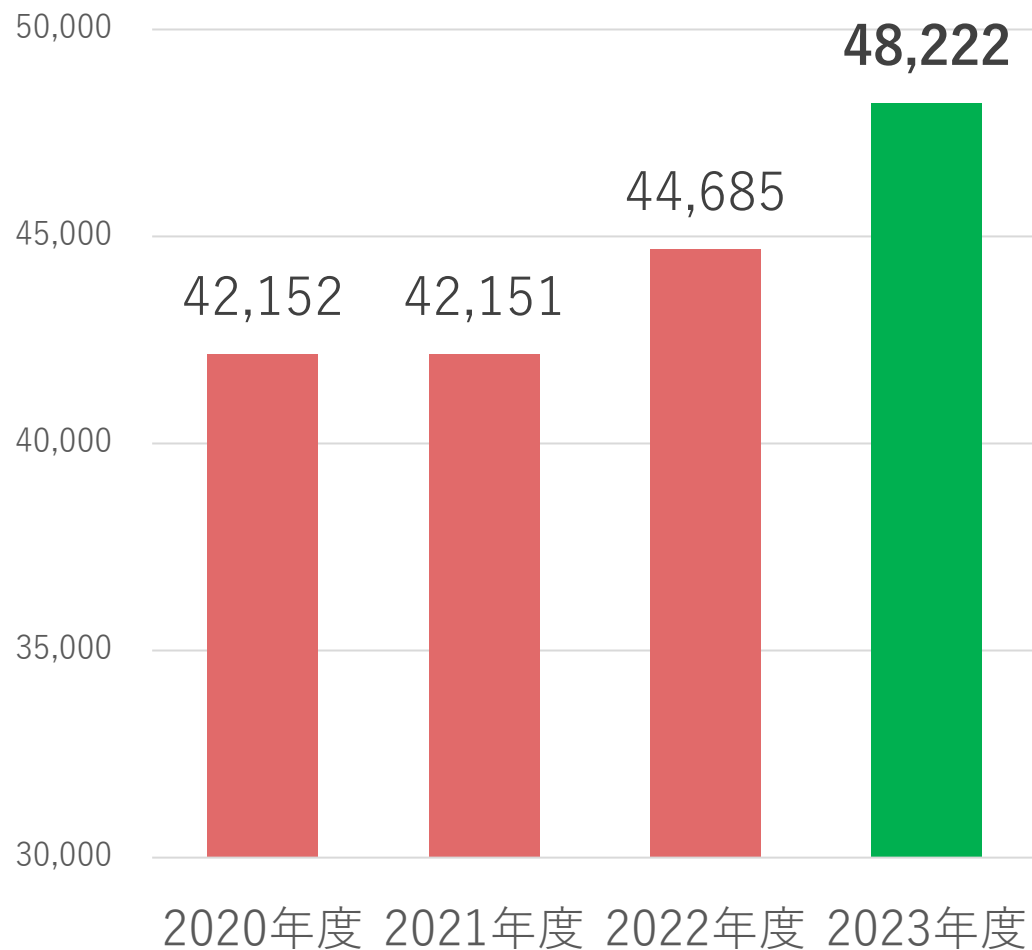
業務用調味料

業務用調味料は主にメーカー向けビジネス

1. 会社紹介(事業構成)

売上高推移

単位:百万円



2. 海外事業の状況

エリア／事業	社名 /所在地	設立	事業内容
米国事業	IMURAYA USA,INC. (IMU) カルフォルニア州アーバイン	2009年	日本のもちとココナッツクリームなど和と洋を融合させたオリジナルアイスクリームの製造・販売。2020年度から日本の井村屋商品の総代理店機能をスタートしあずきバー・カステラなどの販路拡大に取り組んでいる
中国事業	(JIF IBF IDF ICM) 4法人 北京3社 大連1社	JIF2000年 IBF2005年 IDF2016年 ICM2019年	【調味料】 野菜・海鮮などの粉末調味料の製造・販売。主に即席めん・調味料・外食関連に供給 【食品】カステラの製造販売・輸出に加え、日式包子の開発・販売
ASEAN	IMURAYA MARAYSIA SDN.BHD クアラルンプール	2019年	アセアンのゲートウェイの位置づけで進出。現地OEMパートナーと提携し生産拠点を確立。海外で初めてあずきバー生産に踏み切り、2022年10月第2弾 mochimochiを市場投入
海外輸出			当社の特色ある和風アイスクリームやカステラ・ロングライフとうふ等を中心に北米・東アジア等に輸出。2021年度から海外法人与連携し、米国における総代理店機能をサポートし、その他販売エリア拡大を進めている



USA社屋



大連



マレーシアで生産されているAZUKI BAR

2. 海外事業の状況

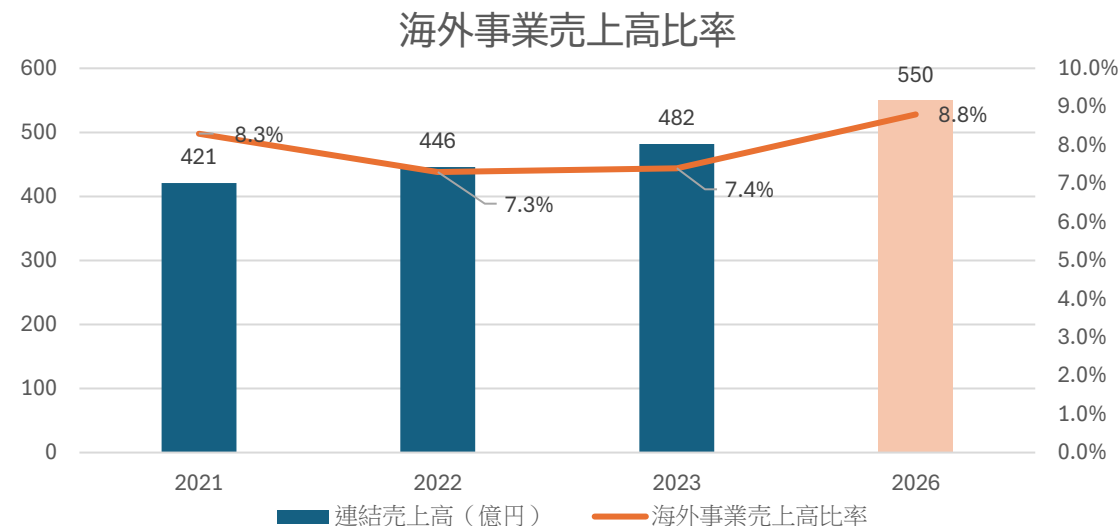
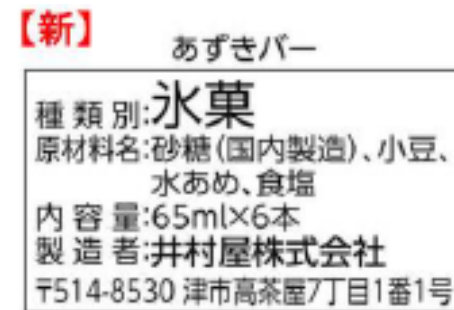
■ 海外輸出

- あずきバー・各種もなかアイス・もちを使ったアイスなど日本の代表的な素材を生かしたアイスクリームは海外でも人気！
- 原材料・各種表示など品質に関して各国の規制が異なり輸出のハードルは決して低くはないが素材を生かした商品づくりで潜在ニーズをくみ取り輸出先を拡大

課題：＊主要規制添加物(部分水素添加油脂＝PHOs)
＊原料非開示で輸出ができない商品もある



輸出している商品事例



3. 食品ロス削減活動

食品産業として環境保全を経営の重要項目に位置づけCO₂削減と食品ロス削減に全社で取り組んでいます
発生抑制とアップサイクルの2軸で取り組んでいます

廃棄物の削減

- 廃棄物量の目標1,643t以下に対して実績3,705t(高茶屋サイト)
- 食品ロスの目標2019年度比50%削減に対して実績約13%削減(グループ全社)
- アップサイクルの取り組み推進
- 基本の徹底で品質異常の発生防止
- 食品ロスを発生させない商品設計



井村屋グループでは2020年度に「食品ロス削減活動AtoZ」を立ち上げ、グループ全社で協働して食品ロス50%削減(2019年度比)を目標に活動を進めています。豆腐生産時の副産物である「生おから」は食品ロス廃棄量に占める割合が最も多く、その有効活用については長年の課題でしたが、2022年度に業務用冷凍おから「井村屋雪花菜(きらず)」として販売を開始し、地元三重県を拠点とするスーパーに総菜原料として採用いただきました。さらに2023年度はその用途を拡大し、全国にホテルチェーンを展開されている(株)グリーンズのホテル朝食にて、冷凍おからを使用したおから肉団子の提供が開始されました。

3. 食品ロス削減活動

2025年3月下旬 本社工場内にアップサイクルセンター竣工予定

食品製造企業として食品ロス削減は社会的使命でありSDGsの潮流に沿うものです。
アップサイクルセンターを環境負荷低減活動のベース基地として一貫した生産ラインを確立することにより、自社の食品ロスを有効に活用いたします。



生おから



あずき副産物



カステラ切れ端

自社で取り組む

他社との共創

【課題認識】
活動の周知・理解

啓発活動

ご清聴ありがとうございました

