

---

---

# ポジティブインパクトファイナンス評価書

評価対象企業：エースシステム株式会社

2025年3月25日  
南都コンサルティング株式会社

---

---

## 目次

1. 借入金の概要	2
2. 会社概要	2
・グループ会社	
・企業理念	
・事業概要	
・過熱水蒸気技術	
・大阪公立大学との共同プロジェクト	
・保有特許	
・エースシステムの目指すビジネスモデル	
3. 業界動向	13
・食品機械業界について	
・業務用炊飯機業界について	
4. サステナビリティに関する取組	16
・サステナビリティ基本方針	
・環境保全への行動指針	
・SDGs宣言	
・サステナビリティ活動	
5. 包括的分析	22
・UNEP FIの定めたインパクト評価ツールにより確認したインパクト一覧	
・個別要因を加味したインパクトの特定	
・インパクトに係る戦略的意図やコミットメント	
6. KPIの決定	25
・ポジティブインパクトとネガティブインパクトの内容	
7. インパクトの種類、SDGs、貢献分類、影響を及ぼす範囲	32
8. サステナビリティ経営体制（推進体制、管理体制、実績）	35
9. 南都銀行によるモニタリングの頻度と方法	35

南都コンサルティング株式会社は、国連環境計画金融イニシアティブ（UNEP FI）が提唱した「ポジティブ・インパクト金融原則（PIF原則）」および「資金用途を限定しない事業会社向け金融商品のモデル・フレームワーク（モデル・フレームワーク）」に適合させるとともに、ESG金融ハイレベル・パネル設置要綱第2項（4）に基づき設置された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」に整合させた上で、エースシステム株式会社（以下、エースシステム または 同社）の包括的なインパクト分析を行った。

株式会社南都銀行は、本評価書で特定されたポジティブインパクトの向上とネガティブインパクトの低減に向けた取組を支援するため、エースシステムに対し、ポジティブインパクトファイナンスを実施する。

## 1. 借入金の概要

借入人の名称	エースシステム株式会社
借入金の金額	100,000,000円
借入金の資金用途	運転資金
モニタリング期間	5年

## 2. 会社概要

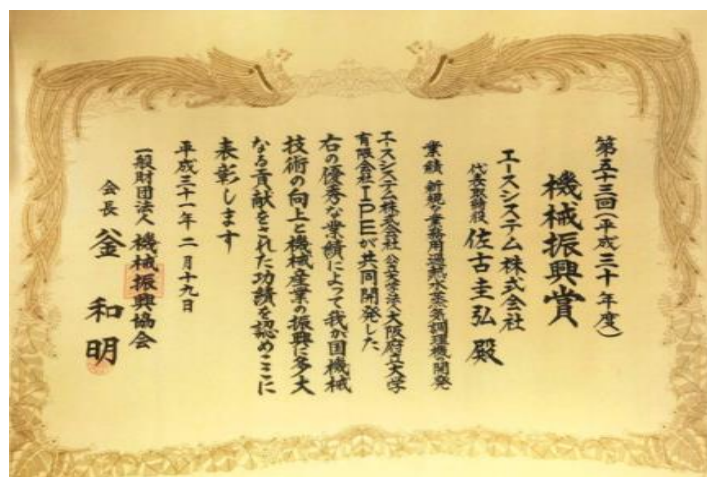
企業名	エースシステム株式会社 
本社所在地	大阪府和泉市あゆみ野三丁目1番3
設立	1996年6月11日
資本金	1,000万円
売上高	18億円（2024年5月期）
従業員数	67名(2024年12月現在)
主たる事業内容	機械装置の設計・製作・販売 【取扱品目】 業務用連続蒸気炊飯機、各種蒸気調理装置、NC加工機、ロボットシステム、各種自動組立装置、測定器、各種ストッカー、コンベア、検査装置、フィダー、各種省力機 等
認証取得	エコアクション21（認証・登録番号0009955）
顧問弁護士	弁護士法人 橋下綜合法律事務所 弁護士法人 咲くやこの花法律事務所

主要沿革

1988年10月 自動制御装置設計、製作、施工を目的として個人創業  
 1995年4月 省力機械、産業用ロボット等設計、製作、施工を開始  
 1996年6月 エースシステム株式会社に組織変更  
 1999年10月 炊飯器初号機発売  
 2008年7月 新連携事業認定取得  
 2011年4月 大阪府立大学（現、大阪公立大学）と共同研究開始  
 2013年4月 大阪府知事認証「大阪府発明実施功労者賞」受賞  
 2014年3月 環境省策定 エコアクション21認証・登録



2015年3月 現本社に移転  
 2015年2月 エースシステムソリューション株式会社 設立  
 2016年6月 加工工場開設  
 2017年8月 関東営業所を開所  
 2019年1月 「第53回機械振興賞 機械振興協会会長賞」受賞



2020年6月 関東営業所を関東支店に組織変更  
 2022年4月 開発センター新設  
 2022年11月 九州支店新設  
 2023年9月 新社屋完成 開発センターを移転

事業所	本社工場	大阪府和泉市あゆみ野三丁目1番3	
	開発センター	大阪府和泉市あゆみ野二丁目6番3	
	関東支店 九州支店	東京都板橋区蓮根3-21-7 福岡県福岡市博多区東那珂1-6-23	

■ グループ会社



エースシステムソリューション株式会社



所在地	大阪府泉南郡熊取町五門東二丁目5番17号		
設立	2002年2月	資本金	300万円
従業員数	8名（2024年12月現在）		
事業内容	食品・農産物の加工・販売 情報機器サービス・ロボットシステムサービスの設計・試作・製造販売 太陽光発電事業 等		

A S A 株式会社

所在地	大阪府和泉市あゆみ野三丁目1番3		
設立	2021年12月	資本金	300万円
従業員数	2名（2024年12月現在）		
事業内容	業務用連続蒸気炊飯機、各種蒸気調理装置の販売 等		

A S T E C 株式会社

所在地	東京都港区芝大門二丁目5番5-1406号		
設立	2022年4月	資本金	300万円
従業員数	8名（2024年12月現在）		
事業内容	業務用連続蒸気炊飯機、各種蒸気調理装置の補修・メンテナンス 等		

## ■ 企業理念

### 「新しい常識を創ります」

“新しい常識を創る”を私たちの信念とし、妥協しない物づくりに取り組んでいます。

また、環境問題についても永遠のテーマとし、お客様にご満足いただけるよう、日々研究、開発に努めております。

エースシステム株式会社 代表取締役

佐古 圭弘  
YOSHIHIRO SAKO



## ■ 事業概要

エースシステムは、1988年に創業した機械装置メーカーで、業務用連続蒸気炊飯機・各種蒸気調理装置・産業機器・制御機器等の製造を行っている。

企業理念でもある「新しい常識を創る」というコンセプトを元に、様々な産業機械や工作機械を創出し、妥協しないモノづくりに取り組んだ結果、1999年に従来の「釜でお米を炊く」という常識を覆し、「蒸気でお米を炊く」という発想を取り入れ、過熱水蒸気を利用したコンベアによる「連続蒸気炊飯システム」を開発し、現在の主力商品となっている。

また、大阪公立大学との産学連携プロジェクトにも取り組むことで、釜炊きより粘りや細胞組織が良く保たれているほか、添加物レスな炊飯米を提供できることを科学的分析で実証し、安心安全・健康・美味しい・簡単時短調理を実現する製品として、業界内で広く認知されている。

今後は、装置メーカーとしての事業だけでなく、食品を加工販売する食品メーカーへと事業範囲を拡大し、同社の機械で調理加工した栄養価の高い弁当や個食キットの提供に注力していく方針である。



未来の食に革命を起こす  
エーススチームクッキングテクノロジー



**ACE STEAM**  
COOKING TECHNOLOGY



出所) エースシステムより提供

【蒸気調理装置 取扱製品】

<p>SRM (スチームライスマシーン)</p>	<p>過熱水蒸気を使用したコンベアによる連続式炊飯機。洗米・浸漬不要で高い炊き増え率が特徴。</p>		<p>&lt;特徴&gt;</p> 
<p>MSC (マルチスチームクッカー)</p>	<p>炊飯、野菜、肉、魚調理まで、複数原料の調理が一台で可能。マルチスチームクッカーは、独自の「過熱水蒸気式連続自動炊飯システム」のノウハウを用い、高カロリーかつ低酸素での調理を実現しており、食材の色彩や栄養素を保持できる点が特徴。 <b>第53回機械振興賞 機械振興協会会長賞受賞製品</b></p>		<p>&lt;特徴&gt;</p> 
<p>VSC (ベジタブルスチームクッカー)</p>	<p>野菜、肉、魚の蒸気調理に特化した、コンパクトな製品。独自の特許技術で、素材本来の栄養成分を保持しつつ色鮮やかに仕上げる事が可能。</p>		<p>&lt;特徴&gt;</p> 
<p>FSC (フーズスチームクッカー)</p>	<p>カップご飯等の、個食の大量生産に最適な製品。白飯はもちろん、雑穀・炊き込み・おかゆ等、用途に合わせた米類の炊き分けが可能。</p>		<p>&lt;特徴&gt;</p> 
<p>CRC (コンパクトライスクッカー)</p>	<p>炊飯に特化した製品で、小規模店舗にも設置可能なコンパクトサイズ。</p>		<p>&lt;特徴&gt;</p> 
<p>BMC (ボックスマルチクッカー)</p>	<p>野菜・魚・個食などの調理が可能。場所を取らない省スペース設計で、小規模店舗や商品の研究開発などに適している。</p>		<p>&lt;特徴&gt;</p> 

## 【その他の機器】

### <産業用機器>

エースシステムは、NC加工機、検査装置等の産業用機器の設計から据付まで一貫して対応できる体制を構築している。

NC加工機



検査装置



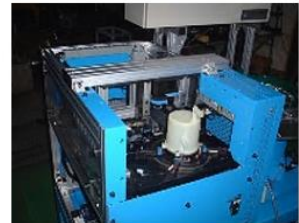
タオル梱包機



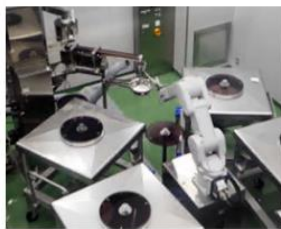
油圧式開閉ゲート



組付け機



ロボット錠剤回収装置



### <制御機器>

エースシステムは、電気制御や制御盤製作・工事・その他電気制御・ソフト作成等の各種機械電気制御に対応している。

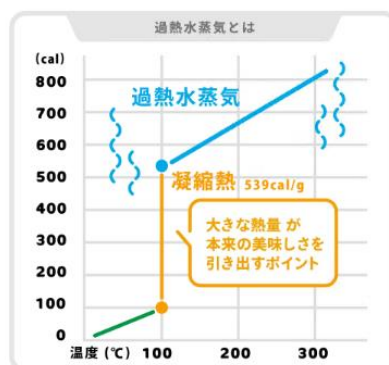


出所) エースシステムより提供



## ■ 過熱水蒸気技術

エースシステムの中核技術である「過熱水蒸気」を利用した装置は、蒸気が直接食品に接触する直接過熱方式で、食品表面のみに凝縮熱を発生させることで、高効率の熱伝導を実現している。



  
**過熱水蒸気の Calorie**  
 比熱容量：0.48cal/g/°C  
 凝縮熱：539cal/g

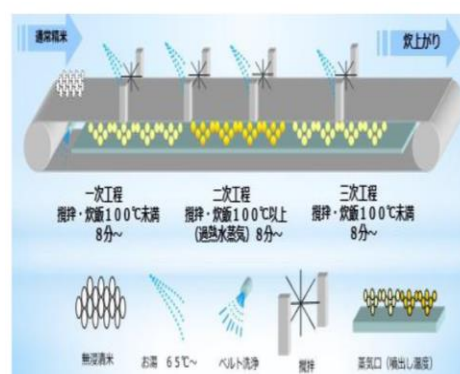


## ● 過熱水蒸気調理のメリット

<炊飯分野>

 <b>Quick</b> <b>無浸漬炊飯で時短</b> <small>Save time without soaking water</small>	<p>過熱水蒸気を噴射するため、洗米や浸漬が不要となり、時短による作業効率の向上が可能。</p>
 <b>running cost saving</b> <b>half cut</b> <b>省</b>	<p>密閉に近い空間で蒸気噴射するため、エネルギー効率が高く、従来のガス釜炊飯に比べ、省エネ効果が高く、ランニングコストが低い。</p>
<p><b>お米の膨張率</b>  <b>約2.3倍～2.6倍</b>      Expansion ratio of rice      About 2.3 times to 2.6 times</p> 	<p>蒸気炊飯の膨張率（炊き増え率）は、約2.3倍～2.6倍と、釜炊飯に比べて高いため、原料（白米）の使用を少なくすることが可能。</p>
 <b>冷却・再加熱に強い</b> <small>Resistant to cooling and reheating</small>	<p>130℃という過熱水蒸気により、日持ちが長く、冷却・再加熱してもご飯が固くなりにくい。</p>
<p><b>用途に合わせた米の炊き分け</b>  <small>Cooking rice for different purposes</small></p> 	<p>蒸気炊飯はご飯表面の給水性をコントロールすることが可能で、工程内の最適なポイントで酢等を散布することで、ムラのない均一な味を付けることが可能。</p>
 <b>control easy</b>	<p>タッチパネルを採用し、簡単な操作で全自動で炊飯が可能。</p>
 <b>省スペース コンパクト</b> <b>compact</b>	<p>コンパクトな箱型コンベア構造により、ガス釜自動炊飯器に比べ、20～50%程度のスペースで設置が可能。</p>

出所) エースシステムより提供



出所) エースシステムより提供

<野菜・魚等の蒸加工分野>

凝縮熱  
539cal/g

100℃の飽和水蒸気で室内を満たす

たから、風味や栄養を損なわない！

**茹で調理と比較**

**Point 1**  
栄養成分が水に溶けださない。よって野菜本来の甘味と自然な香りを堪能できる。

**Point 2**  
沸騰による物理的衝突が無く、煮崩れしにくい。

異なる熱処理を行った野菜のVitamin C含有量の比較  
(大阪府大 乾先生らの報告書から)

Treatment	VitaminC (mg/100gFW)		
	Broccoli	Carrots	Pumpkin
蒸し	38.3±3.5	2.6±0.3	10.4±1.7
茹で	16.7±5.9	2.1±0.5	7.8±1.3
過熱水蒸気 (弊社装置)	56.0±3.3	2.6±0.3	10.0±2.2
生	88.3±1.8	4.9±0.7	12.7±1.4

Values are expressed as means±SD, n=3

**TEST**

①MSC(100℃)及び、茹で調理で下記の野菜を80秒間加熱処理  
②トレーに入れ蓋を軽く閉め酸素に触れる環境下、24h室温 (ca.20℃)で静置

ブロッコリー

MSC: 過熱水蒸気  
緑色が維持

キャベツ

緑色が維持

---

茹で調理

一部変色

茹で調理

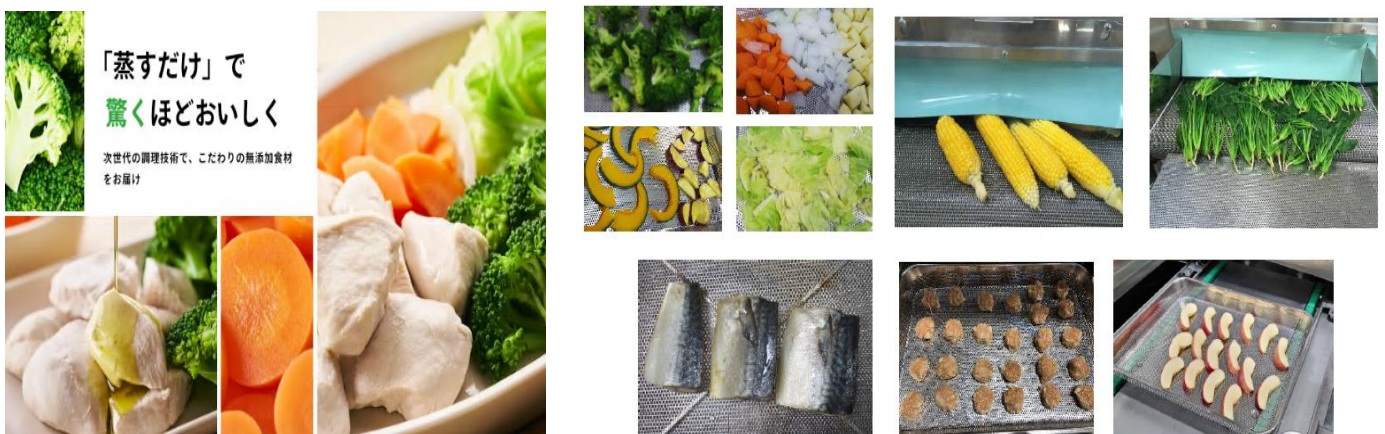
白っぽく変色

**結果** MSCで処理した野菜の方が劣化の進行が緩やかであることを確認。

茹で調理と比較し、過熱水蒸気による調理法では、ブロッコリーやキャベツの調理後の劣化が緩やかである事も確認されている。

さらに、過熱水蒸気調理により、酸化防止効果を引き出し、保存料不使用の無添加状態でも「冷蔵」での長期保存を実現している。

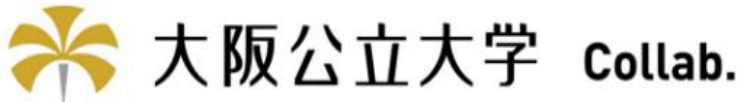
出所) 大阪公立大学との研究結果をエースシステムより提供



出所) エースシステムより提供

## ■ 大阪公立大学との共同プロジェクト

エースシステムは、2011年4月より大阪公立大学との共同研究を開始し、現在も引き続き共同プロジェクトに取り組んでいる。共同研究により、食品加工分野での技術革新や同社蒸気調理装置による加工数値を科学的分析で実証したことで、同社が業界内で広く認知されるきっかけになった。



### <共同研究の様子>



共同研究者



北村 進一  
公立大学法人 大阪府立大学 名誉教授  
公立大学法人 大阪公立大学 特任教授  
研究推進機構  
寄附講座「ACESYSTEM Laboratory of Food Process Initiative」  
特任教授 博士（農学）  
研究分野：食品プロセス工学、分析化学、生物物理化学

共同研究者



竹中 直雄  
公立大学法人 大阪公立大学  
地域保健学域 栄養療法学専攻  
教授 博士（農学）  
研究分野：栄養化学、食品科学、応用生物化学

出所) エースシステムより提供

### <大阪公立大学との共同研究による成果>

**連続蒸気炊飯米の食味と保存性**

○竹満初穂<sup>(a)</sup>、佐古圭弘<sup>(a)</sup>、北村進一<sup>(b)</sup>  
<sup>(a)</sup>大阪府立大学・生命環境 <sup>(b)</sup>エースシステム

日本食品科学工学会  
第59回大会にて発表  
2012.8.29-31

**目的**  
新しく開発された連続蒸気炊飯方法である「連続蒸気炊飯システム」を用いて炊いた米飯の特性を評価し、安定した大量炊飯と炊飯米の劣化抑制を可能にする

**背景**  
大量炊飯へのニーズは高い(学校・病院での給食や外食、中食産業)が、炊飯にかかると保存が必要。炊飯機では、炊きすぎによる劣化(食味の低下)が問題となる。炊飯機の「蒸」式の大量炊飯は、炊きすぎにムラが生じる。ガス式の大量炊飯は、炊きすぎの発生、熱効率が低い。

**結論**  
連続蒸気炊飯米は、とくに保存性において優れている。白く(2)、糊化度は高く保たれていた(3)。また米飯調理後の乾燥状態が保たれていた(4)。官能検査では、とくに保存後に劣化があまりないという評価が得られた(5)。メカニズムは、とくに保存後に劣化があまりないという評価が得られた(5)。その結果、蒸気炊飯米は劣化しにくくなった。連続蒸気炊飯により、保存しても食味のよい炊飯米を供給することができる。

**4. 30℃未満の米飯乾燥状態の観察結果**

蒸気  
●糊化度が保たれている  
●白い層に染まる部分がある  
→抽出したアミロースが糊化状態周辺に蓄まっている

乾燥  
●糊化度が保たれている  
●全体的に劣化  
→通常よりアミロースが少ない

**5. 蒸気炊飯過程で生じる乾燥の分析**

蒸気炊飯過程で生じる乾燥を回収し、その中に含まれる球形物質、全糖量、糊化の糖質分布を調べた。

●乾燥中の乾燥量=全糖量  
Fr.11 Fr.23  
●乾燥中の糖の生成はアミロースであることが示唆された

蒸気炊飯過程では、コメからアミロースが抽出されている。その結果、蒸気炊飯米は劣化しにくくなった。

**表1. 官能検査 (2点比較 5段階評価した人物)**

評価項目	連続蒸気炊飯米 (2012)					通常炊飯米 (2012)				
	適度	蒸気	乾燥	劣化	劣化	適度	蒸気	乾燥	劣化	劣化
外観	3	15*	2	2	13*	7	9	4	11	1
炊きあがり	6	11	3	4	11	1	1	1	1	1
炊きあがり	15*	6	2	2	10	5	1	1	1	1
炊きあがり	9	6	4	7	6	3	3	3	3	3

※p<0.05, \*\*p<0.01, VS 通常 (Mann-Whitney's U-test)

※2022年4月に大阪府立大学と大阪市立大学が統合し、大阪公立大学になりました。


第53回機械振興賞受賞業績 **機械振興協会会長賞**

業績：新規な業務用過熱水蒸気調理機の開発

開発担当者：佐古 圭弘<sup>(a)</sup>、甲田 盛<sup>(a)</sup>、河西 孝典<sup>(a)</sup>、清水 善弘<sup>(a)</sup>、北村 進一<sup>(b)</sup>、竹満 初穂<sup>(c)</sup>

企業名：(a) エースシステム株式会社、(b) 大阪府立大学、(c) 有限会社IPE

**【目的】**  
過熱水蒸気の凝縮熱を利用して、食材の水分の蒸発を抑えながら、従来機(煮沸式、蒸気・風循環式)に比べ、大量処理を可能とし、温度ムラ、水の使用量を抑え、短時間で美味しく、さらに省エネルギーで処理できる業務用調理機の開発

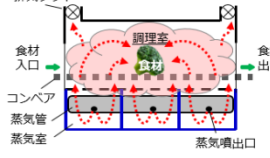


<製品外観>

**【内容】**  
基本技術  
100℃超の過熱水蒸気を調理室に供給し、酸素濃度がほぼ0の水蒸気のみで満たされた空間内に食材をコンベア式で連続的に加熱処理を行う。

**<特徴技術>**

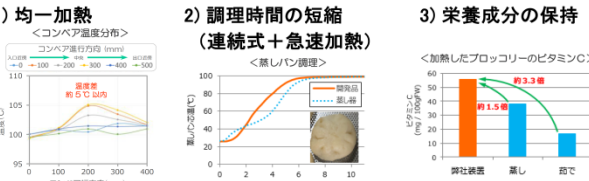
- 1) 区画した蒸気室内で蒸気管の側方、下方に蒸気噴出口を配置
- 2) 蒸気室毎に蒸気を充滿させてコンベア全面から均等に蒸気を放出
- 3) 熱源蒸気と空気やガスを混合し、低温蒸気(60~90℃)調理も可能



<概略図>

**【効果】**

- 1) 均一加熱  
コンベア温度分布  
コンベア進行方向 (mm)  
約5℃以内
- 2) 調理時間の短縮 (連続式+急速加熱)  
蒸気(100℃)と蒸気(60℃)の混合  
約5分以内
- 3) 栄養成分の保持  
加熱したブロッコリーのビタミンC  
約1.5倍



2019年2月19日

出所) 第59回日本食品科学工学会での発表資料をエースシステムより提供

出所) 第53回機械振興賞 機械振興協会会長賞受賞資料をエースシステムより提供

## ■ 保有特許

エースシステムは、食品加工、特に蒸気過熱や米飯の製造方法に関する複数の特許を保有している。同社は知財戦略の一環として、知的財産経営にも力を入れており、特許情報等の知的財産を活用し、他社との協業や技術開発を促進している。

### <炊飯装置>

高品質な炊飯を実現するための、炊飯プロセスの管理、炊飯時の温度や湿度の制御を特徴とする技術。



出所) 特許番号：特許第6474558号  
出願番号：特願2014-159082

### <米の給水方法>

無浸漬の原料米に対して30～90℃の水を散水しながら、非密閉下で1～5分間、過熱水蒸気を当てる工程を特徴とする給水技術。



出所) 特許番号：特許第6223711号  
出願番号：特願2013-106670  
有限会社IPE、大阪公立大学との共同特許

### <凍結乾燥米の製造方法および製造装置>

冷凍乾燥技術を用いた米を加工する方法およびその装置に関する特許。長期保存が可能で、再加熱時に新鮮な風味と食感を再現できる米製品の製造技術。



出所) 特許番号：特許第6917034号  
出願番号：特願2020-175261  
レース食品株式会社との共同特許

### <米飯類の保存安定性を向上させる方法>

米飯の保存安定性を向上させる方法に関する特許。米飯の製造過程で特定の処理を施すことで、保存中の品質劣化を抑制し、美味しさを保持する技術。



出所) 特許番号：特許第7426038号  
出願番号：特願2023-048879  
大阪公立大学との共同特許

### <その他の保有特許>

特許番号	名称	共同特許権者
特許第7510036	チャーハン用米飯の製造方法および製造装置	
特許7310074	おにぎりパックの製造装置	
特許7310073	シャリ玉入りパック容器の製造装置	
特許7227666	おにぎりパックの製造方法	
特許7227665	シャリ玉入りパック容器の製造方法	

特許番号	名称	共同特許権者
特許7016090	果実酒の製造方法および果汁の製造方法	有
特開2021-119754	L-ドーパを含有する豆類の加工方法	有
特開2017-221619	野菜の蒸煮装置	
特開2014-150742	混ぜご飯の製造方法	有

## ■ エースシステムの目指すビジネスモデル

エースシステムは、従来の「釜でお米を炊く」という常識を覆し、「蒸気でお米を炊く」という技術開発に成功し、以降、お米以外の野菜・肉・魚・麺等の様々な調理へ応用するための装置の開発を行ってきた。

その後、エースシステムソリューション株式会社（同社100%出資）と協力し、同社の装置により製造した個食パック、時短調理キット等、様々な食品の商品企画を行い、食品メーカーとして事業展開を行っている。

さらに、農家等の一次産業と連携し、規格外野菜の活用による食品ロス削減等の社会課題解決に資する取組や、開発した商品を届けるための流通・販売事業の拡大にも取り組んでいく方針である。

Create a new standard



### 3. 業界動向

#### ■ 食品機械業界について

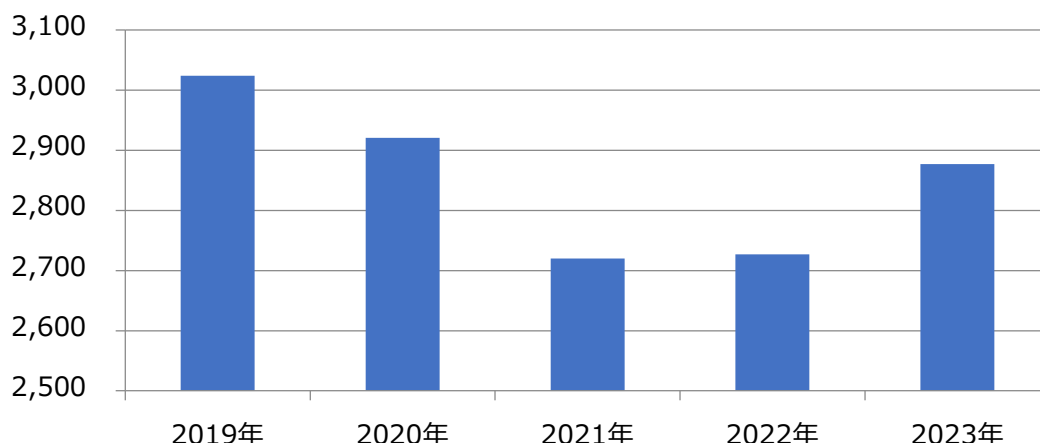
食品機械業界は、食品の加工・調理・包装・保存に関連する機械を製造・販売しており、安全かつ衛生的な機械装置の供給により、間接的ではあるものの、安心・安全な食品供給に貢献している産業である。近年では、食品の安全性・効率的な生産・品質向上の需要に応えるために、自動化やロボットの活用、IOT技術を活用したスマート食品機械の開発等の技術革新が進められている。

食料品加工機械・包装機械・荷造機械の販売金額の合計は、新型コロナウイルスの流行により、2021~2022年にかけて販売額は低下しているものの、2023年には回復傾向に転じており、足元での需給は底堅く推移することが見込まれる。

今後は、新興国市場の拡大、健康志向への対応、AIとビッグデータの活用等により、新たな市場拡大も見込まれ、同業界は、食品産業の基盤を支える重要なセクターとして、今後も技術革新と需要の変化により発展が期待されている。

#### 【食料品加工機械・包装機械・荷造機械の販売金額推移】

単位：億円



出所) 経済産業省 生産動態統計調査 2023年年報 (2024年6月28日公表)  
より南都コンサルティングが作成  
※ 2023年の食料品加工機械・包装機械・荷造機械の販売金額の合計額

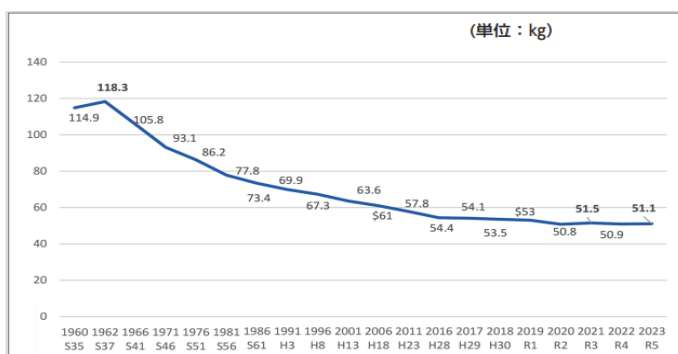
## ■ 業務用炊飯機市場について

業務用炊飯機の市場は、特に飲食業界、ホテル、学校、病院等の大量の米を短時間で調理する必要がある施設を中心に利用されており、外食産業の成長や中食産業の台頭により、成長してきた。業務用炊飯機の熱源は、電気式、ガス式、蒸気式、ハイブリッド式等があるが、それぞれの特徴と、利用する用途や目的に応じて選択されている。近年では、中国、韓国等の米を主食とする国だけでなく、日本料理やアジア料理の普及や健康意識の高まりにより、ヨーロッパやアメリカにおいても需要が増加傾向である。

図1・2のとおり、主食用の米供給は、「米の一人当たり消費量の減少」や、「需要量減少に対応する生産調整（減反）」により、減少傾向である。今後も一定程度の市場縮小の可能性はあるものの、近年では需要量は700万トン程度で底を打った印象であり、急速な市場縮小には至らないと考えられる。

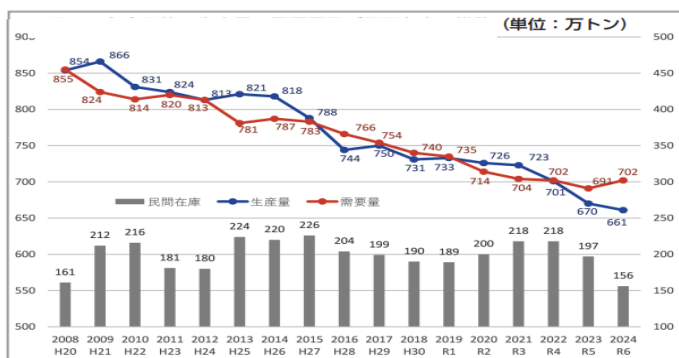
エースシステムの食品機械は、中食（惣菜）の製造業者にも広く利用されている。図3のとおり、惣菜市場は10兆円を超える市場規模があり、近年成長している市場である。また、図4のとおり、惣菜の購入者が惣菜を選ぶ選択基準としては、おいしさや消費期限・賞味期限が上位に挙げられており、同社の蒸気調理機に対する期待は高まっていると考えられる。

【図1：米の年間1人当たり消費量の推移】



資料：農林水産省 食料需給表の品目別累計年表  
注：1人当たり年間供給純食料(米 数量kg)の値である。

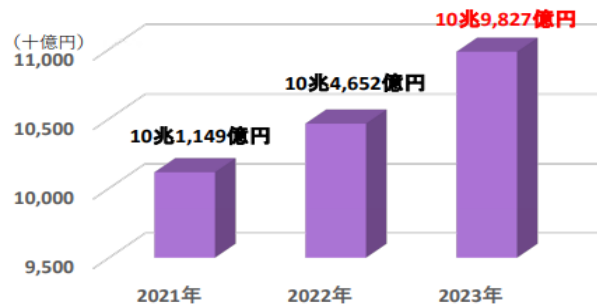
【図2：主食用米等の生産量と需要量および民間在庫の推移】



注1：主食用等需要量は、前年7月から当年6月までの需要実績である。  
注2：主食用等生産量(水稲収穫量－(加工用米+新規需要米(飼料用・バイオ用を除く)+備蓄米))

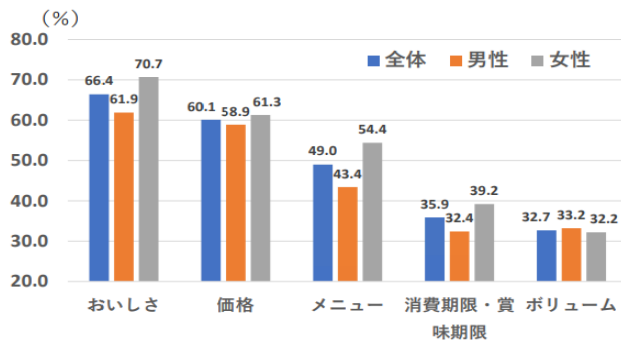
出所) 公益社団法人日本炊飯協会「ごはんタイムス第86号」(2024年11月8日発行)より

【図3：惣菜市場規模の推移】



出所) (一社) 日本惣菜協会「2024年度版 惣菜白書」より

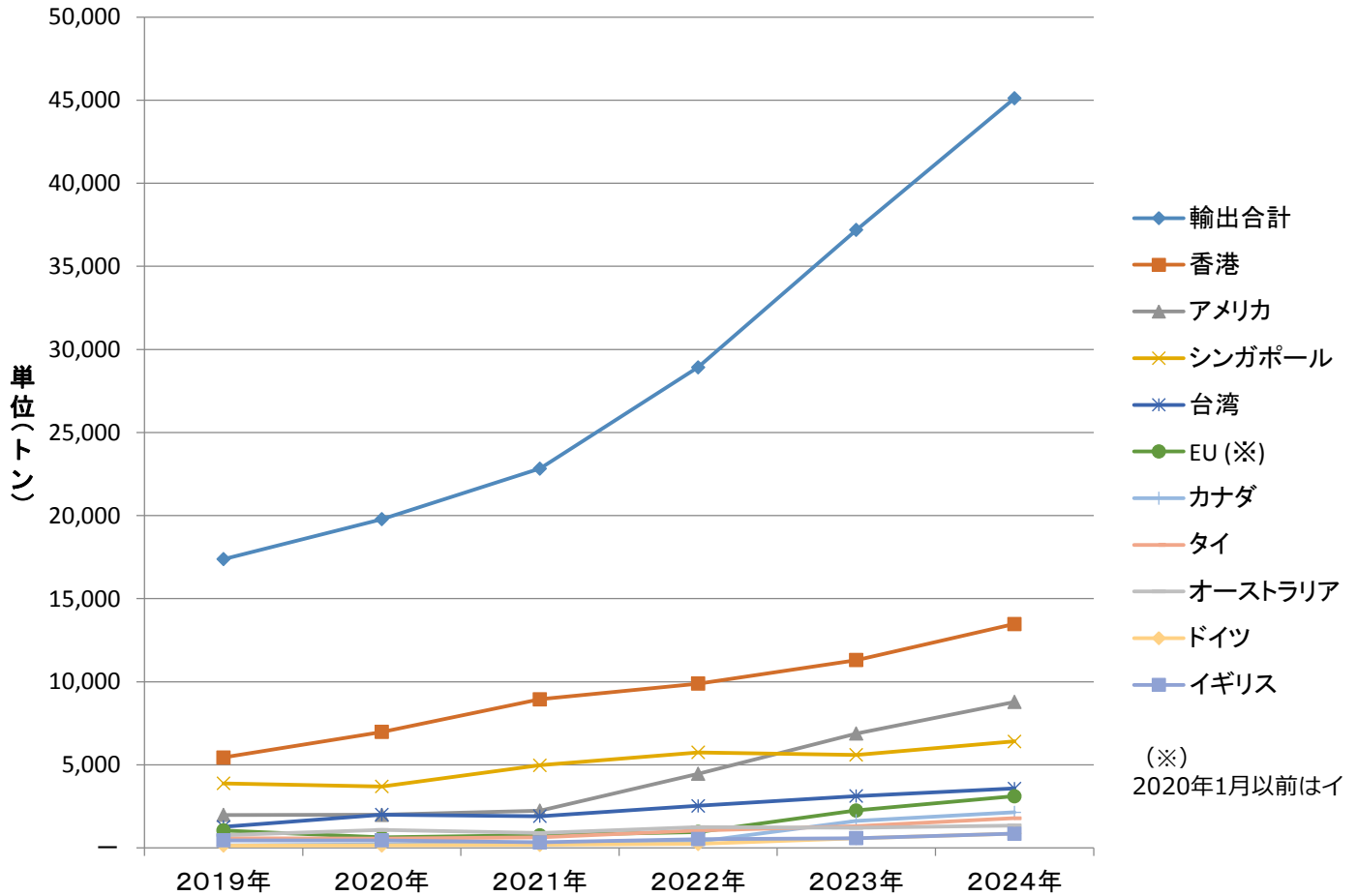
【図4：惣菜購入時の選択基準】



出所) (一社) 日本惣菜協会「2024年度版 惣菜白書」より

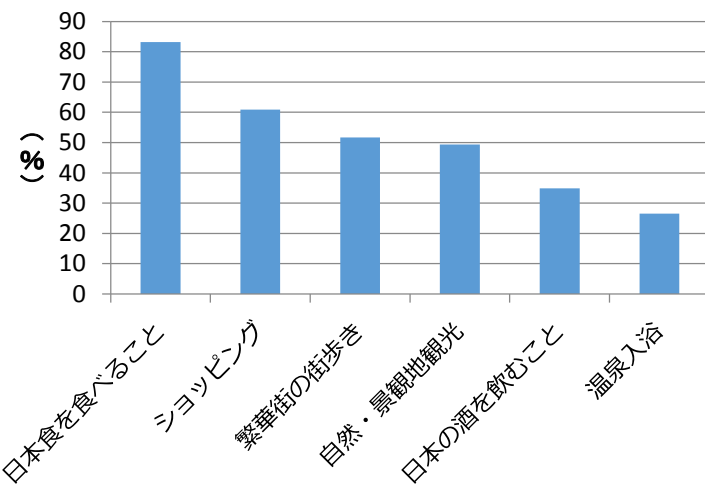
図5のとおり、商業用米の輸出量は、近年増加傾向でる。また、図6・7のとおり、訪日外国人からの日本食への期待の高さや、日本料理が好きな外国料理1位となっていることから、海外での日本米・日本食への関心は高く、米の輸出とあわせて業務用炊飯機の需要も高まっていくと推察される。

【図5：商業用米の輸出量の推移（上位10か国を抜粋）】



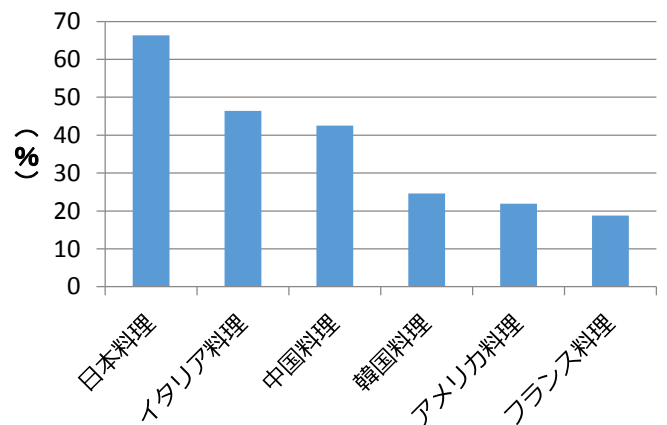
出所) 農林水産省ホームページ「商業用米の輸出実績」(参照 2025-2-12) より南都コンサルティングが作成  
[https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/kome\\_yusyutu/kome\\_yusyutu.html#jissemi](https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/kome_yusyutu/kome_yusyutu.html#jissemi)

【図6：訪日前に期待していたこと】



出所) 観光町「訪日外国人消費動向調査」(2023年年間報告書) より南都コンサルティングが作成  
 ※回答方法：複数回答可。上図は合計値。

【図7：好きな外国料理】



出所) 日本食品に対する海外消費者アンケート調査 (2014年3月) より南都コンサルティングが作成  
 ※回答方法：好きな外国料理を3つ回答。上図は合計値。



## 4. サステナビリティに関する取組

### ■ サステナビリティ基本方針

「新しい常識を創ります」を私たちの信念とし、妥協しない物づくりに取り組んでいます。また環境問題についても永遠のテーマと捉え、持続可能な環境保全活動に取り組み、お客様をはじめステークホルダーの皆様と共に継続的なイノベーションを図り、環境に配慮したスパイラルな製品造りに邁進して参ります。

### ■ 環境保全への行動指針

1. 環境負荷の低減および環境改善を図るために、次の項目について取組めます

- ①電力・燃料の消費に伴う二酸化炭素排出量の削減
- ②廃棄物排出抑制、リサイクルと適正処理の推進
- ③水資源の有効活用と節水
- ④サプライチェーン上での省エネ・省資源への取組
- ⑤グリーン購入の促進
- ⑥太陽光発電による、二酸化炭素排出量抑制支援

2. 環境関連法規則や当社が約束したことを順守します

3. 環境方針を全従業員で取組し、周知徹底します

### ■ SDGs宣言

エースシステムは、国連が提唱する「持続可能な開発目標（SDGs）」の趣旨に賛同し、SDGs達成に向けた取組について公表している。

行動宣言では、「環境に配慮した製品・サービスの提供」「脱炭素社会の実現」「ワーク・ライフ・バランス」をテーマとして策定している。

本ポジティブインパクトファイナンスのKPIの多くは、宣言の内容を具体化したものとなっており、更なる取組の深化に繋げていく方針である。

2023年3月17日

## SDGs行動宣言 エースシステム株式会社

わが社は、企業活動を通して、社会課題の解決に取り組み、SDGs達成に貢献しています。

項目	関連するSDGsのゴール	SDGs達成に向けた取組
環境に配慮した製品・サービスの提供	13 気候変動、12 持続可能な消費と生産、6 水と衛生	環境負荷低減のため省エネ性能の高い製品開発に取り組んでおります。 【主な取組】 ・樹液外野梨の有効活用や感熱生産防止による廃棄物の低減 ・食品の常温保存期間の長期化に資する開発 ・大阪公立大学との産学連携研究の実施
脱炭素社会の実現	13 気候変動、7 再生可能エネルギー	省エネ・CO2削減に資する取組を推進し、環境負荷低減に努めております。 【主な取組】 ・太陽光発電所の保有（1,990kW） ・エコアクション21認証の取得 ・スマート農業の実践
ワーク・ライフ・バランス	3 健全な働き方、8 豊かさと成長、5 性別平等	働く仲間（従業員や従業員の家族全員）が幸せを共有できるよう働きやすい職場環境を目指してまいります。 【主な取組】 ・従業員と家族が参加できるイベントの開催 ・福利厚生施設の充実

私たちは、「食の安全・安心に貢献する」という想いを込め、フードロス実現へのトータルシステムの構築に取り組むことで、国連が提唱する「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成に貢献してまいります。

出所) エースシステムより提供

## ■ サステナビリティ活動

### 【環境面での取組】

#### <エコアクション21の認証取得>



エースシステムは、企業理念およびサステナビリティ基本方針として環境問題に取り組むことを掲げており、環境に配慮した経営を実践している。二酸化炭素排出量の可視化に加えて、電力・灯油・自動車燃料・廃棄物・水道水の使用量等に削減目標を設定し、モニタリングを行っている。取組の結果、2014年にエコアクション21（※）を取得し、以降継続して同認証を取得している。



認証・登録証

認証・登録番号	0009955
認証・登録事業者	エースシステム株式会社 大阪府和泉市あゆみ野3-1-1
事業活動	連続高気圧設備・各種省力機・各種自動制御装置の設計・製作及び販売
対象事業所	本社・工場・関東支店・開発センター・九州支店
認証・登録日	2014年3月10日
更新・登録日	2024年3月10日
有効期限	2026年3月9日

上記事業者は「エコアクション21ガイドライン2017年版（環境省）の要求事項に適合していることを証します。

一般財団法人 持続性推進機構  
理事長 森本英香

#### （※）エコアクション21認証・登録制度

環境省が定めた環境経営システムや環境報告に関するガイドラインにもとづく制度で、環境への取組を組織的に実行するための仕組みを構築・運用・維持するとともに、その取組状況等を公表するなど継続的に環境経営を推進する事業者を認証し、登録する制度

出所) エースシステムより提供

#### <省エネ効果が高い製品開発>



エースシステムが製造する蒸気調理装置は、密閉に近い空間で熱源蒸気を噴射して調理する事から、エネルギー効率がが高く、従来のガス調理機に比べ、省エネ効果が高い製品といえる。

下記の表のとおり、ジャガイモ(約15gカット品)のボイル調理を複数の調理機器で比較したところ、同社のマルチスチームクッカーは電気・ガスの合計使用量がほかの方式と比較して、少ないことが確認されている。同社は、更に省エネ効果が高く環境負担の少ない製品を目指して、研究開発に取り組んでいく方針である。



	マルチスチームクッカー	スチームコンベクションオープン 某社ガス式10段	回転釜(ガス) 容量190L
処理能力	140kg/h	30kg/h	45kg/h
電気使用量	4kW/h	0.54kW/h	-
水使用量	48L/h	10L/h	225L/h
蒸気使用量	110kg/h	-	-
ガス使用量	-	35kW/h	50kW/h

出所) エースシステムより提供

## <環境負荷低減に向けた取組>



エースシステムは、環境負荷の低減に取り組んでいる。空調温度の適正化（冷房28℃、暖房20℃）、不要な照明の消灯、電気式ボイラーの使用、エリア別の営業活動の見直しによる自動車燃料の削減、帳票見直しによる印刷物削減等の取組を行っている。

また、同社はグリーン購入（※）を推進しており、有害性の少ない資材の購入や省エネ性能の高い電気製品の購入、低燃費車の採用、事務用品のグリーン購入比率向上等の取組により、環境負荷低減に貢献している。

### （※）グリーン購入

グリーン購入とは、製品やサービスを購入する際に、環境を考慮して、必要性をよく考え、環境への負荷ができるだけ少ないものを選んで購入すること。グリーン購入は、消費生活など購入者自身の活動を環境にやさしいものにするだけでなく、供給側の企業に環境負荷の少ない製品の開発を促すことで、経済活動全体を変えていく可能性を持っていることから、幅広い主体が、それぞれの立場から、グリーン購入を進めていくことが期待されている。

出所) 環境省ホームページ (<https://www.env.go.jp/policy/hozen/green/g-law/net/index.html>) より引用



## <社会面での取組>

### <清掃活動の実施>



エースシステムは、周辺の清掃活動を行い、工場周辺の美化活動を実施している。また、和泉市商工会議所が年3~4回開催している清掃活動に参加する等、地域の清掃活動にも積極的に参加している。



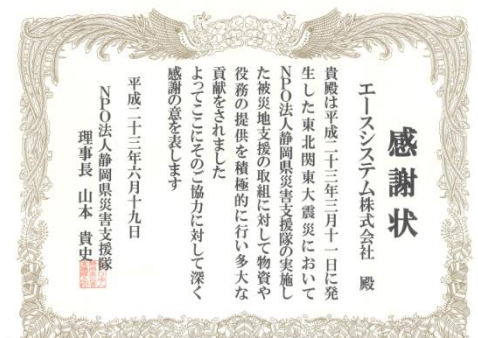
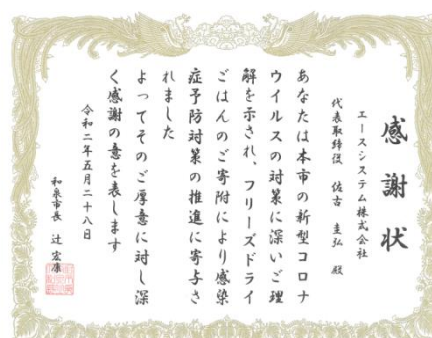
出所) エースシステムより提供

### <災害支援・寄付活動の実施>



エースシステムは、社会にも喜ばれる企業でありたいとの思いから、社会貢献活動に積極的に取り組んでいる。

東日本大震災や東北関東大震災の被災地域を訪問し、物資提供する等、被災地支援の実施を行っている。また、新型コロナウイルス対策として、同社の本社所在地である和泉市に対し、フリーズドライごはんの寄付を行い、感染予防対策の推進にも寄与している。



出所) エースシステムより提供

## <地元スポーツ競技への支援>



地元である大阪を盛り上げる一翼を担いたいとの思いから、地元のスポーツ振興にも力を入れており、B.LEAGUEプロバスケットボールチーム『大阪エヴェッサ』のオフィシャルパートナーや男子プロバレーボールチーム『サントリーサンバース』のパートナーとなっている。

また、『大阪エヴェッサ』と協力し、和泉市全小中学校(31校)へバスケットボール、熊取町全小中学校(8校)へビブスを寄贈する取組も行っている。



出所) エースシステムより提供

## <働きやすい職場環境創出に向けた取組>

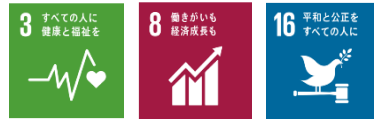


エースシステムは、従業員にいきいきと働いて欲しいとの思いから、福利厚生 of 充実 に力を入れている。従業員が家族で休暇を楽しめるよう会員制リゾートホテルと契約し、利用時には同社規定の手当を支給している。また、社内のゴルフコンペへの支援金支給や、従業員にマリンスポーツを楽しんでもらえるよう会社所有の船舶（ジェットスキー）の貸出、プロ野球の観戦チケットの配布等の取組を実施している。



出所) エースシステムより提供

## <子育て支援への取組>



エースシステムでは、従業員が育児と仕事を両立し、長く働き続けることができるように、開発センター内に託児所を開設し、従業員が就業中に安心して子どもを預けることができる。

また、週に1度、地域の子ども食堂へご飯や蒸し野菜・時短調理キットの寄付を行っている。



出所) エースシステムより提供

## <ASWellnessへの取組>



エースシステムでは、エースシステムソリューション株式会社を通じて、「ASWellness」という福利厚生サービスを提供している。「ASWellness」は忙しいビジネスパーソンでも栄養バランスの取れた食事をオフィスで食べられるよう、サービス契約企業の食堂等に専用の冷蔵ショーケースを設置し、同社の蒸気調理装置を使用して調理した食品を定期的に配送するサービスである。保存料なしで1か月程度の冷蔵保存が可能で、必要な量を温めるだけで手軽に健康的な食事を取ることができることから、サービス契約企業は従業員の健康促進やフードロス削減にも貢献できるサービスである。

## 従業員の健康を考えたオフィスの食事



オフィスで健康に食べられる**食事の福利厚生**向けサービスです。



週1回の定期配送



筐体設置型で  
いつでも利用可能



1食150円～  
安価な価格設定



### 社内コミュニケーション

社内で食事をする環境を提供し、食事をしながら気軽に話ができる



### 健康改善・金銭負担軽減

栄養バランスの考えた食事を、通常より安い価格で提供することが可能

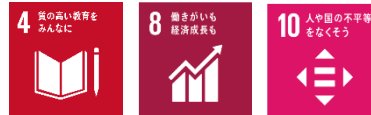


### 時間が惜しい人向けの食事支援

食事に出かける時間や急な残業等で忙しい従業員に気軽に食事が社内ですべての環境の提供

出所) エースシステムより提供

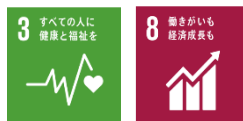
## <外国人従業員の雇用・活躍に向けた取組>



エースシステムでは、外国人材の採用・育成に力を入れている。各種研修やOJTを実施するほか、積極的に社内イベントへの参加機会の提供を行う等、外国人従業員がアットホームな環境で日本および同社に馴染めるよう、サポート体制を整えている。処遇面でも、日本人従業員と同様に能力に応じた給与決定や昇給を実施している。外国人材の活用は同社が目指すグローバル経営にとっても非常に重要であると認識しており、積極的に外国人従業員の採用および雇用の継続を行っていく方針である。

## 【経営基盤強化の取組】

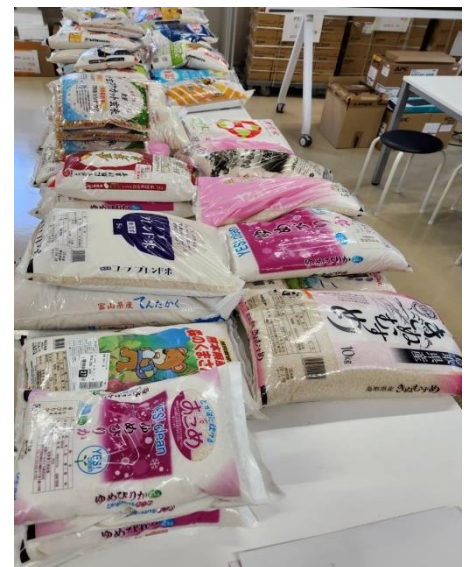
### <内部管理体制の強化>



エースシステムでは、内部管理体制の強化に取り組んでいる。更なる事業拡大を見据え、中期事業計画の策定、監査体制の強化、各種コンサルティングの導入、管理システムのデジタル化等を進めている。また、同社では各部署から人員を選抜し、「安全衛生委員会」を設置している。社内の各部署に対する抜き打ち巡回の実施、月1回の会議開催により、安全と健康が保たれた安心できる職場環境づくりを進め、従業員のモチベーションやパフォーマンスの向上に繋げている。

同社は、昨今の米不足や大規模な災害の発生は大きな脅威であることから、災害等の発生時に備えて、米の備蓄を行っている。直近でも、市場から米不足が発生した際には、従業員や地域の子ども食堂に対して、米や同社のフリーズドライご飯の寄付を行っている。

今後は、大規模な災害が発生した時に、食品メーカーとしてパックご飯の安定供給や、食料支援ができるよう、2か月程度の使用量にあたる備蓄を維持していく方針である。



出所) エースシステムより提供

### <パートナーシップ構築宣言の発表>



エースシステムでは、サプライチェーン全体の付加価値向上や協力企業との望ましい取引慣行による共存共栄を目指し、パートナーシップ構築宣言を発表している。

同社の協力企業は、各企業が専門的な知識やスキルを保有していることから、良好なパートナーシップを構築することで、持続可能な成長と高品質なサービスの両立を実現し、すべてのステークホルダーが共に発展し続ける環境を構築している。



出所) エースシステムより提供

## 5. 包括的分析

PIF原則およびモデル・フレームワークに基づき、南都コンサルティング株式会社が所定のインパクト評価の手続きを実施した。

まず、UNEP FIの定めたインパクト評価ツールを用い、ポジティブ、ネガティブなインパクトエリア・トピックを判定したものが以下となる。

なお、エースシステムの業種は、国際標準産業分類に基づき「2825 食料品、飲料及びたばこ加工機械製造業」と特定した。

### ■ UNEP FIの定めたインパクト評価ツールにより確認したインパクト一覧

国際産業標準分類 (UNEP FIコード)		食料品、飲料及びたばこ加工機械製造業	
		2825	
インパクトエリア	インパクトトピック	ポジティブ	ネガティブ
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		
	自然災害		
健康および安全性	-		
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		
	食料		
	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		
平等と正義	ジェンダー平等		
	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	法の支配		
	市民的自由		
健全な経済	セクターの多様性		
	零細・中小企業の繁栄		
インフラ	-		
経済収束	-		
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		

## ■ 個別要因を加味したインパクトの特定

「健康および安全性」：同社が製造した蒸気調理装置で加工した食品の栄養価が高い研究データを保有していることから、ポジティブインパクトを追加する。

「食料」：ポジティブインパクトおよびネガティブインパクトが抽出されているが、同社の製品にて幅広い食料加工が可能である等、ポジティブインパクトに資する取組はあるものの、不健康な食生活に関連する製品ではないことから、ネガティブインパクトのみ削除する。

「教育」：同社は、従業員に対して資格取得に対する手当を幅広く設定していることから、ポジティブインパクトを追加する。

「賃金」：ポジティブインパクトおよびネガティブインパクトが抽出されているが、給与所得者の平均年収460万円（国税庁「令和5年分民間給与実態統計調査結果」）と比較して同社の給与水準は高く、また資格保有者への手当支給等、ポジティブインパクトに資する取組はある。一方、低収入・不規則な収入といったネガティブインパクトに該当する事実はないことから、ネガティブインパクトのみ削除する。

「ジェンダー平等」：女性管理職の増加に向けた取組を行う等、ネガティブインパクトの改善に資する取組が行われていることから、ネガティブインパクトを追加する。

「民族・人種平等」：外国人材の積極的な採用等、ネガティブインパクトの改善に資する取組が行われていることから、ネガティブインパクトを追加する。

「気候の安定性」：同社は一般的な釜炊き炊飯機と比較して省エネ性の高い蒸気炊飯機を製造しており、同社製品の拡販により納品先の省エネの取組にも貢献していることから、ポジティブインパクトを追加する。

「水域」：ネガティブインパクトが抽出されているが、同社は水域を脅かすような事象が発生しないよう工場排水にも配慮していることから、ネガティブインパクトを削除する。

「大気」：ネガティブインパクトが抽出されているが、同社は大気汚染に繋がる事象が発生しないようフロン排出抑制法等の環境関連規制に則った対応を実施していることから、ネガティブインパクトを削除する。



各インパクトエリア・トピックに対して、ポジティブインパクトの増大やネガティブインパクトの低減に貢献すべき活動内容を確認すると共に、SDGsのゴールおよびターゲットへの対応関係についてもあわせて評価した。特定したインパクト一覧は、以下のとおりである。

#### 特定したインパクト一覧

インパクトエリア・トピック	ポジティブ	ネガティブ
健康および安全性	●	●
食料	●	
教育	●	
雇用	●	
賃金	●	
社会的保護		●
ジェンダー平等		●
民族・人種平等		●
零細・中小企業の繁栄	●	
気候の安定性	●	●
資源強度		●
廃棄物		●

#### ■ インパクトに係る戦略的意図やコミットメント

インパクトとPIF原則およびモデル・フレームワークにより特定したインパクトの項目の関連は以下になる。

No.	インパクト	特定したインパクトの項目
①	環境負荷低減への取組	ネガティブインパクト「気候の安定性」「資源強度」「廃棄物」
②	事業活動を通じた社会課題解決への貢献	ポジティブインパクト「健康および安全性」「食料」「気候の安定性」
③	サステナブル経営の実現に向けた取組	ポジティブインパクト「教育」「雇用」「賃金」 ネガティブインパクト「ジェンダー平等」「民族・人種平等」「社会的保護」
④	ワークライフバランスの実現	ネガティブインパクト「健康および安全性」
⑤	経営基盤強化への取組	ポジティブインパクト「零細・中小企業の繁栄」 ネガティブインパクト「健康および安全性」






## 6. KPIの決定

エースシステムの事業活動が社会・社会経済・自然環境に影響を与えるインパクトについて、重点目標に基づく取組と指標を設定した。以下がその要約となる。

テーマ	内容	KPI	SDGs
環境負荷低減への取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 空調温度の適正化（冷房28℃、暖房20℃）</li> <li>✓ 不要な照明の消灯</li> <li>✓ 電気式ボイラーの使用</li> <li>✓ 帳票見直しによる印刷物削減</li> <li>✓ 節水意識の醸成</li> <li>✓ 環境に配慮した製品の積極的活用 等</li> </ul>	<p>（2029年度目標）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● CO<sub>2</sub>排出量を2029年度末までに10万kg-CO<sub>2</sub>まで削減する</li> <li>● 一般廃棄物排出量を2029年度末までに6千kgまで削減する</li> <li>● 水道水使用量を2029年度末までに15百m<sup>3</sup>まで削減する</li> <li>● 事務用品のグリーン購入比率を2029年度末までに50%以上に向上させる</li> </ul>	    
事業活動を通じた社会課題解決への貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 省エネ効果の高い同社蒸気調理装置の販売数増加により、間接的に環境負荷軽減を行う</li> </ul>	<p>（毎期目標）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 蒸気調理装置の販売金額増加</li> </ul>	   
サステナブル経営の実現に向けた取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 地域雇用の創出</li> <li>✓ ダイバーシティの実現</li> </ul>	<p>（毎期目標）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 新卒採用：年間3名以上</li> <li>● 中途採用：年間10名以上</li> <li>● 外国人材採用：年間2名以上（2029年5月期）</li> <li>● 人事制度の再構築</li> <li>● 女性採用比率：50%以上</li> <li>● 女性管理職比率：20%以上</li> <li>● 推奨する資格の保有者を増加させる</li> </ul>	  
ワークライフバランスの実現	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 時間外労働の削減</li> <li>✓ 年次有給休暇の取得促進</li> <li>✓ 従業員の健康保持・増進</li> </ul>	<p>（2026年5月期目標）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 健康経営優良法人2025の認証を取得し、取得後は毎年認証を維持する</li> </ul> <p>（2029年5月期目標）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 1人当たりの平均時間外労働時間を月5時間以内とする</li> <li>● 1人当たり平均有給休暇取得日数を年10日以上とする</li> </ul>	 
経営基盤強化への取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ パートナー企業の拡大</li> <li>✓ 食品事業において、米不足や災害に左右されない体制整備</li> <li>✓ 「安全衛生委員会」による労災事故防止への取組</li> </ul>	<p>（毎期目標）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 労災事故発生0件を達成する（達成後は0件を維持する）</li> </ul> <p>（2029年5月期目標）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● パートナーシップ構築宣言に基づき、パートナー企業を50先増加させる</li> </ul>	  

## ■ ポジティブインパクトとネガティブインパクトの内容

### 環境負荷低減への取組

項目	内容
インパクトの種類	ネガティブインパクト
インパクトエリア・トピック	ネガティブインパクト「気候の安定性」「資源強度」「廃棄物」
影響を与えるSDGsの目標	    
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 空調温度の適正化（冷房28℃、暖房20℃）</li> <li>✓ 不要な照明の消灯</li> <li>✓ 電気式ボイラーの使用</li> <li>✓ 帳票見直しによる印刷物削減</li> <li>✓ 節水意識の醸成</li> <li>✓ 環境に配慮した製品の積極的活用 等</li> </ul>
毎年モニタリングする目標とKPI	<p>（2029年度目標）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● CO<sub>2</sub>排出量を2029年度末までに10万kg-CO<sub>2</sub>まで削減する</li> <li>● 一般廃棄物排出量を2029年度末までに6千kgまで削減する</li> <li>● 水道水使用量を2029年度末までに15百m<sup>3</sup>まで削減する</li> <li>● 事務用品のグリーン購入比率を2029年度末までに50%以上に向上させる</li> </ul>

エースシステムは、環境問題への取組は企業の社会的責務であると考えている。具体的には電力・灯油・自動車燃料の使用量削減によるCO<sub>2</sub>排出量の削減、一般廃棄物排出量の削減、水道水使用量の削減、事務用品のグリーン購入比率の向上等の目標設定を実施している。また、環境管理責任者および環境事務局を設置し、各目標に対するPDCAを機能させることで、以下の具体的な取組を抽出し実践していく。

#### 【具体的な取組内容】

CO<sub>2</sub>排出量の削減：空調温度の適正化（冷房28℃、暖房20℃）、不要な照明の消灯

電気式ボイラーの使用、エリア別営業活動の見直し（自動車燃料削減）

一般廃棄物排出量の削減：帳票見直しによる印刷物削減、梱包材の再利用





水道水の削減：節水弁取り付け、節水シール貼付とポスター掲示による節水意識の浸透

グリーン購入：省エネ性能の高い電気製品の購入、低燃費車の購入、エコマーク商品の購入

#### 【環境関連の各指標に対する実績と目標】

	単位	2021年度 実績	2022年度 実績	2023年度 実績	2029年度 目標
CO <sub>2</sub> 排出量	kg-CO <sub>2</sub>	127,195	110,922	112,509	100,000
一般廃棄物排出量	kg	8,052	6,314	6,525	6,000
水道水使用量	m <sup>3</sup>	1,752	1,534	1,734	1,500
事務用品 グリーン購入比率	%	42	38	32	50

## 事業活動を通じた社会課題解決への貢献

項目	内容
インパクトの種類	ポジティブインパクト
インパクトエリア・トピック	ポジティブインパクト「健康および安全性」「食料」「気候の安定性」
影響を与えるSDGsの目標	   
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 省エネ効果の高い蒸気調理装置の販売台数増加により、間接的に環境負荷軽減を行う</li> </ul>
毎年モニタリングする目標とKPI	<p>(每期目標)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 蒸気調理装置の販売金額増加</li> </ul>

エースシステムが製造する蒸気調理装置は、密閉に近い空間で熱源蒸気を噴射して調理することからエネルギー効率が高く、従来のガス調理機と比較して省エネ効果が高い製品である。同社の蒸気調理装置の販売金額増加のKPIを設定し達成することで、より多くの納入先で省エネ効果の高い同社製品が使用され、環境負荷軽減に繋がると考えている。




また、企業理念である「新しい常識を創ります」を体現するため、更なる省エネ効果が高い製品の開発に向けた研究開発への取組や、「ASWellness」の事業を通じた規格外野菜の活用によるフードロス削減等の取組も行っている。今後は、同社の蒸気調理装置により製造した、栄養価が高く添加物レスな、安心・安全・健康・美味しい・簡単時短調理を実現したお弁当や個食キットの提供により、事業活動を通じて社会に貢献できる企業を目指している。

### 【蒸気調理装置の販売金額（年間）】

（単位：百万円）

2022年 5月期 実績	2023年 5月期 実績	2024年 5月期 実績	2025年 5月期 目標	2026年 5月期 目標	2027年 5月期 目標	2028年 5月期 目標	2029年 5月期 目標
1,414	1,681	1,286	2,000	2,500	3,000	3,500	4,000

## サステナブル経営の実現に向けた取組

項目	内容
インパクトの種類	ポジティブインパクト・ネガティブインパクト
インパクトエリア・トピック	ポジティブインパクト「教育」「雇用」「賃金」 ネガティブインパクト「ジェンダー平等」「民族・人種平等」 「社会的保護」
影響を与えるSDGsの目標	  
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 地域雇用の創出</li> <li>✓ ダイバーシティの実現</li> </ul>
毎年モニタリングする目標とKPI	<p>(毎期目標)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 新卒採用：年間3名以上</li> <li>● 中途採用：年間10名以上</li> <li>● 外国人材採用：年間2名以上 (2029年5月期)</li> <li>● 人事制度の再構築</li> <li>● 女性採用比率：50%以上</li> <li>● 女性管理職比率：20%以上</li> <li>● 推奨する資格の保有者を増加させる</li> </ul>

エースシステムは、「環境・社会価値」と「経済価値」を両立し、社会課題の解決によって経済的利益を獲得し、持続可能な成長を目指す「サステナブル経営」の実践を行っている。

同社は、サステナブル経営の実現にとって、最も重要な経営資源は人材であると認識している。従業員一人ひとりのスキル・知識・経験・健康状態などを「資本」と捉え、年齢・性別を問わない採用活動や今後の海外展開を見据えたグローバル化の観点からも外国人材の活用、加えて従業員の資格取得に対する手当支給等のスキルアップ支援により、人的資本の充実を推進していく方針である。

加えて、採用活動により多様な人材を確保したのち、年齢・性別・国籍を問わず、同社で活躍できる組織づくりを行う施策として、人事制度の再構築が必要と考えている。人事制度を再構築し、キャリアパスの明確化と公正な評価の実現により、多様な人材が同社で長く働きたいと思える環境を整備していく。

### 【過去3年間の採用者数】

	2021年度	2022年度	2023年度
新卒採用	3名	2名	2名
中途採用	17名	13名	16名
合計	20名	15名	18名

### 【外国人材の採用実績】

	2021年度	2022年度	2023年度
合計	0名	0名	1名

エースシステムは、性差にとらわれない採用や管理職登用を進めることは、様々な利用者目線を持つことやサービス品質の向上に繋がると考えており、女性管理職比率および女性採用比率が低いという問題意識を持っている。同社は、産休・育休取得の推奨に加えて、従業員が育児と仕事を両立できるように、開発センター内に託児所を開設し、安心して子どもを預けることができる環境を構築している。今後は、女性管理職比率および女性採用比率をKPIとして設定し、ダイバーシティの実現に取り組んでいく。

#### 【女性管理職・女性採用比率の実績】

	2021年度	2022年度	2023年度
女性管理職比率（※1）	7.1%	7.1%	7.1%
女性採用比率（※2）	27%	29%	30%

（※1）部長職以上のうち、女性が占める割合

（※2）当該年度で新規採用した従業員のうち、女性が占める割合

エースシステムは、最も重要な経営資源と認識する「人材」のスキルアップ支援を目的として、同社の事業活動に資する資格・免許・検定の取得に対して、資格手当を支給している。同社は、資格手当が特定の部署の人員だけでなく、すべての部門の従業員が該当するように、バランスよく推奨資格を設定している。下記は、同社が資格手当を支給する対象としている資格一覧の中から、推奨する資格（KPI設定する資格）を抜粋したものである。

#### 【各種資格の取得状況と目標値の推移】

	資格支給手当額	2024年12月時点実績	2029年5月期目標
第二種電気工事士	3,000円	2名	10名
第二種電気主任技術者	5,000円	1名	3名
第一種衛生管理者	3,000円	3名	5名
危険物取扱者 甲種	3,000円	3名	5名
2級 ボイラー技士	2,000円	3名	5名
管理栄養士	8,000円	1名	5名
食品衛生管理者	2,000円	1名	3名
3次元CAD利用者技術試験	4,000円	1名	3名
ビジネス文書3級	1,000円	2名	3名
簿記2級	1,000円	1名	2名
ごはんソムリエ	1,000円	8名	10名
野菜ソムリエ	1,000円	2名	5名

## ワークライフバランスの実現

項目	内容
インパクトの種類	ネガティブインパクト
インパクトエリア・トピック	ネガティブインパクト「健康および安全性」
影響を与えるSDGsの目標	 
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 時間外労働の削減</li> <li>✓ 年次有給休暇の取得促進</li> <li>✓ 従業員の健康保持・増進</li> </ul>
毎年モニタリングする目標とKPI	<p>(2026年5月期目標)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 健康経営優良法人2025の認証を取得し、取得後は毎年認証を維持する</li> </ul> <p>(2029年5月期目標)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 1人当たりの平均時間外労働時間を月5時間以内とする</li> <li>● 1人当たり平均有給休暇取得日数を年10日以上とする</li> </ul>

エースシステムは、従業員が心身ともに健康で、それぞれの能力や個性を発揮できる職場環境を整備することが重要と考えており、全従業員がワークライフバランスを実現することを目指している。同社では、健康経営の推進計画策定、時間外労働の削減、有給休暇の取得勧奨等の取組を行い、健康経営優良法人（※1）の認定取得を目指す。

（※1）健康経営優良法人認定制度とは、特に優良な健康経営を実践している大企業や中小企業等の法人を「見える化」することで、従業員や求職者、関係企業や金融機関等から社会的な評価を受けることができる環境を整備することを目的に、日本健康会議が認定する顕彰制度。



出所）経済産業省ホームページ

時間外労働時間については、法令遵守はもとより、定時退社を基本とする組織風土作りを行っている。業務の特性上、どうしても受注が集中する時期には時間外労働が発生するものの、年間を通じて過剰な時間外労働とならないよう、生産現場任せにはせず総務部においても管理する体制を取っている。

同社は、従業員が各自の事情にあわせて自由に有給休暇を取得できるほか、全社で有給休暇の推奨取得日を設定し、有給休暇取得を推進している。引き続き、法令に則り、誰もが有給休暇を取得しやすい環境づくりを行っていく。


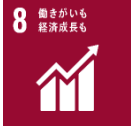

### 【1人当たり平均時間外労働の推移】

	2021年度	2022年度	2023年度
平均残業時間（月）	6.9時間	6.0時間	6.8時間

### 【1人当たり平均年次有給休暇取得日数の推移】

	2021年度	2022年度	2023年度
有給休暇の取得日数（年）	6.0日	6.8日	6.9日

## 経営基盤強化への取組

項目	内容
インパクトの種類	ポジティブインパクト・ネガティブインパクト
インパクトエリア・トピック	ポジティブインパクト「零細・中小企業の繁栄」 ネガティブインパクト「健康および安全性」
影響を与えるSDGsの目標	  
内容・対応方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ パートナー企業の拡大</li> <li>✓ 食品事業において、米不足や自然災害に左右されない体制整備</li> <li>✓ 「安全衛生委員会」による労災事故防止への取組</li> </ul>
毎年モニタリングする目標とKPI	<p>(毎期目標)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 労災事故発生0件を達成する（達成後は0件を維持する） (2029年5月期目標)</li> <li>● パートナーシップ構築宣言に基づき、パートナー企業を50先増加させる</li> </ul>

エースシステムは、パートナーシップ構築宣言を行い、サプライチェーンの協力企業との連携や農作物の生産者から規格外野菜を引き受け同社の過熱水蒸気にて加工調理した商品を販売する等、パートナー企業と連携した事業運営に取り組んできた。同社のパートナー企業は、中小企業が大多数を占めており、今後、パートナーシップ構築宣言に基づき、同社の想いに賛同してくれる生産者やパートナー企業を現在の137先から50先増加させるKPIを設定した。パートナー企業を増加させることで、同社との技術連携等により、双方の付加価値向上に繋げ、サプライチェーン全体の経済力・技術力向上を図る方針である。

エースシステムでは、近年では年に1件程度の労災事故が発生している。同社では、労災事故が発生した際には、全社員に対して事故発生の原因と改善策を周知する等、安全に関する情報発信を行っている。加えて、「安全衛生委員会」を設置し、月に1回、各部署や生産現場を巡回し、課題洗い出しと改善策の策定を実施している。今後は、労災事故発生の絶無をKPIとして設定し、「安全衛生委員会」の定期会議で、実際に他社で発生した労災事故事例を基に、同社の安全対策に活かすことで、労災事故発生の未然防止に努めていく方針である。

### 【労災事故発生件数】

	2022年 5月期実績	2023年 5月期実績	2024年 5月期実績
労災事故発生件数	1件	1件	1件

#### ※労災事故

労働者の業務中、通勤途中による事故でケガや病気が生じた場合で、労災保険が適用された事案。  
(新型コロナウイルス感染による保険給付を除く)



## 7. インパクトの種類、SDGs、貢献分類、影響を及ぼす範囲





エースシステムの事業活動は、SDGsの17のゴールと169のターゲットに以下のように関連している。

### 環境負荷低減への取組

SDGsの17目標	ターゲット	内容
 6 安全な水とトイレを世界中に	6.4	2030年までに、全セクターにおいて水利用の効率を大幅に改善し、淡水の持続可能な採取及び供給を確保し水不足に対処するとともに、水不足に悩む人々の数を大幅に減少させる。
 7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに	7.3	2030年までに、世界全体のエネルギー効率の改善率を倍増させる。
 11 住み続けられるまちづくりを	11.6	2030年までに、大気の状態及び一般並びにその他の廃棄物の管理に特別な注意を払うことによるものを含め、都市の一人当たりの環境上の悪影響を軽減する。
 12 つくる責任 つかう責任	12.2 12.5	2030年までに天然資源の持続可能な管理及び効率的な利用を達成する。 2030年までに、廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。
 13 気候変動に具体的な対策を	13.1	全ての国々において、気候関連災害や自然災害に対する強靱性（レジリエンス）及び適応の能力を強化する。




期待されるターゲットの影響：CO<sub>2</sub>排出量の削減・一般廃棄物排出量の削減・水道水使用量の削減や事務用品のグリーン購入等の取組を行い、環境負荷軽減に貢献する。

## 事業活動を通じた社会課題解決への貢献

SDGsの17目標	ターゲット	内容
 7 エネルギーをみんなに そしてクリーンに	7.3	2030年までに、世界全体のエネルギー効率の改善率を倍増させる。
 9 産業と技術革新の 基盤をつくろう	9.4	2030年までに、資源利用効率の向上とクリーン技術及び環境に配慮した技術・産業プロセスの導入拡大を通じたインフラ改良や産業改善により、持続可能性を向上させる。全ての国々は各国の能力に応じた取組を行う。
 12 つくる責任 つかう責任	12.2	2030年までに天然資源の持続可能な管理及び効率的な利用を達成する。
 13 気候変動に 具体的な対策を	13.1	全ての国々において、気候関連災害や自然災害に対する強靱性（レジリエンス）及び適応の能力を強化する。


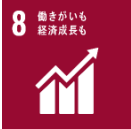
期待されるターゲットの影響：同社の省エネ性能の高い蒸気調理装置の販売拡大に取り組むことで、社会課題解決に貢献する。

## サステナブル経営の実現に向けた取組

SDGsの17目標	ターゲット	内容
 5 ジェンダー平等を 実現しよう	5.5	政治、経済、公共分野でのあらゆるレベルの意思決定において、完全かつ効果的な女性の参画及び平等なリーダーシップの機会を確保する。
 8 働きがいも 経済成長も	8.8	移住労働者、特に女性の移住労働者や不安定な雇用状態にある労働者など、全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。
 10 人や国の不平等 をなくそう	10.2	2030年までに、年齢、性別、障害、人種、民族、出自、宗教、あるいは経済的地位その他の状況に関わりなく、全ての人の能力強化及び社会的、経済的及び政治的な包含を促進する。


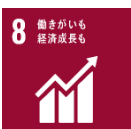

期待されるターゲットの影響：年齢・性別・国籍にとらわれない採用活動や管理職への登用、従業員資格取得に対する手当支給等のスキルアップ支援に取り組むことで、同社のサステナブル経営の実現およびダイバーシティな社会の実現に貢献する。

## 働きがいのある職場づくり

SDGsの17目標	ターゲット	内容
	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。
	8.5	2030年までに、若者や障害者を含む全ての男性及び女性の、完全かつ生産的な雇用及び働きがいのある人間らしい仕事、並びに同一労働同一賃金を達成する。
	8.8	移住労働者、特に女性の移住労働者や不安定な雇用状態にある労働者など、全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。

期待されるターゲットの影響：従業員のワークライフバランスの実現、健康の保持・増進に取り組むことで、風通しが良く、働きがいのある職場を実現する。

## 経営基盤強化への取組

SDGsの17目標	ターゲット	内容
	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。
	8.3	生産活動や適切な雇用創出、起業、創造性及びイノベーションを支援する開発重視型の政策を促進するとともに、金融サービスへのアクセス改善などを通じて中小零細企業の設立や成長を奨励する。
	8.8	移住労働者、特に女性の移住労働者や不安定な雇用状態にある労働者など、全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。
	17.16	すべての国々、特に開発途上国での持続可能な開発目標の達成を支援すべく、知識、専門的知見、技術及び資金源を動員、共有するマルチステークホルダー・パートナーシップによって補完しつつ、持続可能な開発のためのグローバル・パートナーシップを強化する

期待されるターゲットの影響：パートナーシップ構築宣言に基づき、パートナー企業の拡大によるサプライチェーン全体の経済力・技術力向上に貢献する。

## 8. サステナビリティ経営体制（推進体制、管理体制、実績）

本ポジティブインパクトファイナンスに取り組むにあたり、エースシステムでは、佐古圭弘代表取締役を最高責任者とし、事業活動とインパクトレーダー、SDGsとの関連性、KPIの設定について検討を重ね、取組内容の抽出を行っている。本ポジティブインパクトファイナンス実行後においても、社員一人一人が目標達成に向けて取組し、社会的な課題の解決への貢献とともに持続的な経営の実現を目指していく。各KPIは総務部が統括し達成度合いをモニタリングしていく。

エースシステムでは下記推進体制の構築により、地域における社会的課題や環境問題にも積極的に取組し、国内をリードしていく企業を目指す。バリューチェーンの観点では、環境汚染や人権問題等に配慮された調達・製造・販売・使用・処分を行うことが責務であるとの認識のもと、環境・健康配慮を徹底した事業展開を実施していく。

エースシステム株式会社の最高責任者	代表取締役 佐古 圭弘
エースシステム株式会社のモニタリング担当者	総務部 部長 藤原 普美
担当部	総務部

## 9. 南都銀行によるモニタリングの頻度と方法

本ポジティブインパクトファイナンスで設定したKPIの達成および進捗状況については、南都銀行とエースシステムの担当者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。

具体的には、10月に関連する資料を南都銀行が受領し、モニタリングとなる指標についてフィードバック等のやりとりを行う。南都銀行は、KPI達成に必要な資金およびそのほかノウハウの提供、あるいは南都銀行の持つネットワークから外部資源とマッチングすることで、KPI達成をサポートする。

モニタリング方法	対面、Web会議等、モニタリング方法の指定はない 定例訪問等を通じて情報交換を行う
モニタリングの実施時期、 頻度	毎年10月に、年1回程度実施する
モニタリングした結果の フィードバック方法	KPI等の指標の進捗状況を確認する 必要に応じてKPI達成のために必要なノウハウの提供、外部資源とのマッチングを検討する等、KPI達成をサポートする

以上

## 本評価書に関する重要な説明

1. 本評価書は、南都コンサルティング株式会社が、南都銀行から委託を受けて実施したもので、南都コンサルティング株式会社が南都銀行に対して提出するものです。
2. 南都コンサルティング株式会社は、依頼者である南都銀行および南都銀行がポジティブ・インパクト・ファイナンスを実施するエースシステムから供与された情報と、南都コンサルティング株式会社が独自に収集した情報に基づく、現時点での計画または状況に対する評価で将来におけるポジティブな成果を保証するものではありません。
3. 本評価を実施するに当たっては、国連環境計画金融イニシアティブ（UNEP FI）が提唱した「ポジティブ・インパクト金融原則」および「資金用途を限定しない事業会社向け金融商品のモデル・フレームワーク」に適合させるとともに、ESG金融ハイレベル・パネル 設置要綱第2項（4）に基づき設置された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」に整合させながら実施しています。なお株式会社日本格付研究所から、本ポジティブ・インパクト・ファイナンスに関する第三者意見書の提供を受けています。

<本件に関するお問い合わせ先>

南都コンサルティング株式会社

マネージャー 藤田 美蘭

〒630-8677

奈良市大宮町四丁目297番地の2

TEL:0742-93-3102 FAX:0742-93-3103