

# 株式会社ダイホク

## サステナブル経営支援ローン

### 評価レポート

評価日: 2025年12月26日

株式会社北洋銀行  
西町支店

## 1. 基本情報

企業名	株式会社ダイホク	
代表者名	大場 啓二	
所在地	<ul style="list-style-type: none"> <li>本社 札幌市西区発寒6条14丁目17番1号</li> <li>カフェ「TRERON PERCH」 札幌市南区常盤3条1丁目1番1号</li> </ul>	
資本金	1,000万円	
従業員	20名(2025年12月現在)	
業種	食料品製造業・食料品卸売業	
事業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>食料品製造・加工事業(焼き海苔、水産加工品、農産加工品、OEM含む)</li> <li>調味料・加工食品の企画・開発事業</li> <li>食料品卸売・小売事業(一般食料品の卸売販売、北海道特産品の販売等)</li> <li>海外事業(欧米・東南アジア・中国・台湾等への食料品輸出、越境EC)</li> <li>Eコマース事業(Amazon、Yahoo、楽天、自社サイトでの食料品販売)</li> <li>飲食事業(北海道と台湾をつなぐカフェ「TRERON PERCH」の運営)</li> </ul>	
沿革	1974年1月 1980年4月 2002年7月 2003年4月 2008年5月 2019年8月 2022年10月 2024年11月 2025年10月	創業者である大場耕輔氏が、前身となる大北乾物株式会社を設立 2代目・大場一子氏が代表取締役に就任。本社社屋竣工 現代表の大場啓二氏が代表取締役に就任 既存事業の焼き海苔、乾物製造の他、一般食料品も取り扱い開始 商号を株式会社ダイホクへ変更 海外事業を本格開始 カフェ「TRERON PERCH」開業に伴い飲食事業開始 食輸出ビジネスプランコンテスト2024「北海道経済産業局長賞」受賞 のりすけソース 調味料選手権入賞
ブランドロゴ	    	

## 2. 経営理念

株式会社ダイホク(以下、「当社」)は、「食で世界をつなぎ、未来に続く豊かさを創り出す」ことを企業理念とし、北海道の自然が育んだ恵みを、生産者の思いとともに世界へ届けることを事業の根幹としている。

安心・安全で美味しい食品を通じて、人々の心と暮らしを豊かにし、その積み重ねにより地域社会の発展と、食産業全体の持続的成長の実現に向けて、事業活動を行っている。

### MISSION

北海道から“日本の食”の新たな価値を世界へ

### VISION

世界から信頼される北海道発フードブランド企業へ

1. 日本の伝統食品を、現在のライフスタイルに合わせて再創造する。
2. 世界に誇れる食文化を、もっと身近に、もっと手軽に届ける。
3. 生産者と消費者をつなぎ、食を通じた新しいコミュニティと価値を創造する。

### VALUE

- 誠実** - **Sincerity**  
食を扱う企業として、安心・安全・信頼を最優先に行動する
- 挑戦** - **Challenge**  
既存の枠にとらわれず、新しい価値の創造に挑み続ける。
- 共創** - **Co-Creation**  
社員・地域・顧客・国内外パートナーと共に未来を創る。
- 地域愛** - **Local Pride**  
北海道の素材・文化・魅力を世界へ発信する。
- 持続性** - **Sustainability**  
環境負荷の少ない素材活用と、長期発展可能な経営を追求する。

## 3. 事業概要

当社は札幌市西区に本社を置き、水産および農産加工品の製造・OEM 開発を行う事業者。創業当初は乾物や水産加工品の製造を中心として活動していたものの、現代表である大場啓二氏が就任以降、自社ブランド食品の企画・開発や食料品の海外輸出・輸出支援、台湾と北海道をつなぐカフェ「TRERON PERCH」の運営など、「北海道の食」を軸に、時代の流れに合わせた事業展開を行っている。

自社ブランド商品の企画・開発・製造においては、大自然に恵まれた北海道産の原材料を使用した、焼き海苔ブランド「のりすけ」、乾燥海藻や昆布だし調味料の「北海道シーベジタブル」、農産加工品ブランド「ジャパンドライブジ」など、多数の商品を開発・販売している。

当社主力商品である「海苔」は、動物性原料を使わず海洋植物性の原料のみで生産可能なサステナブルな食品である。また、ビタミン・ミネラル・食物繊維等の栄養素が豊富かつ長期保存も可能であるという観点からも、当社は設立以来長らく環境や社会に配慮したサステナブルフードの製造を行ってきたと言える。さらに、色味や規格等の問題により正品とならなかった海苔を「わけあり品」として販売するなど、フードロスに配慮した商品企画も行っており、持続可能な消費を意識した取り組みを実施している。

・焼き海苔製造風景



・のりすけソース



・訳あり海苔



出所：当社提供資料

海外事業においては、自社にて食料品の輸出を行うことに加え、海外市場への進出を検討する企業に対し、輸出体制・ビジネス拡大の支援を実施。特に台湾をはじめとする東南アジア市場にて、テレビショッピング、コンビニエンスストア、小売店など多様な販売先との繋がりを持つ強みを活かし、現地での販売をサポートしている。

また、海外事業を行う中で、新たな食文化の架け橋とするべく、台湾と北海道をつなぐカフェ「TRERON PERCH」を開店。北海道の食材を活かした独自のメニューを提供するだけでなく、ラボ&セントラルキッチン役割を果たし、飲食店運営事業者向けのメニューレシピ開発サポートも行うなど、北海道の食産業の持続的発展に資する活動を行っている。

・台湾最大手テレビ局「東森」にて自社商品紹介



・日本輸出 EXPO 北海道ブース出展



出所：当社提供資料

・「TRERON PERCH」店内



・台湾ジーパイセット



出所：当社提供資料

さらに、従業員の評価を可視化し、昇給に反映させることのできる人事評価制度を導入しているなど、人的資本経営の推進も積極的に行っている。毎年従業員ごとの評価表を作成し、評価項目ごとにS～Dまでの評価をつけ、総合評価の結果によって就業規則上の昇給テーブルに応じた昇給を実施。評価表をもとにした評価面談の中で各従業員へフィードバックを行うことで、従業員のモチベーション向上・スキルアップに繋げている。加えて、本件を機に消費者物価指数を意識した賃金引き上げを継続して行っていく予定にあり、更なるエンゲージメント向上を目指している。

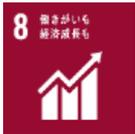
#### 4. サステナビリティ目標

当社の更なる企業価値の向上と、持続可能な開発の実現にむけた社会課題を踏まえ、以下のサステナビリティ目標を設定した。この目標は、当社の事業エリアである北海道が持続的に発展し、魅力ある地域を創り上げていくために策定した「北海道総合計画(2024)」などを参照し、設定したものである。目標達成への企業行動を通じて、当社のプレゼンス向上と地域社会が目指す姿の実現に貢献するものであり、目標は有意義である。

##### (1) 環境面におけるサステナビリティ目標

重要課題	脱炭素社会実現への貢献
目標・KPI	温室効果ガス排出量の可視化を実施する。
関連するSDGs	 

##### (2) 社会面におけるサステナビリティ目標

重要課題	人的資本経営の推進
目標・KPI	消費者物価指数を上回る賃金上昇を継続して実施する。
関連するSDGs	 

#### 留意事項

本文書は、北洋銀行が借入人に対して実施する「サステナブル経営支援ローン」に際し、借入人の企業経営とサステナビリティ目標に対する北洋銀行の評価を述べたものです。

本文書に記載された情報は、現時点で入手可能な公開情報、借入人から提供された情報や借入人へのインタビューなどで収集した情報に基づいて、現時点での状況の評価したものであり、当該情報の正確性、実現可能性、将来における状況への評価を保証するものではありません。

北洋銀行は当文書のあらゆる使用に起因して発生する全ての直接的、間接的損失や派生的損害については、一切義務または責任を負わないものとします。

本評価書に関する一切の権利は北洋銀行に帰属します。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、翻案等を含む)は禁止されています。