

2025年12月26日

各位

株式会社北洋銀行

すあげグループ様 「サステナブル経営支援ローン」の契約を締結しました

北洋銀行(取締役頭取 津山 博恒)は、すあげグループ様(北海道江別市、代表取締役社長:齋藤 右京様)に対し、「サステナブル経営支援ローン」(以下、本ローン)を実行しました。

本ローンは、北洋銀行が提供するSDGsコンサルティングや、お客さまとの対話を通じて設定された重要課題のうち、環境・社会・経済に好影響を与えるもの、もしくは悪影響を抑制し得るものを「サステナビリティ目標」と定義し、その有意義性について第三者からセカンドオピニオン※を取得する融資商品です。

すあげグループ様では、重要課題を「食料資源の有効活用によるフードロス削減」と特定し、規格外野菜やカットロス食材を用いた商品の開発・提供などを通じて、持続可能な社会の実現と自社の企業価値向上の両立に取り組んでいます。

当行は、今後もほくようサステナブルファイナンス等を通じて環境・社会課題の解決を図るお客さまやプロジェクトを積極的に支援し、脱炭素社会の実現やSDGsの達成に貢献してまいります。

※株式会社北海道共創パートナーズによるセカンドオピニオンは別紙をご参照ください。

記

【すあげグループ様の概要】

| | |
|-------|--|
| 本社所在地 | 北海道江別市角山440番地 |
| 代表者 | 代表取締役社長 齋藤 右京様 |
| 設立 | 2007年11月 |
| 事業内容 | スープカレー専門店『Suage』の運営、野菜の生産、オンラインショップの運営 等 |

【契約記念の様子】



左:すあげグループ

代表取締役社長 齋藤 右京様

右:北洋銀行

札幌南支店長兼すすきの支店長 菅 範貴

以上

《北洋銀行グループ サステナビリティ方針》

北洋銀行グループは「経営理念」と「行動規範」に基づく企業活動を通じて、当行グループを支えていただいている全てのステークホルダーと地域社会・環境の持続的発展に貢献するとともに、当行グループの中長期的な企業価値の向上と持続的経営の実現に努めます。





すあげグループ

評価日：2025年12月26日

ほくようサステナブルローン

株式会社北海道共創パートナーズ
コンサルティング事業部

サステナブル経営支援ローン

本セカンドオピニオンは、すあげグループの株式会社すあげが、北洋銀行の融資商品「サステナブル経営支援ローン(以下、本ローン)」を利用するにあたり、すあげグループに対し、株式会社北海道共創パートナーズ(以下、「HKP」)が第三者の立場から発行するものである。

本ローンは、お客様のSDGs経営とサステナビリティ目標に対し、第三者からの評価を取得し、融資実行後においても北洋銀行との継続的な対話等を通じ、企業の持続性の向上を支援する商品である。

1. 企業概要

(1) 企業概要

すあげグループは、北海道江別市に本社を置く株式会社 すあげホールディングスを親会社とした6社の企業グループであり、飲食事業としてスープカレー専門店『Suage(すあげ)』を国内外で運営しているほか、オンラインショップにてレトルトスープを販売している。また、農業・食品加工事業として、飲食事業で使用する野菜の一部を自社農園にて生産しているほか、飲食事業で提供する商品やスープなどの原材料をセントラルキッチンにて製造している。

| | |
|----------------------------|--|
| 企 業 名 | 株式会社 すあげホールディングス |
| 代表者名 | 代表取締役会長 斎藤 京司 代表取締役社長 斎藤 右京 |
| 本社所在地 | 江別市角山440番地 |
| 資 本 金 | 500万円 |
| 従 業 員 数 | 95人 (2025年10月現在。グループ合計、アルバイト含む。) |
| グループ会社 お よ び 事 業 内 容 | <ul style="list-style-type: none">■ 株式会社 すあげホールディングス<ul style="list-style-type: none">…グループ各社の経営指導、資産管理および経理・労務管理■ 株式会社 すあげ<ul style="list-style-type: none">…北海道内での『Suage』店舗の運営(2025年10月現在：直営5店舗)■ 株式会社 Suage Japan<ul style="list-style-type: none">…東京都内での『Suage』店舗の運営(同：直営5店舗)■ 株式会社 すあげコリア<ul style="list-style-type: none">…韓国での『Suage』店舗の運営(同：直営1店舗、FC7店舗)■ Suage catering limited<ul style="list-style-type: none">…香港での『Suage』店舗の運営(同：直営2店舗)■ 株式会社 すあげアグリ<ul style="list-style-type: none">…野菜の生産、スープカレーの原料および商品の製造、オンラインショップの運営 |

| | | |
|----|-------|---|
| 沿革 | 2007年 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 株式会社 ハーフタイムで運営していた店舗を承継し「株式会社 すあげ(現:株式会社 すあげホールディングス)」を設立 ■ スープカレー専門店『Suage』運営開始 |
| | 2008年 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 『Suage』を札幌市中央区南4条西5丁目(都志松ビル2階)へ移転し本店『Suage+(すあげプラス)』としてオープン |
| | 2014年 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 2店舗目『Suage2』を北海道江別市文京台に出店 |
| | 2015年 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 3店舗目『Suage3』を札幌市中央区円山に出店 |
| | 2017年 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 『Suage2』を札幌市中央区南4条西5丁目(アイビルⅡ4階)へ移転 |
| | 2018年 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 「株式会社 Suage Japan」を設立し東京都内に出店 ■ 「株式会社 すあげアグリ」を設立し野菜の生産を開始 ■ 「株式会社 すあげコリア」を設立し韓国に出店 |
| | 2019年 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 「株式会社 TAKE(現:株式会社すあげ)」によりFC店『Suage天神』を札幌市豊平区平岸に出店 |
| | 2020年 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 「株式会社 TAKE」を「株式会社すあげ」の子会社とし『Suage天神』を直営化 ■ 4店舗目『Suage4』を札幌市中央区北3条西3丁目(大同生命ビルmiredo2階)に出店 |
| | 2023年 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 「株式会社 すあげ」を現社名「株式会社 すあげホールディングス」に商号変更しグループ管理会社へ組織変更 ■ 「株式会社 TAKE」を現社名「株式会社 すあげ」に商号変更し北海道内の店舗運営会社として組織変更(旧「株式会社 すあげ」から北海道内の店舗運営を承継) |

(2) 経営方針

すあげグループは以下のミッションを掲げながら、スープカレーを身近な料理として広めていくことを通じて、持続可能な社会の実現に向けた事業活動を行っている。

ミッション

札幌発祥の食文化であるスープカレーを日本全国・世界に広め、北海道に貢献しすあげに関わる全ての人たちを幸せにする

(3) 事業概要

すあげグループの主力事業は、スープカレー専門店『Suage(すあげ)』の運営であり、関連する事業としてレトルトスープのオンラインショップ販売を行っている。また、農業・食品加工事業として、スープカレーの具材となる野菜の一部を自社農園にて生産しているほか、店舗で提供するスープなどの原材料や、オンラインショップで販売するレトルトスープをセントラルキッチンにて製造している。

すあげグループの強みは、原材料である野菜の生産から店舗での商品の提供までの一貫体制である。自社農場で野菜を生産することで安定した食材の調達が可能となるほか、セントラルキッチンでの調理により品質の統一化を図っている。また、食の安全性の観点からも、全工程において同社が関与し責任をもつことで、安心・安全な商品の提供を実現している。

① スープカレー専門店『Suage(すあげ)』の運営

『Suage』は2007年に札幌で創業したスープカレー専門店である。スープカレーとは、数種類のスパイスで味付けされたコクのあるスープに、大きな野菜(原形そのままや、大ぶりにカットされたもの)などが入った札幌のソウルフードである。札幌を中心に北海道内の多くの飲食店やスープカレー専門店で提供されており、それぞれがスパイスの調合や食材の種類・大きさに工夫を凝らしているため、店の数だけ異なる特徴のスープカレーを味わうことができる。

『Suage』が提供するスープカレーのコンセプトは「食材が本来持つ旨味を引き出した食材とスパイスがきいた飽きのこない一皿」であり、「手間ひまかけた、こだわりのスープ」と「素揚げで旨味を凝縮した、こだわりの食材」を特徴としている。スープは北海道産の玉ねぎを8時間以上かけてじっくり炒めたものをベースに、鶏ガラの旨味やトマトの酸味を加えることで、クセのない風味となっている。食材は、栗のような甘味のあるじゃがいも“インカのめざめ”をはじめ自社農園で採れた新鮮な野菜を中心に使用しており、店名の通り「素揚げ」することで素材の旨味を引き立てている。

これらのコンセプトや特徴が地元札幌の消費者に受け入れられるとともに高く評価され、多くの観光客や外国人旅行者も訪れる人気店となっている。現在は札幌市内に5店舗、東京都内に5店舗を構えるほか、海外にも韓国・香港・台湾へ直営またはFCで出店している。

《メニュー(一例)》



パリパリ知床鶏と野菜カレー

人気の定番メニュー！オホーツク海に面した厳寒の地で元気に育った知床鶏は、身の綺麗な肉質ですがやわらかくてジューシー♪皮を炭火で焼いてパリッと香ばしく!!



道産ひまわり畑ポークの角煮カレー

北海道“上富良野”自慢のヘルシーポーク、通称「ラベンダーポーク」。Suage特製のうまとろ角煮に仕上げ、さらに炭火で炙っちゃいました♪こちらも人気の一品!!



チキンレッグカレー（揚げ・煮込み）

骨付きで食べ応えのあるチキンレッグと野菜のカレー。やわらかく仕上げたチキンを「カリッ」と素揚げした「揚げタイプ」、スープでコトコト煮込んだ「煮込みタイプ」。あなた好みでチョイスしてね♪



野菜たっぷりベジタブルカレー

お野菜だけのスープカレーです。お野菜好きのあなたへ・・・。ボリューム派の方は、お好きなお肉をトッピングしてね♪



特製ザンギカレー

もち米から作ったもち粉を衣に使用し、外はカリカリ、中はジューシーな食感に仕上げました♪スープとも相性ばっちりです^ ^



ラムしゃぶカレー

クセの少ない生ラム肉を、炭火で香ばしく焼き上げました！北海道の魅力を存分に味わってください♪



牡蠣と岩海苔のカレー

海のミルクとも呼ばれる栄養価の高い牡蠣。濃厚な牡蠣エキスが溶け込んだスープにたっぷりの岩ノリの風味が合はさって絶品です！スタッフも大絶賛！※このカレーはテイクアウトには対応していません。



Suage Special

人気の知床鶏とソーセージにベーコンをトッピング♪特製キーマも入ってボリューム満点です！！！

【出所：すあげグループ提供】

《北海道内の店舗》

■Soup Curry Suage+（すあげプラス）

札幌市中央区南4条西5丁目
都志松ビル2階



■Soup Curry Suage2

札幌市中央区南4条西5丁目8-8
アイビルⅡ 4階



■Soup Curry Suage3

札幌市中央区円山西町7丁目1-1



■Soup Curry Suage4

札幌市中央区北3条西3丁目1-1
大同生命ビル miredo 2階



■Soup Curry Suage 天神

札幌市豊平区平岸1条18丁目1-6
ルワズィール天神山1階



《東京都内の店舗》

■北海道スープカレーSuage 渋谷店

東京都渋谷区渋谷2丁目22-11
渋谷フランセ奥野ビル 地下1階



■北海道スープカレーSuage 丸の内店

東京都千代田区丸の内2丁目6-1
丸の内ブリックスクエア 地下1階



■北海道スープカレーSuage 池袋店

東京都豊島区西池袋1-1-25
東武百貨店 本店 スパイス 12階



■北海道スープカレーSuage 吉祥寺店

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-11-30
サンロードプラザ・ダイアパレス 2階



■北海道スープカレーSuage 芝浦店

東京都港区芝浦1丁目1番1号
BLUE FRONT SHIBAURA 1階S棟



【出所：すあげグループ提供】

② オンラインショップでのレトルトスープや野菜などの販売

すあげグループは、季節や天候に左右されない安定的な売上確保および販路拡大のため、センタラルキッチンにて製造したレトルトスープや、自社農園で生産した野菜などを自社オンラインショップにて販売している。札幌のソウルフードであるスープカレーが、いつか全国の食卓に並ぶ家庭料理となるように、オンラインショップを通じて全国に商圏を拡大させるとともに、『Suage』店舗以外でも全国の家庭でスープカレーを味わえる機会を提供している。

《商品(一例)》



【出所：すあげグループ提供】

③ 野菜の生産

すあげグループは、「もっとおいしい、安全な野菜をお客様にお届けしたい」という想いから、土から野菜ができスープカレーとなってお客様にお届けするまで全過程において責任をもつ、という強いこだわりがある。2018年に自社農園を開設して土づくりから始め、農薬の使用を最低限に抑えた、食の安全や土壤環境に配慮した野菜の栽培を行っている。現在は農地面積 11.4ha にて、じゃがいも・人参・かぼちゃなどの野菜を生産しており、国内の『Suage』店舗で提供するじゃがいもは 100%自社農園産であり、人参とかぼちゃは収穫期からおよそ半年間は自社農園産である。特に、『Suage』のスープカレーで使用しているじゃがいも“インカのめざめ”は希少種であり、収量が少なく病氣にも弱い性質のため流通量が限られている。自社農園での生産により『Suage』店舗へ安定的に供給することが可能となっている。また、収穫後の野菜は農園の敷地内に設けている貯蔵用コンテナで保管し温度管理を徹底することで、野菜のおいしさを最大限に引き出す工夫を行っている。

《自社農園》



《貯蔵施設》



【出所：すあげグループ提供】

④ スープカレーの原料および商品の製造

すあげグループは、スープカレーの品質を統一するためセントラルキッチンを設けており、国内外のすべての『Suage』店舗で提供するスープや、オンラインショップ用のレトルトスープの製造を行っている。また、国内の『Suage』店舗で提供する食材の下処理なども行っている。

《セントラルキッチン》



【出所：すあげグループ提供】

(4) サステナビリティ活動

すあげグループはサステナビリティ経営の実現に向けて以下の取り組みを行っている。

① 環境面

■ フードロスの削減

すあげグループは、セントラルキッチンでスープの製造や、食材の下処理などを一括して行うことで食品の廃棄量を低減している。自社農園で生産した野菜のうち、規格外のものは、オンラインショップでの販売やスープの原材料として活用するほか、特に店舗で提供するイモも規格外のじゃがいもを100%使用している。また、カットロス食材の活用では、マイタケを割く際に生じる端材を調理した一品料理などで提供、野菜の端材（不可食部分）は、堆肥化して自社農園で活用している。

店舗では、天候や曜日（日並び）などを考慮した食材の仕入れおよび在庫管理を励行しているほか、スープの辛さやライスの量を選択できるメニュー構成とすることで食べ残しが生じないような工夫や、食べ残しが生じた場合はテイクアウト用の容器を提供することで廃棄を抑制する取り組みを行っている。

■ プラスチック使用量の削減

すあげグループでは設立当初から、テイクアウト容器は紙製のものを使用している。また、セントラルキッチンから各店舗へ食材を配送する際、食品に直接触れない梱包材は納品後に回収して再利用するなどプラスチック使用量の削減を図っている。

■ 農薬使用量の削減

すあげグループは自社農園の栽培において農薬の使用を最低限に抑えることで、地域の土壤や水質の保全、生物多様性の保護、消費者の健康維持に配慮した取り組みを行っている。

② 社会面

■ 働きやすい職場づくり

すあげグループは、セントラルキッチンで主要な食材を一括で仕入・下処理・調理しスープなどを製造しているほか、店舗の売上管理や、設備・備品などの資産管理、従業員の採用および給与計算など労務管理といった経理・総務・人事管理を本部で一括して行っている。これにより、食材の下処理や商品の仕込みに要する時間や、管理業務に費やす時間が短縮され、店舗運営の効率化や、店舗で働く従業員の業務負担軽減につながっている。また、女性や高齢者も扱いやすく、作業負担の軽減につながる自動野菜処理機の導入や、マニュアルの整備などにより、性別や年齢を問わず働きやすいづくりに取り組んでいる。

■ ワークライフバランスおよび健康経営の推進

すあげグループは、お客様に安心・安全でおいしい商品を提供するためには、従業員が健康で楽しく働ける職場環境づくりが重要と考えている。性別を問わない出産・育児・介護休暇取得の促進や、時短勤務制度および半日休暇制度の導入など福利厚生制度の拡充により、従業員の仕事と家庭の両立やプライベートの充実を推進している。また、有給休暇の取得状況や労働時間など労務管理の徹底や、定期健康診断の検査項目の充実など、従業員の健康促進にも注力している。

■賃上げや人材育成を通じた働きがいの向上

すあげグループは物価上昇が続くなか、従業員の生活を支えるとともに働きがいを向上させるべく、春闇の賃上げ率と同水準での賃金改正を10年連続で行っている。また、商品およびサービス品質の均一化や安全性を確保するとともに、従業員のスキルやキャリア向上のため、人材育成にも注力している。具体的には、店長研修および調理スタッフ研修などの定期的な社内研修の実施、調理・接客・清掃など各種業務別マニュアルの整備に取り組んでいる。特に社内研修では、店舗の公式SNSで新メニューなどの発信力の向上を目的とした“プロカメラマンによる写真撮影研修”など、多様なプログラムを提供している。

■地域の食材・食文化の普及への貢献

すあげグループは札幌のソウルフードであるスープカレーを提供する企業として、北海道産の食材を積極的に調達するとともに、店舗やオンラインショップでの提供・販売を通じて、地域の味や食文化を国内外に発信し、北海道産の農産品や畜産品の普及および生産量拡大に貢献している。

③ 経済面

■安心・安全な商品の提供

すあげグループは、土から野菜ができスープカレーとなってお客様にお届けするまで全過程において責任をもつ、という強いこだわりから、自社農場での野菜の生産を行っている。また、セントラルキッチンでの製造過程においては、入室時の検温・消毒や、調理器具の点検・洗浄・消毒の徹底、作業動線の管理、金属探知機の導入などにより、異物やウイルスの混入を防ぐための衛生管理体制を構築している。

店舗においては、出勤時の検温やこまめな消毒の実施、衛生・清掃マニュアルを整備・励行している。また、定期的に経営陣(取締役)が店舗を巡回して衛生面を含めた店舗運営の点検・改善指導を行っているほか、外部事業者による店舗の衛生検査を実施するなど、衛生管理体制を構築し徹底した運用を行っている。

■商品・サービスの品質向上

すあげグループは、高品質な商品およびサービスの提供を目指しており、セントラルキッチンで主要な食材の下処理やスープの製造を行うことで品質の均一化を図っているほか、店舗においては調理・接客マニュアルの整備・励行や、定期的な外部事業者による覆面調査を通じた商品・サービス品質の点検・改良に取り組んでいる。また、『Suage』店舗には訪日外国人旅行客も多く来店するため、タブレット端末にて多言語対応のメニュー表を用意している。特に札幌の本店「Soup Curry Suage+(すあげプラス)」は来店客の8割程度が外国人であるが、スマートな注文の受付が可能となっている。

2. サステナビリティ目標の設定

本ローンの取り組みにあたり、以下の重要課題の達成に向けたサステナビリティ経営の目標・KPIを設定した。

(1) サステナビリティ目標の設定

| | |
|-----------|--|
| 重 要 課 題 | 食料資源の有効活用によるフードロス削減 |
| 取 組 内 容 | 規格外野菜やカットロス食材を用いた商品の開発・提供 |
| 目標・KPI | 2030 年までに規格外野菜やカットロス食材を用いたトッピングおよびアラカルトの年間売上高を 4 百万円以上にする (現状: 2 百万円) |
| 貢献する SDGs |  12 つくる責任 つかう責任 |

(2) サステナビリティ目標の有意義性

本ローンの組成にあたり、すあげグループは「食料資源の有効活用によるフードロス削減」の重要課題（マテリアリティ）に基づき、自社の成長と持続可能な社会の形成を両立するための目標・KPIを設定した。以下、取組の有意義性を見していく。

重要課題：フードロス削減による食料資源の有効活用および環境負荷の低減

日常的な食品廃棄を主因とした大量の食品ロスが国際的に重要な課題となっている。日本の食品ロスは年間 464 万トン発生しており、事業系は 231 万トン、家庭系は 233 万トンであり、事業者と家庭双方の取り組みが必要である（農林水産省・環境省 令和 5 年度推計）。

現在、日本政府は 2000 年度対比で 2030 年度までに家庭系食品ロスを半減、事業系食品ロスを 60% 削減する目標を設定。2025 年 3 月公表の「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（第 2 次基本方針）」では「多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進する」ことを目指し、消費者及び事業者に求められる役割と行動を示している。

すあげグループが実施している食品ロス削減の取り組みは次の通りであり、既に事業者に求められる役割と行動の変容を果たしている。

＜事業者に求められる役割と行動より、すあげグループの取り組みを抜粋＞

- ・規格外や未利用の農水産物の新たな価値の転換
- ・食品原料の無駄のない利用、製造・出荷工程における適正管理・鮮度保持
- ・需要予測による適正受注と販売の工夫
- ・消費実態に合わせた容量の適正化、消費者が食べきれる量を選択できる仕組み
- ・プラスチック資源循環を考慮した食べ残し持ち帰りの促進
- ・食品の端材や型崩れ品等の新たな価値への転換

今般、すあげグループは、“新商品開発に向けたアイディアの創出”、“お客様への新しい楽しみと発見の提供”を目指し、これまでの食品ロス削減の取り組みを深化させる目標を設定した。温暖化の進行による農作物への影響を踏まえ、新たな野菜の生産と検討を開始しており、これまでと同様に生産及び商品提供の過程における食品の有効活用を進めていく。そもそも、すあげグループの生産・製造工程における廃棄物は、前述の取り組みに加え、加食部分は店舗従業員の賄い料理としての活用、原材料の残渣は堆肥化などにより極めて限定的である。

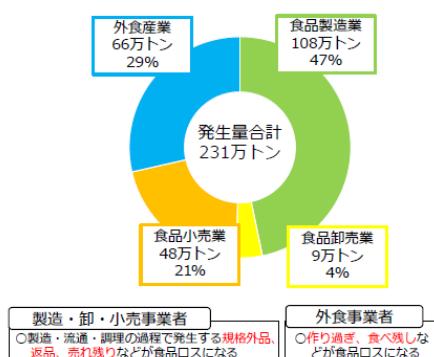
本件の経済的なインパクトは少ないが、すあげグループでは、新たな野菜の生産も考慮した新商品開発を、試行錯誤による知見の蓄積を進め、企業価値の向上を図る挑戦に位置づけている。

以上より、食品ロスの課題に対して、更なる行動変容と企業価値の向上を追求する有意義な取り組みである。

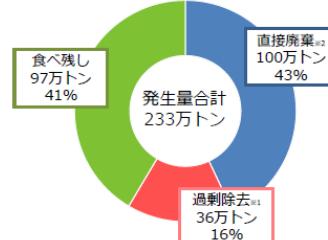
発生要因の内訳

- 我が国の食品ロスは464万トン ※農林水産省・環境省「令和5年度推計」
- 食品ロスのうち事業系は231万トン、家庭系は233万トンであり、食品ロス削減には、事業者、家庭双方の取組が必要。

事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



家庭系食品ロスの内訳

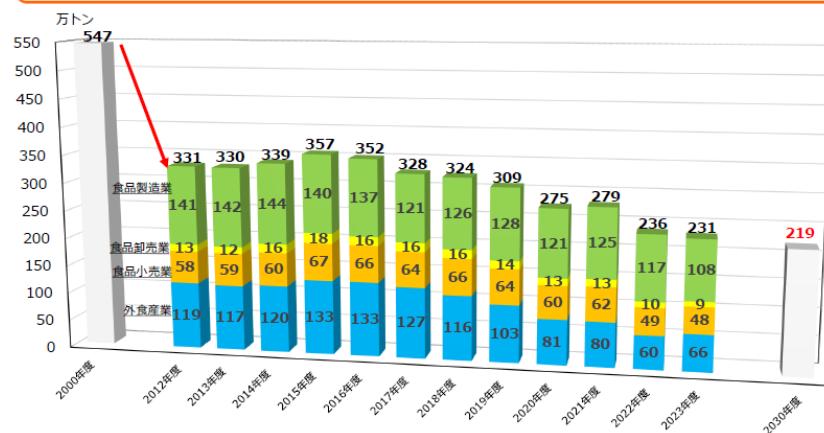


※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

事業系食品ロス量の削減目標と推移

【目標】2000年度(547万トン)比で、2030年度までに60%削減させる(219万トン)

2012年度以降、全体では減少傾向
近年は全体として減少する中、特に食品製造業は大きく減少



【出所：環境省 HP 「我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和 5 年度)の公表について」】

株式会社北海道共創パートナーズ 会社概要

| | |
|---------|---|
| 名 称 | 株式会社北海道共創パートナーズ |
| 本社所在地 | 〒060-0042 札幌市中央区大通西 3 丁目 7 番地 北洋大通センター13 階 代表 TEL : 011-596-7814 |
| 資 本 金 | 4,950 万円 |
| 株 主 | 株式会社北洋銀行 |
| 代 表 者 | 代表取締役社長 岩崎 俊一郎 |
| 事 業 内 容 | ①経営に関する問題点の調査・分析、改善案の企画・立案 ②企業戦略の立案、システムの構築および事業承継およびM & A に関する支援 ③人材育成のための研修業務 ④有料職業紹介事業（許可番号 01 ュ-300467） ⑤投資事業組合財産の運用及び管理 ⑥株式、社債又は持分その有価証券に対する投資業務 ⑦前各号に付帯関連するコンサルティング業務 ⑧前各号に付帯関連する一切の業務 |
| 沿 革 | 2015 年 8 月 株式会社日本人材機構 設立 2017 年 9 月 株式会社日本人材機構と株式会社北洋銀行の共同出資により 株式会社北海道共創パートナーズ設立 コンサルティング事業とプロフェッショナル人材のシェアリング 事業を開始 2018 年 10 月 有料職業紹介事業の許可を取得し、人材紹介事業に参入 2020 年 4 月 株式会社北洋銀行が株式会社日本人材機構の保有する株式を 取得し、100%子会社化 株式会社北洋銀行から M&A 事業を移管 2023 年 4 月 経営コンサルティング事業の中の補助金コンサルティングを 補助金事業部として事業部化 |

留意事項

本文書は、貸付人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SDGs経営とサステナビリティ目標の有意義性に対する第三者意見を述べたものです。

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、現時点での状況を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。

HKP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は負わないものとします。

本文書に関する一切の権利はHKPに帰属します。HKPの事前の許諾無く、本文書の全部または一部を自己使用の目的を超えて使用すること（複製、改変、翻案、頒布等を含みます）は禁止されています。

【独立性】

HKPは、北洋銀行グループに属しており、北洋銀行および北洋銀行グループ企業との間および北洋銀行グループのお客さま相互の間における利益相反のおそれのある取引等に関して、法令等に従い、お客さまの利益が不当に害されることのないように、適切に業務を遂行いたします。

また、本文書にかかる調査、分析、コンサルティング業務は北洋銀行とは独立して行われるものであり、北洋銀行からの融資に関する助言を構成するものでも、資金調達を保証するものでもありません。

【第三者性】

借入人とHKPとの間に利益相反が生じると考えられる資本関係及び人的関係などの特別な利害関係はありません。