

2026年5月18日

各位

株式会社北洋銀行
株式会社北海道共創パートナーズ

株式会社エム・エム・ピー様の『SDGsコンサルティング』のご利用について

北洋銀行(取締役頭取 津山 博恒)と子会社の株式会社北海道共創パートナーズ(代表取締役社長 岩崎 俊一郎)は、お客さまのSDGs経営への取り組みを支援するため「SDGsコンサルティング」を提供しています。今般、株式会社エム・エム・ピー様(北海道札幌市、代表取締役社長 嘉藤田 章博様)が本サポートを利用し『サステナビリティ経営方針』を策定しましたので、下記のとおりお知らせいたします。

近年、社会的にSDGsへの取り組みに対する関心が高まっており、企業イメージの向上や新たな事業機会の創出につながることから、多くの企業がSDGsへの取り組みを推進しています。

北洋銀行グループは今後も、北海道の地域金融機関として道内のSDGs促進・普及に貢献するために、お客さまのSDGsへの取り組みを支援してまいります。

記

会社概要

会社名	株式会社エム・エム・ピー
所在地	札幌市白石区菊水元町2条2丁目4番20号
代表者	代表取締役社長 嘉藤田 章博
業種	給食受託事業、外食事業

※サステナビリティ経営方針の詳細は別紙をご参照ください。

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。

サステナビリティ経営方針

私たちは食の安全・安心を土台とし、社員の好かれる人間性や技術・時代背景に見合ったノウハウを磨き上げ、お客様と一体となって「美味心笑」を追及し、北海道の持続可能な未来を創造します。



企業理念

「食の安全」を徹底管理し、
お客様と一体になり
社会に奉仕する事を使命と考えて取り組んでまいります。

- 一、サービスの向上
常にお客様に安心して食べていただける食事作りを目指す
- 二、社員質の向上
社員一人一人のノウハウ・技術・能力を活かすとともに人材の育成に力を注ぐ
好かれる人間像づくり、好かれる心づくりを目指す

事業に影響を与える環境変化

重要課題（マテリアリティ）

取組内容

主なステークホルダー

環境

- フードロス削減要請の高まり
- 気候変動と自然災害の激甚化
- 環境規制の強化

社会

- 食の安全・安心に対する意識の高まり
- 地方都市の人手不足の深刻化
- 働き方改革の進展
- 少子高齢化

経済・ガバナンス

- 企業の社会的責任に対する重要性の高まり
- 食材費、物品費、人件費の高騰
- 高齢者施設向けの給食受託市場規模の拡大
- クックチルや完調品導入による効率化

1. お客様と一体で実現する 食の「安心・安全」と魅力創出

- ① 衛生・安全管理の徹底
- ② 顧客ニーズへの対応強化による関係性推進と顧客価値の創出

販売・契約先
消費者
社員とその家族

2. 持続可能で「美味しい」 食インフラの構築

- ① 食品ロスの削減
- ② サプライチェーン強化
- ③ サステナブル調達の推進
- ④ 在庫・資源管理の徹底

地球環境
地域社会
仕入先

3. 透明・公正で揺るがない組織運営

- ① 方針に沿った組織運営の推進
- ② コンプライアンスの遵守
- ③ ガバナンスの強化

販売・契約先
社員とその家族
行政

4. 生き生きと働ける職場環境の実現

- ① 働きがいの向上
- ② 社員主体性の向上
- ③ コミュニケーションの活性化
- ④ 業務効率化・DXの推進

社員とその家族
地域社会

サステナビリティ経営への取り組み

当社は国連が提唱する「持続可能な開発目標（SDGs）」に賛同し、持続可能な社会の実現に向けた積極的な取り組みを行ってまいります。

また、環境問題、労働負荷や人権問題など企業を取り巻く社会課題のうち、当社が将来にわたって事業活動を継続するために重要な課題をマテリアリティと定め、重点テーマを設定しております。重点テーマの取り組みを通じて、経営のリスクを回避し、イノベーション創出の機会を捉えてまいります。

2026年 5月 株式会社 エム・エム・ピー

SDGs達成とマテリアリティへの取り組み

環境

私たちは、北海道の豊かな実りを活かし、徹底した管理と効率化によって、その価値を余すことなく未来に繋げ、持続可能で美味しい食インフラを構築します。

【SDGs達成に向けた具体的な取り組み】

- 北海道内の契約農家から直接仕入れ
- 残食量の定期的な測定・分析
- 簡易調理食材活用による廃棄抑制
- 食材の在庫管理の徹底



重要課題	取組内容	KPI
持続可能な「美味しい」食インフラの構築	サステナブル調達 の推進	新規の規格外食材を扱う業者との取引件数
	食品ロスの削減	賞味期限切れにて破棄する食材の削減率
	在庫・資源管理の徹底	廃油の再利用回収実施率

社会

私たちは、お互いの意見を尊重し風通しの良い、活発なコミュニケーションを確立し、業務効率化を推進し働きやすい環境を整え、社会・地域に貢献出来ているということを感じられる組織を構築します。

【SDGs達成に向けた具体的な取り組み】

- 施設ごとのニーズに合わせたヒアリング・献立提案
- 食育につながるご当地メニューの提供
- 多様な人材の採用
- 資格取得奨励制度の導入



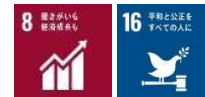
重要課題	取組内容	KPI
持続可能で「美味しい」食インフラの構築	サステナブル調達の推進	新規の契約農家との取引件数
	サプライチェーン強化	食材・消耗品コスト削減率（2025年度対比）
お客様と一体で実現する食の「安心・安全」と魅力創出	衛生・安全管理の徹底	衛生・安全管理に関わる社内マニュアルの改善・周知率
	顧客ニーズへの対応強化による関係性推進と顧客価値の創出	セントラルキッチン稼働率
生き生きと働ける職場環境の実現	業務効率化・DXの推進	社内ITコミュニケーションツールの活用率 本社通達のデジタル化率
	コミュニケーションの活性化	定期的な交流会実施回数
	働きがいの向上	定着改善率（2025年度対比）
	社員主体性の向上	各現場でのミーティング（朝礼・昼礼）実施率

経済・ガバナンス

私たちは、コンプライアンスの遵守をすべての活動の原点とし、掲げた方針に基づいた一貫性のある誠実な組織運営を推進することで、社会からの信頼に応え続ける強固なガバナンス体制を確立します。

【SDGs達成に向けた具体的な取り組み】

- 安全衛生マニュアルの定期的な見直し
- HACCPに基づく衛生管理指導、研修の実施



重要課題	取組内容	KPI
透明・公正で揺るがない組織運営	社内の運営方針に沿った組織運営の推進	組織運営に関わるマニュアルの改善・周知率
	コンプライアンスの遵守	本社管理職向けのコンプライアンス研修の実施回数
	ガバナンスの強化	現場スタッフの研修会実施回数