

2026年6月1日

各位

株式会社北洋銀行

株式会社 SMILE SOL 様と 「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、株式会社 SMILE SOL 様(北海道札幌市、代表取締役会長 小川 宏 様)と、「サステナブル経営支援ローン」(以下、本ローン)の契約を締結しました。

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得るもの、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。

株式会社 SMILE SOL 様では、重要課題を「飲食店を通じたお客様の幸福度向上および地域経済の活性化」ならびに「店舗数と業態の拡大に向けた、性別や年齢に捉われない多様な管理スタッフの確保」と特定し、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

【株式会社 SMILE SOL 様の概要】

所在地	北海道札幌市中央区南4条西1丁目15番2 栗林ビル402号
代表者	代表取締役会長 小川 宏 様
事業内容	飲食事業(居酒屋などの店舗運営)およびフランチャイズ事業

【契約記念の様子】



左:株式会社 SMILE SOL
代表取締役会長 小川 宏 様

右:北洋銀行
苗穂支店長兼札幌東支店長 住友 篤史

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。

株式会社 SMILE SOL

評価日：2026年6月1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

サステナブル経営支援ローン

ソーシャルインパクト事業部

本セカンドオピニオンは、株式会社 SMILE SOL (以下、「SMILE SOL」または「当社」という)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、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、お客さまの 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

企業名	株式会社 SMILE SOL (スマイル ソル)	
代表者名	代表取締役会長 小川 宏 代表取締役社長 藤原 哲也	
本社所在地	北海道札幌市中央区南 4 条西 1 丁目 15 番 2 栗林ビル 402 号	
資本金	3,900 万円	
従業員数	社員：27 名、アルバイト：238 名 (2026 年 4 月 1 日現在)	
事業内容	飲食事業 (居酒屋などの店舗運営) およびフランチャイズ事業	
沿革	2010 年	当社設立、『あいよ』大通店・すすきの店を出店
	2012 年	『あいよ』北口店を出店
	2017 年	『てっちゃん』南一条店・琴似店を出店、『あいよ』大通店・すすきの店をリニューアル
	2018 年	『さぶろう』本店を出店
	2019 年	『てっちゃん』時計台店を出店
	2020 年	『しゃぶしゃぶれたす』および『さぶろう』南一条店を出店
	2021 年	『ビビデバルデムーン』および『てっちゃん』円山店を出店
	2022 年	『てっちゃん』中の島店を出店
	2023 年	『てっちゃん』澄川店・キラリス函館駅前店・手稲駅店・札幌駅北口店および『さぶろう』別邸を出店
	2024 年	『てっぱち』札幌大通店を出店
	2025 年	『つう路』を出店、『とうりん』および『桃林』を承継
	2026 年	『海鮮てっちゃん』すすきの南 7 条店を出店

(2) 企業理念

当社の社名である「SMILE SOL」は、「太陽のような笑顔」を意味している。飲食を通じて自然に笑顔が生まれ、お客様が楽しく最高の時間を過ごせるような商品・サービスを提供することで、元気で豊かな地域社会の実現に寄与することを目指し、以下の理念および方針などを掲げ事業活動を行っている。

企業理念 (Philosophy)

お客様を幸せにする。

私たちは飲食店を通して、
太陽のような笑顔で一人でも多くの仲間、
お客様、自分を幸せにしていきます。

あるべき姿 (Ideal state)

楽しく笑う。

仲間、お客様、自分を幸せにするために、
自分たちが楽しく笑って仕事をする。

8つの人柄 (Personality)

1. SMILE SOL の社名のとおりに、挨拶・会話から笑顔で元気な人
2. 素直な人
3. スタッフ・お客様に思いやりのある人
4. 誠実で真面目な人
5. 言葉にできる人
6. 常に見られている意識をもち、人を不快にさせない人
7. 本質を見抜ける人
8. 結果が出るまで諦めず挑戦し続ける人

(3)事業概要

SMILE SOL は、札幌市内および函館市、富良野市、埼玉県さいたま市に計 27 店舗（2026 年 3 月現在。フランチャイズ含む。）の飲食店を出店している。串揚げをメインとした居酒屋『大衆串横丁 てっちゃん』や、リーズナブルな寿司・刺身・焼き鳥を売りにしている居酒屋『大衆酒場 さぶろう』などを中心に、鉄板焼き、しゃぶしゃぶ、イタリアンレストラン、手羽先専門店といった多様な外食ブランドを展開している。

<ブランド一覧>

ブランド名	ブランドロゴ	店舗数	概要・コンセプト	イメージ
大衆串横丁 てっちゃん		11	串カツ、モツ鍋、一品メニューなどリーズナブルで種類豊富なメニューを提供。	
大衆酒場 さぶろう		6	旬の食材を毎日仕入れ、観光客も楽しめるよう、北海道産の食材や新鮮な海鮮料理を提供。	
北海道海鮮居酒屋 てっちゃん		2	羅臼直送の鮮度抜群な海の幸を使った刺身や、こだわりのタレが自慢の室蘭やきとりを提供。	
札幌大衆酒場 有頂天 【焼き鳥 海鮮】		1	神経締めされた鮮魚を使った鮮度抜群の海鮮料理や、厳選したこだわりの限定酒を提供。	
北海道×鉄板 てっぱち		1	もんじゃ、お好み焼き、海鮮焼き、肉焼きなど種類豊富なメニューを楽しめる新感覚鉄板焼き店。	
酒肴 つう路		1	一人でもグループでも気軽に立ち寄れる雰囲気づくりにこだわり、カウンター、テーブル、個室を用意。	
しゃぶしゃぶ れたす		1	一人一鍋を提供するしゃぶしゃぶ店。自分好みの鍋が楽しめる「しゃぶしゃぶの新しいカタチ」を追求。	

北海道イタリアン食堂 ビビバルデムーン		1	北海道産の食材をふんだんに使った本格イタリアン。カレーライスやオムライスなど洋食メニューも提供。	
銘酒と割鮮 桃林		1	日本酒をはじめとした厳選酒と、旬の野菜や魚にこだわった割鮮料理を提供。	
和酒と活鮮 とうりん		1	札幌場内市場や築地市場から厳選した食材を使用し、月替わりのコース料理や本格中華料理を提供。	
健太のホネなし 手羽サッキイ		1	北海道産鶏の手羽先と特製の米粉を使用。骨なし手羽先のテイクアウト専門店。	

【出所：SMILE SOL 提供（店舗数は2026年3月現在。フランチャイズ含む）】

(4) サステナビリティ活動

① 環境面

■ フードロスの削減

SMILE SOL はフードロスの削減に向けて、AI の活用による来店客数の予測や食材の仕入・在庫管理を行っているほか、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など、廃棄を抑制する取り組みを行っている。また、食材の下処理などの調理工程で生じる端材は、別の料理で使用、もしくは出汁をとるなどして最大限活用することで、カットロス削減にも取り組んでいる。

今後は、規格外野菜や未利用魚など、喫食には問題ないものの大きさが不揃いなどの理由で市場に出回らない食材を積極的に活用したメニューの開発・提供に組み込み、地域の持続可能な食料システム構築の実現を目指す方針にある。

■ 事業活動上の環境負荷低減

当社は環境負荷低減に向けて、店舗照明の LED 化や、省エネ設備の導入を積極的に推進している。また、衛生管理を徹底したリユース箸（洗浄して繰り返し使用できる樹脂製の箸）の提供を原則としており、割り箸の削減による資源保護および廃棄物削減にも取り組んでいる。今後は自社の CO2 など温室効果ガス排出量の測定を行い、排出量の削減に向けた取り組みを進めていく方針にある。

② 経済面

■ 商品・サービスの品質向上

当社は安心・安全な料理の提供や品質向上のため、衛生管理の徹底や定期的な点検・改善の取り組みを行っている。衛生管理や清掃に関するマニュアルを整備・励行し、出勤時の検温やこまめな消毒を実施しているほか、調理機器や作業動線の定期的な点検・見直しを徹底するなど、食品への異物やウイルスの混入を防ぐための体制を構築している。また、外部事業者による衛生検査を定期的実施し、検査結果や改善策を全従業員に共有している。

サービス品質向上の取り組みとしては、直営店・フランチャイズ店を問わず全従業員が参加可能な「理念ミーティング」や、フランチャイズ店のオーナーを対象とした「オーナー会議」をそれぞれ月一回開催しており、経営理念をはじめ各種方針・ルールなどの周知・徹底を図ることで、より良い接客を追求し続ける風土づくりを行っている。フランチャイズ店に対しては、必要に応じて当社の社員が実際に店舗を訪れて調理や盛り付け、配膳や接客などのノウハウを継承するなど、直営店と同じ水準で商品・サービスを提供するための取り組みを行っている。

今後は、店舗スタッフの採用・育成やオープニング業務を行えるマネージャー人材の育成および登用をすすめ、フランチャイズ店舗への加盟・開業を目指すオーナーのサポート体制を充実させる。また、商品の品質をより均一化させるとともに、食材の下処理や料理の下ごしらえなど仕込み作業の効率化に向けて、セントラルキッチンを設けることを計画している。

③ 社会面

■ 福利厚生の実現

当社は、従業員が楽しく・快適に働くことができる職場環境の実現や、従業員およびその家族が豊かな生活を送ることができるよう、福利厚生の実現を図っている。特に手当の拡充に注力しており、住宅手当および家族手当、技術・スキル手当のほか、転居を伴う異動をする従業員や、採用後に転居を伴うI・Uターン希望者には「I・Uターン支援制度」として、引越手当を支給している。また、「幸せ一時金制度」として出産祝い金を支給しており、従業員のライフイベントを支援している。

加えて、北洋銀行と連携して従業員向け資産形成セミナーを実施するなど、金融リテラシーの向上や自律的な資産形成の契機を提供している。

さらに、正社員だけでなくアルバイト従業員も対象とした誕生日会や忘年会を、社内イベントとして費用を会社負担にて開催しており、会社から従業員への感謝や労いの場となっているほか、勤務する店舗が異なり普段は顔を合わせることの少ない従業員同士が親睦を深める機会にもなっている。

今後は健康経営にも注力すべく、2026年4月に産業保健師を導入し、健康診断後のアフターフォローやストレスチェックなどを通じて従業員の心身の健康をサポートしていく方針にある。

■ 従業員のスキルアップ支援

当社は、従業員が「やりたいこと」に挑戦できる環境や、個性を活かして働くことができる環境づくりを通じて、従業員のスキルアップやキャリアアップを支援している。具体的には、調理や配膳・接客など業務別のマニュアルや研修制度を整備し、未経験でも基礎的なスキルから習得できる体制となっているほか、本人の希望により店舗の業務だけでなく人事や広告といった本部業務にも挑戦できる機会を設けている。また、前述の技術・スキル手当の支給を通じて従業員の資格取得やスキルアップを推奨するとともに、商品やサービスの品質および安全性の向上を図っているほか、アルバイトから正社員への登用時に祝い金を支給することで、キャリアアップを後押ししている。

加えて、「現場の声」を大切にする観点から、店舗の従業員の発案でお客様が楽しめるような企画やイベントなどを実施しているほか、役職や雇用形態を問わず、従業員一人ひとりに対して大きな裁量を与えており、現場の従業員がより主体的に店舗運営に参加できる仕組みを構築している。

<従業員の有資格者数>

資格名	人数
調理師免許	9名
食品衛生責任者資格者養成講習修了者	4名


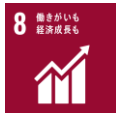
■ 北海道の食材・食文化の普及への貢献



当社は北海道を拠点とする外食企業として、北海道の食材・食文化の認知度向上や消費拡大に貢献すべく、北海道産の食材を活用した郷土料理や新作メニューの開発・提供に取り組んでいる。また、北海道産食材のフェアなどを定期的で開催しており、過去には羅臼町と連携して同町で水揚げされた海産物を提供するフェアを開催するなど、自治体との連携にも取り組んでいる。今後は、食材の魅力をより一層引き出せるようなメニューの開発・提供に向け、地域の農家や漁師など生産者との連携・交流をすすめていく方針にある。

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 1	飲食店を通じたお客様の幸福度向上および地域経済の活性化			
取組内容	お客様が楽しく最高の時間を過ごせるような飲食サービス提供機会の拡大			
目標・KPI		現状	2030年	2032年
	年間売上高 (直営店・FC店合計)	13億円 (2025年11月期)	70億円	100億円
	直営店舗数	16店舗 (2026年3月時点)	22店舗	25店舗
	FC店舗数	11店舗 (2026年3月時点)	85店舗	120店舗
貢献するSDGs	 			

重要課題 2	店舗数と業態の拡大に向けた、性別や年齢に捉われない多様な管理スタッフの確保			
取組内容	女性人材の得意分野や能力発揮の機会の創出			
目標・KPI	女性管理職の人数を2030年までに10名以上にする(現状:3名)			
貢献するSDGs	 			

(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、SMILE SOLは「飲食店を通じたお客様の幸福度向上および地域経済の活性化」と「店舗数と業態の拡大に向けた、性別や年齢に捉われない多様な管理スタッフの確保」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ていく。

重要課題1：飲食店を通じたお客様の幸福度向上および地域経済の活性化

当社は「お客様を幸せにする。」を経営理念に掲げ、お客様が楽しく最高の時間を過ごせるような飲食サービスを提供することを目指している。農林水産省によると、外食産業の市場規模は新型コロナウイルス感染症の影響により令和2年(2020年)以降大幅に減少していたものの、令和4年(2022年)を境に回復の兆しがみられる(図表1)。他方、経済産業省によると、当社の主業態である「パブレストラン、居酒屋」の第3次産業活動指数¹は、「喫茶店」「ファーストフード店」「食堂、レストラン、専門店」に比べると回復が遅れている(図表2)。「パブレス

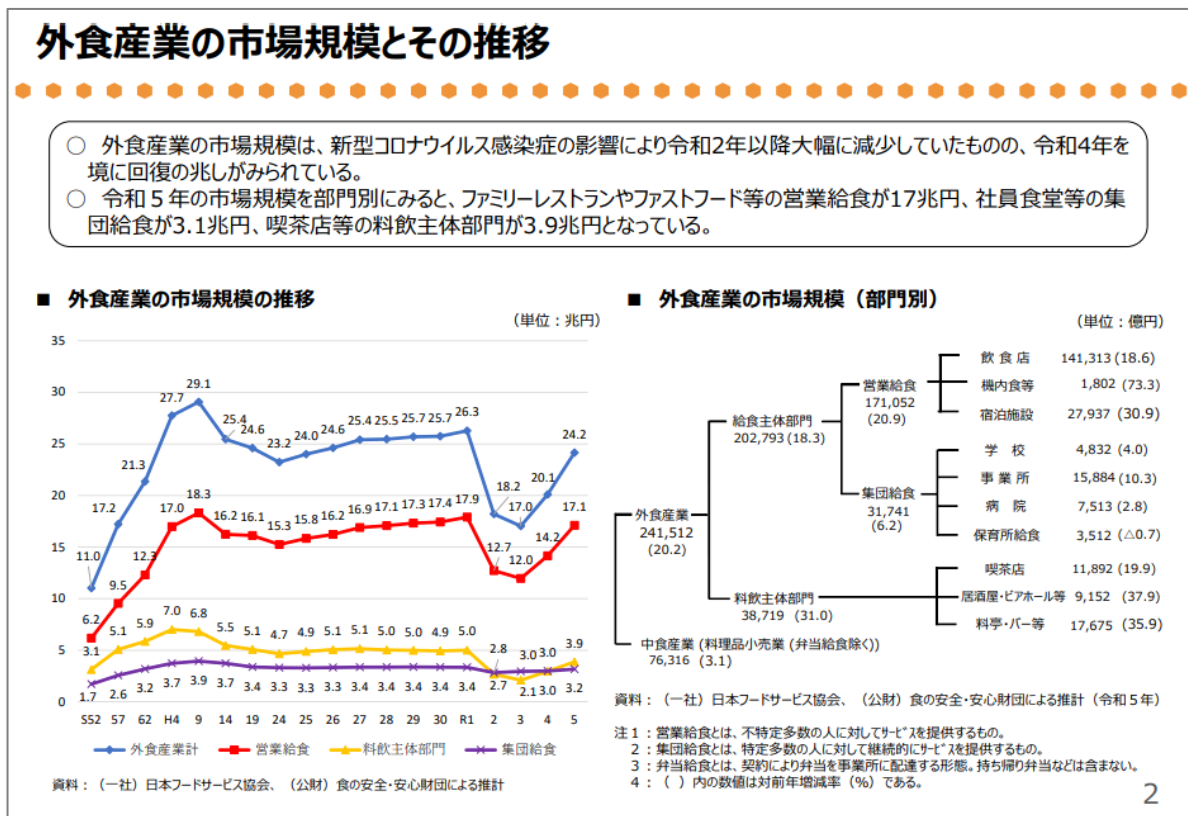
¹ 経済産業省が公表している統計指数。個別業種のサービスの生産活動を表す指数系列を、基準年の産業連関表による付加価値額をウェイトにして加重平均により算出することで、第3次産業に属する業種の生産活動を総合的に捉えることを目的としている。

トラン、居酒屋」の回復が遅れている背景の一つとして、アルコール離れが考えられる。国税庁によると、少子高齢化や人口減少などの人口動態の変化、消費者の低価格志向、ライフスタイルの変化や嗜好の多様化などにより、国内の酒類市場は全体として縮小傾向にあり、成人 1 人あたり酒類消費数量も減少傾向にある（図表 3）。したがって、居酒屋を中心として飲食事業を展開している当社にとって、集客力を高め、売上を増加させ、事業拡大を目指すためには、メニューの充実および高付加価値化やサービス品質の更なる向上などにより、新規ニーズの開拓や他社との差別化を図ることが重要である。

当社では、メニューの充実および高付加価値化の取り組みの一例として、『大衆串横丁 てっちゃん』の店舗において電波振動装置を設置したフライヤーを用いている。低カロリーと美味しさの向上を両立させた、油切れが良く表面のきめ細やかな揚げ物を提供することで、女性や年配の方も気軽に楽しめるような工夫を行っている。また、『大衆酒場 さぶろう』は、羅臼町認証店制度²の認証を受けており、同町産の新鮮な食材の魅力を引き出したメニューを開発・提供することで、北海道の食材の認知度向上および消費拡大に貢献している。

サービス品質向上の取り組みとして、当社では「お客様の期待（想像やイメージ）を超え、お客様を幸せにすること」を「幸せ接客」と定義し、その実践に向けた方針を「理念ミーティング」にて全従業員に周知・徹底するなど、お客様に単に飲食の場を提供するだけでなく、楽しい時間を過ごせる空間づくりに取り組んでいる。

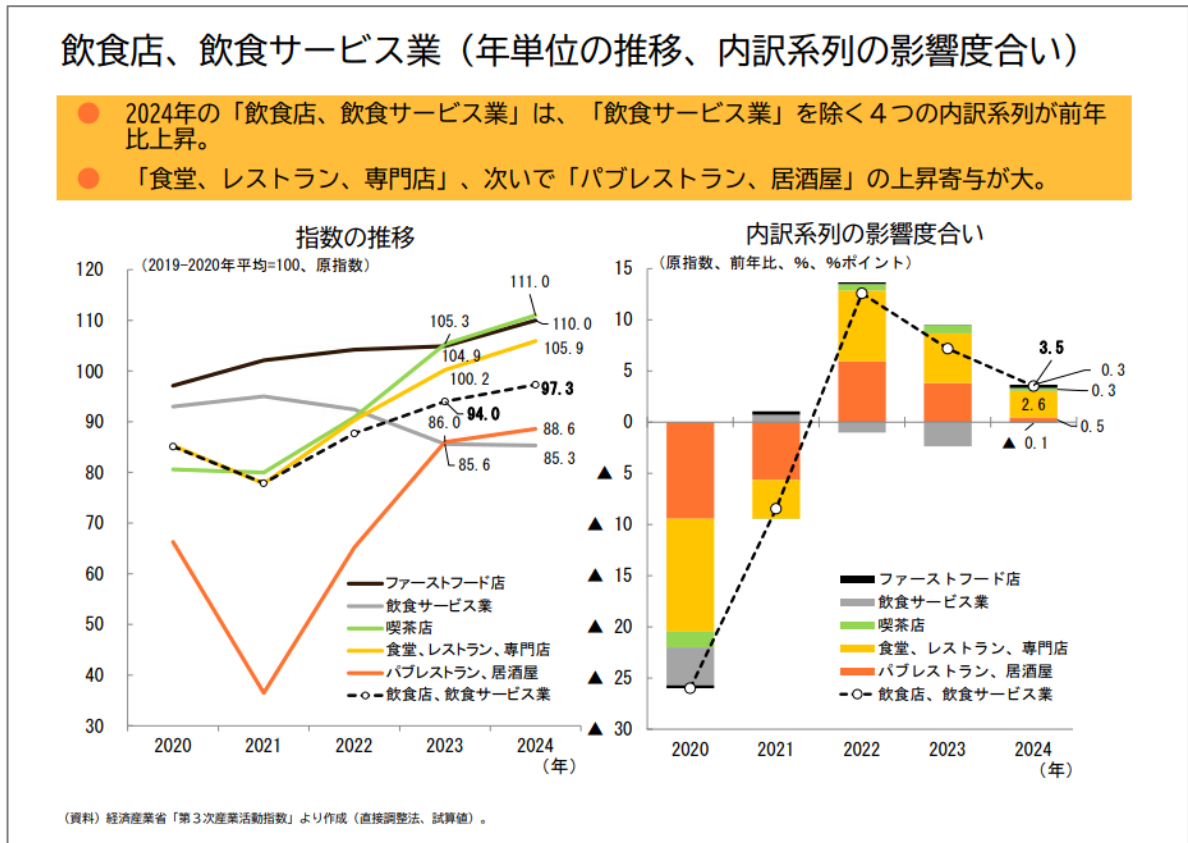
《図表 1》 外食産業の市場規模とその推移



【出所: 農林水産省 新事業・食品産業部 外食・食文化課「外食・食文化・食品口スをめぐる情勢」】

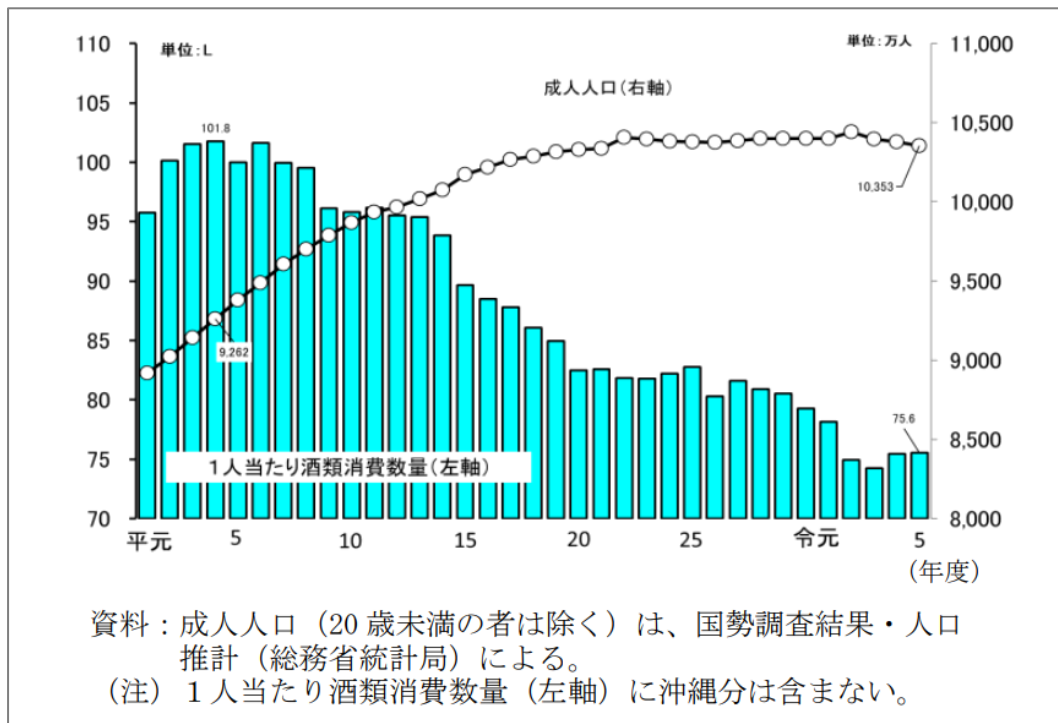
² 羅臼町が運営する制度。知床らうすの特産品を取り扱い、店舗でのメニューに活用するなどの条件を満たしている事業者を認証し、羅臼町のHPや公式SNS、同町主催のイベントなどでのPRにつなげることを目的としている。

《図表 2》 飲食店、飲食サービス業の第3次産業活動指数の推移



【出所：経済産業省 経済解析室「2025年上期 飲食関連産業の動向」】

《図表 3》 20歳以上の成人1人あたり酒類消費数量の推移



【出所：国税庁 課税部 酒税課「酒レポート」】

加えて、当社は『100億宣言』³にて（図表4）、品質・サービス水準を均一化しつつ多店舗・フランチャイズ展開を図ることで、北海道の食材・食文化の認知度向上や消費拡大などによる地域経済の活性化を目指すことを宣言している。

今後も、新たなジャンル（ブランド）の飲食店舗の新規出店を続けながら多店舗・フランチャイズ展開していく方針にあり、焼き鳥をメインとした大衆居酒屋ブランド店舗や、カニ料理をメインとした個室居酒屋ブランド店舗などの新規出店を計画している。

当社が店舗数と売上高を増加させていくことは、経営理念に基づき飲食サービスの提供を通じてお客様の幸福度を高めることにつながり、社会全体のウェルビーイング向上に貢献するほか、北海道の食材の認知度向上および消費拡大や、雇用の拡大に寄与することによる地域経済への貢献が期待され、本目標・KPIは有意義である。

《図表4》当社の「100億宣言」

100億宣言 株式会社SMILE SOL (飲食店業)

企業理念・100億宣言に向けた経営者メッセージ

太陽のような笑顔で働く

私たちが株式会社SMILE SOLは、お客様の笑顔のために笑顔することなく、「食」を通じた人と自然の共生プロジェクトを推進し、持続可能な食料システムの構築に貢献します。北海道の食文化を全国に広げながら、生産者と消費者をつなぎ、環境負荷の軽減と地域経済の活性化を実現します。**100億企業への成長**を通じて、社員一人一人が自然環境と共生する「食」の未来を創造する担い手として成長できる組織を目指します。

代表取締役 会長 小川 宏

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

最終目標：2032年に売上高100億円を達成
 成長プロセス：年率3.1%の成長を実現（7年間）

課題

環境課題：気候変動や水不足などによる生産現場への影響と持続可能な食料調達
 人材確保・育成：農業従事者の高齢化、若い手不足に起因した生産・流通体制
 品質の標準化：多店舗・FC展開での品質・サービスレベルの維持
 バックオフィス体制：成長を支える管理部門の強化
 資金調達：積極的な出店と食共生プロジェクト推進の資金確保

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

多店舗展開：年間1~2店舗ペースで出店。7店舗で売上高250億円まで拡大、北海道から主要都市への段階的出店、セントラルキッチン設立
 フランチャイズ展開：3年以内から本格展開開始、年間12~18店舗、7年後90店舗
 FC加盟店向け研修体制充実

実施体制

組織体制の強化：FC管理部門の強化、システム化とデータ連携の強化
 食共生プロジェクト推進体制：エリアマネージャー制度導入
 人材育成体制：「SMILE SOL大学」創設、生産者・消費者をつなぐ人材育成
 サステナブル食材の調達

資金調達：補助金の活用、環境配慮型投資への優待金制度
 共同（パートナー）企業との連携

デジタル技術の活用：データ連携・業務プロセス自動化、持続可能な食料システム

※本宣言は企業自身がその責任において売上高100億円を目指して、自社の取組を進める旨を宣言するものです。

100億宣言 株式会社SMILE SOL (飲食店業)

売上高100億円実現目標とグループ体制

売上高予測

成長計画

年次	店舗数(店舗)	FC店舗数	新規出店数(店舗)	売上高(億円)
2025	15	5	0	10
2028	19	50	2.5	44.5
2030	22	85	8.2	70
2032(目標)	25	120	18.4	100

食共生プロジェクトを活用した新規事業展開

食を通じた人と自然の共生プロジェクト

持続可能な食料システムの構築により、環境負荷軽減と地域経済活性化の両立を目指す

1 持続可能な食料システムの構築

先進性・成長性

- ☑ 価格外・未利用資源の活用
- ☑ データ・AI活用による加工・流通の合理化
- ☑ 食品ロス削減のための供給マッチング

独自ビジネスモデル
 「食共生プロジェクト」を創出した地域課題

2 スマイル2030プロジェクト

- ☑ 価格外野菜活用/加工食品開発
- ☑ 産地の買取り力形成の「見える化」
- ☑ 店舗の生産性向上

デジタル技術活用
 データ連携・業務プロセス自動化による効率化

環境配慮型投資促進
 ブランド展開と並行した環境配慮型投資

店舗紹介

多様な業種の飲食店を展開

多岐にわたる業種
 飲食店を展開

手羽先やまや
 BISHOP
 れたす

【出所：中小企業庁 100億企業成長ポータルサイト】

³ 中小企業庁が創設・運営する、中小企業の成長促進を目的とした制度。中小企業が自ら「売上高100億円」という目標を目指し、実現に向けた取り組みを行っていくことを宣言するとともに、その取り組みなどをポータルサイトに掲載することで、地域経済を支える中小企業の加速的な成長に向けた機運の醸成を図ることを目的としている。

重要課題 2：店舗数と業態の拡大に向けた、性別や年齢に捉われない多様な管理スタッフの確保

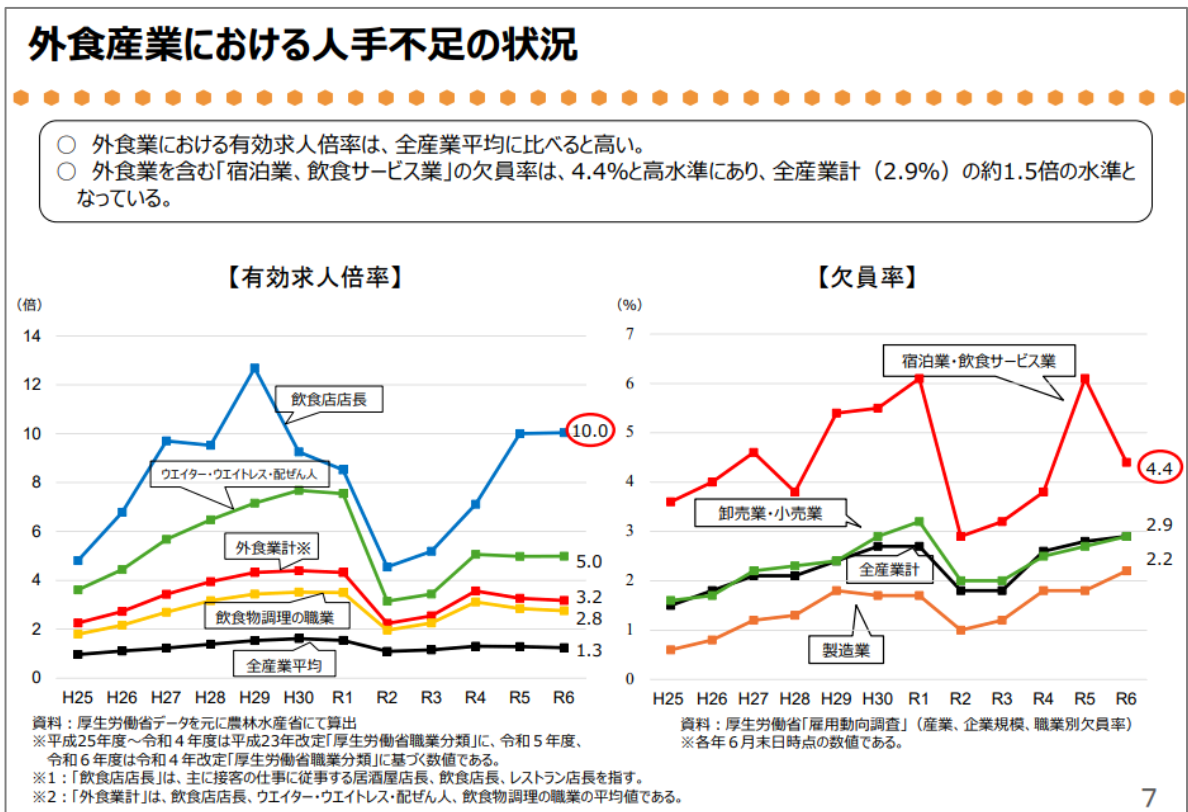
農林水産省によると、外食業における有効求人倍率は全産業平均に比べると高く、なかでも居酒屋店長を含む「飲食店店長」の有効求人倍率は、配膳や調理の業務に比べても高く推移しており（図表 5）、人材採用の難易度が極めて高い状況にある。

老若男女を問わず訪れるお客様の多様なニーズに応えるため、当社ではかねてより年齢や性別にかかわらず多様な人材の採用や、管理職への登用を積極的に行っている。社員の年齢層は20代・30代が多く、平均年齢は35歳であるが、50代が3名、60代が1名在籍しており、定年退職後にセカンドキャリアとして入社した社員がいるなど、多様な人材が自己の経験やスキルを活かして活躍している。

当社は今後、女性の管理職への登用を積極的に進めていく方針にある。女性ならではの視点が新たなアイデアや発見を促進し、店舗運営の円滑化や料理の見た目、接客サービス向上に寄与すると考えている。

当社が女性人材の得意分野や能力発揮の機会を創出することは、店長をはじめとする外食業人材の人手不足解消に向けた取り組みであると同時に、当社の魅力や企業価値の向上が期待でき、良好な職場環境の実現に寄与することから、本目標・KPIは有意義である。

《図表 5》外食産業における人手不足の状況



【出所：農林水産省 新事業・食品産業部 外食・食文化課「外食・食文化・食品ロスをめぐる情勢」】

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	<ul style="list-style-type: none"> 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 コ-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	<p>2015年 8月 株式会社日本人材機構 設立</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>2026年 4月 サステナビリティ経営支援チームと補助金事業部を統合し、 ソーシャルインパクト事業部発足</p>

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を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。