



# 社会・環境報告書 2016

Yamanaka corporate social  
responsibility



## 経営ビジョン

### 経営理念

**【お客様の支持を高めることがわれわれの生きがいであり唯一の成長の道である】**

### ヤマナカ創業精神

- 利は元にある
- 薄利多売
- 支出を制して益となせ
- 苦勞と努力を惜しまず、目利き、腕利き、プロになれ
- 自分に厳しく 人にやさしく
- 地域社会から信頼され役に立つ会社になれ
- 会社を大きくすることにより  
従業員やお取引先、お客様に恩返しをせよ

### 企業行動憲章

私たちは“企業行動憲章”の実践を自らの重要な役割として、周知徹底と定着化に努めます。

#### 1. 企業活動の基本姿勢

当社は、経営理念に基づきお客様に満足いただける品質、価値ある商品、安全かつ安心な商品、サービスなどお客様に喜ばれる販売活動を実施することにより地域社会の発展に寄与する。

#### 2. 法令及び社会規範の遵守

当社は、社会から信頼される企業を目指し、法令、社会通念および社内ルールを遵守し、良識ある企業活動を実践する。また、当社は、社会的秩序や企業の健全な活動に悪影響を与える個人・団体とは、一切係わらないこととする。

#### 3. 情報の開示

当社の定める開示ルールに基づき、必要な企業情報を公正かつ適時に開示する。

#### 4. 地球環境への配慮

当社は、企業方針に基づき地球温暖化防止、資源有効利用などの環境問題に真摯に取り組み、地域社会との調和に努め、環境保全と地域社会発展が両立する継続的な活動をおこなうこととする。

#### 5. 従業員の尊重

当社は、従業員の人格及び個性を尊重するとともに、職場環境の整備に取り組み、従業員がその能力を十分に発揮しうる健全な企業環境を確保する。

## 編集方針

#### ●編集方針

創業 94 年目を迎え、地域のお客様から長年ご愛顧賜りました歴史を礎として「お客様支持 No.1 店舗」を目標に取り組んでおります。本報告書は、地域環境への取り組み、社会貢献活動、お客様満足のため、また従業員にとっての職場環境改善に向けたヤマナカの取り組みや成果などを報告しています。

#### ●報告範囲

- ・対象組織/株式会社ヤマナカ68店舗および本社
- ・対象期間/基本的には2015年度(2015年3月21日から2016年3月20日)の取り組みを報告していますが一部対象期間外の活動なども記載しています。
- ・対象読者/ヤマナカの各店舗をご利用いただくお客様、株主様、お取引先様、従業員など、当社に係わるすべての皆様を対象としています。

#### ●作成部署

総務部環境推進室 TEL：052-937-9354  
担当：総務部、社会・環境報告書作成プロジェクト

#### ●発行月 2016年9月

#### 免責事項

この報告書には、当社の将来についての計画や戦略、業績に関する予想および見通しの記述が含まれています。これらの記述は当社が現時点で把握可能な情報から判断した事項および所信に基づいており、その達成を当社として約束する趣旨のものではありません。

★★★★★  
Topics  
トピックス  
★★★★★

2015年度は、8月に陽なたの丘店を新設し、フランテ1号店の八事フランテ、四軒家店の四軒家フランテへの業態変更を含めて5店舗の改装を実施いたしました。

New  
Open!

**陽なたの丘店 新装オープン!!** 愛知県知多郡阿久比町陽なたの丘五丁目1番1

2015年8月1日「お客様と共に食を通じて、おいしさ・明るさ・絆が実感できるお店」を店舗ビジョンとして新装オープンいたしました。“身近で便利!”をキーワードに、地域に根ざした「豊かで楽しい食生活提案型スーパーマーケット」の実現を目指していきます。



惣菜バイキングの「グランチェビュッフェ」



新鮮な地元野菜コーナー



イートインコーナー「hinata のひろば」

INDEX

経営ビジョン / 編集方針……………1  
トピックス……………2  
トップメッセージ……………3  
特集1:ヤマナカの想いやこだわりを伝える  
「東海道」……………4  
特集2:お客様へ『おいしい』をお届けする♪  
クッキングさぼ〜と……………5  
お客様に快適なお買物をさせていただくために……………7

社会報告 Society

お客様とともに……………10  
従業員とともに……………11  
株主とともに・サプライヤーとともに……………13  
地域社会とともに……………14

環境報告 Environment

環境方針 / 事業活動における環境負荷……………15  
省エネルギーの取り組み……………16  
廃棄物削減・リサイクルの取り組み……………18

経営報告 Management

マネジメント……………20  
会社概要……………22



## 全店が 「お客様支持 No.1 店舗」の 実現に向けて取り組んで まいります。

株式会社ヤマナカ  
代表取締役社長

甲野義久



本年度は、2016年3月期を初年度とする中期3か年計画を新たに策定し、当該計画のテーマに掲げた“持続的成長”を目指し、①東海地区の食品スーパーとして、全店が「お客様支持 No.1 店舗」になる ②従業員がやりがいと誇りを持てる会社になる ③株主、取引先、金融機関から信頼される企業になる という3つのビジョンを掲げて取り組んでまいりました。

商品面においては、当社の強みとする生鮮食品の強化に取り組み、産地や品質にこだわった“バイヤーいち押し”商品やポイントカード「グラッチェカード」の販売データを活用し、地域特性やお客様のライフスタイルの変化に対応した商品構成の見直しに取り組んでおります。またデリカ部門は、改装等に合わせて惣菜売場を拡げるとともに、弁当やサラダ、和惣菜など品揃えの充実を図りました。販売面では、他社との差別化を図るため、クックパッドの料理レシピを活用したメニュー提案や全国各地の人気商品を集めた物産フェアの開催など、食生活提案型の企画を実施いたしました。また、パートナー（パートタイマー）を中心とした従業員による小集団活動の推進や、料理の実演販売を行う“クッキングさぼ〜とコーナー”を大型店中心に積極導入し、現場の声や女性の視点を取り入れた売場づくりを行ってまいりました。

店舗面では、当社の高質業態である“フランテ”強化の

一環として、次世代を見据えたフランテモデルの確立を目指し、フランテ1号店である八事フランテ（名古屋市天白区）の売場を一新する大型改装を行うとともに、レギュラー業態の四軒家店を四軒家フランテ（名古屋市守山区）へと業態変更いたしました。

2015年8月には、新店として陽なたの丘店（愛知県知多郡阿久比町）をオープンし、「お客様と共に食を通じて、おいしさ・明るさ・絆が実感できるお店」を目指しております。環境保全、安全への取り組みとして、LED照明器具やオール電化システムの導入に加えて、リサイクルステーション「ecoステーション」を設置し、グラッチェカードのポイントに交換できるエコポイントを導入することで地域のリサイクル活動と地球環境保全活動を推進しております。このような環境活動のみならず、地域のお客様と食を通じた食育活動や、パートナーを含めた従業員にとって働き甲斐のある職場づくりのため、ダイバーシティ推進への取り組みにも注力してまいります。

今後も社会貢献活動を積極的に行うとともに、これまで培ってきた当社の強みを最大限に活かし、全店が「お客様支持 No.1 店舗」の実現に向けて取り組んでまいります。

ヤマナカの方針と取り組みをご理解いただき、より一層のご支援ご鞭撻を賜りますようお願いいたします。



# ヤマナカの想いや こだわりも伝える 「東海道」



ヤマナカで大人気の大判焼「東海道」が名物になり、多くのお客様に愛されてきた背景にせまります。

創業者の中野富七が「東海道」と名付けたヤマナカの名物は昭和32年、兵庫県姫路市で人気の大判焼店に焼き方の指導を受け、北海道産の大納言あずきを使用し、人工甘味料を一切使わず、当時の値段1個10円で販売を始めました(現在は1個80円(税抜))。

東海道の人気は抜群で、店頭には長い列ができ、評判を聞き遠くからわざわざ買いに来られるお客様までいらっしゃいましたが、評判になっても餡の分量を少なくしたり、値段を高くすることはせず、お客様に満足していただくことを第一に考え販売を続けてきました。また、ひとつひとつに押される「東海道」の名の焼印は、当社の商品であることを示し、責任の所在を明確にしています。

正直な商売を心がけているヤマナカの縮図のような「東海道」。小さなお菓子ですが、あんこと同じくらい、ヤマナカの“想い”がたっぷり詰まっているんです。



「名物 東海道」の文字が入った風流な焼印

こんな人が焼いています!



■松原店 岩室 幸子

東海道を焼いて約10年。あわてずじっくり焼くことを心がけています。「この東海道がおいしいわ」とお客様からも評判です!



時代にあわせて  
変化する

「東海道」

小倉・カスタード・白あんといった定番の餡の他にも、  
今までこんな限定餡がありました!

さくら・抹茶(西尾産)・カレー・パイン・甘栗・チョコ・かぼちゃ・さつまいも  
想像のできるもの、できないものがありますね…。

今後もいろんな味の餡が登場するかもしれませんよ~♪



お客様へ『おいしい』をお届けする♪

# クッキング さぽ〜と



今日は何にする? 簡単に作りたい!

…そんな日々の献立づくりをお手伝いするサービスです。

ヤマナカでは、2012年3月に庄内通店において  
常設型調理実演コーナー

『クッキングさぽ〜と』を導入しました。

現在13店舗(うちフランテ3店舗は、  
『フランテーブル』で“食のコンシェルジュ”として、  
より豊かで楽しい食生活を提案しています。

クッキングさぽ〜とスタッフは、月に一回勉強会に参加し、  
さまざまな知識を身につけています。

また、クッキングさぽ〜とのレシピは実演実施店舗だけでなく、  
全店において夕方のピーク時の試食などで活用されています。



## ■ 一宮フランテ館

2015年10月30日の改装オープンより『クッキングさぽ〜と』コーナーを導入しました。今では、「今日は何?」と毎日楽しみにご来店されるお客様も増えてきました。自分のいちおしのメニューが「あれ、早速作って見たわよ、おいしかったー!」と言ってもらった時は「やったね!」と心の中でガッツポーズ!これからも「売場で遊びを実現」するために、お客様に楽しんでいただけるオリジナル企画を考え、アットホームで活気あるコーナーにしていきます。



## ■ 白土フランテ館

売場を“華ステージ”として、いつも明るい笑顔の9人のメンバーが毎日交代で盛り上げています。お客様には、旬の食材や話題の商品を使ったメニューを、料理の手順・味を実際に“見て・食べて・確かめて”いただけるようにご紹介しています。これからも、各部門の専門的アイデアと主婦目線で売場づくりをして、食を通じたコミュニケーションで、お客様に喜んでいただける楽しいお店の雰囲気づくりを目指していきます。

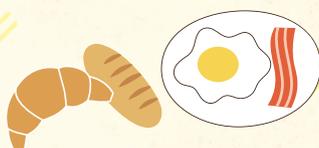
## クッキング さぼ〜とから 全店に



月に一度クッキングさぼ〜と全店で共通レシピを実施しています。その中から好評なメニューはヤマナカ全店で『4時からセール』にて展開しています。日々簡単でおいしいレシピの開発に頑張っています。

### クッキングさんのおしごと

クッキングさんの仕事は試食の提供だけではありません！材料となる商品の準備から1日2回の試食の調理、お客様に配布するレシピの作成や部門担当者とのミーティングなど、いろいろな準備を経て成り立っています。



見本づくり



調理中



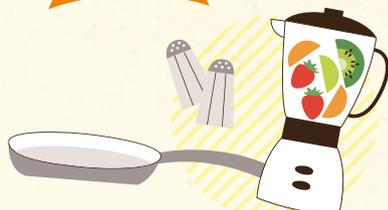
試食中



レシピ作成



打合せ中



### お客様の声

- 献立が決まって助かるわ。
- マヨネーズで炒めるなんて知らなかったから、勉強になった！
- ここで食べておいしかったから、家で作ったら家族に好評でした。



### 西尾寄住店

いつも笑顔で元気いっぱいなメンバーが、メインの食材や旬の野菜を一番おいしく提供できるよう心がけたり、食べる人のことを考えてメニューをアレンジしたりしています。また、地域のお客様に地元メーカーさんの商品を知ってもらえるよう、調味料や食材は積極的に西尾の特産品を使うようにしています。これからも毎日の献立づくりに貢献できるようなメニュー提案をしていきます。



### 業務システム 推進部

クッキングさぼ〜と担当  
横井 靖明 (左)  
吉武 正人 (右)

『クッキングさぼ〜と』コーナー導入店舗がこの1年間で倍増し、組織的に運営できる仕組みづくりに力を注いできました。毎月のレシピ計画を作成する時、“お客様の献立の悩み解消”という価値を提供する事の重要性とやりがいを実感します。今後もメンバーと、『おいしい』を届けます。

# お客様に快適なお買物をしていただくために



お客様に快適で  
便利なお買物をして  
いただくために、店舗の各所に  
おいてさまざまな取り組みを実施しています。

## ① 休憩コーナー

店内でお買い上げいただいた商品のご飲食や、休憩にご利用いただけます。



## ② 多目的トイレ

妊娠中の方や、高齢者・障がい者の方にも安心してご利用いただけます。



## ③ 電気自動車用充電スタンド

電気自動車用の充電スタンドを設置しています。



## ④ 身障者専用駐車スペース

車いすをご利用の方やおからの不自由な方にご利用いただける専用駐車場です。



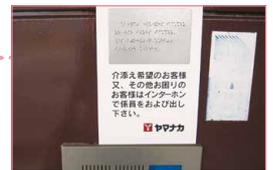
## ⑤ 車いすの貸し出し

お買物時にご利用いただける車いすを無料で貸し出しています。



## ⑥ 介添え希望インターホン

介添えご希望のお客様には、出入り口に設置してあるインターホンにて対応させていただきます。



## ⑦ 補助犬

店頭にて「ほじょ犬」ステッカーを掲示し、身障者の方の生活をサポートするパートナーである補助犬の受け入れを示しています。



## ⑧ セルフレジ

少量お買い上げのお客様の待ち時間を緩和するために、セルフレジを順次導入しています。



## プライベートブランド

ヤマナカでは、おいしさ・機能性にこだわりながら、お求めやすい価格で提供する「うれしいヤマナカ」と、味や産地・製法など付加価値のある品質にこだわった商品をお手ごろな価格で提供する「おいしいヤマナカ」の2ブランドを展開しています。品質の良い、安心安全な商品の開発をめざし、現在では食品から日用雑貨まで約150品目を販売しています。



## 地産商品の販売

各店舗において、近隣で収穫された農産物、水揚げされた水産物、さらに愛知県内の生産者に限定して飼育されたヤマナカのプライベートブランド商品「尾張牛プレミアム」「みかわ旨香ポーク」などの地元産の商品を取り扱っています。店舗によっては特設コーナーを設置し、地元産の食材や加工品の販売を積極的に行っています。



地元産野菜コーナー



地元の漁港から直送された水産物



愛知県産のみかわ旨香ポーク



Voice  
生産者の声

JA あいち経済連食肉部  
安江 智行さま



ヤマナカの「みかわ旨香ポーク」は、養豚業が盛んな愛知県の中でも生産者を三河地区の優良生産者約40名に限定した豚肉です。枝肉から部分肉までの加工を温度管理の徹底されたISO22000認証工場で行い、運送中もコールドチェーンを徹底して品質の維持に努めています。また、農場および加工場がすべて愛知県内にあるため、通常時において整形した部分肉は翌日にはセンターや店舗へ到着し、鮮度の良い商品の提供につながっています。養豚農家は豚肉の品質が低下しないよう、365日毎日の世話が欠かせません。責任とこだわりを持って育てたおいしい豚肉を、地元消費者の皆様にごぜひ味わっていただきたいです。



## 惣菜の商品開発

お客様にそのまま召し上がっていただける惣菜類は、旬の食材を使ったメニューづくりや季節によって味付けの変更を行うことにより、いつもご利用いただいても飽きないよう努めています。また、一家がそろっての食卓ではさまざまな年代、味の好みを持つ人が集まります。そんな食卓でも皆様においしく召し上がっていただけるよう、バランスのとれた品揃えを心掛けています。商品サイズ、味付けなど、地域のお客様のニーズに合った商品をお届けするため、日々商品開発を重ねています。



## 便利なサービスの提供

### ◆ グラッチェカード

ヤマナカの『グラッチェカード』は、入会費・年会費無料でお作りいただけるポイントカードです。グラッチェカードをご提示の上お買物をしていただくとポイントが貯まり、お買物券と交換いたします。

また、毎月5、15、25日を『シニアいきいきデー』とし、お買物をしていただいた60歳以上の会員様には5%割引クーポン券をプレゼントしています。さらに、毎月7、17、27日を『キッズクラブデー』とし、お買物をしていただいた18歳以下のお子様をお持ちの会員様に5%割引クーポン券をプレゼントすることで、子育て支援を図っています。

毎月実施していますグラッチェ会員様限定のキャンペーンのほか、さまざまな企画・特典を設けています。

グラッチェ会員様だけの特別価格商品のご提供やお得な情報のメール配信などにより、お客様にとってヤマナカがよりご利用しやすい店舗になることを目指しています。



グラッチェカード

### ◆ クックパッドとの取り組み

店舗からお客様へ、「本日のおすすめ」を発信しています。

新商品や特売商品、従業員の一押しなど、その日のおすすめ商品の情報を随時クックパッド特売情報ページにて、配信しています。

週替わりでクックパッドレシピを配信し、タイムリーな情報を発信することで、お客様とのつながりを大切にしています。

また、パソコンやスマートフォンからも特売情報やレシピを確認できるので、チラシがなくてもお得な情報を見逃さずにお買物していただけます。



※画像は当時の特売情報です

### ◆ 各種イベントの開催

ご来店いただいたお客様に、楽しくお買物をしていただき、「またヤマナカに行こう!」と思っていただけるようなイベント企画を開催しています。



大府フランテ館にて、母の日シーズンに店舗を真っ赤に染める企画を実施しました。



ヤマナカのお客様から抽選で、音楽のイベントにご招待しています。



楽しく田植え体験をしていただいた後、地元の食材をおいしく召し上がっていただきました。

## 食の安心安全への取り組み



### 衛生管理

ヤマナカではお客様に安心・安全で高品質な商品を提供するため、さまざまな衛生管理の取り組みを行っています。自社で定期的に店頭の商品や調理器具などの微生物検査を実施し、適正な衛生状態が保たれているかのチェックを抜き打ちで行っています。また、毎年クリーンキャンペーンを実施し、第三者の目で不具合がないかのチェックをしています。店舗では毎日温度管理や陳列商品のチェックを行い、衛生的な売場環境の維持に努めています。



### しおなぎ生鮮センター

鮮魚や精肉を加工するしおなぎ生鮮センターでは開設時から厳しい品質・衛生管理の取り組みを実施し、2012年4月に食品安全・品質管理の国際規格であるSQF認証を取得しました。さらに毎年維持審査を実施し、認証を継続し続けています。また2015年7月には自主的な衛生管理が認められ、名古屋市より自主管理認定を受けました。



### トレーサビリティシステム

ヤマナカでは牛肉製品のトレーサビリティシステムの構築によって、お客様に安心して商品をお買い求めいただけるよう取り組んでいます。当社のホームページから、国産牛肉商品のラベルに表示されている14ケタの「ロット番号」または10ケタの「個体識別番号」を入力することで、牛が生まれてから商品として店頭まで並ぶまでの生産・流通履歴を調べることができます。



## お客様の声を取り入れる仕組み



ヤマナカではお客様からの声を取り入れる仕組みとして、各店舗にご意見箱を設置しています。また、本社にはお客様相談窓口を設け、店舗へ直接お問い合わせいただきにくい内容や、当社全体に対するご意見・ご要望などに対してお電話で対応させていただいています。

お客様からいただいた貴重なご意見やご要望は真摯に受け止め、関係部署へフィードバックし、できる限りお客様のご要望にお応えできるように努めていきます。

### 改善事例

#### お魚の調理代金が複雑で分かりにくい…

お客様に安心してご利用いただけるよう調理代金の一覧表を売場に掲示し、お客様よりお気軽に調理要望をいただけるよう改善しました。

#### トイレの汚れや臭いが気になる!

お客様に気持ちよくご利用いただけるよう、水を使わない乾式工法により消臭機能付き床シートを導入するなど、明るく清潔感溢れるトイレへの改修を順次実施しております。

### お客様の声

いつも幼児を連れて買物をしているのですが、レジや売場で子供に目を配っていただき、本当に助かっています。あちこち興味が出てきて、買物中もハラハラし通しなので、温かい目で見守っていただき嬉しく思っています。



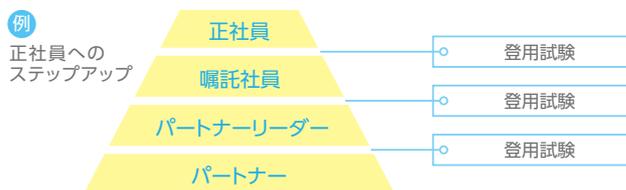
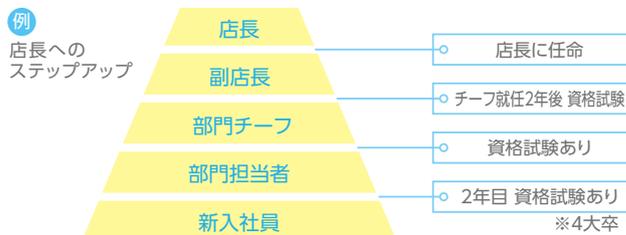
## 人材育成



### キャリアステップ

当社では、社員やパートナーのキャリアアップを目的に、さまざまな教育や研修を実施しています。社員は入社後、社内試験で昇格を目指し、ステップ段階に応じた研修や勉強会でさらに能力を高め、将来の店長などを目指します。

パートナーもリーダー登用から、嘱託社員を経て、社員登用の制度もあり、ヤマナカで働くすべての従業員にキャリアアップを目指す体制が整っています。また、社内資格試験において必要要件となる公的資格(日商簿記3級や、第二種衛生管理者、甲種防火管理者など)の取得にかかる費用も、会社負担で行っており、それぞれの担当職務に必要な資格の整備も行っております。



### 社内研修会

当社が掲げる「中期3ヵ年計画」のビジョン達成のための経営課題「働き甲斐のある職場づくり」推進のため、職場で働く人材育成にむけたさまざまな研修会・塾を開催しています。

店長、副店長を対象とした「店長塾」では、店長マネジメントのスキルアップ、次期店長の育成を主な目的とした研修を実施、商品部門のチーフを対象とした「チーフ塾」では改善能力と部門運営能力のアップを目的とした研修を実施しました。また昨年より引き続き開催しました「コーチング研修」では、コーチングスキルやコーチングマインドを身に着け、それを発揮することで従業員ひとりひとりの意欲向上、気持ちよく働ける職場環境づくりを目指しています。

「成光塾」ではクレーム対応セミナーを実施し、社内講師により対応の基本やロールプレイングを行い、よりよいお客様対応に向けて勉強しています。

*Voice*  
社員の声



アルテ津新町 店長  
後藤 康博

**店長塾に参加して**

店長就任と同時に店長塾に参加出来たことは、店長に求められる役割を理解していく上で非常に勉強になり、「考える」&「動く」ことが最も重要であることを学びました。店長という仕事の責任の重さを知り、それ以上に大きなやりがいを見出せることができました。現在、1年間で学んだことを生かし、より良い店舗運営ができるようがんばっています。今後は常にまわりの方々と向き合い、コミュニケーションを大切に、皆で地域一番店を目指していきたいと思っております。



コーチング研修



成光塾(クレーム対応セミナー)

## 小集団活動

ヤマナカの小集団活動は、各店舗・部署・部門単位で、お客様に満足していただけるお店づくりや作業改善による効率化を図る活動です。これらの活動は定期的に開催される全社発表会において事例報告され、各従業員が共通認識することで、ヤマナカの活気付けにつながっています。

## チェッカーフェスティバル・接客コンテスト

ヤマナカでは、お客様に接客に対しての満足度・信頼度を高めていただけるよう、お客様視点に立った「感じの良い」接客を目指しています。日頃の業務の質の向上のために、接客技術の共通認識、さらなる向上を目的としたチェッカーフェスティバル・接客コンテストを開催しています。また、優秀賞に選ばれたチェッカーは、オール日本スーパーマーケット協会が主催するチェッカーフェスティバルにヤマナカ代表として出場しています。



チェッカーフェスティバル



接客コンテスト



表彰式

## 自己育成サポート

当社では、オール日本スーパーマーケット協会が行う通信教育の受講費用について補助を実施しています。会社指定の講座を受講終了した場合、受講料の全額支給を行っています。

講座も担当業務にかかわらず、自己啓発に向けた講座も多数あり、受講することができます。



## ワークライフバランス

仕事とは、暮らしを支え、生きがいや喜びをもたらすものですが、少子高齢化、長時間労働などこれからの社会が抱える問題がある中、この2つのバランスを保つことを重要視しなければならない時代となっています。

ヤマナカでは、法令にそった育児や介護制度を設けておりますが、独自の制度も運用し、女性の多い職場として、また定年後も働き甲斐のある職場となるよう、更なる制度の見直しを目指しています。

### 育児・介護休業等に関する制度の一例

#### 育児・介護休業制度

##### 育児

1歳に満たない子と同居し養育する従業員に対する休業制度。1歳6か月まで延長の措置あり

##### 介護

要介護状態の家族を介護する従業員に対する休業制度

#### 育児・介護短時間勤務

##### 育児

小学校3年生修了時までの子を養育する従業員が希望する場合は、所定労働時間より短時間勤務に変更できる

##### 介護

要介護状態の家族を介護する従業員が希望する場合は、所定労働時間より短時間勤務に変更できる

## 業績



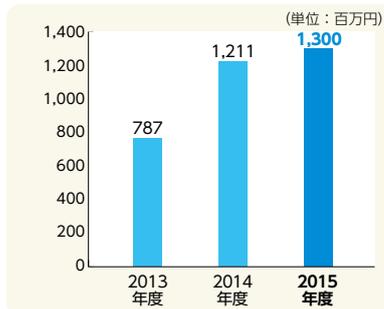
2016年3月期における連結会計年度における経営成績は、当社の既存店売上高は前期比101.4%と伸長しましたが、主力2店舗の改装・改築による長期休業の影響などによって全店売上高は前期比99.5%にとどまり、売上高にその他の営業収入を加えた営業収益は1,003億46百万円(前期比0.5%減)となりました。

利益面では、光熱費など設備費の減少などにより営業利益は12億39百万円(前期比4.8%増)、経常利益は13億円(前期比7.3%増)、当期純利益は6億88百万円(前期比17.0%増)となり、減収増益決算となりました。

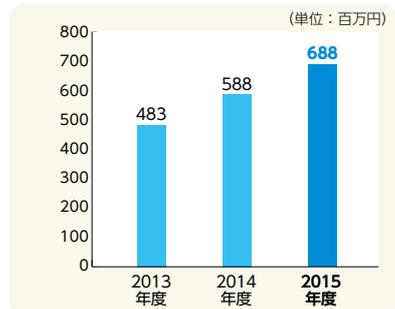
◎営業収益3期比推移



◎経常利益3期比推移



◎当期純利益3期比推移



## 株主総会



会社の最高意思決定機関である株主総会を2015年6月16日(火)午前10時より、名古屋市東区葵三丁目16番16号「ホテル メルパルクNAGOYA」にて開催いたしました。映像機器を用いて事業報告のビジュアル化を実施するとともに、招集通知をホームページに掲載しています。

## 株主優待



毎年3月20日時点において100株以上所有の株主様を対象として、所有株式数に応じて自社取扱商品を毎年5月下旬にお届けしています。

2015年度は100株以上1,000株未満所有の株主様へは自社取扱商品(1,500円相当)、1,000株以上所有の株主様へは自社取扱商品(3,500円相当)をお届けしました。

## サプライヤーとともに

## ヤマナカ会



当社は、お取引先企業様との関係強化を図ることを目的にヤマナカ会を発足し、2016年3月20日現在、287社の企業様にご入会いただいております。今期は、会員企業様へ当社の経営政策などをご報告する「平成27年度ヤマナカ会総会」を2015年5月27日(水)午後2時30分より、名古屋市東区葵三丁目16番16号「ホテル メルパルクNAGOYA」にて約600名の方にご出席いただき開催いたしました。総会の中では、当社の売上に貢献いただいた企業様・個人様への表彰も行い、日頃の感謝をお伝えさせていただきました。今後も、多くのお取引先企業様とより良い関係を築き、ヤマナカをご利用いただく皆様により良い商品を提供できるよう努力してまいります。



## 食やスポーツを通してイベント開催



ヤマナカでは食の提案だけでなく、マラソンなど体力向上と健全な精神の育成を目的とするスポーツの大会も毎年開催しています。2015年度も他社様のご協力のもと、愛・地球博記念公園にて小学生を対象とした26回目となります『ちびっ子健康マラソン大会』を開催いたしました。参加者は1,000名ほどとなり、愛知・岐阜・三重にとどまらず、各県からご参加いただくこともあります。

ヤマナカでは、子ども達の夢の実現を願い、スポーツを通して未来を担う子ども達の健やかな育成を応援しています。



## 募金活動



ヤマナカでは全店に募金箱を設置し、皆様からご協力いただきました募金を、全額『(財)東海交通遺児を励ます会』へ寄贈させていただいております。また、地震や台風など災害に見舞われた方々への募金も、募らせていただくこともあります。皆様の善意に感謝しますとともに、ヤマナカは今後も、募金活動を通して助けが必要なたくさんの方々の応援をしていきます。



## 宅配サービス



一部店舗において、自宅にいながらお店の商品を電話で注文していただくだけで、当日または翌日にご自宅へお届けする宅配サービス「喜くばり本舗」を実施しています。

「重いものを持って帰れない」、「雨が降って買物に行くのが大変」などといったお客様のお買物でのお悩みをサポートできるよう努めています。

### 喜くばり本舗実施店

- ・アスティ店
- ・庄内通店
- ・常滑青海店
- ・西尾寄住店
- ・陽なたの丘店



環境方針 / 事業活動における環境負荷

ヤマナカ環境方針

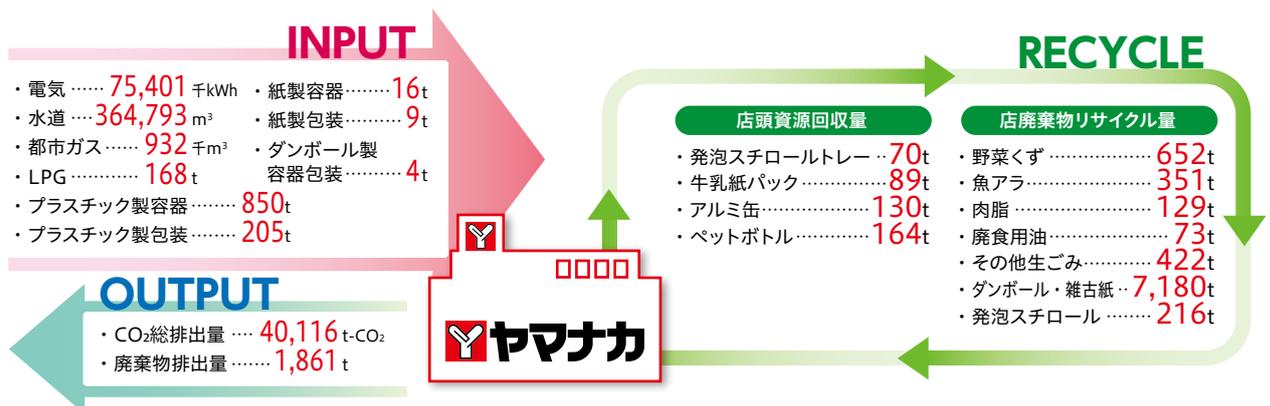
ヤマナカでは、自然環境や貴重な資源を利用して営業活動を行っていることに対して真摯に向き合い、持続可能な環境対策を行うべく、さまざまな取り組みを行っています。

- 1 社員の職場への貢献意識を高める
- 2 環境に優しい商品を積極的に販売する
- 3 環境に優しい資材・備品を購入する
- 4 家庭ごみの減量に貢献する
- 5 ヤマナカから出るごみの減量に努める
- 6 省エネ設備を導入する

目標達成状況

項目	取り組み内容	2015年目標	2015年実績	2016年目標
エネルギー	エネルギー使用原単位	0.01895kl/千㎡・h以下 (前年比1.0%削減)	<b>0.01584kl/千㎡・h</b> (前年比 <b>17.2%</b> 削減)	0.01568kl/千㎡・h以下 (前年比1.0%削減)
	省エネルギー機器の導入に加え、従業員の積極的な節電活動などにより、エネルギー使用原単位を大幅に減少させることができました。			
すべての廃棄物	年間総排出量 (リサイクル・非リサイクル含む)	—	<b>10,977t</b> (前年比 <b>10.6%</b> 増加)	10,500t (前年比4.3%削減)
	廃棄物の総量制限に取り組んでおりますが、2015年度は廃棄物量をより正確に把握できるよう従来の集計方法を改め直したことにより、一時的に増加しました。			
食品リサイクル	食品リサイクル率	72.3%以上	<b>74.0%</b>	75.0%
	食品リサイクル法における食品廃棄物等の発生原単位	23.13000kg/百万円以下	<b>23.63090kg/百万円</b>	23.50000kg/百万円
地元の食品再生業者と協力し、生ごみの飼料化や肥料化などを積極的に推し進めています。				
容器包装	レジ袋持参率	85.0%以上	<b>84.5%</b>	85.0%以上
	容器包装リサイクル法における容器・包装資源使用重量	1.0%削減	<b>2.7%</b> 削減	1.0%削減
容器包装リサイクル法対象資材につきましては法令に基づいて集計し、再商品化義務を履行しています。				

事業活動における環境負荷



# 省エネルギーの取り組み

## 省エネルギー活動の概要



限りある資源を有効活用するために、ヤマナカでは省エネルギー活動に積極的に取り組んできました。省エネルギー型の機器の導入や、毎日の節電活動の結果、2015年度の電気使用量は75,401千kWhとなりました。

◎電気使用量およびCO<sub>2</sub>総排出量の推移



## 設備面での取り組み



### 冷蔵・冷凍機器設備の更新

店舗全体の電気使用量の約6割を占める冷蔵・冷凍機器設備を、改装店を中心に順次更新し、冷却効率を高めて電気使用量の削減に努めています。更新された設備はコンプレッサーのインバーター制御、省エネタイプのファンモーター装備、棚下照明のLED化などにより、従来品と比較して大幅に消費電力を削減することができます。



### 店舗照明のLED化

店舗天井照明を、従来型の照明機器からより長寿命・高効率なLED照明へと交換しています。また、天井照明だけでなく、冷蔵オープンケースの棚下照明のLED化も同時に進めています。



### リーチイン冷凍ショーケースの導入

外気の影響を受けにくい、前面に扉がついているリーチインの冷凍ショーケースを導入することにより、消費電力の軽減を図っています。



## 行動面での取り組み



### デマンドコントロール

店舗での電気使用量はリアルタイムで監視され、使用量が目標上限デマンド値を超える場合には、各従業員があらかじめ決めておいた電気機器や照明の電源を落とすなどの節電対策を実施します。また、日常的に無駄な電気を使わないよう教育を実施しています。



### ナイトカバーの使用

閉店後、冷蔵および冷凍のオープンケースにはナイトカバーの使用を徹底しています。冷気が漏れることによる品質の低下や使用電力の増加を防いでいます。



### ロードラインの遵守

冷蔵・冷凍ケースに商品を過剰に積むと、冷蔵・冷凍効率が下がり電気の無駄遣いにつながります。適正な陳列量を守ることにより、効率的な温度管理を図っています。



## 事業所での取り組み



### 社有車をエコカーに

2014年より、業務使用車のエコカーへの変更を順次行っています。2015年5月以降、合計25台のエコカーを導入しました。



### 紙使用量の削減

印刷にかかるコストが一目でわかるようポスターを作成し、コピー機の近くに掲示することで、コストに対する意識を向上しています。



### ライトダウン、クール(ウォーム)シェアスポット活動への参加

ヤマナカでは行政の呼びかけで実施されている取り組みに参加し、お客様とともに環境活動を実施しています。ライトダウンキャンペーンにおきましては、夏至の日と七夕の日に独立広告塔の消灯を行いました。また、豊橋市の一部店舗ではお客様がご家庭でエアコンを使用される代わりに店舗で涼しく快適に過ごせるよう、クールシェアスポットの提供をいたしました。

## 配送による省エネ



店舗に納品される商品は、まず取引先様から東海市にある物流センターへ集められ、仕分けされた後に各個店ごとに配送されます。商品や作業を1カ所に集約することにより、配送効率の向上や運行車両台数の集約、運行距離の短縮に努めています。また、センターからの商品配送の際には繰り返し利用できる専用の通箱を使用し、ダンボール使用量の削減にも取り組んでいます。



## 行政からの認定



### 名古屋市優良エコ事業所認定

この制度は、環境に配慮した取り組みを自主的かつ積極的に実施している事業所を名古屋市が「エコ事業所」として認定するものであり、「優良エコ事業所」はその中でも特に取り組みが活発である場合に認定されます。2014年度に名古屋市内6店舗において名古屋市優良エコ事業所の認定を受けましたが、2015年7月30日にさらに19店舗で認定を受けました。これにより、ヤマナカの名古屋市内の全店舗で優良エコ事業所の認定を受けることとなりました。



### あいちCO<sub>2</sub>削減マニフェスト2020トリプルスター認定

ヤマナカでは、2012年に「あいちCO<sub>2</sub>削減マニフェスト2020」に環境保全に対する取り組みを宣言して以降、宣言内容に沿って地道に取り組んできました。2015年度にはその取り組み実績が認められ、トリプルスターに認定されました。トリプルスターは愛知県内でも9社(2016年3月時点)しか認定されていない、あいちCO<sub>2</sub>削減マニフェスト2020の最高ランクです。



## 廃棄物削減・リサイクルの概要

ヤマナカでは3R(Reduce:発生抑制、Reuse:再使用、Recycle:再資源化)にもとづき、地球環境保全に取り組んでいます。

- **廃棄物を出さない発生抑制の取り組み**  
…商品のバラ売り販売やレジ袋無料配布の中止、廃棄商品の削減等
- **繰り返し使えるものは繰り返し使う再使用の取り組み**  
…通箱の活用、ビール瓶等の回収、詰め替え商品の積極的な取り扱い等
- **もう一度使える形に加工する再資源化の取り組み**  
…容器包装や食品廃棄物のリサイクル、リサイクルボックスによる容器回収等

◎全廃棄物量の推移

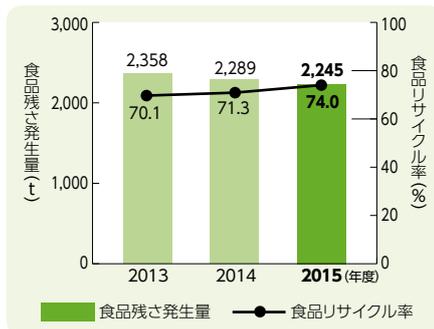


## 食品リサイクル

調理の際に発生する野菜くずや魚のアラ、肉脂、廃食用油などは、有用な資源として肥料や飼料、油脂としてリサイクルされています。当社でも食品廃棄物の有効利用に積極的に取り組んでおり、2015年度は食品廃棄物のうち74.0%をリサイクルしました。また、名古屋市内21店舗では市と協同で、お客様から廃食用油を回収させていただいています。さらに当社では「おかえりやさいプロジェクト」の事業者メンバーとして、堆肥の原料となる野菜くずの排出と、その堆肥を使って生産されたブロッコリーの販売を行っています。おかえりやさいプロジェクト主催のリサイクルループを巡るツアーでは、参加者の方にヤマナカのバックヤードやおかえりやさいの売場を見学いただいています。



◎食品残さ発生量の推移



### おかえりやさいプロジェクトについて

「おかえりやさい」は、名古屋市のスーパーマーケットやレストラン、学校給食などから排出される生ごみ(食品循環資源)を堆肥化し、それを使って名古屋市や近郊の農家で作られる野菜です。名古屋市のごみの削減や地産地消によるフードマイレージの低下、生育時の化学肥料や農薬の減少ができる農作物でもあります。おかえりやさいプロジェクトは、名古屋市の第4次一般廃棄物処理計画策定の際に、市民提案を行うために集った名古屋市民を母体とし、2008年2月に発足しました。「名古屋市の生ごみをもっと減らそう!」という想いを共有する市民・NPO・事業者らが連携して活動を進めています。

2016年2月には、その活動が認められ、愛知環境賞中日新聞社賞を受賞しました。



## レジ袋無料配布中止の取り組み



ヤマナカでは、2007年に名古屋市のモデル事業に参加したのを皮切りに、レジ袋の無料配布中止を進めてきました。2015年度までに66店舗が無料配布を中止し、お客様のご協力のもと、レジ袋持参率は84.5%となっています。なお、有料レジ袋販売による収益金は全額地域の自治体などに寄付され、環境活動などに活用されています。

2015年度 寄付金額 **3,295,263円**

◎レジ袋の使用量(有料化実施店舗+未実施店舗)の推移



## リサイクルボックスによる容器回収

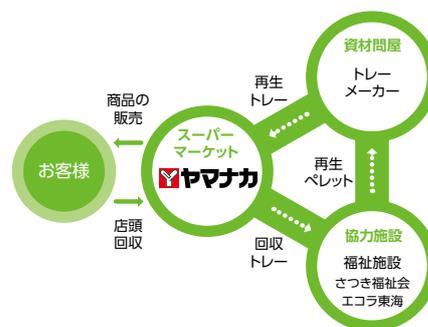


ヤマナカではお客様とともに行う環境活動として、各店舗の店頭においてペットボトル、発泡スチロール製トレイ、牛乳紙パック、アルミ缶などの資源回収を行っています。回収したペットボトル、発泡スチロール製トレイなどは繊維やトレイの原料などにリサイクルされています。また、2013年度からは新たに透明トレイの回収も一部店舗で始めています。



## 発泡スチロール製容器のリサイクルシステム

ヤマナカでは、環境と福祉を両立させた取り組みとして発泡スチロール製容器のリサイクルを行っています。当社から排出される発泡スチロール製容器を知的障がい者福祉施設に有償で回収していただき、破砕・減容してペレット化し、それを食品容器メーカーに販売することによってリサイクルを行う仕組みです。社会福祉法人さつき福祉会と連携し、発泡スチロール製容器の破砕・減容を行うリサイクル施設「エコラ東海」を立ち上げ、取り組みを継続してきました。また、愛知県内の5ヵ所の福祉施設にも容器の回収・破砕に協力していただき、現在60店舗としおなぎ生鮮センターでこのリサイクルシステムに取り組んでいます。



## リサイクルステーション



家庭から出るペットボトル・アルミ缶・新聞紙・衣類などの資源ごみを回収するリサイクルステーションを、一部店舗において設置しています。グラッチェカードのポイントに交換できるエコポイントを導入することで、地域のリサイクル活動と地球環境保全活動を推進します。

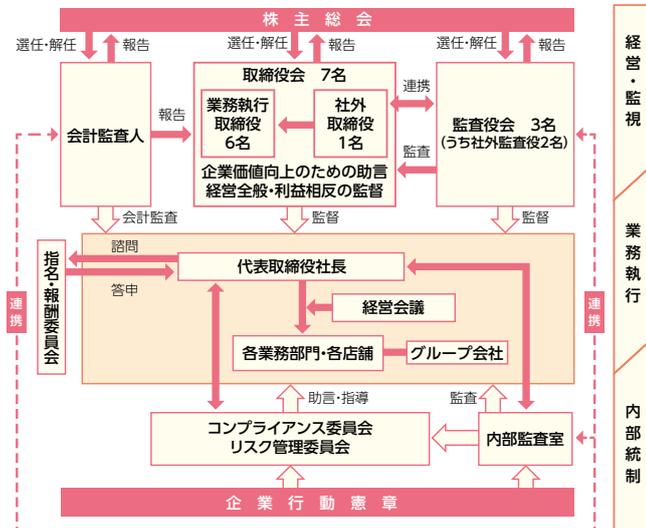


## コーポレートガバナンス

### コーポレートガバナンス体制

当社は、監査役会設置会社です。当社は法定の機関として、株主総会、監査役および監査役会、会計監査人を設置しています。取締役会は社外取締役1名を含む取締役7名で構成し、業務執行につきましては、取締役会が法令および定款に則って重要な業務執行を決定し、取締役会で定められた担当および職務の分担に従い、職務を執行しています。

なお、取締役会は取締役会規程に基づき、毎月1回定例的に開催するほか必要に応じて随時開催し、経営に係る重要事項の決定および相互に取締役の職務執行の監督をしています。監査役会は社外監査役2名を含む監査役3名で構成し、監査方針および監査計画に従い取締役会のほか重要な会議に出席するとともに、代表取締役ならびに社外取締役と相互の意思疎通を図るため、定期的に意見交換を実施する一方、会計監査人および内部監査室とも定期的に意見交換を実施しています。



### 内部統制

取締役の職務執行が法令および定款に適合することならびに業務の適正を確保することにより、法令・定款・社内規則・モラルに反する不正や事故が発生しないよう、内部統制システムの整備・運用に取り組んでいます。

当社は内部統制システムの構築により、企業不祥事を未然防止する体制を整え、健全な企業経営の継続を目指しています。

#### 社外取締役からのコメント



社外取締役  
吉田 雅樹

近年、コーポレートガバナンスの議論が高まり、企業活動、投資家活動のグローバル化と共に、独立した社外取締役の必要性が求められてきました。そのような流れの中で、食品流通業に長年携わり、会社経営の経験からご指名を受け、コーポレートガバナンスの強化のためにこの1年努力してまいりました。

中でも、次の三つの事項を中心に役割を果たしております。

- ①「株主共同の利益」のための公正な判断
- ②取締役における「利害相反の排除」
- ③「コンプライアンス(法令遵守)」という観点から経営を観る

社外取締役として客観的な見地から株式会社ヤマナカのコーポレートガバナンスが、適切に運用されているかどうかを見守っていきます。

## コンプライアンス

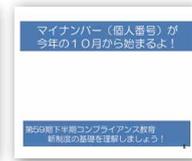
### コンプライアンスに関する基本方針

会社法をはじめ、労働関係法令や個人情報保護法といった幅広い法令の理解を促進し、それらに基づいた社内倫理の確立と、企業の社会的責任(CSR)を経営そのものに浸透させるため、コンプライアンスに関する取り組みを進めています。

## コンプライアンス教育

毎期初において、年度の「コンプライアンスプログラム」および「リスク管理プログラム」を策定し、それに基づいて役員および全従業員を対象としたコンプライアンス教育を実施しています。

2015年度の全社コンプライアンス教育項目は以下の通りです。

 <p>第59期上半期 コンプライアンス教育 <b>巨大地震への対応</b> 会社とあなたを守るために ＜教育対象＞ 管理職、社員、パートナー</p>	 <p>第59期上半期 コンプライアンス教育 <b>元気の泉</b> 行動はあなたの使命 ＜教育対象＞ 管理職、社員、パートナー</p>	 <p>第59期下半期 コンプライアンス教育 <b>企業行動憲章</b> ＜教育対象＞ 管理職、社員、パートナー</p>	 <p>マイナンバー（個人番号）が 今年の10月から始まるよ！ 第59期下半期コンプライアンス教育 新制度の基礎を理解しましょう！</p>	<p><b>上半期</b> 巨大地震への対応、元気の泉（創業精神・経営理念などを明記した従業員向け小冊子）</p> <p><b>下半期</b> 企業行動憲章、マイナンバー制度</p>
--	---	---	---	---

## 内部通報相談窓口

従業員がその能力を十分に発揮しうる健全な職場環境を確保するために、社内に3カ所、社外に1カ所の内部通報相談窓口を設置しています。通報・相談方法として電話、電子メール、書面、FAX、面会などさまざまなツールを用意して便宜性を提供するとともに、通報・相談者自身の保護はもとより、その内容や調査で得られた情報などについても保護しています。

## リスクマネジメント

当社は、リスク管理基本規程を定め、担当取締役を委員長としたリスク管理委員会を定期開催し、総合的なリスク管理体制と横断的な予防体制の整備を実施しています。

また、事業活動に伴う固有のリスクについては、部署またはグループ企業各社のリスク責任者を中心に評価・対応を行い、グループ全般に係るリスクについてはリスク管理委員会に対応しています。さらに緊急事態に備えて事業継続計画(BCP)を策定し、重要業務の中断による業績・信用低下のリスク軽減を図っています。

## 防災訓練

当社では、BCPの実効性向上のため、毎年本部において綿密な防災訓練を行っています。

2015年度は、2015年10月に、当社本部が入居している千種ビル群と合同で行いました。



## 個人情報基本方針

当社は、業務において利用するお客様の個人情報について、個人情報保護に関する法令、その他の規範を遵守し、自主的な管理ルールと体制を確立して取り組むことを定めています。

### 個人情報の取り扱いに関する安全宣言

- ①当社は、個人情報保護に関する法令およびその他規範を遵守いたします。
- ②当社は、個人情報を厳密に管理・運用していくために組織体制を整備し、継続的な教育等の実施により情報管理体制の充実を図ります。
- ③当社は、適切かつ合理的な安全対策を講じ、不正アクセス、漏えい、改ざん、紛失などの未然防止および再発防止を図ります。
- ④当社が個人情報の取扱いを外部に委託する際は、委託先を厳選し、安全管理ならびに秘密保持を徹底いたします。
- ⑤当社は、お客様からご自身の情報についてお問合せを受けた場合は、合理的かつ適切に対応いたします。
- ⑥当社は、上記の各項目について有効かつ適正に運用されるよう適宜見直し、継続的改善を図ります。

# 会社概要

- ▶ 会社名 株式会社ヤマナカ
- ▶ 本社所在地 愛知県名古屋市東区葵三丁目15番31号
- ▶ 事業内容 スーパーマーケット事業および小売周辺事業
- ▶ 創業 1922年(大正11年)2月
- ▶ 設立 1957年(昭和32年)7月
- ▶ 資本金 42億2,061万円
- ▶ 代表者 代表取締役社長 中野 義久
- ▶ 決算月 毎年3月20日
- ▶ 株式 名古屋証券取引所 市場第二部上場
- ▶ 営業収益 1,003億円 (2016年3月期連結決算)
- ▶ 店舗数 愛知・岐阜・三重県下に68店舗
- ▶ 社員数 846名(連結ベース)
- ▶ パートタイマー 3,434名(連結ベース、8時間換算勤務)
- ▶ U R L <http://www.super-yamanaka.co.jp>
- ▶ 関連会社 株式会社アイビー(生花販売)  
サンデイリー株式会社(日配食品製造)  
プレミアムサポート株式会社  
(店舗設備などの管理メンテナンス、スポーツクラブ運営)  
新安城商業開発株式会社(不動産管理)



## 店舗業態について

当社では「ヤマナカ(アルテ)」「フランテ」「フランテ館」「ザ・チャレンジハウス」という名称で68店舗を展開しています。

### ヤマナカ(アルテ)

34  
店舗

1937年より、地域の便利店としてお客様に親しまれ、ご利用いただいている店

創業以来、中核となってきたのがこの業態です。良品質・良鮮度の商品をお値打ち価格で提供し、常におもてなしの心でサービスすることに努め、長年地域のお客様に愛されてきました。



陽なたの丘店

### フランテ

8  
店舗

商品の品質の良さとおいしさへの追及をしている、こだわりの店

第1号店は1997年に開店した「八事フランテ」。以来18年間、商品の品質とおいしさにこだわり続け、数々のオリジナル商品を開発してきました。現在は8店舗で、今後も店舗数を増やしていく予定です。



八事フランテ

### フランテ館

16  
店舗

ヤマナカの良さを基本に、ちょっと上質な商品を揃えた店

第1号店は2001年に開店した「豊橋フランテ館」。ベーシックなヤマナカの基本コンセプトに加え、フランテで人気の売れ筋商品や品質にこだわった商品を品揃えし、お値打ち価格で提供しています。



豊橋フランテ館

### ザ・チャレンジハウス

10  
店舗

エブリデー・ロープライスでお客様のご支持をいただいている店

第1号店は2009年に開店した「ザ・チャレンジハウス太平通」。店舗オペレーションの省力化などにより、さらなるお値打ち価格で商品を提供するとともに、日常のお買物を充足できる品揃えも兼ね備えた店です。



ザ・チャレンジハウス太平通



株式会社 ヤマナカ

〒461-8608 愛知県名古屋市東区葵三丁目15番31号  
<http://www.super-yamanaka.co.jp/>

お問合せ先 総務部環境推進室 TEL 052-937-9354

見やすいユニバーサルデザイン  
フォントを採用しています。

UD FONT  
by MORISAWA