イズミヤ株式会社

〒557-0015 大阪市西成区花園南1丁目4番4号
TEL.06-6657-3455　FAX.06-6657-3398

URL.http://www.izumiya.co.jp

ミックス
責任ある木質資源を使用した紙
FSC® C022784

VEGETABLE OIL INK

UD FONT
見やすく読み間違えにくい
ユニバーサルデザインフォントを
採用しています。

イズミヤ
社会・環境活動レポート
2018

Social & Environmental Report

地域の期待に応える改 装店、新店が続々登場

It's New!
新店舗OPEN!
デイリーカナートイズミヤ岸里店
(2018年4月開店)

It's New!
鮮度を伝えるトライどっとこむ
イズミヤ阪和堺店
(2017年9月改装オープン)

It's New!
テーマ別売場おしゃれきれい
イズミヤ多田店
(2017年9月改装オープン)

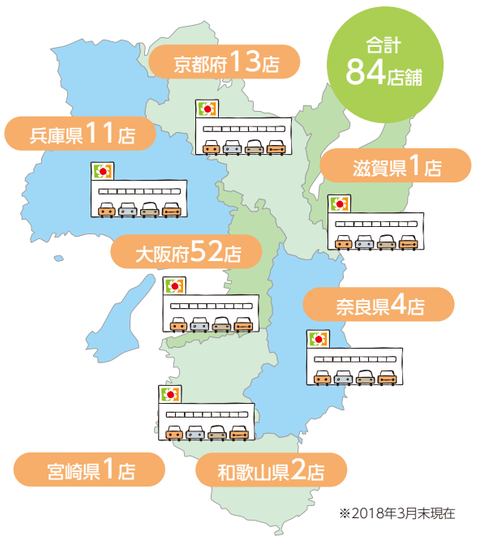
It's New!
Pepperによる商品紹介
イズミヤ和泉中央店
(2017年6月改装オープン)

It's New!
人気の阪急ベーカリー香房
デイリーカナートイズミヤあびこ店
(2018年1月開店)

It's New!
常に新鮮! 水産売場
デイリーカナートイズミヤ国分町店
(2017年5月改装オープン)

It's New!
サラダアイランドを新設
デイリーカナートイズミヤ玉手店
(2017年10月改装オープン)

“ええもん安い”を深化させ 関西の暮らしを応援します。



※2018年3月末現在

コンプライアンス

経済
- ・コーポレート・ガバナンス
- ★働きがいのある職場づくり(P.08-09)

社会
- ★「ええもん安い」商品・サービスの開発(P.08-09)
- ・安全・安心最優先の品質管理
- ★お客様に支持される店づくり(P.06-07)
- ・食育啓発活動　・地域貢献活動
- ・お取引先様との協働

環境
- ・環境と人にやさしい商品の提供
- ★地球温暖化対策(P.07)
- ・廃棄物の減量、資源の有効利用
- ・啓発・コミュニケーション活動

イズミヤの重点的な活動
特集パート(P.06-09)では、★印の項目を分かりやすく紹介しています。

コーポレート・アイデンティティ・マーク

中央の赤は太陽、右側のオレンジは太陽のコロナ、左側の緑は木や草。"のびのびと成長するもの、平和、愛、生命を象徴するもの"として、太陽をシンボルとして取り上げています。※一部店舗は景観に配慮しロゴカラーを変更

CONTENTS

イズミヤ社会・環境活動レポート2018

イズミヤの店舗展開・重点活動 …… 02
経営者からのご挨拶・経営理念 …… 04

特集 Special Issue

特集 1 …… 06
イズミヤの店舗戦略

特集 2 …… 08
成長のための人材育成

社会性報告／環境活動報告

社会性報告
- ■お客様とのつながり …… 10
- ■社会とのつながり …… 12
- ■従業員とのつながり …… 13
- ■お取引先様とのつながり …… 14

コーポレートガバナンス …… 15

環境活動報告
- ■環境方針 …… 16
- ■環境目標と達成状況 …… 17
- ■地球温暖化対策 …… 18
- ■環境に配慮した商品の提供 …… 20
- ■廃棄物の削減 …… 22
- ■お客様と行う環境活動 …… 23
- ■環境コミュニケーション …… 25

企業情報／社会・環境活動の歩み …… 26
第三者意見 …… 27

経営者からのご挨拶

「お客様により近づく」構造改革を前に進めます

さらなる成長に向けた店舗再編

本当に強い店づくり、営業基盤の確立を目指し、イズミヤGP24(中期経営計画)フェーズⅢにあたる2017～19年度は、店舗のリ・モデル、働き方のリ・モデル、顧客政策のリ・モデルを柱に事業構造の改造を進めています。

店舗の再編は中核となる施策で、2017年度は5店舗で改装を実施。今年に入り、4月に新店、建替え工事を行っていた店舗も相次いでオープンしています。人的要因や近隣折衝等により当初計画に一部修正を加えていますが、2020年度を目処に店舗再編は完了予定です。改装・建替え店舗は概ね順調に売上を伸ばしています。

店舗が新しくなった、それだけではお客様の支持を得ることはできませんから、どんな魅力や価値を付加するか。経営統合後取り組んできた「食事業を軸としたモデルの確立」は最重要テーマになると考えています。

「研修センター」が本格稼働 技術を磨き、商品力を高める

当社が今力を注いでいるのは、生鮮食品—特に畜産と惣菜の強化です。これを成すには、まず「人」、従業員のスキルが必要不可欠となります。

そのために、生鮮・デリカの総合的な教育を行う「研修センター」を2017年5月に開設しました。加工技術に留まらず、運営技術にも長けた人材育成を目的としており、新しい食品売場を創り出していくものと期待しています。畜産に関しては、今まで難しかった高い水準の加工や商品化ができるようになるなど成果は出ています。

“ええもん”を増やすには、一人ひとりが専門力を持つこと。これは大変重要です。パートナー社員の皆さんにも技術研修を受けていただくほか、技術加工の「検定制度」導入など、教育への投資をさらに行います。自分たちが新しい売場を作る!気概を持って業務に取り組んでほしいと思っています。

惣菜に関しては、適時・適品・適量を実現する「キャラバン隊」なる組織を設けました。店舗を巡回し地域性を掴んだ上で、お客様が望む時間に鮮度商品が並ぶ売場を作る人のシフト・配置を考え、技術指導なども行っていきます。また新たな試みとして、「惣菜総選挙」を6月に実施します。バイヤー自信の商品の中からNo.1惣菜を投票で選んでいただくイベントは、従業員のモチベーションアップのみならず、お客様との距離を縮めるに効果を発揮するはずです。

お客様との“つながり”を深める

顧客政策のリ・モデルとしては、Customer Retention(Relation)お客様とのつながりを深める取り組みを進めます。SNSはその一つで、地域のお客様の生活に有益な情報をLINE@等を通して発信。2018年度は全店に展開し、イズミヤファンを増やしていきます。

また、カード利用でたまるSポイントをお客様との接点として活用。グループの店舗だけでなく、関西2府4県のセブン-イレブンのお店でもSポイントがたまるようになり、関西エリアのお客様にとって特別なポイントとしてアピールしています。

お客様により近づくために働き方も変えていきます。AIやIoTを活用すれば各業務の精度が上がり、効率化することで不要な作業も削ぎ落とせ、お客様に向けた業務に集中できます。お客様の声に丁寧に耳を傾け、売場に迅速に反映していく—地域の生活になくてはならない企業となるに重要なことだと考えています。

環境活動や社会への貢献を継続

イズミヤは、従業員や地域のお客様とともに社会課題等に取り組み、企業価値を創造する、“With Stakeholder”の考えを大切に事業を展開しています。

企業主導型保育施設「H_2Oほいくえん」の導入も社会ニーズに応えるもので、従業員の多様な就労形態に対応した保育サービスを提供しています。デイリーカナートイズミヤあびこ店への導入を皮切りに、2018年度は5店舗での設置を計画しています。

環境保全については、毎年数値目標を掲げ、地球温暖化防止や廃棄物の減量、啓発活動に取り組んでいます。2017年度は、温室効果ガス排出量削減に成果を上げる「特別優良事業者企業」として、京都府・京都市より表彰を受けました。また、子ども達への環境教育「エコ学習会」や企業と協賛した「エコツアー」を長年にわたって実施するほか、廃棄物減量への意識を高める従業員教育などを新たに開始しています。

2021年の創業100周年に向け、新たなええもんを皆様に提案・提供していきます。

また、「エイチ・ツー・オー リテイリング食品グループ」として、全体を最適化する食事業再編に注力します。店舗、商流、物流を再編し、人事交流を促進し、グループ全体の価値を高めていく考えです。

当社の事業指針、取り組みに対しご理解をいただき、一層のご支援を賜りますようお願いいたします。

2018年5月　イズミヤ株式会社 代表取締役社長

四條 晴也

当社は「経営理念」を経営の拠り所とするとともに、全従業員が「経営指針」「行動規範」を遵守し、信頼される企業であるよう、事業活動を通じてさまざまな貢献をしていきたいと考えています。

[経営理念]

地域のお客様が、健康で楽しく、心豊かな生活をおくれるように、
安全で安心な商品とサービスの提供を通して“ええもん安い”の商道を追求し、社会に貢献します。

[経営指針]

- イズミヤは、法令および社会正義に則り、正々堂々と事業の発展を追求します。
- イズミヤは、日常の事業活動を通し、環境保全に貢献します。
- イズミヤは、魅力ある商品の品質と価格で、お客様に十分な満足を提供します。
- イズミヤは、お取引先とのパートナーシップを築き、協同して魅力ある商品開発に努めます。
- イズミヤは、地域に根ざした社会貢献活動を行い、信頼される企業市民を目指します。
- イズミヤは、適正な利潤を得て、社会への貢献を維持継続し、株主の信頼に応えます。
- イズミヤは、働きがいがあり、自己革新ができる職場づくりを目指します。

特集1 イズミヤの店舗戦略

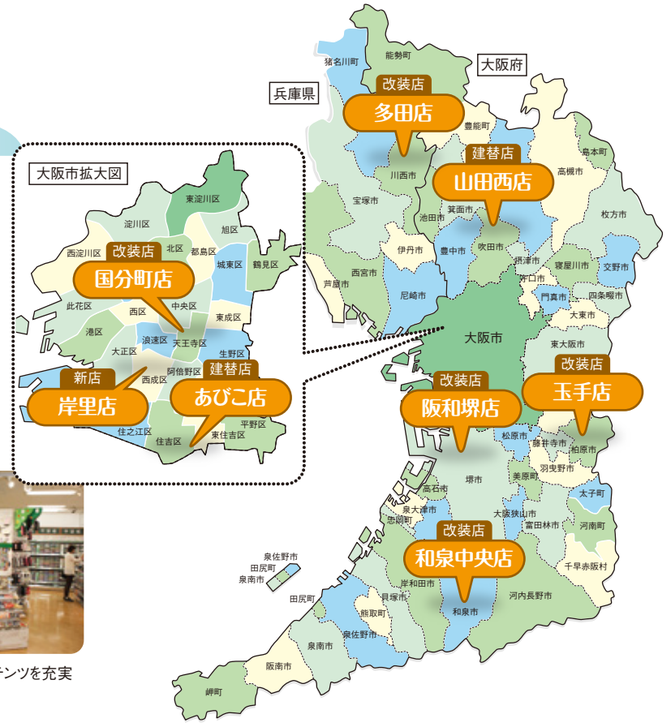
鮮度+魅力UP! あたらしいイズミヤです。

駅前立地でコンビニ性を強化(あびこ店)

地域の一番店へ

8店舗が新規オープン&リニューアル

イズミヤが目指すのは、地域のお客様に選ばれ支持される「地域一番店」です。その実現に向けて店舗再編を加速。2017年度は7店舗を改装・建替・新設、2018年4月には新店岸里店もオープンし、各店スタッフが意見を交換しながら、皆様のご期待に細やかに応える特色ある店づくりを進めています。



便利で楽しい生活を提案・
生活便利マルシェ(多田店)

子育て家族にスクールコンテンツを充実
(和泉中央店)

鮮度商品が、欲しい時間に売場に並ぶ!

生鮮の鮮度強化は、あたらしいイズミヤの最大の特色!お客様にご満足いただくにはどうするか、売り方なども工夫をこらし、ワクワクできる食品売場を創っています。

まるまま一尾を切身・お造りへ 時間別に売場と商品を変更。常に新鮮!

水産

鮮度感あふれる売場(阪和堺店)

インストア加工を拡大し、鮮度UP! 簡単調理できる即食商品も好評

畜産

国産黒毛和牛売場(多田店)

当日売り切りをモットーに、シズル感を感じる売場を演出

青果

さんさん市場(和泉中央店)

イズミヤ・阪急オアシス限定 独自商品開発やこだわりのデザートも!

その他にも…

丸福珈琲店とのコラボ商品

お客様とつながる

お客様の生活にもっと近づく

Customer Retention(Relation)=「お客様とのつながり」をより深めていくことをイズミヤは目指しています。

地域の皆様が望んでおられることは何か-モニタリング等で生の声をくみ取り、またSNSの活用により“お客様の生活により近い情報”を発信するなど、新たなつながり・接点を作り、関係性を深める取り組みをどんどん展開していきます。

登録は

ポスター・チラシのQRコードで、各店のアカウントを入手可能。

各店のチラシやイベント情報を発信

LINE

イズミヤの情報

Facebook

環境に貢献

省エネ取り組みが評価。表彰されました!

イズミヤの店舗はLEDなど省エネ設備を積極的に採用。京都府及び京都市の地域温暖化対策条例に対応し、温室効果ガス排出量削減に成果を上げている「特別優良事業者企業」として、2017年度に表彰されています。

京都市長より表彰状を授与。
照明、冷凍及び空調設備の更新と空調の適正管理により、電力使用量の指標(2014年~2016年度)をクリア。最上位のS評価をいただきました。

特集2 成長のための人材育成

人を育て、おいしい! を もっと増やします。

「イズミヤ研修センター」が本格稼働!

お客様のご満足も、企業の成長も、まずは「人」。従業員のスキルと頑張りなくしては成し得ません。イズミヤでは、2017年から『人が育つ』始動の年とするべく、生鮮・デリカ部門の総合的な教育を行う研修センターを開設しています。加工、運営、陳列の技術を磨き、お客様のご期待に応えていきます。

加工技術 & 運営技術 & 陳列技術

初めて加工に携わる従業員には基礎的な研修、経験を積んだ従業員にはスキルアップを目標にした実践的技術研修を実施

現場で効率的な運営を実践・指導できる人材を育成。機器の配置などから運営に活かせる応用知識まで習得

効果的な陳列や季節商品の展開方法など、食品だけでなく、衣料、住関の演出・陳列技術も習得※本格稼働2019年度以降

CSR VOICE

加工技術だけでなく、意識改革の面でも効果が出ています

店事業推進部　オペレーション担当
手嶋 英樹

イズミヤでは、「生鮮強化」と「人材育成」を柱に掲げ、全社的な取り組みを進めています。生鮮強化のためには、加工技術の習得が必須です。技術習得には時間がかかりますが、全体の底上げを集合研修で実施していきます。さらに、販売・陳列技術習得のために今後研修センターを活用していこうと考えています。

2017年度を振り返って、新入社員、若年次社員、建替え店舗社員・パートナー社員の加工技術の向上という共通の目標に向かって研修することによりチームワークの醸成にも役立っています。

COLUMN

従業員向け保育園を開設 仕事に集中できる職場環境を提供

デイリーカナートイズミヤあびこ店に2018年1月、エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社が「H2Oほいくえん」を開設。子育て世代が多い地区でもあり、従業員が安心して働け、仕事とプライベートを両立できる環境を整えています。

H2O ほいくえん

研修センター
専属トレーナー(当社社員)、
外部企業の講師が指導!

2017

業界初! リアル加工場で技術を磨く

研修センターは、畜産、水産、多目的の「集合研修所」、生鮮(農産・畜産・水産)、デリカの「リアル加工場」を完備。中でもリアル加工場は、店舗そのまま!業界初の充実した研修環境を実現しています。

5月の水産技術研修を皮切りに、2017年度は新入社員の初級技術研修、若年次社員の中級技術研修等を実施し、各自がスキルアップに励み習得した技術を現場に活かしています。

店舗同様のリアル加工場で実践

集合研修所での加工技術研修

2018

畜産部・水産部は外部教育を積極導入

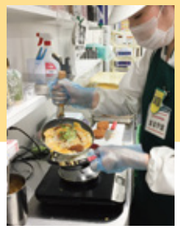
畜産部では、外部の畜産学校に若手社員を派遣し、商品化技術に留まらず、肉についての知識も徹底的に学び、高度な販売技術を習得しています。また、2週間の短期教育も追加。この他、数店舗に外部トレーナーを配し、加工技術のOJTを実施することで、今までは難しかった高い水準の教育ができるようになりました。

また、水産部も外部講師に依頼してチーフ10名の集合研修を研修センターにて実施しています。商品部の販売計画と連動した講義を受け、実践力を培っています。

2019

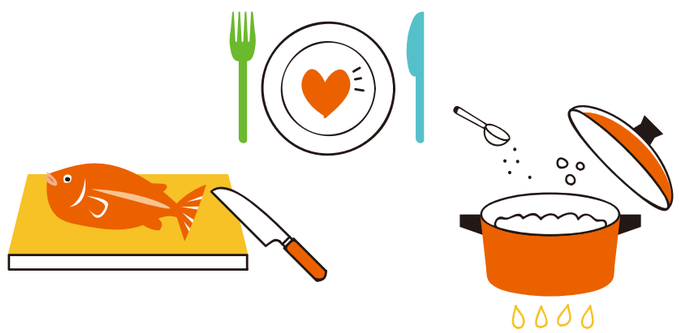
パートナー社員技術研修もスタート

2018年度から研修センター専属トレーナーを配置。水産・デリカ部門では、パートナー社員の技術研修を開始する予定です。2019年度からは加工技術を中心に、初級、中級講座を予定しています。



「検定制度」を2019年度に導入します!

水産部門初級検定を2018年に導入。2019年は他の部門に広げる予定です。社員及びパートナー社員が目標とモチベーションをもって、スキルアップに取り組める体制をさらに整え、お客様に喜ばれる売場を全員で創っていきます。



2020

食品売場をリードする チーフを育成

生鮮を強化する上で欠かせないのは、チーフの育成。鮮度管理が厳しく、季節や市場動向によって日々変化し続ける生鮮部門は時々の判断業務も多く、運営にはより高度な知識や経験が求められます。そのため畜産・水産部では、チーフ層を対象とした各種研修に加え、外部技術指導者の常駐化をモデル店舗で加速。農産部でも一部店舗にトレーナーを配置し、OJT強化を図っています。

2020年までに、加工技術と運営力を兼ね備えた農産、畜産、水産のチーフを育成。また、人を育て活かす当社独自の教育体制を構築することを目標としています。