



 株式会社 **サガミ** ホールディングス

No.1 Noodle Restaurant Company

サガミホールディングス

Sagami Holdings

(2020年10月現在)

当社は、「味」に対する、お客様のニーズに応えるため
企画から生産・販売までを一貫して行うビジネスモデルを確立しております。
独自商品の開発による他社との差別化、販売状況に応じた機動的な生産調整、
人件費や水光熱費などの経費を抑えたローコストな店舗経営に磨きをかけ、
付加価値の高い商品を提供してまいります。
また、企業価値向上のため、ホールディングスによりグループ経営を強化しております。



株式会社 サガミホールディングス

国内営業事業



サガミレストランズ サガミレストランズ株式会社

大型店



中型店



FC 業態



小型店



味の民芸フードサービス 味の民芸フードサービス 株式会社

大型店



中型店



小型店



FC 業態



管理



株式会社 サガミマネジメントサポート

第1 管理部
(総務・人事・情報システム)
第2 管理部
(開発・経理)

製造・物流



SAGAMI FOOD

株式会社 サガミフード

製造・業販戦略グループ
購買・物流戦略チーム

海外統括



サガミインターナショナル 株式会社

ベトナム

社名	株式会社 サガミホールディングス	設立年月日	1970年(昭和45年)3月4日
英文社名	Sagami Holdings Corporation	資本金	7,178,109,149円 (2020年3月31日現在)
本社所在地	〒463-8535 愛知県名古屋守山区八剣二丁目118番地	従業員数	580名(サガミホールディングス) (2020年3月31日現在)
電話番号	052-737-6000	決算期	3月

沿革

History



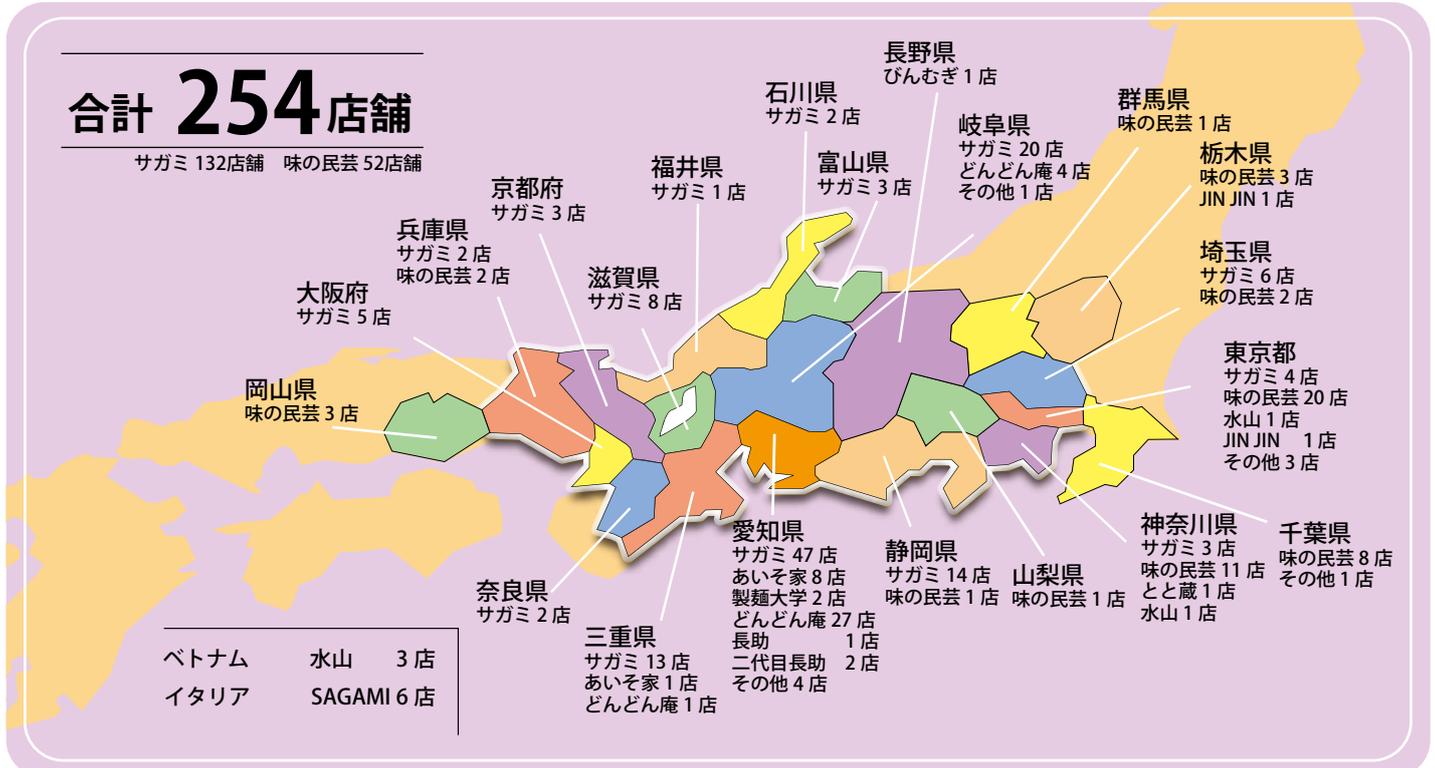
店舗ネットワーク

Network

(2022年3月31日現在)

合計 **254** 店舗

サガミ 132店舗 味の民芸 52店舗



経営理念

Corporate philosophy

私たちは、「食」と「職」の楽しさを創造し、
地域社会に貢献します

～すべては みんなのゆたかさと笑顔のために～

グループビジョン

Group Vision

No.1 Noodle Restaurant Company

Smile

スマイル

笑顔あふれる営業店舗

Global

グローバル

世界を視野に入れた経営

Magokoro

マゴコロ

外国の人々にも伝わる
おもてなしの心

上場 証券コード9900

1991年9月 名古屋証券取引所市場第二部。

1996年7月 東京証券取引所市場第二部。

1997年7月 東京・名古屋 両証券取引所市場第一部。

ご挨拶

Message



お客様、地域の皆様、株主様、お取引先会社の皆様、日頃のご愛顧とご厚情に心より厚く御礼申し上げます。

当社は1970年の創業以来、名古屋を地盤とし、左記にあります経営理念のもと、蕎麦、うどん、なごやめしを主体としたお食事を提供してまいりました。2014年1月に首都圏を中心に店舗を展開している味の民芸フードサービス、そして2016年3月に神奈川県に店舗網を持つ和食レストラン「濱町」、2018年4月にラーメン専門店「ぶぶか」が当社グループに加わり、業容が拡大しつつあります。

特に「味の民芸」は手延べうどんで日本一の店舗数を持つレストランチェーンであり、蕎麦やきしめんでは日本最大級の店舗数を展開する当社と一体になったことは、日本の二大経済圏における、強力な「和麺」ファミリーレストラングループが誕生したことを意味しております。両社のシナジー効果は大きく、長年厳しい決算を続けてきた味の民芸業態も、2014年上期から黒字を計上し、2018年4月まで50カ月連続で前年売上高を上回るなど、業績は好調に推移しております。

この経営基盤を背景に、海外への蕎麦訴求活動を積極的に進めております。2014年、サッカー・ワールドカップのブラジル大会開催に合わせ、リオ・デ・ジャネイロに開設された日本館にて唯一の外食企業として蕎麦を世界のVIPに提供したことを皮切りに、2015年にイタリアにて開催されたミラノ万博日本館でも蕎麦を提供し、大盛況となりました。さらに2016年のG7伊勢志摩サミットでは、併設された国際メディアセンターにて、蕎麦、天ぷら、伊勢うどんを提供し、世界のメディア関係者にその美味しさを紹介いたしました。実店舗の海外展開も進めており、現在はタイ、ベトナム、イタリアに計4店舗を出店しております。

国内外において、「健康」は一つの価値となりつつあります。日本の平均寿命は世界一(※1)です。また蕎麦は健康価値が高い食材として知られています。当社はグループバリューに「The Healthy-Menu Company」を掲げ、さらなる健康志向への対応を進めてまいります。

これからも、グループビジョン「No.1 Noodle Restaurant Company」の実現に向け鋭意努力してまいりますので、なお一層のご支援を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

2019年6月吉日

※1:WHO 2016年発表『WORLD HEALTH STATISTICS』2015年データより

伊藤 修二

代表取締役社長 兼 最高執行責任者 (COO)
伊藤 修二

The Healthy-Menu Company

サガミグループは健康をお届けするリーディングカンパニーです。



2016年7月11日付で
みそっちが広報部長に就任。

No.1 Soba Restaurant Company ～そばと平均寿命～

日本は平均寿命において世界トップであり、蕎麦は健康価値が高い食材として知られています。サガミグループは、そばを扱う店舗数、そば粉の自社製粉量において「日本一」(当社調べ、レストラン部門)であり、その健康効果を含め世界に紹介しております。



本格焼酎

ノンオイルドレッシング

新品種「満天きらり」を使用した、韃靼そばを販売 だつたん

栄養豊富で苦味が弱く、味も良い!

2016年10月より、新品種である北海道産『満天きらり』を使用した韃靼そばメニューを提供しております。当社は、高まる健康志向を背景に、健康価値に優れるそばメニューや関連商品の開発に取り組んでおります。『満天きらり』は、韃靼そばの苦味を克服した日本開発の品種であり、ポリフェノールの一種である機能性成分ルチンが普通そば品種の約100倍含まれています。またルチンは、高血圧症、動脈硬化などの生活習慣病予防効果があるといわれています。



韃靼そば農場風景

韃靼そばの花

減塩メニューを販売

2016年より販売を開始した『減塩メニュー』は、多くのお客様からご支持いただいております。『減塩みそ煮込』は豆味噌と八丁味噌をブレンドし、みそ煮込の美味しさを保ち、塩分25%減の自慢のみそ煮込が完成しました。



減塩つゆのざるそば



減塩つゆのなめこおろしそば



現行
みそ煮込対比
塩分 25%カット
食塩相当量3.9g
(当社標準品分析値)

減塩 みそ煮込定食

世界へ、The Healthy-Menu Company

「そば」日本一のサガミグループは、皆様の健康に貢献する企業「The Healthy-Menu Company」であるといえます。レストランとしての食の提供に留まらず、この誇るべき日本の食文化を世界中に発信してまいります。

No.1

No.1 Nagoya-Meshi Company



おかげさまで
販売数
日本一
146万食

イラスト：藤田 2009年10月～現在



みそ煮込
味噌は、「うま味・コクの豆味噌」「渋みの八丁味噌」「甘みの白味噌」を絶妙な割合でブレンドしています。自家製麺のうどんを直接煮込むことにより、独特な粘りとコシを出しています。



全国1万人が選ぶ日本で一番うまい唐揚げ屋 [手羽先部門]
2014年4月25日 第5回 金賞受賞
2015年4月21日 第6回 金賞受賞
2016年4月18日 第7回 金賞受賞
2017年4月28日 第8回 金賞受賞

来場者12万人が選ぶ手羽先サミット
2014年6月8日 第1回 金賞受賞
2016年6月5日 第3回 金賞受賞
2017年6月11日 第4回 グランプリ受賞
2018年6月8日 第5回 殿堂入り認定

自慢の手羽先
肉質のジューシーさを残し、表面はパリッと食感。熟成タレで味付けし、扇形に並べ、ゴマをふる。サガミ自慢の手羽先のでき上がり。



きしすき (登録商標)

自慢の品々



サガミ純鶏 名古屋コーチン
サガミグループでは「地産地消」「食中リサイクル」に取り組んでおり、自社製粉工場副産物の「そば殻・そば粉」を名古屋コーチンの飼料の一部に活用しております。

きしめん

小麦・水・塩のみを使い、丁寧に仕上げた、無添加でヘルシーなこだわり麺です。平打ちならではの、一味違った喉ごしです。



大皿手羽先



味噌串かつ



どて煮



ひつまぶし



カレーうどん

事業展開

Business Development

(2020年10月現在)



サガミレストランズ株式会社

和食麵処 サガミ

中部圏を中心に約 135 店舗を展開。
席数 130 席前後の郊外ロードサイドタイプの大型店。
個室、お座敷、テーブル席と幅広い席のバリエーションを用意。



味の民芸フードサービス

味の民芸フードサービス株式会社

味の民芸

日本最大の手延べうどんチェーン。
首都圏を中心に約 50 店舗を展開。
席数 110 席前後の郊外ロードサイドタイプの中型店。
個室、お座敷、テーブル席と幅広い席のバリエーションを用意。



サガミレストランズ株式会社



味の民芸フードサービス株式会社

どんどん庵 その他業態

セルフ式麺類店の FC 展開をはじめ、日本料理、とんかつ専門店、
生パスタ提供店舗など、お客様の嗜好に合わせた様々な
業態を展開。
様々な立地条件への対応を想定。



サガミインターナショナル株式会社

海外展開

ベトナム、イタリアに展開。
直営に限らず、フランチャイズでの展開も視野に入れ
積極推進。

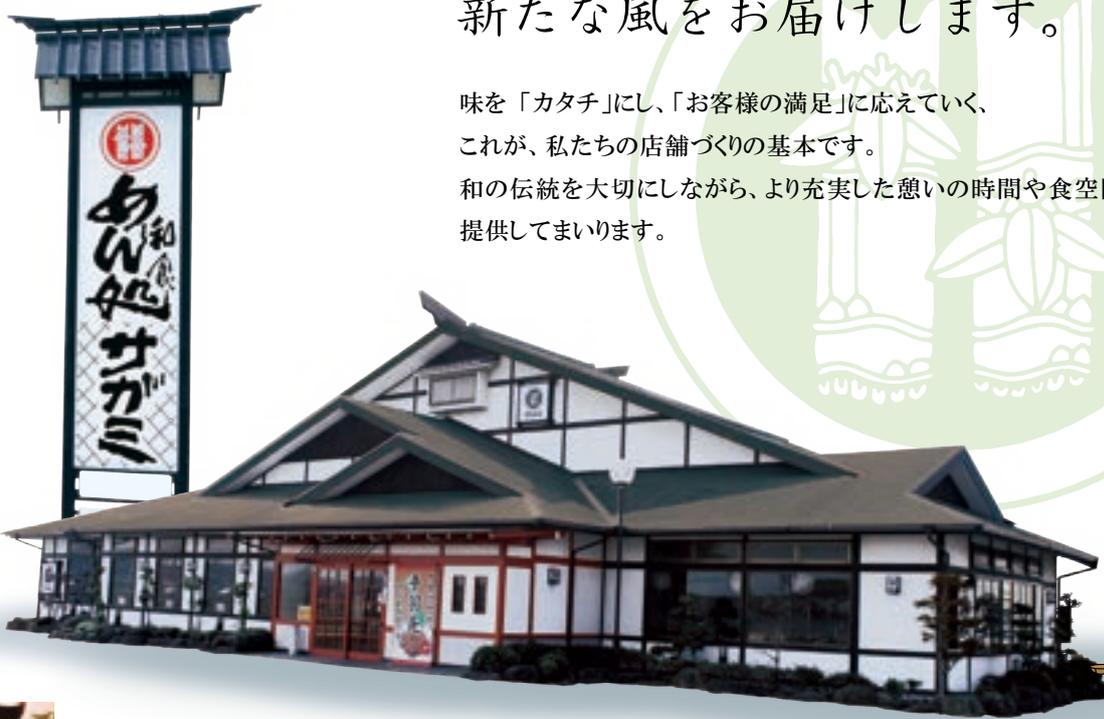


サガミ 店舗

Sagami Restaurants

受け継がれる和の味わい。
時代のニーズをカタチにし、
新たな風をお届けします。

味を「カタチ」にし、「お客様の満足」に応じていく、
これが、私たちの店舗づくりの基本です。
和の伝統を大切にしながら、より充実した憩いの時間や食空間を
提供してまいります。



和のぬくもりを食にのせて、
食文化の伝統を継承していきます。



サガミオリジナルキャラクター
「みそつち」
みそ煮込の妖精



石挽そば

そばの実を石臼でゆっくり挽くことで、摩擦熱の発生を抑え、豊かな香りを保った「そば粉」ができます。そばの実の中心部から、殻の内側の甘皮部分までを粉にすることで、透明感のある蕎麦ができていきます。さらに、これを店内製麺することで、「挽きたて」「打ちたて」「湯がきたて」のそばとなります。

天ぷら

お客様にご注文いただいてから揚げる、サガミ自慢のサクサク天ぷら。油には、オレイン酸が多く含まれるキャノーラ油を使用しています。評判の大海老天ぷらは、素材にこだわり、化学調味料を使わず、海老本来のうま味と甘味を引き出しています。

だし

「だし」は主役になることはない「うま味」という脇役ですが、麺類の味の土台を支えています。原料の節は、カツオなどの魚を湯がき、サクラ・クヌギ・ナラなどで燻製にし、マイナス5度で半年以上寝かせます。店舗ではサガミ秘伝のかえしと共に、地域に合わせてこだわりの味を追求しています。

味の民芸 店舗

Ajino-mingei Restaurants

「みんなのゆたかさ笑顔のために」

和の伝統である「手延べ製法」のうどんと、「手づくりのだし」による「おいしさ」にこだわりをもち、民芸の心あふれるくつろぎ空間をご提供いたします。
味の民芸が創り出す「料理」と「空間」が、皆様の「ゆたかさ」と「笑顔」につながることを目指してまいります。



～ 創業から変わらない「こだわり」があります ～

長時間熟成し、丹念につくりあげた
絹ごし品質「手延べうどん」



熟成を重ね、10時間以上繰り返し延ばしてつくる「手延べうどん」。手間暇をかけるからこそ生まれる、ツルツルとしたなめらかな舌ざわりとモチモチとした柔軟なコシが特徴です。
伝承の技による本物のおいしさを、お客様にお楽しみいただくために、味の民芸は「手延べうどん」にこだわりつづけます。

毎日店舗で手づくり
無添加の「黄金だし」



手づくり、無添加でつくる、和食の原点「黄金だし」。毎日店舗で手間暇をかけて作製し、使用するのは「一番だし」のみ。最高級と称される「利尻昆布」と枕崎・焼津産の「かつお節」をはじめとする四種類の削り節を贅沢に使用した、こだわりの逸品です。

こだわりの品々



とろろ三昧健康膳



ふわとろ納豆そば



黒酢の酸辣うどんとミニいくら丼



上にぎり寿司御膳

国内グループ事業

Domestic Operations

(2022年2月現在)

当社グループは、ロードサイド大型業態である和食麺処「サガミ」のほか、ロードサイド中型業態である手延べうどん「味の民芸」、麺類店の「あいそ家」、ロードサイド小型業態であるセルフサービス方式の「どんどん庵」、とんかつ専門店「かつたに」、ビルイン小型業態である手延べうどんの「水山」、生パスタの「JIN JIN」、油そばの「ぶぶか」など立地に合わせ様々な業態を展開しております。



どんどん庵

セルフ式の麺類店を展開中。「うどん」「きしめん」「そば」「丼」を中心に「天ぷら」「おにぎり」などを提供しております。あんかけスパゲティの併設店舗もあります。



あいそ家

毎日でも来店していただけるお店、家庭の食卓と同じ感覚で利用してもらえるお店・・・そんな身近なお店を目指しています。



水山

「手延べうどん」をお気軽にお楽しみいただけるお店。国内店舗の他に、ベトナム・ホーチミンには2016年7月に1店舗目が、2019年4月には2店舗目がオープンしました。



ぶぶか

汁なしの「油そば」と「東京風醤油とんこつらーめん」の店。1995年のオープン以来、油そばの元祖的存在です。もっちり太麺の「油そば」。ストレート細麺の「とんこつらーめん」。スープ・タレ・チャーシューは店内で手作りです。



びんむぎ

備中（岡山県）名産の「手延べうどん」。熟成を重ね、包丁を使わずにひたすら延ばし続け、10時間以上かけて作り上げるからこそ生まれる「つるつる・モチモチ」の食感。創作つゆのおいしさと共に「至福の1杯」をお楽しみください。



JIN JIN

JIN JIN が織りなす本格「生パスタ」があなたに笑顔をお届けします。この生パスタと、オリジナルソースがかもし出すおいしさが絶妙です！



SAGAMI

名古屋市金城ふ頭のショッピングモール（メイカースピア）内のお店。和食麺処サガミの人気メニューの他、お子様向け限定メニューを販売しています。



テラパスタキッチン

名古屋めしとして有名な「あんかけスパ」と、オーダーを受けてから作るフレッシュサラダのパスタプレートが柱としたパスタ店です。



製麺大学

当社の麺に対するこだわりを身近に感じていただける大型セルフうどん店です。粉の配合から、熟成・製麺に至る全ての工程を店内で行っております。



かつたに

とんかつにこだわった専門店です。お気軽にお楽しみいただけるよう、リーズナブルな価格で提供しています。

新規事業展開

New business development

(2022年2月現在)

かき揚げ十割そば 長助



かき揚げ 十割そば 長助

本格的な「十割そば」を券売機型セルフサービス形態を取り入れ、リーズナブルな価格で気軽にご来店できるお店。味や風味を追及するため一部に国産そば粉を配合しております。50席程度の郊外ロードサイド型小型店。



十割そば 二代目 長助

本格的な「十割そば」を券売機型セルフサービス形態を取り入れ、リーズナブルな価格で気軽にご来店できるお店。味や風味を追及するため一部に国産そば粉を配合しております。50席程度の郊外ロードサイド型小型店。



三崎まぐろと海鮮ひつまぶし

とと蔵 TOTOKURA

三崎まぐろと海鮮ひつまぶし とと蔵

三崎まぐろおよび、三崎漁港をはじめとした近海から直送する魚介類を中心に使用した和食レストラン。席数 140 席の郊外ロードサイド型大型店。個室、お座敷、テーブル席と幅広い席のバリエーションを用意。



海外事業 SAGAMI to the World

Overseas Operations

(2022年1月 現在)

国内事業で培ったノウハウを武器に、サガミ伝統の味、そして日本の麺文化を世界中のお客様へお届けします。



■ SUIZAN Takashimaya

Ho Chi Minh City Takashimaya, Basement 2,
92-94 Nam Ky Khoi Nghia Street, Ben Nghe
Ward, District 1, Ho Chi Minh City, VIETNAM
+84-1203567809
Jul. 2016



■ SUIZAN Thai Van Lung

29 Thai Van Lung, District 1, Ho Chi Minh City
AZUMAYA HOTEL Thai Van Lung 2 B1F
+84-703567709
Apr. 2019



■ SUIZAN Lotte Mart Go Vap

1F-15, LOTTE Mart Go Vap
18 Phan Van Tri, Ward 10,
District Go Vap,
Ho Chi Minh City
+84-708657709
Sep. 2020



■ SAGAMI Milano Centrale

Piazza Duca d' Aosta 10,
20124 Milan
+39-2-2416-9051
Nov. 2018



■ SAGAMI Modena

Viale Carlo Sigonio, 46
41124 Modena
+39-0593970854
Jul. 2020



■ Manyi-SAGAMI Bologna

Via Alessandro Tiarini 35,
40129 Bologna
+39-0515065619
Sep. 2020



■ SAGAMI Parma

Largo Silvana Mangano
49/A 43124 Parma
+39-521-390313
Jun. 2021



■ SAGAMI Siena

Piazza Carlo Rosselli, 25,
53100 Siena
+39-577-553753
Jul. 2021



■ SAGAMI Reggio Emilia

Viale Olimpia 2, 42122
Reggio Emilia
+39-522-744778
Dec. 2021



海外事業 SAGAMI to the World

Overseas Operations

(2022年1月現在)

Vietnam



手延べうどんの水山業態で成長著しいベトナム市場を開拓！

2016年7月、ホーチミン市中心部にある高島屋内に、ベトナム1号店となる“SUIZAN Takashimaya店”をオープンしました。
日本の定番商品に加えて、「トムヤムうどん」など現地の嗜好に合わせたメニューを取り揃え好評をいただいています。ブランドの要である手延べうどんは、定期的に日本より輸入することで日本と同じ品質の商品提供を行い、ベトナムのお客様へ美味しさを届けられるよう努力を重ねています。



Brazil



ブラジルでのサッカー・ワールドカップ開催時にリオ市内で行われた Japan Presentation 事業に参画！
日本館で打ちたてのそばを提供。

2014年6月、ブラジルでのサッカー・ワールドカップ開催時にリオ・デ・ジャネイロ市内に開設された日本館「JAPAN OMOTENASHI PAVILION」に唯一の外食企業として出展し、世界各国からの政府要人・ビジネス関係者など2,700人の方々に、当社が最も得意とする打ちたてのそばをご試食いただきました。ここでの経験がミラノでの大盛況に繋がりました。

Italy



欧州展開の足掛かりとしてイタリアで事業を開始。

イタリアで開催されたミラノ万博に出店！



イタリア・ミラノにて2015年5月1日から10月31日まで6ヵ月間開催されたミラノ国際博覧会日本館レストラン運営の一員として参加いたしました。ミラノ博は「地球に食料を、生命にエネルギーを(Feeding The Planet, Energy For Life)」と「食」をテーマにした初めての万博でした。日本館ではサガミのそばメニューが一番人気でした。

イタリア・トリノ市で「なごやめし」が大好評！

2015年8月1日、2日には、名古屋市の姉妹都市であるイタリア・トリノ市で「名古屋PRイベント」が行われ、現地の方々に3種類の「なごやめし」を振る舞い、大変ご好評をいただきました。



イタリア・ミラノ市でテストマーケティングを実施！



イタリア・ミラノ店

2015年に開催されたミラノ万博日本館内での営業、および2016年春にミラノ市内で行った約1ヵ月半のテスト営業が高評価を得たことから、2016年12月31日より再度ミラノ市内に出店し、1年間にわたる長期検証営業を実施いたしました。

味の嗜好や生活習慣を学びながらメニュー開発を繰り返す中で、欧州での本格展開へ向けての貴重な経験・知識を得ることができ、常設店舗出店の足掛かりとなりました。

SAGAMI ITALIA S.r.l. 設立～常設店舗オープン

長期検証営業を経て、2018年11月に待望の欧州1号店をミラノ市内にオープンいたしました。オープン当日には、多くの来賓を招待してセレモニーを実施し、大いに盛り上がりました。その後、コロナパンデミックの影響を大きく受けながらも、地域のお客様の指示のもと、ミラノおよび周辺地域でのプレゼンスを着実に高め、今日現在の店舗数はイタリア国内で6店となっています。日本発の外食企業として、イタリアNo.1のブランドとなるよう日々研究を重ねています。



トピックス

Topics

アメリカ産豚肉の直輸入開始

2017年9月13日、当社はアメリカ大手食肉メーカーと商品供給に関する契約を結びました。

当社は、豚肉以外にも鶏肉や玄そばを世界各国から直輸入しており、仕入先と情報共有することで、品質の向上につなげております。

今後はエビやイカなどの水産品もASEAN諸国から情報収集をすすめ、食輸入商品の拡大を進めてまいります。



G7 伊勢志摩サミット

2016年5月25日から27日まで、G7伊勢志摩サミット国際メディアセンターでサガミが三重県の食材を使用した、そば・うどん・伊勢うどん・天ぷらを提供いたしました。日本および地域の食文化を世界に発信する活動にも力を入れてまいります。

G7 2016
ISESHIMA SUMMIT

写真提供 伊勢志摩国立公園協会

サガミの日

自社開発した香辛料「サガミの八味唐がらし」の販促活動を加速し、商品の認知度を高めるため8月3日と「八味」の語呂合わせて「サガミの八味唐がらしの日」として日本記念日協会に登録しました。

さらに、主力商品のみそ煮込も認知度向上のため、3月25日を「サガミのみそ煮込の日」として記念日登録しました。

登録日はいずれも2013年2月1日です。



宇宙日本食認定

2021年1月18日、相模女子大学と石田缶詰株式会社の三者共同により研究開発した「名古屋コーチン味噌煮」が、宇宙航空研究開発機構（JAXA）より「宇宙日本食」としての認証を取得致しました。「名古屋コーチン味噌煮」は長期保存食として「加熱せずに美味しく食べられる災害食」への利用を目的の一つとしております。



ごちたく

グループ共通のブランド「ごちたく」はご馳走をお宅へという意味で、高齢化社会を迎え宅配の重要性が増していることから、一部の店舗で宅配サービス「ごちたく」を開始しました。また、プライベートブランド「ごちたく」として品質と味にこだわった価値ある商品を開発しております。



産学連携

サガミ × 名古屋文理大学
相模女子大学

各大学と連携し、「女性が喜ぶ栄養バランスの取れた和食」や「40歳代 × 麺料理」をテーマに、各大学、各学部の特徴を活かしたコラボレーション商品を店舗で提供いたしました。今後も、インターンシップの受け入れなど、連携を深めてまいります。



SDGsへの取り組み

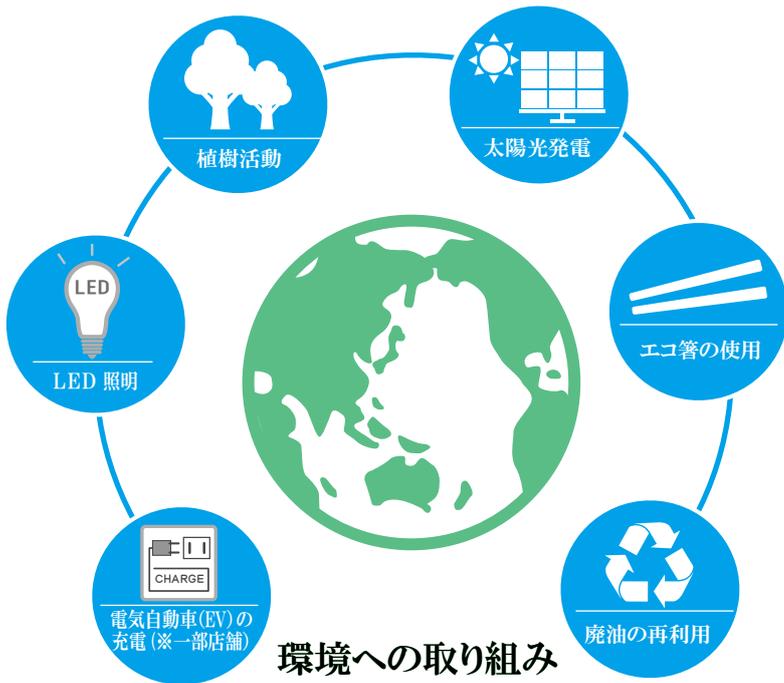


当社グループは、従前よりCSV(共有価値の創造)並びにESG(環境・社会・企業統治)をキーワードとした“三方よし”の経営の推進を掲げ、取り組みを進めてまいりました。

Environment 環境



当社は、企業活動を通じ、CO2をはじめとした温室効果ガスの削減などの環境問題への取り組みをすすめています。また、事業活動において自然環境との調和を図り、環境への影響の低減と保全活動に積極的に取り組みます。



太陽光発電



当社では、再生可能エネルギーを身近に感じていただくため、設置条件の合った営業店舗8店舗に太陽光パネルを設置しています。

電気自動車(EV)の充電



和食処サガミ 13 店舗に電気自動車 (EV) の充電用コンセントを設置しています。



SAGAMI × WWF(世界自然保護基金) ニチレイ
タラカン市(現地行政) MMA(海老)パッカー

サガミグループ 環境保全への取り組み



サガミは、植林地域の持続可能な発展を願い、養殖エビの販売数に応じて、マングローブの植樹を行っております。

SDGsへの取り組み

Environment 環境



循環型 CO2 削減への取り組み



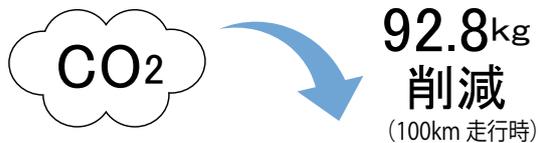
各店舗で使用し終わった油は、「バイオディーゼル燃料」や飼料、石鹸などに生まれ変わり、再利用されています。

2021年9月より、そのバイオディーゼル燃料を使用したトラックで、店舗への配送を行う循環型廃油リサイクルモデルを構築し、限定店舗にて実際に取り組みを開始しております。

電動バイク導入への取り組み

各店舗で実施している宅配用のバイクについて、一部、電動バイクを導入いたしました。ガソリンエンジンのバイクが1年間に排出するCO₂の量は1台当たり約1.1t (※1) になり、走行時にCO₂を排出しない電動バイクは、環境配慮CO₂排出量削減の観点から有効であると考え、今後も積極的に導入してまいります。

【例】サガミ宇治東店 aidea 社 電動バイク



(※1) 1月間走行距離1,000km、燃費25km/Lと想定
ガソリンの二酸化炭素排出係数2.32kg-CO₂/L
参考：全国地球温暖化防止活動推進センター
環境省

プラスチック・スマートキャンペーンへの取り組み



環境に配慮し、テイクアウト用プラスチック容器を一部紙容器へ変更。また、「地元愛知の海にこれ以上ごみを出さない!」という想いを込め、日本財団 海洋ごみ対策プロジェクト「海と日本プロジェクト・CHANGE FOR THE BLUE」のテイクアウト容器を制作。2021年8月より使用を開始しています。

更に、2022年1月よりお子様ゼリーの容器を紙製品へ変更。これにより、当社グループの2020年の年間実績による推計では約2.4トンの削減。

今後も、プラスチック製品の使用量の削減に向けて積極的な取り組みを進め、より良い環境づくりを推進して参ります。

SDGsへの取り組み

Social 社会

地域の皆様に育てていただいて、サガミは成長してきました。
 社会の顕在的・潜在的な要請に応え、より高度の社会貢献をしてまいります。



国連 WFP レッドカップキャンペーンへの参加



サガミグループでは、2021年10月より国連WFP協会が主催する「レッドカップキャンペーン」へ参加をいたしました。「食」に携わる企業として、「食」を通じての社会貢献活動の一環として、売上の一部を国連WFPに寄付しています。



共創会（きょうそうかい）” 業界内パートナーシップの強化 ”



2020年10月に中部・北陸地区において、外食及びサービス業を営む有志企業（発起メンバー:10社）にて、お客様への価値提供分野においてはお互いに切磋琢磨しながらも、間接分野（調達や物流等）においては様々な共働・協力を行い、コスト改善や新たな付加価値創造を行うことを目的として「共創 和や会」を設立いたしました。



共創 和や会 × 中日新聞
 きょうそう なごやかい

SDGsへの取り組み

Social 社会



2013年3月21日
第21回優良外食産業表彰
地産地消推進部門
農林水産大臣賞
**地産地消推進部門
農林水産大臣賞**

【功績の概要】ネギは、国内産地との契約取引を行うほか、岐阜県産米、愛知県内の指定農家の野菜など国産食材の活用。また、西尾産抹茶を使用したメニューなど、各地域の店舗がそれぞれの出店地域に密着した独自のメニューを提供しております。



ISO22000



サガミグループ内「人間工場」ならびに「尾西工場」の2工場において、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「ISO22000」の認証を取得いたしました。食の「安全・安心」の確保に向けて、さらなる体制の強化・向上を進めてまいります。



AED
自動体外式除細動器
の設置

サガミ4店舗(日進店、一社店、千音寺店、羽島店)に設置しております。

(2018年4月末現在)



災害時における
徒歩帰宅者支援に
関する協定
具体的な内容
①水道水、トイレの提供
②道路等の情報の提供
③休憩場所の提供

現在は、サガミ：117店舗 あいそ家：9店舗 製麺大学：4店舗
味の民芸：49店舗 濱町：3店舗
合計：182店舗が締結しております。(15都府県10市) (2020年3月末現在)



※一部店舗を除く。



料理を作ること食べることの楽しさをお伝えし、食を育むことへの協力は、まさに「社会への貢献」と受けとめております。食の「安全・安心」なども理解していただける場をつくってまいります。



日本赤十字社への
活動支援

東日本震災直後から全店で募金を開始し、累計 19,528,192 円の寄付金を日本赤十字社にお届けしました。



パートナーの給与明細に
有給休暇日数を記載

安心して働くことのできる職場環境整備の一環として、全てのパートナーの給与明細に有給休暇日数を記載しています。(2013年4月～)



あいち女性輝きカンパニー
認証取得

女性の活躍に向けた社内意識改革・制度改革への取り組みの一環として「あいち女性輝きカンパニー」認証を取得しました。(2018年9月認証取得)



育児奨励金制度
導入

ライフステージに拘わらず女性社員が十分に活躍できる職場環境を確保するために、育児奨励金制度を導入しています。(2018年4月～)

SDGsへの取り組み

Governance 企業統治



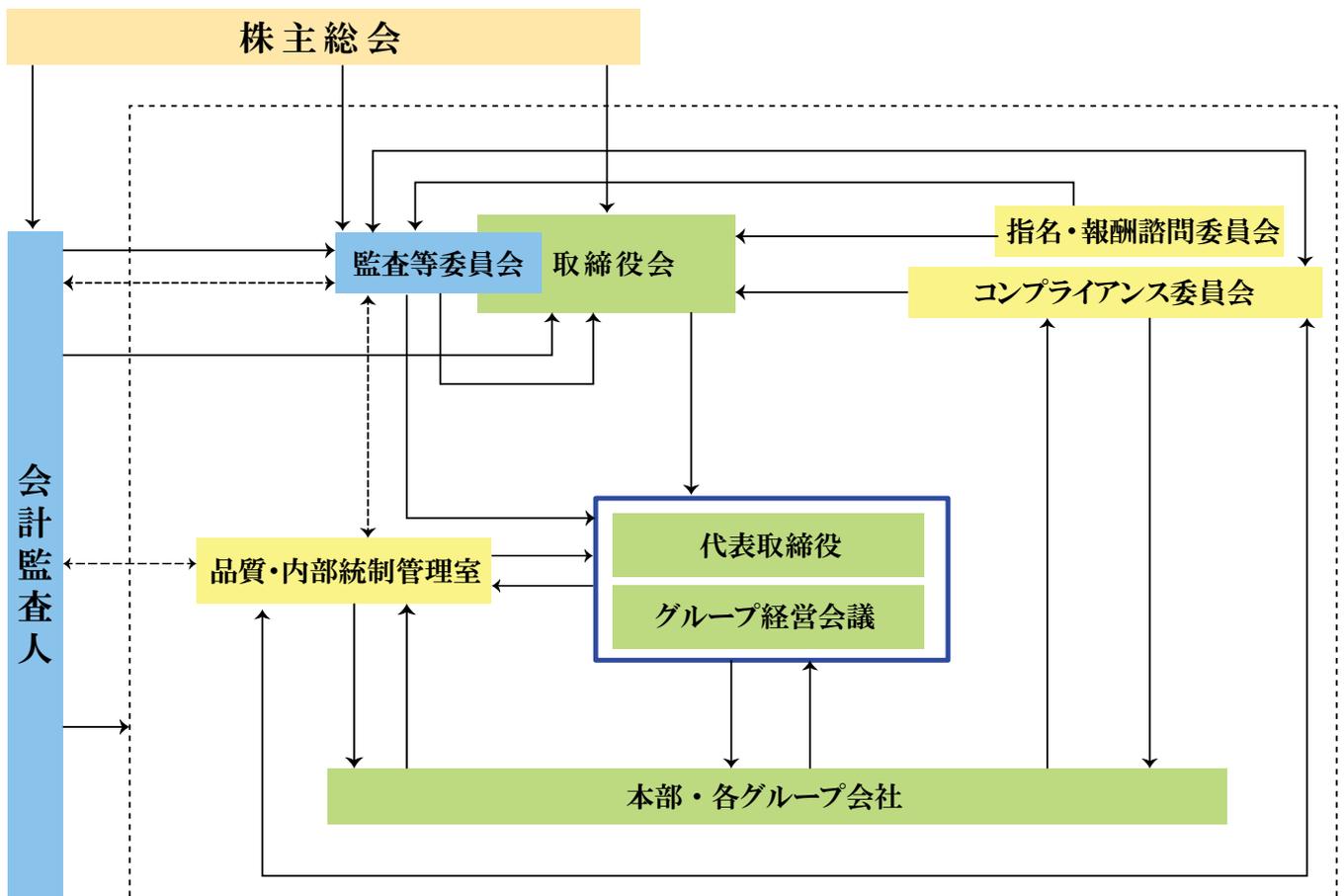
当社ではステークホルダーの皆さまに対し経営の透明性と効率性を確保することが、コーポレート・ガバナンスの基本であると考えています。

取締役会は、定時取締役会を毎月1回開催、また必要に応じて臨時取締役会を適宜開催し、付議事項の決議並びに経営上の重要な事項を審議しております。また、取締役会のメンバー並びに執行役員、議題の関係者が参加する毎週月曜日のグループ経営会議において、業績の現状、業務の遂行状況の報告、及び経営方針を伝えると共に、経営の透明性・客観性・適法性の確保を図っております。

コーポレート・ガバナンス体制の概要

当社は監査等委員会設置会社であり、取締役会と監査等委員会において、業務執行と監督・監査を行っており、株主様、お客様、お取引先様、従業員等の社内外の利害関係者に対して経営の透明性を図り、経営環境の変化に即応し、社会的なスタンスから企業価値を高めるため、コーポレート・ガバナンスの認識強化に努力しております。

コーポレート・ガバナンス体制図



SDGsへの取り組み

透明性の高い経営体制

代表取締役会長(兼 CEO)	鎌田 敏行
代表取締役社長(兼 COO)	伊藤 修二
取締役	大西 尚真
取締役	長谷川 喜昭
取締役	鷺津 年春
取締役	遠藤 良治
取締役	川瀬 千賀子
取締役(監査等委員)	古川 賢一郎
取締役(監査等委員)	神谷 俊一
取締役(監査等委員)	村上 貴子

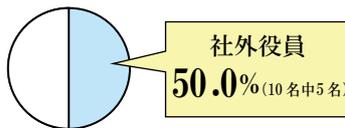
グループ経営体制の構築

グループ代表者が集まり週に1回、グループ経営会議を開催

指名・報酬諮問委員会の設置

取締役選解任、報酬の決定プロセスを透明化
過半数を社外役員にて構成

社外役員比率



社外から5名を選任することで、より独立した中立的な立場からの意見を踏まえた議論が可能となっています。

取締役会

取締役会は月1回、経営の基本方針等重要な事項を決定するとともに、取締役の職務執行と執行役員の業務執行を監督しています。
また、社外取締役を招聘することにより、取締役会の監督機能の強化と公正で透明性の高い経営の実現を図っています。

経営会議

経営会議は週1回、代表取締役および、取締役執行役員で構成され、グループ会社全般の業務執行に関する一定の事項を決定しています。

内部統制システムに関する考え方

当社は、取締役および従業員一丸となって法令遵守を徹底するとともに、企業倫理の確立に努めるためサガミグループ倫理・行動憲章・およびコンプライアンスマニュアルを制定し、役職員が法令・定款および社会規範を遵守した行動をとるための行動規範を定めています。

コンプライアンス体制

コンプライアンスの取り組みを横断的に統括するため、品質・内部統制管理部を設置し、同室を中心に役職員教育研修や、社内システムを活用したコンプライアンス学習を実施しております。

また、コンプライアンス通報・相談規定を設け、情報提供の窓口を内部統制・監査室として、法令上疑義のある行為等について直接情報提供を行うことができる体制となっています。



リスク管理体制

事業活動に伴うリスクの管理としては品質・内部統制管理部を設置して適正な業務運営の確立に努めています。

特に品質保証部においては、飲食業における重要な管理項目であるため、外部機関の意見や指導を受け、事故の未然防止に努めています。

ニュースリリース (2012年～)

News Release

- 2012年10月18日 海外子会社 SAGAMI INTERNATIONAL CO., LIMITED. を香港に設立。
- 2012年10月26日 尾西工場が『食品衛生の改善向上』で厚生労働大臣賞を受賞。
- 2012年11月21日 物流センター飛島工場内に、カット野菜工場を設立。
- 1 2013年1月21日 梅森坂店でサガミで初のパンとコーヒーのモーニングサービスを開始。
- 2 2013年2月1日 3月25日『サガミのみそ煮込の日』
8月3日『サガミの八味唐がらしの日』として日本記念日協会に登録。
- 2013年2月1日 石挽処のネーミングライツを1ヶ月間販売。
- 2013年3月22日 第21回優良外食産業表彰『地産地消推進部門』で農林水産大臣賞を受賞。
- 2013年5月13日 海外子会社 SINGAPORE SAGAMI PTE. LIMITED. をシンガポールに設立。
- 2013年5月30日 サガミ全店に海拔表示を実施。
- 2014年1月7日 味の民芸フードサービス株式会社の株式取得。
- 2014年4月22日 イオンモール各務原店に『さがみ庭』を出店。
- 3 2014年4月22日 ASEAN 諸国1号店、タイ王国のショッピングセンターに『サガミ SAGAMI』を出店。
- 4 2014年4月25日 第5回からあげグランプリ『手羽先部門』で金賞を受賞。
- 5 2014年5月29日 2015年ミラノ国際博覧会日本館レストランにて『蕎麦』を出展。
- 2014年6月2日 石川県と『災害時における帰宅困難者支援に関する協定』締結し、合計は1都2府13県9市に。
- 6 2014年6月8日 第1回『手羽先サミット2014』で金賞を受賞。
- 7 2014年6月10日 ブラジル・リオでの『JAPAN OMOTENASHI PAVILION』で手打ちそばを提供。
2014年12月25日 外国人観光案内所に計14店舗が認定される。
- 2015年2月4日 一般財団法人和食文化国民会議に正会員として加盟。
- 2015年9月8日 健康長寿広報展 in ベトナムに参画。
- 2016年3月11日 そば打ち体験施設『蕎麦工房サガミ』を開業。
- 2016年4月8日 イタリア・ミラノ市内でテストマーケティングを実施。
- 2016年4月18日 G7伊勢志摩サミット国際メディアセンターで2コーナーを担当。
- 2016年5月26日 名古屋駅近郊のホテル『キャッスルプラザ』に『さがみ庭キャッスルプラザ店』を出店。
- 2016年6月14日 愛知県一宮市に新業態のとんかつ専門店『かつたに』を出店。
- 2016年7月11日 ゆるキャラ『みそっち』がサガミグループの『広報部長』に就任。
- 2016年7月29日 高島屋ベトナムホーチミンに『水山』と『JIN JIN』を同時出店。
- 2016年9月28日 サガミグループ252店舗で経済産業省『おもてなし規格認証2016』の認証を取得。
- 8 2016年12月31日 イタリアミラノ市内に期間限定のテストマーケティングを『実施』。
- 2017年3月7日 そば打ち体験施設『蕎麦工房サガミ』が経済産業省『おもてなし規格認証』制度の『紺認証』を取得
- 2017年3月28日 食品安全マネジメントシステム国際規格ISO22000 認証取得。
- 9 2017年6月12日 第4回手羽先サミット2017』でグランプリを受賞。
- 10 2017年9月13日 アメリカ産豚肉の直輸入を開始。
- 2018年3月5日 女性活躍の推進を目指し「育児奨励金制度」を導入。
- 2018年6月8日 第5回『手羽先サミット2018』で殿堂入り。
- 2018年9月29日 『あいち女性輝きカンパニー』認証取得。
- 2018年10月1日 株式会社サガミホールディングスへ商号を変更し、持株会社体制へ移行。
- 2019年5月1日 グループ全店一斉休業を実施（一部店舗除く）。
- 2019年6月27日 監査等委員会設置会社へ移行。
- 2019年7月14日 本社機能を名古屋市守山区八剣に移転。
- 2020年3月4日 創業50周年を迎える。
- 2021年1月18日 「名古屋コーチン味噌煮（宇宙食）」が宇宙日本食認証書を取得。



1 『梅森坂店モーニングコーヒー』

2 『サガミの八味唐がらし』
実用新案登録済み
第3181824号
8月3日『サガミの八味唐がらしの日』3 タイ王国バンコク市のショッピングセンター内に
和食・そば専門店『サガミ SAGAMI』を出店。4 6 9 サガミの手羽先が
数々の賞を受賞。

5 7 日本のそばを世界に発信。



8 イタリアミラノ市内に直営店を出店。



10 アメリカ産豚肉の直輸入を開始。

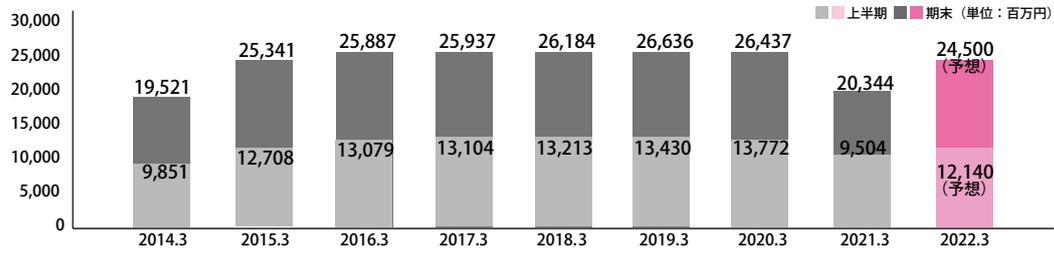
業績

【連結経営指標】

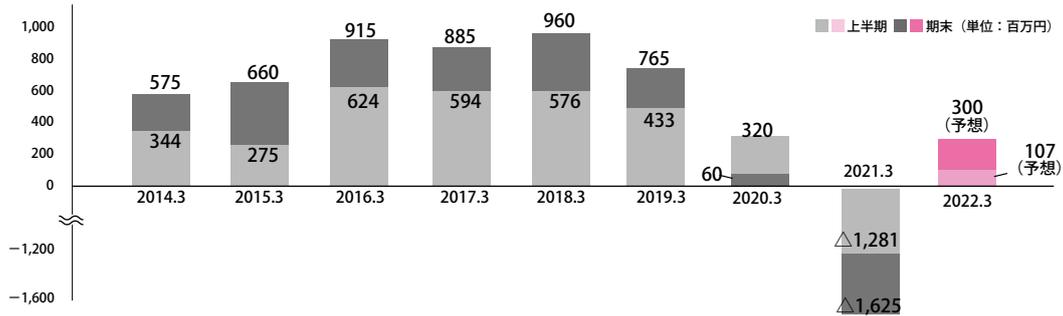
Achievements

(2021年5月13日現在)

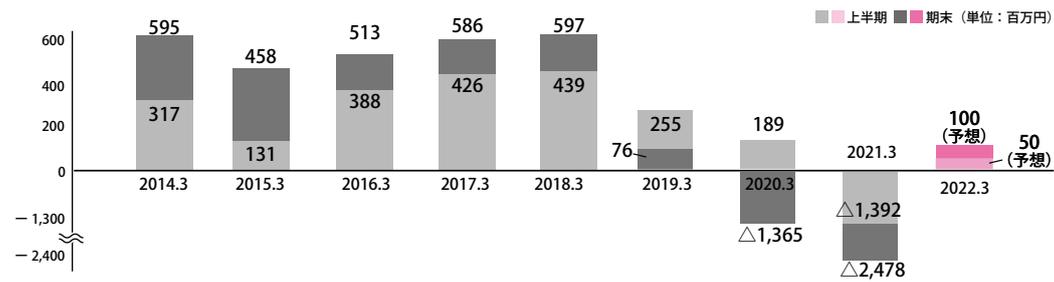
売上高



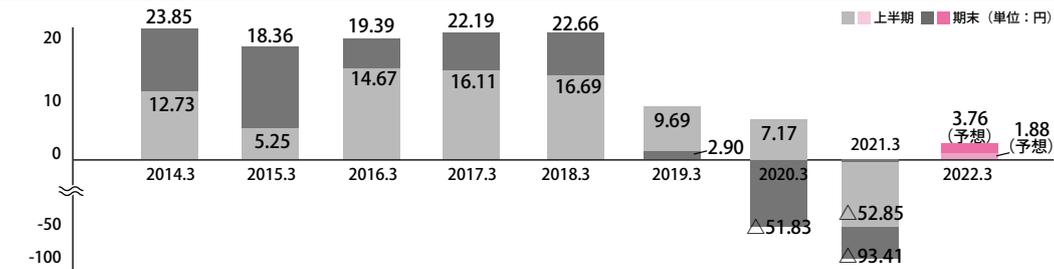
経常利益



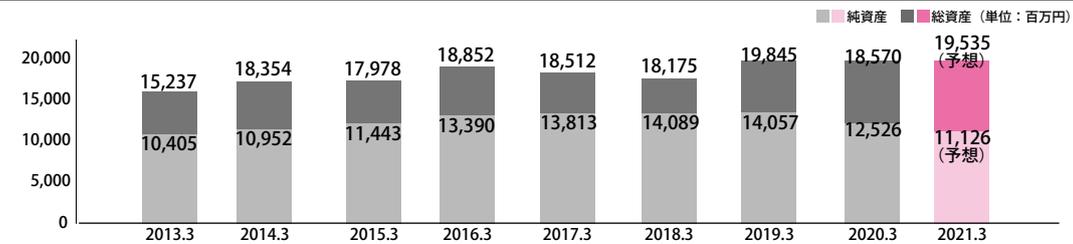
純利益



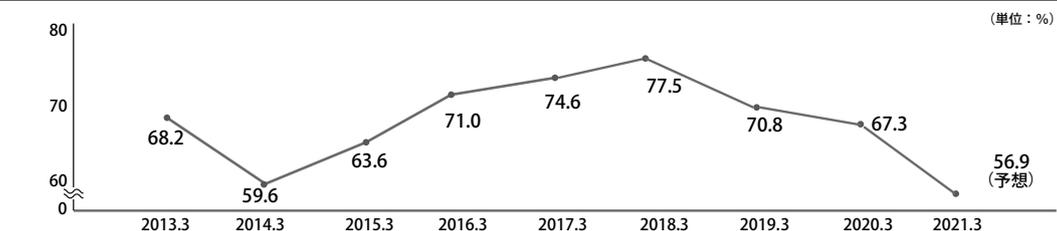
1株当たり純利益



純資産・総資産



自己資本比率





<https://www.sagami-holdings.co.jp/>

本社 〒463-8535

愛知県名古屋市守山区八剣2丁目118番地

TEL 052-737-6000 (代表)

FAX 052-737-6036

