



 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

(2023年3月31日現在)

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



サガミレストランツ
サガミレストランツ株式会社

大型店



小型店



中型店



FC 業態

SAGAMI
Japanese Noodle Restaurant

製麺大学



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

中型店



小型店



FC 業態



管理

製造・物流

海外統括



株式会社 サガミマネジメントサポート



株式会社 サガミフード



サガミインターナショナル 株式会社

管理部

(総務、人事・労務課、
開発課、経理・財務課、
DX・情報システム課)

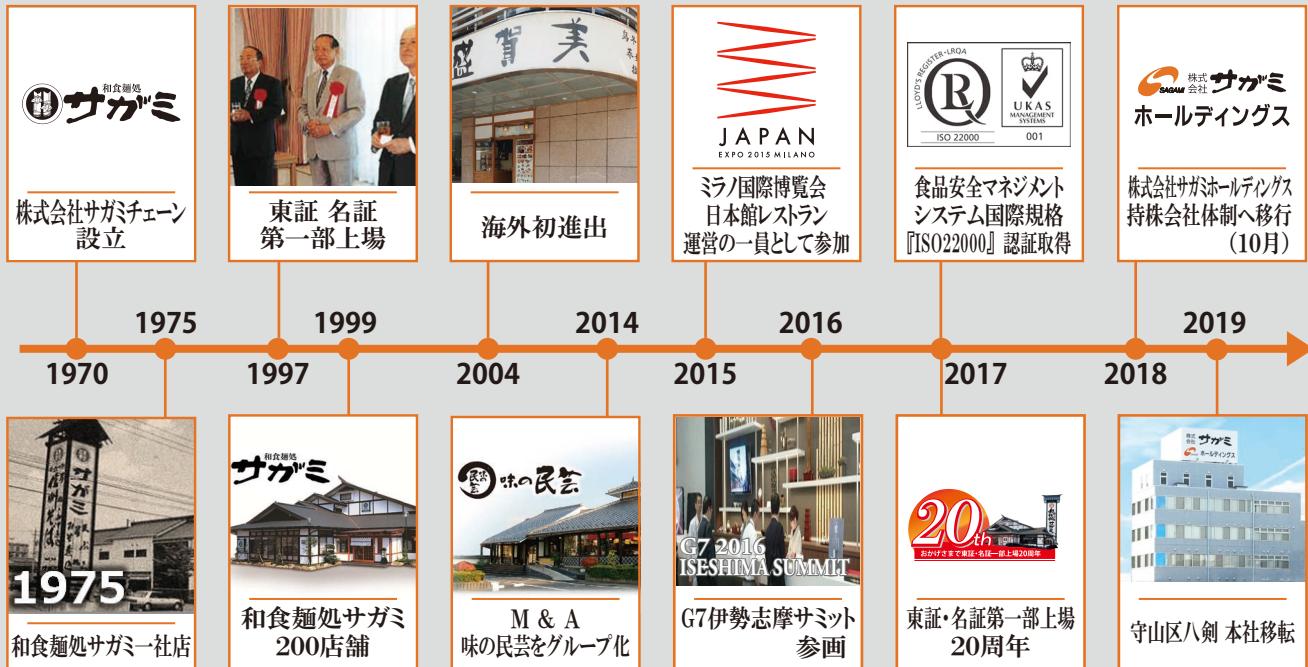
製造・企画戦略グループ
購買・物流戦略グループ
新規開拓戦略グループ

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	90億90百万円 (2023年3月31日現在)
本社所在地	〒463-8535 愛知県名古屋市守山区八剣二丁目118番地	従業員数	7,335名 (2023年3月31日現在)
電話番号	052-737-6000	決算期	3月

沿革

History



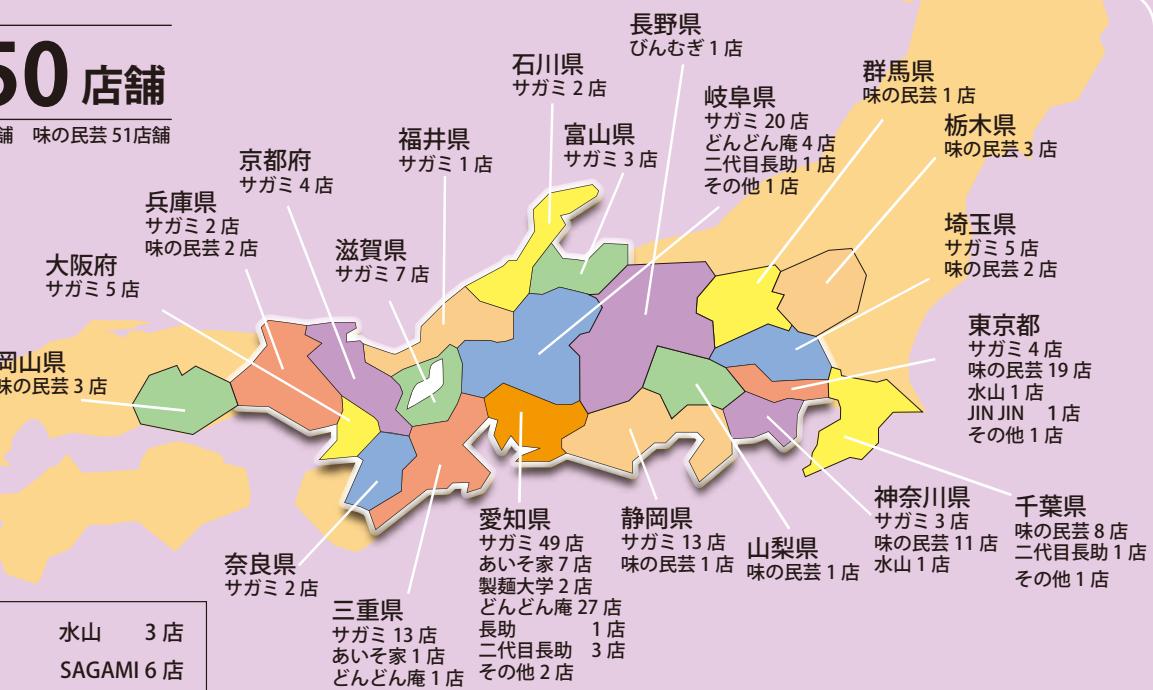
店舗ネットワーク

Network

(2023年3月31日現在)

合計 250 店舗

サガミ 133店舗 味の民芸 51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



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

2022年4月 東京証券取引所プライム市場・名古屋証券取引所プレミア市場

ご挨拶

Message



お客様、地域の皆様、株主様、お取引会社の皆様、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、名古屋が地盤の「和食麺処サガミ」を中心とした「蕎麦・みそ煮込みうどん・和食」などの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「手延べうどんと和食の“味の民芸”」、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、業容を拡大させました。また海外に於いては、イタリアに和食麺処「サガミ」を、ベトナムには手延べうどん「水山」を展開して、日本のみならず海外にも和麺・和食を通じて、食の「おいしさ」「楽しさ」「喜び」を提供し続けております。

昨今の経営環境に目を向けると、世界的な資源価格の高騰や地政学リスクによるサプライチェーンの混乱、円安基調及び人口減少等により、厳しい状況が続いております。外食産業においても、お客様のライフスタイル変化に伴う販売チャネルの多様化によって、“内食・中食・外食”的な垣根が低くなり、競争は激しさを増しております。

このような環境のもと、お客様起点の視座を堅持しつつ、中期経営計画のテーマとして「持続可能性の追求」と「再成長の具現化」を掲げ、基本的価値である「おいしさ・おもてなし」に磨きをかけるべく取り組みを続けております。昨年には新たな取り組みとして、小型セルフそば業態の「かき揚げ十割そば 長助」「十割そば 二代目長助」を新規オープンし、2022年3月末時点まで6店舗まで店舗網を拡大しております。今後も引き続き、お客様のニーズに対応すべく、テイクアウト商品の拡充やデリバリー対応店舗及びモーニング営業実施店舗の拡大など、機動的に販売施策を継続し、お客様への提供価値及び企業価値の向上に努めてまいります。

また、『より良きサガミ、より良き未来を』をモットーとして、地球温暖化対策をはじめとした「サステナビリティ」への取り組みも積極的に実施してまいります。

具体的には、SDGs目標達成に向けた取り組みを積極的に推進しております。「バイオディーゼルリサイクル」「プラスチックスマートの推進」「国連WFPレッドカップキャンペーンへの参画」等の具体的取り組みを通じて、社会と企業の持続的成長の実現を目指します。

これからも、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、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

大西 尚真

代表取締役社長 大西 尚真
2023年4月1日

|| 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。



新品種「満天きらり」を使用した、韃靼そばを販売 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・ロカボメニューを販売

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。



ロカボ御膳



塩分
25%カット

現行
みそ煮込対比

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

レストラン部門 2020年1月~12月実績



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 2014年6月8日 第1回 金賞受賞
2015年4月21日 第6回 金賞受賞 2016年6月5日 第3回 金賞受賞
2016年4月18日 第7回 金賞受賞 2017年6月11日 第4回 グランプリ受賞
2017年4月28日 第8回 金賞受賞 2018年6月8日 第5回 殿堂入り認定



来場者 12万人が選ぶ
手羽先サミット

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。
「サガミ」自慢の手羽先のでき上がり。



きしそき（登録商標）

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。



名古屋ユーチン
サガミグループでは「地産地消」「食品リサイクル」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。

自慢の品々



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

(2023年3月31日現在)



和食麺処
サガミ

サガミレストランツ株式会社

中部圏を中心に約130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



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

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。



サガミレストランツ

どんどう庵
その他業態



味の民芸フードサービス株式会社
味の民芸フードサービス

セルフ式麺類店のFC展開をはじめ、日本料理、十割そば専門店、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」に応えていく、
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。

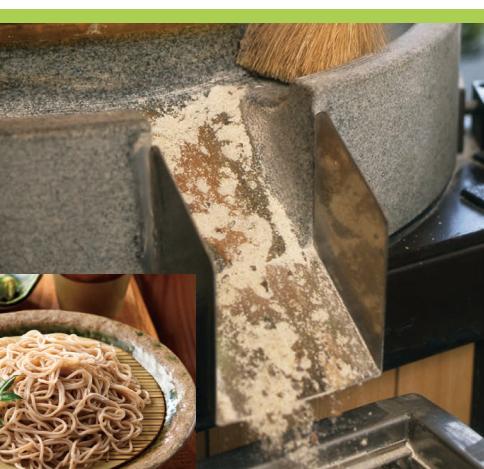


サガミオリジナルキャラクター
「みそっち」
みそ煮込みの妖精



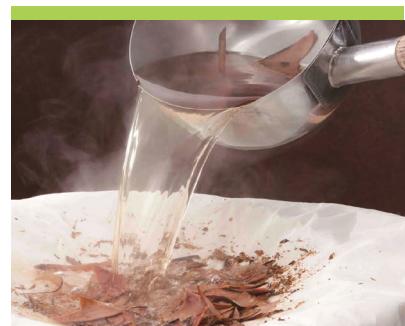
石挽そば

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上がります。
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。
評判の大蔵天ぷらは、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

「みんなのゆたかさと笑顔のために」

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。
味の民芸が創りだす「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。

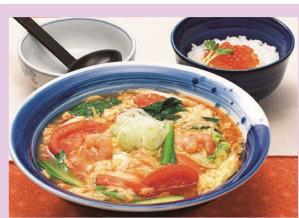
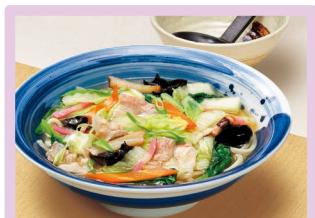
こだわりの品々



鰯めし御膳



民芸ちゃんぽんうどん



黒酢の酸辣うどんとミニいぐら丼



上にぎり寿司御膳

国内グループ事業

Domestic Operations

(2023年3月31日現在)

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」、かき揚げ十割そば「長助」、十割そば「二代目長助」、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」をお気軽に楽しめるお店。国内店舗の他、ベトナム・ホーチミンには2016年7月に1店舗目、2019年4月に2店舗目、2020年9月には3店舗目がオープンしました。



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らすおいしさが絶妙です！



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。創作つけのおいしさと共に「至福の 1 杯」をお楽しみください。



製麺大学

当社の麺に対するこだわりを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。



SAGAMI

名古屋市金城ふ頭のショッピングモール（マイカーズピア）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。



デラパスタキッチン

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を柱としたパスタ店です。

新規事業展開

New business development

(2023年3月31日現在)



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



「十割そば」を気軽に楽しめるセルフ式のお店。
「そば」を中心に「天ぷら」「おにぎり」などを提供しております。
店内の石臼で挽いたそば粉を一部使用し、製麺しています。



海外事業 SAGAMI to the World

Overseas Operations

(2023年3月31日現在)

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。



SAGAMI Milano Centrale

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



SAGAMI Modena

Viale Carlo Sagonio, 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 Reggio Emilia

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



SAGAMI Bellinzago Lombardo

Via Padana Superiore,
154, 20060
Bellinzago Lombardo
+39-0295383055
Apr. 2022



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



海外事業 SAGAMI to the World

Overseas Operations

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る。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！



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、地域のお客様の支持のもと、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のブランドとなれ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。

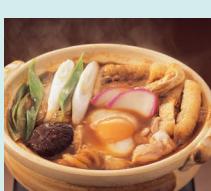


サガミの日

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」の語呂合わせで「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。



ごちたく

グループ共通のプラント「ごちたく」はご馳走をお宅へという意味で、高齢化社会を迎える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。



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

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。



宇宙日本食
「名古屋コーチン味噌煮」



产学連携 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、各学部の特色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

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

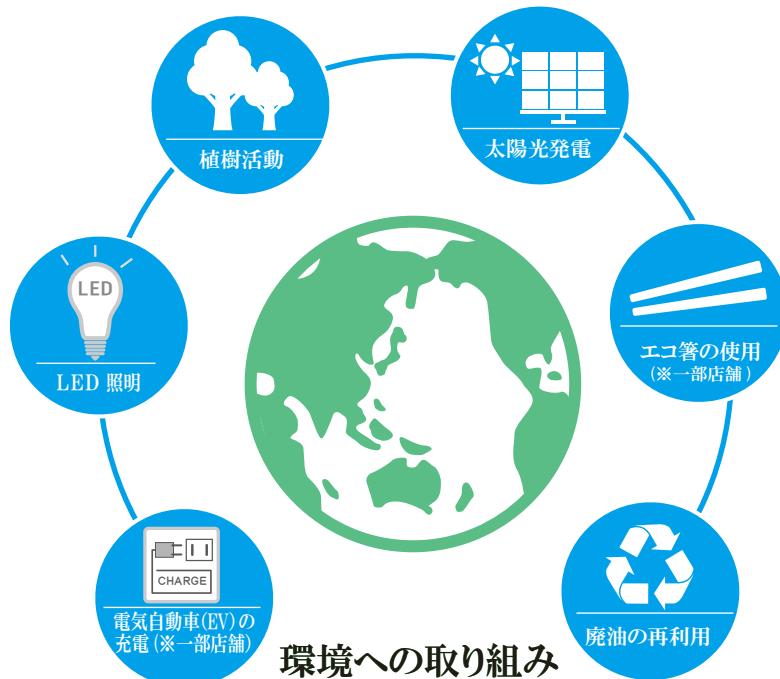
Environment 環境

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”的経営の推進を掲げ、取り組みを進めてまいりました。



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



和食麺処サガミ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。



サガミグループ
環境保全への取り組み

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、石鹼などに生まれ変わり、再利用されています。

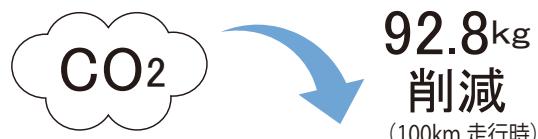
2021年9月より、そのバイオディーゼル燃料を使用したトラックで、店舗への配達を行う循環型廃油リサイクルモデルを構築し、限定店舗にて実際に取り組みを開始しております。

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



年間
2.4t
(推計)
削減!

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

地域の皆様に育んでいただき、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創・協力をを行い、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。



SDGsへの取り組み

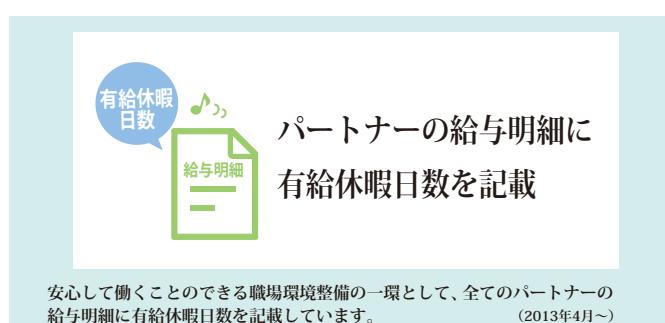
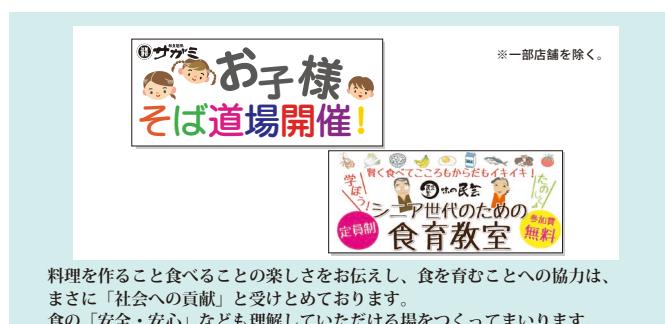
Social 社会



サガミグループ内「入間工場」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。



【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。



SDGsへの取り組み



Governance 企業統治

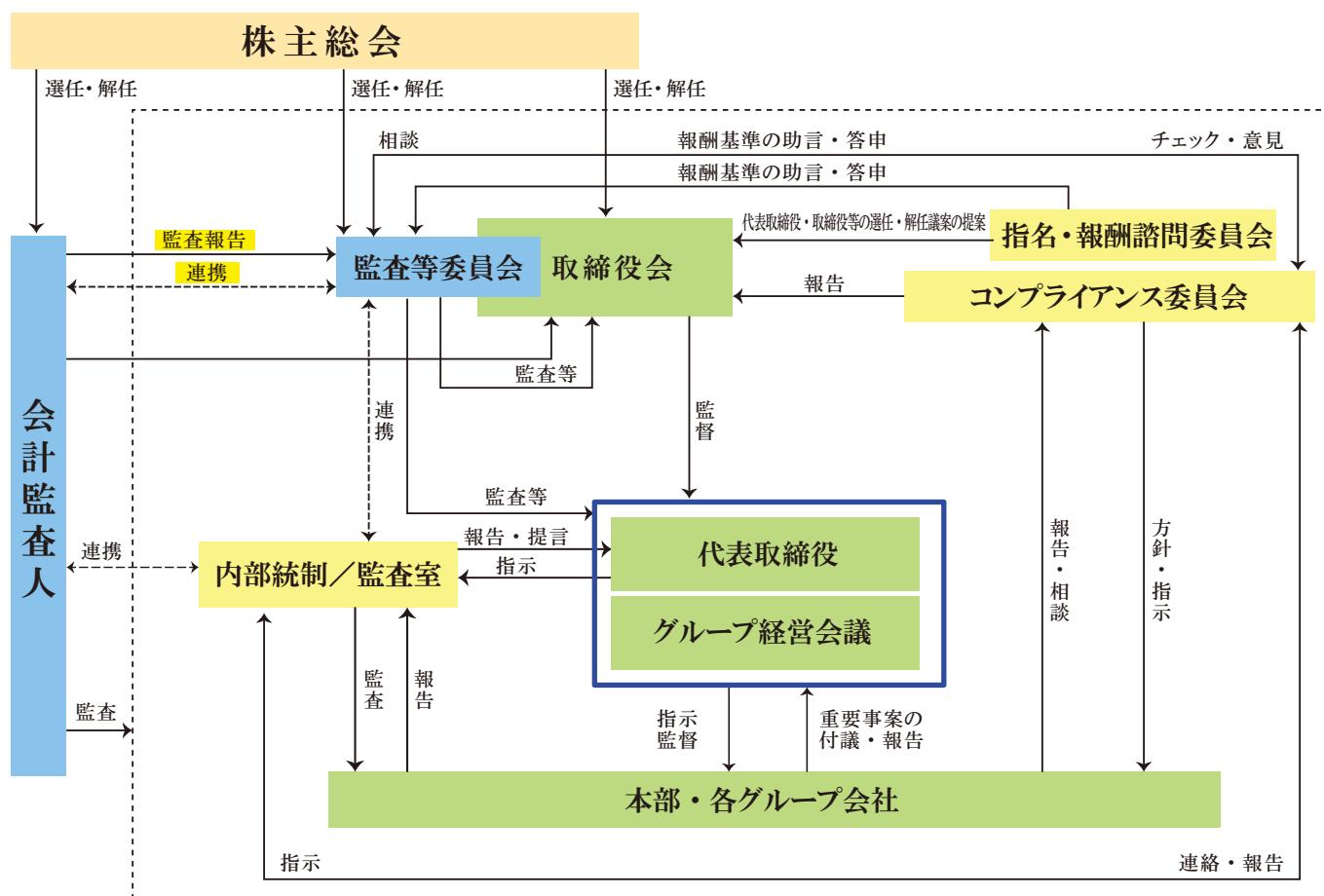
当社ではステークホルダーの皆さんに対し経営の透明性と効率性を確保することが、コーポレート・ガバナンスの基本であると考えています。

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

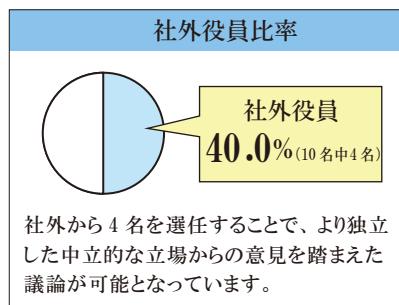
代表取締役社長	大西 尚真
取締役常務執行役員	鷺津 年春
取締役執行役員	三ツ口 賢
取締役執行役員	中島 康文
取締役執行役員	川口 奈央
取締役(社外)	川瀬 千賀子
取締役(社外)	有馬 祥子
取締役常勤監査等委員	長谷川 喜昭
取締役監査等委員(社外)	神谷 俊一
取締役監査等委員(社外)	村上 貴子

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



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・内部統制管理室を設置し、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・内部統制管理室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』を開設。

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『総認証』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 グループ全店一齊休業を実施（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。

2022年6月24日 3年ぶりの復配（5円配当）。

2022年12月14日 CDP（気候変動に関する質問書）スコアでC評価を受ける。

2023年2月13日 四半期決算導入以降、営業利益過去最高を記録。



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

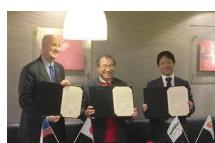
3 タイ王国バンコク市のショッピングセンター内に和食・そば専門店『サガミ SAGAMI』を出店。

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。

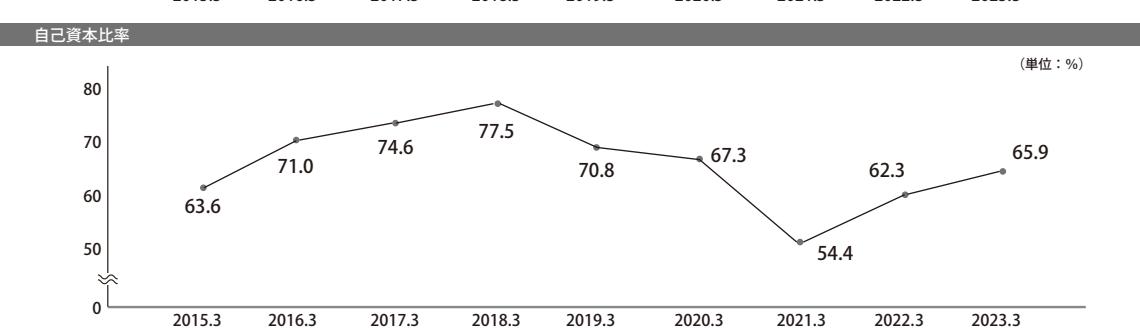
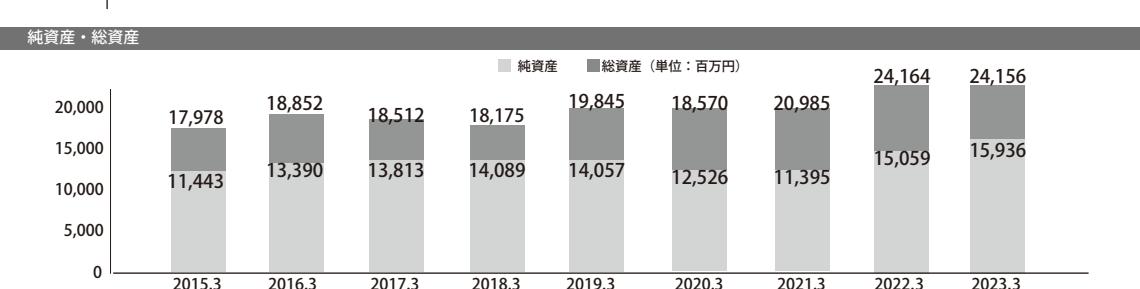
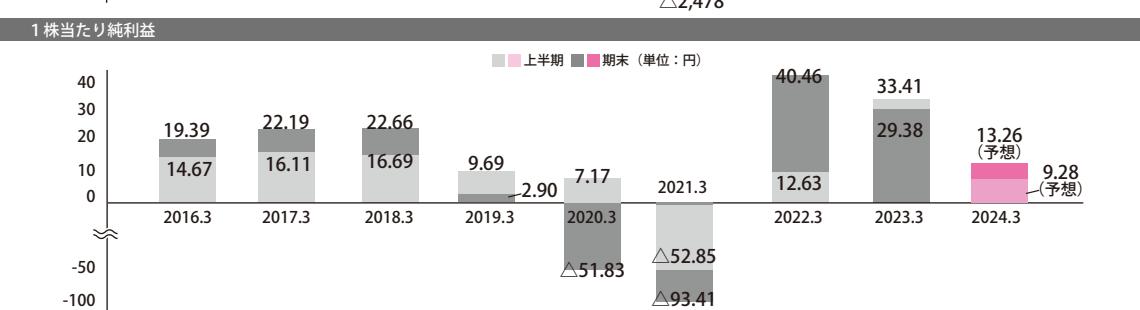
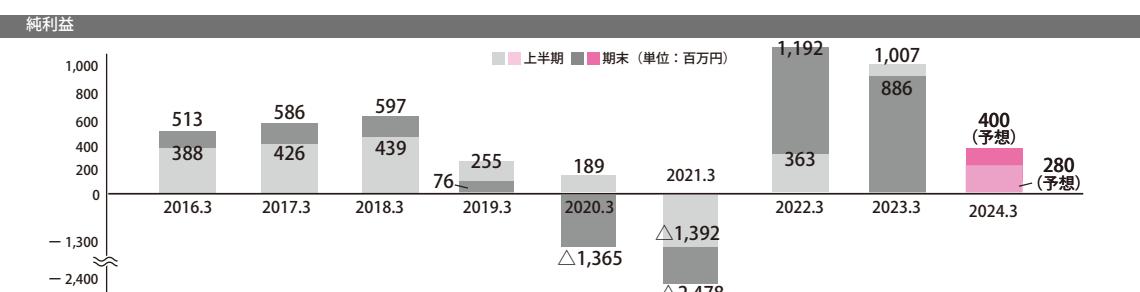
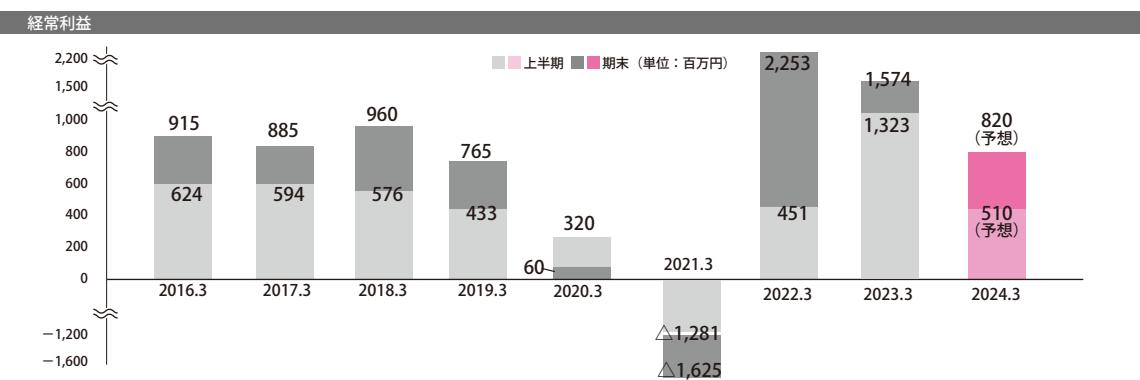
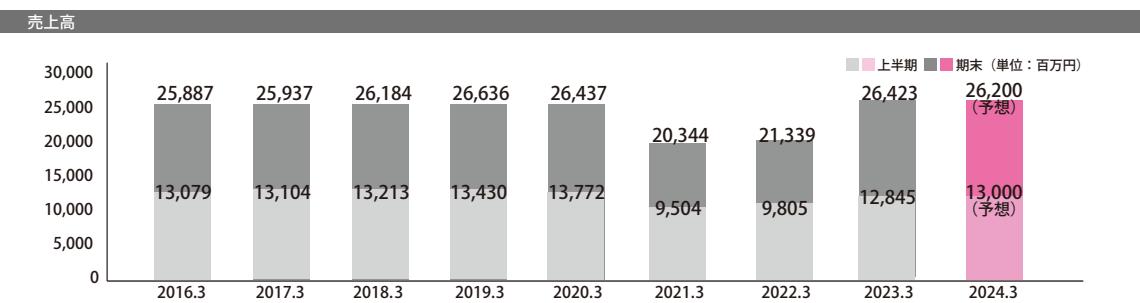


10 アメリカ産豚肉の直輸入を開始。

業績【連結経営指標】

Achievements

(2023年5月12日現在)





 株式会社 サガミホールディングス

<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

〒679-8542 兵庫県西宮市守山町八丁
TEL 052-737-6000 (代表)

TEL 052-737-8000
FAX 052-737-6036



2023.5. J