

第4回

これからの1000年を紡ぐ企業認定

認定企業一覧

株式会社 イワタ



代表: 岩田 有史 | ARICHIKA IWATA

ADD: 〒604-8101
京都市中京区柳馬場通御池下ル柳八幡町65
京都朝日ビルディング7階

URL: www.iozon.co.jp

MAIL: info@iozon.co.jp

快適で安全な寝床環境を通して睡眠を改善。人と自然に優しい寝具を提供します。

○事業概要

特許等の独自技術により羽毛、キャメル、ヤク、ホースヘア、麻等の天然素材を用いた寝具を製造しています。有害化学物質の検査に合格した材料を使用。古くなったものは仕立て直しを行います。寝床環境の科学的検証も行っています。

○事業を通じて実現したい未来

良質の睡眠環境の提供を通して人々の健康増進に貢献したいと考えています。また、「作る」→「使う」→「棄てる」という一方通行の消費を促すのではなく、天然素材・国内木材の有効活用、定番の育成、安全性の確保、メンテナンス、再生、アップサイクリング等によって持続可能な循環型の豊かさを提案していきます。

○審査会での評価ポイント

睡眠環境の改善を追求し、大学と共同研究や睡眠環境塾の創設、著書や講演による情報発信に努めている。また、全製品にエコテックス認証を取得し、羽毛等の天然素材や再利用や再資源化しやすい素材を選定している点などを評価しました。

株式会社 カンブライト



代表: 井上 和馬 | KAZUMA INOUE

ADD: 〒604-8125
京都市中京区中魚屋町508
ロマーネ高倉1階

URL: canbright.co.jp

MAIL: info@canbright.co.jp

缶詰×ITによる地方創生事業に取り組むフードテックベンチャー

○事業概要

少量多品種で手作りのプレミアム缶詰を地域連携で商品開発し、国内だけでなく海外でも販売をしています。IoTを活用したスマート食品工場を、全国に提携展開していくことで、地方に新たな産業を生み出す取り組みを進めています。

○事業を通じて実現したい未来

日本の豊かな食は世界に誇れるものです。価値ある食を、世界の市場でチャレンジできるステージを創りたいという想いで、常温長期保存ができる缶詰の開発・製造プラットフォーム事業に取り組んでいます。地方や産地にこそ価値があり、農家や漁師、食品製造業が稼げることで豊かな食を次の世代に残していきたいと思えます。

○審査会での評価ポイント

地方創生に向けて、中小企業ならではのフットワークとIT業界で身に付けた手法で、商品開発のプラットフォーム化に取り組んでいる。地域の生産者が挑戦できる環境づくりを行いながら、四方良しの未来を紡いでいる点などを評価しました。

有限会社 匠弘堂



代表: 横川 総一郎 | SOICHIRO YOKOKAWA

ADD: 〒601-1122 (事務所・工房)
京都市左京区静市野中町413

URL: www.kyoto-shokodo.jp

MAIL: info@kyoto-shokodo.jp

社寺建築業界に新風を吹き込む若い宮大工集団。過去と現在と未来の日本文化をつなぐ。

○事業概要

2001年設立。初代棟梁岡本弘の意志と技術を継承し、社寺建築の新築や修復を手掛ける宮大工の会社です。人間教育を第一とした経営スタイルによる丁寧で誠実な仕事を実践し、エンドユーザーはもとより取引先等からも高評価を得ています。

○事業を通じて実現したい未来

「見えるところは当たり前、見えないところほど気配りを…。解体しても恥ずかしくない仕事をせなあかん」この岡本棟梁の教えを1000年先まで伝えることが、私たち匠弘堂の使命。宮大工の仕事を通して社員の生きがいを生み出し、その力でモノづくり日本のプレゼンスを復活させ、日本の大切な木の文化を守っていきます。

○審査会での評価ポイント

次代を担う宮大工を自社で一から育成している。伝統建築における技術力の高さと丁寧なやり取りが口コミで広がり、営業活動を行わずして事業を拡げている。オープンファクトリーなど、宮大工の技術を発信している点も評価しました。

株式会社 発酵食堂カモシカ



代表: 関 恵 | MEGUMI SEKI

ADD: 〒616-8371
京都市右京区嵯峨天龍寺若宮町17-1

URL: kamoshika.kyoto.jp

MAIL: megumiseki@kamoshika.kyoto.jp

命は命で元気になる。～発酵食を台所に取り戻す♪～

○事業概要

「発酵食を台所に取り戻す♪」ための事業を展開発酵の世界への入口としての「食堂」、家庭での発酵食の活用をサポートする出口としての「マルシェ」(製造・物販)の2店舗を拠点として、発酵文化の継承と進化を志向しています。

○事業を通じて実現したい未来

「自分の食生活の主導権を自分自身が握る」ことを世の中のスタンダードにしていきたいと考えています。それは、故アルピントフラーが予見した、生産をしながら消費をする「生産消費者(プロシューマー)」が台頭する時代の土台作りでもあり、古来日本から誇る発酵文化を通じた世界とのコミュニケーションでもあります。

○審査会での評価ポイント

発酵食堂を入口として、京都内外に「発酵文化」を広げることで命を育む食の重要性を発信している。他企業における「健康経営」の取組みについて、発酵という切り口で持続可能な働き方を提案している点などを評価しました。

プレマ 株式会社



代表：中川 信男 | NOBUO NAKAGAWA
 ADD：〒604-8331
 京都市中京区三条通猪熊西入御供町308
 プレマヴィレッジ京都三条
 URL：www.prema.co.jp
 MAIL：info@prema.co.jp

持続可能で、誰も取り残さない「食」「人」「もの」「場所」「機会」を一貫して紡ぐ

○ 事業概要

創業から20年を超え自然食品や健康・環境対応雑貨を流通してきたプレマ株式会社。全国に50万人以上の通販顧客を擁してきましたが、この2年で飲食事業も展開し、ヴィーガンやアレルギーのある国内外のお客様が溢れています。

○ 事業を通じて実現したい未来

私たちは、真に持続可能な場として、農業(農)、店舗(商)、製造(工)、に現代のビジネスにおいて必須の物流(流)、体験や知識・交流(智)の「農商工流智」という5要素を満たすリアルな場の実現に取り組み、次代を担う人材とともにビジネスと啓蒙を同時に進め、世界平和の起点としていきたいと願っています。

○ 審査会での評価ポイント

白砂糖、乳化剤、乳製品を使用しないジェラートを開発することで、観光客や地元の人に向けて新しい切り口でオーガニックの魅力を発信しており、情報誌やホームページで商品の背景やストーリーを丁寧に発信している点などを評価しました。

株式会社 マザーハウス

MOTHERHOUSE

代表：山口 絵理子 | ERIKO YAMAGUCHI
 ADD：〒604-8036
 京都市中京区三条通寺町東入石橋町4
 さんてらすびる1階・2階
 URL：www.mother-house.jp
 MAIL：kyoto@mother-house.jp

途上国から世界に通用するブランドをつくる

○ 事業概要

バングラデシュ、ネパールといった国々で、各国の素材と技術を活かしたモノづくりを続け、国内30店舗、国外8店舗(台湾、香港、シンガポール)で直営店を展開。「途上国」の可能性をオリジナルのプロダクトを通して世界中にお届けします。

○ 事業を通じて実現したい未来

「ベスト・オブ・ベスト」なモノづくりを行い、世界各地からオリジナルの素材と技術を届け続けます。源流(素材)までさかのぼる生産地で、より多様な可能性を見つけ、ストーリーテラー(販売員)がお客様に直接お届けする販売地で、より多くの世界にその可能性を届けます。生産と販売の両翼で、新しい世界に挑戦します。

○ 審査会での評価ポイント

途上国の原料を用いて現地職人の手で作られた商品の販売とイベントなどによる情報発信により途上国の可能性を伝え続けている点や、従業員に対しベーシックインカムを導入や福利厚生を整った海外工場を運営している点などを評価しました。

有限会社 ワックジャパン



代表：小川 美知 | MICHI OGAWA
 ADD：〒604-0812
 京都市中京区高倉通り二条上る天守町761
 URL：wakjapan.com
 MAIL：welcome@wakjapan.com

日本文化に精通した、経験豊かな女性たちが体験型観光でおもてなし

○ 事業概要

1997年以来、様々な日本文化体験を国内外の方々に提供しています。特に主婦がそれぞれ得意な日本文化でおもてなしするホームビジットに力をいれており、他には日本の中高校生向けに留学生との国際交流事業なども行っています。

○ 事業を通じて実現したい未来

語学や文化的な特技を持った女性の働く場の創出を目指しています。社内の次世代メンバーによる国内外の学生向けグループ旅行の国際交流企画、留学前の文化プログラム開発、障害のある方々への継続した仕事の提供など、今後も、あらゆる分野の方々との協力を得ながら、日本文化の体験を世界へ発信していきます。

○ 審査会での評価ポイント

多様な才能を持つ女性達がそれぞれの特技を活かして、本物の「日本文化」を発信している。女性が働ける場を作りたいという強い思いで創業し、自らの生き方に合わせた働き方を選択できる場を創出してきた点を評価しました。

【五十音順】

ビジネスをとおして、持続可能な未来の在り方を考えよう！

これからの1000年を紡ぐ企業認定は社会的課題をビジネスで解決することや、社会的課題を生まない新しい商品やサービス、あるいはシステムを生み出すことで持続可能な社会の構築に貢献し、ソーシャルイノベーションに取り組む企業「サステナブルカンパニー」を認定し、支援パートナーとともに、企業の目指す未来に向けた成長と発展をサポートします。この認定制度を通じて、京都に社会的企業や組織、関心のある人々が集い、自立し、担い合う、そのような社会基盤を創り上げていくことを目指します。

四方よし社会に取り組む企業を認定

豊かな「四方よし」社会を育み、関係し、循環し、これからの1000年を紡いでいく。この認定制度では、そのような企業を「四方よし」社会を支える企業として認定します。



四方よしの社会づくりに取り組む企業を認定し、多面的なサポートを行うことで、四方よし加速して持続可能な社会に！