

FUNDELY

成長可能性に関する説明資料

株式会社ファンデリー

(東証マザーズ：3137)

2015年6月25日



目次

1. 会社概要
2. 事業内容
3. 事業環境
4. 当社の強み
5. 成長戦略

1. 会社概要
2. 事業内容
3. 事業環境
4. 当社の強み
5. 成長戦略

会社概要

企業名	株式会社ファンデリー	社名由来 FUN 《面白さ・楽しさ・感動》 DELIVERY 《お届けする》
本社所在地	東京都北区赤羽2-51-3 NS3ビル3F	
代表者	阿部 公祐	
設立	2000年9月25日	
業績 (2015年3月期)	売上高2,668百万円、経常利益437百万円、当期純利益259百万円	
従業員数 (4月1日現在)	49名(内栄養士40名)	
事業内容	M F D (Medical Food Delivery) 事業 健康食通販カタログ『ミールタイム』『ミールタイムファーマ』および健康食通販サイト『ミールタイム』による健康食宅配事業 マーケティング事業 健康食通販カタログ誌面の広告枠販売 / サンプル等々の業務受託 健康食レシピサイトの運営	

※2015年5月15日開催の取締役会において承認された2015年3月期の財務諸表は、「財務諸表等の用語、様式及び作成方法に関する規則」（昭和38年大蔵省令第59号）に基づいて作成しておりますが、金融商品取引法第193条の2第1項の規定に基づく監査は未了であり、監査報告書は受領していません。

企業理念

ビジョン

一人でも多くのお客様に健康で楽しい食生活を提案し、豊かな未来社会に貢献します

経営理念

お客様の健康を心から願う企業であり続けます

行動指針

1. チャレンジすることを尊重しよう
1. 明るく風通しの良い社風をつくろう
1. 高い倫理観を持って良識ある行動をとろう



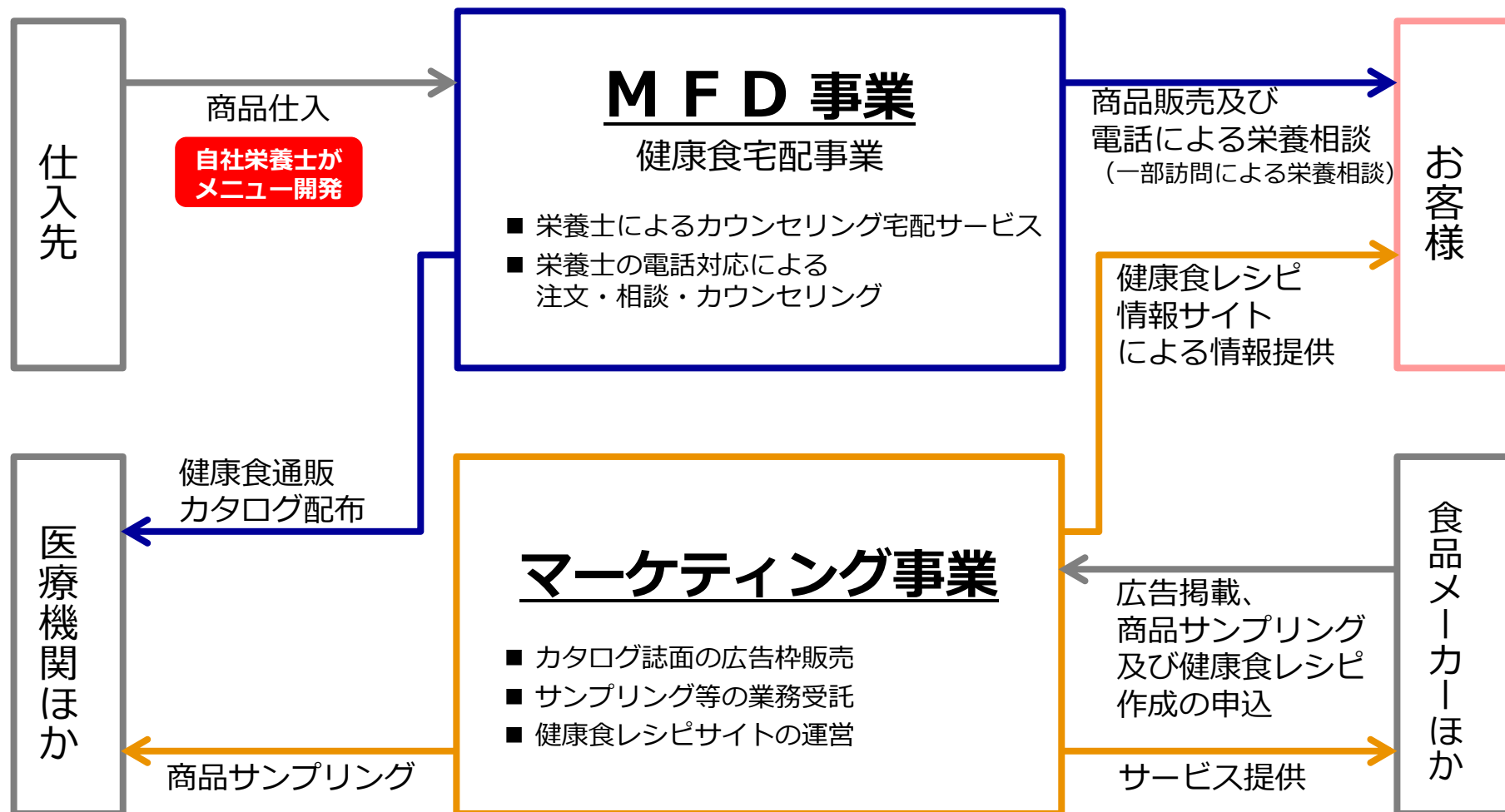
「一食二医社会」の実現

沿革

2000年9月	東京都北区赤羽西に株式会社ファンデリーを設立
2001年4月	栄養士による宅配サービス『カウンセリングデリバリー』を開始
2001年7月	食材宅配サービス「こだわり便」を開始
2004年4月	健康食通販カタログ『ミールタイム』を創刊
2004年4月	プライベートブランド商品の販売開始
2005年9月	健康食通販サイト『ミールタイム』開設
2008年10月	管理栄養士・栄養士コミュニティサイト『Foodish（フーディッシュ）』 開設
2009年8月	大阪府大阪市東淀川区に大阪支社を開設
2009年10月	薬局向け健康食通販カタログ『ミールタイム ファーマ』創刊
2009年10月	介護食系通販カタログ『ミールタイム ケア』創刊
2009年11月	栄養士の交流会「輝く栄養士の会」スタート
2015年3月	大阪府大阪市淀川区に大阪支社を移転

1. 会社概要
2. 事業内容
3. 事業環境
4. 当社の強み
5. 成長戦略

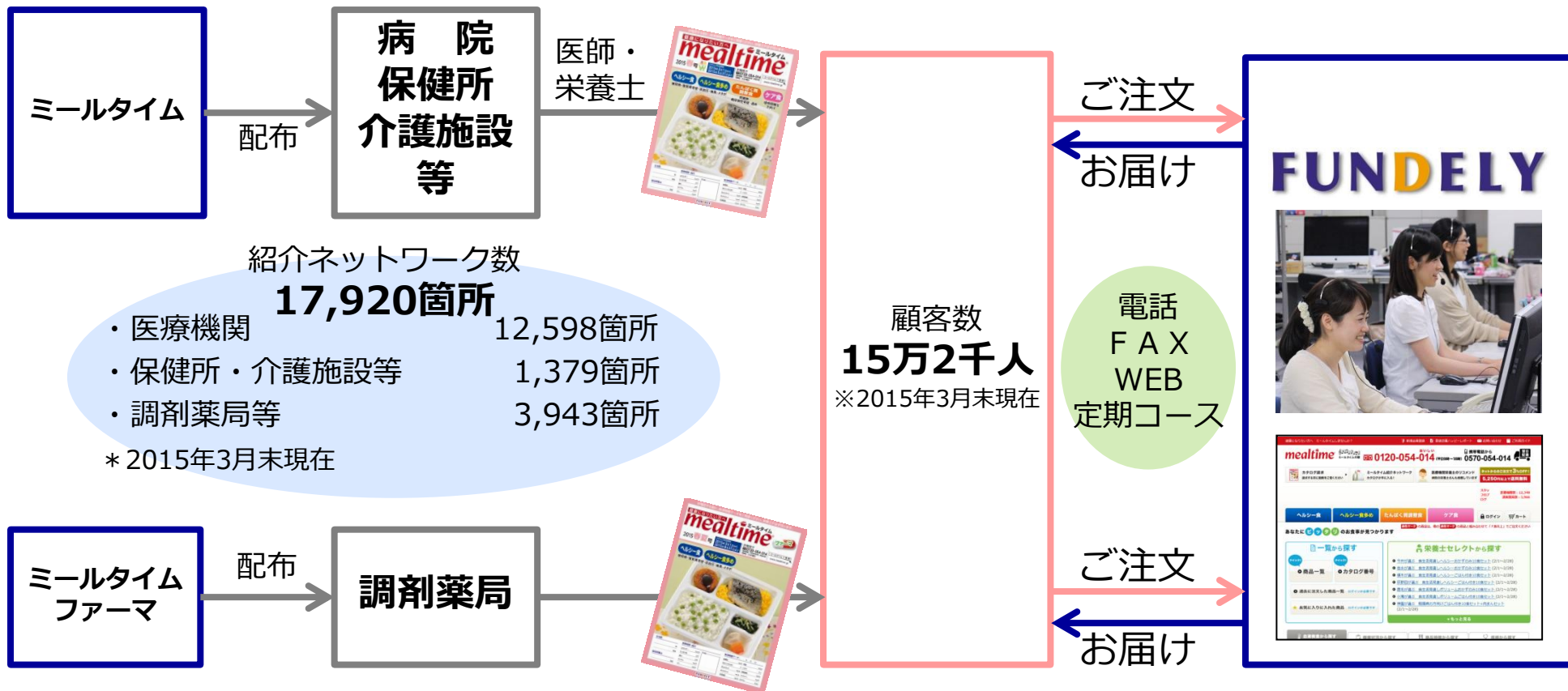
ビジネスモデル



MFD事業（健康食宅配事業）

「栄養士」が開発した健康食のカウンセリング宅配事業

- ①健康食通販カタログ『Mealtime』『Mealtimeファーマ』を医療機関・調剤薬局等を通じて配布
- ②当社「栄養士」の電話対応による注文・相談・カウンセリング



MFD事業（4つの販売チャネル）

健康食通販カタログ



電話

WEB

FAX

定期コース

MFD事業（食事制限が必要な方へ多様な健康食を提案）

「栄養士」が開発した冷凍のお弁当を宅配

ヘルシー食

エネルギー300kcal未満
塩分2.0g未満

糖尿病・脂質異常症・
高血圧・痛風・メタボの方向け

(例) 29-052 ハンバーグのチーズソースセット



ヘルシー食多め

内容量300g以上
塩分2.0g未満

糖尿病・脂質異常症・
高血圧・痛風・メタボの方向け

(例) 29-092 ピリ辛モツ煮セット



たんぱく質調整食

たんぱく質10.0g未満
塩分2.0g未満

腎臓病・糖尿病性腎症・透析の方向け

(例) 29-109 蓮根のはさみ揚げセット



ケア食

エネルギー500kcal未満
塩分2.0g未満

咀嚼・嚥下困難な方向け

(例) 29-227 白身魚の煮付け風セット



マーケティング事業

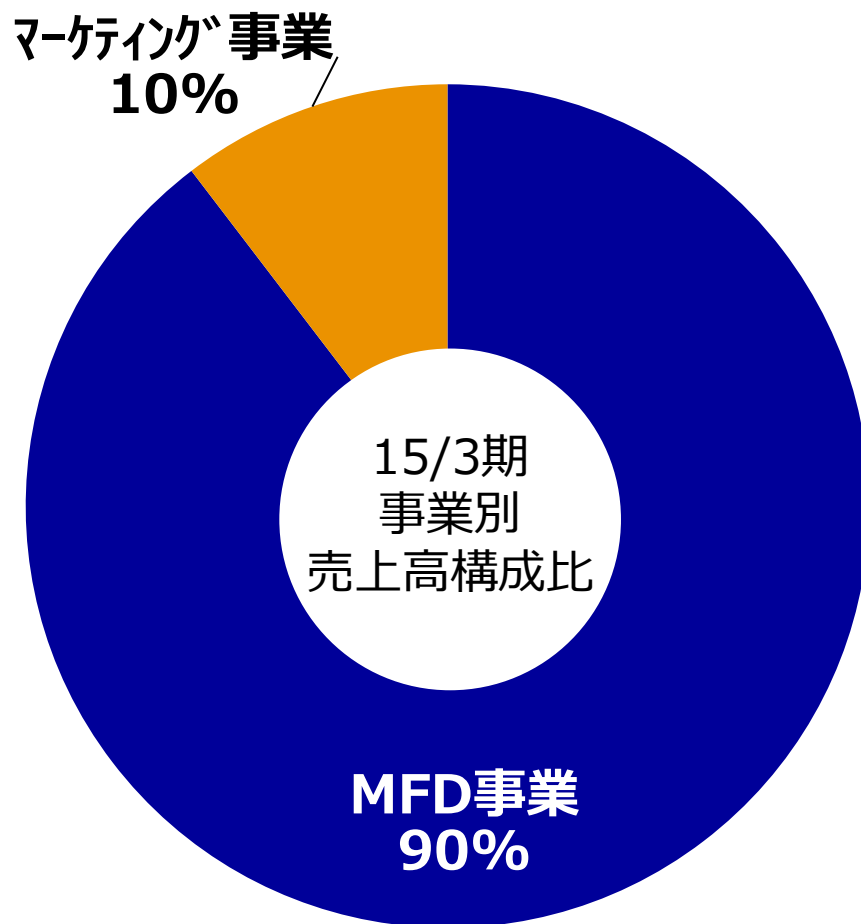
「健康食宅配サービス」から派生した広告・マーケティング支援事業を主に健康関連・食品メーカー向けに展開

紹介ネットワークを通じたアンケートや商品サンプリングの実施

カタログ誌面の広告枠販売

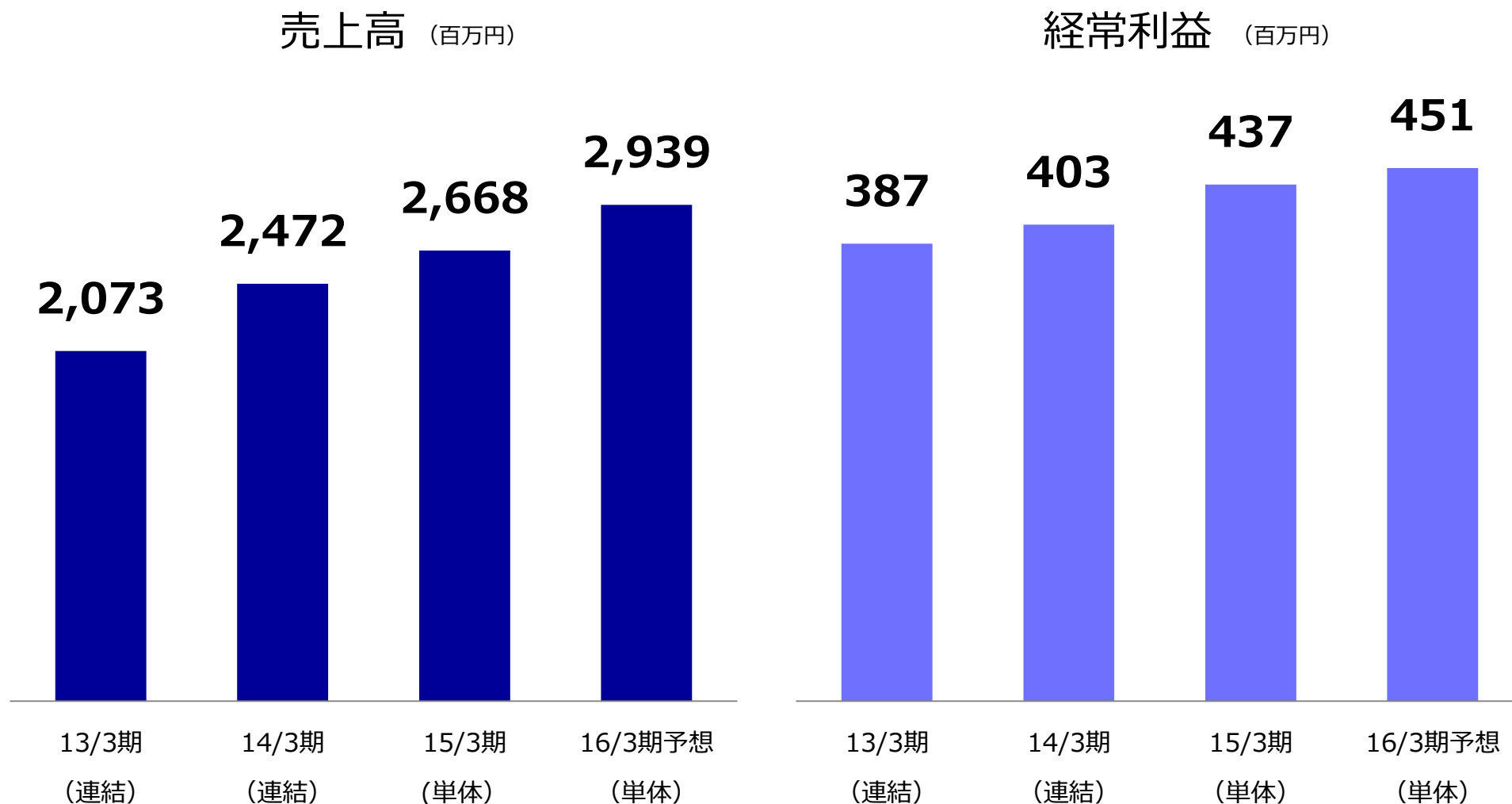
サンプリング等による業務受託

事業別売上高構成比



※ 2015年5月15日開催の取締役会において承認された2015年3月期の財務諸表は、「財務諸表等の用語、様式及び作成方法に関する規則」（昭和38年大蔵省令第59号）に基づいて作成しておりますが、金融商品取引法第193条の2第1項の規定に基づく監査は未了であり、監査報告書は受領しておりません。

業績動向



※ 2015年5月15日開催の取締役会において承認された2015年3月期の財務諸表は、「財務諸表等の用語、様式及び作成方法に関する規則」(昭和38年大蔵省令第59号)に基づいて作成しておりますが、金融商品取引法第193条の2第1項の規定に基づく監査は未了であり、監査報告書は受領していません。

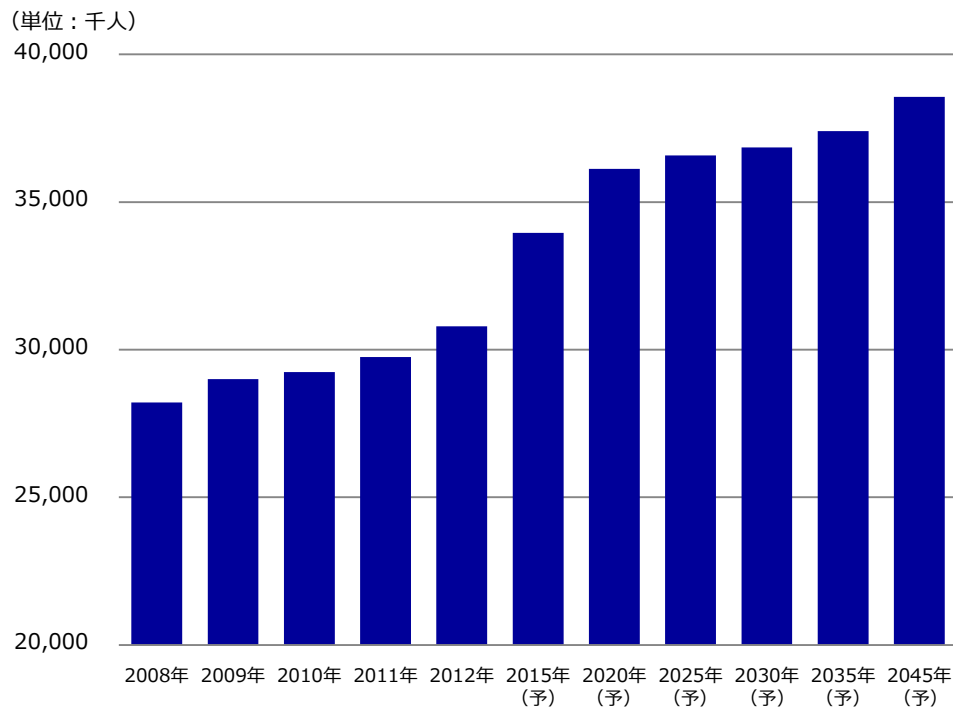
※ 15/3期の期中に唯一の連結子会社(株)カウンセリングデリバリーを吸収合併したため、15/3期以降の業績は単体となっています。

1. 会社概要
2. 事業内容
- 3. 事業環境**
4. 当社の強み
5. 成長戦略

高齢者層の増加

高齢者の増加

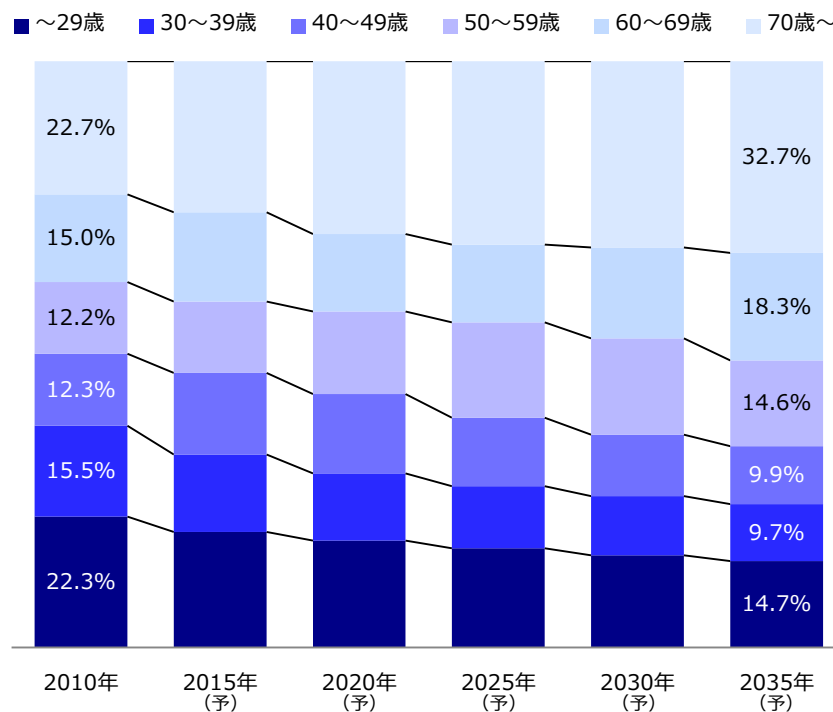
高齢者人数



出典：内閣府「平成26年版高齢社会白書」

一人暮らし層の高齢化

単身者 年齢構成比

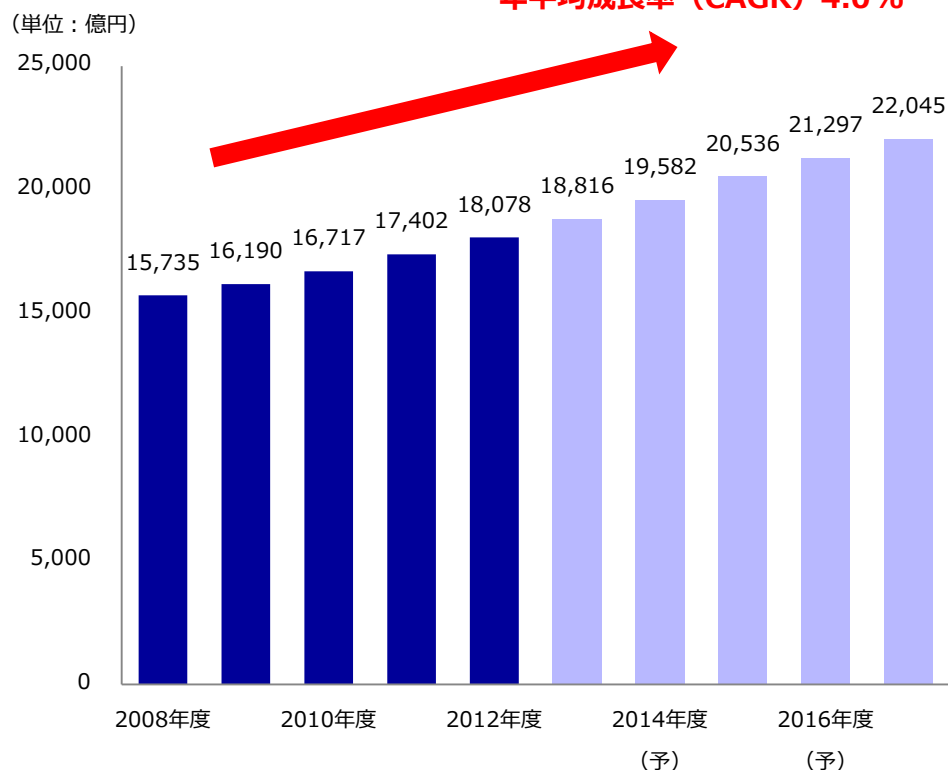


出典：国立社会保障・人口問題研究所「日本の世帯数の将来推計（全国統計）2013（平成25）年1月推計」

食品宅配サービス市場の拡大

食品宅配市場の規模推移

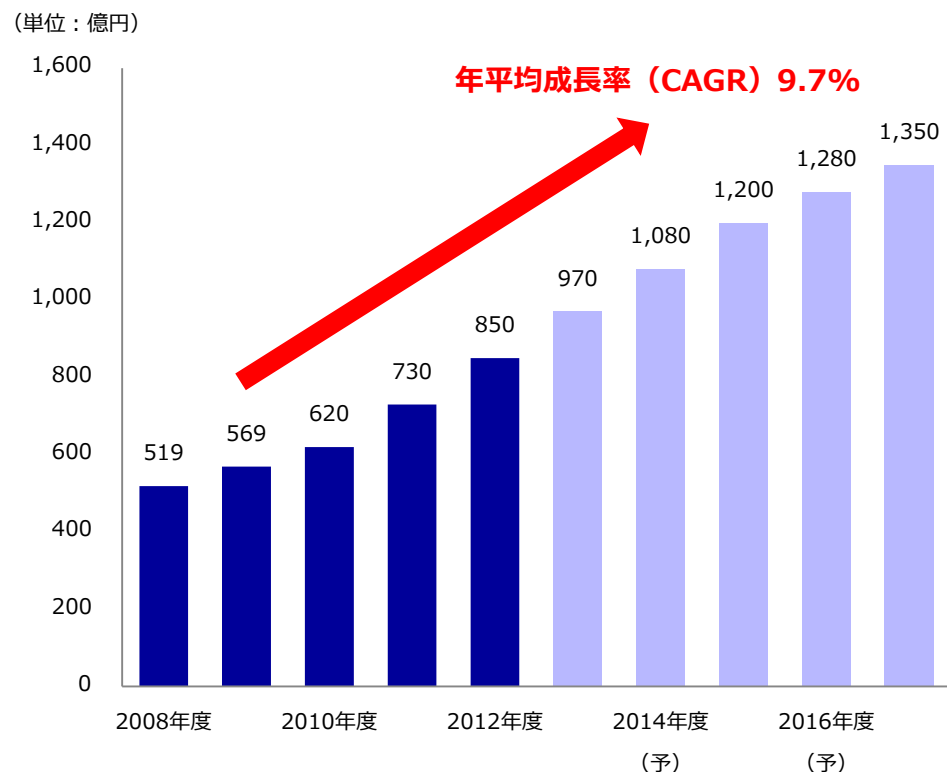
年平均成長率 (CAGR) 4.0%



[出典] 矢野経済研究所「食品宅配市場に関する調査結果 2013」

在宅配食サービス市場の規模推移

年平均成長率 (CAGR) 9.7%

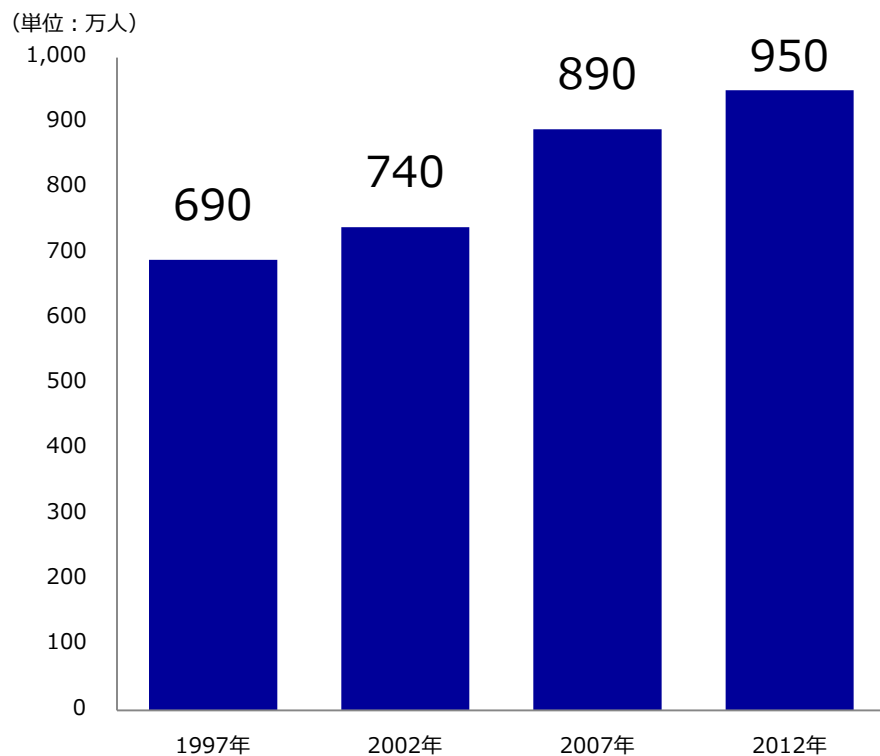


[出典] 矢野経済研究所「食品宅配市場に関する調査結果 2013」

生活習慣病患者の増加

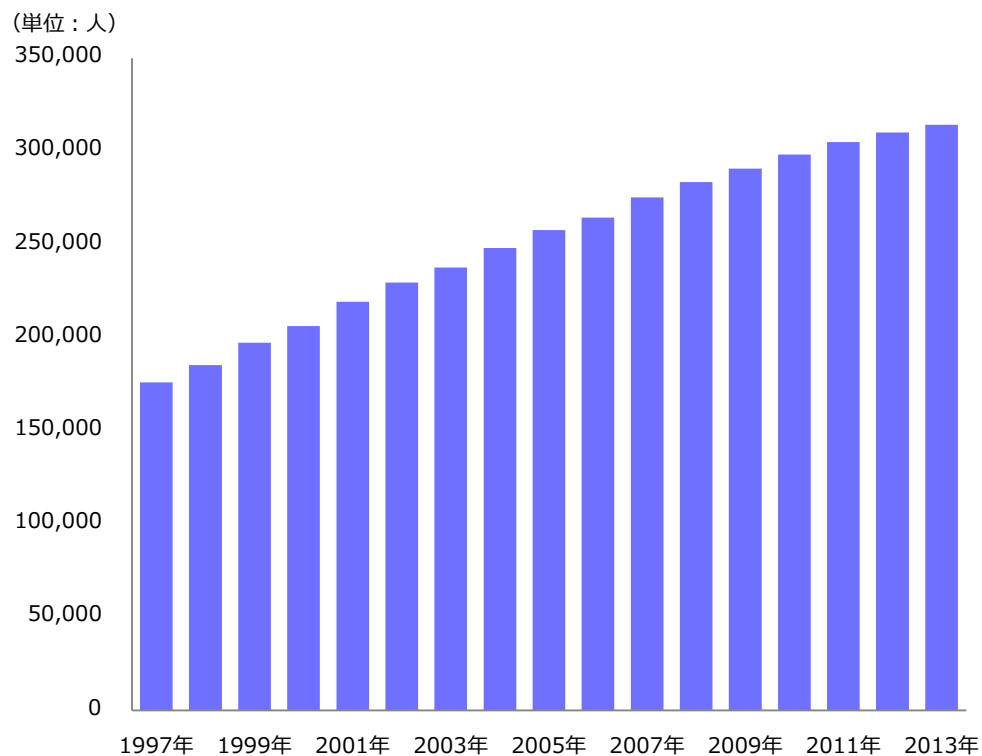
生活習慣病患者数の推移

「糖尿病が強く疑われる者」推計人数の推移



出典：厚生労働省 「平成24年 国民健康・栄養調査結果の概要」

腎臓病患者数



出典：日本透析医学会
「図説 わが国の慢性透析療法の現況 (2013年12月31日現在)」

疾病別食事制限対象者

高血圧

高血圧症有病者と
正常高血圧者の合計

約**5,490**万人

(約2人に1人)

※平成18年10月日現在推計の男女別、年齢階級別の20歳以上の人口を乗じて推計（出典：平成18年国民健康・栄養調査結果の概要の第4部 生活習慣病等の状況より）

糖尿病

糖尿病が強く疑われる者と
可能性を否定できない者の合計

約**2,050**万人

(約4人に1人)

※NGSP値を用いて判定※全国補正值※年齢階級別の20歳以上の人口を乗じて推計（出典：平成24年国民健康・栄養調査結果の概要より）

脂質異常症

脂質異常症が疑われる人

約**4,220**万人

(約5人に2人)

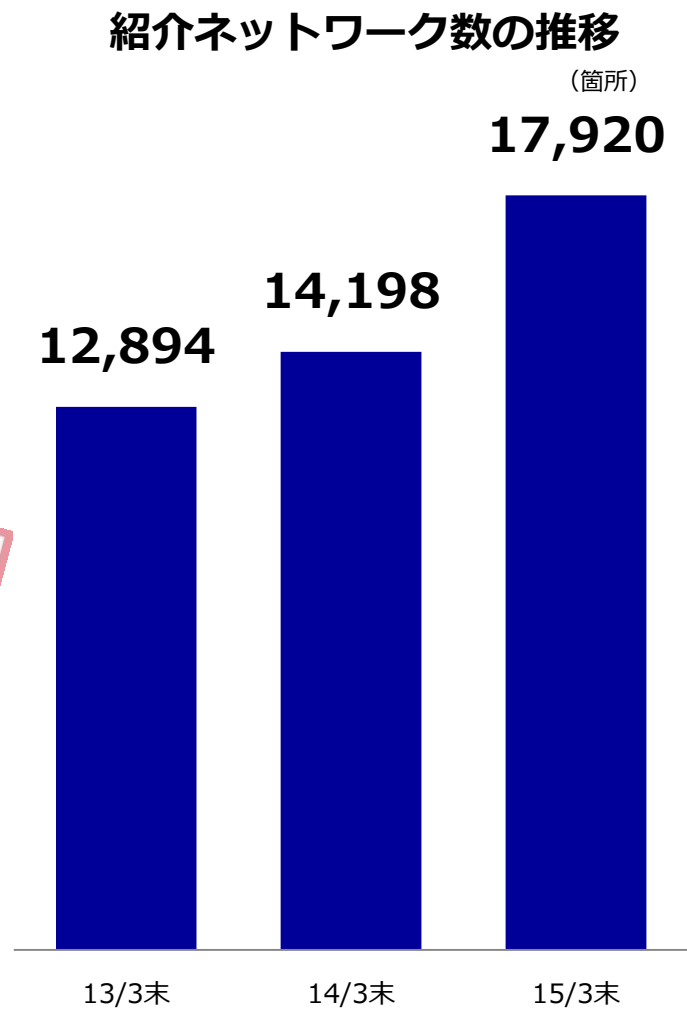
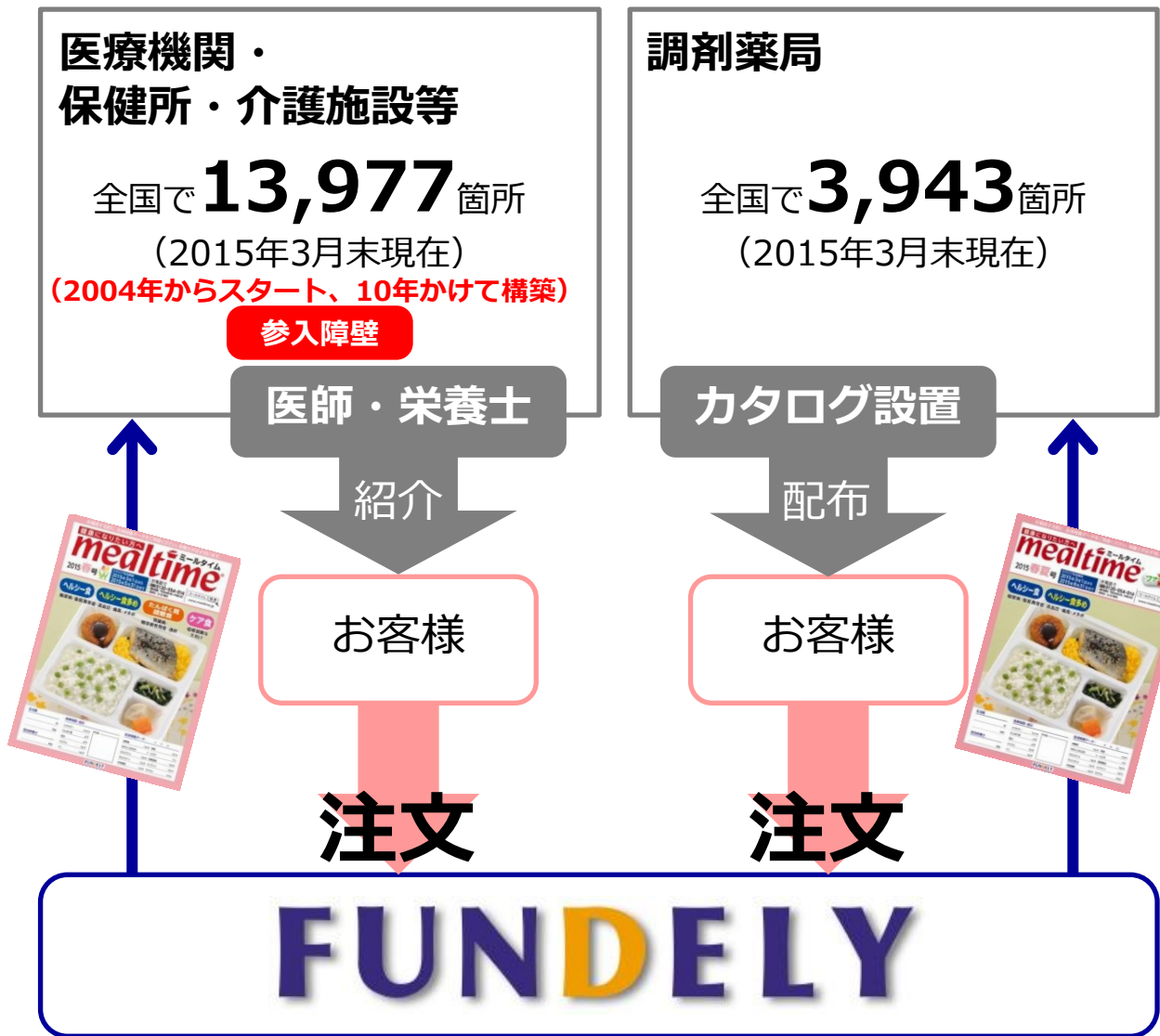
※平成18年10月日現在推計の男女別、年齢階級別の20歳以上の人口を乗じて推計※参考値として、食事の影響を受ける中性脂肪を用い、「動脈硬化性疾患予防ガイドライン（2007年版）」の基準である中性脂肪、LDLコレステロール、HDLコレステロールを用いた判定で行った。（出典：平成18年国民健康・栄養調査結果の概要の第4部 生活習慣病等の状況より）

1. 会社概要
2. 事業内容
3. 事業環境
4. 当社の強み
5. 成長戦略

当社の強み

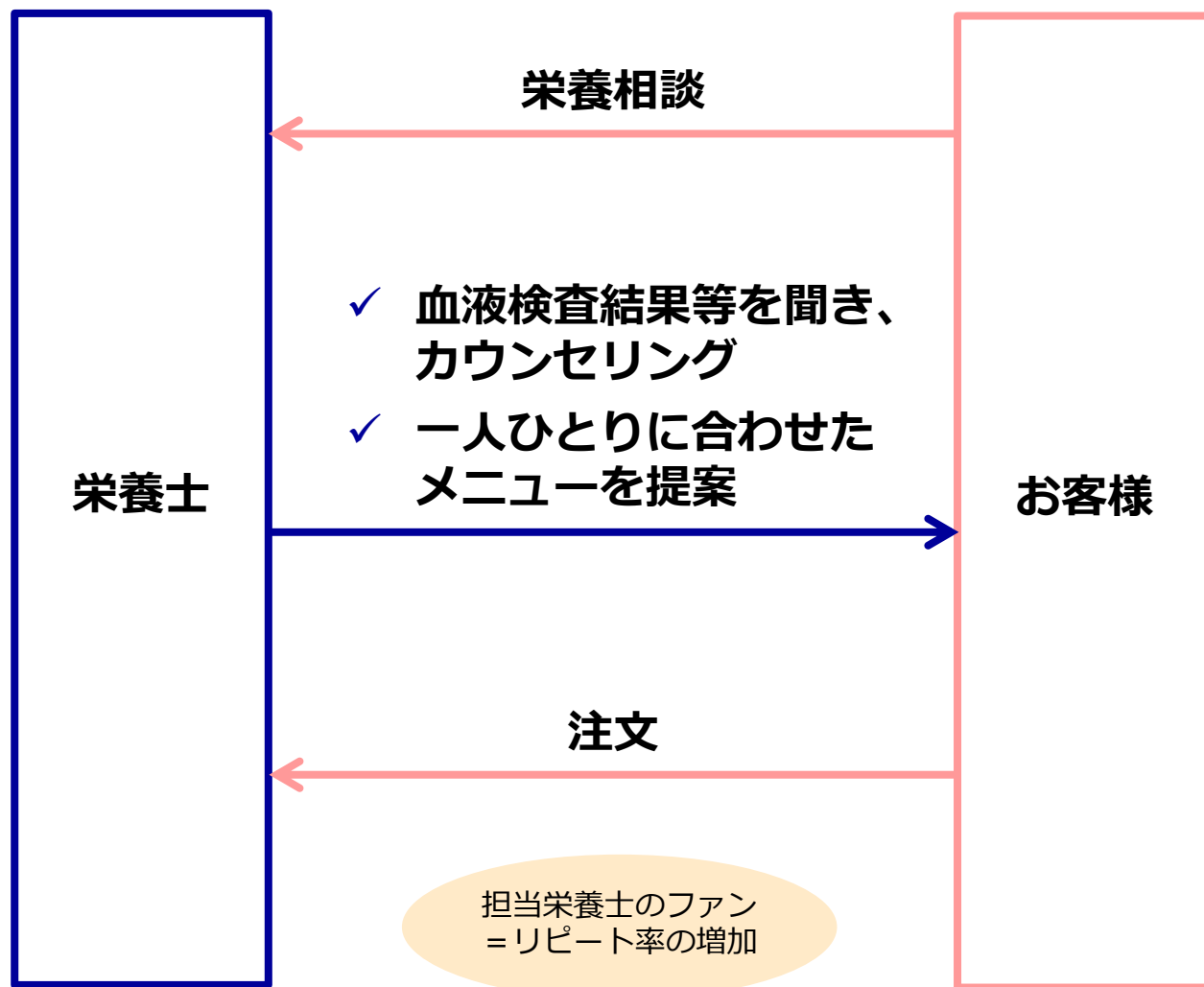
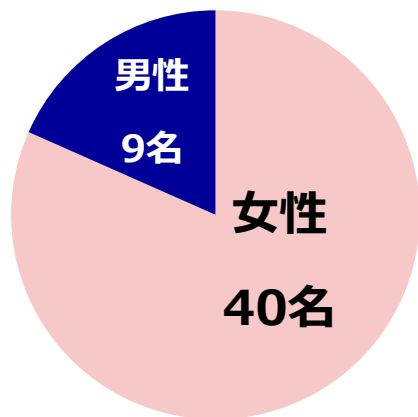
- ① 紹介ネットワークを通じた効率的な顧客獲得
- ② 栄養士の専門性
- ③ マーケティング事業の拡大による
収益源の多様化

① 紹介ネットワークを通じた効率的な顧客獲得



② 栄養士の専門性（専門的なカウンセリング・サービス）

女性社員全員40名が栄養士
(2015年4月1日現在)



②栄養士の専門性（専門知識を生かしたメニュー開発力）

ヘルシー食

91メニュー

糖尿病・脂質異常・高血圧・痛風・メタボリック等の方向け

おかずのみ300kcal未満
ごはん付き500kcal未満
塩分2.0g未満

ヘルシー食多め

13メニュー

糖尿病・脂質異常・高血圧・痛風・メタボリック等の方向け

おかずのみ300g以上
ごはん付き400g以上
塩分2.0g未満

たんぱく質調整食

121メニュー

腎臓病・透析等の方向け

たんぱく質10.0g未満
塩分2.0g未満

ケア食

7メニュー

嚙む力の衰え・繊維質苦手等の方向け

ごはん付き500kcal未満
塩分2.0g未満



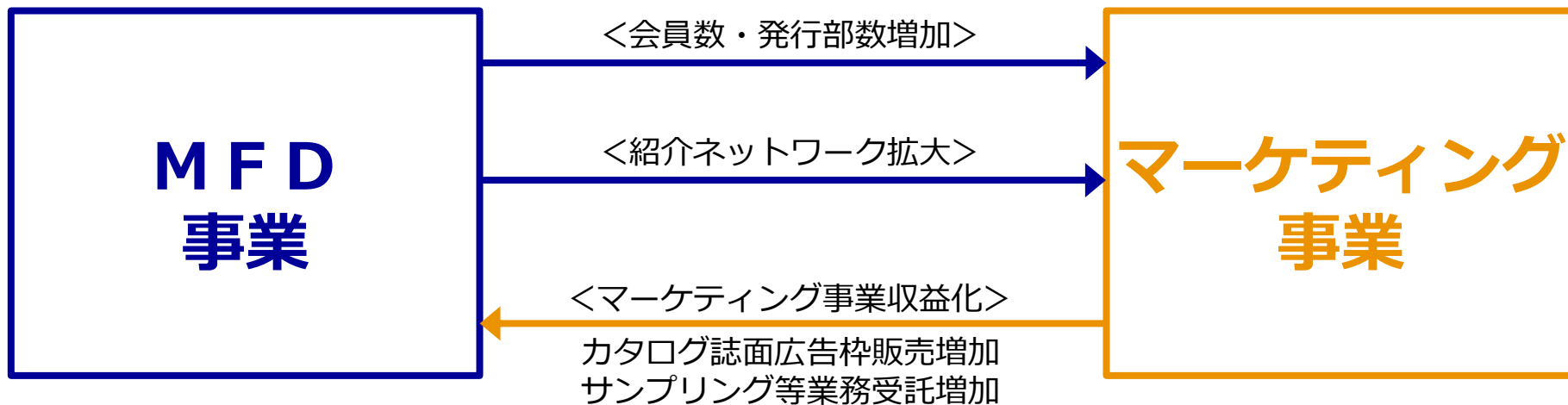
年 4 回発刊

毎号 半分 の
メニュー変更

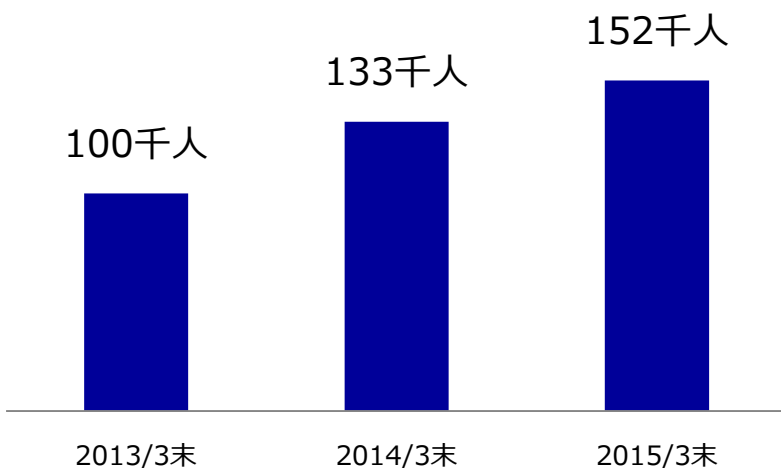
旬の食材を提供

2015年春号

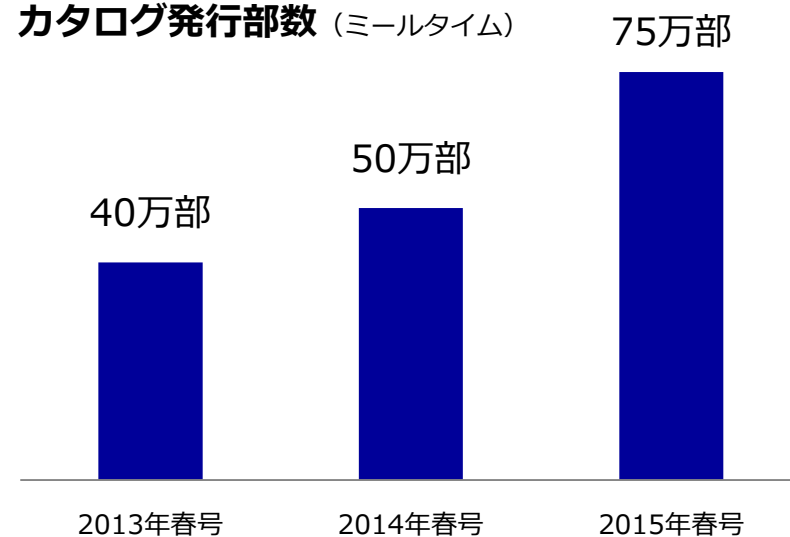
③マーケティング事業の拡大による収益源の多様化



会員数の推移 (ミールタイム)



カタログ発行部数 (ミールタイム)



1. 会社概要
2. 事業内容
3. 事業環境
4. 当社の強み
5. 成長戦略

成長戦略

- ① 紹介ネットワークの拡大・深耕
- ② 定期コース顧客の獲得
- ③ コラボレーションによる商品付加価値の向上
- ④ マーケティング事業の拡大

① 紹介ネットワークの拡大・深耕

紹介ネットワークの拡大

全国 108,168 箇所

一般病院・一般診療所

※厚生労働省「医療施設動態調査（平成27年2月末概算）」

開拓余地

FUNDELY

12,598 箇所

(医療機関紹介ネットワーク数)

※2015/3月末現在

既存紹介ネットワークの深耕

医療機関・
保健所・介護施設等
の栄養士

栄養士同士の
コミュニケーション

栄養士の交流会
「輝く栄養士の会」
など

FUNDELY
の栄養士

②定期コース顧客の獲得

「栄養士おまかせ定期便」の拡充、リピーターの獲得

定期的に召し上がっていただくことにより、健康改善に貢献。
リピーターの獲得により、安定的な売上・利益の計上が見込める。

数値改善を目指すなら!

栄養士おまかせ定期便

「栄養士おまかせ定期便」の特徴

特徴1 担当の栄養士

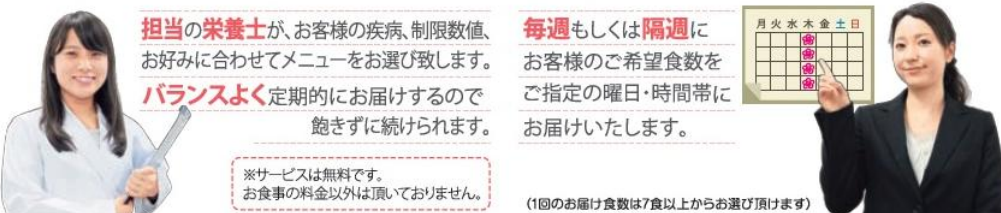
担当の**栄養士**が、お客様の**疾病、制限数値、お好み**に合わせてメニューをお選び致します。
バランスよく定期的にお届けするので飽きずに続けられます。

※サービスは無料です。
お食事の料金以外は頂いておりません。

特徴2 定期的にお届け

毎週もしくは**隔週**に
お客様のご希望食数を
ご指定の曜日・時間帯に
お届けいたします。

(1回のお届け食数は7食以上からお選び頂けます)




③ コラボレーションによる商品付加価値の向上

食品メーカー・協会とのコラボレーション例

23-032 鶏ささみの和風ビーフンセット

250kcal
塩分 1.7g
548円

ビーフンはお米のめん

28-003 マイルドマーボーセット

197kcal
塩分 1.7g
598円

28-028 サーモンフライ味噌だれセット

241kcal
塩分 1.3g
598円

28-057 コロッと肉じゃがセット

282kcal
塩分 1.8g
598円

29-022 牛肉とらの甘辛炒め風セット

257kcal
塩分 1.6g
598円

天然由来
カリウムを豊富に
含むラカントS
使用

病院栄養士とのコラボレーション例

先生のはなまるメニュー

病院の栄養士さんが提供したレシピです。満足感と安心が“はなまる”のメニューです。

済生会兵庫県病院
管理栄養士 山村 正先生

【先生からのコメント】
主菜のトマトソースの酸味と鶏肉の旨味がおいしさを引き立てます。塩分も1.5gとご安心してお召し上がりいただけます。

29-005 鶏肉のトマトソース煮風セット

245kcal
塩分 1.5g
598円

水分	236.1g	カリウム	510mg
たんぱく質	13.6g	カルシウム	101mg
脂質	13.1g	リン	193mg
炭水化物	18.1g	食物繊維	3.9g
ナトリウム	606mg	(内容量)	234g

先生のはなまるメニュー

病院の栄養士さんが提供したレシピです。満足感と安心が“はなまる”のメニューです。

独立行政法人国立病院機構岡山医療センター
管理栄養士 伊東 陽子先生

【先生からのコメント】
多様な食品を使用しています。食材そのものに味付けをせず、ソースを加えることで減塩でも味をしっかりと感じる事が出来るお食事になっています。

29-008 鶏肉の梅しそソース彩野菜添えセット

245kcal
塩分 1.9g
598円

水分	214.7g	カリウム	507mg
たんぱく質	12.9g	カルシウム	168mg
脂質	14.7g	リン	175mg
炭水化物	16.8g	食物繊維	4.4g
ナトリウム	751mg	(内容量)	216g

先生のはなまるメニュー

病院の栄養士さんが提供したレシピです。満足感と安心が“はなまる”のメニューです。

JCHO熊本総合病院
管理栄養士 白坂 亜子先生

【先生からのコメント】
熊本名産の馬肉を使ったコロッケです。春の食材で九州の味を味わって下さい。

29-139 馬肉コロッケセット

463kcal
塩分 1.7g
598円

エネルギー	301kcal	カリウム	487mg
水分	211.8g	カルシウム	141mg
脂質	22.1g	リン	133mg
炭水化物	40.9g	食物繊維	5.2g
ナトリウム	651mg	(内容量)	227g

④ マーケティング事業の拡大

健康食レシピ情報サイト運営

食品メーカー等の商品を使用した健康食レシピを作成
ウェブサイトにてレシピを公開

(健康食レシピサイト事例)

管理栄養士 考案 黄金の味 減塩レシピ

管理栄養士 考案 牧田 寿美子

<p>・あじの塩釜たまご丼</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>	<p>・ポークソテーと高菜たくあんソース</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.5g</p>	<p>・鶏ささみのチキンスピカタ</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>
<p>・鶏ささみのチキンスピカタ(お好み焼き)</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.3g</p>	<p>・鶏肉のしょう油煮</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.1g</p>	<p>・鶏のん二郎、鶏ささみの炒め</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>
<p>・鶏ささみの炊き込み</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.3g</p>	<p>・肉団子の鶏ささみあんかけ</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.5g</p>	<p>・牛乳とトマトのまよろめ</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.5g</p>

【マークのご説明】
高血圧 塩分2.0g未満のメニュー
糖尿病 エネルギーが400kcal以下のメニュー
脂質異常症 コレステロール140mg以下、及び「コレステロールを上げる食品」に分類される食品が材料に含まれないメニュー
食塩相当量 ※上記の食品はファンデリー独自の基準をもとに設定しております。商品の栄養成分表示とは異なります。(標準：管理栄養士 考案 製法)

管理栄養士 考案 素材力だし 減塩レシピ

管理栄養士 考案 坪井 内香

<p>・鶏とじゃがいものじっくり煮</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.5g</p>	<p>・あじのめんつゆあんかけ</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>	<p>・とまとマーマー一汁</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>
<p>・鶏とじゃがいものじっくり煮</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.5g</p>	<p>・鶏のあらしん煮</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>	<p>・トマトと鶏の中華スープ</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>
<p>・鶏のあらしん煮</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>	<p>・鶏とじゃがいものじっくり煮</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.5g</p>	<p>・鶏とじゃがいものじっくり煮</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.5g</p>

【マークのご説明】
高血圧 塩分2.0g未満のメニュー
糖尿病 エネルギーが400kcal以下のメニュー
脂質異常症 コレステロール140mg以下、及び「コレステロールを上げる食品」に分類される食品が材料に含まれないメニュー
食塩相当量 ※上記の食品はファンデリー独自の基準をもとに設定しております。商品の栄養成分表示とは異なります。(標準：管理栄養士 考案 製法)

管理栄養士 考案 月桂冠 購買ゼロ 減塩レシピ

管理栄養士 考案 寺坂 小百合

<p>・鶏の卵かけご飯</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>	<p>・牛すじ煮込み</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>	<p>・五目あんかけ</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>
<p>・鶏の卵かけご飯</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>	<p>・鶏の卵かけご飯</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>	<p>・鶏の卵かけご飯</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>
<p>・鶏の卵かけご飯</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>	<p>・鶏の卵かけご飯</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>	<p>・鶏の卵かけご飯</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>

【マークのご説明】
高血圧 塩分2.0g未満のメニュー
糖尿病 エネルギーが400kcal以下のメニュー
脂質異常症 コレステロール140mg以下、及び「コレステロールを上げる食品」に分類される食品が材料に含まれないメニュー
食塩相当量 ※上記の食品はファンデリー独自の基準をもとに設定しております。商品の栄養成分表示とは異なります。(標準：管理栄養士 考案 製法)

管理栄養士 考案 赤缶カレー粉 減塩レシピ

管理栄養士 考案 奥田 恵子

<p>・スパイシー豚肉ロール</p> <p>調理時間 約20分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.0g</p>	<p>・カレーいなり寿司</p> <p>調理時間 約30分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.4g</p>	<p>・カレー風味の塩卵</p> <p>調理時間 約30分 材料費 約200円 カロリー 約400kcal 塩分 約1.6g</p>
--	--	--

【マークのご説明】
高血圧 塩分2.0g未満のメニュー
糖尿病 エネルギーが400kcal以下のメニュー
脂質異常症 コレステロール140mg以下、及び「コレステロールを上げる食品」に分類される食品が材料に含まれないメニュー
食塩相当量 ※上記の食品はファンデリー独自の基準をもとに設定しております。商品の栄養成分表示とは異なります。(標準：管理栄養士 考案 製法)

FUNDELY

本発表において提供される資料ならびに情報は、いわゆる「見通し情報」(forward-looking statements)を含みます。

これらは、現在における見込み、予測およびリスクを伴う想定に基づくものであり、実質的にこれらの記述とは異なる結果を招き得る不確実性を含んでおります。

それらリスクや不確実性には、一般的な業界ならびに市場の状況、金利、通貨為替変動といった一般的な国内および国際的な経済状況が含まれます。

今後、新しい情報・将来の出来事等があった場合であっても、当社は、本発表に含まれる「見通し情報」の更新・修正をおこなう義務を負うものではありません。