



世界に広まる日本食

お客様の海外展開をサポートいたします

平成29年3月期

平成29年5月12日

決算説明資料

証券コード：2813

 **和弘食品株式会社**



- 1 . 会社概要、事業内容について
- 2 . 平成29年3月期 連結決算概要
- 3 . 平成30年3月期 業績予想

1 . 会社概要、事業内容について

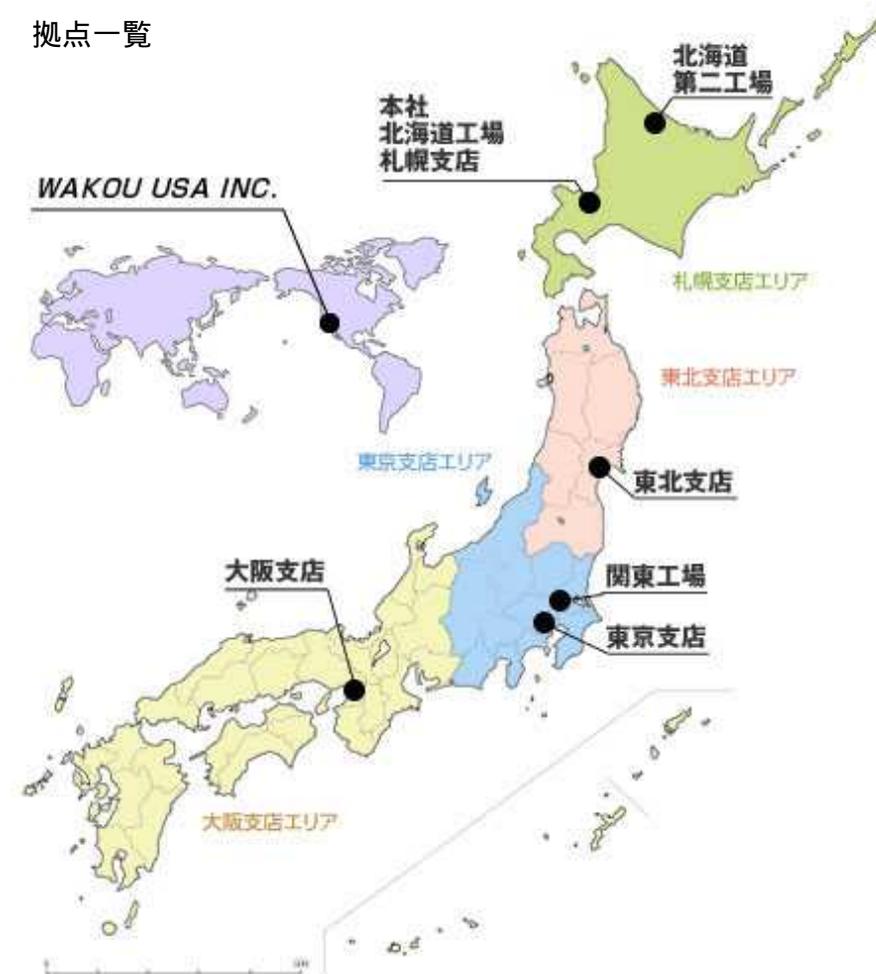
平成29年3月31日時点

社名	和弘食品株式会社
設立年月日	昭和39年3月30日
資本金	1,413,796,100円
発行済株式総数	9,493,193株
従業員数	187名（連結202名）
グループ会社	WAKOU USA INC.
関連会社	日清オイリオグループ株式会社
拠点	国内 4支店、3工場 海外 1拠点（営業兼工場拠点）

和弘食品は、国内営業拠点4か所、工場3か所を保有しており、全国のユーザーのフォローと瞬時に対応できるネットワーク体制を構築しております。

海外サポートとして、WAKOU USA INC.を設立し、北米の現地展開、アジアでは東京支店に担当者を配置し、アジア輸出拡大を目指し国内外の営業活動を積極的に行っております。

拠点一覧



企業信条

誠実

真心から発する至誠には感動させられぬ者はない

経営理念

一、和弘食品株式会社は誠実な企業活動を通して社会に貢献する。

一、和弘食品株式会社は常にお客様の満足度の向上を目指し風通しの良い社風の醸成を図るとともに絶え間なく業務の改革・改善に努める。

一、和弘食品株式会社は食文化の創造と発展を通して企業価値を創造し着実に利潤を追求して取引先・社員・株主の相互繁栄を図る。

ビジョン

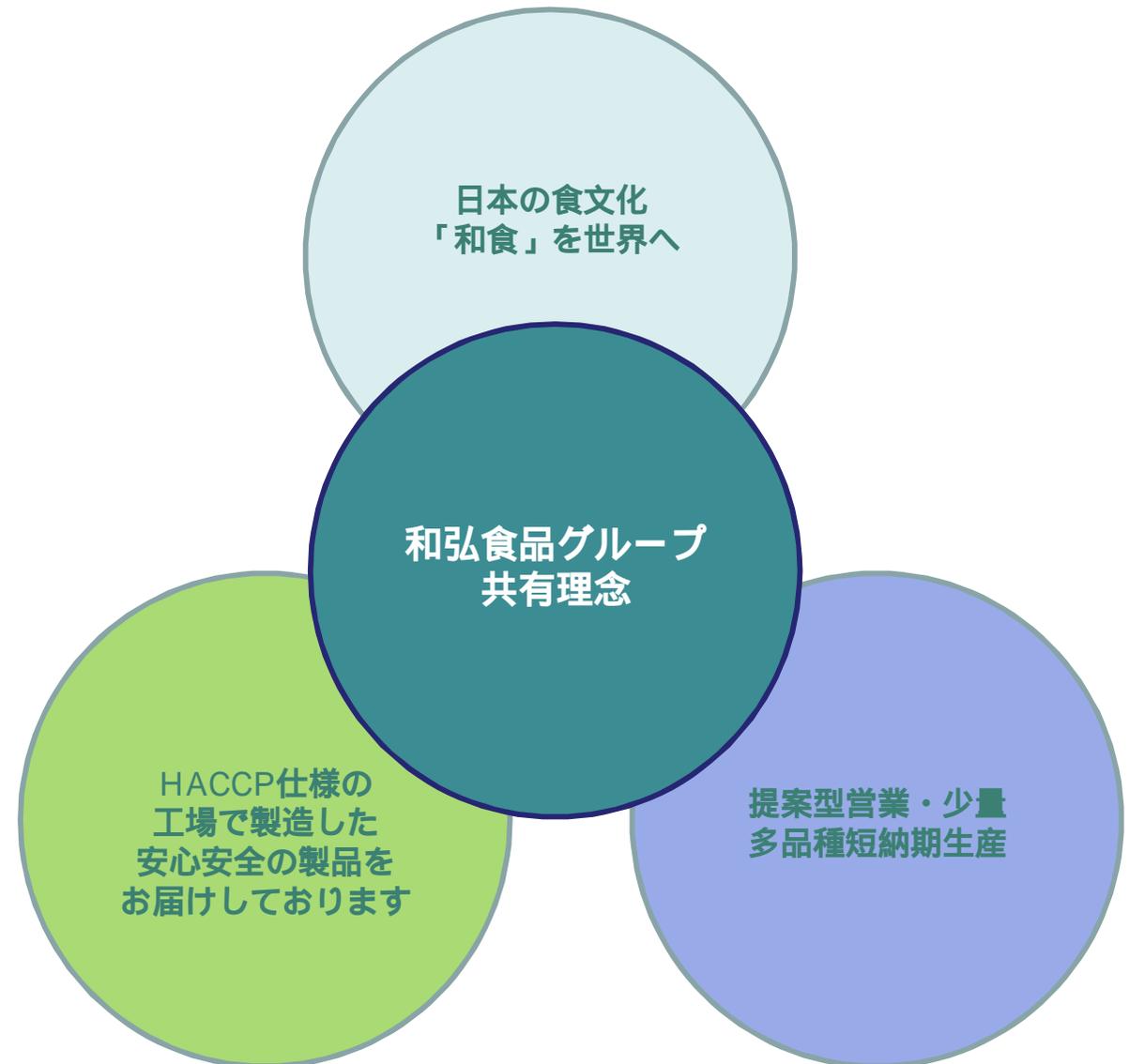
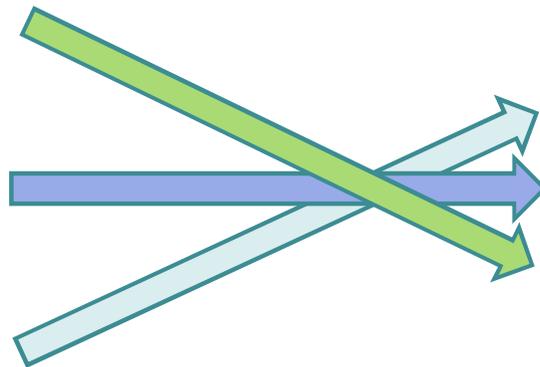
業務用調味料メーカーとして高品質開発・生産技術・品質保証体制で他社の追随を許さないプロのためのプロ企業として強固な財務体質と高収益を誇る小粒だが光り輝く高付加価値企業となる。

和弘食品グループは「経営理念」を社員一人ひとりに受け継いでいきます。

「食文化の創造と発展を通して企業価値を創造」

「常にお客様の満足度の向上」

「誠実な企業活動を通して社会に貢献」



和弘食品グループは、世界でご愛用いただくラーメンスープメーカーへ...

私たちは、創業原点であるラーメン食堂当時の想い、そして、多くのメーカーの方、得意先様、仕入れ先様、今までの出会いを忘れることなく、北海道産の新鮮素材を活かした「本物の味」「健康と安全」をつくり続けてまいります。



ラーメン食堂創業

和弘食品のルーツ。ラーメン食堂として小樽に福来軒をオープン。その後小樽に2店舗、札幌すすきのに1店舗出店。計4店舗となり小樽の圧倒的な一番店へと成長しました。



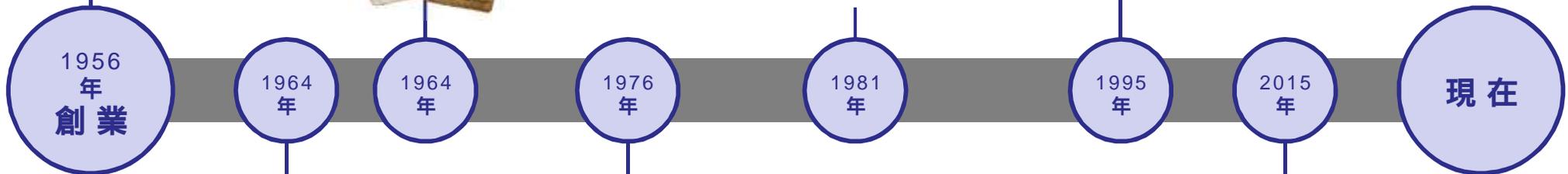
独自技術天然エキスの開発

天然エキス抽出技術を独自開発し、北海道岩見沢市大和に岩見沢工場を新設し、天然エキスの製造・販売を開始。



不動の人気札幌ラーメンスープメーカーへの歩み
生麺の製造・販売から撤退し、本格的なスープ専門メーカーに転換いたしました。（写真は創業社長直筆の処方集）

日清製油株式会社（現 日清オイリオグループ株式会社）と資本・業務提携



和弘食品の設立

北海道小樽市において生麺の製造販売、並びに各種スープの製造販売を目的として、和弘食品は設立されました。



多品種小ロット生産体制の確立

顧客のニーズに合った味の迅速な開発体制及び多品種小ロット生産を確立強化するため本社社屋及び小樽工場を北海道小樽市新光4丁目12番1号に新築・移転

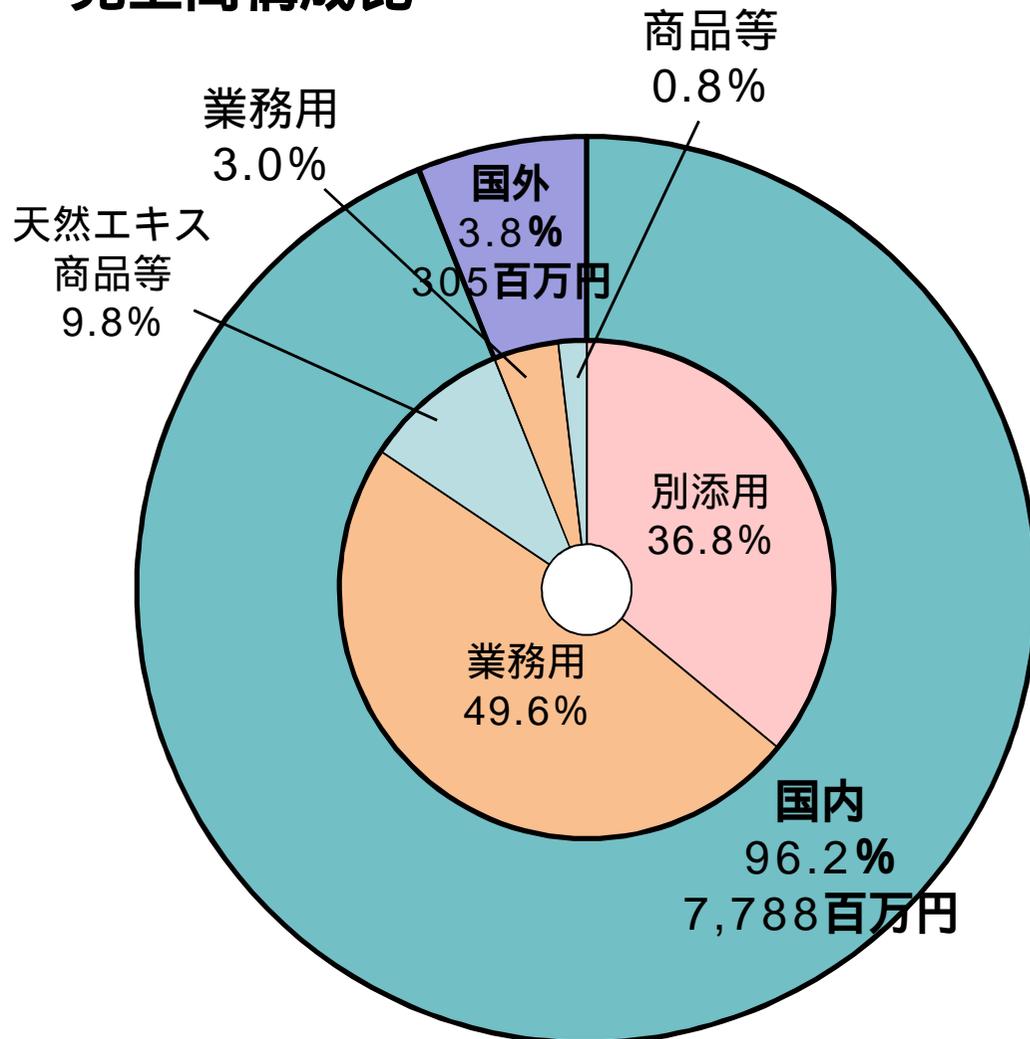


WAKOU USA INC. 工場稼働開始

更なる業容拡大と成長を目指すべく、米国カリフォルニア州の現地法人に工場を設置し、現地でのOEM対応を開始。

当社は、スープ・たれ・天然エキスの専門メーカーです。
国内、海外（北米、アジア）にて製造及び販売を事業としております。

売上高構成比



別添用



主に内食業界向け（袋めん付属スープ等）、中食業界向け（コンビニエンスストア向け調理麺付属スープ・めんつゆ等）で使用される形態です。

本格的な専門店の味をご家庭にお届けすることをモットーに味作りをしております。

業務用



主に中食業界向け（スーパーマーケットの惣菜バックヤード等）、外食業界向け（ラーメン店、レストラン、居酒屋等）で業務用として使用される形態です。

本格的な専門店の味の再現や仕込み作業軽減等、数多くの企業・繁盛店様のご要望やニーズに沿った製品作りを心掛けております。

天然エキス・商品等



北海道の新鮮素材を独自の製造技術により精製した天然エキスは、原料として数多くの製品に取り入れられている他、外販もしております。

また、商品（転売品）等もこの項目に含めて表示しております。

強み

顧客のニーズにタイムリーに応える、少量多品種短納期を可能とする自社生産・販売体制

強み

食の安全・安心にこだわり、高品質な北海道ブランド素材を提供

強み

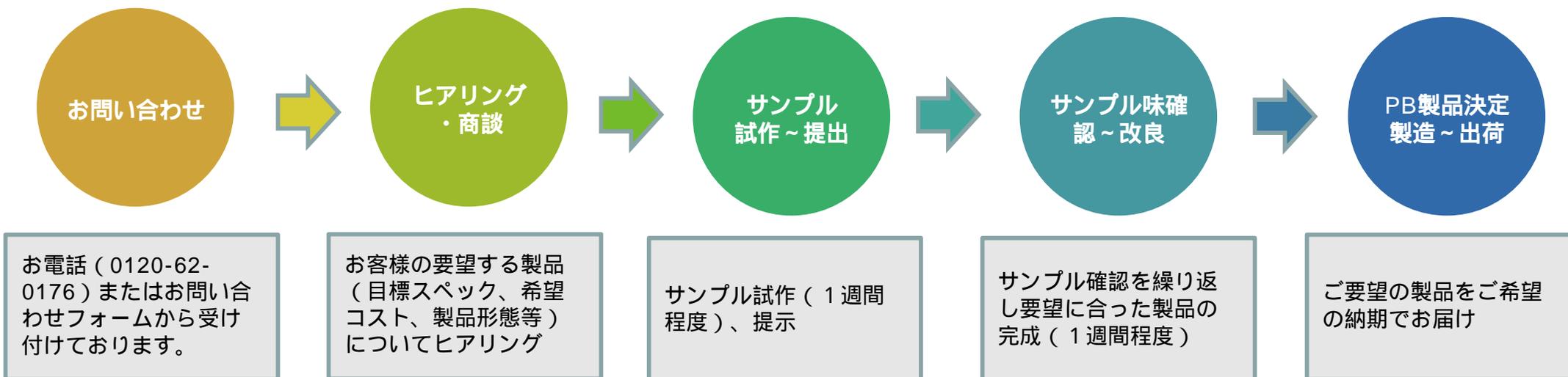
**ラーメン文化の浸透が進む北米で、自社工場による生産・販売体制を構築。
顧客の海外進出もサポートし、ラーメン文化の育成にも注力。**

< 1週間以内で試作開発 >

お客様からのご要望があれば、試作は基本的に1週間以内で実施いたします。
緊急を要する打合せ、ロットの問題・味の問題など、私たちはお客様をお待たせしません。

< 2週間以内の短納期 >

商品が決定してから納品まで2週間以内という圧倒的な短納期を実現いたします。商品サイクルの速さ、季節商品にも私たちは、スピーディーにご対応できる体制を構築しております。



<50年間の歴史 10万点以上のストックレシピ>

お全国のユーザー様から年間1,000件以上ものオリジナルな味づくりのご依頼を承っております。10万点を超えるストックレシピと、敏感な舌を持つ研究スタッフ、地域や風土の嗜好をピタリと探るマーケティング力は50年間の歴史を通じて培われております。



製麺業向け業務用
スープ・タレ類



製麺業向け別添スー
プ・つゆ類



コンビニ向け
調理麺用スープ類



コンビニ向け弁当用
調味料・たれ類



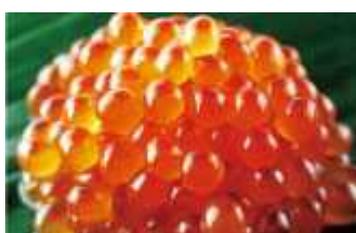
ガラスープ



居酒屋等外食産業
向けスープ・たれ類



畜肉加工業向け
たれ類



水産加工業向け
たれ類



加工食品向け原料・
エキス

長年の経験が築きあげた独自の生産管理システム、ノウハウが多品種少量生産を可能にし、初回製造時の小ロット生産対応からお客様の効率の良い生産販売計画をサポートいたします。ラーメンだけでなく、和食、洋食、中華など多くの業界にも対応しております。

<北の豊かな海と大地がおいしさの素>



羅臼、利尻産の昆布やオホーツク産のホタテ、安全・安心な環境で育てられた鶏や豚、滋養豊かで新鮮な大地の恵みを凝縮した野菜たち。味づくりのベースとなるのは、これら北海道の食材から独自の製造技術・設備で抽出する天然のうまみ成分である「だし」と「天然エキス」です。

大自然に育まれた北海道の恵を最大限活かし、美味しさの「素」からの自社製造に強くこだわっています。

< 海外進出サポート >

新たな柱として、北米に子会社を設立、アジア向けには東京支店に担当者を配置しニーズに応じたメニューや提案、OEM対応などの活動を行い、海外進出のサポートをしております。



和弘食品ができる3つのこと

- | | | |
|--|---|--|
| <p>1 </p> <p>ニーズに応じたレシピやメニューのご提案。</p> | <p>2 </p> <p>オリジナルのスープ作り、PB・OEM対応いたします。</p> | <p>3 </p> <p>輸出に関するご相談、貿易会社とのマッチング。</p> |
|--|---|--|

< 米国子会社による生産販売 >

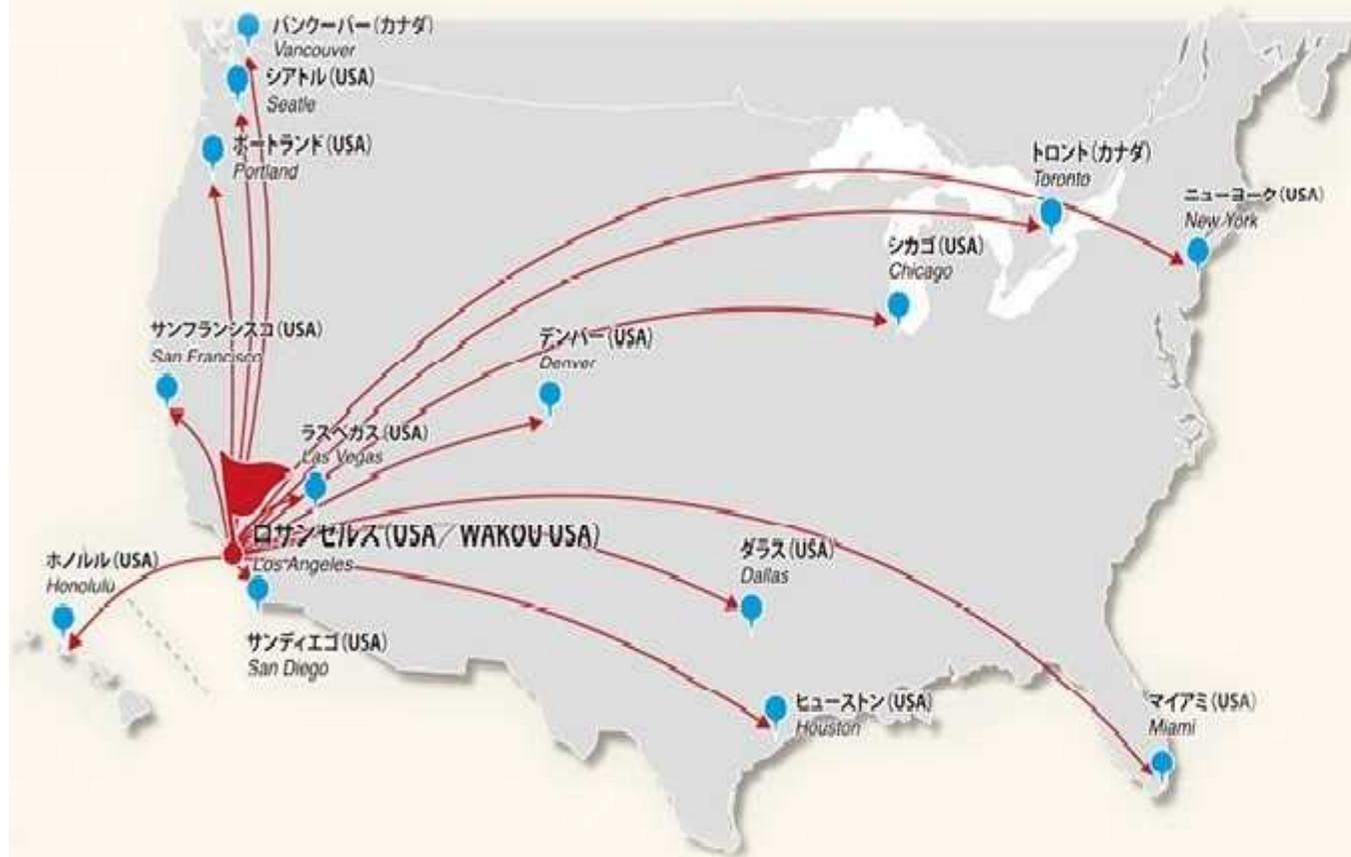
米国農務省（USDA）の認証を取得した米国でも珍しいスープ・タレ類の専門工場です。

日本と変わらないサービス・商品をご提供することを可能としました。

北米圏でラーメンスープの現地生産

小ロットによるお客様のPB商品製造

USDA認証のガラスープ（スープストック）製造

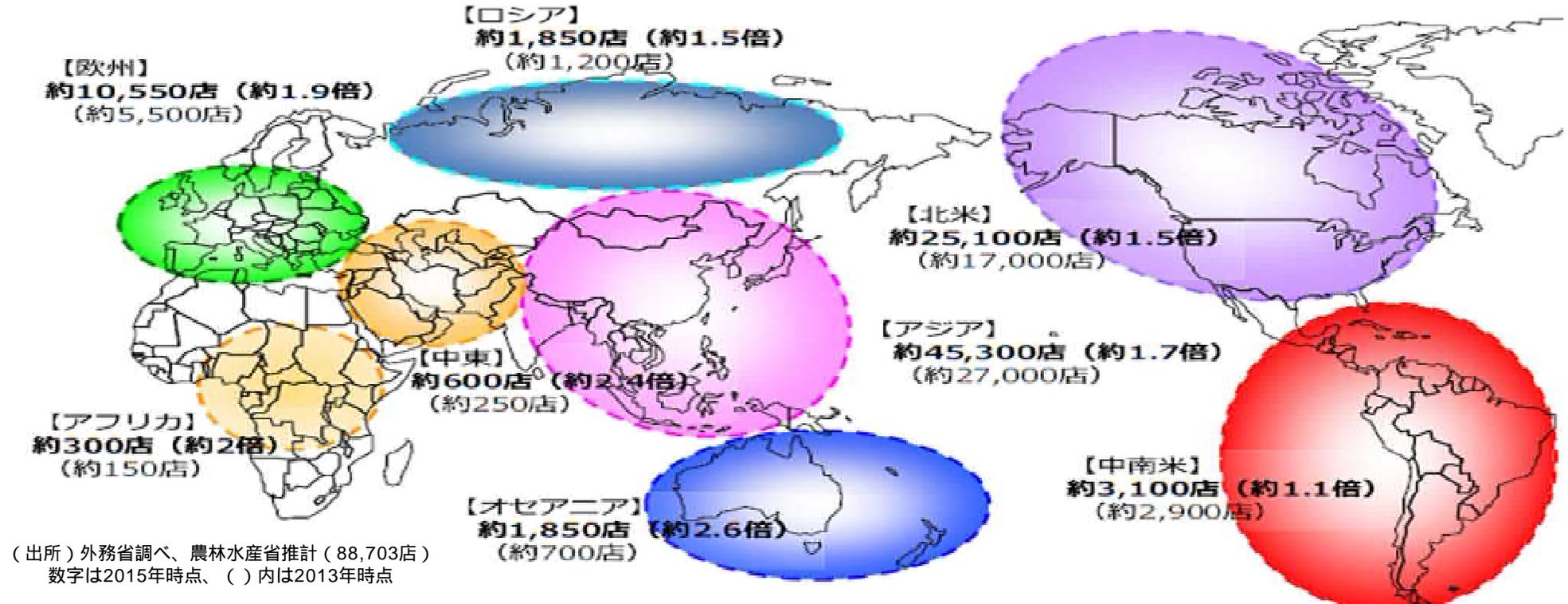


セールスルート拡大中

- カリフォルニア
- バンクーバー
- シアトル
- ポートランド
- サンフランシスコ
- ハワイ
- ロサンゼルス
- ラスベガス
- サンディエゴ
- ダラス
- ヒューストン
- トロント
- シカゴ
- ニューヨーク
- マイアミ
- デンバー

< 海外における日本食レストラン市場の分析 >

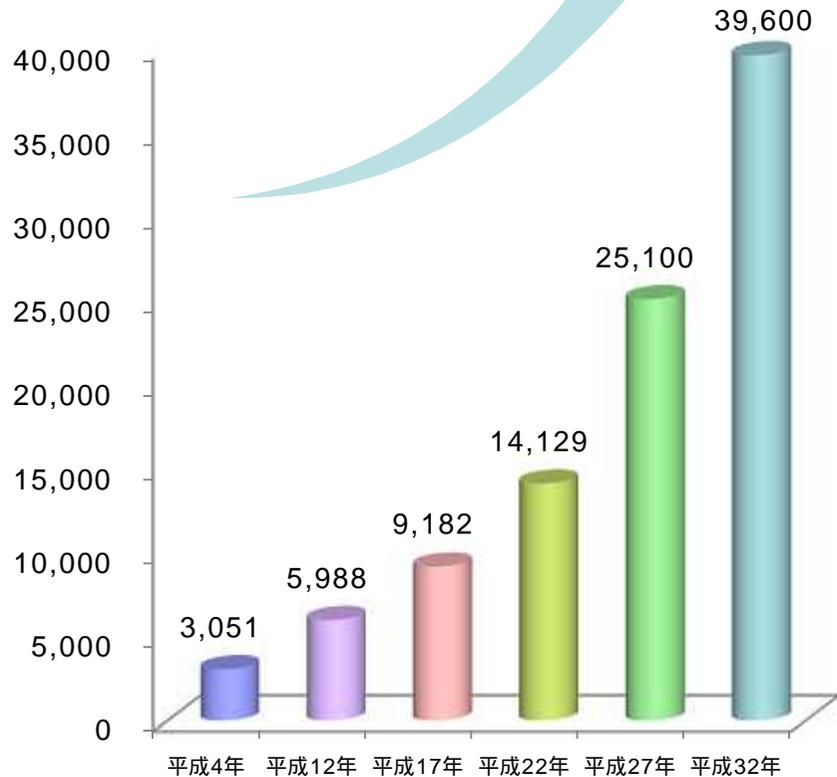
日本食レストランは約2.4万店（2006年） 約5.5万店（2013年） 約8.9万店（2015年）に増加。



<北米における日本食レストランの軒数>

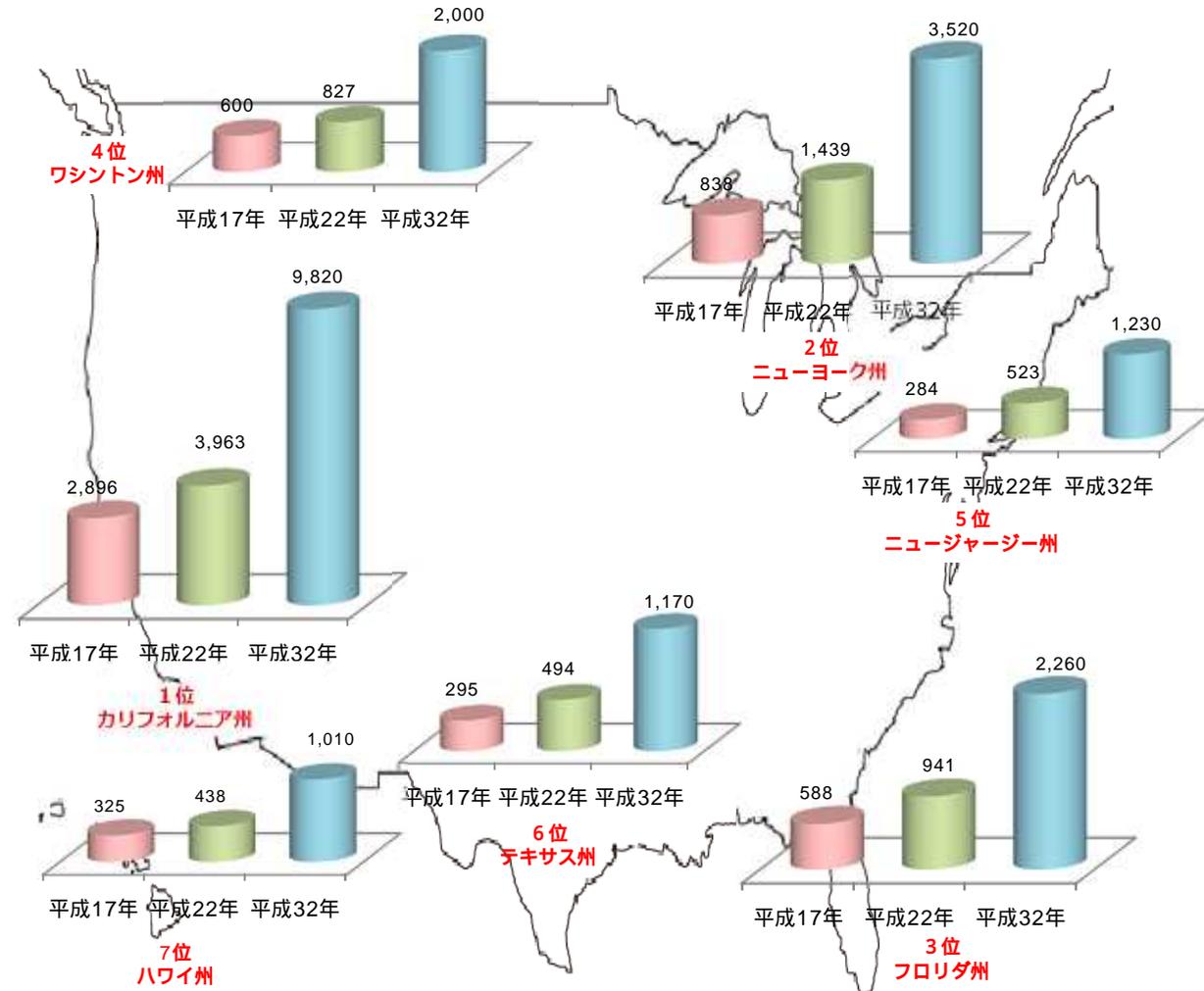
「日本食ブーム」、特にラーメン業界については更なる市場拡大が見込まれる。

市場年平均成長率9.6%



(出所) 外務省調べ、農林水産省推計 (88,703店)
 なお、平成32年については当社見積数値を使用しております。

主な州の日本食レストランの軒数推移予想



(出所) JETRO「平成21年度米国における日本食レストラン動向」
 なお、平成32年については当社見積数値を使用しております。

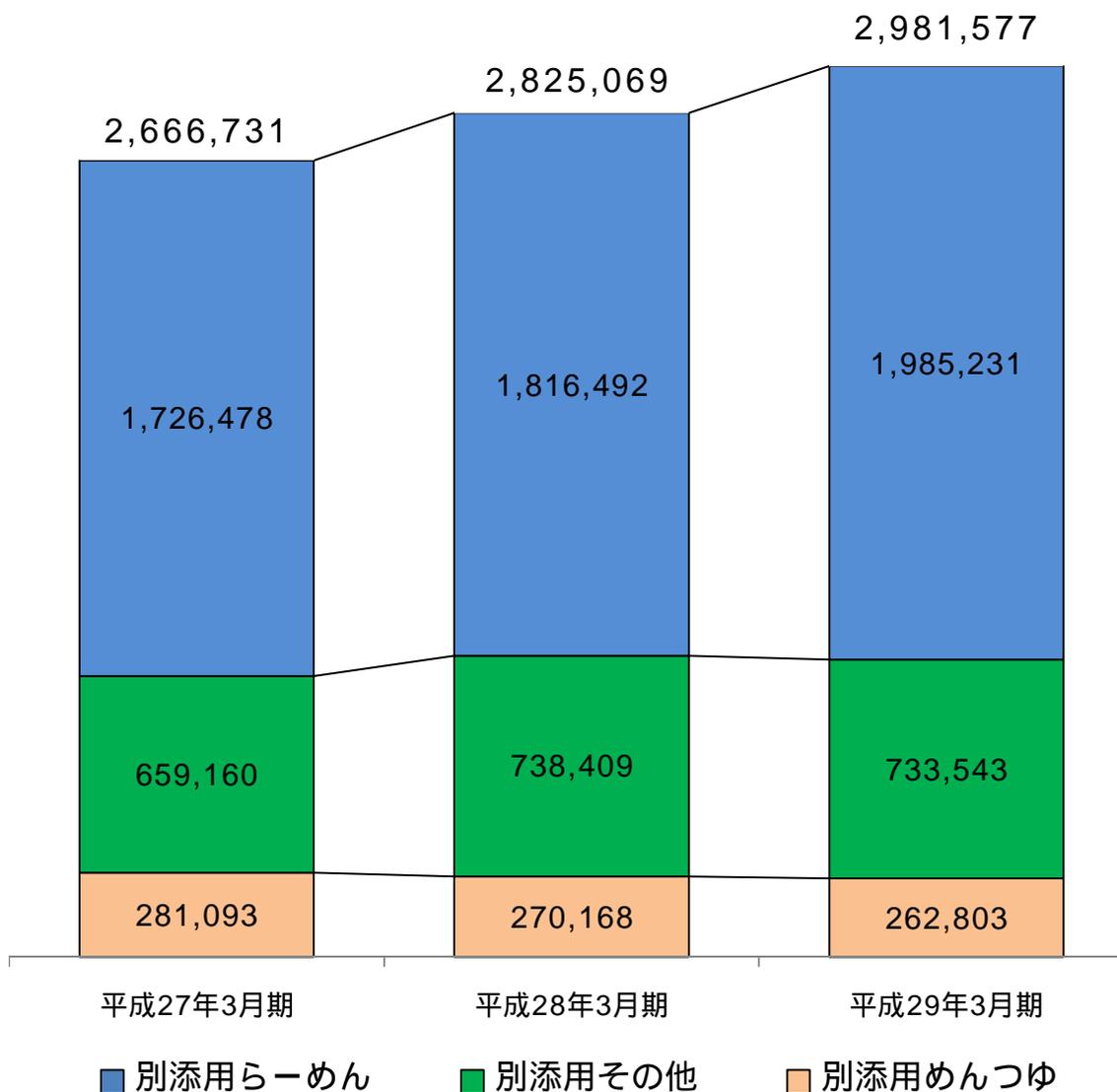
2 . 平成29年3月期 連結決算概要

単位：千円	平成28年3月期		平成29年3月期				
	実績	予想	実績	前年比		予想比	
				額	率	額	率
売上高	7,083,684	7,654,298	8,094,209	1,010,524	14.3	439,910	5.8
原価	5,376,669	6,025,608	6,350,555	973,885	18.1	324,947	5.4
売上総利益	1,707,014	1,628,690	1,743,654	36,639	2.2	114,963	7.1
販管費	1,548,650	1,599,622	1,665,018	116,367	7.5	65,395	4.1
営業利益	158,364	29,067	78,636	79,728	50.3	49,568	170.5
経常利益	150,084	7,911	63,649	86,435	57.6	55,737	704.5
親会社株主に帰属する 当期純利益	20,247	96,674	55,500	75,747	374.1	41,174	-
EPS	2.47円	-	6.78円	-	-	-	-
ROE	0.50%	-	1.4%	-	-	-	-
配当（円）	5円	-	5円	-	-	-	-

1ドル = 120円で計算しております。

- 予想を上回る増収・増益を達成。
- 連結売上高は業務用製品、別添用製品が牽引。
売上高は、前期比14.3%増の8,094百万円
- 営業利益は下記の要因により前期比50.3%減の78百万円。
[
 - 販売拡大に向けた人員確保・最新製造設備等の導入による製造固定費の増加。
 - 米国子会社の減価償却費負担の増加。]

単位：千円



別添用ラーメン 増減要因

- 【内食用 ↗】
 - ・チルド冷麺スープ、味噌・醤油系ラーメンスープ
- 【外食用 ↗】
 - ・坦々麺スープ、鶏塩系ラーメンスープ、豚骨ラーメンスープ

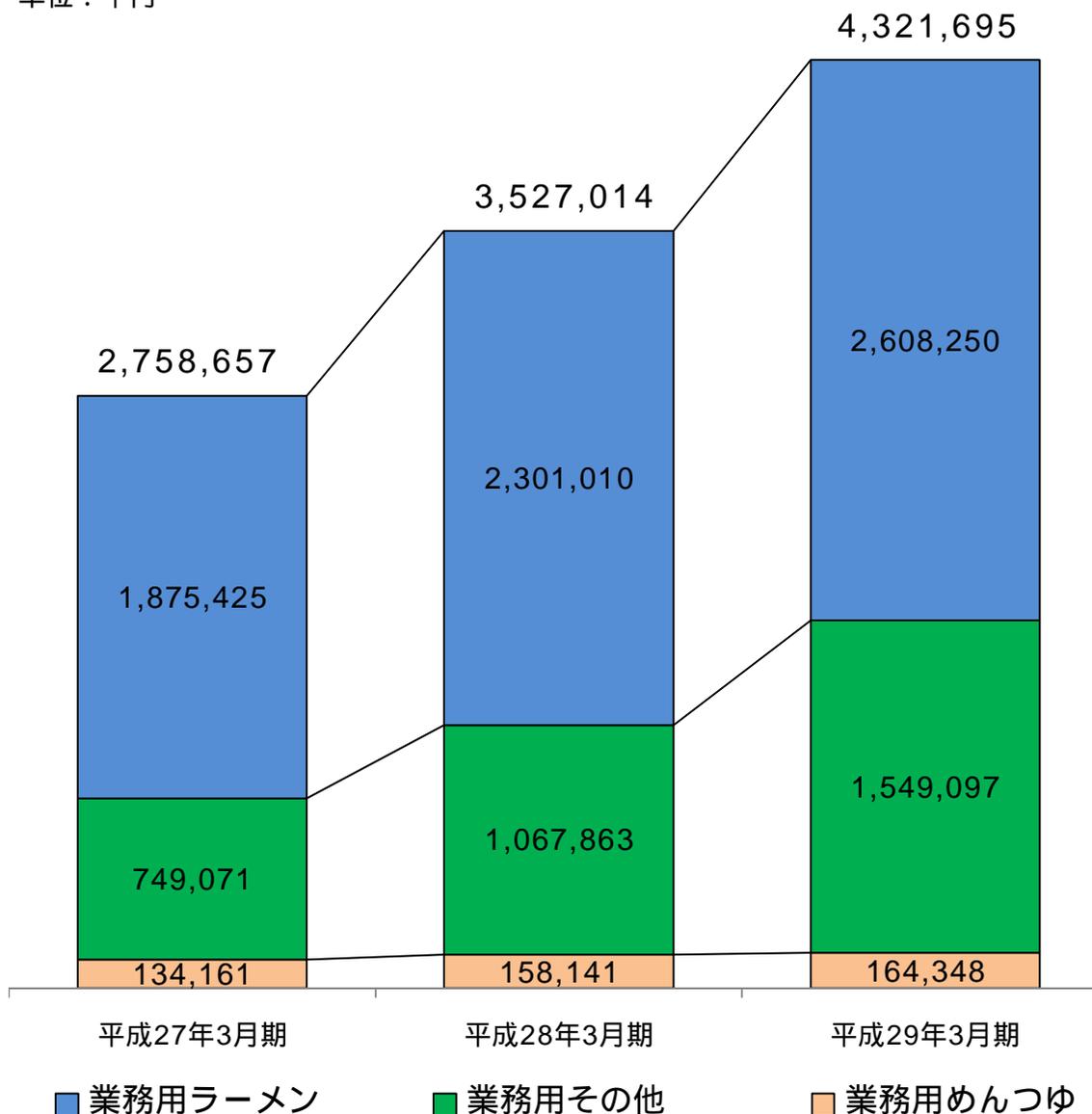
別添用その他 増減要因

- 【中食用 ↗】
 - ・デリカ添付オリーブ油
- 【外食用 ↗】
 - ・天井のタレ、天つゆ、坦々スープ
- 【内食用 ↘】
 - ・パスタソース、各種スープ類

別添用めんつゆ 増減要因

- 【中食用 ↘】
 - ・うどん、素麺のつゆ

単位：千円



業務用ラーメン 増減要因

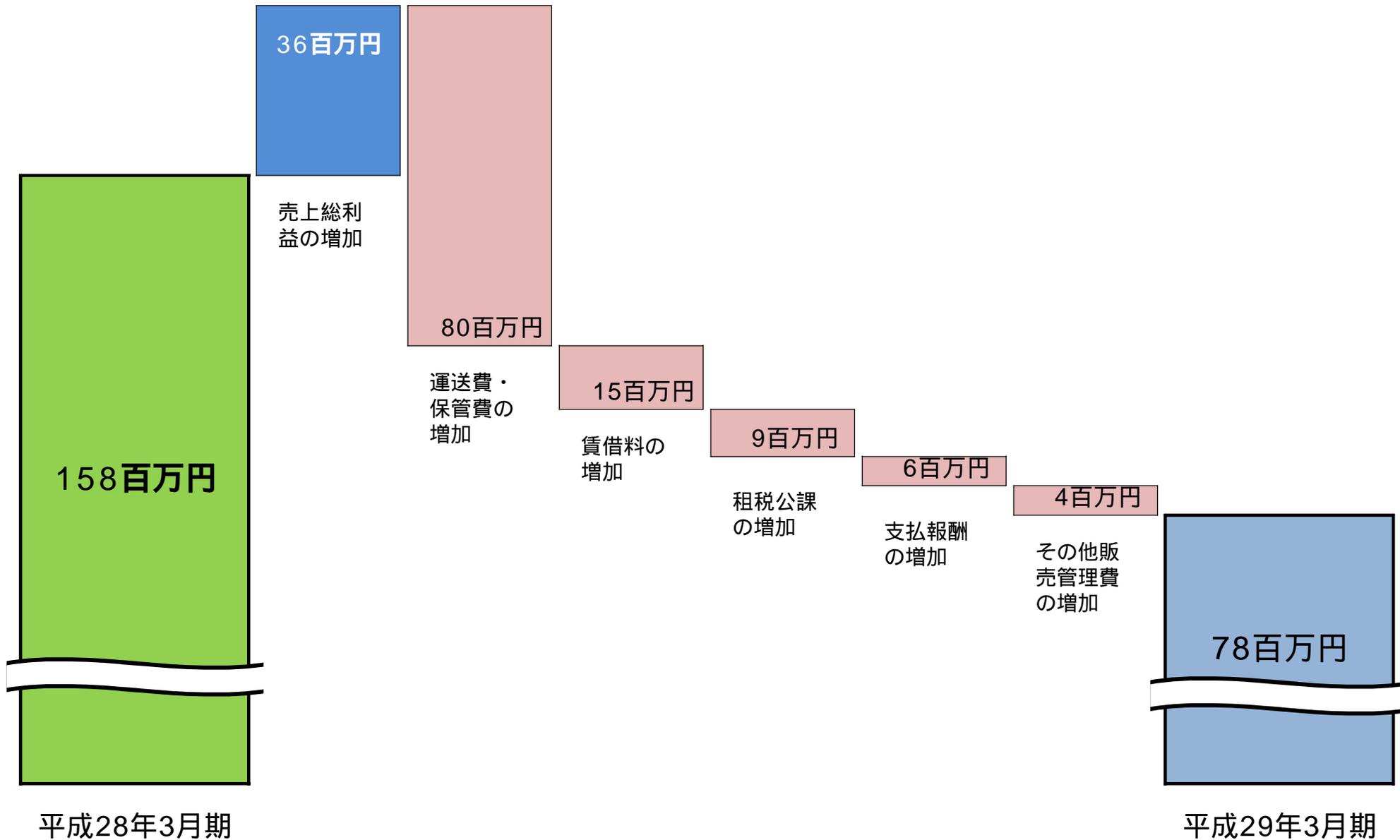
- 【外食用 ↗】
 - ・豚骨、味噌ラーメンスープ、はまぐりラーメンスープ
- 【中食用 ↗】
 - ・味噌、醤油、塩系ラーメンスープ

業務用その他 増減要因

- 【中食用 ↗】
 - ・あんかけのタレ、チャーハン等の炒め用のタレ
- 【外食用 ↗】
 - ・丼のタレ、梅ソース、焼肉・焼き鳥のタレ

業務用めんつゆ 増減要因

- 【外食用 ↗】
 - ・うどんつゆ、そばつゆ
- 【中食用 ↗】
 - ・うどんつゆ、そばつゆ



【営業CF】

主な増減要因

・減価償却費	+136百万円
・棚卸資産	+7百万円
・売上債権	+7百万円

【投資CF】

主な増減要因

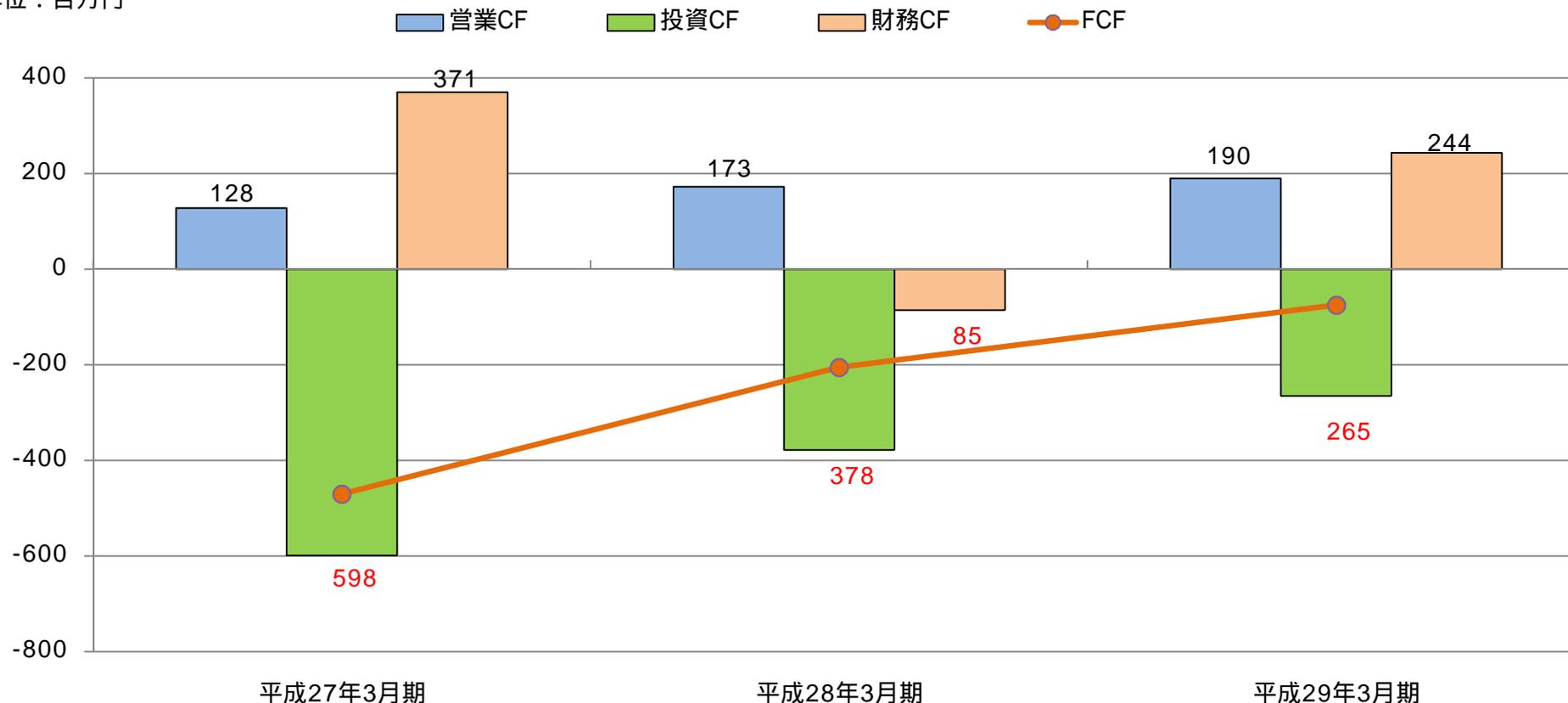
・有形固定資産取得	+145百万円
・無形固定資産取得	16百万円
・有価証券取得	10百万円

【財務CF】

主な増減要因

・長期借入による収入	+1,400百万円
・短期借入金の純増減額	560百万円
・長期借入金の返済	487百万円

単位：百万円

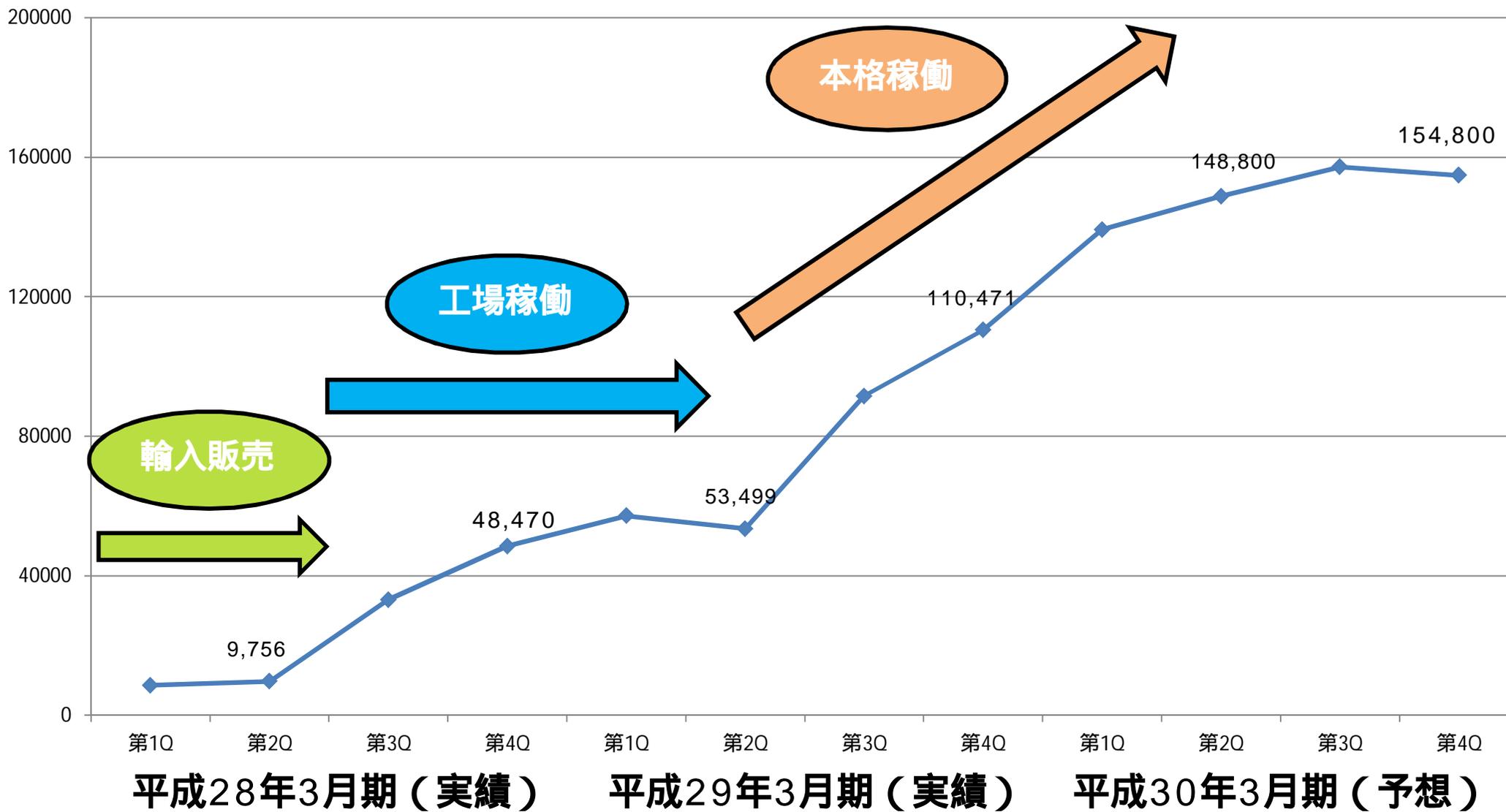


3 . 平成29年3月期 業績予想

単位：百万円	平成29年3月期			平成30年3月期（予想）			
	上期	下期	通期	上期	下期	通期	差額
売上高	3,862	4,231	8,094	4,127	4,388	8,515	421
原価	3,060	3,289	6,350	3,241	3,440	6,681	331
売上総利益	801	941	1,743	886	948	1,834	91
販管費	833	831	1,665	830	878	1,708	43
営業利益	31	110	78	55	71	126	48
経常利益	41	104	63	44	59	103	40
親会社株主に帰属する 当期純利益	80	24	55	6	5	1	54
EPS	-	-	6.78円	-	-	0.12	-
ROE	-	-	1.4%	-	-	-	-
配当（円）	-	-	5円	-	-	5円	-

1ドル = 120円で計算しております。

単位：千円



1ドル = 120円で計算しております。