

# 2020年3月期決算説明資料



2020年5月18日  
株式会社ミクリード  
証券コード：7687

**MICREED**

# 1.事業概要

## 2.決算概要

## 3.業績見通しおよび成長戦略

会社名	株式会社ミクリード (MICREED Co.,Ltd)
設立	2012年11月 (創業は1995年10月)
所在地	東京都中央区日本橋二丁目16番13号 - 出荷センター (千葉県習志野市) - 受注センター (佐賀県佐賀市)
資本金	77,865千円 (2020年3月末現在)
代表者	片山 礼子
役員数	役員数23名 (常勤20名、非常勤役員3名)
事業内容	通信販売による飲食店向け業務用食材等の企画・販売

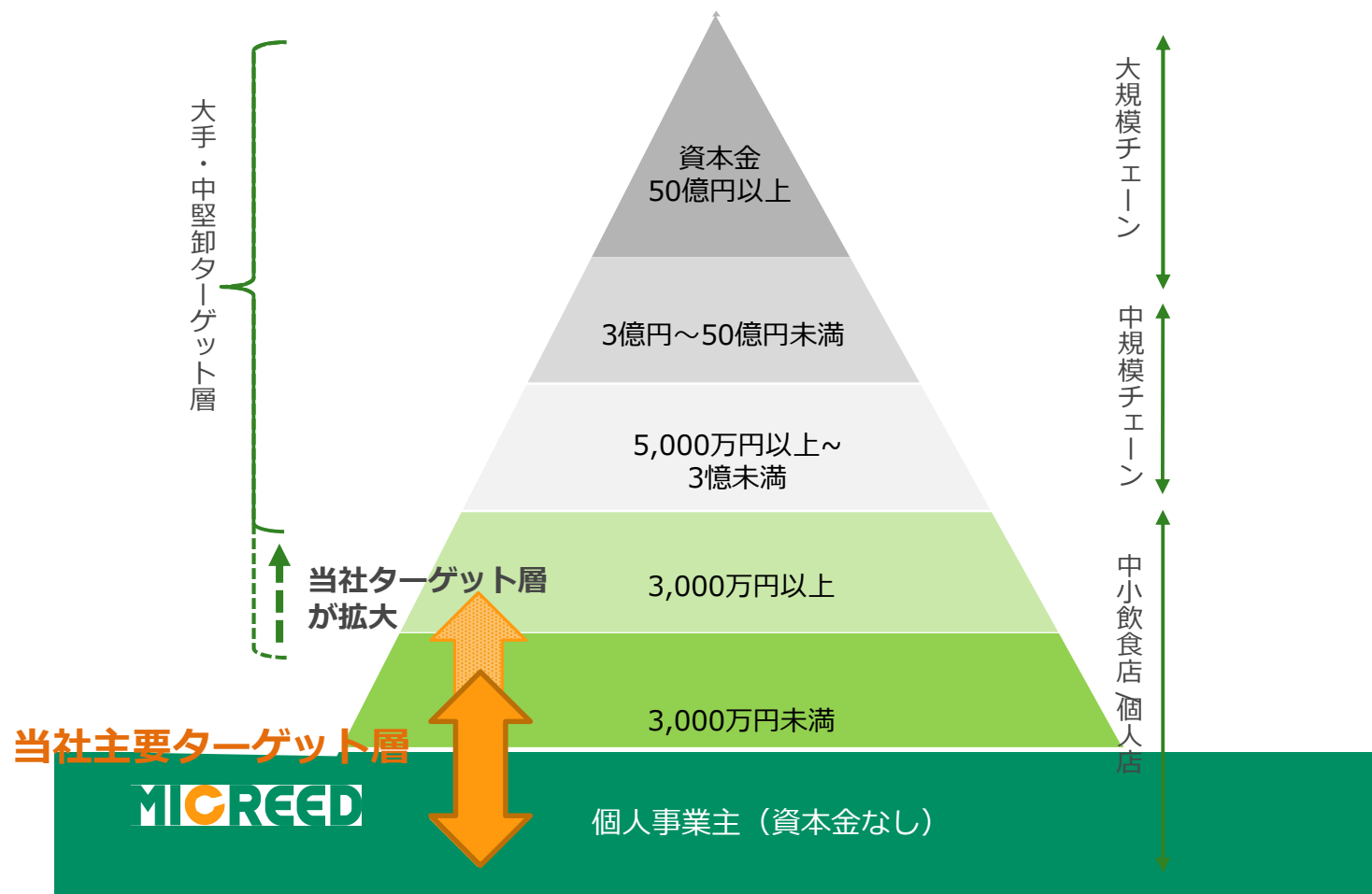
- ミスミ時代より“持たざる経営”を信奉しており、現在でも事業の中核機能以外は、それぞれの専門事業社へ業務委託し、事業環境の変化にスピーディに対応できるような組織体制を維持しております。



# 最も店舗数の多く、競争が少ないゾーンが主要顧客

- 当社は、業務用食品卸にとって営業効率が良くないため、ターゲットにしたくない中小飲食店を主要顧客層としており、仕入弱者にご支持頂いている
- 近年、志向の多様化によるチェーン離れや働き方改革の進展による業務用食品卸の顧客絞り込みから、利用顧客数は拡大傾向

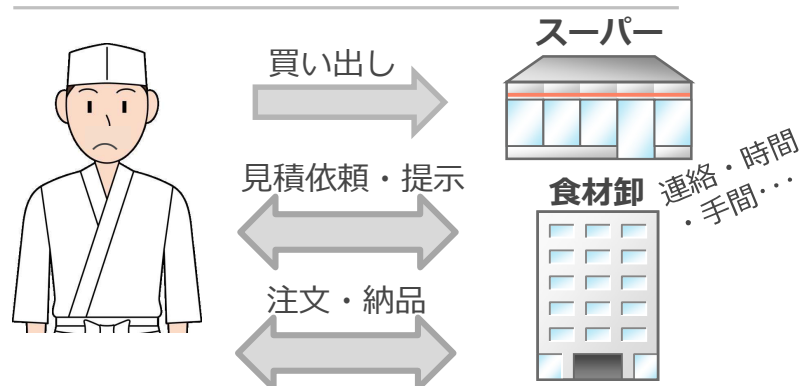
資本金規模別飲食店数のイメージ図



出所：総務省統計局「平成28年経済センサス-活動調査」「平成24年経済センサス-活動調査」

- 当社は、居酒屋をメインとした中小飲食店が、困っていることを解決するための商品やサービスを提供することを目指しています。商品・サービス・インフラ等の一連の事業モデルを“マーケットアウト”の視点で創り上げたミスミのDNA（※APPENDIX①参照）が当社に根付いています。
- 外部環境の変化によりニーズも変化しますが、その変化を的確に把握し、軌道修正したり、新しいことに取り組んでいます

## 従来の食材仕入れ



注文できるまで、時間も手間もかかる  
もっと手軽に食材を注文したい

商品はあるか？いくらか？見積が必須

定価がなく、食材卸の言い値

注文は月～土曜の9～18時まで

欠品は日常茶飯事

納品は毎週2回決まった曜日

## ミクレードを活用した食材仕入れ



余計な連絡は不要！いつでも誰にでもどの商品でも  
公平な価格で1個から注文できる

WEBやカタログ・小冊子で商品案内

平等な表示価格・有効期間中は価格保証

注文は365日の9～26時まで（WEBは24時間）

お届け保証率99.8%\*

納品は365日ご指定日に！

\*お届け保証率とは、注文時のお届け予定日にお届けした率

# 種類が多く、競争の少ないサブメニューが主要商品

- 中小飲食店は顧客の支持を得るため、自店のお薦めメニューは厳選食材を安く仕入れ、自身で調理することで原価率を抑え、ほとんどの顧客に注文してもらい、収益の大部分を稼ぐ
- サブメニューもお店のレベルに見合うメニューを提供したいが、出来るだけ**仕入・調理等に手間をかけられないため、独自性や季節性・希少性などを重視し**、お店の格を落とさないような仕入れを心がける
- 当社は**スーパーサブを目指し**、サブメニュー用の手間なし商品等を中心に提供する

焼き鳥居酒屋●●●メニュー			本日のおすすめ
<b>焼き鳥</b> はつ (たれ・しお) 砂ぎも ねぎま (たれ・しお) ささみ しぞ巻き なんこつ ぼんじり 焼き鳥盛り合わせ  <b>つくね</b> 月見つくね チーズつくね 梅しぞつくね おろポンつくね 明太マヨつくね	<b>サラダ</b> 大根サラダ チョレギサラダ 豚しゃぶサラダ  <b>よりどり肴</b> 名物鶏唐揚げ タコ唐揚げ 焼き餃子 チーズフライ アスパラベーコン巻 エリンギバター チーズハッドグ たこぶつ 焼きナス おしんこ	<b>ご飯もの</b> チャーハン 焼きおにぎり お茶漬け  <b>スープ</b> 鶏がらスープ 味噌汁  <b>デザート</b> アイス フォンダンショコラ だんご 季節のデザート	<b>とりあえず</b> お刺身盛り合わせ じゃこねぎ豆腐 きゅうり浅漬け もずく酢 だし巻き卵 枝豆  <b>一品もの</b> おりじなるピザ エイヒシ たけのこ ウィンナー5種盛り 手羽先炭火焼き



常に仕入先を厳選し仕入れる

**メインメニュー**

来店客のほぼ100%が注文  
原価は限りなく安く  
手作りで高品質・超美味しい

**サブメニュー**

美味しいは当たり前  
注文が少ないのでロス対策・保管効率重視  
他店との差別化を図りたい  
季節や流行を取り入れたい

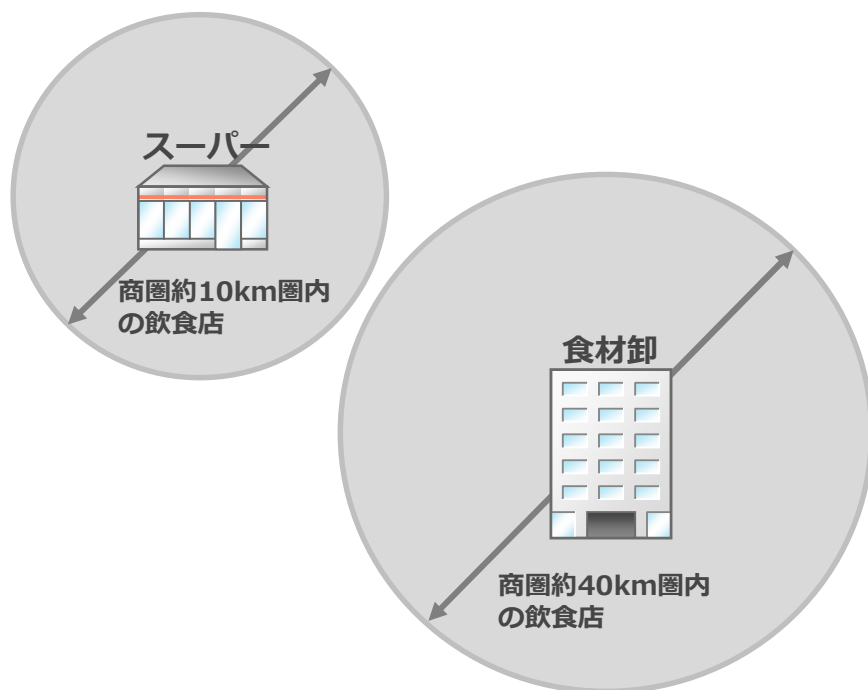


中小飲食店の  
セントラルキッチン  
**MICREED**

# ターゲット顧客の絞り込み条件の違い

- 競合のスーパーや業務用スーパー・食材卸などが、店舗や倉庫から一定の範囲を商圏とするのに対し、当社は、通販モデルのため**日本全国を商圏**としている
- 商圏を日本全国とすることにより、**居酒屋をメインとした中小飲食店に特化**した商品やサービスを提供することを目指す

## スーパー・食材卸

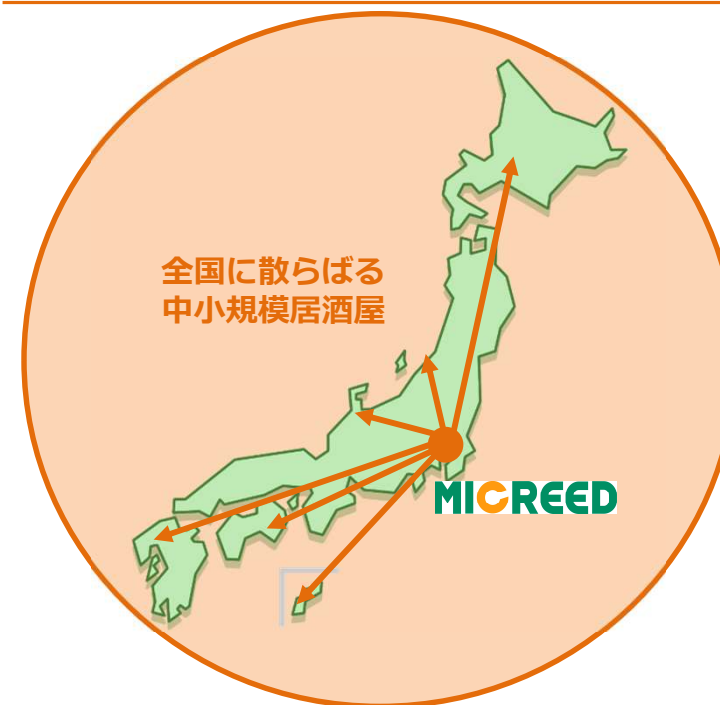


商圏が限定されている

ターゲット顧客を絞り切れない

汎用的な商品の品揃え

## ミクレード



商圏は日本全国

居酒屋をメインとした中小飲食店

中小飲食店をサポートする品揃え



# 当社の特長①：商品特性・品揃え

- 中小飲食店に特化した通販ならではのロングテールな品揃え（食品卸にない、業務用C&Cにも並んでいない商品像）“**中小飲食店のセントラルキッチン**”を目指す
- 中小飲食店の**保管効率・ロス率**などを勘案した、バラ凍結・シート入り・個食・小パック商品
- 中小飲食店の**独自色を発揮**するための“**下処理済み食材**”・“**流行品**”・“**季節品**”

個食パック：たこぶつ



下処理済み食材：豚バラの柔らか煮



セット商品：焼き鳥盛り合わせ



下処理済み食材：焼きナス



シート入り：するめいか刺身



流行品：チーズハッドグ



カット済み：  
プチカットケーキ（抹茶）



バラ凍結：カットレモン



流行品・個食パック：  
タピオカドリンクの素



季節食材：  
さくら生麩スライス

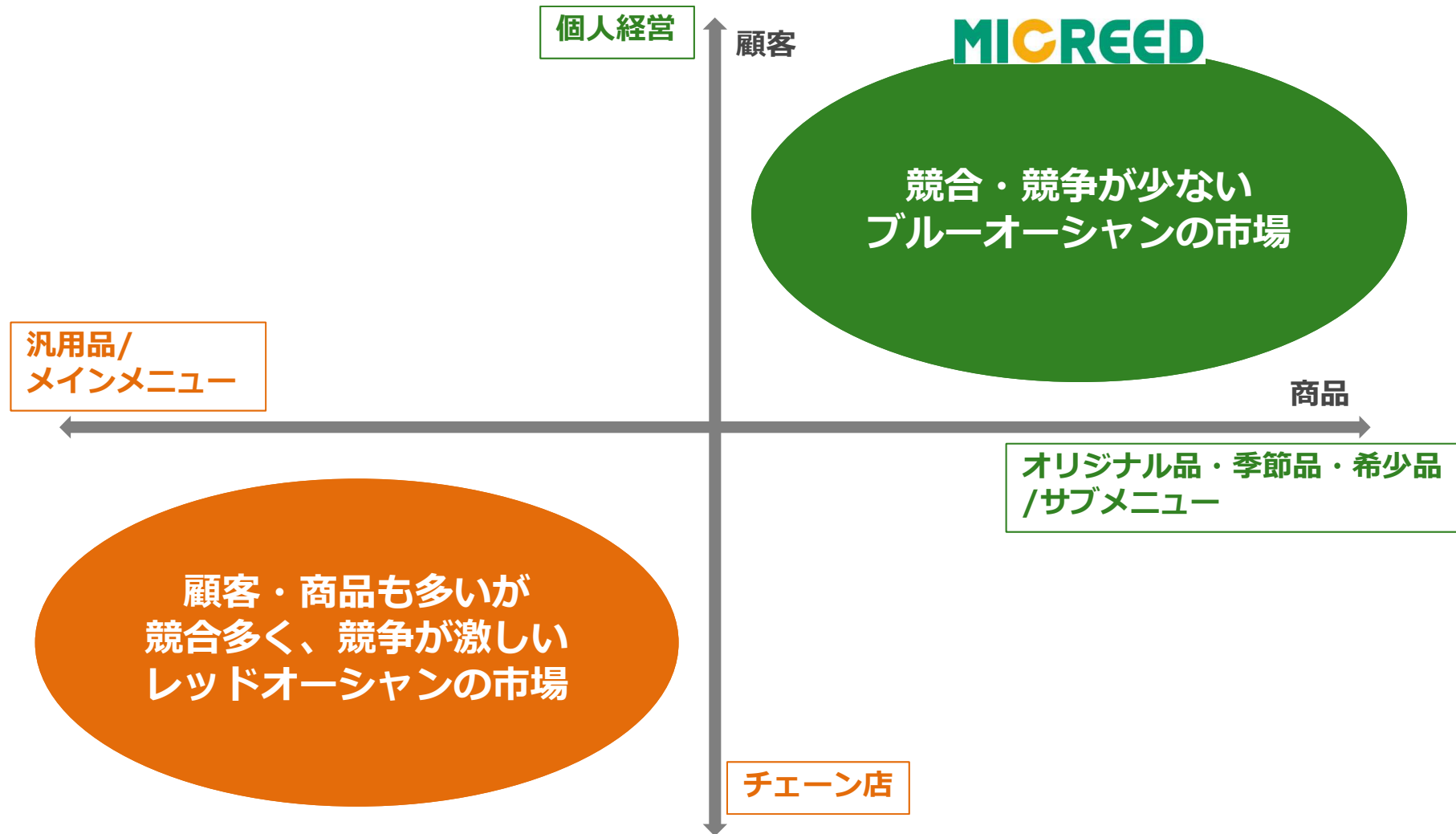






# 競争の少ない領域が主戦場

- 顧客・商品ともに競合が少ないブルーオーシャンがミクリードの主戦場
- 消費者の嗜好の多様化、業務用食材卸の人手不足から、当社主戦場は広がり続けている

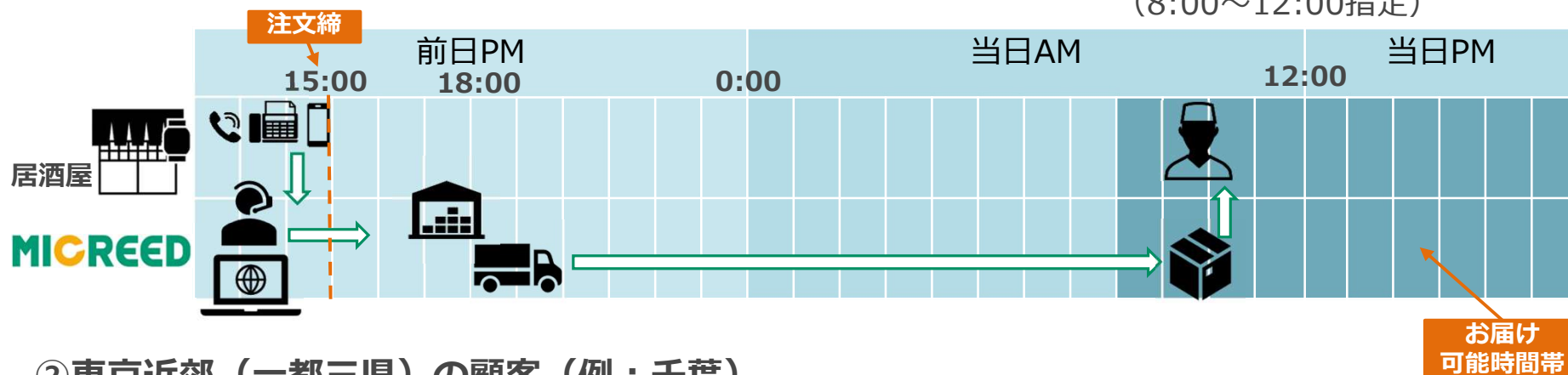


## 当社の特長③：注文・配送

- 中小飲食店の日々の業務を棚卸し、最適なインフラを構築
- **欲しい時に欲しいものを1パックから注文・お届け可能！**
- **365日受注・出荷可能**。閉店後に在庫を確認して注文できるよう**26時（AM2時）まで**オペレーターが受注対応

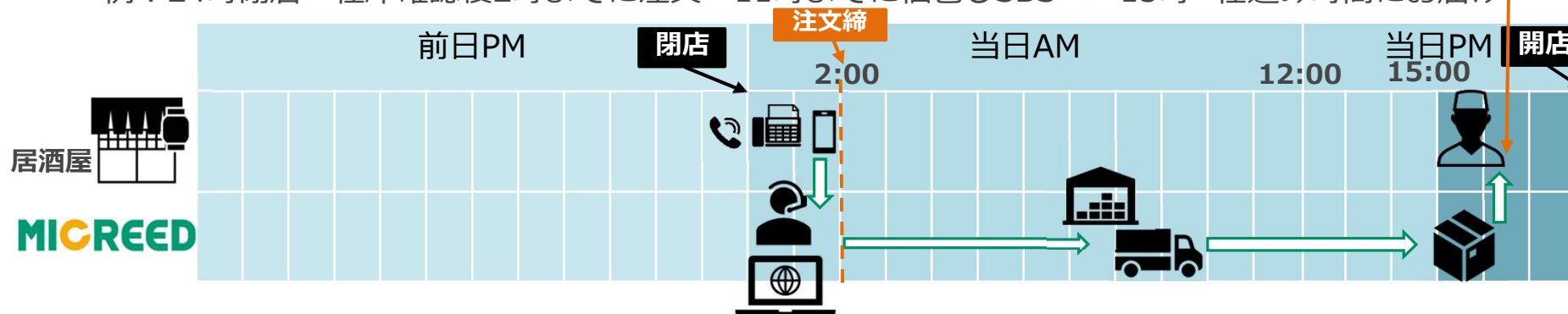
### ①地方（一都三県以外）の顧客（例：広島）

例：ランチ後、前日15時までに注文⇒18時までに梱包しヤマト運輸へ⇒翌AM以降指定時間にお届け（8:00～12:00指定）



### ②東京近郊（一都三県）の顧客（例：千葉）

例：24時閉店・在庫確認後2時までに注文⇒11時までに梱包しSBSへ⇒15時～仕込み時間にお届け

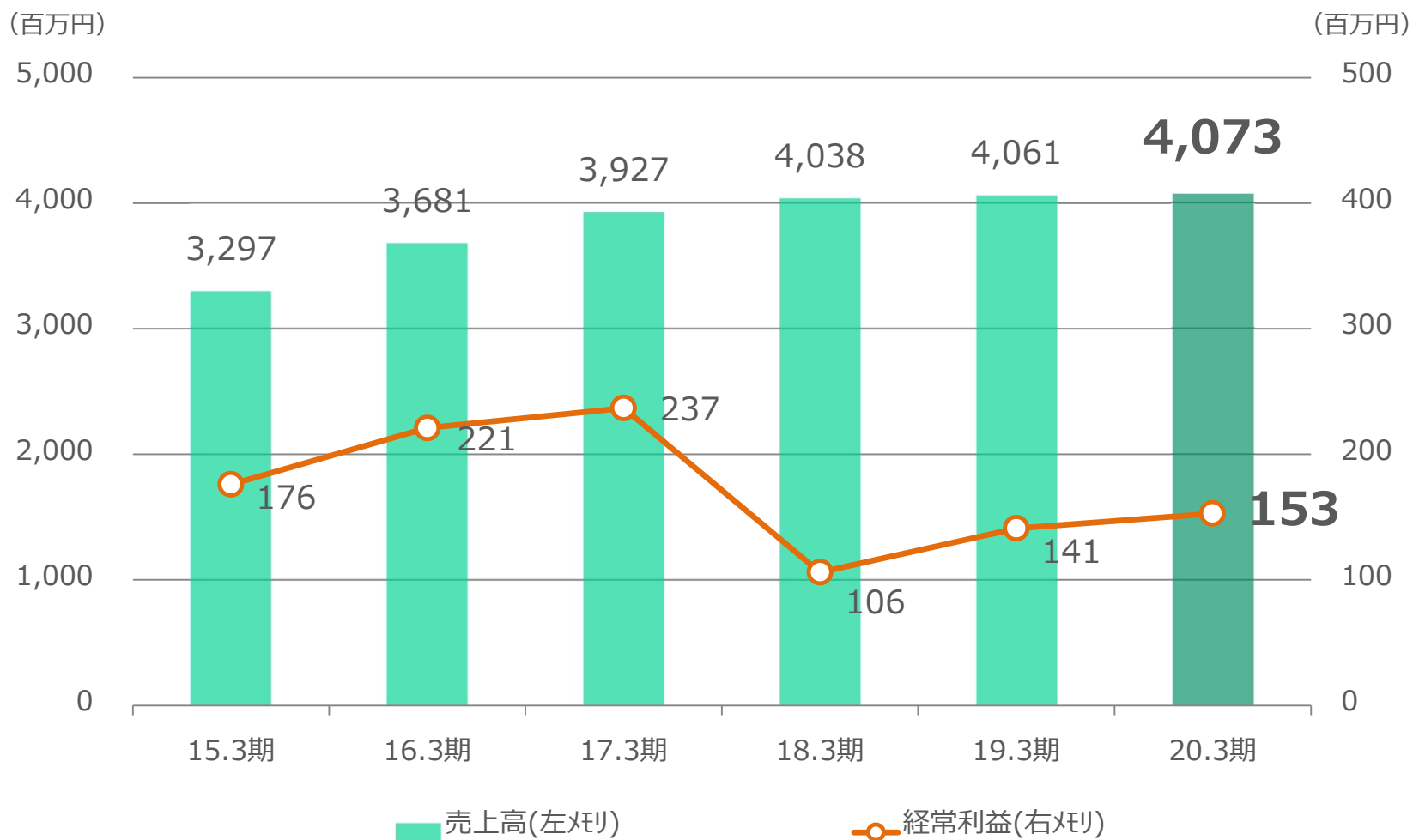


## 1.事業概要

## 2.決算概要

## 3.業績見通しおよび成長戦略

- 2020年3月期は、辛うじて増収・増益
- 2020年2月後半より新型コロナウイルス（COVID-19）感染の影響が出始め、時間を追うごとに厳しい状況となる。





- 売上高は、期初計画に対し若干のショート。2月まで順調に推移したものの、3月上旬より新型コロナウイルス（COVID-19）の影響が顕著に表れたため。

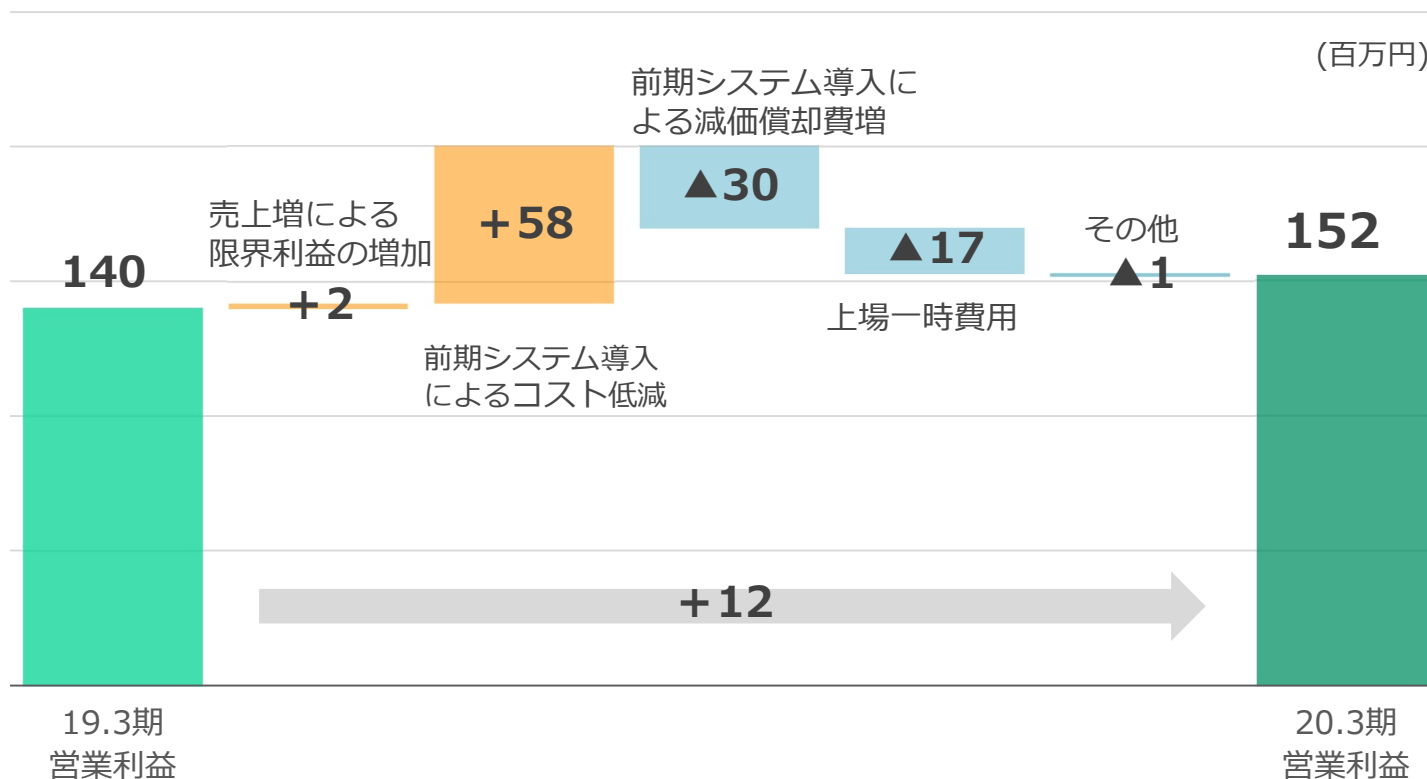
(百万円、件、%)

	19.3期 (実績)	20.3期 (当初計画)	<b>20.3期 (実績)</b>	(前期比)
売上高	4,061	4,202	<b>4,073</b>	+0.3
売上総利益 (総利益率)	1,364 (33.6)	—	<b>1,372 (33.7)</b>	+0.6 (+0.1pt)
営業利益 (営業利益率)	140 (3.5)	161 (3.8)	<b>152 (3.7)</b>	+8.6 (+0.2pt)
経常利益	141	162	<b>153</b>	+8.5
当期純利益	110	118	<b>105</b>	▲4.5
顧客数 <sup>(※)</sup>	7,988	—	<b>8,668</b>	+8.5
既存顧客数	6,976	—	<b>7,542</b>	+8.1
新規顧客数	1,013	—	<b>1,127</b>	+11.3

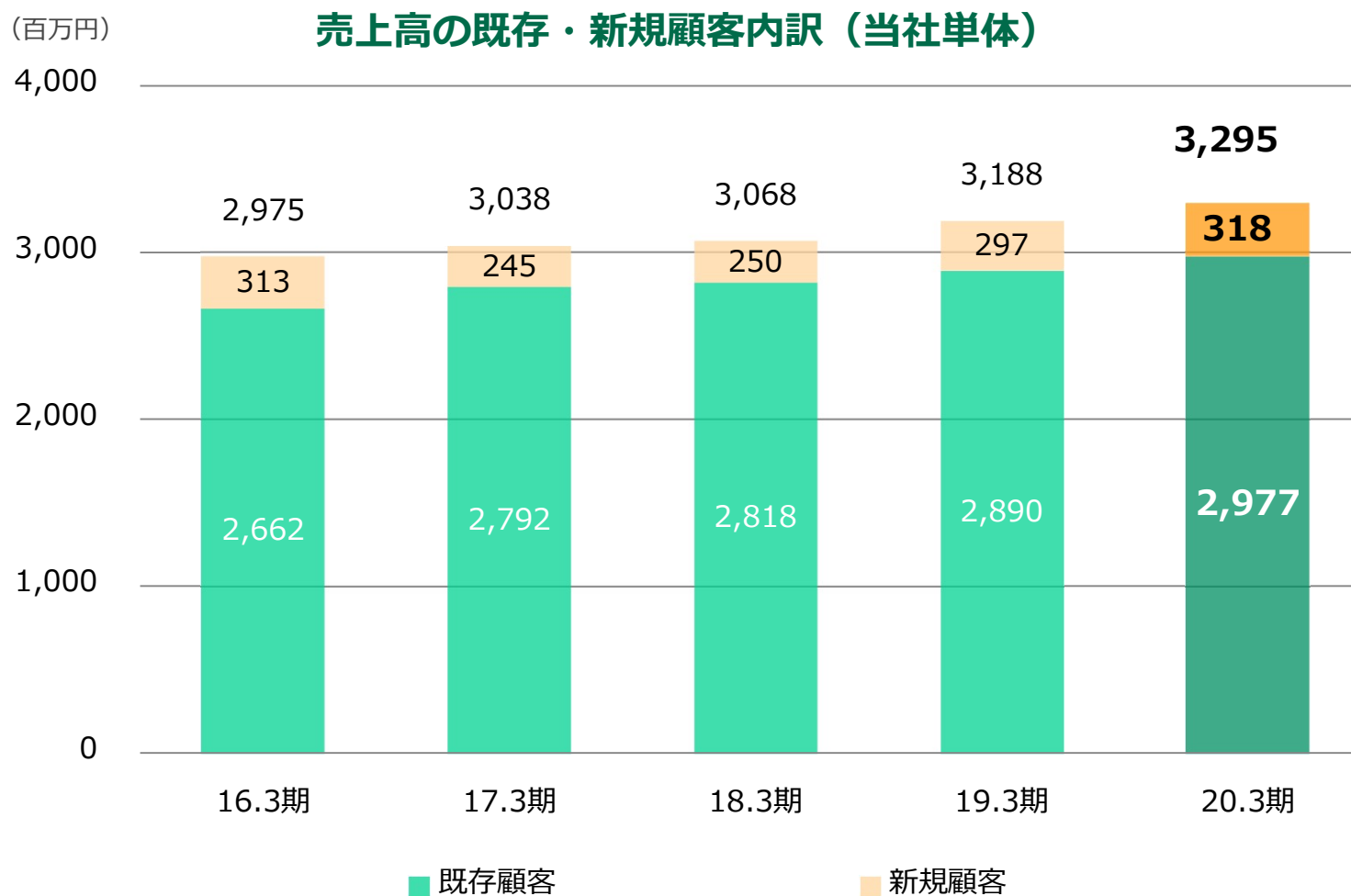
※各月の平均値を取っているため、四捨五入の関係で既存・新規の合計と一致しない場合があります

# 営業利益増減要因

- 前期の新システム導入による償却費増を大きく上回るコスト削減効果
- マザーズ上場による一時費用を吸収し営業増益



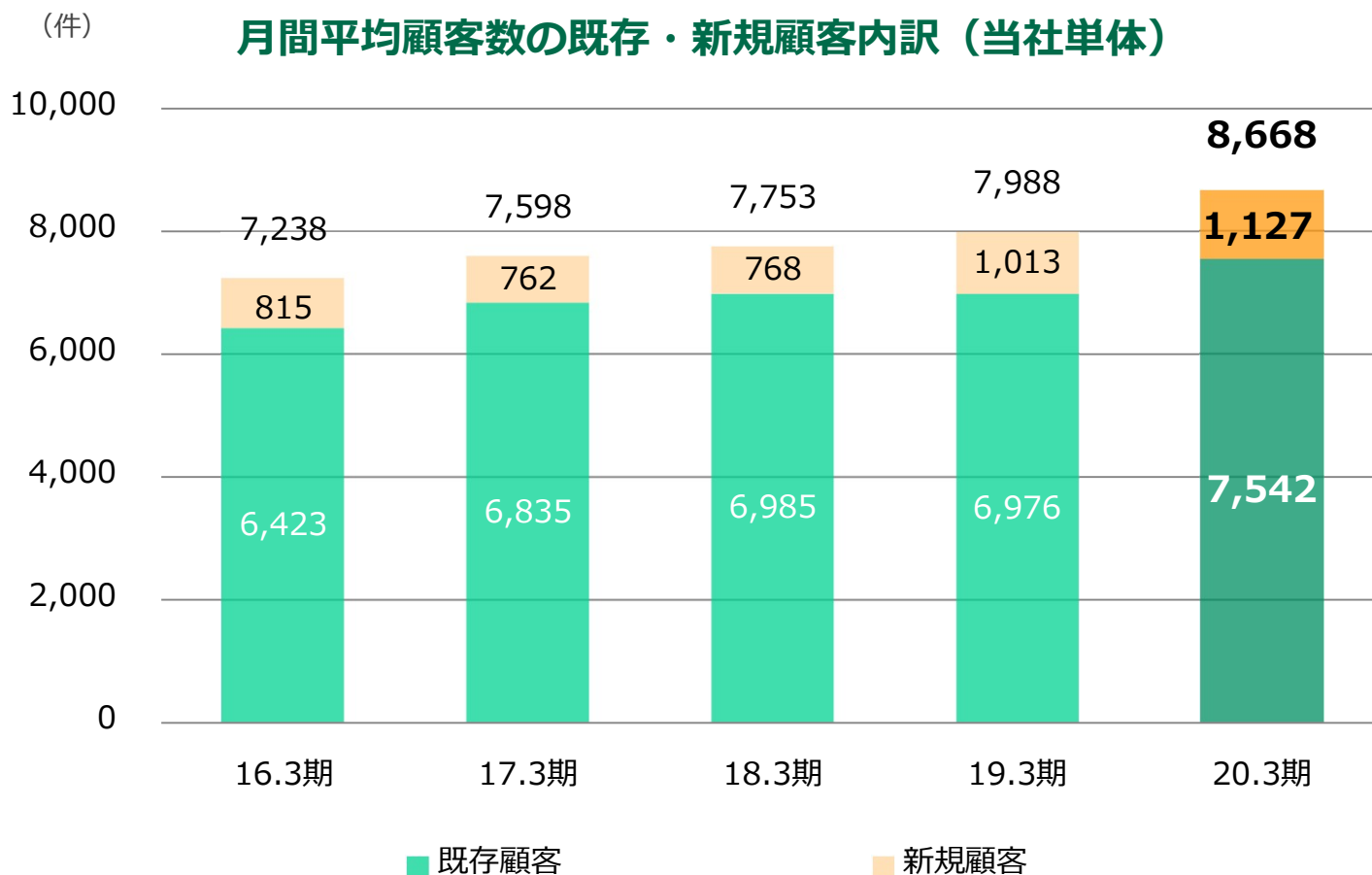
- 3月の売上高が減少したものの、通年で既存顧客・新規顧客ともに売上高は増加



※既存顧客は、前期以前に売上計上のある顧客。新規顧客は、当期はじめて売上計上があった顧客

## 既存・新規別顧客数の推移

- WEBサイトのリニューアルにより、集客力が高まり新規顧客が増加
- またサイトの利便性が向上したことで、既存顧客も継続率高まり増加

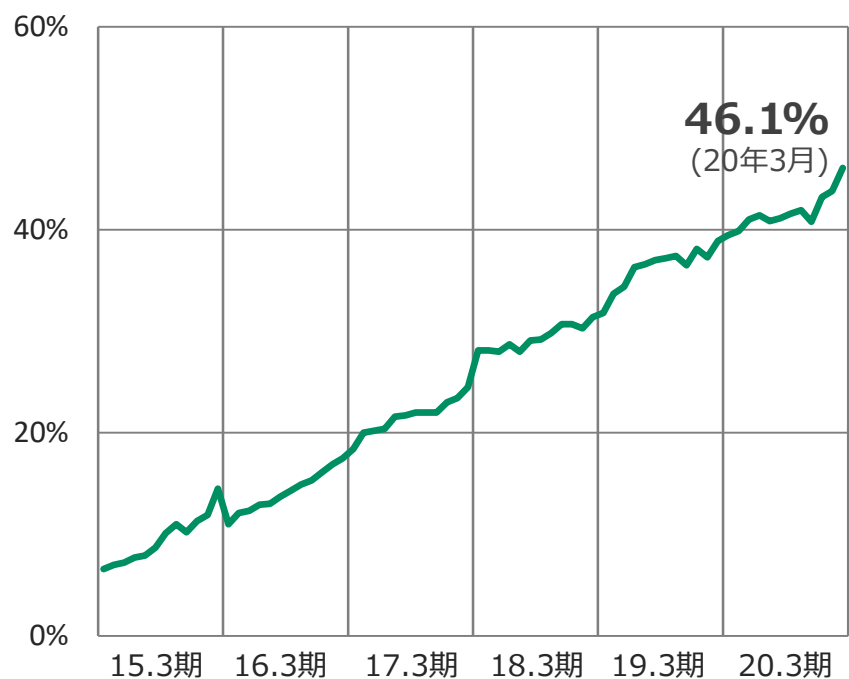


※顧客数は毎月の1回でもご購入頂いた顧客数の平均。新規顧客は、当該期中に初めてご購入のあった顧客数の月平均。

四捨五入の関係で既存顧客数と新規顧客数の合計が一致しない場合があります

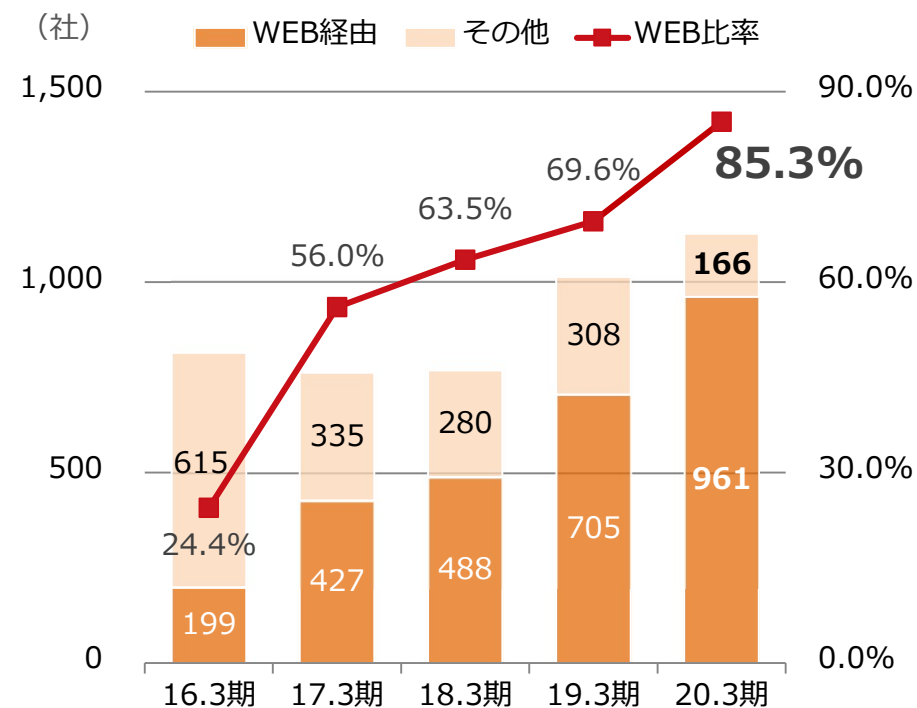
- 19.3月期以降、段階的なWEBサイトのリニューアルにより、**ネット受注率・新規顧客WEB比率が共に大幅増**
- 更なるシステム投資により、登録⇒注文の導線を改善したり、有益な情報を検索・提供できる環境を整備し、**新規顧客獲得数の増加・見込み顧客層へのリーチ度を高める**

## ネット受注率（全取引）



※受注件数ベース

## 新規顧客のWEB経由比率





# バランスシート

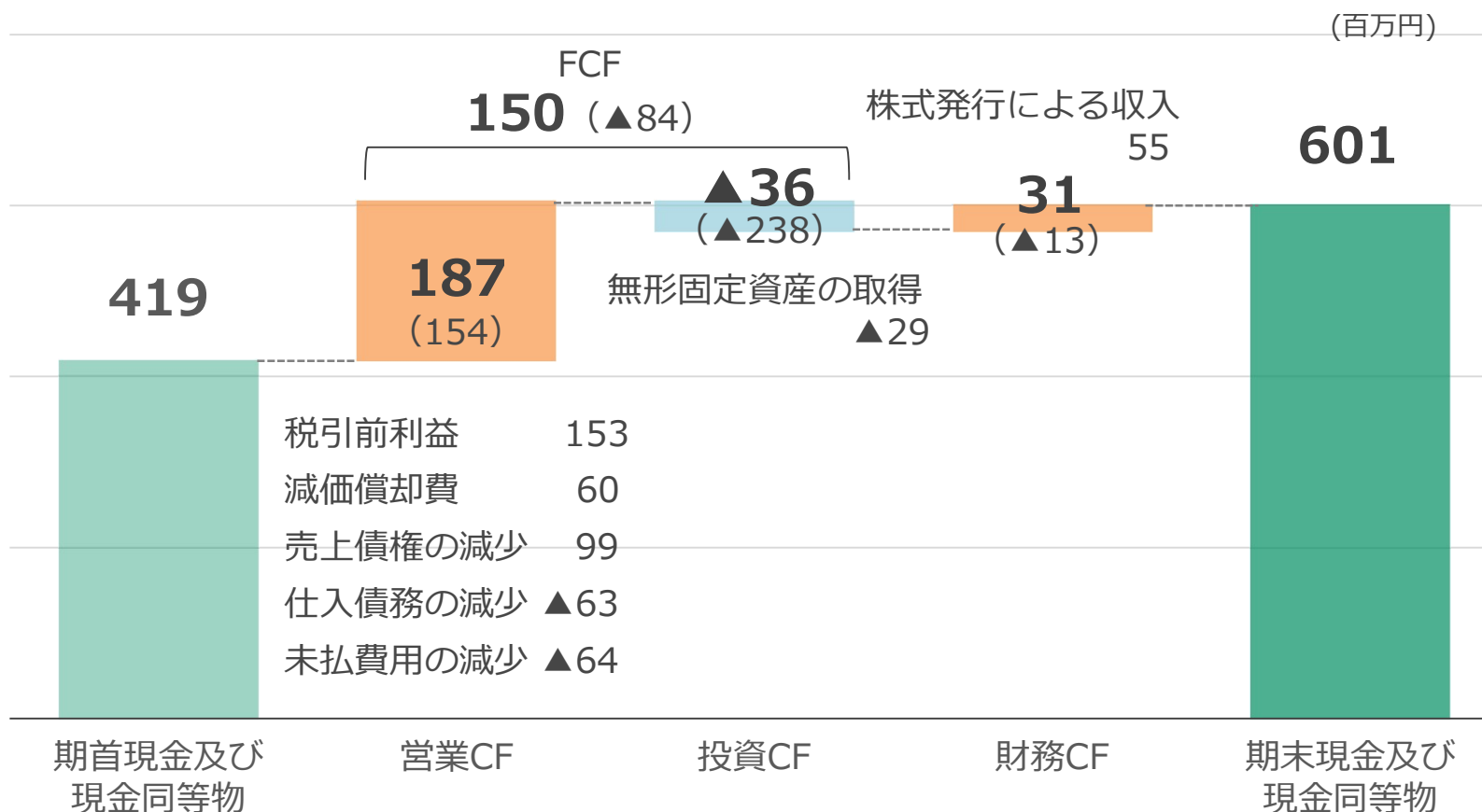
- **自己資本比率68.7%** (+7.8pt)。事業運営に必要な最低限のシンプルなバランスシート。新株発行による資金調達にともない、さらに強固な財務体質に

(百万円)

	19.3期末	20.3期末	増減	補足
流動資産	1,102	<b>1,172</b>	+69	
現預金	419	<b>601</b>	+181	営業C F と株式上場による資金調達
売掛金	533	<b>433</b>	▲99	3月の売上高減少
固定資産	272	<b>245</b>	▲26	
資産合計	1,375	<b>1,418</b>	+42	
流動負債	527	<b>431</b>	▲96	
買掛金	364	<b>300</b>	▲63	3月の売上高減少
固定負債	10	<b>12</b>	+1	
負債合計	537	<b>443</b>	▲94	
資本金	50	<b>77</b>	+27	新株発行による増加
純資産合計	837	<b>975</b>	+137	利益増及び新株発行による増加
負債純資産合計	1,375	<b>1,418</b>	+42	

# キャッシュフロー

- 営業活動に伴う資金収入を主要因として、現預金は4億円から6億円まで増加。
- 財務CFにおいては上場に伴う株式発行収入が発生。



※カッコ内は19.3期

## 1.事業概要

## 2.決算概要

## 3.業績見通しおよび成長戦略

- 新型肺炎(COVID-19)の感染拡大の影響で経済活動の停滞は避けられない見通し
- 当社の顧客である居酒屋等の飲食店に関しては、感染予防のための営業自粛や営業時間短縮、来店客の減少により厳しい状況に置かれており、食材を提供する当社の事業環境にも影響

新型肺炎(COVID-19)の感染拡大の当社業績に与える影響について、現時点では合理的な予測が困難であるため、**2021年3月期業績予想および配当予想は未定**とし、今後、開示が可能となった時点で速やかに公表いたします

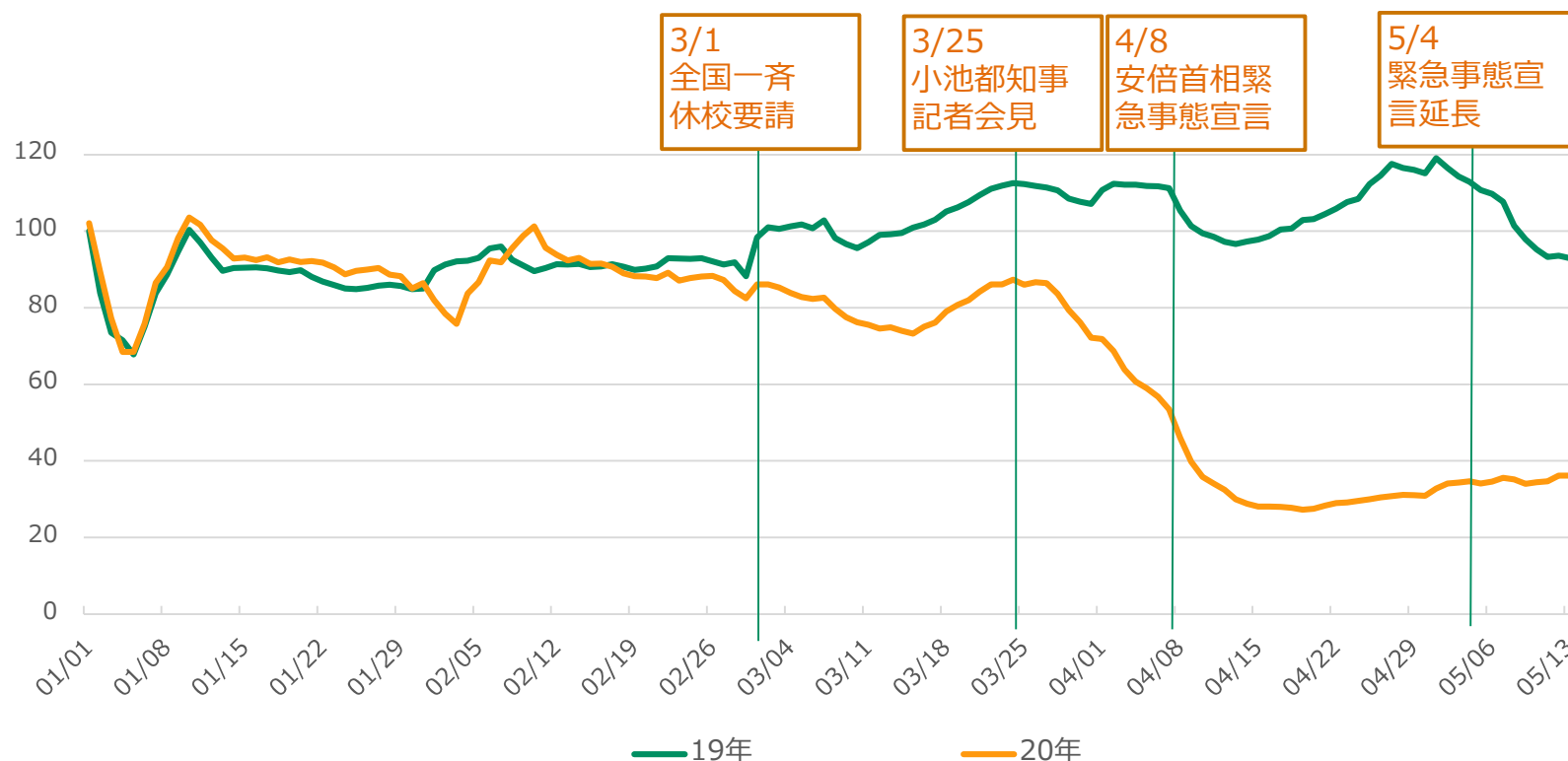
新型肺炎(COVID-19)の今後の推移を見極め、投資等は柔軟に対応してまいります。仮に、4月下旬の売上状況が期末まで続いても、前期末6億円強の現預金のうち4億円程度は維持できると試算しており、**当社財務基盤は盤石**なものと考えております

## 足もとの状況について

- 下図の通り、3月に入り売上の減少が続く。特に3/1の安倍首相による休校要請、3/25の東京都知事の記者会見、4/8の緊急事態宣言発令と、それぞれの節目を境にマイナス幅が拡大
- 現在、緊急事態宣言が全国47都道県に広がる中、4月は前年比30%程度の売上高水準

### ご参考：売上高の推移（7日移動平均）

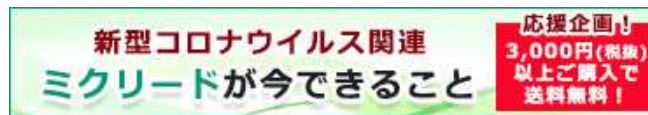
2019年1月1日の移動平均値を100とした指数





## 新型肺炎（COVID-19）対策 ⇒ 当社サイトに特設コーナー設置

- 送料無料バーの金額引き下げ（6,000円→3,000円）
- WEBによる各種情報発信
  - － 新型肺炎に関する情報（感染予防に関する情報 等）
  - － コロナ下での営業支援情報
  - － 店舗継続のための情報（補助金・助成金、資金繰支援等）



【2020年5月15日現在の掲載内容】

### ミクレードが今できること

いつもミクレードをご利用いただきまして、誠にありがとうございます。

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、政府から緊急事態宣言が発令されました。

このような時期だからこそ、ほんのわずかもかもしれませんが、お客様のお力になれるよう努めて参ります。

**応援1.5月末まで期間延長！送料無料バー半額キャンペーン**

**応援2.新型コロナウイルスに関する情報サイトリンク集**

**応援3.デリバリーを始める前に知っておきたいこと**

**応援4.調理人1人でもランチ提供可能。ランチを始めよう！**

**応援5.必読！お店を継続させるために！こんな時、何を見ればいいのか？**

**応援6.必読！お弁当やテイクアウトの安全のために確認すべきこと**

## 将来を見据えた布石を着実に打つ

上場時に調達した資金は、約束通り将来を見据えた投資に使う

- EC機能強化に向けた投資の継続
- 人材強化 ⇒ ITの専門人材採用済み

当社の強みであるサブメニュー/独自性の高い商品開発の強化

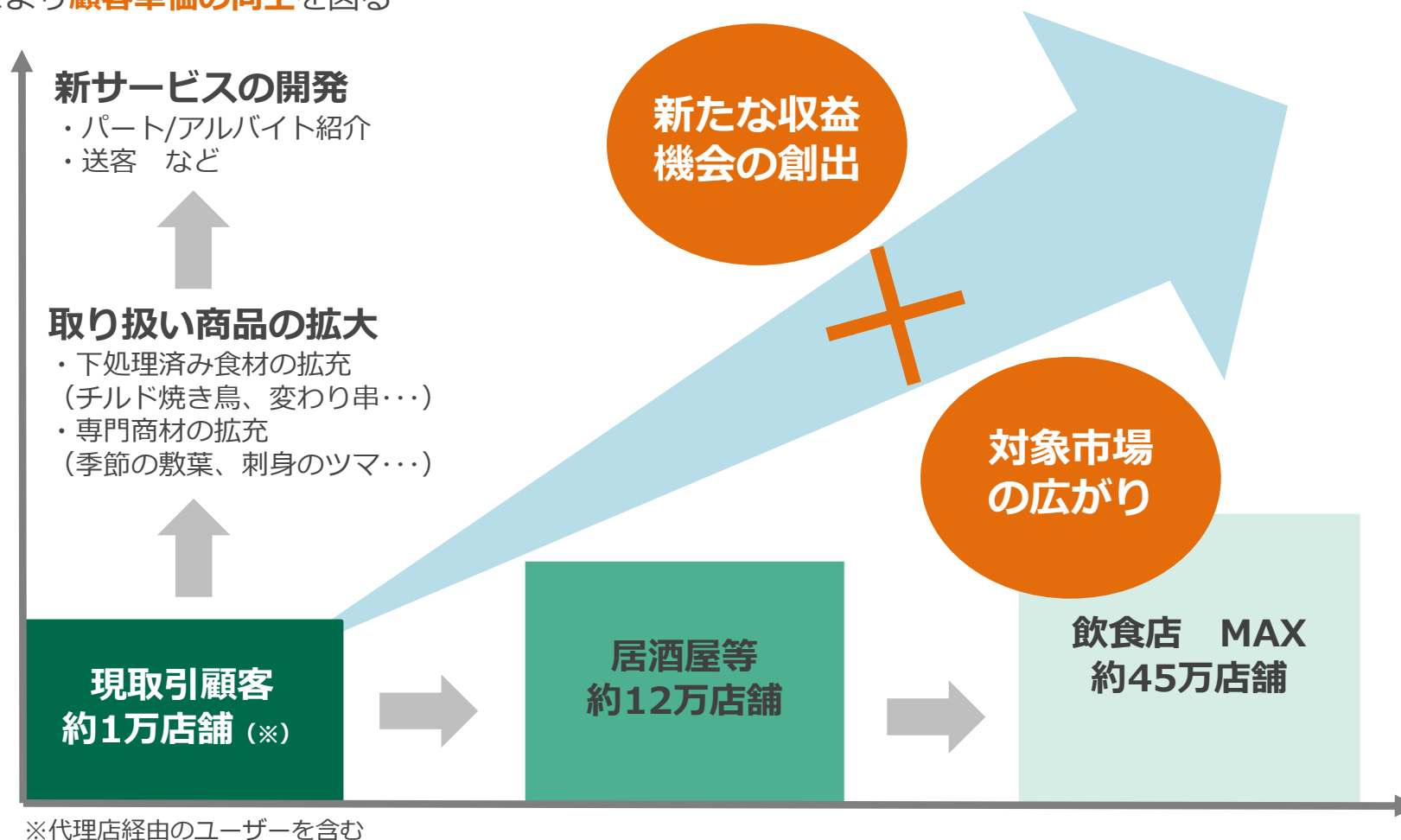
### 新サービス（EC経由/非物販）の開発推進

- テンポスバスターズとの提携の深化
- 顧客層が共通する様々な業態と幅広い提携を模索
- 顧客の共有化を図りながら相互の商品・サービスの提供を進める



足もと、当社も顧客も、コロナで苦しいが、  
居酒屋経営の意欲を持ち続けるオーナーを全力でサポートし、  
**アフターコロナを見据えた打ち手を決して止めない**

- 新規顧客獲得のWEB活用により、メイン業種の居酒屋だけでなく、**他業種へも見込み客層を広げ、顧客数の拡大**を図る
- また、**代理店の開拓を積極的進め、一気呵成な顧客数拡大に活用**する
- 一方、既存顧客へは、未取り扱い商品による拡販や人材紹介・送客などの新たなサービス展開などにより**顧客単価の向上**を図る



## 基本方針

- 配当については、今後を見据えて必要な内部留保を確保しつつ、安定した20%配当を継続してまいりたいと思っております
- 中間配当と期末配当の年2回の剰余金配当を予定
- 内部留保に関しては、今後経営環境の変化に対応すべく、今以上にコスト競争力を高め、市場のニーズに応える商品・サービスを開発・展開し、事業発展させるための原資とさせていただきます



## 配当予想

今期の配当予想につきましては、開示が可能となった時点で速やかに公表いたします

- 本書には、当社に関連する見通し、将来に関する計画、経営目標などが記載されています。これらの将来の見通しに関する記述は、将来の事象や動向に関する現時点での仮定に基づくものであり、当該仮定が必ずしも正確であるという保証はありません。様々な要因により実際の業績が本書の記載と著しく異なる可能性があります
- 別段の記載がない限り、本書に記載されている財務データは日本において一般に認められている会計原則に従って表示されています
- 当社は、将来の事象などの発生にかかわらず、既に行っております今後の見通しに関する発表等につき、開示規則により求められる場合を除き、必ずしも修正するとは限りません
- 当社以外の会社に関する情報は、一般に公知の情報に依拠しています
- 本書は、いかなる有価証券の取得の申込みの勧誘、売付けの申込み又は買付けの申込みの勧誘（以下「勧誘行為」という。）を構成するものでも、勧誘行為を行うためのものでもなく、いかなる契約、義務の根拠となり得るものでもありません



## 補足資料

