



# 和弘食品株式会社

2022年3月期 第2四半期 決算説明資料

北海道の新鮮な食材をもとに、**スープ・タレ・天然エキス**を作り出す業務用調味料の専門メーカーです。

2021年11月11日  
証券コード 2813



1. トップメッセージ
2. 2022年3月期 第2四半期 連結決算概要
3. 日本セグメント概要
4. 米国セグメント概要
5. 2022年3月期 連結業績予想

1. トップメッセージ
2. 2022年3月期 第2四半期 連結決算概要
3. 日本セグメント概要
4. 米国セグメント概要
5. 2022年3月期 連結業績予想



「本物志向」・「天然志向」・「健康志向」  
を基本に少量多品種短納期生産に磨きを掛け、高付加価値の商品作りと  
お客様満足度の向上に努めてまいります。

株主並びに投資家の皆様におかれましては、日頃より格別のご高配を賜り、心より感謝申し上げます。この度の報告をお届けするにあたり、謹んでご挨拶申し上げます。

当第2四半期における世界経済は、新型コロナウイルスの変異株の台頭により、世界各国で感染者数が再拡大の傾向を見せる等、依然として先行き不透明な状況が続いております。

そうしたなか米国セグメントでは、第1四半期に引き続き売上が好調に推移、中でも自社ブランド商品が売上の5割以上を占めており、今後も販路拡大に注力していく方針です。米国では今後ロックダウンは行わず、ワクチンや感染防止対策による新型コロナウイルスとの共存戦略を掲げており、経済成長のさらなる回復も期待するところ です。

国内セグメントにおいては第4回緊急事態宣言による飲食店舗の時短営業の影響を受け、外食市場向け商品の販売は低調に推移した一方、小売店舗へ販売している内食・中食市場向け商品は昨年度を上回るペースで堅調に推移しました。

また国内では、今期より新商品として無菌充填方式による業務用ガラスープをラインナップに追加いたしました。無菌充填のメリットは、高温で長時間加熱殺菌するレトルト品と違い、短時間で高温殺菌するため、素材本来の味わいや香りを最大限残した「作りたての味」に近い状態を提供できる点です。また未開封・常温流通品のため、冷凍ストッカーの用意が必要ないというところも特徴のひとつであり、営業時間が不規則となるwithコロナ時代の飲食店様にとって大変魅力のある商品となっております。当社では、今後も食品業界を取り巻く問題解決、および本格的な味づくりを念頭に時代のニーズに合った新たな商品開発を積極的に進めて参ります。



代表取締役社長 和山 明弘  
WAKOUSHOKUHIN CEO Kazuyama Akihiro

(写真：WAKOU USA INC.)

1. トップメッセージ
2. 2022年3月期 第2四半期 連結決算概要
3. 日本セグメント概要
4. 米国セグメント概要
5. 2022年3月期 連結業績予想

## 連結業績

- ・売上高 **5,371**百万円 前年同期は4,615百万円
- ・営業利益 **86**百万円 前年同期は▲348百万円
- ・当期純利益 **60**百万円 前年同期は▲299百万円

## 和弘食品

- ・7月中旬から9月末まで続いた第4回緊急事態宣言による飲食店の時短営業の影響により、外食市場向け商品の販売が低調に推移
- ・一方、巣ごもり消費の伸びにより別添用、業務用ともに内食・中食市場向け商品の販売が前年を上回るペースで好調に推移

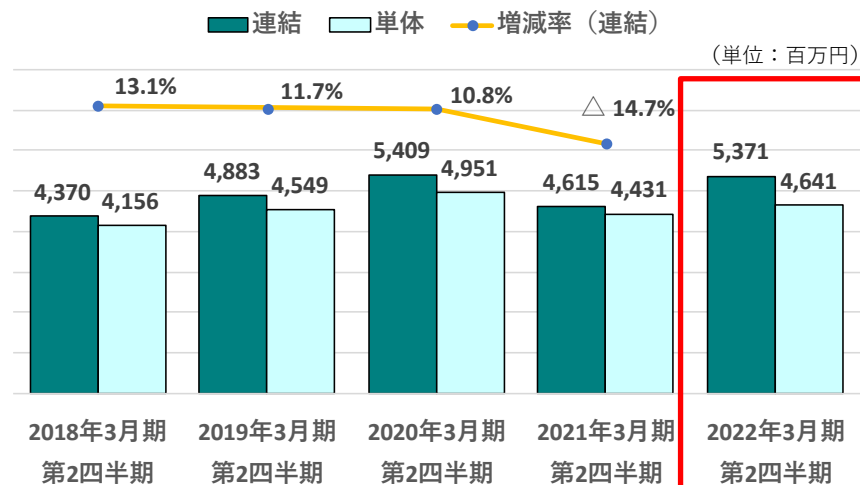
## WAKOU.USA

- ・第1四半期に引き続き、売上が堅調に推移、連結決算業績に貢献
- ・特に自社ブランド品の売上が好調、売上の半分以上を占める

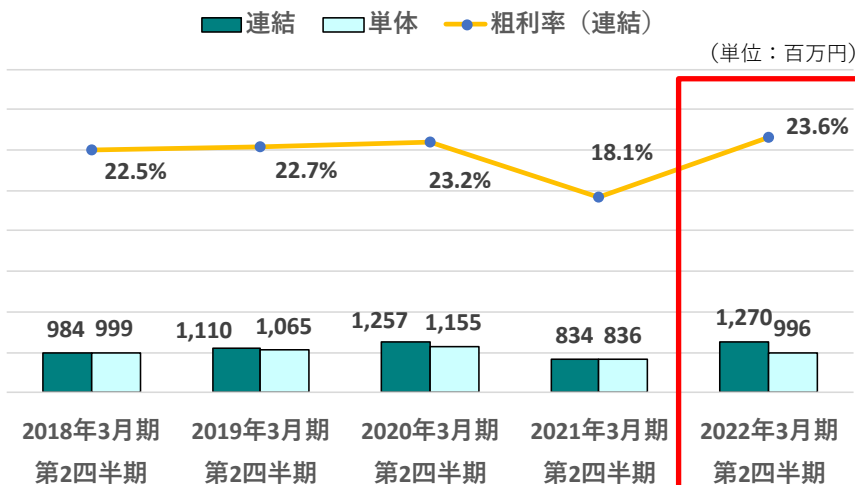
	2021年3月期 第2四半期決算	2022年3月期 第2四半期決算	前年同期比 増減額	(単位：百万円) 前年同期比 増減率
売上高	4,615	5,371	-	-
売上総利益	834	1,270	-	-
営業利益	△ 348	86	-	-
経常利益	△ 298	79	-	-
親会社株主に 帰属する当期純利益	△ 299	60	-	-
1株あたりの 当期純利益 (EPS)	△ 365.7	73.3	-	-

(注)「収益認識に関する会計基準」(企業会計基準第29号2020年3月31日。以下「収益認識会計基準」という。)等を第1四半期連結会計期間の期首から適用しております。このため、本資料の経営成績に関する説明の第2四半期連結累計期間と比較した増減額及び対前年同四半期増減率は記載しておりません。

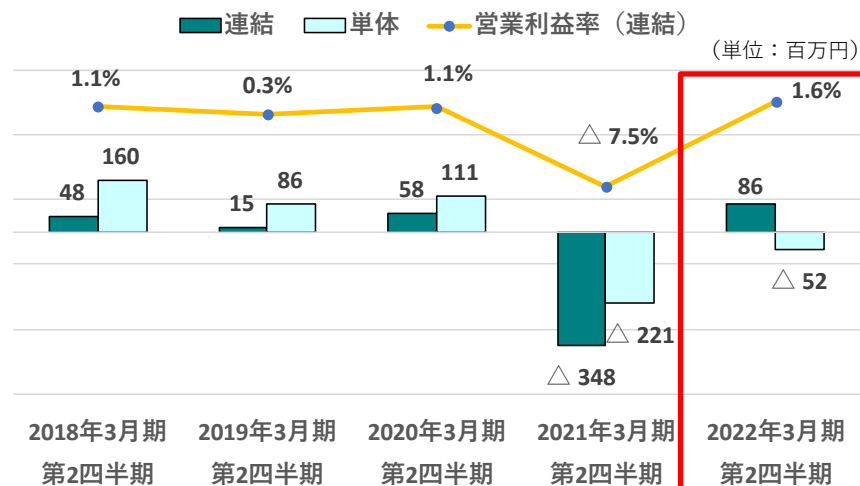
## 売上高推移 (連結・単体)



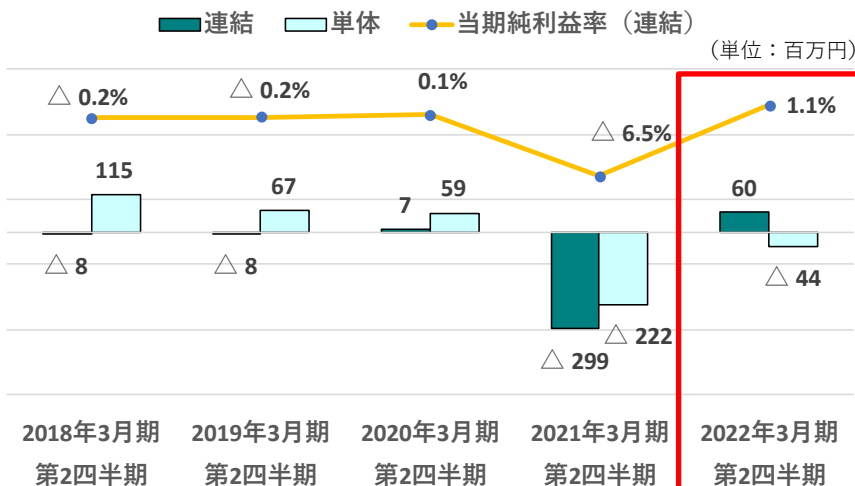
## 売上総利益推移 (連結・単体)



## 営業利益推移 (連結・単体)

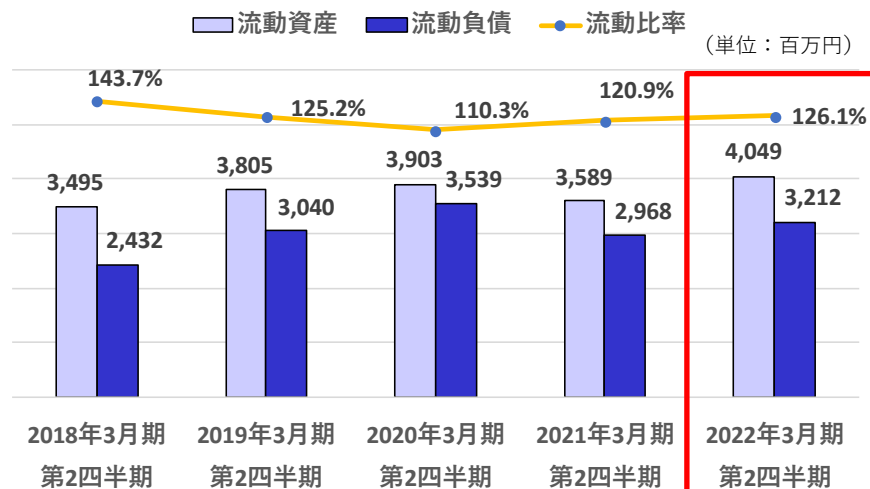


## 当期純利益推移 (連結・単体)

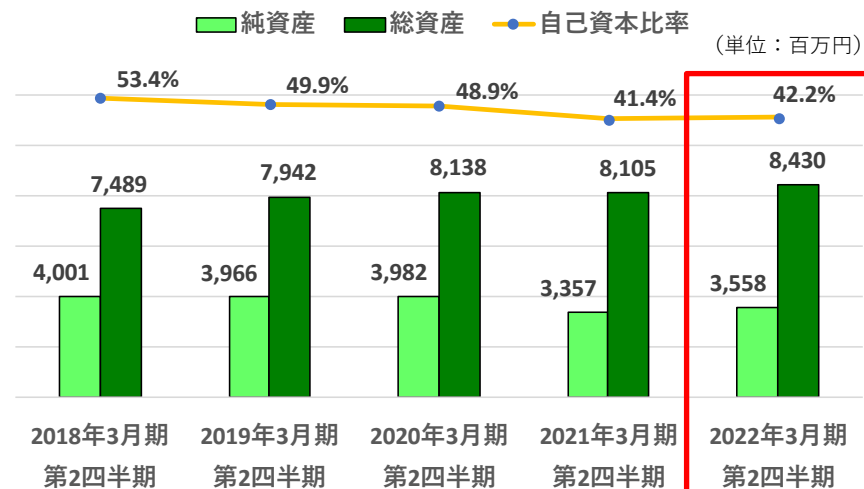




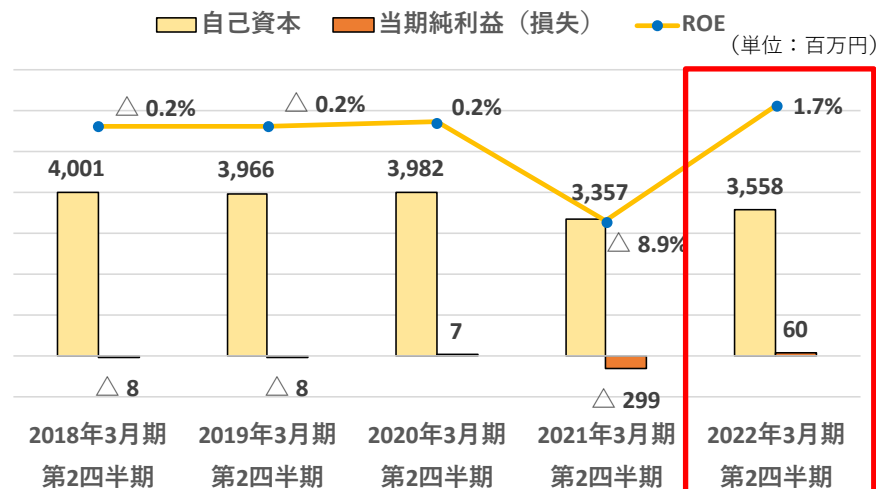
## 流動比率推移 (連結)



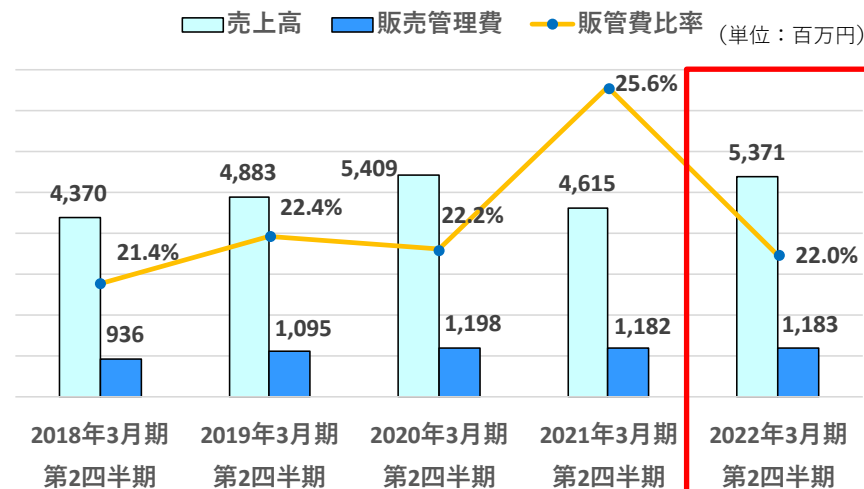
## 自己資本比率推移 (連結)



## 自己資本利益率推移 (連結)



## 販管費比率推移 (連結)



1. トップメッセージ
2. 2022年3月期 第2四半期 連結決算概要
3. 日本セグメント概要
4. 米国セグメント概要
5. 2022年3月期 連結業績予想

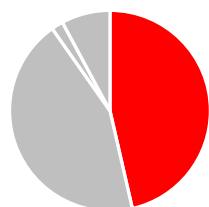
## ● 業務用

(単位：百万円)

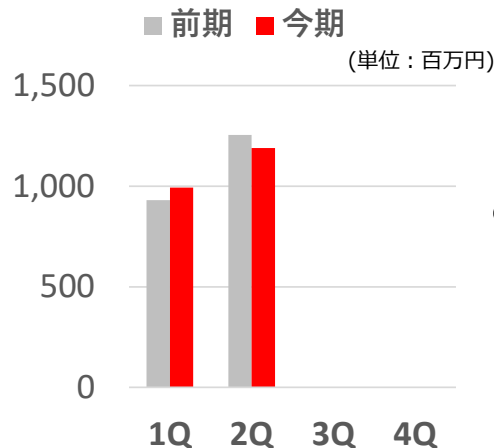
第2Q売上高

2020.4-9	2,185
2021.4-9	2,183

増減



46.4%  
売上構成比



・主にコンビニ向け、チェーン店向けのラーメンスープやWAKOU USA向けの特製黒マー油が堅調に推移したものの、飲食店舗の時短営業の影響で、前年をやや下回る。

(当社ブランド品 例)



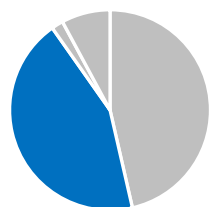
## ● 別添用

(単位：百万円)

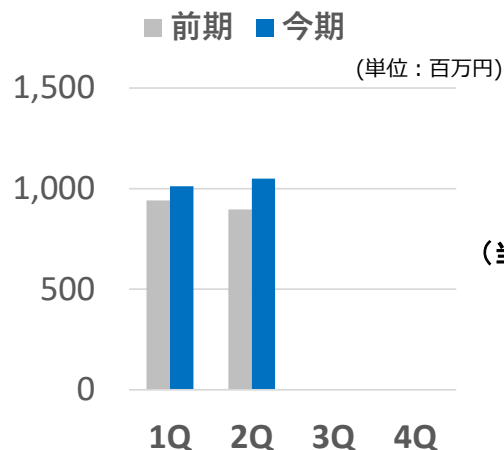
第2Q売上高

2020.4-9	1,838
2021.4-9	2,061

増減



43.8%  
売上構成比



※ PB・・・プライベートブランドの略。商品企画に合わせて当社でレシピ設計をした商品をお客様のブランド名で製品化し、販売することを言います。

・引き続き、巣ごもり消費による購買機会の増加により、主に※PB製品の冷麺スープやラーメンスープの販売が前年を上回るペースで好調に推移

(当社ブランド品 例)



## ● 天然エキス

(単位：百万円)

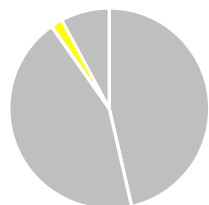
第2Q売上高

2020.4-9 82

2021.4-9 89

増減

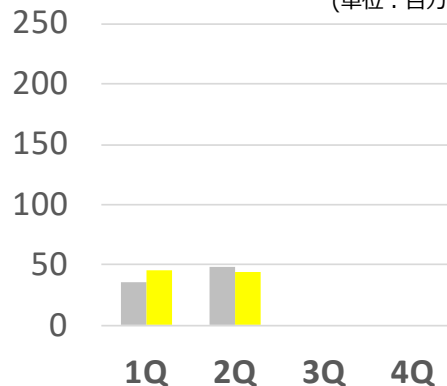
-



1.9%  
売上構成比

■ 前期 ■ 今期

(単位：百万円)



・惣菜メーカーや菓子メーカー等の原料として使用されるホタテエキスの販売がメイン

(当社ブランド品 例)



ホタテエキス



利尻コンプエキス



カニエキス

## ● その他

(単位：百万円)

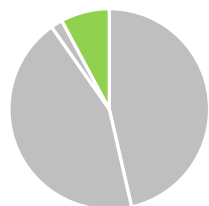
第2Q売上高

2020.4-9 335

2021.4-9 369

増減

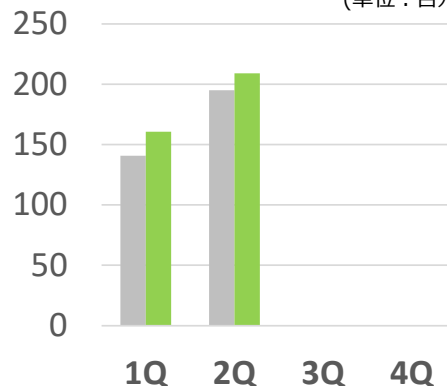
-



7.9%  
売上構成比

■ 前期 ■ 今期

(単位：百万円)



・協力会社に委託して製造した商品の販売がメイン

・外食市場向けのガラスープ販売が好調に推移





## 豚白湯ガラスープMN-1

国産の豚骨、豚足、豚頭、豚脂肪を炊き上げた豚100%の白湯ガラスープ。



## 鶏白湯ガラスープMN-2

国産の鶏骨、鶏足先、丸鶏などを常圧で炊き上げた鶏ベースの白湯ガラスープ。

## 業務用ガラスープの使用メリット

白湯スープの仕込みにかかる時間は、およそ

# 8時間以上



そこで仕込みの手間を省いた「業務用ガラスープ」が大活躍！



当社では新たに**無菌充填方式**を採用した新商品を開発し、素材本来の香りや味わいをお届けできるようになりました。無菌充填のメリットは、高温で長時間加熱殺菌するレトルト品と違い、短時間で高温殺菌するため、素材本来の味わいや香りを最大限残した「**作りたての味**」に近い状態を提供できる点にあります。また**未開封・常温流通品**のため、冷凍ストッカーの用意が必要なく、**必要な時にすぐ使用できる**ことも魅力の一つです。

## 札幌

### 味噌ラーメン

#### ～つけ麺バージョン～

札幌ラーメンは「あおり」という調理法に特徴があります。中華鍋に多めに油を入れて強火で加熱し、豚ひき肉や野菜、生姜、ニンニクなどを一緒に炒め、さらにスープを入れて一気に火入れする手法です。同様の調理法で仕上げたつけ麺バージョンは、ひと味違った美味しさです。ごま感強めのレシピでぜひお試しください。

#### 【具材】

[A]豚バラ肉、もやし、玉ねぎ、生姜、ニンニク、すりごま、ねりごま、白ごま

[B]チャーシュー、煮卵、メンマ、ねぎ

#### 【作り方】

- ①ラードを入れた中華鍋で[A]の具材を炒めます。
- ②①に**豚白湯ガラスープ**300mlを加え、**濃厚味噌ラーメンスープ**50g、すりごま30g、ねりごま15gを溶かし、白ごまを少々加えてひと煮立ちさせます。
- ③たっぷりのお湯で麺を茹でます。お好みで「あつもり」または「ひやもり」にします。
- ④③の麺を器に盛り付け、[B]の具材を盛り付けます。
- ⑤②のスープを丼に盛りつけ、ねぎをトッピングして完成です。

#### 【今回使用した当社製品はこちら】

使用商品：**豚白湯ガラスープ (MN-1)**

入 数：2kgスパウト袋×8入り

商品特長：国産の豚骨、豚足、豚頭、豚脂肪を  
炊き上げた豚100%の白湯ガラスープです。  
無菌充填方式による、素材本来の味わいが魅力です。  
未開封・常温流通が可能で置き場所に困りません。



使用商品：**濃厚味噌ラーメンスープ (AF-369)**

入 数：2kgスタンディング袋×6入/10kg

商品特長：札幌味噌繁盛店の味を再現した当社味噌部門  
人気No1スープ。赤みそと白みそをバランス良く  
あわせ、にんにくや生姜、香辛料を独自の配合率で  
ブレンドした濃厚な味わいです。





## きまり丼

知る人ぞ知る超マニアックな小樽ご当地グルメです。香ばしく焼いた豚肉が甘辛たれとよく合います。  
半熟の黄色い目玉焼きが2個のっているのも嬉しいポイント！  
そっと黄身に箸を入れ、肉とごはんを絡めていただく至福の時間をお楽しみください。

### 【具材】

豚肉、たまご2個、キムチ、カイワレ

### 【作り方】

- ①厚めにカットしたブロックの豚肉をフライパンで焼き、**十勝豚丼のたれ**をお好みの量で味付けします。
- ②半熟たまごの目玉焼きを2つ作ります。
- ③丼にご飯をよそい、②の目玉焼き、①の豚肉を盛りつけます。
- ④キムチとカイワレを盛り付けて完成です。

### 【今回使用した当社製品はこちら】

使用商品：**十勝豚丼のたれ**（F-345）  
入 数：1kgスパウト袋×10入り  
商品特長：豚骨を醤油で炊き出した  
[焼きガウ醤油]を使用。  
調理感のある香ばしい  
味わいのタレです。



1. トップメッセージ
2. 2022年3月期 第2四半期 連結決算概要
3. 日本セグメント概要
4. 米国セグメント概要
5. 2022年3月期 連結業績予想



## ● ※NB製品

※ NB・・・ナショナルブランドの略。当社が独自に企画した商品を当社のブランド名で製品化し、販売することを言います。

(単位：千ドル)

第2Q売上高

2020.4-9

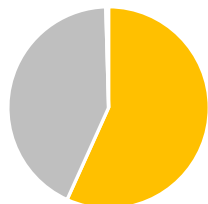
991

2021.4-9

4,167

増減

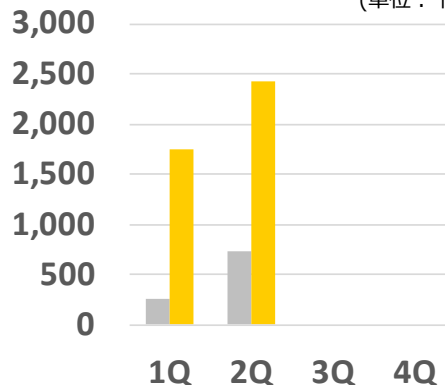
-



56.8%  
売上構成比

■ 前期 ■ 今期

(単位：千ドル)



・北米で大人気の「豚骨系」スープの売れ行きが好調に推移

・味噌系やスパイシー系の需要も増加中

(NB製品を使用したサンプル品画像)



Tonkotsu Ramen Soup Base  
(豚骨スープ)



Tokyo Miso Ramen Base  
(味噌スープ)



Spicy Miso Ramen Base  
(スパイシー味噌スープ)

## ● PB製品

(単位：千ドル)

第2Q売上高

2020.4-9

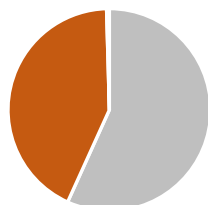
962

2021.4-9

3,141

増減

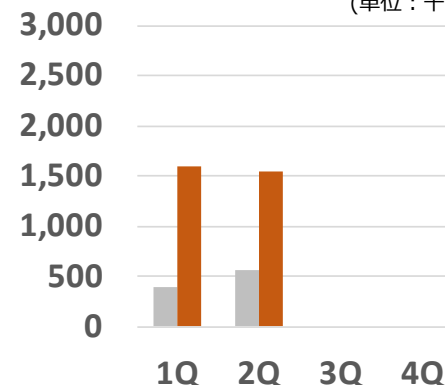
-



42.8%  
売上構成比

■ 前期 ■ 今期

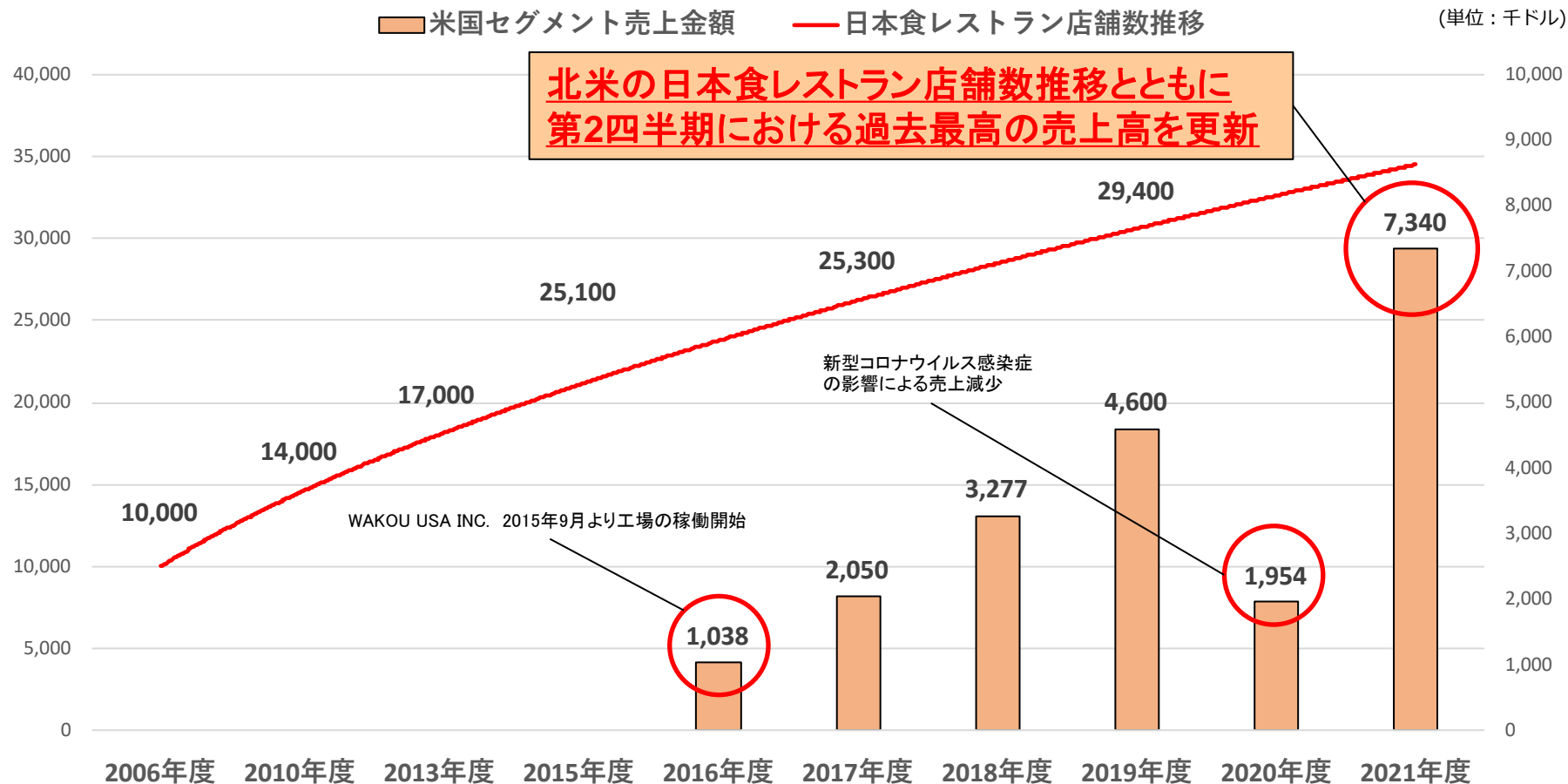
(単位：千ドル)



・NB製品と同じく「豚骨系」スープの売れ行きが好調に推移

・ラーメン専門店の店内飲食再開などにより、需要が回復傾向。

## 日本食レストラン店舗数と第2四半期売上高の推移

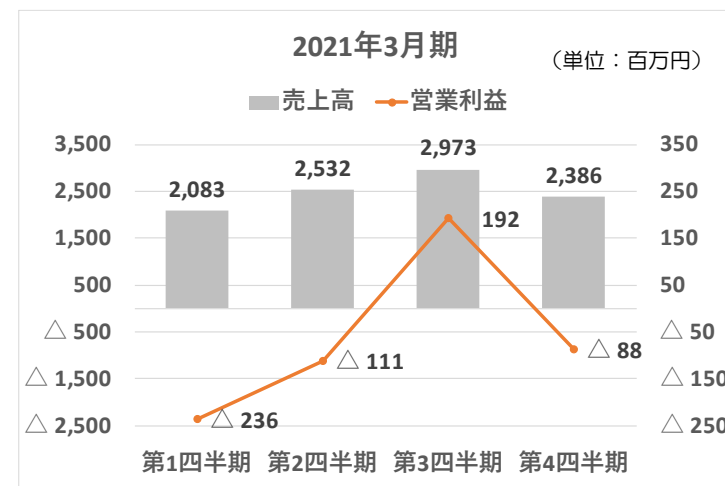
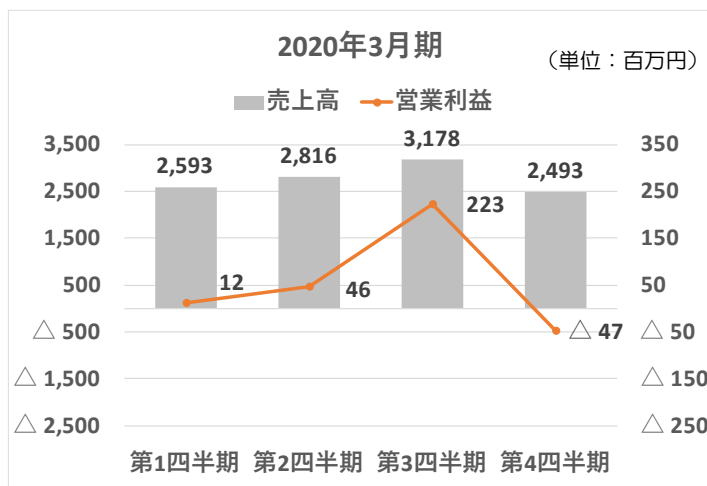


※2020年、2021年の店舗数は当社予測値

参考文献 農林水産省(2006)『海外における日本食レストランの現状について』 農林水産省(2016)『日本食・食文化の海外普及について』 農林水産省(2017)『海外における日本食レストランの数』  
農林水産省(2019)『海外における日本食レストランの数』

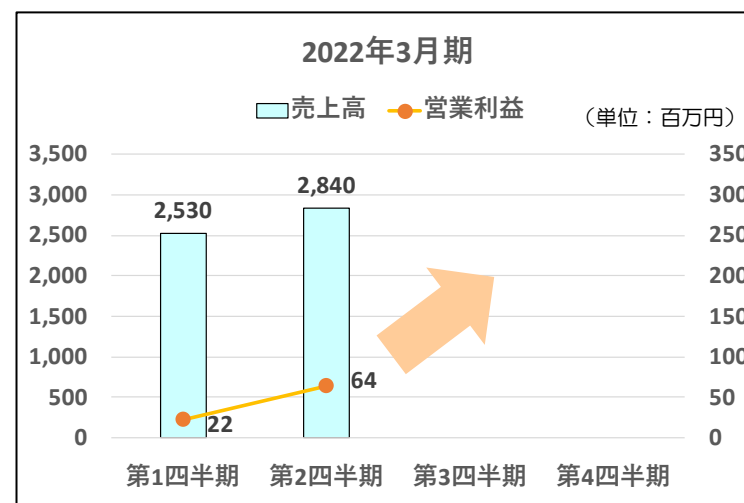
1. トップメッセージ
2. 2022年3月期 第2四半期 連結決算概要
3. 日本セグメント概要
4. 米国セグメント概要
5. 2022年3月期 連結業績予想

・過去2期のトレンドを踏まえると、第3四半期に向けて売上高・営業利益が上昇する傾向



(単位：百万円)

項目	2022年3月期 第2四半期実績	2022年3月期 通期業績予想	通期予想 達成率
売上高	5,371	10,644	50.5%
営業利益	86	187	46.0%
経常利益	79	210	37.6%
当期純利益	60	182	33.0%





- ◆本資料は情報提供を目的としたものであり、特定の商品の募集・勧誘・営業等を目的としたものではありません。投資を行う際は、投資家様ご自身の判断と責任で投資なさるようお願い致します。当社の株式のご購入にあたっては各証券会社にお問い合わせください。
- ◆本資料の内容には、将来の業績に関する記述が含まれておりますが、これらの記述は将来の業績を保証するものではありません。
- ◆本資料の内容は、現時点で入手可能な情報や、合理的と判断した一定の前提に基づいて策定した数値であり、潜在的リスクや不確実性などを含んでいることから、その達成や将来の業績を保証するものではありません。  
また、予告なしに内容が変更または廃止される場合がございますので、あらかじめご了承ください。

本資料に関するお問合せ



IR担当：廣崎

TEL：0134-62-0505

E-mail：IR@wakoushokuhin.co.jp