

デリカフーズ株式会社 中間決算説明会

デリカフーズ株式会社(3392)
代表取締役社長 館本 勲武
平成19年11月

<http://www.delica.co.jp>



20071127

決算説明会

日時 平成19年11月27日(火)

時間 午前10時～午前11時20分

会場 Level 東京會館「シルバールーム」

住所 東京都千代田区大手町2-2-2 アーバンネット大手町ビル21階

・「平成20年3月期 中間決算概要」

経営企画部次長

長堀 明男

・「今後の見通し」

取締役経営企画部長

澤田 清春

・「まとめ」

代表取締役社長

館本 勲武

・質疑応答



目次

1. 会社概要と事業内容
2. 当社の特徴・強み
3. 平成20年3月期 中間決算の概要
4. 今後の見通し



1. 会社概要と事業内容

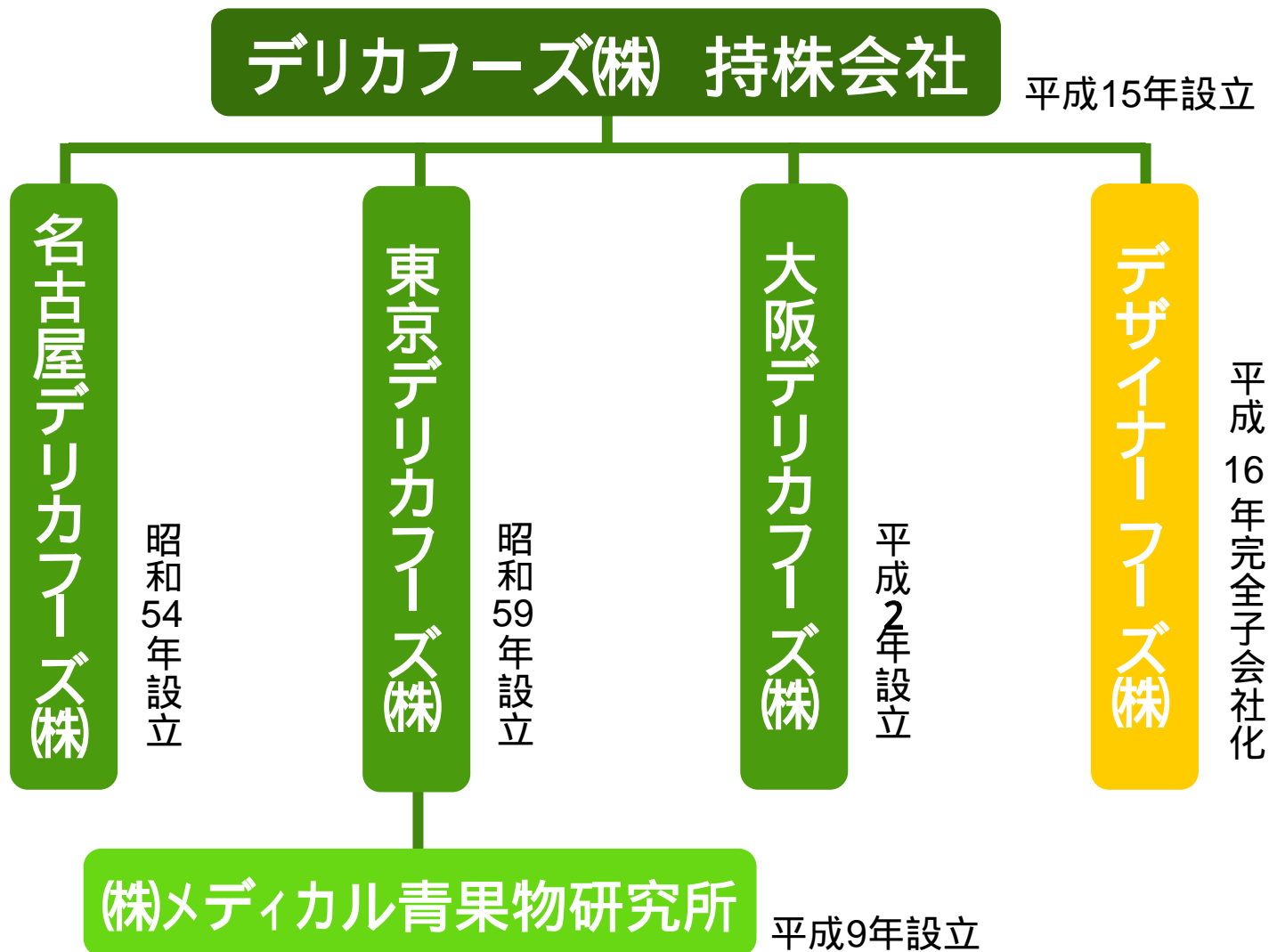
「健康野菜」を外食産業にお届けする八百屋です



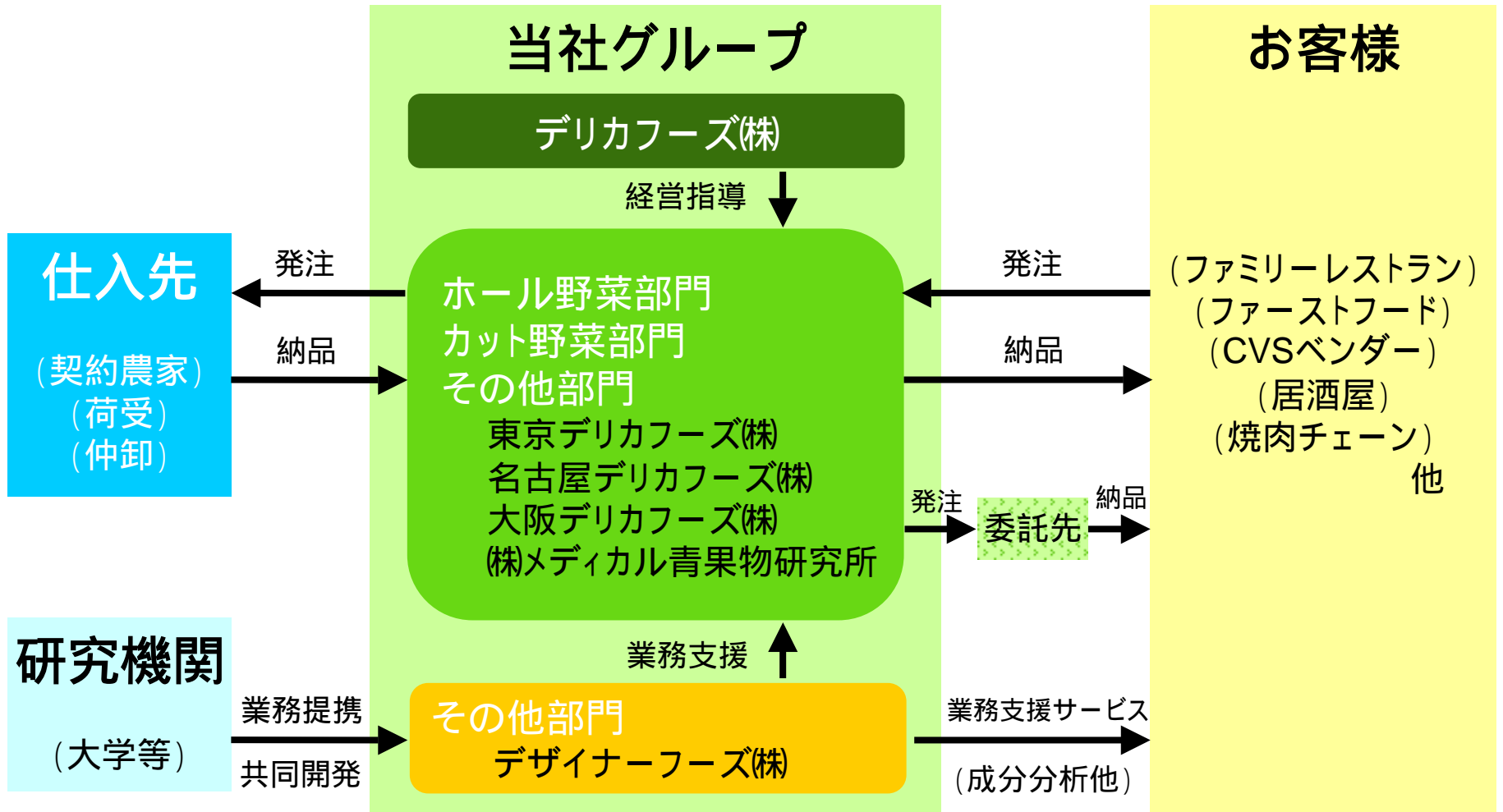
- 株式上場 平成17年12月6日 東証二部上場
- 設立 平成15年4月1日(持株会社設立日)
(昭和54年10月6日創業)
- 所在地 東京都足立区保木間二丁目29番15号
- 資本金 759百万円
- 社員数 166名(平均臨時雇用者数:744名)
- 関係会社 東京デリカフーズ㈱
名古屋デリカフーズ㈱
大阪デリカフーズ㈱
デザイナーフーズ㈱
㈱メディカル青果物研究所
- 事業内容 ホール野菜の販売、カット野菜の製造販売等



当社グループの体制



事業系統図



2. 当社の特徴・強み



野菜のすべてを熟知し、顧客のニーズに応える

外食・中食の
ニーズの情報提供

デリカフーズグループ

- ・必要なものを必要なときに
必要な分だけ
- ・安定的な価格
- ・野菜に関する情報を提供

【当社グループの強み・特徴】
価格管理機能
チルド物流機能と鮮度保持技術
産地と外食・中食をつなぐ情報流通機能



安定購入・大量購入

生産者 ・ 市場

**レストラン
ファーストフード
中食・居酒屋**

外食・中食から
必要な情報の要求



取れたて新鮮野菜のおいしさを提供することは難しい

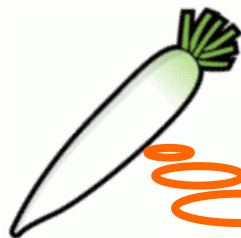
生
鮮
三
品



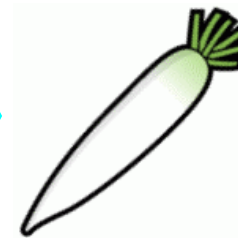
冷凍車



冷凍車



チルド又は常温



冷凍できない

店
舗

チルド物流で鮮度保持、ルート便化でコストダウン



鮮度保持技術の例

MA製品(当社)
呼吸を考慮した商品設計



真空製品



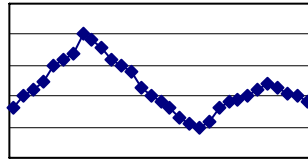
(注) MA製品: 酸素と二酸化炭素の割合を調整し、
呼吸による商品劣化を抑える技術。
Modified atmosphere

安定供給と安定価格の両立

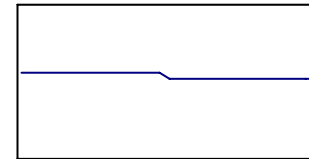
市場

価格:大きく変動
量:融通きく
(大量確保は難しい)

価格(イメージ)



価格(イメージ)



約4割

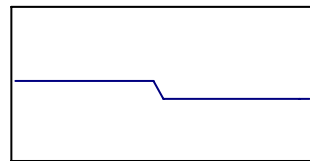
デリカ

店舗

契約産地

価格:比較的安定
量:契約量固定

価格(イメージ)



約6割

契約量の遵守が絶対条件。
契約産地の比率が高すぎると、万メニュー改変等により不使用になったときのリスクが大きい。

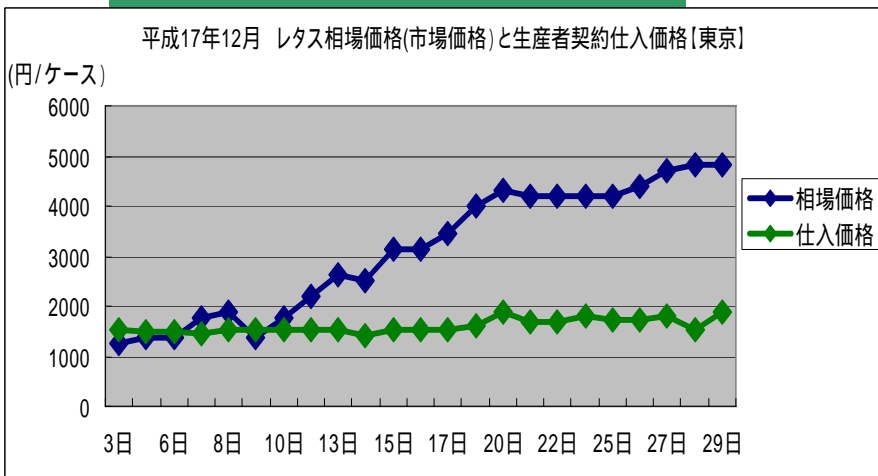
契約産地との信頼関係・情報提供が重要

価格管理機能の例

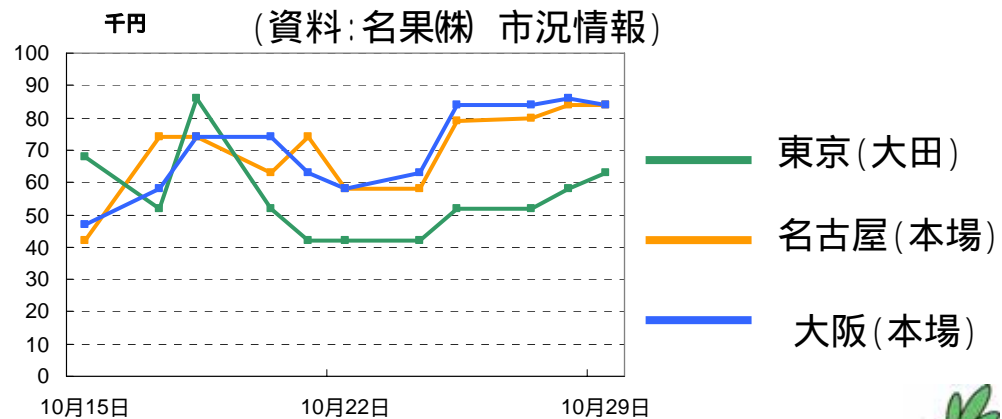
価格変動が激しい青果物において安定価格・安定供給で提供

外食・中食産業のお客様の必要量把握しているので、
契約産地と作付面積や価格を前もって決めることが可能。
全国に張り巡らした「産地ネットワーク」を持つ。
価格見積もり期間は、月間 あるいは 週間 等
分社化により、価格見積もりは各地域毎で行う。

平成17年12月大雪による影響の中
当社の仕入価格は安定した推移



(参考例) キャベツの各地区相場比較
(平成17年10月15日～10月29日)



3 . 平成20年3月期 中間決算の概要



中間決算実績(連結)

	平成19年 3月期 中間期実績	平成20年 3月期 中間期実績	平成20年 3月期 中間期 期初計画	計画比	平成20年 3月期 通期 期初計画
売上高(百万円)	9,930	9,595	9,980	385 3.9%減	20,000
営業利益(百万円)	333	328	317	+11 3.7%増	669
経常利益(百万円)	325	332	314	+18 6.0%増	650
売上高経常利益率 (%)	3.28	3.47	3.15		3.25
中間(当期)純利益 (百万円)	200	196	179	+17 9.9%増	374



財務状況(連結)の推移

	平成19年3月期 中間	平成20年3月期 中間	コメント
総資産 (百万円)	7,589	7,498	
株主資本 (百万円)	3,305	3,486	
自己資本率 (%)	43.5	46.5	
1株当たり純資産 (円)	212,164.57	229,630.26	
有利子負債残高 (百万円)	1,935	1,839	95百万円減少
営業活動によるキャッシュ・フロー(百万円)	251	127	
投資活動によるキャッシュ・フロー(百万円)	186	124	兵庫工場設立他
財務活動によるキャッシュ・フロー(百万円)	274	61	



利益還元の推移

配当の状況

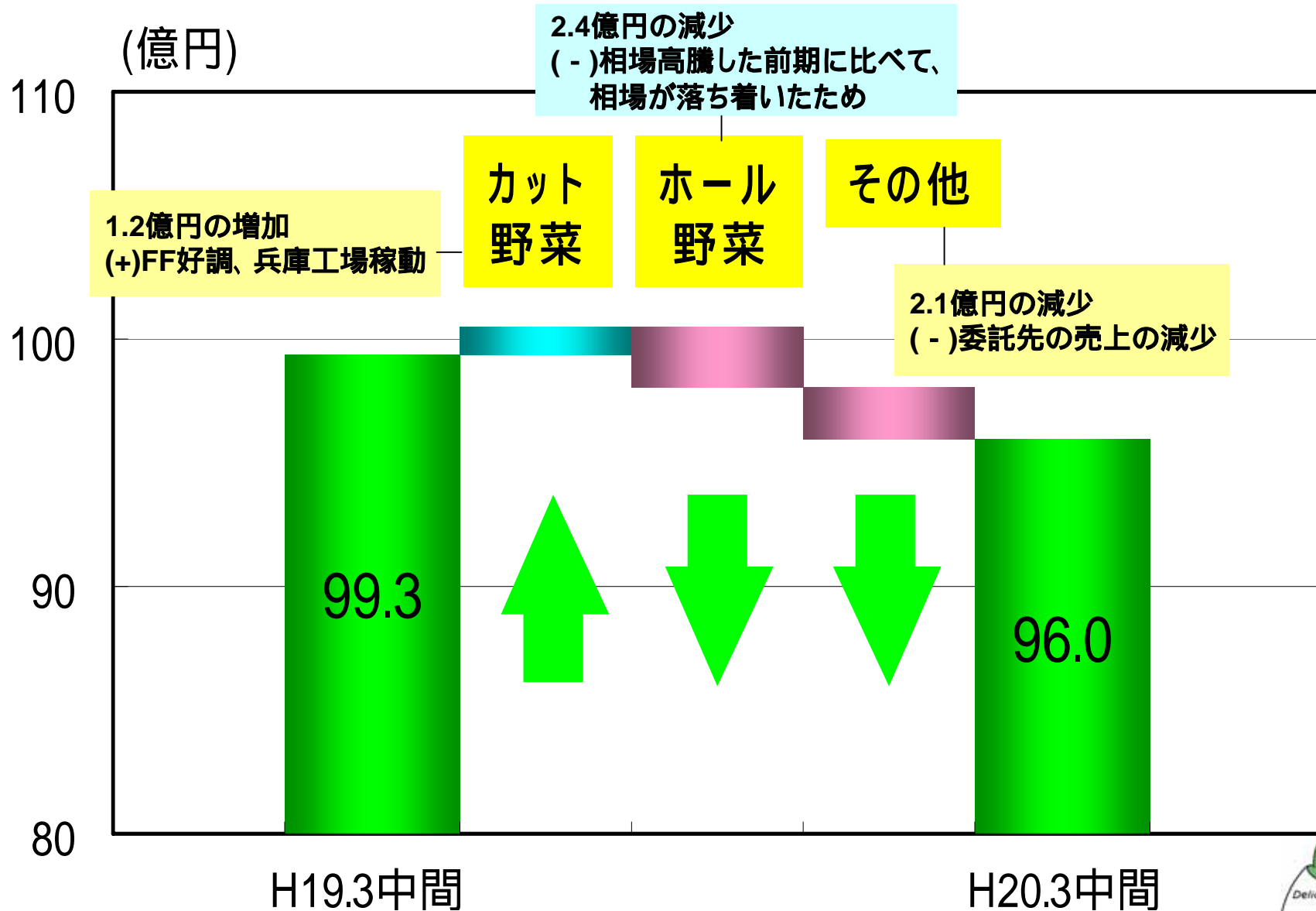
	1株当たり配当金	配当金総額 (百万円)	配当性向(連結) (%)	純資産配当率 (%)
平成19年3月期	3,500円	52	14.8	1.7
平成18年3月期	2,500円	39	9.0	1.4

自己株式取得 (ストックオプション実施のため)

平成19年3月12日 自己株式取得 556株 金額139百万円



売上高(連結)



顧客別売上高(連結)構成比

コンビニエンスストア(CVSV)
2.9%

喫茶・カフェ
1.9%

給食
1.8%

アミューズメント
飲食(カラオケ・
パチンコ)0.8%

弁当・惣菜
5.9%

食品メーカー・問屋
5.1%

ファーストフード(FF)
9.3%

パブ・居酒屋
10.4%

ファミリーレストラン
(FR)
61.8%

顧客別	19.3 中間	20.3 中間	増減 pt
ファミリーR	71.8	61.8	- 10.0
居酒屋	8.7	10.4	+ 1.7
ファーストF	7.7	9.3	+ 1.6
CVSV	3.4	2.9	- 0.5
弁当・惣菜	3.4	5.9	+ 2.5



部門別売上高(連結)構成比

平成20年3月期 中間期

連結売上高合計 9,595百万円

卵・豆腐など野菜以外の
商品・委託先

その他
14.5%

カット野
菜部門
31.9%

業務用カット野菜

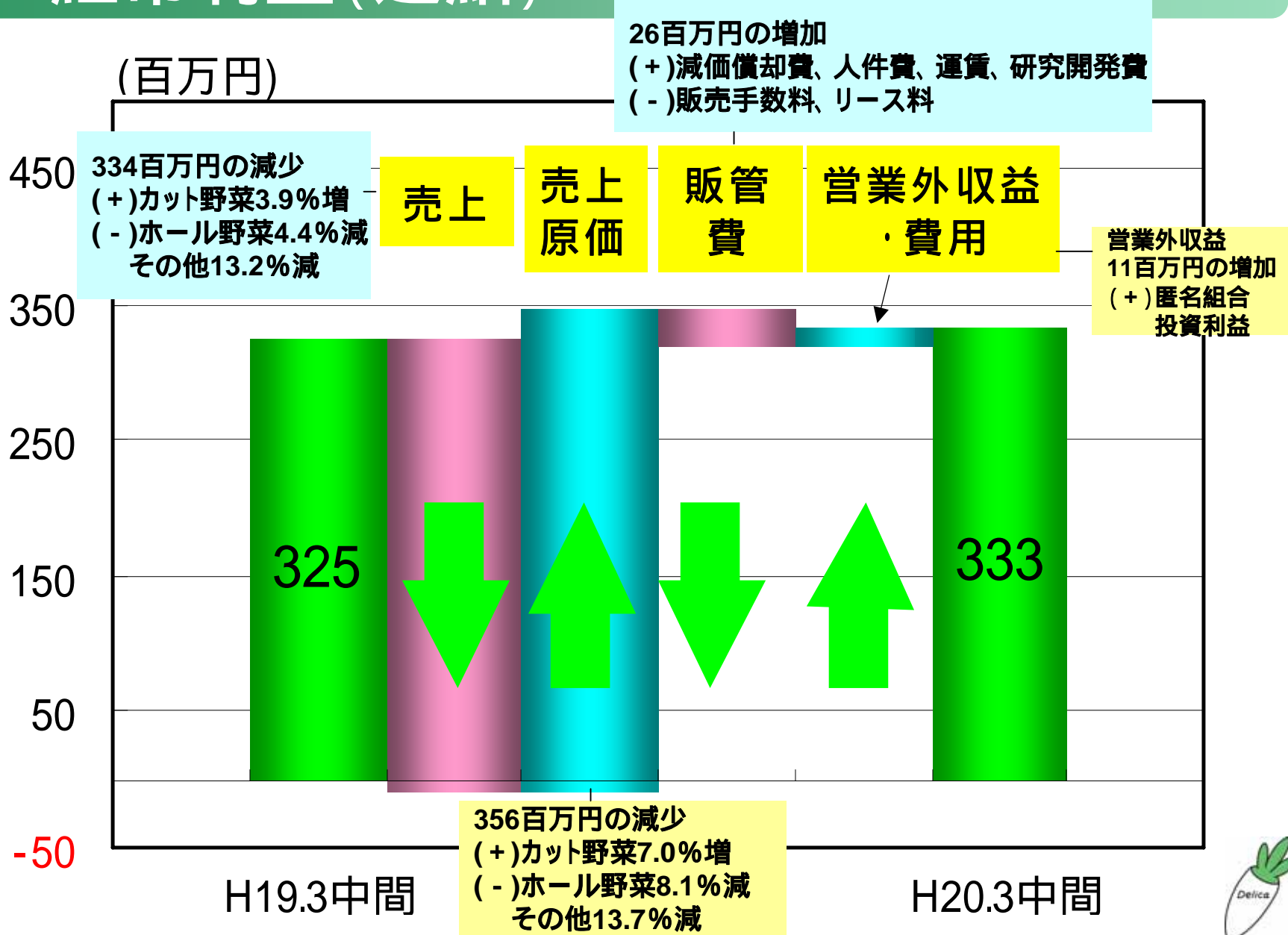
ホール
野菜部
門
53.5%

丸ごとの野菜

部門別	19.3期中間	20.3期中間	増減pt
カット野菜	29.7%	31.9%	+ 2.2
ホール野菜	54.1%	53.5%	- 0.6
その他	16.2%	14.5%	- 1.6



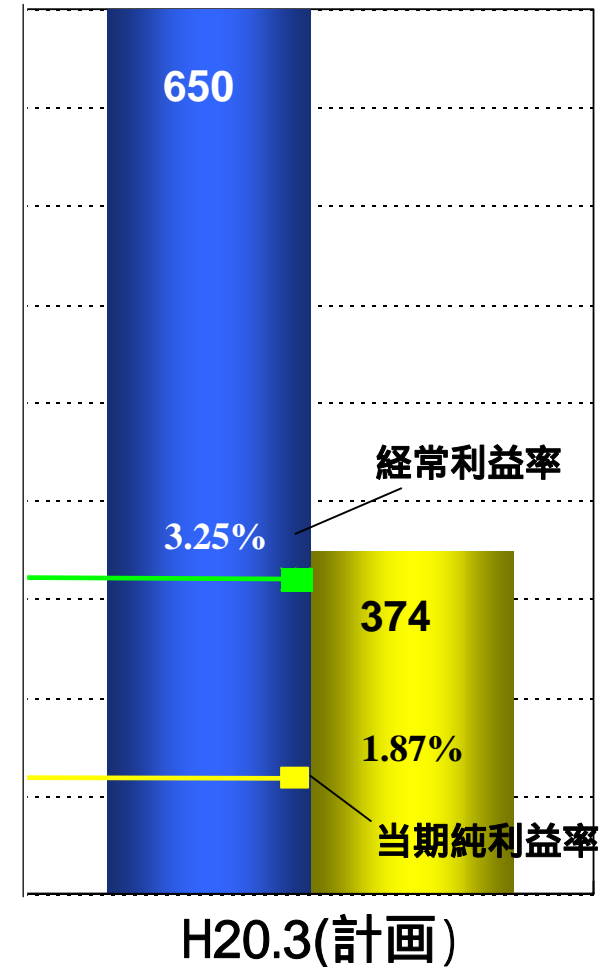
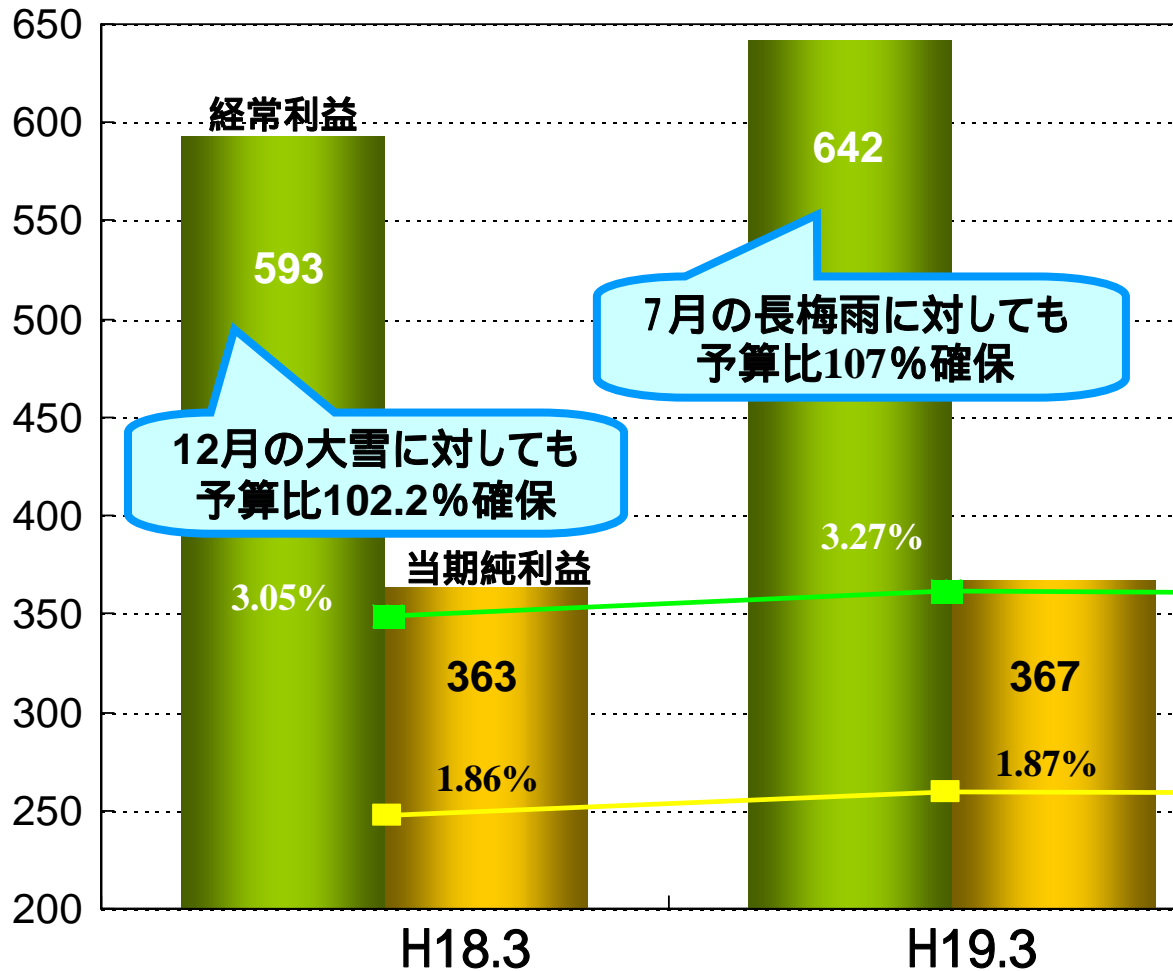
経常利益(連結)



利益(連結)推移

(百万円)

— 経常利益率 ■ 経常利益
— 当期純利益率 ■ 当期純利益



4. 今後の見通し



No.1 温野菜(過熱蒸焼野菜)開発の成功による本格稼働。

東京デリカフーズ(株)横浜センター テスト販売 本格販売
12月12日竣工式(本格ライン稼働)(横浜センター) 全国展開を計画

No.2 青果物におけるデリカフーズ分析データによる戦略

- A - 米国の現状:ORACスコア、AOU研究会、ESRによる分析
- B - 名古屋医工連携インキュベータ参加
非破壊測定機の開発
トマトの抗酸化力測定機の完成により、他野菜の開発加速化
- D - 蓄積したデータから販売やメニュー提案へ分析データを持って生
- E - 産者と青果業界(荷受・仲卸)との協力体制の確立

No.3 ゼブラフィッシュを使用した実験進捗状況

食べ物(野菜)による遺伝子発現が発見されたC - 医、食、農の連携による免疫力、解毒力測定の開発

- ゼブラフィッシュ



No.1 温野菜(過熱蒸焼野菜)テスト販売 中身分析

アミノ酸分析器

テスト製造ライン

アミノ酸の分析をすることによって
各野菜の「おいしさ」を見つけました

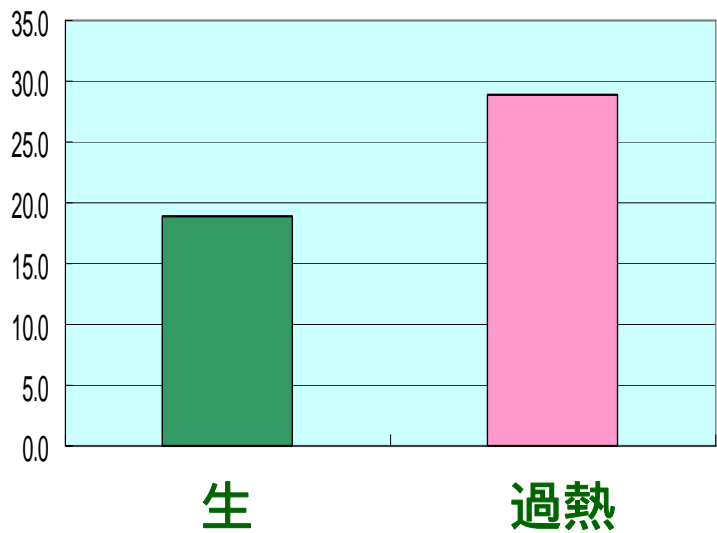
当社独自製法による特徴
おいしさを示すグルタミン酸が多くなる。
抗酸化力が大きくなる。
色が褪せず、中心の部分まで柔らかくなる。





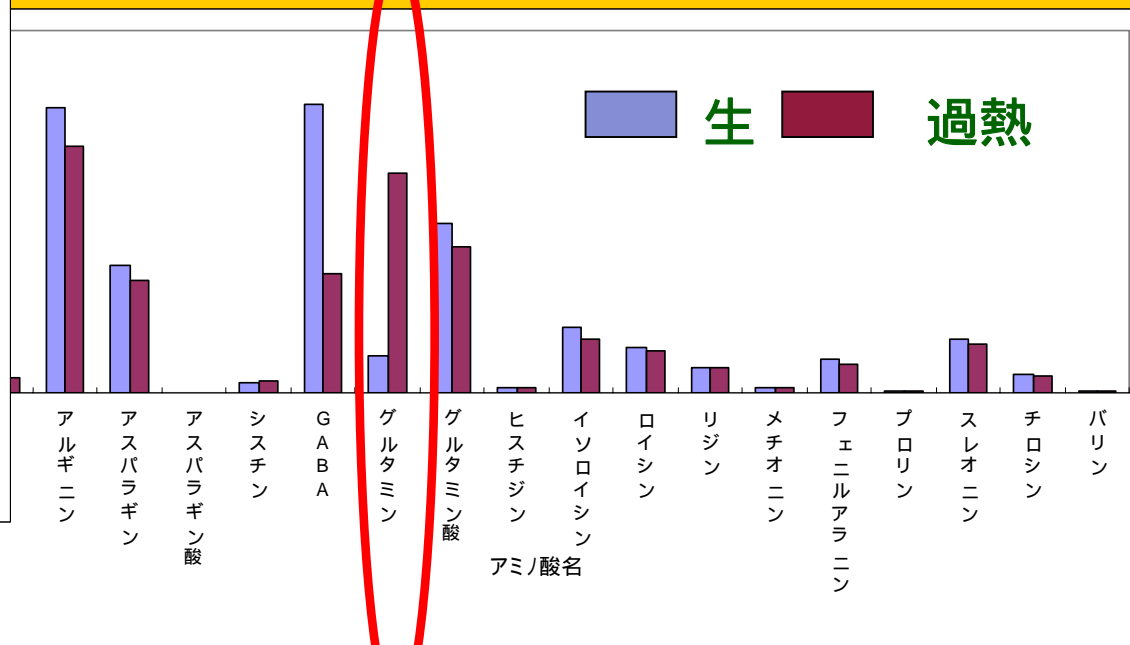
過熱野菜の分析データ

抗酸化力



トロロックス換算量 mg/100g

アミノ酸



東京デリカフーズ測定データ



No.1 本格販売用製造ライン竣工式 12月12日

本格稼動製造ライン

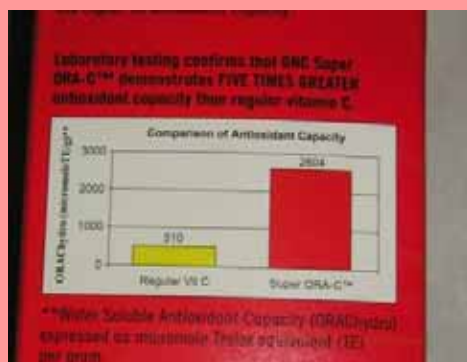
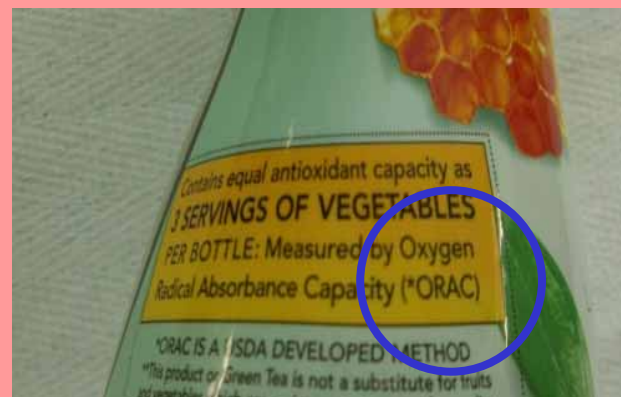


横浜センター過熱蒸焼野菜本格販売製造ライン完成

販売状況からデリカフーズグループ全国展開予定

米国の現状 ~ 機能性表示がすでに始まっている ~

米国内の市場では、商品にORAC値(抗酸化力)を表示し流通



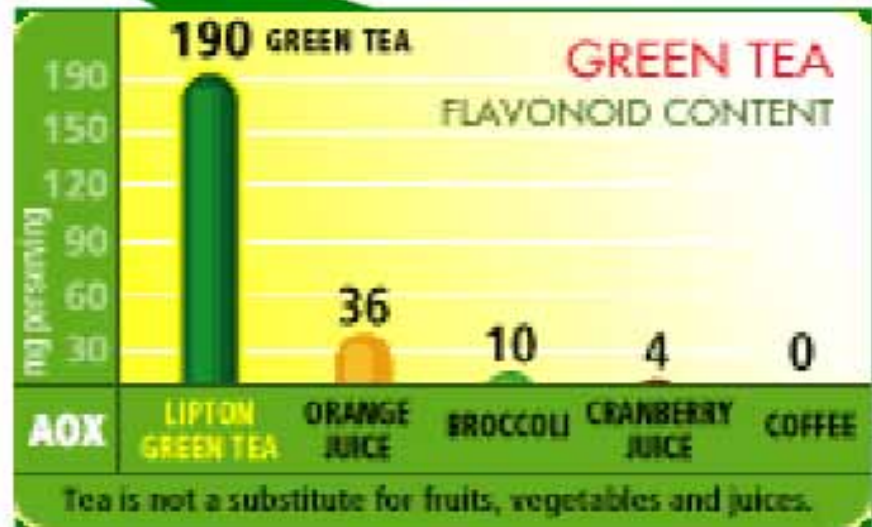
ORACスコアとは・・・

Oxygen Radical Absorbance Capacity (活性酸素吸収能力)

米国農務省 (USDA) と国立老化研究所 (National Institute on Aging) の研究者らが開発した抗酸化力を示す指標



Get Your Antioxidant* Information **HERE!**



http://www.lipton.com/our_products/green_tea/grn_natural.asp



日本の現状 ~ AOU研究会の発足 ~

AOU研究会が発足

抗酸化力の統一指標確立へ

食品の抗酸化力については、従来から様々な指標が用いられてきた。しかし、これらはそれぞれ異なる測定方法や評価基準に基づいており、相互に比較・対照することが困難であった。AOU研究会は、このような状況を打破し、科学的に統一された抗酸化力の指標を確立することを目的として発足した。

本研究会では、まず、科学的に信頼性の高い測定方法を共通化し、その評価基準を統一する。これにより、異なる食品や加工品間の抗酸化力比較が可能となり、消費者への適切な情報提供や、食品メーカーの品質向上に貢献する。また、国際的な標準化への取り組みも進め、世界の食品市場における日本の競争力を高めることに力を入れる。

研究会の活動は、定期的な学術会議の開催、共同研究の実施、情報交換の場の提供などを通じて進められる。また、一般消費者への啓発活動も積極的に行われ、健康意識の高まりと食品の適切な選択を促すことに努める。

AOU研究会の発足は、食品の品質向上と消費者の健康を守るための重要な一歩である。我々が協力して、科学的に確立された統一指標を通じて、日本の食品産業の発展と国民の健康増進に貢献していく。



—理事長—
 大澤俊彦
 (名古屋大学教授)



—副理事長—
 吉川敏一
 (京都府立医科大学教授)



—常任理事—
 渡邊昌
 (国立健康・栄養研究所理事長)



津志田藤二郎
 (食品総合研究所
 食品機能研究領域長)



山崎長宏
 (食品分析開発センター
 SUNATEC専務理事)



—理事—
 大東肇
 (福井県立大学教授)



金沢和樹
 (神戸大学教授)



阿部啓子
 (東京大学教授)



寺尾純二
 (徳島大学教授)



須田郁夫
 (農業・食品産業技術総合
 研究機構本部研究管理役)



「食品機能表示研究会（仮称）」

設立総会

日時：平成19年8月10日（金）15:00～17:00（14:30受付開始）

会場：独立行政法人 国立健康・栄養研究所 共用第一会議室

（東西線早稲田駅 または 大江戸線若松河田駅）

〒162-8636 東京都新宿区戸山1-23-1

Tel.03-3203-5721（代表）

1. ごあいさつ

渡邊 昌（発起人代表）

矢島哲也（厚生労働省生活習慣病対策室長）

林 裕造（日本健康・栄養食品協会理事長）

松谷満子（日本食生活協会会長）

2. 食品栄養表示の海外事情

櫻場直美（国立健康・栄養研究所）

3. CODEXの栄養・健康表示の動向

山田和彦（国立健康・栄養研究所）

4. 消費者の求める食品情報

岡田直樹（セブン-イレブン・ジャパン）

5. 日本における食品栄養表示の課題と展望

渡邊 昌（国立健康・栄養研究所）

研究交流会 17:30-19:00 研究所1階食堂

世話人：（独）国立健康・栄養研究所 理事長 渡邊 昌

主催：食品機能表示研究会（仮称）

お問い合わせ：（独）国立健康・栄養研究所 栄養教育プログラム内

食品機能表示研究会（仮称）事務局

FAX：03-5155-0573

TEL：03-3203-5418

デリカフーズグループが
蓄積した分析データが
国の機関から必要と
される時代がやってきた！



3つの方法で抗酸化力を測定

抗酸化力

野菜・フルーツ
の機能性



DPPH法

産地の評価、旬の発見
10,000検体のデータ

ORAC法

抗酸化力の表示に対応
食品機能性研究会
AOU研究会 との連携

ESR法

食と医学をつなぐ
生体反応に近いデータ

名古屋医工連携インキュベータ施設利用開始



この施設で
3種類の方法で
抗酸化力を測定



DPPH法 公定法



ESR法 電子スピン共鳴装置



ORAC法



トマトの非破壊測定機の完成



値段 ¥130

おいしさ
抗酸化力

No.3 ゼブラフィッシュを使用した実験進捗状況

ゼブラフィッシュを使った研究開発



「ゼブラフィッシュ」とは
第3の実験動物として
NIH(米国衛生研究所)
に認証されています。

(特徴)

- 費用が安い。(一匹約10円)
- 人間の80年の生涯を2年間で表現



経済産業省の
新エネルギー・
産業技術総合開発機構
(NEDO)の予算の採択



高品位トマトと慣行トマト



高品位トマト



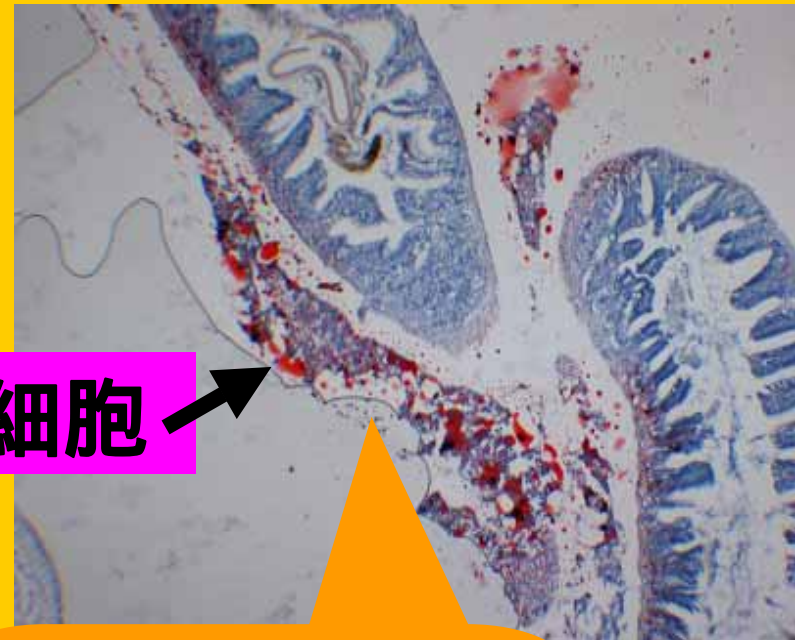
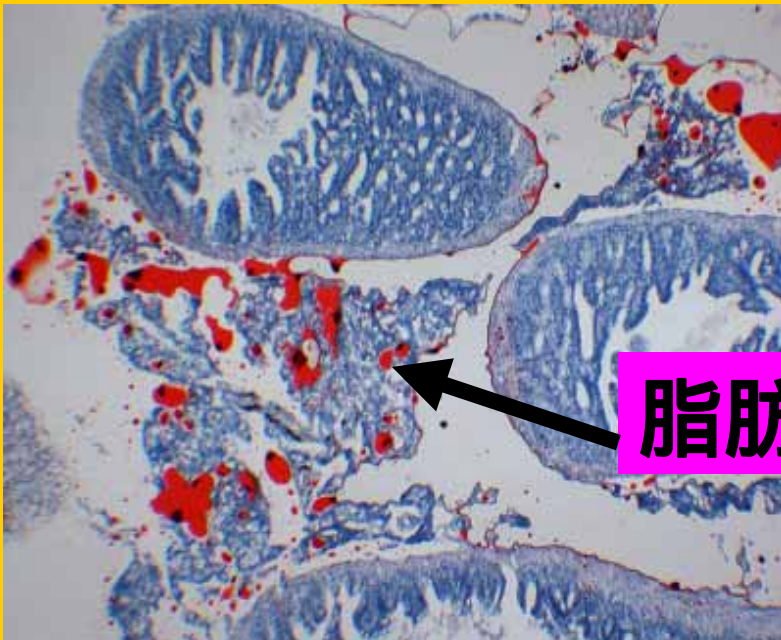
慣行トマト

品種	産地	重さ	活性酸素消費糖度	硬度	平均半径	体積	比重	
高品位トマト	熊本県	24.5	33.5	9.7	0.9	1.7	22.2	1.1
高品位トマト	熊本県	22.9	39.1	9.4	0.9	1.7	20.8	1.1
高品位トマト	熊本県	26.4	32.5	9.9	0.9	1.8	24.2	1.1
慣行トマト		173.2	113.9	4.5	1.0	3.3	150.0	1.2
慣行トマト		184.2	122.0	5.0	0.9	3.4	166.4	1.1
		(g)	mg (RS50%) (%)	(kg)	(cm)	(cm ³)	(g/cm ³)	

内臓脂肪染色

肥満

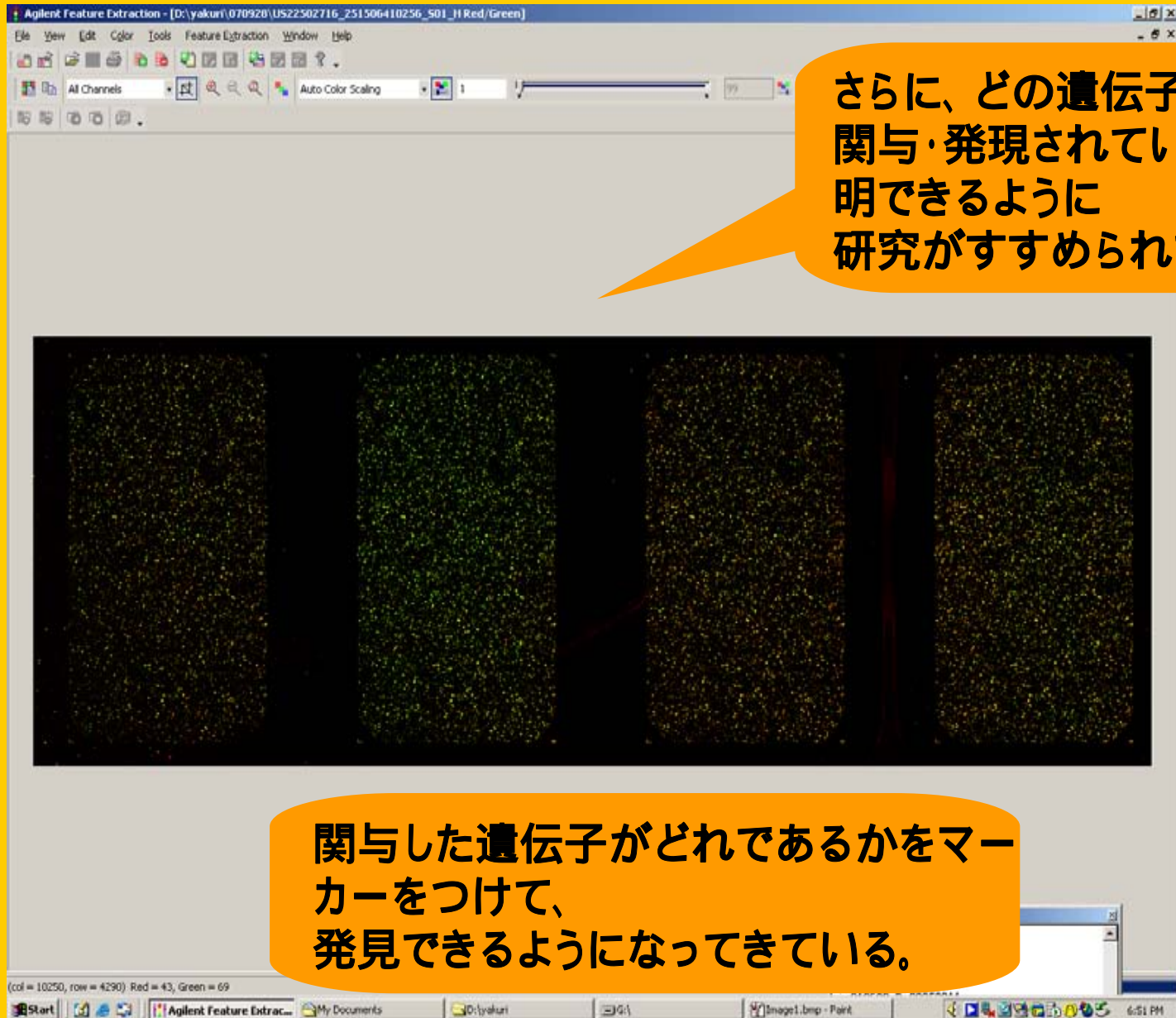
高品位トマト



脂肪細胞

高品位トマトと一緒に食べることにより脂肪の蓄積が抑えられている。

遺伝子発現解析



さらに、どの遺伝子が
関与・発現されているかを解
明できるように
研究がすすめられている。

関与した遺伝子がどれであるかをマ
ーカーをつけて、
発見できるようになってきている。



ご清聴ありがとうございました

問い合わせ先



デリカフーズ株式会社

部署 経営企画部 澤田・長堀

電話 03 - 3858 - 1037

FAX 03 - 5851 - 1056

HP <http://www.delica.co.jp>