

デリカフーズ株式会社 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20年6月

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



20080603



決算説明会

日時 平成20年6月3日(水)

時間 午前10時～午前11時30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 決算概要」

・「今後の取り組み」

取締役経営企画部長 澤田 清春

・「東京デリカフーズ'新工場建設にあたって」

東京デリカフーズ'常務取締役 大崎 善保

・「まとめ」

代表取締役社長 館本 勲武

・質疑応答



1. 会社概要と事業内容

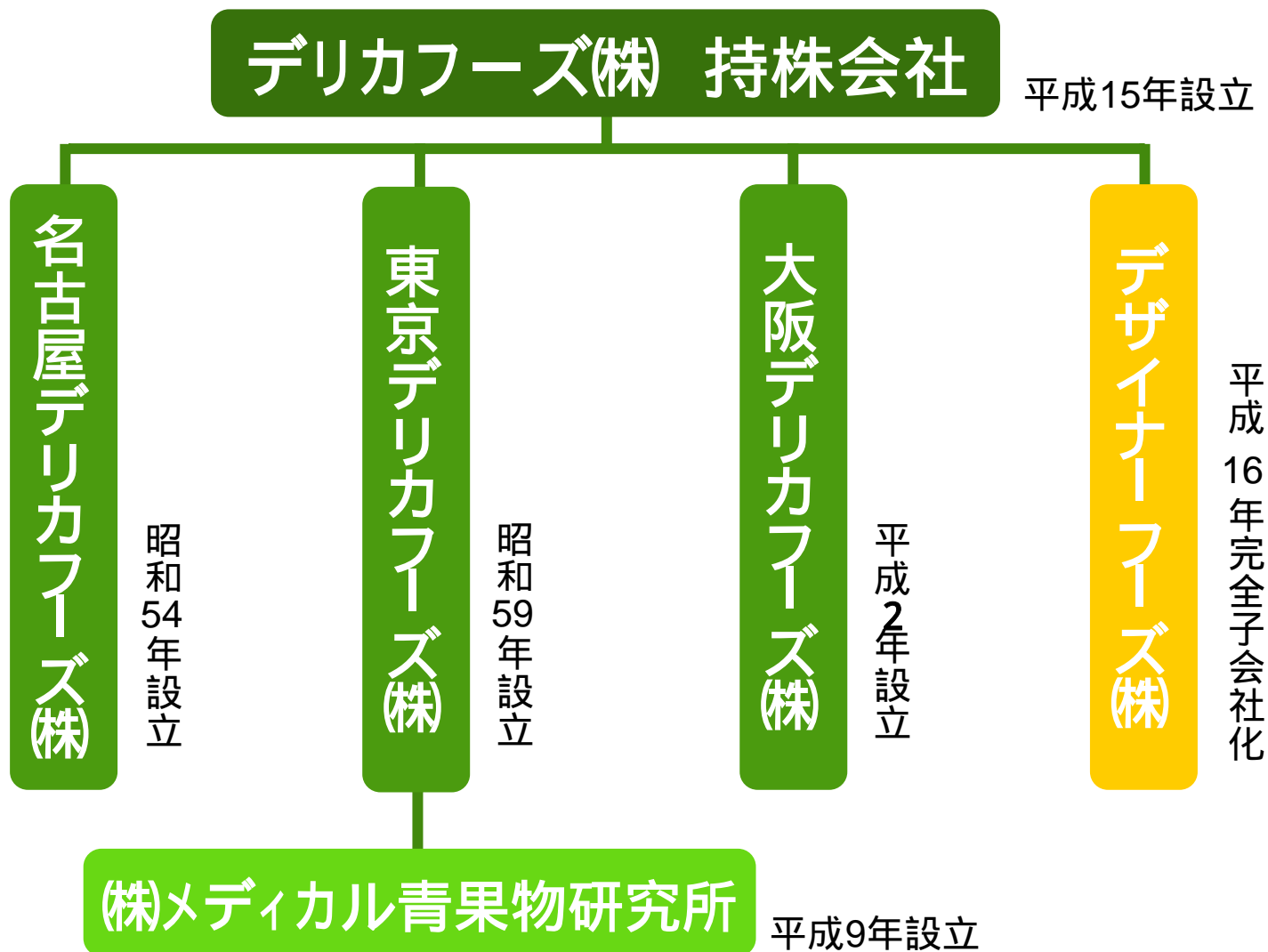
「健康野菜」を外食産業にお届けする八百屋です



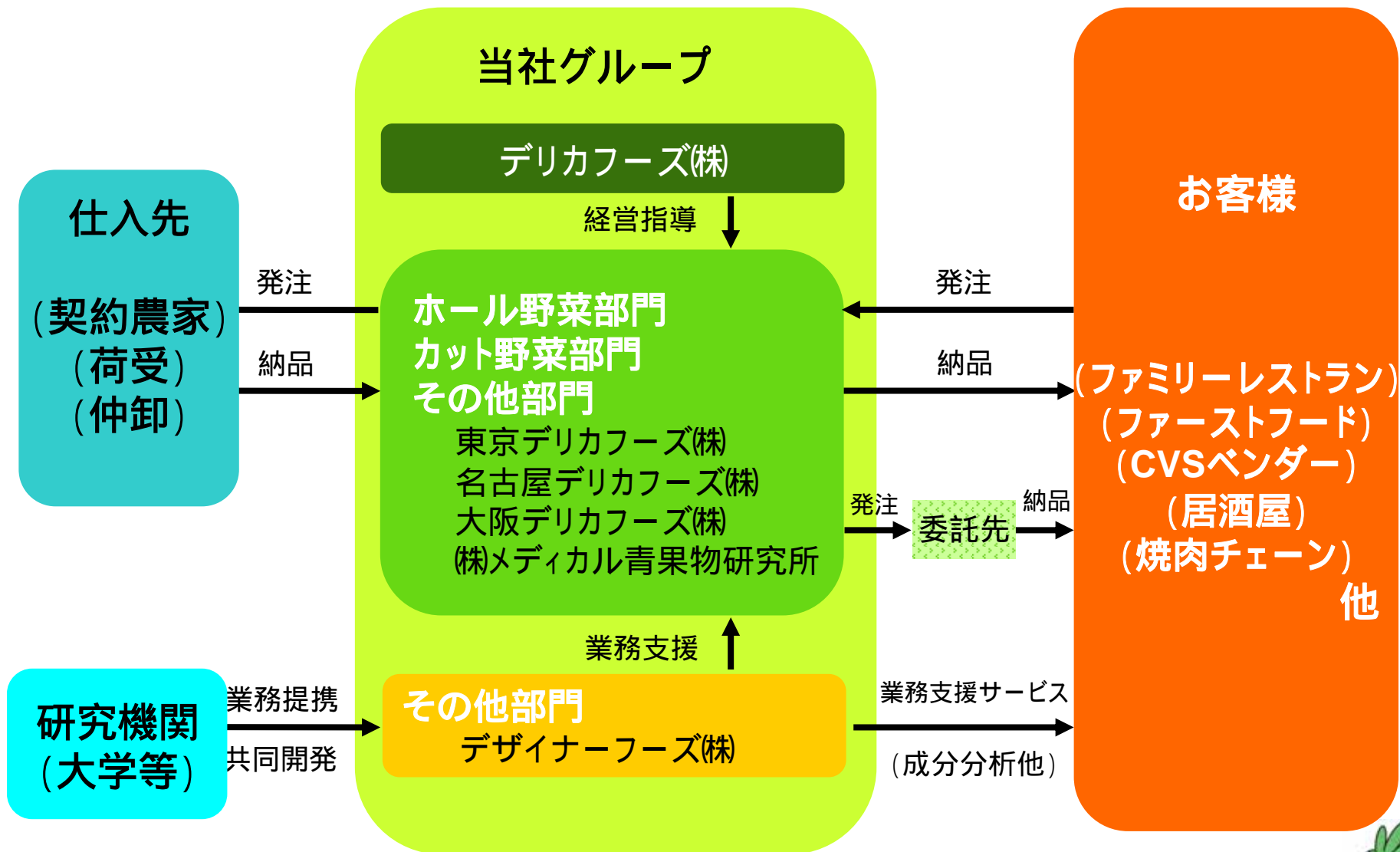
- 株式上場 平成17年12月6日 東証二部上場
- 設立 平成15年4月1日(持株会社設立日)
(昭和54年10月6日創業)
- 所在地 東京都足立区保木間二丁目29番15号
- 資本金 759百万円
- 社員数 166名(平均臨時雇用者数:744名)
- 関係会社 東京デリカフーズ㈱
名古屋デリカフーズ㈱
大阪デリカフーズ㈱
デザイナーフーズ㈱
㈱メディカル青果物研究所
- 事業内容 ホール野菜の販売、カット野菜の製造販売等



当社グループの体制



事業系統図



2. 当社の特徴・強み



産地・製造・物流・メニュー提案のトータルコーディネイター

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

外食・中食から
必要な情報の要求

生産者 ・ 市場

〈安全安心〉

原産地表示
肥培管理
菌数検査

レストラン
ファーストフード
中食・居酒屋



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

平成20年3月期 決算概要



決算実績(連結)

	平成19年 3月期 前期実績	平成20年 3月期 通期実績	平成21年 3月期 来期計画
売上高(百万円)	19,635	19,425	20,100
営業利益(百万円)	656	654	684
経常利益(百万円)	642	649	650
売上高経常利益率(%)	3.26	3.34	3.23
当期純利益(百万円)	367	380	370



財務状況(連結)の推移

	平成19年3月期 期末	平成20年3月期 期末	コメント
総資産 (百万円)	7,758	7,431	
株主資本 (百万円)	3,342	3,669	
自己資本率 (%)	43.1	49.4	
1株当たり純資産 (円)	220,719.78	241,122.87	
有利子負債残高 (百万円)	1,848	1,784	64百万円減少
営業活動によるキャッシュ・フロー(百万円)	559	362	
投資活動によるキャッシュ・フロー(百万円)	452	569	新東京工場移設等
財務活動によるキャッシュ・フロー(百万円)	492	117	

利益還元

配当の状況

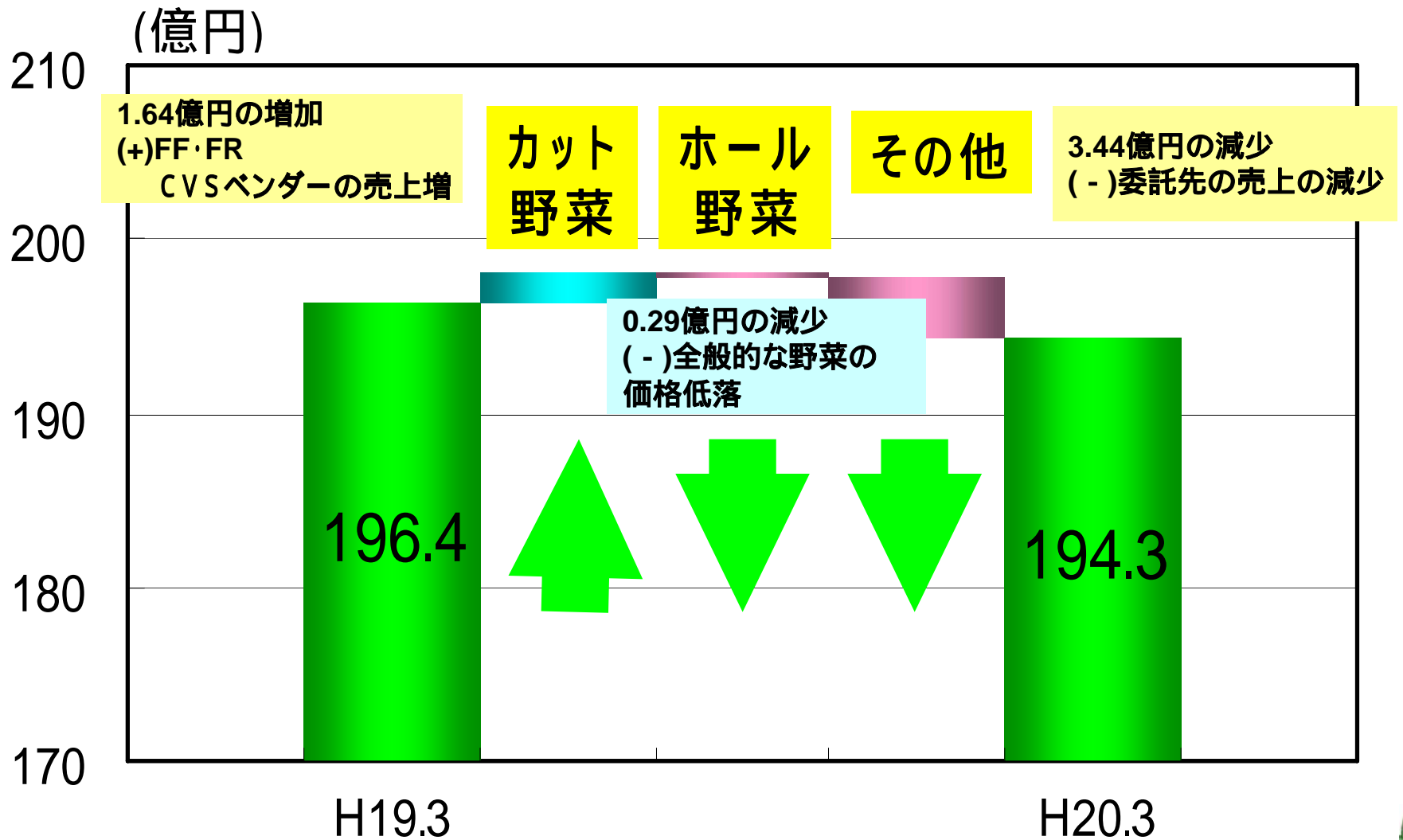
	1株当たり配当金			配当金総額 (百万円)	配当性向 (%)	純資産配当率 (%)
	予想		修正			
平成21年3月期	4000円				16.4	
平成20年3月期	3500円		4000円	60	15.9	1.7
平成19年3月期	2500円		3500円	52	14.8	1.7
平成18年3月期	1500円		2500円	39	9.0	1.4

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

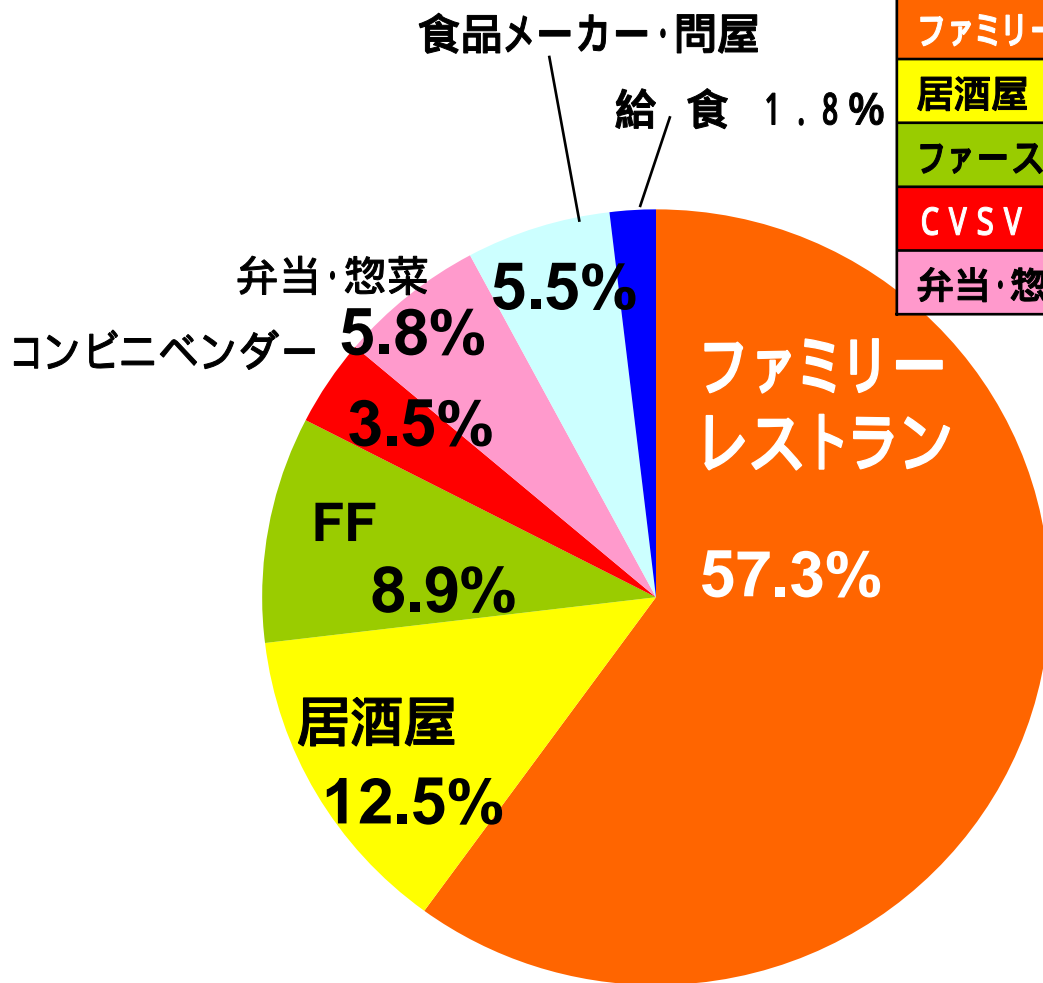


売上高(連結)



顧客別売上高(連結)構成比

平成20年3月期(期末)



顧客別	19.3期	20.3期	増減pt
ファミリーR	67.3	57.3	- 10.0
居酒屋	9.4	12.5	+ 3.1
ファーストF	8.4	8.9	+ 0.5
CVSV	5.9	3.5	+ 2.4
弁当・惣菜	5.4	5.5	+ 0.1

連結売上高合計
19,425百万円



部門別売上高(連結)構成比 平成20年3月期

連結売上高合計 19,425百万円

卵・豆腐など野菜以外の
商品・委託先

その他
14.6%

カット野
菜部門
31.8%

業務用カット野菜

ホール
野菜部
門
53.6%

丸ごとの野菜

部門別	19.3期	20.3期	増減pt
カット野菜	30.6	31.8	+ 1.2
ホール野菜	53.2	53.6	+ 0.4
その他	16.2	14.6	- 1.6

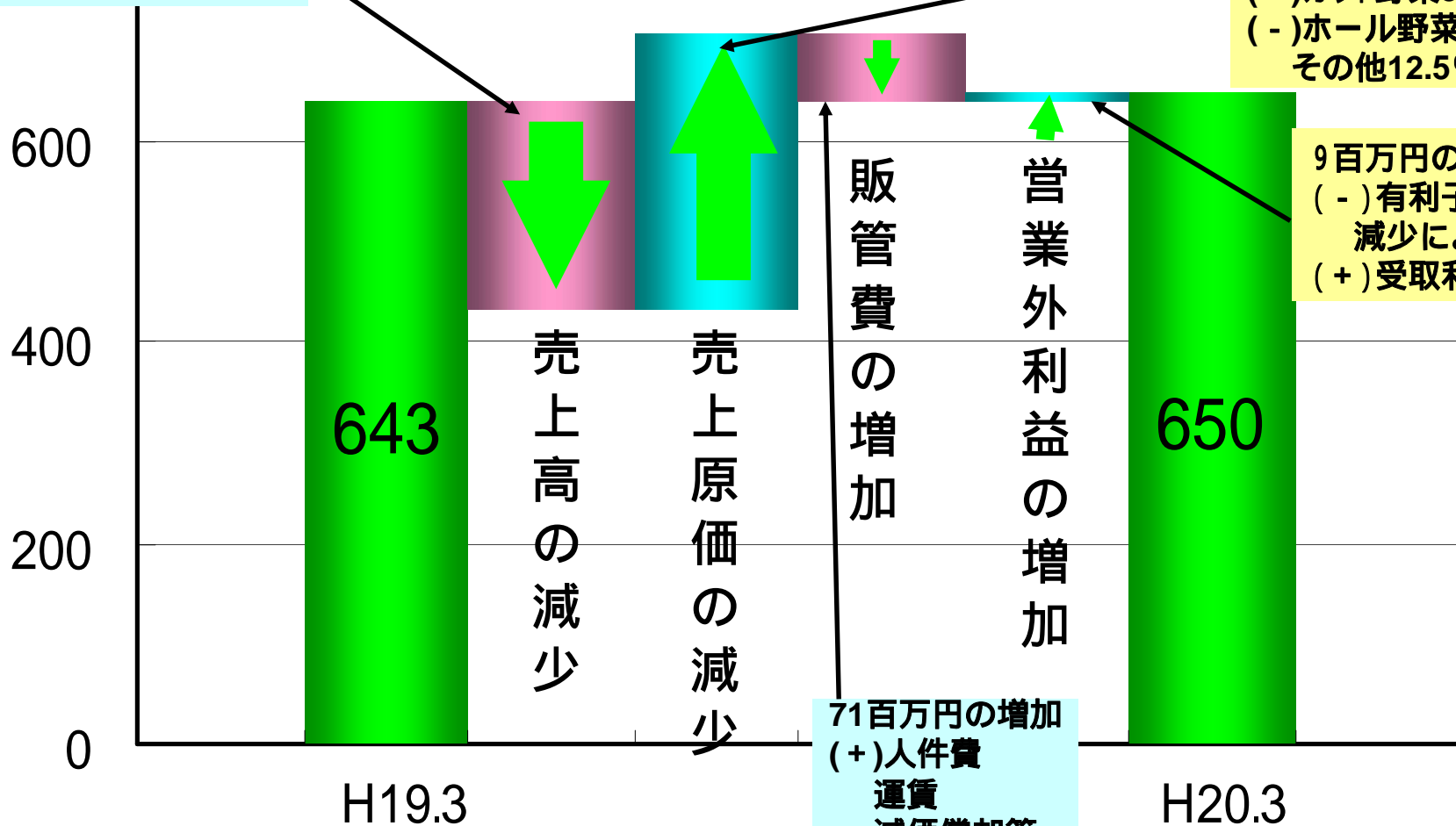


経常利益増減の段階別分析

210百万円の減少
 (+)カット野菜2.7%増
 (-)ホール野菜0.3%減
 その他10.9%減

279百万円の減少
 (+)カット野菜8.3%増
 (-)ホール野菜2.7%減
 その他12.5%減

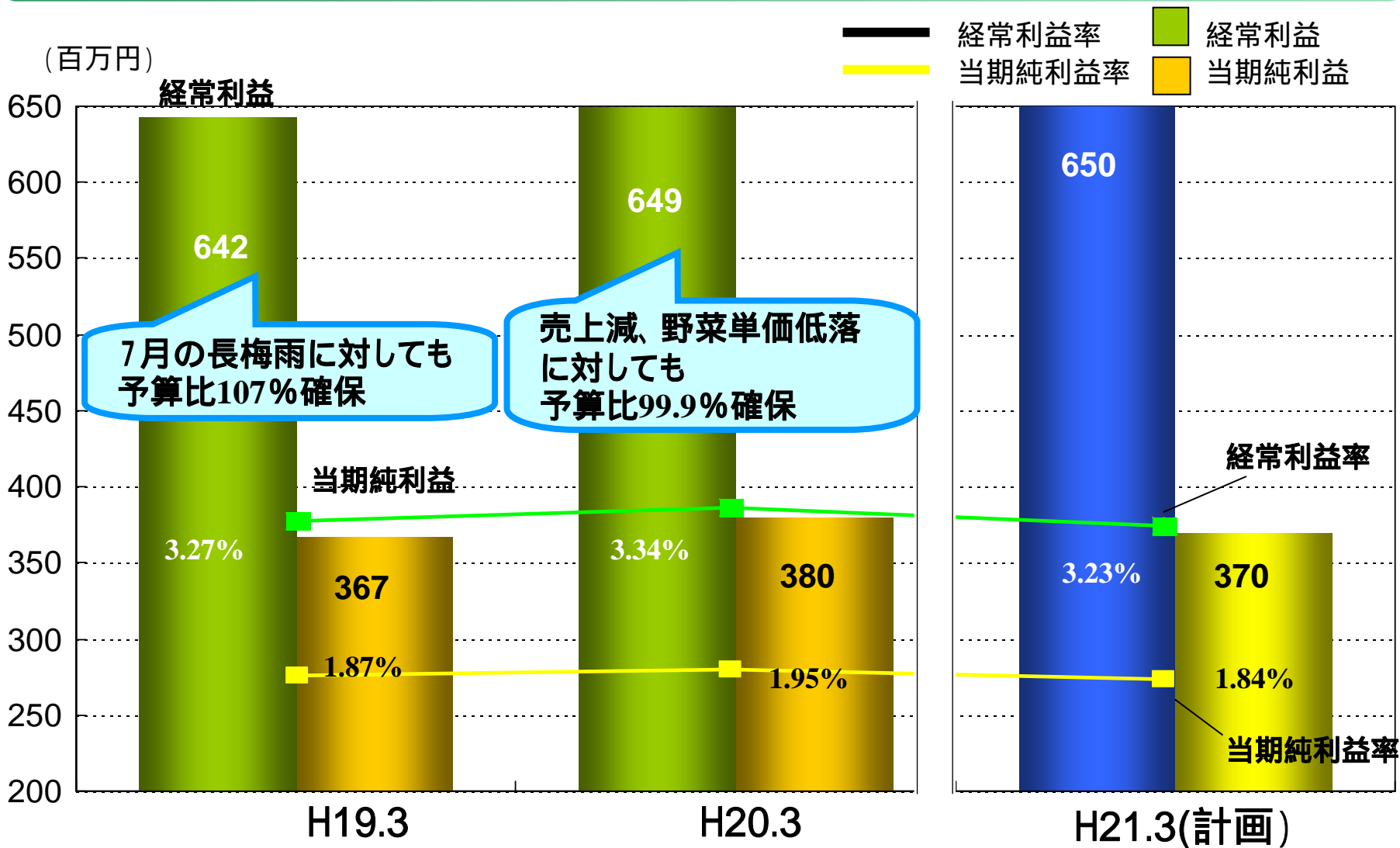
9百万円の増加
 (-)有利子負債の減少による利息減
 (+)受取利息の増加



71百万円の増加
 (+)人件費
 運賃
 減価償却等
 (-)販売手数料
 消耗品費



利益(連結)推移



. 今後の取り組み



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㈱横浜センター テスト販売 本格販売

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
- C - 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
生産者と青果業界(荷受・仲卸)との協力体制の確立
- D - この蓄積されたデータから新業態への計画準備

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

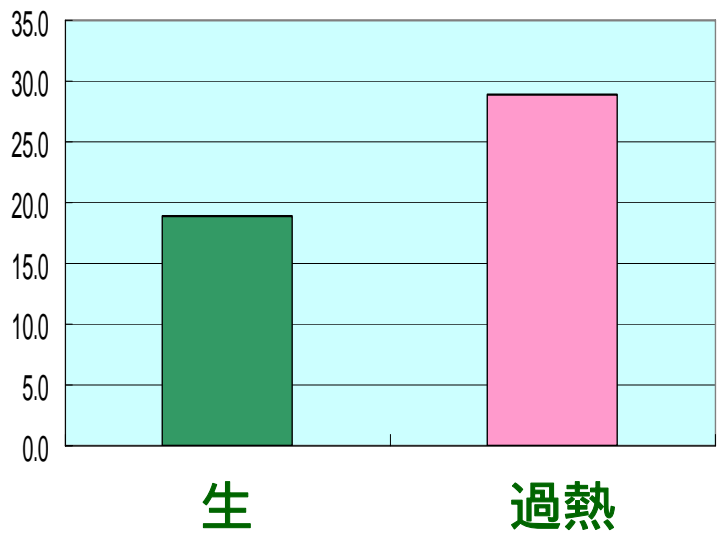
- ゼブラフィッシュ





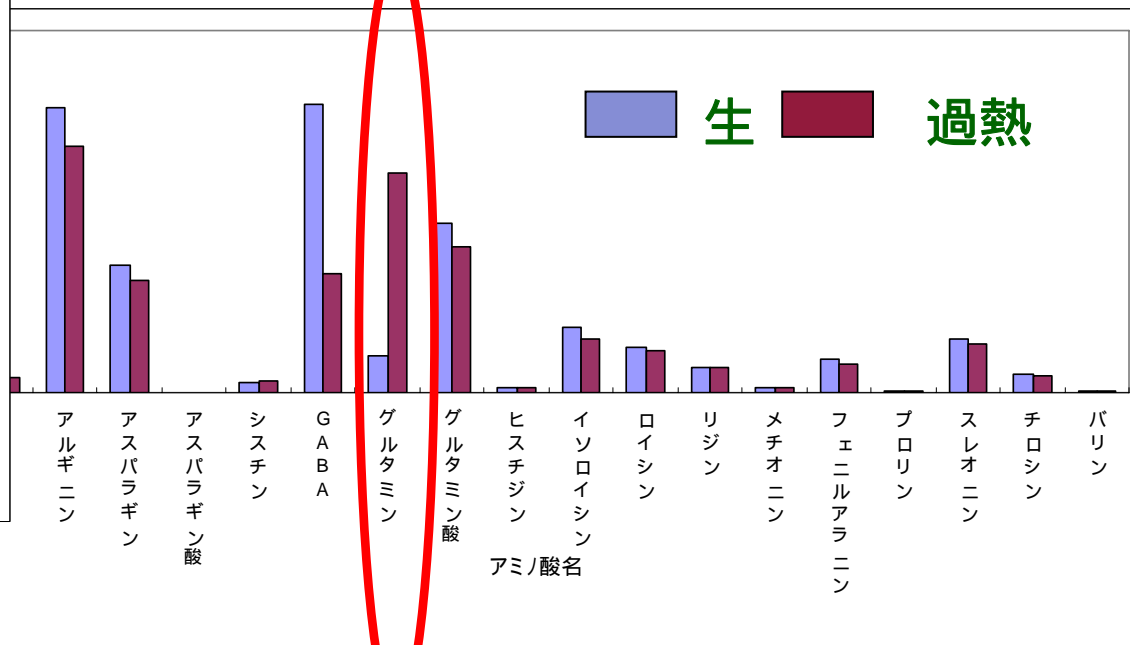
過熱野菜の分析データ

抗酸化力



トロロックス換算量 mg/100g

アミノ酸



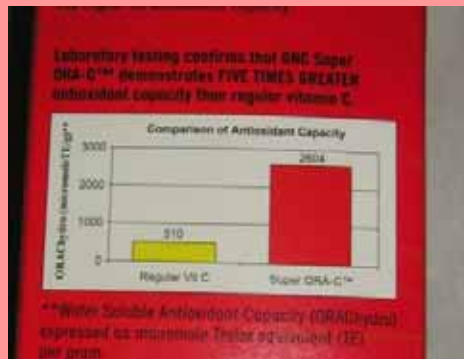
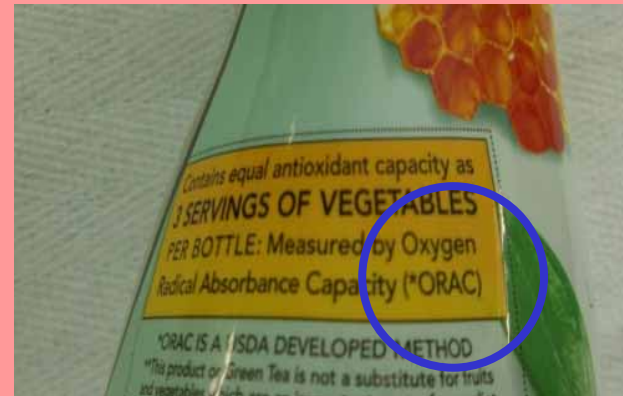
東京デリカフーズ測定データ



No.2 青果物におけるデリカフーズ分析データによる戦略

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

「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！



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



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

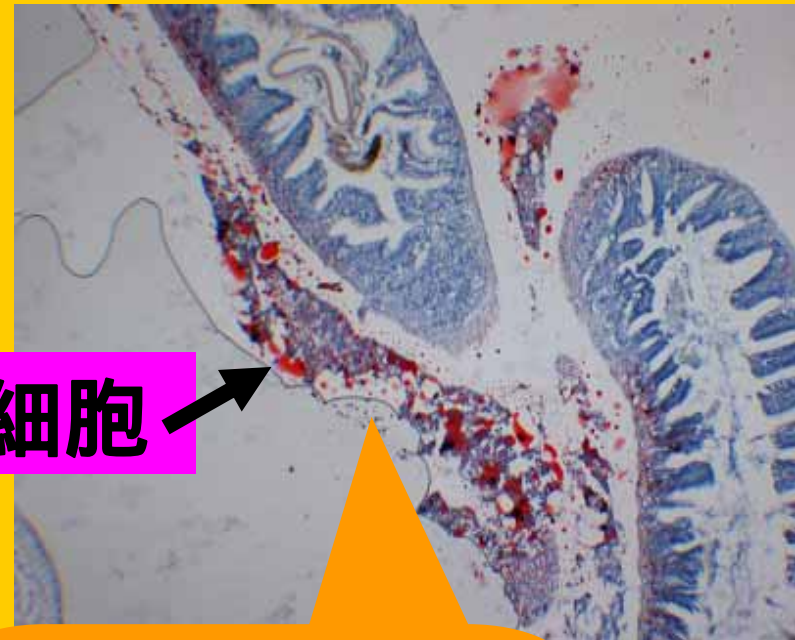
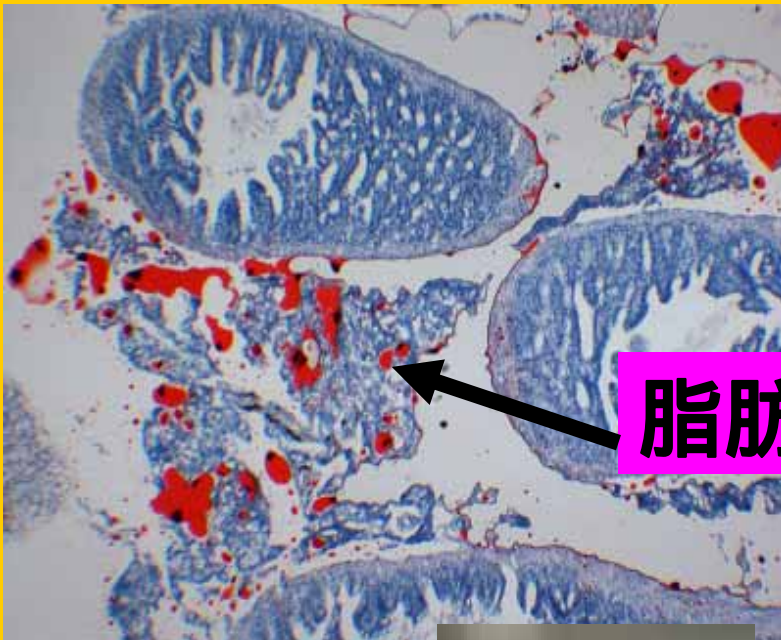
経済産業省の
新エネルギー・
産業技術総合開発機構
(NEDO)の予算の採択



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。

・東京デリカフーズ 新工場建設にあたって



FS (Fresh & Speedy)センターコンセプト



足立FSセンター概要

- 名称 : 東京デリカフーズ(株)足立工場
- 住所 : 東京都足立区六町4丁目4016 - 1
- 竣工予定日: 平成21年6月
- 敷地面積: 3,096m² (938坪)
- 述べ床面積: 800坪 (1F面積400坪 2F面積400坪)
- カット部門面積: 400坪
- ホール部門面積: 200坪
- 事務所関係面積: 200坪
- 従業員数 約200名(登録)
- 総売上高: 50億円 / 平成26年度
- 投資金額: 土地:約1,120百万円、建物約370百万円
機械装置一式:約130百万
- 償却負担: 初年度 借入利息約16百万円
不動産取得税(特損 約21百万円)
2年目 減価償却 約50百万円



目的

- 売上げの拡大（30億円増 / 平成26年度）
- 経常利益の拡大（1.2億円 / 平成26年度）
- 原価低減（社内売上対比 / - 1%）
- 販路の拡大（CVS、スーパー、給食、BtoC）
- 新規商品の製造販売（過熱野菜、カップサラダ）
- 衛生管理の向上（ISO22000の取得）
- トレースシステムの導入
- 省人化
- 自社物件の取得



導入概要

カット部門

- ジャスト・イン・タイム生産ライン
CVS・SC用生産ライン
- 一般生産ライン
- 過熱野菜生産ライン
- カット有機野菜生産ライン
- カップサラダ生産ライン
- プレ加工野菜ライン

ホール部門

- オートソーター
- トレースシステム
- チルドセンター化

受注部門

- 受注センター（24時間）



. まとめ



・まとめ

・現状と来期の見通し

・小売店・パイロット店の進捗状況



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>