

# 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19年5月

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



20070518



# 決算説明会

日時 平成19年5月18日(金)

時間 午前10時～午前11時30分

会場 Level XX I 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

## I. 「平成19年3月期 決算概要」

取締役経営企画部長 澤田 清春

## II. 「将来構想」

代表取締役社長 舘本 勲武

## III. 質疑応答



# 目次

1. 会社概要と事業内容
2. 当社の強み・特徴
3. 平成19年3月期

## 決算の概要と来期の見通し

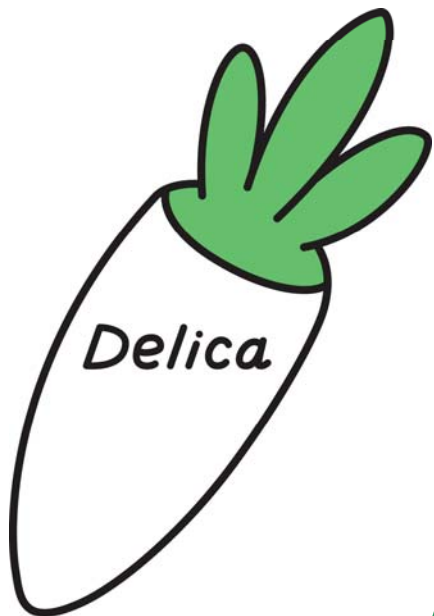
4. 今期の戦略
5. 将来構想
6. 参考資料



# 1. 会社概要と事業内容

- 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 168名(平均臨時雇用者数:733名)
- 関係会社 東京デリカフーズ(株)  
名古屋デリカフーズ(株)  
大阪デリカフーズ(株)  
デザイナーフーズ(株)  
(株)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



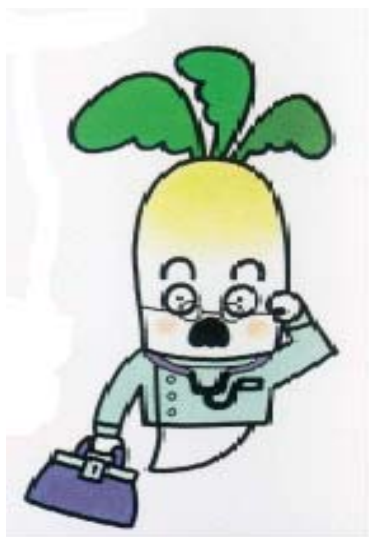


# デリカフーズ株式会社

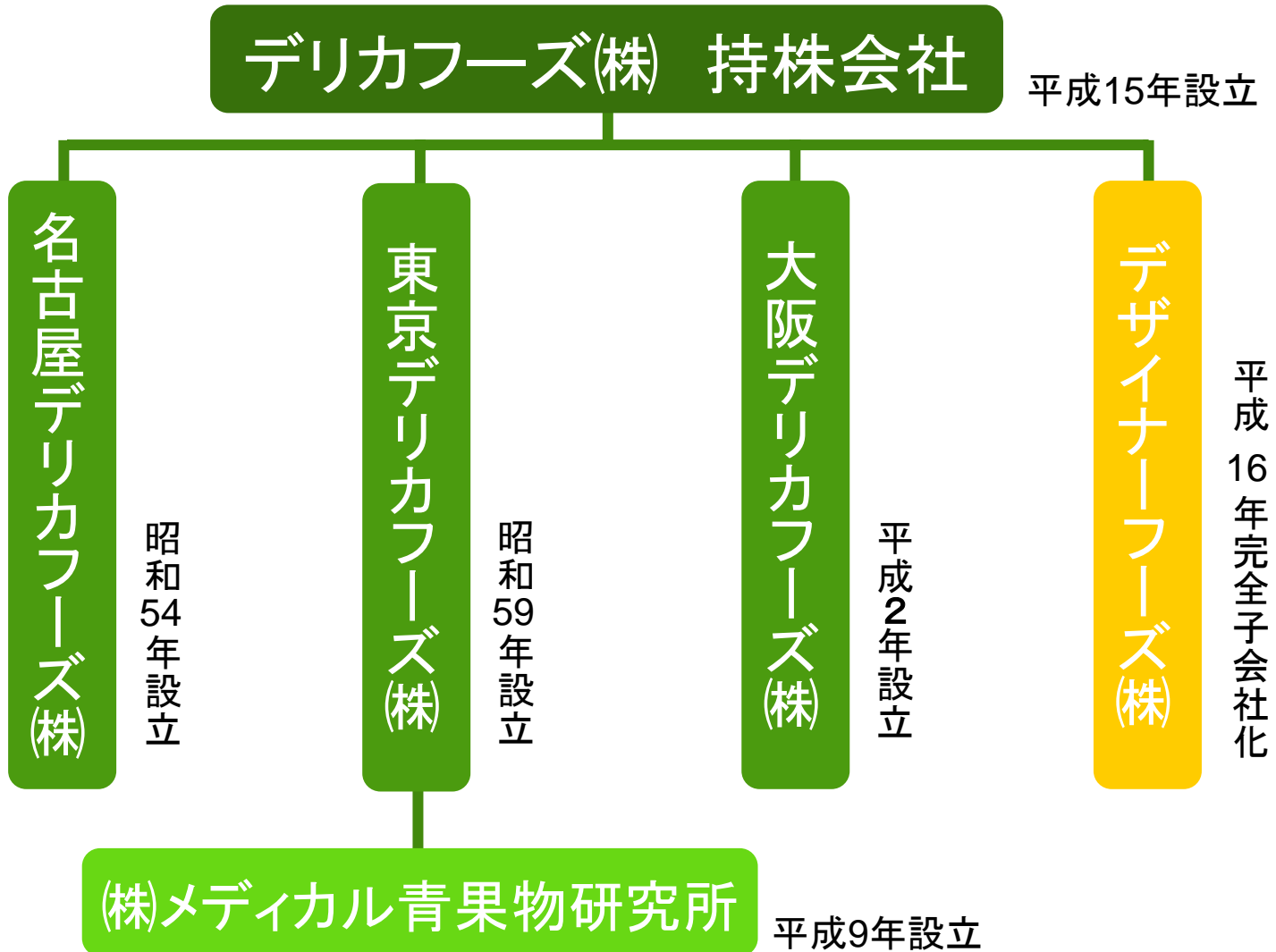
健康野菜を

外食産業に

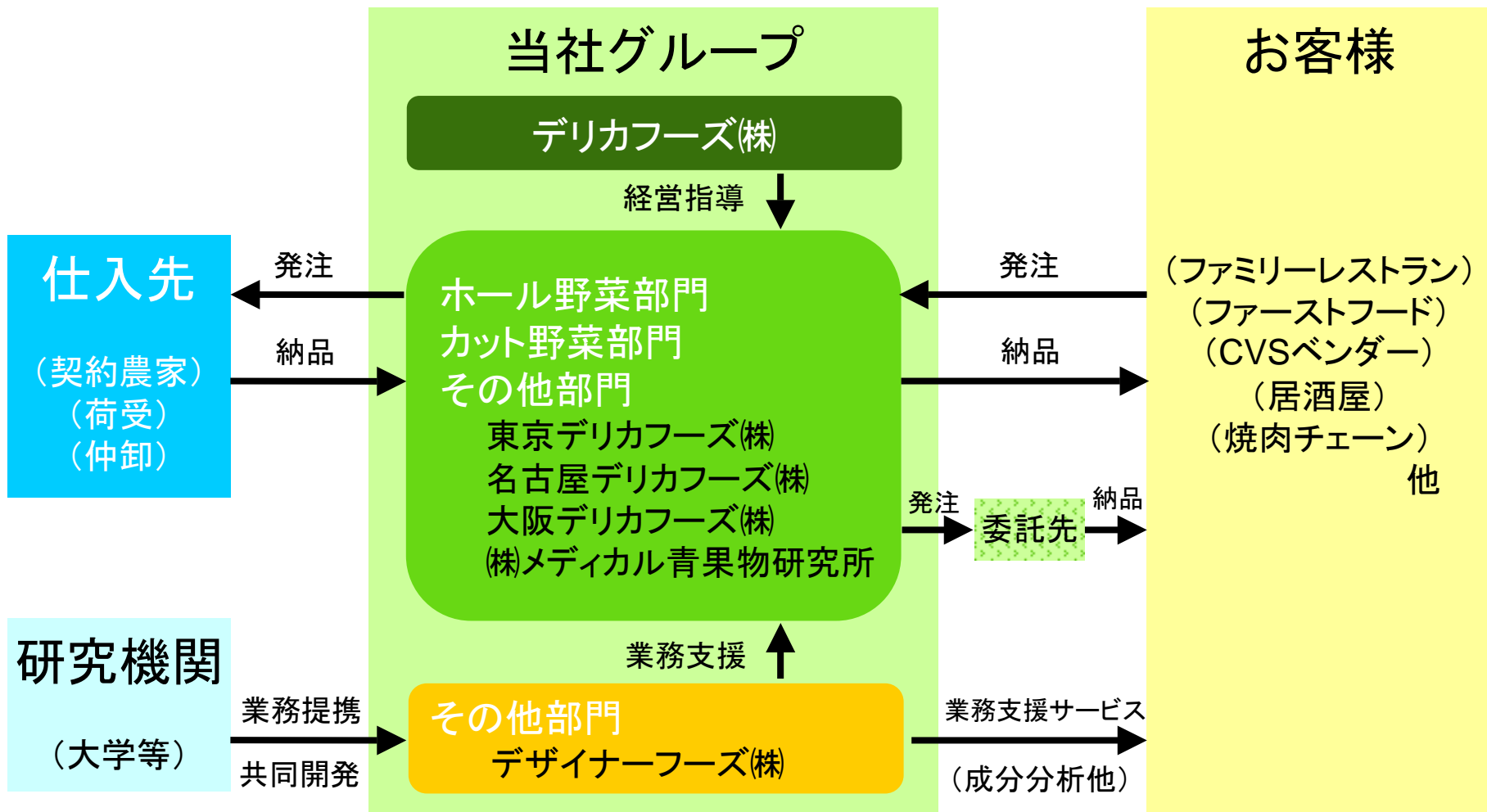
お届けする八百屋です。



# 当社グループの体制



# 事業系統図



## 2. 当社の強み・特徴





# 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】

- ①価格管理機能
- ②チルド物流機能と鮮度保持技術
- ③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

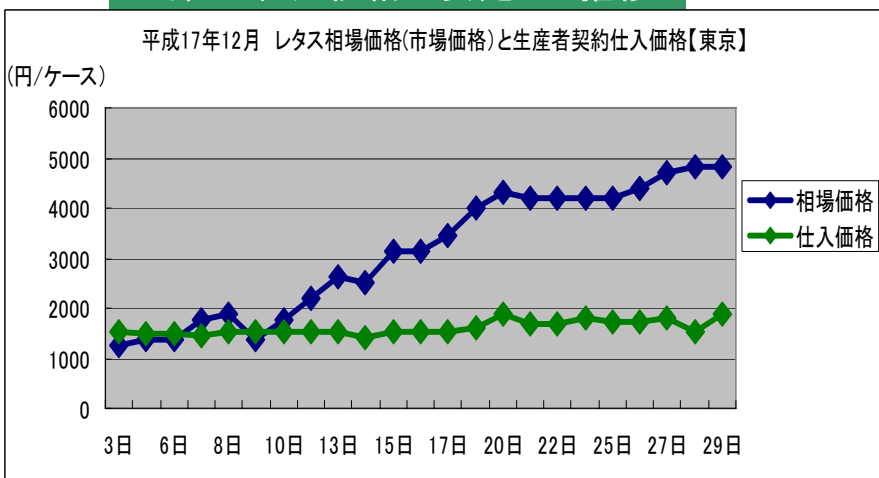


# 価格管理機能

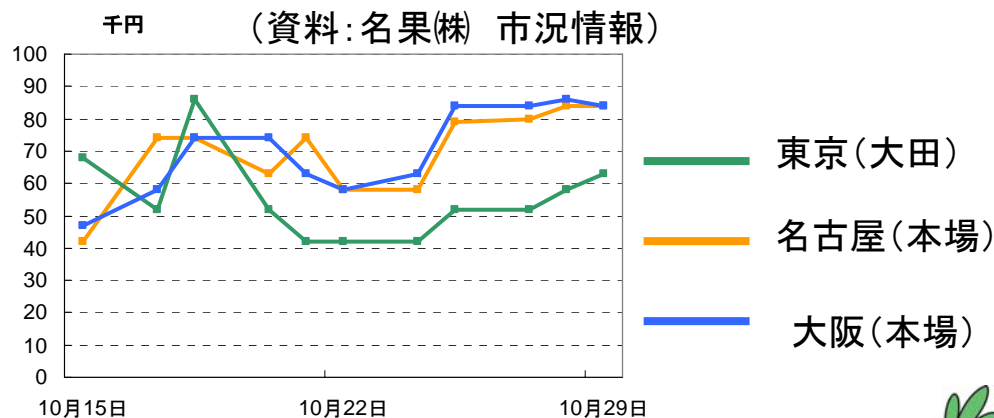
## 価格変動が激しい青果物において安定価格・安定供給で提供

- 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)



# 鮮度保持技術

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

### 3. 平成19年3月期 決算の概要と来期の見通し



# 決算実績(連結)

	平成18年 3月期 前期実績	平成19年 3月期 通期実績	平成20年 3月期 来期計画
売上高 (百万円)	19,462	19,635	20,000
営業利益 (百万円)	653	656	669
経常利益 (百万円)	593	642	650
売上高経常利益率(%)	3.04	3.26	3.25
当期純利益 (百万円)	363 (339)	367	374



# 財務状況(連結)の推移

	平成18年3月期 期末	平成19年3月期 期末	コメント
総資産 (百万円)	7,343	7,758	
株主資本 (百万円)	3,158	3,342	
自己資本率 (%)	43.0	43.1	
1株当たり純資産 (円)	202,442.01	220,719.78	
有利子負債残高 (百万円)	2,172	1,848	323百万円減少
営業活動によるキャッシュ・フロー(百万円)	579	559	
投資活動によるキャッシュ・フロー(百万円)	▲40	▲452	兵庫工場移設等
財務活動によるキャッシュ・フロー(百万円)	439	▲492	借入返済等

# 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20年3月期	3500円		—	—	14.6	—
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

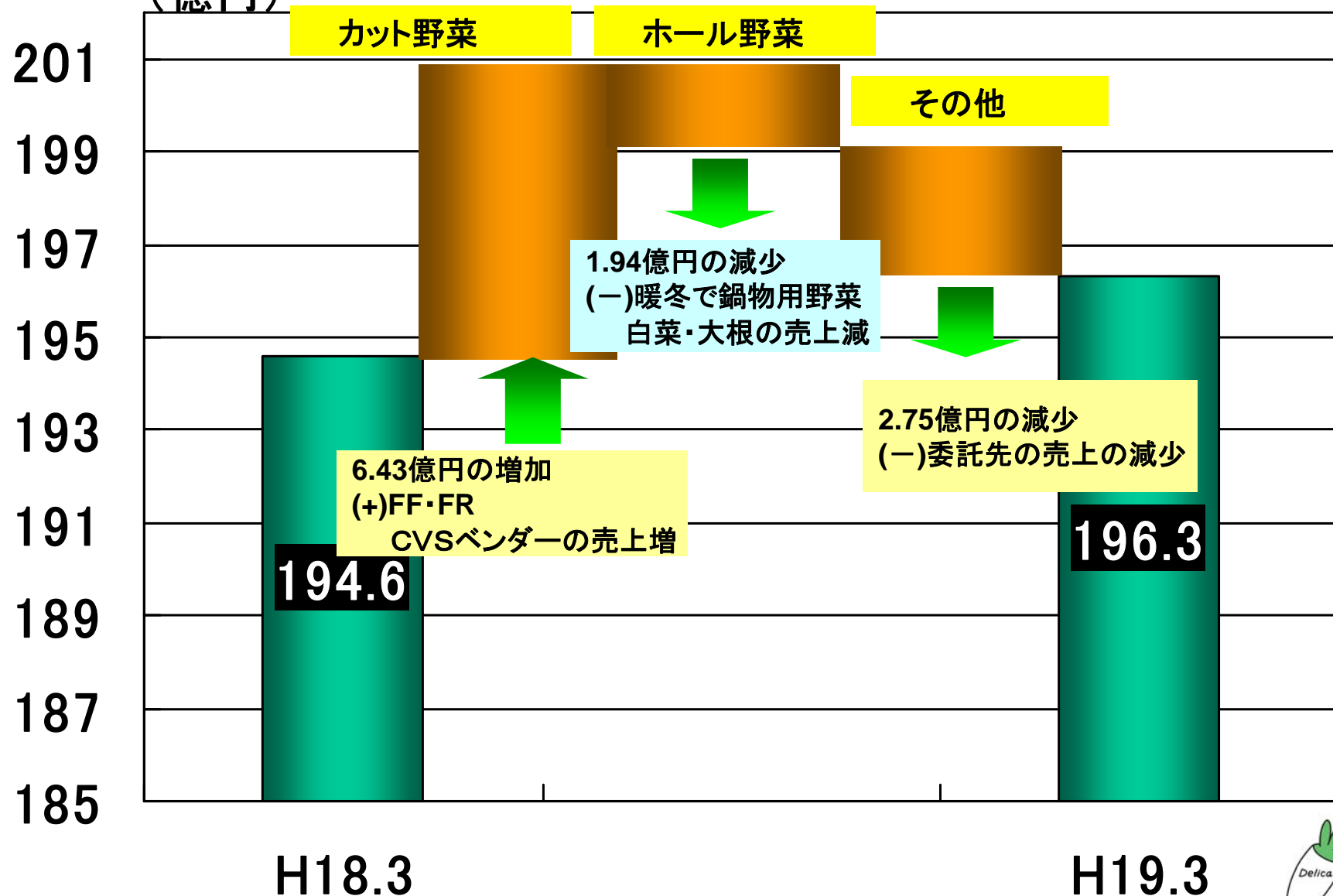
## 自己株式取得（ストックオプション実施のため）

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)

(億円)

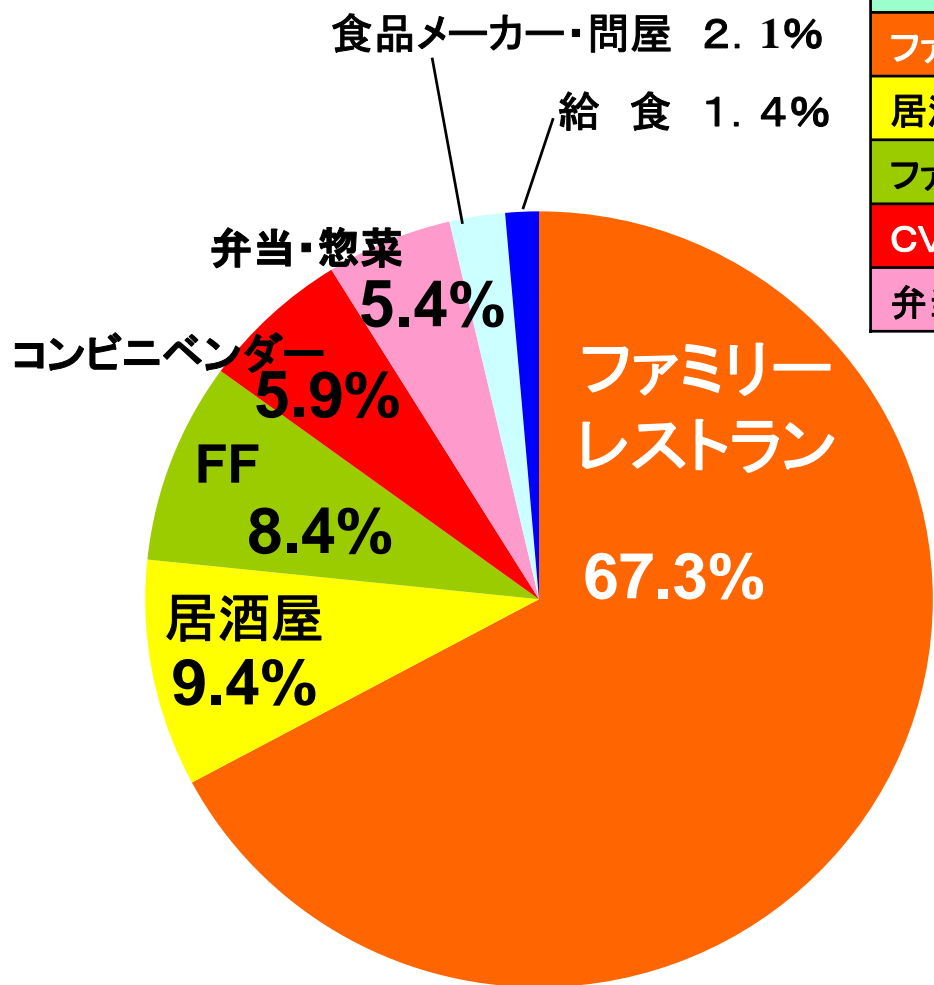




# 顧客別売上高(連結)構成比



平成19年3月期(期末)



連結売上高合計  
19,635百万円



# 部門別売上高(連結)構成比

平成19年3月期

連結売上高合計  
19,635百万円

卵・豆腐など野菜以外の  
商品・委託先

その他  
16.2%

カット野菜  
部門  
30.6%

ホール野菜部門  
53.2%



業務用カット野菜

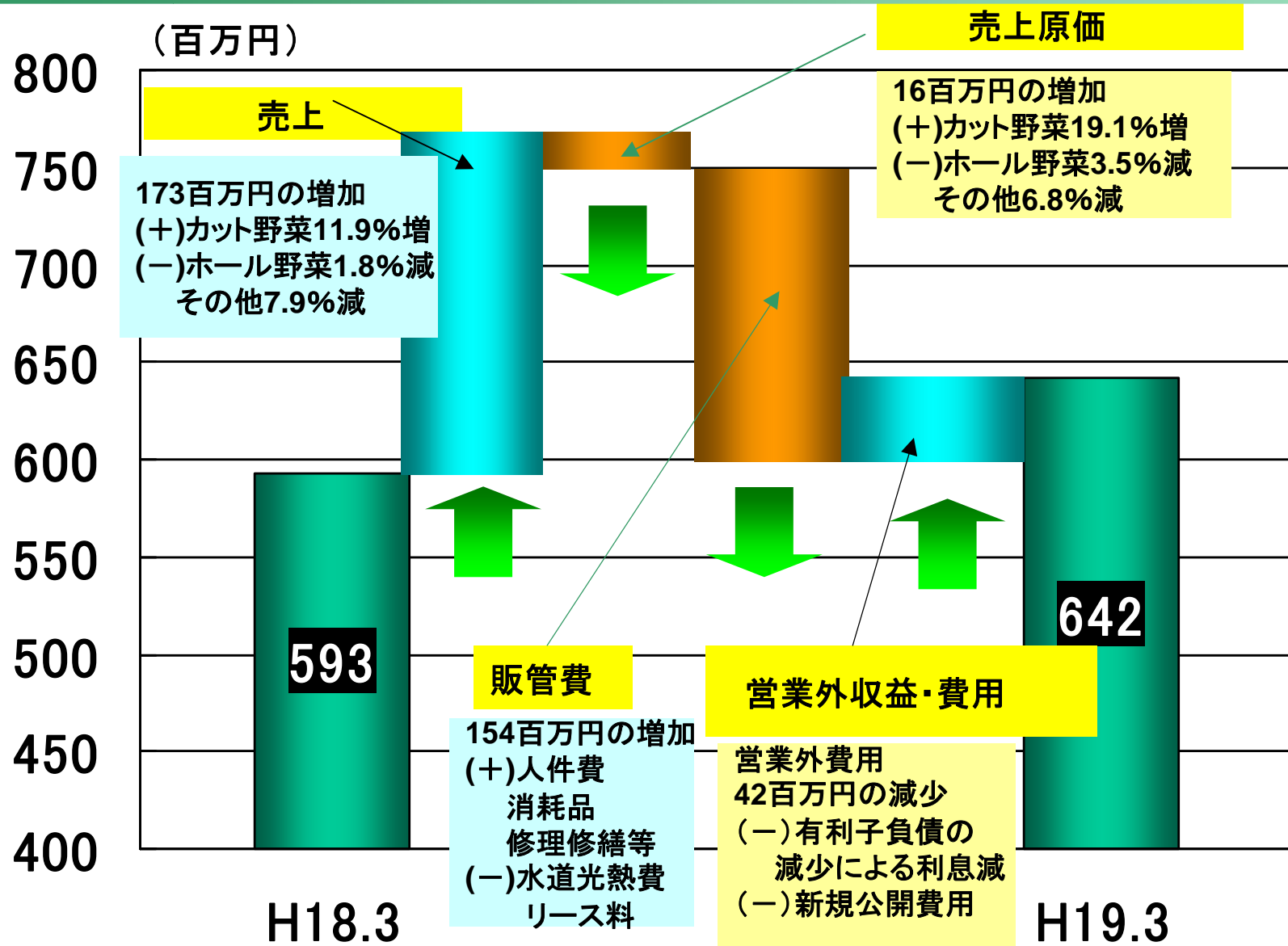


丸ごとの野菜

部門別	18.3期	19.3期	増減pt
カット野菜	27.6	30.6	+3.0
ホール野菜	54.7	53.2	-1.5
その他	17.7	16.2	-1.5



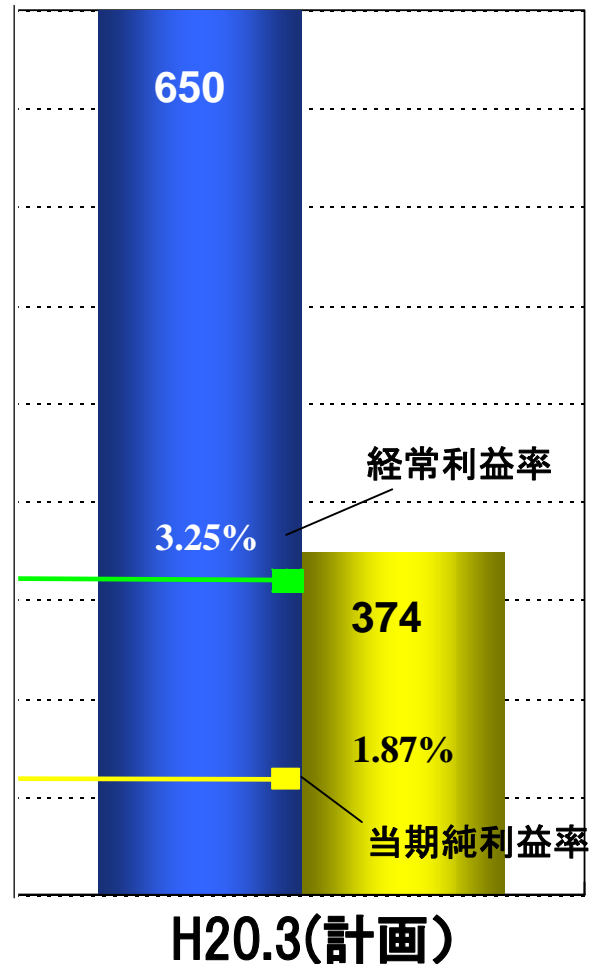
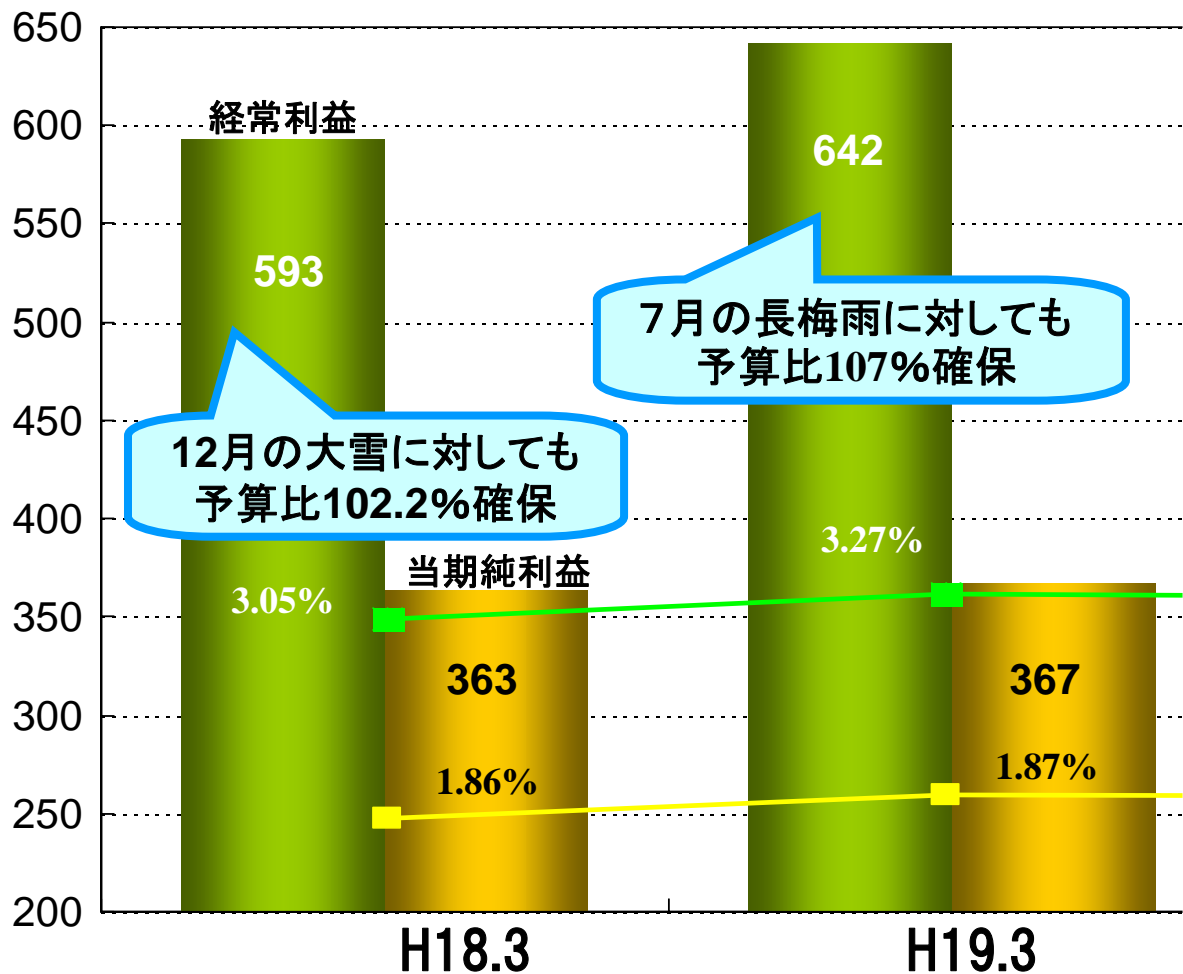
# 経常利益(連結)



# 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. 今期の戦略



# 今期予算達成のための戦略

## ① 兵庫工場 稼働開始 \* 投資5億円、償却予定15年償却

売上拡大

- ・ 旧工場(神戸工場)の既存の顧客に加え、関西以西の新規顧客を獲得予定。
- ・ 大手ファーストフード売上増と新規獲得・CVSベンダー新規獲得

## ② 加熱加工野菜の開発から本格販売へ

売上拡大

- ・ 温野菜の開発 「当社しかできない商品の開発」

## ③ 食品リサイクル法対応 食品残渣の発酵減容機

販管費削減と  
深堀営業

- ・ 食品残渣処理費用削減のため発酵分解減容機を使用。
- ・ お客様(レストラン等)での食品リサイクル対応の支援(カット野菜や機械紹介)

## ④ ITを利用した在庫システム & 青果物需要予測システム構想

販管費削減

## ⑤ 野菜勉強会 各社開催(東京・名古屋・大阪)

売上拡大



# ① 兵庫工場 稼動開始(平成19年3月28日)

売上拡大

- ・ 旧工場(神戸工場)の既存の顧客に加え、関西以西の新規顧客を獲得予定。
- ・ 大手ファーストフード売上増と新規獲得・CVSベンダー新規獲得
- ・ 環境を考えた最新設備  
(地下水洗浄設備、食品残渣処理設備、衛生設備、室温管理・水温管理)



## ② 加熱加工野菜の開発から本格販売へ

売上拡大

### 温野菜の開発 「当社しかできない商品の開発」

当社が開発した機械（温度帯 60℃～450℃）



アミノ酸の分析をすることによって  
各野菜の「おいしさ」を見つける



アミノ酸分析器





### ③食品リサイクル法対応 食品残渣の発酵減容機

販管費削減と  
深堀営業

食品残渣処理費用 年間8000万円⇒4000万円に減少の計画

工場で食品残渣を発酵分解・減容

完全発酵肥料化センター

## 野菜循環型システム

野菜を店舗へ納品

契約産地で肥料利用



# ④ ITを利用した在庫システム & 青果物需要予測システム構想

青果物のロス 3000万円/年の削減を計画します。

販管費削減

適切な在庫管理を行い、ロスの発生を最小限に食い止めます。

PUBLICITY  
No.5  
No.7 参照

産地・市場



入荷



出荷



お客様



品質管理



新鮮な野菜を  
お客さまのもとへ

情報管理



商品ごとの情報把握  
(在庫数、リードタイム)

需要予測分析



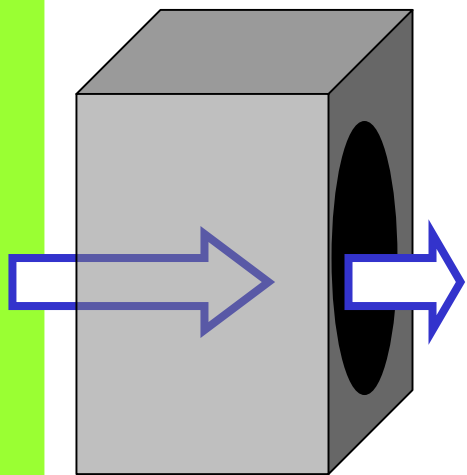
適正在庫から  
ロスを軽減



# フルーツの熟度管理の開発



光センサー  
選別機械  
(当社開発)



完熟

氷温庫(熟度維持)



出荷

完熟

未熟

熟成庫(追熟)



# ⑤野菜勉強会 各社開催(東京・名古屋・大阪)

売上拡大

研究分析



産地開発



メニュー開発



勉強会



いろいろな野菜のご紹介



試食会



前回、第10回健康野菜塾では、200人を超える多くのお客様、生産者様  
仕入業者様、マスコミ関係の方々をお呼びして、講演させていただきました。



# 5. 将来构想



# 将来構想

## No.1 温野菜開発の成功による本格販売開始。〈うまみ、栄養価〉

- ① 今年9月、ライン化—1ライン稼働開始—横浜工場
  - ② 来年4月—10月、本格ライン化———全国
- \* 将来、カット野菜に次ぐ、柱とする。

## No.2 平成21年の卸売市場法改正に向けて

- \* ITによるロス管理
- \* JIT(ジャスト・イン・タイム)導入による効率化
- \* 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

## No.3 青果物におけるデリカスコアーの確立

A—ORACスコアーとは、AOU研究会

B—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

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 温野菜の開発に成功

アミノ酸分析器

アミノ酸の分析をすることによって  
各野菜の「おいしさ」を見つける



日立協和

## 残留農薬など分析

生鮮卸と提携 農業分野に参入

日立製作所グループの日立協和エンジニアリング(茨城県日立市)は、生鮮卸のデリカフーズと

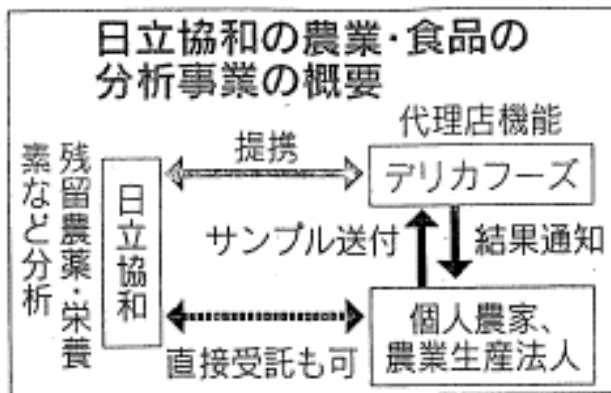
組むことで、工業用地の環境分析で培ったノウハウを生かしながら農業分野に参入する。

業務提携し、農産物の栄養や残留農薬などの分析事業を始める。約二千の農家や農業生産法人と取引のあるデリカフーズと

日立協和は専門部署を開設した。近く農家や農業法人から分析を受託する。農産物の残留農薬やアミノ酸、ビタミンなどの栄養素を調査。土壌や水質、堆肥(たいひ)の成分なども分析する。工業

農家側が農産物や土壌のサンプルを一定量送ると、二〜三週間で結果を戻す。農家への営業ルートを持たない日立協和のため、デリカフーズが代理店機能を果たす。昨年五月に残留農薬規制を強化するポジティブ

リスト制度が始まった。食品メーカーを中心に農業分析へ新規参入する企業は増えたが、日立協和のように総合的に対応する企業は少ないという。



も約一億円で増設した。料金は農産物、土、水など一項目について四万〜五万円程度の見込み。複合分析にも対応する。





## No.3 青果物におけるデリカスコアーの確立

- **ORACスコアーとは・・・**  
**O**xgen **R**adical **A**bsorbance **C**apacity (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**  
**※測定方法で特許所得**
- **米国内の市場では、商品にORAC値を表示し流通**



PUBLICITY  
No.6参照

# AOU研究会が発足

## 抗酸化力の統一指標確立へ

食品の抗酸化力に対する統一した指標の確立を目指す「Anti-Oxidant Unit (AOU) 研究会」が活動を開始した。同会は大塚食品工業大学大学院教授や吉川敏一京都府立医科大学教授、滋賀県立健康・栄養研究所理事長、津志田隆二郎食品総合研究所食品機能研究領域長兼食品機能研究センター長など、農学・医学分野の抗酸化研究の権威が結集して組織される研究会。機能性食品に求められる各種作用のなかでも抗酸化への期待は高いが、統一された指標の確立は最終製品において何れと比べるに困難な状況にあり、食品産業全体にとっても重要な意味を持つだけに、同会発足には大きな意味があるだろう。AOU研究会は食品の抗酸化力の統一した指標としてAOUの確立を目指す

が、その基本の分析法となるのはORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) など位置づけられている。ORACは米国農務省と米国立衛生研究所で開発された抗酸化物質能力の分析法。米国では広く認知が進み、果実飲料や緑茶飲料などの最終製品においてORAC値の表記がなされ始めている。AOU研究会ではこのORACの標準化を行うとともに、他の

主要な抗酸化力分析法との相関も検証、それらを踏まえてのより良い抗酸化力測定法としてAOUの確立を図る考え。つまりORACを基本には置かずかきではないということになり、それぞれ検査法や指標の良さをミックスした「日本発」の指標としてAOUを育成しようという試みである。またこれに加えAOUに関する食品のデータベース作成、AOUの食品への

表示の検討、AOUの生体関連性の検証、AOUの概念を世界に向け発信し啓蒙するといった活動を活動内容として定める。

ORACは米国の検査法であるが、日本には他国との分析法によるデータの差ももたらさる。またそれぞれのデータがかなりの部分で取れているケースがあるが、これはなかなかである。AOUの確立に当たりそれらのデータベースを統一し、相互にデータを共有する必要がある。





値段 ¥130

おいしさ ★★★

抗酸化力 ★★★

# 大学 研究機関

# デザイナーフーズ デリカフーズ

高精度測定機器  
による分析



ESR法 電子スピン共鳴装置



微弱発光法 ルミノメーター

大学研究機関の高精度の分析機器による測定値との照合

現場におけるデータの集積 2001年より作成継続中

簡易方法の検証  
データの蓄積・解析



公定法(高精度)による測定値と簡易分析での測定値を多数継続して行い精度を検証

簡易分析



各デリカフーズ研究室  
※菌数測定、大腸菌群、  
Ecol、サルモネラ、黄色ブドウ球菌

## No.3-C 医、食、農の連携による免疫力、解毒力の開発

### 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



# 參考資料



アメリカではすでに野菜に栄養を表示しているが……。



## DOLE® Leaf Lettuce

Amount Per Serving	
Calories 20	Calories from Fat 0
% Daily Value	
Total Fat 0.5g	1%
Saturated Fat 0g	0%
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate 3g	1%
Dietary Fiber 1g	4%
Sugars 2g	
Protein 1g	
Vitamin A 20%	Vitamin C 4%
Calcium 2%	
Folate 1%	



アメリカではすでに野菜に栄養を表示して販売しているが、年間で変動する数値を一定にして表示している。

しかし、デリカフーズは、1個1個の野菜の抗酸化力、免疫力、解毒力を表示する予定です。



抗酸化系

緑黄色野菜  
フルーツ



いちご

キウイ

トマト

かぼちゃ

ほうれん草

免疫系

淡色野菜



レタス

大根

バナナ

すいか

白菜

解毒系

アブラナ科  
ユリ科



わさび

にんにく

しょうが

キャベツ

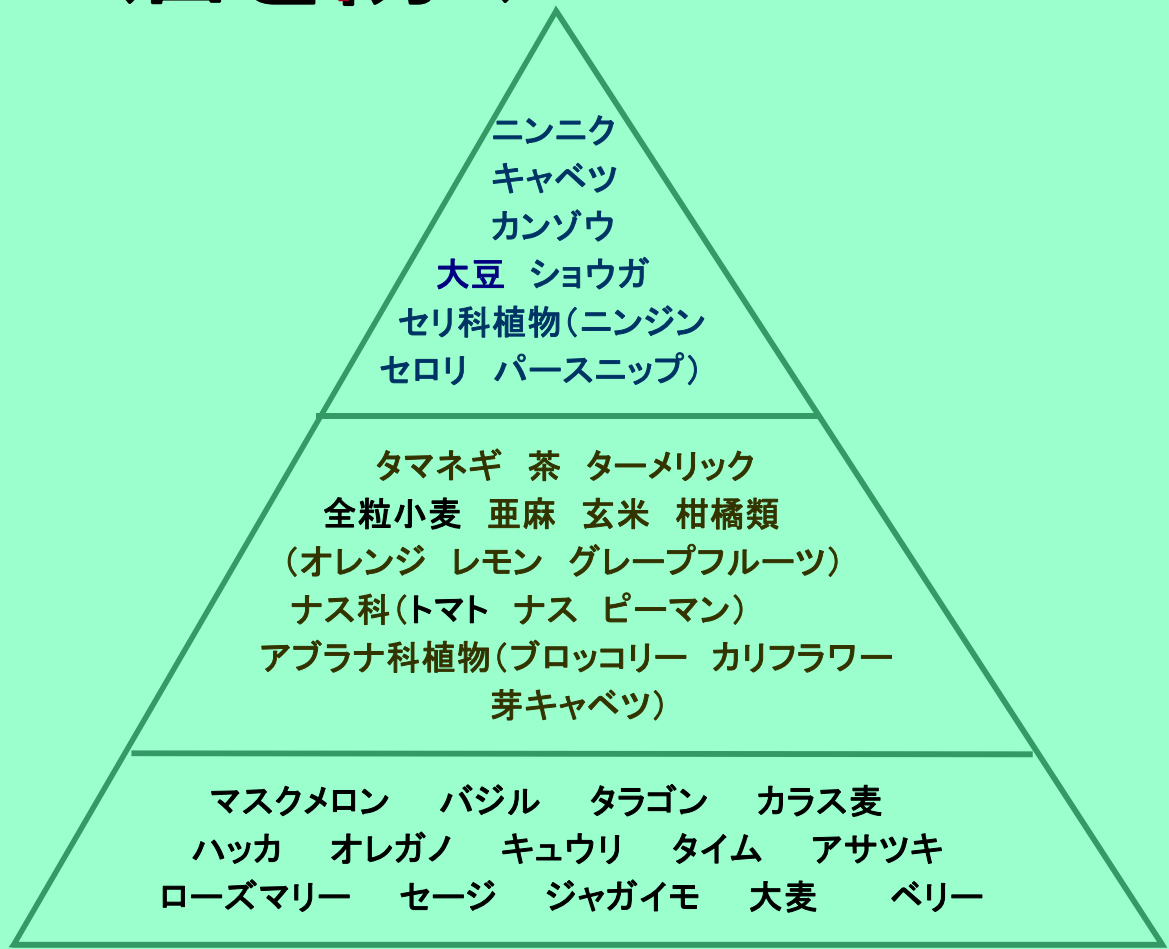
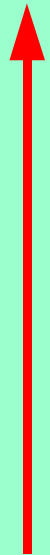
ブロッコリー





# 老化と癌を防ぐデザイナーフーズリスト

重要性の増加の度合



## 米国国立がん研究所によるデザイナーフーズリスト

1990年、アメリカ国立がん研究所が植物性食品によるガン予防を目的としてデザイナーフーズプログラムの中で発表したフーズリスト

「がんを防ぐ52の野菜」 大澤俊彦 より



# 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>**