



 **和弘食品株式会社**

札幌IR(個人投資家向け会社説明会)資料

2023年8月24日
証券コード 2813



- 1 会社概要
- 2 事業紹介
- 3 業績推移
- 4 CSR活動の取組み
- 5 株式の状況・株主還元

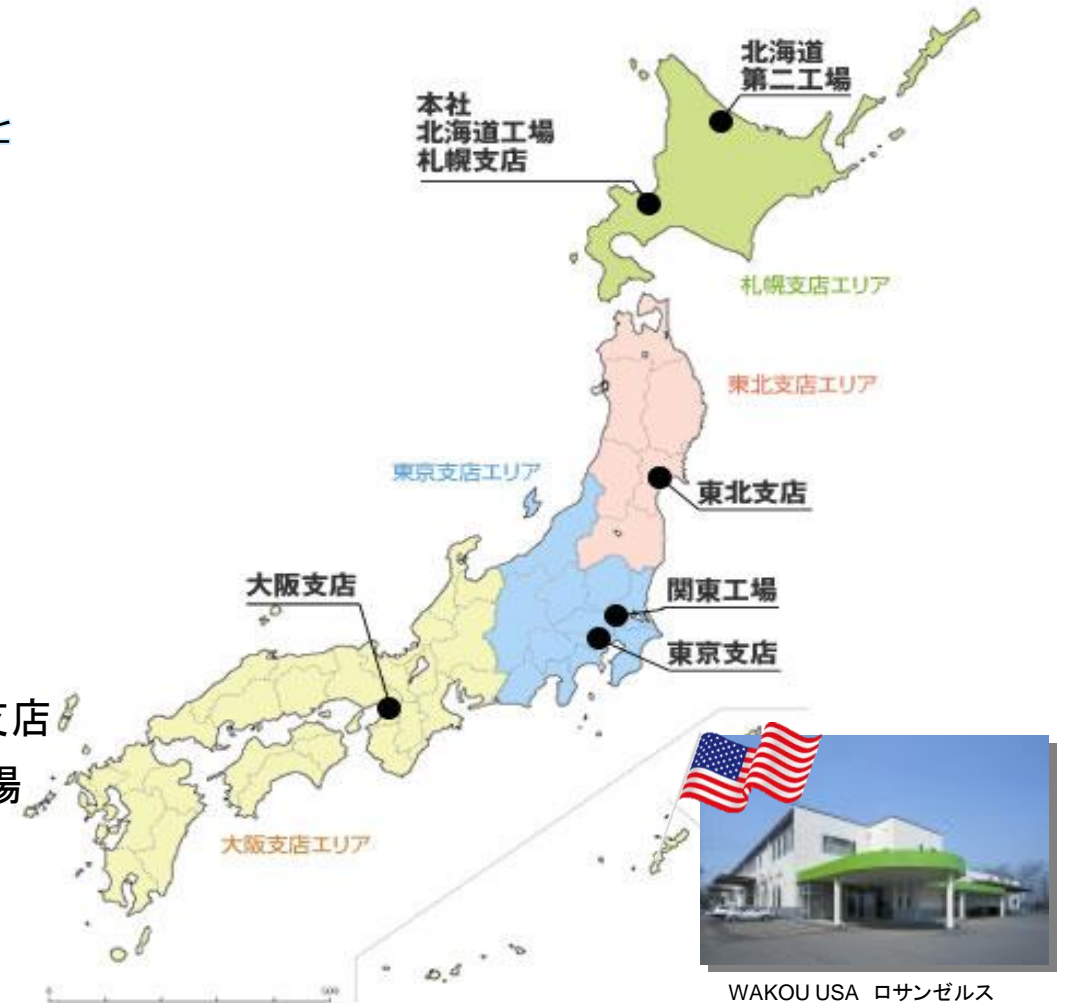
会社概要

当社は、北海道の恵みと共に、**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。

「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。

- | 社名 和弘食品株式会社
- | 本社 北海道小樽市銭函3丁目504番地1
- | 代表者 代表取締役社長CEO 加世田 十七七
- | 創業 1964年3月30日
- | 営業種目 各種スープの製造・販売 各種天然エキスの製造・販売
- | 社員数 264名(2023年3月末日現在)
- | 拠点 国内営業4ヶ所 札幌支店、東北支店、東京支店、大阪支店
国内工場3ヶ所 北海道工場、北海道第二工場、関東工場
国外工場1ヶ所 米カリフォルニア州ロサンゼルス
- | 上場市場 東京証券取引所 スタンダード市場
札幌証券取引所 本則市場



➤ 企業信条

誠実「真心から発する至誠には感動させられぬ者はない」

➤ 経営理念

- ・和弘食品株式会社は誠実な企業活動を通じて社会に貢献する。
- ・和弘食品株式会社は常にお客様の満足度の向上を目指し風通しの良い社風の醸成を図るとともに絶え間なく業務の改革・改善に努める。
- ・和弘食品株式会社は食文化の創造と発展を通じて企業価値を創造し、着実に利潤を追求して取引先・社員・株主の相互繁栄を図る。

➤ ビジョン

業務用調味料メーカーとして商品開発・生産技術・品質保証体制で他社の追随を許さないプロのためのプロ企業として強固な財務体質と高収益を誇る小粒だが光り輝く高付加価値企業となる。



 **和弘食品の三つの誠実**



ラーメン食堂創業

和弘食品のルーツ。ラーメン食堂として小樽に福来軒をオープン。その後小樽に2店舗、札幌すすきのに1店舗を出店。計4店舗となり小樽の圧倒的な一番店へと成長しました。



独自技術天然エキスの開発
天然エキス抽出技術を独自開発し、北海道岩見沢市大和に岩見沢工場を新設し、天然エキスの製造・販売を開始。



不動の人気札幌ラーメンスープメーカーへの歩み
生麺の製造・販売から撤退し、本格的なスープ専門メーカーに転換いたしました。(写真は創業社長直筆の処方集)



店頭市場へ株式を公開
(現: 東証スタンダード市場)



FSSC22000 認証取得
(北海道工場)

2019年
FSSC22000 認証取得
(関東工場)

1956
年
創業

1964
年

1967
年

1976
年

1981
年

1989
年

2012
年

2015
年

2018
年

2022
年

現在

米国カリフォルニア州に現地法人立ち上げ



和弘食品の設立

北海道小樽市において生麺の製造販売、並びに各種スープの製造販売を目的として、和弘食品は設立されました。



多品種小ロット生産体制の確立
顧客のニーズに合った味の迅速な開発体制及び多品種小ロット生産を確立強化するため本社社屋及び小樽工場を北海道小樽市新光4丁目12番1号に新築・移転。



WAKOU USA INC. 工場稼働開始

更なる業容拡大と成長を目指すべく、米国カリフォルニア州の現地法人に工場を設置し、現地でのOEM対応を開始。



札幌証券取引所へ上場

北海道企業として更なる地域貢献を図るべく札幌証券取引所本則市場へ上場。

事業紹介

味作り

スピード

品質

有名店や繁盛店の厨房を再現する自慢のこだわり設備“焼成機”

鶏や豚などのガラ、海産物や野菜を直火で焼くことができます。この“焼き”の工程を入れることで調理感や香ばしさ、旨みを付与することができます。



<鯛だし塩スープ>

焼成機で焼いた鯛のアラを炊き出した塩ラーメンの素だれ。お湯割りでも本格的な味わいになります。



<焼きガラ醤油>

焼いた豚骨と醤油を炊き出したロースト感のある素だれです。あっさりながら深い味わいがあります。

そのほかの主な製品例・・・

焼き鳥のたれ

焼肉のたれ

うなぎのたれ

有名店や繁盛店の厨房を再現する自慢のこだわり設備“直火釜”

直火釜で加熱することで“直火調理”を再現し、素材の美味しさを引き出し、厨房で調理したかのような味わいに仕上げることができます。



＜北海道甘エビオイル＞
北海道産甘エビの頭を直火釜でじっくり抽出した
香り豊かな甘エビオイルです。

＜黒マー油＞
直火釜でんにくとラードを長時間炒めた、
焦がしにんにくの風味と旨みがある黒いオイルです。

味を再現する自慢のこだわり設備“炊き出し釜”

本物・本格志向を目指す商品には欠かせない設備です。この釜で“炊き出す”ことにより、素材そのものの旨みや香りをダイレクトに付与することができます。



本仕込みガラスープ
野菜や豚骨などを丁寧に炊き出した無塩無化調タイプの清湯系ガラスープです。

そのほかの主な製品例・・・

ガラ味醤油

ブイヨン

味を再現する自慢のこだわり設備“エキス抽出”

北海道食材から天然エキスを作る設備です。
ホタテ養殖が盛んなサロマ湖から車で30分ほどの場所にある
北海道第二工場ではホタテの煮汁から「ホタテエキス」を製造しています。

【ホタテエキス製造工程】



原料となるホタテの煮汁はホタテ貝柱工場(協力工場)より回収し、北海道第二工場へ運ばれます。
北海道第二工場内の貯蔵タンクへ移送され、遠心分離器にかけた後、濃縮機により旨味が凝縮されたホタテエキスに仕上げます。

その他に「**昆布エキス**」も自社で製造！
北海道産の昆布の煮汁を濃縮した、濃厚な風味と旨味が特徴です。



60 年の 歴史と

10 万点以上の ストックレシピ

10万点を超えるストックレシピと、敏感な舌を持つ研究スタッフ、地域や風土の嗜好をピタリと探るマーケティング力は60年間の歴史を通じて培われております。
ラーメンだけでなく、和食、洋食、中華など多くの業界にも対応できます。



※写真はイメージです

豊富なストックレシピにより、スピーディーな対応が可能です。

長年の経験が築きあげた独自の生産管理システムと
“様々なノウハウ”がスピーディーな対応を可能にしております。

衛生的で特色のある設備

高品質の生産システムを備えた生産工場では食品安全に関するマネジメントシステム国際規格「FSSC22000」、HACCPを基準に、原料の購入審査→工程検査→製品検査→出荷検査に至るまで、全ての工程において厳重な検査・管理が行われています。



多様な充填形態にも柔軟に対応出来ます!



PET 充填
(1.0ℓ)



PET 充填
(1.8ℓ)



18ℓ、9ℓ 缶充填
(液体類)



10kg半切缶充填
(ペースト類)



18ℓ QB、BIB 充填
(液体、ペースト類)



連続包装充填
(小袋)



スパウトパウチ充填
(液体類)



製袋品充填
(大袋)

業務用

(当社ブランド品 例)



北海道ザンギのたれ



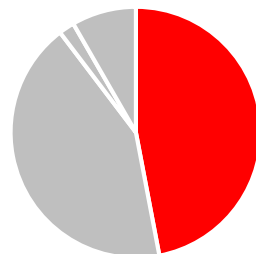
濃厚味噌ラーメンスープ



天井のたれ



パワフルガーリックのたれ



47.4%
国内売上構成比

別添用

(当社ブランド品 例)



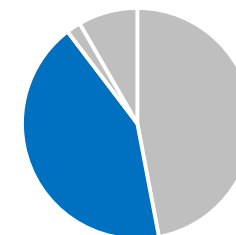
醍醐味みそラーメンスープ



ごま冷し中華スープ



冷麺スープ



42.2%
国内売上構成比

天然エキス

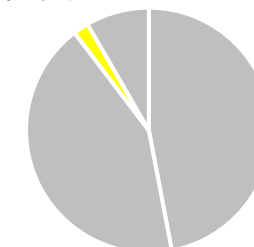
(当社ブランド品 例)



ホタテエキス



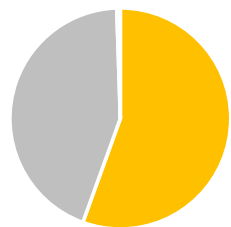
利尻コンブエキス



0.8%
国内売上構成比

- ・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)



55.5%
米国売上構成比

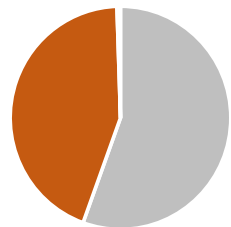


Tonkotsu Ramen Soup Base
(豚骨スープ)



Spicy Miso Ramen Base
(スパイシー味噌スープ)

- ・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。



44.0%
米国売上構成比

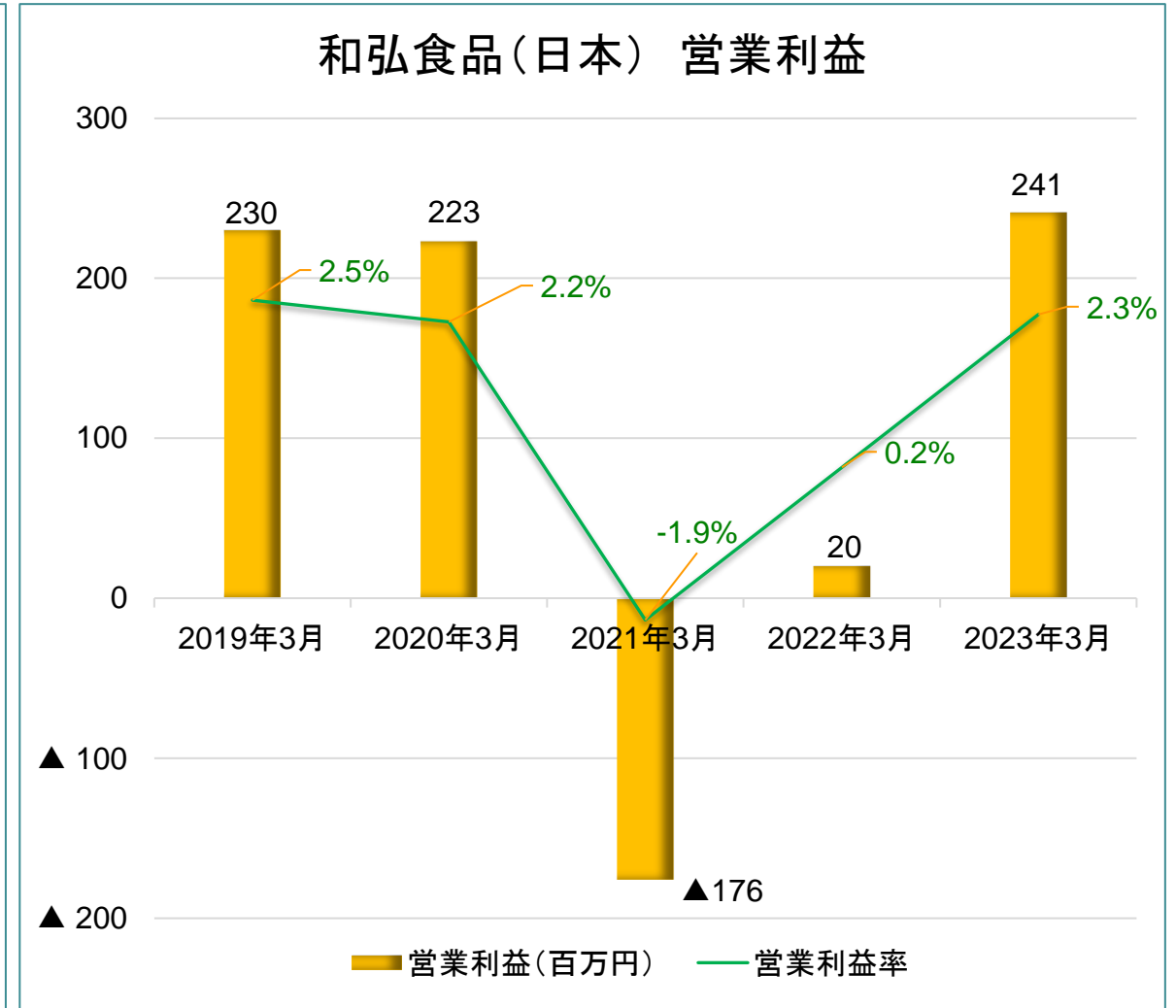
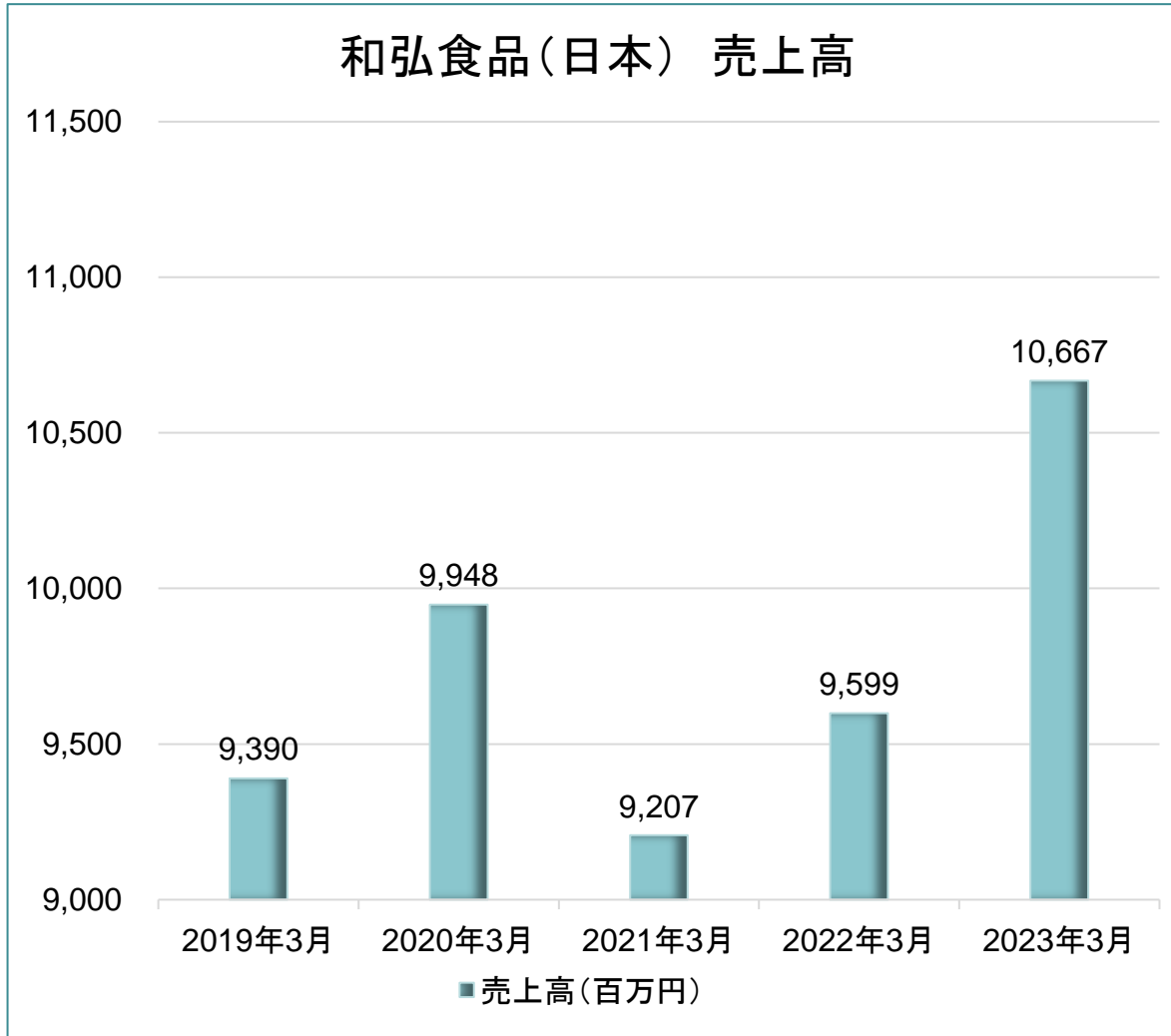
米国工場内



業績推移

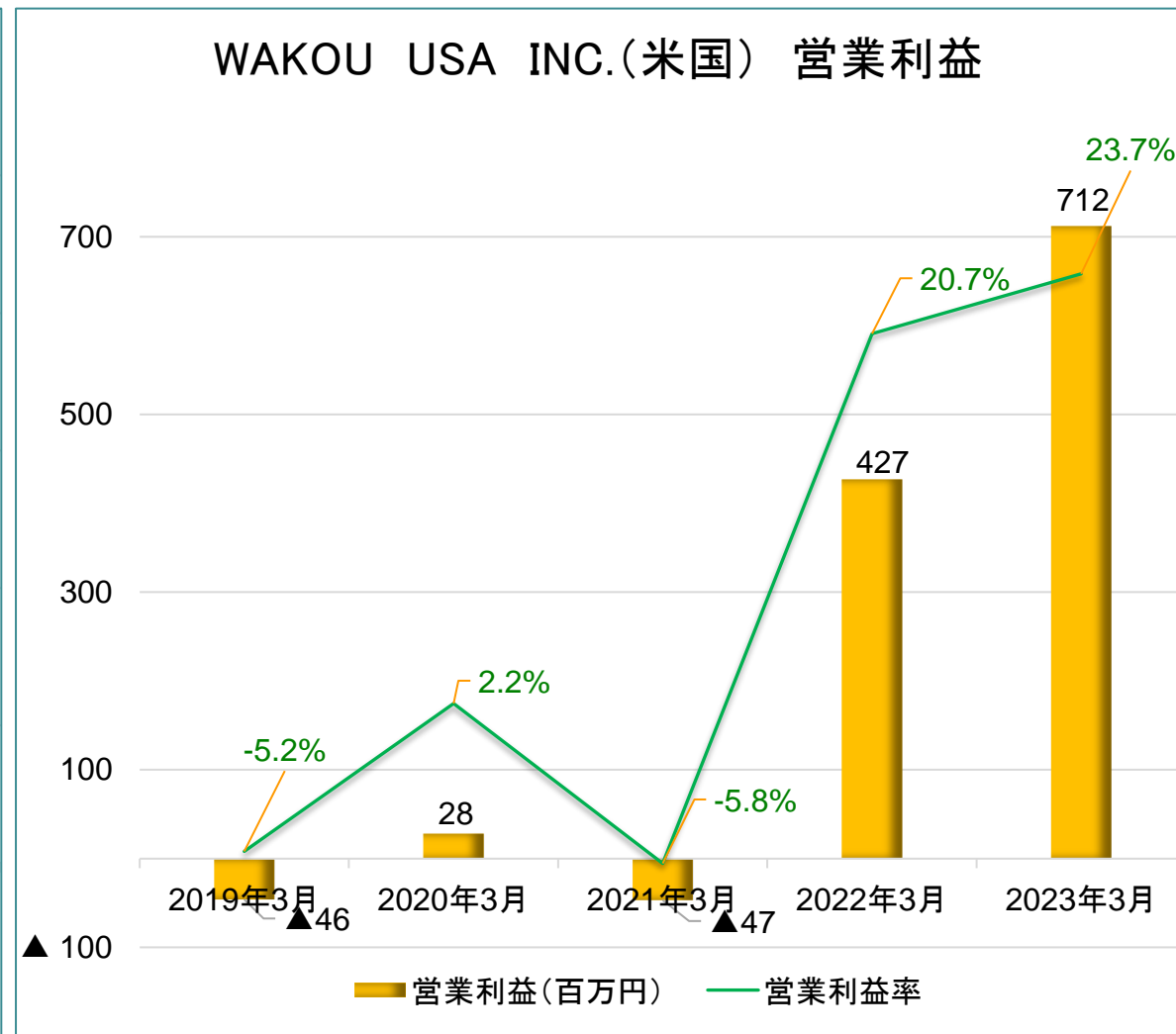
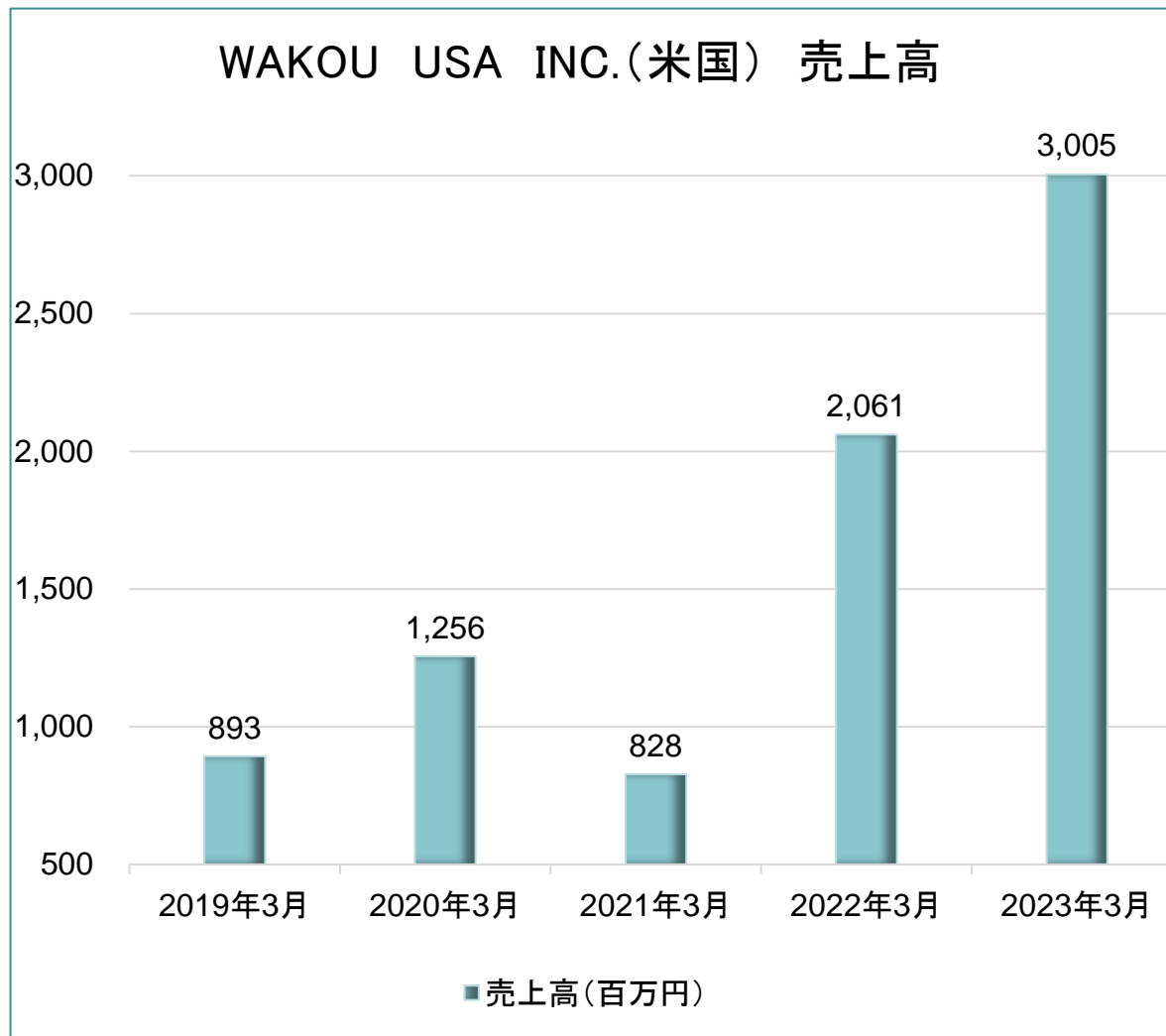
過去5年間の業績推移(日本)

売上高は安定的に右肩上がりで上昇する一方、量的拡大依存に限界がきている中、利益が出る構造への転換が出来ていない



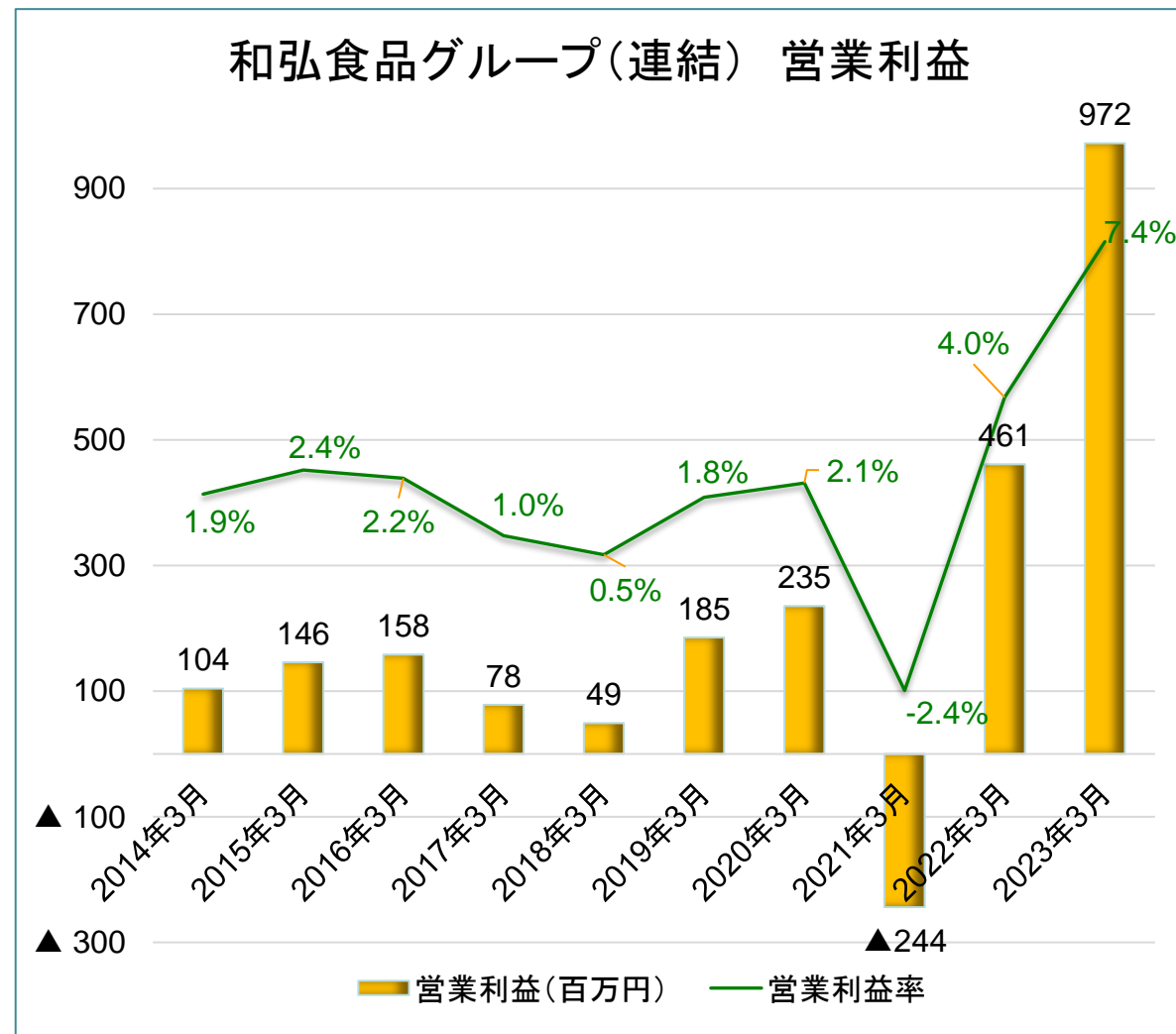
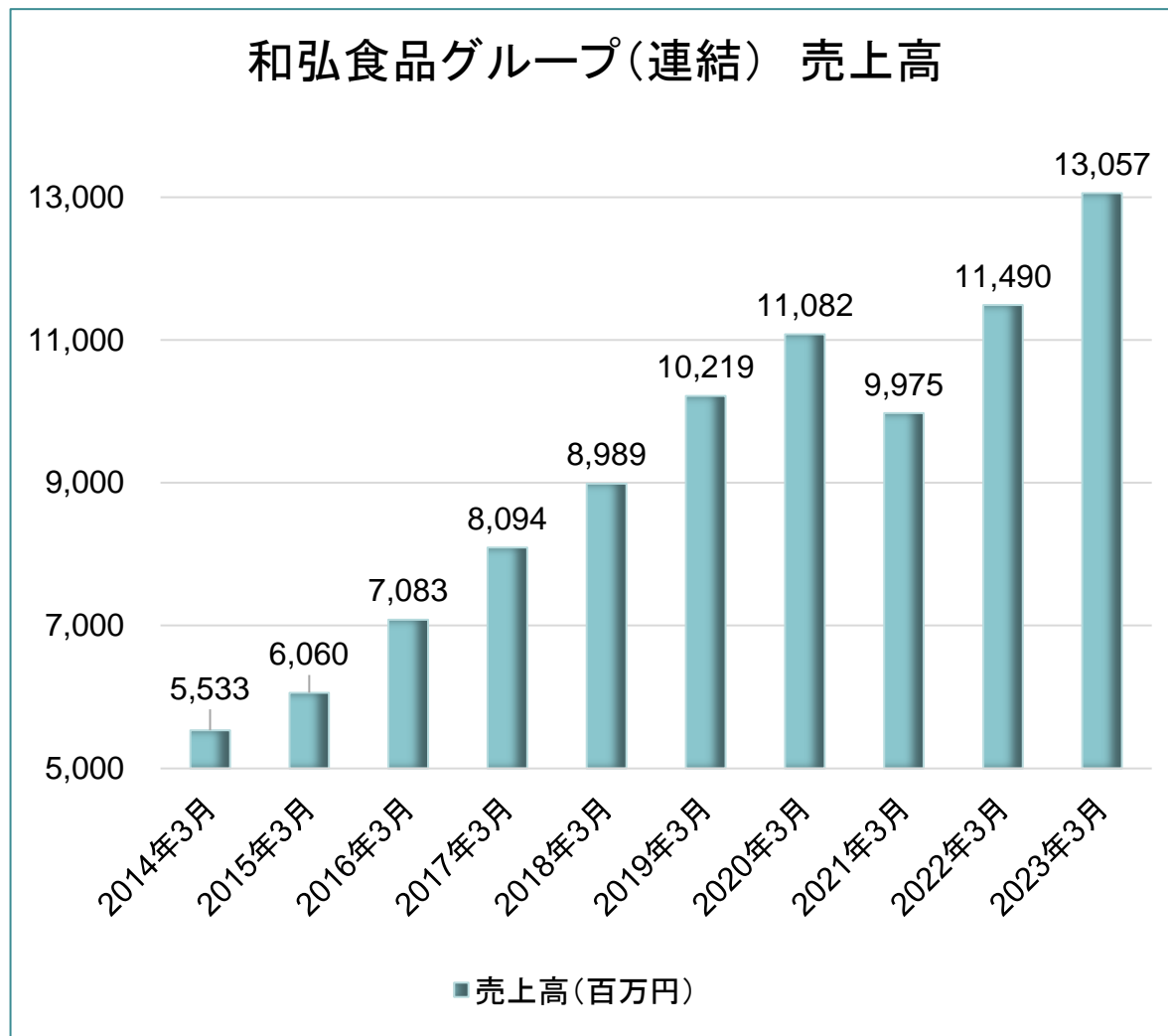
過去5年間の業績推移(米国)

ラーメンブームの浸透とラーメン市場拡大により、売上・利益が拡大し、更なる成長には人材確保と生産体制増強が必要な局面



過去10年間の業績推移(連結)

世界的なラーメンブームに対応すべくグローバル化の推進
市場ニーズに対応可能な生産体制の構築と事業領域拡大のための次なる投資を検討へ



CSR活動の取組み

▶サステナビリティ経営

既にホタテ干貝柱の製造工程から出た煮汁を濃縮する専用工場をオホーツク海沿岸で稼働させ、エキス製品へ活用したり、昆布の端材や甘エビの頭を使ってエキス化するなど、当社はこれまでも北海道の海産物・農産物の恵みを大切にサステナブルな製造を行ってまいりました。

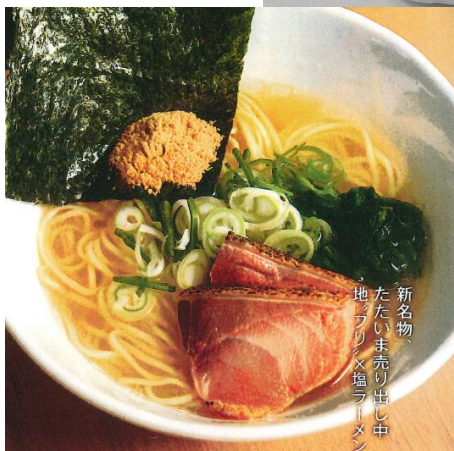
今後更に、自然環境の中で余っている食材、未活用・廃棄していた部位、副産物などを再利用してエキス化したり、スープやだしにする技術を生かしていきます。

SDGsに対応し地球環境に優しい、素材を余すところなく全て使い切る、限られた資源を大切にすることに磨きをかけたサステナブルで付加価値の高い製品を製造していく考えです。

そして、北海道産素材、北海道ブランドに強い「北海道の会社」という立ち位置をもっと鮮明にして当社のブランディングを図っていきます。

●昆布石鹸

生産加工を終えた昆布を再利用し、製品廃棄削減にも貢献した商品を開発しております。



新名物、
たたいま売り出し中
地産ブリ×塩ラーメン

●ブリ塩ラーメン

地球温暖化による海洋環境の変化により、漁獲量が急増した函館産ブリの知名度向上と利用拡大を促すための活動を行っております。

日本食糧新聞 The Japan Food Journal 2023年(令和5年)7月31日(月曜日) 隔日刊(月・水・金発行)

第11回地域食品産業貢献賞

— 日本食糧新聞社制定 —

地域食品産業貢献	
受賞企業 (本社所在地)	主な貢献内容
和弘食品 (北海道小樽市)	素材全て生かすサステナブル製造 ラーメン食文化の発展へ黒子役貢献
千田グループ (神奈川県横浜市)	加工から主食用までコメを全方位で展開 ニーズを追求した米飯商品で販路拡大
オリエンタル (愛知県稲沢市)	斬新な宣伝活動で地元の認知拡大に貢献 インスタントカレーのさきがけ
松浦商店 (愛知県名古屋市中区)	駅弁で名古屋の食文化を全国に発信 事業を多角化し多様な食シーンに対応
井辻ホールディングス (広島県広島市)	テーマは「作るたのしみ、食べるたのしみ」 食を通じて地域を笑顔に
三和酒類 (大分県宇佐市)	焼酎醸造に好適な大麦「ニシノホシ」普及 産地と連携した原料品質向上
ちゅらゆーな (沖縄県那覇市)	伊是名島産「生もずく」等産業普及貢献 地元沖縄各種食材による地域活性化けん引

功績たたえ7月14日に表彰式開催

日本食糧新聞社制定「第11回地域食品産業貢献賞」の受賞企業が決定した。同賞は国内の各地域で優れた商品を生産・提供する企業を、さまざまな地域密着の活動(地域社会貢献活動)や食育活動などを推進する企業を顕彰するもの。今回は全国から選出された候補の中から和弘食品(北海道小樽市)、千田グループ(神奈川県横浜市)、オリエンタル(愛知県稲沢市)、松浦商店(愛知県名古屋市中区)、井辻ホールディングス(広島県広島市)、三和酒類(大分県宇佐市)、ちゅらゆーな(沖縄県那覇市)の7社が選ばれた。表彰式は9月14日、東京・新橋の第一ホテル東京で開催する。

同賞は本紙創刊70周年を記念して制定したもので、①地域活性化への貢献②伝統を重んじて、またロングセラーの貢献③産業復興への貢献④社会貢献⑤ブランド力としての信頼⑥在感⑦以上7項目を評価し、その業績および功績をたたえ表彰するもの。表彰式は今年で11年目を迎える。今回も日本食糧新聞社が全国で展開する9支社局(北海道支局、東北支局、新潟支局、長野支局、中部支局、

厳正な審査を受けた選考委員



日本食糧新聞社
東京都中央区八丁堀2-14-4
サブ原ビル1F(〒104-0032)
news.nissyoku.co.jp
編集・広告部 ☎(3537)1303
印刷部 ☎(3537)1311
【支社局】北海道 ☎(11)860-0721/
東北 ☎(22)225-2721 / 新潟 ☎(25)240-8810 / 関東 ☎(226)5420 /
中部・海部 ☎(52)571-7318 / 関西 ☎(76)4-180 / 中国 ☎(82)223-2523 / 九州 ☎(92)31-1780
購読料 半年33,352円
(本体30,882円+増刊9%+郵賃)
©日本食糧新聞社2023年



➤北海道への貢献

当社創業の地で主要生産拠点を構える北海道は重要な販売マーケットでもあり、今後更に北海道内での経済活性化に貢献していきます。東証・札証上場企業として、道内はもとより全国、そして世界に北海道小樽市の企業としての存在感を高め、地元小樽の経済発展に貢献していきます。また、人口減少、若者の減少が続く小樽では雇用を継続することで地元還元し、発展のお手伝いをしていきます。

環境保全活動「ビーチクリーン」への参加



地元小樽の海や海洋資源を守るため、ドリームビーチでの「ビーチクリーン」に参加し、地域貢献活動に取り組んでおります。

地元イベント「おたる潮まつり」への出店



地元おたるの最大イベント「潮まつり」に出店し、地元経済の活性化に取り組んでおります。

➤ラーメンスープを北海道から世界へ

北海道・小樽銭函を本拠にする当社のラーメンスープが日本全国、米国、そして世界に広がっております。今後も当社の強み(味づくり・品質・スピード)を活かし、「小樽発のグローバルカンパニー」として、企業のブランド価値を高めていきます。

株式の状況・株主還元

当社は2023年6月1日開催の取締役会において、以下のとおり、株式分割、定款の一部変更、配当予想の修正及び株主優待制度の変更について決議しました。

1. 株式分割の目的

株式分割により、投資単位当たりの金額を引き下げ、投資家の皆様に当社株式に投資しやすい環境を整えることで投資家層の拡大及び当社株式の流動性向上を図ることを目的としております。

2. 株式分割の概要

(1) 分割の方法

2023年9月30日(土)を基準日として、同日最終の株主名簿に記録された株主の所有する普通株式を1株につき3株の割合をもって分割いたします。

(2) 分割により増加する株式数

株式分割前の発行済株式総数	949,319株
今回の分割により増加する株式数	1,898,638株
株式分割後の発行済株式総数	2,847,957株
株式分割後の発行可能株式総数	4,980,000株

(3) 日程

基準日公告日	2023年9月11日(月)(予定)
基準日	2023年9月30日(土)(注)
効力発生日	2023年10月1日(日)

(注)基準日当日は株主名簿管理人の休業日につき、実質的には9月29日(金)となります。

配当金について

当社は、企業価値の拡大を通じて、株主の皆様へ長期的かつ適正な利益還元を行うことが会社の責務であるとの考えのもと、配当に関しましては、長期発展の基礎となる財務体質の維持・強化を図りつつ、安定した配当を継続することを基本方針とし、各期の業績や財務状況等を総合的に勘案して決定しております。

	2020年3月期	2021年3月期	2022年3月期	2023年3月期	2024年3月期(予想)
1株当たり配当金	50円	30円	50円	65円	50円

※2024年3月期(予想)の1株当たり配当金額については、株式分割前を記載しております。

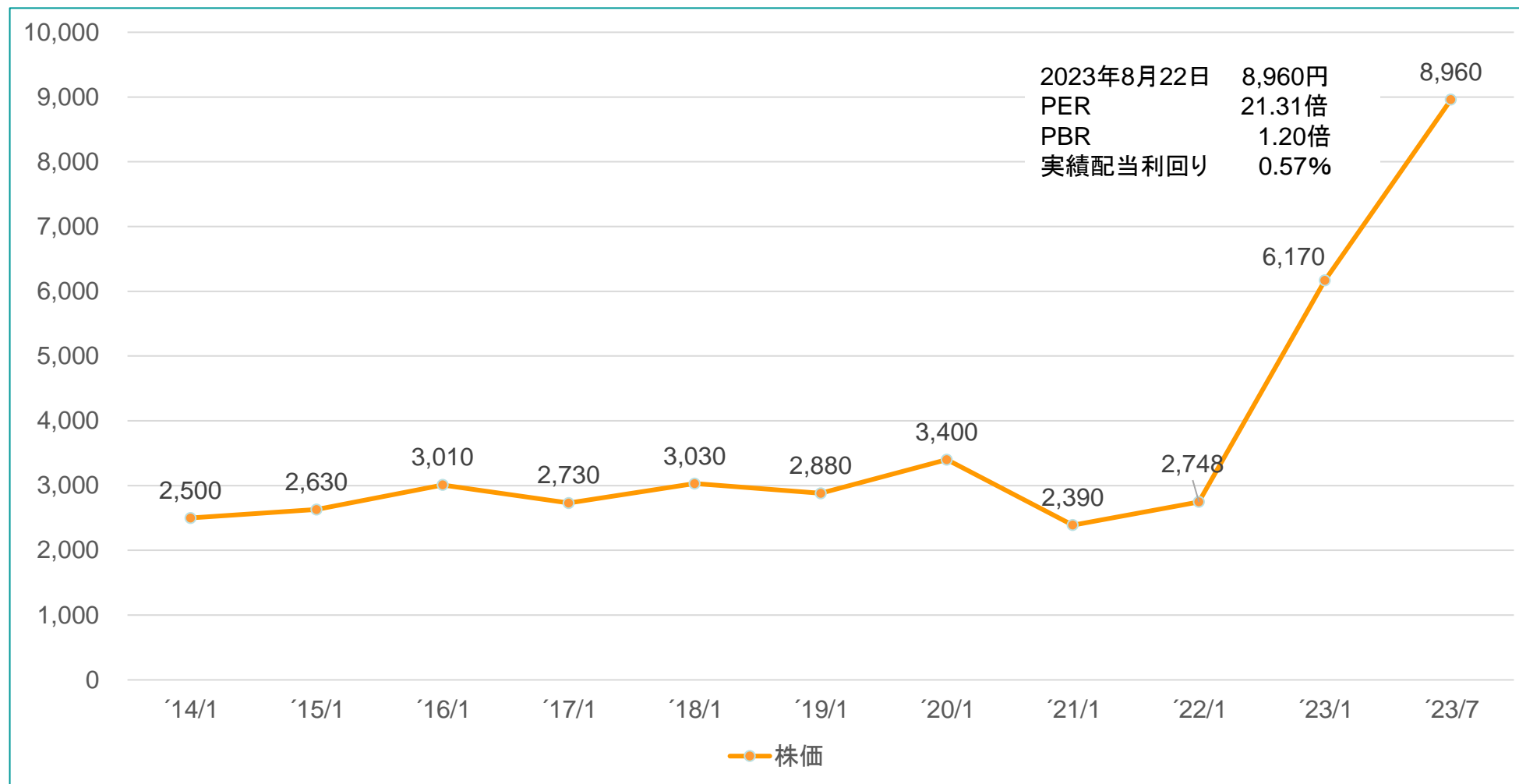
株主優待制度について

株式分割に伴い、分割後の株主優待制度の見直しを図り、2024年3月31日現在の株主名簿に記載または記録された株主様より変更後の制度を適用いたします。

現行		変更後	
ご所有株式数	内容	ご所有株式数	内容
100株以上 1,000株未満	2,000円相当の「北海道産品の詰め合わせ」を贈呈	300株以上 3,000株未満	2,000円相当の「北海道産品の詰め合わせ」を贈呈
1,000株以上	5,000円相当の「北海道産品の詰め合わせ」を贈呈	3,000株以上	5,000円相当の「北海道産品の詰め合わせ」を贈呈

株価の推移(2014年1月～2023年8月)

➤ 株価は、ここ数年2,000円半ばから3,000円の範囲内で推移していたが、2022年6月から上昇傾向。



◇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ないです。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。