



 **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11月16日
証券コード 2813



- 1 会社概要
- 2 事業紹介
- 3 業績推移
- 4 中期3カ年計画
- 5 株主還元・株価の推移

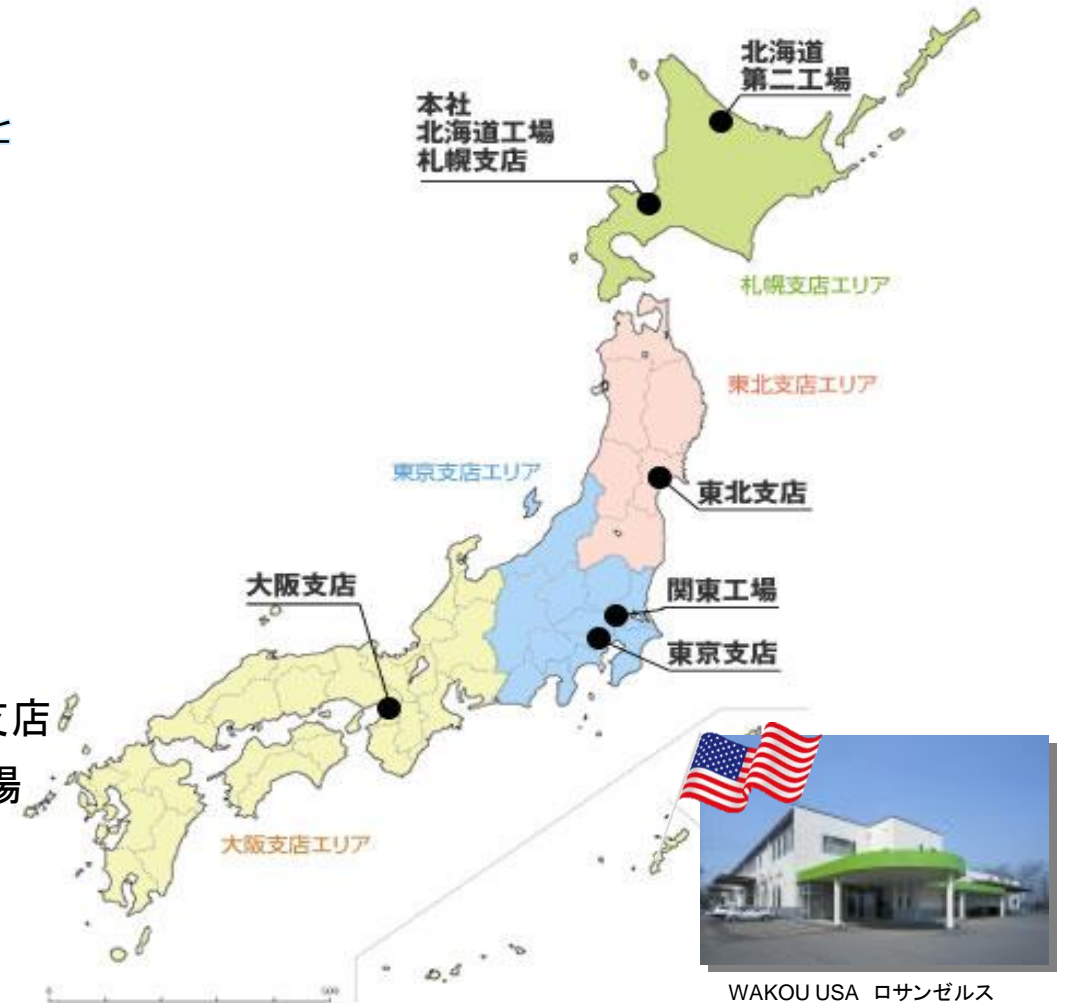
1. 会社概要

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。

2. 事業紹介

味作り

スピード

品質

お店の厨房の味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工程を入れることで調理感や香ばしさ、旨みを出します。



<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。

直火釜



“直火調理”を再現し、素材の美味しさを引き出します。



<黒マー油>

直火釜でに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。

炊出し釜



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。

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



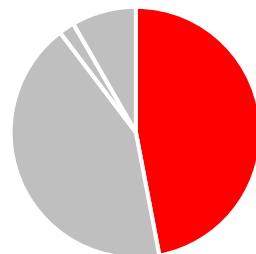
濃厚味噌ラーメンスープ



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)



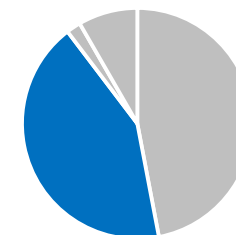
醍醐味みそラーメンスープ



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

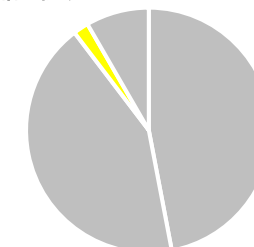
(当社ブランド品 例)



ホタテエキス



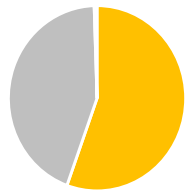
利尻コンブエキス



0.8%
国内売上構成比

自社ブランド製品 (National Brand : NB)

- ・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



55.5%

米国売上構成比

(NB製品を使用したサンプル品画像)



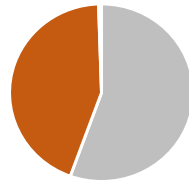
Tonkotsu Ramen Soup Base
(豚骨スープ)



Spicy Miso Ramen Base
(スパイシー味噌スープ)

オーダーメイド製品 (Private Brand : PB)

- ・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

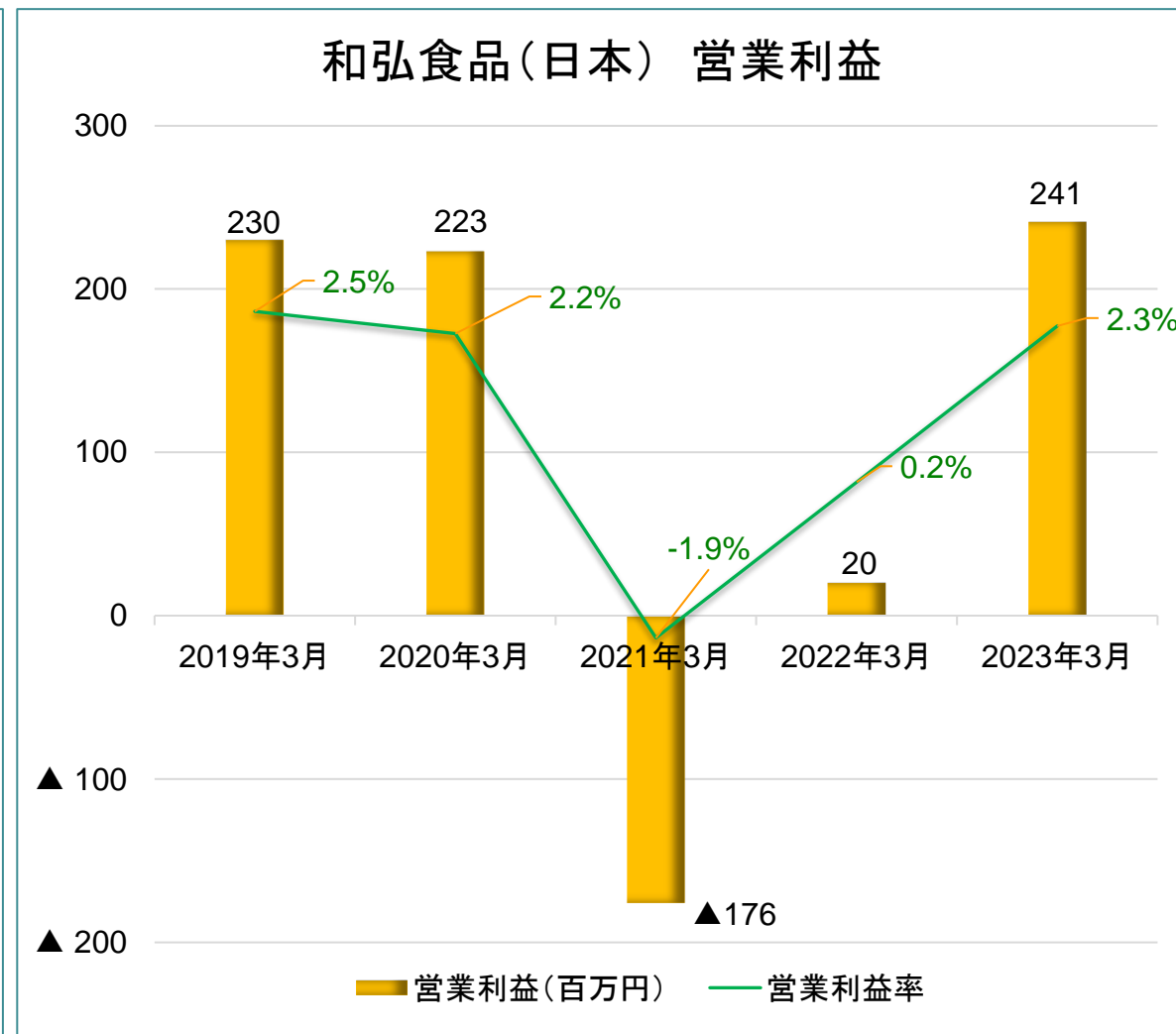
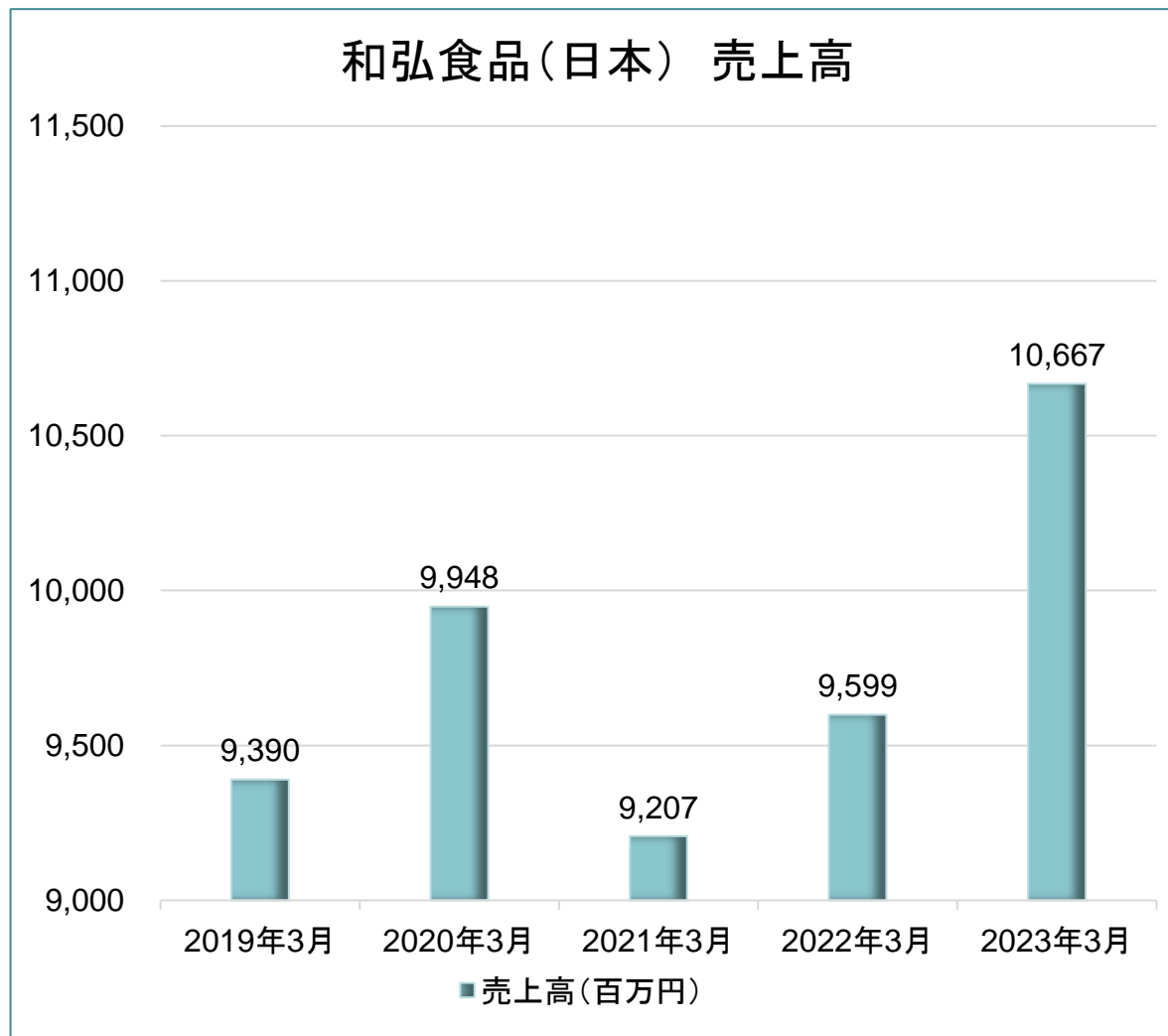
米国工場内



3. 業績推移

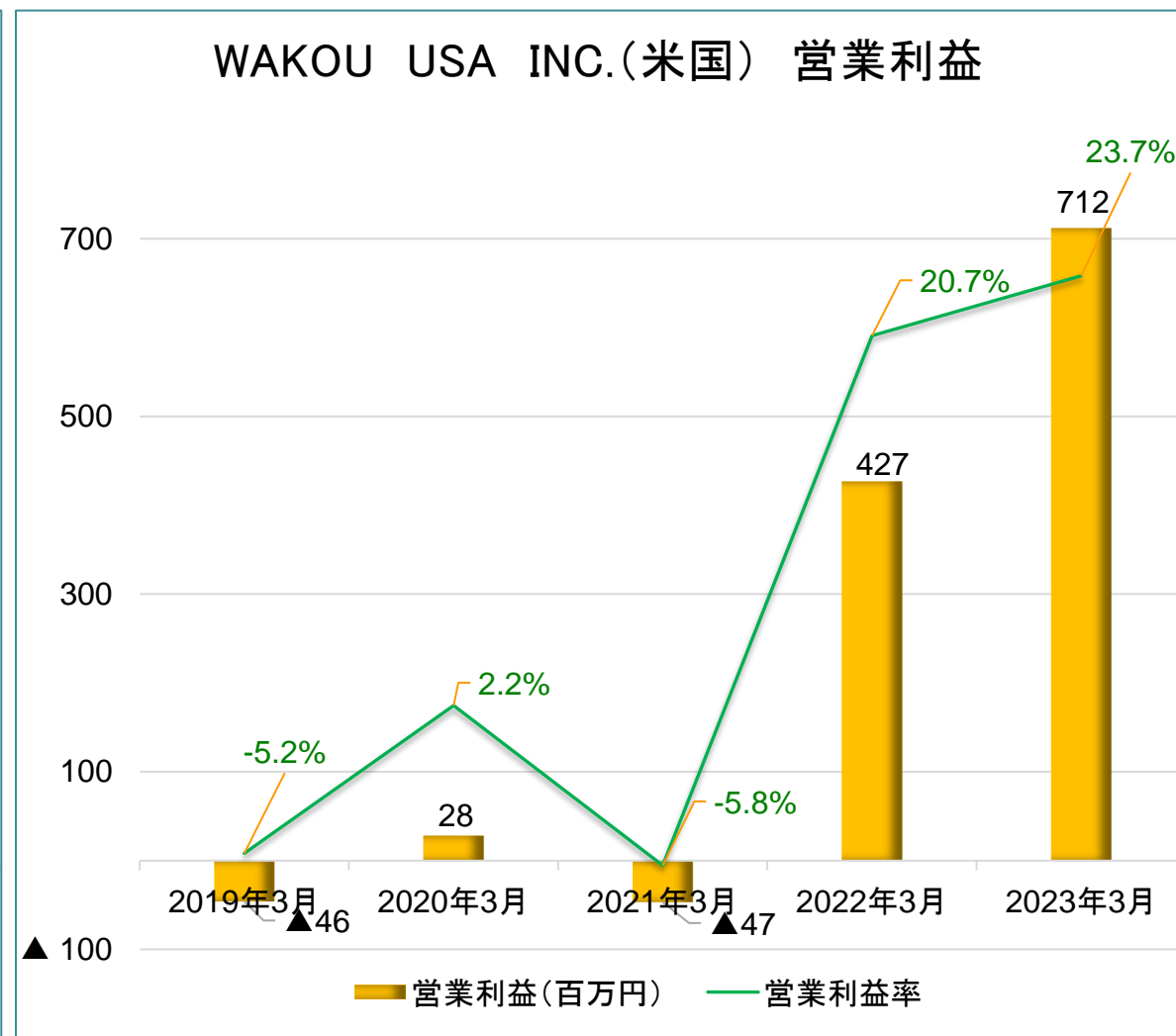
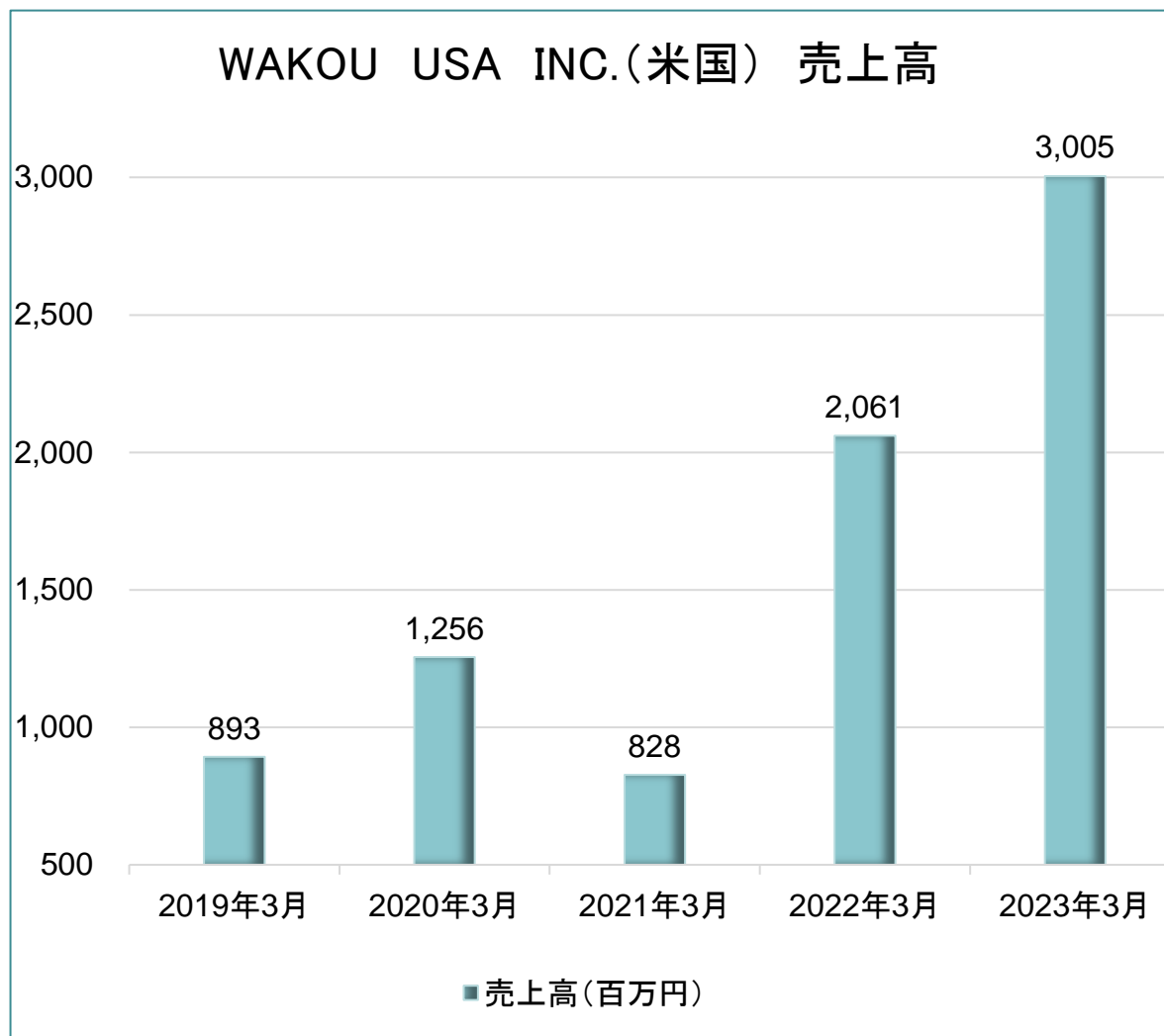
過去5年間の業績推移(日本)

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の途上



過去5年間の業績推移(米国)

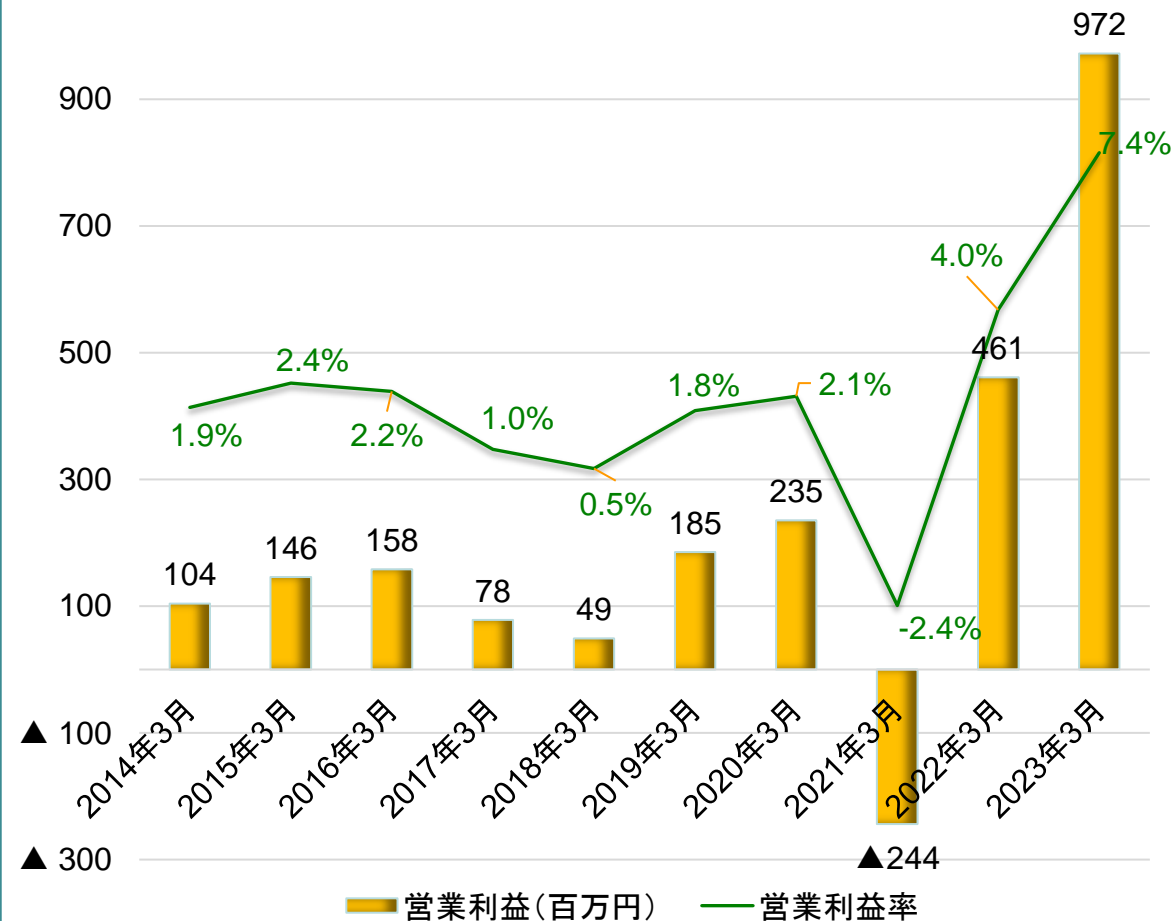
ラーメンブームの浸透とラーメン市場拡大により、売上・利益とも増加。更なる成長のため生産体制増強と人材確保が必要な局面



和弘食品グループ(連結) 売上高



和弘食品グループ(連結) 営業利益



4. 中期3力年経営計画

本中期3ヶ年経営計画を

【戦略】地域戦略の最適化と事業領域の拡大及び新たな価値創造の推進

【組織】会社の制度や組織、仕事のフロー、行動管理の基準など戦略実行のための組織改革と人材育成の構造改革に重点を置いた

和弘食品グループ『ザ・グレートリセット』(Wakou “The Great Reset”)

と位置づけ、以下の重点施策に取り組みます。

1. 既存事業の磨き込みと進化

2. 事業領域の拡大と新たな価値創造

3. 組織改革と人材育成

1. 既存事業の磨き込みと進化 (国内)



日本事業(和弘食品)の収益構造の改革

既存事業の
磨き込みと
進化

- ① 事業の**絞り**と**集中**を図り、当社の付加価値を最大限に活かせる領域へ集中展開
- ② コスト構造の抜本的見直しによる高収益構造への転換
- ③ **強み (味作り・品質・スピード)** の徹底強化で顧客満足度向上
- ④ **製販部門連携強化**による生産効率の最適化
- ⑤ **自動化・省力化**による生産性向上、作業環境改善
- ⑥ **ロングセラー商品の育成**

日本事業営業利益率 **4%以上** (2023年3月期は2.3%)

1. 既存事業の磨き込みと進化 (海外)



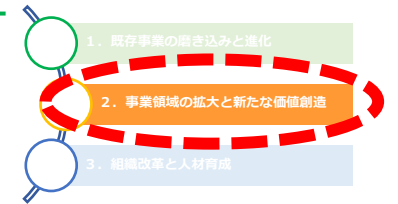
米国事業 (WAKOU USA INC.) シェアの更なる拡大

既存事業の
磨き込みと
進化

- ① ラーメン市場の成長拡大に合わせた工場拡張
 - ・ 調合設備の拡大により**生産能力を增强**
 - ・ 生産スペース拡張により**充填設備の増設**
 - ・ 一部製品内製化により更なる**競争力の向上**
- ② 生産管理から製造現場までDX推進
- ③ 主力製品の徹底強化と市場ニーズに合わせた製品開発の推進
- ④ 専門人材の確保及び組織化と組織増強による人員増強
- ⑤ マーケティング・ブランド強化による販売領域の開拓・拡大

米国事業売上高比率 **25%以上** (2023年3月期は22.3%)

2. 事業領域の拡大と新たな価値創造



事業領域
の拡大

① 海外ビジネスを強化

- ・利益成長のドライバーであるラーメンスープ事業の拡大加速
- ・北米に続き、**欧州、東南アジア**での市場開拓を積極展開

② 新事業の探索

③ こだわりの追求、新商品の開発

- ・製法や原材料による当社独自の付加価値追求

④ 北海道ブランドの確立

- ・SDGsの観点から環境に配慮した商品開発
- ・『**北海道の恵みと共に**』のコンセプトでの北海道素材商品の開発・提案

新たな
価値創造

3. 組織改革と人材育成



組織改革

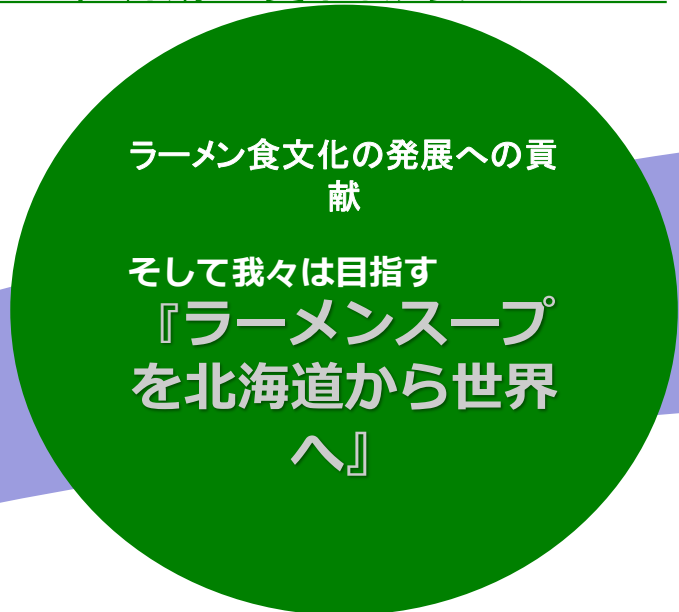
- ① 戦略立案と組織間連携を推進する事業戦略室の設置
- ② 戦略を実行推進する戦術会議の設置
- ③ グローバル化を推進する海外事業推進室の設置

人材育成

- ④ リーダー人材の育成とDXへの取組み強化
- ⑤「プロのためのプロ企業」の人材育成と確保
- ⑥ 働きがいのある職場作り
 - ・労働環境の改善
 - ・ダイバーシティの推進
 - ・社内や地域とのコミュニケーション活性化
 - ・エンゲージメント調査の活用

2027年3月期～ 更なる成長ステージへ

中計2024年3月～2026年3月期



～2023年3月期



【和弘食品グループ 2026年3月期数値目標】

項目	連結目標
売上高	160億円
営業利益	13億円
売上高営業利益率	8.1%



	日本事業	米国事業
	117億円	43億円
	5億円	売上高比率 25%以上 8億円
	営業利益率 4%以上 4.2%	18.6%

※為替レート 145円/ドル

事業を通じた取組み

地球環境への配慮

●工場設備の入替

工場内の照明LED化やボイラ熱料転換と効率化による省エネとCO₂の排出削減を進め、環境課題への取組みを促進しております。



廃棄物削減への取組み

●抽出残渣昆布の飼料転用

生産加工を終えた昆布を羊の飼料として転用することで、産業廃棄物の削減に貢献しております。



●脱水汚泥の削減

汚泥処理分解菌により、工場から排出される汚泥を限りなくゼロに減容し、産業廃棄物の削減に貢献しております。



事業を通じた取り組み

サステナブルな商品開発



● **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。

● **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。



地域社会への取り組み

地域への貢献



● **ビーチクリーン活動**
毎年開催されるおたるドリームビーチでの「ビーチクリーン活動」に参加し、地域貢献活動に取り組んでおります。



● **地域イベントへの参加**
おたる潮まつりに「飲食店」を出店しています。この活動で得られた収益は地元小樽市へ寄付しております。

5. 株主還元・株価の推移

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。

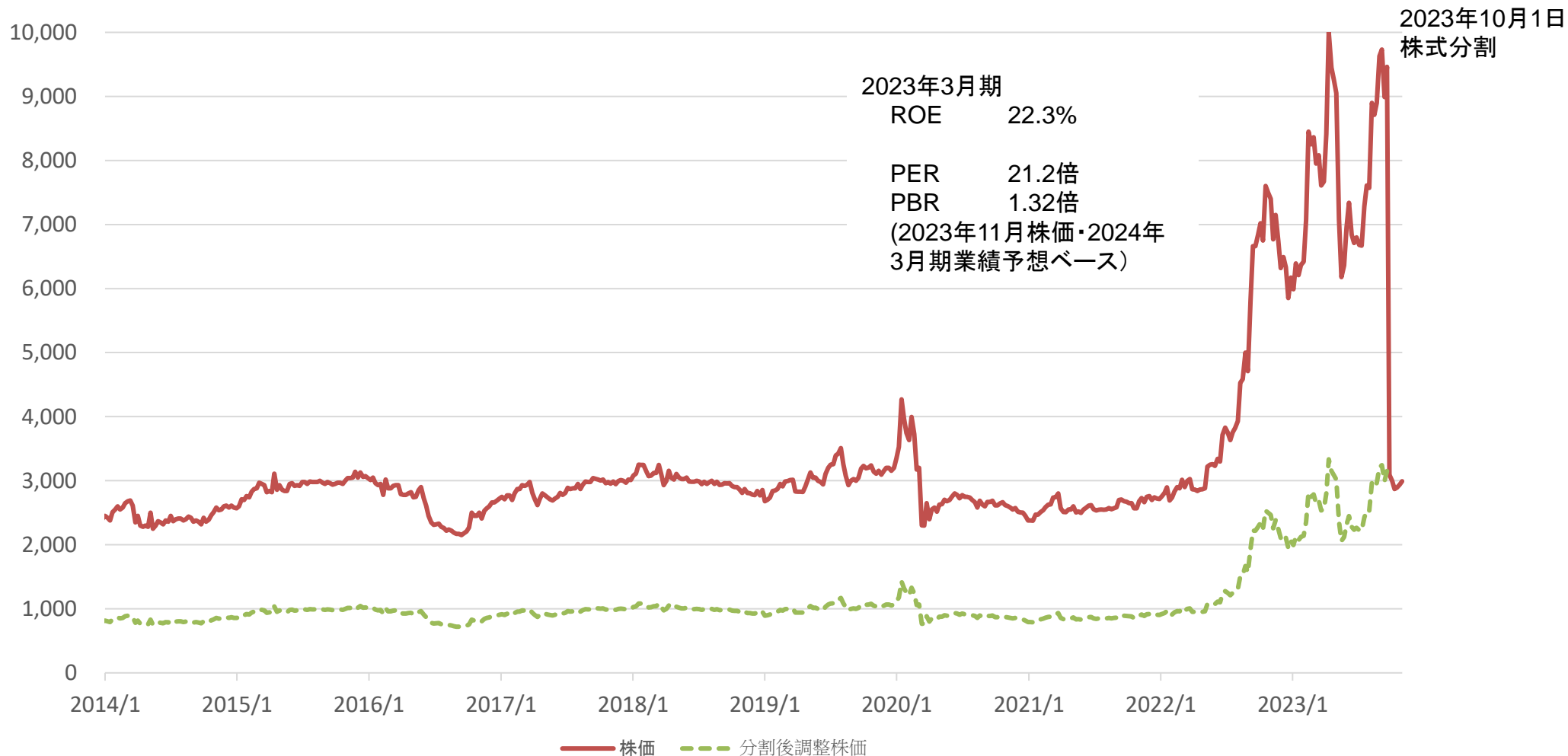
株主優待制度について

1対3の株式分割に伴い、分割後の株主優待制度の見直しを予定しております。

分割前 ご所有株式数	分割後 ご所有株式数	内容
1,000株以上	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
100株以上 1,000株未満	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
—	100株以上300株未満	贈呈の方向で検討中

株価の推移(2014年1月～2023年11月)

株価は、2,000円から3,000円の範囲で推移していたが、コロナ禍明け、米国事業の黒字化定着により2022年6月以降急速に上昇。



◇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。