

4工場の安定稼働及びグローバル化の推進を軸に下期以降も取り組みを進めてまいります。

株主・投資家の皆様には平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。おかげさまでグループ生産拠点構想に基づく4つの工場の新設・増築が無事に完了し、順調に稼働を続けております。今期以降の成長の原動力とし、持続的な成長・発展を目指してまいります。

代表取締役社長 **炭井孝志**



Q 上期業績の振り返りについてお聞かせください

調味料・加工食品事業につきましては、サラダ・総菜類で主力商品の1kg形態のポテトサラダや素材をいかしたチルドポテトが好調に推移しました。一方で、タマゴ加工品につきましては、天候不順等の要因による消費の低迷や、メニュー採用数の減少により、コンビニエンスストア向けのタマゴサラダ等が減少し、調味料・加工食品事業では減収となりました。

一方で、総菜関連事業等につきましては、前連結会計年度より稼働を開始したダイエットクック白老新工場や関東ダイエットクック神奈川工場が順調に稼働したことで増収となり、当第2四半期連結累計期間の当社業績は、増収・増益で着地いたしました。

Q 中期経営計画の進捗はいかがでしょうか

2018年4月よりスタートしました中期経営計画「KENKO Value Action ～価値の創造～」では、中核をなす基本方針として「CSV経営」を掲げ、事業規模の拡大と収益力の向上を実現するとともに社会的責

任を果たすことで「サラダNo.1企業」として成長・発展し続けることを目指しております。「CSV経営」では5つのテーマを掲げており、そのうち「地域貢献」では、地域雇用の促進を目的に、全国の拠点において人財の採用を積極的に行っております。また「環境・資源」というテーマでは、廃棄物ゼロを目指した活動を推進しており、当社の製造拠点における廃棄物のリサイクル率は、昨年度 本体工場で100%を維持し、連結子会社では約90%まで高まっております。

我々、業務用食品メーカーが置かれている事業環境は、少子高齢化や人口減少、中食市場の拡大、インバウンド需要の高まりなど年々複雑かつ多様に変化しております。そうした変化をいち早く察知し、今後の持続的な成長・発展に向けての布石とするべく様々な取り組みを進めております。

グループ生産拠点構想につきましては、4つの工場の新設及び増築が無事に完了し、現在は順調に稼働を続けております。特に、ダイエットクック白老新工場で製造している素材系冷凍・チルドポテトは、外食業態を中心にお客様から高い評価をいただいております。袋から出すだけで、調理オペレーションの簡略化を図れる素材



系商品は、今後ますます人手不足が深刻化するであろう国内市場において、更なる販売拡大が期待できると考えております。

グループ生産拠点構想が無事完了したことで、生産体制の強化、生産能力の平準化を目指すことはもちろんのこと、働き方改革の推進、地域への貢献、また環境に配慮した工場づくりも、より一層進めてまいります。

当社にとって大きなテーマであります「グローバル化」については、社内の組織を活性化させながら国内を中心に展開していた当社の企業体質をグローバルにシフトすべく、現在はその基盤を構築している段階です。

訪日外国人観光客数は2019年度も引き続き増加しており、インバウンド需要は拡大を続けております。国内は人口減少に伴い市場が縮小傾向にある中、インバウンド需要及び海外市場に活路を見出すことは、業務用食品メーカーである我々が今後更なるステージへ進むために必要不可欠であると考えます。そのためのステップアップとして、中期経営計画では「サラダ料理を世界へ」と銘打ち、2019年度も様々な取り組みを進めております。

海外展示会への出展や視察などのリサーチ活動から、多様化する世界の食トレンド、食材、文化等の情報を国内にフィードバックし、商品・メニュー開発等にいかす取り組みを続けております。上期に発売した「ジャーマンカレーケチャップ」や昨年度発売した「やさいと大豆ミート」シリーズは、リサーチ情報を元に開発

した商品となります。

また、グローバルに活躍できる人財の育成も進めております。海外での語学研修の推進や社内における語学学習の啓蒙活動の実施、組織体制の強化を進めグローバル人財の輩出に向けた基盤づくりを着々と進めております。

Q 株主の皆様へのメッセージをお願いいたします

株主の皆様にはいつもご支援賜り、誠に感謝申し上げます。

おかげさまで、グループ生産拠点構想における4つの工場すべての新設及び増築に関わる工事が無事完了し、今期は着々と生産数量を拡大している段階です。今後、既存工場及び4つの工場をフル活用しながら、販売数量を拡大させ、業績を向上させてまいりたいと考えております。

また、将来の持続的な成長・発展のためには過去の慣例にとらわれることなく、幅広く、自由な発想で新たな可能性を模索することが株主様をはじめステークホルダーの皆様から求められていると感じております。

今後も、様々な可能性を追求してまいりますので、株主の皆様におかれましては、我々の挑戦へご期待いただくとともに引き続きご支援のほど宜しく申し上げます。

新商品のご案内 7月に業務用の新商品7品を発売しました。

Pick UP!

ジャーマンカレーケチャップ (600g)

世代を問わず人気を集めるカレー風味のケチャップです。トマトの濃厚な旨味をベースにスパイスをきかせ、後を引く美味しさに仕上げました。マンゴーチャツネでフルーティーな甘味とコクを与えています。

ドイツ名物! カリーヴルスト

かけるだけ!

活用レシピ

スパイシーカレーピラフ

材料(2人分)

- 米 1合
- ジャーマンカレーケチャップ 60g
- ウインナーソーセージ(ぶつ切り) ... 100g
- パプリカ(赤)(1.5cm角切り) 1/2個分
- ズッキーニ(1.5cm角切り) 1/2本分
- たまねぎ(みじん切り) 30g
- バター 10g

①炊飯器に米と、水(分量外)を1合目の目盛りまで入れ、そこにジャーマンカレーケチャップを加え、混ぜ合わせる。

②①に、ウインナーソーセージ、パプリカ、ズッキーニ、たまねぎ、バターを入れて、炊飯する。

③炊飯後、全体を混ぜ合わせ、皿に盛り付ける。

「人手不足の問題に応えた調理の簡便化に役立つ商品」として、素材をいかした手作り感のあるものや、使い切りやすい小型形態を取り揃え、積極的に拡販してまいります。