

### 代表取締役社長 古塚 孝志

今日、単身世帯や共働き世帯の増加など社会構造の変 化により人々のライフスタイルは多様化し、食の簡便化や 即食ニーズの高まりを受け、中食の市場規模は拡大を続け ております。このような状況の中、当社は第47期第3四半 期におきまして、クリスマス・年末年始の予約商品として、 サラダやオードブルに加え、新鮮さと美味しさを保ったま ま従来の量り売りやパックの商品よりも1~2日長くお召し 上がりいただける商品として、食材をキット化しご自宅で 盛り付けなどの仕上げをしていただく商品を展開いたしま した。予約の受付は前期よりも早期に開始し、RF1で行っ ていたインターネットや電話での事前予約をいとはん・融 合ブランドにも拡大することでお客様の利便性向上に努め た結果、予約受注の増加に繋げることができました。しか しながら、コンビニエンスストアや食品スーパー、ドラッ グストアなどが惣菜の販売を強化するなど、消費者の選択 肢が広がることで競争は激しさを増しております。また、ア パレルなどインターネット通販の急速な普及により百貨店 など商業施設の来店客数が減少し、一方で労働力不足や 人材確保難を背景に人件費や物流費が上昇するなど、経 営環境は厳しい状態が続いており、前期と同様の売上・営 業利益を確保することができませんでした。

来店客数の減少への対応は大きな課題であると感じており、その課題解決のため、サラダの商品内容を見直し、ハレの日向けの華やかな高価格帯商品や、日常の食事にご活用いただけるお買い求めやすい商品などを導入し、多様なニーズに合わせた商品展開を行っています。



また、パッケージ商品は、お客様の食卓シーンに合わせて サラダとフライ・料理の組み合わせを楽しんでいただける よう、個食ニーズに対応する品揃えの強化を図っています。

今期は加熱調理した野菜を使った商品の展開に力を入れており、季節ごとのテーマに応じて冬の時期にはご自宅であたためてお召し上がりいただく温サラダを提案し、加熱することによって引き出される野菜の美味しさや食べやすさをお伝えする情報発信を行いました。加熱野菜のサラダは、生野菜のサラダとは異なる魅力を持つ商品として従来のサラダと合わせてご購入いただくこともあり、新たな商品カテゴリーとして成長しつつあると感じています。28年前の静岡ファクトリー竣工時から野菜の美味しさ・鮮度・品質の向上を追求し続けることで培ってきた技術を駆使し、今後はフレッシュな生野菜と加熱野菜それぞれの素材のチカラを活かしたサラダや料理の開発を積極的に行ってまいります。

今月には静岡ファクトリー第4棟の建設に着工いたしま した。"静岡ファクトリーの集大成"として、野菜のチカラを 最大限に引き出した競争力の高い商品を生産できる体制 を整え、新たなマーケットへの進出に向けた生産能力の向 上と、深刻化する人材不足の課題解決の役割を担うファク トリーとして、2020年5月末に竣工を予定しております。第 4棟では、昨年創設した「野菜研究所」で取り組んでいる野 菜の風味・甘みを引き出す加熱方法や、今までにない斬新 な野菜のカット方法などの研究の成果を実現する生産ライ ンを組み、ものづくりのクオリティを高めてまいります。同 時に、さらなる機械化・自動化を推進し、運搬や検品作業 の省人化による生産効率の向上を図るとともに、労働の負 荷を軽減し従業員が働き続けやすい体制を構築したいと考 えています。また、環境を大切にする想いを継承し、現在 ファクトリーの敷地内に設置している風力発電を更新する とともに、新たに太陽光発電を導入することで、再生可能 エネルギーの活用の一層の促進を図ってまいります。

今後も「The Mirai Salad Company」として、野菜の調理技術をさらに高め、食の楽しさを感じられる高品質な商品提案を行うことでお客様の期待に応えてまいります。

株主の皆様におかれましては、今後とも変わらぬ ご支援、ご愛顧、ご協力をお願い申し上げます。

2019年4月

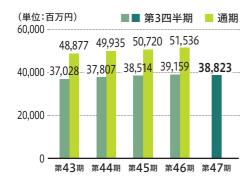
### 財務ハイライト

「The Mirai Salad Company」として、「サラダ」を通してそうざいの可能性を追求し、「食と健康」という新たな価値創造に取り組んでまいりましたが、コンビニエンスストアや食品スーパーなどの惣菜販売強化による競争激化、百貨店など商業施設の客数減少などにより、厳しい経営環境が続き減収減益となりました。

売上高

38,823 百万円

(前年同期比 0.9%減)

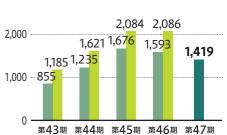


営業 利益 1,944百万円



親会社株主に 帰属する四半期 (当期)純利益 1,419 百万円

(単位:百万円) ■■ 第3四半期 ■ 通期 3,000 — 第3四半期 ■ 通期



## ブランド別売上高概況

第47期第3四半期(連結)



アール・エフ・ワン

売上高

25,055 百万円 (前年同期比2,8%減) 🔼



「サラダから、健康をはじめよう。Salad First」の考え方のもと、「寒い日は温かいが嬉しい」「1月31日は愛菜の日」をテーマにご自宅で温めて召し上がっていただく温サラダの提案を行いました。

G

Green gourmet グリーン・グルメ

売上高

150

**6,538**百万円 (前年同期比**5.5**%增) **☑** 



セレクトショップとしてRF1のサラダを中心とした品揃えに、いとはん、融合のサラダ・料理の販売強化を行いました。また、第43期より進めております業態変更の影響により、売上高264百万円がRF1からグリーン・グルメの売上高となりました。

いとはん



31 店舗

10

いとはん 日本のさらだ いとはん

売上高 **2,708**百万円 (前年同期比**0.3**%増) **∠** 



「カラダよろこぶ あわせ買い」をテーマに、 丈夫なカラダづくりのもとになるカルシウ ムやマグネシウムを含んだわさび菜、帆 立を使用した商品の提案を行いました。

# 神戶コロック

神戸コロッケ

売上高

**2,178**百万円 (前年同期比**0.3**%減) ☑



旬素材である徳島県産れんこんを使用した商品の展開や、すき焼きやローストビーフといった人気の肉料理を味わえる「まんぷくコロッケ」販促を実施いたしました。



ベジテリア

売上高

**1,113**百万円 (前年同期比3.2%減) ☑



「冬においしい、カラダとココロにうれしい」をテーマに、寒い時期の免疫力UPにおすすめのジュースとしてビタミンAやビタミンCが入ったジュースの展開を実施し、不足しがちな栄養を補給する毎日の野菜習慣の提案を行いました。





融合 アジアン・サラダ 融合

売上高

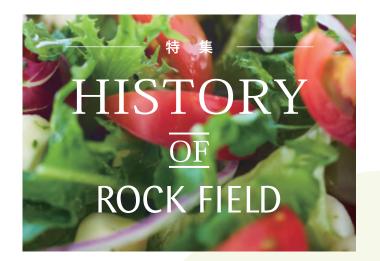
26

872百万円

(前年同期比4.7%減) 🛂



「サラダと一緒に楽しもう」をテーマにした 買い合わせ販促や、寒くなる季節に点心 やジュレスープを用いた麺や鍋の展開、 雪人参を「塩もみ、焼く、揚げる」の3つ の調理法で甘みを際立たせる商品の展開 を行いました。



# 〈挑戦と変化の歴史〉

# 次の時代を切り開く"日常のそうざい"への転換

1990年代、バブル経済の崩壊に伴い、モノに対する価値観が変化し、企業活動や人々の消費動向にも影響を及ぼしました。 こうした時代の流れの中で、ロック・フィールドは現在につながる事業方針を決定づける大きな決断をしました。 今回は第3回として、ロック・フィールドの変革期についてご紹介いたします。

1965~1981年 創成期

1982~1991年

1992~2000年

2001年~現在

成長期

変革期

未来創造期

# ハウスブランド「RF1」の創設

当社は百貨店に進出した当初から、百貨店の要請により 系列ごとに5つの異なるブランドを展開していました。しか し、これからのロック・フィールドをさらに成長させていく ためには、ブランドを1つにまとめ、商品の品質とサービスを 向上させることで、お客様とより強固な信頼関係を築いて いく必要があると現会長の岩田は考えました。そこで、ロッ ク・フィールドの「RF」と自動車産業のテクノロジーの最 高峰を競うレース [F1] を掛け合わせ、惣菜業界の最高峰 を目指そうという意味を込めた、ハウスブランド「RF1」を 1992年に創設しました。

商品の品揃えは、高級デリカテッセンから、サラダやフ ライを中心とした日常的なそうざいへと大きく転換しまし た。また、1995年には、素材へのこだわりをより明確にす るために、初代「RF1」のロゴにある「デリカテッセン」の 文字を「SOZAI」という「そうざい」と「素材」という2つ の意味を表現するデザインへと一新しました。現在では、 全国150店舗を展開する当社の基幹ブランドとして成長 しました。



ギフトからの撤退

日常のそうざい

「RF1|ブランドを創設し、「高級デリカテッセン|から「日 常のそうざい | へと舵を切り始めたころ、事業の柱の1つでも あった「中元・歳暮ギフト」は、約20億円の売上がありまし た。しかし、1991年にバブル経済が崩壊し中元・歳暮ギフト 市場の縮小を予見した岩田は、ギフトからの撤退を決断しま した。社内外からの反発の声があったものの、日常の食卓の 豊かさに貢献したいという強い信念のもと、1997年にギフト 専用商品の販売を終了させました。この日常のそうざいへの

"選択と集中"によって、5年前と比較して売上は約1.5倍、営 業利益は約2.4倍に拡大しました。

## 静岡ファクトリー第2棟竣工

静岡ファクトリー第1棟が竣工した当時は39億円だった サラダの売上が、8年間で約110億円と約2.8倍に拡大し、 生産能力の強化が必要となり、静岡ファクトリー第2棟を 建設しました。2000年4月に竣工した第2棟では、野菜の 鮮度・品質の更なる向上を目的に、玉ねぎの皮むきや土付 きごぼうなどの下処理を自社で行える環境を整えました。 衛生管理を徹底し、下処理を含め手間ひまかけて生産するこ とで、玉ねぎのみずみずしさやごぼうの香りなど野菜のチ カラを活かしたサラダを作り出すことが可能となりました。

また、当社の価値観に新たに加えた「環境」を具現化する ため、「ファクトリーパーク」というコンセプトを掲げ、風力 や植栽の整備などに取り組みました。2001年には「食育」



静岡ファクトリー第2棟



ごぼうの下処理















発電を導入し、工場排水を自然の力で浄化するビオトープ を保育理念とする風車の丘保育室を設置し、従業員のサ ポート体制を整えました。また、地元の小中学生を対象と した工場見学やクリスマスイルミネーションの開催など地域 貢献にも力を入れています。

# 次回予告

バブル経済が崩壊し社会が目まぐるしく変 化する時代の中で、当社はハウスブランド 「RF1」を創設し、日常のそうざいへと商 品を大きく転換することで、更なる成長を とげました。最終回は、新ブランドの立ち 上げと新市場への挑戦についてお伝えし ます。



#### ハウスブランド 「RF1 | の創設

1992年

1994年

1995年

1997年

1999年

2000年

東武池袋店に第1号店出店

路面店「そうざいや地球健康家族」 神戸岡本に第1号店出店

阪神・淡路大震災で被災

#### ギフトからの撤退

ISO14001 神戸・静岡・玉川の 3ファクトリーで同時取得

#### 静岡ファクトリー 第2棟竣工

東京証券取引所第1部に上場











2019年2月5日、9~11日にかけて、横浜中華街、長崎新地中華街と並ぶ日本の3大中華街、神戸の南京町 において春節祭が開催されました。春節とは中国や台湾などの旧暦のお正月のことで、爆竹を盛大に鳴らし、 龍や獅子が舞い踊り、 新年を祝う年間最大のイベントです。 1987年から南京町でも旧正月に合わせて春節 祭を開催しており、今年で31回目を迎えました。また、1997年には神戸市の地域無形民俗文化財に指定され、 冬の神戸を代表するイベントになっています。

南京町のある神戸元町は、創業者(現会長)の岩田が生まれ育った場所であり、 ロック・フィールド創業の地でもあります。また、今年ブランド創設30周年を迎え る「神戸コロッケ」発祥の地として、現在も「神戸コロッケ元町本店」が誕生当時 と同じ場所で営業を続けています。この当社の創業の地、南京町の活性化に貢 献したいとの思いから、岩田は南京町商店街振興組合の理事に名を連ね、2018 年4月には南京町春節祭実行委員会の委員長に就任しました。

晴天で迎えた5日のオープニングセレモニーでは岩田が「2019南京町春節 祭 | の開会を宣言し、春節祭開催のために尽力された南京町商店街振興組合の 方々への感謝と、来場されたお客様への歓迎の想いを伝えました。期間中の来 場者は延べ24万8千人と非常に多くのお客様でにぎわい、一瞬にして顔の面を変 える伝統芸能「変臉」や獅子舞の演舞、雑技など中国文化を感じられる催し物 で、連日、観覧スペースが満杯になるほど大盛況でした。南京町広場に設けられ た祭壇やお守り販売の運営には、今年から当社スタッフもボランティアとして参 加し、祭りの盛り上がりを体感しました。神戸コロッケ元町本店では、新年を祝 う福袋として、人気商品を集めた「美味招福セット」を数量限定で販売しました。 また、春節祭の限定商品「黒毛和牛の福福コロッケ」を、中国で縁起が良いとい われる金色でデザインしたコロッケ袋に入れて揚げたてで提供したところ、累計 で2,000個を売り上げるほどの人気を博し、南京町の一員として春節祭を一緒 に盛り上げることができたと感じています。

今後も、神戸で生まれ育てられた企業として、南京町ひいては神戸の街の活 性化に貢献してまいりたいと思います。















連