



# ROCK FIELD

R E P O R T

第46期 第1四半期のご報告

2017年 5月 1日 ~ 2017年 7月 31日

The Mirai Salad Company

ROCK FIELD

証券コード：2910

# 株主の皆様へ

今日、中食・惣菜業界においては、惣菜に対する消費者のニーズは手軽さ・便利さだけでなく、美味しさ、更には食のライフラインとして社会になくはならないものへと変化してきており、その市場規模は一層拡大しています。

第46期第1四半期においては、ゴールデンウィークや母の日などハレの日に合わせて価値の高い商品、素材や調理法にこだわった季節商品の販売強化に加え、翌日以降に召し上がることができるストック料理の提案を行い、当日に召し上がっていただく今日のそうざいにプラスもう一品お買い求めいただけるよう努めてきました。

当社は「The Mirai Salad Company」として、日本の食の未来を考え、「野菜」や「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きたことが、お客様のご支持につながり、売上高と営業利益を伸ばすことができました。

当社を支えて頂いたお客様、株主の皆様にご改めて御礼申し上げます。

第46期の主要な取り組みであるメーカー力強化の一環として、高品質で美味しいそうざいを安定的に生産するため、ファクトリーの生産エリア増床や調理設備の投資などを積極的に行っています。フレッシュな生野菜のサラダだけでなく、日常生活で不足しがちな野菜を無理なく摂取できるよう、加熱調理によって野菜が本来持つ旨みや甘みを引き出したサラダの提案にも力を入れており、多様な

代表取締役副社長

古塚 孝志



調理法に対応できる生産体制を整えました。また、サラダと合わせてお召し上がりいただける本格的な料理メニューの開発・生産を行い、商品量や種類のバリエーションを増やすなど、これからクリスマスに向け食シーンに合わせた食卓提案を行ってまいります。

当社は、これまで生産者の圃場へ定期的に足を運び、生育・収穫状況の確認、意見交換するなど長年にわたって交流を図ってまいりました。そして、生産者の方々と素材の美味しさや鮮度を高めるための取り組み、希少価値の高い品種の栽培をしていただくなど、ともに信頼関係を築き上げてきました。その素材を活かした健康、安心・安全で価値ある商品を提供し、生産から販売まで一貫した品質管理・衛生管理を徹底するなど、今後もお客様からの期待に応えてまいりたいと思います。

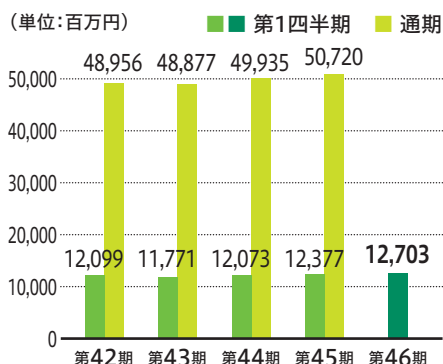
株主の皆様におかれましては、より一層のご支援、ご愛顧、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

2017年11月

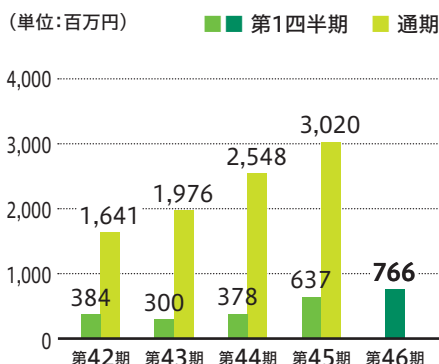
## 財務ハイライト

ゴールデンウィークや母の日などハレの日に合わせて価値の高い商品、素材や調理法にこだわった季節商品の販売強化に取り組ましました。また、翌日以降に召し上がることができるストック料理の提案を行い、今日のそうざいにプラスもう一品お買い求めいただけるよう努めました。

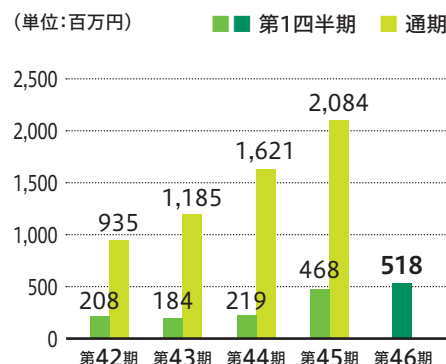
売上高 **12,703**百万円  
(前年同期比**2.6%**増)



営業利益 **766**百万円  
(前年同期比**20.2%**増)



親会社株主に  
帰属する四半期  
(当期)純利益 **518**百万円  
(前年同期比**10.5%**増)



# 建築で理念・価値観を “デザイン” する



Tadao Ando 安藤 忠雄

当社のファクトリーやオフィスは、世界的に有名な建築家の安藤忠雄さんによって設計・デザインされた建物です。1991年に第一棟を竣工した静岡ファクトリーの建築以来、安藤さんには27年もの間、当社のファクトリーやオフィスなどの設計監理をしていただいています。安藤さんと会長兼社長の岩田が出会ったのは、当社の創業から5年後の1977年。当時、神戸北野の異人館街に安藤さんが設計された商業ビル「ローズガーデン」に当社の店舗ガストロノミを出店した際に、店舗の看板やショーウィンドーなど細部のデザインにこだわる岩田と、建物の総合的なバランスや環境デザインを重視する安藤さんの間で、互いにぶつかり合いながらもデザインへの想いを議論しあったのがきっかけで、意気投合し、その後の当社ファクトリーの設計依頼に繋がっていきました。

## 神戸ヘッドオフィス・ファクトリー

2004年10月に竣工した神戸ヘッドオフィス・ファクトリーは、もともと他社の物流センターだった建物を安藤さんにリノベーションしていただきました。「もったいないから残す」をコンセプトに、元の物流センターの構造物を活用することで、環境に配慮し建設時の産業廃棄物をできる限り少なくしオフィス・ファクトリーとして再生させました。安藤さんのデザインにより、建物の4階にウォーターガーデンを設け、その隣に社員レストランを配置。社内で一番眺めの良い場所に設置されたレストランで、野菜を中心とした健康的な食事を楽めることで、働くスタッフの活力に繋がっています。

2006年3月には、敷地内に「元気の木保育室」を設置。子育てをしながら働く従業員が安心して働くための保育室は、園庭に面した壁が一面ガラス張りの明るい空間で、ウッドデッキの先には芝生を敷きつめてあり、菜園では子供たちが旬の野菜を育てて食べるなど食育を大切に保育に取り組んでいます。



## 玉川ファクトリー

2003年11月には、首都圏の店舗をサポートする機能を備えた玉川ファクトリーが竣工。住宅地という周辺環境に配慮し、衛生的で清潔感のあるファクトリーとして、「都心の大きな冷蔵庫」をイメージしてデザインされています。



## 神戸コロッケ元町店

2010年9月、神戸元町・南京町の神戸コロッケ1号店が、創業から21年目を迎えリニューアル。新しい神戸コロッケ本店は「フューチャー（未来）」をコンセプトにデザインされ、ひととき目を惹く店舗として生まれ変わりました。



## 静岡ファクトリー

1991年5月に竣工した静岡ファクトリー第一棟は、安藤さんが「工場の設計」を初めて行った建物です。当社にとっても安藤さんへの初めての依頼となったファクトリーの建設にあたり、岩田は健康や安心・安全が感じられ働く従業員にやさしい工場にしたいという想いを伝え、美術館のような入館アプローチや陸橋、明るい光が差し込むなかで食事が楽しめる社員レストランなどを備えた清潔感のある美しいファクトリーが竣工しました。2000年5月には新たに環境という価値観をテーマに第二棟を竣工。「豊かな自然との共存」をコンセプトに、敷地内を緑化し、3基の風車を設置。風力発電による電力で工場排水を浄化し、その水がビオトープに流れ込み自然の力でさらに浄化され地域の河川に放流される水の循環システムを整備しました。また、2001年6月には「風車の丘保育室」を開設し、緑豊かな環境のもと、園庭での野菜栽培や周辺の農家の方々との交流を通して食育に取り組んでいます。

これらの取り組みが評価され、2010年には工場の緑化を積極的に推進し工場内外の環境の向上に顕著な功績のあった工場として「緑化優良工場等経済産業大臣賞」を受賞しました。



当社は安藤さんの建築から「デザイン」の力を学ばせていただきました。未来に向かって企業をどう育てていくかを考えてデザインすることで、企業も人も育っていきます。建物を含む環境で理念・価値観を体現していることが、そこで働く従業員を育てる原動力となっています。



# ブランド別売上高概況

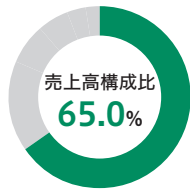
第46期第1四半期（連結）

**RF1**  
**SOZAI**

アール・エフ・ワン

157店舗

売上高 **8,259**百万円  
(前年同期比**0.9%**減) ▼



- 「食と健康」をテーマに、適正な糖質摂取を心がけることで、血糖値の上昇を緩やかにする「ロカボ」という食生活提案を行いました。また、「季節」「特別感」「家族と」「贈る」をキーワードにハレの日に合わせたサラダや料理の提案が多くのお客様に支持されました。



アボカドとハーブチキンのグリーンサラダ

**Gg**

Green gourmet

グリーン・グルメ

57店舗

売上高 **2,026**百万円  
(前年同期比**26.4%**増) ▲



- セレクトショップとして「RF1」ブランドのサラダを中心とした品揃えに、「いとはん」ブランド、「融合」ブランドのサラダ・料理の販売強化を行いました。



きすの涼風みぞれ添え

いとはん

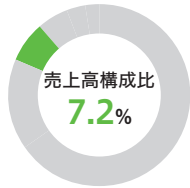


日本のさらだ

いとはん  
日本のさらだ いとはん

29店舗

売上高 **919**百万円  
(前年同期比**0.3%**増) ▲



- 「この国の人 この国の食」をテーマに、現代の食卓に新しい美味しさや発見のある和食を提案しました。また、四季を表現する季節性の高い素材を活用した商品や、買い合わせしやすいおかずの販売を強化しました。



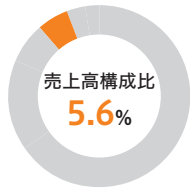
国産アスパラとシャキシャキ野菜の和さらだ

神戸コロッケ

神戸コロッケ

36店舗

売上高 **716**百万円  
(前年同期比**0.5%**増) ▲



- コロッケを中心とした品揃え強化策を継続して実施するとともに、神戸開港150年販促として創業時の味を再現したコロッケなどの展開を行いました。



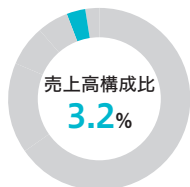
神戸開港コロッケ ローストビーフ&ポテト

**VEGETERIA**  
Real veges, real fresh juice.

ベジテリア

26店舗

売上高 **404**百万円  
(前年同期比**0.1%**減) ▼



- 「KENKOサポート」をテーマに、野菜ジュースの新規顧客獲得をめざし、飲みやすく改良した野菜ジュースの強化に取り組みました。



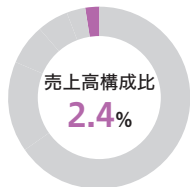
生スピルリナ入り 緑の健康バランス30品目



融合  
アジアン・サラダ 融合

11店舗

売上高 **305**百万円  
(前年同期比**1.5%**増) ▲



- 「あれも、これも、それも融合がいい」をテーマに「野菜と肉」を切り口にして、サラダと料理の買い合わせや、食卓の広がりにつながる点心や野菜料理などの訴求を行いました。



トマトでさっぱり 海老のチリソース



## 神戸の貴重な 音楽文化を未来へつなぐ

～神戸国際フルートコンクール～



7月26日 神戸市庁舎にて  
応援実行委員長  
オリバーソース株式会社の道満社長(左)と  
久元神戸市長(右)

2017年3月18日～6月11日の約3ヶ月間、神戸市で「神戸国際フルート音楽祭～音楽で楽しむ開港150年～」が開催されました。

この音楽祭のメインイベントである「神戸国際フルートコンクール」は、1985年より4年ごとに開催され、ミュンヘン、ジュネーブと並び世界3大フルートコンクールの1つとして称される歴史あるコンクールです。有望な若きフルーティストの世界の音楽界への登竜門として、また「音楽のまち神戸」を世界に発信することを目的として、公益財団法人神戸市民文化振興財団と神戸市が主体となり、1995年の阪神・淡路大震災時にも途切れることなく継続されてきました。9回目を迎える今年も、地元神戸の経済界を中心に神戸の貴重な文化を守り育てる機運を醸成していくために「神戸国際フルートコンクール応援実行委員会」が設立され、当社会長兼社長の岩田もその意向に賛同し、実行委員を務め支援をしていくこととなりました。

神戸国際フルート音楽祭では、神戸開港150年に合わせ、神戸ゆかりの音楽家による神戸らしい場所で音楽を楽しむイベントが開催され、期間中は多くの来場者でにぎわいました。

フルートコンクールの最終日には、神戸ポートピアホテルで祝賀ガラ・コンサートと祝賀記念パーティーが行われ、当社も協賛企業のひとつとして参加しました。ガラ・コンサートでは入賞されたコンテストの演奏が披露され、祝賀記念パーティーでは協賛企業の商品を使ったコース料理が提供され、当社はRF1ブランドからサラダ3種類をお召し上がりいただきました。会場では、チャリティーオークションの実施などを通じて、次回以降の継続開催に向けた支援を呼びかけました。

その結果、7月26日には応援実行委員会から神戸市長に、次の開催に向け1,000万円の寄付をすることが出来ました。世界に誇るコンクールが、今後もこの神戸の地で開催できるよう、当社も継続して支援してまいります。

発行 株式会社ロック・フィールド  
神戸 〒658-0024 神戸市東灘区魚崎浜町15-2  
ヘッドオフィス TEL.078-435-2800(代表)  
FAX.078-435-2805

株主名簿管理人 三菱UFJ信託銀行株式会社  
特別口座の口座管理機関  
連絡先 〒541-8502 大阪市中央区伏見町三丁目6番3号  
三菱UFJ信託銀行株式会社 大阪証券代行部  
電話 (通話料無料) 0120-094-777