



ROCK FIELD

R E P O R T

第 4 5 期 の ご 報 告

平成 28 年 5 月 1 日 ~ 平成 29 年 4 月 30 日

The Mirai Salad Company

ROCK FIELD

証券コード：2910

第45期を振り返って

代表取締役会長 兼 社長 岩田 弘三

私たちは創業以来、“食を通して豊かなライフスタイルを創造する”ことを使命とし、日本の食の未来を考え、「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を行ってきました。今日、少子化・超高齢社会が進展し、ライフスタイルが大きく変わる中で、そうざいの市場規模は一層拡大しています。多様化する市場において、健康的な食生活に対するサラダの価値、野菜の価値が受け入れられたことが、当社の商品に対するお客様のご支持に繋がったのではないかと感じています。

この第45期においては、新たな商品として「朝ベジ」という朝食用の野菜スープの販売を行うなど、翌日以降にお召し上がりいただける商品を品揃えすることにより、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。また、クリスマスや歳時記などの特別な日にあわせた価値の高い商品を積極的に導入し、定番商品においてもお客様にご納得いただける価値を追求した商品改廃を行ったことなどが売上高と営業利益の伸長に繋がりました。

当社の主な出店先である百貨店の中で、デパ地下にはまだまだお客様を惹きつける魅力があると感じています。その中で、当社には、経営資源を駆使して今の市場、お客様に対して、「こんな商品が欲しかった」と感じていただけるような食卓提案、期待を超える価値ある商品提案をしていくことが求められているのではないかと考えています。そして、デパ地下の当社店舗の魅力をさらに高めていくことによって、今後の新たなビジネスチャンスに繋がるようにしたいと思います。

第46期は、第50期へ向けた未来創造のスタートとして、商品開発力の強化、メーカー力の強化に取り組んでまいります。商品開発力の強化に

おいては、神戸ヘッドオフィス・ファクトリー内にある企画開発室を改装し、生野菜だけでなく加熱調理をした新しいサラダや料理の開発を行ってまいります。同時に、従来の商品開発に加え、メーカー力を活かした生産開発のための開発室を新設し、神戸ファクトリーの強みである料理メニューや日持ちのする商品の開発を継続して強化いたします。また、少子化による人材確保難が見込まれる中、ファクトリーにおいては省力化のための設備投資や、人の手による匠の技とロボットなどの機械化を融合させることで一層の品質向上に努め、店舗においては労働生産性の向上を図るなど、積極的な投資を行ってまいります。

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、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

平成29年7月



財務ハイライト

お客様にご満足いただける売場づくりに継続して取り組みました。

1

曜日別・時間帯別にお客様ニーズに沿った商品、クリスマスや歳時記などイベントに合わせた価値の高い商品を導入・品揃えしたことにより、売上高と営業利益の伸長に繋がりました。

3

「都心」立地の店舗では、多段オープンケースの導入を推進し、パック化した商品の販売を強化することで、夕方の混雑時にクイックで買い物ができるようにしました。

2

「駅ビル」「駅ナカ」立地の店舗では、駅の持つ集客力や利便性を活かし、従来の量り売りを中心とした販売方法から、パック化した商品を中心に販売する方法に取り組みました。

4

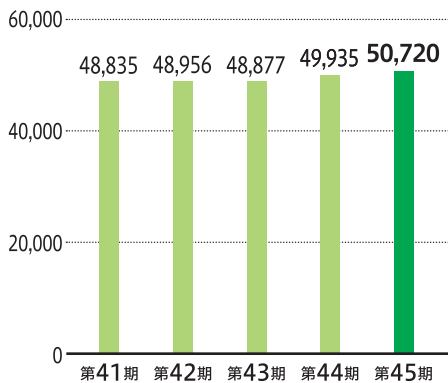
「郊外」立地の店舗では、お客様の多様なニーズにお応えするため、RF1、いとはん、融合などの商品を組み合わせたセレクトショップの「グリーン・グルメ」ブランドへの業態変更を継続して行いました。

売上高

50,720百万円

(前期比1.6%増)

(単位:百万円)

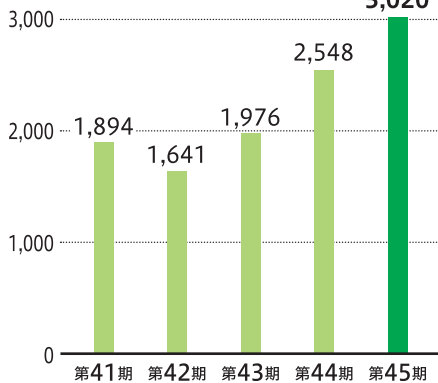


営業利益

3,020百万円

(前期比18.5%増)

(単位:百万円)

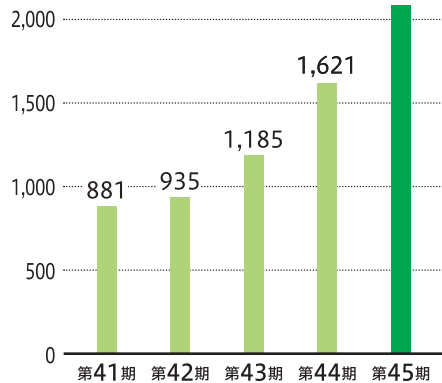


親会社株主に帰属する当期純利益

2,084百万円

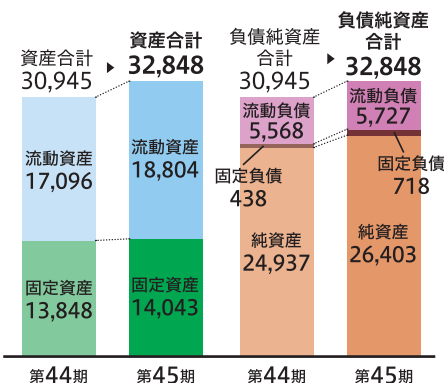
(前期比28.6%増)

(単位:百万円)



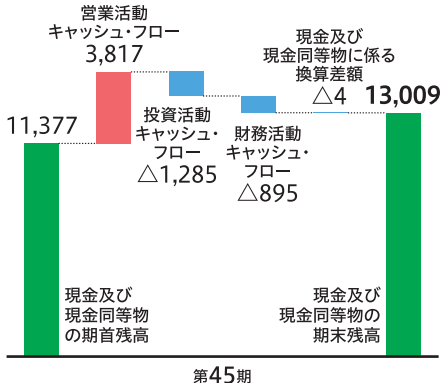
連結貸借対照表の概要

(単位:百万円)



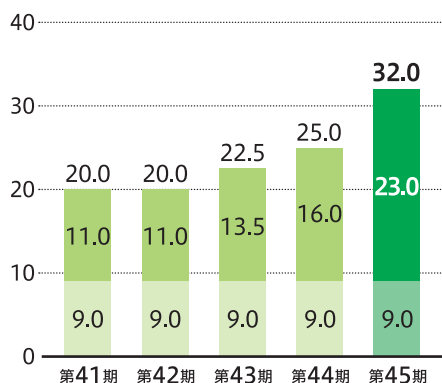
連結キャッシュ・フローの増減要因

(単位:百万円)



1株当たり配当

(単位:円)



〈第45期末〉自己資本比率 80.4%
1株当たり純資産額 994.09円

※当社は、平成28年5月1日付で普通株式1株につき2株の割合で株式分割を行っております。第44期以前の配当額については、当該株式分割を考慮した調整値を記載しております。

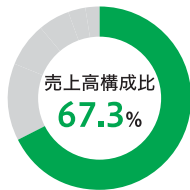
ブランド別売上高概況

第45期（連結）



アール・エフ・ワン
160店舗

売上高 **34,149** 百万円
(前期比**0.6%**減) ▽



- 「食と健康」をテーマに、サラダを中心とした健康的な食生活・食習慣の提案として、ヘルシーマガジンの発行など広く健康情報を発信しました。
- 野菜高騰の際には緑の30品目サラダなどの定番商品が多くのお客様に支持されました。
- オープンを使用した焼きたてメニューとサラダとの食卓提案の強化や、朝食など新たな需要の創造を目的とした品揃えが売場の活性化に繋がりました。



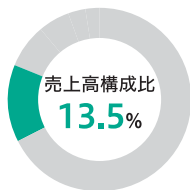
βカロテンたっぷり 緑の30品目サラダ



Green gourmet

グリーン・グルメ
54店舗

売上高 **6,828** 百万円
(前期比**16.6%**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、「いとはんフェア」「融合フェア」の販売促進を定期的実施し、他の単独ブランド店舗と差別化を図ったことが客数と客単価の増加に繋がりました。

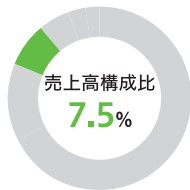


たっぷり海の幸の美味サラダ



いとはん
日本のさらだ いとはん
30店舗

売上高 **3,778** 百万円
(前期比**1.1%**減) ▽



- 「一汁二菜プラス和さらだ」という現代版の一汁三菜の考え方を取り入れた食卓を継続して提案するとともに、京都産筍や菜の花、長崎県産天然ぶりなど四季の食材を楽しむ品揃えを展開しました。
- ホワイトアスパラガスやクレソンなどを使用した新しいテイストの和さらだの展開にもチャレンジしました。

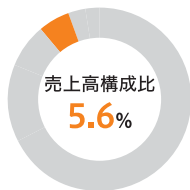


京都産筍使用 焼き筍の和さらだ



神戸コロッケ
37店舗

売上高 **2,859** 百万円
(前期比**2.1%**増) ▽



- コロッケを中心とした品揃え強化策として、神戸牛や大海老を使用した高付加価値コロッケや塩たまねぎや徳島県産れんこん、春キャベツなど旬の素材を使用した商品の展開を行いました。



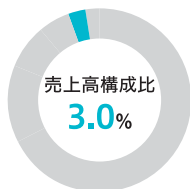
熊本県産塩たまちゃんのコロッケ



Real veges, real fresh juice.

ベジテリア
26店舗

売上高 **1,546** 百万円
(前期比**0.4%**減) ▽



- 「KENKOサービス・野菜習慣」をテーマに、定番野菜ジュースにシールド乳酸菌®を加えた新しいジュースや、季節野菜のチカラを活かしたジュースの強化に取り組みました。
- 1日分の野菜が摂れるスープや10種野菜のグリーンポタージュなど翌日以降もお楽しみいただける商品も積極的に販売強化しました。

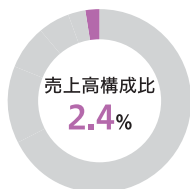


乳酸菌入り 緑の健康バランス30品目



融合
アジアン・サラダ 融合
11店舗

売上高 **1,219** 百万円
(前期比**7.5%**増) ▽



- アジア料理独特の調味料やスパイス&ハーブを感じるメニューを特集するなど、アジア料理と健康に関する情報発信に継続して取り組みました。なかでも、パクチー、空心菜、タンドリーチキンといった東南アジアの素材やテイストを感じる商品が年間を通して好調に推移しました。



パクチーの生春巻き

“新鮮”、“安心・安全”な サラダの源は、産地との“絆”にあり!

当社のサラダは毎日ファクトリーで生産し、全国の店舗で作りたてを販売し、お客様の食卓へ届けられます。今回は、そのサラダに欠かせない葉野菜「レタス類」についてご紹介します。

15年以上続く、産地との二人三脚の取り組み

品質の高い旬の素材を、全国で展開するサラダの量に合わせて安定的に仕入れお客様にご提供できることは、当社にとって大切なブランド価値のひとつです。

当社は、“安心・安全な素材を使った商品で日本の豊かな食生活に貢献したい”という想いに共感いただいた生産者（契約農家）と一体となり、素材の美味しさ・鮮度を追求し、長年にわたって交流を深めてきました。

その一環として、生産者や卸売業者の方々には、当社のファクトリーや店舗をご案内しながら、育てた野菜がどのように加工され、どんな商品になり、どのように販売されているかを知っていただく取り組みを行っています。

当社からは、購買部門の社員が産地を定期的に訪問し、お互いに顔の見えるお付き合いの中で、コミュニケーションを図っています。また、毎年、企画開発や生産、店舗の社員が契約農家の圃場を訪問し収穫体験を行っています。夏場は昼間の気温が高いため、野菜の鮮度を守るため早朝3時から収穫・運搬などの作業を行い、生産者の苦労や野菜作りへの想いを学びます。

野菜は天候によって収穫量が左右されることもありますが、お互いの理解と信頼関係を深めることで、より品質の高い素材の栽培に注力してもらえる関係を築いています。

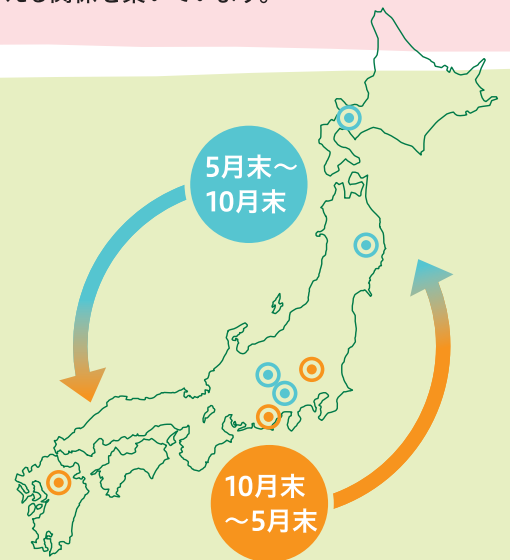


一番おいしい野菜を求めて

当社では、季節によって野菜の産地を変える「産地リレー」を行っています。“時期によって一番おいしい野菜をサラダにしてお客様に食べていただきたい”という強い想いから始まったこの取り組みにより、5月末から10月末頃は標高の高い山梨県や長野県、岩手県、北海道、10月末から5月末頃は茨城県、九州、静岡県へとリレーしていきます。

ロングセラーの人気商品、RF1の「緑の30品目サラダ」のレタス類はこのように産地をリレーしているのです。

現在、店頭と並んでいる商品に使用するレタス類を供給いただいている生産者にお話を伺いました。



山梨県 浅川さん

15年ほど前から取り組みを開始し、今では7品目のレタス類を栽培しています。作りやすい物でなく、美味しいレタス類を作りたいという想いのもと、安全・安心を考え、できる限り化学肥料を減らすため自家製の堆肥を3年越しで作成しています。美味しいレタス類なので自信を持っています!ぜひ食べてみてください。



岩手県 中島さん

長年の取引による信頼に応えられるよう、細心の注意を払って日々レタスの栽培を行っています。「ロック・フィールドのサラダになる」ことを念頭において、健康な土作り、有機肥料施用技術を用いた化学肥料の低減に尽力しています。産地よりファクトリーへ直送している品質・鮮度の良いレタス、ぜひご賞味ください。

多くの生産者の方々のこだわりと努力によって、新鮮な野菜が生まれ出されます。当社はこれからも生産者との絆をより強固なものとし、お互いの顔が見える信頼関係を継続し、お客様に“新鮮”で“安心・安全”なSOZAIを提供していきます。



ビーフカレーのこだわり紹介

4月15日(土)、神戸ヘッドオフィス・ファクトリーにて株主様見学会を開催いたしました。ご参加いただいた株主様にお伝えしご好評をいただいた、商品生産のこだわりをみなさまにご紹介します。今回は、暑い時期に特におすすめ「ビーフカレー」の製造工程に密着しました。1991年の誕生から「つくりたて鮮度の美味しさ」を伝承しロングセラーの人気を誇る、カレーのこだわりとは…

こだわり その① お肉の旨みを凝縮したブイヨン

カレー作りは、まず牛骨を煮込んでブイヨンを作るところから始まります。こだわりの特製ブイオンは市販品を使用せず、カレーを作る直前に毎回イチから手間ひまかけて作り上げています。国産牛の牛骨を鍋に入れ、手作業で丁寧に灰汁を取り、香味野菜と一緒に煮込むこと4時間。家庭ではなかなかマネできないほど、じっくりと時間をかけて作ることがおいしさの秘訣です。素材の味を活かすため、決して妥協せずに作り上げた黄金色のブイオンには、“作りたてにしか出せない香り”があるのです。



牛骨を投入

煮込むこと4時間

ブイオンの完成

こだわり その③ 手作りのカレー

カレールーは、厳選したオリジナルブレンドのスパイスを釜で炒めて煮込み、少量ずつ丁寧に作り上げています。約25種類の素材やスパイスを組み合わせることで、香り高く深みのある、複雑な旨みが生まれます。カレールー作りで大事なものは、加熱時間と温度。厳密な調理時間と温度を定めたレシピをもとに作られるカレーは、幾度も改良を重ね最適な調理工程を研究しそのこだわりを伝承することで、商品の誕生以来ずっと変わらず愛され続けています。また、商品によって異なるスパイスを使用するなど、素材の旨みを最大限に引き出す調理をしています。



スパイスを炒め、ルーを作る

ブイオンで煮込む

ソースの完成

こだわり その② じっくり煮込んだ牛肉

ビーフカレーのメイン具材である国産牛のすね肉は、まず表面を焼いて肉汁を閉じ込めた後、特製ブイオンで煮込みます。じっくりと時間をかけて作ったブイオンで、さらにじっくり煮込むことで牛肉の旨みを引き出し、口に入れるとほろほろと崩れるくらいにやわらかくなります。また、牛肉を煮込んだブイオンもカレールーに加えることで、味に深みが増します。



牛肉を煮込む

煮込み完了した牛肉

こだわり その④ 作りたての味を守る商品パッケージ

こだわりぬいて作ったカレーの味と香り、その作りたての味わいを、お客様が召し上がる瞬間まで守るため、商品のパッケージにもこだわりがあります。できあがったカレーと具材を専用容器に充填し、低温で加熱殺菌することで日持ちのする商品となり、ギフトやご自宅でのストックとしてお使いいただけます。ただし、当社のカレーはレトルトではないため、冷蔵保存が必要で、あまり長くは日持ちがしません。高温で殺菌すると長く日持ちがする代わりに具材が均一に加熱されてしまうのですが、低温で加熱することにより、素材によって異なる最適な食感を活かしたカレーに仕上がります。



カレー元年 商品 ラインナップ

※取り扱い商品は店舗によって異なります。

“素材を活かす、ことにトコトンこだわったカレーは、作りたての美味しさをお客様に味わっていただきたいという想いが詰まった一品です。長年のファンが多い「カレー元年」、ビーフカレーの他にも種類豊富にご用意しております。ぜひ一度お召し上がりください。

牛肉と野菜のあふれだす旨み。ビーフカレー

ビーフカレー
1パック ¥864(税込)

野菜の旨みとコク、スパイスの香り。野菜カレー

野菜カレー
1パック ¥648(税込)

辛さが冴える特製焙煎スパイス。茄子と挽き肉のカレー

茄子と挽き肉のカレー
1パック ¥648(税込)

爽やかな辛さと魚介の濃厚な旨み。シーフードカレー

シーフードカレー
1パック ¥810(税込)

神戸牛の深いコク、味わい深いプレミアム神戸牛カレー

神戸牛カレー
1パック ¥1,620(税込)

挽き肉の旨みをスパイスで香り高く。キーマカレー

キーマカレー
1パック ¥756(税込)

季節限定

「美かえる」を兵庫県立美術館に寄贈 ～アートを通して地域の活性化に貢献～



5月19日(金)、兵庫県立美術館において、美かえるの寄贈に伴う兵庫県知事から感謝状の贈呈式が行われました。兵庫県立美術館のシンボルオブジェである美かえるは、阪神・淡路大震災からの文化の復興のシンボルとして、2011年にオランダ人アーティストのフロレンティン・ホフマン氏によって制作されたものです。かえるは、「無事かえる、」と言った語呂から、元来縁起のいい生き物。復活や希望の象徴として、地域の方々に愛されています。幅約10m、高さ約8mという巨大なテント生地素材でできたオブジェは、制作から5年以上が経過し、風雨にさらされ心なしか小さくしぼんで元気を失っていました。美術館の館長からご相談を受け、地元企業として文化や芸術を通して地域の活性化に貢献したいという想いから、美かえるの修復に協力することとなりました。



当日は、近隣の住民の方々が写真を撮る様子が見受けられ、「美かえる元気になったのね」「立派に戻って来てくれて嬉しいなあ」というお声掛けをいただきました。元気な姿の美かえるが、地域の方々や美術館を訪れるお客様に、今まで以上に愛されることを願っています。

当日は、近隣の住民の方々が写真を撮る様子が見受けられ、「美かえる元気になったのね」「立派に戻って来てくれて嬉しいなあ」というお声掛けをいただきました。

元気な姿の美かえるが、地域の方々や美術館を訪れるお客様に、今まで以上に愛されることを願っています。

株式の状況

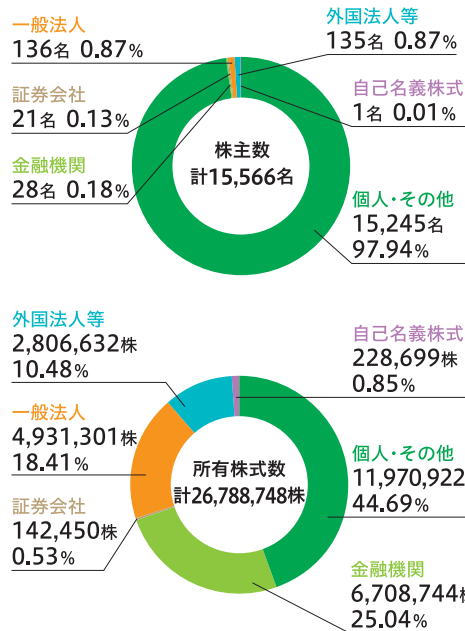
(平成29年4月30日現在)

発行可能株式総数 ----- 40,000,000株
発行済株式の総数 ----- 26,788,748株
単元株式数 ----- 100株
株主数 ----- 15,566名

大株主

| 株主名 | 持株数(株) |
|-------------------------------|-----------|
| 株式会社岩田 | 2,300,000 |
| 明治安田生命保険相互会社 | 1,312,600 |
| ロック・フィールド取引先持株会 | 1,253,880 |
| 株式会社四国銀行 | 1,242,920 |
| 岩田弘三 | 784,200 |
| ロック・フィールド社員持株会 | 549,594 |
| 三菱UFJリース株式会社 | 482,064 |
| 日本トラスティ・サービス 信託銀行株式会社(信託口) | 464,900 |
| 株式会社みなと銀行 | 413,120 |
| 東京海上日動火災保険株式会社 | 412,368 |

所有者別分布状況



株主メモ

事業年度 毎年5月1日から翌年4月30日まで
定時株主総会 7月
剰余金の配当基準日 期末 4月30日 中間 10月31日
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
上場証券取引所 東京証券取引所
公告方法 電子公告 (<http://www.rockfield.co.jp/>) ただし、事故その他やむを得ない事由によって電子公告による公告をすることが出来ない場合は、日本経済新聞に掲載して行います。

住所、氏名のご変更、単元未満株式の買取請求・買増請求等のお手続に関するお問い合わせ、お手続に必要な書類のご請求等はお取引の証券会社までご連絡ください。また、特別口座で管理されている株式に関するお問い合わせ等は上記株主名簿管理人(特別口座管理機関を兼任しております) 連絡先までご連絡ください。

会社情報

会社概要 (平成29年4月30日現在)

社名 株式会社ロック・フィールド
設立 昭和47年(1972年)6月8日
神戸 〒658-0024
ヘッドオフィス 神戸市東灘区魚崎浜町15-2
TEL.078-435-2800(代表)
FAX.078-435-2805

資本金 55億44百万円
従業員数 1,524名
子会社 株式会社コウベデリカテッセン
岩田(上海)餐飲管理有限公司

役員 (平成29年7月27日現在)

| | | | |
|------------|-------|-------|--------|
| 代表取締役会長兼社長 | 岩田 弘三 | 社外取締役 | 堀場 厚 |
| 代表取締役副社長 | 古塚 孝志 | 社外取締役 | 寺田 千代乃 |
| 専務取締役 | 細見 俊宏 | 常勤監査役 | 岡 吾郎 |
| 取締役 | 伊澤 修 | 社外監査役 | 奥田 実 |
| 取締役 | 遠藤 宏 | 社外監査役 | 石村 孝男 |