



ROCK FIELD

R E P O R T

第45期 第1四半期のご報告

平成28年 5月 1日 ~ 平成28年 7月 31日

The Mirai Salad Company

ROCK FIELD

証券コード：2910

株主の皆様へ

メーカー力強化の取り組み ～もっと良いSOZAIを創ろう～



専務取締役 古塚 孝志

課題先進国と言われる今日の日本において、今後ますます少子化・高齢化や就労人数の減少が進むと見込まれる中、当社においても店舗や生産現場における人材確保は大きな課題です。これらの課題に対して、当社では2001年に静岡ファクトリー、2006年に神戸ヘッドオフィス・ファクトリーにおいて食育に取り組む企業内保育室を創設し、従業員レストランでは美味しく健康的な食事を提供するなど、福利厚生の実現を図り従業員のロイヤリティ向上に努めています。生産部門の設備投資においても、作業者の負荷軽減のための機械化・ロボット化などを行い、安心・安全に働くことができる労働環境を整備しています。従業員満足度を高めることにより従業員の会社貢献を促進することが、もっと良いSOZAIを生産しお客様満足度を向上させることに繋がっていきと考えています。

また、美味しさや品質向上の取り組みとしては、例えば原材料の野菜については、レタスなどの葉物野菜は生産者の協力のもと収穫時から一貫して温度管理に徹底的にこだわり、ファクトリーでは野菜の種類に合わせて洗浄方法を変える、ごぼうやじゃがいもなどの根菜は風味を損なわないよう自社で洗浄・皮むきから行うなど、鮮度を保つための生産工程の改善を絶えず行っています。自然の恵みである素材のチカラを活かすため、手間を惜しまず素材に合わせた最適な調理技術および独自の設備などの研究開発を継続して行い、常に進化しつづけることで、更なる競争力強化を図ってまいります。株主の皆様におかれましては、より一層のご支援をお願い申し上げます。

平成28年11月

財務ハイライト

※第41期第1四半期は連結財務諸表を作成していないため、単体決算の数値を記載しています。

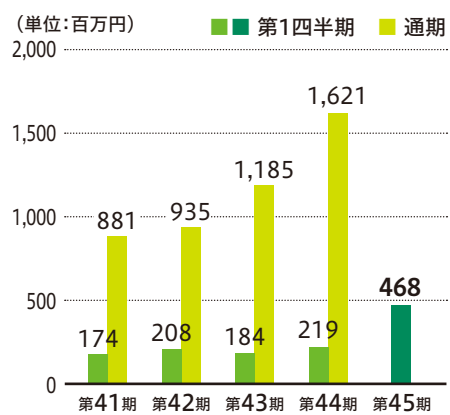
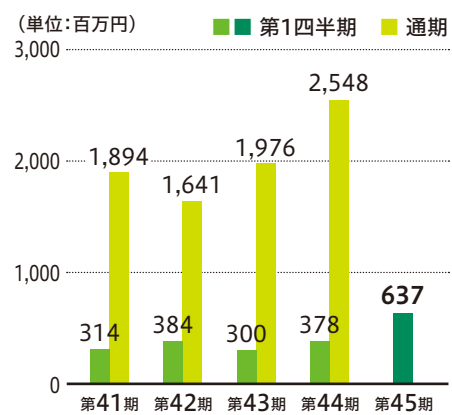
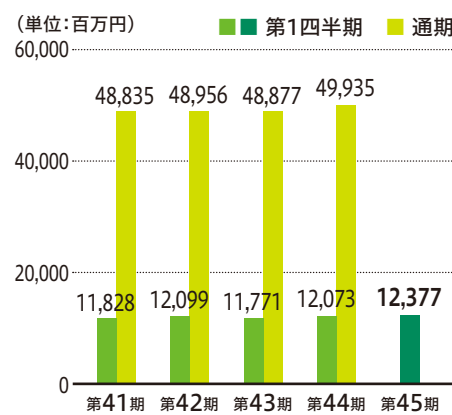
1 「駅ビル」「駅ナカ」立地の店舗においてパック化した商品を中心に販売する方法を継続し、都心立地の店舗においても多段オープンケースの導入によりパック化した商品の販売を強化することで、夕方の混雑時にクイックにお買い物ができるようにするなどお客様の満足度向上に取り組ましました。

2 曜日別・時間帯別・イベントに合わせた商品や品揃えを提案し、素材や調理法にこだわった高付加価値商品を積極的に導入したことが売上高と営業利益の伸長に繋がりました。

売上高 **12,377**百万円
(前年同期比**2.5%**増)

営業利益 **637**百万円
(前年同期比**68.7%**増)

親会社株主に
帰属する四半期
(当期)純利益 **468**百万円
(前年同期比**113.3%**増)

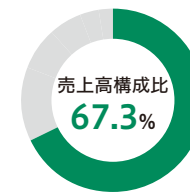


ブランド別売上高概況

第45期第1四半期 (連結)

R1F
SOZAI
アール・エフ・ワン
169店舗

売上高 **8,332**百万円
(前年同期比**0.3%**減)



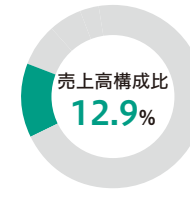
- 「食と健康」をテーマにサラダを中心とした健康的な食生活・食習慣の提案として、1日350gの野菜の摂取を啓蒙するリーフレットを配布し、広く健康情報の発信を行いました。
- 新ごぼうやオクラなど初夏の野菜とカツオ、帆立などの素材を使用した季節商品、母の日や父の日といったイベントに合わせた華やかで贅沢な特別商品の展開などにより、季節感や感謝の気持ちを感じていただける食卓提案を行いました。



焼津港水揚げ 炭火焼きカツオのサラダ

Gg
Green gourmet
グリーン・グルメ
48店舗

売上高 **1,603**百万円
(前年同期比**20.6%**増)



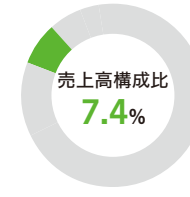
- R1F、いとはん、融合などの商品を組み合わせせたセレクトショップとして、各ブランドのサラダを中心とした品揃えに、いとはん、融合の商品を積極的に導入し、お客様のニーズに合わせた売り場づくりを行いました。



炙りまぐろとアボカドのサラダ

いとはん
日本のさらだ
いとはん
日本のさらだ
いとはん
日本のさらだ
31店舗

売上高 **916**百万円
(前年同期比**5.4%**減)



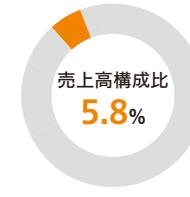
- 出汁の美味しさや新ごぼうなど初夏の野菜を使用した商品を提案するなど、現代版の一汁三菜の考え方を取り入れた四季の食材、海の幸、山の幸を堪能できる「一汁二菜プラス和さらだ」の食卓提案を行いました。



三種の調理法で味わう 新ごぼうの和さらだ

神戸コロッケ
神戸コロッケ
38店舗

売上高 **713**百万円
(前年同期比**7.7%**増)



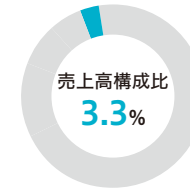
- コロッケを中心とした品揃え強化策として、神戸牛を使用した高付加価値コロッケや塩たまねぎ、新ごぼうなど旬の素材を使用したコロッケやカツの展開を行いました。
- 新たな取り組みとして、「食と健康」をテーマとした豆腐を使用したコロッケの提案を行いました。



豆腐と大和芋のコロッケ 枝豆入り

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**1.1%**増)



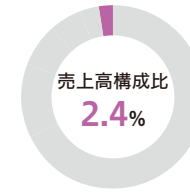
- お客様の健康サポートをテーマに、野菜不足の解消と手軽に野菜の栄養を補給できるように、野菜のチカラを活かしたジュースの強化に取り組みました。



ベータリッチ入り 15品目ミックス

融合
Asian Salad 融合
アジアン・サラダ 融合
11店舗

売上高 **300**百万円
(前年同期比**17.8%**増)



- 「アジアで元気になろう」をテーマに、リーフレットで商品の情報やアジア料理と健康に関する情報発信を継続して行いました。
- アジア料理独特の調味料やスパイス&ハーブを使用するとともに、旬の野菜や素材を使用した商品の展開を行いました。



ハモと丸茄子の甜醤油ソース

産地の生産者との “絆と信頼関係”が 美味しいSOZAIを 生み出す源です

ロック・フィールドは、安心安全で美味しい商品を届けたい、食べた時の感動と笑顔を見たい、SOZAIを通して日本の豊かな食生活に貢献したい、という共通の想いを生産者をつなぎながら、1歩ずつ二人三脚で歩いてきました。今回はその内のいくつか代表的な原材料について、産地の生産者の方々の取り組みについてご紹介いたします。

北海道北見市端野町 (男爵芋 - 端野町馬鈴薯振興会)

ロック・フィールドとの出会いは1990年までさかのぼりません。神戸コロッケのために「美味しいじゃがいも」を探してたどり着いたのがここでした。当時の生産者の重点はとにかく「収穫量」をいかに増やすか、それを農協に持ち込むまでが仕事だと考える生産者が当たり前でした。

社長の岩田は“安心安全”と“美味しさ”を徹底して追求するために、毎年北海道に通い生産者とこれらの「当たり前」について膝詰めで話し合いました。この熱意が通じて、1996年から「茎葉処理機(ロック・フィールドから寄贈)」を使った方法に一部の生産者が協力してくれました。収穫前の茎葉処理は、従来は枯凋剤(除草剤)の使用が当たり前で、薬剤を使わない方法は手間暇がかかるうえ病害の心配がありました。



端野町圃場と茎葉処理風景



懸念した通り、収穫前に日光にあたり緑化するじゃがいもができ、ロスが増えたこともありました。それでも当社の理念に共感した生産者は、辛抱強く積極的に意識改革を行ってくれました。その理由は、それまで農協に納品するとその後の工程は生産者には見えなかったのですが、当社との取引で流通工程が見えるようになり、そして「誰が自分たちのじゃがいもを食べてくれるのか」に大きな関心がわくようになったから。

同時期から、毎年、生産者との懇談や交流会を通じ理念・価値観の理解を広める取り組みを行い、生産者は店頭を訪れ実際の商品を見て、お客様の笑顔に触れ、静岡ファクトリーのじゃがいも加工ラインにも入って研修を積むようになりました。ファクトリー内で手作業で芽取りしている状況や、店頭でPOPやリーフレットとして紹介されている産地やじゃがいもの情報を見た生産者の方々は、「自分たちの当たり前を変えなければ!」と思うようになったそうです。



端野農業祭に出展



静岡ファクトリーにてじゃがいもの芽取りの研修

それからの取り組みは年々協力してくれる生産者が増え、男爵芋の取扱量も当初100tほどだったものが10倍以上の1,000t以上にまでなりました。当初数台だった茎葉処理機は29台に増え個人購入して使用する生産者も多数いるようになりました。薬剤散布はゼロではありませんが、こうした取り組みから生産者自ら限りなくゼロに近づける減農薬に取り組んで頂いています。

端野町での取り組みはメークインの産地の帯広市大正町にも広がりました。

「産地と生産者を変革育ててくれた」と言う端野町生産者とロック・フィールドは、固い絆と信頼関係に結ばれ、これからもお客様に安心安全と美味しさをお届けしていきます。



北海道北見市端野町の 男爵芋

9月は新じゃがが出回る季節です。20年以上かけて培ってきた安心と信頼のサイクルとは?

宮城県石巻市の 牡蠣

東日本大震災で壊滅的な被害を受けた三陸沿岸部の漁場から今年も新鮮な牡蠣が!

静岡県袋井市の レタス

静岡ファクトリーから車で10分ほどの産地で栽培されるレタス。地産地消の取り組みとは?

宮城県石巻市 (牡蠣 - 株式会社海幸)

今年も10月中旬から宮城県産のフレッシュな牡蠣が届きました。水揚げから一度も冷凍せず商品になる牡蠣は、季節で移り変わる“旨み”が自慢。

フライに最適なサイズの選別や鮮度を守るための配送方法など、生産者と20年の月日を費やし、お客様の口に入るまでの工程を二人三脚で作上げてきました。震災を乗り越えてきた旨みたっぷりの牡蠣をお楽しみください。



静岡県袋井市 (レタス - 有限会社佐野ファーム)

毎年、11月から4月末までレタスを中心に5種類の葉野菜を栽培依頼しています。寒い時期には、ビニールトンネルの中で野菜は栽培されています。

1999年に使用したロメインレタスの依頼から当社との取り組みが始まりました。静岡ファクトリーからは、冬の時期に新入社員研修として収穫のお手伝いをするなどの取り組みも継続的に行い栽培の難しさ、工場近くで栽培して頂いているメリット等について勉強をさせて頂いています。

佐野ファームではレタス類の他ルッコラを年間依頼し、夏の時期はきゅうり・ズッキーニ・トマト等の果菜類を中心に納品して頂いています。

ロック・フィールドより冷蔵庫を寄贈設置し、収穫後の温度管理を徹底し、品質向上に努めて頂く取り組みを行っています。



“育てるころ”でコツコツと

1993年に会社と従業員の成長を願って静岡ファクトリーに植樹した、当時の従業員数と同じ240本の柿の木が今年も実をつけ始めています。当初は、「次郎柿」という品種だけでしたが、昨年からの接ぎ木による品種改良を始め、種のない「愛秋豊」という次郎柿よりも大きく甘みも強い品種が実り始めました。

桃栗三年柿八年と実がなるのに歳月のかかる柿の木ですが、当初から従業員の手によって大切に育ててきました。地域農家の柿のプロにもご指導頂きながら、土壌改良・接ぎ木・施肥・消毒・剪定・摘蕾・摘果と手間のかかる管理をコツコツと積み重ねてきたお蔭で、毎年実をつけてくれています。

竣工時から続く“育てるころ”の想いを持ち続けるため、毎年従業員に配るようにしています。

会社も人も商品も、この“育てるころ”を大切に、これからも経営に取り組んで参ります。



愛秋豊



6~7cmに実った次郎柿

❄️ クリスマス商品のご案内 ❄️

年に1度のクリスマス。当社店舗では食卓を華やかに彩るサラダやメイン料理、セットメニューなど、この時期しか味わえない商品を多数取り揃えています。予約限定の商品もご用意しており、数に限りがございますのでご予約の際はどうぞお早めに。



Xmasサラダセレクション

1パック ¥3,456 (税込)

RF1の人気のサラダ7種類が勢ぞろいした、パーティーにぴったりの楽しい詰め合わせセット。



桜島どりのもも肉ロースト

1個 ¥1,091 (税込)

Xmasの食卓のメインにぴったり。溶岩の遠赤外線効果でふっくらジューシーに。

クリスマスメニューの詳細等については、同封のパンフレットまたは当社ホームページをご確認ください。

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