

ROCK FIELD report

第43期中間期のご報告
平成26年5月1日～平成26年10月31日



The Mirai Salad Company

ROCK FIELD

証券コード:2910

株主の皆様へ

株主の皆様には、平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

この上半期を振り返りますと、消費税率引き上げによる駆け込み需要に対する反動は少しずつ和らいでいるものの、物価の上昇や円安の影響もあり個人消費は依然として厳しい状況が続いております。

こうした状況の中、当社は販売時にお客様へ商品の付加価値をお伝えしたり、こまめにケース内の商品を盛りなおすなどの丁寧な販売や、閉店までお買い物を楽しんでいただけるような品揃えを行う積極的な販売に取り組んでまいりました。また、店舗の規模や立地により品揃えに変化をつけた商品展開を行う基本品揃えを行いながら、朝の開店時、昼前、夕方のピーク前にしっかりと商品を取り揃えることで売上の確保を図りました。その結果、天候不順や耐震補強工事に伴う店舗の一時休業などによる影響もありましたが、人件費や経費のコントロールを行うことにより、利益の確保を行うことが出来ました。

「The Mirai Salad Company」をめざして

今後の当社を取り巻く環境は、円安による原材料価格の上昇、コンビニエンスストアやスーパーにおける総菜売場の拡大や販売強化、他業態からの新規参入などにより競争がさらに激化し、厳しい状況が続くものと思われれます。

当社では、「The Mirai Salad Company」をめざして、今後も積極的な販売、丁寧な販売に継続して取り組むとともに、キットサラダなど明日以降もお召し上がりいただけるおそうざい、パーソナルギフトとしてご利用いただけるおそうざいの開発にも力を入れてまいります。さらに、付加価値の高い商品やプラスもう一品の提案を行うことで、お客様の食卓をより豊かにする食の未来創造に取り組んでまいります。

株主の皆様におかれましては、一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

平成27年1月



代表取締役会長 兼
最高経営責任者

岩田 弘三

代表取締役社長

古塚 孝志

RF1が上海・香港へ 2店舗目となる出店

平成26年8月18日、上海高島屋に続きRF1上海2号店を久光百貨店内にオープンしました。場所は高級モールやブティックもあり、上海市内でも著しく発展している静安区の駅直結の地階食品フロア「フレッシュマート」内。欧米人や富裕層も多く来店する久光百貨店のリニューアルに合わせて出店を果たしました。

また、平成26年11月3日には香港のタイムズスクエアにあるシティスーパー内にRF1香港2号店をオープン。日本の店舗と同じくサラダだけではなくフライや料理系の商品も販売しています。



久光百貨店RF1

株主優待イベント 第1回サラダパーティを開催



平成26年10月18日、当社東京オフィスにて株主様優待イベントとしてサラダパーティを実施しました。当日は会社概要の説明や各ブランドの商品を集めての試食会、新商品のご紹介を行いました。試食会の最中には役員や社員と親睦を深めていただき、ご参加いただいた株主様からは「会社理解が深まった」「ゆったりと会話が出来て楽しかった」などのお声をいただくことが出来ました。



お仕事探訪! 第2弾

～生産本部～



前回の購買本部のレポートに引き続き、素材の鮮度を活かして加工し高品質な商品を作り出す生産本部のお仕事をご紹介します。365日休まず稼働している3ファクトリー。美味しくて安心・安全な商品を店舗へ、そしてお客様へお届けするためのこだわりをご覧ください。



主な仕事内容①

日々の商品の生産と 品質管理

神戸・静岡・玉川の3ファクトリーでは、それぞれの強みを活かして、異なる商品の生産を行っています。例えば神戸ではカキフライや料理系の商品、静岡ではサラダを中心にコロッケなど、玉川では春巻きや首都圏向けのサラダのパック商品を担当。素材の力を損なわないよう、温度管理にも徹底的にこだわり、全国の店舗へ安定した品質の商品を届けています。よりよいおそうざいを作り出すため、生産方法の改善や創意工夫に日々取り組んでいます。

主な仕事内容②

業務や生産方法などの 改善活動

生産本部では『働き易い環境』を目指し、安全・品質・生産性・納期・コストなどの観点で日々改善を行っています。トップダウン方式ではなくボトムアップ方式で現場からの意見や気づきを基に改善に取り組み、人材育成や組織強化の手段としても活用しています。最近ではモノづくりの基礎・基本である5S（整理・整頓・清掃・清潔・躰）の視点も取り入れ年間数百件の改善を行っています。

神戸ファクトリーの職人ワザ



こだわりのデミグラスソース

肉の下処理から最終的な仕上げ工程に至るまで一貫して、しっかりと手間暇を掛けて作られている自家製のデミグラスソース。まるで洋食屋の料理人が作っているような本格的な製法で作られています。この手間暇を惜しまない製法が美味しいおそうざいとなり、お客様に自信を持って提供出来る商品となっています。

静岡ファクトリーの職人ワザ



野菜の下処理方法

野菜は産地、季節によっても状態が異なり、収穫後も生きています。素材の力を活かすため、一つひとつ手に取りながら丁寧に下処理をし、手洗いのようにやさしい水流で洗浄しています。野菜のカットも機械で行うだけでなく、包丁まな板を使用し素材の形状に合わせて手作業でカットすることも多くあります。

玉川SPSファクトリーの職人ワザ



手巻きの技術

生春巻きは多い日には1日に3万本以上も販売する人気商品。その1本1本を手作りするため、大きさや長さを揃えたり巻きの締め方を一定にすることが難しい商品です。しかし手巻きだからこそその熟練の技が冴え、機械に負けない品質と生産性を誇ります。技術力の向上と品質の安定を考え、日々の生産に取り組んでいます。

こんな商品に
使われています



やわらか牛すじと
野菜のシチュー



30品目の
サラダ



海老まるごと
サラダ生春巻き

ブランド紹介

【アール・エフ・ワン】

181店舗



サラダを中心に、
より豊かなライフ
スタイルを提案する
基幹ブランド



小田急町田店

【いとはん】【日本のさらだ いとはん】 31店舗



伝統的な食文化や
四季折々の素材を
活かした和そうざい



高島屋大阪店

【ベジテリア】

29店舗



旬の素材を
まるごといただく
フレッシュジュース
やスープ



トキ八大分店

【神戸コロッケ】

43店舗

神戸コロッケ

素材や作り方にこだわった
安心・安全なコロッケ

【融合】【アジアン・サラダ 融合】

9店舗



スタイリッシュでヘルシーな
アジアンフード

【beOrganic】

1店舗

beOrganic

Jennifer W. Sherman

素材の持つ自然な味わいを
活かすナチュラルブランド

【グリーン・グルメ】

34店舗



野菜を使ったグローバルな
そうざいのセレクトショップ

1

積極的な販売など 店舗における取り組みの強化

販売時にお客様へ商品の付加価値をお伝えするなどの丁寧な販売や、閉店間際だけではなく朝の開店時、昼前、夕方のピーク前にしっかりと商品を取り揃える積極的な販売に継続して取り組みました。

2

天候不順などにより減収となるも 経費削減などの効果で増益

消費増税の反動の長期化から個人消費の改善が進まず客数が伸び悩み、売上は苦戦したものの、生産性の向上による労務費のコントロールや経費削減の効果により増益となりました。

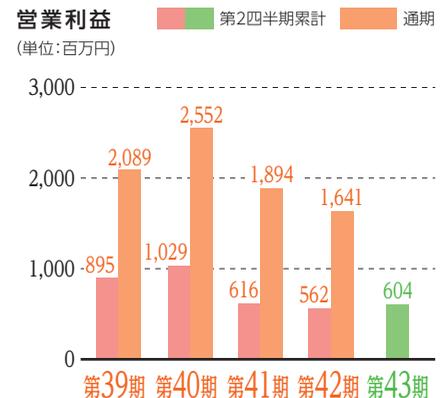
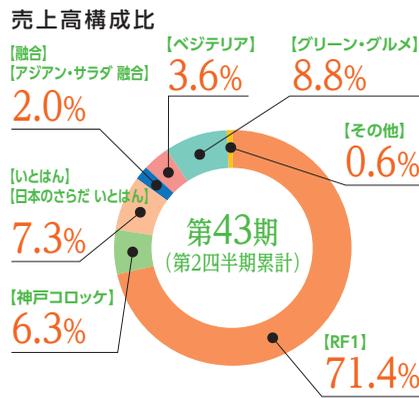
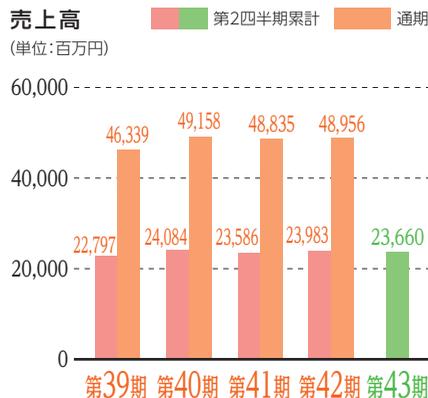
3

1株当たり18円の 配当を実現

株主の皆様への利益還元を経営の重要施策と位置付け、当初の予定通り中間配当は1株当たり18円とさせていただきました。今後も中長期的な事業展開のための内部留保の充実に留意しつつ、安定的な配当を継続的に行っていきます。

財務ハイライト 売上高/利益

※第39期、第40期、第41期第2四半期は連結子会社がなかったため、単体決算の数値を記載しています。



Point

丁寧な販売や、積極的な販売を行うことで客数・客単価のアップを図りましたが、台風などによる天候不順や耐震補強工事に伴う店舗の一時休業などにより売上高は前年同期を下回りました。

Point

出店ブランドの変更に伴い店舗数を増やした「グリーン・グルメ」や、無花果のサラダがヒット商品となった「日本のさらだ いとほん」、買い合わせの促進を図った「アジアン・サラダ 融合」の売上が伸長しました。

Point

台風をはじめとした天候要因などにより売上への影響を受けましたが、労務費のコントロールや経費削減を行うことにより営業利益は増益となりました。

株式の状況

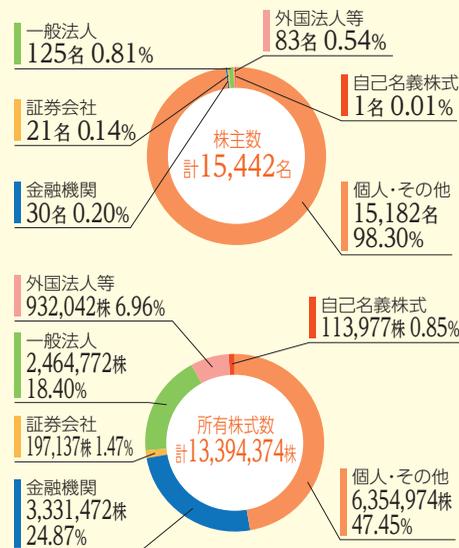
(平成26年10月31日現在)

発行可能株式総数 ----- 40,000,000株
発行済株式の総数 ----- 13,394,374株
単元株式数 ----- 100株
株主数 ----- 15,442名

大株主

株主名	持株数(株)
株式会社岩田	1,150,000
明治安田生命保険相互会社	656,300
株式会社四国銀行	621,460
ロック・フィールド取引先持株会	570,440
岩田弘三	392,100
ロック・フィールド社員持株会	324,997
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	247,600
三菱UFJリース株式会社	241,032
株式会社みなと銀行	206,560
東京海上日動火災保険株式会社	206,184

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きます。

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

(平成26年10月31日現在)

会社概要

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 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
資本金 55億44百万円
従業員数 1,471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

代表取締役会長 兼 最高経営責任者	岩田 弘三	社外取締役	堀場 厚
代表取締役社長	古塚 孝志	社外取締役	寺田 千代乃
取締役副会長	湯浅 勉	常勤監査役	岡 吾郎
取締役	細見 俊宏	監査役	渡辺 哲夫
取締役	青木 重之	社外監査役	奥田 実
		社外監査役	石村 孝男

少額投資非課税口座(NISA口座)における 配当金等のお受け取りについてのご案内

新規に購入された当社株式をNISA口座でご所有される場合、配当金等につき非課税の適用を受けるためには、口座管理機関(証券会社等)を通じて配当金等を受け取る方式である「**株式数比例配分方式**」をお選びいただく必要があります。

ご所有の株式の一部が特別口座で管理されている場合、またはご所有の株式の一部が「株式数比例配分方式」を採用していない証券会社にご預託の場合には、非課税となりませんのでご注意ください。詳細はお取引の証券会社等にお問い合わせください。

- ・本ご案内は平成26年1月時点の情報をもとに作成しています。
- ・税金に関する詳細につきましては、最寄の税務署、税理士等にお問合せください。



「サラダ×食育」 旬の野菜 レシピ

かんたん

RF1シェフ
考案のサラダを
ご家庭で!

※写真は2人分です

recipe

ベーコンの旨味しみこむローストカボチャのサラダ クリームソース添え

*材 料(4人分)

～ベシャメルソース～

バター…大さじ1
小麦粉…大さじ1と1/2
牛乳…1カップ
塩…少々

～チーズパン粉～

生パン粉…1/2カップ
オリーブ油…大さじ1
パルメザンチーズ(粉末)…大さじ1
塩…少々

～ローストかぼちゃ～

かぼちゃ…1/4個
オリーブ油…大さじ1
塩…小さじ1/4
ベーコン(荒みじん切り)…大さじ3

～トッピング用～

セルパチコ…適量

*作り方

ベシャメルソースを作ります。

- [1] バター、小麦粉をとりとるまで弱火で加熱し、冷まします。
- [2] [1] に牛乳を加え、弱火でゆっくり加熱し、塩を加えます。
※冷たいルーと牛乳を合わせて加熱する事で、ベシャメルソースがだまになりません。

チーズパン粉を作ります。

生パン粉とオリーブ油をフライパンに入れ弱火でゆっくり加熱し、きつね色になったらパルメザンチーズ、塩を加えてカリカリになるまで炒めます。

サラダを作ります。

- [1] かぼちゃは横半分カットし、2cm幅に切り揃え3分蒸します。
※丸ごと600W電子レンジで2～3分加熱し、カットしてもOK。
- [2] [1] にオリーブ油、塩をからめ、ベーコンを散らして180℃のオーブンで7～10分ローストします。

お皿にかぼちゃを並べ、ベシャメルソースをかけ、チーズパン粉を散らし、セルパチコを添えれば出来上がり!