

第23期 ビジネス・レポート

(2022年4月1日～2023年3月31日)

FUNDELY

CONTENTS

社長メッセージ

「2023年3月期の実績および今後の展望」 P.1

各事業のトピックス P.3

新商品のご紹介 P.7

株式会社ファンデリー

証券コード: 3137

Top Message

株主の皆様には、日頃より当社へのご理解とともに厚いご支援を賜り心より御礼申し上げます。

共働き世帯、単身世帯、高齢者の増加やライフスタイルの変化などにより今後も食事宅配市場の拡大が見込まれることから、当社を取り巻く市場環境は良好な状況が続くものと考えられます。一方で、人件費、物流費、エネルギー価格、消費者物価の上昇などにより、国内外経済の先行きは依然不透明な状況にあります。

こうした事業環境のもと、当社は引き続き管理栄養士・栄養士によるサポートなど、独自の強みを活かした最高品質の商品・サービスを提供し、収益拡大に努めてまいります。

株主の皆様におかれましては、一層当社事業にご期待いただくとともに、変わらぬご支援、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

代表取締役 **阿部 公祐**



2023年3月期(当期)を振り返って

一人でも多くの方の健康的な毎日の実現を目指し、価値の高い商品・サービスの提供と品質向上に努めてまいりました。

MFD事業では、季節ごとの商品の入れ替え、たんぱく質と特定栄養素を補給可能な新たな商品分類「パワーアップ食」や当社管理栄養士・栄養士による食事相談サポート付き「私のおせち」の販売、紹介ネットワークの管理栄養士・栄養士に向けた「ミールタイム栄養士スキルアップセミナー」の実施により、認知度向上および新規顧客の獲得に努めました。新型コロナウイルスの感染再拡大などの影響により医療機関からの新規顧客が減少したことから、前年同期比で収益が悪化しましたが、感染の収束傾向により第4四半期から好転の兆しが見えています。

CID事業では、より厳選した食材を使用した「SUPER PREMIUM」シリーズや、日本各地の特産野菜を使用したJAとのコラボメニューを発売しました。また、お客様のレビューが特に高く、リクエストが多い製品を「殿堂メニュー」として発売しました。そして、『旬をすぐに』を幅広い方々にご利用いただけるよう、ロゴを刷新するとともに、2023年2月よりテレビCMを開始し、ハイブランドとしての認知拡大および新規顧客の獲得に注力しました。

マーケティング事業では、健康食通販カタログ『ミールタイム』、『ミールタイム ファーマ』の2誌による広告枠の販売、また紹介ネットワークを活用した業務受託において複数の案件を獲得しました。

これらの結果、当期の売上高は28億10百万円(前年

同期比10.0%減)、営業損失は2億85百万円(前年同期は営業損失1億77百万円)、経常損失は2億84百万円(前年同期は経常損失1億58百万円)、当期純損失は2億84百万円(前年同期は当期純損失19億48百万円)となりました。

2024年3月期(来期)の見通し

MFD事業では、新型コロナウイルス感染症の沈静化に伴い、栄養指導を提供できる環境が戻ってきていることから、収益も回復していくとみています。併せて、積極的に医療機関への訪問営業を行うことで、新規顧客獲得を図っていきたくと考えています。

CID事業では、テレビCMによる知名度向上を活かしながら、引き続き高品質な製品の提供を進めてまいります。当社の製品は料理人が自らの手で作っており、材料も国産かつ添加物不使用です。品質には自信をもっておりますので、今後、さらに高品質な冷凍食品を販売することで差別化を図っていきたくと考えています。

マーケティング事業は、マーケティングシェアも高く、事業環境は安定しておりますので、食品メーカーの大規模プロモーション等、大型受注の獲得を目指してまいります。

これら取り組みにより、来期の見通しにつきましては、売上高30億37百万円(前年同期比8.1%増)、営業利益52百万円(前年同期は営業損失2億85百万円)、経常利益51百万円(前年同期は経常損失2億84百万円)、当期純利益50百万円(前年同期は当期純損失2億84百万円)を見込んでおります。

MFD (Medical Food Delivery) 事業



「パワーアップ食」を販売開始

たんぱく質と特定栄養素を補える「パワーアップ食」4タイプを2023年3月1日より発売いたしました。

たんぱく質が不足すると筋肉量が減って体力が落ち疲れやすくなるため、毎日の食事で補うことが大切です。日本人の摂取量は1995年の81.5g/日をピークとして2019年には71.4g/日と減少傾向にあります*1。また、健康を維持するために不可欠な「食物繊維」・「カルシウム」・「鉄」・「マグネシウム」も、摂取量に不足の傾向があります。

これらの栄養素に着目し、1日に必要な摂取量の約半分*2を1食で摂取できるように設計いたしました。パワーアップ食により、不足している栄養を手軽に補給することができます。

*1 国民健康・栄養調査(1歳以上、男女計)

*2 たんぱく質を除く

<p>たんぱく質 +食物繊維補給タイプ</p> <p>たんぱく質22.7g以上 食物繊維10.0g以上</p>  <p>デミグラスソースハンバーグ</p>  <p>チキンと彩り野菜のカレー</p>	<p>たんぱく質 +カルシウム補給タイプ</p> <p>たんぱく質22.7g以上 カルシウム350mg以上</p>  <p>かに玉風生姜あんかけ</p>  <p>ホキの竜田おろしだれ</p>	<p>たんぱく質 +マグネシウム補給タイプ</p> <p>たんぱく質22.7g以上 マグネシウム160mg以上</p>  <p>鶏肉の竜田揚げ甘酢あん</p>  <p>豆腐とひじき入りつくね和風あん</p>	<p>たんぱく質 +鉄補給タイプ</p> <p>たんぱく質22.7g以上 鉄5.3mg以上</p>  <p>鶏肉団子の黒酢あん</p>  <p>まろやか麻婆豆腐</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CID (Cooking Immediately Delivery) 事業



「SUPER PREMIUM」を販売開始

厳選食材を使用した最高峰のシリーズである「SUPER PREMIUM」を創設し、2022年12月20日より販売を開始いたしました。価格は598円(税込)で、398円(税込)の通常メニュー、498円(税込)のPREMIUMメニューの上に位置しております。

『柔らか薄切りの牛肉の鉄板焼き バター醤油長崎レモンステーキ』はバター醤油の香ばしさやコク、瀬戸内産レモン果汁の爽やかな味わいの両方をお楽しみいただけます。

『黄色い衣が食卓を華やかに彩る トマトソースの鱈チーズピカタ』は、白ワインやスパイスを加え香り良く仕上げたトマトソースと鱈のふんわりした食感が好評の商品です。



柔らか薄切り牛肉の鉄板焼き
バター醤油長崎レモンステーキ

黄色い衣が食卓を華やかに彩る
トマトソースの鱈チーズピカタ

ロゴを一新 テレビCMをスタート

『旬をすぐに』は野菜・肉・魚・米など、生産者を特定した国産食材100%*にこだわり、82種類の添加物を使わずに、安心・安全を追求しております。銀座料亭で研鑽を積んだ高野料理長、ミシュラン店で修業後にブルガリア大使館で料理長を務めたムツシュ坂本、帝国ホテルで20年の実績を持つ中華の鉄人である飯野料理人らの3名の一流料理人と管理栄養士がメニューを開発・製造しております。「旬をすぐに」の愛称を「旬すぐ」とし、ロゴを一新するとともに、「ハイブランド」な冷凍食品のイメージを浸透させるため、初のTVCMも開始いたしました。

*調味料の一部に海外産を使用しております。

●新ロゴ



●河合優実さんを起用した初のTVCM



マーケティング事業

管理栄養士推奨

食品メーカーの販売拡大を支援するため、紹介ネットワークの医療機関に勤務する管理栄養士へアンケートを実施し、当該商品の推奨率を調査しております。当社の調査は、①医療機関で栄養相談を行っている最前線で活躍する管理栄養士が、実際に商品を手に取り、試食したうえで回答する、②Webアンケートでないため、なりすましの心配がない、③第三者機関である調査機関に所属する管理栄養士を対象としない、④調査機関と管理栄養士との間に金銭の授受がないという特長があり、高く評価をいただいております。

2022年度も数多くのパッケージに「管理栄養士推奨」と記載いただきました。



株式会社伊藤園
1日分の野菜



日清シスコ株式会社
おいしいオートミール



マルサンアイ株式会社
だし香る鮮度みそPREMIUM減塩あま麴



株式会社モンテール
6 P糖質を考えたプッシュクリーム



株式会社モンテール
3 P糖質を考えたプッシュエクレア



株式会社モンテール
糖質を考えたどら焼・あんこ&ホイップ



株式会社ニッスイ
速筋タンパク 減塩チーズかまぼこ



株式会社ニッスイ
速筋タンパク 減塩ちくわ



ポーション油脂株式会社
米油



伊藤ハム株式会社
まるで肉! 大豆ミートのハムカット



エースコック株式会社
ヌードルはるさめ 1/3日分の野菜
ちゃんぽん味



エースコック株式会社
ヌードルはるさめ 1/3日分の野菜
うま辛チゲ

らくだ6.0プロジェクト

賛同企業30社 73商品が認定!

1日あたり6.0g未満の塩分摂取量を目標として、多くの方に減塩に取り組んでいただき、日本全体の健康意識を高めることを目的としているプロジェクトです。2022年度はInstagramを活用したキャンペーンを実施し、認知拡大に努めました。



<https://rakuda6.fundely.co.jp/>

全社

「バイトルKidsプログラム」に参加

ディップ株式会社が主催する小学生を対象としたキャリア教育「バイトルKidsプログラム」に参加いたしました。本プログラムは、企業から小学生に向けた授業や、小学生による企業へのインタビューなどを通して、仕事に対する考え方や価値観の育成に貢献することを目指しております。

当社は、「管理栄養士」が社員の6割を占めることから、メニュー開発や食事相談など仕事の魅力を伝えてまいりました。

子供たちの食への関心を高め、「管理栄養士」の仕事に興味を持ってもらうことで、「食」による健康な社会を実現することを目指してまいります。



医師・管理栄養士が連載するWEBメディアを開設

からだを維持する栄養素が不足している「低栄養」や、加齢により心身が老い衰えた状態になる「フレイル」、筋肉量が減少して身体機能が低下する「サルコペニア」について、予防・対策法や、食事のコントロール方法を医師・管理栄養士がご紹介するWEBメディアです。

皆さまに役立つ情報を発信するとともに、ミールタイムの「パワーアップ食」の認知拡大を目的として開設いたしました。



医師によるWEBメディア「パワーアップ! 食と健康」

<https://powerup.mealtime.jp>



管理栄養士によるWEBメディア「しっかり栄養、パワーアップ食」

<https://powerupshoku.mealtime.jp>

食生活改善も実現させる
mealtime ミールタイム

ヘルシー食おかず

たらの甘酢あんかけ



キング醸造株式会社の日の出「便利なお酢糖質ゼロ」を使用した商品です。夏の暑さで食欲がない時にも食べやすくなるようにさっぱりとした甘酢あんかけに仕上げました。

価格 648 円

内容量 200g

エネルギー	198kcal	炭水化物	15.0g
たんぱく質	12.9g	糖質	11.5g
脂質	9.5g	食物繊維	3.5g
		食塩相当量	1.9g

商品紹介 ▶



管理栄養士おすすめのポイント

たらと野菜に甘酸っぱいあんがかわるように調整し、お酢のさっぱりとした味付けで食事が進むようにしました。副菜にオクラやナスなどの夏野菜を使用し、季節を感じながら食事を楽しんでいただけるように商品を開発しました。



山崎 萌永

ヘルシー食多めおかず

たっぷり野菜のちゃんぽん風味



「健康日本21（第三次）」では、生活習慣病などを予防し、健康な生活を維持するため、野菜類を1日350g以上食べることが目標値として掲げられています。1/2日分の野菜180g以上を使用し、野菜類の摂取量をしっかりと確保できるように開発いたしました。

価格 748円

内容量 300g

エネルギー	351kcal	炭水化物	28.4g
たんぱく質	11.4g	糖質	22.4g
脂質	21.6g	食物繊維	6.0g
		食塩相当量	1.9g

商品紹介 ▶



管理栄養士おすすめのポイント

野菜の1日の摂取目標量の1/2量をこちらの食事から摂ることができます。野菜を多く摂取できるだけだけでなく、野菜本来の味やスパイス、うま味などを活用し、塩分を1.9gに控えた味付けに仕上げました。



岩崎 菜里

低たんぱく食おかず

お好み焼き風とろっと卵のソースがけ



枚方公済病院、植園明子先生からご提供いただいたレシピを基に開発した商品です。お好み焼きをイメージして、たんぱく質制限が必要な方向けの商品に仕上げました。副菜は、カレー味やハニーマスタード、山椒など、様々な味を楽しんでいただけます。

価格 648 円

内容量 216g

エネルギー	302kcal	炭水化物	18.6g
たんぱく質	6.8g	糖質	15.0g
脂質	22.4g	食物繊維	3.6g
		食塩相当量	1.9g

商品紹介 ▶



管理栄養士おすすめのポイント

たんぱく質制限が必要な方にも楽しんでいただけるよう、1食あたりのたんぱく質量を6.8gに控えてメニューを開発いたしました。「お好み焼き」らしさを感じていただけるように、キャベツと豚肉にあおさを混ぜて香りも楽しんでいただけるように開発しました。



原田 侑奈

旬すぐ

ミックス チャオメン 国産食材旨味大爆発☆什錦炒麺 10種の五目あんかけ焼きそば



厳選食材10種使用した五目あんかけ焼きそばです。具材とオイスターソースの旨味・風味が一口ごとに感じられます。元帝国ホテル料理人が作る本格中華をご賞味ください。

価格 498円

内容量 323g

エネルギー	466kcal	炭水化物	58.8g
たんぱく質	15.7g	糖質	55.1g
脂質	19.5g	食物繊維	3.7g
		食塩相当量	3.2g

商品紹介 ▶



管理栄養士おすすめのポイント

麺類は使用食材が少なくバランスが偏りやすいメニューですが、本メニューは具材を10種も使用しています。一皿で食物繊維を3.7g摂ることができます。麺は油と和えてからオープンで焼き、香ばしさをプラスしつつ、召し上がりやすいよう簡単にほぐれるように工夫しています。



峯岸 葉子

株式会社ファンデリー

〒115-0045 東京都北区赤羽2-51-3 NS3ビル3F

