



# 第22期 ビジネス・レポート

(2021年4月1日～2022年3月31日)

# FUNDELY

## CONTENTS

### 社長メッセージ

「2022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



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。

共働き世帯や高齢者の増加といった食事宅配市場の拡大により、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、食事宅配市場への新規参入企業の増加や新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う通院患者の減少による紹介ネットワーク経由の新規顧客の減少など、先行き不透明な状況も顕在化しています。

こうした環境下で当社は、独自の強みを活かした最高品質の食事宅配サービスを提供し、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、引き続き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

## 2022年3月期(当期)を振り返って

当社は「一人でも多くのお客様に健康で楽しい食生活を提案し、豊かな未来社会に貢献します」という企業理念を念頭に、お客様にとって価値の高い商品・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、季節ごとの商品入れ替えや「ミールタイムスイーツコレクション」の新商品販売、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、認知度の向上および新規顧客の獲得に努めました。しかしながら、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により医療機関経由の新規顧客が減少したことにより前年同期比で収益が悪化しました。

CID事業では、旬や国産の食材にこだわる食事宅配サービス『旬をすぐに』にてスペシャルアンバサダーを務めている冷食マイスターのタケムラダイさんとのコラボメニューの販売やAIが顧客の嗜好を学習して最適なメニューを提案する定期購入サービス「AI旬すぐ」を開始いたしました。新規顧客の獲得および販売数の拡大に努めました。依然として損益分岐点には達していない状況が続いております。

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』および『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前年より獲得金額を伸ばすことができました。

結果として、当期の売上高は31億23百万円(前年同期比2.0%増)、営業損失は1億77百万円(前年同期は営業損失5億53百万円)、経常損失は1億58百万円(前年

同期は経常損失5億59百万円)、減損損失17億77百万円を特別損失に計上し、当期純損失は19億48百万円(前年同期は当期純損失3億74百万円)となりました。

## 2023年3月期(来期)の見通し

来期は黒字転換を計画しております。

MFD事業では、栄養士がお客様ひとり一人に最適なメニューをご提案している強みを活かし、他社との差別化を図ってまいります。また、医療機関や調剤薬局などの、全国約2万か所の紹介ネットワークから、より多くのお客様に『ミールタイム』をご紹介いただけるよう関係を強化いたします。

CID事業では、収穫量が多いことで価格が下落するタイミングで仕入れを行っております。「旬すぐ共栄会」という全国の生産者ネットワークを通じて食材を調達しているため、良い条件の時だけ仕入れを行うことが可能です。当社独自の仕入れモデルにて競争力を高めてまいります。また、余剰食材を積極的に活用し、フードロス削減にも貢献いたします。

マーケティング事業では、前期に引き続き、過去最高の売上高および営業利益の達成を目指し、提案力を強化してまいります。

来期の見通しについては、売上高32億円(前年同期比2.5%増)、営業利益1億5百万円(前年同期は営業損失1億77百万円)、経常利益1億14百万円(前年同期は経常損失1億58百万円)、当期純利益79百万円(前年同期は当期純損失19億48百万円)を見込んでおります。



# MFD (Medical Food Delivery) 事業

## ミールタイム新コラボ商品を発売

当期におきまして「ミールタイム」では、下記のコラボ商品を発売しました。

### 森永乳業「クラフト100%パルメザンチーズ」を使用した 毎日の手軽なカルシウム補給“カル足し”商品

毎食ひとふり約5gを足すと1日の不足分のカルシウムを補うことができる森永乳業「クラフト100%パルメザンチーズ」を使用したコラボ商品「チキンのカチャトーラ風セット」を2021年9月1日に発売しました。チキンのうま味とトマトの酸味が、まろやかで深いコクのパルメザンチーズと相性抜群です。



チキンのカチャトーラ風セット

### 伊藤園「お～いお茶 お抹茶POWDER」を使用したコラボ商品

料理にも使用できる特徴を生かした「お抹茶香る豚もも肉のソテー風セット」「白身魚フライの抹茶タルタルソースがけセット」の2コラボ商品を同じく2021年9月1日に発売しました。こちらは“上品で豊かな抹茶の風味×出汁のうまみやタルタルソースのコク”が決め手の新感覚な味わいに仕上がっています。



お抹茶香る豚もも肉のソテー風セット



白身魚フライの抹茶タルタルソースがけセット

### 『ミールタイム』×キング醸造糖質オフのコラボ商品

キング醸造「日の出便利なお酢糖質ゼロ」を使用したコラボ商品「鶏のさっぱり煮セット」を2022年3月1日に発売しました。肉厚な鶏肉にさっぱりとした甘酢あんが絡み、だしのうま味がプラスされた一品です。通常の調味酢を使用した場合※に比べ、約13%糖質をカットしました。

※日本食品標準成分表2015年版(七訂) 甘酢を使用した場合の栄養価と同量比較



鶏のさっぱり煮セット

顔の見える栄養士 ⑤ ミールタイム mealtime

# CID (Cooking Immediately Delivery) 事業

一期一会を楽しもう  
旬をすぐに

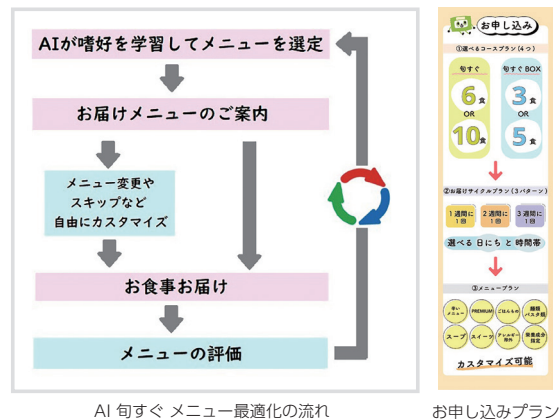
## カスタマイズできるサブスク「AI 旬すぐ」

AI 旬すぐ 概要 <https://shunsugu.jp/>

国産食材100%使用の冷凍食品宅配サービス『旬をすぐに』にて、「AI 旬すぐ」のサービスを2021年12月15日よりスタートしました。

「AI 旬すぐ」は、最初に①商品・食数、②お届けサイクル、③メニュープランを設定してお申し込み(無料)いただきます。メニュー変更や召し上がった後のメニュー評価からAIが嗜好を学習していき、毎日発売される約250種類のメニューからAIが選定します。お届け日の6日前にご案内するメニューは、変更や追加、スキップなど自由なカスタマイズが可能です。お届け予定のメニュー内容はマイページでご確認いただける他、Googleカレンダーとの連携も可能です。

「AI 旬すぐ」により、生産者を特定した安心の国産食材を使用したお食事を今まで以上に気軽に楽しむことができます。



## 「旬すぐSGM(出産祝いギフトメール)」

旬すぐSGM 概要 <https://shunsugu.jp/sgm>

出産祝いとして『旬をすぐに』をプレゼントできるサービス「旬すぐSGM(出産祝いギフトメール)」を2021年8月26日から開始しました。

「旬すぐSGM」はeGiftのため、受け取る方のご都合に合わせて、お好きな時間・場所・メニューをお選びいただけます。さらに、ご希望の方には育児に役立つ特典をお付けしております。

**ご使用方法**

- 選べる価格と内容  
ギフトはA・B・Cコースからお選びいただけます。
- 送る方法は2パターン！  
旬すぐサイトから  
100文字のメッセージが送れます！  
送付時間の設定も可能です。
- 選んだ商品が届きます  
ギフト受け取りURLからご注文ください。  
お好きな商品・お好みのお届け日をお選びいただけます。

**ギフトは3コース**

Aコース 1手帳にもう一品！  
4,776円 12個

Bコース 豪華なBOX2つ！  
5,180円 8個

Cコース 旬すぐフルコース！  
5,184円 2個

ギフトメールを受け取る方は、ここが嬉しい！

お好きな時間に商品が届く

お好きな場所で受け取る

食べたいメニューを選択

プレゼントするあなたにも、メールが届くかも！

プレゼントももらえます

旬すぐSGMの7倍

# 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います。

当社が実施したアンケートをもとに、2021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。



日清シスコ株式会社  
ごろぐら 糖質60%オフ まるごと大豆



日清シスコ株式会社  
ごろぐら 糖質60%オフ チョコナッツ



日清食品株式会社  
完全メシ カレーメシ 欧風カレー



日清食品株式会社  
完全メシ 豚辛ラ王 油そば



キング醸造株式会社  
日の出 甘味とコクの糖質ゼロ



キング醸造株式会社  
日の出 便利なお酢糖質ゼロ



宝酒造株式会社  
料理のための清酒



宝酒造株式会社  
料理のための清酒〈糖質ゼロ〉



宝酒造株式会社  
料理のための清酒〈米麹たっぷり2倍〉



日本盛株式会社  
日本盛 糖質ゼロプリン体ゼロ



株式会社伊藤園  
ビタミン野菜

## らくだ6.0プロジェクト

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。

賛同企業は30社、認定商品は78商品となりました。

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

### 賛同企業一覧

味の素株式会社、味の素冷凍食品株式会社、エバラ食品工業株式会社、エースコック株式会社、キッコーマン食品株式会社、株式会社紀文食品、キング醸造株式会社、株式会社くらこん、株式会社湖池屋、三幸製菓株式会社、株式会社シマヤ、神州一味噌株式会社、宝酒造株式会社、田中食品株式会社、東京ソルト株式会社、東洋水産株式会社、日清食品株式会社、日清フーズ株式会社、株式会社いんべん、白鶴酒造株式会社、はごろもフーズ株式会社、ハナマルキ株式会社、ひかり味噌株式会社、株式会社ピエトロ、ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社、株式会社Mizkan、宮島醤油株式会社、ヤマキ株式会社、雪印メグミルク株式会社、理研ビタミン株式会社



# 全社

## ESG・SDGsへの取り組みをWEBで発信

ESG・SDGsへの取り組みを発信するWEBページを2022年3月1日より公開いたしました。

当社は、企業理念のビジョンに掲げている「豊かな未来社会」の実現のため、フードロス削減、一食二医社会の実現などESGに配慮した取り組みを積極的に展開しており、その取り組みを通して、世界が目標に掲げるSDGsの達成にも貢献いたします。

そして、世界中のすべての人々に、さらには地球全体にとって豊かな未来社会を実現できるよう、挑戦を続けてまいります。

[https://www.fundely.co.jp/esg\\_sdgs/](https://www.fundely.co.jp/esg_sdgs/)

▶当社の取り組みにより、以下の目標の達成に貢献いたします



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

### ●女性役員・管理職が10名に

当社では、ジェンダーに関わらず、将来的に会社の中核をなす人材として活躍することを重視し、社員の育成に努めております。このたび、当社の女性役員・管理職の人数が10名(女性管理職比率81.8%)に達しました。

SDGs目標5「ジェンダー平等を実現しよう」のターゲット5.5「政治、経済、公共分野でのあらゆるレベルの意思決定において、完全かつ効果的な女性の参画及び平等なリーダーシップの機会を確保する」においても、女性の参画および平等なリーダーシップの機会を確保することが求められていますように、当社におきましても組織運営に多くの女性が参画することでSDGsの達成に貢献してまいります。

## 神奈川支社を開設いたしました

神奈川県小田原市に神奈川支社を開設し、2022年5月2日より営業を開始しました。神奈川支社は、MFD事業における医療機関紹介ネットワークへの営業拠点として、神奈川県および静岡県のエリアを対象として営業活動を展開します。

神奈川支社では、紹介ネットワークの拡大・深耕に向けた活動を行うことで、MFD事業のさらなる拡大につなげてまいります。

### 株式会社ファンデリー 神奈川支社

〒250-0011  
神奈川県小田原市栄町1-6-1  
小田原第一生命ビルディング2F  
JR東海道線・小田急線 小田原駅東口  
から徒歩2分







ヘルシー食多め

## ゴロゴロ野菜のキーマカレーセット



「ヘルシー食」と比較し、約1.5倍のボリューム感の「ヘルシー食多め」から、1/2日分の野菜量(180g)が摂取できるメニューが登場しました。コロナ禍で在宅時間が増え野菜不足を感じるというお客様のお声から誕生いたしました。

価格 698 円

内容量 300g

|       |         |       |       |
|-------|---------|-------|-------|
| エネルギー | 363kcal | 炭水化物  | 32.5g |
| たんぱく質 | 14.5g   | 糖質    | 24.4g |
| 脂質    | 20.4g   | 食物繊維  | 8.1g  |
|       |         | 食塩相当量 | 1.8g  |

商品紹介 ▶



管理栄養士おすすめのポイント

彩り豊かな夏野菜の甘みを活かし、辛さは控えめで食べやすいキーマカレーです。スパイス・酸味・コク・旨味を活用し、塩分を調整しています。副菜の水菜・大根のナムルのシャキシャキ感など細部にもこだわりました。



福原 瑞香

ヘルシー食おかず

## 焼き鯖そうめんセット



長浜赤十字病院 浅井先生から提供いただいたレシピを元に、開発した商品です。滋賀県・長浜の郷土料理「焼き鯖そうめん」「えび豆」など通常は味が濃くなりがちなメニューも食材の旨味を活用し、美味しくお召し上がりいただけるよう工夫しました。

価格 598 円

内容量 208g

|       |         |       |       |
|-------|---------|-------|-------|
| エネルギー | 284kcal | 炭水化物  | 22.4g |
| たんぱく質 | 13.5g   | 糖質    | 18.6g |
| 脂質    | 15.0g   | 食物繊維  | 0.3g  |
|       |         | 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

香ばしく焼いた鯖に甘辛いたれが絡んだそうめんの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。副菜のたけのこのグリルは何度も試作を繰り返し、食感を活かしつつ、たけのこの旨味を引き立てる味付けを調整しました。



高橋 菜央

ヘルシー食スイーツ

## 塩バニラ風味のもちもちパンケーキ(6枚入り)



通常<sup>\*1</sup>より食物繊維約14.5倍<sup>\*2</sup>(約1/3日分<sup>\*3</sup>)、1枚あたりエネルギー 70kcal、糖質8.3gに抑えました。間食にはもちろん、朝食などにも幅広くアレンジができるパンケーキ。(株)ニッパンとの共同開発商品です。

<sup>\*1</sup> 日本食品標準成分表2020年版(八訂)ホットケーキ

<sup>\*2</sup> 栄養価の倍率・減少率は100gあたりで計算

<sup>\*3</sup> 日本人の食事摂取基準(2020年版)15~64歳女性の目標量18gより算出

価格 798 円

内容量 270g

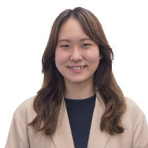
|       |        |       |       |
|-------|--------|-------|-------|
| エネルギー | 70kcal | 炭水化物  | 15.5g |
| たんぱく質 | 2.1g   | 糖質    | 8.3g  |
| 脂質    | 1.6g   | 食物繊維  | 7.2g  |
|       |        | 食塩相当量 | 0.2g  |

商品紹介 ▶



管理栄養士おすすめのポイント

甘くて上品なバニラの香りに、ほのかな塩味のアクセントを利かせています。もちもち食感は、食べ応えを感じていただけるようにこだわりました。カロリー・糖質を控えたい糖尿病の方だけではなく、たんぱく質も控えめなため、腎臓病の方の朝食としてお召し上がりいただけます。



原田 侑奈

旬すぐ

## ひまわりの恵みで甘み最高潮 焼きロールキャベツで笑顔満開



宮崎県様とコラボしたメニューです。上州牛と極選豚の合挽肉を甘味の強い宮崎県産ひまわりキャベツで巻き、蒸してから、チーズをふりかけオープンで焼き目を付けました。

価格 498 円

内容量 200g

|       |         |       |       |
|-------|---------|-------|-------|
| エネルギー | 377kcal | 炭水化物  | 19.1g |
| たんぱく質 | 22.0g   | 糖質    | 15.4g |
| 脂質    | 23.3g   | 食物繊維  | 3.7g  |
|       |         | 食塩相当量 | 2.0g  |

商品紹介 ▶



管理栄養士おすすめのポイント

コンソメスープなどで煮るロールキャベツが一般的ですが、本メニューは、焼くことで凝縮した旨みを感じていただけるよう工夫されています。また、ボリュームはありますが1食分で塩分2.0gのため減塩の第一歩として、お召し上がりいただくのもオススメです。



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

