

第21期 ビジネス・レポート

(2020年4月1日～2021年3月31日)

FUNDELY

CONTENTS

社長メッセージ

「2021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



FUNDELY

ごあいさつ

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。

2021年3月期(当期)は、新型コロナウイルス感染症の拡大による緊急事態宣言下での営業活動という未曾有の一年となりました。

当期、当社は初の生産拠点である旬すぐファクトリー2020(埼玉工場)を開設し、新サービスである『旬をすぐに』をスタートしました。これを端緒に、事業構造をSPA(製造小売業)モデルへと転換するとともに製品の品質を向上させ、収益の大幅な拡大を図ってまいります。

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

ヘルスケア総合企業を目指して挑戦し続けてまいります。

2021年3月期(当期)を振り返って

当社は、企業理念「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」のもと、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、健康食通販カタログ『ミールタイム』を全国の医療機関や調剤薬局など、約21,000か所の紹介ネットワークを通じて配布することで、生活習慣病や食事制限が必要な方々に栄養士が開発した健康食をご紹介しますとともに、お客様一人ひとりに合わせたメニューをご提案するコンサルティングサービスに注力しております。

当期は、糖尿病や高血圧などで食事療法を必要とされる方のみならず、食事療法を必要とされていない方でも召し上がることのできる医師監修の新商品の販売を開始しました。また、当社の管理栄養士・栄養士がお客様の疾病、制限数値、嗜好に合わせて選んだ食事を定期購入できる「栄養士おまかせ定期便」への積極的な移行に注力しました。

CID事業では、当社初の生産拠点である旬すぐファクトリー2020で製造した国産食材にこだわった新製品『旬をすぐに』の販売を7月に開始しました。旬の食材を入札方式で仕入れ、即時にメニューを開発し製造を行うという、他に類を見ない方法で運営しております。銀座の老舗で経験を積んだ料理人と、ミシュランの星付き店で修業の後、ブルガリア大使館で料理長を務めた料理人の2名がメニューを開発し、製造現場で味の確認を行うなど、レストランと同じ工程で製造していることを特徴としております。YouTubeチャンネル「旬チューバー」、「旬すぐファクトリー2020」、「旬すぐメニューCHANNEL」では、社員自らが商品の魅力をタイムリーに発信しております。

このような取り組みの結果、美味しさには好評をいただいております。口コミでお客様を増やしております。

マーケティング事業では、食品メーカーや製薬メーカーに対するマーケティング活動支援を行っております。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』の広告枠の販売、紹介ネットワークを活用したサンプリングの実施、市販されている健康志向の調味料などを使用した健康食レシピサイトの運営などを行っております。

医療機関ネットワークや栄養士ネットワークを有機的に連携させたオリジナリティあるビジネスモデルで拡大を図ってまいります。

2022年3月期(来期)の見通し

来期は2018年4月に開始した5か年の中期経営計画「Will2022」の4年目となります。

MFD事業では、健康状態の改善、特に血液検査の数値改善の実績をいかし、他社との差別化を強化してまいります。

CID事業では、SNSをきっかけにテレビやラジオなどのメディアにご紹介いただく機会が増えてまいりました。引き続き、「つくるひとTwitter」などのSNSで積極的に情報発信を行い、知名度の向上および売上拡大を図ってまいります。営業損失が生じる見込みではありますが、MFD事業と並ぶ主力事業へと大きく成長させ、早期に事業単独での黒字化を目指してまいります。

マーケティング事業では、リモートでの提案が増えたことが追い風となり、売上高は過去最高を見込んでおります。

一年をとおして、全社では黒字転換を計画しております。各事業で積極的に新しい施策に取り組み、さらなる成長を目指してまいります。

MFD (Medical Food Delivery) 事業

栄養士が親身にサポート **mealtime** ミールタイム



ミールタイムスイーツコレクション

自宅で過ごす時間が増えた今だからこそ、自宅でも手軽に食べられる美味しいスイーツで癒され、健康になっていただきたいという想いから3月1日に「ミールタイムスイーツコレクション」を立ち上げました。「コレクション」には、ミールタイムの栄養士が全国の美味しい食材や有名なお店とのコラボによって商品化した選りすぐりのスイーツという意味が込められています。

多くの日本人に不足している「食物繊維」や「カルシウム」、20～40代女性を中心に不足しがちな「鉄」を補給できるスイーツ、ダイエット中の方向けに「エネルギー」や「糖質」を抑えたスイーツなど、健康面にお悩みを抱えている方々に安心してお楽しみいただけます。

3か月毎に、健康状態に合わせて選べるスイーツ新商品を10種類発売いたします。



濃厚ほうじ茶クリームのどら焼き

サービス変更

2021年3月1日より、送料体系の変更と割引サービスを導入し、価格面での継続しやすさを向上いたしました。

料金体系

改定前			改定後		
購入金額	常温	冷凍	購入金額	常温	冷凍
5,250円以上	100円	200円	4,980円以上	無料	
5,250円未満	740円	950円	4,980円未満	740円	950円

※全て税込です。※常温と冷凍の両方でお届けの場合は合計の送料がかかります。

インターネット割引

インターネットからのご注文は通常価格より**3%割引**させていただきます。

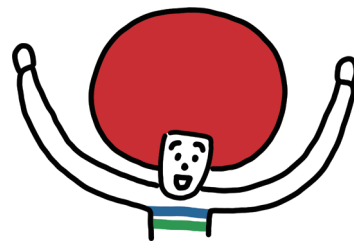
▼ミールタイム(ショッピングサイト)
<https://www.mealtime.jp>

CID (Cooking Immediately Delivery) 事業

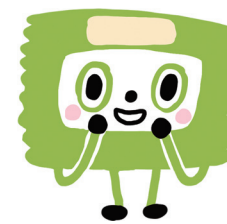
一期一会を楽しもう
旬をすぐに

イメージキャラクター誕生

「旬いちろう」は、『旬をすぐに』のロゴマークをイメージし、赤い頭で日の丸・太陽・国産、洋服の柄で青い海と緑の大地を表しています。「旬すぐくん」は、黄緑色のパッケージの「旬すぐ」を擬人化させたキャラクターです。



旬いちろう



旬すぐくん

『旬をすぐに』サイトリニューアル

2021年4月にECサイトをリニューアルし、メニュー検索と並び替え機能を追加いたしました。今回のリニューアルにより、好みの商品が選びやすくなりました。

メニュー検索機能

世界のキッチン・お肉メニューなどカテゴリから探すことが可能です。また、アレルギー除外検索、栄養成分・内容量を指定するスペック検索が搭載されました。

並び替え機能

カロリーや糖質など、栄養価や商品レビューの評価順に表示することが可能です。

スペシャルアンバサダー就任

3月1日より、電子レンジ料理研究家で年間500食以上の冷凍食品を食す「冷食マイスター」として活躍中のタケムラダイさんが『旬をすぐに』のスペシャルアンバサダーに就任いたしました。



マーケティング事業

医療機関リコメンドサンプリング「O2Oオプション」サービス追加

「医療機関リコメンドサンプリング」のサービスに、「O2O（オンライン・ツー・オフライン）」のオプションを追加いたしました。食品メーカーの商品が掲載された食事コントロールに関する情報冊子を受け取った患者が、コンビニエンスストアやドラッグストアで商品と交換可能な電子クーポンを取得することで、小売店への送客や購買につながります。



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。パッケージに「管理栄養士推奨」と記載することで、健康を意識している方の購入につながっています。



「ヘルシオ ホットクック」で初のダウンロードメニューを搭載

シャープ社と共同運営している『ポイント家電』対応機種の「ヘルシオ ホットクック」において、食品メーカーの調味料を使用したダウンロード可能なレシピを考案・表示させ、食品メーカーの売上拡大を支援いたしました。



全社

創業20周年記念 特別カタログを発行

20年間のご愛顧に感謝し、プレゼント抽選くじの付いたミールタイム記念カタログ（第52号・第53号）を発行いたしました。

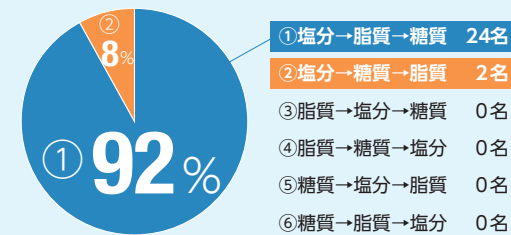


らくだ6.0プロジェクト 賛同企業27社、認定商品64商品

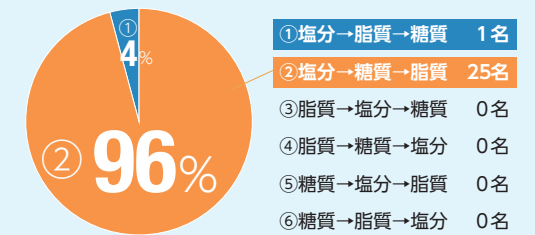
『ミールタイム』で栄養相談を行っている管理栄養士・栄養士26名に対して「健康寿命の延伸」「生活習慣病の悪化や合併症予防」において気を付ける栄養成分についてアンケートを実施。その結果を「らくだ6.0プロジェクト」の減塩ニュースとして発信することで減塩の重要性を啓発いたしました。



Q1. 「健康寿命の延伸」で気をつけるべき順序は？



Q2. 「生活習慣病の悪化や合併症予防」で気をつけるべき順序は？



※アンケート実施：2021年1月 MFD事業部所属 ミールタイムの受電を行っている管理栄養士 24名・栄養士2名によるアンケート



ヘルシー食

鰯の香草ソースがけドライトマト添えセット



“理想的な食事バランス”として世界で注目を集める「和食」と、ダイエットや動脈硬化予防の効果が明らかとなっている「地中海食」を融合した「地中海和食」をお作りしました。

価格 598 円 内容量 203g

エネルギー 240kcal
たんぱく質 13.1g
脂質 13.4g
炭水化物 18.1g
糖質 13.2g
食物繊維 4.9g
食塩相当量 1.6g

商品紹介 ▶



管理栄養士おすすめポイント

オリーブやナッツのkokを活かした新しい和食です。爽やかなバジルと甘いドライトマトが鰯のうまみを引き立てています。食欲をそそるピーナッツ入りソースで食感もお楽しみいただけます。



大浦 あかね

ヘルシー食スイーツ

国産大豆豆乳のなめらかティラミス(2個入り)



生クリームの代わりにマルサンアイ社「濃厚10%国産大豆の無調整豆乳」を一部使用し、通常のティラミス^(※)に比べエネルギーを30%カットしました。

※女子栄養大学出版部
腎臓病の食品早わかり「ティラミス」33gあたり

価格 598 円 内容量 33g (1個)

エネルギー 79kcal
たんぱく質 1.6g
脂質 6.3g
炭水化物 5.6g
糖質 5.5g
食物繊維 0.1g
食塩相当量 0.1g

商品紹介 ▶

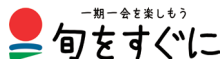


管理栄養士おすすめポイント

「豆乳レアチーズムース」と「ココアスポンジ」の2層仕立てに「カフェモカ風パウダー」をトッピングしています。クリームチーズと濃厚な豆乳がkokを生み出し、コーヒーの香りが楽しめるヘルシーなティラミスです。



成田 ほのか



旬すぐ



ヨーグルトのkokとマイルド感 スパイス立つタンドリーチキン

鶏肉は岩手県一関市の小山さん、さつまいもは茨城県かすみがうら市の鈴木さん、人参は千葉県香取市の高橋さん、ブロッコリーは静岡県浜松市の池谷さん、生姜は千葉県成田市の飯田さん、にんにくは青森県七戸町の天間さんが育てた食材を使用しています。

鶏肉にしっかりと下味をつけてオーブンで焼き上げました。野菜は食材ごとに、甘さが際立つ最適な温度と時間でグリルしています。

管理栄養士おすすめポイント

ヘルシーで高たんぱく質なムネ肉は、岩手県産「奥の都どり」を使用しています。パサつきやすいムネ肉を、しっとりジューシーに仕上げました。温野菜の甘さは、食材の良さを十分に感じていただけたと思います。蜂蜜とヨーグルトを使った、香りの良い爽やかなソースと共に召し上がください。



高井 早織

価格 398 円 内容量 130g

エネルギー 289kcal
たんぱく質 31.2g
脂質 11.6g
炭水化物 20.2g
糖質 17.6g
食物繊維 2.6g
食塩相当量 1.5g

商品紹介 ▶



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

