

会社概要

平成28年9月30日現在

商号 デリカフーズ株式会社
英文社名 DELICA FOODS CO., LTD.
設立 平成15年4月1日
創業 昭和54年10月6日
所在地 〒121-0073
東京都足立区六町四丁目12番12号
資本金 1,377,113千円
従業員数(連結) 370名(他、平均臨時雇用者数1,582名)

役員

代表取締役社長	小笠原真清	常勤監査役	野村 五郎
取締役会長	館本 勲武	社外監査役	田中 清隆
専務取締役	杉 和也	社外監査役	森田 雅也
常務取締役	大崎 善保		
取締役	小林 憲司		
社外取締役	尾崎 弘之		

会計監査人 仰星監査法人

株式状況

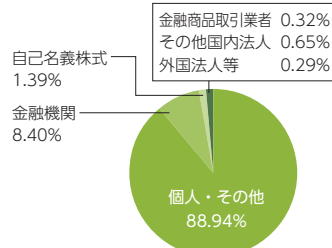
平成28年9月30日現在

発行済株式総数 7,436,000株
株主総数 14,524名

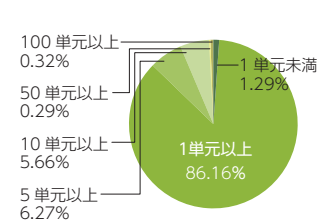
大株主

館本 勲武	1,092,800株
館本 篤志	1,019,200株
日本トラスティ・サービス 信託銀行(株)(信託口)	211,800株
大崎 善保	125,000株
小笠原真清	107,200株
デリカフーズ(株)(自己株式)	103,702株
デリカフーズグループ 従業員持株会	103,300株
岡本 高宏	100,100株
杉 和也	100,000株
野村 五郎	99,400株

株主分布状況



所有株式数別分布状況



株主メモ

事業年度 4月1日～翌年3月31日
期末配当金受領株主確定日 3月31日
中間配当金受領株主確定日 9月30日
定時株主総会 毎年6月
株主名簿管理人 三菱UFJ信託銀行株式会社
同連絡先 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
〒137-8081
東京都江東区東砂七丁目10番11号
TEL.0120-232-711 (通話無料)
上場証券取引所 株式会社東京証券取引所 (証券コード 3392)
公告の方法 電子公告により行う
公告掲載 URL <http://www.delica.co.jp/>
(ただし、電子公告によることができない事故その他やむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に公告いたします。)

【ご注意】

- 株主様の住所変更、買取請求その他各種お手続きにつきましては、原則、口座を開設されている口座管理機構(証券会社等)で承ることになっております。口座を開設されている証券会社等にお問い合わせください。株主名簿管理人(三菱UFJ信託銀行)ではお取り扱いできませんのでご注意ください。
- 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行本支店でお支払いいたします。



"Fresh & Speedy"

デリカフーズ株式会社

〒121-0073 東京都足立区六町四丁目12番12号



【お問い合わせ】

TEL 03(3858)1037
FAX 03(5851)1056
<http://www.delica.co.jp/>

デリカフーズ

IR最新情報はHPをご覧ください。



本事業報告書は、地球環境への負担を低減させるために、FSC®認証紙と、大豆油などをリサイクルして作られたベジタブルインクを使用しています。



見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。



デリカフーズ株式会社

DELICA FOODS CO., LTD.

14

第14期 中間事業報告書

平成28年4月1日▶平成28年9月30日

INVESTOR RELATIONS

DELICA REPORT

[デリカレポート]

東証1部 証券コード 3392



TOP MESSAGE

株主の皆様へ

株主の皆様には平素より格別のご心配を賜りまして、厚く御礼申し上げます。当第2四半期連結累計期間も売上が順調に推移し、ここに中間事業報告をすることができました。これもひとえに、株主の皆様のご理解、ご支援の賜物と、重ねて御礼を申し上げます。

当第1・第2四半期連結累計期間の青果物業界におきましては、相次ぐ台風の上陸、秋雨前線の停滞、30年に一度と言われる記録的な日照不足・低温に見舞われたことによる収穫量の大きな落ち込みや品質悪化の影響を受け、葉物類・根菜類を中心に価格が高騰いたしました。なお、この傾向は、長期化する兆しを見せております。

このような状況の中、平成28年6月に

東京デリカフーズ株式会社西東京FSセンターが稼動し、それに伴った営業活動の強化などにより、新規顧客の獲得及び既存取引の深耕が順調に進展しております。また、当社グループの新商品である「真空加熱野菜※」も生産を開始しており、人手不足が慢性化する外食業界において「簡単に調理できる」「メニューの幅が広がる」など高い評価をいただいております。

この結果、当第2四半期連結累計期間における売上高は16,695百万円(前年同四半期比7.4%増)となりました。一方、利益面につきましては天候不順の影響で全国の生産地が甚大な被害を受けたことに伴い、多くの野菜が不足し調達価格が高騰するとともに、品質悪化によ



代表取締役社長

小笠原 真清
(おがさわら ますみ)

る作業効率の大幅な低下や廃棄ロスが発生いたしました。また、西東京FSセンターにおいて、人件費・消耗品費等の立ち上げ費用及び減価償却費等が前年同四半期と比べ大幅に増加しております。これらの結果、営業利益185百万円(前年同四半期比10.9%減)、経常利益199百万円(前年同四半期比5.3%減)、親会社株主に帰属する四半期純利益128百万円(前年同四半期比1.3%減)となりました。

今後もグループ一丸となった営業活動を行うことで、さらなる企業価値向上と業績回復に努めてまいりますので、株主の皆様におかれましては、引き続きのご指導、ご鞭撻を賜りますよう、お願い申し上げます。

※野菜のおいしさと鮮度を重視した加熱調理済み野菜のこと。7ページにて詳しく取り上げております。

役員のご紹介



取締役

すぎ かずや
杉 和也

デリカフーズ株式会社
専務取締役
大阪デリカフーズ株式会社
代表取締役社長



取締役

おおざき よしやす
大崎 善保

デリカフーズ株式会社
常務取締役
東京デリカフーズ株式会社
代表取締役社長



取締役

たちもと いさたけ
館本 勲武

デリカフーズ株式会社
取締役会長



取締役

おおざき ひろゆき
尾崎 弘之

デリカフーズ株式会社
社外取締役



新任 取締役

こばやし けんじ
小林 憲司

デリカフーズ株式会社 取締役
東京デリカフーズ株式会社 取締役副社長
エフエスロジスティクス株式会社 取締役

平成15年、東京デリカフーズ(株)へ入社。営業部長、神奈川事業所長を経て、平成21年 同社取締役、26年 同社常務取締役、28年に、デリカフーズ(株)取締役 兼 東京デリカフーズ(株)取締役副社長 就任。

デリカフーズでは現在、付加価値の高い食品加工製造販売の事業化に取り組んでおり、平成28年5月には真空加熱野菜の専用工場を併設した西東京FSセンターを竣工いたしました。人手不足が慢性化する外食産業等から大変評価を頂いております。また、産地開拓や原料調達、販売先共に、国内マーケットだけではなく、グローバルマーケットへの挑戦も視野に入っております。今後も事業拡大に邁進して参りますので、どうぞ宜しく願い申し上げます。

常勤監査役 のむら ごろう
野村 五郎

社外監査役 たなか きよたか
田中 清隆



新任 社外監査役

もりた まさや
森田 雅也

デリカフーズ株式会社 社外監査役
デザイナーフーズ株式会社 社外監査役

平成3年、公認会計士に登録。平成5年に森田会計事務所に入所し、平成16年にはりんくろ税理士法人代表社員に就任する。そして平成28年、デリカフーズ(株)社外監査役として着任。

デリカフーズは、食の安心安全確保に貢献していくべきだと考えています。生産から流通、そして消費者の食卓に届くまで、徹底した安全性の可視化を目指していけば、大きな安心を提供でき、我が社への信頼にも繋がります。私たちの生活の中で大切な、“食”に携わる当社。株主の皆様には、ますます進化していくデリカフーズを暖かく応援していただけると幸いに存じます。

業績の概況



当第2四半期 連結累計期間の業績

売上高
16,695百万円
(前年同四半期比7.4%増)

営業利益
185百万円
(前年同四半期比10.9%減)

経常利益
199百万円
(前年同四半期比5.3%減)

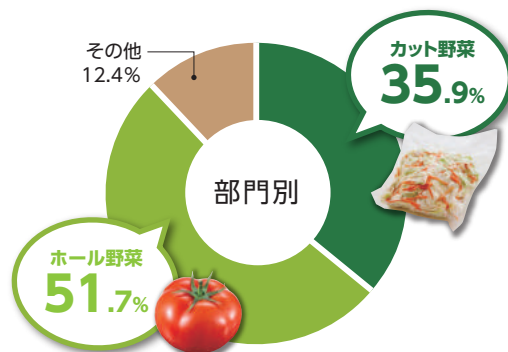
親会社株主に帰属する四半期純利益
128百万円
(前年同四半期比1.3%減)

1株当たり四半期純利益
17.53円

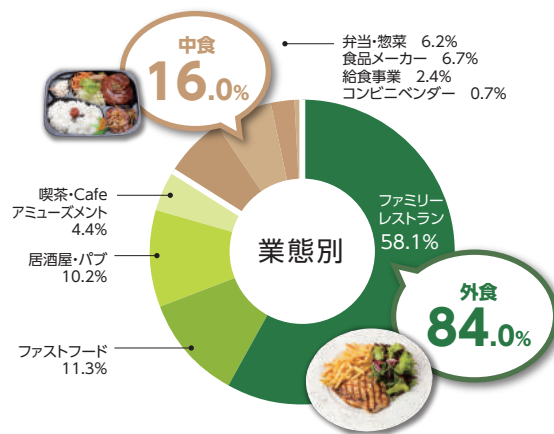
第2四半期連結累計期間としての売上高は、過去最高を計上いたしました。

西東京FSセンターの稼働や真空加熱野菜の生産開始を受け、第2四半期連結累計期間の売上高は過去最高となりました。一方で、原材料価格の高騰、西東京FSセンターの立ち上げ費用及び減価償却費の増加により、営業利益・経常利益および親会社株主に帰属する四半期純利益は、前年同四半期に比べ減少いたしました。

販売構成比



カットしていない野菜そのものをホール野菜、用途に合わせて加工しすぐに食べられる状態のものをカット野菜と呼んでいます。今後は、真空加熱野菜が比率を伸ばしていくと考えられます。



外食・中食と大きく2つの業態に分かれており、全体の8割以上が外食産業向けの売上となっております。当第2四半期連結累計期間はファミリーレストラン向けの売上が増加いたしました。

業務紹介

野菜の生産者



契約農家など各地で生産される新鮮で高品質な野菜を安定的に仕入れます。契約農家は年々広がっており、研究機関や行政との共同開発で土壌改良などにも力を注いでいます。

デリカフーズ



「Fresh&Speedy」をキャッチフレーズに新鮮でおいしい野菜の流通を追求。業界でも類を見ない24時間・365日体制で常にお客様をサポートしています。

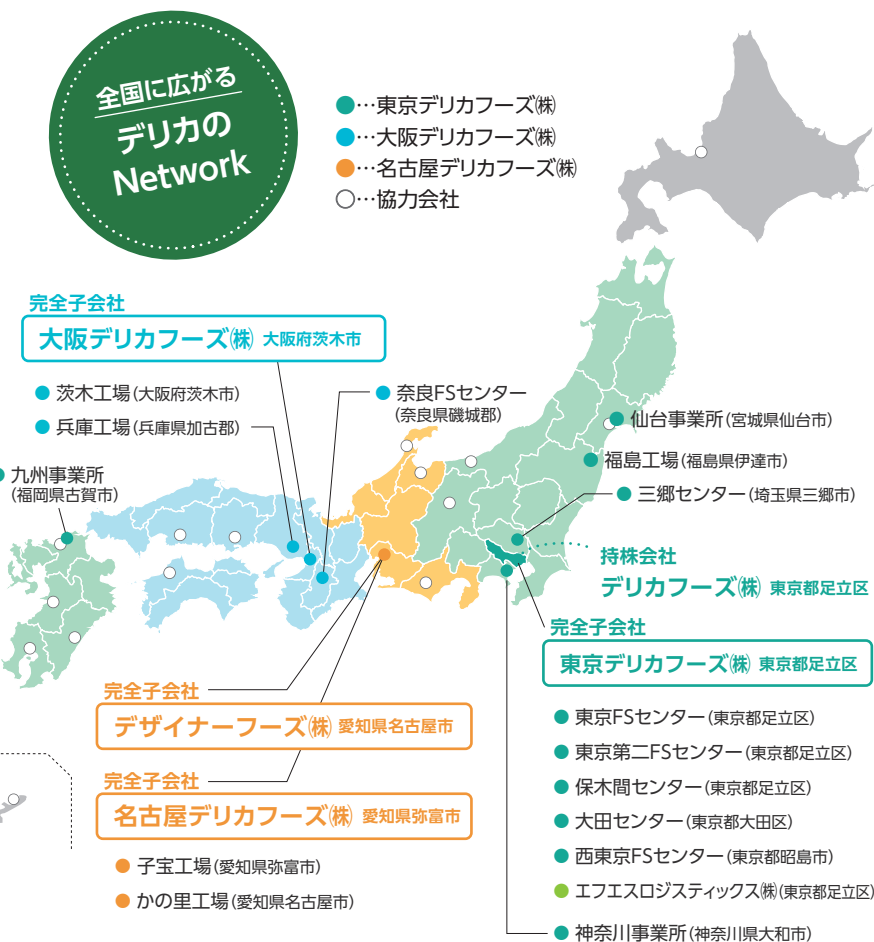
食の提供者



ファミリーレストラン・居酒屋・ファストフードなどの「外食」、コンビニエンス・惣菜・お弁当などの「中食」、社員食堂などがお客様。野菜の生理に合わせたチルド配送網で全国1万店舗に様々な野菜をお届けしています。

「野菜の生産者」と「食の提供者」をつなぎ、農と健康で循環型社会に貢献しています！

野菜の仕入・加工・物流をワンストップで担うデリカフーズは、「業務用の八百屋」が事業コンセプトです。青果物の専門商社として24時間365日、お客様に対応しています。契約農家など各地から仕入れた野菜を加工し、コールドチェーンを通じて新鮮な状態でお届けしながら、日本の農業の発展と国民の健康促進に貢献してまいります。



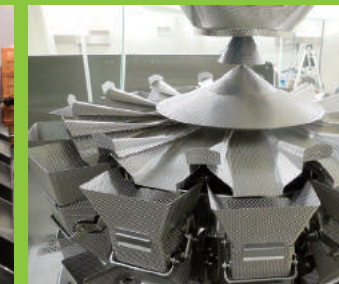


▷ 西東京FSセンターの概要

- 住所 東京都昭島市 武蔵野2丁目9番13号
- オープン 2016年5月
- 従業員数 約150名(予定登録数)
- 売上高規模 約30億円(予定)

新機能

- フルオートメーション化による自動化ラインの導入
- 業界初「真空加熱野菜」の量産ラインを完備
- 最新の生産・衛生設備



●オートメーションピッキングラインでは最大50店舗を同時にピッキング可能 ●カット野菜工場では自動化ラインの導入によって生産力の向上を実現 ●真空加熱調理野菜の開発など新しい商品にも取り組んでいます ●西東京FSセンターは、社内公募で集まった社員ばかり。高いモチベーションで業務を行っています。

NEW OPEN

ついに完成!! 西東京FSセンター

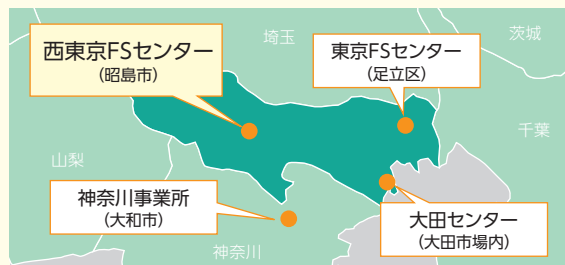
中期経営計画における事業戦略「国内エリアの拡大」に基づき、西東京エリアをカバーする西東京FSセンターが東京都昭島市で業務を開始いたしました。ここでは、最新工場における3つのポイントをご紹介します。

事業所長 Voice

この工場ではスーパーコールドチェーンを構築し、生産～出荷までの温度帯を4℃以下に維持することで野菜の鮮度を保っています。今後も業務用キット商品の展開やFSSC22000認証の取得に向けて、一層励んでまいります。

東京デリカフーズ株式会社
執行役員 西東京事業所長 白須 毅

1 西東京エリアの受注拡大に完全対応



西東京FSセンターは中央道・圏央道に近接しており、これまで地理的な条件で対応が難しかったエリアにも出荷が可能となりました。また、地盤が安定している内陸部に位置しているため、BCP※対応にも活用。本工場の設置により、関東エリアの相互補完体制が出来上がりました。

※BCPとは：災害やテロ攻撃などの緊急事態に遭遇した場合でも、いち早く事業を復旧・継続させるために、あらかじめ取り決めておく事業継続計画のこと。

2 真空加熱野菜製造ラインを設置

本工場では、現在各方面で需要が高まっている真空加熱野菜の本格生産を開始。この商品は、生鮮野菜、カット野菜に続くデリカフーズの「第3の商品」として開発を進めております。今後は各野菜の調理データを活用し、生産安定化に努めてまいります。



真空加熱野菜で商品ラインナップを増大

加熱工場長 Voice



開発の際は、テストキッチンと工場で条件が違っているので、検証と試作を何度も繰り返し行いました。これからも、真空加熱野菜ならではのノウハウを蓄積していきます。

東京デリカフーズ株式会社
西東京事業所 加熱工場長 武井 一恵

3 新たな流通の仕組み作りに挑戦

大手食品卸売会社の大規模センターに西東京事業所は隣接しております。これにより、リードタイム※の短縮や配送の効率化等によって競争力強化を実現します。

※リードタイムとは：発注から納品までに要する時間のことを指します。

真空加熱野菜
担当者に聞く

まず
まず

需要の高まる真空加熱野菜の秘密

ヒミツ!


「真空加熱野菜」とは、野菜の美味しさと鮮度を重視した加熱調理済みの野菜です。食材と調味液をフィルム袋に入れて真空密封し、調理器で材料に応じた時間と設定温度で調理します。お店で再加熱するだけで提供できるため、調理時間の短縮や現場スタッフの労力軽減、メニューのバリエーション増加が期待されています。



加熱野菜は大きく2つに分かれます


①

素材そのままを
加熱した
真空加熱野菜



②

加工・味付き
を施した
真空加熱調理野菜



お店で再加熱して提供されます

Q1 レトルト食品との違いを教えてください。

A1 最大の違いは「野菜の味・食感・栄養素が残るかかどうかです」。レトルトは日持ちしますが、製造の過程でこれらが失われてしまいます。しかし真空加熱野菜であれば、保存できる期間は短いながらも野菜のおいしさをそのまま残すことが可能です。

今から
加熱します



Q3 開発の際に大変だったことやこれからの夢を教えてください。

A3 野菜は同じ種類でも、季節や産地によって加熱温度・時間を変化させる必要があるほど繊細です。試行錯誤は大変ですが、それだけ野菜は奥深く面白いということであり、やりがいもあります。また、この商品が多く使われることで健康な人が増えれば、医療費削減につながると思います。自分では野菜を買わない人も、外食した際にメニューに入っていれば自然と食べられます。食生活を変えるきっかけになればと思います。そのためにも、デリカフーズから真空加熱野菜を世に広めていきたいです。

頑張ります!



Q2 商品ラインナップの中で人気のある商品は何ですか?

A2 人気なのは一口サイズの皮付きじゃがいもや紫野菜のマリネです。主にサラダやつけ合わせなどに活用いただいています。私たちのオススメは、カレーキャベツと出汁トマト。どちらもそのまま食べることができ、すぐに1品が完成する手軽さがポイントです。

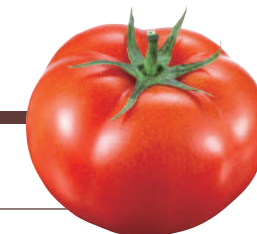
調理時間
大幅短縮!

担当者おすすめ
出汁トマト



NEWS & TOPICS

当社の主な出来事やグループの取り組みをご紹介します。



デザイナーフーズ株式会社
研究開発部門

トマトの非破壊選果装置が 平成28年9月に特許を取得

「野菜の価値は大きさや形、色つやなどの外見ではなく、おいしさや人の身体に対してどんな働きがあるかといった中身で評価されるべき」という理念のもと、以前よりデリカフーズグループで研究開発を担っているデザイナーフーズ(株)では、野菜を傷つけることなく中身成分のチェックができる装置の開発に取り組んでおります。そして平成28年9月9日、トマトの非破壊選果装置で特許第5998319号を取得。実用化を目指し、更なる改良を続けてまいります。



名古屋デリカフーズ株式会社

名古屋の子宝工場で ISO22000を取得

名古屋デリカフーズ(株)は平成28年4月、食品の衛生管理レベルを継続的に向上させるためのルールであるISO22000を子宝工場を取得いたしました。今後も食品安全水準の厳守に努めてまいります。



デリカフーズ株式会社

「日経IR・投資フェア2016」に出展

平成28年8月26日・27日に開催された、個人投資家向けのイベントに今年も出展いたしました。テレビの取材を受ける場面もあり、盛況のうちを終了いたしました。





四半期連結貸借対照表 (要旨)

単位：千円

科 目	第13期 前連結会計年度末 (平成28年3月31日)	第14期 当第2四半期連結累計期間 (平成28年9月30日)
■資産の部		
流動資産	8,946,706	8,119,700
固定資産	8,237,015	9,379,065
資産合計	17,183,721	17,498,766
■負債の部		
流動負債	4,481,436	4,814,064
固定負債	5,842,310	5,807,632
負債合計	10,323,747	10,621,697
■純資産の部		
株主資本	6,770,448	6,790,952
その他の包括利益累計額	86,022	82,976
新株予約権	3,503	3,140
純資産合計	6,859,973	6,877,069
負債純資産合計	17,183,721	17,498,766



四半期連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

単位：千円

科 目	第13期 前第2四半期連結累計期間 自平成27年4月1日 至平成27年9月30日	第14期 当第2四半期連結累計期間 自平成28年4月1日 至平成28年9月30日
営業活動によるキャッシュ・フロー	7,631	442,197
投資活動によるキャッシュ・フロー	△999,107	△1,247,506
財務活動によるキャッシュ・フロー	△704,613	16,695
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	△1,696,089	△788,614
現金及び現金同等物の期首残高	5,376,962	4,564,330
現金及び現金同等物の四半期末残高	3,680,873	3,775,716



四半期連結損益計算書 (要旨)

単位：千円

科 目	第13期 前第2四半期連結累計期間 自平成27年4月1日 至平成27年9月30日	第14期 当第2四半期連結累計期間 自平成28年4月1日 至平成28年9月30日
売上高	15,544,116	16,695,162
売上原価	11,911,214	12,850,563
売上総利益	3,632,901	3,844,598
販売費及び一般管理費	3,424,909	3,659,275
営業利益	207,991	185,323
営業外収益	31,364	38,815
営業外費用	28,429	24,299
経常利益	210,927	199,839
特別利益 1	2,166	28,625
特別損失 2	6,462	33,894
税金等調整前四半期純利益	206,631	194,570
法人税、住民税及び事業税	76,444	66,095
親会社株主に帰属する 四半期純利益	130,187	128,474

	第13期 前第2四半期連結累計期間 自平成27年4月1日 至平成27年9月30日	第14期 当第2四半期連結累計期間 自平成28年4月1日 至平成28年9月30日
1株当たり四半期純利益(円)	17.77	17.53
1株当たり純資産額(円)	896.81	937.49
自己資本(百万円)	6,569	6,873
自己資本比率(%)	41.4	39.3

決算数値のポイント



特別利益

特別利益の内訳は、固定資産売却益が39千円、保険解約返戻金が28,586千円となっております。

特別損失

特別損失の主な内訳は、ゴルフ会員権評価損が10,023千円、借入金繰上返済精算金が22,783千円などとなっております。

産地
レポート
vol.7

デリカフーズに野菜を納入していただいている生産者のみなさんをご紹介します。
農事組合法人 TACやつしろ [熊本県]

農事組合法人 TACやつしろ [熊本県]
熊本県八代市



デリカフーズとは今年で9年目のお付き合いとなる「TACやつしろ」。レタスやトマト、メロン、スイートコーンなどを栽培しています。これまで蓄積してきたデータと経験を生かし、自然と共存するレタス作りをしています。



イ草からレタスへ転向し、八代の気候と野菜に合わせた栽培方法を探求。

もともとはイ草を栽培していましたが、安くて品質の良い中国産が流通し始めた時から国産は徐々に衰退してきました。何か新しく作れるものがないか模索し、着目したのが加工・業務用で需要を伸ばしていたレタス。栽培方法を学ぶために、長野県川上村にまで足を運びました。その後、12月から3月の厳寒期対策として少しずつハウスを設置するなど、八代に合った生産技術を確認。安定して出荷できる体制を整えています。特にこだわっているのは土作りで、微量要素を入れ、ミネラルバランスのいい土を心が

けることで、レタスが一番良く育つ環境を生み出しました。また、土を丁寧に作ると、減肥・減農薬にも繋がります。「TACやつしろのレタスが一番!」と言っただけのもの作りと、お客様のニーズに迅速にお応えできる、機動力を持ったチーム作りを目指しています。



お客様信頼度NO.1の「チームづくり」を常に目標にしています