



私たちはとびきり新鮮な食材をもとに作り出す、
スープとタレと天然エキスの専門メーカーです。

証券コード：2813

平成29年12月22日

 和弘食品株式会社
個人投資家様向け会社説明会



- 1．和弘食品ってどんな会社？
- 2．和弘食品の強みは？
- 3．和弘食品の業績は？
- 4．今後の成長戦略は？
- 5．参考資料

1．和弘食品ってどんな会社？

2．和弘食品の強みは？

3．和弘食品の業績は？

4．今後の成長戦略は？

5．参考資料

私たちは北海道の新鮮な食材をもとに、スープ、たれ、天然エキスと
ブイヨンを作り出す、業務用調味料の専門メーカーです。

本物、天然、健康と安全
北海道から「おいしい」を
お届けしております。

その土地や風土に根付く
独自の味を追求し、時代
が求める様々な嗜好に至
るまで、北海道のスープ
トッピングメーカーとしての
細やかな対応に高い評価
をいただいております。





製麺業向け業務用スープ・たれ類



製麺業向け別添スープ・つゆ類



コンビニ向け調理麺用スープ類



コンビニ向け弁当用調味料・たれ



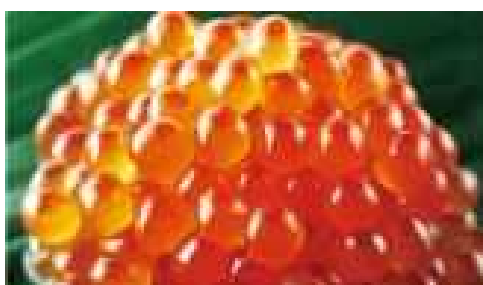
外食・中食向けパスタソース類



居酒屋等外食産業向けスープ・たれ類



畜肉加工業向けたれ類



水産加工業向けたれ類



ガラスープ

和弘食品。名前になじみが無くとも、その味は数々の食品メーカーやホテル、レストラン、スーパー、コンビニエンスストア等を通じて全国の人々に広く浸透しております。



ラーメン食堂創業

和弘食品のルーツ。ラーメン食堂として小樽に**福来軒**をオープン。その後小樽に2店舗、札幌すすきのに1店舗を出店。計4店舗となり小樽の圧倒的な一番店へと成長しました。



独自技術天然エキスの開発

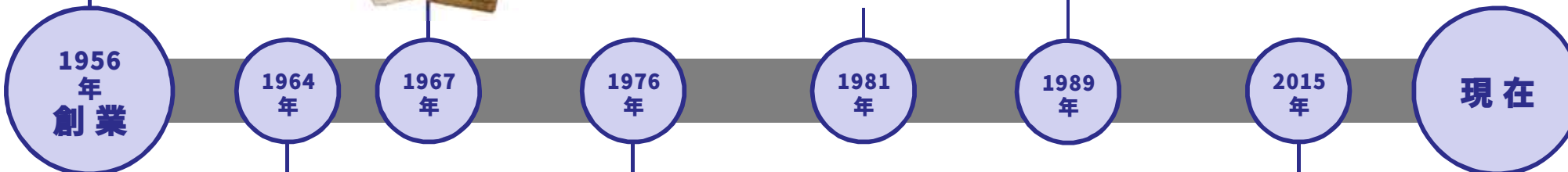
天然エキス抽出技術を独自開発し、北海道岩見沢市大和に岩見沢工場を新設し、天然エキスの製造・販売を開始。



不動の人気札幌ラーメンスープメーカーへの歩み
生麺の製造・販売から撤退し、本格的なスープ専門メーカーに転換いたしました。（写真は創業社長直筆の処方集）



店頭市場へ株式を公開
(現：東証 JASDAQ)



和弘食品の設立

北海道小樽市において生麺の製造販売、並びに各種スープの製造販売を目的として、和弘食品は設立されました。



多品種小ロット生産体制の確立

顧客のニーズに合った味の迅速な開発体制及び多品種小ロット生産を確立強化するため本社社屋及び小樽工場を北海道小樽市新光4丁目12番1号に新築・移転

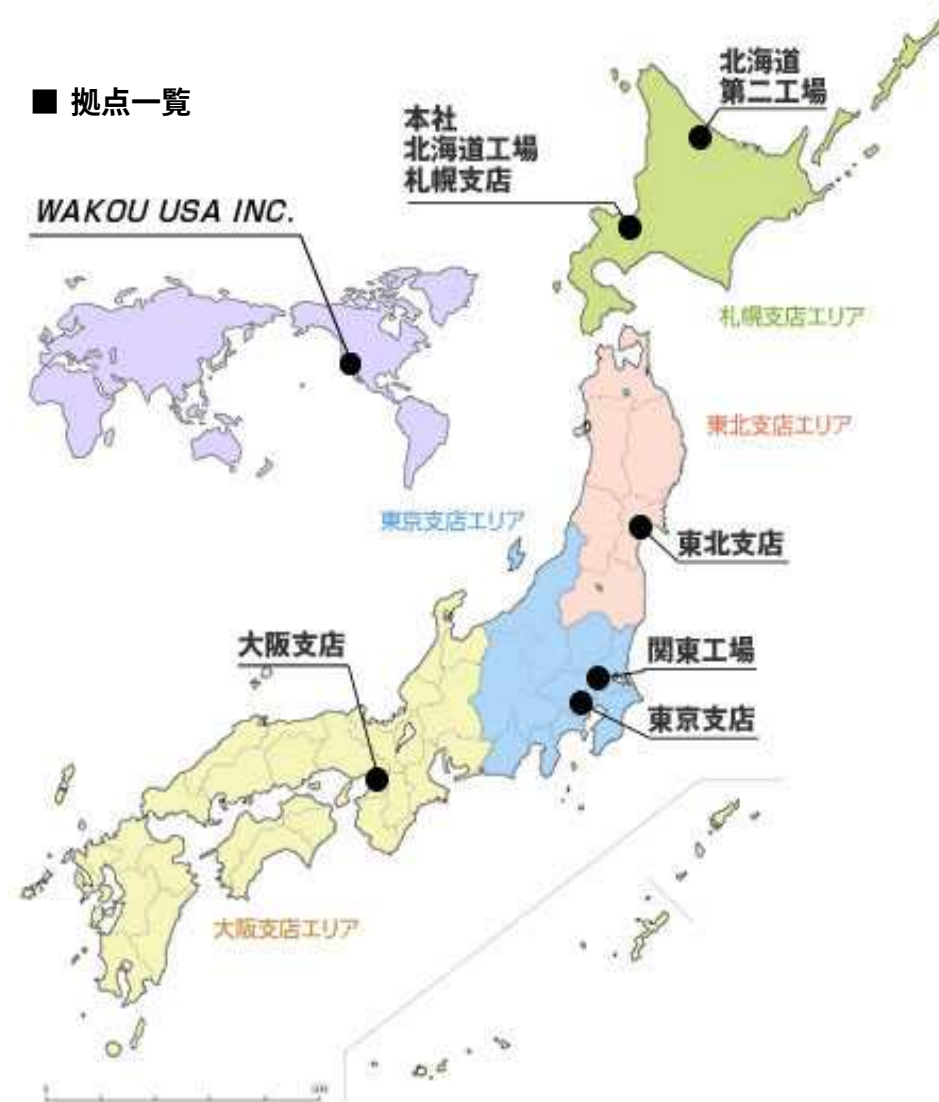


WAKOU USA INC. 工場稼働開始

更なる業容拡大と成長を目指すべく、米国カリフォルニア州の現地法人に工場を設置し、現地でのOEM対応を開始。

平成29年11月30日時点

会社名	和弘食品株式会社
本店	北海道小樽市銭函3丁目504番地1
設立年月日	昭和39年3月30日
資本金	1,413,796,100円
代表者	和山明弘
従業員数	200名（連結216名）
上場市場	東京証券取引所 JASDAQ（スタンダード）
事業内容	各種スープの製造・販売 各種天然エキスの製造・販売
グループ会社	WAKOU USA INC.
関連会社	日清オイリオグループ株式会社
拠点	国内 4支店、3工場 海外 1拠点（営業兼工場拠点）





代表取締役社長 和山 明弘

企業信条

誠実

真心から発する至誠には感動させられぬ者はない

経営理念

- 一・ 誠実な企業活動を通して社会に貢献する。
- 一・ 常にお客様の満足度の向上を目指し風通しの良い社風の醸成を図るとともに絶え間なく業務の改革、改善に努める
- 一・ 食文化の創造と発展を通して企業価値を創造し着実に利潤を追求して取引先・社員・株主の相互繁栄を図る

ビジョン

業務用調味料メーカーとして商品開発・生産技術・品質保証体制で他社の追随を許さないプロのためのプロ企業として強固な財務体質と高収益を誇る小粒だが光り輝く高付加価値企業となる

1．和弘食品ってどんな会社？

2．和弘食品の強みは？

3．和弘食品の業績は？

4．今後の成長戦略は？

5．参考資料

1

小ロット生産対応

2

味の再現力

3

スピーディな対応力

4

豊富なストックレシピ

5

提案型営業

6

北海道ブランド

7

海外対応・サポート



小ロットによる製造は様々なリスクを抑えることができます。

しかし

小ロット対応は手間・コストがかかるため多くのメーカー様は**500kg**からの対応となっております。



当社では独自のノウハウにより小ロット製造を可能にしています。



小ロットによる
**大きな
メリット**

- ① 新メニュー・商品開発のリスクを抑えることができる
- ② 変化の速い味のニーズにスピーディに対応できる
- ③ 在庫リスクや賞味期限の問題を改善することができる

200kgからの“小ロット”で商品開発を承っており、リスクを最小限に抑えたいお客様からご好評をいただいております。

味を再現する自慢のこだわり設備“焼成機”

鶏や豚などのガラ、海産物や野菜を直火で焼くことができます。この“焼き”の工程を入れることで調理感や香ばしさ、旨みを付与することができます。



鯛だし塩スープ

焼成機で焼いた鯛のアラを炊き出した塩ラーメンの素だれ。お湯割りでも本格的な味わいになります。



焼きガラ醤油

焼いた豚骨と醤油を炊き出したロースト感のある素だれです。あっさりながら深い味わいがあります。

その他の主な製品例・・・

焼き鳥のたれ

焼肉のたれ

うなぎのたれ

味を再現する自慢のこだわり設備“炊き出し釜”

本物・本格志向を目指す商品には欠かせない設備です。この釜で“炊き出す”ことにより、素材そのものの旨みや香りをダイレクトに付与することができます。



本仕込みガラスープ

野菜や豚骨などを丁寧に炊き出した無塩無化調タイプの清湯系ガラスープです。



知床鶏ガラスープ

北海道産銘柄鶏・知床鶏のガラを炊き出した無塩無化調タイプの清湯系ガラスープです。

その他の主な製品例・・・

ガラ味醤油

ブイヨン

海鮮だし

味を再現する自慢のこだわり設備“直火釜”

直火釜で加熱することで“直火調理”を再現し、素材の美味しさを引き出し、厨房で調理したかのような味わいに仕上げることができます。



北海道甘エビオイル

北海道産甘エビの頭を直火釜でじっくり抽出した香り豊かな甘エビオイルです。



黒マー油

直火釜でにんにくとラードを長時間炒めた、焦がしにんにくの風味と旨みがある黒いオイルです。

その他の主な製品例・・・

各種シーズニングオイル

焦がし醤油

24時間FAX・メールにて受付対応しております

1 週間
以内で
試作開発



お客様からのご要望があれば、試作は基本的に1週間以内で実施。緊急を要する打合せやさまざまな問題にもスピード対応

2 週間
以内の
短納期



季節商品にもスピーディーにご対応できる体制を構築。商品が決定してから納品まで2週間以内という短納期を実現

※多くのメーカー様の納期は1カ月以内とされております。

お客様をお待たせしない“スピード対応”、それが和弘食品のモットーです。

50年以上の歴史と 10万点以上のストック レシピ

10万点を超えるストックレシピと、敏感な舌を持つ研究スタッフ、地域や風土の嗜好をピタリと探るマーケティング力は50年間の歴史を通じて培われております。
ラーメンだけでなく、和食、洋食、中華など多くの業界にも対応いたします。



※写真はイメージです

長年の経験が築きあげた独自の生産管理システムと
“様々なノウハウ”が多品種少量生産を可能にしております。

お客様を招き、試食を交えながら味の提案をしております



東京支店プレゼンルーム



大阪支店プレゼンルーム



札幌支店プレゼンルーム



全国4つの営業拠点、3つの“プライベートキッチン”を活かした提案型営業。



羅臼、利尻産の昆布やオホーツク産のホタテ、安全・安心な環境で育てられた鶏や豚、滋養豊かで新鮮な大地の恵みを凝縮した野菜たち。味づくりのベースとなるのは、これら北海道の食材から独自の製造技術・設備で抽出する天然のうまみ成分である「だし」と「天然エキス」です。

大自然に育まれた北海道の恵を最大限活かし、美味しさの「素」からの自社製造に強くこだわっています。



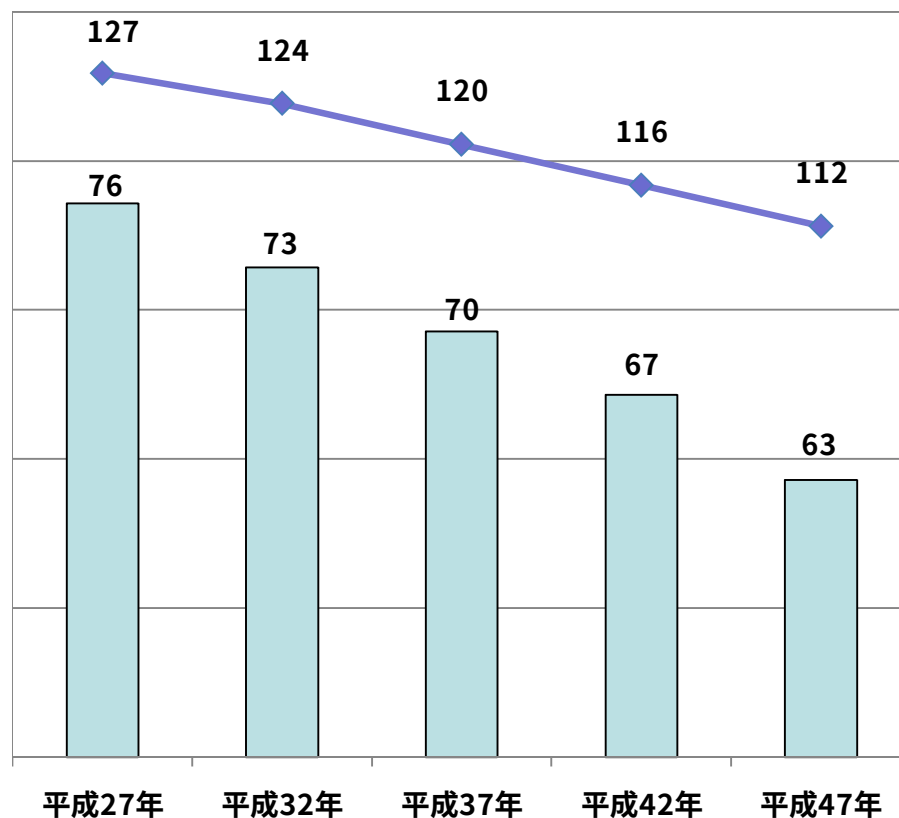
北の“豊かな海と大地”がおいしさの素

国内の人口減少が急速に進行し、国内需要の急激な減少が予想される

日本の人口推移予想

(単位：百万人)

生産年齢人口 ◆ 総人口

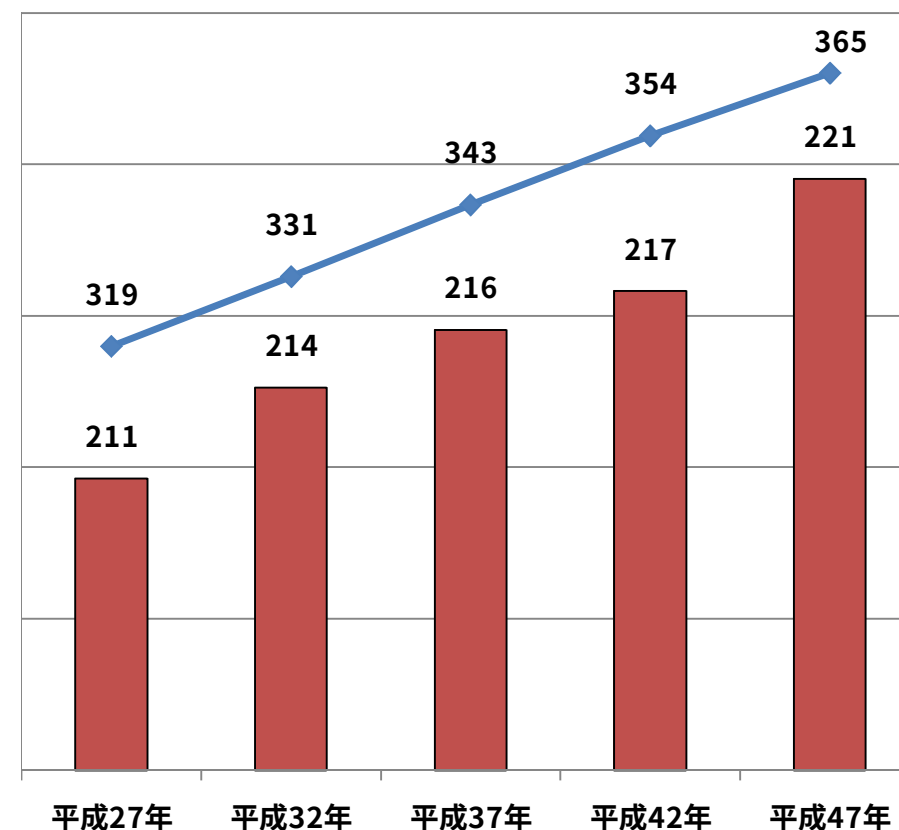


(出所) 総務省統計局「人口の推移と将来人口」

アメリカ合衆国の人口推移予想

(単位：百万人)

生産年齢人口 ◆ 総人口

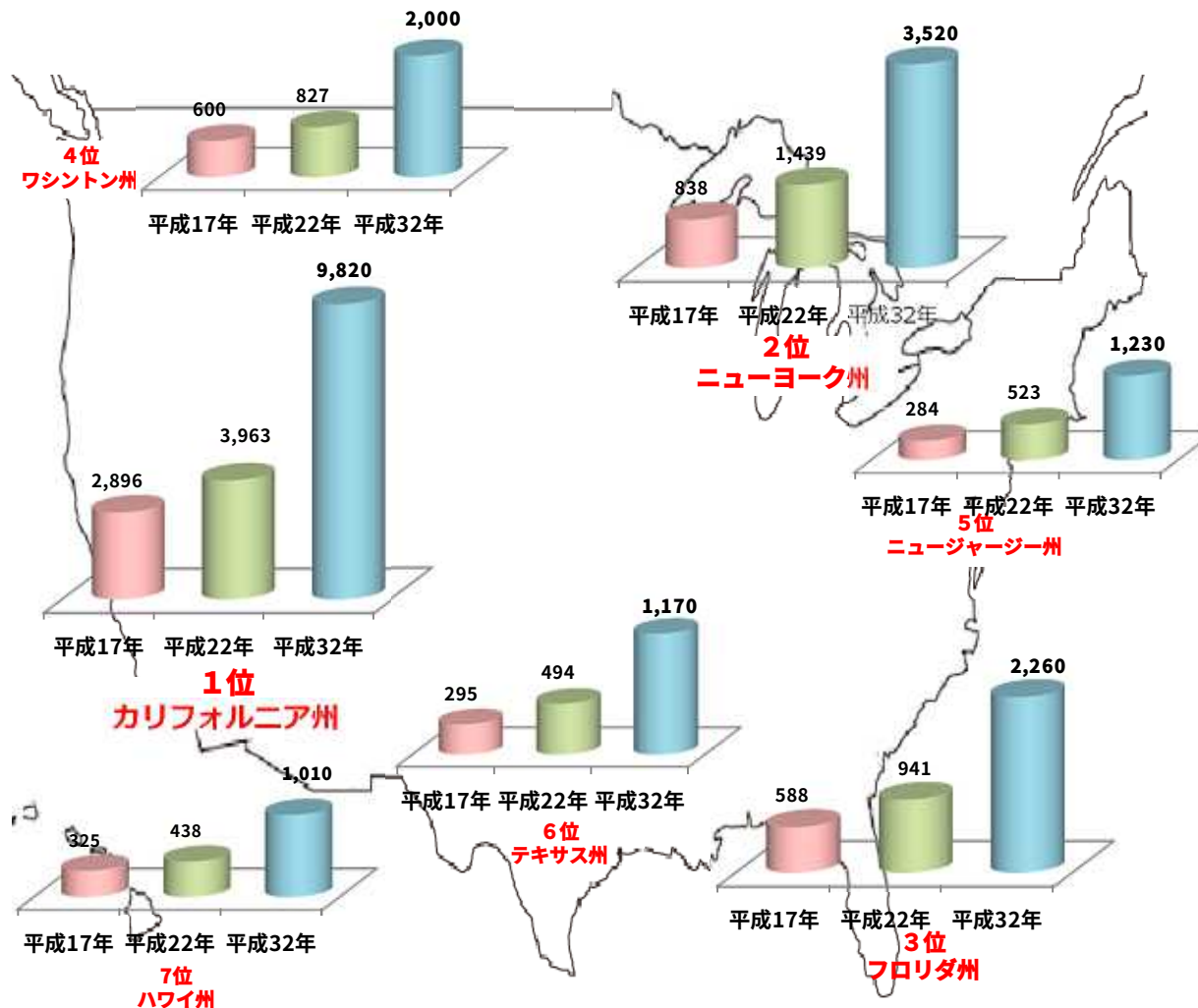


(出所) World Population Prospects, the 2017 Revision

比較

「日本食ブーム」、特にラーメン業界については更なる市場拡大が見込まれる

＜主な州における日本食レストランの軒数＞



(出所) JETRO「平成21年度米国における日本食レストラン動向」
※平成32年については当社見積数値を使用しております。

＜ラーメン店に並ぶ人々（カリフォルニア州）＞



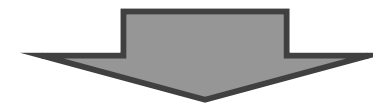
＜賑わう店内の様子（カリフォルニア州）＞



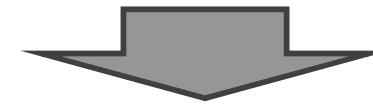
“ラーメンを世界へ” をスローガンに米国子会社『WAKOU USA INC.』を設立。



『WAKOU USA INC.』ってどんな会社？



北米でも珍しいスープ類専門工場



日本と変わらないサービスの提供が可能

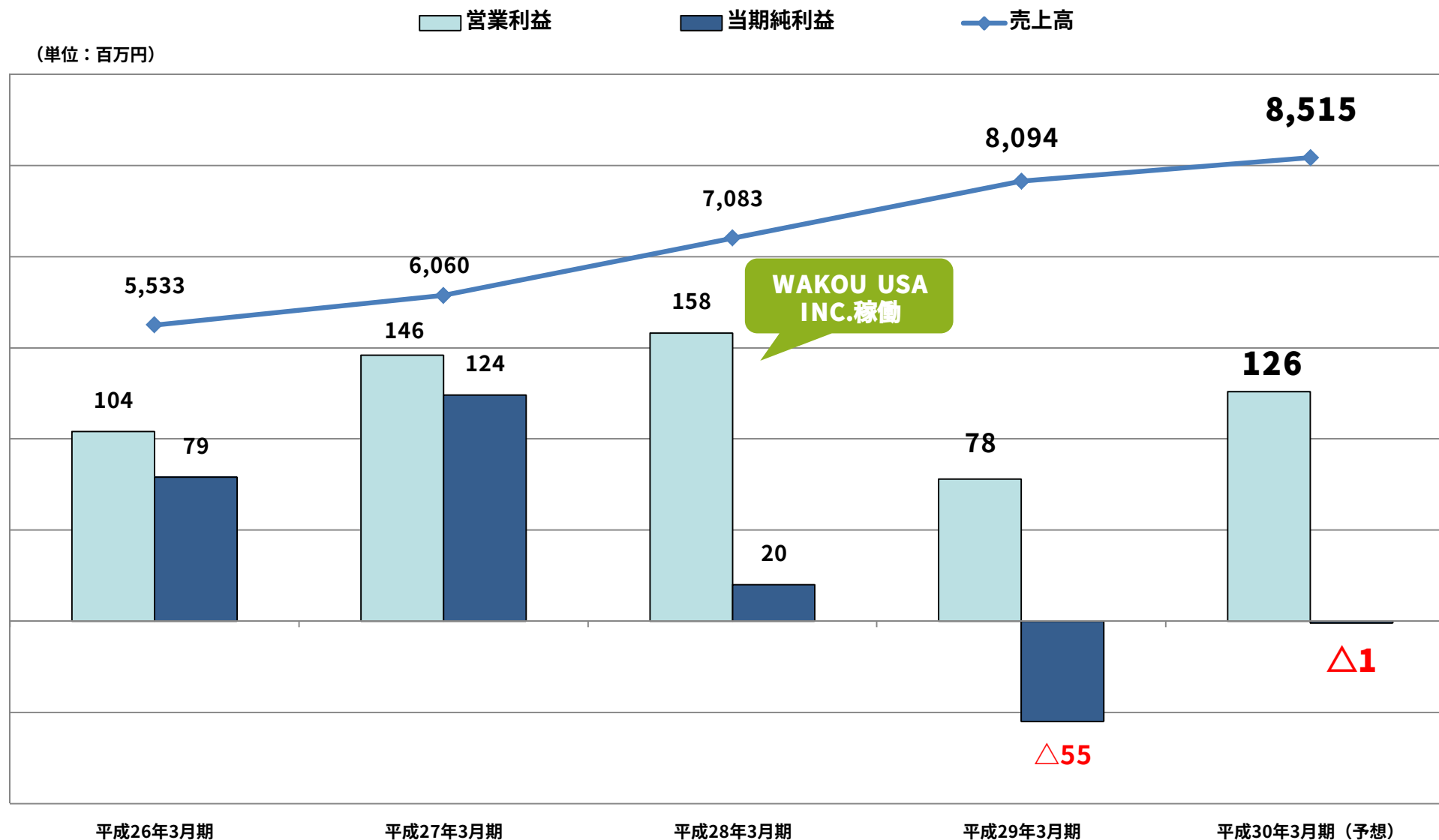
- ① 小ロットによるお客様のPB商品製造
- ② 味の再現力とスピーディな対応
- ③ USDA認証のガルスープ製造

北米圏に『WAKOU USA INC.』を、アジア圏には東京支店に担当者を配置し、メニューの提案、PB・OEM対応などの活動を行っております

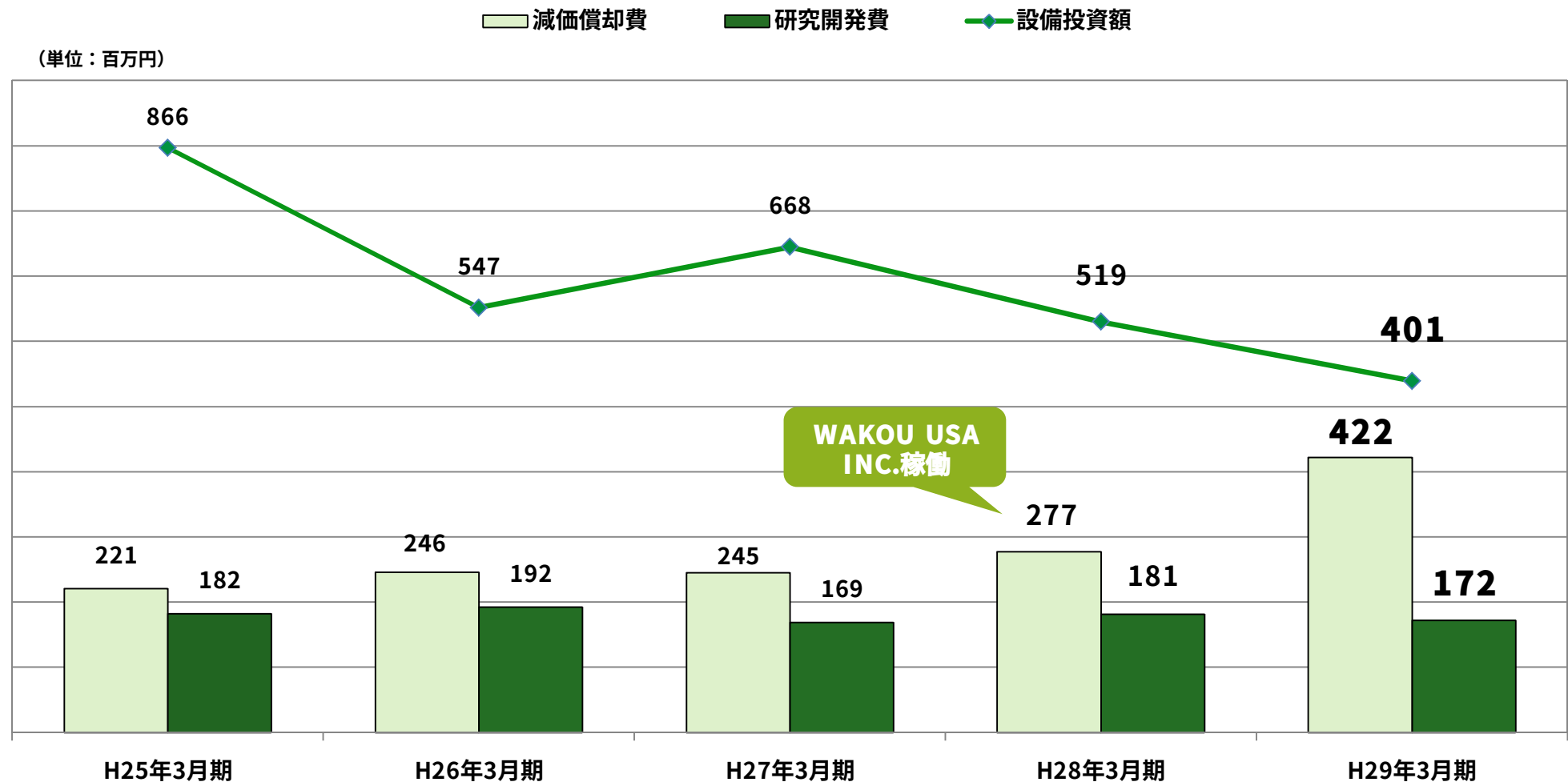
- 1．和弘食品ってどんな会社？
- 2．和弘食品の強みは？
- 3．和弘食品の業績は？**
- 4．今後の成長戦略は？
- 5．参考資料

売上高は外食・中食市場向け業務用調味料の好調、WAKOU USA INC.の本格稼働により5年連続増収

※ 外食とはラーメン店、レストラン、居酒屋などの外食業界、中食とはコンビニエンスストア、スーパーマーケットの惣菜バックヤード等をいいます。



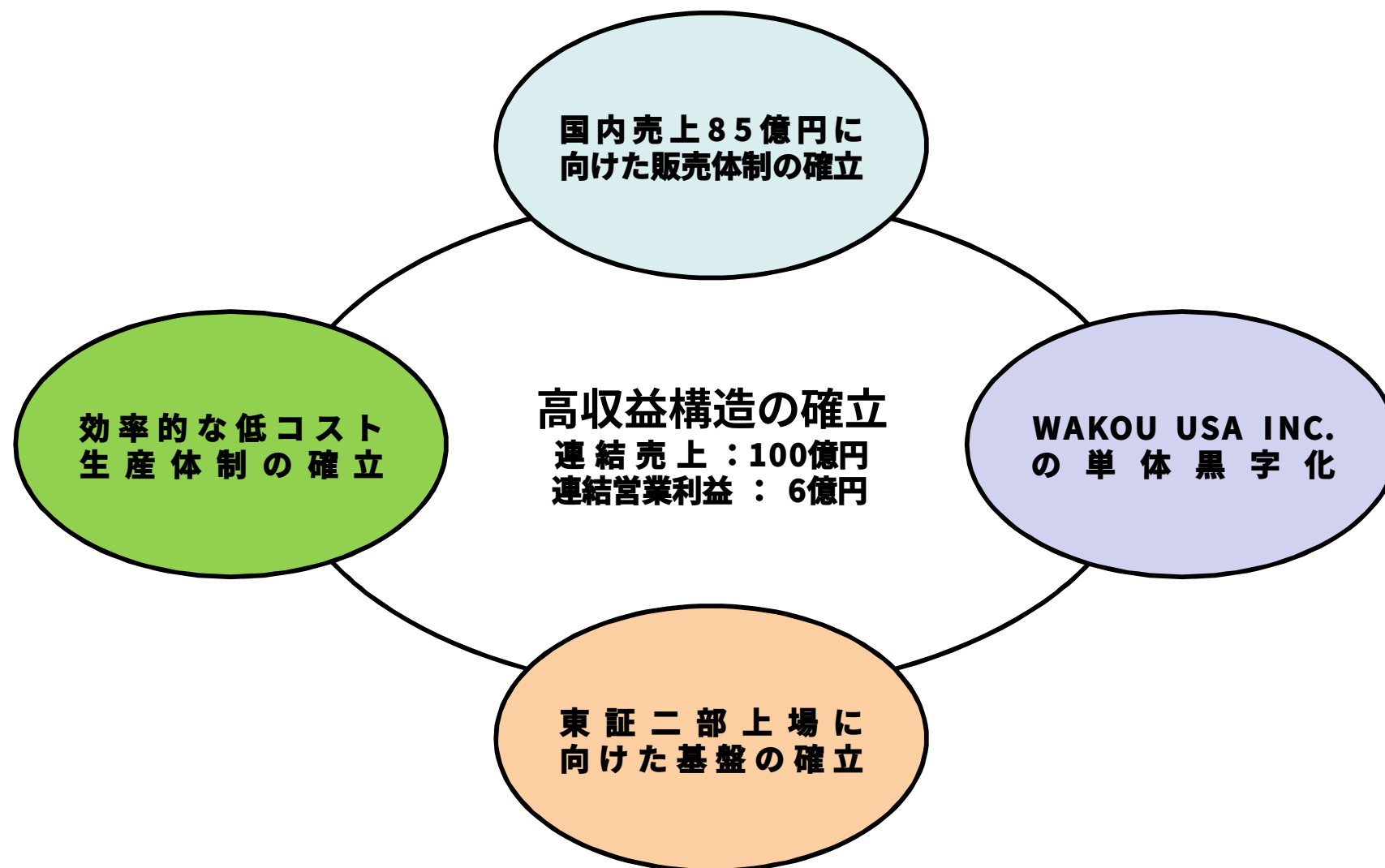
海外進出・最新製造設備の導入により設備投資額、減価償却費は増加傾向



※ 減価償却費については下記の償却方法を選定しております。

- ・建物（付属設備含む）、構築物・・・定額法
- ・機械装置、器具備品、車両運搬具等・・・定率法

- 1．和弘食品ってどんな会社？
- 2．和弘食品の強みは？
- 3．和弘食品の業績は？
- 4．今後の成長戦略は？**
- 5．参考資料



- 1．和弘食品ってどんな会社？
- 2．和弘食品の強みは？
- 3．和弘食品の業績は？
- 4．今後の成長戦略は？
- 5．参考資料**

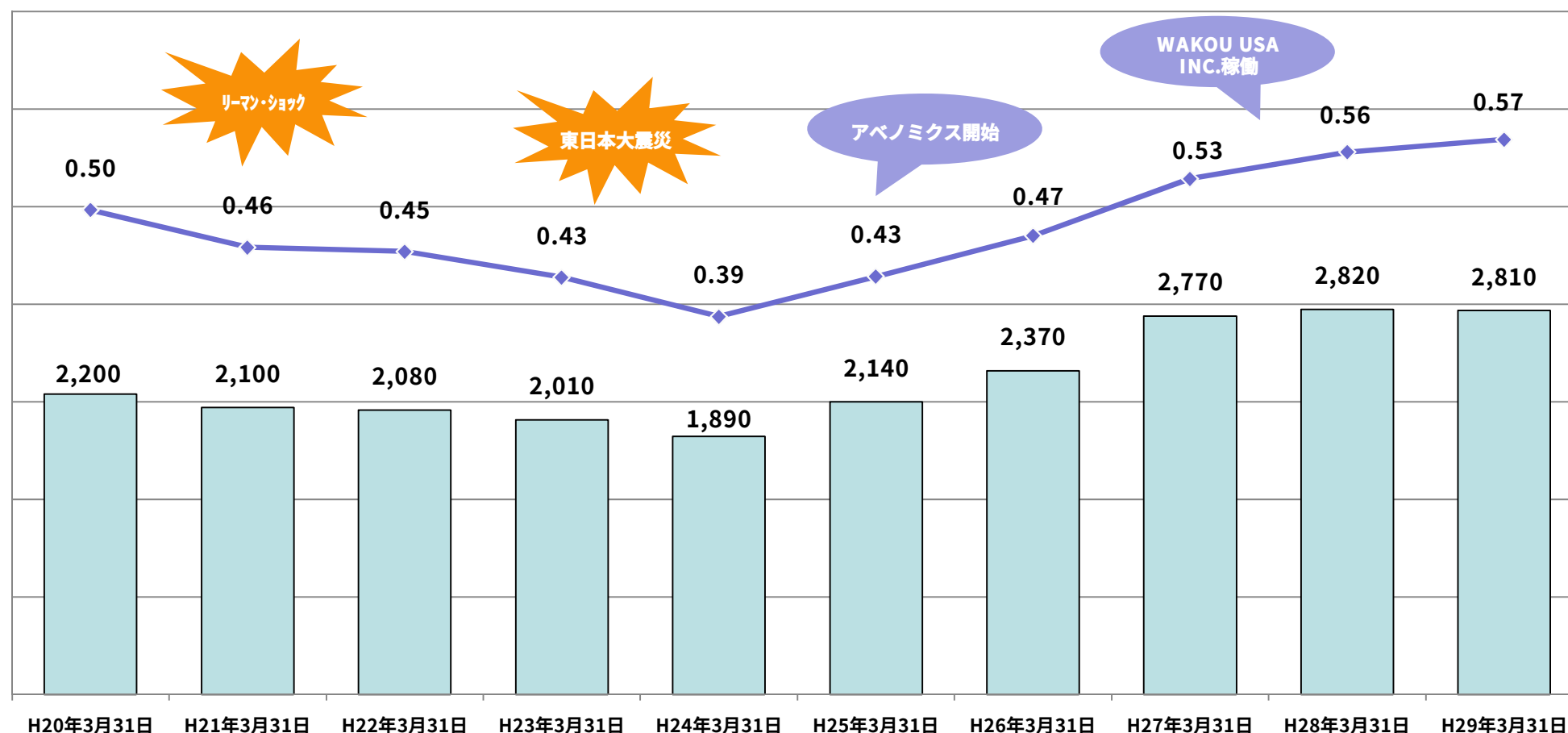
過去10年間の株価動向

平成29年11月30日

- ・日経平均株価 22,724.96円
- ・和弘食品株価 3,070円 (1単元：307,000円)

※平成29年10月1日単元株式数を1,000株から100株に変更しております。

■ 株価 ◆ PBR



※ 本グラフは修正株価を使用しております



WAKOU の頭文字である【W】 字の形にウェーブした『麺』と大海の『波』の上に『スープ』をイメージした5つの白丸を配して5大陸(世界)を表し全体を星条旗の雰囲気にもとめ、米国から世界へ海を超えて広げて行くという夢をカタチにしました。

和弘食品のコーポレートカラーである緑と青を南加州の気候に合わせた明るめの色調で表現しています。

このカンパニーサインには、夢と願いが詰まっています。



当工場では、和弘食品(株)と同じように、豚骨・鶏ガラ・野菜を炊き出したラーメンスープや濃縮ガラスープ、お湯で薄めるだけで本格的なラーメンを楽しめる『オールインワンタイプラーメンスープ』など、この国でラーメンを作っている人達が求めていかなかった製品を作ることが可能です。

また、小ロット多品種生産、スピーディーな試作開発、短期納品など国内と変わらないサービスが可能で、本格的なスープを提供できるメーカーがなかった状況に一石を投じ、皆様のご期待に応えられるメーカーとして活動をして参ります。

そして、ラーメンだけに特化した活動だけでなく、各種調味料の開発、メニューの提案なども積極的に行い、顧客満足度向上に努めて参ります。

株主様への利益還元、サービスの一環として 株主優待制度を導入しております。

- ・ 1単元以上10単元未満をご所有の株主様に、2,000円相当の北海道産の海産物詰合せを贈呈致しております。
- ・ 10単元以上をご所有の株主様に、5,000円相当の北海道産の海産物詰合せを贈呈致しております。

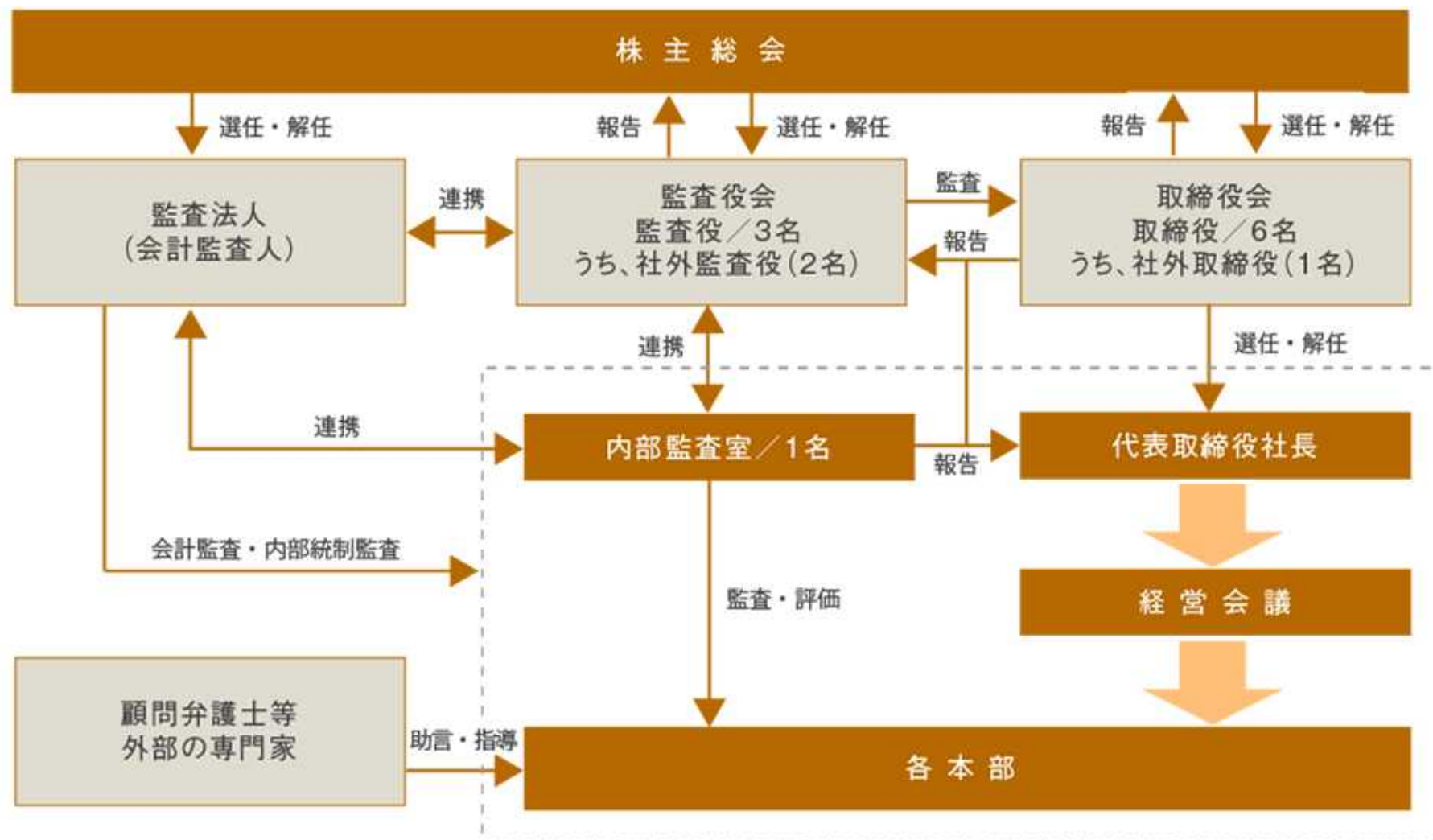


※写真は2,000円相当の詰め合わせです。

※掲載しているセット内容は、都合により変更となる場合があります。

当社は、コーポレート・ガバナンスを企業の最重要課題と認識し、経営の意志決定に関する透明性・公平性を確保し、責任体制を明確化することと捉えております。

また、お客様や株主様等のステークホルダーに対しては、企業としての社会的責任を果たし、安心と信頼をいただけることが重要であると考えております



**本日はご来場賜り
誠にありがとうございました。
今後ともご支援賜りますよう
宜しくお願いいたします。**

◇本資料は情報提供を目的としたものであり、特定の商品の募集・勧誘・営業等を目的としたものではありません。投資を行う際は、投資家様ご自身の判断と責任で投資なさるようお願い致します。当社の株式のご購入にあたっては各証券会社にお問い合わせください。

◇本資料の内容には、将来の業績に関する記述が含まれておりますが、このような記述は将来の業績を保証するものではありません。

◇本資料の内容は、現時点で入手可能な情報や、合理的と判断した一定の前提に基づいて策定した数値であり、潜在的リスクや不確実性などを含んでいることから、その達成や将来の業績を保証するものではありません。
また、予告なしに内容が変更または廃止される場合がございますので、あらかじめご了承ください。

本資料に関するお問合せ

 **和弘食品株式会社**
IR担当：武田、藁谷

T E L : 0 1 3 4 - 6 2 - 0 5 0 5

E - mail : IR@wakoushokuhin.co.jp