会社概要 （2018年3月31日現在）

会社名	**和弘食品株式会社**
（英文名称）	Wakou Shokuhin Co., Ltd.
設立	1964年3月30日
資本金	1,413,796千円
本社所在地	北海道小樽市銭函3丁目504番地1
従業員数	203名（連結225名） 従業員の他に、臨時社員等を雇用しており、 年間平均雇用人数は65名であります。

取締役及び監査役 （2018年6月20日現在）

▶取締役

代表取締役社長	和山明弘
専務取締役	中島康二（営業本部長兼営業部長兼経営企画室長）
常務取締役	後藤政弘（WAKOU USA INC. President）
取締役	久松幸雄

※久松幸雄氏は、社外取締役であります。また、久松幸雄氏を株式会社東京証券取引所の定めに基づく独立役員として指定し、同取引所に届け出ております。

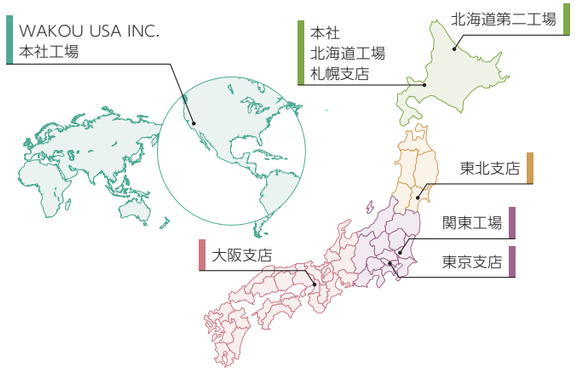
▶監査役

常勤監査役	鈴木雅志
監査役	森本　清（森本清税理士事務所所長）
監査役	森川潤一（森川公認会計士事務所所長　北海道中央バス株式会社社外監査役）

※森本清氏及び森川潤一氏は、社外監査役であります。また、森本清氏及び森川潤一氏を株式会社東京証券取引所の定めに基づく独立役員として指定し、同取引所に届け出ております。

和弘食品株式会社
北海道小樽市銭函3丁目504番地1　http://www.wakoushokuhin.co.jp/

和弘食品の拠点ネットワーク



国内拠点

■ **本社**
〒047-0261 北海道小樽市銭函3丁目504番地1

■ **札幌支店**
〒047-0261 北海道小樽市銭函3丁目504番地1

■ **北海道工場**
〒047-0261 北海道小樽市銭函3丁目504番地1

■ **北海道第二工場**
〒099-6322 北海道紋別郡湧別町北兵村3区529番地11

■ **東北支店**
〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央1丁目10番地の2 泉NSビル2F

■ **関東工場**
〒306-0606 茨城県坂東市幸田1282番地1

■ **東京支店**
〒153-0064 東京都目黒区下目黒2丁目3番23号 大東カカオビル本館3F

■ **大阪支店**
〒541-0059 大阪府大阪市博労町1丁目7番7号 中央博労町ビル8F

海外拠点

■ **子会社**
WAKOU USA INC. 本社工場
13930 Borate Street, Santa Fe Springs, CA 90670

VEGETABLE OIL INK
環境保全のため、植物油インキを使用して印刷しています。

UD FONT
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。

和弘食品株式会社



北海道の新鮮な食材をもとに、
スープ・タレ・天然エキスを作りだす
業務用調味料の専門メーカーです。

第55期　年次報告書

2017年4月1日 ▶ 2018年3月31日

Contents

P1　トップメッセージ
P2　決算ハイライト / 中期3ヶ年経営計画
P3 / P4　和弘食品をひも解く7つのキーワード
P5　製品形態別売上概況
P6　当社製品を使ったメニュー
P7 / P8　トピックス
P9　株式情報
P10　決議ご通知 / ニュース
裏表紙　会社概要 / 和弘食品の拠点ネットワーク

JPX 東証JASDAQ上場

証券コード：2813



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、和弘食品株式会社は誠実な企業活動を通して社会に貢献する。

一、和弘食品株式会社は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、和弘食品株式会社は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。

トップメッセージ

「本物志向」・「天然志向」・「健康志向」

を基本に少量多品種短納期生産に磨きを掛け、高付加価値の商品作りとお客様満足度の向上に努めてまいります。

株主並びに投資家の皆様におかれましては、日頃より格別のご高配を賜り、心より感謝申し上げます。

第 55 期の報告書をお届けするにあたり、謹んでご挨拶申し上げます。

今期を振り返りますと、売上高につきましては、国内事業は注力しております中食・外食市場（大手コンビニチェーン、大手外食チェーン向け）へラーメンスープ、和風調味料、シーズニングオイルなどの業務用調味料の販売が前期比 11.3% 増と好調に推移し、海外事業は米国子会社の工場が通年稼働の 2 年目となり、旺盛な需要を背景に前期比 100.9% 増となる売上高を確保出来たことにより前期比 11.1% 増の 89 億 89 百万円となりました。

一方、利益面におきましては、営業利益 49 百万円（前期比 36.6% 減）、経常利益 35 百万円（前期比 44.7% 減）、親会社株主に帰属する当期純損失は 37 百万円（前期は親会社株主に帰属する当期純損失 55 百万円）となりました。収益低下の要因は、国内事業につきましては、4 期連続で過去最高を更新し続ける売上拡大に対応すべく、生産能力強化のための生産人員の増加・生産設備の増強による固定費の増加に加え、物流コストの増加も影響したこと、また、海外事業につきましては、依然として米国子会社の工場の減価償却費負担が重く創業赤字を脱却できていないことが要因です。ただ、米国子会社の赤字幅は計画どおりに圧縮しており、今後の中長期的な利益獲得・成長に向け目途が立ちつつあります。

今期を初年度とする新中期 3 ヶ年計画（グロース -2020）は、売上拡大及び利益体質構築を目指す計画であります。国内事業及び海外事業共に、売上は好調を継続しておりますので、国内事業は利益率向上を目指し高収益構造の構築、海外事業は単年度黒字化へ向け取り組んでまいります。

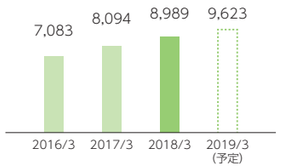
当社グループは中長期成長戦略の実現に向け、新中期 3 ヶ年計画の実行により利益成長ステージに着実に歩みを進めております。その成果にご期待いただくとともに、末永くご支援いただきますようお願い申し上げます。

2018年6月

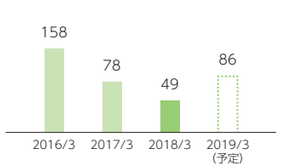
代表取締役社長　**和山 明弘**

決算ハイライト （単位：百万円）

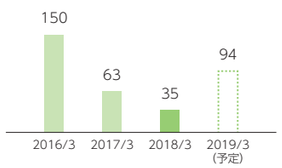
売上高 89億89百万円



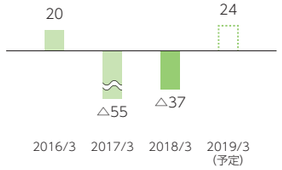
営業利益 49百万円



経常利益 35百万円



親会社株主に帰属する当期純利益 △37百万円



中期３ヶ年経営計画

For Growth and 2020　中期３ヶ年経営計画（2017.04 － 2020.03）

基本コンセプト

聖域なき改革による運営体制の見直しを行い、人材育成と抜擢起用等による活力とモチベーションの高い職場を作り、新たな成長ステージを実現すべく企業基盤の構築を図る。

公称：グロース－ 2020　（2020 年に向けた成長）

成長戦略

- **国内事業：**外食市場及び中食市場向け業務用調味料市場の更なる開拓、拡販
- **海外事業：**外食市場（主にラーメンスープ）中心に販路確立及び経営管理体制の強化

目標

- 連結売上高 100 億円の達成
- 高収益構造の確立と上場市場変更を見据えた企業基盤の構築

当社グループの強みを活かした目指す将来像

調味料の多品種小ロット短納期生産を特長とし提案力と技術に裏付けされた開発力により高収益で国内と海外で実績を上げ続けるグローバル企業

グロース - 2020：初年度（2017.04 ～ 2018.03）の結果について

国内事業においては、依然として売上高が前期比 7.7% 増と引続き好調な流れを継続しております。
また、海外事業においては、通年稼働 2 年目で 6 億円超の売上を計上し計画どおりに進捗しており、再来期の単年度黒字化へ向けて足掛かりを築くことが出来ております。
残り 2 年で国内事業の更なる発展、海外事業の単年度黒字化を実現し、真のグローバル企業を目指した取組みを進めてまいります。

和弘食品をひも解く
7つのキーワード

1. 小ロット生産対応

“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。

小ロットの大きなメリット

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

2. 味の再現力

こだわり設備“焼成機”“炊き出し釜”“直火釜”が味の再現を可能にしております。


焼成機


炊き出し釜


直火釜

3. スピーディな対応力

季節商品にもスピーディにしております。

ご対応できる体制を構築

1 週間以内で試作開発



2 週間以内の短期間



4. 豊富なストックレシピ

50 年以上の歴史と和食、洋食、中華など

10 万点以上のストックレシピで多くの業界にも対応いたします。








5. 提案型営業

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。








6. 北海道ブランド

味づくりのベースとなるのは、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。



7. 海外対応・サポート

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。

製品形態別売上概況

別添用



主に内食業界向け（袋めん付属スープ等）、中食業界向け（コンビニエンスストア向け調理麺付属スープ・めんつゆ等）で使用される形態です。また、近年では大手外食チェーンの調理オペレーション効率化に伴い、この小袋形態での受注が増加傾向にあります。

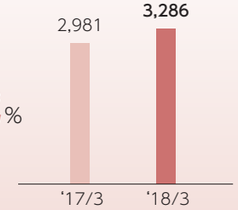
本格的な専門店の味をご家庭等にお届けすることをモットーに味作りをしております。

売上高構成比



10.2%

売上高推移



業務用



主に中食業界向け（スーパーマーケットの惣菜バックヤード等）、外食業界向け（ラーメン店、レストラン、居酒屋等）で業務用として使用される形態です。

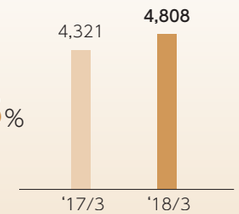
本格的な専門店の味の再現や仕込み作業軽減等、数多くの企業・繁盛店様のご要望やニーズに沿った製品作りを心掛けております。

売上高構成比



11.3%

売上高推移



天然エキス・商品等



北海道の新鮮素材を独自の製造技術により精製した天然エキスは、原料として数多くの製品に取り入れられている他、外販もしております。

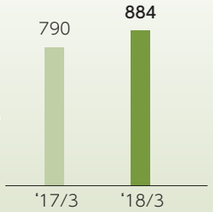
また、商品（転売品）等もこの項目に含めて表示しております。

売上高構成比



13.0%

売上高推移



当社製品を使ったメニュー

Menu



花咲ガニ濃厚つけ麺

鶏白湯ベースに北海道産花咲ガニのだしをブレンドしたつけ麺です。
カニの旨味と香りが優しく麺と絡みます。
メニューに使用している「花咲ガニ濃厚だれ」は、お湯割りでもトロミがつく仕様で、小鍋でひと煮立ちさせるとよりトロミがつきます。

レシピ

Recipe

具材

・チャーシュー　・ねぎ

作り方

1. たっぷりのお湯で麺を茹でます。
2. 花咲ガニ濃厚だれ 50g を 200ml のお湯で割り、丼に入れます。
3. 茹で上げた麺を流水でしっかり冷やし、器に盛り付けます。
4. 具材を盛り付けます。

メニューに使用した当社製品

Pick up

★★★ 花咲ガニ濃厚だれ ★★★



商品特長：

薄口しょうゆと鶏白湯のベースに、北海道産花咲ガニでとっただしをブレンドしました。
そのほかに、カニミソエキスやカニオイル、カニパウダーで濃厚なカニの風味を演出。
お湯割りでもトロミがつく仕様です。つけ麺やラーメンなどにご利用ください。

＊本製品中、北海道産花咲ガニのだし 22% 使用
＊カニミソエキス、カニオイル、カニパウダーは花咲ガニ以外のかにを使用

使用方法：

【つけ麺】本品 50g を 200ml のお湯で溶かしてご使用ください。
【ラーメン】本品 50g を 360ml のお湯で溶かしてご使用ください。

商品形態：2kg スタンディング袋× 6 入

賞味期間：150 日

2018年3月期の主なトピックス



PR

外食ビジネスウィーク2017
「関西ラーメン産業展」に出展



PR

外食ビジネスウィーク2017
「東京ラーメン産業展」に出展

PR

ドバイのラーメンイベントに参加

北海道経済産業局により、中東への道産食材の輸出促進に向けて、ドバイのレストランでラーメンを提供するイベントが12月7日より開かれました。現地の人気レストランのシェフと道内のラーメン店の店長が共同でラーメンを作って提供するイベントです。当社もドバイに社員を派遣し、現地の政府関係者や企業と現地でのビジネス展開の可能性などについて情報交換を行いました。







大阪支店移転

2017 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 2018 1月 | 2月 | 3月

IR 株主総会



PR

「Ramen Expo USA」開催

2017年10月9日（月）、10日（火）の両日、テキサス州オースチン市にて海外初のラーメン産業展「Ramen Expo USA」が開催されました。WAKOU USAも二コマで出店し、満を持して発表の「Tonkotsu Broth」と5種類のフレーバー（Original Tonkotsu、Miso Tonkotsu、Gyokai Tonkotsu、Creamy Vegie、Tomato Vegie）と専用の調味油の組み合わせを提供しました。

IR

個人投資家向け説明会開催

12月22日（金）、SMBC日興証券㈱　札幌支店におきまして「個人投資家向け説明会」を開催し、約70名の個人投資家の皆様にご参加頂きました。説明会では、社長の和山より会社概要や事業の強み、グローバル展開、業績、中期経営計画に基づいた今後の成長戦略について説明を行い、当社グループへの理解を深めて頂きました。



株式情報（2018年3月31日現在）

発行可能株式総数	1,660,000株
発行済株式の総数	949,319株
株主数	2,037名
総株主の議決権の数	8,177個

▶大株主

株主名	持株数（株）	持株比率（%）
株式会社和山商店	207,440	25.33
日清オイリオグループ株式会社	160,000	19.54
水元　公仁	23,000	2.80
和山　明弘	21,000	2.56
株式会社北陸銀行	19,000	2.32
株式会社北海道銀行	14,200	1.73
中川　なを子	8,070	0.98
日本生命保険相互会社	8,000	0.97
斎藤　大洲	7,200	0.87
アサップネットワーク株式会社	7,000	0.85

※ 1. 当社は、期末日現在自己株式を130,625株所有しております。
2. 持株比率は自己株式（130,625株）を控除して計算しております。
3. 株式併合（10株を1株に併合）に伴い、2017年10月1日付をもって、発行可能株式総数1,660,000株、発行済株式の総数949,319株になっております。

▶ニュースメール配信サービスのご案内

当社では、ホームページにニュースリリースや新しいコンテンツが掲載された際に、ご登録の皆様にニュースメールを配信しご案内しております。メール配信をご希望の株主様は、下記アドレスから簡単にご登録（無料）いただけますので、是非ご利用ください。

企業と投資家をツナグ RIMSNET IR情報 メール配信 配信のご登録はこちら

https://rims.tr.mufg.jp/?sn=2813

※ IR配信サービスは、三菱UFJ信託銀行株式会社が運営しています。

▶株主メモ

事業年度	4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	6月
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
株主名簿管理人特別口座管理機関	三菱UFJ信託銀行株式会社
同連絡先	〒137-8081　新東京郵便局私書箱第29号 三菱UFJ信託銀行株式会社　証券代行部 TEL 0120-232-711（フリーダイヤル）
上場証券取引所	東京証券取引所
公告方法	電子公告により当社ホームページ（http://www.wakoushokuhin.co.jp/）に掲載いたします。ただし、事故その他やむを得ない事由により、電子公告によることができない場合は、日本経済新聞に掲載いたします。
証券コード	2813（東京証券取引所）

【ご注意】
①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関（証券会社等）で承ることとなっております。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。
②特別口座に口座をお持ちの株主様の各種お手続きにつきましては、三菱UFJ信託銀行が口座管理機関となっておりますので、上記特別口座管理機関（三菱UFJ信託銀行）にお問い合わせください。なお、三菱UFJ信託銀行全国各支店にてもお取り次ぎいたします。
③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。

株主優待のご案内

当社では、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）1単元以上10単元未満をご所有の株主様に、2,000円相当の北海道産品の詰め合せを贈呈いたします。
2）10単元以上をご所有の株主様に、5,000円相当の北海道産品の詰め合せを贈呈いたします。



※ 1. 写真は2,000円相当の詰め合せです。
※ 2. 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。

第55期定時株主総会決議ご通知

2018年6月20日開催の当社第55期定時株主総会において、下記のとおり報告ならびに決議されましたので、ご通知申し上げます。

記

▶報告事項

1）第55期（2017年4月1日から2018年3月31日まで）事業報告、連結計算書類ならびに会計監査人及び監査役会の連結計算書類監査結果報告の件は、その内容について報告いたしました。
2）第55期（2017年4月1日から2018年3月31日まで）計算書類報告の件は、その内容について報告いたしました。

▶決議事項

第1号議案：剰余金の処分の件　本件は、原案のとおり承認可決され、期末配当金は、1株につき50円と決定いたしました。
第2号議案：取締役4名選任の件　本件は、原案のとおり承認可決されました。
第3号議案：退任取締役に対し退職慰労金贈呈の件　本件は、原案のとおり承認可決されました。

以上

ニュース

4月　ラジオ日経「アサザイ」出演のお知らせ



番組名　「朝イチマーケットスクウェア　アサザイ」

放送日時　2018年4月11日（水）8:40～9:00

聴取方法　ラジオ日経社の下記サイトよりご確認の上、お聴きください。

http://market.radionikkei.jp/asazai/20180411_2813.html

5月　お客様向け情報提供サイト「ラーメンスープ・たれ.com」がリニューアルしました



https://www.ramensoup-tare.com/