

半歩先に踏み出す勇気と地道な積み重ねを両輪に、永続的な成長へ着実な一歩を刻んでまいります。

株主ならびに投資家の皆様には、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

中期経営計画『KENKO Five Code 2015-2017』は順調に始動し、

初年度から予想を上回る成果を残すことができました。

今後も継続的な成長に向けて、各分野の取り組みを加速させてまいります。

代表取締役社長 炭井孝志



2015年度の業績に対する総括・ご評価をお聞かせください。

当期の業績は、連結売上高669億円、連結経常利益34億円、当期純利益*20億円と当初の目標を上回る結果となりました。

私たちは従来より、お客様のニーズをいち早くキャッチし、付加価値の高い提案につなげるため、業態別チームを編成し対応を強化してまいりました。こうした長年に渡る取り組みがお客様との関係の強化につながり、サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品の各分野で順調に売上を伸ばすことができました。

一方で、高まる需要に対応して滞りなく商品を提供できるよう、生産体制の整備も同時に進めています。特に引き合いが急増しているタマゴ加工品については、焼成たまご専用の静岡富士山工場の設備投資を実施。ロングライフサラダ、ドレッシング製造ラインについても、設備増強を実施しています。

消費者の皆様との唯一の接点であるサラダ



専門ショップ「サラダカフェ」では、主要百貨店や駅ビルへの出店を着々と進めています。2015年9月には、サラダカフェの商品「蒸し鶏&キノアのジャーサラダ」が日本雑穀アワード 第2回デイリー食品部門で金賞を受賞しました。さらに、2016年3月には、和の素材を活かした和サラダ専門ブランド『WaSaRa』の展開を開始し、第一号店をあべのハルカス近鉄本店タワー館にオープンしました。

同じく3月からは、株式会社三越伊勢丹ホールディングスと協業で、三越日本橋本店の食品フロアにオープンした日本の食文化を五感で体感できるゾーン『自遊庵(じゆうあん)』のイートインスペース『自遊庵 嗜み処』の運営を開始しました。

当期の好業績を収めることができたのは、中期経営計画『KENKO Five Code 2015-2017』を全社で共有し、あらゆる領域で着実に計画を実行した結果によるものです。次年度も引き続き気を引き締めて挑戦を続けていきたいと考えています。

*「企業結合に関する会計基準」等の適用に伴い、従来の「当期純利益」は「親会社株主に帰属する当期純利益」に名称が変更になっております。

中期経営計画『KENKO Five Code 2015-2017』の次年度に向けた取り組みについて、お聞かせください。

2015年4月からスタートした『KENKO Five Code 2015-2017』では、5つの指針を掲げています。

- ① Globalization / 世界的拡大
- ② Innovation / 革新
- ③ Best practice / 最良実施
- ④ Knowledge management / 知識管理
- ⑤ Communication (Branding) / コミュニケーション(ブランド育成)

そして、業務用食品メーカーとしての知見を活かしながら、「市場演出型企業」という次のステージへの飛躍を目指しています。

グループ経営方針に「サラダNo.1企業を目指す。」と掲げている通り、現在、私たちの事業の柱はサラダです。各事業領域で「サラダNo.1」の地位を確かなものにするとともに、従来のサラダのイメージにとらわれず、あらゆる食材や調味料を野菜と組み合わせて、メインディッシュとして