

個人投資家のための IRフォーラム2016summer

～ニッポンの未来を豊かにする企業～

2908

フジッコ



セミナー会場



代表取締役社長 福井 正一氏

セミナー内容

フジッコ、ネクスト・ステージへ!!

フジッコは、煮豆、佃煮、惣菜の日本の伝統食から西洋の健康食「カスピ海ヨーグルト」まで取り扱う総合食品メーカー。「美味しさと健康価値を創造し、顧客に愛されるフードカンパニー」を目指すフジッコの事業概要と中期経営戦略について詳しい説明が行われた。

創業以来のロングセラーと新製品のラインアップで、7期連続増収増益を達成

創業者が「味覚の頂上をめざす」と立ち上げた「富士昆布」以来、半世紀以上にわたり、昆布製品や豆製品、惣菜製品を日本の食卓へ提供。現在では、「カスピ海ヨーグルト」や「フルーツセラピー（ナタデココ）」などのデザートや、スマイルケア食（介護食）の「ソフトデリ」を開発。売上原価率の低減にも取り組み、2016年3月期には7期連続で増収増益を達成している。

健康視点からの“商品改革”で歩んできた成長の軌跡

古来から健康と美容に良いとされてきた昆布を広め、その後、新たに商品開発を進めるにあたり、常に消費者の健康を優先にしてきた。従来は塩分濃度11%が当たり前と言われた佃煮昆布を低塩化し6%を実現。また、「スタンドパック」の採用で話題となった「おめめさん」は無漂白・無着色・合成保存料無添加で開発に成功。さらに以前は55%あった糖度を35%まで低糖化。日本の伝統食を、現代的にアレンジすることで数多くのヒット商品を生み出してきた。

徹底した研究体質で「災い転じて福となす!」ーイソフラボンの発見

煮豆に「白い斑点がある…」とのクレームをきっかけに、徹底してその原因を究明。そして発見された“イソフラボン”は、特に女性ホルモンへの影響が解明され、女性特有のがん予防効果などで一躍注目の的になり、製造に関する関連特許も数多く取得。災い転じて福となしたこの研究体質こそ、その後、サプリメントや「カスピ海ヨーグルト」などの成長製品を生み出す根拠力である。

「美味しさと健康価値を創造し、顧客に愛されるフードカンパニー」へ

10年後を射程においた中期経営計画策定では「美味しさと健康価値を創造し、顧客に愛されるフードカンパニー」をスローガンに制定。安定した昆布や豆の基幹事業に加え、好調な惣菜事業を「OKAZU事業」と改めて注力。洋風デリや海外への進出、M&Aも視野に入れながら2018年度には売上高700億円、9%の営業利益率を目指す。

成長事業をさらに加速 「カスピ海ヨーグルト」「OKAZU」「ソフトデリ」

中でも成長事業として注力するのが「カスピ海ヨーグルト事業」。「百貨店」「通販」「量販店」のマルチチャンネルでの販売を展開し、特に通販で乳酸菌サプリメント市場No.1を目指していく。また、「OKAZU事業」では顧客のニーズに合った“小分け惣菜”を開発し、食物繊維、ビタミン、ミネラルに注目した「バランス・デリ」の提案で売上の増加を図る。介護食事業「ソフトデリ」は農林水産大臣賞を受賞し、高齢化社会でのさらなる需要が見込まれる。