



仙波糖化工業株式会社

証券コード：2916

個人投資家様向け会社説明会資料

2018年3月

目次

I . 会社概要	P 2
II . 企業価値向上に向けて	P10
III . 業績予想と株主還元	P22
(参考資料)	P28

I . 会社概要

【プロフィール】

社名	仙波糖化工業株式会社
創業	昭和21年10月4日
代表者	代表取締役会長 堀川駿太郎 代表取締役社長 小林 光夫
所在地	栃木県真岡市並木町2丁目1番地10
資本金	15億 50万円 (2017年3月末現在)
売上高	176億24百万円 (2017年3月期)
発行済株式数	11,400 (千株)
従業員数	391名 (連結) (2017年3月末)
主な事業内容	カラメル色素・焙焼製品等のカラメル製品、粉末茶・粉末醤油・粉末山芋・凍結乾燥野菜等の乾燥製品類、コーンスープ・粉末ソース・味噌汁・小麦粉加工品等の組立製品類、冷凍山芋・冷凍和菓子等の冷凍製品、加工食品素材などの製造販売。
連結子会社	仙波包装(株)、(株)東北センバ、クリエイトインターナショナル(株) 福州仙波糖化食品有限公司、福建龍和食品實業有限公司、 SEMBA-NFC VIETNAM

食品の「色・味・香・旨」を演出する食品素材会社

こんなところに

- カスタードプリン、
炭酸飲料・コーヒー牛乳 にも…



- インスタントラーメン にも…



- 粉末茶 にも…



- インスタントコーンスープ にも…



- 即席味噌汁 にも…



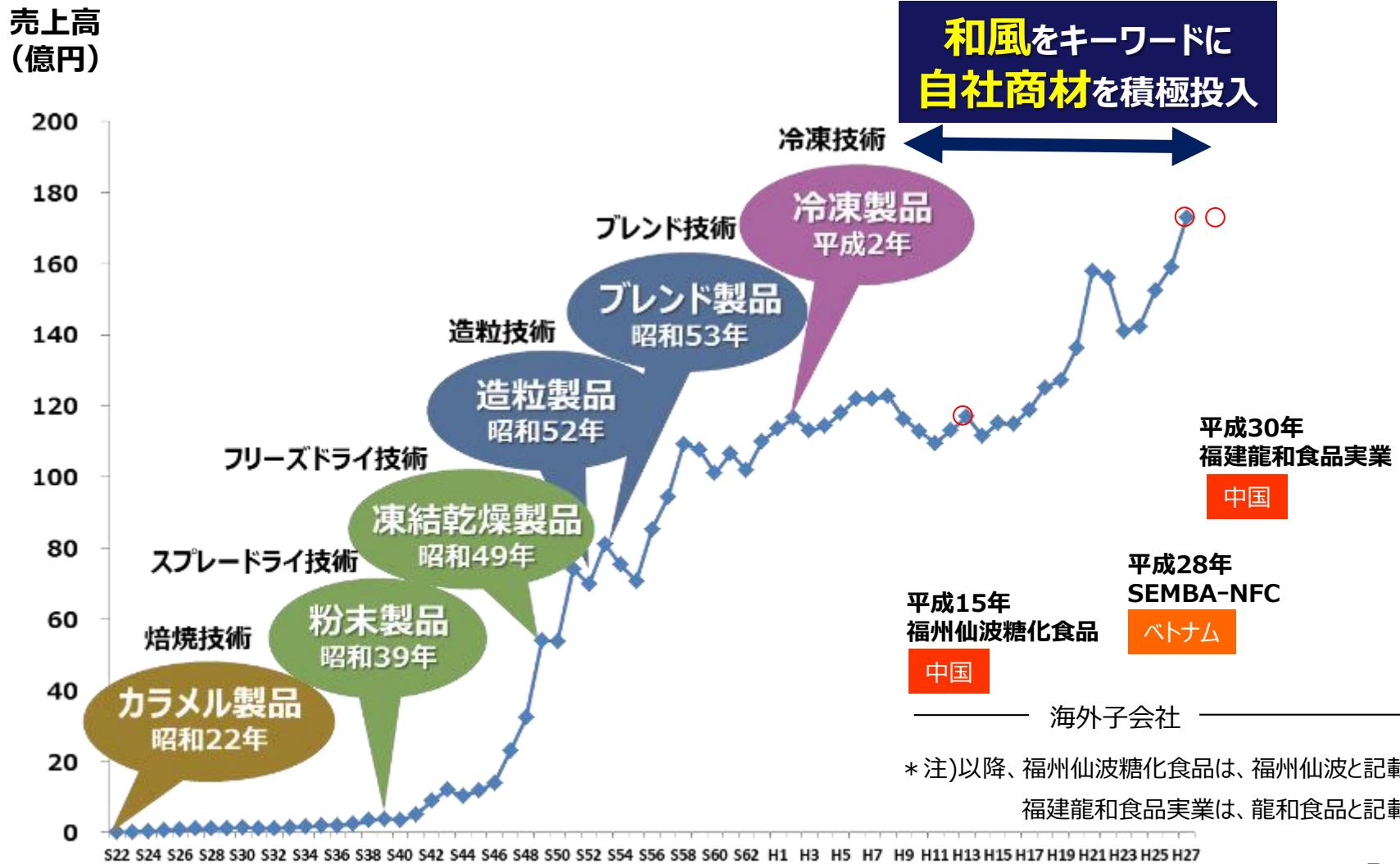
- とろろそば にも…



食品メーカー・消費者向け**自社商材**及び受託商材の製造・販売

当社の業容拡大の歴史

カラメル製品で創業し、近年は海外展開に注力

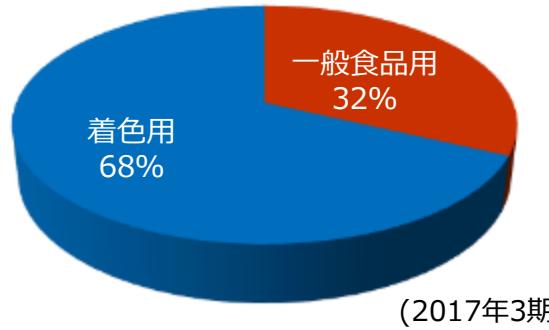


当社製品群の特徴

【カラメル製品】

自社商材

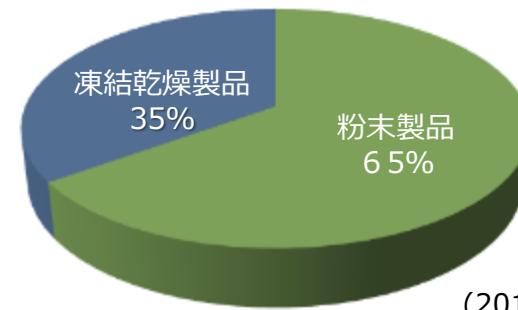
- ・国内シェアトップ[®]
- ・デザート・シラップ向け製品に強み



【乾燥製品類】

自社商材／受託商材

- ・業務用粉末茶は業界第2位
- ・和風調味料の立ち上り堅調



【冷凍製品】

自社商材

- ・冷凍和菓子と冷凍山芋に特化
- ・**冷凍和菓子は、メディケア市場を開拓**
- ・冷凍山芋は、コンビニ向け開拓

【組立製品類】

受託商材中心

- ・造粒製品とブレンド製品に分類
- ・造粒製品は、
スポーツ・サプリやコーン・スープ[®]に強み
- ・ブレンド製品は受託商材中心

当社の消費者向け商材例

①粉末茶

【煎茶、ほうじ茶】



【ラテ茶】
聖 シリーズ
(宇治抹茶ラテ)



稀 シリーズ
(ほうじ茶ラテ)

【玄米茶】



【紅茶・フルーツティー】

【麦茶】



(デインブラ&アッサム) (アップル&オレンジ)

【番茶】



(ねじめびわ茶)

【健康茶】

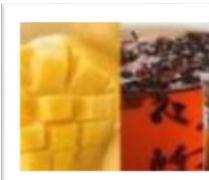


(ライム&ミント)

【グリーンティー】



(夏季限定)
(マンゴー)



②冷凍和菓子

(しっとりどら焼きシリーズ)



(ドームケーキシリーズ)



③山芋関連製品

(冷凍山芋)



(粉末山芋)



(粉末山芋)



④スープ

(コーンスープ)



(オニオンスープ)



⑤カラメルタブレット

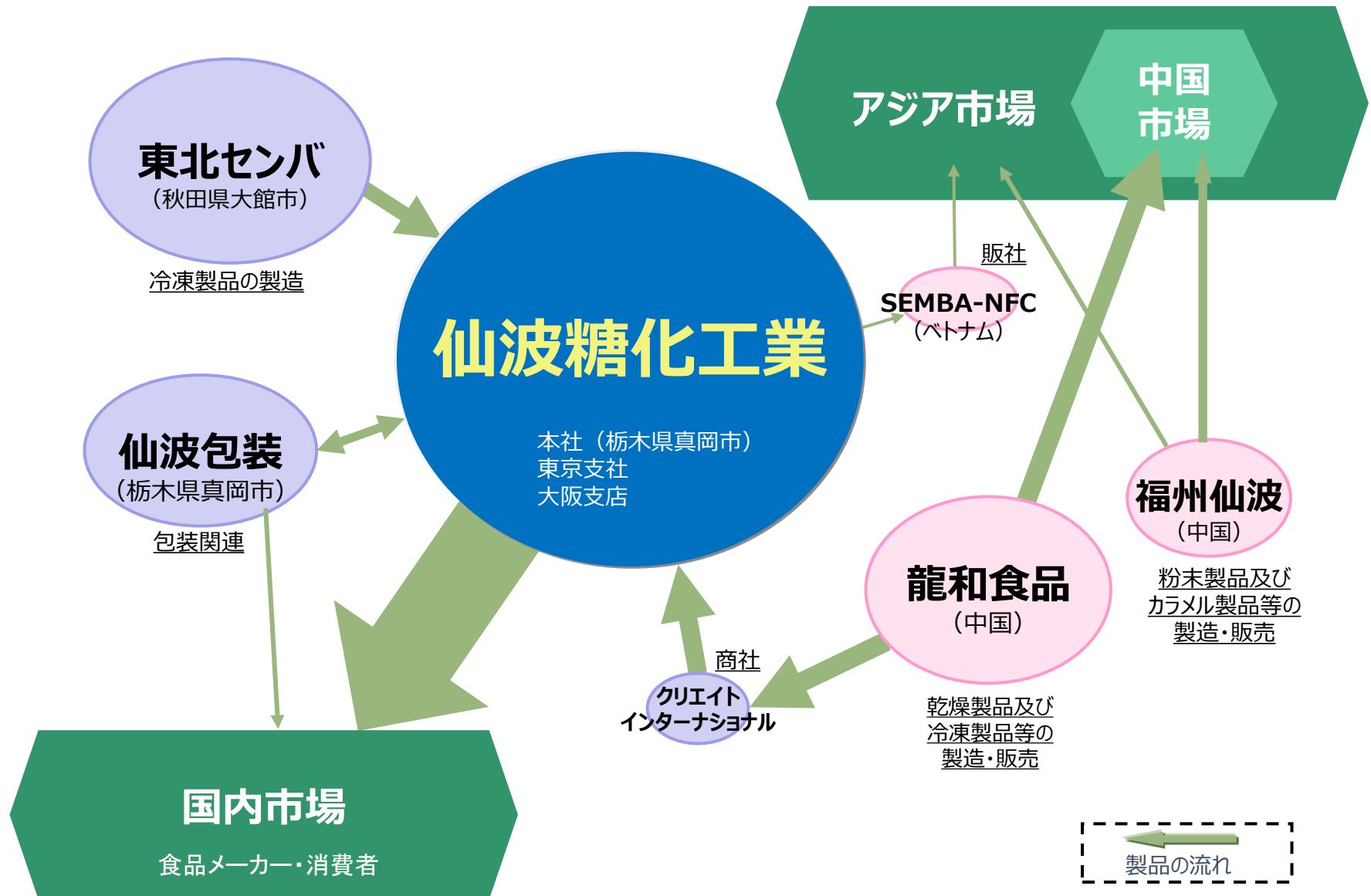
カスタードプリン用
(カラメルタブレット)



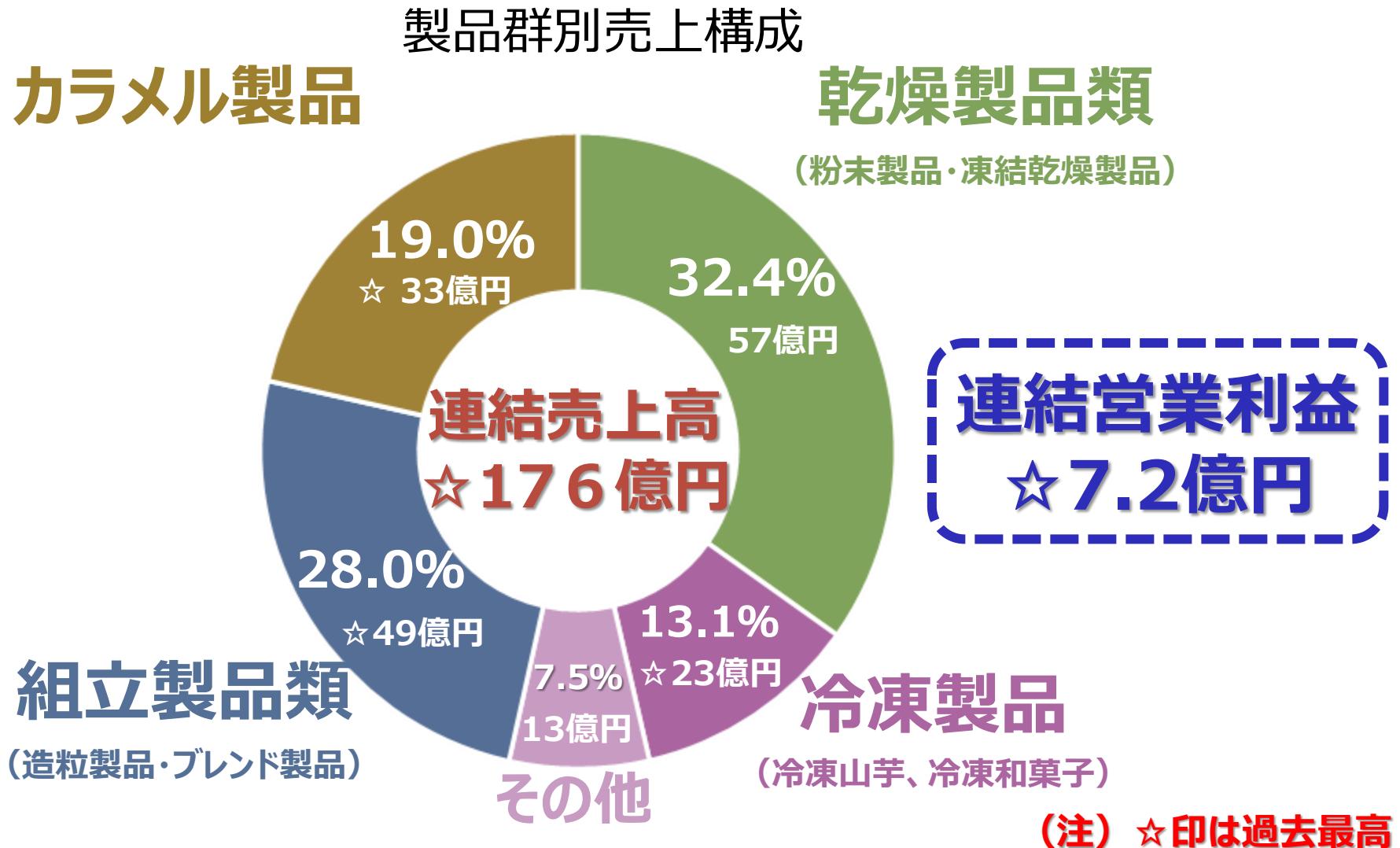
(ビター)

一部の製品は、道の駅等での限定販売

当社グループ



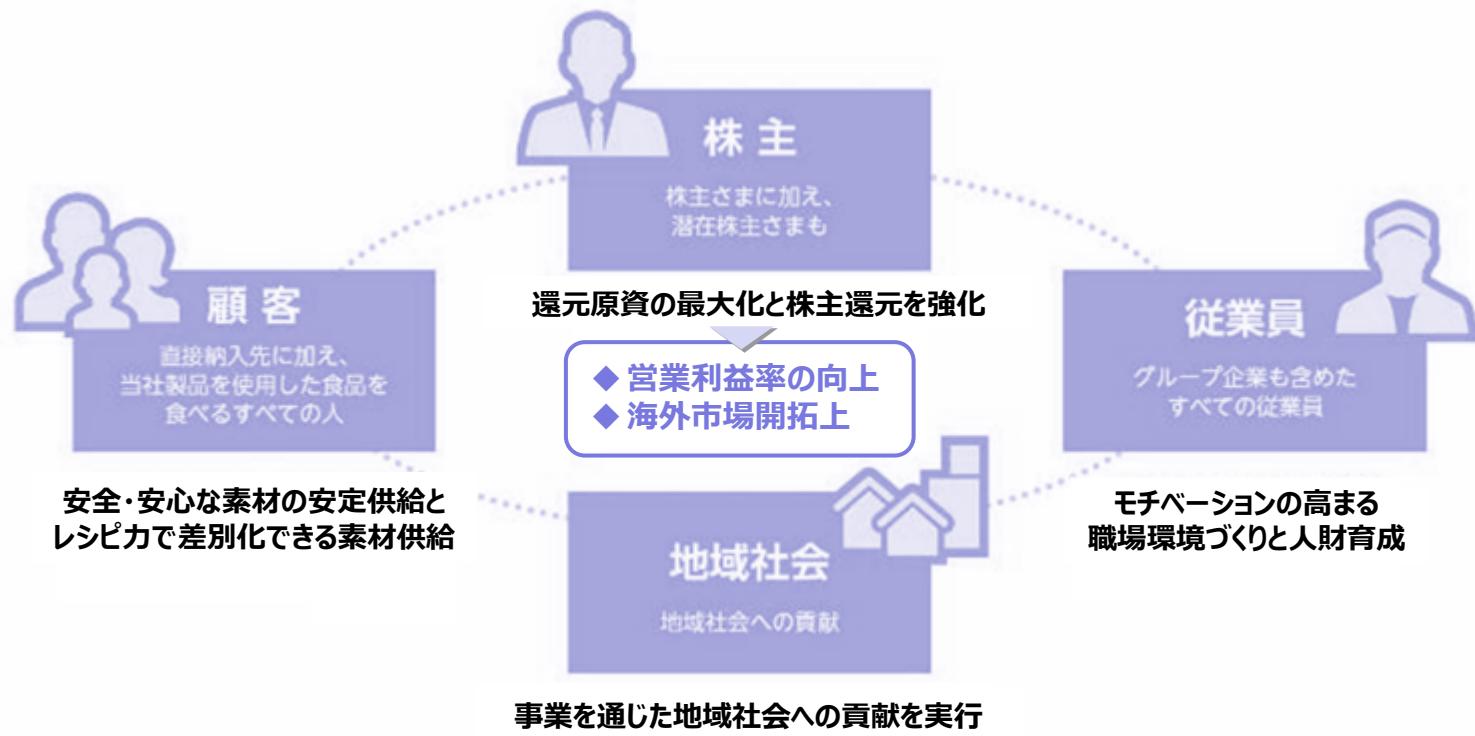
収益概況（2017/3期）



II. 企業価値向上に向けて

すべてのステークホルダーからの信頼を拡大

100年企業に向けた強固な基盤を構築



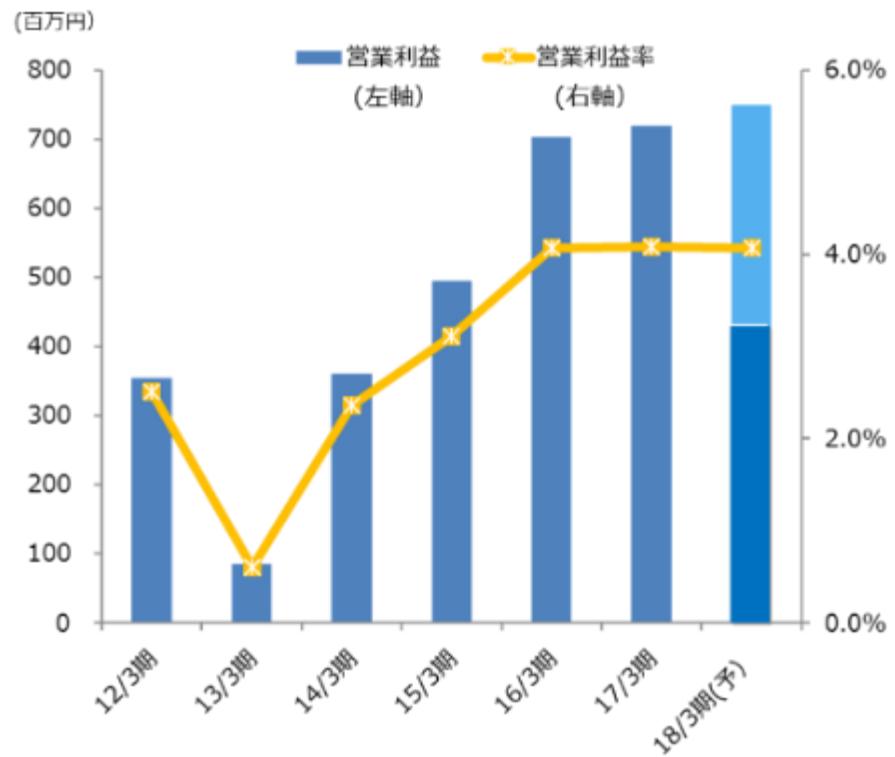
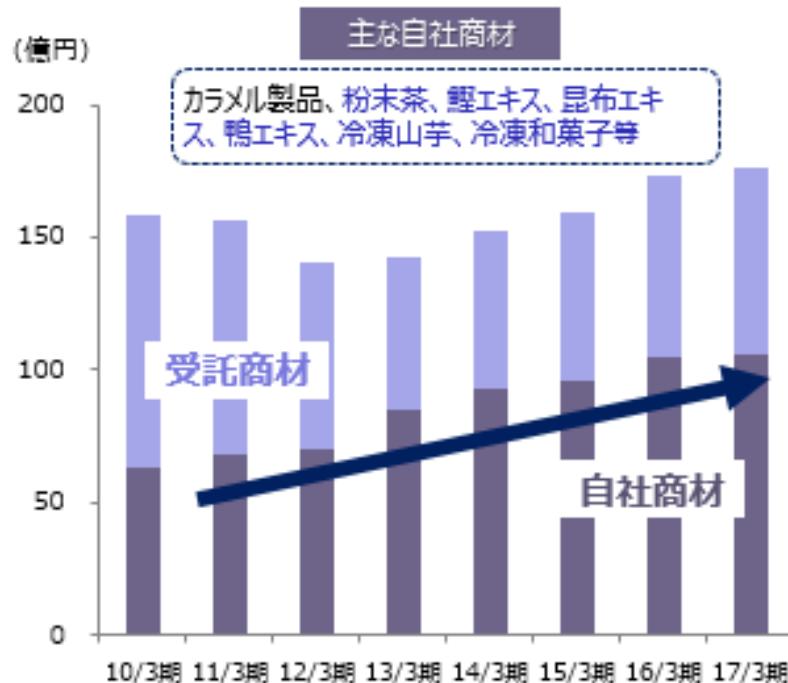
より良いものを作り、顧客信頼度を向上させ、
収益を伸ばすことで株主様、従業員、地域社会への還元を増やす
ブランド力を向上させ100年企業に向けての足場固め

営業利益と営業利益率向上の両立を目指す

基本戦略は自社商材の拡販とグループ経営力強化

現状認識

順調に拡販続く自社商材群だが、営業利益と営業利益率の改善ペースが鈍化

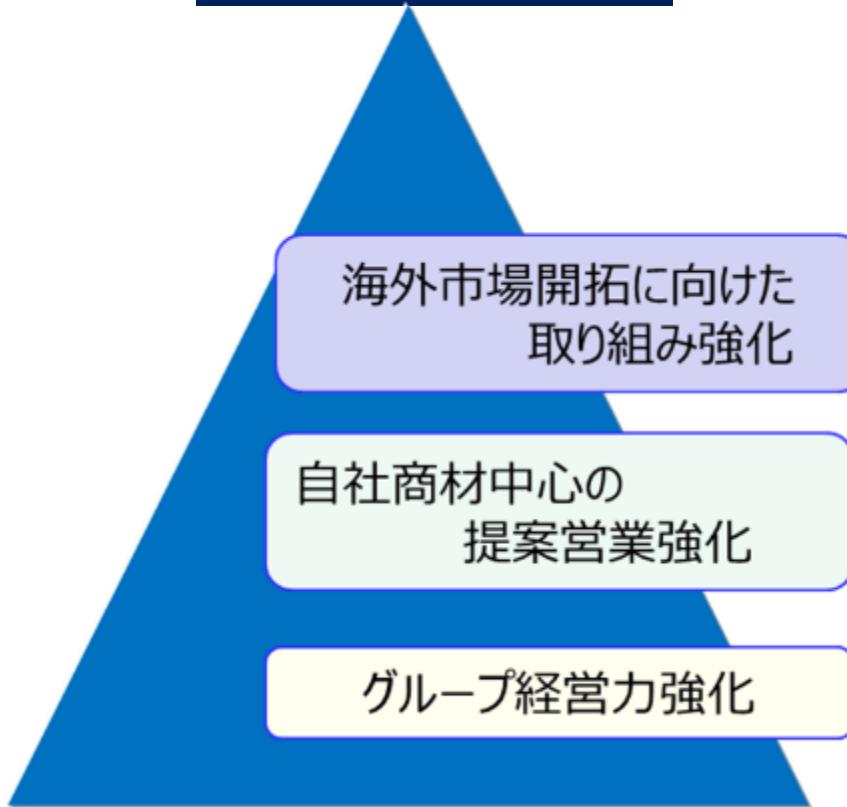


100年企業に向けた課題認識

- ✓ 低い海外売上比率 (17/3期 : 0.5%)
- ✓ オリジナル自社製品の開発余力の低下
- ✓ 人財育成

営業利益拡大と利益率向上の両立追求は不变

収益拡大基本戦略



今期の重点施策

- ✓ 中国生産拠点の最速整備
- ✓ 海外プロモーション強化

- ✓ 開発戦略室新設で
提案営業のサポート強化

- ✓ 経営企画室新設で
連結経営力の強化

焙焼製品新工場稼働

焙焼製品とは

当社では、カラメル色素製造で培った糖類の加熱技術をプリンソースに代表されるデザート向け商材などに応用した製品群の総称を焙焼製品としています。用途に応じて液状製品と固体製品に大別されます。



焙焼製品新工場稼働

デザートやアイスクリームのトッピング用途に需要が拡大している固体製品(キャンディー・チップ)の増産対応と生産性向上を目指し、焙焼製品新工場を建設。



(2017年4月竣工)

龍和食品を子会社化

龍和食品

従前は、持分法適用会社で日本向け乾燥野菜の製造委託先

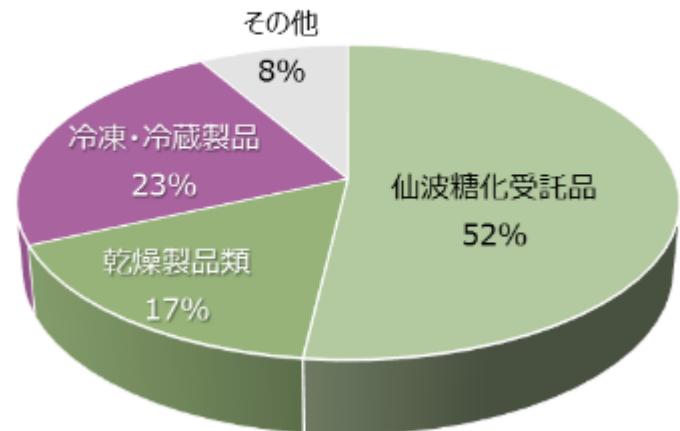
- ✓ 海外生産拠点の拡充及びコスト削減
- ✓ 中国市場の開拓強化
- ✓ 原料調達ネットワークの強化



中国市場で
仙波糖化ビジネスモデルの遂行



2016/12期の龍和食品売上構成
(売上高 116.6百万元≈20億円)



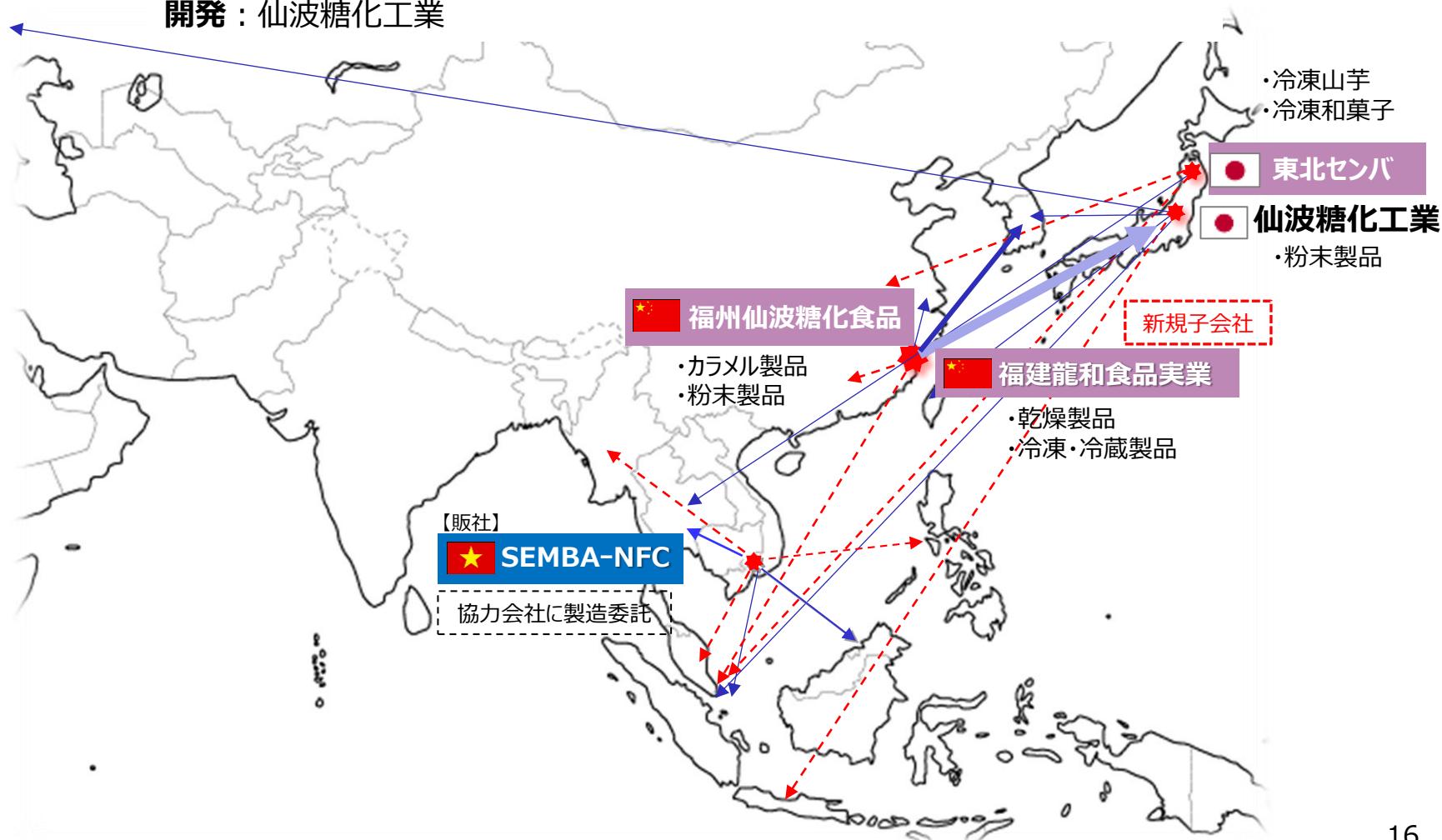
海外戦略

日・中・ベトナム3拠点を軸に海外市場の開拓を推進

製造：福州仙波、**龍和食品**、ベトナム（協力会社）、仙波糖化工業、東北センバ

販売：福州仙波、**龍和食品**、SEMBA-NFC、海外事業部

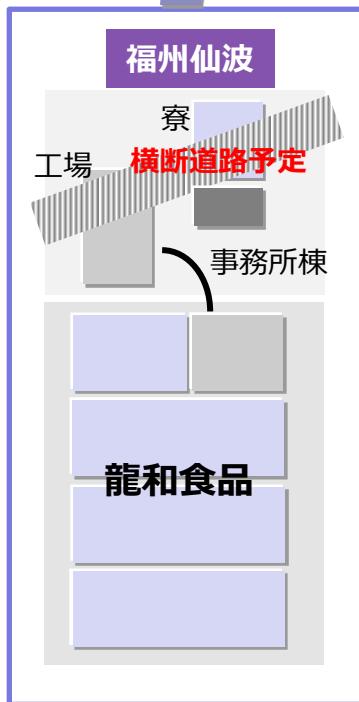
開発：仙波糖化工業



工場移転対応

- ①工場横断道路計画⇒福州仙波設備を龍和食品(当時関連会社)とベトナムの取引先に移管(製造委託)
- ②グループ製造拠点エリアの商業地区への転換を公表(連江县)
- ③当社グループの最適生産体制構築に向けて新工場移転計画開始。
- ④龍和食品の子会社化で当社主導の新工場建設へ。

現在の工場立地エリアは工業地区から商業地区へ



工場移転予定地

現在地：福州長樂國際空港から車で約1時間
移転予定地：現在地から北へ 10 km弱



新工場

福州仙波
&
龍和食品

共同で当社グループの
最適生産体制構築

稼働予定は
18年末頃

開発戦略

和風とハラールがキーワード

ハラール認証取得

粉末茶

- ・粉末茶
- ・抹茶ラテ



カラメル製品

- ・着色用カラメル
- ・カラメルシラップ
- ・カラメルクラッショなど

コーティング焙焼品の
品揃え強化

カラメルシラップを固型化した
キャンディーチップの表面を
加工し、溶け難くした製品。
アイスクリーム向けなどに販売。



ハラール認証申請準備中

冷凍山芋



常温流通対応品の開発強化

冷凍和菓子



販売戦略

パートナーと共同での市場開拓

	海外プロモーション活動	展示品など
2015	ミラノ万博	ラテ茶など
	Fi ASIA 2015 (タイ)	アジアの食材見本市視察
2016	FHA (シンガポール) *1	冷凍山芋、冷凍和菓子、カラメルシラップ
	Thaifex (タイ) *2	冷凍山芋、冷凍和菓子、カラメルシラップ、インスタント茶、抹茶ラテ
	Food Japan (シンガポール) *3	冷凍山芋、冷凍和菓子、カラメルシラップ、インスタント茶
2017	タイの代理店主催の商談会	抹茶ラテ、カラメルシラップ、冷凍山芋、インスタント茶
	FABEX (日本)	抹茶ラテ、カラメルシラップ等
	Thaifex (タイ) *2	冷凍和菓子、冷凍山芋、カラメルシラップ、インスタント茶、抹茶ラテ
	Vietfood & Beverage (ベトナム)*4	抹茶ラテ、カラメルシラップ、冷凍和菓子
	Fi ASIA 2017 (タイ) *5	カラメルシラップ等
2018	タイの代理店主催の商談会	抹茶ラテ、カラメルシラップ、冷凍山芋、インスタント茶

*1) FHA (シンガポール最大の食品総合展示会) *2) Thaifex (タイ最大の食品総合展示会) *3) Food Japan (日本食展示会)

*4) Vietfood & Beverage AND ProPack (ベトナム南部最大の食品展示会) *5) Fi ASIA (タイ) (アジア最大級の食品原材料の展示会)

Vietfood &Beverage AND ProPack 2017

(ホーチミン市 : 8/9~8/12)



当社グループのブース



冷凍和菓子とラテ茶



試食で好評のラテ茶とドームケーキ



冷凍山芋

海外市場での納入実績

取引継続と点を面に広げられるかがポイント

国名	製品	向け先
中国	どら焼き カラメルシラップ	リテール 食品メーカー
シンガポール	どら焼き、 カラメルシラップ、カラメルクラッシュ 抹茶ラテ	日本食レストラン 食品メーカー OEM商材
タイ	冷凍山芋、 カラメルシラップ、カラメルクラッシュ 日本製のインスタント茶 抹茶ラテ (SEMBA-NFCブランド品)	日本食レストラン、リテール 食品メーカー 日本食レストラン、リテール 日本食レストラン、リテール
ベトナム	カラメルシラップ、カラメルクラッシュ 抹茶ラテ (SEMBA-NFCブランド品)	カフェ、日本食レストラン リテール
マレーシア、ブルネイ	抹茶ラテ	OEM商材
スペイン	粉末醤油	
韓国	粉末茶	現地の食品メーカー

III. 業績予想と株主還元

- ✓ 8.6%增收、36.8%営業増益。
- ✓ カラメル製品、粉末茶拡販に加え、健康食品の受注が好調

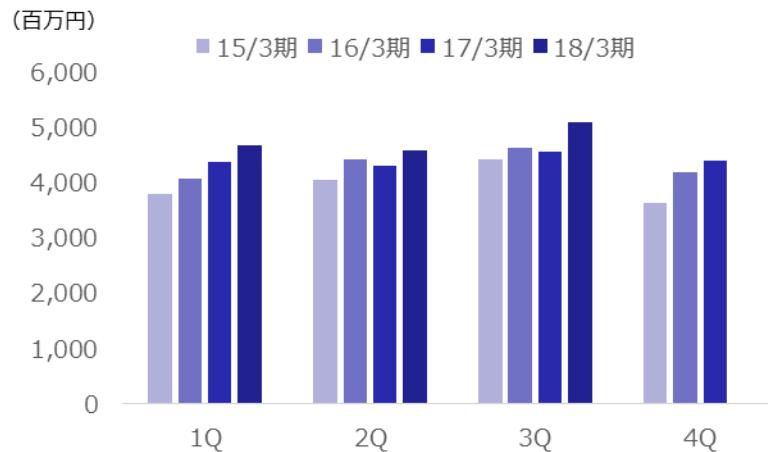
(単位：百万円、円)

	2017/3期		2018/3期	
	1-3Q	前同比伸び率	1-3Q	前同比伸び率
売上高	13,244	+0.9%	14,359	+8.6%
営業利益	565	+0.9%	773	+36.8%
経常利益	582	+8.6%	732	+25.7%
四半期純利益	399	+8.8%	549	+37.5%
一株純利益	35.10	-	48.26	-

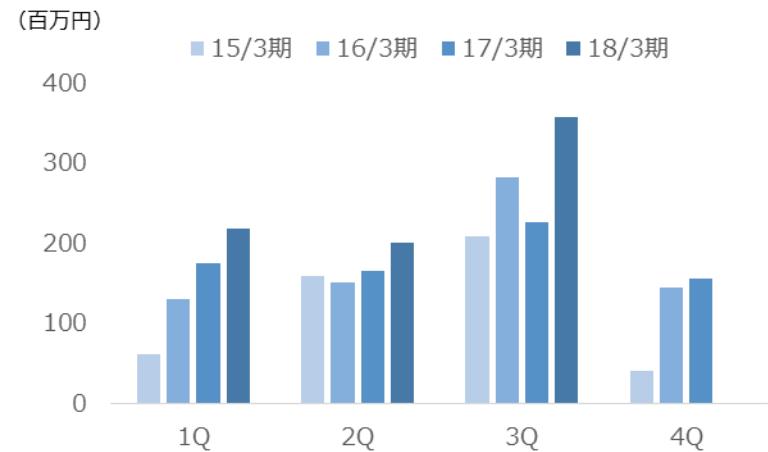
四半期業績推移

【2018/期第3四半期実績】

四半期売上高推移



四半期営業利益推移



(単位:百万円)

	2016/3期				2017/3期				2018/3期		
	1Q	2Q	3Q	4Q	1Q	2Q	3Q	4Q	1Q	2Q	3Q
売上高	4,064	4,415	4,626	4,190	4,371	4,303	4,549	4,400	4,665	4,594	5,100
カラメル製品	769	841	877	782	818	866	895	776	892	883	966
乾燥製品類	1,354	1,499	1,545	1,402	1,359	1,374	1,512	1,465	1,469	1,468	1,661
組立製品類	1,037	1,108	1,351	1,249	1,207	1,092	1,241	1,393	1,255	1,241	1,578
冷凍製品	579	644	477	453	647	666	534	467	692	735	552
その他	322	323	377	304	338	305	369	297	355	268	344
営業利益	129	150	281	144	174	165	226	155	217	200	357

2018/3期通期業績予想

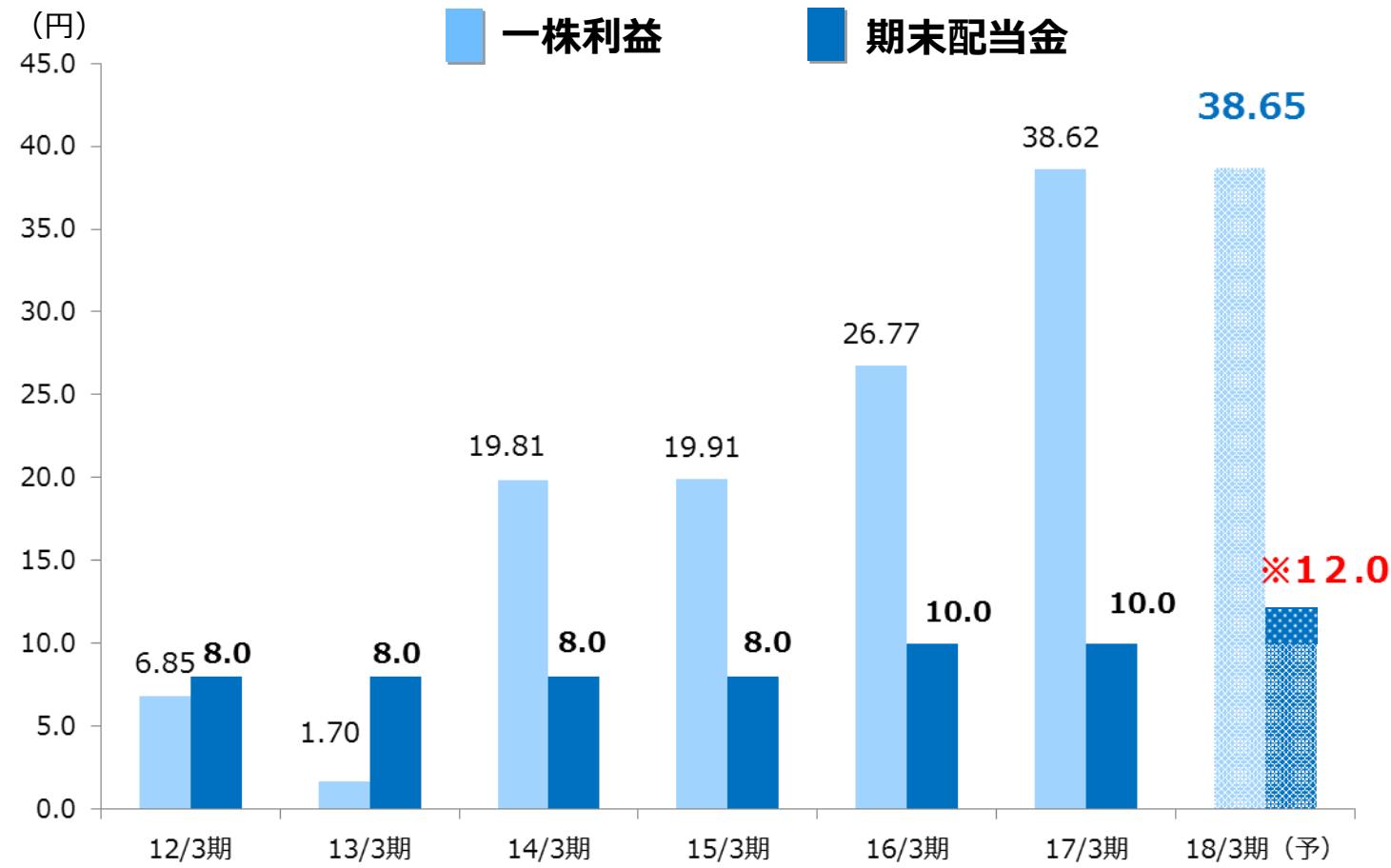
連結売上高、連結営業利益とも過去最高を更新の予想



(注) 連結決算開始は2009／3期

株主還元（配当金）

18/3期の一株配当金は2円増配の12円



※ 2018年3月16日に配当予想の修正をリリース

株主還元（株主優待）

対象となる株主様

9月30日現在、**5単元（500株）以上保有** の株主様が対象。

株主優待の内容

3年未満保有の株主様

自社製品 **3,000円相当**

3年以上保有の株主様

自社製品 **5,000円相当**

2017年度の優待品 **5,000円相当**



(参考資料)

沿革

- 1946年 10月 栃木県真岡市に創業、カラメルの製造販売開始。
- 1963年 5月 スプレー・ドライヤーを新設し、粉末食品の生産開始。
- 1967年 7月 茨城県水戸市に工場を新設。
- 1971年 11月 真岡工業団地に真岡第二工場を新設。
- 1972年 5月 太陽食品包装株式会社設立。(現:仙波包装株式会社)
- 1974年 3月 真岡第二工場の第2期増設完了。フリーズ・ドライ製品の生産開始。
- 1977年 9月 本社工場に造粒設備を新設。
- 1979年 9月 スプレー・ドライヤー及び造粒設備増強のため真岡第三工場を新設。
- 1988年 9月 水戸工場を真岡第三工場へ移転。
- 1990年 7月 株式会社東北センバを設立し、冷凍山芋の生産開始。
- 1991年 1月 福建龍和食品実業有限公司を共同で設立。
- 1994年 11月 資本金13億4千50万円に増資。日本証券業協会に株式を店頭登録。
- 2001年 8月 資本金15億50万円に増資。
- 2003年 11月 福州仙波食品有限公司(現:福州仙波糖化食品有限公司)を設立。
- 2006年 4月 真岡第二工場に昆布エキス製造工場を新設。
- 2006年 9月 真岡第二工場に粉末茶製造工場を新設。
- 2007年 4月 冷凍和菓子の生産開始。
- 2007年 8月 真岡第二工場に鰹節エキス調味料設備を新設。
- 2011年 5月 真岡第三工場スプレー・ドライヤーS&B
- 2012年 11月 株式会社東北センバ大館新工場稼働。
- 2016年 10月 SEMBA-NFC設立。
- 2017年 4月 真岡第二工場焙焼製品新工場稼働。
- 2018年 2月 福建龍和食品実業有限公司を子会社化。

開発戦略室

当社オリジナルの開発テーマの創生

- ✓開発案件のスクリーニングとP D C Aサイクルの強化
- ✓顧客ニーズの収集強化
- ✓資材部と連携した原料の見直し

ニッチ市場向けで+アルファを追求

自社商材開発

焙焼技術活用

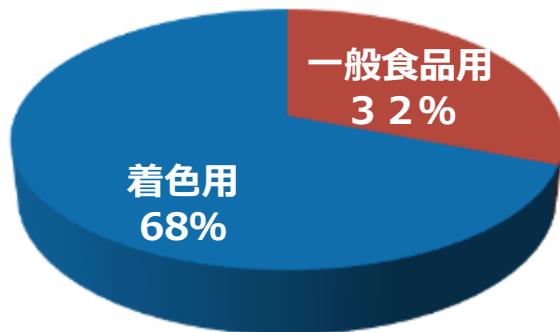
カラメル化反応+メイラード反応 +αの追求

粉末自社商材の拡充



- 創業商材。国内シェアはトップ。
- 高付加価値のデザート・シラップ向け新製品開発に注力。

用途別カラメル製品売上構成



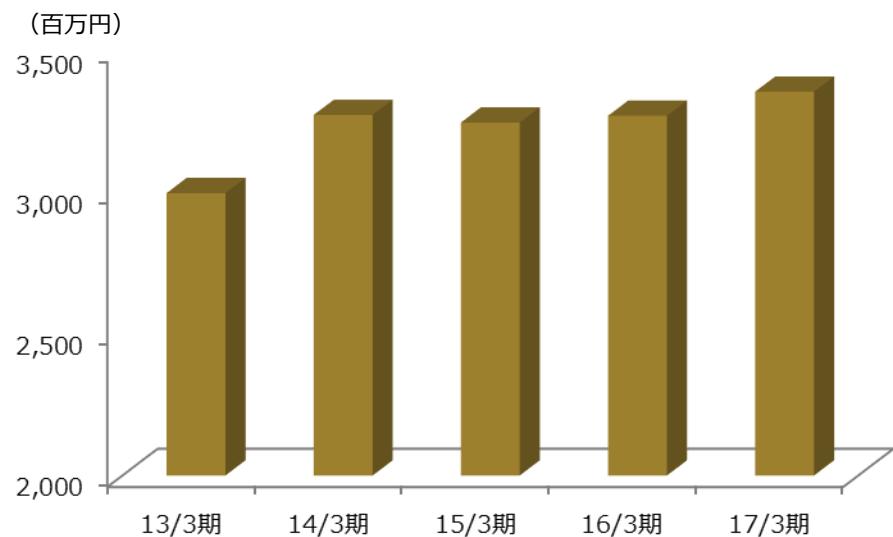
一般食品用

プリン等のデザート向けやコク味調味料向けが主力。
バウムクーヘンやクリームブリュレ等の高級洋菓子
向け需要が拡大。

着色用

清涼飲料やアルコール飲料、ソース、カレー等

カラメル製品売上推移



ポイント

製造は、原料・ニーズで乾燥技術を使い分け

スプレードライ（S D）



「スプレードライ」は、液状化した原料を加熱空気で瞬間に粉末化する技術。熱変性を受けにくいため、特に熱に影響されやすい食品に有効で風味を生かします。乾燥工程が短く、大量生産に威力を発揮し、高品質で安定供給が可能。

フリーズドライ（F D）



「フリーズドライ」は、凍結させた原料を真空状態のもと、低温で乾燥させる技術。素材の色、味、香り、栄養を損なうことなく乾燥可能。水またはお湯を加えるだけで元の食品に復元できるという特長を持ち、保存性や簡便性に加えて、機能性の高い乾燥方法です。

ドラムドライ（D D）



「ドラムドライ」は、加熱した回転ドラム上に液状化した原料を薄く塗り、乾燥させる技術。高粘性原料の乾燥に威力を発揮し、製品はフレーク状、粉末状が可能。同時にロースト風味をつけることもできます。

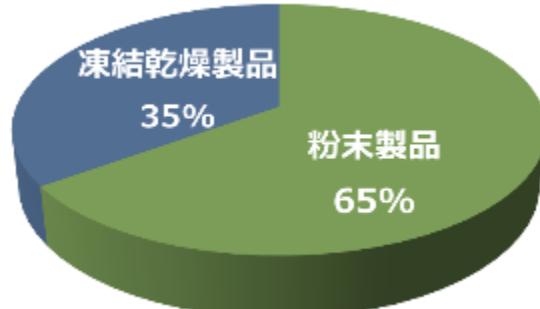
エアードライ（A D）



「エアードライ」は、熱風を供給し乾燥させる技術。素材のシュリンク現象を利用して、カール化や味の濃縮などで思いがけない食感や復元性をもたらします。

【事業概要】 【乾燥製品類事業】

- 売上高の約80%は食品メーカー向け。
- 粉末茶は業務用で業界第2位。
- 粉末製品、凍結乾燥（F D）製品ともに自社商材開発を強化。



自社商材群

粉末山芋

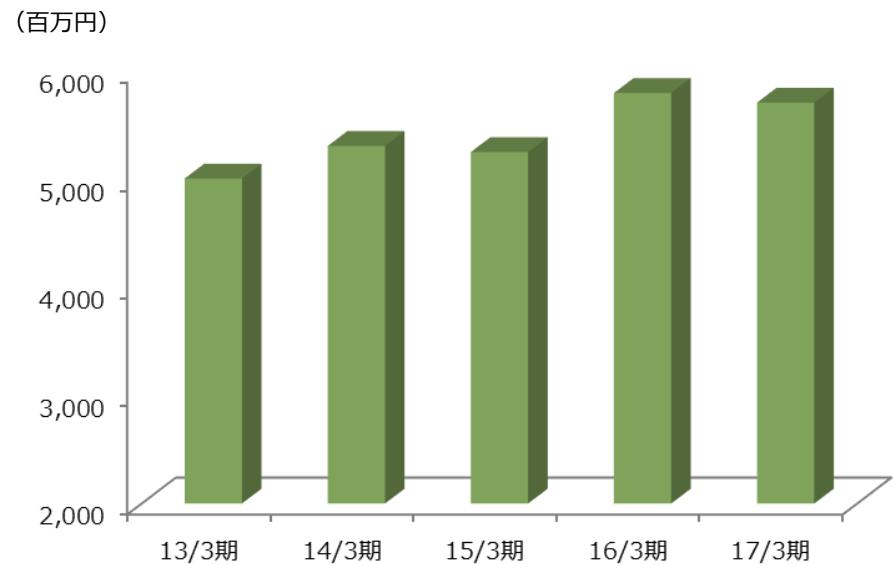
お粥生活シリーズ

粉末茶シリーズ
(日本茶、紅茶、健康茶)

鰹エキス

昆布エキス

乾燥製品類売上推移



【事業概要】 【冷凍製品事業】

- 冷凍和菓子は、メディケア向け市場を開拓。
- 冷凍山芋は、コンビニ向け開拓や新メニュー提案で販売強化。

冷凍和菓子

- ・業務用として、約50種類を販売
- ・一部は消費者向け販売。

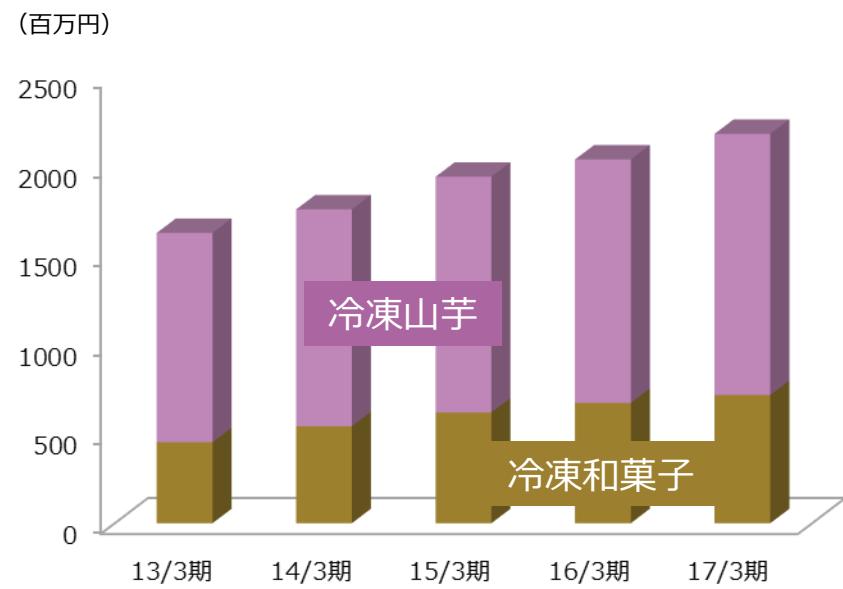


冷凍山芋

【一部は消費者向け販売】



冷凍製品売上高推移



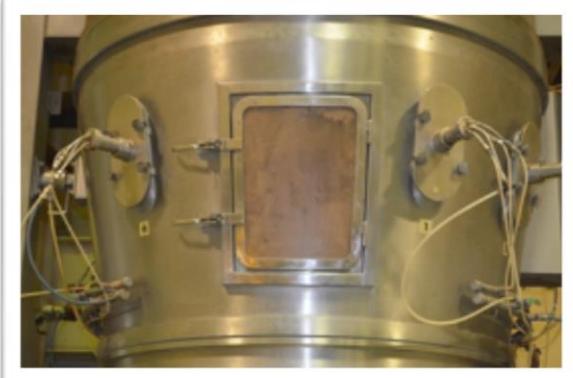
ポイント

組立製品（造粒製品・ブレンド製品）製造は、
「もう少しサッパリと」とか「もう少し甘く」などの
お客様のニーズに応える**レシピ力**

造粒とは

流動層造粒装置を用い、粉末食品の
「溶けにくい」、「流動性が悪い」、
「吸湿性が強い」等の欠点を改善し、
より使い易い最終商品へ仕上げる。

流動層造粒装置

**ブレンドとは**

円錐状ブレンダーを用い、各種原料を
混合し、原料の持ち味を活かした粉末状
調味料やインスタント食品を製造。

円錐状ブレンダー



造粒製品

スープ類、粉末スポーツ 飲料、
ココア、調味料、健康食品等



ブレンド製品

小麦粉ミックス、唐揚粉、みそ汁
ソース、調味料、粉末エキス等

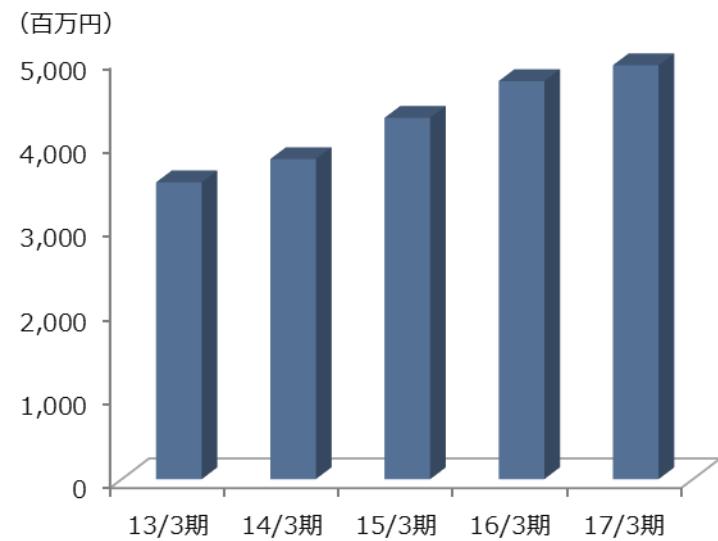


健康食品関連の売上構成

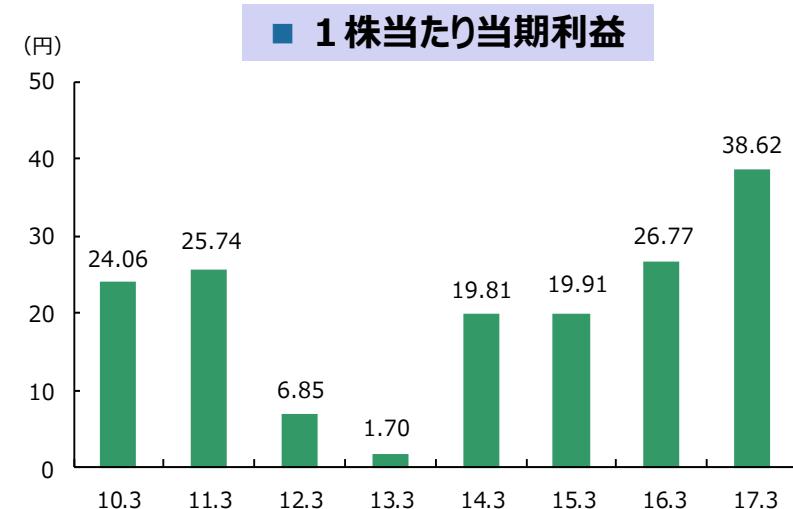
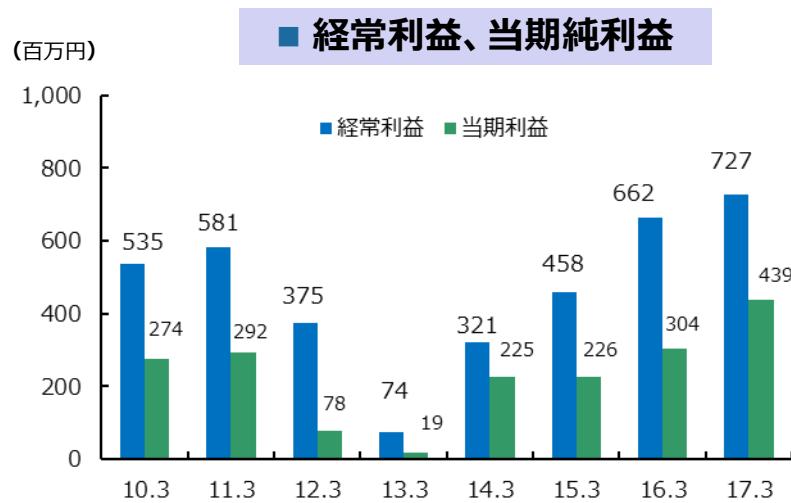
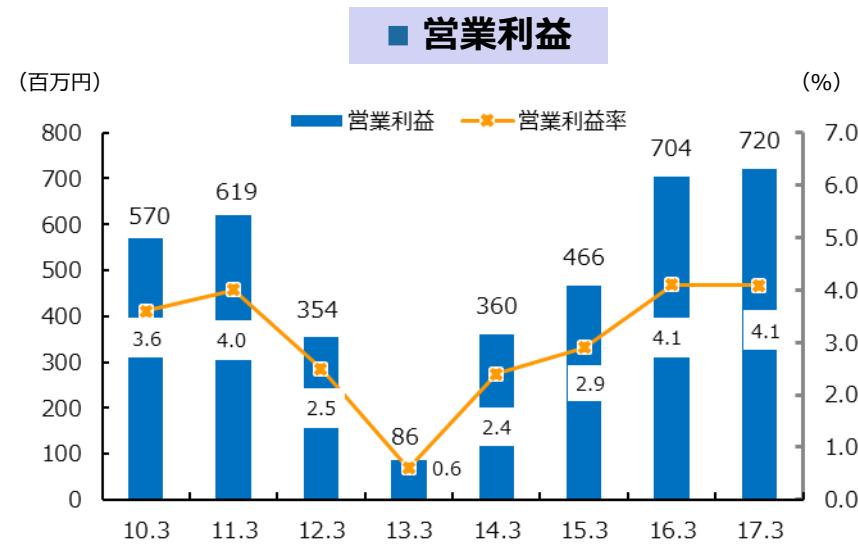


- ✓ ブレンド製品は、顧客ニーズに応える**レシピ力に強み**。
- ✓ 造粒製品は、受託商材のウェート高く、収益変動大。
- ✓ “溶け易く”などのキーワードで**提案営業を強化**。
- ✓ 現在は、**健康食品関連製品が牽引**。

組立製品類売上推移



主要財務データ



〈お問い合わせ先〉
仙波糖化工業株式会社
総務部 IR担当

TEL: 0285-82-2171

FAX: 0285-84-3283

E-Mail : ir@sembatohka.co.jp

当社IRサイトもご覧ください。 <http://www.sembatohka.co.jp/>

本資料には当社の計画、見通し、経営戦略および経営方針に基づいた「将来予測に関する記載」が含まれております。この「将来予測に関する記載」には発表日時点までに入手可能な情報に基づいた経営判断や前提が述べられております。そのため諸与件の変化により、実際の業績は「将来予測に関する記載」とは異なる結果となる可能性があります。従って本資料における業績予想などの「将来予測に関する記載」が将来に亘って正確であることを保証するものではないことを、ご了解いただきますようお願い致します。なお、掲載内容について当社はあらゆる面から細心の注意を払っておりますが、それらには誤りやタイプミス等が含まれる可能性があります。

