



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9月

目次

I . 会社概要	P 2
II . 還元原資の最大化に向けて	P10
III . 業績予想と株主還元	P22
(参考資料)	P27

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 (2018年3月末現在)
売上高	186億75百万円 (2018年3月期)
発行済株式数	11,400 (千株)
従業員数	526名 (連結) (2018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…



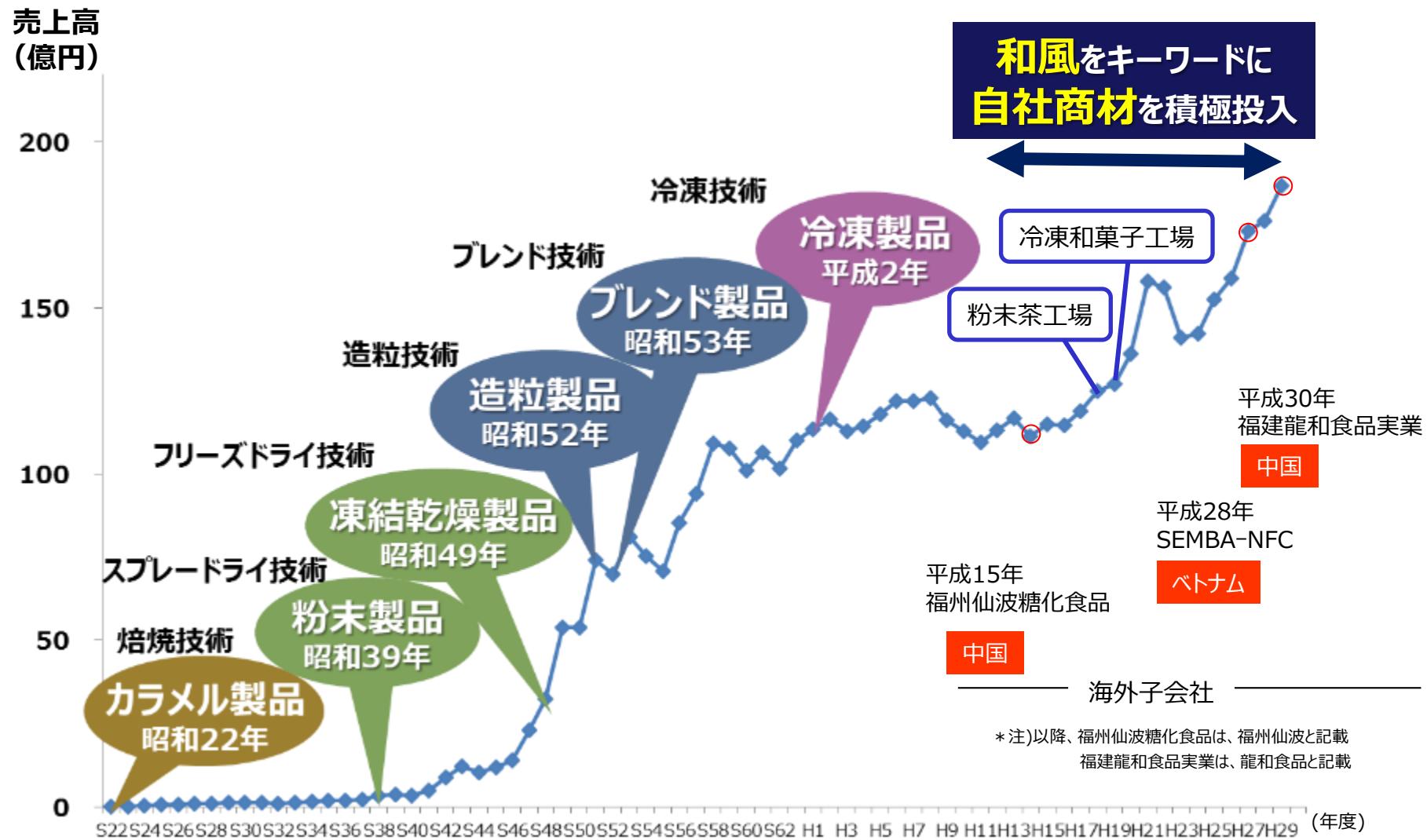
- とろろそば にも…



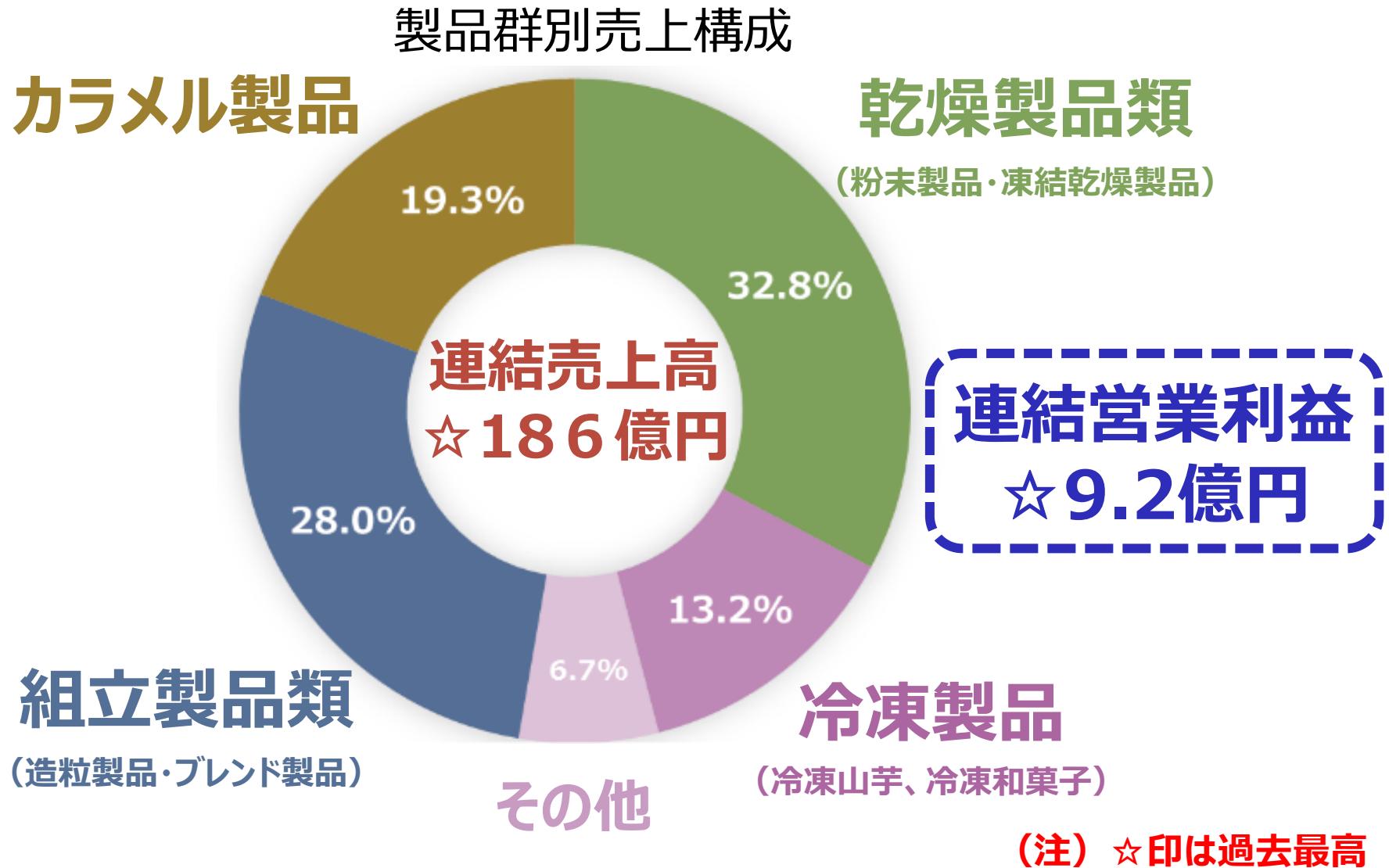
食品メーカー・消費者向け**自社商材**及び**受託商材**の製造・販売

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



収益概況（2018/3期）

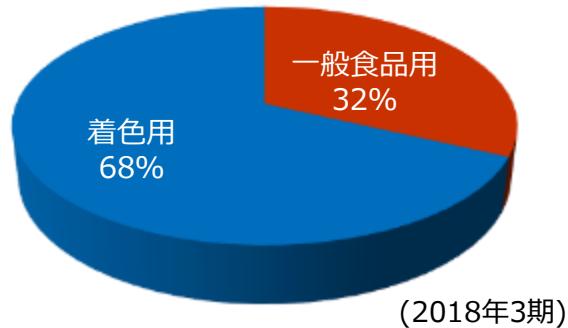


当社製品群の特徴

【カラメル製品】

自社商材

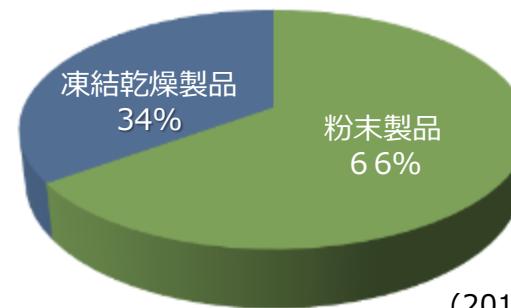
- ・国内シェアトップ
- ・デザート・シラップ向け製品に強み



【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

聖 シリーズ 【煎茶】【ほうじ茶】



稀 シリーズ 【煎茶】【ほうじ茶】



【玄米茶】



【麦茶】



【カラメルタブレット】

【紅茶】



(デインブラ&アッサム)



(宇治抹茶ラテ)



(ほうじ茶ラテ)

【健康茶】



(ねじめびわ茶)



(プリン用)



(プリン用・ビター)

【冷凍和菓子】



(粉末山芋)



(山芋鉄板焼の素)



(冷凍山芋)

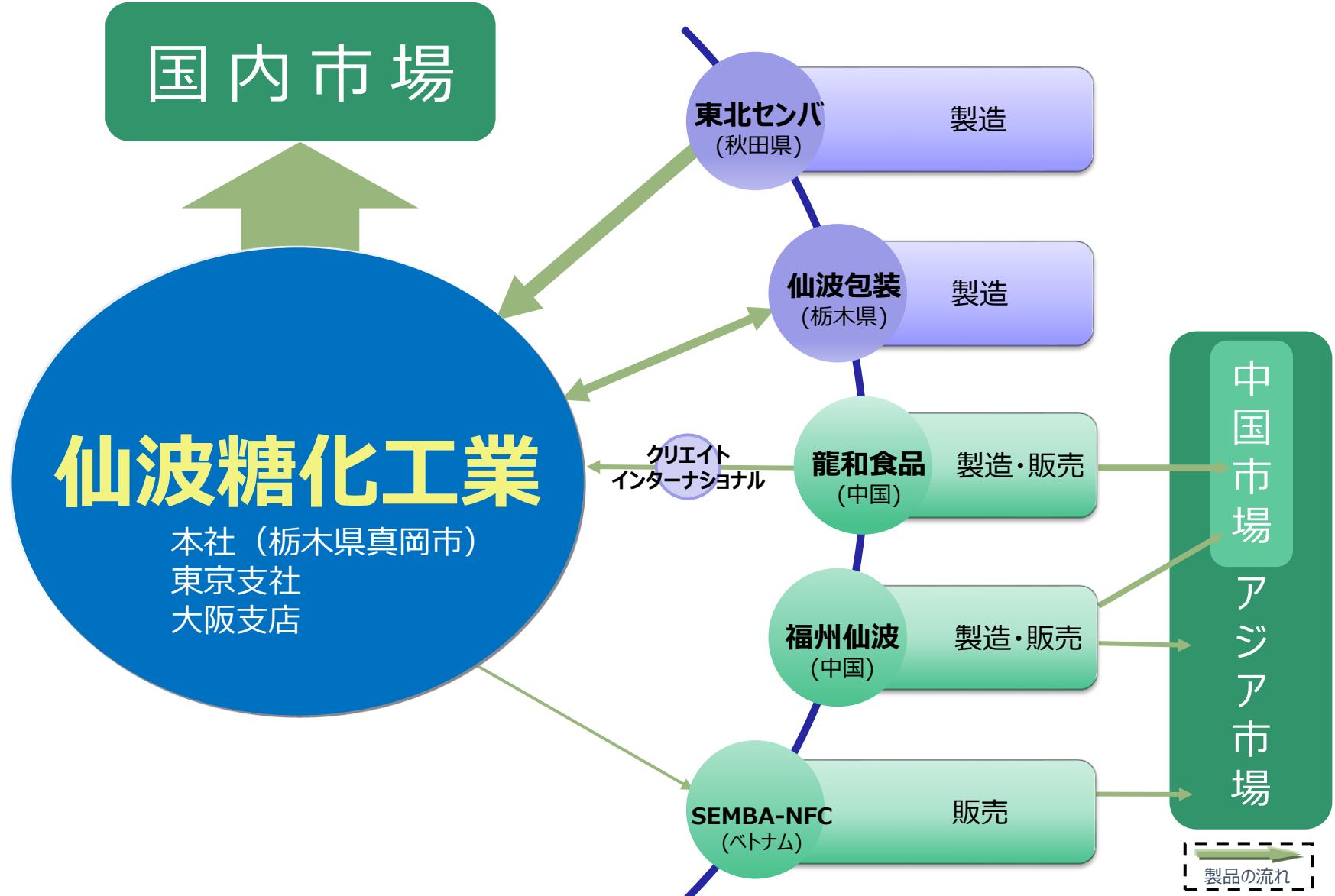


(どら焼き)



(ドームケーキ)

当社グループ



II. 還元原資の最大化に向けて

100年企業に向けた強固な基盤を構築



顧客

直接納入先に加え、
当社製品を使用した食品を
食べるすべての人

安全・安心な素材の安定供給と
レシピ力で差別化できる素材供給



株主

株主さまに加え、
潜在株主さまも

還元原資の最大化と株主還元を強化

- ◆営業利益率の向上
- ◆海外市場開拓



従業員

グループ企業も含めて
すべての従業員



モチベーションの高まる
職場環境づくりと人財育成



地域社会

地域社会への貢献

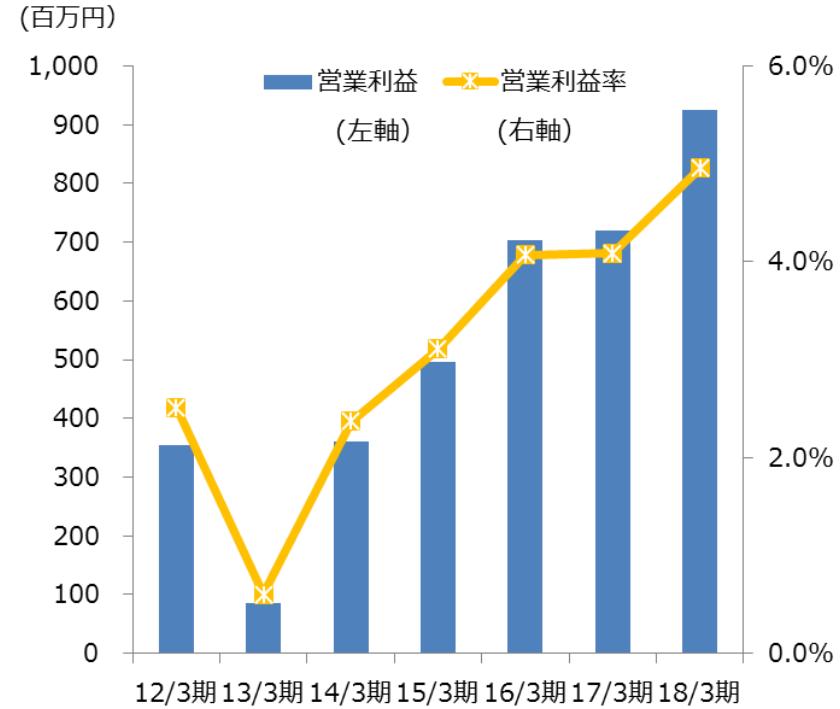
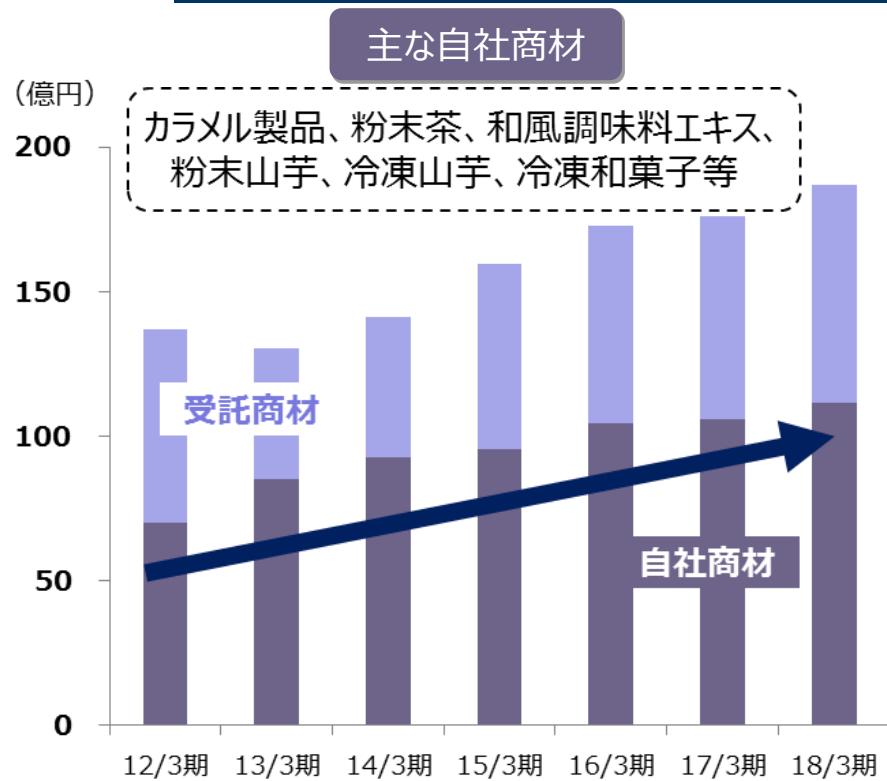
事業を通じた地域社会への貢献を実行

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

基本戦略は自社商材の拡販とグループ経営力強化



100年企業に向けた課題

- ✓ 低い海外売上比率 (18/3期: 1.4%)
- ✓ オリジナル自社製品の開発余力の低下
- ✓ 人財育成

前期の重点施策

基本戦略の継続と更なる成長に向けた布石

- ✓ 海外プロモーション強化
- ✓ 中国生産拠点の最速整備

- ✓ 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

海外売上比0.5%⇒1.4%

福建龍和食品実業の子会社化

開発案件増加

グループ最適化システム構築に
向けたプロジェクト始動

営業利益率向上と利益拡大の両立追及は不变

収益拡大基本戦略

+

構造変化への対応強化

海外市場開拓に向けた
取り組み強化

自社商材中心の
提案営業強化

グループ経営力強化

国内労働需給ひつ迫と
働き方改革対応

- ・生産自動化対応の推進強化
- ・物流改革プロジェクト推進強化

龍和食品子会社化

龍和食品概要

設立 1991年1月
 従業員数 113人 (2017/12末)
 日本向け乾燥野菜類製造を目的に共同で設立



乾燥製品類

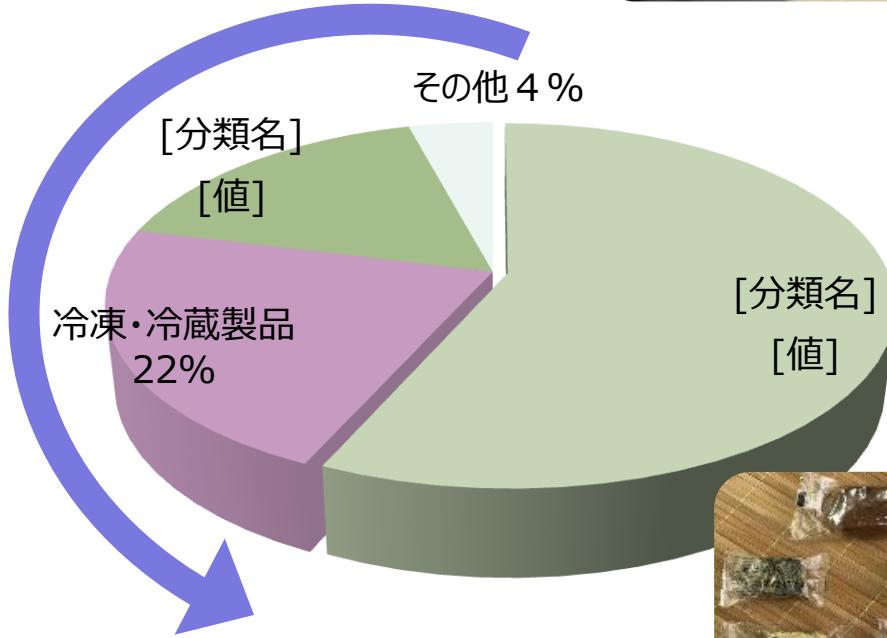


乾燥きのこ類



野菜ブロック

中国国内向け製品



売上高21.4億円

(2017/12期)

冷凍・冷蔵製品類



タピオカ



ライチゼリー



ちまき



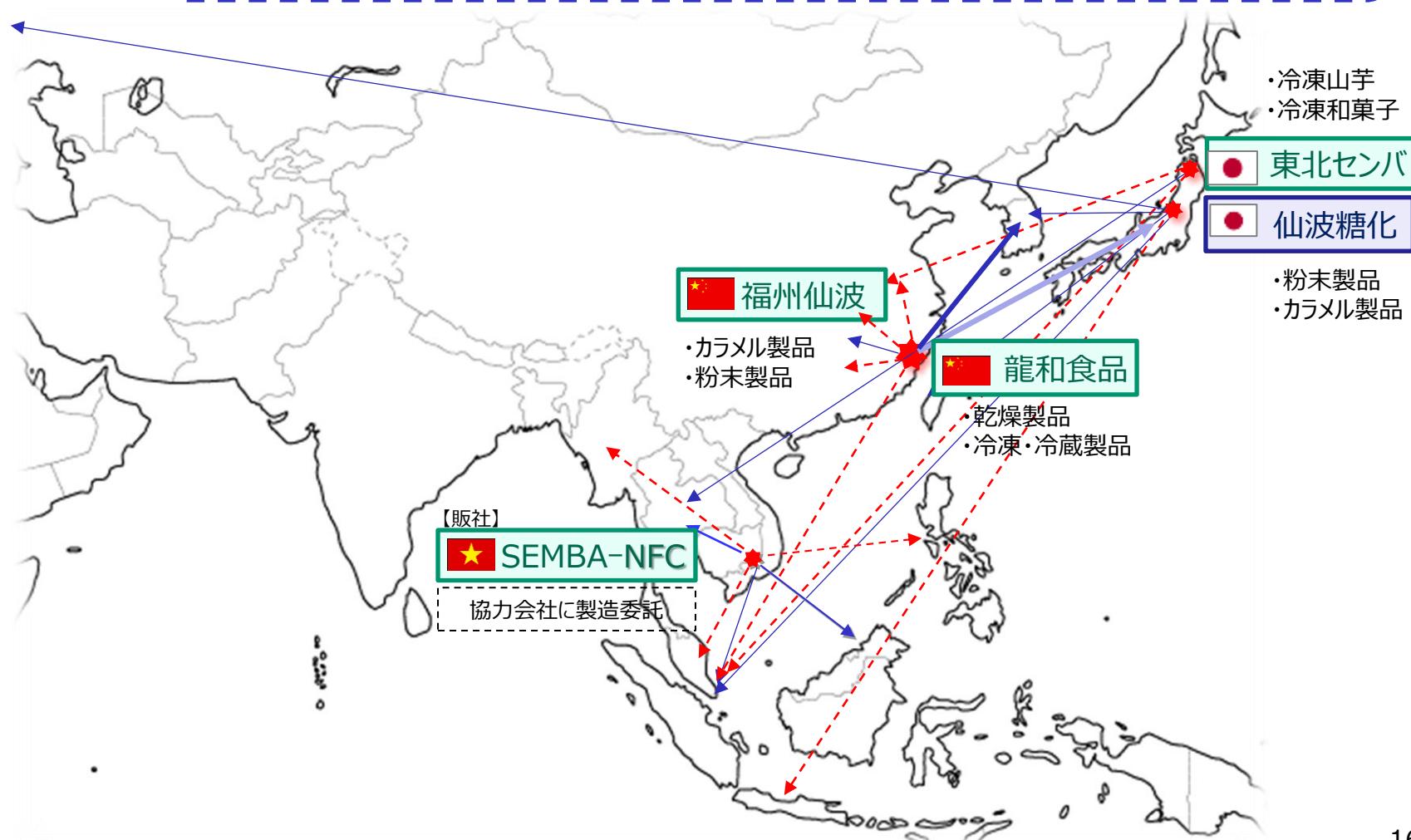
野菜ブロック類

海外戦略

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

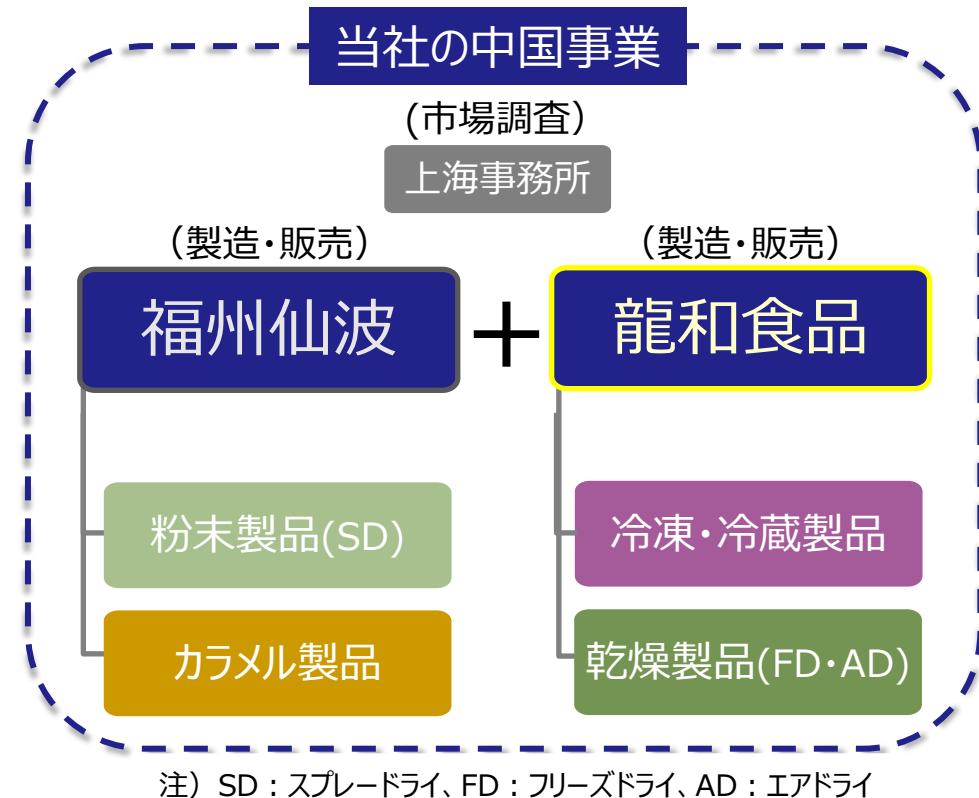
販売：福州仙波、龍和食品、SEMBA-NFC、海外事業部

開発：仙波糖化工業

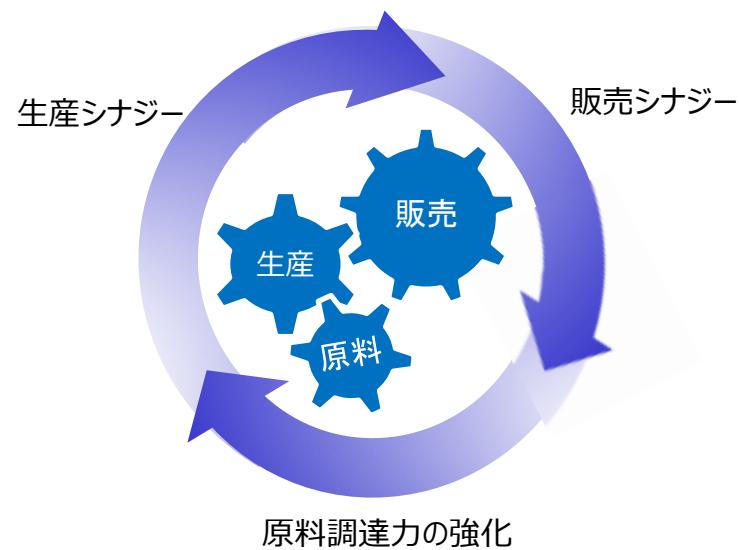


グループ力を結集し、中国事業の収益基盤を強化

- ✓ 一体運営による中国市場の開拓強化
- ✓ 原料調達ネットワークの有効活用
- ✓ 食の安全管理体制の更なる強化
- ✓ グループ力を活かした高付加価値品投入



中国市場で追求するシナジー



工場移転対応

- ①連江県が工場エリアの商業地区への転換を公表（約3年前）
- ②新工場建設地の決定（約1年半前）
- ③当社主導でグループ最適化新工場の建設を開始（半年前）



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
- ・カラメルクラッシュなど

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 Fi ASIA 2015 (タイ)	抹茶ラテなど アジアの食材見本市視察
2016	FHA (シンガポール) *1 Thaifex (タイ) *2 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 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 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 FABEX (日本) Thaifex (タイ) *2 Vietfood & Beverage (ベトナム)*4 Fi ASIA 2017 (タイ) *5	抹茶ラテ、カラメルシラップ、冷凍山芋、インスタント茶 抹茶ラテ、カラメルシラップ等 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 抹茶ラテ、カラメルシラップ、冷凍和菓子 カラメルシラップ等
2018	タイの代理店主催の商談会 FABEX (日本) 台湾商談会(秋田県主催) Japan Expo 2018 (ミャンマー)	抹茶ラテ、カラメルシラップ、冷凍山芋、インスタント茶 抹茶ラテ、フルーツラテ、カラメルシラップ等 冷凍山芋、冷凍和菓子 抹茶ラテ、フルーツラテ、冷凍和菓子等

*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)

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	商材	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) フルーツラテ (Semba-NFCブランド品)	食品メーカー 日本食レストランなど リテール
マレーシア	抹茶ラテ、カラメル製品	OEM商材
ブルネイ	抹茶ラテ	OEM商材
スペイン	粉末醤油	現地の食品メーカー
韓国	粉末茶	現地の食品メーカー
台湾	カラメルシラップ 抹茶ラテ	現地の食品メーカー OEM商材
香港	カラメルシラップ、野菜パウダー	現地の食品メーカー
ミャンマー	フルーツラテ	リテールなど



(ベトナム現地スーパーでの陳列風景)

海外売上比率

17/3期	18/3期	19/3期目標
0.5%	1.4%	5%以上

III. 業績予想と株主還元

- ✓粉末茶、カラメル製品、冷凍製品、健康食品受託が堅調
- ✓第1四半期は、ユーティリティコストや物流費上昇を
増販効果で吸収し、80%営業増益
- ✓新規連結の中国子会社が想定以上で、上期業績予想を上方修正

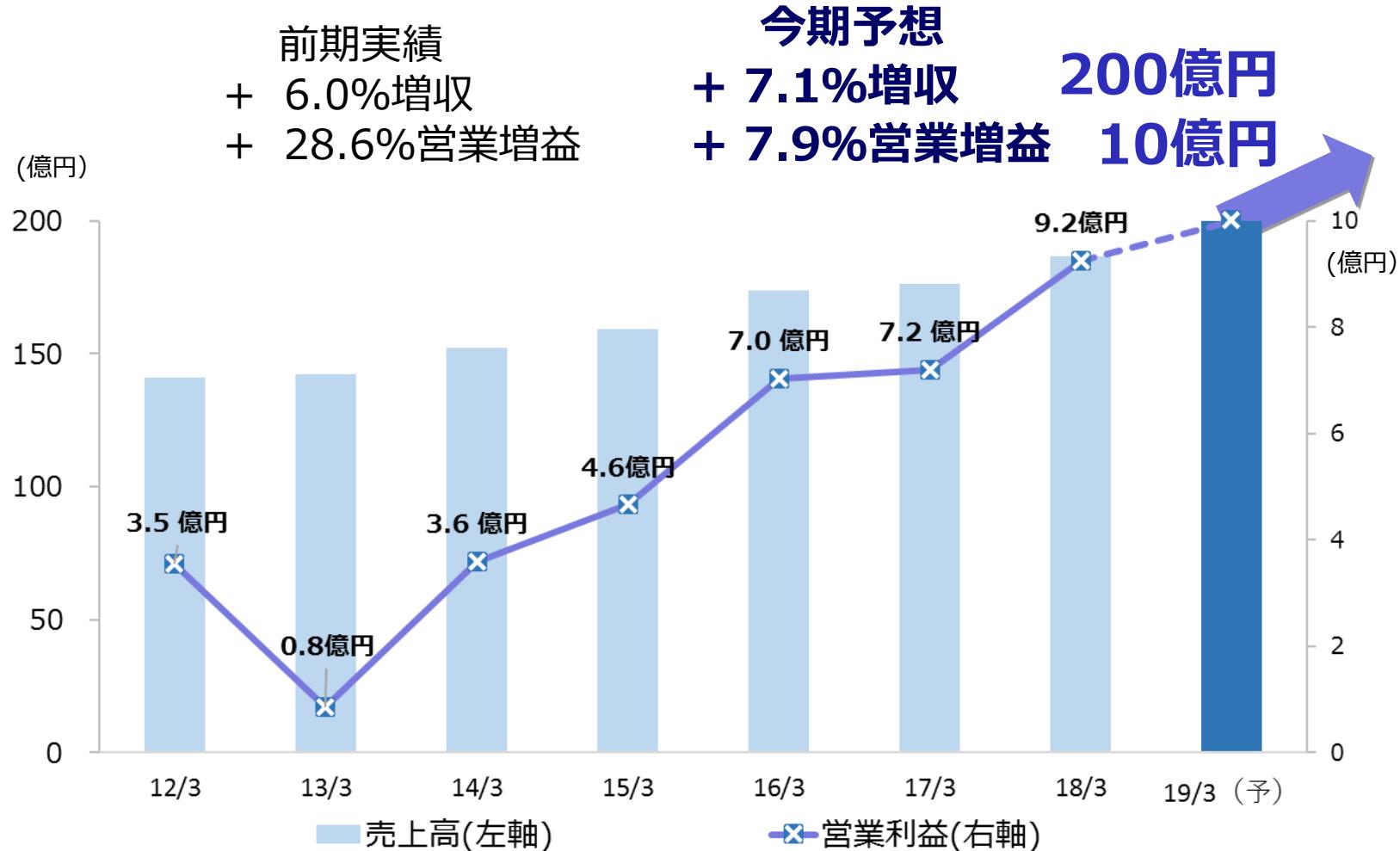
(単位：百万円、円)

	2018/3期	2019/3期		2019/3期上期		
	1Q	1Q	前同比伸び率	期初予想	修正予想	前同比伸び率
売上高	4,665	5,099	+9.3%	9,800	10,200	+10.2%
営業利益	217	391	+80.0%	480	630	+50.9%
経常利益	212	381	+79.7%	470	600	+53.3%
親会社株主に帰属する 当期純利益	128	247	+92.2%	320	390	+23.1%
一株純利益	11.30	21.72		28.11	34.21	-

2019/3期通期業績予想

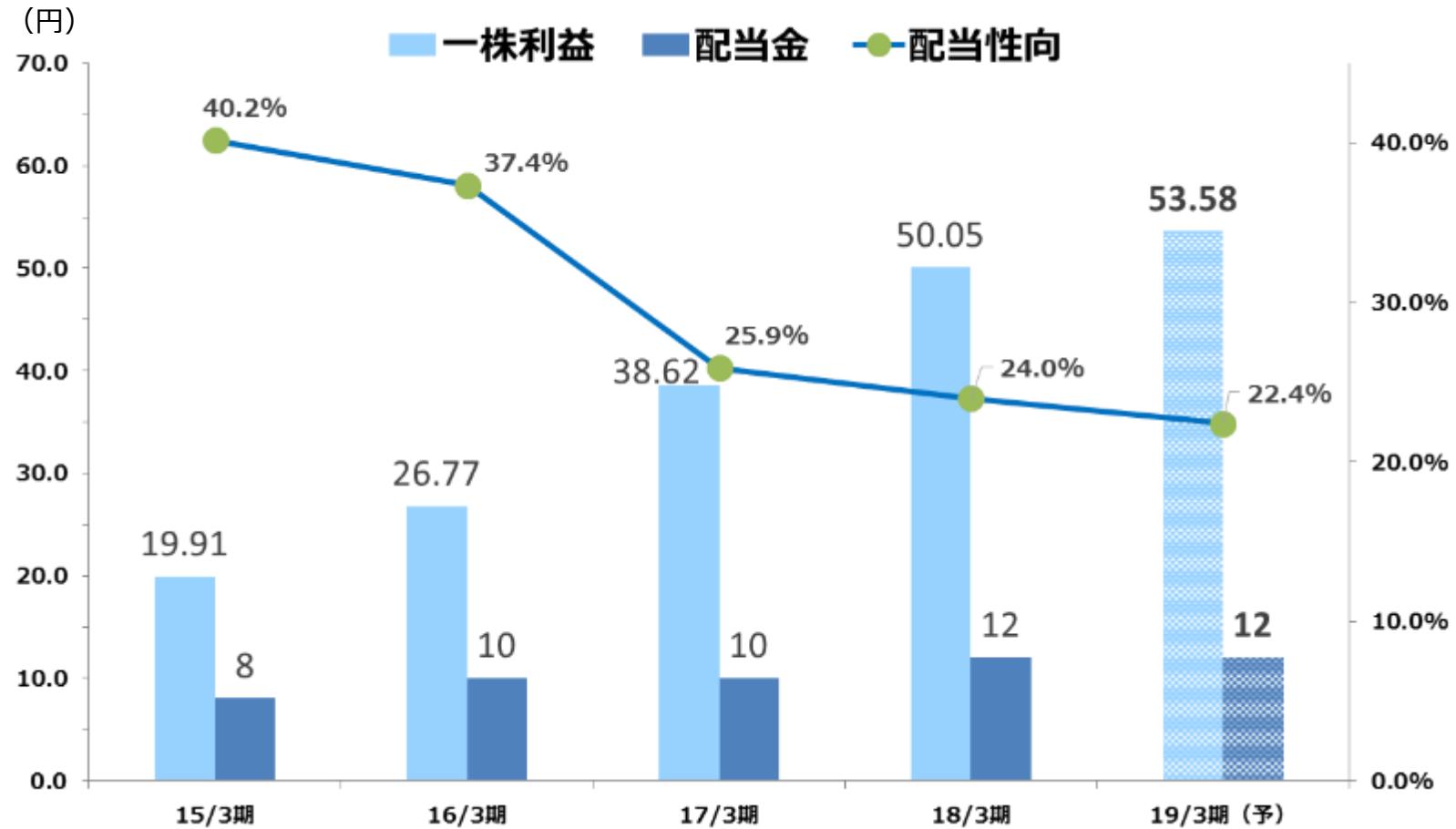
【2019/3期予想】

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

19/3期の配当金は12円/株を計画



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**



(參考資料)

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】顧客が差別化可能な新商材の開発

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



【事業概要】 【カラメル製品事業】

- ◆ 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。

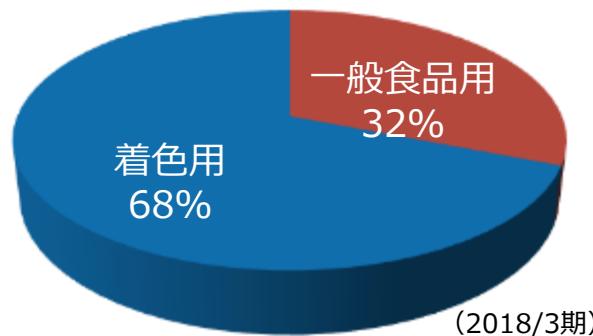
一般食品用

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。

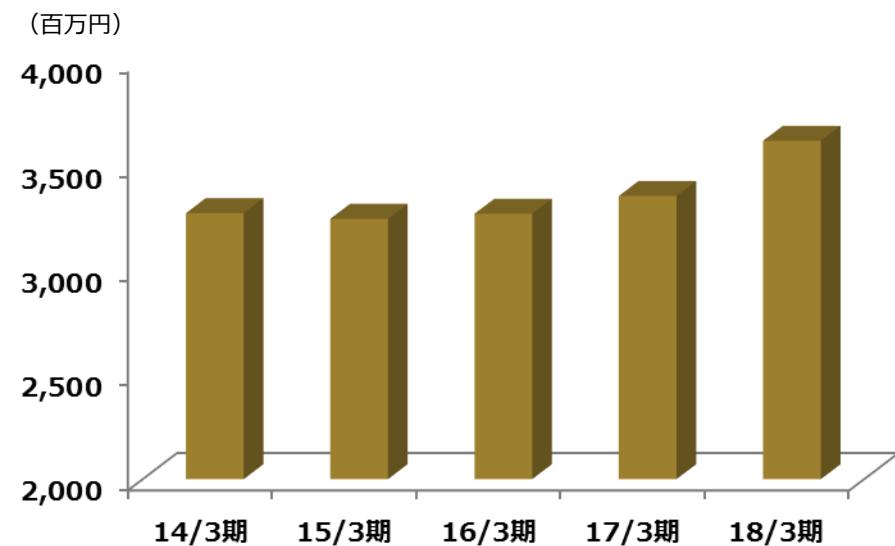
着色用

清涼飲料やアルコール飲料、ソース、カレー等

用途別カラメル製品売上構成



カラメル製品売上高推移



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)



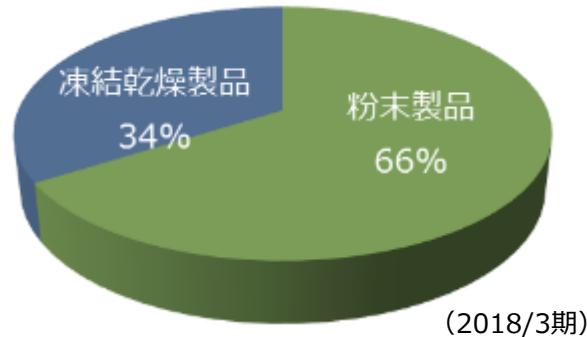
「ドラムドライ」は、加熱した回転ドラム上に液状化した原料を薄く塗り、乾燥させる技術。高粘性原料の乾燥に威力を発揮し、製品はフレーク状、粉末状が可能。同時にロースト風味をつけることもできます。

エアードライ (A D)

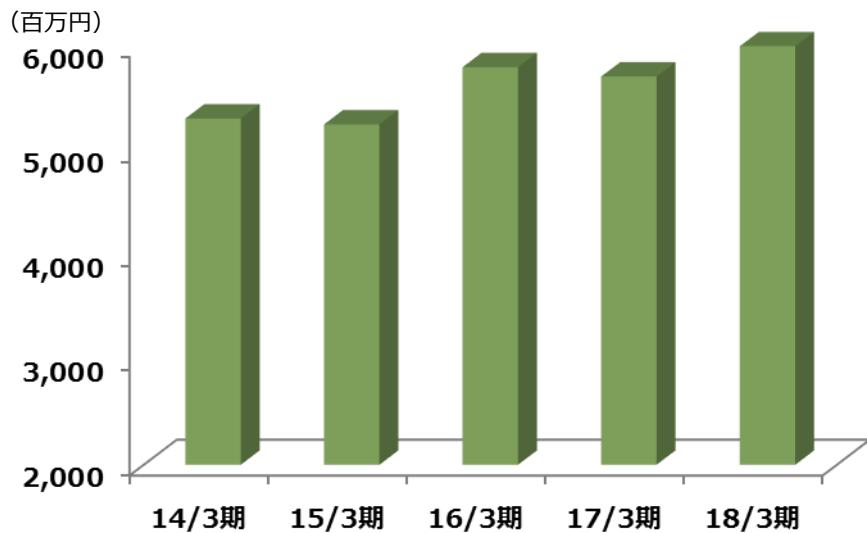


「エアードライ」は、熱風を供給し乾燥させる技術。素材のシュリンク現象を利用して、カール化や味の濃縮などで思いがけない食感や復元性をもたらします。

- ◆ 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、凍結乾燥製品ともに自社商材開発を強化。



乾燥製品類売上高推移



【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。



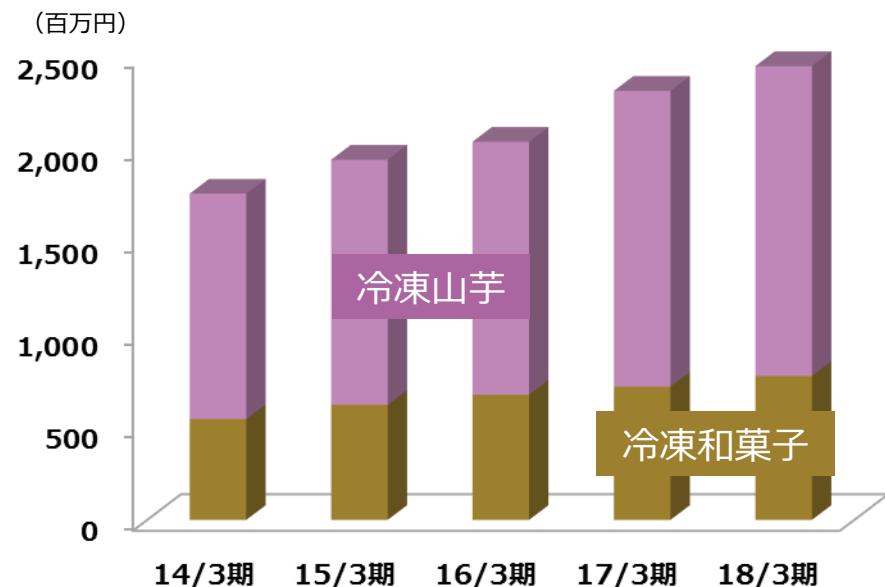
冷凍山芋



冷凍デザート



冷凍製品売上高推移



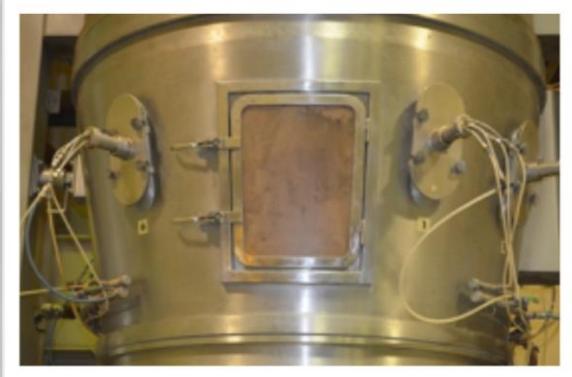
ポイント

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



【事業概要】 【組立製品類事業】

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

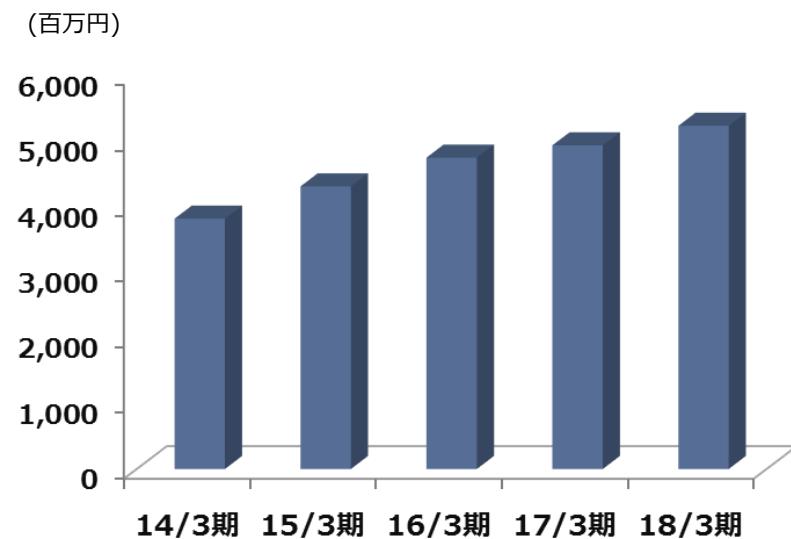


健康食品関連の売上構成



- ✓ 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、受託商材のウエート高く、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

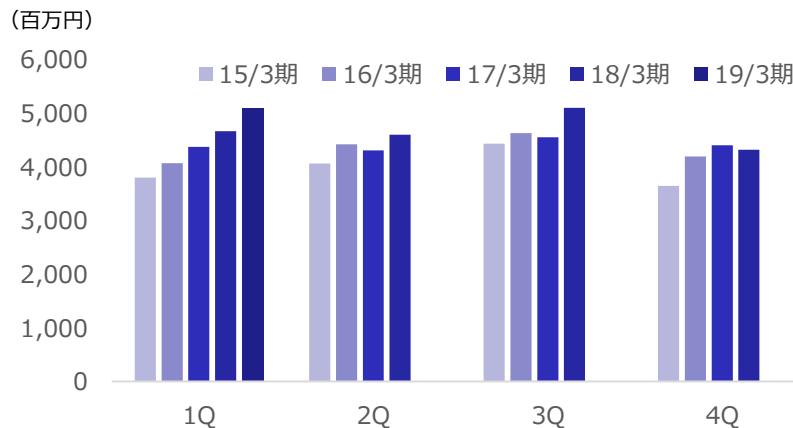
組立製品類売上高推移



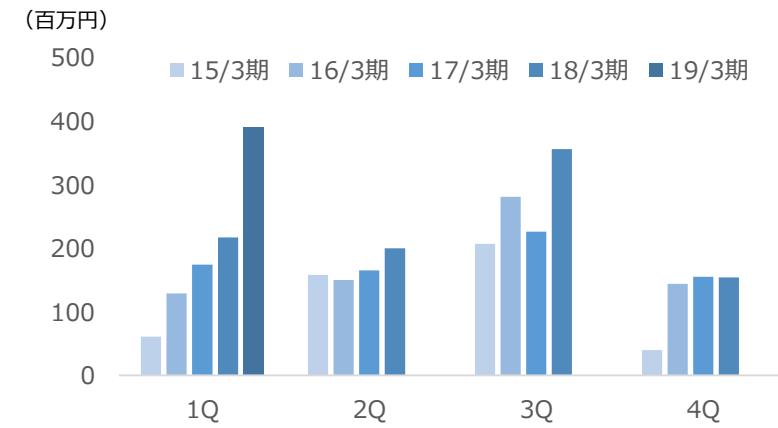
四半期業績推移

【2019/3期第1四半期実績】

四半期売上高推移



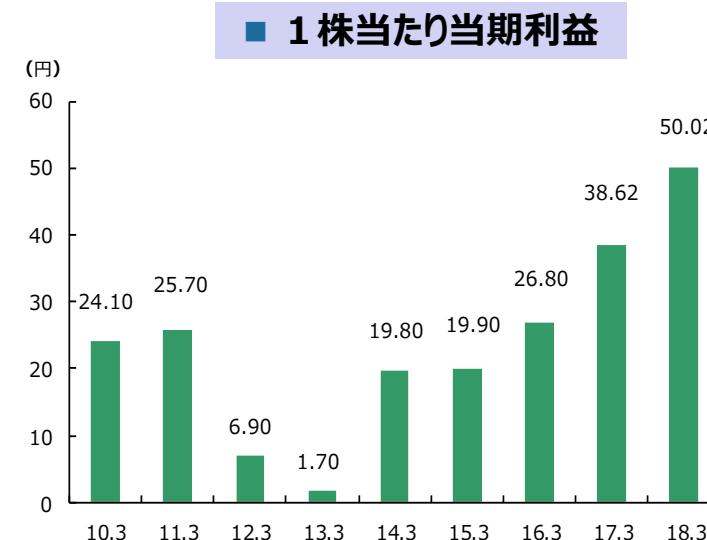
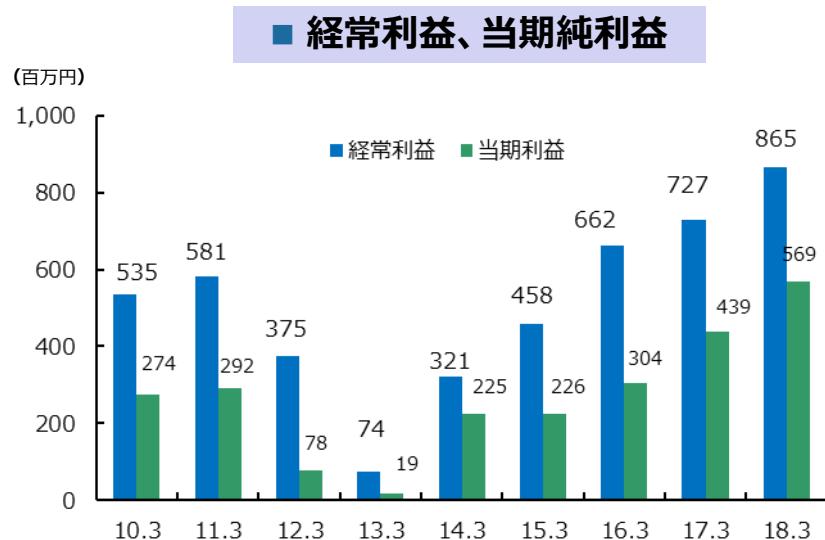
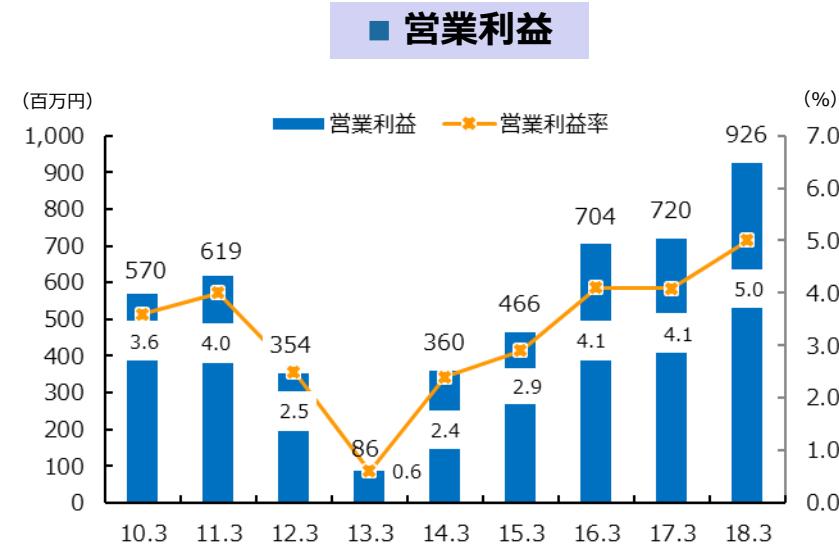
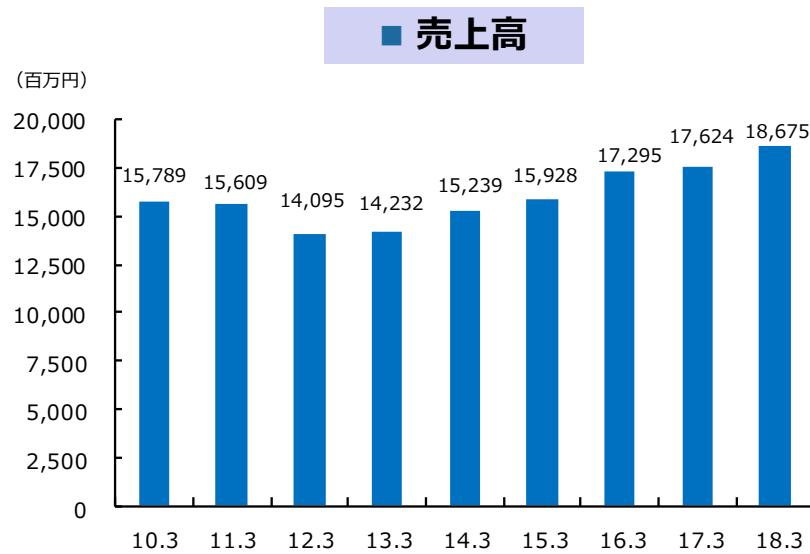
四半期営業利益推移



(単位:百万円)

	2017/3期				2018/3期				2019/3期	
	1Q	2Q	3Q	4Q	1Q	2Q	3Q	4Q	1Q	2Q修正予想
連結売上高	4,371	4,303	4,549	4,399	4,665	4,594	5,100	4,315	5,099	5,101
カラメル製品	818	865	894	776	892	882	965	861	972	
乾燥製品類	1,359	1,374	1,511	1,465	1,469	1,467	1,660	1,525	1,626	
組立製品類	1,207	1,092	1,240	1,393	1,255	1,241	1,578	1,158	1,206	
冷凍製品	647	666	533	467	692	734	551	483	985	
その他	338	304	368	297	355	267	343	287	308	
連結営業利益	174	165	225	155	217	199	356	153	391	239

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。

