

証券コード：6272



個人投資家向け 会社説明会

— 2026年7月18日 —

レオン自動機株式会社
代表取締役社長 小林 幹央

RHEON®



代表取締役社長 小林 幹央 (Mikio Kobayashi)

略歴

1977年 4月	レオン自動機株式会社 入社
2002年 4月	技術サービス部 部長
2011年 10月	米国 オレンジベーカーリー 社長就任
2014年 9月	(有)ホシノ天然酵母パン種 代表取締役社長就任
2015年 6月	レオン自動機株式会社 取締役就任
2021年 4月	レオン自動機株式会社 代表取締役社長就任(現)

出身 埼玉県加須市

生年月日 1955年 2月25日

趣味 野菜作り、囲碁

本日の内容

- 1. レオン自動機とは**
- 2. レオン自動機の強み**
- 3. 業績の状況**
- 4. 株主還元**

1. レオン自動機とは



1. レオン自動機とは



本社：レオンソリューションセンター

社是：存在理由のある企業たらん

企業は、社会に役立ってこそ初めて存在理由が生まれる

社名	レオン自動機株式会社 社名の由来:レオロジー(rheology) 「レオン」は、レオロジー(流動学)に由来しています。
創立	1963年(昭和38年) 3月15日
本社	栃木県宇都宮市野沢2-3
事業内容	食品加工機械製造販売事業 食品製造販売事業
取引業界	食品業界全般 製菓・製パン業、食肉・水産加工食品業、 惣菜、調理など

1. レオン自動機とは

レオン自動機のはじまり

- 1961 世界初！自動包あん機の開発に成功
- 1963 レオン自動機株式会社創立
- 1968 海外へ機械輸出を開始
- 1974 米国およびドイツに
現地法人(子会社)を設立
- 1979 米国に現地法人「オレンジベーカリー」を設立



創業者・林虎彦と
世界初の自動包あん機



「夢の機械」とも報道された、
包あん機「N101型」初号機出荷の様子



米国に設立した現地法人
「レオンU.S.A.」事務所



米国に設立した現地法人
「オレンジベーカリー」建設地

マーケットは全世界に広がっていると気づき、創業からわずか5年で輸出を開始

1. レオン自動機とは

事業内容 事業は大きく2つに分けられる

食品加工機械製造販売事業

- 食品機械の開発、製造、販売
- 機械・装置の操作指導、
生産する食品の技術指導、機械メンテナンス等



自動包あん機「火星入®」



食品製造販売事業

- オレンジベーカリー（米国）
当社の機械のモデル工場として、当社の機械および
生産システムを使用したクロワッサン、パイ、クッキー等の
冷凍食品の製造、販売
- ホシノ天然酵母パン種（日本）
天然酵母パン種の開発、製造、販売



「冷凍クロワッサン」



「ホシノ天然酵母パン種」

1. レオン自動機とは

数字で見るレオン自動機（2026年3月期 実績）

売上高

420億円

（前期比：112.8%）

営業利益

51億円

（営業利益率：12.3%）

ROE

9.5%

輸出実績

132の国と地域

主要拠点／事業所数

国内

11か所

海外

11か所

※子会社含む

総保有特許数

国内 **136件**

海外 **342件**

計478件

※2026年3月31日現在

国内包あん機シェア

第1位

1. レオン自動機とは

国内・海外拠点



世界の拠点をつないで
「食」の情報ネットワークを構築しています

2. レオン自動機の強み

- (1) レオロジーに基づいた独自の食品加工技術**
- (2) お客様を支えるソフト力（用途拡大研究）**
- (3) 世界各地への出荷実績**
- (4) 市場環境に左右されにくい事業形態**

レオンがもたらした技術革新 2つの潮流

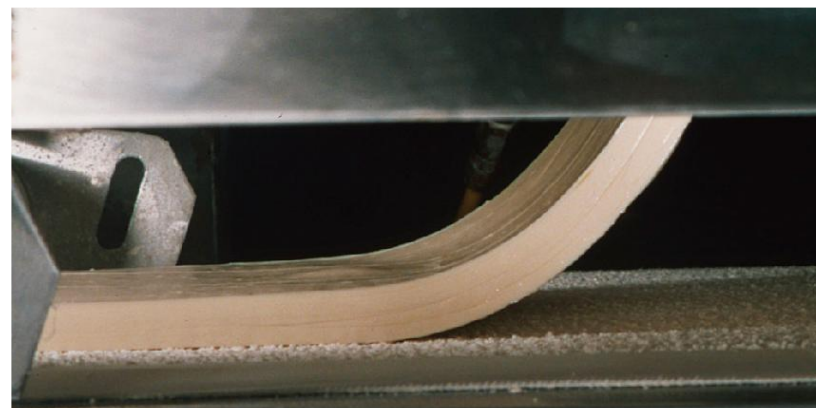
レオロジー
rheology

物質の粘性や弾性をもとに、物質の流動性を解明する科学のこと。
レオン自動機の社名の原点になった学問。

自動で「あん」を「皮」で包み込む技術
自動包あん機(火星人など)



高品質なパンを自動でつくる技術
自動製パンライン(VMラインなど)



職人の手仕事を再現したレオン独自の技術でしか実現できない
品質、生産性、精度の高さが強み

包あん機による食品の成形映像

包あん機の成形映像
Encrusting Machine

製パンラインによる食品の成形映像

製パン機の成形映像
Bread making machine

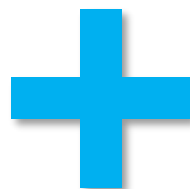
2. レオン自動機の強み：（2）お客様を支えるソフト力（用途拡大研究）

用途拡大研究

機械開発と同時に食品開発を行い提案する
1台の機械で多種多様な食品を生産可能

ハード

新機種の開発



ソフト

新技術・
レシピの開発



RHEON
レオン自動機

ハード・ソフト
両面からの
サービス提供

- 生産効率を上げる機械
- 食品の付加価値を上げる機械



- 食品の高品質化・生産効率化
- 新しい食品の開発



2. レオン自動機の強み：（2）お客様を支えるソフト力（用途拡大研究）

オンリーワンの機械を支えるソフト力

創業当初から、ソフトを専門に担当する「技術サービス部」が活躍

食品からのアプローチで、
新しい技術や装置を提案して、
機械に磨きをかける



お客様の要望を聞き、適正な
部品、オプションを紹介して
一緒に商品をつくりあげる



レオン機で新しい食品を開発し、
講習会などを通じてお客様に
積極的に提案する



2. レオン自動機の強み：（2）お客様を支えるソフト力（用途拡大研究）

米国 オレンジベーカリー

新しいライン開発のたび新工場追加
2027年4月、5つ目となる新工場が稼働予定

本社・第1工場

第2工場

第4工場

新工場

第3工場

RHEON

RHEON EUROPE
ULM BRANCH

SHANGHAI OFFICE
TAIWAN BRANCH

RHEON
AUTOMATIC MACHINERY

RHEON U.S.A.
NJ BRANCH

RHEON U.S.A.
ORANGE BAKERY
ORANGE BAKERY
IRVINE EAST FACILITY
ORANGE BAKERY
PARKER PLANT

ORANGE BAKERY
CHARLOTTE PLANT

所在地	カリフォルニア州アーバイン市 オレンジベーカリー第1工場の隣接地
アクセス	ジョンウェイン空港から車で約10分
建坪面積	約54,000 sq ft(約5,000㎡)

Orange Bakery

2. レオン自動機の強み：（2）お客様を支えるソフト力（用途拡大研究）

オレンジベーカリーの製品

成形冷凍パン・菓子

- 生地を成形し、冷凍したパン・菓子

当社の主力商品。米国のスーパーマーケットやレストラン、ベーカリーなどに卸す。小さいサイズや少量パックの食べきりサイズの需要も増加中。



クロワッサン



デニッシュ



パフペストリー



クッキー



Ready to Bake（発酵後冷凍パン）

- パン生地を成形し、発酵させてから冷凍したパン

解凍せずに、オーブンに入れてそのまま焼き上げることが可能なパン。店舗での発酵工程を省略でき、誰でも簡単に安定した品質の製品を焼けることから、人手不足に悩む現場での需要が増加している。



新工場では「発酵後冷凍パン」を中心に生産予定！

2. レオン自動機の強み：（3）世界各地への出荷実績

ヨーロッパ地域 **81**
(ヨーロッパ/中東/アフリカ)

アジア地域 **24**
(アジア/オセアニア)

アメリカ地域 **27**
(北米/南米)



全世界 **132** の国と地域への輸出実績

レオンの
包あん技術でつくる
世界の
民族食



月餅



スコッチエッグ



クノーデル



ピロシキ



フィルドニョッキ



アランチーニ



マムール



クバ



タマレ



カジュロール



チキンコルドンブルー



コシーニャ



中華まんじゅう



芝麻球

レオンの
製パン技術でつくる
世界のパン
ペストリー



バゲット



ブール



チャパタ



コンチャ



ロッゲンミッシュブロート



カイザーゼンメル



クロワッサン



デニッシュ



角食パン



あんパン



メロンパン



ベーグル



ドーナツ



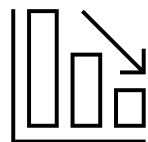
ピタ

2. レオン自動機の強み：（４）市場環境に左右されにくい事業形態

人口減少と人口爆発

どちらにおいても食品機械による自動化・省人化は必須

人口減少：先進国地域



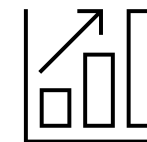
- 市場の課題
マイスターなど職人の高齢化、深刻な人手不足
- レオンの解決策
職人の技術を「レオロジー技術」で再現し省人化、高品質で高精度な機械の提供
- 主力商品
 - ・ツインデバイダー（欧州：少量多品種）
 - ・アルチザンブレッドライン（米国：単一大量生産）
など

ドイツパン「ブロートヒェン」



製パン機
「ツインデバイダー」

人口爆発：新興国地域

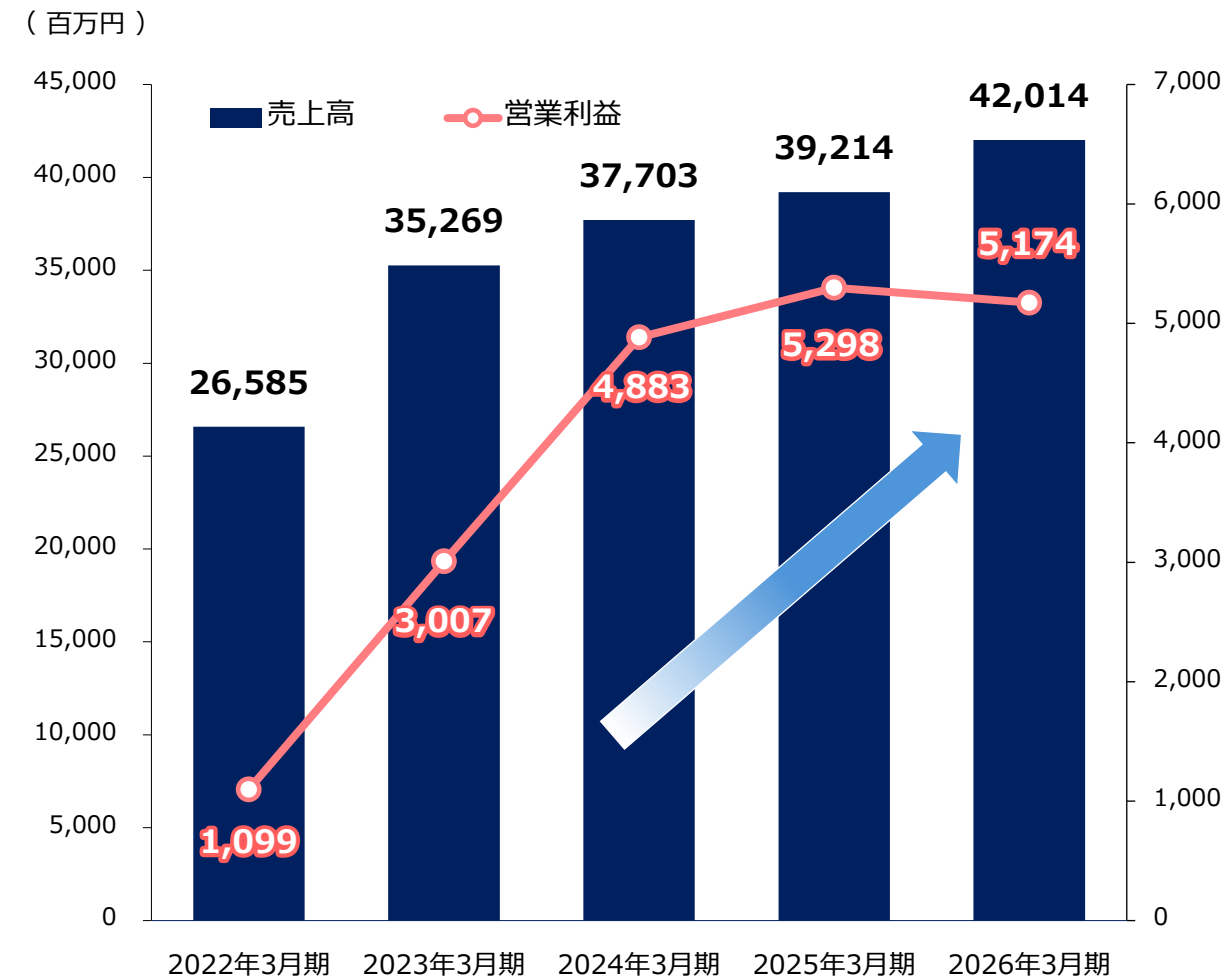


- 市場の課題
食品生産の機械化需要の高まり、食の欧米化
- レオンの解決策
現地食の自動化とサポート、レシピ開発と提案、高品質で高精度な機械の提供
- 主力商品
 - ・包あん機（インド、東南アジア等）
 - ・ピタブレッドライン（中東地域） など

どんな時代でも、どんな場所でも、
「食」の需要がなくなることはない

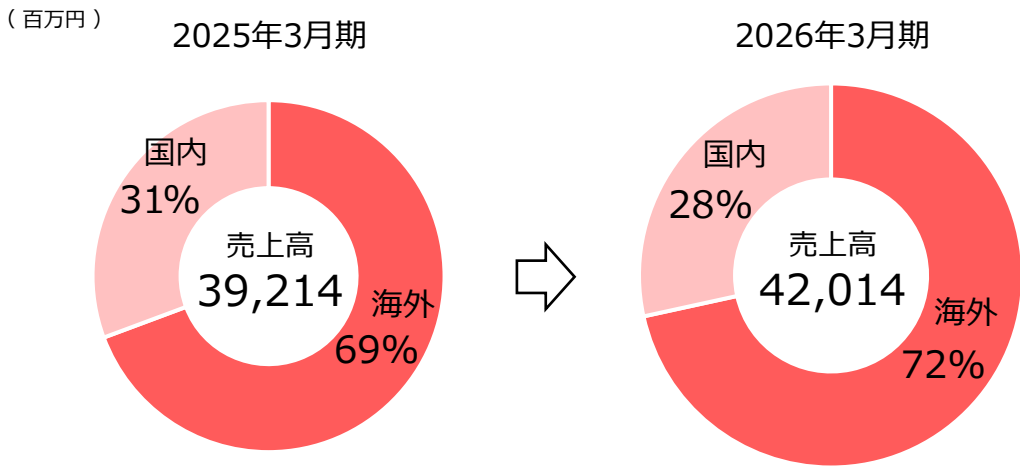


3. 業績の状況：過去5年の業績推移

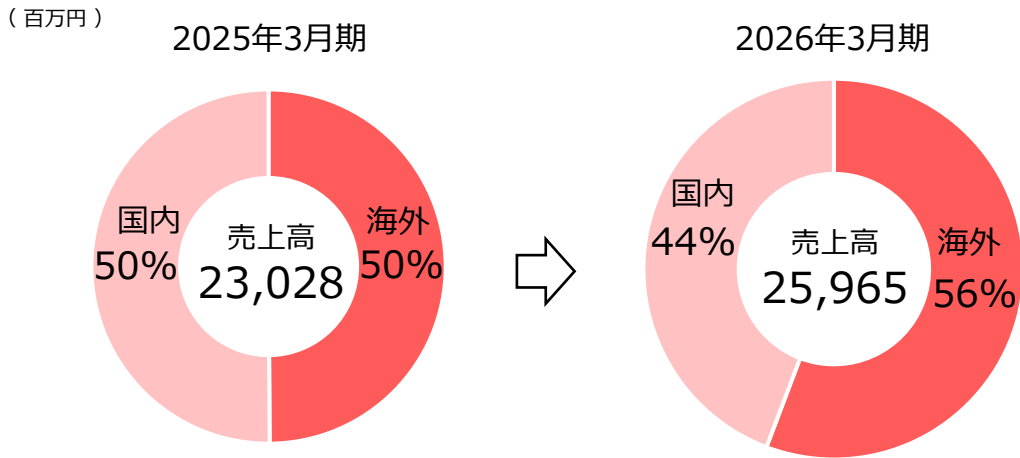


USドル	112.38 円	135.47 円	144.62 円	152.58 円	150.77 円
ユーロ	130.56 円	140.96 円	156.80 円	163.75 円	174.79 円

連結国内外売上高比率

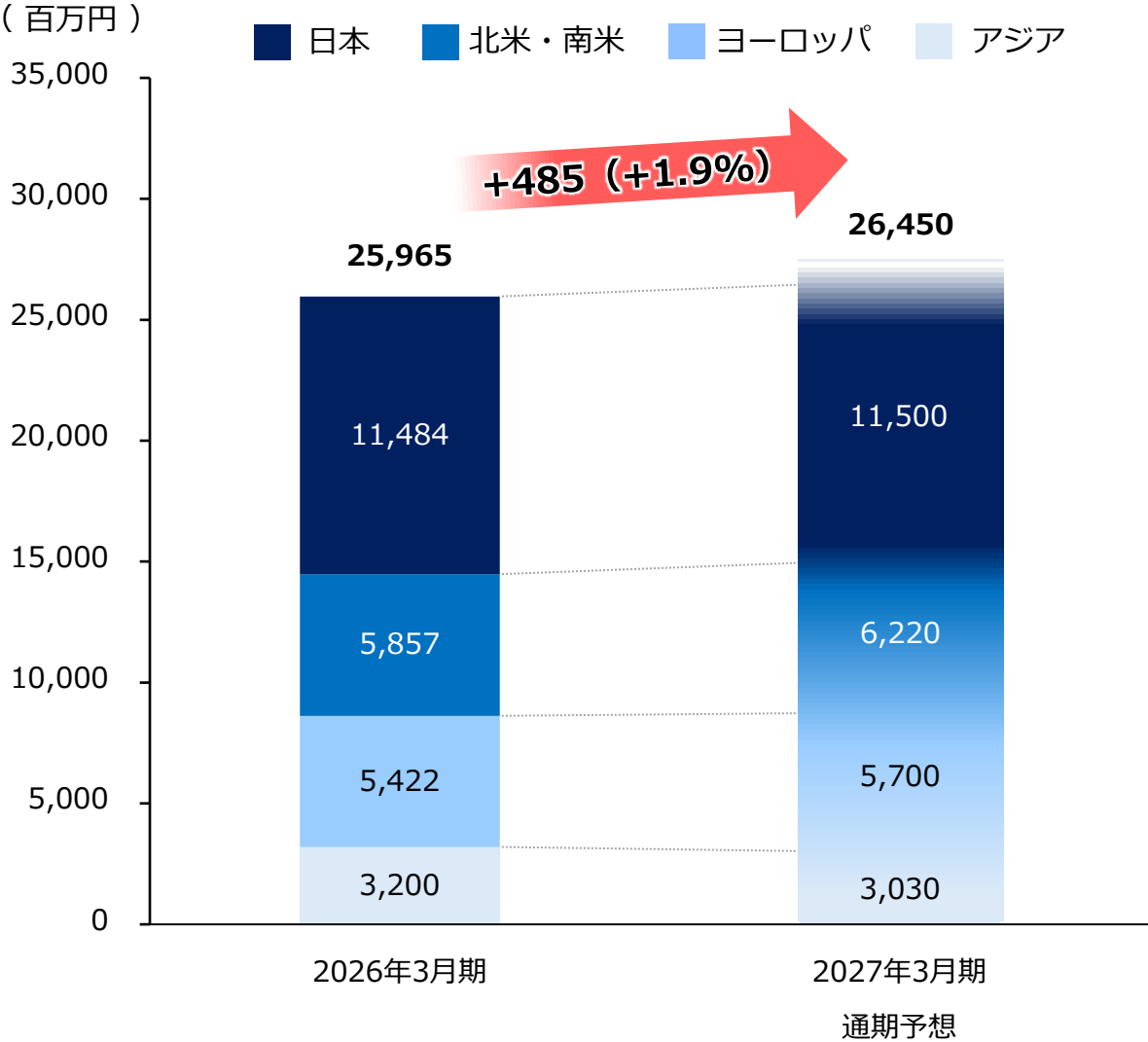


食品加工機械製造販売事業 国内外売上高比率



3. 業績の状況：事業別業績予想 食品加工機械製造販売事業

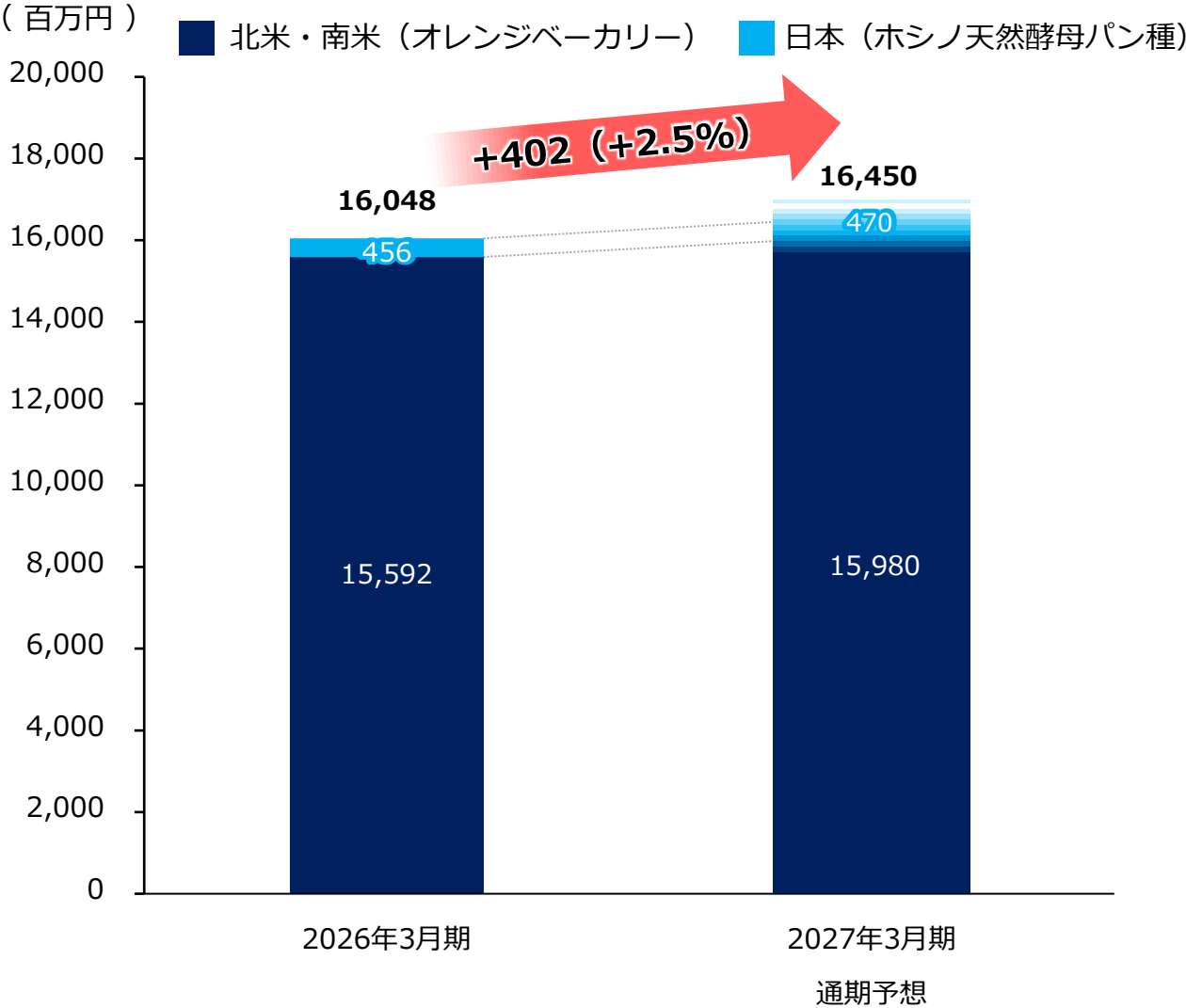
売上高予測



日本	● 大手メーカーからの設備更新需要は堅調に推移するものと予想 ● 食品成形機は引き続き「中小企業省力化投資補助金」を活用した案件が増加すると予想 ● 国内全体においては、前期と同等の売上を見込む
北米・南米	● アルチザンブレッド生産ラインなど大型の製パンライン等の好調な受注が継続 ● 展示会 (IBIE) での見込客へアプローチ ● 包あん機は、周辺機器とのセット販売を強化
ヨーロッパ	● 主力の小型製パン機であるツインデバイダーの販売が堅調であり、ドイツ以外の地域での販売を強化 ● 食品成形機は欧州全域において需要が増加し、修理その他の売上も計画通りに推移すると予想 ● アフリカでの営業展開を引き続き強化
アジア	● 中国は大型案件の受注が前期比で減少するものと予想 ● 台湾、東南アジア地区で堅調な設備更新需要を見込む ● インドマーケットでは、製パン市場拡大のため現地研究会を積極的に実施し販売増加を目指す ● オセアニア地区においては、アルチザンブレッド向け小型製パン機の販売増加を目指す

3. 業績の状況：事業別業績予想 食品製造販売事業

売上高予測



北米・南米（オレンジベーカリー）

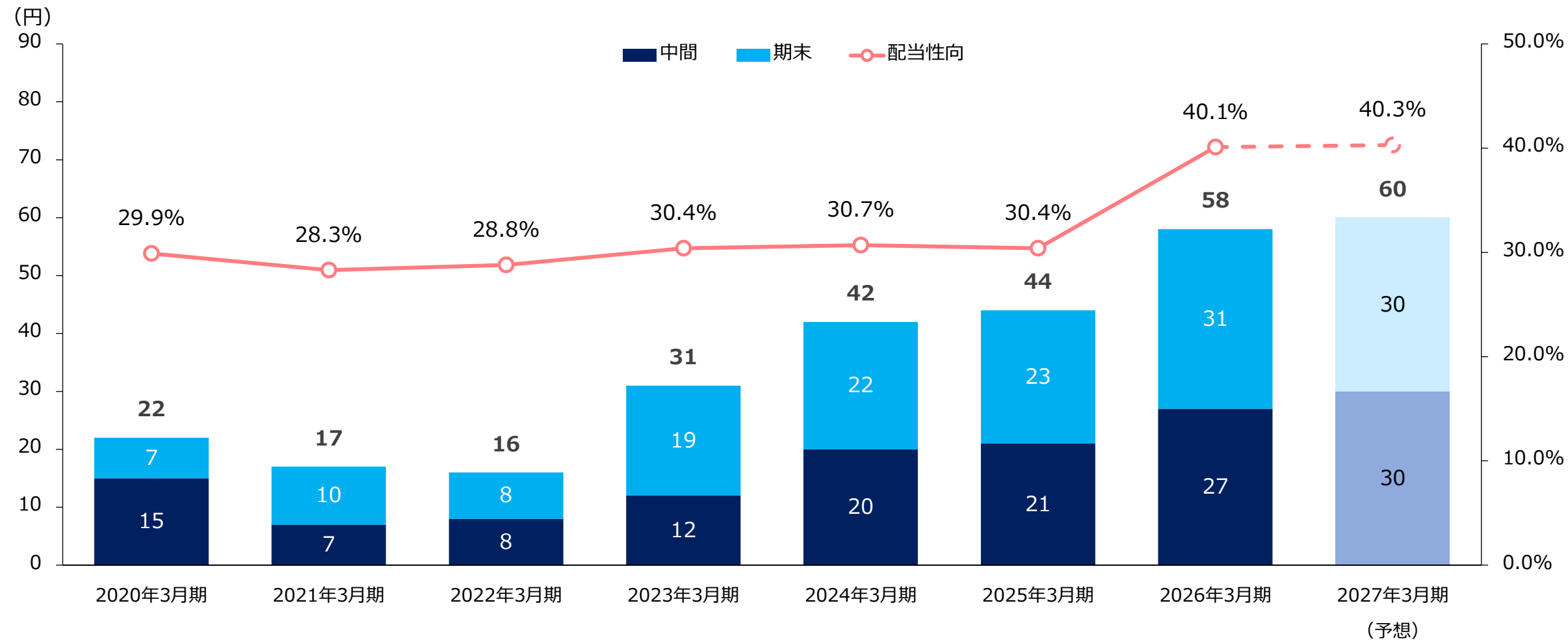
- 発酵後冷凍製品の商品ラインアップを増やし、市場を拡大する
- 新規先への新商品提案営業を強化し通期での売上増加を図る

日本（ホシノ天然酵母パン種）

- 各種展示会への出展、大口顧客への接触強化により拡販につなげる
- 製品講習会や見込客向け個別提案会の実施により売上増加を図る

4. 株主還元：配当方針

- 今中期経営計画期間中（2026年3月期から2028年3月期）の連結配当性向の目標を40%以上とし、業績等を総合的に勘案し安定的な「**累進配当**」を行うことを基本方針とする。



企業理念

- 1. 開発企業であること**
世の中にない機械を独自の技術で開発し販売する
- 2. 国際企業であること**
マーケットは全世界である
- 3. 独立企業であること**
どの系列にも属さない独立企業であり続ける

社 是

“ 存在理由のある企業たらん ”

- 自社製品を通じてお客様に満足を提供する
- 世界の食文化に貢献する

「存在理由のある企業たらん」は、

レオングループが創業以来、持ち続けている社是です。

これまでも、これからも、存在理由のある企業であり続けることが

レオングループの大切にしていることです。



各種資料

〈IRページトップ〉

<https://www.rheon.com/ir/>



〈決算説明会資料〉

https://www.rheon.com/ir/library/financial_results_briefing/



〈IRニュース〉

<https://www.rheon.com/ir-topics/>



レオン自動機公式ホームページ

<https://www.rheon.com/>



レオン自動機をもっと知るには

林虎彦オフィシャルサイト

<https://torahiko.jp/>



ドキュメンタリー小説 「すっぴん」



【 免責事項 】

本資料の将来的予測に関する業績・事業計画などは資料作成時点で入手可能な情報に基づき作成したものであり、潜在的リスクや不確実性を含んでおります。そのため、実際の業績・財務状況は今後の経済動向・市場の変化など様々な要因により大きく異なる可能性があります。