

個人投資家向け会社説明会



「お米」のおいしさ創造企業

岩塚製菓株式会社

平成20年2月27日 大和証券株式会社長岡支店



JASDAQ

証券コード: 2221

目次

I. 会社概要

会社概要

創業60年の歩み

子会社紹介

II. 財務状況の報告

第3四半期業績の概要

業績のポイント

III. 事業の方針

品質第一主義

鮮度経営

新商品開発

IV. 社会貢献活動

環境問題

食育

V. 海外戦略

日本の文化を世界へ

VI. 中期経営ビジョン

1. 会社概要

会社概要

商号 **岩塚製菓株式会社**

所在地 新潟県長岡市浦9750番地

創業 昭和22年7月

設立 昭和29年4月

代表者 代表取締役社長 榎 春夫

資本金 16億3,475万円

従業員 953名(平成19年9月30日現在)

事業所

[工場] 飯塚工場(総敷地面積 22,237m²)

沢下条工場(総敷地面積 60,849m²)

中沢工場(総敷地面積 4,923m²)

長岡工場(総敷地面積 23,138m²)

千歳工場(総敷地面積 19,003m²)

[支店] 8ヶ所

札幌、仙台、新潟、東京東、
東京西、名古屋、大阪、西日本

[営業所] 22ヶ所

事業内容 米菓の製造ならびに販売



R&D・Mセンター



沢下条工場



飯塚工場

子会社の紹介



株式会社 越後抄



株式会社 新潟味のれん本舗

II. 財務状況の報告

第3四半期業績の概要

(単位:百万円)

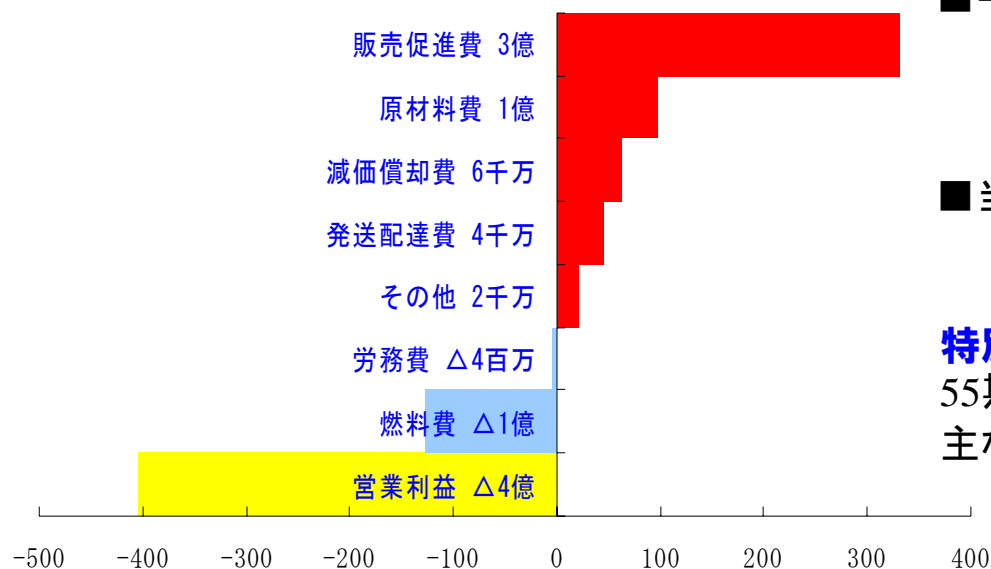
	平成19年3月期	平成20年3月期	増減	平成20年3月期 通期予想
売上高	15,570	15,591	0.1%	21,000
営業利益	614	209	△65.9%	320
経常利益	795	401	△49.5%	470
当期純利益	456	76	△83.2%	140
1株当たり純資産額	2,657円53銭	1,456円52銭	-	-
1株当たり当期純利益額	76円93銭	13円63銭	-	24円88銭
自己資本比率(%)	57.7	51.0	-	-

業績のポイント (連結)

増収減益

- ▲新潟ひとつまみ海老黒胡椒の売上伸張
- ▼原油価格高騰による原材料費、物流費の増加
- ▼売上の維持拡大のため販売促進費用の増加

営業利益の増減要因 (前年同期比差額)



総資産減少の要因

- 平成19年9月11日 Want Want Holdings Ltdがシンガポール証券取引所上場廃止
- 当社保有の同社株式評価額を時価から取得価額に変更

特別損失

- 55期第3四半期 2億2,572万円 (前年比1億6,979万円増)
- 主な要因 中越大震災の処理として旧本社・旧飯塚工場の取り壊し費用および除却損

第4四半期の対応策

- ☆鮮度No.1販売戦略の積極的推進(シェア拡大)
- ☆一部商品において規格変更・価格改定(平成20年1月21日より)
- ☆独自性のある商品開発・発売(販売促進費削減)

III. 事業の方針

品質第一主義

いい材料が味をつくる

創業以来の米・技・心

農産物の加工品は、原料より良いものはいできない。だから、良い原料を使用しなくてはならない。

ただし、良い原料からまずい加工品もできる。だから、加工技術はしっかり身につけなければならない。

創業者(談)

日本が作り出した食文化、
日本の主食に根ざした文化としての
米菓を発展させる
「お米」のおいしさ創造企業

良い商品の品質は原材料が決め手になる



ロゴマーク

原料であるお米を大切にする岩塚製菓の方針が、杵つきの臼マークで表現されています。

契約栽培とトレーサビリティによる原料調達

- ・トレーサビリティの強化による、安全で安心な原料の調達
- ・「養源紅もち」や「大袖振り大豆」などの契約栽培
- ・お米おいしさ創造ネットワークの「わたぼうし」



岩塚製菓株式会社
商品規格保証書

1) 岩塚製菓に納入する製品は、本規格書作成日現在、下記の通りである事、関連法令に違反しないことを保証します。
2) 最新の情報が必要とされる場合は、岩塚製菓からの請求に応じて、速滞なく再提出いたします。
3) 商品規格保証書の保証内容に違反し、それによって被害が発生した場合は、岩塚製菓より損害賠償に応じます。
※商品規格保証書に規定してあるものは原則、資料を添付してご返信ください(公的機関等の証明書等)。
※データベースでのE-mail: mail@saba1@netlab.co.jp

種別	種別	種別
商品名	所在地	製造工場名
一般名	所在地	所在地
商品特徴	電話番号	電話番号
	部署	部署
	職位	職位
	品質責任者	品質責任者
	PL保証加入の有無	PL保証加入の有無
	保証会社名	保証会社名
	種類	種類
	対人	対人
	対物	対物

製品区分	1-一般品	2-特選品	成分規格	項目	単位	保証値	実測値	測定方法	検査回数
製造条件	1-製造品	2-輸入品	エネルギー	一般生量					
製造リードタイム			水分	大粒面許					
生産員数			たんぱく質	餅付					
検査員数			脂肪	着色剤付					
検査員数			食塩						
製造年月日の表示と読み方			糖質						
賞味期限の表示と読み方			繊維						

項目	単位	保証値	実測値	測定方法	検査回数
外觀(形状)					
外觀(色)					
臭					
味					
食感					
その他(メーカー保証)					

項目	単位	保証値	実測値	測定方法	検査回数
総灰分(AS ₂ O ₅)					
重金屬(鉛として)					
カドミウム					
アフラトキシン					
エンテロトキシン					
ダイオキシン					
殺生物質					
PL保証書記載品					
※検査項目数表					

製造工程図 殺菌・計量・金属検査等管理項目を記入欄に記入してください※別紙可

商品の歴史

1960年



最初の米菓 苑月焼

苑月焼

1970年



あまから

1966年



お子様せんべい

1968年



手焼風せんべいサラダ

1976年



ふっくら豆餅

1978年



味しらべ

1996年



大袖振豆もち

1987年



新潟揚げ

1998年



ふわっと

1999年



黒豆せんべい

2005年



新潟ぬれおかき

2006年



新潟ひとつまみ
海老黒胡椒

2007年



大まめ餅

α化度98%達成

砂糖蜜がけ製法開発

独自の水切り製法

画期的欧風米菓開発

新タイプ揚米菓開発

極うす揚米菓技術

イソフラボン効果と
セミハードのコラボレーション

特許第三六一五七四〇号

海洋深層水製法

特許第三六一五七四三号

生地切断用刃板

特許第三六一五七四四号

粒状穀類による米菓製法

さっぱり揚米菓

濡れ揚げせんべいの製法
特許出願中

お子様せんべい開発秘話



新潟日報 2007. 9. 16 (日)

にいがた発 **ヒットにアクセス**

岩塚製菓(長岡市)

画期的な軽い食感

お子様せんべい

問屋のひと言イベントに

サンデー経済

「お米」のおいしさ創造企業
岩塚製菓株式会社

岩塚製菓の創業は1947年。現在、製造販売する商品は約170種類、全国に8つの支店、20の営業所がある。子会社に高級米菓贈答品専門店「お花」、通信販売の「新御林のわん太」、法人向けの「お歳暮」がある。取締役社長(56)は1983年8月就任。

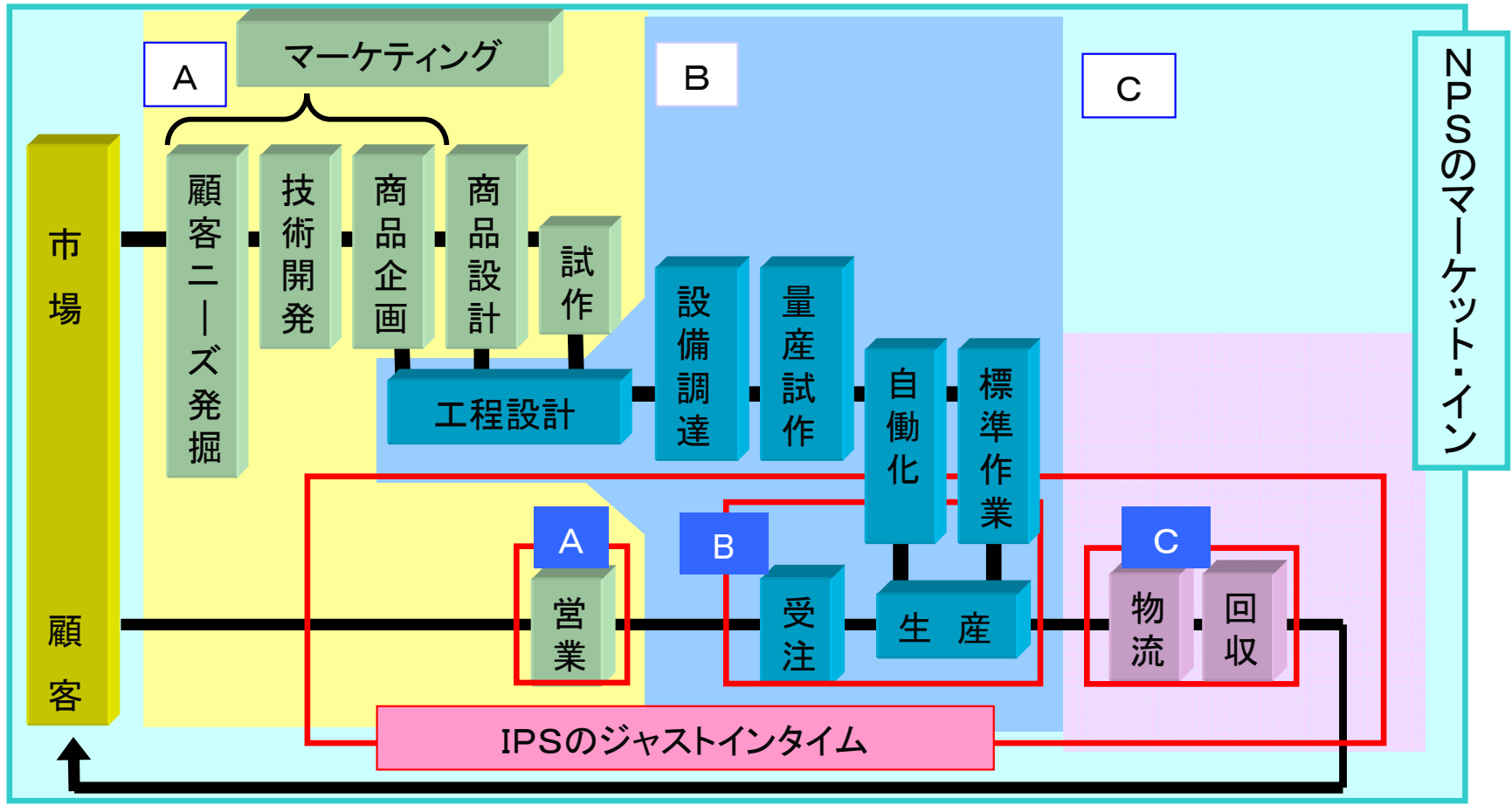
岩塚製菓の創業は1947年。現在、製造販売する商品は約170種類、全国に8つの支店、20の営業所がある。子会社に高級米菓贈答品専門店「お花」、通信販売の「新御林のわん太」、法人向けの「お歳暮」がある。取締役社長(56)は1983年8月就任。

岩塚製菓の創業は1947年。現在、製造販売する商品は約170種類、全国に8つの支店、20の営業所がある。子会社に高級米菓贈答品専門店「お花」、通信販売の「新御林のわん太」、法人向けの「お歳暮」がある。取締役社長(56)は1983年8月就任。

鮮度経営

IPS (岩塚プロダクションシステム) の取り組み

経営効率を高めるためのジャスト・イン・タイム



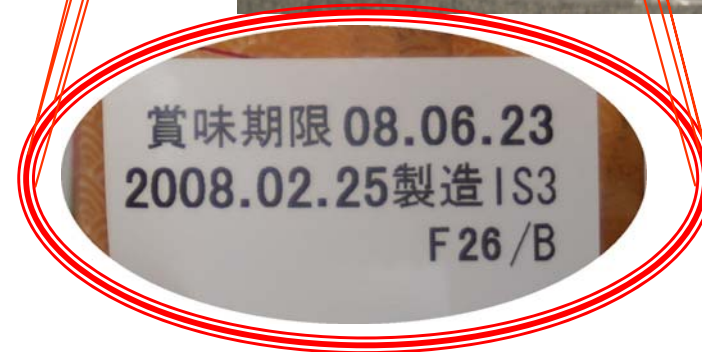
鮮度への取り組み

以前 裏面表示



2008年1月末より

正面表示



新商品開発

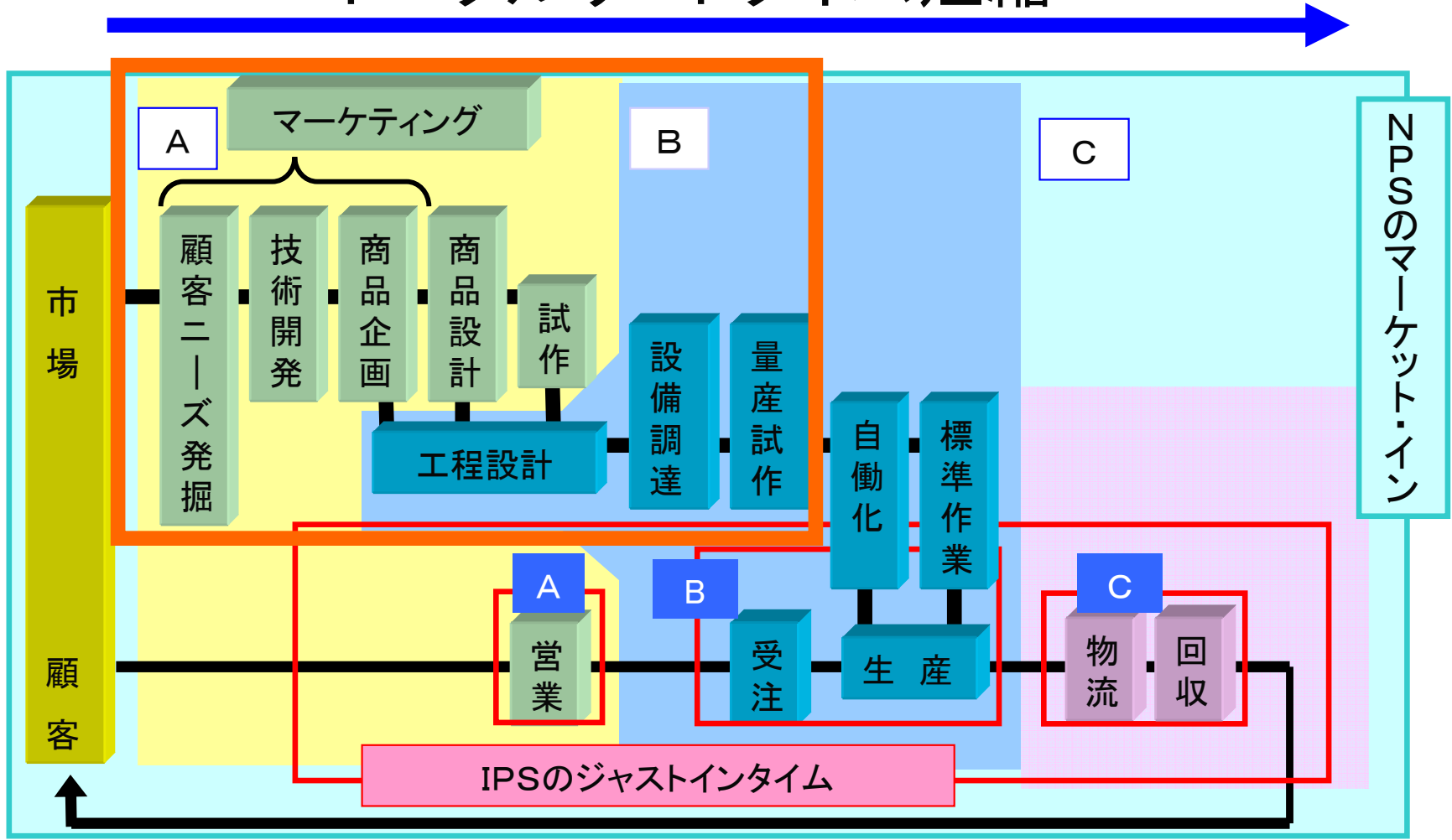
～IPSのさらなる進化に向けて～



IPS (岩塚プロダクションシステム) の取り組み

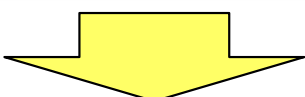
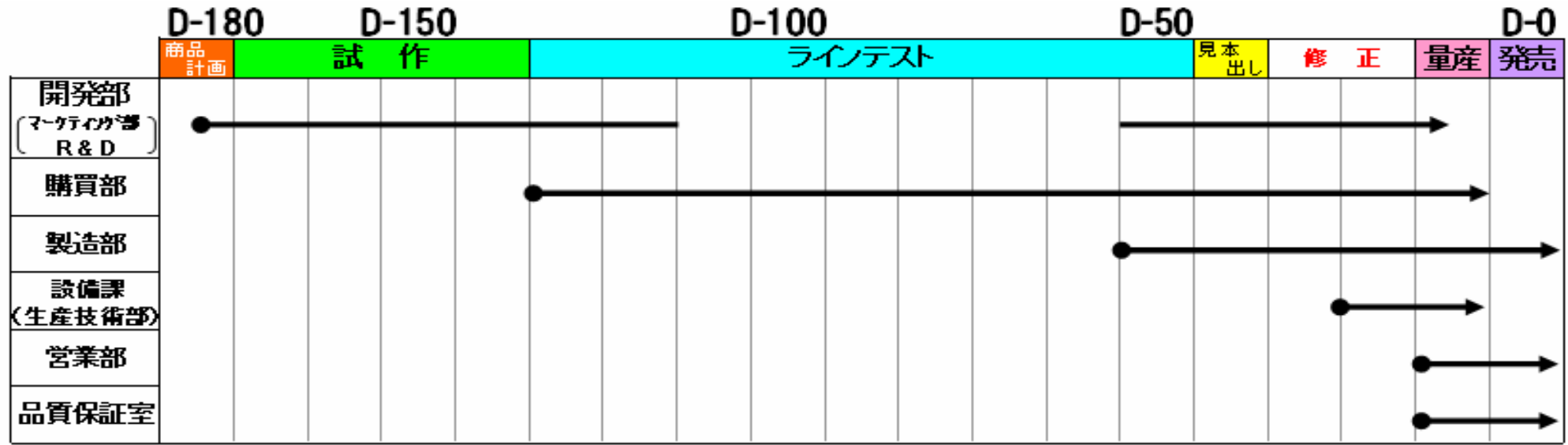
経営効率を高めるためのジャスト・イン・タイム

トータルリードタイム短縮



新商品開発体系①

開発体系導入前

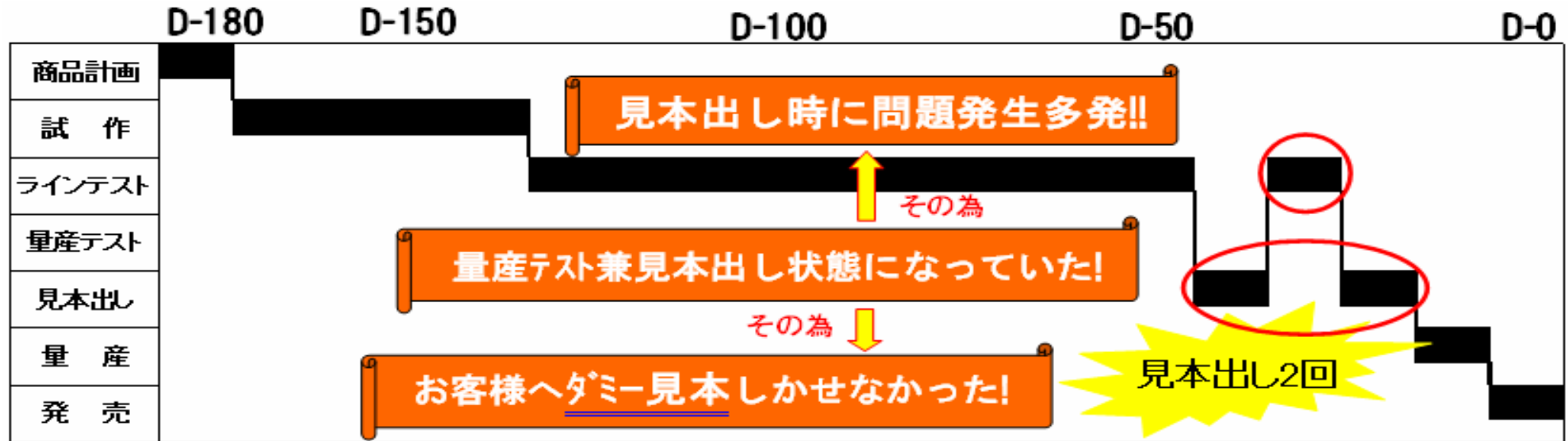


開発体系導入後

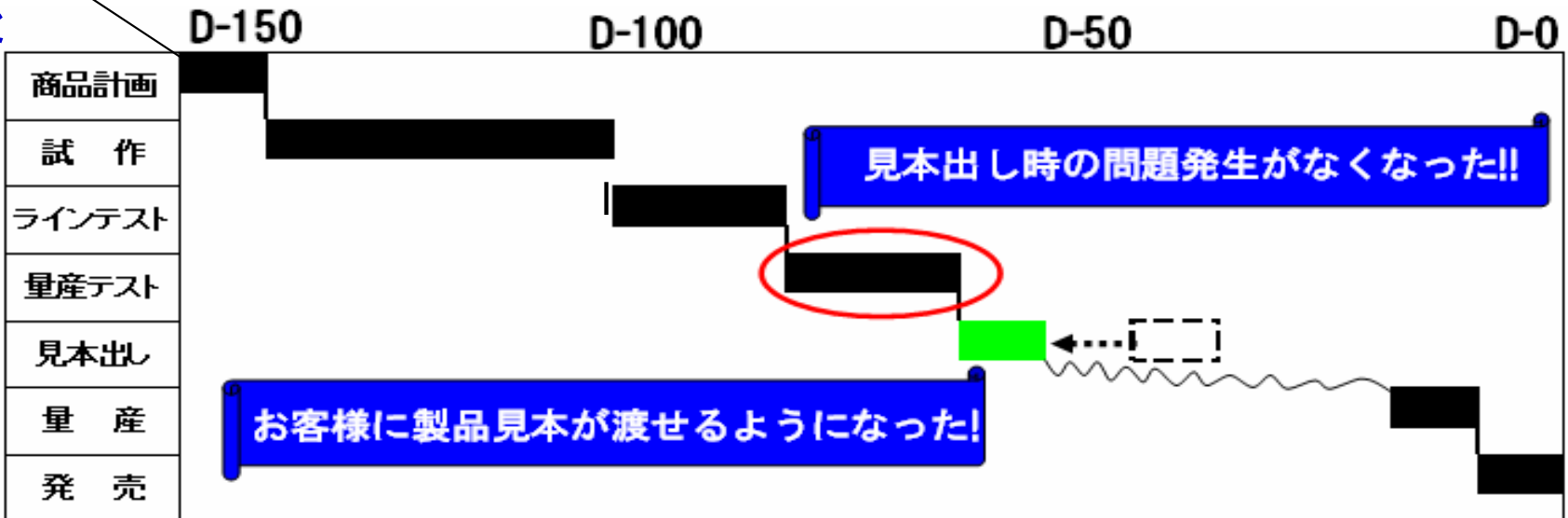


新商品開発体系②

開発体系導入前



開発体系導入後



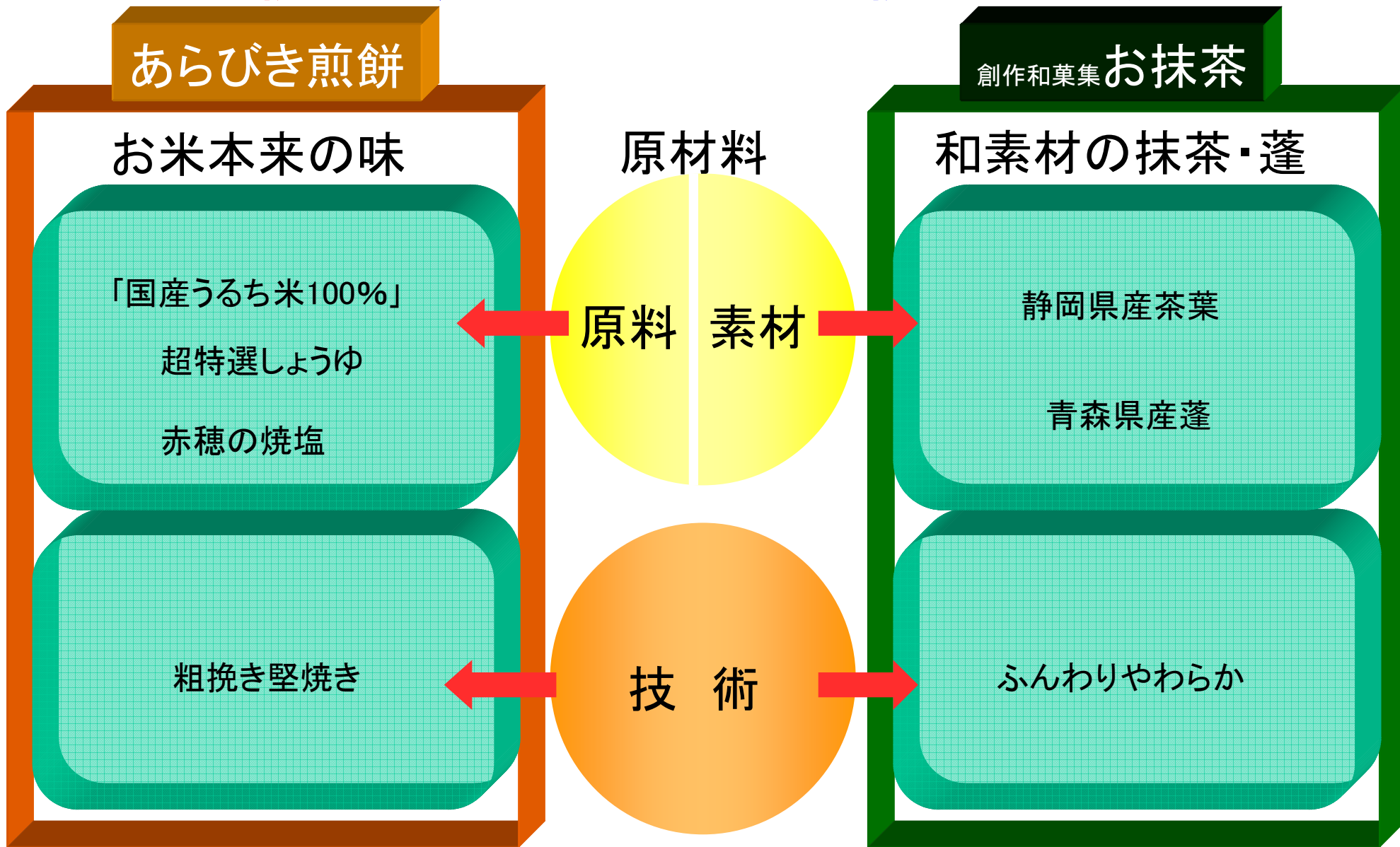
R&D・Mセンターの機能

R&D・Mセンターの役割

- ①「おいしさ」を科学する
—おいしさを数値化し、データ化する
- ②付加価値の高い商品の創造
—データに基づき他社との差別化を図る
- ③市場の変化に即応する開発期間の短縮
—営業・開発・製造が一体となり商品を創造する
- ④“岩塚気質”を伝承するものづくり道場
—基礎研究をベースに次世代を育成する



米・技・心 = 良い原材料を確かな技術で加工する





商品特長

1. 米そのものを感じられる新食感

粗く挽いた米粒を生地の中に練りこんだことにより、堅焼き本来の「歯ごたえ」に加えて、歯切れの良いザクザクとした新しい食感に仕上がりました。

2. 国産うるち米100%

原材料に妥協をしない創業時からの姿勢のもと、「産地」や「品質」を重視し、国産うるち米を100%使用しています。



赤穂の焼塩使用

海水中に含まれているにがりの苦味を飛ばすために、独自製法による高温焼成された瀬戸内産の天然海水塩。苦味・えぐみがか取れ、まろやかで自然な味わいの塩。

超特選しょうゆ使用

うまさの指標と呼ばれる「全窒素分」が、JAS(日本農林規格)規格の「特級」より20%以上多い「超特選」の醤油。JAS規格最高ランクの醤油で、うまみの強い醤油とされている。

2月18日出荷開始

2月18日出荷開始

創作和菓集シリーズ 米菓を和菓子風にアレンジ

ほっとしたい気分有的时候に
ゆったりと上品な大人の雰囲気の商品

こんな場面で・・・

ちょっと軽く甘い和菓子を食いたいときに
一人でいる時間にちょっと贅沢な気分になりたいときに
たまには都会的にお洒落な気分になりたいときに

商品特長

1. ふんわりとやわらかな食感
2. 抹茶と蓬の調和
3. 静岡県産の風味豊かな茶葉と国産蓬を使用



3月17日出荷開始

IV. 社会貢献活動

環境問題への取り組み

I. ISO14001の全社展開

2004年、沢下条工場にて環境国際規格ISO14001を認証取得。

2008年、**本社、飯塚工場、中沢工場、長岡工場、千歳工場、R&D・Mセンター**で認証取得。

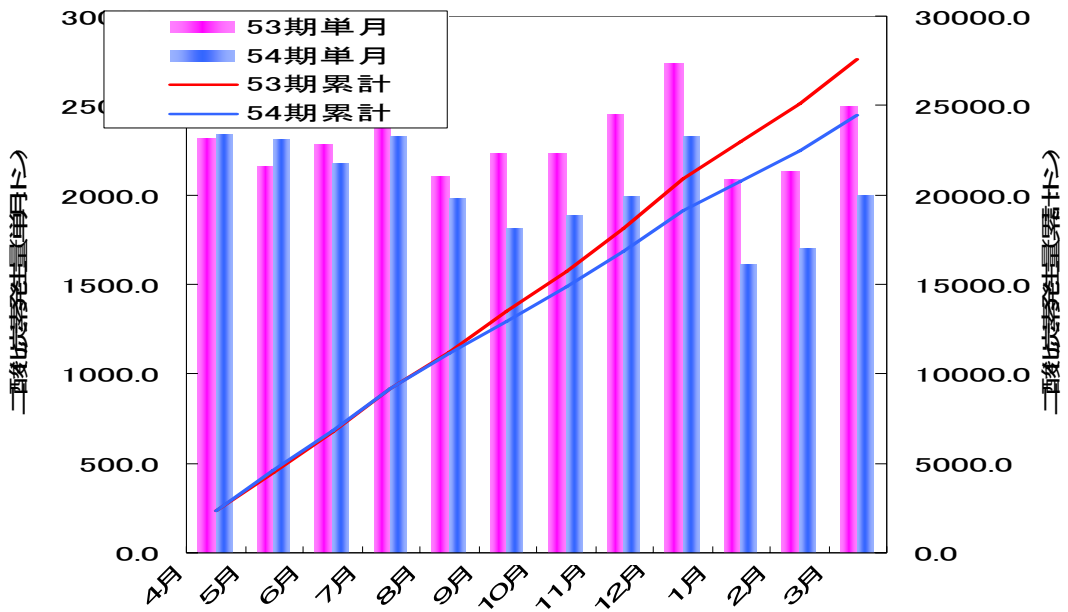
燃料・電力の使用量、廃棄物の削減に取り組み、環境負荷の軽減を図っています。

II. 天然ガスの導入

主要な工場において重油・LPGから**天然ガス**への転換を行ったことにより、地球温暖化の原因の一つであるCO₂の削減に貢献。

無公害でクリーンなエネルギーを供給する太陽光複合コージェネレーションシステムとともに、環境に配慮した製造ラインを構築します。

二酸化炭素発生量(エネルギー)



みんなで止めよう温暖化

チーム・マイナス6%

環境問題への取り組み

Ⅲ. チーム・マイナス6%への参加

環境省の提唱する『チーム・マイナス6%』に参加し、「クールビズ・ウォームビズ」「過剰包装を断ろう」など、身近なことから環境問題に取り組んでいます。

Ⅳ. クリーン作戦

新潟県長岡市の越路地域が行っている『越路ほたるクリーン作戦』に毎回参加し、地域に根ざした活動を行うとともに、身の回りからの環境保全を方針として、地域の環境美化に努めています。



みんなで止めよう温暖化

チーム・マイナス6%

食育への取り組み

田んぼオーナー2007 体験生育日誌

毎年5月に田植え、9月に稲刈り

田植えや稲刈りの体験を通して、米菓の源であるお米について学んでもらおうとはじめたキャンペーンは、今年度で第4回を迎えました。

お米づくりに親しんだ子供たちは、米菓に親しむだけでなく、お米の作り方や食の大切さを感じ取ってくれたようです。



V. 海外戦略

日本の食文化を世界へ

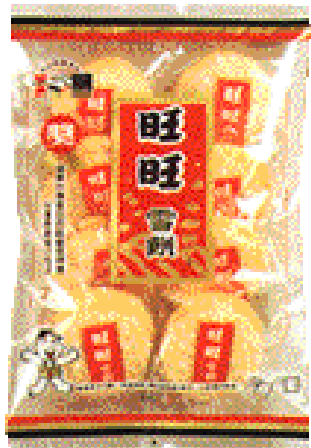
技術提携



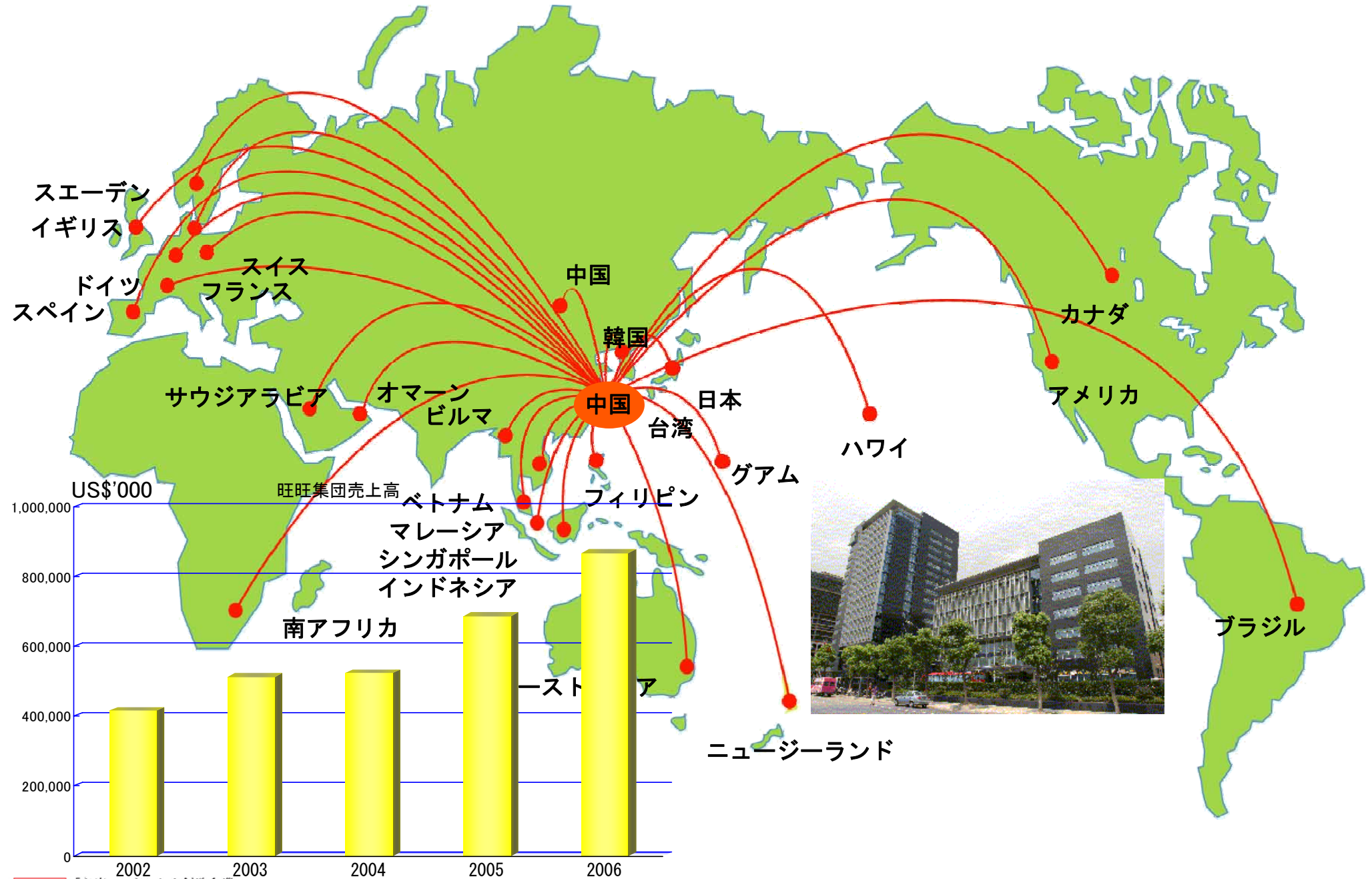
技術研修

技術指導

品質管理



日本の食文化を世界へ



VI. 中期経営ビジョン

中期経営ビジョン

NEXT60「お米」のおいしさ創造企業～米・技・心の継承と進化～

次なる60年に向けて

価値(おいしさの感動)を創造しつつ、
社会的責任を果たす企業

品質第一主義
・「安全」「安心」
「安定」の確保

技術の
伝承と革新

人間尊重
・社会貢献と
お客様の笑顔

品質第一主義・「安全」「安心」「安定」の確保

1. 「安全」「安心」「安定」した材料を調達する。
2. 「安全」「安心」「安定」した品質保証体制を構築する。

技術の伝承と革新

1. おいしさの感動をお届けするために、
お米のおいしさを創造する。
2. 事業環境の変化に対応するため、
既存事業及び新規事業のブランドを確立する。
3. 岩塚グループの維持発展のため、
IPSの全社展開をする。
4. 生産性向上のため、自動化、省人化をする。

人間尊重・社会貢献とお客様の笑顔

1. 岩塚グループの維持発展のため、
人財の確保、育成をする体制を構築する。
2. 働きたい、働き続けたいと思える企業にするために、
従業員満足度を高める。
3. 企業の社会的責任を果たす。
4. 地球にやさしい企業になるため、環境問題へ配慮する。

おいしさの感動をお届けします



品質No.1・鮮度No.1・社員No.1

「おいしさ」を通して、

「楽しさ」と

「豊かさ」をお届けします。

そして世界中の人々に

おいしさの笑顔をお届けします。



株主優待

日頃のご厚情に感謝し、当社株式を100株以上お持ちの株主様に当社製品を贈呈いたします。
9月30日現在の株主様には12月、3月31日現在の株主様には6月にご送付いたします。

9月株主様

100株以上の株主様 : 1,000円相当
500株以上の株主様 : 2,000円相当
1,000株以上の株主様 : 5,000円相当

12月お届け

2,000株以上の株主様 : 5,000円相当
(計10,000円相当)

12月と翌年3月お届け

3月株主様

100株以上の株主様 : 1,000円相当
500株以上の株主様 : 2,000円相当
1,000株以上の株主様 : 5,000円相当

6月お届け

2,000株以上の株主様 : 5,000円相当
(計10,000円相当)

6月と9月お届け



ご清聴ありがとうございました。

注意事項

この資料に掲載されている事項のうち、歴史的事実でないものは、本資料作成日現在において入手可能な情報に基づき、当社経営者が判断したものです。今後様々なリスクおよび不確定要因により、実際の業績・施策等が記載事項と異なる結果となる可能性がありますので、あらかじめご承知おき下さいますようお願い申し上げます。

また、当説明会は当社への投資勧誘を目的としたものではなく、上記のとおりリスクや不確実性を含んでおります。したがって、当説明会および当説明資料のみに基づいての投資判断は、お控え下さいますようお願い申し上げます。