



会社説明会資料

2019年8月7日

株式会社ヨシムラ・フード・ホールディングス
(証券コード：2884)

- I . 会社概要
- II . 当社のビジネスモデル
- III . 事業戦略
- IV . 当社グループの概要

I . 会社概要

1-1. 会社概要

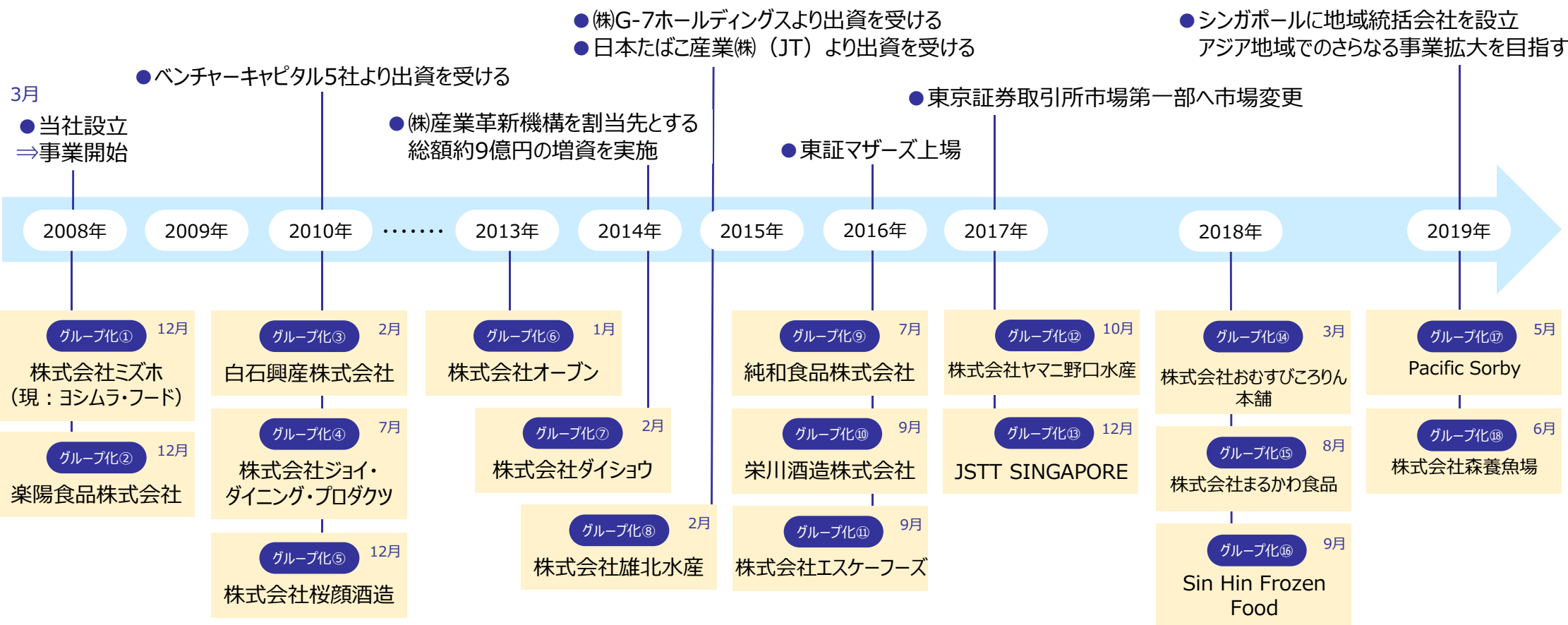
社 名	株式会社ヨシムラ・フード・ホールディングス
設 立	2008年3月18日
代 表 者	代表取締役CEO 吉村 元久 代表取締役COO 北堀 孝男
本 社	東京都千代田区内幸町2-2-2 富国生命ビル18階
資 本 金	503百万円 (2019年2月末現在)
主 要 株 主	吉村元久 40%、日本たばこ産業(株) 4%、他
連 結 業 績	売 上 高 : 23,716百万円 (2019年2月期)
従 業 員 数	連 結 : 1,019人 単 体 : 20人 (ともに、2019年2月現在)
事 業 内 容	食品関連会社の株式を保有する持ち株会社。 子会社において各種食品の製造・販売。
グ ル ー プ 会 社	主要連結子会社 : 18社
市 場	東証 1 部 (2884)

代表取締役CEO 吉村 元久 プロフィール

出 身 地	北海道函館市
最終学歴	1988年3月 一橋大学商学部卒業 金融論専攻 1994年6月 ペンシルバニア大学大学院ウォートン校卒業 ファイナンス専攻 (MBA)
職 歴	1988年 4月 大和証券株式会社入社 事業法人部 上場企業の資金調達業務 1996年 7月 同社 資産証券部 課長代理 資産の証券化業務 1997年 10月 モルガン・スタンレー証券株式会社入社 事業法人部 エグゼクティブディレクター コーポレートファイナンス業務 2008年 3月 株式会社ヨシムラ・フード・ホールディングス 代表取締役 (現任)

1-2. 当社の歩み

当社の歩みは、中小食品企業のM&Aと 当社ビジネスモデルへの共感企業からの出資の歴史

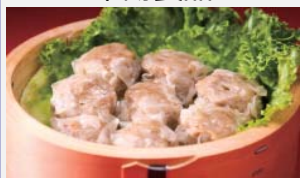


1-3. グループ会社の概要

製造事業セグメント

販売事業セグメント

楽陽食品



シウマイ・餃子

- 国内5か所に工場
- チルドシウマイの生産量は国内トップシェア

桜顔酒造



日本酒

- 昭和48年岩手県の地場の酒蔵10社で設立
- 県内出荷量2位

純和食品



ゼリー

- 高い技術力と彩の国HACCPに認定された高い品質管理能力

ヤマニ野口水産



水産加工品

- 鮭とばやいくら醤油漬け等北海道の新鮮な原料を使用した水産品を製造

まるかわ食品



ぎょうざ

- 静岡において、秘伝のレシピによるぎょうざを製造
- 自社店舗には行列が絶えない人気店

ヨシムラ・フード



業務用惣菜

- 業務用食材の企画・販売が主、自社で物流を持たず、販売先へ直送するビジネスモデルを構築

ダイショウ



ピーナッツバター

- ピーナッツバターのパイオニアで、主力商品は30年以上続くロングセラー

オープン



冷凍かきフライ

- 広島産カキを調達する独自ルートを保有
- 鶏なんこつのから揚げ等も製造

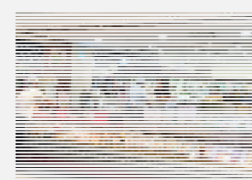
栄川酒造



日本酒

- 業歴約150年の会津の酒蔵、「栄四郎」は全国新酒鑑評会金賞を受賞

JSTT SINGAPORE



寿司

- シンガポールの工場にて寿司等を製造し、シンポール大スーパーへ販売

PACIFIC SORBY



水産加工品

- シンガポールにて水産加工
- シンガポールの主要なホテルに対し、自社加工した冷凍ロブスター、カニなどを販売

ジョイ・ダイニング・プロダクツ



宅配等

- 冷凍食品の企画・販売
- 全国の生活協同組合と直接窓口を保有

白石興産



乾麺

- 創業130年
- 宮城県白石市特産の白石温麺が主力商品

雄北水産



まぐろ加工品

- 船凍品のまぐろのみを使用した、ねぎとろ、まぐろ切り落としを製造販売

エスケーフーズ



とんかつ

- 「彩の国優良ブランド品」に認証された「むさし野とんかつ」が主力商品

おむすびころりん本舗



フリーズドライ

- フリーズドライ加工、フリーズドライ製品の製造、非常食の販売

森養魚場



鮎（アユ）

- 岐阜県内3か所において、高品質な鮎を養殖、販売
- 高度な養殖技術を有し、子持ち鮎の安定生産が可能

SIN HIN FROZEN FOOD



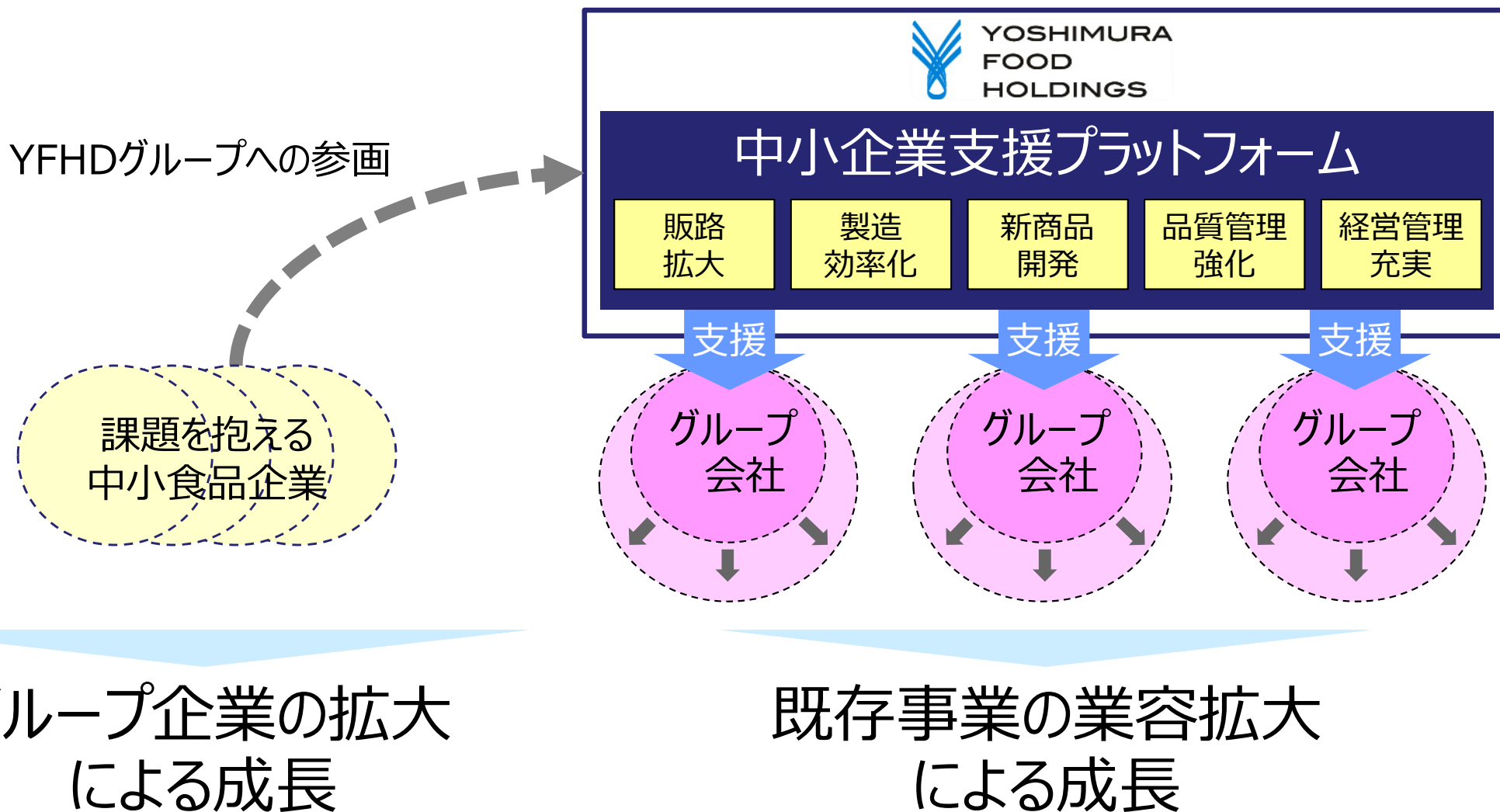
水産品卸

- シンガポールの水産品卸
- 主力商品は、エビ、ホタテ、カニ等

Ⅱ． 当社のビジネスモデル

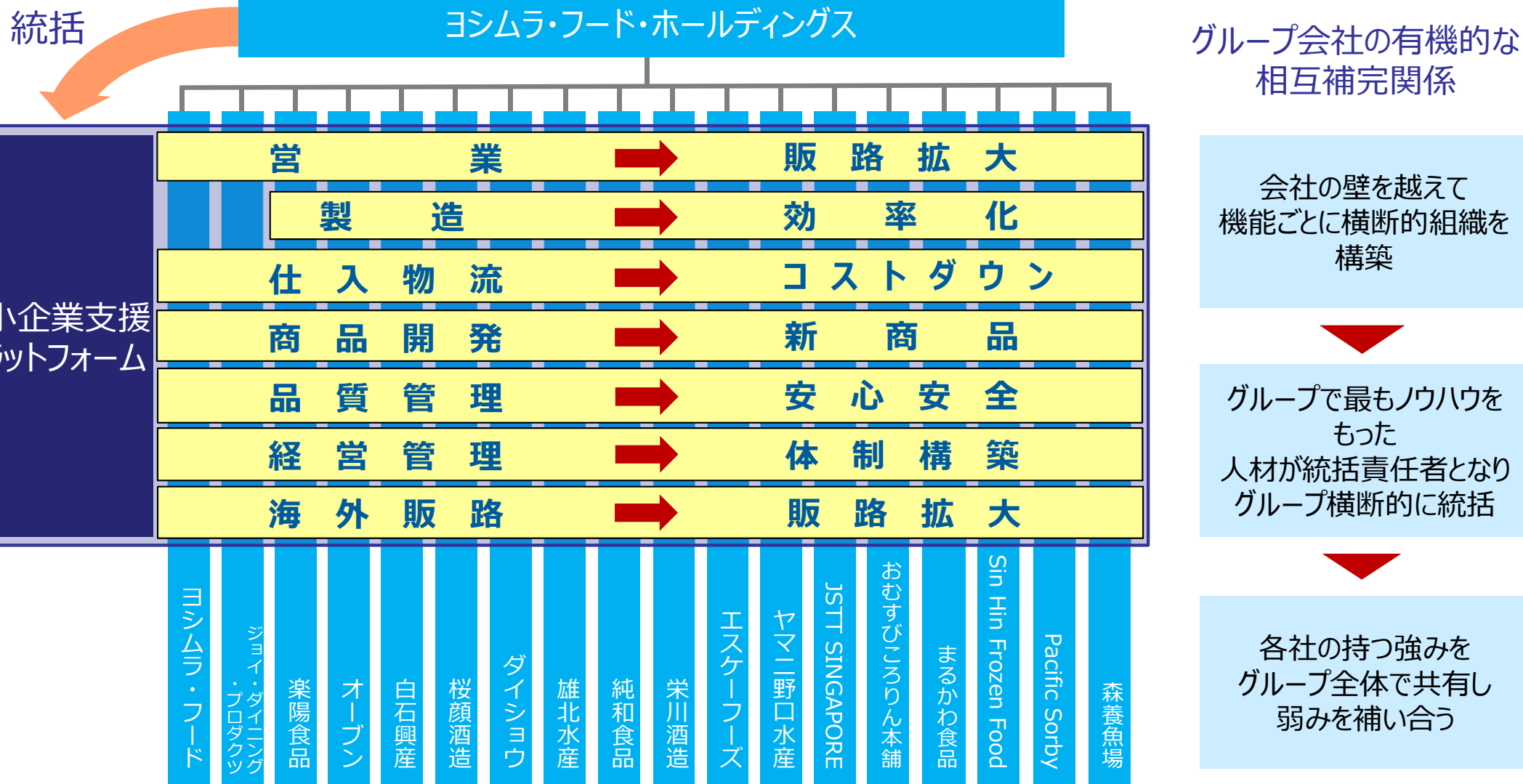
2-1. 当社のビジネスモデルについて

食品業界においてユニークなビジネスモデルにより、
当社は2つの成長エンジンを有する



2-2. 中小企業支援プラットフォーム

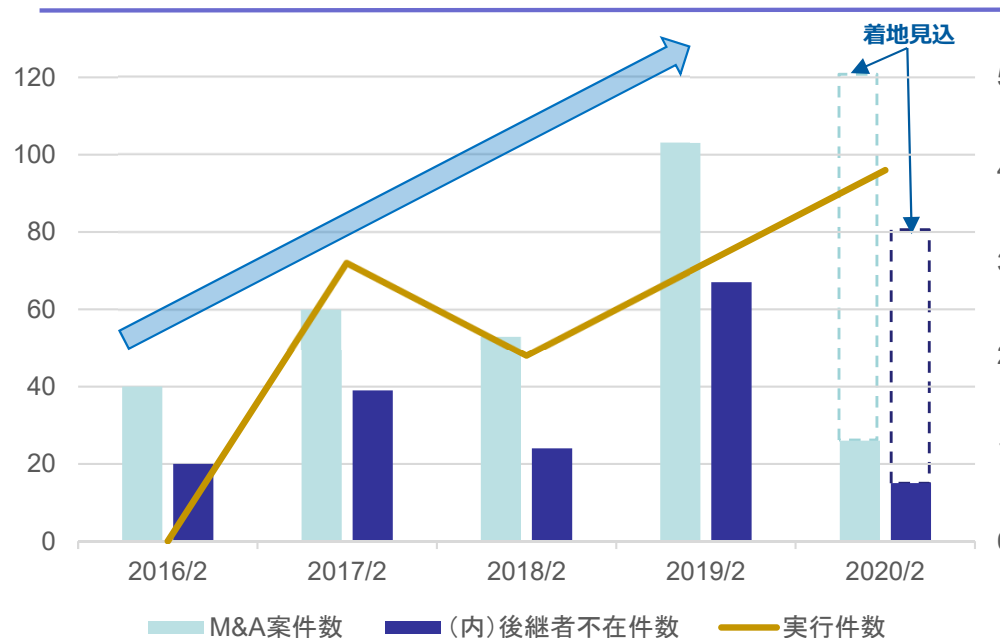
グループ会社を「機能別に統括」することで「相互補完・相互成長」を図る仕組み



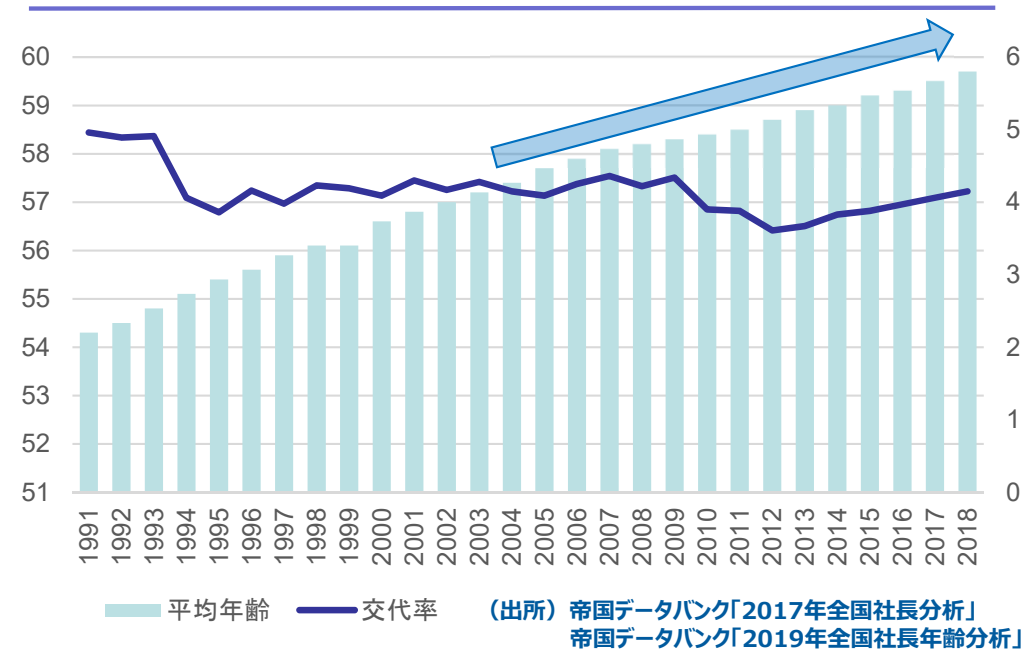
Ⅲ. 事業戦略

①国内M & Aによる拡大

国内M & A案件数の推移



全国社長の平均年齢及び交代率の推移



当社のM & Aの現状

- M & A案件数の増加
 - ✓ 当社が検討するM & A案件数は増加傾向
⇒前期（2019年2月期）は100件を超える紹介有り
 - ✓ 中でも後継者不在案件の割合が増加
- M & A案件増加要因
 - ✓ 事業承継問題をかかえた中小企業の増加
 - ✓ 当社が上場したことによる知名度向上

事業承継問題の現状

- 中小企業経営者の高齢化
 - ✓ 2018年の社長の平均年齢は59.7歳と過去最高を更新
 - ✓ 足元社長交代率は4%程度と低位で推移
- 中小企業の廃業件数の増加
 - ✓ 2018年の中小企業の休業・廃業件数は4万6724件と、
2007年の約2万1000件から大幅増加（東京商工リサーチより）

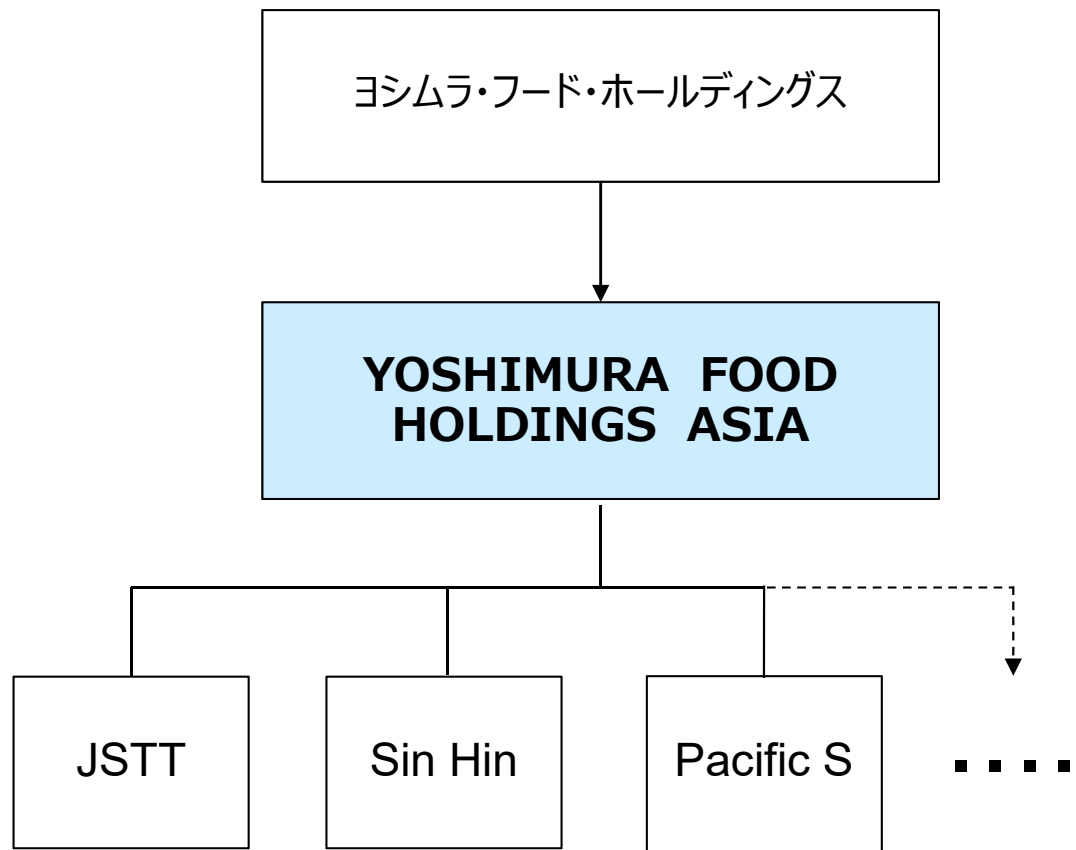
②海外事業の拡大_海外事業の状況

- シンガポールにおいてJSTT、SIN HIN、Pacific Sorbyの3社を譲り受け、アジア地域における事業を拡大中
- 海外グループ会社の販路を活用し、日本の食品を海外へ

	<u>JSTT SINGAPORE</u>	<u>SIN HIN FROZEN FOOD</u>
事業内容	✓ シンガポール大手スーパーの寿司コーナーにて、自社工場製造する寿司やおにぎりの販売及び日本製品の輸入販売	✓ アジア各地の有力な仕入先より高品質な冷凍水産物を仕入れ、シンガポール国内及びアジア各国の卸業者、小売業者、飲食店等へ販売
業績トピックス	✓ 新たに4店舗にて寿司等の販売を開始し、業績は拡大傾向 ✓ ゼリー、ピーナッツバター、日本酒等国内グループ企業の商品を寿司コーナーで販売開始及びいくらやカキフライ、日本酒を自社店舗にて使用	✓ 主力商品の販売強化により、業績は拡大傾向 ✓ シンガポールの日系スーパーや百貨店、インターネット販売サイト等へゼリーを販売 ✓ JSTTへ寿司原料を供給することによりJSTTの仕入コスト低減に寄与
販売商品	✓ 純和食品（ゼリー）、桜顔酒造（日本酒） おむすびころりん（ふりかけ） ヤマニ野口水産（いくら）、オーブン（カキフライ） ダイショウ（ピーナッツバター）	✓ 純和食品（ゼリー）、オーブン（カキフライ）

③海外事業の拡大_SG地域統括会社設立

シンガポールに地域統括会社を設立、今後、シンガポールを拠点として、アジア地域でのさらなる事業拡大を目指す



2019年4月
シンガポールに地域統括会社を設立

当社が日本で行ってきたビジネスモデルをアジアで展開することによる成長を目指す

1. M & Aによる規模の拡大
2. シナジー効果による成長

海外市場への上場によりさらなる成長を目指す

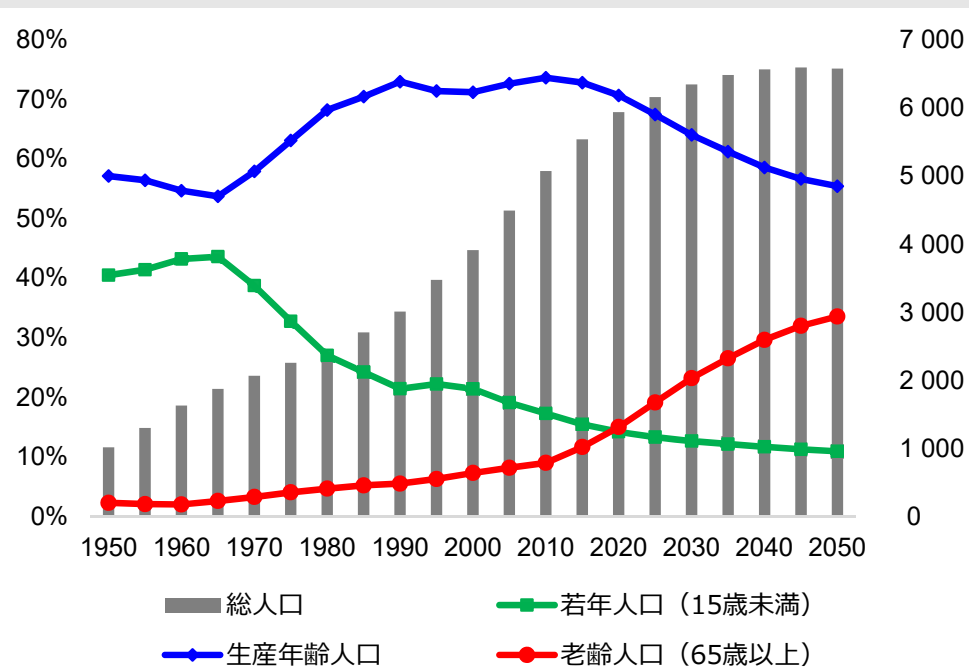
④海外事業の拡大_M & Aによる成長

シンガポールでも、日本同様、後継者不在によるM&Aニーズの高まりが予想される

シンガポールでは、2015年以降高齢化が加速する見通し。一方で生産年齢人口は減少が予測されており、後継者不在によるM&Aニーズの高まりが予想される。

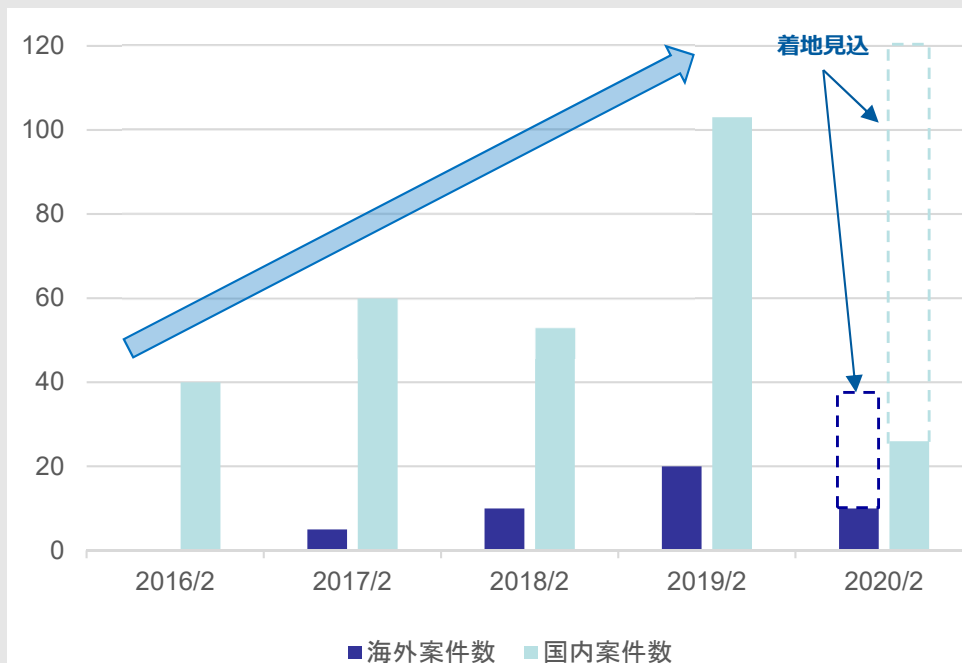
当社においても、海外企業へのクロスボーダー案件数は増加傾向。高齢化の進行もさることながら、JSTT及びSIN HINを譲り受けた実績により、当社の積極的な取組姿勢が評価されている。

シンガポールの人口予測、年齢別構成推移



【注】若年人口は15歳未満、生産年齢人口は15歳以上65歳未満、高齢人口は65歳以上。
【資料】「World Population Prospects : The 2017 Revision」(国連) から作成、Zero-migration推計。

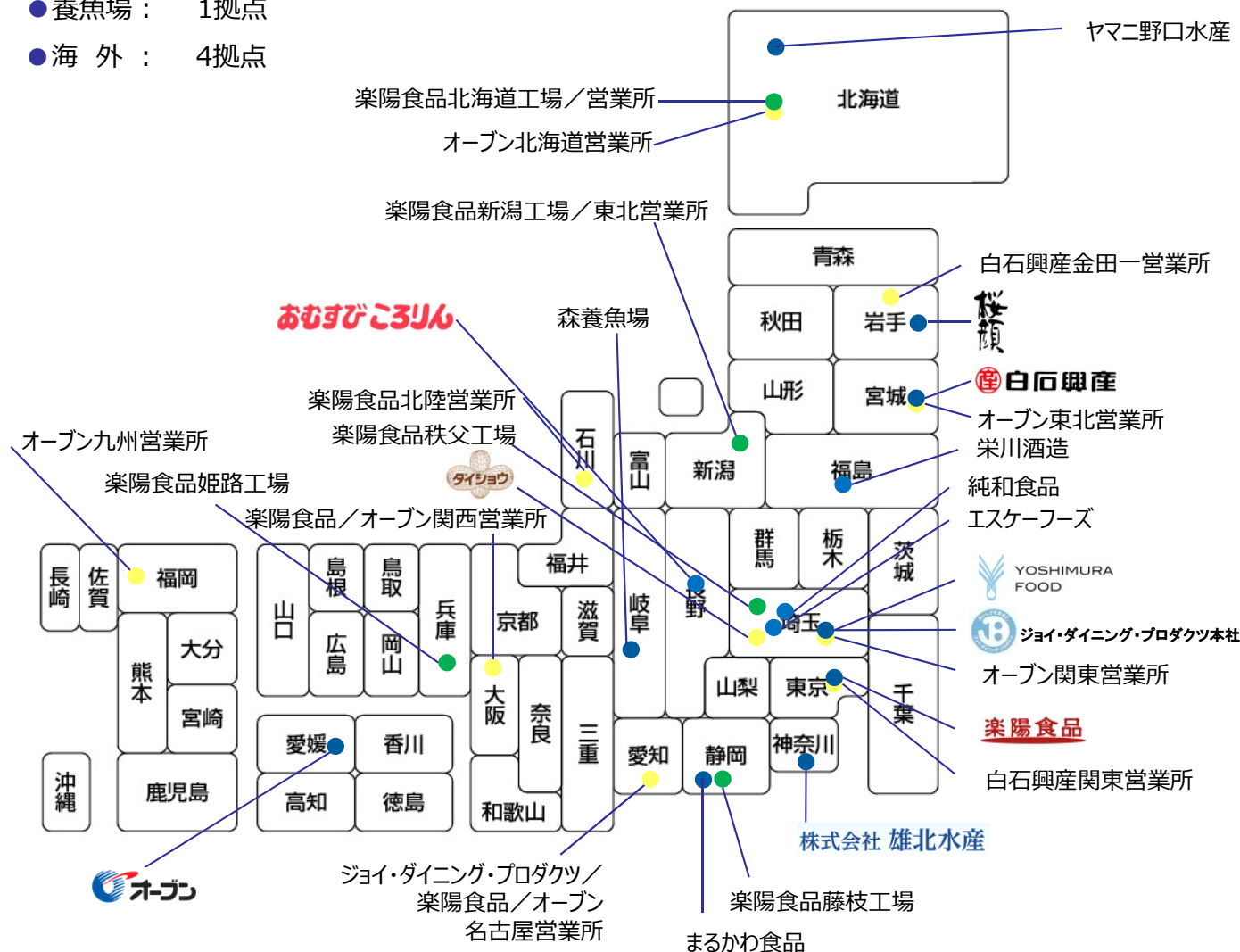
M & A案件数の推移 (国内・海外別)



IV. 当社グループの概要

YOSHIMURA
FOOD
HOLDINGS

- 営業所： 20拠点
- 工場： 18拠点
- 養魚場： 1拠点
- 海外： 4拠点



A map of Southeast Asia with three blue dots indicating specific locations. Lines connect these dots to labels: 'Sin Hin Frozen' (bottom left), 'Pacific Sorby' (bottom center), and 'JSTT SINGAPORE' (bottom right). The map also shows the outlines of Malaysia (マレーシア) and Singapore (シンガポール).

3-2. グループ会社紹介 楽陽食品(株)

- 社 名 楽陽食品株式会社
- 代 表 者 代表取締役 北堀孝男
- 所 在 地 東京都足立区千住1-3-6 TOCビル5階
- 設 立 1963年10月
- 資 本 金 98百万円
- 売 上 高 4,894百万円
- 事 業 内 容 チルド・冷凍調理食品（焼売・餃子等）の製造
及び販売

年間約2,683 万パックを生産する日本一の「チルドシウマイ」会社

北海道工場	北海道小樽市桂岡町3-5 TEL:0134-62-6111 FAX:0134-62-6112
新潟工場	新潟県新潟市北区木崎1235-1 TEL:025-386-9251 FAX:025-386-0484
秩父工場	埼玉県秩父市吉田久長206 TEL:0494-77-1121 FAX:0494-77-1240
姫路工場	兵庫県姫路市実法寺298-3 TEL:079-266-0811 FAX:079-266-5635
藤枝工場	静岡県藤枝市築地645-1 TEL:054-641-7301 FAX:054-641-7302

楽陽食品

主な商品



チルドシウマイ



野菜たっぷりシウマイ



黒豚入り焼売



黒豚餃子



えび入り焼売



肉ぎょうざ



昭和38年、横浜の国道1号線沿いのドライブインでお土産用焼売を製造・販売する店舗として創業。創業当初から製造・販売している「チルドシウマイ」は、年間約2,683万パックを売上げる人気商品となっております。2013年に創業50年を迎え、楽陽食品は伝統の味を大切にしながら、これからも安心安全な商品の提供に努めてまいります。

3-2. グループ会社紹介 白石興産(株)

- 社 名 白石興産株式会社
- 代 表 者 代表取締役 北堀孝男
- 所 在 地 宮城県白石市字大畑一番1-2
- 設 立 2002年12月／創業：明治19年
- 資 本 金 80百万円
- 売 上 高 785百万円
- 事 業 内 容 乾麺・そば粉の製造・販売、小麦粉・加工食品の
販売

創業130年。白石温麺をはじめ伝統の製法で作られる乾麺



白石温麺は、宮城県白石市のご当地麺。油を一切使わず、9 cmという長さが特徴の乾麺です。いまから400年前、胃腸の弱い父親のため、青年がお坊さんから油を一切使用しないで作る麺を教わり誕生しました。時の藩主片倉小十郎のもとにも届けられ、味もさることながら人を思う温かい心に感激し、「人を思いやる優しく温かい心を持つ麺」という意味を込めて「温麺」と名付けたと言われています。

産 白石興産

主な商品



金だるま 白石温麺



マル白 白石温麺



吟熟めんシリーズ
そうめん 本挽そば



更級五割
そば



吟熟麺
丸うどん



冷し中華
(タレ付)



カンタン！ハーフそうめん



3-2. グループ会社紹介 (株)桜顔酒造

- 社 名 株式会社桜顔酒造
- 代 表 者 代表取締役 中井悦史
- 所 在 地 岩手県盛岡市川目町23-18
- 設 立 1952年10月
- 資 本 金 90百万円
- 売 上 高 347百万円
- 事 業 内 容 日本酒の製造・販売

全国新酒鑑評会金賞受賞歴多数、盛岡を代表する蔵元



岩手県卓越技能者として岩手県知事より表彰された杜氏の猪川栄四郎の手で醸された日本酒は、おだやかな香りとまろやかなコク、旨味のあるお酒です。
「純米大吟醸 飛天抄（ひてんしょう）」は、全国新酒鑑評会で金賞受賞歴を持ち、東北清酒鑑評会やほかの鑑評会でも数々の賞を受賞しています。
また、アムステルダムホテルオークラのミシュラン 1 つ星レストラン、中国・大連のラグジュアリーホテルなどにも採用いただいています。

株式会社 桜顔酒造

主な商品



純米大吟醸
飛天抄（ひてんしょう）



南部の雫
純米大吟醸
南部の雫
大吟醸



純米吟醸
銀河鉄道の夜



大地の一献
特別純米酒



もりおかSAKE
すばあくりんぐ



桜顔のお酒は、岩手県オリジナル酒造好適米「吟ぎんが」「吟おとめ」「結の香」、岩手県オリジナル酵母「ジョバンニの調べ」「ゆうこの想い」などを使った岩手の地酒です。
また、『荒ばしり駿』は、奥州市で農薬を使用せず合鴨農法で栽培された米で醸造。土作りには前沢競馬場の馬ふんを使用するなど、地元産にこだわった酒造りを行っています。

3-2. グループ会社紹介 (株)ダイショウ

- 社 名 株式会社ダイショウ
- 代 表 者 代表取締役 北堀孝男
- 所 在 地 埼玉県比企郡ときがわ町玉川51
- 設 立 2013年12月
- 資 本 金 9百万円
- 売 上 高 722百万円
- 事 業 内 容 ピーナッツ加工品の製造・販売

自然の風味を生かしたやわらかな食感「ピーナッツバタークリーミー」



ダイショウの「ピーナッツバタークリーミー」は、誕生から30年以上続くロングセラー商品。ピーナッツ本来のコクと香りが味わえる無香料、無着色、酸化防止剤不使用のスプレッドです。国内で焙煎されたピーナッツを使用し、柔らかいパンにそのまま塗れ、なめらかでフワフワの食感と、余分なものを入れない昔ながらの素朴な味わいが人気商品です。



主な商品



ピーナッツバタークリーミー
(270g、225g、135g、75g)



ピーナッツバタークリーミーつぶ入り
(270g、225g)



チョコレートクリーミー
(270g、225g、135g、75g)



きな粉クリーミー
(135g、75g)



業務用
ピーナッツペースト100%



業務用
ローストピーナッツ8割

3-2. グループ会社紹介 (株)オーブン

- 社 名 株式会社オーブン
- 代 表 者 代表取締役 畦地康之
- 所 在 地 愛媛県四国中央市土居町中村620-1
- 設 立 2013年1月／創業：明治20年
- 資 本 金 9百万円
- 売 上 高 2,651百万円
- 事 業 内 容 業務用冷凍食品の製造・販売

業務用冷凍かきフライ、ささみカツ、鳥なんこつ揚げなどの製造・販売

名称	住所
北海道営業所	北海道小樽市桂岡町3-5
東北営業所	宮城県白石市字大畑一番1-2
関東営業所	埼玉県越谷市南越谷1-2912-3
中部営業所	愛知県名古屋市中村区太閤1-11-16 ノーサレンダー1F
関西営業所	大阪府吹田市高浜町6-8 サンラウンドハイツ103号
四国営業所	愛媛県四国中央市土居町中村620-1
九州営業所	福岡県春日市宝町3丁目5番7号スプリングヒルズ宝1F



主な商品



広島産かきフライ／韓国産かきフライ



ダブルチーズささみカツ



ささみカツ



鳥なんこつ揚げ



かに爪フライ



ミニえびかき揚げ



こだわり野菜かき揚げ

供給量が限られた広島県産カキを調達する独自のルートをもち、かきフライを主力商品として、鶏なんこつのから揚げやささみフライ等を製造販売しております。

3-2. グループ会社紹介 (株)雄北水産

- 社 名 株式会社雄北水産
- 代 表 者 代表取締役 北堀孝男
- 所 在 地 神奈川県足柄上郡大井町金子16-1
- 設 立 2015年1月/ 創業：1993年2月
- 資 本 金 10百万円
- 売 上 高 501百万円
- 事 業 内 容 マグロのねぎとろ、切り落としなどの水産加工

船凍品にこだわった鮮度の高いマグロを使った水産加工品



雄北水産では、船凍品のマグロのみを使用した鮮度の高い商品を製造・販売しています。船凍品のマグロは、捕獲されるとすぐに船上で－50～－60度で瞬間冷凍されるため、鮮度を保つことができます。

マグロには、クロマグロ、ミナミマグロ、メバチ、キハダ、ビンチョウなどの種類があり、栄養も豊富な食材です。

株式会社雄北水産

主な商品



まぐろ切り落とし
(メバチ、キハダ)
100g、130g、150g、500g等



ねぎとろ
(メバチ、キハダ)
100g、130g、150g、500g等



ねぎとろ冷凍
(メバチ、キハダ)
100g、150g、300g、500g等

冷凍と生と聞くと生の方が新鮮のように感じますが、保存状態によっては生が新鮮であるとは一概に言えません。近海で捕れたマグロは新鮮で美味しいのですが、そうしたマグロは高級品となり、とても高値で取引されます。近海以外の生マグロは、何日もかけて入荷されるため、飲食店や食卓に並ぶまでに鮮度は落ちてしまいます。

船凍品（冷凍）マグロは、捕獲されるとすぐ船上で－50～60度で瞬間冷凍されるため、漁獲した鮮度をほとんど保った状態になります。

このため船凍品（冷凍）マグロは鮮度がよく美味しいのです。マグロの赤身はヘモグロビンという成分が多く、時間が経つと色が悪くなります。これをメト化と言います。

また、酸化が進むため見た目も味も悪くなります。

－50度以下で冷凍しメト化を防ぐことにより、美味しいマグロが食べられるのです。

3-2. グループ会社紹介 純和食品(株)

- 社 名 純和食品株式会社
- 代 表 者 代表取締役 北堀孝男
- 所 在 地 埼玉県熊谷市西城500番地
- 設 立 1977年3月
- 資 本 金 38百万円
- 売 上 高 1,435百万円
- 事 業 内 容 ゼリー等のデザート類、レトルト食品等の製造・販売

高い技術力をもとに製造される商品群



純和食品は、昭和52年に設立して以来、長年にわたりボイル技術やレトルト技術を培ってまいりました。それらの高い技術力をもとに、ゼリー等のデザート類やレトルト食品等を製造し、販売している会社です。

埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度（彩の国ハサップ）において優良施設に認定された高い品質管理体制や、高い技術力をもとにした企画提案力を強みとして、イオングループをはじめとした大手スーパー量販店などのO E M生産、外食産業や贈答品市場などにも販路を拡大しております。

主な商品

自社ブランドゼリー商品



みかんゼリー



ミックスゼリー



白桃ゼリー



パイン＆ナタデココ
ゼリー



マンゴーゼリー



ぶどうゼリー

3-2. グループ会社紹介 栄川酒造(株)

- 社 名 栄川酒造株式会社
- 代 表 者 代表取締役 北堀孝男
- 所 在 地 福島県耶麻郡磐梯町更科中曽根平6841-11
- 設 立 1953年11月／創業：明治2年
- 資 本 金 10百万円
- 売 上 高 590百万円
- 事 業 内 容 日本酒の製造・販売

全国新酒鑑評会金賞受賞歴多数、福島を代表する蔵元

栄川酒造は、業歴約150年を誇る福島県会津地方を代表する酒造事業者です。酒造りの豊富な経験と技術をもとに、日本名水百選「龍ヶ沢湧水」と優れた生産設備により、高品質な日本酒を市場に提供しております。特に、主要ブランド「栄川」は長く福島県内で多くの消費者に愛飲され、県内における日本酒のトップブランドの一つとなっており、また、大吟醸「榮四郎」は、全国新酒鑑評会で金賞を連続受賞するなど、技術力に裏打ちされた知名度とブランド力を有しています。

磐梯工場は、磐梯山観光ルート周辺に位置し、景観優れる酒蔵の見学は、地元磐梯町にとって重要な観光資源であり、周辺地域の雇用を行っていることから、会津地区及び磐梯町の地域社会及び地域経済に必要不可欠な存在となっています。



大吟醸「榮四郎」



会津にこだわった純米酒「栄川」



日本名水百選「龍ヶ沢湧水」

3-2. グループ会社紹介 (株)エスケーフーズ

- 社 名 株式会社エスケーフーズ
- 代 表 者 代表取締役 北堀孝男
- 所 在 地 埼玉県大里郡寄居町赤浜2756-1
- 設 立 1989年7月
- 資 本 金 50百万円
- 売 上 高 3,605百万円
- 事 業 内 容 とんかつ等のチルド・冷凍食品の製造・販売

取引先のニーズに応える高品質な商品



エスケーフーズは、自社で製造するとんかつ、ハンバーグ、チキンカツ、メンチカツなどの惣菜や、海外から輸入するやきとりなどの食肉加工品等を、スーパー量販店や弁当製造会社向けに販売している会社です。特に、「彩の国優良ブランド品」に認証されている「むさし野とんかつ」を主力商品としたチルド惣菜は、味、品質において高い評価を得ております。

主な商品

パン粉付け商品



メンチカツ



チキンチーズかつ



ハムかつ

輸入冷凍食品



焼き鳥



ローズカットチキン

3-2. グループ会社紹介 (株)ヤマニ野口水産

- 社 名 株式会社ヤマニ野口水産
- 代 表 者 代表取締役 北堀孝男
- 所 在 地 北海道留萌市東雲町1-30-3
- 設 立 1985年4月
- 資 本 金 10百万円
- 売 上 高 274百万円（5か月決算）
- 事 業 内 容 鮭とば等の水産加工品の製造・販売

北海道の新鮮な水産原料を使用した高品質な商品



ヤマニ野口水産は、北海道で漁獲された新鮮な海産物を仕入れ、長年かけて培った独自の製造ノウハウと秘伝の味付けにより、高品質な燻製・珍味などを製造しております。同社の主力商品の「鮭とば」は、北海道で水揚げされる天然秋鮭のみを使用し、昔ながらの伝統製法で燻しあげることで身がしっとりとして風味が良く、ECサイトでは高いリピート率を誇っております。その他にも、旬に取れた北海道産鮭の卵を丁寧にほぐし特製醤油だれに漬け込んだ「北海道産いくら醤油漬け」や、北海道産の新鮮なたこを本来の風味を生かしたまま独自の製法でじっくりと煮上げ、特製たれに漬け込んだ「北海たこやわらか煮」など、北海道の貴重な水産資源を活かした高品質な商品を製造・販売しております。

主な商品



鮭とば



いくら醤油漬け



北海たこのやわらか煮



塩数の子

3-2. グループ会社紹介 (株)おむすびころりん本舗

- 社 名 株式会社おむすびころりん本舗
- 代 表 者 代表取締役 上條 宏之
- 所 在 地 長野県安曇野市三郷明盛1513番地1
- 設 立 1973年8月
- 資 本 金 240百万円
- 売 上 高 793百万円
- 事 業 内 容 フリーズドライ加工、フリーズドライ製品の製造、
非常食の販売

フリーズドライ加工技術を活かして様々な商品を製造



おむすびころりん本舗は、日本アルプス山麓の豊富な地下水と低湿度の気候を活かして乾燥食品の製造を行っている会社です。特に、自社開発したフリーズドライ装置を活かし、即席めん具材、製菓原料、サプリメント素材等のフリーズドライ加工や、信州の名産野沢菜を用いた「おむすびころりん野沢菜茶漬け」等の自社製品、宇宙飛行士の毛利衛さんが米スペースシャトル「エンデバー」に携行した「水もどり餅」等の非常食を主力商品とし、主に食品公社及び地元長野県の土産物店、官公庁に対して販売を行っております。

主な商品



FDいちご



FDオレンジ粉末



おむすびころりん
野沢菜ふりかけ



おむすびころりん 水もどり あべ川餅



おむすびころりん 梅粥（フリーズドライ）

3-2. グループ会社紹介 (株)まるかわ食品

- 社 名 株式会社まるかわ食品
- 代 表 者 代表取締役 北堀 孝男
- 所 在 地 静岡県磐田市平松532番地 1
- 設 立 2018年7月
- 資 本 金 10百万円
- 売 上 高 220百万円
- 事 業 内 容 ギョウザの製造、販売

秘伝のレシピで作った旨味豊かなギョウザを製造



まるかわ食品は、新鮮でこだわりぬいた素材を活かした秘伝のレシピにより、野菜の旨味が凝縮したギョウザを製造し、店頭及び通信販売にて販売している会社です。1世帯当たりのギョウザ購入額が全国2位である浜松において行列の絶えない人気店となっており、近年ではSNSなどを通じてその評判が全国に広がり、多くのファンを獲得しております。

主な商品



外装形態



調理例



調理例



調理例

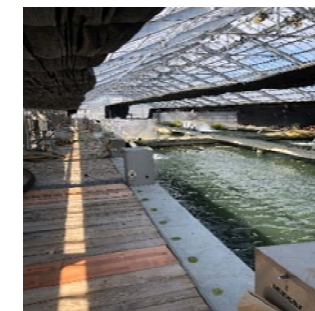


自家製タレ

3-2. グループ会社紹介 (株)森養魚場

- 社 名 株式会社森養魚場
- 代 表 者 代表取締役 北堀 孝男
- 所 在 地 岐阜県大垣市墨俣町墨俣793
- 設 立 2019年3月
- 資 本 金 30百万円
- 売 上 高 778百万円
- 事 業 内 容 鮎養殖事業、水産加工品の製造・販売

優れた鮎養殖技術と設備力を活かし、高品質な鮎を養殖・販売



森養魚場は、岐阜県内3カ所に養魚場を構える全国でもトップクラスの規模と設備力を誇る鮎（アユ）養殖企業です。高い養殖技術と「清流の国ぎふ」の豊富な地下水を活かしながら、技術者により管理された大規模養殖設備の中で高品質な鮎を養殖しております。

同社は、稚魚の人工孵化⇒成育⇒出荷までの全てを自社でおこなう完全養殖や、雌アユのみを生産できる全雌アユ養殖技術を有しており、業界の中でも難しいとされる、「子持ち鮎」の安定的な養殖が可能です。更に、養殖環境の整備や菌検査の徹底管理等により魚病のリスクも低減させることで、安心・安全な商品を安定して市場供給し続けております。なお、養殖した鮎は、鮮魚鮎や冷凍鮎としてはもちろん、甘露煮・一夜干し等の加工品としても販売をおこなっております。

主な商品



鮮魚鮎



冷凍鮎



加工品（甘露煮）

3-2. グループ会社紹介 (株)ヨシムラ・フード

- 社 名 株式会社ヨシムラ・フード
- 代 表 者 代表取締役 島村 浩
- 所 在 地 埼玉県越谷市南越谷1-2912-3
- 設 立 2004年12月
- 資 本 金 50百万円
- 売 上 高 5,172百万円
- 事 業 内 容 業務用食材の企画、開発、販売

安心・安全・健康な食材を提供する食品の総合商社



国内外の協力工場で独自開発した自社商品をはじめ、お客様のご要望に沿ったオリジナル商品づくりをしています。

外食産業、スーパー惣菜、産業給食、CVSベンダー、医療福祉関係、学校給食など、取引は多様な業種業態に渡り、お客様のご意見を直接商品開発に活かし、冷凍食品・チルド品・常温品などを展開しています。

主な商品



チキンのトマト煮込み



葱入り直火焼鳥



秋刀魚の煮付け



オリジナルハンバーグ

3-2. グループ会社紹介 (株)ジョイ・ダイニング・プロダクツ

- 社 名 株式会社ジョイ・ダイニング・プロダクツ
- 代 表 者 代表取締役 平野雅裕
- 所 在 地 埼玉県越谷市南越谷1-2912-3
- 営 業 所 東京営業所 名古屋営業所
- 設 立 1996年12月
- 資 本 金 10百万円
- 売 上 高 985百万円
- 事業内容 食肉・加工食品の企画・販売

多様なニーズに応える商品企画・開発のプロフェッショナル



鍋セットを主力商品に、全国の生活協同組合様を中心に冷凍食品の企画・販売をおこなっております。日本全国の生活協同組合と直接口座を有しており、それを活用してグループ商品の販売もおこなっております。



事業内容と主な商品

宅配事業

全国の生協を中心に、ご家庭でも手軽に調理可能な冷凍商品を開発。

【主な商品】

・長崎風ちゃんぽん鍋セット、名古屋コーチン鍋セット、お肉たっぷりロールキャベツ、黄金生姜入り国産豚みそ焼き、国産若鶏の和風生つくね など



人気メニューの商品化／監修商品の開発



三代目たいめいけん監修シリーズ



『赤から』シリーズ

ギフト商品



炭や牛塩もつ鍋のギフトセット

3-2. グループ会社紹介 JSTT SINGAPORE

- 社 名 JSTT SINGAPORE PTE. LTD.
- 取 締 役 安東 俊、Koh Kai Jok、島村 浩
- 所 在 地 8A Admiralty Street #03-09 Food Xchange @ Admiralty Singapore
- 設 立 2006年9月
- 資 本 金 200,000SGD
- 売 上 高 1,305百万円（円換算概算）
- 事 業 内 容 寿司等の製造・販売

新鮮で美味しい海産物を使用した寿司等の製造・販売

JSTTは、「美味しく新鮮な日本食をリーズナブルな価格で消費者へ提供すること」を企業理念としたシンガポールの企業です。独自の食材仕入ルートを確立することにより、日本から新鮮で美味しい魚介類等を仕入れ、主に自社工場で寿司等に加工してシンガポール国内に供給しております。事業は、「製造小売事業」「外食事業」「食品卸売事業」から構成されており、「製造小売事業」は、自社工場において製造した寿司やのり巻等を、シンガポールのスーパーマーケット大手であるCold StorageやGiant Hypermarketの店舗（合計33店舗）に対して販売を行っております。なお、同社は、シンガポールで10社しか取得していないAVA（Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore／農産物・家畜庁）による「サーモン及び生魚全般の処理・加工から最終製品まで製造できる許可」を取得した、高い品質管理能力を持つ工場を保有しております。「外食事業」は、日本から輸入した新鮮で高品質な魚介類を提供する「kai sushi & robata-yaki」という日本食レストラン1店舗を運営しております。「食品卸売事業」は、自社で製造した商品や日本から輸入した日本食材等をシンガポール内の日本食レストラン等へ販売しております。

主な商品



シンガポール大手スーパー
Cold Storage



寿司販売コーナー



寿司販売コーナー



調味料等販売コーナー



日本酒等販売コーナー

3-2. グループ会社紹介 Sin Hin Frozen Food

- 社 名 Sin Hin Frozen Food Private Limited
- C E O Fang Cheng Chun
- 所 在 地 5 Buroh Lane #05-02, Singapore
- 設 立 1996年7月
- 資 本 金 1,500,000SGD
- 売 上 高 4,578百万円 (円換算概算)
- 事業内容 水産品の卸売り

高品質な冷凍水産品を仕入、アジアで販売

アジア各地の有力な水産会社から高品質かつ安心安全な冷凍水産品および冷凍水産加工品を仕入れ、シンガポールおよびアジア諸国、オーストラリアの大手卸企業、大手小売企業、食品製造企業に対して販売する卸事業と、シンガポール国内の大手スーパーにおいて調理済冷凍食品を小売販売する小売事業をおこなう企業です。主な取扱商品は、エビ、(日本産含む)ホタテ、サーモン、カニ等の冷凍水産品と、エビ、カニ等の調理済冷凍食品です。

同社の主な強みは、①販路、②仕入、③商品開発・品質管理にあります。

販路における強みは、売上の約6割を占めるシンガポール国内市場において、ホテルやレストラン向けの卸売業者、シンガポール最大のスーパーチェーン、シンガポール機内食大手などへの販路を構築している点にあります。シンガポール国外市場においては、オーストラリア、台湾、中国、マレーシア等、アジア全域に販路を構築しております。また、近年のシンガポールにおける中食市場の成長を背景に、利益率の高い高付加価値調理済冷凍食品を開発し、大手スーパー内の自社店舗にて小売販売する事業もおこなっております。

仕入における強みは、タイ最大の財閥チャロン・ポカパン (C P) グループなどアジアの有力企業と長年にわたり強固な取引関係を構築してきた点にあります。また、アジア全域に情報ネットワークを持っていることから、優良な仕入先を開拓する情報力にも強みを持っております。

商品開発・品質管理における強みは、長年蓄積したノウハウを活かした仕入先の指導管理力と高品質な商品の開発力にあります。

主な商品



小売店向け商品



エビ



ホタテ



カニ

3-2. グループ会社紹介 Pacific Sorby

- 社 名 Pacific Sorby PTE. LTD.
- C E O LAU SEOW HUA
- 所 在 地 191 Pandan Loop Singapore (128380)
- 設 立 2014年12月
- 資 本 金 300,000SGD
- 売 上 高 2,664百万円 (円換算概算)
- 事 業 内 容 冷凍水産品の加工、卸売り

冷凍水産品の加工販売及び卸

Pacific Sorbyは、冷凍水産品や鮮魚を仕入れ、自社にて加工もしくは卸売にてシンガポールのホテルや病院等へ販売を行っている会社です。主な取扱商品は、カニ、ロブスター、エビ、サーモン等の冷凍水産品及びシンガポール近海で漁獲される鮮魚です。対象会社の主な強みは、①ホテルに対する販路、②加工設備及びノウハウ、③独自の仕入れルートにあります。

①ホテルに対する販路

Pacific Sorbyの販売先は主にホテルであり、シンガポールの主要なホテル（主に4つ星、5つ星ホテル）との間で、前身の会社から含めると約30年かけて構築してきた販売先との深い信頼関係に基づき、強固で安定した取引を行っております。

②加工設備及びノウハウ

近年シンガポールでは、ホテルや飲食店における人手不足により効率化が求められており、一次加工済み原料（カット済みのカニやロブスター等）へのニーズが増加しております。Pacific Sorbyは自社工場を持ち、長年培ってきた加工ノウハウを保有しているため、そうしたニーズに対応できることを強みとしております。

③独自の仕入れルート

仕入における強みは、長年かけて構築した独自の仕入ネットワークにあります。カナダを中心とした海外の水産卸業者等から直接仕入れることができるため、競争力のある価格で原料を調達することができております。また、SIN HINからの仕入れが約20%を占めており、良好な関係を築く中で、良質な冷凍水産原料を共同で仕入、販売する体制を構築しております。

主な商品



(加工前) ロブスター



(加工後) ロブスター



(加工済) カニ



(加工済) カニ