

銘柄コード:2669



**カネ美食品株式会社**

## 2016年3月期 決算説明会

本資料に記載されている今後の業績見通し及び各情報などは、現段階における入手可能な事項と、当社が十分合理的であると判断した事項に限って記載を致しております。

今後起こり得る各要因によって、当社の今期計画の予定及び業績が著しく異なってくる可能性も有り得ますので、その点を踏まえてのご参考資料として頂ければ幸いです。



【本資料に関するお問合せ先】

カネ美食品株式会社 総務部TEL (052)879-6113(直)

E-mail: [soumu-ir@kanemi-foods.co.jp](mailto:soumu-ir@kanemi-foods.co.jp)

URL: <http://www.kanemi-foods.co.jp>

## テナント事業

- ・スーパーマーケットを中心に、百貨店や駅ナカなどへ出店
- ・東海地方を中心に関東、関西に店舗展開
- ・地域や周辺環境に合わせ、柔軟な対応ができるよう様々な業態やブランドを展開

### 【出店先】

■スーパーマーケット	270 店舗
ユニー(アピタ・ピアゴ)	254 店舗
その他(アオキスーパー、オオゼキ等)	16 店舗
■百貨店・駅ナカ・駅ビル等	29 店舗
百貨店	13 店舗
駅ナカ・駅ビル	13 店舗
その他(商業施設等)	3 店舗
■外食店舗	3 店舗
寿司御殿	3 店舗



アピタ港店



eashion新越谷ヴァリエ店

## 外販事業

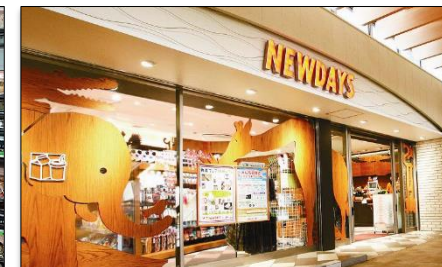
- ・東海地方を中心に関東、関西に15工場を配置
- ・コンビニエンスストアへ納品する弁当・おにぎり・パスタ等を製造
- ・鉄道各社の運営するコンビニエンスストアへ納品する弁当・おにぎり等を製造
- ・地域の生活協同組合から、主に夕食宅配弁当の製造を受託

### 【納品先】

■コンビニエンスストア	5,578 店舗
サークルK、サンクス	5,578 店舗
■鉄道系コンビニエンスストア	516 店舗
キヨスク(東海キヨスク)	74 店舗
NEWDAYS(JR東日本リテールネット)	442 店舗
■宅配関連	
コープみらい、おおさかパルコープ、コープあいち 等	全 8 カ所の生活協同組合



サークルKサンクス



NEWDAYS

---

## I. 2016年3月期 決算概要

---

## II. 今後の見通し

---

## III. 中長期ビジョン

---

## 会社概要

---

## 決算参考資料

---

# I. 2016年3月期 決算概要

# 業績の状況

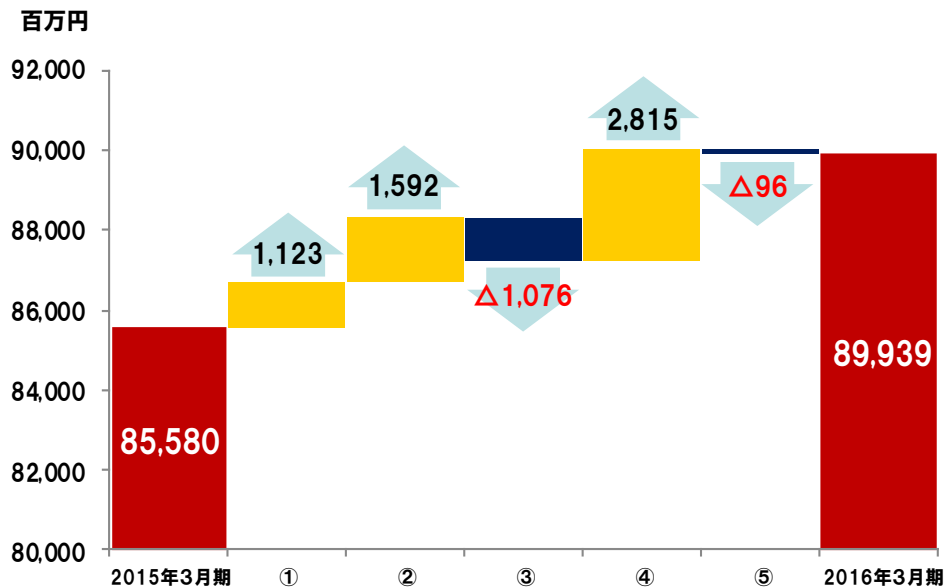
(単位:百万円)

	2015年3月期		2016年3月期					
	実績	構成比 (%)	計画	構成比 (%)	実績	構成比 (%)	前期比 (%)	計画比 (%)
売上高	85,580	100.0	88,922	100.0	<b>89,939</b>	100.0	105.0	101.1
テナント事業	43,308	50.6	44,435	50.0	<b>44,948</b>	50.0	103.7	101.1
ユニーグループ店舗	36,801	(85.0)	37,687	(84.8)	<b>38,124</b>	(84.8)	103.5	101.1
その他店舗	6,507	(15.0)	6,748	(15.2)	<b>6,824</b>	(15.2)	104.8	101.1
外販事業	42,272	49.4	44,486	50.0	<b>44,991</b>	50.0	106.4	101.1
サークルKサンクス店舗	37,338	(88.3)	39,676	(89.2)	<b>40,243</b>	(89.5)	107.7	101.4
その他店舗	4,933	(11.7)	4,810	(10.8)	<b>4,747</b>	(10.5)	96.2	98.7
営業利益	2,661	3.1	3,047	3.4	<b>3,067</b>	3.4	115.2	100.6
経常利益	2,758	3.2	3,138	3.5	<b>3,177</b>	3.5	115.2	101.2
当期純利益	1,751	2.0	1,832	2.0	<b>1,815</b>	2.0	103.6	99.0

(注)売上高は各事業のセグメント間の内部売上高を除いて表示しております。

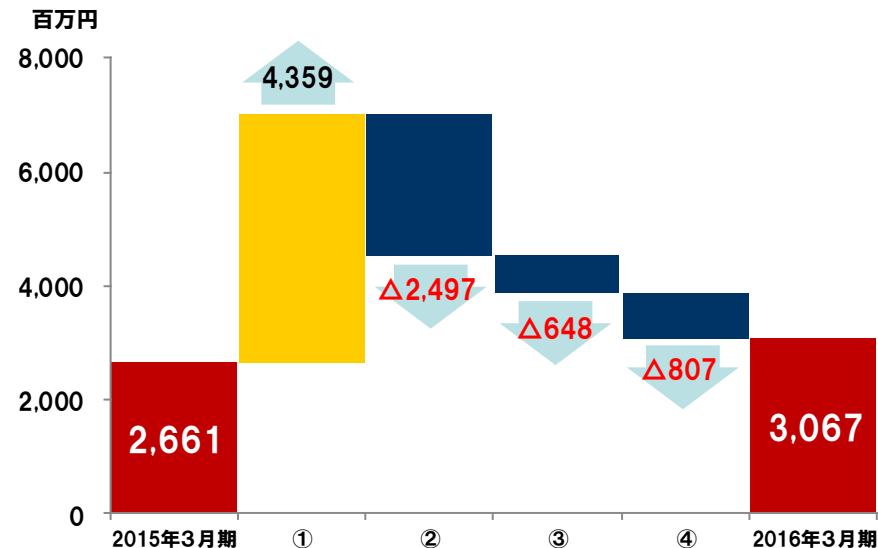
# 売上高と利益の増減要因

## 売上高の分析



2015年3月期 売上高	85,580百万円
①テナント 新設店舗による売上増加	1,123百万円
②テナント 既存店舗による売上増加	1,592百万円
③テナント 廃店による売上減少	△1,076百万円
④外販 コンビニエンスストア部門の売上増加	2,815百万円
⑤外販 その他部門の売上増減	△96百万円
2016年3月期 売上高	89,939百万円
増減額	4,359百万円

## 営業利益の分析

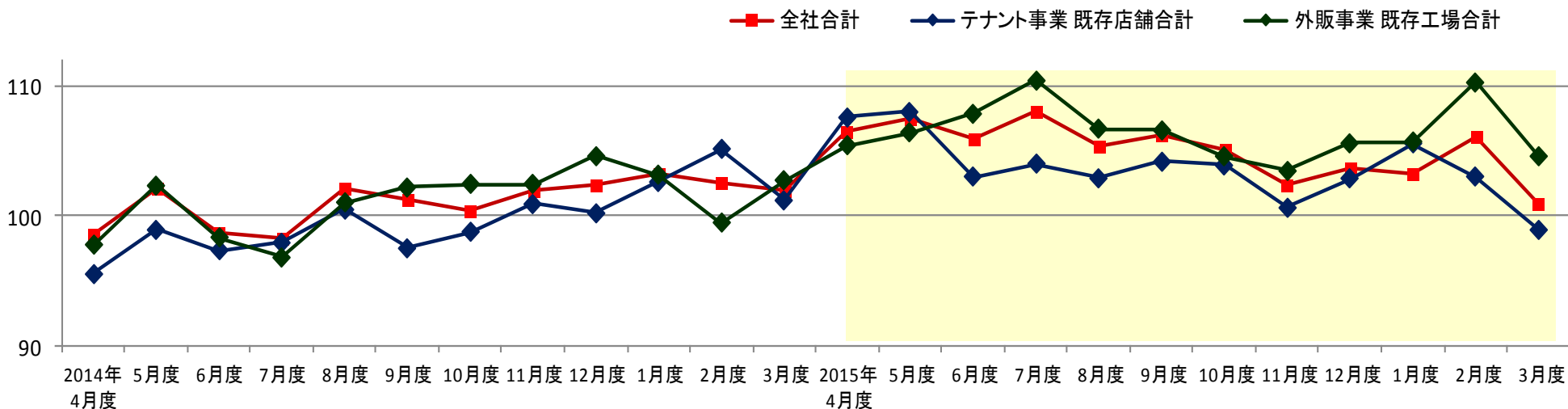


2015年3月期 営業利益	2,661百万円
①売上高の増加	4,359百万円
②仕入高の増加	△2,497百万円
③人件費の増加	△648百万円
④その他経費の増加	△807百万円
2016年3月期 営業利益	3,067百万円
増減額	405百万円

# 月次売上高 前年比

		2016年3月期													
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	上期累計	10月	11月	12月	1月	2月	3月	通期累計
全社合計		106.5	107.5	105.9	108.1	105.4	106.2	106.6	105.0	102.4	103.7	103.2	106.0	101.0	105.0
テナント事業	合計	107.8	108.7	104.0	105.7	104.3	106.0	106.0	105.6	101.3	102.2	101.3	102.1	97.5	103.7
	既存合計	107.6	108.0	103.0	104.0	102.9	104.2	104.9	103.9	100.6	102.8	102.5	103.0	98.9	103.4
	ユニー店舗	108.3	108.5	103.4	104.5	103.2	104.4	105.3	104.1	100.8	103.0	102.9	103.6	99.0	103.7
	その他	103.7	105.2	100.8	101.6	101.1	102.8	102.5	103.2	99.4	102.2	99.5	99.3	98.1	101.3
外販事業	合計	105.3	106.3	107.8	110.3	106.7	106.5	107.2	104.5	103.4	105.5	105.6	110.2	104.6	106.4
	既存合計	105.4	106.4	107.9	110.4	106.7	106.6	107.2	104.5	103.5	105.6	105.7	110.3	104.6	106.4
	サークルKサンクス	105.7	107.5	108.0	111.5	107.8	108.9	108.3	106.7	104.8	107.7	107.5	111.1	105.9	107.7
	その他	102.5	96.8	106.6	100.2	97.5	89.3	98.8	88.5	93.1	89.2	92.2	103.3	94.9	96.2

(注) 1. 既存店舗の区分は、開店月より14ヵ月経過した店舗と定義しております。  
 2. 外販事業合計には、サークルK名四弥富店の売上高が含まれています。  
 3. 上表の累計数値は、会計上の修正額を含めて計算しております。



# 貸借対照表、キャッシュ・フローの状況

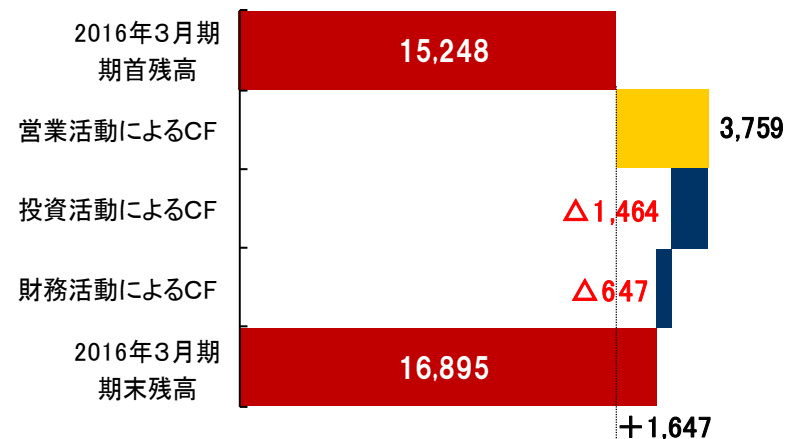
(単位:百万円)

	2015年3月期	2016年3月期	増減
<b>流動資産</b>	20,992	22,666	1,674
現金及び預金	14,248	16,395	2,147
売掛金	4,449	4,415	△33
たな卸資産	471	473	2
その他	1,823	1,380	△442
<b>固定資産</b>	13,811	14,021	210
有形固定資産	10,652	10,898	246
無形固定資産	280	109	△171
投資その他の資産	2,878	3,013	134
<b>資産合計</b>	34,803	36,687	1,884
<b>流動負債</b>	7,698	8,334	636
<b>固定負債</b>	399	388	△11
<b>負債合計</b>	8,098	8,723	625
<b>純資産合計</b>	26,705	27,964	1,259
<b>負債・純資産合計</b>	34,803	36,687	1,884
<b>自己資本比率(%)</b>	76.7	76.2	△0.5

(単位:百万円)

	2015年3月期	2016年3月期
営業活動によるキャッシュ・フロー	3,320	3,759
投資活動によるキャッシュ・フロー	△756	△1,464
財務活動によるキャッシュ・フロー	△661	△647
現金及び現金同等物の増減額	1,902	1,647
現金及び現金同等物の期首残高	13,346	15,248
現金及び現金同等物の期末残高	15,248	16,895

(単位:百万円)





**売上高：449億48百万円（前期比 103.7%）**  
**セグメント利益：15億34百万円（前期比 94.4%）**

## 今期の主な取り組み

テナント  
全体

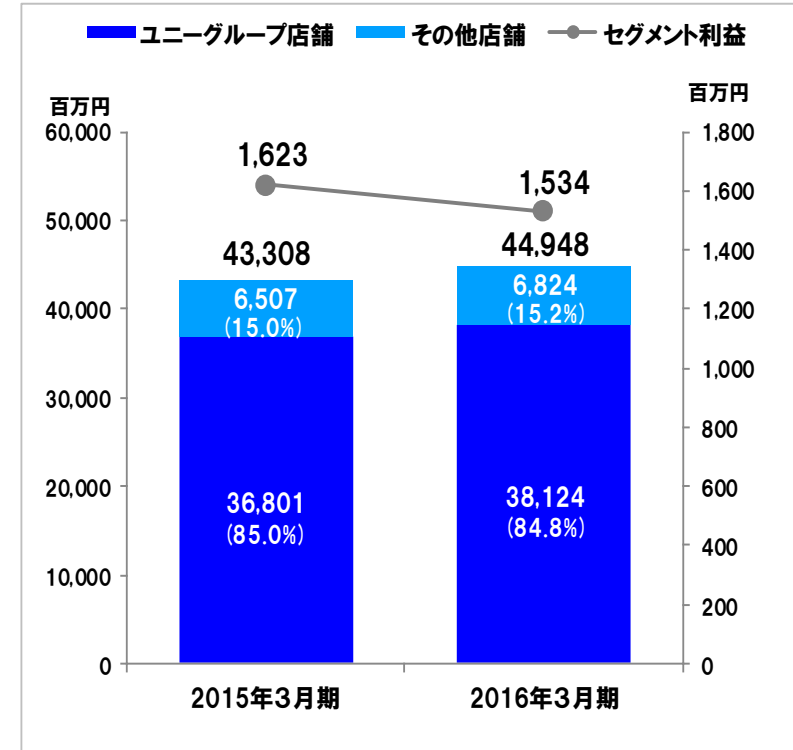
- 衛生管理の徹底
  - ・店内で使用する手洗い洗剤と消毒液をノロウィルスに効果的な物へと切替
  - ・継続的な従業員への教育による衛生意識の向上
- 店舗における運営計画の精度を高め、適正な製造体制の確立に注力
  - ・曜日や時間帯に応じた売場構成と販売強化商品の売り込みの徹底
  - ・タイムリーな製造による作りたて商品の提供とロスの削減
  - ・イベント時の製造体制の確保
- 新規出店 8店舗(ユニー7店舗、コープ1店舗)、改装 4店舗、閉店 14店舗

ユニーグループ  
店舗

- 商品力のさらなる強化
  - ・定番商品の品質を見直し、売場の核となる商品の確立に注力
  - ・11月より、品質にこだわった「Kanemi PREMIUM(カネ美プレミアム)」を展開  
⇒ 店格を上げることを目的に、味はもとより接客や売場の世界観づくりを強化
- 製造機器の導入・入替による品質向上とラインナップの充実
  - ✓ スチームコンベクションオープン(91店舗※期末時点設置店舗数)…チーズ焼が好評
  - ✓ 回転式炒め機(149店舗)…炒飯の改良で約2倍の売れ行き
  - ✓ 自動巻寿司機(25店舗)…均一化、効率化、ラインナップの充実
  - ✓ シャリ玉成型機(268店舗)、シャリ酢合わせ機(151店舗)…味の向上、効率化

その他  
店舗

- ピークの時間帯に合わせた商品ラインナップの変更
- 積極的な接客による売り込みの強化
- ホットデリ(おかず、おつまみ)を強化し、+1品の追加購入で単価アップを図る



(単位:百万円)

設備投資の内容	2015年3月期 実績	2016年3月期 実績
店舗の新設	86	99
店舗の改装	29	18
各店舗での設備の導入等	32	190
<b>合計</b>	<b>148</b>	<b>307</b>

# テナント事業 設備投資の概況(製造機器の入替・導入)

## — スチームコンベクションオープン — 今期 50 店舗導入(計 91 店舗)



### <特徴>

- ・従来、製造方法は「揚げる」「蒸す」が主流であったが、スチームコンベクションオープンを積極的に導入し、「焼く」工程を取り入れた商品を強化。
  - ⇒ 商品ラインナップの充実により、幅広い客層に対応できる売場づくり
- ・人気のチーズ焼きシリーズやグリルチキンなど、ピークの時間帯に合わせ、作りたて商品の提供を強化。



人気商品「チーズ焼き」の焼き上がり

## — 回転式炒め機 —

今期 149 店舗導入

### <特徴>

- ・ドラムを回転させながら調理することにより、食材が中で攪拌され短時間で均一に火が通り、美味しく仕上がる。
- ・この機械で製造する「直火炒め炒飯」は、従来よりご飯がパラパラで香ばしい仕上がりになり、人気商品に。



## — 自動巻寿司機 —

今期 25 店舗導入

### <特徴>

- ・完成度が向上し、安定的に品質の高い商品を製造できる。
- ・製造の効率化が図れるため、従来より巻寿司の品揃えを充実することができ、満足度の向上や売上高の増加に繋がる。



# テナント事業 注力商品のご紹介



## 和風ソースのハンバーグステーキ弁当

594円(税込)



ハンバーグは、たっぷりの肉汁と旨味を閉じ込めながら、ふっくらと柔らかく焼き上げ、温かいときはもちろん、冷めても美味しくお召し上がりいただけます。

ソースは、すりおろし玉ねぎをたっぷり使用したオリジナルソースで、醤油ベースの和風な味に仕上げました。

ご飯との相性は抜群です!!

容器や付け合せのおかずを見直し、見た目の美味しさも重視したりリニューアルを実施。

同時に、販売促進と連動した売り込みに注力した結果、以前と比べ、原料のハンバーグの仕入量がおよそ**20倍**と大幅に増加。

## 「店格」を上げる商品開発

11月より、今まで以上に素材や製法にこだわった「Kanemi PREMIUM(カネ美プレミアム)」を展開。「店格」を上げる取り組みとして、ワンランク上の味の提供とともに、売場づくりや接客教育にも注力。

 Kanemi  
PREMIUM

## マンガリツァ豚重

753円(税込)

### POINT① “食べられる国宝”

「マンガリツァ豚」は、ハンガリーの国宝に指定されており、とても珍しい“食べられる国宝”です。肉質は上質な霜降りと濃厚な赤身からなり、牛肉のような肉質が特徴です。

### POINT② ヘルシーな豚肉

霜降りの多い肉質にもかかわらず、コレステロールの原因とされる飽和脂肪酸が少なく、ビタミンやミネラルを豊富に含むため、栄養面にも優れたヘルシーな豚肉です。

### POINT③ 濃厚な味わい

濃厚な味わいの上質な豚肉を最後まで美味しく味わっていただくため、少し濃い目の甘辛醤油味に仕上げられています。とろける国宝豚とご飯と一緒に召し上がってください。



# テナント事業 出退店・改装の概要①

			2015年 3月期末	2016年 3月期末			
業態		ブランド	店舗数	出店	退店	改装	店舗数
ユニーG店舗	総合惣菜	Kanemi	209	7	5	2	211
	寿司専門	寿司御殿	41	-	8	1	33
	洋風惣菜	K-STAGE (ケイステージ)	10	-	-	-	10
その他店舗	総合惣菜	Kanemi	8	1	-	-	9
		e'z mart (イーズマート)	4	-	-	-	4
		ease deli (イーズデリ)	4	-	-	-	4
	洋風惣菜	eashion (イーション)	29	-	1	-	28
	外食	寿司御殿	3	-	-	-	3
合計			308	8	14	3	302

# テナント事業 出退店・改装の概要②

出店	日付	業態	店舗名	区分	所在地
	4/24	総合	白山店	スーパーマーケット	石川県白山市
	5/15	総合	コープおおぬか店	スーパーマーケット	石川県金沢市
	7/3	総合	イセザキ店	スーパーマーケット	神奈川県横浜市
	7/17	総合	守山店	スーパーマーケット	愛知県名古屋市
	7/31	総合	碧南店	スーパーマーケット	愛知県碧南市
	11/21	総合	アピタ磐田店	スーパーマーケット	静岡県磐田市
	12/4	総合	アピタ岩倉店	スーパーマーケット	愛知県岩倉市
	3/18	総合	座間店	スーパーマーケット	神奈川県座間市

改装	日付	業態	店舗名	改装内容	所在地
	4/10	総合	アピタ稲沢店	食品売場の改装に伴う当店全面改装	愛知県稲沢市
	10/15	総合	アピタ飯田店	全館改装に伴う当店全面改装	長野県飯田市
	10/15	寿司	寿司御殿 アピタ飯田店	全館改装に伴う当店一部改装	長野県飯田市

退店	日付	業態	店舗名	理由	所在地
	4/7	寿司	寿司御殿 鶉店	不採算店舗のため	岐阜県岐阜市
	4/14	寿司	寿司御殿 森店	不採算店舗のため	静岡県周智郡森町
	5/10	寿司	寿司御殿 アピタ豊田元町店	不採算店舗のため	愛知県豊田市
	5/12	寿司	寿司御殿 妙興寺店	不採算店舗のため	愛知県一宮市
	5/17	寿司	寿司御殿 八剣店	不採算店舗のため	愛知県岩倉市
	5/19	寿司	寿司御殿 アピタ各務原店	不採算店舗のため	岐阜県各務原市
	5/26	寿司	寿司御殿 大和店	不採算店舗のため	愛知県一宮市
	6/2	寿司	寿司御殿 多度店	不採算店舗のため	三重県桑名市
	10/18	総合	松原店	ディベロッパー閉鎖のため	滋賀県彦根市
	11/29	総合	アピタ日吉店	ディベロッパー閉鎖のため	神奈川県横浜市
	12/6	総合	アピタ石下店	ディベロッパー閉鎖のため	茨城県常総市
	2/14	総合	清水高橋店	ディベロッパー閉鎖のため	静岡県静岡市
	2/14	総合	アピタ守谷店	ディベロッパー閉鎖のため	茨城県守谷市
	2/19	洋風	eashion 渋谷東急東横店	不採算店舗のため	東京都渋谷区

# テナント事業 新店舗のご紹介



## アピタ磐田店

静岡県磐田市今之浦三丁目1-11  
〈アピタ磐田店内〉



## アピタ岩倉店

愛知県岩倉市旭町一丁目25番地  
〈アピタ岩倉店内〉



## 座間店

神奈川県座間市入谷一丁目416番地の2  
〈ピアゴ座間店内〉

**売上高：449億91百万円（前期比 106.4%）**

**セグメント利益：15億33百万円（前期比 147.7%）**

## 今期の主な取り組み

### 外販全体

- ▶ 積極的な製造機器の導入・入替
  - ・品質向上に加え、製造効率の向上による経費やロスの削減
  - ✓ 炊飯設備の入替(2工場)
    - 味・品質の向上、ランニングコスト(水光熱)の削減、炊き増えの向上
  - ✓ 手巻寿司包装機の導入(4工場)、フラット型炒め機の導入(4工場)
- ▶ 衛生環境や製造環境の改善
  - ✓ 工場外壁の塗装(4工場)、洗浄(2工場) ⇒ 統一感や清潔感
  - ✓ 衛生に関連する消耗品の交換、作業場の壁や床の修繕(全工場)
  - ✓ LED照明への切替(6工場)

### サークルK サンクス

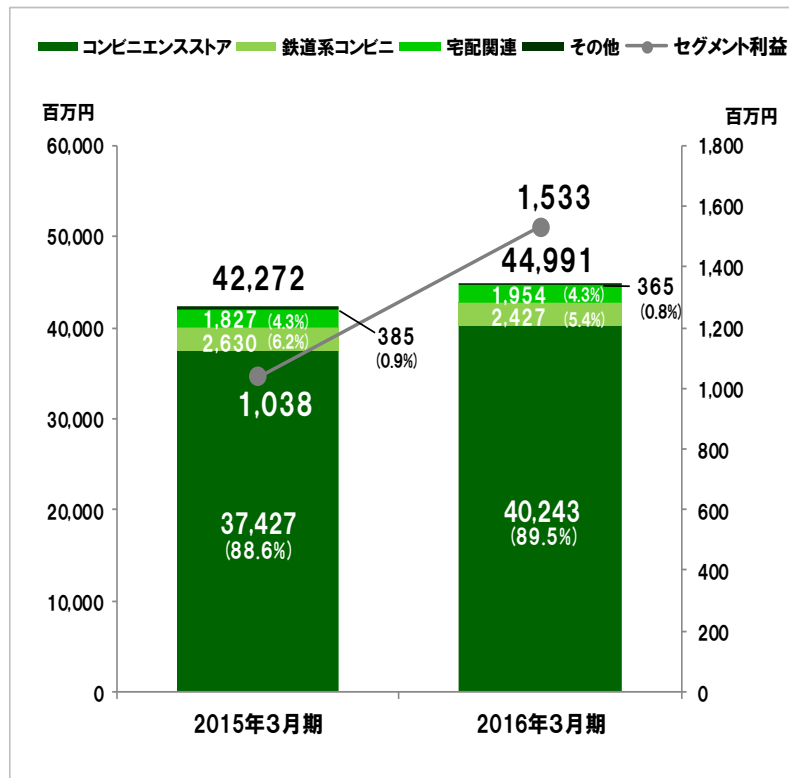
- ▶ さらなる納品シェアの拡大
  - ・前事業年度のシェア拡大に伴うフル稼働効果(2014年11月より静岡県内の納品エリア増に加え、2015年3月より関西全店舗への調理パンの納品開始)
  - ・2015年6月より関西エリア全店舗へ惣菜・スープ等の納品開始
- ▶ 商品力のさらなる強化
  - ・従来より新商品の発売頻度を抑え、既存の売れ筋商品の美味しさを追求
  - ✓ 「唐揚げ弁当」…生肉から漬け込み下味付け ⇒ 改良後、約2倍の売上
  - ✓ 「おにぎりシーチキンまヨ」…仕入等を見直し具量を1.5倍に ⇒ 改良後、約1.3倍の売上

### 鉄道系 コンビニ

- ▶ JR東日本「NEWDAYS」…定番商品の納品により、引き続き安定した推移
- ▶ JR西日本、東海キヨスク…納品店舗数の減少  
⇒ JR西日本は今後の売上増加が見込めないと判断したため、3月にて取引終了

### 宅配

- ▶ 各地域における宅配利用者の定着により、引き続き安定した納品量を確保



(単位: 百万円)

設備投資の内容	2015年3月期実績	2016年3月期実績
生産設備の更新	206	242
労務費の圧縮、生産能力増強のための設備投資	400	742
その他	83	289
<b>合計</b>	<b>690</b>	<b>1,274</b>



## － 炊飯設備 － 今期2工場導入(京都・岡崎)

＜最新型の炊飯設備の特徴＞

- ・従来の設備より「重量」・「温度」・「火力」の管理能力が向上し、高い品質の「ご飯」を大量に炊飯することが可能となる。
  - ⇒ より美味しいご飯を安定的に供給できる。
  - ⇒ 米飯商品の核となるのはご飯の美味しさ。品質の向上にご飯の味の追求は不可欠。
- ・水や電気、ガスの使用量が大幅に減ることにより、ランニングコストの削減効果が見込める。
- ・炊き増えが向上し、炊飯効率がアップ。

## － フラット型炒め機 －

今期4工場導入(羽島、京都、袋井、津)



＜特徴＞

- ・広い平鍋構造と内側に寄せる攪拌機の軌跡によって、ムラなく短時間での調理が可能。⇒ 商品へのダメージが少なく、美味しさが向上。
- ・主に炒飯を製造。火の通り具合の均一化と短時間調理でパラパラ感アップ。

## － 手巻寿司包装機 －

今期4工場導入(京都南、松戸、埼玉、天白)



＜特徴＞

- ・完成度が向上し、安定的に品質の高い商品を製造できる。
- ・包装不良などが改善され、ロスが削減されることにより、歩留りの向上や人件費の削減効果が見込める。





サークルK  
サンクス

## ジューシー! 若鶏のから揚げ弁当

450円(税込)

醤油ベースのタレに「おろしにんにく」や「鶏エキス」などを加え、1時間じっくり漬け込み、下味付けをしました。また、丁寧に二層の衣付けをし、旨みを閉じ込め、高温短時間で揚げることにより、ジューシーに仕上げました。

売れ筋商品の品質向上に取り組み、弁当の定番「唐揚げ弁当」を改良。  
ひと手間をかけて、鶏肉の柔らかさやジューシーさにこだわり、リニューアルを実施した結果、納品量は以前と比べ、およそ**2倍**に増加。



サークルK  
サンクス

## 具材たっぷり! シーチキンマヨ

110円(税込)

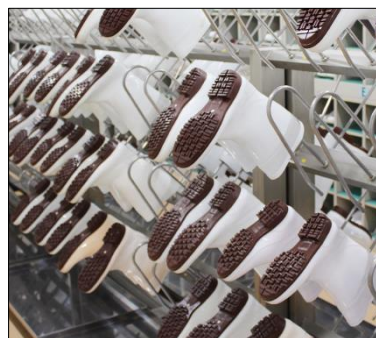
塩はにがりを多く含み、まろやかで深い味わいが特徴の「瀬戸のにがり塩」を使用。また具材の隠し味には、アミノ酸の量が多い「たまり醤油」を使用し旨味をアップ。あわせて、具材を50%増量し、食べ応えのあるおにぎりに仕上げました。

売れ筋商品の品質向上に取り組み、手巻おにぎりの定番「シーチキンマヨ」を改良。  
具材の味と品質、量にこだわり、リニューアルを実施した結果、納品量は以前と比べ、およそ**1.3倍**に増加。

## ●衛生管理の徹底、異物混入の防止



製造現場に持込可能な物を明確にし、不必要な物や私物の持込を禁止。



使用する長靴は靴底も含め、汚れや綻びがないかチェックして使用。



エアシャワーにて作業着に付いた毛髪やゴミなどを吹き飛ばす。



作業場入場まで数回にわたり、粘着ローラーにて全身のゴミを除去。タイマーを活用し確実に取り除けるよう時間をかけ、念入りを行う。



手洗いはマニュアルに沿って行う事を徹底。消毒は手洗い後だけでなく、作業中にも実施。手袋交換時や製造アイテムの切替時など、その都度入念に行う。



使用する食材は、加熱時や冷却時に中心温度を測り、加熱・冷却が基準値に達しているかを確認。美味しく安定した品質を確保。

## ●フードディフェンスの強化



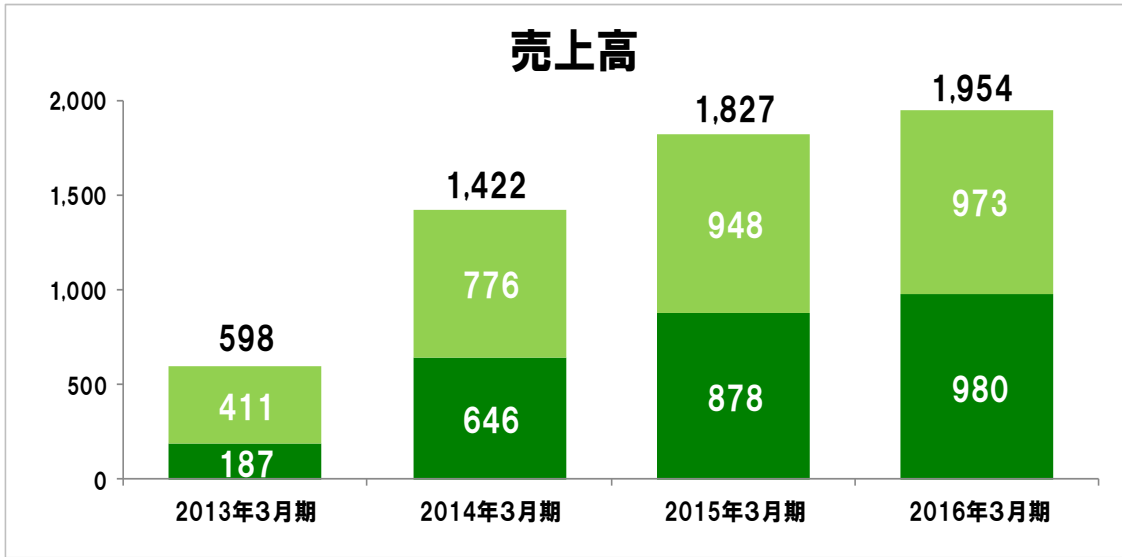
### 【 製造確認カメラの増設・入替 】

全15工場に製造確認カメラを増設。従来よりカメラの設置はしていたが、カメラ台数の増設や旧型から新型への入替などにより、管理・確認体制を強化。

### 【 作業着(帽子)の名札の改良 】

製造確認カメラにて認識しやすいよう、従来より名札のサイズを大きくし、漢字表記だけでなく、頭部の右側にカタカナ表記を使用。また、帽子に直接圧着加工しているため、金具の名札と違い、作業中に外れるリスクを排除。

# 外販事業 宅配関連



日替わりの宅配弁当に加え、チルド製品もご提供しております。



↑ 夕食宅配弁当の一例  
お弁当コース(左上)、おかずコース(右下)



↑ チルド製品の一部  
ポテトサラダ(左上)  
割りごぼう(右下)

【コープこうべ】  
2012年2月開始

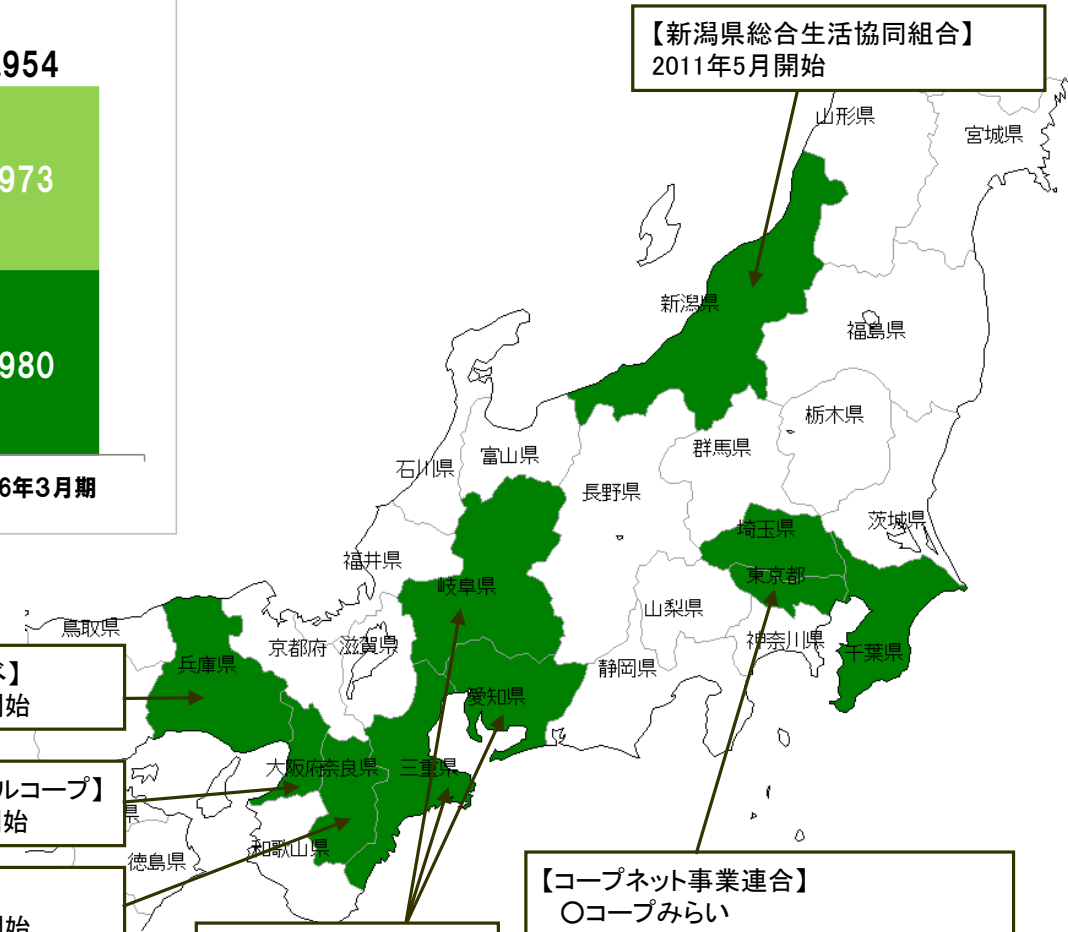
【おおさかパルコープ】  
2012年1月開始

【ならコープ】  
2013年1月開始

【東海コープ事業連合】  
○コープぎふ  
2011年7月開始  
○コープあいち  
2012年9月開始  
○コープみえ  
2012年11月開始

【コープネット事業連合】  
○コープみらい  
2012年4月開始  
※納品エリアは東京都のみ(3月末時点)

2015年6月のエリア編成により、従来納品エリアであった「とちぎコープ」「コープぐんま」「いばらきコープ」への納品が終了となるが、新たにコープみらい内の東京都全域を当社が担当。



## II. 今後の見通し

# 業績予想

(単位:百万円)

	2016年3月期 実績		2017年3月期 通期計画		
	金額	構成比(%)	金額	構成比(%)	前期比(%)
売上高	89,939	100.0	<b>90,082</b>	100.0	100.1
テナント事業	44,948	50.0	<b>44,786</b>	49.7	99.6
外販事業	44,991	50.0	<b>45,296</b>	50.3	100.6
営業利益	3,067	3.4	<b>3,172</b>	3.5	103.4
経常利益	3,177	3.5	<b>3,250</b>	3.6	102.2
当期純利益	1,815	2.0	<b>1,902</b>	2.1	104.7

(注)売上高は各事業のセグメント間の内部売上高を除いて表示しております。

(単位:百万円)

設備投資計画	2016年3月期	2017年3月期	
	投資金額	投資金額	内容
テナント事業	307	<b>193</b>	店舗の新設及び改装等、生産設備の更新
外販事業	1,274	<b>1,218</b>	生産設備の更新及び増強等
その他	1	<b>3</b>	設備維持更新

## テナント事業

### ○商品力のさらなる強化

- ・定番商品を見直し、より一層自信を持って売り込むことのできる美味しい商品の開発  
⇒ 主力商品の鶏唐揚げの改良
- ・店格を上げる「Kanemi PREMIUM」の充実  
⇒ 世界観の構築と積極的なPRを推進

### ○積極的な製造機器の導入・入替

- ・引き続き、積極的な設備投資を実施し、品質向上とラインナップの充実に注力  
⇒ 総合惣菜店舗で好調のスチームコンベクションを一部「eashion」店舗へ導入

### ○適正な製造体制の確立

- ・運営計画の精度を高め、製造の効率化を図る
- ・曜日、時間帯に応じた売場構成の変化
- ・タイムリーな製造による品質向上とロスの削減

## 外販事業

### ○商品力のさらなる強化

- ・定番商品を見直し、より美味しさにこだわった商品開発  
⇒ おにぎりリニューアル4品…シーチキンヨ同様、具量をアップ  
⇒ パスタリニューアル…ソースにひと手間加え、美味しさをアップ

### ○生産設備の入替による生産性と品質の向上

- ・引き続き、積極的な設備投資を実施し、品質向上と生産効率の向上に注力  
⇒ 炊飯設備の入替(2工場計画)、焼成調理機械の導入(鶏肉や魚など加熱調理における品質向上)

### ○管理体制の強化

- ・品質管理基準を上げるための教育と設備の見直し
- ・さらなるフードディフェンスの強化  
⇒ 工場への出入りにIC認証を導入(岡崎)

## 共通の重点項目

・安全で安心な商品の提供

・より一層美味しい物づくりの追求

・人材育成の強化、社内環境の整備



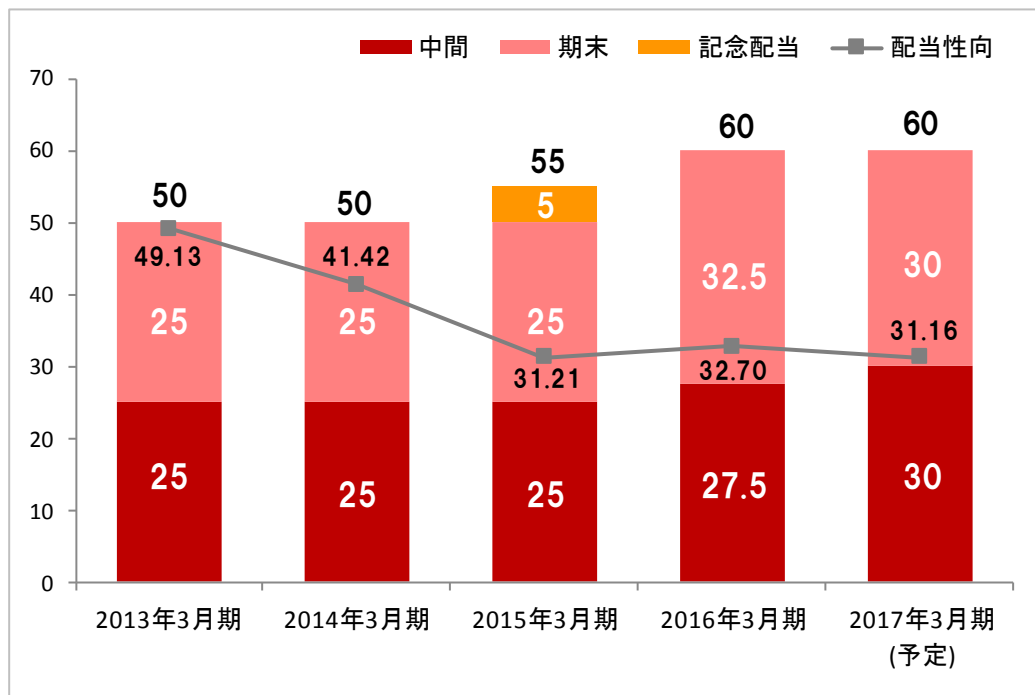
当たり前前的事業を当たり前前に実行する ⇒ ブランド力の強化

# テナント事業 店舗計画

			2016年 3月期末	2017年3月期 計画			
業態		ブランド	店舗数	出店	退店	改装	店舗数
ユニーG店舗	総合惣菜	Kanemi	211	2	3	3	210
	寿司専門	寿司御殿	33	-	-	-	33
	洋風惣菜	K-STAGE (ケイステージ)	10	-	-	-	10
その他店舗	総合惣菜	Kanemi	9	-	-	1	9
		e'z mart (イズマート)	4	1	-	-	5
		ease deli (イズデリ)	4	-	-	-	4
	洋風惣菜	eashion (イーション)	28	2	1	1	29
	外食	寿司御殿	3	-	-	-	3
合計			302	5	4	5	303

## 配当金

	中間	期末	記念配当	年間配当
2015年3月期	25円	25円	5円	55円
2016年3月期	27.5円	32.5円	—	60円
2017年3月期 (予定)	30円	30円	—	60円



## 株主優待

株主さまへはそれぞれの持株数に応じて、8種類の商品から選べるセレクトグルメ配達便を、年2回贈呈しております。

### 100株以上保有の株主さま (主な商品例)



豚角煮セット



和牛ビーフロッケ&和牛ミンチカツ

### 300株以上保有の株主さま (主な商品例)



京都やま六 西京漬



明宝ハムとソーセージのバラエティ詰合せ

### 1000株以上保有の株主さま (主な商品例)



オリーブ牛ロースステーキ



松阪牛入りハンバーグ&さくらポークセット

(注)写真はイメージ



## Ⅲ. 中長期ビジョン

# 中食市場について

## 国内の中食(惣菜)市場規模は9兆円

中食市場は、これまで少子高齢化や核家族の進行、女性の社会進出などによるライフスタイルの変化により規模を拡大。一方、成長性が見込まれるため、中食ベンダー・食品メーカー・SM等の参入増加により、競争環境が厳しさを増している。当社は、この国内の中食市場内におけるシェアの拡大を図り、企業価値の向上を目指す。

### 求められているもの

#### 日常性

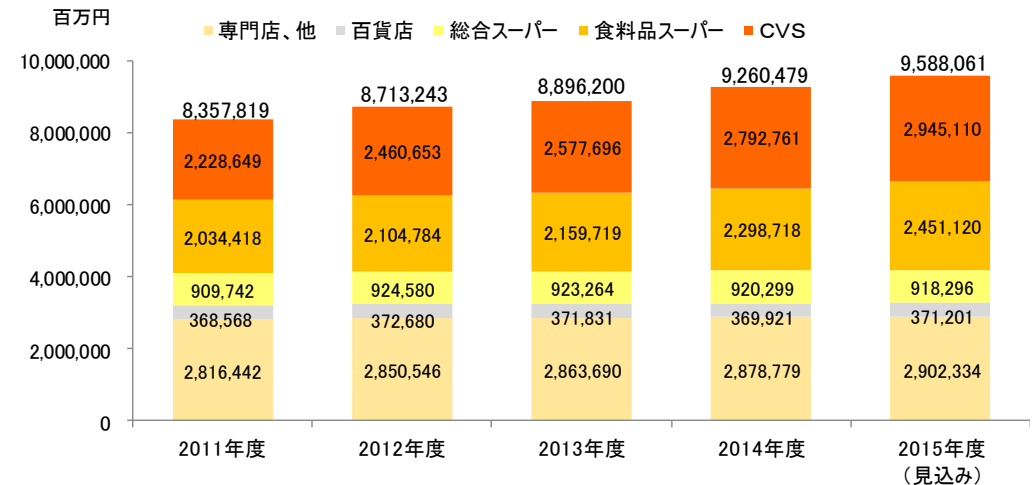
安心安全	→ 品質管理、衛生管理
おいしさ	→ 地域の自然の恵み(地産地消) 季節の恵み 鮮度 カロリーや栄養コントロール
手軽さ	→ 簡単調理 価格・ボリューム

#### 非日常性

高付加価値商品	→ デザイン性・ブランド力等 珍しい食材・高級食材 豊富なメニュー
---------	---

### 【参考資料：惣菜市場規模】

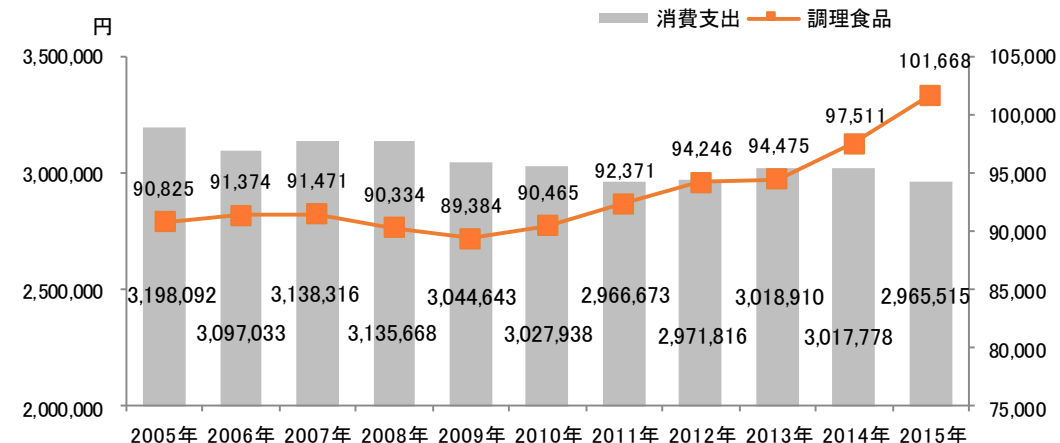
出所：社団法人日本惣菜協会 2016年度版惣菜白書



※ 専門店：惣菜専門店(惣菜販売店、持ち帰り弁当店、仕出し弁当店、給食業者、駅弁売店、寿司販売店、おにぎり販売店、調理パン小売業(サンドイッチ、ハンバーガー等)、ピザ小売業(持ち帰り)など)、イトインコーナー併設惣菜店、受注後調理型惣菜店など

### 【参考資料：年間の1世帯当たりの品目別支出平均金額(総世帯)】

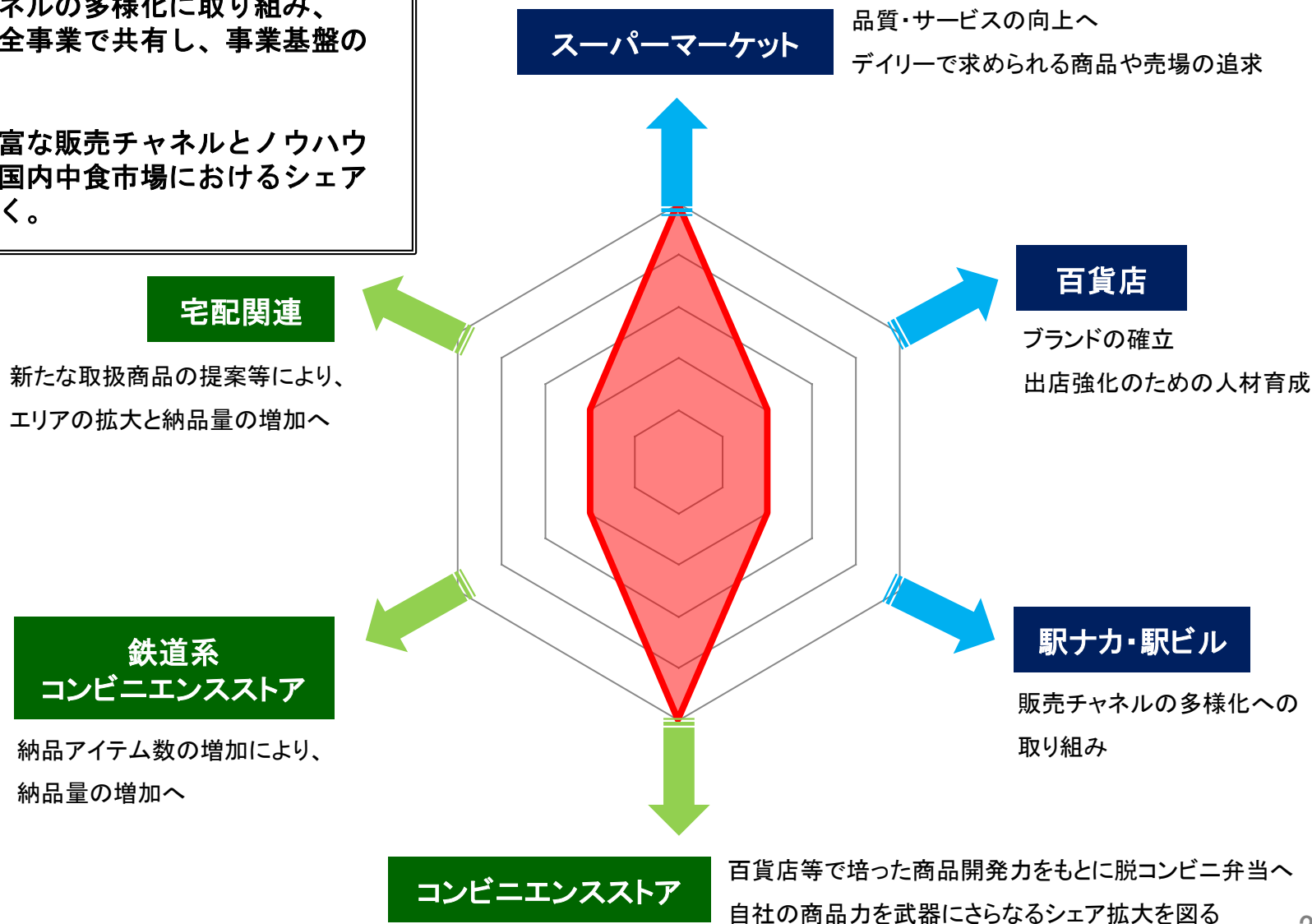
出所：総務省統計データ (品目分類)第10表 年間収入五分位階級別1世帯当たり 品目別支出金額及び購入頻度(総世帯)



# 中長期戦略

長年にわたり、スーパーやコンビニで積み重ねた経験を基に販売チャネルの多様化に取り組み、またそのノウハウを全事業で共有し、事業基盤の底上げを図る。

当社の強みである豊富な販売チャネルとノウハウを最大限に活かし、国内中食市場におけるシェア拡大に取り組んでいく。



# カネ美食品の歩み

創業期

発展期

変革期

