

FUNDELY

2016年3月期 第3四半期 決算説明資料

株式会社ファンデリー

2016年1月29日（金）

東証マザーズ 3137

1. 決算概要
2. トピックス (第3四半期)

1. 決算概要

2. トピックス (第3四半期)

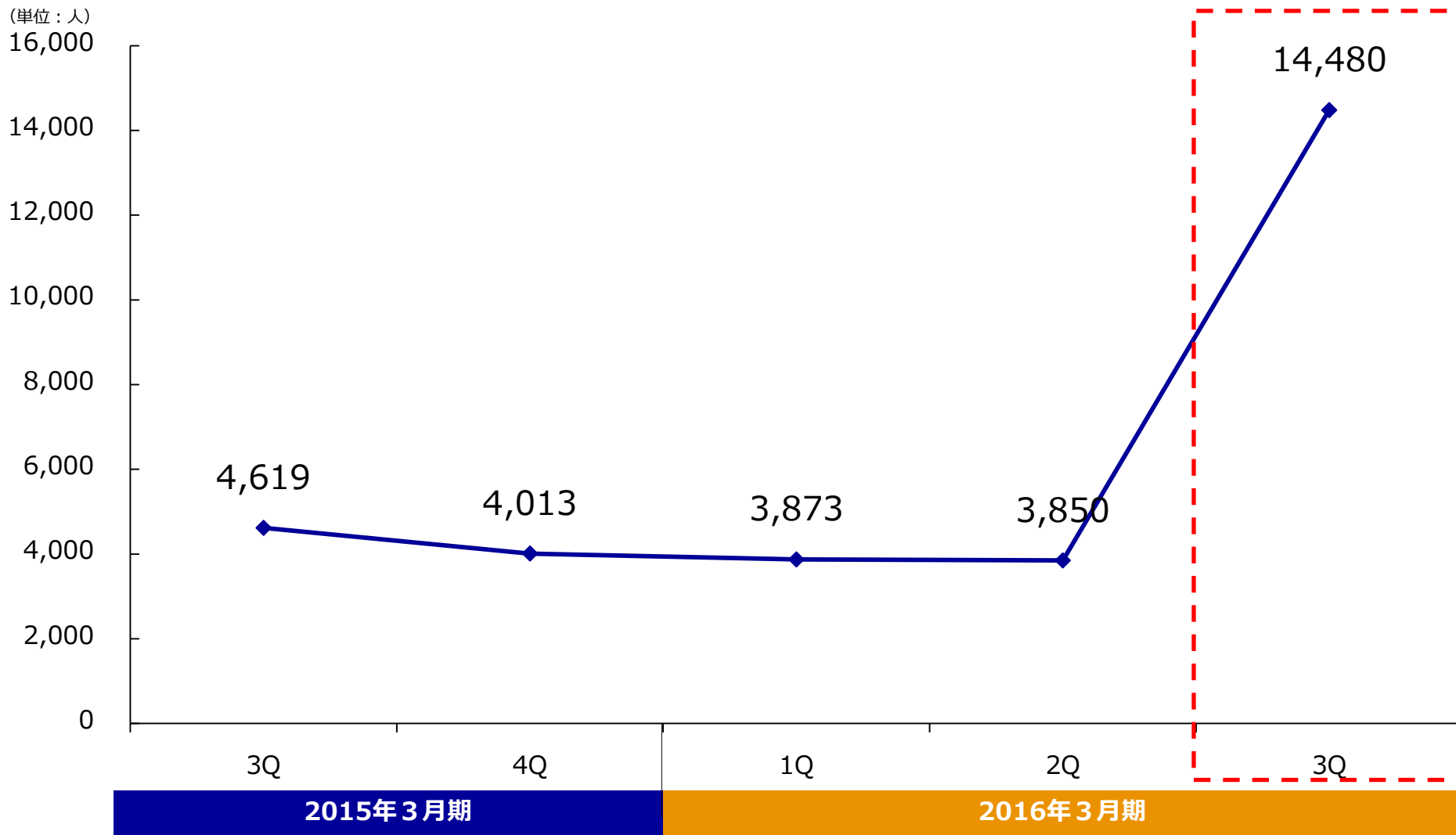
テレビ放送等の影響から、売上高・利益ともに堅調に推移

	15/3期3Q (百万円)	16/3期3Q (百万円)	前年同期比 (%)	通期予想 (百万円)	進捗率 (%)
売上高	1,983	2,204	111.2	2,939	75.0
売上原価	896	951	106.1		
売上総利益	1,086	1,253	115.3		
販管費	764	902	118.0		
営業利益	321	351	109.1	468	75.0
経常利益	322	347	107.7	451	76.9
当期純利益	206	212	103.0	271	78.3

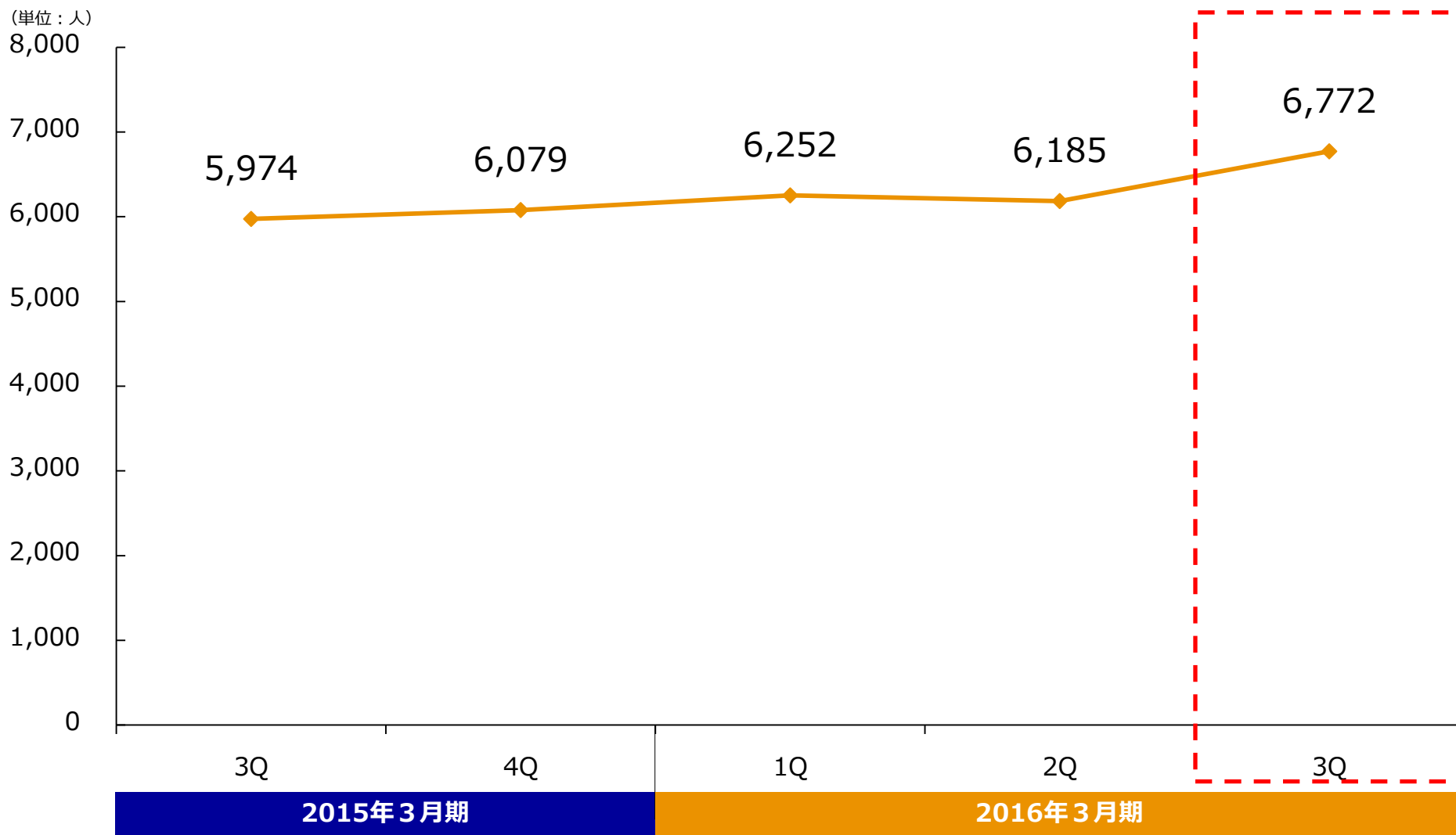
MFD事業は堅調に推移、マーケティング事業は一部案件に規模縮小等が発生

		15/3期3Q (百万円)	16/3期3Q (百万円)	前年同期比 (%)	通期予想 (百万円)	進捗率 (%)
MFD 事業	売上高	1,810	2,052	113.4	2,637	77.8
	営業利益	337	447	132.5	474	94.2
マーケ ティング 事業	売上高	172	152	88.0	301	50.5
	営業利益	126	107	85.4	227	47.5
全社費用		△142	△204	143.7		

テレビ放送の影響により、大幅に増加

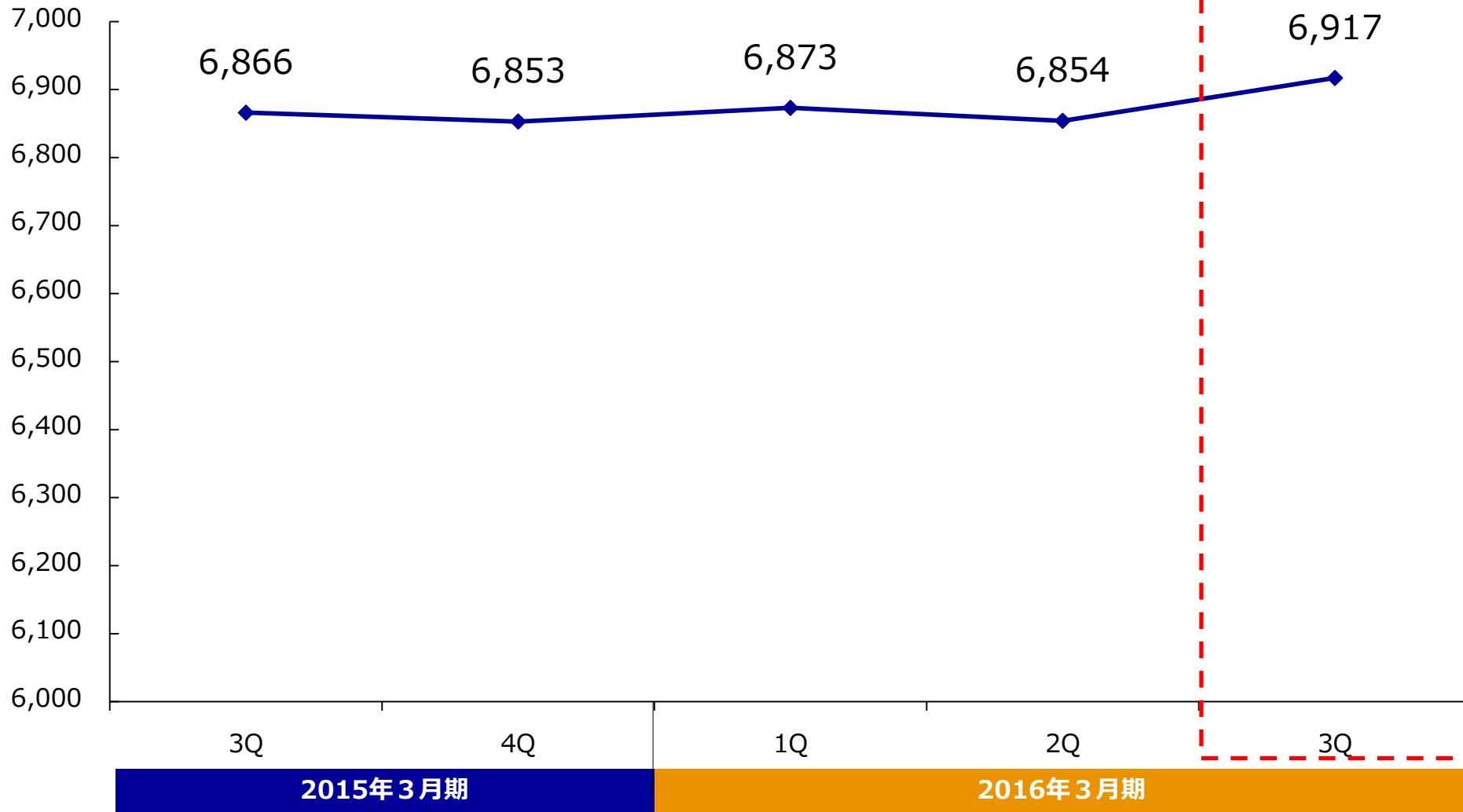


定期コース会員数は堅調に推移

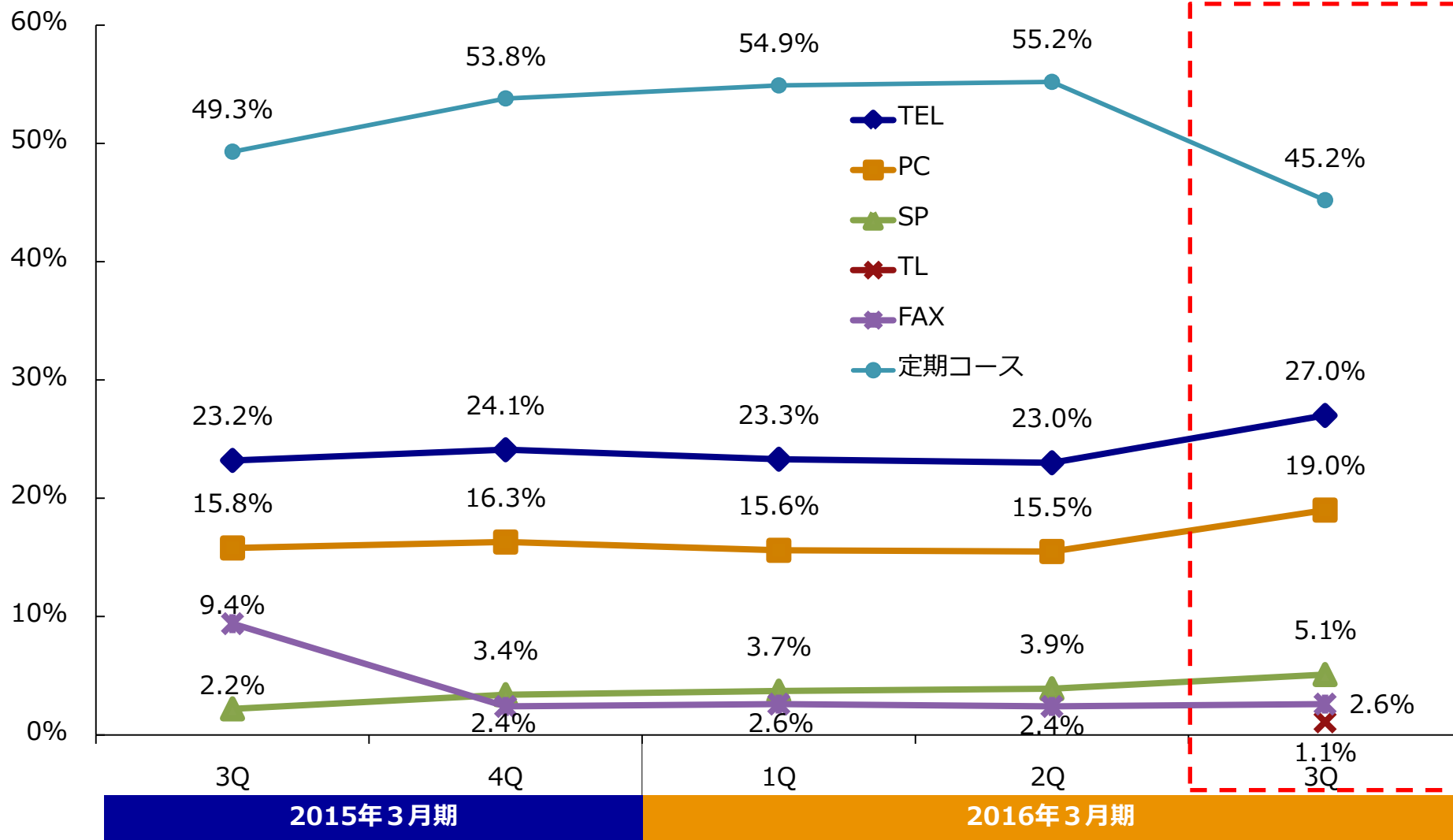


1件あたりの購入単価は、6,900円前後にて推移

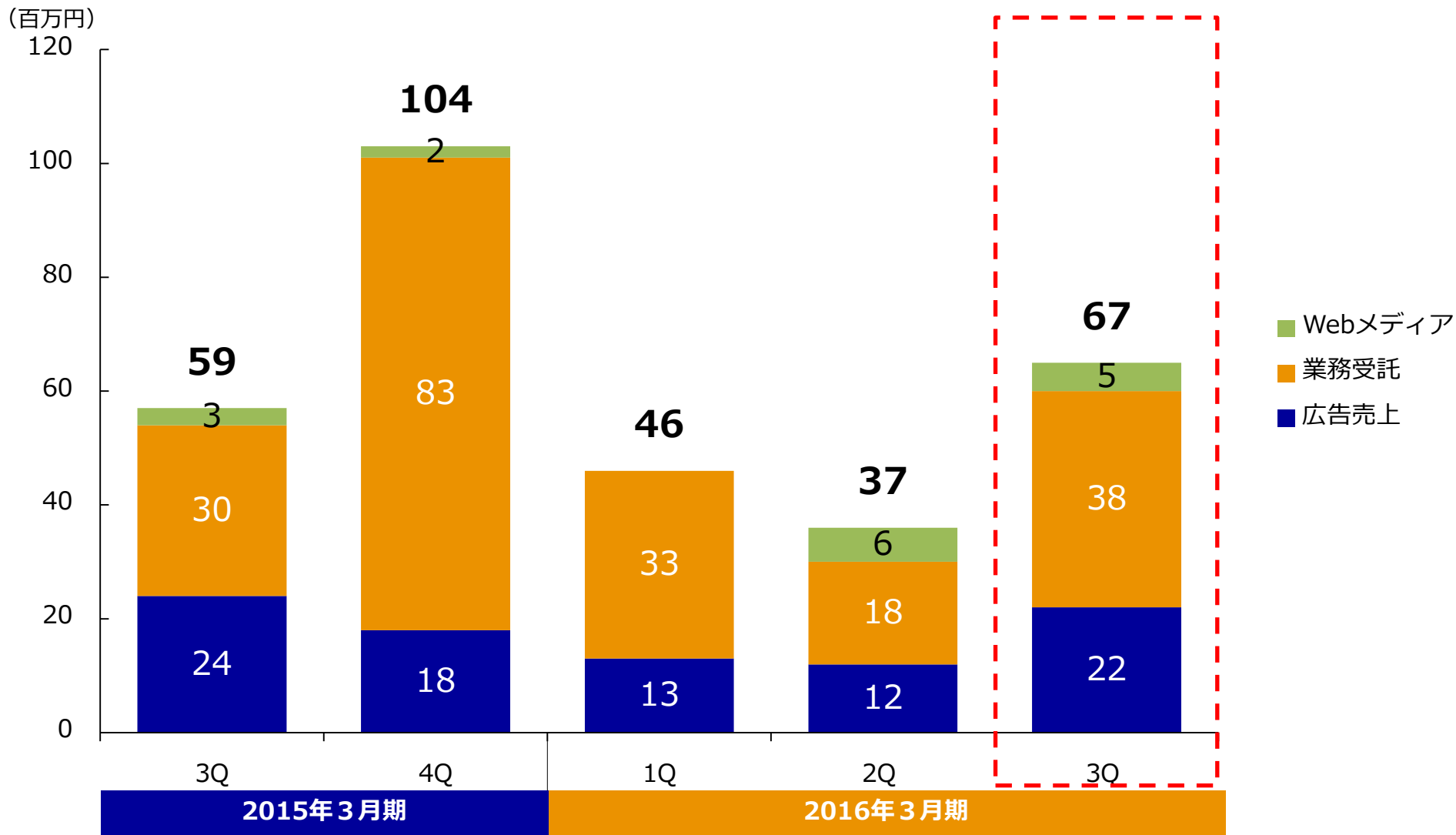
(単位：円、税別)



テレビ放送の影響から、TEL・PCでの購入が増加、相対的に定期コース比率が減少



業務受託売上は下期偏重傾向、今後も引き続きWebメディア拡充を図る



1. 決算概要

2. トピックス (第3四半期)

『ミールタイム』と合わせて、在宅医療を必要とされる患者様等の食事療法をサポート

10月30日 発表

はちまるレシピ

オススメレシピ

 <p>あさりの黄金たまご丼 あさりにはコハク酸と呼ばれるうま味成分があるので、あさりを入れることでうま味がグンとアップします。野菜からもうま味が出るので黄金の味だけで美味しくいただけます。また、香りと風味のある小...</p> <p>レシピ詳細</p>	 <p>きのこツナのさっぱり和え 農産物のこの旨みの相乗効果で塩分が少なくてもおいしくなります。ツナを入れることでコクが満足し、満足感も出ますが、さらに塩分を控えたい方はツナを入れずに作ってみてください。(塩分を0.2g...)</p> <p>レシピ詳細</p>
 <p>鮭の照り焼き 野菜ソテー添え 鮭は生鮭を使用することで塩分を控えられます。減塩だしつゆの塩分とバター、黒こしょうの風味で減塩でもおいしく召し上がっていただけます。野菜の付け合わせは別に調理せず、鮭と一緒に調理すること...</p> <p>レシピ詳細</p>	 <p>餃子の豆乳鍋 ミールタイム焼餃子をレンジで調理しなくても、冷凍の状態でも鍋に入れて頂くだけの簡単レシピです。またご自宅にある野菜で応用がきくので、お好みの野菜を入れてお楽しみください。つゆごと食...</p> <p>レシピ詳細</p>
 <p>鶏内の黄金南蛮漬け フルーツのさわやかな甘さと、香味野菜のコクがある黄金の味に酢をプラスするだけで簡単に減塩南蛮漬けのたれを作ることができます。時間のないときでも、短時間で漬けて頂くことができます。肉にしっかりと...</p> <p>レシピ詳細</p>	 <p>豚ロース肉巻き パルサミソース パルサミソースに使用する白ワインのかわりに月桂豆 糖蜜ゼロを使用することにより、糖質を抑えうま味を引き出すことができます。また、ソースにエリンギを加えることで、更にきのこのグルタミン酸...</p> <p>レシピ詳細</p>
 <p>カレー風味の煮卵 煮卵のような保存食は、塩分が高くなりがちですが、赤缶カレー粉に含まれる様々なスパイスやハーブの効果により、しょうゆの量が少なくても美味しくお召し上がり頂けます。また、カレーの風味は、食...</p> <p>レシピ詳細</p>	 <p>あじのおろし南蛮漬け あじには下味を付けずしょうが汁で臭みを消すだけにして塩分を減らしています。あじと野菜は塩がいうちに南蛮酢に漬けることで全体に味がしみこみやすくなり、味をしっかりと感じられます。だしの香り...</p> <p>レシピ詳細</p>

11月11日 開設

【主な特長】

- ・ 食材や料理名検索の従来のレシピサイトとは異なり、**医療機関で活躍している管理栄養士が、エネルギー量や塩分を細かく計算のうえ考案した、食の専門家によるレシピサイト。**
- ・ 糖尿病の食事療法の基礎である「**糖尿病食事療法のための食品交換表※**」に合わせ、**エネルギー量を80kcal（1単位）の倍数に。糖尿病の患者様が、自身の食事制限数値に適したレシピを容易に確認、選択することが可能。**
- ・ **全てのメニューが塩分2.0g未満、高血圧の方も安心して利用可能。**
- ・ **食品メーカーの市販商品を利用したレシピ掲載、調理時間の短縮・簡素化が図れる。**
- ・ **ユーザビリティに配慮。掲載医療機関の名称や疾病名から、お勧めのレシピを検索することが可能。**

食事療法を必要とされる患者様に、魅力的な商品をご提供

馬路村産ゆずのどら焼き・最中



- ・ 高知県馬路村産のゆずを使用
- ・ どら焼きは
通常のどら焼きと比較して、
エネルギーを約32%抑制
- ・ 最中は
通常の最中と比較して、
たんぱく質を約45%抑制
- ・ メタボ対策/ダイエット目的の方
だけでなく、糖尿病、高血圧、
腎臓病などの患者様も召し上が
れるスイーツ
- ・ 12月1日より発売

里芋と生姜のシュークリーム



- ・ 野菜スイーツ専門店である、
パティスリーポタジェ様との
共同開発
- ・ エネルギーを抑制
- ・ 有機野菜/天然素材を使用
- ・ メタボ対策/ダイエット目的の方
だけでなく、糖尿病、高血圧を
はじめとする生活習慣病などの
患者様も召し上がれるスイーツ
- ・ 10月9日より発売

社外展示会に積極的に出展。『ミールタイム』の品質を体感頂き、紹介ネットワークを拡大

日程		展示会名称	主催者様
2015年	10月3日～4日	第37回日本臨床栄養学会総会/第36回日本臨床栄養協会総会 第13回大連合大会	日本臨床栄養学会 様 日本臨床栄養協会 様
	10月3日	第20回「天王寺区みんなの健康展」	天王寺区みんなの健康展 実行委員会 様
	10月3日	平成27年度生野区健康展	生野区役所 様
	11月7日	港区健康フェスタ2015	健康フェスタ2015実行委員会 様
	11月11日	世界糖尿病デー院内イベント	大阪みなと中央病院 様
	11月13日	ニッセイ糖尿病フェア	日本生命済生会附属日生病院 様
	11月14日	第6回とんだばやし認知症市民フォーラム	富田林高齢介護課 様
	11月17日	糖尿病教室	摂津ひかり病院 様
	11月19日	もぐもぐ院内茶話会	ふくだ内科クリニック 様
	11月21日	阪大腎友会第17期総会 腎臓病勉強会	阪大腎友会 様
	11月21日	薬剤師勉強会	株式会社アクセスライフ サンライト薬局 様
	11月24日	集団教室	啜生会脳神経外科病院 様
	12月9日	第75回 糖尿病フェア	東大阪市立総合病院 様
12月19日	第87回 草笛会 生活習慣病を考える会	児成会 生活習慣病センター 様	
2016年	1月9日～10日	第19回日本病態栄養学会年次学術集会	一般社団法人日本病態栄養学会 様
	1月23日	市民公開講座	泉大津市立病院 様

本発表において提供される資料ならびに情報は、いわゆる「見通し情報」(forward-looking statements) を含みます。

これらは、現在における見込み、予測およびリスクを伴う想定に基づくものであり、実質的にこれらの記述とは異なる結果を招き得る不確実性を含んでおります。

それらリスクや不確実性には、一般的な業界ならびに市場の状況、金利、通貨為替変動といった一般的な国内および国際的な経済状況が含まれます。

今後、新しい情報・将来の出来事等があった場合であっても、当社は、本発表に含まれる「見通し情報」の更新・修正をおこなう義務を負うものではありません。

説明内容に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

お問い合わせ先:

株式会社ファンデリー

経営企画室

e-mail : ir_info@fundely.co.jp

TEL : 03-6741-5880