

2015年3月期 通期決算説明 及び 中期経営目標

株式会社ヒューマンウェブ

2015年5月27日

【免責事項】

本資料に記載されている予測、見通し、戦略およびその他歴史的事実ではないものは、当グループが資料作成時点で入手可能な情報を基としており、その情報の正確性を保証するものではありません。

これらは経済環境、経営環境の変動などにより、予想と大きく異なる可能性があります。

「オイスターの未来を創り、食文化の進歩発展に貢献する」



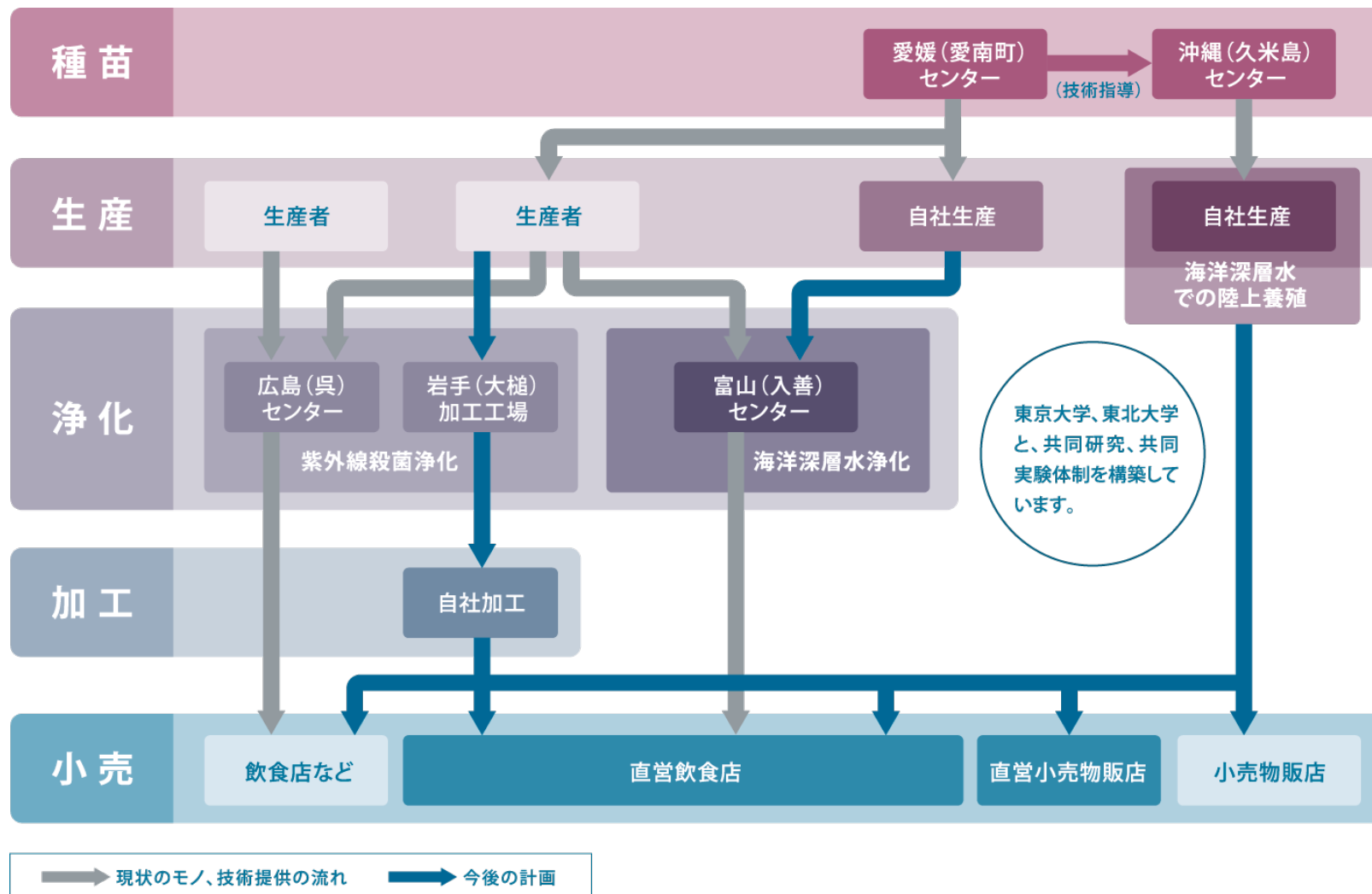
Oyster Innovation

【オイスターイノベーション / 牡蠣の世界に新たな価値を創造すること】

弊社はこれまで外食の世界で敬遠されてきた生牡蠣を“安全”な食材とすることに徹底的に取り組み、日本にほとんど存在しなかった“オイスターバー”という新しい価値を世の中に提案し続け、日本最大のプレーヤーになりました。そして今、弊社は牡蠣の世界にもっと大きな“イノベーション”を起こそうとしています。どうぞご期待ください。

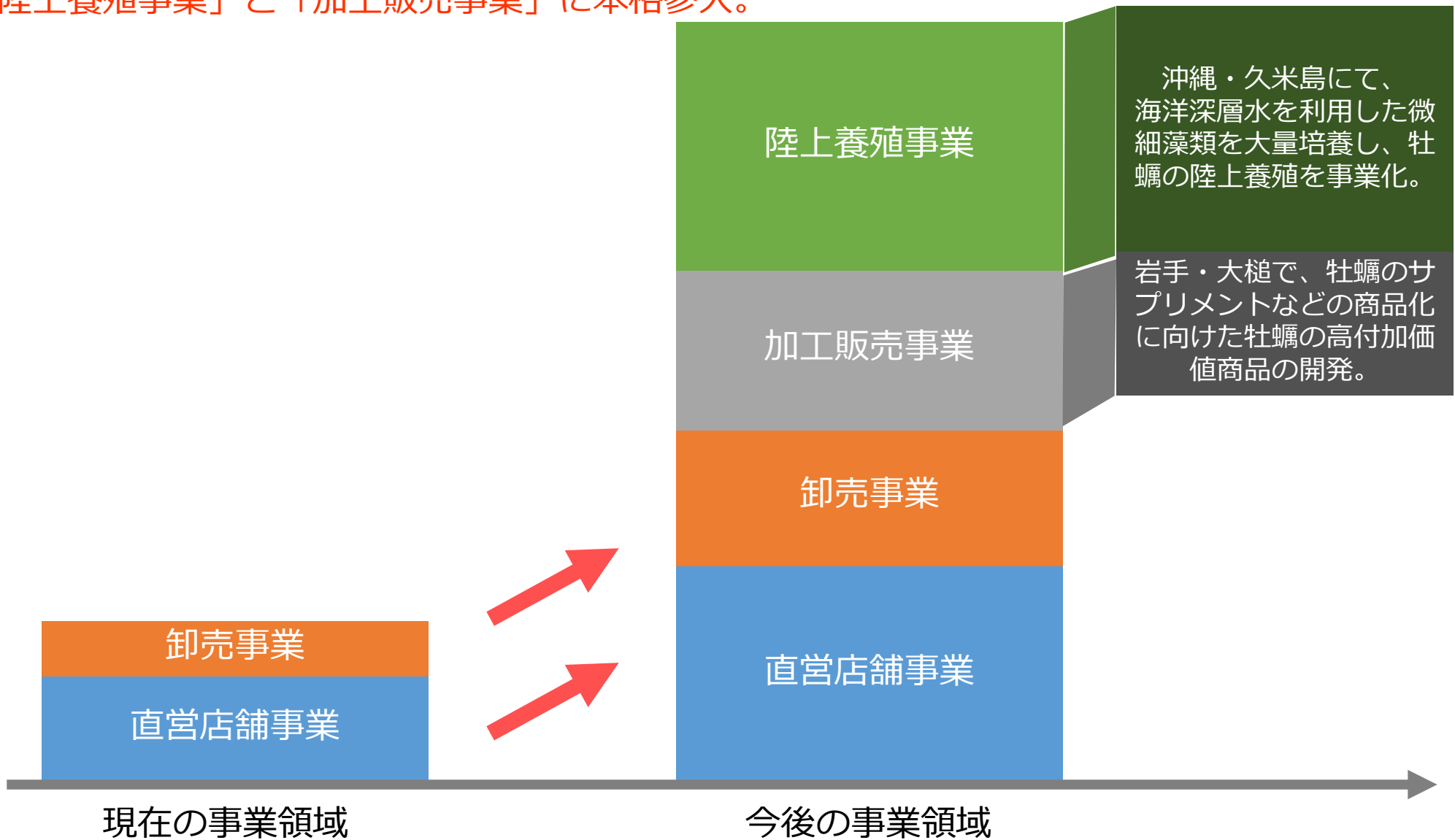
当社の事業ドメイン

生産、加工、販売に至るまでの、安全を軸とした、垂直統合型のバリューチェーンを構築し、高質な牡蠣の6次産業化を目指します。



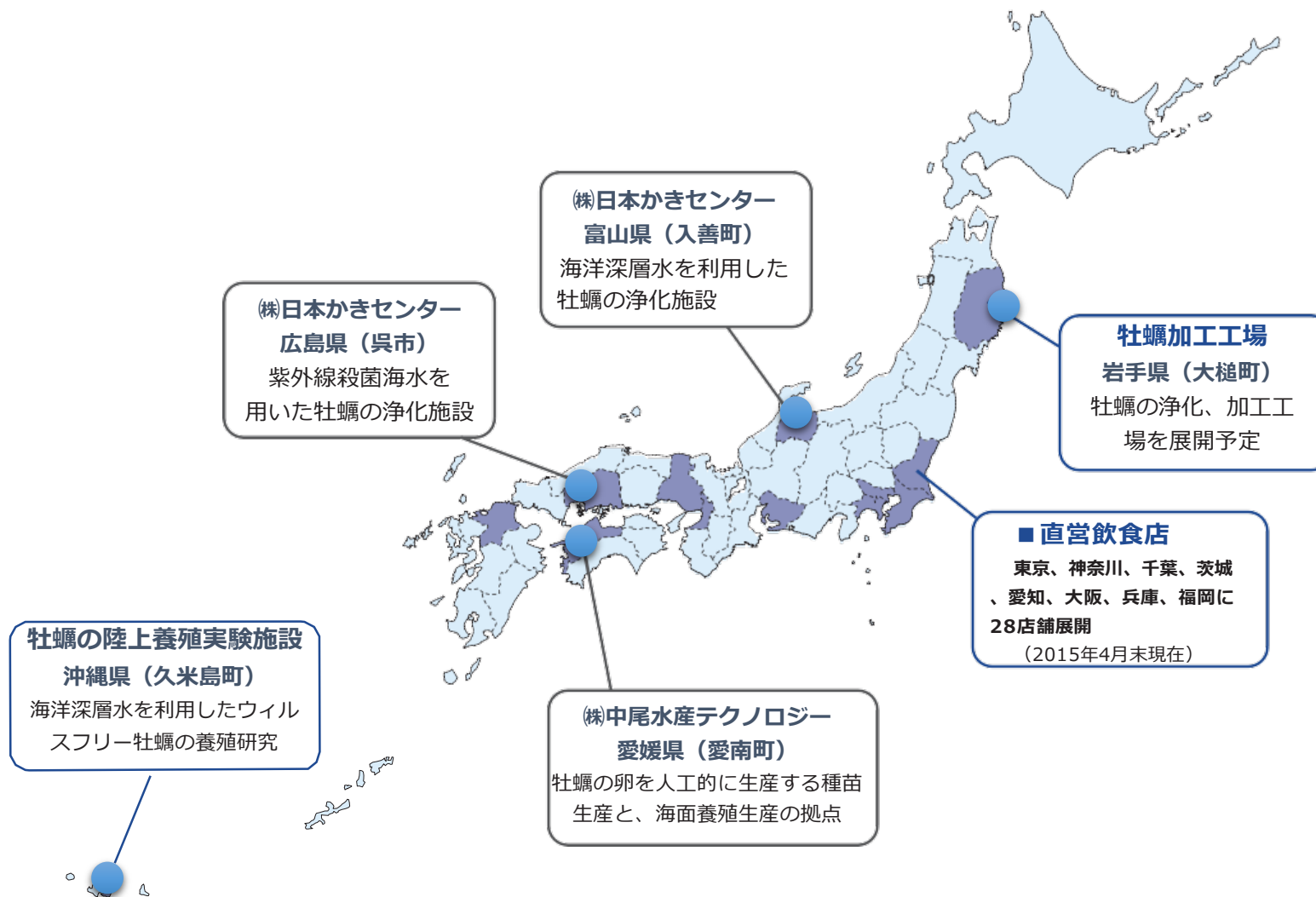
今後の成長モデル

現在の「直営店舗事業」と「卸売事業」に加え、
「陸上養殖事業」と「加工販売事業」に本格参入。



当社の安全のバリューチェーンのネットワーク

牡蠣の種苗・生産から販売を一貫して行う六次産業化を目指しており、飲食店舗に加え、種苗生産拠点（愛媛県）、陸上養殖実験施設（沖縄県）、浄化殺菌施設（広島県、富山県）を有しています。また、岩手県（大槌町）に牡蠣加工工場を建設予定です。



直営店舗事業のネットワーク

11ブランド、28店舗のオイスターバーを運営 (2015年4月末現在)



ガンボ& オイスターバー

ガンボと牡蠣の融合を提案するレストラン。



シュリンプ& オイスターバー

エビと牡蠣の融合を提案するレストラン。



フィッシュ& オイスターバー

魚料理と牡蠣の融合を提案するレストラン。



キンカウカ グリル& オイスターバー

リゾートスタイルのテーマ型レストラン。



キンカウカ スペシャルティ オイスター

海洋深層水の清浄性をコンセプトとしたレストラン。



オイスター ルーム

「ガンボ&オイスターバー」のアップグレード型レストラン。



シュリンプ& オイスター ハウス

「シュリンプ&オイスターバー」のアップグレード型 レストラン。



オイスター テーブル

幅広い年齢層をターゲットとした路面型のカジュアルレストラン。



ステーション オイスターバー

主要ターミナルの駅ビル、駅隣接地に限定したレストラン。



カーブ・ド・ オイスター

和テイストを取り入れたオイスターレストラン。

La Terrasse

Oyster & International
ラ・テラス

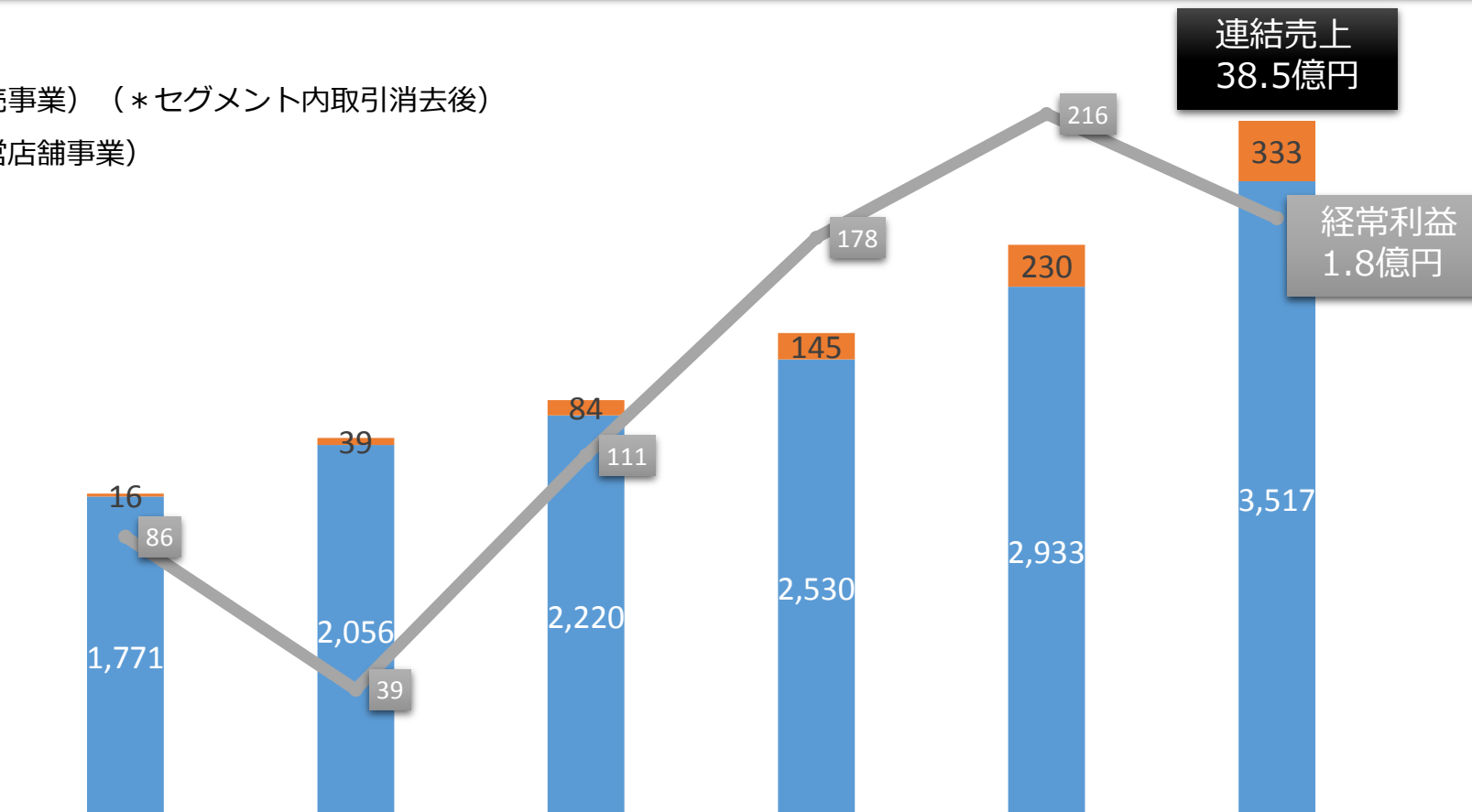
池袋西武百貨店屋上の屋外型オイスターバー



業績推移

- 売上高（卸売事業）（*セグメント内取引消去後）
- 売上高（直営店舗事業）
- 経常利益

(単位：百万円)



	2010年3月期	2011年3月期	2012年3月期	2013年3月期	2014年3月期	2015年3月期
売上高の伸び率	-	17.2%	10.0%	16.1%	18.2%	21.7%
直営店舗事業	-	16.1%	8.0%	14.0%	15.9%	19.9%
卸売事業	-	143.8%	115.4%	73.8%	58.2%	44.8%

期末店舗数（直営店舗）	14	19	19	20	23	27
取引先数（卸売）	69	74	269	590	774	1,094

(* 2013年3月期以降は、連結損益の数値になっております)

2015年3月期 通期決算の概要

全体

売上高は順調に推移したが、売上、利益とも計画を若干下回った。

売上高	38.5億円（前期比 121.7%）	営業利益	2.1億円（前期比 95.0%）
売上原価	11.2億円（前期比 125.4%）	経常利益	1.8億円（前期比 85.3%）
売上総利益	27.2億円（前期比 120.2%）	当期純利益	1.5億円（前期比 99.4%）

新規事業

当社独自のシステム（特許出願中）の浄化加工施設を富山県入善町に新たに稼働

2007年稼働の広島・呉のセンターと合わせ、牡蠣を安全に浄化加工するセンターが2箇所となる体制の確立。

新規事業

世界初、海洋深層水を使った牡蠣の陸上養殖（特許出願中）の研究開発の強化

沖縄県久米島で、2014年2月竣工の自社研究施設で、ウィルスフリー牡蠣の量産化へ向け実験を加速化

新規事業

自社で牡蠣の種苗と、生産（海面養殖）をスタート

愛媛県愛南町で、牡蠣の種苗生産と、牡蠣の養殖生産を稼働。

牡蠣の安全を自社でコントロールした、サプライチェーンの構築。

既存事業

直営店舗事業の既存店（*）売上高が、6年連続対前年超え（前期比 +5.0%）

OPC会員数も30万人を突破し、オイスターバーのマーケットが着実に拡大。

既存事業

牡蠣の卸売事業が拡大（前期比 +44.8%）

取引先件数が1,000店舗を突破し、売上高も過去最高の3.3億円。

（*）既存店：オープン後13カ月経過した店舗で集計しております

損益計算書 – 2015年3月期と2014年3月期の比較

減益要因は、3月度の売上低下と、3拠点（富山、愛媛、沖縄）の研究開発費の増加

	2015年3月期 (実績)	2014年3月期 (実績)	増減額	主な要因（費用の増加は△で表記）
売上高	3,851	3,164	687	直営店舗（既存）+147M、（新店）+436M 卸売事業 +103M
売上総利益	2,723	2,264	458	直営店舗+352M、卸売事業+107M
販管費	(2,511)	(2,041)	(469)	売上増加による費用増△376M、研究開発費 △48M、発送運賃△29M、募集費△17M
営業利益	211	222	(11)	
営業外収益	0	0	0	
営業外費用	(27)	(6)	(21)	上場関連費用△18M、支払利息△3M
経常利益	184	216	(32)	
当期純利益	153	153	0	

損益計算書 – 計画との比較

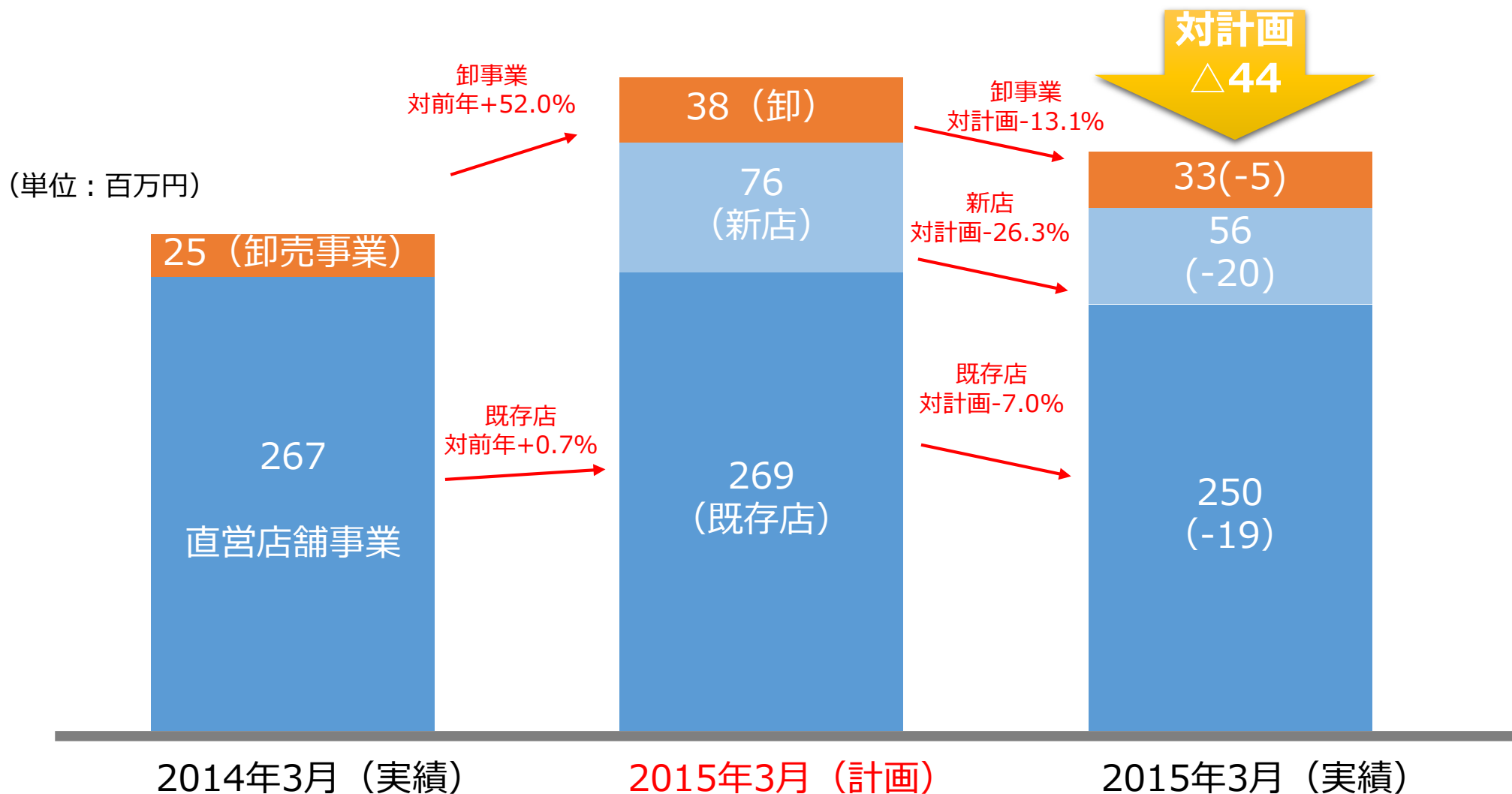
計画未達は、3月の売上高が消費税増税前の駆け込み需要の反動により計画を大きく下回ったのが主因となった。

(百万円)	2015年3月期 (実績)	2015年3月期 (計画)	増減額	主な要因 (費用の増加は△で表記)
売上高	3,851	3,907	(56)	2月までの売上乖離△12M、 3月度の直営店舗の計画乖離△39M、卸売事業の売上乖離△5M
売上総利益	2,723	2,770	(47)	
販管費	(2,511)	(2,519)	(7)	ほぼ計画通りに経費を消化
営業利益	211	251	(40)	
営業外収益	0	0	0	
営業外費用	(27)	(9)	(18)	上場関連費用△18M
経常利益	184	242	(58)	
当期純利益	153	161	(8)	

3月(単月)の計画未達について

直営店舗事業では、3月の計画を前年実績並に想定していたが、消費増税前の駆け込み需用の反動などもあり計画を大きく下回った。また、新店の立ち上がりが想定より遅れた事もマイナス要因となった。

(* 全国百貨店の3月度売上は対前年-19.7% (日本百貨店協会発表)



事業（セグメント）別の売上高

既存店（直営店舗）は6年連続で、対前年超え。
卸事業も順調に売上が伸びている。

	2014年3月期	2015年3月期	増減	
	実績	実績		増減率
直営店舗事業（百万円）	2,933	3,517	+584	+19.9%
客数（全店）（人）	877,394	1,024,734	+147,340	+16.8%
客単価（円）	3,413	3,495	+82	+2.4%

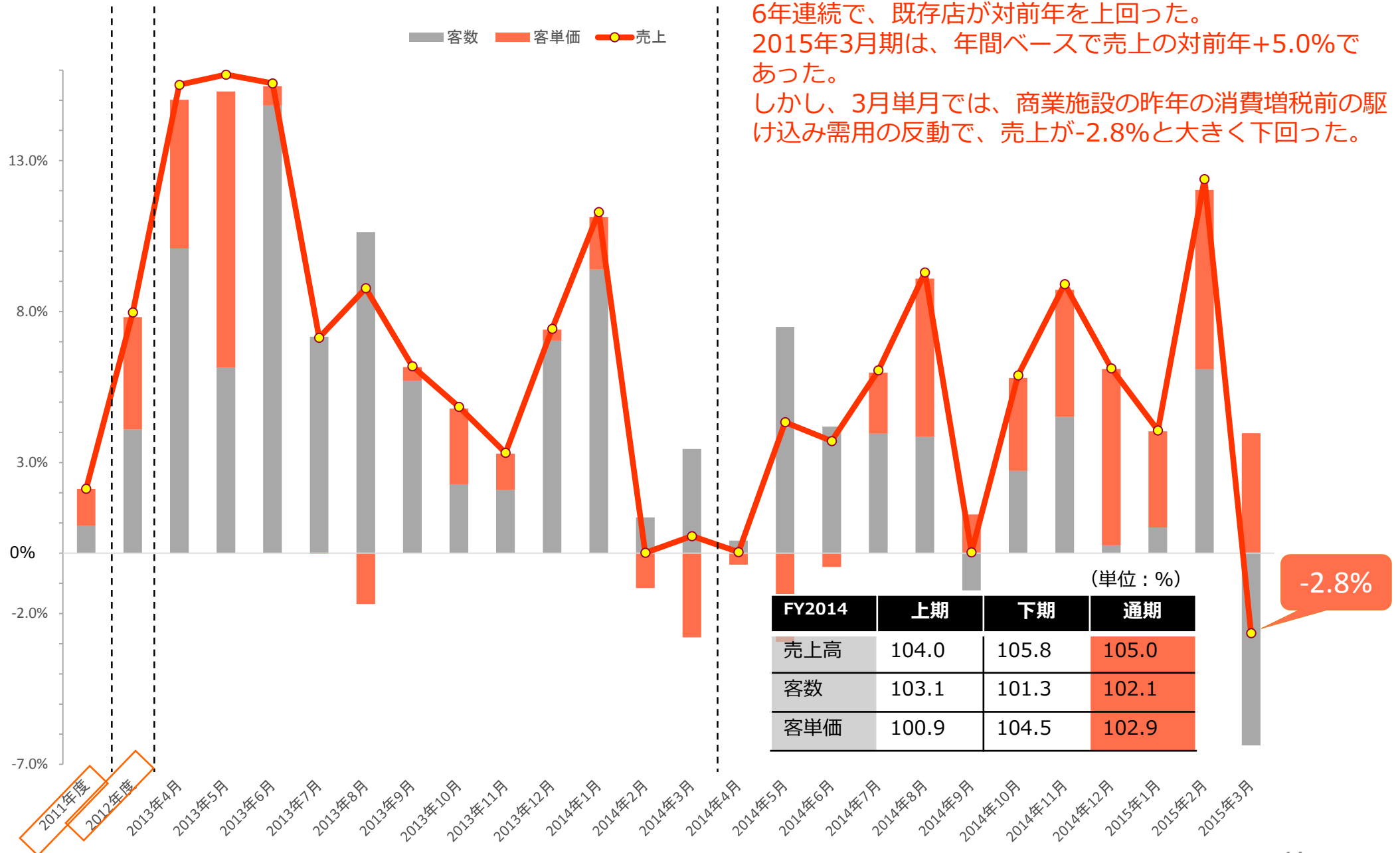
増減要因

2015年3月期出店分（5店舗）による寄与	-	368	+368	-
2014年3月期出店分（3店舗）による寄与	168	258	+90	-
既存店売上高（百万円）	2,775	2,901	+126	+4.5%（*）
客数（人）	828,398	837,802	+9,404	+1.1%
客単価（円）	3,350	3,464	+114	+3.4%

卸売事業（百万円）	230	333	+103	+44.8%
合計（百万円）	3,164	3,851	+687	+21.7%

（*）既存店：2014年3月期中にオープンした店は含まれていません。

直営店舗事業の既存店売上高・客数の月次前年比

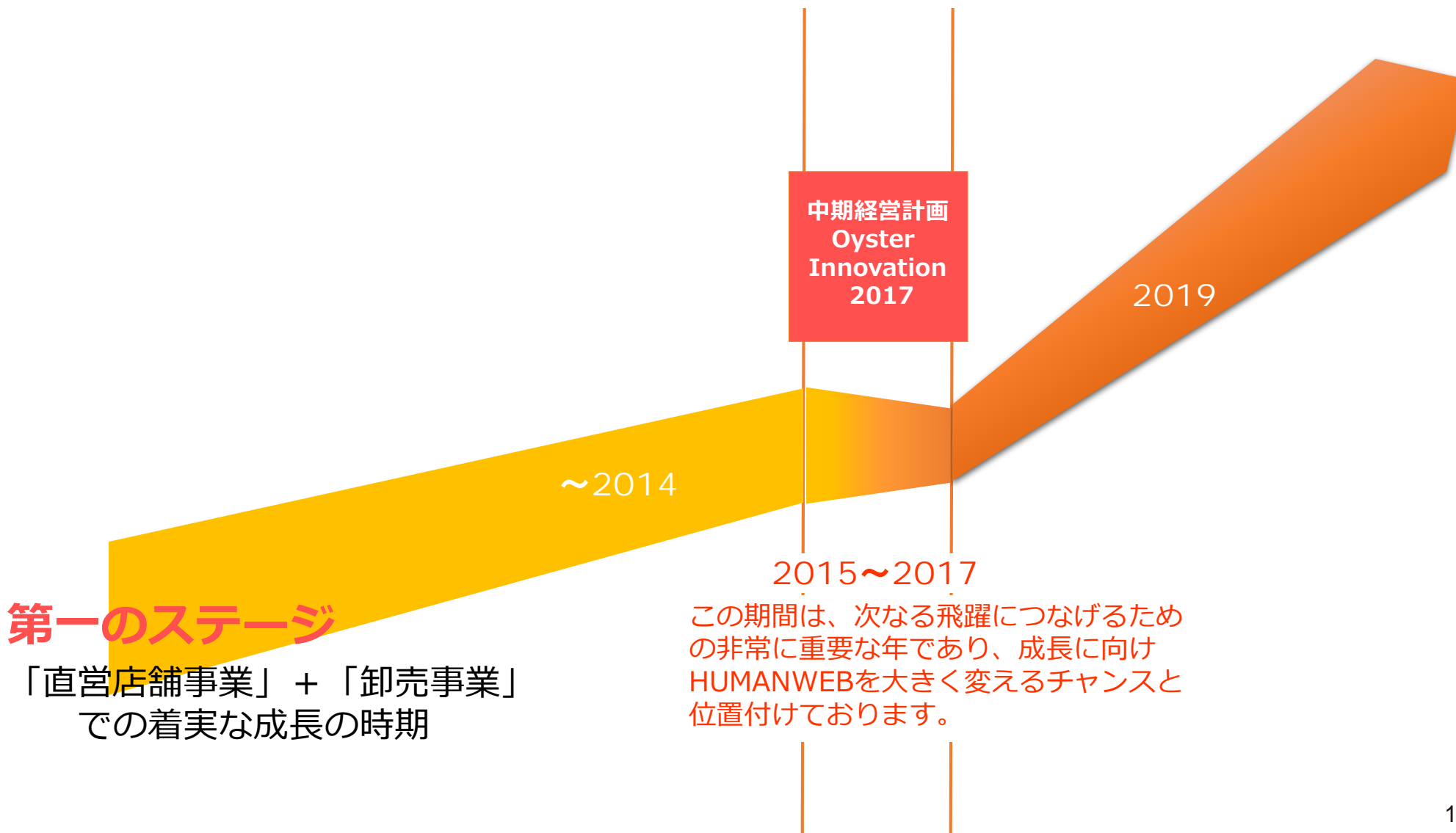


(*) 既存店：オープン後13カ月経過した店舗で集計しております。

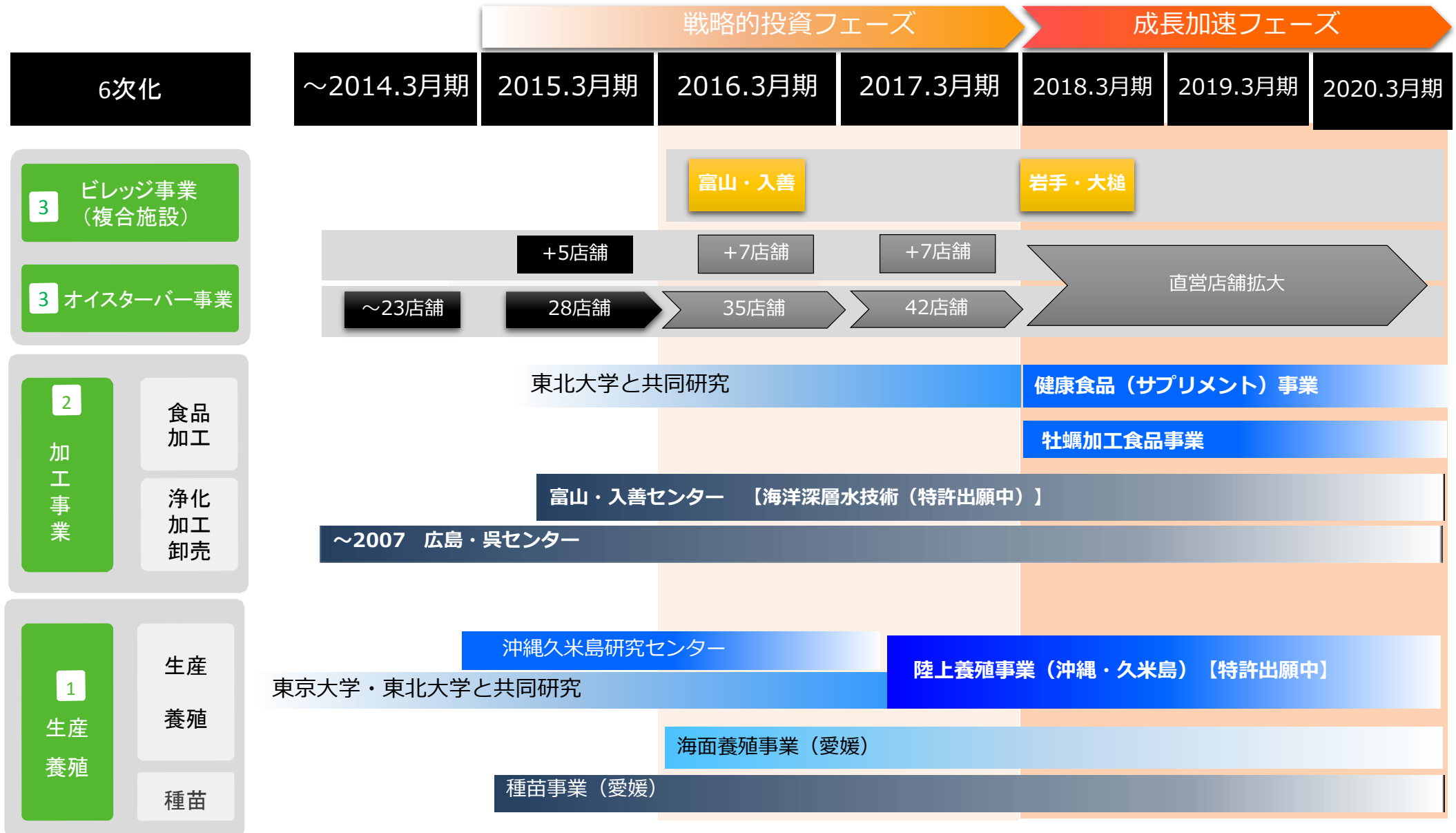
中期経営計画
「Oyster Innovation 2017」
について

第二のステージ

牡蠣の世界にイノベーションを起こし、「ウイルスフリー牡蠣の陸上養殖の早期事業化」
「牡蠣の加工工場の稼動とコンシューマー市場への参入」で、飛躍的な成長を加速させる時期



Oyster Innovation のマイルストーン



2年間（2016年3月期、2017年3月期）の戦略的投資領域の内訳

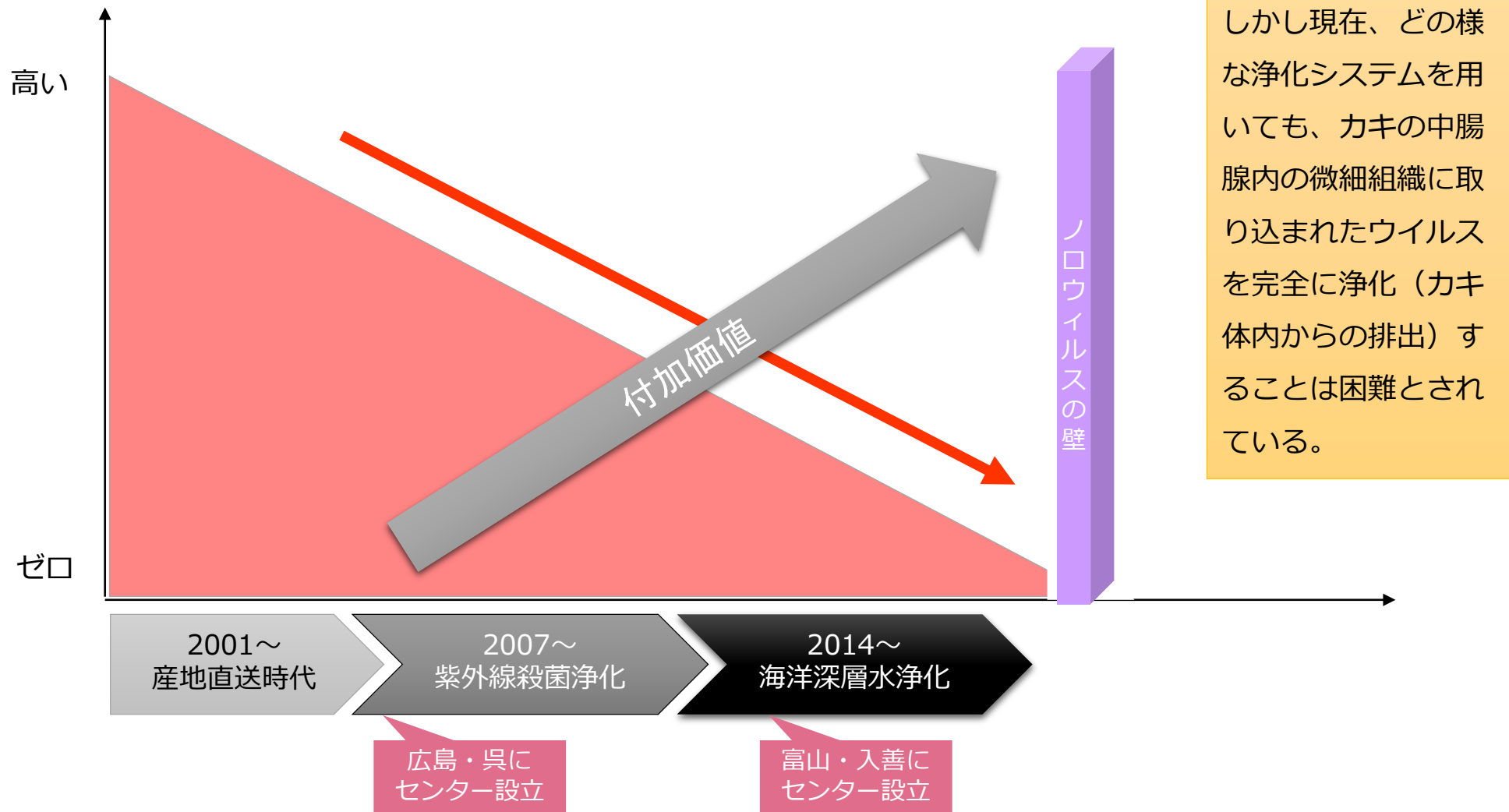
		2016年 3月期	2017年 3月期
戦略投資 9億円の主な内訳		3.0億円	6.0億円
① 岩手・大槌	牡蠣の加工工場とコンシューマー市場への参入などの6次産業化の拠点「大槌 牡蠣ノ星」を2017年春開業（予定）		6億円
② 沖縄・久米島	ウイルスフリー牡蠣の陸上養殖の第一期プラント建築	3億円	
先行費用 4億円の主な内訳		1.6億円	2.4億円
加工 関連	① 健康食品関連 (岩手・大槌)	0.1億円	0.6億円
	② 浄化加工	0.4億円	0.2億円
生産 関連	③ 陸上養殖	0.6億円	1億円
	④ 海面養殖	0.5億円	0.6億円
	⑤ 種苗生産		

牡蠣の安全のパラダイムシフト（現在地）

アタラない牡蠣を目指し、今まで牡蠣を浄化するシステムをレベルアップしてきた。

安全のリスク

（一般細菌、大腸菌、腸炎ビブリオなどの細菌類）



牡蠣の安全のパラダイムシフト（未来）

アタラない牡蠣実現のため、発想の転換。

「牡蠣を浄化して綺麗にする時代から、最初から綺麗な環境下で生産する新たな時代へ」

新たな環境とは「ヨコ」から「タテ」へ

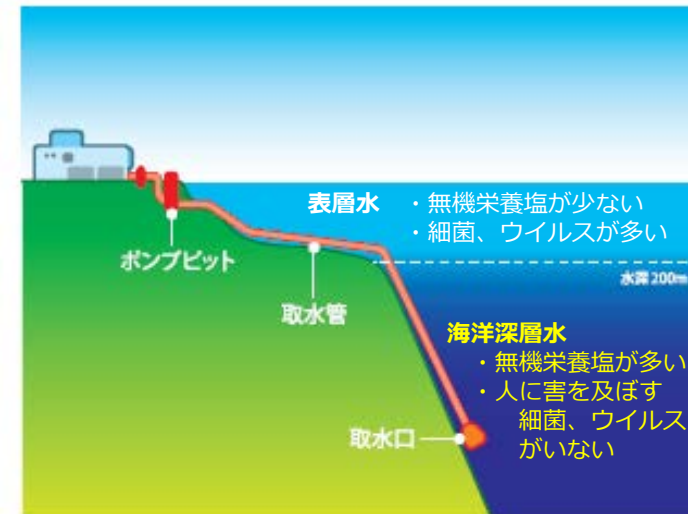


今の日本では、人間の生活排水に全く影響されない綺麗な環境下で養殖するのは困難。

ヨコから
タテへ



今までの表層水での養殖から、海をタテに考え、海面200m以下の海洋深層水での養殖へ



ウイルスフリー牡蠣の陸上養殖プロジェクトの推進と体制

東京大学との連携による、アタラない牡蠣の開発目標スケジュール

共同研究テーマ「海洋深層水を利用した微細藻類の連続大量培養技術の開発」

栄養塩類に富み清涼な海洋深層水を利用して、カキの陸上養殖の事業化を目指し、その最大の課題である微細藻類の連続大量培養技術の確立を目的とし、海洋深層水を利用した微細藻類連続大量培養、及び独自の培養液の開発と二酸化炭素を使用した高濃度培養の実験研究を行います。

現在



2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018

基礎研究

技術研究開発

プラント
建設

実用化への
技術確立

実用化

東京大学
の研究室
での実験

沖縄県の
研究施設
を間借り

研究開発センターで
順調に進む実験

第一期陸上養殖プラント
約5900㎡で、量産化

第二期プラント
増設で、
さらに増産化



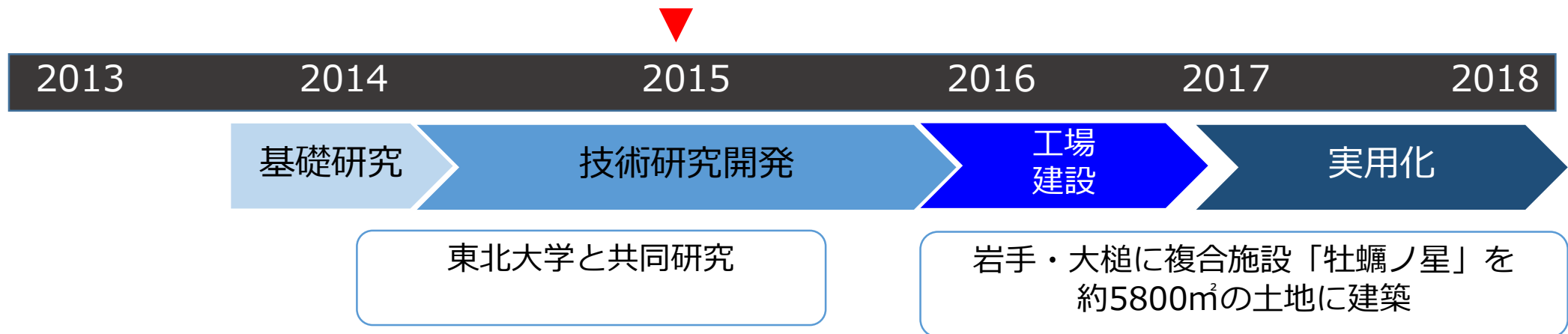
牡蠣の加工（栄養食品）とコンシューマー市場への参入

東北大学と連携による、イノベティブな牡蠣栄養食品の開発目標スケジュール

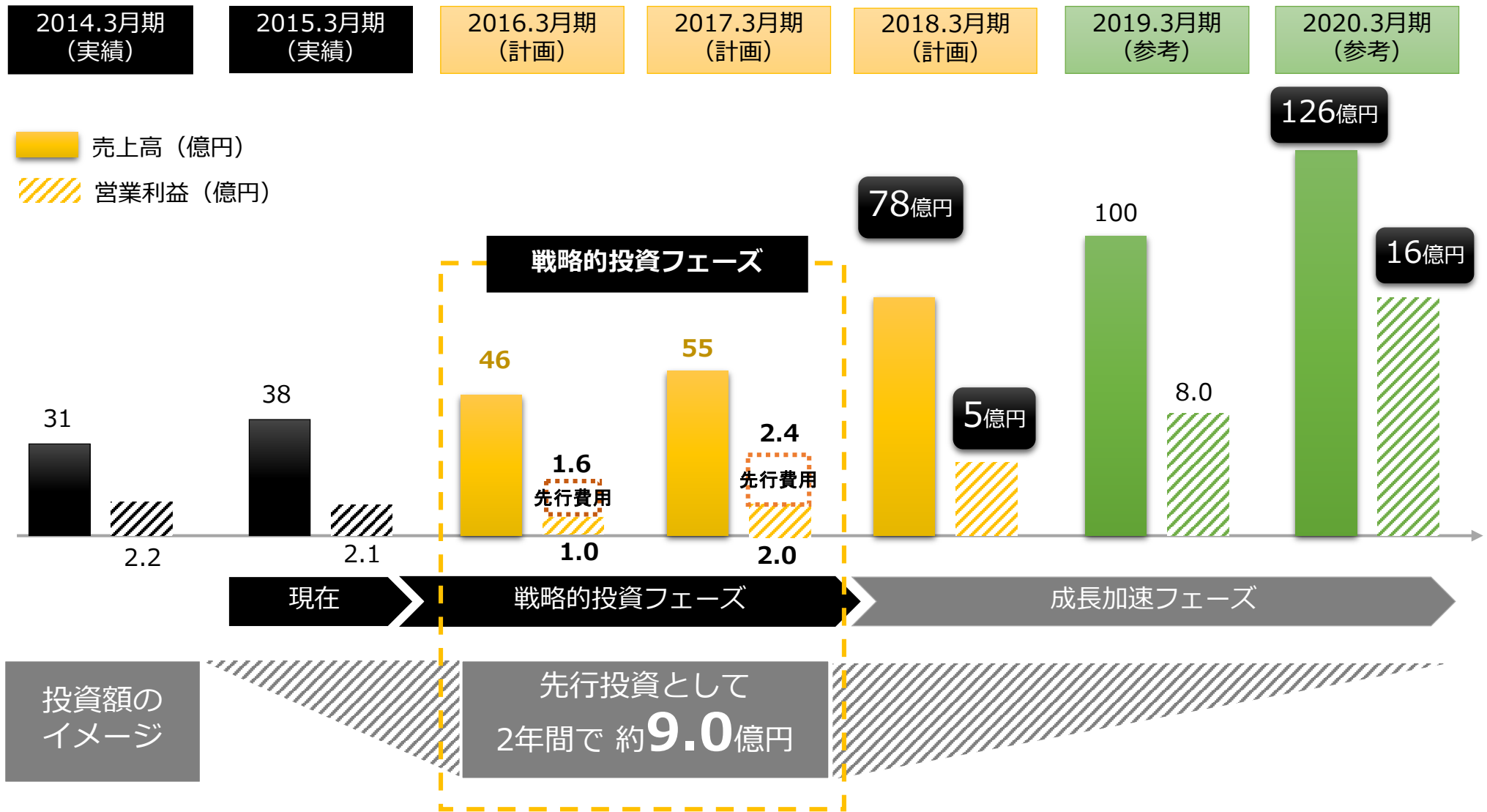
共同研究テーマ「カキの健康機能性成分の高度化による6次産業化の取組み」

新規養殖技術（久米島の陸上養殖）によって創出した高機能性カキの栄養機能性成分の分析と、サプリメント商品化を目指した動物実験での実証を行い、陸上養殖カキとサプリメントの高品質・高付加価値を証明することを目的とし、カキ陸上養殖では新たなカキの市場創出を、サプリメントの商品化では、三陸沿岸の地域産業振興に資することを目指します。

具体的には①高機能性カキの養殖における微細藻類及びカキの栄養機能性成分の分析、②新規養殖カキの健康機能性成分分析及び動物実験による実証。③サプリメント商品化のための高機能化技術の開発、に取り組めます。



3ヶ年計画と戦略的投資（先行費用）の位置づけ



今期（2016年3月期）の見通し

今期（2016年3月期）の業績予想

2018年3月期 営業利益5億円、2020年3月期 営業利益16億円達成にむけて、
今期予測は、約1.6億円の戦略的追加投資（先行費用）を加味し、以下の業績を見込む。

2015年3月期 実績（連結）

（単位：百万円）

売上高	3,851
（直営店舗事業）	3,517
（卸売事業）	333
営業利益	211
営業利益率（%）	5.5%
経常利益	184
経常利益率（%）	4.8%
当期純利益	153
純利益率（%）	4.0%

2016年3月期 予想（連結）

（単位：百万円）

対前年増減率

売上高	4,665	21.1%
（直営店舗事業）	4,219	20.0%
（卸売事業）	446	33.9%
営業利益	100	-52.7%
営業利益率（%）	2.1%	
経常利益	90	-51.0%
経常利益率（%）	1.9%	
当期純利益	58	-61.6%
純利益率（%）	1.2%	



(別添資料) 会社概要

会社名： 株式会社ヒューマンウェブ

設立： 2000年4月3日

本社： 東京都中央区日本橋茅場町 2-13-13

代表者： 吉田 秀則

事業内容： レストラン（オイスターバー）の直営店舗事業
カキの卸売事業

資本金： 3億1,254万4,400円（2015年3月31日現在）

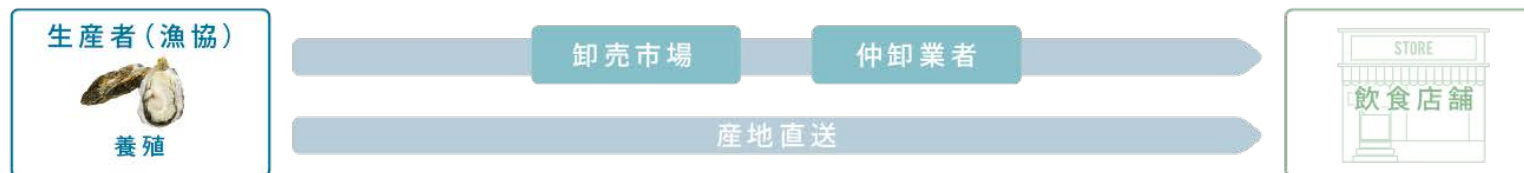
グループ会社： 株式会社日本かきセンター

株式会社中尾水産テクノロジー

当社の安全のバリューチェーンのこだわりのモノの流れ

当社は、全国の生産地から、全ての牡蠣を一旦、富山と広島センターに入れ、“安全”な食材にする努力を重ね、“新しい牡蠣の楽しみ方”を提案し続けてきました。

従来のモノの流れ



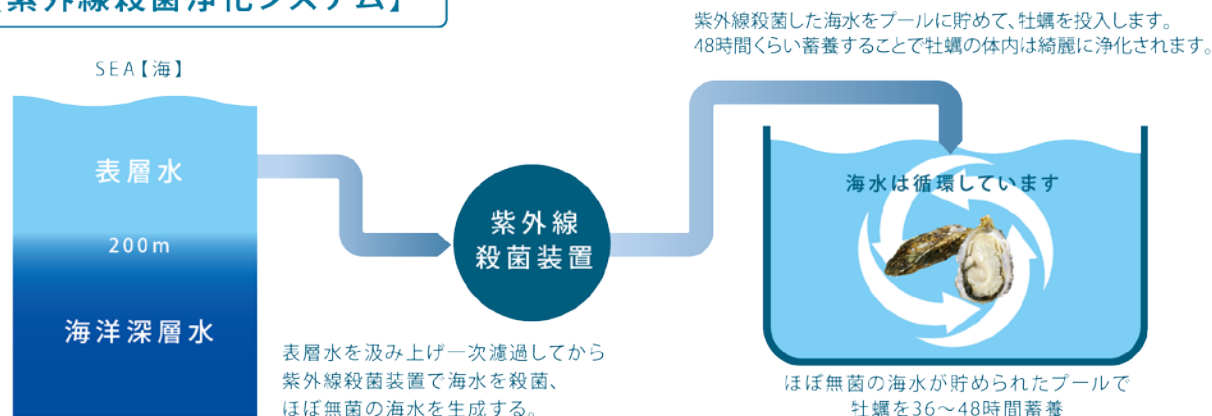
日本かきセンターのモノの流れ



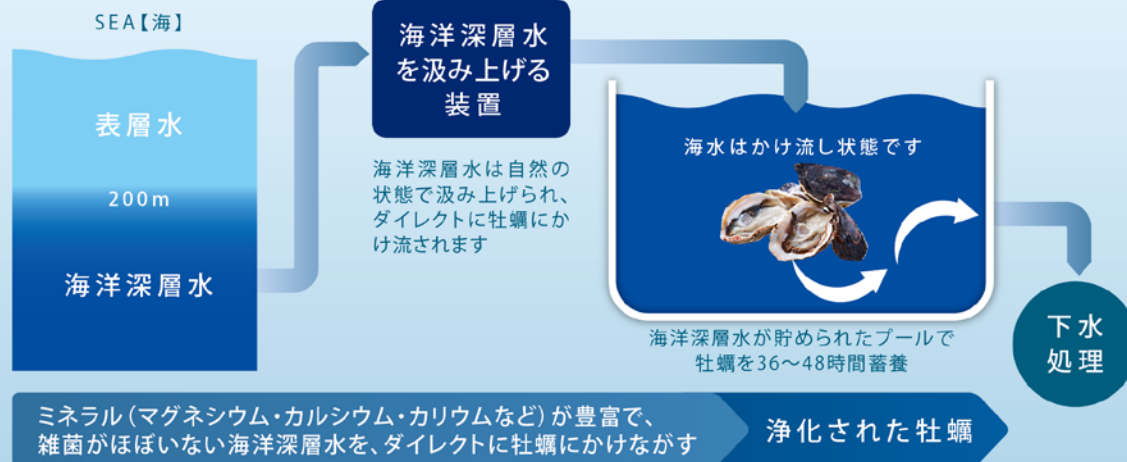
当社の安全の浄化システムの仕組み

2014年7月からは、富山で、牡蠣浄化システムの新しいメゾット（特許申請中）をスタート。直営店舗で、「Organic Refined Oyster」としてブランド化して販売。

広島センター【紫外線殺菌浄化システム】



富山センター【海洋深層水浄化システム（特許出願中）】



「Organic Refined Oyster※」としてブランド化

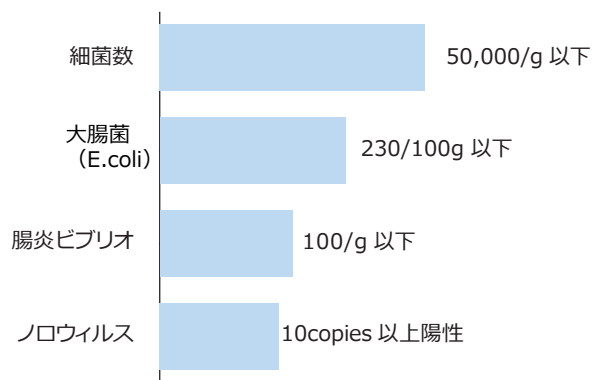


※「Organic」とは、その語源より「牡蠣本来の力」を意図しています。
高橋名誉教授、倉橋みどり准教授、自社調べによる。
監修：東京大学・高知大学名誉教授 理学博士 高橋正征、東京大学特任准教授 博士（農学） 倉橋みどり

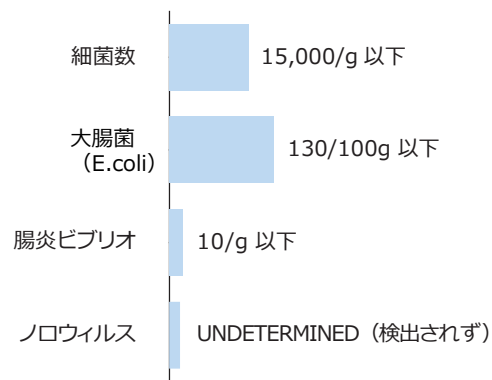
当社独自の厳しい“安全”基準だから、
“安心”な牡蠣だけを提供できる。

厚生労働省が定めた食品衛生法規格基準「生食用牡蠣規格基準」よりはるかに厳しい弊社独自の基準値を設定、細菌やノロウイルス、貝毒・放射能検査も公的機関公表の海域状況を参考に随時実施、すべての牡蠣を産地から弊社の安全加工施設で紫外線殺菌した海水や海洋深層水にて 36 ~ 48 時間浄化し、自社の安全基準数値をクリアしたものだけを提供しています。

厚生労働省の規格基準



弊社の安全基準

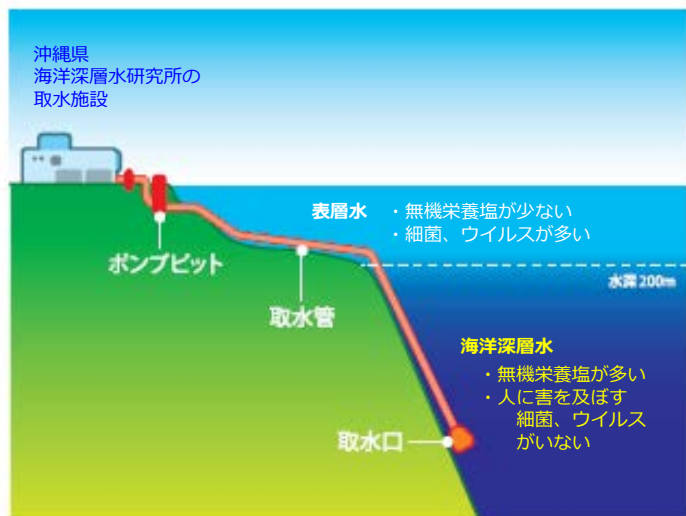


※ノロウイルスは食品衛生法で定められていない自主検査です。
厚生労働省のガイドラインにより実測値10copies 以上が陽性です。弊社では10copies未滿よりさらに厳しい「検出されず」の基準を設けています。

沖縄県(久米島)で、陸上養殖の準備を推進

弊社は沖縄県久米島のプラント建設用地に建築した研究施設で牡蠣の陸上養殖実験を行っています。

2015年(予定)に量産化の為に、陸上プラントを建築し、2016年(予定)に牡蠣の陸上養殖を本格稼働する予定です。



弊社は沖縄県海洋深層水研究所に隣接する研究施設で牡蠣の陸上養殖実験を行っています。



【海面養殖】

餌は不要だが自然まかせ

- ・ 自然まかせの養殖方法
- ・ 牡蠣がウイルスを取り込む危険性
- ・ 餌がいない無給餌型

現在、牡蠣は海上で養殖されています。海中にホタテ貝の貝殻を入れて牡蠣の幼生を付着させ、それを筏から海中につるして養殖しています。海中の植物性プランクトンを食べるので給餌は必要ありません。しかし、海中の雑菌が多く含まれる人口の多い湾の浅瀬などで養殖されている場合、牡蠣がノロウイルスなどを取込む危険性があります。

【陸上養殖】

高品質の牡蠣を大量生産できる

- ・ 季節に関係なく大量生産できる
- ・ ウイルスフリーの牡蠣が生産可能
- ・ 餌を与えながら育てる給餌型

陸上養殖とは、広大な用地に牡蠣養殖プラントを建設し、管理された水槽の中で養殖する方法です。牡蠣がウイルスに感染する危険性を完全に排除でき、形や味、栄養素などの品質を管理しながら大量生産できます。貝類では売価の高いアワビなどの陸上養殖はありますが、事業化を目的とした牡蠣の陸上プラント養殖の実例はありません。

「冷たい海水」と「ゼロコストのエサ」が陸上養殖成功の条件

海水が適温でなければ牡蠣は育たないので、亜熱帯域では一年を通じて冷たい海水を大量に確保する必要がある。

価格競争力をつけるために、植物性プランクトンを大量増殖させてエサ代を限りなく安価にする必要がある。

冷たい海洋深層水

海洋深層水を利用すれば
温暖な地域でも牡蠣は良く育つ。

成立

温暖な気候

亜熱帯気候の沖縄では
植物性プランクトンが良く育つ。

“ウィルスフリー”の牡蠣を“低価格”で市場に大量供給できる。

亜熱帯域で牡蠣を陸上養殖するためには温度の低い海水と大量の植物性プランクトンが必要です。特に牡蠣の餌となる植物性プランクトンを増殖させて餌料費を安価にして大量生産すれば、ウィルスフリーの高品質牡蠣を海上養殖よりも低い価格で供給することが可能です。

久米島だけがカキの陸上プラント養殖に適する

日本の海洋深層水取水施設（陸上）16 か所



各海洋深層水取水施設における取水量比較



(出所：海洋深層水利用学会ホームページより)

亜熱帯地域にあるのは久米島だけ

現在、日本における陸上型の海洋深層水取水施設は全国に 16 か所ありますが、その多くは 2000 年から 2010 年の間に設立されたものです。それらの中で「亜熱帯地域」にあるのは 2000 年に設立された沖縄県久米島だけです。

陸上養殖が可能な取水量は久米島だけ

カキの陸上プラント養殖では大量の「海洋深層水」を安定的に確保する必要があります。沖縄県久米島は国内最大の取水量があるとともに、陸上養殖に必要な水量を確保できるのは 沖縄県久米島だけです。

日本で初めて「海洋深層水」を利用した牡蠣の陸上養殖を加速

東京大学との共同研究による微細藻類連続大量培養

植物性プランクトンを大量増殖



弊社の沖縄久米島研究所では、東京大学との共同研究で「亜熱帯地域」の“温暖な気候”と「海洋深層水」の“豊富な栄養塩類”を活用し、牡蠣養殖の餌料となる「微細藻類」の大量生産に取り組んでいます。

東北大学との共同研究による栄養成分分析

冷たい「海洋深層水」で牡蠣を養殖



弊社の沖縄久米島研究所では、東北大学との共同研究で、低温の「海洋深層水」の中に牡蠣の餌料として増殖させた植物性プランクトンを投入し養殖した牡蠣が“ウィルスフリー”の最高品質となるよう、各種成分分析に取り組んでいます。

弊社は「海洋深層水」の“富栄養性”と「亜熱帯地域」の“温暖な気候”を活用して植物性プランクトンを大量生産し、「海洋深層水」の“低温性”と“清浄性”を活用した“ウィルスフリー”の牡蠣を陸上養殖する実験に成功しました。

海洋深層水を利用した「クルマエビ」も「海ぶどう」も生産量が日本一に

【クルマエビ】

全国の約 10%のクルマエビを生産

「海洋深層水」の「低温性」と「清浄性」を利用して 20℃前後の低水温が必要な親エビを飼育し、ウィルスフリーの種苗大量生産技術が開発されました。沖縄県のクルマエビ種苗はすべて「海洋深層水」でつくられています。「海洋深層水」を利用した種苗生産は 2003 年にスタートしましたが、現在、久米島におけるクルマエビ生産量は全国の約 10%となり、日本一の生産量になっています（久米島 深層水複合利用調査 報告書）。

**2003 年にスタート
クルマエビ生産量で日本一となる。**

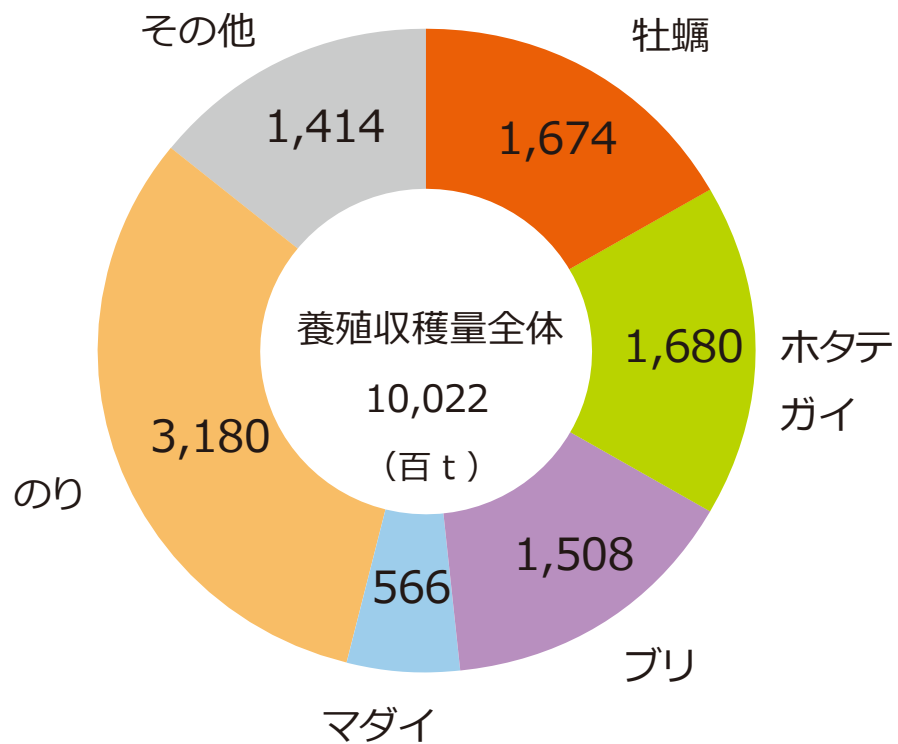
【海ぶどう】

沖縄県の出荷量の半分以上を生産

海ぶどうは「グリーンキャビア」とも呼ばれる高級食材です。養殖には約 25℃の海水温度が必要で、冬には育たず夏の高温時には安定生産が困難です。久米島では「海洋深層水」の「低温性」と「富栄養性」、「清浄性」を活用して海ぶどうの養殖を行っています。冬でも暖かいので一年を通じて大量生産しています。2004 年から養殖を開始しましたが、現在、生産量は日本一となっています（久米島町観光振興基本計画資料）。

**2004 年にスタート
海ぶどう生産量で日本一となる。**

沖縄県久米島では、「海洋深層水」の特性である「低温性」「富栄養性」「清浄性」を活用した陸上プラント養殖がすでに行われています。季節を選ばず大量生産できることから、「クルマエビ」と「海ぶどう」の生産量はすでに日本一になっています。



(出所：農林水産省「大海区都道府県振興局別養殖魚種別収穫量」 / 平成 25 年)

殻付き牡蠣の生産量は 167,400 t

弊社はこのマーケットに
ウィルスフリー牡蠣という
全く新しい商品を投入。

お問い合わせ先

【IRに関するお問い合わせ先】

株式会社ヒューマンウェブ

社長室 IR担当

TEL:03-6667-6606