

水産・畜産事業

ニチレイフレッシュ
https://www.nichireifresh.co.jp

株式会社ニチレイ 取締役上席執行役員
株式会社ニチレイフレッシュ 代表取締役社長

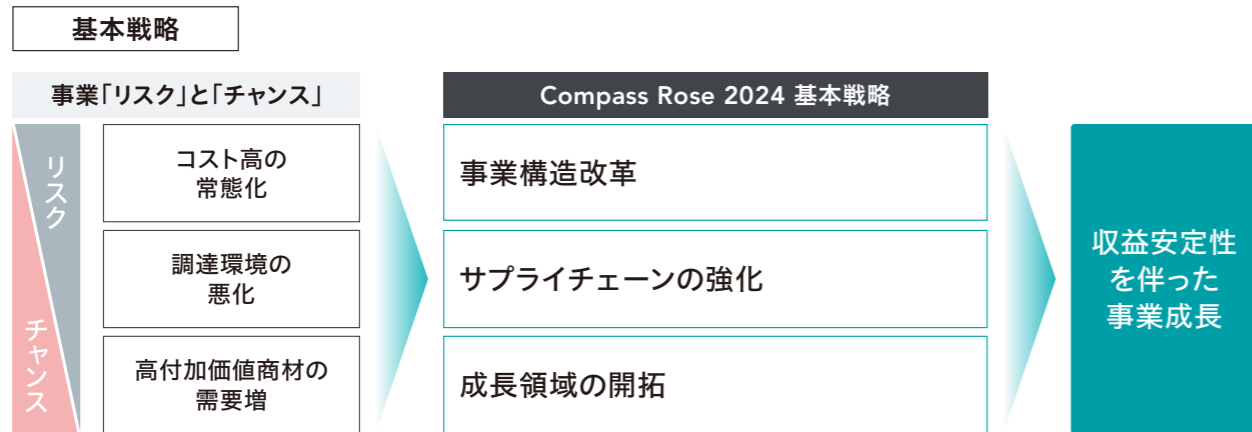
田邊 弥



■売上高と営業利益

(単位: 億円)

		23/3			24/3		
		実績	前年同期比		計画	前年同期比	
			増減	率		増減	率
水産	売上高	690	13	2%	500	△190	△28%
	営業利益	10	△0	△1%	10	0	5%
畜産	売上高	858	55	7%	850	△8	△1%
	営業利益	10	△2	△18%	16	6	67%



中期経営計画

「Compass Rose 2024」の進捗

当社は、長年培った調達パートナー企業との信頼関係、加工技術力、および国内外への営業力によって産地と顧客をつなぎ、社会課題解決への取り組みによって、社会的価値と経済的価値を創出していきます。

2022年度の国内市場は中食・外食需要が徐々に回復を見せ、販売拡大や価格改定効果によって、水産・畜産事業ともに増収となりました。利益面においては、

特に畜産事業において調達価格の上昇に対応しきれず、ニチレイフレッシュ合計では減益となりました。2023年度は、収益力を回復させるとともに、中期経営計画で掲げた施策を着実に進めていきます。

■水産事業

国内市場は従来からの縮小トレンドに加え、水産資源獲得競争の激化による国際相場の上昇から、今後さらに消費の落ち込みが想定されます。販売においては、

調達価格の上昇に対応しきれず、国内では利益率が低下しました。一方、海外では需要が高水準で推移し、2022年度はその需要を捉えることで海外売上高および収益を拡大させることができ、水産事業全体では目標を達成することができました。

2023年度は、以前から取り組んでいる持続可能な認証水産品(MSC認証^{*1}・ASC認証^{*2}など)や環境配慮型商材の取り扱いをさらに拡大していきます。収益性向上に向けては、低収益商材の取り扱いを大胆に見直し、私たちが強みを持ち、成長性と収益性の高い商材に大きくシフトするとともに、自営工場においても取り扱い品目の見直しと生産効率化を進めます。加えて、ROIC向上に向けては、調達コストの上昇を踏まえた商品カテゴリーの選択と集中、およびそれに伴う棚卸資産をはじめとする使用資本の圧縮を行っていきます。

■畜産事業

2022年度は、中食・外食向けの畜産加工品や輸入冷凍食肉が伸長し、また、「健康価値食肉」を中心とした「こだわり素材」の販売も拡大することで、売上高は目標を達成することができました。しかし、飼料価格の上昇などによる生産コストの急激な上昇を価格改定でカバーできず、減益となりました。また、内食需要の落ちつきや鳥インフルエンザの影響によって、量販店の精肉パック加工のプロセス事業は生産量が大きく落ち込む結果となりました。

畜産事業の喫緊の課題は収益性の改善です。2023年度は調達価格の上昇に適切に対応しながら、付加価値の高い畜産加工品へ販売をシフトし、自社生産拠点の稼働率を向上させることで、安定した収益基盤への早期転換を図っていきます。また、「健康価値食肉」である、「亜麻仁の恵み」シリーズや「ごまんてん」ポーク、持続可能性に配慮した「純和鶏」などの差別化された各種国産品の「こだわり素材」のブランドを磨きまです。Eコマース業態を含めてこれらの販売拡大を進めることで収益性を向上させていきます。

海外事業戦略

成長領域として、水産品の海外販売の拡大を進めていきます。日本食市場は世界的に拡大を続けており、日本の回転寿司チェーンなどの海外出店も相次いでいます。そのようなニーズにベトナムの加工拠点Trans

Pacific Seafood社の商品を起点とし、特に北米および中国エリアでの販売を拡大していきます。北米においては既存顧客への販売拡大に加えて、現地リテールへの販売を強化していきます。中国においては、関係会社3拠点のシナジー効果を高め、販売を拡大していきます。

畜産品については、まだ売上規模は小さいですが、組織体制を見直し、販売体制を構築していきます。今後は海外各地の拠点と連携しながら、強みである「健康価値食肉」や和牛などの国産品の輸出などで現地販売への参入を進めていきます。

グループ重要事項(マテリアリティ)の進捗

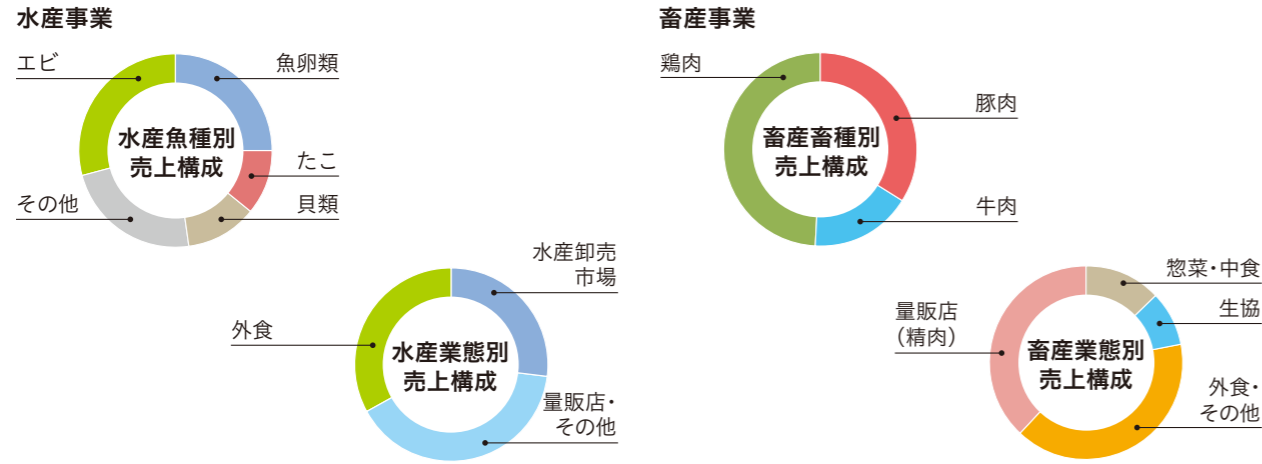
「食と健康における新たな価値の創造」では「亜麻仁の恵み」シリーズなどの「健康価値食肉」の素材品の販路拡大に加え、これら素材品を使用した加工品の開発を積極的に進め、販売拡大を目指していきます。新たな「健康価値食肉」として、ごま由来の機能性成分であるセサミンが含まれる「ごまんてん」ポークや、コレステロールゼロを実現した魚卵状食品「みらいくら」の販売を今年度より本格的に開始します。

「持続可能な食の調達と循環型社会の実現」については、2023年4月に制定した「ニチレイグループ持続可能な水産物調達ガイドライン」に基づく調達と取り組みを進めていきます。MSC・ASC認証などのグローバル認証水産物の取り扱い比率を高め、2030年に50%にまで引き上げることを目標としました。あわせて、当社独自の活動である「いのちの森プロジェクト」「いのちの海プロジェクト」より調達するエビ商材の販売拡大にも取り組んでいきます。また、サプライチェーンにおける人権リスクに対しては、現地訪問やアンケート調査による分析を通じ、サプライヤー様と協働して改善を進めていきます。

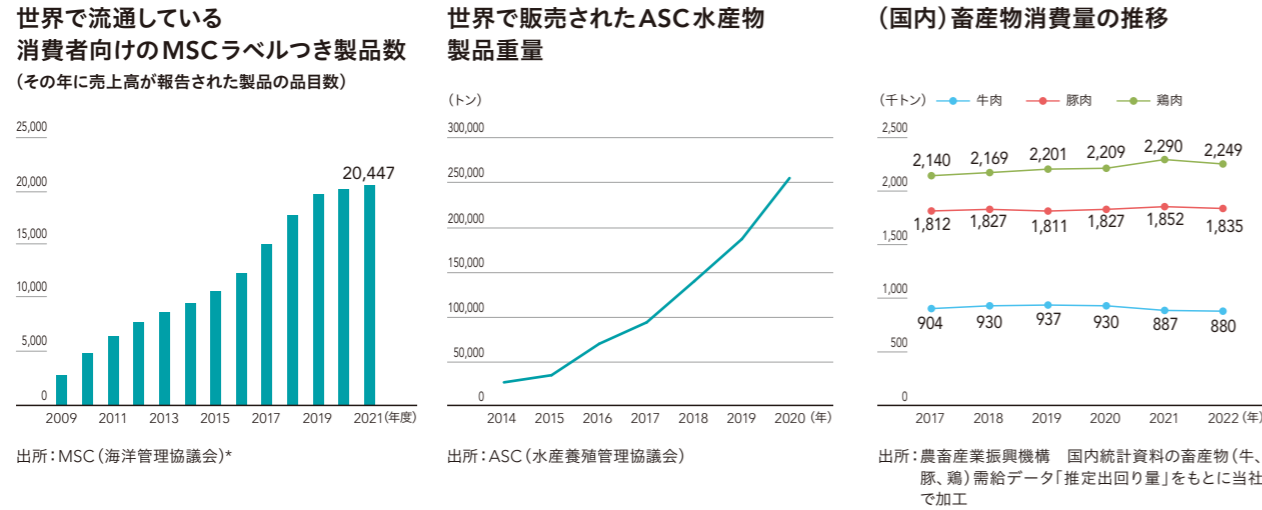
^{*1} MSC 認証: MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) による持続可能な天然水産物の認証

^{*2} ASC 認証: ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会) による持続可能な養殖水産物の認証

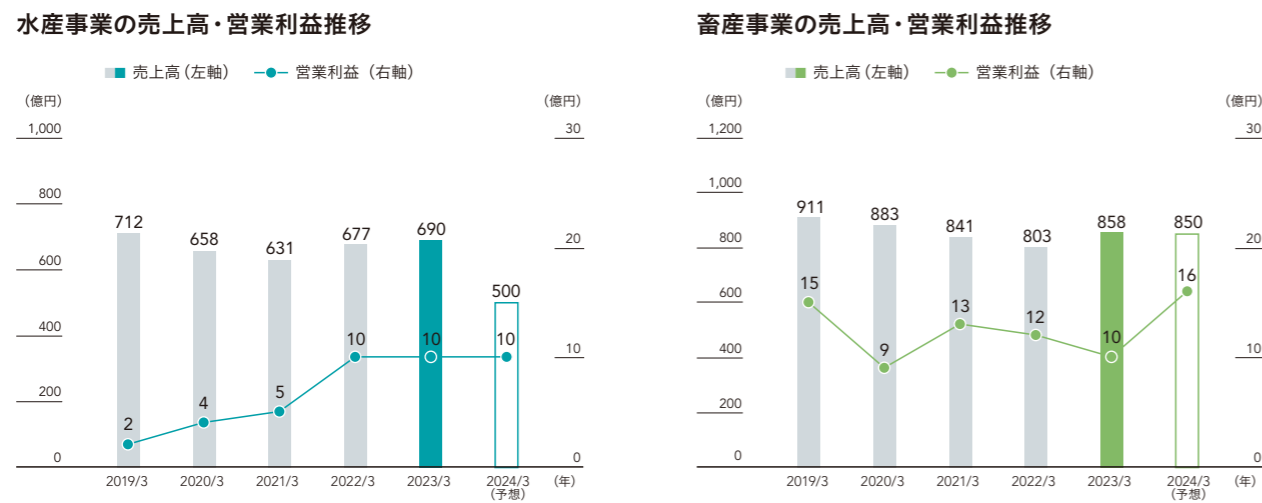
事業内容 (2022年度)



市場環境



時系列データ



*MSC (2021) Supplementary Information to the MSC Annual Report 2021-22. Marine Stewardship Council, London, UK.
https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/about-the-msc/msc-annual-report-2021-2022-supplementary-informationdata.xlsx?sfvrsn=c40a294_6 (ダウンロード: 2023年8月3日)

マテリアリティ1 食と健康における新たな価値の創造

「健康価値食肉」事業の推進

ニチレイフレッシュでは、健康価値を高める食肉の研究と開発を進めています。α-リノレン酸を含む^{あまに}亜麻仁の成分を配合した飼料を鶏・豚・牛[※]に与えることで、α-リノレン酸を多く含み、肉質が柔らかく、脂の口どけが良い食肉を開発、「亜麻仁の恵み」シリーズとして販売しています。

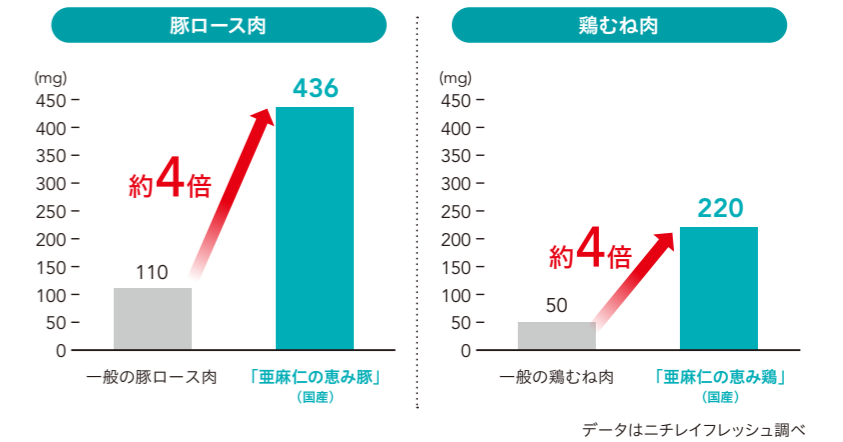
また、新たな「健康価値食肉」として、飼料にごまを配合することで、本来食肉からは摂取できないごま由来の機能性成分であるセサミンを含む豚肉である「ごまんてん」の販売も本格的に開始します。

ニチレイフレッシュは、日常の食シーンで多く登場する食肉を通じて、健康管理や食バランスのサポートに貢献していきます。



※牛については個体差があります。

100gから摂取できるオメガ3系脂肪酸(α-リノレン酸)の量の比較



マテリアリティ2 食品加工・生産技術力の強化

ベトナム加工拠点を起点とした海外販売の拡大

当社自社工場のベトナムTrans Pacific Seafood社 (TPS) は、顧客ニーズに合わせたさまざまな水産加工品の生産を行っており、今後も多岐にわたる加工度の商品の生産で事業を拡大するため、生産能力の増強を進めていきます。

これらの商品は、日本のみならず北米、中国へと販売を拡大していきます。コロナ禍が収束に向かう中、日本の外食態各社は海外進出を加速させています。こうした、現在日本で取引のあるお客様、あるいは日本で販売している商品を足掛かりに、現地の文化に根づいた商品開発も行いながら、常にマーケットインの視点で提案、販売拡大を続けていきます。

※当工場は、BRC Global Standard (for Food Safety) 認証、およびMSC (Marine Stewardship Council) のCoC (Chain of Custody) 認証を取得しています。

