

デリカフーズグループのご紹介



デリカフーズホールディングス株式会社

自己紹介

大崎 善保 1971年9月28日生(53歳)

- 1995年 (24歳) 偶然のご縁で館本会長と出会う
- 1997年 (25歳) アルバイトで名古屋デリカフーズ株式会社入社
- 2004年 (32歳) 立て直しのため東京デリカフーズ株式会社転籍
- 2006年 (34歳) 東京デリカフーズ株式会社 取締役就任
- 2010年 (38歳) 東京デリカフーズ株式会社 取締役社長就任
東京FSセンター開設
- 2011年 (40歳) 東京デリカフーズ株式会社 代表取締役社長就任
- 2017年 (45歳) デリカフーズHD株式会社 代表取締役社長就任

デリカフーズグループの体制

デリカフーズホールディングス株式会社(持株会社)

青果物加工流通業



デリカフーズ(株)



デリカフーズ長崎(株)

たれ・ソース類の製造

※デリカフーズ(株)100%子会社

物流事業



F.S. Logistics co., Ltd

エフエス

ロジスティクス(株)



研究・コンサル事業



Designer Foods

デザイナーフーズ(株)



BtoC事業



RAKUSAI

楽彩(株)



数字で見るデリカフーズグループ

連結売上高

528 億円

第四次中期経営計画の達成
第五次中期経営計画では600億円目標



事業ポートフォリオ

86% (青果物)

物流 8% 持株会社・研究分析 2% BtoC 4%

年間野菜調達量

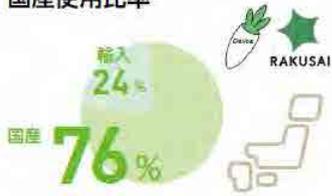
約 **102,000** t

約700社のお取引先から調達

国産使用比率

輸入 24% 国産 **76%**

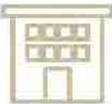
国産比率を高める取り組みを推進



拠点数

19 拠点

内、FSモデルが9カ所



食品安全
マネジメントシステム認証拠点 **全9** 拠点

FSSC22000 **5** 拠点 東京(東京FS)、西東京、愛知子宝、奈良、九州

ISO22000 **4** 拠点 東京(埼玉FS)、神奈川、大阪、兵庫

販売商品数 (SKU)

約 **14,800** 点

納品店舗数

約 **30,300** 店舗

ホール野菜/カット野菜製品/加熱野菜製品/たれ/ミールキットなどを、幅広い業態のお客様へお届け

社員数 **747** 名

従業員数 **2,972** 名

外国人社員数 **33** 名

外国人従業員数 **1,021** 名



分析検体 データベース総数

42,859 検体

※2023年11月末時点

年間分析検体数 **1,730** 検体

※2024年3月期末集計

社外向け 講演・セミナー・勉強会 開催総数

882 回

※2015～2023年末集計(動画配信含む)

「野菜の健康診断」分析で、強固なデータベースを構築。情報発信も積極的に実施




正社員男女比 ※物流部門除く

男性 **61%** 女性 **39%**

管理職男女比 ※物流部門除く

男性 **79%** 女性 **21%**

車両台数

133 台



ドライバー人数

195 人

グループ外売上獲得のためにも今後も車両増車と、積極採用で体制を強化



事業モデル

調達



厳選された契約農家

- ・全国の契約農家から調達
- ・産直チルド物流網構築
- ・生産者との情報共有
- ・研究開発部門との連携

加工・仕分



全国19拠点による生産

- ・コールドチェーン対応工場
- ・食品安全認証取得
- ・徹底した衛生 & 安全管理
- ・豊富な商品ラインナップ

物流



各店舗までお届け

- ・自社配送比率35%以上
- ・コールドチェーン対応
- ・全国の幹線物流網
- ・配送受託・協働配送

研究・コンサル

R&D 研究開発部門

経営資源・ノウハウを活用した様々な提案営業

FSモデルの概要(2010年 第一号のFSセンターを開設)

FSセンターは飲食業を支えるワンストップセンター
新鮮 (FRESH) な野菜を より早く (SPEEDY) お届けします

受注センター・研究室

研究開発・プレゼン機能
24時間受発注センター
コールセンター

カット野菜工場

5°C

ISO・FSSC22000取得
少量多品種型ライン
自動化大量生産ライン

出荷センター

5°C

コールドチェーン対応
オートメーションピッキング設備
デポ機能の導入

FSセンター拠点の増設

2014年6月
仙台事業所



2015年4月
奈良FSセンター



2016年6月
西東京FSセンター



真空加熱ライン導入

2018年5月
中京FSセンター



大型貯蔵庫を完備

2022年3月冷凍ライン導入

2018年12月
埼玉FSセンター



大型貯蔵庫を完備

ミールキット
生産ライン導入

2020年4月
福岡FSセンター



真空加熱ライン導入

カップライン導入

2024年4月
大阪FSセンター



全国FSセンター機能の集大成

FSモデル全国展開計画が完了

全国FSモデル 8拠点

総投資額 約150億円

総面積 30,564㎡

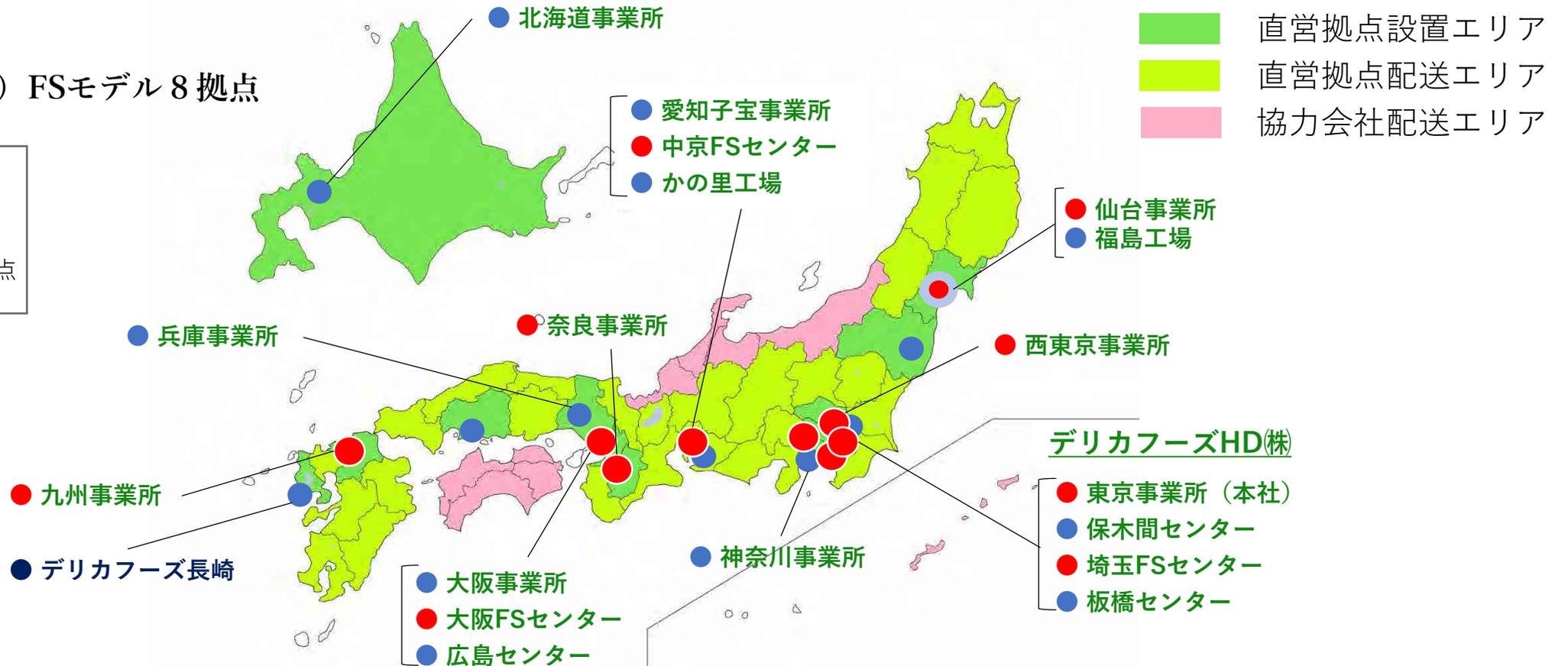
先行投資の優位性

全国へ広がる配送網

新鮮で安全な野菜を全国へ供給可能に(業界唯一)

全国19拠点 内) FSモデル8拠点

- FSモデル
- 直営拠点
- FSモデル提携拠点



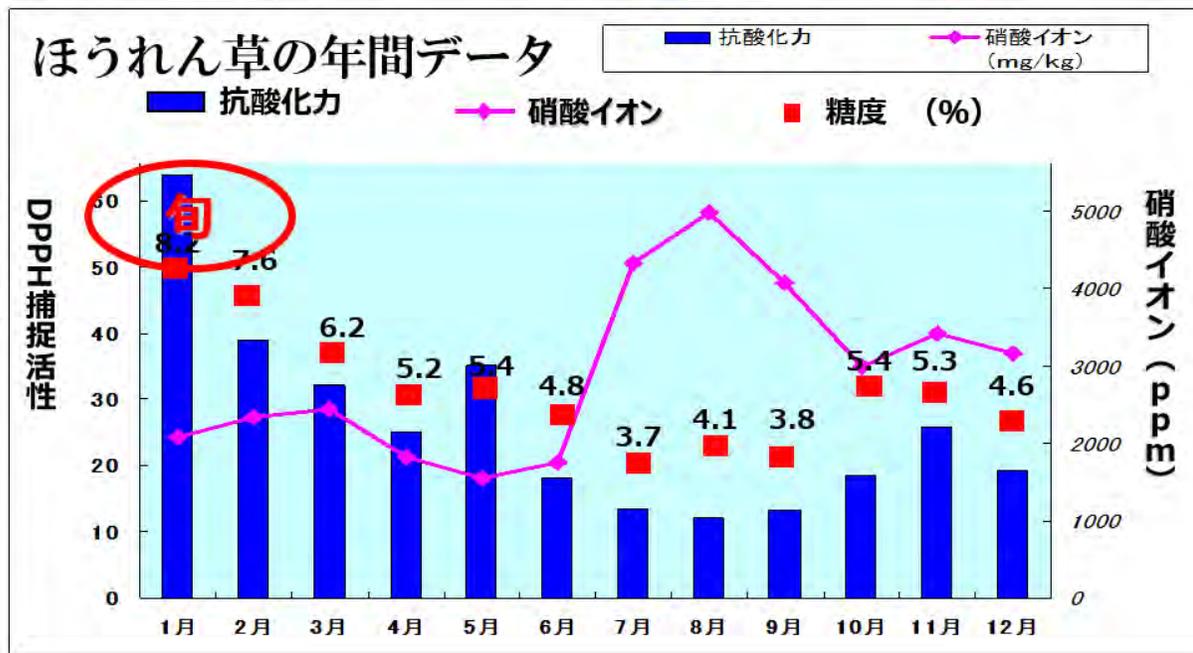
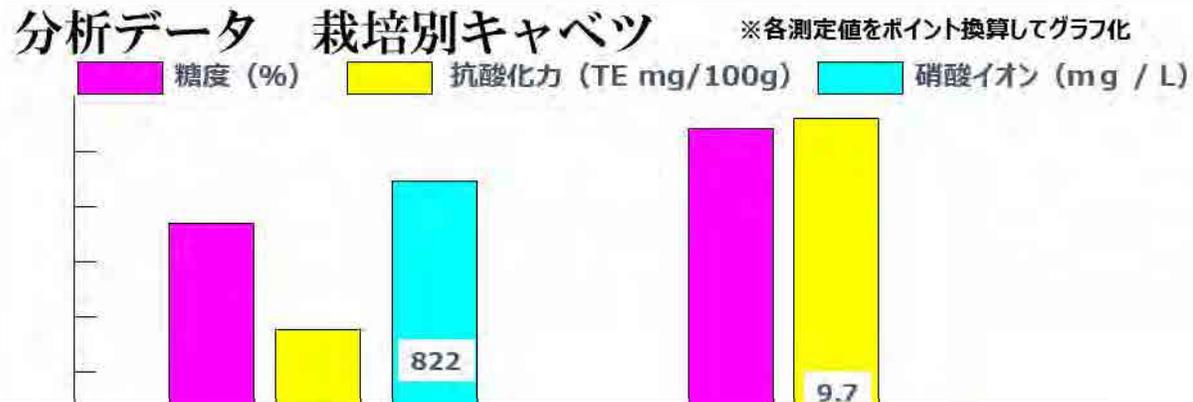
デザイナーフーズ株式会社

10年以上にわたる分析により2万検体のビックデータ

- 青果物の分析・研究
- 農と食・健康のコンサルティング
- 野菜の機能性研究
- 種苗・栽培・青果物の分析評価
- 機能性表示の導入に向けた活動
- 各種研究機関・行政との共同研究



野菜の可能性を追求



25%増のポテンシャル

1gでも多くの野菜を

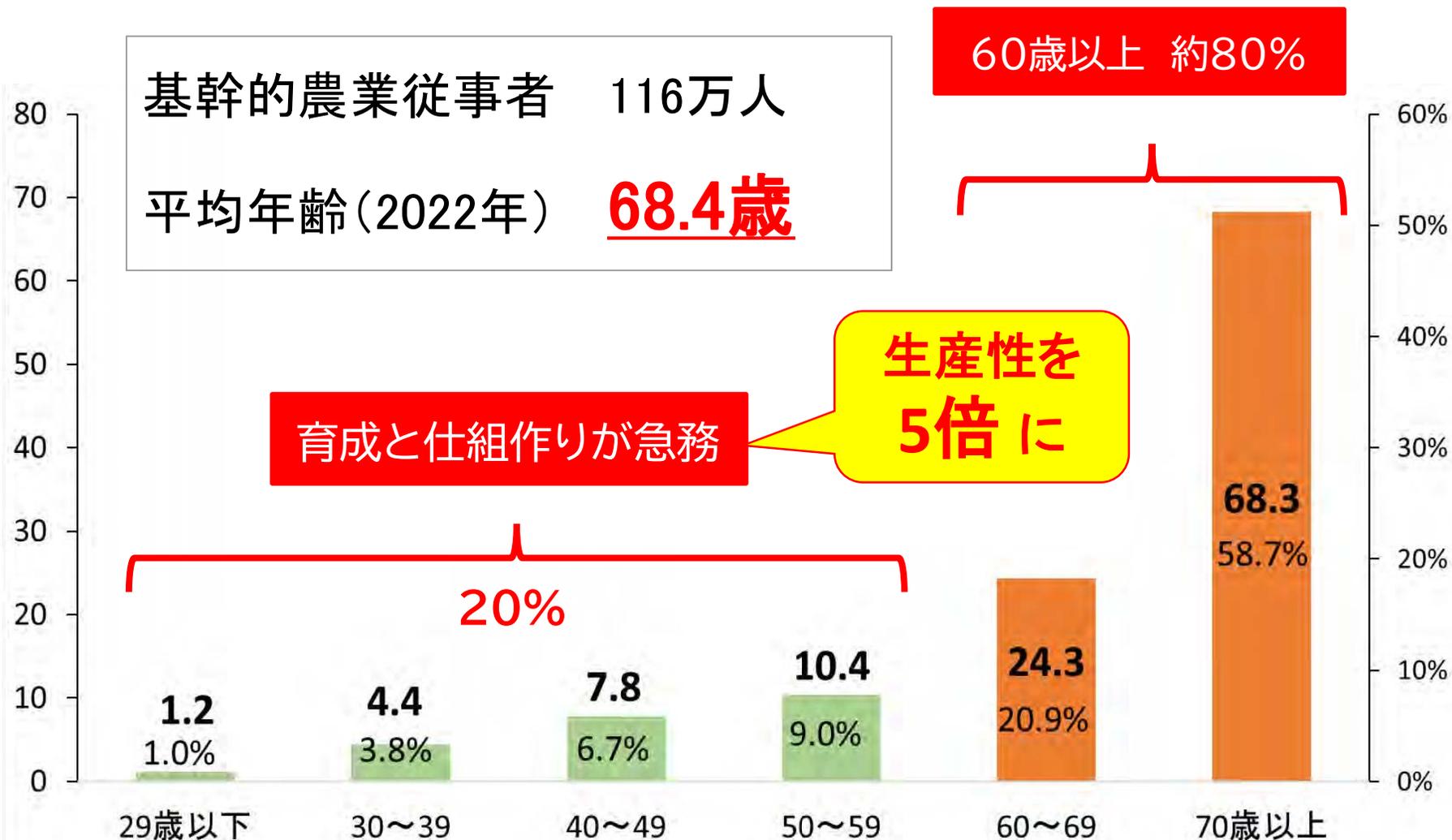
1円でも価値の向上を

国民の健康増進と
日本の農業の発展を叶える

業務加工分野の展望と デリカフーズグループの事業展開



日本の農業従事者の年齢構成



日本の農業は
危機的な状況へ

10年後を見据え
今から対策が必用

サプライチェーン
全体で生産性の向
上に着手

新たな戦略の実行(案)

農業への参入



- 自社農場の保有
- 研究開発を推進
- 農業を知る

長期貯蔵技術の開発



- 長期貯蔵技術の開発
- 消費期限の延長
- 品種特性の研究

輸入野菜の国産化



- 玉葱専用工場開設
- 赤系トマトの推進
- 国産付加価値の向上

貯蔵拠点の設置



- 貯蔵型安定供給の構築
- 合理的なインフラの構築
- 選果・パッケージ業務の請負

玉葱専用工場 4月上旬稼働

目的

愛知・大阪・兵庫・奈良の玉葱加工を1工場に集約
剥き玉葱から最終商品まで一気通貫の生産ライン

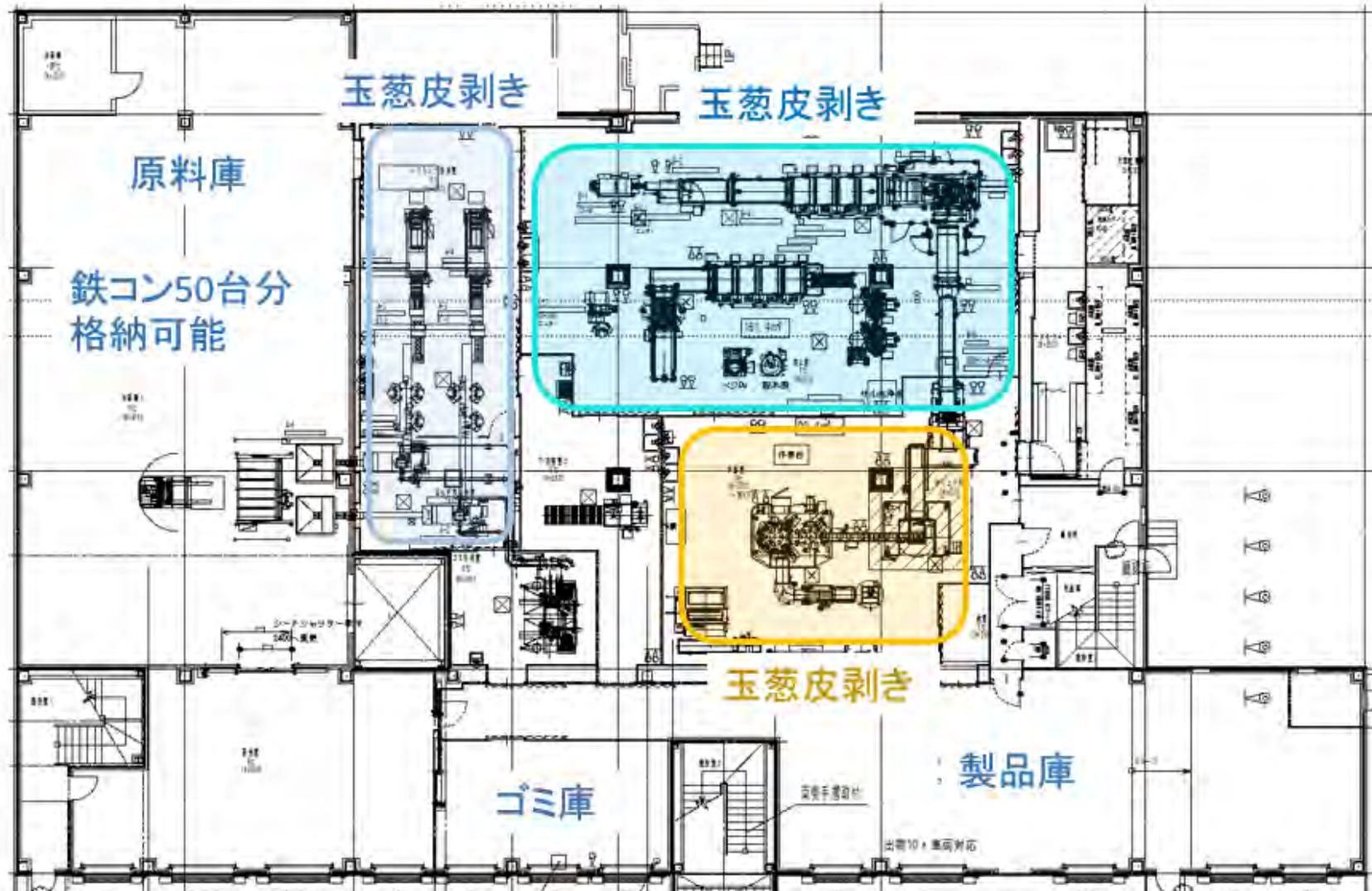
【目論見】

単一原料専用工場として各種合理化を図る

- ①原料調達の合理化
- ②単品生産による自動化・省人化
- ③一気通貫生産による品質・菌数制御の向上(消費期限延長)
- ④他工場における生産キャパの拡大
- ⑤製造社員の育成工場として運用(教育施設)
- ⑥原価低減

- 名称: 玉葱専用工場
- 住所: 大阪府茨木市宮島2-1-13
- 改修完了予定日: 2025年3月31日
- 改修面積 352.2 m²
 - 原料庫: 235.98 m²
 - 皮むき・洗浄室: 78.94 m²
 - 加工室: 161.4 m²
 - 計量・包装室: 99.4 m²
- 従業員数: 約30人(社員含む)
- 売上高: 10億円/年

玉葱専用工場の概要



赤系トマトの推進

目的

業務加工向けに赤系トマトの栽培を推進
栽培・流通ロスの低減、農業業務の
一部請負による農家の負担低減に取り組む

【目論見・検証内容】

赤系トマト独自の流通システムを構築し、生産者・流通・実需者の三方にメリットのある新たな流通インフラを構築する。

- ①赤系トマトの栽培面積拡大
- ②有志を集めた協議会により、情報の共有とプラットフォーム化を図る
- ③長期貯蔵による安定供給の実現検証
- ④選果・パッケージ業務の請負業務検証
- ⑤生産者所得の向上検証

赤形トマトの栽培推進と生産量の確保

貯蔵研究による貯蔵技術の習得

冷蔵機器開発による適切な貯蔵設備の検討

顧客の事前説明と予約契約推進



赤系トマト推進協議会発足(2024年12月～)

貯蔵流通のテスト開始(2025年7月～)

輸入トマトの状況

4年ぶりに戻ってきた「トマトが抜けたハンバーガー」の警告

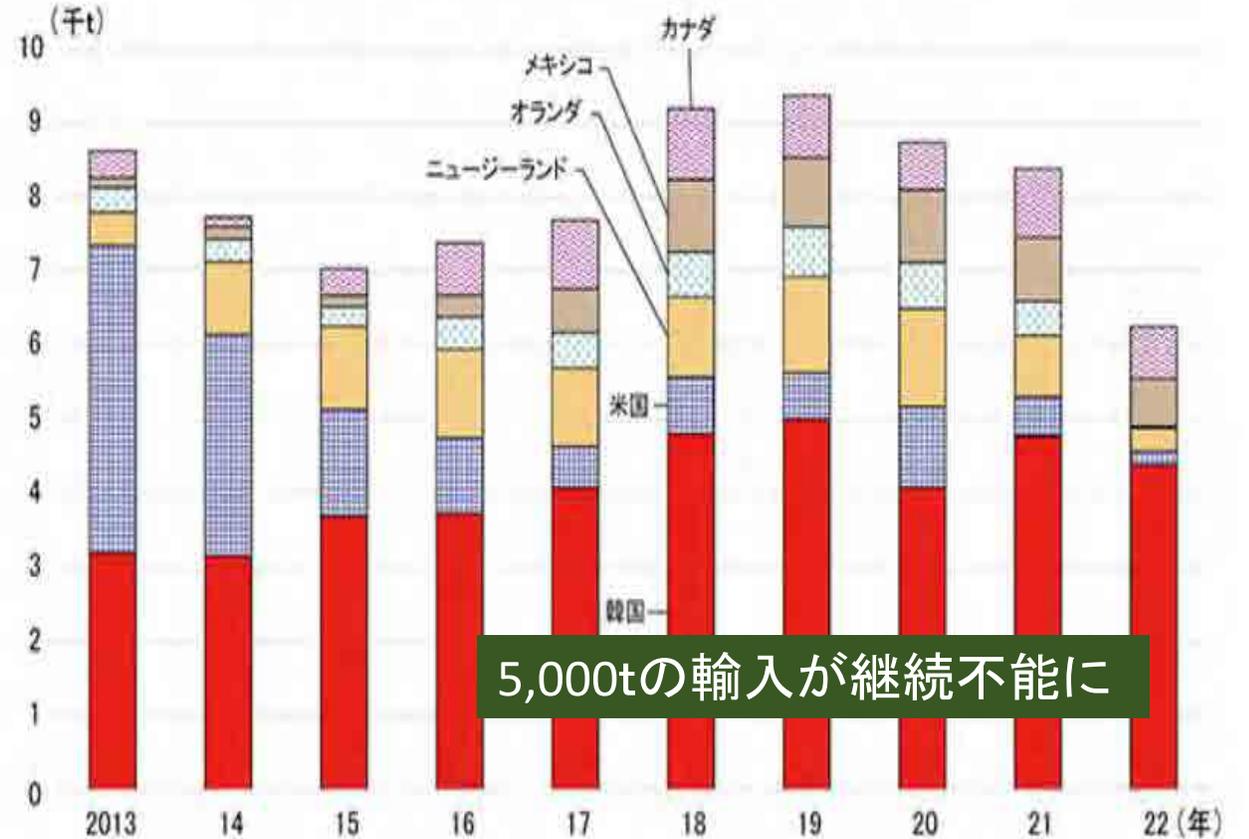
Posted October. 25, 2024 09:21, Updated October. 25, 2024 09:21



ハンバーガーの中のトマト1個の「価格」はいくらだろうか。最近、コーヒー一杯と同様だと言っても無理がないようだ。先週から韓国マクドナルドは、一部の店舗のハンバーガーからトマトを抜いた。その代わりに、無料のコーヒークーポンを提供する。トマト1個とコーヒー1杯の価値が同じになったのだ。実際、トマトの価格が高止まりしている。トマト1キログラムの小売価格は、最近1万3000ウォンを続けている。先月初めと比べると、2倍近く上昇した。

トマトがハンバーガーから消えたのは、異常気象のせいだ。韓国マクドナルドは、「今夏続いた猛暑でトマトの成長が十分ではなく、供給に多くの困難を経験している」とその理由を説明した。トマトがよく育つ限界栽培温度は30度だ。農村振興庁によると、日中の温度が35度以上で高く維持されれば、トマトの実は4分の1ほど減る。トマトの主産地である全羅北道長水郡（チョンラブクト・チャンスグン）は、今年8月の1ヵ月間、3日を除いてすべて昼の最高気温が30度を超えた。

図8 日本の生鮮トマト国別輸入量の推移



5,000tの輸入が継続不能に

トマトの分類と特徴

系統	特徴	主な品種	調理特性	栽培・流通
ピンク系トマト 	甘味と酸味のバランスが良くトマト臭さは抑えられている。果肉が柔らかく皮が薄いのが特徴 棚もちが悪く切り崩れしやすい。	桃太郎シリーズ ファーストトマト 王様トマトシリーズ	生食 サラダ つけ合わせ	皮が薄いため栽培中の傷が付きやすい。熟度の進行が早くロスが出やすい。
赤系トマト 	トマト独特の香りがあり酸味が強いのが特徴。グルタミン酸を多く含み調理向き。海外では赤系が主流。 生でそのまま食するよりも調理や組み合わせで活きる。	□エンザ カナバロ サンマルツアーノ	加熱・煮込み サンドウィッチ ソース	比較的栽培は簡単で棚もちも良い。長期保存が可能で流通特性が高い。

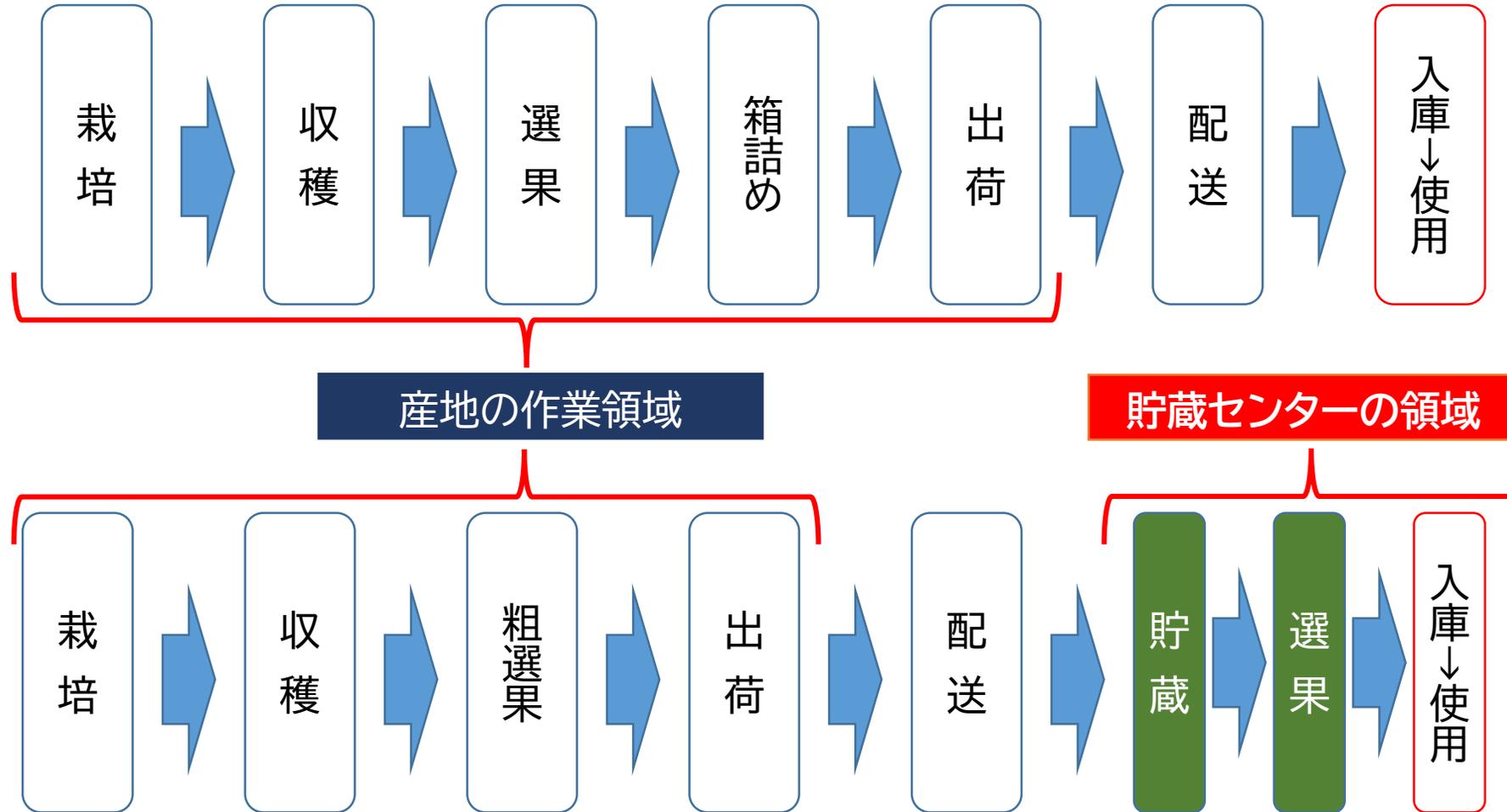
生産者のメリット

- ✓ 収量が高い
- ✓ 正品率が高い
- ✓ 栽培と取り扱いが楽

流通のメリット

- ✓ 長期保存が可能
- ✓ 棚もちが良い
- ✓ 果皮が硬く流通劣化が少ない

作業領域の転換(案)



* 産地での箱詰め作業を無くしコンテナ流通へ。選果・箱詰めは貯蔵後に消費地で行う。

Purpose of
Delica Foods
Group

野菜の未来を変える。
野菜で未来を変える。

デリカフーズ 
DELICA FOODS GROUP