

食の幸せのとなりに。

# 2020年3月期第2四半期 決算説明資料

ブルドックソース株式会社 (2804)

2019年11月13日



1. 2020年3月期第2四半期決算及び2020年3月期業績予想 — P. 2
2. 第10次中期経営計画 \_\_\_\_\_ P.13
3. 会社概要 \_\_\_\_\_ P.30



1. 2020年3月期第2四半期決算及び  
2020年3月期業績予想

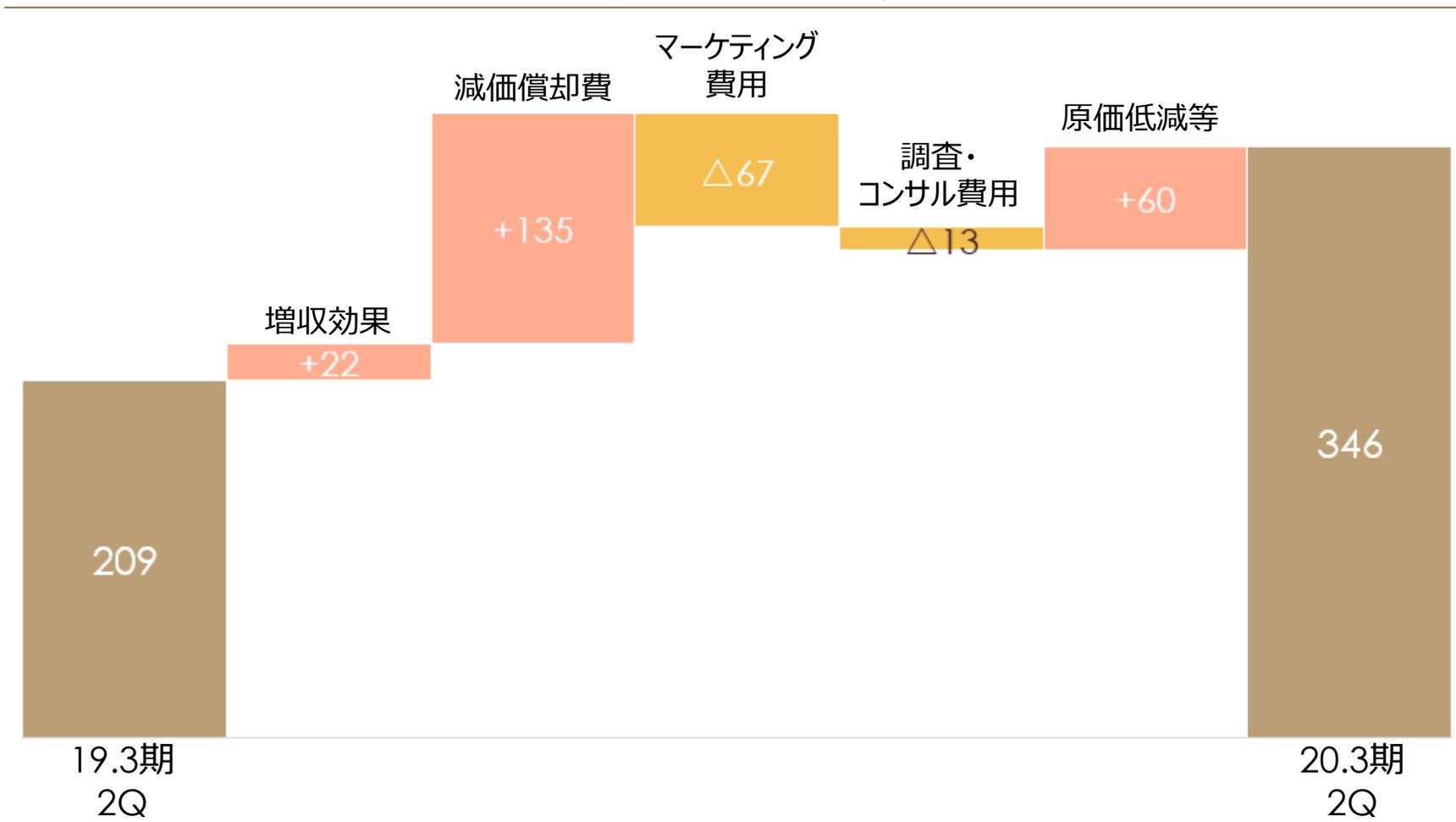
## 2020年3月期第2四半期実績

- 売上高は前期比0.5%増の86.2億円  
家庭用ソース類の売上が堅調に推移
- 営業利益は同65.3%増の3.4億円
  - ・ 減価償却費の減少
- 経常利益は同16.0%増の5.1億円、親会社株主に帰属する純利益は同29.3%減の3.3億円
  - ・ 前期に固定資産売却益2.5億円を計上
- 施策その他トピック
  - ・ 「& Bull-Dog」の「ドレッシングソース」シリーズを一新、全品リニューアルし、新製品2品を発売（2019年8月）
  - ・ 業務用商品にブルドックソース、イカリソース共に企画提案型営業を強化して外食、中食を中心に積極的な提案

(百万円)

		19.3期	20.3期		コメント	
		2Q実績	2Q実績	構成比		増減率
家庭用商品	ソース類 (ウスター・中濃・ とんかつ、専用 他)	5,161	5,278	61.2%	2.2%	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 定番のウスター・中濃・とんかつソースは順調に伸長 (荒天の影響による家庭内食機会増加)</li> <li>● お好みソース等の専用ソース新規定番増、 企画の採用により売上微増</li> </ul>
	ドレッシング類 たれ・ケチャップ 他	1,493	1,504	17.4%	0.7%	<ul style="list-style-type: none"> <li>● &amp; Bull-Dogシリーズ試食販売の強化、 ドレッシング類の定番店増加により売上微増</li> </ul>
	計	6,654	6,782	78.6%	1.9%	
業務用商品		1,922	1,845	21.4%	△4.0%	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 新規顧客の獲得、既存外食チェーンの 新規メニューの獲得に遅れが出た</li> </ul>
その他		12	—	—%	—%	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 今期より賃貸売上計上なし</li> </ul>
合計		8,589	8,628	100.0%	100.5%	

営業利益（百万円）



(百万円)

	19.3期	20.3期					
	2Q実績	2Q実績	前年同期比 増減額	前年同期比 増減率	業績予想 2019年7月26日	業績予想比 差額	業績予想比 達成率
売上高	8,589	8,628	39	0.5%	8,700	△72	99.2%
売上原価	4,387	4,203	△184	△4.2%			
売上原価率	51.1%	48.7%	—	—			
売上総利益	4,201	4,425	224	5.3%			
売上総利益率	48.9%	51.3%	—	—			
販売費及び一般管理費	3,992	4,079	87	2.2%			
販管費率	46.5%	47.3%	—	—			
営業利益	209	346	136	65.3%	300	46	115.3%
営業利益率	2.4%	4.0%	—	—	3.4%	—	
経常利益	446	518	71	16.0%	450	68	115.1%
経常利益率	5.2%	6.0%	—	—	5.2%	—	
親会社株主に帰属する四半期純利益	480	339	△140	△29.3%	300	39	113.0%
親会社株主に帰属する四半期純利益率	5.6%	3.9%	—	—	3.4%	—	
EPS (円)	35.84	25.33	△10.51	△29.3%	22.37	2.96	113.2%
一株配当 (円)	7.50	17.50	10.0	133.3%	—	—	—
配当性向 (%)	20.9	69.1	—	—	—	—	—
設備投資額	232	154	△78	△33.6			
減価償却費	436	301	△135	△31.0%			
EBITDA	646	647	1	0.2%			—

※EBITDA = 営業利益 + 減価償却額 (不動産分除く)

※一株配当の金額は、株式分割後の金額を表示しています。

(百万円)

	19.3期	20.3期	
	通期実績	2Q 実績	差額
流動資産	8,888	9,086	197
固定資産	17,139	16,708	△ 430
流動負債	3,750	3,384	△ 365
固定負債	2,259	2,352	92
負債合計	6,009	5,736	△ 272
純資産額	20,018	20,058	39
自己資本額	20,018	20,058	39
自己資本比率	76.9%	77.8%	0.9%
<b>負債純資産合計</b>	<b>26,028</b>	<b>25,795</b>	<b>△ 232</b>

(百万円)

	19.3期	20.3期	
	2Q実績	2Q 実績	差額
営業活動によるキャッシュフロー	804	454	△ 349
投資活動によるキャッシュフロー	△ 369	△ 56	312
財務活動によるキャッシュフロー	△ 235	36	272
<b>現金及び現金同等物の増減額</b>	<b>199</b>	<b>434</b>	<b>235</b>
<b>現金及び現金同等物期末残高</b>	<b>2,865</b>	<b>4,028</b>	<b>1,162</b>

## ◆ 業務改革の推進

- ・ 組織横断的な業務用推進部の新設による業務用販売体制の強化
- ・ 働き方改革による業務効率化を通じた時間当たりの生産性の向上
- ・ グループ生産体制の再構築

## ◆ 株主還元を強化

- ・ 一株配当は倍増の35円、配当性向は82.4%を予定

### サンフーズ株式会社を子会社化

- 2019年10月7日付で、全株式を取得し、子会社化
  - ・ 「ミツワソース」「ヒガシマルソース」という新たなブランドを迎え入れ、東京、大阪、広島の3地域の食文化を支える
  - ・ 相互の人材・技術交流により更なる競争力を強化

名称 : サンフーズ株式会社  
 所在地 : 広島県広島市南区出島 1-26-1  
 事業内容 : お好み焼ソース等の調味料製造業  
 代表者 : 代表取締役社長 武市 雅之  
 決算期 : 3月31日  
 資本金 : 20百万円



### 上海に現地法人を設立

- 2019年12月設立予定
  - ・ 日本で培ったノウハウを活かし中国の人々にソースの美味しさを広める



## ■ 通期予想は、期初予想から変更なし

(百万円)

	19.3期 通期実績	20.3期 通期予想		
			増減額	増減率
売上高	17,010	17,300	290	1.7%
売上原価	8,661	8,613	△48	△0.6%
売上原価率	50.9%	49.8%	—	—
売上総利益	8,348	8,687	339	4.1%
売上総利益率	49.1%	50.2%	—	—
販売費及び一般管理費	7,918	8,087	169	2.1%
販管費率	46.6%	46.7%	—	—
営業利益	430	600	170	39.5%
営業利益率	2.5%	3.5%	—	—
経常利益	1,020	860	△160	△15.7%
経常利益率	6.0%	5.0%	—	—
親会社株主に帰属する当期純利益	773	570	△203	△26.3%
親会社株主に帰属する当期純利益率	4.5%	3.3%	—	—
EPS(円)	57.69	42.50	△15.19	△26.3%
一株配当(円)	17.50	35.00	17.50	100.0%
配当性向(%)	30.3%	82.4%	—	—
設備投資額	398	500	102	25.6%
減価償却費	888	647	△240	△27.1%
EBITDA	1,318	1,247	△71	△5.4%

※EBITDA = 営業利益 + 減価償却額 (不動産分除く)

※2019年8月1日付で普通株式1株につき2株の割合をもって株式分割を行っております。

※上記数値は、前連結会計年度の期首に分割が行われたと仮定して計算しております。

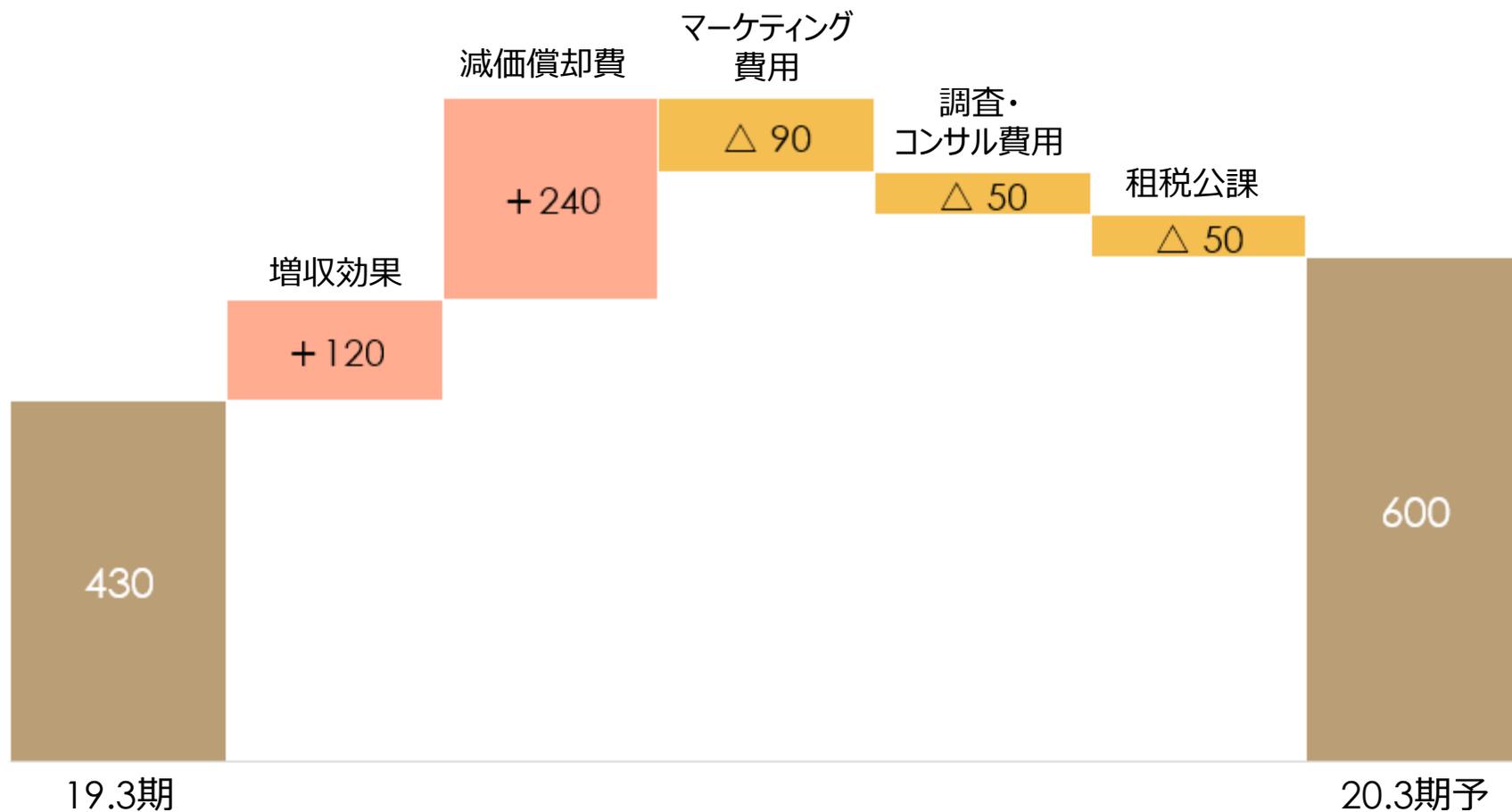
## ■ 通期予想は、期初予想からブランド構成比を変更

(百万円)

		19.3期 実績	20.3期予想		コメント	
			構成比	増減率		
家庭用商品	ソース類 (ウスター・中濃・ とんかつ、専用 他)	10,440	10,700	61.8%	2.5%	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 専用商品企画導入（鉄板、ホットプレート）</li> <li>● 季節・行楽シーズンに合わせた企画</li> <li>● 改元、増税、オリンピックも契機として活用</li> </ul>
	ドレッシング類 たれ・ケチャップ 他	2,752	2,800	16.2%	1.7%	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 生鮮連動企画による店頭露出強化</li> <li>● 試食販売強化</li> <li>● 新規ルート開拓</li> <li>● CM連動企画の強化実施</li> <li>● サンプル・景品・イベント活用等による認知度向上</li> </ul>
	計	13,192	13,500	78.0%	2.3%	
業務用商品		3,807	3,800	22.0%	△0.2%	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 中食（CVS、デリカ）への提案強化</li> <li>● 外食・原料加工ユーザーの新規獲得</li> </ul>
その他		14	—	—	—	● 賃貸売上
合計		17,010	17,300	100.0%	1.7%	

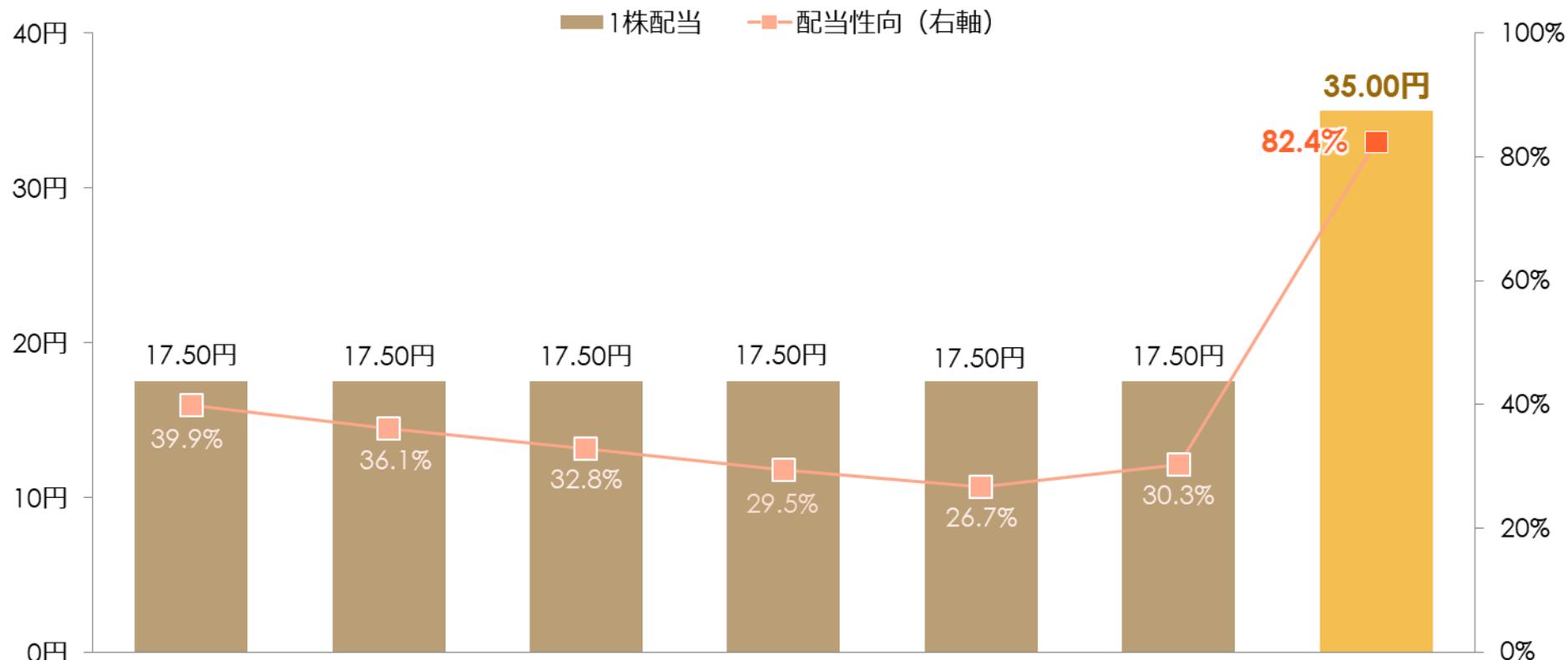
■ 通期予想は、期初予想から変更なし

営業利益（百万円）



## 将来に向けた資本政策も勘案し、配当予定額を変更

- 20.3期は1株配当予定額は倍増の35円、配当性向は82.4%を予定
- 次期以降も継続的に35円予定



	14.3期	15.3期	16.3期	17.3期	18.3期	19.3期	20.3期予
1株配当	17.50円	17.50円	17.50円	17.50円	17.50円	17.50円	35.00円

※以下の株式分割および株式併合を換算し、19.3期以前の配当額を修正。

2019年8月1日付で1株⇒2株の株式分割、2016年10月1日付で10株⇒1株の株式併合。

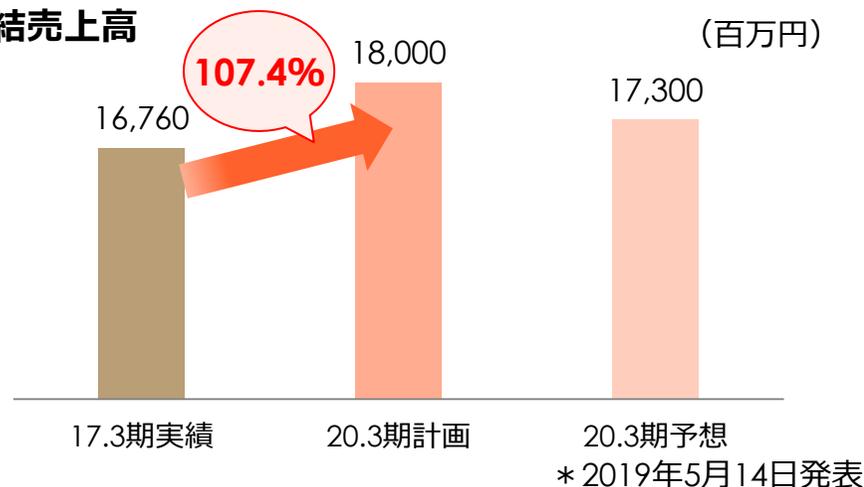
## 2. 第10次中期経営計画



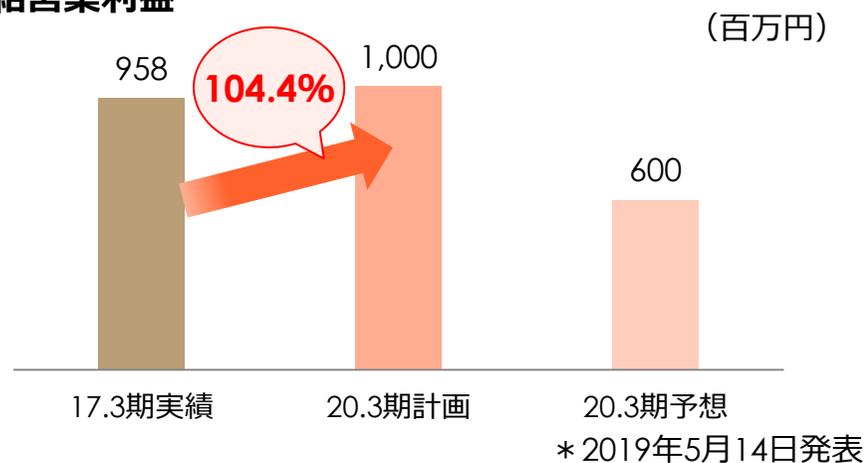
## ■ 20.3期の目標は、連結売上高180億円、連結営業利益10億円と発表

### 計画値（2017年発表時）

#### 連結売上高



#### 連結営業利益



### 計画（2017年発表時）

#### 【重点課題】

- 主力事業であるソース事業の拡充
  - ・ 家庭用ソースは健康をテーマとした新しい価値を付加
  - ・ 業務用商品は外食・中食・惣菜ユーザーなどの新規開拓を積極化
- 事業領域の拡大
  - ・ 様々な食トレンド・生活スタイルの大きな変化に対応し新しい商品や食シーンを提案

#### 【施策】

- 商品開発力の強化
  - ・ 商品開発力、研究開発力の強化
- 働き方改革の推進
  - ・ ワークライフバランスの推進
- 館林工場における設備の増強
  - ・ ソースの事業領域を広げ、生産能力増強
  - ・ 2017年度～2019年度投資額：30億円

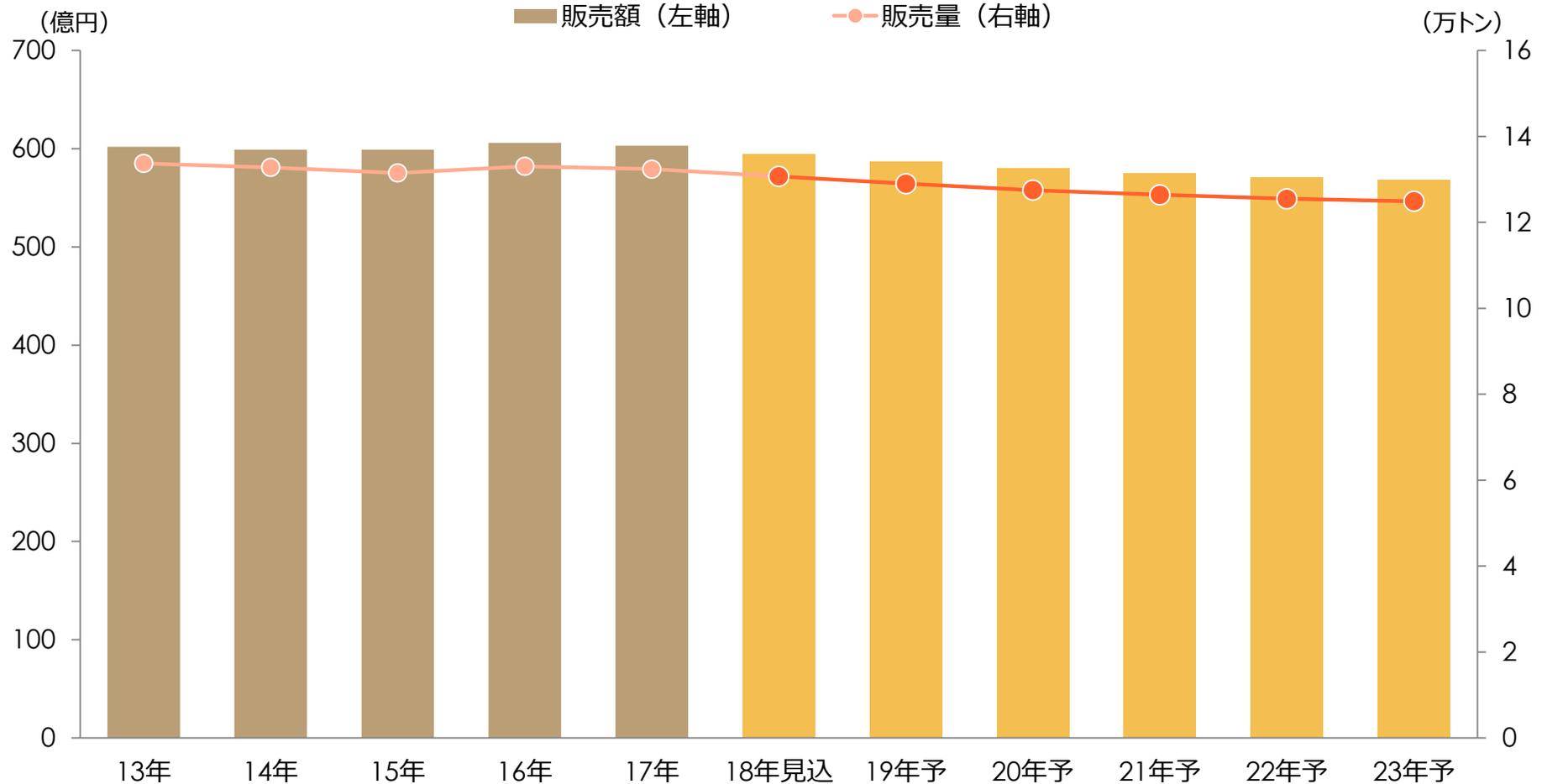
## ■ 新中計に向けての課題

	2017年度～2019年度 中計目標	進捗	課題
重点課題	主力事業であるソース事業の拡充		
	家庭用ソースは健康をテーマとした新しい価値を付加	塩分・糖質減の健康系ソース投入 200ml容器で少子化・個食化対応	販売チャネル拡大
	業務用商品は外食・中食・惣菜ユーザーなどの新規開拓を積極化	中食・外食ユーザー新規開拓で 業務用2億増収	中食(CVS、デリカ)ルートにおける 提案力強化 業務用商品生産能力UP
事業領域の拡大	様々な食トレンド・生活スタイルの大きな変化に対応し新しい商品や食シーンを提案	新ブランド「&Bull-Dog」立ち上げで 新たな食シーン提案	市場での定着 新ブランドのさらなる浸透
	商品開発力の強化		
施策	商品開発力、研究開発力の強化	開発要員増、開発体制づくり	市場に対するリサーチ力を向上、 商品づくりに繋げる
	働き方改革の推進		
	ワークライフバランスの推進	フレックス導入、時間外削減、有給 休暇取得率向上	女性が働きやすい職場づくり、 在宅勤務
	館林工場における設備の増強		
	生産能力増強 2017年度～2019年度投資額：30億円	グループ生産体制再構築PJ発足 館林工場新生産ライン30億円投資	新生産ラインの稼働率UP 生産性の向上

■ 国内市場のビジネスチャンス



### ソース市場規模推移



出所) 「2019年食品マーケティング便覧No. 4」富士経済

# B-UP120

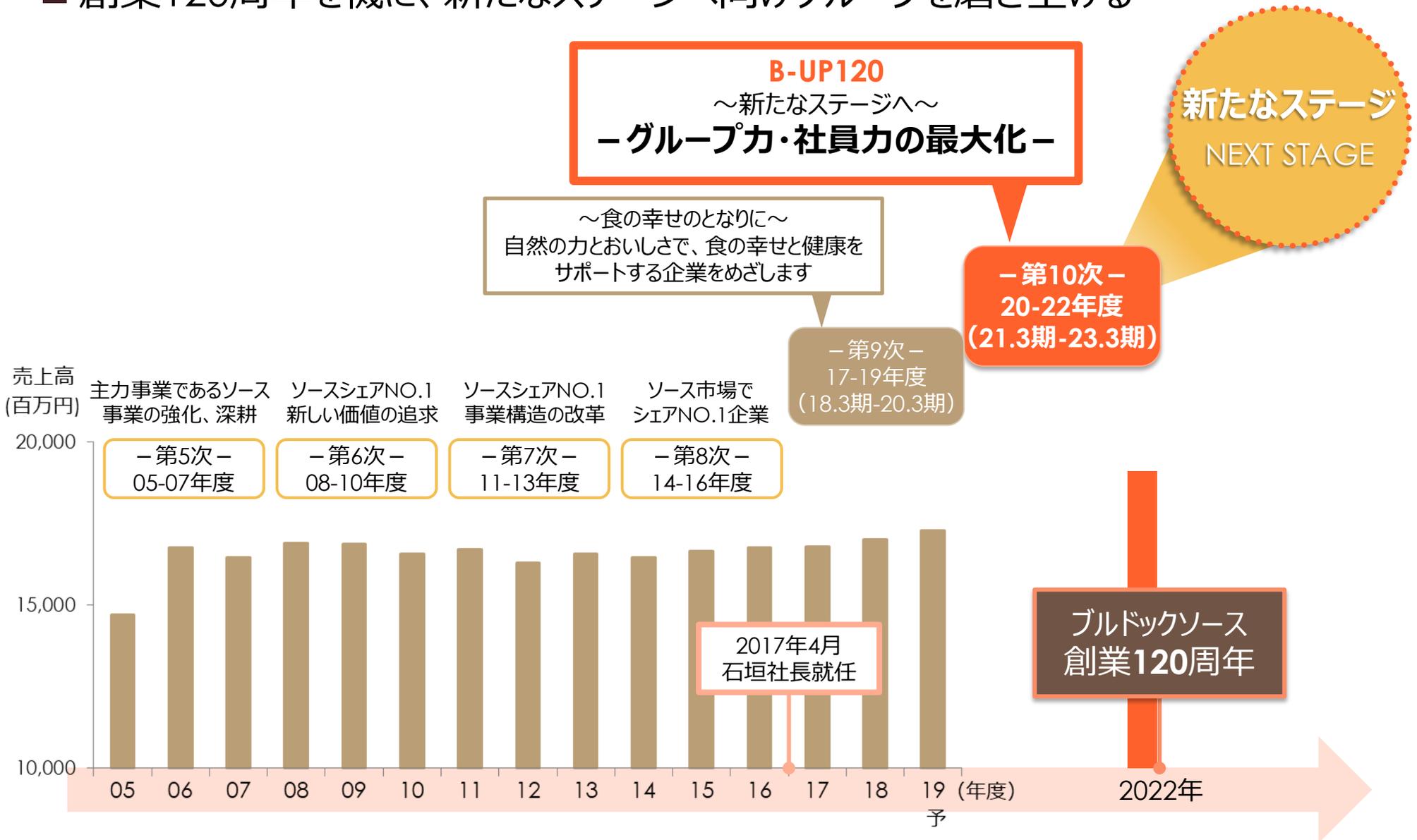
Brush Up Plan 120

～新たなステージへ～

ーグループカ・社員力の最大化ー

創業120周年（中計最終年度の2022年度）を機に、  
新たなステージへ向けグループを磨き上げる Brush UP

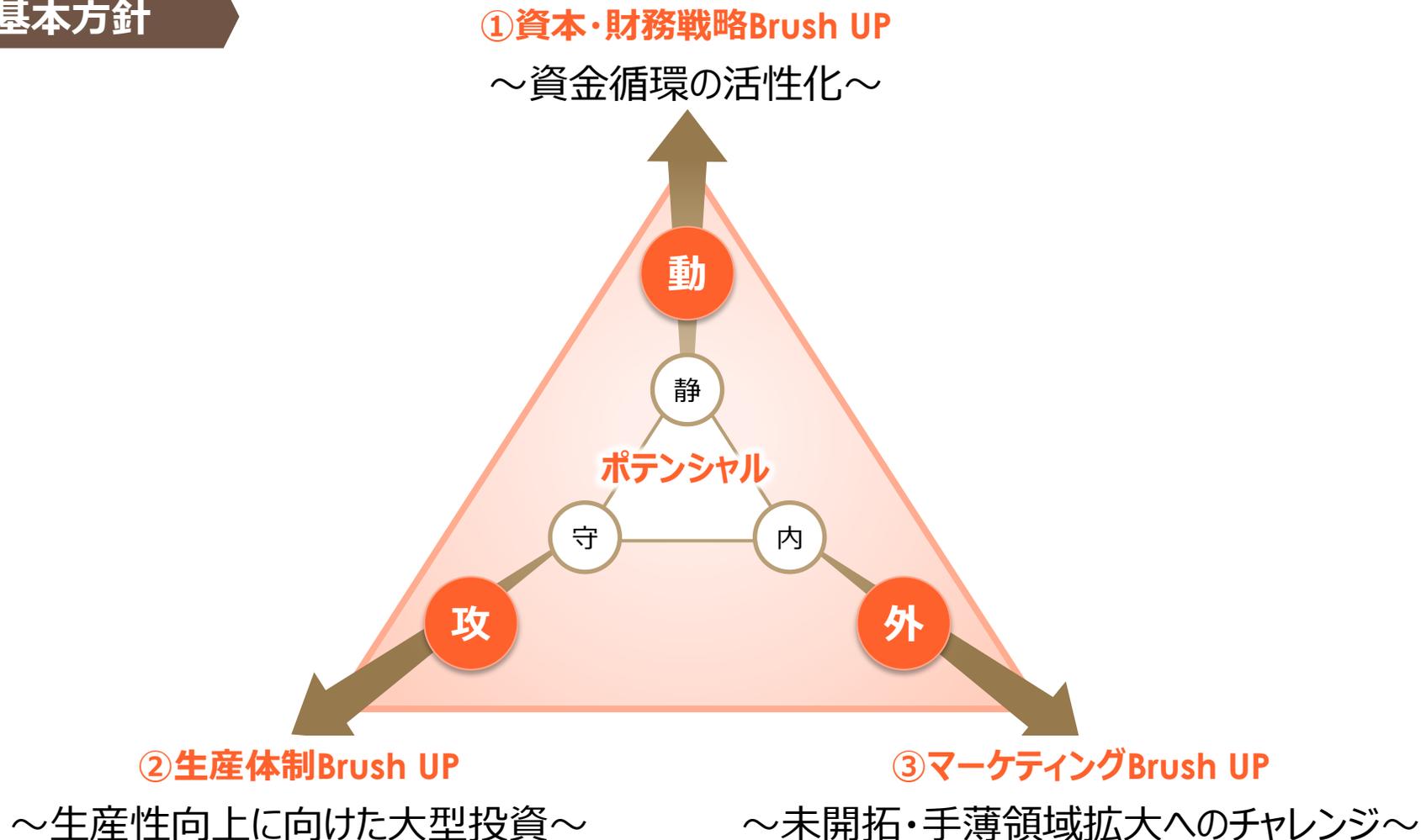
■ 創業120周年を機に、新たなステージへ向けグループを磨き上げる



目指す姿

## グループカ・社員力の最大化

基本方針

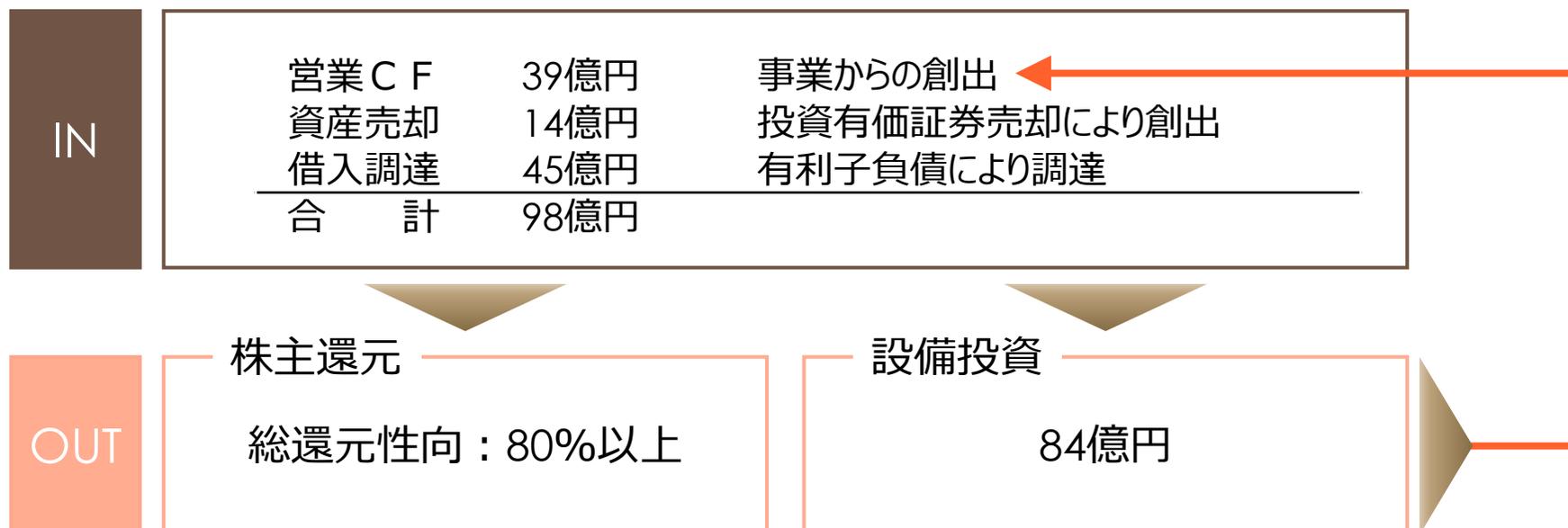


数値目標

項目	目標	実績・見込
1. 総還元性向	80%以上 (23.3期)	20.3期予 : 82.4%
2. 設備投資	84億円 (累計)	第9次累計 : 41.6億円
3. EBITDA	16億円 (23.3期)	20.3期予 : 12.4億円

CFと資金配分

第10次中期経営計画 B-UP120期間中の累計CF



## ■ 資金循環の活性化

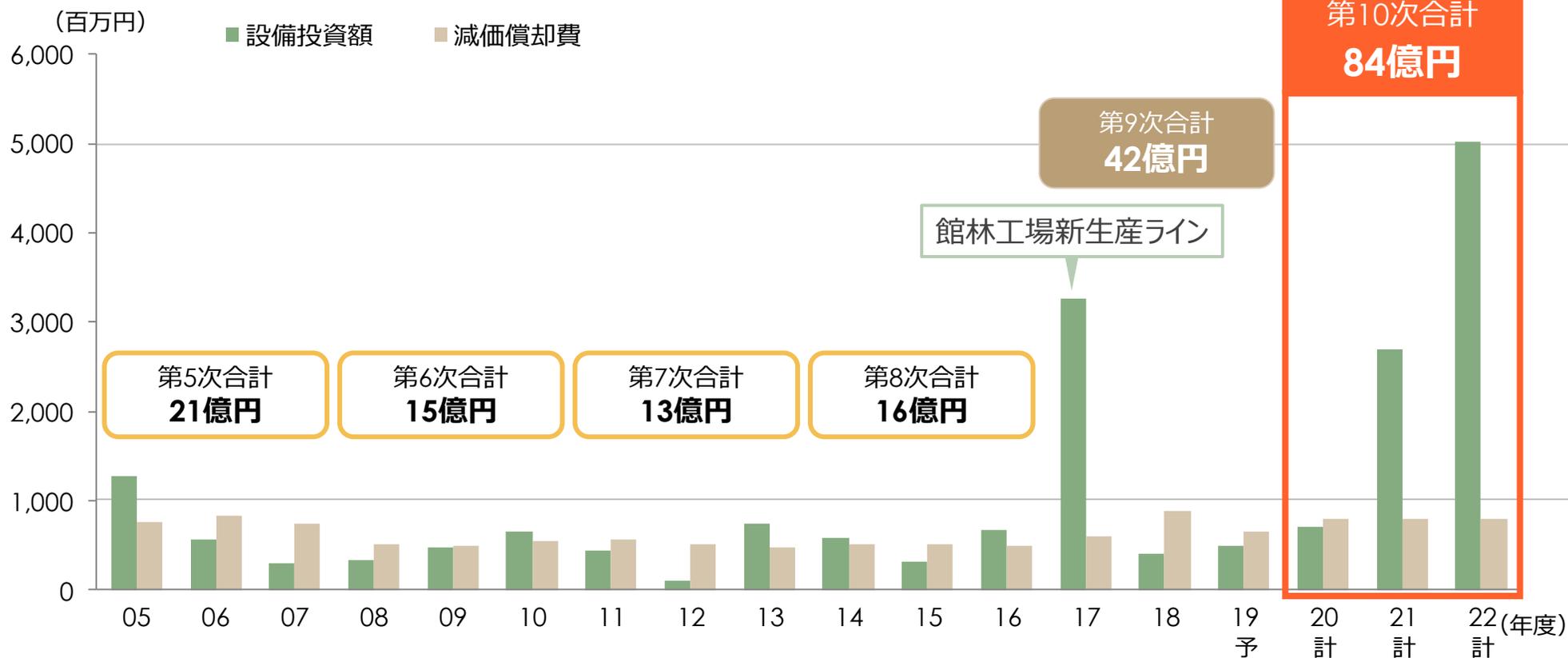
OUT	◆ 株主還元の推進：総還元性向80%以上
	◆ 設備投資：84億円
IN	◆ 保有株式の見直し：14億円 株式保有金額15%削減（84億円→70億円）
	◆ 有利子負債による調達：45億円



項目	23.3期	20.3期予
<b>有利子負債合計</b>	4,550百万円	570百万円
<b>DELシオ</b>	0.22倍	0.02 倍
自己資本比率	66%	77%

■ 生産性向上に向けた総額84億円の大型投資を実施

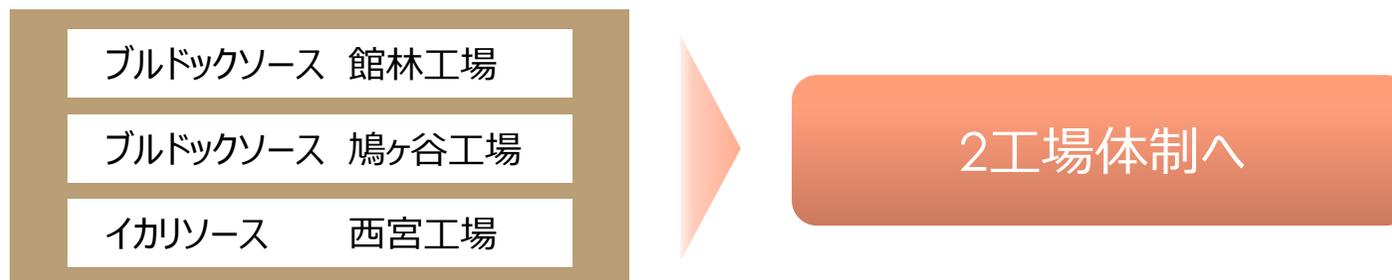
- **生産体制Brush Up : 72億円**  
 <竣工予定> 23年度中
- **設備メンテナンス : 12億円**



## ■ 営業利益換算で40%の生産性向上を目指す

(3.5億円) ÷ ( 8億円 )  
 効率アップ効果 ÷ 23年3月期営業利益 にて算出

### ◆ 3工場を2工場へ



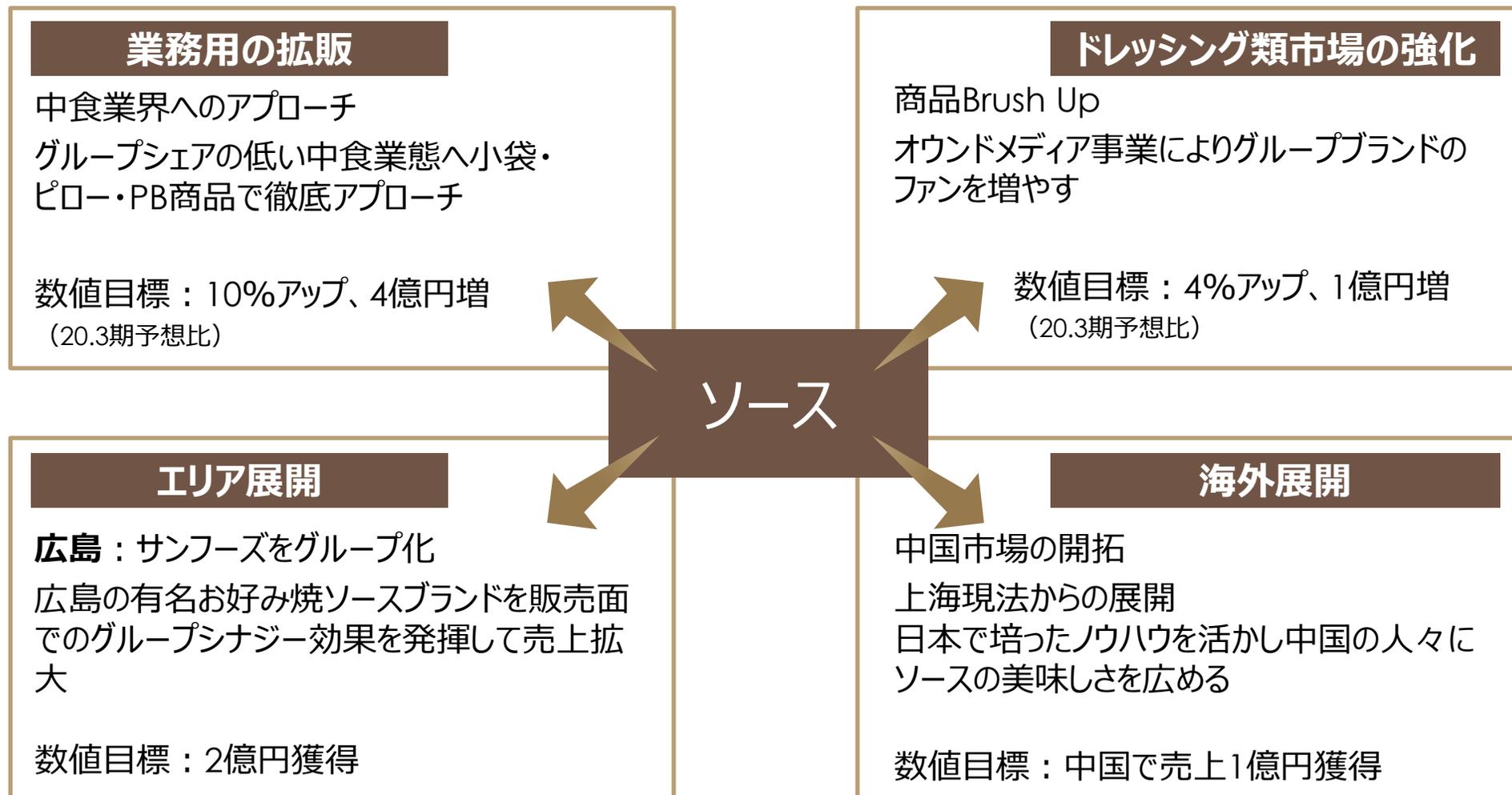
#### ● 新体制により実現する効率化

項目	効率アップ要因	効率アップ効果 (19.3期実績比)	金額
原材料費	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料副資材の共通化・統合による価格交渉</li> </ul>	60億円→59億円	1億円
外注加工費		1億円→0億円	1億円
物流費	<ul style="list-style-type: none"> <li>拠点再配置による配送費増</li> </ul>	9億円→10億円	△1億円

#### ● 省力化投資により実現する効率化

項目	効率アップ要因	効率アップ効果 (19.3期実績比)	金額
労務費	<ul style="list-style-type: none"> <li>省力化投資により実現</li> </ul>	9.2億円→6.7億円	2.5億円

■ 未開拓・手薄領域拡大へのチャレンジ



## ■ 未開拓・手薄領域拡大へのチャレンジ

(百万円)

ブランド別売上高		19.3期 実績	20.3期 予想	計画	23.3期	
					差額 (20.3期予想比)	伸び率 (20.3期予想比)
家庭用商品	ソース類 (ウスター・中濃・ とんかつ、専用 他)	10,440	10,700	10,700	+0	0.0%
	ドレッシング類 たれ・ケチャップ 他	2,752	2,800	2,900	+100	3.6%
	計	13,192	13,500	13,600	+100	0.7%
業務用商品		3,807	3,800	4,200	+400	10.5%
その他		14	—	200	+200	—
合計		17,010	17,300	18,000	+700	4.0%

※2021年4月1日より「収益認識に関する会計基準」が適用されますが、上記数値は、当該会計基準適用前の数値であります。

※その他の19.3期実績は賃貸売上、23.3期計画はサンフーズ売上です。

## 創業120周年からの、新たなステージ

自然の恵みのおいしさで、  
食の幸せを世界に広げる  
ブルドックソースグループ

最大化された  
グループカ・社員力

第10次中期経営計画  
B-UP120

(単位：百万円)

	20.3期予	21.3期計	22.3期計	23.3期計	20.3期→23.3期	CAGR
売上高	17,300	17,650	17,800	18,000	+700	1.3%
営業利益	600	620	690	800	+200	10.1%
経常利益	860	950	1,020	1,590	+730	22.7%
親会社株主に帰属する当期純利益	570	650	700	1,090	+520	24.1%
EBITDA	1,247	1,420	1,490	1,600	+353	8.7%
営業利益率	3.5%	3.5%	3.9%	4.4%	+0.9%	
売上高EBITDA比率	7.2%	8.0%	8.4%	8.9%	+1.7%	
ROE	2.8%	3.2%	3.4%	5.3%	+2.5%	
自己資本比率	77%	77%	71%	66%	△11.0%	
DELシオ	0.0倍	0.0倍	0.1倍	0.2倍	—	
設備投資額	500	700	2,700	5,020	3期累計額→	8,420
減価償却費	647	800	800	800	3期累計額→	2,400
	20.3期予	21.3期計	22.3期計	23.3期計	20.3期→23.3期	CAGR
営業CF	900	1,270	1,330	1,250	+350	
投資CF	△100	△460	△2,470	△4,180	△4,080	
財務CF	△300	△520	1,440	1,630	+1,930	
現金同等物増減	500	290	300	△1,300	△1,800	
期首残高	3,600	4,100	4,390	4,690	+1,090	
期末残高	4,100	4,390	4,690	3,390	△710	

※2021年4月1日より「収益認識に関する会計基準」が適用されますが、上記数値は、当該会計基準適用前の数値であります。

## 我がグループの社会における存在価値

自然の恵みのおいしさで、  
食の幸せを世界に広げる  
ブルドックソースグループ

「自然の恵み」とは、世界の野菜、果実、  
香辛料など素材本来の魅力を引き出した結晶

### 3. 会社概要



## 「幸福感を味わえる商品をお客様に提供すること」

- ◆ 「お客様やそのご家族が毎日元気で暮らしていただけること」こそが私たちグループが果たすべき使命と考えるからです。
- ◆ ブルドックソースグループは、この社会的使命を果たし、全てのお客様にその価値をご提供できるよう全社員一丸となって「食の幸せのとなりに」をそのスローガンとし、努力してまいります。
- ◆ 今後ともよりいっそうのご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。



代表取締役 社長執行役員  
石垣幸俊

商号	ブルドックソース株式会社 【英文名】BULL-DOG SAUCE CO.,LTD.
創業	1902(明治35)年 食料品卸商三澤屋商店を開業 (1905年 ソースの製造・販売を開始)
設立	1926(大正15)年 9月21日
事業内容	ソース、その他調味料の製造・販売
資本金	10.4億円 [2019年3月期]
従業員数	連結：302名 [2019年3月末現在]
売上高	連結：170億円 [2019年3月期]
関連会社	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ イカリソース株式会社 (100%出資)</li> <li>■ 株式会社Bullフーズ (100%出資)</li> <li>■ 富留得客(北京)商貿有限公司 (100%出資)</li> <li>■ サンフーズ株式会社 (100%出資)</li> </ul>



Bull-Dog

## 食の幸せのとなりに。

洋食はいまや、日本の文化です。西洋の料理そのものではなく、日本人の口に合うよう進化した料理です。私たちブルドックソースは、そんな洋食に合ったソースを開発し、日本の洋食を支えてきたと自負しています。

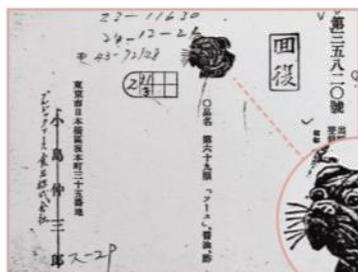
時代が変わり、味覚の嗜好が変わっても、それに合わせたソースをお届けし続けることで、いつも「食の幸せのとなり」にいたいと考えています。



「BULL-DOG」

## ブルドックソースの名前の由来

ソース発祥の地であるイギリスで、ブルドッグはシンボル犬として愛されていました。ソースが日本の家庭に馴染んできた大正末期に、ソースと故郷を同じくするこのペット同様に人々に広く愛されるようにと、商品名に「ブルドック」として採用、マークとしました。



明治42年(1909年)  
4月5日 申請時の呼  
称どおり「ブルドック」  
として商標登録



「IKARI」

## イカリソースの名前の由来

1895(明治28)年の秋、旧イカリソースの創業者が乗り込んだ船が火事に遭い、彼は自分の救命袋を妻子のいる友人に譲り、観念して海に飛び込みました。もう駄目だと諦めかけていたとき、目の前に救命ランチの錨(いかり)網が。九死に一生を得たことから、このときの感謝の気持ちを忘れないよう、イカリを社名とマークに採用しました。



イカリマークの変遷



1. 明治



2. 大正



3. 昭和初期



4. 昭和15年以降

イカリマークのデザインは、現在までに5度変わっております

# 洋食が始まる明治期に創業し、日本の食生活とともに成長



## ブルドックソース

サンフーズをグループ化

鳩ヶ谷工場・館林工場、FSSC22000取得

うまソース発売

2010年モンドセレクションの金賞受賞

中国現地法人「富留得客(北京)商貿有限公司」設立

イカリソースをグループ化

館林工場を新設。鳩ヶ谷と館林の2工場体制

株式を東京証券取引所市場第二部に上場

中濃ソース発売

イカリソース特許登録

ブルドックソースグループとしてスタート

ノンオイルドレッシング「野菜のドレス」発売

業界初のビタミン入り低塩ソース「健康ライフ」発売

西宮工場竣工

九州工場竣工

業界初のプラスチック容器を採用した「ポリパック」発売

唐辛子の辛味成分を抽出する特許取得

業界として日本初の全自動びん詰めラインを設置し稼働

大阪市此花区伝法に工場を設立

1896



## イカリソース

IKARI SAUCE CO.,LTD.

イカリソース誕生

本格的ソースとしては、国産第1号となった「錨印ソース」を発売



鳩ヶ谷工場

埼玉の鳩ヶ谷に工場を新設

現在の茅場町交差点に新社屋が完成

「ブルドック」の商標を登録  
「NO.1特製ブルドックソース」として販売

犬印ソースとして  
自社ブランド商品を製造

創業者、初代小島仲三郎  
は日本橋に当社の前身で  
ある三澤屋商店を創業

大阪市此花区伝法に工場を設立

1896

1902

1905

1909

1912

1929

1935

1951

1953

1963

1964

1966

1970

1973

1981

1983

1990

1998

2005

2009

2010

2012

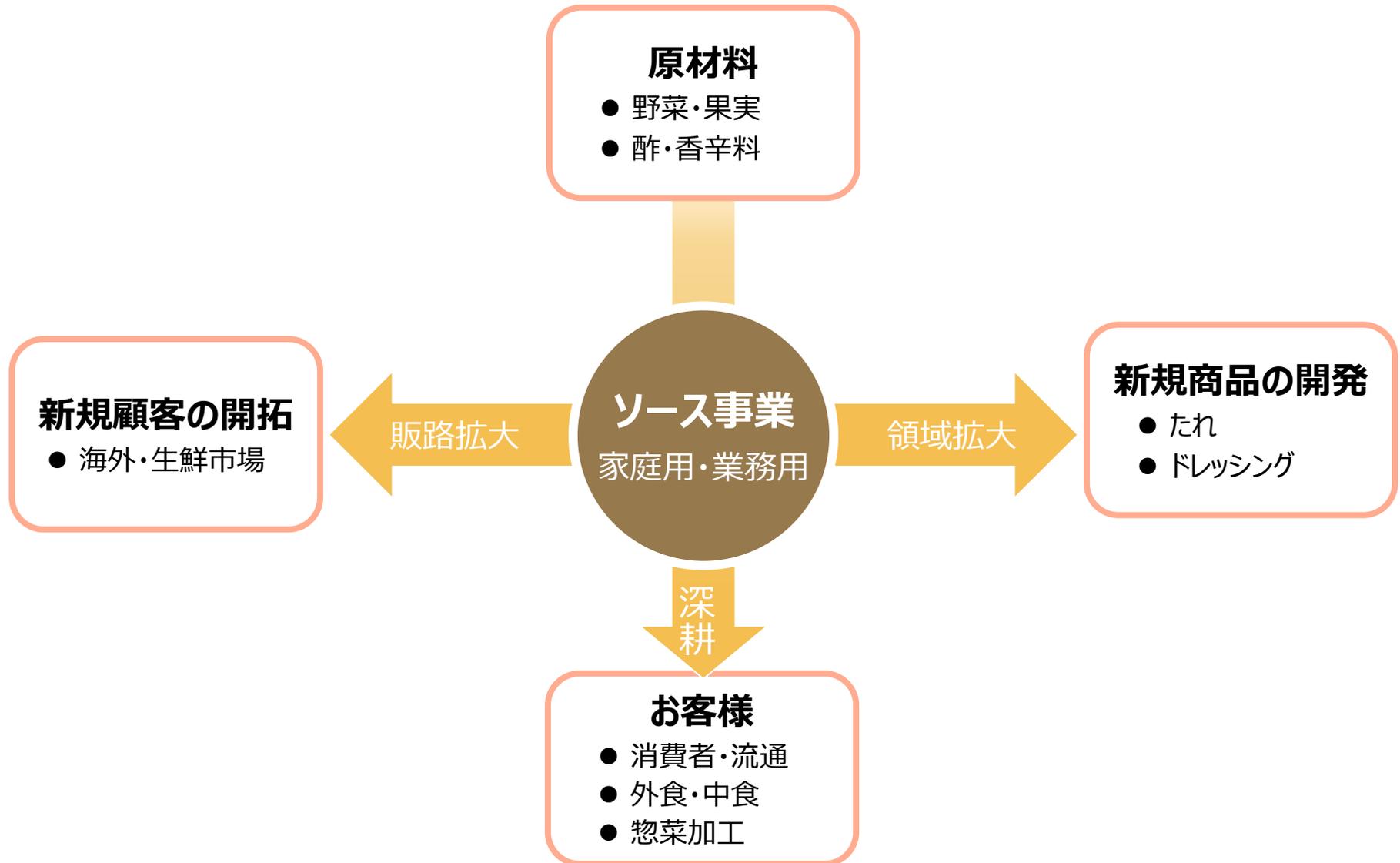
2014

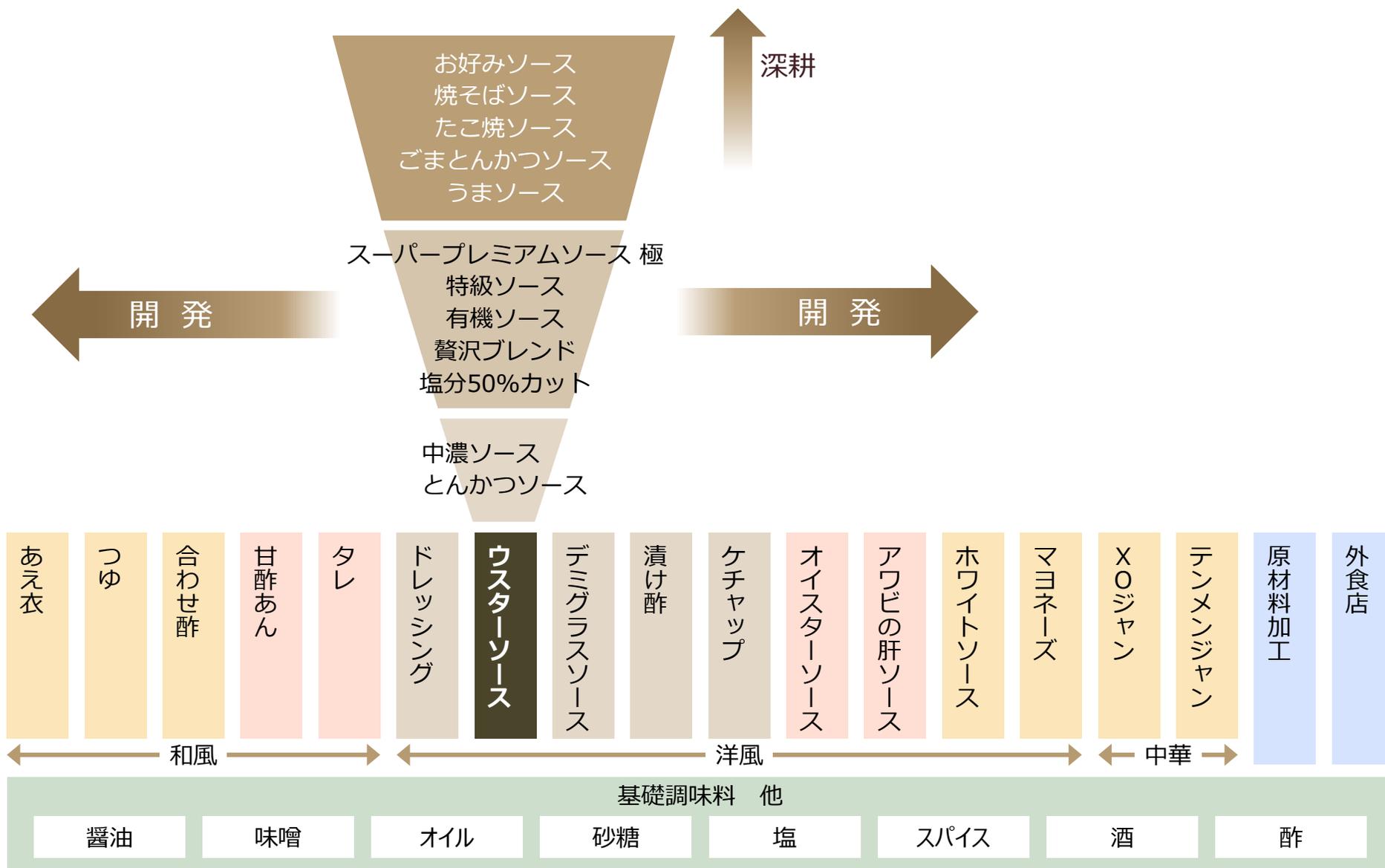
2015

2017

2019

	主な製品	パッケージ
<p>家庭用商品 ソース類 (ウスター・中濃・ とんかつ、専用)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ レギュラーソース(ブル/イカリ)</li> <li>◆ お好みソース(ブル/イカリ)</li> <li>◆ うまソース(ブル)</li> </ul>	
<p>家庭用商品 ドレッシング類 たれ・ケチャップ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 月島もんじゃ焼(ブル)</li> <li>◆ &amp; Bull-Dog (ブル)</li> <li>◆ 野菜のドレッシング、たれ(イカリ)</li> <li>◆ 季の皿(イカリ)</li> </ul>	
<p>業務用商品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 小袋、1L、1.8L、10L、20L</li> <li>◆ 他PB多数(ブル/イカリ)</li> </ul>	





- ブルドックソースはイギリス伝統のウスターソースを日本風にアレンジ
  - ソースの本流を司る会社

## ■ ソースの歴史

### ソースの発祥

ソースはロンドンの北西180kmほどの、イングランド中央、ウスターシャー地方のウスター市に住む主婦が、野菜や果物を香辛料や塩と一緒につぼに入れて保存しておいたところ、しばらくして食欲をそそる美味しそうな香りの液体になっていたのがはじまりと言われています。その後、ソースのおいしさに着目したリー・アンド・ペリンス社によりウスターソースとして商品化されました。



■ たくさんの自然素材の力を引き出して、安心な商品を作っています。

レギュラーソースは食品添加物を加えておりません！

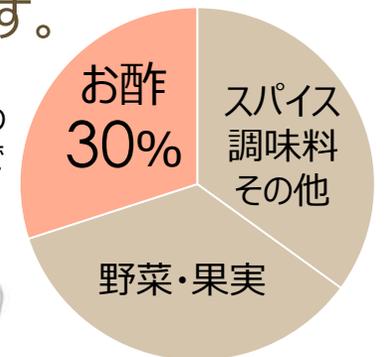
10種類以上のスパイス

主なソースにはと唐辛子や生姜をはじめ、10種類以上のスパイスがブレンドされています。ブレンドのバランスがソースの味の秘訣に！



お酢が約30%も入ってます。

ソースはその30%がお酢でできています。疲労回復や食欲増進に効果があると言われるお酢。ソースの味を引き締めるだけでなく、防腐・殺菌の効果もあります。



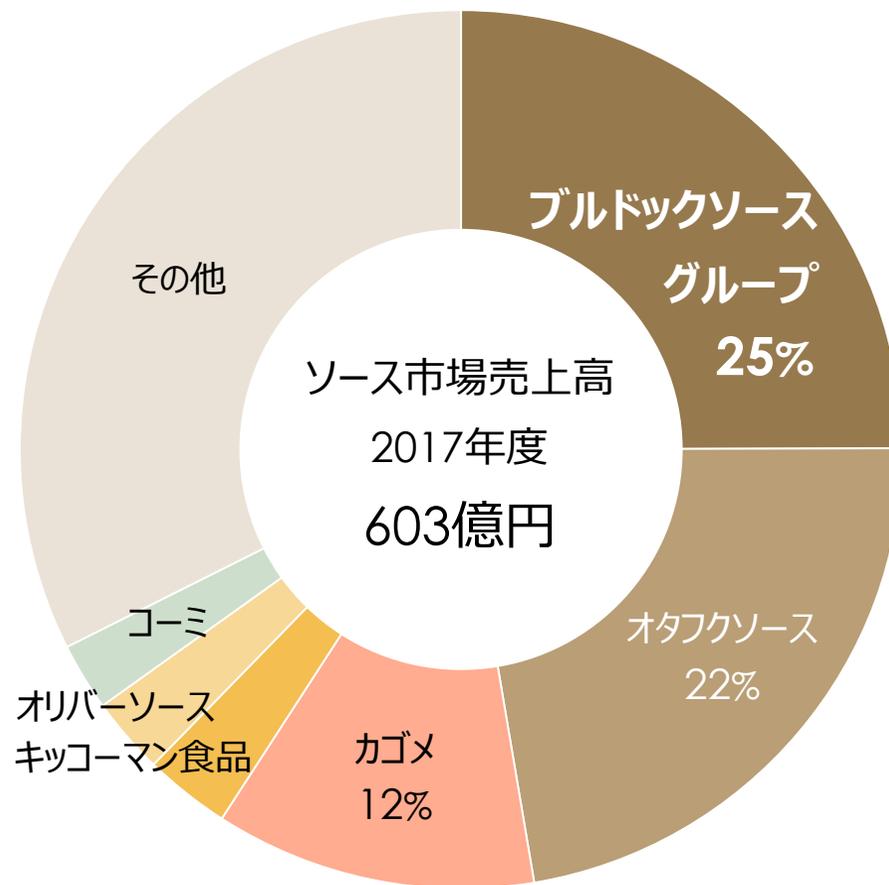
原材料に占めるお酢の比率

ソースは、かける野菜・果物！

ソースには、トマト、たまねぎ、リンゴなどの野菜や果物が豊富に含まれています。その味が自然な甘さや酸味となり、ソースのおいしさとなっているのです。自然素材のチカラとおいしさを存分に引き出すため、素材そのものの味わいや風合い、色合いなどを出せるよう、日々の研究開発に注力しています

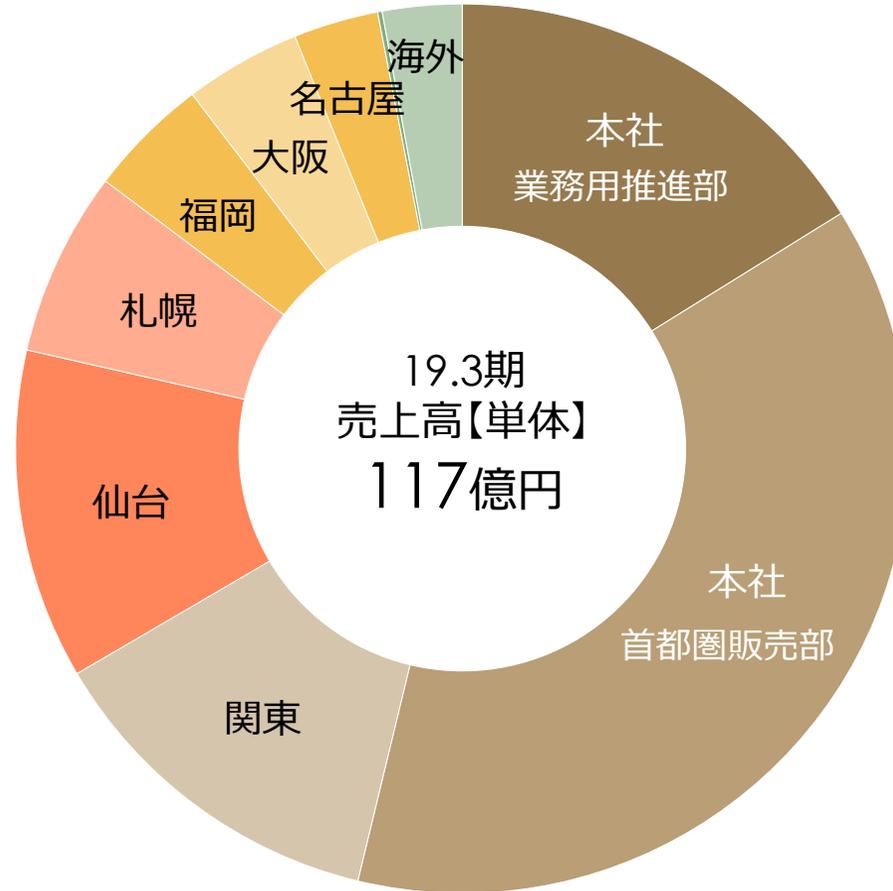


### ソース市場 メーカーシェア



出所)「2019年食品マーケティング便覧No.4」富士経済

### ブルドックソース拠点別売上構成比





## ■ 食品安全への取り組み

- お客様やご家族が毎日元気で暮らせるために、安全・安心・信頼できる企業であり続ける事を前提として、グループで食品安全を最優先に企業活動を取り組みます。



毎日安心してお召し上がりいただくために、徹底した衛生管理がなされた工場生産されています。原料についても素材にこだわり品質をチェックし合格したものだけを受け入れております。素材の力を引き出しておいしいものを届けたいその思いから、主力商品は、カラメル色素・増粘剤・化学調味料・甘味料などの食品添加物を加えておりません。総合的な衛生管理システムで生産から出荷までの製造工程を厳しく管理しております。

### 食品安全システム

ブルドックソース、イカリソースは、  
FSSC22000を取得致しました。

ブルドックソース鳩ヶ谷工場・館林工場、及びイカリソース西宮工場は、食品安全FSSC22000を取得しました。  
FSSC(Food Safety System Certification)22000は、食品製造組織に向けた、新しい食品安全システムの国際規格です。



### 食品安全方針

1. 食品安全関連法規制及び当社が同意したお客様要求内容について遵守します。
2. フードチェーンの一員として常に食品安全を優先し、お客様との食品安全に関するコミュニケーションを大切にして食品安全に影響する問題を全従業員に周知徹底します。
3. 食品安全の意識・知識・行動を身につけるため全従業員に教育を実施します。
4. 食品安全行動を実施するために、組織と具体的な行動規定・手順を策定します。
5. 定期的なマネジメントレビューを実施し、法規制対応・方針・規定・手順等の有効性確認と見直しをして継続的且つ適切に実行します。

## 業績予想の適切な利用に関する説明

本資料に記載されている業績見通し等の将来に関する記述は、当社が本資料の発表日現在において入手可能な情報及び合理的であると判断する一定の前提に基づいており、その達成を当社として約束する趣旨のものではありません。また、実際の業績等は様々な要因により、大きく異なる可能性があります。

## その他留意事項

資料内数値は百万円未満切捨て表示し、百分率は元データから算出しております。