

2012年3月期決算説明会

油脂加工食品カンパニー
2012年度 新製品戦略

2012年5月11日

油脂加工食品カンパニー長

中村 修

目次

I. 国内市場展開

II. 海外市場展開

I . 国内市場展開

I-1. 国内市場：市場別 販売戦略

■未開拓市場(外食、製パン)

- ・販売組織を再編：外食市場、大手パン市場を専門とする販売部隊新設し、提案営業の密度を高める
- ・外食セミナー開催で製品・技術をアピール

■既存市場(ルート、流通菓子、リテールなど)

- ・販社統合⇒総合力強化、戦略の統一強化
- ・新製品による拡販
 - ⇒油脂製品：機能性(食感改良、呈味強化、健康)と環境対応(安全・安心、省資源)に配慮した新製品の開発
 - ⇒チョコレート製品：輸入チョコレート市場とギフト市場をターゲット
 - ⇒乳化発酵製品：チーズ関連製品の拡販
オーム乳業とのシナジー効果による生クリーム関連商品開発

I-2. 国内市場：重点拡販製品

酸価上昇抑制油脂
スーパータフロング



焼成用チョコレート
キュゼシヨコラ



パンフィリング用
チーズペースト類



機能性シートマーガリン
アートピアバタースイート



I-3. 国内市場： 油脂事業

- ・高機能性ハードバター（CBI）
スナッフ性、耐熱性に優れ、口どけ良好なハードバター（メラノピュア600）
- ・水溶性物質添加油脂
油脂への微量な水溶性物質添加による呈味強化
- ・酸価上昇抑制油脂
酸価上昇抑制技術を導入したフライ用油脂
(クックパル・スーパータフロング)
- ・粉末油脂
- ・低トランス酸CBR
- ・ランダム酵素エステル交換油の利用推進

I -4. 国内市場： チョコレート事業

- ・機能性チョコレート

 - 焼成による新食感・風味を持つ製菓・洋菓子向け素材(キュゼシヨコラ)
 - 耐熱性と口溶を両立した高機能CBI利用チョコレート(シヨコラパシアン)

- ・新クーベルチュール:輸入チョコレート市場への展開

 - 新カカオ配合による風味豊かなヨーロッパタイプチョコレート(ノワール55)

- ・外食市場展開

 - 外食セミナーの開催(2012年10月)・・・外食業界へ不二をアピール
 - 成型チョコレートの拡販

- ・新規カカオ原料の探索、カカオ基礎技術の深耕

 - アジア産原料の利用推進(チャンジュール、ベトナム豆)

I -5. 国内市場： 乳化・発酵食品事業

- ・機能性クリーム

 - 新規製造技術による風味改良クリームの拡販(ガトールミエ)

 - 美味しさと低カロリー化を両立した低油分クリームの開発(クリアホイップ)

 - 新規大豆素材の利用、生クリームの利用(オーム乳業とのシナジー)

- ・マーガリン市場で業界No1を目指す。

 - 大手パン、流通菓子市場への展開

 - 風味強化可能なシートマーガリンによるルート市場展開

 - (アートピアバタースイート)

- ・チーズ素材の拡販

 - 機能特化チーズの開発と拡販(とろけるフロマージュ、チーズペースト類、
クレマ・デ・マスカルポーネ)

- ・WSF製品群：高付加価値製品の拡販(ホワイトソース、冷凍パイ生地)

- ・外食市場展開：外食セミナーの開催(2012年10月)

Ⅱ. 海外市場展開

II-1. 海外地域別：市場戦略・施策

■採算改善

⇒価格改訂を進める。

⇒コストダウン(グループ間供給体制見直し)

CBEパーツの生産体制再構築

インドネシア拠点からのCBS供給

■総合力の活用

⇒東南アジア統括会社によるシナジー最大化

⇒新拠点のスムーズな立上と収益化

(インドネシア、タイ)

⇒南米(ブラジル)拠点

Ⅱ-2. 海外市場：アジア

■ インドネシア、フィリピン

育粉用油脂の拡販（対 2011年 数量 118%）

■ インドネシア

機能性付加、製品ラインナップ拡充による

チョコレートの拡販（対 2011年 数量 119%）

■ インドネシア、フィリピン、タイ

マーガリンの拡販（対 2011年 数量 127%）

■ 東南アジア

中O/Rクリーム、低油分、低価格クリーム導入による

ボリュームゾーンへの拡販（対 2011年 数量 118%）

■ インド

アライアンスによる冷凍クリームへの新規参入

⇒現地企業との販社設立

【業務用チョコレート】



【VIVOブランド クリーム】

Ⅱ-3. 海外市場： 中国

■大都市圏でのマーガリンの拡販

頂新との連携強化

営業拠点の大幅増加（5ヶ所 ⇒ 16ヶ所）

販売担当者的大幅増員（22人 ⇒ 69人）

【中国市場向けマーガリン】



■冷凍クリームの本格投入による市場作り

パン市場、洋菓子市場、CVS市場

■成型チョコ、生地練込み用など特殊用途チョコの拡販（対 2011年 数量 109%）

■エステル交換油の新規投入

低トランス酸化の進行、健康志向

II-4. 海外市場：欧米

■欧州

チョコレートの拡販、生産性改善・コストダウン（対2011年 数量138%）

Redusat*の拡販（対2011年 数量173%）

*Redusat：低飽和脂肪酸のフィリング用油脂

■ロシア

新規アライアンスの検討・構築

■米国

低トランス油脂の拡販

マーガリン・ショートニング事業の検討

■南米

CBSの拡販 ⇒ インドネシア新拠点の活用

二つとない、をつくる。

 不二製油

※ 業績予想の適切な利用に関する説明、その他特記事項
業績予想は現時点で入手可能な情報に基づいておりますが、
実際の数値は今後様々な要因により、予想数値と異なる可能性があります。