

個人投資家様向けWEB IRセミナー ～日興 WEB IR Day～

不二製油グループ本社（証券コード：2607）

代表取締役社長 最高経営責任者(CEO)

酒井 幹夫

- 1. 不二製油のご紹介**
- 2. 不二製油の強みについて**
- 3. 業績について**

1. 不二製油のご紹介

不二製油のご紹介 / ビジネスモデル

主要原料

不二製油グループ

顧客

消費者



B to B の食品中間素材メーカー

植物性油脂事業



食用加工油脂



チョコレート用油脂

業務用チョコレート事業



チョコレート

乳化・発酵素材事業



クリーム



マーガリン



フィリング

大豆加工素材事業



大豆たん白素材

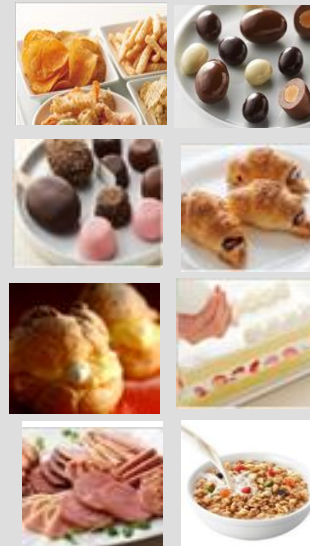


機能剤

食品メーカーなど

- ・飲料メーカー
- ・製菓メーカー
- ・製パンメーカー
- ・リテール
- ・外食チェーン
- ・学校給食

etc.



会社概要

商号

 **不二製油グループ本社株式会社**

設立

1950年10月

本社事務所

大阪市北区中之島（本店所在地（登記上）大阪府泉佐野市住吉町）

市場

東証1部 証券コード：2607（プライム市場に上場予定）

連結従業員数

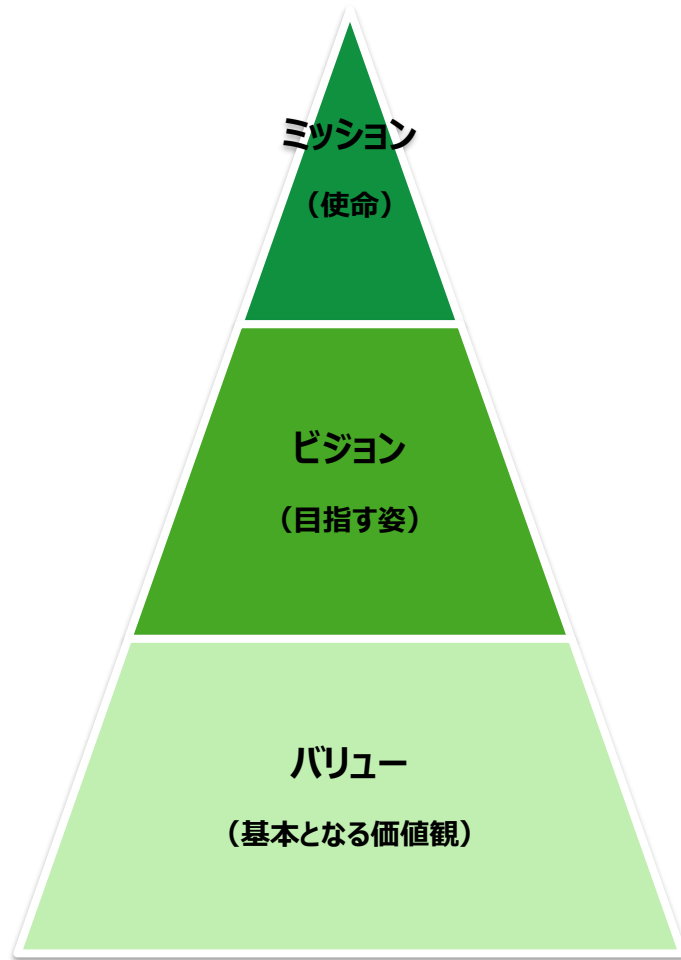
5,679名（2021年3月31日現在）

業績

売上高 364,779百万円 営業利益 17,911百万円（2021年3月期）

※海外売上比率が58%と、日本よりも海外での売上高のほうが大きい

不二製油グループ憲法



ミッション

私たち不二製油グループは、
食の素材の可能性を追求し、
食の喜びと健康に貢献します。

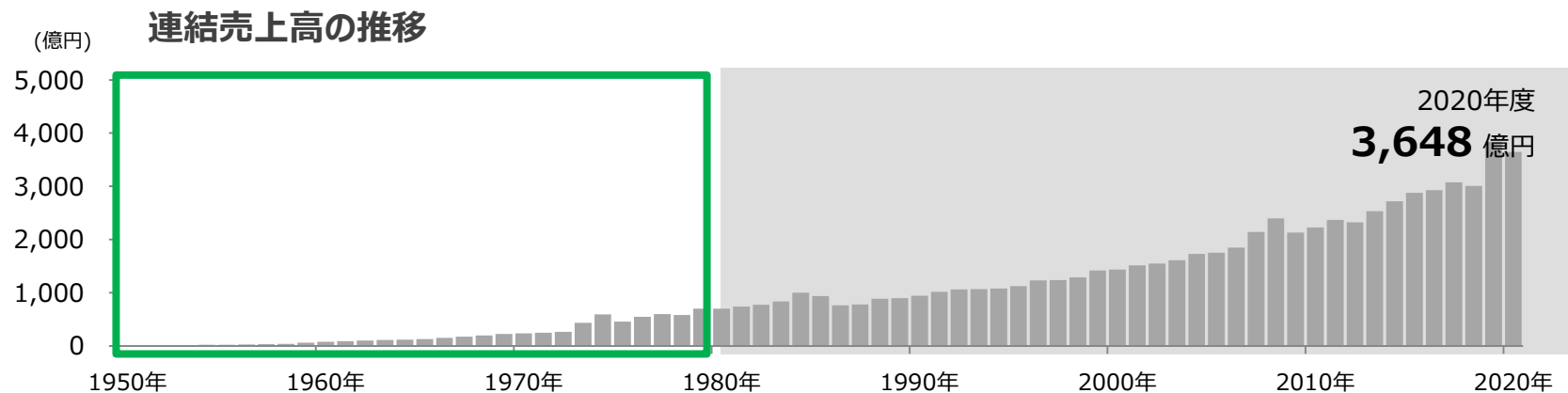
ビジョン

私たちは、油脂と大豆事業を中核に、
おいしさと健康で社会に貢献する、
食の未来創造カンパニーを目指します。

バリュー

- ・安全と品質、環境
- ・人のために働く
- ・挑戦と革新
- ・スピードとタイミング

・1950年創業 植物性油脂事業を中心に事業拡大



創業期

1950

不二蚕糸の
大阪工場が独立、
不二製油(株) 設立



1955

日本初ハードバター※
製造開始
※チョコレート用油脂



技術黎明期

1971

阪南工場稼働
(泉佐野市)

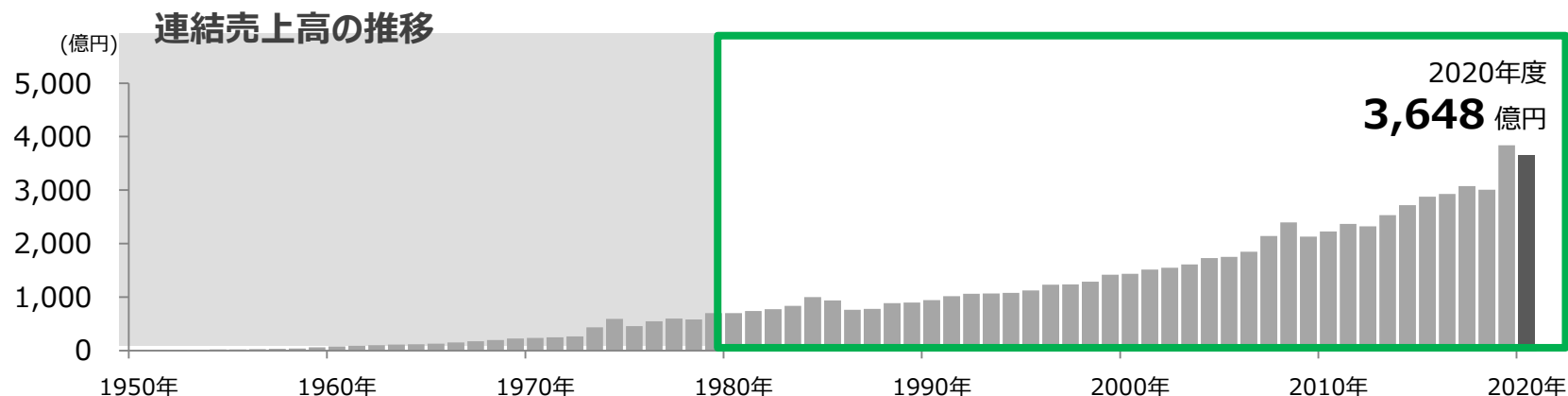


1980

酵素エステル交換※
技術確立
※油脂生産の技術



・1980年代から海外展開を進め、2000年代から海外事業拡大



グローバル整備期

1981

フジオイル(シンガポール)設立

1987

米国：フジベジタブルオイル設立

1992

ベルギー：フジオイルヨーロッパ設立

1995

中国：不二製油（張家港）設立

グローバルビジネス拡大期

2015

ブラジルトップの
業務用チョコレートメーカー
ハラルド取得

2019

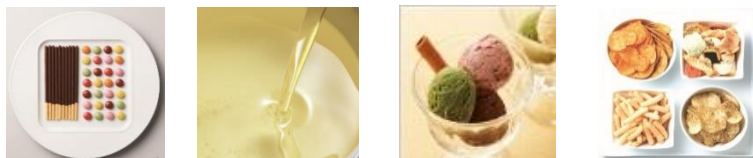
米国 第2位の
業務用チョコレートメーカー
ブラマー取得



不二製油のご紹介 / 事業セグメント

- ・4つの事業セグメントを展開、各セグメントでトップシェア保有
- ・4つの事業と技術の組み合わせで、植物性食品素材に着手

植物性油脂



・チョコレート用油脂 世界TOP3の一角

業務用チョコレート



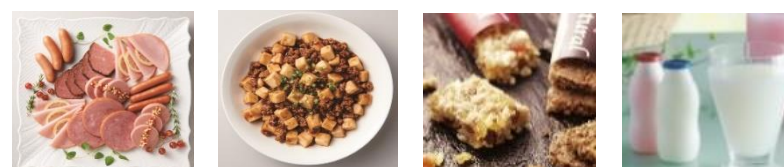
・業務用チョコレート：日本 No1 世界 No3

乳化・発酵素材



・中国フィリング No1

大豆加工素材



・大豆たんぱく素材 日本 No1
・水溶性大豆多糖類 世界No1

技術・ノウハウの組み合わせ
植物性食品素材

植物性油脂事業：チョコレート用油脂をグローバルで展開

特徴

- ・チョコレート用油脂：国内シェア1位、グローバルトップ3の一角

主原料

パーム油



製品

フライ用油脂
加工用油脂
チョコレート用油脂 など



用途

チョコレート、スナック、
即席麺、アイス、育児粉乳
飲料 など



■ 業務用チョコレート事業：グローバル3位の生産量

特徴

- ・グローバルで拠点を有し、国内シェア1位、グローバルシェア3位

主原料

カカオ豆



製品

業務用チョコレート



用途

チョコを使用した商品全般
(チョコレート菓子、パン、
アイス、お土産)



■ 乳化・発酵素材事業：付加価値製品の展開目指す

特徴

- ・日本・東南アジア・中国を中心に展開。中国 フィリング シェア1位

主原料

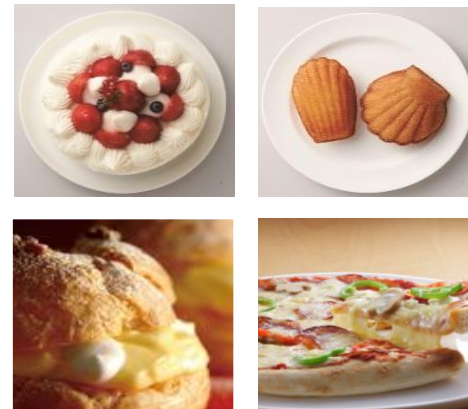
- ・自社油脂製品
- ・乳原料

製品

クリーム、マーガリン、
フィリング、調製品

用途

洋菓子全般、パン、惣菜



大豆加工素材事業：トップシェア製品群を多数保有

特徴

- ・大豆たん白素材 日本No 1、水溶性大豆多糖類 世界No 1

主原料

大豆



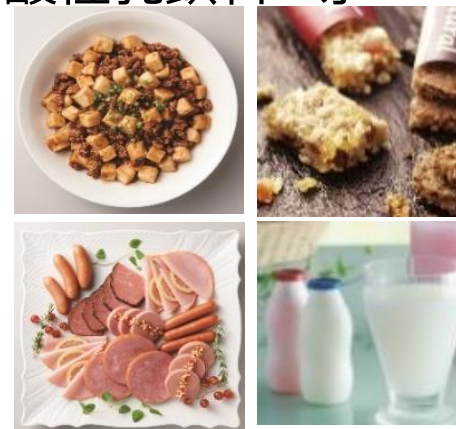
製品

大豆たん白（粉末・粒状）
冷凍豆腐、がんもどき、機能
剤（水溶性大豆多糖類）、
ペプチド、豆乳



用途

お惣菜、プロテイン、
健康栄養食品、
エナジーバー、
酸性乳飲料 等



不二製油のご紹介 / 事業別・地域別概況

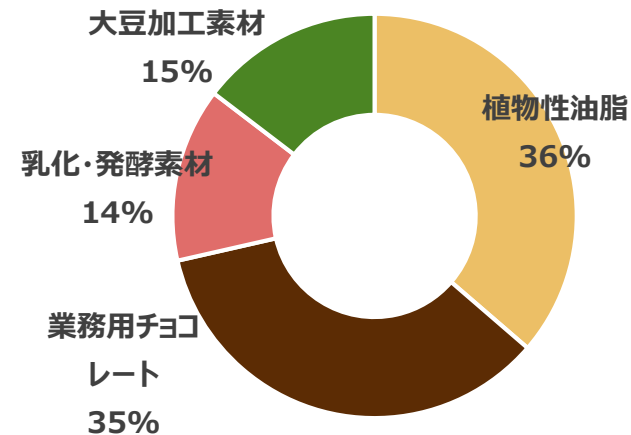
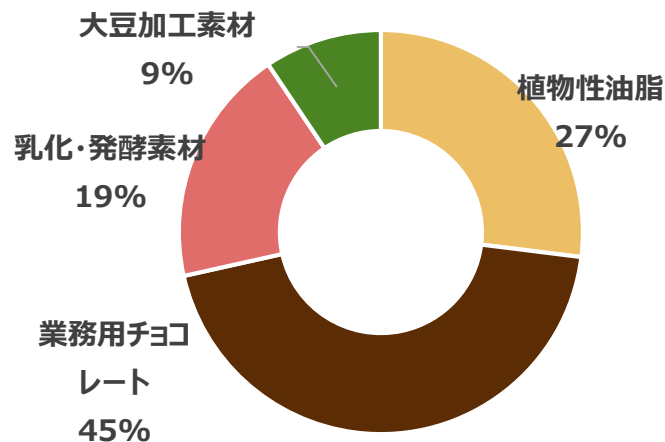
- ・業務用チョコレートが事業の柱に成長
- ・海外売上高比率は6割、日本は稼ぎ頭

2020年度実績

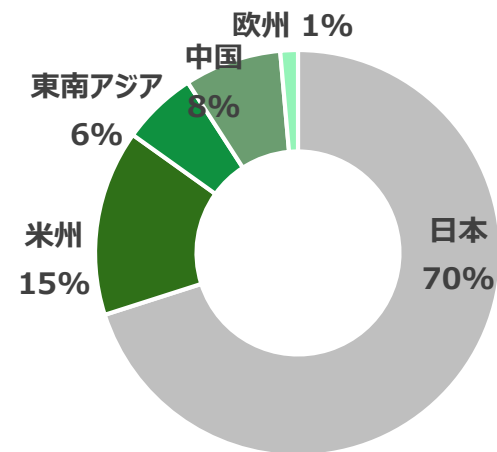
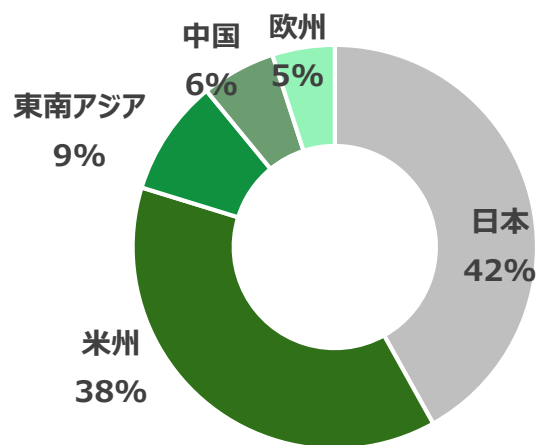
売上高 **3,648**億円

営業利益 **179**億円

事業セグメント



所在地別セグメント



※営業利益はグループ管理費用を除く構成比率

2. 不二製油の強みについて

- ① **グローバルに事業拡大**
(植物性油脂事業、業務用チョコレート事業)

- ② **植物性食品素材の展開**

- ③ **サステナブル調達**

① グローバルに事業拡大
(植物性油脂事業、業務用チョコレート事業)

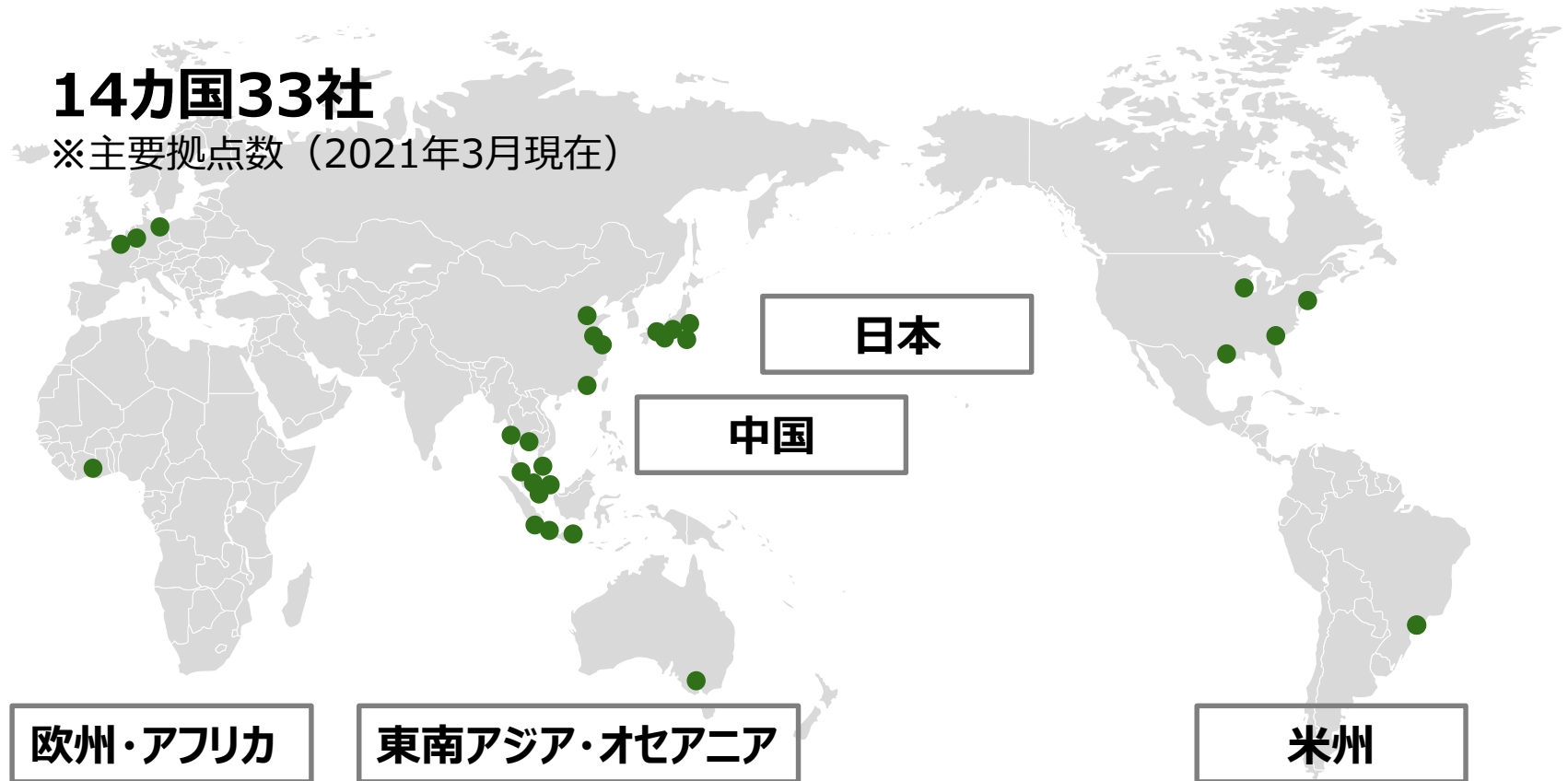
② 植物性食品素材の展開

③ サステナブル調達

グローバルに拠点を展開

14カ国33社

※主要拠点数（2021年3月現在）



欧州・アフリカ

ベルギー
ドイツ
ガーナ

東南アジア・オセアニア

タイ インドネシア
マレーシア
シンガポール
オーストラリア

米州

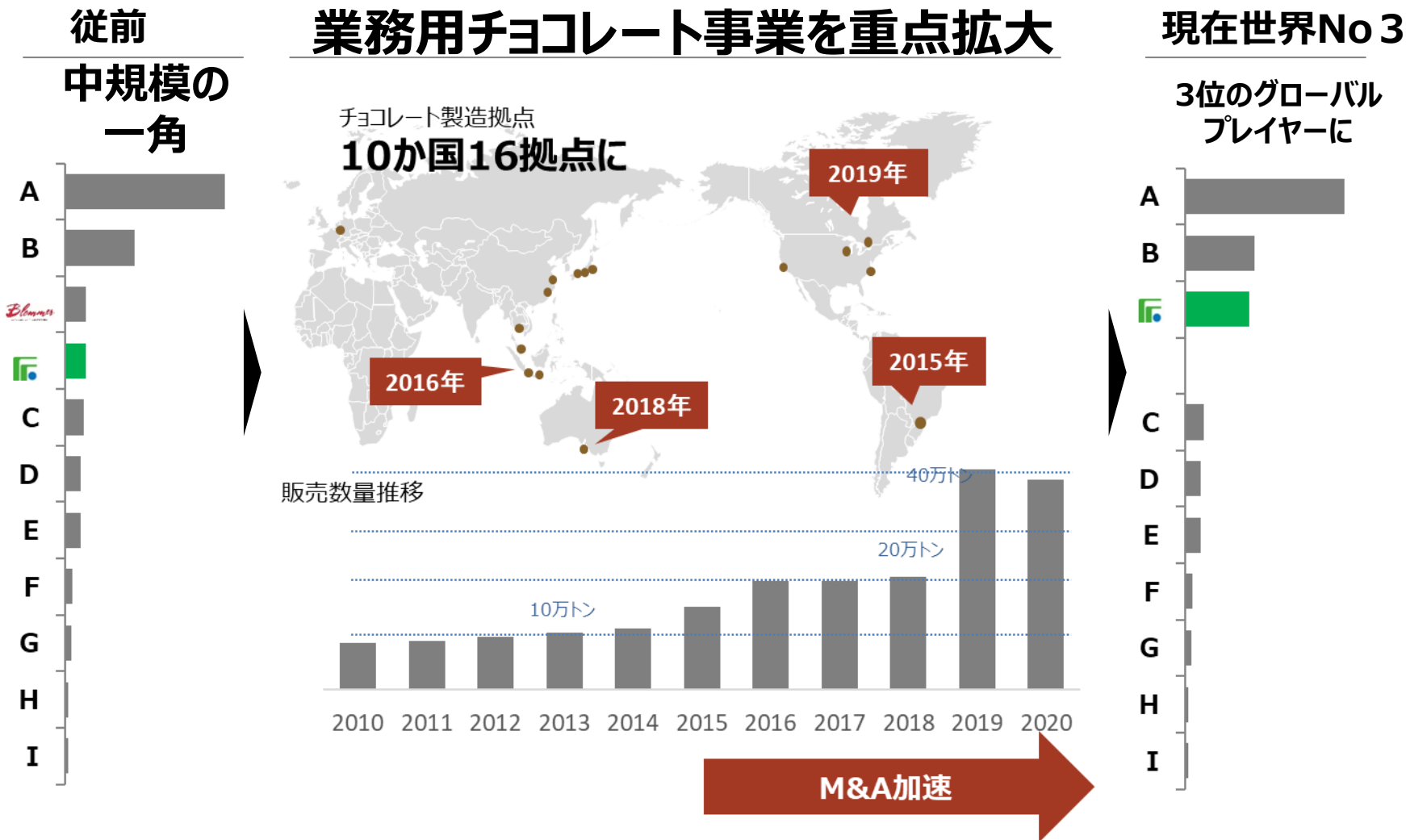
アメリカ
ブラジル

顧客・消費者へのソリューション提案をグローバルに展開



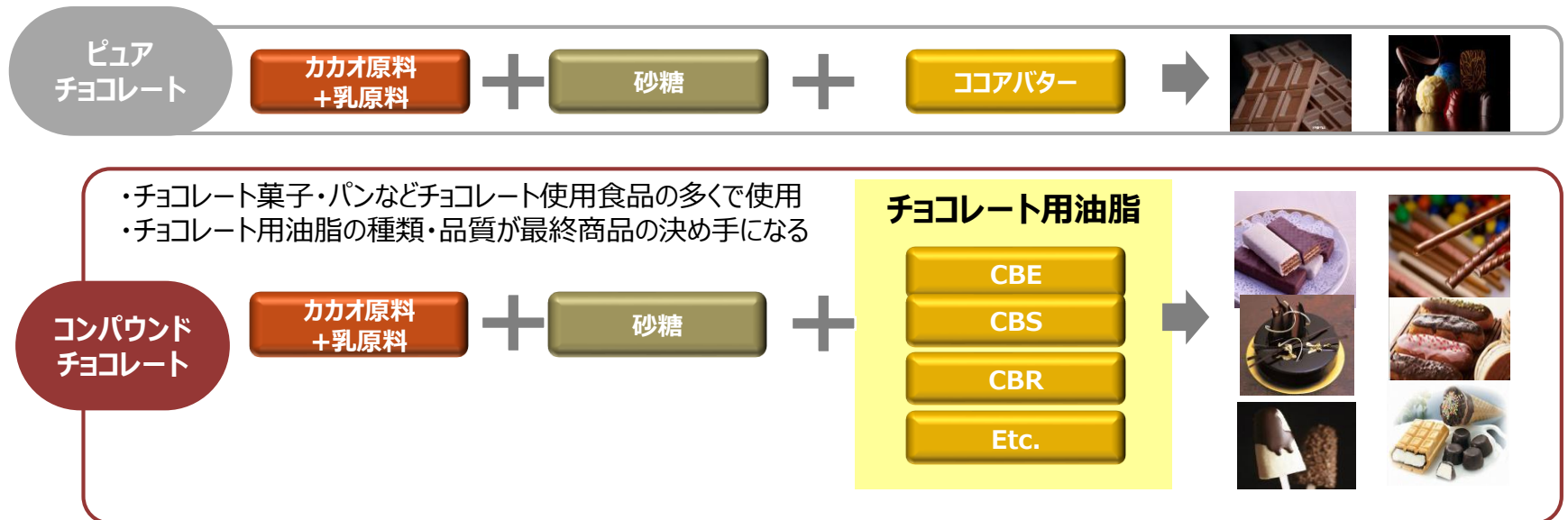
積極的なM&Aを実施、業務用チョコレートで世界No. 3に

M&Aを加速し、 業務用チョコレート事業を重点拡大



油脂の技術を生かしたコンパウンドチョコレートが強みのひとつ

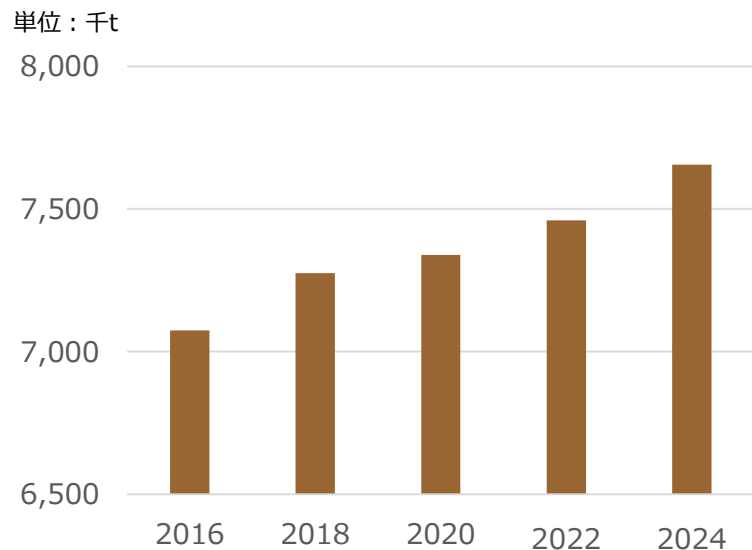
- ✓ チョコレートとは、油脂の層に、砂糖やカカオ固形分などの微粒子が均一に分散したものであり、**油脂の加工技術がチョコレートの特徴を左右する**
- ✓ チョコレート菓子・パンなどの多くは
チョコレート用油脂を用いたコンパウンドチョコレートを使用



- ・当社はチョコレート用油脂の世界シェアはTop 3の一角であり、油脂のノウハウを保有
- ・多種多様で機能・おいしさにすぐれたコンパウンドチョコレートに強みを有する

グループシナジーを活かし、グローバル各拠点で事業拡大を

チョコレート・コンパウンド市場動向



引用：Euromonitor International2021
:Packaged Food/Chocolate Confectionery

成長機会は拡大

- ✓人口増 →消費増
- ✓消費エリアの拡大→コンパウンド需要増
- ✓嗜好の多様化 →コンパウンド需要増

グローバル事業拡大を目指す

<個社の成長>

個々のマーケットに合わせた差別化推進



技術・高付加価値



サステナブル・健康



生産技術 生産性



<グローバル戦略>

グループインテグレーションを推進

- ・グローバル間での企画・開発・調達のシナジー
- ・多国籍企業向け販売のためのグループ連携
- ・技術情報共有と生産性向上

① グローバルに事業拡大
(植物性油脂事業、業務用チョコレート事業)

② 植物性食品素材の展開

③ サステナブル調達

・歴史的に代替技術に強みあり

有限・希少資源/動物性原料/
高価・調達不安定な原料

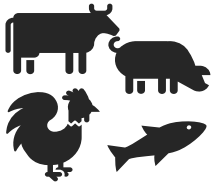
植物性原料
相対的に安価/安定供給



カカオバター



乳・チーズなど



動物性タンパク源



ペクチンなど

代替 + 機能性やおいしさ付与

チョコレート用油脂



植物性のクリーム、
チーズ、バターなど



大豆ミート



水溶性大豆多糖類



不二製油の強みについて / 事業戦略のポイント

- ・日本でも大豆ミートの需要は拡大、価値も向上
- ・大豆たん白素材（粒状大豆たん白）の設備を増強

従来：
肉の一部代替

現在：
SOYを訴求&用途拡大

これから：
市場継続拡大

粒の小さいもの



- ・グラノーラ
- ・プロテインバー
- ・大豆ミートソース

- ・用途拡大、価値の向上継続
- ・より一般的な食文化へと浸透

繊維状のもの



- ・ソイジャーキー
- ・ソイさきいか
- ・スナック類

- ・規模拡大
- ・付加価値向上

加工度を上げたもの
(パティ)

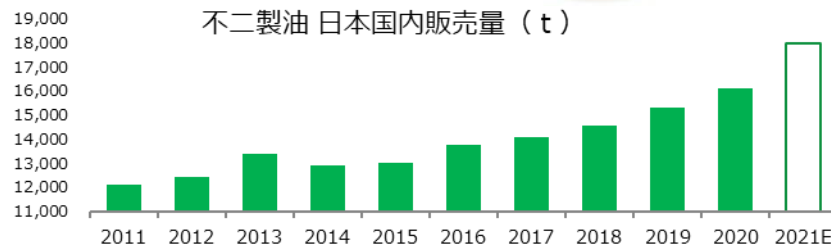


- ・加工度UPによるユーザー拡大

(大豆ミート)
粒状大豆たん白



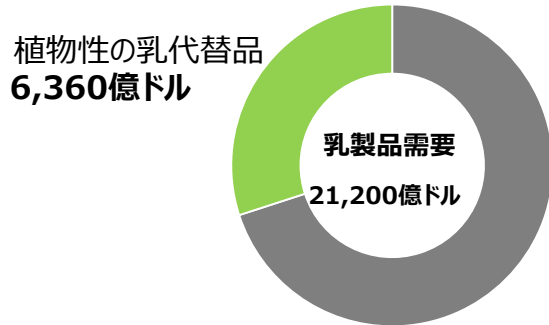
不二製油
シェア
約5割



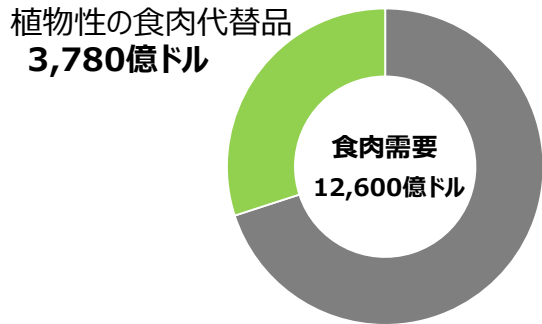
・植物性食の市場は拡大

植物性食市場は拡大が見込まれる

2050年
世界のたん白源の1/3を植物性が占める



Euromonitorより推測



(三井物産戦略研究所/FAO,IMF, 米農務省を基に作成、alic 農畜産業振興機構から推察)

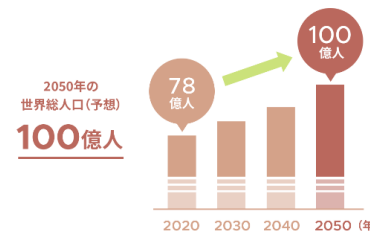
植物性食の利点

✓ 環境負荷の低減



※生産時の温室効果ガス排出量:カーボンフットプリントコミュニケーションプログラムの数値より算出
※生産時の水消費量:環境省「仮想水計算機」を使用して計算(2021年10月算出)

✓ 世界人口増による動物性たん白源の枯渇に対し良質な植物性たんぱく質の提供



など

不二製油だからできる“おいしさ”：固有技術の組み合わせ



不二製油ならではのビジネスの基盤

グローバルな
顧客基盤と
オープン
イノベーション

事業間の連携と
組み合わせ

安全・安心で
高品質な製品の
安定生産体制

高度な生産加工
技術による
食感改良など

植物性食の市場創造を牽引

ポップアップイベント



プラントベースフードレストラン



コンビニエンスストア 各種大豆ミート商品



ラーメンチェーン様 プラントベースドヌードル

まるでとんこつ!
植物性由来の原料のみでできた次世代ヌードル。

おまたせしました!
ご好評につき再登場!

2021 12.4(SAT) 店舗限定発売!

PLANT-BASED NOODLES 赤丸 Ver.2.0 1,100円(税込)

一風堂

① グローバルに事業拡大
(植物性油脂事業、業務用チョコレート事業)

② 植物性食品素材の展開

③ **サステナブル調達**

不二製油の強みについて / 事業戦略のポイント

- ・原材料のサステナブル調達を推進
- ・CDP評価では2年連続で「トリプルA」評価に選定

主原料を取り巻く人権・環境などの社会課題



サステナブル調達の推進

※コミットメント・取り組みの詳細はHPより
サステナビリティレポートをご参照ください



2年連続で トリプルAに選定



- ・気候変動対策、
 - ・森林破壊対策、
 - ・水セキュリティ対策
- 全てでAリスト評価

CLIMATE WATER FORESTS

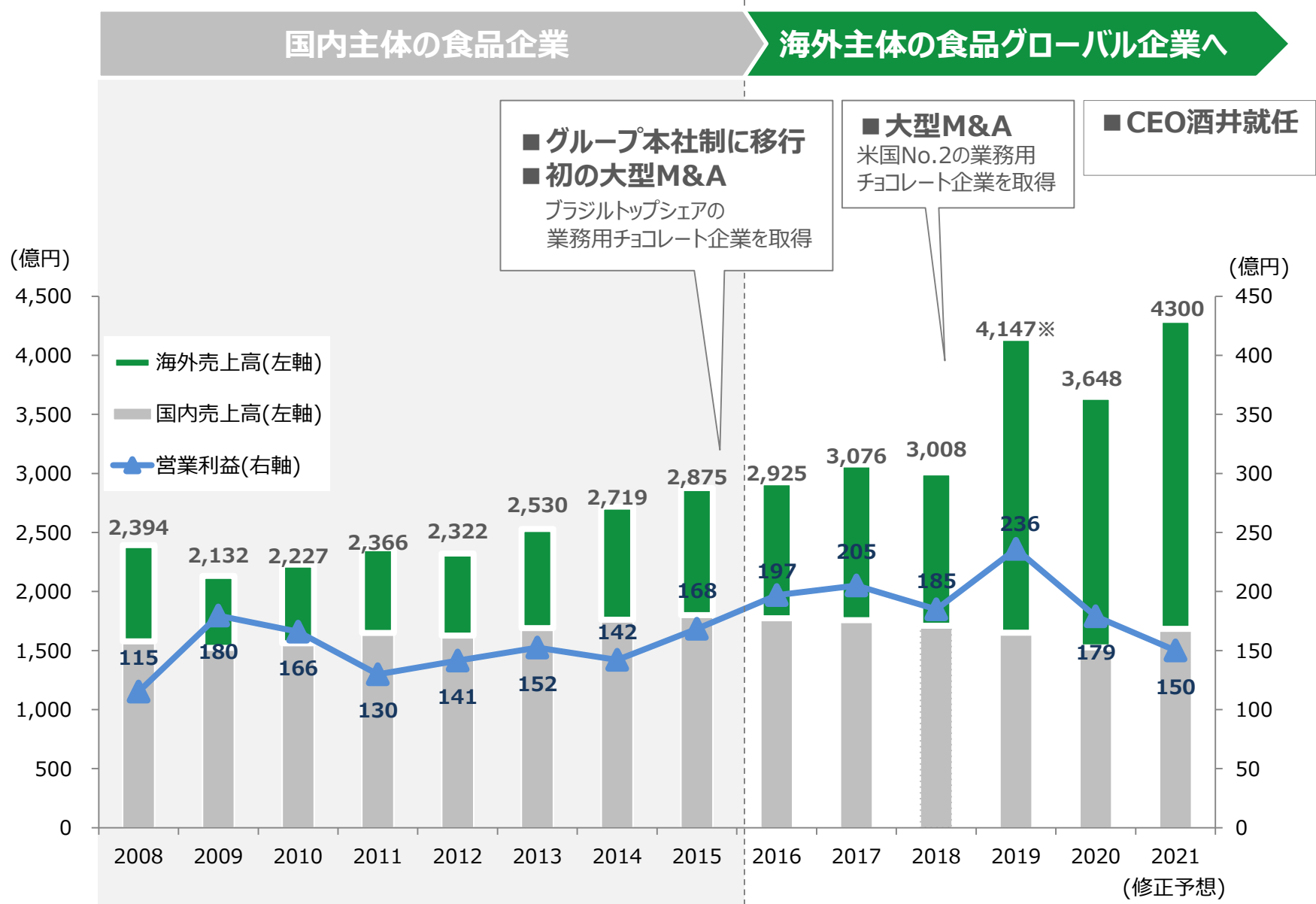
トリプルAは
世界で**14**社のみ/12,000社
(日本では当社含め2社)

※CDPとは

CDPとは、温室効果ガスの排出削減、水資源の保護などを政府に働きかけている世界的な非営利団体。投資家から気候調査会社1位に選ばれるなど、世界で最も豊富な情報源の1つとなっている。

3. 業績について/株主優待

業績について/株主優待 業績推移



※海外子会社の決算期変更により、海外は15ヶ月決算数値。

21年度(2022年3月期) 業績予想

	19年度実績 (20年3月期) 決算期調整※	20年度実績 (21年3月期)	21年度予想 (22年3月期) ※22年2月修正	20年度対 21年度増減
売上高	3,837	3,648	4,300	+652
植物性油脂	979	984	1,305	+321
業務用チョコレート	1,717	1,624	1,853	+229
乳化・発酵素材	810	706	793	+87
大豆加工素材	330	333	349	+16
営業利益	215	179	150	▲29
植物性油脂	101	79	72	▲7
業務用チョコレート	75	76	71	▲5
乳化・発酵素材	36	27	19	▲8
大豆加工素材	42	35	26	▲9
連結調整・ グループ管理費用	▲39	▲38	▲38	▲0
営業利益率	5.6%	4.9%	3.5%	-
経常利益	203	176	145	▲31
親会社株主に帰属する 当期純利益	147	110	115	+5

2021年度予想

売上高

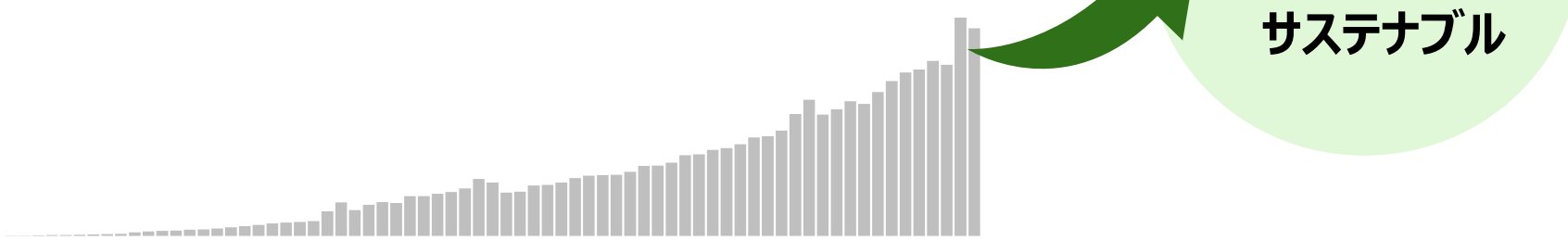
- ・パームなどの原料高により、売上高は大幅増加。
- ・販売数量は、コロナ禍前の水準まで回復
- ・北米油脂新工場や大豆新工場も売上に寄与

営業利益

- ・原料高により価格転嫁の遅れなどにより減益
- ・販売価格の適正化により原料高の対応を進める
- ・グローバル規模でのインフレの影響を受ける
- ・コスト削減なども進め、利益の改善を図る

植物性食品素材で社会の困りごとを解決し 持続的に成長していく企業に

- ・不二製油ならではの技術の組み合わせによるおいしい植物性新素材
- ・グループ全体で強みを発揮するグローバル経営体制の強化
- ・収益性向上と、サステナビリティの取り組み深化



不二製油グループの
提供価値

おいしさ
健康
サステナブル

株主優待（2021年度実績）



100株以上 1,000株未満

- ・ 棒チョコ 20本入り×1箱
- ・ ベジブレンド×3本
- ・ ハイ!調製豆乳×2本



1,000株以上 5,000株未満

- ・ 棒チョコ 20本入り×1箱
- ・ ヘルシーカカオハイプロテイン×1袋
- ・ ペプチドアスリエータ4000×1本
- ・ ベジブレンド×2本



5,000株以上

- ・ 棒チョコ 20本入り×1箱
- ・ ヘルシーカカオドリンク ショコラプロテイン×1袋
- ・ ヘルシーカカオハイプロテイン×1袋
- ・ ペプチドアスリエータ4000×2本
- ・ ベジブレンド×3本

ご参考：各種情報開示

事業や戦略の詳細は・・・

統合報告書

・[統合報告書](#) | [IR資料室](#) | [IR情報](#)
| [不二製油グループ本社株式会社](#)
(fujioilholdings.com)

・[冊子無料請求サービス](#)



サステナビリティへの取り組みは・・・

サステナビリティレポート

・[サステナビリティ](#) | [不二製油グループ本社株式会社](#)
(fujioilholdings.com)



経年での実績などデータは・・・

ファクトブック

・[Fact Book](#) | [IR資料室](#) | [IR情報](#)
| [不二製油グループ本社株式会社](#)
(fujioilholdings.com)



その他公開情報は・・・

不二製油グループ本社HP

・[ニュースリリース](#) | [不二製油グループ本社株式会社](#)
(fujioilholdings.com)

・[プレゼンテーション資料](#) | [IR資料室](#) | [IR情報](#) | [不二製油グループ本社株式会社](#) (fujioilholdings.com)

・[財務情報](#) | [IR情報](#) | [不二製油グループ本社株式会社](#)
(fujioilholdings.com)

 **不二製油グループ本社株式会社**