

2025 年 3 月期第 2 四半期(中間期) 決算説明会 質疑応答要旨

開催日: 2024 年 11 月 18 日(月)

登壇者: 代表取締役社長 池見 賢

取締役常務執行役員 舟木 謙二

取締役常務執行役員 廣嶋 精一

常務執行役員 小梶 聡

常務執行役員 安田 大助

Q. 水産物の供給責任はあろうが、水産資源セグメントは事業環境・資源環境ともに厳しい状況である。連結資産の半分以上を当該セグメントが占めるが、次期中期経営計画において ROIC の改善をどのように考えているか。また、成長投資として海外 M&A や工場再編、DX 投資なども計画されるだろう中で、めざしているネット D/E レシオ1.0倍の水準内でこれら投資も完遂できるのか、現状認識を教えてください。

昨今、気候変動も含め天然資源はどちらかというと減少傾向にある。生業として水産物のご提供を持続的に行うことが必要だが、まずこの取扱資源が今後も持続可能であるか否かをしっかりと見極めていきたい。持続可能でない水産物は当社ビジネスモデルの中において継続は厳しいだろう。当社が取り扱うスケソウダラ・メロ・カツオなどは資源管理がなされているので、しっかりとバリューチェーンを構築し、収益性を改善していく中で ROIC 改善にも移行していく。

ROIC に対する考え方は、社内に浸透してきた。運転資金の削減が図られ、営業キャッシュ・フローもこのまま行けば昨年並みの水準(536 億円)に近く、ネット D/E レシオも1.0倍に近い数字が出ると見込んでいる。政策保有株式売却などによるキャッシュをベースにして、M&A を含めた成長投資や負債の返済にどの程度投じるのか、加えて、株主還元に関してもしっかりと数値目標をご提示できる次期中期経営計画に仕上げていきたい。

Q. シーフードコネクションは堅調に推移し、利益も向上している。高収益商材が今どのくらいの比率か教えてください。成功事例を北米に展開する場合、基本 M&A が中心になるのか教えてください。

高収益商材(エビ・ホタテ・タコ・イカなど寿司ネタ商材)の比率は着実に上がっており、約 3 割程度の構成になっている。また、金利の高い欧州で、在庫管理や資金回収の改善による経営が実現できていることも収益率アップに繋がっている。シーフードコネクションの事例を参考に北米で展開することは大きな目標である。北米のマーケットは大きいですが、これまでカニカマ製

品以外の商品をなかなか浸透させることができていないという課題がある。今後は特に冷凍食品をターゲットに拡大を図っていきたい。

Q. ペットフード事業は好調だが、最終製品のメーカーによる開示などを見ていると、販売数量や販売価格にやや減速感があるとみているが、現状認識を教えてください。また OEM 生産においてタイの相対的な優位性が高まっているなどあるか。

主要マーケットである北米のペットフード市場は、2019～2024 年で CAGR(年平均成長率)10%超と大変成長したが、今後の見通しはむしろ 5 年で同約 3%程度しかないとも言われている。当社の取引先は、原材料のトレーサビリティや IUU 漁業の排除など原料におけるサステナビリティ管理が厳しく、当社は取引先の求める管理体制に対応できることから差別化が図れており、今後も一定の継続成長性があるとみている。現在、当社の主な取扱製品は缶詰を中心としたウェットのペットフード。今後は例えば冷凍やフリーズドライのカテゴリにも広げべく研究を進めているので、成長の余地があると見込んでおり、SKU を拡充しても収益性は維持できるとみている。

Q. 加工食品セグメントの上期の営業利益率が 8.9%と、従来にない高水準だが、上期で 30 億円増益した中での国内事業、タイ・ペットフード事業の内訳と、主要事業における下期の持続性について教えてください。

30 億円増益のうち、主なプラス要因はタイのペットフード事業であり、国内事業はマイナス要因となった。国内事業は、特に為替と物流費高騰による影響が大きかった。特に冷凍食品が厳しかったが、2024 年9月に価格改定を実施しており、下期に向けて、利益率は若干アップしていくとみている。チルドのフィッシュソーセージは高たんぱくの提供ということで売上好調、カップゼリーについても良い状況であった。

タイのペットフードは、前年上期は在庫調整の影響があった為、上期対比で今期は売上が大幅に伸長、稼働増によって営業利益も大幅増となった。一方で、前年下期は在庫調整の影響から回復してきている為、下期対比では上期程の増益幅にはならないとみているものの、加工食品セグメント全体としては下期についても比較的高い営業利益率を継続できるとみている。

以上

※当文書は説明会での質疑応答をすべて記録したものではなく、マルハニチロ株式会社が編集を加えております。