



食品事業

「ちょっと食べる」喜びを毎日世界へ

食品事業（ついで買いから指名買いされる企業へ）



概況：

- 昨年まで：商品数増加、生産効率が低下
今期：重点商品への絞り込みで生産効率向上
- 昨年まで：人手不足により非熟練工が増加、生産性低下
今期：正社員採用の強化策が奏功して生産性向上

⇒ **商品・人材両面の改善策で収益性が大幅拡大**

新型コロナウイルス感染拡大における影響：

- 影響により売上が減少傾向となるも、上記の施策の結果、それを上回る利益の改善が実現
- SNS活用した商品のブランディングへの注力により、知名度が上昇中

売上（食品事業）



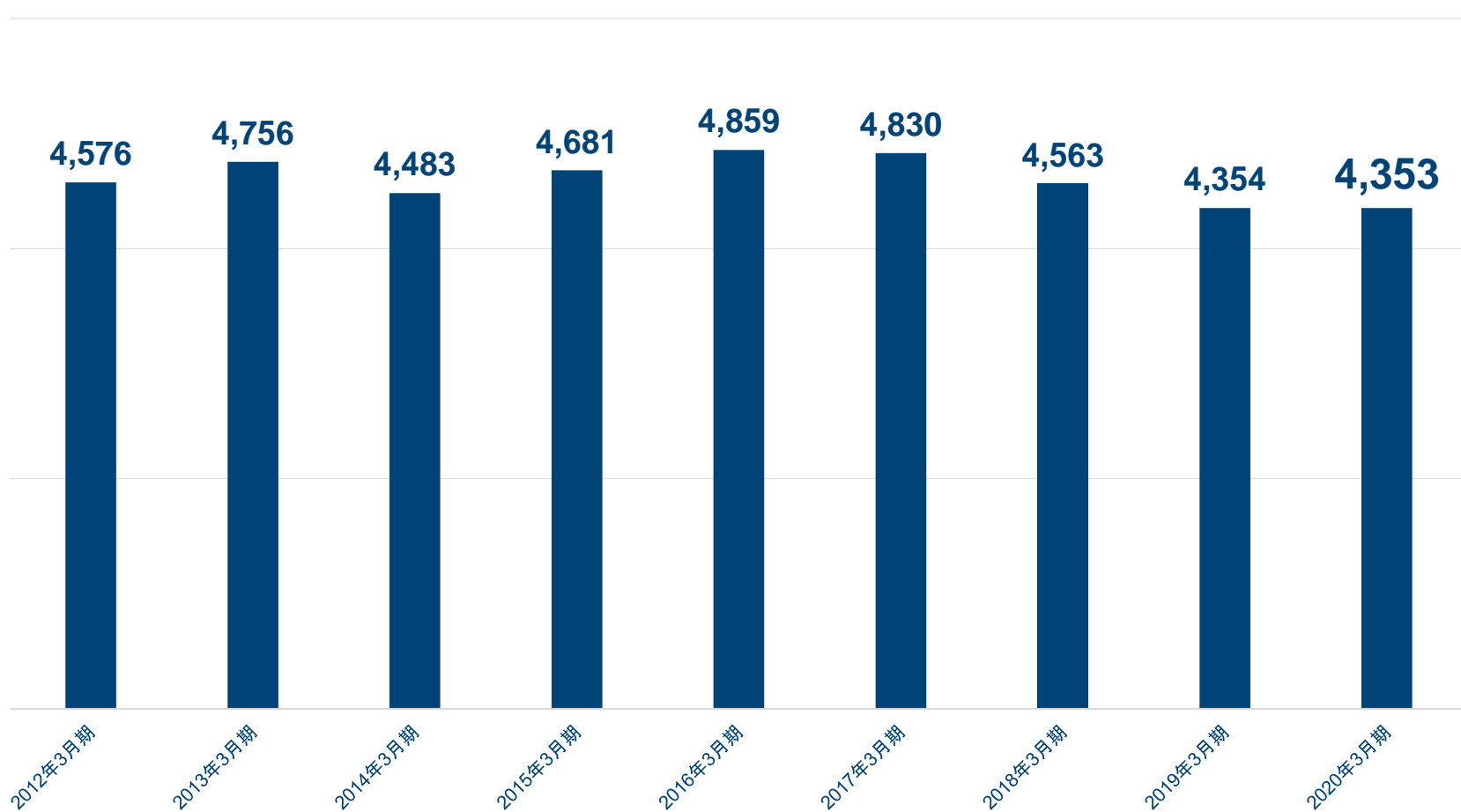
(百万円)

6,000

4,000

2,000

0

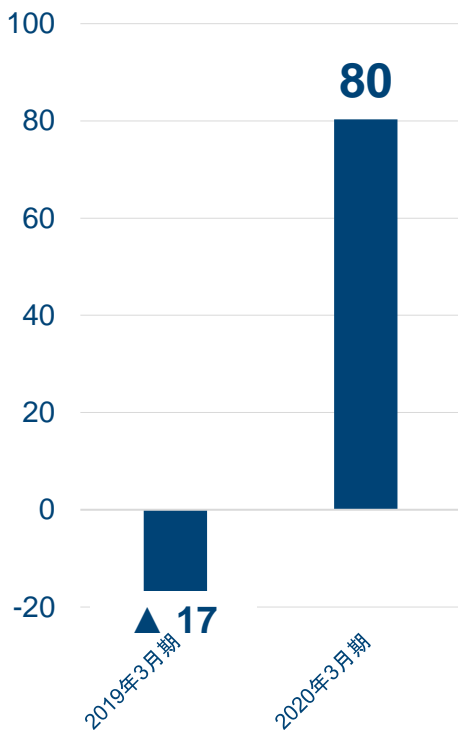


セグメント利益（食品事業）

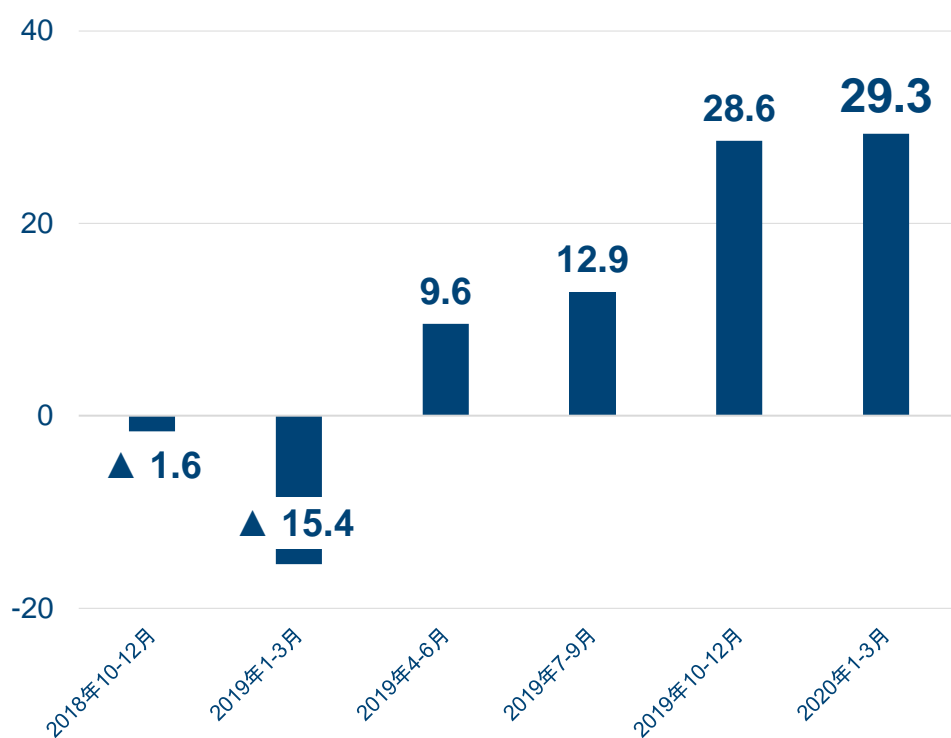


2019年の連結後の改革が奏功、収益性の大幅な改善が顕著に

(百万円) 通期セグメント利益



(百万円) 四半期セグメント利益



※2018年10月1日より食品連結

SNSによるブランディングの浸透



SNSを活用したブランディングが進展、自社商品の認知度向上は中長期的に収益拡大へと大きく寄与を見込む



5月過去最高

 **330万ビュー**

https://twitter.com/tw_asukafoods

五月晴れの下ぐんぐん気温上がり、もう半袖が着たくなる季節。こうなるとつい手を伸ばしてしまうのが、スーパーに並ぶわらび餅ですが、先日、そのわらび餅を「100倍美味しく食べる方法」がネットを駆け巡りました。その方法とは、何と「水ですすぐ」こと。「表面がトゥルツルになる」という魅惑の食べ方について、1992年に透明のわらび餅を先駆けて販売し、今年年間1億粒以上を製造しているという「明日香食品」（本社：大阪府八尾市）に聞きました。

【写真】 えっ、わらび餅がタピオカミルクティーに！？

話題の食べ方は、今月7日にTwitterユーザーの、くのしん (@kuno4n) さんがつぶやいたもの。これまでに3万リツイート、11.3万いいねを集め、「初めて知り

YAHOO! JAPAN ニュースでも

取り上げられました

明日香食品 Twitter フォロワー



(フォロワー)



日本橋本町菓子処 - 健康食



日本橋本町菓子処

カラダにうれしい和菓子
カラダに美味しい和菓子
カラダにやさしい和菓子



このみの木

日本橋本町菓子処 Twitterフォロワー



日本橋本町菓子処

(フォロワー)

16,000

12,000

8,000

4,000

0



- 生産効率の増加と生産性向上を継続し、高利益を継続
- 知名度の向上に伴い、足元の売上は増加傾向
- 今後は方針を継続して、売上増によるさらなる利益増加を目指す**