



理研ビタミン株式会社

証券コード：4526



個人投資家さま向け説明会

2024年8月26日

代表取締役社長 山木 一彦



1.はじめに わかめちゃん

2. 理研ビタミンの歴史

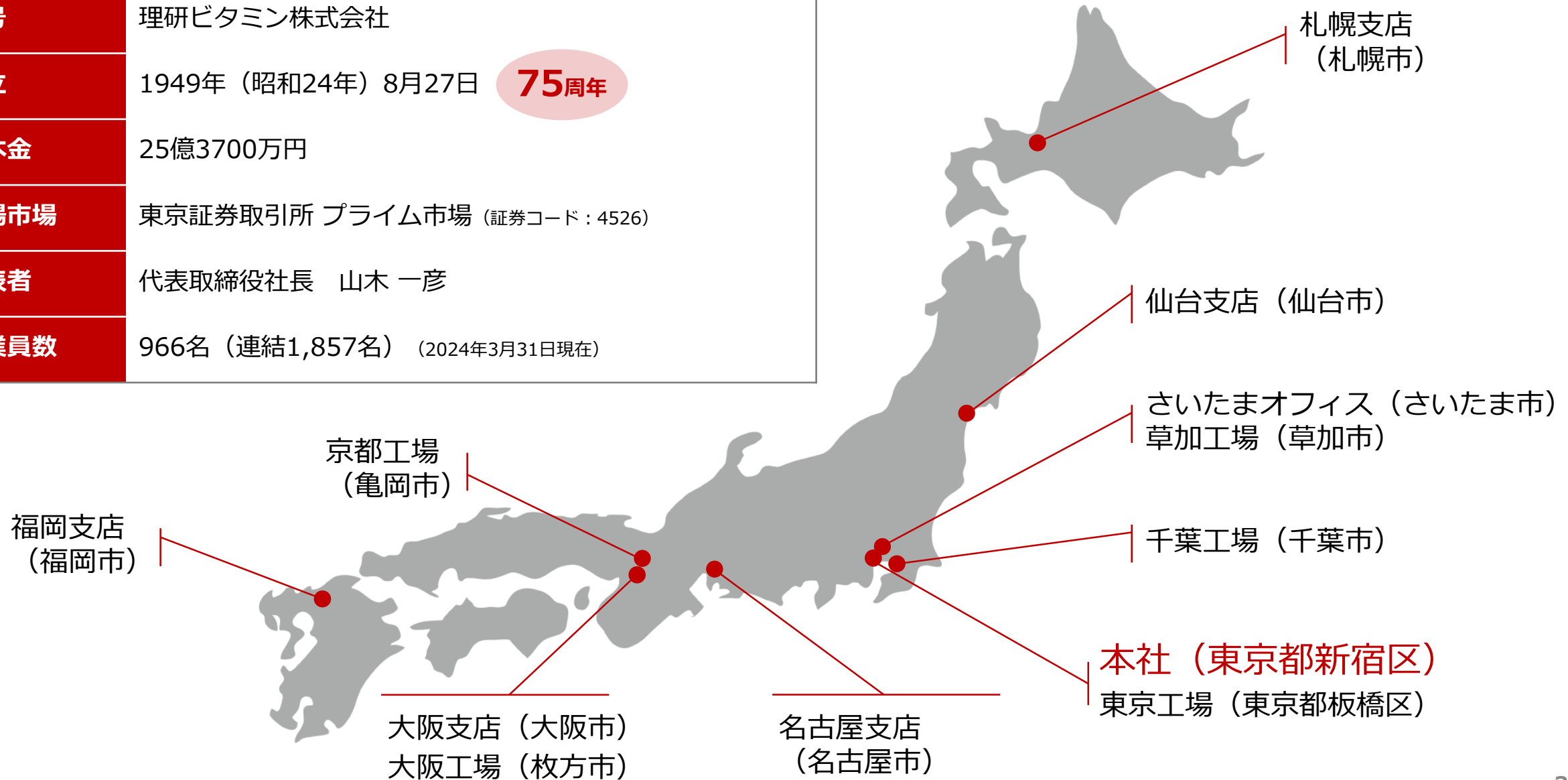
3. 事業内容

4. 成長戦略

5. 業績・配当予想

6. お知らせ

商号	理研ビタミン株式会社
設立	1949年（昭和24年）8月27日 75周年
資本金	25億3700万円
上場市場	東京証券取引所 プライム市場（証券コード：4526）
代表者	代表取締役社長 山木 一彦
従業員数	966名（連結1,857名）（2024年3月31日現在）

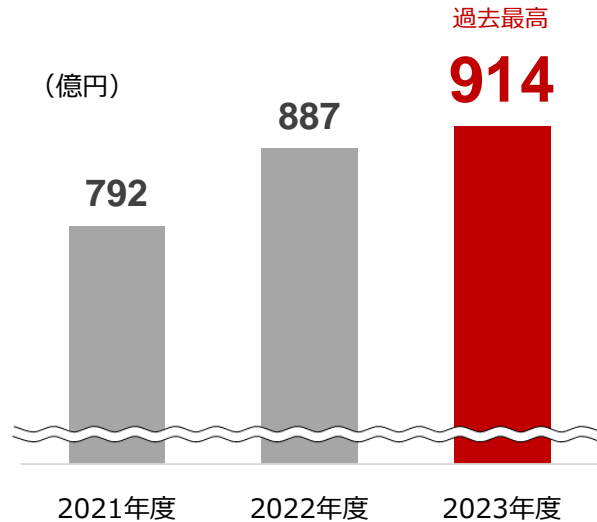


売上高・営業利益は過去最高を更新

売上高

914億円

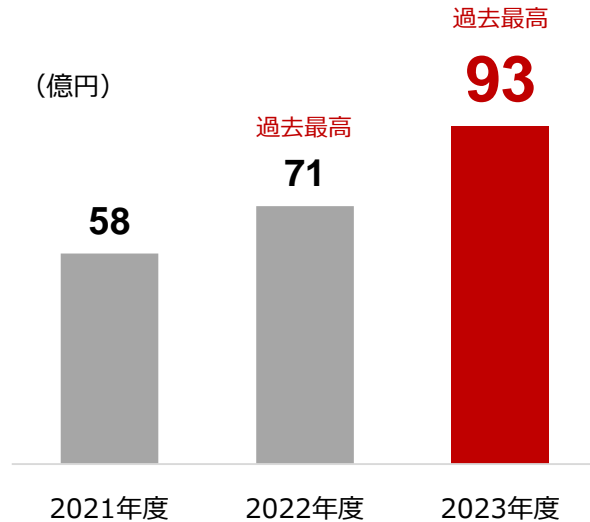
- 原材料高騰に対する価格改定の効果もあり、過去最高を更新



営業利益

93億円
(営業利益率10.2%)

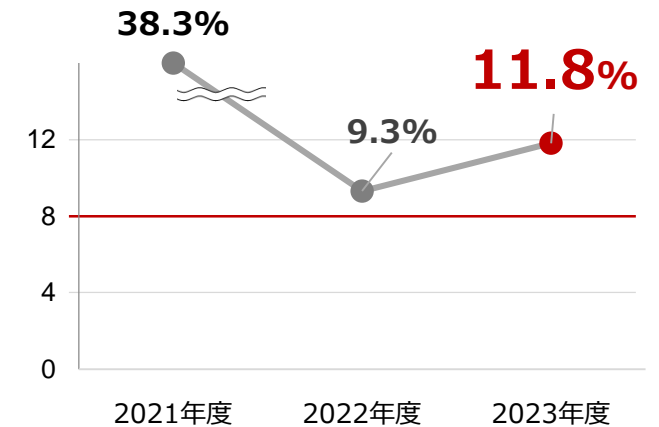
- 2期連続で過去最高を更新
- 価格改定や低採算品の改善などが奏功



ROE

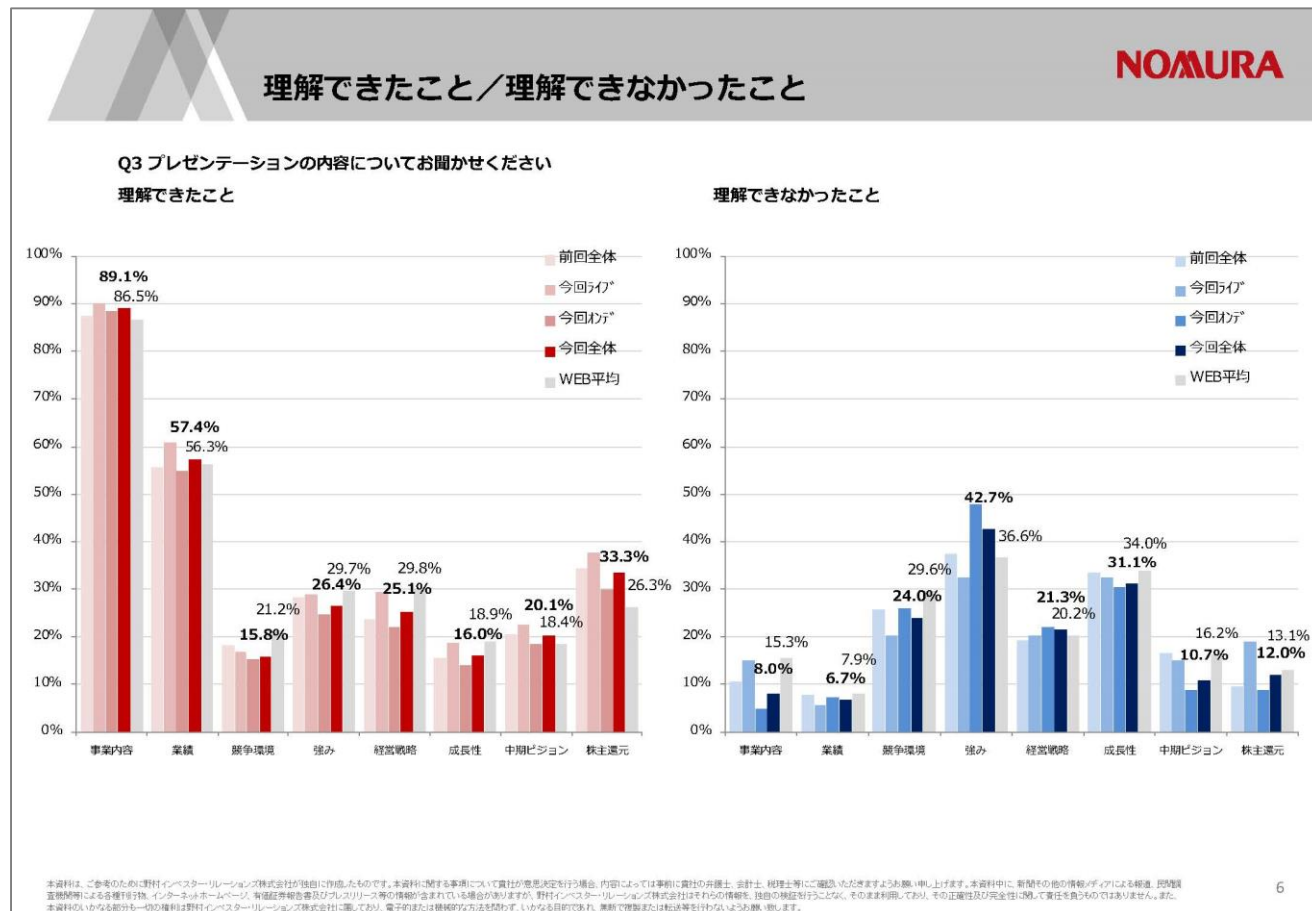
11.8%

- 一般的な目安となる8%を上回る水準を維持
- 21年度は海外子会社の連結除外に伴う特別利益により異常値



強みと成長性がわかりづらい

● 2023年9月 個人投資家さま向け説明会アンケート結果



～理解できたこと～

1位：事業内容 (89.1%)
 2位：業績 (57.4%)
 3位：株主還元 (33.3%)

～理解できなかったこと～

1位：強み (42.7%)
 2位：成長戦略 (31.1%)



**なぜこう思われるのか
理由を考えました**

ドレッシングとわかめの会社？

シェアNo.1!



ノンオイルドレッシング



国産乾燥カットわかめ
インスタントわかめスープ

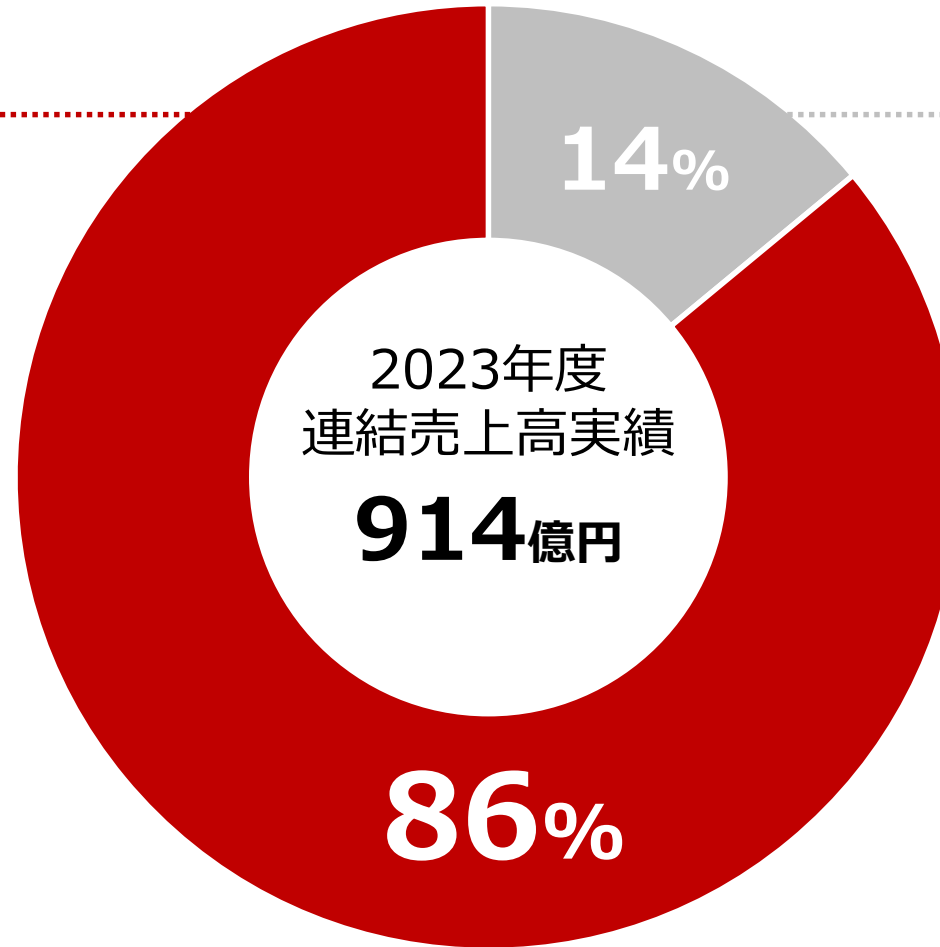
…だけではない!

実は、BtoBの売上が**8割以上**

法人向け (BtoB)



あまり知られていません…



家庭用食品 (BtoC)



「ドレッシングのリケン」「わかめのリケン」だけでなく

“理研ビタミン”の全体像を

もっと知っていただきたい

1. はじめに

2. 理研ビタミンの歴史



わかめちゃん

3. 事業内容

4. 成長戦略

5. 業績・配当予想

6. お知らせ

理化学研究所の**天然ビタミンA**事業が原点



▲ビタミンA製品のポスター

- 理化学研究所の発明を自身で製品化する「理研産業団」のひとつから天然ビタミンA事業を引き継ぎ設立（1949年）
- その後、合成ビタミンAが台頭⇒**事業継続の危機！**
- 会社存続のため多方面に事業を多角化（天然ビタミンA事業からは撤退）

魚の内臓からビタミンAを抽出・精製・濃縮



天然ビタミンAの生産技術を応用

有効成分の抽出・精製・濃縮技術



▼ エキスの抽出

食品事業
ドレッシング
海藻
エキス・調味料



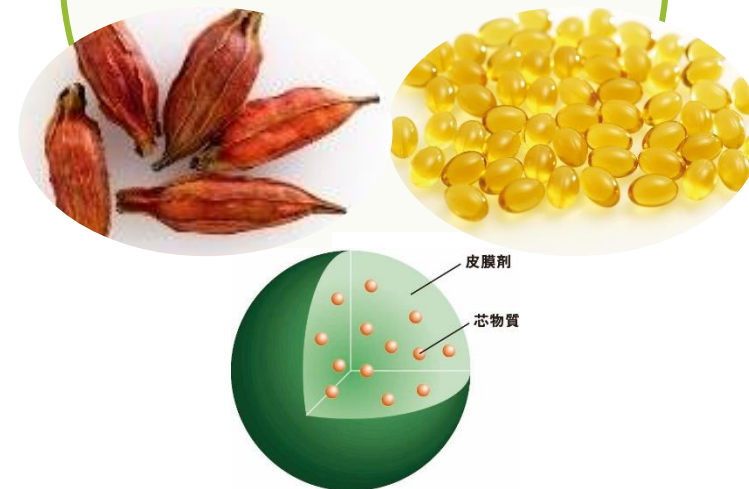
▼ 改良剤の高純度化

改良剤事業
食品用改良剤
化成品用改良剤



▼ 健康成分の抽出

ヘルスケア事業
医薬品用原料
機能性食品用原料



ビタミンAの原料調達ルートを活用

1 ビタミンAの原料調達で 水産関係の人脈構築



- ビタミンAの原料となる魚の内臓の調達のため各地の漁港を行脚
- 人脈や情報網を構築

2 わかめ養殖技術の普及 に関する情報を得る



- 1950～60年代にわかめの養殖技術が確立
- 水産庁の奨励もあり各地で徐々に養殖が普及

3 養殖わかめの 全国販売を開始



生わかめ「わかめちゃん®」(1965年)



「ふえるわかめちゃん®」(1976年)
(発売当時の商品名は「ふえるわかめ」)

海藻サラダの添付調味料を商品化

1

海藻サラダに
青じそ風味のタレを添付



「生海草サラダ」(1986年)

2

お客さまから大好評
「このタレを売ってほしい」



発売当時のボトル

「ノンオイルスーパードレッシング
青じそ」(1989年)

3

ノンオイルならではの
汎用性でブランド確立



現行品

2010年 ブランド名変更
「ノンオイルスーパードレッシング」
⇒ **「リケンのノンオイル」**

1. はじめに
2. 理研ビタミンの歴史
- 3. 事業内容** 
わかめちゃん
4. 成長戦略
5. 業績・配当予想
6. お知らせ



食品事業



改良剤事業



ヘルスケア事業



食品事業



改良剤事業



ヘルスケア事業

ここがポイント

天然由来の改良剤で食品・化成品の課題を解決

食品用改良剤



食感改良、老化防止

パンをふんわりとした食感に
時間が経っても硬くなりなく



ほぐれ性改善、酸化防止

麺をほぐれやすく
酸化を抑えて保存性向上



消泡、凝固調整

大豆を煮る際の泡を抑制
にがりで固まるスピードを調整



着色

天然由来の色素を扱いやすく加工
さまざまな食品に彩りを付与

化成品用改良剤



防曇（ぼうどん）

食品用のラップや農業用ハウスの
フィルムが水滴で曇るのを防ぐ



帯電防止

静電気の発生を抑制
埃の付着や電子機器への影響を防ぐ



可塑（かそ）

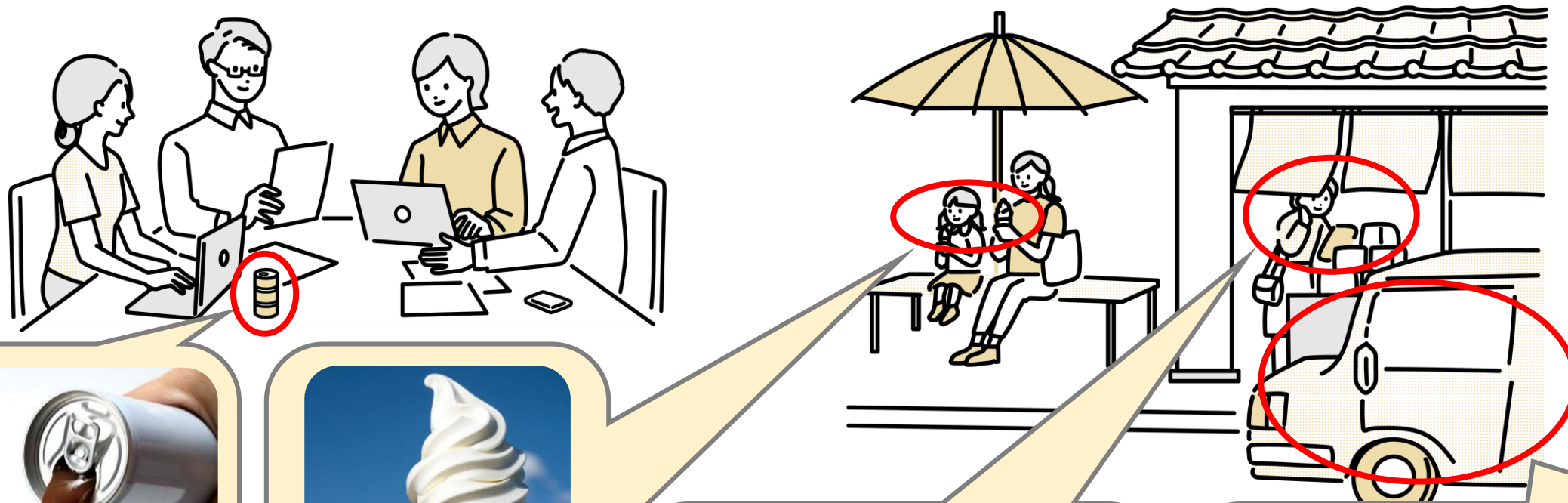
硬い樹脂を柔らかくし、
成型加工しやすく



化粧品・トイレタリー製品向け

- ・クレンジング剤の洗浄力アップ
- ・ハンドソープの増粘 など

職場やレジャーシーンにも



飲料用乳化剤

コーヒーとミルクの
分離を防いで
おいしさ長持ち



冷菓用改良剤

ソフトクリームの
食感をなめらかに



製菓用改良剤

お土産菓子の
ふんわり感を
キープ



帯電防止剤/加工助剤

自動車用部品の
静電気を防止
加工性を向上

フードロスの削減に貢献

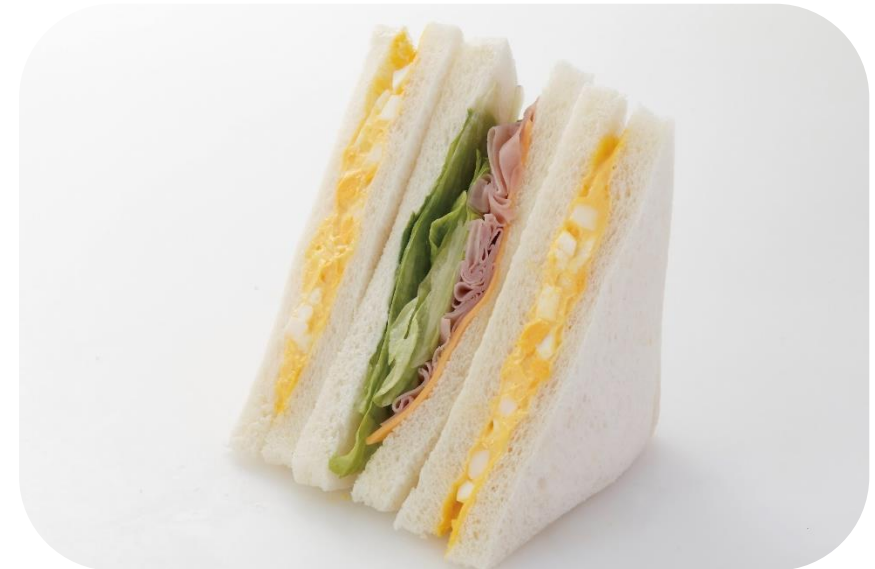
課題

- 時間が経つと食感が硬くなる
→消費期限内でも、おいしくないから**廃棄**
- きれいに四角く焼き上がらない（へこむ）
→サンドイッチ用に使えず不良品として**廃棄**



改良剤によるソリューション

- 時間が経ってもやわらかさをキープ
→消費期限までおいしく食べられる！
- 型崩れを防ぎ、焼き上がりを均一に
→不良品率が低下し、**廃棄削減！**



石油由来原料の使用量削減に貢献



- 近年、世界的な環境意識の高まりから、化成品業界全体で石油由来原料の使用量の削減が求められる
- 当社は植物油脂などを主原料とする天然由来の改良剤が得意分野

<化成品分野での提案例>



▲木粉複合材を使用したウッドデッキ（イメージ）

プラスチックに木粉などのバイオマス素材を均一に分散させる改良剤



▲植物由来でも十分な洗浄力を付与

植物由来の安全・安心な化粧品用改良剤

外食・給食、食品メーカー向けにも販売

B to C

ドレッシング



海藻



エキス・調味料



B to B

- 家庭用にはない味種



- アレルゲンに配慮 (学校給食向け)



- テイクアウトなどに便利な小袋



- 家庭用にはない冷凍海藻や海藻惣菜も展開



- 和風・洋風・中華風 各種



- 即席麺の別添スープ



- スナックのシーズニング



“天然物の有効利用”で健康と栄養に寄与

祖業のビタミンA事業



ビタミン

- 天然ビタミンE
- 各種ビタミンを配合した
ビタミンミックス

※医薬品や食品の栄養強化、酸化防止に活用



機能性食品用原料

天然物から機能性成分を抽出
例)

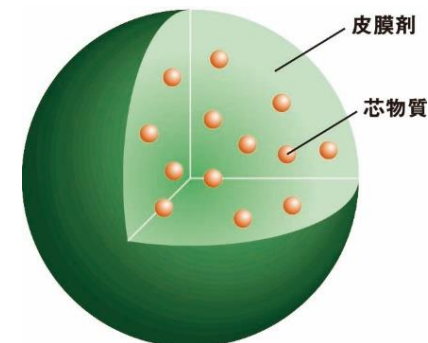
- クロセチン (クチナシ由来の色素)
- パプリカ由来カロテノイド
- メカブフコイダン



マイクロカプセル

ビタミンAの安定化技術

各種医薬成分の安定性や吸収性
などの改善に応用



- 食品事業
- 改良剤事業
- ヘルスケア事業

ひとつの最終製品にさまざまな提案が可能 = 商売のタネが豊富！

<例：冷やし中華>

エキス・調味料

原料からこだわった
タレを供給



海藻

わかめをトッピング

天然色素

麺をより鮮やかな
黄色に

ほぐれ改善

麺をほぐれやすく

<例：パン>

食感改良

ふんわり、もちりり…
さまざまな食感に

ビタミン

栄養バランスを
アップ



工程改善

生地へのベタつきを軽減
生産時のロスを削減



サステナビリティ

3つの事業のシナジーが業績に貢献

法人向け (BtoB)

食品

(外食/給食、メーカー向け)



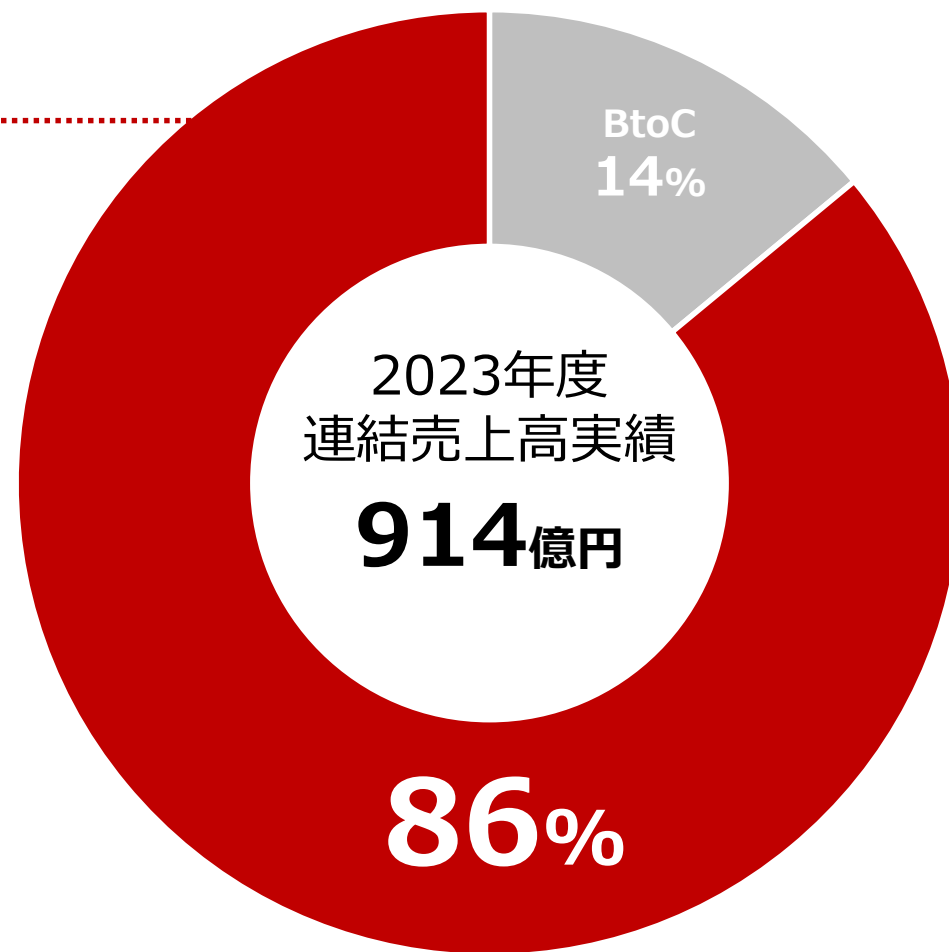
改良剤

(食品、化粧品用)



ヘルスケア

(健康食品、医薬品用)



1. はじめに
2. 理研ビタミンの歴史
3. 事業内容
- 4. 成長戦略** 
わかめちゃん
5. 業績・配当予想
6. お知らせ

<中長期ビジョン（2022-2030年度）>

持続可能な社会を スペシャリティな製品とサービスで支え、 成長する会社になる

当社は、独自の強みを活かしたスペシャリティな製品とサービスをサステナビリティの視点で見つめ直し、当社が関わる幅広い分野での課題解決を通じ、持続可能な社会を支え、成長する会社を目指します。

成長ドライバーは海外での**改良剤**の販売

欧州



- ラップの曇りを抑えたい
- 石油由来原料を天然由来に切り替えたい

中国

東南
アジア

重点エリア

北米



- パンをやわらかくしたい
- 生産効率を高めたい
- フードロスを減らしたい

日本と同じニーズ ⇒ 知見を活かせる

アジア・北米で改良剤の販売を拡大

<中国（天津）> 食品用改良剤 新工場建設

- 2028年をめどに食品用改良剤の生産量を現在の約2倍に拡大予定
- 海外全体の約3割を占める中国の売上拡大を図る
- 投資総額約22億円

完成予想図



<米国> アプリケーションセンター開設

- 2024年6月、ロサンゼルスにパンの試作設備を備えた提案施設を開設
- 技術者が常駐し、現地のニーズにきめ細かく対応



Topics ポークエキスの生産能力増強

- 米国ラーメン市場の拡大に対応
- 将来的に生産量を約1.5倍に増強



現在は約4分の1、今後さらに拡大

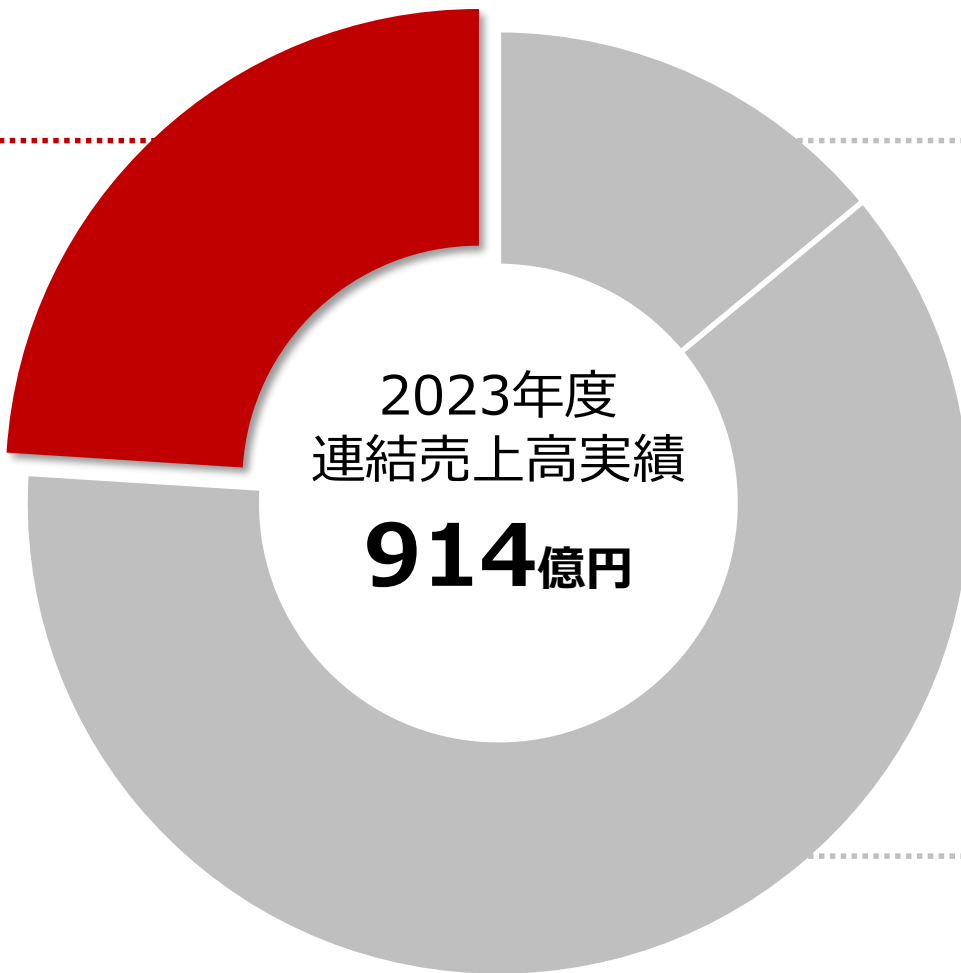
海外事業 (BtoB)

24%

改良剤 (食品、化成品用)



食品 (ポークエキス)



家庭用食品 (BtoC) 14%



国内BtoB事業 62%



1. はじめに
2. 理研ビタミンの歴史
3. 事業内容
4. 成長戦略
- 5. 業績・配当予想**
6. お知らせ



わかめちゃん

営業利益は前期に次ぐ過去2番目の水準

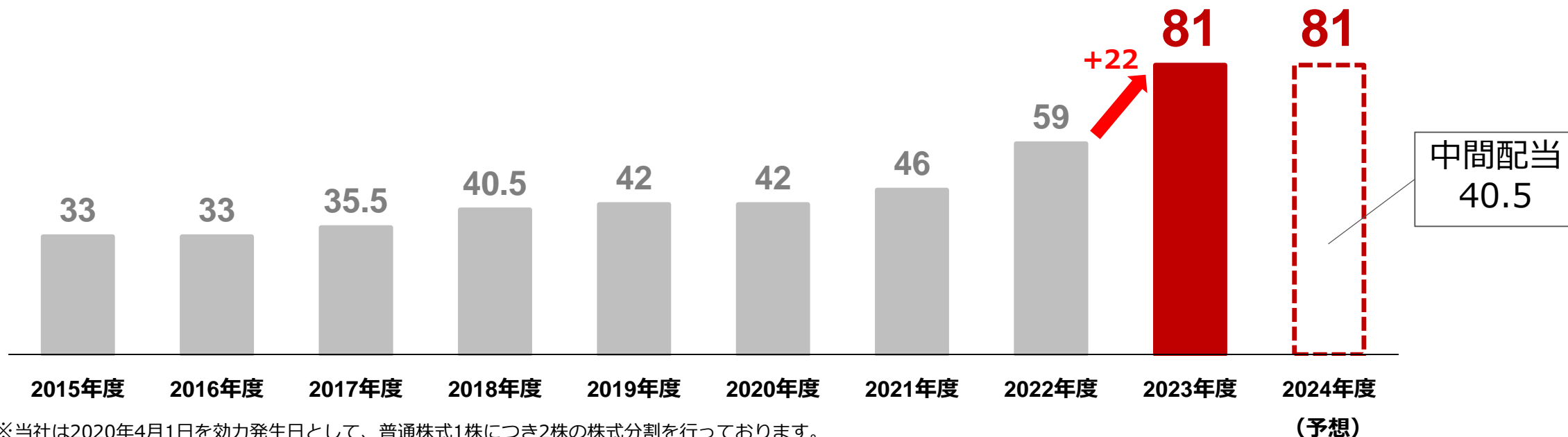
単位：百万円

	2023年度	2024年度	前期比	
			増減額	増減率
売上高	91,484	92,500	+1,015	+1.1%
営業利益	9,371	8,500	▲871	▲9.3%
営業利益率	10.2%	9.2%	▲1.0pt	
経常利益	10,296	9,000	▲1,296	▲12.6%
親会社株主に帰属する当期純利益	8,755	8,100	▲655	▲7.5%
ROE	11.8%	10.4%	▲1.4pt	

- 好業績だった前期に対し、増収減益の見通し
- 人件費の増加、物流2024年問題、スエズ運河の通航制限などが利益面に影響
- ROEは10%以上の水準を維持

前期は**22円増配**、今期も同額の**年間81円**の予想

■ 1株当たり年間配当金(円)



※当社は2020年4月1日を効力発生日として、普通株式1株につき2株の株式分割を行っております。
 上記グラフ中の1株当たり年間配当金は、株式分割後の水準で記載しています。

配当方針

経営環境、業績、財務状況、株主還元性向、経営基盤強化のための内部留保等を総合的に勘案しながら、**連結配当性向30%以上**を目安に安定的な配当を継続して実施

1. はじめに
2. 理研ビタミンの歴史
3. 事業内容
4. 成長戦略
5. 業績・配当予想

6.お知らせ 
わかめちゃん

保有株式数・保有期間に応じて自社商品を贈呈

- 贈呈回数は**年2回**
- 保有株式数および保有期間に応じて株主優待品のランクがアップ

基準日	発送時期（予定）
3月31日	6月下旬
9月30日	12月下旬



2,000円相当の商品例（2024年6月発送）

■ 保有株式数・保有期間の基準

保有株式数	保有期間3年未満	保有期間3年以上※
100株以上、500株未満	1,000円相当	2,000円相当
500株以上、1,000株未満	2,000円相当	3,000円相当
1,000株以上、3,000株未満	3,000円相当	4,000円相当
3,000株以上	4,000円相当	5,000円相当

※毎年3月31日および9月30日の株主名簿に同一株主番号で7回以上連続して記載された株主さまが対象となります。
 ※保有期間中に証券口座の変更や貸株サービスを利用された場合は、株主番号が変更となる可能性があります。

飲み方自由自在の液体濃縮スープ 『割るだけスープ』シリーズ



- お湯や水、ミルクなどに溶かすだけ
- 液体なのでダマにならずさっと溶ける
- 選べる3つの味
 - コーンスープ
 - ホタテチャウダー
 - オニオンコンソメ



スーパーで手軽に買える外食店の味！ 『洋食屋さんの ただただおいしいドレッシング』



- “ハイブリッドクラフト製法※”で洋食屋さんの手作りドレッシングのおいしさを実現



※製法の詳細はこちら



お酢と塩は
おいしさに必要な分だけ



一般的なドレッシング
ハイブリッドクラフト製法のドレッシング

短時間加熱で
素材のフレッシュさが生きる

徹底した衛生管理で、
処方上の保存性を高める必要がない



急速冷却!!

当社の事業や取り組みを動画でご紹介



▶ 海藻産業活性化への取り組み

「動画で知る理研ビタミン」

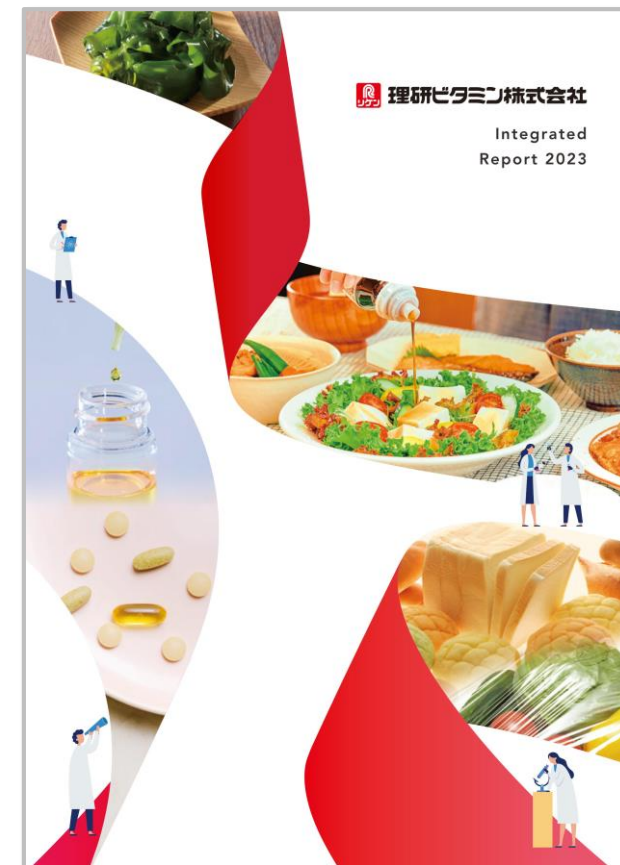


▶ 『リケンのノンオイル 青じそ』
のこだわり
(バーチャル工場見学)



▶ リケン 乳化剤ラボ

ご興味を持っていただけた方は ぜひ当社ウェブサイトもご覧ください



統合報告書2023

ご清聴ありがとうございました。

この資料には、当社の現在の計画や業績見通しなどが含まれます。

それら将来の計画や予想数値などは、現在入手可能な情報をもとに当社が計画・予測したものです。

実際の業績などは今後の様々な条件・要素により、この計画などとは異なる場合があります、この資料はその実現を確約したり、保証するものではありません。

お問い合わせ先

経営企画部 広報・IR室

T E L : 03-5362-1315