



G天然色柿の種

天然着色料を使用した柿の種です。



内容量/10kg
生産地/日本
賞味期限120日

- 本社所在地：新潟県小千谷市上ノ山
- 事業概要：米菓の製造販売
- 常時使用する従業員：
(2024年12月期) 344人
- 現在の売上高：
91億円（2024年12月期）
- 法人番号：5110001025286
- Web：https://www.abeko.co.jp

企業理念・100億宣言に向けた経営者メッセージ



代表取締役
阿部幸明

「世界中の人々に笑顔の輪を、私たちの食品を通じて広げてゆきたい」

サービスを受け取るお客様の事を日々考えること、お客様の「笑顔」を想い行動することが私たちの使命です。独自の価値を提供することを大切にし、新しいことに常に挑戦し続け、持続的な成長を追求してまいります。中期ビジョンである「おコメと和の嗜好品メーカー」は、お米の新たな魅力を提案することで、お客様にお米の存在感を再認識していただくことを目指しています。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

2027年の売上目標達成に向け、業務用米菓の製造能力強化を図る。加えて、2035年の売上200億円を目標に更なる設備投資、M&A戦略による周辺事業領域の拡大を実行し飛躍的な成長を目指す。

課題

- ・工場の老朽化対策
- ・製造能力のボトルネック対策
- ・海外向け販売の強化
- ・グループ内製品の卸販売拡大
- ・新商品開発と新市場開拓

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- ・米菓製造における乾燥・焼成（フライ）・包装の工程に設備投資を行い、製造能力の飛躍的な向上を図る。
- ・海外向け販売を取引先との連携強化を図り拡大していく。
- ・商流や管理手法を統合でき、既存事業とのシナジー効果を得られる菓子メーカーをM&A戦略のターゲットとして、菓子卸売事業の拡大を図る。

実施体制

- ・社長、製造担当常務、営業本部長が最重要課題として製造販売を統括する。
- ・米菓製造を手掛ける製造第1部と業務用米菓の販売を行う営業一部営業1課との連携によって、製販バランスをとりながら拡大していく。

売上高100億円実現の目標と課題

- 米菓製造は主に仕込み（餅製造）・冷却・切断・乾燥・寝かせ・乾燥・焼成（またはフライ）・味付け・乾燥・包装という流れとなっている。弊社は、焼成以降の工程の製造能力が低く、工場全体の製造能力に大きく影響している。直近ではコロナ以降、一時的な米菓の需要は高かまりもあり供給不足の状況が続いているものの、米菓の国内市場成長性率や投資回収率、利益率などを勘案し慎重な姿勢をとってきた。ただ、米菓市場の成長は今後鈍化するものの、弊社の主力事業である業務用米菓の安定と成長を考え、今回投資による製造能力の拡大を図りたいと考えている。第1段階として焼成から味付け・乾燥といった部分への設備拡充、第2段階としてフライから乾燥といった分の設備拡充を行い、全体的な製造能力を50%以上拡大させる。
- 製造能力の拡大により業務用の米菓の販売拡大と合わせて、他社に負けない生産性を活かした自社ブランドの商品も発売することで売上を拡大させていく。
- 近年、国内の商社を通じて中東や東南アジアへの輸出の引き合いも増えてきている。海外市場の成長率は年4.3%が見込まれ、海外向けに取引できる専門商社の数を増やし輸出拡大を目指していきたい。
- ここ数年で実行してきたM&Aによって、弊社と同様の菓子メーカーをグループに加え、弊社を販売窓口とする商流一本化を図ることで売上規模の拡大を実現しながら営業効率の上昇や管理リソースの統合によってコストを削減し、収益改善と当該事業の成長を図ってきた。菓子メーカーであれば販売する菓子問屋との商流はすでにあり、新たな営業開拓をする必要がなく、また、工場管理や事務管理においても共通する部分が多く、弊社のノウハウをいかに発揮できるため、今後も同様にターゲットしていくことで売上拡大を図っていく。

売上推移（単位：百万円）

