



lacto

株式会社ラクト・ジャパン

会社説明会

2023年8月31日



apan

(東証プライム 3139)





会社概要

会社名	株式会社ラクト・ジャパン
設立	1998年5月
代表者	代表取締役社長 三浦 元久
本社所在地	東京都中央区日本橋
資本金	11億58百万円 (2022年11月30日現在)
事業内容	乳原料・チーズ、食肉・食肉加工品等の輸入を主とする卸売および海外子会社によるチーズの製造販売事業
上場市場	東証プライム市場 (証券コード 3139)
連結従業員数	364名 (2022年11月30日現在)



ラクト・ジャパンの 事業内容は？

乳原料・チーズ・食肉・加工食品などの
食品原料を輸入する専門商社です。



厳しい品質基準への対応
日本市場へまとめて販売

ニーズに合った原料を
安定的に調達・提供



※「サプライヤー」とは
当社にとっての仕入先を指します。

□ アジア事業・その他

22.7% (334億円)



海外で調達した乳製品原料をアジア地域で販売するとともに、自社ブランドのチーズの製造販売も行っている。「その他」には機能性食品原料販売も含む。

□ 食肉食材部門

10.3% (151億円)



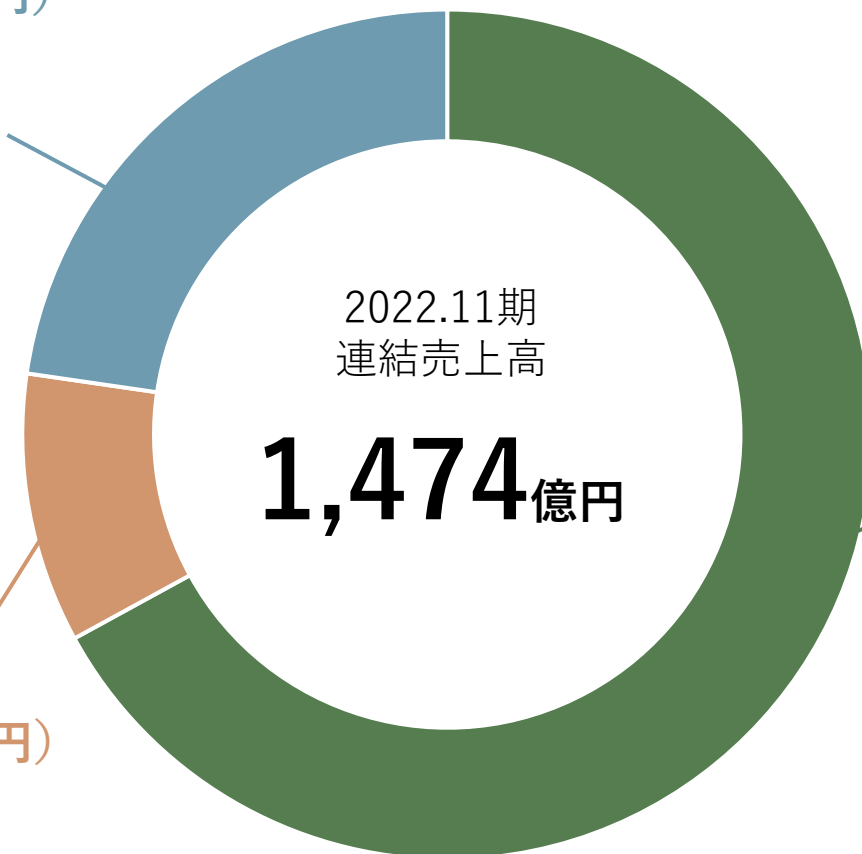
海外から豚肉を中心とした食肉と、生ハム・サラミなどの加工品を仕入れ、国内の食品メーカー、卸売会社などへ販売。

□ 乳原料・チーズ部門

67.0% (988億円)



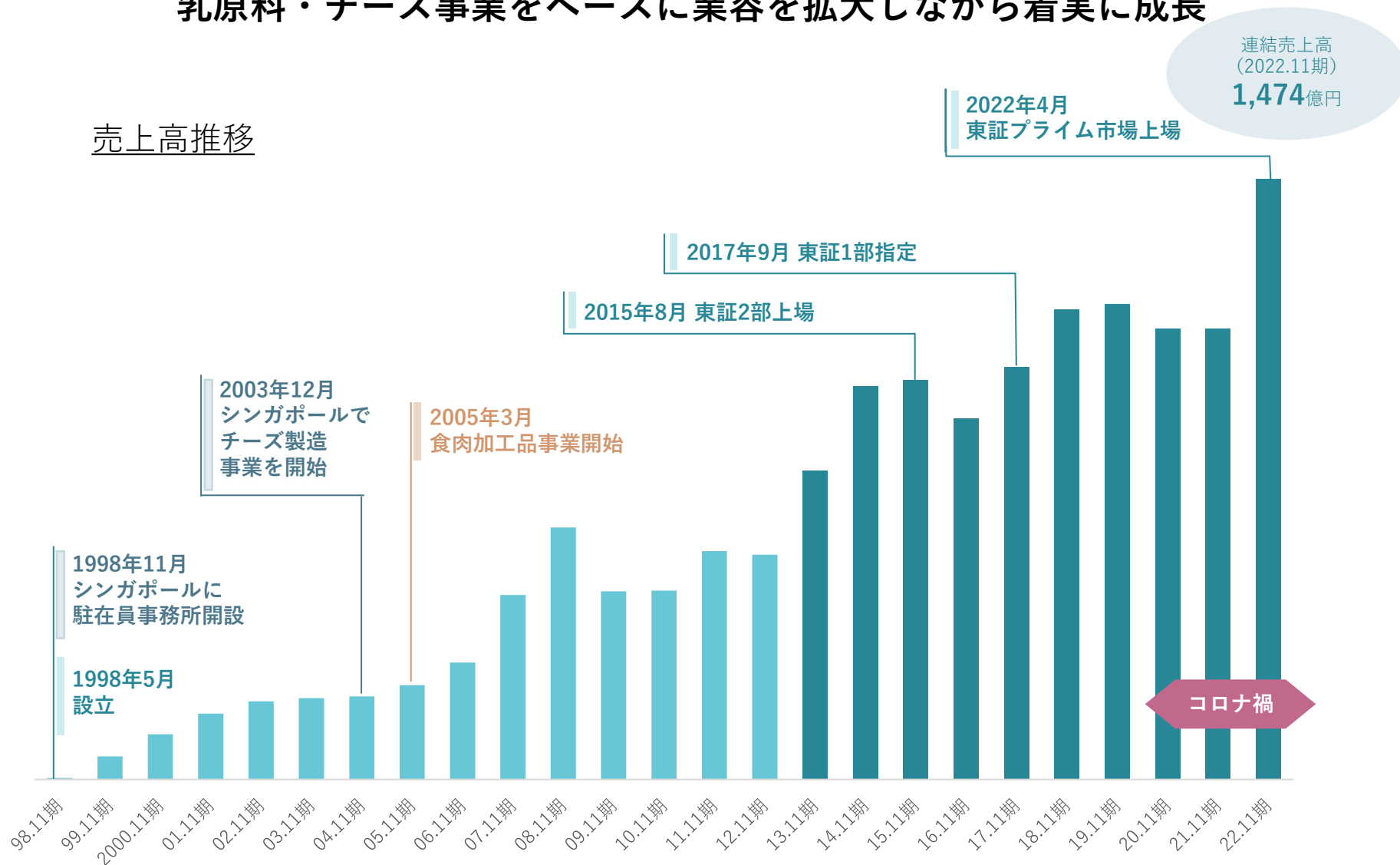
海外から乳原料やチーズを仕入れ、日本国内の乳業・菓子などの食品、飲料、飼料メーカーなどに販売。



(注) 構成比は小数点第2位を四捨五入、売上高は億円未満切り捨てとして表記

乳原料・チーズ事業をベースに業容を拡大しながら着実に成長

売上高推移



(注) 1998.11期～2012.11期：単体売上高 / 2013.11期以降：連結売上高



アイスクリーム



ヨーグルト



ピザ用チーズ



チョコレート



育児用粉乳



スポーツプロテイン

その他、畜産業で使われる「飼料」や、ハム・ソーセージの結着剤など乳原料の用途は幅広く、みなさまの身近なものに使われています。



ラクト・ジャパンの 特徴と強みは？



輸入乳製品の取り扱いでは
国内トップクラスの
シェア



グローバルな
調達ネットワーク



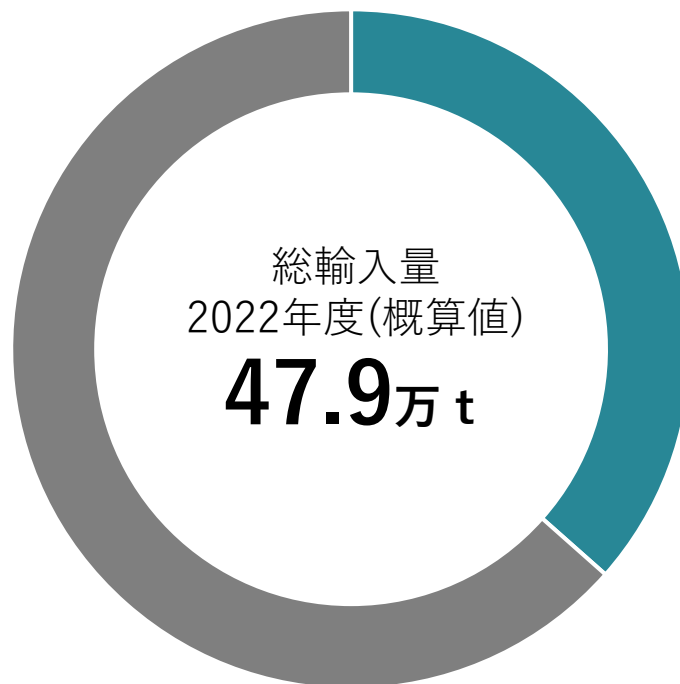
アジアにおける
商社×メーカーの
ハイブリッド経営



輸入乳製品の取り扱いでは
国内トップクラスの
シェア

●国内随一の販売力

輸入乳製品（飼料向け含む）に占める当社取り扱いシェア



(出典) 農林水産省「食料需給表」を参照のうえラクト・ジャパン作成
輸入総量を固形換算し(係数0.1)シェアを計算

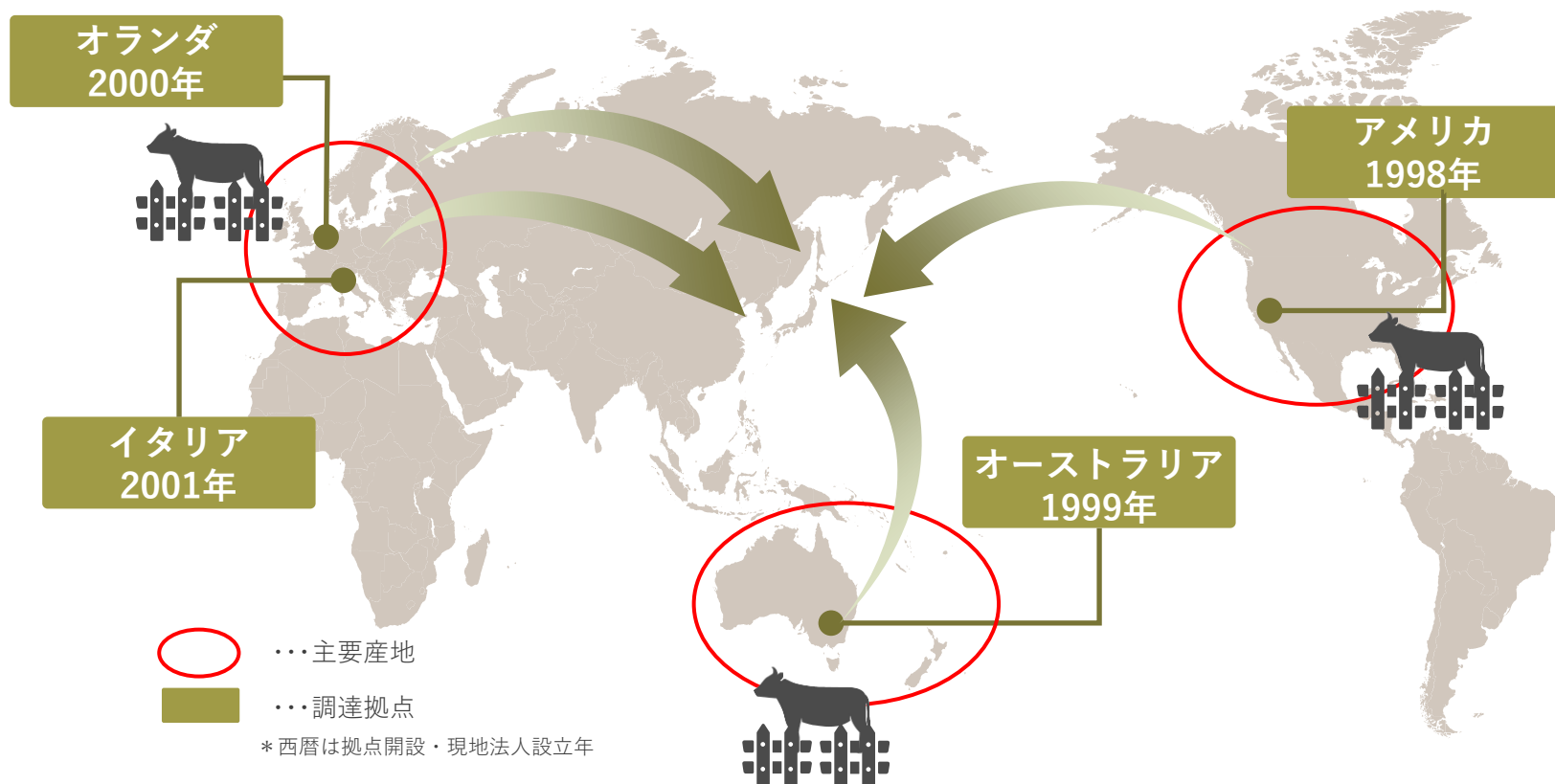
- 調達リスクの分散 ⇒ 安定供給
- サプライヤーとの良好な関係維持
(仕入先)



世界の主要産地から乳原料を調達。主要産地には現地法人を展開。



乳原料の主要産地と当社の調達拠点



- 成長市場であるアジア地域における販売力
- 卸売業より利益率の高いメーカー事業の利益貢献

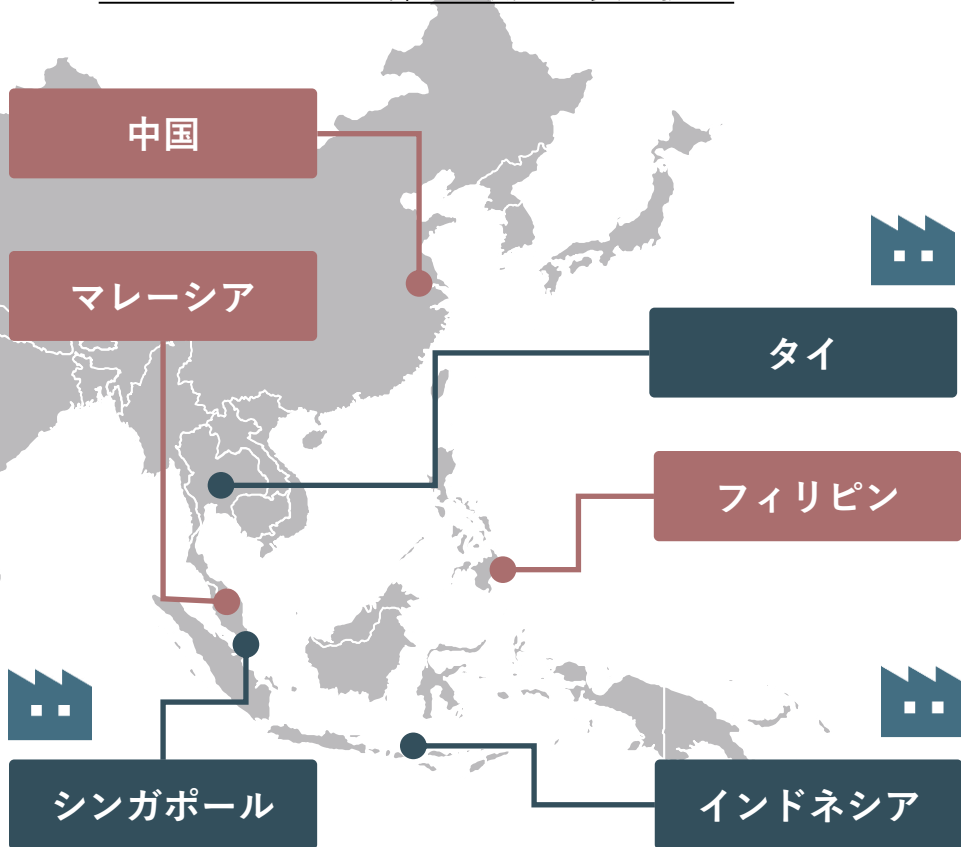


アジアにおける
商社×メーカーの
ハイブリッド経営

アジアでは、乳原料販売事業に加えてチーズ製造販売事業も展開
自社工場で作るプロセスチーズを食品メーカーに販売



アジアにおける当社の販売・製造拠点



チーズ製造販売
事業

乳原料販売
事業



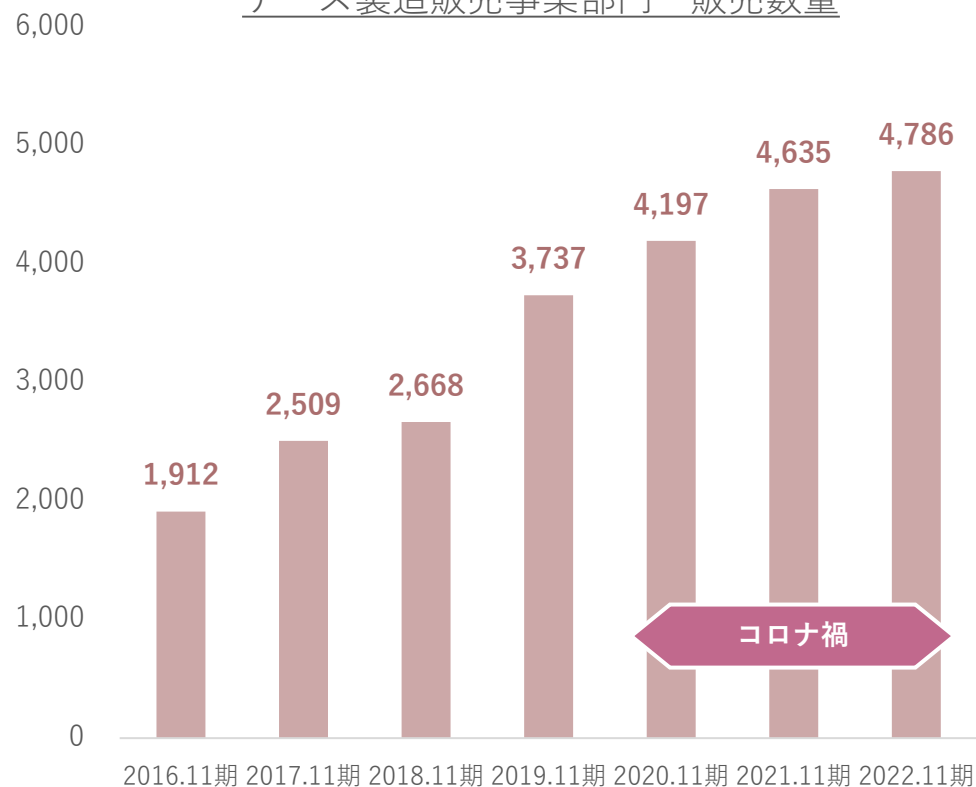
■ …製造・販売拠点

■ …販売拠点

アジアではオリジナルブランドのプロセスチーズを製造し外食企業や食品メーカーに販売。製品は食品の原料として使用されている。

(単位：トン)

チーズ製造販売事業部門 販売数量



当社製品の使用例



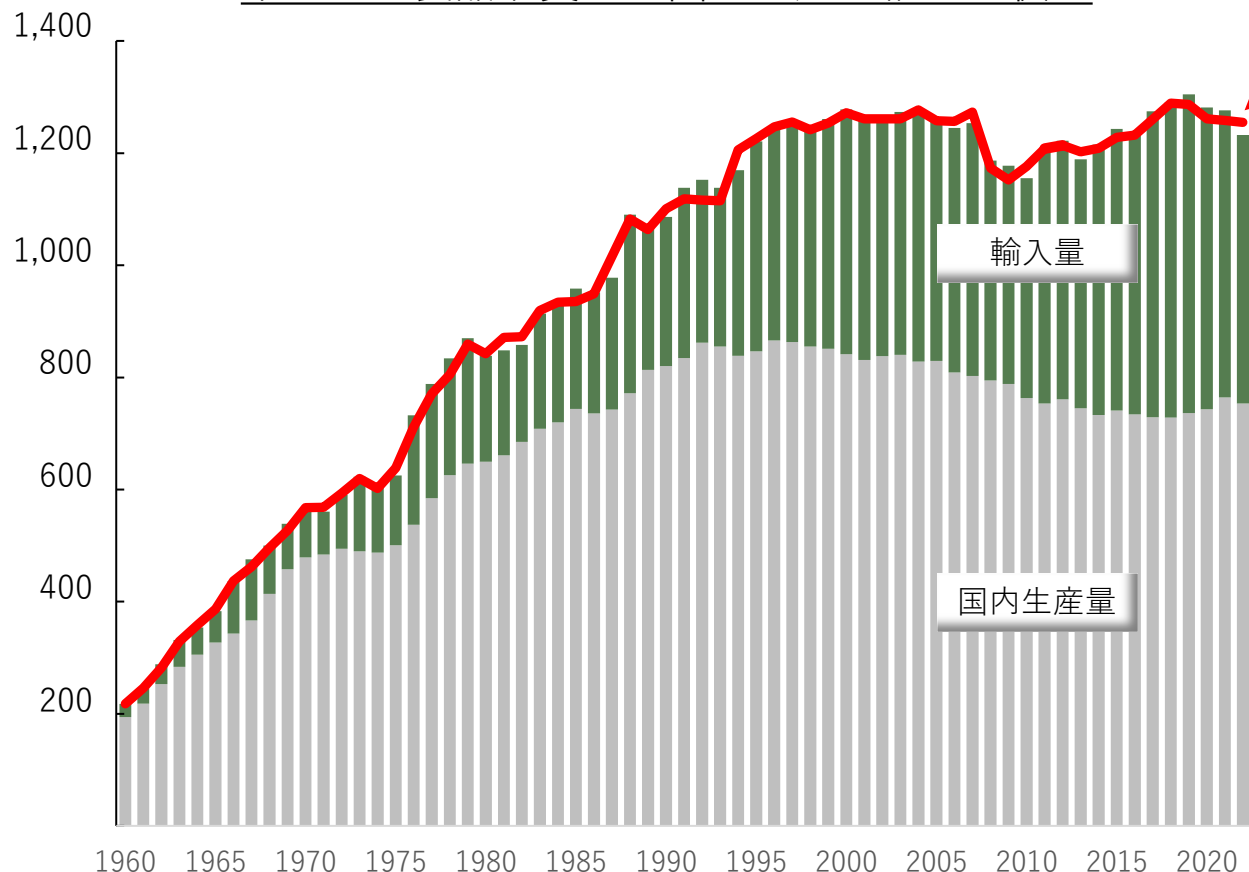


ところで、日本は乳製品原料をどのくらい
輸入しているのでしょうか？

消費される乳製品原料は、約39%が輸入で賄われている

(単位：万トン)

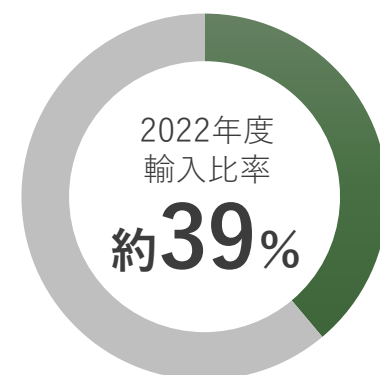
牛乳・乳製品消費量と国内生産・輸入の状況



2022年度：国内消費量
1,254万t

2022年度：輸入量
479万t

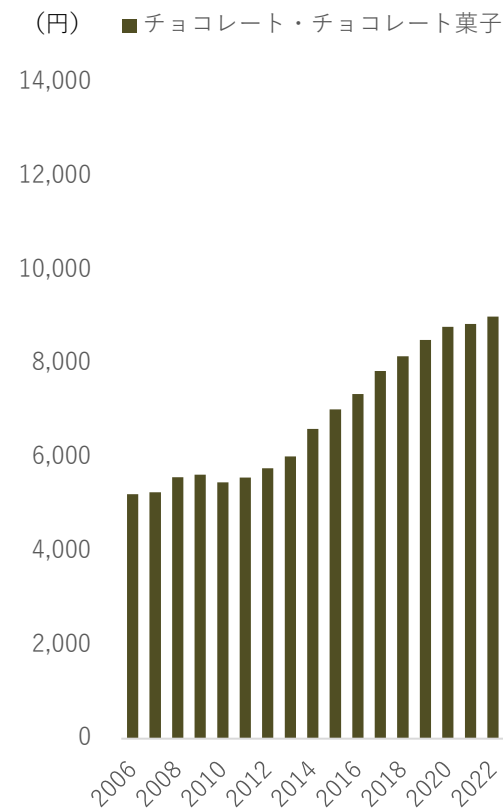
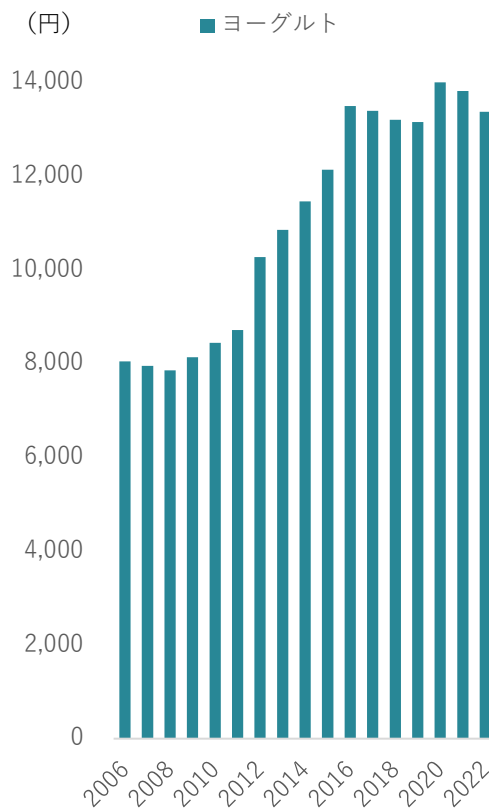
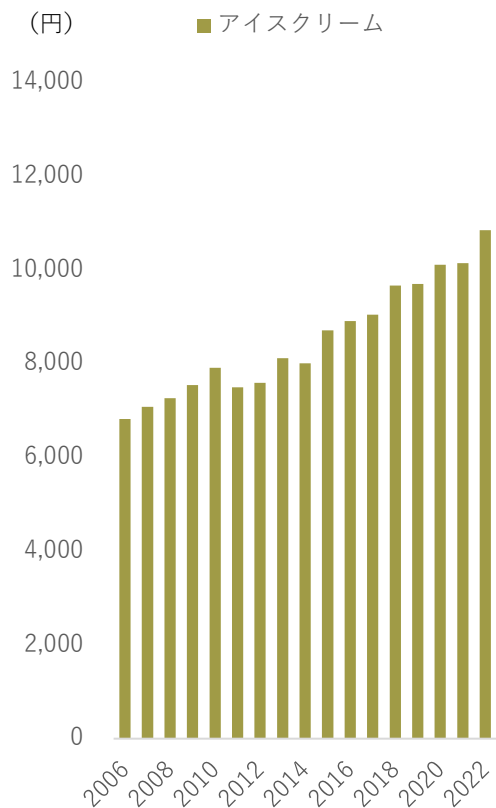
2022年度：国内生産量
753万t



(年度)

(出典) 農林水産省「食料需給表」より(2022年は概算値)
(注) データは生乳換算、食料+飼料用合算値

1世帯当たりの年間支出額

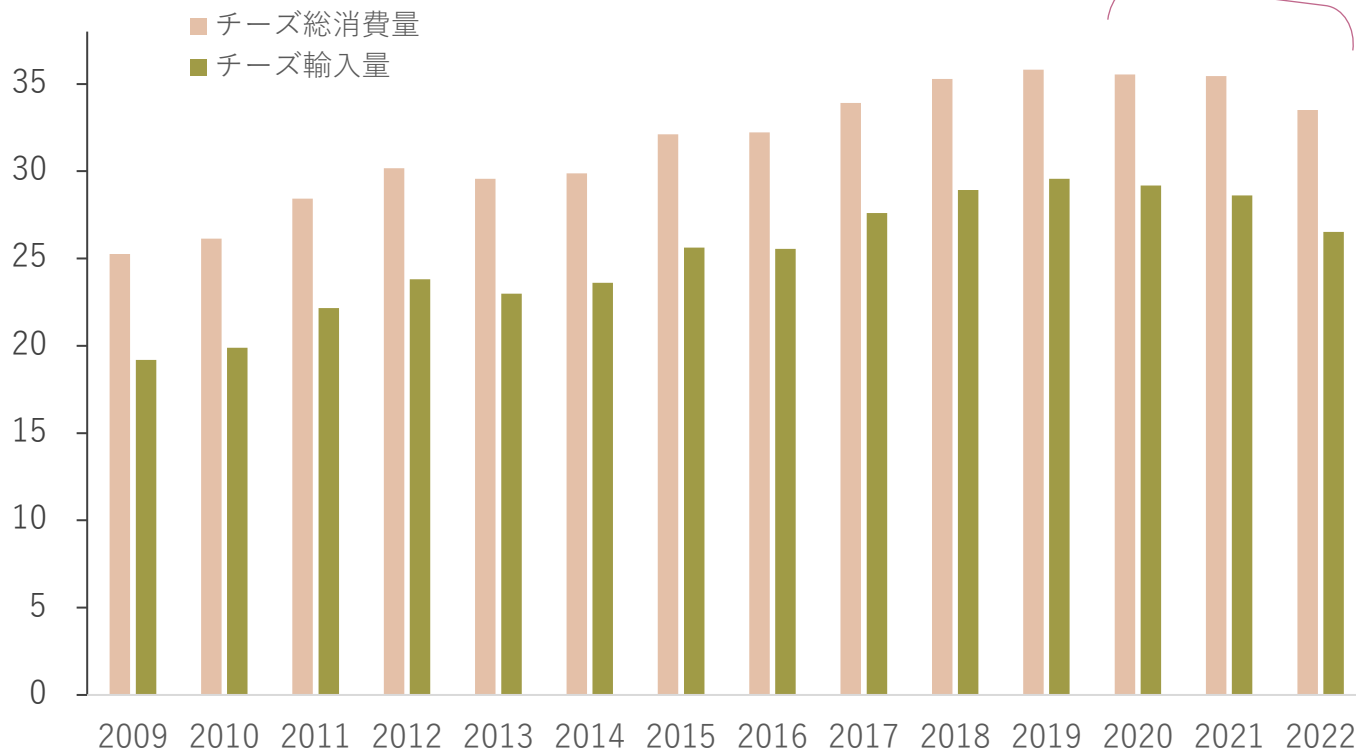


出所：総務省統計局 家計調査報告より

コロナ禍の期間は、外食業界の低迷などによりチーズの消費量が減少
今後は経済活動再開で外食需要の戻りに期待

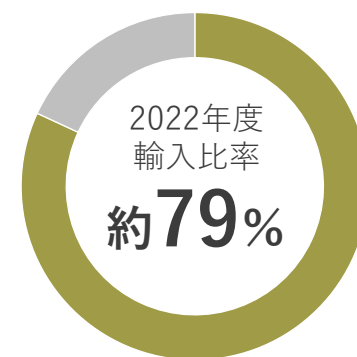
チーズの消費と輸入量推移

(単位：万トン)



2022年度：消費量
約**34**万t

2022年度：輸入量
約**27**万t



(年度)

(出典) 農林水産省「チーズの需給表」より

(注) ①「輸入比率」はチーズ総消費量に占めるチーズ輸入量(ナチュラルチーズ+プロセスチーズ)の比率

② 最新年度は速報値。

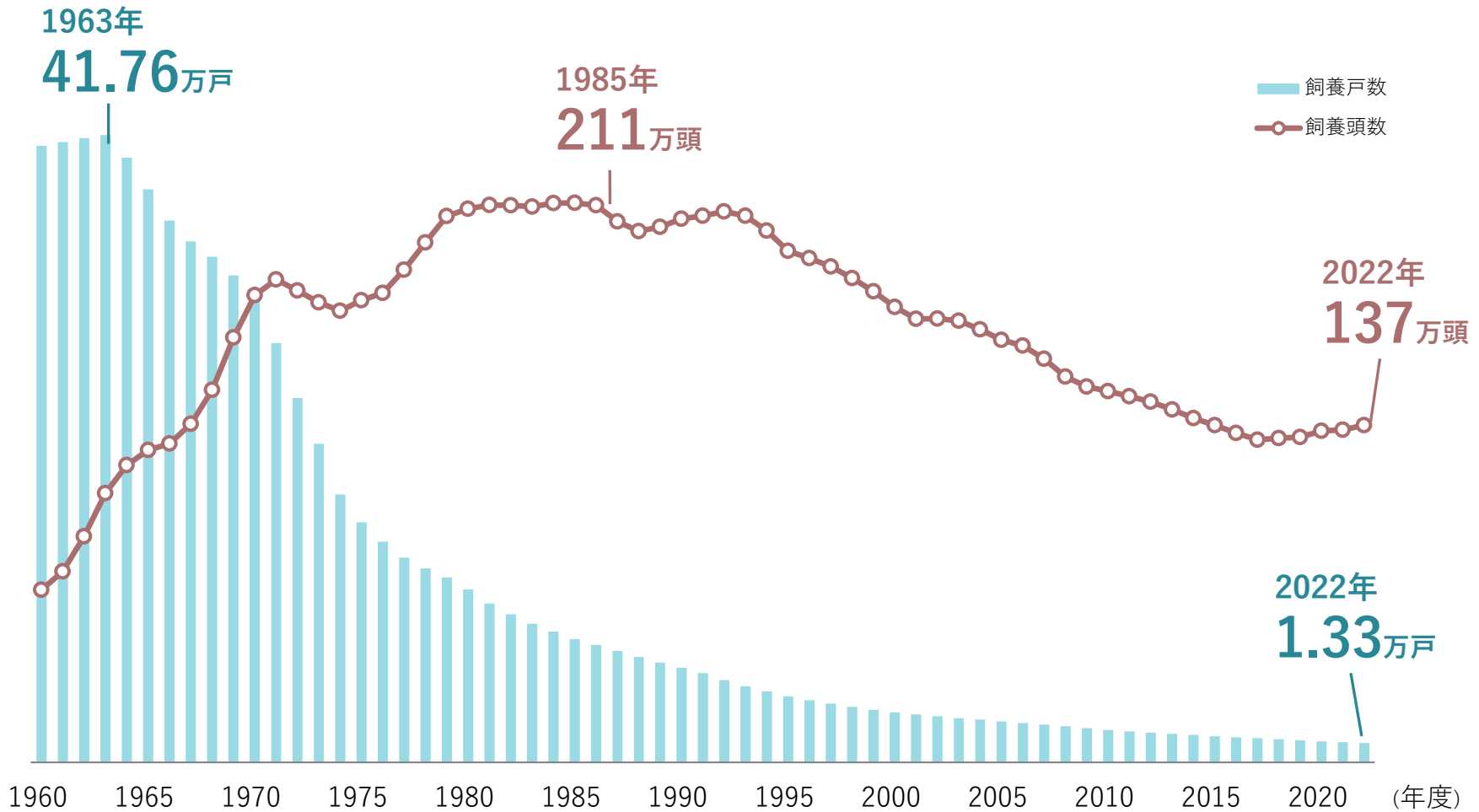
日本は乳製品原料をどのくらい輸入しているのでしょうか？

- 乳製品原料の輸入比率は約39%、チーズについては約79%が輸入品で賄われています。
- このように、日本の乳製品消費は輸入原料によって支えられています。



乳製品原料・豚肉の輸入は
今後も増えますか？

乳用牛飼養戸数・頭数



(出典) 農林水産省 畜産統計「乳用牛飼養戸数-頭数累年統計」より

貿易自由化の進展とともに乳製品原料の輸入量は増加

2018年12月 TPP11発効
 2019年2月 日欧EPA発効
 2020年1月 日米貿易協定発効

1995年 GATTウルグアイ・ラウンド農業合意 → 乳製品輸入自由化の夜明け

■ 乳製品は輸入規制品

- 毎年度、生乳換算で約137千 t の指定乳製品等を輸入する (カレント・アクセス輸入)
- 関税等を支払うことにより、誰でも指定乳製品等を輸入可能 (指定乳製品等の輸入の関税化)

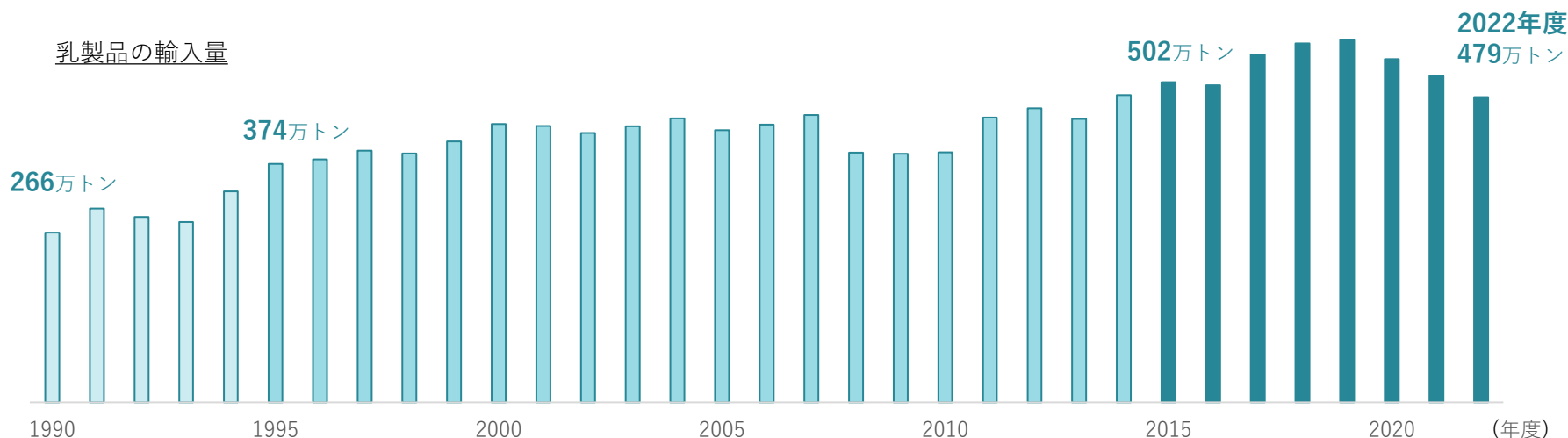
2015年1月 日豪EPA発効

■ チーズの関税割当枠を拡大

- 関税割当の規模拡大
- チーズ関税の低減

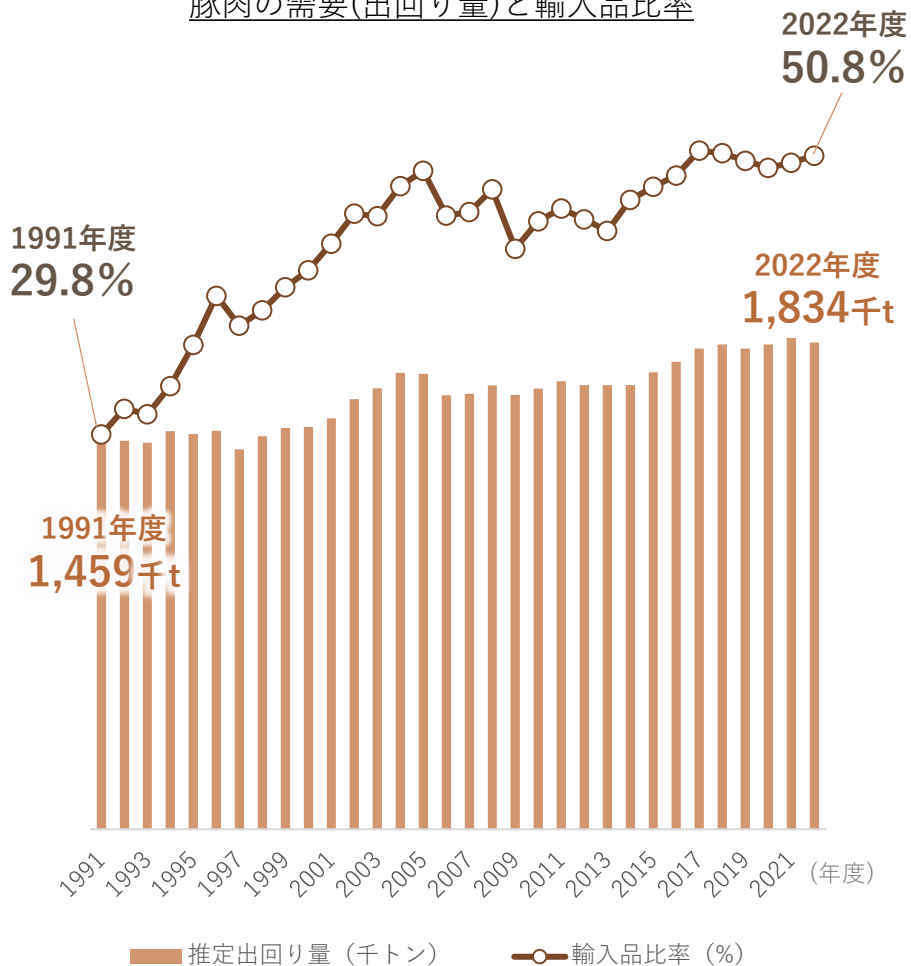
ウルグアイ・ラウンド 1986～1994年

乳製品の輸入量



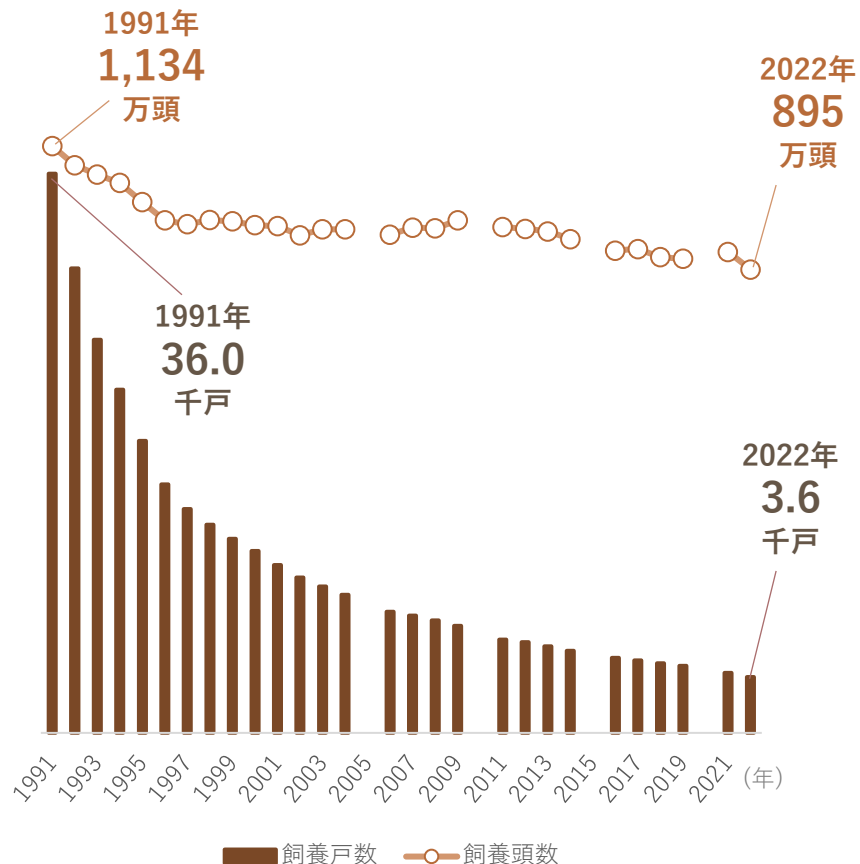
(出典) 農林水産省「食料需給表」より
 (注) データは生乳換算、食用+飼料用

豚肉の需要(出回り量)と輸入品比率



(出典) 「豚肉需給表」 (独法) 農畜産業振興機構より

豚の飼養戸数・頭数



(出典) 「豚の飼養動向」 (独法) 農畜産業振興機構より

1. 各年2月1日現在。
2. 2005年、2015年及び2020年は農林業センサス、2010年は世界農業センサス実施年のため調査休止。

乳製品原料・豚肉の輸入は今後も増えますか？

- 日本の酪農・畜産産業をめぐる状況、貿易自由化の進展を鑑みると、乳製品原料・豚肉ともに今後も輸入が増加する可能性が高いと考えています。



成長に向けた取り組みは？

中期経営計画 NEXT-LJ2025

ポイントとなる重点施策

Challenge
次世代ビジネスの構築

機能性食品原料など
新たな商材の取り扱い

Growth
アジア事業の拡大

チーズ製造販売事業の拡大

Base
既存ビジネスの「進化」

サプライソースの多様化による
安定供給

中期経営計画 NEXT-LJ2025

Challenge
次世代ビジネスの構築

Growth
アジア事業の拡大

Base
既存ビジネスの「進化」

ポイントとなる重点施策

機能性食品原料など
新たな商材の取り扱い

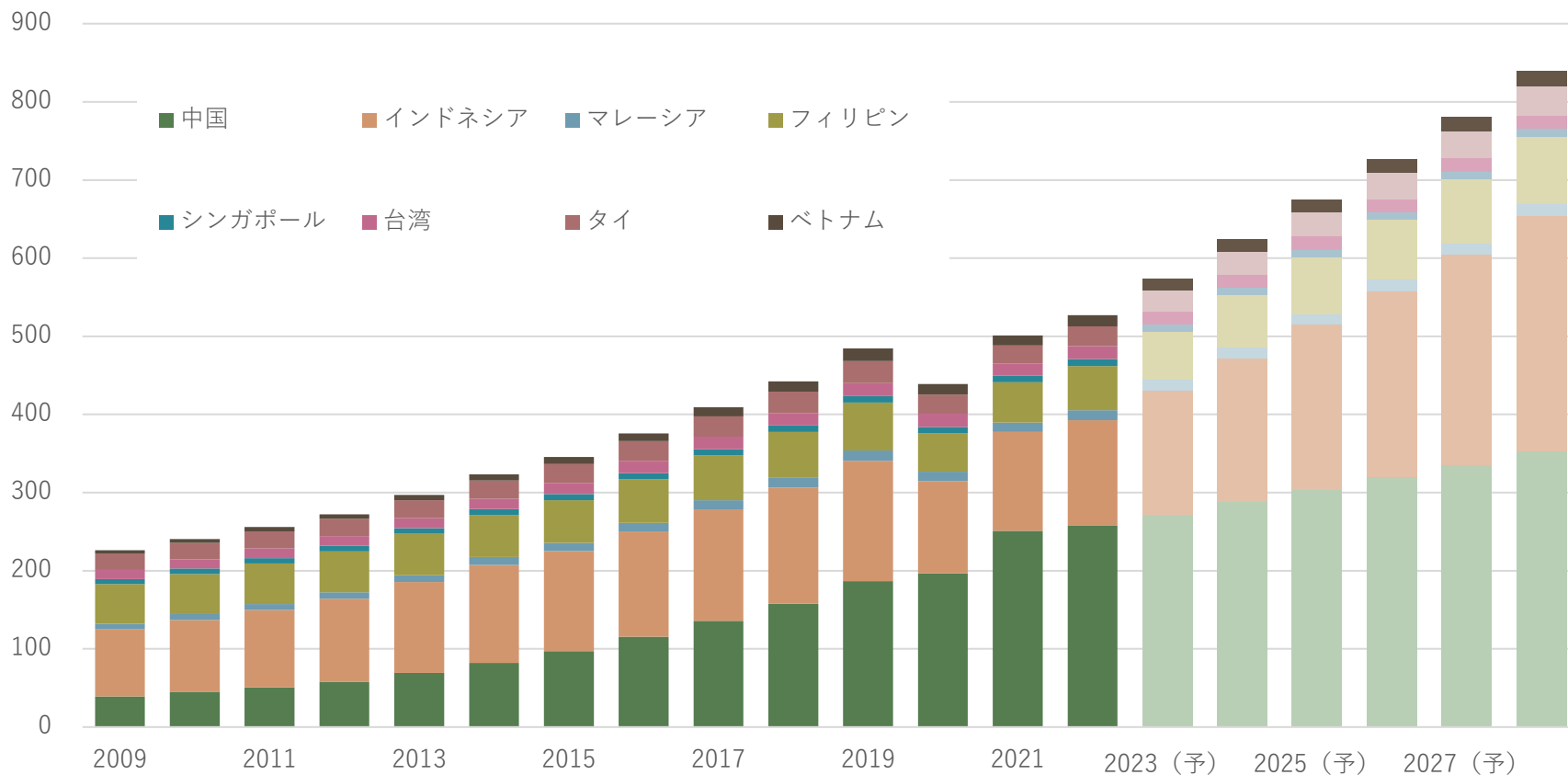
チーズ製造販売事業の拡大

サプライソースの多様化による
安定供給

アジア地域のチーズ消費は今後も拡大が見込まれる

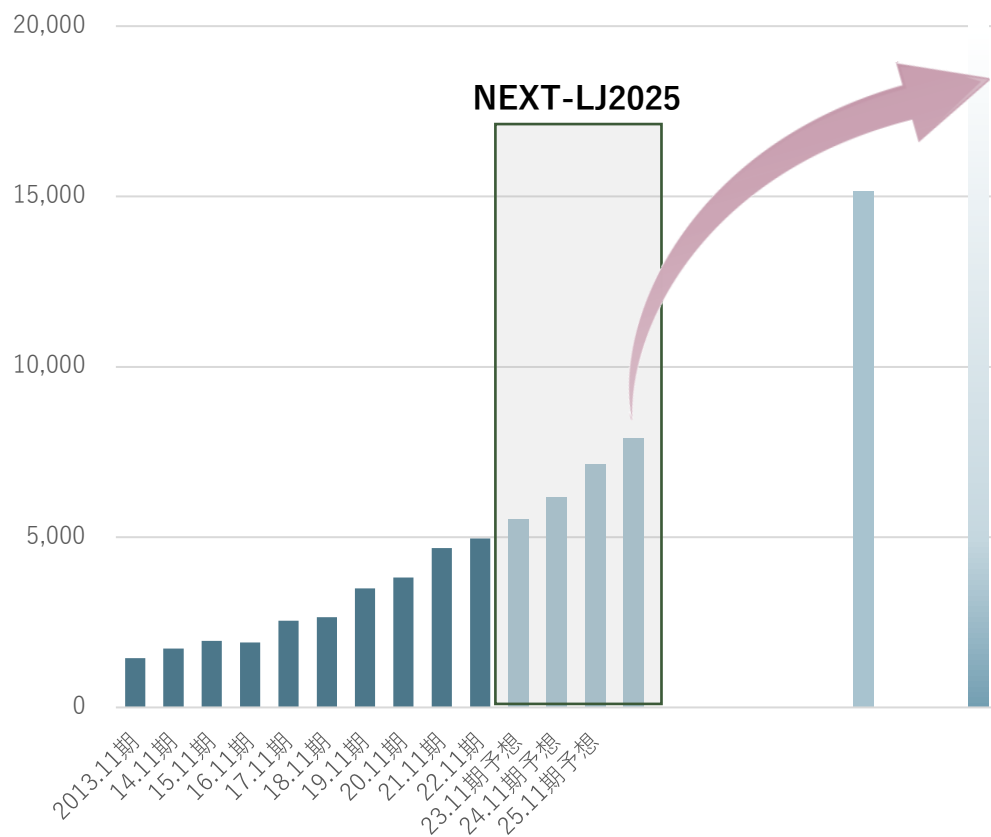
アジア地域のチーズ消費量（小売・外食）

（単位：千トン）



アジアにおけるチーズ製造販売数量を1.5万トンへ

(単位：トン) アジア・チーズ製造販売事業の販売数量



(注) 2023年以降は概算の計画値

生産能力の拡大 ~グループ生産能力を3倍へ

- シンガポールに新工場建設 (現工場から移転)
- 製造工程の自動化推進

取扱商品のラインナップ拡充

- シュレッドチーズの取り扱いを強化
- ビーガンチーズなどの高付加価値製品の開発および販売
- 小売向け商品の販売開始

中期経営計画 NEXT-LJ2025

Challenge
次世代ビジネスの構築

Growth
アジア事業の拡大

Base
既存ビジネスの「進化」

ポイントとなる重点施策

機能性食品原料など
新たな商材の取り扱い

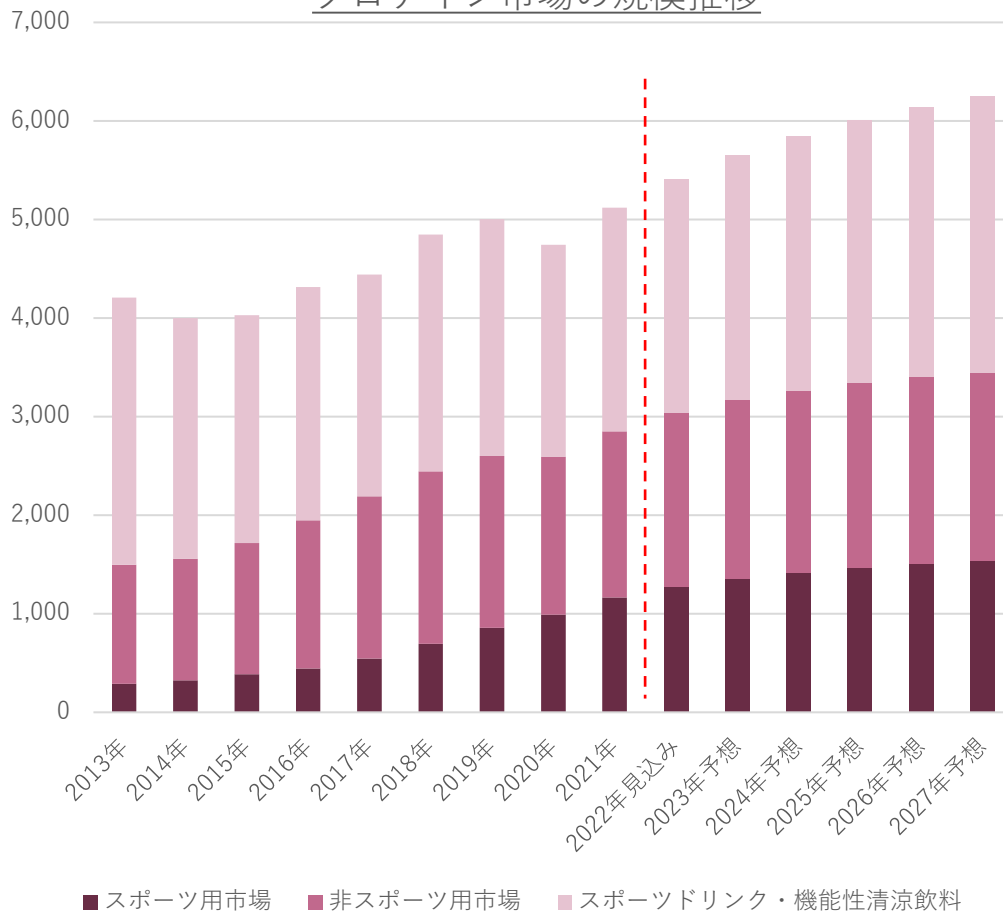
チーズ製造販売事業の拡大

サプライソースの多様化による
安定供給

プロテイン市場は拡大が見込まれる

(単位：億円)

プロテイン市場の規模推移



市場拡大の背景

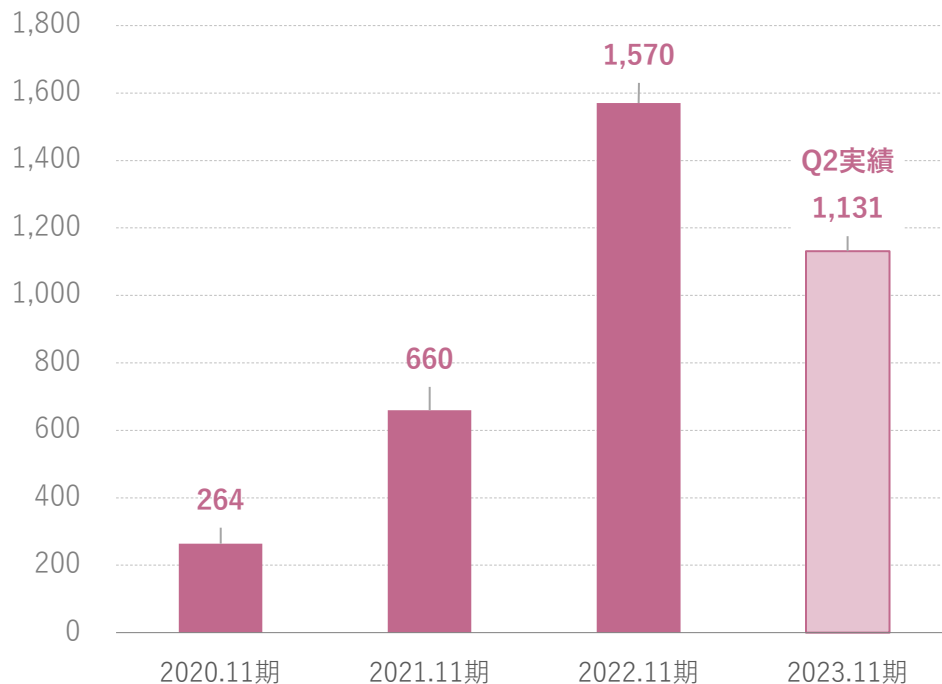
- スポーツ需要の回復
- ライトユーザーの取り込み
- 健康目的のたんぱく需要増大

(出所) スポーツサプリメントからダイエット食品まで アクティブ&ウェルネスフーズ市場2022 ～運動関連食品の市場と販売ルートを徹底調査～ より

依然として需要拡大が続くプロテインを中心に販売

機能的食品原料の販売数量推移

(単位：トン)



- 得意とする乳原料のなかから、高たんぱくのプロテイン原料の販売を拡大
- 原料の輸入販売にとどまらず、OEM生産が可能なパートナーと最終製品の企画・開発・製造まで行い、付加価値の高いビジネスの展開を模索中



ホットとPROTEIN

ホットするひとときに、お湯で飲むプロテインを。

休日のくつろぎタイムでも、あわただしい朝食の時間でも、ホットミルクやホットコーヒーを飲むように、「手軽に」でも「しっかりと」たんぱく補給ができれば…
“ホットPROTEIN”はそんなニーズにこたえる、お湯で溶いて飲む新しいタイプの粉末プロテインです。

特長①
ホットでも手軽にプロテインが飲める！

粉末プロテインで一般的なホエイたんぱく質は80℃以上の熱で変性し凝固します。そのため、ホットでプロテインを飲む場合、水で溶いてから電子レンジで温めるなど手間がかかります。
“ホットPROTEIN”シリーズは、100℃のお湯に分散するので、温め直す必要もなし。飲むまでのストレスがかりません。

特長②
さっと分散、だまにならない！

“ホットPROTEIN”はスプーンステアですぐ分散。お湯を入れたシェイカーで攪拌…なんていう手間はいりません。コーヒーや紅茶を飲むように、手軽にプロテインドリンクを飲めるのです。お湯だけでなく、冷たい水や牛乳にも分散しダマになりにくいため、滑らかな口当たりで飲みやすいのも特長です。

特長③
もちろん、高たんぱく！

“ホットPROTEIN”の主原料は「MC190」。1食あたり約14gのたんぱくを含んでいるため、スポーツ・プロテインと遜色ない高たんぱくプロテインです。
手軽、けどしっかりとプロテインを摂取できる、それが“ホットPROTEIN”の特長です。



ライトユーザーを意識 熱湯でも飲める新しいタイプのプロテイン

2023年8月、「SPORTEC2023」で紹介



成長に向けた取り組みは？

- 中期経営計画の重点施策に沿って取り組みは順調に進捗しています。
- 成長戦略の柱であるアジアのチーズ製造販売事業においては、生産能力の拡大に向けた投資を決定し、新工場の建設を進めています。
- 国内では、機能性食品原料販売において市場拡大が期待されるプロテイン原料の販売活動を強化しています。

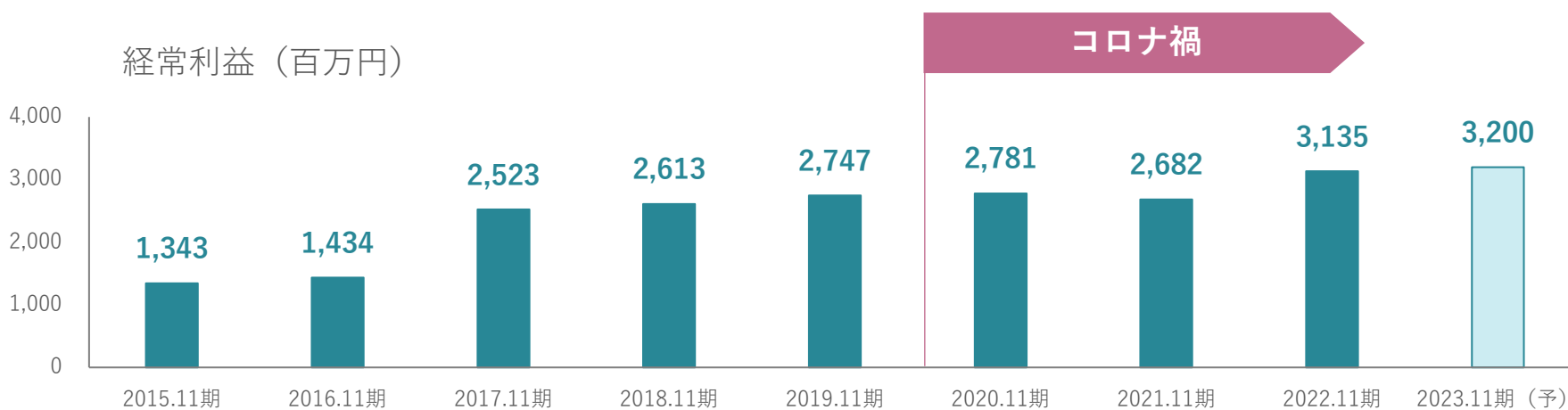
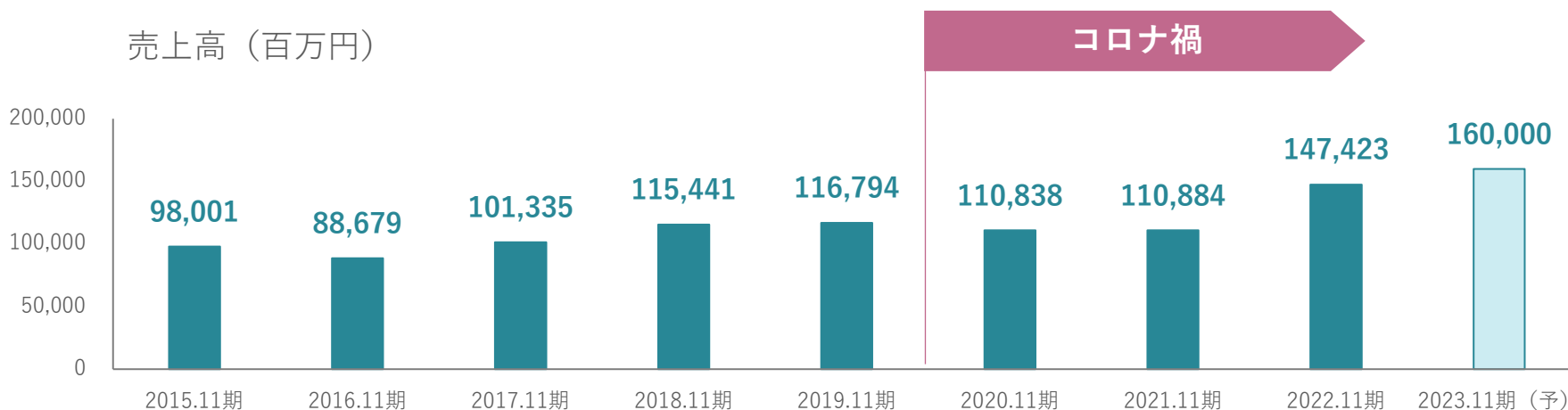


コロナ禍の業績への影響はどうでしたか？

コロナ禍の期間、当社事業にとっても逆風が強かった

- 外食・レジャー産業の低迷
 - ⇒ 業務用需要が大幅に減少
- サプライチェーンの工程における労働者不足
 - ⇒ 物流の混乱、原料調達難
- 世界中で発生した需給バランスの急激な変化
 - ⇒ 乳製品価格の大幅変動
- 日本では生乳余剰が発生
 - ⇒ 国産脱脂粉乳の在庫過多問題発生

コロナ禍期間中も売上・利益は一定水準を維持。2022年11月期は最高益を更新





環境変化による食品需要の変動に着実に対応し、原料販売の機会を逃さなかったこと。



国内乳業界の「国産脱脂粉乳の過剰在庫」という課題に対し、当社ビジネスで解決のためのソリューションを提供できたこと。



コロナ禍に起因する物流の混乱が生じるなかでも、グローバルな調達ネットワークを活用し原料の安定供給を継続したこと。

コロナ禍の業績への影響はどうでしたか？

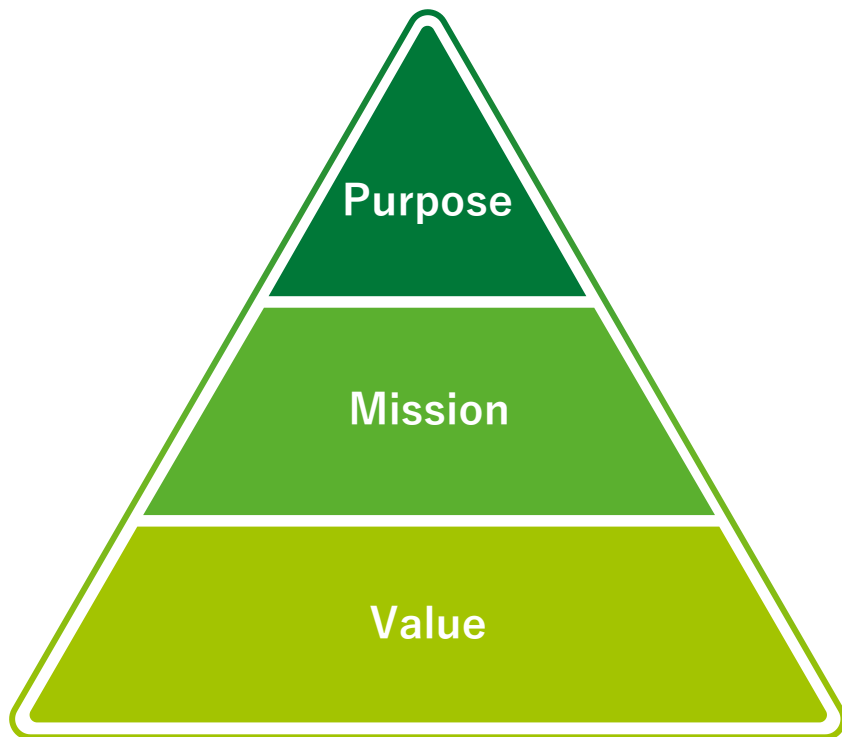
- マイナスの影響はもちろんありましたが、変化に対応したビジネスを展開し、業績を維持することができました。
- ウィズコロナの経済活動に切り替わった今期は、乳製品の業務用需要が回復傾向となり、事業環境は改善に向かっています。
- 来期以降、輸入乳製品需要の本格回復と、コロナ禍期間中に推進してきた成長戦略で業績拡大を目指します。



長期ビジョンと中期経営計画

Corporate Brand

みらいを育む



経営理念

パーパス (ありたい姿)

世界を食で繋ぎ、人々を健康に、そして笑顔にする

ミッション (未来に向けた使命)

食の基盤である一次産業の未来に貢献する

乳製品の新たな需要を創造する

ステークホルダーすべての豊かな生活を実現する

バリュー (大切にしている価値観)

フェアであれ

10年後（2032.11期）の長期ビジョン

スローガン

乳製品専門商社から複合型食品企業へ
乳製品取扱高日本一、そして世界一へ
ベストマッチングで需要を創造、酪農・畜産業発展への貢献

計数目標

連結経常利益

60億円

(2022.11期 実績)

31億円

海外比率
(連結経常利益ベース)

40%

(2022.11期 実績)

27%

乳製品取扱高
(グループ合計)

45万t

(2022.11期 実績)

24万t

ESG目標

6つのマテリアリティを特定し、個別施策と定量目標（一部）を設定

項目	2022.11期 (実績)	2023.11期 (予想)	2024.11期 (計画)	2025.11期 (計画)
連結売上高	1,474億円	1,600億円	1,800億円	2,000億円
連結経常利益	31.3億円	32億円	36億円	40億円
親会社株主に帰属する 当期純利益	22.8億円	23億円	26億円	29億円
ROE	10.9%			10%以上
配当性向	17.3%	>>>		20~25%
連結自己資本比率	30.5%			30~35%

株主還元

- 配当性向の向上
- 機動的な株主還元（中間配当の実施を開始）

財務健全性の維持

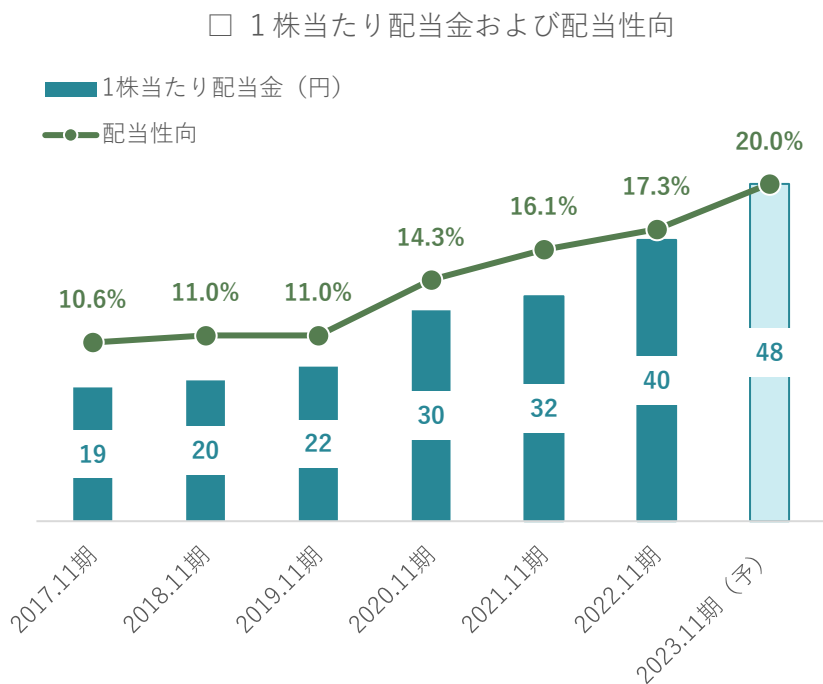
- 自己資本比率30%超を維持



株主還元と株主優待について

今後も増配を目指します

継続した事業運営および成長分野への投資、さらには収益力強化に向けた事業基盤の強化などにより、自己資本の充実を図るとともに、株主の皆さまへの利益還元を最重要政策と位置付け、今後も増配を目指します。また、今期より中間配当を実施しました。



(注1) 配当額は、2019年5月1日を効力発生日とした株式分割(1株→2株に分割)を考慮して記載しています。
 (注2) 2023年度より中間配当を実施。

株主優待制度

所有株式数	100株	
継続保有期間	3年未満	3年以上 (*)
優待内容	QUO カード 1,000円分を贈呈	当社選定カタログに記載する3,000円相当の商品5点の中から、ご希望の商品を1点選択
進呈回数	1回 (割当基準日：11月末日)	

*継続保有期間3年以上とは、株主名簿基準日(5月31日および11月30日)の株主名簿に連続7回以上記載または記録された同一株主番号の株主さまをいいます。



商品番号 LJ12-001



チーズの王様と呼ばれ高い知名度を誇るイタリアのパルミジャーノレジャーノから、日本では流通量が極めて少なくとも珍しいノルウェーのスキークイーンまで各種取り揃えました。

〈三祐〉
ヨーロップチーズセット

パルミジャーノレジャーノ(イタリア)150g
ルスティックブリーカット(フランス)115g
スキークイーン(ノルウェー)250g
サムソーカット(デンマーク)200g
賞味期間は冷蔵で30日



冷蔵 冷蔵

商品番号 LJ12-002



自社牧場で育成した乳牛の新鮮な生乳を使い牧場内の工場で作ったアイスクリームのセットです。一番人気のパニラや、牧場のヨーグルトを使ったフロゼンヨーグルトなど、長門牧場のアイスを存分にお楽しみください。

〈長門牧場〉牧場直送
アイスクリーム10個セット

パニラ120mlx3
チョコ・抹茶120mlx各2
信州あんず・信州いもご120mlx各1
フロゼンヨーグルト120mlx1



冷蔵 冷蔵

【アレルギー表示について】食品衛生法がラベルへの表示を義務付けている、「特定原材料7品目」のアレルゲン物質について、商品に含まれる品目をマークで記載しております。
●…小麦を主成分とする食品 ●…卵を主成分とする食品 ●…乳を主成分とする食品 ●…そばを主成分とする食品 ●…えびを主成分とする食品 ●…かにを主成分とする食品 ●…落花生を主成分とする食品

商品番号 LJ12-003



1979年にイタリアで創業し、ジュレート専門店の草分けとして瞬く間に人気店となった〈ジェラテリア マルゲラ〉。代表的なジュレートを、バター風味豊かなビスケットに挟んだアイスサンドをお届けします。

〈GELATERIA MARGHERA〉
マルゲラ ビスコッティーニ

アールグレイ・ラズベリー・チョコチップ×各2

冷蔵 冷蔵



商品番号 LJ12-004



創業100年以上の町村農場の自家産生乳から作った牧場産バター。豊かな風味と後味で、全国に愛好者がいる逸品です。パンにたっぷり塗ってお召し上がりください。

〈町村農場〉
特製新鮮純良バターセット

新鮮純良バター 200g×2

冷蔵 冷蔵



商品番号 LJ12-005



濃密で口どけが良く、後味に適度な余韻が残るように2種類のクリームチーズをブレンドした濃密レアチーズケーキと、白ブドウ「シャルドネ種」の果汁を使用した神戸シャルドネレアチーズケーキです。

〈エクスプロマージュ神戸〉
濃密レアチーズケーキ・
シャルドネレアチーズケーキセット

濃密レアチーズケーキ67g×(4個入り×1)
濃密レアチーズケーキ67g×(2個入り×1)
神戸シャルドネレアチーズケーキ67g×(4個入り×1)

冷蔵 冷蔵



商品番号 LJ12-006



素材の旨みを生かした製法で、丁寧に作りあげたハム・ウインナーの組み合わせです。ジュースの味をお楽しみください。

〈夢一言フーズ〉
ハム・ウインナー詰合せ

ロースハムステーキ150g
あ5びきウインナー・ハーブウインナー各130g
ロースハムスライス110g
ベーコンスライス80g
賞味期間は冷蔵で20日

冷蔵



【まとめ】

ラクト・ジャパンとは…

- 乳原料・チーズ、食肉、食肉加工品などを取り扱う独立系専門商社
- 特に乳原料・チーズの輸入においては国内トップクラスのシェアを確保
- 国内随一の調達力と専門性が強みの源泉
- 海外事業では拡大するアジア乳製品市場の開拓が成長ドライバー
- アジアにおけるチーズ製造販売事業の拡大のほか、機能性食品原料などの新商材取り扱いによりさらなる成長を目指す

ご清聴ありがとうございました。

ご注意事項

本資料には、当社の戦略や見通しなど将来の業績に関する記述が含まれております。これらは現時点における当社の判断に基づくものであり、リスクや不確実性を含んでおります。経営環境の変化など、さまざまな要因により変更されることがあります。あらかじめご了承ください。