個人投資家向け
オンライン会社説明会

株式会社ラクト・ジャパン
東証プライム市場（証券コード3139）

2026年10月22日（木）

ラクト・ジャパンとは

- 乳原料・チーズを中心に食肉・食肉加工品、機能性食品原料などを扱う食品原料の輸入商社
- 強みは
  「① 高度な専門性を有する人材」「② 強靭な調達・販売ネットワーク」
  「③ 商社機能と製造機能を保有」
- 将来の成長に向けた取組みとして、「海外事業」および「たんぱくビジネス」に注力
- 株主還元への積極的な取組み

© Lacto Japan Co., Ltd.

ラクト・ジャパンについて

© Lacto Japan Co., Ltd.

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	代表取締役社長執行役員　小島 新
本社所在地	東京都中央区京橋一丁目7番1号 TODA BUILDING 19階
資本金	12億9百万円（2025年11月30日現在）
事業内容	乳原料・チーズ、食肉加工品、機能性食品原料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	424名（2025年11月30日現在）





© Lacto Japan Co., Ltd.

ラクト・ジャパンの国内事業

- 乳原料・チーズを中心に食肉・食肉加工品、機能性食品原料などを扱う食品原料の輸入商社







© Lacto Japan Co., Ltd.

ラクト・ジャパンが取り扱う商材の用途

- 皆さまの身近な食品の原料を扱っている


アイスクリーム


ヨーグルト


チョコレート


育児用粉乳


ピザ用チーズ


ハム・ソーセージ


鶏肉加工品



プロテイン

上記以外にもさまざまな食品用途に広く使用されており、また食品以外では飼料向けの需要もある

© Lacto Japan Co., Ltd.

メインビジネスは食品原料の輸入販売

- 複雑な関税制度、厳しい品質基準への対応しつつ、販売先のニーズに合った原料を安定的に供給

調達先

世界の
サプライヤー
（乳業・食肉加工メーカー）

Lacto Japan

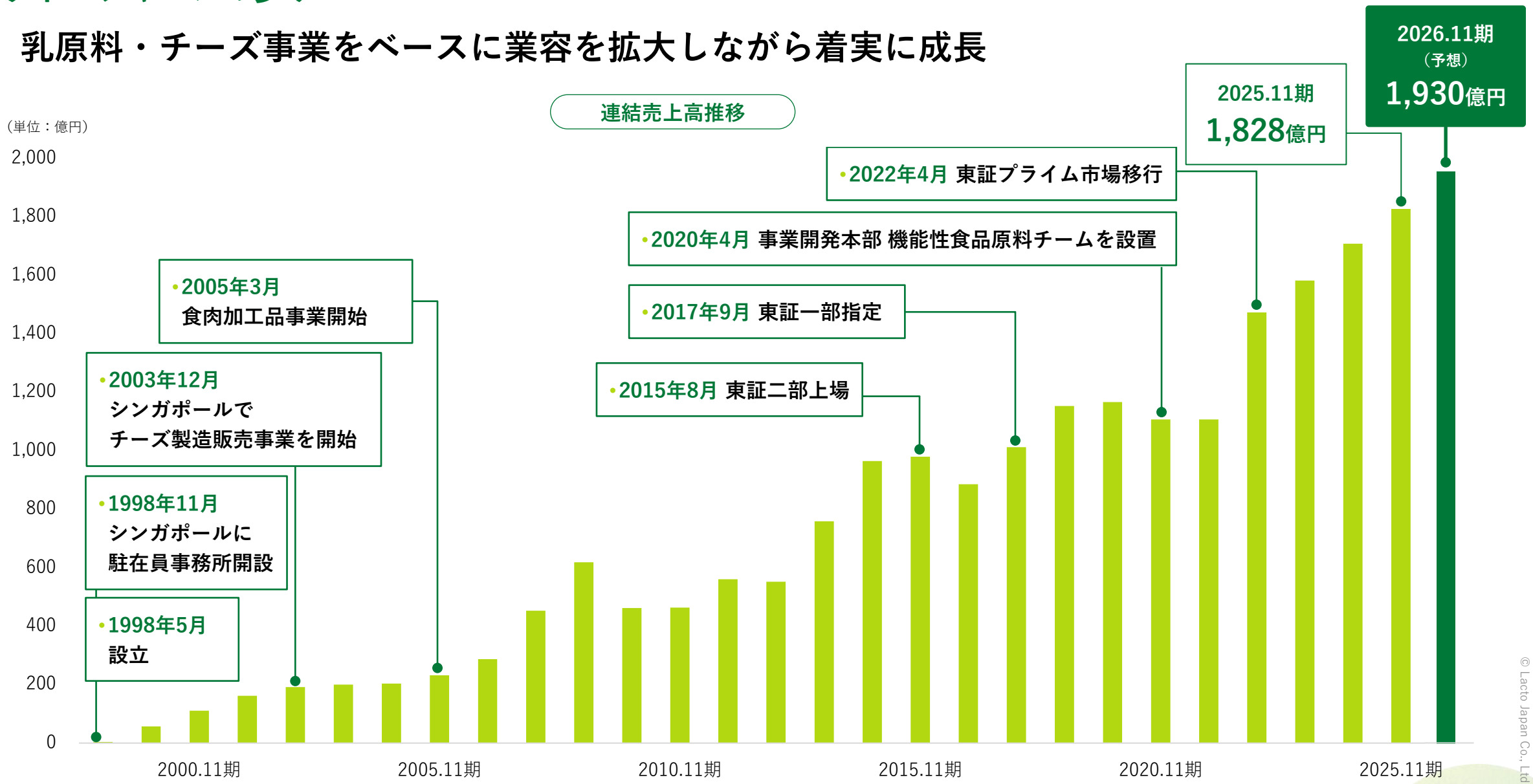


販売先

乳業メーカー
食品メーカー
菓子メーカー
油脂メーカー
飲料メーカー
飼料メーカー
食肉製品メーカー
食品スーパー
外食企業
など

© Lacto Japan Co., Ltd.

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



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

© Lacto Japan Co., Ltd.

売上構成

アジア事業・その他

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。



アジア事業（乳原料販売部門）

12.5%（228億円）

アジア事業（チーズ製造販売部門）

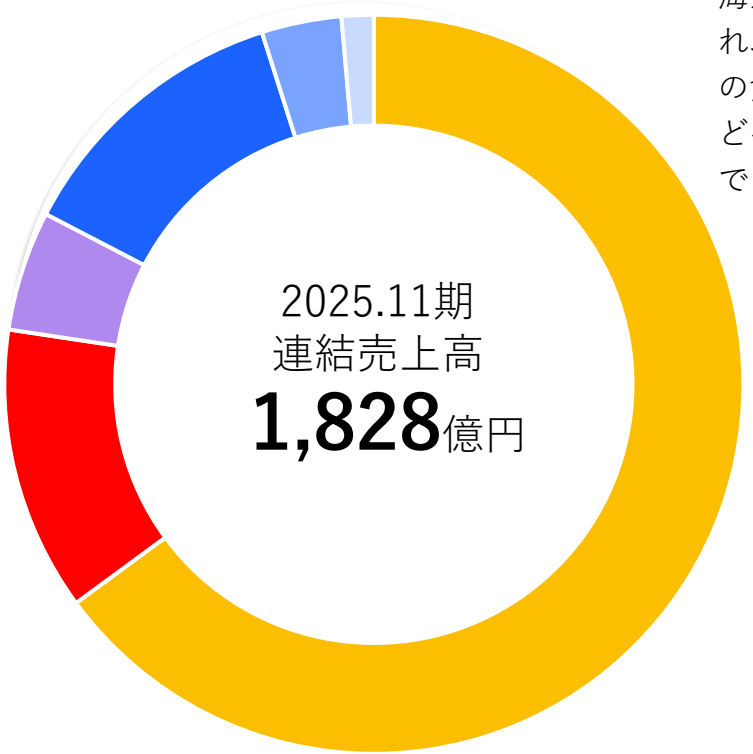
3.5%（63億円）

ライフサイエンス事業部門

5.2%（95億円）

乳由来の高たんぱく原料をはじめとした機能性が訴求できる商品をスポーツニュートリション業界、食品業界などへ販売。





乳原料・チーズ部門

64.9%（1,186億円）

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、飼料メーカーなどへ販売。数多くの輸入乳製品でトップシェアの販売量。



食肉食材部門

12.5%（227億円）

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。



（注）売上高構成比の合計：その他事業が含まれていないため、合計値は100%になりません。
売上高は億円未満切り捨てとして表記

© Lacto Japan Co., Ltd.

ラクト・ジャパンの事業環境は？

© Lacto Japan Co., Ltd.

国内の食品消費量

品目別 食料消費量(2025年度)



牛乳・乳製品の消費量がNo.1

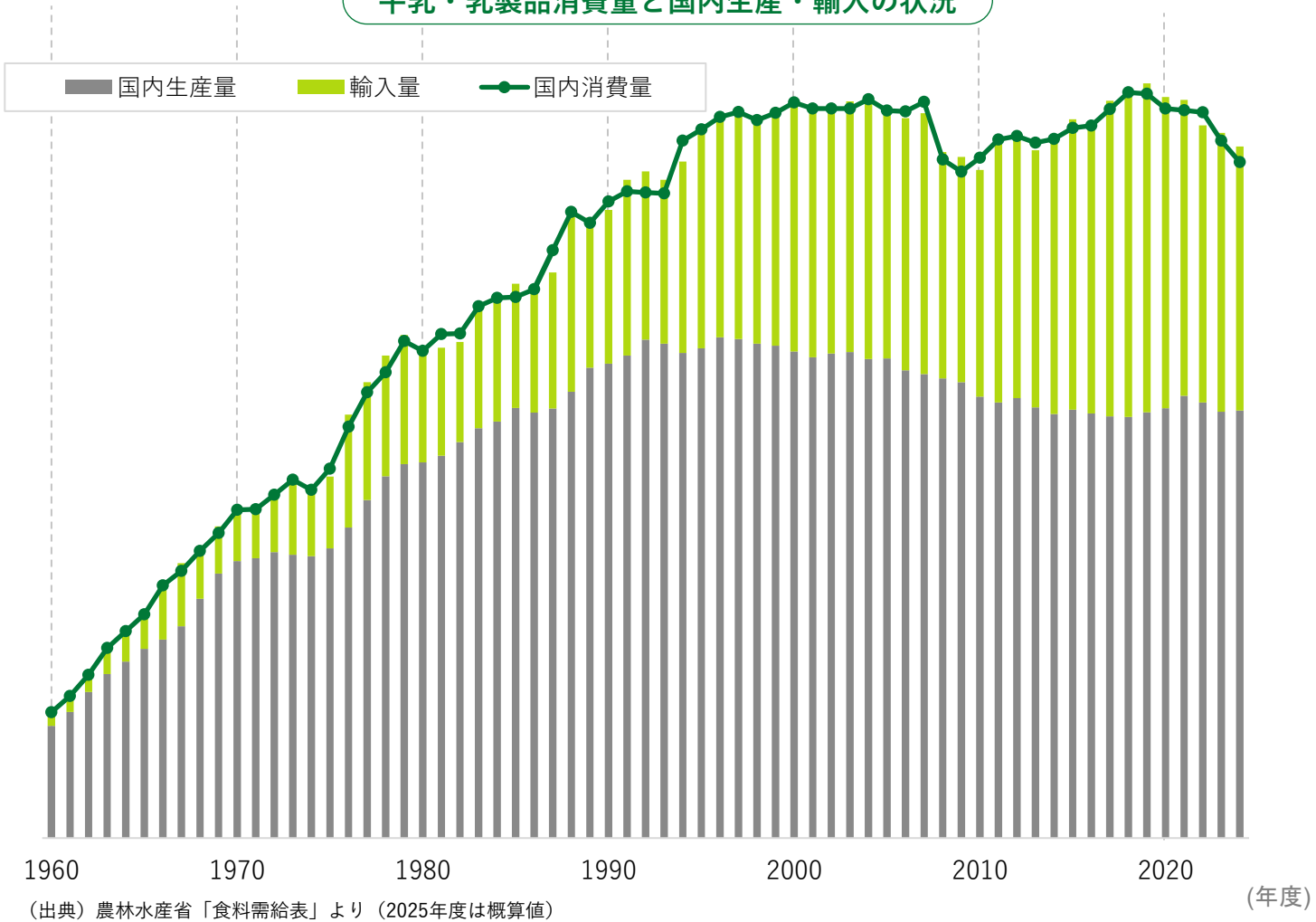
（出典） 農林水産省「令和7年度 食料需給表（概算値）」より

© Lacto Japan Co., Ltd.

日本の乳製品需給構造

- 生乳および乳製品の需要は国内生産だけではまかなえない
- 消費される乳製品原料は、約38%が輸入でまかなわれている

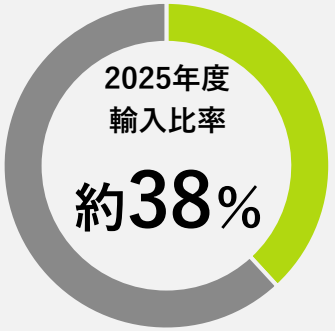
牛乳・乳製品消費量と国内生産・輸入の状況



（出典）農林水産省「食料需給表」より（2025年度は概算値）
（注）　データは生乳換算、食料＋飼料用合算値

2025年度：

国内消費量	1,168万t
輸入量	456万t
国内生産量	739万t

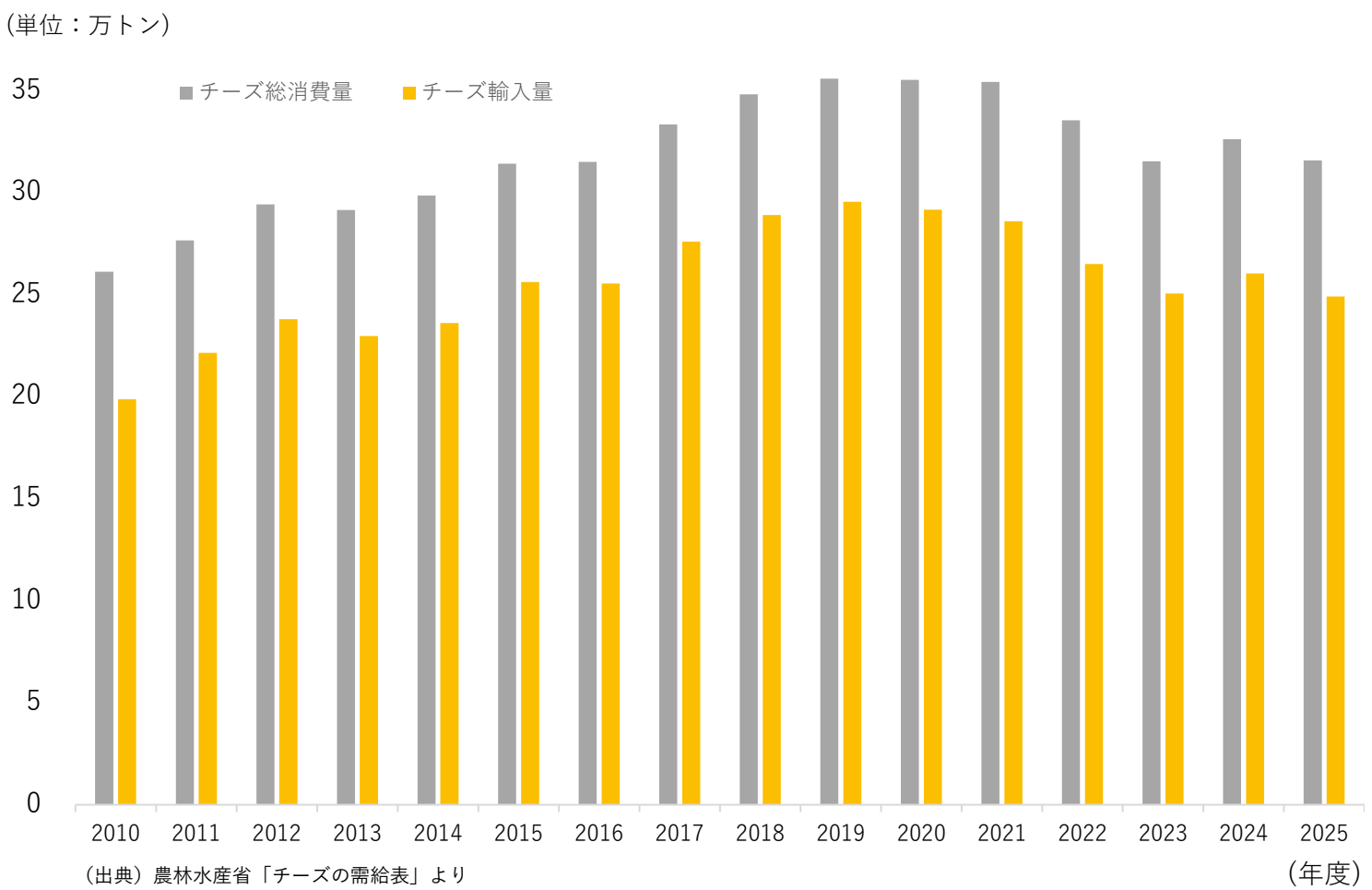


© Lacto Japan Co., Ltd.

チーズの消費量と輸入量

● チーズ消費量の約80％は輸入原料でカバー

日本のチーズ消費量と輸入量推移



（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。

2025年度：

国内消費量	約32万t
輸入量	約25万t

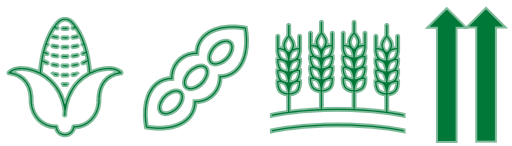


© Lacto Japan Co., Ltd.

日本の酪農業の厳しい事業環境

①円安・相場高による飼料価格の高止まり

輸入トウモロコシ、大豆、乾燥草
の調達コスト増加



②人件費・エネルギーコストの上昇

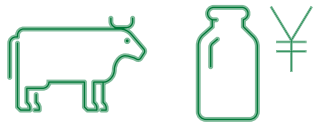
労働力不足、光熱費、燃料費、
物流費の増加



酪農業の厳しい
4つの事業環境

③乳価への転嫁の難しさ

牛乳・乳製品の消費減退が懸念されるなか、
乳価のさらなる値上げが困難



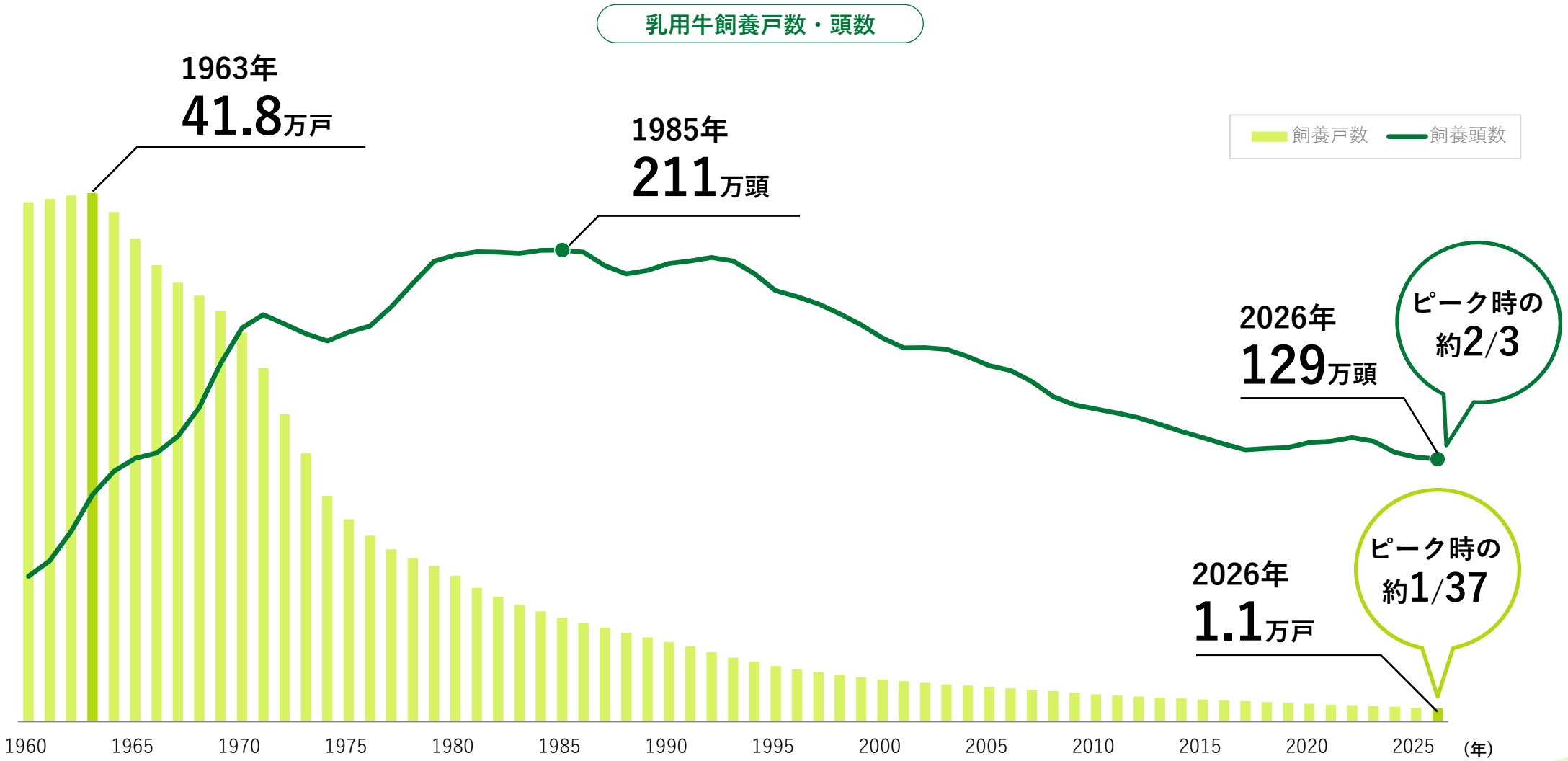
④設備投資・借入金負担

足元の採算状況や今後の事業見通しを勘案すると、
老朽化した牛舎や搾乳ロボットの
設備投資に踏み出せない



© Lacto Japan Co., Ltd.

日本の酪農業



（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

© Lacto Japan Co., Ltd.

ラクト・ジャパンの特徴と強みは？

© Lacto Japan Co., Ltd.

ラクト・ジャパンの特徴と強み

01

高度な専門性を有する人材

02

強靭な調達・販売ネットワーク

03

商社機能と製造機能を保有



（商社）　（製造）

© Lacto Japan Co., Ltd.

01

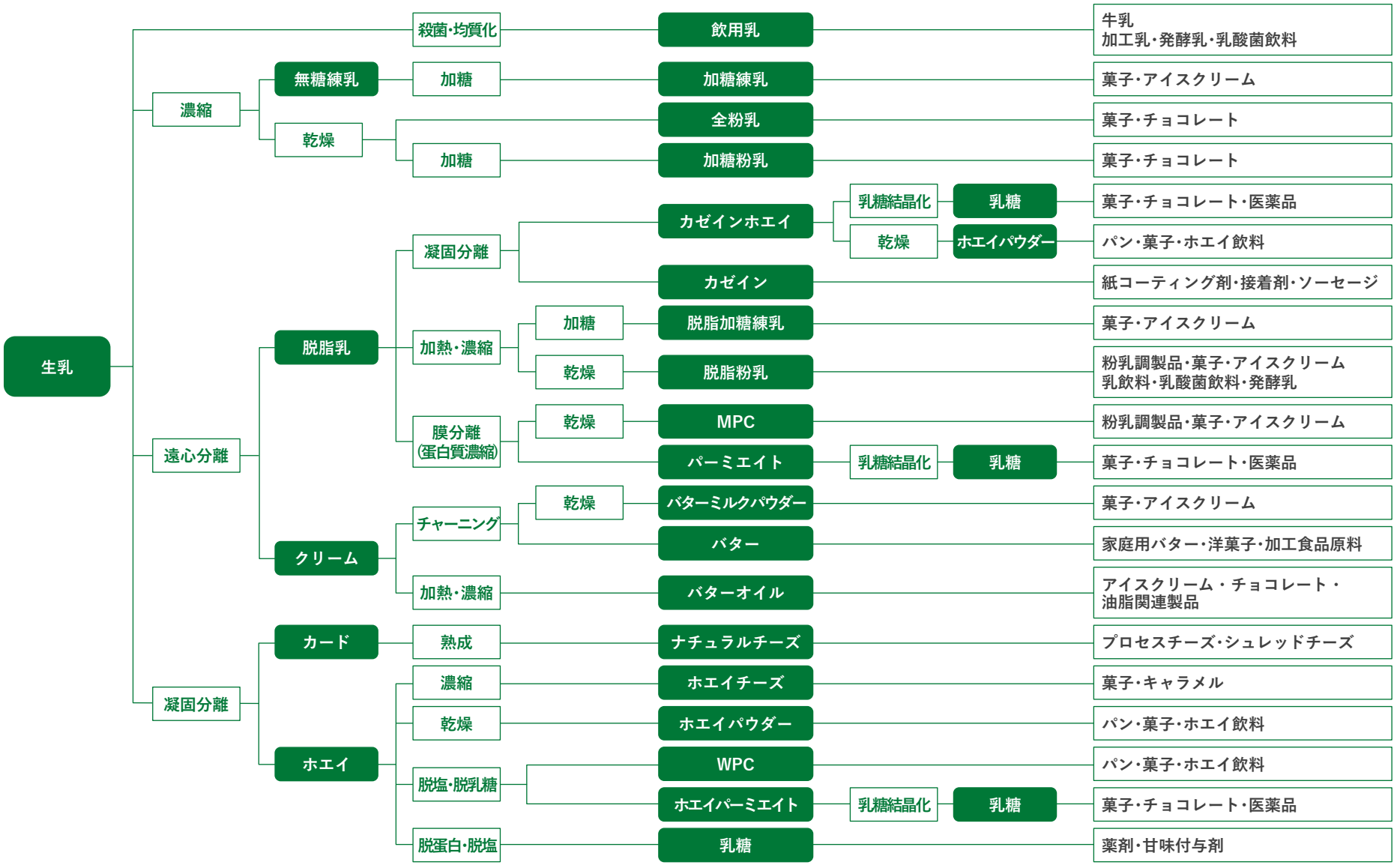
高度な専門性を有する人材



- 乳製品の販売は複雑な輸入制度や、品目ごとに多種多様な規格があるため高度な専門知識が必要
- 創業以来、乳製品のプロフェッショナル人材が豊富であり、若手の育成にも注力

© Lacto Japan Co., Ltd.

乳製品原料は専門性が高く、使用される製品も多岐に渡る



＋

乳調製品

500種類以上

© Lacto Japan Co., Ltd.

高度な専門知識が必要な理由

H.S.code	品名
4.01	ミルク及びクリーム（濃縮若しくは乾燥をし又は砂糖その他の甘味料を加えたものを除く。）
401.1	脂肪分が全重量の1%以下のもの
401.2	脂肪分が全重量の1%を超え6%以下のもの
401.4	脂肪分が全重量の6%を超え10%以下のもの
401.5	脂肪分が全重量の10%を超えるもの
4.02	ミルク及びクリーム（濃縮若しくは乾燥をし又は砂糖その他の甘味料を加えたものに限る。）
402.1	粉状、粒状その他の固形状のもの（脂肪分が全重量の1.5%以下のものに限る。）

関税率を決定する要素

① 輸入品目(何を輸入するか)

② 輸入品原料の原産地国

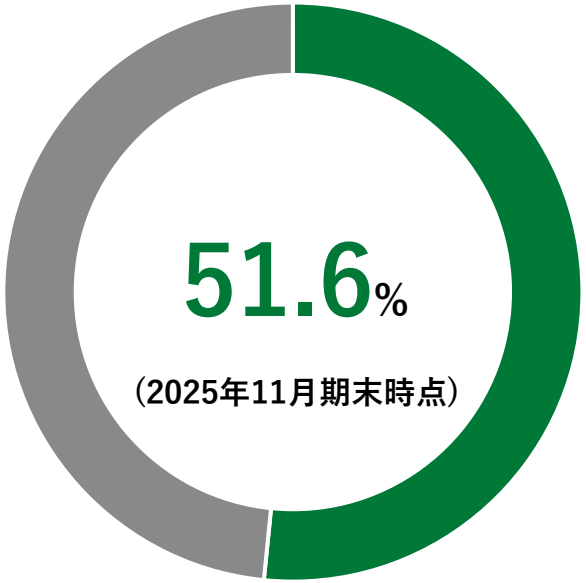
③ 経済連携協定の有無

④ 輸入品目が関税割当制度の対象かどうか

© Lacto Japan Co., Ltd.

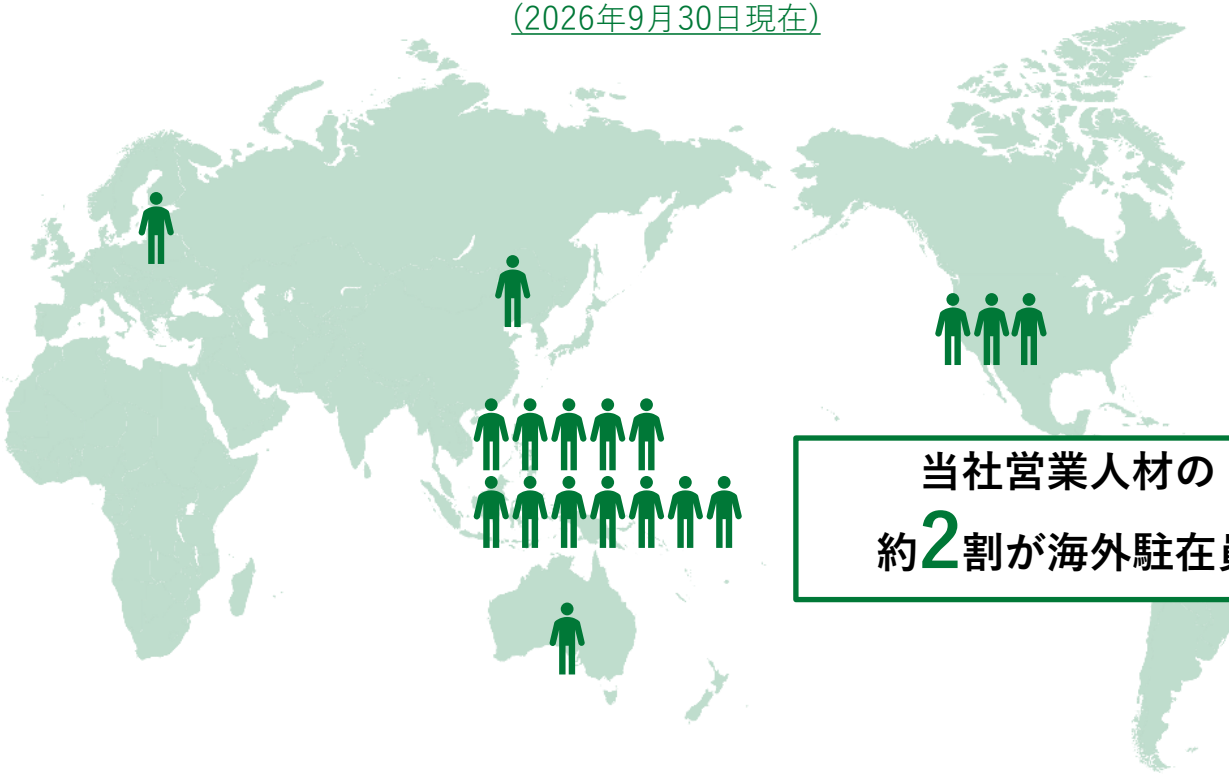
乳製品原料に関する高い専門性

海外駐在または海外研修経験者の割合



- 現在の海外駐在員状況 -

（2026年9月30日現在）



当社営業人材の
約2割が海外駐在員

© Lacto Japan Co., Ltd.

02

強靭な調達・販売ネットワーク



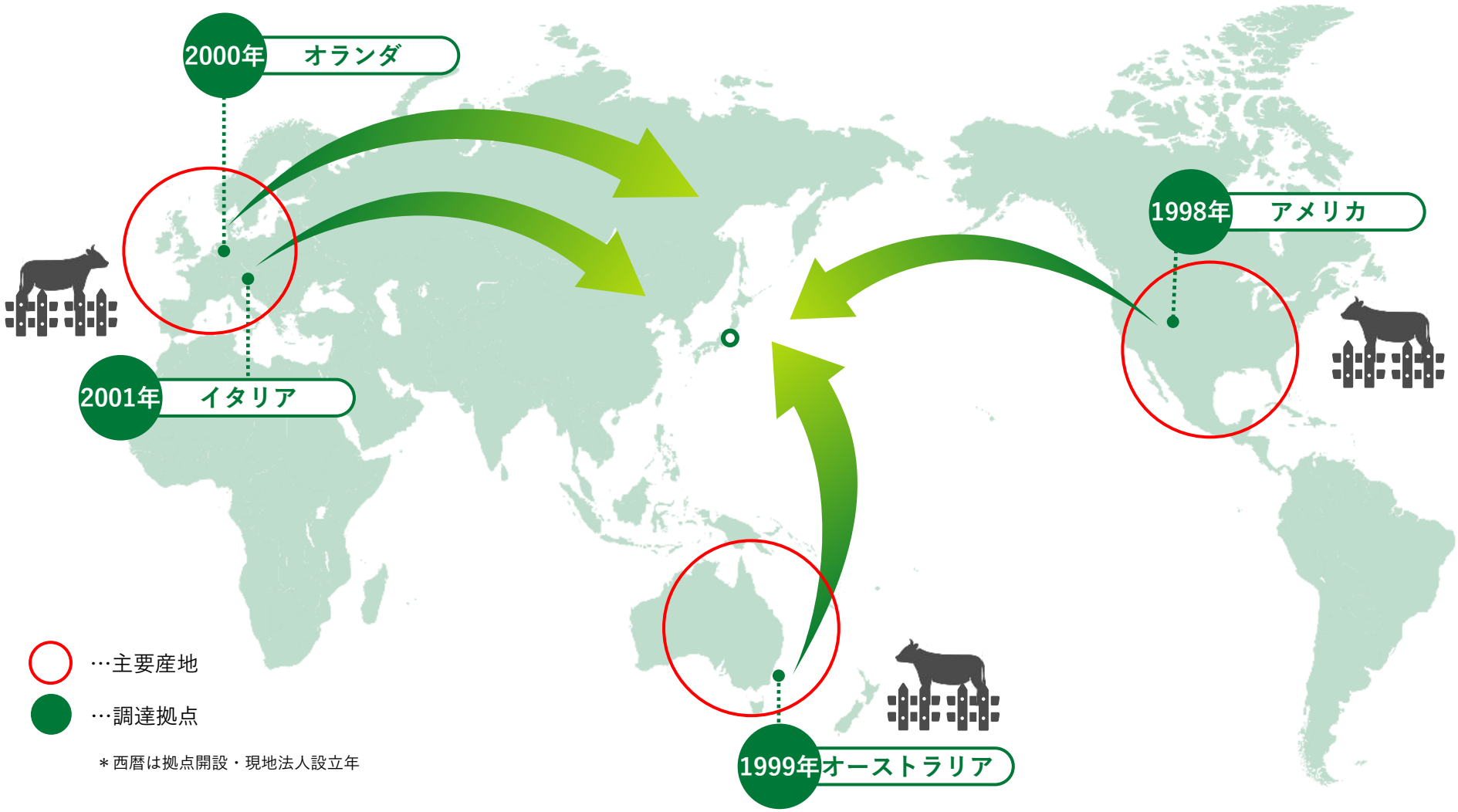
- 世界の優良なサプライヤーから乳原料を中心とした食品原料を調達
- 国内の主要食品メーカーなど多様な販売先と取引実績を有する

© Lacto Japan Co., Ltd.

グローバルな調達ネットワーク

●創業当初より主要産地に現地法人を展開し、安定した調達を実現

乳原料の主要産地と当社の調達拠点

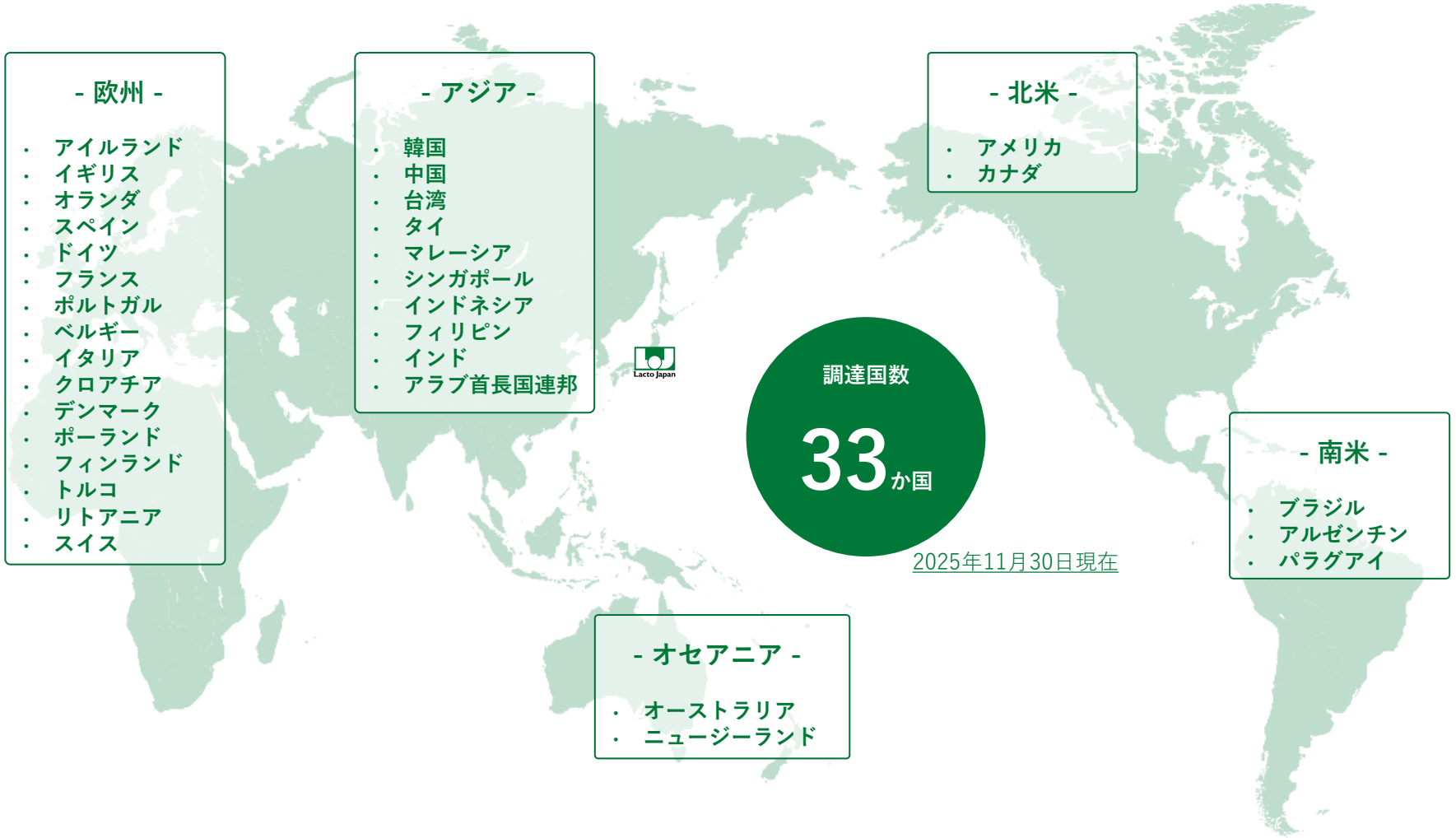


© Lacto Japan Co., Ltd.

グローバルな調達ネットワーク

● 世界各国からさまざまな食品原料を調達している

主な調達国



2025年11月30日現在

© Lacto Japan Co., Ltd.

多様な販売先との取引実績

事業部門別 販売先数

乳原料・チーズ部門	約400社
食肉食材部門	約200社
ライフサイエンス事業部門	約100社
アジア事業	約650社



乳業メーカー、食品メーカー、菓子メーカー、
食肉製品メーカー、食品スーパー、外食企業など、
さまざまな食品企業との取引実績を有する。

© Lacto Japan Co., Ltd.

03

商社機能と製造機能
を保有



（商社）　（製造）

- 世界中の調達ネットワークを活用し、幅広い商品開発、提案が可能(商社機能)
- 自社工場で製品開発、製造・販売することが可能(製造機能)
- 両機能を最大限活用した、独自の提案型営業が可能

© Lacto Japan Co., Ltd.

アジアにおいて商社×製造の両機能を併せ持つ

アジア事業

乳原料販売事業（商社）



×

チーズ製造販売事業（製造）



製造製品の一例



© Lacto Japan Co., Ltd.

アジア事業・チーズ製造販売事業の変遷

- 当社のアジア事業・チーズ製造販売事業は20年以上の実績を誇る
- 旺盛なアジアのチーズ需要を着実に取り込み、さらなる成長を目指していく（事業ライフサイクルは成長期の段階）

調査・導入期 → **第一次成長期** → **第二次成長期** → **第三次成長期**

1998年
- 1998年11月 シンガポールに駐在事務所を開設

1999年
- シンガポールにLACTO JAPAN(ASIA)PTE.LTD.を設立

2003年
- チーズ製造販売事業を開始（シンガポールにFOODTHEC PRODUCTS PTE LTD.を設立）
- 製品のハラル認証を取得

2008年
- シンガポール現地法人2社を統合しLACTO ASIA PTE.LTD.を設立

2013年
- タイにFOODTECH PRODUCTS (THAILAND)CO.,LTD.を設立

2019年
- シンガポール新工場の建設について構想を開始

2019年12月
新型コロナウイルス感染症初確認

2022年
- シンガポールに新工場を建設することを公表

2023年
- 新工場の建設を開始

2026年

2026年9月　新工場竣工
順次、製造販売を開始

© Lacto Japan Co., Ltd.

将来の成長に向けた取組みについて

© Lacto Japan Co., Ltd.

01. 海外事業の拡大に向けた取組み

02. たんぱく源の確保に向けた取組み

© Lacto Japan Co., Ltd.

01. 海外事業の拡大に向けた取組み

02. たんぱく源の確保に向けた取組み

© Lacto Japan Co., Ltd.

アジア地域の海外拠点について



拠 点（国 名）	主な事業内容
Lacto Shanghai Co., Ltd. （中国）	乳原料・チーズの仕入販売
Lacto Asia (M) Sdn. Bhd. （マレーシア）	乳原料・チーズの仕入販売
Lacto Philippines Inc. （フィリピン）	乳原料・チーズの仕入販売
PT. Lacto Trading Indonesia （インドネシア）	乳原料・チーズの仕入販売
NEW Lacto Vietnam Co.,Ltd. （ベトナム）2026年10月設立	乳原料・チーズの仕入販売
Lacto Asia Pte. Ltd. （シンガポール）	アジア事業統括 乳原料・チーズの仕入販売 チーズの製造販売
Foodtech Products (Thailand) Co., Ltd. （タイ）	乳原料・チーズの仕入販売 チーズの製造販売
PT. Pacific Lacto JAYA（合弁） （インドネシア）	チーズの製造販売

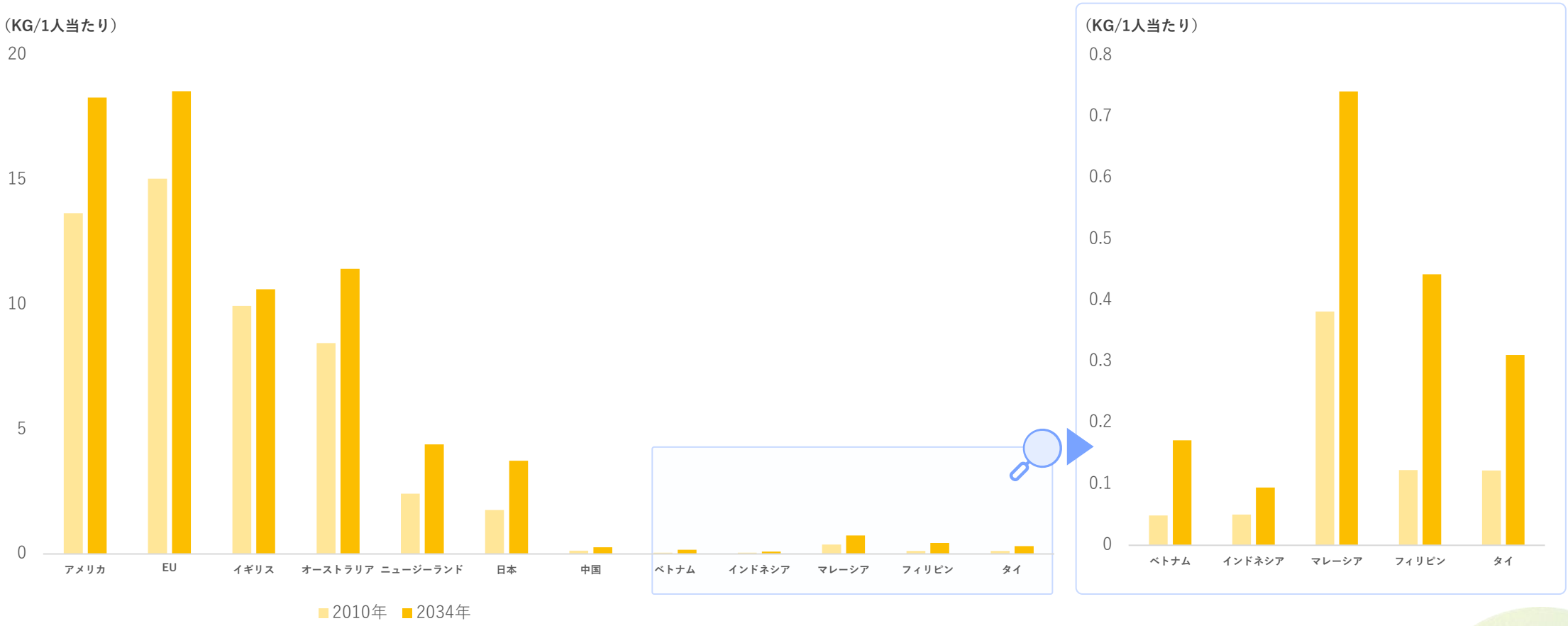
（注）水色で表示した拠点は製造販売事業

© Lacto Japan Co., Ltd.

各国1人当たりのチーズ消費量

- 2010年-2034年(予測)の各国1人当たりのチーズ消費量
- 欧米・オセアニアと比較すると、アジア地域のチーズ消費拡大余地は十分ある

各国1人当たりのチーズ消費量（予測）



出典: OECD「DataExplorer」より算出

© Lacto Japan Co., Ltd.

シンガポール新工場について


シンガポール新工場外観


ｼｭﾚｯﾄﾞ ﾁｰｽﾞ 製造設備


原料・製品保管庫


工場からの眺望

シンガポール新工場 概要

竣工日: 2026年9月

所在地: Singapore, Senoko

構造規模: 地上５階建て 延床面積 約6,500㎡

生産品目: シュレッドチーズ・プロセスチーズ

© Lacto Japan Co., Ltd.

シンガポール新工場の本格稼働に向けた進捗状況

- シンガポール新工場の引渡しが若干の後ろ倒しとなるも、今年度の販売数量および本格稼働に向けたスケジュールの変更はなし

	2026年11月期	2027年11月期	2028年11月期
製造体制	シンガポール現工場 → シンガポール新工場		
	タイ工場		
新工場主要テーマ	製造許可の取得 各種認証の取得 新ライン導入/既設ラインの移管	本格稼働に向けた 製造ラインの整備・自動化の推進	製造販売数量の拡大と 生産性・稼働率の向上
製造販売数量	前期比20%増 6,800トン		10,000トン

（注）PT. Pacific Lacto JAYAは当社持分法適用会社のため、上記製造販売数量に同社分は含まず

© Lacto Japan Co., Ltd.

01. 海外事業の拡大に向けた取組み

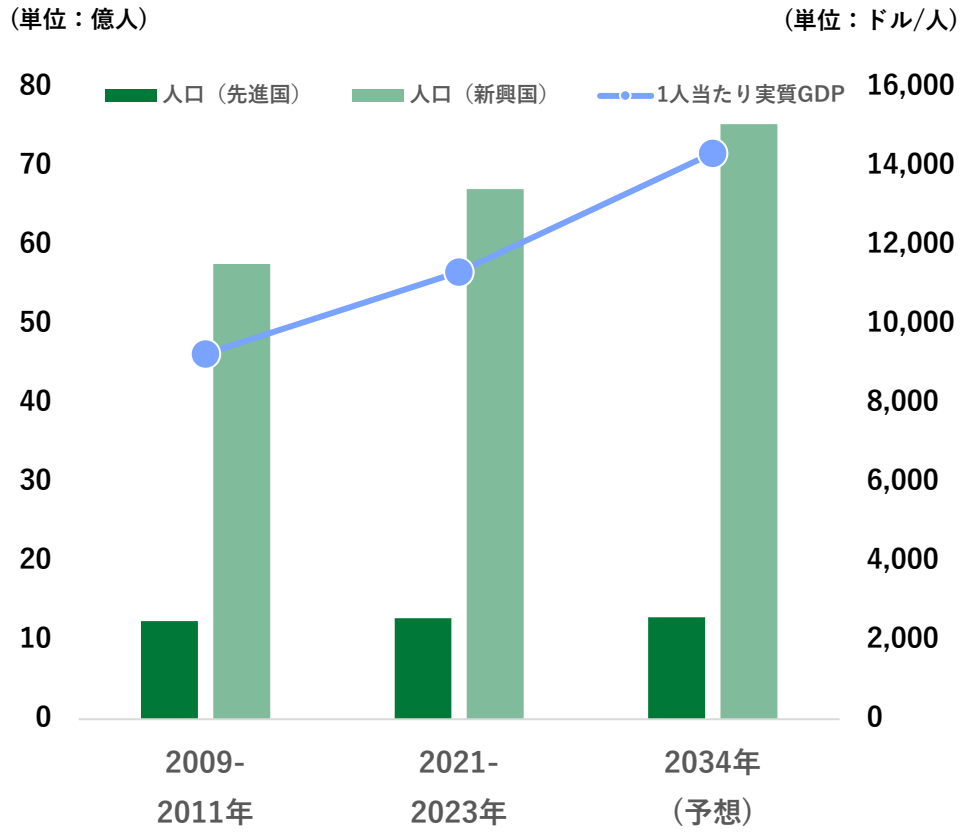
02. たんぱく源の確保に向けた取組み

© Lacto Japan Co., Ltd.

たんぱく質クライシスについて

- 世界で必要となるたんぱく質の量に対し、将来的に供給が不足することをたんぱく質クライシスという

世界の総人口および
1人当たりの実質GDP



（出典）世界の食料需給の動向と中長期的な見通し
－世界食糧需給モデルによる2034年の世界食糧需給の見通し－　より

たんぱく質クライシスが懸念される背景

- 新興国を中心に人口の増加および経済成長に伴う
  1人当たりの実質GDP増加が見込まれる
- 新興国の人口増加や所得水準の向上に伴って、
  食用および飼料用の需要は高まることが予想される
- 直近では、欧米諸国を中心にGLP-1（肥満症治療薬）の
  需要拡大により、たんぱく質需要はますます高まっている

© Lacto Japan Co., Ltd.

GLP-1受容体作動薬（肥満症治療薬）について

■ GLP-1とは？



- 糖尿病の治療を目的に開発され、現在は肥満症治療薬として広く使用
- 摂取により「血糖値を下げる」「食欲を調整する」などの作用が期待される
- 直近では経口剤(タブレット)による摂取も可能となり、さらなる使用拡大が見込まれる

メリット

○ 痩身 ／ 体重の減少

デメリット

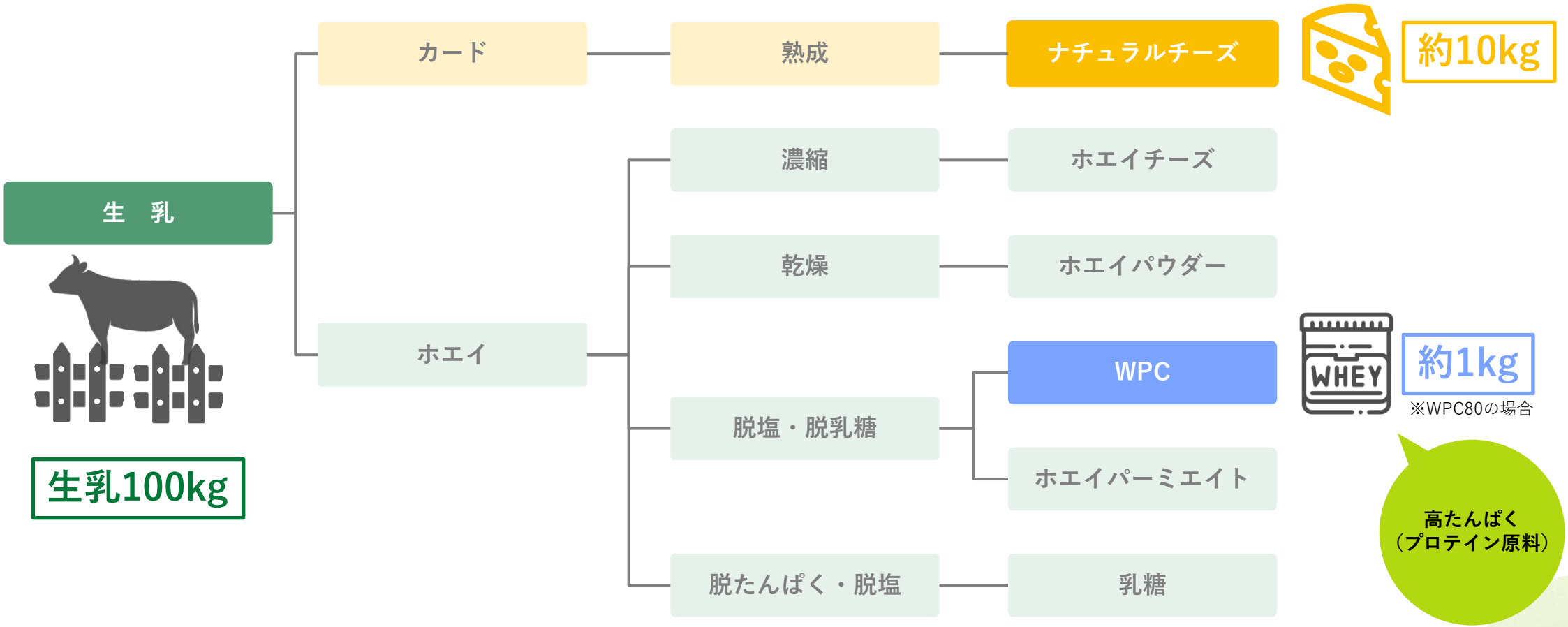
× 筋肉量の減少

筋肉量の維持・増強のため、<u>たんぱく質摂取が必要</u>

© Lacto Japan Co., Ltd.

乳由来の高たんぱく原料（WPC）はチーズの副産物

WPC需要　＞　チーズ需要　⇒　WPCの価格上昇
WPCの調達難



© Lacto Japan Co., Ltd.

乳由来の高たんぱく原料はますますひっ迫する

GLP-1の消費伸長率



年率2桁成長(予想)

チーズの消費伸長率



年率1%程度(予想)

© Lacto Japan Co., Ltd.

代替たんぱく質について

主な代替たんぱく質

大豆たんぱく



コラーゲンペプチド



NiHPRO



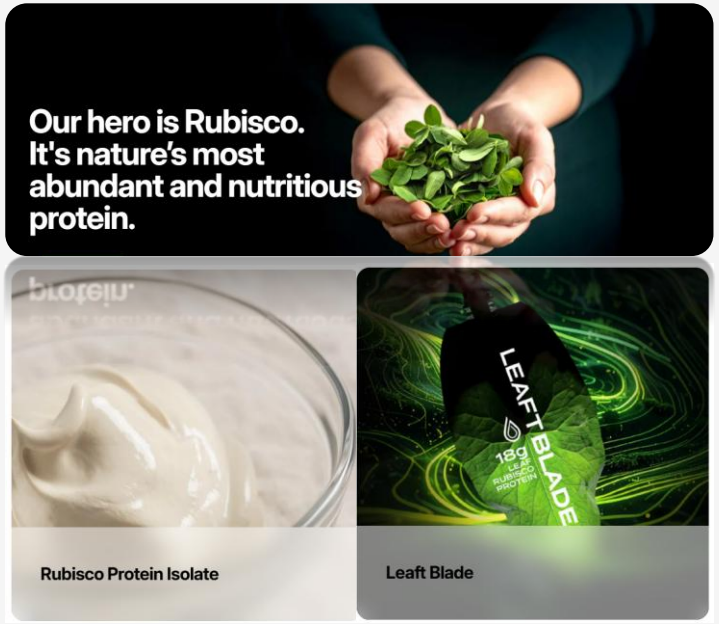
© Lacto Japan Co., Ltd.

次世代たんぱく源の確保に向けた取組み



フェルメクテス株式会社 HPより

- 納豆菌を大量培養して乾燥粉末にした「kin-pun」を開発
- 「菌そのものをたんぱく質源」と捉え、持続可能な新食材として菌たんぱく質を実用化
- 持続可能な次世代たんぱく源の普及を目指す同社と連携し、展開可能性を模索



Leaft Foods Limited HPより

- 独自技術により緑葉植物からたんぱく質を直接抽出し、高機能・高栄養価なたんぱく質製品の開発・商業化を実現
- 同社が展開する「ルビスコたんぱく」は、葉緑体を持つ植物に広く存在するルビスコに由来し、豊富な植物資源を活用した持続可能なたんぱく源として期待される

© Lacto Japan Co., Ltd.

2026年11月期 第3四半期連結業績および通期連結業績予想について

© Lacto Japan Co., Ltd.

2026年11月期 第３四半期(累計) 連結業績概要

- **売上高**

  国内の乳原料・チーズ部門、アジアの乳原料販売部門において販売数量がやや伸び悩んだものの、その他の各部門では安定した調達・供給体制を維持し、販売は期初想定に沿って概ね順調に推移したことや、円安基調が継続したことから連結売上高は前年同期比で増収。

- **経常利益**

  人件費、物流費、本社移転費用、新基幹システム関連費用を主因とし販売費及び一般管理費が増加したことに加え、前期に営業外収益として計上した受取補償金650百万円の反動により経常利益は前年同期比で減益となるも、増収に伴う売上総利益の増加により通期予想に沿って順調に推移。

（単位：百万円）

	2025.11期 第３四半期 (累計)	通期予想	2026.11期 第３四半期(累計)		
			実績	前期比	通期予想比 進捗状況
売上高	137,431	193,000	**144,886**	+7,455	75.1%
経常利益	4,907	4,800	**3,873**	△1,034	80.7%
経常利益率（%）	3.6	2.5	**2.7**	-	-
親会社株主に帰属する当期純利益	3,559	3,450	**2,776**	△783	80.5%
当期純利益率（%）	2.6	1.8	**1.9**	-	-
１株当たり当期純利益(円)	357.22	-	**277.73**		
為替レート(円/USD)	148.87	-	**158.48**		
為替レート(円/EUR)	164.16	-	**184.38**		

（注）財務数値の表示は端数切捨て、増減率は四捨五入しております。

© Lacto Japan Co., Ltd.

中期経営計画「NEXT-LJ 2028」について

© Lacto Japan Co., Ltd.

中期経営計画「NEXT-LJ 2028」について（連結数値目標）

- 期経営計画「NEXT-LJ 2028」では、未来の成長に向けた基盤構築を着実に進め、持続的な利益成長と企業価値の最大化を目指します。

	2025.11月期（予想）
売上高	1,930億円
経常利益	48.0億円
親会社株主に帰属する当期純利益	34.5億円



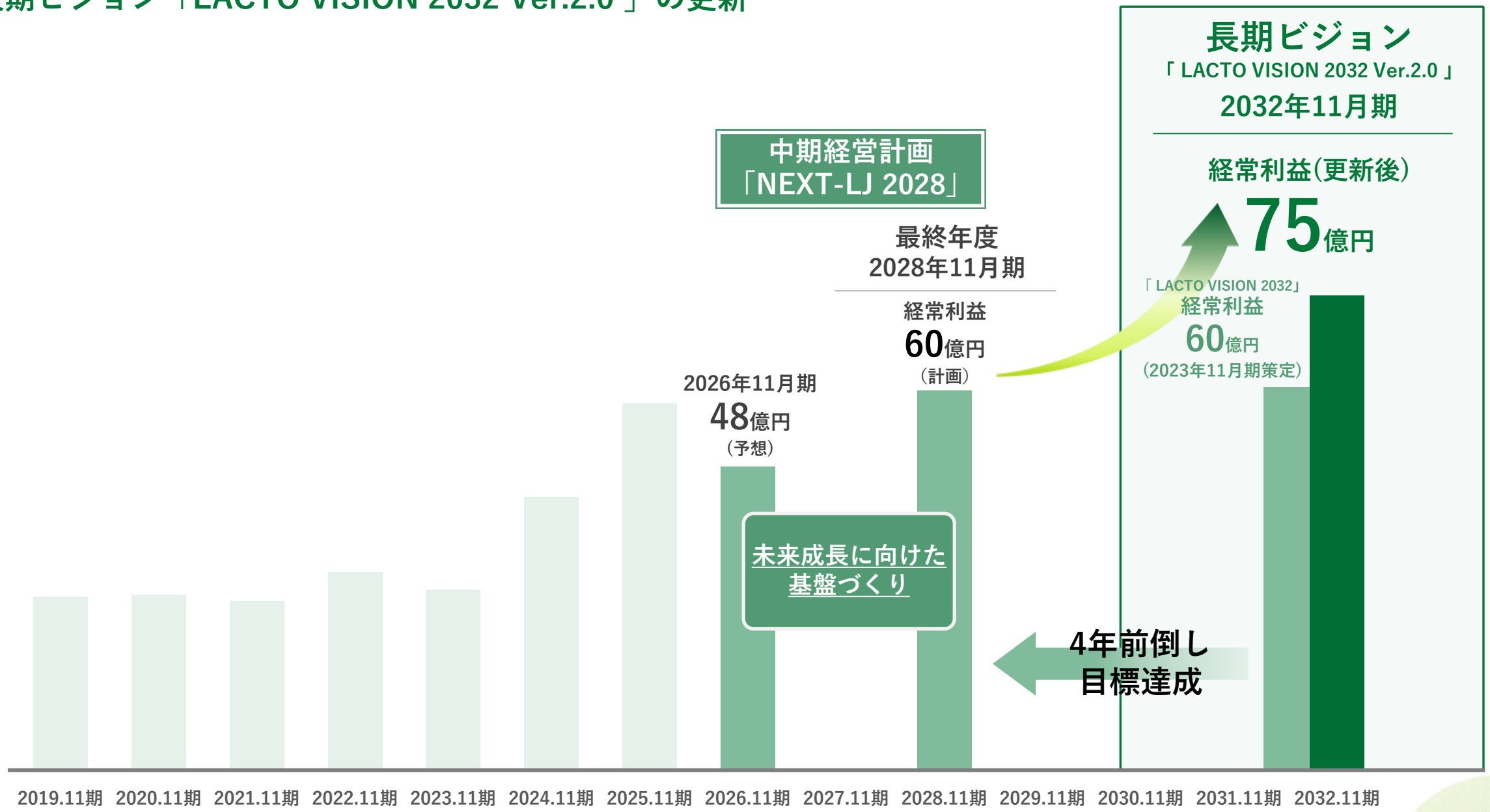
2028.11月期（計画）	増減
2,100億円	+170億円（+8.8%）
60.0億円	+12億円（+25.0%）
43.5億円	+9億円（+26.1%）

© Lacto Japan Co., Ltd.

長期ビジョンの更新（上方修正）について

© Lacto Japan Co., Ltd.

長期ビジョン「LACTO VISION 2032 Ver.2.0 」の更新

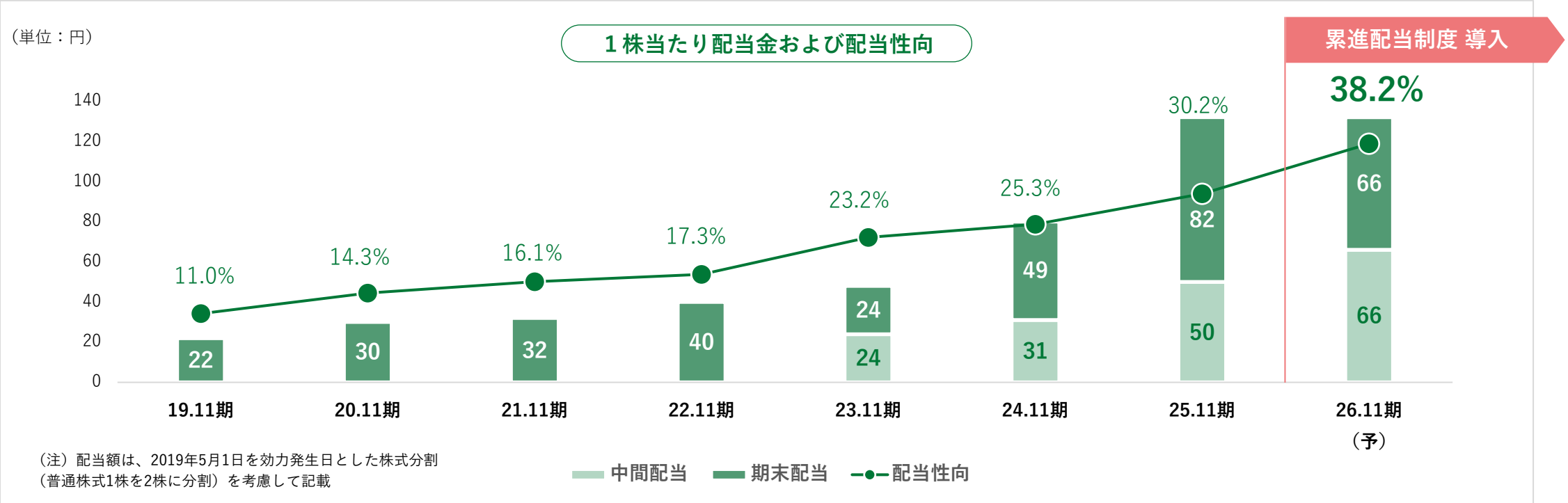


© Lacto Japan Co., Ltd.

株主還元と株主優待について

© Lacto Japan Co., Ltd.

株主還元について



（注）配当額は、2019年5月1日を効力発生日とした株式分割
（普通株式1株を2株に分割）を考慮して記載

- 株主の皆さまに対する適切な利益還元を重要な経営課題のひとつと位置付け
- 将来の成長のために必要な投資資金と内部留保を確保しつつ、株主還元強化に取り組む
- 配当性向は35%以上を目指す方針
- さらなる株主還元の強化を図るべく、2026年11月期より累進配当制度を導入

© Lacto Japan Co., Ltd.

株主優待について

株主優待制度

コース名	保有株式数	優待内容	
		継続保有期間 ２年未満	継続保有期間 2年以上（*）
Aコース	100株以上 300株未満	優待対象外	当社選定カタログに記載する3,000円相当の商品の中から、ご希望の商品を1点選択
Bコース	300株以上	優待対象外	当社選定カタログに記載する5,000円相当の商品の中から、ご希望の商品を1点選択

*継続保有期間2年以上とは、株主名簿基準日（11月30日および５月31日）時点で100株以上または300株以上を保有し、すべての基準日時点の株主名簿において、同一株主番号で5回以上連続して記載された株主さまをいいます。なお、連続記載の回数は、100株もしくは300株を保有された時点からカウントします。



© Lacto Japan Co., Ltd.

（ご参考）2025年度の優待カタログ：Aコース3,000円相当

商品番号 LJ15-001



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、バラエティ豊かに各種取り揃えました。

〈三祐〉
チーズセット

パルミジャーノレジャーノ150g
デンマーククリームチーズ200g
オランダリンドレスゴーダ200g
エンボルグカマンベール125g
賞味期間は冷蔵で30日
※お届け日のご指定はできません。



冷蔵便

商品番号 LJ15-003



創業100年以上の町村農場の自家産生乳から作ったバター。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

町村農場特製新鮮純良バター 200g×2個



冷蔵便

商品番号 LJ15-005



国内産豚肉を山野井伝統の醤油ダレに漬け込み、職人の手作業で焼き上げた炭火釜焼き焼豚とスライスしたロースハム、ボロニアソーセージ、燻製荒びきポークのセットです。

〈マイスター山野井〉
焼豚とソーセージ・スライスセット

炭火釜焼き焼豚160g
ロースハム（スライス）40g
山梨産製ボロニアソーセージ（スライス）40g
燻製荒びきポーク2袋（計90g）



冷蔵便

商品番号 LJ15-002



地元日高産の生乳のみを使用した、なめらかな舌ざわりと豊かな風味が特徴の「生乳ジェラート」。濃厚でありながらすっきりとした味わいのジェラートをセットにしてお届けします。

〈Peekaboo〉
生乳ジェラート8個セット

みるく100ml×3個、チョコレート100ml×2個、抹茶・ストロベリーソルベ・ブルーベリーソルベ100ml×各1個



冷凍便

商品番号 LJ15-004



3層のチーズケーキとふわふわ食感のレアチーズケーキのセット。クリームチーズなど北海道産乳製品をふんだんに使った贅沢なチーズケーキセットです。

〈わらく堂〉
オーケストラデュオセット

フロマージュオーケストラU×1個
かご盛レアチーズAGO×1個



冷凍便

商品番号 LJ15-006

すべての人に、食べ物を。
Food for all people

SECOND HARVEST

セカンドハーベスト・ジャパンは、日本初のフードバンクです。まだ充分食べられるにも関わらず様々な理由で活用されない食品を受取り、それらを必要とする方々へ提供する活動を行っています。

認定NPO法人セカンドハーベスト・ジャパンへ寄付

詳しくはこちら▶ https://www.2hj.org

※取扱手数料を差し引いて寄付されます。
※団体及びリンベル株式会社から領収書は発行できません。
※リンベル株式会社よりお礼状をお送りさせていただきます。
※このカタログギフトを通じて寄せられた個人情報は、リンベル株式会社が管理し団体には提供されません。

【アレルギー物質の表示について】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8品目」のアレルギー物質について、商品に含まれる品目をマークで記載しております。
小…小麦を含んでいる商品　卵…卵を含んでいる商品　乳…乳を含んでいる商品　そ…そばを含んでいる商品　え…えびを含んでいる商品　か…かにを含んでいる商品　落…落花生を含んでいる商品　く…くるみを含んでいる商品

© Lacto Japan Co., Ltd.

投資の基本情報

市場	東証プライム市場
証券コード	3139
単元株数	100株
1株あたり配当金（予）	132円
PER（連結・予）	10.08倍
PBR（連結）	1.04倍
ROE（連結）	14.4%
株主優待	あり

直近の株価

3,480円

（2026年10月21日終値）

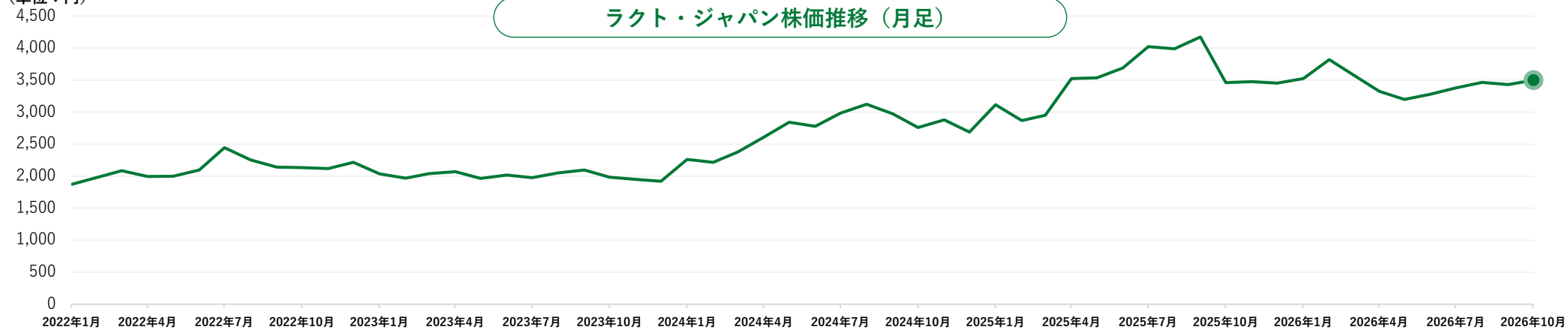
配当利回り 3.8%

※2026年10月21日
株価終値で算出

最低購入代金　348,000円

（単位：円）

ラクト・ジャパン株価推移（月足）



（注）上記の1株あたり指標は2026年10月21日の終値ベース
PBR、ROEは2025年11月期末ベース

© Lacto Japan Co., Ltd.

本日のまとめ

- ラクト・ジャパンは乳原料を中心とした食品原料の輸入商社であり、
  高い専門性を備えた人材と、長年にわたり培ってきた調達・販売ネットワーク、
  そして商社機能と製造機能を併せ持つユニークなポジションを強みとし、
  独自の企業価値を創出してきた企業

- 次なる成長ステージを見据え、「海外事業の拡大に向けた取組み」および
  「たんぱく源の確保に向けた取組み」を将来の成長基盤として重点的に強化

- 現在第３四半期を終え、今期業績は計画に沿って順調に推移

- 株主優待や累進配当制度など、充実した株主還元策を展開

© Lacto Japan Co., Ltd.

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。

© Lacto Japan Co., Ltd.



© Lacto Japan Co., Ltd.