



MOROZOFF View

第89期第1四半期報告書

2018年2月1日～2018年4月30日



モロゾフ株式会社

<http://www.morozoff.co.jp/>

株主名簿管理人 特別口座管理機関 事務取扱場所 返送先	三菱UFJ信託銀行株式会社 大阪証券代行部 大阪市中央区伏見町三丁目6番3号 ☎0120-094-777(通話料無料) 〒540-8694 大阪東郵便局私書箱第455号 三菱UFJ信託銀行株式会社 大阪証券代行部
--------------------------------------	--

モロゾフの商品情報は、中面をご覧ください。



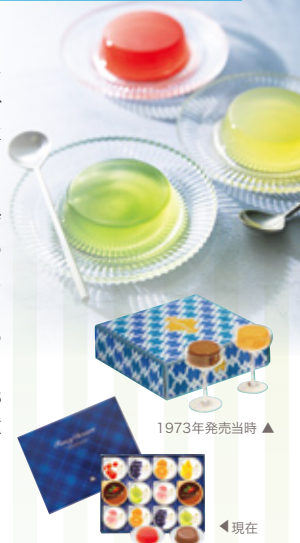
POST CARD



「ファンシーデザート」が誕生45周年

1973年。45年前に常温で日持ちのするゼリー「ファンシーデザート」を発売。生菓子のような果汁たっぷりのみずみずしい食感と、贈り物にできるよう常温で日持ちがすること、この2点を両立するための研究を重ね、アルミ容器と殺菌技術により、商品化を実現しました。誕生当時のファンシーデザートに詰め合わせられたのは、「オレンジマインド」と「チョコレートムース」。モロゾフの原点であるチョコレートを、夏でもお楽しみいただけるように仕立てたデザートでした。

それから45年。果物のみずみずしさと安心の品質はそのままに、新たな品種を研究しながら「ファンシーデザート」は進化してきました。2018年は新しく「北海道メロン」が仲間入り。全7品種を詰め合わせました。メロンのさわやかな甘みと、ゼリーの程よい食感が、夏の暑さをやわらげてくれます。



1973年発売当時 ▲

◀ 現在

誕生45周年 記念商品発売

プレミアムチョコレートムース

展覧期間：2018年3月中旬～9月中旬頃 ※なくなり次第終了。

「プレミアムチョコレートムース」は、ベネズエラ産の希少なカカオ*1からつくる“世界一”のチョコレート*2を使用し、リッチな味わいに仕上げました。クリオロ種ならではの深いコクを引き立てるのは、華やかに香り立つオレンジリキュール「グランマルニエ」。ひんやりと濃厚な夏限定の味をお楽しみいただけます。

*1 世界全体の中で生産量が少なく、希少なクリオロ種。なかでもマラカイボ地方(ベネズエラ)産の、良質で力強いフルーティーなカカオ豆を使用したシングルピーンクーベルチュールチョコレートを使用。
*2 イタリアンアカデミーオブチョコレート2004年クーベルチュール部門で世界第一位を受賞。

本体価格1,000円 / 4個入



新店オープンのご案内

OPEN 2/22

ファアー・ジュシココラ 広島そごう店

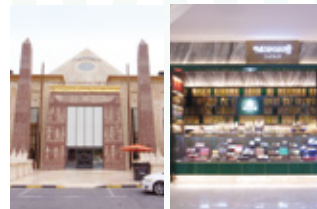
人気のファアー・ジュとモロゾフの原点であるチョコレートを組み合わせた、ファアー・ジュシココラがオープンしました。中四国地方では初めての展開です。



OPEN 3/1

ドバイ ワフィモール モロゾフショップ

ワフィモールはピラミッド型の建物が象徴的な、高級感漂うショッピングモールです。現在ドバイでの店舗展開は、こちらのワフィモール店のみとなっております。



OPEN 4/27

モロゾフ ジョイナステラス 二俣川店

神奈川県横浜市に横浜市西部最大級の新商業施設「ジョイナステラス二俣川」がオープン。緑地や公園といった周囲の自然と調和した施設で、当社も新しく店舗をオープンしました。



※モロゾフ ジョイナステラス二俣川店は「株主優待券」をご利用いただけます。ぜひお立ち寄りください。

株主の皆様へ

株主の皆様には、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

当第1四半期における世界経済は、欧米の安定した経済状況に加え、中国およびその他新興国でも景気は底堅く推移いたしました。わが国経済は、企業収益が堅調に推移するとともに、雇用・所得環境の改善を背景にした個人消費の持ち直しなどにより、緩やかな回復基調が続きました。

このような状況のもと、当社第89期第1四半期の業績は、百貨店の閉鎖の影響に加え、2月のバレンタイン商戦がやや苦戦したこともあり、減収、減益となりました。中面には、第1四半期の業績に加え、新商品の展開、ファンシーデザート誕生45周年、新店オープンのご案内について記載しておりますので、ぜひご高覧ください。

当事業年度は中期経営計画「Re morozoff 2022 ～変革～」の2年目です。引き続き、販路、商品・ブランド、生産、組織のそれぞれの戦略を実行に移し、ブランド価値の向上を図るとともに、経営理念の実現と持続的成長をめざしてまいります。

株主の皆様におかれましては、今後とも一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

2018年6月

代表取締役社長
山口信二

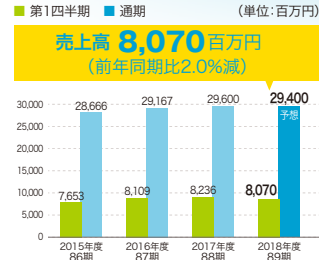


第1四半期の情報は、中面をご覧ください。

POST CARD

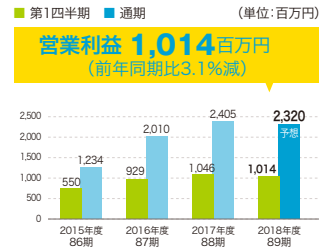
第1四半期の業績

売上高

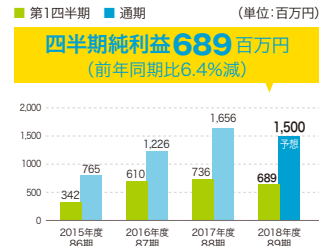


売上高につきましては、主力商品であるカスタードプリンや新商品を投入した半生菓子は好調に推移したものの、百貨店の閉鎖の影響に加え、寒波の影響などにより2月のバレンタイン商戦やチョコレート商品の売上がやや低調に推移したこともあり、当第1四半期の売上高は8,070百万円(前年同期比2.0%減)となりました。

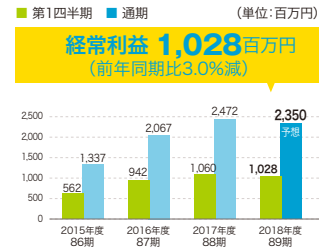
営業利益



純利益



経常利益



損益面におきましては、生産性の向上により売上原価率は改善したものの、減収の影響などにより、営業利益は1,014百万円(前年同期比3.1%減)、経常利益は1,028百万円(前年同期比3.0%減)、四半期純利益は689百万円(前年同期比6.4%減)となりました。



新商品の展開

プリンパフェ(さくら&いちご)

展開期間:2018年2月15日~4月26日(販売終了)

かわいらしいうす紅いろのさくらソースで仕立てたカスタードプリンにやわらかいスポンジケーキと、ほのかにいちごが香るホイップクリームをのせた春限定のパフェ仕立てプリン。



本体価格
400円

プリンパフェ(白桃&いちご)

展開期間:2018年4月27日~5月14日(販売終了)

やさしい香りと甘みが特長の白桃のおいしさをそのままプリンとソースに閉じ込めました。白桃のプリンの上にはやわらかいスポンジケーキをのせて、軽やかなホイップクリームをしばった華やかなプリンパフェ。



本体価格
400円

さくらのレアチーズケーキ(ミニ)

展開期間:2018年2月15日~4月26日(販売終了)

まろやかなレアチーズケーキに宇治抹茶クリームとほんのり甘いさくら風味のクリームを絞りました。天面にはさくらの花びらをイメージしたピンクのコポチョコレートトッピング。さくら風味のクリームとレアチーズケーキのやさしい甘さが楽しめるミニケーキです。



本体価格 200円

とろ生カスタードプリンがリニューアル!

生クリームとキャラメルソースを使用した、なめらかな口どけと絶妙なやわらかさが自慢の「とろ生カスタードプリン」。使用しているたまごの変更によってなめらかさがアップ。

さらに、北海道産生クリームを従来の約2倍使用し、よりコクが感じられる味わいに。



本体価格
300円

New Product