

株主の皆様へ

株主の皆様には、益々清栄のこととお喜び申し上げます。

当社を取り巻く環境は、一部には景気回復の兆しが見られたものの、雇用情勢の悪化や所得の減少により個人消費は依然として低迷し、円高の進行の影響もあり、先行き不透明な厳しい状況で推移いたしました。

このような状況のもと、当社第81期第3四半期の業績は中面に記載のとおりとなりました。また、モロゾフの商品情報も掲載しておりますので、ご覧ください。

来期からは新中期経営計画『MVP88 Step1』をスタートし、「CHANGE(改革)」をテーマに社内改革による利益創出構造の確立を目指してまいります。

また、当社は2011年8月に設立80周年を迎えます。経営環境は引き続き厳しいものと予想されますが、そのような環境においても利益を確保できる筋肉質の企業体質への変革を図り、

「100周年への礎」を築いてまいります。

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。

平成22年12月

代表取締役社長

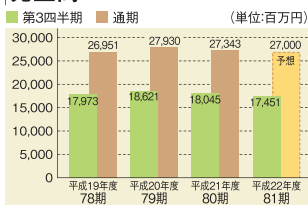
川喜多 佑一

POST CARD

第3四半期の情報は、中面をご覧ください。

第3四半期の業績

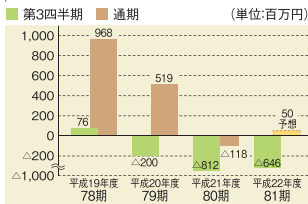
売上高



売上高 **17,451** 百万円 (前年同期比3.3%減)

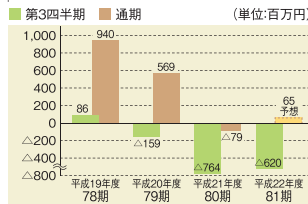
売上高につきましては、新業態ショップ「モロゾフ銀座プリンの店」をはじめとした新規店、改装店のオープンや半生菓子の復調はあったものの、バレンタインデーやホワイトデーが曜日巡りの影響もあり計画を下回ったことに加え、個人消費の冷え込みや夏場の猛暑などの影響によりデリューユース向けの洋生菓子が低調に推移し、17,451百万円(前年同期比3.3%減)となりました。

営業利益



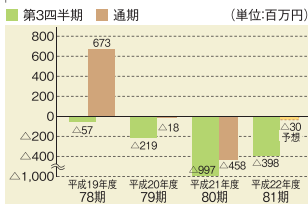
営業損失 **646** 百万円
(前年同期は812百万円の損失)

経常利益



経常損失 **620** 百万円
(前年同期は764百万円の損失)

純利益



純損失 **398** 百万円
(前年同期は997百万円の損失)

損益面におきましては、減収の影響に加えて、西神新工場の設備投資に伴う減価償却費などの固定費が増加したものの、人件費や経費の圧縮に努めた結果、営業損失は646百万円(前年同期は812百万円の損失)、経常損失は620百万円(前年同期は764百万円の損失)、四半期純損失は398百万円(前年同期は997百万円の損失)となりました。

Topics

新店情報

「上本町YUFURAカフェモロゾフ」オープン

2010年8月、大阪の上本町に開業した複合商業ビル「上本町YUFURA」にカフェモロゾフをオープンいたしました。カフェモロゾフは1階のイベント広場を見下ろす総ガラス張りの3階にあり、その上階にある新歌舞伎座の連続唐破風の外観が印象的です。カスタードプリンやデンマーククリームチーズケーキなどの当社オリジナルスイーツに加え、本格的なパスタランチなどもご提供しております。



「モロゾフ銀座プリンの店」オープン



2010年9月、東京の銀座三越百貨店の増床リニューアルに伴い、新業態ショップ「モロゾフ銀座プリンの店」をオープンいたしました。モロゾフのカスタードプリンは1962年、当時銀座にあった喫茶店のオリジナルメニューとして生まれました。発祥の地「銀座」で、プリンに特化した銀座オリジナルスイーツをご提供しております。



銀座プリンクーヘン

銀座プリンのチーズケーキ

プリンとたのしむ



と
たのしむ

今後とも皆様へ愛される店舗づくりに努めてまいります。



料金後納
郵便

MOROZOFF View



第81期 第3四半期報告書

平成22年2月1日～平成22年10月31日

モロゾフ株式会社

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

株主名簿管理人
特別口座の口座管理機関
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 大阪東支店私書箱第455号
三菱UFJ信託銀行株式会社 大阪証券代行部

モロゾフ商品の情報は中面をご覧ください。



POST CARD

「進化する老舗」モロゾフだからできること

CHRISTMAS Special Cake 2010

今年のモロゾフのクリスマスはご家庭で過ごされる方に向けて、『ファミリークリスマス』をお楽しみいただけるラインナップに力を入れております。お子様にも安心してお召し上がりいただけるアルコール未使用のゼリーやプリン、モロゾフの強みであるチーズケーキのクリスマス限定商品など、多様なニーズにお応えできるスイーツを取り揃えております。



▲白いデンマークチーズケーキ

ST.VALENTINE'S DAY 2011

1932年2月、モロゾフは日本で初めてバレンタインチョコレートが発売いたしました。

2011年、モロゾフのバレンタインデーのテーマは「とぎめき色の物語」。「色の数だけたくさん幸せが生まれ、たくさんの愛や友情が深まりますように」という思いを込めて、お届けいたします。

1936年2月12日の英字新聞「ジャパンアドバタイザー」に掲載されたモロゾフの広告▶



Floraison ～フロレゾン～



パリエーション豊かなチョコレート、かわいいうミニローズのブーケとカラフルなリボンのラッピングで、贈られた人に感動を与えるギフト。モロゾフバレンタインチョコレートの主力シリーズです。

Special Morozoff ～スペシャルモロゾフ～



果実、お茶、コーヒー、お酒などの風味を効かせた彩り豊かで個性的なチョコレートを詰め合わせました。パッケージやチョコレートのデザインもエレガントで華やかです。

モロゾフのこだわり

「オデット」の変遷

チャイコフスキーの「白鳥の湖」のヒロイン、オデット姫のように上品でクラシックな中にもモダンなイメージを持つ、フレッシュバター風味豊かな「オデット」。今回は、モロゾフのロングセラー商品「オデット」の現在に至るまでの変遷についてご紹介します。

1973

発売当初は直径約13cmもある薄い円盤型の焼菓子で、マカデミアナッツとアーモンド入りの2種類がありました。



1975

従来の「オデット」にバニラクリームをサンドした新しいタイプが加わり、パッケージにはシンプルなフォルムの缶を採用しました。



1976～1980

チョコレートクリーム、コーヒークリーム入りを追加しました。ロールタイプが初めて加わったのも、この頃でした。



2002

ミルクの風味が強いクリームやフレッシュバターを使うことで、さらにリッチな味わい。クッキー生地はバニラとチョコレートの2種類になりました。



2007

クリームサンドを丸から四角に、パッケージをベージュに変更し、現在の形になりました。春は「さくら」、秋は「マロン」など、季節限定の味もお楽しみいただけます。

これからも一つひとつ丁寧にお作りし、お客様のもとへお届けいたします。

「オデット」の歴史や製造過程は、過去のMOROZOFF View(第80期第3四半期・第81期第1四半期)に掲載しておりますので、WEBサイトをご覧ください。

http://www.morozoff.co.jp/ir/library_3.html