



東証プライム市場 6143



食品機械事業 事業説明会

株式会社ソディック

2024年7月2日

# 当社における食品機械事業の位置づけ

# 当社における食品機械事業の位置づけ

Sodick

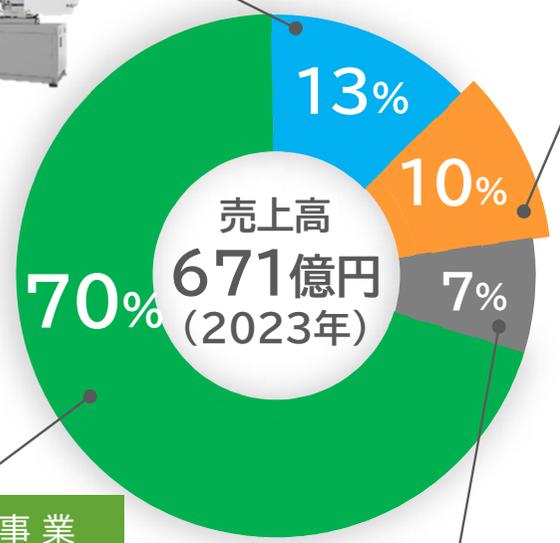
産業機械事業



工作機械事業



その他事業



## 食品機械事業

製麺機



加圧加熱殺菌装置



## 無菌包装米飯製造システム

※製造ラインの一部



- コンビニエンスストア・スーパーマーケットなど大手製麺メーカーを中心とした強固な顧客基盤
- 業界随一の商品ラインアップ、製品開発力
- 菓子業界、惣菜業界などの分野にも応用展開
- 製麺機、茹麺プラント、米飯製造装置など600機種以上の食品機械ラインアップから、お客様へ最適な設備をご提案しています

## 参入から現在まで

**Sodick**

2007

製麺機メーカーをM&Aし食品機械事業へ参入

製麺機の製造を手掛けていた「株式会社トム」をM&Aによりグループに取り込み、食品機械事業を開始。製麺機の開発・製造・販売。

工作機械事業・産業機械事業は設備投資動向や景気変動に左右されやすく業績の変動が大きいですが、食品機械は景気変動に左右されにくく、業績安定化のため食品機械事業に参入。

2016

加賀事業所内に食品工場を新設

2017

無菌包装米飯製造装置の開発・製造・販売を開始

2023

中国・厦門工場内に工場新設 / 加賀事業所内に工場増設

売上高は参入時の約3倍の70億円へ成長  
「安全で安心で健康な美味しい食文化の創造」でグローバル展開を図る

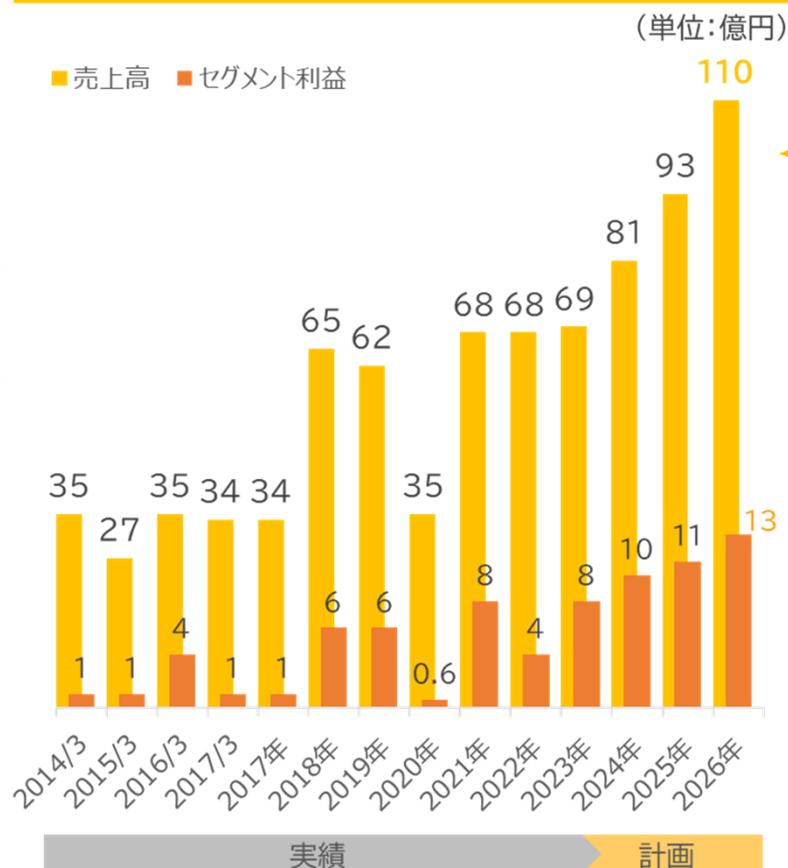
# 食品機械事業の中期経営計画・構造改革の主な施策



## アジア地域での売上拡大と事業領域拡大 グローバルな総合食品機械メーカーへ



### 売上高推移



### ● 海外販売拡大

- アジア地域を中心に製麺機や米飯製造装置の営業体制をさらに強化し、海外売上を増加

### ● 既存製品の改良

- 省エネルギー化、生産性向上、小型化、多機能化の観点から既存製品の改良を図る

### ● 新規開発及び受託生産

- 食品機械の開発や受託生産等により規模拡大

### 直近の取り組み

### ● 生産体制強化 (2023年)

中国・廈門工場に新工場建設  
加賀事業所の食品機械工場増築

### ● アジア地域での受注獲得

韓国での米飯装置、インドでの製麺機 等

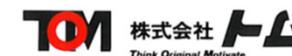
### ● 新規事業展開

代替肉「フラカルネ」の開発・販売

# 食品機械事業部概要

# 食品機械事業部沿革

1988年	株式会社トム設立	前身2社の合併により誕生。業界最大手となる。 社名はThink, Original, Motivateの頭文字から
1990年代	LL麺設備の開発普及	日清ラ王やシマダヤ長持ち麺など多くの設備に採用。 第23回食品産業功労賞を受賞
1995年	石川県白山市へ移転	阪神淡路大震災のため、旧ソディック白山工場へ移転
2000年	CIP自動茹麺装置を開発	自動洗浄により設備の清掃ムラをなくし、人件費を削減できるモデルとして業界ベストセラーに。累計200台以上を販売。
2007年	株式会社トムソディック設立	M&Aによりソディックグループの食品機械部門としてスタート
2012年	ソディック食品機械事業部設立	組織改編に伴い本体へ統合 このころコンビニ業界の伸長に伴い業界シェアを急速に拡大
2016年	加賀事業所に食品機械工場を新設	生産体制増強のため白山工場から移転。
2017年	無菌包装米飯製造装置の開発・製造・販売を開始	国内大手2社を皮切りにその後、韓国・中国でも受注。 現在まで10数物件を納入し事業部の主要製品設備となる。
2023年	加賀事業所工場内に新工場を増設	敷地の拡張でより効率的な製造体制を確立
2024年	次世代PBFフラカルネの販売を開始	従来とは異なる製法を確立し、小麦タンパクベースの新しいPBFを開発、販売をスタート

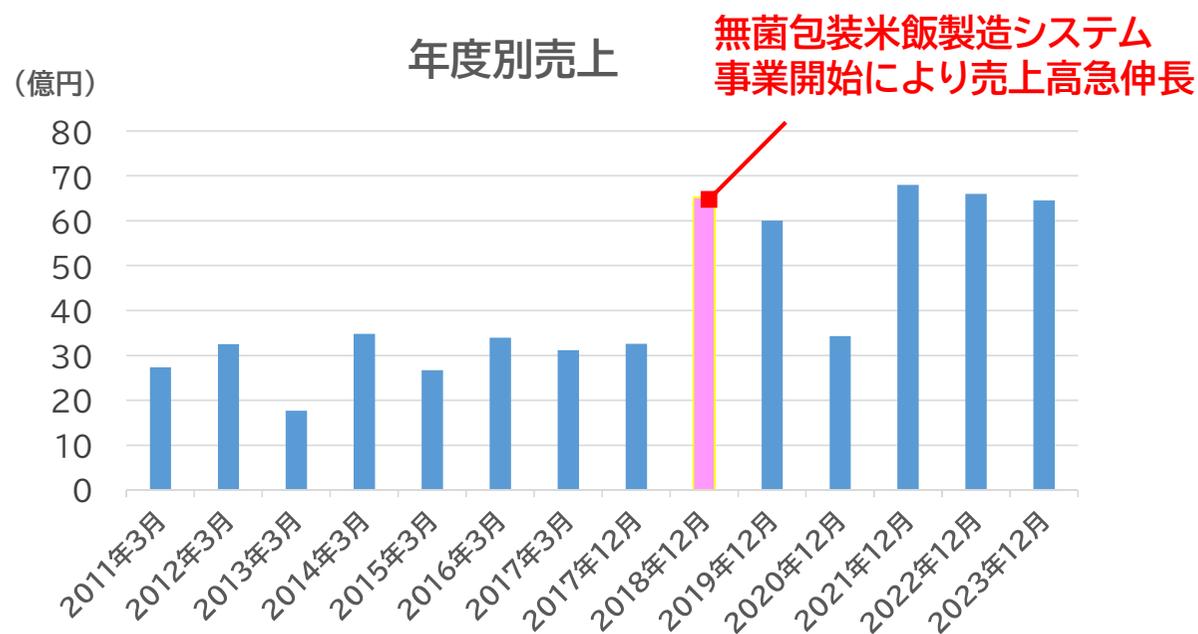


株式会社トム 創業当時の社屋



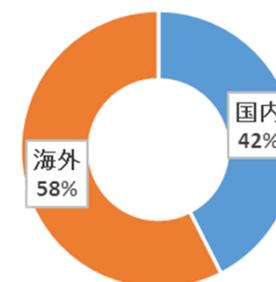
株式会社トムソディック当時の白山工場

# 売上状況



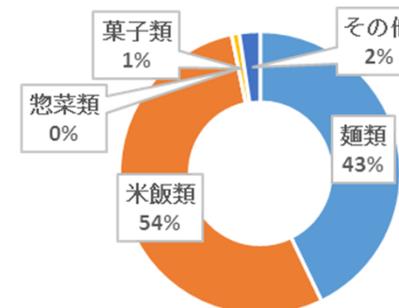
※2017年12月期は会計期間の変更により、変則会計期間(9か月間)

国内海外売上金額比率(2023年)



2022年以降海外比率が国内を上回る傾向が続く。  
中国・韓国など東アジアだけでなく  
インドや東南アジア各国市場にも進出

カテゴリ別売上金額比率(2023年)



米飯設備が好調。  
製麺設備は市場優位性を堅守。  
米・麺以外のカテゴリの売上成長を目指す。 8

# 事業部拠点

## 国内事業所



加賀事業所

2016年竣工  
総延べ床面積:6539.72㎡

- 2階
- 製造・営業事務所
  - 研究室
  - プレゼンルーム
  - 会議室

- 1階
- 製缶・組立工場
  - ショールーム



### 国内営業所

- ・東京営業所(東京都八王子市)
- ・大阪営業所(大阪府豊中市)
- ・九州営業所(福岡県大野城市)



新工場

2023年11月14日竣工  
総延べ床面積:4,200㎡

## サービスネットワーク



## 海外販売子会社

蘇比克富夢(上海)貿易有限公司



## 海外製造子会社

沙迪克(廈門)有限公司



## 海外販売代理店網



中華人民共和国  
睦麦工业设备贸易(上海)有限公司  
睦麦面机 MUMAI (中国)



大韓民国  
Asia Trading Co.,Ltd.  
ASIA TRADING CO.,LTD. (韓国)



タイ王国  
HI-COOK (Thailand) Co.,Ltd.  
HI-COOK (タイ)



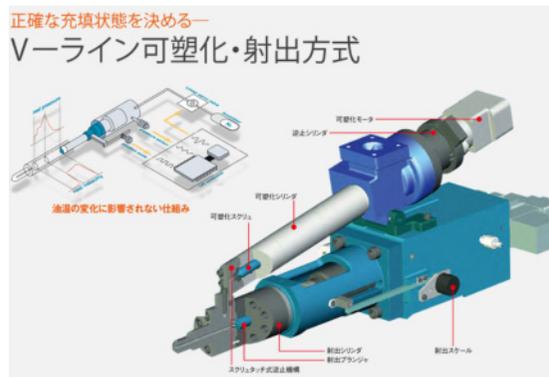
台湾  
承力実業有限公司  
C&L 承力實業有限公司 CHENG LIH SERVICE CO., LTD. (台湾)

タイムリーな現地情報で  
受注につなげています。

海外売上の多くを  
代理店の協力で

# 他事業部とのシナジー

◆ソディックのコアテクノロジーV-LINE方式を食品押出機に応用。



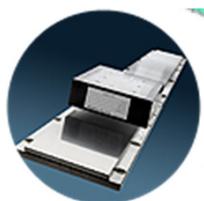
精度向上

◆当社製ワイヤー放電加工機による食品機械部品の製作



ステンレスの様々な加工を精密に

◆工作機械で使用される自社製リニアモーターマグネットを製麺設備の駆動部に使用



速度・位置決め  
精度安定

◆その他

- ・部品の塗装やフレームの研磨(射出成形機事業部)
- ・購買部品の一括管理/購入によるコスト削減
- ・中国やタイなど他事業部海外拠点からの情報共有

# 装置の紹介

当事業部は、次の4つを主たる領域として、事業を営んでおります。  
いずれも、お客様に対してフルターンキーでご提案できる点に強みを持っています。

製麺装置



無菌包装米飯  
製造システム



惣菜殺菌  
関連装置



製菓  
関連装置



## 製麺設備

### ◆主要用途

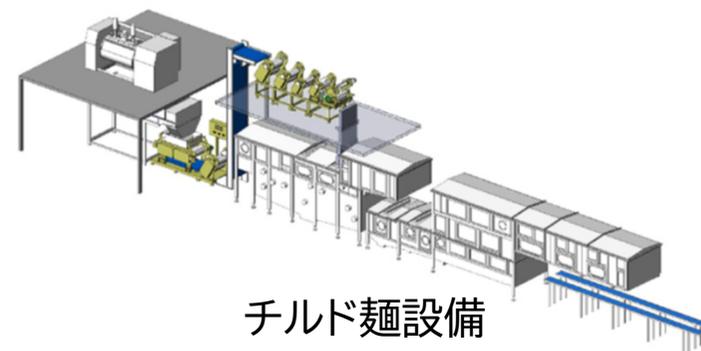
乾麺、生麺、茹麺、蒸麺、冷凍麺、調理麺、L 麺、LL 麺、餃子皮、パスタ

### ◆主要製品

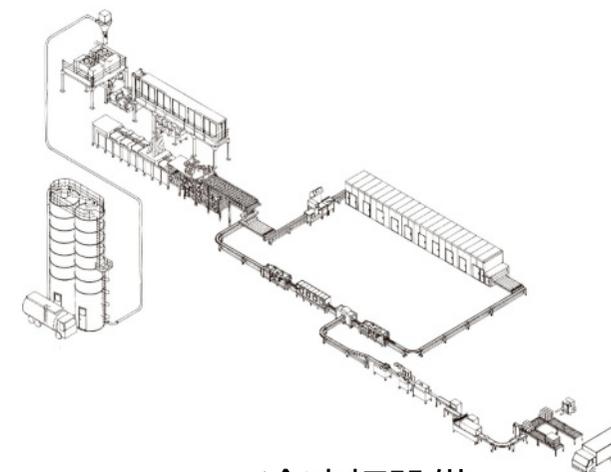
真空ミキサー、DDM麺帯連続圧延機、自動茹麺装置

### ◆特長

- 幅広いラインナップ ターンキーフルラインを提案。  
海外のさまざまな仕様や規制にも対応。
- 研究室とショールームを備え、ソフト面でも充実。  
顧客の困難な問題解決にも取り組みます。  
常時ニーズにあわせた開発も
- 他社を圧倒する献身的なメンテナンスサービス  
据付けから納入後の保守点検まで  
国内海外問わず積極的に対応



チルド麺設備



冷凍麺設備

# 無菌包装米飯製造システム

家庭で炊いたような美味しいごはんを提供したいという思いから生まれた、ソディックの無菌包装米飯製造システム。

## ◆主要用途

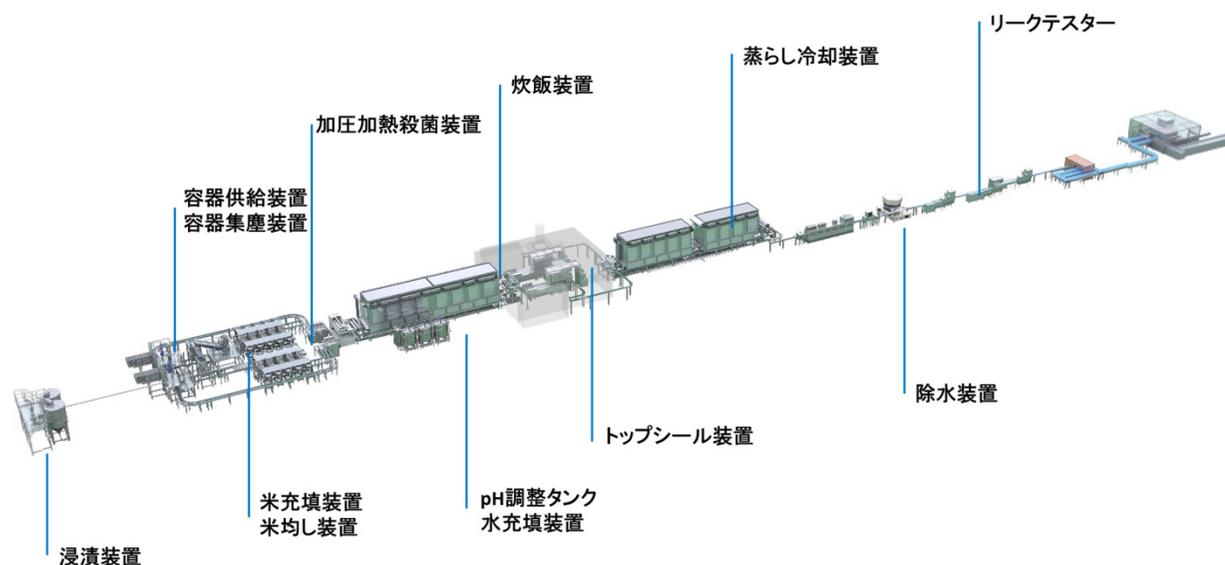
無菌包装米飯、チルド米飯

## ◆主要製品

加圧加熱殺菌装置、炊飯装置

## ◆特徴

- 独自の加圧殺菌方式  
お米本来の甘みを引き出し、ふっくらと炊き上げる
- ショールーム試験装置 購入前にもサポート
- 納米、洗米から炊飯、パッケージング、箱詰めまでフルラインをターンキーで
- 独自の Gondola 式炊飯システム  
他社(バッチ式)にくらべ蒸気のロスが少ない  
省エネで環境にやさしい設備



無菌包装米飯設備

## 惣菜殺菌関連装置

当社の加圧加熱殺菌装置は食品の消費期限を伸長させ、食品ロスの低減に貢献しております。

### ◆主要用途

弁当、ポテトサラダ、漬物

### ◆主要製品

加圧加熱殺菌装置

### ◆特徴

・ロングライフ麺(LL麺)設備からの応用技術活用

・加熱技術で鮮度延長  
フードロス削減をサポート



加圧加熱殺菌装置

## 製菓関連装置

長年培った製麺技術を基礎に、食品製造の様々な分野へも挑戦しております。人気商品の製造にも当社の技術

### ◆主要用途

フライ麺スナック菓子、プレッツェル菓子、グラノーラ

### ◆主要製品

粉粒体急速冷却装置、真空Zミキサー、DDM麺帯連続圧延機

### ◆特徴

・業界初 粉粒体冷却装置は当社独自技術

・ミキサーや圧延機など製麺技術を応用



真空Zニーダ



チャッキング連続圧延装置



粉粒体急速冷却装置

# 食品科学研究室 & ショールーム

ソフト面でお客様をサポート

## 食品科学研究室



電子顕微鏡などを設置。分析機器が充実  
お客さまの問題解決や新しいアイデアを提供

## ショールーム



パイロットライン完備  
試作で営業をサポート

### 主な測定装置

		
デジタルマイクロスコープ	凍結切片作製装置 試料を凍結して $\mu$ 単位の薄い切片をつくる装置	遠心分離機
		
多チャンネルデータ保存熱電対など	放射温度計	反射式色差計



製麺試験装置  
ミキサー～  
圧延・切出装置



米飯試験装置  
簡易クリーンルーム

# めん類 市場

# 製麺市場

冷凍・チルド麺カテゴリーは  
国内海外ともに今後も成長

## 当社ターゲット市場

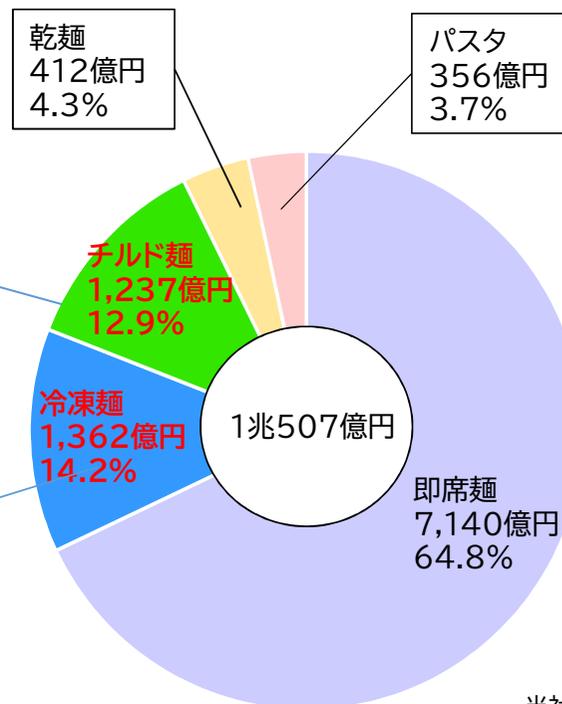
### チルド麺商品タイプ

	消費期限
生麺	D+7
半生麺	D+30
ゆで麺	D+3
蒸し麺	D+3
セミLL麺	D+10~15
LL麺	D+100

### 冷凍麺内訳

	業務用	家庭用
うどん	49.3%	59.0%
中華めん	23.1%	13.8%
パスタ	7.2%	13.3%
日本そば	16.2%	5.8%
焼そば	4.1%	1.8%
その他	僅少	6.3%
計	100.0%	100.0%

## 麺類市場規模 (出荷金額ベース)



当社集計 作成データ

### (別掲)

調理麺市場 8,858億円(前年比111.1%)

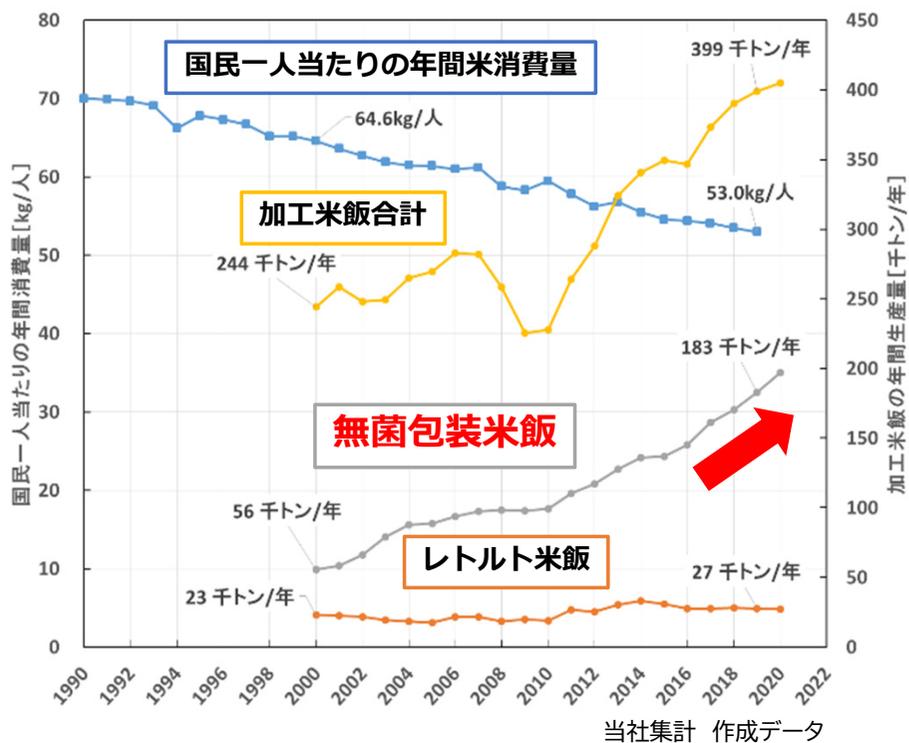
※調理麺は公正取引協議会の規約上、総菜に分類されています。

# 無菌包装米飯の市場

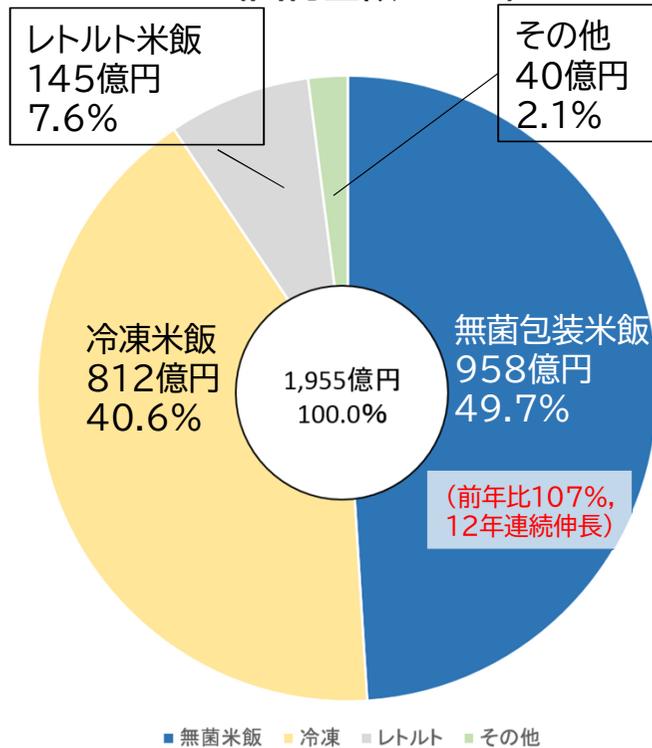
# 米飯市場

## 無菌米飯市場は今後も拡大

- 国民一人当たりの年間米消費量は年々**減少**
- 一方で、無菌包装米飯の生産量は顕著に**増加**
- 無菌包装米飯と比較されることが多いレトルト米飯は**横ばい**



## 加工米飯市場規模 (出荷金額ベース)



### 当社ターゲット市場

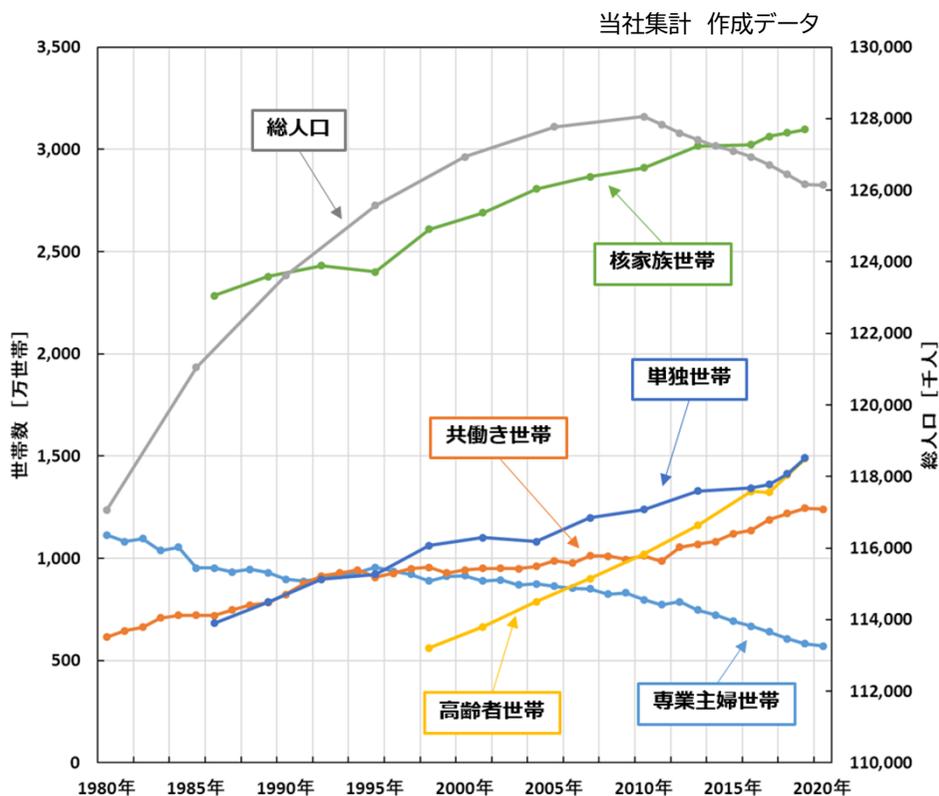
無菌包装米飯商品タイプ  
白米  
雑穀米  
味付ごはん

消費期限  
D+10か月~1年

パーセンテージは生産量(t)ベース。  
レトルト米飯およびその他の金額は生産量に基づく推算です。  
当社集計 作成データ

# 日本のライフスタイルの変化

- ・日本の総人口は2010年頃をピークに年々減少
- ・その中で、単身者世帯や一人暮らしの高齢者など世帯構成の少人数化、共働き世帯が増加
- ・ライフスタイルの変化により調理が容易な無菌包装米飯は日常食として食卓に定着



## 無菌包装米飯人気の理由

### ① 炊き立てのような美味しさ

お米の優しい甘み、ふっくらとした食感、炊きたてのような美味しさを楽しめる。

### ② 日常食・備蓄食として

常温で長期間保存可能（10カ月以上）  
日常食はもちろん備蓄としても活躍。

### ③ 数分間の簡単調理

電子レンジで加熱するだけの簡単調理。時間をかけずに色々な料理にもアレンジ可能。

### ④ ライフスタイルの変化

共働き世帯や高齢者世帯などが増加。  
家庭で調理する機会が減り、  
ご飯を「炊く」から「買う」生活へ。

**無菌包装米飯市場は、  
今後も拡大を続ける予測**

# 海外市場概況

中国



コロナ以降ECサイトでの  
通信販売増加

- ・当社設備で2年前に初めて  
無菌包装米飯が始まる成長市場  
3年間で4社連続して納入

韓国



具材の付いたHMR(※)  
は人気商品

- ・大手が乱立する成熟市場  
当社の技術力をアピールし  
合計6ラインを納入

※ホーム・ミール・リプレースメント：すぐに食べられる総菜などの調理済み食品や持ち帰り食品

米国



- ・レトルトが主流  
韓国/日本からの輸出も盛ん  
増大するアジア系人口で  
今後伸長すると予測

中華圏  
アジア市場

- ・日本と同様に米を主食とする中華圏やアジアでも需要が増加し、グローバルに拡大
- ・日本の5倍の市場ポテンシャルを見込む

日本の米飯製造装置  
納入台数※1



約30ライン

×

中華圏・アジア市場の  
普及倍率※1

5倍

=

潜在的市場規模

150ライン※2

※1 各種資料より当社推定

※2 1ライン:15~20億円程度

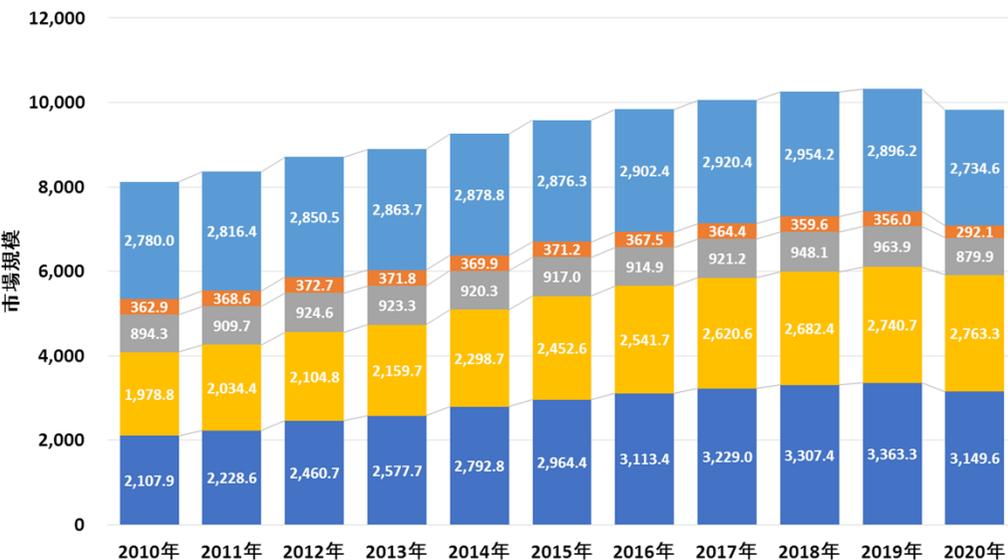
➤中国、韓国、ベトナム、タイ、  
インド、米国等をターゲット市場  
として、米飯装置の拡販を目指す

# 惣菜（中食）市場

# 惣菜市場概況

コンビニの中食文化の定着  
ライフスタイルの変化などで  
コロナ以降は市場拡大

業態別惣菜市場規模の推移 [単位:十億円]

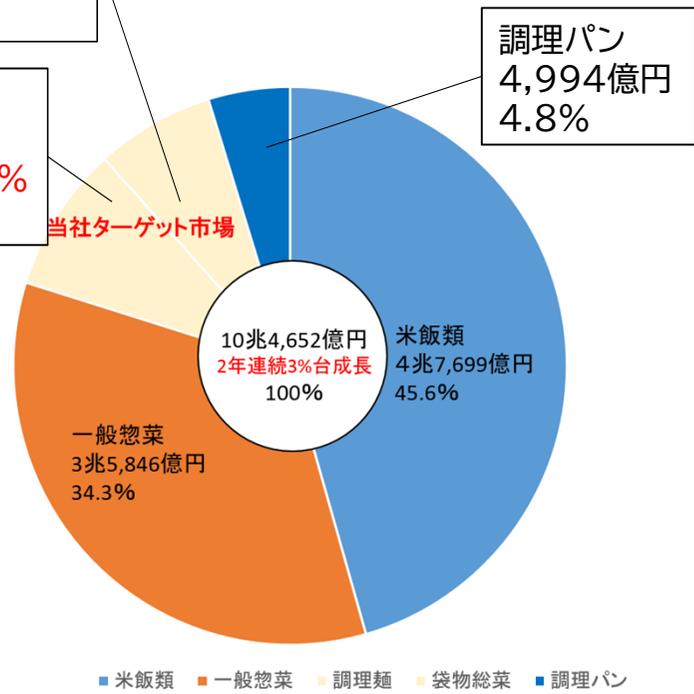


当社集計 作成データ

袋物惣菜  
7,256億円  
2022年前年比82.2%  
6.9%

調理麺  
8,858億円  
2022年前年比111.1%  
8.5%

惣菜市場規模  
(小売金額ベース)



■ 米飯類 ■ 一般惣菜 ■ 調理麺 ■ 袋物惣菜 ■ 調理パン

当社集計 作成データ

# コンビニベンダー納入実績

## 麺ベンダー

- ・ 大手コンビニエンスストア の製麺工場へのシェアトップ

## 弁当惣菜ベンダー

- ・ 大手コンビニエンスストア

A社工場：チルドご飯製造設備 (1ライン納入)

A社工場：高鮮度加熱殺菌装置 (1ライン納入)

A社工場：高鮮度パスタボイル設備 (3ライン納入)

B社工場：野菜洗浄装置 (4台納入)

B社工場：餃子皮製造設備 (1ライン納入)

C社工場：チルド惣菜搬送設備 (4ライン納入)

**新型開発設備導入の機会が増加**



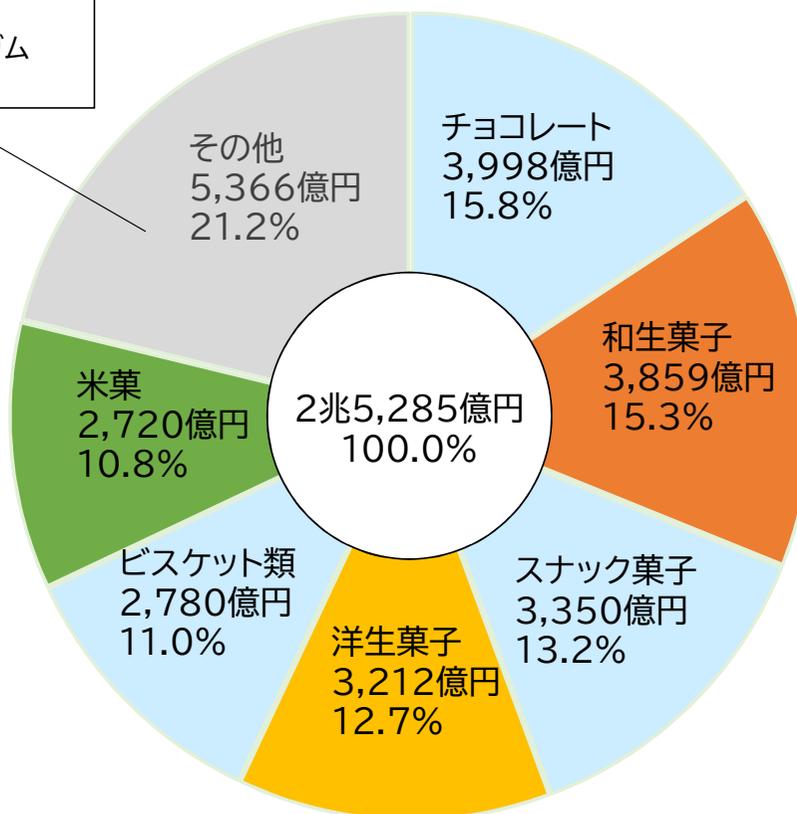
# 製菓 市場

# 製菓市場概況

## 製菓市場規模

(出荷金額ベース) 当社集計 作成データ

その他内訳  
 飴・チューインガム  
 ・油菓子



### ビスケット類内訳

パイ加工品	49.6%
ビスケット	46.6%
クラッカー	2.8%
乾パン	1.0%
計	100.0%

(別掲)  
 シリアル類市場規模 601億円

### チョコレート内訳

チョコレート製品Ⅰ	30.3%
チョコレート製品Ⅱ	40.8%
チョコレート菓子	28.9%
計	100.0%

※チョコレート生地配合割合による分類  
 上に行くほどチョコレートの配合割合が高い

### スナック菓子内訳

ポテトチップス	54.1%
コーン系スナック	17.9%
小麦系スナック	14.3%
ファブリケートポテト(成型)	10.9%
その他	2.7%
計	100.0%

# 製菓製造ライン（一例）

## ① 粉体原材料の調温



粉粒体急速冷却装置

## ② ミキシング工程



真空Zニーダー

## ③ 熟成工程

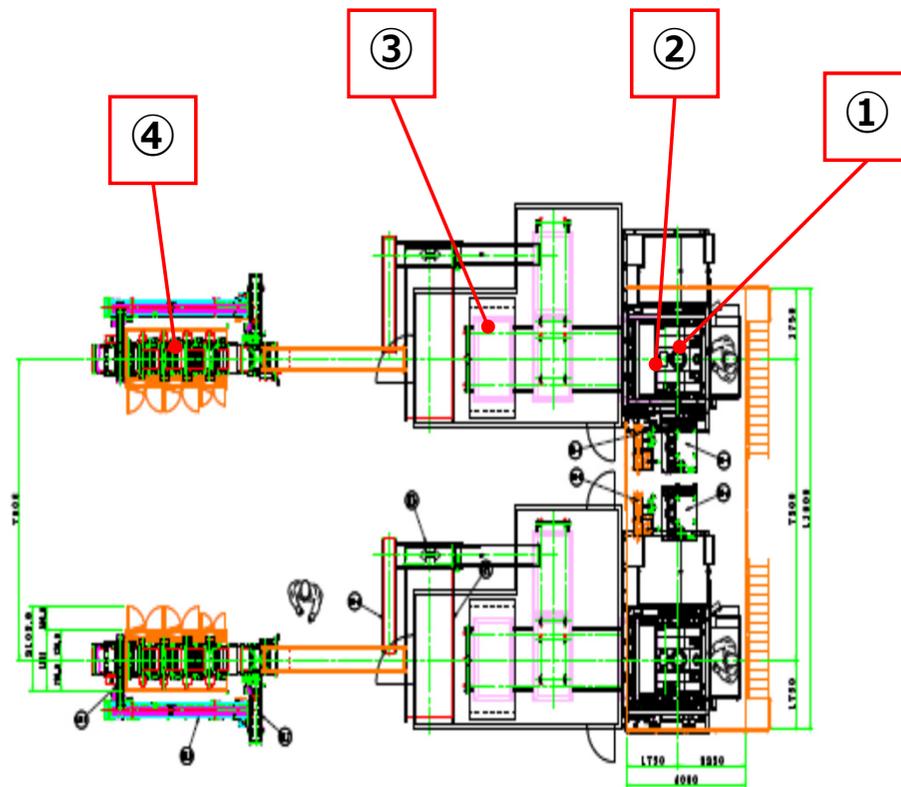


熟成コンベア

## ④ 圧延工程



自動チャッキング  
連続圧延装置



その他にも様々な装置がございます！

# 製菓メーカー納入実績

## 菓子メーカー大手 菓子製造設備

国内工場 (5ライン納入)

海外工場 (韓国1ライン、中国1ライン、インドネシア3ライン納入)

## スナック菓子メーカー：スナック菓子製造設備

国内工場 (4ライン納入)

スナック菓子メーカー：菓子生地攪拌ミキサー (2台納入)

菓子メーカー大手：菓子生地攪拌ミキサー (1台納入)

菓子メーカー：菓子生地圧延成形機 (1台納入)

# 近況トピックス

# FOOMA JAPAN 2024出展

2024年6月4日から7日まで開催 国内外から史上最多の来場者  
・次世代プラントベースフード(PBF)「フラカルネ」

## 次世代PBF フラカルネ

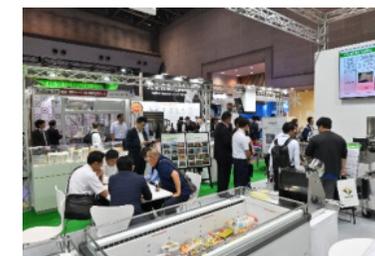


- ・小麦タンパクをベースにしたまったく新しいPBF
- ・従来とは異なる製法(特許出願中)
- ・ジューシーで柔らかな食感
- ・食糧危機や地球環境の問題解決にも貢献。
- ・安定的な売上確保を目指す。

世界最大級の食品製造総合展

**FOOMA JAPAN 2024**  
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/4(火) 7(金) 10:00 ~ 17:00  
東京ビッグサイト 東1~8ホール



# 直近の主な受注状況

- ・韓国 無菌包装米飯設備

無菌包装米飯製造システムにレトルト釜を組み合わせた「ハイブリッド殺菌方式」を導入

- ・日本 米飯設備

米飯ラインの設備更新。国内レトルト米飯カテゴリへの設備導入。

- ・日本 無菌包装米飯設備

廃校の校舎や体育館を再利用して工場を建設。パック米飯の輸出も視野に入れたプロジェクト。

- ・日本 外食チェーン パスタ製造設備

3年前に納入した設備のリピート物件で、当社設備の優位性が評価されており、同社中国拠点からも同じ設備の引合を受け、現在受注にむけて交渉中。

- ・インド 即席麺用パイロット真空押出機

インドの巨大複合企業(売上:約1.5兆円)でたばこや日用材、ホテル経営なども行う。

食品機械事業部にとっては初めてのインド企業顧客。

大型物件の引き合いもあり今後のインド市場進出の足掛かりに。

# 今後の展望

グローバルな総合食品機械メーカーを目指して

# 今後の市場見通し・取り組み

## 国内市場

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| ・人口減少+少子化進行<br>食品市場も集約化がすすむ | 企業の望む省人化/省エネ/<br>環境配慮設備の開発普及<br><br>当社独自技術を活かしお菓子・惣菜<br>新たなカテゴリ進出<br>総合食品機械メーカーへ |
| ・ライフスタイルの変化                 | 今後もパックごはん、冷凍麺や<br>調理麺増加  |
| ・政府:食品輸出の拡大政策               | 輸出を視野にした物件の増加  |
| ・フードロスやSDGs<br>社会意識の変化      | フラカルネ普及<br>鮮度延長やCIP洗浄など<br>クリーンな企業イメージ構築   |

## 海外市場

- |                      |   |
|----------------------|---|
| ・世界人口増加<br>食料需要の増大   | 直近インド・ベトナム受注 足掛かり<br><br>新興国でのコールドチェーンの発達<br>当社優位な冷凍麺・調理麺の需要拡大も見込まれる。 |
| ・中国市場での<br>さらなるシェア拡大 | 依然として巨大な人口/市場<br>近年多数受注した米飯設備も続々と稼働<br>普及に務めることで受注を伸ばしていく。            |
| ・フラカルネ海外販売           | 米国、EUに加え中国なども視野   |
| ・円安 追い風              | 海外顧客に円安恩恵<br>販売機会の増加  |

# 留意事項

本資料は、情報提供のみを目的として作成するものであり、当社株式の購入を含め、特定の商品の募集・勧誘・営業等を目的としたものではありません。

本資料で提供している情報は、金融商品取引法、内閣府令、規則並びに東京証券取引所上場規則等で要請され、またはこれらに基づく開示書類ではありません。

本資料には財務状況、経営結果、事業に関する一定の将来予測並びに当社の計画及び目的に関する記述が含まれます。このような将来に関する記述には、既知または未知のリスク、不確実性、その他実際の結果または当社の業績が、明示的または黙示的に記述された将来予測と大きく異なるものとなる要因が内在することにご留意ください。これらの将来予測は、当社の現在と将来の経営戦略及び将来において当社の事業を取り巻く政治的、経済的環境に関するさまざまな前提に基づいて行われています。

本資料で提供している情報に関しては、万全を期しておりますが、その情報の正確性、確実性、妥当性及び公正性を保証するものではありません。また予告なしに内容が変更または廃止される場合がありますので、予めご了承ください。

<本資料に関するお問い合わせ先>

株式会社ソディック コーポレート本部 社長室

〒224-8522 神奈川県横浜市都筑区仲町台三丁目12番1号

TEL:045-942-3111 FAX:045-943-5835