

ススム 通信

2025年
2月期

2024年3月1日 ▶ 2025年2月28日

株式会社 ピックルスホールディングス

証券コード 2935



野菜のおいしさから生まれる
豊かな食文化をお届けします。

TOP INTERVIEW

特集

トップインタビュー

「ご飯がススムキムチ」をトータルブランドへ 新たな事業展開で「おいしい」価値を拡げます。

代表取締役社長 影山 直司

原材料費の大幅な上昇を受け、減収・減益。今期は適正利益の確保に向け、販売価格の改定と量目変更を実施。

2025年2月期は、野菜価格高騰の影響を大きく受けた1年でした。主力商品の「ご飯がススムキムチ」シリーズは、引き続き堅調に推移しましたが、物価高を背景とした消費者の節約志向の強まりや、原料価格の上昇により販売を制限したことなどから、売上高は前期を下回りました。利益面は、減収となったことや、白菜や胡瓜など主要原材料の高騰の影響が響き、減益となりました。

そうした中で当社グループは、2024年12月には、自動化ラインの導入により高い生産性・効率性を備えた茨城工場が本格稼働を開始しました。また、新たな取り組みとして、2025年2月26日の「ご飯がススムキムチの日」に、公式ファンコミュニティサイト「ピックルス食堂」をオープンしました。

2026年2月期は、得意先の施策に合わせた製品開発や販売促進に取り組みつつ、アイテム数の絞り込みや販売価格の

見直しを行います。2025年5月から主力商品「ご飯がススムキムチ」シリーズの販売価格改定と量目変更を実施し、適正利益の確保に努めます。また、原料価格への対策として、各工場の近隣地域での原料調達による産地リスクの分散化、価格安定時の貯蔵白菜の活用などを行います。

これらの取り組みにより今期(2026年2月期)業績は、売上高が若干減少するものの利益改善が進み、増益を果たす見込みです。

ぬか漬製品の新たな展開を開始。「ご飯がススムキムチ」シリーズに続くアイテムに育て、ピックルスブランドを市場に訴求。

当社グループは、現在、「収益性の向上」「資本効率を意識した経営」「新商品・新領域への挑戦」の三つを重点とする中長期戦略を遂行中です。





収益性向上への取り組みでは、アイテム数の集約と、原価上昇に連動した販売価格の見直しにより、営業利益率の改善を図る方針です。また茨城工場に導入した効率化・自動化の機械を他の工場に展開することで、原価低減につなげていきます。

資本効率については、収益拡大に向けて、今後3年間でM&Aによる成長投資30億円、設備更新35億円を実行する予定です。M&Aは、新領域への展開や、生産能力向上及び販売エリア拡大に資するよう先を想定しています。継続した成長投資や中長期戦略の推進による業績拡大及び収益性の改善により、PBR1倍超えを目指します。

新商品・新領域では、「ご飯がススムキムチ」ブランドのブラッシュアップを図り、キムチ以外の商品を展開し「キムチ」のブランドから「ご飯のお供」のトータルブランドを目指します。また、3年後に10億円超の売上創出を目指し、「OH!!!」の外食・小売事業の推進、海外事業の開拓、さつまも商品や冷凍関連商品、健康志向商品の開発に注力します。

今期からぬか漬製品に注力しています。この製品は、当社グループの漬け込み技術を活かすとともに、独自の乳酸菌「Pne-12」やオリジナルの発酵米ぬか調味液を使用しています。「ご飯がススムキムチ」シリーズに続く製品に育てていきたいと考えておりますので、ぜひご注目ください。



従業員健康と幸せを重視した経営を実践し、「健康経営優良法人」に初認定。人的資本を高め、企業価値の拡大へ。

会社の発展には、働く人の健康と幸せが欠かせないと考え、当社グループは、従業員の健康増進に向けた各種施策を継続的に実践し、2025年3月には、健康経営の積極的な推進が評価され、「健康経営優良法人2025(大規模法人部門)」に初めて認定されました。引き続きこうした取り組みを強化し、企業価値の拡大につなげていきます。

継続的な株主還元を実施。11期連続の増配を実施。

配当については、安定配当を基本方針としておりますが、(株)ピクルスコーポレーションとして上場していた時を含め11期連続で増配を実施しており、2025年2月期は年間26円としております。2026年2月期は1円増配し27円を予定しております。今後も株主優待とあわせて株主還元の充実を図ります。

株主・投資家の皆様におかれましては、当社グループの新たな事業展開にご期待いただき、長期的なご支援を賜りますようお願い申し上げます。

Pick Up!



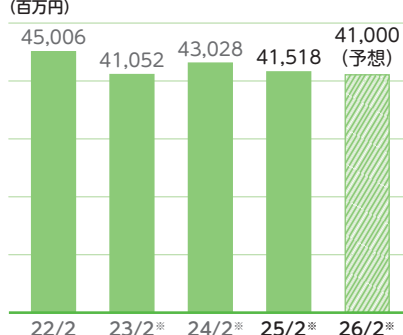
(株)インベストメントブリッジが運営する投資情報専門Webメディア「かぶりッジ」に代表取締役社長 影山直司のインタビュー動画が掲載されております。

2025年2月期 業績ハイライト

売上高

415億18百万円

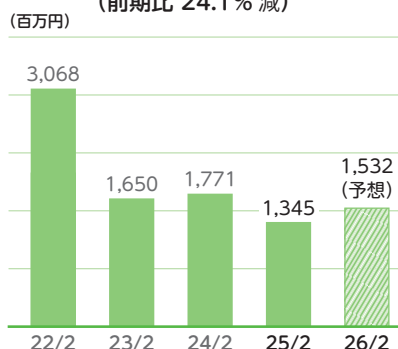
(前期比 3.5% 減)



経常利益

13億45百万円

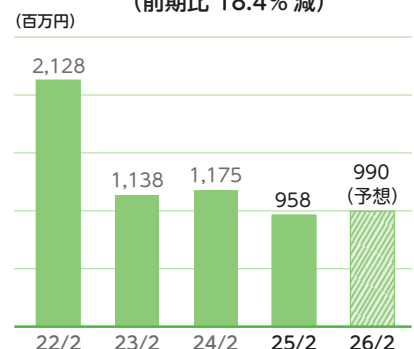
(前期比 24.1% 減)



親会社株主に帰属する当期純利益

9億58百万円

(前期比 18.4% 減)



※収益認識会計基準適用後の数値





中長期重点戦略

戦略①

収益性の向上

戦略②

資本効率を
意識した経営

戦略③

新商品・新領域
への挑戦

ありたい姿の実現へ

新たな価値を創造し続ける

野菜・発酵・健康の総合メーカーへ

おいしい

やさしい
(健康/地球)

新しい

今期の進捗

収益性の向上

営業利益率の改善

アイテム数の絞り込み

原価上昇と連動した
販売価格の見直し

原価低減

生産体制の
効率化・自動化

原材料調達の見直し・効率化

戦略① 収益性の向上 生産体制の効率化・自動化

茨城工場が2024年12月から本格稼働開始

茨城工場が2024年12月から本格稼働しました。場所は、白菜の生産量日本一である茨城県八千代町にあり、工場周辺の契約農家から白菜の調達ができます。加えて圏央道から近く、製品の出荷でもメリットのある場所にあります。茨城工場では、関東全域の「ご飯がススムキムチ」シリーズを生産しており生産能力は従来工場比で約2倍に向上しています。今後は東日本エリア分の生産を行い、年間を通じて安定した生産体制の構築と生産能力の最大化を図ります。



筑波山の麓、広大な白菜畑に囲まれた茨城工場

Topics 1

多様な人材が健やかに働ける職場環境に向けた取り組み



当社グループは、「従業員のモラルアップと安全・健康を第一とした職場づくり」を経営方針の一つに掲げ従業員の健康と安全を重視し、健康経営を積極的に推進しています。2025年から年間休日を115日から120日に改定したほか、以下の取り組みを実施しています。

健康診断受診率 100%

特定保健指導実施率向上

食生活改善

運動機会の増進・習慣定着

コミュニケーションの促進

これらの取り組みを通じて、当社グループは従業員とその家族の健康と幸福を追求し、持続可能な企業価値の向上を目指しています。

Web >>>

「健康経営」

詳しい情報はこちら



「健康経営優良法人2025(大規模法人部門)」に初認定

当社及び㈱ピクルスコーポレーションは2025年3月10日、優良な健康経営を実践している企業として「健康経営優良法人2025(大規模法人部門)」に認定されました。この制度は特に優良な健康経営を実践している法人を認定する顕彰制度です。当社グループの本認定は今回が初めてとなります。



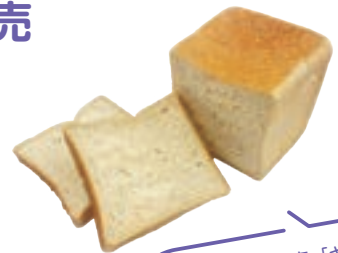
2025
健康経営優良法人
KENKO Investment for Health
大規模法人部門

Topics 2

自家製の製菓用糀を使ったパンを販売



OH!!!～発酵、健康、食の魔法!!!～にある「飯能ベーカリー POCO-POCO」は2025年3月に1周年を迎えました。人気のキタノカオリ食パンやサンドイッチなどには自家製の製菓用糀を使用。パンの生地に糀を加えることで、糀由来のしっとり感とお米の自然な甘さを楽しめます。また、砂糖・甘味料不使用で、独自の乳酸菌「Pne-12」も配合されており、健康志向の方にもおすすめです。



北海道産希少小麦、「キタノカオリ」を100%使用。卵、乳不使用で、全粒粉、糀入りの食パンです。

Web >>>

「OH!!!～発酵、健康、食の魔法!!!～」

詳しい情報はこちら



Instagram >>>

「飯能ベーカリー POCO-POCO」

詳しい情報はこちら



Topics 3

干し芋などのさつまいも商品を取り扱うベジパルが“第3回コエド芋パーク”に出店しました



全国のサツマイモグルメが集まる「第3回コエド芋パーク」が2025年2月15、16日に埼玉県川越市で開催され、ベジパルが出店しました。定番の干し芋はもちろん、スティック状の干し芋をビターチョコでコーティングした「ほしいもチョコ」や焼き芋ペーストをブレンドした甘酒などを販売。たくさんのサツマイモファンを魅了しました。

NEW PRODUCTS 新商品のご紹介

Web >>>

詳しい情報はPR情報からご覧いただけます



焼肉トラジ 焼肉のたれ黒味噌だれ



有名焼肉店「焼肉トラジ」の店舗で提供されている「黒味噌だれ」を元にした本格派のもみだれです。お肉にもみ込んで焼くことで肉の美味しさを引き出します。絶妙な酸味とコクのバランスがカルビやハラミなど少し脂がのったお肉と相性抜群です。



Instagram >>>

「フードレーベル」

詳しい情報はこちら



八幡屋の「にんにくかけ太郎」



スライスにんにくに刻み蓮根をトッピングし、甘辛しょうゆ味に仕上げました。にんにくの風味と蓮根のシャキシャキ食感がクセになる味わいです。炊き立ての白米に乗せてマヨネーズをかけたり、ラーメンのトッピングにおすすめです。

INFORMATION

2025年2月26日“ご飯がススムキムチの日”に公式ファンコミュニティサイト「ピクルス食堂」をオープン!

当社グループ初の取り組みとして、公式ファンコミュニティサイト「ピクルス食堂」を開設しました。この場所を通じて、お客様同士、そしてピクルスコアレーションとの交流を通じて、より同社への理解を深めていただきたいと思います。同時に、お客様の声に耳を傾け、より一層同社のファンになっていただけるよう努めてまいります。

新規会員登録なしで
ご覧いただけます

Web >>>

ピクルス
食堂は
こちらから



お問合せ先

株式会社 ピクルスホールディングス 広報・IR室

〒359-1124 埼玉県所沢市東住吉7番8号

TEL 04-2925-8885

URL <https://www.pickles-hd.co.jp/>

会社概要



見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォント、適正管理された森林木材による森林認証紙、環境にやさしい水なし印刷、ペジタブプリンキを採用しております。