

# FRUX GROUP

Meal Solutions with Vegetables

## 会社説明会資料



BE FRUX

60周年ロゴマーク



**frūx** *f.* frūgis 3 §21 1. (*pl.*)大地の産物, 草木の食べられる実, 果物, 穀粒, 莢豆, 麦粉, パン 2. (*sg.*)成果, 結実, 価値, 有用 3. (*sg.*)道義, 正直, 節制, 美德 frugem facere 正直にふるまう, 賢い本領を発揮する (bonae) frugis (→ frugī) = bonae frugis (9c5) homo 有能な男, 正直な男, 立派な人 expertia frugis (9c13) poemata 道義を欠いた詩

FRUXとは、ラテン語で「大地の恵み」を意味し、英語の「FRUIT」の語源となったもの

## フルックスグループ



フルックスグループはすべての事業を通じ、  
集約した機能で組織横断的に相乗効果を上げる  
経営を目指す

大根1本からおせち料理までをお客様にお届けします



- ・ 仲卸
- ・ 輸出
- ・ 八百屋

- ・ カット野菜
- ・ ミールキット (惣菜キット)
- ・ 外食向け小分け納品

株式会社 フルックス

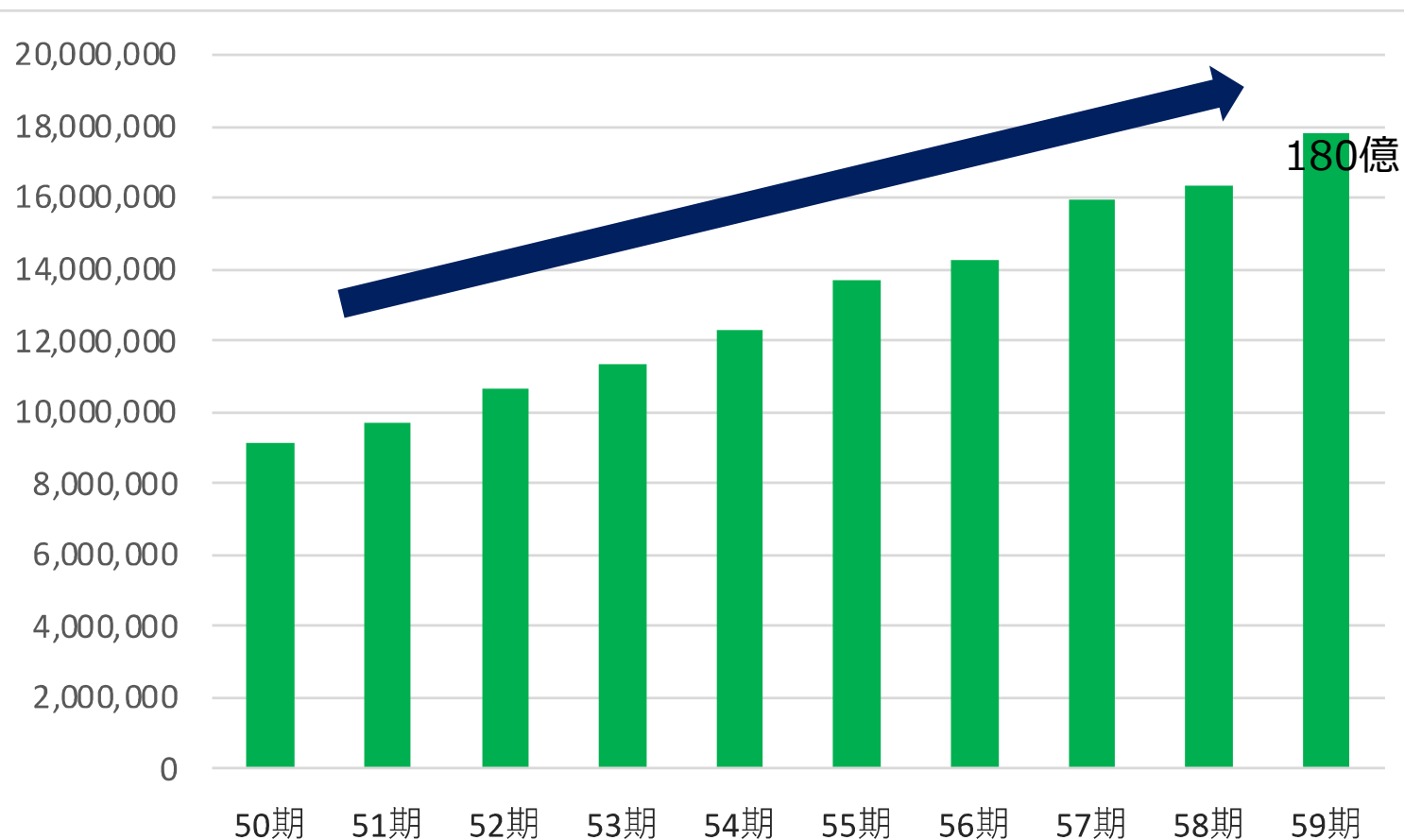
- ・ 夕食宅配弁当、おせち
- ・ 冷凍天ぷら、タレ
- ・ 八百屋キッチン花一番

株式会社 味の大道

(株)フルックスホールディングス

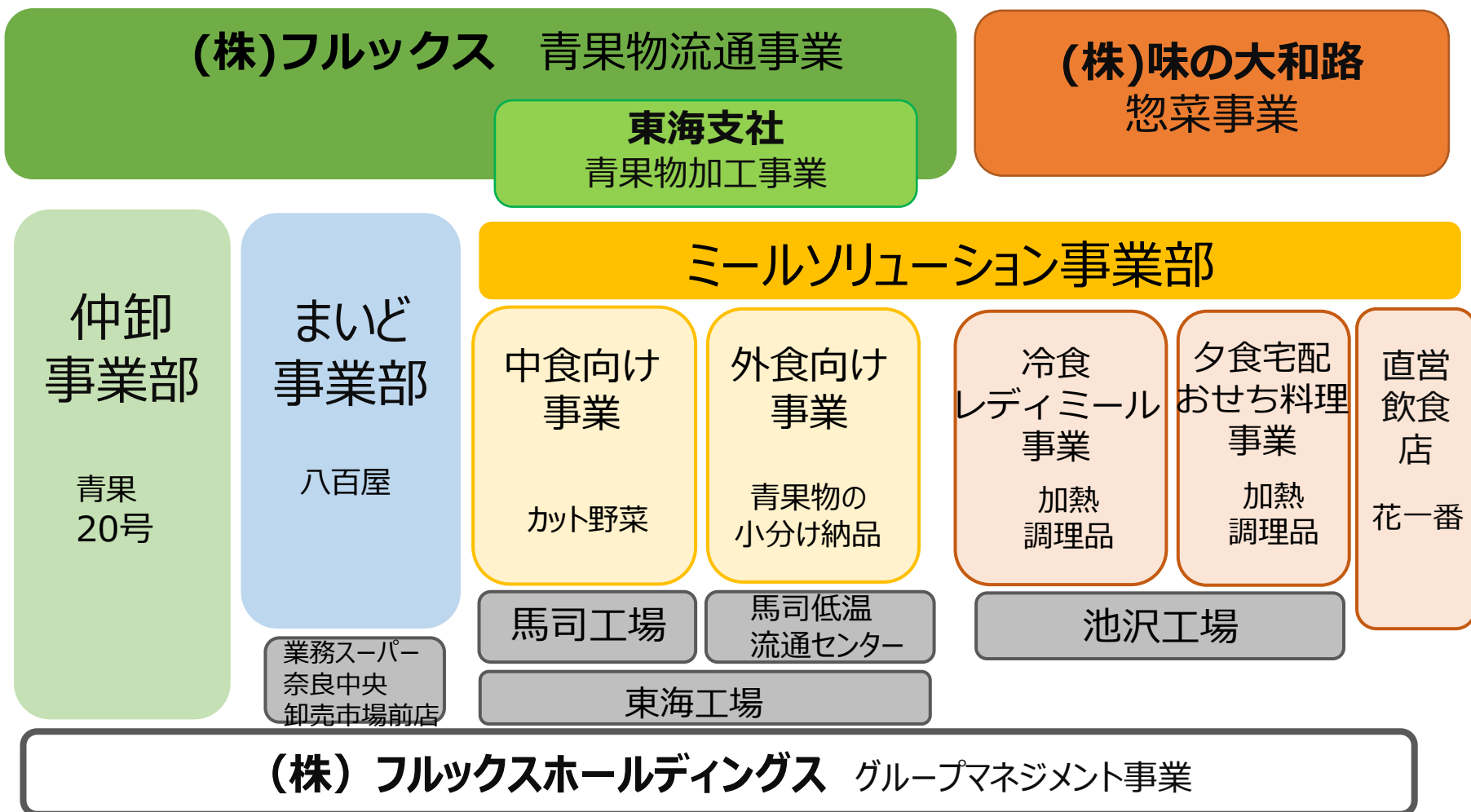
グループマネジメント事業

単位 千円



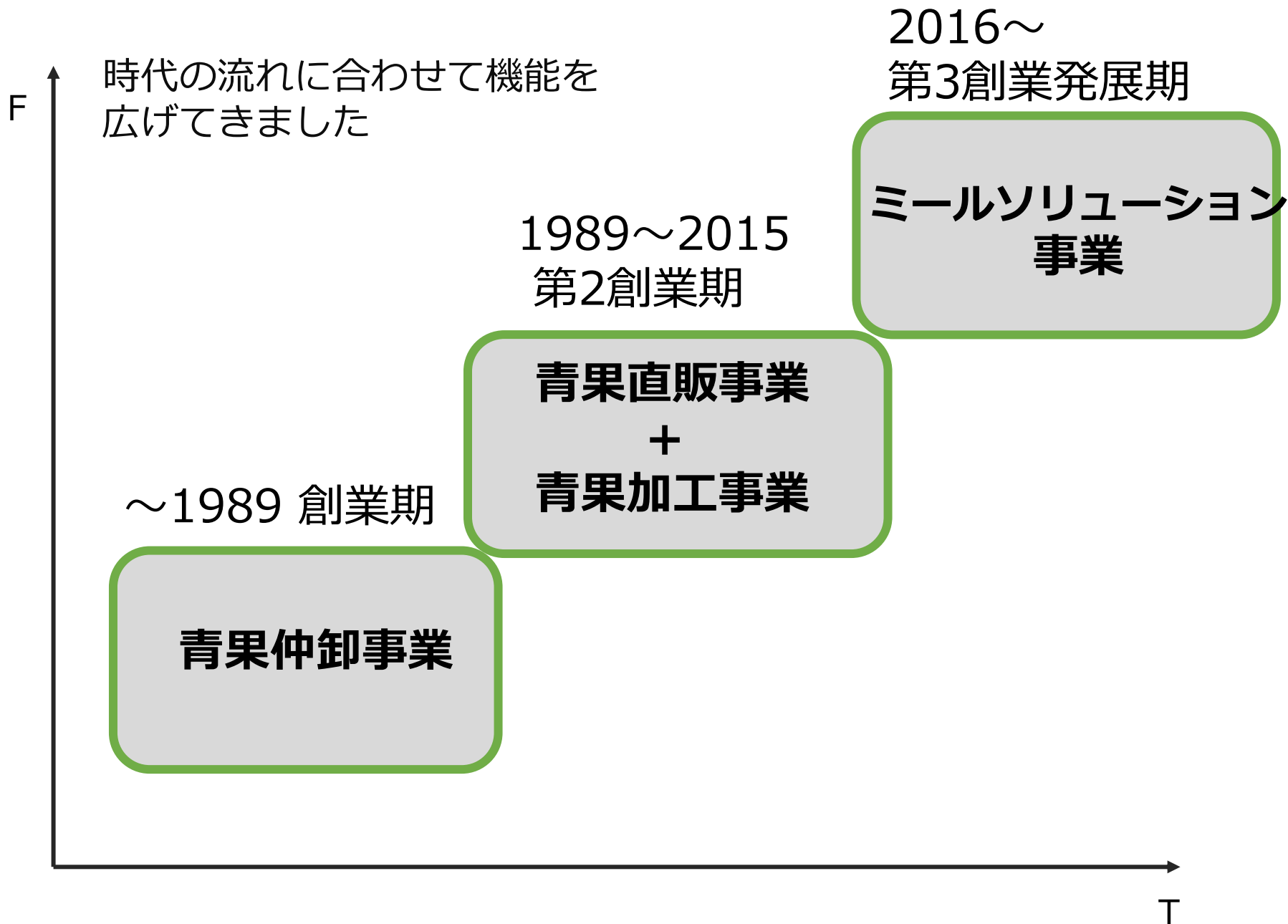
\* グループ決算期は3月

\* 59期(2022年4月1日～2023年3月31日) の数字は見込みの数字



フルックスグループは、8つの事業、3つの会社で構成  
グループ3社合計売上高/180億（2022年3月期）

# FRUXグループのこれまで





## 1964年～1989年

### 創業期

## 青果仲卸事業

- 1949年頃 創業者 黒田一郎 大果大阪青果（株）にて青果セリ人の修行を始める
- 1964年 黒田一郎 信頼のおける2人の仲卸人と妻竹美とともに三晃青果（株）を設立
- 1967年 大手スーパー様との取引を開始、これが会社の原動力となる
- 1976年 奈良県中央卸売市場にて青果仲卸人資格を取得し営業開始
- 1980年 大阪市中央卸売市場東部市場にて外食産業向け納品事業を開始
- 1985年 初の弊社工場となるカット野菜工場を、現在の業務スーパー敷地内に新設

## 1989年～2015年

### 第2創業期

## 青果直販事業 + 青果加工事業

- 1989年 黒田久一 奈良県中央卸売市場の天ぷらやの店長に、「いも天」の素となるカットさつまいもを袋にいれ販売、現メイン商品である天ぷら材料・ミールキットの走りとなる
- 1993年 大和郡山市馬司町に「いちばんや」郡山店を開店（のちの花一番）
- 1994年 小売事業を開始
- 2007年 フルックスグループ すべての事業会社を大和郡山市に集結 新馬司工場と新ケータリング工場が馬司町に完成

## 2016年～

### 第3創業期

## ミール ソリューション事業

- 2015年 大和郡山市昭和工業団地内に加熱工場である池沢工場を竣工、本社機能を池沢工場へ集約
- 2017年 グループ初となるデベロッパ事業 業務スーパー奈良中央卸売市場前店オープン
- 2018年 冷凍かき揚げ事業を開始、直営飲食店 花一番全面リニューアル
- 2020年 愛知県愛西市にて事業を開始
- 2021年 青果テナントの屋号を「まいど」へ変更、ブランディングを開始 東海工場完成
- 2022年 FRUX2030 DESIGN NOTE の完成、まいど事業部 エコール・ロゼ富田林に出店



1949年～ 創業者 黒田一郎  
大果大阪青果(株)にて青果セリ人の  
修行を始める



## 創業は果実仲卸業

1964年  
大阪市中心卸売東部市場にて  
創業者黒田一郎が果実仲卸業開始





1977年  
開業した奈良県中央卸売市場  
にて営業開始



1985年  
初の工場 カット野菜工場を新設



工場の1階で開店  
青果直販事業、ディストリビュータ  
事業のはじまりとなる



1989年（平成元年）  
奈良中央卸売市場内の  
関連卸棟にある天ぷら・  
フライ物専門店へ店長として  
赴任（弊社代表黒田）



1990年  
天ぷら材料の販売を開始  
これがミールソリューション事業  
へと繋がっていく



1993 年  
大和郡山市馬司町に「いちばんや」  
郡山店を開店（のちの花一番）

本店)を出店 ●1993年 初の外食店舗いちばんや郡山店を開店

2007 年  
すべての事業会社を大和郡山市に集結  
新馬司工場と新ケータリング工場が  
馬司町に完成



# 現在のFRUXグループ ～変化への対応～

大和郡山市池沢町

## 奈良 池沢工場



大和郡山市馬司町

## 奈良 馬司工場



愛知県愛西市

## 愛知 東海工場



3工場  
紹介動画

大阪府内と奈良県

## 青果テナント 「まいど」

18店舗



業務スーパー  
奈良中央卸売市場前店



馬司低温  
流通センター



直営飲食店  
花一番



奈良中央卸売市場内で営業

長年の経験と全国ネットワークにより、鮮度の良い青果物を安定的に安定価格でお届けする



香港への輸出も行う



主な取引先様  
食品スーパー、食品工場

高級 スーパー向け

「テナント」という形で業務スーパー様などに出店

現在の店舗：泉大津、今川、桃谷、羽衣、  
富田林、阪南、鳳、玉串、河内長野、  
久宝寺、今里、南津守、市岡、関目高殿、  
JR堺市駅、香芝高、奈良中央卸売市場前



業務スーパー奈良中央卸売市場前店



デベロッパー事業を行う

2021年4月より 直販事業部店舗の屋号は「まいど」



市場仕入早商  
ど鮮度八百屋

まいど

いつも「まいど」のご挨拶

なじみのお客様とのお約束

「ど鮮度」「ど真面目」「ど正直」

四季彩菜のお値打ち品にこだわって

お客様の食生活に貢献します

# 2022年3月 ど鮮度八百屋 「まいど」 新店オープン



富田林市エコール・ロゼ専門店に出店

「関西の八百屋と言えば「まいど」と言われる存在に」  
を目指し、これからも価格と鮮度を追求



まいど店舗の  
動画はこちらから

惣菜向けの野菜パーツメーカー（カット野菜、ミールキットの製造）として、  
食品スーパー・外食産業様の後方支援を行う



主な取引先様

食品スーパー、外食産業

2020年4月  
フルックスグループのグループ  
会社として誕生

**2021年秋**

2工場を集約、新東海工場稼働

生産能力の向上  
品質管理力の向上



主に、東海4県（愛知、三重、岐阜、静岡）と  
北陸3県（福井、石川、富山）エリア向け商品の製造

お惣菜向けの野菜パーツメーカーとして、食品スーパー、  
外食産業様の後方支援を行う



主な取引先様

食品スーパー、外食産業

奈良本社の機能と融合し  
「強み」の最大化を図る



東海工場

## カット野菜の製造



## 天ぷら材料・ミルキットの製造



## 丸野菜

洗浄・カット・計量・袋詰



## カット野菜



セットアップ

野菜以外は仕入品

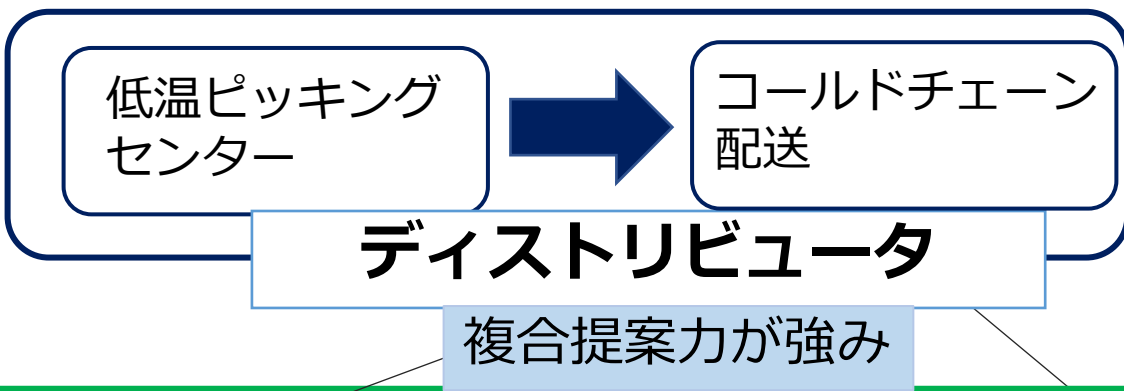
## ミールキット



## サラダ







外食産業様向けに小分け納品を行う



馬司低温流通センターにてピッキング

## 【馬司低温流通センター】



### 主な取引先様

外食レストラン  
大手給食会社  
デパ地下惣菜専門店  
機内食会社  
県内レストラン



ピッキング例

デジタルピッキングシステムを導入

【池沢工場】

惣菜工場として、外食産業・病院・介護施設・  
食品スーパー様の後方支援を行う



主な取引先様

外食レストラン  
病院・介護施設  
食品スーパー  
生協・学校  
機内食会社

【池沢工場】

トンネルフリーザーを設置、冷凍天ぷらを製造中



トンネルフリーザー



八百屋のかき揚げ

時短調理で  
効率化

おいしいものを  
手間抜きで!

「手間がかかって作れない!」

そんなお悩みを解決します!

最高の状態で冷凍。  
あとはお店で約1分半  
リフライするだけで完成!

野菜が甘く、風味を感じる  
切り方にこだわる!

「色目」「うま味」「さく味」に  
こだわった衣比率!

「さく味」と「うま味」を  
両立させた  
衣比率だから軽い!

この空間が、「つゆ」や「だし」を  
吸い上げ、天つゆやうどん、そばと  
相性バツグン!

## 八百屋の冷凍天ぷら



家庭用にも業務用にも  
メニューの幅が広がります



冷凍おせちは2020年より取り組みを開始。  
3年目の2022年は、31,000セットを製造。  
・合計およそ65,000セットを製造

冷蔵おせちと冷凍おせちの製造比率は、  
ほぼイーブン。また、冷凍技術の進歩で冷チルの  
割合が増加する。  
冷凍おせち製造は、計画的な生産体制を組める  
ことから、今後も冷凍おせち比率を上げて安定  
的な生産体制を構築する。

\* 冷チル：冷凍から温度帯変更後チルド出荷

【池沢工場】

冷凍惣菜、真空調理品、おせち、ミールキットのたれ、  
夕食宅配弁当（ならコープ様向け）などを製造



たれ



真空調理品

焼き野菜



冷凍惣菜



現在の食数 3,000食  
(おかずコース・お弁当コース・おかず小コース)



冷凍弁当



おせち料理

工場紹介

動画リンク

<https://youtu.be/EnAx7sMGzBI>



野菜に恋する八百屋キッチンとして、地域の皆様に美味しい食事と、コーヒー、デザートを提供する



# スーパーマーケットトレードショー2023出展

2月15日～17日



FRUXブース  
紹介動画



青果業界の二刀流、  
two-way player

青果 + 惣菜

# FRUXグループのこれから

# 青果物流通の課題（矛盾）を 解決する

## 【青果物流通の最適化】

日本の青果物流通は、常にさまざまな課題（矛盾）にさらされてきました。需給調整の困難さ、拠点市場に集荷が集中、物流問題、異常気象等による相場の乱高下によるダメージ。

そして、生産者の減少、食品ロスや環境問題など。

フルックスグループの「**余すところなく使い切る、売り切る**」は、これら多くの課題を包括的に解決する糸口の1つになる。

# FRUX2030 DESIGN NOTE

FRUX2030 DESIGN NOTE B5 SIZE 257 X 182mm 5mm sections □



FRUX2030 DESIGN NOTE  
SINCE 2021  
B5 SIZE 257 X 182mm

## 仲卸事業

Think! Think! Think!

深堀戦略



## 産地と実需者を結ぶ青果物の コーディネーターとして バリューチェーンを作る

採果である仲卸事業は、自利自力を待つ人材が多量多様な品目を集荷し、農産物などの実需者が必要とする量に、分荷・調整する役割を担うなど、広域にわたる生鮮青果物流送の中核的な位置付けです。

卸売市場を結ぶ「商物一致取引」は、現物を確認し、適切に評価するうえで重要な仕組みです。

しかし、量販店をはじめとする顧客の変化、多様化するニーズに対応すべく、「商物分離取引」を交え鮮度維持、効率的な物流に取り組んでいます。また、青果物流送において導入が遅れている情報連携技術のさらなる活用により、産地から実需者までのバリューチェーン構築に努めます。

Think! Think! Think!

ブランド  
戦略

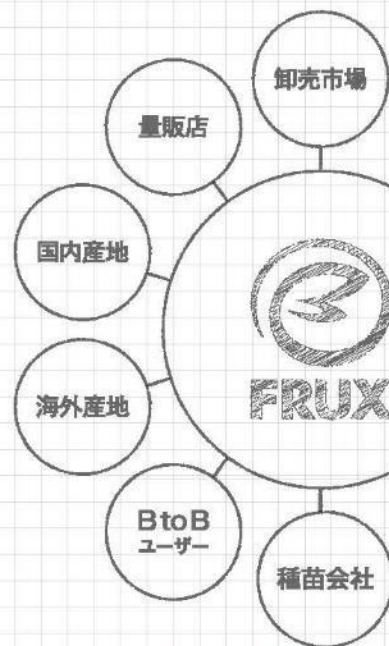
## 産地や取引先から 喜ばれる仲卸に

産地からの情報を実需者に発信  
生産者には実需者ニーズを  
フィードバックする



FRUX2030

## 事業者との取引

**卸売市場との取組み**

需給調整機能とコールドチェーンの構築を目指す。

**量販店との取組み**

GAP、特別栽培農産物など認証青果物の開発販売を行う。

**国内産地との取組み**

情報連携技術の活用による鮮度状況の共有、共同物流など物流の効率化。

**海外との取組み**

海外のグロウワー/shipperと品質、規格、数量等の事前計画を組み安定した取引を構築する。香港をはじめとする東南アジア地域へ向けた青果物の輸出拡大。

**BtoBユーザーとの原料サービス**

産地からの直送納品、ストックポイントの整備などによる商物分離取引に取り組む。

**種苗会社との取組み**

品種に合わせた(選地)(選作)(選運)を取組むことで、環境への負荷を軽減する。

Think! Think! Think!

成長戦略

## 輸出事業の拡大

東南アジアへの青果物輸出の拡大  
青果物全般をハンドリング  
するノウハウの輸出



## 馬司低温流通センターの稼働



1階はピッキングエリアと原料貯蔵庫。



原料貯蔵庫では、ジャガイモ、キャベツをはじめとする加工業務用野菜なども貯蔵しています。

天井が高いことで、商品パレットを2段・3段に積むことが可能となります。

異常気象や物流ドライバー不足・燃料費高騰などで、ストックポイント（保管施設）は、今後、高い需要が期待されます。少ない坪面積による天井高は、非常に効率的です。





## 生鮮カット野菜事業



青森 / FRUX 青森工場  
(生鮮野菜工場)

## 開発 × 製造 × 営業

積み上げた個々の機能を掛け合わせ  
ダントツのミールソリューションを提案

フルックスグループは青果仲卸を祖業として誕生し、奈良県中央卸売市場岡田卸売区内で始めた「天ぷら屋」を起点に、スーパーマーケットの野菜部門向けの天ぷら材料、カット野菜等の供給を始めました。これがフルックスグループの「生鮮カット野菜事業」の原点であり、以来、今日に至るまでの約30年間、製造技術、商品開発、サービス力の向上に専念に取り組んできました。

ライフスタイルの変化で、この30年間での食の市場は大きく変化し、食品流通業界における消費者の顧客ニーズも多様化し続けています。

これからの10年、フルックスグループは、「開発・製造・営業」それぞれで積み上げてきた経験と技術にさらに磨きをかけ、三位一体となってその強みを集約し、「生鮮カット野菜」の新たな価値・サービスの創造にチャレンジしていきます。

東京 / FRUX 実業工場  
(カット野菜工場)

グループ機能集約  
による営業戦略エリアの拡大

深堀  
戦略

## SOLUTION POINT

生産力、製品力、メニュー開発力向上による取引販路の拡張

- 奈良工場と東京工場の機能的稼働による西日本～東海・北関東エリアの取引販路拡張
- 「大根一本からおせちまで」グループ横断型営業体制によるチルド/冷凍製品フルライン展開
- 多様多様な野菜・顧客のニーズに対応できる商品開発力でNEWチャネルへの新規取引創出

奈良 / FRUX 実業工場リニューアル  
(カット野菜工場)



成長  
戦略

## 奈良馬司工場エリアの増設完全稼働

## SOLUTION POINT

戦略的設備投資による奈良/馬司工場カット野菜生産能力の拡張

- 野菜管理技術向上とロングライフ化
- 取扱いSKU拡張と高質なピッキング力
- 工場ライン化とロボット導入
- 歩留まり向上と増材の用途開発
- 原料貯蔵庫設備拡張と高質化

# 味の和路、それは

# 冷凍天ぷら

1977年三晃（フルックスの前身）は、奈良県中央卸売市場関連棟に、間口2間の小さな天ぷら屋を開業しました。県内の仕出し屋さんや修学旅行の旅館向けに天ぷらを製造していました。その後、天ぷら材料のビジネス化に着手し、ミールソリューション事業へと進化させ、そして現在、冷凍天ぷらへ挑戦しています。祖業の青果仲卸の強みを活かし、旬の野菜を使った新しいカタチの冷凍天ぷらを創造していきます。

## CHALLENGE INNOVATION

生鮮カット野菜事業との連携による良質な原料

## CHALLENGE INNOVATION

高い歩留まり率の実現

## CHALLENGE INNOVATION

ライン化・ロボット化による生産技術向上

Think! Think! Think!  
成長戦略

季節や旬に応じた豊富なラインナップ

味の和路ブランドでECへの参入

余すところなく使い切る商品づくり

# 「伝統」と「革新」

豊かな食卓のご提案  
味の和路

# おせち

お正月と言えば「おせち」。古くから親しまれてきた日本で最も「ハレ」の料理です。味の和路は、旬の野菜、大和野菜など食材本来の味を活かし、お客様の要望にお応えしながら、元旦の「感動」をお届けできるようこれからも磨いていきます。

## CHALLENGE INNOVATION

冷凍技術の高度化

## CHALLENGE INNOVATION

ミールソリューション事業で蓄積された多様なメニュー開発

## CHALLENGE INNOVATION

マーケットリサーチによる顧客に寄り添った商品づくり

Think! Think! Think!  
成長戦略

販路拡大  
海外への輸出展開  
ECへの参入

プレミアムおせちから  
冷凍おせちまで

トータルデザインされたおせちで「感動」をお届け

まいど事業

Think! Think! Think!

ブランド  
戦略

# まいどの考える3つの仕事

「鮮度と価格の追求」を具現化し、より成長させるために  
強みとなる3つの指針を磨きます

## 市場仕入早商

いち早く仕入れ、いち早く販売する

早く良いものを、  
いち早く価値あるものを、  
「早い」は値打ち。  
毎朝市場で仕入れ、  
どこより早い販売で、  
ご納得の品物を探します。

## 早商

はやくまいる

3つの早商をお約束  
市場直達買付による  
仕入れ力の強化

相場の変れを  
タイムリーに反映

季節感ある商品  
をいち早く提供

本当の旬をお届け

## まいど

市場仕入早商  
ご満足八百屋

「まいど」のご挨拶  
なじみのお客様との約束  
「ご鮮度」「真面目」「正確」  
四季野菜のお値打ち品にこだわって  
お客様の食生活に貢献します

## こだわり

3つのこだわりを  
洗練させる

どんとイチ押し規格  
味だけでなく、商流、値打ちに  
こだわった商品作り

こだわりの包装、加工による  
付加価値提供

地域に合わせた  
各店店長こだわりの売場作り



弊社グループは1964年、  
果実仲卸業として創業しました。  
その後、青果物全般を扱う  
現在の商いとなりました。  
これからは自然の恵みに感謝して  
果敢に挑戦して参ります。

## ご鮮度

3つのピカピカを  
実現する

鮮度の良い商品

鮮度の良い売場

元気のいい従業員



Think! Think! Think!

深堀戦略

# まいどと呼ばれる存在に 関西の八百屋と言ええば

2021年4月、直販事業部は「まいど」という屋号を取得し、まいど事業部となりました。「果」を見つめ直し、まいどブランドを磨いていくためです。

1994年の事業部設立以来、大切にしてきた商売スタイル、それは「鮮度と価格の追求」です。

迫力あるボリューム陳列でお客様を魅了し、感謝していただく、その信念を大切に、今後も継続していきたい。しかし、継続するのには「関西の八百屋と言ええばまいど」と呼ばれる存在にはなりません。「鮮度と価格の追求をより進化させ、深堀りしていくことで、厳しい競争にも勝つことができず、そのために」「ご鮮度」「こだわり」「早商」という、新たな3つのお値打ち付加価値をいち早く提供することができれば、お客様により親しまれる「まいど」になれると確信しています。

まいど事業部は「鮮度と価格の追求」という原点を具現化する開発を目指し、社員一丸となって邁進していきます。



奈良フードフェスティバル“シェフエスタ”参加

今年度の新入社員への質問  
「FRUXはどんな会社？」



玉ねぎ収穫、芋ほりなど行事の多い会社  
日々の業務の中で挑戦させてくれる会社

# 余すところなく 使い切る 売り切る

USE UP  
AND SELL OUT  
VALUABLE FOOD  
WITHOUT ANY WASTE

フルックスグループは、川上である産地と連携しながら、川中の立ち位置で仲卸事業、生剥カット事業、ロングライフ事業を展開し、川下となる量販店、外食産業、青果テナントを手掛ける、まいど事業へと、人と青果物をつなぐ「一気流通事業」を展開しています。

グループのあらゆる機能 (functions) を組み合わせ、川上、川中、川下の全てと連携しながら「余すところなく使い切る、売り切る」にフルックスグループは挑戦します。

使い切るは、用途開発を意味します。売り切るは、さばき力と需給調整能力を意味します。

そして、グループのミッションでもある「青果物流通の最適化」を実施していきます。

これは、弊社グループの経営理念にも通ずるお客様と生産者と地域社会、そこで働くすべての人々を豊かにする挑戦でもあります。フルックスグループは、経済的価値と社会的価値を両立し、働く社員の成長と豊さを実現する「日本一働きたい八百屋」を目指します。

産地（畑）の  
ロスを減らす

流通のロスを  
減らす

カット野菜  
製造のロスを  
減らす

惣菜製造の  
ロスを減らす

## ■産地（畑）のロスを減らす

畑の全量を購入することは農家の収入を増やす  
→今後の取り組み

## ■流通のロスを減らす

企業様などへ納品するバナナは、端の部分を  
活用できない場合がある  
→バナナプリン、バナナペーストに

## ■カット野菜製造のロスを減らす

さつまいも、カボチャの端切れ、欠けた部分は  
カット野菜の規格外となる  
→ほし芋や、さつまいもペーストに  
→カボチャペーストに

## ■惣菜製造のロスを減らす

冷凍天ぷら製造時にできるB級品を店舗で販売

萬成水耕栽培さん×セカンドキッチンさんなど×FRUXグループ

萬成水耕栽培・  
セカンドキッチンさん



## バナナプリン

企業様などへ納品するバナナは、従来、端の部分を活用することができませんでした。セカンドキッチンさんの開発により、バナナプリンとして生まれ変わりました。

現在、市民生活協同組合ならコープさんと、弊社まいど事業部エコール・ロゼ富田林にて販売。ゴールデンウィークには59期の新入社員が販促を行いました。

バナナペーストを製造



製造会社さん

プリン製造会社さん



<http://www.nara-chuouichiba.com/>



仲卸  
輸出機能

青果  
加工機能

惣菜  
製造機能

直接  
販売機能

食事  
提供機能

青果物の調達  
青果物の販売

カット野菜・ミールキット  
ピッキング

冷凍食品など

青果物の販売

八百屋レストラン

食品スーパー  
食品工場

食品スーパー  
外食レストラン

食品スーパー  
外食レストラン

業務用顧客  
一般顧客

一般顧客

## フルックスグループのFunctions

青果物流通の最適化の実現

「青果物を余すところなく使い切る、売り切る」