



M&Aにおける事業シナジーの展開

株式会社ウェルディッシュ

(東証スタンダード市場：2901)

2026年3月13日

問合せ先

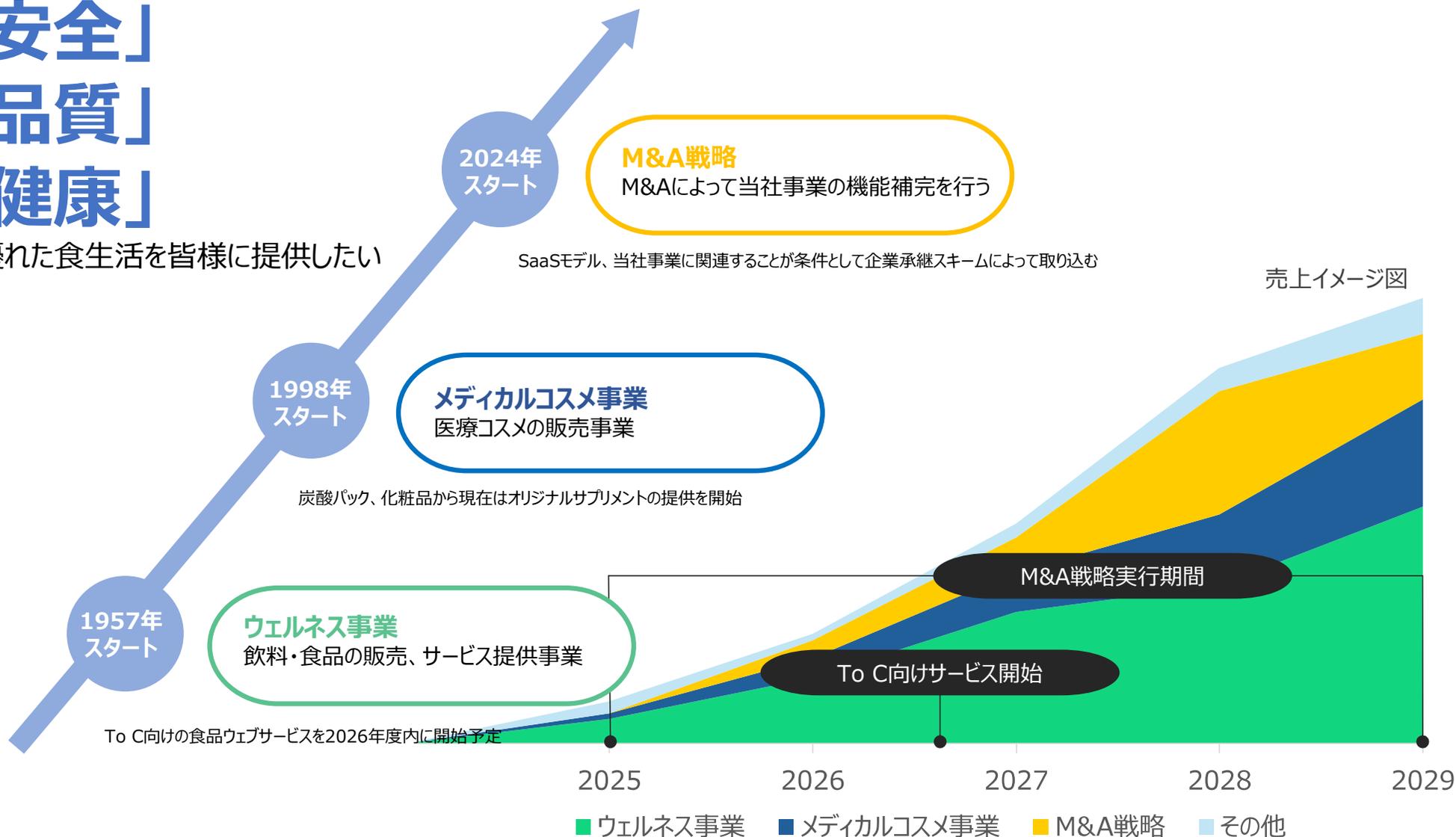
管理部IR係 Tel: 03-6262-3381

3つの経営戦略フレームワーク

私たちは

「安全」
「品質」
「健康」

に優れた食生活を皆様に提供したい





当グループの目指す姿

*これまでと変更はありません

国内・海外 (1st Stepはアジア) を中心に食品・飲料の販売、サービスを広げていく

従来の主力商品に加え新商品も投入予定

あめ、ミネラル麦茶が金色麦茶となって新登場

金色麦茶 Kiniro MUGICHA

記憶のどこかで飲んだことのある味

- 海洋深層ミネラル
- 国産大麦使用

すっきりとした甘さと香り
これまでにない

新商品: 黒糖クッキー、黒糖クッキー(薄くしたタイプ)、黒糖クッキー(新切りタイプ)、黒糖クッキー(ブラックペッパー)、七味唐辛子、うま辛焼肉、新発売 マーラー 麻辣味

杜仲茶 100%使用
インコリー インカフェイン

定期配送宅食サービス*



*開発中

プロが認めるメディカルコスメ

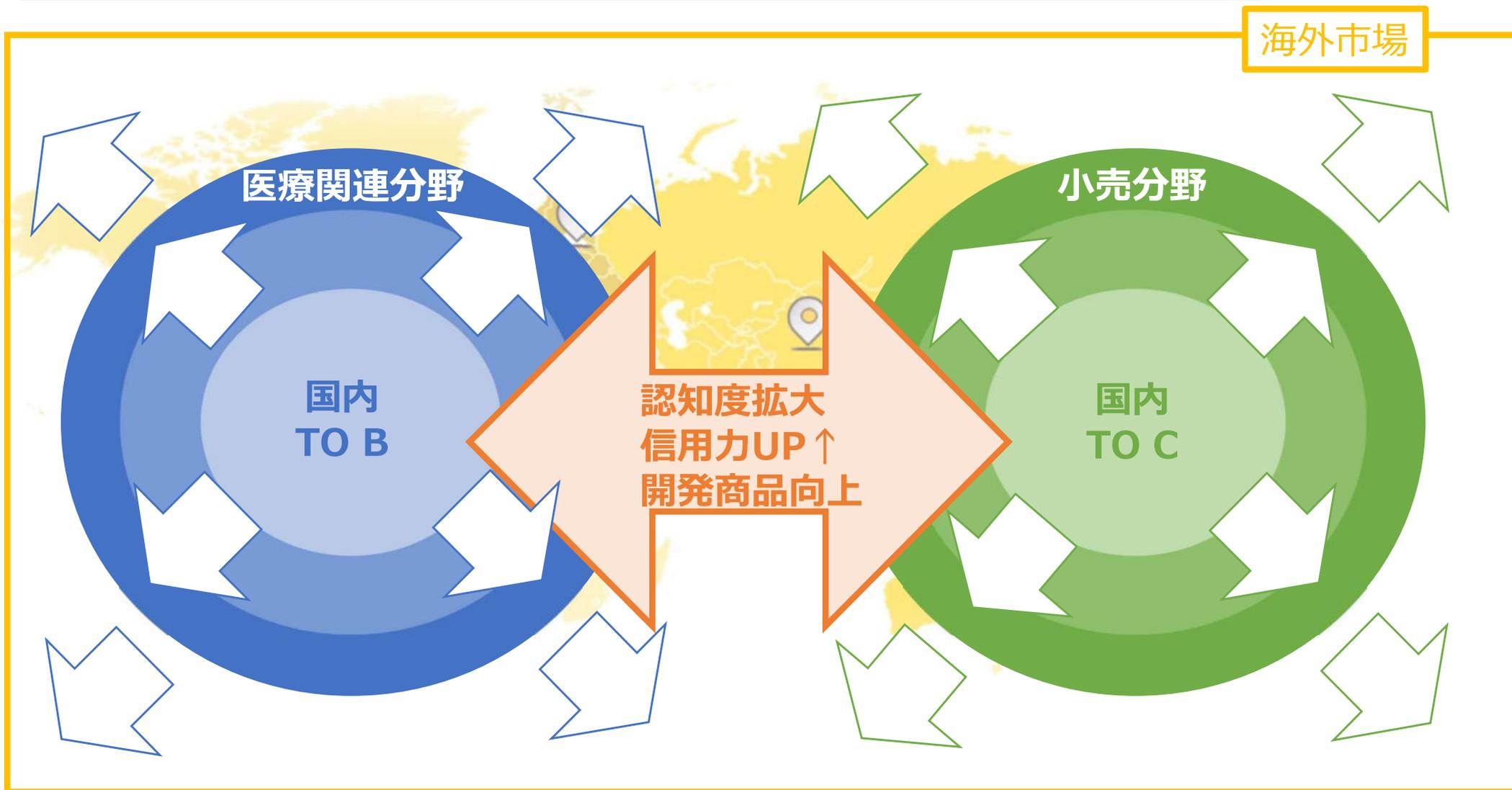


食品飲料サービス・ヘルスケア分野を軸として医療・社会福祉法人を取り巻く周辺事業領域への適応を拡大していく

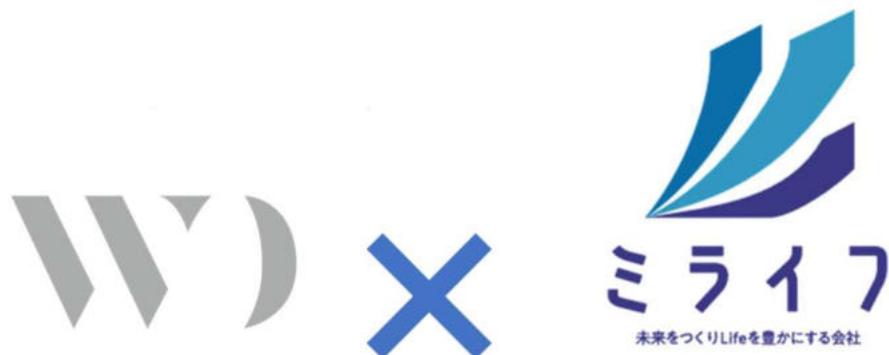


エコシステムの確立

To B 及び To C 両輪によってブランド力を高め、販売拡大のエコシステムを確立する
2028年8月期までに現在中国・韓国の市場をアジア全体に拡大させていく



To C向けビジネスシナジー





両社のアセットを合わせた既存商品の販売力拡大

ウェルネス・メディカルコスメ



石垣食品・メディアートブランドの健康食品及びセルフケアサプリメント



医療・福祉周辺事業

4,400床を超える利用者へのタッチポイント
メディカル業界における強い営業力

両社のシナジー

“高齢化社会におけるユーザーへのタッチ力”

石垣食品ブランドを根強く認知している30代後半以上の顧客層へのダイレクトリーチ
プロが認めるメディカルコスメ・セルフケアサプリメントの潜在的顧客層へのダイレクトリーチ

- 定期回転する4,400床の潜在顧客層へのプロモーション効果
- 福祉商品の卸売先増
- ミライフの医療・福祉周辺事業への商品ツール拡大によるアライアンス先拡大
- 上場企業の流動性活用によるサービス機能保管



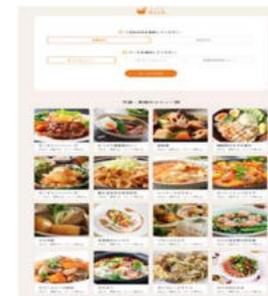
dish (仮名) サービス実現へのシナジー



定期宅食サービスの実現に向けたM&A



“To C向けワンストップサービス”



dish（仮名）サービス実現までの連携事項

🗨️ ウェルディッシュ x ACA Nextの連携ポイント

🍴 dishに公開する食品選定と情報登録

dish上で販売する対象メニュー・食品の絞り込み
ECサイトへの登録に必要な食品仕様・画像等の素材準備
賞味期限やアレルギー情報の登録ルール確認

📋 EC側の注文フロー・食品工場の運用との調整

ECサイト上での受注から製造・梱包指示までのリードタイム調整
セット販売等の特殊な注文フローへの対応可否確認
キャンセル発生時の工場側への通知・連携体制の構築

📄 データ連携の仕様調整

CSV形式による受注・出荷データの項目詳細確定
データ送受信のタイミングと手動連携の運用
導入に向けた最終的な役割分担の明確化

📅 リリースまでのステップ

1 運用詳細の調整

2 連携機能開発

EC/工場側システム連携

3 テスト運用

実データを用いた接続・疎通確認

4 本番リリース

サービス開始・運用保守体制移行

1st Step

防衛省職員・自衛隊員

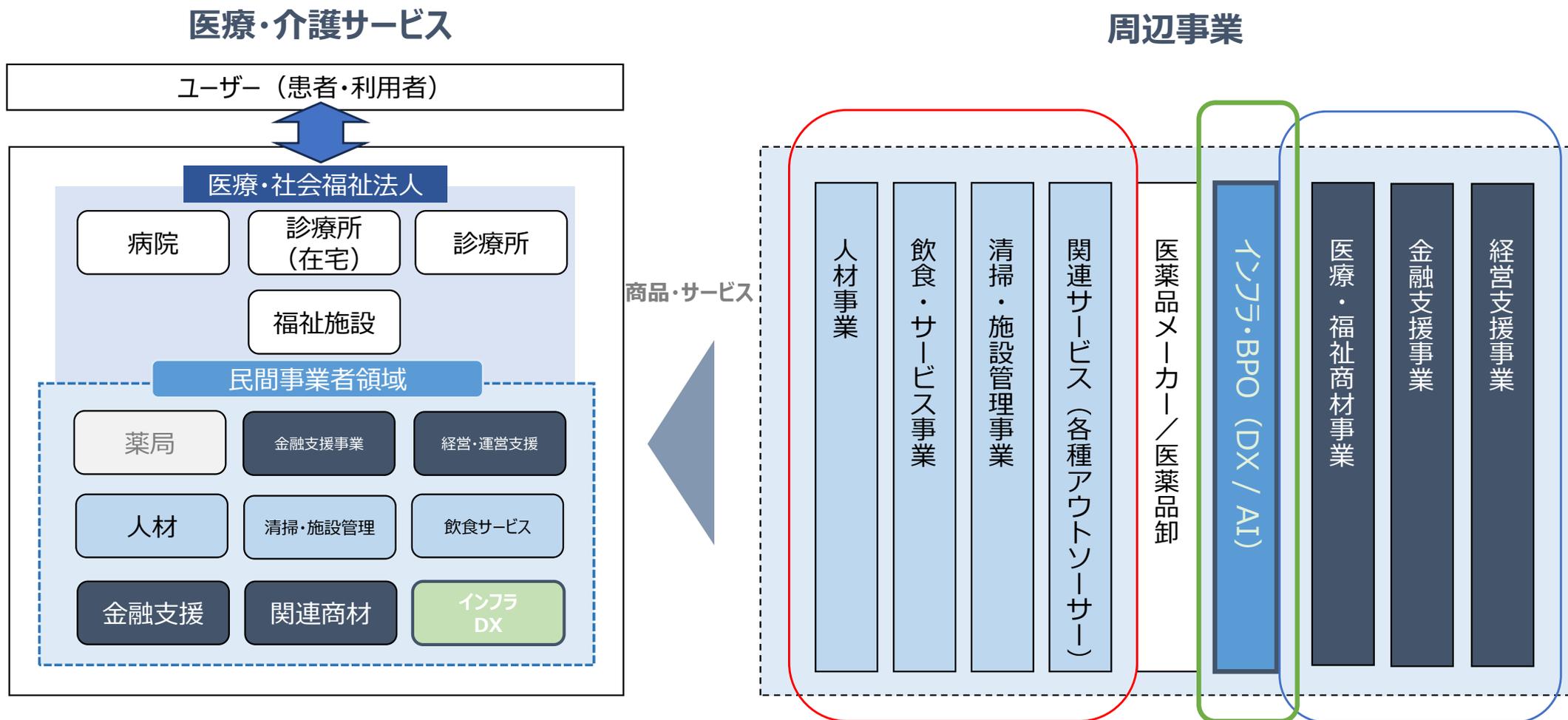
当社コスメ・ウォーター会員等向けに開始

To B向けビジネスシナジー



M&Aによるシナジー医療・介護業界：商品・サービス領域（To B）

医療・介護分野における提供可能な商品・サービス領域の拡大



BPO x DX / AIが業界の重要課題*

* 医事支援のDX市場は1兆円を突破している（富士経済2025医療・ヘルスケア市場）

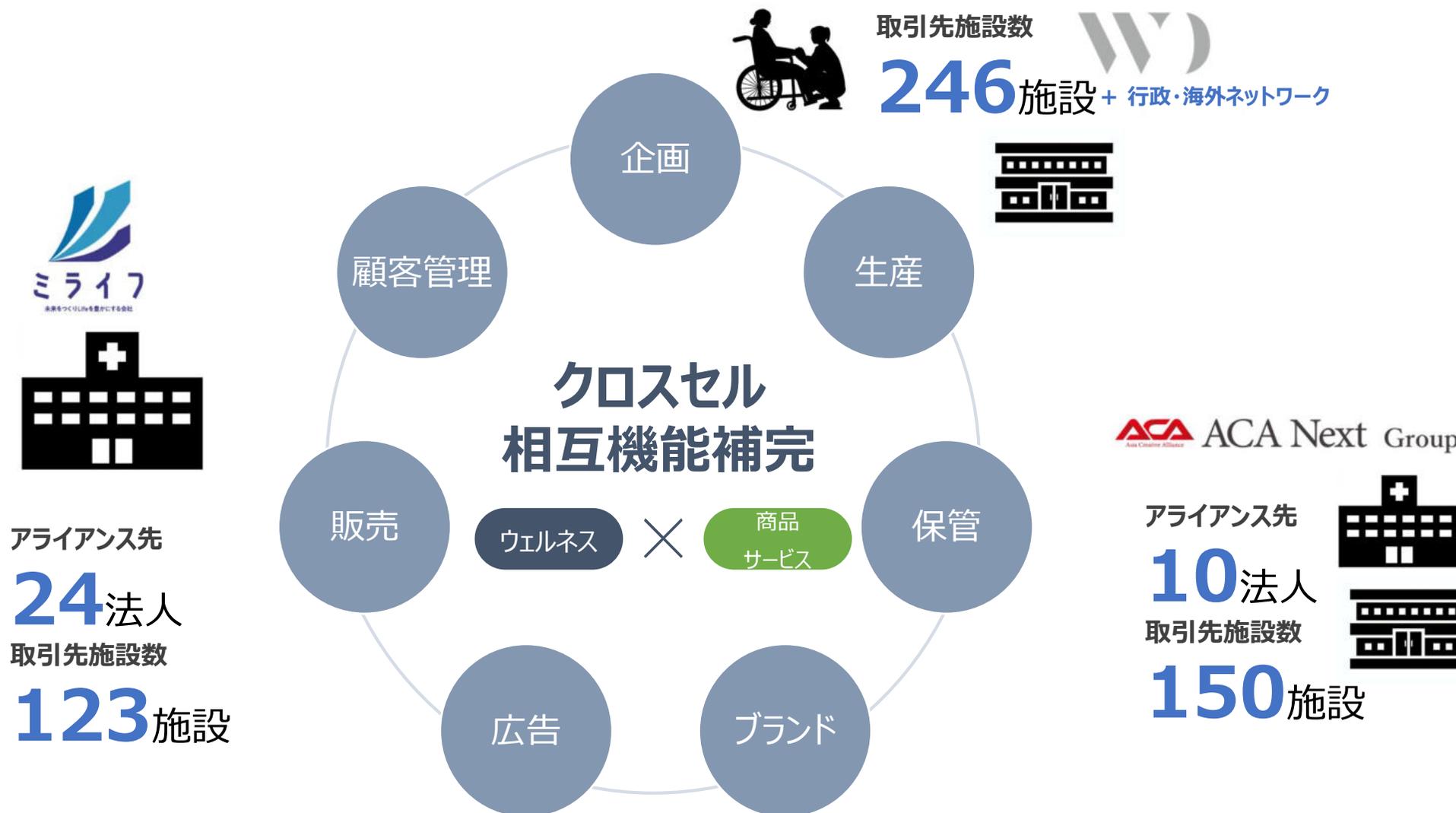
ACA ACA Next Group

両社
取り組み

ミライフ
未来をつくりしめを豊かにする会社



3社のクライアント・アライアンスネットワークのクロスセル活用の向上





B2B事業領域において当グループが目指すべき姿が完成

グループ人材規模 全体2,640名（パート・アルバイト・海外含む）

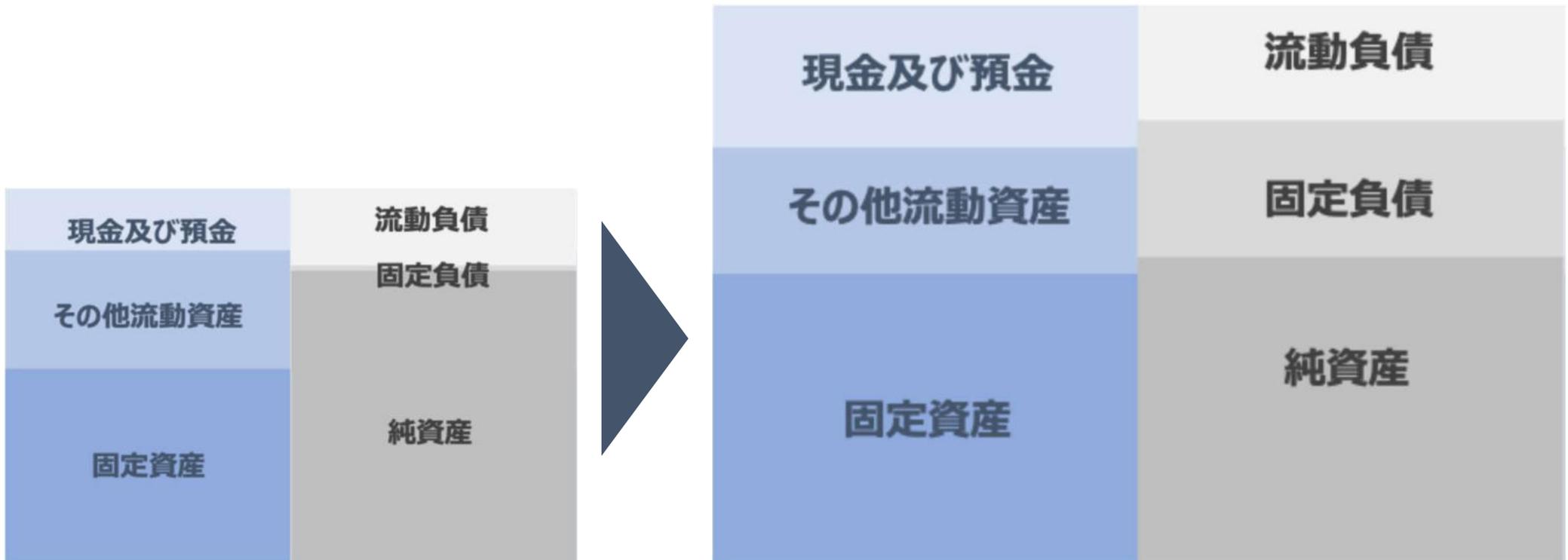


財務基盤シナジー



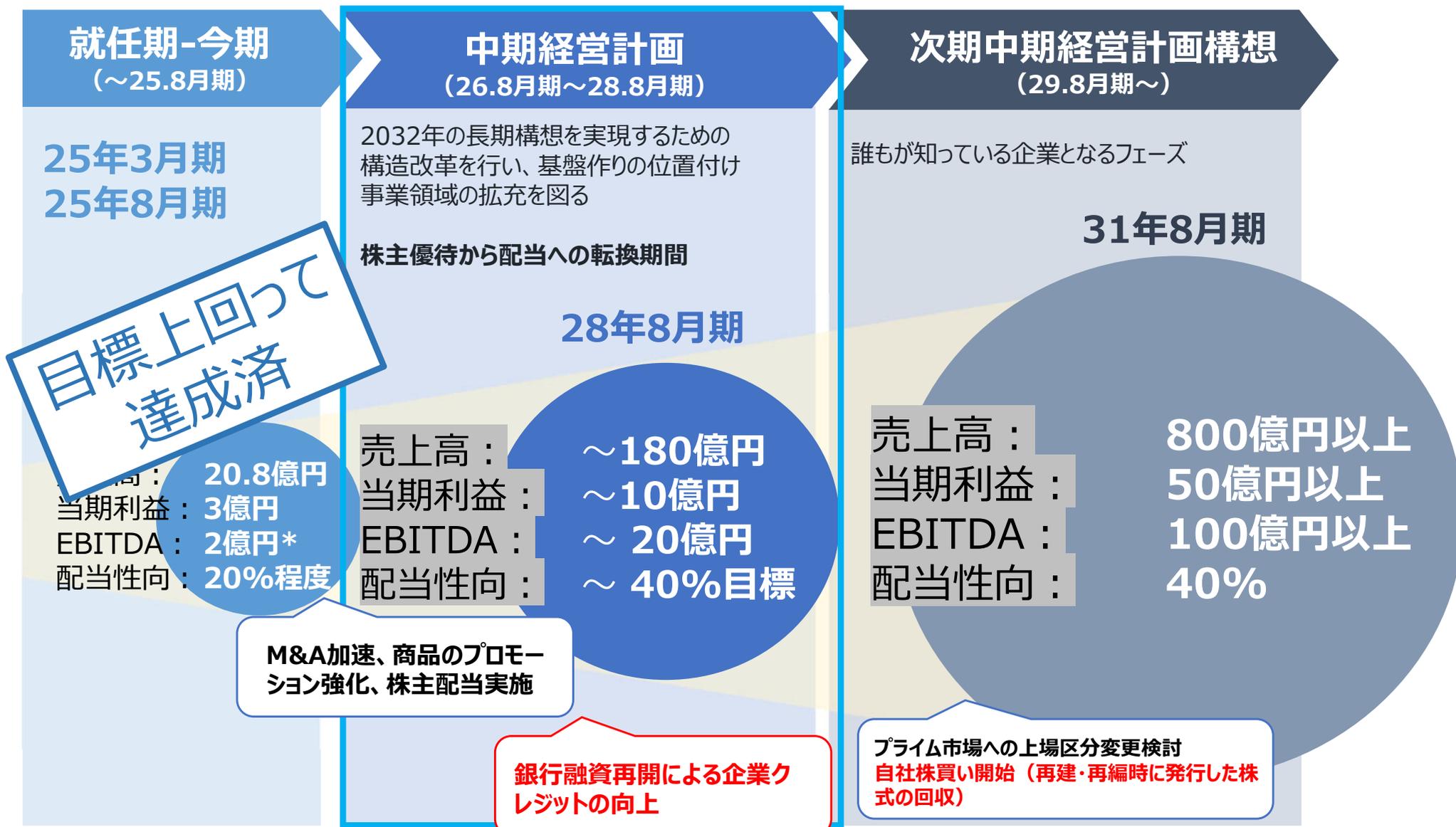
割安な株価と判断頂けるよう指標の改善に努める

- ① 銀行融資再開によってクレジットの上昇、純資産・総資産の絶対額が上昇（PBRの低下）
- ② 資本効率を上げ、中期経営計画中には更なる健全なバランスシートへ（ROEの上昇）
- ③ 長期的な事業プランの構築確度上昇とビジョンの鮮明化（PER上昇への貢献）
- ④ 売上の絶対額上昇（PSRの低下に貢献）



当社グループの目指す株主還元方針

2024年11月以降これまでにお示しさせている株主還元方針の実現を目指したい



*EBITDA: Non-GAAP EBITDA

*売却済の子会社の運転資金の増減は除外

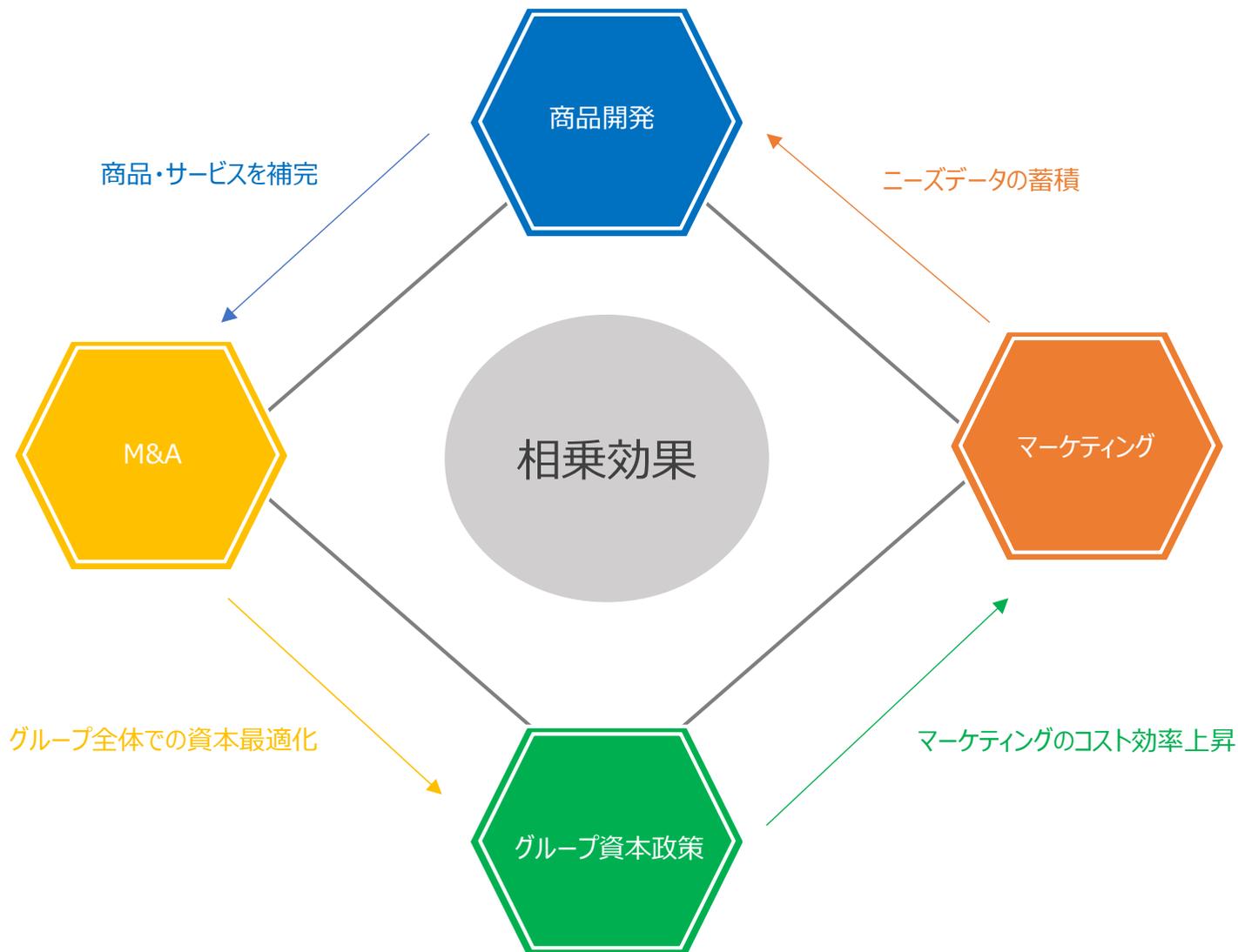


Appendix

成長戦略の基本方針

- ① プロダクトマーケティング
- ② 商品開発
- ③ シナジー M&A
- ④ 資本政策

サステイナブルなエコシステムの確立



ヒトが生きていくために必要なモノに注力することで持続社会を支える存在でありたい

重点項目	具体的な施策	KPI
① ウェルネスプロダクト <ul style="list-style-type: none">ミネラル飲料、栄養・健康食品コメ、野菜、水保存食	<ul style="list-style-type: none">新商品の企画、開発と製造M&Aによる事業承継他分野企業との提携強化国内だけでなく海外への販売チャネル拡大社内技術の研磨積極的なマーケティング活動	商品数 出荷件数
② ウェルネスサービス <ul style="list-style-type: none">フード提供用品販売、卸売カスタマイズ	<ul style="list-style-type: none">取引先施設の開拓・拡大他社商品の取り扱い数拡大現場ニーズに合わせたサービスの構築行政との安定契約医療・福祉施設との連携及び運営会社のM&A	連携施設数 会員数
③ メディカルコスメ <ul style="list-style-type: none">炭酸パック栄養補助食品医療化粧品ミネラルの活用フード	<ul style="list-style-type: none">医療現場との連携を強化し、商品へ還元生きる力の支えとなる美の追求のために美容医療との連携強化積極的なマーケティング活動To Cへの拡大・プロモーション実施	出荷件数 マーケティングデータ

中国企業との業務提携及びOEM契約によって受注が大幅に拡大
工場拡張の設備投資を行い生産力を150%増強



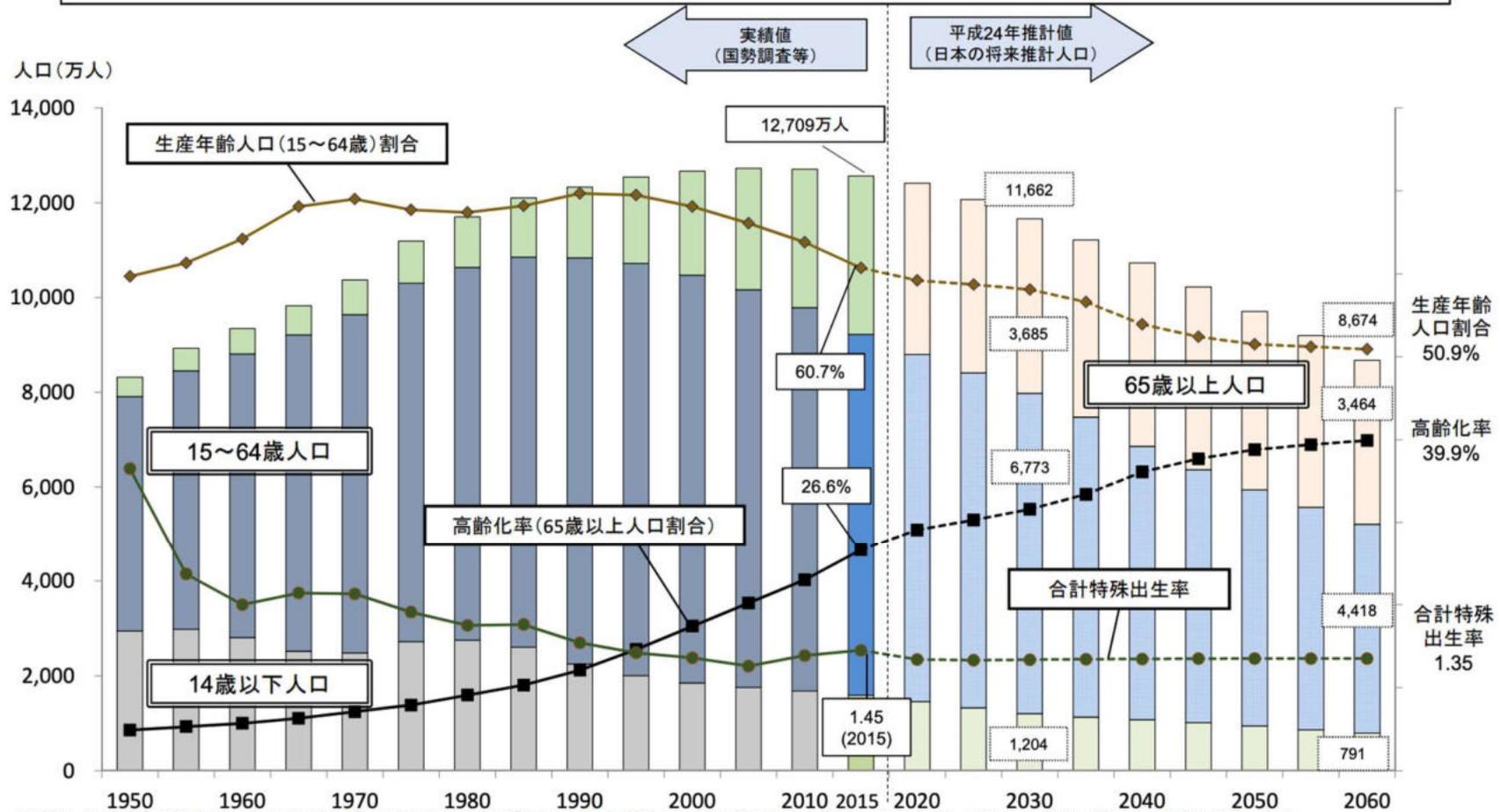
主にレトルト食品・飲料・珍味・調味料等これまで石垣食品時代に取り扱っていたが止めてしまった商品が現在中国で大きく販売が拡大中

市場規模は日本の約60倍

[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000043.000148298.html](https://prt看mes.jp/main/html/rd/p/000000043.000148298.html)

日本の人口の推移

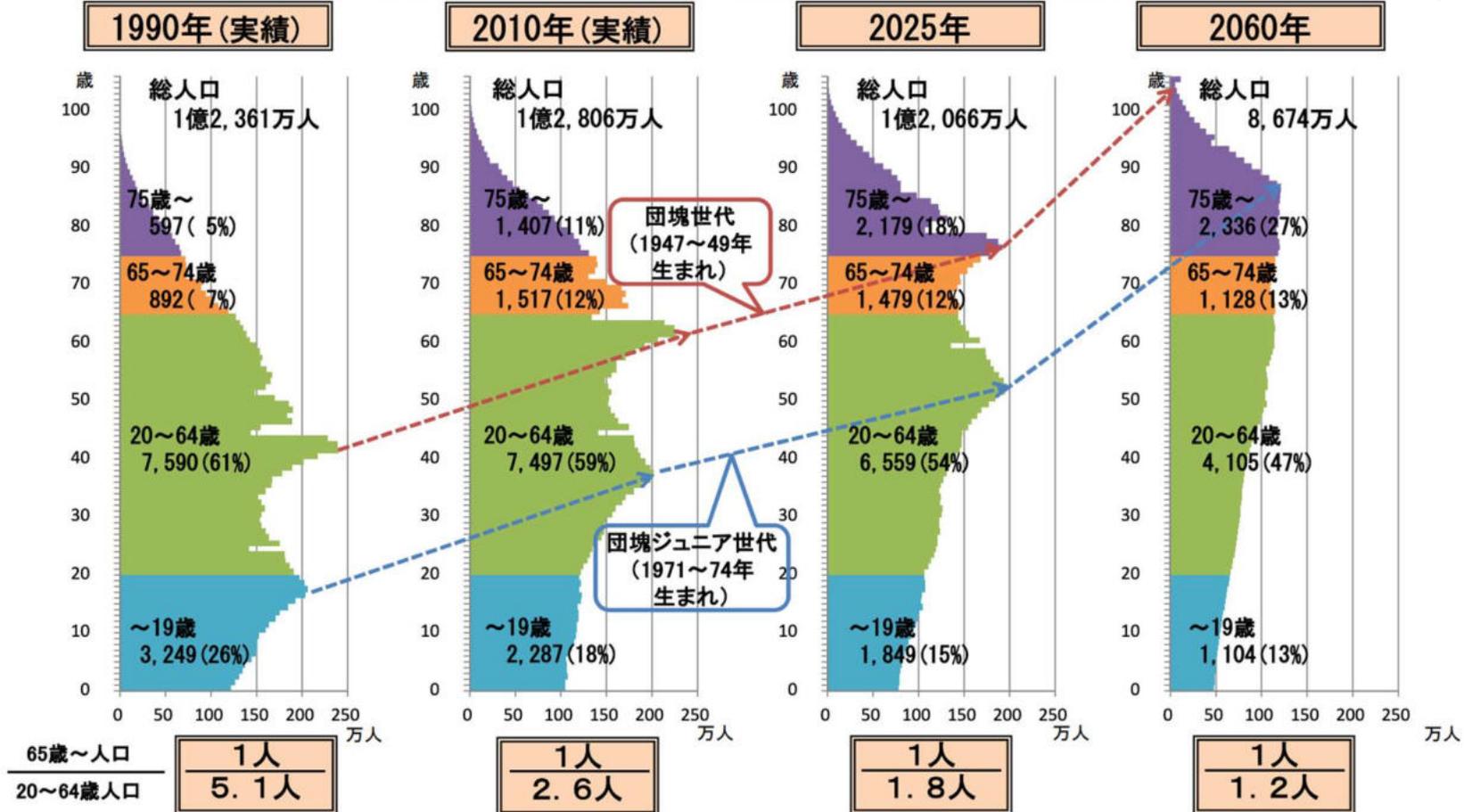
○ 日本の人口は近年横ばいであり、人口減少局面を迎えている。2060年には総人口が9000万人を割り込み、高齢化率は40%近い水準になると推計されている。



(出所) 総務省「国勢調査」、国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成24年1月推計):出生中位・死亡中位推計」(各年10月1日現在人口)
厚生労働省「人口動態統計」
(平成22年国勢調査においては、人口12,806万人、生産年齢人口割合63.8%、高齢化率23.0%)

人口ピラミッドの変化（1990～2060年）

○ 日本の人口構造の変化を見ると、現在1人の高齢者を2.6人で支えている社会構造になっており、少子高齢化が一層進行する2060年には1人の高齢者を1.2人で支える社会構造になると想定



(出所) 総務省「国勢調査」及び「人口推計」、国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成24年1月推計):出生中位・死亡中位推計」(各年10月1日現在人口)

医療機関への食提供・元来持つミネラル活性化技術を活かした本物の健康食品

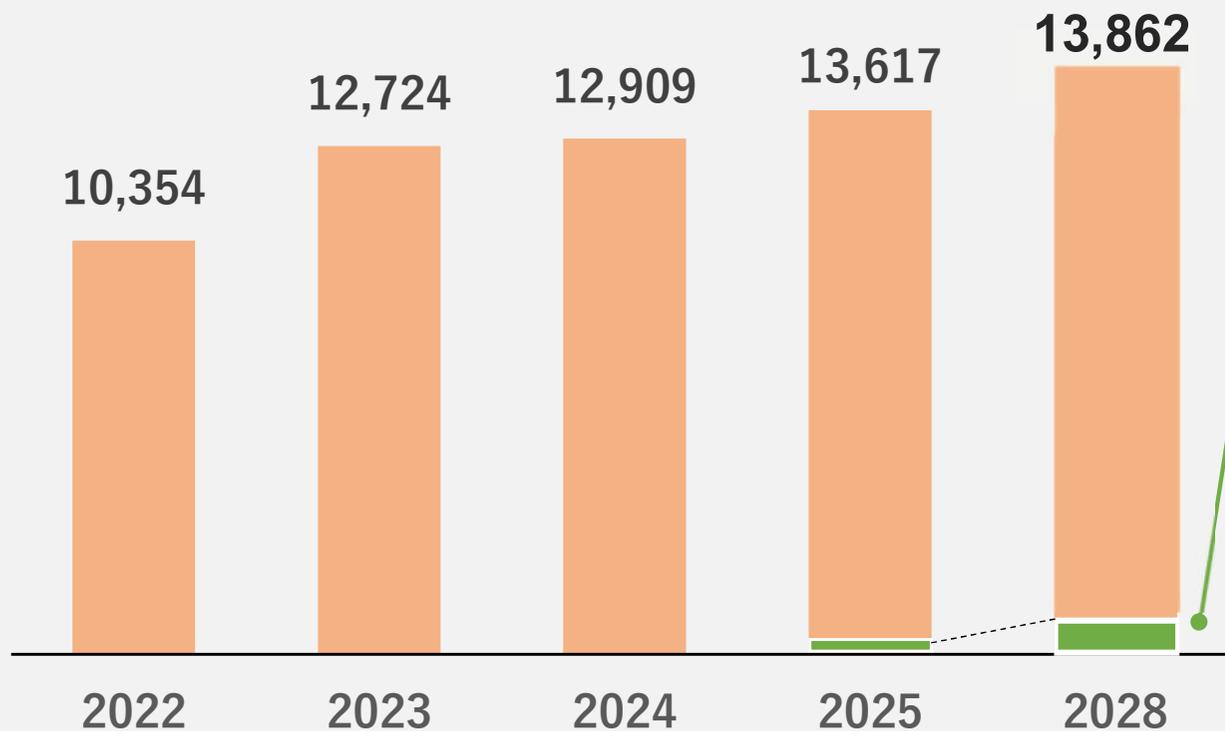
冷凍湯煎の完全調理品を定期配送します



- メニューは栄養士、調理師によって考え抜かれた逸品
- 75度以上で1分以上、加熱することで医療法に適合した品をお届け
- 余っても別日に回せるので食品廃棄を減らします



日本の冷凍食品市場規模 [億円]

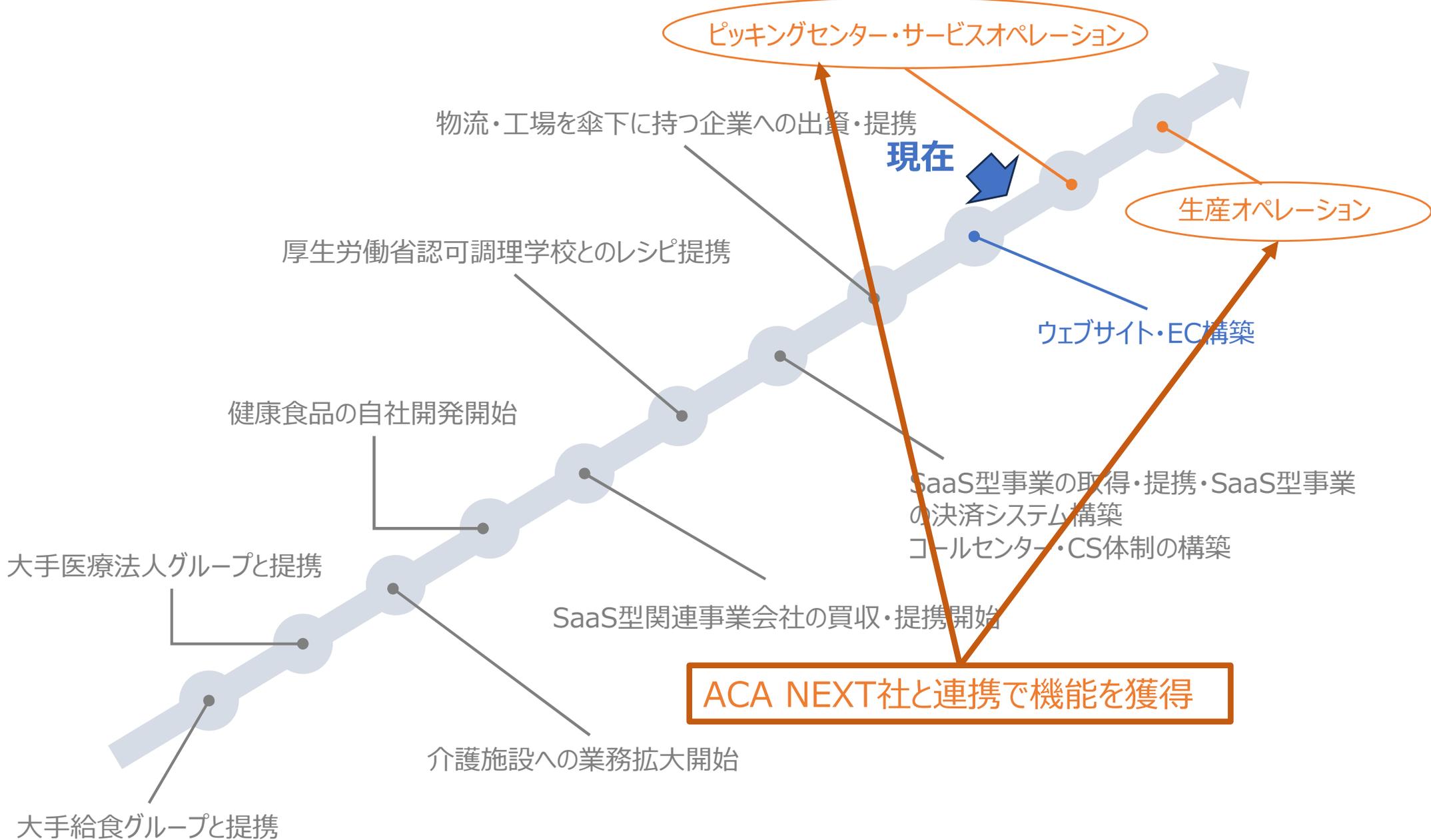


- SNS、動画広告を活用した冷凍食品サービスで成長していく
- リスティング企業との提携



出典：日本冷凍食品協会（統計資料）による公開データおよび Fuji Keizai（富士経済）の市場調査レポートより Market Research.jp による日本市場予測（USDベース）、為替は1ドル≒140円換算

ウェルネス：冷凍食品の定期販売サービス





dione NO.1 ブロウ

エイセニア・フェディダ ブロウ



dione NO.2 イメディス

ビフィズス菌+乳酸菌 イメディス



dione NO.3 ラクテック

乳酸菌生産物質ラクテック

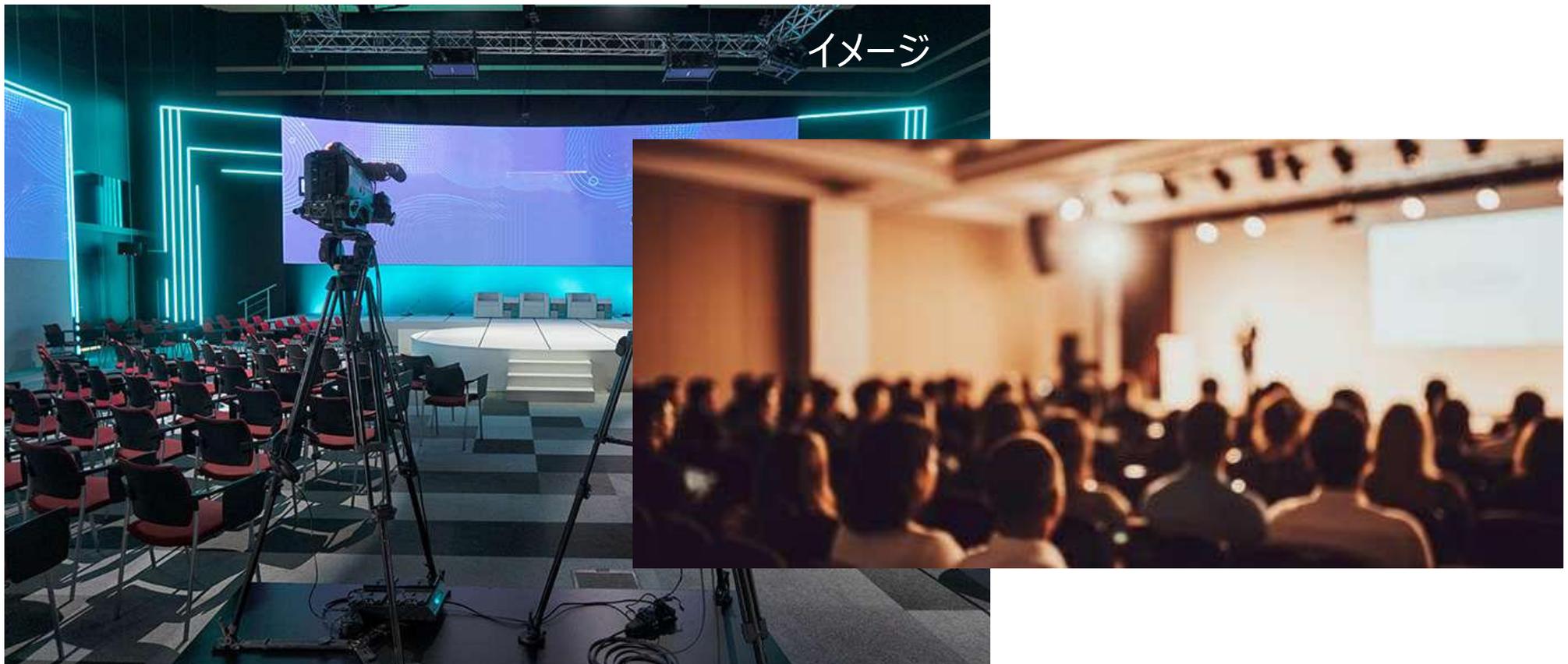


dione NO.4 エモキュア

コラーゲン プロテオグリカン エモキュア

2026年8月期下期で新商品の記者発表を行い、認知度をUP

- ✓ 美容商品の実績の高いプロモーションアドバイザーをアサインし、計画推進中
- ✓ 商品調査によるタレントの起用
- ✓ 祈祷完了・発表日は大安日を選定



*出典：MOPS、shutterstock

【株式会社ミライフ】 概況説明資料



ハンズオン支援事業 >> コンサルティング事業 >> 事業承継・M&A >> 医療従事者紹介 >> ファクタリング事業 >>

<経営理念>

医療・介護現場との架け橋

医療・介護現場では、各部署間でのセクショナリズムの問題が多く見受けられます。現場職員は一生懸命に取り組んでいるのに、職員が同じ方向を向いていないことはよくあります。そこで、経営人材を派遣することで、各部署間のみならず、現場と経営陣との「架け橋」となり、法人経営の安定を図ります。

地域コミュニティとの架け橋

地域経済が活性化するためには、地域住民が安定して健やかに生活を送れることが大前提です。そのためには、地域に根付いた医療機関及び介護施設の存在が必要です。経営改善をサポートすることで、地域コミュニティとの「架け橋」となり、地域社会に根付いて受け入れられる存在を目指します。

次世代との架け橋

地域住民及びその子孫が将来にわたり、その地域で安定した生活を送るためには、地域に根付いた医療機関及び介護施設が存続することが必要です。経営改善にとどまらず、事業承継対策(M&A)までサポートし、安定した法人経営の継続を図ることで、次世代との「架け橋」となり、豊かな未来の社会構築に貢献します。

アライアンス先・取引先施設概要

数字で見る



職員数

約 **4,500** 人



病院病床・介護定員数合計

4,359 床・人



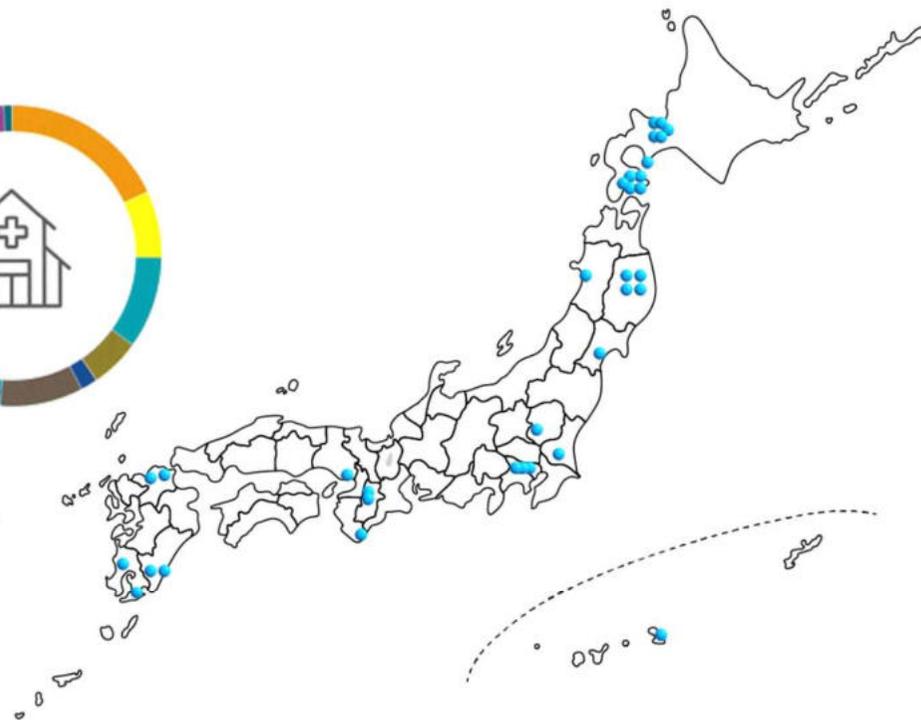
法人・拠点数

24 法人 **123** 施設



施設内訳

- 病院：20 件
- 診療所：8 件
- グループホーム：11 件
- 住宅型有料老人ホーム：6 件
- 介護付き有料老人ホーム：2 件
- 介護老人保健施設：10 件
- 特別養護老人ホーム：2 件
- サービス付き高齢者向け住宅：3 件
- 介護医療院：3 件
- ケアハウス：1 件
- 生活訓練事業所：1 件
- 複合型サービス事業所：1 件
- 障害支援：1 件
- 就労継続支援事業 B 型：2 件
- 居宅介護支援事業所：9 件
- 訪問診療：1 件
- 訪問看護：6 件
- 訪問介護：7 件
- 訪問リハビリテーション：5 件
- 通所リハビリテーション：5 件
- 通所介護：2 件
- 幼保園：4 件
- 調剤薬局：1 件



 ACA Next Group

<経営理念>

人々の「心」と「体」を守り

自立した健康的な日常生活を支える



<パーパス> ヘルスケア業界におけるエクステンジャー

国内の労働人口が減少することは避けられない時代背景の中、当社のサービス領域は、従来型の労働集約構造が大半を占めています。

当社は、人々が健康な生活を送り続けるために必要不可欠な「サービス」・「製品」の提供者であるという使命感を持ち、旧態依然の構造からの変革を目指すヘルスケア業界のエクステンジャーとして邁進します。

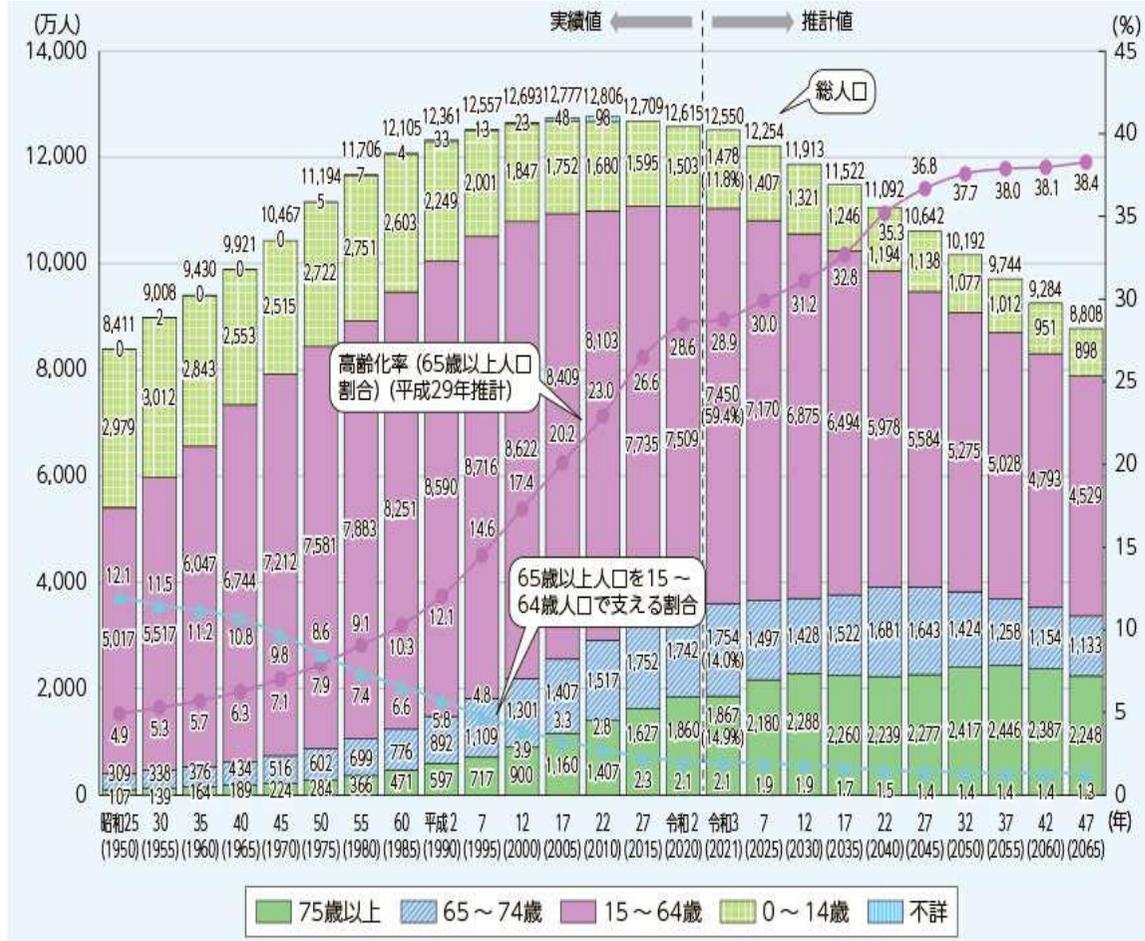
<ミッション> 地域社会への貢献と持続可能なサービスモデル変革

(地方創生と地域医療・地域介護との連携 & DX化推進・女性活躍推進)

- 当社サービス分野の拡充、発展を進め、食事提供・環境整備・介護・看護・人材サービスを提供するトータルライフサポート企業として、地域医療・地域介護との連携強化を目指す
- AI、ロボット、IT等を活用したサービスモデルの変革を推進する
- 国籍や性別、雇用形態に拠らず活躍できる職場や、キャリア構築の多様化を実現する

<背景 労働人口 (いわゆる生産年齢人口) の減少>

(出典) 内閣府 (2022) 「令和4年版高齢社会白書」



労働人口減少サマリ

(万人)

	区分	2021年	2025年	5年間減少数	5年間減少率	2030年	10年間減少数	総減少率
労働人口全体	15-74才	9204	8667	-537	-5.8%	8303	-901	-9.8%
内、	15-64才	7450	7170	-280	-3.8%	6875	-575	-7.7%
内、	65-74才	1754	1497	-257	-14.7%	1428	-326	-18.6%
内、	75歳以上	1897	2180	283	14.9%	2288	391	20.6%

2030年までに、
労働人口全体で▲10%弱
グループ内の有期雇用者の中心年齢層は、
最も減少 (▲18%強) する背景を踏まえ・

省人化・効率化の推進

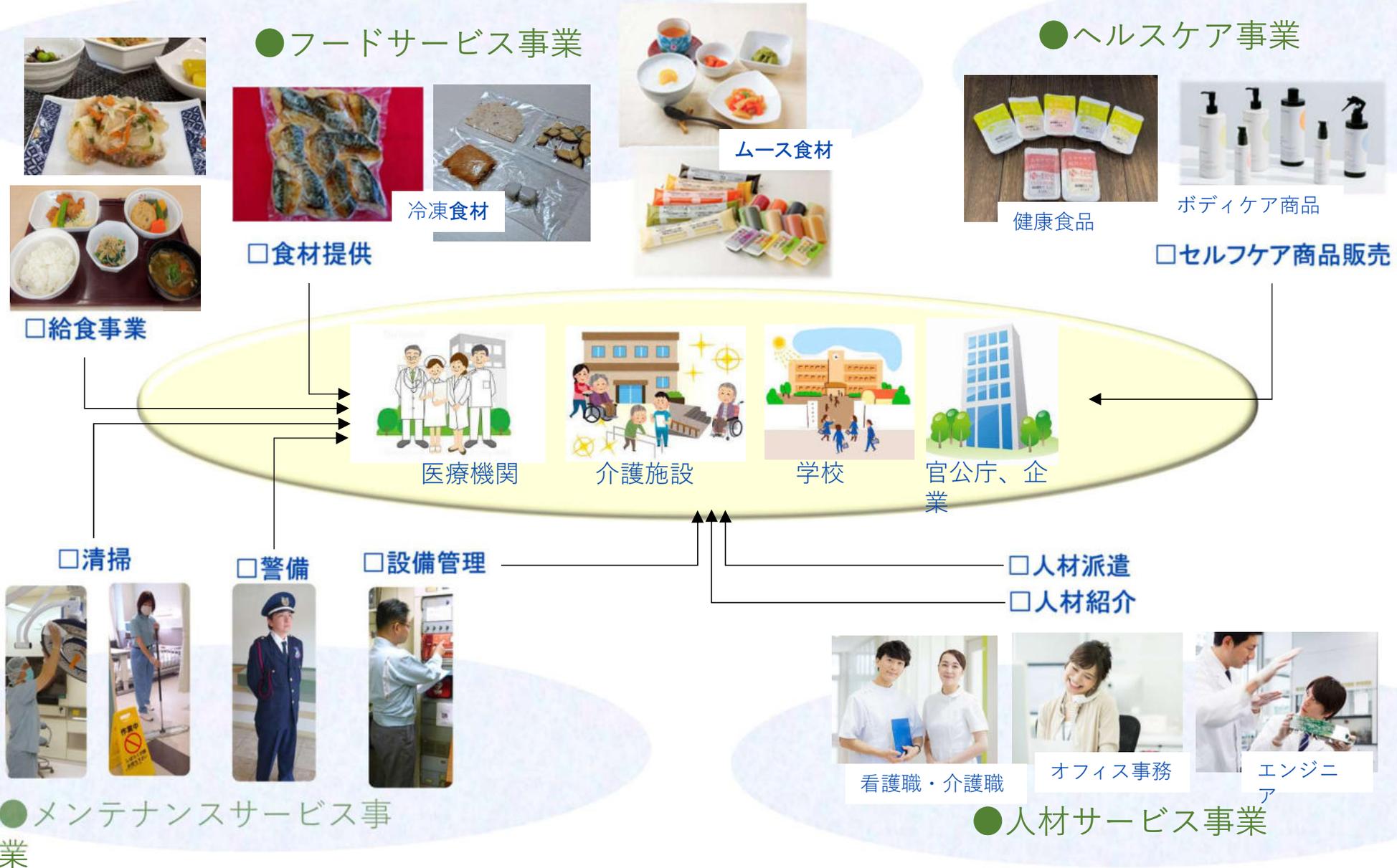
→AI・ロボット、Ready Mealsの導入活用

新たな働き手の獲得

→外国籍従業員の採用・戦力化

を進め、サービスモデルの変革を実行

法人向けトータルサポートサービス提供(ミッション1)



在宅生活トータルサポートサービス提供 (ミッション2、ミッション3)

●ヘルスケア事業



N-tec
エヌテック

□健康食品事業
・N-tec (機能性原料配合ムース)

目的に応じた成分摂取



ボディケア、口腔ケア

□セルフケア商品販売

介護予防、フレイル予防
に必要な情報提供(構築中)

□情報提供プラットフォーム



医療サポート



●医療機関連携



N-meal
エヌミール

□配食サービス
・N-meal (冷凍総菜)

バランスの取れた栄養摂取

介護サービスの提供

□在宅介護サービス
□施設介護サービス
□訪問介護サービス



●フードサービス事業

●介護サービス事業



事業開始
所在地
570-1
工場概要
代行保証

2002年3月25日
京都府舞鶴市字公文名
クックチル食材製造 給食



食材下処理工程
※洗浄、カット

HOT工程
※加熱、調理

調理済食材

ニュークックチルシステム採用



食中毒 厨房機器の故障 ライフラインの停止 など

万一の非常時でも安心。

京都ケータリングの食事代行保証サービス

病院や福祉施設などは、患者様や施設利用者の給食提供をどのような場合であってもやめることはできません。ですから、危機管理のひとつとして食中毒や厨房機器・ライフラインの故障や停止で食事が提供できなくなった場合の対策を講じておく必要があります。すなわち代行（代替）をどうするのか...という仕組みを整備して万一の事態に備えることが大切です。

近年、年中問わずノロウイルスのような感染力が強い食中毒やインフルエンザなどの脅威で、食中毒による施設の営業停止以外にも、従業員の出勤停止などのリスクも考える必要があります。

弊社は、今までの病院・福祉施設など給食提供の実績とノウハウを活かし、突発的に起こった事態に対し、速やかなお弁当代行提供で食事をサポートさせていただきます。

京都ケータリングでは、クックチルシステムを採用しており、調理済みのお食事を安全かつ大量に提供できるため、病院や福祉施設等でご利用いただいております。

弊社は「ニュークックチル方式」とも呼ばれる「クックチル&再加熱カート方式」を推奨しており、食数の多い病院などの施設の場合でも、計画的・効率的に、そして安全でおいしい食事が適温で提供できます。

クックチルシステムとは

加熱調理（クック）した食品を調理終了後、30分以内に急速冷却機に入れ、90分以内に3℃以下まで冷却（チルド）することで、食中毒原因菌を含めて微生物の増殖を抑制し、その後は0℃～3℃の低温にコントロールした状態で冷蔵し、食事前に再加熱して提供します。

調理後の冷蔵保存期間は、調理・提供の当日を含め5日間とされています。

お弁当の安全性とシステム

お届けしますお弁当は、衛生管理を徹底し、安全で安心なお弁当です。製造工程（製造する手順）を決め、盛り付け後7時間常温（20℃）に放置してから細菌検査し、弁当の衛生規範をクリアした高品質です。また、出荷後も20℃以内の温度でトラック（冷蔵機能付き）輸送します。

【弁当の衛生規範】一般生菌 10万個以下/大腸菌・黄色ぶどう球菌 陰性



急速冷却工程
※ブラストチラー冷却

仕分工程
※配送別仕分

提供工程
※再加熱後盛付



事業開始 2013年12月1日
 所在地 熊本県熊本市北区和泉町189-20
 工場概要 冷凍ムース・ペースト製品製造
 製品規格 25g/50g/70g/250g
 アイテム数 約300アイテム
 (主菜/総菜/漬物/デザート)

日本では現在65歳以上人口が3500万人を超え、要介護認定者数は約630万人となっている。年を重ねるごとに運動機能や思考能力は衰えていき、生活の中で感じられる『楽しみ』は徐々に減っていく。こうした中で、『食』は最後まで残る楽しみであり、『食』を充実させることが高齢者の『QOL (Quality of life)』維持・向上に繋がる。

病院・施設・在宅の『食』の満足感が注目されている

見た目が美しいこと

栄養価が十分であること

『食べやすい』硬さや大きさ、味付けであること

簡単に食事の準備ができること



食べる人、提供する人、ともに楽しい食事に





事業開始 1990年7月27日
所在地 京都府京都市左京区一乗寺向
町8
工場概要 学校給食製造 真空冷凍総菜製造
アイテム数 冷凍総菜約50アイテム (主菜/副菜)



- ・20年以上培った歴史ある京都らしい味付けの総菜品の調理・製造ノウハウ
- ・京都市中学校給食の安全安心な衛生管理ノウハウ
- ・特別支援学校給食の食形態・アレルギー対応ノウハウ

それらノウハウを集約して、医療・介護施設向けのフリーズ食材の製造販売へ事業展開しています。

真空冷凍商品一例



赤魚西京焼 60g【真空冷凍】
 西京焼き・幽庵焼き・粕漬け焼き・塩焼き
 《赤魚》
 製品規格【40g】【60g】【80g】



鯖照り焼 60g【真空冷凍】
 西京焼き・幽庵焼き・粕漬け焼き・塩焼き
 《鯖》
 製品規格【40g】【60g】【80g】



鯖塩焼き 60g【真空冷凍】
 西京焼き・幽庵焼き・粕漬け焼き・塩焼き
 《鯖》
 製品規格【40g】【60g】【80g】



卵の花 (蒟蒻抜) 900g【真空冷凍】



ひじき煮 (蒟蒻抜) 900g【真空冷凍】



金平ごぼう 900g【真空冷凍】



なす煮びたし 80g【真空冷凍】



マッシュポテト 900g【真空冷凍】



マッシュ南瓜 900g【真空冷凍】



きんとん 900g【真空冷凍】



煮込みハンバーグ 60g×10g【真空冷凍】



千切大根煮 900g【真空冷凍】

4-1.クライアント(医療機関・介護施設・学校:85%、官公庁・一般企業:15%)

