



# ニュース リリース

秘密 - 非公開

バリー・カレポー (Barry Callebaut) と森永製菓との戦略的提携

## バリー・カレポー、森永の工場買収により日本での拠点確保

- バリー・カレポー、有望な日本のチョコレート市場で、日本の有力製菓企業、森永製菓の生産拠点買収を計画
- 今回の買収は長期供給契約を含むもので、これによりバリー・カレポーの外注および地域拡張戦略を強化
- これにより森永は、液体チョコレートの調達安定化と製造コストの削減、チョコレート事業の一層の強化を目指す

チューリヒ/東京、2007年9月26日 – 高品質のココアおよびチョコレート製品の世界有数のメーカーであるバリー・カレポーと、複数の有力ブランドを有する日本を代表する大手食品企業である森永製菓は本日、戦略的提携を行う意向を発表しました。この提携にともない、森永のココアおよびチョコレート製品の生産施設が、バリー・カレポーに売却されます。同時に、両社は毎年、9000トンの供給を10年間行う契約に調印します。これにより、バリー・カレポーの日本での販売量は倍増します。森永との提携により、バリー・カレポーは、健康増進に効果がある超高級チョコレートの需要が急増している日本市場における拠点の確保が実現します。

一方、バリー・カレポーとの提携により、森永は液体チョコレートの調達安定化および製造コストの削減、業務の効率化およびチョコレート事業の一層の強化のためのビジネスモデル変更を計画しています。

契約の一環として、バリー・カレポーは森永から土地および建物を賃借し、兵庫県尼崎市にある森永の塚口工場のココアおよび液体チョコレート部門の運営を行います。バリー・カレポーは生産ラインを更新し、生産能力を年間合計2万トンとする予定です。新規に取得した工場を通じ、バリー・カレポーは有望な日本のチョコレート市場で成長を続ける企業および菓子職人顧客基盤への供給体制を強化します。チョコレ



# ニュースリリース

トは日本の伝統的な食品ではありませんが、日本の消費者は一人当たり年 2.2Kg のチョコレートを食べています。

提携にあたり、バリー・カレポー社 CEO のパトリック・ド・メスネールは次のように述べています。「森永製菓は 1899 年に創業された、日本の菓子市場におけるパイオニアです。もっと栄養のあるおいしいお菓子を届けたいという同社の大きな夢は、これまでにない高級チョコレートを作るという当社の取り組みに合致するものです。森永との今回の契約は、急速な成長を続けるアジア市場での地歩強化という当社の戦略にとって非常に重要なものとなります。日本や中国、インドでの拡張(計画を含む)により、将来的には 25 億人以上の潜在的消費者にアクセス可能になります。日本の消費者は特にカカオ豆の健康効果に注目し、当社の得意分野であるカカオ含有率の高い高級チョコレートを好んで購入しています。」

又、森永製菓株式会社代表取締役会長、森永剛太氏は次のように述べています。「バリー・カレポー社は高品質ココア、チョコレート、菓子製品の世界的なリーディングメーカーであり、われわれは今回の業務提携を、今後事業展開する上で非常に有意義なものであると考える。この業務提携によってわれわれは、世界のチョコレートに関する最新情報の入手が可能となり、当社の製品開発の可能性も大いに拡大する。あわせて、製造コストのさらなる低減や、ビジネスモデルの変更による一層の経営効率化を推進することが可能となる。今後このパートナーシップの下で、消費者に対して価値と感動を与え続ける企業として、両社がさらに躍進を遂げることを確信している。」

バリー・カレポーは、最終契約から 12 か月以内に森永への供給を開始する予定です。

バリー・カレポーはアジア太平洋地域では、1997年にシンガポールにチョコレート工場、2004年に日本に営業事務所、2006年に中国に営業事務所を開設しています。2007年後半には、インドに営業事務所およびチョコレート・アカデミーを開設する予定です。バリー・カレポーは上海近郊の蘇州に2007年末までに新規チョコレート工場を開業し、2008年1月から正式に操業開始の予定です。これらの拡張策により、バリー・カレポーは世界の顧客向けの全世界でのプレゼンスを強化し、アジアの有望な最重要市場での成長機会を捉える体制を整えています。



# ニュースリリース

バリー・カレボーおよび森永製菓は、最終契約は2007年末までに調印されるものと予想しており、また買収の金額面の詳細は公開しないことで合意しています。この買収は規制当局の承認を条件としています。

\*\*\*

## 森永製菓 ([www.morinaga.co.jp/index.html](http://www.morinaga.co.jp/index.html))

「おいしく たのしく すこやかに」 - 東京に本社を置く森永製菓は、1世紀以上にわたり日本の菓子業界の基礎を築いてきたパイオニアでした。同社は、「食を通して、価値と感動を消費者に届ける」ことを目指しています。同社の2007年3月末での2006/07年度の連結売上高は1672億円 (14億1700万米ドル/10億3000万ユーロ/17億200万スイスフラン) でした。同社には現在、菓子、食品、冷菓、健康の4つの主要部門があり、知名度が高く伝統のあるいくつかのブランドを有しています。

## バリー・カレボー ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):

スイスに本社を構える、カカオ豆から小売用最終製品に至る高級カカオ・チョコレート製品の世界有数のメーカーであるバリー・カレボーの2005/06年度の売上高は、40億スイスフラン超となっています。同社は23か国に40工場を有し、8000名以上の従業員を雇用しています。同社は、食品メーカーからチョコレートを使用するプロ (シヨコラティエやパティシエ、パン職人など) や世界の小売業者に至る食品産業全体を顧客としています。また、製品開発および加工、トレーニングやマーケティング分野でも包括的サービスを提供しています。

\*\*\*

## 連絡先

### 投資家および金融アナリスト担当:

ビクター・バリ (Victor Balli)、CFO  
Barry Callebaut AG  
電話: +41 43 204 04 20  
[victor\\_balli@barry-callebaut.com](mailto:victor_balli@barry-callebaut.com)

### メディア担当:

ガビ・チョーフエン (Gaby Tschofen)  
Barry Callebaut AG  
電話: +41 43 204 04 60  
[gaby\\_tschofen@barry-callebaut.com](mailto:gaby_tschofen@barry-callebaut.com)