



マルハニチロ株式会社 株主通信

第71期 2014年4月1日-2015年3月31日

ダブルウェーブ レポート 2015

「世界においしいしあわせを」お届けする
マルハニチログループの1年間の活動報告

「おいしくなあれ」と、こころを込めて。

マルハニチロの商品は、よく「お弁当のおかず」になります。
「お子さんのお弁当を、こころを込めてこしらえる
親御さんのような気持ち」で「おいしくなあれ」と、
こころを込めて、商品をしていないにつくり、その1つひとつを
大切に食卓にお届けしようと、私たちは考えています。
世界においしいしあわせを。私たちは、マルハニチロです。

信頼回復に向けた取り組みに注力すると同時に 持続的な成長に向けた積極的な施策を推進してまいりました。



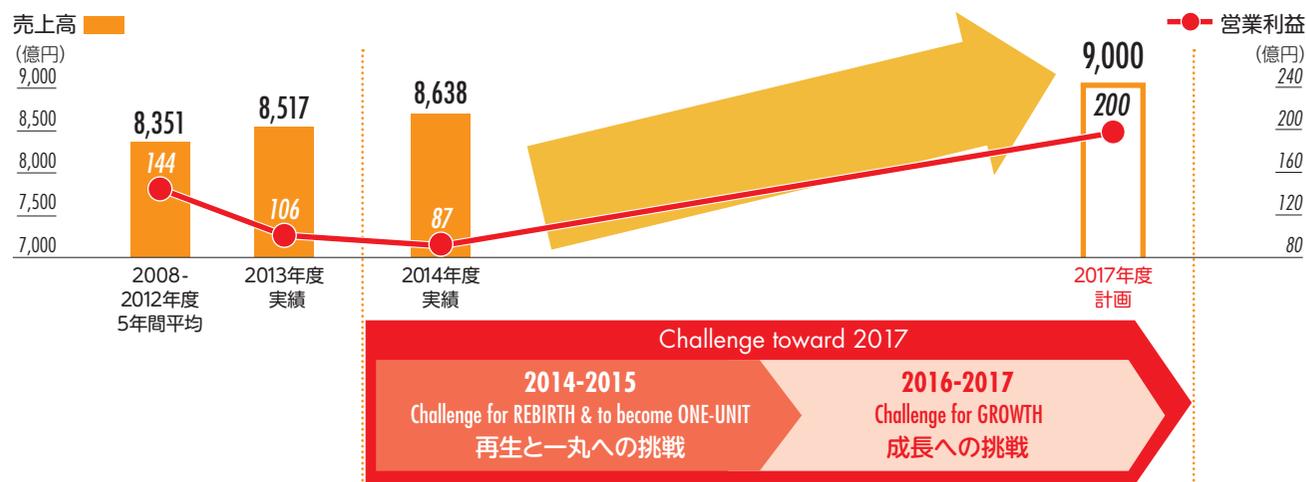
■ 「再生と一丸への挑戦」を推進

当社グループは、2014年度から、経営体制を純粋持株会社からグループ6社を統合した事業持株会社に移行すると同時に、2017年度までの中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」をスタートさせました。中期経営計画では、前半2年間を農薬混入事件によって大きく揺らいだ当社グループの社会的信頼を回復していくための「再生と一丸への挑戦」期間と位置づけ、次の2年間を「成長への挑戦」期間としています。

2014年度は、中期経営計画の初年度として、品質保証体制や危機管理体制、グループガバナンス体制の再構築など、信頼回復に向けた取り組みに注力するとともに、2017年度計画の営業利益200億円の達成に向けて、「成長路線の遂行」「グローバル領域での収益拡大」「財務体質の改善」などに取り組んできました。

しかしながら、2014年度は、群馬工場の稼働再開までの固定費負担や国内外の事業所におけるフードディフェンス対策への投資、ブランドイメージの低下による国内加工事

中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」の数値目標



業の売上減少など、農薬混入事件が当社グループの業績に与える影響は大きく、残念ながら減益となりました。

■ 再生から成長へ

このように厳しい船出を余儀なくされた一方で、私は、将来につながる光明を見出せた1年でもあったと考えています。

その1つが、各事業ユニットの協業が大きく加速したことです。水産物を中心とした原材料調達から商品開発、加工、生産、保管、販売までの総合的な事業機能をもつ当社グループでは、ここ数年、各事業ユニットへの大胆な権限移譲を進めるとともに、新たな食ビジネスの創造に向けた討議を重ねてきました。そうした施策と、全社一丸となって再生にあたる気運とが相まって、グループ内では、加工食品の開発に調達部門が参加して新たな原材料を提案するなど、さまざまなシナジーが生まれ始めています。

また、水産資源アクセスの強化についても、2014年度は豪州の大手漁業会社、オーストラル・フィッシュリーズ社の経営権を取得し、南氷洋における高付加価値な水産物を持続可能なかたちで世界に安定供給する体制を構築しました。また、日本をはじめとした先進国だけでなく新興国でも需要が高まるクロマグロについては、業界最大の年間約3,600トンの養殖を行っていますが、年々天然稚魚の漁獲規制が強化されるなか、天然の稚魚に頼らない完全養殖マグロを2015年に初出荷、2016年に本格的に市場に出荷する計画です。

さらに、食品事業においても、昨年8月に稼働再開した群馬工場の状況や新商品の手ごたえなどから、着実に営業利益を積み上げていけると考えています。

このように、2014年度の業績は厳しい結果となったもの

の、これまで打ってきた施策が着実に今後の業績回復と持続的な成長に貢献するものと確信しています。

■ 海外事業のさらなる拡大へ

「今日を生きると同時に、常に明日を考えること」を経営の基本姿勢とする私にとって、2015年度は、信頼回復への取り組みを継続的に指揮監督していくと同時に、2016年度以降に向けた成長戦略をいかに着実に推進していくかが問われています。

この責務を果たしていくための基盤となる施策は、冷凍食品と加工食品ユニットからなる国内加工事業の業績回復ですが、ほかにもいくつかのポイントがあります。

1つは、海外事業の拡大です。具体的には、タイの缶詰会社は、世界的なペットフード会社と連携することで継続的な売上向上を見込めるようになりました。また、オーストラル・フィッシュリーズ社も2015年度からは通年で業績に寄与する計画です。さらに、北米でアラスカ産ベニザケを扱うピーターパンシーフーズ社も、主力の缶詰から冷凍品へと商品の付加価値向上を進めています。

■ 世界の従業員とともに「魚の可能性」を追求

国内においても、クロマグロの完全養殖がよいよ始まるほか、この技術を今後はカンパチ、ブリといった魚種に展開していきます。「ロングライフチルド」食品についても量産体制を整え、4月から発売を開始しました。冷蔵(1~10℃)で45日保存が可能となったことから、今後数年で2,600億円ぐらいの市場規模になると期待しています。

また、当社グループでは、「DHA」や「EPA」といった栄養素を豊富に含む魚類や加工食品の提供を通じて、お客さま

の生涯にわたる健康維持をサポートする「生涯健康計画」というコンセプトを提唱しています。2015年からは食品の機能性表示制度が新たに発足したこともあり、こうした取り組みをより積極的に発信していくことで業績の向上につなげていきたいと考えています。

2015年5月には、東日本大震災で多大な被害を受けた石巻工場を移転し、新石巻工場の設立を決定しました。これまで同工場の主たる役割であった市販用冷凍食品の生産はグループ内の代替工場で賄ってきましたが、雇用をはじめとした地域経済の活性化など、短期的な経済合理性だけでなく、地域社会との持続的な成長を実現していくために必要と考え、投資を決意しました。

ステークホルダーの皆さまとともに持続的に成長を分かち合うためには、これら事業への投資とともに、人材への投資も欠かせません。そこで当社グループでは現在、日本を含む世界各拠点のローカル人材に権限を与えつつ、積極的な人材交流を図ることでグローバルなマネジメント人材の育成を図っています。

これらの施策を通じて「世界においしいしあわせを」お届けしながら今後も世界のステークホルダーの皆さまとともに成長していく所存です。



代表取締役社長 伊藤 滋

Financial Highlight

(単位:百万円)

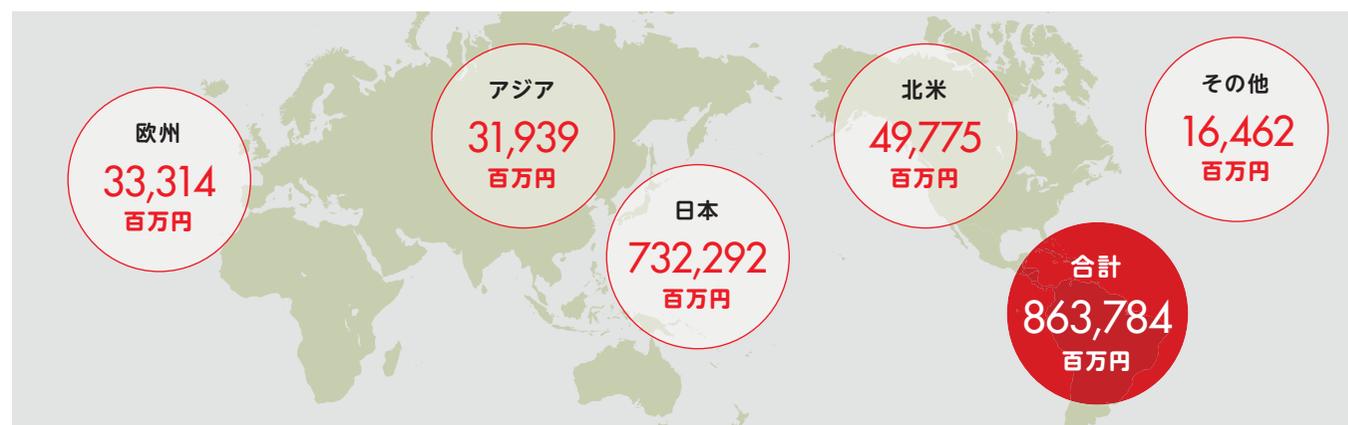
当期は、政府による経済政策の効果もあり、企業収益や雇用環境の改善傾向が続き、緩やかな回復基調となりました。その一方で、増税後に落ち込んだ消費の回復の遅れや天候不順の影響もあり、個人消費には低迷の動きも見られました。水産・食品業界におきましては、急激な円安による原材料価格の高騰や、人材不足への懸念など、厳しい事業環境が続きました。当社グループは、中期4か年経営計画「Challenge toward 2017(2014-2017)」で掲げた信頼回復と成長路線の遂行に向け、品質保証体制の強化および危機管理体制の再構築に取り組む一方、豪州漁業会社の子会社化による水産資源アクセスの基盤強化を進めるなど、グローバル領域での収益拡大に取り組みました。

その結果、売上高は863,784百万円、営業利益は8,686百万円、経常利益は11,834百万円、当期純利益は7,219百万円となりました。

業績ハイライト

	2012年度	2013年度	2014年度
売上高	809,789	851,708	863,784
営業利益	11,996	10,626	8,686
経常利益	13,250	13,954	11,834
当期純利益	5,448	3,191	7,219
総資産	462,925	475,233	502,016
純資産	82,679	90,876	109,177
1株当たり当期純利益(円)	10.62	6.18	145.51
1株当たり純資産(円)	126.89	142.38	1,688.60
自己資本比率(%)	15.0	16.2	17.7

地域別売上高



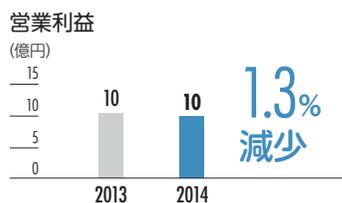
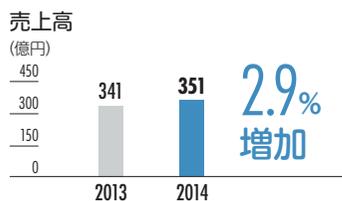
事業別の概況

漁業・養殖事業



漁業・養殖
ユニット

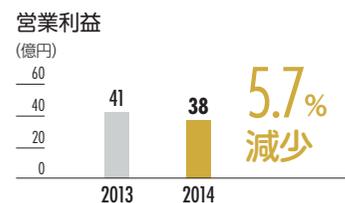
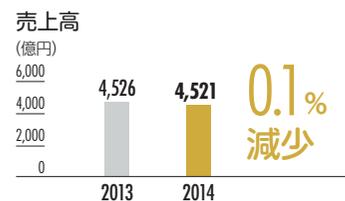
漁業・養殖事業は、国内外の水産資源の持続可能かつトレーサビリティの確保できる供給源として、効率的な操業により収益の確保に努めました。漁業部門では、海外まき網事業が単価下落と不漁により不振となりましたが、養殖部門ではカンパチ・ブリの価格が堅調に推移した結果、増収、営業利益はほぼ前年並みとなりました。



商事事業



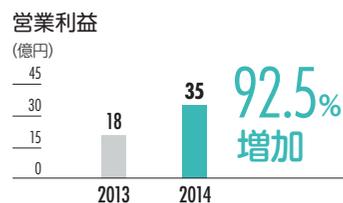
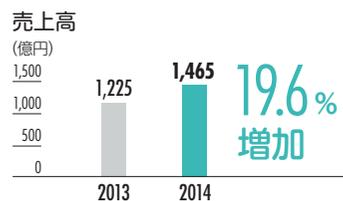
商事事業は、国内外の市場動向を注視しながらお客さまのニーズに対応した確かな買付販売と水産加工事業の強化により収益確保に努めました。売上高は畜産商事、戦略販売が増収となったものの、前期末の荷受の子会社株式譲渡による連結除外の影響により減収。営業利益は水産商事の仕入単価上昇の影響などにより減益となりました。



海外事業



海外事業は、水産物と加工食品の世界的需要拡大に対応し、グローバル市場における収益の確保に努めました。売上高は欧州水産物販売会社の堅調な販売、タイで製造している欧米向けペットフード等の販売好調に加え、子会社化した豪州漁業会社の業績貢献などにより増収、売上増に伴い営業利益も増益となりました。



加工事業



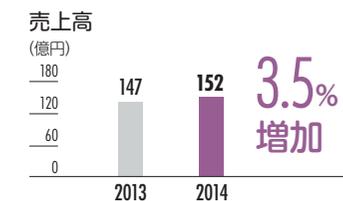
加工事業は、お客さまのニーズにおこたえする商品の開発、製造、販売を通じて収益確保に努めました。売上高は化成の「DHA」・「EPA」の販売が好調に推移したものの、加工食品の販売不振などにより減収となりました。営業利益は、冷凍食品、化成とも円安による原材料価格の高騰、加工食品は水産原料の高騰などにより、大幅減益となりました。



物流事業



物流事業は、お客さまの物流コスト削減志向による在庫圧縮の傾向が続くなか、水産物をはじめ畜産品や冷凍食品の集荷営業活動に努めました。新設した冷蔵倉庫の償却費の増加や動力費の増加などの影響があったものの、在庫の積み上げ、畜産品の搬入増加および輸配送事業が伸長した結果、増収、売上増に伴い営業利益も増益となりました。



特集

中期4か年経営計画

「Challenge toward 2017」

攻めへの、布石。

マルハニチログループでは、事業持株会社であるマルハニチロ(株)を中心に、グループ事業を11ユニットに分類し、統一的な戦略のもと、世界規模での収益拡大と事業価値の最大化を図っています。2014年から進める中期4か年経営計画「Challenge toward 2017」では、前半2年を「再生と一丸への挑戦」、後半2年を「成長への挑戦」と位置づけており、2016年度から始まる「成長への挑戦」の布石として、これまでに11の事業ユニットを基盤に、ユニット間の協業や成長分野への戦略投資などをタイムリーに実施してきました。

今後も当社グループは、ユニット制による事業推進力と、世界各地で調達から加工・生産、保管・輸送、販売までの一貫したバリューチェーンをもつ強みを活かし、市場変化に迅速に対応しながら、世界の食卓に「おいしいしあわせ」を届けるための挑戦を続けていきます。

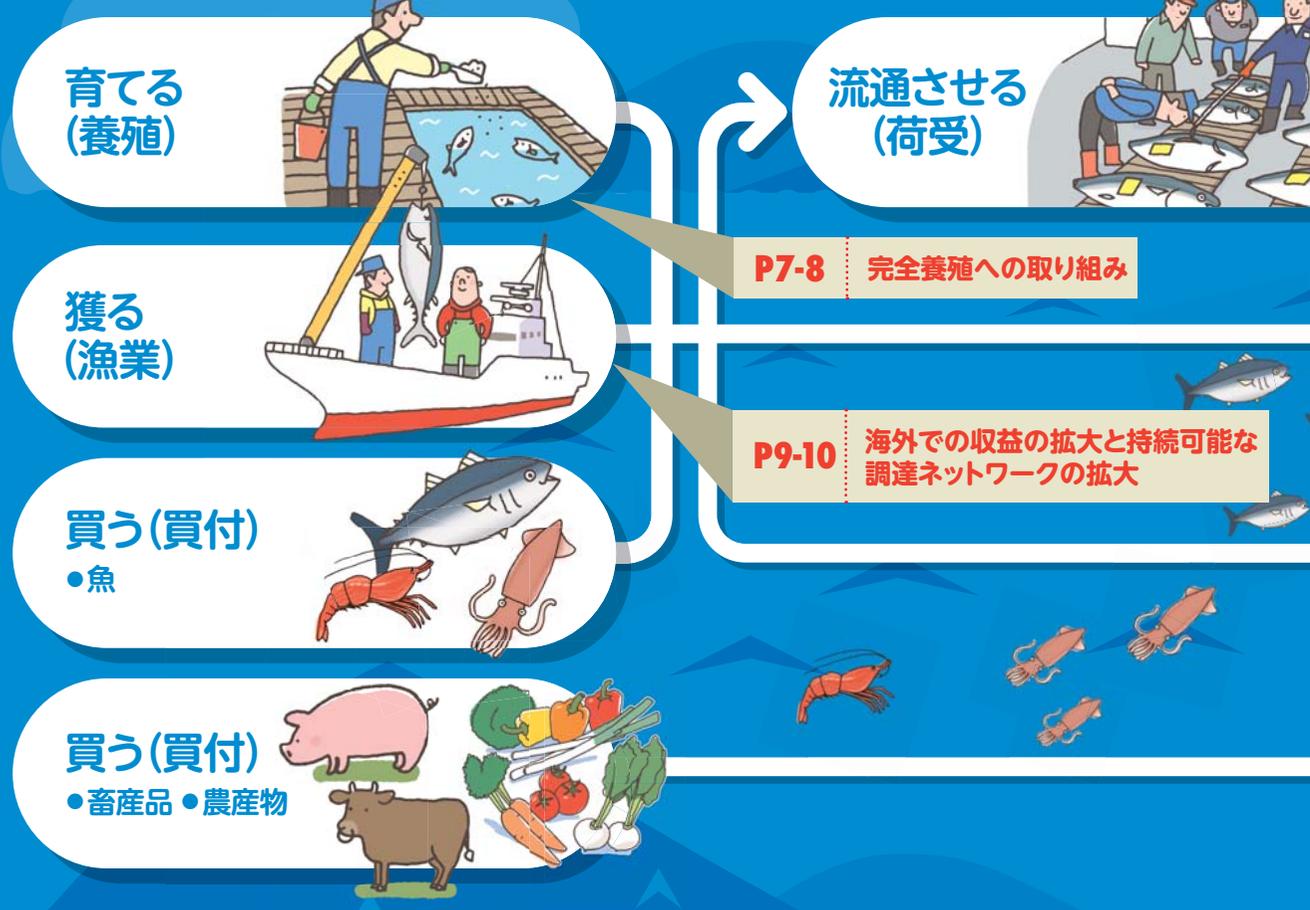
マルハニチロのバリューチェーン

原材料を調達する

調達 国内外の漁業、クロマグロなどの養殖、世界各地からの買付などにより、水産資源を安定的に調達。また畜産品や農産物でも“安全・安心”なサプライチェーンを構築。多種多様な食材への「アクセス強化」を積極的に進めています。



荷受・流通 国内水産物流通の要として、卸売市場で取引される水産物の市場内流通を担当。グループ内ネットワークの情報力を最大限活用し、顧客の細かなニーズに即応、さらに新商品や差別化商品を常に提案し続けて、市場内流通を活性化させています。



加工・生産する

安定した原材料調達力をベースに、冷凍食品や缶詰、フィッシュソーセージ、カップゼリーなど多様化する食のニーズにこたえるさまざまな加工食品を生産。水産物由来の「DHA」など、健康志向に対応した化成品も幅広く提供しています。

加工事業	冷凍食品ユニット	加工食品ユニット	化成品ユニット
海外事業	海外ユニット	北米ユニット	

保管・輸送する

加工・生産した商品は「おいしさ」と「安全性」を確保した物流体制で全国にお届け。冷凍・冷蔵品の保管に欠かせない強力な冷蔵倉庫ネットワークを日本全国に整備。環境を重視した物流品質の向上との両立をめざし、さらなる強化を図ります。

物流事業	物流ユニット
海外事業	海外ユニット

食卓へ

グループが調達、加工・生産する多様な商品を小売店、外食店、中食など幅広いチャネルで販売。通販や介護食事業も行っています。



小売店
(スーパー・コンビニなど)

外食店
(レストラン・居酒屋など)

中食
(惣菜・弁当など)



「マグロ革命」、夜明け前。

世界初! 「完全養殖マグロ」が
2016年から、本格出荷。

民間企業が、卵から成魚まで
育てて販売するのは「世界初」

近年、世界的な消費の拡大を背景に、資源管理がグローバルな問題となっているクロマグロ。世界各地の漁場では天然クロマグロの漁獲規制が年々強化されています。こうしたなか、マルハニチログループではクロマグロの安定供給のために、人工親魚より採取した卵から成魚を育てる「完全養殖」を長年にわたって研究。2010年に民間企業として、初の完全養殖に成功しました。2015年に初出荷、2016年には本格的に市場に出荷する計画です。





マグロを食べる日本の食文化を守る 「絶対に負けれない戦い」

ここ数年、日本近海の養殖向け天然未成魚は大きく減少してきており、養殖業者の飼育尾数が減少しています。日本では、資源保護のために天然未成魚の漁獲規制が強められており、2015年は、基準である2002年～2004年の平均漁獲実績に対し、クロマグロの漁獲枠は50%削減されました。養殖場の新設が規制され、天然のヨコワの漁獲も厳格に管理される傾向にある環境のなか、拡大される市場のニーズにこたえるためには、完全養殖クロマグロの生産体制は必須です。

しかし、完全養殖の最大の難題は、ふ化後の生存率が大変低く商業化が難しいことにありました。当社グループではデリケートな稚魚の生存率を高めるため大学などの協力を得ながら数々の試行錯誤を重ねた結果、2013年より稚魚の生存率を大きく向上させることができました。



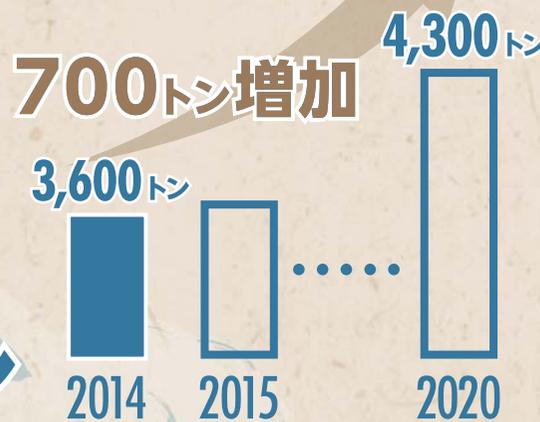
クロマグロの増産、 そしてさらなる事業拡大へ

2014年の当社グループによる養殖クロマグロの総出荷数量は、3,600トン。これは全て、天然の稚魚を成長させたものです。今後は天然の稚魚も利用するものの、完全養殖の稚魚の比率を高めながら、5年後の2020年にはグループ全体で年間4,300トンの生産量になる見込みです。

2014年産の完全養殖マグロは現在20kg程度ですが、今後50～70kgになるまで大切に育て、2016年に本格出荷を始めます。

まだ育成過程には多くの課題が残っていますが、1つひとつ解決していき、天然資源を守りながら、おいしいクロマグロを世界のお客さまへ安定的に届けていくため、マルハニチログループはこれからも挑戦を続けていきます。

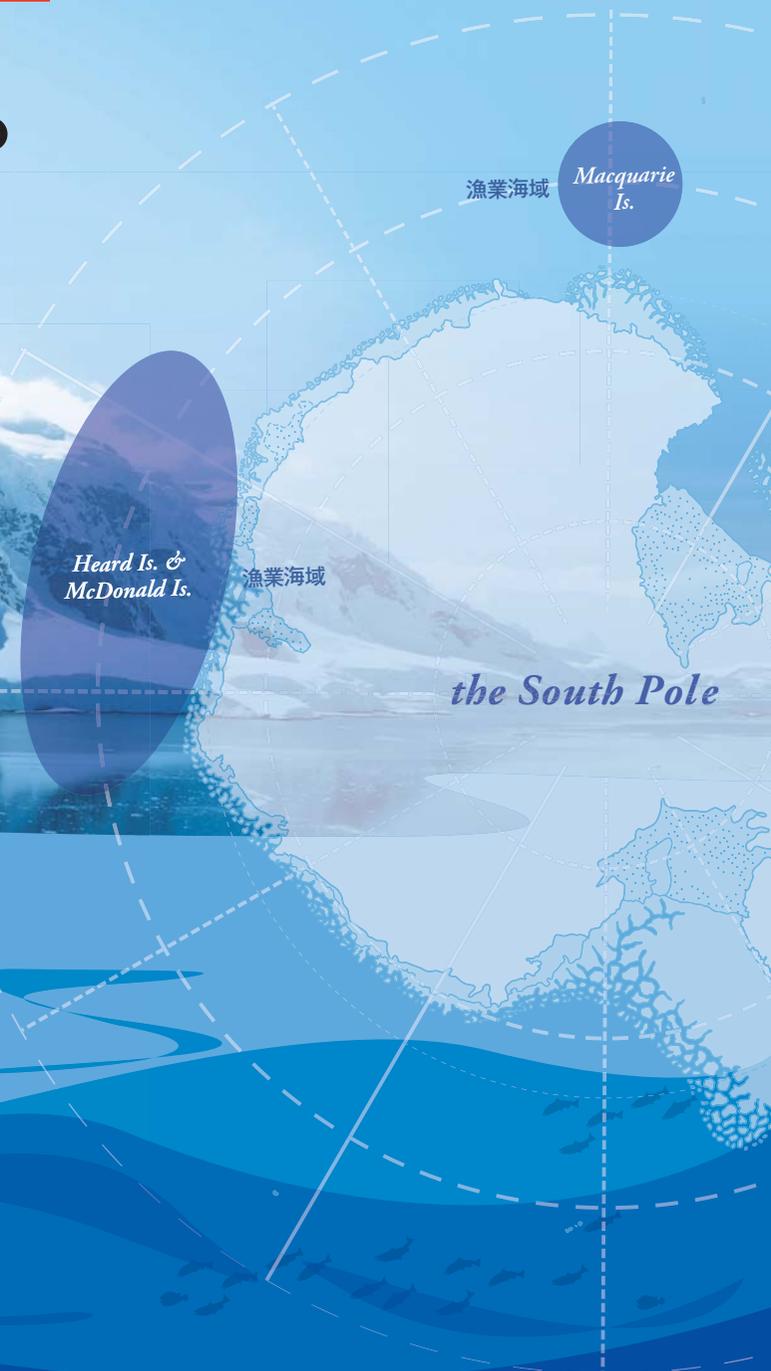
2020年度の生産量目標
養殖+完全養殖
年間4,300トン



水産資源アクセスの強化へ。

——豪州「オーストラル・フィッシャリーズ社」への出資のねらい。

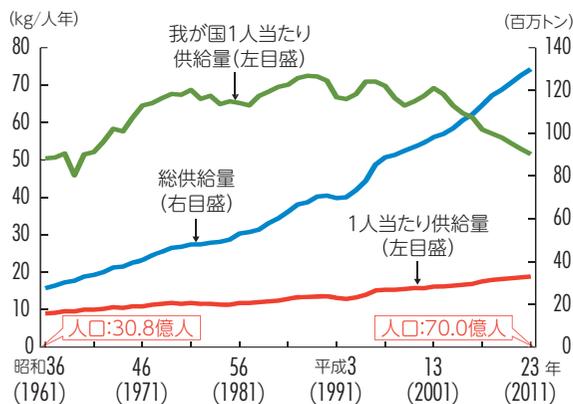
世界各地の漁場で水産資源をめぐる争奪戦が激化するなか、マルハニチログループは海外基盤強化の一環として、豪州の先進的漁業会社との協業を開始しました。今後も「持続可能な調達ネットワーク」の拡大により海外市場での成長をめざしていきます。



1. グローバルに繰り広げられる熾烈な「水産資源争奪戦」

近年、日本国内では魚介類の消費量は減少傾向にあるものの、欧米先進国では健康志向の高まりを背景に「魚食ブーム」が広がっています。また、新興国においても、経済発展による所得向上や社会インフラの充実で、高級食材だった魚介類の消費が急速に増加しています。こうした世界的な需要拡大にともない、水産物市場では価格の高騰とともに激しい資源争奪戦が繰り広げられています。その結果、魚介類の乱獲、水産資源そのものの減少、枯渇が国際的に重要な問題となっています。

世界の食用魚介類供給量と人口の推移



出典：FAO「Food balance sheets」、UN「World Population Prospects」、農林水産省「食料需給表」

2. 持続可能な「海外市場における基盤拡大」をめざして

水産資源の持続性確保に向け、世界各地で漁獲量規制の動きが強まるなか、マルハニチログループは安定供給という企業の使命を果たすべく「資源アクセスの強化」を成長戦略に掲げ、海外におけるサプライチェーン拡大を進めています。

新たな水産資源へのアクセスにおいて重要なのは、水産資源の持続可能性に配慮した漁獲管理です。当社グループでは、「MSC認証※」を取得するなど「持続可能な漁業」に積極的に取り組む海外企業との協業により、調達・供給能力の強化を図っていく方針です。

※MSC認証：海洋管理協議会 (Marine Stewardship Council) の環境規格に適合した漁業で獲られた水産物に与えられる認証



3. 豪州の「先進的漁業会社との協業」でシナジーを拡大

2013年に当社グループに加わったオーストラル・フィッシャリーズ社は、漁獲するほぼすべての魚種についてMSC認証を受ける豪州の先進的漁業会社。今回の協業により高級魚「メロ」の世界シェアの1割強を確保したことに加え、今後も両社の販売ネットワークを相互活用した展開など、さまざまなシナジー効果が期待されます。

MSC認証のような新たな価値観が流通業から消費者へ広がっていくなか、当社グループは「持続可能な調達ネットワーク」の拡大により、さらなる成長をめざしていきます。



オーストラル・フィッシャリーズ社



メロ(学名 Dissostichus eleginoides)

Voice

「マルハニチログループとの協業を機にいつその成長を、」

当社は、漁業権を保有するにあたり、「サステナビリティ(持続可能性)」を経営方針の1つに掲げ、「責任ある漁業の実践」に努めています。カーペンタリア湾のタイガーエビと高級魚であるメロはMSC認証を受けており、世界のあらゆるお客さまに自信をもって販売することができます。その販売先の1つがマルハニチログループで、30年にわたる信頼関係が今回の協業につながりました。協業によって、当社の魚介類の販路がよりグローバルになるだけでなく、マルハニチログループのさまざまな製品を販売することができます。オーストラリアの水産物の国内消費の約70%は輸入品であり、大きな成長の機会になると期待しています。



Austral Fisheries Pty Ltd.
CEO
David Carter

お魚に含まれる「DHA」 家族みんな健康に。

日本の食卓に魚が並ぶことの少なくなった昨今ですが、魚は良質なたんぱく源であるとともに、私たちの成長や健康を支えるための多くの栄養素を含んでいます。その代表が「DHA」。マルハニチログループはDHAの健康効果を科学的に研究するとともに「手軽に、おいしく」DHAを摂れるさまざまな商品の提供を通して、皆さまの健康づくりを応援しています。



DHAは、健康維持に必須な脂肪酸です!

DHAとは正式名称を「ドコサヘキサエン酸(Docosahexaenoic acid)」といいます。脂肪酸という栄養素の1つで、私たちの体をつくっている脂肪のモトになります。赤ちゃんから高齢者まで、人間に欠かすことのできない成分であることから「必須脂肪酸」ともいわれています。

Docosa
Hexaenoic
Acid (ドコサヘキサエン酸)

DHAは、青魚に多く含まれています!

魚には、DHAが豊富に含まれています。なかでもマグロやサバ、ブリ、サンマなど青い背の魚(青魚)の頭部や目の周りの脂身には、DHAがたくさん含まれています。

DHAを豊富に含む魚



可食部100gに含まれるDHA量(g)
※文部科学省「日本食品脂溶性成分表」に基づいた一般的な缶詰についての計算値です。目安としてご利用ください。

DHAは、缶詰にもたっぷり!

「さば水煮」「いわし水煮」などの缶詰は、魚そのものに加え缶汁にもDHAが多く含まれています。「手軽に、おいしく」DHAを摂れる商品として缶詰はおすすめです。

DHAを豊富に含む缶詰



可食部100gに含まれるDHA量(g)
※文部科学省「日本食品脂溶性成分表」に基づいた一般的な缶詰についての計算値です。目安としてご利用ください。

マルハニチロの取り組み

DHA入りの商品を開発しています!

このマークが目印です。毎日とろう!
DHAが含まれる商品の
パッケージに、このマークが
加えられました。



日本人の「魚ばなれ」によってDHA摂取量が不足がちとなるなか、マルハニチロでは「生涯健康計画」というコンセプトのもと、手軽にDHAを摂れる商品の開発を推進しています。1本当たり850mgものDHAを含む「DHA入りリソーラーソーセージ」をはじめ、さまざまな商品を市場に提供する一方、大学などとの共同研究も進め、よりすぐれたDHA入り商品の開発に取り組んでいます。

食べ盛りに



とまらない、あと引くおやつです フィッシュソーセージチップ

- 1 ソーセージのフィルムをむき、包丁でなるべく薄くスライスする。
- 2 電子レンジ用の耐熱皿にソーセージ同士がくっつかないようにすきまをあけてならべる。
- 3 500Wで2分間加熱する。(600Wの場合は1分40秒)
※電子レンジでの調理の際は、ご注意ください。

材料 〈1人分〉

- 1秒OPENおいしいおさかなソーセージ……1本



- 4 扉を開けて、ソーセージの状態を確認する。初めピンク色のソーセージは、チップになると全体が白く乾燥した状態になってくる。まだピンク色が残っている場合は、様子を見ながら30秒程度加熱する。
- 5 縁に少しピンク色が残っている状態で電子レンジから出し、粗熱をとる。

働き盛りに



疲れた体にさっぱりと ヨーグルトとソーセージの冷製スープ

- 1 フードプロセッサーに、ソーセージを入れて細かくする。
- 2 そこに、ヨーグルト、牛乳、水を加えよく混ぜる。
- 3 器に移し、上にソーセージとディルのみじん切りをトッピングして出来上がり。

材料 〈1人分〉

- ヨーグルト……100g
- 牛乳……50cc
- 水……50cc
- DHA入りリサラーソーセージ……1/2本
- かざり用ソーセージ……少々
- ディル……少々



家族みんなで健康に

“DHA入り商品”を活かした アイデアレシピ

マルハニチロのDHA入り商品を使った、簡単、おいしいレシピをご紹介します。

セカンドライフに



魚の煮付もお手軽に さばのゴマみろ煮

- 1 ごぼうは皮をこそげ、一口大の乱切りにし、アク抜きのために水につけておく。しいたけは石付を取り、四つ割りにし、焼き豆腐は食べやすく切る。オクラは塩もみしてサッと茹でて、縦半分に切る。
- 2 鍋に水を入れ、さばみろ煮缶を缶汁ごと加え、(1)のオクラ以外も一緒に入れ強火で沸騰したら、弱火にして7~8分煮る。みそと酒、すりごまを加える。
- 3 5分煮て火を止め、味を含ませ、器に盛り、オクラも添えて出来上がり。

材料 〈4人分〉

- さばみろ煮 月花……1缶
- ごぼう(小)……1本
- しいたけ……2まい
- 焼き豆腐……1/3丁
- オクラ……2本
- 水……200cc
- みそ・酒……各大さじ1
- すりごま……大さじ1



1946年以来、マルハニチロ(株)は宮城県石巻市門脇町で冷凍食品工場を操業してきました。2011年の東日本大震災で多大な被害を受けた同工場は、地元の皆さまの温かいご支援のおかげで無事復旧を果たし、震災前の約4分の1の生産規模で操業を続けています。しかし、国の復興計画により「スーパー堤防計画地」に含まれる門脇町では今後の操業継続が困難となり、当社は機能・生産能力を大幅に増強した新工場の建設を決めました。

冷凍食品事業の基幹工場となる新工場の建設予定地は、石巻市須江地区。この地を選んだのは70年にわたり地元の皆さまとの深い絆を育んだ石巻の地に、引き続き貢献していきたいと考えたからです。新工場では地元雇用の推進はもちろん、震災により日本各地へ異動を余儀なくされた当社グループ従業員の帰還希望も募る予定です。稼働予定は2017年4月。石巻の皆さまと力を合わせ、復興へのあらたな歩みを開始します。

Voice

石巻の皆さまとともに、安全・安心な製品を、日本全国のお客さまへお届けしていきます。

代表取締役専務取締役 横手 貞明

現石巻工場は、当社グループ冷凍食品事業における基幹工場として70年近くにわたり事業発展に大きく寄与してまいりましたが、震災により生産設備の殆どを失い生産規模の縮小を余儀なくされておりました。

今回、地元関係者の皆さまのご尽力を得て、年間生産能力6,600トンの最新鋭の設備と最先端の技術を備えた新工場を建設いたします。新工場は当社グループが成長分野と位置づける冷凍食品事業における生産・供給体制の要として、グループ全体でさらなる事業の拡大に貢献するものと期待しています。



Voice

石巻市の経済活性化と産業復興の大きな推進力となるものと確信しています。

宮城県石巻市長 亀山 紘様

本市は「最大の被災都市から世界の復興モデル都市石巻を目指して」をスローガンに、復興事業に取り組んでいるところです。

早期復興の実現のためには、安全・安心な暮らしの確保と産業活動の早期回復が必須であり、新工場建設は、本市経済の活性化と産業復興の大きな推進力となるものと確信しています。

本市といたしましても、新工場の早期操業の開始に向けて取り組んでまいりますので、引き続きご支援とご協力を賜りますようお願いいたします。



特集 | 中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」④ 冷凍食品シェアNO.1へ

冷凍食品生産を、再び「石巻」で。

冷凍食品市場シェアNO.1をめざして——石巻の皆さまとともに、再び力を合わせて。



Q そもそも「チルド」って何？

対象を凍結させない低温で冷蔵・保存することです。

チルド(chilled)とは、凍結させない低温で冷蔵・保存することです。「チルド食品」とは、食品の風味や食感、色、栄養、衛生状態などを保つため、対象を凍結させない低温度帯で製造から輸送、販売まで一貫で管理されている食品を指します。現在では飲料やデザート、調理済みの惣菜など、多くの食材が「チルド食品」として市場に出回っています。

Q マルハニチロの「ロングライフチルド」ってどういうこと？

冷蔵で45日間保存可能。
忙しい方々に人気です。

ロングライフチルドの温度帯は、凍結させない低温度帯の1~10℃。通常のチルド食品の賞味期限は長くて3~7日なのに対し、ロングライフチルドは30日以上賞味期限を実現しました(※)。冷蔵庫で長期間保存できることで忙しい方や単身者、シニア世代などの支持を集め、急速に市場を拡大しています。

(※当社では冷蔵(1~10℃)で30日以上賞味期限の商品を「ロングライフチルド」と定義しています。)

賞味期限
45日間!

特集 | 中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」⑤ 「ロングライフチルド」事業進出

「ロングライフチルド」って何？

What's Long Life Chilled Products?

「多忙な毎日」にこたえる、簡単・便利でおいしくて、長期保存可能な新食品ジャンルの確立へ。



Q マルハニチロの「ロングライフチルド」は何か優れているの？

独自の製法で、“できたて”のおいしさを実現しました。

マルハニチロ(株)のロングライフチルドは、フランスの大手食品メーカーFleury Michon(フローリ・ミション)社の技術協力により、保存料を使わずに冷蔵(1~10℃)のできたてのおいしさを長く保つことを実現しました。また、独自開発したプラスチック容器は、電子レンジでそのまま調理でき、冷蔵庫内の収納性にも配慮しています。



Q マルハニチロの今後の戦略は？

まずは4商品でスタート。
新ジャンルのリーダーをめざします。

この4月に、ほぐれるような牛肉と、フレッシュ感のある野菜の本格ソース仕立て「ビーフシチュー」をはじめ、「和風ハンバーグ」「ナポリタン」「ミートグラタン」を発売。いずれも1~10℃の温度帯で45日間保存でき、容器のまま電子レンジで2~3分加熱調理するだけで食べられます。今後はお客さまのニーズに合わせた新メニューも開発し、急拡大する新ジャンルでのリーダーをめざしていきます。

チルド惣菜市場は約4倍に拡大



2015年の注目の新商品を一挙ご紹介!

ティンド
TINNED さば燻製油漬

マルハニチロ
株式会社

ゆたかな時間を楽しむための
“缶になった”大人のおつまみが登場!

さばフィレをウイスキーの熟成樽と同じブナ科主体のチップで強めに燻し、さらっとしたひまわり油に漬け込んだ英国産のさば燻製油漬です。シリーズ名の「TINNED」はイギリス英語で“缶になった”という意味。ウイスキー独特の香りと味わいにマッチするおいしさが新たな楽しみを広げてくれます。



ゼリー de ゼロ SPECIAL みかん風味

マルハニチロ
株式会社

カロリーゼロのカップゼリーとして、
業界で初めてトクホに認定!



“おなかの調子を整える”特定保健用食品(トクホ)のゼリーです。整腸作用のある食物繊維「難消化性デキストリン」を1個当たり3g配合しています。忙しい合間でも、おなかの調子を整えて毎日快適に過ごしたい方へおすすめです。

5種野菜とひじきの豆腐ハンバーグ

マルハニチロ
株式会社

野菜をおいしくヘルシーに!
やさしい味わいの
豆腐ハンバーグが登場しました!

具材にれんこん、水くわい、人参、ひじき、えだまめ、玉ねぎを使った、野菜の食感とふんわり食感が楽しめる豆腐ハンバーグです。大根、玉ねぎ、人参のおろし野菜入り和風ソースがおいしさを引き立てます。1個当たり40kcalとカロリーが気になる方にもおすすめです。



ミヤウ ミヤウ
MiawMiawとびきりまぐろ ♪ まぐろ

アイシア
株式会社

お部屋で暮らすかわいい愛猫に、
おいしいまぐろをお届け!



「愛猫の心の健康維持をサポート」するa-iペプチド※が配合されたMiawMiawシリーズから、待望のまぐろ100%ベースの国産品が発売されました。猫ちゃんがとびつくおいしさです。

※ a-iペプチド: 北里大学獣医学部 有原圭三教授とアイシアが共同研究した、愛猫の心の健康維持をサポートするペプチドです。

「KIDS-シェフ」の取り組みが『第36回食品産業優良企業等表彰』において『農林水産大臣賞』を受賞

株式会社ヤヨイサンフーズ

フランス料理のシェフとして有名な三國清三氏が母校の小学校でおこなった料理の授業がきっかけで始まった「KIDS-シェフ」。「KIDS-シェフ」とは子どもたちに地元の食材をベースに考えてもらったメニューを実際につくり、食の楽しさや地元の食文化のすばらしさを学んでもらう味覚の授業です。一流シェフとの料理授業に子どもたちは真剣。ヤヨイサンフーズは2000年からこの取り組みを社会貢献活動の一貫としておこなっています。このたびこの取り組みが評価され、「農林水産大臣賞」を受賞しました。



表彰式の模様

次回「KIDS-シェフ」は第50回目を迎えます。



日本の猫たちに愛され続けるロングセラー「金缶」が30周年をむかえました

アイシア株式会社

猫の大好きなまぐろをぜいたくに使用した国産品の「金缶」が、今年30周年をむかえリニューアル。高齢猫用「15歳からの金缶ミニ」もあらたに発売しました。現在、アイシア(株)では金缶30周年にともなった「必ずもらえる!プレゼント」キャンペーンを実施していますので、ぜひご応募ください。(キャンペーンは、2015年8月31日までです。)

金缶の歴史

日本初のまぐろ白身肉フレークのミニ缶として誕生。パッケージが金色であったことから「金缶」と呼ばれ、その通称が現在の商品名となっています。



1985

大洋ペットフードに社名変更したころの金缶。パッケージの猫はシャム猫でした。



1990

オールアルミの印刷缶にリニューアル。パッケージはアメリカンショートヘアに。



1995

「日本には金がある」をキャッチフレーズにパッケージをリニューアル。



2001

バイカラーにも挑戦。



2007



より本格的な風格をとめない、リニューアル!

15歳以上の猫ちゃんに、フレークを細かくしてビタミンBを配合!



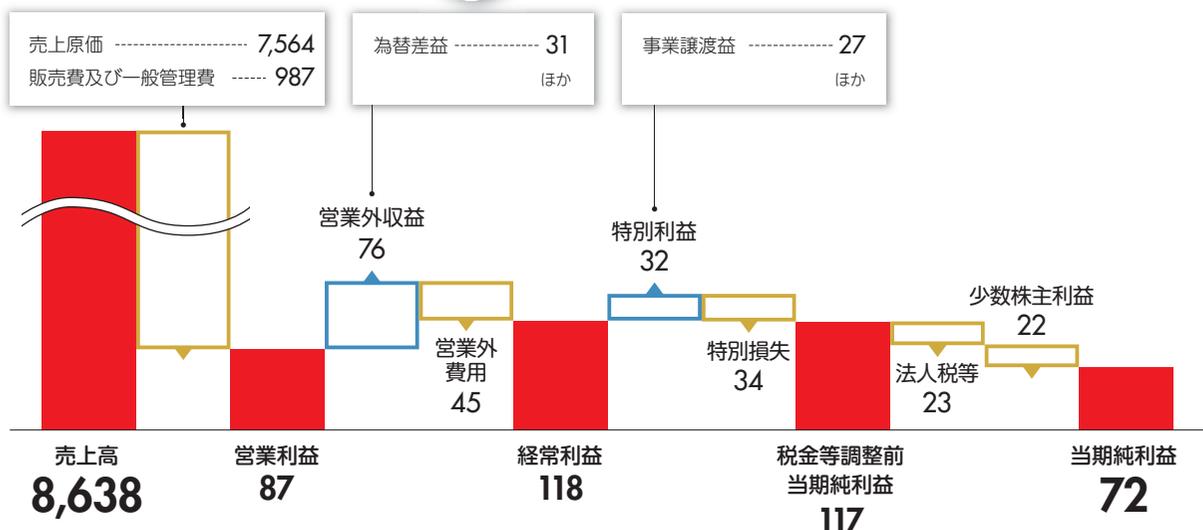
2013

2015

連結財務諸表

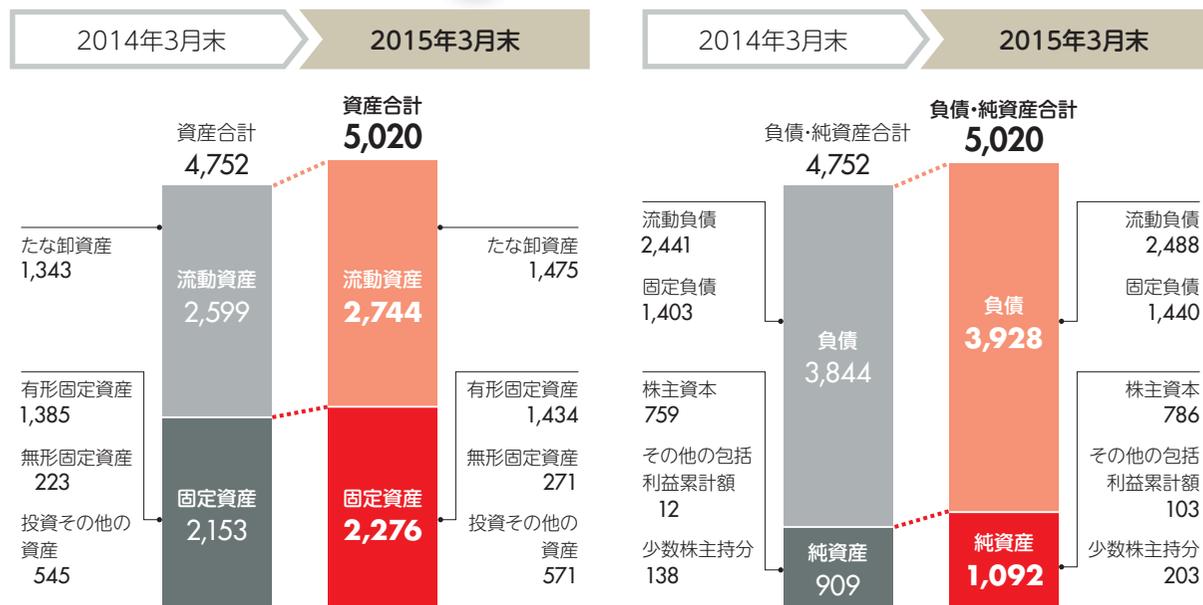
連結損益計算書の概要 (単位:億円)

Point 1



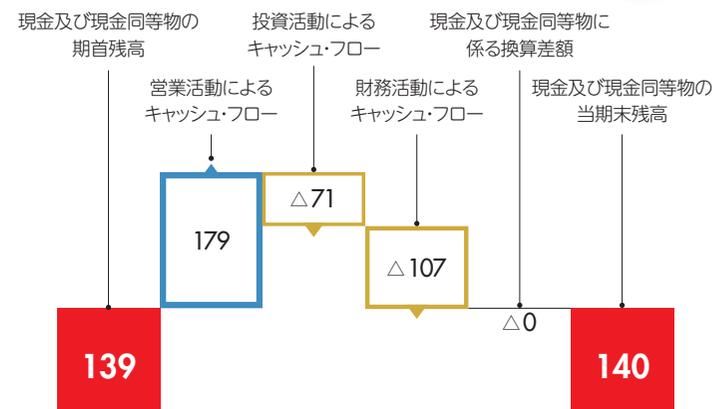
連結貸借対照表の概要 (単位:億円)

Point 2



連結キャッシュ・フロー計算書の概要 (単位:億円)

Point 3



財務報告のPoint

Point 1 連結損益計算書

販売及び加工、製造の強化に注力し売上高は8,638億円、急激な円安による原材料価格の高騰等により営業利益87億円となったものの、為替差益などの計上により経常利益118億円、事業譲渡益などの計上により当期純利益72億円となりました。

Point 2 連結貸借対照表

総資産は売上債権の増加、水産物や畜産物のたな卸資産の増加、豪州漁業会社の子会社化にともなう固定資産の増加などにより、負債は仕入債務、未払金、退職給付に係る負債などの増加により、前期に比べそれぞれ増加しました。

Point 3 連結キャッシュ・フロー計算書

営業活動の結果得られた資金は179億円、投資活動の結果使用した資金は、主に設備投資によるもので71億円、財務活動の結果使用した資金は、主に借入金の返済によるもので107億円となりました。現金及び現金同等物の期末残高は140億円、前期末に比べ19百万円増加しました。

■ 会社概要 (2015年3月31日現在)

会社名	マルハニチロ株式会社
所在地	東京都江東区豊洲 3-2-20
設立	1943年3月
資本金	200億円
グループ会社	<p>168社(国内78社、海外90社)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 連結子会社 83社 ● 非連結子会社 26社 (うち持分法適用会社3社) ● 関連会社 59社 (うち持分法適用会社25社) <p>大都魚類、神港魚類、ヤヨイサンフーズ、大洋エーアンドエフ、アイシア、マルハニチロ物流、ウェストワードシーフーズ、ピーターパンシーフーズ、キングフィッシャーホールディングス、その他</p>

■ 役員体制 (2015年6月25日現在)

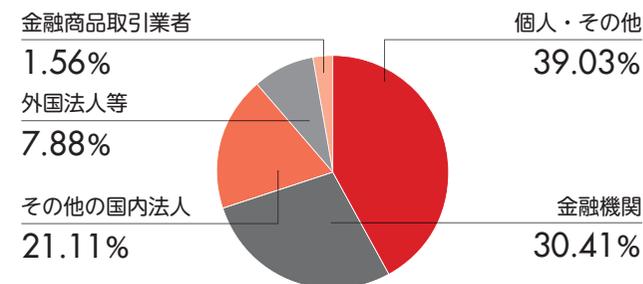
※社外役員

役職	氏名
取締役会長	坂井 道郎
代表取締役社長	伊藤 滋
代表取締役専務取締役	米岡 潤一郎
代表取締役専務取締役	横手 貞明
専務取締役	渡辺 淳
専務取締役	押久保 直樹
常務取締役	中島 昌之
常務取締役	岡本 伸孝
常務取締役	田島 正人
常務取締役	三田村 知尋
取締役	岡崎 博
取締役	栗山 治
取締役	半澤 貞彦
取締役	菊池 英夫
取締役	池見 賢
取締役 (非常勤)※	中部 由郎
取締役 (非常勤)※	飯村 北
常任監査役※	永井 俊行
常任監査役※	川村 融
常任監査役※	清水 裕之
監査役	宮部 秀雄
監査役 (非常勤)※	兼山 嘉人

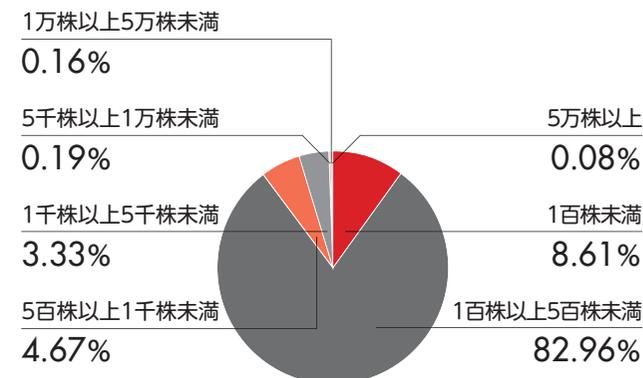
■ 株式の状況 (2015年3月31日現在)

発行可能株式総数	普通株式	118,957,000株
発行済株式の総数	普通株式	52,656,910株
株主数	普通株式	96,631名

■ 所有者別株式数分布状況 (普通株式)



■ 所有数別株主数分布状況 (普通株式)



株主メモ

事業年度	毎年4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	毎年6月
基準日	定時株主総会の議決権:毎年3月31日 期末配当:毎年3月31日 そのほか必要があるときはあらかじめ 公告して定めた日
株主名簿管理人・特別 口座の口座管理機関	東京都千代田区丸の内一丁目4番5号 三菱UFJ信託銀行株式会社
同連絡先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 〒137-8081 東京都江東区東砂七丁目10番11号 フリーダイヤル 0120-232-711 (通話料無料)
上場証券取引所	東京証券取引所
公告の方法	電子公告の方法により行います。 公告掲載URL http://www.maruha-nichiro.co.jp/ (ただし、電子公告によることができない事故、 その他のやむを得ない事由が生じたときは、 日本経済新聞に掲載します。)

ご注意

1. 株主様の住所変更、買取請求その他各種お手続きにつきましては、原則、口座を開設されている口座管理機関(証券会社等)で承ることとなっております。口座を開設されている証券会社等にお問い合わせください。株主名簿管理人(三菱UFJ信託銀行)ではお取り扱いできませんのでご注意ください。
2. 特別口座に記録された株式に関する各種お手続きにつきましては、三菱UFJ信託銀行が口座管理機関となっておりますので、上記特別口座の口座管理機関(三菱UFJ信託銀行)にお問い合わせください。なお、三菱UFJ信託銀行全国各支店にでもお取次ぎいたします。
3. 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行本支店でお支払いいたします。

株式諸手続きのご案内

■ 特別口座に記録された株式お手続き、ご照会等の内容

- 特別口座から一般口座への振替請求
- 単元未満株式の買取(買増)請求
- 住所・氏名等のご変更
- 特別口座の残高照会
- 配当金の受領方法の指定^(※)
- 郵送物等の発送と返戻に関するご照会
- 支払期間経過後の配当金に関するご照会
- 株式事務に関する一般的なお問い合わせ

お問い合わせ先

特別口座の口座管理機関・株主名簿管理人
三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
〒137-8081 東京都江東区東砂七丁目10番11号
フリーダイヤル 0120-232-711 (通話料無料)

お手続き書類のご請求方法

- ▶ 音声自動応答電話によるご請求
フリーダイヤル 0120-244-479 (通話料無料)
- ▶ インターネットによるダウンロード
<http://www.tr.mufg.jp/daikou/>

(※)特別口座に記録された株式をご所有の株主様は、配当金の受領方法として株式数比例配分方式はお選びいただけません。

■ 証券会社等の口座に記録された株式お手続き、ご照会等の内容

- 郵送物等の発送と返戻に関するご照会
- 支払期間経過後の配当金に関するご照会
- 株式事務に関する一般的なお問い合わせ

お問い合わせ先

株主名簿管理人
三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
〒137-8081 東京都江東区東砂七丁目10番11号
フリーダイヤル 0120-232-711 (通話料無料)

上記以外のお手続き、ご照会等

口座を開設されている証券会社等にお問い合わせください。

株主優待

当社では、株主の皆さまの日頃のご愛顧におこたえするとともに、当社株式を長期に保有していただける魅力あるものにするを目的として株主優待制度を実施しております。

1 対象株主様と実施の内容	毎年3月31日の最終の株主名簿に記載または記録された1百株(1単元)以上を保有していただいている普通株主の皆さまを対象として、年1回実施いたします。
2 優待の内容	当社グループで取り扱っている商品の無償提供を行います。

マルハニチロ IRサイトのご案内



IR情報の詳細につきましては、当社IRサイトを
ご覧ください。

<http://www.maruha-nichiro.co.jp/ir/>

表紙の商品について

「つぶつぶコーンクリームコロッケ」

コーンの食感が楽しいクリームコロッケ。自然解凍でも電子レンジでも調理が可能。お弁当箱に入れやすいサイズなので、毎日のお弁当づくりに忙しいお母さんに大人気です。



生産工場 マルハニチロ(株)群馬工場(群馬県)

世界に美味しいしあわせを

マルハニチロ株式会社

〒135-8608 東京都江東区豊洲三丁目2番20号 豊洲フロント
TEL : 03-6833-0826 FAX : 03-6833-0506