



マルハニチロ株式会社 株主通信

第72期 2015年4月1日-2016年3月31日

ダブルウェーブ レポート 2016

「世界にいいしあわせを」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。
世界にいいしあわせを。私たちは、マルハニチロです。



代表取締役社長
伊藤 滋

平成28年熊本地震により被災された皆さまに、謹んでお見舞い申し上げます。
一日も早い被災地の復旧、復興を心よりお祈り申し上げます。

中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」の中間報告

「再生と一丸への挑戦」の2年間を通じて実現してきた
経営基盤の強化と、グループシナジー創出力を生かして
「成長への挑戦」を進めてまいります。



中計の前半2年が経過しました。
中間総括を聞かせてください。



信頼回復と業績・ブランド回復に
全力をあげた結果、想定以上に収益性を
高めることができました。

● 経営成果

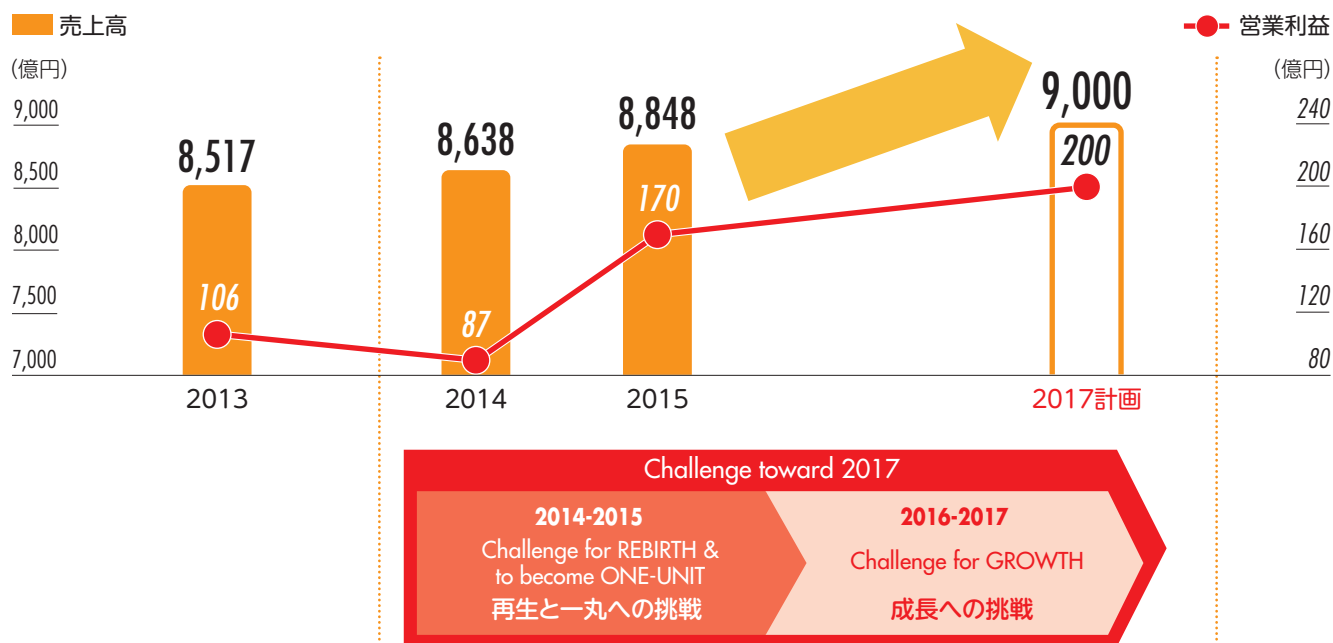
2016年3月末、当社グループは2014年度からスタートした中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」(以降「中計」)の前半2年間、「再生と一丸への挑戦」期間の終了の節目を迎えました。この間、当社グループは、事件によって大きく揺

らいだ社会からの信頼回復に全力を尽くすとともに、2014年のグループ6社統合による事業持株会社体制のもと、業績および商品・企業ブランドの回復に全力をあげてきました。その結果、2015年度の主な経営指標においては、おおむね当初計画を上回る成果をあげることができました。

● 成果の要因

成果の背景には、国内外のグループ全体で危機感を共有し、品質保証体制や危機管理体制、グループガバナンス体制といった事業基盤を強化しながら、原料調達から商品開発、生

中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」の数値目標



産・加工、保管・物流、販売までの一貫した事業機能を生かして各事業ユニットが一丸となってシナジーを追求したこと、すなわち当社グループならではの総合力を発揮できる体制が強化できた結果であると認識しています。

Q 「再生と一丸への挑戦」で成し遂げた手ごたえを教えてください。

A 「再生」に向けた経営基盤の強化とともに成長戦略の柱である資源アクセスの強化に取り組みました。

● 経営基盤の強化

社会からの信頼回復を図るために、当社グループでは2014年4月から、私が委員長を務める「危機管理再構築委員会」のもと、「グループガバナンス」「危機管理体制」「品質保証体制」「食品安全・フードディフェンス」「労務問題」「ブランド」をテーマとした再構築・改善プロジェクトを推進してきました。これらのプロジェクトは2016年3月末で関係部門の業務に引き継ぎましたが、継続的な活動を通じて経営基盤強化に資する着実な成果をあげています。

危機管理体制強化の面では、平時のリスクマネジメントと

(単位:億円)

	2014	2015	2017計画
売上高	8,638	8,848	9,000
営業利益	87	170	200
経常利益	118	171	190
海外法人 経常利益率 (%)	51.4	40.3	25.0
有利子負債 残高	2,896	2,814	2,750
自己資本比率 (%)	17.7	17.5	20.0

有事のクライシスマネジメントの双方の司令塔役を担う「リスク管理統括部」が当社グループのリスクの洗い出しから施策の推進までを統括しています。

品質保証面では、お客さまからのご指摘にかかわる問題点の早期発見を役割とする「お客様相談センター」と、食品の安全性を評価・判断する専任組織「安全管理室」を設置した品質保証部が連携しながら解決にあたり、生産工場への予防・是正処置までをPDCAサイクルを活用して継続的な改善を推進しています。

食品安全面では、ISO9001(品質マネジメントシステム)・

ISO22000(食品安全マネジメントシステム)の認証を食品部門の全直営工場で取得し、商品の安全・安心に取り組んでまいりましたが、これらの取り組みをさらに進化させるため、このたび、冷凍食品事業の基幹工場である群馬工場にて、食品安全マネジメント



JQA-FC0091

トシステムの国際規格であるFSSC22000認証*を取得しました。当社グループ内において初めての取得です。

私は、こうした取り組みを通じて世界最高水準の食品安全・品質保証体制を構築していくことが事件を起こした当事者としての責任であり、今後の成長力を支える基盤になると確信しています。

また、2014年度から当社の常務以上の経営陣が講師を務める「マルハニチログループ理念研修」を当社はじめ全国のグループ会社で実施しています。グループ理念に込められている当社グループの社会における使命と責任、従業



グループ理念研修

員1人ひとりが日々の業務においてグループ理念を実践するためにどのような役割を果たしているのかを、経営陣と従業員がお互いに認識を共有することを目的としています。2015年度末までに累計で98拠点、約10,000人が受講し、ともにコミュニケーションを図りました。繰り返し実施することが重要であり、今後もこの「グループ理念研修」は継続していきます。

※FSSC22000:GFSI(Global Food Safety Initiative 国際食品安全イニシアチブ)により承認された食品安全認証スキームの1つであり、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000にTS22002-1という食品衛生管理基準を追加したものです。

● 資源アクセスの強化

この2年間は、グループ各社への投資の成果が現れた2年でもありました。なかでも、業績を大きくけん引したのは、海外事業です。

現在、世界では著しい人口増加と新興国の経済成長により、良質かつヘルシーなたんぱく源である魚需要が急増しており、世界規模での魚の争奪戦が始まっています。こうしたなか、当社グループは、近年生態系を保存しながら水産物を世界各地に安定調達・供給していくためのグローバルな資源アクセスの強化に注力してきました。

2013年に資本参加した豪州のオーストラル・フィッシャリーズは、収益向上に大きな貢献を果たしています。同社は南氷洋における高付加価値な魚類を世界に安定供給する体制を構築しています。2015年度は、漁業枠の拡大に応じて老朽化した船を新しい船に更新するなど、さらなる競争力強化に努めました。

こうした取り組みの結果、2015年度の経常利益に占める海

外事業の比率は40.3%となり、中計目標である25%を既に達成しています。

国内においても、クロマグロの完全養殖サイクルの取り組みが成果を生んでいます。天然稚魚の国際的な漁獲規制が年々強化される

なか、当社グループは2010年に民間企業として初めてクロマグロの完全養殖サイクルを実現しました。以来、人工種苗の生存率向上に取り組み、2015年度は初出荷を果たしました。

今後は年々出荷量を増やししながら、2018年には人工種苗による増加分を合わせ国内養殖マグロの約3分の1を占める4,400トンの出荷を計画しています。さらに今後は、クロマグロの完全養殖で蓄積した技術や知見をカンパチ、ブリに展開していく計画です。



南氷洋にて操業中の漁船



人工ふ化後の完全養殖マグロ

Q 中計の後半2年「成長への挑戦」が始まります。
今後の成長戦略について聞かせてください。

A 2年間で明確になった課題を見据えつつ
さらなる成長の芽を育てていきます。

● 「成長への挑戦」

2016年度から中計の後半2年間である「成長への挑戦」期間がスタートしました。前半2年は当初計画を上回る成果をあげることができましたが、まったく課題がなかったわけではありません。そこで、今後2年間は、好調な事業についてはさらなる成長に向けた芽を仕込んでいくと同時に、課題を残した事業についてはその原因を徹底的に分析し解決することで、成長戦略を着実に実行し、最終目標である売上高9,000億円、営業利益200億円を達成していきたいと考えています。

● 漁業・養殖、海外事業

——グローバルな販売網の整備と 継続的な資源アクセス強化への取り組み

漁業・養殖、海外事業においては、先に述べたようにグローバルな資源アクセスの強化によって安定した利益が出せる体制を構築することができました。そこで、こうした状況をさらに強化していくために、今後はグローバルな販売網の再構築を図っていきます。既にそれぞれの地域市場に根ざした販売会社を米国、欧州、東南アジアに配置しており、今後は販売に対する成長の芽をさらに根付かせていきたいと考えています。また、グローバルな資源アクセスの強化にも引き続き取り組んでいく所存です。

● 加工事業

冷凍食品は、原材料コストの上昇に対する価格改定などが進み全体的に業績は好調ですが、残念ながら「アクリブランド」においてははまだ収益が回復していません。今後いっそうのコスト競争力と商品力の強化を図っていきます。一方、冷凍食品を生産する石巻工場は、東日本大震災で大きな被害を受けましたが、当社グループとしても今後の成長に不可欠な拠点であることから、2017年4月から新工場を稼働させます。これらにより売上が見込めることから、アクリブランドの回復も含めて中期的に冷凍食品分野を成長事業として取り組んでまいります。

加工食品は、国内において少子高齢化や人口減少にともなって全体のマーケットが縮小するなかで競争が激化しており、想定した利益をあげられていないのが現状です。今後、収益力の回復をめざします。

このように、冷凍食品と加工食品においては、今後、商品開発力の強化が重要なポイントとなるため、2016年から商品開発体制の改革に着手しました。具体的には、商品ごとに「既存商品の改良」「新分野の商品開発」「新技術を活用した商品



新石巻工場の外観イメージ図



開発」に分類し、事業部門と中央研究所で役割を分担しながら、よりスピーディに成果を創出する“攻めの商品展開”を推進していきます。

● おいしさ与健康

また、当社グループでは、DHAやEPAといった水産物由来の健康栄養素を豊富に含む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4月から「機能性表示食品」制度が施行されたこともあり、加工食品を中心に全品目を視野に「おいしさ与健康」を提供する商品開発に注力していきます。

今日を生きると同時に、常に明日を考える——私の経営の基本姿勢にもとづいて、中計の最終ゴールをめざすとともに、「世界においしいしあわせを」お届けするためステーキホルダーの皆さまと持続的な成長を分かち合ってまいります。

代表取締役社長 伊藤 滋

世界に おいしい しあわせを

世界中の“自然の恵み”を、世界中の食卓へお届けするために—マルハニチログループは水産物をコアに“安全・安心”な原料を買付け、価値あるものに加工・製品化して、販売するというグローバルなバリューチェーンを構築しています。

このバリューチェーンを生かし、グループの総合力を最大限に発揮していくために、事業持株会社であるマルハニチロ株式会社を中心に、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。

今後もマルハニチログループは、ユニット制による事業推進力と、世界各地で調達から生産・加工、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生かし、市場変化に迅速に対応しながら、水産物サプライヤーとして、食品メーカーとして、「世界においしいしあわせを」お届けするための挑戦を続けていきます。

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。

漁業・養殖
事業



海外
事業



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。

商事
事業



生産・加工する

保管・輸送する

食卓へ

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機能性素材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
ユニット |
| 海外事業 |  海外
ユニット |  北米
ユニット | |

生産・加工した商品は“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 |

グループが調達、生産・加工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。通販や介護食事業にも取り組んでいます。

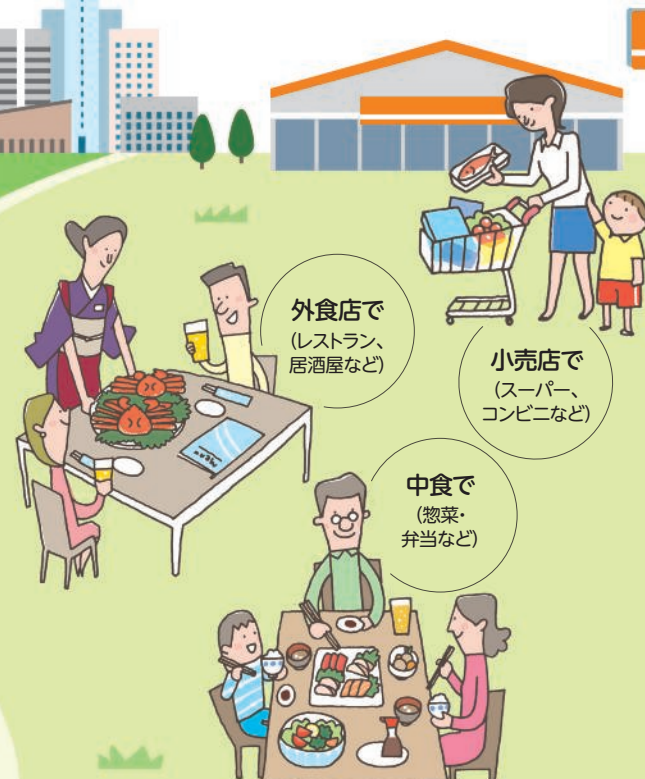


開発

生産・加工

保管

物流



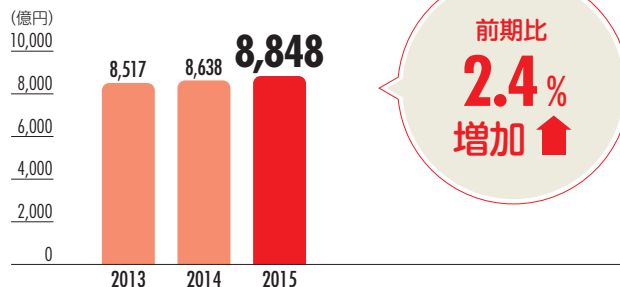
当期におけるわが国経済は、企業収益や雇用情勢の改善傾向が続き、景気は緩やかな回復基調で推移したものの、世界経済の下振れリスクなどの不透明感が継続しました。

水産・食品業界では、原材料価格の高止まりや人材不足の懸念が継続しており、個人消費においては節約志向に加え、生活の質の向上を重視する選別消費の傾向が強まっています。

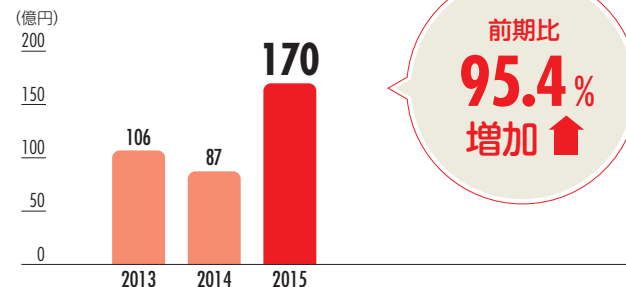
マルハニチログループは、中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」の2年目を迎え、引き続き事業基盤の回復に努めるとともに、完全養殖マグロ事業の拡大、グローバル領域における収益拡大および機能性表示食品の新商品発売など、「成長路線の遂行」に向け取り組みました。

その結果、売上高は8,848億円、営業利益は170億円、経常利益は171億円、親会社株主に帰属する当期純利益は41億円となりました。

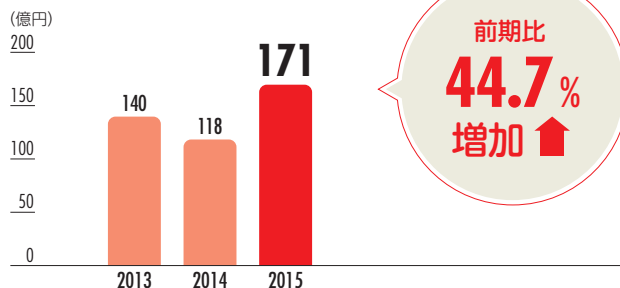
売上高



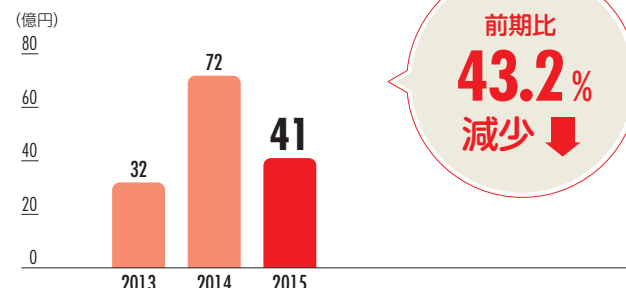
営業利益



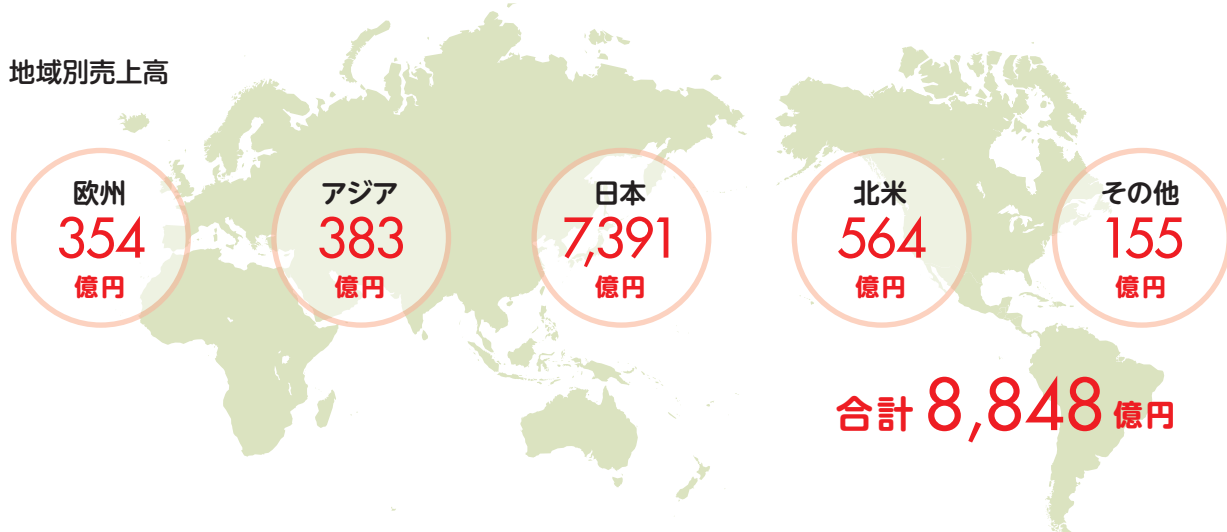
経常利益



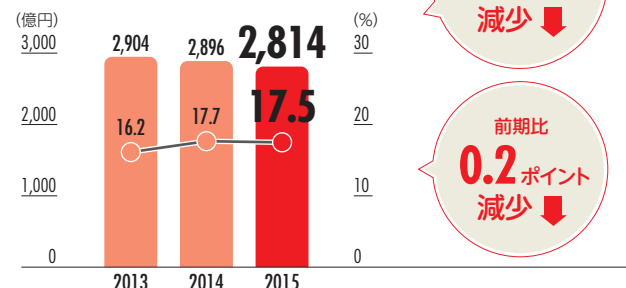
親会社株主に帰属する当期純利益



地域別売上高



有利子負債残高／自己資本比率



※業務推移の詳細な情報につきましては、下記URLをご覧ください。
 「財務・業績情報」 <http://www.maruha-nichiro.co.jp/ir/highlight>

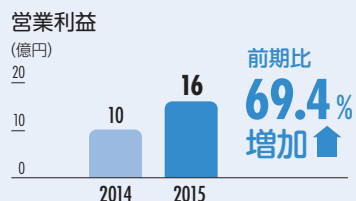
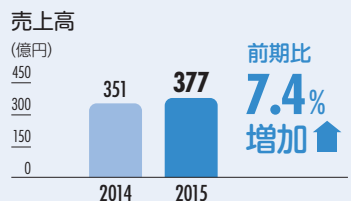
事業別の概況

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、海外まき網事業の収支が改善傾向、カナダ・南アフリカなどの海外事業も好調、養殖部門ではマグロの生産・販売が堅調に推移した結果、増収増益となりました。

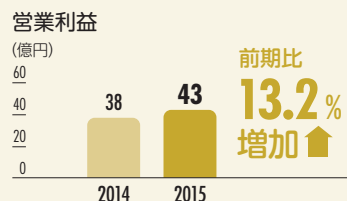
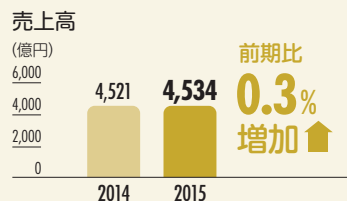


商事事業



水産商事 ユニット 荷受 ユニット 畜産商事 ユニット 戦略販売 ユニット

商事事業は、国内外の市場動向を推移しながらお客さまのニーズに対応した的確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。売上高は水産商事、戦略販売が増収となったものの、荷受、畜産商事の減収によりほぼ前年並み。営業利益は製品販売が好調に推移した水産商事の影響などにより増益となりました。

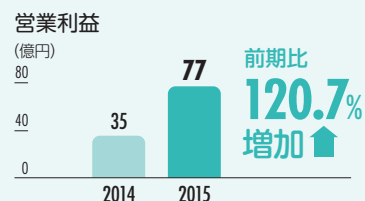
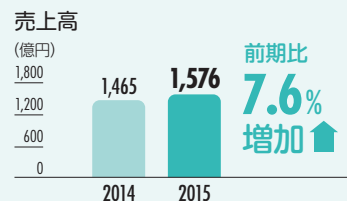


海外事業



海外 ユニット 北米 ユニット

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。売上高は米国产冷凍鮭鱒の販売増加、助宗すりみの販売が堅調に推移したことなどにより増収。豪州漁業会社の業績が主要魚種の単価堅調に加え、エビ豊漁により好調となったことも寄与し、増益となりました。

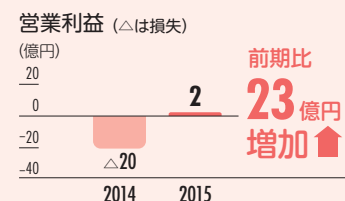
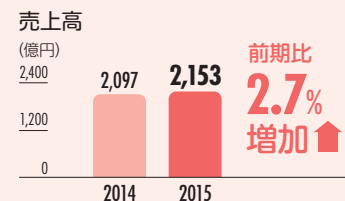


加工事業



冷凍食品 ユニット 加工食品 ユニット 化成 ユニット

加工事業は、お客さまのニーズにお応えする商品の開発、製造、販売を通じて収益確保に努めました。売上高は種・米飯類や市販用新商品、群馬工場再稼働による販売増に加え、原料高に対する価格改定が進んだ冷凍食品の好調などにより増収。営業利益は、チルド部門の販売不振等あるものの、冷凍食品の売上増に伴い増益となりました。

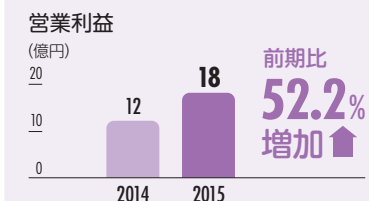
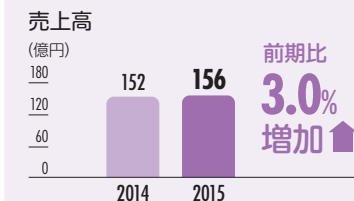


物流事業



物流
ユニット

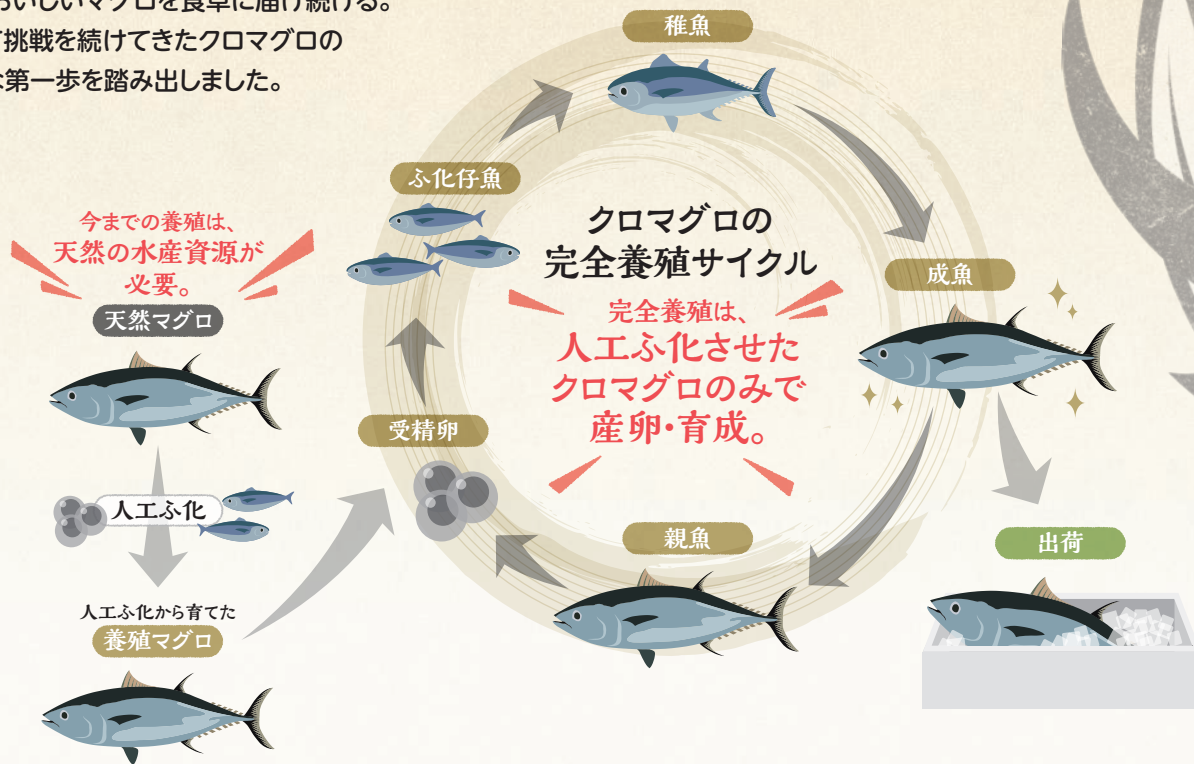
物流事業は、トラックドライバーの不足などによるコスト上昇が続くなか、水産品・畜産品・冷凍食品の集荷拡大と輸配送事業の強化に努めました。関東地区を中心とした高水準の在庫に加え、輸配送事業も伸長した結果、増収。営業利益は売上増に伴い増益となりました。



民間企業初の「完全養殖マグロ」 商業出荷を開始!

2015年6月、奄美で育った「完全養殖マグロ」が店頭に並びました。
海の生態系を守りながら、新鮮でおいしいマグロを食卓に届け続ける。
マルハニチロが30年来にわたって挑戦を続けてきたクロマグロの
“完全養殖”への取り組みが新たな第一歩を踏み出しました。

？ クロマグロの“完全養殖”とは
“完全養殖”とは、人工ふ化させたクロ
マグロを親魚に育て、その親魚が生
んだ受精卵を、ふ化～稚魚～成魚ま
で育てることを指します。マルハニチ
ロは、マグロの幼魚(天然ヨコワ)を仕
入れて、成魚に育てる養殖サイクルは
既に確立していましたが、これは、天
然資源を利用した養殖ですので、“完
全養殖”とは言えません。人工ふ化か
ら育てたマグロの親から採卵し成魚
に育てたものが“完全養殖”です。



完全養殖

新鮮でおいしいマグロを食卓へ この思いのもとに取り組み続けてきた “完全養殖サイクルの確立”

マグロ類の漁獲規制が年々強化されるなか、天然資源に頼らず、安定的にマグロを供給する手段として、“完全養殖サイクルの確立とその商業出荷”に大きな期待が寄せられていました。

マルハニチロが、クロマグロの完全養殖事業への挑戦を開始したのは1987年。一度は事業継続を断念したものの、天然資源の保全とクロマグロの安定供給という水産会社としての社会的使命を果たすべく、地道な努力を続けてきました。そして2010年、民間企業として初めてクロマグロの完全養殖に成功。2013年には事業規模での大量生産に目処をつけ、2015年6月に商業出荷を開始しました。



世界唯一の
人工ふ化マグロ専用養殖場を開設
「アクアファーム」

2018年、
天然養殖と
人工種苗合わせて
4,400トンの
生産量をめざして。



2016年度からは、鹿児島県(奄美)や三重県(熊野)で育てた完全養殖マグロの本格出荷を開始する予定です。また、今後のさらなる生産力増強に向けて、ブリ養殖場の「アクアファーム」(大分県佐伯市)に、クロマグロ人工種苗専用の養殖場を新たに開設。2015年春に育成を開始した2,500尾は順調に成長しています。2016年度中に生け簀を増設し、2017年より出荷開始。このアクアファームでの生産が軌道に乗る2018年には、マルハニチログループ全体で天然養殖と人工種苗合わせて国内養殖マグロ全体の約3分の1を占める4,400トンとなる見込みです。

おいしいしあわせを、世界へ。 グローバルビジネスの 強化に向けて。

マルハニチログループは、世界最大規模の水産物サプライヤーとして、「良質なたんぱく源である魚介類を世界のお客さまに安定的に供給する」という使命を果たしていくために、中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」において、「グローバル領域での収益拡大」を基本方針の1つに掲げ、「日本」「アジア・オセアニア」「北米」「欧州」の4つの領域を軸に「調達」「加工」「販売」ネットワークの拡大を図っています。

In Asia & Oceania

良質な水産商品を世界に届ける「調達」「加工」拠点として、そして、将来の可能性を秘めた巨大市場として。

欧州や北米をはじめ、アジア、オセアニアなど世界中から調達した水産加工原料を、タイや中国の拠点に集め、消費者ニーズに沿った加工・製品化を行ったうえで、世界の市場に向けて販売しています。同時に、アジアを今後の発展が期待できる巨大市場と位置づけ、その市場動向に注目するとともに、新たな需要の開拓に挑戦しています。また、2013年にグループに迎えた豪州の漁業会社オーストラル・フィッシャリーズやニュージーランドで長年にわたって漁業を営んでいる子会社マルハ(N.Z)とともに、それぞれがもつ漁業権や販売ネットワークを駆使して、グループ全体で事業シナジー効果を追求しています。



Europe

欧州

調達・販売

健康志向の高まりを背景に、
魚食の拡大が期待できる





North America
北米
 調達・加工・販売
 水産資源の
 一大調達・加工エリア

Japan
日本
 販売
 魚の消費量が多い一大市場

Asia·Oceania
アジア・オセアニア
 加工・販売
 世界の「加工」拠点であり、
 未来の巨大市場

In North America

ベーリング海の豊かな天然資源を
 高レベルな天然水産資源管理のもと安定的に供給。

豊かな海の恵みが育つ北米の漁場は、資源管理が徹底され、常に安定した漁獲量が見込まれるのが特徴で、マルハニチロはアラスカにおける漁獲シェアにおいてトップクラスを誇っています。漁獲後は、鮮度維持を第一に、選別から凍結、加工に至るまで徹底した品質管理体制のもと世界中に出荷・供給しています。また、北米市場では、健康志向の高まりから、ヘルシーフードとして認識されている水産物の消費が拡大しています。今後は、欧州や米国内の販売力強化と加工品の販売に注力していきます。

In Europe

「販売」の伸びが最も期待されるエリア
 消費地・供給地としてさらに大きな役割を担う。

英国や南欧などでは古くから魚を食べる習慣がありますが、近年、健康志向の高まりから魚のヘルシーさが広く伝わり、今後の消費拡大が期待されています。欧州市場における販売拡大の戦略拠点であるシーフード・コネクションは、ASC認証*商品の普及・拡大を推進しており、2015年にはベトナム産のASC商品の調達を開始しました。また、供給地としての役割も大きく、北大西洋や北海のサバ・アジ、中部大西洋のタコ・イカなど日本人に馴染み深い魚介類を欧州経由で輸入しています。

*ASC(Aquaculture Stewardship Council:水産養殖管理協議会)認証:環境に大きな負担をかけず、地域社会にも配慮した「責任ある養殖水産物」であることを認証するもの。認証を受けた商品にはエコラベルを表示することができます。



DHA

$C_{22}H_{32}O_2$

マルハニチロの機能性表示食品

「食の安全・安心」と「健康」に貢献する食品情報の表示へ

マルハニチロは、長年にわたって水産物由来の健康栄養素であるDHA(ドコサヘキサエン酸)とEPA(エイコサペンタエン酸)の研究に取り組み、2015年4月からの「機能性表示食品」制度を活用した商品を次々に開発しています。

2016年4月時点で、DHA・EPAを関与成分として中性脂肪を低下させる機能がある食品が6品、

DHAを関与成分として記憶をサポートする機能がある食品が5品、合わせて11品について消費者庁で届出が受理され、そのうち6品が発売中、さらに3品が2016年7月発売予定です。

マルハニチロは、今後も水産物由来の健康栄養素を基軸にした毎日おいしく食べていただける商品の研究・開発・提供を通じて、皆さまの健康をサポートします。



マルハニチロ株式会社
中央研究所 所長
小梶 聡

わたしが解説します!

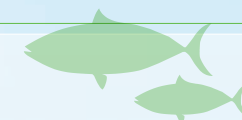
Question 2

「機能性表示食品」とは…?

事業者の責任において、科学的根拠にもとづいた機能性を表示した食品で、販売前に安全性および機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

Question 1

DHAとは…?



DHA(ドコサヘキサエン酸)とは、私たちの体に必須の脂肪酸(栄養素)です。「必須」というだけに、人間の脳や目の網膜、それから心臓(心筋)、胎盤や精子、母乳に多く含まれています。それほど大切な存在でありながら、体内ではほとんど作られず、外部から摂る、つまり食事を通じて摂取することが必要です。

Question 3

「機能性表示食品」の安全性や機能性はどのように確保されているの…?

事業者は、科学的根拠を示すため研究レビューにもとづいた届出を行っています。届け出た情報は、消費者庁のウェブサイトで確認することができ、消費者の皆さまはより正しい情報を確認したうえで商品を選ぶことができます。

消費者庁ウェブサイト
「機能性表示食品に関する情報」
<http://www.caa.go.jp/foods/index23.html>



発売中の主な商品をラインアップします。

中性脂肪が気になる方に

さば水煮

缶詰初の機能性表示食品という快挙を達成！さらに天然原料由来のDHAとEPAを添加ではなく含有(1缶あたり合計860mg)した点でも初となった、マルハニチロ第2号の機能性表示食品です。

缶詰初！



食事でサポート フィッシュソーセージ

マルハニチロの記念すべき機能性表示食品の第1号。フィッシュソーセージとしても日本初、業界初となった食品です。1日あたりの摂取目安量2本(80g)中、DHAとEPAが合計1,060mg入っています。

油そのままツナフレーク まぐろ油漬オリーブオイル仕立て

1日あたりの摂取目安量70g(1缶)中に、中性脂肪を低下させる機能があるDHAとEPAが合計860g入っています。



さけフレーク

20g(内容量の1/3)中に中性脂肪を低下させる機能があるDHAとEPAが合計860mg入っています。



情報の記憶をサポート

DHAのチカラ フィッシュソーセージ

DHAを関与成分とする商品として初めて、情報の記憶をサポートする機能が受理された機能性表示食品です。マイルド&ソフトな味付けで、1本(50g)あたりDHAが880mg入っています。

DHA関与成分の
認知機能
として初！



新商品紹介 2016年新商品から注目アイテムをご紹介します!

市販用冷凍食品 あげぼのブランド

おいしいおかず あじフライ 具たくさんタルタルソース添え

新設計のセパレートトレイで
サクサクの食感を実現!

食べる直前にソースをかけることで、サクサクの食感をお楽しみいただけます。こだわりの自家製レシピでつくったオリジナルソースと、温かくてサクサクのおかずがこれまでの冷凍食品にない新しい食べ心地とおいしさを実現しました。



市販用冷凍食品 アクリブランド

ピッツァ ハーフ&ハーフ

1枚で2度おいしい!
ピザのおいしい仲間が増えました

定番人気の「照り焼チキン&マヨソース」と桜のチップで焼したオールポークのソーセージをトッピングした「ソーセージ&トマトソース」が一度に楽しめるピッツァです。電子レンジ、オーブントースターのどちらでも調理が可能です。



デザート

チアフルゼリー

「チアシード」のプチプチ食感が楽しい
フルーツゼリー

シソ科の植物の種で、優れた栄養分からスーパーフードと呼ばれる「チアシード」。チアシード入りキューブとアロエを柔らかい食感のゼリーにあわせました。さっぱり爽やかな「キウイ」と「いちご」の2種がラインアップ中です。



メデイケア食品

もっとエネルギー 中華五目あんかけ

低栄養予防におすすめ!
少量で効率的にエネルギーを摂取したい方へ

メデイケア食品(介護食)もっとエネルギーシリーズは、今話題の「中鎖脂肪酸油(MCT)」を配合。従来品と比較して1.5倍のカロリーが摂取できます。そのままプラス一品として、ごはんやお粥にかけてもおいしく召し上がれます。



ロングライフチルド

鶏肉と野菜のハーブ焼き

ジューシーな鶏肉と大きめ野菜を
特製ソースで仕上げた香り豊かな1品

製造日から45日間できたてのおいしさを保つ「ロングライフチルド」より新商品がラインアップ。数種類のスパイス・ハーブを混合した特製ハーブソースで、食べごたえのある1品に仕上げています。



2017年4月の稼働をめざして。

着々と建設が進む新石巻工場

マルハニチロは、2016年3月、東日本大震災で多大な被害を受け移転新築する石巻工場の安全祈願祭を行いました。新石巻工場は、冷凍食品事業の生産主力工場として機能・生産能力を大幅に増強し、年間6,600トンの生産を見込んでいます。また、従業員については地域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マルハニチログループ従業員も募る予定です。安全祈願祭にご参加いただいた亀山石巻市長から「新工場の建設は石巻の産業復興の励みになる」との言葉をいただきました。



安全祈願祭



新石巻工場の外観イメージ図

食の楽しさ・おいしさを多くの皆さまへ届ける。

社会貢献活動

マルハニチログループは、社会貢献方針のもと、全国各地でさまざまな支援活動やイベントに参加しています。地球環境の保全に向けた活動や子どもたちに向けた食育活動など、さまざまな取り組みを通じて「おいしいしあわせを」お届けしています。



アマモ場
再生
プロジェクト

マグロ授業&
料理教室



夏休みの特別企画として小学生以上の親子を対象に理科実験授業を行っています。サケを題材にしたこの授業は、地域社会への貢献や理科教育への働きかけを目的としており、オリジナルプログラムで毎年開催しています。



理科
実験授業

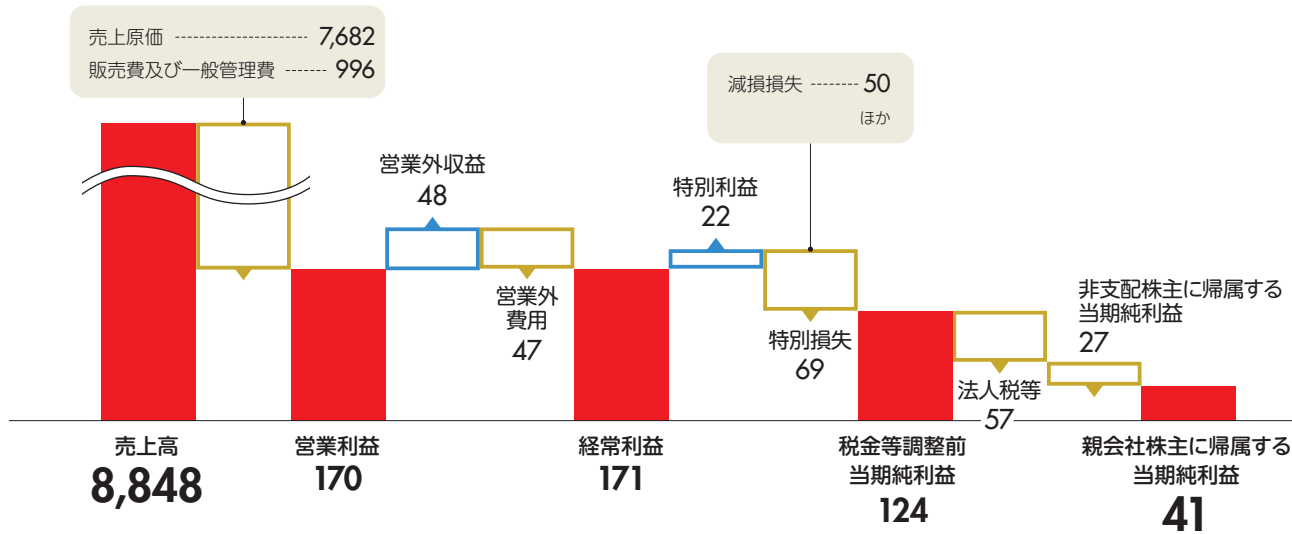
2016年2月、第3回「マグロ授業&料理教室」を開催。大きなマグロを見て、触って、そして解体したマグロをみんなで料理して、おいしく楽しく食べ尽くし、笑顔あふれる1日となりました。

水質浄化やCO₂削減に役立つ「アマモ*」を増やして、東京湾を豊かな海に再生する「東京湾 UMI プロジェクト」に参加・協力しています。この活動への参加を通じて、海中の生物多様性保全に貢献していきます。

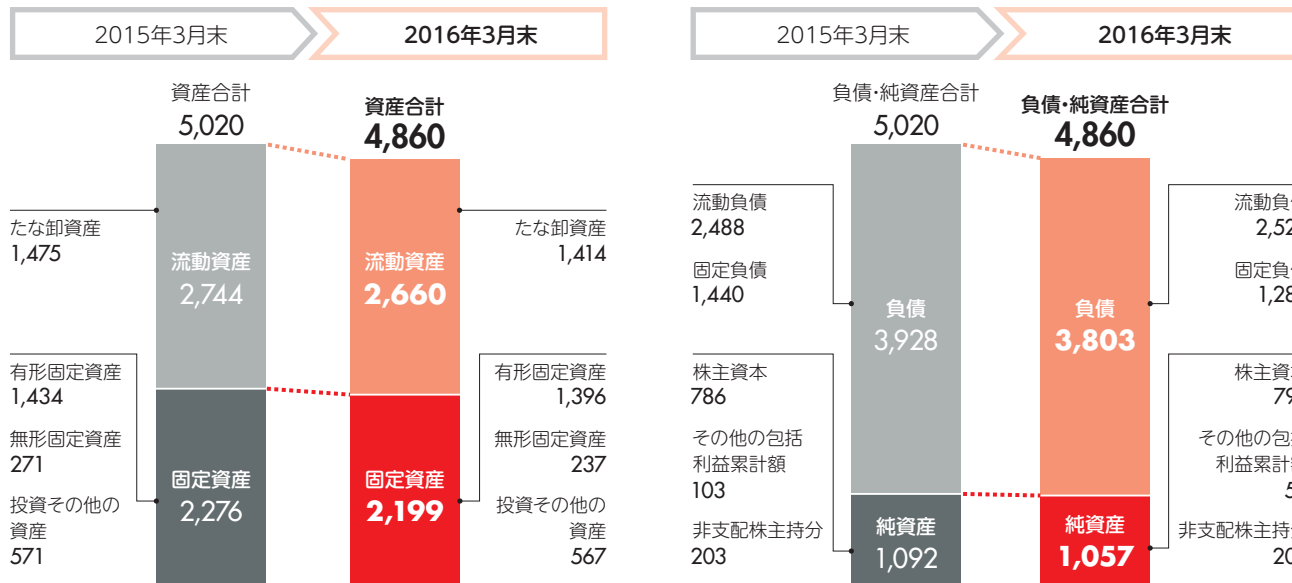
*アマモ:水深1~数メートルの沿岸砂泥地に自生する海藻の一種。アマモが群生するアマモ場は潮流を和らげ、外敵から隠れる場所にもなるため、魚類や水中生物などの産卵・生息場所となります。



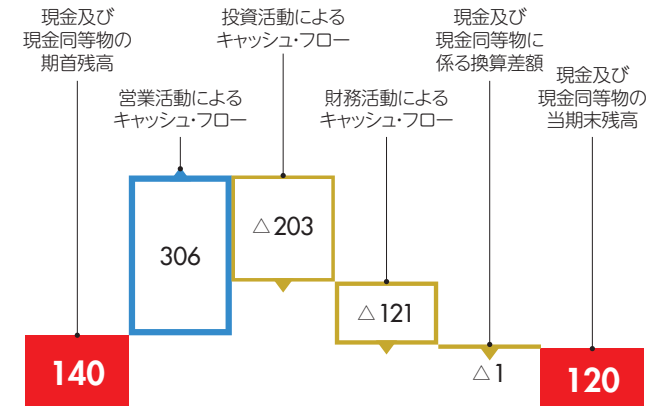
連結損益計算書の概要 (単位:億円) **Point 1**



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

販売および加工、製造の強化に注力し売上高は8,848億円、海外事業の大幅な伸長などにより営業利益170億円、経常利益171億円、当社子会社が保有する不動産などの減損損失50億円を特別損失として計上した結果、親会社株主に帰属する当期純利益は41億円となりました。

Point 2 連結貸借対照表

総資産は主にたな卸資産の減少などにより前期末に比べ160億円減少し4,860億円、負債は主に借入金および未払金などの減少により前期末に比べ125億円減少し3,803億円となりました。

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306億円、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203億円、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121億円となりました。現金及び現金同等物の期末残高は120億円、前期末に比べ19億円減少しました。

■ 会社概要 (2016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>160社(国内76社、海外84社)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 連結子会社 79社 ● 非連結子会社 22社 (うち持分法適用会社2社) ● 関連会社 59社 (うち持分法適用会社26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、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 (2016年6月28日現在)

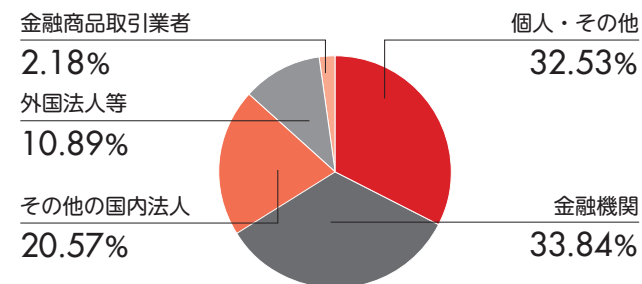
※1 社外役員
※2 独立役員

役職	氏名
代表取締役社長	伊藤 滋
代表取締役 専務執行役員	米岡 潤一郎
取締役 専務執行役員	渡辺 淳
取締役 専務執行役員	押久保 直樹
取締役 専務執行役員	中島 昌之
取締役 常務執行役員	岡本 伸孝
取締役 常務執行役員	田島 正人
取締役 常務執行役員	三田村 知尋
取締役 (非常勤)※1 ※2	中部 由郎
取締役 (非常勤)※1 ※2	飯村 北
常任監査役※1	永井 俊行
常任監査役※1	川村 融
常任監査役※1	清水 裕之
監査役	吉田 昌志
監査役 (非常勤)※1 ※2	兼山 嘉人

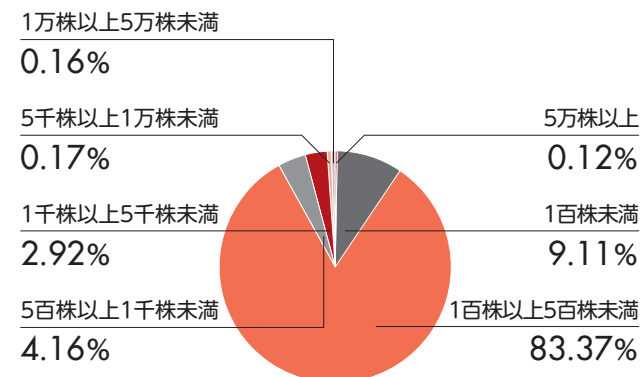
■ 株式の状況 (2016年3月31日現在)

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	86,857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。

株式に関するお手続き窓口

特別口座に記録された株式

お手続き、ご照会等の内容	お問い合わせ先
<ul style="list-style-type: none">● 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*	特別口座の口座管理機関 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/
<ul style="list-style-type: none">● 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	株主名簿管理人

*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	お問い合わせ先
<ul style="list-style-type: none">● 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	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)
<ul style="list-style-type: none">● 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。

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
TEL: 03-6833-0826 FAX: 03-6833-0506

表紙の商品について

「くまちゃん占い ミラノ風ミートグラタン」

ミート&ホワイトのダブルソース仕立てがおいしいカップグラタン。育ちざかりのお子さまにうれしい牛乳1本分のカルシウム入りです。(1パック(4カップ)あたり)

生産工場 マルハニチロ(株) 群馬工場(群馬県)



マルハニチロ「株主・投資家情報」サイトのご案内
詳細な情報につきましては、以下URLをご覧ください。
<http://www.maruha-nichiro.co.jp/ir/>