

ダブルウェーブレポート 2018



MARUHA NICHIRO

海といのちの未来をつくる

マルハニチロ株式会社 株主通信

第74期 2017年4月1日 - 2018年3月31日



海と いのちの 未来をつくる

海は母だ。いのちの源だ。
わたしたちは、ここから生まれた。

130年以上の間、海と向きあってきた
マルハニチロだからこそ知っている、
自然の豊かさがある。

食べることは、生きること。
生きることは、つなぐこと。

今日も自然の恵みを、人の営みへ。
生きる自然の活力を、生きる人の力へ。

食を通じて、これからもずっと届けていきます。

経営統合から 10年の時を経て マルハニチログループは今、 新たな成長ステージへ

代表取締役社長
伊藤 滋



前中期4ヵ年経営計画 「Challenge toward 2017」を通じて “安定的に稼ぐ”ポートフォリオ改革を 実現しました

2017年度は、中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」の最終年度でした。連結業績は、売上高9,188億円、営業利益245億円、経常利益279億円となり、農薬混入事件からの信頼回復策やグローバルな成長戦略の推進、財務体質の改善を推進してきた結果、2007年の経営統合以来、初めて計画の目標値をすべて達成することができました。

業績を検証すると、漁業・養殖事業、商事事業、海外事業の伸張に加え、加工事業についても課題事業への取り組みが進み、収益構造が大きく変化し、各事業のバランスが大きく改善されたことがわかります。これは、グループ独自のバリューチェーンの各段階、つまり各セグメントにおいて“安定して稼ぐ体質”の構築を進めることができたものと自己評価しています。

また、借入金金が2,660億円となり、目標とした2,750億円より削減することができ、懸案の1つでもあった財務体質の改善を進めることができました。

前中計の成果を踏まえ、 「長期経営ビジョン」「新中計」を策定しました

これらの成果をもとに、当社グループは2018年3月、「事業ビジョン」と「サステナビリティ長期ビジョン」で構成される「長期経営ビジョン」を策定しました。

この背景には、グローバルな事業環境の変化があります。

前中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017」の目標達成状況

	2017年度	目標値
売上高	9,188	9,000
営業利益	245	200
経常利益	279	190
海外法人 経常利益率(%)	40.2	25.0
有利子負債 残高	2,660	2,750
自己資本 比率(%)	22.3	20.0

(単位:億円)

そのスピードが年々増しているなかで、当社グループが「企業価値の向上」と「持続的な成長」を遂げる“エクセレントカンパニー”となっていくためには、「10年後にどんな企業になりたいのか」「どんな姿で社会に貢献していくのか」を明確化することによって、日々の環境変化にも対応できるよう新たなイノベーションを能動的に推進していく必要があると考えました。

私たちが考えた「10年後のありたい姿」は、<グローバル領域で「マルハニチロ」ブランドの水産品、加工食品を生産・販売する総合食品企業>です。

そして4年間で計画された新中期経営計画「Innovation toward 2021」は、そのためのファーストステップとなります。ありたい姿の実現に向けて私たちはこれからもチャレンジを続けていきます。

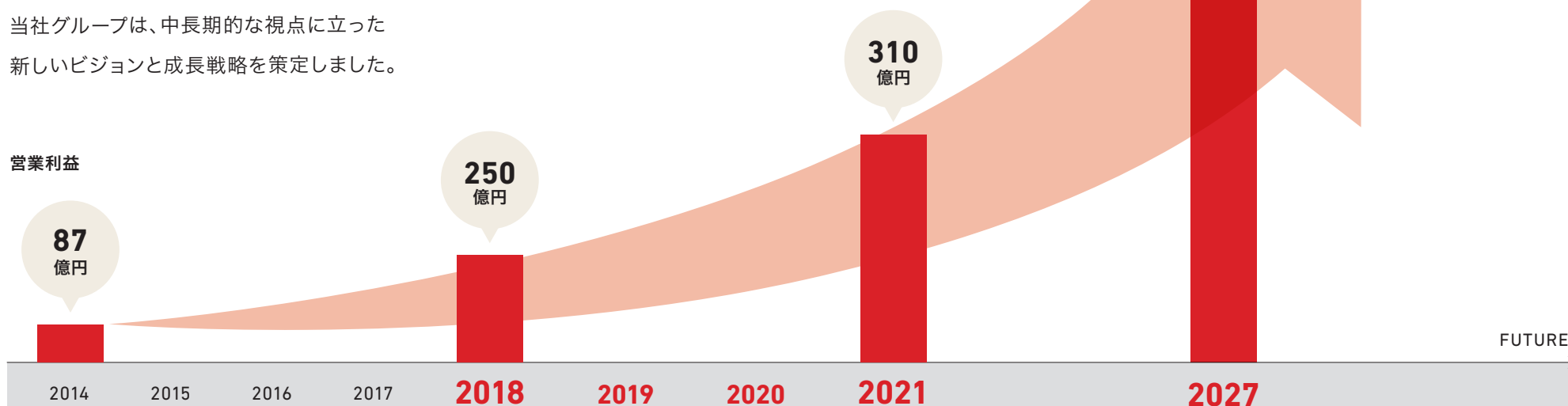
FEATURE

マルハニチログループは今、 「新たな成長ステージ」へ

「企業価値の向上」と
「持続的な成長」を遂げる
「エクセレントカンパニー」へ

経営統合から10年の時を超えて、
新たな成長ステージへと向かうマルハニチログループ。
「企業価値の向上」と「持続的な成長」を遂げる
真の「エクセレントカンパニー」への進化をめざして
当社グループは、中長期的な視点に立った
新しいビジョンと成長戦略を策定しました。

営業利益



Challenge
toward 2017

中期経営計画
Innovation toward 2021

長期経営ビジョン

サステナビリティ中長期経営計画

サステナビリティ長期ビジョン

コーポレートブランド戦略

FEATURE 1

「長期経営ビジョン」の策定

マルハニチログループの「10年後のありたい姿」を定めた 「長期経営ビジョン」を策定しました

マルハニチログループは2018年3月、新たな成長ステージへと進むため、「事業ビジョン」と「サステナビリティ長期ビジョン」で構成される「長期経営ビジョン」を発表しました。

事業ビジョンでは、「10年後のありたい姿」を、<グローバル領域で「マルハニチロ」ブランドの水産品、加工食品を生産・販売する総合食品企業>としました。その実現のために、当社グループは、グローバル市場において<水産・食品の枠組みを超えたバリューチェーンを展開し、収益の拡大化を実現>していきます。また、この施策を通じて当社

グループは10年後、<世界No.1の水産会社>、国内においては<冷凍食品・介護食品の国内No.1企業>、<水産物由来機能性材料のリーディングメーカー>をめざします。

サステナビリティ長期ビジョンでは、<持続的な企業価値の向上>と<持続可能な地球・社会づくりに貢献する>サステナブルな企業グループになることを宣言しました。バリューチェーンの再構築を通じて経済価値の創造をめざすと同時に、社会課題や地球環境問題に対応する施策を積極的に推進することで、環境・社会価値の創造をはかり持続的に成長する企業グループをめざします。

また「長期経営ビジョン」の実現に向けて新たな「コーポレートブランド戦略」を発表しました(P12)。新たなブランドステートメントは「海といのちの未来をつくる」です。当社グループは、130年以上の永きにわたり、海と真摯に向かい合い、海を大切に守り、育んできました。このステートメントには、生命の源である海のように、これからも“食”を通じて世界中の人々のいのちを育み、生きる活力を提供する「かけがえのない存在」であり続けたい、という当社グループの想いを込めました。

長期経営ビジョン

事業ビジョン

- 1 グローバル領域で「マルハニチロ」ブランドの水産品、加工食品を生産・販売する総合食品企業
- 2 水産・食品の枠組みを超えたバリューチェーンを展開し、収益の拡大化を実現
- 3 世界 No.1の水産会社としての地位を確立
- 4 冷凍食品・介護食品の国内 No.1企業としての地位を確立
- 5 水産物由来機能性材料のリーディングメーカーとしての地位を確立

サステナビリティ長期ビジョン

マルハニチログループは、
いまよりもっと「サステナブルな企業グループ」へ
「持続的な企業価値の向上に取り組む企業グループ」へ
「持続可能な地球・社会づくりに貢献する企業グループ」へ



「10年後のありたい姿」の実現に向けたファーストステージとして 中期経営計画「Innovation toward 2021」を策定しました

中期経営計画「Innovation toward 2021」は、「長期経営ビジョン」の実現に向け、最終年度となる2021年度に、売上高1兆円、営業利益310億円、ROA5.7%という定量目標を掲げ、3つの施策を推進していきます。

「収益力の更なる向上」では、<水産資源アクセスを最大限に生かしたバリューチェーンの再構築>と、<加工食品事業における収益拡大>を両輪に、海外における資源アクセスから生産加工、販売までの機能強化や、高付加価値商材の開発など、セグメントの枠を超えた

バリューチェーンを構築し、さらなる成長をめざします。

「成長への取り組み」では、新たな水産資源アクセス獲得、加工食品事業の生産能力拡充やAI、IoTを活用した効率化などを実施するほか、中長期的な成長領域にも積極投資していきます。完全養殖事業では、3月に鹿児島県南さつま市に種苗センターを開設。クロマグロに続き、カンパチ、ブリの完全養殖に着手します。宮城県気仙沼市に新設するグループ会社の冷凍食品工場は、日本における介護食品の需要増を踏まえ、グループ全体としての介護食品のラ

イン設備も導入します(P11)。また、水産物由来の機能性素材を医薬品や化粧品、健康食品に生かしていく化成事業にも取り組みます。

「経営基盤の強化」では、海外事業・冷凍食品事業といった成長ドライバーとなる事業への投資や、IT基盤や物流事業といったインフラ投資などへの投資総額は、前中計を上回る1,100億円を計画しています。あわせて有利子負債の削減や安定的な配当などを実践していきます。

中期経営計画「Innovation toward 2021」における3つの経営戦略

収益力の更なる向上	成長への取り組み	経営基盤の強化
<ul style="list-style-type: none"> ● 水産資源アクセスを最大限に生かしたバリューチェーンを再構築 ● 加工食品事業における収益拡大 	<ul style="list-style-type: none"> ● 国内外における水産事業バリューチェーンの拡充 ● 加工食品事業生産拠点への積極的な投資を実施 ● 中長期的な成長領域への先行投資を実施 	<ul style="list-style-type: none"> ● 経営戦略を支える、安定的な財務基盤の構築 ● 研究開発力、技術力の強化 ● 人材・ブランド・ITインフラの強化

	2021年度計画	2017年度実績
売上高	1兆円	9,188億円
営業利益	310億円	245億円
ROA	5.7%	5.5%
D/E レシオ	1.5 x	2.3 x
自己資本比率	30.0%	22.3%



FEATURE 3

「サステナビリティ中長期経営計画」の策定

当社グループでは、10年後の2027年を見据えた「サステナビリティ長期ビジョン」の実現に向けた具体的な行動計画として、2021年度をターゲットとする4か年の「サステナビリティ中期経営計画」を策定しました。

<持続的な企業価値の向上>と<持続可能な地球・社会づくりに貢献する>サステナブルな企業グループへ

中期経営計画「Innovation toward 2021」の推進を通じて「経済価値」の創造をめざすと同時に、深刻化しつつある社会課題や地球環境問題にも目を向け、その解決に貢献するための明確な目標を定め、各種施策を積極的に推

進することで<持続的な企業価値の向上>と<持続可能な地球・社会づくりに貢献する>サステナブルな企業グループへの進化をめざしていきます。

マルハニチログループが創造する「3つの価値」と重視する課題

「経済価値」の創造

「総合食品企業」としてのさらなる成長・発展へ

10年後のありたい姿

- グローバル領域で「マルハニチロ」ブランドの水産品、加工食品を生産・販売する総合食品企業
- 水産・食品の枠組みを超えたバリューチェーンを展開し、収益の拡大化を実現
- 世界No.1の水産会社としての地位を確立
- 冷凍食品・介護食品の国内No.1企業としての地位を確立
- 水産物由来機能性材料のリーディングメーカーとしての地位を確立
- 最高レベルの安全・安心を提供する食品企業

「社会価値」の創造

ステークホルダーの安全・安心、満足度の向上へ

お客様への価値

- 食の安全・安心
- 食を通じた健康への貢献
- 消費者志向経営

お取引先への価値

- 持続可能な調達の実践
(基本的人権の尊重/
適正な労働慣行/腐敗防止/
地球環境の保全 など)

従業員への価値

- 働きやすい職場環境づくり
- 従業員の健康・安全
- 人権啓発

地域・社会への価値

- 地域社会との共存・共栄

「環境価値」の創造

地球環境保全にもっと貢献する企業へ

地球温暖化対策

- CO₂排出量を削減

循環型社会の構築

- 廃棄物の削減と再生利用率の向上

海洋資源の保全

- 持続可能な水産資源の利用を推進

2018

2019

2020

2021

2027

サステナビリティ中期経営計画

サステナビリティ長期ビジョン



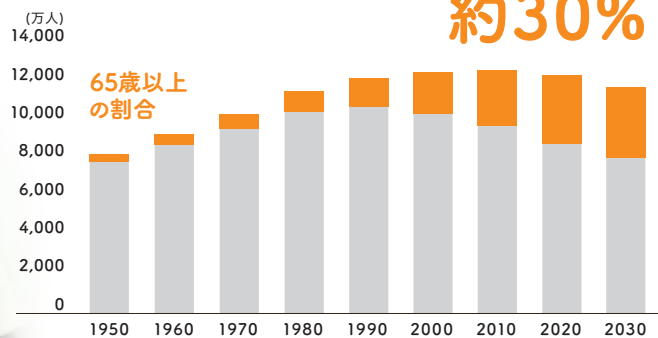
「食」を通じて高齢社会を支える
マルハニチロの介護食事業

メディケア食品

2030年には65歳以上の高齢者の割合が日本の総人口における30%を超え、国民の3人に1人が高齢者となると予測されています。そうしたなか、マルハニチロは、高齢者の方々の健康を支え、食べる喜びをお届けする介護食事業「メディケア食品」を展開。高齢者の方々に「おいしいあわせ」をお届けしています。

高齢化の推移と将来推計

2030年には高齢化率
約30%



出典：内閣府 平成29年版高齢社会白書



メディケア食品の「これまで」

食べやすく、おいしく、そして楽しい これまでにない病院給食の提供をめざして

「メディケア食品」は、2000年に病院施設給食向けの「骨なし切り身魚」の提供から事業をスタートしました。「食事機能が衰えた方にも、食べやすくおいしい、そして楽しい食事を提供する」をテーマに、新しい介護食の開発を強化。2005年度からは病院・介護施設向けに「やさしい素材」「New素材deソフト」「やさしいおかず」の3シリーズを順次発売し、ラインアップを拡充しました。



2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008

● 「茶あらい骨なし切り身」シリーズ

緑茶に含まれるカテキンにより魚の臭みを抑えた、おいしくて便利な切身です。



赤魚塩焼



茶あらい骨なし赤魚切身

● 「やさしい素材」シリーズ

かむ力が弱い方にも、調理する方にもやさしい素材食品。ムース・ゼリー状で食べやすく、調理も味付けも自由自在にできます。



さんまの生姜煮



やさしい素材さんま



やさしい素材たまご



オムレツのトマトソース

メディケア食品の「今」

食材の色や形を大切に 食事を通じて必要な栄養摂取を支える

高齢者の方々が過ごす健康な老後の時間—そのためには「健康寿命」の延伸が必要です。マルハニチロの介護食事業では、食材の色や形を大切に商品開発に注力。「やさしいおかず」シリーズのように見た目を実物に近づけた商品をはじめ、高齢者の方々の食べる意欲を大切に商品をお届けしています。また、「もっとエネルギー」シリーズや「たんぱく21」シリーズなど、少ない食事量でも十分な栄養を摂取できる商品を開発し、高齢者の方々の健康を支えています。

メディケア食品の「これから」

在宅やデイサービスなど、病院外の環境でも 豊かな食事を摂ることができる環境づくりを

高齢社会が進展するとともに、今後は高齢者介護のシーンが病院からデイサービスなどの「院外施設」へ、そして「在宅」へのシフトが加速することが予測されています。こうしたなか、「メディケア食品」は在宅向け介護食の商品開発を強化し、ラインアップの拡充をはかるとともに、高まる需要にこたえるために、来るべき高齢社会を見据えた施策を展開していきます。

2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2030

「New素材deソフト」シリーズ

お肉やお魚など見た目は食材そのままに、驚きのやわらかさを実現した食材です。



さばの味噌煮



New素材deソフト
ノルウェーさば

「やさしいおかず」シリーズ

「みためが目玉焼き」「みためがハム」など通常の食事と変わらない見た目の商品です。



ハムエッグプレート

やさしいおかず
みためが目玉焼き



やさしいおかず
みためがハム



「もっとエネルギー」シリーズ

体内でエネルギーになりやすい中鎖脂肪酸油(MCT)を配合したやわらかいお食事。少量で効率よくエネルギーを摂取できます。



エネルギー量
1.5倍!

※従来品と比較

「たんぱく21」シリーズ

商品100g当たり21g以上のたんぱく質を含有。常食とほぼ同等のたんぱく質含有量で栄養摂取をサポートします。



ぶり大根



やさしい素材
ぶり入りムース(たんぱく21)

常食と
ほぼ同量の
たんぱく質含有量!

MSC認証「海のエコラベル」付き商品をグローバルに販売

持続可能な水産物への取り組み

近年、世界的な魚食需要の高まりを背景に、国際的な漁獲競争が進展するなか、持続可能な水産資源の調達・供給・消費の仕組みづくりへの関心・期待が高まっています。

そうしたなかで注目されているのが「MSC認証」です。「MSC認証」とは、自然環境や資源の保護に配慮した持続可能な漁業の認証制度を運営・管理する国際的な非営利団体である、MSC(Marine Stewardship Council/海洋管理協議会)の厳正な環境規格に適合し、資源管理や環境保全に関する基準を満たしている漁業と、そうした漁業で漁獲された水産物を適切に管理する企業にのみ認められる証です。

また「MSC認証」には、漁業事業者が対象の「漁業認証」と、

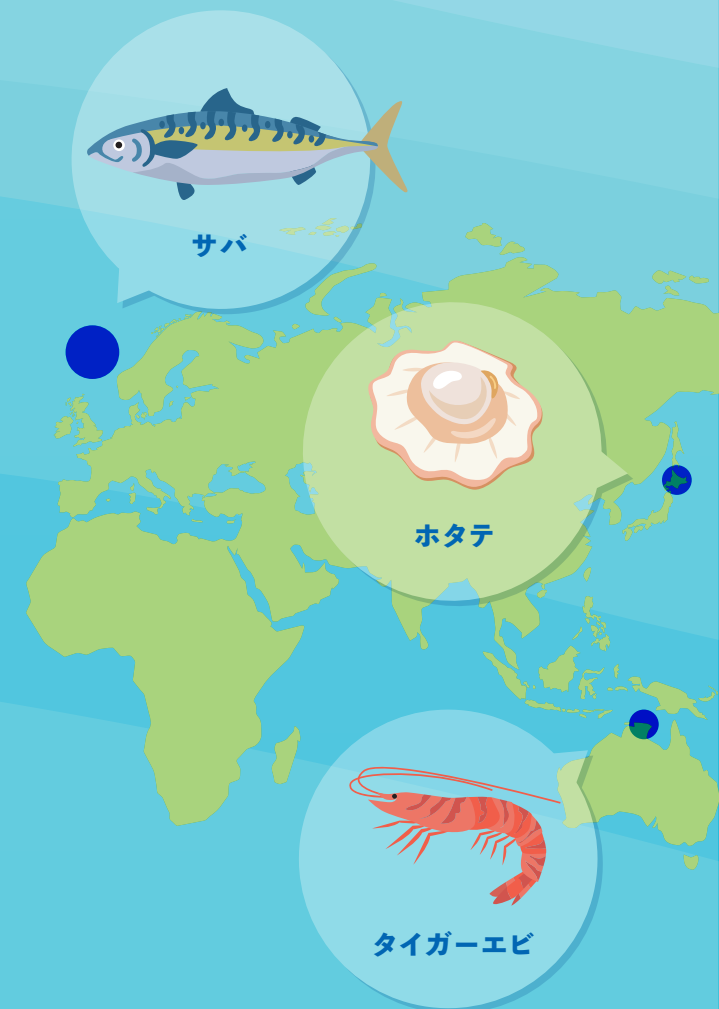
加工・流通事業者が対象の「CoC認証」の2つがあり、これら認証取得事業者を通じて流通される製品にはMSCの「海のエコラベル」を付けることができます。

マルハニチロでは、「MSC認証」商品の取り扱いに向けた取り組みを2006年より開始。その後徐々に取り扱いを拡げてきています。

水産資源を中心とする「食」の提供を通じて、世界においしいしあわせを届けてきたマルハニチロにとって、持続可能な水産物の取扱いは、自社の持続可能な成長とともに、地球・社会の持続的な成長に寄与・貢献できる取り組みとなります。



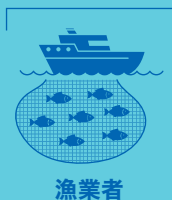
マルハニチロのMSC認証資源へのアクセス



漁業に対する「MSC漁業認証」

魚の流通・加工・小売に対する「MSC CoC認証」

CoC(Chain of Custody): 水産物の水揚げ以降の管理



「MSC認証」取得漁業で漁獲されたアラスカ産のスケトウダラを原料に使用！

Ocean Blue 白身&タルタルソース

白身魚に、コクのあるタルタルソースをのせて、サクッと軽い衣で包んだ冷凍食品「Ocean Blue 白身&タルタルソース」——これもマルハニチロが展開する「MSC認証」商品の1つ。2018年3月から全国発売しています。原料にアラスカ沖で漁獲された「MSC認証」を取得している漁業で漁獲されたスケトウダラを使用。

日本国内において「CoC認証」を取得した当社の新石巻工場で生産しています。国内冷凍食品メーカーが自社ブランドで、国内生産による、MSC「海のエコラベル」付き家庭用調理冷凍食品を発売したのは、マルハニチロが初となります。



新たに持続可能な養殖への取り組みを開始

天然の魚を対象とする「MSC認証」商品の取り扱いとともに、マルハニチロでは、養殖が及ぼす周辺環境への負荷を軽減しながら地域社会に配慮し、養殖業に携わる人々の権利を守る「責任ある養殖」の国際認証制度である「ASC認証」の取得にも取り組んでいます。

2018年4月にはグループ会社の(株)アクアファームがブリの「ASC認証」を取得しました。マルハニチロはこれからも環境、地域社会に配慮した養殖をめざしていきます。



グループトピックス

大洋エーアンドエフ(株)

Taiyo Micronesia Corporationが 新工場竣工式を開催

大洋エーアンドエフ(株)とミクロネシア連邦の合併会社 Taiyo Micronesia Corporation(以下TMC)が、かつお節や養豚用飼料などの生産工場を設立し、2018年2月2日(金)、ミクロネシア連邦のピーター・クリスチャン大統領ら出席のもと竣工式を行いました。TMCは大洋エーアンドエフ(株)がミクロネシアとの海外まき網事業の合併会社として2012年に設立。大洋エーアンドエフ(株)



から海外まき網漁船5隻を順次現地に移籍し、中西部太平洋で主にカツオの漁獲を行っています。新工場ではかつお節や、その残渣を有効活用した現地の養豚用飼料を製造します。新工場が稼働することにより、ミクロネシア連邦の地域経済や雇用に引き続き貢献すると大きな期待が持たれています。

(株)ヤヨイサンフーズ

宮城県気仙沼市に 冷凍食品の新工場を設立

当社グループで冷凍食品などを生産している(株)ヤヨイサンフーズは、宮城県気仙沼市に最新鋭の工場を設立することを決定しました。自社工場の生産供給能力が限界に近づいていることから、将来不足が予測される生産能力に対応することを目的としています。

新工場では「水産加工品」「水産カツ類」のほか、「介護食」も生産します(年間生産能力6,400トン)。東日本大震災後、旧気仙沼工場から他工場へ異動した従業員を



対象に帰還希望者を募るとともに、現地での採用も積極的に行っていく予定です。稼働開始は2020年11月を予定しています。

マルハニチロ(株)

サクラマス陸上養殖 2018年5月初取り揚げ



マルハニチロ(株)は、(株)キッツ、JXTGエネルギー(株)、JX ANCI(株)、水産研究・教育機構、山形県農林水産部、香川高等専門学校と共同で「サクラマス陸上養殖」の共同研究を行っています。

「国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構」から委託を受け、「知」の集積と活用による研究開発モデル事業として、「革新的技術を集約した次世代型閉鎖循環式陸上養殖システムの開発と日本固有種サクラマス類の最高級ブランドの創出」をめざした共同試験研究を2017年2月1日より開始し、2018年5月25日に初取り揚げを行いました。

「サクラマス類の至適飼育条件の探索」、「革新的陸上養殖システムによるサクラマス類の養殖実証」、「ゼロエミッション型陸上養殖の実証」、「高品質化可能な新規餌料開発」を行うことで、養殖魚における「国際認証」を取得し、「最高級品質のサクラマス類の国際ブランド化」をめざします。



「新しいステージに向かって」 コーポレートブランド戦略を導入しました。

マルハニチロ(株)はコーポレートブランド戦略を導入し、次の10年に向けて、企業ブランドの価値向上とさらなる成長をめざす第一歩として、「マルハニチロ」がめざすありたい姿と価値提供を明確化し、新ブランドステートメント「海といのちの未来をつくる」を策定しました。また、商品ブランド体系の再構築にも着手し、2018年秋季の新商品・改良品より、「マルハニチロ」ブランドへの統一(2019年秋季の移行完了を目標)を進めます。

新聞広告



2018年3月6日、朝刊15段(1ページ全面)カラーで、日本経済新聞、朝日新聞、読売新聞、毎日新聞、産経新聞、北海道新聞、中日新聞、西日本新聞に広告を掲載しました。

マルハニチロプラザ リニューアル



マルハニチロ本社が入居する豊洲フロント1階のマルハニチロアンテナショップ「マルハニチロプラザ」を一新しました。

テレビCM



新企業CMを全国でオンエア。映像では自然界特有の色が織りなす鮮やかな世界が次々と登場。さらに雄大な海をバックに、生き生きと食べるシーンを女優の木竜麻生(きりゅうまい)さんに表現していただきました。

WEBサイト



ブランド世界観を伝えるブランディングページを作成。あわせて、サイトバナーも変更しました。

交通広告



JR池袋駅でのサイネージ展開の様子



有楽町線豊洲駅の改札周辺のサイネージ



有楽町線豊洲駅構内掲示のポスター

市販用
冷凍食品



肉ガブッと! ハンバーグ厚盛BIG

あけぼの
ブランド

総重量250gのふっくらジューシーなBIGハンバーグです。自家製デミグラスソースは、玉ねぎの甘味、牛の旨味、赤ワインの酸味をバランスよく、ハンバーグのおいしさを引き立てるよう仕上げました。食卓のメインにおすすめです。

缶詰



さばのカレー煮・さばのトマト煮

さばを主原料とした惣菜缶です。油で揚げ、さば特有の臭みを抑えました。家庭的な味付けのカレー煮、洋風な味付けのトマト煮はお子さまから大人まで楽しめる味として、そのままでも、ホットサンドなどにしてもおすすめです。

フルティシエ 日本プレミアム 九州産甘夏 宮崎県産日向夏果汁仕立て

カップ
ゼリー

フルティシエ「日本プレミアム」シリーズは、日本各地の果物を使って「日本のおいしい」をお届けするプレミアムデザートです。九州産「甘夏」果肉と宮崎県産「日向夏」果汁を使用した「九州のおいしい」果物の組合せが楽しめます。



くまちゃん占い サラダCups!

アクリ
ブランド

大人気のくまちゃんシリーズより、マカロニサラダの上にぎざみえび・えだ豆と、チキンごまドレをトッピングした、お弁当用サラダの登場です。1パックに牛乳1本(200ml)分のカルシウム入りでお子さまの健康を応援します。



市販用
冷凍食品

フィッシュ
ソーセージ



鮫子産いわしを使った お魚ソーセージ

「のどぐる」「ぶり」に続く、産地、魚種にこだわったお魚ソーセージ第3弾です。鮫子産いわしを約10%配合し、青魚特有のしっかりとしたあじわいと風味のあるソーセージに仕上げました。1本当たりカルシウム480mg配合しています。

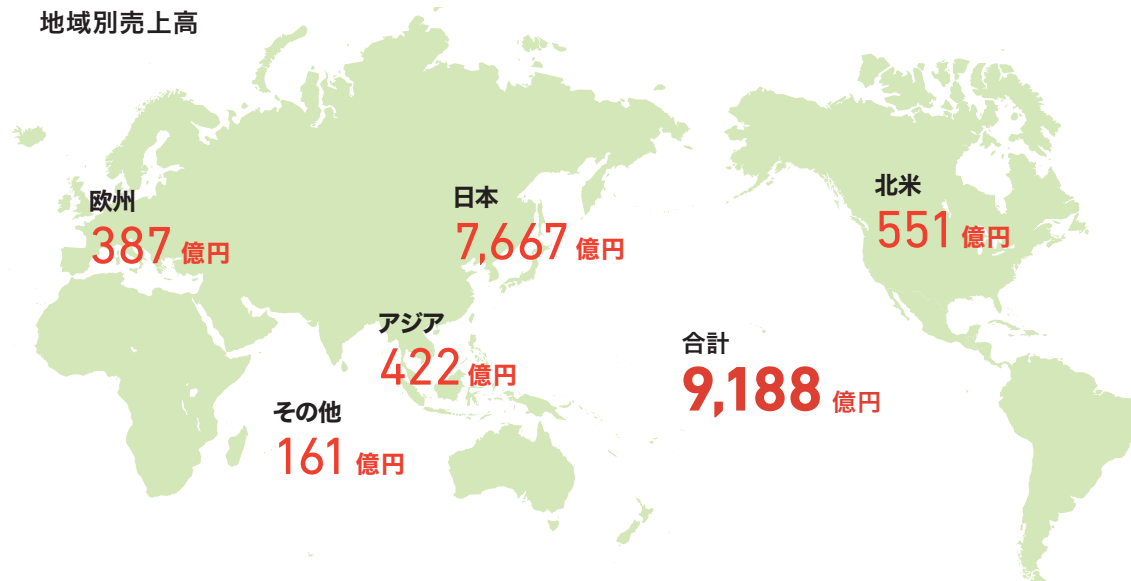
2017年度の営業概況

当期のわが国経済は雇用・所得の改善傾向が続き、企業収益は堅調に推移しています。個人消費は持ち直しの動きが見られるものの、当社グループ関連企業は人手不足感が一層強まり、また水産物需要の世界的な高まりにともなう買付競争も厳しく、依然として予断を許さない状況が続いています。

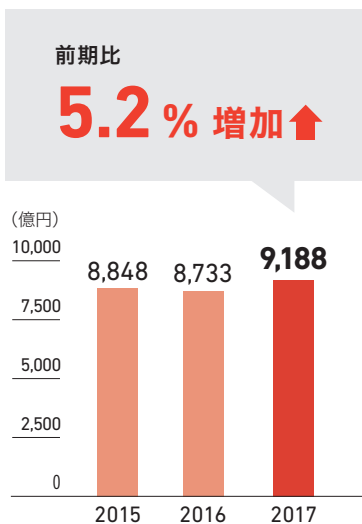
当社グループは、中期4ヵ年経営計画「Challenge toward 2017 (2014-2017)」の最終年度を迎え、持続的成長の実現と中長期の企業価値向上に向けて、完全養殖マグロ事業の拡大、グローバル領域における収益拡大、および冷凍食品を生産する新石巻工場の稼働など、「成長路線の遂行」に取り組んできました。

その結果、売上高は918,820百万円、営業利益は24,497百万円、経常利益は27,917百万円、親会社株主に帰属する当期純利益は16,102百万円となりました。

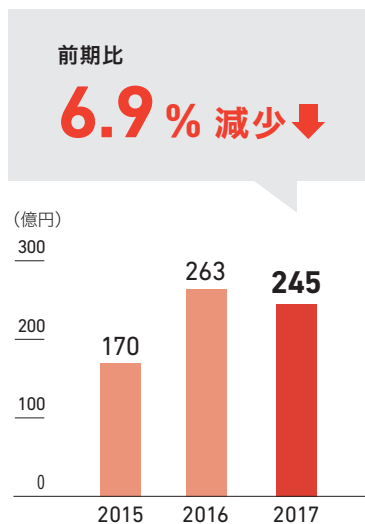
地域別売上高



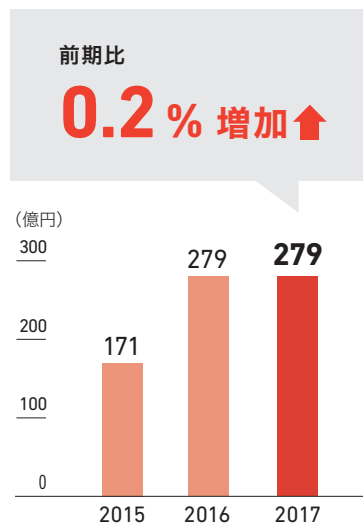
売上高



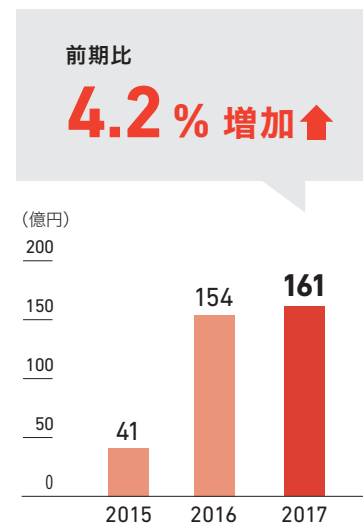
営業利益



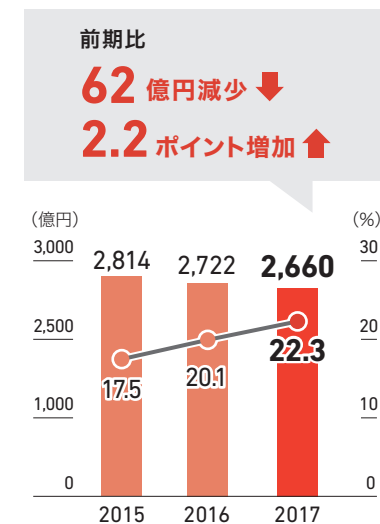
経常利益



親会社株主に帰属する 当期純利益



有利子負債残高／自己資本比率

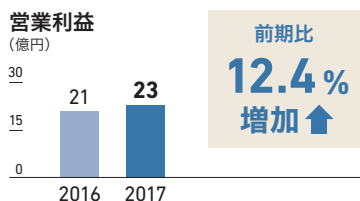
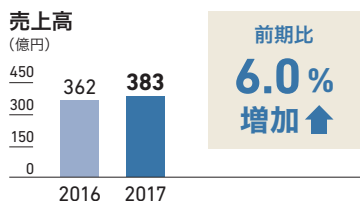


※業績推移の詳細な情報につきましては、下記URLをご覧ください。
「財務ハイライト」 <https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/ir/highlight>

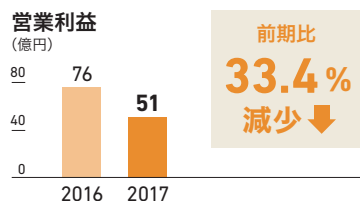
■ 事業別の概況



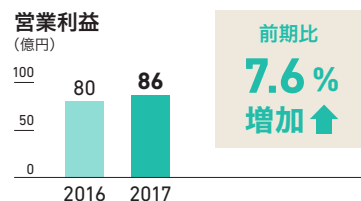
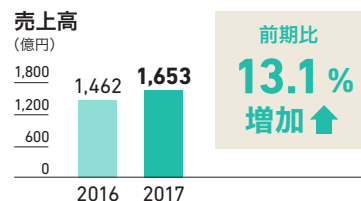
漁業・養殖事業は、国内外の水産資源の持続可能かつトレーサビリティの確保できる供給源として、効率的な操業により収益の確保に努めました。売上高は漁業における魚価上昇および養殖事業の出荷増により増収、営業利益はカツオの魚価高や漁業の利益率が改善した結果、増益となりました。



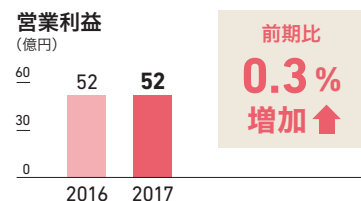
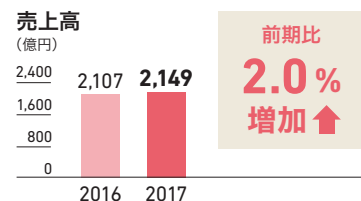
商事業は、国内外の市場動向を注視しながらお客さまのニーズに対応した的確な買付販売と水産加工事業の強化により収益の確保に努めました。売上高は水産商事、畜産商事が増収となったものの、営業利益は水産商事の浜値高や円安による調達コスト増加の影響などにより、減益となりました。



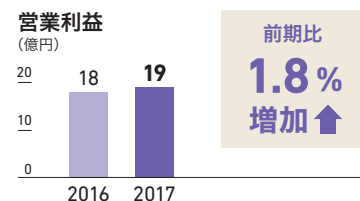
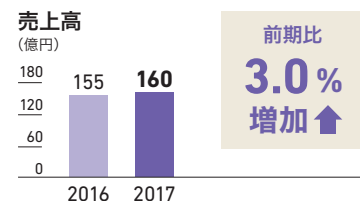
海外事業は、水産物と加工食品の世界的な需要拡大に対応し、グローバル市場における収益の確保に努めました。売上高は主に北米の助宗すりみの効率的な生産、順調な販売およびアラスカ紅鮭・鱒の生産、販売増により増収、営業利益は、タイでのペットフード事業が大幅減益となったものの、北米の増収にともない増益となりました。



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・販売を通じて収益の確保に努めました。売上高は家庭用冷凍食品の米飯類、グラタン類や冷凍野菜の販売増、業務(加工)のコンビニエンスストア向け商品、介護食の販売増などにより増収、営業利益は新規設備投資の償却増などがあったものの、家庭用加工食品の原料コストや生産性の改善によりほぼ前年並みとなりました。

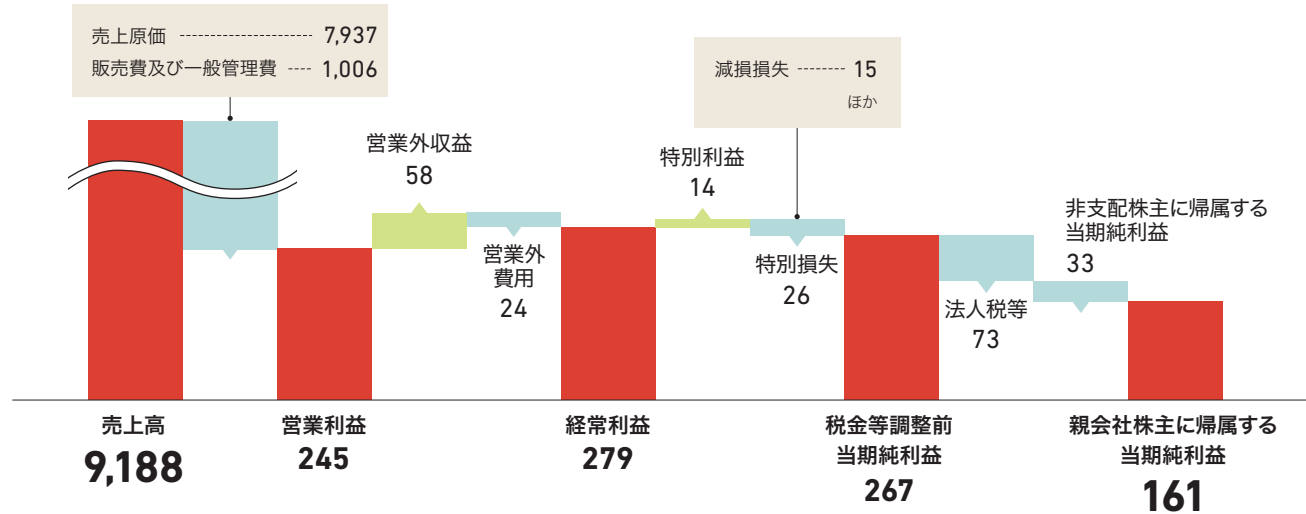


物流事業は、輸配送コストが高止まりするなか、安定的な車両調達と取扱貨物の集荷拡大に努めました。減価償却費の増加や動力費等のコスト上昇があったものの、冷蔵保管事業、輸配送事業ともに貨物の取扱数量が増加し堅調に推移した結果、増収増益となりました。

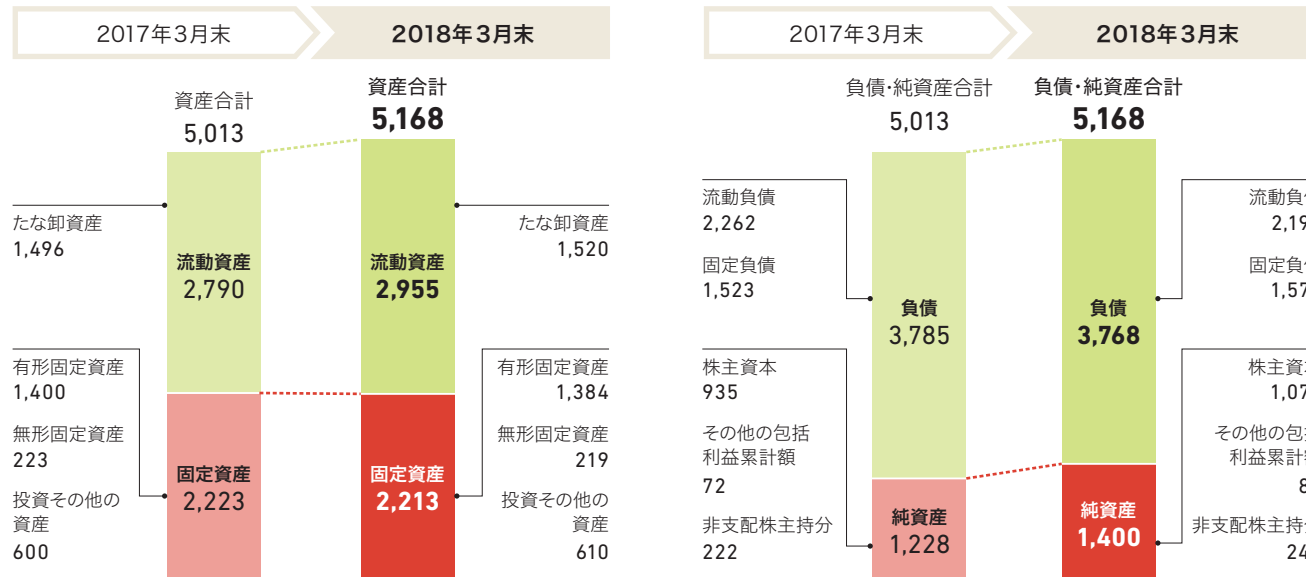


連結財務諸表

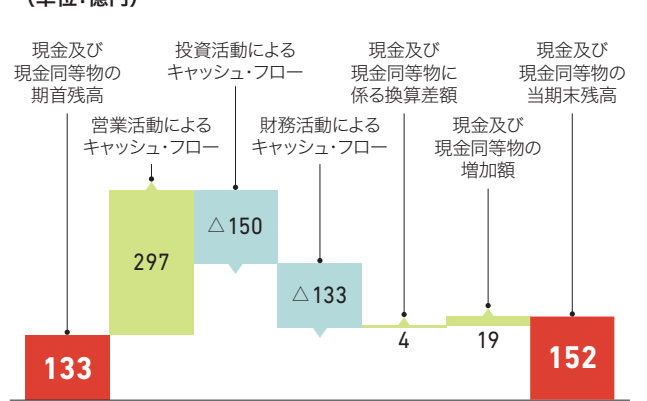
POINT 1 連結損益計算書の概要 (単位: 億円)



POINT 2 連結貸借対照表の概要 (単位: 億円)



POINT 3 連結キャッシュ・フロー計算書の概要 (単位: 億円)



財務報告の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9,188億円、水産商事の調達コスト増加などが影響し営業利益は245億円、経常利益は279億円、減損損失など特別損失を26億円計上した結果、親会社株主に帰属する当期純利益は161億円となりました。

2 連結貸借対照表

総資産は主に売上債権およびたな卸資産の増加により前期に比べ155億円増加し5,168億円、負債は主に借入金の減少により前期に比べ17億円減少し3,768億円となりました。

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297億円、投資活動の結果使用した資金は、主に設備投資により150億円、財務活動の結果使用した資金は、主に借入金の返済により133億円となりました。現金及び現金同等物の当期末残高は152億円となり、前期末に比べ19億円増加しました。

会社概要／役員体制／株式の状況

■ 会社概要 (2018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>150社(国内74社、海外76社)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 連結子会社 77社 ● 非連結子会社 22社 (うち持分法適用会社2社) ● 関連会社 51社 (うち持分法適用会社22社) <p>大都魚類、神港魚類、ヤヨイサンフーズ、大洋エアーアンドエフ、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 (2018年6月27日現在)

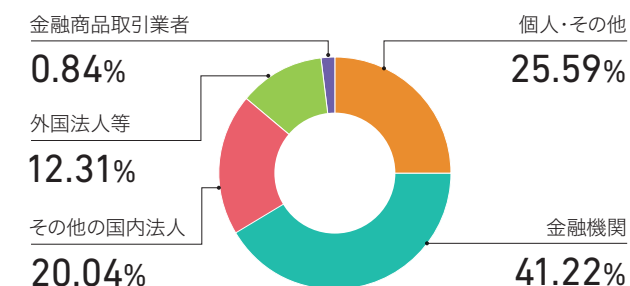
※1 社外役員
※2 独立役員

役職	氏名
代表取締役社長	伊藤 滋
代表取締役 副社長執行役員	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 専務執行役員	田島 正人
取締役 常務執行役員	池見 賢
取締役 常務執行役員	栗山 治
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	川村 融
常任監査役※1	清水 裕之
常任監査役※1	岩淵 毅
監査役	吉田 昌志
監査役(非常勤)※1 ※2	兼山 嘉人

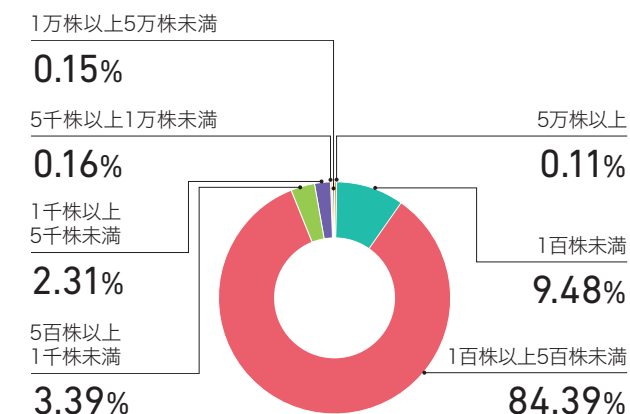
■ 株式の状況 (2018年3月31日現在)

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	75,392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 新東京郵便局私書箱第29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 https://www.maruha-nichiro.co.jp/home.html (ただし、事故その他やむを得ない事由によって 電子公告による公告をすることができない場合 は、日本経済新聞に掲載して行います。)

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て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 新東京郵便局私書箱第29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】 ▶ インターネットによるダウンロード https://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 新東京郵便局私書箱第29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こと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。



いただきます!

世界のサカナごはん

世界各国で活躍するマルハニチログループ従業員から、
現地ならではの魚レシピが届きました。
ご家庭でもつくれるおいしい魚料理をご紹介します。



タラ入トルティージャ



スペイン

材料(4人分)

- タラ：180g(切り身2切れ程度)
- 卵：3個
- ジャガイモ：1.5個
- 玉ねぎ：1/4個
- ほうれん草：30g(2-4茎)
- オリーブオイル：大さじ3
- 塩、こしょう：少々



つくり方

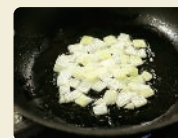
01 ほうれん草はゆでて、3cm程度に切っておく。

02 タラに塩・こしょうをふった後、ひとくち大にカットし、フライパンにオリーブオイルをひいて炒める。

火が通ったら、いったん取り出し、タラの皮や骨を取る。



03 フライパンにオリーブオイル(大さじ1)を入れ、みじん切り(1cm角)にした玉ねぎを、透明になるまで弱火で炒め揚げる。



04 ジャガイモをさいの目に切り、03のフライパンに入れて軽く混ぜ、塩・こしょうをした後、フタをして5分程炒め揚げる。時々、玉ねぎとジャガイモを混ぜる。



POINT

切ったジャガイモは水にさらさない方が、粘り気が出にくい。
また、電子レンジで温めた冷凍フライドポテトで代用することもできます。

05 ボウルに卵を割って、かき混ぜる。生のタラを使う場合はここに塩・こしょうを加える。甘塩タラを使う場合は加えなくてOK。

06 04のジャガイモに火が通ったら、05のボウルにゆでたほうれん草とともに入れ軽くかき混ぜ、フライパンに戻す。02のタラをその上に載せ、フタをして弱火で5分加熱する。



07 片面に火が通ったら、上下そのまま皿に移す。その皿をひっくり返してフライパンに戻し、さらに5分ほど加熱していく。



08 両面焼きあがったら、完成。お好みでパセリを散らしたり、ウインナーを添えたり、ケチャップで味を足す。



他にもさまざまなレシピを動画公開しています。ぜひご覧ください。

世界のサカナごはん https://www.maruha-nichiro.co.jp/recipe/finest_recipes