

ダブルウェーブレポート 2019



マルハニチロ株式会社 株主通信

第75期 2018年4月1日 - 2019年3月31日

中期経営計画「Innovation toward 2021」

1年目の課題を見据えて

新たな成長投資を加速してまいります。

代表取締役社長

伊藤 滋

中期経営計画の初年度を終えて

2018年度は、過去の課題整理も終わり、グループとして新たなステージに飛躍する重要な年でした。そのなかでスタートした中期経営計画「Innovation toward 2021」の初年度は、売上高は9,225億円と計画を上回りました。また、営業利益が218億円、経常利益が252億円とそれぞれ計画未達となりましたが、当期純利益は過去最高の167億円となりました。

営業利益および経常利益が計画未達となった大きな要因は、第4四半期以降の魚価高、原料高や労務費・物流費などの増加です。計画策定時、上期についてはこれら要因を一定予想し、下期は値上対策などによりこうした要因は徐々に解消されると想定していましたが、想定以上に厳しい事業環境が続きました。

事業課題を解決しながら 新たな成長投資へ

個別に各事業の業績を検証すると、漁業・養殖ユニット、水産商事ユニット、海外ユニットおよび業務用食品ユニットにおいては、さまざまな要因によって収益が計画より下回って

います。しかし、事業ごとの課題は明確であり、対策の見通しも立っています。今後は、計画達成に向けた施策を着実に推進していくことで次年度以降、中期経営計画の柱のひとつである「収益力のさらなる向上」を必ず実現できると確信しています。

また、業績回復に注力するとともに、中期経営計画期間中に1,100億円の投資を実施し、改めて「成長への取り組み」を追求してまいります。完全養殖クロマグロ事業の拡大やグローバルな販売網の拡大を図るとともに、海外法人での漁船の建造などを通じた資源アクセスの強化、国内では成長領域である冷凍食品事業や介護食の開発・生産力の強化などに一層注力していきます。

これら施策を通じて、来期業績は、売上高9,400億円、営業利益は255億円、経常利益は265億円を想定しています。

サステナブルな成長を追求

1年ごとの業績を追求すると同時に、長期にわたってサステナブルな成長を果たしていくための事業環境を整備していくことも経営者としての重要な使命です。とりわけ、当社グループにとって持続可能な漁業、資源アクセスを強化するサプライチェーン管理の仕組みづくりと、グローバルな事業を推進していく次世代の人材育成は経営者として必須の責務です。

	2018年度実績	2021年度計画
売上高	9,225億円	1兆円
営業利益	218億円	310億円
ROA	4.9%	5.7%
D/Eレシオ	2.1倍	1.5倍
自己資本比率(%)	24.1%	30.0%

こうした考えをもとに、中期経営計画では、国連で採択されたSDGsやパリ協定などの世界的な動きと自社の成長戦略を重ね合わせて、経済価値・社会価値・環境価値を追求する「サステナビリティ長期ビジョン」を「経営基盤の強化」施策に反映。安定的な財務基盤を構築するとともに、研究開発力のさらなる強化、人材育成やブランド力向上、ITインフラの強化などに取り組んでいます。

これら施策を着実に進めていくことで、「社会から必要とされる本物・安心・健康な食を提供し、人々の豊かなくらしとあわせに貢献する企業グループ」として、これからも「世界においしいあわせを」お届けしてまいります。

「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

真の“エクセレントカンパニー”への進化をめざし、
新たな施策を開始した2018年度。
その進捗と成果を伊藤社長に聞きました。



Q1

中期経営計画の柱である
水産資源アクセスの強化、バリューチェーンの
再構築の進捗状況を教えてください。

A1

新船の建造や漁業権の獲得に 取り組んでいます。

豪州のグループ会社のオーストラル・フィッシャリーズでは、
世界で販売が拡大しているメコの漁獲を強化するために旧船
と入れ替える形で新船の建造を進めており、2020年の操業を
めざしています。国内のグループ会社の大洋エーアンドエフでは、
カナダやインドの漁場での漁業権を新たに獲得することが
できました。また、欧州では販売網を拡大し、グループの商材の
拡販に取り組んでいます。一方、国内では完全養殖クロマグロ
事業の収益化に向けた技術開発に加え、南さつま種苗セン
ターにおいてカンパチやブリの完全養殖に向けた試験飼育を
開始しました。



↓南さつま種苗
センター

↑オーストラル・
フィッシャリーズの
新船完成予想図



Q2

今後の収益拡大に向けての
具体的な施策を教えてください。

A2

冷凍食品など売れ筋商品の 増産体制を強化しています。

成長分野と位置づけている冷凍食品分野では、収益力の向
上をめざして単品損益管理のシステムを導入し、売れ筋商品の
増産、不採算品目の絞り込みをより迅速化しています。また、米
飯類・麺類についても主力の大江工場でラインの増強を図ると
ともに、新商品の開発も積極的に行っています。さらに、業務用
冷凍食品を製造・販売するグループ会社のヤヨイサンフーズに
おいては、2020年11月の稼働をめざして気仙沼新工場の建
設に着手しました。化成事業も、健康志向に対応するDHAや
EPAが好評で、医薬品や健康食品分野での提案を積極化して
います。このほか、世界的なペットフード市場の拡大に対応して
タイのグループ会社のシーパックの工場では10ラインを増設し
事業の拡大を図っています。



↓増設した高火力炒め機
ラインの包装機(大江工場)

↑シーパックの工場の増設
ライン



Q3

成長領域のひとつとして介護食事業をあげていますが、どんな施策を講じていますか。

A3

グループ全体で介護食のラインアップを拡充していきます。

高齢化社会が進むなか、嚥む力が低下してもおいしく食べやすい介護食のニーズが高まっています。グループ会社のヤヨイサンフーズでは、建設中の気仙沼新工場において、同社のやわらか食ブランド「SOFLI(ソフリ)」に加えて、当社グループが共通して活用可能な介護食の製造ラインの新設を予定しています。



←「SF海老フライ風ムース40」

→「SFソフリそのままのこ20」



「SOFLI」商品例

Q4

2018年に導入したブランド戦略の評判や成果について教えてください。

A4

多様な世代の人々に好感をもって受け入れていただいています。

昨年の中長期経営計画の発表と同時に新たなブランドステートメントを策定し、社名ロゴデザインを刷新しました。そのねらいは「社会から必要とされる企業グループ」というめざす姿をすべてのステークホルダーと共有し、次の100年をともに切り拓いていくことです。そのため、この1年、テレビCMなど積極的な広報活動に努めた結果、すべての世代から好反応があり、認知度も高まりました。今後も各種の情報発信を強化し、商品にとどまらず、そこに込めた理念や想いまでを届けられるよう工夫していきます。



2019年1月、横浜DeNAベイスターズ「70th ANNIVERSARY PROJECT」のオフィシャルスポンサーに就任。同年4月の「70th ANNIVERSARY GAME」では伊藤社長が始球式のマウンドに立ちました！

Q5

地球や社会の「サステナビリティ(持続可能性)」への貢献が求められるなか、どんな活動に注力していますか。

A5

海洋管理に向けた国際団体に日本企業として初めて参加しています。

当社グループは、「いまよりもっとサステナブルな企業グループへ」をスローガンとした「サステナビリティ長期ビジョン」を策定し、経済・社会・環境に価値をもたらす取り組みを推進しています。その中心となる活動が、持続可能な海洋資源の確保です。その実践に向けて、2016年から、世界の水産関連企業10社と科学者によって組織された「SeaBOS※」のメンバーとして活動を開始。2018年には、伊藤社長がSeaBOS初代会長に指名されました。今後は、健全な海洋の確保やIUU(違法・無報告・無規制)漁業の撲滅など、持続可能な水産資源の利用に向けて積極的に関与していきたいと考えています。

※SeaBOS(Seafood Business for Ocean Stewardship)：海洋管理と持続可能な水産事業の推進を目的として世界の水産大手企業が発足した組織



SeaBOS第3回ダイアローグ(写真提供：スウェーデン大使館)

サステナブルな養殖魚をより身近に

ASC認証ブリ生産拡大と、カンパチのASC認証をめざしています。

世界的な人口増加や新興国の経済発展にともなう食糧需要の拡大、先進国における健康志向の高まりなどを背景に、良質なたんぱく質である魚食ニーズが世界的に高まっており、水産資源の争奪戦が繰り広げられています。

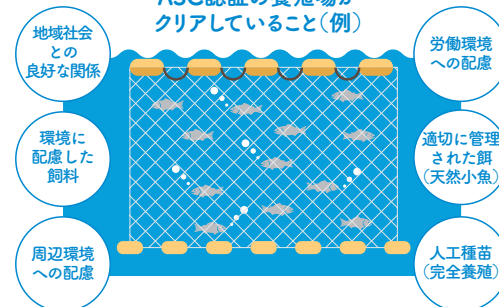
マルハニチログループは、おいしく、そして安全・安心な水産資源を持続的に世界の食卓へお届けしていくために、「責任ある養殖」によって生産されたASC認証商品の取り扱い拡大に取り組んでいます。

ASC認証 って何？



地球環境に大きな負担をかけず、労働者と地域社会に配慮した養殖業を、ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会) が認証する制度。ASCマークが貼付された商品は、「責任ある養殖」によって生産された安全・安心な水産資源といえます。

ASC認証の養殖場が クリアしていること(例)



ASC認証ブリの生産量を4倍に!

2019年2月、マルハニチロ初となるASC認証を取得した養殖ブリを出荷しました。今回出荷した商品は、2018年4月にASC認証を取得したグループ会社のアクアファームで生産されたもので、大手小売店で5,000尾を限定発売。配合飼料に独自の工夫を施し、甘みや旨みが豊かで、臭みを抑えた魚に仕上げました。2019年度は、より多くのお客さまにASC認証ブリをお届けするために、20,000尾の生産を計画するとともに、海外輸出に向けた調査・マーケティングにも取り組みます。

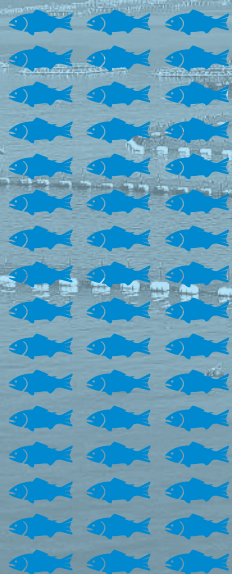
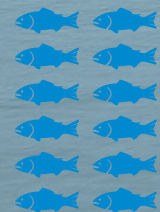
ASC認証ブリ
「ブリ吉」



20,000尾

4倍

5,000尾



2018年度

2019年度

カンパチでもASC認証取得をめざします

マルハニチロがASC認証商品への取り組みを開始したのは2016年です。2018年からはASC認証アサリの取り扱いを開始し、同年4月には、グループ会社のアクアファームがASC認証ブリの生産を開始しています。現在は、2019年度中にカンパチの養殖場のASC認証取得に向けて鋭意取り組んでいるほか、クロマグロ養殖におけるASC認証の基準づくりの検討を推進するなど、日本の水産トップカンパニーとしてリーダーシップを発揮していきます。



TOPICS

カンパチ・ブリの完全養殖の拠点 — 南さつま種苗センター —



南さつま
種苗センター

世界的に、海洋資源の保全・安定供給が求められるなか、マルハニチロは、従来から完全養殖技術の開発に注力してきました。既に、クロマグロについては、国内トップレベルの完全養殖技術を確認しており、国内外への商業出荷を本格化しています。2018年3月には、完全養殖クロマグロに続く新魚種の養殖技術の拡大に向けて、鹿児島県南さつま市にカンパチとブリの種苗を生産する「南さつま種苗センター」を設置し、その後、ブリの人工種苗30万尾の沖出しに成功しました。今後も、海洋資源供給と収益の安定化に向けて、天然資源に依存しない完全養殖技術の確立に取り組んでいきます。



生糞を泳ぐモジャコ(稚魚)

多彩な
バリエーション

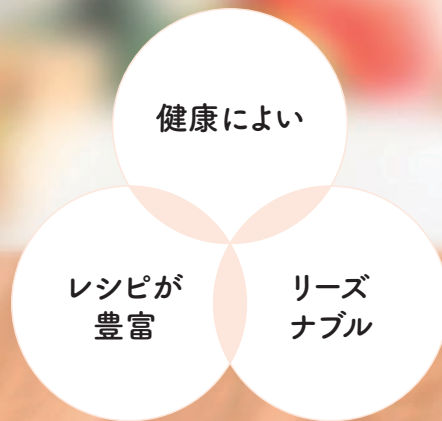
マルハニチロの魚介缶詰シリーズ

缶詰の利便性や健康志向が評価され、ブームを超えて幅広い世代に定着しました。

2018年に一大ブームが起きた魚介缶詰。サバ缶から人気に火がつき、その後イワシ缶に拡大。

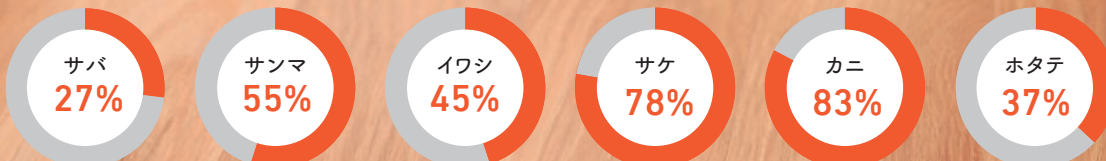
缶詰の中身をそのまま食べるだけでなく、サラダやパスタ、パンに挟む具材など料理の材料として利用する若い世代が増えたほか、

血中の中性脂肪を減らすとされるDHAやEPAを含むことから健康志向の消費者の支持も獲得しました。

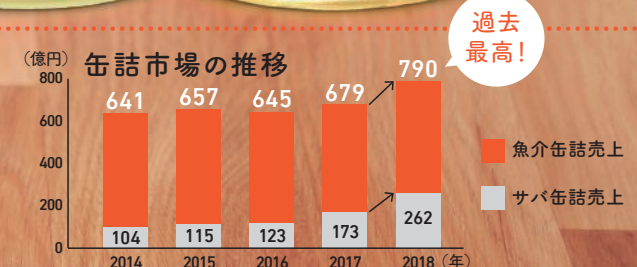


KEY DATA

当社缶詰国内売上シェア



(株)インテージの2018年4月～2019年3月のSRIデータより



(株)インテージの2014年4月～2019年3月のSRIデータより

そのまま食べる
だけじゃない

魚缶詰の上手な使い方

和風・洋風・イタリアンなどさまざまなジャンルのレシピで大活躍の缶詰。
定番メニューからおしゃれなカフェ風メニューまで、缶詰 + 身近な食材で作れるお役立ちメニューを紹介します！

例えば

あけぼのさけ
を使って



みそとバターの香りが食欲をそそります。手軽に作れるのでアウトドアにも最適！

鮭のチャンチャン焼き

●材料(2人分)

- ・「あけぼのさけ」水煮缶：1缶（180g）
- ・キャベツ：60g
- ・玉ねぎ：50g
- ・しめじ：30g
- ・にんじん：20g
- ・バター：大さじ1
- ・みそだれ
 - みそ：大さじ1と1/2
 - 砂糖：小さじ1、練りごま：小さじ1
 - みりん：小さじ1/2、酒：小さじ1/2
- ・塩こしょう：適量

●作り方（調理時間 20分）

- 1 キャベツは4cm角に、玉ねぎは幅2cm角に、にんじんは長さ4cmの短冊切りに。しめじは石づきを取り除き適当な大きさに分ける。
- 2 アルミホイルに野菜、サケ※1、しめじを並べ、塩こしょうを振り、みそだれをかけ、バターをのせ、包みます※2。これを同様に2人分作ります。
- 3 具材を包んだアルミホイルをフライパンにのせ、適量の水※3を入れ、ふたをして中火で20分ほど蒸し焼きにします。

※1 サケ缶の汁は、みそ汁など別の料理にご使用いただけます。
※2 蒸し焼きの際、水が混ざってしまうため、アルミホイルが破れないようにご注意ください。
※3 空焚きにならないよう、水が少なくなったら足してください。



詳しいレシピはこちらから！
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/recipe/recipe?c=2019>

例えば

月花さば水煮
を使って



サバ缶を汁ごと使用！旨みを生かしたアヒージョレシピ

月花さば水煮 de アヒージョ

●材料(2人分)

- ・「月花さば水煮」（汁ごと）：1缶
- ・冷凍ブロッコリー：お好みの量
- ・にんにく：1片
- ・唐辛子：1本
- ・オリーブオイル：大さじ3
- ・イタリアンパセリ：3本
- ・ドライオレガノ：小さじ1
- ・塩：小さじ1/3
- ・ブラックペッパー：適宜
- ・お好みでバゲットやクラッカー：適宜

●作り方（調理時間 15分）

- 1 にんにくは粗めのみじん切りに、唐辛子は種をとり小口切りに、イタリアンパセリは粗めに刻む。
- 2 耐熱皿にイタリアンパセリ以外の材料をすべて入れ直火にかけ、7～8分煮る。
- 3 仕上げにイタリアンパセリを散らし、お好みで軽く温めたバゲットやクラッカーにつけて食べる。



詳しいレシピはこちらから！
<https://www.maruha-nichiro.co.jp/recipe/recipe?c=2438>

企業価値向上に向けた取り組み

身近で愛されるブランドをめざして

ブランド認知向上に向けて、さまざまな形で「マルハニチロ」と皆さまの接点を増やしています！

中期経営計画のひとつの柱としてブランド戦略を導入し、企業ブランドの価値向上をめざすマルハニチログループ。

“食”を通じて世界の人に生きる活力をお届けしていきたい、という思いを込めて定義したブランドの魅力を、

より広く、深く知っていただくために、積極的なコミュニケーション活動を展開しました。



メディア展開で

テレビCMや街なかの広告などを通じて「マルハニチロ」を積極アピール

2018年3月に導入した「新コーポレートブランド戦略」のもと、さまざまな事業領域におけるマルハニチロの企業活動、具体的な「ファクト(事実)」をマルハニチロの「ココロザシ」とともにお伝えする企業CMを2018年9月からオンエア開始。「つながる、幸。バリューチェーン編」、「とどく、幸。バリューチェーン」編の2編を放映しました。また、テレビだけでなく、交通広告、WEB広告、ラジオ広告など、さまざまなメディアを通じてブランド認知向上に向けた取り組みを展開しました。

バリューチェーンを表現した企業CM



原料の調達から食卓までをつなげるマルハニチログループならではの一貫したグローバルなバリューチェーンを表現。
アラスカのベーリング海で水揚げしたスケトウダラを加工した自身フライを頬張る子供のシーンと、タイの養殖場で水揚げしたバナメイエビがエビチリに調理されて食卓に上るシーンを描きました。

東名阪の主要駅で掲示した企業CMのデジタルサイネージ



大阪駅御堂筋口(つながる、幸編)



東京駅八重洲口(とどく、幸編)

TOPICS

CM制作こぼれ話

実際に操業する船に
カメラマンが1ヵ月間乗船し、
リアルなシーンを撮影



アラスカのベーリング海の豊かな漁場で操業するマルハニチログループの加工母船「エクセレンス号」が撮影の舞台。大自然と向き合い危険と隣り合わせの海の上で迫力あるシーンが撮影されました。

前日まで完全な雨予報
でしたが、撮影当日は奇跡的に
晴れ間が差し込む天気!



エビ養殖場での撮影に参加したメンバーで記念撮影。総勢50人強のメンバーが参加しました。

CMはこちらから
ご覧いただけます!



商品で

商品ブランドを「マルハニチロ」に統一

「新コーポレートブランド戦略」の一環として、2018年秋の新商品・改良品より、商品ブランドを「マルハニチロ」に統一しました。従来の「マルハ」、「あけぼの」、「アクリ」ブランドはすべて「マルハニチロ」ブランドとなり、「あけぼの」は、缶詰のサケ、カニ、ホタテのシリーズ名となりました。

今後も、より一層の認知度向上をめざすとともに、皆さまに長く愛される商品づくり・ブランド価値向上に努めていきます。



TOPICS

横浜 DeNA ベイスターズ 70th ANNIVERSARY PROJECT の オフィシャルスポンサーに就任

マルハニチロと野球との歴史は古く、横浜DeNAベイスターズの前身球団である「大洋ホエールズ」創設より53年間、オーナー企業として球団とともに歩み、ファンの皆さまと喜びをともにしてまいりました。2019年、株式会社横浜DeNAベイスターズが実施する球団創設70年記念プロジェクト「70th ANNIVERSARY PROJECT」のコンセプトである「これまでの歴史に敬意を表し、世代や場所を超えて人と人をつなぐ」という想いに共感し、オフィシャルスポンサーに就任しました。

今シーズン、「マルハニチロPresents 70th ANNIVERSARY GAME」の開催やベイスターズとのコラボ商品の販売、特設サイトの運営などを通じて球団創設70年を盛り上げていきます。是非株主の皆さまも応援宜しくお願いいたします！

横浜DeNAベイスターズとのコラボレート商品



「横浜DeNAベイスターズ 70th ANNIVERSARY PROJECT」発表記者会見
(写真左から)横浜DeNAベイスターズ アレックス・ラミレス 監督
株式会社横浜DeNAベイスターズ 岡村 信悟 代表取締役社長
マルハニチロ株式会社 伊藤 滋 代表取締役社長
横浜DeNAベイスターズ 山崎 康晃 投手



「マルハニチロ Presents 70th ANNIVERSARY GAME」で選手が着た「大洋ホエールズ 復刻ユニフォーム」



特設サイトで
さまざまな
情報を公開中!



魚食普及活動

さまざまな機会を通じて
魚食にまつわる
情報を発信!

イベントを通じて

調理を通じて魚のおいしさ・奥深さを子供たちに伝える料理教室を開催

「シェフ直伝～親子でつくる おいしい魚介ランチ～」料理教室

多くの方々に魚食の楽しさ、おいしさを知っていただき、健康な食生活に役立てていただくことを目的に、2015年度から開催している料理教室。2018年度は、国内3カ所（千葉、大阪、名古屋）で開催しました。



中華やイタリアンなど、ご参加いただくシェフによって、毎回レシピは異なります。



↑プロのシェフに丁寧に教えていただきました。



←アカエビの殻むきにも挑戦しました!

親子まぐろ料理教室

2012年度から、マグロ1匹をまるごと使用した特別授業&料理教室を開催しています。マグロを見たり触ったりして体感しながら特徴や生態を学び、解体したマグロはみんなで調理しておいしくいただくイベントです。



使用した養殖クロマグロ 20.4kg!



↑親子で仲良く調理

←おいしく
できあがりました!



Webサイトを通じて

手軽に魚食を取り入れるアイデアや意外に知らない海や魚にまつわる情報を紹介

「魚食べたら福来たる」

マルハニチロの魚食への思いや、手軽に買える水産物を使った有名シェフ考案のオリジナルレシピを掲載しています。



「海といのちの未来をつくる」

普段なかなか知ることができない海や魚にまつわる情報や、意外な魚の味わいなどを、写真や動画を交えて紹介しています!



新商品情報

2019年の新商品から
注目アイテムを
ピックアップ!

市販用
冷凍食品



王様のソテーピラフ 海老とあさりの バターピラフ

しっかりとソテーして仕上げた本格的なピラフです。海老、あさり、卵、玉ねぎ、マッシュルーム、いんげん、赤ピーマン、コーン、パセリを入れて彩り豊かに仕上げました。バターと白ワインの豊かな香りと海鮮の旨みが広がります。

すりみ
加工品



サラダ チキン&フィッシュスティック

鶏肉と魚のすりみを合わせることで食べごたえのある食感に仕上げました。そのまま食べてもサラダなどにも幅広く使用できます。

カップ
ゼリー

フルティシエ ちょっと贅沢 トマト

ミニサイズのトマトを丸ごと使用し、トマトピューレとレモン果汁を加えることでトマト本来のおいしさを損なうことなく、フルーティーな甘みと酸味を楽しめるように仕立てました。



レトルト
パウチ

サラフレ 白身魚フレーク

白身魚(スケトウダラ)の皮と骨を取り、素材を生かしたやさしい味付けのフレークです。サラダやパスタなど、普段のメニューに手軽にお魚を取り入れることができます。



2018年度の営業概況

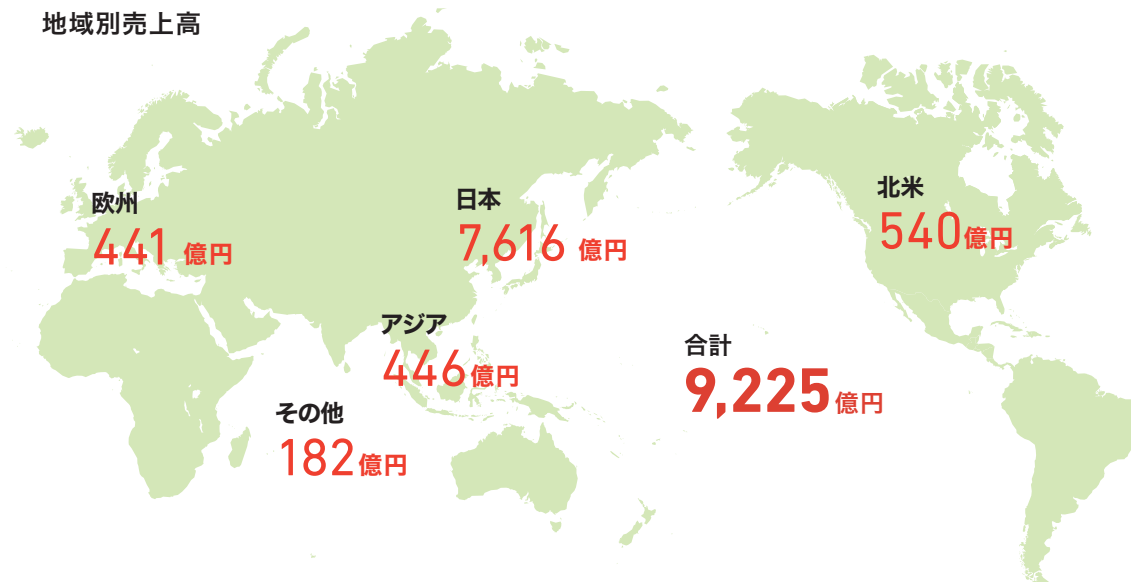
当期におけるわが国経済は、雇用情勢の改善傾向が続くなか、企業収益もおおむね堅調に推移しています。しかしながら、人手不足の問題は一層深刻なものとなってきており、また海外に目を向けると米国と中国の深刻な貿易摩擦問題や英国のEU離脱問題の長期化による世界経済全体への悪影響が懸念されます。

当社グループ関連業界におきましては、原材料価格の上昇や物流費等にかかるコストアップ要因もあり、依然として予断を許さない状況が続いています。

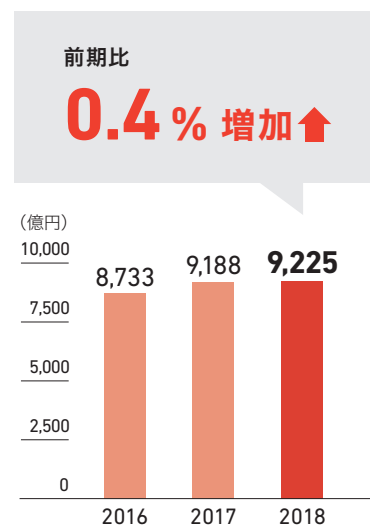
このような状況のもと、当社グループでは中期経営計画「Innovation toward 2021」の基本方針である「企業価値の向上と持続的成長」の実現のため、「収益力の更なる向上」「成長への取り組み」「経営基盤の強化」を推進する一方、コーポレートブランディング活動にも継続的に取り組んでまいりました。

その結果、売上高は922,468百万円、営業利益は21,758百万円、経常利益は25,233百万円、親会社株主に帰属する当期純利益は16,695百万円となりました。

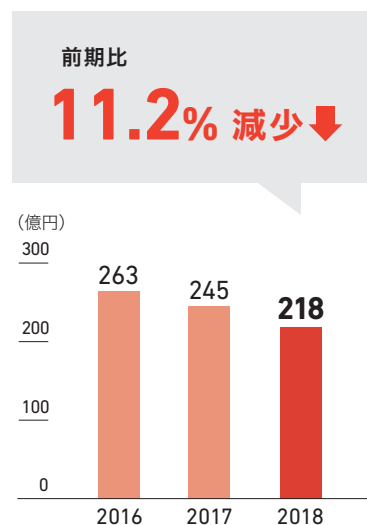
地域別売上高



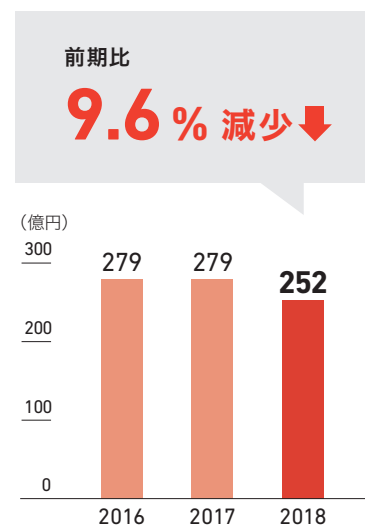
売上高



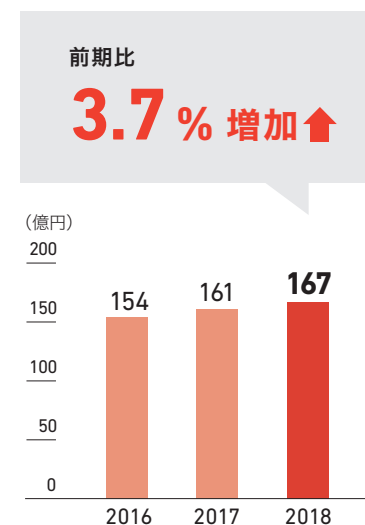
営業利益



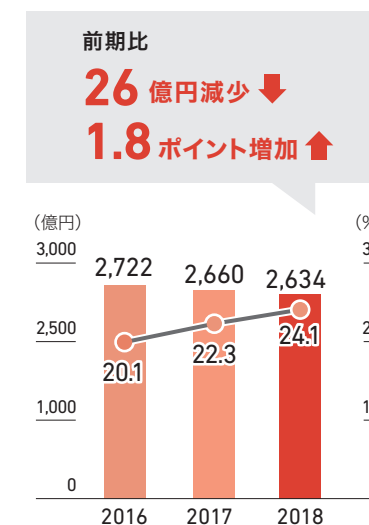
経常利益



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。売上高は度重なる台風の影響等による養殖クロマグロの出荷減により減収、営業利益はマグロ・カツオの魚価安により利益率が低下した結果、減益となりました。



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。売上高は水産商事が増収となったものの荷受、畜産は減収、営業利益は世界的な魚価高による調達コスト増加や鶏肉・豚肉の取扱いが減少したことなどにより減益となりました。



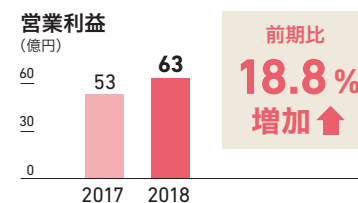
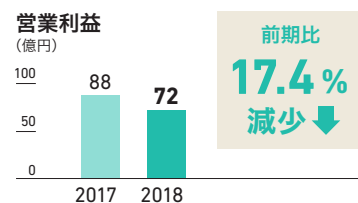
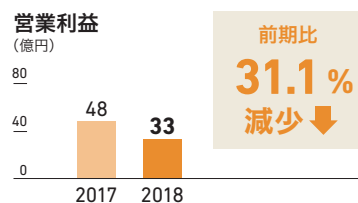
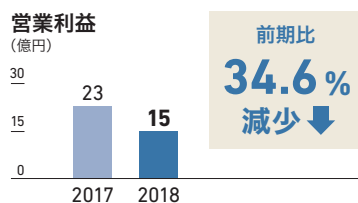
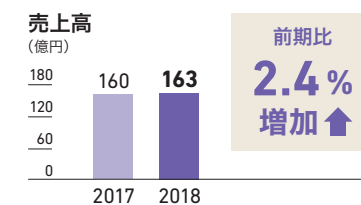
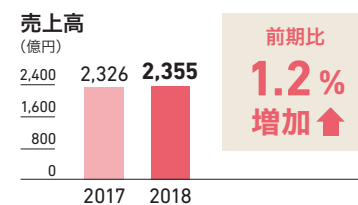
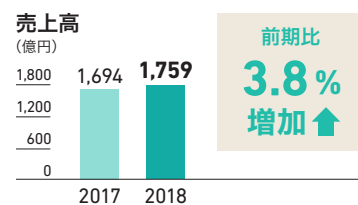
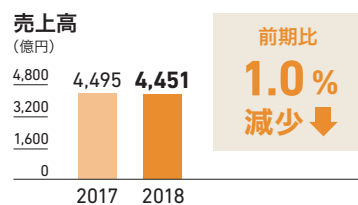
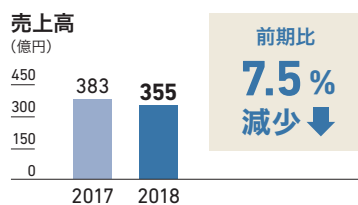
海外事業は、水産物と加工食品の世界的な需要拡大に対応し、グローバル市場における収益の確保に努めました。売上高はタイでのペットフード事業の売上増や助宗すみ・フィレの効率的な生産と順調な販売などにより増収となったものの、営業利益はニュージーランド・豪州にて主要魚種の漁獲が振るわず、アラスカのマス不漁などの影響を受け減益となりました。



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。売上高は消費者の健康志向を背景とした青魚及びサケの缶詰の需要増や介護食、コンビニエンスストア向け商品、DHA・EPAの販売が好調に推移し増収、営業利益は工場生産性の改善、デザートで収益性改善を重視した販売などに努めた結果、増益となりました。



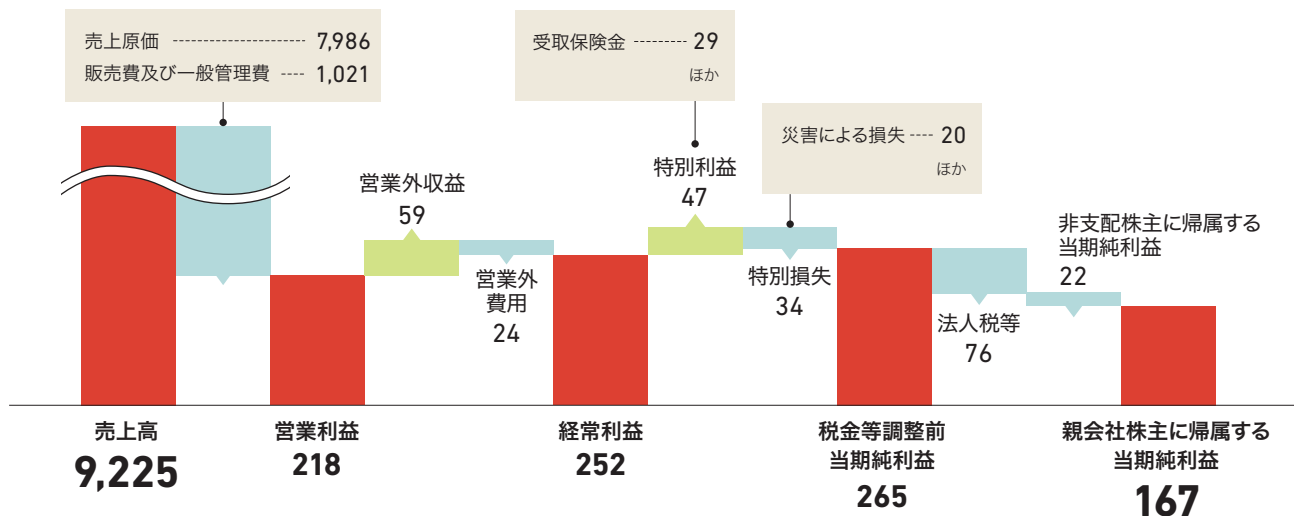
物流事業は、東京・城南島物流センターの火災、大阪・南港物流センターの台風被害等の重大事象による減収や、燃料調整費の上昇に伴う動力費の増加、労務コストの上昇、平和島物流センターの新規稼働に伴う賃借料の増加等がありましたが、首都圏をはじめとする大都市圏において旺盛な保管需要を取り込んだことにより、増収増益となりました。



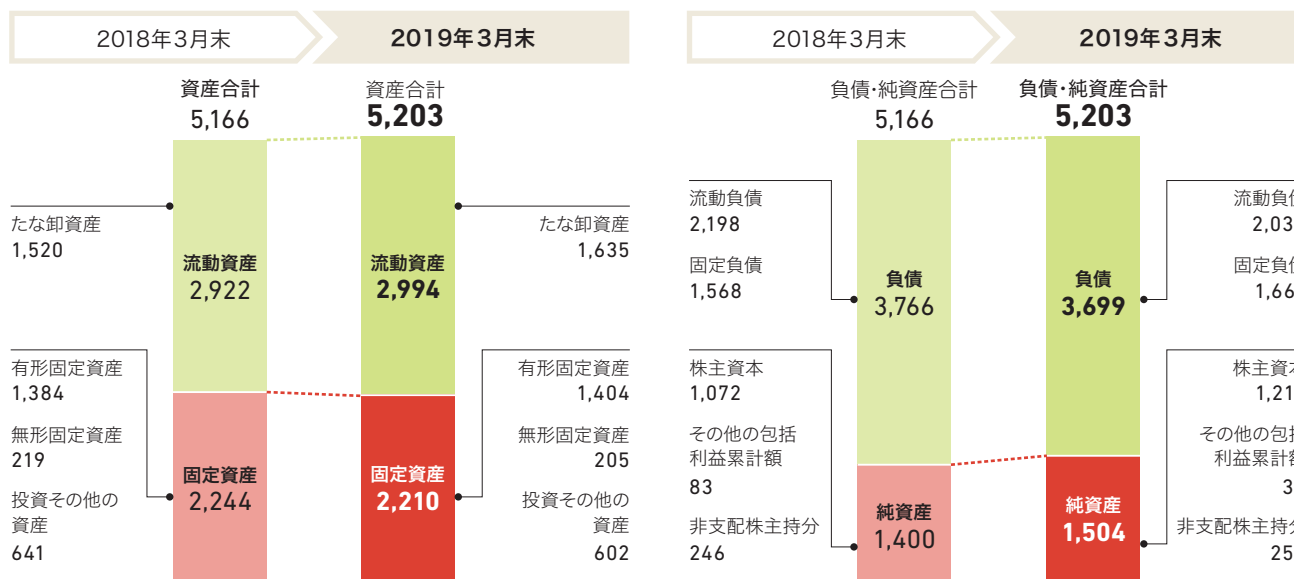
※当期より、一部の事業につき、報告セグメントの区分を変更しており、前期比較については、前期の数値を変更後のセグメント区分に組み替えた数値で比較しています。

連結財務諸表

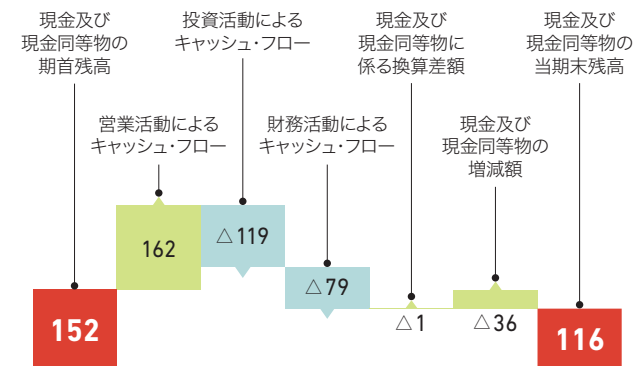
1 連結損益計算書の概要 (単位:億円)



2 連結貸借対照表の概要 (単位:億円)



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

タイの好調なペットフード事業、青魚およびサケの缶詰の需要増加などにより売上高は9,225億円、水産商事の調達コストの増加、海外での主要魚種の漁獲の苦戦などが影響し営業利益は218億円、経常利益は252億円、受取保険金等による特別利益および災害による特別損失等により親会社株主に帰属する当期純利益は167億円となりました。

2 連結貸借対照表

総資産は主にたな卸資産の増加により前期に比べ37億円増加し5,203億円、負債は主に仕入債務および借入金の減少により前期に比べ66億円減少し3,699億円、自己資本は剰余金の増加により前期に比べ99億円増加し1,254億円となりました。なお、有利子負債については前期に比べ26億円減少しました。

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162億円、投資活動の結果使用した資金は主に設備投資により119億円、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79億円となりました。現金及び現金同等物の当期末残高は116億円となり、前期末に比べ36億円減少しました。

■ 会社概要 (2019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>153社 (国内75社、海外78社)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 連結子会社 76社 ● 非連結子会社 22社 (うち持分法適用会社2社) ● 関連会社 55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、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 (2019年6月26日現在)

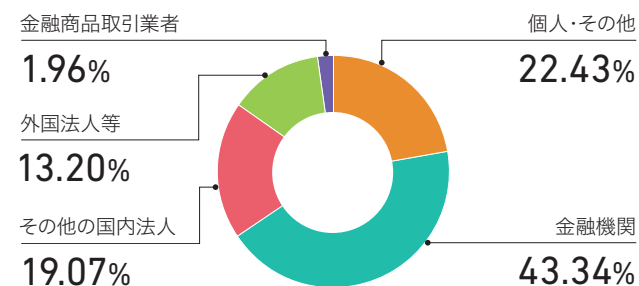
※1 社外役員
※2 独立役員

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	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	池見 賢
取締役 常務執行役員	栗山 治
取締役 常務執行役員	半澤 貞彦
取締役(非常勤)※1 ※2	中部 由郎
取締役(非常勤)※1 ※2	飯村 北
取締役(非常勤)※1 ※2	八丁地 園子
常任監査役※1 ※2	清水 裕之
常任監査役※1 ※2	岩淵 毅
常任監査役※1 ※2	綾 隆介
監査役	吉田 昌志
監査役(非常勤)※1 ※2	兼山 嘉人

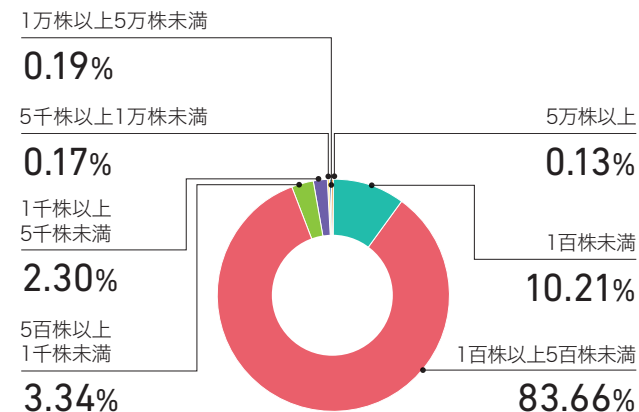
■ 株式の状況 (2019年3月31日現在)

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	67,213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 0120-232-7111 (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

- 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。
- 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てもお取次ぎいたします。
- 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 0120-232-7111 (通話料無料)
<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	【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.mufig.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	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 0120-232-7111 (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。



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。



ミクロネシア連邦 コスラエスープ

材料(4人分)

- キハダマグロ：500g程度
- ココナッツミルク：150ml
- 玉ねぎ：1個
- にんじん：30g程度
- 米：1カップ
- 水：1.5～2L
- フュメドポワソンまたはチキンブイヨン：水1L相当分
- イタリアンパセリ
- (お好みでエビや、ネギなどの野菜を入れてもOK)



つくり方

- 1 沸騰した鍋にマグロを入れ、2分半ゆで、アクを取る。



- 2 取り出したマグロを手で細かくほぐす。



- 3 沸騰させた湯1.5Lに対し、フュメドポワソンまたはチキンブイヨンの水1L相当分入れ、そこに、にんじん、玉ねぎ、米を入れる。



- 4 3に2を入れ、弱火で30分煮る。



- 5 4にココナッツミルクを数回に分けて入れる。ココナッツミルクを入れた後は火を消す。



- 6 お好みでイタリアンパセリなどを添える。

コスラエスープとは

ミクロネシア・ポンペイの隣の島コスラエ島に伝わるお母さんの味。伝統的なスープで、教会に行く日曜日に食べることからサンデースープとも言われています。つくり方は各家庭さまざまですが、キハダマグロ、白身の魚、米、ココナッツミルクがベース。フルーツなどと一緒に朝食となることも多いようです。

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