



# ダブルウェーブレポート 2020



**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76期 2019年4月1日 - 2020年3月31日





代表取締役社長

**池見 賢**

略歴

1981年4月: 当社入社

2014年6月: 当社取締役

2017年4月: 当社常務執行役員

2017年6月: 当社取締役

2019年4月: 当社専務執行役員

2020年4月: 当社代表取締役社長

変化の時代だからこそ、  
その変化に柔軟に対応する  
力強い組織をつくり、  
次のステップへ牽引していきます。

#### はじめに ～社長就任にあたって

2020年4月に代表取締役社長に就任した池見です。前任の伊藤滋社長（現会長）は6年の在任期間のなかで強いリーダーシップを発揮して組織を立て直し、新たな成長ステージへと進むための「長期経営ビジョン」を策定しました。この流れをしっかりと引き継ぎ、長期経営ビジョンの実現に向けたファーストステージにあたる中期経営計画「Innovation toward 2021」を着実に遂行し、グループを次のステップへと牽引していくことが今の私に課せられたミッションだと考えています。

#### 中期経営計画の2年目を終えて

中期経営計画「Innovation toward 2021」の2年目にあたる2019年度は、2018年度と比べて増収増益を計画したものの、売上高は9,052億円、営業利益が171億円、経常利益が199億円とそれぞれ計画未達となり、当期純利益は

125億円となりました。

計画未達となった大きな要因は、水産商材の原価高・相場安に伴う収益の低下、北米における鮭鱒事業の不振などが挙げられ、想定以上に非常に厳しい事業環境となり、目標値に至るまでの期間の延長等、中期経営計画の見直しを行うことといたしました。

### グローバル領域における 生産性・収益性の向上を推進

各事業別では、漁業・養殖ユニットにおけるカツオの魚価安と養殖クロマグロの原価高、北米ユニットにおける北米鮭鱒事業の不振と国内におけるチリ産銀鮭の相場下落・カニの原価高による取扱数減少、水産商事ユニットにおける中国向け高級水産物の販売不振などが要因となり、収益が計画より下回っています。一方、ニュージーランドの漁業、タイのペットフード事業、国内の家庭用冷凍食品事業、DHA・EPA・フリーズドライ製品などの化成事業は好調に推移しました。

そして、漁業・養殖ユニットでは、漁業は効率的な操業に努めるとともに、クロマグロ養殖ではさらなる技術革新を進めてコスト削減を推進。水産商事ユニットでは、骨なし魚等の高次加工品の開発および販売拡大を強化し、北米ユニットでは鮭鱒事業の事業縮小等も含めた思い切った施策を検討することで「収益力のさらなる向上」をめざします。

また、業績回復に向けた「成長への取り組み」として、海外法人での漁船の建造や養殖事業の買収などによる資源アクセスのさらなる強化、ASC認証の取得、介護食事業の拡大、生産加工、販売機能の確立に注力していきます。

### 事業環境の変化を見据え 組織力のさらなる強化をめざす

中期経営計画のもう1つの柱である「経営基盤の強化」のために、私をもっとも力を入れたいと考えているのが“組織力の強化”です。今後私たちは、環境予測が難しい時代に直面していくと考えられます。このような時代だからこそ変革の歩みを加速させ、どのような事業環境であろうとも力強く成長し続けられる“強い組織”をつくり上げていくべきというのが私の考えです。

我々は2007年の経営統合、2014年のグループ内主要6社統合を経て、2つの柱である水産事業と食品事業を融合させながら組織を強化してきました。私は次なるステップとして、各工場における管理システム、業務フローの統一などを迅速に進めることで組織力のさらなる強化を図り、同時に人材力の強化にも注力していく所存です。

### 新型コロナウイルスの影響に 先頭に立って立ち向かう

この度の新型コロナウイルス感染拡大により、非常に厳しい環境のもとで2020年度を迎えることとなりました。新型コロナウイルスの感染により影響を受けられた皆さまに心からお見舞い申し上げます。先行きの不透明感が高まり困難な状況にありますが、「企業価値の向上と持続的成長」の実現に向けて従来取り組んできた施策を、より強力にそして着実に推進していくということに変わりはありません。今後も世界的な成長産業である水産事業と、人々のライフスタイルの多様

化に対応する食品事業、この2本柱を中心とした各事業の強みを融合させることで、より強固なバリューチェーンを構築するとともに、イノベーションを含めた新たな取組みを積極的に推進していきます。

今こそ、「本物・安心・健康な『食』」の提供を通じて、人々の豊かなくらしとしあわせに貢献する」というグループ理念に込めた思いを新たにし、先頭に立ってこの難局を乗り越え、皆さまのご期待に応えてまいります。





## 不確実な時代を勝ち抜き、 新たな成長ステージへの 確実な一步を踏み出すために。

2020年4月、代表取締役就任された池見新社長。  
厳しい経済環境のなかでの船出となりましたが、  
今後、新たな成長ステージに向けて  
舵取りをする上での施策・思いを聞きました。



Q1

新型コロナウイルス感染拡大による  
足元の影響を教えてください。

A1

“巣ごもり需要”による需要増の  
一方で今後の影響に応じた  
対応に取り組めます。

全国の学校休校や外国人観光客の減少、外出自粛要請などの影響で、給食・外食向けの業務用冷凍食品、高級水産物の販売は厳しい状況になっているものの、家庭用冷凍食品や缶詰などの家庭用加工食品は“巣ごもり需要”によって伸長しています。世界的な経済の停滞は、今後さらにどのような影響を及ぼすのか注意深くみていく必要がありますが、こうした有事の時こそ、知恵を絞り、やるべきことを着実に実行していくことが組織にとって大きな蓄えになる——こうした考えのもと、我々の強みや特長を生かした施策に取り組んでいきたいと思えます。



Q2

事業の2本柱の1つである水産事業の  
業績回復に向けた施策を教えてください。

A2

成長事業と位置づけ、  
技術革新や体制整備を  
推進します。

2019年度における水産事業は、相場安や原価高に伴って収益が伸びず、非常に厳しい結果となりました。この収益低下は構造的な要因による側面もありますが、私は、市場原理や相場影響をできるだけ低く抑えていくための打ち手によって打開できていると考えています。たとえば、養殖事業においてはさらなる技術革新を図ることでコスト削減や出荷までのリードタイム短縮などをめざしていきます。また、漁業においては、新船・代船の整備により、効率的で機動力のある体制づくりに取り組んでいます。

魚食は世界に広がっており、調査によれば、年間の1人あたり魚食量は年間20kgに及ぶといわれています。世界人口の増加とともに需要も伸びることが予想されます。「水産事業は成長産業」。この信念のもと、今後の業績回復に取り組んでいきます。



Q3

一方の柱である食品事業のさらなる成長戦略をどのようにお考えですか？

A3

ニーズに応える商品づくりとともにシステム活用による利益率向上に取り組めます。

食品事業は、おおむね計画通りの堅調な結果となりました。この背景には、食を取り巻く変化や多様化に対応していることがあると思います。冷凍食品は、近年の共働き家庭や単身者の増加に伴い、その位置づけが大きく変化しました。こうしたニーズに応えた消費者が求める商品づくりが一定のご評価をいただいた結果ととらえています。また、生産・販売・開発の各分野一体で利益改善をめざす仕組みとして2018年度に導入した「単品損益管理システム」による効果が出始めており、今後、選択と集中による利益率向上に取り組んでいきます。



「単品損益管理システム」を活用して生産されている「WILDish」シリーズ

Q4

地球環境や社会のサステナビリティ（持続可能性）への貢献に向けては、どのようなお考えをお持ちですか？

A4

当社グループの事業継続に向けて積極的に推進すべきと考えています。

地球の恵みである水産物・畜産物・農産物を原料とし、世界の食卓に豊かな食をお届けすることを使命とする当社にとって、地球環境や社会のサステナビリティの維持は、強く意識する必要がありますと考えています。とりわけ、水産資源の保全は当社の事業に直結することから、「SeaBOS（海洋管理のための水産事業）※」に参加し、海洋資源管理に向けたグローバルな取り組みをリードしています。

また、事業を支える従業員への施策として、健活セミナーの実施やヘルスリテラシー向上策といった健康経営、すべての従業員が働きやすい職場風土を醸成するためのダイバーシティ経営を積極的に推進していきます。



※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8社（現10社）と科学者が発足した組織



「ダイバーシティ（シティ）フォーラム2019」

Q5

創業140年を迎えました。今後に向けた意気込みをお聞かせください。

A5

すべてのステークホルダーの皆さまに愛されるブランドをめざしていきます。

2020年、マルハニチロは創業140年を迎えました。この節目の年に、11,000人超の仲間を率いるリーダーという大役を拝命し、責任の重大さに身の引き締まる思いです。私は、「マルハニチロ」が今後よりいっそう愛されるブランドとなることを追求していきたいと考えています。これは、消費者の皆さまに愛されることはもちろん、株主・投資家の皆さま、お取引先も含みます。そして、当社グループの従業員も同様です。従業員1人ひとりが、「マルハニチロ」を愛し、従業員同士の相互理解を深め、シナジーを発揮することで社内に活力が生まれ、その活力が社外に伝わることでブランドへの信頼や期待につながっていく—こうした循環を生み出すために、社内・外でブランディング活動を推進していきます。

先人の思いを引き継ぎ、次の100年に向けて成長し続けるべく舵を取ってまいります。今後の当社グループにご期待ください。



**MARUHA NICHIRO**  
海といのちの未来をつくる



# 01 人と環境にやさしい 食を通じて幸せな時間を

創業140年。マルハニチロが歩んできた歴史のなかで、食を取り巻く環境は大きく変化してきました。人々の生活スタイルの変化や技術革新などの変化にかかわらず、いつの時代も私たちが商品と一緒に運んできたのは「食を通じてしあわせな時間をお届けしたい」という想いです。この想いを未来にもずっとつなげていけるように、これからも食の持続可能性を追求しながら、世界中においしさとしあわせを運び続けていくための取り組みについてご紹介します。

## 取り組み 1

### 持続可能な 養殖事業をめざして

身体にやさしい良質なタンパク源として世界的に魚食が広がるなか、マルハニチロは、海洋資源の保全・安定供給にむけて完全養殖技術の開発に注力してきました。すでに、クロマグロについては国内トップレベルの技術を確認しているほか、カンパチ・ブリの完全養殖の拠点として「マルハニチロ養殖技術開発センター（旧南さつま種苗センター）」を設置するなど、日本の水産トップメーカーとして、天然資源に依存しない完全養殖事業をリードしています。

#### 世界初のカンパチのASC認証



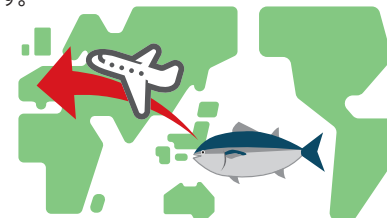
2019年7月、カンパチ<sup>※1</sup>の養殖において世界で初めて「ASC認証<sup>※2</sup>」を取得し、2020年5月に商業出荷しました。マルハニチロは、今後もASC認証商品の取扱い拡大に取り組み、おいしいことはもちろん、環境保全や地域社会に配慮して生産された魚を世界の食卓にお届けしていきます。

- ※1 カンパチ：  
英名 Greater Amberjack  
学名 *Seriola dumerili*  
※2 ASC (Aquaculture Stewardship Council) 認証：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」をめざす仕組み。世界的に信頼性の高い国際認証制度と評価されています。



#### クロマグロは欧州市場へ

2010年、日本で民間企業として初めてクロマグロの完全養殖に成功し、2015年以降、商業出荷を徐々に本格化させ、2019年からは生鮮状態（生食用）で欧州への輸出を開始。現在、マルハニチロの完全養殖クロマグロは、イギリス、ドイツ、オランダ、イタリア、スイス、さらには中東でも楽しんでいます。





## 取組み 2

### SeaBOSの一員として

マルハニチログループは、世界の大手水産会社ならびに海洋・漁業・持続可能性を研究する科学者とともに Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS) の取組みに立ち上げから参画しています。持続可能な水産物の生産と健全な海洋環境の確保に向けて、国連の持続可能な開発目標 (SDGs)、特に「目標14 海の豊かさを守ろう」への積極的な貢献をめざしています。



#### 「70億人のためのSDGsコミュニケーションとアクション」セミナーに参加

2019年6月、SDGsの17の目標のロゴデザイナーであるヤーコブ・トロールベック氏の初来日を記念したセミナー「70億人のためのSDGsコミュニケーションとアクション」に、SeaBOS 会長として伊藤会長が登壇。「食」と「海洋プラスチック」などの観点から、活動報告や将来に向けた考え方を示しました。



セミナーに登壇した当社会長の伊藤 滋 (右から2人目)

#### 第4回会議「プーケットDialogue」の開催

2019年9月、タイ・プーケットでSeaBOSの第4回会議が開催されました。会議では、持続可能な漁業と養殖管理、海洋プラスチックを含む海洋汚染、気候変動に関連する規制などについて改善の重要性が話し合われました。マルハニチロは、これらの改善点をいかに日本に適用できるかを考え、SeaBOSの一員として役割を果たしていきます。

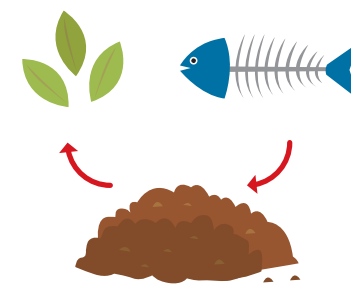


©Thai Union Group

## 取組み 3

### 食品ロス・廃棄物の削減、有効活用

マルハニチログループは、原材料や資材の無駄をできるだけ減らし、廃棄物の削減に努めています。製造工程で発生する食品残渣は資源化・有価物化へ、流過程で商品化できなかった食品は寄贈するなどさまざまな取組みを通じて環境負荷低減に貢献していきます。



食材をムダなく利用

#### 地球温暖化対策となる バイオエネルギーに

化石燃料の代替として利用拡大が期待されるバイオエネルギー。マルハニチロ下関工場では、2013年にバイオガス発電設備を導入し食品廃棄物をバイオエネルギー源として活用しています。2020年度にはバイオガス発電設備を当社大江工場へも導入する予定です。

#### 飼料となる フィッシュミールに

マルハニチログループの広洋水産では、サケ、イワシ、サンマ、サバ等を熟練の技術で刺身、フィレーやイクラに加工しています。2017年に設立したミール工場では、製造工場で発生する食品残渣を資源化・有価物化するなど原材料の無駄をできるだけ減らし、廃棄物の削減に努めています。

#### 関節を守る コンドロイチンに

食用に向かず従来廃棄されてきた紋甲イカ軟骨に含まれているコンドロイチンに着目し、コンドロイチン原料として販売を開始しました。こうした、未利用資源の商品化にも積極的に取り組んでいます。

#### 食品ロスに貢献する フードバンクへ

さまざまな理由で流通が困難になった商品を生活困窮者へ無償で提供するフードバンク活動。マルハニチログループは、商品化できない混獲魚種や容器の変形などによって出荷できない缶詰などを寄贈しています。

# 02 大事な家族においしさをお届け



## 🐱 まだまだ続くペットブームに先駆けて



2020年、世界的なペットブームがまだまだ続くと言われています。その背景にあるのは、「ペット・ヒューマナイゼーション（ペットの人間化）」。

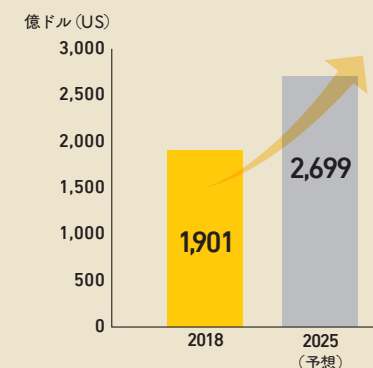
ペットを家族の一員ととらえ、ともにおいしい食事を楽しみ、健康維持に配慮する飼い主が増えており、ペットフードは、単に食事として与えるだけでなく、肥満防止やオーラルケアといった健康維持を目的としたものへとニーズが多様化しています。マルハニチログループは、こうしたニーズの拡大を見据え、年齢別、心と体の健康維持にいたるまで、幅広い商品ラインアップでおいしいお食事を届けています。

### Column

#### 拡大するペットケア市場

現在、世界で約4.7億頭の犬と、約3.7億頭の猫がペットとして飼われています。非婚化や核家族化などの新しいライフスタイルの増加に伴い、家族の一員としてペットを飼う人が増えたことから、ペット向けラグジュアリー商品へのニーズが拡大しており、ペットケア市場は大きく成長するものと予測されています。調査によれば、ペットフードや医療・薬、グルーミングなどのサービスを含めたペットケア市場は、2018年の1,901億USドルから、2025年までには2,699億USドルまで拡大すると予測されています。

#### 2025年までの 世界ペットケア市場の成長予想



<出典>●世界の犬・猫飼育頭数 <https://www.statista.com/statistics/1044386/dog-and-cat-pet-population-worldwide/>  
●ペットケア市場データ <https://www.gminsights.com/industry-analysis/pet-care-market>





# 世界で活躍するマルハニチロのペットフード



## タイでの工場拡大で世界に広がる

マルハニチロがペットフード事業を開始したのは1970年。以来、ペットを取り巻く環境の変化とともにノウハウと経験を蓄積しながら、国内外のグループ会社でペットフードを供給してきました。現在、ペットフード市場は世界的に拡大しており、これに対応するため、昨年、タイのグループ会社シーパックの生産ラインを増設。需要のさらなる増加に応え、世界各地に美味しいペットフードをお届けしています。



## CSR に配慮したサプライチェーン

サプライチェーンにおける人権問題が注目されるなか、シーパックでは、「良きコーポレートガバナンス」、「環境保全のためのCSR活動」、「人を尊重した職場」、「責任ある調達」など、サステナビリティ活動を積極的に行っています。こうした、透明で責任ある企業姿勢は、多くのビジネスパートナーからの信頼を得ており、業績の拡大につながっています。



## 飼い主もペットも嬉しいおいしいお食事を

私たちがお届けする商品は、大切な「いのち」につながっています。だからこそ、良質な素材を吟味し、創意と工夫を凝らしています。たとえば、ペットの健康や高齢化に配慮した健康訴求型の商品、ペットフード＝「餌」ではなく「お食事」と位置づけた素材のおいしさを生かしたフードなど、ペットの個性や嗜好に応えとともに、一緒に暮らす人のライフスタイルにも配慮したきめ細かなラインアップで、飼い主もペットも嬉しくなる商品を提供し続けていきます。

### 一押し！ 国内にはこんなペットフードも

国内のグループ会社アイシアでは、お食事から上手に水分補給できる商品や、食物アレルギーに配慮した商品など、心と体の健康を総合的にサポートする商品を数多く手がけています。



お部屋で暮らす猫ちゃんの心の健康に配慮した「a-i ペプチド」配合の総合栄養食「MiawMiawジューシー70g」

体の健康に配慮した「健康缶バウチンシリーズ」

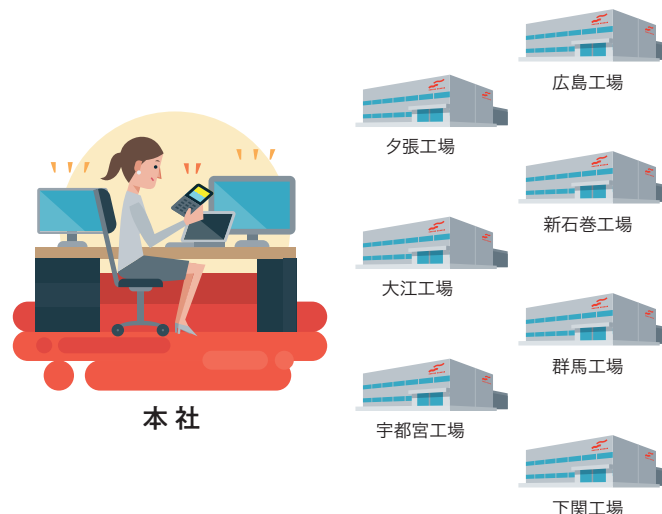


# 03 スマートファクトリーで安全・安心

## 商品の品質を守り、 人が働きやすい 環境を

高度な品質・生産管理を、システム・設備と人が協業して継続的に実行できる環境の工場——これが、マルハニチロの考える「スマートファクトリー」です。2013年、スマートファクトリー構想に着手。2019年までに7つの直営工場に新生産管理システムを導入し、スマートファクトリー化を推進しています。この新生産管理システムによって、製造工程におけるミスの未然防止や効率化を実現しています。今後も、安定品質の商品をお客さまに提供し続けるという1番の目的からぶれることなく、スマートファクトリーをさらに進化させていきたいと考えています。

### 本 社



### 7工場の「見える化」で 迅速な経営判断を実現

全国7工場のデータを本社でモニタリングし、一元管理しています。デジタル統合管理により、事業戦略の立案迅速化、工場努力の評価や改善ポイントの洗い出し、ミス防止のための先回り支援などが可能になりました。

### 生 産 ラ イ ン

原料・資材の受け入れ  
～計量・仕込み

配合・計量ミス

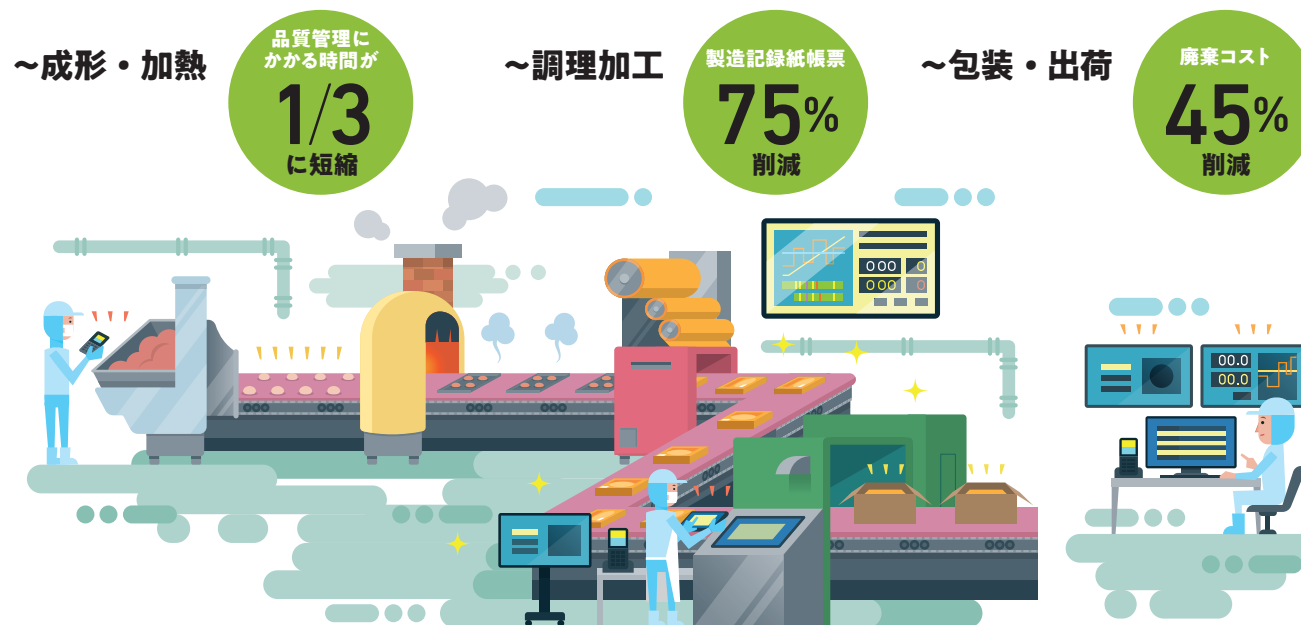
**95%**  
削減



### QRコードやハンディを 使用した「ミスの未然防止」

従業員は、ハンディやタブレット端末に表示される製造指示に従って製造を行っています。作業手順や検査基準のデジタル化により、指示伝達の正確性が向上。また、指示を逸脱した作業をブロックすることによりミスを未然に防いでいます。





### 業務の標準化・効率化で 従業員の負担軽減

ペーパーレス化／デジタル化により、紙やホワイトボード、エクセル入力などの記録管理業務に要する時間が大幅に減少。記録や管理の質を向上させるとともに、従業員の負担軽減を実現しました。



### 問題点を深く分析

蓄積されたデジタルデータを分析し、問題点を迅速かつ的確にとらえることができました。事実を網羅的かつ正確に分析することで、課題解決や品質の安定確保に向けた効果的な施策に生かしています。

### Column

### 働きやすく、働きがいのある職場！

おいしく、安全・安心な商品をお客さまにお届けするために不可欠なのが、働きやすい職場です。スマートファクトリー化で、1人ひとりの努力が数値化・見える化され、デジタル化で作業がより明確になったことで、従業員が改善に前向きに取り組める環境になりました。今後も、さらに働きがいのある職場づくりに向けて進化を続けていきます。

### こんなに働きやすくなりました！



新システム導入でミスが減り、安心して作業できています。さらに改善を重ねて、より働きやすい職場にしたいと思います。  
(製造担当者)



製造指示のデジタル化により、個々の作業が明確になり、誰でも、安心して、安定した品質の商品を生産できる環境により近づきました。  
(生産管理担当者)



# Group Topics

2019年度のマルハニチログループのトピックスを紹介します！

Topic  
1

## 新たな遠洋漁船「第八新生丸」 高級魚「メロ」の漁獲

日本では最近見かけなくなってきた魚「メロ」。かつては「銀ムツ」の名前で売られていた高級魚で、脂の乗った白身の旨さが世界中で高く評価されています。メロは、南極海で漁獲される深海魚で、資源管理のために漁獲量が制限されています。大洋エーアンドエフは、日本が保有する公海漁場でのメロの漁獲枠を唯一利用してメロ漁を行っており、2020年2月には、耐寒性能を強化した新造船「第八新生丸」が竣工しています。



Topic  
2

## 平成の30年を支え 平成貢献大賞を受賞

マルハニチロは、平成の30年間で食を支え、業界の発展に貢献した企業を顕彰する「食品産業平成貢献大賞」※を受賞しました。長年にわたり、日本の食卓にさまざまな水産物を安定供給してきたことが評価されました。

※食品産業 平成貢献大賞：日本食糧新聞社が、2019年5月1日の新天皇のご即位と改元を記念して制定。優秀・卓抜な食品の開発・改善・普及、安全・安心、生活の改善・向上、技術革新などで業界の発展に著しい功績を挙げた265社が受賞した。



Topic  
3

## みんな笑顔で働くマルハニチロ

### ダイバーシティ推進の取組み 「ダイバー視点フォーラム」の開催

ダイバーシティの本質を理解し、社員皆がモチベーション高く、働きがいを持ち続けられる職場環境づくりのための取組み「ダイバー視点（シティ）フォーラム」。2018年度は女性社員を対象に「女性活躍」という言葉についての共通認識の形成、2019年度は男性社員を対象に現場のリアルな視点で実現する「ダイバーシティ&インクルージョン」というテーマでそれぞれ2回ずつ開催しました。



### 健康経営の取組み 「DHAチャレンジ」を実施

水産物由来の必須脂肪酸であるDHAやEPAを長年研究してきたマルハニチロ。これらの摂取によって期待できる効果効能を、お客さまだけでなく、従業員が実感し健康保持・増進に生かすことを目的とした「DHAチャレンジ」を実施。DHAを含む当社商品を2ヵ月間食べ続け、健康診断結果が優秀だった従業員を表彰しました。



### DBJ健康格付 最高ランクを取得

従業員への健康配慮の取組みに対する評価に応じて融資条件を設定する世界初の融資メニュー「DBJ（日本政策投資銀行）健康格付」融資。マルハニチロは、「健康経営宣言」の公表やヘルスリテラシーを向上させる施策などが評価され、2019年度最高ランクの格付を取得しました。



### 3年連続 「ホワイト500」に認定

健康経営の普及促進に向けて経済産業省が主催する「健康経営優良法人認定制度」。マルハニチロは、特に優良な健康経営を実践している企業として、健康経営優良法人（大規模法人部門（ホワイト500））に、2018年～2020年の3年連続で認定されました。





Topic  
4

## 2020年春季キャンプ 「冠」スポンサーに!

マルハニチロは、2019年に続き、2020年も横浜DeNAベイスターズを応援していきます。2月22日には、アトムホームスタジアム宜野湾（沖縄県）で行われたオープン戦をマルハニチロ冠協賛試合『マルハニチロゲーム』として開催。また、2020年度ユニフォーム（パンツ）スポンサーとなっており、ホーム試合開催日には「マルハニチロ」ロゴが入ったユニフォームが着用されます。新たな夢に向かう横浜DeNAベイスターズへの応援、宜しくお願いいたします!



Topic  
5

特別企画

## とつげき! マルハニチロ140

創業140年を記念し、マルハニチロの知られざる魅力を紹介する特設サイト「とつげき! マルハニチロ140」を開設しました。女性向けファッション雑誌「Seventeen」の専属モデル横田真悠さんがレポートする、6秒動画を140本制作し公開しています。冷凍食品や缶詰、ソーセージなどおなじみの商品に関する内容のほか、会社や従業員のさまざまな情報も掲載。あなたの知らないマルハニチロを探してみてください。



特設サイトはこちら

Topic  
6

## 新企業CMオンエア開始

「海といのちの未来をつくる」というブランドステートメントのもと、展開している企業CM第4弾「つづく、幸。バリューチェーン」が2019年10月から放映されています。前作に続き、原料の調達（生産）から加工・販売、食卓までをつなぐマルハニチログループならではの一貫したバリューチェーンを表現。クロマグロのおいしいお寿司を食べる人とそれを届ける人、それぞれの喜びが繋がっていることを表現しています。





## 新商品情報

2020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

### WILDish汁なし担々麺

マチのついた袋がお皿代わりになる簡便調理品。電子レンジで温め、袋のまま召し上がれる「WILDish(ワイルディッシュ)」シリーズは今春新たに麺メニューをラインアップしました。



CM動画公開中



電子レンジで調理後、  
袋をお皿がわりに  
そのまま召し上がれます!



びん詰

### 米ふれんど こんぶ佃煮

朝食や夕食にもう一品加えたいときの和食素材として、ストックできるびん詰タイプのおかずです。ごはんのお供としてだけでなく、料理のアレンジにもご使用いただけます。



料理家 高橋善郎さんとの  
コラボレシピをご紹介します!



ごはんのおともに  
もう1品



### 「ゼライス」シリーズ ゼラチン ボトル入り

デザートづくりや料理のつや出しに使用できるゼラチンパウダー「ゼライス」シリーズより、ボトル入りタイプが新登場しました。ひと振りで約1gを計量できるので、必要な分だけ振りかけることができます。従来品より溶けやすさもアップ!

ゼラチン業界初!  
計量できる新ボトル

レトルトタイプの  
介護食の  
新シリーズ

介護食

### おいしさ満天食堂 たいの塩焼き風

在宅介護中の方に向けた、ユニバーサルデザインフード「かまなくてよい」区分のレトルトタイプのペースト食です。厳選した素材を使用して味付けを工夫し、「さばの味噌煮風」、「ぶりの照り焼き風」ほか全5種でラインアップしました。





## 2019年度の営業概況

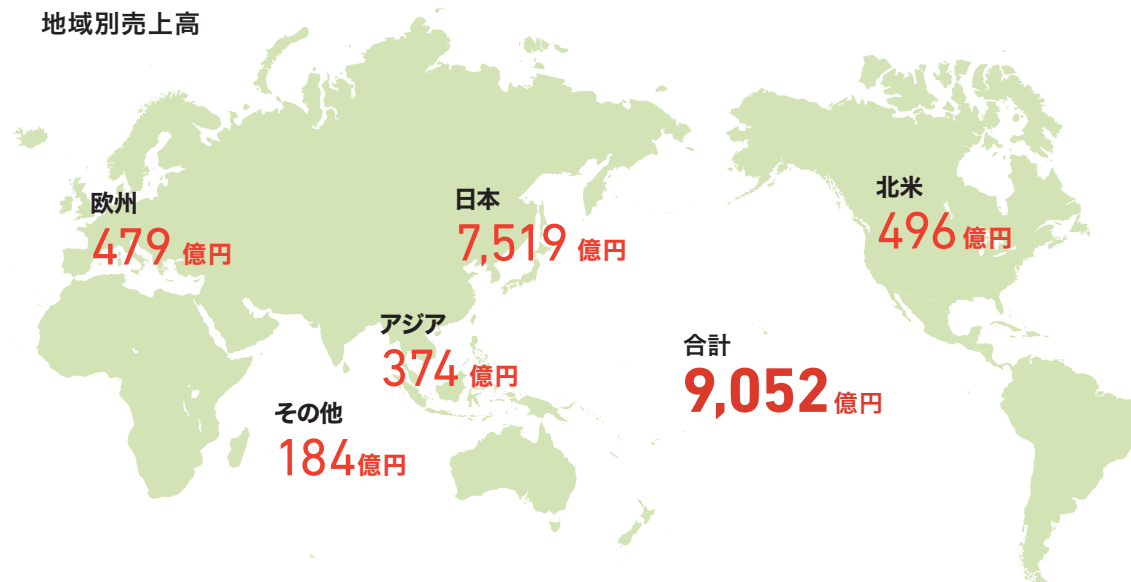
当期におけるわが国経済は、雇用情勢の改善傾向が続くなか、企業収益もおおむね堅調に推移しておりました。しかしながら2019年12月に発生が報告された新型コロナウイルスの感染拡大により、経済活動が大きく抑制され、先行きは極めて不透明な状態となっています。

世界的な感染拡大で海外経済も急速に収縮するなか、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。

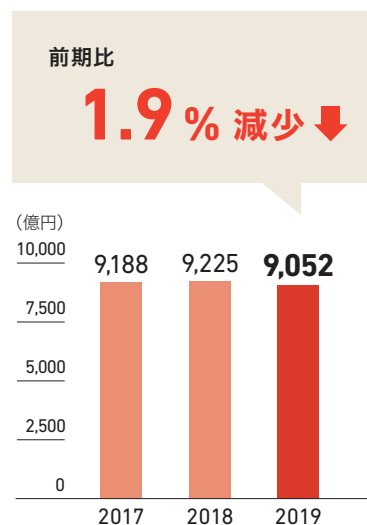
このような状況のもと、当社グループでは中期経営計画「Innovation toward 2021」の基本方針である「企業価値の向上と持続的成長」の実現のため、「収益力のさらなる向上」「成長への取組み」「経営基盤の強化」を推進する一方、コーポレートブランディング活動にも継続的に取り組んでまいりました。

その結果、売上高は905,204百万円(前期比1.9%減)、営業利益は17,079百万円(前期比21.5%減)、経常利益は19,901百万円(前期比21.1%減)、親会社株主に帰属する当期純利益は12,537百万円(前期比24.9%減)となりました。

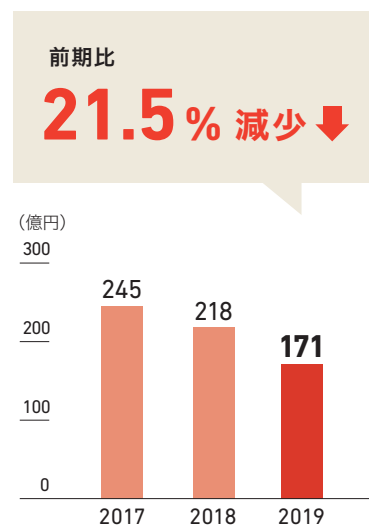
### 地域別売上高



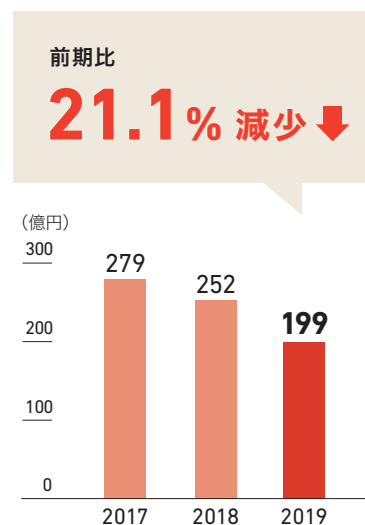
### 売上高



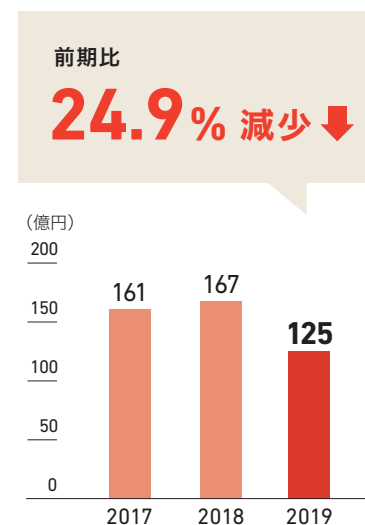
### 営業利益



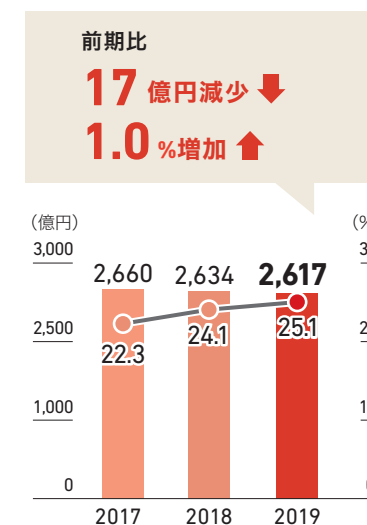
### 経常利益



### 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>

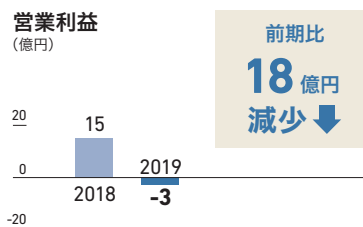
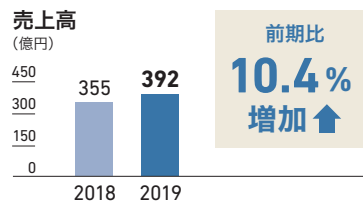
## ■ 事業別の概況

### 漁業・養殖事業



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。売上高はカツオの取扱増と養殖マグロの出荷増により、増収、営業利益は養殖クロマグロの原価高、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

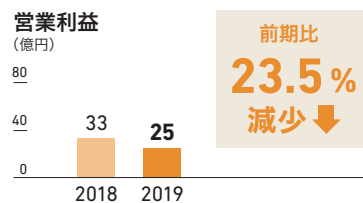
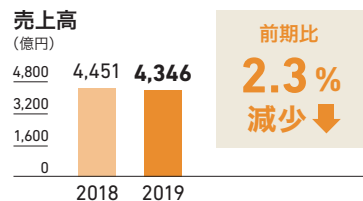


水産商事  
ユニット

荷受  
ユニット

畜産商事  
ユニット

商事事業は、お客さまのニーズに対応した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。水産商事は量販店・外食向けの販売が好調で売上高は前年並み、畜産商事は牛肉の取扱高の増加と豚肉の市況の回復により、増収になったものの、荷受は鮮魚全般の取扱高が減り減収、営業利益は輸入マグロの相場下落や中国向けの高級商材の販売不振により、減益となりました。



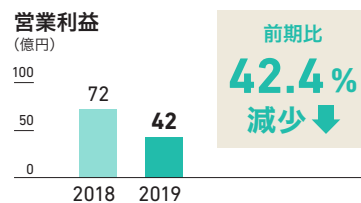
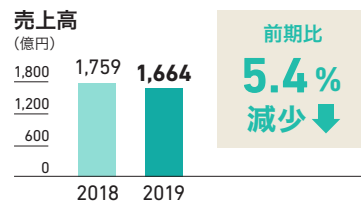
### 海外事業



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。売上高は日本産青物魚の輸出事業等の売上が伸びず、減収、営業利益は北米鮭鱒の漁獲競争激化による現地法人の大幅な収益悪化、チリ産銀鮭の相場下落、国内でのカニの相場下落と取扱数量の減少、マダラの減枠による取扱数量の減少等により、減益となりました。



### 加工事業



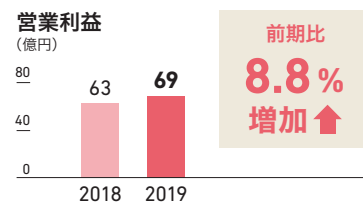
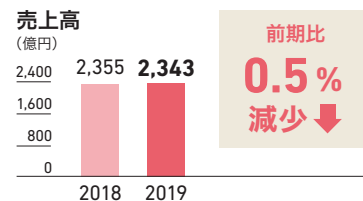
家庭用  
冷凍食品  
ユニット

家庭用  
加工食品  
ユニット

業務用  
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応える商品の開発・製造・販売を通じて収益の確保に努めました。一昨年のさば缶ブームからの需要の落ち着きと、ゼリーの販売における天候不順の影響により減収、営業利益は、麺・米飯の家庭用冷凍食品の販促強化、缶詰主力商品群の収益性を重視した販売、業務用食品の生産工程の見直しによる生産性の向上等により、増益となりました。

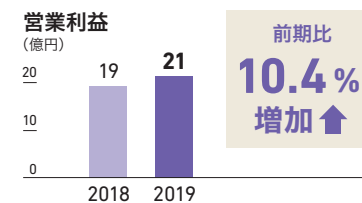
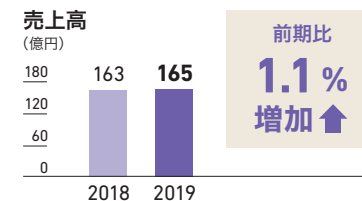


### 物流事業



物流  
ユニット

物流事業は、売上高は首都圏をはじめとする大都市圏の旺盛な保管需要を取り込んだことにより、増収となり、また、営業利益は、燃料費調整単価の上昇等に伴う動力費の増加や、労務コストの上昇があったものの、減価償却費等が減少したことにより、増益となりました。



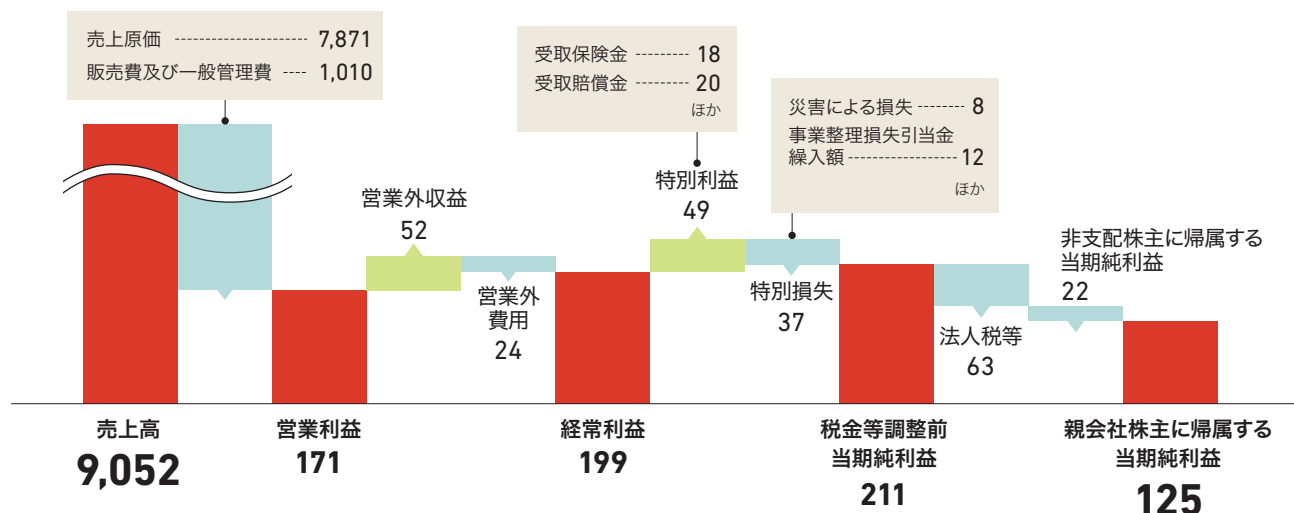


## 連結財務諸表

### ■ 連結損益計算書の概要 (単位: 億円)

POINT

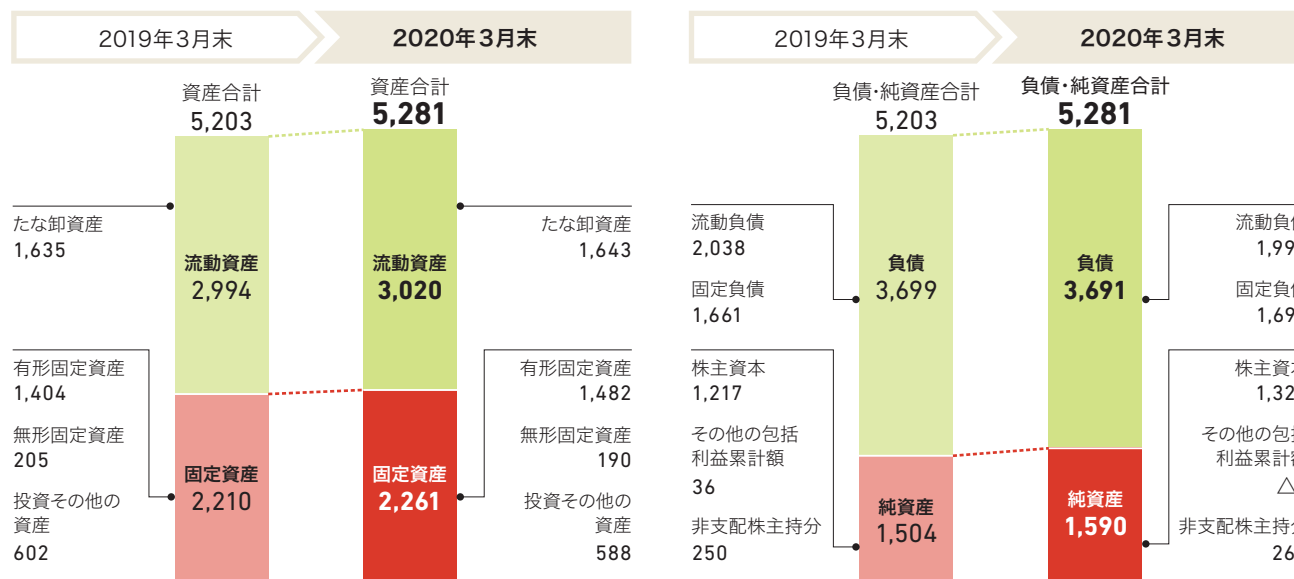
1



### ■ 連結貸借対照表の概要 (単位: 億円)

POINT

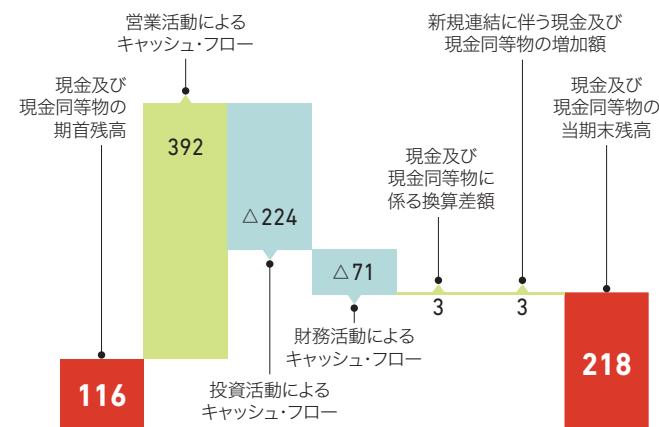
2



### ■ 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

### 1 連結損益計算書

カツオの取扱増や養殖クロマグロの出荷増となる一方、荷受の鮮魚取扱高の減少や国産魚の輸出事業の売上が落ち込んだことにより売上高は9,052億円、原価高、相場安や北米の鮭鱒事業の不振により営業利益は171億円、経常利益は199億円、親会社株主に帰属する当期純利益は125億円となりました。

### 2 連結貸借対照表

総資産は主に現預金の増加と設備投資に伴う有形固定資産の増加により前期に比べ77億円増加し、5,281億円となり、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9億円減少し、3,691億円となりました。なお、有利子負債については前期に比べ17億円減少しました。

### 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392億円、投資活動の結果使用した資金は、主に設備投資により224億円、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71億円となりました。現金及び現金同等物の当期末残高は218億円となり、前期末に比べ102億円増加しました。

## 会社概要／役員体制／株式の状況

### ■ 会社概要 (2020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>152社 (国内75社、海外77社)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 連結子会社 76社</li> <li>● 非連結子会社 20社 (うち持分法適用会社2社)</li> <li>● 関連会社 56社 (うち持分法適用会社25社)</li> </ul> <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 (2020年6月25日現在)

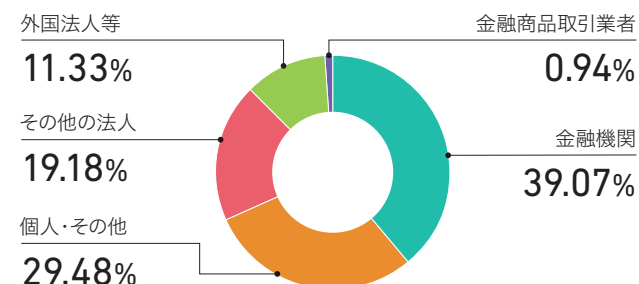
※1 社外役員  
※2 独立役員

| 役職             | 氏名     |
|----------------|--------|
| 代表取締役会長        | 伊藤 滋   |
| 代表取締役社長        | 池見 賢   |
| 取締役 専務執行役員     | 中島 昌之  |
| 取締役 専務執行役員     | 栗山 治   |
| 取締役 専務執行役員     | 半澤 貞彦  |
| 取締役 常務執行役員     | 武田 信一郎 |
| 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     | 岩渕 毅   |
| 常任監査役 ※1※2     | 綾 隆介   |
| 監査役            | 田部 浩之  |
| 監査役 (非常勤) ※1※2 | 兼山 嘉人  |

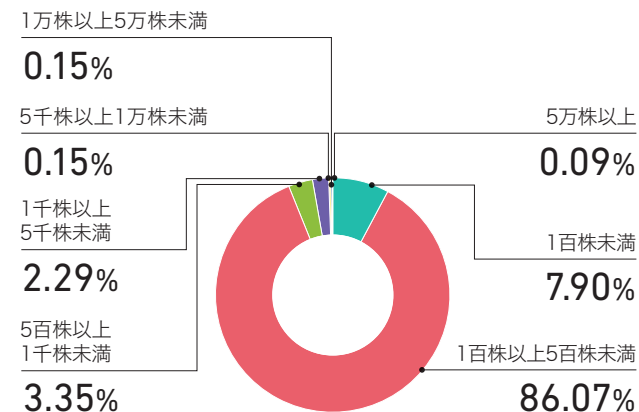
### ■ 株式の状況 (2020年3月31日現在)

|          |      |              |
|----------|------|--------------|
| 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 | 87,432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<br>期末配当：毎年3月31日<br>そのほか必要があるときはあらかじめ<br>公告して定めた日                                                                                                                                         |
| 株主名簿管理人・特別<br>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<br>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<br>証券代行部<br>〒137-8081<br>新東京郵便局私書箱第29号<br>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。<br>公告掲載URL<br><a href="https://www.maruha-nichiro.co.jp/home.html">https://www.maruha-nichiro.co.jp/home.html</a><br>(ただし、事故その他やむを得ない事由によって<br>電子公告による公告をすることができない場合<br>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                                                                                                                                                       | お問合わせ先      |                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● 特別口座から一般口座への振替請求</li> <li>● 単元未満株式の買取(買増)請求</li> <li>● 住所・氏名等のご変更</li> <li>● 特別口座の残高照会</li> <li>● 配当金の受領方法の指定※</li> </ul> | 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<br>〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号<br>フリーダイヤル 0120-232-7111(通話料無料)<br><br>【お手続き書類のご請求方法】<br>▶ インターネットによるダウンロード<br><a href="https://www.tr.mufig.jp/daikou/">https://www.tr.mufig.jp/daikou/</a> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● 郵送物等の発送と返戻に関するご照会</li> <li>● 支払期間経過後の配当金に関するご照会</li> <li>● 株式事務に関する一般的なお問合わせ</li> </ul>                                   | 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                                                                                                                     | お問合わせ先                     |                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● 郵送物等の発送と返戻に関するご照会</li> <li>● 支払期間経過後の配当金に関するご照会</li> <li>● 株式事務に関する一般的なお問合わせ</li> </ul> | 株主名簿管理人                    | 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部<br>〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号<br>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、現地ならではのレシピが届きました。ご家庭でもつくれるおいしい魚介料理をご紹介します。



大韓民国

## イイダコとエビの唐辛子鍋

### 材料(4人分)

- イイダコ: 8匹
- 冷凍エビ(小さいもの): 40尾
- きのご類(エリンギ、マイタケ、えのきなど数種類): 100g
- 玉葱: 60g
- セリ: 30g
- 春菊: 30g
- 刻んだニンニク: 1かけ
- 人参: 1/3本(60g)
- ズッキーニ: 60g
- ※ お好みで、大根(40g)、豆もやし(100g)を入れてもよい
- 青唐辛子: 1本(5cm)
- 赤唐辛子: 1本(5cm)
- ※ 唐辛子は辛さのお好みで分量を調節。乾燥ではなく生のものを使用
- 長葱: 20cm

### 【ソース】

- サラダ油: 大さじ1/2
- 唐辛子粉: 大さじ1
- (参考: 本場はこの5倍入れます!)
- コチュジャン: 大さじ2
- 醤油: 大さじ2
- 砂糖: 大さじ1
- 刻んだニンニク: 2かけ
- ※ これらをすべて混ぜ合わせる



### 【だしスープ】

水700ml程度に干レイワシ(煮干し7~8尾)と乾燥昆布(1枚)を入れてゆで、スープのみ使用。最後に胡椒少量を追加。

## つくり方

- 1 タコはハサミで頭の片側をカットし、裏返して内臓を取り出す。頭と足の連結部分にある目を除去。ボウルにタコと小麦粉を入れて揉み洗いの後、さらに流水で洗い、水気をふきとる。エビは解凍して洗った後、水気をふきとる。



- 2 玉葱は薄切り、セリは葉を取り除き、茎を5cmの長さに切る。青唐辛子、赤唐辛子、長葱は斜め薄切りに、ズッキーニ、人参は、1.5×5cmのサイズに薄く切る。きのご類は茎の下部を切り取り細く引き裂く。春菊は流水で洗った後、水気をふきとる。



- 3 セリ、長葱、青唐辛子、赤唐辛子、春菊以外の1、2の材料を、鍋に並べて入れる。その後、真ん中にソースを入れる。



- 4 鍋にだしスープを適量(600ml程度)入れて、中火でゆでる。沸騰したら、ソースを混ぜて、強火でゆでる。

- 5 タコ、エビがゆであがってから、セリ、長葱、青唐辛子、赤唐辛子、春菊を入れてできあがり。



### シメは麺かご飯を入れて!

- 先に中身を食べて、スープを追加し、ゆでた麺を入れる。
- スープが少し残った状態で、ご飯(約3膳分)を細かく切ったお好みの野菜、韓国海苔、キムチとともに胡麻油少々で炒め、炒飯風に。スープを多めで雑炊風でも。



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](https://www.maruha-nichiro.co.jp/recipe/finest_recipes)



MARUHA NICHIRO

海といのちの未来をつくる

〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20

TEL: 03-6833-1195 FAX: 03-6833-0396



マルハニチロ

「IR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。

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