

# ダブルウェーブレポート 2021

マルハニチロ株式会社 株主通信

第77期 2020年4月1日 - 2021年3月31日



**MARUHA NICHIRO**

海といのちの未来をつくる





グループ独自のユニークな  
バリューチェーンをさらに磨き上げ、  
グローバルな総合食品企業を  
めざしてまいります。

代表取締役社長

池見 賢

### 中期経営計画の3年目を終えて

中期経営計画「Innovation toward 2021」の3年目にあたる2020年度は、新型コロナウイルス等の影響によって非常に厳しい1年となりました。最終的には売上高は8,626億円、営業利益が162億円、経常利益が181億円、当期純利益は58億円となり、売上高、営業利益、経常利益は第2四半期後に公表した年間計画を達成したものの、当期純利益は計画未達に終わり、全体としては前期比で減収減益となりました。

減収減益となった要因は、新型コロナウイルス感染拡大の影響が特に大きく、具体的には、漁業における都市閉鎖や船員の渡航制限による操業の遅れ、インバウンド需要の落ち込み、業務用食品における給食・外食向けの販売低迷などが挙げられます。

### 水産・養殖分野における 技術革新と収益性の向上を推進

事業別では、新型コロナウイルス感染拡大の影響による出漁の遅れ、まき網漁業におけるカツオの漁獲不振および魚価安、高級魚の需要低迷や相場下落が続いたことで、漁業・養殖事業の収益が大きく毀損しました。また、商事事業においても、人流

抑制策による会食などの減少により外食・業務筋向けの販売不振が影響し減益となりました。

海外事業では、タイのペットフード事業が原料安、対ドルパーツ安に加え、巣ごもり需要による強い需要に支えられて好調に推移した一方で、オーストラリアの漁業においてメロなどの高級魚の相場が低迷し、収益を落としました。そして、北米では数年にわたって不採算が続いていたアラスカの鮭加工会社の事業を譲渡し、同事業から撤退しました。

加工事業では、新型コロナウイルスの影響によって業務用食品の給食・外食向けの販売は苦戦した一方、巣ごもり需要により家庭用冷凍食品や家庭用加工食品の販売は好調で、DHA・EPA・フリーズドライ製品も堅調に推移しました。

漁業・養殖事業は課題を抱える結果となりましたが、漁業では、世界の水産物需要の増大が続くと考えられるため、新型コロナウイルスの収束に伴って収益も回復していくと想定しています。また、都市封鎖などによる操業の遅れはすでに解消しており、国内子会社によるまき網漁業では収益性を向上させるために操業体制の見直しを検討しています。さらに、養殖では、完全養殖クロマグロの事業利益の改善に努めるほか、水産分野において国内最大の研究・教育機関である国立研究開発法人水産研究・教育機構と連携・協力して、さらなる技術革新およびコスト削減を進めていきます。

## 国内外で収益力を向上させ さらなる成長をめざす

中期経営計画で掲げる「収益力の更なる向上」に向けては、加工セグメントにおいて単品損益管理システムを活用し、開発・生産・販売の各分野が一体となり利益改善をめざすとともに、生産拠点の再編を通じて、適正な人員確保、輸送効率の向上、老朽化した設備の更新などの課題解決を推進し、中長期的な国内加工食品事業の基盤強化に向けて取り組んでいきます。

「成長への取り組み」としては、大洋エーアンドエフ、オーストラル・フィッシャリーズが行うメロ漁業において新船の稼働を開始するなど、既存の資源アクセスの価値最大化に取り組んでいます。また、海外では2021年1月に子会社化したベトナムのサイゴンフードを起点として、すでに事業展開しているタイのグループ会社と連携させながら東南アジア戦略を進めていきます。そして国内では、2020年11月に稼働を開始したヤヨイサンフーズの気仙沼工場において、グループ共通で使用可能な介護食製造ラインを導入し、今後想定される高齢者の在宅介護需要に対応していく方針です。

## 常に成長・進化を続ける “強い組織”をつくり上げる

不確実性が高く、混沌とした社会でも着実に成長し、進化を続ける“強い組織”をつくり上げることが私の使命だと考えています。そのなかで、水産・食品の両部門をつなぎ、部門の垣根を超えたバリューチェーンを構築するために、2021年4月に販売統括部を新設し、現状分析とめざすべき販売体制の検討を始めています。また、働き方改革、健康経営、ダイバーシティをさらに推進するとともに、営業手法や管理体制の見直しも実施し、組織力のさらなる強化に努めます。

そして、我々が扱う「魚」の健康、高タンパク、再生力の高い資源という利点をより広く、強くアピールして、魚そのものの価値を国内外で向上させていくことにもこだわってまいります。

## ステークホルダーの信頼に応える グローバルな総合食品企業へ

マルハニチロは、2020年で創業から140年を迎えました。これは株主をはじめとするステークホルダーの皆さまが、我々のことを理解し、信頼し、支援していただいた結果だと思えます。

これからも皆さまの信頼に応え、関係を強化していくために、グローバルな総合食品企業へと進化を遂げ、創出価値を広げていきたいと考えています。

そのためには、組織力を強化して生産性・効率性を向上させるだけでなく、今以上にサステナブルな企業グループへと進化し、海からの恵みを持続させ、地球環境と共存していくことが不可欠です。

マルハニチログループは、これからも「海といのちの未来をつくる」という志のもと、事業活動を通じて社会課題の解決に真摯に向き合うとともに、企業価値のさらなる向上をめざしてまいります。



“守り”から“攻め”へ。  
この1年間に得た多くの蓄積を生かし、  
成長の可能性を拡げていきます。

新型コロナウイルス感染拡大により、世界的に人・物の動きや経済活動が制限され、“守り”を強いられた2020年度。しかし、「こうした特殊な環境下においても成長していくために、今年度は“攻め”に舵を切る」と語る池見社長に、次の成長に向けたお考えを伺いました。



Q1 就任後1年が経過しました。振り返っていかがですか？

A1 コロナ禍による制約の一方で、そうした状況だからこそ見えたことも多くありました。

昨年4月、新型コロナウイルス感染拡大第一波の渦中に代表取締役役に就任しました。以降、未曾有の感染症と対峙するうえで、私が最優先に考えたことは、「従業員の安全と健康の維持」でした。これを守りながら、コロナ禍による制約のなかで事業を存続するために為すべきことは何かを考え続けた1年でした。

コロナ禍は、漁業・養殖や業務用食品のユニットではマイナスの影響をもたらしましたが、その一方で、冷凍食品や加工食品などの市販用食品や物流ユニットなど期初予定の業績を収めた分野がカバーしました。このように、コロナ禍のような大きな環境変化にあっても、補完できる事業領域の広さとそれをつなげるバリューチェーンは、当社グループの大きな強みであることを改めて確認する機会になりました。



コロナ禍における社内コミュニケーション活性の一環として実施した、池見社長と社員のオンライン対談



Q2 不採算が続く養殖事業について今後の展望を教えてください。

A2 サステナブルな水産資源の供給は当社の使命。しかるべき手を打って業績回復をめざします。

2010年に、日本の民間企業として初めてクロマグロの完全養殖に成功してから10年が経過しました。クロマグロの完全養殖は、通常よりも1年多い4年を要することから、生産コストの削減が大きな課題となってきました。今回コロナ禍による市況低迷でさらに苦戦を強いられましたが、この課題の解決に向けた取組みを加速させるために、2021年3月、クロマグロの育種分野で日本国内の研究をリードする国立研究開発法人水産研究・教育機構との協働を決定しました。

天然資源の保護に向けて、完全養殖の継続は不可欠であり、当社グループが果たすべき社会的責任と捉えています。業績回復に向けては、数年程度必要になると思いますが、完全養殖のパイオニアとして、サステナブルな水産資源供給に向けた挑戦を続けていきます。



国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産技術研究所に設置された国内唯一のクロマグロ親魚用陸上水槽



マルハニチロ養殖技術開発センター

Q3 食品事業は収益力が向上しました。  
どのような施策が奏功したのでしょうか？

### A3 システム活用とともに アイテム数や直営工場数の 適正化を推進しました。

収益力向上策の1つは、「単品損益管理システム」の活用です。このシステムは、商品の開発から、生産、販売までのライフサイクルを通じて収益・損益を管理するものです。単なるシステム導入効果にとどまらず、生産・販売・開発の各分野が一体となって利益改善をめざすという考え方の浸透が、成果につながっていると考えています。

また、もう1点は、生産拠点の再編を通じた利益率の改善です。2021年3月、グループの生産集約の一環として、夕張工場（北海道夕張市）を閉鎖しました。1999年に操業を開始した夕張工場では、冷凍食品のフライ類やグラタンなどを生産していました。今後はグループの他の生産拠点に集約し、適正な人員確保、輸送効率の向上、老朽化した設備の更新などを推進することで、中長期的な国内加工食品事業の基盤強化に取り組んでいきます。

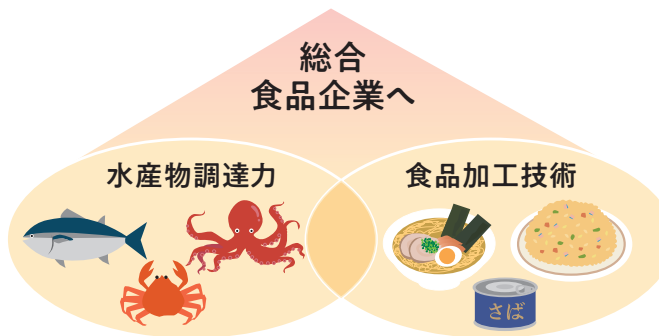


Q4 今後の成長に向けて注力していこうとお考えの点を教えてください。

### A4 グローバルな総合食品企業をめざし 水産事業と食品事業の融合を よりいっそう推進していきます。

当社グループの強みの1つは、「水産物調達力」と「食品加工技術」を併せもつ点にあります。現在、この強みを存分に生かしているかを考えると、まだ十分とはいえず、私は、ここに成長への余地がまだまだあると考えています。水産業は、国内では魚食量の減少などもあり苦戦していますが、海外では健康を支える良質なタンパク源として、また再生力のある資源として、水産物の価値が高まっています。この状況を好機と捉え、水産と食品の事業の垣根を超えて新たなバリューチェーンを創り、調達した水産物を加工して市場にお届けする「総合食品企業」としてさらなる成長をめざします。

水産・食品の融合策の1つとして、2021年4月、「販売統括部」を新設しました。従来、水産と食品は販売ルートが異なることから販売体制が分かれていましたが、今後めざすべき販売体制を整備し、市場での存在感をいっそう高めていきたいと考えています。



Q5 “攻め”に舵を切る2021年度の  
展望をお聞かせください。

### A5 コロナ禍のマイナス面だけでなく プラスの側面にも目を向け、 大胆かつ着実に歩みを進めます。

コロナ禍により、図らずも働き方改革が大きく進展しました。このように、コロナ禍は、従来のやり方や考え方を見直す機会にもなりました。この機会を最大限に活用し、仕事の進め方や管理の体制などを改めて見直し、より良い方向を模索していきたいと考えています。

コミュニケーションも大きく様変わりしました。感染拡大当初は対策方法がわからず、人との接触は自粛を余儀なくされましたが、今は違います。必要な感染対策をしっかりと施したうえで、また、オンラインなどのツールを駆使して、お客さまをはじめとするステークホルダーの皆さまと積極的にコミュニケーションをとってまいりたいと考えています。

この1年は、まさに激動と言っても過言ではない大変化に見舞われました。しかしそのなかで多くのことを学んだ1年でもありました。これからも、従業員の安全と健康の維持を第一に、次の成長へ向けて舵を取ってまいります。今後ともマルハニチログループへのご支援・ご鞭撻をいただけますようよろしくお願い申し上げます。





コロナ禍をみんなで乗り越えよう

## 世界各地で人々の「食」と「健康な生活」をサポート

新型コロナウイルス感染症の拡大により、私たちの生活は大きく変わりました。マルハニチログループは、「食」を通じた支援を中心に、コロナ禍を乗り越えるためのさまざまな取組みを行っています。



### 多忙な医療現場で働く人を食で応援

JAPAN

#### 食品物資を支援

マルハニチロは、新型コロナウイルス治療の最前線で働く医療従事者の方々を、「食」でサポートする「WeSupport」\*を通じて、2020年4月の緊急事態宣言発出以降、医療現場への食品物資の寄付を行っています。

ゆっくり食事を摂ることがままならないことも多い医療現場。そうしたなかでも簡単に食事ができて栄養価の高い「1秒OPENおさかなソーセージ」や、長期保存に最適なイワシ缶詰、甘味で一息ついてほしいという想いからカップゼリーの「フルティシエちょっと贅沢シリーズ」を寄付しており、医療従事者の皆さまから喜びの声をいただいています。

\*「WeSupport」：2020年4月設立。食品の提供を希望する企業や団体と、支援を必要とする病院とのニーズをマッチングし、食品の物資支援を行うプラットフォーム。



#### 1秒OPENおさかなソーセージ

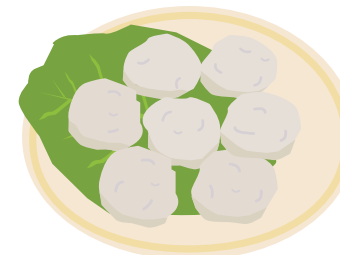
かんたん操作で、安全にフィルムを開封することができます。また特殊ナイロンフィルムにより、フィルムにフィッシュソーセージがつかず、おいしさや品質の長持ちも実現しています。



CHINA

#### 湖北省に水産物を寄贈

浙江興業集团有限公司は、市営海洋水産協会が立ち上げた寄付活動に賛同し、5万元分（寄贈時3月約80万円）の水産物を湖北省に寄贈しました。これらの水産物は、地元の病院に提供されました。



フィッシュボール(すりみの肉団子)を寄贈



## 子どもの「毎日」を応援



### サムットサーコーン県の病院に寄付

キングフィッシャーホールディングスは、拠点があるサムットサーコーン県の病院に寄付を行いました。また第二波襲来の際には、サムットサーコーン県保健当局に協力し、近隣の寺院に野営病院を設営し、人的・物的・金銭的な支援を行い、同局から感謝状をいただきました。



### 子ども食堂に缶詰とレトルト商品を寄贈

緊急事態宣言を受けて、全国の幼稚園・小中高校が休校措置を取ったことで給食が提供されなくなり、また、多くの子ども食堂も食事の提供を中止しました。こうしたなかで食事をする場所がなくなってしまった子どもたちのために、子ども食堂の運営を継続したNPO法人や持ち帰りのお弁当の提供を行った団体に、さばの水煮缶と、レトルト商品を寄贈しました。

これらの商品は、子ども食堂に提供されるだけでなく、経済的困窮によって食料支援を必要としている個人や家庭に食品を無料配布する「フードパントリー」を通じて広く提供されました。



### カンボジアの小学校に衛生用品を寄贈

ヤヨイサンフーズは、旧ヤヨイ食品の創業60周年記念事業として校舎を寄贈したコンターナン小学校への支援活動として、2017年から現地を訪問して、交流活動や校舎補修作業を毎年行っています。2020年度は、現地を訪問しての活動は行わず、子どもたちが安心して学校生活を送れるように、マスクや除菌用アルコールなどの衛生用品と文房具を寄贈しました。



## C O L U M N

### 働く社員をサポート

#### 国内での取組み

#### 新しい働き方 (New Normal) プロジェクト

新型コロナウイルスの感染拡大防止策として、マルハニチロは在席率50%以下\*を指標に、極力在宅勤務を推奨する働き方に切り替えました。在宅勤務は、新たなワークスタイルの可能性を拓いた一方で、コミュニケーションなどの課題も見えてきました。そこで2020年6月、「新しい働き方 (New Normal) プロジェクト」を発足。コロナ終息後も社員が働きやすい「新しい働き方」を検討・推進していきます。また、コミュニケーション・ディスタンス対策として、社内Webメディア「ダブweb」を開発。グループの最新情報などを毎日発信しているほか、メッセージ機能を設けるなど、社内コミュニケーション活性を図っています。

\*緊急事態宣言時は在席率30%以下を推奨

#### 海外での取組み

#### ベトナムで旧正月は従業員を故郷へ送迎

サイゴンフードでは、コロナ禍で移動が制限されるなか、ベトナム最大の行事である旧正月を従業員が家族・親戚と過ごせるように、バスで340人を故郷へ送迎しました。送迎バスではマスクの着用や手指消毒など感染対策をしっかりと行ったうえで、密を避けるために数台のバスで、8回に分けて送迎しました。



サイゴンフードについてはP.10でも取り上げています。  
▶特集4「サイゴンフードがマルハニチログループの仲間入り」

海とともに140年。

# 海が育むおいしさと栄養を届け、海を守る活動を推進するマルハニチロ

今から140年前、鮮魚仲買・運搬業として創業したマルハニチロ。以来、海の恵みを食卓へお届けするのみならず、グローバルトップの水産会社として、水産資源の持続可能性の保全に積極的に取り組んでいます。

## 海の恵みをさまざまな形で商品化し、食卓へお届け

### 1880

#### 鮮魚仲買、鮮魚運搬業を開始

マルハは、大洋漁業初代社長となる中部幾次郎が鮮魚仲買運搬業を開始した1880年を創業とし、その後、遠洋漁業へと進出しました。1905年には、日本で最初の動力付運搬船を建造。これにより、それまで手漕ぎ船で運搬していた魚の流通に大きな革命を起こしたと言われています。一方のニチロは、同じく漁業会社として堤清六と平塚常次郎が「宝寿丸」で新潟港からロシア・カムチャッカへ出向した1907年を創業とし、ロシア付近でサケを漁獲するとともに、缶詰に加工して販売していました。この時代にマルハとニチロは“水産業のパイオニア”として近代漁業と水産加工の礎を築いていきました。



日本初の動力付運搬船「新生丸(しんせいまる)」

### 1910

#### ロシア・カムチャッカでサケ缶詰の生産開始

1910年、ニチロは、ロシア・カムチャッカに日本初の缶詰工場を建設しました。従業員10名、92日間で生産した704函が、現在に続く「あけぼのさけ」の原点です。また1913年には、当時最新鋭だった米国のサンタリー式自動製缶機と自動巻締め機を導入。サンタリー缶(衛生缶)の生産を日本で初めて行うとともに、毎分120缶という大量生産を実現。日本の缶詰業を近代化させる役割を果たしました。サケ缶詰誕生から100年余り。1910年の生産開始からほとんど姿を変えず、原料と製法にこだわり続け、今日もおいしいサケを食卓にお届けしています。



100年を超える超ロングセラー

### 1953

#### フィッシュハムソーセージ発売開始

1945年の敗戦で、マルハ・ニチロ両社はすべての海外拠点・船舶を失い、国外事業を禁じられました。国民は戦後の食糧難で、特にタンパク質不足が深刻でした。こうしたなかマルハは、1953年にフィッシュソーセージの本格生産販売を開始。当時の主な原料はマグロやクジラでした。この頃のフィッシュソーセージは1本130gで30円。卵1個が10円、コロック1個が5円という時代に、1本30円のフィッシュソーセージは高価な食べ物でしたが、貴重なタンパク源として、とくに魚の捕れない山間部で重宝されました。



動物性タンパク質が乏しい時代の貴重な栄養源



## 2016 海洋管理のためのグローバルなイニシアティブ SeaBOSへの参画

マルハニチロは、持続可能な水産物の生産と健全な海洋環境の確保を目的として設立されたグローバルなイニシアティブ「SeaBOS」設立時から参画し、伊藤会長が初代会長に就任しました。2020年10月、2年の任期を終えて離任しましたが、この間の取組みに対して、スウェーデンのVictoria皇太子から感謝の言葉をいただきました。

伊藤会長の想いを継ぎ、今後も世界の海洋資源の保全、IUUや強制労働などの課題解決に積極的に取り組んでいきます。



SeaBOS設立を提唱したスウェーデンのVictoria皇太子  
伊藤 滋会長

## 海と水産資源の持続可能性の保全に貢献

これまでも。  
そして、  
これからも。

### 1953~

#### 養殖事業を開始

マルハニチロの養殖事業の歴史は、マルハが養殖事業を開始した1953年に遡ります。日本における海面魚類養殖の本格化とともにその歩みが始まりました。一方ニチロは、「サケのニチロ」の面目にかけて、どこよりも早くサケ・マス養殖を成功させたいという強い想いのもと、1970年頃から取組みを開始。そして幾つもの試行錯誤を経て、1975年、日本で初めて淡水産ギンザケから人工採卵を行い、受精卵を得ることに成功。その後2年に及ぶ商業化試験の結果、ギンザケ養殖の技術面、市場性の目処がたった1977年、ギンザケ養殖事業を本格的に開始しました。

※現在は、ギンザケの養殖事業は行っていません。

出荷された養殖ギンザケと当時のポスター



### 2015

#### 民間企業初の完全養殖クロマグロの出荷開始

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。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、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しました。2013年に事業規模での大量生産に目処をつけ、2015年に商業出荷を開始しました。現在は、欧州や中東にも輸出され、世界に広がる完全養殖クロマグロ。これからも一層の進化を続けていきます。

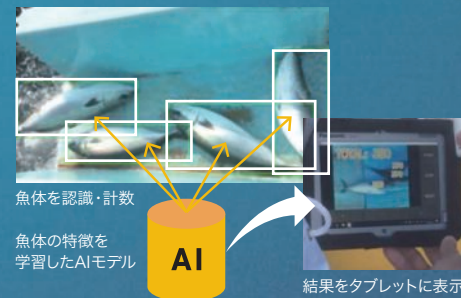


完全養殖クロマグロのブランド「BLUE CREST」

### 2020

#### 養殖現場にAI・IoT技術を導入

養殖魚の尾数計数作業を自動化するAIトラッキング魚体計数システムを開発・導入し、ブリ・カンパチを養殖するグループ会社桜島養魚で運用を開始しました。難易度の高い、動きの激しい生きた魚の個体認識を、AIによる画像処理技術を応用することで可能にしました。これにより、人為的ミスの軽減や従業員の体力的負担の軽減といった効果に加え、労働人口の減少対策として小人数での養殖事業運営の可能性を追求していきたくと考えています。



魚体を認識・計数

魚体の特徴を学習したAIモデル

結果をタブレットに表示

### 2021

#### クロマグロの育種改良に向けたパートナーシップ

完全養殖クロマグロの育種改良に向けて、国立研究開発法人水産研究・教育機構との連携のもと、育種技術開発をスタートしました。同機構は、国内唯一のクロマグロ親魚用陸上水槽や広大な野外飼育施設を用いて、完全養殖クロマグロに係わる開発基盤研究を行っており、我が国におけるクロマグロの育種分野における研究をリードしています。こうした組織との協働により、民間企業個社のみでは難しい技術開発を加速化し、クロマグロ人工種苗の開発を推進・リードしていきます。





東日本大震災から10年

## ヤヨイサンフーズ 気仙沼工場が稼働開始

2020年11月、ヤヨイサンフーズ気仙沼工場が稼働を開始しました。本工場は、東北復興の象徴であり、同時に、冷凍食品事業拡大の柱として、今後に期待が寄せられています。

### 気仙沼の地から 再びおいしい食をお届けする

旧ヤヨイ食品 気仙沼工場は、1954年に設立された、宮城県内でも有数の歴史ある大規模な工場でした。しかし、2011年3月、東日本大震災によって、その姿を失いました。2011年11月に製造できなくなっていた煮魚を復活させるために気仙沼松川工場を新設。震災から7年後の2018年3月、気仙沼工場の再建を発表、翌2019年6月の着工から約2年半を経た2021年11月、稼働を開始しました。新たな気仙沼工場は、海拔約7mの高台にあり、強固な岩盤上にあります。耐震性に優れ、東日本大震災級の津波が来ても浸水の恐れはほとんどありません。万が一、さらに高い津波が来た場合も想定し、冷凍機器などを2階・屋上に設置したほか、BCP対応として非常用発電装置も導入しています。

### 製造商品は、水産加工品・ 介護食・水産カツ類の3ライン

製造ラインは、気仙沼松川工場で生産していた煮魚に加えて焼魚も製造する「魚ライン」、介護食「ソフリシリーズ」の主力商品である素材ムースを生産する「ソフリライン」、エビカツや魚カツなどの水産原料を使用したパン粉付け商品を生産する「水産カツライン」の3ラインあります。いずれのラインも既存ライン比で約1.3～2倍の生産能力を備えています。

気仙沼新工場で生産した商品を一刻も早く全国の食卓に届けたい——この想いのもと、早期フル稼働とともに、地元の雇用創出、復興にも全力で取り組んでいきます。



気仙沼工場稼働までの様子をヤヨイサンフーズのWebサイトでご紹介しています。



### ＼ Voice ／

#### 地域経済に貢献していきます。

行政の皆さまの温かいご支援と従業員の熱い復興への気持ちに支えられ、再び気仙沼に新工場を建設することができました。今後はマルハニチログループの成長戦略の一翼を担い、地域経済に貢献していきたいと考えております。

株式会社ヤヨイサンフーズ 代表取締役社長 大西 宏昭



#### 市民にとって大きな誇りです。

気仙沼で工場をつくるという決断をしていただきましたことに改めまして市民を代表して心から御礼を申し上げます。煮魚・焼魚、水産カツ、そして我々にとって大変大事になってくるであろう介護食品、そのようなものを全国に売っていく、作っていくそのことが、気仙沼のこの場所で行われることは、市民にとっても誇りであると思います。

気仙沼市長 菅原 茂 様



#### 気仙沼工場稼働は大きな喜びです。

当社グループにとって、宮城県での冷凍食品工場の建設は、石巻市の「新石巻工場」に次いで2カ所目となります。2工場とも、震災で操業できなくなりましたが、震災前の地に戻ってきたことは大変感慨深いものがあります。特に気仙沼市におけるヤヨイサンフーズの歴史は長く、再びこの地で新工場を稼働することは大きな喜びです。

マルハニチロ株式会社 代表取締役社長 池見 賢



# In Focus 04



ベトナムのトップブランド

## サイゴンフードが マルハニチログループの 仲間入り



2021年2月、ベトナムの水産・食品加工販売会社「Sai Gon Food Joint Stock Company(サイゴンフード)」がマルハニチログループに加わりました。今後の東南アジア戦略の要として期待されるサイゴンフードをご紹介します。

### ベトナムの食シーンを豊かにしているサイゴンフード

サイゴンフードは、2003年に、ベトナム最大の都市である、同国南部に位置するホーチミンで水産・食品加工販売会社として創業しました。主に日本向け水産加工品の製造・販売を中心に発展してきた一方、成長著しいベトナム国内市場においても、冷凍食品やレトルト食品を「SG FOOD」ブランドとして展開。ベトナムの朝食としてポピュラーなお粥のレトルト食品や、食卓を囲んで楽しむ鍋セットのトップブランドとしての地位を築いています。

人口構成が若く、今後の経済発展が期待されるベトナムの食品トップメーカーのグループ入りにより、東南アジア圏における新たな水産加工拠点の確保、および加工食品の開発、製造、販売プラットフォームの確保を実現。今後グループシナジー効果を発揮してまいります。



「SG FOOD」ブランドのロゴ



お肉と野菜のお粥



ビーガンの発酵豆腐鍋セット



### 世界水準を満たす クオリティの高い商品

サイゴンフードは、すべての材料において、Fresh(新鮮)/Natural(自然)/Nutritious(栄養豊富)にこだわっています。また、日本企業のパートナーとしての経験と、日本から取り入れた最先端の技術で、世界の加工パートナーの厳しい基準を満たす「ジャパंकオリティ」の商品を国内外に向けて提供しています。こうした材料へのこだわりや高品質な商品は、ベトナム国内で高く評価されており、政府、メディア、食品業界などの機関から多数表彰されています。



### 日本においしい 水産加工品を提供

日本向け水産加工品の製造受託を中心に発展してきたサイゴンフードの主力の輸出製品は、サバや鮭をメインとした切り身製品とサーモンをメインとした寿司ネタです。サイゴンフードは、ベトナムで最初に製造受託を始めたフロントランナー企業として、日本市場において、一流の食品サプライヤーとして認められています。



# Group Topics

2020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 「WILDish」が 食品産業技術功労賞を受賞

パッケージの袋がそのままお皿がわりになり、電子レンジでチン!するだけで、『手軽に』『すぐ』『そのまま』食べられる冷凍食品「WILDish」(ワイルディッシュ)シリーズ。調理が簡単な点に加え、お皿を洗う手間が省ける、トレーがなくゴミが増えないなど単身世帯の増加という社会的背景にマッチしている点が評価され、第50回食品産業技術功労賞を受賞しました。『個食』をテーマに開発された「WILDish」ですが、発売以降、若年層のみならず60代以上を含む幅広い層のお客さまにご利用いただいています。



在宅勤務のランチや  
手軽に済ませたい  
食事として  
ぜひご利用ください!



## Topic 2 「やさしい主食 パン粥(MCT入り)」が 農林水産省食料産業局長賞受賞

日本食糧新聞社主催、農林水産省後援の2020年度「第6回介護食品・スマイルケア食コンクール」で、メディケア食品の「やさしい主食 パン粥(MCT\*入り)」が農林水産省食料産業局長賞を受賞しました。「少量高栄養」、「簡単調理」、「個食(ロスレス)」ニーズに対応するために開発された「やさしい主食 パン粥(MCT入り)」は、UDF区分「かまなくてよい」に対応する冷凍介護食品で、温めて冷やすだけで簡単にパン粥が作れる商品です。

※MCT(中鎖脂肪酸)は、一般的な植物油と比べて消化・吸収が良く、エネルギーになりやすいため、少量でエネルギーを効率よく摂取できます。



## Topic 3 オーストラル・フィッシャリーズ 海の持続可能性維持に向けた取組みが受賞

40年間にわたり持続可能な水産物の推進に携わってきたオーストラル・フィッシャリーズのDavid Carter 社長に、MSC\*から功労賞が贈られました。この賞は、海の持続可能性の維持に向けてたゆみない努力を続け、大きな影響を与えたと認められる個人に贈られるものです。また同時に、同社の主力商品であるメロ「Glacier 51」とエビ「Skull Island Prawns」も持続可能な水産物に贈られる賞を受賞しました。

※MSC(Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会: 漁業認証と水産物エコラベル制度を通じ、環境に最も配慮した水産物の選択を推進している国際的な組織です。



David Carter 社長



エビ「Skull Island Prawns」

メロ「Glacier 51」

## Topic 4 サーフィンの応援をスタート!

2021年1月、ビーチクリーン活動をはじめ次世代につながる環境保護にも取り組んでいる一般社団法人日本サーフィン連盟への協賛と、プロサーファーとして活躍する松田詩野選手とスポンサー契約を締結しました。ブランドステートメント「海といのちの未来をつくる」のもと、大会協賛のほか、さまざまな活動を通じて、海と共生するサーフィンの普及と発展を応援していきます。



松田 詩野 選手



マルハニチロ  
サーフィン  
応援特設サイト



## Topic 5 横浜DeNAベイスターズ「マルハニチロシリーズ」が行われました!

マルハニチロが冠スポンサーを務める「マルハニチロシリーズ」が、2020年8月14日~16日に開催されました。初日の始球式は池見社長が投球。翌15日と16日は、抽選で選ばれた社員が投球しました。大勢の野球ファンが見守るなかプレッシャーのかかる大舞台上、見事な投球を披露しました。



↑会場の大型ビジョンには、テレビCMなどが放映されました  
←始球式で投球した社員のお2人。見事な投球で会場を沸かせました



池見社長が  
始球式に登場!

当日の池見社長のユニフォーム。創業140年にちなんで背番号は「140」!

## Topic 6 Web動画「マオT(マ・オ・ティ)」シリーズ公開!

2021年3月に公開したWeb動画「マオT(マ・オ・ティ)」シリーズ。皆さま、もうご覧いただいていますでしょうか? 「マオT(マ・オ・ティ)」とは、「マルハニチロ of Things」の略で、缶詰、冷凍食品、カップゼリーなど「愛すべきマルハニチロのモノたち」をモチーフに、全編CG映像で構成しています。CGならではの、普通ではあり得ない不思議でコミカルな動きを実現。ポップでカラフル、インパクトのある「マオT」の世界を表現しています。是非ご覧ください!



缶詰「あけほのさけ」編

冷凍食品「えびとチーズのグラタン」編

カップゼリー「大満足みかん」編

Web動画  
「マオT(マ・オ・ティ)」  
シリーズ特設サイト





家庭用冷凍食品  
**ガブツと!  
 四元豚のロースかつ**

植物性飼料主体で育てられた四元豚のロース肉を使用したとんかつ。赤身が多く、箸で切れるやわらかさと、あと引く肉の旨みが特長です。メッシュサイズの大きいパン粉を使用し、サクとした食感に仕上げました。

電子レンジで  
 簡単調理!

家庭用加工食品  
**北海道産  
 帆立を使った  
 お魚ソーセージ**

「こだわり魚種」シリーズの新商品です。ホタテの旨みと香りをソーセージに詰め込みました。特許技術により、賞味期限を従来の3～4ヵ月から1年に延長しました。ホタテの風味を長く楽しめ、フードロス削減にもつながる商品です。

おつまみにぴったり!  
 家飲みで  
 お楽しみください。



INFORMATION

**新商品情報**

2021年の新商品から  
 注目商品をピックアップ!

病院施設や  
 ご家庭での  
 介護食提供を  
 サポート

フルーツが主役!

家庭用加工食品  
**The Fruitシリーズ**

The Fruit 4種のミックス  
 The Fruit みかん  
 The Fruit 白桃  
 The Fruit ぶどう

フルーツを食べてもらいたいという想いを込めた新シリーズです。みかん・ぶどうは大粒果肉を使用し、みかん・白桃・ミックスは果肉の量にこだわりました。健康に配慮し、食物繊維を配合しました。



朝のムース食  
 鯖の塩焼き



昼・夜のムース食  
 ハンバーグトマトソース

## 2020年度の営業概況

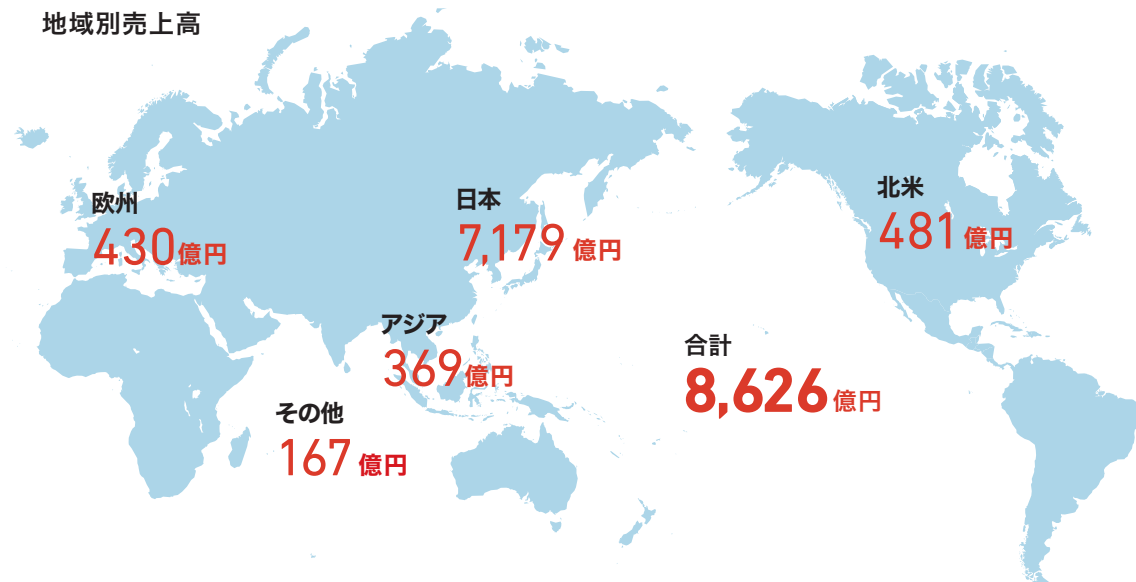
当期におけるわが国経済は、新型コロナウイルスの流行が収束しないなか、二度にわたる緊急事態宣言の発令もあり、旅行・宿泊・飲食サービスなどの個人消費が大きく低迷しましたが、テレワーク関連需要が堅調な情報通信サービス業や輸出増の影響を受けた製造業などでの収益改善もあり、企業収益については持ち直しの傾向もみられました。海外においても、米国や中国で景気持ち直しの動きがみられるものの、新型コロナウイルスの再拡大リスクが払拭されたとはいえず、また米中対立の深刻度は増しており長期化の様相を呈しています。

当社グループ関連業界においては、冷凍食品をはじめとする家庭用商品の販売は堅調に推移しましたが、水産物については飲食店の需要が激減したことから、鮮魚・養殖魚・高級商材の取扱いが振るわず、依然として予断を許さない状況が続いています。

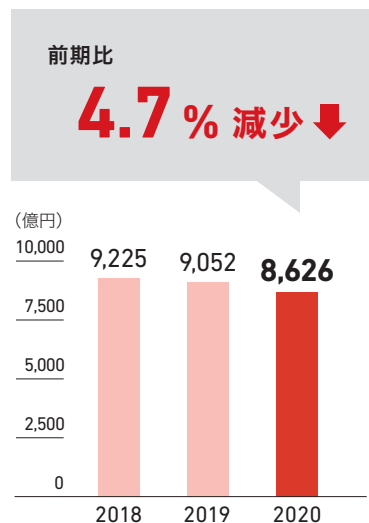
このような状況のもと、当社グループでは新型コロナウイルス感染拡大防止と従業員及び関係各位の安全を最優先としながらも、中期経営計画「Innovation toward 2021」の基本方針である「企業価値の向上と持続的成長」の実現に向けて、事業活動を推進してまいりました。

その結果、売上高は862,585百万円(前期比4.7%減)、営業利益は16,208百万円(前期比5.1%減)、経常利益は18,130百万円(前期比8.9%減)、親会社株主に帰属する当期純利益は5,778百万円(前期比53.9%減)となりました。

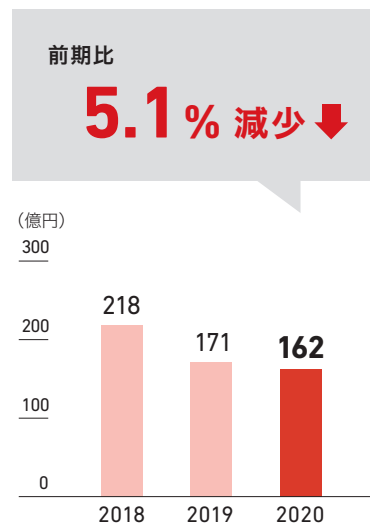
### 地域別売上高



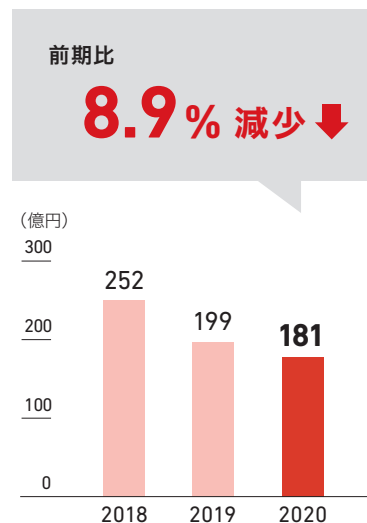
### 売上高



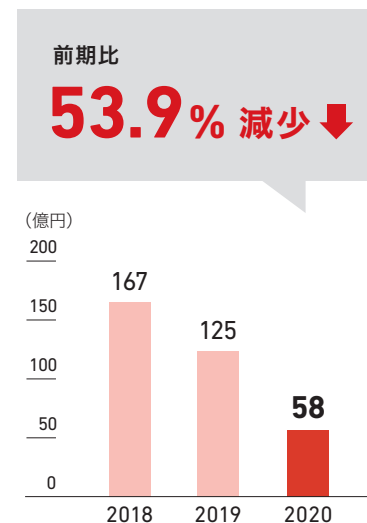
### 営業利益



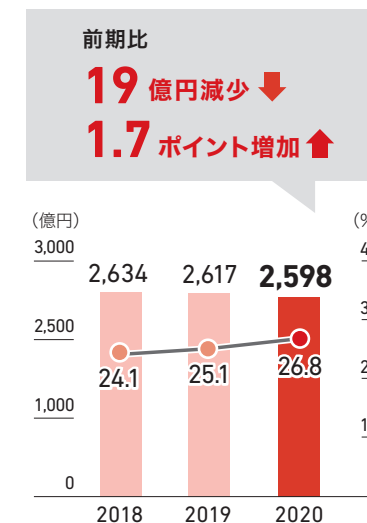
### 経常利益



### 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

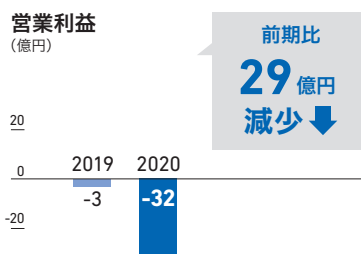
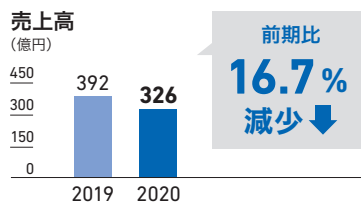
### 漁業・養殖事業



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。当期は、海外まき網事業におけるカツオの漁獲減、新型コロナウイルスの影響による養殖魚の相場下落により、売上高・営業利益は減収減益となりました。

※当期(2021年度)から、漁業・養殖ユニットを「漁業ユニット」と「養殖ユニット」に分割して事業管理責任を明確にし、それぞれの事業収益構造の改革を推進します。



### 商事事業



水産商事  
ユニット



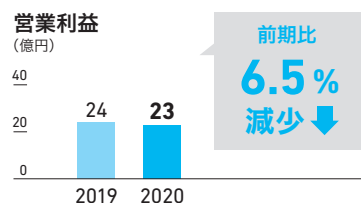
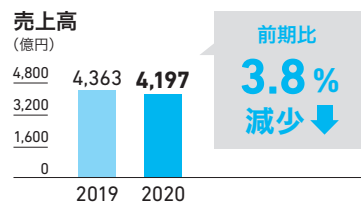
荷受  
ユニット



畜産商事  
ユニット

商事事業は、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。水産商事ユニットは、外食・業務筋向け販売不振等により減収となりましたが、主要魚種の利益率改善等により増益。荷受ユニットは、高級商材の販売不振等により減収減益。畜産商事ユニットは、全取扱品目で増収となりましたが、輸入豚肉の国内販売価格の下落等により減益となりました。

※当期(2021年度)から、畜産商事ユニットの名称を畜産ユニットに変更し、加工セグメントへ移管します。これにより、加工食品分野での連携を強化し、畜産事業全体の成長を加速させます。



### 海外事業



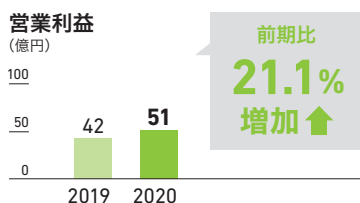
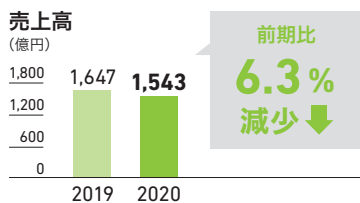
アジア・オセアニア  
ユニット



北米・欧州  
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、収益の確保に努めました。アジア・オセアニアユニットは、オセアニアでのメロ市況の下落が収益に影響を及ぼしたものの、タイでのペットフード事業が好調で全体では減収増益。北米・欧州ユニットは、国内でのすりみの取扱い減やアラスカにおける新型コロナ水際対策コスト増等により減収減益となりました。

※当期(2021年度)から、北米・欧州ユニットとアジア・オセアニアユニットを統合し、海外ユニットとします。これにより、地域にとらわれず海外事業を統合的に管理運営することで事業展開を加速させます。



### 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

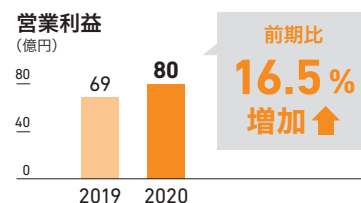
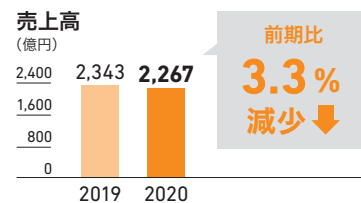


業務用  
食品  
ユニット



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・麺・中華等主力商品のほか、生協・介護食向け、DHA・EPA製品、フリーズドライ製品の売上が増加したものの外食向け販売の苦戦により減収、営業利益は、収益性を重視した販売及び生産体制の見直し等の効果により増益となりました。

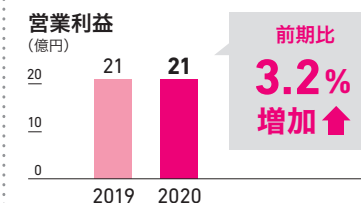
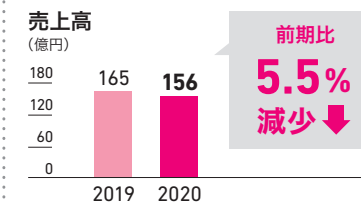


### 物流事業



物流  
ユニット

物流事業は、新型コロナウイルスの影響により荷動きが鈍化したため減収となりました。一方、冷凍装置換装工事等に伴う減価償却費の増加があったものの、動力費、外注費、労務コスト等が減少したことにより、売上高・営業利益は減収増益となりました。



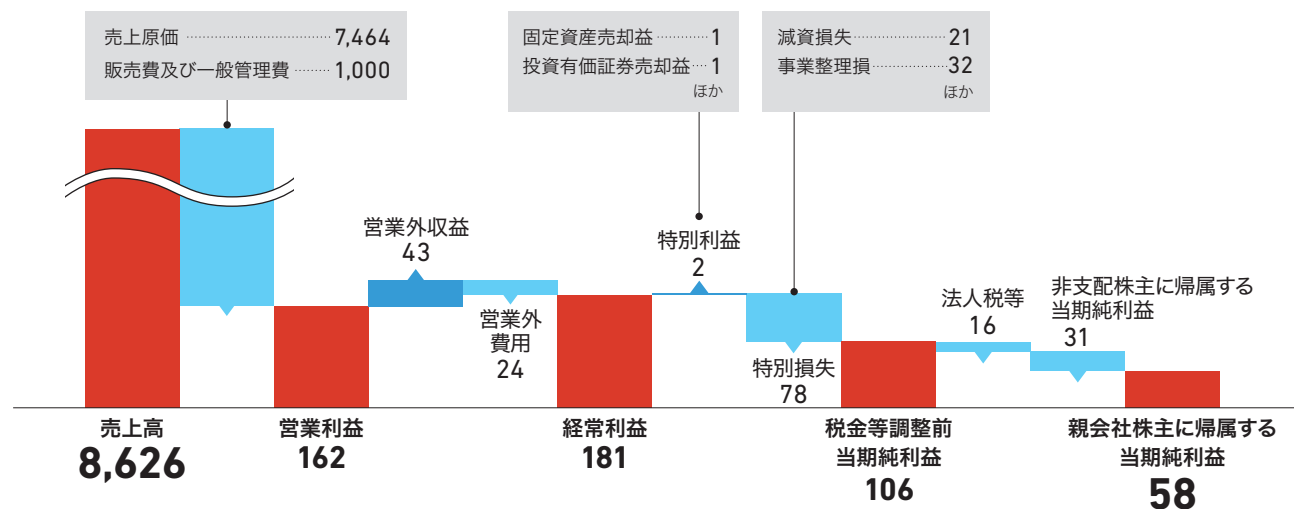


## 連結財務諸表

### 1 連結損益計算書の概要 (単位:億円)

POINT

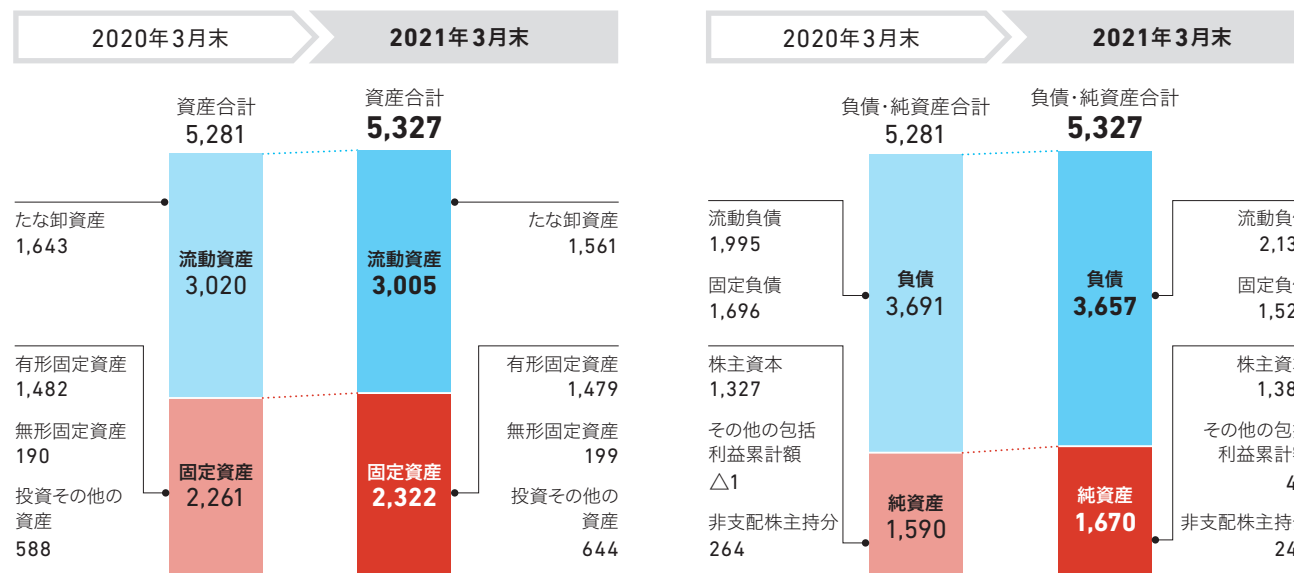
1



### 3 連結貸借対照表の概要 (単位:億円)

POINT

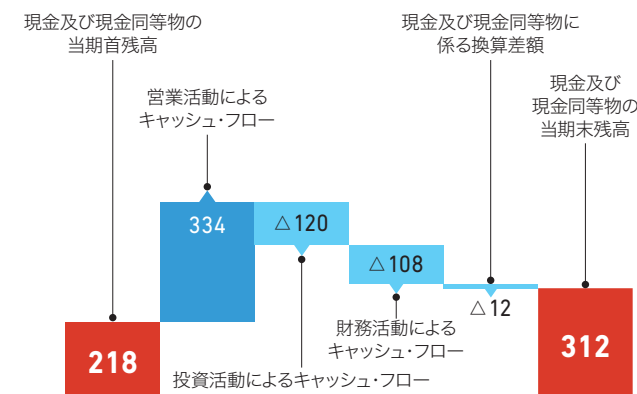
3



### 2 連結キャッシュ・フロー計算書の概要 (単位:億円)

POINT

2



## 財務報告のPOINT

### 1 連結損益計算書

新型コロナウイルスの影響による販売減少や相場下落により、すべてのセグメントにおいて減収となり、売上高は8,626億円となりました。また、新型コロナウイルスの影響による水産物の高級食材の販売減少および相場下落により、漁業・養殖セグメント、商事セグメントが減益となる一方、コロナ禍における巣ごもり需要を取りこめた海外セグメント、加工セグメントが増益となり、営業利益は162億円、経常利益は181億円、親会社株主に帰属する当期純利益は58億円となりました。

### 2 連結貸借対照表

総資産は主に現預金及び投資有価証券の増加により前期に比べ47億円増加し、5,327億円となり、負債は主に借入金の減少により前期に比べて34億円減少し、3,657億円となりました。なお、有利子負債については前期に比べ19億円減少しました。

### 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334億円、投資活動の結果使用した資金は、主に設備投資により120億円、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108億円となりました。現金及び現金同等物の当期末残高は312億円となり、前期末に比べ、94億円増加しました。

## 会社概要 / 役員体制 / 株式の状況

### ■ 会社概要 (2021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>149社 (国内74社、海外75社)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 連結子会社 77社</li> <li>● 非連結子会社 18社 (うち持分法適用会社2社)</li> <li>● 関連会社 54社 (うち持分法適用会社23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、キングフィッシュャーホールディングス、シーバック、オーストラル・フィッシュリーズ、その他</p>

### ■ 役員体制 (2021年6月24日現在)

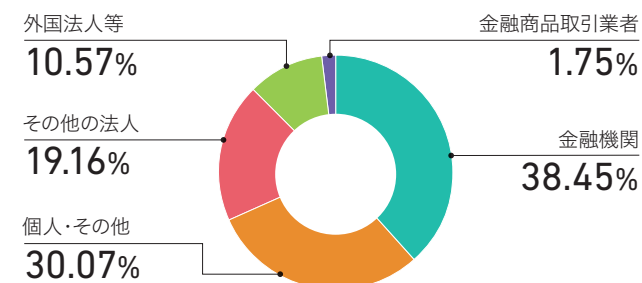
※1 社外役員  
※2 独立役員

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	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	綾 隆介
監査役	田部 浩之
監査役 (非常勤) ※1※2	兼山 嘉人
監査役 (非常勤) ※1※2	奥田 かつ枝

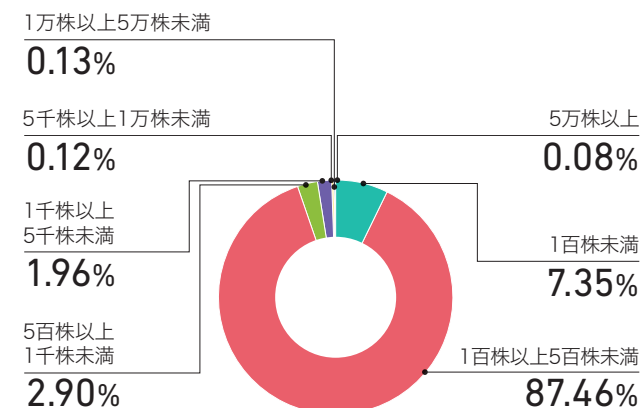
### ■ 株式の状況 (2021年3月31日現在)

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	95,895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 <a href="https://www.maruha-nichiro.co.jp/home.html">https://www.maruha-nichiro.co.jp/home.html</a> (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。
- 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で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 〒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 <a href="https://www.tr.mufg.jp/daikou/">https://www.tr.mufg.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 〒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。

<b>1. 対象株主様と実施の内容</b>	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。
<b>2. 優待の内容</b>	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。



## ニュージーランド スモークホワイトワレハウのカレーピラフ(ケジャリー)

### 材料(4人分)

- スモークホワイトワレハウ(一口大にほぐす)..... 400g  
※スモークサーモンや、自身魚のスモークでも代用可能。加熱済のものをご使用ください。
- 長粒米(バスマティなど)..... 250g
- 玉ねぎ..... 1個(みじん切り)
- にんにく..... 1片(つぶしてみじん切り)
- グリンピース(缶詰)..... 100g

- カレー粉..... 大さじ2
- ターメリック..... 大さじ1/2
- 水..... 560ml
- バター..... 大さじ1
- 刻みパセリ..... 50g

### [飾り用]

- ゆで卵..... 3個(くし切り)
- ライム..... 1個(くし切り)

## 作り方

- 1 フライパンにバターを入れ、中火で温めたあと、玉ねぎとにんにくを加え、玉ねぎが透明になるまで炒める。
- 2 次に、カレー粉、ターメリック、米を加え5分程度炒める。



- 3 水560mlを入れて、フライパンがしっかりとしまるサイズの蓋をし、米の中心まで火が通り、水気がなくなるまで、弱火で炊き上げる(20分程度)。



- 4 弱火のままグリンピースを混ぜ入れて、さらに5分加熱する。

- 5 火を止め、一口大にしたスモークホワイトワレハウとパセリを混ぜ入れる。



- 6 皿に盛り、お好みでゆで卵(くし切り)やライム(くし切り)を添えて、できあがり。

### 暑い夏にぜひ!

ケジャリーとは、インドで生まれイギリスに広まったカレーピラフで、これから迎える夏にぴったりのお料理。ワレハウは、身近なサーモンや白身魚を代用していただけますのでぜひお試しください。



スモークホワイトワレハウ



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)

