# 株主のみなさまへ

# 第123期 上半期報告書

2023年4月1日 ▶ 2023年9月30日

Contents

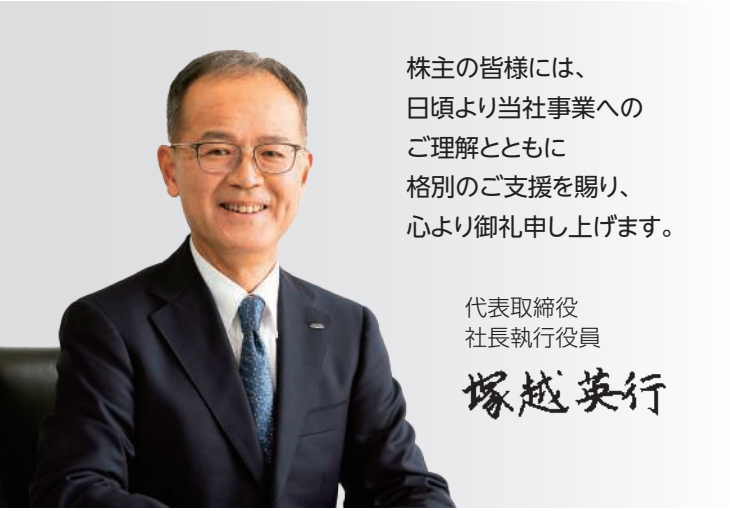

P1 トップインタビュー
P3 財務インフォメーション
P4 ESGの取り組み
P5 オンラインショップからのご案内
P6 メディアの取り組み
P7 家庭用商品のご紹介
P8 おすすめレシピ
P9 会社情報・株式情報
P10 株主ひろば


穀物ソリューション・カンパニー

SHOWA

昭和産業

証券コード NO.2004



株主の皆様には、
日頃より当社事業への
ご理解とともに
格別のご支援を賜り、
心より御礼申し上げます。

代表取締役
社長執行役員
塚越英行

## 第123期上半期の状況について教えてください。

第123期上半期の業績は、新型コロナウイルス感染症の5類移行に伴い、行動制限が緩和され、人流の回復等により外食や飲料用途等の需要が回復してきたことや、適正価格での販売に注力したことにより、増収増益となりました。これらの結果、連結売上高1,755億円(前年同期比107.4%)、連結経常利益85億円(同258.4%)となりました。(➡詳細P3「財務インフォメーション」ご参照)

## 本年4月よりスタートした 3rd Stage「中期経営計画23-25」の進捗についてお聞かせください。

当社は、創立90周年を迎える2025年度のグループの「ありたい姿」を長期ビジョン"SHOWA Next Stage for 2025"として掲げ、全てのステークホルダーに満足を提供する"穀物ソリューション・カンパニー"の実現に向けて中期経営計画を2017年度から3次にわたり展開しています。

本年4月よりスタートした3rd Stage「中期経営計画23-25」は、2025年度の「ありたい姿」に向けた「長期ビジョン」の総仕上げとなる3年間となります。新たな基本コンセプト『SHOWAの"SHIN-KA"宣言〜90年、そしてその先へ〜』の下、新たな財務指標とともに5つの基本戦略

## 「中期経営計画 23-25」について

### 基本コンセプト

地球環境・社会構造の変化に加え、コロナ禍により生活スタイルや消費行動が一変。今後も外部環境の変動は激しく、それを見据えた**"SHIN-KA"**が不可欠と判断。

### 基本戦略

1. 基盤事業の強化
2. 事業領域の拡大
3. 環境負荷の低減
4. プラットフォームの再構築
5. ステークホルダーエンゲージメントの強化

### 財務KPI

| | | 2022年度実績 | 2025年度計画 |
|---|---|---|---|
| 経常利益 | (億円) | 65 | 130 |
| ROE | (%) | 7.1※1 | 7.0以上 |
| ROIC※2 | (%) | 1.8 | 4.0以上 |
| CCC | (日) | 91 | 75 |
| NET D/Eレシオ | | 0.5 | 0.6以下 |

※1　2022年度は、ショーサン上尾ビルの売却により約52億円の固定資産売却益(特別利益)が発生
※2　ROICの定義　ROIC＝税引後営業利益÷投下資本(有利子負債(Net)+自己資本)
税引後営業利益は、法人税等を営業利益の30%として計算

「❶基盤事業の強化」「❷事業領域の拡大」「❸環境負荷の低減」「❹プラットフォームの再構築」「❺ステークホルダーエンゲージメントの強化」を設定し、取り組んでおります。その中でも特に2つの戦略「❶基盤事業の強化」と「❷事業領域の拡大」を通じて、「独自性のある商品群の販売強化による商品構成最適化」や「当社グループ独自の素材と技術による付加価値商品の開発・販売強化」を実現していくことで、事業環境に左右されにくい収益体質へと進化させてまいります。

第123期上半期は、「❶基盤事業の強化」において、食品事業における製油・糖質カテゴリのより一層の製品供給の安定化、コスト低減、付加価値向上に向けて、長期的かつ深いパートナーシップを構築することで、国内での事業の展開を加速させるため、辻製油株式会社と本年5月に資本業務提携を行いました。

また、創業以来初となる抜本的な営業組織改編を実施し、これまで「プロダクトアウト型」であった当社の組織を2023年度よりマーケットイン志向の業態別・顧客別の「ワンストップ型」の組織に変革し、お客様のニーズに合致する最適なソリューションを迅速に提供する販売機能に特化した組織体制へと改編しております。この組織改編により、当社グループだからこそできる幅広い食への貢献を拡大していくことで、競合との差別化を図り、新規ユーザーの獲得や既存ユーザーへの新たな食品素材の提案により販売数量の拡大を実現してまいります。

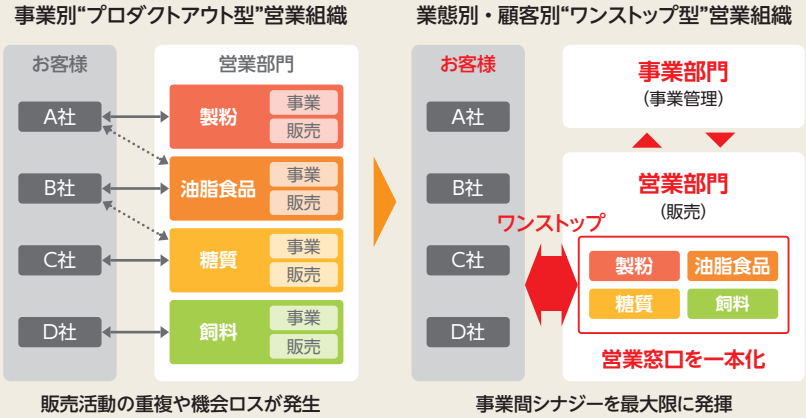
当社は2025年度に創立90周年を迎えます。「中期経営計画23-25」では、その先にある創立100周年を見据え、あらゆる面で「SHIN-KA」させていく期間ととらえるとともに、安全・安心な「食」を安定的に提供するという社会的使命を果たしつつ、新しい昭和産業グループをお見せしてまいります。

そして、グループ社員一丸となって「中期経営計画23-25」を推進していくことで、企業価値向上に努めてまいります。

株主の皆様におかれましては、今後とも格別のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

## 営業組織改編について

創業以来初めてといえる抜本的な組織改編は、単なる営業組織の組み換えではなく、より根本的なビジネスモデルの転換を企図したものです。2023年4月の全社組織改編にあたっては、ソリューション営業部による先行試験運用や、組織改編を支える複数のプラットフォームの整備・再構築、営業組織と対応するマーケティング組織の集約など、様々な取り組みを積み重ねてきました。これらの経験をもとに、これからの展開を進めていきます。

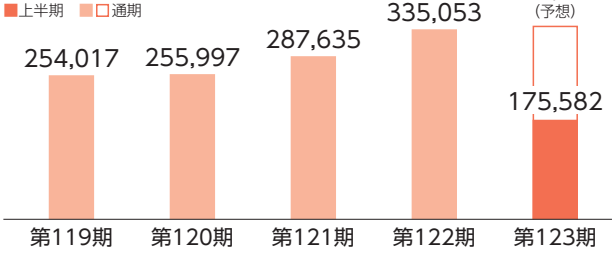


# 財務インフォメーション

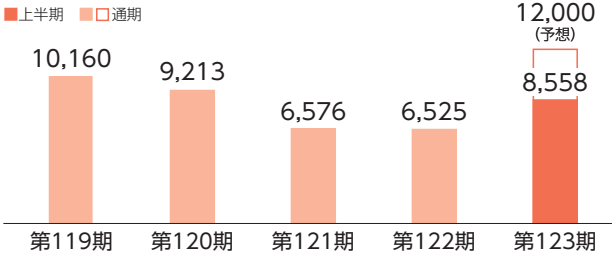
## ◆ 連結業績の推移

(単位:百万円)

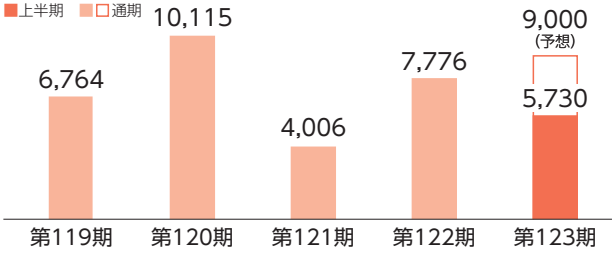
### 売上高




### 経常利益



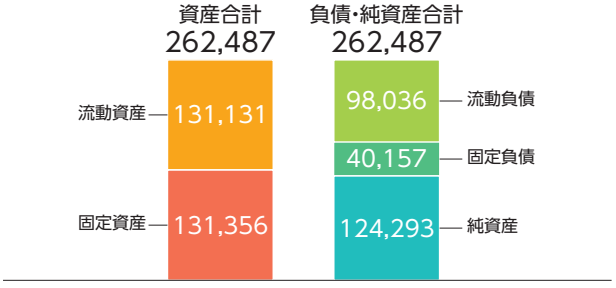

### 親会社株主に帰属する当期純利益




## ◆ セグメント別売上高構成比

## ◆ 第2四半期連結貸借対照表の概要

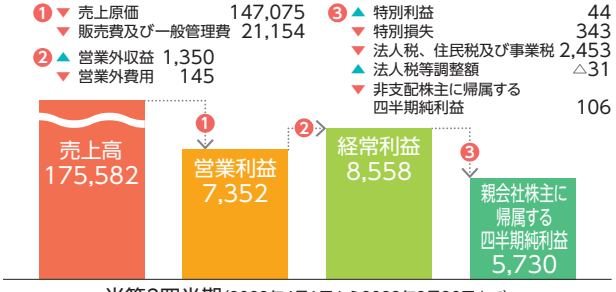
(単位:百万円)




当第2四半期末(2023年9月30日現在)

## ◆ 第2四半期連結損益計算書の概要

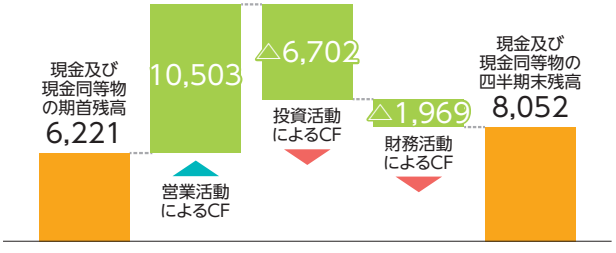
(単位:百万円)




当第2四半期(2023年4月1日から2023年9月30日まで)

## ◆ 第2四半期連結キャッシュ・フロー計算書の概要

(単位:百万円)




当第2四半期(2023年4月1日から2023年9月30日まで)

# ESGの取り組み

当社グループのESGの取り組みをご紹介します。

イベント

工場見学やホットケーキの調理実習など、楽しくSDGsを学ぶ穀育イベント

## 夏休み「船橋工場 おやこ見学会」を開催

当社は、子供たちの食への興味・関心を育み、地球と共生しながら生きることの大切さを知っていただくため、体験型穀育※イベント「船橋工場 おやこ見学会」を開催しました。
見学会ではまず、プレミックス製品の製造工程を案内。包装の様子や社員が着用している制服の機能の紹介、金属異物検出器のデモンストレーションなどを実施し、食品ロス削減など、当社のSDGsへの取り組みを説明しました。
慣れない作業に苦労しながら作ったホットケーキの実食の場面では、満足そうな子供たちの笑顔があふれていました。
今後も近隣地域を対象とした穀育イベントを通し、地域社会やステークホルダーとコミュニケーションを図りながらSDGsへの貢献を果たしてまいります。

※ 穀育（こくいく）とは、昭和産業の食育スローガン「穀物を通して人を良く育てる」を略した言葉です。

人財

## 「健康経営優良法人2023」認定への取り組み

**主な取り組み**

- **健康診断受診率100%達成と健康診断受診後のフォロー強化**
- **ストレスチェック結果の活用**

当社は、「従業員の健康は会社の礎である」という思いのもと、2017年4月に「昭和産業健康宣言」を発表し、「従業員の健康ファーストの企業風土醸成（セルフケアの促進）」と「働き方改革の推進（職場環境の改善）」に取り組んでいます。
これらの取り組みが評価され、2022年に引き続き2023年も「健康経営優良法人2023（大規模法人部門）」に認定されました。
今後も、従業員の健康の維持・向上に取り組み、持続的な成長を実現することで、社会に貢献してまいります。

2023 健康経営優良法人 Health and productivity

# オンラインショップからのご案内

昭和産業オンラインショップでは、プレミックス、パスタ、食用油、
大豆たんぱく商品、健康食品など豊富なラインナップをご用意しております。
その中から、おすすめ商品を詰め合わせた株主様限定セットをご紹介！

昭和産業
オンラインショップ

https://www.shop-showasangyo.com/

## 株主様限定セット発売！

2023年の新商品&リニューアル商品を含む詰め合わせセットを株主の皆様限定で発売いたします。限定のため、右側の二次元コードをスマートフォンから読み取ってご注文ください。

二次元コード

ご注文受付 2024年2月末まで

送料無料 ¥2,480（税込）

PICK UP

### まんまるおおきなホットケーキのもと

あこがれの絵本のようなホットケーキが、さらにおいしく、くちどけ良くなりました。より絵本らしいパッケージと分かりやすい作り方で、まんまるきれいなホットケーキが簡単に作れます。

PICK UP

### パン粉づけが楽になるカツ揚げ粉

水で溶いて、素材をからめ、あとはパン粉をまぶして揚げるだけ。フライパンで約1～2㎝の少ない油でも揚がります。

**昭和産業オンラインショップについてのお問い合わせ窓口**

フリーダイヤル 0120-183-005

お電話でのご注文も承ります

**電話注文の場合、決済方法は代金引換のみです。**
（ご注文1回につき、代金引換手数料330円がかかります。）

# メディアの取り組み

CM

## お好み焼きの新たな魅力を提案！
## 「おいしく焼ける魔法のお好み焼粉」新TVCM「こう焼かなくちゃ、をひっくり返そう」篇

動画はこちら▶
https://www.youtube.com/watch?v=XveTbRWJwbQ

「おいしく焼ける魔法のお好み焼粉」は、初心者の方でも「簡単においしく作れること」をコンセプトにした商品です。「3つの魔法のわけ」でおいしいお好み焼きを失敗なく作ることができます。
「ちゃんと粉を量らなくちゃ」「いつもの具材じゃなくちゃ」といった、家庭での「こう焼かなくちゃ」という思いこみを、「魔法のお好み焼粉」の魔法で解いてあげようという想いをこめました。「こう焼かなくちゃ、をひっくり返そう」をコンセプトとし、お好み焼きの新たな魅力を提案してまいります。
今回のCMでは様々な生活スタイルの方が登場します。作り方、食べ方はそれぞれ違いますが、どんなシーンでもお好み焼きを楽しんでいる姿にご注目ください。

SNS

## 昭和産業公式Instagramアカウントを開設！
### ～レシピ発信を中心にエンドユーザーとのコミュニケーションを強化～

2023年8月に昭和産業公式Instagramアカウントを開設いたしました。
当アカウントでは、当社商品を使用した、当社社員が考案したおすすめのレシピの情報を中心に、ユーザーにとってのお役立ち情報を発信してまいります。
2023年9月14日～30日に実施した「フォロー&いいねキャンペーン」では、多くの反響をいただき、フォロワー数は10月で2,000人を超えました。
今後もレシピ投稿に加え、お客様に楽しんでいただけるようなInstagram内の企画を実施予定です。当アカウントを通じて、お客様と直接コミュニケーションをとり、お客様に当社を好きになってもらうことを目指して運用してまいります。

アカウントはこちら▶
SHOWASANGYO_CO

商品に関するお問い合わせ先　お客様相談センター 0120-325-706

新商品

## 『昭和謹製お好み焼粉』『昭和謹製たこ焼粉』

ふっくら食感が魅力　とろ〜り食感が魅力

### 商品特長

1. 北海道産麦小麦粉100%使用
2. お好み焼はふっくら食感！たこ焼はとろ〜り食感
3. チャック付袋のため好きな量ずつ使えて保存に便利！
4. 賞味期限は「年月表示」で食品ロスの低減に貢献

売上好調

発売開始から1年間の販売数量が計画の2倍

## 『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』好調！

大量の油は必要なし！手軽に作れます！

### 好調要因 1　天ぷらが簡単にできる点が高評価

油の温度管理や後処理などを気にせずに作れるので、お客様からも「こういうのがもっと早く欲しかった」「天ぷらは難しいので本当にありがたい」「ホットプレートを使ってテーブルの上で焼きながら熱々の天ぷらを食べています」など様々な声が寄せられています。

### 好調要因 2　「節約志向」のニーズに応える“少ない油”で天ぷらができる！

物価高を背景に、大量の油を使わずに調理できる点も支持されています。天ぷら粉の配合、処方を検討したことで、フライパンに大さじ3杯程度の油で天ぷらのザクザクとした食感を楽しめます。

### プロスノーボーダー 岩渕麗楽選手が天ぷら料理に挑戦!!

焼き天ぷらの素を使用した天ぷら料理に岩渕選手が初挑戦！料理の合間には、岩渕選手と料理に関するエピソードなども披露します。さらに海外での和食ブームや訪日観光人気などを受け、岩渕選手は英語で料理手順を紹介。世界で活躍する岩渕選手ならではの発信力にも注目です。

動画はこちら

# おすすめレシピ

少ない油で準備も片付けも簡単♪
冷蔵庫の残り物も天ぷらにすれば
ちょっと豪華なおつまみに変身!

お好みでスイートチリソースや塩、レモンを添えてお召し上がりください

冷蔵庫に残った食材をリメイク♪
大さじ3の油でOK!とっても手軽!

## おつまみ焼き天ぷら

### 材料(3〜4人前)

- もう揚げない!! 焼き天ぷらの素 …… 1袋
- お刺身(残り物) …… 4〜6切れ
- 大葉 …… 4〜6枚
- ちくわ …… 2〜3本
- かに風味かまぼこ …… 4〜6本
- 魚肉ソーセージ …… 1本
- プロセスチーズ(切れてるタイプ) …… 4〜6切れ
- 焼きのり …… 1枚
- オレインリッチ …… 大さじ3〜5
- スイートチリソース、レモン、塩 …… 適量

レシピで使う商品はこちら

*もう揚げない!!
焼き天ぷらの素
*オレインリッチ

### 作り方

1. 大葉は洗って軸を切り、しっかり水気を取って、お刺身に巻く。(大葉が大きい場合は縦半分に切る)

お刺身はキッチンペーパーで水気を取りましょう。

2. ちくわは約1㎝の輪切りにし、竹串かつまようじに2〜3個刺す。

3. 焼きのりは幅2〜3㎝、長さ5〜6㎝の短冊状に切り、かに風味かまぼこ、プロセスチーズに巻く。魚肉ソーセージは3等分し縦半分に切る。

4. ボウルに水、**「もう揚げない!!焼き天ぷらの素」**を入れ、泡だて器でよく混ぜて衣を作る。

重めの生地です。

5. フライパンに大さじ3程度の油をひき、30秒ほど中火で温める。

フライパンにたったこれだけ!

6. ❶〜❸の具材に衣をつけ、余分な衣を落としてからフライパンに並べる。中火で2〜3分焼いたら裏返し、さらに2〜3分焼く。

油が少なくなってきたら大さじ1〜2を加えてください。

# 会社情報・株式情報（2023年9月30日現在）

## ■ 会社概要

| | |
|---|---|
| 設立 | 1936年（昭和11年）2月18日 |
| 資本金 | 14,293,508,177円 |
| 従業員数 | 1,303名 |
| 本社所在地 | 〒101-8521<br>東京都千代田区内神田2-2-1<br>鎌倉河岸ビル |

## ■ グループ会社

| | |
|---|---|
| 販売 | 1社 |
| 食品生産 | 21社 |
| 外食 | 1社 |
| 飼料生産 | 1社 |
| 鶏卵販売 | 2社 |
| 倉庫 | 4社 |
| 不動産賃貸業 | 1社 |
| その他 | 4社 |

## ■ 事業所

大阪支店／名古屋支店／仙台支店／札幌支店／福岡支店／
広島支店／関東信越支店／鹿島工場／神戸工場／船橋工場／
技術センター／開発センター

## ■ 役員

### 取締役

| | |
|---|---|
| 代表取締役会長 | 新妻　一彦 |
| 代表取締役社長執行役員 | 塚越　英行 |
| 取締役専務執行役員 | 国領　順二 |
| 取締役常務執行役員 | 山口　龍也 |
| 取締役常務執行役員 | 大野　正史 |
| 取締役常務執行役員 | 細井　義泰 |
| 取締役 | 柳谷　孝 |
| 取締役 | 三上　直子 |
| 取締役（監査等委員） | 大柳　奨 |
| 取締役（監査等委員） | 手島　俊裕 |
| 取締役（監査等委員） | 菅生　譲二 |

（注）柳谷孝氏、三上直子氏、手島俊裕氏、菅生譲二氏は、会社法に定める社外取締役です。

### 執行役員

| | |
|---|---|
| 専務執行役員 | 髙橋　秀和 |
| 常務執行役員 | 猪野　浩 |
| 常務執行役員 | 駒井　孝哉 |
| 執行役員 | 檜前　慶一 |
| 執行役員 | 太田　隆行 |
| 執行役員 | 金子　俊之 |
| 執行役員 | 小河原　賢二 |
| 執行役員 | 荒川　謹亮 |
| 執行役員 | 仙波　美智代 |
| 執行役員 | 鈴木　孝明 |
| 執行役員 | 永井　俊彦 |
| 執行役員 | 鈴木　正文 |
| 執行役員 | 阿部　健太郎 |
| 執行役員 | 小山　征信 |
| 執行役員 | 高橋　秀典 |
| 執行役員 | 河津　大輔 |
| 執行役員 | 竹内　英史 |

## ■ 株式の状況

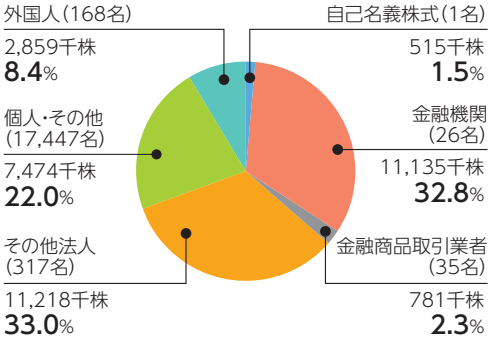
| | |
|---|---|
| 発行可能株式総数 | 131,000,000株 |
| 発行済株式総数 | 33,985,420株 |
| 株主数 | 17,994名 |

## ■ 大株主の状況

| 株主名 | 持株数（千株） | 持株比率（%） |
|---|---|---|
| 伊藤忠商事株式会社 | 2,540 | 7.6 |
| 日本マスタートラスト信託銀行株式会社（信託口） | 2,228 | 6.7 |
| 株式会社千葉銀行 | 1,542 | 4.6 |
| 三井物産株式会社 | 1,540 | 4.6 |
| ユアサ・フナショク株式会社 | 1,233 | 3.7 |
| 損害保険ジャパン株式会社 | 1,197 | 3.6 |
| 昭和産業取引先持株会 | 1,147 | 3.4 |
| 農林中央金庫 | 1,103 | 3.3 |
| 双日株式会社 | 1,000 | 3.0 |
| カーギルジャパン合同会社 | 940 | 2.8 |

（注）持株比率につきましては、自己株式を控除して算出しております。

## ■ 所有者別株式分布状況



# 株主ひろば

当社のことをより知っていただくための
株主様とのコミュニケーションのページとなります。

## 第122回定時株主総会開催のご報告

2023年6月23日に第122回定時株主総会を日経ホール（東京都千代田区）にて開催しました。

**当社ウェブサイトで第122回定時株主総会の模様をご覧いただけます。▶**
https://www.irwebcasting.com/20230623/4/a137fb920e/mov/main/index.html

スマートフォンやタブレットなどからアクセスすることもできます。

## 株主優待制度のお知らせ

- **対象となる株主様**：毎年3月31日現在の株主名簿に記載された100株以上保有の株主様
- **優待内容**：当社家庭用商品詰め合わせ

| 保有株式数 | 優待内容 |
|---|---|
| 100株以上200株未満 | 1,000円相当 |
| 200株以上1,000株未満 | 3,000円相当 |
| 1,000株以上 | 5,000円相当 |

- **発送時期**：毎年6月下旬～7月上旬を予定

3,000円相当の例

## 『昭和産業グループ 統合報告書2023』を公開しています

当社グループの価値を創造する事業の源泉や将来に向けた価値創造ストーリーについて、ステークホルダーの皆様により深くご理解いただくことを目的として、2023年10月に「昭和産業グループ 統合報告書2023」を発行し、当社ウェブサイトにて公開しています。

創立以来初となる抜本的な営業組織改編について触れるとともに、複数の穀物を扱う当社グループだからこそできる「穀物ソリューション」について、具体例を交えて記載しました。

下記より、統合報告書サイトにアクセスしていただけます。

https://www.showa-sangyo.co.jp/ir/library/integrated_report/

**統合報告書サイト▶**

昭和産業の歴史
シリーズ ❶

## 「食を通じて人々の暮らしを豊かにしたい」
## 創業者の志とDNAを受け継ぎ、100年企業へ

千葉県九十九里浜の一角にある漁村の家に次男として生まれた伊藤は、子どもの頃から負けず嫌いで自立心が強かったそうです。当時、日本一の肥料商として名高かった鈴鹿商店で販売から経営までを学んだ後、伊藤英夫商店の開業を経て1923年(大正12年)に日本加里工業株式会社を設立。化成肥料の製造・販売をスタートしました。

関東大震災による挫折もありましたが、不屈の精神で肥料事業を大成功に収め、1931年（昭和6年）に2社目となる日本肥料株式会社を設立します。

その頃、日本では工業化が進んでいましたが、深刻な食糧不足に加え、凶作が続いたことで農村はひどく疲弊していました。その光景を目の当たりにした伊藤は「日本の農業を支えたい」と一念発起。農産物の加工を担うべく昭和製粉株式会社を立ち上げ、翌年の1936年（昭和11年）に昭和産業株式会社を設立、ほどなく、先に設立していた3社を昭和産業に吸収合併しました。

**創業者**
伊藤 英夫

## 株主メモ

| | |
|---|---|
| 事業年度 | 4月1日～翌年3月31日 |
| 定時株主総会 | 毎年6月中 |
| 公告の方法 | 電子公告により行う<br>公告掲載URL　https://www.showa-sangyo.co.jp/<br>(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。) |
| 基準日 | 3月31日 |
| 株主名簿管理人および特別口座口座管理機関 | 東京都千代田区丸の内一丁目4番1号<br>三井住友信託銀行株式会社 |
| 株主名簿管理人<br>事務取扱場所 | 東京都千代田区丸の内一丁目4番1号<br>三井住友信託銀行株式会社　証券代行部 |
| 郵便物送付先 | 〒168-0063　東京都杉並区和泉二丁目8番4号<br>三井住友信託銀行株式会社　証券代行部 |
| 電話照会先 | 0120-782-031(フリーダイヤル) |
| インターネットホームページURL | https://www.smtb.jp/personal/procedure/agency/ |
| 1単元の株式数 | 100株 |

**昭和産業株式会社**
〒101-8521　東京都千代田区内神田二丁目2番1号　鎌倉河岸ビル
TEL 03(3257)2011　FAX 03(3257)2180
https://www.showa-sangyo.co.jp/

FSC www.fsc.org ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C022915
VEGETABLE OIL INK