

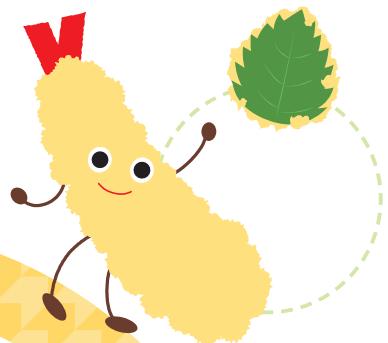
株主のみなさまへ

# 第122期 上半期報告書

2022年4月1日 ▶ 2022年9月30日

## Contents

- P1 トップインタビュー
- P3 トピックス
- P4 財務インフォメーション
- P5 家庭用新商品のご紹介
- P7 おすすめレシピ
- P8 会社情報・株式情報
- P9 株主ひろば



穀物ソリューション・カンパニー

# SHOWA

昭和産業



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

新妻 一彦

施などにより売上高は増収となりました。営業利益につきましても、原料穀物相場の高騰や為替相場の急激な円安ドル高進行による輸入コストやエネルギーコストの上昇などが重なり、減益という結果となりました。経常利益につきましても、持分法適用会社の損益が良化したことなどにより増益となりました。これらの結果、連結売上高1,634億円、連結営業利益23億円、連結経常利益33億円となりました。(→詳細P4「財務インフォメーション」ご参照)

## 「中期経営計画20-22」の進捗は いかがですか。

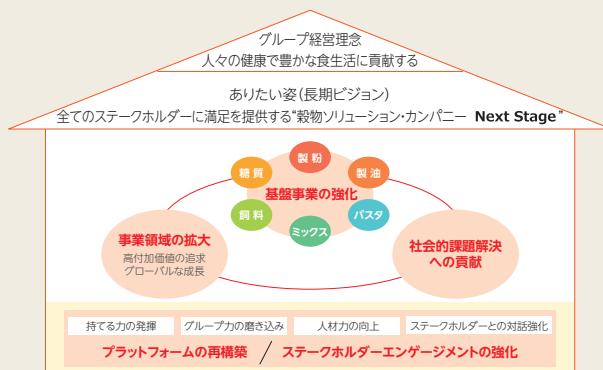
当社グループは、創立90周年を迎える2025年度のありたい姿である長期ビジョン「SHOWA Next Stage for 2025」を策定し、『全てのステークホルダーに満足を提供する“穀物ソリューション・カンパニー Next Stage”』の実現に向け、2017年度から3次にわたる中期経営計画を展開しています。

本年度は2nd Stage「中期経営計画20-22」の最終年度になりますが、コロナ禍の長期化、原料穀物相場や原油

## 第122期上半期の 業績について教えてください。

第122期上半期の業績は、新型コロナウイルス感染症による需要減退が回復に向かったことや、価格改定の実

### ● グループ経営体系図



価格の上昇、日米金利差による円安の進行など外部環境の変化に直面し、私たち昭和産業グループは非常に厳しい事業環境下にあります。

こうした状況ではありますが、「中期経営計画20-22」においては、5つの基本戦略(「**①**基盤事業の強化」「**②**事業領域の拡大」「**③**社会的課題解決への貢献」「**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)」のもと、ポーソー油脂、サンエイ糖化の子会社化や、プレミックス事業を発展・進化させるための基幹工場として、船橋工場内に「船橋プレミックス第2工場」を新設し、本年6月より操業を開始するなど、次期中期経営計画につながる投資を着実に実行してまいりました。また、本年8月には油脂食品・糖質事業において、より一層の製品供給の安定化、コスト低減、付加価値向上を目的に、辻製油株式会社と業務提携をいたしました。両社の持つ経営資源を有効活用することで、更なる競争力強化を目指してまいります。

各部門においては、小麦粉製品や油脂製品の価格改定やグループ各社の収益改善に取り組んでおり、厳しい環境下ではありますが、「中期経営計画20-22」での収益力回

復を確実なものとし、2023年4月にスタートする3rd Stage「中期経営計画23-25」の「収穫」につなげていく考えです。そして、当社グループの持続的な成長に向けたビジネスモデルの転換、外部環境の変化に左右されない収益構造改革に取り組んでまいります。

新型コロナウイルス感染症の影響は回復傾向にあるものの、原料穀物相場、為替相場、エネルギーコストなど市況環境は引き続き厳しい状況が継続しております。加えてウクライナ情勢の長期化やグローバルでみた地政学リスクや金利の上昇など、世界の情勢や経済動向は不透明感が増しております。このような環境下ではありますが、当社グループの存在意義であるグループ経営理念「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」のもと、安全・安心な製品を、安定的にお届けし続け、更なる進化を遂げるNext Stageを目指してまいります。

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。

## 2nd Stage 中期経営計画 20-22

### ● 長期ビジョンにおける位置づけ **確立**

### ● 基本コンセプト

#### **SHOWA New Value Creation**

～SHOWAだからできる新たな価値とは～

### ● 基本戦略

1. 基盤事業の強化
2. 事業領域の拡大
3. 社会的課題解決への貢献
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

### ● 経営目標 (2022年度目標)

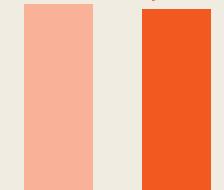
ROE **9.0%**以上

配当性向  
**30%**程度

上記数値目標を達成することにより、収益性の向上、財務体質の強化をはかります

### 連結売上高 (単位:億円)

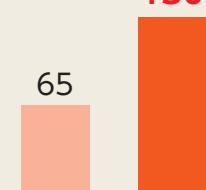
2,876 **2,800**



2021年度 実績  
2022年度 目標 (最終年度)

### 連結経常利益 (単位:億円)

65 **130**



2021年度 実績  
2022年度 目標 (最終年度)

## 「船橋プレミックス第2工場」操業開始

よりお客様にご満足いただける製品の提供と  
プレミックス生産の強化を目指します

2022年6月より操業を開始した「船橋プレミックス第2工場」は、小袋製品の生産に特化した工場です。今後、小袋製品の需要が高まるとの考えから、新工場は「安全・安心の追求」「生産効率への挑戦」の2つをコンセプトに、各種製品を効率的に生産するための体制を整えています。最新の自動化設備やIoT活用により、高い生産性と省人化、生産リードタイムの短縮を推進し、生産能力は、既存設備の2倍となる年間約28,000tとなります。隣接するRD&Eセンターと連携し、研究・開発・生産技術一体となり、お客様によりご満足いただける製品の提供を目指していきます。また、見学エリア（見学通路・調理スペース）を設置し、工場見学や食育活動などを通じて地域社会との共存にも取り組んでいきます。



船橋プレミックス第2工場(写真中央)



見学エリア

## バイオマスを使用したごみ袋「大地のMino-Re:」発売

プラスチックの使用量削減とCO<sub>2</sub>排出の抑制実現に向けて

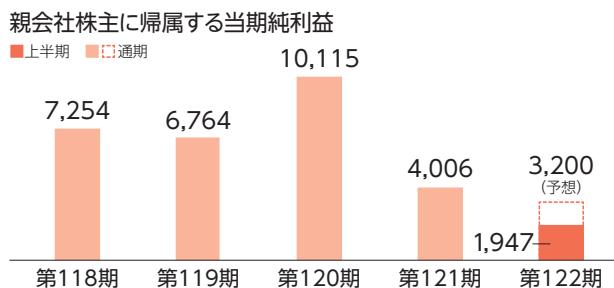
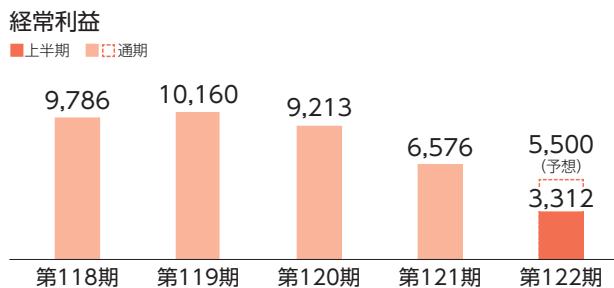
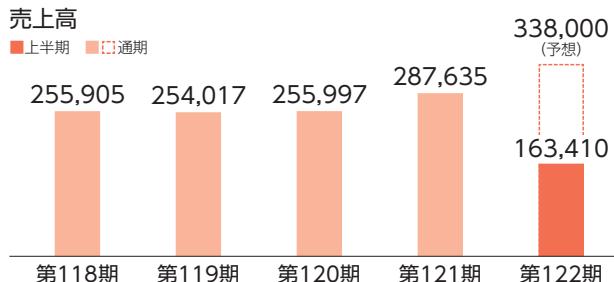
「大地のMino-Re:」は原料の一部に非食品用途のバイオマスを使用することで、石油由来プラスチックの使用量を削減し、CO<sub>2</sub>排出を抑えた設計となっています。

- 1 原料の一部に非食品用途のバイオマスを使用**
  - ▶ 石油由来プラスチックの使用量を約20%削減
  - ▶ 焼却時のCO<sub>2</sub>排出量を約20%削減
- 2 ライフサイクルにおけるCO<sub>2</sub>排出量を約10%削減\***
  - ※再生ポリエチレンを一部使用。石油由来ポリエチレン100%品との比較
- 3 ラフな質感で手になじみやすく、袋を開けやすい**



◆ 連結業績の推移

(単位:百万円)



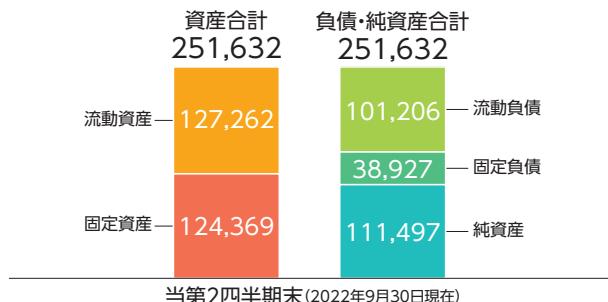
◆ セグメント別売上高構成比

● その他 1.6%



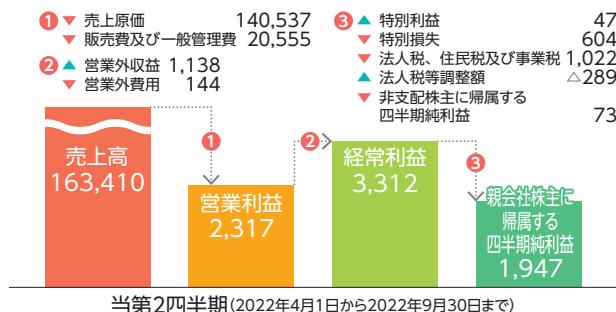
◆ 第2四半期連結貸借対照表の概要

(単位:百万円)



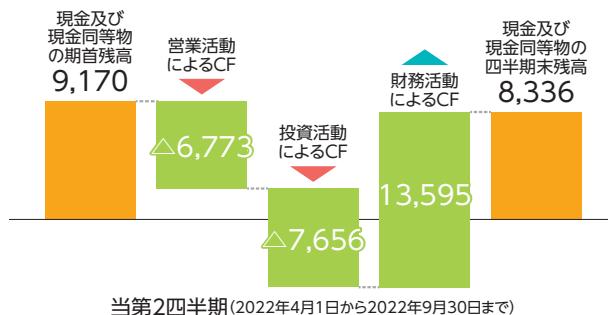
◆ 第2四半期連結損益計算書の概要

(単位:百万円)



◆ 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)



## 家庭用新商品のご紹介

新商品開発アイデアコンテストを経て、亀田製菓株式会社のロングセラー商品と夢のコラボ!

### 『ハッピーターン味から揚げ粉』

#### 1 ハッピーターンの“あまじょっぱさ”を表現

亀田製菓株式会社監修のもと、鶏肉や油との相性、味のバランスや米粉の配合によって、米菓のハッピーターンらしい「あまじょっぱく」でクセになる味わいに仕上げました!(ハッピーパウダーは使っておりません。)

#### 2 簡単まぶしタイプ

まぶしタイプのから揚げ粉で、ハッピーターンの粉感をイメージしました。  
まぶして揚げるだけで作るのも簡単!

#### 3 夕食、おつまみ、おやつやパーティーにも!

今までにない新しいから揚げ粉で、食事だけでなくみんなで楽しめるおやつやパーティーにも!



#### ・・・企画者の声・・・

人気メニューのから揚げを題材に、どの世代の方からも愛される商品をつくりたいと考えた際に真っ先に思い浮かんだのが「ハッピーターン」の味でした。原料部門でお取引のある亀田製菓様の「ハッピーターン」のブランド力と、当社ミックス配合の技術力の掛け合わせにより、ハッピーなおいしさを食卓にお届けしたいです。



食品部 特販課  
戸田 早紀



ついに天ぷらを揚げずに作れるように!

### 『もう揚げない!! 焼き天ぷらの素』

#### 1 フライパンで焼くだけ!

「揚げる」ことが面倒な人も気軽に作れます。

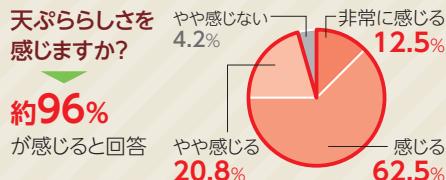
#### 2 少ない油でザクザク食感!

少量の油でも天ぷららしさが  
出るように配合や処方を検討。

#### 3 油の後片付けは、ふき取るだけ!

面倒な油の処理が簡単に。

当社社員を対象にさつまいもの天ぷらを食べてもらい、アンケートを実施





発酵バター粉末使用の贅沢な風味と“カリッとほろふわ”食感

## 『焼きたてフィナンシェミックス』

### 1 焼きたての美味しさをご家庭でも

アーモンドパウダーを使用せずに、独自の配合でフィナンシェの食感を再現。1箱で約10個分が作れます。

### 2 材料は3つだけ！

まぜて、型に入れて、焼くだけの3ステップ  
30分以内で作れます。

### 3 発酵バター粉末を使用した贅沢な味わい

水と油だけで作っても、発酵バターの贅沢な風味が  
味わえます\*。 ※当社調べ

材料

- 1 フィナンシェミックス
- 2 水
- 3 お好みの油または溶かしバター

カンタン  
3ステップ

- Step1 まぜる
- Step2 型に入れる
- Step3 焼く

オープンまたは  
トースターで  
作れる！

▶次ページにおすすめレシピを掲載!

パッケージ裏面には3つのアレンジレシピをランダムに掲載!

## 『アレンジいろいろホットケーキミックス』

### 1 ミックスには卵・乳成分を使っていません\*!

ミックスの原材料には食物アレルギーの原因食物として多い「卵」や「乳成分」を配合せず、添加物の種類も極力抑えたシンプル配合に!

※本品製造工場では特定原材料のうち、卵・乳成分を含む製品を生産しています。

### 2 しっとり口どけの良いホットケーキ!

甘さが控えめなので、朝食やおやつ、アレンジにもピッタリ!

### 3 公式サイトで豊富なアレンジレシピを公開!

卵なし&牛乳(乳製品)なしの  
アレンジレシピも掲載しています。



アレンジレシピ例



▲クレープ



▲キャラメル  
バナナケーキ



▲フォカッチャ



# おすすめレシピ



## デコレーションフィナンシェ

しっとり黄金色のフィナンシェは発酵バターのにんにく香りにうっとり。デコレーションにより華やかな仕上がりに。

材料 (3×8cmの型5個分・生地以外は作りやすい分量)

[SHOWA焼きたてフィナンシェミックス]	.....	1袋 (100g)
水	.....	50ml (約大さじ4)
[SHOWA健康こめ油]	.....	30g (約大さじ3)
粉砂糖	.....	50g
卵白 (または水)	.....	少量
好みの色の食用色素	.....	適量
スイートチョコレート	.....	30g
好みの色のペンタイプのデコレーション用チョコレート・	.....	
好みの飾り (スプレーチョコ・アラザンなど)	.....	各適量

レシピで使う商品はこちら

- \*SHOWA焼きたてフィナンシェミックス
- \*SHOWA健康こめ油



## 作り方

- ① ボールに「SHOWA焼きたてフィナンシェミックス」、水、「SHOWA健康こめ油」を入れ、泡立て器でグマがなくなるまで軽く混ぜる。
- ② ①をフィナンシェ型に厚みが1cmになるように入れる (型の8分目以上は入れない)。
- ③ 180℃に予熱したオーブンに入れて20～25分、こんがりとした焼き色がつくまで焼く (180℃で焼くと表面が盛り上がりずらにデコレーションしやすい焼き上がりになり、220℃に予熱したオーブンで焼くと表面が盛り上がった焼き上がりになる)。型からはずし、ケーキクーラーか網にのせて完全にさます。
- ④ 粉砂糖をボールに入れ、卵白を少しずつ加えてミニ泡立て器でとろとした状態に練り、アイシングを作る。色をつける場合は少量の水でといた食用色素を1～2滴加えて混ぜる。
- ⑤ チョコレートはボールに入れ、40～50℃の湯で湯せんにかけてとくす。
- ⑥ ③のフィナンシェの表面に④のアイシングや⑤のチョコレートをかいたり、ペンタイプのチョコレートで絵を描いたりし、チョコレートが乾く前に好みの飾りをのせ、乾くまでおく。

**株主様限定セット期間限定発売!** 2022年9月に発売した新商品に、おすすめしたい商品を詰め合わせました

ご注文受付 **2023年2月まで**



+

- お釜にポン小粒20粒
- オレインリッチ300g
- 蒟蒻効果(グルコマンナン入りパスタ) 400g
- おいしく焼ける魔法のお好み焼粉400g

おすすめ7点セット

**送料無料 ¥1,980** (税込)

▶ 注文方法は裏表紙へ



## ■ 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 1,309名  
 本社所在地 〒101-8521  
 東京都千代田区内神田2-2-1  
 鎌倉河岸ビル

## ■ グループ会社

販 売 1社  
 食 品 生 産 20社  
 外 食 1社  
 飼 料 生 産 1社  
 鶏 卵 販 売 2社  
 倉 庫 4社  
 不 動 産 貸 賃 業 1社  
 そ の 他 4社

## ■ 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 17,929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)	2,266	6.8
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・フナシヨク株式会社	1,233	3.7
損害保険ジャパン株式会社	1,197	3.6
農林中央金庫	1,103	3.3
昭和産業取引先持株会	1,100	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。

## ■ 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／千葉出張所／鹿島工場／神戸工場／船橋工場  
 基盤技術研究所／商品開発研究所

## ■ 役員

### 取締役

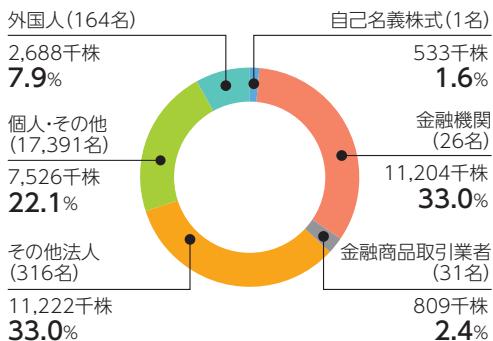
代表取締役社長執行役員 新妻 一彦  
 取締役専務執行役員 国領 順二  
 取締役常務執行役員 大柳 奨  
 取締役常務執行役員 山口 龍也  
 取締役常務執行役員 塚越 英行  
 取締役常務執行役員 大野 正史  
 取 締 役 柳谷 孝  
 取 締 役 三上 直子  
 取締役(監査等委員) 齋藤 規生  
 取締役(監査等委員) 吉田 幸宏  
 取締役(監査等委員) 花田 秀則

(注) 柳谷孝氏、三上直子氏、吉田幸宏氏、花田秀則氏は、会社法に定める社外取締役です。

### 執行役員

専務執行役員 高橋 秀和  
 常務執行役員 猪野 浩  
 常務執行役員 細井 義泰  
 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 杉山 毅  
 執 行 役 員 小河原 賢二  
 執 行 役 員 荒川 謹亮  
 執 行 役 員 松嶋 伸  
 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

## ■ 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121回定時株主総会開催のご報告



2022年6月24日に第121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121回定時株主総会の模様をご覧ください。▶

<https://www.irwebcasting.com/20220624/3/181a1f8aef/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2022』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、2022年10月に『昭和産業グループ 統合報告書2022』を発行し、当社ウェブサイトにて公開しています。

株主の皆様にもぜひ統合報告書をご一読いただき、アンケートへのご協力をお願いいたします。皆様からの忌憚のないご意見を、次年度以降の制作に生かしてまいります。

下記より、統合報告書サイト、WEBアンケートにそれぞれアクセスいただけます。

統合報告書サイト▶



WEBアンケート▶

※本アンケートは(株)日本投資環境研究所に集計を委託しております。



昭和天ぷら粉は

こうやって生まれた!

## 「昭和天ぷら粉」国内販売編(下)～「天ぷら粉の昭和」へ～

**国**内発売が決定したものの、商品パッケージのデザインは決まってい  
ませんでした。一刻も早く発売したいということで、既に発売して  
いたアメリカ向けのデザインに色使いの変更を施して採用することに。

そして遂に発売となった「昭和即席天ぷら粉」。当時の食品業界は即席  
ばやりで、なんでもかんでも“即席”を冠すれば関心を引いていた時代。ま  
た、当時は贅沢品だった「卵入り」も大きなセールスポイントでした。消費  
者に対する販促もいろいろ実施しましたが、なかでも天ぷら粉のサンプル  
を団地のポストに入れる「見本配布団地大作戦」の効果はてきめんで、簡単  
においしくできる天ぷら粉の噂はあつという間に広がりました。業務用も最  
初は見本作戦で、盛岡の旅館一軒一軒に見本を配って回ったところ、これ  
が予想外の返り注文となり、「金天」、続いて「銀天」を発売することに。

こうして一般家庭だけでなく、食品業界に広く「天ぷら粉の昭和」として  
知られるようになっていったのです。



パッケージは、赤をポリエチレン袋に印刷する  
と鮮やかさが出ませんでした。黄色を赤の下  
に敷いてみると目の覚めるような鮮やかな赤  
が出現!白をベースにした赤・金・黄色のデザ  
インはこうして誕生しました。

### 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  
公告掲載URL <https://www.showa-sangyo.co.jp/>  
(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  
三井住友信託銀行株式会社  
株主名簿管理人  
事務取扱場所 東京都千代田区丸の内一丁目4番1号  
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  
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

# オンラインショップを開設しました。

この度、当社の商品をより多くのお客様に知っていただき、お手軽にお買い求めいただきたいという思いから当ショップを開設しました。「穀物ソリューション・カンパニー」を掲げる当社では、プレミックス、パスタ、食用油、大豆たん白商品、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。

## サイト開設記念 詰め合わせセット発売

- 当社のおすすめ商品を集めた「詰め合わせセット」を**送料無料で**発売。  
この機会にぜひお試しください!

## くわしい商品説明

- 商品ごとの説明やお客様の声なども掲載し、商品特長をわかりやすくお伝えしています。

会員登録をお待ちしています



## お客様とのダイレクトな コミュニケーション

- お客様と当社との「コミュニケーションの場」としても活用
- 商品モニターの募集や、お客様の声を活かした商品開発、品揃えや販売サービスの充実

## キャンペーン情報の発信

- 各商品のキャンペーン情報の発信
- 当社おすすめ商品のセールやプレゼントキャンペーン、お買い得情報などワクワク楽しくなるような情報を発信

## 株主様限定セットを 期間限定発売

- 株主の皆様への限定セットを、期間限定発売いたします。  
限定の為、次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。

ご注文受付 2023年2月未まで



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



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**(平日9時~17時)

電話でのご注文も  
可能です

(電話注文は代金引換のみ)

## 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/>

