

株主のみなさまへ

第115期 報告書

2015年4月1日 ▶ 2016年3月31日



穀物ソリューション・カンパニー

日本をおいしくする
SHOWA 昭和産業株式会社

おかげさまで
創立80周年 **80th**



新社長略歴

1957年10月1日生まれ
1981年4月入社
広域営業本部長、
製粉部長などを経て、
2012年6月に取締役、
2016年4月から
代表取締役社長に就任。

株主の皆様には平素より格別のご支援を賜り、厚くお礼申し上げます。第115期(2015年4月1日から2016年3月31日まで)の事業の概況につき、ここにご報告申し上げます。

当社グループは、「中期経営計画12-16」において、6つの基本戦略「①基盤事業の持続的成長」「②新たな分野への挑戦」「③海外事業の強化」「④効率化の推進」「⑤グループ連携の強化」「⑥CSR経営の推進」を掲げております。

2012年よりスタートした「中期経営計画12-16」は4年目を終え、最終年度の目標の達成に向け、「穀物ソリューション・カンパニー」として、各種施策の推進に努めてまいります。

株主の皆様におかれましては、なお一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

2016年6月

代表取締役社長 **新 専一 秀**

経営方針

「誠実な行動」

社会に対して、お客様に対して、社内の仲間に対して、常に誠実な行動を心がけ、長く愛される企業グループとしての発展を目指します。

「力の結集」

昭和産業グループ全体の力を結集し、幅広い事業を展開するシナジーを発揮することで、企業価値の向上に努めます。

「明日への挑戦」

未来に向けて、昭和産業グループの持つ潜在能力を掘り起こし、新たな製品、新たな市場を切り拓きます。

中期経営計画12-16 (2012年4月1日~2017年3月31日)

フェーズ1

(2012~2013年度)

- 重要課題への着手
- 短期的な課題に対する施策の実現

2012

フェーズ2

(2014~2016年度)

- フェーズ1で定めた重要課題の成果実現
- 昭和産業グループの総合力とシナジーの発揮

2014

2016

2016年度目標

連結売上高 2,680億円
連結経常利益 100億円

ブランドメッセージ

穀物ソリューション・カンパニー

昭和産業は、多種の穀物を多量に取扱う独自のビジネスモデルで、「食」に携わるさまざまな企業の皆様や一般の消費者の方へ、課題の解決策をご提案しています。

- 穀物の取扱量は食品メーカーとして日本一
- 昭和産業ならではのシナジーソリューション



原料調達のプロがスケールメリットを生み出す

海外からの原料調達時に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシと、多種多量の穀物を取り扱う昭和産業の総合力を活かして、安定供給とコストダウンを図っています。

1種類の穀物を積むのではなく、社内各部門の多種の原料をまとめてボリュームを作り、その船のイニシアティブをとります。このように、船を工場に着けるタイミングを調整したり、船を大型化して海上運賃を安くしたり、さらに他社貨物を乗せてサイロに保管することが、昭和産業のサイロビジネスの強みです。

食品衛生や品質管理のプロが海外事業をサポート

中国とベトナムにあるグループ企業において、現地のニーズに合わせた商品開発をサポートしています。

また、食の安全・安心において、日本から食品衛生や品質管理のプロが赴いて、日本と変わらない品質の実現をサポートしています。衛生に対する考え方は国によっても違うので、一つ一つの作業の必要性や手本を示すなどして、現地の方と協力しています。当社の蓄積された食品衛生や品質管理のノウハウを、海外の工場に役立てています。

家庭用商品
のご紹介

「作る楽しさ、食べる楽しさ」
をお届けします。

新商品



和ホットケーキミックス

- ▶ 付属の抹茶みつを焼く前の生地混ぜ込んで、抹茶風味のホットケーキが作れます。
- ▶ 抹茶みつはホットケーキシロップとしてもお楽しみいただけます。
- ▶ 冷めてもやわらかいので、生クリームやあんこを巻いたりはさんだり、色々なアレンジが楽しめます。

フライパンでつくれる ピッツァミックス

新商品

- ▶ 20分でクリスピー食感のピッツァが作れます。
- ▶ 家庭にあるお好きな食材を使って、手軽にアレンジピッツァをお楽しみいただけます。



商品に関する
お問い合わせ先

昭和産業(株) お客様相談センター

☎0120-325-706

受付時間
平日午前9時から
午後5時まで

リニューアル

お釜にポン お釜にポン小粒

- ▶ お米がふっくらつやつや、おいしく炊きあがります。
- ▶ 普段の食事でビタミンEが摂取できます。



株主様限定

お釜にポンお試しセット(2品+サンプル)

お釜にポン 15粒入(1袋) + 1粒サンプル
お釜にポン小粒 20粒入(1袋) + (2袋)

- 期間：2016年7月1日(金)から
2016年8月31日(水)まで
- 価格：¥1,000(送料・手数料・税込)
- 同封のハガキよりお申し込みください。



☆商品の発送は2016年9月以降となりますのでご了承ください。
☆ご請求書は商品発送後別途お送りいたします。
☆お支払いは、請求書が届き次第10日以内に指定の振込先にご入金ください。
☆個別包装等プレゼント向けの対応はしておりませんのでご了承ください。
☆お客様の都合によるご注文の変更・キャンセルはお受けできません。

創立80周年

2016年2月18日、
昭和産業は
創立80周年を迎えました。

創立80周年の日に、
新聞に企業広告を掲載



計30名の社員が登場し、「力の結集」を表現。

創立80周年を記念し、業務用小麦粉3品を発売

●中華麵用粉
王蘭(おうらん)



●日本麵用粉
麵清流



●パン用粉
Kainos(カインス)





ひまわりネットショップ

ひまわりネットショップは、昭和産業の商品をまとめて購入できるネットショップです。
安全・安心でおいしい商品、使って便利・作って楽しい商品をお届けしております。

●ご注文の流れ

- 1 商品をショッピングカートに入れる
- 2 支払い方法を選ぶ
「代金引換」
「クレジットカード決済」
- 3 氏名・住所など必要事項を入力する
- 4 注文を確定する

●人気の送料無料でためしセット

※同時に他の商品をご注文された場合、すべての商品が送料無料となります。

パンケーキとホットケーキ、
どっちも楽しめるセット

¥800

(3品・税込)



フライパンでピザとナン、
どっちも楽しめるセット

¥800

(4品・税込)



● ネットショップ限定 期間限定のセール実施中! ●

期間:2016年4月25日(月)~7月29日(金)

2016年春の新品+おすすめセット(4品)



【新品】和ホットケーキミックス
【新品】フライパンでつくれる
ピッツァミックス(200g)
+
おいしく焼ける魔法のお好み焼粉
オレインリッチ(300g)

■セール価格(4品)

¥1,000

(送料・手数料・税込)

- ★お支払いは、「代金引換」「クレジットカード決済」から選んでお支払いください。
- ★商品のお届けに約1~2週間かかる場合がございますのでご了承ください。
- ★個別包装等プレゼント向けの対応はしておりませんのでご了承ください。
- ★ネットショップ会員の登録を行うことができます。
- ★お客様の都合によるご注文の変更・キャンセルはお受けできません。

詳細はこちら→ <http://www2.enekoshop.jp/shop/himawarinet/>

ひまわりネットショップ

検索

連結財務諸表

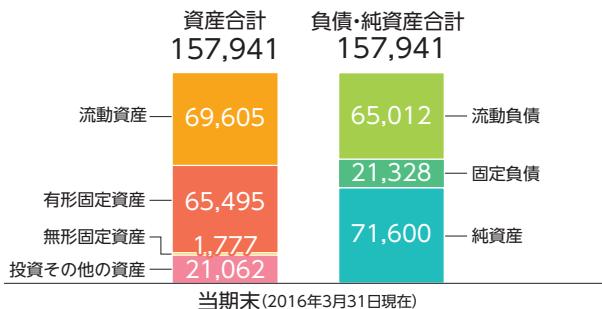
連結業績ハイライト

(単位:百万円)

- ◆売上高 **247,823** (次期予想 245,000)
- ◆営業利益 **7,951** (次期予想 9,200)
- ◆経常利益 **8,977** (次期予想 9,800)
- ◆親会社株主に帰属する当期純利益*
5,941 (次期予想 7,100)

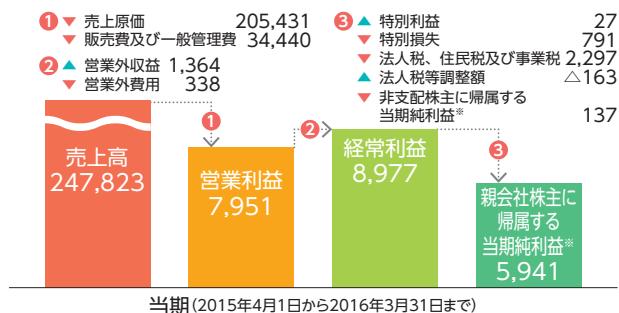
連結貸借対照表の概要

(単位:百万円)



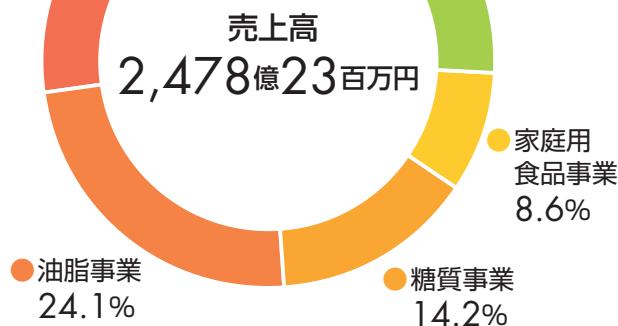
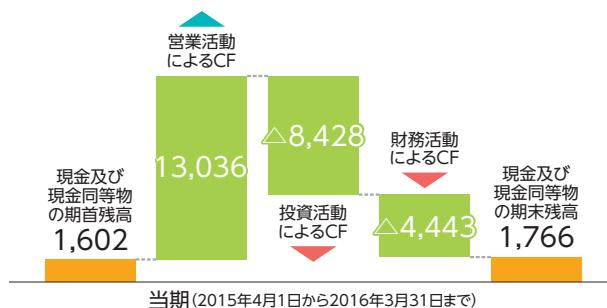
連結損益計算書の概要

(単位:百万円)



連結キャッシュ・フロー計算書の概要

(単位:百万円)



*「企業結合に関する会計基準」等の適用に伴い、「当期純利益」は「親会社株主に帰属する当期純利益」に、「少数株主利益」は「非支配株主に帰属する当期純利益」にそれぞれ名称が変更となりました。

■ 会社概要

設立 1936年(昭和11年)2月18日
 資本金 12,778,008,177円
 従業員数 1,141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

■ 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
 総合研究所／商品開発センター

■ グループ会社

販売 ● 昭産商事(株)
 食品生産 ● 奥本製粉(株)
 ● 木田製粉(株)
 ● (株)内外製粉
 ● 敷島スターチ(株)
 ● 昭和冷凍食品(株)
 ● (株)スウィングベーカリー
 ● (株)菜花堂
 ● (株)ファミリーフーズ
 ● 新日本化学工業(株)
 ● セントラル製粉(株)
 外食 ● (株)オーバン
 飼料生産 ● 九州昭和産業(株)
 鶏卵販売 ● 昭和鶏卵(株)
 倉庫 ● (株)ショウレイ
 ● 鹿島サイロ(株)
 ● 志布志サイロ(株)
 不動産賃貸業 ● 昭産開発(株)
 その他 ● (株)昭産ビジネスサービス
 ● 昭産運輸(株)
 ● 岡田運送(株)
 ● 連結子会社 ● 非連結子会社 ● 持分法適用会社

■ 役員 (2016年6月29日現在)

取締役および監査役

代表取締役会長	岡田 茂
代表取締役社長	新妻 一彦
取締役専務執行役員	中村 圭介
取締役専務執行役員	檜前 慶一
取締役常務執行役員	土屋 信人
取締役常務執行役員	太田 隆行
取締役常務執行役員	八木 隆
取締役	柳谷 孝
監査役(常勤)	笠井 敏雄
監査役(常勤)	石黒 達郎
監査役	栗原 和保
監査役	三輪 隆司

執行役員

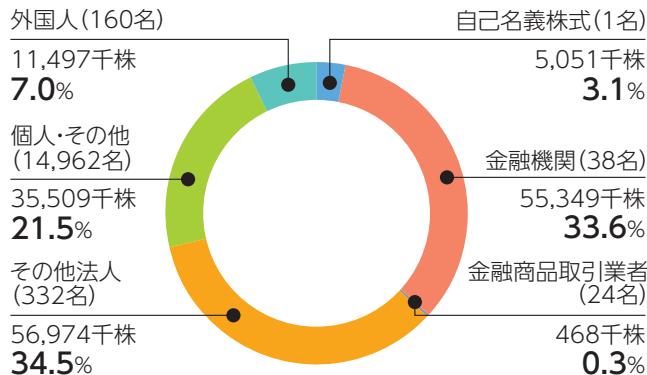
常務執行役員	田村 英雄
常務執行役員	大柳 奨
常務執行役員	杉山 毅
執行役員	金子 俊之
執行役員	猪野 浩
執行役員	山口 龍也
執行役員	国領 順二
執行役員	高橋 秀和
執行役員	小河原 賢二
執行役員	門田 憲二

(注) 1.柳谷孝氏は会社法に定める社外取締役です。
 2.栗原和保、三輪隆司の両氏は会社法に定める社外監査役です。

■ 株式の状況

発行可能株式総数 720,000,000株
 発行済株式総数 164,849,898株
 株主数 15,517名

■ 所有者別株式分布状況



昭和産業の考える

CSR

昭和産業グループは「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」ことを通じて企業の社会的責任を果たしていきます

CSR行動規範⑥

情報開示の基本方針

- ① 関連法令・規則などに則った公正かつ透明性の高い情報の開示に努めます。
- ② 適切かつ積極的な情報開示・IR活動を通じて、昭和産業グループに対する市場評価を高め、株主利益の最大化に努めます。
- ③ 幅広く社会との対話を行い、企業活動に反映させることに努めます。



株主・投資家とのコミュニケーション

昭和産業は、株主・投資家の皆様に対し、公正かつ透明性の高い情報開示に努めるとともに、IR(Investor Relations=投資家向け広報)活動を通じて、適切かつ積極的なコミュニケーションに努めています。

● 決算説明会の実施

機関投資家、証券アナリスト向けの決算説明会を、年に2回(5月、11月)開催しています。ご質問やご意見は、適宜IR活動の参考とさせていただきます。



● 株主還元フェスタへの出展

東京と大阪で行われた株主還元フェスタに出展しました。株主優待品やIRツールを展示し、企業PRを行っています。



投資家情報 ▶ <http://www.showa-sangyo.co.jp/corporate/ir>

株主優待制度のお知らせ

当社では、株主の皆様の日頃の感謝の気持ちを含め、年1回、株主優待品として、バラエティ豊かな家庭用商品の詰め合わせをお送りしております。ご家庭の食卓で「日本をおいしくするSHOWA」の味をお楽しみください。

5,000株以上保有の株主様

当社家庭用商品
5,000円相当の家庭用商品詰め合わせ



(5,000円相当の詰め合わせ例)

1,000株以上5,000株未満保有の株主様

当社家庭用商品
3,000円相当の家庭用商品詰め合わせ



(3,000円相当の詰め合わせ例)

- 基準日(3月31日)時点で、1,000株以上保有の株主様を対象に、自社製品を上記基準により贈呈いたします。
- お届けは毎年7月上旬になります。

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

<http://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 <http://www.smtb.jp/personal/agency/index.html>

1単元の株式数 1,000株



材料

4人分

卵	1個
成分無調整豆乳	120ml
「和ホットケーキミックス」	1袋(150g)
別添の抹茶みつ	1袋(20g)
「オレインリッチ」	少量
生クリーム	100g
グラニュー糖	小さじ1弱
きな粉	小さじ1
小豆あん(作り方参照)	100g
きな粉(仕上げ用)	少量



◀シェフのコツ

小豆から煮た上品な甘さの小豆あん、きな粉クリームのきな粉の香ばしさが美味しさのポイント。ふわりと抹茶の風味香る上質な和の味わいのホットケーキとの相性も抜群。

おすすめレシピ

●抹茶ホットケーキ きな粉クリーム

小豆から煮たあんこは、上品な甘さで風味も格別。もちもちの生地と、きな粉クリームの組合せが絶妙!

作り方

- ①〈小豆あん〉小豆は洗い、重量の3倍の水を加えて中火にかけ、沸騰したら水1カップを加えます。再沸騰の15分後、30分後にも同様に水を加え、アクを除きながら全体で60～90分ゆでます。豆が液面から出たら適宜水を補います。豆が指でつぶせるほどやわらかくなれば、乾燥豆の重量と同量前後の砂糖、塩少量を加え、ときどきなべ底から混ぜながらぼつてりと煮詰めます。
- ②ボールに卵、成分無調整豆乳、抹茶みつを入れて泡立て器でよく混ぜます。「和ホットケーキミックス」を加えて、ダマがなくなるまで混ぜます。
- ③フライパンを中火でよく温め、ぬれぶぎんに数秒のせてから再び火にかけ、油「オレインリッチ」をペーパータオルで塗り広げます。②の1/8量を高め位置から中央一点にたらし(円形に広がります)、1～2分焼きます。
- ④泡がプツプツと出てきたら裏返して1分ほど焼き、とり出します。残りの生地も同様にして焼きます。
- ⑤ボールに生クリーム、グラニュー糖、きな粉を入れ、底を氷水に当てながら7～8分立てにします。
- ⑥ホットケーキを2枚ずつ重ねて器に盛り、⑤と小豆あんを1/4量ずつ添え、きな粉をふります。

- 昭和産業のホームページでは、SHOWAの製品を使って作るレシピを多数ご紹介しています。

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

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

