



第65期 株主通信

| 中間 | 2021年4月1日 ▶ 2021年9月30日

亀田製菓株式会社

証券コード 2220

株主の皆様へ

“Better For You の食品業”への進化を目指し、国内米菓事業、海外事業、食品事業の3本柱の確立に取り組んでいきます。

代表取締役会長 CEO

田中通泰



代表取締役社長 COO

佐藤 勇



株主の皆様には、平素より格別のご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

当グループは、“美味しく からだに良いものを選び、食べ、楽しむ、健やかなライフスタイルへの貢献”を示す“Better For You”の観点からお客様価値を提供し、長期ビジョン「グローバル・フード・カンパニー」の実現に向けた取り組みを進めています。2030年度には“あられ、おせんべいの製菓業”から“Better For You の食品業”へと進化することを目指しています。

2023年度までの中期経営計画期間において、国内米菓事業、海外事業、食品事業の3本柱でしっかりと立ち、特長あるグローバル企業とし

てビジョンの実現を目指すとともに、中長期視点で構造改革を実行し、スピードを上げて持続的な成長と企業価値の向上に取り組んでおります。

2021年度は、国内米菓事業は圧倒的No.1の地位を強固にするために収益基盤をより強化すること、海外事業は北米事業の更なる成長とアジアでの収益改善と投資による拡大、食品事業は長期保存食と食物アレルギー対応商品の拡充、プラントベースドフードの取り組み強化を重点施策として取り組んでおります。

株主の皆様におかれましては、今後とも一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

連結業績ハイライト (第2四半期)

| | |
|----------------------|--------------------------|
| 売上高 | 39,650百万円 前年同期比 - |
| 営業利益 | 1,263百万円 前年同期比 24.2%減 |
| 経常利益 | 1,559百万円 前年同期比 27.5%減 |
| 親会社株主に帰属する 四半期純利益 | 1,724百万円 前年同期比 10.8%増 |
| 中間配当金 | 15円 |

(注)「収益認識に関する会計基準」(企業会計基準第29号 2020年3月31日)等を第1四半期連結会計期間の期首から適用しており、2022年3月期第2四半期に係る各数値については、当該会計基準を適用した後の数値となっており、売上高の対前年同四半期増減率は記載しておりません。

国内米菓事業

国内米菓事業は、中長期視点から構造改革を実行し筋肉質な経営体制の構築を目指す観点から、商品面では環境配慮型商品の拡充に取り組み、販売面では成長チャネル等への経営資源の集中とデジタル対応を推進しました。また、発売45周年を迎えた「ハッピーターン」は、様々なキャンペーン等を実施したほか、「亀田の柿の種」は発売55周年を迎えるにあたり、前年に引き続き「亀田の柿の種オンラインサミット」を開催するなど、お客様とのコミュニケーションを大切にしながら、積極的に販売促進活動を実施しました。以上の結果、売上高は前年同四半期を上回りました。

海外事業

海外事業は、北米のMary's Gone Crackers, Inc.が、前年の新型コロナウイルス感染症拡大による特需の反動を受けた一方で、前年の第3四半期より連結化したSingha Kameda (Thailand) Co., Ltd.の売上高が寄与したほか、米国向け輸出の増加により、収益認識に関する会計基準による減収影響を除いた売上高は前年同四半期を上回りました。

また、2021年9月に持分法適用関連会社であったTHIEN HA KAMEDA, JSC.の株式を追加取得する契約を締結し、連結子会社化しました。ベトナムは大きな国内市場を持つとともに豊富な労働力と良質な原料米に恵まれ、物流インフラ面を含め輸出拠点としての競争力を有しています。現状のベトナム国内の地産地消の位置づけに加え、輸出用の生産拠点としても高い将来性があることから、今後、更なる事業拡大を図ります。

食品事業

食品事業は、長期保存食において企業備蓄が好調に推移した一方で、前年の個人消費を中心にした備蓄需要の高まりが一服し、アルファ米の販売などが減少した結果、収益

認識に関する会計基準による減収影響を除いた売上高は前年同四半期を下回りました。一方、アレルギー対応商品拡充の観点からアレルギー特定原材料等28品目不使用の工場を保有する株式会社タイナイを連結子会社化しました。加えて、拡大するプラントベースドフード市場への取り組みを強化するため、フードテックベンチャーとの提携や共同商品開発を実施しました。

以上の結果、売上高は39,650百万円となりました。

営業利益は、亀田製菓単体の米菓事業において原材料等の価格が高騰する中で配合変更や現場改善を図り、効率化に取り組んでいます。一方で、百貨店向け商品や土産物を扱う子会社については、緊急事態宣言の断続的な発出の影響を受け、回復のペースは緩やかなものの、販売チャネルの拡大や固定費の抑制など各種施策に取り組んだ結果、国内米菓事業は増益となりました。海外事業については第1四半期のMary's Gone Crackers, Inc.の減収影響および、タイの再編によりSingha Kameda (Thailand) Co., Ltd.の立ち上げと、清算手続き中であるTHAI KAMEDA CO., LTD.の事業移管に伴う操業でダブルオペレーションが発生していた影響により減益となりました。食品事業については長期保存食の買い替え需要の捕捉に取り組みましたが、前年の備蓄需要の高まりによる反動減、研究開発費の増加の影響により減益となりました。

これらの取り組みの結果、営業利益は1,263百万円(前年同四半期比24.2%減)となりました。

また、持分法適用関連会社であるTH FOODS, INC.の持分法による投資利益が減少した結果、経常利益は1,559百万円(前年同四半期比27.5%減)、THIEN HA KAMEDA, JSC.の連結子会社化に伴う、段階取得に係る差益を計上した結果、親会社株主に帰属する四半期純利益は1,724百万円(前年同四半期比10.8%増)となりました。

K A M E D A の
サステナビリティ

環境 / 社会



パレット物流の推進

流通過程における環境負荷低減、トラック運転者の労働環境改善を図るため、「新潟菓子メーカーパレット物流研究会」に参画し、パレット物流の推進に取り組んでいます。

積載率向上に向けた取り組み

研究会では1パレットの最大積載量に対して積載率95%以上となるように各商品の段ボールサイズ変更や積付方法の見直しを行っています。「亀田の柿の種」もこれらの見直しを行った結果、1パレットへの積載数量が25%増加しました。これにより、大型トラック129台分の配送を削減することができました。年間では大型トラック425台分の削減を見込んでいます。

パレット単位発注への取り組み

物流効率を高めるため、パレット単位の発注を促進しています。従来はお客様から注文を受けた場合、新潟から全国の配送センターへ配送し、そこからお客様の物流倉庫に納品していましたが、パレット単位の発注に対しては直接お客様の物流倉庫に納品しています。これにより、納品期間の短縮と配送車両の削減を図っています。

労働環境改善への取り組み

従来は荷物の積み込み・荷下ろしをドライバーが1ケースずつ手作業で行っており、非常に時間と労力がかかっていました。これをフォークリフトによるパレット単位での積み込み・荷下ろしにすることで作業時間を半分以上に短縮することができます。これにより、ドライバーの待機時間も短くなりました。今後もドライバーの業務軽減と労働環境を改善することで安定的に配送できる仕組みを構築していきます。

特集

“Better For You の食品業”への進化に向けた食品事業の取り組み

当グループは“あられ、おせんべいの製菓業”から2030年度には“Better For You の食品業”へと進化することを目指し事業展開を推進しています。食品事業においては、現在の柱である長期保存食に加えて、アレルギー対応ならびにプラントベースドフード (PBF) への取り組みを強化しています。これらの分野における取り組み事例をご紹介します。

事例

1

28品目アレルギーフリー商品の拡充

株式会社タイナイ (以下、「タイナイ」) の子会社化

食物アレルギーを有する方は増加傾向にあります。パン市場における小麦アレルギーへの対応は進んでいるとはいえません。米粉100%で作ったパンは小麦アレルギーの方でも安心して食べることができ、今後の需要拡大が見込まれています。

そのような中、当グループは2019年に株式会社マイセン (以下、「マイセン」) を子会社化し、米粉パン市場へ参入を図りました。さらなる米粉パン市場の拡大に備え、2021年7月に「タイナイ」を子会社化しました。

今後は、生産拠点の集約、生産効率の向上、当グループの販売ルート活用など、シナジー効果を引き出し、米粉パン市場の拡大に取り組んでいきます。

また、美容や健康意識の高まりからグルテンフリー市場も拡大しています。米粉パンはグルテンを含まないことから、グルテンフリー市場への浸透も図っていきます。

Better For You KAMEDA

健康菓子・食品

美味しく からだに良いものを選び、食べ、楽しむ、
健やかなライフスタイルへの貢献

Better For You食品

素材まるごとの栄養素を活用し、
美味しく健康価値ある商品を提供する
～ 素材本来の栄養素で、カラダの中から健康にする ～

欧米版Better For You

NON-GMO, Organic, Gluten Free,
Whole Grain, Vegan

「タイナイ」のご紹介

Make everyone smile TAINAI

新潟県胎内市に所在しており、
アレルギー特定原材料等28品目不使用の
米粉パンや米パン粉を製造しています。

商品紹介



焼いておいしい
おこめパン

新潟県産米から作った米粉を100%使用し、焼き上げました。おこめのほのかな甘みをお楽しみいただけます。



焼いておいしい
まんまる 玄米パン

新潟県産米から作った米粉に、国産玄米から作った玄米粉と焙煎したぬかを加え、程よい香ばしさのパンに焼き上げました。玄米の素朴な味わいをお楽しみいただけます。



焼いておいしい
おこめドーナツ ココア

新潟県産米から作った米粉で程よい甘さとココアの豊かな香りのドーナツに焼き上げました。

事例 2

プラントベースドフード (PBF) への取り組み強化

プラントベースドフードとは、植物由来の原材料で肉などの畜産物や魚などの水産物に近い食感、性質になるように作った商品をいいます。

プラントベースドフードは、畜産に比べてメタンガスの放出が抑えられること等もあり環境に優しく、ESG課題の解決手段のひとつとして注目されています。

また、健康面でも脂質を抑えて良質なたんぱく質が摂取できるなど、様々なメリットが期待できます。

当社は、プラントベースドフード事業の成長を目指しており、2019年にはプラントベースドフードなどを製造販売する「マイセン」を子会社化し、事業参入しました。グループ一丸となって、お客様に美味しい植物性たんぱく質をお届けする方法を研究しています。



大豆と玄米のベジフィレ



大豆と玄米のベジミンチ

商品紹介

安心の原材料

原材料は大豆と玄米だけで、よけいなものは一切使用せず、自然のままの大豆と玄米を丸ごと加工しています。

栄養豊富でヘルシー

大豆と玄米が持つ、豊富な栄養素がたっぷりつまっています。高たんぱく・低脂質で身体にうれしい商品です。

湯戻しかんたん

湯戻しするだけですぐに使えます。大豆と玄米の豊かで香ばしい香りが様々なお料理にマッチします。常温で保存できるので、いつでもお使いいただけます。

当第2四半期累計期間において、グリーンカルチャー株式会社(以下、「グリーンカルチャー」)との資本・業務提携に加え、ネクストミーツ株式会社(以下、「ネクストミーツ」)との共同開発を開始しました。

当社が長年米菓で培ってきた「食感表現」や「多彩な味付け」の技術・ノウハウを活かしプラントベースドフードの共同開発を行い、市場開拓を進めていきます。



グリーンカルチャーとの資本・業務提携

- 「グリーンカルチャー」はプラントベースドフードの通信販売専門店として2011年に創業して以来、事業運営の中でプラントベースドフードのノウハウを蓄積してきました。そのノウハウを活かして開発した植物肉「Green Meat」は、高度な生成技術や繊細な調味を強みとしています。
- 当社が長年米菓で培ってきた食感づくりや調味の技術・ノウハウを活かすことで最大限「グリーンカルチャー」を支援していきます。「グリーンカルチャー」の幅広い知見と亀田製菓の製造技術を活かした、新たなプラントベースドフードの共同開発に着手し、市場開拓を目指します。



ネクストミーツとの共同開発

- 「ネクストミーツ」は「地球を終わらせない。」を理念に掲げ、2020年6月の創業以来、植物性プロテインの事業活動を進めています。世界初の焼肉用代替肉「NEXT焼肉」シリーズや鶏肉タイプの「NEXTチキン」、魚タイプの「NEXTツナ」などを販売しています。幅広い代替タンパクの研究開発を行っており、2050年までに世界中で全ての肉を代替することをミッションとしています。

- 当社と「ネクストミーツ」はお互いの技術・ノウハウを活かし、美味しく手軽にタンパク質を摂取しながら、地球環境にも貢献していける取り組みを進めていきます。



国内米菓事業

「減塩ハッピーターン」 新商品情報

2021年9月発売

「ハッピーターン」のあまじょっぱい“おいしさそのまま”に、塩分30%オフ*を実現しました。うま味成分を駆使した独自のレシピにより“コク味”をアップさせたことが“おいしさそのまま”の秘密！ 塩分が気になる方はもちろん、ちょっと疲れた時や元気をチャージしたい時、「減塩ハッピーターン」があなたの健“幸”を応援します！

※「108gハッピーターン(100g当たり)」比



「タネビッツ」リニューアル 新商品情報

2021年7月発売

「タネビッツ」は2016年「亀田の柿の種」発売50周年に、おなじみの「亀田の柿の種」にひと手間加えることで、新しい見た目・食感を楽しめる進化した柿の種として誕生しました。

このたび、「笑顔の種をまく柿の種」を新たなコンセプトとして、ロゴやデザイン、商品ラインアップをリニューアルしました。

「亀田の柿の種」をそのまま素揚げした「焦がし醤油」や、衣をつけて揚げた「天ぷら」「から揚げ」など、コクやうま味、香りに加え、食感も進化した様々な柿の種をお楽しみください。



海外事業

THIEN HA KAMEDA, JSC.(以下、「THK」)を連結子会社化

2021年9月に株式を追加取得する契約を締結し、当社は持分法適用関連会社であるベトナムの「THK」を連結子会社化しました。

「THK」は2013年に現地で強力な流通ネットワークを有しているTHIEN HA CORPORATIONと合併で設立しました。当社の米菓製造技術を活用し、発売した揚米菓「ICHI」はベトナム市場で広く受け入れられています。

ベトナムは1億人に迫る大きな国内市場を持つとともに、豊富な労働力と良質な原料米を確保することができ、生産拠点としても高い将来性があります。

今後、当グループの海外展開加速に向けた拠点のひとつとして、業績の拡大を目指します。



食品事業

尾西食品株式会社

「CoCo壺番屋監修 尾西のカレーライスセット」 新商品情報

2021年4月発売

カレーハウスCoCo壺番屋とコラボレーションした、非常時でも日常でもおいしく食べられる、5年の長期保存が可能なカレーライスセットです。

お湯または水を注いで出来上がったご飯に、レトルトのカレーをかけるだけで召し上がれます。お湯を注いで作る場合は、カレーと一緒に温めることでより美味しくお召し上がりいただけます。

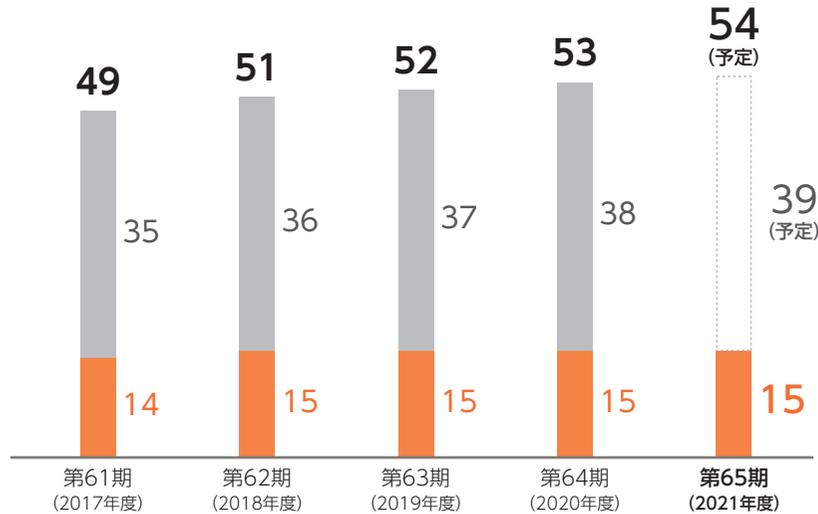
非常時にも多くの方が安心して食べられるよう、アレルギー特定原材料等28品目不使用としています。



配当金のご案内

1株当たりの配当金 (単位:円)

■ 中間配当 ■ 期末配当



■ 中間配当金 **15円**

■ 期末配当金 **39円 (予定)**

2021年度
1株当たりの
配当金 **54円 (予定)**

当社は、「グローバル・フード・カンパニー」の実現に向けた国内外での投資と株主の皆様に対する利益還元のバランスを考慮しながら、中期経営計画を実行し収益の拡大を図り、利益配分を安定的に拡大することを目指してまいります。また当社は、中間配当と期末配当の年2回の剰余金の配当を行うことを基本方針としております。

株主様へのご優待

贈呈対象

毎年9月30日現在の100株以上ご所有の株主様に、当グループ製品の詰め合わせを贈呈させていただきます。

贈呈時期

12月中旬頃

100~999株をご所有の株主様



■ 1,000円相当の詰め合わせ ■

1,000株以上をご所有の株主様



■ 3,000円相当の詰め合わせ ■

※画像は詰め合わせ製品例です。

(注)住所不明および長期不在等により当社に返送されました優待品については、2022年2月28日まで保管しております。万一、株主様のお手元に届かない場合は、お申し出がありましたら再送させていただきます。保管期限経過後については再送に応じかねますのでご了承ください。



会社概要 (2021年9月30日現在)

商号 亀田製菓株式会社
 設立 1957年8月26日
 資本金 19億4,613万円
 従業員数 1,508名(連結 3,779名)

グループ会社 連結子会社 18社 ●連結子会社 ●持分法適用関連会社

国内 連結子会社
10社

海外 連結子会社 持分法適用関連会社
8社 2社



株式情報 (2021年9月30日現在)

発行可能株式総数 59,251,000株
 発行済株式の総数 22,318,650株
 株主数 14,149名

株主分布状況



株主メモ

株主名簿管理人
 東京都千代田区丸の内一丁目3番3号
 みずほ信託銀行株式会社

同連絡先
 みずほ信託銀行株式会社 証券代行部
 〒168-8507 東京都杉並区和泉2-8-4
 電話 フリーダイヤル 0120-288-324

IRサイトのご案内

亀田製菓公式サイト「IR情報」にて、
 IR情報やニュースリリースなど
 最新の情報をご覧ください。

www.kamedaseika.co.jp/cs/?p=company.ir.irlIndex



ぜひ
 アクセスして
 ください。

亀田製菓株式会社

〒950-0198
 新潟県新潟市江南区亀田工業団地3丁目1番1号
 電話 025-382-2111 (代表)
www.kamedaseika.co.jp



この報告書は、環境に配慮し、ベジタブルインキを使用しています。