

## 対処すべき課題

当社グループを取り巻く経済環境につきましては、雇用や所得環境の改善等による消費者マインドの持ち直しが期待されるものの、一般消費者の生活防衛意識は依然として根強く不透明な状況が続いております。菓子業界においては、カカオ豆や乳酸菌等の健康効果などからチョコレート市場がシニア客層を主体に伸長する一方、米菓市場では話題性に乏しく競合トップ商品の値上げもあって市場全体の低迷が続いております。また、少子化・高齢化により、消費スタイルが「モノからコトへ」「価格から価値へ」「店舗からネットへ」などと変化しており、市場の変化に対応する柔軟性が求められております。

こうした環境のもと、「新たな成長への挑戦～創新と協働～」を基本方針として、次の経営課題を掲げ、中期経営計画「岩塚Stage-Up70」の2年目に取り組んでまいります。

- ・国産米100%岩塚ブランドの発信強化
- ・TOP5基幹商品の売上シェア強化
- ・トータル原価低減に向けて創新と協働の強化
- ・「真の21世紀型消費社会」に対応した新商品開発強化
- ・旺旺集団との連携強化・海外事業の展開強化
- ・CSRの向上とCGCの強化
- ・人財育成の強化

当社グループは、以上の経営課題を実行し、第65期（2018年3月期）の経営計画の達成を目指してまいります。

## 会社の概要 (2017年3月31日現在)

社名	岩塚製菓株式会社 IWATSUKA CONFECTIONERY CO.,LTD.
本社所在地	新潟県長岡市浦9750番地
設立	1954年4月27日
資本金	16億3,475万円
従業員数	(連結)871名 (単体)804名
主な事業所	本社、R&D・Mセンター (工場) 沢下条(第一・第二・第三・第四)工場、 飯塚工場、中沢工場、長岡工場、千歳工場 (支店) 広域(第一・第二・第三)支店、北海道支店、 東北支店、信越支店、東京東支店、東京西支店、 中部支店、関西支店、中国九州支店
ホームページ	<a href="http://www.iwatsukaseika.co.jp/">http://www.iwatsukaseika.co.jp/</a>

## 株主メモ

事業年度	4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	6月(基準日 3月31日)
期末配当金支払株主確定日	3月31日
中間配当金支払株主確定日	9月30日(中間配当をおこなう場合)
単元株式数	100株
株主名簿管理人	東京都中央区八重洲一丁目2番1号 みずほ信託銀行株式会社
お取扱窓口	お取引の証券会社等。特別口座管理の場合は、 特別口座管理機関のお取扱店。
特別口座管理機関お取扱店	みずほ証券およびみずほ信託銀行 フリーダイヤル 0120-288-324 (土・日・祝日を除く9:00～17:00)
未払配当金のお支払	みずほ信託銀行 および みずほ銀行 (みずほ証券では取次のみとなります)

## 株主優待制度

当社株式を100株以上お持ちの株主様に当社製品を、9月30日現在の株主様には11月に、3月31日現在の株主様には6月に贈呈いたします。

100株以上の株主様 1,000円相当  
500株以上の株主様 2,000円相当  
1,000株以上の株主様 5,000円相当

\*2,000株以上お持ちの9月30日現在の株主様には翌年3月、3月31日現在の株主様には9月にも贈呈いたします。 \*2,000株以上の株主様 5,000円相当

なお、基準日以降に住所変更のお手続きをされた方は、ご優待品が届かない場合がございますので、予め当社までご連絡ください。  
岩塚製菓株式会社 総務部総務課 〒949-5492 新潟県長岡市浦9750番地  
Tel: 0258-92-4111 Fax: 0258-92-6060

## 株主通信 第64期

2016年4月1日～2017年3月31日



## 株主の皆様へ



代表取締役社長  
榎 春夫

平素は岩塚製菓グループへの格別のご支援、お引立てを賜り厚く御礼を申し上げます。

岩塚製菓は、今期記念すべき70周年を迎えることができました。

これもひとえに、株主の皆様、お客様、お取引先様、そして暖かく見守って頂いた地域の皆様のご理解、ご協力の賜物と心より深く感謝申し上げます。

70年前、当時の「岩塚村」は雪深い農村で、村の人々は冬に出稼ぎをしなければ生活ができないという小規模農家が集まる地域でした。「この地域に産業を興して出稼ぎに行かなくても生活ができるようにしたい」という強い思いから昭和22年（1947年）に「岩塚農産加工場」が創業しました。そして農産加工品を通じて、この地域と共に生きるという「創業の心」が生まれました。二人の創業者の思いは、今でも当社の経営の根幹であり羅針盤として引き継がれています。

日本は、「真の21世紀型消費社会」を迎えようとしております。経営環境は大きく変化しており、解決しなければならない課題は多く、しかも待たなしの状況であります。私たちはこの変化に適応し、課題を乗り越えていくために、改めて創業の思いを胸に刻み、新たな社会的価値・経済的価値を生み出す「創新と協働の精神」で、更なる成長への挑戦を続けてまいります。

今後も岩塚製菓グループは、「お米」のおいしさ創造企業として、国産米100%にこだわり、日本の食文化である「米菓」を「BEIKA」として世界中の人々に広め、おいしさの笑顔をお届けしてまいります。

2017年6月

## 当社の事業の概要

営業部門におきましては、主力商品の販売に集中し、商品ブランドの育成に注力してまいりました。この結果、「10枚黒豆せんべい」は「カテゴリー商品別販売金額アイテムランキング」で、「田舎のおかき（醤油味・塩味・ざらめ味・青のり味）」は「カテゴリーブランド別販売金額」で、それぞれ5年連続No.1（インテージSRI調べ 2012年1月～2016年12月）となりました。さらに、「大人のおつまみ」シリーズは、レギュラーサイズのほかに食シーンに合わせて個食タイプやファミリータイプの販売提案をすること等により売上が伸びました。また、ライフタイムバリュー戦略として、店頭における「おせんべい授業」の実施や子供に人気のあるキャラクターを「味しらべ」に使用することにより、「キッズ・ジュニア世代」のシェアを図ってまいりました。

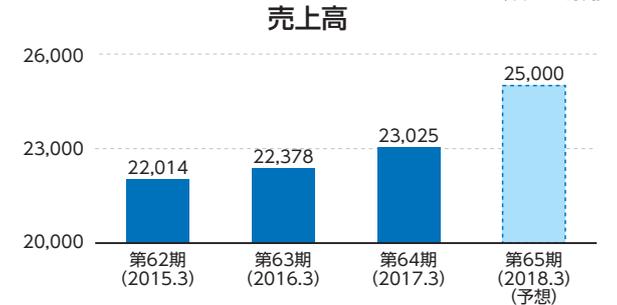
製造部門におきましては、商品の箱詰め工程の自動化を進めるなど生産性の向上を図るとともに、異物除去装置の増設により品質保証体制の強化に努めてまいりました。また、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000を千歳工場において認証拡大し、消費者への安全な食品提供に努めてまいりました。

社会貢献活動といたしましては、熊本応援企画として熊本県産もち米を使用した「田舎のおかき」シリーズを「くまモンパッケージ」で発売したほか、熊本県産米プレゼントの消費者キャンペーンを実施いたしました。また、今年度も東日本大震災の復興支援「明日へプロジェクト」により、福島県南相馬市の小学生（当時）とのコラボ商品「バタしょっと」を再発売し、売上の一部を義援金として寄付いたしました。当社グループは、2004年の中越地震の際に全国から温かいご支援を頂いた恩返しとして、今年度もできる範囲で継続的な応援をおこないました。

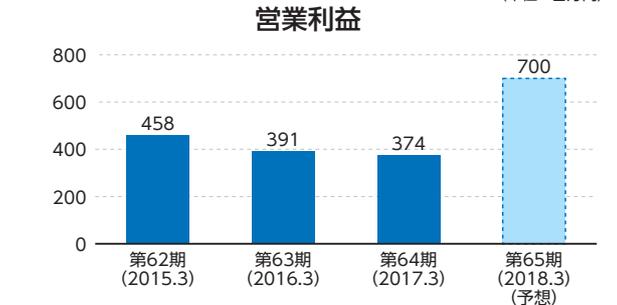
以上の結果、当連結会計年度における連結売上高は230億25百万円（前連結会計年度比2.9%増）、営業利益は3億74百万円（前連結会計年度比4.4%減）、経常利益は16億82百万円（前連結会計年度比0.1%減）、親会社株主に帰属する当期純利益は12億32百万円（前連結会計年度比318.3%増）となりました。

## 業績ハイライト（連結）

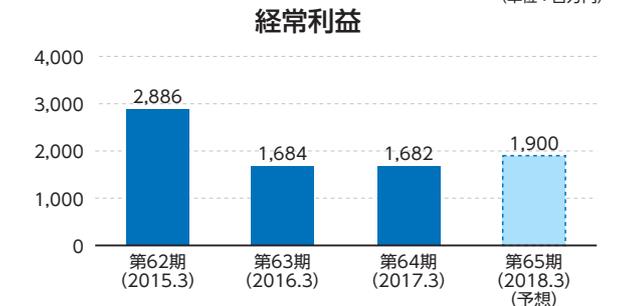
（単位：百万円）



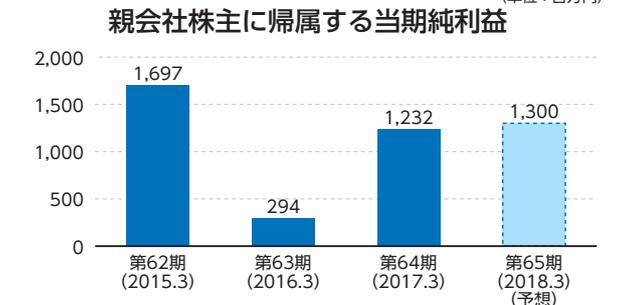
（単位：百万円）



（単位：百万円）



（単位：百万円）



## ライフ・タイム・バリュー戦略

ライフ・タイム・バリュー戦略として、子どもに人気のあるキャラクターを「味しらべ」に使用することにより「幼少期」「学齢期」のシェア拡大をおこなっていきます。

幼少期 → 学齢期 → 青年期 → 壮年期 → 中高年期 → 老年期

幼少期、学齢期の子どもを持つ主婦の方に対してブランド認知拡大への挑戦



©2010 あきやまだし／はなっぴプロジェクト

## 岩塚製菓の認知率拡大

SNSや、お客様に米菓について理解していただく企画「おせんべい授業」などのお客様とのふれあいの場を通じて、インバウンドマーケティングに向けた発信力を強化し、企業認知率の拡大を目指しております。熊本地震後、熊本県産米を使用したエシカル企画もおこなっております。

【エシカル企画】



【Facebook】



【おせんべい授業】



## 食シーンにあわせた販売提案

30代40代のお客様を念頭においた「大人のおつまみ」シリーズは、シーズナル商品や人気漫画を起用したパッケージのほか、食シーンに合わせた包装形態の販売提案により、売上が伸長しました。様々なニーズを捉えた商品を展開しております。



シーズナル商品



©新久千映/NSP 2011. ©アニメ「ワカコ酒」制作委員会

ワカコ酒パッケージ企画



フック形態

## 5年連続売上No.1

【かた焼カテゴリー商品別No.1】※



※インターナショナル煎餅・あられ(おかき)カテゴリー  
2012年1月～2016年12月の販売金額

【おかきカテゴリーブランド別No.1】※



夏季限定 わさび味



※インターナショナル煎餅・あられ(おかき)カテゴリー  
2012年1月～2016年12月の販売金額

## グルテンフリーのスナック

### ◎RICE STYLE

グルテンを使わない食事療法で世界的に注目されているグルテンフリー。その素材として注目されているお米をベースに、黒大豆・黒ごま・きなこ・おから・玄米・えんどう豆を加えて作ったライスチップス「RICE STYLE」発売いたしました。食物繊維も豊富で食や健康に興味がある方に支持されています。



80g RICE STYLE  
シーソルト味



80g RICE STYLE  
シラチャー味

### ◎ふわっと

新潟県産米を100%使用した一口サイズの軽い食感。注目のグルテンフリー商品としてラインナップを充実させて販売しています。



45g ふわっと  
柔らかえび味



41g ふわっと  
枝豆味



41g ふわっと  
トリプルペッパー味

## 独自の水切り製法

国産100%のもち米を使用し、柔らかいお餅から加工することで、きめの細かいふっくらとした滑らかな舌触りのおかきに仕上げています。副材料として、大豆、桜えび、アーモンド、マカダミアナッツを使用して販売中です。



11枚 大袖振  
豆もち



11枚 桜えび  
かきもち



8枚 アーモンド  
ソフトおかき



8枚 マカダミア  
ソフトおかき

## 新潟味のれん本舗

「新潟味のれん本舗」が担っている通信販売チャネルは、オムニチャネルなど店舗だけではなくネットと融合した消費社会の登場により、位置付けは、改めて重要になってまいりました。"今しか会えない"完全受注生産"をコンセプトとした「越後一会」シリーズを発売、また、女性の発想を活かした商品開発に重点をおいた、"味のれんをもっと気軽にシンプルに"をコンセプトとした「アジノレン・プラス」シリーズを発売するなど、既存のお客様と新規のお客様の接点の拡大を図っております。



## 安全で安心な米菓をお客様へ

### 品質体制の強化を図るための設備を導入

安全安心をお客様にお届けするために工場内に品質保証カメラを設置、金属、X線、色線、重量の検査装置を増強、導入いたしました。あわせて、生産性向上のため揚げ製品の設備を増強。もち製品ラインにおいては生地乾燥設備を増強、「ふわっと」ラインの包装工程の自動化をおこないました。今後も更なる安全安心と生産性向上の投資を推し進めてまいります。



### ISO22000 千歳工場で認証取得

安全で安心な米菓をお届けすること、食品安全への体制を強化するために食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000」を認証取得しております。

2016年12月には、北海道の千歳工場で認証取得いたしました。(R&D・Mセンター、飯塚工場、沢下条第一工場、沢下条第二工場、沢下条第三工場、沢下条第四工場、品質管理部、生産管理部、生産技術部、購買部、製造管理部では、すでに認証取得しております。)

今後もお客様に安心で安全な商品をお届けできるように一層、取り組んでまいります。



北海道 千歳工場

## 5年目の「バタしょっと」

2011年から続けています  
東日本大震災復興支援



「バタしょっと」は2012年に福島県南相馬市の小学6年生の子どもたちと一緒に商品開発授業をおこなった中で生まれた商品です。発売以来、毎年2月に期間限定で発売を継続しています。今年は売上の一部を義援金として、南相馬市「みらい夢義援金」に寄付させて頂きました。商品開発授業で当時、小学校6年生だった子どもたちは、2016年に中学を卒業し、それぞれの夢に向かって新しい一歩を踏み出しました。



発売した当時の子どもたちの姿  
(2012年撮影)



高校生になった子どもたちの姿  
(2016年撮影)

## おかげさまで創業70周年

岩塚製菓は、今期記念すべき70周年を迎えることができました。お客様に日頃の感謝を込めてキャンペーンを実施しております。



詳細は、岩塚製菓ホームページにてご確認ください。  
<http://www.iwatsukaseika.co.jp/>