



FUJI OIL GROUP 2015

第87期 中間報告書

2014年4月1日から2014年9月30日まで

二つとない、をつくる。

 不二製油

証券コード：2607

株主の皆様へ

代表取締役社長
清水 洋史

株主の皆様におかれましては、平素より格別のご支援を賜り厚く御礼申し上げます。

第2四半期連結累計期間における当社グループを取り巻く国内食品業界では、円安による原料価格上昇が継続し、厳しい事業環境が続きまして。

この様な状況の中、当社グループは経営の原点に戻るべく新中期経営計画「ルネサンス不二2016」を策定し、「グローバル経営の推進・加速」「技術経営の推進・加速」「サステナブル経営の推進・加速」を基本方針として、顧客ニーズに即した製品開発、高機能素材の供給、生産コストの削減に取り組んでまいりました。

以上の結果、当第2四半期連結累計期間における連結業績は、売上高は1,281億15百万円（前年同期比8.0%増）、営業利益は64

億21百万円（前年同期比0.2%減）、経常利益は64億3百万円（前年同期比0.5%増）、四半期純利益は46億84百万円（前年同期比20.3%増）となりました。

事業セグメント別では、油脂部門は12億円の増益、国内は加工油脂の販売数量が減少しましたが、チョコレート用油脂の販売数量増加及び採算改善で補いました、海外は、チョコレート用油脂の販売数量増加及び採算改善に加え、特に欧州での加工油脂販売が堅調であったこと、また、円安も寄与し増収増益となりました。

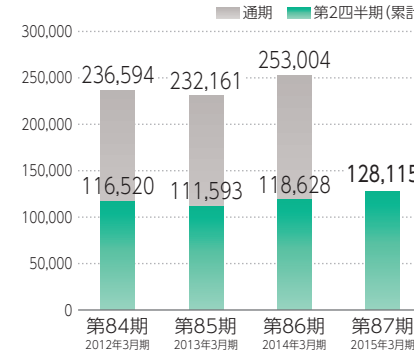
製菓製パン部門は8億円の減益、国内は、業務用チョコレートとクリームの販売数量が増加しましたが、原料価格上昇で増収減益になりました。海外は、東南アジア・中国の販売数量が増加しましたが日本向け調整品の採算悪化により増収減益となりました。

大豆たん白部門は部門全体では4億円の減益、内訳としては、大豆たんぱく素材の国内での販売数量減少、中国での販売数量増加による増収、大豆たん白機能剤の輸出・飲料用途の増加による増収、豆乳はUSS製法による新製品が寄与し増収となりました。

新たな試みとして、当初は業務用として展開を開始いたしましたUSS製法の「豆乳クリーム」や「低脂肪豆乳」を一般の皆様にも幅広く、その美味しさを体験していただこうと2014年4月中旬から5月上旬にかけて東京港区にあるロイヤルガーデンカフェ青山にて「まめプラスカフェ」をオープンいたしました。ここではUSS製法でつくられた豆乳を使ったメニューをはじめ、不二製油の大豆ミート、またUSS製法の豆乳をご採用いただいた企業様の食品が集結、ランチからカフェ、ディナーと幅広いメニューをご提供し、期間中には延べ3万1千人を超えるお客様にご来店いただき大盛況でした。10月には、「まめプラスカフェ」再開のリクエストの声にお応えする形で、ロイヤルガーデンカフェ青山だけでなく、カフェ19店舗、ラーメン店6店舗、ダイニングレストラン8店舗等の東京都内34店舗にて、第1回目よりさらにバージョンアップした「まめプラスカフェ」を改めてオープンし好評のうちに終了いたしました。

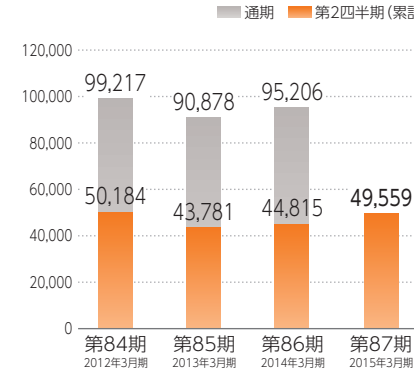
株主様をはじめとするステークホルダーの皆様から不二製油の技術に対して高い評価の声を賜ることがありこうした評価をいただくのは本当に有り難いことと感じています。ただ、価値は時間や社会の変化や歴史の流れの中で変わってゆくものであることも認識し、「ものづくり」に「ことづくり」を加えた「価値づくり」に挑戦をし続けること、常に革新していくことが不二製油のアイデンティティだと考えております。今後も常に挑戦と革新していく不二製油でありたいと考えております。株主の皆様には一層のご支援とご協力をお願いして巻頭のご挨拶とさせていただきます。

売上高(百万円)



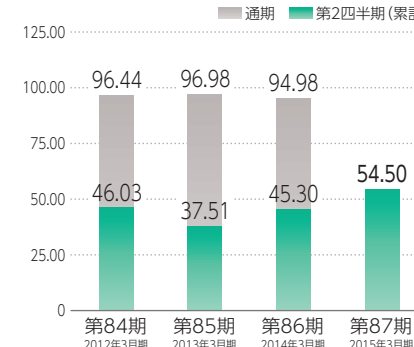
事業別売上高(百万円)

▶ 油脂事業

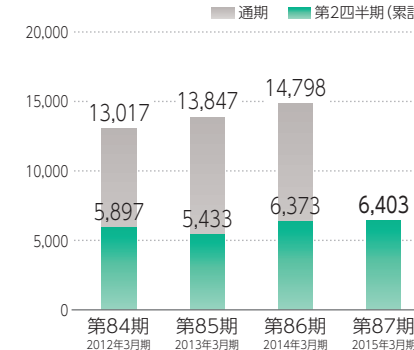


(注) 当第1四半期において報告セグメントの区分変更を行っており、第86期の数値については、変更後の数値となっております。

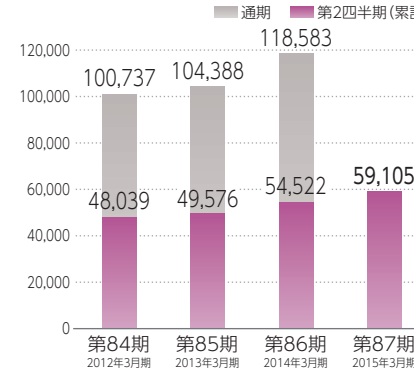
1株当たり四半期(当期)純利益(円)



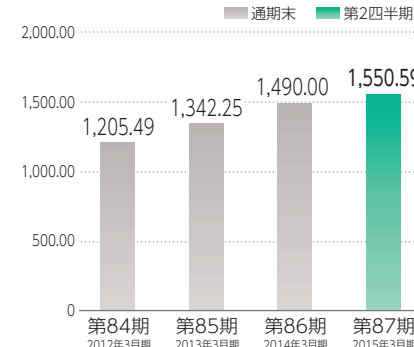
経常利益(百万円)



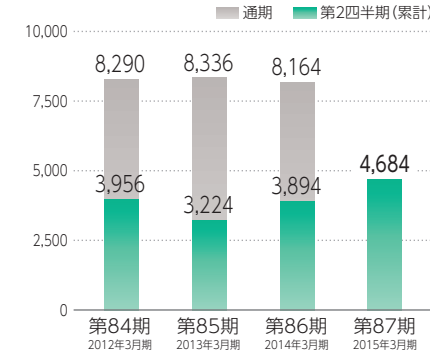
▶ 製菓・製パン素材事業



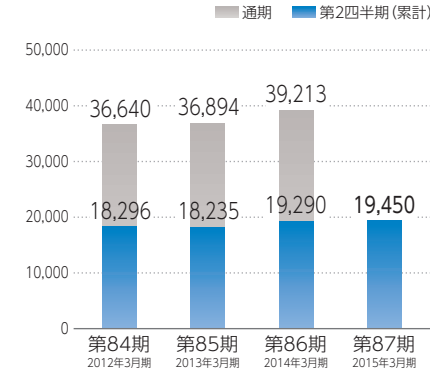
1株当たり純資産額(円)



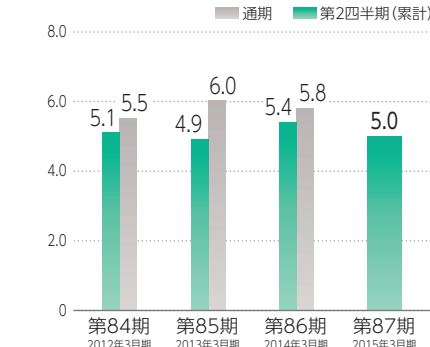
四半期(当期)純利益(百万円)



▶ 大豆たん白事業



売上高経常利益率(%)



2015年ミラノ国際博覧会 日本館のホームページにて 世界に貢献する 日本の新しい食品加工技術として USS製法が紹介

2015年5月1日から10月31日までの184日間にわたり、イタリアにおいて、2015年ミラノ国際博覧会（以下、ミラノ万博）が開催されます。その中で、当社の大豆分離分画技術USS（Ultra Soy Separation）製法が日本館の展示において、世界と未来に貢献する日本の新しい食品加工技術として紹介されることとなりました。また、展示と併せ、当社はミラノ万博日本館に協賛することいたしました。

2015年
ミラノ国際博覧会

日本館に協賛しています
JAPAN
EXPO 2015 MILANO

ミラノ万博は「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに、食料をめぐる人類共通の課題と、その解決策や貢献策を模索し、その方向性を提示する「理念提唱型」の万博として開催されます。そのため、日本館の出展にあたっては、食料問題など地球規模の課題について、日本の取り組みやその貢献策等の提示が予定されています。



当社は、大豆事業の中長期戦略として「大豆ルネサンス」を掲げ、栄養価の高い蛋白源としての大豆を通して、人の健康や環境に大きく貢献したいという思いで事業に取り組んでいます。そこで、ミラノ万博開催にあたり、おいしく大豆を摂取するための最新技術USS製法を中心に、食品産業における技術の貢献と可能性を提案いたしました。その結果、これらの取り組みが高く評価され、ミラノ国際博覧会日本館のホームページでは、USS製法が日本の新しい食品加工技術として紹介されています。

USS (Ultra Soy Separation) 製法とは

近年のヘルシー志向の高まりを受けて、日本をはじめ世界各国で注目されている豆乳ですが、低カロリーで栄養価も高い反面、牛乳に比べてコクが少なく、料理への応用がしにくいなどの難点もありました。しかし、2013年、これまでの豆乳のイメージを覆す新製品を発売しました。当社が開発した世界初の特許製法USS（Ultra Soy Separation）で作られた「低脂肪豆乳」と「豆乳クリーム」です。この「低脂肪豆乳」と「豆乳クリーム」は生乳の分離法に近い方法で大豆を分離するもので、従来の豆乳にはなかった、おいしさ、機能が多く確認されています。

USS製法による「低脂肪豆乳」は、ほんのり甘く、大豆のうまみがしっかり感じられるものの、後味はすっきりとしています。また、豆乳クリームは、まるで生クリームのようなリッチな舌触り。味は濃厚でコクはありながら、軽い口あたりが特長です。既に日本を代表する和食の料理人にも高い評価を得ており、様々な形で提供が開始されています。

2013年に「ユネスコ無形文化遺産」に登録された和食には、今世界の注目が集まっています。USS製法で作られた「低脂肪豆乳」と「豆乳クリーム」が、その可能性をさらに広げます。

卵・牛乳に 準じた分画を 大豆で実現 世界初のUSS製法 特許取得	食 材		貯蔵たん白画分		リボたん白画分		分画法
		卵 ➡	卵白	+	卵黄	割卵後分別	
		牛乳 ➡	脱脂乳	+	生クリーム	軽い遠心分離	
		大豆 ➡	低脂肪豆乳	+	豆乳クリーム	新開発USS製法	

USS製法で作られた「低脂肪豆乳」と「豆乳クリーム」を使ったメニュー例

USS製法で作られた低脂肪豆乳と豆乳クリームは、野菜、肉、麺、小麦や米を使ったメニューやスイーツ等、様々なメニューに使えます。数あるメニュー例の中から低脂肪豆乳と豆乳クリームそれぞれ一例ずつ紹介いたします。

▶白菜と豚バラ肉の ミルフィユ鍋 豆乳仕立て

低脂肪豆乳で煮ることでコクや旨味が増していきます。素材の味を引き立てるので鍋料理にも最適です。（低脂肪豆乳使用）



▶豆乳抹茶 ロールケーキと 豆乳チャイ

豆乳クリーム（和）と抹茶（和）がいい相性です。ヘルシー時代の新たなスイーツ定番になりそうです。（豆乳クリーム使用）



2015年3月期連結「**上期業績**」と「**通期見通し**」

連結決算 上期業績（2014年4月1日～2014年9月30日）

当第2四半期連結累計期間におけるわが国経済は、政府による金融・財政政策の効果を背景にして、企業収益の改善や株価の上昇が継続されましたが、貿易収支の赤字継続や消費税増税に伴う駆け込み需要の反動もあり、経済回復の遅れが見られました。一方、海外では、米国経済の回復が見られ、期後半にはドル高が急速に進みましたが、新興国経済の成長鈍化や特定地域における紛争など、先行き不透明な情勢が続きました。

当社グループを取り巻く国内食品業界では、円安による原料価格上昇が継続し、厳しい事業環境が続きました。

この様な状況の中、当社グループは新中期経営計画「ルネサンス不二 2016」を策定し、「グローバル経営の推進・加速」「技術経営の推進・加速」「サステナブル経営の推進・加速」を基本方針として、顧客ニーズに即した製品開発、高機能素材の供給、生産コストの削減に取り組んでまいりました。

油脂事業

- 国内では、業務用斗缶を中心とした調合油の販売数量が減少しましたが、ヤシ油・パーム油・チョコレート用油脂の販売数量増加および販売価格上昇により、増収・増益となりました。
- 海外では、米国・東南アジア・中国におけるチョコレート用油脂の販売数量が増加し、全体的な販売価格上昇と円安による円換算額の増加も寄与して、増収・増益となりました。

製菓・製パン
素材事業

- 国内では、チョコレートは、スイートチョコ・アイスコーティングチョコ・成型チョコの販売数量が増加して増収となりました。クリーム・マーガリンは増収、調製品は減収となりましたが、製菓・製パン素材部門全体の売上高は増収となりました。採算面では、全般的に原料価格が上昇し、減益となりました。
- 海外では、東南アジアのチョコレート・クリーム・マーガリン・ショートニングおよび中国のマーガリン・ショートニング・フィリングが増収となり、全体で、増収・増益となりました。

大豆たん白
事業

- 大豆たん白素材は、食肉・健康食品・水産市場・惣菜・加工食品・発酵培地用途の販売数量が減少しましたが、中国での販売が増加して、増収となりました。
- 大豆たん白機能剤は、輸出・飲料用途が増加して増収となりました。
- 大豆たん白食品は、即席麺用途が増加しましたが、小売市場向けが減少して減収となりました。
- 豆乳は、新製品の販売が寄与して増収となりました。
- 部門全体の売上高は、増収となりましたが、大豆たん白素材の原料高による採算悪化の影響により大きく減益となりました。

(単位: 億円)

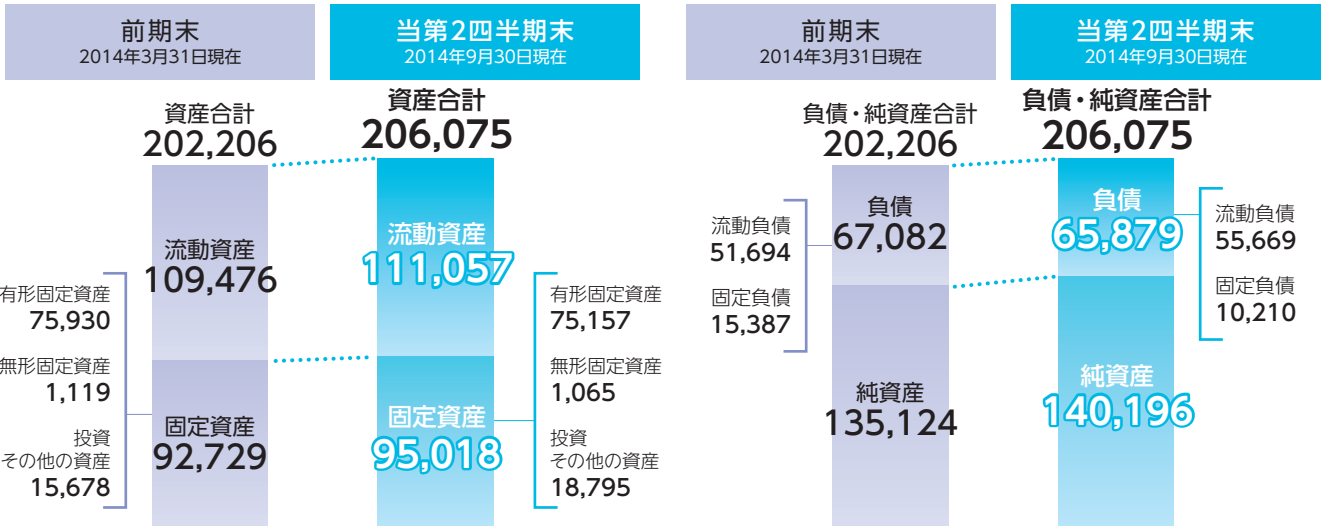
	2015年3月期 上期 (2014年4月1日～2014年9月30日)			2015年3月期 通期 (2014年4月1日～2015年3月31日)		
	2015年3月期 上期業績	ご参考		2015年3月期 通期見通し	ご参考	
		対前年同期	対前年同期 増減率		対前期	対前期増減率
売上高	1,281	+ 94	+ 8.0%	2,827	+ 296	+ 11.7%
営業利益	64	△ 0	△ 0.2%	150	△ 2	△ 1.6%
経常利益	64	+ 0	+ 0.5%	146	△ 1	△ 1.3%
純利益	46	+ 7	+ 20.3%	90	+ 8	+ 10.2%

(注) 記載金額は億円未満を切り捨てて表示しております。

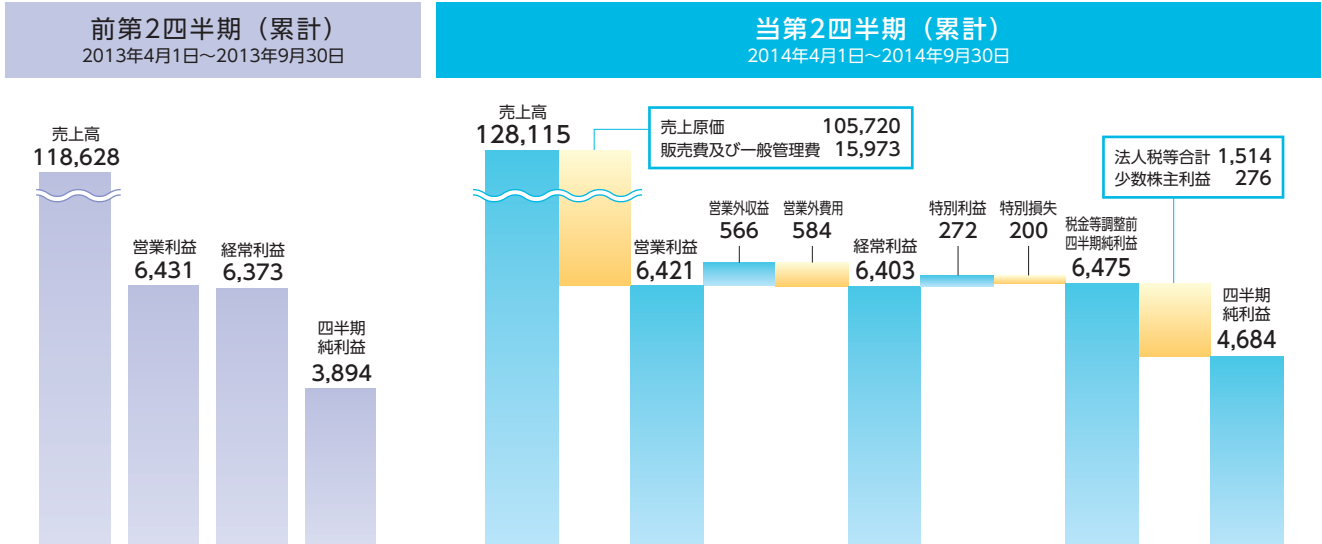
将来見通しに関する注意事項

上記に記載した予想数値は、現時点で入手可能な情報に基づき判断した見通しであり、多分に不確定な要素を含んでおります。実際の業績等は、業況の変化等により上記予想数値と異なる場合があります。

▶ 四半期連結貸借対照表の概要 (単位: 百万円)



▶ 四半期連結損益計算書の概要 (単位: 百万円)



USS製法・新豆乳を使用したメニューが楽しめる「まめプラスカフェ」が 東京・青山のロイヤルガーデンカフェ青山に期間限定でオープン



2014年4月18日から5月11日まで、業務用として展開しておりますUSS製法の「低脂肪豆乳」や「豆乳クリーム」を一般の皆様にも幅広く、その美味しさを体験していただこうと「まめプラスカフェ」をオープンいたしました。ここではUSS製法でつくられた豆乳を使ったメニューをはじめ、当社的大豆ミート、またUSS製法の豆乳をご採用いただいた企業様の食品が集結、ランチ、カフェ、ディナーにて提供されました。延べ3万1千名を超えるお客様にご来場いただき大盛況でした。

「不二パティシエサミット」を開催

当社大阪支店にて2014年9月18日「不二パティシエサミット」を開催しました。「不二パティシエサミット」は、パティシエの方々を対象に当社の製品をご紹介するとともにご意見をいただく場として年に1度開催しています。今回、全国から14名のトップパティシエにお集まりいただき、当社製品について多くのご意見をいただきました。



サミットの様子 ▶

海老原会長が「CHOCOVISION 2014」で講演



▲ 海老原会長

2014年6月17日から19日までの3日間にわたり、チョコレート産業の持続的発展を目指す国際会議「CHOCOVISION 2014」がスイスのダボスで開催され、海老原会長がスピーカーとして招待されました。会議にはチョコレート産業にかかわる企業や行政、NGOやカカオ農園関係者など200名以上が出席し、様々な事例共有や議論が行われました。海老原会長が、変化が速く競争の激しい日本市場の紹介とその攻略をテーマに、「ガラパゴス アプローチ～成熟市場攻略の鍵、差別化戦略～」と題して当社の差別化戦略について講演しました。



▲ 会場の様子

「まめプラス月間」認定式・記者発表会を開催、 今年度2度目の「まめプラスカフェ」が期間限定オープン



▲ 認定式・記者会見の冒頭でまめプラス推進委員会代表幹事として清水社長が挨拶

春の期間限定「まめプラスカフェ」開催後、「また、あのヘルシーなまめ料理を食べたい」「あのおいしい豆乳の味が忘れられない」というリクエストの声が数多く様々なイベントがプラスされバージョンアップした「まめプラスカフェ」が10月1日から期間限定オープンしました。

当社が代表幹事を務めるまめプラス推進委員会では、豆腐の日（10月2日）、豆乳の日（10月12日）、豆の日（10月13日）と豆にちなんだ記念日が並び

10月を「まめプラス月間」と定め、今回はロイヤルガーデンカフェ青山・各店だけでなく、カフェ19店舗、ラーメン店6店舗、ダイニングレストラン8店舗、新宿高野本店様を含む都内34店舗で展開しました。

9月30日には、メディアの方々をご招待して「まめプラス月間」認定式・記者発表会をロイヤルガーデンカフェ青山（東京）で行いました。



◀ 「まめプラスカフェ」を展開する「ロイヤルガーデンカフェ青山」の期間限定メニュー



▲ 認定式・記者発表会の中で内覧会食会を開催。試食メニューがほぼなくなるほどの人気ぶり

食品開発展2014にて講演、展示

UBMメディア株式会社が主催する食品開発展2014（Hi/S-tec）が10月8日から10日までの3日間、東京ビッグサイトで開催されました（来場者数約41,000名）。食品開発展とは、アジア最大の機能性素材・健康素材と安全・品質関連技術の専門展示会で、近年の食品分野の2大潮流となっている「健康」と「安全」がテーマとなりました。当社は、当開発展の記念セミナー「アクティブシニアのための食と栄養」の中でアクティブシニアのための食品開発事例として「USS製法分画豆乳・大豆ミート素材の活用」について食品素材研究所蛋白素材開発室室長の佐本将彦が講演を行いました。

また、「健康な食事」認証制度が2015年4月からスタートすることを踏まえ、認証基準を満たすおいしい減塩食品の提案コーナーが設けられ、当社は減塩素材として、講演にて紹介した「低脂肪豆乳」を展示いたしました。



▲ 講演する蛋白素材開発室 佐本室長

株式の状況 (2014年9月30日現在)

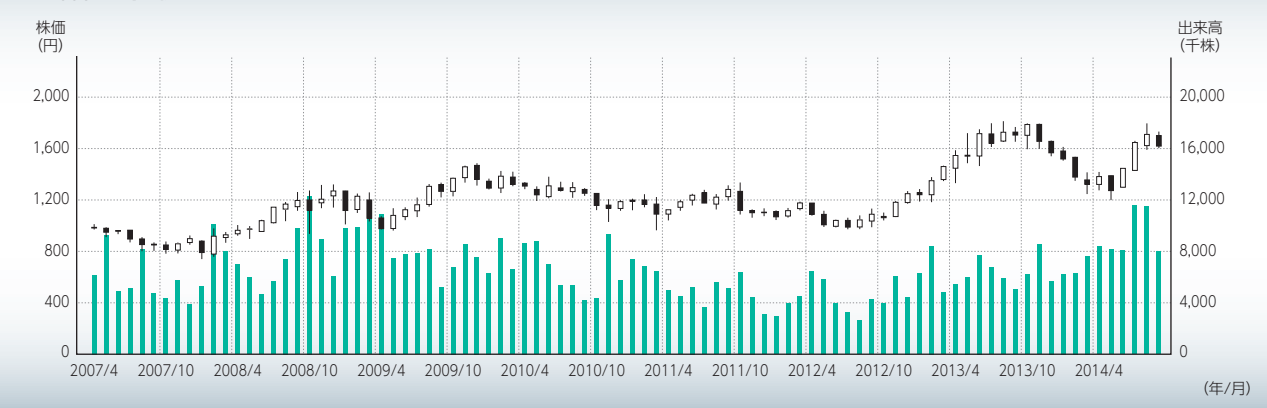
発行可能株式総数	357,324,000株
株主数	15,674名
発行済株式の総数	87,569,383株
一人当たり平均所有株式数	5,587株

大株主 (2014年9月30日現在)

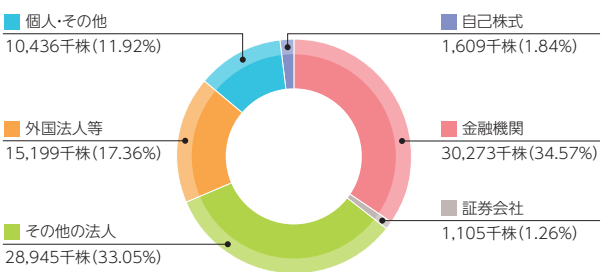
株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
伊藤忠商事株式会社	20,983	24.41
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	5,933	6.90
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	4,286	4.99
全国共済農業協同組合連合会	2,639	3.07
東京海上日動火災保険株式会社	1,972	2.29
株式会社三井住友銀行	1,875	2.18
農林中央金庫	1,825	2.12
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(三井住友信託退給口)	1,739	2.02
日本生命保険相互会社	1,734	2.02
不二製油取引先持株会	1,464	1.70

持株比率は自己株式(1,609千株)を控除して計算しております。

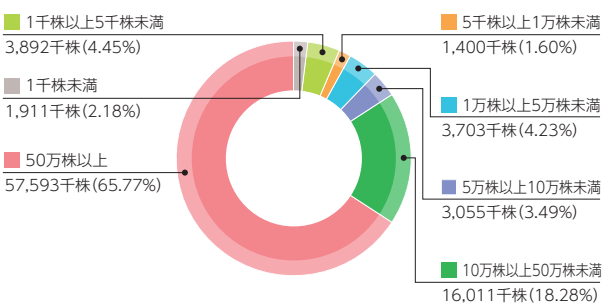
株価の推移



所有者別株式分布状況 (2014年9月30日現在)



所有株数別株式分布状況 (2014年9月30日現在)



会社概要 (2014年9月30日現在)

創立	1950年(昭和25年)10月
資本金	13,208百万円
全グループ従業員数	4,372名
不二製油従業員数	1,191名

役員 (2014年9月30日現在)

代表取締役会長	海老原 善隆
代表取締役社長	清水 洋史
取締役常務執行役員	寺西 進
取締役常務執行役員	前田 裕一
取締役常務執行役員	内山 哲也
取締役常務執行役員	西村 一郎
取締役常務執行役員	久野 貢
取締役常務執行役員	小林 誠
取締役常務執行役員	木本 実
取締役常務執行役員	吉田 友行
取締役執行役員	池田 正史
取締役	三品 和広
常勤監査役	岩朝 央
常勤監査役	古城 茂穂
監査役	松本 稔彦
監査役	江名 昌彦

連結上期業績概要 (2014年9月30日現在)

連結売上高	128,115 百万円
連結経常利益	6,403 百万円
連結総資産	206,075 百万円

主要海外グループ会社 (2014年9月30日現在)

フジオイル (シンガポール)
ウッドランド サニーフーズ
フジオイル アジア
パルマジュ エディブル オイル
フジ ベジタブル オイル
フジ オイル ヨーロッパ
ニューレйте エディブル オイル
フレイアパディ インドタマ
フジ オイル (タイランド)
ムシム マス-フジ
インターナショナル オイルズ アンド ファッツ
3Fフジフーズ
フジ オイル サウス アメリカ
不二製油 (張家港) 有限公司
吉林不二蛋白有限公司
山東龍藤不二食品有限公司
上海旭洋綠色食品有限公司
天津不二蛋白有限公司
不二富吉 (北京) 科技有限公司

主要国内グループ会社 (2014年9月30日現在)

トーラク 株式会社
フジフレッシュフーズ 株式会社
株式会社 フジサニーフーズ
株式会社 エフアンドエフ
株式会社 阪南タンクターミナル
千葉ベグオイルタンクターミナル 株式会社
オーム乳業 株式会社

株式のご案内

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月開催
基準日	定時株主総会 3月31日 期末配当金 3月31日 中間配当金 9月30日 そのほか必要があるときは、 あらかじめ公告して定めた日
株主名簿管理人 および特別口座の 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	大阪市中央区北浜四丁目5番33号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
公告掲載新聞	日本経済新聞
上場証券取引所	東京
証券コード	2607

株主の皆様の声をお聞かせください

当社では、株主の皆様の声をお聞かせいただくため、アンケートを実施いたします。
お手数ではございますが、アンケートへのご協力をお願いいたします。

下記URLにアクセスいただき、アクセスコード入力後に表示される
アンケートサイトにてご回答ください。所要時間は5分程度です。



<http://www.e-kabunushi.com>
アクセスコード 2607

いいかぶ

検索



空メールによりURL自動返信

kabu@wjm.jpへ空メールを送信してください。(タイトル、本文は無記入)
アンケート回答用のURLが直ちに自動返信されます。

●アンケート実施期間は、本書がお手元に
到着してから約2ヶ月間です。

ご回答いただいた方の中から
抽選で薄謝(図書カード500円)
を差し上げていただきます。



※本アンケートは、株式会社 a2media(エー・ツー・メディア)の提供する「e-株主
リサーチ」サービスにより実施いたします。(株式会社 a2mediaについての詳細
<http://www.a2media.co.jp>) ※ご回答内容は統計資料としてのみ使用させ
ていただき、事前の承諾なしにこれ以外の目的に使用することはありません。

●アンケートのお問い合わせ TEL:03-5777-3900 (平日 10:00~17:30)
[e-株主リサーチ事務局] MAIL:info@e-kabunushi.com

株式に関するお手続きについて

■ 証券会社でお取引をされている株主様

お手続き お問い合わせ先	お取引のある証券会社
お手続き内容	住所・氏名等のご変更、単元未満株式の買取請求、配当金の受領方法・振込先のご変更等
留意事項	未払配当金のお支払、郵送物の発送と返戻に関するご照会につきましては、株主名簿管理人である三井住友信託銀行株式会社 証券代行部が承ります。

■ 特別口座に記録されている株主様

お手続き お問い合わせ先	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
〈電話照会先〉	0120-782-031
〈ホームページ〉	http://www.smtb.jp/personal/agency/index.html
お手続き内容	特別口座から一般口座への振替請求、住所・氏名等のご変更、単元未満株式の買取請求、配当金の受領方法・振込先のご変更、未払配当金のお支払、郵送物の発送と返戻に関するご照会等
特別口座での 留意事項	特別口座では、株式の売却はできません。売却するには、証券会社に口座を開設したうえで株式の振替手続きが必要となります。

【特別口座について】

株券電子化前に「ほふり」(株式会社証券保管振替機構)を利用されていなかった株主様のご所有株式は三井住友信託銀行株式会社に開設された口座(特別口座)に記録されております。

特別口座の詳細につきましては、上記三井住友信託銀行株式会社 証券代行部にお問い合わせください。

二つとない、をつくる。

 **不二製油**
<http://www.fujioil.co.jp>

 **UD FONT**

 ミックス
責任ある木質資源を
使用した紙
FSC® C022337