

中間株主通信



宇都宮餃子



とちおとめ



益子焼



ゆうだい21

中禅寺湖



木徳神糧は、コメビジネスを通して国内のみならず、世界中の消費者にコメ・コメ関連食品の素晴らしさを発信し、健康で楽しいライフスタイルの実現をサポートします。

企業価値

木徳神糧グループは、次のことに価値をおきます。

- 常にお客さまのニーズに応えます。
- お客さま、お取引先、株主、従業員、地域社会など、あらゆるステークホルダーとの信頼関係を大切にします。
- 社業の発展を通じて社会に貢献します。

米穀事業

家庭用・業務用の精米の製造販売、玄米の販売を行い日本の主食であるコメの安定供給に全力を注いでいます。

食品事業

製菓及び加工食品用米粉、たんぱく質調整米や米糠を原料とする米油など、コメ加工食品の製造・販売を行っています。

飼料事業

国内配合飼料メーカー等への糟糠類、輸入牧草などの飼料及び飼料原料の販売を行い、畜産業の発展に貢献します。

鶏卵事業

鶏卵、鶏卵加工品を販売。鮮度管理に万全を期し、農場とパック卵工場を直結させた物流体制をとっています。

Strong Point

食品事業編

「高品質な米粉シリーズを提案」

自社工場で高品質な米粉（上新粉、もち粉）を製粉するとともに、当社の開発室では米粉の用途を日々研究しています。和菓子や米菓だけでなく新しい食感のパンや洋菓子など、さまざまな商品への用途を開発し、サンプル製作やレシピ提案などを行います。



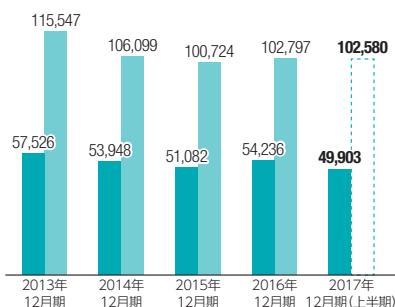
「真粒米の拡大と海外展開」

たんぱく質調整米「真粒米（まつぶまい）」。当社独自製法で一般精米のような粒感を実現しました。また、さらにたんぱく質を低減した「1/50真粒米」をラインナップに追加。台湾の真粒米製造工場も稼働し、高付加価値商品の拡大と海外展開を図ってまいります。



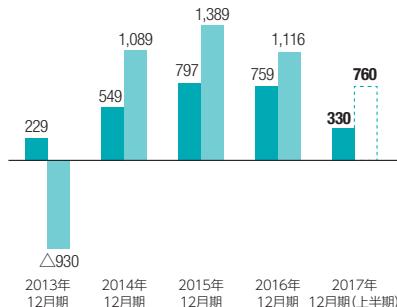
売上高 (単位:百万円)

■ 上半期 ■ 通期(予想)



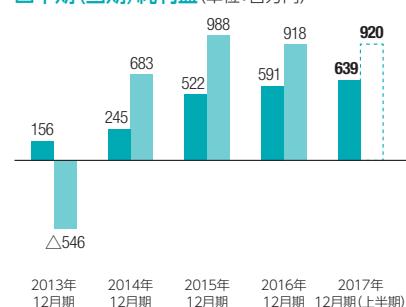
経常利益 (単位:百万円)

■ 上半期 ■ 通期(予想)



親会社株主に帰属する 四半期(当期)純利益 (単位:百万円)

■ 上半期 ■ 通期(予想)



米穀事業



売上高 **42,696**百万円
(前年同期比4.9%減)

営業利益 **591**百万円
(前年同期比40.3%減)

- 国内の平成28年産米の販売単価は上昇したものの、全体の販売数量の減少及びミニマム・アクセス米の販売単価の大幅下落により減収
- 国産米の仕入価格の大幅上昇、低価格米の調達が難航し、外食等向けの採算が悪化したことにより大幅減益



食品事業



売上高 **1,686**百万円
(前年同期比56.1%減)

営業損失 **56**百万円
(前年同期は25百万円の営業損失)

- 前連結会計年度に食品に属する連結子会社を譲渡した影響により大幅減収
- 穀粉販売の採算悪化に加え、台湾に建設したたんぱく質調整米の製造工場の稼働が計画より大幅に遅れ、費用が高んだことにより損失が拡大



飼料事業



売上高 **3,055**百万円
(前年同期比1.8%増)

営業利益 **183**百万円
(前年同期比21.8%増)

- 飼料原料相場が変動しているなか、販売単価は下落したものの、販売数量の増加に注力し増収
- 損益面では採算の向上に努め増益



鶏卵事業



売上高 **2,464**百万円
(前年同期比1.1%減)

営業損失 **3**百万円
(前年同期は10百万円の営業利益)

- 鶏卵相場が前年同期並みに推移しているなか、業務用向けの鶏卵及び鶏卵加工品の販売が増加したものの、量販店でのパック卵の販売減少の影響により微減収
- 損益面では採算の悪化により赤字

環境が大きく変化している今こそ、
取り組むべき課題に真摯に取り組み、
着実に成長していきます。

代表取締役社長 平山 惇



Q 2017年12月期上半期の業績について
お聞かせください。

A 米価上昇による仕入コストの増加、
将来に向けた設備投資の実施などにより、
減益となりました。

主力の米穀事業の販売数量が伸び悩んでいるなか、国内需給の引き締まりで平成28年産米の販売単価が上昇したものの、ミニマム・アクセス米の販売単価の下落や食品事業に属する連結子会社を前連結会計年度に譲渡したこと等から、当第2四半期連結累計期間の売上高は、499億3百万円(前年同期比8.0%減)となりました。

損益面では、飼料事業は引き続き堅調に推移したものの、国産米の仕入価格が予想以上に上昇したこと、低価格米の調達難が難航し外食等向けの採算が悪化したこと、加えて食品事業や鶏卵事業の採算が悪化したこと等から、営業利益は2億79百万円(前年同期比61.5%減)、経常利益は3億30百万円(前年同期比56.5%減)となり

ました。台湾の製造工場では、ようやくたんばく質調整米の品質が安定し、販売を開始できる段階までできました。大分遅れましたが、7月以降出荷を開始しています。親会社株主に帰属する四半期純利益は、遊休固定資産の売却等による特別利益5億22百万円を計上したほか、法人税等税額の減少もあり、前年同期比8.2%増の6億39百万円となりました。

Q 成長戦略のひとつ、「生産者に近づく体制作りの進化」についてお聞かせください。

A 農政と関連制度の変革が進む中、
大手卸だからこそできる役割を
しっかり果たしていきます。

国内の米穀市場は、家庭用精米の需要が減り続けている中で、多くの高価なブランド米が新品種として各産地に登場しています。一方、飼料用米生産振興により、値ごろの価格帯の原料米が飼料用米に流れてしまっています。需要の伸びて

いる中食・外食を中心にニーズの高い業務用米が逼迫・高騰し、消費の減っている家庭用向けの高価格ブランド米が多く生産されて値崩れの傾向にあるという需給のミスマッチが発生しているのです。このような状況のなかでも確実に原料を確保し、取引先への安定供給とコストダウンの実現を行っていくことが米卸の存在意義であると考えています。こうした状況にフレキシブルに対応できる仕入体制の構築が必要であり、当社グループは、その1つの方策として、「生産者に近づく体制作りの進化」を図っています。

当上半期には、引き続きホクレンとの連携を強化しました。今後は生産者にも実需者にもメリットがある長期契約の推進、精米工場の相互利用の拡大などを進める予定です。そのほかの産地・生産者とも、複数年・収穫前等の事前契約や期別相対・個別取引等の活用を推進していきます。作付け制限がなくなり、減反政策が終了する平成30年以降も、生産者が安心しておこめを作り続けられるよう、また実需者に安定的におこめをお届けできるよう、双方のニーズを合致させられる仕入体制へと進化させていきたい考えです。

Q 「販売における量の拡大と質の向上」「生産体制の再構築」についても聞かしてください。

A 消費者・市場のニーズの変化に応える商品開発と生産設備のリニューアルを進めています。

健康への意識の高まりとライフスタイルの変化により、消費者が購入するコメには機能性などの付加価値や小容量化が求められる傾向が強くなる中、従来の米穀卸売業の延長ではなく、加工品も

含めたおこめに関連したビジネスを増やしていく必要があります。こうした考えのもと、「健康」「利便性」を軸とした当社ならではの付加価値の高い機能性米、今後さらに拡大が見込まれる小容量米マーケットに向けた商品開発を継続し、「販売における量の拡大と質の向上」を進めています。その取り組みの1つが、玄米や雑穀入り商品の拡充であり、好評販売中の「ゆめぴりかプラスもち麦」に続き、7月には、玄米食専用品種の「宮城県産玄米金のいぶき(2kg)」を発売、さらに雑穀入り「金のいぶきプラス(250g)」の販売を予定しています。

P5 Close Upへ→

今後はさらに、新たな発想による材料とおこめを組み合わせたコラボレーション商品を実現し、健康に寄与する美味しい食品を展開していく考えです。年内に設置する本社1階のテストキッチンに試作の場を移し、販売と密接に結びついた形で、より商品化のスピードをあげていきます。

「生産体制の再構築」においては、桶川工場に小容量商品の生産ラインを導入し、長鮮度米の製造を開始しました。窒素ガス置換とエージレスを使用したパッケージにより鮮度維持・長期保存を可能としたことで、いつでも美味しく食べていただけるおこめとして店頭に並びます。

「生産体制の再構築」における最も大きな投資は、かねてから検討している本牧工場のリニューアルです。様々な選択肢を視野に入れて検討を進めており、温度や湿度をコントロールした先端工場として2018年中には稼働させたいと考えています。さらに、国内すべての工場において、国際的な規格であるHACCPやFSSC認証取得を目指し、品質管理、工場運営のさらなるレベルアップにもチャレンジしていきます。

Q コメビジネスのグローバル展開についてはいかがでしょうか。

A ジャポニカ米(国産・海外産)、香り米、カルローズなどの取扱いを拡大し、世界各国の美味しいコメを、世界の消費者にお届けしていきます。

コメビジネスを軸に世界中の消費者に日本米・日本食の素晴らしさを発信し、健康で楽しいライフスタイルの実現をサポートすることを経営理念に掲げる当社は、「国産米輸出の拡大と市場の開拓」に力を入れています。これまでは、シンガポールや香港、マレーシアなどの東南アジアを中心に、オセアニア、北米に輸出してきましたが、これからは、さらに中国、ヨーロッパの国々へと販売エリアを拡大し、世界の食市場を舞台に、存在価値を示せる企業となることを目指します。

ベトナム事業では、ベトナム北部で高品質ブランドジャポニカ米(ハノイ産コシヒカリ)の栽培に力を入れています。今春の収穫量は目標には届かなかったものの、本格生産に向けた感触をつかむことができました。引き続き、戦略的パートナーシップを構築しながら、取扱量を増やしていく計画です。ベトナム産南部でのジャポニカ米につい

ては品質が安定し、ビジネスとして成長しましたが、さらにベトナム全体の量的拡大と品質向上を図るため、新たな米粉乾燥設備や低温倉庫等の設備投資を検討しています。

Q 株主の皆さまへのメッセージをお願いいたします。

A 2017年12月期は厳しい着地が見込まれますが、その先を見据えた施策を着実に進め、新たな成長の道筋をつけていきます。

今年の後半から取引が始まる国内の平成29年産米の新米価格は平成28年産米の価格を上回り、2年連続高値でスタートすると予想されます。消費者の生活必需品や食費等に対する節約志向は根強く、コメ消費のさらなる落ち込みも想定される中、国内外の製造工場における新たな設備を導入する先行投資も予定していることから、通期業績は減益を見込んでいます。

大きく変化する市場において、より大きな存在価値を発揮するため、取り組むべき課題に向き合い、1つ1つ着実に進めてまいります。株主の皆さまには、引き続き、末長くご支援いただきますようお願い申し上げます。

Close Up

「宮城県産玄米金のいぶき」「金のいぶきプラス」を新発売

金のいぶきの特徴

- 吸水性が高く、炊飯器で白米と同じように炊くことができる
- 胚芽の大きさが通常のコメの約3倍でプチプチとした食感
- 食物繊維やGABA、ビタミンEなどの栄養成分が豊富
- もっちりやわらかく、冷めても食べやすい

密封チャック付きで、スタンドパックのため保存に便利です。玄米好きの方だけでなく、健康のために玄米食を始めたい方、少しずつ試してみたい方へもおすすめです。9月には雑穀入りの「金のいぶきプラス(250g)」を発売予定です。



宮城県産
玄米金のいぶき(2kg)

グローバル展開に向けた取り組み～タイ編～

日本とタイ王国は、1887年の国交開始より今年で130周年を迎えました。当社とタイのかかわりは深く、今年も5月に開催され、第18回目を迎えた「タイフェスティバル」や「タイ料理のタベ」等への出展を通じて、文化とともにタイ料理を日本に普及させる活動を継続しています。また、タイ・バンコクで開催された「タイフェックス2017」へ出展し、日本食を紹介するなど、タイへ日本産米の美味しさを伝える活動も実施しております。今後も日本とタイの食文化の架け橋になるよう、一層取り組みを強化していきます。



日本での取り組み

「タイ料理のタベ」を開催

6月23日、タイ王国大使館、大使公邸をお借りし、タイ王国大使館、ヤマモリ(株)と共催で第14回目となる「タイ料理のタベ (Thai Night 2017)」を開催しました。ヤマモリ(株)からタイカレー、(株)池光エンタープライズからはシンハービール、タイ大使館からは伝統的なタイのお菓子「タップティムグローブ」などが振舞われる中、当社は名店「家全七福酒家」特製のライスベリーの海鮮炒飯などの高級タイ香り米を使用した料理を提供させていただきました。また、今回はタイの民族音楽、タイ舞踊、ムエタイのエキシビションも披露され、ご来場のお客様方に楽しんでいただきました。当社は、引き続きタイ料理や文化を日本に普及する取り組みを推進していきます。



左：平山社長
中央：バンサーン・ブンナーク大使
右：ヤマモリ(株)三林社長

日・タイ修好130周年
記念パッケージタイ香り米



タイでの取り組み

タイ最大の食品展示会「タイフェックス2017」へ出展

おコメをはじめ、日本の食文化をタイの皆さまにお伝えする取り組みにも力を入れています。「日タイ修好130周年」の記念すべき年となった今年は、バンコクで開催されたタイ最大の食品展示会「タイフェックス2017」(会期：5月31日～6月4日)に出展。今回は、当社の日本産米「新潟県産無洗米コシヒカリ」、[秋田県産無洗米あきたこまち]、(株)純情米いわての「無洗米岩手県産ひとめぼれ」等を展示し、来場する世界各国のバイヤーへ「日本食の魅力」と「日本産米の高い品質」を紹介しました。現地法人キトク・タイランド会社は、タイ国内へのコメの輸入・販売の認可を受け、昨年から当社を通じ、本格的に日本産米の輸入を開始しています。今後は、タイの日本食レストラン等の外食産業に販路を拡大し、海外展開を一層加速させていきます。



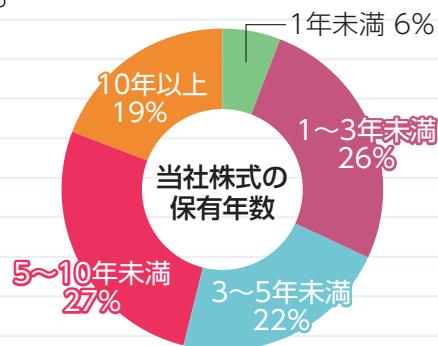
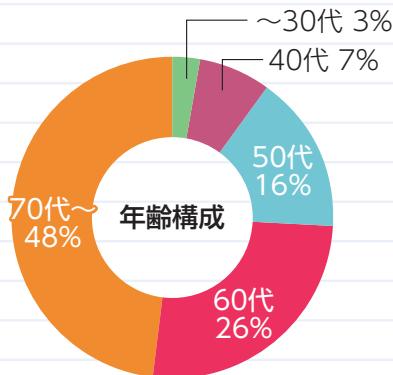
当社グループのブース

株主様インフォメーション

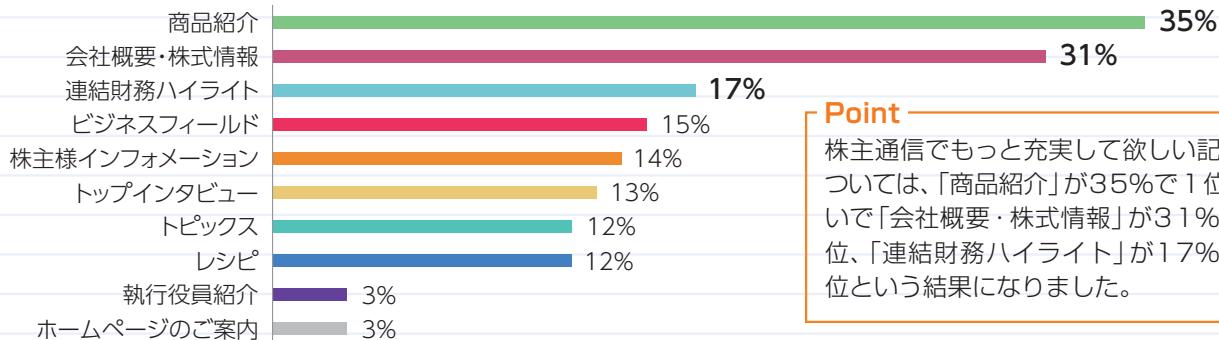
第69期株主通信 アンケート結果

実施期間
2017年3月30日から6月2日まで

ご回答数
261通 (返送率14.8%)



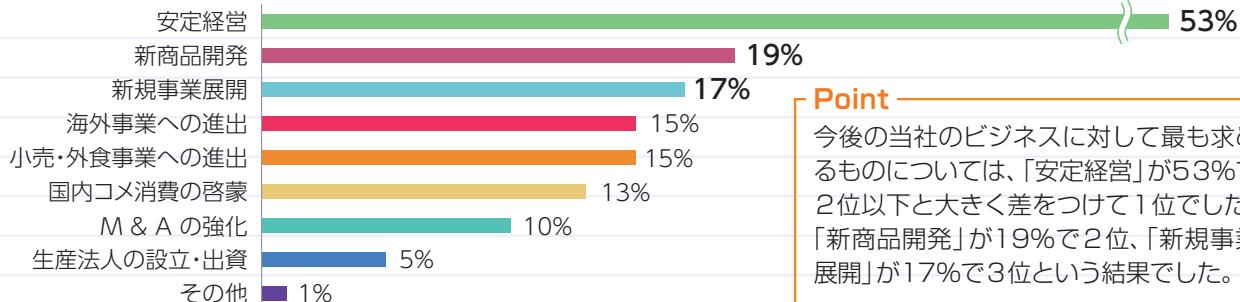
株主通信でもっと充実して欲しい記事をお聞かせください。(複数回答)



Point

株主通信でもっと充実して欲しい記事については、「商品紹介」が35%で1位、次いで「会社概要・株式情報」が31%で2位、「連結財務ハイライト」が17%で3位という結果になりました。

今後、当社のビジネスに対して最も求めるものはなんですか？(複数回答)



Point

今後の当社のビジネスに対して最も求めるものについては、「安定経営」が53%で2位以下と大きく差をつけて1位でした。「新商品開発」が19%で2位、「新規事業展開」が17%で3位という結果でした。

当社に対するご意見、 ご要望をお聞かせください。

- 知名度を上げるようなIR活動を積極的に行ってほしいです。(東京・男性・会社員)
- 株主優待がうれしい。充実させて下さい。新商品のモニターとして使用するのも可。(兵庫・男性・自営業)
- 株主還元目標と中長期的な投資戦略が知りたいです。(埼玉・男性・会社員)
- 近所ではあまり商品を見かけずに残念。米だけでなく周辺商品の開発に加え、適度なプロモーションを行ったらどうか。(神奈川・男性・会社員)
- もち麦びりか珍しかった。赤飯、赤ちゃんの生まれた方に差し上げて、手間いらずでよろこばれた。(東京・女性・無職)
- 将来の収益が見込める市場への投資は2,3年苦しくても継続して、次の実りの収穫へつなげて頂きたい。(東京・男性・会社員)

株主の皆様へ

第69期株主通信ご送付の際に実施させていただきました株主アンケートでは、多くの株主の皆様からご回答いただきました。当社は今後も既存の事業領域をベースに新たな取組みを行い、ビジネスの拡大と会社の発展に尽くして参ります。

株主の皆様のご意見を直接いただけることは大変ありがたく、励みになっております。今後も皆様とのより良いコミュニケーションの実現を目指し、定期的にアンケートを実施していきたいと考えておりますので、ご協力よろしくお願ひ申し上げます。

一部のご意見を掲載させていただきましたが、皆様からの貴重なご意見は全て拝読し、今後の経営やIR活動に反映させていきたいと考えておりますので、引き続きご支援の程よろしくお願ひ致します。

株主優待

1,000株以上ご所有の株主の皆様は株主優待品を贈呈いたしております。

6月末現在の株主様

1,000株以上2,000株未満 ▶ 2,000円相当の米穀製品

2,000株以上 ▶ 4,000円相当の米穀製品等※

※うち2,000円相当は「切り餅」を12月中頃までに贈呈いたします。

12月末現在の株主様

1,000株以上 ▶ 3,000円相当の米穀製品

ポイント1

年2回の
贈呈

12月末現在の
株主の皆様

▶ 3月頃発送

6月末現在の
株主の皆様

▶ 9月頃発送

ポイント2

当社
米穀製品を
お届けします。



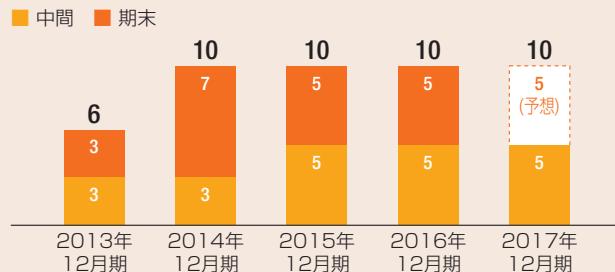
※ 優待内容や商品デザインは、変更する場合があります。

配当金

当社は、株主様に対する利益還元を重視する一方、安定的な経営基盤確保のため、内部留保のより一層の充実を目指し、安定的な配当の継続を業績に応じて維持することを基本方針としております。

1株当たり配当金の推移

単位：円



● 会社概要

商 号 木徳神糧株式会社

事業内容 米穀事業、飼料事業、海外事業、コメ加工食品事業

本店所在地 〒104-0061 東京都中央区銀座7-2-22

本社所在地 〒101-0052 東京都千代田区神田小川町2-8
木徳神糧小川町ビル
TEL : 03-3233-5121 (代表)
FAX : 03-3233-5131

資本金 5億2,950万円

従業員数 262名(臨時雇用者を除く)

ホームページ <http://www.kitoku-shinryo.co.jp/>

● 株式情報

- (1) 発行可能株式総数 30,000,000株
(2) 発行済株式の総数 8,530,000株
(3) 株主総数 1,725名
(4) 大株主

株主名	所有株式数	持株比率
木村 良	359千株	4.43%
木村 謙三	335	4.14
濱田精麦株式会社	302	3.73
株式会社三菱東京UFJ銀行	300	3.71
株式会社神明	247	3.05
水野 正夫	228	2.81
大和産業株式会社	212	2.62
株式会社三井住友銀行	186	2.30
農林中央金庫	186	2.30
木徳神糧従業員持株会	178	2.21

(注) 1. 持株数は、千株未満を切り捨てて表示しております。
2. 持株比率は、自己株式(443,894株)を控除して計算し、小数点第3位を切り捨てて表示しております。

● 役員

取締役

取締役会長 木村 良
代表取締役社長 平山 惇
取締役専務執行役員 三澤 正博
取締役常務執行役員 天川 誠
取締役常務執行役員 鎌田 慶彦
取締役常務執行役員 稲垣 英樹
取締役常務執行役員 石田 俊幸
取締役執行役員 竹内 伸夫
取締役(社外) 秋岡 栄子

執行役員

執行役員 大橋 正博
執行役員 岩苔 永人
執行役員 家辺 義之
執行役員 石森 好宏
執行役員 管 益成
執行役員 山田 智基
執行役員 金子 泰彦

監査役

監査役(常勤) 伊豫田直記
監査役(社外) 杉野 翔子
監査役(社外) 福田 真也

株主メモ

事業年度 1月1日から12月31日まで
定時株主総会 毎年3月に開催いたします。
基準日 定時株主総会については12月31日、その他必要があるときはあらかじめ公告する一定の日
配当金受領株主確定日 12月31日及び中間配当金の支払を行うときは6月30日

株主名簿管理人 三菱UFJ信託銀行株式会社
特別口座の口座管理機関 三菱UFJ信託銀行株式会社
同連絡先 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
東京都府中市日鋼町1-1
電話 0120-232-711 (通話料無料)
郵送先 〒137-8081 新東京郵便局私書箱29号
三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部

上場証券取引所 株式会社東京証券取引所
公告方法 日本経済新聞

エスニック料理にぴったりの 最高級タイ米



タイ香り米(450g)

当社の扱う「タイ香り米」は最高級品種「カオ・ホン・マリ(Khao Hom Mali)」として世界の高級料理店で使用されているおコメです。大量生産される一般的なタイ米と比べ、食欲をそそる香ばしい芳香が強いのが特長で、収穫された最高品質の香り米は芳香を失わないよう粉の状態です。定温保存し、厳しい品質基準をクリアしたものだけが日本に輸出されます。

タイ出身のジョイス(愛称)です。タイ米はビタミンやミネラルなどの栄養素を多く含んでいるため、健康的なライフスタイルを送る方々にも良さが認められ、日本でも人気があります。

当社のタイ香り米は自信を持ってオススメする最高級品です。ガパオライス(鶏肉のバジル炒めご飯)がおいしいですよ！

海外事業部

セニーウォン ナ
アユタヤ チョンコンニー

(入社3年目)



日本の 特産品

(表紙から)



2014年より「ゆうだい21推進協議会」によって当社との連携を深めてきた栃木県。ゆうだい21をはじめとする栃木県の美味しい特産品と名所をご紹介します！

1 中禅寺湖

奥日光の入り口に位置する中禅寺湖は周囲約25km、最大水深163mで、海拔高度1,269mに位置し、日本で一番高い場所にある湖です。日本百景に選定されており、四季折々で様々な風景を楽しめます。

2 ゆうだい21

宇都宮大学の頭文字「U」に、大きな穂という特徴や21世紀の主役の品種になってほしいとの願いを込めて名付けられました。味・粘り・香りがコシヒカリを上回り、冷めても美味しいという特長があります。

3 益子焼

江戸時代末期の1853年、笠間で修行した大塚啓三郎が窯を築いたことに始まると言われます。砂っぽくて鉄分が豊富な、粗さが特徴の土で作られる素朴な味わいの陶器です。

4 宇都宮餃子

宇都宮餃子の特徴は白菜が多く使われていることが挙げられます。焼き、水、揚げなど、さまざまな種類を楽しむことができます。全国各地で「宇都宮餃子祭り」が開催されています。

5 とちおとめ

「とちおとめ」は「女峰」の後継品種として、1996年に生まれました。女峰の形や色のよさを受け継ぎながら、さらに粒が大きく甘みを増した栃木県を代表する品種です。

ホームページをリニューアルしました！



トップページ



IR情報

スマートフォンにも対応！



おすすめ情報

ホームページをリニューアルし、デザインを一新しました。より多くの方々に当社を理解していただけるよう、おすすめ情報やIR情報などの充実を図っておりますので、是非一度ご覧ください。

簡単に作れる栄養満点の
プルコギ丼です



旬の食材を使ったレシピ

簡単料理メニュー そぼろプルコギ丼

材料
(2人分)

ひき肉(豚).....	200g	絹さや.....	6枚
にんじん.....	1/4本	白すりごま.....	小さじ2
玉ねぎ.....	1/2個	一味唐辛子.....	少々
生しいたけ.....	2個	ご飯.....	丼2杯分

A

しょうゆ.....	大さじ1	コチジャン.....	小さじ1
酒.....	大さじ1	んにくすりおろし.....	1かけ分
砂糖.....	小さじ2	ごま油.....	大さじ1/2

調理時間 20分
カロリー 663kcal
(1人分)

- 玉ねぎは薄切り、にんじんは細切りにする。生しいたけは、石づきを除き約5mm幅、絹さやは筋を取り斜め半分にそれぞれ切る。Aの材料でタレを作る。
- ボウルに①の野菜と①のタレ(大さじ2)を入れよく混ぜ合わせ、約2分~3分おく。
- フライパンにひき肉と残りのタレを入れ、混ぜながら炒める。ポロポロになって火が通ったら②を加え、さらに全体を炒めながら煮詰める。
- 丼ぶりにご飯を盛り、③をのせて白すりごまと一味唐辛子(お好みで)をふる。