



会社概要・株式の状況等

◆会社概要 (2020年3月31日現在)

創設 業 1902年(明治35年)
 立 1926年(大正15年)
 事業内容 ソースを中心とした調味料類の製造・販売
 資本金 10億44百万円(東証2部・証券コード2804)
 代表取締役社長執行役員 石垣幸俊
 従業員数 220名(連結310名)
 事業所 ● 本社/東京
 ● 研究開発部/川口
 ● 工場/川口、館林
 ● 支店等/札幌、仙台、大阪、福岡ほか全国に8カ所
 グループ会社 イカリソース株式会社、株式会社Bullフーズ、サンフーズ株式会社、富留得客(北京)商貿有限公司、富留得客食品(上海)有限公司

◆株式の状況 (2020年3月31日現在)

発行可能株式総数 40,000,000株
 発行済株式の総数 13,954,880株(自己株式362,016株を含む)
 株主数 10,230名

大株主の状況

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
興和株式会社	720	5.30
ブルドック持株会	648	4.77
佐藤食品工業株式会社	467	3.44
日本生命保険相互会社	441	3.25
凸版印刷株式会社	427	3.14
養命酒製造株式会社	372	2.74
株式会社福岡銀行	372	2.74
第一生命保険株式会社	347	2.56
日新製糖株式会社	293	2.16
株式会社愛知銀行	260	1.92

(注) 1. 当社は、自己株式を362,016株保有しておりますが、上記の大株主から除外しております。
 2. 持株数は、千株未満を切り捨てて表示しております。
 3. 持株比率は、自己株式(362,016株)を控除して計算しており、小数第3位以下を四捨五入して表示しております。
 4. 当社は、「役員報酬IP信託」を導入しております。当該信託が保有する当社株式については、上記持株比率の算定上、控除していません。

◆取締役及び執行役員 (2020年6月25日現在)

代表取締役社長執行役員	石垣 幸俊	取締役(監査等委員)	山本 精一郎
取締役常務執行役員	佐藤 貢一	社外取締役(監査等委員)	石川 博康
社外取締役	鈴木 智子	社外取締役(監査等委員)	永島 恵津子
執行役員	坂本 良雄	執行役員	浅倉 貴
執行役員	武市 雅之	執行役員	鈴木 美奈子
		執行役員	松田 佳隆

◆株主メモ

決算期 毎年3月31日
 定時株主総会 毎年6月
 基準日 定時株主総会・期末配当 : 毎年3月31日
 中間配当 : 毎年9月30日
 株主名簿管理人 東京都中央区日本橋茅場町一丁目2番4号 日本証券代行株式会社
 同事務取扱場所 東京都中央区日本橋茅場町一丁目2番4号 日本証券代行株式会社 本店
 連絡先 〒168-8620 東京都杉並区和泉二丁目8番4号 日本証券代行株式会社 代理人部
 電話 0120-707-843(フリーダイヤル)
 100株
 単元株式数
 各種手続のお申出先 株主名簿管理人にお申出ください。
 未払い配当金のお支払い 証券保管振替機構(ほふり)をご利用の株主様は、お取引の証券会社へお申出ください。
 住所変更、単元未満株式の買取・買増、配当金受取方法の指定等 証券保管振替機構(ほふり)をご利用でない株主様は、特別口座の口座管理機関である日本証券代行へお申出ください。

特別口座でのお手続用紙のご請求はインターネットでも受付いたしております。
 ホームページアドレス <https://www.jsa-hp.co.jp/request/index.html>
 (一部の用紙は、お手持ちのプリンターで印刷できます。)

公告方法 電子公告により行います。但し、電子公告によることができない場合は、日本経済新聞に掲載いたします。
 (公告掲載URL) <https://www.bulldog.co.jp/>

株主優待情報

株主の皆様の日頃のご愛顧に感謝し、100株以上の株主の皆様に株主優待セットを毎年1回送付しています。新商品、人気商品や注目商品などソースの魅力を一層感じて頂けるようなソースの詰め合わせギフトとなっております。

○100株以上 (今年度実績例)

1,000円相当商品の詰め合わせ



○800株以上 (今年度実績例)

3,000円相当商品の詰め合わせ



2019年度 事業のご報告

2019.4.1 ▶ 2020.3.31



ブルドックソース株式会社

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町11-5
 TEL.03-3668-6811(代表) FAX.03-3666-5943 <https://www.bulldog.co.jp/>



2019年度のご報告



株主の皆様におかれましては、平素より格別なご高配、ご支援を賜り、厚くお礼を申し上げます。ここに2019年度の事業概況についてご報告申し上げます。

ブルドックソース株式会社
代表取締役 社長執行役員
イカリソース株式会社
代表取締役社長

石野幸俊

Q：2019年度の業績についてお聞かせください

A：2019年度の当社グループの業績ですが、売上高は172億3千5百万円(2018年度比1.3%増)、営業利益は6億3千9百万円(同48.8%増)、経常利益は10億4千万円(同2.0%増)そして親会社株主に帰属する当期純利益は6億9千2百万円(同10.5%減)となりました。

家庭での調理や食事頻度、食事人数の増加等の影響もあり、ウスター、中濃、とんかつソースを中心とした当社主力商品の売上高増と、イカリソースのドレッシングソース類のスーパーマーケットにおける新規での定番商品採用等が増収に寄与しました。主力商品の売上高増に加え、償却方法の変更による減価償却費の減少もあり、営業利益、経常利益ともに増益となりました。一方親会社株主に帰属する当期純利益は減益となりましたが、これは、2018年度に賃貸不動産売却による固定資産売却益約2億5千6百万円を特別利益として計上していたことによるものです。

Q：2019年度の主な取り組みについてお聞かせください

A：2019年4月に業務用商品のマーケティング強化のため、ブルドックソースとイカリソース両社にまたがる組織

として業務用推進部を新設し、両社が一体となって業務用市場を攻めていく体制を作りました。また海外事業を強化するため海外事業推進室も新設しました。また同4月には新ブランド「&Bull-Dog」のテレビCMを投入、同ブランドの定着化を図りました。

2019年10月には広島県のサンフーズ株式会社を子会社化(写真はサンフーズ商品群)、2019年11月に中国事業の再構築に向け上海に現地法人を設立し、グループ経営の範囲を拡大してまいりました。



2020年1月にはブルドックソース、イカリソース共同で新商品発表会を開催し、「&Bull-Dog」ブランドの定着化等を目的としたブルドックソースのドレッシングソース、BBQたれや株式会社不二家様とのコラボレーション企画商品「ミルクホワイトソース」、イカリソースの専用ソース「おこのみ家・たこやき家・やきそば家」のリニューアル等をご紹介します。2月に販売を開始しました。また、カゴメ株式会社様とのコラボレーション企画「禁断のコラボ」で「ソース&トマトケチャップを使った絶品洋食レシピ」の共同プロモーションを実施しました。

一方かねてより力を入れてきた業務改革の一環として、社内カンパニー制度の導入、変形労働時間制やフレックスタイム制度の全社的導入、中元歳暮の廃止、会社保有のゴルフ会員権等の整理、育児休業制度の改善、若手社員と海外駐在員の待遇改善、在宅勤務制度の導入、役員報酬基準の明確化等を行い、3月には役員報酬の正当性を検証するため報酬委員会の設置も決めました。

また、新型コロナウイルス感染防止対策として、在宅勤務や時差出勤、出勤社員数の制限等を一気に加速させ、生産性の向上とリスク回避に柔軟に適応し事業継続を可能とする体制の整備を進めました。

これら業務改革を通じて年間を通し働きやすい職場づくりも推進してまいりました結果、非正規社員の正社員登用、女性の積極登用等により女性正社員比率は前年度末の25.7%から今年度末28.5%に上昇、女性管理職比率は14.7%から15.9%

に上昇しました。また、有給休暇取得率は前年度の67.5%から72.7%に上昇する等、男性女性問わず働きやすい職場環境が具現化されてきています。

Q：株主の皆様へ向けてメッセージをお願いします

A：まずは、この度の新型コロナウイルス感染症の感染拡大という厳しい環境の中、当社の対応及び事業活動にご理解とご支援を賜っておりますことに対し、深く感謝申し上げます。大変な状況が続きますが、株主の皆様の健康と安全を心よりお祈り申し上げます。情勢の変化に合わせ、今後も企業市民として、当社グループ従業員のみならず、社会全般のあらゆる人々の生命や健康の安全確保を最優先とした対策を講じながら、ほっとするおいしさを味わえる商品を消費者の皆様にお届けできるよう、努めてまいります。

当社グループでは、昨年、ブルドックソース株式会社が創業120周年を迎える2022年度に向けグループ力を磨き上げる中期経営計画Brush UP Plan 120(B-U-P 120)を策定、発表いたしました。この中期経営計画は①資本・財務戦略Brush UP ~資金循環の活性化~ ②生産体制Brush UP ~生産性向上に向けた大型投資~ ③マーケティングBrush UP ~未開拓・手薄領域へのチャレンジ~ の3つを基本方針とし、グループ力、社員力の最大化を図る所存です。

株主の皆様への利益還元という点につきましては、2019年8月に普通株式1株について2株の株式分割を行い、1株当たりの配当は実質倍増の35円としております。さらには株主優待制度も改善しました。今後も引き続き株主の皆様への利益還元を推進してまいりたいと考えております。

Brush UP Plan 120により最大化されるグループ力、社員力を基盤とし、今後も自然の恵みのおいしさで食の幸せを世界に広げる当社の存在価値をより強固なものとしてまいります。株主の皆様には引き続き変わらぬご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

連結財務ハイライト

◎ 売上高は、172億3千5百万円(前連結会計年度比1.3%増)となりました。

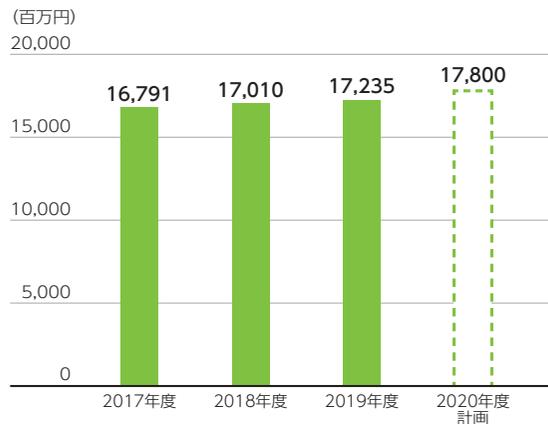
◎ 当社は、2019年8月1日付で普通株式1株につき2株の割合をもって株式分割を行っております。

◎ 配当金につきましては、株主の皆様への利益還元を経営上の重要課題の一つと認識し、2019年度から配当予定額で年間35円(株式分割前に換算すると70円)に変更することといたしました。

売上高

17,235百万円

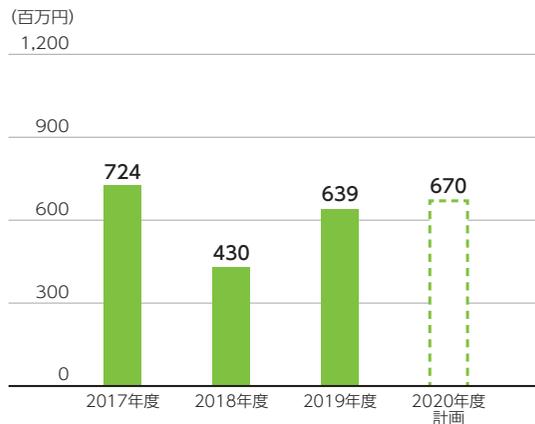
前年度比1.3%増



営業利益

639百万円

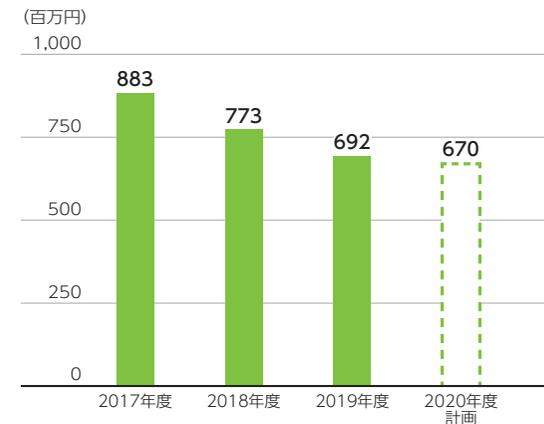
前年度比48.8%増



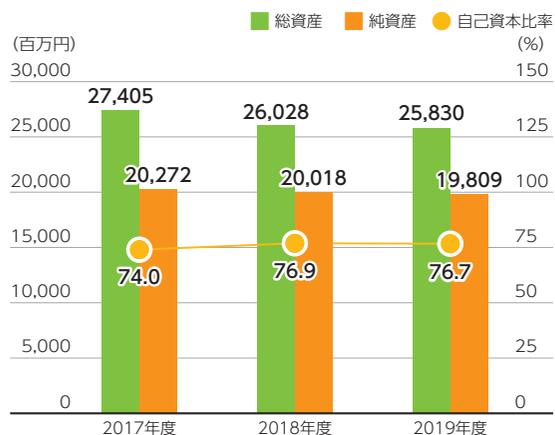
親会社株主に帰属する当期純利益

692百万円

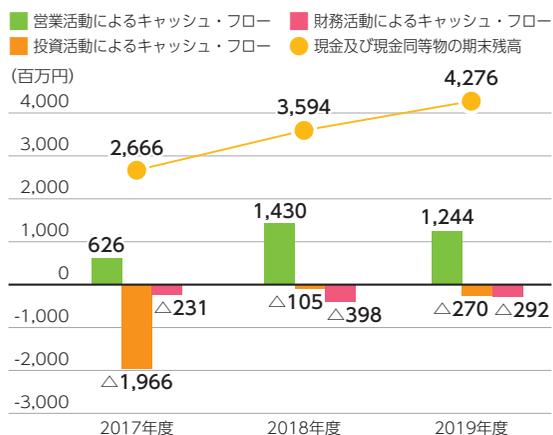
前年度比10.5%減



総資産／純資産／自己資本比率



キャッシュ・フロー



配当金



注) 2017、2018年度の配当金につきましては、当該株式分割を考慮した金額で記載しております。

▼ 財務に関する詳細な情報は
<https://www.bulldog.co.jp/company/earnings.html>

商品情報

ブルドックソース新商品情報

忙しい毎日をおいしくします。



& Bull-Dog

NEW

かけて、つけて、漬け込んで
お肉と野菜をつなぐ肉用調味料
～甘辛マスタードBBQたれが新発売～

- 甘辛マスタードBBQたれ 235g



「& Bull-Dog」のたれシリーズから「甘辛マスタードBBQたれ 235g」を新発売。かけるだけでなく、つけだれ、漬け込みだれとしてお肉と野菜やご飯をおいしくつなぐ肉用調味料です。ほのかな燻臭のあるBBQたれにマスタードの風味を加えた甘辛いたれに仕上げしており、今までにない味わいを楽しむことができます。

NEW

野菜とお肉をおいしく食べる
ドレッシングソース！
～野菜だしとすりおろし野菜を活かした
ドレッシングソースが新発売～

- 野菜だしと炒め玉ねぎ ドレッシングソース 200ml
- すりおろし野菜 ドレッシングソース 200ml

「野菜だしと炒め玉ねぎ ドレッシングソース」は玉ねぎ・にんじん・セロリを煮出した野菜だしに、炒め玉ねぎを加えた、やさしい旨みのある味わいの醤油仕立てのドレッシングソースです。

「すりおろし野菜 ドレッシングソース」はすりおろした玉ねぎ・にんじんにつぶつぶアーモンドの食感が楽しめるドレッシングソースです。

「& Bull-Dog」はこれからも自然の恵みを生かしたドレッシングで野菜・お肉の素材のおいしさを引き出す商品づくりとメニュー提案を充実させていきます。



NEW

ブルドックとペコちゃんが仲良くコラボ
～ミルクィホワイトソースが新発売～

- ミルクィホワイトソース 200ml

株式会社不二様とのコラボ商品「ミルクィホワイトソース 200ml」を新発売。ミルクィの風味が楽しめるやさしい甘酸っぱさが特徴のソースです。トマトやエビフライなどお子様が喜ぶ食材、料理にかけておいしくお召し上がりいただけます。また、添加物(着色料・増粘剤・化学調味料・甘味料)を加えず、乳酸菌(E.C-12株)配合により、お子様のいるご家庭でも安心してご使用いただけます。今までにない白くて甘い「ミルクィホワイトソース」が新鮮で明るく楽しい食卓をご提案いたします。



イカリソース新商品&リニューアル商品情報

RENEWAL

業界初！3穴キャップ採用
おこのみ家・たこやき家・やきそば家
リニューアル

- お好み焼ソースおこのみ家300・500
- 焼そばソースやきそば家300・500
- たこ焼ソースたこやき家300

時代に合わせた商品へリニューアルするにあたり、それぞれのソースの喫食シーンを調査した結果、お好み焼やたこ焼は家族や友人とのコミュニケーションツールとして、焼そばは手軽な時短料理として食べられていることがわかりました。そこで、さらに多くのお客様の嗜好に合う、食シーンの変化に対応した商品づくりを目指しました。



NEW

RENEWAL

イカリウスターソース使用！
ごま工房味付ごま焼味新発売
ごま工房味付ごましょうゆ味
リニューアル

- ごま工房味付ごま焼味100
- ごま工房味付ごましょうゆ味120

ますます健康志向の高まりが見られる近年、ごまは古くから健康によい食材として身近にあり、親しまれてきました。一方で、ごまについては使用する料理のレパートリーが少ない、使い方がわからない、といった悩みも多くみられます。汎用性が高く、パパッと使えて便利な「ごま工房」はそんなお悩みにお応えするシリーズです。ご好評いただいております従来品の味わいはそのままに、使い方が分かりやすいパッケージにリニューアルを行い、新たにイカリウスターソースを使用して作り上げた大阪の企業らしいこだわりの新フレーバーを加えることで、より多くのお客様に楽しんでいただける商品づくりを目指しました。



RENEWAL

汎用性が高くリピートしたくなる
やみつき旨塩味！
塩だれソース290・1130をリニューアル

- 塩だれソース290・1130

近年、汎用性の高い調味料や時短料理を求める層が増えていることを踏まえ、以前から使用していただいているお客様にも満足していただける品質を保ちつつ、加熱する料理だけでなく、加熱せずにかけるだけでもおいしいと感じられる塩だれソースへのリニューアルを行いました。

