



2018年度 事業のご報告

2018.4.1 ▶ 2019.3.31

会社概要・株式の状況等

◆会社概要 (2019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302名)
事業所 ● 本社/東京
● 支店等/札幌、仙台、大阪、福岡ほか全国に10カ所
● 研究開発部/川口
● 工場/川口、館林

グループ会社 イカリソース株式会社、株式会社Bullフーズ
富留得客(北京)商貿有限公司

◆株式の状況 (2019年3月31日現在)

発行可能株式総数 20,000,000株
発行済株式の総数 6,977,440株
株主数 6,604名

大株主の状況

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
ブルドック持株会	309	4.56
興和株式会社	240	3.53
佐藤食品工業株式会社	233	3.44
日本生命保険相互会社	220	3.25
凸版印刷株式会社	213	3.14
養命酒製造株式会社	186	2.74
株式会社福岡銀行	186	2.74
第一生命保険株式会社	173	2.56
日新製糖株式会社	146	2.16
株式会社愛知銀行	130	1.92

(注) 1. 当社は、自己株式を180,964株保有しておりますが、上記の大株主からは、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(180,964株)を控除して計算しており、小数点第3位以下を四捨五入して表示しております。
4. 当社は、第92期より「役員報酬(BIP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、自己株式として取り扱っておりますが、上記持株比率の算定においては、当該株式を控除していません。

◆取締役及び執行役員 (2019年6月26日現在)

代表取締役 社長執行役員	石垣 幸俊	社外取締役 (監査等委員)	小島 一夫
代表取締役 副社長執行役員	三國 惠藏	社外取締役 (監査等委員)	石川 博康
取締役 専務執行役員	佐藤 貢一	社外取締役 (監査等委員)	永島 惠津子
社外取締役	鈴木 智子		
常務執行役員	山本 精一郎	執行役員	武市 雅之
執行役員	坂本 良雄	執行役員	浅倉 貴
		執行役員	鈴木 美奈子

◆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

未払い配金のお支払い 株主名簿管理人にお申出ください。
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)をご利用の株主様は、お取引の証券会社へお申出ください。
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は株主優待セツを毎年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



○400株以上 (今年度実績例)

3,000円相当商品の詰め合わせ



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/>



ブルドックソース株式会社

2018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2018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

石井 幸俊

Q：2018年度の業績についてお聞かせください

A：当連結会計年度におけるわが国の経済は、雇用環境や企業収益の改善が進むなか、個人消費や設備投資において持ち直しの動きがみられ、緩やかな回復基調が続いております。食品業界におきましては、人手不足による人件費や物流費高騰などコストの上昇リスクが高まっており、依然として不透明な経営環境で推移しております。

このような状況の下、当社グループは、中期経営計画の達成に向け、①最適な生産体制の検討 ②働き方改革の推進 ③さらなるグループシナジーの創出というテーマの下、引き続き経営基盤の強化を推進してまいりました。2018年2月に誕生しました緑のマークの新ブランド「& Bull-Dog」の定着化とともに商品開発力を強化するなどの重点課題にも取り組んでまいりました。更には、働き方改革の一環として、より働きやすい職場づくりも推進してまいりました。

当連結会計年度における売上高は170億1千万円(前連結会計年度比1.3%増)となりました。利益面につきましては、前連結会計年度の1月より稼働した大型設備投資による減価償却費の増加及び広告宣伝などのマーケティング費用の増加等により、営業利益は4億3千万円(前連結会計年度比40.6%減)、経常利益は10億2千万円(前連結会計年度比18.7%減)、親会社株主に帰属する当期純利益は7億7千3百万円(前連結会計年度比12.4%減)となりました。

Q：2018年度の主な取り組みについてお聞かせ下さい

A：ブルドックソース株式会社では、2019年2月に200ml新容器シリーズとして健康をサポートするソース3品と新感覚のソース2品を発売しました。この新容器はお客様からのご意見・ご要望を取り入れ、使いやすく資源保護の観点から廃棄時の処理もしやすくなっておりま。そして緑のマークの新ブランド「& Bull-Dog」からドレッシングシリーズ4品の新商品を発売しました。さらに、大容量のハンバーグソースとステーキソースを発売し、様々な食シーンに合わせて食卓を彩るご提案をしております。

イカリソース株式会社では、2019年2月にドレッシング新ブランド「季の皿(ときのさら)」から3品を発売したほか、次世代ウスターソースとして「はちみつりんごウスターソース」など2品、洋食ソースの追加アイテムとして「すりおろしオニオンとトマトのデミグラスソース180」、そして野菜のドレスシリーズ新商品・リニューアル品6品と合計12品の新アイテムで「幸せなダイニング」を演出してまいりました。

また、2月に幕張メッセで開催されたスーパーマーケット・トレードショーにはブルドックソース・イカリソースのグループ共同ブースで出展し、業務用商品のご紹介と内食・中食にむけた商品・メニュー提案を行い小売・中食業界へPRしました。

スーパーマーケット・トレードショー 2019 幕張メッセにてグループ共同ブース出展



2019年2月13日(水)～2月15日(金) 幕張メッセにて開催されたスーパーマーケット・トレードショー 2019 グループ共同ブースのようす。

その他にも地域の皆様とふれあう機会をふやすべく、2018年11月には館林工場(群馬県館林市)のふれあい会、2019年2月には鳩ヶ谷工場(埼玉県川口市)のソースづくり体験教室、同年3月には鳩ヶ谷工場見学会を実施しました。

Q：株主の皆様へ向けてメッセージをお願いします

A：2017年4月に社長に就任して以来、様々な業務改革に着手し、2018年度も引き続き事業領域の拡大とそれに伴うマーケティング投資、グループ会社間の更なるシナジーの追求や働き方改革など、今までの慣習にとらわれずに改革をすすめてまいりました。

事業領域の拡大として中心に位置づける「& Bull-Dog」では2018年9月にテレビCMを放映、量販店の店頭においては、「& Bull-Dog」商品の試食販売を積極的に実施し、新ブランド及び新商品を知っていただくための取り組みを実施してまいりました。また「自然の恵みのおいしさで、食の幸せを世界に広げる」試みの一つとして、9月22日～30日にフランス・パリ7区の人気商店街クレール通りにてイベントを開催し、食の都パリで「Japan Sauce」の魅力を紹介しています。

働き方改革の一環として、より働きやすい職場づくりを推進するため、ソフト面・ハード面における改革を遂行し、ソフト面においては、非正規社員の正社員登用、女性の積極登用等により、女性正社員比率が前年度の19.1%から25.7%に上昇するとともに、女性管理職比率は7.0%から14.7%に上昇しました。また、有給休暇取得率は前年度の54.2%から67.5%に上昇し、共同参画や働きやすい職場環境が具現化されてきています。ハード面においても間接部門にフリーアドレス制を導入することにより、スタッフ間での意見交換やコミュニケーションの活性化、時間あたりの生産性の向上を今後一層進めていきたいと考えております。

2018年度は、中・長期を見据えた先行投資もあり、利益面では前連結会計年度比減益となりましたが、改革の手を緩めることなく進めていくことにより中・長期的には株主の皆様のご期待にお応えできるよう役員、従業員一同邁進してまいります。

どうか引き続き変わらぬご支援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

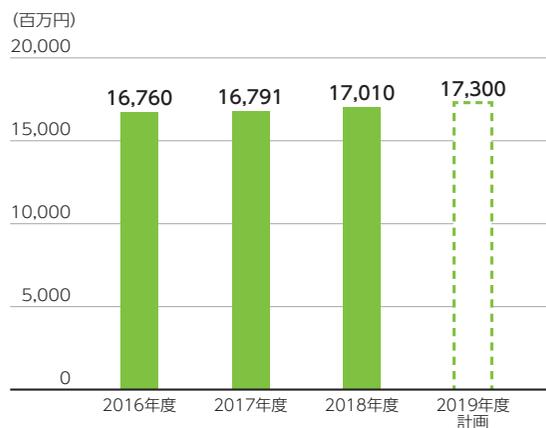
◎ 売上高は、170億1千万円(前連結会計年度比1.3%増)となりました。

◎ 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70円に変更することといたしました。

売上高

17,010百万円

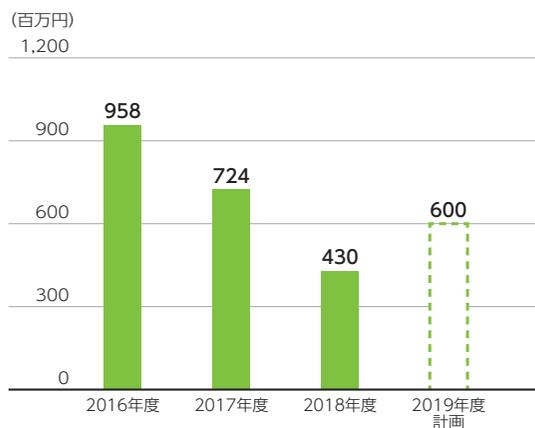
前年度比1.3%増



営業利益

430百万円

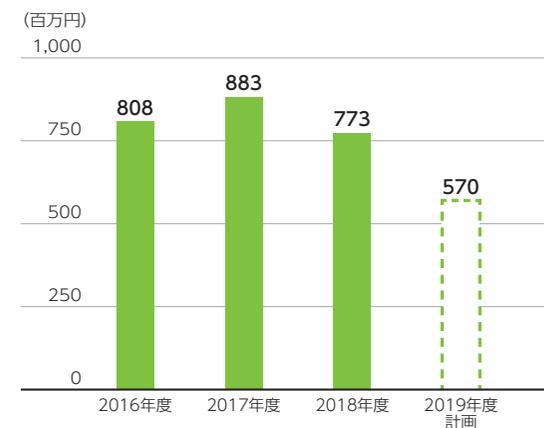
前年度比40.6%減



親会社株主に帰属する当期純利益

773百万円

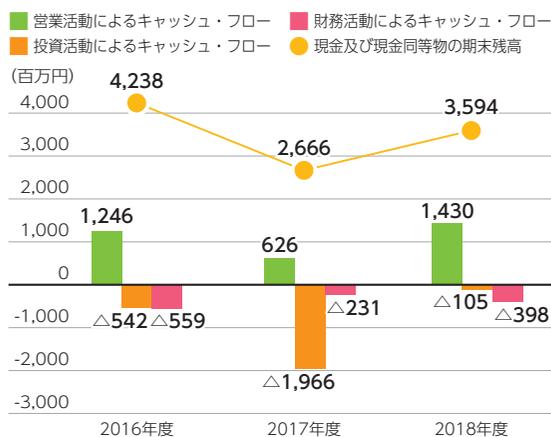
前年度比12.4%減



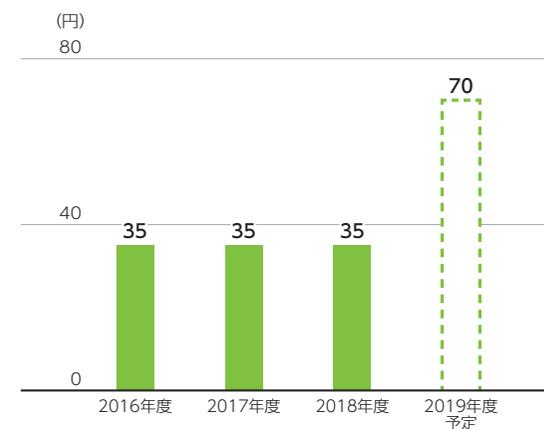
総資産／純資産／自己資本比率



キャッシュ・フロー



配当金



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

野菜とお肉に！ドレッシングソース

～& Bull-Dogドレッシングシリーズから新商品登場～

- キャロット&オニオンドレッシングソース 200ml
- アップルシナモンドレッシングソース 200ml
- 焙煎ごまとガーリックドレッシングソース 200ml
- 赤しそノンオイルドレッシングソース 200ml

フレンチドレッシングタイプで野菜・果実をとろとろ煮込んだまるやかな味わいが特徴の「キャロット&オニオンドレッシングソース 200ml」、甘酸っぱい味わいの「アップルシナモンドレッシングソース 200ml」、濃厚な味わいの「焙煎ごまとガーリックドレッシングソース 200ml」、さっ



ぱりとした味わいの「赤しそノンオイルドレッシングソース 200ml」4品を2019年2月より発売。

2018年2月に誕生した緑のマークの「& Bull-Dog」ドレッシングシリーズに新たな味4品が加わり8種類の味が楽しめ、素材を活かした新しいフレーバーで野菜とお肉にかけて美味しく召し上がれるドレッシングソースです。今後も「& Bull-Dog」を通して毎日の食卓にバランスが取れたメニューと食卓を彩るドレッシングソースをご提供します。



家族でたっぷり使える！

～ハンバーグソース 290gとステーキソース 290g

大容量にて新登場！～

- ハンバーグソース 290g
- ステーキソース 290g



果実の甘さが特徴の「ハンバーグソース 290g」、おろし玉ねぎがたっぷり入った醤油ベースが特徴の「ステーキソース 290g」2品を2019年2月より東日本で限定発売。家族みんなでお肉料理を楽しんでもらう大容量（7～8人分相当）290gが、チューブタイプで登場！創業以来115年以上以上かけて築き上げてきたソースの技術を活かしながら、お肉料理をおいしく食べられ、家族団らんの食卓シーンのお役に立てる商品の提供を今後も継続してまいります。



いつもの食事にこだわる方をサポートいたします！

～健康をサポートするソースと新感覚のソースが新発売～

- 塩分50%カットウスターソース 200ml
- 塩分50%カット中濃ソース 200ml
- 糖類カロリー50%カットソース 200ml
- スパイシーソース 200ml
- ミックスフライソース 200ml

健康をサポートするソースとして塩分が気になる方に「塩分50%カットウスターソース 200ml」、塩分50%カット中濃ソース 200ml、糖類・カロリーが気になる方に「糖類カロリー50%カットソース 200ml」の3品、フライを新感覚で食べるソースとして「スパイシーソース 200ml」、ミックスフライソース 200ml」の2品を2019年2月より発売。

これからも食事にこだわる方々のために健康訴求商品を継続的に発売してまいります。



イカリソース新商品&リニューアル商品情報



季節を感じる食卓を提案するドレッシング

新シリーズ「季の皿(ときのさら)」

3アイテムと次世代ウスターソース類を新発売

- 季の皿 焼きあごと白えびのだしドレッシング170
- 季の皿 桜甘酒入り5種の野菜果実ドレッシング170
- 季の皿 アーモンドミルク入りごまナッツドレッシング170

2019年2月より新シリーズ「季の皿(ときのさら)」のドレッシング3アイテムを発売。「季の皿」シリーズは、季節を感じられる旬の食材とあわせて、こころも、おなかも満たされる一皿を提案します。ドレッシングを通じて、旬の食材と野菜をふんだんに使って作る「主菜・主食になる季節のサラダ」をご提案。作る人と食べる人が、こころも、おなかも満たされる食卓を応援します。



● イカリはちみつりんごウスターソース180

● イカリスライスカレーとんかつソース180

次世代ウスターソース類として「イカリはちみつりんごウスターソース180」と「イカリスライスカレーとんかつソース180」を2019年2月より発売。



普段のお総菜をちょっとグレードアップ！
すりおろしオニオンとトマトのデミグラスソース180新発売

洋食ソースの追加アイテムとして「すりおろしオニオンとトマトのデミグラスソース180」を2019年2月より発売。



いろいろな味でサラダを楽しもう！

野菜のドレッシングシリーズで

新商品とリニューアル商品

新商品

● 野菜のドレッシングココのごま200

リニューアル商品

● 野菜のドレッシング青じそ200

● 野菜のドレッシングごま200

● 野菜のドレッシング和風たまねぎ200

● 野菜のドレッシング旨味レモン200

● 野菜のドレッシング醤油ごま200

2019年2月より人気フレーバーのごまに「ココのごま」を追加し、5アイテムをリニューアル。全12アイテムでいろいろなサラダをおいしく食べていただける豊富なラインナップとしました。

