

第66期 株主通信

2019年4月1日 ▶ 2020年3月31日

サトー 佐藤食品工業株式会社

証券コード：2814

株主の皆様へ

平素は、格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。
ここに、当社第66期（2019年4月1日から2020年3月31日まで）の事業の概況をご報告申し上げます。

2020年6月

代表取締役社長 清水 邦雄

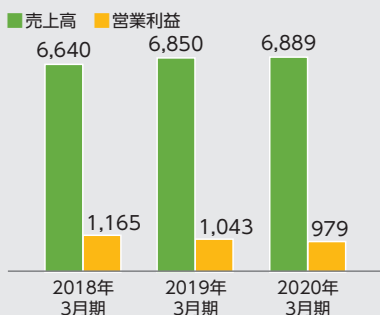
業績ハイライト

当社WEBサイトでは、決算短信や有価証券報告書など、詳細な財務情報を提供しております。

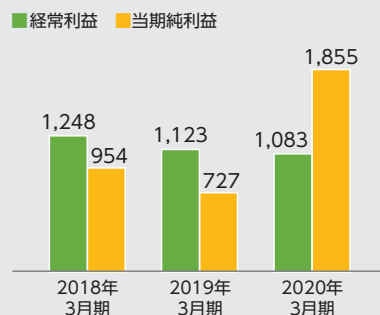
佐藤食品 IR

検索

売上高／営業利益（単位：百万円）

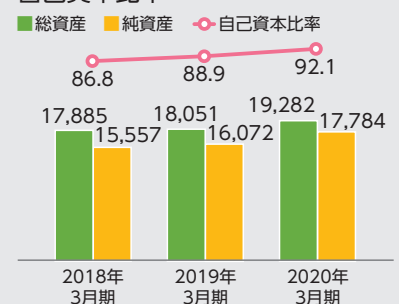


経常利益／当期純利益（単位：百万円）



総資産／純資産（単位：百万円）

自己資本比率（単位：%）



役員一覧（2020年6月29日現在）

代表取締役社長	清水 邦雄
常務取締役	上田 正博
取締役	鈴木 宗行
取締役	川出 明史
取締役相談役	長谷川 憲治
取締役（社外）	秦 博文
監査役	垣見 泰年
監査役（社外）	串田 正克
監査役（社外）	稲石 純二

会社概要（2020年3月31日現在）

本社	愛知県小牧市堀の内四丁目154番地
設立	1954年10月
資本金	36億7,227万5千円
従業員	174名
工場	本社工場 愛知県小牧市 第二工場 愛知県小牧市 第三工場 愛知県春日井市

株式の状況（2020年3月31日現在）

発行可能株式の総数	27,000,000株
発行済株式の総数	6,259,838株 (自己株式3,066,622株を除く)
株主数	1,182名

株主優待制度のご案内

対象	毎年3月31日現在の株主名簿に記載された500株以上の株式を保有される株主様
優待内容	500株～999株 1,000円相当の当社製品（茶エキス粉末） 1,000株以上 3,000円相当の当社製品（茶エキス粉末）
発送時期	毎年6月を予定しております

佐藤食品の茶エキス粉末

当社の茶エキス粉末は、水に溶かすだけで、誰でも簡単に本格的なお茶をつくることができます。冷水にもお湯にもサッと溶けるので、大変便利です。おいしさはもちろん、持ち運びも簡単で茶殻が出ない等、様々な特徴を有しております。是非この機会にご賞味ください。

【写真は 3,000円相当の当社製品（茶エキス粉末）】



単元未満株式の買増・買取制度について

口座のある証券会社へお申し出ください。特別口座を開設されている株主様は、口座管理機関である三井住友信託銀行株式会社（TEL 0120-782-031）までお申し出ください。

サトーは、独自の「粉末化」技術で 天然食品の可能性を追求し、グローバルワンを目指します

製品分野のご紹介



茶エキス ● 売上高：3,477百万円

緑茶、ほうじ茶、紅茶、烏龍茶、麦茶、玄米茶、抹茶、ジャスミン茶、ルイボス茶等

お茶本来の風味を余す所なく粉末化

用途

インスタント茶、給茶機・カップ式自動販売機、製菓、健康食品など



天然調味料 ● 売上高：2,490百万円

鰹節エキス、昆布エキス、椎茸エキス、酢、魚介エキス（鮭、エビ、真鯛）等

※粉末調味料と液体調味料を合算して表示しております。

天然素材の豊かな味と香りを閉じ込めました

用途

つゆ、たれ、スープ、ドレッシング、製菓、プレミックスなど



植物エキス ● 売上高：754百万円

イチゴ、レモン、巨峰、りんご、バナナ、オレンジ、ブルーベリー、栗、ゆず、ネギ、生姜等

果実や野菜のフレッシュな風味をそのまま粉末化

用途

製菓、健康食品、粉末飲料など



粉末酒 ● 売上高：160百万円

赤ワイン、白ワイン、清酒、ブランデー、ラム、みりん等

世界主要17カ国で製法特許を取得！当社の名を
世界に広めたオンリーワン技術です

用途

製菓、プレミックス、スープなど

当期の概況

当事業年度における我が国経済は、輸出が弱含むなかで、製造業を中心に弱さが増しているものの、雇用及び所得環境の改善が続いたことから、緩やかな回復基調で推移してはいましたが、相次ぐ自然災害や消費税増税による消費マインドの低下に加え、新型コロナウイルス感染症の影響により経済活動が抑制され、足下では急速に悪化し、厳しい状況となりました。同様に、世界経済においても、長引く米中貿易摩擦問題や英国のEU離脱問題、新型コロナウイルス感染症の感染拡大による影響が懸念され、先行きが不透明な状況が続いております。

当食品業界につきましては、消費者の節約志向が強まる中、原材料価格の高騰や人手不足による人件費・物流費の上昇、さらに新型コロナウイルス感染症の影響もあり、厳しい経営環境となっております。

このような状況のもと、当社は多様化する消費者ニーズに対応すべく「茶エキス」、「天然調味料」、「植物エキス」の製品開発ならびに用途開発に注力してまいりました。

当事業年度における売上高は、茶エキスにつきましては、緑茶エキス・ほうじ茶エキス等が減少したものの、飲用用途や製菓用途において紅茶エキス等の需要が堅調に推移したことにより、売上高は3,477百万円（対前年同期比0.1%増）となりました。

粉末天然調味料につきましては、粉末昆布・粉末酢等が減少したものの、粉末椎茸等が増加したため、売上高は1,779百万円（同0.1%増）となりました。

植物エキスにつきましては、野菜エキスが減少したものの、前事業年度に引き続き、洋和菓子・デザート類市場において果実エキスの需要が堅調に推移したことにより、果実エキス等が増加したため、売上高は754百万円（同4.3%増）となりました。

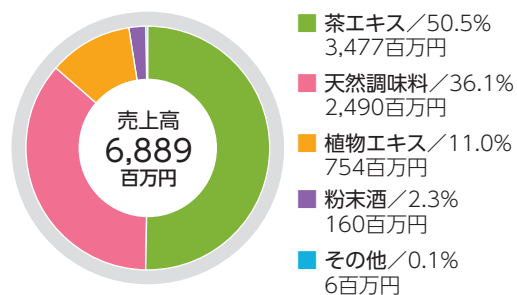
液体天然調味料につきましては、昆布エキスが増加したものの、鰹節エキス等が減少したため、売上高は711百万円（同0.5%減）となりました。

粉末酒につきましては、ラムタイプ・清酒タイプ等が減少したものの、前事業年度に引き続き、製菓用途の需要が堅調に推移したことにより、ブランデータイプ等が増加したため、売上高は160百万円（同4.7%増）となりました。

以上の結果、当事業年度における売上高は6,889百万円（同0.6%増）となりました。

損益面につきましては、売上原価の増加により営業利益は979百万円（同6.1%減）、経常利益は1,083百万円（同3.6%減）となりました。また、2009年3月期に計上した特別損失約55億円のうち、税務上約40億円の貸倒損失を計上したことにより発生した繰越欠損金に係る繰延税金資産の回収可能性を慎重に検討した結果、法人税等調整額△782百万円（前事業年度末は5百万円）を計上したため、当期純利益は1,855百万円（同155.1%増）となりました。

売上高構成比



中長期の取り組み

特に下記の3点を重点課題として取り組んでおります。

① 安全・安心な製品の提供

品質保証プロセスにおけるITシステムを活用した業務改善。

② 生産性の向上及び合理化

原材料コスト変動リスク等に対処した、利益を生み出しやすい生産体制づくり。

③ 高付加価値製品の開発

製販一体となって、顧客ニーズの開拓、それにすばやく応えることができる体制づくり。

株主の皆様におかれましては、今後とも一層のご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。