

第65期 株主通信

2018年4月1日 ▶ 2019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65期（2018年4月1日から2019年3月31日まで）の事業の概況をご報告申し上げます。

2019年6月

代表取締役社長 清水 邦雄

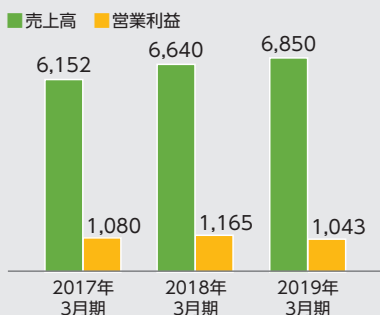
業績ハイライト

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。

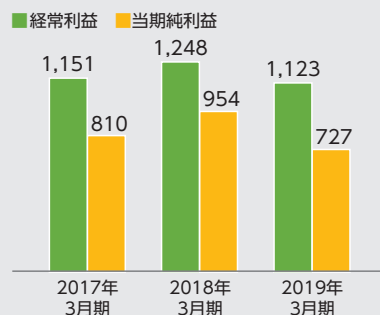
佐藤食品 IR

検索

売上高／営業利益（単位：百万円）

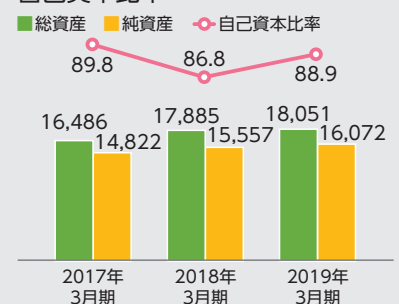


経常利益／当期純利益（単位：百万円）



総資産／純資産（単位：百万円）

自己資本比率（単位：%）



役員一覧（2019年6月25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（2019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（2019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	6,246,518株 (自己株式3,079,942株を除く)
株主数	1,262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。



Sアトーは、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



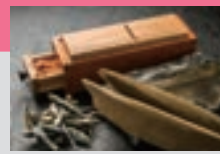
茶エキス ● 売上高：3,475百万円

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：2,492百万円

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：722百万円

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：152百万円

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、各種の経済・金融政策により、企業収益や雇用環境が緩やかな回復基調で推移いたしました。米中の貿易摩擦問題や英国のEU離脱問題等の懸念材料も多く、依然として先行き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、製品の高付加価値化が進む一方で、食料品をはじめとする物価の上昇や節約志向の継続などを背景に個人消費は伸び悩んでおり、業界を取り巻く経営環境は厳しい状況となっております。

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、ほうじ茶エキス等が飲用用途に加えて、製菓用途の採用が拡大するなどして増加したものの、緑茶エキス等が減少したため、売上高は3,475百万円(対前年同期比1.1%減)となりました。

粉末天然調味料につきましては、粉末椎茸等が減少したものの、粉末鰹節並びに前事業年度に新発売した呈味力真鯛エキス等の粉末魚介等が増加したため、売上高は1,777百万円(同4.2%増)となりました。

液体天然調味料につきましては、椎茸エキス等が減少したものの、鰹節エキス・昆布エキス等が増加したため、売上高は714百万円(同0.8%増)となりました。

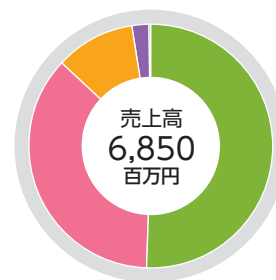
植物エキスにつきましては、野菜エキスが減少したものの、前事業年度から引き続き、洋和菓子・デザート類市場において果実エキスの需要が強含んで推移した結果、果実エキス等が増加したため、売上高は722百万円(同23.7%増)となりました。

粉末酒につきましては、製菓用途の採用が拡大しており、清酒タイプ等が減少したものの、ラムタイプ等が増加したため、売上高は152百万円(同28.0%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6,850百万円(同3.2%増)となりました。

損益面につきましては、人件費や燃料コストの上昇により営業利益は1,043百万円(同10.5%減)、受取配当金58百万円(同4.3%減)を計上したため、経常利益は1,123百万円(同10.0%減)となりました。また、投資有価証券評価損159百万円を計上し、当期純利益は727百万円(同23.8%減)となりました。

売上高構成比



■ 茶エキス	50.7%	3,475百万円
■ 天然調味料	36.4%	2,492百万円
■ 植物エキス	10.6%	722百万円
■ 粉末酒	2.2%	152百万円
■ その他	0.1%	7百万円

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。