株式会社ニチレイ 〒104-8402 東京都中央区築地六丁目19番20号 ニチレイ東銀座ビル
☎(03)3248−2101(代表)

配当金のお支払いについてのご案内

第98期期末配当金は、次のいずれかの方法により、2016年6月23日(木)からお支払い申し上げます。

■口座振込にてお受け取りの株主様

「配当金計算書」および「お振込先について」を同封していますので、ご確認ください。

■株式数比例配分方式をご指定の株主様

「配当金計算書」および「配当金のお受け取り方法について」を同封しています。また、源泉徴収税額計算は証券会社等にて行われますので、確定申告の添付書類は、お取引の証券会社等へご確認ください。

■配当金領収書によりお受け取りの株主様

同封の「第98期期末配当金領収書」記載のお支払い方法をご高覧の上、最寄りのゆうちょ銀行本支店・出張所および郵便局(銀行代理業者)にて、払渡しの期間内(2016年6月23日(木)〜2016年7月29日(金))にお受け取りください。なお、同封の「配当金計算書」は、配当金をお受け取り後の配当金額のご確認や確定申告の添付資料としてご使用いただけます。

■次回より口座振込をご希望の場合

証券会社等に口座をお持ちの株主様はお取引の証券会社等にて、特別口座の株主様はみずほ信託銀行にて、それぞれお手続きください。

株式事務に関するご案内

	証券会社等に口座をお持ちの場合	証券口座に口座をお持ちでない場合(特別口座の場合)
郵送物送付先	お取引の証券会社等	〒168-8507　東京都杉並区和泉二丁目8番4号 みずほ信託銀行 証券代行部
電話お問合せ先		フリーダイヤル　0120−288−324 受付時間：9:00〜17:00(土・日・祝日を除く)
各種手続お取扱い(住所変更、配当金受け取り方法の変更、単元未満株式の買取・買増等)		●みずほ証券　本店および全国各支店 (プラネットブースでもお取り扱いいたします) ●みずほ信託銀行　本店および全国各支店 ※トラストラウンジではお取り扱いできませんので、ご了承ください。
未払配当金のお支払い	みずほ信託銀行およびみずほ銀行　本店および全国各支店 (みずほ証券では、取次のみとなります)	
支払明細の発行	みずほ信託銀行　証券代行部(フリーダイヤル　0120−288−324)にご相談ください。	

単元未満株式をお持ちの株主様へのご案内

■単元未満株式は市場で売買できません。買取・買増については、お取引の証券会社等にご相談ください。
■特別口座にある株式の買取・買増については、みずほ信託銀行にご相談ください。
(特別口座では単元株の売買ができないため、売買ご希望の方は、証券会社に口座を開設し株式を振り替えていただく必要があります)

UD FONT 見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。
VEGETABLE OIL INK
FSC ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 www.fsc.org FSC® C013080
PRO-WE PROJECT-With the Earth この冊子の印刷・製本に係るCO₂はPROJECT-With the Earth を通じてオフセット(相殺)しています。

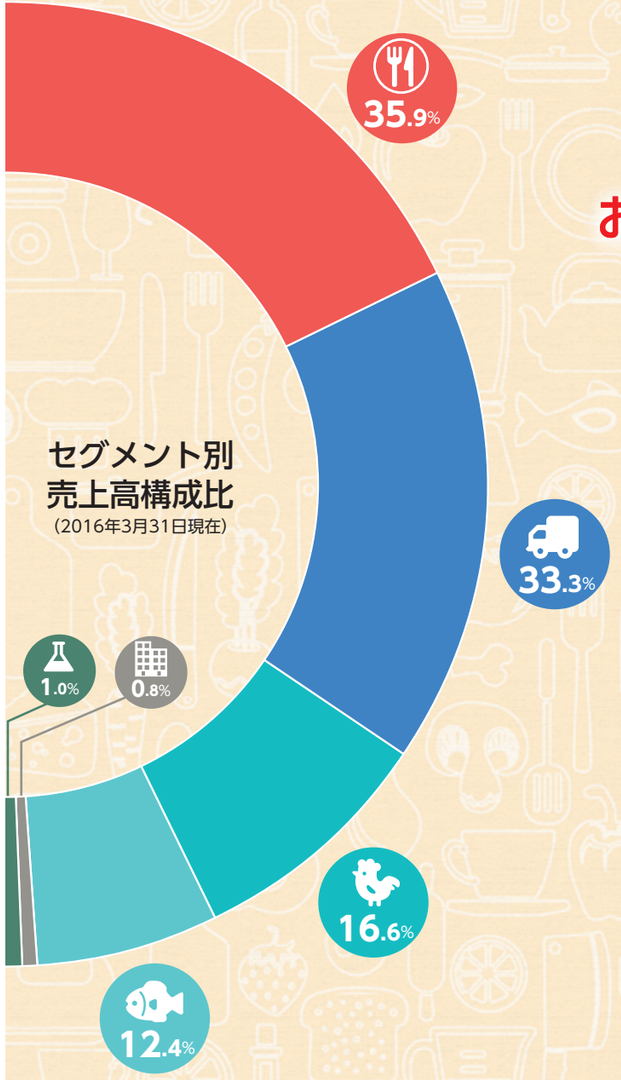
HOPPE ほっぺ

Vol.36

第98期 グループ報告書
2015年4月1日〜2016年3月31日

©nobu sati

株式会社ニチレイ　証券コード：2871



セグメント別売上高構成比
（2016年3月31日現在）

おいしい瞬間を届けたい

ミッション【使命・存在意義】

くらしを見つめ、人々に心の満足を提供する。

ビジョン【目指す姿】

ニチレイグループは、卓越した食品と物流のネットワークを備える「食のフロンティアカンパニー」として、お客さまにご満足いただける優れた品質と価値ある商品・サービスを創造・提供し、広く好感と信頼を寄せられる企業として、社会とともに成長します。

ブランドステートメント

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。

ニチレイは、品質へのあくなきこだわりと、培われた技術、新しいアイデア、グループトータルのネットワークによって、新鮮で、健康なおいしさをお届けし、笑顔のあふれる食卓を創り出していきます。

株主の皆さまへ

新たな顧客価値創出に向け、変化への迅速な対応力を発揮

代表取締役会長　村井利彰
代表取締役社長　大石邦夫

第98期グループ報告書をお届けするにあたり、日頃のご支援に心から厚く御礼申し上げます。

当期のわが国経済は、雇用情勢が改善の傾向にあるものの個人消費は力強さを欠き、海外経済の減速や金融市場の不確実性が増す中で、景気は年度後半にかけて弱含みで推移しました。

食品業界におきましては、原材料コスト上昇による商品の値上げなどにより生活者の節約志向は一層強まるとともに、低温物流業界では、規制強化やトラック乗務員不足などに伴い輸配送コストは高止まりのまま推移するなど厳しい事業環境となりました。

このような状況の中、創立70周年を迎え、中期経営計画「RISING 2015」（2013年度～2015年度）の最終年度である当期は、持続的成長の実現と中長期的な企業価値向上を図るため、引き続き主力事業の収益力向上に取り組みました。

2016年度は、ニチレイグループ新中期経営計画「POWER UP 2018」の初年度という重要な年になります。本計画では、主力事業のさらなる強化を進め、厳しい経営環境下においても着実な成長を確かなものとすることを目指してまいります。

今後も持続的な成長の実現に向け、変化への迅速な対応力を遺憾なく発揮し、各事業における経営施策を着実に遂行してまいります。

株主の皆さまにおかれましては、より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。

2016年6月吉日

トップインタビュー

今期よりグループ中期経営計画「POWER UP 2018」がスタートします。
創立70周年を迎え、一層の成長を目指すニチレイグループは、
「食」をめぐる環境が大きく変わる中で
どのように成長を続けていくのでしょうか。
大谷代表取締役社長に聞きました。

代表取締役社長 大谷 邦夫

TOP Interview

Q 中期経営計画「POWER UP 2018」についてお聞かせください。

A 前中期経営計画「RISING 2015」(2013年度～2015年度)では、大きな事業環境の変化に見舞われましたが、着実に対応を進めた結果、おかげさまで2016年3月期は過去最高益というよい成果を出すことができました。

2016年度は、新たなグループ中期経営計画「POWER UP 2018」(2016年度～2018年度)のスタートの年です。今のよい流れを保ち、グループ全体の資本効率を維持向上させながら、よりグローバルに展開してくための底力をつける3カ年にしていきたいと思っています。

そのためには、グループの持っているそれぞれの事業セグメント、加工食品事業、水産・畜産事業、低温物流事業、バイオサイエンス事業を強化し、発展させていきたいと考えています。

設備投資に関しては、これまで同様、加工食品事業と低温物流事業に重点を置き、基盤整備と海外事業を中心とした成長分野の両面の強化をねらいます。連結自己資本当期純利益率(ROE)は8%以上を維持し、弾力的な株主還元を実施したいと考えています。

コーポレートガバナンスの面では、コンプライアンス、財務報告を中心とした内部統制、リスクマネジメントの3点を軸に強化を進めていきます。さらに、経営の透明性・客観性を高める観点から、指名諮問委員会および報酬諮問委員会も設置しました。

Q 創立70周年を迎えましたが、グループ成長の原動力は何でしょうか?

A 企業には、おのおのの企業を特徴づける何らかのDNAがあり、歴史のある企業にはそれがきちんと受け継がれています。私が考えるニチレイのDNAとは「真摯(しんし)な心」。すなわち、真面目でひたむきな心です。社員一人ひとりが「食に関する商品やサービスを通じて、人々の豊かなくらしづくりに貢献したい」という思いを持ち、日々誠実に仕事をしています。

また、「変化への適応力」もニチレイのDNAの一つです。1945年に水産、製氷・冷凍事業からスタートして70年。戦後復興と高度経済成長、オリンピック、東西の冷戦、オイルショック、さらにはリーマン・ショック、デフレなど、目まぐるしい時代の変化の中で、冷力を中心とした総合食品会社へと成長しました。変わるべきタイミングにスピード感を持って自らを変えてきた、その時々の経営陣の判断や従業員の努力の積み重ねの上に今のニチレイがあります。私たちもそのバトンをきちんとつないでいかなければいけないと思っています。

「くらしを見つめ、人々に心の満足を提供する」というニチレイのミッションのとおり、日々の人々のくらしを見つめながらトレンドにつながる小さな兆しを捉え、それを企業活動に生かしてきたことが、ニチレイグループの成長につながっていると思います。

Q 急速にグローバル化が進む中、持続可能性への配慮についてはどのようにお考えですか?

A ニチレイグループは、創業時から「貴重な食糧を調達して供給する」ことを理念として掲げています。しかし昨今、温暖化や乱獲による水産資源の減少、家畜の疫病やえびの養殖池での病気の蔓延など、食料の安定した調達を難しくする事象が起きています。日本の食卓を守るのは私たちの使命と考え、「持続可能な調達」に配慮した取り組みを行っています。

ニチレイフレッシュでは、東南アジアで自然の地形を生かした環境負荷の少ない養殖方法によりえびを育てているほか、地元のえび養殖企業と協力して「生命(いのち)の森マングローブ植樹プロジェクト」を進めるなど、地域と共生した持続可能な調達に努めています。ニチレイフーズでも、中国の現地生産者と協力して土壌改良に取り組み、農薬の削減や環境にやさしい野菜づくりを進めています。

一方、ニチレイロジグループでは冷蔵倉庫の新設・増設の際に、フロンガスよりも環境負荷の少ない自然冷媒を採用しています。

ニチレイグループ全体で、環境計画に基づき、中長期的な視点で持続可能な社会の実現に取り組んでいきます。

Q 人材の育成について、新しい取り組みはありますか?

A 企業の価値源泉は、まさしく人(=人財)です。従業員のモチベーションや成長が、企業全体の

成長の原動力になります。この価値を最大化し、経営活力に結びつけるために、今、力を入れているのが「健康経営」です。ワークライフバランスの推進やストレスチェックなど、病気を予防するための取り組みをしています。

低温物流事業ではここ数年ドライバー不足が顕著になっていますが、協力会社のドライバーについても、中継地点を増やすなど、健康管理を意識した待遇改善を行い、人材の確保に努めています。サプライチェーンを含め、ニチレイに関わる人がすべて健康になることが理想です。

Q 2016年早々、食品の廃棄物をめぐる不祥事が世間の関心を呼びましたが、ニチレイグループの取り組みをお聞かせください。

A 食品廃棄物の横流しに関する一連の事件では、ニチレイフーズの製品も含まれていることが発覚し、株主の皆さまには大変ご心配をおかけしました。ニチレイグループではできるだけ食品廃棄を減らす努力をしていますが、やむを得えず廃棄する場合は、関連する法令に則り廃棄業者に依頼してきました。しかし、今回の事件を受け、委託の過程を見直しました。まずは、廃棄業者選定のプロセスについてあらためて点検を進めています。廃棄方法は、包材から取り出すなどの対応をいたしますが、やむを得ずに包材を開封せずに廃棄する場合は、社員が立ち会い、業者での処理の完了を確認することなど、廃棄を確実に認識できるようにしていきます。

残念ながら、今の日本では、廃棄される食品が多いのも事実です。私たちはフードロスを減らすことを目指し、2005年からNPO法人セカンドハーベストジャパンのフードバンク活動に賛同。輸入時に外箱が変形して市場では販売できない冷凍食品を養護施設などに無償で提供しています。

一つ一つの取り組みを通じ、「食の安全・安心」を確保するように努めていきたいと考えています。

Q 最後に株主の皆さまへメッセージをお願いします。

A おかげさまで「RISING 2015」はよい形での着地となり、「POWER UP 2018」はさらなる成長に向けてのスタートとなります。持続的な成長の実現に向け、グループの役員・社員が一丸となって、ニチレイグループにしか提供できない顧客価値の創造に取り組んでいきます。これからも人々の幸せに貢献できるよう、一人ひとりがたゆまぬ努力を続けてまいりますので、今後とも変わらぬご支援をお願い申し上げます。

Topics 1

ニチレイグループ2016年度-2018年度中期経営計画
「POWER UP 2018」の概要

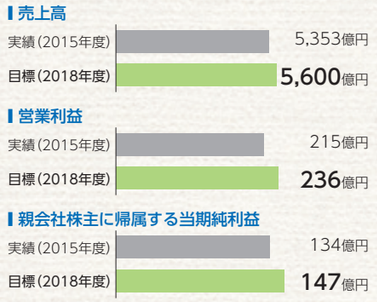
ニチレイグループは、2016年度から2018年度までの3年間を対象期間とするグループ中期経営計画「POWER UP 2018」をスタートいたしました。主力事業のさらなる強化を進め、厳しい経営環境下においても着実な成長を確かなものとすることを目指します。

1 全体戦略

- 事業の展開を通じて社会的な課題の解決に貢献しつつ、経営環境の変化を確実にとらえ、安定的かつ着実な成長を目指します。
- 加工食品事業と低温物流事業を中心に設備投資を実施し、グループの成長基盤を強化することで企業価値の向上を図ります。

1. **持続的な利益成長**と**資本効率の向上**を確かなものとする。
2. **海外事業**は、引き続き**規模拡大**を追求する。
3. グループ全体の**品質保証力のさらなる向上**を図る。
4. **コーポレートガバナンス**など**ESG関連**の取り組みを強化する。
5. **多様な人材**の活躍推進に注力する。

グループ連結の目標数値



3カ年の設備投資総額（リース含む）868億円

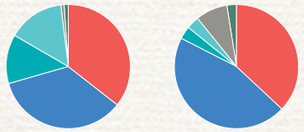
2 財務戦略

- 連結自己資本当期純利益率（ROE）は8%以上を維持します。
- 営業キャッシュフローなどによる資金を、成長と事業基盤強化のための投資、および配当や自己株式の取得を通じた株主還元に振り向けます。

株主還元の考え方

1. **連結自己資本配当率（DOE）2.5%**を基準とした**安定的な配当**の継続を重視。
2. **資本効率**などを考慮した**機動的な自己株式の取得**。（20百万株程度、発行済株式総数の約7%）

2018年度 セグメント別売上高・営業利益計画



	売上高	営業利益
加工食品	2,080億円	90億円
低温物流	2,030億円	110億円
水産	750億円	8億円
畜産	850億円	8億円
不動産	45億円	20億円
その他	61億円	6億円

厳選素材を独自技術・製法で丁寧に仕上げた、大人向けの食卓用おかず

匠御菜（たくみおかず）

2015年度の家庭用冷凍食品マーケットは人口減や高齢化による「食品消費総量」の減少が進む中で前年比101%と伸長しています。様々な生活者の食生活をサポートできる商品群として成長していますが、今後も成長し続けるには、新しい価値を持った商品の提案が不可欠です。

当社の調査によると、冷凍食品を週1回以上利用する人が全体の47.2%を占める一方、使用頻度が3カ月に1回以下の人が35.3%もいることがわかりました（図1）。つまり、現在冷凍食品をご利用になっていない方々に価値ある商品を提供することで冷凍食品市場の拡大余地はまだまだ十分にあるといえます。

災害が相次ぐ中で冷凍食品の「ストック性」「調理の簡便性」が見直され、「食べる分だけ使えてロスが少ない」、「栄養やおいしさがそのまま」、「衛生的で安全・安心」といった冷凍食品のメリットも認識されるようになり、単身者やシニア層で冷凍食品を活用する方が増えています。

そこでニチレイフーズでは、中高生向けのお弁当用おかずとは一線を画し、食卓用おかずとして召し上がっていただける「匠御菜（たくみおかず）」シリーズを開発しました。食経験豊かな大人にも満足していただけるよう、九州産黒豚、純和鶏（じゅんわけい）®、いとより鯛などの厳選素材を採用。手づくりの味に近づけるため、ひと手間かけた製法にこだわりました。これまで冷凍食品を利用しなかった方にもぜひ一度味わっていただきたい商品です。

図1　冷凍食品の利用頻度（2016年1月13日付けニチレイフーズプレスリリースより）

2015年ニチレイフーズ調べ　回答者数=5,045人　全国／20～70歳／男女

Point 1　原料素材・製法のこだわり

料理の工程を大切にし、本物のおいしさにこだわりました。

自社工場でベースからつくりました

じっくり仕込んだフォン・ド・ボー

『特製メンチカツ。』のデミグラスソースには、仔牛のすね肉と骨をじっくり焼き上げ、香味野菜とあわせた自社製フォン・ド・ボーを使用。赤ワインの酸味を少し効かせた、ほんのり甘めの特製デミグラスソースです。

目指したのは“お豆腐屋さん”の味

『特製とうふしんじょ。』の材料となる豆腐は、工場内で丁寧に手作り。原料選別からにがりの投入、撹拌（かくはん）など、手作業で生産した豆腐に、10種類の具材といとより鯛のすり身を混ぜ、一つひとつ手で丁寧に仕上げています。

ニチレイフレッシュが手塩にかけた「純和鶏®」

『特製チーズ鶏つくね。』には、ニチレイフレッシュの自営農場で育てた「純和鶏®」を使用。岩手県の雄大な自然に囲まれたストレスの少ない環境で、60日以上かけてじっくり育てた鶏で、「うまみ」がありお肉そのものの素材のおいしさが味わえる日本人好みの鶏肉です。

Point 2　副菜にちょうどいいサイズ

「食べたいけれど、手間がかかって手作りではちょっと難しい」、そんなメニューをご用意。

おいしさは太鼓判、メインのおかずに添えるのにちょうどいいサイズです。

タレの照りやソースのかけ方にもこだわり、デパ地下のお惣菜のような見た目からもおいしさを感じられるよう仕上げました。

目利き素材の、ちょうどいい贅沢。
匠御菜（たくみおかず）シリーズ

特製メンチカツ。

特製とうふしんじょ。

特製チーズ鶏つくね。

商品のお問合せ先：お客様相談センター
0120—69—2101（ニチレイ）
【受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日を除く）】

ニチレイニュース

2015年4月～2016年3月の当社活動の中から
主なものをご紹介します。

2016年 3月

ラグビー五郎丸選手が登場！ 新CM放送開始

ニチレイフーズ

ニチレイフーズは、リニューアルした「本格炒め炒飯」と「本格焼おにぎり」のテレビCMキャラクターにラグビーの五郎丸歩選手を起用しました。老若男女問わず人気の高い五郎丸選手にご登場してもらうことで、より多くの方にニチレイ商品を知っていただきたいと出演を依頼。CMでは炒飯や焼おにぎりを頬張り、スポーツマンらしい食べっぷりとさわやかな笑顔で“世界レベル”のおいしさを伝えています。

公式ホームページではCM本編に加え、メイキング動画もご紹介していますので、ぜひご覧ください。

2016年 2月

ニチレイロジグループ

「咲カセル ロジ女フォーラム」を開催

ニチレイロジグループは、女性活躍推進の取り組みの一環として「咲カセル ロジ女フォーラム」を開催しました。「ロジ女」とはロジグループで働く女性を指す造語。全国から計66人が集まり、仕事に対する価値観や環境づくりなどについて活発な議論が行われました。

これからも従業員の意識改革や企業風土・制度改革などを通じ、より働きやすい企業への変革を目指していきます。

フォーラム当日の様子

おかげさまで創立70周年

ニチレイ

当社は2015年12月１日をもちまして創立70周年を迎えました。株主の皆さまをはじめ、関係各位の長年にわたるご支援の賜物と、心より感謝申し上げます。

関連イベント

「ニチレイレディス2015」来場者にカレーをプレゼント　2015年6月

日本女子プロゴルフ協会ツアートーナメント「ニチレイレディス2015」の大会期間中、来場者全員にニチレイフーズの「創立70周年記念 欧風ビーフカレー」（レトルト）をプレゼントしました。

「優秀技能コンテスト」贈賞式を開催　2016年2月

創立70周年を記念し、「優秀技能コンテスト」を開催しました。ニチレイグループの従業員が仲間の才能を発見して認め合うことでより働きやすい環境づくりを目指し、仕事に関わる技術から趣味までの6部門で募集。応募総数93件の中から最優秀技能賞、優秀技能賞、特別賞を選出しました。

今後もニチレイグループを支える従業員の個性あふれる才能や技術を生かし、さらなる飛躍につなげていきます。

大谷社長から贈賞される受賞者▶

2016年 1月

家庭用冷凍食品 2016年春季商品から注目商品をご紹介

ニチレイフーズ

ニチレイフーズの2016年春季商品から、食卓を彩るおすすめ商品をご紹介します。

レンジでふっくら パラッと五目炒飯

米消費量や家庭での炊飯が減る一方、炒飯を中心とした冷凍米飯商品の需要は伸びています。そこで、7種類の具材を使用した五目炒飯を新発売。定番商品『本格炒め炒飯』にも使われている自社製焼豚のジューシーなうまみに加え、たけのこのシャキシャキ感やきくらげの歯ざわりが楽しめます。高級調味料XO醤とオイスターソースで味付けした、ご家庭ではつくれない本格中華飯店の味わいです。

お弁当にGood！ 「お好み焼きフライ」

関西の人気メニューをアレンジした「お好み焼きフライ」は、出汁の風味が効いたふんわり生地に4種の野菜を練り込んだお弁当用おかず。野菜がたっぷり入っているので、野菜不足になりがちな大人にもおすすめの一品です。ポイントは、新開発の装置できれいに縞状にかけたマヨソース。栄養バランスはもちろん、見た目の楽しさにもこだわった自信作です。

冷凍野菜 「そのまま使える」シリーズ

価格や供給が不安定になりがちな生鮮野菜に代わり、その品質も評価され需要を伸ばしている冷凍野菜。ニチレイフーズでは自然解凍で食べられる「そのまま使える」シリーズに、いんげん、ブロッコリー、オクラ、ほうれん草、揚げてあるカットなすの5品をラインナップ。ブロッコリーなら約1.3株分というように生鮮品と比較した内容量や活用メニュー例をパッケージに表記し、わかりやすく便利な使い方をご提案しています。

業務用冷凍食品 主力の「春巻」をさらにおいしく

ニチレイフーズ

2015年 9月

ニチレイフーズの冷凍食品売上高の約6割が業務用商品です。多数あるカテゴリーのなかでも、当社がトップシェアを誇るカテゴリーの一つが春巻。コンビニ需要などが伸び、100億円を超えるといわれる成長カテゴリーで約5割のシェアを獲得しています。

おいしさの命である皮と具を見直した「具材極だつパリッと春巻」は、手巻きのようにふんわり巻くことでパリッと揚がり、時間がたってもパリパリ感をキープ。具材のカットサイズを大きくし、手づくりに近い食感とボリューム感を実現しました。

これからも確かな技術と品質で、お客さまのご要望に対応していきます。

食材を知って、毎日の食卓をもっと楽しく!

おいしい瞬間

一問一答

食に対する豊富な知識を持った社員が、
素朴な疑問にお答えしていきます。

今回の担当者

ニチレイフレッシュ 東日本支社 水産品グループ
マネジャー　森下 弘康

トップシェアを誇る
ニチレイフレッシュの
筋子と数の子

筋子・いくら・数の子

おにぎりの具材に人気の筋子、お寿司の上で輝くいくら、おせち料理に欠かせない数の子。
日本の食卓を彩る魚卵をもっと楽しむポイントを、プロであるニチレイフレッシュの担当者に聞きました。

Q1. それぞれ何の卵ですか?

A1. 筋子といくらは鮭や鱒の卵です。筋子は卵巣膜に包まれたままの状態で、いくらは膜をほぐして卵をバラバラにして塩蔵したもの。しょうゆで味付けをすることもあります。筋子はまさに筋のようにつながっているためにそう呼ばれますが、いくらの語源は「魚卵」を意味するロシア語「イクラ(ikura)」に由来。日露戦争時代にロシア人がキャビアの代用品としてつくったのが始まりとされ、今ではロシアでもキャビア同様に高級食材として人気です。

数の子はニシンの卵を塩漬けしたもの。かつてニシンのことを頭の角張ったイワシ「カドイワシ」と呼び、その「カド」の子であるため「カドの子」→「カズノコ」という説や、卵の数が多いことから「数の子」の字が当てられるようになったという説があります。

Q2. いくらを買ったらマス子と書いてありました。

A2. いくらや筋子といった呼び方のほかに、親魚の種類によって卵の呼び名が変わるのをご存知ですか?紅鮭の卵はベニ子と呼ばれ、最上級の筋子の原料となります。カラフトマスの卵はマス子、白鮭(秋鮭)の卵はシャケ子またはチャム子といいます。産地のアメリカで白鮭のことを「チャムサーモン(chum salmon)」と呼ぶからです。

マス子はシャケ子に比べ、粒がやや小さめですが、味がまろやかで人気があります。回転寿司の軍艦巻きにはマス子が用いられることが多いようです。

左がシャケ子(チャム子)、右がマス子

Q3. 主な産地はどこですか?

A3. 当社で扱っている筋子・いくらは、主にアラスカ産とヨーロッパ産です。夏はアラスカへ、冬はヨーロッパへと、目利きの調達担当者を派遣し、品質のよい原卵を買い付けます。現地で塩筋子や味付けいくらに加工するケースと、原卵のまま冷凍して日本で味付けをするケースがあります。

数の子は、アメリカ西海岸からアラスカにかけての太平洋沿岸がメインの漁場です。太平洋産の数の子は歯ごたえがよく、主に一本のままの形でギフトや日本料理店などの食材に用いられます。ヨーロッパ産の数の子はソフトでほぐれやすく、松前漬けなどへの加工にも最適。やわらかい食感が好みの方はこちらがおすすめです。

ちなみに数の子を食べるのは日本人だけ。現地の漁師もニシンの身は食べても卵は食べません。また、ロシアではいくらは食べますが、筋子は食べません。日本独特の食文化といえますね。

Q4. あまり健康によくないイメージがありますが…。

A4. そんなことはありません! 魚卵には健康によいDHAやEPAが青魚より多く含まれています。また、筋子・いくらには天然色素成分アスタキサンチンが、数の子にはコエンザイムQ10やルテインが豊富で、いずれも美容に役立つ抗酸化作用があり、特に女性におすすめです。最近の研究では、プリン体が極めて少ない食材※であることがわかっています。

昔に比べて減塩も進んでいます。食べ過ぎには気をつけていただきたいですが、健康効果も高いので、ぜひ日々の献立にご活用ください。

※日本痛風・核酸代謝学会「高尿酸値・痛風の治療ガイドライン(第2版)」による

Q5. おいしい筋子・いくらの見分け方は?

A5. おいしさの決め手は、なんといっても鮮度のよさ。店頭で買うときには、色がきれいで粒がしっかりしたものを選ぶとよいでしょう。トレイを傾けて汁があまり出ていないものがおすすめです。

Q6. 筋子を一度に食べきれません。

A6. 最初に小分けにしてラップに包み、さらにジッパー付きの食品保存袋に入れて冷凍保存するとよいでしょう。食べる分だけ取り出して冷蔵庫に入れておくと、塩分があるので短時間で解凍できます。

塩気が強いと感じる場合は、おにぎりの具にすると白いご飯に程よく塩分が溶け出してまろやかな味になります。大根おろしと一緒にさっぱりと食べるのもおすすめです。

Q7. 数の子のアレンジメニューを教えてください。

A7. 最近はすしネタとしても人気がある数の子。ご家庭では、和え物やサラダのトッピングにするのがおすすめです。お正月以外にも、ぜひ数の子を召し上がってください。

おすすめレシピ

数の子オニオン

①塩抜きした数の子とオニオンスライスを混ぜ合わせます。
②その上にかつお節とめんつゆをかけてご賞味ください。

売れ筋商品のご紹介

プロの料理人に大好評
業務用いくら「N-GOLD」

2015年6月に販売を開始。
新鮮ないくらを塩としょうゆの
絶妙なバランスで味付けしました。

Key Word

ニチレイの

企業広告

【きぎょうこうこく】

～公共交通機関でのラッピング広告「おいしい瞬間を届けたい」～

ニチレイグループは2005年に持株会社体制に移行しました。それに伴って生じた課題の一つが、「グループ全体のブランド力をいかに向上させるか?」ということでした。

ニチレイブランド向上活動の一環として、全国のニチレイグループの事業所所在地で、公共交通機関へのラッピング広告を展開しています。それぞれの地域に合わせたデザインにしていますので、地域住民の方や従業員からの評判も上々です。

長崎県営バス

ニチレイフーズ長崎工場がある大村市を中心に走る長崎県営バスへのラッピングです。

ラッピングは長崎工場の主要製品、大村市のキャラクター「おむらんちゃん」をデザインしています。

高槻市営バス

高槻市には、ニチレイフーズ関西工場とニチレイ・ロジスティクス関西高槻物流センターがあります。ラッピング広告は、関西工場での生産品目、本格炒め炒飯のキャラクター「イタメくん」、高槻市の公認キャラクター「ハニタン」を描いています。

「おいしい瞬間を届けたい」

「冷凍」といえば「ニチレイ」、と想起されるほど、私たちニチレイグループにとって、食品の温度管理は大事な得意技です。厳密な温度管理によって、食品の鮮度を保ったままお得意先やお客さまにお届けすることは、低温物流、水産・畜産・加工食品の各事業に共通した使命といえます。

そこで私たちは、「おいしい瞬間を届けたい」をグループ共通のブランドイメージを表現するメッセージとして使っています。

札幌市営電車

札幌には各事業会社の支社やニチレイ・ロジスティクス北海道の札幌西物流センターなどがあります。ラッピング電車は、大通り(西4丁目)から市街を回りすすきのに至る運行ルートです。周辺には、中島公園や藻岩山、円山公園といったレジャースポットがあります。

東京都営バス

ニチレイ本社ビルの前を通る東京都営バス路線(系統「業10」指定<新橋～銀座四丁目・豊洲駅経由～とうきょうスカイツリー駅>)にもラッピング提供しています。ニチレイの扱う様々な食材を図案化しました。

江戸バス(東京都中央区コミュニティバス)

江戸バスは東京都中央区コミュニティバスの愛称です。「勝どき橋西(ニチレイ本社前)」は文字通りニチレイ本社の真正面にあるバス停です。新鮮な魚を届ける一心太助をイメージしたデザインです。

千葉都市モノレール

千葉市には、ニチレイグループの技術開発センターがあります。千葉モノレールは千城台～千葉みなとを結ぶ、懸垂型としては世界一営業距離の長いモノレールです。

Topics 2

(株)ロジスティクス・ネットワーク船橋物流センター 8期棟稼働

ニチレイロジグループ最大の冷蔵倉庫に

東京湾の最北端に位置し、首都圏からのアクセスが良好な千葉県船橋市。

ここに、2015年12月、(株)ロジスティクス・ネットワーク船橋物流センター 8期棟が開設されました。

1962年に日本冷蔵(株)　船橋工場(冷蔵倉庫)として開設し、増設を実施しながら、現在では、新棟の8期棟を含む5棟が稼働しています。

今回完成した8期棟は、老朽化が進んだ2,3,5期棟を建替えたもので、その設備能力は20,260トン。船橋物流センター全体の設備能力は97,774トンとなり、ニチレイロジグループで最大の収容能力となりました。

さらに、この8期棟では新たに2つの機能を導入。日々変化するお客さまのニーズにお応えしていきます。

新機能その1　アンモニア冷媒

環境対策の一環として、オゾン層破壊係数、地球温暖化係数に優れ、高効率な冷媒としてアンモニアを採用。CO_2の削減効果は20%※もあり、地球温暖化防止にも貢献しています。

※同じ冷凍能力をもつ冷凍機(フロン冷媒)と比べた場合

新機能その2　オールLED化

省エネ対策として、オールLED照明を採用。正面のプラットフォームをはじめ、冷蔵室、仕分け室など、すべてがLED照明へ。従来の蛍光灯と比較すると約33%の電力削減が見込まれます。

連結決算ハイライト

(注)記載金額は百万円未満を切り捨てて表示しています。

連結貸借対照表(要旨)

2016年3月31日現在

(単位:百万円)

区　分	金　額
流動資産	139,383
固定資産	199,114
資産合計	338,497
流動負債	95,208
固定負債	87,765
負債合計	182,973
株主資本	139,667
その他の包括利益累計額	10,774
非支配株主持分	5,081
純資産合計	155,523
負債純資産合計	338,497
設備投資等の金額※	16,175
有利子負債 (リース債務除く)	94,657 (75,451)
1株当たり純資産額	528円50銭

※設備投資等の金額は、有形固定資産および無形固定資産に係る投資額の合計金額です。

連結損益計算書(要旨)

2015年4月1日から2016年3月31日まで

(単位:百万円)

区　分	金　額
売上高	535,351
営業利益	21,583
経常利益	21,394
税金等調整前当期純利益	20,600
当期純利益	14,666
親会社株主に帰属する当期純利益	13,471
減価償却費	16,455
研究開発費	1,600
1株当たり当期純利益	47円15銭

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

2015年4月1日から2016年3月31日まで

(単位:百万円)

区　分	金　額
営業活動によるキャッシュ・フロー	37,032
投資活動によるキャッシュ・フロー	△14,496
財務活動によるキャッシュ・フロー	△20,351
現金及び現金同等物の期末残高	13,169

会社概要 (2016年6月22日現在)

社　名	株式会社ニチレイ
所在地	〒104-8402 東京都中央区築地六丁目19番20号 ニチレイ東銀座ビル
設　立	1942年12月
役　員	代表取締役会長　村井利彰
	代表取締役社長　大谷邦夫
	取締役（執行役員）　池田泰弘
	取締役（執行役員）　松田浩
	取締役（執行役員）　大内山俊樹
	取締役（執行役員）　田口巧
	取締役（執行役員）　金子義史
	社外取締役　谷口真美
	社外取締役　鵜澤静
	社外取締役　鰐渕美恵子
	常勤監査役　荒剛史
	常勤監査役　海津和敏
	社外監査役　齊田國太郎
	社外監査役　岡島正明
	社外監査役　長野和郎
	執行役員　宇田川辰雄
	執行役員　三木一德
	執行役員　武永正人
会計監査人	新日本有限責任監査法人 東京都千代田区内幸町二丁目2番3号 日比谷国際ビル

株式の状況 (2016年3月31日現在)

発行可能株式総数 …… 720,000,000株

発行済株式総数 …… 295,851,065株
（うち自己株式 11,193,439株）

単元株式数 …… 1,000株

株主数 …… 18,833名

大株主

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社（信託口）	25,610	9.0
日本マスタートラスト信託銀行株式会社（信託口）	23,049	8.1
日本生命保険相互会社	11,489	4.0
株式会社三菱東京UFJ銀行	9,733	3.4
株式会社みずほ銀行	8,630	3.0
みずほ信託銀行株式会社 退職給付信託 みずほ銀行口 再信託受託者 資産管理サービス信託銀行株式会社	5,598	2.0
損害保険ジャパン日本興亜株式会社	5,530	1.9
株式会社日清製粉グループ本社	5,439	1.9
農林中央金庫	5,350	1.9
第一生命保険株式会社	5,177	1.8

(注) 1.持株数は、千株未満を切り捨てて表示しています。
2.持株比率は、自己株式(11,193,439株)を控除して計算しております。

株主メモ

事業年度	4月1日から翌3月31日まで
定時株主総会	6月
株主確定日	定時株主総会・期末配当金　3月31日 中間配当金　9月30日
上場証券取引所	東京(第一部)
証券コード	2871
株主名簿管理人および特別口座の口座管理機関	東京都中央区八重洲一丁目2番1号　みずほ信託銀行株式会社
公告方法	電子公告により行います。公告掲載場所は当社ホームページhttp://www.nichirei.co.jp/とします。ただし、事故その他やむを得ない事由によって電子公告を行うことができない場合は、日本経済新聞に公告を掲載します。

上場株式等の配当等に係る税金についてのご案内

2013年12月31日をもって上場株式等の配当等に係る軽減税率が廃止されており、今回の第98期期末配当金の税率は本則税率となります。また、2037年12月31日までは、復興特別所得税として基準所得税額に対して2.1%を乗じた金額が課税されます。具体的な税率は下表をご参照ください。

■上場株式等の配当等に係る税金と税率

	2037年12月まで	2038年1月以降
所得税	15.315%	15%
復興特別所得税		–
住民税	5%	5%
合計	20.315%	20%

※上記税率は源泉徴収が行われる場合の税率です。なお、内国法人の場合は住民税が徴収されません。
※発行済株式の総数等の3%以上に相当する数または金額の株式等を有する個人の大口株主さまにつきましては、別の税率となりますのでご注意ください。
※詳細につきましては、所轄の税務署にお問合せください。

決議通知の郵送廃止に関するお知らせ

配当以外を含めた株主総会決議結果につきまして、従来は決議通知を郵送しておりましたが、2014年度より郵送を廃止させていただきました。

今株主総会の決議結果は、当社ホームページ株主・投資家情報の株主総会ページ(http://www.nichirei.co.jp/ir/stock/meeting.html)にてご案内しております。

何卒ご了承賜りますようお願い申し上げます。