

配当金のお支払いについてのご案内

第97期期末配当金は、次のいずれかの方法により、2015年6月25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97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(2015年6月25日(木)～2015年7月31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)
各種手続きのお取扱 (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)		<ul style="list-style-type: none"> ●みずほ証券 本店、全国各支店および営業所 (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	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。	

【ご注意】 特別口座では、単元未満株式の買取・買増以外の株式売買はできません。証券会社等に口座を開設し、株式の振替手続を行っていただく必要があります。

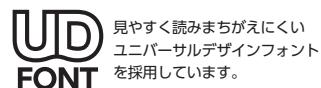


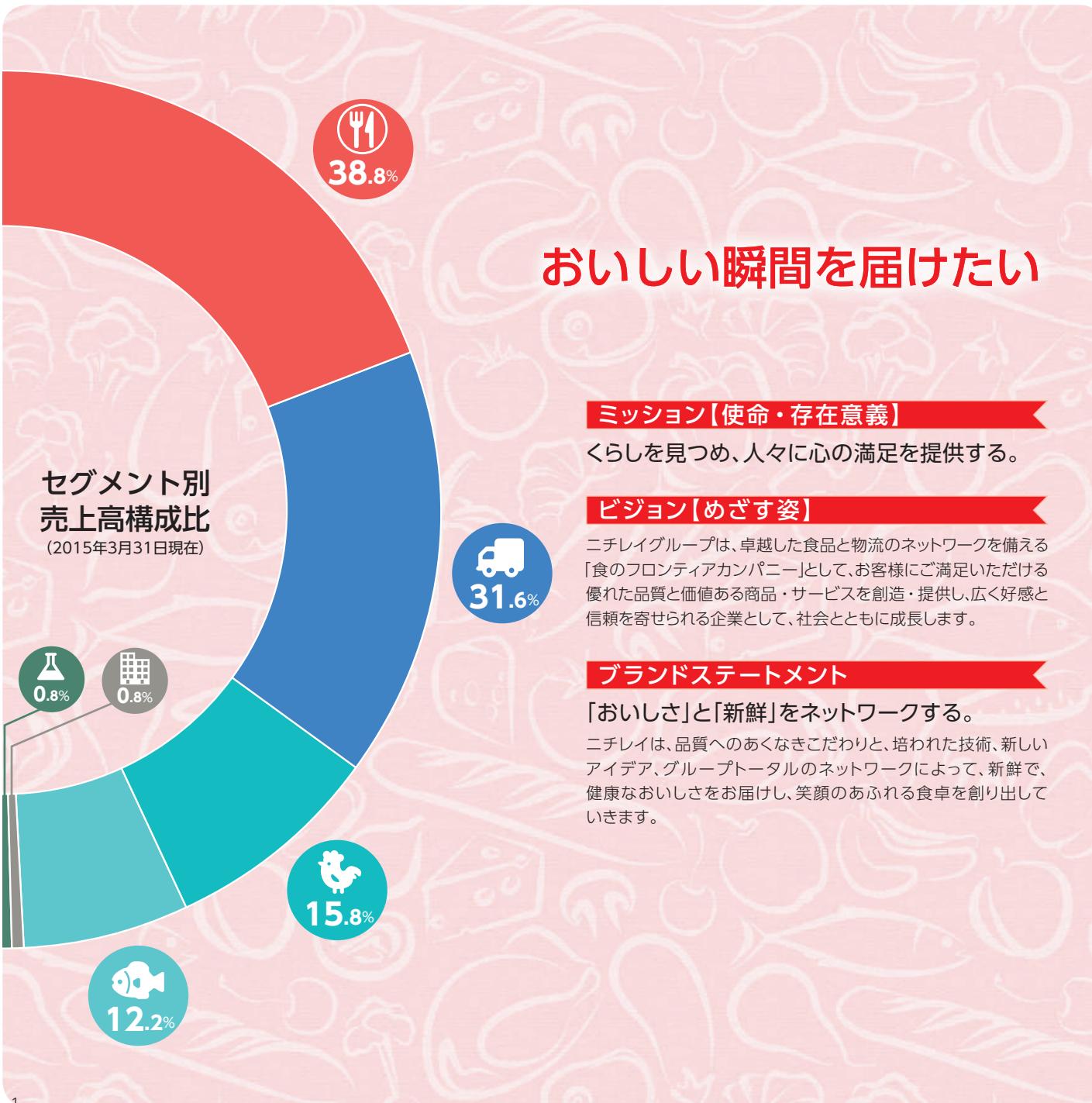
Vol.34

第97期 グループ報告書
2014年4月1日～2015年3月31日



©Tetsuro Aso





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【めざす姿】

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、お客様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。

株主の皆様へ

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

大塚邦夫

第97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、米国経済が着実に拡大するなかで、日銀の追加金融緩和により円安が進み輸出産業を中心に企業収益は回復し、雇用・所得環境も改善が見られたものの、消費税増税の影響により個人消費が落ち込むなど、景気は足踏みの状態が続きました。

食品業界におきましては、円安や原材料価格の上昇により仕入コストが増加するとともに、物流業界におきましては、運送規制強化や人件費高騰によりドライバーや物流施設における労働力の不足が深刻化するなど厳しい事業環境となりました。また、食品の安全性に関する問題により、企業には改めて「食の安全・安心」という観点から品質保証の適正管理や体制強化が求められております。

このような状況のなか、ニチレイグループは、中期経営

計画[RISING 2015](2013年度～2015年度)の2年目を迎え、収益向上に向けた施策を遂行するとともに、引き続きコア事業成長のための大型投資を実施しました。

2015年度は、グループ中期経営計画[RISING 2015]の最終年度であると同時に、創立70周年にあたる、ニチレイグループにとって節目となる重要な年になります。ニチレイグループは、70年の歴史のなかで、時代の変化に迅速に対応し、新たな顧客価値を創出しつづけてまいりました。

今後も厳しい事業環境が継続すると予想されますが、持続的な成長の実現に向け、この「変化への迅速な対応力」という貴重なDNA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。

株主の皆様におかれましては、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。

2015年6月吉日



TOP Interview

トップインタビュー

代表取締役社長
大谷 邦夫

グループ中期経営計画「RISING 2015」(2013年度～2015年度)の最終年度となる2015年度に向けての決意などを大谷代表取締役社長にインタビューしました。

Q 中期経営計画「RISING 2015」の2年目を振り返り、どのように評価されていますか。

A 2014年度の食品業界は、円安や原材料価格の上昇により仕入コストが増加する一方、消費者の節約志向は強く、小売市場では業態を越えた販売競争が激化しました。また、食品の安全性に関する問題により、企業にはあらためて「食の安全・安心」という観点から品質保証の適正管理や体制強化など、いわゆるフードセーフティーに加え、フードディフェンスの強化が求められています。物流業界では、物流品質のさらなる向上が求められる一方で、運送規制強化や人件費高騰によりドライバーや物流施設における労働力の不足が深刻化するなど厳しい事業

環境となりました。

このような環境のもとで、ニチレイグループは、中期経営計画「RISING 2015」(2013年度～2015年度)の2年目を迎え、収益向上に向けた施策を遂行するとともに、引き続きコア事業成長のための大型投資を実施しました。加工食品事業では、「船橋第二工場」を起点とする国内自営工場の生産ライン増設や最適配置を進め、また、低温物流事業では、関西地区に大型冷蔵倉庫「咲洲物流センター」を新設しています。

これらの結果、グループ全体の売上高はコア事業を中心に拡大し、前年比6.7%増の5,452億円となりました。営業利益は、主力商品の販売が好調に推移した加工食品事業の業績改善が進んだことから前年比11.6%増の176億円、当期純利益は、前年比9.0%増の97億円となりました。

Q 事業別の戦略の進捗と次年度での取り組みを教えてください。

A 加工食品事業は、円安の進行や原材料コストの上昇、消費税増税後の需要回復の遅れなどがあったものの、船橋第二工場の本格稼働や既存工場の生産体制の整備などにより生産能力の増強と効率化を推進するとともに、主力商品の販売拡大に注力したことにより増収増益となりました。次年度は、国内では利益率の向上に優先的に取り組み、海外では売上成長を推進します。国内の家庭用冷凍食品は米飯類などを中心に、業務用冷凍食品は利益率を重視した商品施策を継続することによって、引き続き主力商品の販売拡大に注力します。円安による原材料・仕入コストの増加は続くと思われませんが、2014年度に実施した生産力増強およびライン効率化投資など国内生産体制強化の効果が現れてきており、顧客ニーズを的確に捉えた商品を提供するとともに、コスト競争力を高めることで利益率向上もめざします。

水産事業は、消費税増税や価格上昇の影響によって国内需要が低迷し、収益確保の厳しい状況が続くなか、海外市場向けに国内産品の輸出販売が伸びたことなどにより売上高は微増、減益となりました。畜産事業は、豚肉の輸入品を中心にユーザールート向けの売上げを確保したことに加え、鶏肉の販売が好調に推移した結果、増収増益となりました。次年度、水産・畜産事業では、環境変化や円安などのコスト上昇に適切に対応しながら、こだわり素材の深耕と顧客ニーズに合った最適な加工度の商品を

提供し、外食や中食ルート向けの販売拡大に注力していきます。また、在庫回転を重視した仕入・販売を徹底し、安定した収益確保に努めます。

低温物流事業では、ドライバーの不足など人材確保難が顕著になるなか、物流ニーズが旺盛な大都市圏への設備投資を継続的に実施し、集荷活動に注力したことなどにより増収となりましたが、輸配送コストや電力料の上昇もあり減益となりました。次年度は、国内外で保有する物流拠点と輸配送ネットワークを活かして、低温物流ニーズを着実に取り込み、収益拡大をめざします。国内では、東扇島物流センター2期棟や、咲洲物流センターなど、東京圏と大阪圏で増強した設備能力を活用し旺盛な保管需要を着実に取り込みます。また、これらの拠点を活用した保管貨物の最適配置を進めるとともに、輸配送業務の拡大を図ります。電力料や車両調達コストの増加に対しては、業務改善や運送効率化などを推進します。海外では、引き続き欧州におけるクロスボーダー輸送の拡大に注力するとともに、新規顧客の開拓により集荷拡大を図っていきます。

Q 持続的な成長に向けて進めてこられた設備投資の進捗についてお聞かせください。

A 中期経営計画「RISING 2015」では、3か年累計で770億円の投資を計画していました。現状の見込では749億円となっており、投資計画はほぼ予定通り進んでいます。設備投資の主な内訳は、ニチレイグループの主力事業を形成する加工食品事業と低温物流事業です。

加工食品事業では、2013年度に新設した船橋第二工場に加え、2014年度は既存工場において米飯ラインの増強を実施しました。また、成長するタイでは子会社のGFPT Nichirei(Thailand)Co., Ltd.で加工ライン増設を実施しました。

低温物流事業では、実施済みの東扇島物流センター2期棟の増設、咲洲物流センターの新設に加え、現在、船橋物流センターの建て替えを実施中です。これらの設備投資により保管能力の増強とともに拠点再配置による物流の効率化、集荷能力の拡大を図っていきます。

Q

成長領域と捉えられていた海外事業の進捗はいかがでしょう。

A

海外では、北米冷凍食品市場におけるアジアンフーズの取扱いが伸長したことに加え、GFPT Nichirei(Thailand)Co., Ltd.では、欧州向けチキン加工品の販売が好調に推移し、大幅な増収を達成しています。また、低温物流事業においても、欧州を中心に順調な事業拡大を進めています。

今後については、加工食品事業では、米国で成長

中のアジアンフーズ市場において事業を展開するInnovAsian Cuisine Enterprises Inc.の大手量販店向けの販売拡大、家庭用商品の拡販と単品別収益管理の徹底による収益力の強化を図ります。また、GFPT Nichirei(Thailand)Co., Ltd.の欧州向けチキン加工品は、品質管理水準の高さと商品の独自性や供給の安定性などが高く評価され、イギリス向けを中心に売上げを拡大しており、2015年5月に第4加工ラインが稼働したことでさらなる成長を見込んでいます。

水産・畜産事業では、2014年8月に香港で新会社Nichirei Fresh Hong Kong Ltd.を設立しました。世界有数の経済都市である香港で主に外食ユーザーや食品問屋に向け、グローバルに調達した高品質な水産品・畜産品の販売拡大を図ります。

低温物流事業では、欧州最大のロッテルダム港において冷蔵倉庫保管能力シェア約40%を有しており、通関・保管・クロスボーダー輸送をパッケージにした総合物流サービスを提供しています。今後はこの総合力を活かし、ロッテルダム以外の欧州主要港における物流機能を強化し、貨物の「玄関口」をおさえつつ、総合物流サービスの提供エリアを順次拡大していく計画です。また、ASEAN地域ではタイの物流センターを拠点として事業基盤の確立をめざします。

Q

財務戦略と株主の皆様への還元についてどのようにお考えでしょうか。

A

持続的な成長を実現していくために、財務の健全性、資本効率、株主還元の3つの財務戦略を基本方針

としています。

財務の健全性について、D/Eレシオは0.8、債務償還年数は5年以内、固定長期適合比率は0.9を目安とし、バランスの取れた資本政策を実施しています。この結果、現在、発行体格付もA(シングルAフラット)を維持しています。また、つねに資本効率を意識し、株主資本利益率(ROE)は2015年度目標で8.8%に設定し、最適資本構成としては同じくD/Eレシオ0.8を基準として想定しています。有利子負債残高は、現中期経営計画期末で1,100億円程度の水準をめざします。

株主還元については、安定的な配当の実施を目標としています。配当方針については、従来通り連結株主資本配当率(DOE)2.5%、中長期的な配当性向25%を維持していきます。創立70周年にあたる

本年度は記念配当として2円増配し、年間配当12円を予定しています。また、自己株式取得については、効率性、成長性、健全性の3つのバランスを取りながら、タイミングを見計らって実施していく考えです。

Q

最後に株主の皆様へ向けてのメッセージをお願いいたします。

A

グローバル化が進展するなか、日々変化する市場ニーズや業界環境の大きな流れなどを見極め、自ら内部構造を着実に変え続けていくことが求められています。これからも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協働し、ニチレイグループにしか提供できない顧客価値の創出に取り組んでまいります。株主の皆様におかれましては、引き続き温かいご支援を賜りますようお願い申し上げます。

新社長紹介

株式会社ニチレイフレッシュ(水産・畜産事業)



代表取締役社長
金子 義史

ニチレイフレッシュのミッションは、資源保護や環境との共生にも配慮した「こだわり素材」を差異化の起点とし生活者価値の創出者となることです。

私たちは、生命と健康を支える優れた動物性たんぱく質である水産品・畜産品を、安全・安心を追求する品質保証体制のもと最適な形態でお届けする事業を通じて、将来にわたって価値を提供し続けることができる企業でありたいと願っています。

そのために私たちがなすべきことは、一人ひとりの「創造性」を結集し、刻々と変化する環境に適応して常に新たな課題と可能性に挑戦し続けることであり、それを実現するための人財を育成していくことだと考えております。

グループで働くすべての人が生き活きとして自らの役割と責任を真摯に実践し、さらに成長する企業をめざしてまいります。



新「本格炒め炒飯」

～革新的な技術と素材でさらなる進化を遂げる!～

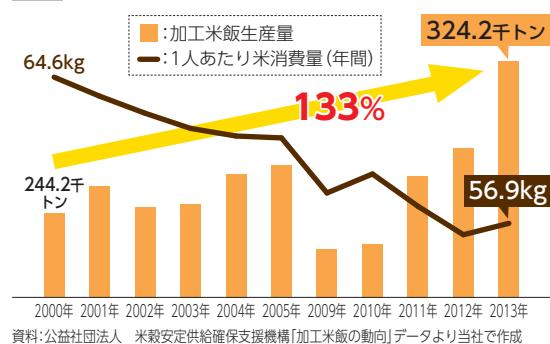
お米の消費量は年々減少し、家庭内で炊飯する機会が減る一方、加工米飯生産量は増加傾向にあります(※図①)。そのなかで、ニチレイフーズが2014年春に発売した「本格焼おにぎり」が、冷凍おにぎり市場を牽引したことで、特に食経験豊かなシニア層の冷凍米飯購入率は大きく伸びました(※図②)。このことは、日本食の原点である「米」の提供方法によって、冷凍米飯が長期的な成長力を持っていることを示しています。

このような環境のもと、2001年の発売以来、たくさんの

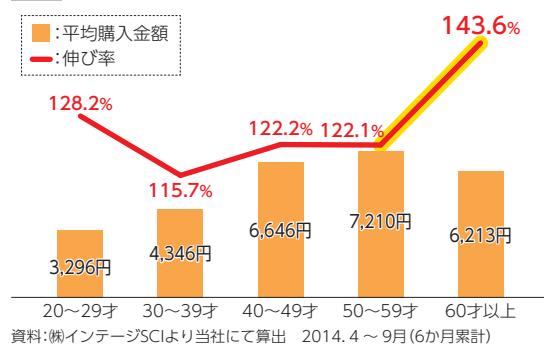
方にご愛顧いただいた「本格炒め炒飯」シリーズは、15年目のこの春、「新・本格炒め製法～三段階炒め～」で、さらに香ばしく、パラッとおいしく生まれ変わりました!北海道産一等米を100%使用し、自社工場でいねいに仕込んだ焼豚や、じっくり旨みを凝縮させた焦がしネギ油を使うなど、素材にもこだわった自信作です。

ニチレイフーズは、この生まれ変わった新「本格炒め炒飯」シリーズを含む冷凍炒飯類の年間売上高100億円をめざします。

図① 「1人あたり米消費量」および「加工米飯生産量」推移



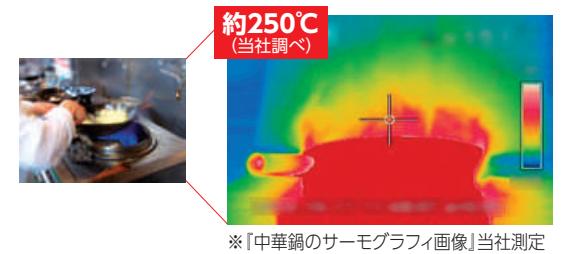
図② 2014年度上期冷凍米飯購入属性



『新・本格炒め製法～三段階炒め～』革新的な技術の導入でプロの工程を再現しました。



プロがつくる炒飯の一番のおいしさのポイントは「強い火力」です。強火で中華鍋を煽り、お米のひとつひとつを空中に投げ捨てることで余分な水分が飛び、パラパラと香ばしく仕上がります。その空間温度はなんと約250℃(当社調べ)。当社の新しい特許製法技術「新・本格炒め製法」は、この250℃以上の高温熱風をご飯に吹き付け、パラパラに炒めることでプロのおいしさを最大限に引き出しました。



約250℃
(当社調べ)

※「中華鍋のサーモグラフィ画像」当社測定

北海道産一等米を100%使用

お米は粒が揃った一等米のみを使用することで、ご飯のおいしさを逃さず、味付けの均一化を図りました。

※一等米：穀物検査で判定されるお米の等級区分のひとつ。整粒率が70%以上などの項目を満たすもの。



新「本格炒め炒飯」シリーズ

新・本格炒め炒飯

新・本格炒め炒飯(塩)

※冷凍調理・炒飯カテゴリー販売金額(累計) インテージSRI(2013年10月～2014年9月)

商品のお問合せ先：お客様相談センター

0120-69-2101

【受付時間：9:00～17:00(土・日・祝日を除く)】

2014年9月

ニチレイバイオサイエンス

ALK融合遺伝子陽性の非小細胞肺癌に対する 希少疾病用医薬品のコンパニオン診断薬を発売

コンパニオン診断薬とは、バイオマーカーや遺伝子などを検査して、患者さんに適切な医薬品や治療法を選択することを可能にする体外診断用医薬品です。本キットを肺癌患者さんにおける治療薬投与の判断の補助に使用することで、患者さんに適切な治療を提供することに貢献することができます。

ニチレイバイオサイエンスは、今後も関連技術のさらなる向上を図り、医療従事者の正しい病理診断を通じ、患者さんへの適切な治療に貢献してまいります。



2014年11月

ニチレイロジグループ

ニチレイ・ロジスティクス北海道 十勝物流センターを稼働

北海道東部における保管機能を備えた輸配送の中心拠点として、道内運送事業の拡大と効率化をめざすと同時に、グループ拠点との連携による全国輸配送機能など、お客様のニーズに合わせた多様なサービスをご提供してまいります。



2014年12月

ニチレイフレッシュ

フレッシュまるいち 4工場すべてでFSSC22000を取得

フレッシュまるいちは、一昨年の小名浜工場、豊橋工場につづき、昨年12月に、若松工場、遠賀工場が食品安全認証財団FFSC (Foundation for Food Safety Certification)が開発した食品安全のための認証規格である「FSSC22000」の認証を取得しました。今後も効率的な生産体制の構築や品質基準、食品安全レベルなどの統一を図ることで、小売業ならびに外食業のお客様へ安心して利用していただける水産製品の提供を行ってまいります。



若松工場



遠賀工場

家庭用冷凍食品 2015年春季新商品をご紹介します

2015年3月

ニチレイフーズ

ニチレイフーズが、3月1日から順次発売しました家庭用冷凍食品の2015年春季新商品13品のなかから、毎日の食卓を彩るおすすめ商品をご紹介します。

『上等洋食』シリーズ

東京の名店シェフと協働した『上等洋食』シリーズ。
シェフ納得の味をご家庭でもお召し上がりください。



小川軒シェフと作った
ハンバーグステーキ

粗めにダイスにカットした牛肉を使って適度な肉感を残しつつ、切った時にジュワッと肉汁があふれでるジューシーなハンバーグです。

ソースは、ルーや野菜ペーストを焙焼してちょっとほろ苦くコクを持たせ、赤ワインで深みのあるデミグラスソースに仕上げています。



たいめいけん
三代目シェフと作った
ビーフシチュー

北海道産の牛バラ肉を使用し、ソテーたまねぎや裏ごし野菜、赤ワインや白ワイン、自社製ブイヨンを使いながら煮込んだ、深みのあるデミグラスソースベースのビーフシチューに仕上げています。



香味屋シェフと作った
シーフードグラタン

えびとほたて貝柱を使って、香味屋の特徴であるホワイトソースを蔵王山麓牛乳や白ワインで仕上げています。

トッピングにはチーズとパセリ、そしてパン粉をふり、焼き上げた時の香ばしさと食感も良い商品です。

若鶏の照り焼き

アレンジも多彩な一品



焼き工程でしっかり焼き目を付けた照り焼きチキンです。
焼き上げることで香ばしい醤油の香りがより一層立ち、食欲をそそります。



アレンジメニュー
ロコモコ丼風

2014年11月

本格的な味を手軽に実現する「ニチレイスペシャリテ」を発売

ニチレイフーズ

業務用冷凍食品はそのまの姿・形の状態で生活者の皆様の目にふれることは普段あまりありませんが、多くの場所で活躍しています。例えば学校給食、レストラン、ホテルなどでも様々な形態でご使用いただいています。

2014年11月に発売した「ニチレイスペシャリテ」は、素材・製法、食感・香り・外観(見栄え)にもこだわったニチレイ史上最上級の商品群です。本格品質に加え、料理素材の一つとして、簡易に調理、アレンジして提供できる商品で、多くのユーザー様にご愛用いただいております。



ジェムプレート
「クリームコロッケ(トリュフとフォアグラ入り)」を使用した調理例です。



シェフダイニング
「フォン・ド・ボー EX」を使用した調理例です。

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。



チキン

から揚げ、焼き鳥、鍋物の水炊きやサラダなど豊富なバリエーションで食卓を飾る“鶏肉”の疑問について聞いてみました。

【今回の担当者】ニチレイフレッシュ 畜産事業部畜産第一グループリーダー 長塚 清勝



Q1. 肉のことを「かしわ」と呼ぶのはなぜ？

A1. 日本書紀によると西暦675年に日本で最初の肉食禁止令が公布された記録があります。これにより公に肉食ができなくなった庶民の間で、馬肉を「さくら」、鹿肉を「もみじ」、猪肉を「ばたん」など動物を植物の名前に置き換えた隠語で呼ぶようになったという説があります。

鶏肉は、日本に古来から生息していた鶏の羽根の色が、秋の柏の葉の色に似ていることから「かしわ」と呼んだといわれています。

このほかにも、古来宮廷で食膳の調理を司った料理人を「かしわで(膳臣)」と呼んでいたことや、鶏肉の色や形状(一枚むね肉、もも肉)が柏の葉に似ているなど諸説あります。

Q2. 純和鶏や名古屋コーチンのような銘柄名のある鶏は日本に何種類くらいいるの？

A2. 日本食鳥協会が、2011年8月～11月の間に調査した結果によると、地鶏と銘柄鶏に分類される鶏は184種類になります。

地鶏は、農林水産省が告示する日本農林規格(JAS規格)により、ひなの血統や飼育方法、飼育期間などが定められており、名古屋コーチンは地鶏になります。一方、銘柄鶏には、国が定めた定義ではないものの「我が国で飼育し、地鶏に比べ増体に優れた肉用種といわれるもので、通常の飼育方法(飼料内容、出荷日令等)と異なり工夫を加えたものをいう。」という定義があります。

平たくいうと、ブロイラーよりも飼育期間を長くしたり、エサに工夫をしたりすることで、味や食感などに特徴を出したものを銘柄鶏と呼びます。ニチレイフレッシュが取り扱う純和鶏は、銘柄鶏になります。



純和鶏(銘柄鶏登録)
純和鶏は純国産鶏種を交配して生まれた純国産のブランド。その肉質はジューシーで旨みが濃く、弾力のある食感。日本人がおいしいと実感できる味わいです。

Q3. ムネ肉を柔らかくおいしく調理する方法は？

A3. 肉の保水率を高く維持するように調理することがコツです。

例えば、下味をつける際に、肉のたんぱく質を溶かす「塩」と、一度抱え込んだ水分をなかなか離さない「砂糖」を水に溶かし、しっかりもみ込むこと、小麦粉や片栗粉をまぶしてから加熱して水分を外に逃がさないようすることなどです。

それから、表面にしっかりと火を通したら、弱火でじっくりと火を通していくなど加熱しすぎないことも重要です。

Q4. 焼き鳥屋で見かけた「そり」ってどの部位なの？

A4. 「そり」はももの付け根部分にある球状の肉で、1羽から2個しかとれない貴重な部位です。

この「そり」という呼び名は、「ソリルス」というフランス語からきており、「愚か者はそれを残す」という意味の言葉です。



▲モモ正肉



▲「そり」

一般に店頭で売られているモモ正肉には、通常この「そり」が付いた状態で売られています。とてもおいしい部分ですのでぜひご賞味ください。

Q5. ザンギとから揚げは違うの？

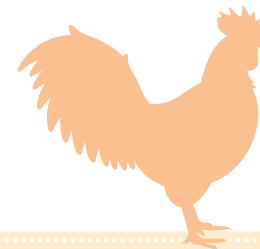
A5. 醤油やショウガなど濃厚な味付けをしたから揚げとか、「ザン切り」にした肉を揚げたものとか諸説ありますが、から揚げの一種であることに変わりありません。

「ザンギ」の発祥店といわれている北海道釧路市の「鳥松」さんによると、鶏の骨付き肉をから揚げにして、ソースをつけて提供していたメニューを、中国語でから揚げを意味する「炸鶏(ザーギー)」に「運(ン)」がつくようにと「ザンギ」と名付けたのだそうです。

Q6. 牛肉はオスとメスで肉質が違うと言いますが鶏肉も違いますか？

A6. 地鶏や銘柄鶏ではないブロイラーでは、食用として短期間で成鶏するように品種改良されているため、私たちが実際に口にしているものの肉質に差を感じられないというのが一般的な意見です。

それから、地鶏の場合には、長期間育成することでオスもメスもしっかりした歯ごたえのなかに適度な脂がのるといわれています。ただし、肉質に関しては、飼育期間の長さや飼育環境、エサなどによっても差が出るため一概にはいえません。



• Key Word

• 食育基本法

【しょくいくきほんほう】



近頃よく目にする言葉になりました「食育」ですが、実は今から10年前の2005年7月に食育基本法という法律が施行されたことをご存じですか？

この法律が施行された当時は、食生活の変化に起因する肥満や生活習慣病、食料廃棄物の増加、BSEなどによる食の安全・信頼の喪失、食の海外依存による食料自給率の低下など、命の源でもある「食」に数々の問題が生じていました。

そのため、食育基本法では、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむため、食育を①生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの、②様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進すること。と位置づけ、次の7つの基本理念が掲げられています。

食育基本法 7つの基本理念

1. 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成 (第2条)
2. 食に関する感謝の念と理解 (第3条)
3. 食育推進運動の展開 (第4条)
4. 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割 (第5条)
5. 食に関する体験活動と食育推進活動の実践 (第6条)
6. 伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献 (第7条)
7. 食品の安全性の確保等における食育の役割 (第8条)

ニチレイグループの食育活動

ニチレイグループは、この食育基本法を踏まえ、「食」に携わる事業者として、安全・安心な商品をお届けすることはもとより、「食」の楽しさ・すばらしさをお伝えし、ともに考える活動を進めております。

ニチレイフーズの取組み

- 味・香り・見ため・食感などの五感を使った体験プログラムや工場見学の受け入れなど、様々な食育活動を行っております。
- また、2014年度からは、新たに学校の教室へ工場見学を出前する「出張工場見学」を開始しました。「見る！学ぶ！楽しく！」をコンセプトに、ニチレイフーズの社員が講師となり、リアルな動画とパワーポイントを使って、冷凍食品ができるまでの製造工程を分かりやすく紹介します。実際の工場見学でも見られないような映像や、冷凍食品クイズを盛り込みながら楽しく学べるプログラムで、子どもたちのみならず学校側からも好評です。



ニチレイフレッシュの取組み

自社ブランド鶏『純和鶏』^{じゅんわけい}を通じ、岩手県軽米町の皆さんと一緒に活動している『純和鶏・地域循環型農畜産サイクル』^{じゅんわけい}の仕組みや『純和鶏』のお肉のおいしさについてなど、同町の幼稚園や小学校の給食の時間に食育活動を行っています。

※詳しくはコチラ

<http://www.nichireifresh.co.jp/special/cont01.html>





SCG Nichirei Logistics社 物流センター稼働のお知らせ



2014年11月1日、ニチレイロジグループの関連会社であるSCG Nichirei Logistics Co., Ltd.(当社49%出資)は、タイ王国のバンコク市近郊に物流センターを稼働いたしました。

2013年6月に同社を設立し、同年7月から輸配送事業を開始しており、定時定配*、リアルタイムでの庫内温度状況の確認といった日本式の物流サービスを評価いただき、現地系メーカーなどの配送業務を複数受託しております。

このたび新設した物流センターは、LED照明や内部陽圧システム、エアシェルター、移動ラックなど、ニチレイロジグループの国内拠点と同等の高機能設備を備え、また、システム面では、倉庫管理機能のほか、お客様向けWEB

サービス機能などを備えた多言語化対応のクラウド型倉庫管理システムを導入しております。

今後は、これら日本式の物流品質を武器に、保管・通関から輸配送まで、一貫物流サービスを提供するとともに、タイ国内の低温物流にとどまらず、欧州や日本、東南アジアをつなぐ国際複合一貫物流サービスの提供をめざしてまいります。

設備の概要

- 構造: 鉄骨造平屋建
- 設備能力: 22,800トン
(F級11,400トン、FC級11,400トン)
- 接車バース: 22基

*お客様と取り決めた時間にお待ちいただいている商品を実際に届けること。そのために、お届け先の件数や納品数量、交通事情などの事前予測、そして実際のご発注数や交通状況に応じた調整や柔軟な対応などを行っています。

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)

2015年3月31日現在

(単位:百万円)

区 分	金 額
流動資産	138,560
固定資産	203,299
資産合計	341,860
流動負債	88,302
固定負債	99,957
負債合計	188,259
株主資本	131,690
その他の包括利益累計額	16,718
少数株主持分	5,191
純資産合計	153,600
負債純資産合計	341,860
設備投資等の金額*	24,171
有利子負債 (リース債務除く)	107,670 (87,313)
1株当たり純資産額	519円23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)

2014年4月1日から2015年3月31日まで

(単位:百万円)

区 分	金 額
売上高	545,266
営業利益	17,615
経常利益	17,111
税金等調整前当期純利益	16,080
少数株主損益調整前当期純利益	11,206
当期純利益	9,701
減価償却費	15,621
研究開発費	1,730
1株当たり当期純利益	33円94銭

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

2014年4月1日から2015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	27,803
投資活動によるキャッシュ・フロー	△22,362
財務活動によるキャッシュ・フロー	△6,098
現金及び現金同等物の期末残高	11,833

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)	中村隆	
	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	判治誠吾	
	社外取締役	三品和広	
	社外取締役	谷口真美	
	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	植野道雄	
	社外監査役	岡島正明	
執行役員	宇田川辰雄		
執行役員	三木一徳		
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		

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 10,027,894株)
 単元株式数 1,000株
 株主数 21,383名

■大株主

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
日本マスタートラスト 信託銀行株式会社(信託口)	22,160	7.8
日本トラスティ・サービス 信託銀行株式会社(信託口)	21,792	7.6
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
第一生命保険株式会社	5,716	2.0
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

(注)持株数は、千株未満を切り捨てて表示しています。

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97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様につきましては、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い合わせください。

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、昨年度より郵送を廃止させていただきます。

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。

