

おいしい、げんこう、
つぎつぎ、あくわく。))



株主通信

第63期

2022年4月1日～2022年9月30日

【証券コード：2908】



ふじっ子煮 おやさい昆布で
使用しているのは「北海道産？昆布」



(<https://forms.office.com/r/7gXzsbSBgk>)

クイズの解答は上記のアンケートフォームより
お送りください。正解者の方には抽選で10名
様に「Beanus ダイズライス」をプレゼント！

応募締切

2022年12月31日(土)

※当選はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。
※プレゼントの発送は1月中旬頃を予定しています。

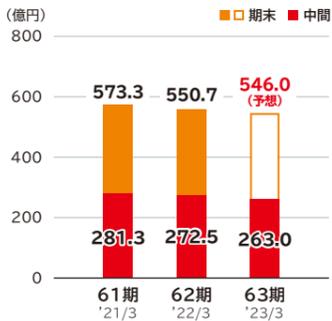
※写真はイメージです

Highlights

連結財務ハイライト | 2023年3月期第2四半期 |

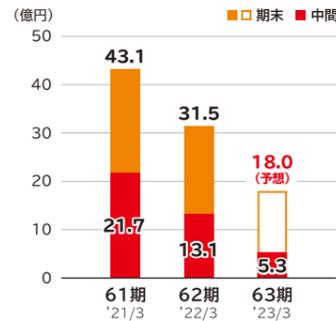
売上高

263.0 億円



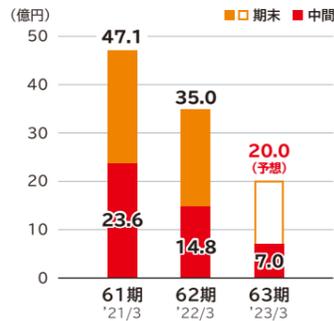
営業利益

5.3 億円



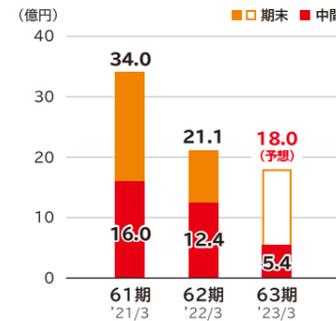
経常利益

7.0 億円



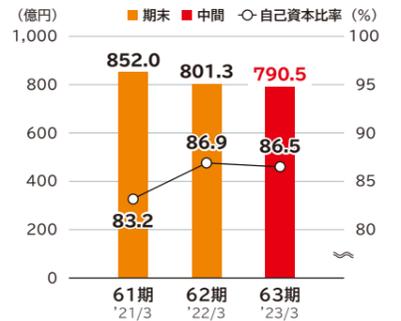
親会社株主に帰属する四半期純利益

5.4 億円



総資産・自己資本比率

790.5 億円 / 86.5%



デザート製品

売上高 16.0 億円 (前年同期比 9.4%増) ↑

デザート製品は、「フルーツセラピー」シリーズの発売20周年記念キャンペーンなどが寄与し、前年実績を大きく上回りました。

ヨーグルト製品

売上高 33.3 億円

(前年同期比 8.1%減) ↓

ヨーグルト製品は、健康意識の高まりや巣ごもり需要で好調に推移した前期からの反動減で前年実績を下回る状況が続いておりましたが、9月に購入意欲促進のためのTVCMを放映し、9月単月では前年実績を上回りました。

豆製品

売上高 43.5 億円 (前年同期比 7.6%減) ↓

豆製品は、煮豆市場のダウントレンドと水煮・蒸し豆の苦戦により、前年実績を下回りました。主力の「おまめさん」ブランドでは、「丹波黒黒豆」が2022年度のInternational Taste Institute (国際味覚審査機構)の審査で、黒豆初の「優秀味覚賞」三ツ星を獲得しました。この受賞を足がかりに、年末に向けての山場作りに取り組んでまいります。

その他製品

売上高 9.6 億円

(前年同期比 14.6%減) ↓

惣菜製品

売上高 91.5 億円

(前年同期比 2.4%減) ↓

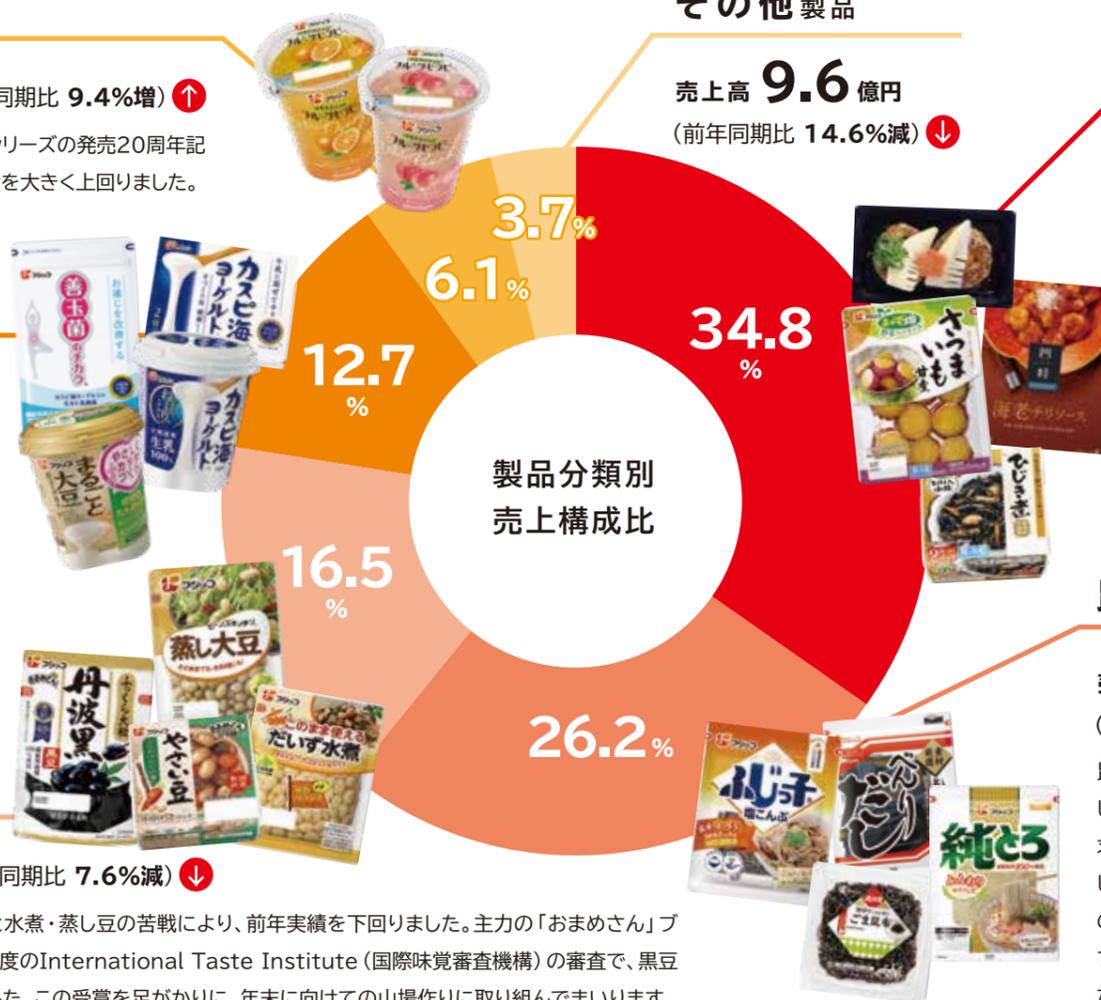
惣菜製品は、前期に不採算取引の解消を政策的に進めた日配惣菜の減収などにより、前年実績を下回りました。包装惣菜の「おばんざい小鉢」シリーズは、9月に「彩りあん厚あげ」を新発売し、ブランド価値の向上を目指して品揃えを強化しました。

昆布製品

売上高 68.8 億円

(前年同期比 0.7%減) ↓

昆布製品は、主力のカップ佃煮が好調に推移しました。7月は「生姜こんぶ」の料理用途訴求(豚肉の生姜焼き)に集中して取り組みました。9月は、生昆布を使用したもちっと食感の「おやさい昆布」の新発売、「ふじっ子煮」ブランド育成のためのTVCMを放映しました。塩こんぶは大容量タイプが伸長しました。



“ニュー・フジッコ”の創造を完遂します！

代表取締役社長執行役員

福井 正一



株

主の皆様には、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

コロナ禍の出口が見えない中、ウクライナ侵攻を背景とした原油価格の高騰や、日米金利差による円安の加速など、先行き不透明な経営環境のもと、当グループにおきましては、“ニュー・フジッコ”の経営改革として「DXの推進」「工場運営の改革」「ブランド価値の強靱化」に取り組んでおります。

「DXの推進」については、全社DX戦略とKPIの設定を完了し、「フジッコDXサイクル共通価値指標」として、①生産性向上に向けた「紙とハンコ」の撲滅、②DX人材育成、③資産活用の最適化、④デジタル化による既存売上の拡大、⑤新たなデジタル由来の売上創出、⑥セキュリティ対策の強化の6項目を定め、直近は「データの戦略的

活用の基盤整備と人材育成」をテーマとして取り組みを進めております。「工場運営の改革」では、企業理念である「美味さ与健康」を基軸とした、工場及び設備の最適配置を検討しております。

また、「ブランド価値の強靱化」では、「ふじっ子煮 おやさい昆布」をはじめ新商品3品の上市とともに、「フルーツセラピー」シリーズの発売20周年記念キャンペーン、「ふじっ子煮」「おばんざい小鉢」「カスピ海ヨーグルト」の認知率向上のためのTVCMの集中投下等に取り組ましました。

しかしながら、想定以上のエネルギー価格や原材料価格の上昇を受け、当期は厳しい業績を見込んでおります。

そのような状況下、今は経営改革期間中であることを鑑み、株主還元も十分考慮した増配とともに、資本効率 (ROE) 向上の

ため、不要資産の売却、自己株式の取得継続など、ガバナンスの強化にも取り組んでまいりました。

そして、これからも持続的な成長と中長期的な企業価値向上へ向けた「サステナブル経営」を実現するために、SDGsをはじめとする社会的課題の解決に貢献することが重要であると認識しております。企業理念のもと、社会価値と経済価値の両方を同時に創出することを目指してまいります。さらに、「健康創造企業」として、フジッコ独自の商品とサービスの提供を通じて切実な社会的課題を解決し、お客様からの信頼を築き上げ、その結果として、不確実な時代に生き残るための強靱な事業ポートフォリオを形成してまいります。

引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。

Top message



秋の新商品紹介 商品のヒミツを探る！

フジッコグループは2020年より、「ニュー・フジッコ」の創造に取り組んでおり、その改革の3本柱として「ブランド価値の強靱化」「生産性向上」「働き方改革」を据えております。この内「ブランド価値の強靱化」では、生産性が高く収益力のある「スター商品」を継続して拡販することに取り組むとともに、顧客のニーズを的確に捉え、時流に適応した新商品の開発にも注力しております。今回は、「ブランド価値の強靱化」にフォーカスし、当社が誇る商品について、今秋発売の新商品を中心に紹介させていただきます。

生昆布を使用した ふじっ子煮 おやさい昆布

当社初！北海道産生昆布を使用した昆布佃煮を商品化。生昆布と野菜3種のダブルの新食感がお楽しみいただけます。

secret 1 SDGsに貢献！ 昆布漁業者の負担軽減

昆布原藻の生産量は、海洋環境の変化や昆布漁業者の高齢化、後継者不足などが影響し減少の一途をたどっています。漁業者は、水揚げ後の昆布を天日干しにする作業で大変な重労働を強いられています。そこでフジッコが目をつけたのが生昆布。負担を軽減するため、昆布の乾燥工程を行わず、「生」状態のままの昆布を商品に使用しています。

※生昆布は冷凍して保管しています。



お客様の声
普段の昆布とは異なる味わいが新鮮。小鉢の一品として、昆布の他にも野菜が色々入っていて食感も楽しく、飽きずに美味しく食べられました。

secret 1 これ一品で満足できる “ホットシリアル”

冬場「野菜を摂りたい時」といえば鍋メニューにインスピレーションを受け、朝のたべるスープシリーズから「ごま豆乳チャウダー」を発売。寒い朝でも準備から片づけまで10分以内で温かいものが食べられる満足感をご提供。

secret 2 素材の見栄えと 食感を活かす独自製法！

昆布と野菜はそれぞれの素材ごとに真空状態で炊き上げています。低温調理することで熱ダメージを軽減し、昆布のハリツヤある見栄えと野菜のシャキシャキ食感を表現。

secret 3 味の深みと、明るい色味

「昆布」「野菜」「かつお&さば」、それぞれのうま味が相乗効果を発揮し、深みのある味わいに。調味料の配合調整を繰り返し、佃煮でありながらも食欲をそそる明るい色味に仕上げました。

Okazu

お客様の声
ごまと豆乳が女性の体に良い栄養素を与えてくれるイメージが持てます。ごまの香りと豆乳の味わいが良く、スープで体がポカポカ温まります。



secret 2 調理後具材比率51%の 食べごたえ

“たべる”ことをコンセプトに作り、なんと商品の半分は具材。開発者とはにかく多品目にこだわり、3種の豆と2種の野菜、さらに押麦を加えて食物繊維も豊富に仕上げました。

secret 3 商品名に“朝の”を 付ける意味とは？

お客様の「朝」に対するイメージは、「栄養がありそう」「さわやか」などポジティブなものが多く、コロナ禍の健康意識向上や朝食需要の高まりにも対応できる商品としておすすめしています。



おかず畑 おぼんざい小鉢 彩りあん厚あげ

和食の基本を大切に「あんかけおかず」第1弾。だし香る3種の具材入り彩りあんでごろっとボリュームおかず。

secret 1 昆布屋のフジッコオリジナル！ “コク極みだし”！

昆布屋のフジッコが引いたこだわりの自家製だし。利尻昆布と荒節・枯節2種類の鰹節を使用し、だしの風味がしっかりと感じられるあんかけになりました。

secret 2 素材厳選！ 味しみの良い こだわりの厚あげ

揚げ時間の短い絹厚あげを使用することで、やわらかさと味しみの良さを実現。あんかけ部分には、たけのこ・人参・しいたけの3種の具材を使用し、彩りよく仕上げています。

secret 3 あんかけメニューの 機械化に成功

家庭では少し手間がかかるあんかけメニューを市販品でお届け。彩りあんが食べ応えを生み、“料理感”のある1品が出来上がりました。容器のまま温められる手軽さもおすすめ。

お客様の声
普通の厚あげだと思っていたところ、食べると上品な味とやわらかさで期待以上でした。食べきりサイズがお気に入り。簡単に済ませたい昼食にとても便利。

Kombu

FUJICCO'S STARS フジッコのスター

昔から長く、多くのお客様にご愛顧いただいている商品を当社では「スター商品」と呼び、拡販に注力しています。

“おまめさん 丹波黒黒豆”

日本の黒豆文化を変えた！
世界的高評価の“逸品”

「おまめさん 丹波黒黒豆」は、1981年の発売以来、40年以上愛されるロングセラー商品。おせち料理の中の一品として親しまれていた丹波黒黒豆は、いつしか年中食べられるようになりました。柔らかくふくらみ揚げたその味わいは、2022年International Taste Institute（国際味覚審査機構）にて「味とビジュアルの両面から高いレベルで仕上がっており“改善の余地がほとんどない”」等のコメントをいただき、総合評価92.8%という高評価で「優秀味覚賞」三ツ星を獲得しました。世界も視野に、もっと多くの方にお届けしたい。フジッコの従業員も思い入れのある特別な商品の一つです。



ちから
研究開発のちから

ごく日常的な親しみのある食品が、なぜ体によいのか。何がその働きをしているのか。フジッコは基礎研究により多くの「伝統食の知恵」を解明してきました。今回は、その一部をご紹介します。



PICK UP クロノケア®

機能性食品素材「クロノケア®」って？
日本人にはおなじみの伝統食材黒大豆は、古来薬用として長く重宝されてきました。その薬効は黄大豆などとは異なる黒い種皮「黒豆衣（こくずい）」にあるとされます。フジッコ研究陣は半世紀にわたる豆の研究から、遂にその真髄を捉え、黒大豆種皮から独自の方法で抽出・精製に成功し、さまざまな分析と生体活性研究を重ねてきました。ここでは、優れた体内吸収性と幅広い適用性を併せもつ黒大豆ポリフェノール「クロノケア®」をご紹介します。

「ウェルネスフードアワード2022」
食品素材部門で銅賞を受賞

「ウェルネスフードアワード」は、人々のQOL（Quality of Life=生活の質）を向上する食品・食品素材にフォーカスした食品アワードで、美味しさ、機能性、話題性、手軽さの4つの観点を中心に複数の項目から総合評価で審査されます。当社では、この度の受賞をきっかけに「クロノケア®」のさらなる機能性研究や商品展開に努めてまいります。

ここがスゴイ！

「クロノケア®」は低分子のプロシアニジン豊富に含み、非常に高い抗酸化作用を示します。当社はこれまでの研究により、黒大豆ポリフェノールの抗酸化作用は体内の酸化ストレスを低減し、血管をしなやかにする効果や、冷え・むくみの改善といった血流に関する機能性効果を発揮することを明らかにしました。

疲労感を軽減
現代人の悩みである疲労は、体内の酸化ストレスと深い関連性があります。「クロノケア®」には高い抗酸化作用があり、「クロノケア®」を摂取することで、体内の酸化ストレスを低減し、自律神経機能を調節することで、疲労を改善できることを確認しました。また、眼の疲労感、疲労に伴う眠気や認知機能の一部（見当識）の低下を軽減することも確認しています。

血管のしなやかさの維持

【開発担当者からひとこと】
機能性食品素材「クロノケア®」は、「血管の柔軟性維持」と「疲労感の軽減」の2つのヘルスクレーム（健康表示）が受理されている唯一の成分です（2022年10月現在）。血管障害は疲労により誘発され、疲労と心血管疾患発生は関連するとの報告もある中、「クロノケア®」は、血管、疲労の両方にアプローチして改善することで、人々のQOLの向上に貢献できると考えています。
イノベーションセンター 素材研究チーム 赤木 良太



TOPICS

(株)フーズパレット 本山油シリーズのご紹介

とにかく簡単に使えて、美味しくて、身体に優しい。
そんな調味料を目指して、使用する素材を一つ一つ
厳選し、製法にこだわり、本山油シリーズが出来上が
りました。
「かけるだけ」「まぜるだけ」のひと手間で、いつも
のお料理をごちそうメニューへ変身させる万能調味
料。あなたの食卓にぜひどうぞ。

亜麻仁油×九種の薬膳食材

もとやまあぶら **本山油**

ベースは、オメガ3系を豊富に含む亜麻仁油。生姜やなつめなど九種の薬膳食材を使用していることで、ざくざく食感を楽しめます。



青森県産にんにく×八種の国産素材

もとやまにんにく **本山大蒜**

イタリアンから中華まで、幅広く使えるのが本山大蒜の魅力。こだわりの製法でにんにくの旨みをぎゅっと閉じ込めました。



土佐あかうし×十種の辛旨食材

もとやまあかじゃん **本山赤醤**

朝天辣椒(唐辛子)などをブレンドした深みのある絶妙な辛さをあなたのお料理にプラス。土佐あかうしの牛脂の旨みで「辛旨」の虜に。



四陸(フォーラー)オンラインショップ

<https://shop.foodpalette.co.jp>

株主メモ

事業年度 4月1日から翌年3月31日
 期末配当金受領株主確定日 毎年3月31日
 中間配当金受領株主確定日 毎年9月30日
 定時株主総会 毎年6月
 株主名簿管理人 三菱UFJ信託銀行株式会社
 特別口座の口座管理機関
 同連絡先 三菱UFJ信託銀行株式会社 大阪証券代行部
 〒541-8502 大阪市中央区伏見町三丁目6番3号
 TEL 0120-094-7777 (通話料無料)
 上場証券取引所 東京証券取引所プライム市場
 公告掲載URL <https://www.fujicco.co.jp>

※電子公告の方法により行います。ただし、電子公告によることができない事故、その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に掲載する方法により行います。

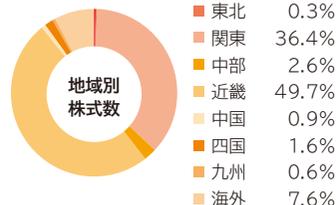
●ご注意

- 株主様の住所変更、買取請求その他各種お手続きにつきましては、原則、口座を開設されている口座管理機関(証券会社等)で承ることとなります。口座を開設されている証券会社等にお問い合わせください。株主名簿管理人(三菱UFJ信託銀行)ではお取り扱いできませんのでご注意ください。
- 特別口座に記録された株式に関する各種お手続きにつきましては、三菱UFJ信託銀行が口座管理機関となっておりますので、上記の連絡先にお問い合わせください。なお、三菱UFJ信託銀行本支店にてもお取次ぎいたします。
- 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行本支店でお支払いいたします。

株式情報 (2022年9月30日現在)

発行可能株式総数 108,000,000株	大株主の状況		
	株主名(上位10名)	持株数(千株)	持株比率(%)
発行済株式の総数 30,050,759株	有限会社ミニマル興産	6,194	21.60
株主数 22,700名	日本スタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	3,341	11.65
	株式会社三菱UFJ銀行	895	3.12
	福井正一	871	3.04
	住友生命保険相互会社	854	2.97
	株式会社日本カストディ銀行(信託口)	694	2.42
	日本生命保険相互会社	550	1.92
	株式会社三井住友銀行	494	1.72
	フジッコ従業員持株会	385	1.34
	加藤産業株式会社	322	1.12

※当社は、自己株式1,387千株を保有しておりますが、上記には含めておりません。
 ※持株比率は、自己株式を控除して計算しております。



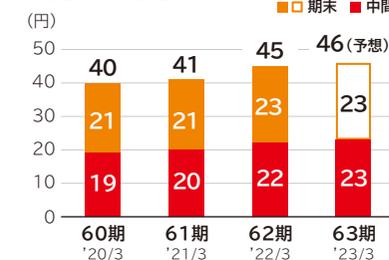
会社情報 (2022年9月30日現在)

会社名 フジッコ株式会社
 本社所在地 神戸市中央区港島中町6丁目13番地4
 事業内容 惣菜製品、昆布製品、豆製品、ヨーグルト製品及びデザート製品を主体とした食品加工業
 創業 1960年11月7日
 資本金 65億66百万円
 従業員 2,425名
 サービスネットワーク
 (2022年10月1日現在)
 北海道 北海道工場
 関東 東京FFセンター／東日本営業部／首都圏営業部／広域営業部／次世代ビジネス営業部／関東ロジスティクスセンター／関東工場／東京工場
 近畿 本社／近畿中部営業部／通信販売事業部／関西ロジスティクスセンター／鳴尾工場／和田山工場／浜坂工場
 中国 中四国九州営業部／境港工場
 連結子会社 フジッコNEWデリカ株式会社
 株式会社フーズパレット

配当金

当社定款の規定に基づき、2022年9月30日の最終の株主名簿に記載または記録された株主または登録株式質権者に対し、次のとおり中間配当金を支払います。

年間配当金の推移



中間配当金
23円/株
 効力を生じる日
(中間配当支払開始日)
2022年12月2日



IR情報ははこちら
<https://www.fujicco.co.jp/corp/ir/>

