



株主のみなさまへ

第69期 株主通信

2018年6月1日 ▶ 2019年5月31日

CONTENTS

- P.1 ごあいさつ
- P.2 トップインタビュー
- P.5 セグメント概況
- P.6 トピックス
- P.7 特集
- P.9 連結財務データ
- P.10 会社情報／株式情報





代表取締役社長
金森 武

株主の皆様には、日頃より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

当社グループは、「食」「豊かさ」の本質を追究し、お客様、社員の幸福、豊かな社会の実現に貢献するという経営理念のもと、業務用食品等の卸売を行う「外商事業」、小売を行う「アミカ事業」、水産品の卸売を行う「水産品事業」の3つの事業により、順調に業績を伸長してまいりました。

今後も皆様のご期待にお応えできるよう、さらなる業容の拡大と企業価値の向上に努めてまいります。

株主の皆様におかれましては、引き続きご支援ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

2019年8月

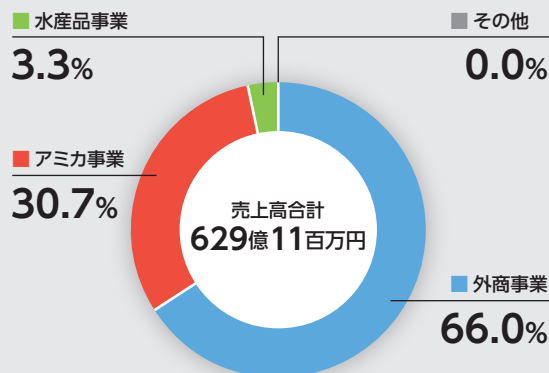
Q. 当期(第69期)の業績はいかがでしたか。

A 増収減益となりました。

連結売上高は、すべての事業が伸長し629億11百万円(前期比3.9%増)と過去最高を更新しました。

利益面については、アミカ事業における2店舗の新規出店や物流センターの増設、外商事業における支店開設など設備投資に伴う経費増加の影響に加え、運搬費等の経費増加が影響し、営業利益は6億49百万円(前期比28.3%減)、経常利益は7億4百万円(前期比24.5%減)、親会社株主に帰属する当期純利益は4億15百万円(前期比28.2%減)となりました。

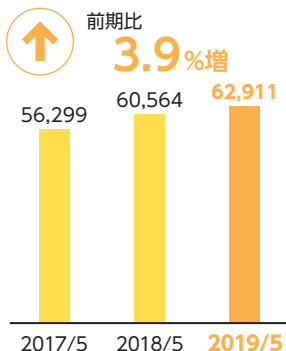
セグメント別 売上構成比



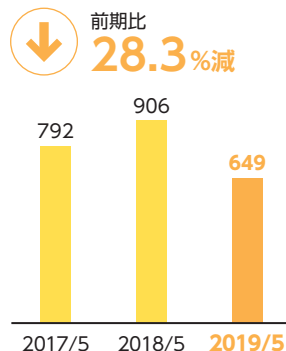
(注) 1.「その他」の区分は、報告セグメントに含まれない事業セグメントであり、太陽光発電事業を含んでおります。
2.セグメント別の売上構成比は、セグメント間の内部売上高等を除いた数値を使用して算出しております。

連結財務ハイライト

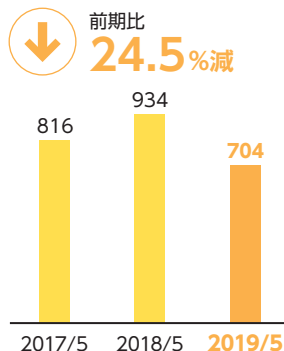
売上高 (百万円)



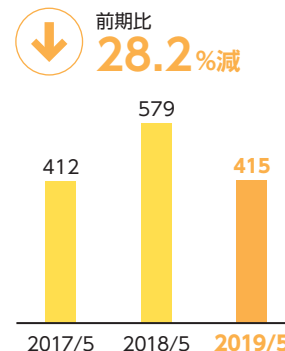
営業利益 (百万円)



経常利益 (百万円)



親会社株主に帰属する当期純利益 (百万円)



Q. 各事業の状況についてご説明ください。

A **さらなる成長をめざし、積極的に各事業の取り組みを進めています。**

外商事業

売上高については、既存得意先との取引深耕や新規得意先の獲得に取り組み、415億20百万円(前期比2.7%増)となりました。

営業利益については、増収に伴い売上総利益は増加したものの、支店開設に伴う経費増加や、運搬費等の経費増加が影響し、営業利益は1億28百万円(前期比64.7%減)となりました。

2018年12月には、市場規模の最も大きい関東地区における事業規模拡大を図り、千葉支店(千葉県習志野市)を開設しました。東京支店・横浜支店とともに、ホテル・レストラン・外食チェーンなど多様な外食産業に対する新規開拓に取り組んでいます。

アミカ事業

売上高については、既存店売上が前期比1.6%増と順調に推移したことに加え、新規店舗やネットショップによる増収が寄与し、193億26百万円(前期比4.4%増)と伸長しました。

営業利益については、新規出店や物流センター増設に伴う経費増加の影響などから、14億8百万円(前期比1.8%減)となりました。

新規出店については、2018年7月にアミカ浜松上浅田店(浜松市中区)、2019年4月にアミカ静岡清閑店(静岡市葵区)と静岡県内に2店舗出店し、東海地

区におけるドミナント化を進めました。

SNSを活用した情報発信やキャッシュレス決済への対応拡充、ネットショップにおけるサイトリニューアル(商品検索機能やスマートフォン向け対応向上等)などの取り組みを進めてきましたが、引き続き、顧客目線に立った店舗運営を推進し顧客満足度向上をめざします。

水産品事業

売上高については、国内既存得意先との取引深耕や新規得意先の開拓に努めるとともに、日本産帆立貝などの輸出販売に取り組み、21億64百万円(前期比26.1%増)と大きく伸長しました。

営業利益については、増収に伴い売上総利益は増加したものの、運搬費や保管料等の経費増加が影響し、51百万円(前期比20.7%減)となりました。増益とはなりませんでした。2期連続して黒字となり、採算性を意識した仕入・販売、経費抑制に注力している効果があらわれています。

今後も継続して収益改善に取り組むとともに、外商事業・アミカ事業と連携し、グループ全体で水産品提案の活発化に取り組んでいきます。

Q. 来期(第70期)の見通しについてご説明ください。

A 増収増益、収益改善に努めます。

来期(第70期)の連結業績予想は、下表のとおりであります。

各事業の取り組みを通じ、売上高は前期比3.8%増を計画しています。外商事業では、当期に獲得した新規得意先との取引拡大を図るとともに新規開拓に注力していきます。アミカ事業では、当期に出店した新規店舗による増収を見込むとともに、既存店舗の活性化に取り組みます。水産品事業では、タコやイカなど貝類以外の水産品販売にも注力していきます。

利益面については、物流費等の経費抑制に取り組み、増益を計画しています。物流費については、配送頻度の見直しや庫内作業の効率化など改善に取り組み、抑制を図ります。

第70期(2020年5月期)の連結業績予想

売上高	653億00百万円(前期比)	3.8%増
営業利益	6億60百万円(前期比)	1.6%増
経常利益	7億10百万円(前期比)	0.7%増
親会社株主に帰属する当期純利益	4億50百万円(前期比)	8.2%増

Q. 株主の皆様へメッセージをお願いします。

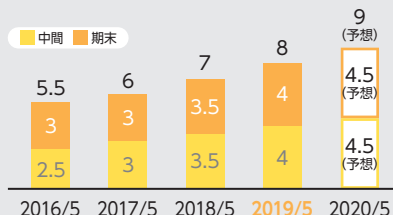
A 5期連続増配を予定しています。

当期(第69期)の期末配当金は、**1株当たり4円**といたしました。中間配当金とあわせると、年間配当金は**8円**となります。

来期(第70期)の配当については、1株当たり中間配当金**4.5円**、期末配当金**4.5円**の合計**9円**、**5期連続増配**を予定しています。

当社は、株主の皆様への利益還元を経営上の重要課題のひとつと考え、今後の事業展開を勘案しつつ、安定的かつ継続的な配当を行うことを基本方針としています。今後も皆様のご期待にお応えできるよう、企業価値のさらなる向上に努めてまいります。株主の皆様には、一層のご支援とご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

1株当たり配当金(円)



(注)当社は2017年7月1日付で普通株式1株につき2株の株式分割を行っております。上記は、2016/5の期首に当該株式分割が行われたと仮定し、算定しております。

セグメント概況



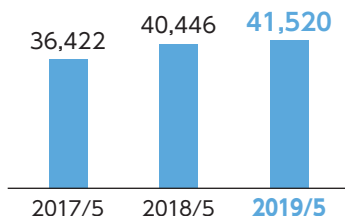
外商事業

事業内容

外商事業は、大手外食チェーン、ホテル、レストラン及び事業所・学校給食などの多様な外食産業のお客様へ、直接販売を中心とした卸売を行っております。

売上高

415億20百万円
(前期比 **2.7%** 増)



POINT

新規開拓の強化に加え、既存得意先との取引拡大や前期(2018/5期)に獲得した新規得意先が寄与し、売上が伸長しました。



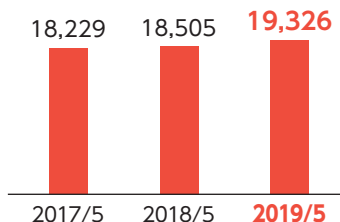
アミカ事業

事業内容

アミカ事業は、小規模外食業者などプロのお客様や一般のお客様に対して、現金で販売し商品をお客様自身に持ち帰っていただくキャッシュアンドキャリー形式による直営店舗を展開しております。

売上高

193億26百万円
(前期比 **4.4%** 増)



POINT

新規店舗を開業するとともに、品揃えの充実化や営業活動の強化など、来店客数の増加に向けた取り組みを進めました。



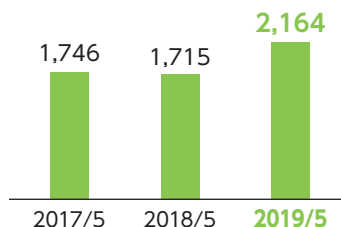
水産品事業

事業内容

水産品事業は、イタヤ貝、帆立貝などの貝類を中心とした水産品を輸入し、量販店様、外食チェーン店様、食品メーカー様、全国中央市場様などへの卸売を行っております。

売上高

21億64百万円
(前期比 **26.1%** 増)



POINT

既存得意先との深耕を図るとともに、新規得意先の開拓など販路の拡大に取り組みました。

静岡市葵区に アミカ静岡清閑店をオープン

2019年4月、静岡市葵区に静岡県内5店舗目となるアミカ静岡清閑店をオープンしました。静岡市内の飲食店様や一般のお客様に満足いただけるよう地域に応じた品揃え、サービスを展開し、地域に密着した店舗運営を進めています。

店舗概要

店名 アミカ静岡清閑店

住所 静岡県静岡市葵区清閑町14-10



アミカ店舗一覧

| 営業時間 | 9:30～20:00 (一部店舗では営業時間が異なります)

【東京都】赤羽西口店、立川店

【愛知県】小牧店、大曾根店、尾張旭店、大須店、一宮店、港当知店、岡崎店、堀田店、豊橋店、東海名和店、豊川店、緑浦里店、高針店、春日井店、豊明店、安城店、西尾店、中村井深店、守山大森店、半田店、豊橋佐藤店、豊田店

【岐阜県】岐阜店、大垣店、長良店、各務原店、

可児店、多治見店、大垣北店、中津川店、高山店、岐阜真砂店

【三重県】四日市店、伊勢店

【静岡県】浜松店、磐田店、掛川店、浜松上浅田店、静岡清閑店

【滋賀県】彦根店、瀬田店、長浜店、滋賀守山店

【福井県】福井文京店

地域貢献
活動

小学校における 食育授業

本社所在地である岐阜県大垣市の給食センターと連携し、市内の小学校における食育授業に協力しています。下の写真は、大垣市立青墓小学校において、4年生の生徒を対象に「給食ができるまでを知り、給食の食べ方を見直そう」のテーマで、大垣産のニジマスが、生産、加工、調理と生徒達の口に入るまでの過程について説明している様子です。食育授業への協力は今回で5年目となり、今後も継続して地域に密着した活動を展開していきたいと考えています。



アミカLINE@開設 友達登録してお得なクーポンゲット!

業務用食品スーパー「アミカ」のLINE@を開設しました。おすすめ商品やチラシ特売情報、お値打ちにお買い物ができるクーポン券など、お得な情報を配信しています。登録方法は、LINEの「友達追加」からQRコードを読み込んで登録してください。



プロ御用達!

業務用の冷凍食品を使ってみよう!

「冷凍食品」というと、ひと昔前までは手抜きイメージだったけど、今や「保存料不要」「急速冷凍で栄養がそのまま」「美味しさが評判」といった理由から年々人気が上昇、賢く利用する方が増えているんだよ。社会問題となっている「食品ロス」、その解消策としても注目されている「冷凍食品」について紹介するよ!



そもそも冷凍食品って何がいいの?



特長はコレ!

-18℃以下で管理されるから **衛生的でおいしさもキープ**

急速冷凍で食品の細胞を壊さず **栄養がそのまま**

下ごしらえいらず、食べる分だけ使える **エコ食材**

冷凍食品って解凍するのが面倒だよな?



いいえ!

冷凍野菜は **凍ったまま** 調理

冷凍の魚やお肉は **半解凍** すればOK

下ごしらえがいらない から、むしろとっても便利!

冷凍食品の 解凍にまつわる 豆知識

その1

冷凍里芋は凍ったまま調理!

冷凍里芋は、筑前煮やけんちん汁など、和食メニューを作るのにとても便利な食材。調理は凍ったままがポイント。解凍すると里芋からうまみが流れ出てしまい、里芋特有の香りはもちろんのこと、ホクホク感もなくなってしまいます。煮物を作るときは、ぜひ凍ったまま調理することを心がけてくださいね。

その2

冷凍の魚介類などは
氷水を使って解凍がオススメ!

冷凍の魚介類など半解凍を推奨している食品を解凍するときには氷水を使って解凍がオススメ。ジッパー付き袋に入れて空気を抜いて密閉した状態で、氷水を張ったボールに入れて待たせ。密閉した状態で氷水の中に入れると、食品に空気が触れず、袋一枚をはさんで0℃の氷水に直接触れるから、解凍が早く進みドリップもほとんど出ません。常温より早く解凍できます。

幅広いラインナップ!
ほしい商品が
きっと見つかるよ!



アミカに行けば業務用冷凍食品がいっぱいだよ!

冷凍調理食品

コロケ・ハンバーグ・
唐揚げ・チャーハン・ピラフ など

冷凍水産素材・冷凍畜産素材

魚・エビ・カニ・貝類・寿司ネタ・鶏肉・豚肉・牛肉 など

冷凍デザート、スナック

ケーキ・アイスクリーム・パン・ピザ・ナン など

冷凍野菜・冷凍果実

豆類・根菜類・葉物類・
ミックス野菜・果実 など

冷凍麺類

うどん・そば・ラーメン・
焼きそば・スパゲティ など



Let's
cooking!



業務用冷凍食品を使って 時短クッキング!

材料 (4人分)

簡単クック骨なしさば80	1袋
レンコン(乱切)	80g
小松菜(カット)	200g
生姜みじん切り	15g
赤唐辛子 (種を取り小口切り)	1本
塩	2g
胡椒	少々
小麦粉	適宜
水溶き片栗粉	適宜
ごま油	10ml
サラダ油	25ml
【黒酢あん】	
黒酢	100ml
水	50ml
上白糖	40g
醤油	37ml

作り方

- ① さばは皮を下にして置き2cm幅に切る。塩・胡椒各少々をふり、小麦粉適量をまぶしつける。
※「簡単クック骨なしさば」は凍ったまま調理が可能な商品です。
- ② 小松菜は電子レンジで解凍し、水気をきっておく。
- ③ フライパンにサラダ油20mlを熱し、①のさばを皮から焼く。よい色がついたら返して1～2分焼き、火が通ったらいったん取り出す。
- ④ フライパンを紙タオル等でふき、ごま油・サラダ油各小さじ1、生姜、赤唐辛子を入れて中火で炒める。香りが出たら、凍ったままのレンコンを加え、油が回ったら混ぜ合わせた【黒酢あん】の材料を加える。煮立ったら水溶き片栗粉を加える。
- ⑤ ③のさばを戻し入れ、ざっと混ぜる。
- ⑥ 器に②の小松菜を敷き、⑤を盛る。



鯖と蓮根の中華風
黒酢仕立て

使った冷凍食品はコチラ!



簡単クック
骨なしさば80

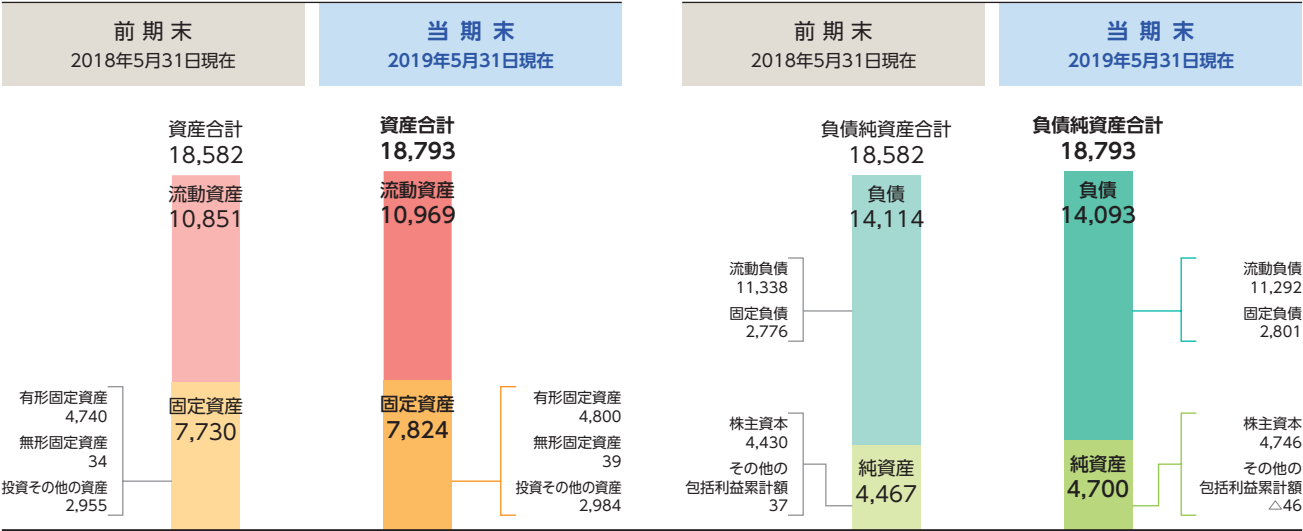


レンコン(乱切)

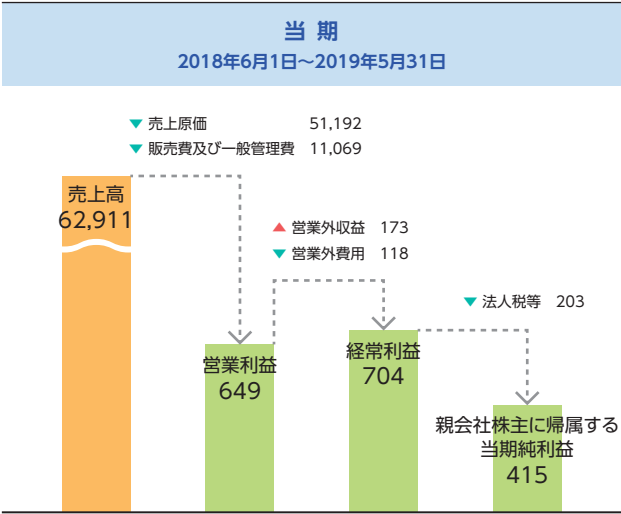


小松菜(カット)

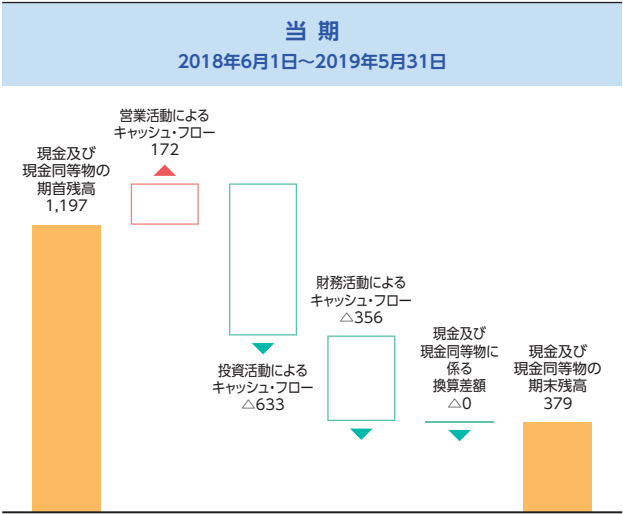
連結貸借対照表の概要 (百万円)



連結損益計算書の概要 (百万円)



連結キャッシュ・フロー計算書の概要 (百万円)



会社概要 2019年5月31日現在

商 号	株式会社大光
本 社 所 在 地	岐阜県大垣市浅草二丁目66番地
創 業	1948年6月
設 立	1950年12月
資 本 金	10億7,637万円
事 業 内 容	食品卸売業及び食品小売業
連 結 従 業 員 数	974名(内パート・アルバイト437名)
子 会 社	株式会社マリンドリカ

株式の状況 2019年5月31日現在

発行可能株式総数	30,720,000株	
発行済株式の総数	13,450,800株(自己株式を含む)	
株主数	14,414名(自己株式を含む)	
大株主		
株主名	持株数(株)	持株比率(%)
金森 武	2,267,800	17.11
金森 久	1,168,000	8.81
大光従業員持株会	857,400	6.47
金森 智	720,000	5.43
株式会社大垣共立銀行	640,000	4.82
倭 雅美	272,000	2.05
株式会社トークン	240,000	1.81
大光取引先持株会	193,700	1.46
株式会社十六銀行	160,000	1.20
日本トラスティ・サービス信託銀行 株式会社(信託口5)	138,900	1.04

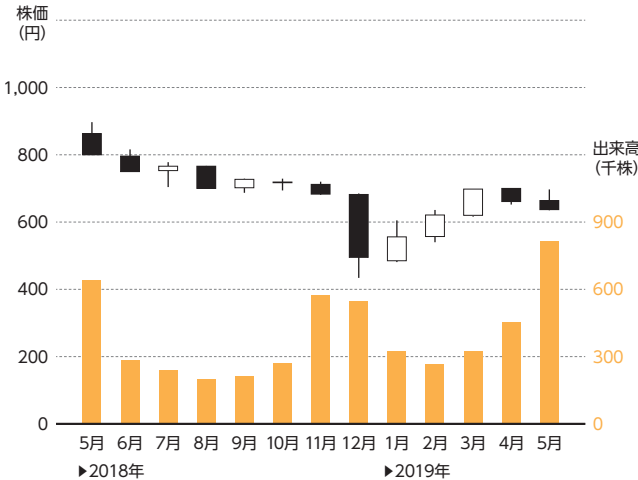
(注) 1. 当社は、自己株式200,012株を保有しておりますが、上記大株主から除いております。
2. 持株比率については、自己株式を控除して算出しております。

役員 2019年8月21日現在

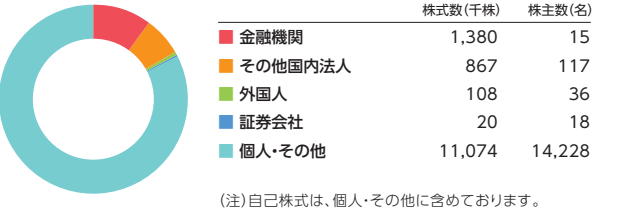
代表取締役社長	金森 武	取 締 役	藤澤 浩
専務取締役	倭 雅美	取 締 役	高橋 章夫
専務取締役	金森 久	取 締 役	小林 秀幸
常務取締役	秋山 大介	社外取締役	吉田 真司※
		社外取締役	吉村 有人※
		社外取締役	前川 弘美※

※は、監査等委員

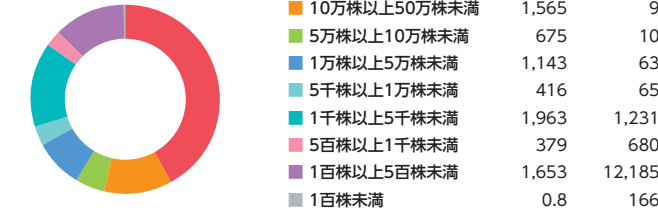
株価チャート



所有者別株式分布状況



所有株式数別株式分布状況



株主メモ

事業年度 毎年6月1日から翌年5月31日まで

定時株主総会 毎年8月

基準日 定時株主総会の基準日 毎年5月31日
 期末配当金の基準日 毎年5月31日
 中間配当金の基準日 毎年11月30日

株主名簿管理人 東京都千代田区丸の内一丁目4番1号
 三井住友信託銀行株式会社

郵便物送付先 〒168-0063 東京都杉並区和泉二丁目8番4号
 (電話照会先) 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
 電話番号0120-782-031(フリーダイヤル)

【住所変更、単元未満株式の買取等のお申出先について】

株主様の口座のある証券会社にお申出ください。

【未払配当金のお支払いについて】

株主名簿管理人である三井住友信託銀行株式会社にお申出ください。

ホームページのご案内

当社ホームページでは、最新のニュースや店舗情報など、当社をご理解いただくための様々な情報を提供しております。



<http://www.oomitsu.com>

株主優待制度のご案内

当社は、株主の皆様の日頃のご支援に感謝するとともに、当社株式への投資の魅力を高め、中長期的に保有していただく株主様の増加を図ること、ならびに株主優待制度を通じた当社事業への理解促進を図ることを目的として株主優待制度を設けております。



当社から株主様へQUOカードをお送りします。当社からお送りするQUOカードを未使用の状態で当社アミカ店舗へご持参いただきました株主様には、QUOカードを倍額の「アミカ商品券」に交換させていただきます。

- 1 対象株主様** 毎年5月末日現在及び11月末日現在の当社株主名簿に記録された1単元(100株)以上保有の株主様を対象といたします。(それぞれ8月下旬、翌年2月中に発送予定)

2 優待の内容

所有株式数	優待内容
100株以上500株未満	QUOカード500円分 又はアミカ商品券1,000円分
500株以上1,000株未満	QUOカード1,000円分 又はアミカ商品券2,000円分
1,000株以上2,000株未満	QUOカード2,000円分 又はアミカ商品券4,000円分
2,000株以上	QUOカード3,000円分 又はアミカ商品券6,000円分