

## 株主の皆様へ

株主の皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平成31年3月期第3四半期決算短信、プレスリリースなど、当社の近況をご報告させていただきます。株主の皆様には今後ともより一層のご支援、ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

### ① 平成31年3月期第3四半期 業績ご報告

当第3四半期連結累計期間におけるわが国経済は、緩やかに回復しております。企業収益は自然災害や既往の原油高により下押しされましたが、改善基調を維持しております。個人消費は、雇用所得環境の改善が続いているものの、天候不順による外出手控えや物価上昇による実質所得の伸び悩みを受けて緩やかな持ち直しにとどまっております。消費者物価(生鮮食品を除く総合)は、原油高に伴うエネルギー価格の大幅上昇を主因としてゼロ%台後半から1%の範囲で推移しております。また、「生鮮食品及びエネルギーを除く総合」の上昇率は外食など一部サービス価格の上昇を受けてプラスとなっておりますが、ゼロ%台前半の伸びにとどまり、物価の基調は弱くなっています。

当社グループの属する業界も、異業種を含む大手企業の新規参入など更なる競合激化は続いており、当社グループを取り巻く環境は依然として厳しいものとなっております。

このような経済状況のもとで、当社グループは、「伝統と技術と人材力を価値にする」をビジョンとし、引き続き積極的な営業活動を展開しております。しかし、当第3四半期連結累計期間においては、フレーバーカプセルの受託が前年同四半期と比べ増収となりましたが、当社独自の機能性素材であるローズヒップ及びサラシアや機能性表示食品「ヘルスエイド®シリーズ」の販売が前年同四半期と比べ減収となりました。

この結果、当第3四半期連結累計期間の経営成績は、売上高7,816百万円(前年同四半期比1.7%減)、営業利益459百万円(前年同四半期比2.7%増)、経常利益476百万円(前年同四半期比4.9%増)、親会社株主に帰属する四半期純利益370百万円(前年同四半期比35.8%増)となりました。

セグメントごとの経営成績は次のとおりであります。

#### ① ヘルスケア事業

当セグメントにおきましては、メディケア商品が前年同四半期と比べ増収となりましたが、機能性表示食品「ヘルスエイド®シリーズ」が前年同四半期と比べ減収となり、売上高は、5,902百万円と前年同四半期と比べ88百万円の減収となりました。

損益面では、効率的なプロモーション活動等に努めましたが、売上高が低調に推移するなか、セグメント利益は、392百万円と前年同四半期と比べ89百万円の減益となりました。

#### ② カプセル受託事業

当セグメントにおきましては、フレーバーカプセルが前年同四半期と比べ増収となりましたが、医薬品カプセルやその他の受託については前年同四半期と比べ減収となり、売上高は、1,907百万円と前年同四半期と比べ28百万円の減収となりました。

損益面では、効率的な研究開発投資に努めたこともあり、セグメント利益は、46百万円と前年同四半期と比べ48百万円の増益となりました。

#### ③ その他

当セグメントにおきましては、売上高は、7百万円と前年同四半期と比べ14百万円の減収となりました。

損益面では、セグメント利益は、20百万円と前年同四半期と比べ53百万円の増益となりました。

(百万円未満切捨て)

#### ● 平成31年3月期第3四半期の連結業績(平成30年4月1日～平成30年12月31日)

##### 連結経営成績(累計)

(%表示は、対前年同四半期増減率)

	売上高		営業利益		経常利益		親会社株主に帰属する四半期純利益	
	百万円	%	百万円	%	百万円	%	百万円	%
31年3月期第3四半期	7,816	△1.7	459	2.7	476	4.9	370	35.8
30年3月期第3四半期	7,948	△1.3	446	27.8	454	26.1	272	△0.8

(注)包括利益 31年3月期第3四半期 173百万円(△66.3%) 30年3月期第3四半期 516百万円(110.3%)

(平成31年2月13日公表)

#### ● 平成31年3月期の連結業績予想(平成30年4月1日～平成31年3月31日)

	売上高		営業利益		経常利益		親会社株主に帰属する当期純利益		1株当たり当期純利益
	百万円	%	百万円	%	百万円	%	百万円	%	円銭
31年3月期予想	11,000	1.9	550	0.9	550	△1.8	400	1.5	98.33
30年3月期実績	10,800	△1.5	545	27.7	560	26.4	394	63.6	96.88

(注)直近に公表されている業績予想からの修正の有無:無

## ② フジテレビ系列 全国ネット「林修のニッポンドリル」にて「仁丹」が取り上げられました!

2018年10月31日(水)20:00~21:00放送の「林修のニッポンドリル」内、「あの大ヒット商品のいまを大調査」というテーマにて「仁丹」の歴史、しきみ、大ヒットした当時から現在の様子、駒村社長のインタビュー等が放映されました。

### 放送内容

「一世を風靡したのにはワケがある。あの大ヒット商品のいまを大調査」昔懐かしい昭和の大ヒット商品(森下)仁丹。銀色に輝く玉で、サラリーマンや大人を中心に売れに売れた商品です。最近見かけることは少なくなりましたが、実は仁丹を作っている会社、その技術を生かしてなんと年商70億円の大ヒット商品を生み出しているとのこと!新社長が仕掛けた逆転劇を追います。



### 銀粒仁丹の歴史

#### ひたすら人々の万病を癒す目的のもと

森下仁丹の原点ともいえる総合保険薬「仁丹」が誕生したのは、日露戦争のさなか、1905年(明治38年)2月のことでした。

明治半ばの日本は、医療の貧しさから風邪や食あたりでも命を落とす人が多くありました。

そこで森下仁丹創業者である森下博は、万病に効果があつて飲みやすく、携帯・保存に便利な薬は作れないかと考え、新しい総合保健薬「仁丹」の開発に着手したのです。

ヒントになったのは1895年(明治28年)、日清戦争後に台湾に出征した博が目の当たりにした、現地で常用されている丸薬でした。帰国後、博はまず大阪の道修町(どしょうまち)に通いつめ、知識と経験を生かして和漢の生薬原料を取り寄せたのです。

日本はもちろん、世界の人々に幾百年も愛され続ける商品を一。

その思いで原料の品定めから取り合わせ、調合法まで工夫に工夫を重ねました。

### 仁丹は生薬製剤

#### 生薬製剤とは

東洋医学的な考え方方に、西洋医学的な考え方を取り入れ、病名や症状に応じて、生薬を利用して、独自の処方をつくり、用法・用量に適した剤型にしあげたものです。

#### 用法・用量

「気分不快、口臭、二日酔い、胸つかえ、吐き気、乗物酔い、めまい、暑気あたり」にご使用ください。大人1回10粒(1日100粒)まで、必要に応じて服用してください。※仁丹は医薬部外品です。

#### 仁丹には16種類の生薬が、配合されています

世界各地の山野から採れる薬草など、天然物(草根木皮)を素材とした和漢生薬16種を配合して、生薬製剤特有のおだやかで優れた作用を發揮させます。※販売名:仁丹N

配合生薬名		甘草末	阿仙葉	桂皮	甘茶
縮砂	丁字	生姜	茴香	益智	木香
I-メントール	カンゾウ粗エキス末	桂皮油	丁字油	ペパー・ミント油	d-ボルネオール

#### 「林修のニッポンドリル」

【番組概要】2020年の東京五輪を控え、年々増加する訪日外国人観光客数…。今、世界中からニッポンが注目されています。だからこそ、ニッポンの事を改めて知っておきたい!そこで、国宝・歌舞伎・相撲・ラーメン・神社仏閣・温泉などを始め、和の作法・医療技術や旬の行事まで、日本が世界に誇るテーマを東進ハイスクール現代文講師である林修がオリジナル問題を作成、出題&解説していきます。

【放送局】フジテレビ系列 全国ネット

【出演者】林修、ノブ(千鳥)、風間俊介 他



■仁丹バラエティケース

■仁丹瓶入

さらに当時の薬学の権威からアドバイスを受け、三年の歳月をかけてようやく仁丹の処方を完成させることができたのです。  
一途な思いから生まれた「仁丹」は人々の手に

1904年(明治37年)、丸薬製造のメッカとして知られていた越中富山へ、博は単身で赴きました。大量生産の丸薬製造方法を学び、優秀な製丸士を採用することが目的。何日も泊り込み、何軒もの丸薬製造会社を実地見学し、製丸機を試しました。そして一ヵ月、博はついに最新の製丸機とすぐれた製丸士数名を引き連れて帰阪。道修町の店舗内でいよいよ本製造を開始することとなりました。

最初の仁丹は粒の大きな赤い丸薬でした。携帯性・保存性を高めるため表面をベンガラでコーティングし、「赤大粒仁丹」として完成させ、1905年(明治38年)2月11日、ついに発売にこぎつけたのです。

※当社の歴史に基づいて記載したものであり、現行製品のものではありません。



■仁丹創売当時の1粒出しケース

#### 16種の生薬の中から今回は《茴香》をピックアップ!

#### 茴香(ういきょう)とは?

甘い香りと苦みが特徴で  
食事の後の口臭を予防する働きがあります。

茴香は「フェンネル・シード」とも呼ばれ、一見すると種子のようですが、実は果実。セリ科のウイキョウの果実を乾燥したもので。味の落ちた魚肉に混ぜると香氣を回復することから、中国で「回香」と名づけられたのが語源とされています。

魚介類と相性が良く、魚料理や  
ピクルスの香りづけにも使われる  
茴香の香りは、甘くスパイシー。

香りが良く、胃腸にもやさしい  
からこそ、食材としても重宝され  
サラダや炒め物、スープなどにも  
大活躍しています。ほか、ハーブ  
として、食用、化粧品用などに古く  
から用いられています。

