

株主のみなさまへ

第 107 期

報告書

平成 19 年 4 月 1 日～平成 20 年 3 月 31 日



日本をおいしくする

SHOWA

昭和産業株式会社

証券コード ■ NO.2004 ■



代表取締役社長
横澤正克

株主の皆様には平素より格別のご支援を賜り、厚くお礼申し上げます。ここに第107期（平成19年4月1日から平成20年3月31日まで）の事業概況をご報告申し上げます。

当連結会計年度の我が国経済は、上半期こそ好調な企業収益を背景に景気回復基調が続きましたが、下半期においては、原油価格の高騰に伴って生活用品等の物価上昇が本格化し、米国のサブプライム・ローン問題に起因する金融不安が深刻化するなど、先行き不透明感を払拭できない不安定な状況となりました。

食品業界におきましては、穀物原料価格・包装資材価格・海上運賃の高騰による仕入コストの上昇や、食の安心・安全・透明性に対する不信など対処すべき多くの課題を抱え、経営環境は依然として厳しいものとなりました。

このような状況の中、当グループは、中期計画「SHOWA-ism 計画 06-08」の下、製品価格の適正化や諸コストの削減によって仕入コストの上昇に対応し、生産現場改善活動によって食の安心・安全・透明性を再徹底するなど、「改革の実現」や「企業の社会的責任（Corporate Social Responsibility）の推進」等に努めてまいりました。

これらの結果、連結売上高は2,011億89百万円と前期より235億21百万円（13.2%）の増収となりました。一方、利益面では穀物原料価格の高騰に加え、税制改正に伴う減価償却費の負担増の影響などにより製造コストが高んだ結果、経常利益は33億27百万円と前期より1億74百万円（5.0%）の減益となりました。当期純利益は、特別利益に固定資産売却益を計上したことなどから12億2百万円と、前期より1億44百万円（13.7%）の増益となりました。

現在、食品業界では、世界的な穀物価格の高騰に加え、原油高による輸送費・燃料費の高騰に直面し、大幅なコストアップが続いております。穀物原料の加工を主な事業とする当グループにおいては、穀物価格の変動が直接収益に影響することから、穀物相場が高騰する中、業績の見通しは不安定な状況となっております。しかしながら、食糧自給率の低い我が国における輸入穀物の安定確保や、安全で安心な食の供給の実現に向け、高騰した穀物価格は市場価格にも反映されつつあります。当グループといたしましても適正価格での販売に努めながら、より一層のコスト削減、付加価値の高い製品開発に注力しているところであります。

当グループは、「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」という経営理念の下、引き続き中期計画「SHOWA-ism 計画 06-08」に掲げる目標である「改革の実現」、「経営基盤の強化」、「グループ経営の強化・向上」、「CSRの推進」に努力し、食に携わる企業グループとしての社会的責任を果たしてまいります。

株主の皆様におかれましては、なお一層のご支援ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

平成20年6月

当 期 に お け る ポ イ ン ト

● 増収・減益

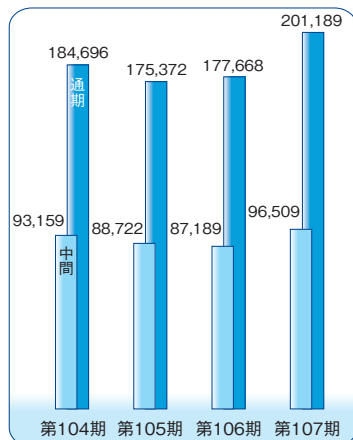
製品価格の適正化に努めたことなどにより売上高は増加したが、穀物原料価格の高騰や税制改正に伴う減価償却費の負担増の影響などにより製造コストがかさみ、経常利益は減益。当期純利益は固定資産の売却益計上などにより増益となった。

● 事業別の状況

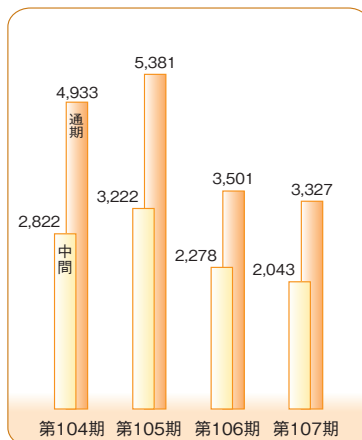
- ・ **食 品 事 業**：製品販売価格の改定に取り組み増収となり、原料価格高騰や減価償却費負担増などコスト増加があったが、焼き立てパン事業の初期導入コスト減少などにより増益。
- ・ **飼 料 事 業**：配合飼料は原料価格高騰を受けた価格改定により増収、鶏卵の売上高は前期並みとなったが、製造コスト増加や販売コスト負担増により減益。
- ・ **倉 庫 事 業**：他社貨物および自社貨物扱い数量の減少により減収、減価償却費負担増などにより減益となった。
- ・ **その他事業**：不動産関係は量販店向け賃貸設備の賃貸価格値下げなどにより減収・減益。

連結業績の推移

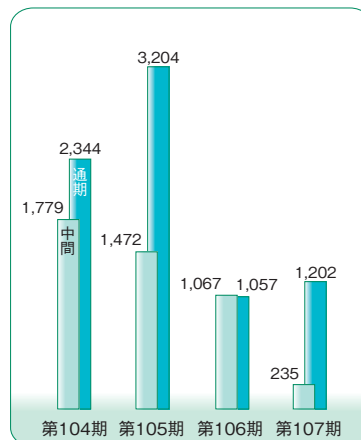
■売上高 (百万円)



■経常利益 (百万円)



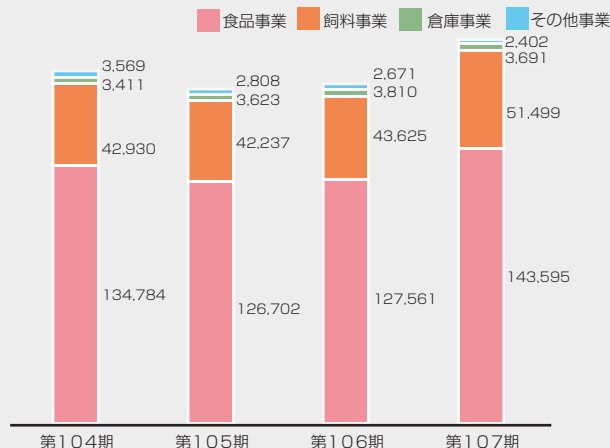
■当期純利益 (百万円)



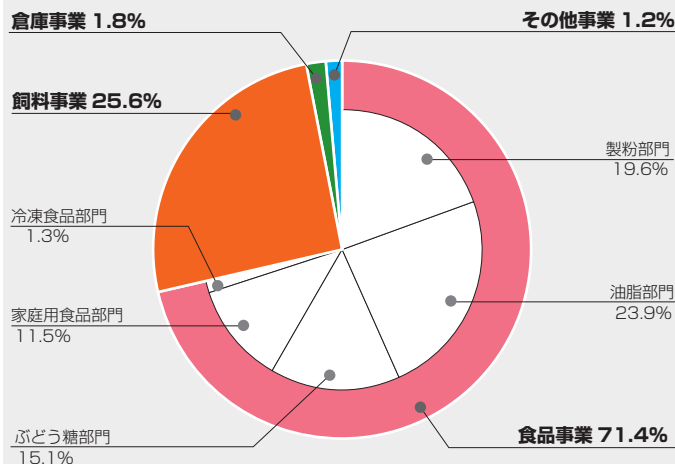
事業別の状況

■ 事業別売上高推移

(単位：百万円)



■ 事業別売上高構成比



食品事業

食品事業は、穀物原料価格の高騰により販売価格が前期を上回った結果、当期の売上高は1,435億95百万円と前期に比べ160億34百万円（12.6%）の増収となりました。

■ 製粉部門

昨年4月の55年ぶりとなる麦制度の改正により、外国産小麦の政府売渡価格が4月には平均1.3%、10月には平均10%と相次いで値上げとなりました。それに伴い、小麦粉は5月1日より24年ぶりに値上げを実施し、11月1日にも再値上げいたしました。このような度重なる値上げを受け、小麦粉製品の需要が低迷する中、提案型の営業活動を展開した結果、販売数量は前期を上回りました。プレミックスは、新製品の投入や講習会の開催などの販売促進活動を進めた結果、販売数量は前期を上回りました。ふすまについては、海外穀物相場が堅調に推移したことにより販売価格は堅調に推移し、販売数量も前期を上回りました。

これらの結果、売上高は393億88百万円（前期比6.1%増）となりました。

■ 油脂部門

食用油、小麦粉加工製品は、ともに各種穀物原料価格の高騰に加え、海上運賃や原油価格高騰による調達・物流コストの上昇が続いたことから、価格は正を最優先した販売となりました。

このような状況の下、従来からの業態別ユーザー対応の販売に注力した結果、斗缶の販売数量は前期を上回ることができました。業務用食材についても天ぷら粉を中心とするプレミックス製品、パスタ製品ともに中食市場、加工メーカーへの販売強化・注力を進めた結果、前期を上回ることができました。

これらの結果、販売価格の上昇もあって売上高は481億5百万円（前期比23.5%増）となりました。

■ ぶどう糖部門

糖化製品の販売数量は、夏場後半の残暑もあり異性化糖が前期を上回ったものの、水あめはビール系飲料で各社が

1,435億95百万円（前期比12.6%増）



糖質を抑えた新商品を投入したことなどが影響し、前期を下回りました。しかしながら、粉末水あめ等の機能性商品の販売数量は、提案型営業の継続により前期を上回りました。また、乾燥でん粉の販売数量は採算性を重視した販売活動を展開した結果、前期を下回りました。

製品価格に関しましては、原料とうもろこしの価格高騰によるコスト増を吸収すべく価格改定に努めた結果、糖化製品・乾燥でん粉共に前期を上回りました。

これらの結果、売上高は304億88百万円（前期比12.0%増）となりました。

■家庭用食品部門

家庭用食品部門は、収益を重視した営業活動を行いました。食用油は、前期より続く穀物原料の高騰を受け、価格の改定・適正価格での販売に努めました。小麦粉加工品は、輸入小麦の高騰により小麦の政府売渡価格が値上がりしたことから、食用油同様に価格改定を実施するなど収益を重視した販売に努めました。特に主力商品の天ぷら粉、お好み焼粉、ホットケーキミックス、ミックス関係等については、年間計画に基づいた企画提案営業と家庭における『手作り回帰』のトレンドをふまえて、拡販をすることができました。ギフトセットは市場が縮小する中、オレインリッチギフトを中心に販売を行いましたが、数量は前期を下回りました。

これらの結果、売上高は230億44百万円（前期比5.8%増）となりました。

■冷凍食品部門

冷凍食品の販売数量は、たこ焼・ケーキ商品など、コンビニエンスストア・外食向けスナック商品が好調に推移し、前期を上回りました。

これらの結果、売上高は25億69百万円（前期比2.3%増）となりました。

飼料事業

514億99百万円（前期比18.1%増）



配合飼料の販売は、引き続き利益率を重視した活動を展開してまいりました。養鶏用飼料の販売数量は、平成17年に茨城県で発生した鳥インフルエンザの影響がなくなり、関東地区で前期を上回りましたが、九州地区での販売数量減少の影響により、全体では前期を下回りました。養豚用飼料の販売数量は、関東地区では肉質を重視した飼料の拡販により増加しましたが、養鶏用と同様に九州地区での販売数量が減少した結果、全体では前期を下回りました。また、魚餌の販売数量は、四国地区を中心にグルテンミールや大豆粕などの自社製造副原料を使用した配合飼料を拡販したことにより、前期を上回りました。これらの結果、配合飼料全体の販売数量は前期を下回りました。

配合飼料の販売価格は、穀物原料価格の高騰に伴い、三度にわたる値上げを実施いたしました。

これらの結果、配合飼料の売上高は前期を上回りました。

鶏卵の売上高は、販売数量が前期を上回りましたが、鶏卵相場が前期を下回り、ほぼ前期並みとなりました。

飼料事業全体では、当期の売上高は514億99百万円と前期に比べ78億74百万円（18.1%）の増収となりました。

倉庫事業

36億91百万円（前期比3.1%減）



穀物サイロ関連では、政府所有小麦及び搾油用大豆の備蓄削減による保管積数の減少や厳しい貨物獲得競争の中、商社と主要ユーザーとの取り組み強化によって、数量を順調に伸ばしてまいりました。しかしながら、2月～3月における米国積出港の混雑による本船の出港遅れや日本の天候不順により、入港・荷役に遅れが生じたため期中内の荷役量・保管積数が若干減少し、売上高は前期を下回りました。また、連結子会社 株式会社ショウレイにおける冷凍倉庫事業についても、中国製冷凍食品問題により冷凍食品の輸入量が大幅に減少したため、売上高は前期を下回りました。

これらの結果、倉庫事業の当期の売上高は36億91百万円と前期に比べ1億18百万円（3.1%）の減収となりました。

その他事業

24億2百万円（前期比10.1%減）



不動産事業では、量販店向けの賃貸設備の賃貸価格の値下げや、期中に賃貸用太田ビルを売却したことなどにより賃貸収入が減少いたしました。

これらの結果、その他事業の当期の売上高は24億2百万円と前期に比べ2億68百万円（10.1%）の減収となりました。

昭和産業グループは
大地の恵みを大切に扱い
食卓に「おいしい!」を
お届けすることで
人々の健康で豊かな食生活に
貢献します。

お客様に「安心・安全」をお届け

昭和産業グループが製造・販売を行う全ての製品・商品について、食品衛生法などの関係法令を遵守していきます。

製品の安全性を確保するために、常にお客様の視点に立ち、製造設備・機器の衛生管理の向上と信頼性の確保に努め、工場における食品汚染などの危害発生を防止していきます。



不測の事態が生じた場合は、お客様の安全を最優先に考え、危機管理対応ルールに則った、迅速かつ透明性の高い行動を取ります。

原材料の入庫から製品の製造・出荷・流通に至る、全段階での品質管理の向上と、トレーサビリティの確保を図り、製品事故の未然防止に努めていきます。

●非リスク3原則により、 製造環境の一層の改善に努めています。

昭和産業では、原材料調達の段階で「問題のあるものを持ち込まない」、工場における製造の段階で「問題のある製品を作らない」、出荷の段階で「問題のある製品を持ち出さない」という「**非リスク3原則**」に基づき、原料調達から出荷までの全工程における自社基準の見直しや、GMPによる製造環境の構築などを行っております。

安心・安全かつ高品質な製品をお客様に提供するために、私たちは絶えず努力を続けていきます。

※GMP=安心して使うことができる品質の良い医薬品、医療用具などを供給するために、製造時の管理、遵守事項を定めた製造管理および品質管理規則 (Good Manufacturing Practice)。一般に医薬品だけでなく、食品などにも応用されています。

けします。

●4年連続でAIB監査における最高評価「SUPERIOR」を取得。

昭和産業グループでは、米国の権威ある評価制度であるAIBフードセーフティ監査を導入しており、各工場はAIB食品安全統合基準に沿って、食品安全衛生プログラムの妥当性など5項目について1,000点満点で評価・採点を受けています。2008年2月、鹿島工場製粉部門が最高評価である「SUPERIOR(900点以上)」を4年連続で取得するなど、安全・衛生面からの品質管理の強化を積極的に行っています。



●「安心・安全」な食をお届けするために工場設備の充実に力を入れています。

昭和産業は、製品の安心・安全を実現するための設備充実に力を注いでいます。金属検出器、X線検出器、色差選別器など異物検出器によるチェックのほか、液状の糖類製品や小麦粉を運ぶローリー車にも、それぞれ専用の建物内に設置された洗車場でタンク内部を洗浄するなど徹底した品質管理を行っています。



知っていますか？

製品表示

食品パッケージには、様々な法令に基づく製品情報が表示されています。

1 原材料名（重量順）：

JAS法、食品衛生法
食品添加物以外の原材料と食品添加物に区分し、それぞれ商品に占める重量割合の多い順に記載します。

1 名称	ビザ生地ミックス
1 原材料名	小麦粉、砂糖、食塩、粉末油脂、発酵調味料、膨張剤、酸化防止剤、キナーゼ、キングパウダー
内容量	400g(200g×2)
2 賞味期限	直射日光、高温多湿を避けてください
3 保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください
製造者	昭和産業株式会社 東京都千代田区神田2-2-1 倉河岸ビル内

2 期限の表示：

JAS法、食品衛生法
賞味期限はおいしく食べられる期限、消費期限は安全に食べられる期限です。

3 保存方法の表示：

JAS法、食品衛生法
商品に適した保存方法を具体的に記載します。

4 栄養成分	100gあたり
エネルギー	347kcal
たんぱく質	10.7g
脂質	2.3g
炭水化物	70.8g
ナトリウム	804mg
食塩相当量	2.0g

4 栄養表示：健康増進法

栄養表示をする場合、エネルギーからナトリウムまでは掲載必須項目です。

※JAS法

（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）
農林畜産物およびその加工品の品質維持向上と公共の福祉の増進を目的とした品質や表示を規制する法律です。

※健康増進法

国民の健康増進の総合的な推進に関して基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とした法律です。



お客様に「食の楽しみ」をお届けします。

もっと多くの皆様に、もっと様々な「おいしい」を感じていただこうと、ご家族で手軽にお楽しみいただける春の新製品を発売いたしました。サクッとおいしい天ぷら粉や、ふんわり・しっとりのホットケーキミックスもリニューアル！ 昭和産業が、いつでもおいしい、「食の楽しみ」をお届けします。

昭和 たこ焼粉

小麦粉の種類にこだわり、専門店のような「とろーりとした、おいしいたこ焼」を実現しました。また、弊社調べでは「たこ焼器を保有する家庭」は増えており、「たまには作ってみよう」と思っていたいただければと「買いやすさ、使いやすさ」を重視。ご家族揃って手軽にお楽しみいただけるように工夫しました。



◆内容量 250g

昭和 天ぷら粉



◆内容量 700g

**包装重量30%
削減しました！**

お客様の声から、開けやすく、廃棄時に分別不要の包装へ変更しています。

NEW !



◆内容量 250g

昭和 お好み焼粉

「ふっくら焼けない」「ダシやうま味が弱い」とお客様の声にお応えするために、当社独自の配合技術を用いて「ふっくら感」を追求。「鰹・昆布のダシ感」を強調しつつ野菜のうま味を加えて味付けしました。また、お客様の調理頻度や枚数を考慮して一回使いきりの小容量とし、「もっと手軽に」を実現しました。

RENEWAL !

**ふんわり軽い、
しっとりした口だけ！**

食感と甘さにこだわり、さらにバニラ風味も高めました。

ケーキのような ホットケーキ ミックス



◆内容量 400g (200g×2袋)

「食の楽しみ」を体験していただくため、商品を通して「親子で一緒に家庭でできる食育」の提供をするともに、料理教室、工場見学、理科支援授業などを実施しています。

「作る」「食べる」「知る」を親子で体験することで、お子様に多くのことを感じ、学んでほしい――。

昭和産業は「親子で楽しく、おいしく！」を実現していきます。



親子料理教室を開催



「まるめて焼くだけもちもちパンミックス」や「フライパンで焼くだけピザ生地ミックス」などを使った、親子の料理教室を開催しました。参加者からは「短時間で作れ、簡単でおいしい」、「初めてのパン作りで楽しくおいしく作れた」、「自分で作ったパンはおいしかった」などの感想をいただきました。



理科支援授業を開催



小学生を対象に理科支援授業を開催し、昔ながらの石臼での粉挽きの実演や、薄力粉と強力粉からグルテンを取り出す実験を行いました。「小麦を初めて見た。どのように小麦粉が作られるのか知ることができた」、「グルテンを取り出す実験で、薄力粉と強力粉の違いがわかった」と楽しみながら勉強ができたようです。



親子「食育」工場見学を開催



昭和産業鹿島工場にて、小麦の製粉工程、食用油の充填工程などの親子工場見学を開催しました。参加された皆様は間近で見る大きな設備に驚き、熱心に説明を聞いていました。「楽しかったからまた来たい」、「いろいろ

な工程が見られて、油や小麦粉について子供が興味をもつことができました」と喜んでいただきました。

また、社員による食育講習もあわせて行いました。「食育」について気軽に考えるきっかけ作りとして「一緒にお買い物、一緒にお手伝いしよう」、「家族揃って楽しい食事をしよう」、「健康な体を感じよう」など、食べることの大切さを身近に感じていただける、楽しい雰囲気講習会となりました。



※詳しくは社会・環境レポート（2008年版）をご覧ください。
<http://www.showa-sangyo.co.jp/eco.html>

「作る楽しさ」「食べる楽しさ」を伝える「手作りおやつ工房」シリーズ



親子が一緒に「作る楽しさ」、「食べる楽しさ」を体感できる商品を提案することが、昭和産業にできる食育のひとつと考え、親子の手作りおやつを支援する「手作りおやつ工房」シリーズを展開しています。昭和産業は商品を通して、親子一緒に家庭でできる食育の提供を目指しています。



内容量：380g（190g×2袋）



内容量：200g（100g×2袋）

連結財務諸表

●連結貸借対照表

(単位：百万円)

科目	当期末 平成20年3月31日現在	前期末 平成19年3月31日現在
資産の部		
流動資産	60,246	50,965
固定資産	90,359	96,100
有形固定資産	71,885	75,695
無形固定資産	400	424
投資その他の資産	18,073	19,981
資産合計	150,605	147,066
負債の部		
流動負債	65,586	60,118
固定負債	36,042	34,930
負債合計	101,628	95,049
純資産の部		
株主資本	45,793	45,725
資本金	12,778	12,778
資本剰余金	9,007	9,007
利益剰余金	24,396	24,004
自己株式	△ 388	△ 63
評価・換算差額等	2,514	5,437
その他有価証券評価差額金	2,618	5,428
繰延ヘッジ損益	△ 103	9
少数株主持分	668	853
純資産合計	48,977	52,017
負債及び純資産合計	150,605	147,066

(百万円未満は切捨表示しております。)

●連結損益計算書

(単位：百万円)

科目	当 期 平成19年4月1日から 平成20年3月31日まで	前 期 平成18年4月1日から 平成19年3月31日まで
売上高	201,189	177,668
売上原価	169,858	144,915
売上総利益	31,330	32,752
販売費及び一般管理費	27,603	28,739
営業利益	3,727	4,013
営業外収益	1,348	1,144
営業外費用	1,747	1,655
経常利益	3,327	3,501
特別利益	918	334
特別損失	1,386	1,041
税金等調整前当期純利益	2,859	2,795
法人税、住民税及び事業税	1,719	1,504
法人税等調整額	26	267
少数株主損失	89	34
当期純利益	1,202	1,057

(百万円未満は切捨表示しております。)

●連結キャッシュフロー計算書

(単位：百万円)

科目	当 期 平成19年4月1日から 平成20年3月31日まで	前 期 平成18年4月1日から 平成19年3月31日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	△ 442	5,653
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 4,050	△ 8,722
財務活動によるキャッシュ・フロー	4,487	1,956
現金及び現金同等物の増減額	△ 5	△ 1,112
現金及び現金同等物の期首残高	3,544	4,213
新規連結に伴う現金及び現金同等物の増加額	—	443
現金及び現金同等物の期末残高	3,538	3,544

(百万円未満は切捨表示しております。)

●連結株主資本等変動計算書 (当期 平成19年4月1日から平成20年3月31日まで)

(単位：百万円)

	株 主 資 本					評価・換算差額等			少数株主持分	純資産合計
	資本金	資本剰余金	利益剰余金	自己株式	株主資本合計	その他有価証券 評価差額金	繰延ヘッジ 損益	評価・換算 差額等合計		
平成19年3月31日残高	12,778	9,007	24,004	△ 63	45,725	5,428	9	5,437	853	52,017
当連結会計年度中の変動額										
剰余金の配当			△ 1,082		△ 1,082			—		△ 1,082
当期純利益			1,202		1,202			—		1,202
過年度税効果等調整に伴う剰余金の増加額			272		272			—		272
自己株式の取得				△ 324	△ 324			—		△ 324
株主資本以外の項目の 当連結会計年度中の変動額 (純額)					—	△ 2,809	△ 113	△ 2,922	△ 185	△ 3,107
当連結会計年度中の変動額合計	—	—	392	△ 324	67	△ 2,809	△ 113	△ 2,922	△ 185	△ 3,040
平成20年3月31日残高	12,778	9,007	24,396	△ 388	45,793	2,618	△ 103	2,514	668	48,977

(百万円未満は切捨表示しております。)

個別財務諸表

●貸借対照表

(単位：百万円)

科目	当期末 平成20年3月31日現在	前期末 平成19年3月31日現在
資産の部		
流動資産	43,997	35,860
固定資産	73,590	78,385
有形固定資産	55,855	58,419
無形固定資産	246	256
投資その他の資産	17,488	19,709
資産合計	117,587	114,246
負債の部		
流動負債	44,123	38,963
固定負債	27,388	25,337
負債合計	71,512	64,300
純資産の部		
株主資本	43,495	44,579
資本金	12,778	12,778
資本剰余金	9,007	9,007
利益剰余金	22,098	22,858
自己株式	△ 388	△ 63
評価・換算差額等	2,579	5,365
その他有価証券評価差額金	2,591	5,359
繰延ヘッジ損益	△ 11	6
純資産合計	46,075	49,945
負債及び純資産合計	117,587	114,246

(百万円未満は切捨表示しております。)

●損益計算書

(単位：百万円)

科目	当 期 平成19年4月1日から 平成20年3月31日まで	前 期 平成18年4月1日から 平成19年3月31日まで
売上高	131,697	114,010
売上原価	108,648	89,857
売上総利益	23,048	24,153
販売費及び一般管理費	19,583	20,338
営業利益	3,465	3,814
営業外収益	910	811
営業外費用	1,384	1,171
経常利益	2,991	3,454
特別利益	51	328
特別損失	1,666	1,391
税引前当期純利益	1,375	2,391
法人税、住民税及び事業税	1,443	1,181
法人税等調整額	△ 390	73
当期純利益	322	1,137

(百万円未満は切捨表示しております。)

会社の概要 (平成20年3月31日現在)

- 設立 昭和11年2月18日
- 資本金 12,778,008,177円
- 従業員数 1,032名
- 本社所在地 〒101-8521
東京都千代田区内神田2-2-1 鎌倉河岸ビル

■事業所

大阪支店／名古屋支店／仙台支店／札幌支店
福岡支店／広島支店／関東信越支店／千葉出張所
南九州出張所／鹿島工場／神戸工場／船橋工場
総合研究所／食品開発センター

■役員 (平成20年6月27日現在)

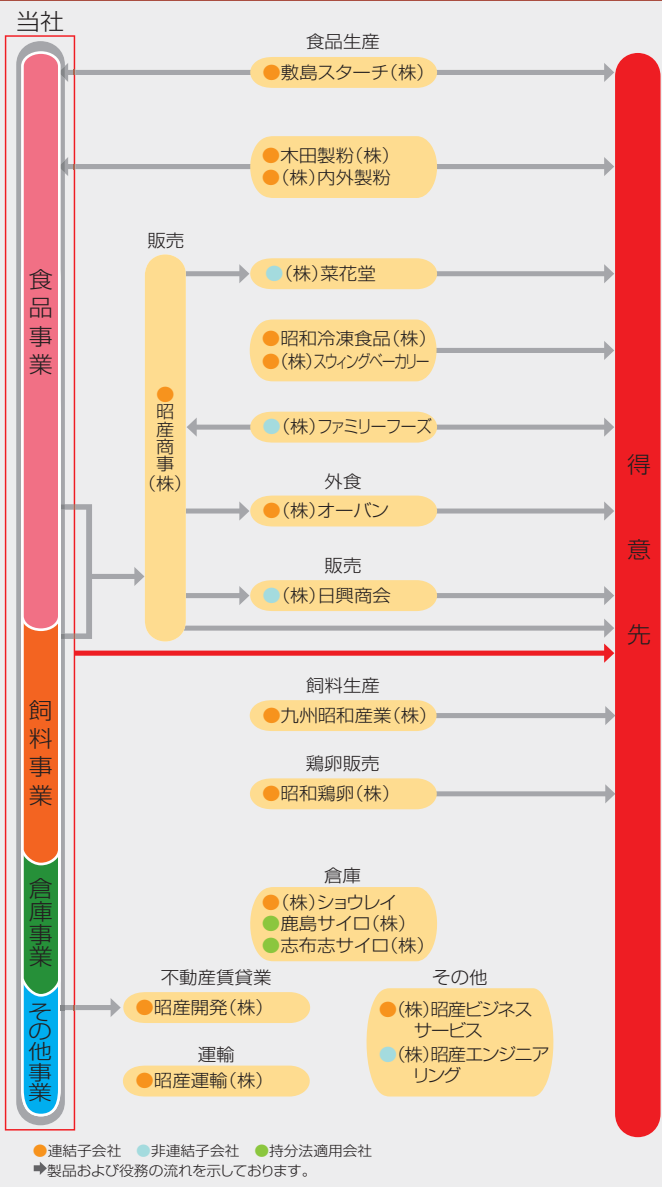
●取締役および監査役

取締役会長	福井茂雄
取締役社長 (代表取締役)	横澤正克
専務取締役 (代表取締役)	金澤多計志
常務取締役	信岡正治
常務取締役	御法川修
常務取締役	佐久間潤
常務取締役	岡田茂
監査役(常勤)	細川純治
監査役(常勤)	小島幸弘
監査役	穴戸敏雄
監査役	吉倉健一

●執行役員

常務執行役員	小川敏郎
執行役員	石居義生
執行役員	田中富男
執行役員	四宮哲爾
執行役員	村井眞哉
執行役員	笠井敏雄
執行役員	中井千晃

■グループの概要



株式情報 (平成20年3月31日現在)

■株式の状況

発行可能株式総数 ————— 720,000,000株

発行済株式の総数 ————— 180,649,898株

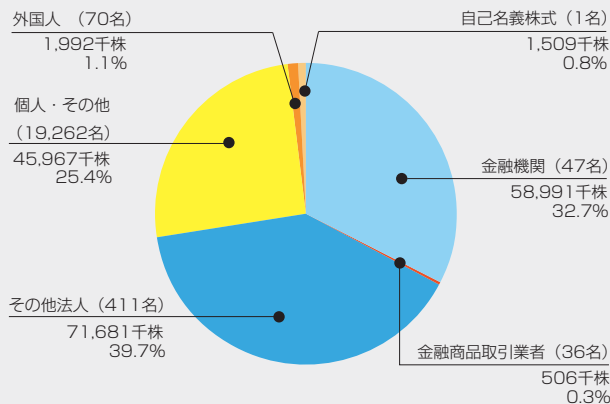
株主数 ————— 19,827名

■大株主(上位10名)

株 主 名	所有株数	出資比率
伊藤忠商事株式会社	17,372,000株	9.7%
双日株式会社	11,525,016	6.4
日本興亜損害保険株式会社	8,545,501	4.8
株式会社千葉銀行	7,875,528	4.4
三井物産株式会社	7,700,000	4.3
農林中央金庫	5,515,396	3.1
東京海上日動火災保険株式会社	5,169,328	2.9
ユアサ・フナシヨク株式会社	5,165,600	2.9
株式会社カーギルジャパン	4,701,000	2.6
株式会社みずほ銀行	4,596,582	2.6

(注) 出資比率については、自己株式(1,509,213株)を控除して算出しております。

■所有者別株式分布状況



■株価と出来高の推移



株主の皆様へ重要なお知らせです

株券電子化が始まります。

●株券電子化のお知らせ

株券の電子化が、2009年1月実施に向けて準備が進められています。電子化実施後、上場会社の株券は無効となりますが、株主の権利は証券会社等の金融機関の口座で電子的に管理されます。

株券をお手元（自宅・貸金庫等）にお持ちの場合は、**ご名義を必ずご確認ください。**

※詳しくは同封のリーフレットをご覧ください。

株券のご名義をご確認ください。

お手元の株券はご本人名義になっていますか？

※ご家族の株券もご確認ください。

Yes (はい)

手続きは不要です。

ご本人の名義になっている場合は、株主の権利に影響はありません。なお、電子化実施後に株式を売却するには証券会社に口座を開設し、株式の振替手続きが必要となります。

No (いいえ)

「名義書換」をしてください。

ご本人以外の名義になっている場合は、電子化により権利を失うおそれがありますので、名義書換が必要です。名義書換については、お取引のある証券会社または当社の株主名簿管理人（三菱UFJ信託銀行株式会社）にお問い合わせください。

「株券の電子化」に関するお問い合わせ

日本証券業協会 証券決済制度改革推進センター
TEL: 03-3667-4500 (平日9:00~17:00)
URL: <http://www.kessaicenter.com/>

単元未満株式の買取制度をご利用ください。

当社では1,000株を1単位とする単元株式制度を採用しております。そのため、当社単元未満株式（1,000株未満の株式）につきましては、証券市場で売却できない等の制約があります。

そこで当社では、法律の規定および当社の株式取扱規則に定める手続きに基づき、株主の皆様から当社単元未満株式を買い取る制度（買取請求）を設けております。

特段複雑な手続き等は必要ございませんので、ご所有する単元未満株式の売却を検討されている株主様は是非ご利用ください。

●単元未満株式の買取制度

【例】ご所有株式数が、1,400株の株主様の場合

現在ご所有の当社株式数
1,400株

単元未満株式の400株は、市場では売買できません。

買取制度により
400株売却

売却後のご所有株式数
1,000株

【各種手続きに関するお問い合わせはこちら】

株主名簿管理人

三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
〒137-8081 東京都江東区東砂七丁目10番11号
☎0120-232-711
(受付時間 土日祝祭日を除く 9:00~17:00)

用紙請求 ☎0120-244-479 (本店証券代行部)
☎0120-684-479 (大阪証券代行部)
※本店証券代行部・大阪証券代行部ともに自動音声で24時間承っております。
URL <http://www.tr.mufg.jp/daikou/>

株主優待制度のお知らせ

当社では、株主様へのご優待サービスとして、年1回、自社製品をお送りしております。
ご家庭の食卓で「日本をおいしくする SHOWA」の味をお楽しみください。

● 5,000株以上 ●
保有の株主様



● 5,000円相当の自社製品を贈呈 ●

● 1,000株以上 ●
5,000株未満
保有の株主様



● 2,000円相当の自社製品を贈呈 ●

● 対象は毎年基準日
(3月31日) 時点で、
1,000株以上保有
の株主様に対し、
自社製品を以下の
基準により贈呈いた
します。

● お届けは毎年7月上
旬になります。

株主メモ

事業年度 毎年4月1日から翌年3月31日まで

定時株主総会 6月中

公告の方法 日本経済新聞に掲載

基準日 3月31日

株主名簿管理人 〒100-8212
東京都千代田区丸の内一丁目4番5号
三菱UFJ信託銀行株式会社

同連絡先 〒137-8081
東京都江東区東砂七丁目10番11号
三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
☎0120-232-711

同取次所 三菱UFJ信託銀行株式会社 各支店
野村證券株式会社 本店・支店

○株式関係のお手続用紙のご請求は、次の
三菱UFJ信託銀行株式会社の電話および
インターネットでも24時間承っております。
☎0120-244-479 (本店証券代行部)
☎0120-684-479 (大阪証券代行部)
<http://www.tr.mufg.jp/daikou/>

1単元の株式数 1,000株

シェフのおすすめレシピ



「昭和ケーキのような
ホットケーキミックス」で

●オムレット風ケーキ●

●材料●

直径8～10cmのもの4個・4人分

●カスタードクリーム

(a) 昭和ケーキのようなホットケーキミックス	大さじ 1
(a) 砂糖	大さじ 1.5
牛乳	1/2 カップ
卵黄	1 個分

●ケーキ生地

卵白	2 個分
砂糖	大さじ 2
卵黄	1 個分
昭和ケーキのようなホットケーキミックス	50g
昭和オレインリッチ	少量

●具材

黄桃（缶詰め）・キウイフルーツ・ バナナ・ぶどう・ミント・粉砂糖	各適量
-------------------------------------	-----

SHOWAから商品を使った簡単レシピのご紹介です。

「ひまわりネット <http://www.himawarinet.com>」では、
レシピの紹介や各種キャンペーン情報など盛りだくさんで
お届けいたしております。

みなさんは是非一度アクセスしてみてください。

シェフのお勧め言葉▶▶

ホットケーキミックスでふんわりオムレット風ケーキを作りましょう。ふわふわの秘密は生地にもレンゲを混ぜること。そしてホットケーキミックスに「昭和ケーキのようなホットケーキミックス」を使うと、よりしっとり軽やかな口どけのオムレット風ケーキに仕上がります。



◀◀シェフのコツ

卵白と生地をあわせるとき、混ぜすぎると固い生地になってしまうので注意しましょう。

◀◀シェフのひと工夫

果物は水気をしっかり切っておきましょう。りんごなど、シャキシャキした食感のものは砂糖と煮て、コンポートにしておくのもいいでしょう。

●作り方●

●カスタードクリーム

- ①電子レンジ対応のボウルに (a) を混ぜ、牛乳でときのばします。ラップなしで電子レンジ (500w) に 1 分かけて泡立て器でよく混ぜます。
- ②再び電子レンジに 1 分かけてから卵黄を加えて混ぜ、もう一度電子レンジで 1 分加熱してよく混ぜて、乾燥しないようにラップをびったりとかけて、さまします。

●ケーキ生地

- ①卵白を泡立て、途中で砂糖を 2～3 回に分けて加えながら角が立つまでしっかり泡立てます。卵黄を加えて混ぜ、「昭和ケーキのようなホットケーキミックス」をふるい入れ、さっくりと混ぜます。
- ②小型のフライパンに「昭和オレインリッチ」を薄く引いて①の 1/4 量を直径 8～10cm の円に流して、蓋をして弱火で焼き、表面が乾いたら裏返して軽く焼きます。
- ③乾いたタオルにラップを広げ、その上にきれいに焼けた面を下にしてのせ、タオルごと半分に折ってしばらくおきます。残りの生地も同様に作ります。
- ④③にカスタードクリームと薄切りの好みの果物をはさみ、器に盛って粉砂糖をかけ、ミントや果物を飾ります。

昭和産業株式会社

〒101-8521 東京都千代田区内神田二丁目2番1号 鎌倉河岸ビル

TEL.03 (3257) 2011 FAX.03 (3257) 2180

<http://www.showa-sangyo.co.jp>



本報告書は、環境保全のため、
FSC認証用紙を使用し、
「大豆インク」で印刷しています。