

株主のみなさまへ

第125期 中間報告書

2025 年 4 月 1 日 ▶ 2025 年 9 月 30 日

証券コード NO.2004

CONTENTS

- | | | | |
|----|-----------------|----|-------------|
| P1 | トップインタビュー | P8 | 財務インフォメーション |
| P3 | 家庭用商品のご紹介 | P9 | 会社情報・株式情報 |
| P5 | おすすめレシピ | | |
| P6 | オンラインショップからのご案内 | | |
| P7 | トピックス | | |

穀物ソリューション・カンパニー

SHOWA

昭和産業





株主の皆様には、日頃より
当社事業へのご理解とともに
格別のご支援を賜り、
心より御礼申し上げます。

代表取締役
社長執行役員

塚越英行

第125期中間期の業績について教えてください。

第125期中間期の業績は、消費者の節約志向が高まる厳しい販売環境の中、当社の強みであるマーケット分析力を生かしたターゲット業態ごとのソリューション型営業の強化、適正価格での販売に取り組みましたが、コストアップ要因となる物流コスト・人件費、資材価格等の上昇基調が続いたため、連結売上高は1,667億円(前年同期比△1.1%)、連結営業利益は60億円(同△11.8%)、連結経常利益は72億円(同△11.9%)と減収減益となりました。

3rd Stage「中期経営計画23-25」の進捗についてお聞かせください。

第125期中間期の我が国経済は、雇用・所得環境が緩やかに改善しているほか、インバウンド消費の堅調な推移等により緩やかな回復基調となりました。しかしながら、物価上昇による消費者の節約志向の一層の高まりや、原材料価格やエネルギー価格の高騰、物流コスト・人件費の増加に加え、米国の関税政策などの動向による世界経済への影響や長期化する不安定な国際情勢などもあり、



依然として先行きは不透明な状況が続いております。

このような状況の中、当社は創立90周年を迎える2025年度のありたい姿（長期ビジョン）「SHOWA Next Stage for 2025」の実現に向け、3rd Stage「中期経営計画23-25」を2023年4月にスタートし、基本コンセプト『SHOWA の“SHIN-KA”宣言～90年、そしてその先へ～』を掲げ、新たな財務目標とともに5つの基本戦略「**①**基盤事業の強化」「**②**事業領域の拡大」「**③**環境負荷の低減」「**④**プラットフォームの再構築」「**⑤**ステークホルダーエンゲージメントの強化」の各施策を推進しております。

「**③**環境負荷の低減」において、当社グループは多種多量の穀物を扱う「穀物ソリューション・カンパニー」として、自社利益を追求するだけでなく、持続可能な地球環境に貢献し、豊かな食を提供するバリューチェーンを維持させる社会的責任を担っております。これは当社グループの存在意義の一つでもあります。穀物を資源循環させるビジネスモデルを確立するなど、サステナビリティの取り組みを事業そのものに直結させることで、食品の安定供給と持続可能な社会の実現に取り組んでおります。

また、今中計では、事業ポートフォリオマネジメントの高度化を強化するために、ROICの財務指標を取り入れました。ROICにより事業別の収益性や資本効率の「見える化」が進みましたが、次期中計ではROICをベースにドラステックな事業ポートフォリオマネジメントに取り組み、資本コストを意識した経営を更に進めていきます。

創立100周年に向けて

2025年度は当社が創立90周年を迎える節目であり、その節目に合わせて「SHOWA Next Stage for 2025」の長期ビジョンを掲げ、“穀物ソリューション・カンパニー Next Stage”の達成を目指してきました。現在、次の長期ビジョンの策定と並行して、2036年に迎える創立100周年に向けたプロジェクトが社内で行進しております。未来を担う若手・中堅層を中心に様々な部門の従業員が参加し、これからの当社グループのあるべき姿を打ち出していきます。

当社グループは、人的資本や積み上げてきた技術力、商品開発力など、更なる成長へのポテンシャルは十分に備えております。我々経営陣に求められるのは、当社グループ各企業の強みをかけ合わせて、どれだけポテンシャルを引き出していけるかであり、それは、今後100周年に向けて、今まで以上にグループ一体経営を進めることで着実に実現していきます。そして、常に未来志向の考えのもと新たな領域への挑戦をしつづけることで、ステークホルダーの皆様の期待に応えていきます。

今後とも当社グループへの一層のご理解とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

家庭用商品のご紹介

プロの知識と技術力を結集して開発!

極サクッから揚げ粉

新製品



作り方のポイント

鶏もも肉1枚に対して、**大さじ1杯の水**を加えることで、揚げると衣はサクッとお肉はジューシーに仕上がります!

●生姜香る醤油味で、ごはんも進みます!

にんにく不使用なので小さなお子さまも食べやすい!

●フライ時に衣がはがれにくく、油も汚れにくい!

深さ1cmの油で作れるのもうれしいポイント。



【ご注意】 少ない油での調理では、油の温度が上がりがやすく、発煙、発火の恐れがあります。加熱しすぎないようにご注意ください。

極サクッから揚げ粉発売記念!

昭和産業のから揚げ粉を買って当てよう!キャンペーンも実施中



昭和産業のから揚げ粉全商品を対象としたキャンペーンを実施中。

このキャンペーンを通じて、から揚げ粉のトライアル促進を図ります。



詳しくはこちら <https://netcp.jp/showa-karaageko/>

愛され続けて25周年

オレインリッチ

リニューアル



2025年9月、発売25周年を迎え、装い新たにリニューアルしました。

●酸化に強い

オレイン酸がたっぷりのオレインリッチはキャノーラ油の**1.8倍**酸化に強い!

酸化安定性(CDM※)(当社比)

(単位:h)



●あっさり油っぽくなくて、おいしさ長もち!

あっさりしていて加熱でも生でもいろいろなお料理にぴったり!

くりかえし使っても油っぽくなりなく、おいしさが長もちします*。

※揚げ油として使用した場合に、キャノーラ油と比較しておいしさが続きます。

トピックス

特設サイトオープン!

<https://www.showa-sangyo.co.jp/special/olein-rich/>



おすすめレシピも公開中!

「砂肝のアヒージョ」

<https://www.showa-sangyo.co.jp/recipe/list/article.html?pdid2=601>

「手作りマヨネーズで楽しむ
ウフマヨ」

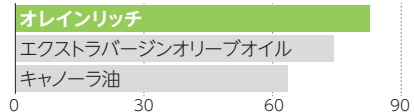
<https://www.showa-sangyo.co.jp/recipe/list/article.html?pdid2=602>



●オレイン酸、ビタミンEがたっぷり

オレインリッチはひまわり油由来のオレイン酸がたっぷり。また、ビタミンEも豊富に含まれた、栄養機能食品(ビタミンE)です。ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。

オレイン酸含量(当社分析例) (単位:%)



ビタミンE(当社分析例) (単位:mg/100g)



さらにふんわり、くちどけの良い食感に!

SHOWAホットケーキミックス 600g

リニュー
アル

2025年9月1日(月)
リニューアル発売

数量限定「パンどろぼう」
デザインパッケージ



©Keiko Shibata / KADOKAWA

●さらにふんわり、くちどけの良い食感に!

当社調べ 試食アンケート(n=23)

●卵・乳成分不使用。

添加物の種類が少ないシンプル配合

アレルギーのあるお子様にもお使いいただきやすく、添加物の種類も少ないシンプル配合。

●200g×3袋の小分けパックで
使いやすい

●上手な焼き方動画やアレンジレシピ紹介

パッケージおよび昭和産業公式
サイトにて、多彩なレシピを紹介!



●キャンペーン

リニューアルを記念して、2025年9月1日(月)より「パンどろぼう」とのコラボレーションによる商品購入者限定、プレゼントキャンペーンを実施。

期間中、『SHOWAホットケーキミックス600g』の購入レシートでご応募いただくと、抽選で総計600名様に、温かい飲み物を注ぐと「パンどろぼう」オリジナルイラストが浮かびあがる**温暖マグカップ**が当たります。

第1弾



ウラ



オモテ

第2弾



ウラ



オモテ

※画像はイメージです。



詳しくはこちら <https://c-so.net/showa/room/pandorobo-campaign/>

おすすめレシピ

ホットケーキミックスで！ おうちで簡単 シュトーレン

45分

冷ます時間を除く



ドイツのクリスマスの伝統菓子、シュトーレン。難しく、作るのに時間がかかるイメージのシュトーレンが、ホットケーキミックスを使って簡単に！

材料(2個分)

SHOWAホットケーキミックス	115g
牛乳	80ml
インスタントドライイースト	7g
卵	1個
強力粉	115g
シナモン、ナツメグ	各小さじ½
食塩不使用バター	70g
ローストナッツ	50g(お好みのもの)
ラムレーズン	150g
溶かしバター(食塩不使用)	20g
グラニュー糖	30g
粉砂糖	100g

レシピで使う商品はこちら

SHOWAホットケーキミックス



★下準備

- 食塩不使用バター70gは、1cm角に切っておく。
- 溶かしバター(食塩不使用)は、耐熱ボウルに食塩不使用バター20gを入れて、電子レンジ(600W)で30～40秒加熱して溶かす。

作り方



① 耐熱ボウルに牛乳を入れ、ラップはせずに電子レンジ(600W)で10～20秒加熱し、人肌程度に温める。インスタントドライイーストを加えて泡立て器で混ぜ溶かし、さらに卵を加えてよく混ぜる。



② 別の大きめの耐熱ボウルに**SHOWAホットケーキミックス**、強力粉、シナモン、ナツメグ、1cm角に切った食塩不使用バターを入れる。①を加えて箸で混ぜ、ひとまとまりにする。さらに、そのままボウルの中で生地がなじむまで手でこねる。



④ 取り出して、スケッパーか包丁で生地を2等分し、めん棒で、縦10cm×横15cmの長方形に伸ばす。



⑤ 上下を3つ折りにして、閉じ目は指で押さえてくっつける。



⑥ ⑤をクッキングシートを敷いた電子レンジの受け皿に並べ、ラップはせずに電子レンジ(200W)で約40秒加熱する。

※200W機能がない場合は、解凍モードで1～3分加熱してください。目安は、生地が少し膨らむくらいまでです。

Point

- 電子レンジの加熱時間は、機種やご使用の耐熱ボウルによって変わるので、様子を見ながら調整してください。
- 電子レンジは600Wと200Wを使い分けています。間違えないようご注意ください。
- 解凍モードを使用する場合は、機種により100～200Wと開きがあるため、様子を見ながら調整してください。

昭和産業 からのご案内 オンラインショップ

<https://www.shop-showasangyo.com/>

昭和産業オンラインショップでは、プレミックス、パスタ、食用油、大豆たんぱく商品、健康食品など豊富なラインナップをご用意しております。



③ ローストナッツ、ラムレーズンを加えて、全体に行き渡るように混ぜたら生地を軽く1つに丸め、耐熱ボウルに入れたままラップはせずに電子レンジ(200W)で約50秒加熱する。

※200W機能がない場合は、解凍モードで1〜4分加熱してください。目安は、生地がふんわりと温かくなるくらいまでです。



⑧ 冷めたら、粉砂糖を全体にまぶし、ラップをして、冷蔵庫で保存し、翌日以降に召し上がってください。

⑦ オーブンを、180℃に予熱する。⑥をクッキングシートごとオーブンの天板にのせ、オーブンで、約30分焼く。焼けたら取り出して熱いうちに、表面に溶かしバター（食塩不使用）を塗り、グラニュー糖をまぶしておく。



● オーブンの加熱(焼き)時間は、ご使用の機種などにより変わるので、様子を見ながら調整してください。

株主様限定！ おすすめ商品セット

2025年秋の新商品&リニューアル商品と人気商品を詰め合わせたセットを、株主の皆様限定で発売いたします。

右側の二次元コードをスマートフォンから読み取ってご注文ください。

二次元
コード

NEW



※オレインリッチは600gです

ご注文受付 **2026年2月末まで**

送料無料 **¥2,200** (税込)

昭和産業オンラインショップについてのお問い合わせ窓口



フリー
ダイヤル

0120-183-005

お電話での
ご注文も承ります

電話注文の場合、決済方法は代金引換のみです。
(ご注文1回につき、代金引換手数料330円がかかります。)

● 岩渕麗楽選手の初めてシリーズ動画公開



前編

<https://youtu.be/sXV5zfTjDxl>



当社がスポンサー契約を結ぶプロスノーボーダー岩渕麗楽選手を起用した動画「岩渕麗楽の初めてシリーズ」第4弾『ソロキャンプデビュー』を制作しました。10月1日の「天ぷら粉の日」に合わせ、9月29日より【前編】を「昭和産業公式YouTubeチャンネル」、【後編】を「ソトレシピTVチャンネル」で公開しています。

実はインドア派の岩渕選手に、オフの時間を楽しく過ごしてほしいという思いから、人気キャンパー・りおきやんぶさんのサポートで『天ぷら粉黄金』『魔法のお好み焼粉』を使ったキャンプ飯づくりに挑戦。

動画では、りおきやんぶさんおすすめのキャンプグッズや気分があがるキャンプセッティング、焚き火づくりなど、ソロキャンプのノウハウも紹介しています。ぜひご覧ください！

後編

<https://youtu.be/EKbKEufm03Q>



● ホットケーキ『パティシエ体験』仕事体験テーマパーク「カンドゥー幕張」へ出展

「カンドゥー幕張」は、約30のパートナー企業・団体と連携し、モデルやパイロット、警察官、YouTuberなど多彩な仕事体験ができるテーマパークです。

昭和産業は『パティシエ体験』を実施しており、子どもたちはホットケーキ型のベレー帽とコスチュームを着て、自分だけのオリジナルホットケーキ作りに挑戦。混ぜる・焼く・飾るといった工程を通して「作る楽しさ」と「できた!」という達成感を味わえます。第1回は8月の夏休み期間に開催し、大盛況に終わりました。第2回は12月の冬休み期間に実施予定です。

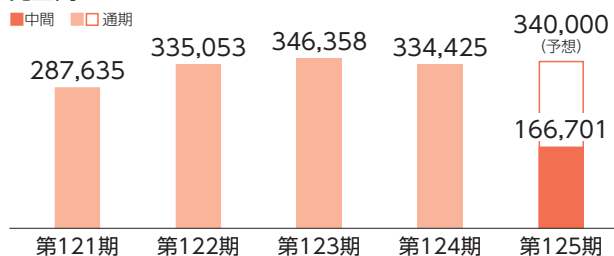


◆ 連結業績の推移

(単位:百万円)

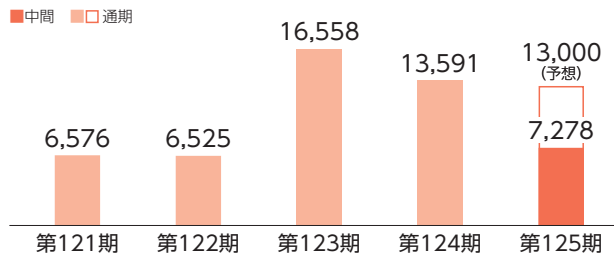
売上高

■ 中間 ■ 通期



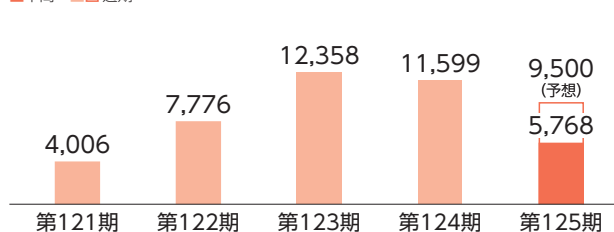
経常利益

■ 中間 ■ 通期



親会社株主に帰属する当期純利益

■ 中間 ■ 通期



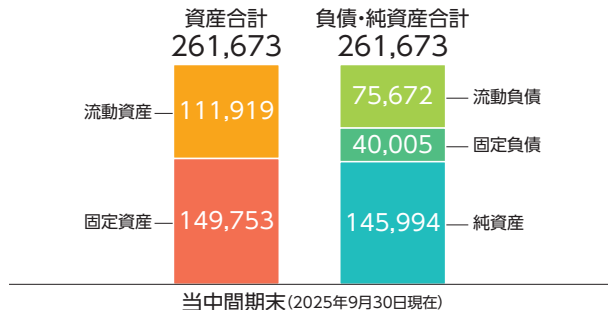
◆ セグメント別売上高構成比

● その他 1.5%



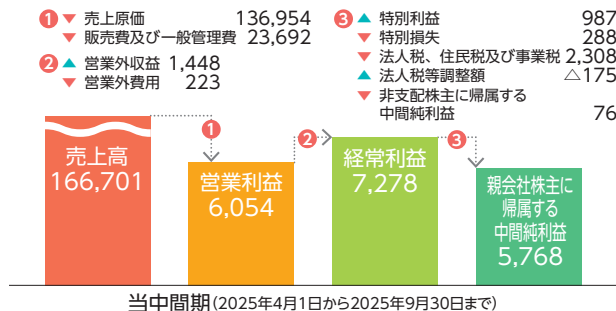
◆ 中間連結貸借対照表の概要

(単位:百万円)



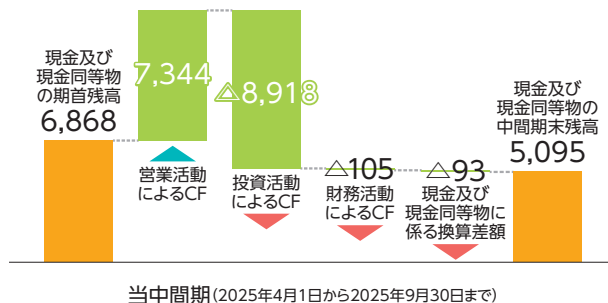
◆ 中間連結損益計算書の概要

(単位:百万円)



◆ 中間連結キャッシュ・フロー計算書の概要

(単位:百万円)



会社概要

設立 1936年(昭和11年)2月18日
資本金 14,293,508,177円
従業員数 1,335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

関西支店／中部支店／東北支店／北海道支店／九州支店／中国支店／
鹿島工場／神戸工場／船橋工場／RD&Eセンター

役員

取締役		
代表取締役会長	新妻	一彦
代表取締役社長執行役員	塚越	英行
取締役専務執行役員	鈴木	孝明
取締役常務執行役員	山口	龍也
取締役常務執行役員	大野	正史
取締役常務執行役員	細井	義泰
取締役	三上	直子
取締役	柄澤	彰
取締役	平	真美
取締役(監査等委員)	大柳	奨
取締役(監査等委員)	手島	俊裕
取締役(監査等委員)	菅生	譲二

(注) 三上直子氏、柄澤彰氏、平真美氏、手島俊裕氏、
菅生譲二氏は、会社法に定める社外取締役です。

グループ会社

販売 4社
食品生産 25社
外食 1社
飼料生産 1社
鶏卵販売 3社
倉庫 4社
不動産賃貸業 1社
その他 4社

株式の状況

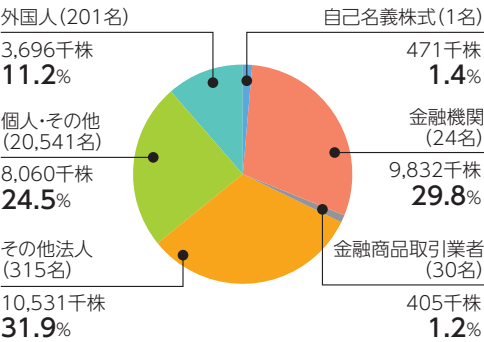
発行可能株式総数 131,000,000株
発行済株式総数 32,995,420株
株主数 21,112名

大株主の状況

株主名	持株数 (千株)	持株比率 (%)
伊藤忠商事株式会社	2,290	7.0
日本マスタートラスト信託銀行 株式会社(信託口)	2,127	6.5
株式会社千葉銀行	1,542	4.7
三井物産株式会社	1,540	4.7
ユアサ・フナショク株式会社	1,233	3.8
昭和産業取引先持株会	1,215	3.7
農林中央金庫	1,103	3.4
カーギルジャパン合同会社	940	2.9
みずほ信託銀行株式会社	900	2.8
退職給付信託 みずほ銀行口		
昭和産業グループ従業員持株会	813	2.5

(注) 持株比率につきましては、自己株式を控除して算出して
おります。

所有者別株式分布状況



■ 株主メモ

事業年度 4月1日～翌年3月31日

定時株主総会 毎年6月中

公告の方法 電子公告により行う
公告掲載URL
<https://www.showa-sangyo.co.jp/>
(ただし、事故その他やむを得ない事由によって電子公告による公告をすることができない場合は、日本経済新聞に掲載して行います。)

基準日 3月31日

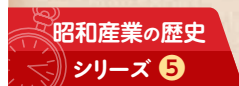
株主名簿管理人および
特別口座口座管理機関 東京都千代田区丸の内一丁目4番1号
三井住友信託銀行株式会社

株主名簿管理人
事務取扱場所 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 証券代行部

郵便物送付先 〒168-0063
東京都杉並区和泉二丁目8番4号
三井住友信託銀行株式会社 証券代行部

電話照会先 0120-782-031 (フリーダイヤル)
インターネットホームページURL <https://www.smtb.jp/personal/procedure/agency/>

1単元の株式数 100株



時代にマッチした商品開発で、 穀物を通じたおいしいソリューションを提供

昭和産業は1980年代に入ると、健康志向や機能性とおいしさの両立などを意識した、よりお客様に喜ばれる商品を次々と開発。家庭用・業務用の両面で高い評価を受けてきました。

1991年には、分野の壁を越えて研究者・技術者が協力し、世の中の流れを先取りした商品を開発すべく、食品開発センターを設立。そして、2016年には新たな研究開発施設であるRD&Eセンターが始動しました。Research（研究）、Development（開発）、Engineering（技術）の頭文字をとって名づけられたこのセンターから、より安全でおいしい食品をいち早く提供することを目指しています。

2014年に発表したブランドメッセージ「穀物ソリューション・カンパニー」は、昭和産業の事業特性を表現し、創業者の掲げた「農産報国」の想いを受け継いだ言葉です。穀物を通じて人々の健康と豊かな食生活に貢献するという揺るぎない信念を指針とし、昭和産業はこれからも進化を遂げていきます。

株主ひろば 当社のことをより知っていただくための株主様とのコミュニケーションのページとなります。



『昭和産業グループ 統合報告書2025』を公開しました

当社グループの企業価値の源泉や将来に向けた価値創造ストーリーについて、ステークホルダーの皆様により深くご理解いただくことを目的として、2025年10月に「昭和産業グループ 統合報告書2025」を発行し、当社ウェブサイトにて公開しました。

2025年版では、中期経営計画23-25の基本戦略の一つである「事業領域の拡大」の事例について、特集記事で紹介しています。また、2024年版に続いて、表紙に『Paralym Art (パラリンアート)』*のイラスト (RIE氏『穀物のパーティ』) を採用しています。



※ 昭和産業はオフィシャルパートナーとして、“障がい者がアートで夢を叶える世界を作る”を目的に活動する「Paralym Art(パラリンアート)」(<https://paralymart.or.jp/association/>)を応援しています。



統合報告書
サイトはこちら



「日経・東証IRフェア2025」に出展しました



個人投資家へのIR活動を強化するため、2025年9月26・27日に東京ビッグサイトで開催された「日経・東証IRフェア2025」に出展しました。当日は出展ブースでの投資家対応に加えて、講演会場での社長による会社説明会も実施し、多くの個人投資家に当社グループの成長戦略をお伝えしました。今後も様々なイベントに参加するなど、IR活動を活発に実施していきます。

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

