



株主のみなさまへ 第124期 報告書

2024 年 4 月 1 日 ▶ 2025 年 3 月 31 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 | トピックス | P9 | 会社情報・株式情報 |
| P5 | 家庭用商品のご紹介 | | |
| P6 | オンラインショップからのご案内 | | |
| P7 | おすすめレシピ | | |

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共に
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124期の業績について教えてください。

第124期の業績は、インバウンド需要の増加等により
外食等の需要が回復する中、当社の強みであるマーケット
分析力を生かし、ターゲット業態ごとの販売施策の実行お
よび適正価格での販売に取り組んでいましたが、コスト
アップ要因となる物流コスト等の上昇基調が続いたため、
連結売上高は3,344億円（前年比△3.4%）、連結営業利
益は111億円（同△15.4%）、連結経常利益は135億円
（同△17.9%）と減収減益となりました。

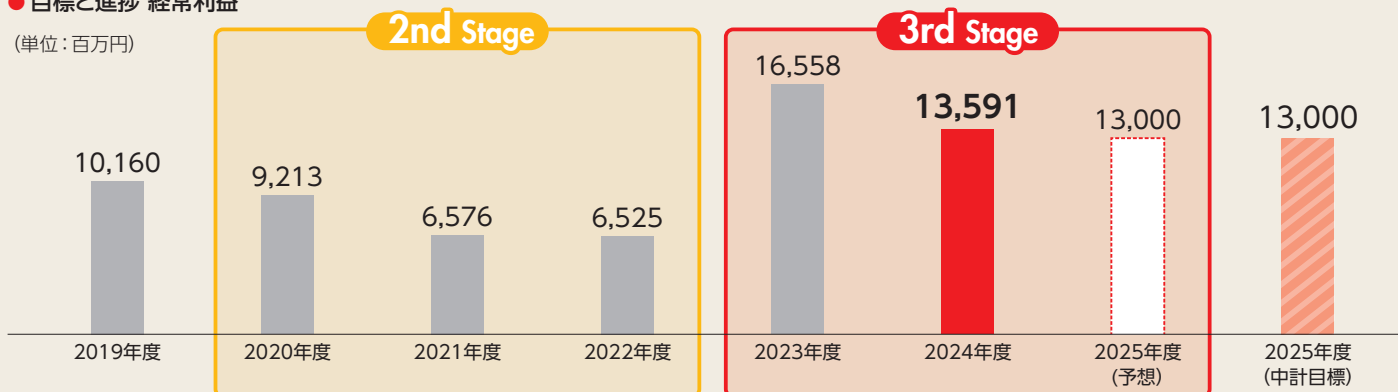
3rd Stage「中期経営計画23-25」の 進捗についてお聞かせください。

第124期の我が国経済は、雇用・所得環境の改善を背
景に緩やかな回復基調で推移しました。しかしながら、物
価上昇による消費者の節約志向の高まり、金融市場の変

3rd Stage 中期経営計画 23-25

● 目標と進捗 経常利益

(単位：百万円)





動リスク、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 for2025」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、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。

「中期経営計画23-25」の大きなテーマの一つとして、外部環境の変化に左右されにくい収益構造に変えていくことを掲げております。そのため、「**①**基盤事業の強化」として、各事業・カテゴリにおいて更なる収益力の向上を目指し、グループ一体となった課題解決や生産拠点の一体運用、原材料調達の効率化などを進めております。

また、「**②**事業領域の拡大」として、海外事業に取り組んでおります。ベトナムにおいて2024年4月にプレミックス等の製造販売会社を新設し、2025年度中に工場が稼働予定です。ASEAN向けの事業の拠点とするなど、色々な海外展開が動きはじめます。日本からの輸出拡大については、海外で日本食の人気の高まっていることから、これを好機と捉えて、海外顧客との接点創出・強化を進めております。

現在の長期ビジョンは本年度が最終年度となりますので、2036年2月18日の創立100周年を見据え、次の長期ビジョンを策定しております。引き続き安全・安心な「食」を安定的に提供するという社会的使命を果たしつつ、新しい昭和産業グループをお見せしてまいります。

株主の皆様におかれましては、今後とも格別のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

● 基本戦略 進捗状況

1 基盤事業の強化

- 業務用・家庭用食用油ハンディボトル製品の賞味期限の延長を実施
- グループ一体となった生産拠点の最適化や課題解決など事業構造改革を推進

2 事業領域の拡大

- オレオケミカル・ファインケミカル事業領域への拡大に向け、東北大学発のスタートアップ企業ファイトケミカルプロダクツ(株)と資本業務提携を実施
- ベトナムにプレミックス等の製造販売会社Showa Sangyo International Vietnam Co., Ltd.を設立

3 環境負荷の低減

- 社内外の食品工場で発生する食品残渣などを飼料原料として活用
- 当社グループの工場廃棄物を土壌改良剤や堆肥発酵補助剤として活用

4 プラットフォームの再構築

- 拠点機能を見直し、本社への機能集約を行い各部門の組織機能を最適化するために、2025年4月1日付で組織改編を実施

5 ステークホルダーエンゲージメントの強化

- 各ステークホルダーへの充実した情報発信のために当社コーポレートサイトのリニューアルを実施
- 将来の株式の希薄化懸念を払拭するため、2024年5月に34億円の自己株式の取得、消却を実施

TOPICS

トピックス

第43回 食品ヒット大賞／ 第38回 新技術・食品開発賞

(日本食糧新聞社制定)

日本食糧新聞社制定の「第43回 食品ヒット大賞」と「第38回 新技術・食品開発賞」が2025年2月に発表され、当社は、「もう揚げない!! 焼き天ぷらの素」で優秀ヒット賞を、グループ会社のサンエイ糖化が「サワーオリゴおよびサワーオリゴC」にて新技術・食品開発賞をそれぞれ受賞しました。



優秀ヒット賞

〈一般加工食品部門〉

もう揚げない!! 焼き天ぷらの素
(昭和産業)

選考理由

- ◎ “焼き天ぷら”提案で需要獲得
- ◎ 天ぷら粉市場の増加にも貢献



新技術・食品開発賞

サワーオリゴ／サワーオリゴC
(サンエイ糖化)

選考理由

- ◎ 食品素材として、世界初の実用化
- ◎ 1素材で4つの機能性表示実現



drankドラゴン塚地さんご出演の 昭和天ぷら粉CMが放送中!

drankドラゴン塚地さんが、おいしい「立ち食いそば」を求めて日本全国を旅する人気番組『 drank塚地のふらっと立ち食いそば』(BS日テレ)と、昭和天ぷら粉のコラボCMが現在放送中です。本CMを通じて、業務用・家庭用天ぷら粉の魅力を訴求してまいります。

撮影は、当社の天ぷら粉をご愛用いただいている立ち食いそば店のご協力のもと行われました。カメラがとまっているときも天ぷらを食べ続けていた塚地さん。その姿に、現場は終始なごやかな雰囲気包まれました。おいしそうに天ぷらを頬張る“塚ちゃん”の表情にもぜひご注目ください。



BS日テレ「 drank塚地のふらっと立ち食いそば」
毎週月曜日22時～22時30分放送
https://www.youtube.com/@bs4_tachisoba

CMはこちら



「健康経営優良法人2025」認定のお知らせ

健康経営優良法人認定制度とは、地域の健康課題に即した取り組みや日本健康会議が進める健康増進の取り組みをもとに、特に優良な健康経営を実践している大企業や中小企業等の法人を顕彰する制度です。

当社は、2017年に「昭和産業健康宣言」を策定し、従業員の健康維持・健康増進を経営課題の一つと位置付け、「『社員の健康ファースト』の企業風土醸成」、「働き方改革の推進」を軸に、職場環境の改善、セルフケアの推進の取り組みを強化してまいりました。

今後も、グループ経営理念である「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」を追求するため、従業員の健康の維持・向上に取り組み、持続的な成長を実現することで、これからも社会に貢献してまいります。



主な取り組み

- 従業員の健康課題の把握と必要な対策の検討
- ワークライフバランスの推進
- 全従業員を対象にしたストレスチェックの実施
- ヘルスリテラシー向上のための研修や取り組み
- 受動喫煙対策に関する取り組み
- 食生活改善に向けた取り組み
- 運動機会増進に向けた取り組み
- 健康情報管理ツールの導入
- 健康保険組合との協働での保険事業(がん検診、インフルエンザワクチン接種補助等)の推進

次世代法および女性活躍推進法に基づく行動計画策定のお知らせ

当社では、2018年に「昭和産業グループダイバーシティ経営宣言」を制定し、女性活躍推進を重点領域として取り組みを進めております。多様な人財が安心して働け、従業員のウェルビーイング向上と個人・チームとして高い成果を追求出来る組織風土を醸成してまいります。

計画期間 2025年4月1日～2028年3月31日

目標1

エンゲージメントサーベイ(ES)における女性従業員の「キャリアへの配慮」のポジティブ回答(2設問の平均値)の割合を50%以上にし、キャリア意識への醸成を図る。【女性活躍推進法】

施策

- ① 主体的なキャリア形成のため自らのキャリアを振り返り、上司と共に将来のキャリアを描く面談の実施
- ② 自律的なキャリア形成を促すために社内公募制度であるSHOWAキャリ・チャレ制度の推進
- ③ キャリア教育の充実およびキャリアに対して不安を抱える従業員への相談先を設定

目標2

男性従業員の育児休業取得率を70%以上にする。【女性活躍推進法】

施策

- ① 男性が育児参画し活躍出来る環境整備や風土醸成
- ② 職場や取得者の復職前後のサポート体制の強化
- ③ 育児休業に対してマネージャー職を対象とした意識改革・啓発支援

目標3

全従業員の年次有給休暇取得率を70%以上にする。【次世代法】

施策

- ① 全社的な年休取得推進期間を半期に1回設定(GW、年末年始)
- ② 時間休取得の促進
- ③ 夏休みとの連続取得の推奨(7～9月の夏季休暇期間)
- ④ 休暇を取りやすい職場風土の確立

混ぜてトースターで焼くだけ! デザートミックスがシリーズ展開

スフレチーズケーキミックス

- 1 トースターで焼いて簡単時短調理!**
オーブンの予熱いらずで、約15分で焼き上がります。
- 2 メレンゲいらず。材料4つを混ぜるだけ!**
面倒なメレンゲの別立て不要で、材料4つを混ぜるだけの簡単な工程でご家庭でも作りやすくしました。
- 3 ふわふわ、なめらか、しっとり食感!**
スフレチーズケーキミックスの魅力的な食感を簡単に表現出来るように配合を調整。
- 4 北海道製造クリームチーズの粉末を使用**

新製品

社内の試食アンケートで、
焼きたて調理品の
高い評価を得ました

レシピ動画
はこちら



大ヒット! “もう揚げない”シリーズから待望の「から揚げ粉」が登場!

もう揚げない!! 焼きからあげの素

- 1 少ない油で調理簡単!**
少ない油で簡単においしいから揚げが作れます。
- 2 レンジでチンしてフライパンで焼くだけ!**
焼くだけの場合は10分以上かかることを、レンジ加熱を組み合わせることで調理時間を短縮。約6〜7分で出来上がります。
- 3 油はふき取るだけ片付け簡単!**
焼くのに必要な油は少量です。油が残らないので、調理後はキッチンペーパーでふき取るだけです。
- 4 揚げたようなカリッとジューシー食感!**
昭和産業ならではの技術力で、少量の油でもから揚げらしさが出るように配合を調整しました。

新製品

試食調査で約8割が
「から揚げらしさ
を感じる」と回答!

当社調べ
試食アンケート n=25

レシピ動画
はこちら



フィナンシェミックス

リニュー
アル

材料を混ぜて、トースターで焼くだけで簡単に作れるフィナンシェミックスです。カリッとほろほろ食感で焼き立てならではの品質をお楽しみいただけます。

リニューアルポイント

- 配合を変更し、よりカリッとほろほろ食感を実現。さらにおいしくなりました
- パッケージも統一性のあるデザインに変更

レシピ動画
はこちら



もう揚げない!! 焼き天ぷらの素

リニュー
アル

揚げずに焼くだけで手軽に天ぷらが作れます。お好きな具材を切って生地をつけて6分間（目安）焼くだけで、ザクザク食感の天ぷらが食べられます。油の片付けも簡単です。

リニューアルポイント

- 規格変更、ケースサイズの見直しにより、資源使用量や物流効率を改善

昭和産業では環境負荷の低減にも取り組んでいます。

レシピ動画
はこちら



昭和産業 オンラインショップ からのご案内

<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。

株主様限定セット発売!

2025年春の新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致します。

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



ご注文受付
2025年8月末まで

送料無料 **¥2,000** (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。)

おすすめレシピ

材料3つで簡単に出来る、
なすのからあげです。
少ない油でもサクッと仕上がるので、
簡単に作れます!



夕食はもちろん、お弁当やビールのお供にも!

もう揚げない!! なすのからあげ

15分

材料 (2~3人分)

もう揚げない!!
焼きからあげの素 1/2袋
なす 2個
オレインリッチ (またはサラダ油)
..... 大さじ3
パセリ、レモン 適宜

レシピで使う商品はこちら

*もう揚げない!!
焼きからあげの素



*オレインリッチ



作り方

①

なすはヘタを切り落とし、ピーラーで皮を縞目にむいて乱切りし、約10分水(分量外)にさらす。



②

水けを切り、ポリ袋に**もう揚げない!! 焼きからあげの素**と共に入れ、膨らませた状態で30回振り、粉をまぶす。



③

キッチンペーパーを敷いた耐熱皿に②を並べ、ふんわりとラップをかけ電子レンジ(600W)で1分30秒加熱する。



④

フライパンにオレインリッチ(またはサラダ油)を中火で熱し、③を入れ転がしながら全体に焼き色がつくまで2~3分焼く。



⑤

器に盛り、お好みでパセリ、レモンを添える。



完成!

動画も

CHECK!

もう揚げない!!
焼きからあげの素

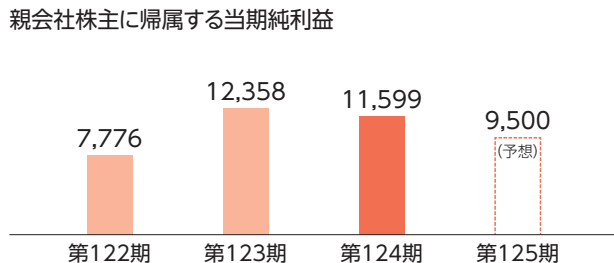
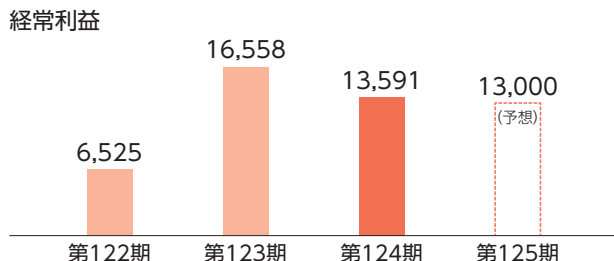
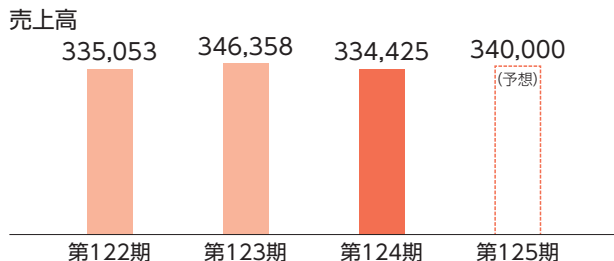
もう揚げない!!
焼きからあげの素
レシピ動画



<https://www.youtube.com/watch?v=jwjrm5qOjbcl>

◆ 連結業績の推移

(単位: 百万円)

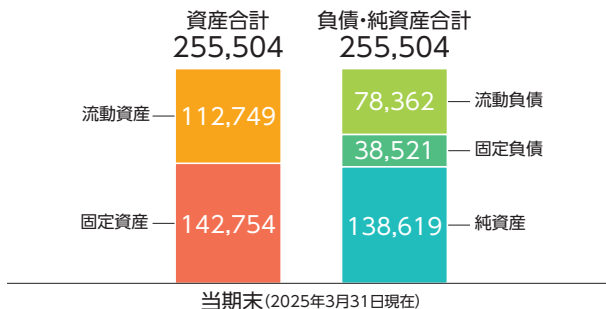


◆ セグメント別売上高構成比



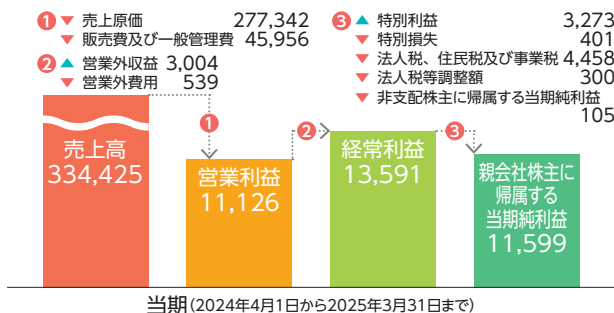
◆ 当期連結貸借対照表の概要

(単位: 百万円)



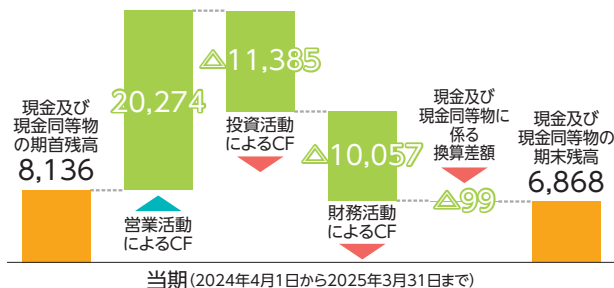
◆ 当期連結損益計算書の概要

(単位: 百万円)



◆ 当期連結キャッシュ・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 1,303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／
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	2社
食品生産	22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

(2025年6月24日現在)

執行役員

執行役員	太田	隆行
執行役員	金子	俊之
執行役員	国領	順二
執行役員	駒井	孝哉
執行役員	荒川	謹亮
執行役員	仙波	美智代
執行役員	永井	俊彦
執行役員	鈴木	正文
執行役員	阿部	健太郎
執行役員	小山	征信
執行役員	高橋	秀典
執行役員	河津	大輔
執行役員	竹内	英史
執行役員	白井	潔
執行役員	川端	敏照

株式の状況

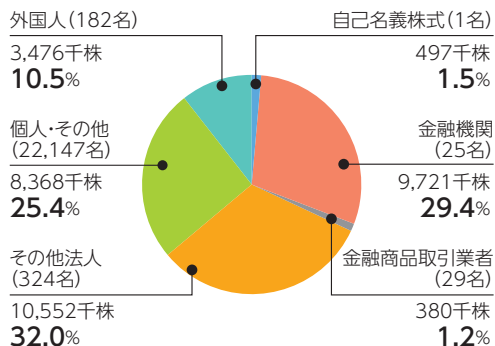
発行可能株式総数	131,000,000株
発行済株式総数	32,995,420株
株主数	22,708名

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)	2,036	6.3
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	1,179	3.6
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 退職給付信託 みずほ銀行口	900	2.8
昭和産業グループ従業員持株会	795	2.4

(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出来ない場合は、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

昭和産業の歴史 シリーズ ④

日本の食文化の革新に応える昭和産業の取り組み

高度成長期を経た日本の食は、1970年代になるとさらに大きく変化を遂げます。炊飯器や電子レンジの普及、ファミリーレストランチェーンやファストフードが広がり始め「外食元年」と呼ばれたのもこの頃。1974年（昭和49年）には、全国のコンビニエンスストア数が1,000店舗を超えました。

食に対する消費者ニーズの多様化がさらに進み、求められる原材料の性質や製品の種類も幅広くなりました。昭和産業では、その傾向を見据え、小麦粉分野だけにとどまらず油脂製品や糖化製品においてもお客様の幅広いニーズに応える製品開発に取り組むため、お客様向けの技術担当部署を設置。原材料だけでなく加工技術やレシピの提案にも力を入れました。



株主優待制度のお知らせ

● 対象となる株主様

毎年3月31日現在の株主名簿に記載された
100株以上保有の株主様

● 優待内容

当社家庭用商品詰め合わせ

保有株式数	優待内容
100株以上200株未満	1,000円相当
200株以上1,000株未満	3,000円相当
1,000株以上	5,000円相当

● 発送時期

毎年6月下旬～7月上旬を予定



5,000円相当の例



3,000円相当の例



1,000円相当の例

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/>

