

日本をおいしくする

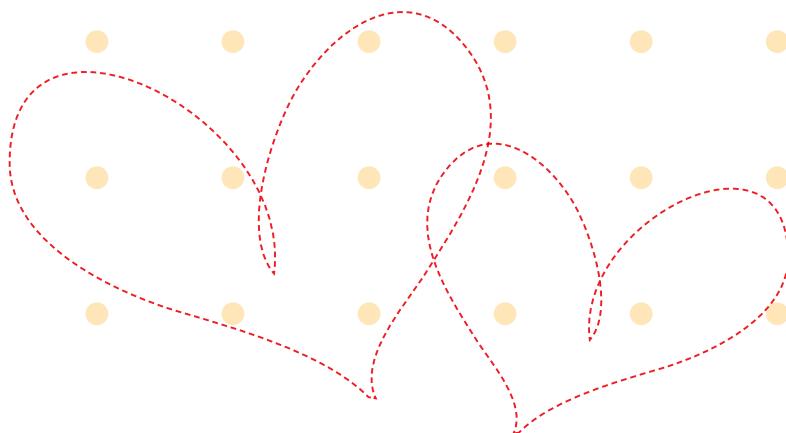
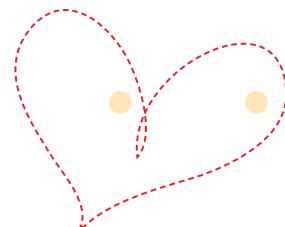
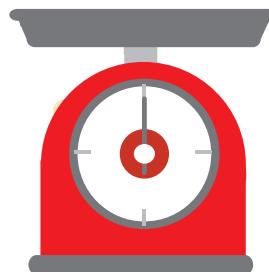
**SHOWA**

株主のみなさまへ

第**109**期 上半期報告書

平成21年4月1日▶平成21年9月30日

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。第109期上半期（平成21年4月1日から平成21年9月30日まで）の事業概況をご報告申し上げます。

当上半期における我が国経済は、昨秋以降急速に悪化した景気に底打ちの兆しがみられたものの、企業業績や雇用環境の悪化などが続き、依然として深刻な状況となりました。

食品業界におきましても、先行き不透明な穀物原料価格、少子高齢化の進行による国内市場の縮小傾向など、厳しい経営環境が続いております。

このような状況の中、当グループは平成21年4月より「中期経営計画09-11」をスタートし、5つの基本戦略「①財務体質の強化」「②成長分野への注力」「③基盤事業の再成長」「④グループシナジーの追求」「⑤CSR経営の推進」を掲げ、当グループのさらなる発展に向けた施策を推進しております。

「成長分野への注力」については、天ぷら粉を始めとしたプレミックス事業の強化を目指し、グループ強化や設備投資を計画・推進しております。

「基盤事業の再成長」では、近年の穀物相場の乱高下や将来的な少子化に影響されない企業体質の強化を目指し、全社的なコスト削減の徹底とともにソフトアライアンスなど他社との業務提携も含めた取り組みを進めております。

そして、「CSR経営の推進」については、主力工場である鹿島工場にCO<sub>2</sub>排出量削減に貢献するバイオマスボイラを設置し、順調に稼働中です。また、食に携わる企業グループの責任として、「食育」を意識した商品開発や親子料理教室などの活動を継続的に実施しております。

当上半期は、穀物相場が低位に推移した影響により、売上高は減収となりましたが、全社的なコスト削減や家庭用プレミックスなどの販売が大幅に伸長したことにより、利益面は食品事業を中心に好調な結果となりました。

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21年12月

## 上半期に おける ポイント

### ▶減収・増益

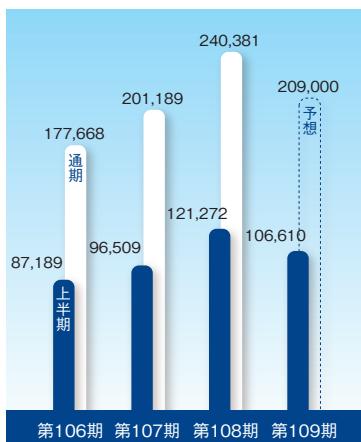
当グループの取り扱う製品の主原料である小麦、大豆、とうもろこしなどの穀物相場が下落したことにより、減収となりましたが、全社的なコスト削減や家庭用プレミックスなどの販売が好調であったことから、増益となりました。

### ▶事業別の状況

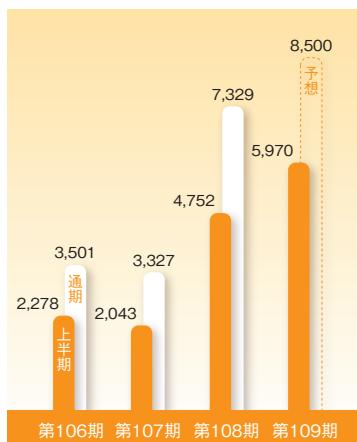
食品事業	穀物相場が前年同期に比較して下落したため、売上高は減少しましたが、内食回帰のトレンドにより家庭用プレミックスなどの販売量が伸びたことなどにより、増益となりました。
飼料事業	配合飼料の販売価格がとうもろこしなどの穀物相場が下落したことの影響で下がったため、売上高は減少しましたが、適正価格での販売に努めたことなどにより収益は大幅に改善いたしました。
倉庫事業	穀物サイロ関連の荷役量が減少したことにより減収・減益となりました。
その他事業	不動産事業は昨今の経済情勢の影響により厳しい環境にありましたが、不動産収入の確保に努め、ほぼ前年並みの結果となりました。

## 連結業績の推移

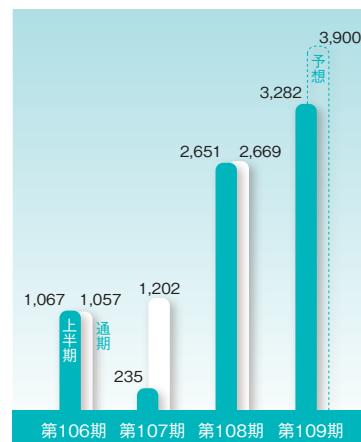
### ●売上高 (百万円)



### ●経常利益 (百万円)



### ●当期純利益 (百万円)



<財務データに関するご注意>

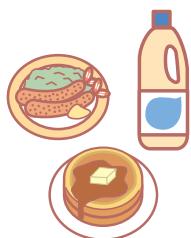
第108期連結会計年度より「四半期財務諸表に関する会計基準」(企業会計基準第12号)及び「四半期財務諸表に関する会計基準の適用指針」(企業会計基準適用指針第14号)を適用しております。また、「四半期連結財務諸表規則」に従い四半期連結財務諸表を作成しております。第107期以前の数値に関しましては参考数値として掲載しております。



## セグメント情報

### 食品事業

768億50百万円



食品事業の売上高は、穀物相場の影響により販売価格が前年同期を下回ったことなどにより、76,850百万円と前年同期に比べ9,226百万円（10.7%）の減収となりました。利益面では、内食回帰のトレンドにより家庭用プレミックスおよび家庭用食用油の販売が大幅に伸張したことや油脂副産物市況が堅調に推移したこと、生産・販売効率の改善による全社的なコスト削減に努めたことなどにより、営業利益は4,950百万円と前年同期に比べ360百万円（7.9%）の増益となりました。

### 飼料事業

269億78百万円



飼料事業の売上高は、配合飼料で販売数量が前年同期を上回りましたが、穀物相場の影響により販売価格が前年同期を下回ったことなどにより、26,978百万円と前年同期に比べ5,305百万円（16.4%）の減収となりました。利益面では、配合飼料の販売数量が増加したほかに、穀物相場が不安定な動きをするなか適正価格での販売に努めたことなどにより、営業利益は476百万円と前年同期に比べ876百万円の増益となりました。

### 倉庫事業

17億57百万円



倉庫事業は、穀物サイロ関連の荷役量が前年同期を下回ったことなどにより、売上高は1,757百万円と前年同期に比べ92百万円（5.0%）の減収となり、営業利益も789百万円と前年同期に比べ35百万円（4.3%）の減益となりました。

### その他事業

10億23百万円



その他事業は、不動産関連で不動産賃料収入の確保に努めましたが、売上高は1,023百万円と前年同期に比べ37百万円（3.5%）の減収となり、営業利益も704百万円と15百万円（2.2%）の減益となりました。

売上高  
1,066億100万円

食品事業

72.1%

飼料事業

25.3%

1.6%  
1.0%  
倉庫事業  
その他事業

第109期



## ケーキのようなホットケーキミックス プチ贅沢キャンペーン



消費者の皆様に向けて、「ケーキのようなホットケーキミックス」を対象としたプレゼントキャンペーンを12月より実施いたします。

**応募締切** 平成22年2月末日 ※当日消印有効

**賞品** Aコース（バーコード3枚1口、好きな賞品が選べます!）各25名様

1. 千足屋總本店フルーツセット（2万円相当）
2. 選べるギフト（2万円相当）

Bコース（バーコード1枚1口、好きな賞品が選べます!）各50名様

1. クロア ワッフルメーカー
2. コンフィチュール エプロヴァンス コンフィチュール10個セット
3. ルパティシエ タカギ ギフトセット

Wチャンス（はずれてもさらにチャンス!）1,000名様

オリジナルWリングノート&クリアファイル

**応募方法**

対象商品の底面に印刷されているバーコードを切り取り、郵便ハガキまたは「ひまわりネット（<http://www.himawarinet.com>）」からダウンロードできる専用応募ハガキ（50円切手をお貼りください。）にテープ等で応募必要枚数分を貼付し、郵便番号・住所・氏名・年齢・性別・電話番号・ご希望のコースと賞品名・応募口数をご記入の上、ご応募ください。  
宛先：〒225-8799 郵便事業株式会社 青葉支店留「プチ贅沢キャンペーン」係

**お問合せ先** お客様相談センター 03-3257-5201（土日祝日と年末年始を除く平日午前9時から午後5時まで）

「お釜にポン」を対象としたご愛顧感謝キャンペーンも平成22年1月末日まで実施中です。キャンペーンの詳細は、対象商品のパッケージまたは当社ホームページをご覧ください。



## 飼料米の利用促進



当グループでは、食料自給率を高めるための取り組みの1つとして、国産の飼料米を用いた配合飼料の生産を促進しています。

今年の秋には、昨年と同じ時期の4倍程度に生産を拡大することを見込んでいます。

また、当グループの昭和鶏卵株式会社は、昨秋に引き続き今年11月より、生活協同組合の首都圏を中心とした店舗および宅配で、飼料米を配合した飼料で育てた鶏の卵「こめたまご」を販売しております。



# 製粉部門

執行役員製粉部長

## 新妻一彦 インタビュー

食品分野の多角化企業として幅広い展開を行っている当グループのビジネス。この「クローズアップ!」シリーズでは、部門ごとの事業活動にスポットをあて、当該部門長へのインタビューを通じて、SHOWAの成長戦略の中でのリアルな動きを伝えます。第1回は製粉部門をクローズアップします。

### ■PROFILE

昭和56年4月入社。  
広域営業部長などを経て、平成18年11月から製粉部長に就任。  
平成21年6月から執行役員製粉部長。



## 食生活に不可欠な原材料「小麦粉」を提供する。 開発と拡販、そして競争力強化。

業務用の小麦粉やプレミックスなどを製造・販売する製粉部門。  
中期経営計画のもと、一層の顧客満足度の向上と競争力アップを目指す。

製粉部門は、パン・麺・ケーキなどの主原料として、業務用の小麦粉やプレミックスなどを製造・販売している部門です。毎日の食卓に欠かすことのできない重要な食品素材を取り扱う部門として、お客様のさまざまなニーズにお応えし、より強固な信頼関係を築けるよう日々努力しております。

当期からスタートした「中期経営計画09-11」のもと、

新しい原料を活用した特徴ある小麦粉やその関連製品の開発、業者の皆様を対象とした各種講習会などを通して、お客様にご満足いただける製品をご提供し続けると同時に、当グループの木田製粉・内外製粉とのシナジー効果を最大限に引出すことができる体制を構築していくことなどで効率化を進め、競争力アップを図っています。

## 第109期は業務用小麦粉の新製品を展開。 麺用粉「めんのちから」は、麺産業展でもアピール。

第109期は、製粉部門の主力製品である業務用パン用粉・麺用粉で新製品を展開することになりました。

まず、麺用粉では、この春から投入した日本麺用粉「めんのちから」の拡販を進めています。「めんのちから」は、手打ちうどんや茹で麺、冷凍麺、乾麺を用途とした小麦粉で、手打製法には最適と言える銘柄です。従来品に比べて粘りを高めつつ硬さを維持し、力強いコシのある食感を引き出す点が大きな特長です。

今年9月に有明の東京ビッグサイトで開催された「'09麺産業展」では、「めんのちから」を目玉として出展し、この粉を使ったうどんの試食を行ったところ、集まった多くの麺類業界関係者の方々から、コシのある食感と風味の良さに対して高い評価をいただきました。新規取引のお話もいただき、これを機会に業務用小麦粉のさらなる販売拡大にもつなげていければと考えています。

また、パン用粉でも、ご好評をいただいていたハースブレッド（フランスパンに代表される直焼きパン）用の業務用小麦粉【F】（エフ）に続く、新たなコンセプトのパン用粉を発売する予定です。

これからもお客様のニーズに合った製品を追求し、製粉部門として、中期経営計画で掲げる「基盤事業の再成長」を果たしてまいります。



## 今年10月、奥本製粉株式会社と資本業務提携。 競争力を強化し、今後の製粉業界の変化に備える。

今年10月、当社は、奥本製粉株式会社に資本参加し、連結子会社といたしました。奥本製粉は、昭和24年の設立以来、長年の歴史と実績のある企業です。西日本でプレミックスやパスタの生産設備を持つ奥本製粉との連携は、生産効率の向上につながると考えております。将来的には原料の共同調達なども検討しており、グループの競争力の強化施策の1つとして、両社の企業価値を向上させるよう連携を進めてまいります。

近年の製粉業界は大きな変化にさらされてきましたが、こ

の先さらに劇的に変化する可能性があります。輸入小麦の政府売渡制度の見直しについても予断を許さない状況ですし、食料自給率向上対策の米粉利用製品の奨励による影響も未知数です。また、国内市場に目を向ければ、少子高齢化による市場の縮小により、各企業間の競争が激化することも予想されます。今後の動向を注視し、迅速かつ着実に対応していくことで、お客様から変わらぬ信頼を寄せていただける企業でありたいと考えています。

News

新製品の  
ご紹介

「作る楽しさ、食べる楽

NEW!

しっかりとした歯応え、食べ応え!

## 太麺スパゲッティ 2.2ミリ

- 太さは2.2mm。しっかりとした歯応え、食べ応えのある食感です。
- 強力小麦粉とデュラムセモリナを配合。従来のデュラムセモリナ100%とは異なる弾力、コシのある食感です。
- ソースに負けないしっかりした食感は、ナポリタンなど炒めタイプや濃厚なミートソースなど太さを活かしたメニューにピッタリ!

今までにないコシ・歯応え。太さと食感にこだわった食べ応えのある商品です。

NEW!

みんなでワイワイ!

## たこ焼粉 500g

- 大容量の500gは、家族みんなが満足できるたっぷり100個分です。
- 昭和独自の配合で、小麦粉の種類にこだわり、専門店のような関西風のとろみを楽しめます!
- 味の決め手は鰹ぶしと鯖ぶし。隠し味に丸鶏エキスを加えました。旨み・コクがこの風味と相性バツグン!

専門店の味と、とろみにこだわって、ご好評をいただいている昭和たこ焼粉に、大容量タイプを投入しました。

内容量：500g

●商品に関するお問い合わせ先●

お客様相談センター

☎0120-325-706

受付時間：平日午前9時から午後5時まで

# しさ」をお届けします。

リニューアル!

## カラッとジューシーに揚がる から揚げ粉



内容量：100g

味つけと衣づけが一度に短時間でできる水溶きタイプのから揚げ粉。フライパンで、深さ約1～2cmの油でも、衣はカラッと、お肉はジューシーに揚げられます。

リニューアル!

## フライパンで焼くだけ ピザ生地ミックス



内容量：400g

お客様の声を活かして、さらに作りやすく、使いやすく、おいしく改良。クリスピーピザとふんわりパンピザの2種類の生地が作れるようになりました。

リニューアル!

## ・天ぷら粉400g ・フレンド700g ・クオリテ



内容量：400g



内容量：700g



内容量：700g

ロングセラーとして多くの方々にご愛用いただいている「天ぷら粉400g」、薄力小麦粉「フレンド700g」、カナダ産No.1 グレード小麦を使用した強力小麦粉「クオリテ」のパッケージを、開封しやすく、かつ、密封性に配慮した形状にリニューアル。

また、環境に配慮して包装重量を削減したことで、3品合計で年間約11トン（当社年間出荷数量で換算）のゴミが削減できます。



# 連結財務諸表

## 総資産

現金及び預金の有利子負債の返済などによる減少、売掛債権の減少、穀物相場が低位に推移した影響によるたな卸資産の減少などにより、前連結会計年度末と比較して5,385百万円減少しております。

## 負債

設備関係債務の増加がありましたが、主に有利子負債が減少したことにより、前連結会計年度末と比較して7,794百万円減少しております。

## 純資産

期末配当金の支払による減少がありましたが、四半期純利益の計上などにより、前連結会計年度末と比較して2,408百万円増加しております。

## ● 四半期連結貸借対照表

(単位：百万円)

科目	当第2四半期末 平成21年9月30日現在	前期末 平成21年3月31日現在
<b>資産の部</b>		
流動資産	54,385	59,480
固定資産	83,866	84,157
有形固定資産	67,169	67,640
無形固定資産	414	422
投資その他の資産	16,282	16,094
<b>資産合計</b>	<b>138,252</b>	<b>143,637</b>
<b>負債の部</b>		
流動負債	52,852	60,737
固定負債	33,207	33,117
<b>負債合計</b>	<b>86,060</b>	<b>93,854</b>
<b>純資産の部</b>		
株主資本	50,143	48,097
資本金	12,778	12,778
資本剰余金	9,007	9,007
利益剰余金	29,607	27,556
自己株式	△ 1,249	△ 1,244
評価・換算差額等	1,600	1,213
その他有価証券評価差額金	1,651	1,148
繰延ヘッジ損益	△ 51	64
少数株主持分	448	472
<b>純資産合計</b>	<b>52,192</b>	<b>49,783</b>
<b>負債及び純資産合計</b>	<b>138,252</b>	<b>143,637</b>

(百万円未満は切捨表示しております。)

## ● 四半期連結損益計算書

(単位:百万円)

科目	当第2四半期(累計) 平成21年4月1日から 平成21年9月30日まで	前第2四半期(累計) 平成20年4月1日から 平成20年9月30日まで
売上高	106,610	121,272
売上原価	86,360	102,228
<b>売上総利益</b>	<b>20,249</b>	<b>19,043</b>
販売費及び一般管理費	13,938	13,901
<b>営業利益</b>	<b>6,310</b>	<b>5,142</b>
営業外収益	569	636
営業外費用	909	1,026
<b>経常利益</b>	<b>5,970</b>	<b>4,752</b>
特別利益	16	96
特別損失	411	434
<b>税金等調整前四半期純利益</b>	<b>5,575</b>	<b>4,414</b>
法人税、住民税及び事業税	2,501	2,144
法人税等調整額	△ 264	△ 359
少数株主利益又は少数株主損失(△)	55	△ 21
<b>四半期純利益</b>	<b>3,282</b>	<b>2,651</b>

(百万円未満は切捨表示しております。)

## ● 四半期連結キャッシュ・フロー計算書

(単位:百万円)

科目	当第2四半期(累計) 平成21年4月1日から 平成21年9月30日まで	前第2四半期(累計) 平成20年4月1日から 平成20年9月30日まで
▶ 営業活動によるキャッシュ・フロー	10,332	△ 2,490
▶ 投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 2,259	△ 1,882
▶ 財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 9,640	4,074
現金及び現金同等物の増減額	△ 1,566	△ 299
現金及び現金同等物の期首残高	5,097	3,538
<b>現金及び現金同等物の四半期末残高</b>	<b>3,531</b>	<b>3,239</b>

(百万円未満は切捨表示しております。)

### 営業活動によるキャッシュ・フロー

税金等調整前四半期純利益5,575百万円、減価償却費3,428百万円などによる資金の増加があったため、法人税等の支払などがありましたが、合計では10,332百万円の収入となりました。

### 投資活動によるキャッシュ・フロー

主に有形固定資産の取得で2,048百万円の資金を使用したことにより、合計では2,259百万円の支出となりました。

### 財務活動によるキャッシュ・フロー

フリー・キャッシュ・フロー8,073百万円を原資として、借入金の返済、配当金1,232百万円の支払などを行った結果、9,640百万円の支出となりました。



# 会社の概要 (平成21年9月30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 1,089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

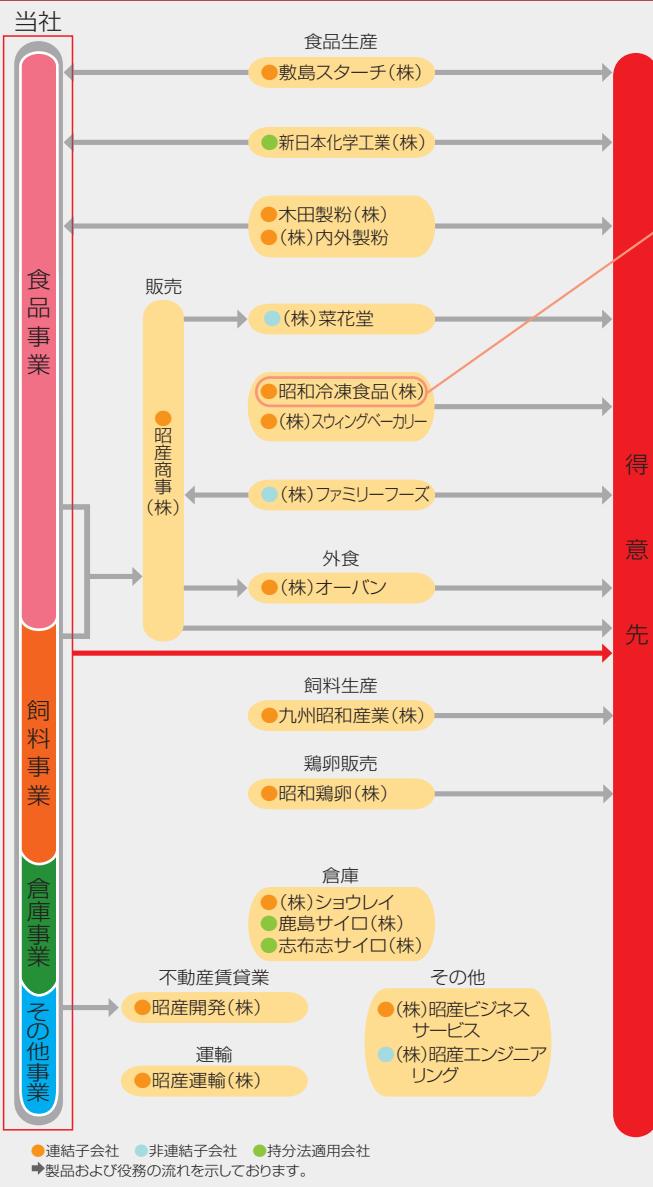
### ●取締役および監査役

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	御法川修
常務取締役	佐久間潤
常務取締役	岡田茂
常務取締役	小川敏郎
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	四宮哲爾
常務執行役員	村井眞哉
執行役員	石居義生
執行役員	田中富男
執行役員	笠井敏雄
執行役員	中井千晃
執行役員	中村圭介
執行役員	土屋信人
執行役員	檜前慶一
執行役員	新妻一彦

## ■グループの概要





FOCUS!

グループ会社のご紹介  
昭和冷凍食品株式会社



写真中央は国領順二社長

昭和産業グループで冷凍食品の製造・販売を行っております昭和冷凍食品株式会社（本社：新潟県新潟市）が、国際標準規格のISO22000（食品安全マネジメントシステム）の認証を、新潟本社工場と東京営業部にて取得いたしました。

昭和冷凍食品は、昭和産業グループの一員として「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」ことを企業理念に、安心・安全を追求し、ベーカリー・和風スナック・惣菜・イタリアンフーズなどの商品を全て国内の工場で製造しております。

昨今の冷凍食品業界では、数々の事故や事件が発生し、「安心・安全」な製品をお届けすることの重要性がより一層高まっています。昭和冷凍食品では、今回取得いたしましたISO22000を運用して改善を継続していき、これまで以上に信頼される会社としてお客様にご満足いただけるようこれからも努力してまいります。

■株式の状況

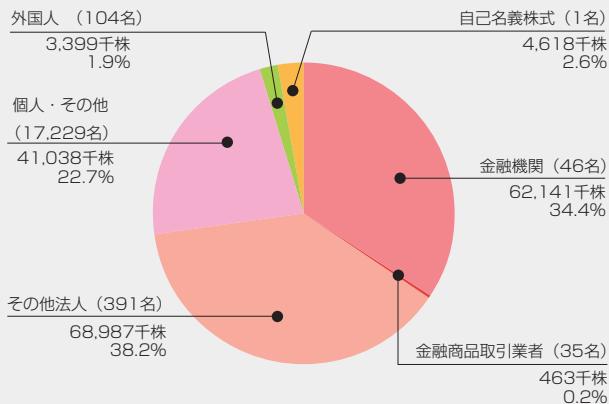
発行可能株式総数 ————— 720,000,000株  
発行済株式総数 ————— 180,649,898株  
株主数 ————— 17,806名

■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	9.9%
双日株式会社	10,615,016	6.0
日本興亜損害保険株式会社	8,545,501	4.9
株式会社千葉銀行	8,375,528	4.8
三井物産株式会社	7,700,000	4.4
ユアサ・フナシヨク株式会社	6,165,600	3.5
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
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社（信託口）	4,940,000	2.8
株式会社カーギルジャパン	4,701,000	2.7

(注) 出資比率については、自己株式(4,618,743株)を控除して算出しております。

■所有者別株式分布状況



「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」ことを通じて、企業の社会的責任を果たしていく。それが昭和産業のCSRです。

## 鹿島工場 バイオマスボイラ完成

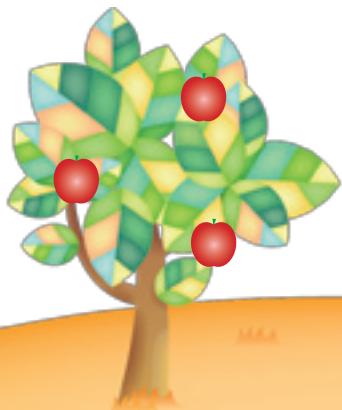
当社の主力工場である鹿島工場に、二酸化炭素排出量の削減を目標として、木質チップを燃料とするバイオマスボイラを設置しました。

これは、環境省による2008年度自主参加型国内排出量取引制度による助成を受けて取り組んだものです。従来の重油ボイラをバイオマスボイラに切り替えることにより、重油使用量が年間約5千キロリットル削減され、二酸化炭素排出量を年間1万4千トン（当社生産部門全体の二酸化炭素排出量の5.5%に相当）削減できる見込みとなっています。



試運転での調整を経て、6月11日、木質チップ受入れ・保管棟の中に設営された式場で起動式を行い、バイオマスボイラの本格運転を開始いたしました。

このバイオマスボイラを活用し、計画以上の二酸化炭素排出量の削減とコスト削減を進めていきます。



## 食育活動の推進

当上半期においても、各地で親子料理教室を開催しました。また、NPO法人「食育と食の救援隊」が開催する「食育入門講座&クッキング」の活動を支援するために、「まるめて焼くだけもちもちパンミックス」、「フライパンで焼くだけピザ生地ミックス」、「オレインリッチ」などの当社製品を提供しています。



8月27日に横浜市むつみ子供会の27組の親子を招いて開催した「ふれあいクッキング 親子料理教室」では、「フライパンで焼くだけピザ生地ミックス」と「ケーキのようなホットケーキミックス」を用いて、ピザとホットケーキの2品を実習・試食しました。子供たちは真剣な眼差しで料理に取り組んでいて、作る楽しさ・食べる楽しさを実感していただけたのではないかと思います。

これからも食育イベントの開催などを通じて、食育に貢献していきます。





## 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、自社製品を上記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。
- 来年の商品内容については未定となっております。  
\*写真は平成21年7月にお送りしたものです。

#### ■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 <http://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 三菱UFJ信託銀行株式会社  
特別口座管理機関

同連絡先 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番地11号  
0120-232-711 (通話料無料)

1単元の株式数 1,000株

# シェフのおすすめレシピ



太麺スパゲッティで

## ● こだわりナポリタン ●

● 材料 ●  
2人分

ベーコンまたはウインナー	100g
たまねぎ	中 1 個
トマト	中 2 個
ピーマン	中 2 個
ケチャップ	大さじ 3~4
白ワイン	大さじ 2
バター	20g
塩・胡椒	少々
チリペッパー	少々
<b>太麺スパゲッティ</b>	200g
食塩	小さじ 2 (10g)
<b>ライトオリーブ</b>	大さじ 2

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▶▶

フレッシュなトマトの風味がさわやかなナポリタンです。ソースの味付けは、スパゲッティと合わせることを考慮して少し塩味を強めにするとよいでしょう。チリペッパーの代わりにタバスコをソースに加えてもOKです。



### ◀◀シェフのコツ

スパゲッティが茹で上がって、ざるに取ったときにバターを混ぜてもよいでしょう。

### ◀◀シェフのひと工夫

盛り付けの時は、ピーマンとトマトを彩りよく飾りましょう。粉チーズの上にパセリをちらしてもよいですね♪

### ● 作り方 ●

- ①太麺スパゲッティをたっぷりのお湯に塩小さじ2を入れて茹でます。
- ②たまねぎは5~6mmにスライス、ピーマンもたまねぎと長さを揃え5mm位にスライスします。トマトは2cm位の角切りにします。
- ③ベーコンは1cm幅位に切ります。
- ④フライパンにライトオリーブを熱し、たまねぎ、ベーコンを入れてよく炒めます。
- ⑤④に、トマト、ケチャップ、白ワイン、塩・胡椒、チリペッパーを入れ軽く煮立たせソースを作ります。
- ⑥茹で上がったスパゲッティとピーマン、バターを加え、全体がなじむようによく炒めます。味を見て薄いようなら、ケチャップや塩を加えて味を調えます。
- ⑥皿に盛り、お好みで粉チーズを添えます。

## 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>

