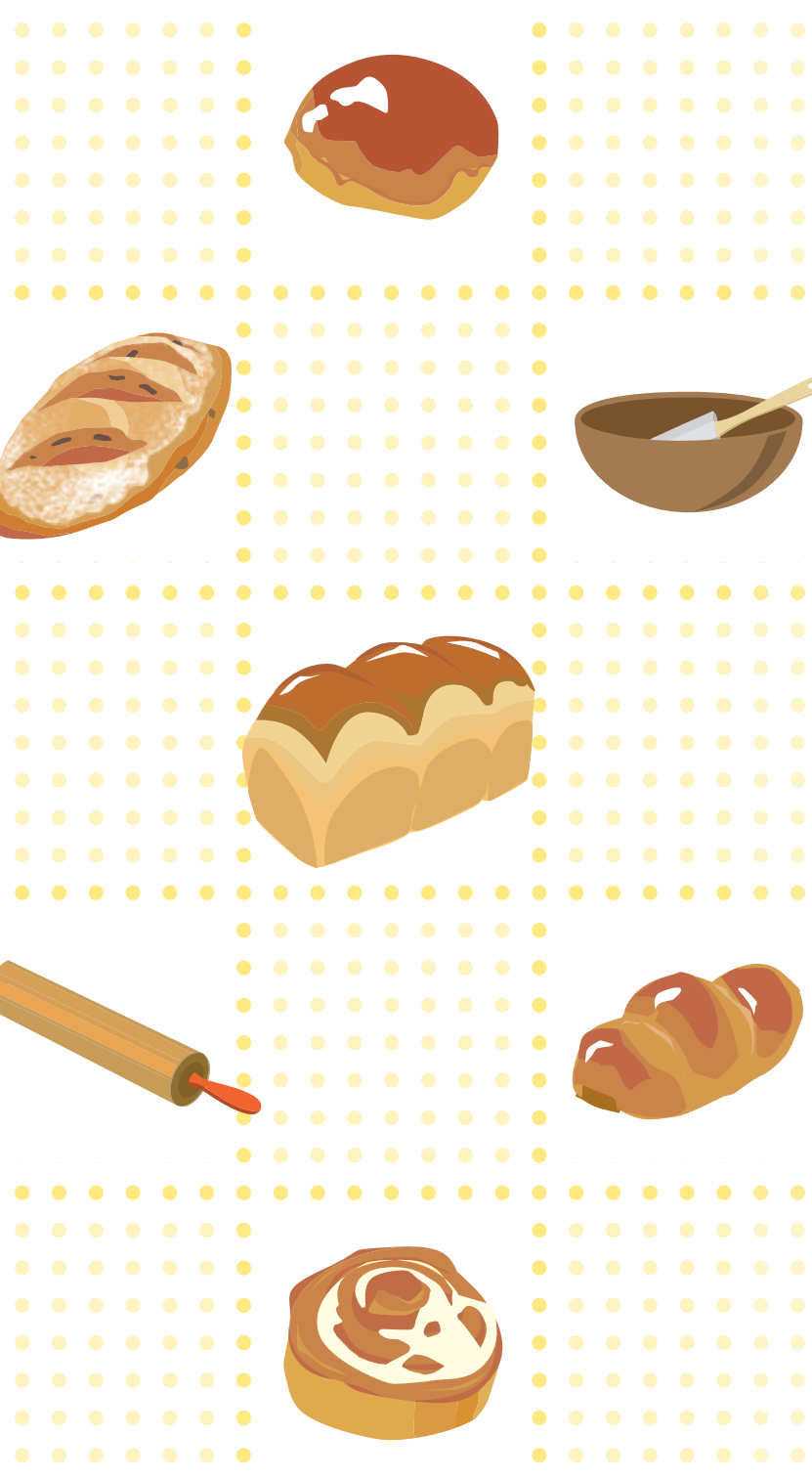




日本をおいしくする

SHOWA

株主のみなさまへ

第**111**期 上半期報告書

平成 23 年 4 月 1 日 ▶ 平成 23 年 9 月 30 日



代表取締役社長

岡田 茂

第111期第2四半期(平成23年4月1日から平成23年9月30日まで)の事業概況について、今年6月29日に就任した岡田新社長から就任後の取り組みや思いとともにご説明させていただきます。

現在の経営環境についてお聞かせください。

まず、株主の皆様におかれましては、日頃より当社事業へのご理解とともに厚いご支援を賜り、心より御礼申し上げます。

本年は、東日本大震災とその後の放射能問題、電力不足と日本にとって大変な試練の年となりました。それに加え、震災以前より続く世界的な政情不安や景気減退、当社グループにとって大きな影響を受ける穀物相場の高騰と、非常に厳しい環境となっております。

こうした中で、私が強く感じたのは、当社が「食」を供給する会社であり、ライフラインを担っていることへの「責任」です。東日本大震災後は、首都圏においても食品を含めた生活必需品の一部が品切れとなりました。物流網や生産機能が回復したことで、当初の混乱は早期におさまりましたが、食品素材を提供する当社グループとしても、社会的な供給責任を強く意識させられました。「食」をお届けする企業として、食の安心に加え、あらゆる事態を想定して、供給責任を果たせるようにリスク対策を行わなければならないと、再認識しました。



昭和産業グループの社員に期待することは。

私は、昭和産業グループの社員がイキイキと働ける企業グループでありたいと思っています。仕事の様々な場面で上司部下、年齢性別関係なく活発に意見交換を行い、そうして導き出された結論に対しては、一致団結してそれぞれの立場の役割を果たすことが大切です。こうした環境の中で、常に自ら考えて行動し、困難な仕事に挑戦してそれを達成することで、社員ひとり一人が成長し、それが企業の成長につながると 생각합니다。会社として社員の成長を助ける仕組みやチャンス、そして企業風土を作って行きたいと思っています。

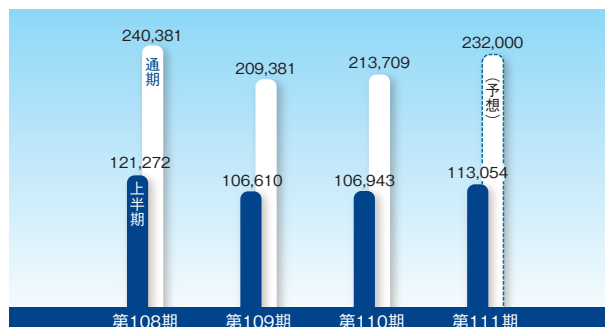
今後の抱負についてお聞かせください。

本年は、中期経営計画09-11の最終年度であると同時に、その後の中長期に向けての施策をまとめる年でもあります。日本全体が震災からの復興に向けて活動する中で、当社グループとして社会に貢献し、同時にグループ内の協力体制やリスク対策を再構築、次代に向けての飛躍を目指す、スタートラインと考えています。社会情勢など様々な試練に対応し、将来にわたって持続的に発展できる強い企業グループを目指して努力していきたいと思っています。

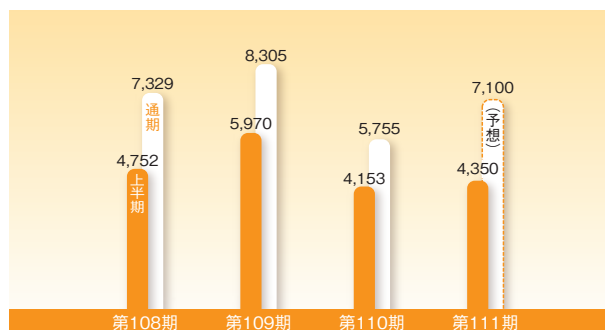
平成23年12月

連結業績の推移

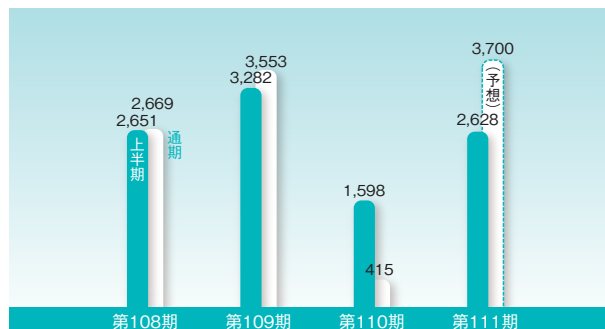
● 売上高 (百万円)



● 経常利益 (百万円)



● 当期純利益 (百万円)





製粉事業 278億2百万円 増収・減益

業務用小麦粉および業務用プレミックスの販売数量につきましては、提案型の営業活動を展開したことにより、前年同期を上回りました。販売価格につきましては、輸入小麦の政府売渡価格が本年4月に平均18%引き上げられたことを受け、小麦粉製品の価格改定を本年6月下旬に実施しました。



油脂事業 255億2百万円 増収・増益

業務用食用油の販売数量につきましては、消費低迷の影響はあったものの、顧客ニーズを捉えた営業活動を行ったことにより、前年同期並みとなりました。業務用天ぷら粉および業務用パスタの販売数量につきましては、消費低迷の影響などにより、前年同期を下回りました。販売価格につきましては、原料穀物価格の上昇に応じた適正価格での販売が浸透してきたことにより、前年同期を上回りました。



ぶどう糖事業 162億85百万円 増収・増益

糖化製品の販売数量につきましては、大手顧客との取り組み強化により、前年同期を上回りました。コーンスターチの販売数量につきましては、東日本大震災で大手得意先が被災した影響により、前年同期を下回りました。糖化製品およびコーンスターチの販売価格につきましては、昨年からの原料とうもろこしの価格高騰による価格改定が遅れておりましたが、値上げが浸透したことから、前年同期を上回りました。



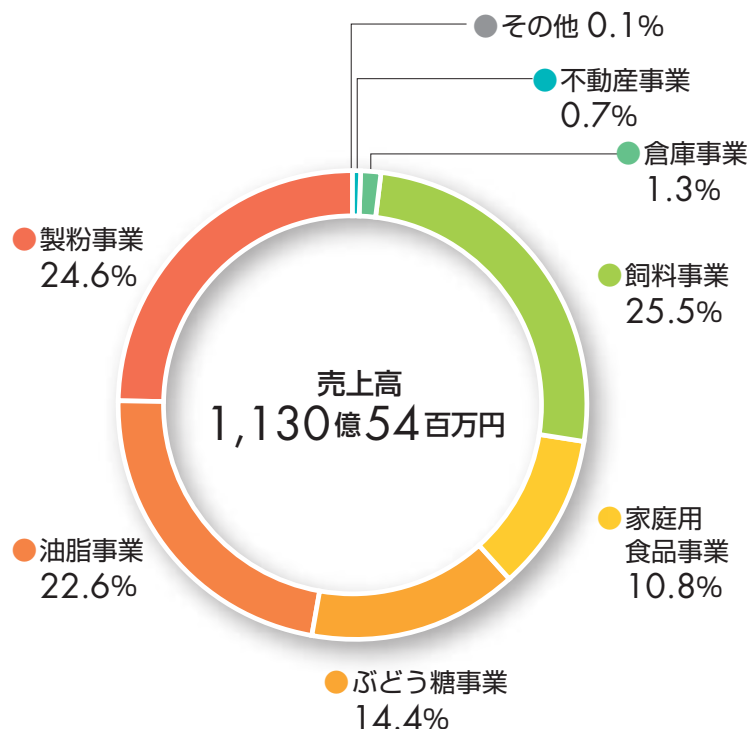
家庭用食品事業 121億43百万円 減収・減益

家庭用食用油および家庭用プレミックスの販売数量につきましては、夏期節電の影響により揚げ物調理の機会が減ったことで需要が減少した製品がありましたが、ホットケーキミックス、お好み焼き粉および新製品「レンジでチンするから揚げ粉」の販売が好調であったことにより、前年同期を上回りました。販売価格につきましては、個人消費の冷え込みにより原料穀物価格の上昇に見合う価格改定が十分に進みませんでした。



飼料事業 288億52百万円 増収・増益

配合飼料の販売数量につきましては、養鶏用飼料の販売が減少したことにより、前年同期を下回りました。鶏卵の販売数量につきましても、東日本大震災の影響により、東北地区における販売数量が減少したため、前年同期を下回りました。配合飼料の販売価格につきましては、原料とうもろこしの価格高騰を反映しての値上げが浸透したことにより、前年同期を上回りました。鶏卵の販売価格につきましても、鶏卵相場の上昇により、前年同期を上回りました。



倉庫事業 15億16百万円 減収・減益

商社や主要ユーザーとの取り組み強化により、とうもろこしの取扱い数量が増加しましたが、平成22年10月に輸入小麦の即時販売方式が導入されたことにより、保管料収入は前年同期を下回りました。

不動産事業 8億30百万円 減収・減益

オフィス用賃貸ビルの賃料収入はほぼ前年同期並みとなりましたが、商業施設用ビルの賃料収入が減少しました。

その他 1億21百万円 減収・減益

その他として、保険代理業、自動車等リース業、運輸事業等があります。

新製品・
キャンペーンの
ご紹介

「作る楽しさ、食べる
をお届けします。」



新製品

ホームベーカリー用 パンミックス

- 1斤用の使い切りタイプで、粉の計量が要りません。水とドライイーストを用意するだけで作れます。
- 焼きたてはもちろん、翌日もふんわりやわらかい食パンを楽しめます。



新製品

お好み焼粉 500g

- 昭和独自の配合で、仕上がりのふっくら感がさらにアップ。
- 味の決め手は、鰹と鯖のだしの旨み。ご家庭でだしを加える必要はありません。

リニューアル



お釜にポン(3~4合用) お釜にポン小粒(1~2合用)

- ご飯を炊くときに、お釜にポンと1粒入れるだけ。
- 「1日分のビタミンEが手軽にとれる」ことをわかりやすく伝えるパッケージデザインに変更しました。

楽しさ」

●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

レンジでチンするから揚げ粉 黒こしょう&ガーリック風味

- 鶏肉にまぶして、電子レンジでチンするだけ。
後片付けも簡単です。
- フライドチンをイメージしたスパイシーな味
付けで、おやつやおつまみにも最適です。



リニューアル

「昭和天ぷら粉で いろいろ作ろう!!」 キャンペーン実施中

天ぷら粉の元祖として、発売以来50年以上のご愛顧を
いただいております「昭和天ぷら粉」を対象とした消費者
向けキャンペーンを実施中です。対象商品パッケージに
印刷されている点数マークを集めてご応募いただくと、
合計で400名様に賞品が当たります。

応募締切は平成24年1月31日(当日消印有効)です。



お問い合わせ先

昭和産業(株) キャンペーン事務局

0120-57-3154 (土日祝日を除く平日9:30～17:00)

※平成23年12月29日～平成24年1月5日を除く

お釜にポンを対象とした「**お釜にポン E 笑顔 E**
日本キャンペーン」、ホットケーキミックスを対象と
した「**ホットケーキミックスは、SHOWA!キャン**
ペーン」も実施中です。

詳しくは、対象商品のパッケージまたは「ひまわりネット」
(<http://www.himawarinet.com>)をご覧ください。

特集

レンジで チンする から揚げ粉

1

作り方簡単。

お肉にまぶしてレンジでチンするだけ。
調理時間はたったの5分。

2

油は使いません。

油は一切使用せずに、おいしい
から揚げが作れます。

4

できたてはもちろん、 冷めてもおいしい。

揚げてないのにカラッとジューシーな仕上がりに。
お弁当にもぴったりです。

3

20%カロリーカット。

レンジ加熱により、揚げたから揚げに
比べて20%カロリーカットです。

5

2個から調理可能。好きな時に 好きなだけ作れます。

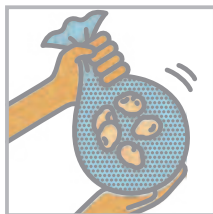
少量から作れるから、いろんなシーンに使えます。



作り方

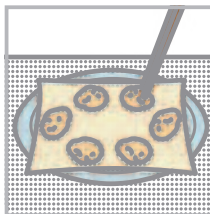
1. シャカシャカまぶす。

ビニール袋を使って、カットした鶏肉とから揚げ粉をしっかりとまぶします。から揚げ粉が均一にかかるめば、下ごしらえは、おしまい!



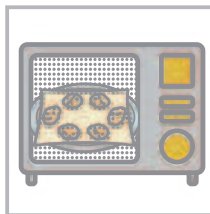
2. グルッとならべる。

キッチンペーパーを敷いた耐熱皿に、鶏肉をお皿の縁に沿って並べてください。鶏肉同士がくっつかないようにするのが、ポイントです。



3. チンするだけ。

ラップをかけずにチンで、できあがり! 冷めると鶏肉がキッチンペーパーにくっつくことがあるので、新しい皿に盛りつけて、めしあがれ。



発売以来 大好評!

時間のないお弁当作りや、おつまみ用に少しでも作りたいときに活用できるから揚げ粉として今年の春に発売以来、「簡単に作れておいしい」と大好評をいただいています。これまで世の中になかったタイプの製品なので、パッケージもインパクトのある金色を基調にデザインしました。

技術的な 苦労点

電子レンジでの調理は、フライ調理と異なり、衣の表面が高温の油にさらされることがありません。そのために、**表面を揚げたようなこんがりとした色にし、から揚げのもつ香ばしさを再現**することが難しい課題でした。

開発部門の 声



シリーズ 展開

「レンジでチンするから揚げ粉」は、時短・簡便性を求める主婦の方などに加え、単身者を中心とした男性にもご利用いただいていることがわかりました。また、近年スパイシーな味付けは人気があります。そこで、**スパイシーでおつまみに合う味付け「黒こしょう&ガーリック風味」**をご用意しました。シリーズとして市場への定着を狙った自信作です。

家庭用製品の 開発

消費者の方にどのような製品が喜ばれるのか、という点を常に意識しています。消費者目線の開発を進めていく中で、当社の技術力もより一層向上し、「レンジでチンするから揚げ粉」のように**従来にない製品やアイディアを創造**できると考えています。

連結財務諸表

①総資産

有形固定資産の減価償却の実施などによる減少がありました。現金及び預金の増加、売上債権の増収による増加、たな卸資産の増加などにより、前期末に比べ5,271百万円増加しております。

②負債

設備関係債務の減少がありました。主に有利子負債および未払法人税等の増加により、前期末に比べ3,647百万円増加しております。

③純資産

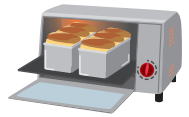
期末配当金の支払による減少がありました。四半期純利益の計上などにより、前期末に比べ1,624百万円増加しております。

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23年9月30日現在	前期末 平成23年3月31日現在
資産の部		
流動資産	64,768	58,016
固定資産	81,149	82,629
有形固定資産	66,136	67,508
無形固定資産	1,188	1,217
投資その他の資産	13,823	13,903
① 資産合計	145,917	140,645
負債の部		
流動負債	68,060	62,794
固定負債	25,954	27,573
② 負債合計	94,015	90,367
純資産の部		
株主資本	48,038	46,564
資本金	12,778	12,778
資本剰余金	4,710	4,710
利益剰余金	30,575	29,100
自己株式	△ 25	△ 23
その他の包括利益累計額	1,176	1,166
その他有価証券評価差額金	1,195	1,090
繰延ヘッジ損益	△ 19	76
少数株主持分	2,687	2,546
③ 純資産合計	51,902	50,277
負債及び純資産合計	145,917	140,645

(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23年4月1日から 平成23年9月30日まで	前第2四半期(累計) 平成22年4月1日から 平成22年9月30日まで
売上高	113,054	106,943
売上原価	93,762	87,506
売上総利益	19,292	19,436
販売費及び一般管理費	15,413	15,585
営業利益	3,879	3,851
営業外収益	771	638
営業外費用	300	337
経常利益	4,350	4,153
特別利益	121	18
特別損失	296	926
税金等調整前四半期純利益	4,176	3,245
法人税、住民税及び事業税	1,454	1,826
法人税等調整額	△ 53	△ 252
少数株主損益調整前四半期純利益	2,775	1,671
少数株主利益	146	73
四半期純利益	2,628	1,598

(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23年4月1日から 平成23年9月30日まで	前第2四半期(累計) 平成22年4月1日から 平成22年9月30日まで
④ 営業活動によるキャッシュ・フロー	4,143	5,791
⑤ 投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 4,561	△ 2,613
⑥ 財務活動によるキャッシュ・フロー	2,484	△ 4,744
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	2,066	△ 1,567
現金及び現金同等物の期首残高	2,870	4,224
現金及び現金同等物の四半期末残高	4,937	2,657

(百万円未満は切捨表示しております。)

④ 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4,176百万円、減価償却費3,685百万円などによる資金の増加がありましたが、売上債権およびたな卸資産の増加や、法人税等の支払などを行った結果、合計では4,143百万円の収入となりました。

⑤ 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4,470百万円の資金を使用した結果、合計では4,561百万円の支出となりました。

⑥ 財務活動によるキャッシュ・フロー

フリー・キャッシュ・フローの不足分および配当金の支払額1,153百万円などをコマーシャル・ペーパーの発行などにより賄った結果、2,484百万円の収入となりました。

会社情報 (平成23年9月30日現在)

会社データ

■ 会社概要

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

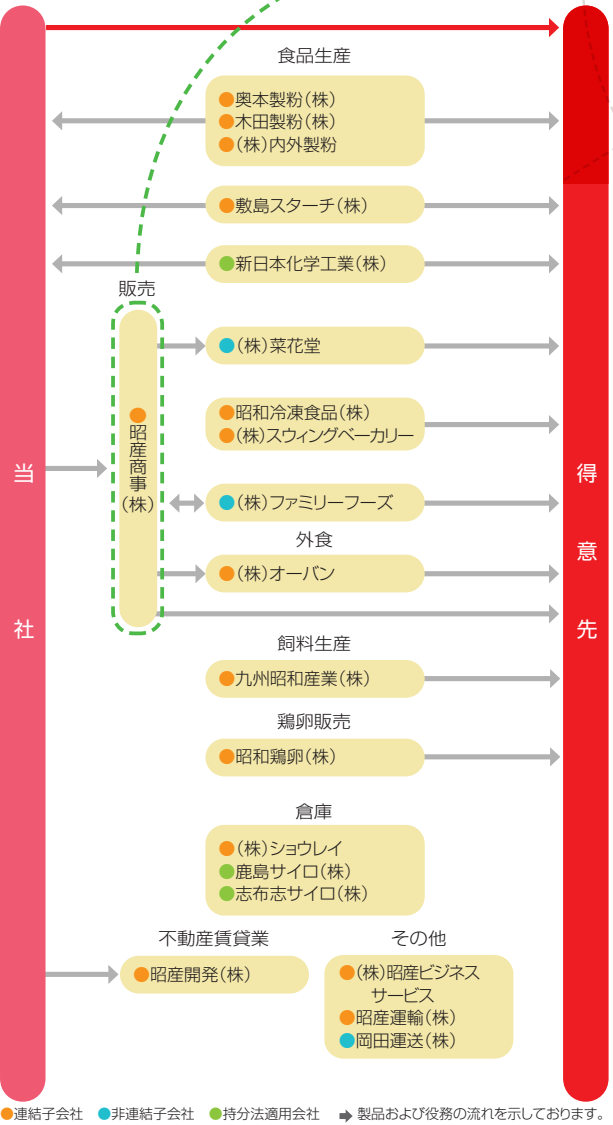
取締役社長 (代表取締役)	岡田 茂
取締役副社長 (代表取締役)	金澤 多計志
専務取締役	佐久間 潤
常務取締役	小川 敏郎
常務取締役	四宮 哲爾
監査役 (常勤)	小島 幸弘
監査役 (常勤)	石黒 達郎
監査役	吉倉 健一
監査役	今井 信義

● 執行役員

常務執行役員	村井 眞哉
常務執行役員	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
執行役員	田村 英雄
執行役員	玉井 章
執行役員	齋藤 規生
執行役員	太田 隆行

グループ事業

■ グループの概要





FOCUS!

●●●● グループ会社のご紹介 ●●●●

昭産商事株式会社

昭産商事株式会社は、昭和産業グループの食品総合商社として、昭和産業の製造する各種製品に加え、飼料、米、砂糖、お茶や輸入食品などの販売、保険代理業などを手がけております。中でも、配合飼料の原料となる油かす・ふすま・雑穀などの取扱いに関しては、全国でも有数の販売量を誇ります。

昭和24年に岩手県で創業、昭和28年11月に昭産商事株式会社として設立して以来、お客様からの信頼を得、着実に実績を積み重ねてまいりました。北海道から九州まで全国のお客様に、安心・安全で高品質な食品はもちろん、最適で良質なサービスもお届けいたします。



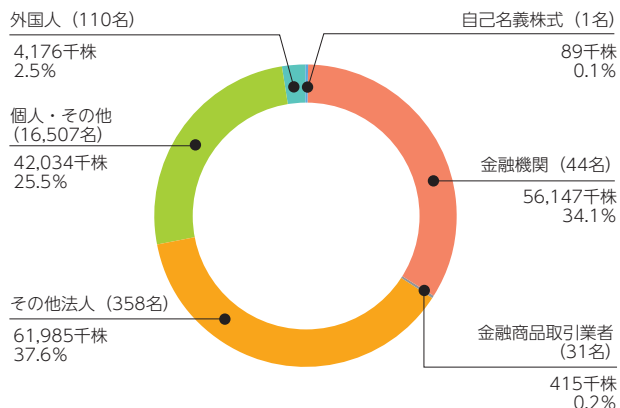
昭産商事本社 (東京都板橋区)

株式情報

■ 株式の状況

発行可能株式総数	720,000,000株
発行済株式総数	164,849,898株
株主数	17,051名

■ 所有者別株式分布状況



■ 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	16,000,000株	9.7%
日本興亜損害保険株式会社	8,545,501	5.2
株式会社千葉銀行	8,000,528	4.9
三井物産株式会社	7,700,000	4.7
ユアサ・フナショク株式会社	6,165,600	3.7
農林中央金庫	5,515,396	3.3
東京海上日動火災保険株式会社	5,169,328	3.1
双日株式会社	5,000,000	3.0
株式会社カーギルジャパン	4,701,000	2.9
みずほ信託銀行株式会社退職給付信託 みずほコーポレート銀行口再信託受託者 資産管理サービス信託銀行株式会社	4,500,000	2.7

(注) 出資比率については、自己株式を控除して算出しております。

CSR REVIEW

CSRレビュー

環境への取り組み

バイオマスボイラー

昭和産業では、二酸化炭素排出量削減のために、2009年7月、鹿島工場にバイオマスボイラーを導入しました。これは、建築廃材などの木質チップを燃料として蒸気を作る設備で、重油の使用をバイオマス燃料（木質チップ）に切り替えることにより二酸化炭素排出量を大幅に削減することができます。

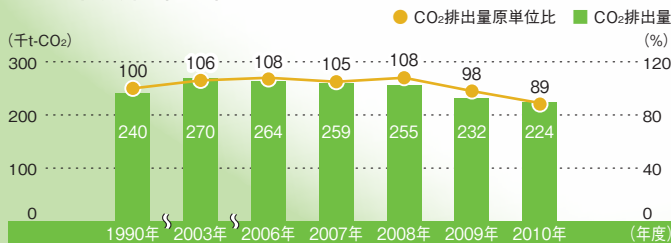
2010年度は年間を通じて稼動し、1年間で13,532tの二酸化炭素排出を削減しました。昭和産業が排出する二酸化炭素の約6%に相当し、一般家庭の自動車を含めた年間排出量に換算すると約2,800世帯分にあたります。



バイオマスボイラー

昭和産業は、食品生産部門における2005-2010年度の環境中期目標を上回る水準で達成し、二酸化炭素排出量につき1990年度と比べ11%削減しました。

● 二酸化炭素（CO₂）排出量・原単位比の推移



節電対策

昭和産業では、夏期の電力不足対策として「昭和産業グループ 夏期の節電行動計画」を策定し、工場における自家発電設備の活用を始めとして様々な節電施策を実施しました。その結果、電力使用制限の対象期間中、前年ピークと比較して約20%以上の削減を継続しました。



鹿島工場の自家発電設備

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。
本年は、主に既存のギフト製品を贈呈していた
従来の運用を変更し、バラエティ豊かな家庭用
製品の詰め合わせセットをお届けいたしました。
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

当社家庭用製品
5,000円相当の詰め合わせセットを贈呈

1,000株以上 5,000株未満保有の株主様

当社家庭用製品
2,000円相当の詰め合わせセットを贈呈



(5,000円相当の詰め合わせセット例)



(2,000円相当の詰め合わせセット例)

- 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。
 - 来年の内容については未定となっております。
- *写真は本年お送りした詰め合わせセットになります。

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



おすすめレシピ

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。

天ぷら粉で作ると、薄力粉で作るより
ややとろみのあるホワイトソースに仕上がります。

●マカロニグラタン(天ぷら粉アレンジメニュー)

材料

4人分

<ホワイトソース>

「昭和天ぷら粉」	30g
バター	40g
牛乳	400ml(2カップ弱)
塩、こしょう	各少々
マカロニ	80g
えび	100g
鶏もも肉	100g
玉ねぎ	1/2個
マッシュルーム(缶詰/薄切り)	50g
サラダ油	大さじ1〜2
塩、こしょう	各少々
ピザ用チーズ	適宜

作り方

- ① 材料の下準備をします。えびは背わたと尾を取り除き、半分に切ります。鶏もも肉は1cmの角切りにします。玉ねぎは薄切りにします。マッシュルームはザルにあげ、水気をきります。マカロニは茹でてザルにあげ、水気をきります。
- ② ホワイトソースを作ります。深めの耐熱容器に天ぷら粉とバターを入れ、軽くラップをして電子レンジ(600W)で1〜1.5分間加熱し、泡立て器でなめらかになるまでよく混ぜます。
- ③ ②に牛乳を少しずつ加えてのばし、塩、こしょうでひかえめに味をつけたら、再び軽くラップをして電子レンジ(600W)で5〜7分間加熱します。※加熱している途中で、2〜3回電子レンジから取り出して泡立て器でよく混ぜましょう。
- ④ フライパンにサラダ油を熱して、えび、鶏もも肉、玉ねぎ、マッシュルームを入れて炒め、塩、こしょうで味付けしたら、茹でたマカロニと③のホワイトソースの半量を加えて混ぜ合わせます。
- ⑤ 内側に薄くバター(分量外)をぬったグラタン皿に盛り付けて、残りのホワイトソースを全体にかけ、上からピザ用チーズを散らします。
- ⑥ あらかじめ220℃に温めたオーブンで10〜15分間、こんがり焼き色がつかうまで焼きます。※オーブンの機種により焼き時間は多少異なります。

シェフのコツ▶▶

出来上がったホワイトソースをすぐに使わないときは、表面にラップを密着させておくと膜がはりにくなります。



◀◀シェフのひと工夫

茹でたマカロニはくっつかないように、水気をきった後、少量のサラダ油(分量外)をまぶしておきましょう。

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>

