

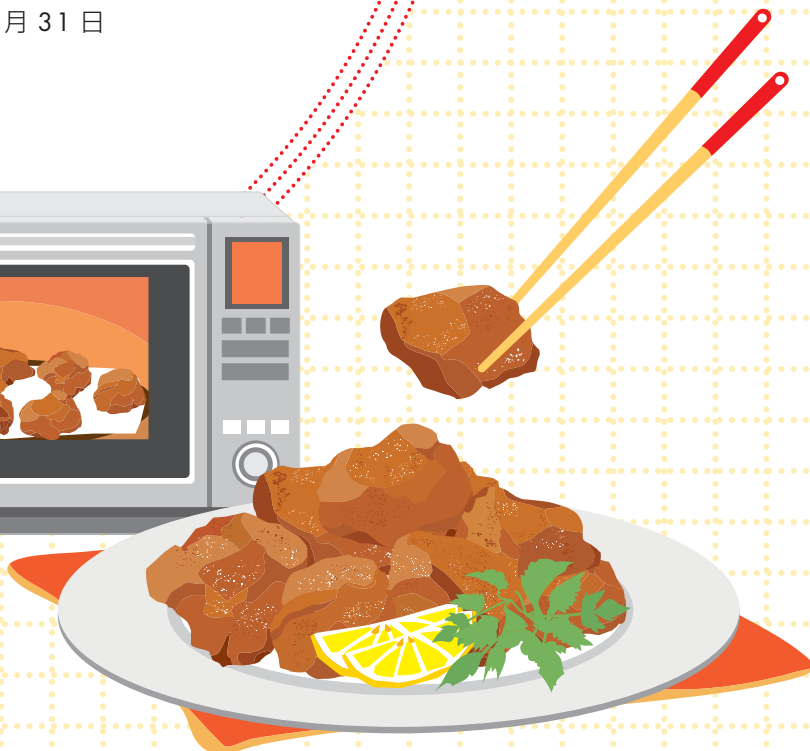
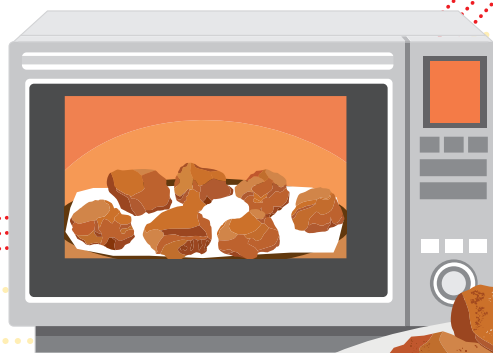
日本をおいしくする

SHOWA

株主のみなさまへ

第111期 報告書

平成23年4月1日 ▶ 平成24年3月31日



株主の皆様へ



代表取締役社長

岡田 茂

ご挨拶

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111期(平成23年4月1日から平成24年3月31日まで)の事業概況をご報告申し上げます。

当期の我が国経済は、東日本大震災の影響による景気低迷から緩やかな回復に向かいつつあるものの、欧州の金融不安や米国の経済減速懸念などの影響もあり、景気の先行きが不透明な状況にありました。

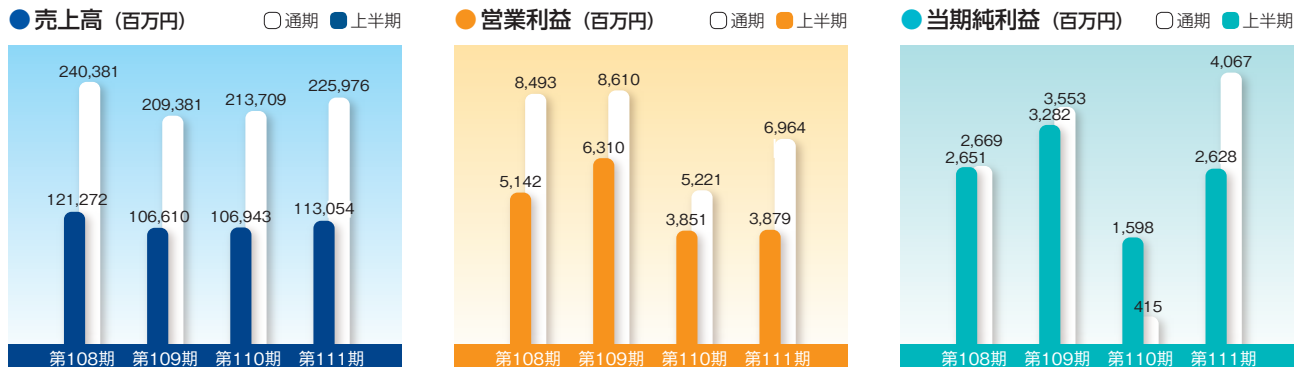
食品業界におきましても、消費者の節約志向や低価格志向が定着してきたことに加え、原料穀物相場が小麦、大豆、菜種、とうもろこしのすべてにおいて依然として高値圏で推移するという厳しい環境にありました。

このような状況の中、当社グループは、2009年(平成21年)よりスタートした「中期経営計画09－11」の最終年度を迎え、基本戦略に掲げた「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」に取り組んでまいりました。本年からは、経営方針に「誠実な行動」「力の結集」「明日への挑戦」を掲げ、震災からの復興と次世代への飛躍を目指した5ヶ年の新中期経営計画に取り組んでまいります。

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24年6月

連結業績の推移



次世代への飛躍を目指した5ケ年の新中期経営計画に取り組みます

昭和産業グループでは、2012年4月より5ケ年の「中期経営計画12-16」をスタートしました。長引く欧米経済の停滞や国内での東日本大震災からの復興など厳しい環境の中、新中期経営計画では、5年後の営業利益100億円を目標に、さまざまな課題に挑戦します。

Q 新計画策定の背景を説明願います。

A 自由貿易進展、穀物価格上昇、東日本大震災の影響などを踏まえて5ケ年計画で大きなテーマに挑戦。

今後5年を見据えた当社グループを取り巻く環境を考えると、1つ目に自由貿易の進展が考えられます。TPPなどの自由貿易協定が進んだ場合、海外製品との競争、製品価格の下落、更には海外への生産シフトなどが想定されます。

2つ目は穀物価格の上昇です。今後の世界人口やアジア諸国などの経済発展を考えると、穀物需要の増加とそれに伴う穀物価格の上昇傾向は続くと思われます。一方で、国内の人口減少や経済の停滞は製品価格の上昇を困難にさせており、川上インフレ川下デフレの厳しい状況が今後も予想されます。

3つ目に東日本大震災以降の環境変化があげられます。原発事故の影響もあり、エネルギーコストは増加しています。また、今後予想されている大地震への備えも喫緊の課題です。

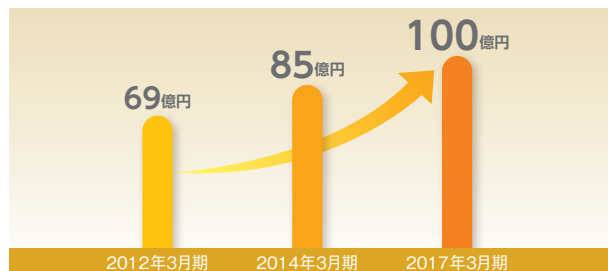
新中期経営計画においては、こうした背景を踏まえ、従来3年単位で行ってきた中期経営計画を前期2年のフェーズ1と後期3年のフェーズ2による5ケ年計画に変更しました。将来を見据えた大きなテーマに挑戦するとともに、目の前の課題に対してはフェーズ1の2年間でスピード感を持って対処していきます。

Q 新たな経営方針について説明願います。

A 「誠実な行動」「力の結集」「明日への挑戦」の3つを掲げて経営を推進。

新中期経営計画にあわせて昨年までの「創造」「安心」「成長」という経営方針を見直し、新たな経営方針を定

● 連結営業利益数値目標



めました。

新経営方針は、東日本大震災における経験に影響を受けています。日本全体が大地震、津波、原発事故という大きな災害を経験する中で、強い心と絆で復旧・復興に努力してきました。当社グループも工場設備などに大きな被害を受けましたが、当初の予想を大幅に上回るスピードで復旧を果たすことができました。

社員全員が団結したときの気持ちを大切に、社会に対して、社内に対して、そして未来に対して昭和産業グループの力を発揮していくために、経営方針「誠実な行動」「力の結集」「明日への挑戦」という言葉に思いを込めました。



● 経営方針

「誠実な行動」

■ 社会に対して、お客様に対して、社内の仲間に対して、常に誠実な行動を心がけ、長く愛される企業グループとしての発展を目指します。

「力の結集」

■ 昭和産業グループ全体の力を結集し、幅広い事業を展開するシナジーを発揮することで、企業価値の向上に努めます。

「明日への挑戦」

■ 未来に向けて、昭和産業グループの持つ潜在能力を掘り起こし、新たな製品、新たな市場を切り拓きます。

Q 新計画の施策内容を説明願います。

A 6つの基本戦略で、持続的成長を図ります。

「中期経営計画12-16」では、6つの基本戦略を設定しています。



まず、「基盤事業の持続的成長」について、当社グループは小麦粉・プレミックス・パスタなどの製粉事業、植物油・大豆たん白などの製油事業、ぶどう糖事業、飼料畜産事業など幅広い事業展開をしております。これら事業の成長戦略を示し実行していきます。

「新たな分野への挑戦」では、将来の国内人口減少や、自由貿易の進展に対処していくために、これまでの基盤事業に加えて、新たな製品や新たな市場を開拓し、将来の柱となる事業分野を築いていきます。

「海外事業の強化」では、現在行っている中国でのプレミックス事業を進めるとともに、今後の経済発展が期待される東南アジアへの進出を目指し、現地パート

ナーの検討や進出国の選定を進めます。

「効率化の推進」については、今後も高値推移が予想される穀物価格と、一方での景気低迷による低価格志向によるコスト競争を勝ち抜くために、ITシステムなどを活用した業務の効率化を推進します。

「グループ連携の強化」では、中長期的な事業戦略を見据えた、グループ間連携を検討し、グループ全体最適を図るとともに、新たなパートナーの検討も行っていきます。

「CSR経営の推進」では、リスクマネジメント体制の強化を中心に、品質管理、環境対策、食育、地域貢献などの施策を持続的に実施してまいります。

● 基本戦略

1. 基盤事業の持続的成長	各事業の将来にわたる成長戦略を示し実行する。
2. 新たな分野への挑戦	技術研究開発の強化を図り、市場に新たな価値を提供する。
3. 海外事業の強化	将来の海外展開ビジョンを描き、その実現に向けた布石を打つ。
4. 効率化の推進	原料穀物高と世界経済不況に勝ち抜くコスト競争力をつける。
5. グループ連携の強化	グループ全体の発展を目指した取り組みを強化する。
6. CSR経営の推進	社会とのつながりを意識し、信頼を高めるための取り組みを推進する。

新製品のご紹介

「作る楽しさ、食べるをお届けします。」



新製品

レンジでチンする から揚げ粉 タンドリーチキン風味

- 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。
- タンドリーチキンをイメージし、スパイスやハーブなどをしっかりと効かせた本格的な味付けです。

早ゆでマカロニ

- ゆで時間2分30秒の早ゆでタイプで歯ごたえもちもち。
- 手軽さと時短に加えて本格的な食感を求めの方におすすめです。

お肉をやわらかくする から揚げ粉

リニューアル

- ご飯により合うように、旨味としょうが醤油味を引き立てました。
- パパイン酵素でお肉がやわらかく、サクッとジューシーにできあがります。



リニューアル

楽しさ」



新製品

衣カリカリ から揚げ粉

- スパイシーな味わいが高まるように改良しました。
- カリッとクリスピーな食感のから揚げが手軽にご家庭で楽しめます。



リニューアル

- サラダマカロニ
- グラタンマカロニ
- ペンネ

● 「もちもち食感」をキーワードにパッケージを変更しました。



● 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



製粉事業 573億28百万円 増収・減益

業務用小麦粉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、前期を上回りました。業務用プレミックスの販売数量につきましては、消費低迷の影響があったものの、前期並みとなりました。販売価格につきましては、輸入小麦の政府売渡価格が平成23年4月に平均18%、同年10月に平均2%それぞれ引き上げられたことを受け、小麦粉製品の価格改定を実施しました。



油脂事業 510億45百万円 増収・増益

業務用食用油の販売数量につきましては、顧客ニーズを捉えた営業活動に取り組んだ結果、前期を上回りました。業務用食材の販売数量につきましては、天ぷら粉はほぼ前期並みだったものの、パスタは海外輸入品の増加などの影響により、前期を下回りました。販売価格につきましては、原料穀物価格の上昇を反映した結果、前期を上回りました。



ぶどう糖事業 314億17百万円 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顧客が被災した影響により、前期を下回りました。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、原料とうもろこしの価格上昇を反映した結果、前期を上回りました。



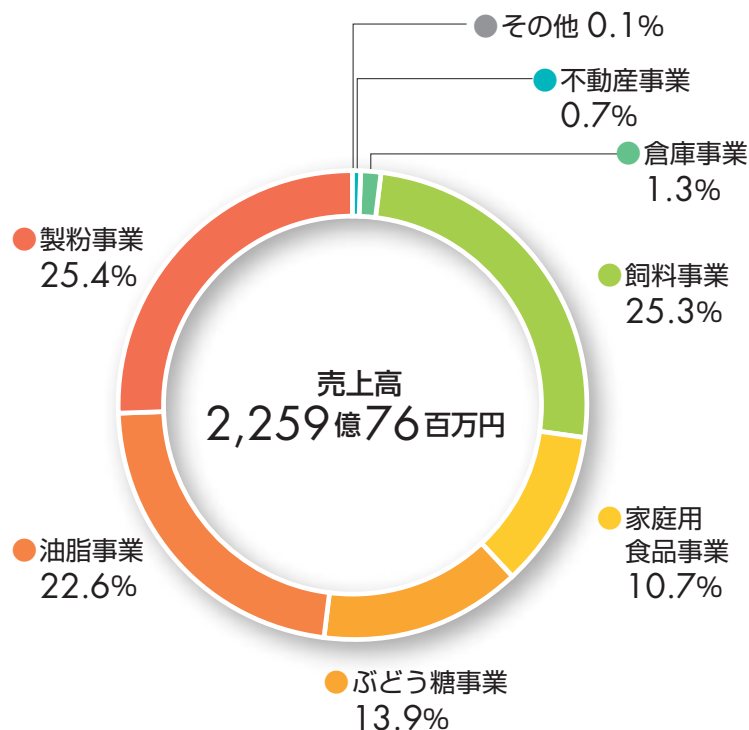
家庭用食品事業 240億86百万円 減収・減益

から揚げ粉の販売数量につきましては、新商品「レンジでチンするから揚げ粉」が油を使わないという調理方法で新たな市場を創出したことなどにより、前期を大きく上回りました。家庭用食品全般の販売数量につきましては、ホットケーキミックスや天ぷら粉などの消費者キャンペーンを実施し、積極的な販促活動に努めましたが、消費低迷の影響により、前期をやや下回りました。販売価格につきましては、原料穀物価格の上昇を反映した結果、前期を上回りました。



飼料事業 571億94百万円 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上昇を反映した結果、前期を上回りました。鶏卵の販売価格につきましても、鶏卵相場の上昇により、前期を上回りました。



倉庫事業 29億79百万円 減収・増益

倉庫事業につきましては、商社や大手顧客との取り組み強化により、とうもろこしの取扱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、保管料収入は前期を下回りました。

不動産事業 16億60百万円 減収・減益

不動産事業につきましては、オフィス用賃貸ビルの賃料収入はほぼ前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 2億64百万円 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。

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が、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6,051百万円増加しております。

②負債

有利子負債の減少、設備関係支払手形の減少がありましたが、買掛債務や未払金、未払法人税等の増加などにより、前期末に比べ2,497百万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が、当期純利益の計上などにより、前期末に比べ3,554百万円増加しております。

連結貸借対照表

(単位：百万円)

科目	当期末 平成24年3月31日現在	前期末 平成23年3月31日現在
資産の部		
流動資産	65,725	58,016
固定資産	80,971	82,629
有形固定資産	64,854	67,508
無形固定資産	1,569	1,217
投資その他の資産	14,548	13,903
① 資産合計	146,697	140,645
負債の部		
流動負債	65,607	62,794
固定負債	27,257	27,573
② 負債合計	92,865	90,367
純資産の部		
株主資本	49,476	46,564
資本金	12,778	12,778
資本剰余金	4,710	4,710
利益剰余金	32,014	29,100
自己株式	△ 26	△ 23
その他の包括利益累計額	1,599	1,166
その他有価証券評価差額金	1,583	1,090
繰延ヘッジ損益	16	76
少数株主持分	2,755	2,546
③ 純資産合計	53,832	50,277
負債及び純資産合計	146,697	140,645

(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	前期
	平成23年4月1日から 平成24年3月31日まで	平成22年4月1日から 平成23年3月31日まで
売上高	225,976	213,709
売上原価	188,074	177,500
売上総利益	37,901	36,208
販売費及び一般管理費	30,937	30,987
営業利益	6,964	5,221
営業外収益	1,522	1,181
営業外費用	644	646
経常利益	7,843	5,755
特別利益	380	61
特別損失	1,052	3,541
税金等調整前当期純利益	7,171	2,275
法人税、住民税及び事業税	2,975	1,717
法人税等調整額	△ 110	△ 19
少数株主損益調整前当期純利益	4,307	577
少数株主利益	239	162
当期純利益	4,067	415

(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	前期
	平成23年4月1日から 平成24年3月31日まで	平成22年4月1日から 平成23年3月31日まで
④ 営業活動によるキャッシュ・フロー	11,319	8,509
⑤ 投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 7,491	△ 5,291
⑥ 財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 4,175	△ 4,572
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	△ 347	△ 1,354
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期末残高	2,523	2,870

(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

税金等調整前当期純利益7,171百万円、減価償却費7,616百万円などによる資金の増加がありました。たな卸資産の増加に伴う支出や法人税等の支払などを行った結果、合計では11,319百万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7,009百万円の資金を使用した結果、合計では7,491百万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3,828百万円を原資として、借入金の返済や配当金1,153百万円の支払などを行った結果、4,175百万円の支出となりました。

連結株主資本等変動計算書 (当期 平成23年4月1日から平成24年3月31日まで)

(単位：百万円)

	株 主 資 本					その他の包括利益累計額			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	その他の包括利益 累計額合計		
平成23年4月1日残高	12,778	4,710	29,100	△ 23	46,564	1,090	76	1,166	2,546	50,277
当連結会計年度中の変動額										
剰余金の配当			△ 1,153		△ 1,153			—		△ 1,153
当期純利益			4,067		4,067			—		4,067
自己株式の取得				△ 2	△ 2			—		△ 2
株主資本以外の項目の 当連結会計年度中の変動額(純額)					—	492	△ 59	433	209	642
当連結会計年度中の変動額合計	—	—	2,914	△ 2	2,911	492	△ 59	433	209	3,554
平成24年3月31日残高	12,778	4,710	32,014	△ 26	49,476	1,583	16	1,599	2,755	53,832

(百万円未満は切捨表示しております。)

会社情報 (平成24年3月31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 1,085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24年6月28日現在)

● 取締役および監査役

取締役社長 (代表取締役)	岡 田 茂
専務取締役 (代表取締役)	佐久間 潤
専 務 取 締 役	四 宮 哲 爾
常 務 取 締 役	小 川 敏 郎
常 務 取 締 役	中 村 圭 介
常 務 取 締 役	檜 前 慶 一
常 務 取 締 役	新 妻 一 彦
監 査 役 (常 勤)	小 島 幸 弘
監 査 役 (常 勤)	石 黒 達 郎
監 査 役	今 井 信 義
監 査 役	佐 藤 宏

● 執行役員

常務執行役員	笠 井 敏 雄
常務執行役員	土 屋 信 人
執行役員	中 井 千 晃
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
執行役員	八 木 隆

グループ事業

■ グループの概要



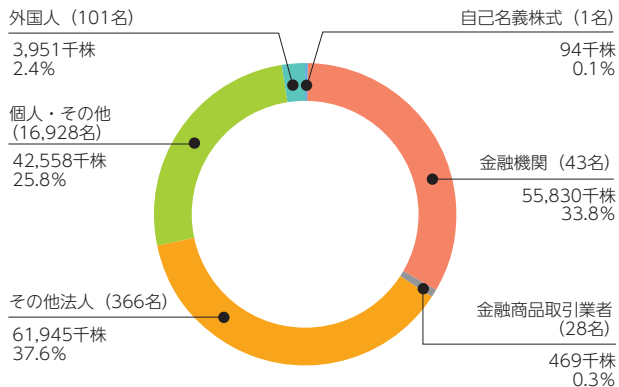


株式情報

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	17,467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・フナシヨク株式会社	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。

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



昭和産業が運営する食生活クチコミサイトです。

レシピ

ブログ

商品お試しキャンペーン

ポイントをためて賞品と交換

など、おいしい情報・お得な情報がいっぱい。
ぜひサイトへ遊びに来てみてください。

<http://www.himawarinet.com>

CSR REVIEW

CSRレビュー

食品安全・品質への取り組み

昭和産業では、原材料の調達段階から製造、出荷に至るまでの工程において「非リスク3原則」の考えを基本とした活動を通じて、お客様に安心・安全で高品質な製品を提供しております。

非リスク 3原則

原則① 原材料の調達段階では… 「問題のあるものを持ち込まない」

原則② 工場の製造段階では… 「問題のある製品を作らない」

原則③ 出荷の段階では… 「問題のある製品を持ち出さない」



この3原則を確実に実行し、より良い仕組みとしていくために、当社独自の『食品安全・品質マネジメントシステム』を構築し、運用しております。

これは「HACCP※1」を柱として、「ISO22000」「ISO9001」といったマネジメントシステムや「AIBフードセーフティシステム※2」を包括した品質保証の仕組みです。

※1 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)

原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視し、ヒトに危害を与える製品の出荷を未然に防ぐシステムです。

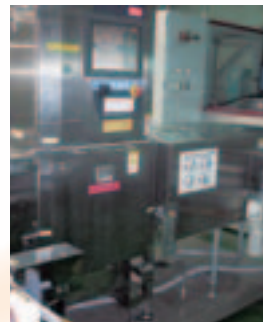
※2 AIB(American Institute of Baking) フードセーフティシステム

安全な食品を製造するためのガイドラインであるGMP(適正製造規範)を重視した「AIB食品安全統合基準」に則り、外部監査員が工場の現場検査を行う仕組みです。

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。金属検出機、X線異物検出機、色差選別機などによる異物チェック、印字検査機による日付チェックなど、徹底した製造管理を行っています。



金属検出機



X線異物検出機

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、バラエティ豊かな家庭用製品の詰め合わせセット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円相当の詰め合わせセット例)

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 3,000円相当の
詰め合わせセットを贈呈



(3,000円相当の詰め合わせセット例)

- 基準日（3月31日）時点で、1,000株以上保有の株主様を対象に、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。



おすすめレシピ

鶏の4色から揚げ弁当

「お肉をやわらかくするから揚げ粉」に白ごま・パセリ・紅しょうがを混ぜ、それぞれお肉にまぶすだけ。このひと手間をプラスするだけで、いつものから揚げがよりおいしくカラフルに変身します。行楽のお弁当やパーティーメニューで注目を集めること間違いなし!

材料

4人分

鶏もも肉	600g
お肉をやわらかくするから揚げ粉	80g
白いりごま	大さじ2
パセリのみじん切り	大さじ2
紅しょうがのみじん切り	大さじ1
揚げ油 オレインリッチ	適量
だし巻き卵	適量
ミニトマト	適量
ゆでたブロッコリー	適量
サニーレタス	適量

作り方

- ① 「お肉をやわらかくするから揚げ粉」を4等分にし、1つには白ごま、1つにはパセリ、1つには紅しょうがを混ぜます。残りの1つは、なにも入れません。
- ② 鶏肉は16等分にして、①の4種類の粉に4切れづつ入れてよくまぶし、20分ほどおきます。
- ③ 「オレインリッチ」を160～170℃に熱し、②をプレーン、ごま味、パセリ味、紅しょうが味の順に入れてからりと揚げます。揚げる直前に粉を表面によくつけるようにします。
- ④ お弁当箱にサニーレタスを敷いて③を詰め、だし巻き卵、ミニトマト、ブロッコリーを詰め合わせます。

シェフのコツ▶▶

油からお肉を上げる直前に火を強めて高温にしたり、2度揚げをするとカラッと仕上がります。



◀◀シェフのひと工夫

ごまや紅しょうがの他にも、青のりなどさまざまな素材を混ぜてみると、バリエーションが広がります。

昭和産業のホームページでは、SHOWAの製品を使って作るレシピを多数ご紹介しています。

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

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

