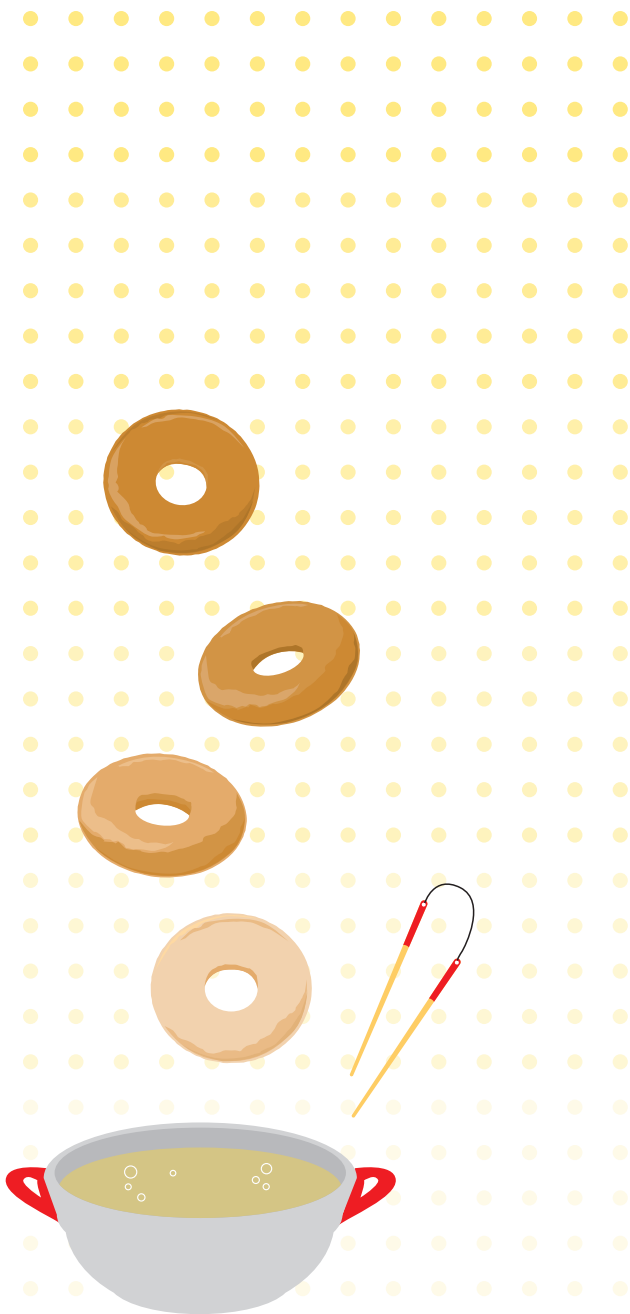




日本をおいしくする

SHOWA

株主のみなさまへ

第**110**期 上半期報告書

平成 22 年 4 月 1 日 ▶ 平成 22 年 9 月 30 日



代表取締役社長

横澤正克

■ 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110期第2四半期（平成22年4月1日から平成22年9月30日）までの事業概況をご報告申し上げます。

当第2四半期連結累計期間の当社を取り巻く環境は、原料穀物相場につきましては、7月以降に小麦価格がロシアのかんばつによる小麦禁輸措置の影響を受け上昇しており、それに影響を受ける形で大豆やトウモロコシの相場も上昇しております。一方で、消費低迷により競争は激化しており、厳しい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、2009年（平成21年）よりスタートした「中期経営計画09-11」の下、コスト削減を徹底するとともに、機能性を有するなどの付加価値を追求した製品の拡販に努めております。

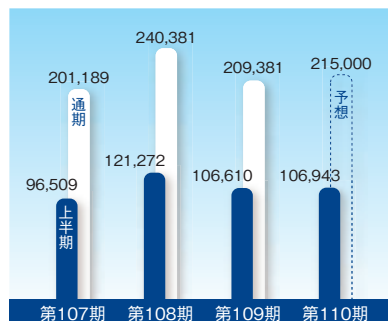
本年は当社が「天ぷら粉」を初めて世に出してから50年目に当たり、「天ぷら粉の昭和産業」を再認識していただくための全国規模での消費者キャンペーンやテレビCMなどを実施しました。ご家庭での調理の機会が増える、いわゆる「内食回帰」の傾向もあり、この天ぷら粉を始めとしてホットケーキミックスやお好み焼粉などの家庭用プレミックス類の販売は好調に推移しております。今後もご家庭に永く愛される製品を提供すべく努めていきたいと思っております。

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。

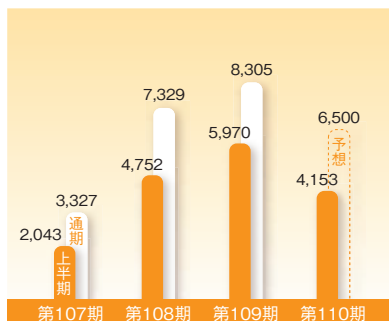
平成22年12月

■ 連結業績の推移

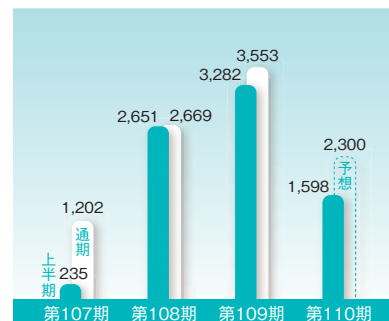
● 売上高（百万円）



● 経常利益（百万円）



● 当期純利益（百万円）

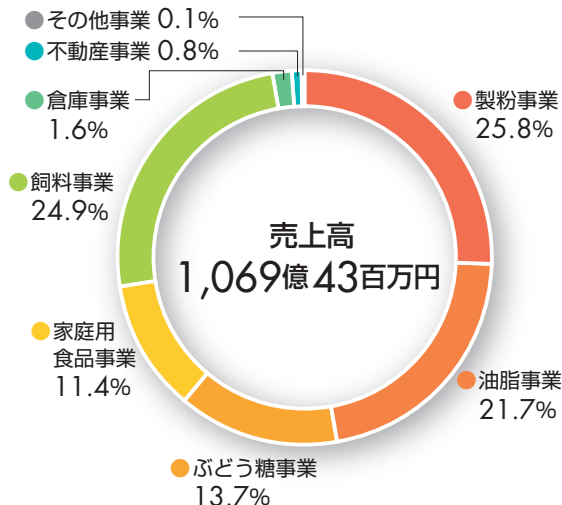


<財務データに関するご注意>

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。



■ セグメント別概況



製粉事業 275億42百万円

輸入小麦の政府売渡価格が4月に平均5%引き下げられたことに伴い、業務用小麦粉の製品価格を値下げしましたが、提案型の営業活動を展開したことと昨年11月に奥本製粉㈱が連結子会社に加わったことなどにより小麦粉製品全般の販売数量は増加しました。

油脂事業 232億17百万円

業務用食用油、業務用天ぷら粉、業務用パスタなどの主力製品の販売数量は、顧客ニーズを捉えた営業活動により好調に推移しましたが、販売価格については、穀物相場や市場相場の影響により軟調に推移しました。

ぶどう糖事業 146億5百万円

糖化製品及び乾燥でん粉につきましては、飲料メーカー向けの販売が、前半は天候不順の影響により低調に推移しましたが、後半は8月以降の猛暑及び残暑の影響により販売数量を伸ばしました。一方、販売価格につきましては、穀物相場や市場相場の影響により軟調に推移しました。

家庭用食品事業 122億4百万円

本年は、当社が天ぷら粉を発売して50周年に当り、全国規模での消費者キャンペーンを実施しました。ホットケーキミックスやお好み焼粉などの販売が好調だったこともあり、家庭用プレミックス製品の販売数量は好調に推移しました。家庭用食用油『オレインリッチ』は、「天然」「健康」「美味しさ」のコンセプトが消費者の食に対する安心安全を求めるニーズに支持されて、販売数量を伸ばしましたが、家庭用食用油全般ではやや低調な販売数量となりました。

飼料事業 266億69百万円

市場相場が低迷する中、適正な販売価格の維持に努めましたが、九州地区での口蹄疫の影響もあり、販売数量・販売価格ともに低調に推移しました。

倉庫事業 16億99百万円

貨物獲得競争が激化する中、商社や主要ユーザーとの取り組みを強化し荷役量の増加に努めました。

不動産事業 8億70百万円

オフィス用賃貸ビル及び商業施設用ビルの賃料収入はほぼ前年同期並みとなりました。

その他事業 1億34百万円

<セグメント情報に関するご注意>

当連結会計年度より「セグメント情報等の開示に関する会計基準」（企業会計基準第17号）及び「セグメント情報等の開示に関する会計基準の適用指針」（企業会計基準適用指針第20号）を適用し、報告セグメントを変更しております。

クローズアップ!

ぶ・ど・う・糖 部門

総合食品メーカーの強みとともに
糖化製品の可能性を拡げて
まいります。

ぶどう糖部長 杉山 毅



PROFILE

杉山 毅 (すぎやま たけし)

昭和57年4月入社。

関東信越支店長などを経て、平成22年6月にぶどう糖部長に就任。

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。今回クローズアップするぶどう糖部門では、トウモロコシを原料にしたコーンスターチと水あめ・ぶどう糖・異性化糖などの各種糖化製品を一貫生産し、食品メーカー・飲料メーカーを主要なお取引先として営業活動を行っています。

ぶどう糖部門の取り扱い製品とは？

ト ウモロコシを原料とするでん粉（コーンスターチ）と、でん粉を酵素により分解して生産される各種の糖化製品です。スーパーなどで販売される食品の原材料表示に「水あめ」「粉末水あめ」「ぶどう糖」「果糖ぶどう糖液糖」といった表記を見かけるとありますが、これが糖化製品です。

コーンスターチは海外より輸入したトウモロコシから皮や胚芽やたんぱくを分離し、乾燥させて製造します。分離した皮や胚芽やたんぱくは主に配合飼料の原料となるため、トウモロコシを余すところなく使い切ることにになります。

このコーンスターチに酵素を使って液化・糖化・異性化といった処理を行い、各種の糖化製品が生まれます。菓子や酒類・調味料・練製品など幅広い食品の味質・物性改善に用いられる「水あめ」「粉あめ」、すっきりとした上品な甘味を持ち、菓子・粉末調味料あるいは医薬用にも利用される「ぶどう糖」、低温で甘味度が増す特徴から、主に清涼飲料に使われる「異性化糖」などです。また、腸内のビフィズス菌を増殖させる働きを持ち、味質改善に効果がある「イソマルトオリゴ糖」は当社の研究開発から誕生しました。

昭和産業ならではの強みは？



社のぶどう糖部門が持つ強み、競合他社に対する優位性は大きく分けて3つあります。

ひとつは、茨城県の鹿島工場という製造拠点の「地の利」による優位性です。でん粉・糖化製品を扱う競合他社の多くが中部以西に製造拠点を持っているのに対し、当社グループでは、関東の販売量を鹿島工場、関西の販売量を

100%子会社の敷島スターチがそれぞれカバーしています。
販売先の多い関東圏に製造拠点を有していることは当社の大きなメリットです。

そして鹿島に自社のサイロとバース（栈橋岸壁）を持ち、輸入原料の搬入から製造まで一貫して自前に対応できる点が、コスト競争力にもつながる2番目の強みです。製造面だけでなく、酵素の研究や糖化製品の機能性開発・用途開発を自社で行う総合研究所・食品開発センターの存在も、他社にない強みとなっています。

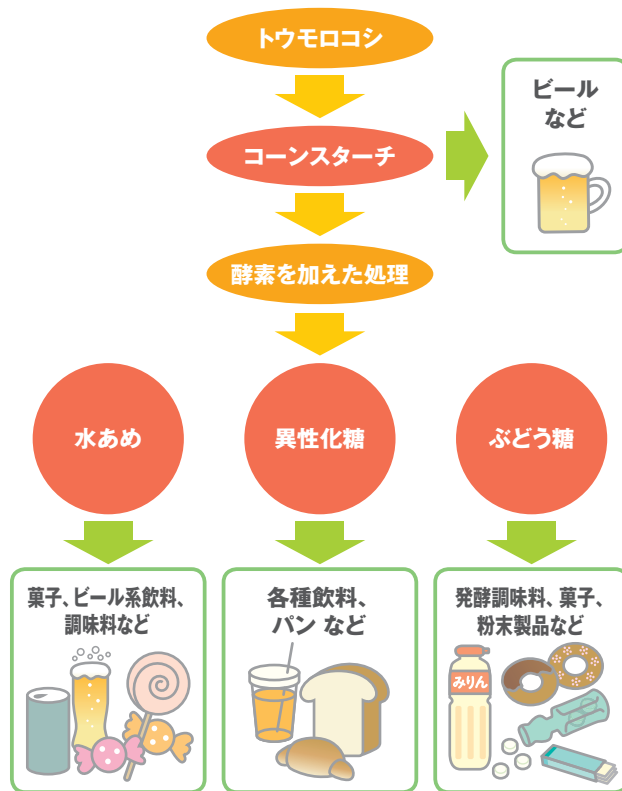
3番目には、当社グループが持つ製粉・油脂・家庭用食品部門などとのシナジー効果が挙げられます。競合他社の多くがでん粉・糖化製品の専業であることに対し、広範囲な事業を手掛ける当社では、ユーザー向けの製品提案やアプリケーションの開発などにおいて、部門間の連携によるメリットを生み出すことができるのです。

● 今後のぶどう糖部門の展開は？

甘 味用途としての糖化製品は少子化や健康志向の高まりなどの影響を受け、需要が減退傾向にあります。そうした中で当社は前述のインマルトオリゴ糖の例に見るような機能性を高めた糖質の研究や、物性を活かした食べやすく美味しい介護食への用途開発など、新たな市場ニーズの発掘と対応に注力しています。

これからのぶどう糖部門は、お客様である消費者やメーカーのご要望に対し、さらなる多様性を持って対応していくことが求められるでしょう。総合食品メーカーならではの強みを生かした提案を通じて、お客様に喜んでいただける存在でありたいと考えています。

さまざまな製品に使われるぶどう糖



新製品のご紹介

「作る楽しさ、食べる



いろいろ洋菓子が作れる ホットケーキミックス

- ホットケーキはもちろん、チーズケーキやドーナツなどのお菓子作りも簡単にお楽しみいただけます。商品裏面でレシピをご紹介します。
- 大容量でお徳用。200gの小袋が4袋入りで便利です。

新製品

新製品

ホットケーキミックス200g

- 甘さ控えめ。バニラの香りのホットケーキが手軽に作れます。
- ホットケーキ4枚分の便利な使い切りタイプ。気軽にお使いいただけます。



揚げたてもちもち ドーナツミックス

- まるめて揚げるだけ。もちもち食感のドーナツが20分で作れます。
- 作り方のポイントなどを大きく表示し、フライパンでの調理方法も掲載しました。

リニューアル



楽しさ」をお届けします。

●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

とろ〜りふわふわ お好み焼粉

- 専門店のような、“とろ〜り、ふわふわ”な食感のお好み焼きが手軽に作れます。
- 千切りキャベツをたっぷり使うのが美味しく作るポイントです。

新製品



昭和 まるごと大豆油

- 独特のうまみと深みのあるコクが出る油。揚げ物料理にぴったりです。
- まじりつけなしのピュア大豆油



新製品

香りひき立つピュアブレンド

- 風味の高いエクストラバージンオリーブオイルと、熱に強い高オレイン酸ひまわり油を、昭和おすすめの黄金比(3:7)でブレンドしました。
- オリーブの風味が軽やかに香るので、揚げ物、炒めもの、ドレッシングなどの幅広いお料理にお使いいただけます。
- ビタミンEが豊富な栄養機能食品です。

新製品



新製品のご紹介



新製品

リニューアル

昭和 スパゲッティ 1.4mm・1.6mm・1.8mm

- ご好評をいただいている「食感をたのしむ」シリーズを、よりわかりやすく、選びやすくするために、デザインをリニューアル。
- お客様の多様なニーズにお応えするため、容量別の商品ラインナップを増強しました。
- 当社独自の製粉工程で製粉したデュラム小麦のセモリナを100%使用。

昭和 ペンネ

- 食感とボリューム感のある太さで、ソースがしっかり絡む深めのリガーテ（溝）入りです。
- 当社独自の製粉工程で製粉したデュラム小麦のセモリナを100%使用。

新製品

新製品





昭和 スパゲッティ 1.5mm(結束タイプ)

- 昭和スパゲッティ「食感をたのしむ」シリーズに、より簡便性のある商品を追加しました。
- 1人前 100g ずつの結束タイプ。計量要らずで便利です。

「ホットケーキミックスは、 SHOWA!キャンペーン」実施中!



応募締切	平成23年3月20日(当日消印有効)
対象商品	SHOWAホットケーキミックス 350g・600g いろいろ洋菓子が作れるホットケーキミックス ケーキのようなホットケーキミックス
賞品	Aコース(9点1口) 各50名様 ① 選べるギフト2万円相当 ② JTB旅行券2万円 Bコース(3点1口) 各100名様 ① VIVシリコンスチーマー クワトロ ② クロア ワッフルメーカー ③ ル パティシエ タカギ ギフトセット Cコース(1点1口) 2,600名様 SHOWAオリジナル スポンジワイプ
応募方法	対象商品の裏面に印刷されている点数マークを切り取り、「ひまわりねっと」(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。)または郵便ハガキに、テープ等で応募必要点数分を貼付し、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・応募口数を明記の上、ご投函ください。
宛先	〒225-8799 郵便事業株式会社 青葉支店留 「ホットケーキミックスは、SHOWA! キャンペーン」係
お問い合わせ先	ホットケーキミックスは、SHOWA! キャンペーン事務局 ☎0120-233-823(土日祝日を除く平日9:30～17:00) ※平成22年12月29日～平成23年1月5日を除く

連結財務諸表

①総資産

現金及び預金の減少、売掛債権の減少、投資有価証券の期末時価評価の洗い替えなどによる減少、有形固定資産の減価償却の実施などによる減少を主な要因として、前期末に比べ2,727百万円減少しております。

②負債

買掛債務の増加がありましたが、有利子負債の減少などにより、前期末に比べ1,847百万円減少しております。

③純資産

四半期純利益の計上による増加がありましたが、期末配当金の支払による減少、自己株式の取得による減少、その他有価証券評価差額金の期末時価評価洗い替えによる減少などにより、前期末に比べ880百万円減少しております。

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22年9月30日現在	前期末 平成22年3月31日現在
資産の部		
流動資産	56,106	55,454
固定資産	83,496	86,876
有形固定資産	68,621	69,866
無形固定資産	696	801
投資その他の資産	14,178	16,208
① 資産合計	139,603	142,331
負債の部		
流動負債	55,435	56,361
固定負債	31,858	32,779
② 負債合計	87,293	89,140
純資産の部		
株主資本	48,727	48,797
資本金	12,778	12,778
資本剰余金	9,007	9,007
利益剰余金	30,283	29,877
自己株式	△ 3,340	△ 2,865
評価・換算差額等	1,101	1,964
その他有価証券評価差額金	1,134	1,919
繰延ヘッジ損益	△ 32	45
少数株主持分	2,480	2,428
③ 純資産合計	52,309	53,190
負債及び純資産合計	139,603	142,331

(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22年4月1日から 平成22年9月30日まで	前第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
売上高	106,943	106,610
売上原価	87,506	86,360
売上総利益	19,436	20,249
販売費及び一般管理費	15,585	13,938
営業利益	3,851	6,310
営業外収益	638	569
営業外費用	337	909
経常利益	4,153	5,970
特別利益	18	16
特別損失	926	411
税金等調整前四半期純利益	3,245	5,575
法人税、住民税及び事業税	1,826	2,501
法人税等調整額	△ 252	△ 264
少数株主損益調整前四半期純利益	1,671	3,338
少数株主利益	73	55
四半期純利益	1,598	3,282

(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22年4月1日から 平成22年9月30日まで	前第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
④ 営業活動によるキャッシュ・フロー	5,791	10,332
⑤ 投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 2,613	△ 2,259
⑥ 財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 4,744	△ 9,640
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	△ 1,567	△ 1,566
現金及び現金同等物の期首残高	4,224	5,097
現金及び現金同等物の四半期末残高	2,657	3,531

(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3,245百万円、減価償却費3,590百万円などによる資金の増加がありましたが、法人税等の支払などを行った結果、合計では5,791百万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3,002百万円の資金を使用した結果、合計では2,613百万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3,177百万円を原資として、借入金の返済、自己株式の取得による支出475百万円、配当金1,192百万円の支払などを行った結果、4,744百万円の支出となりました。

会社情報 (平成22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 1,104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)	横澤正克
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
専務取締役	岡田茂
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	穴戸敏雄
監査役	吉倉健一

● 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

グループ事業

■ グループの概要





FOCUS! ●●●● グループ会社のご紹介 ●●●● 敷島スターチ株式会社

敷島スターチ株式会社は、総合コーンインダストリーとして、輸入トウモロコシを主原料とするコーンスターチ、ぶどう糖・異性化糖などの糖化製品、加工でん粉、医薬品等の2次加工品の製造販売を行っています。

これらの製品は、食品分野にはもちろん、医薬品に、さらには製紙・繊維用の糊剤や段ボール用の接着剤といった工業品分野まで、幅広く活用されています。

近年は、いろいろな起源のでん粉に物理・化学処理を施し、でん粉の性質を改良または新たな特性を付与する、「加工でん粉」に力を入れております。タイにある提携会社や、昭和産業の食品開発センターとも協力して、より一層の成果に繋げてまいります。



三重県鈴鹿市長太(なご)にある敷島スターチ本社・工場

株式情報

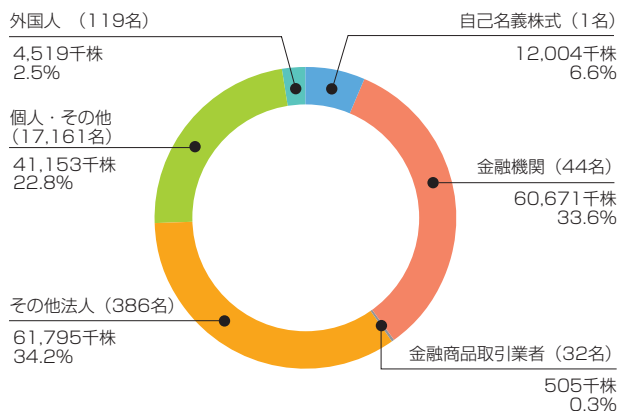
■ 株式の状況

発行可能株式総数 720,000,000株
発行済株式総数 180,649,898株
株主数 17,743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	16,000,000株	9.5%
日本興亜損害保険株式会社	8,545,501	5.1
株式会社千葉銀行	8,000,528	4.7
三井物産株式会社	7,700,000	4.6
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	2.8
株式会社みずほ銀行	4,596,582	2.7

■ 所有者別株式分布状況



(注) 1. 当社は、自己株式 12,004,447株を保有しておりますが、上記の大株主から除いております。

2. 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

「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。

お客様とのコミュニケーション

お客様と昭和産業をつなぐ窓口として、「お客様相談センター」を設置し、常にお客様にご満足いただけるよう、迅速・正確・誠実な対応を心がけています。また、寄せられたご意見などを関連部署へフィードバックし、安心・安全な商品の提供、サービスの向上に役立てています。

また、ホームページ上に商品に関するお問い合わせ先としてフリーダイヤルを掲載するとともに、多数いただくお問い合わせ内容についてはQ&Aを掲載し、商品情報の公開に努めています。商品情報以外の質問にも窓口として対応しています。

SHOWA 商品のQ&A : <http://www.himawarinet.com/showaqa/index.html>

● 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



いただいたお問い合わせやご意見は、商品開発にも活かしています。たとえば、容器包装を工夫したり、パッケージの調理方法をわかりやすくする、印字サイズを大きくするなど、より良い商品作りに努めております。

より上手に作っていただくために

ご使用いただいているお客様から多くのお褒めの言葉とともに、課題の声もいただきました。そこで、お客様の声を反映し、配合の改良と、作り方のポイントを大きくするなど、表示をわかりやすくしました。

改善前



改善後





まるめて焼くだけ
もちもちパンミックス

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22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

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。

シェフのおすすめ言葉▶▶

クリスマスを彩るブッシュ・ド・ノエルが
ホットケーキミックスで作れます。ホット
ケーキの生地を天板に流して平らに焼
き、ガナッシュクリームを塗ってロール
ケーキに。あとはデコレーションをすれば
OK。ケーキのようなホットケーキミックス
で作ればふんわりしっとり、まさにケーキ
のような口どけに仕上がります。



◀◀シェフのコツ

チョコレートをとかした後の
生クリームはしばらく置いて
おき、熱がとれてから氷の
張ったボウルを当てて、ホ
イップをはじめます。ケーキ
の表面に塗る生クリームは
8分立て目安にしましょう。

「ケーキのようなホットケーキミックス」で

●ブッシュ・ド・ノエル(薪のケーキ)●

● 材料 ●

約30cm長さ1本分

A 「ケーキのようなホットケーキミックス」1袋(200g)	
卵	2個
牛乳	1/2カップ
バター(とくす)	30g
バナナ	120g
くるみ(ロースト)	30g
B	
砂糖	30g
水	大匙4
ラム酒(好みで)	大匙1
生クリーム	1パック(200ml)
製菓用スイートチョコレート(刻む)	120g
C	
チョコチップ・チョコスティックなど	各適量
粉砂糖	適量

● 作り方 ●

- ① バナナはフォークでピュレ状につぶし、くるみは刻みます。
- ② ボールに**A**を入れて泡立て器でよく混ぜ合わせ、①を混ぜます。
- ③ 32～35cm角の天板にオーブンシートを敷き、②を流し入れて平らにならし、180～190度のオーブンで約15分焼きます。
- ④ オーブンシートを敷いた網の上に逆さにのせ、底の紙をはがします。手前から2cm間隔に横3本の切り目を浅く入れ、**B**を混ぜ合わせたシロップを上面にはけで塗り、さめます。
- ⑤ なべで生クリームを温め、煮立つ前に火からおろし、チョコレートを加えてとかした後、なべ底を氷水に当ててふわっと泡立てます。
- ⑥ ④に⑤の2/3量を塗り(左右と向こうの端は少なめに)、手前からくると巻き、巻き終わりを下にします。残りの⑤を表面に塗り、片端を斜めに2～3cm幅に切って切り株のようにのせ、クリームの表面にフォークで薪のように筋を入れたら、冷蔵庫で冷やします。
- ⑦ 周囲に**C**やツタの葉を飾り、ケーキに粉砂糖をふります。

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>

