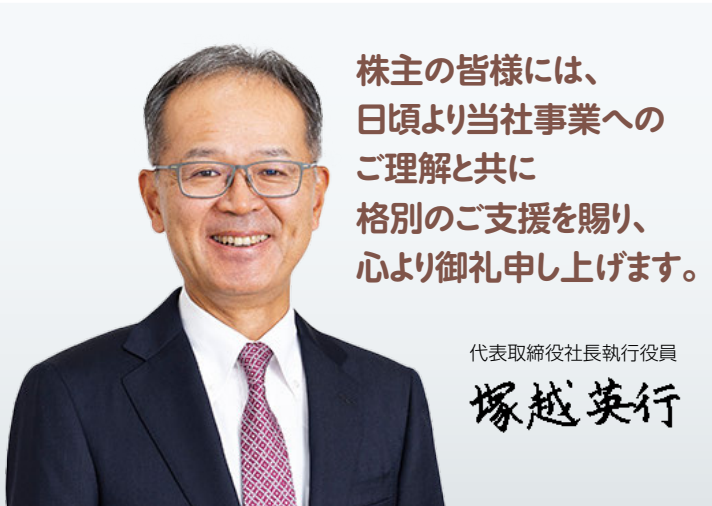


株主のみなさまへ 第125期 報告書

2025年4月1日 ▶ 2026年3月31日

SHOWA



株主の皆様には、
日頃より当社事業へ
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125期の業績について教えてください。

第125期の業績は、円安基調が続く中でコスト要因である物流コスト・人件費、資材価格等の高止まりや消費者の根強い節約志向が続き、販売環境は厳しい状況となりました。このような市場環境の中、当社の強みであるマーケット分析力を生かした、ターゲット業態ごとのソリューション型営業の強化、適正価格での販売に取り組んでまいりました。

これらの結果、連結売上高は3,354億13百万円と前期に比べ9億88百万円（0.3%）の増収となりました。営業利益は119億41百万円と前期に比べ8億15百万円（7.3%）の増益、経常利益は144億58百万円と前期に比べ8億67百万円（6.4%）の増益、親会社株主に帰属する当期純利益は106億11百万円と前期に比べ9億88百万円（8.5%）の減益となりました。

3rd Stage「中期経営計画23-25」の取り組みについて教えてください。

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 for 2025」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まいりました。

中期経営計画23-25では、「①基盤事業の強化」において、グループ一体となった生産拠点の運用最適化を進めたことで収益力強化を実現しました。糖質カテゴリでは、当社、連結子会社である敷島スターチ株式会社、サンエイ糖化株式会社の3工場体制による安定供給の仕組みを確立し、グループ全体での収益の安定化に大きく貢献しました。「②事業領域の拡大」において、当社連結子会社であるShowa Sangyo International Vietnam Co., Ltd.の新工場が竣工し、プレミックスの製造を開始しました。また、中華まんじゅう、中華惣菜等の製造販売を主な事業とする東葛食品株式会社の全株式を取得し、完全子会社化しました。「③環境負荷の低減」では、「昭和産業グループ 環境目標」CO₂排出量46%以上削減（グループ全体2030年度目標、対2013年度）、食品ロス30%以上削減（昭和産業および食品ロス発生量が100t/年以上のグループ会社6社2025年度目標、対2018年度）、水使用量原単位12%以上削減（グループ全体2030年度目標、対2019年度）の実現を目指してまいりました。この結果、食品ロス発生量36.9%削

減を達成いたしました。そして、2026年2月に脱炭素・環境負荷低減に向けた新グループ環境目標を策定しました。脱炭素を経営の重要課題と捉え、2050年目標達成に加え、食品ロス・水使用量削減を含む多角的な環境負荷低減を同時並行で推進してまいります。

新グループ経営理念の策定に対する思いを教えてください。

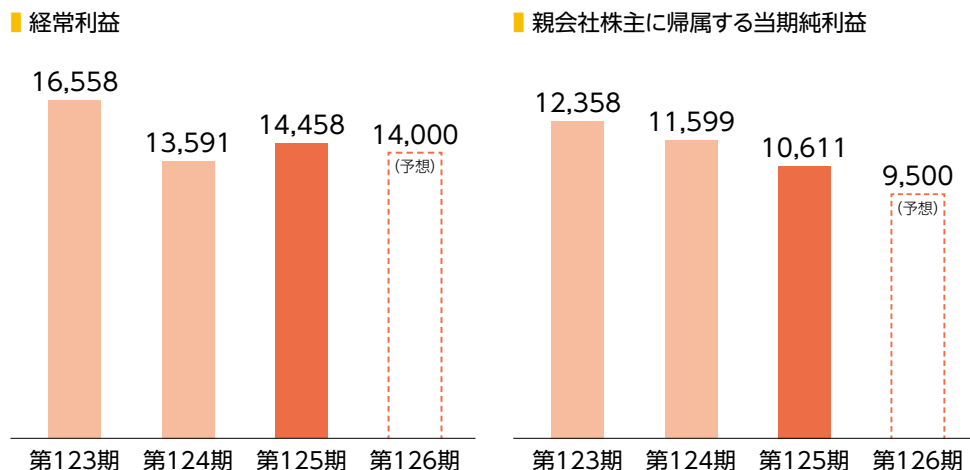
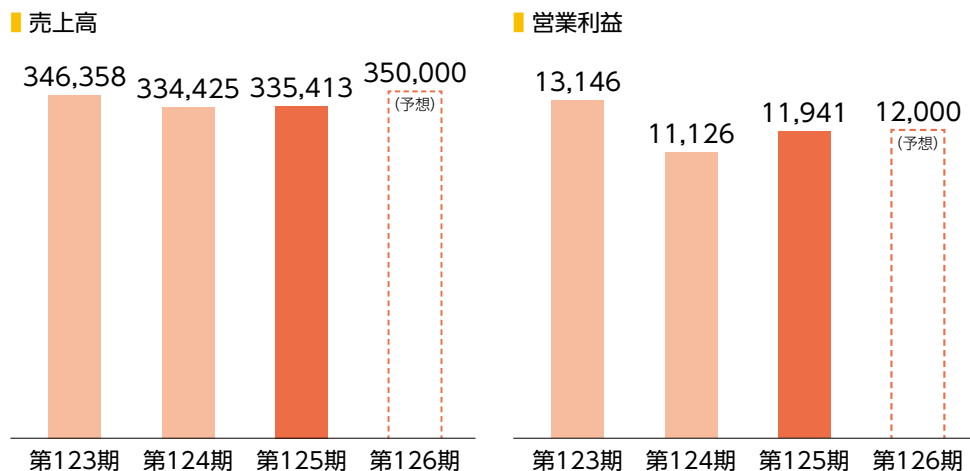
当社グループは、1936年の創立以来、大地の恵みである小麦、大豆、菜種、トウモロコシ、米などの穀物を余すところなく、小麦粉、プレミックス、植物油、糖化製品、配合飼料などに加工し、皆様の食生活を豊かにする事業に取り組んでまいりました。

人口動態やライフスタイルの変化など、企業を取り巻く環境は大きく変化しています。そこで、当社グループの独自性や、何のために事業を行うのか、どのような価値を提供するのか、そのためにどのような行動をとるのかを見つめ直し、これまでの「農産報国」や「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」「穀物ソリューション・カンパニー」などの思いを引き継ぎつつ、将来的な事業領域の拡大と成長を見据え新たな時代に適応した羅針盤として、グループ経営理念を改定するに至りました。

この新グループ経営理念のもとで、社員が安心していきいきと働き、やりがいと誇りを持って前向きに取り組む「いい会社」として存続していくために、社会の役に立ち、必要とされる企業グループを目指していききたいと考えております。

今後とも当社グループへの一層のご理解とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

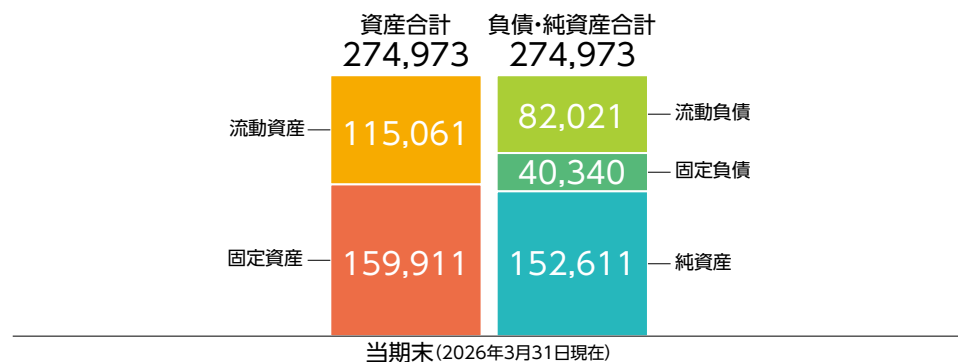
◆ 連結業績の推移 (単位: 百万円)



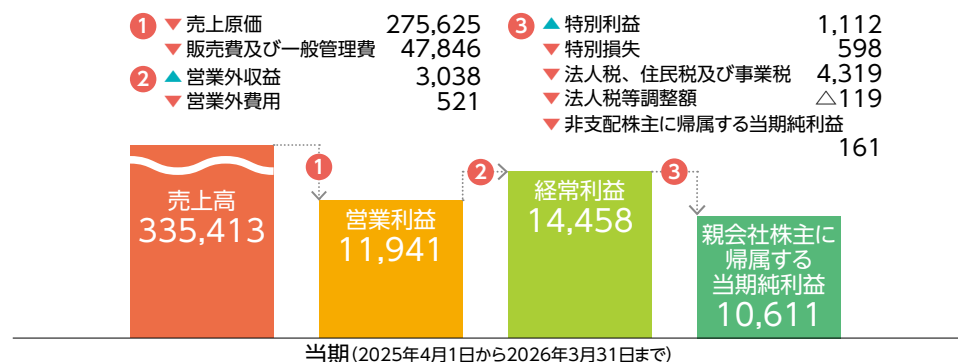
◆ セグメント別売上高構成比



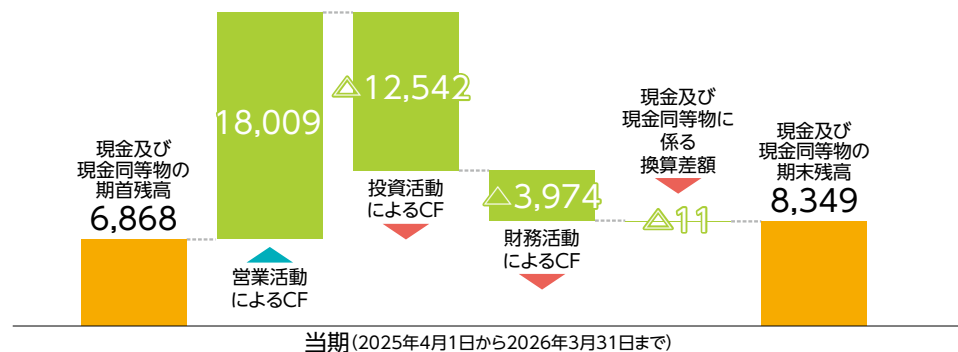
◆ 当期連結貸借対照表の概要 (単位: 百万円)



◆ 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)



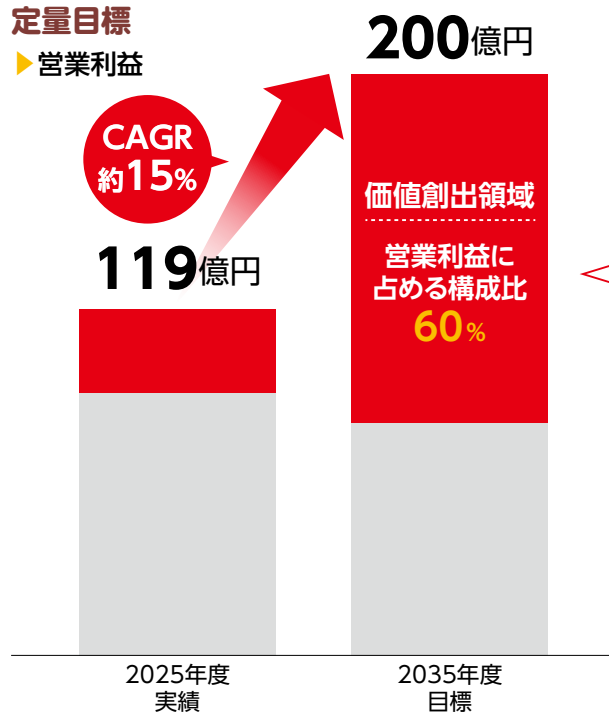
特集1 新長期ビジョン

当社グループは、2035年度のありたい姿として「穀物のあらゆる可能性をひろげていく」を掲げ、当社グループのオリジンである「穀物」を起点に、食領域における可能性のひろがりをもとより、食領域を超えて人々の生活環境の向上や持続可能な社会への貢献に資する「Life Solution」分野での可能性のひろがりも追及いたします。

具体的には、事業成長性と資本効率性を軸に事業ポートフォリオを再定義し、ROICを指標に各領域の位置付けを明確化することで、基盤分野におけるキャッシュ・フロー創出力を強化し、新規分野などの価値創出領域への積極的な成長投資を実行してまいります。また、資本戦略の強化により資本コストの最適化と株主還元の充実を図ります。

定量目標

▶ 営業利益



Food Solution

食領域における可能性のひろがり
人々の食生活を想像し、穀物の可能性を深耕する

特殊小麦粉
機能性油脂
機能性糖質
ニュートリション分野
ファインケミカル

2035年度 ありたい姿

食の安定供給で
顧客と日常を支え
**穀物の
あらゆる可能性を
ひろげていく**

バイオ・乳酸菌
機能性飼料原料
医療・未病分野
未利用資源の有価物化
オレオケミカル

Life Solution

人々の生活環境の向上に係る可能性のひろがり
穀物の価値を巡らせ持続可能な社会へ貢献する

価値創出領域

Food Solution

- 基盤分野の高付加価値商品の拡販
- ベトナムでの展開をロールモデルに、グローバルでの事業領域拡大
- ニュートリション分野
基盤分野の知見を活かした「健康分野」での川下展開

Life Solution

- オレオケミカル・ファインケミカル分野
バイオ燃料等の次世代エネルギー、石油由来製品の代替技術への参入
製造工程で発生する副産物を活用した機能性素材の拡販

定量KPI	2025年度実績	2035年度目標
ROE	7.5%	9.0%以上
ROIC [※]	5.1%	8.0%以上
営業利益	119億円	200億円以上

※ ROIC経営管理体制の本格導入に当たり改めて、当社でのROICの考え方を精査した結果、計算方法の見直しを実施
ROIC=税引後事業利益÷投下資本(期首期末平均)
事業利益：経常利益－金融収支、
投下資本：有利子負債＋自己資本

特集2 中期経営計画26-29

中期経営計画26-29の位置付け

収益体質の強化

- グループ会社の統合連携の強化
- 生産体制の再構築に向けた投資の実施
- 注力分野(Food Solution)での価値創出の取り組み強化
- 新規分野(Life Solution)への取り組み拡大
- コア領域の安定的な収益構造の確立



長期ビジョン「SHOWA VISION 2035」の実現に向けて、**収益体質の強化**を掲げ、基盤分野における高付加価値商品へのシフトやコスト削減、事業横断での事業基盤の強化に取り組んでまいります。そして、成長戦略の実現に向け、海外への展開や新規分野といった成長分野への取り組みを一層拡大してまいります。

また、ROIC経営の推進により、グループ全体の損益および資本効率を向上し、最適な資源配分を通じて企業価値の最大化とPBR1倍以上を目指してまいります。全社WACCを4%と認識し、資本効率経営を推進することでROIC－WACCスプレッドの最大化を目指してまいります。さらに、ROIC経営の推進による基礎収益力の強化に加え、政策保有株式などの売却を戦略的に推進し、成長投資と株主還元とのバランスを重視して実行することにより、持続的な企業価値向上の実現を目指してまいります。

定量目標

定量KPI	2025年度実績	2029年度目標	差異 (2025年度比)
ROE	7.5%	8.0%	0.5%
ROIC ^{※1}	5.1%	6.0%	0.9%
営業利益	119億円	140億円	20億円
営業利益率	3.6%	4.0%	0.4%

配当方針 配当性向**40%**または、**DOE3.0%**のいずれか高い方を基準とする^{※2}

※1 ROIC経営管理体制の本格導入に当たり改めて、当社でのROICの考え方を精査した結果、計算方法の見直しを実施
ROIC＝税引後事業利益÷投下資本（期首期末平均）、事業利益：経常利益－金融収支、投下資本：有利子負債＋自己資本

※2 事業ポートフォリオ再構築や資産売却等の一時的な特殊要因を除く

特集3 理念体系の再構築

創立90周年を迎える2026年2月に創立100周年、さらにその先を見据え、当社グループを取り巻く環境の変化に対応し、持続的成長および企業価値向上を図るべく、新たなグループ経営理念「**ひと粒の可能性から、価値をひろげ、日々の幸せを共につくる。**」を策定し、長期ビジョンを含むグループの理念体系を再構築いたしました。

新たなグループ経営理念のもと、当社グループのオリジンである“穀物”と“人”の無限の可能性を追求し、地球環境を含めた社会全体によりそい、未来につづく幸せをつくってまいります。

また、当社グループの持続的成長および企業価値向上に向けて大切にすべき価値観や行動を示した行動指針として、「**誠実。**」、「**本質。**」、「**共助。**」、「**打破。**」、「**研鑽。**」の5つを定めました。

新たな羅針盤のもと組織文化を変革し、100周年、その先も選ばれ続ける昭和産業グループを目指してまいります。



行動指針



創立90周年記念ロゴの制定および創立90周年特設サイト開設のお知らせ

当社は2026年2月18日に創立90周年を迎えました。
これを記念して、創立90周年記念ロゴの制定および創立90周年特設ウェブサイトを開設いたしました。

創立90周年記念ロゴ



創立90周年の節目にあたり、これまで当社を支えていただいたお客様や地域の皆さまをはじめ、多くのステークホルダーへの感謝の気持ちを込めると共に、次の100周年に向けた挑戦と進化への決意を、本記念ロゴに表現しています。

●中央の「90」

ロゴ中央に配置した「90」は、創立90年にわたる歩みと、未来に向けた前進を象徴しています。コーポレートカラーである赤色を用い、節目の年にふさわしい力強さと存在感を表現しました。

●周囲のモチーフ

周囲には、小麦・大豆・菜種・トウモロコシ・米の5種類の穀物をモチーフとして配置しています。これらは昭和産業グループの事業領域を象徴すると共に、穀物を通じて人々の暮らしや社会の基盤を支え、安全・安心を大切にしながら持続可能な社会の実現に貢献していく姿勢を表しています。

創立90周年特設ウェブサイト



特設ウェブサイトはこちらから

創立90周年を記念して、創立90周年特設ウェブサイトを開設いたしました。本ウェブサイトでは、特集として「昭和産業革新の歩み」を掲載しています。これまで当社が発売してきた家庭用商品・業務用商品が、ご家庭や業務用市場にどのような革新をもたらしてきたかを時系列で紹介するものです。1957年発売の「昭和のホットケーキの素」や1961年発売の「昭和即席天ぷら粉」などの懐かしい商品もご紹介しています。

他にも、当社グループが創立100周年、その先も選ばれる、そんな未来を作るための社内横断プロジェクト「PJ100th」の取り組みについても紹介しております。是非ご覧ください。

「プラチナくるみん」認定を取得しました

次世代育成支援対策推進法に基づく「プラチナくるみん」認定を2025年12月23日付で取得しました。プラチナくるみん認定とは、「くるみん」認定企業のうち、より高い水準の取り組みを行い、一定の要件を満たした企業を優良な「子育てサポート企業」として認定する制度です。

当社の男性育児休業取得率の向上やSHOWAテレワーク制度の導入、キャリア開発支援などの実績や取り組みが評価され、認定取得に繋がりました。

今後も、従業員一人ひとりの強みを最大限に発揮し、安心して生き生きと働くことができる職場づくりに取り組み、ダイバーシティをより一層推進してまいります。



「健康経営優良法人2026」「スポーツエールカンパニー2026」に認定

当社は2017年に「昭和産業健康宣言」を策定し、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。その取り組みが評価され、「健康経営優良法人2026」と「スポーツエールカンパニー2026」に認定されました。

グループ経営理念「ひと粒の可能性から、価値をひろげ、日々の幸せを共につくる。」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・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・活用
- ヘルスリテラシー向上のための研修・取り組み
- 生活習慣改善に向けた取り組み

家庭用商品のご紹介

昭和産業
90周年
記念商品

ホットケーキ愛に溢れるアーティスト 堂本剛さんプロデュース 俺が好きなくてちーちゃいやつ。 ホットケーキミックス

- 直径約8センチでちーちゃい
ワンハンドでぱくっと食べられるサイズ感を追求しました。
- 一番うすーい! ※当社比
厚み1センチ以下! だから早く焼ける!
- スイーツにもお食事にも合う甘じょっぱいバター風味
生地が甘じょっぱいので、おやつからお酒のおつまみまでどんな具材とも相性よく食べられます。
- わずか3分で焼ける!
表裏約1分半ずつですぐに焼ける。
- 1袋で約16枚分焼ける
家族や友人と食べても満足できる約16枚分。
- ホットケーキパーティー♪にぴったり!
お好みの具材をのせて様々なアレンジが可能! オリジナルのホットケーキを作ってパーティーができます!



商品開発の背景

昭和産業90周年記念プロジェクトとして、ホットケーキをもっと身近に感じてほしい! ホットケーキファンをもっと増やしたい! その想いをかなえるべく、ホットケーキを愛するがゆえに楽曲まで作ってしまったという堂本剛さんに共同開発を依頼しました。

堂本剛さんへは「尖ったホットケーキミックスを作ってほしい」と依頼し、ホットケーキの味や大きさ、厚みをどうするか、またどんな風に食べていただきたいかなど、商品の方向性から議論を始めました。

商品開発をスタートしたのが2025年8月頃、4カ月以上の試行錯誤を経て、堂本剛さんをはじめ、開発チーム全員が納得できる、これまでにない唯一無二の「尖った」ホットケーキミックスが誕生しました。



2025年8月頃商品開発風景(試作時)

TVCM、
プロジェクト
ムービー
公開中



昭和産業公式YouTube

水だけで作れちゃう やわもちホットケーキの素



●卵・乳アレルギー対応

ミックス粉は卵・乳成分アレルギー不使用*。
調理時の卵・牛乳も不要で、水だけで作れる安心設計です。
※本品製造工場では特定原材料のうち、卵・乳成分を含む製品を生産しています

●簡便・時短

ミックス粉と水さえあれば、材料を買い揃える手間なく、すぐに作れます。

●やわもち食感の秘訣

従来品は、水だけで作ると食感が重たくなりがち。
本品は子どもも食べやすい「やわもち食感」に仕上げました。

卵・乳アレルギーがある多くの子どもたちの「おいしいホットケーキが食べたい」という願いを叶えるために。アレルギーに配慮しながら、みんな一緒に楽しめるおいしさを追求しました。



レンジ調理に特化した新しいメニューが作れる お好みーる



●カット野菜で簡単! 3STEP!

卵不要で
便利!



1 混ぜる



2 広げる



3 レンジで
加熱!

●お好みーるならではのおいしさ

くちどけの良いふわりと食感! 野菜の甘みを感じられます。

●お好みの野菜で♪ アレンジレシピ いろいろ



洋風や
中華風の
アレンジも!



自炊したい気持ち、
忙しくてもあきらめない!
お好みーるは、あなたの「ちょっと
手作りしたい」を応援します。

すっきり甘く、香ばしい とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド



こめ油にとうもろこし油をブレンドした、軽やかでおいしい油です。

こだわりの
おいしい比率

米ぬか由来 こめ油60%

+

胚芽由来 とうもろこし油40%

●甘さすっきり、コクがあって香ばしい

●加熱時のいやな油のにおいがしにくい

●ビタミンEたっぷり



とうもろこし油とは?

とうもろこしの胚芽から抽出した油。こめ油同様にコクがあり、香ばしさが強く、すっきりした甘さのおいしい油です。



レシピで
使う商品は
こちら

俺が好きなうすーくて
ちーちゃいやつ。
ホットケーキミックス



ホットケーキアレンジ

アレンジレシピ共通 ホットケーキの焼き方

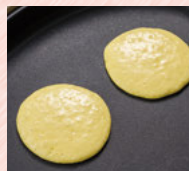
材料

俺が好きなうすーくてちーちゃいやつ。ホットケーキミックス

卵 1袋 (150g)
卵 1個
牛乳 180ml

作り方

- 1 ボウルに卵と牛乳を入れて泡立て器でよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えてかき混ぜる。(約40回)
- 2 170℃に温まったホットプレートに、大さじ1強(約22g)の生地を流し入れる。間隔をあけて次の生地も同様に流し入れる。
- 3 170℃で約1分30秒焼き、表面にプツプツと泡が出てきたら裏返す。
- 4 裏面も170℃で約1分30秒焼き、火が通ればでき上がり。残りの生地も同様に焼き、合計16枚焼く。



アレンジ その1

ベーコン&アボカド&ライム& メープルシロップ& ブラックペッパー

材料 (2人分(4枚あたり))

ハーフベーコン 2~3枚
アボカド 1/2個
メープルシロップ 適宜
粗びき黒こしょう 少々
レモン(またはライム) 1/2個



作り方

- 1 レモン(またはライム)はくし形切にする。
- 2 アボカドは半分に切り種をくり抜いて薄切りにする。
※色が変わらないようにレモン(またはライム)を絞る。
- 3 ホットプレートでハーフベーコンを少しカリカリになるように焼く。
- 4 ホットケーキの上に、ハーフベーコン、アボカドをのせたらレモン(またはライム)を絞り、メープルシロップをかけて、さらに粗びき黒こしょうをふる。

アレンジ その2

王道メープルシロップ バター

材料 (2人分(4枚あたり))

メープルシロップ 適量
バター 40g



作り方

- 1 バターを大きめにスライスする。
- 2 ホットケーキの上にバターをのせて巻いたら、メープルシロップをたっぷりかけて仕上げる。



アレンジ その3

コンビーフバーガー

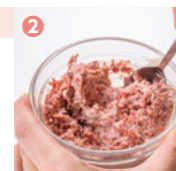
材料 (2人分(4枚あたり))

コンビーフ 1缶(80g)
粗びき黒こしょう 少々
マヨネーズ 20g
チェダーチーズ 2枚
トマト 中1/2個
レタス 適量



作り方

- 1 トマトは薄切りにする。
- 2 耐熱容器にコンビーフを入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ(600W)で40秒温める。冷たい場合はさらに20秒追加する。
- 3 マヨネーズ、粗びき黒こしょうを加えて混ぜる。
- 4 ホットケーキにレタスを敷き、その上に③のコンビーフ、チェダーチーズ1/2枚、スライスしたトマトをのせて、最後にホットケーキを被せてハンバーガーのようにサンドする。



アレンジ その4

クリームチーズ ジャムサンド

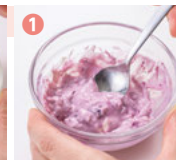
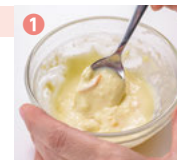
材料 (2人分(4枚あたり))

クリームチーズまたは
サワークリームチーズ 40~50g
ブルーベリージャム 10g
マーマレードジャム 10g
お好みでフルーツなど 適宜



作り方

- 1 クリームチーズまたはサワークリームチーズの半量をそれぞれのジャムと混ぜる。
- 2 焼いて粗熱をとったホットケーキに①を塗って、巻く。お好みでフルーツを一緒に入れても。



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

発送時期

毎年6月下旬～7月上旬を予定

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

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 オンラインショップ からのご案内

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。

<https://www.shop-showasangyo.com/>



おすすめ商品セットのご紹介

画像の3点を含むおすすめ商品6点を詰め合わせた、**送料無料**のセットもご用意しております。ほかの商品を同時購入しても**送料無料**です!

送料無料 ¥1,980 (税込)



俺が好きなのすーくてちーちゃいやつ。ホットケーキミックスもお取り扱い中!



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。)

SNSのご紹介

昭和産業公式X
▶ [showasangyo_co](https://twitter.com/showasangyo_co)

昭和産業公式YouTube
▶ [@showasangyochannel](https://www.youtube.com/showasangyochannel)

昭和産業ホットケーキミックス
公式Instagram
▶ [showasangyo_co](https://www.instagram.com/showasangyo_co)



showasangyo_co
昭和産業ホットケーキミックス公式
投稿404件 フォロワー3.6万人 フォロワー中4人
昭和産業のホットケーキミックス公式アカウントです! おいしいスイーツから、ぱくっと食べたいようなおやつまでホットケーキミックスを使ったレシピを紹介♪ 運営にぜひ作ってみたいレシピを
▼商品のご購入はこちらから▼



昭和産業公式Instagram
▶ [showasangyo_co_recipe](https://www.instagram.com/showasangyo_co_recipe)



showasangyo_co_recipe
昭和産業公式
投稿9件 フォロワー176人 フォロワー中1人
昭和産業の公式Instagramアカウントです! 天ぷら粉や好み焼粉などを使った毎日の献立を助けるレシピを紹介♪ 意外な使い方も紹介しているのでぜひ作ってみてね
▼商品のご購入はこちらから▼



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 1,295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

グループ会社

販売	4社	鶏卵販売	3社
食品生産	24社	倉庫	4社
外食	1社	不動産賃貸業	1社
飼料生産	1社	その他	4社

事業所

関西支店／中部支店／東北支店／北海道支店／九州支店／
 中国支店／鹿島工場／神戸工場／船橋工場／RD&Eセンター

役員

(2026年6月25日現在)

取締役	執行役員
取締役会長 新妻 一彦	常務執行役員 小山 征信
代表取締役社長執行役員 塚越 英行	執行役員 国領 順二
取締役専務執行役員 鈴木 孝明	執行役員 駒井 孝哉
取締役常務執行役員 仙波 美智代	執行役員 永井 俊彦
取締役常務執行役員 白井 潔	執行役員 鈴木 正文
取締役 三上 直子	執行役員 阿部 健太郎
取締役 柄澤 彰	執行役員 高橋 秀典
取締役 平 真美	執行役員 河津 大輔
取締役(監査等委員) 大柳 奨	執行役員 竹内 英史
取締役(監査等委員) 手島 俊裕	執行役員 川端 敏照
取締役(監査等委員) 菅生 謙二	執行役員 岡本 好史
	執行役員 戸田 明宏
	執行役員 渡辺 裕明
	執行役員 村田 吾大
	執行役員 伊藤 智規

(注) 三上直子氏、柄澤彰氏、平真美氏、手島俊裕氏、菅生謙二氏は、会社法に定める社外取締役です。

株式の状況

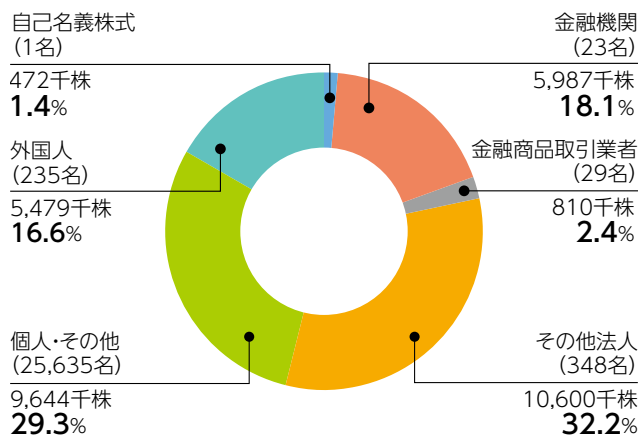
発行可能株式総数 131,000,000株
 発行済株式総数 32,995,420株
 株主数 26,271名

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)	2,070	6.4
三井物産株式会社	1,540	4.7
昭和産業取引先持株会	1,248	3.8
ユアサ・フナシヨク株式会社	1,233	3.8
カーギルジャパン合同会社	940	2.9
昭和産業グループ従業員持株会	825	2.5
株式会社千葉銀行	772	2.4
みずほ信託銀行株式会社退職給付信託		
みずほ銀行口 再信託受託者	750	2.3
株式会社日本カストディ銀行		
丸紅株式会社	590	1.8

(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
 株主名簿管理人および特別口座口座管理機関 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 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
 事務取扱場所 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