



メニュー情報は裏表紙に掲載しています。

三菱食品通信

株主・投資家の皆様へ

2021年度 中間報告 2021年4月1日～2021年9月30日

証券コード 7451

コロナ禍の継続を通じて加速された機能向上の取り組みを、 持続可能な食の流通の構築に活かしてまいります。



代表取締役社長
京谷 裕

Q. 第2四半期の業績総括をお願いします。

A. 当第2四半期におきましては、新型コロナウイルス感染拡大が継続し、度重なる緊急事態宣言の発出による外出自粛・飲食店の時短営業や、「巣ごもり消費」の一巡化が、大きく影響を及ぼしました。

このような状況下、当第2四半期連結決算の内容につきましては、コンビニエンスストア等を中心に一部業態においては回復基調が見られたものの、前年の家庭用食品需要の反動減や取引の見直し等により、売上高は1兆88億15百万円（前年同期比0.8%減少）となりました。利益面につきましては、物流効率化施策による物流コストの改善に加え、モバイルワークの更なる浸透が販管費の減少に寄与したことなどにより、営業利益83億39百万円（前年同期比37.2%増加）、経常利益は89億78

百万円（前年同期比33.2%増加）となりました。この結果、親会社株主に帰属する四半期純利益は、前年の固定資産売却益の反動減をカバーして、62億67百万円（前年同期比13.0%増加）となりました。

下半期につきましては、通期業績予想の達成に向けて「中期経営計画2023」に沿った諸施策を確実に実行してまいります。

Q. 第2四半期の取り組み状況についてお聞かせください。

A. コロナ禍が継続する中、当社は日本の食を支えるライフラインとして、「安定供給体制強化」の取り組みを加速してまいりました。特に、お客様に商品をお届けする最前線となる物流センターにおいては、感染防止対策を徹底強化し、安定供給を継続できる体制を整えました。営業面においても、リモートワークのインフラも駆使して、感染状況に応じた食需要の変化に柔軟に対応しながら、「withコロナ」に適した提案を効率的・効果的に進めてまいりました。

同時に、あらゆる面で効率化を推進しております。物流面では、配送回数の見直しや積載効率の向上促進に取り

組み、社内業務においては、RPAの拡大やAIの活用などをさらに進め、コスト削減とともに、新たな業務や人材教育のための時間の創出を推進してまいりました。

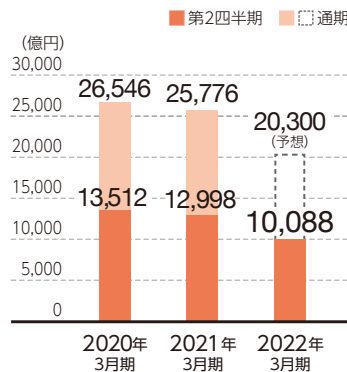
また、健康や環境に対する意識の高まり、長引くコロナ禍において、生活者の意識やライフスタイルの変化が加速する中、当社はそのような潮流をタイムリーに捉え、生活者ニーズに対応した商品開発を進めております。

このような機能向上への取り組みを下支えするため、「デジタルへの取り組み」も進めております。デジタルを用いてさまざまな課題解決を推進する取り組みを通じた「デジタル人財」の育成を加速しています。

当社は「中期経営計画2023」にて「食のビジネスを通じて持続可能な社会の実現に貢献する」をパーパス（存在意義）として掲げ、「次世代食品流通業への進化」を目指し、さまざまな取り組みを行っております。コロナ禍が継続する中、「日本の食を守る」べく、加速させている機能向上の取り組みを、持続可能な食の流通の構築に活かしてまいります。

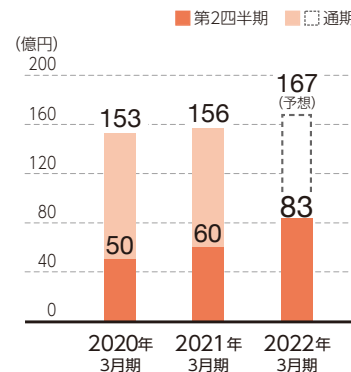
株主・投資家の皆様におかれましては、引き続きご理解とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

■売上高 1兆88億円

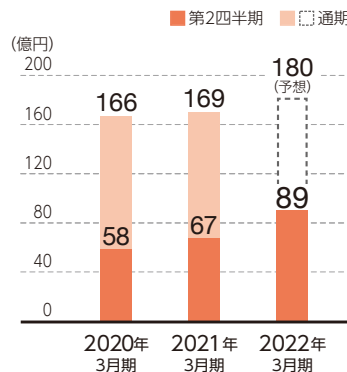


※億円未満切り捨て

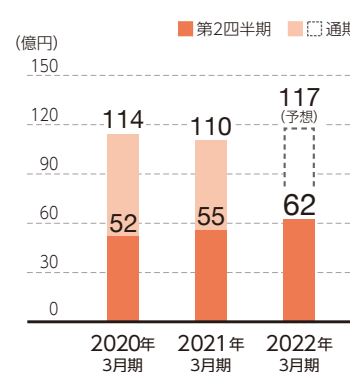
■営業利益 83億円



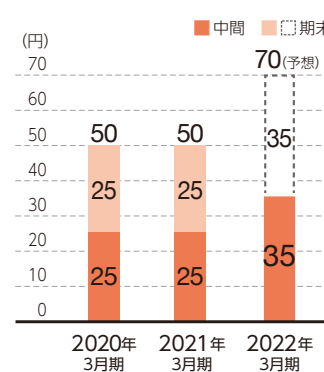
■経常利益 89億円



■親会社株主に帰属する四半期純利益 62億円



■1株当たり配当金 35円



財務情報の詳細データにつきましては、
三菱食品ホームページで
ご覧ください。

<https://www.mitsubishi-shokuhin.com/>

食のビジネスを通じて 持続可能な社会の実現に貢献する ～上半期の取り組み～

商品開発

▶ 健康・環境



健康を意識したブランド「からだシフト」は、コロナ禍での巣ごもり生活が長引く中、運動不足によるダイエット意識の高まりを受けて好調に推移しております。

また、イタリアNo.1パスタ「バリラ」は、パッケージをプラスチックフィルムから紙箱に変更するなど、環境配慮型の包材への切り替えを順次進めております。

▶ ライフスタイルの多様化



「開けやすい」「捨てやすい」「割れにくい」缶入りワインは、多様化する飲用シーンに応える新商品で、9月の発売以来好調に推移しております。

そのほかにも「簡便・時短の調理ニーズ」「ごほうび需要ニーズ」などに応えるべく、新たな商品開発も積極的に進めております。

今後は、輸入商品も含め、より社会の「持続可能性」を意識した商品を展開していく予定です。

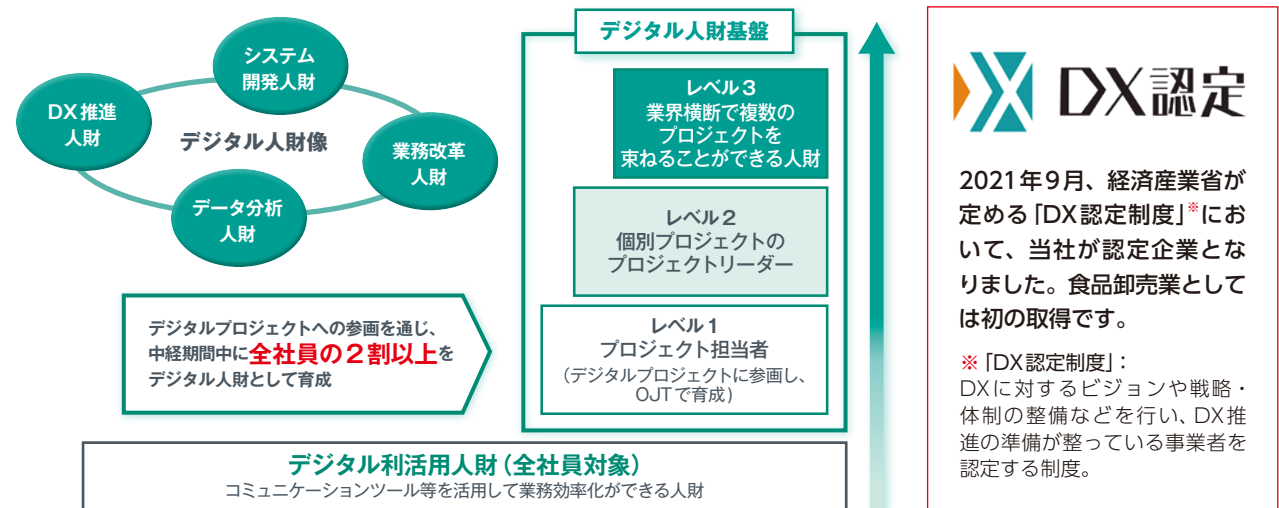
「中期経営計画2023（「中経2023」）」では、「食のビジネスを通じて持続可能な社会の実現に貢献する」というパーパス（存在意義）を掲げ、その実現に向けて「次世代食品流通業への進化」を目指し、歩みを開始しました。上半期は、「機能向上の取り組み」を実施し、その中から「商品開発」「デジタル関連施策」「コロナ対策」について、活動の一部をご紹介します。

デジタル関連施策

▶ 人財育成

各部署の課題に対応した28のプロジェクトと56の分科会を組成し、それぞれの課題をデジタルを用いて解決する取り組みを開始しました。業務に直結

するオン・ザ・ジョブ・トレーニングとオンライン研修を中心とするオフ・ザ・ジョブ・トレーニングの両輪でデジタル人財化を推進しております。



「中経2023」期間中に、全社員の2割以上を「デジタル人財」として育成する計画です。

コロナ対策

▶ 食の安定供給体制の強化

物流センターにおけるコロナ対策

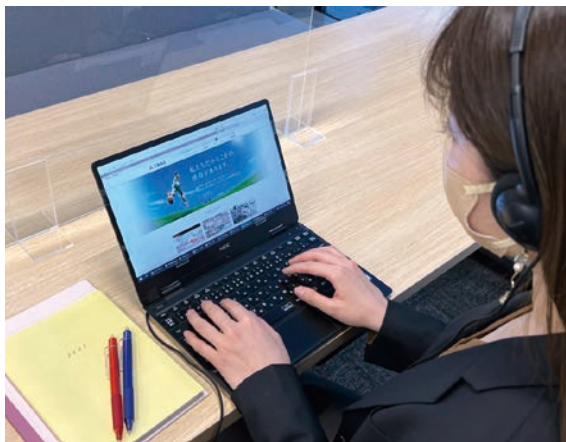
物流センターでは、BCP※対策マニュアルにコロナ対応を追加して再整備を進めました。同時に感染防止対策を徹底し、食の安定供給を継続しております。

また、得意先各社の状況に応じて配送回数の見直しを行い、積載効率の向上を図るなど物流の効率化も推進しております。

※BCP：事業継続計画（Business Continuity Plan）の頭文字を取った言葉。企業が、自然災害・事故・システムエラーなどの緊急事態が発生した際に、事業の復旧・継続が行えるよう策定する計画のこと。



「withコロナ」に対応した営業体制



対面商談ができず営業活動が制限される中、リモート環境をいち早く整備しました。感染状況に応じた食需要の変化に柔軟に対応する、あるいは先読みをしながら「withコロナ」に適した提案を効率的に行っております。

業務内容については、基幹システム「MILAI（ミライ）」※の日報を活用しながら情報を共有し、チーム内、そして全社でのコミュニケーション活性化を図り、売上拡大に努めております。

※基幹システム「MILAI（ミライ）」：1日に400万件近い受注・出荷を扱う中、それに伴う営業や物流、経理など、あらゆる業務を支えるシステム。今後は、流通全体の最適化やマーケティング機能の高度化に役立てていく予定。

▶ 業務効率化と働き方改革の加速

本社・支社・事務所における業務効率化と働き方改革

社内における各種業務については、RPAの拡大やAIを活用した業務効率化を継続して推進し、コスト削減に努めるとともに、新たな業務や、人財教育の取り組み時間の創出も推進してまいりました。

全国の事業所においても、インフラを整備・強化し、出社せずとも出社時と同じ業務が行えるよう環境を

整えました。

例えば、社内書類のワークフロー化や、社外との契約書の一部電子化があげられます。これらの対応は結果として、働き方の見直しに留まらず、事務経費や通勤費のコスト削減にもつながりました。

● 社内業務の効率化

RPA拡大やAIを活用した
業務効率化を継続して推進

コスト削減

新たな業務・人財教育の
取り組み時間を創出

● インフラ整備

社内書類のワークフロー化、
社外との契約書の一部電子化

出社せずとも業務可能な
環境を整備

結果として、事務経費・通勤費の
コスト削減につながる

社内のコスト構造のみならず、食品流通全体の効率化をさらに進める必要があると考えております。引き続き、デジタルを活用したさまざまな効率化・コスト削減を進めるとともに、業界の皆様とも連携しながら、持続可能な食の流通の構築に取り組んでまいります。



オリジナルブランド秋冬新商品のご紹介

当社オリジナルブランドから、秋冬に発売される商品が多数ラインアップ。
健康・時短・できたてのおいしさと、生活者のニーズを捉えた展開となっております。



からだシフト

**低糖質・低カロリーなのに、
本格的な味わい、具材もたっぷり！**



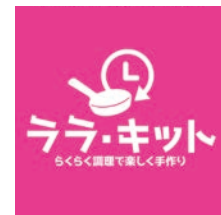
キンパ (韓国風海苔巻き)

米本来の甘い香りとふっくらした食感を活かすため、特別な凍結技術を採用。神戸牛のそぼろ肉を使用することで、味に深みを加え、たっぷりの具材が食卓を華やかにします。食べ応えと彩りを追求しつつ、糖質は1袋(6個)30gに抑えました。



直火炒めチャーハン

うるち米の一部をこんにゃく米とカリフラワーライスに置き換え糖質OFFを実現しました。ネギや焼豚、卵などシンプルな具材を使用し、ポークのうま味と香辛料を効かせた「王道」の味。紹興酒をかけ合わせ味に奥深さを加え、香ばしくパラッと仕上がった本格炒飯です。



ララ・キット

**家事軽減・分担のアイテムとして
認知度・使用機会が上昇！**

鶏肉とさつまいものガーリッククリームソース

50~70代の2人世帯向けに「鶏肉とさつまいものガーリッククリームソース」を開発。ご飯のおかずとしてはもちろん、パンやワインにも良く合うメニューです。

単身向けには「牛肉とたけのこの酸辣湯」「タラとニンニクの芽のXO醬炒め」を発売しました。いずれもフライパン一つで完成する、便利な冷凍ミールキットです。



アンドミートタイム

**ストックが可能で
できたてのおいしさ！**

チョコレートケーキ

「チョコレートケーキ」は寒い季節にぴったりの温めて食べるタイプのケーキ。レンジで加熱することで外側のスポンジはふわっと、中のチョコレートソースがトロリととろけます。



おとなのティラミス

「おとなのティラミス」は半解凍にリニューアル。冷たいままでも、マスカルポーネのクリーム感を損なわず、スポンジに染み込ませたブランドーの香りがしっかりと楽しめます。



■ 株式の状況 (2021年9月30日現在)

株式の総数

発行可能株式総数 **140,000,000株**

発行済株式の総数 **43,537,200株**

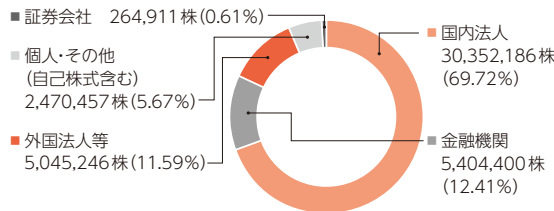
(自己株式137株含む)

一単元の株式の数 **100株**

株主数 **4,581名**

(前期末比171名増)

所有者別株式分布



(注)「個人・その他」には自己株式137株を含んでおります。

株主メモ

事業年度：毎年4月1日から翌年3月31日まで

期末配当金受領株主確定日：毎年3月31日

中間配当金受領株主確定日：毎年9月30日

定時株主総会：事業年度末日の翌日から

3カ月以内に開催

株主名簿管理人

特別口座 口座管理機関：三菱UFJ信託銀行株式会社

同連絡先：三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部

東京都府中市日鋼町1-1

電話 0120-232-711 (通話料無料)

郵送先 〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号

三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部

上場証券取引所：東京証券取引所

公告の方法：電子公告により行う

公告掲載URL

<https://www.mitsubishi-shokuhin.com/>

(ただし、電子公告によることができない事故、その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に公告いたします。)

大株主

株主名	持株数(千株)	出資比率(%)
三菱商事株式会社	21,816	50.11
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	2,647	6.08
NORTHERN TRUST CO.(AVFC) SUB A/C USL NON-TREATY	1,318	3.02
日本水産株式会社	809	1.85
株式会社日本カストディ銀行(信託口)	808	1.85
株式会社ニチレイ	700	1.60
マルハニチロ株式会社	686	1.57
サントリー酒類株式会社	669	1.53
ハウス食品グループ本社株式会社	611	1.40
テーブルマーク株式会社	600	1.37

(注) 持株数は、千株未満を切り捨てて表示しております。

お知らせ

● 株式事務のお問い合わせについて

株主様の住所変更、買取請求その他各種手続きにつきましては、口座を開設されている証券会社等にお問い合わせください。

特別口座に記録された株式に関する各種手続きにつきましては、左記株主メモに記載の三菱UFJ信託銀行証券代行部にお問い合わせください。

● 配当金計算書について

配当金の口座振込をご指定の方と同様に、「配当金領収証」により配当金をお受け取りになられる株主様宛にも「配当金計算書」を同封いたしております。配当金をお受け取りになった後の配当金額のご確認や確定申告の資料としてご利用ください。

なお、株式数比例配分方式を選択されている株主様の配当金のお振込先等につきましては、口座を開設されている証券会社等にお問い合わせください。

● 未受領の配当金について

左記株主メモに記載の三菱UFJ信託銀行証券代行部にお問い合わせください。

■ 会社の概要 (2021年9月30日現在)

商号	三菱食品株式会社
本社	東京都文京区小石川一丁目1番1号 (※)
資本金	10,630,291,250円
従業員数	連結4,998名、単体4,266名 ※2021年3月31日現在の就業人員数を記載しています。
事業内容	国内外の加工食品、低温食品、酒類及び菓子の卸売を主な事業内容とし、さらに物流事業及びその他サービス等の事業活動を展開

主要な事業所



(※) 当社は、2020年5月7日付で本社を東京都大田区から東京都文京区に移転しました。

当社の情報はホームページでもご覧になれます。

<https://www.mitsubishi-shokuhin.com/>



■ 役員(取締役・監査役) (2021年9月30日現在)

代表取締役	京谷 裕
取締役	榎本 孝一
取締役	山名 一彰
取締役	山本 泰生
取締役	田村 幸士
取締役	加藤 亘
取締役	柿崎 環
取締役	手嶋 宣之
取締役	吉川 雅博
監査役(常勤)	木崎 博
監査役(常勤)	山川 幸樹
監査役	神垣 清水
監査役	高橋 吉雄

(注1) 取締役 柿崎環氏、手嶋宣之氏、吉川雅博氏は社外取締役であります。
(注2) 監査役 木崎博氏、神垣清水氏は社外監査役であります。

マイナンバー制度に関する手続きについて

市区町村から通知されたマイナンバーは、株式の税務関係のお手続きが必要となります。このため、株主様から、お取引の証券会社などへマイナンバーをお届いただく必要があります。

● 株式関係業務におけるマイナンバーの利用

法令に定められたとおり、支払調書に株主様のマイナンバーを記載し、税務署へ提出します。

● マイナンバーのお届出に関するお問い合わせ先

証券会社の口座で株式を管理されている株主様

お取引の証券会社までお問い合わせください。

証券会社とのお取引がない株主様

下記フリーダイヤルまでお問い合わせください。

三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部

0120-232-711

三菱食品が得意先様向けに発行している流行予想情報誌「小石川ナウ※」より、2つの注目トレンドをご紹介します。

※2020年5月の本社移転に伴い、「(旧) 平和島ナウ」より名称変更

「肉系手まり寿司」

お肉が“手まり”の主役に

かわいらしくて華やか、見ても食べても楽しい一口サイズの手まり寿司。エビ・マグロ・サーモン・イカなどの海鮮に、大葉やキュウリなどで彩りを加えたものがスタンダードですが、SNSで話題の「肉系手まり寿司」もおすすめです。

メインの具材はハム&生ハム。生ハムは半分の大きさに、ハムとスライスチーズは花形にくり抜いて重ね、寿司飯と一緒にラップで丸く包みます。パプリカ、カイワレ大根などをトッピングするとおしゃれな仕上がりに。ハムのほどよい塩味で、醤油を付けなくてもおいしく食べられます。

ハレの日には、ローストビーフや鴨肉、ラム肉などを具材にした少しリッチな“大人の手まり寿司”で、プチ贅沢なおもてなしをしてみたいでしょう。



お肉と寿司飯が意外と合う～！



余りがちなパセリがおしゃれメニューの主役に！

「ホタテのエスカルゴバター焼き」

手軽に本格フレンチ

“エスカルゴバター”をご存じですか？ フランス・ブルゴーニュ地方のエスカルゴ料理に使われる香味野菜入りのバターで、肉・魚介・野菜・キノコ類などさまざまな食材と相性が良く、手軽にフランス風の料理が楽しめる万能調味料です。

作り方はシンプル。まずパセリ、ニンニク、玉ねぎをフードプロセッサーでざっくりと刻み、その中に無塩バター・塩・コショウを入れ、全体が緑色になるまで混ぜます。ひとまとめにして形を整え、冷蔵庫で冷やし固めれば完成です。

ホタテ貝をエスカルゴバターで焼くだけで、ニンニクとパセリが香るおしゃれな料理が簡単に出来上がります。エスカルゴバターは冷蔵で約2週間、冷凍で1カ月ほど保存が効くので、作り置きしておくと「ここぞ」という時に便利です。

Copyright©Mitsubishi Shokuhin Co., Ltd. All Rights Reserved.