



Top Message

「価値を創出する企業」を目指し、さらなる機能強化に総力を挙げて取り組んでいます

特集

新たな価値を創出する三菱食品の取り組み

トピックス

三菱食品のCSR

三菱食品通信

株主・投資家の皆様へ

2014年度 中間報告

証券コード7451

2014年4月1日～2014年9月30日



代表取締役社長 CEO 井上 彪

「価値を創出する企業」を目指し、さらなる機能強化に総力を挙げて取り組んでいます

Q. 当第2四半期の業績統括をお願いします。

A. 消費税率引き上げ、エネルギーコストの上昇など、厳しい環境が業績に影響を与えました。

2014年4～9月の日本経済は、政府の経済政策や日本銀行の金融政策により、緩やかな回復基調が続く一方、個人消費は消費税率引き上げに伴う駆け込み需要の反動減や物価上昇に伴う実質所得の低下、さらに、さまざまなチャネルからの多量の情報発信による情報疲れなどから積極的な消費と

はならず、消費マインドは冷え込んでいます。

また、当社を取り巻く環境は、小売業の業態のボーダレス化による価格競争がますます激しくなり、原料高騰による商品の値上げ、エネルギーコストや人手不足などによる物流コストの上昇も加わり、厳しい経営環境が続いています。

こうした中、2014年度第2四半期の当社連結の売上高は、前年同期比0.6%減少の1兆1,879億94百万円となりました。また、経常利益は前年同期比7.8%減少の70億73百万円、当期純利益は前年同期比3.6%減少の46億56百万円となりました。

Q. 配当についてお聞かせください。

A. 中間配当は1株当たり21円とし、年間では42円を予定しています。

当社は、持続的成長に必要な内部留保と株主還元バランスを考慮し、安定的な配当の維持を目指しています。具体的な配当方針として連結配当性向20%以上を目標に掲げています。この方針に基づき、中間配当金は当初の予定通り1株当たり21円とし、年間では42円を予定しています。

Q. 重点的な取り組みとその進捗状況をご説明ください。

A. モノづくり機能のさらなる強化のため、商品開発本部を新設しました。

いまや、ライフスタイルやパーソナルバリューに適合した、「本物の価値」を有するサービスが選ばれる時代が変わりつつありますが、当社はこの変化に総力を挙げて対応し取り組んでいきます。「価値を創出する企業」を目指し、その取り組みの一つとして、モノづくり機能のさらなる強化を行っています。本年4月1日付で、100名規模の「商品開発本部」を新設しました。社内に分散していた商品開発の知見・機能を集約し約半年がたちましたが、その

成果が徐々に形となって表れてきています。

また、中長期的な視点からの人材活用や人材育成に注力しています。成長領域への人材のシフトや体系的な社員教育プランの導入を行いました。さらに、女性の社会進出や雇用延長が進む中、社員の多様な働き方を支援するため、ワークライフバランス制度を充実させました。

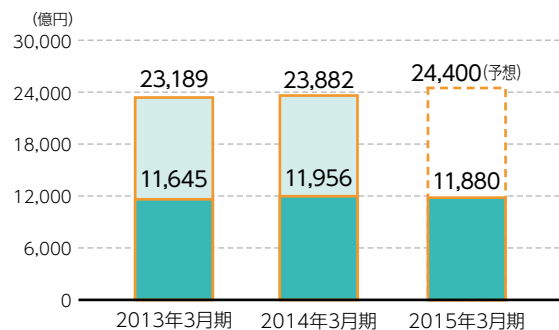
Q. 下期の取り組みと通期業績見通しをお聞かせください。

A. 地域に密着した営業活動を推進し、増収増益を達成します。

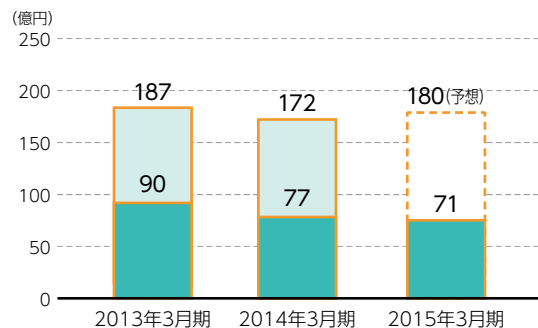
本年10月1日付で、より地域に密着した営業活動を行うために、北海道、関東、新潟、北陸、四国エリアにおける新たな営業体制を構築しました。当社の持つ付加価値機能と連結子会社の持つ地域のお客様へのきめ細やかな販売機能を総合的に提供していきます。

通期業績については、お客様への重層的なフォロー体制強化による取り組み拡大と引き続きコスト全般の効率化を進めることで、売上高は前期比2.2%増の2兆4,400億円、経常利益は前期比4.8%増の180億円、当期純利益は前期比13.9%増の110億円を見込んでいます。

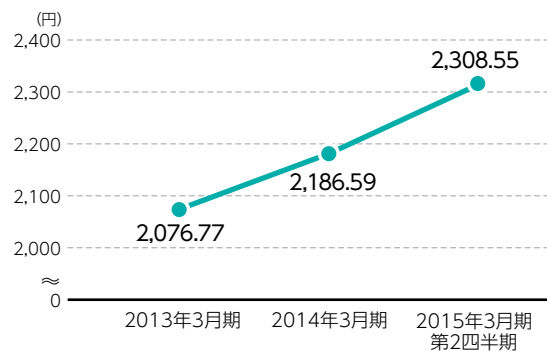
売上高



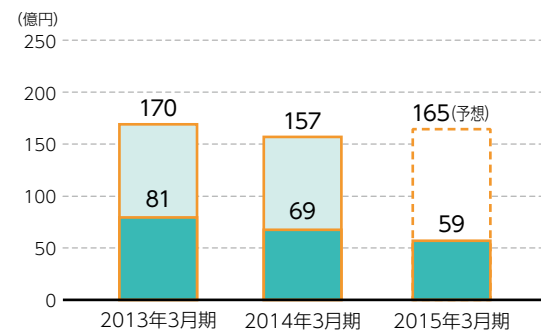
経常利益



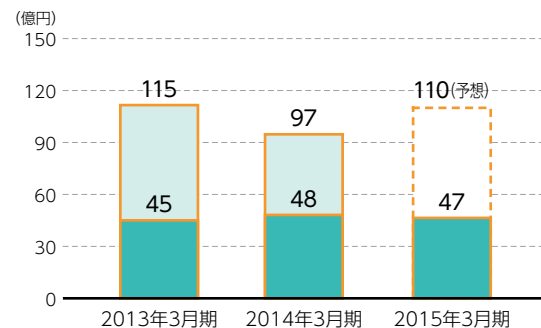
1株当たり純資産



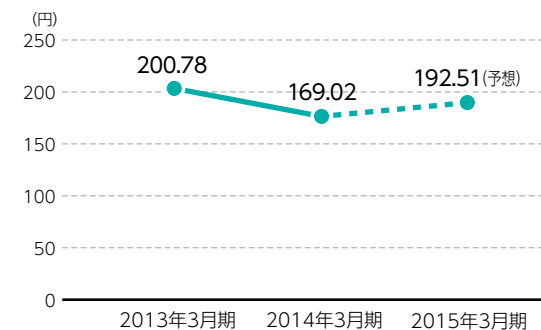
営業利益



当期純利益



1株当たり当期純利益



セグメント別業績

菓子事業



売上高 **1,253億円** ▲ 前年同期比3.6%増

コンビニエンスストアや総合スーパーとの取引増加に加え、健康志向の高まりもありチョコレートやシリアル、ナッツなどが伸長したことにより、売上高は増加しました。利益面については、採算管理の強化や業務精度の向上により収益性向上を進めた結果、改善しました。

酒類事業



売上高 **2,101億円** ▢ 前年同期比6.1%減

高齢化などによる長期的な市場縮小傾向に加え、消費税引き上げに伴う駆け込み需要の反動減や夏場の天候不順などの影響により、ビール類を中心に販売が低迷し、売上高は減少しました。利益面については、売上高の減少や物流費率の上昇などにより前年同期を下回る結果となりました。

加工食品事業



売上高 **3,722億円** ▢ 前年同期比2.9%減

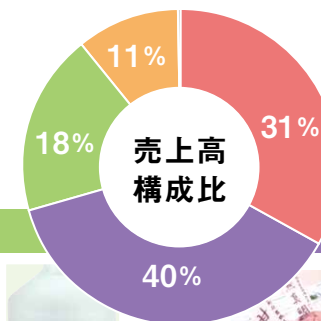
消費税率引き上げに伴う駆け込み需要の反動減の影響による調味料類や麺類などの販売低迷、および夏場の天候不順による飲料類の販売不振、ならびに不採算取引の見直しなどから、売上高は減少しました。利益面についても、物流費を中心としたコスト増加などに伴い、前年同期を下回る結果となりました。

低温食品事業

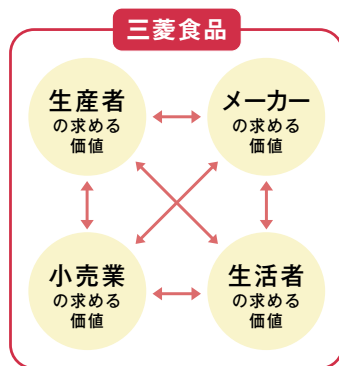


売上高 **4,793億円** ▲ 前年同期比2.7%増

簡便化志向の高まりにより引き続き惣菜関連商材が堅調に推移し、スーパーマーケットなどとの取引が増加したことに加え、コンビニエンスストアにおけるカウンター商材の伸長などにより、売上高は増加しました。利益面については、原材料費の価格上昇、売上高伸長に伴う物流費などの販管費の増加などにより、前年同期を下回る結果となりました。



新たな価値を創出する 三菱食品の取り組み



三菱食品は、製造から販売までのバリューチェーン全体をコーディネートすることにより、生産者、メーカー、小売業、生活者の皆様がそれぞれ求める最適かつ最高の価値の創出を目指しています。

2020年に向けた

「メガトレンド」を分析 & 経営課題を抽出

東京オリンピック開催で注目が集まる2020年に向けて、社会情勢の変化、生活者のライフスタイルの変化を捉えるとともに、取引先の中長期的な経営課題を抽出し、具体的な解決策を提案しています。

FOCUS

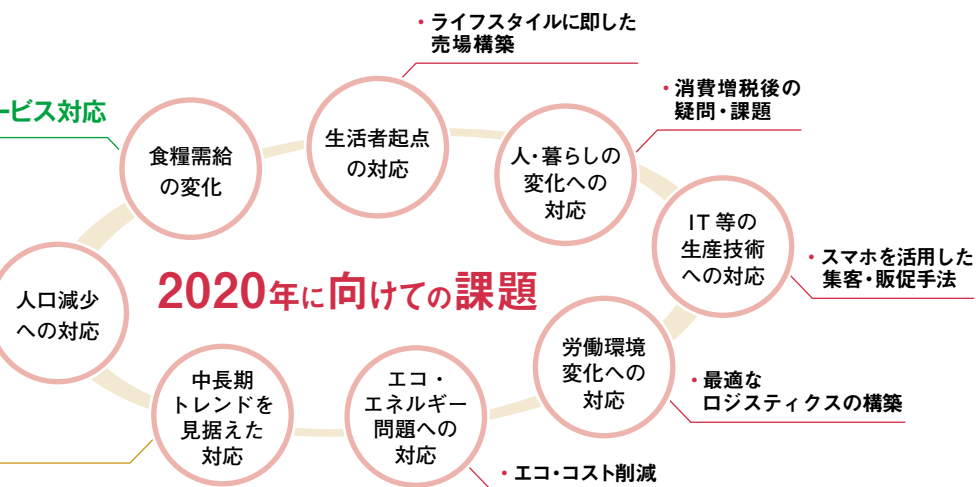
- ・生鮮強化
- ・デリカ・フードサービス対応

FOCUS

- ・販促強化

FOCUS

- ・トレンド対応



FOCUS

食糧需給の変化への対応

「生鮮強化」&「デリカ・フードサービス対応」

生鮮強化 ～魚料理の食卓価値を高める～

生活者の魚離れや安心・安全ニーズの拡大、手作りの減少に対し、売場の演出力強化と商品の安定供給の機能を提供することにより、新たな需要を創造する鮮魚売場を提案しています。



メニュー訴求型の売場提案

- 夕方に購買頻度が高まる魚惣菜として、サケ、サバ、イカ、カレイなどの大衆魚のメニューを展開。
- 魚素材に加えて、レシピカードや調味料を並べて陳列することにより、メニューが思い付く売場と、ボリューム感のあるレシピを実現。



美容訴求型の売場提案

- 「内側から美しく」「アクティブ美人」などをテーマに、美容に役立つ魚の品揃えと売場を提案。

デリカ・フードサービス対応

～マーケットの拡大に貢献～

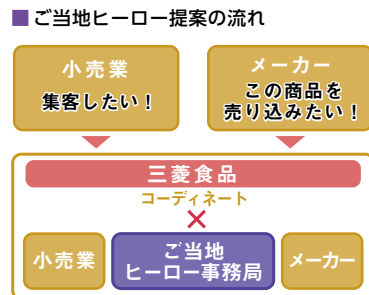
デリカ・フードサービス市場拡大への対応として、シニア向けの品揃え、話題のカウンターコーヒーとスイーツやサンドイッチなどの一体型コーナー、ライブ感のある惣菜売場などを提案しています。



FOCUS 人口減少への対応 「販促強化」

～集客につながる企画提案～

客数減少などの課題に対する解決策として、生活情報誌『サンキュ!』とのコラボレーション企画や、全国ご当地ヒーローによる店頭販促などを提案し、売場の活性化をサポートしています。



FOCUS 中長期トレンドを見据えた対応 「トレンド対応」

～3つの最新テーマにフォーカス～

無形文化遺産登録を機に注目が集まる「和食」、生活者の健康・美意識の高まりに応える「ヘルス&ビューティ」、超高齢化社会に備えた、アクティブシニアと要介護高齢者の中間にいる「プレサポシニア対応」を中心に提案しています。



ヘルス&ビューティ

●健康志向の生活者や働く女性の朝食として人気のグラノーラ。自分好みにカスタマイズする「MYグラノーラ」を提案。



和食

- 新しい家庭食として、全国47都道府県・49メニューのご当地商品を使った手まきごはんを紹介。
- 11月24日の「和食の日」に合わせて、一汁三菜弁当などを提案。



プレサポシニア対応

●食べやすくおいしく、手軽な「やわらかチンお惣菜」を中心に、やわらか食、おせち、ギフトを紹介。

トピックス

Topics

三菱食品のCSR

三菱食品は、暮らしの確かさと社会の豊かさを守り、未来へ手渡すために、積極的にCSR活動に取り組んでいます。

環境負荷低減

ISO14001の認証取得事業所数は、当社で100事業所、関係会社(13社)で41事業所に及びます。2014年5月に第5回目の更新審査が実施され、審査機関である日本規格協会から「登録更新」の承認を受けました。取得から15年間にわたり、環境負荷低減に取り組んでいます。



▲各エリアでの担当者会議、内部監査員研修会などを全社規模で実施



▶ ISO14001 登録証・付属書

CO₂排出量削減

省エネ法に基づき毎年1%のエネルギー削減を実施するなど、CO₂排出量の削減に努めています。

- 倉庫内の水銀灯、蛍光灯をLED照明に変え、電気使用量を70%削減

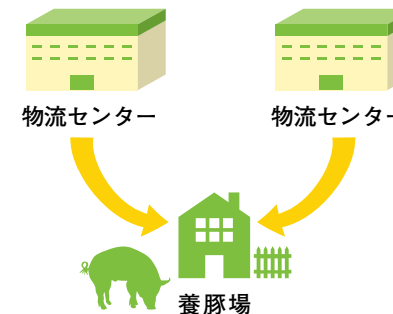


- 社用車の台数削減により、ガソリン使用量を低減



食品リサイクルの取り組み

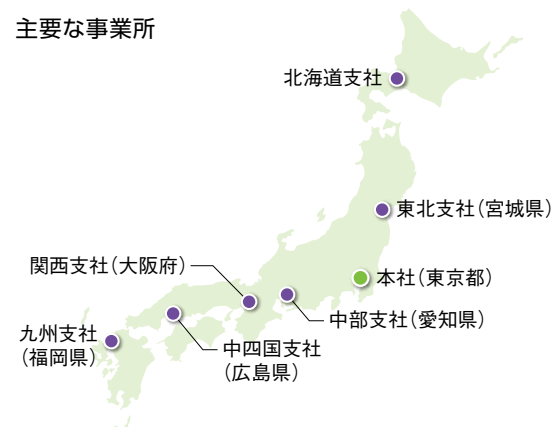
これまで物流センターで賞味期限切れとなった商品は、焼却処分をしていました。現在は、当社と契約している食品リサイクル業者に飼料化するとともに、廃棄物の発生抑制、再生利用にも積極的に取り組んでいます。



会社の概要 (2014年9月30日現在)

商号 三菱食品株式会社
 本社 東京都大田区平和島六丁目1番1号
 資本金 10,630,291,250円
 従業員数 4,224名
 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



役員(取締役・監査役)及び執行役員 (2014年9月30日現在)

代表取締役社長 社長執行役員・CEO	井上 彪	常務執行役員	星 正寿
取締役 専務執行役員	今村 忠如	執行役員	古屋 忠文
取締役 専務執行役員	野田 洋市	執行役員	岡田 典夫
取締役 常務執行役員	中村 稔	執行役員	川北 敬二
取締役 常務執行役員・CFO	鈴木 大一朗	執行役員	牧野 一洋
取締役 常務執行役員	村上 明	執行役員	宮田 善康
取締役	垣内 威彦	執行役員	嶋田 嘉雄
監査役(常勤)	川口 和哉	執行役員	中川 正次
監査役(常勤)	田口 耕輝	執行役員	荒井 敏夫
監査役	神垣 清水	執行役員	杉山 吉彦
監査役	大沼 尚人	執行役員	原 正浩
		執行役員	市浦 陽一
		執行役員	古屋 俊樹
		執行役員	松澤 豊彦
		執行役員	山本 泰生
		執行役員	榎本 孝一

(注1) 取締役 垣内威彦氏は会社法第2条第15号に定める社外取締役であります。
 (注2) 監査役 川口和哉氏、神垣清水氏及び大沼尚人氏は会社法第2条第16号に定める社外監査役であります。

当社の情報はホームページでもご覧になれます。

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

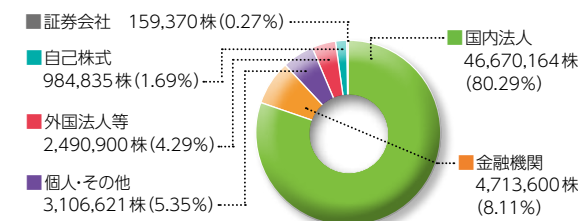


株式の状況 (2014年9月30日現在)

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 58,125,490株
 (自己株式984,835株含む)
 一単元の株式の数 100株
 株主数 5,632名
 (前期末比395名減)

所有者別株式分布



大株主

株主名	持株数(千株)	出資比率(%)
三菱商事株式会社	35,416	60.93
日本水産株式会社	809	1.39
味の素株式会社	803	1.38
日清食品ホールディングス株式会社	803	1.38
株式会社ニチレイ	700	1.20
マルハニチロ株式会社	686	1.18
麒麟麦酒株式会社	680	1.16
サントリーピア&スピリッツ株式会社	669	1.15
クリアストリーム バンキング エス エー	644	1.10
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	604	1.03

(注) 持株数は、千株未満を切捨てて表示しております。上記のほか、自己株式が984千株あります。

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
 〒137-8081
 東京都江東区東砂七丁目10番11号
 TEL: 0120-232-711 (通話料無料)

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
<http://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。)

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

未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行本店でお支払いいたします。

食卓をちょっと贅沢に

おいしい鍋を日本酒と共に楽しむ

秋冬にオススメの「ぶりしゃぶ」と、
三菱食品オリジナルの日本酒「おもてなし 大吟醸」をご紹介します。



ぶりしゃぶ

□ 材料 (2人前)

ぶり (刺身用)	200 g
水菜	1/2束
白菜	1/8個
ニンジン	1/2本
シタケ	4枚
長ネギ	1本
昆布	10cm角1枚
酒	1/4カップ
水	4カップ
ポン酢しょうゆ	適量
もみじおろし	適宜
アサツキ	適宜

□ 作り方

- ① 水菜は5cm程度の長さ切る。白菜は軸の部分を食べやすい大きさにそぎ切りし、葉の部分はひと口大に切る。ニンジンはピーラーで薄切りにし、長ネギは10cm程度の長さ切る。シタケは石づきを除く。
- ② アサツキは小口切りにする。
- ③ 鍋に昆布、酒、水を入れて火にかけ、煮立ったら昆布を取り出し、①の具材を加える。
- ④ 野菜やシタケは火が通るまで煮て、ぶりはさっと火を通し、ポン酢しょうゆにつけて食べる。お好みでポン酢しょうゆに、もみじおろしやアサツキを入れてもよい。

おもてなし 大吟醸

「おもてなし 大吟醸」は、米どころ・酒どころの「秋田のおもてなし」として、原料米・麹・仕込み水すべてが秋田県産の丁寧な仕上げられた大吟醸酒です。上質で華やかな香りとまろやかな飲み口を特徴とし、鍋や白身魚の刺身、カルパッチョといった料理との相性も抜群。「おもてなしの心」で上質な日常を演出します。



ワンポイント

薄切り餅を加えるのも
オススメ