

スプーン印



三井製糖株式会社

(証券コード 2109)

第95期中間期
SPOON通信 (株主の皆様へ)

2018年4月1日から2018年9月30日まで



代表取締役社長 雑賀 大介

三井製糖は、
安心・信頼・天然の食品素材を
誠実に提供し、豊かなくらしに貢献します。

CONTENTS

株主の皆様へ…………… 2

特集：海外戦略…………… 3

トピックス.1…………… 5

トピックス.2…………… 6

トピックス.3…………… 7

三井製糖のCSR…………… 8

会社概要／株式情報…………… 9

株主の皆様には格別のご高配を賜り、厚くお礼申しあげます。
第95期上半期の事業の概況をご報告するにあたり、一言ご挨拶申しあげます。

●当上半期の概要

当上半期におけるわが国経済は、堅調な雇用・所得環境を背景に、回復基調が持続していますが、米国の保護主義姿勢の強まりなどにより依然として先行き不透明な状況が続いています。一方、個人消費については、地震や台風等自然災害の影響や、将来不安を背景とした節約志向により、力強さに欠ける状況が続いております。

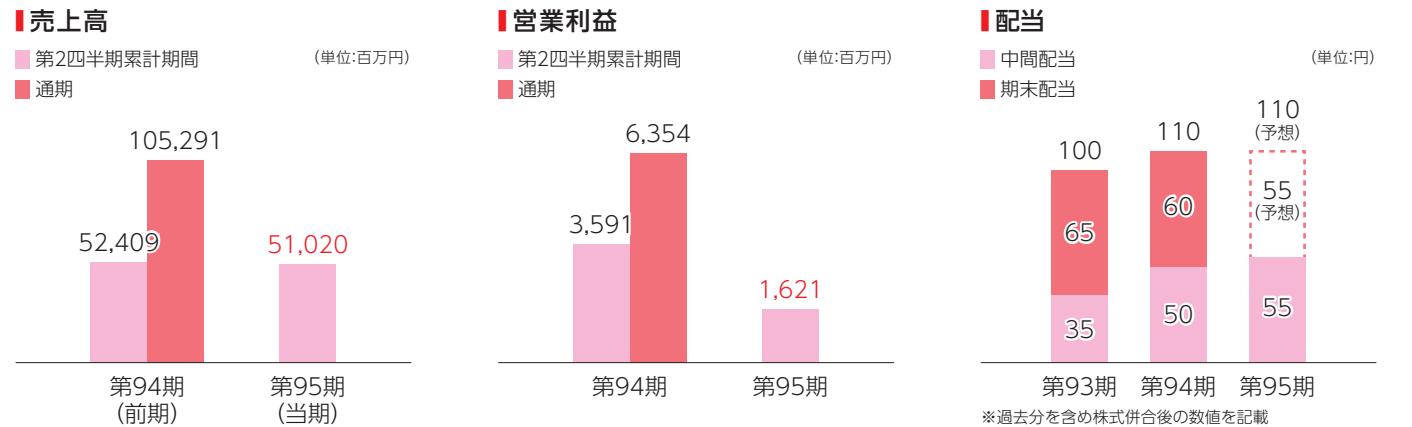
このような状況の中、当社グループは既存事業の収益力強化を図りつつ、成長分野へ経営資源の再配分を進めることにより、堅固な事業基盤を確保すべく、各施策の実行に鋭意取り組んでまいりました結果、当上半期の業績は以下の通りとなりました。

売上高は、砂糖事業が403億93百万円、フードサイエンス事業が97億1百万円、不動産事業が9億25百万円で合計510億200百万円、営業利益は、砂糖事業が7億93百万円、フードサイエンス事業が3億70百万円、不動産事業が4億57百万円で合計16億21百万円となりました。

営業外損益においては、受取ロイヤリティーとして39億34百万円を計上しましたが、持分法による投資損失4億85百万円を計上したことなどから、経常利益は49億71百万円、親会社株主に帰属する四半期純利益は31億43百万円となりました。

なお、当中間配当につきましては、株主の皆様への安定的かつ継続的な利益還元、将来の成長に向けた事業展開と経営基盤の強化のための内部留保の充実にも配慮し、1株当たり55円とさせていただきます。また、期末配当につきましても1株当たり55円を予定しており、年間配当は前年と同額の110円とさせていただきます。また、期末配当につきましても1株当たり55円を予定しており、年間配当は前年と同額の110円とさせていただきます。

何卒、株主各位の変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。



シンガポールのSIS'88 Pte Ltd社を買収 多様化するアジアの甘味需要、豊かな食生活の実現に挑む

シンガポール

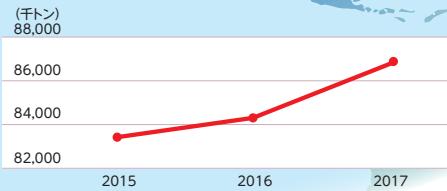
SIS'88 Pte Ltd社工場



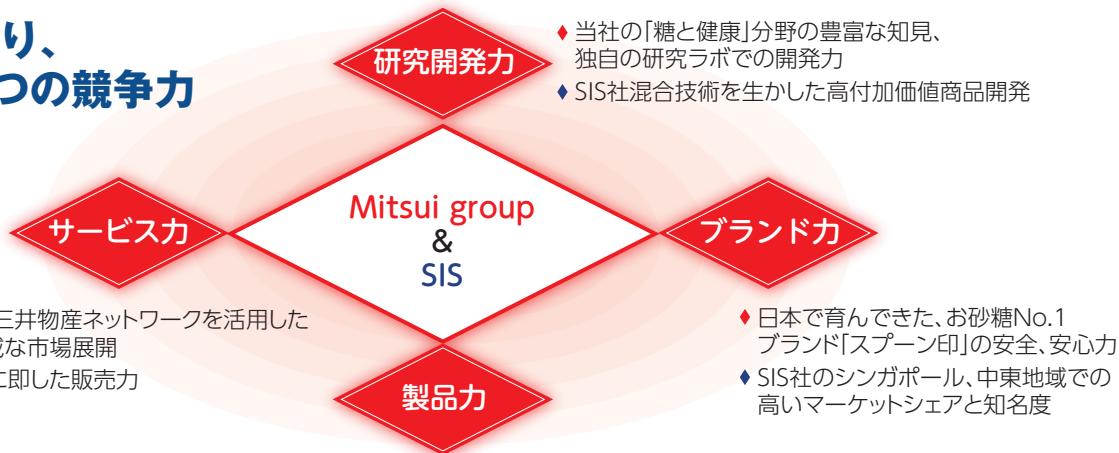
人口減少、高齢化による消費者の嗜好の変化、市場規模の縮小等、国内砂糖事業を取り巻く環境は厳しさが増しております。このような事業環境下、新たな成長基盤の構築の為、成長著しいアジアマーケットでの砂糖製造及び販売事業を確立するべく今般、シンガポールを基点に砂糖の業務用、家庭用(リテール)販売事業を行っているSIS'88 Pte Ltd(以下SIS社)を三井物産株式会社と共同(当社70%、三井物産30%)で買収いたしました。

アジアの砂糖消費量

地域/国別砂糖需給
(14/15~16/17年度)
(独立行政法人農畜産業振興機構)



◆ 買収により、高まる4つの競争力



- ◆ 当社販売ノウハウや三井物産ネットワークを活用した販売・調達による広域な市場展開
- ◆ SIS社の顧客ニーズに即した販売力

- ◆ 当社の「糖と健康」分野の豊富な知見、独自の研究ラボでの開発力
- ◆ SIS社混合技術を生かした高付加価値商品開発

- ◆ 日本で育んできた、お砂糖No.1ブランド「スプーン印」の安全、安心力
- ◆ SIS社のシンガポール、中東地域での高いマーケットシェアと知名度

- ◆ 当社が国内で培った精製糖並びに加工糖の生産、品質管理のノウハウ
- ◆ SIS社でマーケットニーズに適した高付加価値(3in1製品)の生産



BIBO船による高品質原料砂糖の安定供給



シンガポール国内業務用のバルク輸送車。20tの大量輸送が可能

SIS社は、シンガポール並びにアラブ首長国連邦のリテール市場において、30~40%の極めて高い市場占有率を誇っております。この消費者に直結した販売基盤に当社の商品開発力・リテール販売手法を融合させ、新たな砂糖製品を上市し、SIS社のバリューチェーンの差別化・価値向上を図ってまいります。

さらに、アジア諸国では経済発展とともに健康志向の高まりを見せております。当社が国内で取り組むスローカロリーコンセプトや当社グループ企業と連携して進めている健康分野での取組みについても積極的にSIS社と模索し、アジアの豊かな食生活に貢献してまいります。



SIS社商品群(リテール砂糖商品は各種容量形態に対応)

SIS'88 Pte Ltd社

所在地	シンガポール
事業内容	精製糖コンシューマーパック事業
事業規模	砂糖取扱数量:約20万MT
主な販売先	シンガポール、中東

三井製糖とSIS'88社との縁

SIS社の前身である「Sugar Industry of Singapore Limited」は1967年に操業開始したシンガポール政府と日本企業の合弁精製糖製造会社です。同社の精糖工場建設に際しては、当社の前身の一つである芝浦精糖が精鋭のエンジニアを送り、設計から安定稼働に至るまで広範囲にわたる技術支援を実施した経緯があります。



感謝状



当時の技術支援に携わった当社OBの一人は「50年の時を経て、昔の恋人に再会した思いです」と感慨深げに語っています。

<http://sissugar.com/>

福岡工場

ハラール認証取得

イスラム教は世界人口の20%を超える16億人の信者がいると推定され、キリスト教に次いで、世界で2番目に多くの信者を持つ宗教です。日本を訪れるイスラム教徒は、マレーシア・インドネシアといった東南アジア諸国からの旅行者を中心に急増しており、国内におけるハラールフードの市場は拡大の一途を辿っています。

当社では、福岡工場で生産している砂糖製品について、ハラール認証を取得しました。福岡工場では、砂糖の製造工程で使用している清浄設備を従来の骨炭から粒状活性炭に変更したことで、原材料から物流ラインに至るまでハラール性が担保されることになりました。2018年1月よりハラール認証取得の準備を進め、日本ハラール協会による審査を受け、9月20日に福岡工場生産する全砂糖製品について、ハラール認証取得をいたしました。

2020年に開催される東京オリンピック パラリンピックに向け、今後ますます増加するイスラム教徒のお客様に、安全安心なスプーン印のお砂糖をお届けすることができるようになりました。



ハラール認証書



福岡工場 粒状活性炭設備

ハラール認証製品とは

ハラールとはイスラーム法で「許されているもの」をいい、イスラーム法に基づき食肉加工された牛肉・鶏肉、野菜・果物・穀物、乳製品・卵、米、鮮魚類などのハラール食品は、食べることを許されています。逆にイスラーム法で「許されていないもの」をハラームといい、豚、アルコールなどのハラーム食品は、食べることを禁じられています。

イスラム教徒の消費者が食べても良い食品かを、世界各国の機関で審査しており、合格したものがハラール認証製品です。

New plant

当社グループ

タイショーテクノス 富士小山新工場竣工

今般、長田工場の約2倍の生産能力を備えた新工場が9月に竣工しました。新工場では来年1月から一部製品の製造を開始し、4月から本格生産を開始する予定です。

当社で展開してきた色素・ハイドロゲル事業を2014年に子会社であるタイショーテクノスに承継し、長田工場は同社の受託工場として稼働してきました。事業継承後、これらの事業の基盤強化と運営の効率化の検討を重ね、受託生産品の全てをタイショーテクノス富士小山事業所に生産集約することといたしました。

タイショーテクノスは各種食品添加物などを幅広く展開してまいりましたが、生産集約により色素原体から製剤化まで一貫した生産管理体制を構築し、メーカー機能の強化及び食品添加物の総合サプライヤーとしての体制強化を図ります。



富士小山新工場



富士小山事業所

■新工場のポイント

開発・生産拠点を一元化し
ニーズに迅速に対応

「スピードアガー」
(低温溶解性寒天)等
オリジナル商品群の
開発体制を構築

株式会社タイショーテクノス

本店所在地	東京都中央区日本橋箱崎町36番2号 Daiwaリバーゲート20階
設立	1959年11月2日
事業内容	食品添加物・食品素材・工業用防腐・防かび剤、食品工場用サニテーション薬剤の製造販売 医薬品卸売販売

トピックス.3

スローカロリープロジェクト



当社では、パラチノース® がゆっくりエネルギーに変わる特徴に着目し「スローカロリープロジェクト」を展開、食事(特に糖質)の吸収をゆるやかにすることで、元気で健康な体を創ることを提唱し、スローカロリーの普及とユーザーサポートをしています。その取り組みを、二つご紹介します。



熊本いきなり団子
(くま純)



マンゴーパリのプレストパフェ
(HATAKE CAFÉ)



ヤンチャムチキン
(カンナムキンバ)

三井製糖 × ISETAN

三井製糖の「パラチノースの適糖食」を伊勢丹新宿店にて販売しました！

伊勢丹新宿店では2018年5月に「パラチノースの適糖食」フェアを開催し、本館地下1階の各ショップとフードコレクション24ブランドでパラチノースを使用したスローカロリー商品を販売しました。

また期間中はセミナーを開催し、パラチノースを使うことで糖質の避け方ではなく、糖質との上手な付き合い方を伝えました。

三井製糖 × ジェフユナイテッド市原・千葉

ジェフユナイテッド市原・千葉のオフィシャルフードパートナーとして活動中！

スポーツにおいて、しっかりと身体をつくり、パフォーマンス力を向上させるためには、糖質を正しく上手に取り入れる食生活が必要不可欠です。

当社では、糖の“量”ではなく“質”に注目した研究・啓発活動「スローカロリープロジェクト」を推進しており、その知見を活かし、パラチノース® を核とした糖質エネルギーの面で、ジェフユナイテッド市原・千葉を、オフィシャルフードパートナーとしてサポートしております。また、ジェフ夏休み企画では、子供たちにパラチノース® を使ったアイシングクッキー作り体験を行いました。



アイシングクッキー作りでは子供たちの個性の光る作品が完成しました！

三井製糖のCSR

「全国小学生パティシエ選手権」に協賛しています！

8月25日(土)、14回目を迎えた全国小学生パティシエ選手権の決勝大会が行われました。予選を勝ち抜いた小学生10名が「仲良くなれるお菓子」をテーマに、2時間半でスイーツを仕上げました。夏休みに練習を重ねた成果が出て、ビジュアルも味も大人顔負けの完成度です。今年のスプーン印賞は、秋田県6年生の伊勢惟汰郎くんの「お父さんとのHappy time」。沖縄の海をイメージした色鮮やかな作品で、あんこはお父さんの好きなコーヒー味です。



審査員のみなさん

ゲスト審査員にはママになった釈由美子さんが登場し、シュガーパニーズと一緒に子供たちを応援しました。



第14回 全国小学生パティシエ選手権

スプーン印賞



伊勢惟汰郎くん(秋田県/小6)
「お父さんとのHappy time」
家族で行った沖縄の海をイメージした、色鮮やかなケーキです！

優勝作品



大高凜美さん(東京都/小5)
「地球いっぱい届け！」
～日本の文化と一緒にふんわりと～
日本の四季を扇子型のケーキに表現。
練り切りで桜の花や紅葉を描いています。



会社の概要

商号	三井製糖株式会社
本社	東京都中央区日本橋箱崎町36番2号
主要な事業	精製糖並びに砂糖関連商品の製造、販売
設立	1947年9月4日
資本金	7,083,000,000円
使用人数	連結：1,024名（前期末比41名増） 単体：350名（前期末比10名増） （当社からの出向者27名、嘱託社員34名を除く）
会計監査人	有限責任監査法人トーマツ

取締役及び監査役

代表取締役社長	雑賀大介
取締役	多胡祐太郎
取締役	野村淳一
取締役	三箇山秀之
取締役	半田純一
取締役	川村雄介
取締役	玉井裕子
取締役	吉川美樹
監査役（常勤）	鈴木徹
監査役（常勤）	金子勇人
監査役	西山茂
監査役	飯島一郎

(注) 1. 取締役 半田純一、川村雄介、玉井裕子、吉川美樹の各氏は、社外取締役であります。
2. 監査役 鈴木徹、西山茂、飯島一郎の各氏は、社外監査役であります。

株式の状況

発行可能株式総数	60,000,000株
発行済株式の総数	28,333,480株 <small>(うち自己株式1,631,305株)</small>
株主数	15,515名

大株主

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
三井物産株式会社	8,609,070	32.24
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	1,625,300	6.09
豊田通商株式会社	1,000,000	3.75
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	707,800	2.65
双日株式会社	500,000	1.87
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口9)	491,900	1.84
株式会社三井住友銀行	486,064	1.82
三井住友海上火災保険株式会社	389,500	1.46
双日食料株式会社	384,000	1.44
BBH FOR FIDELITY LOW-PRICED STOCK FUND (PRINCIPAL ALL SECTOR SUBPORTFOLIO)	351,300	1.32

(注) 1. 持株比率は、自己株式(1,631,305株)を控除して算出しております。
2. 発行済株式(自己株式を除く。)の総数に対するその有する株式の数の割合が高いことにおいて、上位となる10名の株主を記載しております。

子会社の状況

会社名	主要な事業内容
北海道糖業株式会社	ビート糖及び機能性食品等の製造・販売
スプーンシュガー株式会社	砂糖の包装・荷役・製袋、加工糖の製造
生和糖業株式会社	原料糖の製造・販売
株式会社平野屋	食品等の製造・販売
株式会社タイショーテクノス	食品添加物等の製造・販売
ニュートリー株式会社	栄養療法食品及び嚥下障害対応食品などの開発、製造及び販売
SIS'88 Pte Ltd	精製糖コンシューマーパック事業

株主メモ

事業年度	毎年4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	毎年6月
基準日	定時株主総会の議決権は、3月31日 期末配当は、3月31日 なお、中間配当をするときは、9月30日
公告掲載URL	https://www.mitsui-sugar.co.jp/
単元株式数	100株
証券コード	2109

株主名簿管理人及び特別口座管理機関	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
連絡先	〒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 0120-782-031(フリーダイヤル)

なお、株主様の各種お手続き(特別口座に記録された株式を除く)は、株主様が口座を開設されている証券会社を通じて行っていただくことになっておりますので、お取引の証券会社にお問い合わせください。

ウェブサイト・Facebookのご案内

当社に関する情報は、ウェブサイトやFacebookでもご覧いただけます。



Facebook
公式アカウントは
こちらから！



<https://www.mitsui-sugar.co.jp/>



この印刷物は植物油インキで作成されています。



この印刷物はFSC®認証紙を使用しています。



この報告書の印刷で使用する電力のうち100kWhはバイオマス発電のグリーン電力を利用しています。



見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

三井製糖株式会社

<https://www.mitsui-sugar.co.jp/>
〒103-8423
東京都中央区日本橋箱崎町36番2号
電話(03)3663-3111(代表)



スプーン印のお砂糖を使った クリスマスレシピ

炊飯器でかんたんに！国産さとうきび糖の隠し味で味に深みが出ます

ローストビーフ



使うお砂糖はこれ！

国産
さとうきび糖

材料（4人分）

牛もも肉（ローストビーフ用）…………… 400g
塩…………… 5g
こしょう…………… 適量
ローリエ…………… 1枚
サラダ油…………… 適量

<赤ワインソース>

バター…………… 20g
玉ねぎ…………… 1/2個
にんにく…………… 1/3片
赤ワイン…………… 100mL

国産さとうきび糖

…………… 大さじ1と1/2
しょうゆ…………… 大さじ1
マッシュルーム…………… 4個

作り方

- ① 牛もも肉はキッチンペーパーで水気を拭き取り、塩、こしょうを擦り込みラップをかけて30分以上、常温で置いておく。
- ② ①の水気をキッチンペーパーで拭き取り、サラダ油を熱したフライパン（中～強火）で全面焼き色をつける。肉汁が出たら捨てないでとっておく。
- ③ ②をローリエと共にストックバックに入れて空気を抜く。※ストックバックは耐熱100度以上のものを使ってください。ストローを使って空気を吸いだすとしっかり抜けます。
- ④ 炊飯器に③と肉全体がしっかり浸かる量の70℃のお湯を入れ、保温モードで30～45分加熱する。常温に置いて粗熱を取り、肉汁を落ち着かせる。※肉の厚みにより、加熱する時間は調整してください。
- ⑤ 赤ワインソースを作る。玉ねぎ、にんにくはすりおろし、マッシュルームは薄切りにする。②の肉汁と、④のストックバックから出た肉汁をフライパンに入れ、バターと玉ねぎ、にんにくを加えて炒める。赤ワインを加えて、弱火～中火で5分ほど、1/3になるくらいまで煮詰め、「国産さとうきび糖」、しょうゆ、マッシュルームを加え、塩・こしょうで味を整える。
- ⑥ ソースを皿に敷き、薄切りにしたローストビーフを盛り付ける。

かわいいりんご飴は
お子様にも大人気！

りんご飴



使うお砂糖はこれ！

上白糖

材料（5～6本分）

姫りんご…………… 5～6個
上白糖…………… 100g
水…………… 20g
スティック…………… 5～6本
※200度温度計を使用します。

作り方

<下準備>

姫りんごはヘタを取り洗ってしっかりと拭き、スティックを刺しておく。コンロの横にクッキングシートを敷いたバットを用意しておく。

<作り方>

① 温度計をセットした小鍋に「上白糖」と水を加え中火にかける。鍋肌が泡立ってきたら砂糖を菜箸でやさしくつついて水と馴染ませる。

※この時、混ぜすぎると気泡が入ってしまうので注意する。

② 温度が140度になったら弱火に落とし、150度になったら火を止める。スティックを持って鍋を傾け、姫りんごにくるっと1周飴を絡め、用意したバットに並べて冷ます。飴が固まってしまわないうちに手早く作業する。

※食紅をごく少量加えると、より鮮やかに仕上がります。

※ぶどうやプチトマトでも可愛く作れます。



他にもクリスマスレシピをHPにて公開中！

<https://www.mitsui-sugar.co.jp/christmas/>

