スプーン印

第94期 SPOON通信（株主の皆様へ）

2017年4月1日から2018年3月31日まで

スプーン印のこだわり砂糖

三井製糖株式会社

（証券コード 2109）

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
トップメッセージ…… 3
セグメント別の概況…… 7
連結財務諸表（要旨）…… 8
トピックス…… 9
グループ会社紹介……11
お砂糖ができるまで……13
商品開発……15
株主優待アンケート結果のご報告…16
会社概要／株式情報……17

株主の皆様へ

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94期事業年度の事業の概要をご報告するにあたり、一言ご挨拶申しあげます。

●当期の概要

当連結会計年度のわが国経済は、政府や日本銀行による経済政策・金融政策を背景に、企業収益や雇用環境に改善が見られ、緩やかな回復基調で推移いたしました。また、実質的な雇用所得の増加傾向が伝えられる中、個人消費につきましても持ち直しの動きが見られました。一方、米国をはじめとする海外の政治経済動向などにより先行きにつきましては依然として不透明な状況にあります。

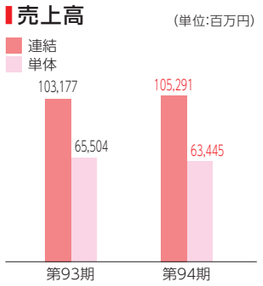
このような状況の中、当社グループは当期で最終年度となる第6次中期経営計画「Mitsui Sugar Revolution Phase3（三井製糖2022への道）」（2016年4月～2018年3月）の完遂に向け、各種施策の実行に鋭意取り組んでまいりました結果、各セグメントの概況は以下の通りとなりました。

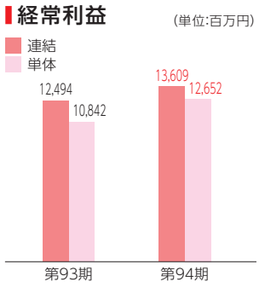
売上高は、砂糖事業が838億57百万円、フードサイエンス事業が195億74百万円、不動産事業が18億60百万円で合計1,052億91百万円（前期比2.0%増）、営業利益は、砂糖事業が44億23百万円、フードサイエンス事業が10億53百万円、不動産事業が8億77百万円で合計63億54百万円（同21.8%増）となりました。

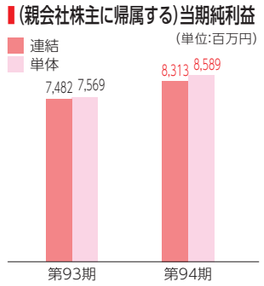
営業外損益においては、受取ロイヤリティーとして79億74百万円を計上しましたが、タイ国関連会社において海外粗糖相場低迷に伴う業績の悪化を主因として持分法による投資利益が減少したことなどから、経常利益は136億9百万円（同8.9%増）、親会社株主に帰属する当期純利益は83億13百万円（同11.1%増）となりました。

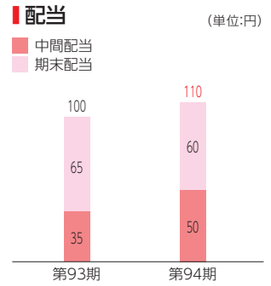
なお、当期の1株当たりの配当につきましては、株主の皆様への安定的かつ継続的な利益還元、将来の成長に向けた事業展開と経営基盤の強化のための内部留保の充実にも配慮し、期末配当を1株当たり60円といたしました。中間配当金50円と合わせた年間の1株当たり配当金は前期比10円増の110円となります。

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あげます。









※過去分を含め株式併合後の数値を記載

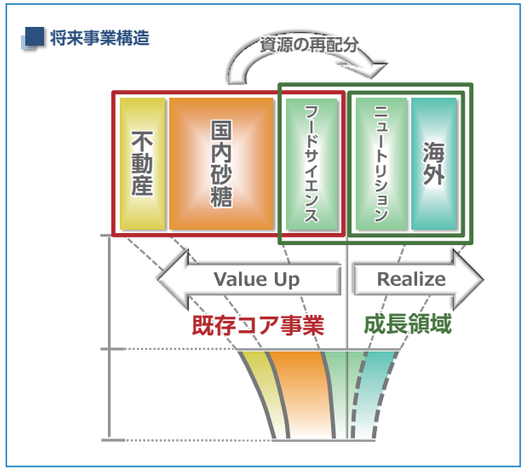
代表取締役社長　雜賀 大介

三井製糖グループの目指す姿

1947年の創業以来、当社グループは、砂糖を中心とする天然の食品素材を誠実に提供し、皆様の豊かなくらしに貢献してまいりました。主力原料の１つ、自然の恵みであるさとうきびは、地球環境の保全に資する有用性の高い作物です。すなわち、私たちの事業そのものが持続可能な社会の構築に貢献しており、誰もが健康で長生きできる社会の確立に寄与しております。

当社グループは、人々が生活していくうえで必要な、砂糖や高品質な食品機能素材を提供しております。この事業活動を更に進化させていくことが、皆様の健康的で持続性のある生活の確保、安全かつ働き甲斐のある職場の提供といった社会的な課題の解決につながると考えております。

中長期的な成長戦略／各種施策



わが国において、砂糖の消費量は中長期的に減少傾向にあります。当社グループはこうした市場環境の変化を踏まえ、国内砂糖事業などの既存事業で創出した収益を、フードサイエンス事業やニュートリション事業、海外事業などの成長領域に配分することで業容の更なる拡大を実現してまいります。

主力の砂糖事業では、生産、販売、物流体制の抜本的な見直しを通じて最適な事業推進体制を構築し、圧倒的な競争力の獲得を目指します。海外事業では、成長するアジア市場を中心に、現地パートナーと協業しつつ、高品質な砂糖、食品素材、機能性素材の販売拡大に取り組んでまいります。

フードサイエンス、ニュートリション事業では、糖を柱とする各種機能性素材、栄養強化食品の開発を、当社が中核となりグループ間または他企業と協業で推進いたします。

更に、バガス（さとうきびを搾汁した後に残る固形物）を原料としたポリフェノールの製造技術に関する共同実証実験を行うなど、オープンイノベーション（他企業や大学との連携を積極的に活用すること）による人材交流により、新しい食品素材や新製品の開発を展開してまいります。

持続的成長への戦略投資／株主還元

当社グループは、持続的な成長を達成するため、財務基盤の強化と適時適切な戦略投資の遂行に取り組んでおります。

戦略投資については、タイ及び中国における砂糖事業の海外展開やフードサイエンス、ニュートリションなどの事業領域の拡大等に投入してまいります。また、基盤強化に関わる投資としては、消費トレンドの変化を見据えた生産工程の見直しやAI、IoTの導入、遊休不動産の開発及び既存事業における生産、販売、物流体制の抜本的な見直しにそれぞれ投入する予定です。

将来の成長に向けた事業展開と経営基盤強化のための投資と、安定的かつ継続的な配当とのバランスを重視し、株主価値の最大化を追求してまいります。

三井製糖グループの目指す姿

企業理念
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。

- 自然の恵みを基盤とした事業そのものの成長
- 豊かで健康的な食生活の提供
- サステナブル社会の実現に向けた貢献
- SDGs(※)を意識した経営

健全な収益力の確保 と
本業を通じた社会的課題解決 の両立へ

(※)SDGsとは、世界が2016年から2030年までに達成すべき17の環境や開発に関する国際目標。Sustainable Development Goalsの略称で、日本では「持続可能な開発目標」と訳される。2015年9月の国連サミットで世界193か国が合意した。

コーポレートブランディング活動

当社グループは、世界の食文化に貢献する企業であることを広く社会に発信するため、コーポレートブランディング活動に積極的に取り組んでおります。後程、より詳細にご紹介いたしますが、『“適糖”生活』と題した健康栄養セミナーや料理講習会などを開催し、適度な運動と正しい糖質摂取が健康寿命を延ばすことを情報発信することで、砂糖への正しい理解や「天然」「美味しさ」にこだわる当社の理念、また、急激な血糖上昇を抑えるだけでなく長くエネルギーを維持できる特徴のある糖質「パラチノース®」を広く浸透させてまいります。

更に、持久力を必要とするスポーツ選手への食事サポートとして、日本プロサッカーリーグ(Jリーグ)に加盟する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なりました。千葉県市原市には、当社の千葉工場があり、同クラブチームのホームタウンの1つでもあります。日々製造している砂糖で首都圏の食生活・食文化を支え、地域への貢献活動も同クラブチームと共に進めてまいります。また、同クラブチームのサポーターは、SNS(※)を活用する年齢層が多いため、SNSを通じたネットワークでの交流を広めていきます。

(※)SNS(ソーシャル・ネットワーク・サービス)とは、Twitter©、Facebook©、YouTube©など人と人とのつながりを促進・サポートするコミュニティー型のWebサイトのこと。

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

- 持続性の糖質エネルギー源パラチノース®啓発
- 糖質に関する知識や、スローカロリーの知見に基づくトップチームの食事サポート

JEF UNITED ICHIHARA CHIBA

株主の皆様におかれましては、なお一層のご理解とご支援を賜りますよう重ねてお願い申しあげます。

セグメント別の概況

砂糖事業

売上高構成比

売上高 838億57百万円（前期比2.8%減）
営業利益 44億23百万円（同13.1%増）

業績概要

・海外粗糖相場につきましては、期初は16セント後半でスタートしたのち、世界的な需給緩和観測などを受けて急落し、6月末には12セント半ばまで下落いたしました。7月から12月にかけて13～15セント半ばでもみ合いを繰り返したものの、1月に入り、主要生産国であるインドやタイの好調な生産状況を受けて、更なる世界的な需給緩和の拡大観測が浮上し、粗糖相場は急落いたしました。3月には2015年9月以来の安値となる12セント前半に達し、その水準のまま期末を迎えました。また、195～196円で始まった国内市中相場は海外粗糖相場の低位安定を受け、期中で189～190円に値を下げそのまま期末を迎えました。このような事業環境下、当社では適切な原料糖調達に努めてまいりました。

・生産面では、産地毎の原料糖品質に合わせた工程管理を行い、原単位等の改善に努めましたが、燃料費の上昇を受け製造変動費が微増となったほか、安定操業のための修繕工事等を行った結果、前年同期比で製造固定費が増加いたしました。

・販売面では、夏場の天候不順により飲料ユーザー向けの出荷が低調となり、また、家庭用小袋の減少傾向にも歯止めがかからず、販売量は前年実績を下回りましたが、適正販売価格帯の維持に注力いたしました。商品開発においては、小容量のチャック付スタンドパックタイプの上白糖、三温糖を関東地区で販売開始するなど、一般消費者からの利便性を求める声への対応に取り組んでまいりました。

・連結子会社につきましては、生和糖業㈱における生産量・販売量の増加がありましたが、北海道糖業㈱や㈱平野屋の販売量減少など全体として低調に推移いたしました。

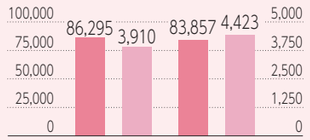
海外粗糖相場

（単位：セント）

（ニューヨーク砂糖当限、1ポンド当たり）

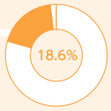
売上高／営業利益

（単位：百万円） 売上高 営業利益



フードサイエンス事業

売上高構成比



売上高 195億74百万円（前期比28.9%増）
営業利益 10億53百万円（同85.4%増）

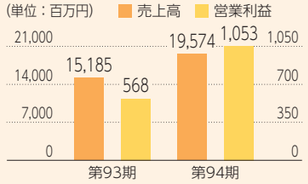
業績概要

・パラチノース、パラチニットの販売はやや低調な動きとなりましたが、販売費及び一般管理費の減少により、営業利益は前年同期を上回りました。

・連結子会社につきましては、㈱タイショーテクノスで販売量が増加したほか、ニュートリー㈱は当期首に行った事業譲受により事業規模が拡大し、前年同期比増収増益となりました。

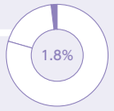
売上高／営業利益

（単位：百万円） 売上高 営業利益



不動産事業

売上高構成比



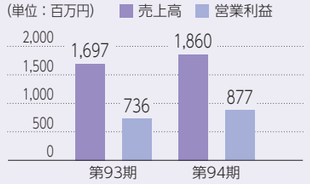
売上高 18億60百万円（前期比9.6%増）
営業利益 8億77百万円（同19.1%増）

業績概要

・前期に岡山市で竣工した物流センターの賃貸並びにメガソーラー発電が安定的に稼働したこと等により、売上高・営業利益ともに前年同期を上回りました。

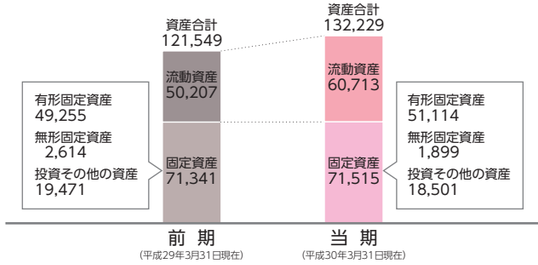
売上高／営業利益

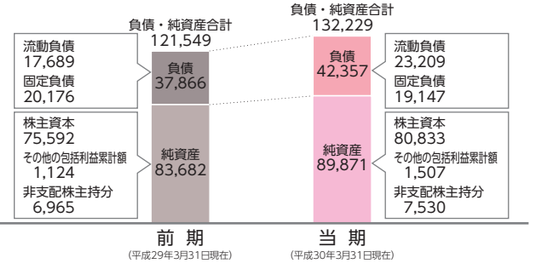
（単位：百万円） 売上高 営業利益



連結財務諸表（要旨）

連結貸借対照表（単位：百万円）



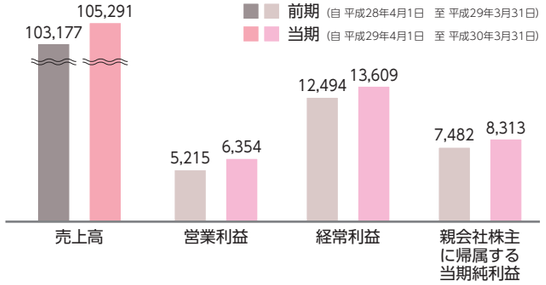


◆ **資産合計**
前期末比10,679百万円増加し、132,229百万円
・現金及び預金の増加5,996百万円、商品及び製品の増加2,750百万円等
・のれんの減少631百万円、投資有価証券の減少779百万円等

◆ **負債合計**
前期末比4,491百万円増加し42,357百万円
・支払手形及び買掛金の増加2,433百万円、未払法人税等の増加1,298百万円等

◆ **純資産合計**
前期末比6,188百万円増加し89,871百万円
・親会社株主に帰属する当期純利益8,313百万円、剰余金の配当3,070百万円等

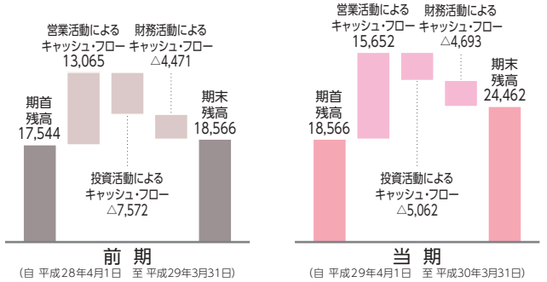
連結損益計算書（単位：百万円）



◆ **売上高及び営業利益**
売上高は前期比2,114百万円増加し、105,291百万円、営業利益は前期比1,139百万円増加し、6,354百万円

◆ **経常利益及び親会社株主に帰属する当期純利益**
経常利益は前期比1,115百万円増加し、13,609百万円、親会社株主に帰属する当期純利益は831百万円増加し、8,313百万円

連結キャッシュ・フロー計算書（単位：百万円）



◆ **営業活動によるキャッシュ・フロー**
営業活動による資金の増加は15,652百万円
・税金等調整前当期純利益13,429百万円、減価償却費4,323百万円等により資金が増加
・たな卸資産の増加4,842百万円、法人税等の支払3,363百万円等により資金が減少

◆ **投資活動によるキャッシュ・フロー**
投資活動による資金の減少は5,062百万円
・工場設備等に係る有形固定資産の取得による支出5,040百万円等により資金が減少

◆ **財務活動によるキャッシュ・フロー**
財務活動による資金の減少は4,693百万円
・借入金の減少1,483百万円、配当金の支払3,063百万円等により資金が減少

取材協力

NHK「あさイチ」の取材に協力しました。

テーマ

2018年1月22日放送

「基本の調味料シリーズ 驚き！砂糖マジック」

NHKの生活情報番組「あさイチ」の中で砂糖の特集**「基本の調味料シリーズ　驚き！砂糖マジック」**が2018年1月22日に放送されました。当社はNHKの依頼により、砂糖に関する情報提供や製造工程の撮影に協力いたしました。同番組では砂糖の効能や料理以外での使い方も含め、砂糖の機能が多面的に紹介され、大きな反響がありました。当社ではこれからも砂糖の正しい情報を発信してまいります。

千葉工場の撮影風景

原糖倉庫からご案内！
この巨大な山が砂糖の原料です。原料糖はオーストラリア、タイ、沖縄・鹿児島、北海道などから船で運ばれます。原料糖の元は天然素材のさとうきびとてん菜です。これを精製して、白い砂糖にしていきます。

原料糖の説明をする様子

砂糖の結晶を育てる
結晶缶の中は真空になっています。原料糖を溶かして濾過した糖液を60℃程の温度で煮詰めて砂糖の結晶を育てていきます。時間をかけて煮詰めていくと、結晶が大きく成長していきます。その結晶の大きさで、砂糖の種類が変わります。結晶が小さい方から上白糖、次にグラニュ糖、更に大きく成長させるとザラメ糖になります。

上白糖結晶缶の撮影風景

上白糖の分離機前で説明する様子

分離機の前で・・・
遠心分離機で砂糖の結晶と蜜に分けます。上白糖はしっとりとした風合いを出すため結晶に糖液を吹き付けます。結晶はこの後乾燥させ、袋に詰めて製品になります。

健康栄養

健康寿命を延ばしたい大人のための、糖との上手な付き合い方

「“適糖”生活」料理講習会を開催

昨今、糖質を制限するような健康法やダイエット法が話題になっています。しかし、糖質は脳や筋肉など、体にとって重要なエネルギー源。いつまでも元気で健康な脳と体を維持するためには、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、砂糖や糖質についてきちんと理解した上で栄養バランスの良い食生活を実践してほしいという想いから、2017年11月20日に大阪ガスクッキングスクール神戸にて、『神戸スタイル“適糖”朝食プレート』料理講習会を開催いたしました。講習会では、駒沢女子大学教授の西村一弘先生からの栄養や糖質に関するお話や、料理研究家コウケンテツさんの次世代のお砂糖「スローカロリーシュガー」を使った料理講習、参加者の方の調理実習を実施し、ゆっくり糖質を吸収させる「スローカロリー」という体に優しい糖質の摂り方をご紹介いたしました。

料理研究家コウ ケンテツさんの調理デモンストレーション実施

作ったレシピはこちら

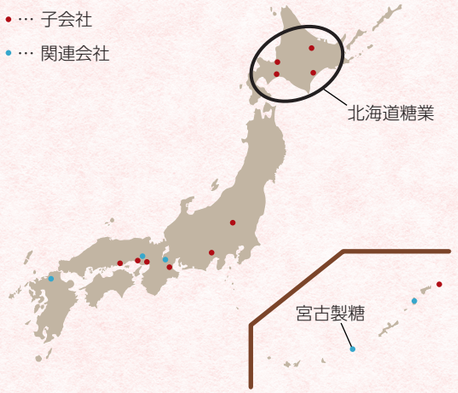
きのことれんこんと牛もも肉のオープンサンド

バナナのアフォガード

白いんげん豆のポタージュ

グループ会社紹介

当社の主なグループ会社の事業所(日本)



今回より、当社のグループ会社を紹介いたします。第一回はグループ会社で日本の最北にある北海道糖業と最南の宮古製糖を紹介します。

北海道糖業株式会社

北海道で収穫されるビート(てん菜)を原料として、道内3ヵ所にある製糖所でお砂糖を製造しています。ビートは、麦や大豆、馬鈴薯とともに北海道の農業を支える基幹作物であり、ビートから国産のお砂糖を作ることは、食料自給率の維持にも寄与しています。バイオ事業では北海道の清涼な気候を生かして、微生物の培養等の技術支援や受託生産を行っており、最新鋭の技術で人びとの食や生活を支えています。

家庭用製品は道内では「ほのぼの印」として長年親しまれています。

砂糖部門 北見製糖所

近代化産業遺産の三重効用蒸発缶及び結晶缶
(道南製糖所に展示)

事業紹介

本社所在地	東京都千代田区神田神保町2-1
資本金	16億円
設立	1968年(昭和43年)
事業内容	ビート糖及び機能性食品素材等の製造・販売

家庭用製品
多良間島産黒糖 粉状/手割り

宮古製糖株式会社

さとうきびを原料として、宮古島・伊良部島・多良間島の計3工場で原料糖、黒砂糖を製造しています。さとうきびは、台風や干ばつなど厳しい気象環境でも力強く生育し、離島の経済を支えています。収穫期となる12月～4月にかけて、製糖工場は毎日さとうきびを圧搾し、島全体が活気に溢れます。多良間島の黒砂糖は、豊かな自然の風味がたっぷりで、消費者の皆様からご好評を得ております。

城辺工場(宮古島)

多良間工場(多良間島)

事業紹介

本社所在地	沖縄県宮古島市城辺字砂川836番地
資本金	3億8,064万円
設立	1959年(昭和34年)
事業内容	砂糖(分蜜糖・黒砂糖)の製造及び販売、糖蜜の販売

～宮古島紹介～

宮古島は、沖縄本島から南西に300km、サンゴ礁群で有名な八重干瀬、東洋一と言われる与那覇前浜ビーチなど海が大変美しい風光明媚な島です。
2015年に開通したサンゴ礁の海に架かる全長3,540mの伊良部大橋は、絶景スポットとして大人気です。また、国際的なトライアスロン大会などのイベントが頻繁に開催され、スポーツアイランドとしても活気づいています。
島民のホスピタリティーに溢れている宮古島に是非、お出掛けください。

伊良部大橋

三井製糖のお砂糖ができるまで

お砂糖がどうやって作られるか見てみよう！

シュガポン
お砂糖の妖精。お砂糖のように、ふんわりやさしい男の子。

❶ 原糖倉庫

国内（北海道・鹿児島・沖縄）や海外で作られた原料糖を原糖船から荷揚げし、原糖倉庫に山のように積み上げていきます。原料糖はコンベアによって、原糖倉庫から運び出されます。

原糖倉庫

❷ 洗糖工程（原材料から不純物を分離する工程）

原料糖の結晶表面についている不純物や色素を取り除くため、原料糖はマグマミングラーと呼ばれる装置内で糖液と練り合わされた後、洗糖分離機で結晶と不純物を含んだ蜜に振り分けられます。その後、結晶を温水で溶かして糖液にします。

原料糖

洗糖分離後

❸ 清浄工程1（糖液の不純物を除去する工程）

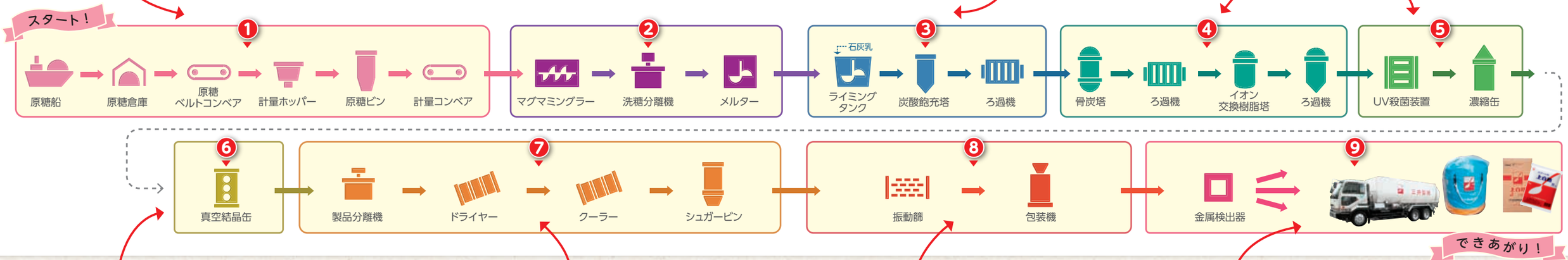
糖液に石灰乳を加えた後、炭酸飽充塔で炭酸ガスを吹き込み反応させて炭酸カルシウムを作ります。この炭酸カルシウムが生成する際に糖液中の不純物を吸着するためろ過機でろ過すると黄褐色の透明な糖液になります。

各工程中の糖液
（左から洗糖溶解、炭酸飽充、ろ過後）

❹ ❺ 清浄工程2（糖液の不純物を除去する工程）

黄褐色の透明になった糖液を脱色能力を持つ骨炭とイオン交換樹脂に通して更に不純物を取り除き、無色透明の純度の高い糖液にします。その後、紫外線殺菌装置で糖液に紫外線を照射して殺菌し、濃縮して糖液の濃度を上げます。

工程中の糖液



❻ 結晶

濃縮した糖液は結晶缶へ移され、真空状態でさらに濃縮されます。その後、核となる小さな結晶を加えて結晶を大きくしていきます。

真空結晶缶

❼ 分蜜・仕上げ・貯蔵

結晶缶の中でできた結晶と糖液の混合物を製品分離機で結晶と蜜に分離します。取り出した結晶はドライヤーと呼ばれる乾燥設備で乾燥し、クーラーと呼ばれる冷却設備で冷却され、製品の種類に応じてシュガービンに貯えて調温、調湿されます。

製品分離機

❽ 包装

シュガービンに貯蔵した結晶をふるい機にかけて結晶の大きさを整えます。製品は、業務用大袋や家庭用小袋など、用途に応じて包装されます。

精製糖

❾ 出荷

用途に応じた様々な形で出荷されます。

業務用大袋

家庭用小袋

バルク車

フレキシブルコンテナ

工場では、ISOなどの国際的な品質管理規格に基づき高レベルの品質管理を徹底しているよ。

＼みなさまの食卓へ！／

商品開発

スタンドパック袋＆小さめサイズで便利！

「上白糖400ｇ」・「三温糖400ｇ」販売開始 !!

この度、商品開発の一例として皆様のお声を反映し、使いやすいスタンドパックを開発いたしました。関東地区から先行販売しています。株主の皆様には株主優待品としてお届けいたします。

上白糖 400g

日本で最も多く使われている砂糖です。上白糖は日本特有の砂糖で、しっとりとソフトな風味です。料理、菓子、飲み物など、何にでも合う万能選手です。

三温糖 400g

上白糖と同じように日本特有の砂糖で、しっとりとして使いやすく、コクのあるやさしい風味とおいしそうな薄茶色が根強い人気です。煮物、照り焼き、酢の物、漬け物などに。

Point 1 開けやすい!

手で容易に袋が開けられます。

Point 2 使いやすい!

チャック付きスタンドパック袋だから開け閉めできて便利。

Point 3 丁度いい容量!

使い切りに最適な400g。
容器に入れ替えなくても保管OK!
持ち運びにも便利です。

・三井製糖オンラインショップで販売中です。 (URL) http://shop.mitsui-sugar.co.jp
・店頭では関東地区限定販売です。

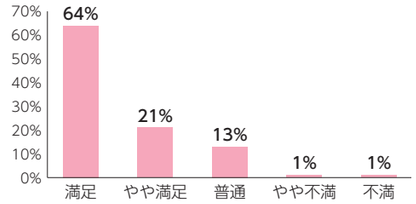
株主優待アンケート結果のご報告

昨年7月に発送させていただいた株主優待同封のアンケートに、多くのご回答をお寄せくださいまして誠にありがとうございました。
こちらのページでは、ご回答結果と、皆様よりいただいたご意見の一部をご紹介させていただきます。

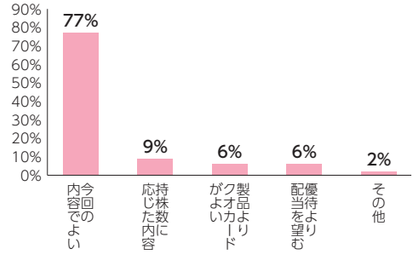
■アンケート結果のご紹介

■アンケート対象者：13,560名　■アンケート回答者：2,620名

Q 優待内容について満足いただけましたか？

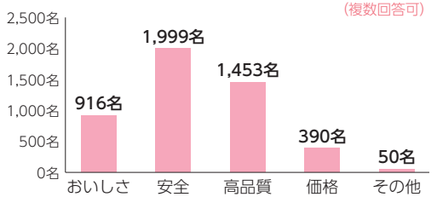


Q どのような優待制度を希望しますか？



Q 当社の商品に求めるものは何ですか？

（複数回答可）



Q.優待商品についての感想や当社へのご意見がございましたらお聞かせください。

- 食品関係は、安全が重要なので、これからも安心、安全な商品の提供をお願いします。
- ヒット商品があれば、継続して好業績になるので、当たらなくても何度もトライしてください。期待してます。
- 塩の保存性と同様砂糖も保存食作りに使っています、梅干にも砂糖を使っています。活用術をもっと知りたいです。
- 今回いただいた優待品で、お砂糖と一口に言っても、本当にいろいろな種類があるのだと、あらためて知ることができました。もっといろいろ知りたいと思い、ＨＰを拝見したら、クッキング刑事という、なんともインパクトのある画面が出てきて、楽しませていただきました。ぜひ続編もお願いしたいです。

貴重なご意見を賜り、ありがとうございます。
今後はこれらのご意見を参考に、お客様のご期待に応える商品のご提供、サービス体制を確立してまいりたいと存じます。

今年度も1単元（100株）以上の株式をお持ちの株主の皆様に、7月上旬に株主優待を発送させていただきます。今後とも、一層のお引き立てとご愛顧を賜りますようお願い申しあげます。

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：983名（前期末比44名増） 単体：340名（前期末比4名増） （当社からの出向者31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（2018年6月26日現在）

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
（うち自己株式1,630,807株）
株主数…… 14,020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）	1,595,700	5.98
豊田通商株式会社	1,000,000	3.74
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社（信託口）	778,400	2.92
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社（信託口9）	541,400	2.03
三井住友海上火災保険株式会社	510,800	1.91
双日株式会社	500,000	1.87
株式会社三井住友銀行	486,064	1.82
双日食料株式会社	384,000	1.44
GOVERNMENT OF NORWAY	355,438	1.33

（注）1．持株比率は、自己株式（1,630,807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。

主な子会社の状況

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

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
株主名簿管理人およ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（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。

株主優待の発送に関するお問い合わせ先
株主優待は7月2日頃にゆうパックにて発送予定です。
株主優待の発送に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。
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）

アンケートにご協力ください
本SPOON通信に同封のアンケートにご協力ください。
また、ウェブでもご回答いただけます。

〈インターネットによるご回答〉
下記QRコードもしくはURLよりアンケート回答用ページへお入りいただき、下記に記載のキャンペーンコードをご入力の上ご回答願います。
【URL】https://smartweb.eventissimo.jp/public/
【キャンペーンコード】3806201803311

※株主優待・株主アンケートは、1単元（100株）以上をお持ちの株主の方が対象となります。

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/

VEGETABLE OIL INK
この印刷物は植物油インキで作成されています。

FSC ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C013080
この印刷物はFSC®認証紙を使用しています。

Green Power BIOMASS
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。

UD FONT
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
〒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 お弁当レシピ

おさかな和弁当

頑張っているお父さんに！

さばの竜田揚げ レモン醤油あん

使ったお砂糖は…

レモンシュガー 国産

国産レモン原料を使用したさわやかなレモン風味のお砂糖です。

材料（2人分）

生さば切り身…1/2 尾分　片栗粉…適量　サラダ油…大さじ 2
Ⓐ（しょうゆ…大さじ 1/2　水…大さじ 4　レモンシュガー国産…大さじ 1）
Ⓑ（片栗粉…大さじ 1/2　水…大さじ 1）

作り方

＜下準備＞
・さばは骨を取り除いて食べやすい大きさに切り、薄く塩（分量外）をふって5〜10分ほど置き、キッチンペーパーでしっかり水けを拭き取る。
・Ⓑの材料を混ぜ合わせ、水溶き片栗粉を作っておく。

❶ 下準備したさばの全体に片栗粉をまんべんなくまぶす。
❷ フライパン中火にサラダ油を熱して❶を入れ、両面こんがりときつね色になるまで揚げ焼きする。
❸ 小鍋にⒶを入れて中火にかけ、沸騰したら水溶き片栗粉を回し入れ、とろみがしっかりとつくまで混ぜながら加熱する。
❹ ❷に❸をかける。

その他レシピ

桜えびと青じその混ぜ込みおにぎり

長芋の磯辺焼き

半熟卵のみそ漬け

くまとひまわりのお弁当

遊び盛りのキッズに！

ひまわりの卵焼き

使ったお砂糖は…

上白糖

何にでも使える万能選手。400g が新登場！

材料（2 個分）

ソーセージ…1 本　絹さや…2 個　サラダ油…適量
Ⓐ（卵…1 個　上白糖…小さじ 1　塩…ひとつまみ）
Ⓑ（片栗粉…小さじ 1　水…小さじ 1）

作り方

❶ ソーセージを 2 等分し、切り口に格子状の飾り包丁を入れ、さっと炒める。絹さやを塩ゆでする。
❷ ボウルにⒶを合わせ、しっかり混ぜる。Ⓑを合わせた水溶き片栗粉を加えて、さらに混ぜ合わせ、茶こしなどでこす。
❸ 卵焼き用のフライパンにサラダ油を熱した後、弱火にし、油をキッチンペーパーで拭き取る。❷を一気に流し入れて薄く広げ、表面が 8 割ほど固まってきたら火を止めておく。
❹ ❸の表面が完全に固まって常温になったら包丁で縦半分にカットする。さらに縦半分に折り曲げ、輪の部分に5mm間隔で1cm の切り込みを入れる。
❺ ソーセージを軸にして❹を巻きつけ、半分に斜め切りした絹さやとともに楊枝で留める。

その他レシピ

くまのおいなりさん

ミートボールスパゲティ

その他のレシピは三井製糖ホームページで！　www.mitsui-sugar.co.jp