

FUJI OIL GROUP 2014



第86期 年次報告書

2013年4月1日から2014年3月31日まで

二つとない、をつくる。

 不二製油

中期経営計画
「Global&Quality 2013」を振り返って

当社グループは、2011年度より中期経営計画「Global&Quality 2013」の基本方針である「グローバル経営の推進」「技術経営の推進」「サステナブル経営の推進」に取組み、グローバルでの成長を目指してまいりました。

しかしながら、この3年間に起こった急速な外部環境の変化（世界的な経済状況の悪化、競合による販売価格の低下、原料・エネルギー相場の上昇、為替変動等）に適応する取組みが十分な成果を上げることが出来ず、

また、グローバル経営体制の遅れもあり、当初の利益目標からは大幅な未達となりました。

ここでは、中期経営計画「Global&Quality 2013」を振り返り、当初目標未達の主因や未達理由について報告いたします。

●「Global&Quality 2013」レビュー概要 (億円)

		2010年度 実績	2013年度 実績	2010年度 対比	中 計 (2010年策定)
売 上 高		2,227	2,530	+303	2,750
営 業 利 益		166	152	△13	220
営 業 利 益 率 (%)		7.4	6.0	△1.4	8.0
海外営業利益比率 (%)		32.2	28.9	△3.3	40.0
セグメント別営業利益	油 脂	65	51	△15	82
	製菓・製パン素材	82	94	+12	103
	大 豆 た ん 白	18	7	△11	35
エリア別営業利益	日 本	111	110	△1	135
	ア ジ ア	31	33	+1	62
	米 州	15	3	△11	17
	欧 州	7	8	±0	7

(注) 表中は億円未満を四捨五入して表示しております。

●財務目標レビュー [結果と分析] (億円)

	当初設定	実 績	達成率 (%)
売上高 2013年度	2,750	2,530	92.0
営業利益 3ヵ年累計	564	423	75.0
2013年度	220	152	69.1
国内	135	110	81.5
海外	85	42	49.4
油脂	82	51	62.2
製菓製パン	103	94	91.3
大豆たん白	35	7	20.0

- 油脂は、海外で大きく未達 カカオバター代用脂の収益悪化が主因
- 大豆たん白は、コスト構造改革の遅れと原料高及び為替要因により未達

●経営指標レビュー [結果と分析] (%)

	中 計	実 績
連結営業利益率	8	6.0
連 結 R O E	10	6.7
海外営業利益比率	40	28.9

- 利益率の低下
- 経営効率改善の施策が今後の課題

●設備投資／事業投資レビュー [結果と分析] (億円)

	中 計	実 績	実施率 (%)
設備投資額累計	283	188	66.4
M&A事業投資累計	—	16	

- 設備実績額は当初の中計での計画に及ばず

中期経営計画
「Global & Quality 2013」から
新中期経営計画
「ルネサンス不二 2016」に向けて

以上のご報告通り、中期経営計画「Global&Quality 2013」では当初の目標には未達となりましたが、セグメントごとには、今後につながる一定の成果も出ております。油脂では、原料サプライチェーン見直しによるコストダウンやガーナシア脂事業への参画を実現しました。製菓・製パン素材では、国内・海外で新製品開発、数量拡大、中国事業の収益拡大を図りました。大豆たん白では、USS製品の市場投入により大豆ミート、冷凍豆腐の数量拡大を実現することができました。

外部環境変化への迅速な対応、グローバル組織体制の構築や事業構造改革によるコスト競争力強化が今後の課題と考えております。当社では、過年度までの中期経営計画「Global&Quality 2013」を徹底的にレビューした上で、新中期経営計画「ルネサンス不二 2016」を策定し、本年5月9日に開示しております。なお、新中期経営計画「ルネサンス不二 2016」については、次ページ以降(4ページから5ページ)に掲載のトップインタビューをご一読の上、計画概要については7ページから8ページをご覧ください。





真のグローバル企業を目指して、 創業の精神に立ち返り、 新しい中期経営計画を推進します。

代表取締役社長

清水 洋史

Q1 第86期の業績に対する総括をお願いします。

海外の販売が好調で増収増益となりました。

食品業界は消費者の低価格志向が根強く、円安による原料価格上昇によって厳しい経営環境が続きました。このような状況の下、当社グループは中期経営計画「Global&Quality 2013」の最終年度として、顧客ニーズに即した製品開発や高機能素材の供給、生産コストの削減に取り組んでまいりました。

セグメント別では、油脂はCBE(チョコレート油脂)がココアバターの相場上昇もあって好調に転じ、海外の販売数量が増加しました。製菓・製パン素材の国内販売は好調に推移しましたが、円安による原料価格上昇によって採算が悪化しました。その分を価格転嫁するべく努力しましたが、他社との競合により販売価格の適正化には至りませんでした。海外では円安によって利

益が向上するとともに、アジアを中心とした新興国への営業活動に注力した結果、チョコレート、クリームを中心に販売高を伸ばしました。大豆たん白は円安による原材料価格の上昇と競合激化から、大幅な減益となりました。

これらの結果、第86期の業績は増収、営業・経常利益は増益ながら、昨年11月の台風30号で被災したフィリピン連結子会社のニューレイテの被災に伴う損失を計上し、当期純利益は減益となりました。なお、ニューレイテは生産設備の復旧が難しく、事業採算を勘案して再投資しないことに決定しました。今後はフィリピンでの原料調達と市場開拓拠点として運営する方針です。

2014年3月期 連結業績

売上高	営業利益	経常利益	当期純利益
253,004百万円	15,241百万円	14,798百万円	8,164百万円
前期比 9.0%	前期比 7.7%	前期比 6.9%	前期比 ▲2.1%

Q2 中期経営計画「Global&Quality 2013」の成果についてお聞かせください。

次の成長につながる戦略を推進しました。

業績的には、中期経営計画最終年度の当初目標であった営業利益220億円には及ばない結果となりました。これは原料高騰や円安、競合の激化など外部要因によるものが大きかったわけですが、それらの変化への対応の遅れやグローバル経営体制の不十分さが原因にあったと言わざるを得ません。

その一方で、次につながる戦略を推し進め成果を挙げることができました。たとえば、アジア地域統括会社を設立してグローバル経営体制への布石を打ったほか、原料調達の多様化を図るためにアフリカガーナのインターナショナルオイルズアンドファッツ社に資本参加し、チョコレート用油脂ビジネスの可能性を拡げました。また、大豆たん白では世界初の特許製法USS(Ultra

Soy Separation)を確立し、新豆乳素材の豆乳クリームや低脂肪豆乳を上市することができました。

私は社長就任以来この1年、経営基本姿勢として「ものづくり」+「ことづくり」=「価値づくり」を掲げてまいりました。これは当社の強みである「ものづくり(技術)」に、新しい食べ方や調理方法、楽しい食のシーンを提案する「ことづくり」をプラスし、新たな価値を創造していくことです。そして、この新しい「価値づくり」には、従来と異なる発想ができる「人づくり」が重要課題と考え、人事制度改革に取り組み、社員の育成を図ってきました。その成果は新中期経営計画「ルネサンス不二2016」で表れてくると考えています。

Q3 次期中期経営計画の概略をお聞かせください。

グローバル経営体制を確立する3年間と位置づけています。

「ルネサンス不二2016」と名づけた新中期経営計画は、従来のような3年先を考えた計画ではなく、まず「2030年のありたい

姿」を描き、そのための「2020年のあるべき姿」を考え、その実現に向けた2016年度までの活動計画と位置づけています。また、

トップインタビュー

1年ごとに目標や方針を見直していくローリング方式を採用し、市場環境の変化に迅速に対応していきたいと考えています。具体的には、「グローバル経営体制確立への3年間」と位置づけ、グローバル経営の推進・加速、技術経営の推進・加速、サステナブル経営の推進・加速という前中期経営計画の基本方針を継続し、基本戦略として成長戦略、収益構造改革、経営基盤を強化していきます。

成長戦略は、変化する市場ニーズをキャッチし、課題解決を図るマーケティング力強化が基本となり、当社の技術力を活かせる成長市場に経営資源を集中的に投下してまいります。そのため本年4月にマーケティング本部を設立し、私自身が本部長に就任しました。当社グループのこれまでのビジネスモデルはBtoBが基本で、メーカー様の満足を第一に考えていたようなところもありましたが、今後はエンドユーザーのニーズをしっかりと捉え、世の中の変化に機敏に対応した素材づくりに取り組みます。

収益構造改革では、全ての業務プロセスで無駄の排除や生産

性・効率性の向上を図るとともに、事業の選択と集中や生産拠点の統廃合・再編、アライアンスも視野に入れてサプライチェーンを再構築していく方針です。

経営基盤強化では、真のグローバル企業を目指して経営体制を整備します。現在は日本の本社が海外拠点に指示を出す形になっていますが、今後はグローバル本社の下に日本、アジア、中国、ヨーロッパ、アメリカなどの地域統括会社に権限を委譲して、現地の状況に応じてスピーディーに経営判断ができる体制を整えていきます。この他にも、組織再編や人材開発を強化する人事戦略、CSR戦略を徹底します。

次期中期経営計画の初年度となる第87期は、成長が見込まれる中食・外食市場をターゲットにした調理用素材開発や、高齢者向け素材、健康・栄養市場向けへの素材開発に取り組みます。海外では、インドでクリーム事業を立ち上げ、工場建設に着手します。さらには、中国の華南地域や、中南米、ロシアへの本格的な進出を検討していきます。また、研究開発では、アジア統括会社

にアジア研究開発センターを設立し、市場ニーズに合致した新製品開発と提案営業を強化してまいります。

その新製品開発の典型例としては、2012年に大豆事業の中長期事業戦略である「大豆ルネサンス」を発表し、研究活動に力を注いできました。これは大豆の可能性をさらに引き出し、新しい価値を創造することで、人の健康と地球環境保全に貢献しようというものです。2012年には当社が独自開発したUSS製法で、世界で初めての大豆のおいしさを損なわない豆乳クリームと低脂肪豆乳という素材を生み出し、新しい調理素材として市場を確立しました。和食では有名料理店の料理長と協力してUSS製法を使った料理の研究を進め、今春には東京・青山通りに「ま

めプラスカフェ」を期間限定でオープンし、豆乳や大豆ミートを使ったメニューを提供しました。さらに2015年の「ミラノ万国博覧会」では、USS製法が日本の新しい食品加工技術として紹介されることになっています。

今後も生活者の健康をサポートするという観点から、貴重なたん白源である大豆のニーズはますます高まると思われます。当社グループは、日本から世界に向けて大豆の可能性を積極的に発信し、社会に貢献してまいりたいと考えております。

一方、高齢者にとって欠かせない栄養源である油脂やたん白源を取り扱う企業として、高齢者用食品の素材の開発にも力を注いでいきたいと考えています。

Q4 最後に株主の皆様へのメッセージをお願いします。

次なる成長のために不断の革新を断行してまいります。

日本が高度成長時代へと大きく変革していた1960年発表の経営基本方針には「不断の革新を断行する」とあります。いま、あの時のように事業環境が激変する中で、真のグローバル企業を目指す時、私たちは創業の精神に立ち返り、不二の原点を見つめ直す必要があります。社員には従来の常識を疑い、「何故」「何故」と繰り返し考え、つねに新しいこと、変革することへの挑戦を忘れないように訴えています。また、この3年間は組織改革や権限の委譲、海外エリア拠点の統括機能強化など企業基盤づくりに注力する方針です。第87期の業績はやや減益になると予測しておりますが、必ずやグローバルな経営体制を整えて、次なる成長軌道を描いていきたいと考えております。

また、当社グループは株主還元を重要な経営課題と認識しております。長期的な安定配当を基本に、2016年には配当性向30%を目途としております。株主の皆様には、当社の今後の成長に期待をしていただき、長期的な視点でご支援、ご鞭撻の程、お願い申し上げます。



第87期の重点施策

	国 内	海 外
営業展開	●原価上昇に見合った施策 ●販促等の営業活動の強化	●油脂事業…海外でのチョコレート用油脂の拡販 ●製菓・製パン事業…新興国への市場拡大
開発	●中食・外食市場の調理用素材開発 ●高齢者向け素材開発 ●健康・栄養市場向け素材開発	●インドのクリーム事業立ち上げ ●中国の華南地域、中南米、ロシアへの進出 ●アジア研究開発センターを設立

事業基盤の確立

新中期経営計画「ルネサンス不二 2016」

当社グループは、新たに2014年度から2016年度までの3年間を対象期間とする新中期経営計画「ルネサンス不二2016」を策定しました。

なお、今後は直近3ヵ年の経営目標を明確にし、毎年成果と課題を検証しながら急速な経営環境の変化に対応するため、ローリング方式により中期経営計画を毎年度改定していく予定です。

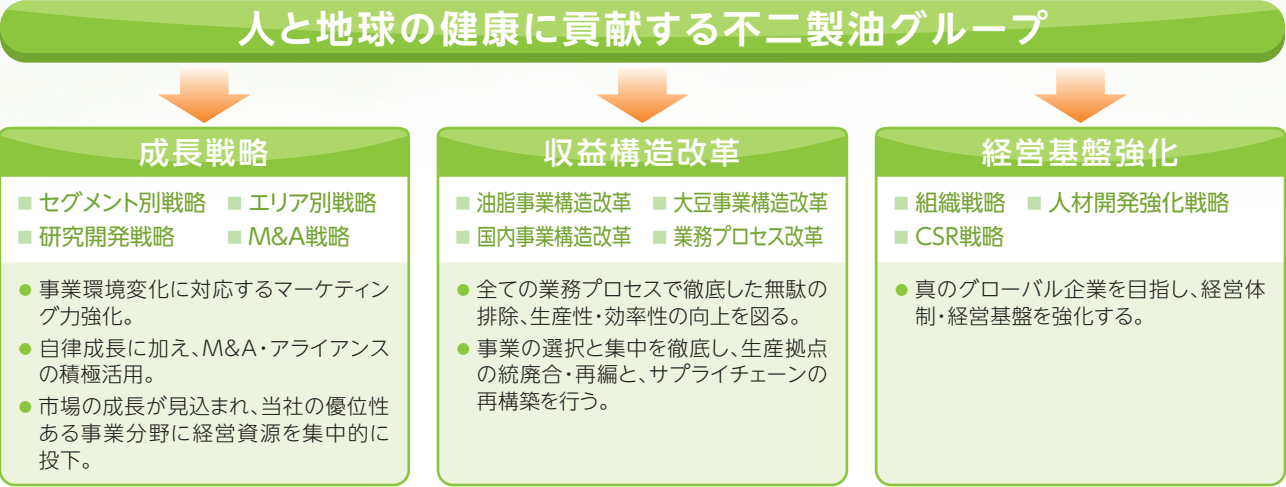
市場変動に耐え利益を生み続ける経営体質への進化を図り、技術イノベーションによりグローバルで存在感を示す規模と利益率を確保し、「健康と豊かさ・美味しさに貢献する企業グループ」となるために、2030年の「ありたい姿」、2020年の「あるべき姿」を描き、それらの実現に向けた「グローバル経営体制確立への3年間」の活動計画として、中期経営計画「ルネサンス不二2016」(2014年4月～2017年3月)を策定いたしました。

事業環境が激変する中で、「ルネサンス不二」とは創業の精神である「顧客第一主義」「社会への貢献」を再認識し、開拓者精神を発揮し、不断の革新を断行する意思を表したスローガンであります。

新中期経営計画「ルネサンス不二 2016」の骨子

2030年 ありたい姿 2020年 あるべき姿	● 健康を支援・サポートする ● 食の美味しさ、幸せ、満足を提供する	● 日本で培ったコア技術、事業基盤を世界で展開 ● 2030年 売上高5,000億円、営業利益率10%
ルネサンス不二2016	● グローバル経営体制構築の3年	
基本方針	● グローバル経営の推進・加速 ● 技術経営の推進・加速 ● サステナブル経営の推進・加速	
基本戦略	● 成長戦略(セグメント別、エリア別) ● 収益構造改革 ● 経営基盤強化	
定量目標	● 売上高 3,000億円、 営業利益 190億円	

「ルネサンス不二 2016」基本戦略の概要

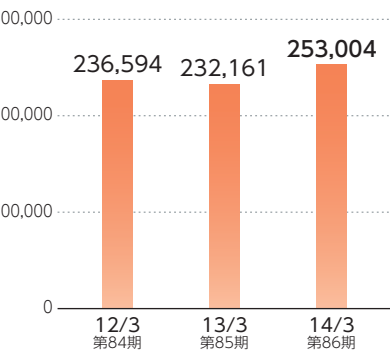


「ルネサンス不二 2016」における 経営目標

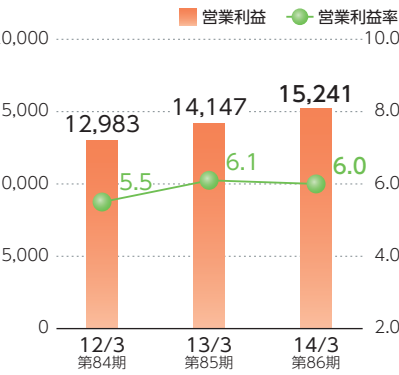
	2013年度 (実績)	2016年度 (計画)
売上高 (億円)	2,530	3,000
営業利益 (億円)	152	190
営業利益率 (%)	6.0	6.3
ROE 株主資本利益率 (%)	6.7	8.0
海外営業利益比率 (%)	28.9	35.0

業績ハイライト

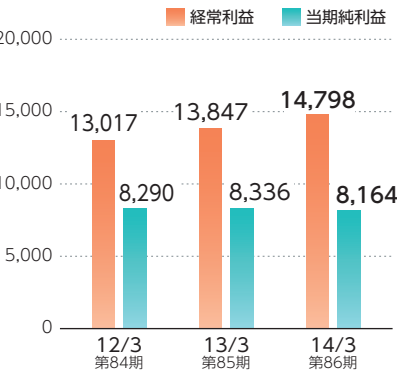
売上高 (百万円)



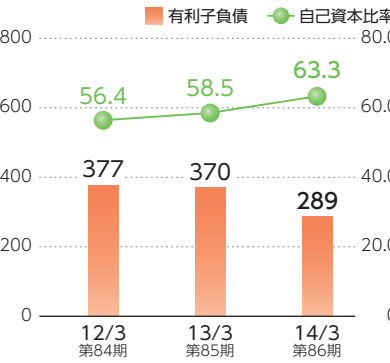
営業利益 (百万円)
営業利益率 (%)



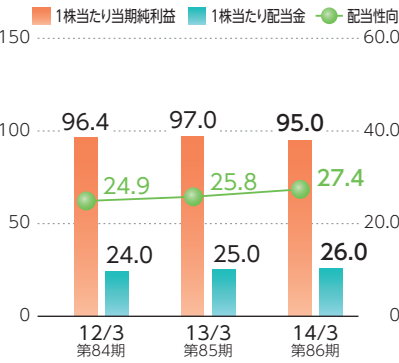
経常利益 (百万円)
当期純利益 (百万円)



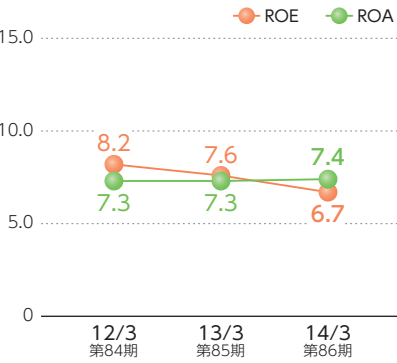
有利子負債(リース債務除く) (億円)
自己資本比率 (%)



1株当たり当期純利益 (円)
1株当たり配当金 (円) 配当性向 (%)



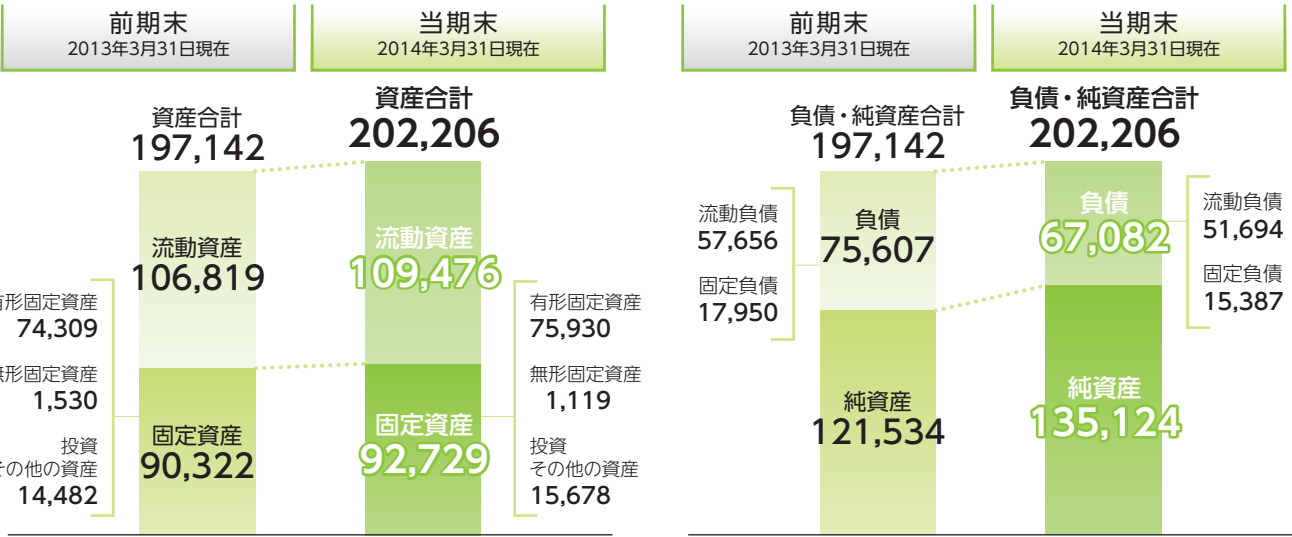
ROE (%) 自己資本当期純利益率
ROA (%) 総資産経常利益率



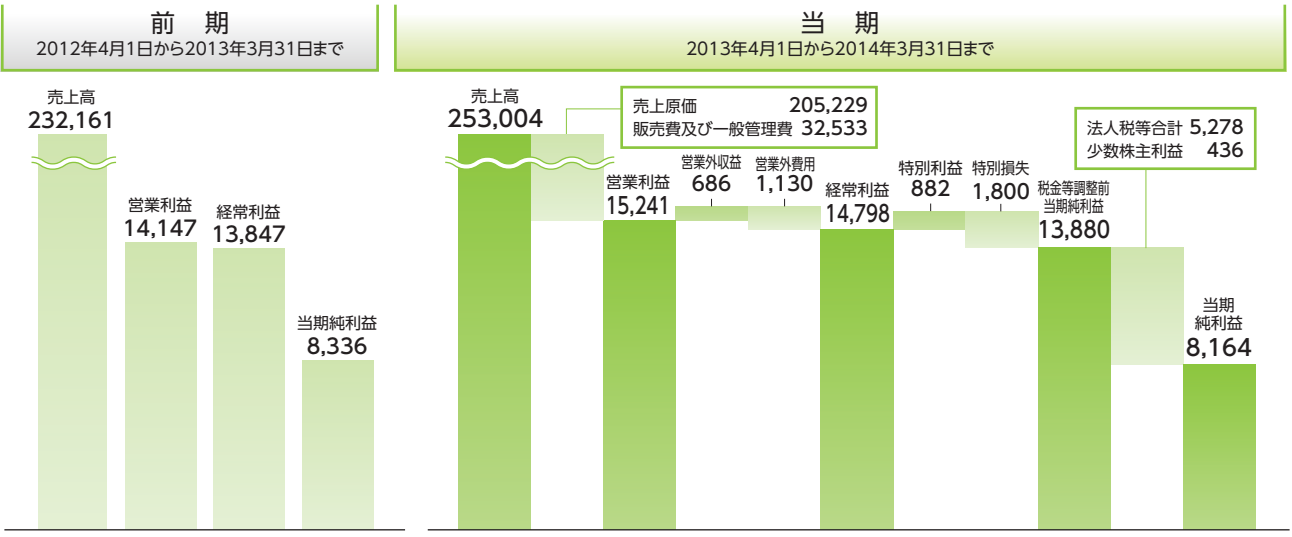
(注) 上記グラフの数値はいずれも連結ベースの数値です。

連結財務諸表

連結貸借対照表の概要 (単位:百万円)



連結損益計算書の概要 (単位:百万円)



USS(Ultra Soy Separation) 製法による新豆乳素材 「豆乳クリーム」と「低脂肪豆乳」

これまでの「年次報告書」、「中間報告書」でもご紹介してまいりました
世界初の特許製法USS(Ultra Soy Separation)で作られた新豆乳素材の
「豆乳クリーム」と「低脂肪豆乳」の素材としての特長をご紹介します。

「豆乳クリーム」と「低脂肪豆乳」は生乳の分離法に近い方法で大豆を分離するもので、
従来の豆乳にはなかった、おいしさ、機能が多く確認されています。

「豆乳クリーム」も「低脂肪豆乳」も大豆由来で動物性のものよりカロリーが低いことはもちろん、
大きな特長として、野菜や果物との相性が抜群に良く、和風出汁との相性も大変良いことがわかっています。

豆乳クリーム (低脂肪豆乳) × 野菜 → 野菜のおいしさが
引き立つ
立体的な味に

豆乳クリーム × 果物 → 果物のおいしさが
引き立つ

豆乳クリーム (低脂肪豆乳) × 和風出汁
(カツオ、
昆布など) → コクがでる
あと味、すっきり

豆乳クリーム × 香辛料
(醗酵調味料
など) → スパイス
味にインパクト

特長のまとめ

豆乳クリーム Soy milk Cream

- 和風のクリーム新素材
- 食品のまろやかさ付与
- 大豆のコクの付与
- 乳化力に優れる

固形分／18 ～ 21% 脂質／10 ～ 13% たん白質／5 ～ 6%
炭水化物／1 ～ 2% エネルギー／143kcal/100g

<その他>

乳化性、凝固性、艶出しなど
卵黄機能の付与・改良
風味マスキング・こく味アップなど
大豆たん白による各種改良効果
(ゲル化など)

低脂肪豆乳 Low Fat Soy milk

- 通常の豆乳と比較して
30%カロリーオフ(当社製品比較)
- 大豆脂質による風味劣化の低減
- 油脂成分の組み立てが可能
- 大豆たん白質素材としての利用

固形分／9 ～ 11% 脂質／0.4 ～ 0.8% たん白質／5 ～ 6%
炭水化物／4 ～ 5% エネルギー／38kcal/100g

<その他>

起泡性、凝固性、皮膜性など
卵白機能の付与・改良
脱脂乳の代替

「豆乳クリーム」と「低脂肪豆乳」を使った製品をご紹介します。

なお、以下の製品は業務用製品であり一般向けには販売しておりません。

濃久里夢 (こくりーむ)

和風料理や和スイーツはもちろん、洋風料理や中華料理などジャンルを問わず、素材を引き立て、うま味を増強、「おいしい」を演出する全く新しい豆乳クリームです。大豆由来で生クリームよりカロリーが低く、野菜や果物との相性も抜群で、調理用クリームとして幅広く使用が可能です。なお、「濃久里夢」は調理用クリームで、ホイップ機能はありません。



「豆乳クリーム」は業務用の食品素材としてご活用いただいておりますが、料亭・レストラン・飲食店・製菓店・製パン店の皆様にも使い勝手のよい900mlパックの販売も行っております。

美味投入 (びみとうにゅう)

牛乳における「脱脂乳」に相当する特長を持ちながら、通常の豆乳と比較して30%のカロリーオフ及び大豆脂質による風味劣化の低減を可能にしました。通常の豆乳を置き換えることにより商品の低脂肪化と低カロリー化ができると共に、「美味投入」にうま味があるため商品のうま味や塩味を増強でき調味料の低減も可能です。また、起泡性、凝固性、皮膜性などにすぐれ、泡立てればメレンゲとして使用が可能で、商品名が示すように食品に「美味」しさを「投入」できる商品になっています。



「低脂肪豆乳」は業務用の食品素材としてご活用いただいておりますが、料亭・レストラン・飲食店・製菓店・製パン店の皆様にも使い勝手のよい900mlパックの販売も行っております。

大豆道麗 (まめどれ)

卵など動物由来の原料を使用しないことで、通常のマヨネーズと比較して半分のカロリーを実現しました。また、「豆乳クリーム」にうま味があるため、素材の味を引き立てることが出来ます。健康志向の方やカロリーを気にされる方の食生活にも最適です。



USS製法で作った豆乳クリームを主原料に使用したマヨネーズ風ドレッシング「大豆道麗(まめどれ)」も業務用商品として販売しています。

濃久里夢 (こくりーむ)ほいっぷ

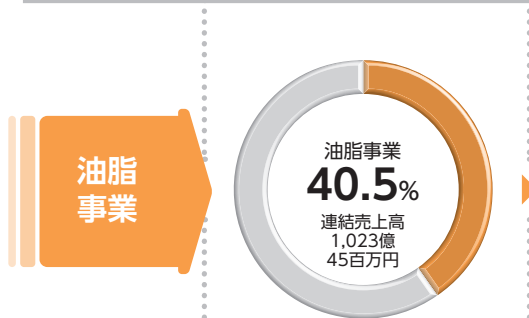
豆乳クリームのうま味を生かしながら、「和」のホイップクリームに仕立てています。乳由来原料を一切使わず、くせのないすっきりとした豆乳風味で、餡、きなこ、抹茶、栗、さつまいもなど、「和」の素材との絶妙なマッチングで素材の味を引き立てます。「和」の素材と「和」の豆乳ホイップクリームが奏でる和スイーツの醍醐味は他にはない味わいです。



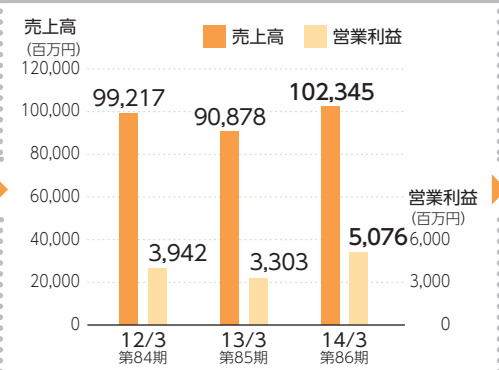
USS製法で作った豆乳クリームをホイップ状にした「濃久里夢(こくりーむ)ほいっぷ」も業務用商品として販売しています。

連結セグメント別の概況

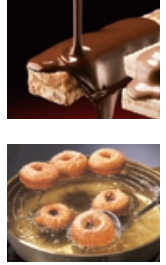
売上高構成比



売上高・営業利益の推移



取扱商品

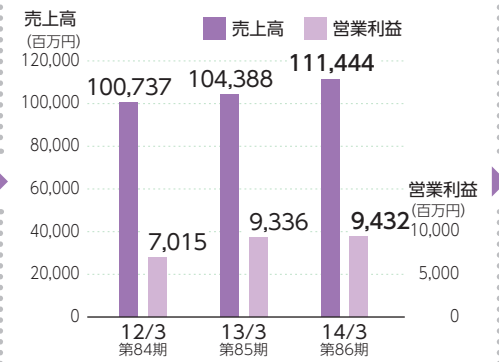
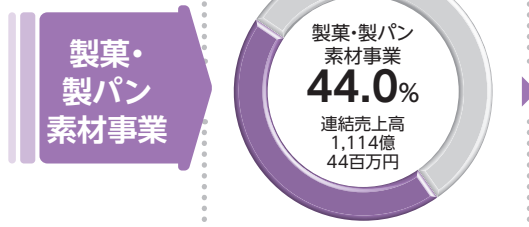
- ◆ 油脂
- チョコレート用油脂
 - 製菓用油脂
 - 冷菓用油脂
 - フライ用油脂
 - クリーム用油脂
 - 乳化油脂、粉末油脂、潤滑・離型油
- 

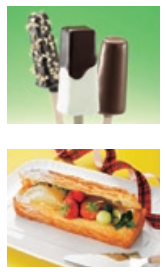
業績の概要

売上高 **12.6%増** 営業利益 **53.7%増**

国内 国内では、ヤシ油・パーム油・調合油の販売数量減少により減収となりました。

海外 海外では、チョコレート用油脂は、欧米及び東南アジアの販売数量の増加により増収となり、コストダウン及び円安による円換算額の増加も寄与して増収・増益となりました。

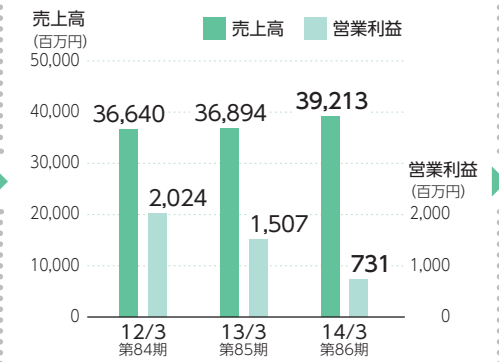
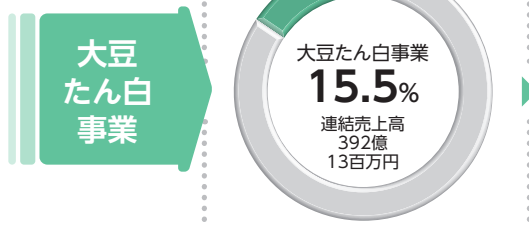


- ◆ チョコレート
- カラーチョコレート
 - 製パン用チョコレート
 - アイスチョコレート
 - コーティング
- ◆ 乳化・発酵食品
- クリーム
 - マーガリン
 - フィリング・チーズ素材
- ◆ 食品素材輸入
- 粉乳調製品
 - 冷凍生地
 - 調理用素材
- 

売上高 **6.8%増** 営業利益 **1.0%増**

国内 国内では、業務用チョコレートは、洋生チョコの販売が減少しましたが、スイートチョコ・アイスコーティングチョコ・カラーチョコ・成型チョコの販売が増加して増収となりました。クリームは、デザート・飲料向けの販売が増加して増収となり、フィリングはパン用の販売が増加して増収となりました。調製品では、乳製品価格上昇による販売価格上昇により増収となりました。製菓・製パン素材部門の国内全体は、円安による原料価格上昇の影響により採算が悪化し、増収・減益となりました。

海外 海外では、業務用チョコレート・クリームの東南アジアでの販売が好調に推移して増収・増益となりました。

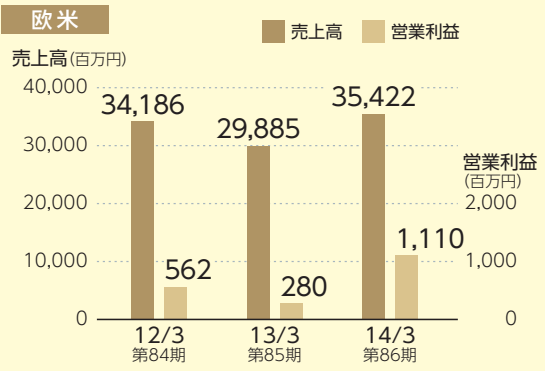
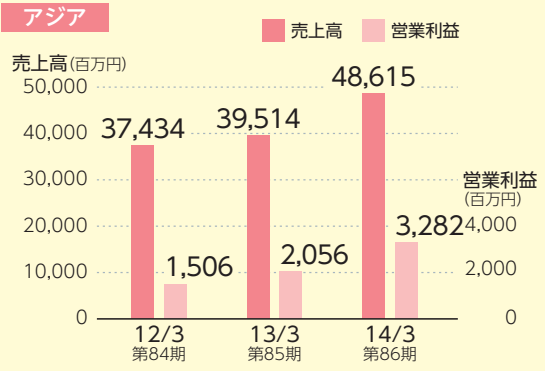
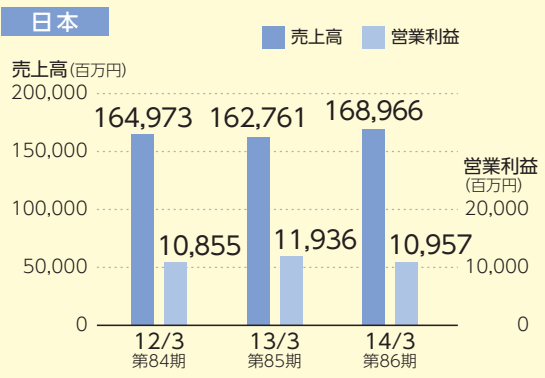


- ◆ 大豆たん白素材
- 粉末状大豆たん白
 - 粒状大豆たん白
- ◆ 大豆たん白機能剤
- 水溶性大豆多糖類
 - 大豆ペプチド
- ◆ 大豆たん白食品
- 

売上高 **6.3%増** 営業利益 **51.5%減**

大豆たん白素材は、冷食・惣菜・健康食品・発酵培地用途が増加して食肉市場での減少を補い増収となりましたが、円安による原料価格上昇の影響を受けて採算が悪化しました。大豆たん白機能剤は輸出・米飯用途が増加して増収となりました。大豆たん白食品は、小売市場向けが減少しましたが、中国での販売が増加して増収となりました。大豆たん白部門は、全体では増収となりましたが、大豆たん白素材の採算悪化の影響により大きく減益となりました。

地域別の状況



(注) 記載金額は百万円未満を切り捨てて表示しております。

トピックス

2013.10.25(金) 不二製油 関東工場

平成25年度「食品衛生優良施設 厚生労働大臣表彰」受賞

当社関東工場(茨城県笠間市)が、平成25年度食品衛生事業功労に対する厚生労働大臣表彰を受けました。この賞は、食品衛生の普及向上、食品衛生行政に対する協力や食品業界に対し功績があった方、優良と認められた食品衛生施設に与えられるものです。

本受賞は、日常的に製造環境の食品衛生に留意し、施設の維持管理及び改善につとめたこと、従業員の健康管理が優秀であることなどが評価されました。



2013.11.7(木) 不二製油(張家港)社

フジサニープラザ北京を設立、開所式を開催

当社グループの不二製油(張家港)有限公司(中華人民共和国江蘇省張家港市 総経理:陳 銘豊)は、中国・北京に「フジサニープラザ北京」を開業いたしました。

フジサニープラザは、お客様への新製品・新メニューの提案・共同開発を目的に設立され、中国国内ではフジサニープラザ広州(2011年開設)に続き、3拠点目となります。10月21日には開所式を開催し、華北地区から多くのお客様にご来場いただき、施設内の見学や製菓・製パンの展示、紹介及び試食を行いました。今後は華北地区のお客様にフジサニープラザ北京から製品の提案や情報の発信を行ってまいります。



フジサニープラザ北京
試作風景

プレゼンルームで
お客様へのご提案



2013.11.22(金) おいしく食べて、アクティブシニア

高齢期の食事に関するセミナー -2013年 不二製油製品説明会- を開催

グランドプリンスホテル高輪にて「高齢期の食事に関するセミナー -2013年 不二製油製品説明会-」を開催いたしました。弊社の高齢者市場への考え方・アプローチをご説明し、弊社の素材を使用した高齢者向けレシピ(試食品)をご紹介いたしました。当日は高齢者市場に興味を持たれている食品関連企業様を中心に、約100社にお集まりいただきました。



2014.2.19(水)~20(木)

「第6回メディケアフーズ展」に出展

高齢者と介護食の専門展示会である「メディケアフーズ展」が、東京ビッグサイトにて開催され、このたび初めて当社も出展しました。当社では、高齢者食、介護食をはじめ、アクティブシニア向けの多様化する「食」に対し提案を行っています。

今回の展示では「素材を活かしておいしく食べる」をキャッチフレーズに、一昨年より発売開始した、世界初の「豆乳クリーム」「低脂肪豆乳」などの食品素材、ユニバーサルデザインフード「介護食向けやわらか素材シリーズ」全7品(とろとろがんも、S豆腐バーグ、S野菜ボール等)など、さまざまなメニュー提案とともに試食もまじえてPRしました。期間中は多くの方にご来場いただきました。



CSR活動

CSRへの取り組みに関する報告として、外部から当社CSRへの取り組みがどのように評価されているのかを示す指針として、CSR活動に関連した受賞実績とSRIインデックス組み入れについて報告いたします。

受賞実績

受賞年月	アワード名	受賞課題・理由	受賞組織
2012年7月	シンガポール農食品・獣医局(AVA)「Silver Award」	AVAによる年1回の食品・製造施設の監査において、10年連続で「Grade A」(ISO、HACCPに基づいて食品の衛生・安全管理を徹底)と認定	ウッドランドサニーフーズ社
2013年2月	兵庫県「丹波すれもの大賞」わくわく(日常生活)部門	地元の農工商連携における優れた商品の開発(「丹波山芋焼き」)	フジフレッシュフーズ(株)／(株)河南勇商店
2013年2月	萊陽市 工業園管理委員会「龍旺庄鎮2012年度先進仕事者表彰大会」	業績が良好で、地域の雇用創出に貢献	山東龍藤不二食品有限公司
2013年3月	Halal(ハラール)協会「優秀Halal取得企業」認定	Halal(ハラール)認証への対応におけるドキュメント管理、工場管理、Halalトレーニングなどが評価され、認証取得後約1年で受賞	フジオイル(タイランド)社
2013年5月	公益社団法人鉄道貨物協会「協会事業協力者表彰」	2006年度時点で約4,500トンであった貨物輸送量が2012年度時点で2万トン超に。モーダルシフトを積極的に推進	不二製油(株)物流部門

SRIインデックス※への組み入れ

不二製油は、2013年8月30日現在、国内上場企業から社会貢献性の高い企業150社をリストアップした国内初のSRIインデックス「MS-SRI」の構成銘柄に選ばれています。



※より社会貢献性の高い企業に投資するというSRI(社会的責任投資)の考え方により、投資対象となりうる企業を選定し、株価の動きを指数化したもの

株式情報

株式の状況 (2014年3月31日現在)

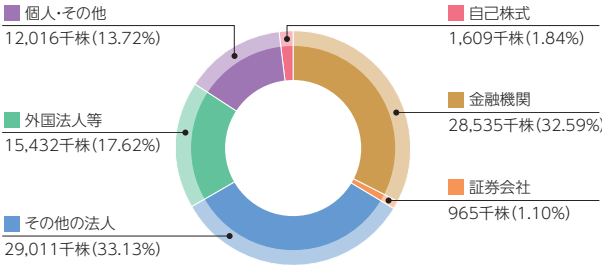
発行可能株式総数 357,324,000 株
株主数 19,757 名
発行済株式の総数 87,569,383 株
一人当たり平均所有株式数 4,432 株

大株主 (2014年3月31日現在)

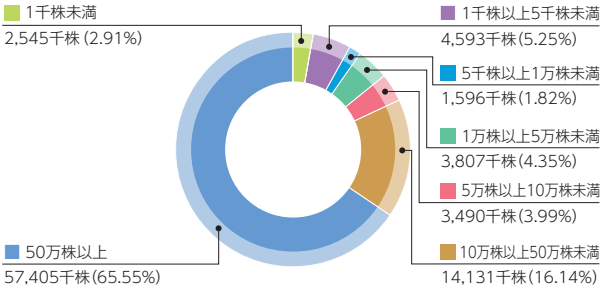
株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
伊藤忠商事株式会社	20,983	24.41
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	4,150	4.83
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	3,187	3.71
全国共済農業協同組合連合会	2,639	3.07
東京海上日動火災保険株式会社	2,186	2.54
株式会社三井住友銀行	1,875	2.18
農林中央金庫	1,825	2.12
日本生命保険相互会社	1,800	2.09
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(三井住友信託退給口)	1,739	2.02
不二製油取引先持株会	1,466	1.71

持株比率は自己株式(1,609千株)を控除して計算しております。

所有者別株式分布状況 (2014年3月31日現在)



所有株数別株式分布状況 (2014年3月31日現在)



会社情報

会社概要 (2014年3月31日現在)

創立 1950年(昭和25年)10月
資本金 13,208百万円
全グループ従業員数 4,408名
不二製油従業員数 1,171名

役員 (2014年6月24日現在)

代表取締役会長	海老原 善 隆
代表取締役社長	清水 洋 史
取締役常務執行役員	寺 西 進
取締役常務執行役員	前 田 裕 一
取締役常務執行役員	内 山 哲 也
取締役常務執行役員	西 村 一 郎
取締役常務執行役員	久 野 貢
取締役常務執行役員	小 林 誠
取締役常務執行役員	木 本 実
取締役常務執行役員	吉 田 友 行
取締役執行役員	池 田 正 史
取締役	三 品 和 広
常勤監査役	岩 朝 央
常勤監査役	古 城 茂 穂
監査役	松 本 稔
監査役	江 名 昌 彦

連結業績概要 (2014年3月31日現在)

連結売上高 253,004 百万円
連結経常利益 14,798 百万円
連結総資産 202,206 百万円

主要海外グループ会社 (2014年3月31日現在)

フジ オイル (シンガポール)	ウッドランド サニーフーズ
フジ オイル アジア	パルマジュ エディブル オイル
フジ ベジタブル オイル	フジ オイル ヨーロッパ
ニューレイテ エディブル オイル	フレイアバディ インドタマ
フジ オイル (タイランド)	ムシム マス-フジ
インターナショナルオイルズアンドファッツ(ガーナ)	3Fフジフーズ (インド)
フジ オイル サウス アメリカ	不二製油 (張家港) 有限公司
吉林不二蛋白有限公司	山東龍藤不二食品有限公司
上海旭洋綠色食品有限公司	深圳旭洋綠色食品有限公司
天津不二蛋白有限公司	不二富吉 (北京) 科技有限公司
正義股份有限公司 (台湾)	

主要国内グループ会社 (2014年3月31日現在)

トーラク 株式会社	フジフレッシュフーズ 株式会社
株式会社 フジサニーフーズ	株式会社 エフアンドエフ
株式会社 阪南タンクターミナル	
千葉ベグオイルタンクターミナル 株式会社	
オーム乳業 株式会社	

株主様へのご優待

1.対象となる株主様

毎年3月31日現在の不二製油株式100株以上
ご所有の株主様

2.優待の内容

ご所有株式数に応じて、以下の優待品を毎年11月上旬にお届けいたします。

ご所有株式数	優待品	
100株以上	不二製油グループ製品詰合せ	1,500円相当
1,000株以上	不二製油グループ製品詰合せ	3,000円相当
5,000株以上	不二製油グループ製品詰合せ	4,000円相当

株式のご案内

事業年度	4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	6月開催
基準日	定時株主総会 3月31日 期末配当金 3月31日 中間配当金 9月30日 そのほか必要があるときは、 あらかじめ公告して定めた日
株主名簿管理人 および特別口座の 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 事務取扱場所	大阪市中央区北浜四丁目5番33号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
公告掲載新聞	日本経済新聞
上場証券取引所	東京
証券コード	2607

株主の皆様のお声を聞かせてください

当社では、株主の皆様のお声を聞かせいただくため、アンケートを実施いたします。
お手数ではございますが、アンケートへのご協力を願います。

下記URLにアクセスいただき、アクセスコード入力後に表示される
アンケートサイトにてご回答ください。所要時間は5分程度です。



<http://www.e-kabunushi.com>
アクセスコード 2607

いいかぶ

検索



空メールによりURL自動返信

kabu@wjm.jpへ空メールを送信してください。(タイトル、本文は無記入)
アンケート回答用のURLが直ちに自動返信されます。

●アンケート実施期間は、本書がお手元に
到着してから約2ヶ月間です。

ご回答いただいた方の中から
抽選で薄謝(図書カード500円)
を差し上げさせていただきます



※本アンケートは、株式会社 a2media(エー・ツー・メディア)の提供する「e-株主
リサーチ」サービスにより実施いたします。(株式会社 a2media)についての詳細
<http://www.a2media.co.jp> ※ご回答内容は統計資料としてのみ使用させ
ていただき、事前の承諾なしにこれ以外の目的に使用することはありません。

●アンケートのお問い合わせ
[e-株主リサーチ事務局]

TEL:03-5777-3900 (平日 10:00~17:30)
MAIL:info@e-kabunushi.com

株式に関するお手続きについて

■ 証券会社でお取引をされている株主様

お手続き お問い合わせ先	お取引のある証券会社
お手続き内容	住所・氏名等のご変更、単元未満株式の買取請求、配当金の受領方法・振込先のご変更等
留意事項	未払配当金のお支払、郵送物の発送と返戻に関するご照会につきましては、株主名簿管理人である三井住友信託銀行株式会社 証券代行部が承ります。

■ 特別口座に記録されている株主様

お手続き お問い合わせ先	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
〈電話照会先〉	0120-782-031
〈ホームページ〉	http://www.smtb.jp/personal/agency/index.html
お手続き内容	特別口座から一般口座への振替請求、住所・氏名等のご変更、単元未満株式の買取請求、配当金の受領方法・振込先のご変更、未払配当金のお支払、郵送物の発送と返戻に関するご照会等
特別口座での 留意事項	特別口座では、株式の売却はできません。売却するには、証券会社に口座を開設したうえで株式の振替手続きが必要となります。

[特別口座について]

株券電子化前に「ほふり」(株式会社証券保管振替機構)を利用されていなかった株主様のご所有株式は三井住友信託銀行株式会社に開設された口座(特別口座)に記録されております。

特別口座の詳細につきましては、上記三井住友信託銀行株式会社 証券代行部にお問い合わせください。

二つとない、をつくる。

<http://www.fujioil.co.jp>

UD FONT

FSC® C022337