



マルサンアイ株式会社

証券コード 2551



『しあわせ株式会社』をめざして

第58期 中間報告書

2008年9月21日から2009年3月20日まで

株主の皆様へ

株主の皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、当社第58期第2四半期累計期間（2008年9月21日から2009年3月20日まで）を終了いたしましたので、ここに中間報告書により営業の概況と主要項目につきましてご報告を申し上げます。

株主の皆様におかれましては、今後ともより一層のご支援とご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

2009年5月



代表取締役会長 下 村 伸爾 しも むら はつ じる 代表取締役社長 青木春雄 あお き はる お

<マルサングループ>

健康で明るい生活へのお手伝い。（しあわせ株式会社）

沿革

1952年 3月	資本金150万円で岡崎醸造株設立。
1964年 9月	社名を岡崎マルサン(株)に改称。ミックスみそ発売。
1968年10月	全国酒類調味食品品評会において、業界初のダイヤモンド賞を受賞。
1970年11月	全国味噌工業協同組合主催、全国味噌鑑評会で農林大臣賞を受賞。
1971年 6月	資本金を4,500万円に増資。
1972年 3月	本社工場を現所在地(岡崎市仁木町)に建設完工し、旧工場より移転。純正こうじみそ発売。
1980年 4月	本社内に豆乳工場を完成。資本金を1億8,000万円に増資。
1983年 1月	社名をマルサンアイ(株)に改称。資本金2億3,000万円に増資。
1985年 6月	米国での合弁会社アメリカン・ソイ・プロダクツINC.を設立し、豆乳の生産を開始。
1992年 7月	(株)匠美を設立。
1997年 2月	豆乳に最も適した乳酸菌と酵母の複合発酵で、業界初となる植物性発酵飲料を開発、発売。
1998年 3月	資本金を5億1,314万円に増資。
2000年 8月	資本金を5億2,364万円に増資。
2001年 6月	名古屋証券取引所市場第二部上場。資本金を5億6,214万円に増資。
2001年 9月	ISO9001認証取得。(範囲:豆乳の開発・設計及び製造)
2003年 6月	オカラ加工設備を備えた豆乳工場新館完成。
2003年12月	(株)玉井味噌の株式を取得。(子会社化)
2004年 3月	群馬県利根郡みなかみ町に関東工場(豆乳工場)を新設。
2004年 9月	みそ工場においてもISO9001認証取得。
2006年 2月	資本金を8億6,544万円に増資。
2006年10月	本社隣接地に新物流センターを新設。
2007年11月	全国味噌工業共同組合主催、全国味噌鑑評会で農林大臣賞を受賞。
2008年11月	全国味噌工業共同組合主催、全国味噌鑑評会で全国味噌工業協同組合連合会会長賞を受賞。
2008年11月	(株)玉井味噌の敷地内に天然蔵を新設。



(株)玉井味噌の天然蔵

営業の概況及び見通し(連結)

当第2四半期累計期間の概況

当第2四半期累計期間におけるわが国経済は、米国のサブプライム問題に端を発した世界的な金融不安の影響により、企業収益及び個人消費が悪化し、景気の後退が顕著になっております。

食品業界全般におきましては、消費者の「食の安全・安心」への意識が高まる中、各企業において、コンプライアンス(法令遵守)に取り組む動きが進んでおります。また、景気の後退に伴い、内食傾向が強まっております。そのような状況の中、大手スーパーを中心とする小売業者においては、PB商品の重視や様々なサービスを付加するなど販売状況に変化が見られます。

みそ業界におきましては、みその値上げによる影響で出荷量が減少しております、その回復に努める動きが各社において進んでおります。

豆乳業界におきましては、健康飲料の多様化により、数年前より需要は減少傾向にありました。平成20年春以降回復傾向にあります。これは、メタボ検診に伴う健康志向の高まりの中、大豆の良さが見直され、消費者の方が再度豆乳に注目するようになったことが考えられます。

このような環境の中で、当社は消費者の皆様方に安全で安心できる製品の提供に努めるとともに、積極的な新製品の開発や、安全・衛生・品質管理の徹底を図り、事業の効率化やコスト削減に努め、経営基盤の強化に取り組んでまいりました。

この結果、当第2四半期累計期間の業績は、豆乳の業績が順調に回復し、売上高は、100億72百万円(前年同期比12.3%増)、営業利益は、4億31百万円(前年同期比344.2%増)、経常利益は、3億6百万円(前年同期は1億37百万円の損失)、四半期純利益は、1億29百万円(前年同期は8億96百万円の損失)となりました。

<みそ事業>

主にストレート鍋スープが好調に推移したため、売上高は、34億17百万円(前年同期比3.0%増)、営業利益は、52百万円となりました。

<豆乳飲料事業>

豆乳が順調に回復したため、売上高は、59億71百万円(前年同期比18.9%増)、営業利益は、3億22百万円となりました。

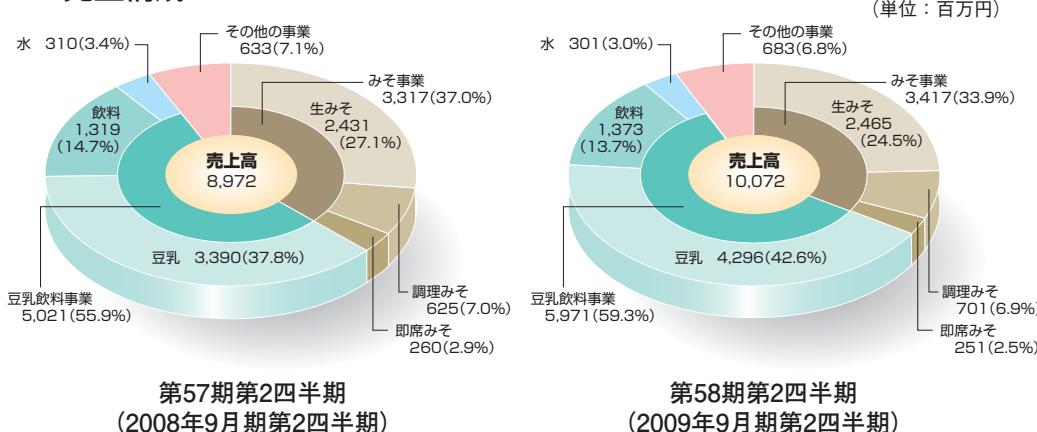
なお、持分法適用関連会社のアメリカン・ソイ・プロダクツINC.につきましては、持分法による投資利益4百万円を営業外収益に計上しております。

<その他の事業>

「寄せ鍋スープ」、「ちゃんこ鍋スープ」等のストレート鍋スープの需要が増加し、売上高は、6億83百万円(前年同期比7.8%増)、営業利益は、56百万円となりました。



— 売上構成 —



— 通期の見通し —

今後の経済情勢につきましては、米国のサブプライム問題に端を発した世界的な金融不安に伴う、企業収益及び個人消費の悪化等、厳しい経済環境が続くものと予想されます。

このような状況の中、当社グループでは、上半期におきましては、健康志向の高まりの中、豆乳の売上が予想を上回り、連結業績は好調に推移しておりますが、下半期におきましては、大豆及び米の原材料価格の高騰並びにみそ・豆乳共に不況下での競争激化により、売上・利益は相当影響を受けるものと予測しております。その結果、2009年9月期の連結業績予想といたしましては、売上高198億35百万円、営業利益5億90百万円、経常利益4億36百万円、当期純利益1億80百万円を予測しております。

— 連結業績 —

（単位：百万円）

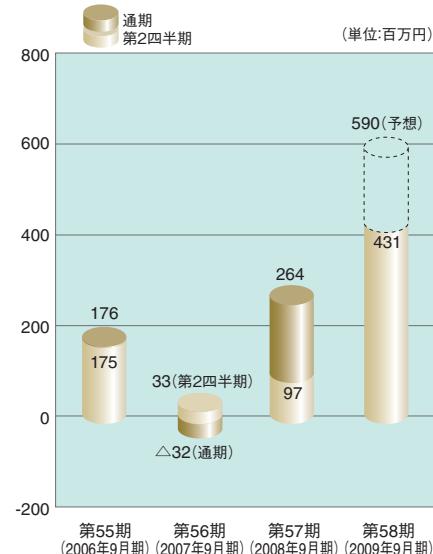
	売上高	営業利益	経常利益	第2四半期(当期)純利益
2009年9月期予想 (前期比)	19,835 (9.3%増)	590 (123.2%増)	436 (310.5%増)	180 (一)
2009年9月期第2四半期実績	10,072	431	306	129
2008年9月期実績	18,147	264	106	△696

財務データ(連結業績)

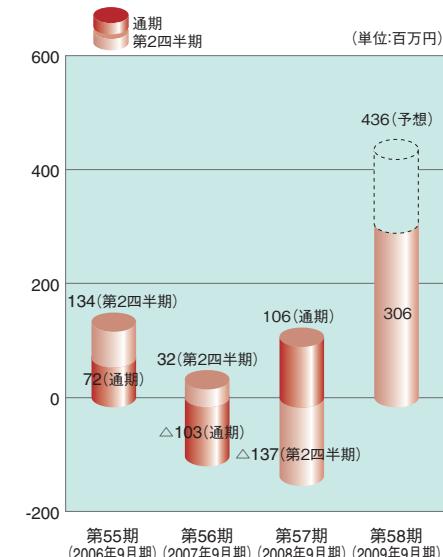
売上高



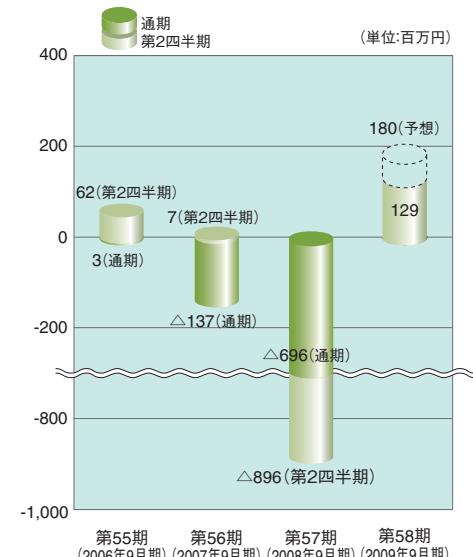
営業利益



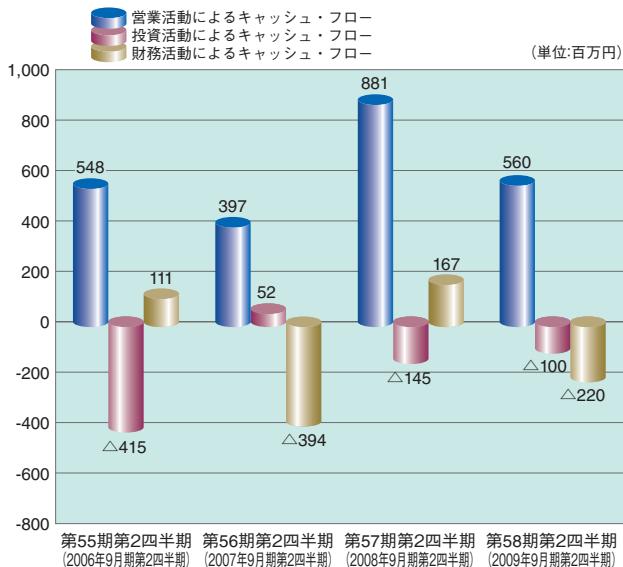
経常利益



第2四半期(当期)純利益



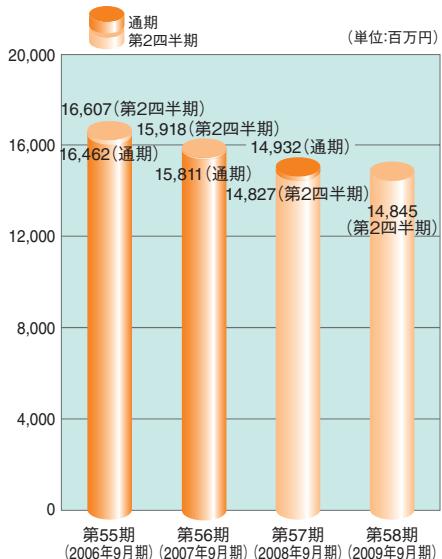
— キャッシュ・フロー —



— 純資産 —



— 総資産 —



連結財務諸表

四半期連結貸借対照表

(単位：百万円)

科 目	当第2四半期 連結会計期間末	前連結会計 年度末	科 目	当第2四半期 連結会計期間末	前連結会計 年度末
資産の部			負債の部		
流動資産	7,025	6,862	流動負債	7,121	7,310
現金及び預金	1,440	1,211	支払手形及び買掛金	1,980	2,294
受取手形及び売掛金	3,213	3,283	1年内返済予定の長期借入金	2,553	2,680
商品及び製品	510	514	未払法人税等	160	36
仕掛品	560	560	賞与引当金	344	289
原材料及び貯蔵品	569	495	未払金	1,541	1,550
その他	733	800	その他の	541	460
貸倒引当金	△ 1	△ 3	固定負債	5,474	5,464
固定資産	7,819	8,070	長期借入金	3,534	3,630
有形固定資産	7,165	7,323	退職給付引当金	1,489	1,468
建物及び構築物(純額)	2,876	2,832	役員退職慰労引当金	168	164
機械装置及び運搬具(純額)	1,636	1,774	その他の	281	201
土地	2,595	2,595	負債合計	12,595	12,775
その他(純額)	57	122	純資産の部		
無形固定資産	52	50	株主資本	2,310	2,181
投資その他の資産	601	695	資本金	865	865
投資有価証券	474	529	資本剰余金	657	657
その他	130	168	利益剰余金	834	704
貸倒引当金	△ 2	△ 2	自己株式	△ 46	△ 46
資産合計	14,845	14,932	評価・換算差額等	△ 66	△ 28
(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。			その他の有価証券評価差額金	△ 17	△ 17
			為替換算調整勘定	△ 49	△ 10
			少数株主持分	5	3
			純資産合計	2,249	2,156
			負債純資産合計	14,845	14,932

(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。

四半期連結キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)

科 目	当第2四半期 連結累計期間	前第2四半期 連結累計期間
営業活動によるキャッシュ・フロー	560	881
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 100	△ 145
財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 220	167
現金及び現金同等物に係る換算差額	△ 9	△ 17
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	230	886
現金及び現金同等物の期首残高	1,081	624
現金及び現金同等物の四期末残高	1,311	1,510

(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。

四半期連結損益計算書

(単位：百万円)

科 目	当第2四半期 連結累計期間	前第2四半期 連結累計期間
売 上 高	10,072	8,972
売 上 原 価	7,305	6,588
売 上 総 利 益	2,766	2,383
販 売 費 及 び 一 般 管 理 費	2,335	2,286
営 業 利 益	431	97
営 業 外 収 益	79	58
受 取 利 息	1	2
技 術 指 導 料	28	23
賃 貸 収 入	11	11
持 分 法 に よ る 投 資 利 益	4	12
そ の 他	33	9
営 業 外 費 用	204	293
支 払 利 息	45	56
た な 卸 資 産 処 分 損	—	15
デ リ バ テ イ ブ 評 働 損	109	184
為 替 差 損	36	13
そ の 他	11	23
経 常 利 益 又 は 経 常 損 失 (△)	306	△ 137
特 別 利 益	2	1
固 定 資 産 売 却 益	0	0
貸 倒 引 当 金 戻 入 額	1	0
特 別 損 失	26	3
固 定 資 産 除 却 損	0	0
投 資 有 働 証 券 評 働 損	26	2
税金等調整前四半期純利益又は税金等調整前四半期純損失(△)	282	△ 139
法 人 税 等	151	756
少 数 株 主 利 益	1	1
四半期純利益又は四半期純損失(△)	129	△ 896

(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。

2008年11月 ● 2008年9月期決算説明会を開催。

アナリストの方々を対象に東京にて行いました。



2008年12月 ● 第57回定時株主総会を開催。

岡崎市内のホテルにて開催し、114名の株主の方にお越しいただきました。出席株主の方から経営や商品に関する質問等をいただき、熱心に審議されました。



2008年12月 ● 社長交代に伴う記者会見。

代表取締役社長であった下村鉢爾が代表取締役会長に就任し、取締役副社長であった青木春雄が代表取締役社長に就任いたしました。



2009年2月 ● IRセミナーを開催。

テレピアホール（名古屋）にて開催いたしました。476名の熱心な一般投資家の方々を迎え、盛況にとり行われました。



2009年2月 ● 「ひとつ上の豆乳」発売による記者発表。

当社会議室にて「ひとつ上の豆乳」のコンセプトや特長について記者発表いたしました。



●カップだし入り赤だしみそ



小売参考 420円

荷 姿 750g×6

ご好評をいただいている「カップだし入り」1kgシリーズのダウンサイズ商品です。従来の1kgカップに比べ包装重量を削減しました。賞味期限表示を正面ラベルに印字し、お客様の店頭での確認をしやすくしています。じっくり熟成した豆みそにかつお昆布だしを効かせた、コクがあって溶けやすいだし入りみそです。

●カップだし入りあわせみそ

小売参考 420円

荷 姿 750g×6

上記「カップだし入り赤だしみそ」の姉妹品です。

米みその風味に豆みそのコクを活かした調合みそに、かつお昆布だしを効かせた、コクがあって溶けやすいだし入りみそです。



●国産素材100%無添加生

小売参考 451円

荷 姿 750g×6

原料は、国産大豆、国産米、国産塩を使用しています。当社製品である「純正こうじ」の流れを汲んだ米こうじの風味豊かな無添加タイプのおみそです。

賞味期限表示を正面ラベルに印字し、お客様の店頭での確認をしやすくしています。

●ひとつちかき揚げのみそ汁

小売参考 210円

荷 姿 2食×10×4

ひとつちかき揚げの具材は「玉ねぎ、ほうれん草、人参」。さらに、ネギ、わかめの乾燥具材を加えた、満足感たっぷりの「あわせみそ」の即席みそ汁です。

かき揚げの「サクサク」と、みそ汁に入れた時の「とろっ」とした2つの食感が楽しめる、今までになかった味わいのおみそ汁です。





●ひとつ上の豆乳 成分無調整

小売参考 110円
荷 姿 200ml×24

国産大豆「きぬさやか」を使用した豆乳です。
「きぬさやか」は大豆の青臭みの原因となるリポキシゲナーゼと渋みの原因となるサボニンの一種がない大豆で、すっきりとした味わいが特徴です。
「きぬさやか」の上品な風味がおだやかに薫るさわやかなどのごしの豆乳です。

※販売地区 全国

●ひとつ上の豆乳 豆乳飲料 紅茶



小売参考 110円
荷 姿 200ml×24

国産大豆「きぬさやか」を使用した豆乳です。
インド南部の厳選されたニルギリ茶を使用した、すっきり飲みやすい紅茶味の豆乳飲料です。

※販売地区 静岡県～九州、沖縄県



●ひとつ上の豆乳 豆乳飲料 白桃

小売参考 110円
荷 姿 200ml×24

国産大豆「きぬさやか」を使用した豆乳です。
イタリア産michelini（ミケリニ）種の白桃果汁を使用。白桃の香りをいかした、すっきり飲みやすい豆乳飲料です。

※販売地区 静岡県～九州、沖縄県

●国産大豆100%使用 調製豆乳



小売参考 94円
荷 姿 200ml×24

国産大豆を使用した調製豆乳です。
国産大豆のまろやかさを活かした味となっています。
香料、油を使用せず、大豆のおいしさを味わっていただけます。
※販売地区 北海道～神奈川県



●国産大豆100%使用 豆乳飲料 麦芽

小売参考 94円
荷 姿 200ml×24

国産大豆を使用した豆乳飲料です。
国産大豆のまろやかさを活かした味となっています。
ご好評をいただいている「豆乳飲料 麦芽」の流れを汲む風味です。
※販売地区 北海道～神奈川県

マルサン 新ブランド宣言 ひとつ上の豆乳

大豆とともに生き、大豆がお客様にできることを考え続けたマルサンアイが
半世紀を経てたどりついたひとつ上の答え、「きぬさやか」。
それは、宮城県産の、豆乳のための大豆です。

今までになかった、絹のようになめらかな飲み心地。
そして、さわやかな後味。

おいしさと栄養のバランスを考えた無調整豆乳、
フレーバーの風味・香りを大切にした豆乳飲料、
それぞれに、「ひとつ上」の味わいを実現しました。

これまで以上の「こころとからだの潤い」を提供する
まさに「ひとつ上の豆乳」です。



成分無調整



豆乳飲料紅茶



豆乳飲料白桃

新CMの紹介

大豆にこだわり、パッケージにこだわり、
そしてもちろん味にこだわった「ひとつ上の豆乳」。

普通の人が手にとった時の気分、
初めて飲んだ時の新鮮な驚きを、できるだけ自然に伝えたい、
そんな思いでつくったCMです。

「これが？」

「へ～？」

「本当に？」と、

あまりコトバになっていない商品の感想。

これは、本当に出演者たちの初めて飲んだ時の感想そのまま。

コトバで飾るよりも、彼女たちの表情で
「ひとつ上」の美味しさを実感してください。

映像は、当社ホームページよりご覧いただけます。

<http://www.marusanai.co.jp/hitotsuue/>



(写真はCM撮影風景です。)

おみその原材料について

Q1. 大豆は遺伝子組換えですか？また、遺伝子組換えの検査はしていますか？

A1. 遺伝子組換え大豆は使用していません。

マルサンアイでは、お客様のご要望にお応えし、豆乳、みそ、その他製品の主原材料として使用される大豆にIPハンドリング(※)されたNon-GMO（遺伝子組換えでない）大豆を使用しています。また、定期的に社外及び社内自主検査を実施しています。

※IPハンドリング (Identity Preserved Handling)

分別生産流通管理のことです。生産・流通・加工の各段階において、Non-GMO（遺伝子組換えでない）作物とGMO（遺伝子組換え）作物が混在しないように分別管理し、それを証明する文書により、分別管理を明確にする管理方法です。

Q2. アルコール（酒精）はなぜ使われるのですか？

子供への悪影響の心配はありませんか？

A2. これは、みその中で生きている酵母が二酸化炭素（炭酸ガス）を生成し、包装容器を膨張させるので、酵母の活動を抑制することを目的に使用するものです。

昔から、食品の保存のために焼酎が使われていましたが、それと同じ理由からです。

尚、みそ汁の中に含まれるアルコール量は一椀当たりおよそ0.3gと少なく、また、加熱調理によって蒸発し、少なくなりますので、子供さんなどへの悪影響の心配はありません。

Q3. みそに使用する添加物は、人体に悪影響はないですか？

A3. 当社で使用している添加物は、すべて食品衛生法で定められた物を指定基準内で使用しておりますので安全です。

Q4. 原料の残留農薬は心配ありませんか？

A4. みその原料である大豆・米・麦などの穀物は、食品衛生法の残留基準に照らして、問題のないことを確認し、使用していますのでご安心ください。

安全・安心への取り組み

安全・安心への取り組み

当社は「安全で安心な製品」をお届けする為に、豆乳・みそ工場とも「ISO9001」を取得し、さらに豆乳工場では、「有機農産物加工食品製造業者」の認定を受けるなど、厳しい品質規格を遵守し、安全・安心に努めています。製品に使用している原材料に対しても、「安全・安心」にこだわっており、豆乳やみその主原料の大豆は、全てNon-GMO（遺伝子組換えでない）大豆を使用しています。

有機以外の大豆を
主原料とした製品



【豆乳】
調製豆乳
200ml・1L



【豆乳】
麦芽・抹茶・
紅茶など



【みそ】
味の饗宴・カップ赤だし・
純正こうじなど

輸入大豆（Non-GMO大豆）について 有機大豆以外の大豆納入の流れ

1 契約

日本の商社を通じて購入しています。
品質管理体制が行き届いた現地集荷商社と取引しています。

2 栽培

現地集荷商社が契約・管理しているNon-GMO大豆栽培農家にて栽培されます。

3 収穫・選別・保管

各段階で、他の大豆と混ざらないよう分別管理されます。

4 出荷・輸出

当社の使用スケジュールにあわせて、出荷・船積されます。（コンテナ輸送）

5 輸入

植物検疫を経て、輸入通関されます。
(残留農薬・遺伝子組換えの検査が必要に応じて行なわれます)

6 マルサンアイ

定期的にサンプリングして品質を確認しています。

料理レシピのご案内

当社の製品を利用した料理レシピをご紹介させていただきます。

秋鮭ときのこのホイル焼 みそ仕立て



材料 2人分

- 鮭の切り身……………2切れ
- 玉ねぎ……………1/4個
- しめじ……………1/4パック
- えのき茸……………1/4パック
- 塩・コショウ……………少々
- バター……………10g

●みそ調味料A

- ・味の響宴無添加生(または昆布・ほたてだし)…大さじ2
- ・みりん……………大さじ2

作り方

①鮭に塩・コショウをしておきます。えのき茸・しめじは石つきの部分を切り、ほぐしておきます。玉ねぎは薄切りにします。

②Aの材料を混ぜ、みそ調味料を作ります。

③アルミホイルを用意して、鮭・玉ねぎ・きのこの順にのせ、その上から、みそ調味料をかけてアルミホイルで包みます。

④フライパンの上にのせ、中火で蒸し焼きにします。火が通ったら最後にバターをのせて完成です。



煮込みハンバーグ デミみそソース



材料 2人分

- ハンバーグ
- ・牛豚合挽き肉……………200g
- ・玉ねぎ……………1/4個
- ・パン粉……………40g
- ・卵……………1/2個
- ・塩・コショウ……………適量
- じゃがいも……………1個
- にんじん……………1/2本
- 卵……………2個

●デミみソース

- ・味の響宴無添加赤だし……………大さじ2
- ・水……………1カップ
- ・赤ワイン……………大さじ2
- ・砂糖……………大さじ1
- ・ハンバーグソース……………1/2カップ
- ・バター……………20g

作り方

①ハンバーグのバテを作ります。玉ねぎをみじん切りにします。ボールに合挽き肉・卵・パン粉・玉ねぎを入れ塩・コショウをして混ぜます。4つに分け空気を抜きながら成形して冷蔵庫で30分置きます。

②じゃがいも・にんじんは塩茹でておきます。

③卵は、大きなボールに熱湯を入れ30分置きます(温泉卵)。

④デミみソースを作ります。鍋に赤ワインを入れ、火にか

けアルコールをとばします。みそ・砂糖・ハンバーグソースはあらかじめ水である程度溶かしておき、鍋に入れひと煮立ちさせます。

⑤フライパンに油をひき、強火でハンバーグを焼きます。両面焼色がついたら④の鍋に入れ煮込みます。ハンバーグに火が通ったらバターを入れ香り付けします。ここに塩茹でしたじゃがいもとにんじんを入れます。

⑥⑤をお皿に盛り、温泉卵を割って完成です。



豆乳で作る肉ジャガ



材料 4人分

- じゃがいも……………4個
- にんじん……………1/2本
- 玉ねぎ……………1/2個
- 挽き肉……………120g
- 絹さや……………12枚
- しょうが……………少々

●A

- ・調製豆乳……………1・1/2カップ
- ・鶏ガラスープの素……………小さじ1
- ・しょうゆ……………大さじ2
- ・さとう……………大さじ2/3
- ・サラダ油……………適宜

作り方

- ①じゃがいもは皮をむき、1個を4つ切りに、玉ねぎはくし形に、にんじんは輪切りに、しょうがはみじんに刻む。
- ②鍋にサラダ油を熱して、①のしょうがと挽き肉を炒め、じゃがいも、玉ねぎ、にんじんを加える。
- ③②をざっと炒めたら、Aを加え柔らかくなるまで煮る。
(※焦げやすいので注意)
- ④器に盛り、青味にゆでた絹さやを添える。



豆乳うどん



材料 4人分

- うどん(ゆで)……………2パック
- 白菜……………2枚
- 生しいたけ……………2枚
- にんじん……………1/2本
- 赤ピーマン……………1個
- 豚肉……………50g
- ほうれん草……………1/3わ(100g)

●A

- ・だし……………2カップ
- ・酒……………大さじ1
- ・みりん……………大さじ1
- ・有機豆乳無調整……………1・1/2カップ
- ・あわせみそ……………50g



作り方

- ①白菜はざく切りにする。種をぬいたピーマン、生しいたけ、にんじんは薄切りにして、下ゆでておく。ほうれん草は色よくゆでて、3cmの長さに切る。
- ②豚肉は幅3cmに切る。
- ③鍋にAを入れてだまのないように溶き、火にかける。
- ④煮立つ直前にうどんと①・②を加え火を通す。

株主優待アンケートの結果について

2008年11月に株主優待をお送りした際に同封させていただきましたアンケートの結果の一部をご報告させていただきます。

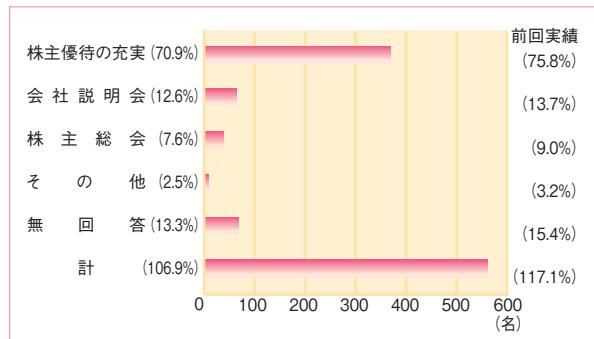
株主の皆様のご協力により、今回もたくさんのご回答をいただきました。

この場をお借りしましてお礼申し上げます。(回答率22.3%)

1. 今後希望される株主・投資家向け活動は何ですか? (複数回答可)

コメント：

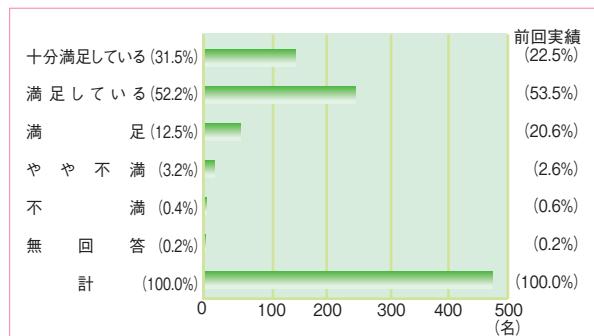
当社株主総会は、映像を交え、分かりやすい説明を心がけております。また、豆乳の試飲コーナーや季節に応じたお土産をご用意しております。株主の皆様のご来場を心よりお待ちしております。



2. 株主優待の商品に満足されていますか?

コメント：

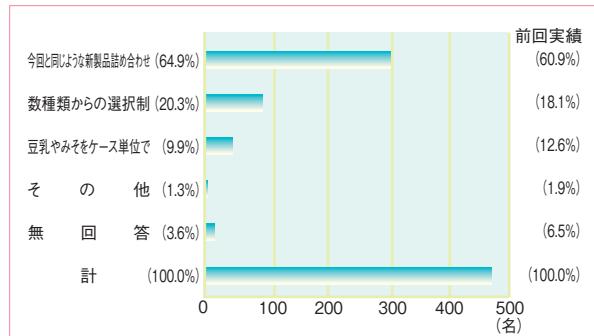
十分満足していると答えてくださった方の割合が、過去最高でした。さらにご満足いただけるよう努めてまいります。



3. 次回の株主優待で期待される商品は何ですか?

コメント：

従来の形態である新製品の詰め合わせを希望される方が多数でした。今後とも、当アンケート結果を検討し、より良い形態を模索してまいります。



4. アンケートご意見の紹介

(1) 株主優待に関するご意見

- ①新商品が色々と試せて嬉しいです。大人も子供も喜ぶ詰め合わせになっていて、開けて家族みんなが笑顔になりました。
- ②優待品に感動！初めて頂いたのですが、とても嬉しいです。新製品を中心に頂けると、その後に安心して気に入ったものを購入できます。
- ③会社の方に心がけていただいている食べられる分の商品。うれしい思いやりです。

(2) 株式関係（投資した理由、方針）に関するご意見

- ①地元の企業として成長を見守りたい。長期保有、買い増しで応援したいです。
- ②将来と株主優待が楽しみだから長期保有。
- ③株価低迷のため、将来の値戻しに期待。優待も楽しみにしたい。

(3) 会社に対するご意見

- ①原材料の説明をじっくり見なくても、マルサンが作ったのならと安心して気軽に購入できます。
- ②今はどの業種も大変なときですが、貴社の製品が好きで株主になった方も大勢おられると思います。購入という手段で応援しますので頑張ってください。ファイト！
- ③若い人がみそを食べなくなっています。三河のみその伝統を活かし、これを宣伝し消費拡大を図るなど、また豆乳の効果を宣伝し、スーパーでの販売の拡大を図ってください。
- ④品質管理の徹底を願う。資金面でも借入を少なくし、内部留保を優先し、安定した経営を願う。また、アンケート結果の公表を願う。

会社の概況

2009年3月20日現在

- 商 号 マルサンアイ株式会社
(英訳名: MARUSAN-AI Co., Ltd.)
- 設 立 1952年(昭和27年)3月
- 主要な事業内容 大豆を主原料とする「みそ」、「豆乳」、無菌充填技術を活かした「飲料」、その他食品の製造販売。
- 資 本 金 865,444,000円
- 従業員の状況 352名
- 役 員

代表取締役会長		下	村	鉢	爾
代表取締役社長		青	木	春	雄
常務取締役	営業統括部長	三	浦	里	美
常務取締役	開発統括部長	大	河	内	宣
常務取締役	管理統括部長	伊	藤	明	徳
常務取締役	生産統括部長	浅	井	邦	次
取締役	開発副統括部長	太	田	博	幸
取締役	営業副統括部長	中	嶋	広	明
取締役	生産副統括部長	又	賀	敏	夫
取締役相談役	アメリカン・ソイ・プロダクツINC.担当	岩	月	博	保
常勤監査役		神	谷	正	明
監査役		畠	部	泰	則
監査役		新	井	一	弘

●事 業 所



本社・工場



関東工場

本社／工場	〈東日本エリア〉	〈西日本エリア〉
物流センター	東北支店	名古屋支店
関東工場	北関東支店	北陸営業所
	東京支店	三河支店
		静岡支店
		大阪支店
		中国支店
		九州支店

子会社・関連会社紹介

2009年3月20日現在

株式会社匠美

所在地：富山県中新川郡立山町
設立：1983年（昭和58年）8月
資本金：38,000,000円
従業員：8名
事業内容：水の製造販売



株式会社玉井味噌

所在地：長野県東筑摩郡筑北村
設立：1973年（昭和48年）9月
資本金：45,000,000円
従業員：10名
事業内容：みその製造販売



アメリカン・ソイ・プロダクツINC.

所在地：Saline, Michigan U.S.A
設立：1985年3月
資本金：49,000米ドル
従業員：55名
事業内容：豆乳、飲料及び調味類の製造販売

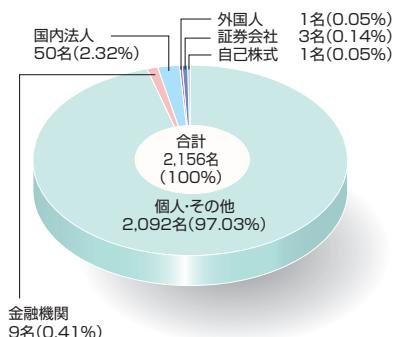


株式の状況

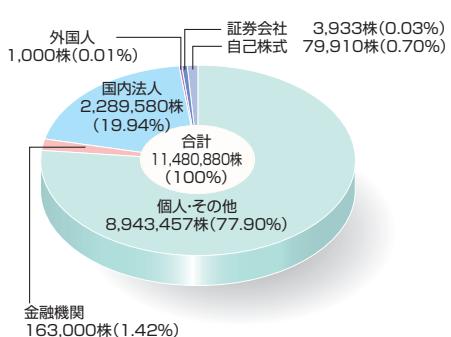
2009年3月20日現在

- 発行可能株式総数 40,000,000株
- 発行済株式総数 11,480,880株
- 株 主 数 2,156名 (前期末比増減なし)

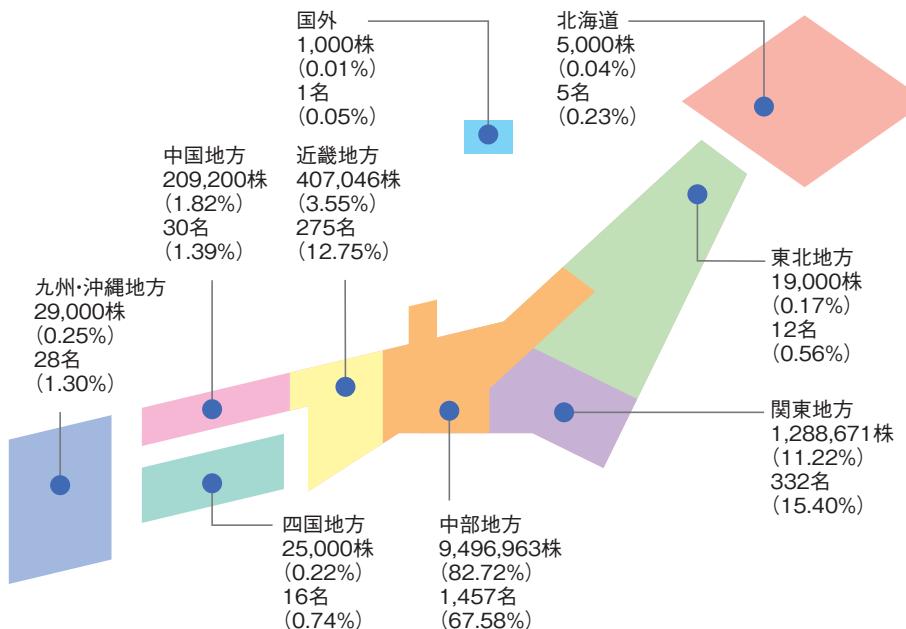
株主数



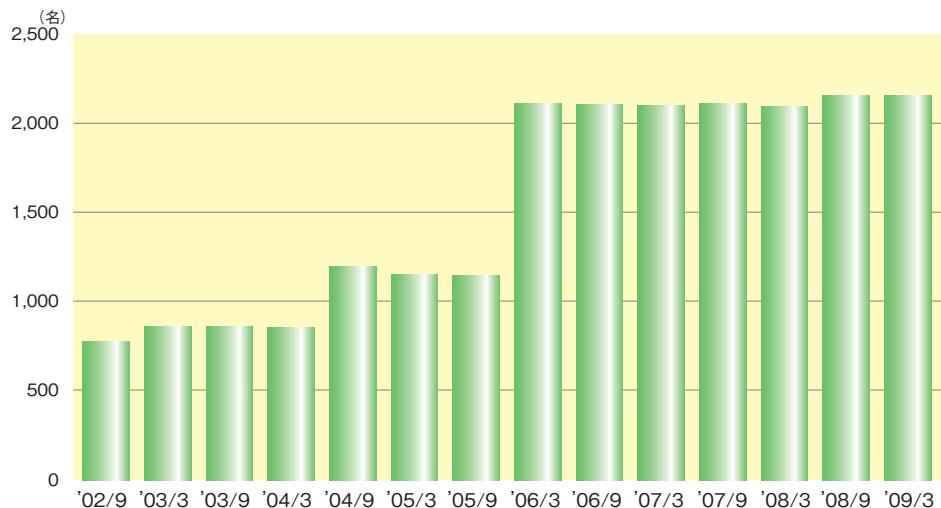
株式数



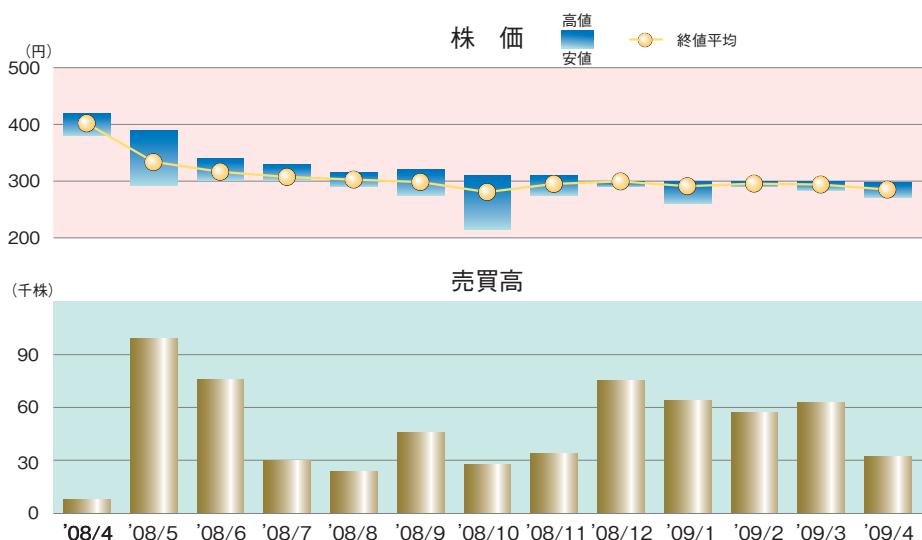
● 地域別分布状況



● 株主数の推移



● 株価等の推移



事業年度	9月21日から翌年の9月20日
定時株主総会	毎年12月
単元株式数	1,000株
基準日	定時株主総会の議決権 9月20日 期末配当金 9月20日 中間配当金 3月20日
公告方法	電子公告の方法により行います。 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、日本経済新聞に掲載します。 公告掲載 URL http://www.marusanai.co.jp/
上場取引所	名古屋証券取引所市場第二部（証券コード：2551）
株主名簿管理人	東京都港区芝三丁目33番1号 中央三井信託銀行株式会社
同事務取扱場所	（番460-8685）名古屋市中区栄三丁目15番33号 中央三井信託銀行株式会社 名古屋支店 証券代行部
郵便物送付先	（番168-0063）東京都杉並区和泉二丁目8番4号 中央三井信託銀行株式会社 証券代行部 電話 0120-78-2031（フリーダイヤル）

取次窓口は、中央三井信託銀行株式会社の全国各支店並びに日本証券代行株式会社の本店及び全国各支店で行っております。

● 株主優待のお知らせ ●

毎年9月20日及び3月20日現在の1,000株以上所有の株主様に対し、当社製品（定価3,000円相当）を毎年11月及び5月に贈呈いたします。



2009年5月株主優待

■ 本資料のうち、業績予想等に記載されている予想数値は、本資料の作成日において入手可能な情報及び将来の業績に影響を与える不確実な要因に係る本資料作成日現在における仮定を前提としております。実際の業績は、今後様々な要因によって大きく異なる結果となる可能性があります。

株式Q&A

2009年1月5日に上場会社の株券電子化が実施されました。

株券電子化前に、証券会社を通じて証券保管振替機構（ほふり）に預託されなかった株式や単元未満株式は、特別口座に記録されております。

Q1. 住所や氏名を変更しましたが、どこへ連絡したらいいですか？

また、株主優待や郵便物等の受信場所を変更したいのですが、どこに連絡したらいいですか？

A1. (1) 証券会社の口座に当社株式を預けている株主の方

預託している証券会社へご連絡ください。

(2) 特別口座に当社株式が記録されている株主の方（株券電子化前に、証券会社を通じてほふりへ株式を預託しなかった株主の方）

当社特別口座管理機関の中央三井信託銀行へご連絡ください。

Q2. 特別口座に記録されている株式を売却するにはどうしたらいいですか？

A2. 特別口座に入ったままでは、株式を売却できません。特別口座から証券会社の口座に振り替える必要があります。証券会社に口座を作った後、当社特別口座管理機関の中央三井信託銀行へお申し出ください。

Q3. 配当金を受け取るのを忘れていました。どうしたらいいですか？

A3. お早めに中央三井信託銀行へお問い合わせください。

中央三井信託銀行お問い合わせ先
フリーダイヤル 0120-78-2031

●株主様のご住所・お名前に使用する文字についてのご案内

株券電子化実施に伴い、株主様のご住所・お名前の文字に、株式会社証券保管振替機構（ほふり）が振替制度で指定していない漢字等が含まれている場合は、その全部または一部をほふりが指定した文字またはカタカナに変換して、株主名簿にご登録いたしております。このため、株主様にご送付する通知物の宛先が、ほふりが指定した文字に置換えられる場合がありますのでご了承ください。株主様のご住所・お名前として登録されている文字については、お取引の証券会社等にお問い合わせください。

marusan



大豆が明日のあなたにできること。

これから先のおいしさのこと。
これから先の環境のこと。
そして、健康のこと。

あなたの未来に大豆が力になれるように
マルサンはできることからはじめています。

おみそと豆乳のマルサンです。



本場赤だし 500g



味の饗宴無添加生 750g



国産大豆の調製豆乳
1000ml



豆乳飲料麦芽コーヒー
カロリー-50%オフ
200ml



マルサンアイ株式会社

本社／〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下 1 番地
TEL (0564) 27-3700 FAX (0564) 27-3721

PRINTED WITH
SOY INK
再生紙を使用しております。