

株主通信

マルサンの声

Vol. 27

第71期 報告書 2021年9月21日から2022年9月20日まで



Contents

株主の皆様へ
連結決算ハイライト

P1-2

特集「マルサンブランドの
拡がり」

P3-4

新商品・主なりリニューアル品
のご案内

P5-6

連結
財務データ

P7-8

IR掲示板

P9-10

証券コード 2551

 マルサンアイ株式会社

企業理念「健康で明るい生活へのお手伝い」

大地のおいしさから、新しい幸せを。

marusan



事業テーマ：企業価値向上と社会課題解決への参画

MISSION

社会貢献と経済価値の両立が求められる
現代社会にとって「意味のある商品」の供給

付加価値商品の開発

商品価値が伝わる営業戦略

ACTION

- 成長セグメントへの積極投資、さらなる競争力の強化
 - 収益改善セグメントの効率化・スリム化による利益体質の構築
- ➡ 「稼ぐ力」を高め高利益体質企業へ



株主の皆様へ

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71期（2021年9月21日から2022年9月20日まで）を終了いたしましたので、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。

2022年12月



代表取締役会長

わたなべ くにやす

渡辺 邦康



代表取締役社長

さいとう のぶよし

堺 信好

連結決算ハイライト

売上高

30,699 百万円

(前期は30,091百万円)

営業利益

236 百万円

(前期は379百万円)

経常利益

257 百万円

(前期は406百万円)

親会社株主に帰属する 当期純利益

142 百万円

(前期は177百万円)

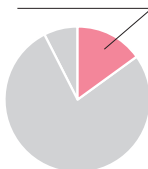
当期のポイント

- ・豆乳及びアーモンド飲料が順調に推移したため、**14期連続増収**を記録しました。
- ・2年連続で中期経営計画の目標値「**売上高300億円以上**」を達成しました。
- ・原材料費、変動費及び運賃等の増加により減益となりました。

※当連結会計年度の期首より「収益認識に関する会計基準」(企業会計基準第29号 2020年3月31日)等を適用しており、当期に係る各数値については、当該会計基準等を適用した後の数値となっているため、対前期増減率は記載しておりません。

売上高構成比

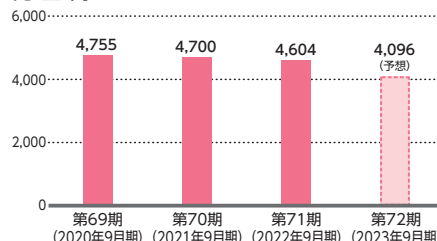
15.0%



みそ事業の状況

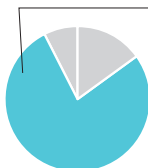
液状みそは、2021年9月にリニューアルした「だし香る鮮度みそ」シリーズが、販売店舗数の増加により順調に推移しました。しかしながら、主力製品である「純正こうじみそ」の売上が落ち込んだことにより、売上構成比の高い生みその売上が減少したため、みそ事業全体の売上高は、46億4百万円(前期比2.0%減)となりました。

売上高 (単位: 百万円)



売上高構成比

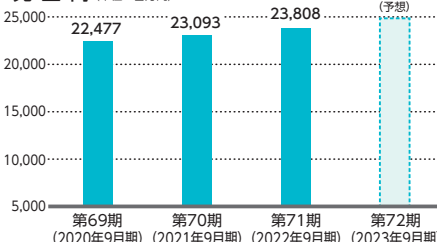
77.5%



豆乳飲料事業の状況

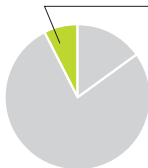
豆乳は、無調整豆乳及び「調製豆乳カロリー45%オフ1000ml」が好調に推移しました。飲料は、アーモンド飲料が好調に推移しました。以上の結果、豆乳飲料事業の売上高は、238億8百万円(前期比3.1%増)となりました。

売上高 (単位: 百万円)



売上高構成比

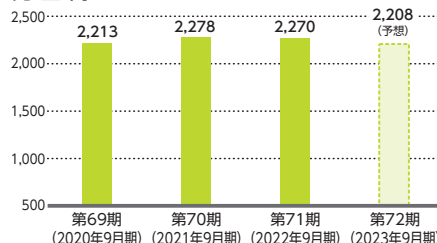
7.4%



その他食品事業の状況

チルド製品が順調に推移したものの、鍋スープ等の売上が減少したため、売上高は、22億70百万円(前期比0.4%減)となりました。

売上高 (単位: 百万円)



※売上高構成比には、上記の他に技術指導料その他(0.1%)がございます。

マルサンブランドの拡がり

1 「食べる豆乳」シリーズのご紹介

当社は「牛乳でできることは豆乳でもできる」を開発モットーに、「豆乳グルト」シリーズを筆頭とした「食べる豆乳」シリーズを展開しています。他社に先駆けて豆乳の製造を開始した「豆乳業界のリーディングカンパニー」として、飲むだけではない豆乳の様々な楽しみ方を提案してまいります。

2022年3月
機能性表示食品にリニューアル!

(植物由来の乳酸菌TUA4408Lによる
「お通じを改善する」機能)



「豆乳グルト」シリーズ
(豆乳グルト 機能性表示食品、国産大豆の豆乳使用 豆乳グルト)

「食べる豆乳」シリーズラインナップ



「豆乳シュレッド」



「豆乳スライス」



「豆乳ソフト
コク広がるバター風味」

「食べる豆乳」シリーズのポイント

1. 植物性の原材料を使用

「食べる豆乳」シリーズの商品は原材料に乳成分を含まないので、乳アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけます。

ブランドサイトも
ご覧ください

アレンジレシピ多数掲載



2. コレステロールOFF

「豆乳グルト」シリーズの原料は豆乳だけなので、コレステロール0! 豆乳シュレッド、豆乳スライス、豆乳ソフトもコレステロール95%OFF^(※)を実現。

「おいしさ」と「ヘルシー」を両立した食品として、健康面が気になる方の豊かな生活をサポートします。

※ 豆乳シュレッド：日本食品標準成分表2015年版（七訂）
ゴーダチーズと比較
豆乳スライス：日本食品標準成分表2015年版（七訂）
プロセスチーズと比較
豆乳ソフト：日本食品標準成分表2015年版（七訂）
有塩バターと比較

3. 乳製品と同じように楽しめる

トーストやグラタン、お菓子作りの材料など、一般的なチーズやバターと同じように使えるので、お料理の幅が広がります。



10ページに「豆乳ソフト」のレシピを掲載しています。

TOPICS プラントベースフード市場拡大の背景

プラントベースフードとは…
植物由来の原材料を使用した食品

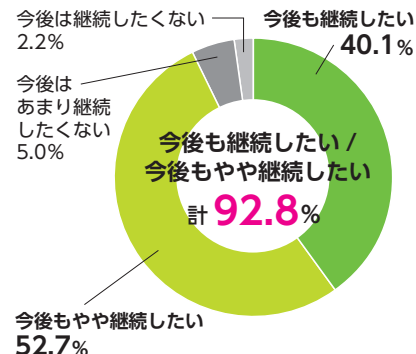
プラントベースフード市場は、健康志向の高まりやSDGsへの注目を背景に、近年急拡大しています。

また、テレビ等のメディアでプラントベースフードが紹介される機会が増加した影響もあって、動物性食品よりも植物性食品を食べる頻度が高い、「プラントベース」の食生活を送る人々が増加してきました。

プラントベースの食生活を実践する方を対象とした意識調査では、「体質改善をしたい」、「世界の飢餓や貧困を減らしたい」等の動機から、大多数が「今後もプラントベースの食生活を継続したい」意向を示しており、社会のプラントベースフードに対する関心の高まりが、一人ひとりの食生活に根付いていることが窺えます。

当社が展開する「食べる豆乳」シリーズは、このように拡がりを見せる市場に新しい商品を投入し、さらなる市場の活性化と事業の拡大を目指してまいります。

●「プラントベース」の食生活の継続意向 (n=357)



出典：生活者起点のリサーチ&マーケティング支援を行う㈱ネオマーケティング調べ

2 「味の饗宴 無添加生」リニューアル



10ページに「味の饗宴」を使ったレシピを掲載しています。

当社は1964年に、業界で初めて、二種類のみそをブレンドした「ミックスみそ」を発売した「あわせみそ」のパイオニア企業です。その知見を活かして、1996年に豆・米・麦の三種の麹を元から仕込んだ「味の饗宴」を発売しました。三種麹の芳醇な味わいを追求するために、通常のみそよりも手間暇のかかる製法にこだわった逸品です。

そして、2022年9月に、装いも新たにリニューアルした「味の饗宴 無添加生」を発売しました。「味の饗宴」の原点は守りつつ、令和の時代にマッチした味わいとするため、開発に3年の歳月をかけて生まれ変わった「新・味の饗宴」をぜひご賞味ください！

ブランドサイトも
ご覧ください



リニューアルの

ポイント

1. 「米の甘み」「豆の旨み」「麦の香り」が響きあう、奥深く芳醇な味わい
2. 加熱殺菌せず、酵母が生きているからこそ楽しめる豊かなみその香り
3. 麹の割合は豆より多い15割麹（従来品の2倍！）

新商品・主なリニューアル品のご案内

甘み、旨み、香りの 三重奏

味の饗宴 無添加生

当社独自の「三種麴元仕込み製法」で作られた無添加あわせみそです。甘みと旨みのバランスにこだわり、さらに美味しさがアップしました。

小売参考：オープン価格
内 容 量：750g

リニューアル



新発売

あわせ麴 熟成無添加生

コクと旨味を引き出す製法で熟成した、深みのある味わいが特長です。

小売参考：オープン価格
内 容 量：650g

マルサンの 「あわせ」技術の 結晶

あわせ麴 芳醇無添加生

甘みを引き出す方法で熟成し、香り豊かに仕上げました。

小売参考：オープン価格
内 容 量：650g

新発売



「純正こうじみそ」の味わいを お手軽に

リニューアル

鮮度のこうじみそ

当社のロングセラー商品「純正こうじみそ」の芳醇な味わいを、手軽にお楽しみいただける液状みそです。

小売参考：350円
内 容 量：410g



新発売

即席赤だし 30食

4種の具材を日替わりで楽しめます。

小売参考：オープン価格
内 容 量：30食



新発売

即席赤だし・あわせ 30食

2種のみもと4種の具材のWアソートです。

小売参考：オープン価格
内 容 量：30食



毎日楽しめる
大容量タイプ

※小売参考価格は税抜です。



新発売

ひとつ上の豆乳 豆乳飲料ココア

国産プレミアム大豆「るりさやか」[®]使用。カカオの豊かなコク、ビターチョコレートのようなほろ苦さと控えめな甘さが絶妙にマッチした大人の豆乳飲料です。

小売参考：110円
内 容 量：200ml

カカオのコク、
ほろ苦さと甘さのバランス

新発売

豆乳みそ鍋スープ

有機大豆を使用した豆乳のまろやかさと、みそのコクが調和した、子どもから大人まで楽しめる鍋スープです。

小売参考：350円
内 容 量：720g



豆乳とみそのメーカーならではの
コラボレーション

キムチ鍋の素

豆板醤の辛みと、みそのコクがほどよくマッチした家族みんなで楽しめるキムチ鍋です。

小売参考：198円
内 容 量：180g



新発売

老若男女問わず愛される 人気の味わい

豆乳飲料 あんバター味

新発売

北海道産あずきの小豆パウダー使用。あんこのやさしい甘さの中に、バターのコクと風味がふわりと香るデザート系豆乳飲料です。

小売参考：95円
内 容 量：200ml



新発売

豆乳ソフト コク広がるバター風味

コレステロール95%オフ*の、豆乳でつくったスプレッドです。乳原料不使用でも濃厚豆乳を使用することで、バターのようにコク深いクリーミーな味わいを実現しました。

※ 日本食品標準成分表2015年版
(七訂) 有塩バターと比較

小売参考：360円
内 容 量：150g



バターのように
コクが広がる

豚バラと白菜の 旨味噌鍋の素

信州みそに鶏だしの旨味とにんにくを効かせた、食欲をそそる味わいです。

小売参考：198円
内 容 量：180g



新発売

味の調整に便利な
希釈タイプ



連結財務データ

連結損益計算書の概要 (単位：百万円)

当連結会計年度の期首より「収益認識に関する会計基準」(企業会計基準第29号 2020年3月31日)等を適用しており、2022年9月期に係る各数値については、当該会計基準等を適用した後の数値となっているため、対前期増減率は記載しておりません。

売上高

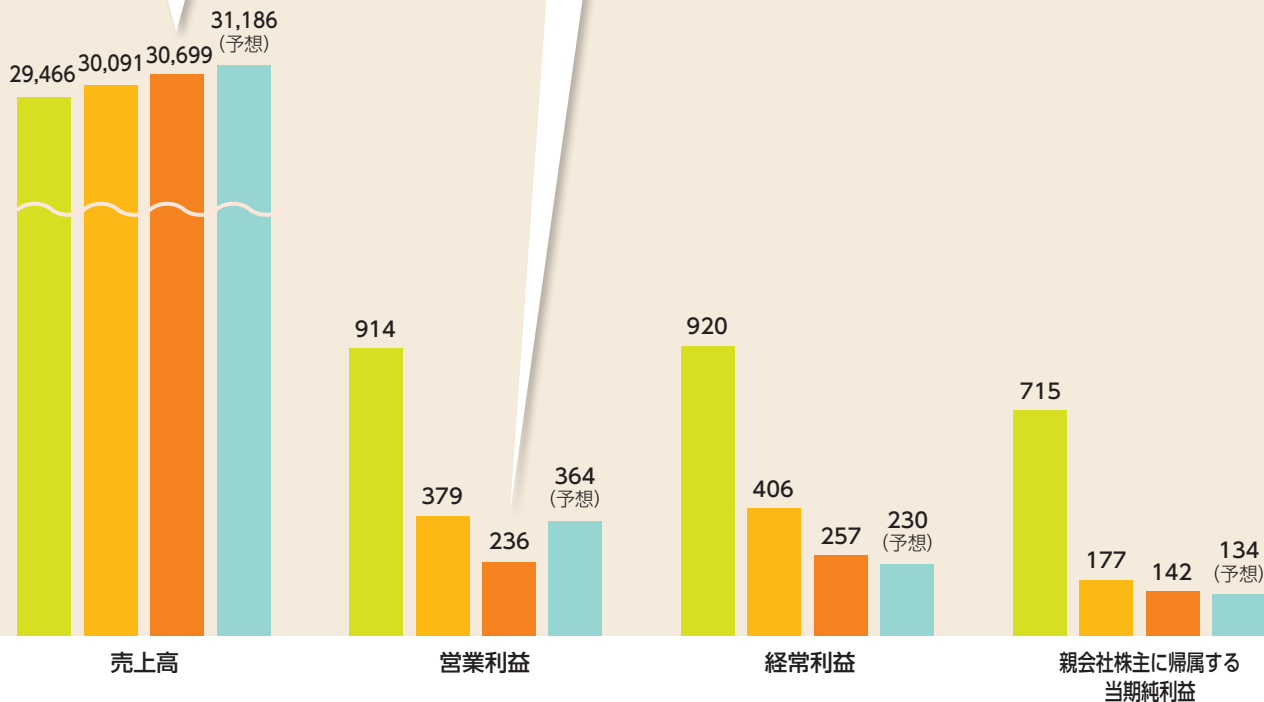
30,699百万円 

豆乳及びアーモンド飲料が順調に推移したため、14期連続の増収となりました。

営業利益

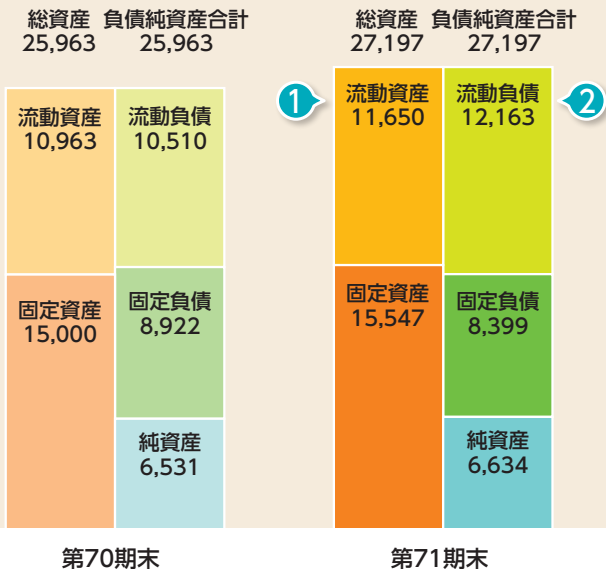
236百万円 

原材料費、変動費及び運賃等の増加により減益となりました。

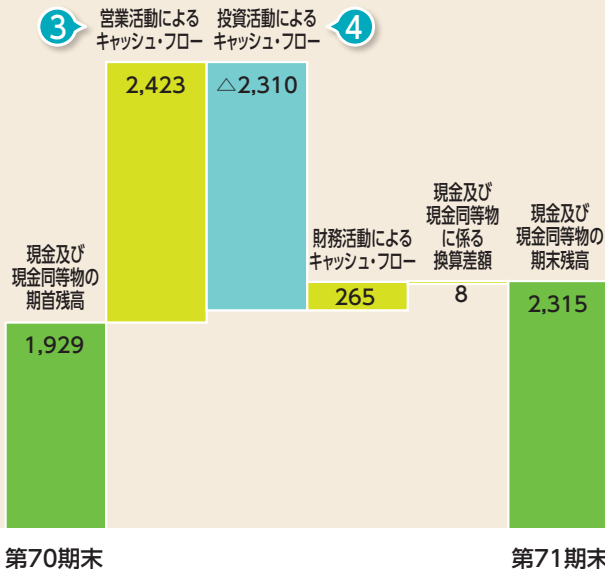


■ 第69期 2020年9月期 ■ 第70期 2021年9月期 ■ 第71期 2022年9月期 ■ 第72期 2023年9月期 (予想)

資産、負債及び純資産の状況 (単位：百万円)



連結キャッシュ・フローの状況 (単位：百万円)



流動資産

11,650 百万円

棚卸資産の増加8億58百万円等により、前連結会計年度末に比べ6億87百万円増加いたしました。

流動負債

12,163 百万円

短期借入金の増加8億82百万円、支払手形及び買掛金の増加3億76百万円等により、前連結会計年度末に比べ16億53百万円増加いたしました。

営業活動による キャッシュ・フロー

2,423 百万円の収入

減価償却費14億4百万円、売上債権の減少額6億53百万円等の収入により、24億23百万円の収入となりました。(前連結会計年度は7億14百万円の収入)

投資活動による キャッシュ・フロー

2,310 百万円の支出

有形固定資産の取得による支出22億76百万円等により、23億10百万円の支出となりました。(前連結会計年度は23億85百万円の支出)

IR掲示板

年間を通じて株主の皆様からお声をいただき、
経営及びIR活動に反映していく
「**双方向コミュニケーション**」の場を設けています。

1 オンライン株主様懇談会レポート

2022年6月4日（土）に、初のオンライン株主様懇談会を開催しました。当日は株主様のご自宅と当社の会議室をリモート接続し、事前にお送りした豆乳での乾杯から始まり、開発担当取締役からの新製品紹介や、社長からの今後の事業展開の説明、お楽しみ抽選会等を行いました。オンラインの株主様向けイベントは今回が初めてでしたが、質疑応答では株主様から積極的にご発言いただき、活発な意見交換を行うことができました。



参加者の感想

オンラインなので会場の制約もコロナ対応も気にする必要がなく良かった。このような懇談会はもっと開催してほしい。(50代男性)

原材料のコスト高など生産者には困難な状況下でも、変わらず新商品の開発に積極的な攻めの姿勢である事を伺い、今後の御社の更なるご発展が楽しみになりました。(40代女性)

2 マルサンアイ鳥取工場見学会開催のお知らせ

開催日：2023年6月9日（金）

場 所：マルサンアイ鳥取 飲料工場

※応募方法等の詳細は11月にお送りした株主優待に同封の案内文書をご確認ください。

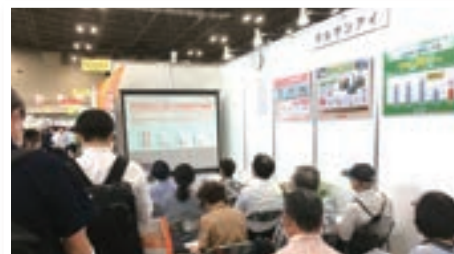


株主様に当社グループへのご理解をより一層深めていただきたいという思いから、子会社であるマルサンアイ鳥取株式会社の株主様工場見学会を企画しました。

マルサンアイ鳥取は2017年竣工の新しい工場で、1Lの豆乳を中心に生産を行っています。来場者の皆様楽しんでいただけるよう、様々な趣向を凝らした工場となっておりますので、ぜひご参加ください！

3 名証IRエキスポ2022に出展しました

2022年9月9日（金）、10日（土）の2日間、名古屋証券取引所主催の個人投資家向けイベント「名証IRエキスポ2022」に出展しました。当社のブースには2日間計149名にお越しいただき、会社概要の説明や質疑応答を行いました。投資家の皆様に投資先としての当社の魅力をご理解いただき、効果的なIR活動の場とすることができました。



株主優待のご案内

当社では、株主様の日頃のご支援にお応えするために、毎年9月20日及び3月20日現在で、100株以上の株式を保有されている株主様を対象として、株主優待制度を実施しています。

基準日		9月20日	3月20日
贈呈時期		11月下旬	5月下旬
保有株式数	100株以上200株未満	1,500円相当の自社製品	1,500円相当の自社製品
	200株以上1,000株未満	3,500円相当の自社製品	3,500円相当の自社製品
	1,000株以上	4,500円相当の自社製品	4,500円相当の自社製品

株主様向け通販割引

当社公式オンラインショップ「大豆ひとすじマルサンアイ」でご利用いただける**35%**割引クーポンを株主優待に同封してお届けします。
(半年間で1回限り有効)



1,500円相当の自社製品 (2022年11月)



3,500円相当の自社製品 (2022年11月)



4,500円相当の自社製品 (2022年11月)

MARUSAN RECIPE



マルサンレシピ
～冬におすすめの料理～



味の饗宴 無添加生 を使った献立

優しいみその味わいのもつ鍋

材料 2人分

- ・マルサン「味の饗宴」……大さじ2
- ・牛ホルモン(シマチョウ)…250g
(ホルモンは他のホルモンでも代用できます。)
- ・キャベツ …………… 1/4個
- ・もやし …………… 1袋
- ・ニラ …………… 1/2束
- ・ニンニク……………2片
- ・鷹の爪……………2本
- ・だし汁…………… 800ml

<A>

- ・酒……………大さじ2
- ・みりん……………大さじ2
- ・しょうゆ……………大さじ2

作り方

- 鍋にだし汁を入れ沸かし、**<A>**を入れてひと煮たちさせ、みそを溶かし入れる。
- 牛ホルモンは熱湯でさっとゆで、流水でよく洗い水けをきる。
- キャベツはざく切り、ニラは5～6cm幅に切る。ニンニクは薄切り、鷹の爪は種を取り、輪切りにする。
- 別の鍋にもやし、キャベツ、牛ホルモン、ニラ、ニンニク、鷹の爪の順に盛り付ける。
- ①を注ぎ入れて加熱し、具材に火が通るまで煮る。

豆乳ソフト を使った献立

シンプルスコーン

下準備

- 薄力粉、ベーキングパウダーはふるっておく。
- オーブンを200℃に予熱する。

材料 直径5cmの丸型8～9個分

- ・薄力粉……………200g
- ・砂糖……………20g
- ・マルサン「有機豆乳無調整」…………… 90ml
- ・ベーキングパウダー…小さじ2
- ・マルサン「豆乳ソフト」……………50g
- ・マルサン「有機豆乳無調整」(仕上げ用)……………適量

作り方

- ボウルに、豆乳ソフト、薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れ、ゴムベラやスクッパーなどで切るように混ぜ合わせ、手でパラパラとするようにこすり合わせる。
- 有機豆乳無調整を少しずつ加え、全体がなじむまで切るように混ぜる。
- 手で5回ほど圧をかけるようにひとまとめにしたらラップで包み、冷蔵庫で15～20分休ませる。
- 打ち粉(分量外)をした台に生地をのせ、生地を半分に切っては重ねるを3～4回繰り返して層を作ったら、1.5～2cmの厚さにのばして型で抜く。
- オーブン用シートを敷いた天板に④をのせ、有機豆乳無調整(仕上げ用)を刷毛でぬる。
- 200℃のオーブンで15～20分焼く。

会社の概況

2022年9月20日現在

商 号 マルサンアイ株式会社
(英訳名: MARUSAN-AI CO., LTD.)
URL <https://www.marusanai.co.jp/>
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 353名

役員 2022年12月15日現在

代表取締役会長		渡 辺 邦 康
代表取締役社長		堺 信 好
取締役	開発統括部長(兼)チルド事業推進室長	岡 田 信 之
取締役	管理統括部長	磯 村 智
取締役	営業統括部長	加 藤 一 郎
取締役	生産統括部長	稲 垣 宏 之
取締役(社外)		森 田 尚 男
常勤監査役		成 瀬 悟
監査役(社外)		畝 部 泰 則
監査役(社外)		新 井 一 弘

事業所

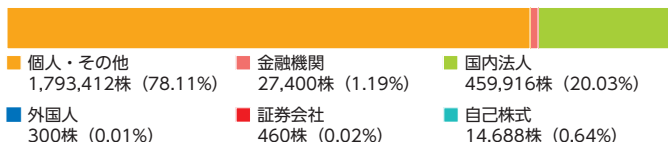
〈工場他〉	〈販売拠点〉		
本社／工場	北海道営業所	静岡支店	岡山支店
物流センター	東北支店	名古屋支店	広島支店
関東工場	関信越支店	北陸営業所	九州支店
	東京支店	大阪支店	

グループ会社

株式会社匠美^{たくみ}(所在地:富山県中新川郡立山町)
株式会社玉井味噌(所在地:長野県東筑摩郡筑北村)
マルサンアイ鳥取株式会社(所在地:鳥取県鳥取市)
丸三愛食品商貿(上海)有限公司(所在地:中国 上海市)
マルサンアイ(タイランド)株式会社(所在地:タイ王国 バンコク)
海寧市裕豐醸造有限公司(所在地:中国 海寧市)

発行可能株式総数 8,000,000株
発行済株式の総数 2,296,176株
株 主 数 3,215名(前期末比89名増)

株式分布状況



株主メモ

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 100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 <https://www.marusanai.co.jp/>

上場取引所 名古屋証券取引所メイン市場
(証券コード: 2551)

株主名簿管理人 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

同事務取扱場所 名古屋市中区栄三丁目15番33号
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
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)

取次事務は、三井住友信託銀行株式会社の全国本支店で行っております。

ホームページもご覧ください



スマートフォン
対応です



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