

株主通信

マルサンの声

Vol. 30

第73期 中間報告書 2023年9月21日から2024年3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① 3月12日は「マルサン豆乳の日」!
特集② 「#支えるあなたを支えたいプロジェクト
By マルサン豆乳」活動報告

P3-4

主な新商品・
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



大地のおいしさから、新しい幸せを。

マルサングループ長期経営計画

事業価値の向上

第四次中期事業計画

テーマ：ROICの浸透を通じた事業内構造改革

エリア戦略

- ・生産拠点、物流戦略の明確化
- ・海外事業拡大

商品戦略

- ・安全・安心な商品の提供
- ・健康な未来に繋がる商品開発
- ・イミ商品への傾注

DX戦略

- ・組織の効率性や競争力の向上
- ・DX人材の育成

社会価値の向上

第一次中期サステナビリティ計画

テーマ：マルサングループに関わるすべての人が笑顔で生きるために必要なものを守る

人的資本

DE&I (ダイバーシティ、エクイティ&インクルージョン) の実現

環境課題

TCFD、TNFDへの対応
・CO₂排出量の削減
・海洋プラスチック問題への対応

食と健康

- ・フレイルの予防と対策
- ・ウェルビーイング

イノベーション

- ・フードテックへの取り組み
- ・新事業への積極参入
- ・国産原料の使用比率向上

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73期第2四半期（2023年9月21日から2024年3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。



代表取締役社長

さかい のぶよし

堺 信好

2024年5月

連結決算ハイライト

売上高

16,062 百万円
(前年同期比8.5%増)

営業利益

538 百万円
(前年同期 △127百万円)

経常利益

546 百万円
(前年同期 △97百万円)

親会社株主に帰属する
四半期純利益

407 百万円
(前年同期 △280百万円)

当第2四半期のポイント

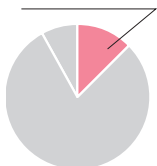
POINT 1 成長セグメントの拡大により
増収となりました。

POINT 2 不採算商品の見直しにより
増益となりました。

※詳細は7～8ページ「連結財務データ」をご参照ください。

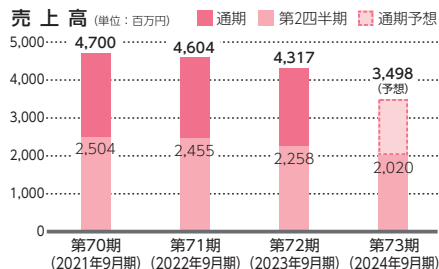
売上高構成比

12.6%



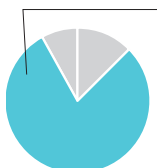
みそ事業の状況

「味の饗宴 15割麹生 750g」が引き続き好調に推移しました。しかしながら、みそ事業全体では利益重視の販売戦略を展開したため、売上高は、20億20百万円(前年同期比10.5%減)となりました。



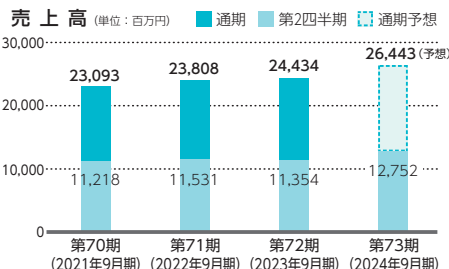
売上高構成比

79.4%



豆乳飲料事業の状況

豆乳は、無調整豆乳及びカロリーオフシリーズ等が好調に推移しました。飲料は、アーモンド飲料等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、127億52百万円(前年同期比12.3%増)となりました。



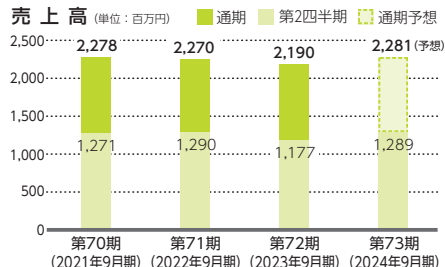
売上高構成比

8.0%



その他食品事業の状況

「豆乳グルト」シリーズが好調に推移したため、売上高は、12億89百万円(前年同期比9.5%増)となりました。



3月12日は「マルサン豆乳の日」！

「03（マルサン）12（トウニユウ）」の語呂合わせから、
3月12日は「マルサン豆乳の日」として記念日に制定されました！



✧ 制定の経緯とロゴに込めた想い

マルサン豆乳の日は、当社の基幹事業である豆乳についての知識を深めてもらうとともに、「マルサン豆乳」シリーズのPRを目的として制定しました。良質な植物性たんぱく質やミネラルなどがバランス良く含まれている豆乳を、普段の食生活に取り入れることで健康づくりに役

立ててほしいという願いも込めています。

ロゴは、豆乳のイメージカラーであるグリーンと、暖かさ、明るさ、元気を表現するオレンジを基調にしました。マルサン豆乳の日の特別なご愛顧に感謝を込めて、親しみやすく、かわいらしいデザインに仕上げています。

✧ マルサン豆乳のこだわり

当社は創業以来、70年以上にわたり「大豆」の研究開発に取り組んできました。
記念日制定にちなんで、当社だからこそ生み出せる「おいしい豆乳」の秘密をご紹介します。

マルサン豆乳独自の「大豆まろやか製法」

当社の無調整豆乳は、豆乳の青臭さや渋みを抑え、
大豆本来のおいしさを引き出す独自技術である「大豆まろやか製法」を採用しています。



ポイント① 独自に研究してきた「酵素失活」

豆乳の青臭さや渋みは、大豆が持つ酵素の働きが原因です。酵素の働きを抑えるため、高い温度で加熱することを「酵素失活」といいます。当社はこの豆乳づくりには欠かせない技術を独自に研究し、大豆本来のおいしさを引き出す製法にこだわり続けています。



ポイント② 口当たりをなめらかにする「均質化」

豆乳は作る工程の中で、大豆の粒子を均一にする「均質化」を行います。大豆まろやか製法では、製造途中と仕上げに均質化を行うことで、よりまろやかで飲みやすい豆乳に仕上げています。

マルサン豆乳は 無調整だけで7種類のラインナップ！

大豆と水だけのシンプルな原材料ゆえ、使用する大豆の種類や大豆固形分、製法がダイレクトに影響する無調整豆乳をおいしく飲んでいただきたいからこそ、製品ごとに多種多様な特徴をもつ大豆を使用しており、同じ無調整豆乳でもそれぞれのおいしさの違いをお楽しみいただけます。



「#支えるあなたを支えたいプロジェクト By マルサン豆乳」活動報告

日々忙しく懸命に、支え続ける方々を食で支えたいという想いから、付き添い入院中のご家族や医療従事者の方々へ「ひとつ上の豆乳」を寄贈させていただきました。



Case 1 付き添い入院中の方へ……………

入院が必要なお子様がいるご家族様の中には、我が子を病室で支えるために、24時間付きっきりで付き添い入院をされる方がいらっしゃいます。

付き添い入院の環境は過酷で、支える親御様の食事や睡眠のサポートが十分ではないため、自分のことを後回しにするうちに体調を崩してしまう方もいらっしゃるりと、深刻な社会課題となってしまう現状があります。

Case 2 医療従事者の方へ……………

新型コロナウイルスもようやく終息の兆しが見え始めましたが、医療の現場では、医療従事者の方々の多忙な毎日が続いています。

日によっては食事や休憩時間がうまく確保できないケースもあるそうです。

本プロジェクトでは、支え続ける皆様の体調管理や、少しでも心安らぐ時間づくりにお役立ていただくため、付き添い入院のご家族様が滞在する病院・施設に約5,000個、支援団体・大学病院の医療従事者の方々に約5,000個の「ひとつ上の豆乳」を寄贈させていただきました。

「ひとつ上の豆乳」は、大豆たんぱく質や大豆イソフラボンなど、大豆に含まれている様々な栄養分が自然な形でおいしく摂取できる豆乳です。ワンハンドで手軽においしく栄養補給ができ、常温で長期保存が可能な豆乳は、忙しく頑張る方の栄養補給に適しています。



寄贈先からの ご感想



支援を受けた付き添い入院中の親御さまより「栄養不足になるので、さっと飲める豆乳はありがたいです。」

「たんぱく質、ビタミン不足になるので手軽に大豆製品が取れて嬉しかったです。」という言葉をいただきました。

(特定非営利活動法人 キープ・ママ・スマイリング様)



夜勤の時などは、忙しくて食べる暇がなかったり、何も手元になくても買いに行くわけにもいかなかったりと、どうしても食のバランスが崩れがちです。そんな時、豆乳がそばにあれば、すぐに飲める上に栄養バランスも改善が期待できるので、とてもうれしいです。

(特定非営利活動法人 ジャパンハート様)

主な新商品・リニューアル品のご案内

あわせ麴 熟成生

米・豆・麦の3種類の麴をあわせて、元から仕込む、熟成タイプの生みそです。熟成期間を長くさせることで、深みのある味わいに仕上げました。

新発売

小売参考：オープン価格
内 容 量：650g

コクと旨みの
味わい深い生みそ



豆みそ造りの本場で じっくり熟成

家康

豆みそ造りの本場愛知県三河地方「岡崎」でじっくり熟成された格調高い豆みそに、鰹と昆布だしを加えて仕上げた赤だしみそです。

小売参考：オープン価格
内 容 量：500g



リニューアル

鉄分が不足しがちな あなたに！

1日分の鉄分 豆乳飲料 プルーンmix

1日分*の鉄分を手軽に摂取できる栄養機能食品の豆乳飲料です。毎日おいしく続けやすい、さわやかで甘酸っぱいプルーン風味です。

※鉄の1日当たりの栄養素等表示基準値は6.8mgです。

小売参考：118円
内 容 量：200ml

新発売



1食分の食物繊維 豆乳飲料 きなこ

1食分*の食物繊維を手軽に摂取できる豆乳飲料です。毎日おいしく続けやすい、まろやかで香ばしいきな粉風味です。

※栄養素等表示基準値2015年版(18歳以上、基準熱量2,200kcal)より、1日当たりの摂取目標量：食物繊維19gの1/3を1食分相当としています。

小売参考：118円
内 容 量：200ml

新発売



食物繊維が不足しがちな
あなたに！

人気商品が 豆乳飲料に！

豆乳飲料 パインアメ

パイン社のロングセラー商品「パインアメ」とのコラボ豆乳飲料です。パインアメと豆乳のおいしさのバランスにこだわった、まろやかでやさしい甘さです。

小売参考：110円
内 容 量：200ml

新発売



ひとつ上の豆乳 豆乳飲料 紅茶

本当においしい豆乳のために国産プレミアム大豆「るりさやか®」使用。アッサム紅茶を使用し、華やかで柔らかな香り、コクがありながらすっきりした味わいの豆乳飲料です。

小売参考：110円
内 容 量：200ml

リニューアル

華やかな香り、
すっきりとした味わい

リニューアル

さらにおいしくなって リニューアル

リニューアル

豆乳シュレッド

濃厚無調整豆乳を使用して作ったチーズ風食品です。コレステロール95%オフ*、乳原料不使用で、大豆イソフラボンも摂取できます。

※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して
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して

小売参考：335円
内 容 量：200g

豆乳スライス

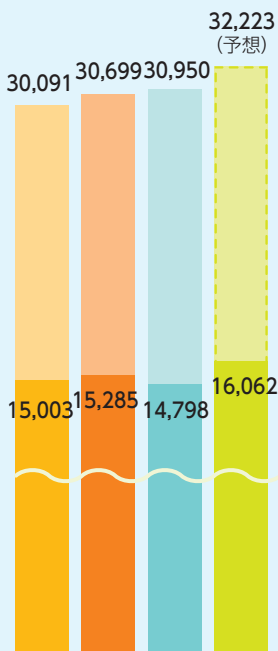


小売参考：265円
内 容 量：7枚入り(126g)

※小売参考価格は税抜です。

連結財務データ

連結損益計算書の概要 (単位：百万円)



売上高

16,062百万円

(前年同期比 8.5%増)

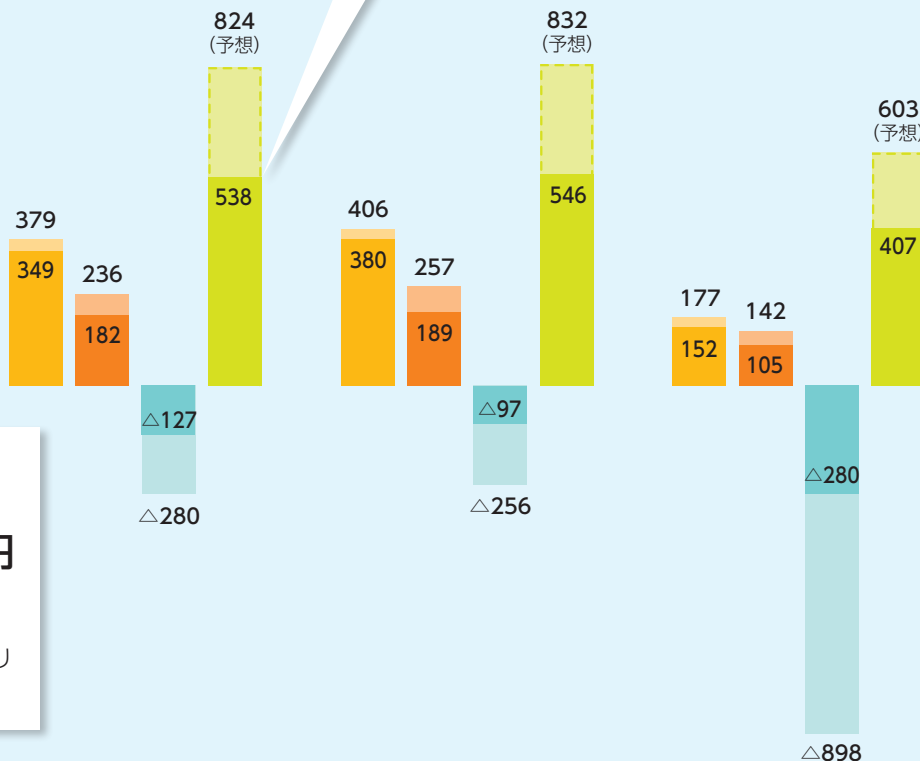
成長セグメントの拡大により増収となりました。

営業利益

538百万円

(前年同期 △127百万円)

不採算商品の見直しにより増益となりました。



売上高

営業利益

経常利益

親会社株主に帰属する
当期(四半期)純利益

第70期 2021年9月期

第71期 2022年9月期

第72期 2023年9月期

第73期 2024年9月期

通期

通期

通期

通期予想

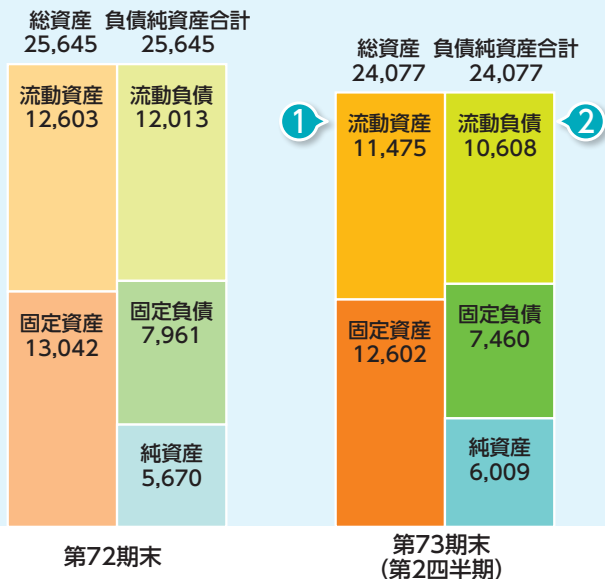
第2四半期

第2四半期

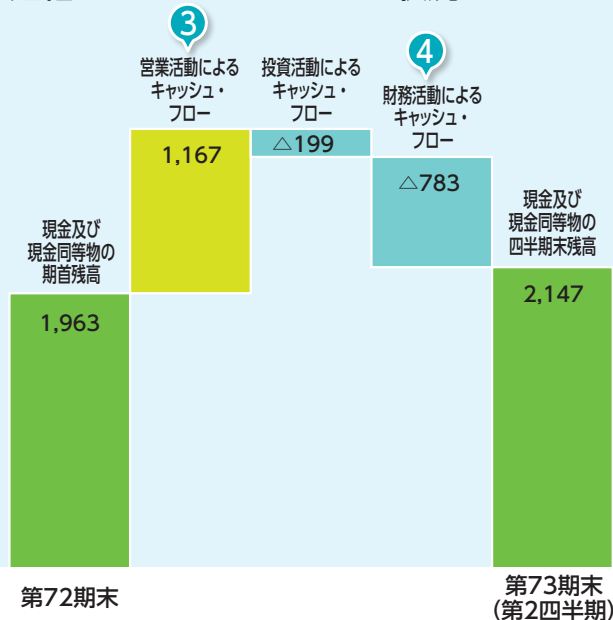
第2四半期

第2四半期

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

11,475 百万円

受取手形及び売掛金の減少10億53百万円等により、前連結会計年度末に比べ11億28百万円減少いたしました。

流動負債

10,608 百万円

支払手形及び買掛金の減少6億67百万円、未払金の減少6億37百万円等により、前連結会計年度末に比べ14億5百万円減少いたしました。

営業活動による キャッシュ・フロー

1,167 百万円の収入

売上債権の減少額10億53百万円等により、11億67百万円の収入となりました。(前年同期は2億6百万円の支出)

財務活動による キャッシュ・フロー

783 百万円の支出

長期借入金の返済による支出7億7百万円等により、7億83百万円の支出となりました。(前年同期は56百万円の収入)

IR掲示板

年間を通じて株主の皆様からお声をいただき、
経営および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。

みそ事業の再構築について

当社グループは、2023年11月に、事業ポートフォリオの再編の一環として、2025年3月をもって本社みそ工場でのみその生産を終了し、みそ事業を子会社等へ集約することを発表いたしました。

みそ事業再構築の経緯

老朽化に伴い品質安全及びBCP（事業継続計画）の観点から生産の継続が困難であること、また、昨今の原材料費等の高騰による生産コストの上昇及び市場環境の変化により、本社みそ工場の設備では市場競争力の改善が困難な状況となっていることを踏まえて、同工場での生産は終了し、今後はより成長が見込まれる事業へ経営資源を集中投下することにより、会社をさらなる発展へ導く戦略へと転換することを決定いたしました。

2024年3月の製造終了商品

事業の再構築に伴い、本社みそ工場で生産している商品は順次販売終了となります。
長らくご愛顧いただき、誠にありがとうございました。



赤だしみそ 750g



ミックスみそ 750g



懷石 750g



あわせ麹 芳醇
無添加生 650g



あわせ麹 熟成
無添加生 650g

みそ事業の今後の展開

今後、一部主力製品の生産はグループ会社へ移管し、「マルサンみそ」の新たな価値を創造する商品戦略を展開してまいります。マルサンみその新たな挑戦にご期待ください！

事業テーマ（第四次中期事業計画より）

- ・量（ボリューム）から質（バリュー）への転換
- ・ゼロサムの競争から脱却し独自の価値創造へ

国内製品…子会社である株式会社玉井味噌へ生産を移管します。

「マルサンみそ国産化宣言」：国産原料の使用による付加価値向上

海外製品…関連会社である海寧市裕豊醸造有限公司へ生産を移管します。

株主の皆様におかれましては、引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。

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 (2024年5月)



3,500円相当の自社製品 (2024年5月)



4,500円相当の自社製品 (2024年5月)



鶏肉の 豆乳トマト煮込み

材料 2人分

- ・マルサン「有機豆乳無調整」…………… 100ml
- ・鶏もも肉…………… 300g(1枚)
- ・キャベツ…………… 150g
- ・玉ねぎ…………… 1/2個
- ・しめじ…………… 1/2パック(50g)
- ・にんにく…………… 1かけ(5g)
- ・カットトマト
(ホールトマトでも可) …… 1/2缶
- ・オリーブオイル…………… 小さじ2
- ・コンソメ(顆粒)…………… 小さじ1
- ・白ワイン…………… 大さじ2
- ・水…………… 大さじ4
- ・塩…………… 小さじ1/2
- ・こしょう…………… 適量
- ・イタリアンパセリ…………… 適量

MARUSAN RECIPE マルサンレシピ

有機豆乳無調整を使ったレシピ

作り方

- ① 鶏もも肉は余分な脂や筋を取り、ひと口大に切る。キャベツはざく切りにする。玉ねぎは6等分のくし形切りにする。しめじは石づきを取り、小房に分ける。にんにくはみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて弱火で熱し、香りが出てきたら鶏もも肉を入れて焼く。焼き色がついたら、キャベツ、玉ねぎ、しめじを加えて炒める。玉ねぎが透き通ってきたら、白ワイン、カットトマト缶、水、顆粒コンソメを加え、蓋をして時々混ぜながら10分程度煮る。
- ③ 有機豆乳無調整を加え、塩、こしょうで味を調える。器に盛り付け、お好みで刻んだイタリアンパセリを散らす。

作り方

<下準備>

お好みのフルーツは、トップに飾る用にそれぞれ一部を5mm厚さに切り、型に並べておく。残りはひと口大に切る。

- ① 鍋に<A>を入れて中火にかけ、沸騰したら泡立て器でかき混ぜながら2分ほど煮溶かす。
- ② 有機豆乳無調整を加え、混ぜ合わせたら火を止める。
- ③ フルーツを入れておいた型に②を100ml程度流し入れる。
- ④ 残りの②にひと口大に切ったフルーツを入れてざっくり混ぜ合わせる。
- ⑤ ③の上にゆっくりと流し入れる。
- ⑥ 粗熱を取り、冷蔵庫で2〜3時間冷やし固める。



フルーツたっぷり 豆乳寒天ケーキ

材料 直径15cmの丸型1台分

- ・お好みのフルーツ…………… 500g

<A>

- ・水…………… 200ml
- ・砂糖…………… 70g
- ・粉寒天…………… 6g

- ・マルサン「有機豆乳無調整」…………… 400ml

公式サイト レシピ検索ページリニューアル! <https://www.marusanai.co.jp/recipe/>

検索機能が充実し、使い勝手が良くなりました。新作レシピも多数追加しましたので、ぜひご覧ください!



会社の概況

2024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.)
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	336名

役員

代表取締役社長		堺 信 好
常 務 取 締 役	営 業 担 当	加 藤 一 郎
常 務 取 締 役	生 産 担 当	稲 垣 宏 之
取 締 役	開 発 統 括 部 長	岡 田 信 之
取 締 役	管 理 統 括 部 長	磯 村 智
取 締 役	生 産 統 括 部 長	戸 塚 公 雄
取 締 役	経営企画部長(兼)企業戦略室長	山 口 欣 也
取締役(社外)		林 寛 尚
常 勤 監 査 役		成 瀬 悟
監査役(社外)		畠 部 泰 則
監査役(社外)		新 井 一 弘

事業所

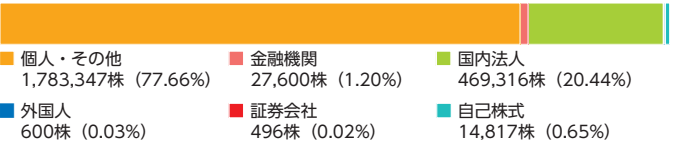
〈工場他〉	〈販売拠点〉		
本社／工場	北海道営業所	静岡支店	岡山支店
物流センター	東北支店	名古屋支店	広島支店
関東工場	関信越支店	北陸営業所	九州支店
	東京支店	大阪支店	

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	3,503名（前期末比201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



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