

NISSUI REPORT

- トップインタビュー P1
- セグメントの概況 P3
- 財務情報 P6
- NISSUI TOPICS P7
- 会社情報 / 株式の状況 P9
- 株主インフォメーション P10



トップインタビュー

これまで蓄積した知見と技術力をもとに
水産資源の新しい価値を
創造し続けるグッドカンパニーへ

日本水産株式会社
代表取締役 社長執行役員
最高経営責任者 (CEO)

細見 康男



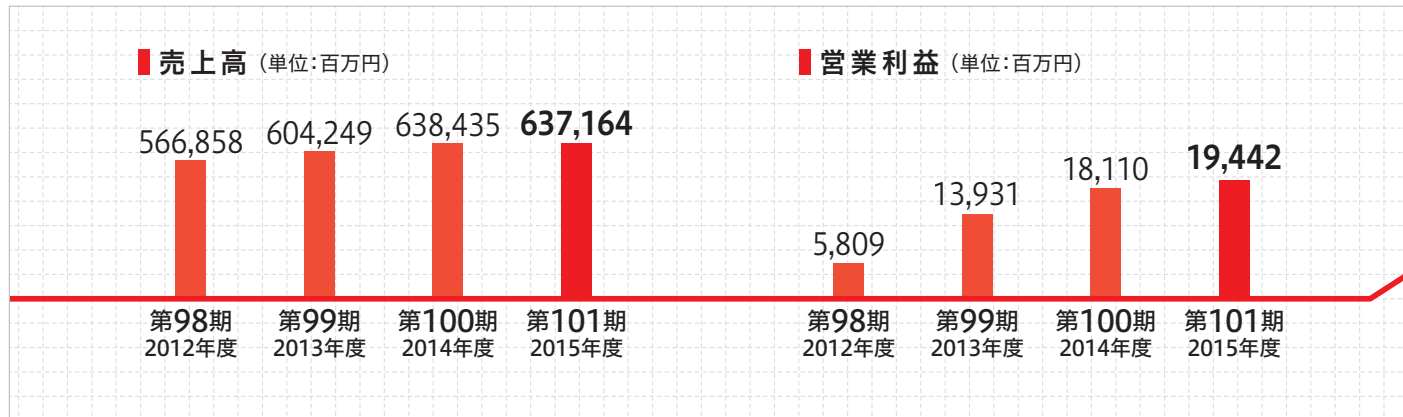
経営の基本方針

私たちは、
水産資源の持続的利用と
地球環境の保全に配慮し、
水産物をはじめとした資源から、
多様な価値を創造し続け、
世界の人々のいきいきとした
生活と希望ある未来に
貢献します。

Q. 2015年度の業績について教えてください。

2012年度に無配に転じて以降、赤字事業から撤退するなど事業基盤の強化と財務体質の改善に取り組んだ結果、2014年度は過去最高の当期純利益102億円を計上し、復配できました。「中期経営計画MVIP2017」の初年度である2015年度は、事業により濃淡はありましたが、全体としては計画を上回る進捗で、当期純利益は2期連続過去最高を更新いたしました。更なる成長と企業価値向上をめざし、中計達成に向け全社一丸となって邁進いたします。

連結業績ハイライト



Q. 主要成長戦略に挙げている養殖事業の取組状況について教えてください。

当社グループでは、国内外で^{さけます}鮭鱒、ぶり、まぐろなどの養殖を行っております。環境負荷軽減の観点から生餌に代わる配合飼料の活用が期待されており、当社では既に導入済です。また、『黒瀬ぶり』については、環境への負荷を軽減し、地域社会にも配慮した養殖業を「認証」するASC認証の取得に向けた準備も進めています。今後も、おいしくて安定した品質で安全な商品を提供できるよう養殖事業の深化と進化に取り組み、水産資源のサステナビリティと地球環境の保全に配慮しながら事業活動を進めてまいります。

Q. 主要成長戦略に挙げているEPAに関する取組状況について教えてください。

医薬用EPAで世界一の原体メーカーをめざすべく、茨城県神栖市に医薬品原料工場を増設中です。2016年1月に着工し、2018年の稼働を予定しております。医薬品原料の生産能力を倍増させるとともに、海外輸出に必要となるcGMP^{*}基準に対応いたします。

また医療用EPAに加え健康機能を訴求する商品を

※cGMP (Current Good Manufacturing Practice: 現行適正製造基準)

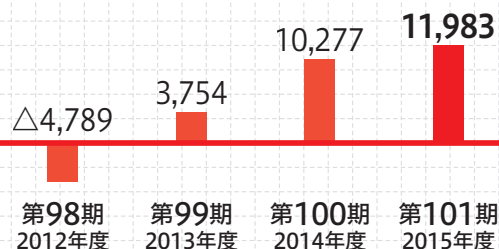
強化するため、機能性表示食品制度を活用して食品事業へEPAを展開していきます。EPAには中性脂肪を下げる効果だけでなく、健全な循環器の機能維持やアレルギーの抑制など様々な効能があり、成長を期待しております。

2016年3月消費者庁より「中性脂肪」に関する当社機能性表示食品9品目が受理されました。当初の予定よりスタートは遅れましたが、冷凍食品も届出中であり、今後は「中性脂肪」以外の機能に関する届出の検討も含め、EPAの多面的な効能を生活シーンに合わせて様々な形でご提案してまいります。ぜひ期待してください。

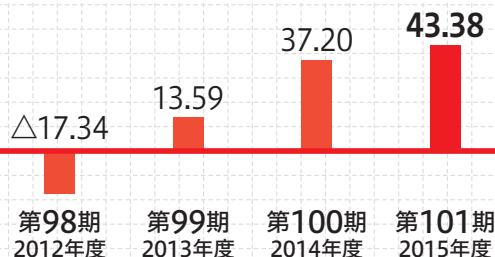
Q. 株主還元について教えてください。

配当性向については、将来的には30%以上をめざしたいと考えていますが、経営環境の変化に対応できる財務体質を実現するため、当中計期間中は10%～15%を目標としています。2015年度は1株当たり3円の配当を5円に増配することといたしました。今後も株主還元を充実するべく事業の収益性を高めてまいります。引き続きご支援のほど宜しくお願い申し上げます。

■ 親会社株主に帰属する当期純利益 (単位:百万円)

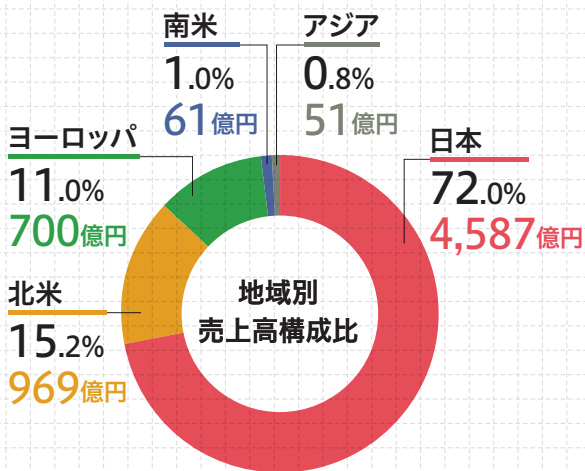
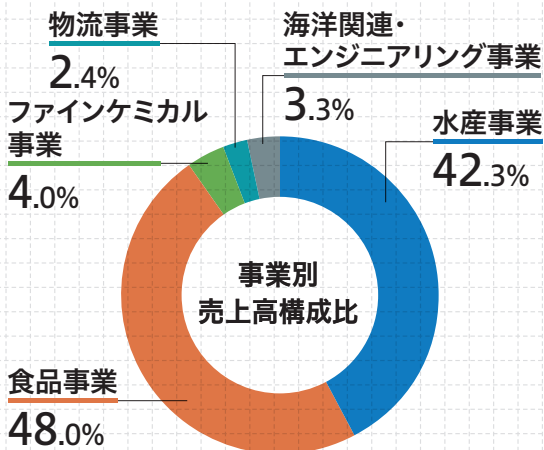


■ 1株当たり当期純利益 (単位:円)



セグメントの概況

売上高構成比



Marine Products Business

水産事業

漁業・養殖生産から加工、販売まで一貫して行い、水産資源の新しい価値を創出します。



売上高	2,696億円	前期比	5.4%
営業利益	40億円	前期比	35.8%

国内事業は好調だったが 南米鮭鱒養殖事業の不振を埋めきれず 減収・減益。

国内の水産事業は、漁業では原油安による燃料費の減少に加え、ぶりやいわしなどの数量が増加しました。ぶり・まぐろなどの養殖事業はコストが上昇したものの、総じて堅調に推移しました。販売も在庫管理を強化する中、魚粉などの価格が上昇し好調に推移したことから、国内は水産全体で増益となりました。一方、海外は、南米の鮭鱒養殖事業が飼料高騰と魚病の影響があったうえ、販売価格も下落し大幅な減益となり、北米やヨーロッパも苦戦したことから、水産事業全体では減収減益となりました。

引き続き、養殖の高度化や加工度を高めた商品の拡充、在庫コントロールなど、安定した利益を出し続ける事業構造への改革を進めてまいります。

食品事業

よりおいしく、より便利に。
生活者に向けて多様な価値を創造し続けます。



売上高	3,054億円	前期比	2.9%	
営業利益	106億円	前期比	40.1%	

ほぼ全てのエリアで好調、
チルド事業も寄与して増収・増益。

円安の影響により、原材料や加工製品などの輸入コストの上昇がありましたが、価格改定やコストダウンなどに努め、家庭用冷凍食品・業務用冷凍食品などの販売が好調に推移しました。またコンビニエンスストア向けのチルド弁当やサラダの製造を行うチルド事業も伸長しました。海外の食品事業では、北米の業務用冷凍食品は主原料のえび価格が下がったうえ、大手レストランチェーン向けの販売が順調に推移、ヨーロッパでも水産チルド品が販売好調でした。一方、北米の家庭用冷凍食品は、工場集約などの効果は見られたものの、厳しい販売競争の中、主力商品の伸びが足りず減益となりました。

今後も既存商品の進化、機能性表示食品の拡大を進めるとともに、新カテゴリーへの展開にも努めてまいります。

ファインケミカル事業

いwashyさばに多く含まれ、動脈硬化を防ぐ作用がある「EPA^{※1}」の研究・開発を軸に、医薬品原料、健康食品などへの応用を進めています。



売上高	256億円	前期比	1.4%	
営業利益	46億円	前期比	1.7%	

医薬品原料の販売数量は苦戦するも、
機能性原料・食品でカバーし
売上・利益維持。

医薬品原料は、政府による後発品の使用促進策の影響を受け、販売数量が減少し苦戦しましたが、サプリメントの原料などを扱う機能性原料は、昨年4月からの機能性表示食品制度導入もあり、他社によるEPA^{※1}・DHA^{※2}の原料使用が増加しました。また、当社自ら健康食品を販売する通販（海の元気倶楽部）は、ターゲットを絞ったダイレクトメールなど、広告宣伝媒体の見直しに功を奏し、増益となりました。

子会社で扱う臨床診断薬や産業検査薬などの販売も堅調に推移しました。

EPA分野におけるリーディングカンパニーとして高品質・高付加価値商品の開発に取り組むとともに海外展開を進めてまいります。

※1 EPA：エイコサペンタエン酸 ※2 DHA：ドコサヘキサエン酸

Logistics Business

物流事業

冷凍保管、凍結および冷蔵貨物の
運搬を行い、ニッスイが担う
各事業をサポートしています。

売上高 151億円 前期比 6.8%

営業利益 18億円 前期比 10.9%

保管料収入増で増収・増益。
関西拠点、大阪舞洲物流センター
稼働開始。

冷蔵倉庫事業の入出庫に関わる収入が減少しましたが、保管料収入増により、配送事業および通関事業と合わせた物流事業全体の業績は増収増益となりました。

また、今年3月に日水物流の大阪舞洲物流センターが竣工し営業を開始しました。蓄積してきた運営ノウハウを活かし、関西における物流拠点として、ニッスイグループの冷蔵物流事業の拡大を目指してまいります。

事業別売上高・営業利益明細

区分	第100期[2014年度] (百万円)		第101期[2015年度] (百万円)		前期比増減率 (%)	
	売上高	営業利益	売上高	営業利益	売上高	営業利益
■水産事業	284,884	6,297	269,623	4,042	△5.4	△35.8
■食品事業	296,954	7,593	305,441	10,637	2.9	40.1
■ファインケミカル事業	25,324	4,556	25,683	4,633	1.4	1.7
■物流事業	14,215	1,671	15,187	1,854	6.8	10.9
計	621,379	20,118	615,936	21,168	△0.9	5.2
■海洋・エンジニアリング	17,055	851	21,228	621	24.5	△27.0
計	638,435	20,970	637,164	21,790	△0.2	3.9
消去又は全社	—	△2,860	—	△2,347	—	—
合計	638,435	18,110	637,164	19,442	△0.2	7.4

(注) 1. 「売上高」は外部顧客に対する売上高を記載しております。

2. 「消去又は全社」は、各セグメントに配賦不能の営業費用であります。

Other Business

海洋関連・エンジニアリング事業

船舶の建造・修繕やエンジニアリング
などの多岐にわたるニッスイの事業
フィールドを支えています。

売上高 212億円 前期比 24.5%

営業利益 6億円 前期比 27.0%

海洋資源の探索・調査や
日本初の民間海洋サバイバル訓練施設運営
などにも携わっています。

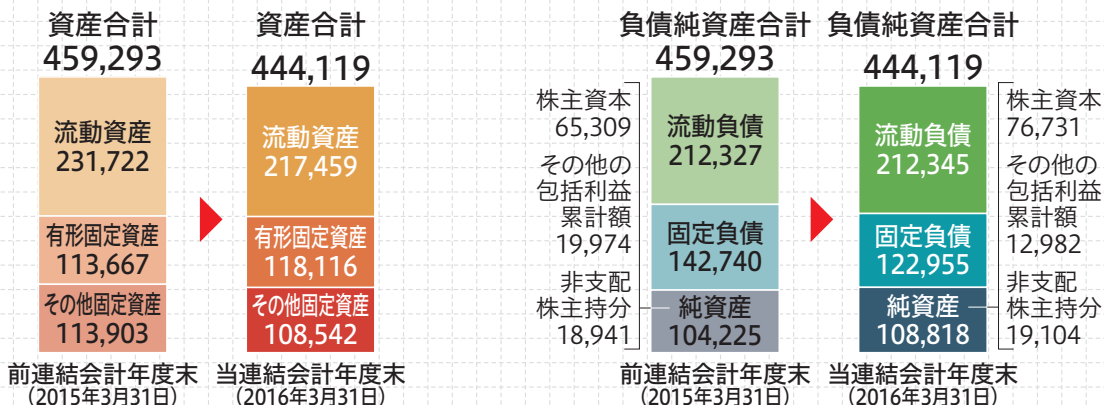
海洋関連事業は、これまで培った海洋関連技術と人材を活かし、船舶の建造・修繕に加え、海洋・深海の探査船・探査機の運行管理を受託、地球環境問題の解明や、地震津波の研究・資源探査の技術向上にも貢献しています。

エンジニアリング事業は、加工工場や物流・冷蔵倉庫などの建設や、設備機器の企画設計から施工までを行っています。

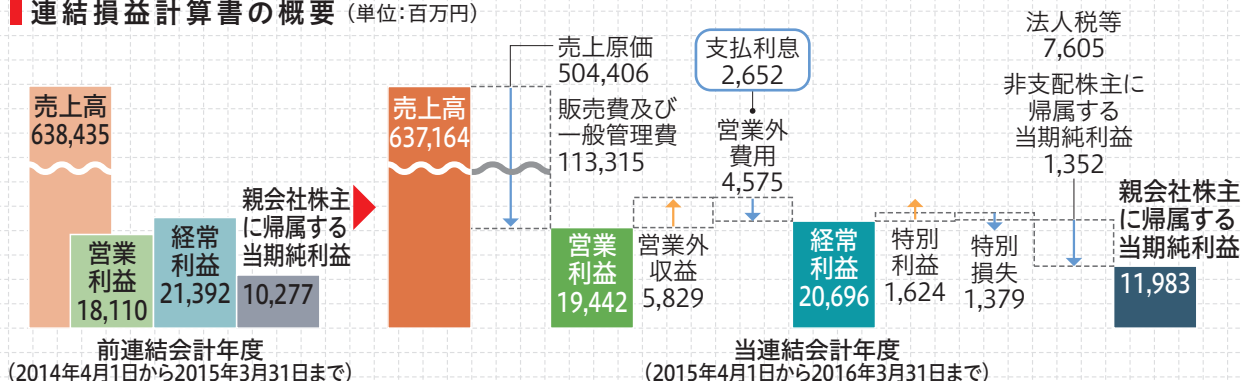
海洋関連・エンジニアリング事業は今期、増収減益となりました。

第101期 連結決算データ

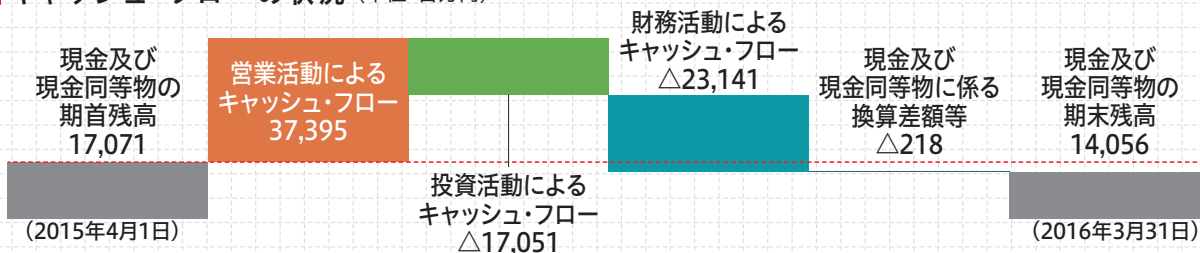
■ 資産・負債・純資産の状況 (単位:百万円)



■ 連結損益計算書の概要 (単位:百万円)



■ キャッシュ・フローの状況 (単位:百万円)



NISSUI TOPICS

ファインケミカル事業と 食品事業の融合により誕生



EPA・DHAの機能性表示食品※ いよいよ販売スタート!

青魚に多く含まれるサラサラ成分EPA(エイコサペンタエン酸)は、「中性脂肪」を下げる効果が認められている注目の成分です。このEPAをニッスイ独自の抽出・高度精製技術と食品の加工技術を組み合わせ、ご提案しているのが機能性表示食品ブランド「海から、健康EPAlife」。今春、機能性表示食品として消費者庁に受理され、5月から順次販売をスタートしています。毎日の食事でおいしく手軽にEPA・DHAを摂っていただけからこれから様々な商品をラインナップしてまいります。



※ 機能性表示食品とは2015年4月の食品表示法施行により運用が開始された制度。事業者の責任で、消費者庁に科学的根拠に基づいた食品の「効果」「効能」を届け出し、商品に表示するものです。

EPA原料の調達から医薬品原料製造まで 鹿島医薬品工場が2018年に稼働予定

1979年、ニッスイは世界に先駆けてEPA(エイコサペンタエン酸)の研究を開始、10年の歳月をかけ高純度EPAの抽出に成功しました。以来EPA分野のリーディングカンパニーとして原料の魚油調達から精製油の生産まで自社で行っています。

2018年、ファインケミカル事業の鹿島工場(茨城県神栖市)隣地にて、鹿島医薬品工場が稼働いたします。国内外のEPA医薬品市場の拡大に備え、世界最高水準の品質と生産性を追求し、世界一のEPA原体メーカーを目指すファインケミカル事業拡大を支えていきます。



ニッスイの養殖技術が支える美味しさ

『黒瀬ぶり』の美味しさと夏が旬の「若ぶり」

ほどよい脂のり・しっかりした食感・鮮やかな色合いが好評のニッスイ『黒瀬ぶり』。浮沈式いけすの中で黒潮に鍛えられながら、当社独自のトウガラシ入り飼料を食べて育ちます。水揚げ後は、すぐに船上で活じめし、鮮度そのままにお客さまのもとへ直送します。一般にぶりの旬は冬ですが、ニッスイは養殖研究と技術改良を重ね、素性明らかな親魚から早期に採卵することで、夏でも脂ののった美味しいぶりの養殖に成功しました。脂のり、肉質の良い食べ頃の2歳魚を「若ぶり」ブランドでお届けします。養殖技術の粋を集めて生み出される『黒瀬ぶり』。その味わいをぜひお確かめください。

→ 最終ページに夏にぴったりのレシピを掲載しています。



成長したぶりは水揚げ後、すぐに活じめされて鮮度が保たれます。



通販で販売中! にっぽん海鮮市場「彩り百鮮」Webサイト
>>> <http://1001000.jp>

彩り百鮮

検索

CSR

社会貢献活動

出張授業
(幸ヶ谷小学校)



出張授業
(宗岡小学校)



小学校で出張授業を開催しています

ニッスイは、教育支援活動として、ニッスイ社員などを講師として小学校へ派遣する出張授業に取り組んでいます。2015年度は全国7カ所の小学校で出張授業を開催しました。

ひとりでも多くの子どもが「海」や「さかな」に関心を持ち、豊かな想像力や自然に対する優しさを持って育ってもらえるよう、子どもたちへの教育支援を続けてまいります。

会社情報 / 株式の状況

会社概要 (2016年3月31日現在)

社名 日本水産株式会社
創業 明治44年(1911年)
設立 昭和18年(1943年)
資本金 23,729百万円
本社 〒105-8676
東京都港区西新橋1-3-1
従業員 1,116名(個別)8,466名(連結)

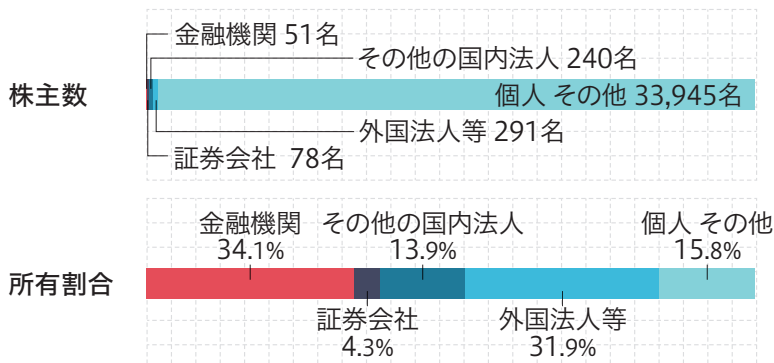
役員 (2016年6月28日現在)

代表取締役社長執行役員 細見 典男
代表取締役専務執行役員 小池 邦彦
取締役常務執行役員 的埜 明世
取締役常務執行役員 関口 洋一
取締役常務執行役員 大木 伸介
取締役執行役員 高橋 誠治
取締役執行役員 山本 晋也
取締役(社外取締役) 木下啓史郎
取締役(社外取締役) 春木 二生
監査役(常勤) 佐藤 高輝
監査役(社外監査役) 横尾 敬介
監査役(社外監査役) 樋口 収
監査役(社外監査役) 広瀬 史乃

株式の状況 (2016年3月31日現在)

発行可能株式総数 1,000,000,000株
発行済株式の総数※ 276,405,496株 ※自己株式804,781株を除く
株主数 34,605名

所有者別状況



大株主(上位10名)

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	20,077,500	7.26
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	15,023,400	5.43
株式会社みずほ銀行	10,650,200	3.85
持田製薬株式会社	8,000,000	2.89
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口9)	5,913,100	2.13
MSCO CUSTOMER SECURITIES	5,123,070	1.85
ノーザントラストカンパニー エイブイエフシー リニューアルタックス エグゼンプテッドペンションファンズ	4,794,021	1.73
損害保険ジャパン日本興亜株式会社	4,625,600	1.67
中央魚類株式会社	4,140,520	1.49
資産管理サービス信託銀行株式会社(証券投資信託口)	3,953,900	1.43

※持株比率は自己株式(804,781株)を控除して計算しています。

第101期 定時株主総会決議のお知らせ

2016年6月28日開催の当社第101期定時株主総会において
下記のとおり報告ならびに決議されました。

報告事項

- (1) 第101期(平成27年4月1日から平成28年3月31日まで)
事業報告の内容、連結計算書類の内容ならび
に会計監査人および監査役会の連結計算書類
監査結果報告の件
- (2) 第101期(平成27年4月1日から平成28年3月31日まで)
計算書類の内容報告の件

決議事項

○第1号議案 取締役9名選任の件

細見典男、小池邦彦、的埜明世、関口洋一、大木伸介、高橋誠治、山本晋也、木下啓史郎、春木二生が再選され重
任いたしました。

○第2号議案 監査役1名選任の件

広瀬史乃が新たに選任され就任いたしました。

株主メモ

株式に関するお届け先およびご照会先について

証券会社に口座を開設されている株主さまは、ご照会・住所変更等のお届出は、口座のある証券会社宛にお願いします。

特別口座のご照会および住所変更等のお届けについて

- 特別口座(証券会社に口座を開設されていない株主さま)のご照会および住所変更等のお届出は、右記の連絡先(三井住友信託銀行)をお願いいたします。
- 特別口座に記録された株式を売却するには、あらかじめ証券会社にご本人の取引口座を開設し、株式の記録を振替える必要があります。(証券口座の開設については証券会社にご相談ください。)
- 単元未満株式をお持ちの株主さまは、単元未満株式を当社が買い取る制度がございます。ご希望がございましたら右記の連絡先(三井住友信託銀行)にお問い合わせください。

事業年度	毎年4月1日から翌年3月31日まで
基準日	定時株主総会の議決権・期末配当 3月31日 中間配当 9月30日

定時株主総会 毎年6月

公告方法

当会社の公告方法は、電子公告とします。ただし、事故その他やむを得ない事由によって電子公告による公告をすることができない場合は、日本経済新聞に掲載して行います。

なお、電子公告は当社のウェブサイト(<http://www.nissui.co.jp/>)に掲載しています。

上場証券取引所 東京証券取引所(市場第一部)

単元株式数 100株

株主名簿管理人及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

同連絡先

三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
〒168-0063 東京都杉並区和泉二丁目8番4号
TEL 0120-782-031(フリーダイヤル)

夏にぴったり ぶりのユッケ

牛肉のユッケをぶりでアレンジ。ごま油の風味とコチュジャンのピリ辛が食欲をそそります。きゅうりのシャキシャキ食感がアクセントに。お酒にも白いごはんにもよく合う一品です。

材料(2人分)

ぶり(刺身用) ……………	150g
きゅうり ……………	1/3本
大葉 ……………	2枚
長ねぎ(白い部分) ……	4cm
[A] 白ごま ……………	小さじ1/2
ごま油 ……………	小さじ1
しょうゆ ……………	小さじ1/2
みりん ……………	小さじ1
コチュジャン ……………	小さじ1

作り方

- 1 ぶり・きゅうりは1cm幅の角切り、大葉はみじん切りにします。
 - 2 1をボウルに入れ、[A](白ごま・ごま油・しょうゆ・みりん・コチュジャン)を加えて和えます。
 - 3 器に盛り付け、長ねぎを白髪ねぎにして添えます。
- きゅうりの代わりにりんごやなしを合わせてもおいしくいただけます。



このレシピで使った商品

『黒瀬ぶり』

ニッスイの養殖技術により、暑い夏でも、トロリと美味しい脂のりの良いぶりをお届けすることができるようになりました。食欲をそそる鮮やかな肉質のぶりは、お刺身はもちろん、マリネや、ムニエル、煮物、照り焼きなど様々な調理方法と味付けでもお楽しみいただけます。

→ 関連記事が8ページにあります。



「黒瀬ぶり」が注文できる

通販サイト

彩り百鮮

検索