

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



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)

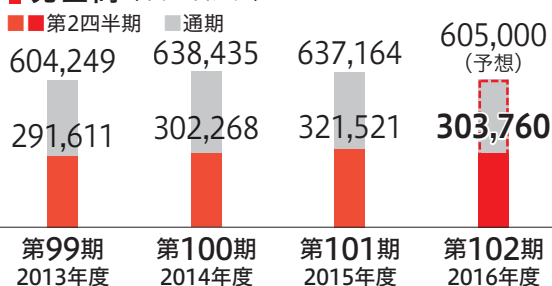
細見 卓男

① 中計2年目のこれまでの進捗について教えてください。

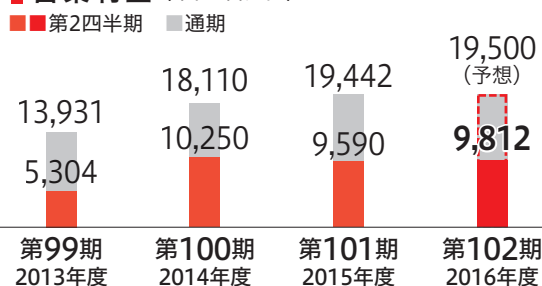
「中期経営計画MVIP2017」の2年目である2016年度第2四半期の業績は、急激な円高の影響により売上高は前年同期と比べて減少しました。一方、営業利益は、魚価の回復傾向などにより前年同期を上回るペースで順調に進捗したことから、今回、年間の営業利益計画を上方修正しました。中計最終年度となる来年度に上手くバトンがつながるようにしっかりと経営していくとともに、更なる成長に向け取り組んでまいります。

連結業績ハイライト

■ 売上高 (単位:百万円)



■ 営業利益 (単位:百万円)



① 養殖事業では、本マグロの完全養殖や配合飼料事業拡大のための新会社設立など色々なことに取り組んでいますね。

「養殖事業の高度化」をキーワードに養殖事業では様々なことに取り組んでおります。水産資源の持続的な利用という観点では、完全養殖本マグロ「喜鮪®(きつな) 金ラベル」を来冬より食卓にお届けできるよう準備を進めております。環境負荷軽減の観点では、生餌に代わる配合飼料の事業拡大に向けて、新たに「ファームチョイス株式会社」(佐賀県伊万里市)を2016年8月に設立しました。また、飽和状態になりつ

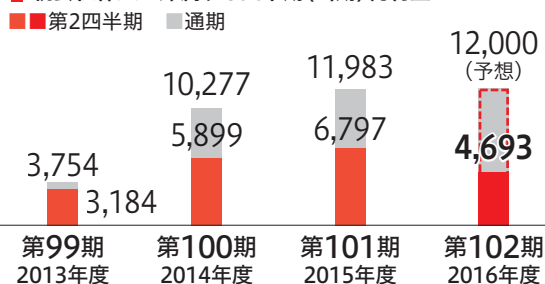
つある養殖適地への対応という観点では沖合養殖の検討が必要と考えており、当社グループの弓ヶ浜水産株式会社(鳥取県境港市)が新日鉄住金エンジニアリング株式会社様に協力し、2016年12月から2017年5月にかけて「大規模沖合養殖システム」の海洋実証試験を実施することとなりました。これからも水産資源のサステナビリティと地球環境の保全に配慮しながら食卓に美味しさをお届けするよう努めてまいります。

② 54年ぶりに行った公募増資と株主還元について教えてください。

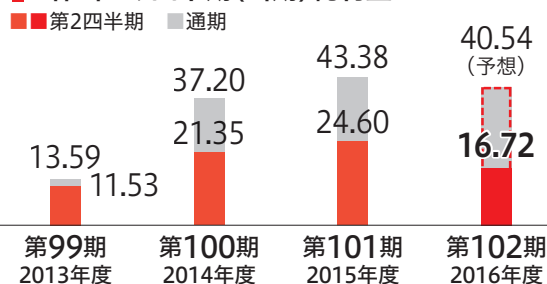
新株式発行および当社株式の売出しを2016年9月に実施いたしました。今回の公募増資により調達した資金は、医薬品原料である高純度EPAを生産する鹿島医薬品工場(茨城県神栖市)の建設資金や養殖事業の拡大に向けた投融資資金などに充当する予定です。また増資により財務基盤の強化も進み、中長期的な成長戦略を機動的に実行することが可能となりました。今回の公募増資を確実に、当社グループの企業価値向上につなげてまいります。

株主還元については、経営環境の変化に対応できる財務体質を実現するため、当中計期間中の配当性向は10%~15%を目標とし、当期の中間配当金は1株当たり2.5円とさせていただきました。将来的には配当性向30%以上を目指したいと考えており、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。株主の皆さまにおかれましては、今後ともより一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

■ 親会社株主に帰属する四半期(当期)純利益 (単位:百万円)

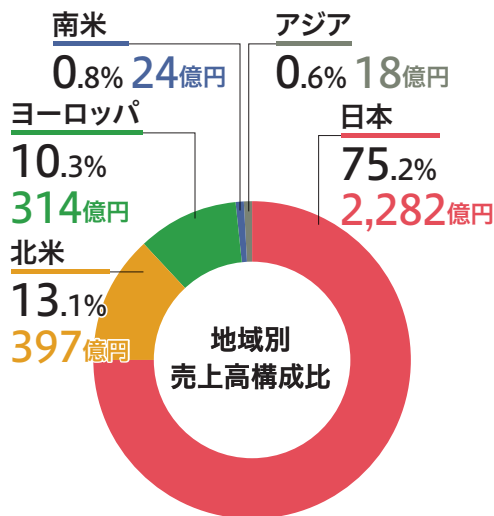
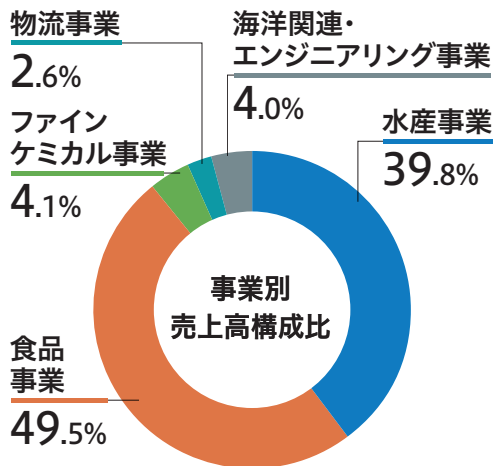


■ 1株当たり四半期(当期)純利益 (単位:円)



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 1,210億円 前年同期比 10.6%

営業利益 20億円 前年同期比 73.4%

国内事業が好調だったことに加え、
南米鮭鱒養殖事業で魚価が回復したことで
減収・増益。

国内の水産事業は、漁業では原油安の恩恵を受ける中、漁獲量も増加するなど好調に推移しました。養殖事業では、ぶりや鮭鱒^{さけます}のコストが上昇するなど減益となりましたが、販売で、すりみや魚粉など価格が下落する魚種がある一方、鮭鱒の販売価格が回復傾向にあったことで国内の水産全体では増益となりました。海外は、北米で苦戦しましたが、南米の鮭鱒養殖事業において、赤潮の発生により養殖コストが増加する中、販売価格が回復し在池魚評価も好転したこともあり、増益となりました。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	1,502億円	前年同期比	3.5%	↘
営業利益	61億円	前年同期比	1.6%	↗

海外事業は苦戦したものの、
ニッスイ個別、チルド事業が好調に
推移したことで減収・増益。

国内の食品事業は、ニッスイ個別において、円高の影響による原材料などの輸入コストが減少すると同時に、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。海外では、北米において、業務用冷凍食品が主原料のえびが想定ほど値上がりしなかったことから増益を確保できました。一方、家庭用冷凍食品は第1四半期での販売不振の影響があり減益となりました。ヨーロッパでは、ユーロ安の影響による原材料費の増加などにより減益となりました。今後も既存商品の進化、機能性表示食品の拡大を進めてまいります。

ファインケミカル事業

いわしやさばに多く含まれ、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	124億円	前年同期比	1.9%	↘
営業利益	17億円	前年同期比	21.4%	↘

後発品使用促進策の影響により、
医薬品原料の販売が苦戦したことで、
減収・減益。

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。子会社で扱う臨床診断薬や産業検査薬などの販売は順調に推移したものの、製造原価などのコストが上昇しました。

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み、他社の機能性表示食品や健康食品へのEPA*1・DHA*2の原料販売を強化するとともに、医薬品原料の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。



日水物流 大阪舞洲物流センター

売上高 78億円 前年同期比 4.4%

営業利益 7億円 前年同期比 16.3%

新たに稼働した
大阪舞洲物流センターの減価償却費
などがあり、増収・減益。

日水物流の大阪舞洲物流センターの稼働により増収となりましたが、新規開設にともなう初期費用の発生などがあり減益となりました。

今後も、大阪舞洲物流センターを関西の新たな拠点として位置づけ、今まで蓄積してきた運営ノウハウを活かし、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

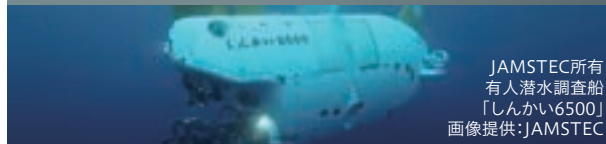
区分	第101期[2015年度]第2四半期(百万円)		第102期[2016年度]第2四半期(百万円)		前年同期比増減率(%)	
	売上高	営業利益	売上高	営業利益	売上高	営業利益
■水産事業	135,293	1,206	121,011	2,091	△10.6	73.4
■食品事業	155,623	6,097	150,216	6,193	△3.5	1.6
■ファインケミカル事業	12,705	2,230	12,459	1,752	△1.9	△21.4
■物流事業	7,554	915	7,885	766	4.4	△16.3
計	311,177	10,449	291,572	10,804	△6.3	3.4
■海洋・エンジニアリング	10,344	411	12,187	400	17.8	△2.8
計	321,521	10,860	303,760	11,204	△5.5	3.2
消去又は全社	—	△1,270	—	△1,392	—	—
合計	321,521	9,590	303,760	9,812	△5.5	2.3

(注) 1.今年度より、水産事業と食品事業間で業務の一部を移管したため、事業別の売上高および営業利益を組み替えており、第101期の数値を変更後に組み替えた数値にしております。 2.「売上高」は外部顧客に対する売上高を記載しております。 3.「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。

JAMSTEC所有
有人潜水調査船
「しんかい6500」
画像提供:JAMSTEC

売上高 121億円 前年同期比 17.8%

営業利益 4億円 前年同期比 2.8%

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・深海の調査船・探査機の運航管理を受託、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。

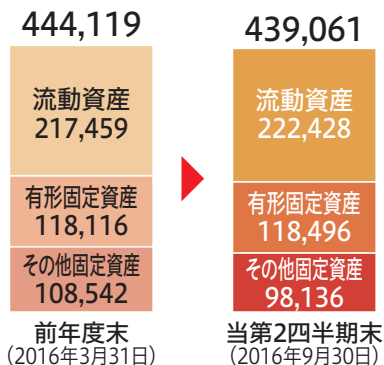
エンジニアリング事業は、加工工場や物流・冷蔵倉庫などの建設や、設備機器の企画設計から施工までを行っています。

海洋関連・エンジニアリング事業は、増収・減益となりました。

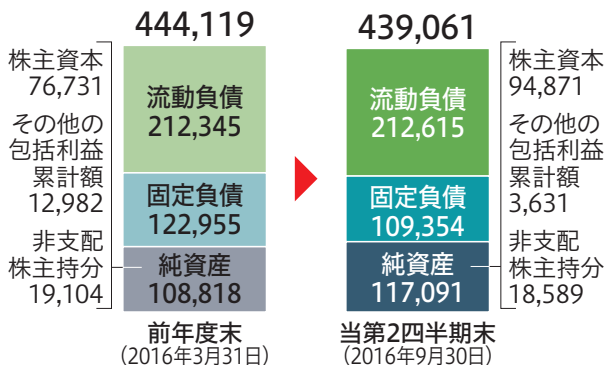
第102期 第2四半期 連結決算データ

■ 資産・負債・純資産の状況 (単位:百万円)

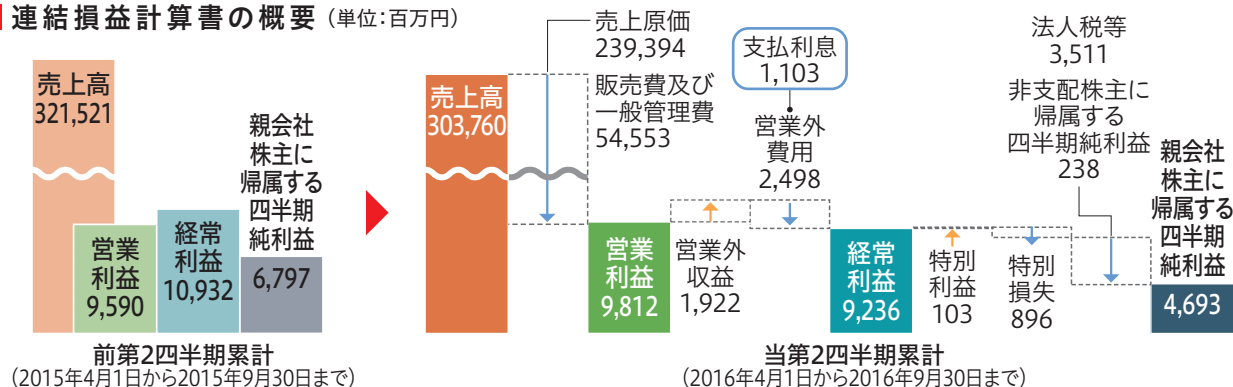
資産合計



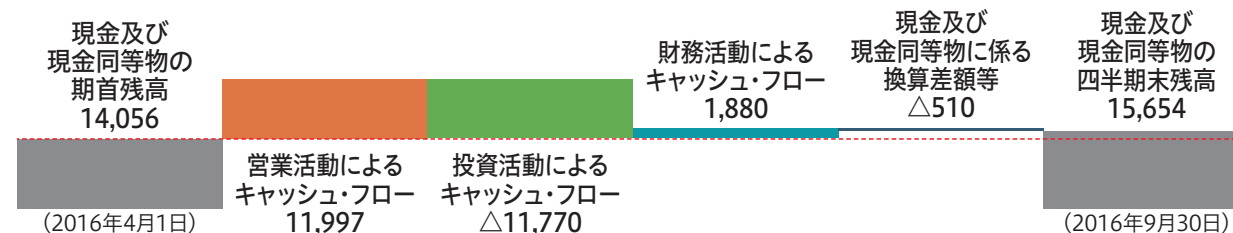
負債・純資産合計



■ 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

ニッスイを支えてくださる 皆さま(ステークホルダー)と共に成長し続けるため 「CSR*行動宣言」をまとめました。

「CSR行動宣言」は、ステークホルダーダイアログ(有識者との対話)でいただいたご意見を踏まえまとめています。

ニッスイグループは行動宣言をもとに認識を一つにし、CSRに取り組みます。



ステークホルダーダイアログ

資源の今と将来を
考える必要があるよ

商品開発には
社会を良くするという
視点も必要よね

水産業では
「労働」と「環境」が
大きな課題だね



社会



従業員



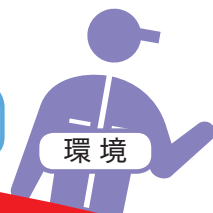
株主



お客さま



ビジネス
パートナー



環境

CSR行動宣言に掲げたステークホルダー

今後は重点的に取り組むべき課題を明らかにして
グループ全体で取り組んでまいります。

CSR行動宣言は右記URLでご覧いただけます。 >>> <http://www.nissui.co.jp/corporate/philosophy/>

ステークホルダーとの意見交換が大切だよ。
ニッスイの事業が与える負の影響を把握し、その解決策と一緒に
検討して進捗を確認していくことが求められているよ。



*企業の社会的責任 (corporate social responsibility)

進化する完全養殖 本マグロ「喜鮪 金ラベル」 2017年冬 いよいよ出荷！

2007年よりニッスイは「環境への負荷を低減しながら、おいしいマグロを安定してお届けできないか」との思いで、完全養殖の研究を多面的に進めてまいりました。

従来のマグロ養殖は、ふ化直後に与えるえさとしてイシダイやキスなどの「仔魚」(ふ化直後の魚)を得る同時養殖が必要でした。また一定の大きさになってから与える「生餌」(冷凍した丸のままの魚)の運送と保管には多くのコストがかかります。ニッスイはマグロのそれぞれの成長段階に合わせた独自の配合飼料の開発に成功、環境にやさしく、これらの育成コストを抑えたマグロの完全養殖を可能にしました。

進化し続けるニッスイの養殖事業にご注目ください。



鹿児島県 甌島(こしじま)養殖場

独自の配合飼料でマグロはすくすく育ちます

おいしいマグロをお届けします



「中性脂肪を下げる」健康成分EPA*1機能性表示食品*2の 新アイテムがぞくぞく登場！

青魚に多く含まれるEPA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。1979年、ニッスイは世界に先駆けてEPA研究を開始、高純度EPAの抽出に成功、以来EPA分野のリーディングカンパニーとして、医薬品、特定保健用食品、健康食品をご提供してまいりました。そして今春からEPAを毎日の食事でおいしく手軽にとっていただける機能性表示食品「海から、健康EPAlife」ブランドを立ち上げ、缶詰、フィッシュソーセージ、チーズかまぼこを販売中です。この秋冬はレトルトスープ2品、冷凍食品4品が加わり、さらにご提供する食シーンが広がっています。EPAの機能性表示食品のこれからにご期待ください。

このロゴが目印です



機能性表示食品で初の冷凍食品

今日のおかず
ひじきの煮つけ



今日のおかず
切干大根



7種の具材の
ミネストローネ



ユッケジャン



*1 エイコサペンタエン酸 *2 機能性表示食品とは2015年から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」を届出し商品に表示するものです。

会社情報 / 株式の状況 (2016年9月30日現在)

会社概要

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 30,685百万円
 本社 〒105-8676
 東京都港区西新橋1-3-1
 従業員 1,144名(個別)8,362名(連結)

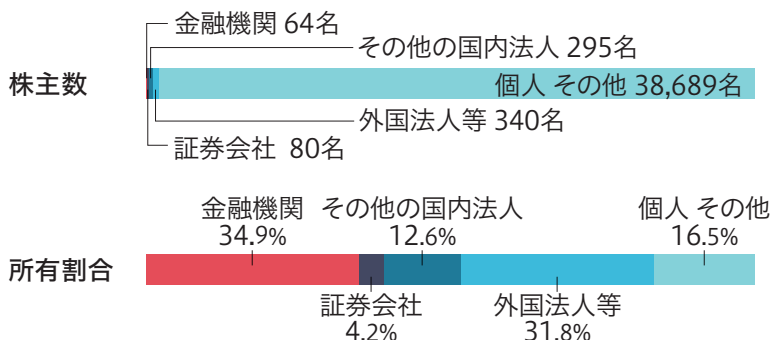
役員

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

発行可能株式総数 1,000,000,000株
 発行済株式の総数※ 311,621,963株 ※自己株式808,314株を除く
 株主数 39,468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)	26,993,700	8.66
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	18,052,700	5.79
ダイワ キャピタルマーケット シンガポールリミテッド(トラストアカウント)	13,344,900	4.28
株式会社みずほ銀行	10,650,200	3.41
持田製薬株式会社	8,000,000	2.56
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口9)	7,467,200	2.39
損害保険ジャパン日本興亜株式会社	4,625,600	1.48
ノーザン トラスト カンパニー エイブイエフシー リューエス タックス エグゼンプテド ペンション ファンズ	4,616,521	1.48
資産管理サービス信託銀行株式会社(証券投資信託口)	4,369,800	1.40
中央魚類株式会社	4,140,520	1.32

※持株比率は自己株式(808,314株)を控除して計算しています。

株 主 イ ン フ ォ メ ー シ ョ ン

株主メモ

株式に関する届け先 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

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)

ニッスイ おすすめレシピ vol.2

寒い日にうれしい

「おさかなのソーセージ」 クリームシチュー

作り方

- 1 「おさかなのソーセージ」は、約1cm厚さのいちよう切り、たまねぎ・にんじんは色紙切り、じゃがいもは1cm角のさいの目切りにします。
- 2 鍋を弱火にかけてバターを溶かし、1の野菜をよく炒めたら薄力粉をふり入れ、焦げないようによく混ぜながら約2～3分間火を通します。
- 3 水・チキンコンソメ顆粒を加えて中火にし、沸騰したらアクをすくい、弱火で野菜がやわらかくなるまで煮ます。
- 4 牛乳・「おさかなのソーセージ」・ホールコーンを加え、弱火でさらに約6～7分間煮込み、塩・こしょうで味をととのえます。器に盛りパセリをふります。

仕上げにパルメザンチーズをふると、いっそうコクが深まって風味が増します。
クラッカーを添えて、軽食としていただくのもおすすめです。



材料(2人分)

「おさかなのソーセージ」75g
..... 1本

たまねぎ 小1/2個
にんじん 20g
じゃがいも 2個
ホールコーン 大さじ2
あればパセリ(みじん切り) 少々
バター 大さじ1
薄力粉 大さじ1
チキンコンソメ顆粒 ... 1.5個
水 300cc
牛乳 200cc
塩・こしょう 適宜

このレシピで使った商品

『おさかなのソーセージ』

白身魚と植物性素材が主原料のフィッシュソーセージです。トマトリコピンとくちなしの色素で仕上げていますので、お弁当やお料理の彩りにピッタリです。卵、保存料、発色剤を使用せず、手軽にカルシウムを補給できる特定保健用食品です。ケーシングを簡単に開封できる「めくっテープ」つきです。



ニッスイ 日本水産株式会社

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア

ホームページ <http://www.nissui.co.jp/>

UD
FONT



本誌は環境へのやさしさに配慮して、FSC®認証紙と植物油インキを使用しています。