

シーチキン食堂。

朝にたんぱく質が
いいみたい

朝たん
ぱくツと!

第 94 期 株主の皆様へ

2022年4月1日 ▶ 2023年3月31日

CONTENTS

- P 1 株主の皆様へ
トップインタビュー
連結決算ハイライト
- P 3 部門別営業の概況
- P 5 新製品のご案内
- P 8 シーチキン食堂
- P 9 はごろもフーズのサステナビリティ
- P 11 はごろもニュース
- P 13 株主インフォメーション
- P 14 連結財務諸表
- 裏表紙 会社概要／株式情報



代表取締役会長

後藤 康雄



代表取締役社長

後藤 佐恵子



代表取締役副社長

松井 敬

株主の皆様には、平素より格別のご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

ここに当社第94期(2022年4月1日から2023年3月31日まで)の営業報告、財務報告をお届けいたします。

Q 当期の事業環境と業績はいかがでしたか？

A 当連結会計年度におけるわが国経済は、新型コロナウイルス感染症と共存する生活スタイルへの移行により、経済社会活動の正常化が進み、個人消費においても緩やかな持ち直しの動きも見られました。しかし、様々な社会情勢による原材料やエネルギー価格の上昇、各国の金融政策等に起因する為替相場の変動等が影響し、行き不透明な状態が続きました。

食品業界においては、上述の要因等による製品の価格改定が続いたため、お客様の生活防衛意識が高まり、消費が停滞する等、厳しい経営環境が続きました。

このような中、当社グループは、中期経営計画の優先課題である信頼感・安心感のある「はごろも」ブランドの確立に取り組み、お客様のニーズに応える健康志向や簡便性、利便性といった機能性を追求した製品の販売に注力しました。あわせて、販売促進活動の一つである「シーチキン食堂」のテレビコマーシャルと連携した「朝たん(=朝にたんぱく質を摂る)」等のメニュー提案により、製品のさらなる需要喚起とブランド価値の訴求に努めました。

一方でまぐろ・かつお等の主原料や食用油等の副材料、空缶・パウチ等の容器包装資材の価格が高騰し、さらにエネルギー価格・物流費等の上昇により、売上原価が大幅に増加したことから、多くの製品において価格改定を実施しました。

この結果、家庭用製品の販売は、健康志向や機能性を追求した製品がお客様に支持されたこと等により増加しました。また業務用製品の販売は、各種給食やコンビニエンスストア向けの需要が回復したこと等により増加したため、当連結会計年度の売上高は704億52百万円(前年同期比2.9%増)となりました。

利益面では、製品の価格改定を上回る原材料価格の大幅な値上がり等による売上原価の上昇と、販売奨励金や物流費の増加等により、営業損失は11億33百万円(前年同期は22億68百万円の営業利益)、受取配当金が増加したこと等

により、経常損失は7億91百万円(前年同期は25億51百万円の経常利益)、乾物製品群に関わる固定資産の減損損失の計上とそれに伴う税効果会計による法人税等の減少により、親会社株主に帰属する当期純損失は13億20百万円(前年同期は20億10百万円の親会社株主に帰属する当期純利益)となりました。

Q 新製品の販売状況について、お聞かせください。

A お客様のニーズに応える健康志向や簡便性、利便性といった機能性を追求した製品や、明確な製品コンセプトにより差別化した製品の発売に注力しました。

まず「健康志向」については、袋タイプの「シーチキンSmile」シリーズから新たに、まぐろと天然水だけでつくった「シーチキンSmile 純」を発売しました。販売が伸びている「シーチキンSmile」シリーズに定期的に新製品を投入することにより、さらなる販売拡大をはかりました。

「簡便性」「利便性」については、ロングセラー製品のミートソース缶詰の従来の美味しさをそのままに、レンジ対応パウチを使用した新製品「パパッとレンジ ミートソース」を発売しました。幅広い世代のお客様にお楽しみいただきたいと考えています。

「明確な製品コンセプトにより差別化した製品」については、社員の製品アイデアを募集する「H-1(はごろもナンバーワン)グランプリ」の第1回受賞アイデアから、かつお粉と沖縄の海水塩を使用した、だし塩ふりかけ「かちゅまーす」を発売しました。

さらに、ご飯にふりかけるだけでのり弁風のご飯が楽しめる簡単・便利なふりかけ「のり弁慶」や、着色料・甘味料不使用の「天下無添」ふりかけシリーズの「ひじき」を発売しました。どちらも明確な製品コンセプトがお客様に支持され、販売は大変好調です。

また、中仕切りのプラスチックトレイを廃止してプラスチック使用量を削減した「焙炒ソフトパックはごろも舞」や、バイオマスプラスチックやインクを使用し二酸化炭素排出

量を削減した「Home Cooking マッシュルーム ランダムスライス」を発売し、サステナブルな社会の実現に貢献するための取り組みを進めました。

Q 株主の皆様メッセージをお願いします。

A 2023年度は現行の中期経営計画『Challenge for 100th!』の最終年度となります。直近では、物価上昇でお客様の生活防衛意識が高まり、消費が停滞している一方で、原材料やエネルギー価格・物流費等の製造コストは大幅に上昇し、当社グループを取り巻く経営環境は引き続き大変厳しいと予想しています。環境の変化に柔軟に対応し、中期経営計画の目標達成と、サステナビリティ活動を推進し、持続可能な社会の実現への貢献を通してブランド価値の向上と新たな価値の創造に努めます。

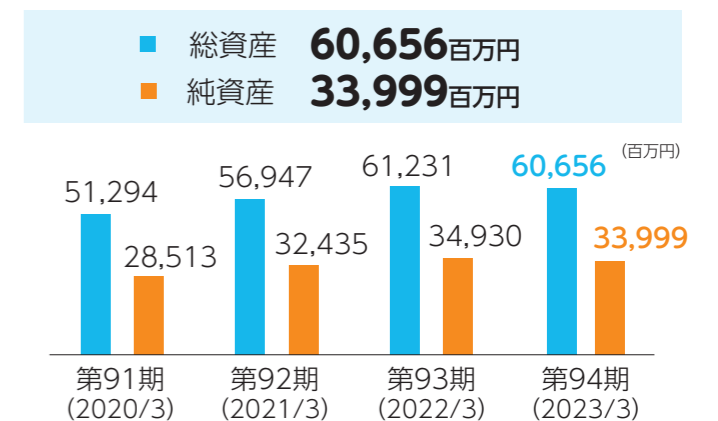
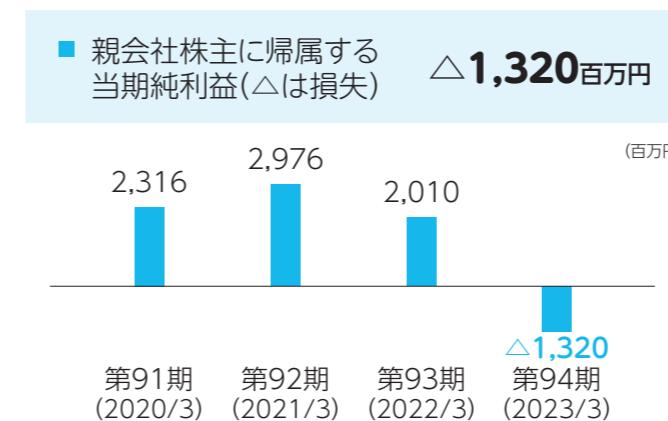
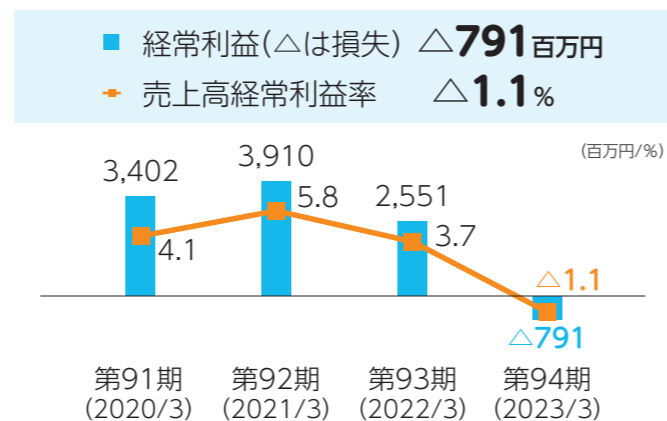
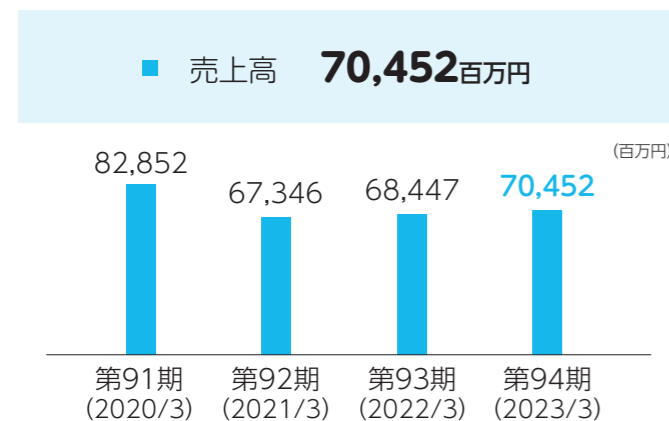
今年度も引き続き「シーチキン食堂」の新TVCMでは「たんぱく質」と「朝食」に注目し、シーチキンで朝からたんぱく質＝「朝たん」と称した新たな食べ方を提案することで、シーチキンを食べることの価値をあらためてお客様にご理解いただく取り組みを進めます。その他製品においても、ブランド価値の向上と新たな価値の創造を推進してまいります。

事業領域である「テーブルコミュニケーション『笑顔がおいしい食シーン』のお手伝い」を通して、「おいしく食べること」の価値訴求に取り組み、信頼感・安心感のある「はごろも」ブランドの確立、キッチンで最も愛されるブランドを目指します。

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、よろしくお願い申し上げます。

2023年6月
代表取締役社長 後藤 佐恵子

連結決算ハイライト Consolidated Financial Highlights



※第93期(2022/3)期首から「収益認識に関する会計基準」等を適用しており、第92期(2021/3)についても、当該会計基準等を遡って適用した後の金額を表示しています。

部門別営業の概況

Financial Result by Segments

ペットフード・バイオ他

1,782 百万円

素材と天然水と寒天だけで作ったペットフード「無一物パウチ」シリーズに、真鯛と鱈を使用し既存品との差別化をはかった「プレミアム無一物」、一本釣り漁法で漁獲した原材料を使用した新製品を各々投入し、品揃えをさらに拡充したこともあり、売上高は前年同期比5.1%増加しました。



無一物パウチ
まぐろ



無一物パウチ
寒天ゼリータイプ
かつお

業務用食品

11,824 百万円

各種給食やコンビニエンスストア向けの需要が順調に回復したこと等により、売上高は前年同期比7.4%増加しました。



シャキッと!コーン
(パパッと紙パック)

ギフト・その他食品

2,667 百万円

贈答品市場の回復が想定よりも進まずギフトが低調でしたが、電子レンジで簡単に調理可能な包装米飯「パパッとライス」が引き続き好調で、売上高は前年同期比0.8%増加しました。



パパッとライス
やんわかごはん
こしひかり

削りぶし・のり・ふりかけ類

3,188 百万円

2023年2月に発売した、ご飯にふりかけるだけでのり弁風のご飯が楽しめる簡単・便利なふりかけ「のり弁慶」や、着色料や甘味料不使用という製品コンセプトがお客様に支持されている「天下無添ふりかけ」シリーズ等のふりかけは好調でしたが、削りぶしやかつおパック・きざみのりの販売が低調で、売上高は前年同期比1.1%減少しました。

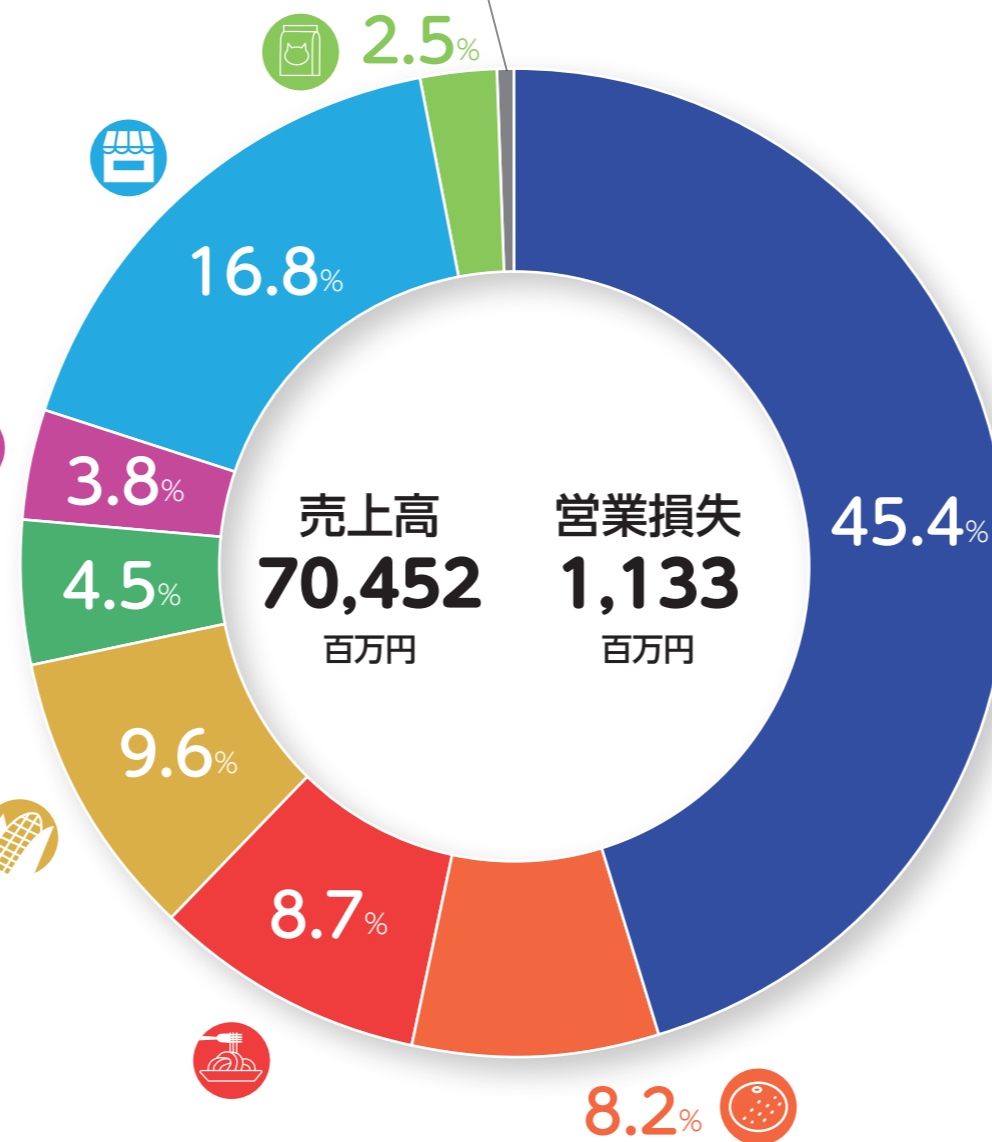


天下無添
磯みどりふりかけ



かつおパック
はごろも舞

その他 369 百万円 0.5%



オイル不使用シーチキン
マイルド



シーチキンSmile
Lフレーク



朝からフルーツ
ミックス



朝からフルーツ
みかん(パウチ)



和える七香
シーチキンマヨ



ポポロスパ7分結束
700g



いわしで健康
しょうゆ味(パウチ)



シャキッと!コーン
(パパッと紙パック)

ツナ

31,965 百万円

主力の油漬缶詰がコロナ禍での需要拡大の一服と、価格改定による買い控え等の影響を受けましたが、高たんぱく・低脂質・低糖質という健康面を訴求した「オイル不使用シーチキン」シリーズや、開けやすく後片付けが簡単なパウチタイプの「シーチキンSmile」シリーズが好調で、売上高は前年同期比2.4%増加しました。

デザート

5,760 百万円

コロナ禍でフルーツ製品の利便性があらためて支持され、中身が見えて取り扱いが簡単なフルーツパウチが堅調で、売上高は前年同期比0.4%増加しました。

パスタ&ソース

6,098 百万円

パスタはデュラム小麦粉の高騰等による価格改定を実施した中で、コロナ禍でパスタの利便性が認知されていること等により、結束タイプのスパゲッティ「ポポロスパ」や、2022年8月に新発売した強力粉とデュラムセモリナを配合しもちり食感を実現した「ポポロスパやんわか8分」が伸長しました。ソースは同じく2022年8月に発売した和の素材を使った和えるパスタソース「和える七香」シリーズが好調で、売上高は前年同期比7.8%増加しました。

総菜

6,794 百万円

2023年2月にリニューアルした「ホームクッキング」シリーズと、青物パウチ製品のいわしが好調でしたが、価格改定を実施した「シャキッと!コーン」シリーズや料理素材が低調で、売上高は前年同期比1.2%減少しました。

新製品のご案内

New Items

静岡の天然水とまぐろのみを使用した
やさしいシーチキンSmileです！

ツナ

簡単・便利・開けやすい！
パウチタイプのシーチキンSmileに
シーチキン純が新登場！

シーチキンSmile 純

「やさしく笑顔になるシーチキン」を
コンセプトとした、便利なパウチタイプの
シーチキンSmileシリーズに「シーチキン純」
が登場！
食塩・オイルは不使用。
静岡の天然水とまぐろのみを使用した
まぐろ水煮フレークです。



シーチキン
開発担当
辻 翔平

静岡で製造していることがアピールできるように
パッケージには富士山の写真を採用しました。
食塩不使用なので塩分が気になる方にもぜひお使いいただきたいです。



総菜

手軽にお料理・使い切りサイズ
ホームクッキング新製品

Home Cooking マッシュルーム ランダムスライス

パツとあけて、サツと使えるホームクッキングパウチシリーズに、契約栽培の農家から仕入れたマッシュルームを、厚くスライスした新製品が登場。アヒージョやハッシュドビーフなど様々な料理にお役立てください。容器には、植物由来成分を原料に作られた環境配慮型インキ「バイオマスインキ」を使用。ご家庭にも環境にも優しい一品です。



デザート

朝からフルーツパウチシリーズに2品が新登場！

朝からフルーツ パウチ

食べ切りサイズのフルーツパウチとしてご好評いただいている「朝からフルーツパウチ」シリーズ。強い甘味と豊かな香りが特長の「ゴールデンパイナップル」、アロエとナタデココにシャルドネ果汁を使用してさわやかに仕上げた「アロココ」の2製品が新登場！ヨーグルトと一緒に召上がりいただいたり、手作りスイーツに加えたり、アレンジも自由自在です。



ゴールデンパイナップル

アロココ

たっぷり満足、冷やして満点。もちっと、ぷるっと、満点寒天！

満点寒天(こしあん・柚子・黒糖)

和菓子フレーバーと食感にこだわったデザートです。
紙パック容器からつるんと出して、そのまま食べても冷やして食べてもおいしくお召し上がりいただけるうえに、後片付けも簡単です。
和三盆糖を使用したこしあんと寒天を、見た目もきれいな二層に仕上げた「こしあん」、国産柚子果汁を使用し、ぷるっとした食感とさわやかな味が特長の「柚子」、沖縄県産黒糖を使用し、もちっとした食感と和の甘みがおいしい「黒糖」の3製品です。



デザート
開発担当
彦坂 英佑



こしあん



柚子



黒糖

取り出しやすさ・食べたときの食感を特にこだわりました！
また、「こしあん」は工夫を凝らして二層に仕上げています。
味、食感、見た目、全てにおいて「満点」を目指したデザート製品です。

パスタ&ソース類

電子レンジで簡単調理！ ミートソースが電子レンジ対応パウチでも新登場！

パパツとレンジ ミートソース



当社ロングセラー製品のミートソースが、レンジ対応パウチでも新登場！
材料由来のやさしい甘さが特長。2種のひき肉と野菜、そしてスパイスを使いじっくり仕上げた、本格派の pasta ソースです。

長く皆様に愛されてきたミートソースを、
もっと簡単にお召し上がりいただきたいと思い、
レンジ対応のパウチにしました。
やさしい甘さはお子様にもぴったりのおいしさ
です。ご家族皆様さんでお楽しみください！



パスタ
開発担当
鈴木 佳那子

削りぶし

香ばしく口どけのよい
便利な使い切り小分けパック

焙炒ソフトパック はごろも舞 1.5g 6袋

国内製造のかつお節をじっくり
高温で焼き上げ、繊維を切るよう
に薄く削り、ふわっとソフトな
食感に仕上げました。使い切り
小分けのかつおパックです。
環境に配慮し、トレーを削減し
ました。



一番釜製法により塩分をカット！
便利な使い切り小分けパック

減塩かつおパック はごろも舞 1.5g 6袋

ブライン凍結しないかつおを原料
に使用。煮熟工程にこだわり、
まっさらなお湯を張った一番釜
で煮ることで塩分を極力抑えた
かつお節に仕上げました。
環境に配慮し、トレーを削減し
ました。



ブライン凍結...冷やした塩水に魚を漬け込む凍結方法です。

ふりかけ

簡単、食べやすい。
おいしいのり弁のコツはふりかけるだけ！

のり弁慶ふりかけ

ご飯にふりかけるだけで、のり弁風のご飯が楽しめる簡単・便利なふりかけです。味付もみのりを使用することで、お箸でのりを切る際の「切りにくさ」を解消。のり弁に必要な材料が全て入っているので、手間要らず。時短にも最適です。



乾物開発担当
石井 裕乃

「のり弁のりが食べ始めですべてはがれる…」という皆様の悩みを解消する新しいふりかけが新登場。ふりかけてすぐに食べてもよし、時間を置いてのりがしっとりご飯になじんでから食べると、まさしくのり弁の味！ぜひお試しください。



着色料・甘味料不使用
天下無添ふりかけ

ひじき
ふりかけ

ひじきと味付のりを合わせ、磯の風味を生かしたふりかけです。着色料・甘味料不使用。味付ごまをバランスよくブレンドしました。



のり

かみきれーるに
手のひらサイズの手巻のりが
新登場！

かみきれーる
手巻キッズ

板のりを4等分した、子どもでも巻きやすい手のひらサイズの手巻のりです。切り込み加工で、かみ切りやすく仕上げました。



ペットフード

環境にもねこちゃんにも配慮した原材料を使用
無一物パウチに新しいラインナップが登場！

無一物パウチ 一本釣り漁法



まぐろ



かつお



寒天ゼリータイプまぐろ



寒天ゼリータイプかつお

素材と水だけ(寒天ゼリータイプは寒天も)を使った製品としてご好評いただいている「無一物パウチ」シリーズに、一本釣り漁法で漁獲した原材料を使用した新製品が登場。食品と同等の品質管理「家族品質」で製造した、キャットフードです。家族品質…当社キャットフードは厳しい製造基準により、人が口にする製品と同じ品質をお届けします。

シーチキン 食堂

“朝たん”おすすめメニューご紹介

シーチキン®の朝たんよくばり丼

たんぱく質(1人分) 34.5g
カロリー(1人分) 584kcal

調理時間 約5分



材料(1人分)

- ・オイル不使用シーチキンマイルド(70g)..... 1缶
- ・サラきざみ..... 適量
- ・ご飯..... 1膳分
- ・納豆(付属のたれ付)..... 1パック
- ・クリームチーズ..... 2個
- ・卵..... 1個
- ・しょうゆ..... 小さじ1/2
- ・小ねぎ(小口切り)..... 適量

今回使うのはこれ！



お好みのシーチキンでもつくれます！

- 作り方
- 1 お茶碗にご飯を盛り、シーチキンと付属のたれをかけた納豆、食べやすい大きさに切ったクリームチーズ、卵をのせます。
 - 2 しょうゆをまわしかけ、小ねぎ、サラきざみをトッピングします。

当社の公式ホームページ上でも毎月のおすすめレシピや季節ごとのレシピを公開中です！

はごろもフーズ レシピ 検索 <https://www.hagoromofoods.co.jp/recipe/>



朝たんのススメ

たんぱく質、そんなに重要？

からだの大部分はたんぱく質でできており、炭水化物、脂質と並ぶ三大栄養素です。

たんぱく質の役割は？

食べものから摂取したたんぱく質は、胃や腸でアミノ酸へと分解されたのち、体内に吸収されます。



たんぱく質が不足すると？

- 1 筋肉量が落ちて太りやすい体質にたんぱく質は常に新しい筋肉をつくれます。筋肉量が落ちると基礎代謝量が低下し、エネルギーを消費しにくくなります。
- 2 集中力が低下しやすく神経伝達に必要な必須アミノ酸を作り出すことができなくなります。
- 3 むくみや免疫力への影響たんぱく質は体液を調整する役割もあるため、体内の水分バランスが崩れます。免疫システムで重要な役割を担う抗体もたんぱく質です。

夕食から朝食までは空腹の時間が長くなるため、たんぱく質が不足しがちです。

だから、朝のたんぱく質が重要！

“朝たん”で理想のたんぱく質摂取を！

- 体内にストックできないたんぱく質は睡眠時に減少。
- しかし！朝食での摂取量は少ない傾向が…



シーチキン®で朝たん！

- 1 シーチキン®なら朝食の**ごはん、パン**にもピッタリ！
- 2 シーチキン®は1缶(70g)でたんぱく質11g以上、そのうえ**低糖質**。



3 シーチキン®のたんぱく質は**アミノ酸スコア100!**
9種類の必須アミノ酸が食品にどれだけバランスよく含まれているのかを示すのが「アミノ酸スコア」。100に近いほど理想的なたんぱく質です。

朝たんのこと、もっとくわしく



当社グループは、従来から環境に配慮した製品で事業を営んでいます。

安全・安心な食品を安定的にお客様にお届けすることを通して、すべての人の健康と笑顔のお手伝いをすることが企業理念の実践であり、またそれが当社グループのサステナビリティ活動であると考えます。

2021年2月に「SDGs推進委員会」を発足し、国連の持続可能な開発目標(SDGs)のワークフローに沿って、当社グループが取り組む以下の重点課題を策定しました。

2022年度以降もサステナブルな社会の実現に向け、重点課題に基づき様々な取り組みを実施しております。



サステナビリティ重点課題

シーチキンの原料であるマグロ・カツオを守る
 ~豊かな海洋資源を持続可能に~

- ◆シーチキン原料の100%使用(マグロ・カツオ)
- ◆プラスチック包装資材の使用削減
- ◆持続可能な漁法で漁獲した原料の使用推進(MSC認証製品の発売など)

MSC認証…「海のエコラベル」といわれ、水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業で獲られた天然の水産物の証

持続可能な容器・包装資材の使用推進
 ~人と地球にやさしい製品づくり~

- ◆再生可能資源を使用した容器(缶詰)の継続的な使用推進
- ◆FSC認証資材の使用推進
- ◆容器包装資材の廃棄削減

FSC認証…適切に管理された森林や、そこから生産された林産物、再生資源、その他の管理された供給源からの原材料で作られた製品の証

食品ロス削減
 ~自然の恵みを大切にする~

- ◆賞味期間表示の変更(賞味年月日から賞味年月へ)
- ◆賞味期間のさらなる延長
- ◆賞味期限は「おいしいめやす」啓蒙活動
- ◆適量製品の開発
- ◆フードバンク等への製品寄贈

エネルギー・水リスクへの対策
 ~地球のためにできること~

- ◆自社のエネルギー消費量、CO₂(二酸化炭素)排出量、水使用量の削減
- ◆CO₂排出量のより少ない資材の使用
- ◆モーダルシフトの推進

環境保全活動への取り組み
 ~美しい地球を守るために~

- ◆工場排水の削減
- ◆地域の清掃活動への参加
- ◆環境社会検定(eco検定)の推奨
- ◆自社の紙使用量の削減(ペーパーレス)

自信・働き甲斐・生き甲斐の持てる会社の実現
 ~ともに働く仲間のために~

- ◆多様な働き方の提案
- ◆「健康経営優良法人」の取得

トピックス

環境に配慮した製品へ『ホームクッキング』パウチシリーズリニューアル

お客様にご自宅で手軽に料理を楽しんでいただけるよう、自宅に“あったら便利”な料理素材を取り揃えた『ホームクッキング』パウチシリーズ。本シリーズは、使い切りサイズで、開けやすく後片付けが簡単なことから、家庭での調理機会が増えたコロナ禍で販売が伸びました。

2023年2月、シリーズ名を『Home Cooking』に変更しデザインを刷新するとともに、環境配慮型パウチやインクを採用し、CO₂排出量の削減に貢献する、人にも環境にもサステナブルな製品へ生まれ変わりました。

全製品に環境配慮型インキ「バイオマスインキ」を採用

バイオマスインキは、植物由来成分を原料に作られたインキです。

9製品に環境配慮型パウチを採用

- バイオマスペットフィルム
植物由来(サトウキビ)原料を配合したPET素材を使用したパウチです。
- メカニカルリサイクルペットフィルム
再利用PET原料をPET素材に使用したパウチです。

賞味期間を延長

科学的数値と官能評価の両面から経時変化を検証し、安全が保証された製品の賞味期間を延長しました。

デザインを刷新

現在のイメージを残しながら、料理の楽しさと温かみが伝わりやすいデザインに変更しました。



Home Cooking ヤングコーン
(バイオマスペットフィルムを使用)



Home Cooking シャケット!コーン
(メカニカルリサイクルペットフィルムを使用)

Home Cookingパウチ全製品でCO₂排出量の削減に貢献いたします!

新清水プラント 太陽光発電システム設置

新清水プラントへCO₂排出量削減を目的として、太陽光発電システムを設置、2022年12月9日より稼働を開始しました。

新清水プラントに設置した太陽光発電システムの出力規模は204.95kWで、年間発電量は292,426kWh(基準年間供給電力量)です。

同プラントの消費電力の約15%が太陽光から供給される自然エネルギーの電力に置き換わり、年間で124トン、20年間では約2,500トンのCO₂を削減することができます。

今後も自社エネルギー使用量の見直しを図るとともに、全社でCO₂排出量削減への取り組みを推進していきます。



健康経営優良法人2023認定取得

2023年3月、経済産業省が定める「健康経営優良法人認定制度」において、当社は「健康経営優良法人2023(大規模法人部門)」に初めて認定されました。

健康経営とは、社員の健康管理を経営的な視点で捉え、戦略的に実践することです。社員に対して、健康に関する投資を行うことで、活力と生産性向上を喚起し、結果として会社の業績向上への貢献も期待できます。

当社は在宅勤務や時間単位の有給休暇などを制度化し、社員のワークライフバランス構築を推進しています。さらに運動施設(スポーツジム、ヨガ施設など)の利用費用を補助する制度(セルフケアサポート制度)を制定し、社員の心身の健康維持・増進に努めています。

今後も引き続き、社員の健康維持・増進につながる福利厚生制度や、職場環境の整備・改善を継続し、健康経営を推進していきます。



「サステナビリティ」活動を通して、
 信頼感・安心感のある「はごろも」ブランドを確立
 キッチンで最も愛されるブランドを目指します。

5月25日は「シーチキンの日」！ 2周年記念企画実施！

はごろもフーズの創業日である5月25日は「シーチキンの日」です。様々な料理に使えるシーチキンの魅力をさらに広く知ってもらうことを目的として、2021年、一般社団法人日本記念日協会により正式に登録されました。

2周年となる今年は、昨年に引き続きシーチキン食堂公式Twitter上で、オリジナルのキャンペーンを実施。シーチキンSmile 1年分や、昨今のサウナブームに関連付けたシーチキン食堂オリジナルサウナセットのプレゼント企画を実施し、「シーチキンの日」のさらなる認知拡大に努めました。



品質管理体制強化と原材料・製品情報収集の拠点へ マニラ駐在員事務所開設



2022年11月23日、フィリピンにマニラ駐在員事務所を開設し、本年1月4日より営業を開始しました。

フィリピンは世界有数のツナ製品の製造国であり、当社シーチキンの原料であるマグロ・カツオの冷凍ロインを同国の工場でも製造しています。さらに同国はパインアップル製品の主要な生産国でもあります。

本駐在員事務所は、現地製造工場の品質管理体制の強化と、原材料および製品に関する情報収集を行います。

また、本駐在員事務所の開設により、タイのバンコク駐在員事務所、関連



会社であるインドネシアのアネカ・ツナ・インドネシア社(ATI)と連携した強靱な供給体制の構築を推進していきます。

新清水プラント FSSC22000認証取得

2022年10月28日に新清水プラントがFSSC22000認証を取得しました。

この認証は食品安全マネジメントシステムの国際規格であり、消費者に安全な食品を提供することを目的としています。

これにより、本認証を取得している工場は、焼津プラント、富士山パスタプラント、サンライズプラントを含め4工場となりました。

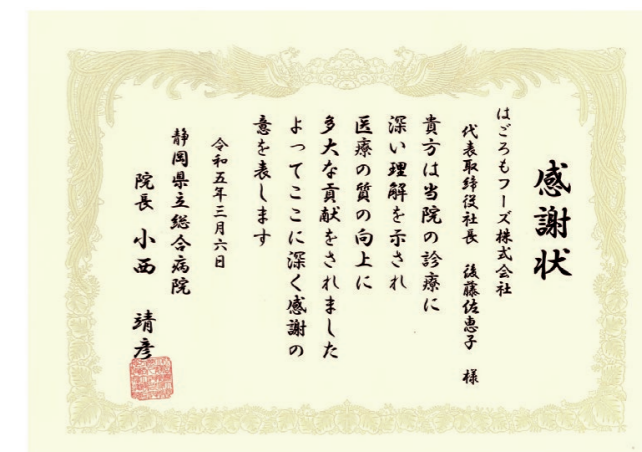
今後も、安全で安心していただける製品の供給だけでなく、おいしく召し上がっていただける製品を安定的に供給できるプラントとして、本システムのさらなる構築と共に、食品業界を取り巻く環境の変化へ柔軟に対処していきます。



医療水準のさらなる向上へ 静岡県内3病院へ寄附

当社は従来より、事業拠点を置き、多くの社員がお世話になっている静岡県内の病院へ、看護師の研修や医療の発展への一助となることを目的とし、継続して寄附活動を実施しております。本年も2月から3月にかけて、例年に引き続き、静岡県立総合病院(2021年より寄附開始。3回目)・静岡市立清水病院(1989年より寄附開始。35回目)・焼津市立総合病院(2010年より寄附開始。14回目)の3病院へそれぞれ100万円の寄附を行いました。

各病院長からはお礼の言葉と共に感謝状が贈呈されました。今後も医療水準のさらなる向上へ、支援活動を実施していきます。



株主優待のご案内

毎年3月31日、9月30日現在の株主名簿および実質株主名簿に記載または記録された株主様に対し、以下の基準により当社製品を贈呈いたします。

継続保有期間	保有株式数	優待内容	送付予定時期
3年未満	500株以上	3,000円相当の当社製品詰合せ(年2回)	基準日より 4か月以内
3年以上*		5,000円相当の当社製品詰合せ(年2回)	

*継続保有の判定は、半期ごと(毎年3月31日および9月30日)の株主名簿に、「同一の株主番号」で連続して7回以上記載された株主様を、継続保有「3年以上」としています。

継続保有3年未満の株主様へのご優待品
(参考小売価格3,000円相当)

継続保有3年以上の株主様へのご優待品
(参考小売価格5,000円相当)

※写真は昨年12月に贈呈いたしました第94期中間株主優待品です。
※一部製品はデザインのリニューアルを実施しております。

株主様のお声

昨年12月贈呈の第94期中間株主優待品に同封・実施させていただきました株主優待品Webアンケートより、株主様のお声の一部をご紹介します。

Q 今回の優待品の総合満足度をお聞かせください

株主様からの総合満足度ご評価は大体満足～満足が9割以上を占めました。また、製品ごとのご意見では、特に、健康や環境へ配慮した新製品へ高いご支持をいただきました。

満足度ベスト3
(Q.今回の優待品封入製品のうち、1～3番目に良かった製品をお聞かせくださいより)

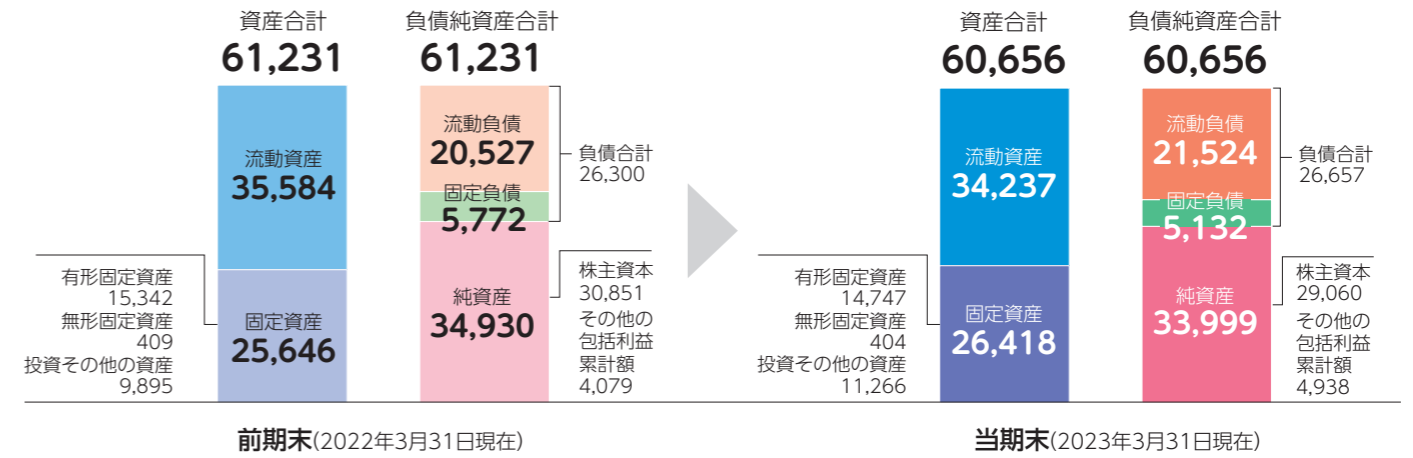
- 満足度 No.1: オイル不使用シーチキン
- 満足度 No.2: さばで健康オリーブオイル
- 満足度 No.3: シーチキンSmileマイルド(MSC)

Q 当社ブランド製品に期待することをお聞かせください

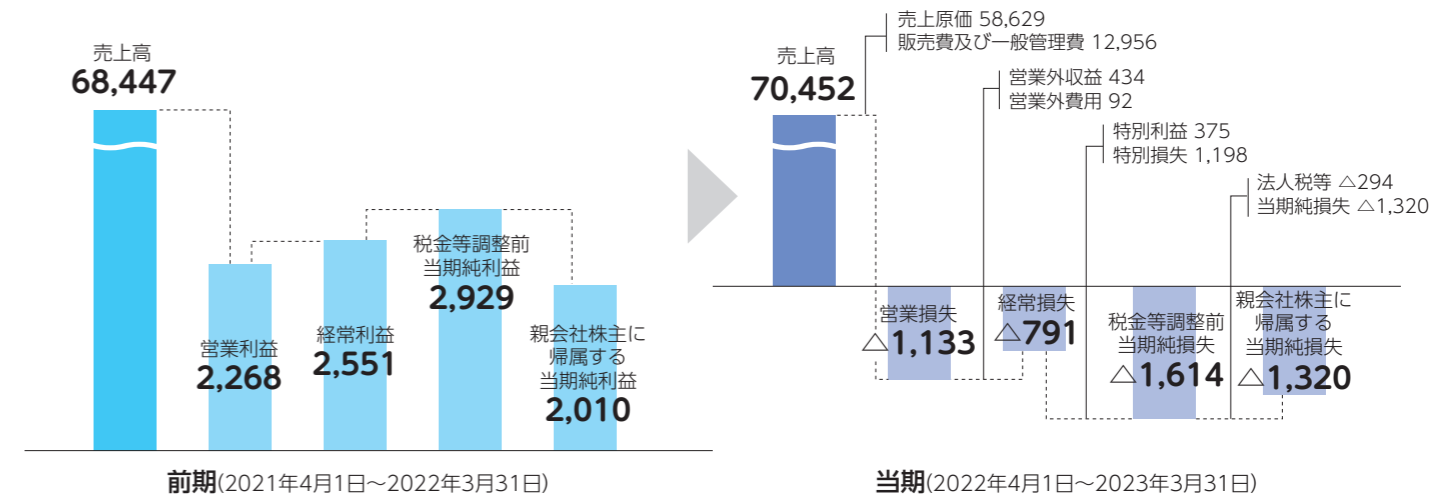
- いつまでも安心安全な品質と信頼できる企業であってほしいです
- 健康的に美味しく食べられる商品開発を引き続きお願いします
- シーチキンのような看板商品を保ちつつ、今回の株主優待品のように目新しい商品を今後も期待します
- 水産資源の保護と無駄の無い有効活用を大いに進めてください
- もっと多くの方にたくさんのはごろもフーズ商品を使ってほしいと思います
- 御社の伝統の味と品質を守り続けてほしい

株主の皆様へ
アンケートへのご協力ありがとうございました。株主様からいただいた優待品や新製品、当社ブランドに関する貴重なご意見やご期待を今後の新製品開発に活かしていけるよう、より一層事業に邁進してまいります。何卒、引き続きのご愛顧をよろしくお願い申し上げます。

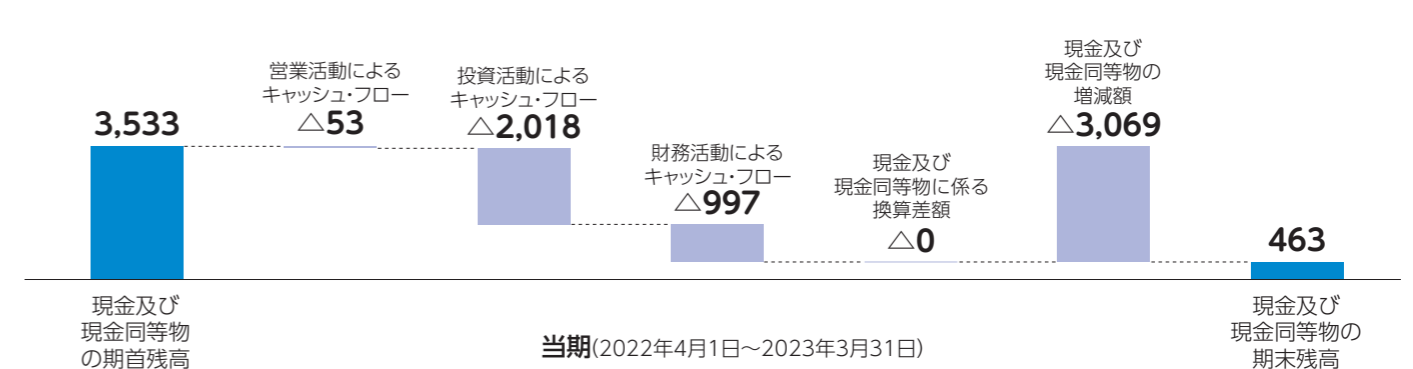
連結貸借対照表の概要 (単位: 百万円)



連結損益計算書の概要 (単位: 百万円)



連結キャッシュ・フロー計算書の概要 (単位: 百万円)



会社概要／株式情報 Corporate Data

会社概要 (2023年3月31日現在)

商号 はごろもフーズ株式会社
創業 1931年5月
設立 1947年7月
資本金 14億4,166万円
従業員数 692名(84名)
従業員数は就業人員であり、臨時雇用者数(パートタイマー、アルバイト)は年間の平均人員を()内に外数で記載しています。

事業内容 缶詰・レトルト食品・パスタ・
パスタソース・花かつお・のり・
ふりかけ・ギフトなどの各種食品の製造・販売

役員 (2023年6月29日現在)

代表取締役会長 後藤 康雄
代表取締役社長 後藤 佐恵子
代表取締役副社長 松井 敬
専務取締役 川隅 義之
取締役 山田 雅文
取締役 日笠 博文
取締役 田村 智之
取締役 望月 浩志
取締役 大石 雅弘
取締役 給田 尚文
取締役 鈴木 孝夫
取締役 山本 秀幸
取締役 越野 勉
取締役 田口 博雄
取締役 向井 純一
取締役 伊藤 元重
常勤監査役 松永 年史
常勤監査役 溝口 康博
監査役 牛尾 奈緒美
監査役 秋山 信彦
監査役 小高 新吾
















グループ企業紹介

● セントラルサービス株式会社

静岡県静岡市清水区桜が丘1-10 はごろも桜が丘オフィス
TEL 054-354-5111 事業内容 運送・倉庫管理・石油等販売

● P.T. アネカ・ツナ・インドネシア(持分法適用関連会社)

インドネシア国スラバヤ市 事業内容 ツナ缶詰等の製造販売

※「シーチキン」「オイル不使用シーチキン」「シーチキン純」「一本釣」
「」「シーチキンSmile」「シーチキン マヨ」「シーチキン 食堂」
「」「」「パパッと」「」「パパッと紙パック」
「バタコ」「」「 さばで健康」「 いわしで健康」
「朝からフルーツ」「アロココ」「満点寒天」「」「ポポロスパ」
「 Carbiff」「パパッとレンジ」「和える七香」「スパグラ」「 はんわも」
「 かみきれ-る」「手巻キッズ」「サラさざみ」「 うめさざみ」
「 はんわも」「焙炒ソフト」「減塩一番釜」「パパッとふりかけ」
「天下無添」「磯みどり」「 のり弁慶」「パパッとライス」「やんわか」
「無一物」「家族品質」()は当社の登録商標です。

はごろもフーズ株式会社

お問い合わせ先

〒422-8067 静岡市駿河区南町11番1号

静岡・中京銀静岡駅南ビル3階

TEL054-288-5200(代)／FAX054-288-5217(代)

https://www.hagoromofoods.co.jp/

株式の状況 (2023年3月31日現在)

発行可能株式総数 41,300,000株
発行済株式総数 10,325,365株
株主数 3,586名

株主メモ

決算期	3月31日
定時株主総会	6月
配当金受領 株主確定日	3月31日および中間配当を 実施するときは9月30日
株主名簿管理人 特別口座の 口座管理機関	三菱UFJ信託銀行株式会社
同連絡先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 東京都府中市日鋼町1-1 0120-232-711
公告掲載方法	電子公告による。ただし、やむを得ない 事由により電子公告ができない場合は、 日本経済新聞に掲載する。 (https://www.hagoromofoods.co.jp/)
1単元の株式数	100株
証券コード	2831

【お知らせ】

1. 株式に関する各種お手続きについて

- 株主様の住所変更、買取請求その他各種お手続きにつきましては、原則、口座を開設されている口座管理機関(証券会社等)で承ることとなっております。口座を開設されている証券会社等にお問い合わせください。株主名簿管理人(三菱UFJ信託銀行)ではお取り扱いできませんのでご注意ください。
- 特別口座に記録された株式に関する各種お手続きにつきましては、三菱UFJ信託銀行が口座管理機関となっておりますので、上記特別口座の口座管理機関(三菱UFJ信託銀行)にお問い合わせください。なお、三菱UFJ信託銀行全国各支店にてお取次ぎいたします。
- 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行本支店でお支払いいたします。

2. 配当金計算書について

配当金の口座振込をご指定の方と同様に、「配当金領収証」により配当金をお受取になれる株主様宛にも「配当金計算書」を同封いたしております。配当金をお受取になった後の配当金額のご確認や確定申告の資料としてご利用いただけます。

3. 株主総会資料の電子提供制度に関するお問い合わせ先

三菱UFJ信託銀行株式会社証券代行部
電子提供制度専用ダイヤル

0120-696-505

(受付時間:土・日・祝日を除く平日9:00~17:00)

もしくは株主様が保有銘柄のご口座を開設されております証券会社へお問い合わせください。



見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。



適切に管理された森林からの原料を含むFSC認証紙と、同時に、植物性油を使用した環境対応型インキを使用し印刷しています。

Printed in Japan