株式会社ニチレイ 〒104-8402 東京都中央区築地六丁目19番20号
☎(03)3248−2101(代表)

配当金のお支払いについてのご案内

第96期期末配当金は、次のいずれかの方法により、2014年6月26日(木)からお支払い申しあげます。

■口座振込にてお受け取りの株主様

「配当金計算書」および「お振込先について」を同封していますので、ご確認ください。

■株式数比例配分方式をご指定の株主様

「配当金計算書」および「配当金のお受け取り方法について」を同封しています。また、源泉徴収税額計算は証券会社等にて行われますので、確定申告の添付書類は、お取引の証券会社等へご確認ください。

■配当金領収書によりお受け取りの株主様

同封の「第96期期末配当金領収書」記載のお支払い方法をご高覧の上、最寄りのゆうちょ銀行本支店・出張所および郵便局(銀行代理業者)にて、払渡しの期間内(2014年6月26日(木)〜2014年7月31日(木))にお受け取りください。なお、同封の「配当金計算書」は、配当金をお受け取り後の配当金額のご確認や確定申告の添付資料としてご使用いただけます。

【次回より口座振込をご希望の場合】
証券会社等に口座をお持ちの株主様はお取引の証券会社等にて、特別口座の株主様はみずほ信託銀行にて、それぞれお手続きください。

株式事務に関するご案内

	証券会社等に口座をお持ちの場合	証券口座に口座をお持ちでない場合(特別口座の場合)
郵送物送付先	お取引の証券会社等	〒168-8507　東京都杉並区和泉二丁目8番4号 みずほ信託銀行 証券代行部
電話お問合せ先		フリーダイヤル　0120−288−324 受付時間：9:00〜17:00(土・日・祝日を除く)
各種手続お取り扱い店(住所変更、株主配当金受取り方法の変更等)		●みずほ証券 本店、全国各支店および営業所 (プラネットブースでもお取り扱いいたします) ●みずほ信託銀行 本店および全国各支店 ※トラストラウンジではお取り扱いできませんので、ご了承ください。
未払配当金のお支払	みずほ信託銀行およびみずほ銀行　本店および全国各支店 (みずほ証券では、取次のみとなります)	
支払明細の発行	みずほ信託銀行　証券代行部(フリーダイヤル　0120−288−324)にご相談ください。	

【ご注意】 特別口座では、単元未満株式の買取・買増以外の株式売買はできません。
証券会社等に口座を開設し、株式の振替手続を行っていただく必要があります。

UD FONT 見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。
VEGETABLE OIL INK
FSC ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C013080
PRO-WE PROJECT-With the Earth この冊子の印刷・製本に係るCO₂はPROJECT- With the Earth を通じてオフセット(相殺)しています。

HOPPE ほっぺ

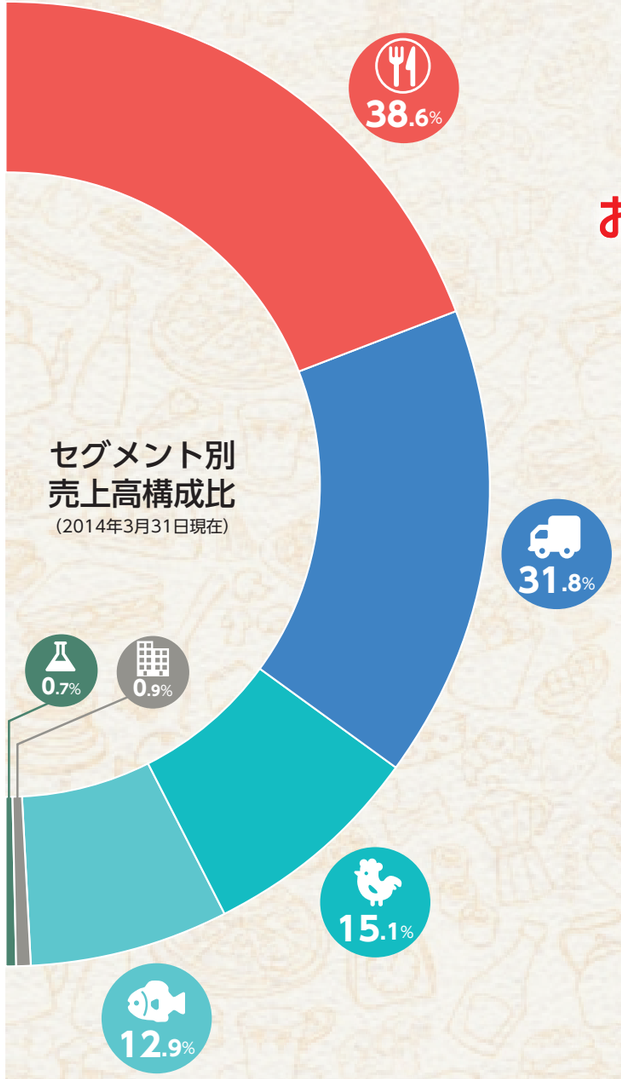
Vol.32

第96期 グループ報告書
2013年4月1日〜2014年3月31日

© 栗原徹

株式会社ニチレイ

証券コード：2871



セグメント別売上高構成比
（2014年3月31日現在）

おいしい瞬間を届けたい

ミッション【使命・存在意義】

くらしを見つめ、人々に心の満足を提供する。

ビジョン【めざす姿】

ニチレイグループは、卓越した食品と物流のネットワークを備える「食のフロンティアカンパニー」として、お客様にご満足いただける優れた品質と価値ある商品・サービスを創造・提供し、広く好感と信頼を寄せられる企業として、社会とともに成長します。

ブランドステートメント

「おいしさ」と「新鮮」をネットワークする。

ニチレイは、品質へのあくなきこだわりと、培われた技術、新しいアイデア、グループトータルのネットワークによって、新鮮で、健康なおいしさをお届けし、笑顔のあふれる食卓を創り出していきます。

株主の皆様へ

めまぐるしく変化する事業環境のなか持続的な成長をめざして

代表取締役会長　村井利彰

代表取締役社長　大谷邦夫

第96期グループ報告書をお届けするにあたり、日頃のご支援に心から厚く御礼申しあげます。

当期のわが国経済は、米国経済の回復や金融緩和をはじめとする各種の政策効果により円安が進み、輸出産業を中心に企業収益は拡大し、雇用情勢も改善の兆しが見られるなど総じて回復基調で推移しました。

食品・物流業界におきましては、中食・外食需要が堅調に推移したものの、消費者の生活防衛意識は依然として強く、急激な円安による調達コスト上昇を吸収できない状態が継続するなか、食品の安全性問題により、フードディフェンス体制への取組みが改めて問われております。また、電力料金や燃油価格の高止まりは続き、貨物量の増加や安全規制強化によりドライバー不足が深刻化するなど、事業環境は一層厳しさを増しております。

このような状況のなか、ニチレイグループは、中期経営計画「RISING 2015」（2013年度～2015年度）の初年度として、顧客ニーズに対応した商品・サービスの提供に努めるとともに、将来の収益基盤拡大をめざした投資を実施しました。

今後も厳しい事業環境が継続すると予想されますが、グループ中期経営計画「RISING 2015」（2013年度～2015年度）の2年目として、持続的な成長の実現に向け、各事業における経営施策を着実に遂行してまいります。

株主の皆様におかれましては、より一層のご理解とご支援を賜りますようお願い申しあげます。

2014年6月吉日

2014年度は、積極的な投資と柔軟かつ機敏な事業展開によって、
各事業の持続的な成長をめざす中期経営計画「RISING 2015」
(2013年度～2015年度)の2年目にあたります。
初年度を振り返るとともに、次年度に向けての取組みなどを
大谷代表取締役社長にインタビューしました。

代表取締役社長
大谷 邦夫

トップインタビュー

Q 中期経営計画「RISING 2015」の初年度を振り返り、ビジネス環境および全体業績について、どのように評価されていますか。

A 初年度である2013年度の売上高については、調理冷凍食品の販売拡大が続く加工食品事業、海外がけん引した低温物流事業がそれぞれ増収となり、前年比8.7%増の5,112億円となりました。しかしながら営業利益は、低温物流事業が順調に推移したものの、円安の影響を大きく受けた加工食品事業や畜産事業が苦戦し、前年比11.9%減の158億円にとどまりました。

食品業界は、4月からの消費増税を見込んで消費者の生活防衛意識が強く、加えて急激な円安によって調達コストが上昇しており、これを販売価格に転嫁することが困難な状況が続いています。また、冷凍食品への農薬混入事件など、食の安全性確保が問われており、消費者の信頼回復に向けたフードディフェンス体制の強化が急務となっています。食品物流業界では、電力料金や燃油価格の高止まりに加え、ドライバーの労働基準厳格化が進むなど、事業環境は厳しさを増していると考えています。

Q 各事業別の評価も踏まえ、2014年度は、どのような計画をお考えですか。

A 加工食品事業は、国内冷凍食品市場の拡大もあり、売上を順調に伸ばしましたが、円安の影響による仕入れコスト上昇をカバーし切れず、営業利益は大幅に減少しました。当社では、価格改定を進めながら、コストダウン施策として国内生産体制の再編・最適化を進め、米飯、チキン、春巻などの主力カテゴリーの生産能力を増強するとともに、新たな生産設備の導入により、生産効率を改善し、収益力を向上させていきます。

水産事業および畜産事業では、引き続き「得意先構成の多様化」、「商品構成の多様化」、「コアである素材事業の利益体質の強化」の3つのシフトを展開し、安定的な収益確保をめざします。

低温物流事業は、関東・関西地区における拠点整備、欧州における事業展開は順調に進捗しています。今後は、大都市圏での輸配送事業の拡大と効率化を加速するべく、東扇島物流センター2期棟など関東港湾地区で増強した各拠点の収益力強化を図るとともに、関西港湾地区での大型拠点の整備を進め、早期安定稼働をめざします。

海外事業では、西欧地域の収益基盤を拡大するとともに、タイの新拠点を順調に稼働させます。

Q 持続的な成長に向けて進めてこられた設備投資の状況についてお聞かせください。

A 主力の加工食品事業および低温物流事業を中心に戦略投資を進めています。

加工食品事業では、市場が成長している家庭用冷凍食品を中心とした生産体制の再編・最適化による収益力向上をめざし、2014年3月に船橋第二工場を新設・稼働させました。同工場は、新技術を導入することによって商品力の強化を図るとともに、ラインの機械化・省人化による生産性の向上を実現しています。

低温物流事業では、拠点再編による輸配送効率化を進めるとともに、2013年7月には、東扇島物流センター既存棟隣接地に設備能力約4万トンの2期棟を増設しました。既存棟と合計した拠点としての設備能力はグループで2番目、単体の冷蔵倉庫としてはグループ最大となります。

2014年10月に稼働予定の咲洲物流センター(大阪市住之江区)は、約4万トンの冷蔵倉庫として、関西港湾地区の業容拡大の拠点となります。稼働と同時に関西拠点の再配置に取り組み、保管と輸配送のさらなる拡大を進めていきます。

Q 今中計で成長領域としている海外事業の収益拡大に向けた取組みについて教えてください。

A 加工食品事業においては、当社グループのInnovAsian Cuisine Enterprises Inc.が、米国のアジアンフード市場で業績を拡大しており、ここに経営資源を集中的に投入していきます。中国では、事業規模に見合った組織体制、機能を見直すことによって合理化を進めます。

低温物流事業では、海外事業を今後の成長の柱として位置付け、事業基盤の拡大をめざします。欧州では、オランダのロッテルダム港湾地区での冷蔵倉庫増設などをはじめ、設備投資を効果的に実施し、拠点機能を強化することで西ヨーロッパを中心とした収益基盤の拡充を図ります。また、中国では、管理体制の再構築を行い、黒字化をめざします。ASEANでは、タイの新拠点を順調に稼働させ、同地域展開の基盤を構築します。

Q 他社になりますが、昨年末に食の安全・安心を揺るがす事件もございました。ニチレイの品質保証に対する考え方に変化はございましたか。

A 基本的な考え方に大きな変化はありませんが、改めて当社グループにおける「安全・安心」を見つめなおす機会になりました。

今後もグローバルベースでの「食の安全」、「食の安定調達・供給」を維持・向上していくなかで、フードディフェンス、フードセーフティーのさらなる強化を図るための諸施策の立案・遂行を進めてまいります。

Q 最後に株主の皆様へ向けてのメッセージをお願いします。

A 中期経営計画「RISING 2015」で描いた持続的成長の実現に向け、計画2年目にあたる2014年度は、最終年度を飛躍の年とするための極めて重要な年度になります。厳しい事業環境が見込まれるなか、長年にわたって蓄積してきた「誠実」と「変化対応力」という独自のDNAをさらに強固なものとしていきます。そして、この強みをベースとした技術、ノウハウ、システム、人財を結集することで、社会と生活者の皆様に真に必要とされる商品・サービスを提供し、「おいしい瞬間」を食卓に届けてまいります。

株主の皆様におかれましては、引き続き温かいご支援を賜りますようお願い申しあげます。

Savory Report

“Savory”とは、
味のよい、食欲をそそるという意味。
ニチレイフーズ家庭用冷凍食品の
売れ筋・おすすめ商品の
おいしさの秘訣をご紹介します。

本格品質を追求した「本格焼おにぎり」！

～「業界をうならせ、お客様を感動させるような新しい商品、新しい価値をお届けしたい」～

世帯構造とライフスタイルの多様化とともに、「簡単で便利」、「保存が利く」など冷凍食品の価値が、ますます評価されてきています。しかし、当社の調査によると「満足できるおいしさではない」、「好きなメニューがない」、「家族に出すと手抜きと思われる」といった理由から、まだ半数以上の生活者が、冷凍食品を日常的に利用していないということが判明しました。一方で、「本格的な冷凍食品があれば利用を増やしたい」という意見は、半数以上を占めていることがわかりました。

それならば、本格品質を追求した画期的な商品で、いままであまり冷凍食品を使っていなかった方々に、もっと大いに使っていただこうとの思いで開発したのが「本格焼おにぎり」です。

米と醤油。日本人にとってもっともなじみがあるこの2つの食材を際立たせる料理。それが焼おにぎり。

表面のカリッとしたおこげのような食感と焼けた醤油の香ばしさがおいしさの秘訣ですが、おにぎりに醤油を塗って焼く、というシンプルな調理方法でありながら、この食感と香ばしい香りを出すことは意外と難しい。

日本の冷凍食品業界のパイオニアとして、さまざまなチャレンジを続けてきたニチレイフーズが、この春発売した「本格焼おにぎり」は、“焼き”、“香り”、“手作り感”にこだわった本格製法により、電子レンジ調理で、香ばしくおいしいおこげの味のする本格的な焼おにぎりのおいしさを実現しました。

これが「焼おにぎり」の本格製法

焼き＋香り

歯切れ良く仕上げるために、表面を炙る**「素焼き」**と、
香ばしい**「香り」**を引き出すために、十分な熱量で
表面の醤油をしっかり焼ききる**「本焼き」**の**2段階焼成**

カリッと焼き目がつくまで、
しっかり焼き上げ

＋

手作り感

外はカリッと中はふっくらと、
自然な醤油の染み込みを実現させた
ふっくら成型

醤油と白米、
味わいのコントラスト

だから、電子レンジ調理で、醤油が香ばしい！

本格焼おにぎり

6個入（480g）

本格的な「焼き」にこだわった一品だから、ちゃんとした「おこげ」の味とともに、
電子レンジを開けたとたんに広がる醤油の香ばしい香りもお楽しみください。

商品のお問合せ先：お客様相談センター　0120－69－2101（ニチレイ）【受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日を除く）】

ニチレイニュース

2013年4月～2014年3月の当社活動のなかから
主なものをご紹介します。

2013年7月

ニチレイロジグループ

東扇島物流センター2期棟増設

40,787トンの設備能力を有する東扇島物流センター2期棟は、既存棟との一体型構造で、合計した全体の設備能力は81,220トンとなり、単体の冷蔵倉庫としてはグループ最大の拠点となります。

なお、既存棟は輸配送事業を主体とする㈱ロジスティクス・ネットワーク、2期棟は保管事業を主体とする㈱ニチレイ・ロジスティクス関東が運営し、保管・輸配送一体の運営をさらに強化してまいります。

2013年10月

ニチレイフレッシュ

「『純和鶏』生産の飼料米プロジェクト」が、第43回「食品産業技術功労賞」環境・CSR部門を受賞。

「食品産業技術功労賞」は、食品産業の発展に著しく貢献した技術および商品等を開発した企業・団体を、毎年全6部門（商品・技術、資材・機器・システム、マーケティング、国産、環境・CSR、地方発）から表彰するもので、「『純和鶏』生産の飼料米プロジェクト」は、環境・CSR部門での受賞となりました。

※同プロジェクトの詳細は、こちらより。
http://www.nichireifresh.co.jp/special/cont01.html

2014年3月

第1回ロジネット協力会 ドライバーコンテスト全国大会を開催

ニチレイロジグループ

㈱ロジスティクス・ネットワークは、従来、ロジネット協力会の6つの支部ごとに開催していたドライバーコンテストの全国大会を初開催。各支部にて実施した予選会で上位の成績を収めた21名が出場し、日頃培った知識・技能を競いました。

2013年9月

売れ筋新商品

ニチレイフーズ

2013年9月および2014年3月からそれぞれ新発売した家庭用調理冷凍食品21品から売れ筋のおすすめ商品をご紹介します。

売り筋No.1は、なんといっても「本格焼おにぎり」。家庭用冷凍食品としては7年ぶりにテレビCMを展開。起用したタレントの有吉弘行（ありよしひろいき）さんも本音でベタボメする同商品は、好調に売上を伸ばしています。

本格焼おにぎり

2014年3月

2013秋季新製品売れ筋

かぼちゃとチーズのグラタン

秋冬をイメージしたかぼちゃとチーズのグラタンです。ゴーダ・パルメザン・モッツァレラの3種のチーズを使用しています。ツイスト状のパスタ（フィジッリ）の食感もアクセントとなっています。

ほっとするおかず　若鶏の明太こんぶ揚げ

昆布の旨みがベースの和風味で味付けし、『蓮根』『昆布』『ピリ辛明太』と若鶏を混ぜ合わせて天ぷら衣で揚げました。衣にはレッドペルペパーを散らすことで、彩り良く仕上げました。夕食にもお弁当にも使える和風創作メニューです。

2014春季新製品売れ筋

本格炒め炒飯　塩

昨今人気が定着してきた"塩"味タイプの炒飯です。大人気の「本格炒め炒飯」の製法そのままに、塩麹を加えることで、あっさりとコクがある旨さの炒飯に仕上げました。

新・レンジ生活　クリームコロッケ

特許取得の新製法により、電子レンジでサクッとした、まるで揚げたてのような衣の食感を食卓にお届けします。北海道産の牛乳を100%使用した、カニの風味が程よく効いたおかずにも便利なクリームコロッケです。

2014年3月

千葉県船橋市に調理冷凍食品工場を新設

ニチレイフーズ

3月に稼働した新工場では、新技術の導入による商品力の強化を進めていくとともに、ラインの機械化・省人化による生産性の向上を図ります。さらには、新工場を中心とした㈱ニチレイフーズ生産拠点の最適配置を進め、効率的な生産・供給体制を構築してまいります。

おいしい瞬間 一問一答

食に対する豊富な知識を持った社員が、
素朴な疑問にお答えしていきます。

えび

多くの日本人が好きな“えび”。縁起物や長寿を連想させるものとして好まれているということもありますが、好きな理由としての多くは、食べてもおいしいからということではないでしょうか。
そんなえびについて、㈱ニチレイフレッシュ水産事業部えびグループ新井哲夫さんに聞いてみました。

Q1. 日本人は、年間どのくらいえびを食べているの?

A1. 2011年のデータでは、日本国内での総消費量が約28万トン。そのうち、家庭内では約10万トンが消費されており、1人当たり約600gを家庭で消費していることになります。

一方で、消費されているえびの約90%近くが、輸入品であり、主に、東南アジア地域を中心としたエリアから輸入されており、えび素材・加工品を合わせて約30万トン弱のえびが毎年輸入されております。

※消費量・輸入量に関わるデータは、「㈱流研リサーチ　シュリンプ・データブック2012年版」を用いて弊社にて算出

Q2. おいしいものって健康によくないイメージがあるけど、えびも?

A2. そんなことはありません。えびがおいしい理由として、人が旨みを感じるアミノ酸(タウリンやアスタキサンチンなど)を多く含んでいるからということもあるのですが、これらのアミノ酸はおいしいだけではないんです。

「タウリン」には、コレステロール値を一定に保ったり、コレステロールが血液に吸収されるのを抑制する働きがあったり、「アスタキサンチン」には、血液中の悪玉コレステロールが活性酸素によって酸化されるのを防ぎ、さらには血液の壁にこびりついてしまった悪玉コレステロールを取り除く働きがあるといわれています。

えびはコレステロールが多いというイメージですが、水分以外はほとんどがタンパク質とミネラルですので低カロリー高タンパクの健康食品といえます。(だからといって食べ過ぎには注意しましょう!)

Q3. 店頭で、新鮮なえびを見分けるポイントは?

A3. えびは鮮度が落ちると、皮の光沢がなくなり、黒く変色し、肉質が透明から乳白色になっていきます。さらに鮮度が落ちると、体の色が赤色に変色し、weep(ウィープ)という体液が出ることによってアンモニア臭が発生します。新鮮なえびを買う時には光沢があって黒ずみ(黒変)のない、身の部分の色ができるだけ透明なものを選びましょう。

水揚げされた直後のえび

Q4. 冷凍えびの上手な解凍方法は?

A4. 殻が付いている場合は、流水で短時間で溶かすことがポイントです。また殻のついていないえびは、流水解凍を行いますと旨み成分が抜けてしまいますので、冷蔵庫内での自然解凍がおすすめです。

Q5. ちょうど良い火の通し具合を見分けるポイントは?

A5. えびを茹でる場合は、沸騰したお湯にえびを入れ浮き上がり始めた位が程よい茹で具合といわれております。ただ、えびの種類や大きさにより、若干の差はありますので、ご注意を。

Q6. えびの殻は食べるもの? 食べないもの?

A6. 殻に含まれる動物性食物繊維である「キチン」は、大腸のぜん動運動の促進と、消化管内の有害物の排出を促す働きがあるといわれています。が、口当たりの好き嫌いもあると思うので、お好みでどうぞ。

また、一概にすべての料理で殻を食す、食さないのではなく、食す場合は調理方法と、えびの大きさにより判断することをおすすめします。えびの殻は焼くか油で揚げると水分が抜けカリッとした食感になり、特にえびフライの尻尾は、パリッとした食感で食べやすいと思います。

一方で、茹でたり、蒸したりした場合は、水分が多く、口の中に殻が残ってしまう事が多いですし、えびフライなどに使うような大きなえびも殻が固いため、殻を食べるのはあまりおすすめできません。

Q7. よく頭を食べている人がいるが、どこを食べているの? 食べ方を教えて!

A7. それは、えびミソです。えびのミソといわれるのは実は中腸腺といわれているところで、身の部分に比べ旨み成分(遊離アミノ酸)が多く、濃厚な味が特長です。しかし、鮮度劣化が身の部分に比べ早いので、鮮度の良いえびで、是非、濃厚なえびミソをお楽しみください。

また、えびミソの食べ方ですが、甘えびなど頭の殻の柔らかいものは、身と尻尾の殻を剥き、身と一緒に吸っていただければ、きれいにおいしく召し上がれます。

また、殻の硬いものでも、下図のように、口先と角をもって、広げるように開けば簡単に剥くことができるので、余すことなくおいしく召し上がれます。

口先と角をもって広げます。

枠の部分をお召し上がりください。

※目の近くは硬いので注意してください。

小さいえびなどは、
この状態でしっかり揚げて
いただければ、丸ごと香ばしく
召し上がることができます。

FOCUS

日本最大の低温物流ネットワーク

～日本の「食」を支えつづけるニチレイロジグループ～

ニチレイロジグループの低温物流事業は、水産品・畜産品・農産品の貯蔵や流通に不可欠な低温物流機能の提供を通して、動物性たんぱくや生鮮食料品を国民の食卓に供給してきた、ニチレイ設立当初からの主力事業です。

■事業データ

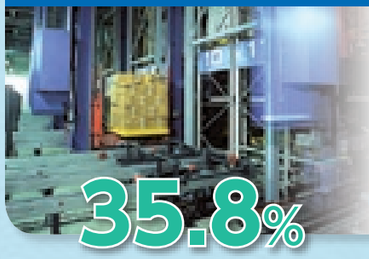
売上高

低温物流企業売上 No.1

1,684億円

(2014年3月期)

年間平均在庫率



35.8%

(2013年度)

※設備能力に対する在庫(保管)の割合

MEMO1

在庫率とは、設備能力に対する在庫(保管)の割合をいいます。

例えば、10,000トンの設備能力(MEMO2を参照)の冷蔵倉庫に3,500トンの貨物が保管されていれば、在庫率は35%となります。

ただし、荷物を運ぶための通路や天井までのスペースなど、貨物を置かない、置けない場所がありますので、およそ40%の在庫率で、ほぼ満杯となります。

運送トラック 1日平均

4,000運行

食品物流事業者No.1の地位確立に向けて

高度経済成長期には豊かな食生活を支えるべく、食材の保管から、全国津々浦々への配送まで、一貫した高品質なサービスをご提供することで、流通改革の先駆けとして「食」を通して生活の質の向上に努めてまいりました。

現在の当社の事業基盤である、全国各地に拠点を持つ地域保管事業、輸配送やTC(小売店向け通過型センター)機能、あるいは一企業の枠を超え全体最適化を図るノンアセット型3PL機能をご提供する物流ネットワーク事業など、低温物流サービスという様々なソリューションを全国各地でご提供し、これからも日々の暮らしに不可欠な社会的インフラの一翼を担う企業として、日本の「食」を支え続けてまいります。

設備能力

設備能力シェア No.1

140.9万トン

(2014年3月31日現在)

(業界)全国冷蔵設備能力1,025.0万トン

(2013年12月末現在)

※出所:日本冷蔵倉庫協会統計資料「都道府県別所管容積一覧(2013年12月31日現在)」より。
設備能力シェアは、全国冷蔵倉庫協会会員の営業用所管容積合計より算出

MEMO2

設備能力とは、冷蔵倉庫の規模を表すもので、冷蔵倉庫内保管スペースの容積(1㎥)に0.4トンを乗じた値をいいます。

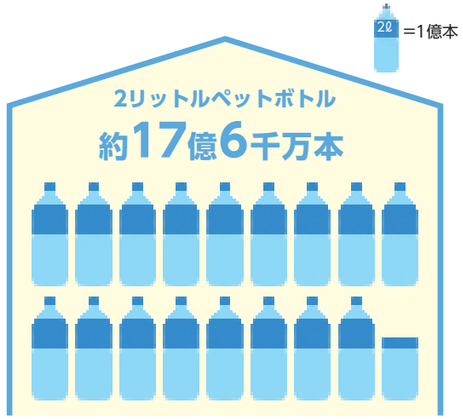
なぜ、1㎥が0.4トンなのかは、冷蔵倉庫の規格が決められた黎明期に主要保管物であった冷凍マグロを詰めたトロ箱の重量が、1㎥で0.4トンであったからといわれています。

設備能力140.9万トンとはどれくらい?

①保管スペース 3,523,698㎥

(1,409,479トン÷0.4トン)

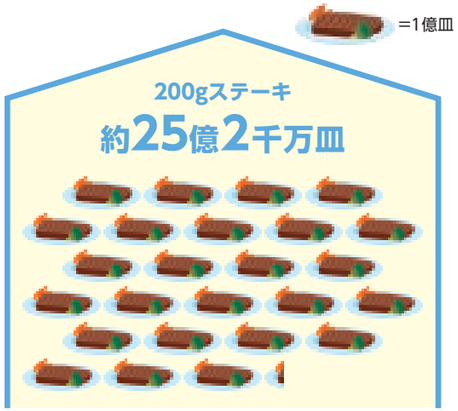
保管スペースに水を目一杯入れると…
3,523,698,000リットル



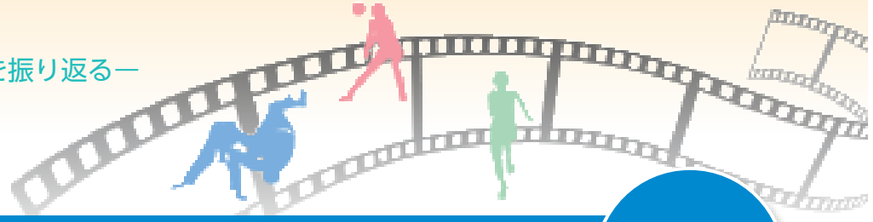
②年間平均保管重量 504,593トン

(1,409,479トン×35.8%)

年間の平均保管重量を200gステーキに重量換算すると…



History ―歴史を振り返る―



冷凍食品の転換期となった東京オリンピック

クローズアップ 1964年

1964年に開催された東京オリンピックは、冷凍食品にとって、そのイメージを大きく転換したイベントであったのです。

1964年の東京オリンピックの開催にあたり、全世界からやってくる7,000人もの選手に、各国の文化や食習慣の違いに応じた料理をどのように提供するのかということは、大きな課題の一つでした。

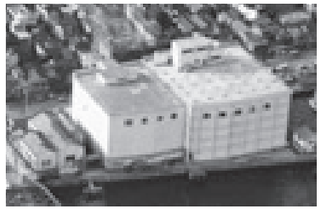
オリンピック期間中に使用される、肉120トン、野菜356トン、魚46トンは、当時の東京都民の消費量の5%にもあたり、開催間際に食材を調達すると物価の高騰につながりかねず、一般家庭への影響も懸念されていました。

この問題を克服するために活用されたのが、当社の営業マンが選手村の料理人に薦めた冷凍技術です。

当時は、戦争中に配給された粗悪な凍魚のイメージが払拭されておらず、冷凍食品に対する偏見が強かったことから、「冷凍したものなど使えるか」という声もありました。しかし、東京オリンピックの成功という思いは一つ。当社の技術者や料理人たちが協力し、どういう状態で冷凍するのか、どうやって解凍すればおいしいのかと試行錯誤の末、新鮮な食材を使用した料理と同等のものが作れるようになり、オリンピックという大舞台で冷凍の食材が使われることとなったのです。

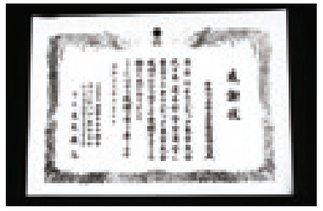
おいしく食べてもらうために旬の時期を選んで食材の調達・加工・冷凍が行われ、当社の勝鬨橋工場や東京工場といった冷蔵倉庫に保管されていったのです。

オリンピック後、さらなる調理技術の向上やコールドチェーンの確立などを経て、産業としての冷凍食品事業の発展につながっていきました。



勝鬨橋工場

オリンピックで使用された肉や魚を中心に保管していました。現在は取り壊され、ニチレイの本社ビルとして生まれ変わっています。



オリンピック事務局からの感謝状

連結決算ハイライト

(注)記載金額は百万円未満を切り捨てて表示しています。

連結貸借対照表(要旨)

2014年3月31日現在

(単位:百万円)

区　分	金　額
流動資産	131,509
固定資産	186,997
資産合計	318,507
流動負債	95,537
固定負債	86,122
負債合計	181,660
株主資本	124,867
その他の包括利益累計額	8,431
少数株主持分	3,548
純資産合計	136,846
負債純資産合計	318,507
設備投資額	23,347
有利子負債 (リース債務除く)	106,097 (85,718)
1株当たり純資産額	466円31銭

連結損益計算書(要旨)

2013年4月1日から2014年3月31日まで

(単位:百万円)

区　分	金　額
売上高	511,189
営業利益	15,789
経常利益	14,443
税金等調整前当期純利益	15,357
少数株主損益調整前当期純利益	9,876
当期純利益	8,898
減価償却費	14,475
研究開発費	1,607
1株当たり当期純利益	31円12銭

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

2013年4月1日から2014年3月31日まで

(単位:百万円)

区　分	金　額
営業活動によるキャッシュ・フロー	11,073
投資活動によるキャッシュ・フロー	△17,650
財務活動によるキャッシュ・フロー	2,580
現金及び現金同等物の期末残高	11,928

会社概要 (2014年6月25日現在)

社　名	株式会社ニチレイ
所在地	〒104-8402 東京都中央区築地六丁目19番20号 ニチレイ東銀座ビル
設　立	1942年12月
役　員	代表取締役会長　村井利彰 代表取締役社長　大谷邦夫 取締役（執行役員）　中村隆 取締役（執行役員）　早間元晴 取締役（執行役員）　池田泰弘 取締役（執行役員）　松田浩 取締役（執行役員）　大内山俊樹 取締役（執行役員）　田口巧 社外取締役　判治誠吾 社外取締役　三品和広 社外取締役　谷口真美 常勤監査役　荒剛史 常勤監査役　海津和敏 社外監査役　齊田國太郎 社外監査役　植野道雄 社外監査役　岡島正明 執行役員　宇田川辰雄 執行役員　大櫛顕也
会計監査人	新日本有限責任監査法人 東京都千代田区内幸町二丁目2番3号 日比谷国際ビル

株式の状況 (2014年3月31日現在)

発行可能株式総数 …… 720,000,000株

発行済株式総数 …… 295,851,065株
（うち自己株式 9,991,273株）

単元株式数 …… 1,000株

株主数 …… 24,373名

大株主

株主名	持株数(千株)	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）	19,364	6.8
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社（信託口）	19,056	6.7
日本生命保険相互会社	12,462	4.4
株式会社三菱東京UFJ銀行	9,733	3.4
株式会社みずほ銀行	8,630	3.0
第一生命保険株式会社	5,716	2.0
みずほ信託銀行株式会社 退職給付信託 みずほ銀行口 再信託受託者 資産管理サービス信託銀行株式会社	5,598	2.0
株式会社損害保険ジャパン	5,530	1.9
農林中央金庫	5,350	1.9
株式会社日清製粉グループ本社	4,316	1.5

(注)持株数は、千株未満を切り捨てて表示しています。

株主メモ

事業年度	4月1日から翌3月31日まで
定時株主総会	6月
株主確定日	定時株主総会・期末配当金　3月31日 中間配当金　9月30日
上場証券取引所	東京(第一部)
証券コード	2871
株主名簿管理人および特別口座の口座管理機関	東京都中央区八重洲一丁目2番1号　みずほ信託銀行株式会社
公告方法	電子公告により行います。公告掲載場所は当社ホームページhttp://www.nichirei.co.jp/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を行うことができない場合は、日本経済新聞に公告を掲載します。

上場株式等の配当等に係る税金についてのご案内

2013年12月31日をもって上場株式等の配当等に係る軽減税率が廃止され、今回の第96期期末配当金の税率は本則税率となります。また、2037年12月31日までは、復興特別所得税として基準所得税額に対して2.1%を乗じた金額が課税されます。具体的な税率は下表をご参照ください。

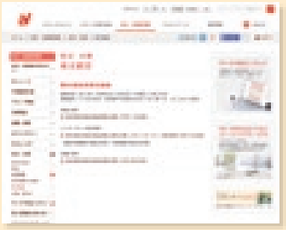
■上場株式等の配当等に係る税金と税率

	2037年12月まで	2038年1月以降
所得税	15.315%	15%
復興特別所得税		—
住民税	5%	5%
合計	20.315%	20%

※上記税率は源泉徴収が行われる場合の税率です。なお、内国法人の場合は住民税が徴収されません。
※発行済株式の総数等の3%以上に相当する数または金額の株式等を有する個人の大口株主様につきましては、別の税率となりますのでご注意ください。
※詳細につきましては、所轄の税務署にお問い合わせください。

決議通知の郵送廃止のお知らせ

配当に関する取締役会決議につきましては、昨年まで「配当に関するお知らせ」を郵送させていただきましたが、本年(第96期)より廃止させていただきました。

今後は、当社ホームページ株主・投資家情報の株主総会ページ(http://www.nichirei.co.jp/ir/stock/meeting.html)にてご案内させていただきます。

何卒ご了承賜りますようお願い申しあげます。