

おいしさ、けんこう、  
つぎつぎ、わくわく。))



# 株主通信

第65期

2024年4月1日～2024年9月30日

【証券コード：2908】



1960年に創業した  
フジッコ株式会社の創業当時の会社名は  
「株式会社   昆布」



(<https://forms.office.com/r/5HEP2c3TVb>)

クイズの解答は上記のアンケートフォームよりお送りください。正解者の方には抽選で10名様に「当社昆布製品の詰め合わせ」をプレゼント！

応募締切

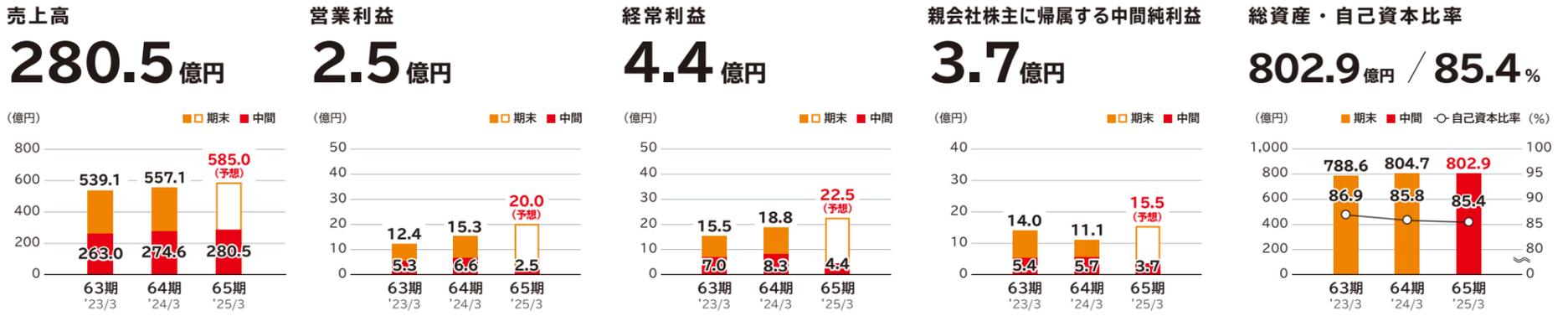
2024年12月31日(火)

※当選はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。  
※プレゼントの発送は1月中旬頃を予定しています。

※写真はイメージです

# Highlights

連結財務ハイライト | 2025年3月期第2四半期(中間期) |



## デザート製品

売上高 **17.8 億円** (前年同期比 11.5%増) ↑

デザート製品は、「フルーツセラピー」シリーズが好調に推移しました。ユーザーとのコミュニケーションを深めるため、8月に東西でファンミーティングを初開催しました。

## ヨーグルト製品

売上高 **34.2 億円** (前年同期比 3.4%増) ↑

ヨーグルト製品は、主力の「カスピ海ヨーグルト プレーン」が好調に推移しました。また、カスピ海ヨーグルトシリーズの購入促進のため、商品にきなこなどのシーズニングを添付する企画を実施いたしました。サプリメントの「善玉菌のチカラ」は、リニューアルが遅れ厳しい状況が続きました。

## 豆製品

売上高 **45.9 億円** (前年同期比 5.1%増) ↑

豆製品は、前年実績を上回りました。「おまめさん豆小鉢」はTVCMを5月下旬から6月にかけて放映し、7月から8月にかけては店頭での認知率向上を図るために、売場での多面展開と店頭試食販売に取り組みました。水煮・蒸し豆は、蒸し豆シリーズの販売開始20周年を記念した20%増量企画を、水煮シリーズと併せて7月に実施いたしました。

## その他製品

売上高 **10.0 億円** (前年同期比 3.9%増) ↑

## 惣菜製品

売上高 **94.4 億円** (前年同期比 2.3%減) ↓

惣菜製品は、前年実績を下回りました。消費者の節約志向を背景に、日配惣菜並びに中華惣菜が苦戦する結果となりました。包装惣菜は、「おぼんざい小鉢」はTVCMと連動した売場での多面展開を進めたことで前年実績を上回りましたが、調味食品等が低調で推移し包装惣菜トータルでは前年実績を下回りました。

## 昆布製品

売上高 **78.0 億円** (前年同期比 3.4%増) ↑

昆布製品は、主力の「ふじっ子煮」が販売を牽引しました。4月から6月にかけて、白いご飯と合う王道の食べ方を訴求するTVCMでトライアル促進を狙い、7月から8月にかけては使用頻度を高めるため「DELISH KITCHEN」と共同開発したレシピを展開しました。9月の後半からは、「こんぶでみんなを笑顔に」をテーマに、既存ユーザーの購入促進と次世代ユーザーのトライアル促進を狙ったTVCMを放映いたしました。



# パーパス・ビジョンが浸透し、持続的に成長できる強靱なフジッコへ!

代表取締役社長執行役員  
**福井 正一**



**Top message**

## 株

主の皆様には、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

当グループでは、“お客様の「価値ある時間」に貢献”という『フジッコ2030』ビジョンのもと、守り(基盤固め)から攻め(飛躍)へと転じるための取り組みを進めております。具体的には、2024年度の経営方針として6テーマを掲げており、それらの進捗状況についてご報告いたします。

### ① 豆事業全体の浮上

「煮豆価値向上プロジェクト」と「煮豆販売強化プロジェクト」を立ち上げました。価値向上では、今秋、豆小鉢シリーズから希少価値の高い原料を使用した「おまめさん豆小鉢 丹波大納言あずき」と「おまめさん豆小鉢 丹波黒黒豆」を新発売いたしました。製法面からは、おいしさ追求の技術革新を探究しております。販売強化では、TVCM放映に合わせてセールスによる試食販売を全国で行い、お客様に直接提案させていただきました。また、10月には東西2拠点で「わくわくフジッコフォーラム お豆で“腸”元氣」を開催し、お客様の関心を広げる活動に取り組みしました。

### ② 昆布事業のさらなる強化

生昆布原料の活用を進めております。生昆布は乾燥昆布と異なり、重労働である水揚げ後昆布の天日干し作業等が省けるため、高齢化が進む生産者の負担を軽減することができます。生昆布を使用した製品として今秋、新ブランド「MUGEN-KOMBU」シリーズを発売いたしました。これは昆布をペースト状に加工したもので調味料として楽しめます。また、ドライ製品ではとろろ昆布の「純とろ根こんぶ入り 超徳用袋」を新発売し、パッケージには環境に配慮して紙包材を使用いたしました。事業を展開しつつも社会課題解決につながるよう取り組んでおります。

### ③ 「成長の芽」の事業推進

成長の芽として素材事業、通信販売事業、海外事業の3つを位置付けております。各事業の事業推進図の策定が完了し、それぞれ具体的な実行計画に基づいて活動を進めております。

### ④ DXの推進(3年目)

独自のDX戦略に基づき推進する中でデジタルリテラシーの向上が課題と認識し、取締役・執行役員を対象と

したリスキリングプログラムの導入をはじめ、DX人材の育成に取り組んでおります。これにより、各本部内に設置したDX専門組織のメンバーが主導して開発・生産・販売における生産性向上とスピードアップを図っております。

### ⑤ 稼ぐチカラの復元

事業収支改善活動を強化すべく、企画・販売・生産三位一体のクロスファンクショナルチームを発足し、まず管理会計の新ルールづくりから着手いたしました。事業全体最適の視点から事業収支を検討できるよう仕組みの改善を進めております。

### ⑥ 働きがい改革

働きがいを「働きやすさ×やりがい」と定義し、働きやすさにおいては就労環境、人事制度、報酬の制度設計を進め、やりがいにおいてはミドルマネジメント層教育を強化して部下の支援レベルを上げることに取り組んでおり、従業員エンゲージメント向上と業績向上の両立を目指しております。

引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。

# 過去から未来へ!

## フジッコの 昆布事業

1960年に“株式会社富士昆布”として創業した当社のビジネスは、昆布から始まりました。日本の伝統食である昆布は、食物繊維やミネラルを豊富に含む栄養価の高い食品として古くから親しまれてきました。しかし近年では、その生産量は年々減少し、原料枯渇の危機をえています。昆布という海の恵みを将来にわたり受け継いでいくために、昆布のトップメーカーとしてフジッコが取り組んでいること、そしてその想いを、過去からの変遷とともにお伝えします。

START

### 創業者の想い

当社創業者である山岸八郎は「わが社が目指した商品が、自然の産物であり、健康に良いといわれる昆布であったことは本当に幸せなこと。この健康に良い材料を、少しでも無駄にすることがあっては原料を生産した人や土地に申し訳ない。昆布を大切にすることは、地球上の資源を大切にすること」という想いで昆布事業を興しました。

1960



### 創業商品のとろろ昆布「磯の雪」発売

店頭での量り売りが一般的だったとろろ昆布を個包装した「磯の雪」を発売。

1963



### TVCM放映を開始

関西テレビの朝のクイズ番組で、当社として初めてのTVCMを放映。



昆布事業部 山下 香織



**「きざみ塩こんぶ ごま入り」**  
ごはんに合う短さにカットしたふじっ子（塩こんぶ）と香ばしいごまが、ごはんにはベストマッチ！枝豆とチーズを混ぜ込んだおにぎりもおすすめです。

1966



**塩こんぶ「ふじっ子」ブランド誕生**  
「富士山印のお茶漬昆布」として販売していた塩こんぶに、親しみやすく「ふじっ子」のブランド名を考案。

### 昆布ミネラルの抽出・素材化に成功

昆布に含まれる天然ミネラル成分の抽出・素材化に成功し、食品素材として業務用で販売を開始しました。その後、山岳地域などで多い「ヨード欠乏症」対策の支援としてネパールに昆布ミネラルカプセルを提供しました。



1991

1981



**合成添加物の撤廃を宣言**  
全製品で合成添加物などを一切使用しないことを宣言する「ビューアアップ宣言」を発表。

1971



**昆布佃煮「ふじっ子煮」発売**  
とろろ昆布、塩こんぶに次ぐ第3の柱となる新商品として、昆布佃煮「ふじっ子煮」を発売。

2007

**「ふじっ子煮」容器のリクローズ化**  
開封後もフタがピタッ!と閉まる「ピタッ!とカップ」を開発。開封・保存時の不満を解消しました。

2018



**塩こんぶの調味料用途拡大**  
調味料としてより使いやすいよう細かく刻んで片手で振り出せるポルトタイプ塩こんぶを発売。



2023



昆布事業部 名倉 留美

**「純とろ 超徳用袋」**  
ほくしタイプが使いやすい、環境に配慮し紙包材を使用しています。我が家は子供もごはんにかけた時のふんわり食感と昆布の風味が大好きです。

### 工場を見よう!



ふじっ子（塩こんぶ）、「純とろ（とろろ昆布）」ができるまでを動画でご紹介♪

### 脱サッカリンの「純とろ」発売

当時、当社のとろろ昆布は人工甘味料のサッカリンと酢酸で味をつけていましたが、「自分の子どもに食べさせたくない添加物は使うべきではない」という想いから、サッカリンを砂糖、酢酸を醸造酢に替えた新商品「純とろ」を開発。

### 生昆布をつかった新商品「MUGEN-KOMBU」発売

北海道産100%の柔らかい生昆布をまるごと使用し、口当たりなめらかな食感のペーストにした「MUGEN-KOMBU」を発売。調味料や製法（特許出願中）にもこだわって完成された味わいに仕上げられており、新しい昆布の楽しみ方をお届けします。



2024~



昆布事業部 坂本 雅美 森本 直也



**「MUGEN-KOMBU」シリーズ**  
豆腐・野菜・肉・魚などにつけて、無限の組み合わせを楽しめる北海道産生昆布をまるごと使用したグルメリースト調味料3種です。

### 未来につなぐ想いを込めた「ふじっ子煮MIRAI」発売

「ふじっ子煮」の新シリーズとして、生昆布を使った「ふじっ子煮MIRAI」を発売しました。昆布産地をめぐる社会的課題に、昆布製品のトップメーカーとして真剣に取り組んだ結果生まれた、おいしくて新しい味わいの昆布佃煮です。

### 昆布市場のいま

近年、昆布の生産量は減少の一途をたどっており、将来に昆布を残すため昆布資源の保全が課題となっています。

海洋環境の変化	高齢化・後継者不足	水揚げ後の天日干し作業が重労働
原藻の枯渇	昆布生産者の人材不足	生産者の作業負担



### 従来の昆布漁

従来の昆布漁では、海から収穫した昆布は通常干場（かんば）と呼ばれる場所での「乾燥工程」を経て出荷されます。天日干しのため天候に左右されることに加え、作業が重労働であるという問題があります。

### これらの課題を解決する!

当社は、昆布漁・加工に従事する方の減少、過酷な労働環境の改善にも取り組んでいます。高齢の方が増え、後継者が不足している中、人の手による従来の乾燥・選別作業の重労働を少しでも減らそうというのが「生昆布」の取り組みです。

とれたて、新鮮!

新しい味わい!

フジッコの生昆布は、収穫・水揚げした昆布を、基本的にその日のうちに洗浄、切断し冷凍貯蔵することで、新鮮な風味、食感を保っています。

生昆布はハリツヤがあり透明感のある色、弾力感のある独特の食感、そして、「ふじっ子煮」のおいしさはそのままに、磯の風味・香りがより感じられる特徴があります。

## FUJICCO'S STARS フジッコのスター

昔から長く、多くのお客様にご愛顧いただいている商品を当社では「スター商品」と呼び、拡販に注力しています。

### 「ふじっ子煮」シリーズ

「新・香味炊き製法」で煮含めた昆布と副材とのまろやかな味わいを食卓に

発売から50年以上愛され、累計販売はなんと20億パックを突破しているロングセラー「ふじっ子煮」。ごま・しそ・しいたけ・さんしょ等、昆布とマッチした副材とのおいしいバリエーションをお楽しみいただけます。

そんな「ふじっ子煮」は、厳選した北海道産昆布に帆立貝の上品なうま味をプラスし、フジッコ独自の「新・香味炊き製法」でつややかに、風味良く煮含めています。それぞれのおいしさの相乗効果で素材のおいしさを引きだてるので、ごはんのおともだけではなく調味料としてもご活用いただけます。HPではレシピを紹介していますのでぜひお試しください。



レシピはこちら!



ごく日常的な親しみのある食品が、なぜ体によいのか。その食品のよさは何なのか。フジッコは素材の可能性について研究してきました。今回は昆布ミネラルについてご紹介します。



### 「昆布ミネラル」って?

日本の伝統的食糧「昆布」は、古来様々な儀式や慶事に重用され、体に良いものとして言い伝えられてきました。また、現代でもその成分中のミネラルが注目され「ミネラルの宝庫」と呼ばれて研究されております。フジッコはこの昆布の有用ミネラルと旨味成分（昆布のだし味）を、独自の手法により抽出して得た新素材「昆布ミネラル」を作り出しました。

### 昆布ミネラルは「おいしい低塩」

「昆布ミネラル」の発想原点は、ナトリウム分の低い塩味でした。——成人病の若年化、多くの高血圧患者、その予備軍などと言われるように、減塩＝つまりナトリウム過剰摂取への対策は大きな課題といえます。その一方で「塩味」は全てのおいしさの原点ともいえ、減塩とは、おいしさの維持・向上に様々な工夫が必要である難しいテーマでもありました。「昆布ミネラル」はナトリウムが少ない「おいしい低塩」であり、食の豊かさを充足しつつ減塩が求められるという、自然の恵みから誕生した減塩・低塩化にお役に立てる旨味素材です。

### おいしさの向上

- 味のトライアングル効果
- 素材の味を引き立てる相乗効果

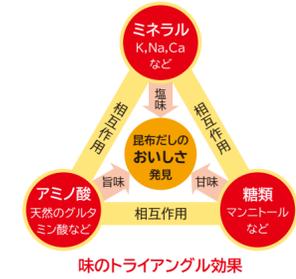
より豊かな食の時代に応える「おいしさ」を向上させる働きも持っています。糖類・アミノ酸・ミネラルの三者関係でつくりだす「味のトライアングル効果」で、おいしさを更に向上させます。

### 食生活での健康維持・増進

- 減塩効果
- ミネラルの補給

おいしさを犠牲にしない豊かな食生活の中で、日常の食事を通じて健康の維持・増進に役立ちます。減塩・低ナトリウム食の「おいしい塩味」として、調理に、また様々なシーズニングにも展開できます。

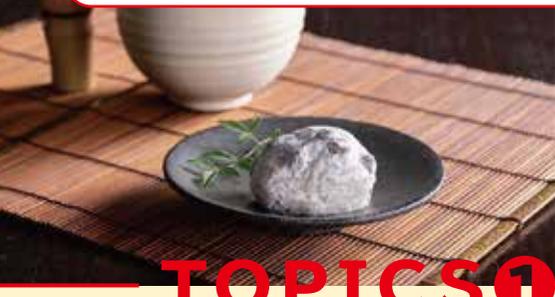
### ここがスゴイ! 昆布ミネラルの効能



### 担当者からひとこと!

「昆布ミネラル」は、アミノ酸、ミネラル、糖類がバランスよく含まれた、おいしさを引き出す魅力的な素材です。当社独自の技術を使い、自社工場から抽出しています。液体タイプと粉末タイプを展開し、さまざまな食品にご利用いただけます。昆布原料を無駄なく活用することを目指し、昆布のリーディングカンパニーとして、お客様と地球環境のために喜ばれる製品開発に取り組んでいます。  
素材事業部 尾崎 薫

## フジッコNEWデリカ株式会社 TOPICS



新規ビジネスに挑戦しています。  
フジッコより冷凍の和菓子シリーズ2品発売。

まめやのおはぎ・塩豆大福

## TOPICS①

和菓子の需要増加に伴い、ご自宅の冷凍庫でストック可能な和菓子シリーズを新発売しました。解凍するだけで、食べたい時にいつでも本格的な和菓子をお召し上がりいただけます。コロナ禍で展開が拡大した冷凍の自動販売機を中心に商品を展開。24時間無人で販売しています。また、今年から一部の量販店でも販売を開始しており、販路についても順次拡大中です。



当社独自の「おいしさそのまま製法™」  
を採用した、新しいお惣菜。  
つくりたてのおいしさを食卓にお届けします。

おいso-zai  
「おとうふバーグ野菜あんかけ」

## TOPICS②

日持ちのしないお惣菜を冷蔵庫でストックすることはできないか？——多様化するニーズの中で、お客様の「1週間の献立づくりのお役に立ちたい」という想いから商品化に踏み切りました。当社独自の衛生的な環境で、包装時に容器内の酸素をなるべく少なくし、酸素や光の劣化を防ぐ素材を使用した容器に盛り付けているので、店着後5日間つくりたてのおいしさを味わえます。急にもう一品のおかずが必要になった時、料理する時間がない時、いざという時のお助け惣菜として、フィルムを開けてそのまますぐにお召し上がりいただけます。

## 配当金を「配当金領収証」でお受取りの株主の皆様へ — 配当金の口座受取りに関するご案内 —

あらかじめ指定した銀行や証券会社の口座で配当金を受取る方法をご案内申し上げます。  
支払開始日に迅速かつ安全、確実にお受取りいただけますので、ぜひご検討いただきますようお願いいたします。

### ● お受取り方法について

受取方式	メリット
<b>銀行口座</b> での受取りを希望される方※1 <b>登録配当金受領口座方式</b> ..... 全ての銘柄の配当金を1つの口座でまとめて管理することが可能 <b>個別銘柄指定方式</b> ..... 銘柄ごとの配当金の受取り口座を選択することが可能	
<b>証券会社の口座</b> での受取りを希望される方 <b>株式数比例配分方式</b> ※2 ..... 配当金とご所有株式を証券会社の口座でまとめて管理することが可能	

※1 ゆうちょ銀行の口座も指定できます。  
※2 複数の証券会社で株式をご所有の場合は、それぞれの証券会社の口座に配当金が振り込まれます。また、ご所有の株式の一部が特別口座で管理されている場合は、この方式は選択できません。

お問合わせ  
お手続き

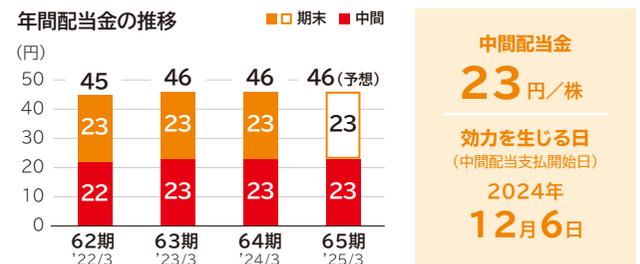
- 証券会社の口座で株式を管理されている株主様  
→ **お取引の証券会社**までお問い合わせください。
- 証券会社に口座をお持ちでない株主様  
(特別口座管理の株主様)  
→ **右記の株主名簿管理人**までお問い合わせください。

三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 — 受付時間 —  
0120-232-711 (通話料無料) 9:00~17:00 (土日祝日を除く)

大阪証券代行部 — 受付時間 —  
0120-094-777 (通話料無料) 9:00~17:00 (土日祝日を除く)

### 配当金

当社定款の規定に基づき、2024年9月30日の最終の株主名簿に記載または記録された株主または登録株式質権者に対し、次のとおり中間配当金をお支払いいたします。



IR情報はこちら  
<https://www.fujikko.co.jp/corp/ir/>

【発行】  
**フジッコ株式会社**  
本社 神戸市中央区港島中町6丁目13番地4  
グループ会社(連結) フジッコNEWデリカ株式会社/株式会社フーズパレット

