

第44期 株主通信

2022年4月1日～2023年3月31日

豊かな食への探究心とともに



株式会社

ヒガシマル

証券コード：2058

社長インタビュー

ごあいさつ

平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

ここに第44期(2022年4月1日から2023年3月31日まで)の事業の概況をご報告申し上げます。

現在ではコロナ禍の行動制限が解消され、国内消費やインバウンド需要の高まりで景気の回復が期待されます。当社は機を敏に捉え、新商品の開発、生産性の向上及び海外販売の開拓を強化してまいります。株主の皆さま方におかれましては、引き続きご支援、ご鞭撻の程をよろしく願い申し上げます。

2023年6月

代表取締役会長 東 吉太郎

代表取締役社長 東 勤

ヒガシマルグループの事業展開

高付加価値商品を提供することで、
お客様の発展と社会の進化に貢献する。



マーケティング

情報収集力を高めた顧客志向営業



水産事業

地球の水産資源をさらに豊かに



食品事業

伝統の味を現代に活かす



研究開発

No.1クオリティの創出

世界的なサステナビリティへの
関心の高まりから、
水産及び食品業界の
持続可能な社会構築に
貢献する取り組みにおいても
邁進してまいります。

Question 当期決算の概要等について教えてください。

Answer 一定の増収は確保するものの、
総じて厳しい状況での推移となりました。

当期では、石油関連資材及び主要原材料の魚粉及び小麦粉等の価格高騰の影響を受け、これまでになく厳しい環境で推移しました。このため、水産事業及び食品事業ともに販売価格の見直しや経費削減などを行い収益改善に努めてまいりました。また食品事業では、生産ラインの老朽化対策、生産能力の増強及び主力商品の持続的成長を目的として、当社が昨年7月に「皿うどんライン設備」を新設(建物・機械設備)、子会社の(株)なかしまが昨年11月に「かき揚げライン設備」を新設(土地・建物・機械設備)しました。しかしながら、魚類養殖子会社で高水温期に発生した病気の長期化による収益悪化とそれに伴う減損損失などもあり、当期業績は増収減益という結果となりました。(P4「連結財務データ」ご参照)

社長インタビュー

question 水産事業の概況についてお聞かせください。

answer 外部環境が収支を圧迫するなか、
しっかりと増収と黒字を確保しました。

エビ飼料類は、昨年12月に値上げを実施したほか、販売先の養殖在池尾数が多く良好な育成環境であったことから前期を上回り、ハマチ飼料類も、受託製品販売が上向いたことや値上げが浸透したことなどから前期を上回りました。ヒラメ・トラフグ・マダイ飼料類も販売が順調に進みました。子会社では、魚類養殖事業は高水温期に発生した病気の長期化が影響し、鮮魚販売事業も低調な推移となりました。一方、魚類種苗生産事業は、ヒラメ・アユ種苗の既存客先の受注が増え順調に推移しました。またクルマエビ養殖事業は、飼育環境の改善及び適正化を進めた結果、出荷数量も増加したことから前期を上回りました。これらの結果、同事業の売上高は66億5百万円(前期比0.4%増)、セグメント利益は2億92百万円(前期セグメント利益4億18百万円)となりました。

question それでは続いて、食品事業の概況についてはいかがですか？

answer 製品価格の見直しを
慎重に実施してまいりました。

即席麺類は販売価格の改定やインバウンド需要の回復などから、乾麺類(うどん・そうめん等)は価格改定・規格変更や地元販売店の特売採用などから、それぞれ前期を上回りました。皿うどん類も、価格訴求品「H皿うどん」の販売及び関東エリアを中心として新製品「横浜かた焼きそば」が定番導入できたことなどから、前期を上回りました。子会社では、カレールー・シチュールー類は、他社製品の値上げが進むなか従来価格を維持したこともあり、前期を

上回りました。また、穀粉類は新製品(有機大豆きな粉、丹波産黒豆きな粉)の導入が奏功し、かき揚げ類は、業務用商材の受注が順調に推移しました。これらの結果、同事業の売上高は51億18百万円(前期比8.8%増)、セグメント利益は71百万円(前期セグメント利益2億51百万円)となりました。

question 株主の皆さまへのメッセージをお願いします。

answer 1株当たり9円の配当を
実施させていただきました。

当社は、株主の皆さまへの配当の充実を図りながら、将来の事業展開と経営体質強化のために必要な内部留保を確保しつつ、安定した配当を継続していくことを基本方針としております。この方針に基づき、当期の年間配当金は1株当たり9円とさせていただきます。

今後に向けては、国内消費やインバウンド需要の高まりで景気の回復が期待される一方、企業間の価格競争はさらに厳しい状況が続くものと想定されます。当社は経済の変化に対応した迅速な対策を図るとともに、新商品の開発、生産性の向上及び海外販売の開拓を強化してまいります。また、世界的なサステナビリティへの関心の高まりから、水産及び食品業界の持続可能な社会構築に貢献する取り組みにおいても邁進してまいります。

今後ともヒガシマルグループに対するご支援の程を、何卒よろしくお願い申し上げます。

●2024年3月期の見通し

科目	通期予想	前期比
売上高	13,036百万円	11.2%増
営業利益	425百万円	—
経常利益	452百万円	359.0%増
親会社株主に帰属する当期純利益	245百万円	—

トピックス

代表取締役会長 東吉太郎が黄綬褒章を授与されました。

当社代表取締役会長 東吉太郎が、多年食品製造業に従事し斯業の発展に尽力してきたことを認められ、春の褒章「黄綬褒章」を授与されました。

東吉太郎は、昭和22年(1947年)、地場産の小麦を使用した製粉・製麺業を若干22歳で起業してから70年以上に渡り乾麺業界と地域経済の発展に寄与してまいりました。また、昭和47年(1972年)から取り組んだクルマエビ用配合飼料の開発と製造を通して我が国のクルマエビ養殖業界の発展に50年以上も尽力してまいりました。

これらの貢献によりこの度受章の運びとなり、2023年5月15日、農林水産省での伝達式終了後、皇居へ参内し天皇陛下に拝謁いたしました。

これまで多くの困難を乗り越えて事業を発展させてきた経験と勤を活かし、尽きることのない好奇心と活力で東吉太郎は今後も社業に邁進し、お客様の発展と地域社会の進化に貢献してまいります。



第45期 経営計画発表会を開催いたしました。

「第45期ヒガシマルグループ経営計画発表会」を2023年4月1日に日置市東市来文化交流センター（こけけホール）にて開催いたしました。昨年はオンラインでの開催でしたが、本年は来賓の方々にもご出席いただき、役員、社員及びグループ会社の代表など、約200名が一堂に会して今期の経営計画を発表しました。

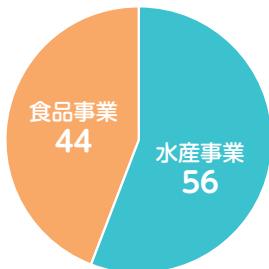
また、2022年度において担当業務に真摯に取り組み、目覚ましい成果を挙げた個人4名と2部署が表彰されました。

現在の社会情勢は、原材料費や輸送費の高騰など予断を許さぬ大変厳しい状況ではありますが、絶対に負けるものかという「闘争心」と当社に関わる全ての人を思いやる「利他の心」を持って、ヒガシマルグループの経営目標を必ず達成しようという役員・社員全員が決意を新たにいたしました。



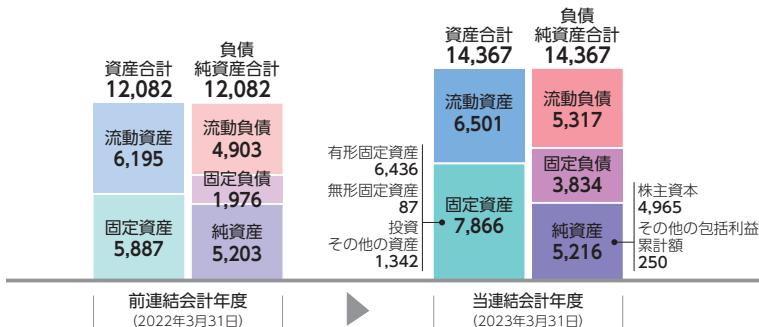
連結財務データ

売上高構成比 (単位:%)

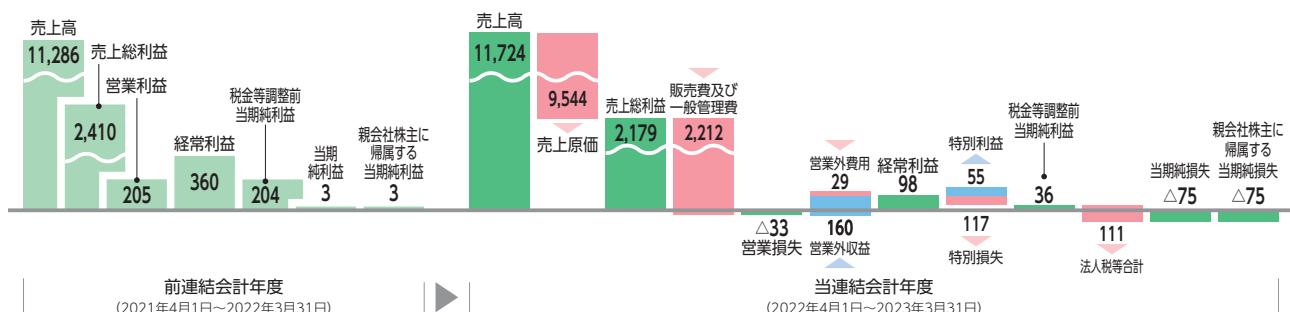


当連結会計年度
(2022年4月1日～2023年3月31日)

財政状態の概要 (単位:百万円)

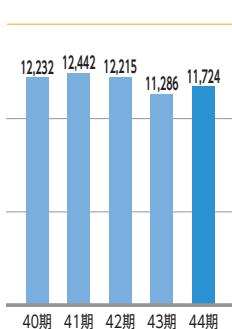


損益の概要 (単位:百万円)

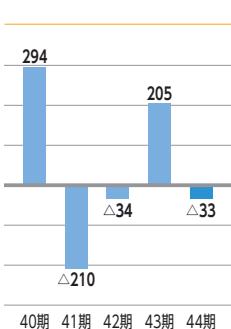


主な連結経営指標の推移

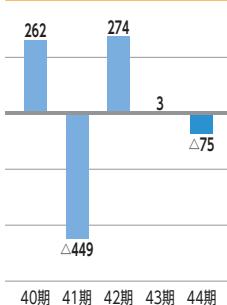
売上高 (単位:百万円)



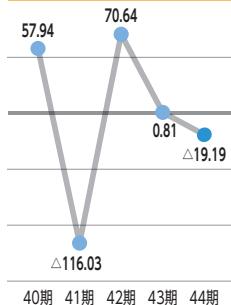
営業利益 (単位:百万円)



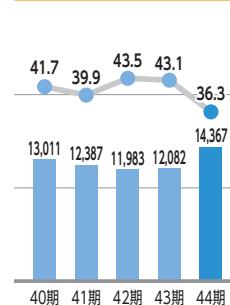
親会社株主に帰属する当期純利益 (単位:百万円)



1株当たり当期純利益 (単位:円)



総資産 (単位:百万円) / 自己資本比率 (単位:%)



会社概要 (2023年3月31日現在)

会社の概要

設立 1979年(昭和54年)10月2日
商号 株式会社ヒガシマル(HIGASHIMARU CO.,LTD.)
本社 〒899-2594 鹿児島県日置市伊集院町猪鹿倉20番地
資本金 6億390万円
従業員数 180名
事業内容 **水産事業** 養殖用配合飼料の製造・販売
食品事業 乾麺、即席めん、皿うどん、めんつゆ等の製造・販売

役員 (2023年6月23日現在)

代表取締役会長	東 吉太郎	取締役(常勤監査等委員)	木通 昌生
代表取締役社長	東 勤	社外取締役(監査等委員)	西 達也
取締役副会長	東 紘一郎	社外取締役(監査等委員)	樋口 勉
常務取締役	松久保 稔		
取締役	出来 正樹		
取締役	東 幸佑		
社外取締役	平原 彰子		

拠点一覧

本社工場 〒899-2594 鹿児島県日置市伊集院町猪鹿倉20番地
鹿児島工場 〒891-0131 鹿児島県鹿児島市谷山港2丁目1番11号
串木野工場 〒896-0046 鹿児島県いちき串木野市西薩町15番2号
串木野第2工場 〒896-0046 鹿児島県いちき串木野市西薩町15番1号
東京営業所 〒143-0016 東京都大田区大森北2丁目4番18号 大森ビル8F
大阪営業所 〒573-0027 大阪府枚方市大垣内町2丁目12番10号 スターライトビル301
四国営業所 〒798-0035 愛媛県宇和島市新町1丁目1-25 岩永ビル1F
福岡営業所 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑2丁目8番12号 シャトーポルターダ104
沖縄営業所 〒901-0313 沖縄県糸満市宇賀数444-3 サクセス賀数1F
臨海研究所 〒896-0046 鹿児島県いちき串木野市西薩町15番2号

主な連結子会社

マリンテック株式会社

〒441-3605 愛知県田原市江比間町新田370番地
TEL(0531)32-0363 FAX(0531)32-1684

コスモ食品株式会社

〒143-0016 東京都大田区大森北2丁目4番18号 大森ビル7F
TEL(03)6386-7353 FAX(03)6386-7354

株式会社向井珍味堂

〒547-0005 大阪府大阪市平野区加美西1丁目12番18号
TEL(06)6791-7337 FAX(06)6792-7231

永屋水産株式会社

〒104-0045 東京都中央区築地2丁目14番3号 NIT築地ビル502
TEL(03)3549-1381 FAX(03)3545-6770

奄美クルマエビ株式会社

〒894-0506 鹿児島県奄美市笠利町手花部353-1
TEL(0997)63-2406 FAX(0997)63-1351

株式会社なかしま

〒939-1811 富山県南砺市理休544番地
TEL(0763)62-2174 FAX(0763)62-3526

株式会社ヤンバル琉宮水産

〒905-0311 沖縄県国頭郡大宜味村字塩屋736番地
TEL(0980)50-5027 FAX(0980)50-5028

株主優待制度のご案内

当社では、株主の皆さまへの利益還元の一環として、株主優待制度を設けております。所有株式数1,000株以上保有の株主さまに対し、3,000円相当の自社商品を年2回(6月・12月)お届けしております。



2022年12月実施優待品

2023年6月実施優待品

株式情報 (2023年3月31日現在)

株式状況

発行可能株式総数	17,900,000株
発行済株式総数	4,746,000株
株主数	790名

株主状況

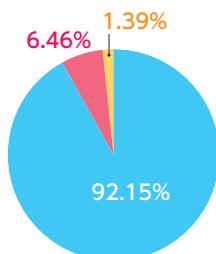
株主名	持株数(株)	持株比率(%)
東 勤	589,400	14.97
東 実	571,000	14.50
有限会社ヒガシマル開発	427,000	10.84
ヒガシマル共栄会	378,600	9.61
株式会社鹿児島銀行	165,000	4.19
東 吉太郎	156,000	3.96
東 久江	140,000	3.55
鹿児島ビル不動産株式会社	91,000	2.31
ヒガシマル従業員持株会	88,291	2.24
日本生命保険相互会社	57,000	1.44

(注)持株比率は、自己名義株式を控除して計算しております。

株式分布状況

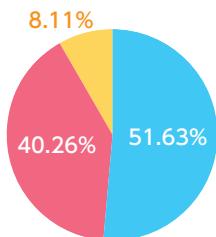
所有者別

● 個人・その他	728名
● その他法人	51名
● 金融機関等	11名



所有数別

● 個人・その他	2,450,557株
● その他法人	1,910,723株
● 金融機関等	384,720株



株主メモ

事業年度	毎年4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	毎年6月中
配当金受領株主	期末配当金受領株主確定日3月31日 (中間配当をする場合の配当金受領株主確定日は9月30日)
基準日	定時株主総会については3月31日 そのほか必要があるときは、あらかじめ公告して定めます。
1単元の株式数	100株
公告方法	電子公告により行います。ただし、電子公告によることができない事故、その他やむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に掲載して行います。
株主名簿管理人 事務取扱場所	東京都千代田区丸の内一丁目3番3号 みずほ信託銀行株式会社

● 証券会社に口座をお持ちの場合

郵便物送付先	
お問合せ先	お取引の証券会社となります。
お取次店	
ご注意	未払配当金の支払、支払明細発行については、下の「特別口座の場合」の郵便物送付先・お問合せ先・お取次店をご利用ください。

● 特別口座の場合(証券会社に口座をお持ちでない場合)

お問合せ先	0120-288-324(フリーダイヤル) https://www.mizuho-tb.co.jp/daikou/index.html
お取次店	みずほ信託銀行、みずほ証券 本店及び全国各支店
ご注意	特別口座では、単元未満株式の買取以外の株式売買を行うことができません。株式売買を行う場合は、証券会社へ口座開設する必要があります。また、お手元に他人名義の株券がある場合は至急上記の電話番号へお問合せください。



皿うどんがカップスープになりました

カップ皿うどん

作り方

【1】
フタをはがし
スープと揚げめんを
とり出す



【2】
スープをカップに
入れ、熱湯を
注ぐ



【3】
よくかき混ぜ
1分たったら
最後に「揚げめん」を
お好みで数回に分けて
割り入れる



焼レモンスープ
スープに瀬戸内産レモン使用※

あとのせが
おいしい
パリパリ
揚げめん



※瀬戸内産レモンを使用した
焼レモンパウダー配合

※写真・イラストはイメージです。

当社Amazonネット販売サイトもどうぞご利用ください。

▶ヒガシマルシェ (ヒガシマル直販)

<https://www.amazon.co.jp/s?i=merchant-items&me=A5DKPY693DRZL>



〒899-2594
鹿児島県日置市伊集院町猪倉20番地
TEL: 099-273-3859(代表)

