

株主の皆様へ

第202期

# 期末のご報告

2025年4月1日から2026年3月31日まで

## CONTENTS

- 1 社長インタビュー
  - 4 トピックス
  - 7 商品紹介
  - 9 連結決算の状況
  - 10 会社概要・株式の状況
- 裏表紙
- 定時株主総会 決議ご通知
  - 株主のしおり



## 株主の皆様へ

「第202期 期末のご報告」をお届けするにあたり、株主の皆様の平素のご支援に対し厚く御礼申し上げます。

2026年6月26日開催の定時株主総会終了後の取締役会において、大田尾 亨が代表取締役社長に就任いたしました。2025年度の事業の概要と今後の展望について新社長の大田尾よりご説明いたします。

代表取締役社長 **大田尾 亨**



## 社長インタビュー

# 2025年度の事業の概要と今後の展望

## 経済価値と社会価値の両輪で、持続的成長を実現する

### Q | この1年の事業環境を振り返ってはいかがでしたか？

当期におけるわが国経済は、雇用・所得環境の改善等を背景に、緩やかな回復傾向で推移しましたが、アメリカの通商政策の動向や金融資本市場の変動に加え、中東情勢の緊迫化に伴うエネルギー価格の高騰やサプライチェーンの混乱等により、先行きは一段と不透明感を増しております。食品業界においては、インバウンド需要の拡大や外食産業の持ち直しにより緩やかな回復基調が見られたものの、原材料費や物流費などの高騰による物価上昇が続き個人消費のさらなる冷え込みが懸念される中、中東の地政学的リスクに伴う原油高や供給不安の影響もあり、当社グループの経営環境に及ぼす影響について最大限の注意を払う状況が続きました。このような状況下、当社グループは経営理念

「人々のウェルビーイング(幸せ・健康・笑顔)を追求し、持続可能な社会の実現に貢献します」のもと、企業価値の持続的な向上に努めました。

### Q | 2025年度の業績について概要をお聞かせください。

当社グループの当期の業績につきましては、インバウンド需要の拡大やマーケティング戦略を駆使した販売促進、並びに諸コストの上昇に伴い実施した価格改定により、売上高は4,184億2千5百万円(前期比101.8%)となりました。利益面では、各事業において人件費および物流費をはじめとした諸コストの増加があったものの、販売が堅調に推移したことにより、営業利益は220億8千2百万円(同102.8%)、経常利益は248億7千4百万円(同102.0%)となりました。一方で、前年に遊休地の売却による特別利益の計上があったことに

より、親会社株主に帰属する当期純利益は218億3百万円(同88.1%)となりました。

当期の期末配当は、当期の業績が予想を上回る水準となったことから、株主の皆様への一層の利益還元を図るため、前回発表予想より2円増配の1株当たり35円(年間配当金1株当たり68円)とさせていただきます。

### Q | 「2022-2026中期目標」の取り組み状況についてお聞かせください。

当期における収益力強化の取り組みとして、マーケティング戦略を家庭用から業務用まで含めた全領域に拡大し、「消費者起点のマーケティング」を徹底することで、ブランド認知のさらなる向上と収益拡大に努めました。また、成長領域の拡大に向けた施策として、冷凍食品の需要拡大を見据えた供給体制の増強を目的に進めている株式会社畑中食品の新冷凍食品工場建設は、2026年度の竣工に向けて順調に進捗しております。海外事業においても、ASEAN地域や北米地域において販売が順調に推移したほか、Utah Flour Milling, LLCが本格稼働し安定操業を継続するなど、さらなる事業拡大に取り組んでおります。加えて2026年2月には、国内製粉事業の基盤強化を担う知多工場が稼働を開始しました。同工場では大型穀物船接岸による原料

調達コストの削減に加え、自動化技術の導入やスマートファクトリー化を推進することで、作業負荷を軽減し高い生産性を実現しております。さらに自然災害への強靭性、省エネ性能、環境配慮を兼ね備えたサステナブルな最新鋭の製粉工場として、安定供給と収益性の向上に貢献してまいります。

中東の地政学的リスクに伴う物流費や原材料の高騰、供給不安など先行きの不透明感は増していますが、当社グループは、①基盤領域の収益力強化、②成長領域および新規事業領域への戦略投資、③M&Aや事業提携の機会追求、④DX推進による企業競争力の強靭化、⑤サステナビリティ経営の推進を戦略の基本方針とし、これらを着実に実行することにより、2026年度中期目標の達成に努めてまいります。

### Q | サステナビリティ、とくに環境保護への取り組みについてお聞かせください。

当社グループは、穀物や野菜、魚介類など、地球の豊かな恵みを原料として事業を展開しています。そのため、環境問題は当社グループ事業の根幹に関わる重要な課題であると考えています。2022年度から導入を進めている太陽光発電設備を、当期は千葉工場と知多工場に新たに設置し、国内外での導入事例は7拠点となりま

### 2025年度 連結決算ハイライト (2025年4月1日~2026年3月31日)

売上高	4,184億円 (前期比 101.8%)	1株当たり当期純利益	262.51円
営業利益	220億円 (前期比 102.8%)	総資産	4,768億円
経常利益	248億円 (前期比 102.0%)	純資産	2,898億円
親会社株主に帰属する当期純利益	218億円 (前期比 88.1%)	1株当たり純資産	3,415.52円

### 2026年度 通期予想 (2026年4月1日~2027年3月31日)

売上高	4,300億円 (前期比 102.8%)
営業利益	195億円 (前期比 88.3%)
経常利益	210億円 (前期比 84.4%)
親会社株主に帰属する当期純利益	212億円 (前期比 97.2%)

した。また「ニッパングループ生物多様性基本方針」を制定し、自然資本に関する姿勢と行動指針を明確化しました。さらにTNFD(自然関連財務情報開示タスクフォース)の提言に基づき、自社の事業活動が自然資本にどのように依存し、影響を及ぼしているか、どのように意思決定に組み込まれているかを分析した結果を踏まえ、「ガバナンス」「戦略」「リスクと影響の管理」の各項目について、初期的な開示も実施しました。これらの取り組みを継続し、自然と共生しながら持続的に成長できる企業としての責任を果たしてまいります。

**Q 2026年度の通期連結業績について見通しをお聞かせください。**

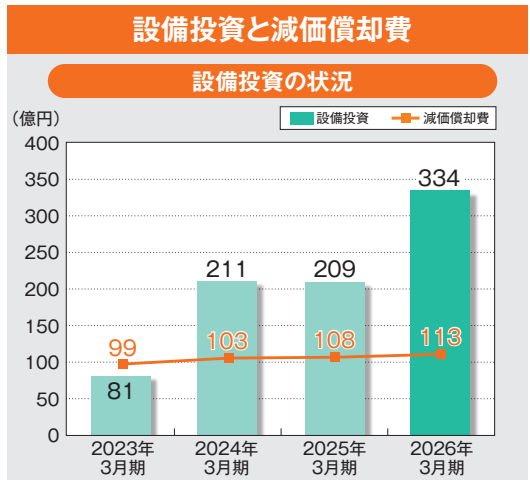
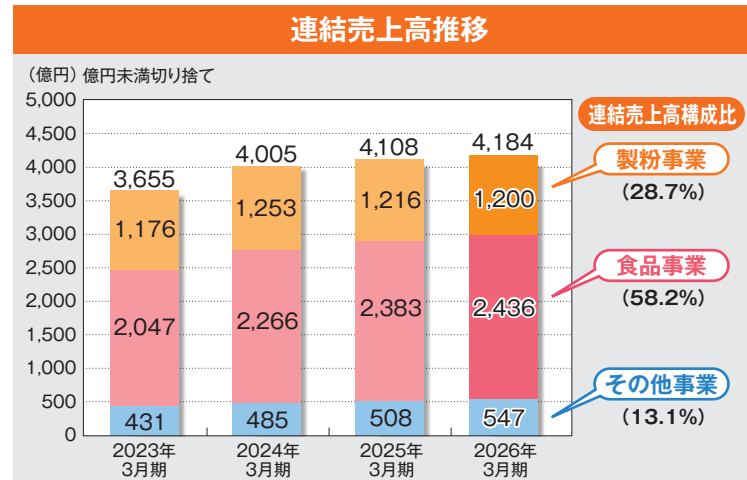
2026年度の業績見通しにつきましては、販売が引き続き堅調に推移すると見込まれることから、売上高は4,300億円(前期比102.8%)を予想しております。利益面では、拡売に伴う販売数量伸長等による売上高の増加が見込まれる一方、引き続き人件費や物流費、原材料費をはじめとした諸コストの増加が続くことが想定されます。このような状況下、償却前営業利益につい

ては増益を見込んでおりますが、新工場稼働等に伴う償却負担増が想定されることから、営業利益は195億円(同88.3%)、経常利益は210億円(同84.4%)、親会社株主に帰属する当期純利益は212億円(同97.2%)を予想しております。

**Q 株主の皆様へのメッセージをお願いします。**

当社グループは持続的な成長のため、ブランド力の強化や差別化商品の展開のほか、生産拠点の整備・拡充や事業の取得・提携の推進により、収益性の拡大を図ってまいります。

また経営理念の実現に向けて「長期ビジョン2030」を掲げ、2030年度までに売上高5,000億円・営業利益250億円の達成を目指しています。総合食品企業として社会課題とお客様ニーズを捉え、経済的価値追求と社会的価値創出の両立を図る事業成長戦略と社会価値創造戦略を実行してまいります。株主の皆様におかれましては、今後とも一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。



**トピックス**

受講料無料

**株主様向け料理教室2026 in 東京**  
開催のお知らせ

ご好評をいただいている株主様向け料理教室を、今回は東京にて「イタリアンクッキングセミナー」「ふっくらパン教室」をそれぞれ2回ずつ開催いたします。合計60名の株主様をご招待させていただきます。皆様のご応募を心よりお待ちしております。

教室名	A イタリアンクッキングセミナー	B イタリアンクッキングセミナー	C ふっくらパン教室	D ふっくらパン教室
開催日時・定員	2026年9月8日(火) 12:00~14:30(開場11:40) 定員:各教室12名	2026年9月9日(水) 12:00~14:30(開場11:40) 定員:各教室12名	2026年9月4日(金) 12:30~16:00(開場12:10) 定員:各教室18名	2026年9月18日(金) 12:30~16:00(開場12:10) 定員:各教室18名
講習内容	ニッポン商品を使用した料理のデモンストレーションと試食を行います。(ご試食は12:30頃から開始予定) ※実習はありません。 予定メニュー: ナスときのこのバルサミコ酢マリネ、レモンクリームスパゲッティ、ナポリタン、サルティンボッカ、フルーツとカスタードのパイ サルティンボッカ	ニッポン商品を使用した料理のデモンストレーションと試食を行います。(ご試食は12:30頃から開始予定) ※実習はありません。 予定メニュー: ナスときのこのバルサミコ酢マリネ、レモンクリームスパゲッティ、ナポリタン、サルティンボッカ、フルーツとカスタードのパイ サルティンボッカ	お1人様ずつ「アマニのベーコンエビ」を作ります。パン作りが初めての方でも、安心してご参加いただけます。 ※ご自身が作ったパンの一部をご試食いただけます。 アマニのベーコンエビ	お1人様ずつ「アマニのベーコンエビ」を作ります。パン作りが初めての方でも、安心してご参加いただけます。 ※ご自身が作ったパンの一部をご試食いただけます。 アマニのベーコンエビ
開催場所	株式会社ニッポン本社(キッチン) 東京都千代田区麹町4-8 東京メトロ有楽町線「麹町駅」4番出口より徒歩1分 東京メトロ半蔵門線「半蔵門駅」より徒歩8分 JR中央線「四ツ谷駅」より徒歩10分 ※詳細は当社ホームページでご確認ください。 https://www.nippon.co.jp/hiroba/kitchen/images/nipponmap.pdf	株式会社ニッポン本社(キッチン) 東京都千代田区麹町4-8 東京メトロ有楽町線「麹町駅」4番出口より徒歩1分 東京メトロ半蔵門線「半蔵門駅」より徒歩8分 JR中央線「四ツ谷駅」より徒歩10分 ※詳細は当社ホームページでご確認ください。 https://www.nippon.co.jp/hiroba/kitchen/images/nipponmap.pdf	ハッピークッキング 東京都千代田区神田錦町3-3 竹橋3-3ビル1階 竹橋駅(東京メトロ東西線)3b出口より徒歩4分 神保町駅(東京メトロ半蔵門線、都営地下鉄新宿線・三田線)A9出口より徒歩4分 ※詳細はハッピークッキングホームページでご確認ください。 https://www.happycooking.jp/	ハッピークッキング 東京都千代田区神田錦町3-3 竹橋3-3ビル1階 竹橋駅(東京メトロ東西線)3b出口より徒歩4分 神保町駅(東京メトロ半蔵門線、都営地下鉄新宿線・三田線)A9出口より徒歩4分 ※詳細はハッピークッキングホームページでご確認ください。 https://www.happycooking.jp/
持ち物	筆記用具	筆記用具	エプロン・手ふき・筆記用具・お持ち帰り用の袋	エプロン・手ふき・筆記用具・お持ち帰り用の袋
応募方法	郵便はがきに応募券を貼付し、下記の必要事項を明記してご応募ください。 ①郵便番号 ②住所 ③氏名 ④電話番号 ⑤携帯番号(お持ちの方のみ) ⑥希望教室名「A.イタリアンクッキングセミナー」「B.イタリアンクッキングセミナー」「C.ふっくらパン教室」「D.ふっくらパン教室」いずれか1つ ※ご応募・ご参加は株主様ご本人に限定させていただきます。 〒102-0083 東京都千代田区麹町4-8 株式会社 ニッポン IR室「株主様向け料理教室」係			
応募締切	2026年7月21日(火)必着 ※応募多数の場合は抽選とさせていただきます。			
応募結果	2026年8月14日(金)までに当選者の方へ受講票をお送りいたします。 ※当選の結果は受講票の発送をもって代えさせていただきます。			
問合せ先	株式会社 ニッポン IR室 03-3511-5316(平日 9:00~17:00)			

- 注意事項**
- 1枚のはがきにつき、応募券1枚をお貼りください。
  - 開催場所までの往復交通費はご負担ください。
  - 駐車場はございません(公共交通機関をご利用ください)。
  - 株主様以外のご応募はご遠慮ください。
  - お子様のご同伴はご遠慮ください。
  - ホームページやお電話でのお申込みはできません。
  - 当日は、会場内の様子を写真撮影いたします。弊社ホームページや「株主の皆様へ」などで使用させていただきます。予めご了承ください。

郵便はがき

〒1020083

株式会社ニッポン IR室

東京都千代田区麹町4-8

株主様向け料理教室係

①郵便番号  
②住所  
③氏名  
④電話番号  
⑤携帯番号  
⑥希望教室名

応募券を貼ってください

2026 IP料理教室  
応募券  
2026.4Q

## 創立130周年を迎えて ~日本の食卓とともに歩んだ、革新と挑戦の軌跡~

おかげさまで、ニッポンは2026年9月、創立130周年という大きな節目を迎えます。1896年の創立以来、激動の時代を歩み続けてこられましたのは、ひとえに株主の皆様の温かいご支援とステークホルダーの皆様のご愛顧の賜物です。ここでは、日本の食卓の移り変わりとともに歩んだ当社の軌跡をご紹介します。

### ●近代化する日本の食を支えて

1896年、民間ではわが国初の近代的機械式製粉会社「日本製粉株式会社」として創立。最新設備の導入や合併を重ねながら拠点を拡大し、近代化する日本の食生活の基盤を築きました。戦中戦後は壊滅的な被害を受けながらも、全社を挙げて製粉能力を回復させ、復興と飛躍への道を切り拓きました。

### ●ライフスタイルの変化をいち早く捉える

1970年代、冷蔵庫を備えた冷蔵庫が一般家庭に普及し始めたことを受けて、「冷凍食品事業」をスタート。さらに1990年代には、女性の社会進出などに伴う「中食事業」へのニーズの高まりを敏感に捉え、事業領域を大きく広げていきました。

1896年~1940年代

1950年代~1960年代

1970年代~1990年代

2000年代~現在

### ●豊かになる食卓への貢献

戦後の食糧難を解消すべく、お米の代替品として開発されたのが人造米「オーマイ(王米)」です。これが現在まで続くブランドの原点となりました。1960年代には、食の多様化に合わせて、作る手間を大幅に減らしたおいしい「プレミックス」を相次いで発売し、ご家庭の料理を力強くサポートしました。

### ●グローバル展開と新たな食の提案

2000年代以降は北米やアジア各国へ事業拠点を新設し、グローバル展開を加速させました。近年では、ワンプレート冷凍食品や独自の“もちっと食感”のパスタなど、時代のニーズに応える意欲的な商品を次々と世に出し続けています。



原始定款と創立総会の招集通知



ロール式製粉機第1号機



小麦粉発売広告



オーマイ マカロニポスター



ケイキドーナツミックス

当社は130年の永きにわたり、製粉事業をはじめとする多彩な領域で日本の食を支えてきました。これからも、経済的価値の追求と社会的価値の創造を両輪として、持続的な企業価値の向上に努めてまいります。次の時代に向けて歩みを進める当社に、今後とも、ご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

## 最新鋭の製粉工場を目指し 知多工場が稼働を開始！

中京地区の新たな生産拠点として期待が高まる知多工場が、2026年2月に稼働を開始しました。最新鋭の製粉工場として、先進的な設備が随所に盛り込まれています。新たな歴史を刻み始めた知多工場のこだわりをご紹介します。

### 知多工場 4つのこだわり

#### 1 原料受入れの効率化

知多工場は臨海工場という立地を生かし、大型穀物船が接岸できる知多埠頭(備)に隣接し、原料受入れタンクに直接つながっています。これにより在庫管理・受入れ作業の効率化が図られ、原料調達コストの削減につながります。このたびの製粉工場再編によって当社の臨海工場率は、83%から95%に引き上げられました。



原料受入

#### 2 スマートファクトリー化による作業負荷軽減と効率向上

安定操業に向け、流量・製品分析等を自動測定・調整するシステムを導入することで、製品の切り替え作業を自動化し、作業負荷軽減を実現します。さらに各工程の見える化・ビッグデータ蓄積と活用・生体認証での入退場管理等によりスマートファクトリー化を推進しています。また立体自動倉庫では、出庫した製品をロボットが自動で仕分けし搬送するシステムを導入し、作業の無人化を推進します。これにより、トラックの待機時間削減や荷役作業負荷軽減等、物流問題の解決にも寄与します。



立体自動倉庫

#### 3 自然災害への対策

工場が沿岸部に立地していることや、大地震の際の津波の影響を考慮し、有事であっても被害を最小限に抑え生産を継続できるよう建物1階床レベルをかさ上げしています。さらに、主要電機設備を2階以上に設置することで浸水に伴う生産機能が停止するリスクの低減を図りました。



イメージ

#### 4 当社初のカーボンニュートラル工場

太陽光発電パネルの活用に加え非化石証書\*の利用により、使用する電力の100%を実質再生可能エネルギーとするなど、高い省エネ性能を実現。当社グループのGHG排出量削減目標の達成に向けた当社初のカーボンニュートラル工場となります。



屋上設置の太陽光発電設備

\*非化石証書は、太陽光や風力、原子力等CO<sub>2</sub>を排出しない、「非化石電源」で発電された電気が持つ環境価値を証明する証書。

### 40年ぶりの新設製粉工場

新工場は、2年4か月に及んだ工事を終え2025年12月に建物が完成。機械の試運転を経て、2026年2月より稼働を開始しました。愛知県名古屋市中心部からアクセスのよい愛知県知多市に位置する臨海工場で、中京・近畿地区の製粉生産機能のさらなる強化に向けた、大阪工場・名古屋工場を再編する施策の一環として計画されました。当社の製粉工場の新設としては、福岡工場以来40年ぶりとなります。自然災害に強く、サステナビリティに配慮した最新鋭の製粉工場として、高品質な製品の安定供給を実現します。



## グロスリー



### オーマイプレミアム 至極のポロネーゼ

香ばしい旨みを感じるロースト牛挽肉を使用。3種の牛挽肉を組み合わせた、満足感のあるソースです。

#### 開発担当の声



開発本部 食品開発部  
志村 朋子

約2年の開発期間を経て、「オーマイプレミアム」シリーズの pasta ソースがついに完成しました。試行錯誤を重ね、サイズの異なる牛挽肉とトマトペースト等をバランスよく配合することで、濃厚で深みのある牛肉の旨みを引き出しています。また、加熱工程を見直し、肉の存在がしっかり感じられる具材感を実現しました。「オーマイプレミアム 極上アルデンテがおいしいスバゲッティ 1.7mm」と合わせれば、ご家庭でレストランのようなぜいたくな一皿をお楽しみいただけます。

#### 企画担当の声



マーケティング本部 商品開発部  
木村 澯

ソースだけでなくパッケージにもこだわりました。既存の「オーマイプレミアム 至極の」シリーズに合わせた黒と金のカラーリングに、おいしさが伝わるように食欲をそそる写真を大きく配置しました。箱の質感は、ザラザラとしたマット調の背景にツヤのある写真を組み合わせ、より立体的でおいしそうに見えるよう工夫しています。同時に発売した「至極のカルボナーラ」も、チーズ感となめらかさにこだわった自信作です！

### オーマイ 2人前 パスタソース 【ミートソース・ガーリックトマト】



#### 開発担当の声



生産・技術本部 生産・技術第2部  
開発当時：開発本部 食品開発部  
高西 寿洋

売れ筋商品のブラッシュアップに当たり、トマトをベースとした具材や味のバランスを見直し、より高い満足度を目指しました。ミートソースは自然な甘みを感じられる味わいに仕上げ、隠し味にウスターソースを加えて深みを持たせています。ガーリックトマトは「トマト×にんにく」の最適なバランスを再調整し、にんにく本来の風味と旨みを最大限に引き出しました。

#### 包装担当の声



生産・技術本部 生産・技術第1部  
川邊 充希

新包材を採用し、保存性を保ちながら電子レンジ調理を可能にしました。環境負荷の小さい印刷・ラミネート方式により、CO<sub>2</sub>排出量を21%削減\*。この方式で製造した包材を、レトルト殺菌・電子レンジ対応食品に採用するのは国内初の試みです。

\*TOPPAN(株)による一般的なアルミ仕様パウチとの比較算出。CO<sub>2</sub>排出量の算定範囲はパッケージに関わる①原料の調達・製造、②製造、③輸送、④リサイクル・廃棄。

素材にこだわった王道の  
おいしさ。電子レンジ対応  
になり、環境にやさしい  
国内初のパッケージ包材を  
使用しています。

### オーマイ Big たまごにんにくペロンチーノ



#### 開発担当の声



開発本部 食品開発部  
渡邊 菜摘

たまごのkokとにんにくのパンチがたまらない新商品です。「オーマイ Big」シリーズでクリーミーなテイストは重たそう…”と思う方でも、にんにくの風味が食欲を

香ばしいにんにくの旨みとまろやかでkokのある濃厚なソースで、やみつきになる味わいです。パセリ、赤唐辛子で彩りをプラス、ローストガーリックがアクセントになっています。

そり、ペろりと食べられる味わいになっています。パッケージのかわいらしいアイコンにもご注目ください！

### ニッポン よくばりプレート 3種野菜と海老のチリソース&天津飯



#### 製造担当の声



伊勢崎工場 製造チーム  
高橋 愛斗

3種の野菜と海老のチリソースは、彩り豊かな、なす、チンゲン菜、キャベツを使用し、ぶりっとした海老に豆板醤が利いたピリ辛なチリソースが相性抜群です。天津飯は、とろっとした卵ソースとあんかけソースたっぷり、押し麦入りご飯に枝豆をトッピングし彩りをプラスしています。

エビチリは海老のぶりっとした食感と、野菜の程よい歯応えを残しつつ、ピリ辛ソースがとてもマッチしています。さらに天津飯は、醤油ベースで鶏と豚の旨みのkok深い味わいのあんかけソースと、とろっとした卵ソースが絶妙なバランスでとてもおいしいです。中華料理の定番であるエビチリと天津飯がワンプレートで食べられる、まさによくばりなプレートになっており、食べ応えもある満足感いっぱいの商品です。



### ニッポン つぎの日もやわらか強力小麦粉

もちり食感の「ゆめちから」と「やわら小麦®※」の2つの国産小麦をブレンドしています。「やわら小麦®」の効果で焼きたても翌日も、もちりやわらかな作りたてのようなおいしさが続きます。

#### 開発担当の声

マーケティング本部 商品開発部 大内 則子

消費者調査で多くの方が「家庭でパンを作ると焼きたてはおいしいが、翌日にはおいしさが落ちる」と回答されていたことが開発のきっかけです。翌日までやわらかなパンを安定して焼くには高度な技術と手間が必要なため、家庭でも手軽にパン作りを楽しめるよう「つぎの日もやわらか強力小麦粉」を開発しました。国産小麦「ゆめちから」と「やわら小麦®」を配合し、もちりとした食感と翌日まで続くやわらかさを両立。冷やしてもやわらかさが続くので、フルーツサンドや卵サンドにも最適です。ぜひさまざまなレシピでご家庭のパン作りをお楽しみください。

※でんぶんの老化が遅い特性を持つ小麦の総称。当社が商標を取得しています。この小麦を使うと、パン等の加工製品の「作りたてのような食感」が長持ちします。

## 冷凍食品

### オーマイプレミアム 明太子と高菜のおだしパスタ



#### 開発担当の声



マーケティング本部 商品開発部  
増田 千紗

明太子と高菜を風味豊かなおだしで仕上げた、「オーマイプレミアム」シリーズならではのたっぷり具材のパスタです。開封した瞬間から香りが広がることや、ベースの味わいを立たせながらも明太子や高菜を程よく感じられるバランスにこだわり、何度も試作を重ねました。こだわり抜いた自信作です！

明太子と高菜、風味豊かなおだしで仕上げた具材たっぷりの和風パスタです。焼きあごと利尻昆布の旨みが利いたおだしソースで、開封した瞬間から食べ終わるまで上品な風味をお楽しみいただけます。

### オーマイ Big たまごにんにくペロンチーノ



#### 開発担当の声



開発本部 食品開発部  
渡邊 菜摘

たまごのkokとにんにくのパンチがたまらない新商品です。「オーマイ Big」シリーズでクリーミーなテイストは重たそう…”と思う方でも、にんにくの風味が食欲を

香ばしいにんにくの旨みとまろやかでkokのある濃厚なソースで、やみつきになる味わいです。パセリ、赤唐辛子で彩りをプラス、ローストガーリックがアクセントになっています。

そり、ペろりと食べられる味わいになっています。パッケージのかわいらしいアイコンにもご注目ください！

### ニッポン よくばりプレート 3種野菜と海老のチリソース&天津飯



#### 製造担当の声



伊勢崎工場 製造チーム  
高橋 愛斗

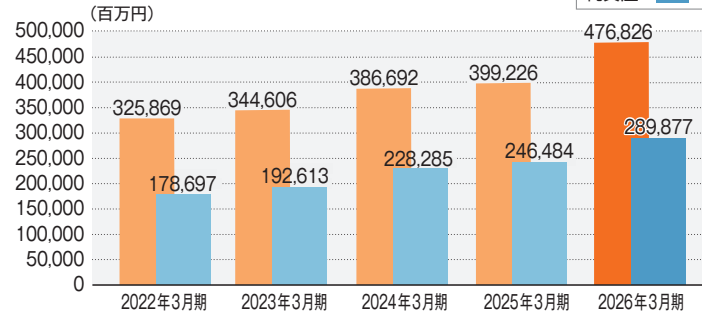
3種の野菜と海老のチリソースは、彩り豊かな、なす、チンゲン菜、キャベツを使用し、ぶりっとした海老に豆板醤が利いたピリ辛なチリソースが相性抜群です。天津飯は、とろっとした卵ソースとあんかけソースたっぷり、押し麦入りご飯に枝豆をトッピングし彩りをプラスしています。

エビチリは海老のぶりっとした食感と、野菜の程よい歯応えを残しつつ、ピリ辛ソースがとてもマッチしています。さらに天津飯は、醤油ベースで鶏と豚の旨みのkok深い味わいのあんかけソースと、とろっとした卵ソースが絶妙なバランスでとてもおいしいです。中華料理の定番であるエビチリと天津飯がワンプレートで食べられる、まさによくばりなプレートになっており、食べ応えもある満足感いっぱいの商品です。

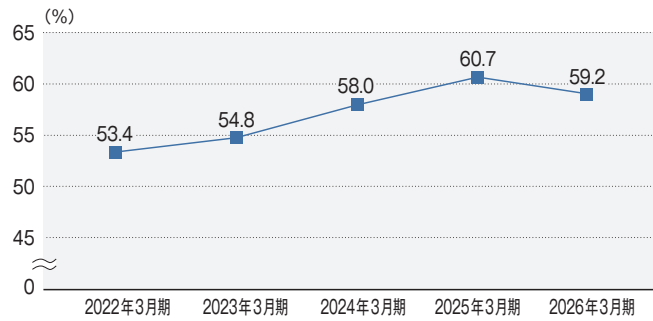
## 連結決算の状況

●詳しい情報は、ホームページをご覧ください。 <https://www.nippon.co.jp/ir/>

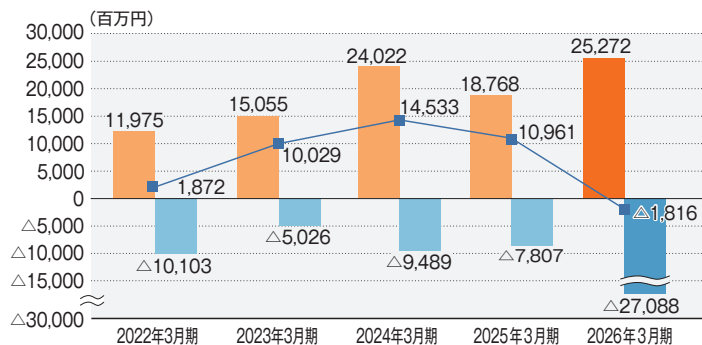
### 総資産／純資産



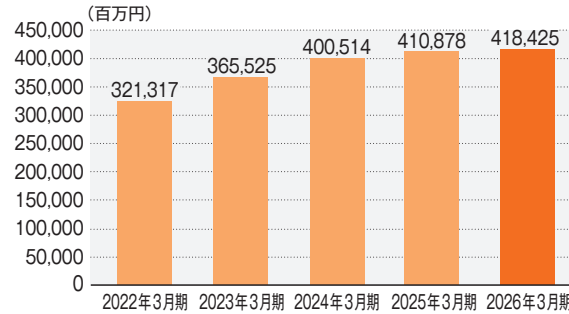
### 自己資本比率



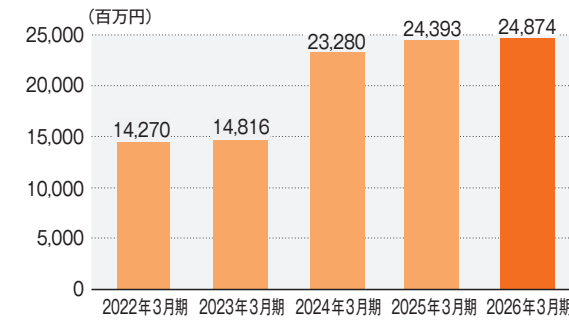
### キャッシュ・フロー



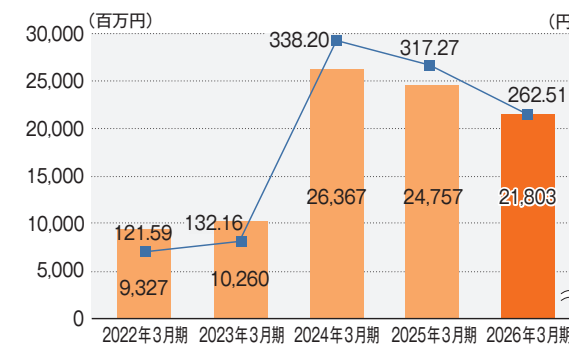
### 売上高



### 経常利益



### 親会社株主に帰属する当期純利益／1株当たり当期純利益



## 会社概要

(2026年3月31日現在)

社名	株式会社 ニッポン
本店所在地	東京都千代田区麹町四丁目8番地
設立	1896年(明治29年)12月
資本金	186.7億円
従業員	1,244名[単体]
主な事業容	小麦粉およびプレミックス、パスタ、冷凍食品など二次加工食品の製造販売、中食・総菜事業、ペットフード事業、ヘルスケア事業、バイオ関連事業など
事業所	本店(東京)、9支店、11工場、研究所(厚木)

## 主なグループ会社

松屋製粉株式会社	ニッポン商事株式会社
オーマイ株式会社	日本リッチ株式会社
株式会社ファーストフーズ	オーケー食品工業株式会社
株式会社ナガノトマ	エヌピーエフジャパン株式会社
ニッポンドーナツ株式会社	ニッポンエンジニアリング株式会社
海外(米国、中国、タイ、インドネシア、ベトナム)	

## 株式の状況

(2026年3月31日現在)

- 発行可能株式総数 300,000,000株
- 発行済株式総数 84,727,163株
- 総株主数 47,504名
- 大株主の状況

大株主名	所有株式数(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)	9,165	11.0
ニッポン取引先持株会	4,404	5.3
大樹生命保険株式会社	3,497	4.2
株式会社日本カस्टディ銀行(信託口)	3,370	4.1
株式会社ダスキン	2,510	3.0
三井物産株式会社	1,932	2.3
さぬき丸一製麺株式会社	1,755	2.1
STATE STREET BANK AND TRUST COMPANY 505001	1,749	2.1
東洋水産株式会社	1,697	2.0
伊藤忠商事株式会社	1,125	1.4

(注)持株比率は、自己株式1,692千株を控除して計算しております。

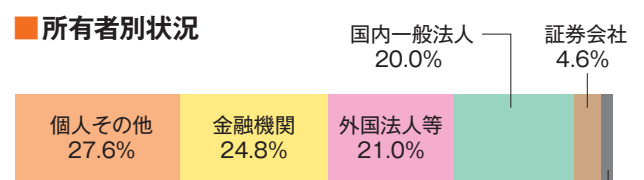
## 役員

(2026年6月26日現在)

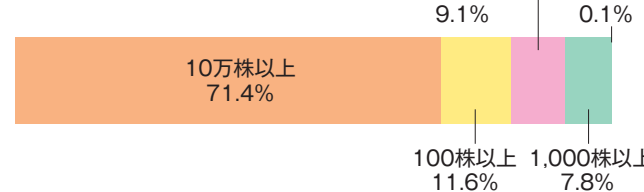
代表取締役社長	前鶴 俊哉	常務執行役員	林 逸郎
代表取締役社長	社長執行役員 大田尾 亨	常務執行役員	是松 雅彦
取締役	専務執行役員 川崎 裕章	常務執行役員	曾我 時久
取締役	常務執行役員 小浦 浩司	常務執行役員	横尾 信博
取締役	常務執行役員 阿部 直樹	上席執行役員	藤原 武弘
取締役	常務執行役員 佐藤 高宏	執行役員	間 和彦
取締役(社外取締役)	熊谷 日登美	執行役員	村瀬 康彦
取締役(社外取締役)	高岡 美佳	執行役員	梶谷 武志
取締役(社外取締役)	安藤 嘉規	執行役員	篠山 康司
【監査等委員である取締役】			
取締役	青沼 孝明	執行役員	富沢 英樹
取締役(社外取締役)	吉田 和彦	執行役員	佐藤 健次
取締役(社外取締役)	葉山 良子	執行役員	浅野 雄一
		執行役員	手島 大介
		執行役員	長谷部 晋哉
		執行役員	松下 登
		執行役員	原 英修
		執行役員	富岡 英生

## 株式の分布状況

(2026年3月31日現在)



## 所有株式数別状況



## 第202回定時株主総会 決議ご通知

2026年6月26日開催の当社第202回定時株主総会において、下記のとおり報告及び決議されましたので、ご通知申し上げます。

### 記

#### 報告事項

1. 第202期(2025年4月1日から2026年3月31日まで)事業報告、連結計算書類並びに会計監査人及び監査等委員会の連結計算書類監査結果報告の件
  2. 第202期(2025年4月1日から2026年3月31日まで)計算書類報告の件
- 本件は上記の各内容を報告いたしました。

#### 決議事項

- 第1号議案 剰余金処分の件  
本件は原案のとおり承認可決され、期末配当金は1株につき35円と決定いたしました。
- 第2号議案 取締役(監査等委員である取締役を除く。)9名選任の件  
本件は原案のとおり承認可決され、取締役(監査等委員である取締役を除く。)に前鶴俊哉、大田尾亨、川崎裕章、小浦浩司、阿部直樹、佐藤高宏、熊谷日登美、高岡美佳及び安藤嘉規の9氏が選任され、それぞれ就任いたしました。なお、熊谷日登美、高岡美佳及び安藤嘉規の3氏は社外取締役であります。
- 第3号議案 監査等委員である取締役3名選任の件  
本件は原案のとおり承認可決され、監査等委員である取締役に青沼孝明、吉田和彦及び葉山良子の3氏が選任され、それぞれ就任いたしました。なお、吉田和彦及び葉山良子の両氏は社外取締役であります。
- 第4号議案 補欠の監査等委員である取締役1名選任の件  
本件は原案のとおり承認可決され、補欠の監査等委員である取締役に成瀬健太郎氏が選任されました。なお、同氏は補欠の監査等委員である社外取締役として選任されたものであります。

以上


### アンケートご協力をお願い

当社では、株主の皆様とのより良いコミュニケーションを実現するために、このたびアンケートを実施することにいたしました。

お手数ではございますが、同封のアンケートはがきにご記入の上、ご投函いただくか、はがきに記載のURLからご回答ください。

本アンケートの結果は、今後のIR活動および「株主の皆様へ」の企画・制作に活用させていただきます。皆様のご協力をよろしくお願い申し上げます。(ご回答期限:2026年8月末)

### 株主のしおり

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
基準日	定時株主総会・期末配当:毎年3月31日 中間配当:毎年9月30日
株主名簿管理人 (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
郵便物送付先	〒168-0063 東京都杉並区和泉二丁目8番4号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
(電話照会先)	 0120-782-031 (フリーダイヤル)
ホームページ	<a href="https://www.smtb.jp/personal/procedure/agency/">https://www.smtb.jp/personal/procedure/agency/</a>

# nippon

株式会社 ニッポン

〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地 TEL.03-3511-5301(代表)

ホームページ <https://www.nippon.co.jp/>

