

2026年5月19日



事業概要説明資料

証券コード 2001

株式会社ニッポン(NIPPNCORPORATION)
<https://www.nippon.co.jp>

© NIPPON CORPORATION All rights reserved.

1	ニッポン 会社紹介	3
2	ニッポングループの概要	4
3	ニッポンの歩み	5
4	主要な事業拠点	6
5	経営成績の推移(1)~(2)	7
6	事業セグメント	9
7	製粉事業	10
8	食品事業(1)~(3)	11
9	その他事業	14
10	海外事業	15
11	製粉業界の基礎知識	16
12	製粉業界の現状(1)~(3)	17
13	麦価改定ルール - 外国産小麦 -	20
14	小麦粉の価格が変動する要因としくみ(1)~(2)	21
15	政府売渡価格推移について	23
16	ふすま市場の現状(1)~(2)	24



ニッポングループの概要

ニッポンの歩み

主要な事業拠点

経営成績の推移

事業セグメント

製粉事業

食品事業

その他事業

海外事業



ニッポングループの概要

経営理念

ニッポングループは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

経営方針

ニッポングループは経営理念を実現するためにお客様、社員、株主、社会をはじめとするステークホルダーとともに、未来につながる価値を創出します



会社名	株式会社 ニッポン	
設立	1896年12月	
資本金	18,670百万円	
企業数	子会社(59社)及び関連会社(21社) 内、連結子会社(41社)及び持分法適用会社(13社)	
従業員数	ニッポン 連結ベース	1,244人 3,935人 (2026年3月末現在)

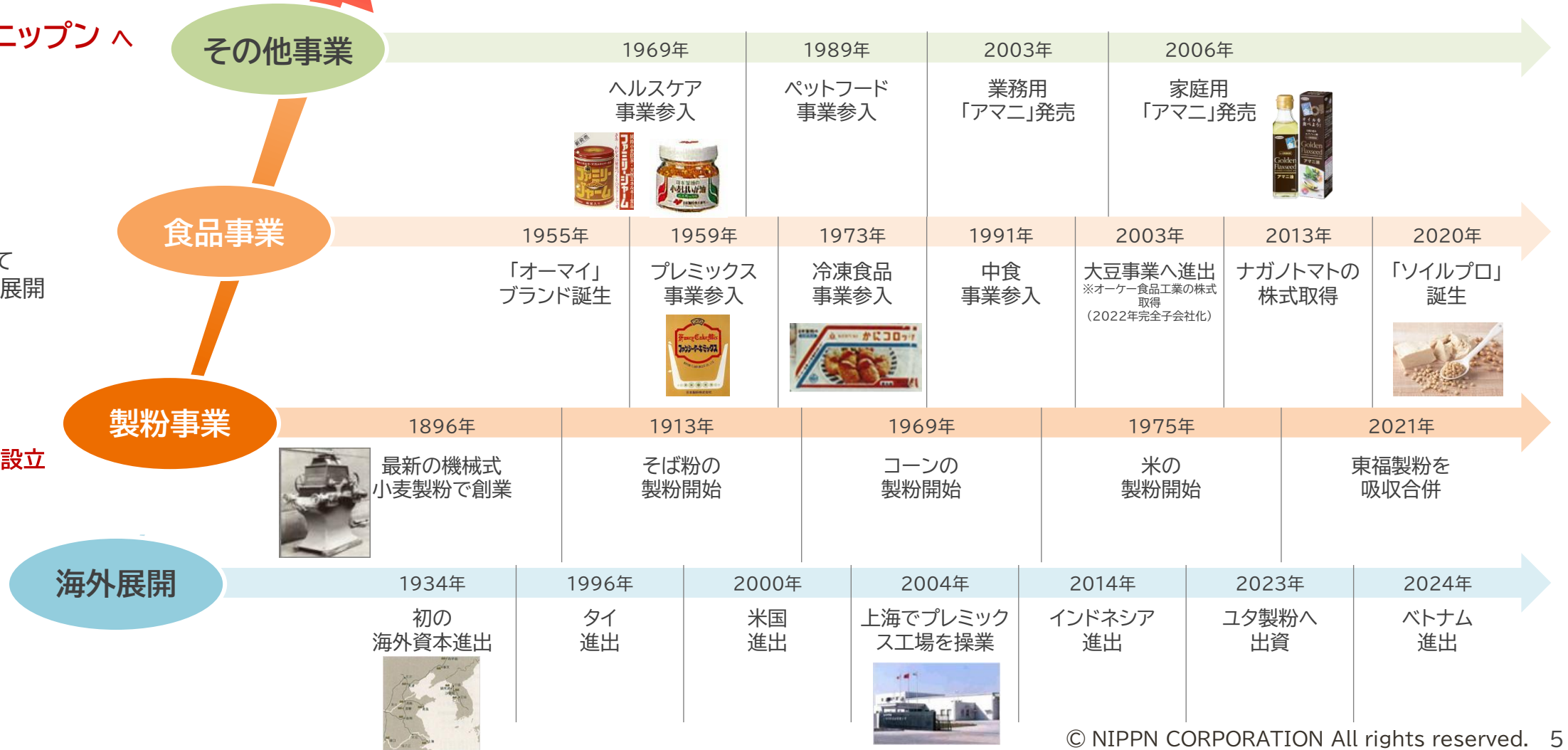
ニッポンの歩み

成長分野や価値創造型事業を中心に事業領域を拡大

2021年1月1日
社名を 株式会社 ニッポン へ

製粉をベースとして
食品領域に事業を展開

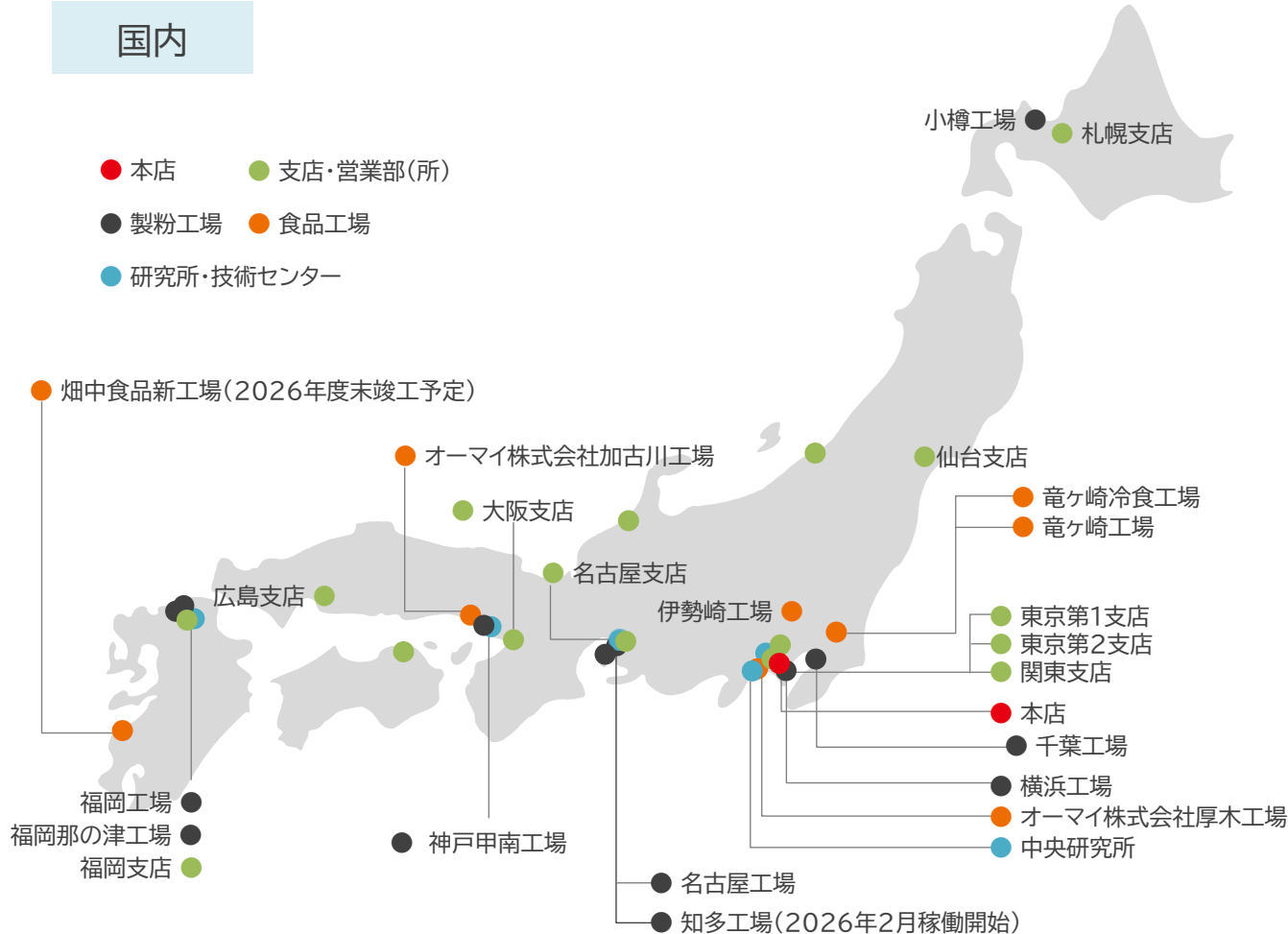
1896年
日本製粉株式会社設立



国内外に多数の拠点を展開

国内

- 本店
- 支店・営業部(所)
- 製粉工場
- 食品工場
- 研究所・技術センター



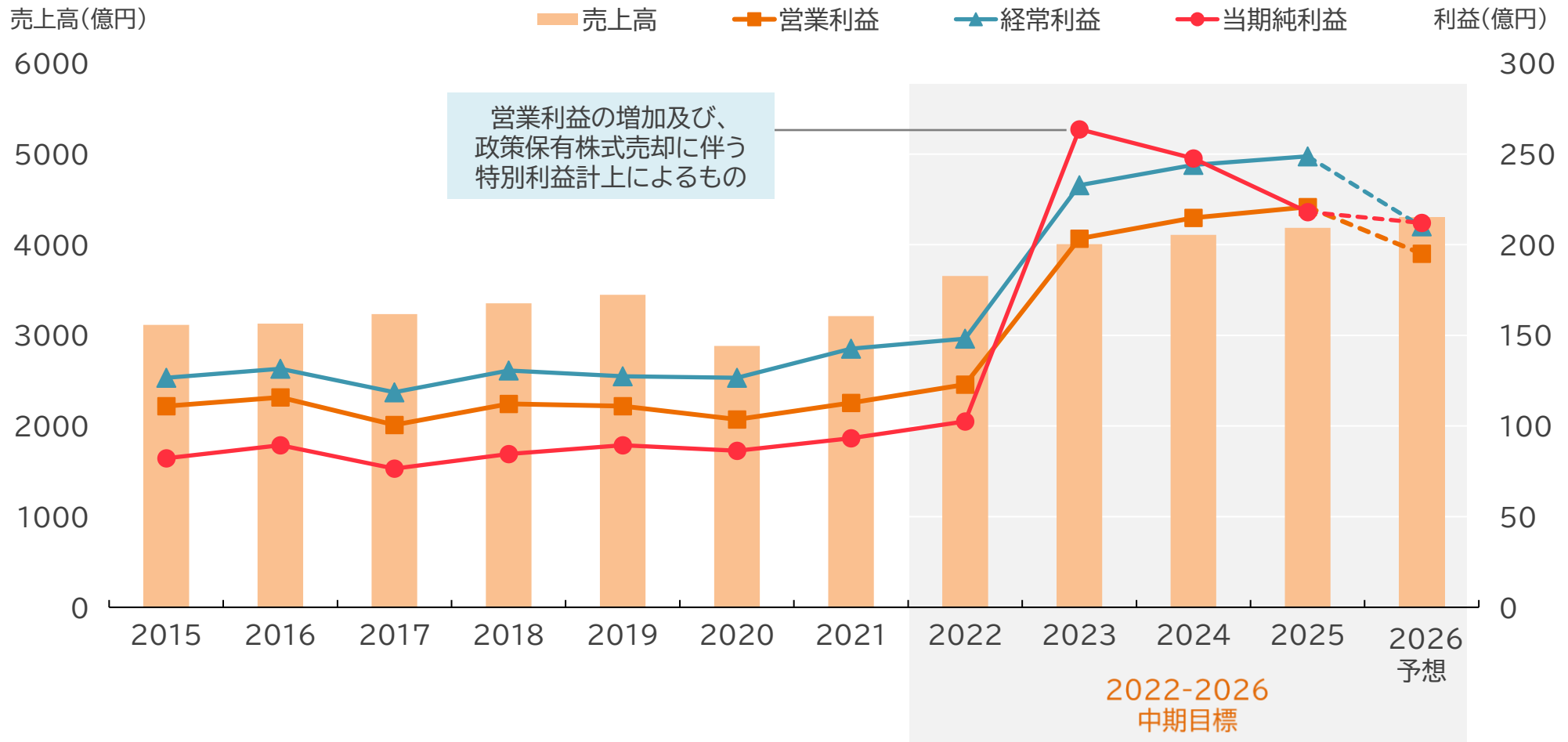
アジア



アメリカ



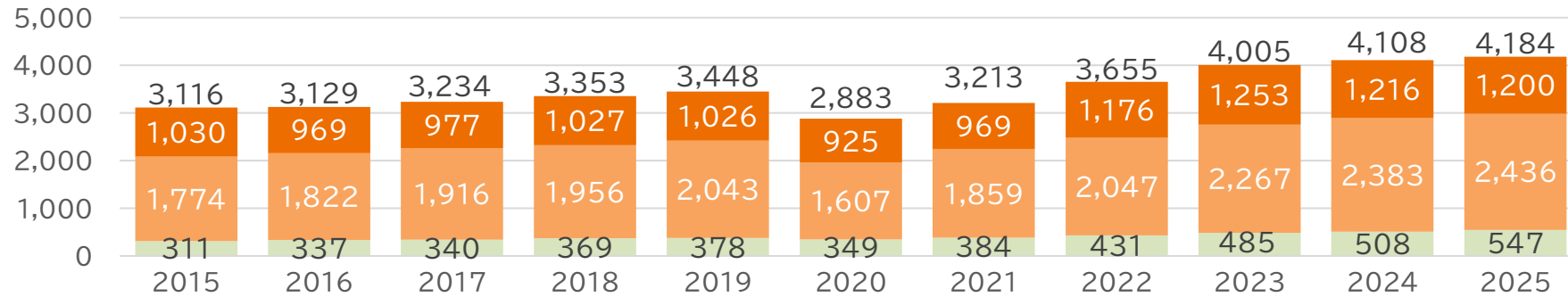
経営成績



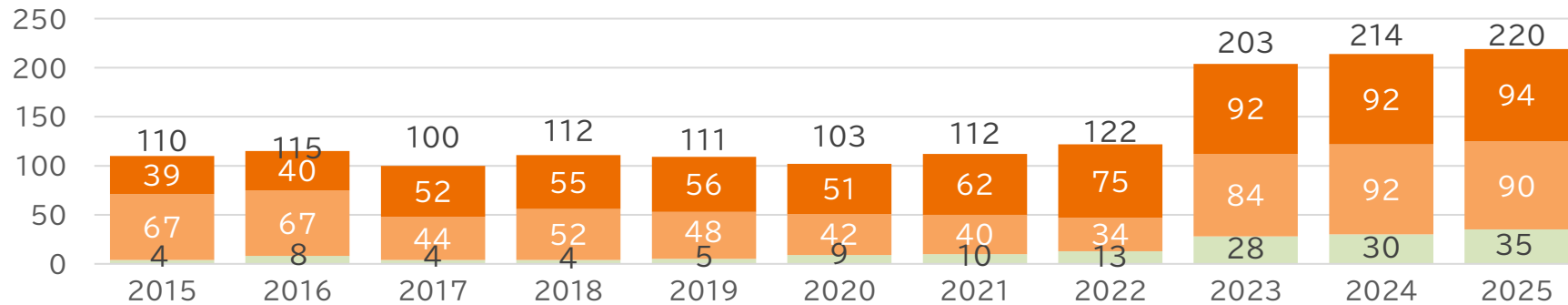
※「収益認識に関する会計基準」等の適用に伴い、2020年度は遡及適用後の数値

持続的成長と事業構造の変化

売上高 (単位:億円)



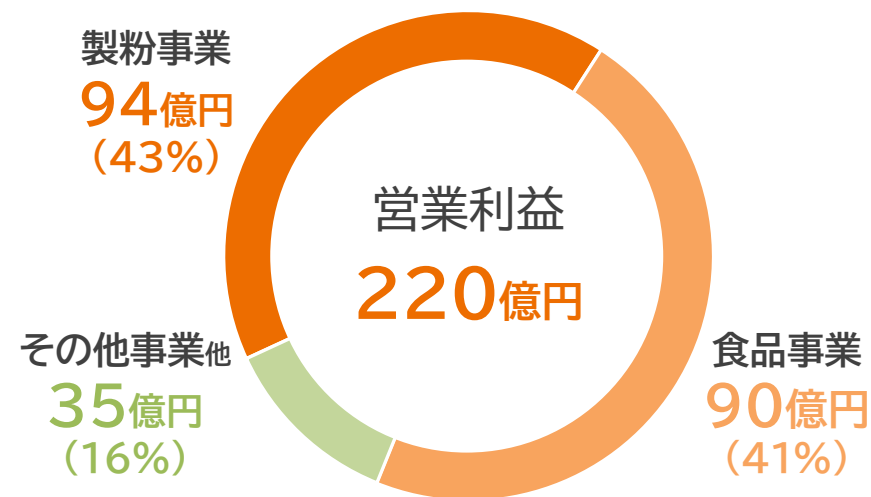
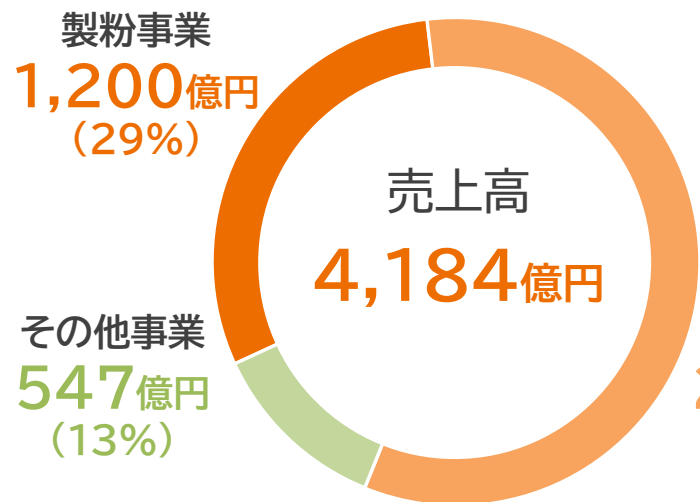
営業利益 (単位:億円)



- 製粉事業
- 食品事業
- その他事業

※「収益認識に関する会計基準」等の適用に伴い、2020年度は遡及適用後の数値

2025年度実績



※記載金額は、億円未満を切り捨てて表示しています



製粉事業

小麦粉販売シェア

25.0%(2024年度) (日刊経済通信社調)

1896年の創立以来、パンや麺、菓子などの小麦粉食文化の発展に努め、お客さまと共に歩んできました。製造部門では、安全かつ安定した品質の小麦粉を供給するために、原料の調達から製造・出荷にいたるまでの徹底した管理体制と、国内最大級の製粉能力を有する千葉工場をはじめ、横浜・名古屋・神戸甲南・福岡・福岡那の津・小樽の7工場を全国に配しています。



業務用小麦粉

小麦粉の種類と用途

		強力粉	準強力粉	中力粉(普通粉)	薄力粉	デュラム・セモリナ
主な用途	パン用粉 めん用粉 菓子用粉 その他	食パン	食パン 菓子パン フランスパン他 中華麺	うどん ひやむぎ、そうめん ビスケット、和菓子	カステラ、ケーキ 和菓子、天ぷら粉 ビスケット	スパゲッティ マカロニ
	工業用 その他	焼ふ、かりんとう、グルテン、でんぷん			駄菓子、製糊	
		接着剤(工業用)、飼料用				



ふすま

- 小麦の外皮で、小麦粉製造の副産物
- 相場商品で、飼料原料(輸入穀物)やフレート・為替に影響を受ける
- 主な用途は「飼料」

配合飼料(複数の飼料原料をブレンドする)としてのほかに単味用(飼料用としてそのまま販売されるもの)、培地用(きのこ栽培や酵素製造に利用)がある。



倉庫業

- 自社穀物サイロに小麦を収容
- 保管料・荷役料の収入



神戸甲南工場

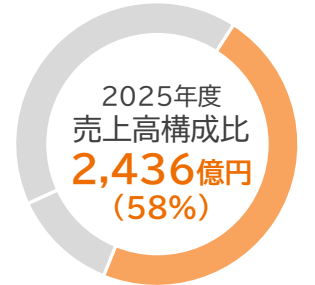


千葉工場

食品事業(1)

食品素材事業 プレミックスを中心とした業務用素材

国内外問わず、厳選された原材料と長年の配合ノウハウの蓄積により、商品の新規性、製品作りの簡便性、安定性、経済性で貢献しています。小麦粉製粉で培った技術を生かしたコーン・米粉製品は、製菓・製パンのお客さまに幅広くご使用いただいております。また、「味」の世界のエクスプローラー(探究者)として、シーズニング事業にも取り組んでいます。



	新規性	簡便性	安定性	経済性
プレミックス 特徴	配合によって独自の商品を生み出しやすい	誰でも簡単に調理可能	作り手によって品質に差が出にくい	複雑な工程がなくムダな作業が省ける



大手ドーナツチェーンへ納入



加工食品事業 ドライパスタを中心とした家庭用食品群

パスタブランドでは、長年に渡り幅広い世代の皆様にも親しまれてきた「オーマイ」と、「いつも」を「すごい！」にする「オーマイプレミアム」で、お客様の様々な調理や食シーンにお応えします。また、小麦粉やプレミックスをはじめ、素晴らしい栄養成分をもつアマニ(粒・粉末・油など)など、多彩なラインアップでお客様の食卓を彩ります。

定番の
オーマイパスタシリーズ

もちっと弾力的な食感を実現
オーマイプレミアムシリーズ

短い時間で茹で上がる
オーマイのショートパスタ

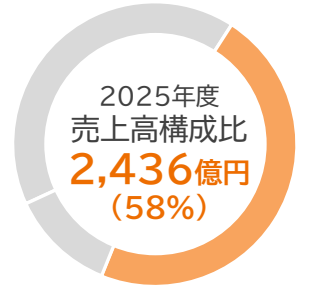
その他の
主な商品

簡単・便利・健康
特徴ある商品

食品事業(2)

冷凍食品事業 得意分野に特化した商品群

簡単・便利・買い置きができるという簡便性をベースに、ワンランク上のおいしさと、ご家庭や外食店などのお客様のニーズにお応えした付加価値ある商品をお届けしています。また、冷凍パスタやパスタソース、プレート類、惣菜、弁当用惣菜、スナック、デザート、外食向け商材などで、朝・昼・夜・おやつなど色々な食シーンに合う商品を開発し、お客様にご満足いただいています。



	1	2	3
当社の強み	トレー入り商品による他社製品との差別化	紙製トレーへの仕様変更による環境配慮商品の推進	高い商品力と豊富な品揃え



オーマイプレミアムシリーズ



よくばりシリーズ



いまだきごはんシリーズ



外食向け商材

中食事業 コンビニ向けお弁当・調理麺・惣菜の製造

飲食店での食事(外食)と家庭内での食事(内食)の中間に位置づけられる「中食」。弁当、惣菜、調理パン、調理麺など便利で豊かな食生活に大きく貢献しています。「中食」の製造工場を各地に配置し、先進の設備と衛生的な環境のもと、時代の要求にあった製品を日々製造しています。

	1	2	3
当社の強み	グループシナジーを活用した商品開発	弁当、おにぎり、寿司、サンドイッチ、惣菜、麺類、冷凍食品等のフルラインアップでの商品供給体制	東日本から中部、東海地区までをカバーした生産拠点



グループの多様な食材(商品)を中食市場やスーパーマーケット(バックヤード)へ販売

食品事業(3)

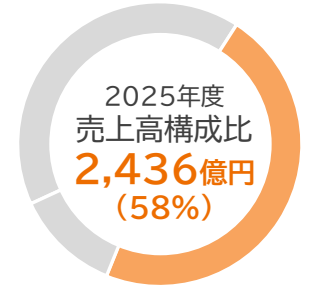
その他関連事業

大豆加工品

「おかげさま」と「感謝」 オーク食品工業株式会社



トマト加工品



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～

1896年
～1940年代

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。



原始定款と招集通知書

1950年代
～1960年代

ライフスタイルの
変化をいち早く捉える

1970年代、冷凍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。



ロール式製粉機
第1号機

小麦粉発売広告

1970年代
～1990年代

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。



オーマイ マカロニ
ポスター

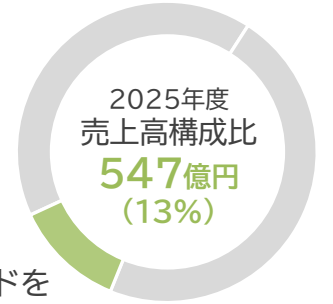
ケイドーナツミックス

2000年代
～現在

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。

その他事業



ヘルスケア

健康のために有効な成分を植物原料から抽出し、独自の機能性をもつ食品素材を開発。健康寿命や、美容をサポートする商品をお届けします。健康から美容まで、お客さまの日々の生活をサポートしています。



アマニ油



サプリメント



パミス



リグナン



セラミド配合のアンチエイジングケア



有用性食品素材

自然化粧品機能性化粧品

ペットケア

ペットの健康は選ばれた食べ物で決まります。大切な家族であるペットの健康のために、良質で安全なペットフードを開発・製造し、ペットと共に生活する時代の商品をお届けします。



エヌピーエフジャパン(株)千葉工場



外食

当社製造のプレミックスを使用するドーナツショップを様々な地域で展開。



(ニップンドーナツホールディングス)

エンジニアリング

粉粒体ハンドリング工場・食品工場のトータルエンジニアリング。



ニッポンエンジニアリング株式会社が施工した廃水処理設備プラント



海外事業

アメリカ

- モンタナ州
- ユタ州
- カリフォルニア州

Pasta Montana, L.L.C.

- パスタの製造・販売
- 日本への輸出、北米内の販売



Utah Flour Milling, LLC

- 小麦粉の製造・販売
- 2023年5月出資契約
- 2025年2月稼働開始



NIPPN California Inc.

- プレミックス・小麦粉等の販売



天津全順食品有限公司

- プレミックス等の販売

上海日粉総合貿易有限公司

- プレミックス・小麦粉等の販売

上海金山日粉食品有限公司

- プレミックスの製造
- FSSC22000の認証取得

- 天津
- 上海

アジア ～中国・ASEAN諸国～

- バンコク
- ホーチミン
- ジャカルタ

NIPPN FOODS CORPORATION (THAILAND)LTD.

- プレミックス・冷凍生地等の販売

NIPPN(Thailand)Co., Ltd.

- プレミックス・冷凍生地の製造
- FSSC22000、HALAL、JFS-C等認証取得
- タイ国内及び周辺諸国への販路拡大



PT NIPPN FOODS INDONESIA

- プレミックス等の販売

PT NIPPN PRODUCTS INDONESIA

- プレミックスの製造
- FSSC22000、HALALの認証取得

NIPPN Vietnam Company Limited

- プレミックス等の製造・販売
- 2027年稼働予定



製粉業界の現状

麦価改定ルール -外国産小麦-

小麦粉の価格が変動する要因としくみ

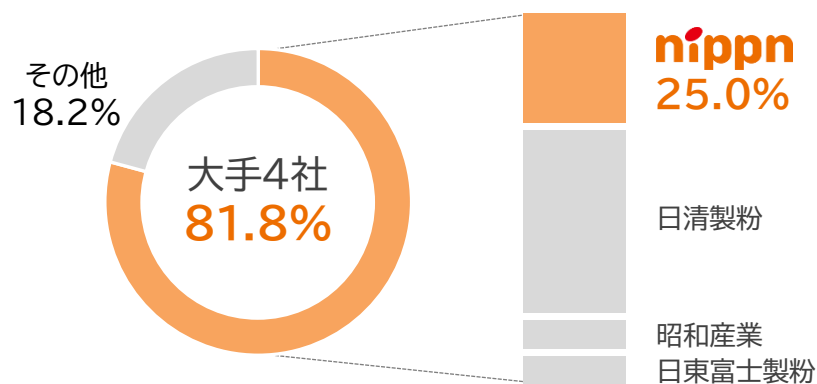
政府売渡価格推移について

ふすま市場の現状



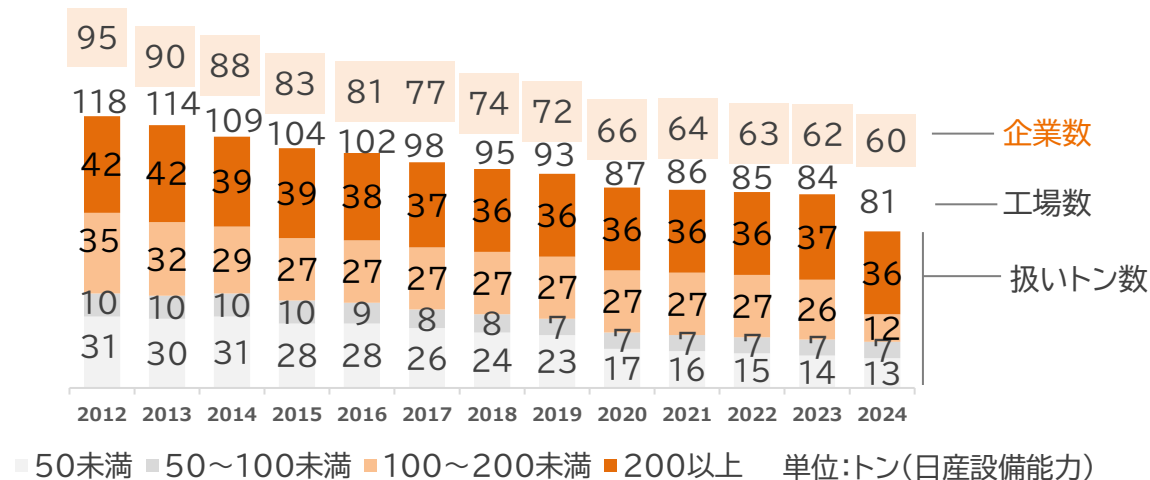
業界概要

製粉業界シェア

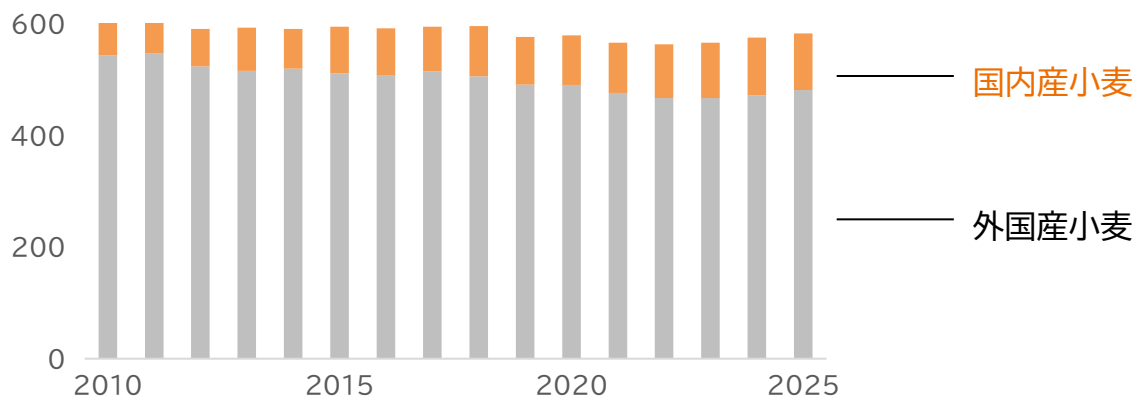


(2024年度/ 日刊経済通信社調)

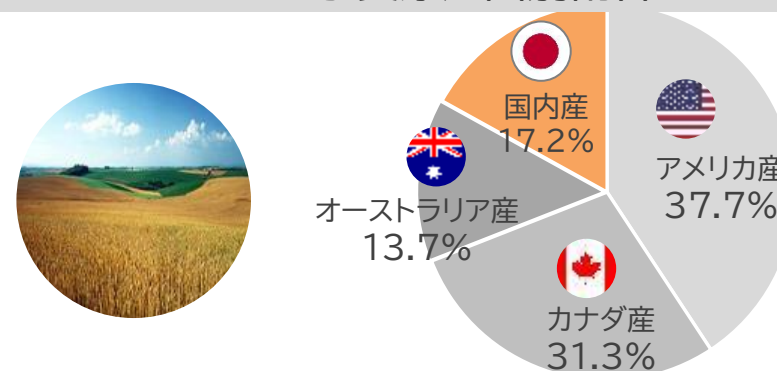
製粉企業数と工場数



国内製粉用小麦加工数量の推移



小麦原産国別割合



(2020年度~2024年度の平均輸入数量/農林水産省「麦の参考資料」より)

日本国内の小麦の流通

国内産

流通量 約94万トン(※)

小麦作付経営体 約3.1万戸

産地協議会

生産者・実需者・普及組織・市町村等が参加し、品質向上・生産コスト低減等の目標設定とその取組を推進

民間流通

民間流通連絡協議会

生産者団体と実需者が共催で情報交換・民間流通取引の仕組みを決定



政府(農林水産省)

国家貿易により
国が一元輸入・販売

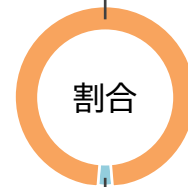
- 量的又は質的に満たせない需要分について輸入
- 外国産麦からの輸入差益を原資として国内産麦等の生産支援に充当

製粉企業

(60社)



需要量
約537万トン



しょうゆ
企業等



需要量
約10万トン

消費者へ

製パン企業
製めん企業
スーパー
外食産業等



外国産

総輸入量 約453万トン(※)

アメリカ
約206万トン

カナダ
約171万トン

オーストラリア
約75万トン

※過去5年(令和2年度～令和6年度)の平均数量

資料:農林水産省 令和8年3月「麦の参考資料」、2020年農林業センサス

小麦粉生産の内訳



原料穀物サイロ

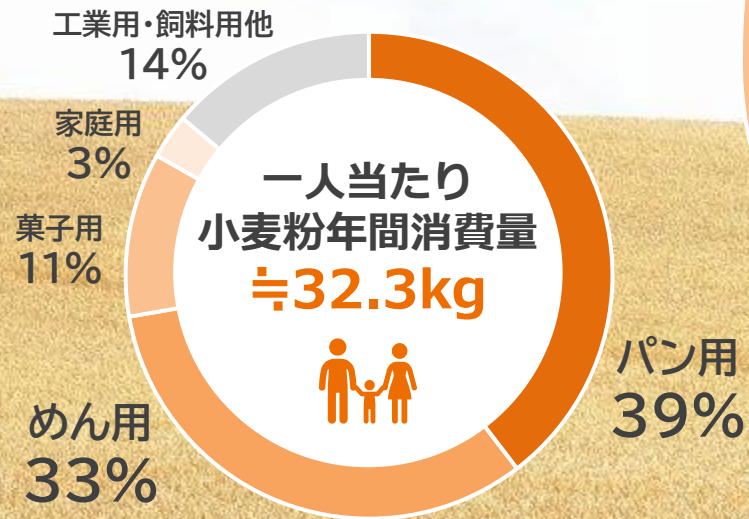
小麦粉 80%

小麦流通量
約560万トン

(国内産小麦:約 93万トン)
(外国産小麦:約462万トン)

出所・農林水産省 R8年度麦の需給に関する
見通しより

ふすま(飼料用) 20%



当社調べ

価格改定は原則年2回(4月、10月)

国際相場変動の影響を緩和するため、農林水産省が実施

国際相場変動

シカゴ小麦相場の推移

資料:ロイター・ES=時事
注:CBOT(シカゴ商品取引所)の各週末の最近価格
(ドル/ブッシェル)

小麦需給の動向

資料:USDA「Grain World Market and Trade」

海上運賃・原油・為替の動向

資料:World Maritime analysis 日本経済新聞
内閣府「海外経済データ」

毎月発表

政府買付価格(変動)

直近6カ月間(※)の加重平均価格
(※)直近6カ月間
4月改定の場合は前年9月～当年3月
10月改定の場合は当年3月～当年9月

+

年間固定

マークアップ(輸入差益)

内麦生産振興対策充当分
+
政府管理経費

+

年間固定

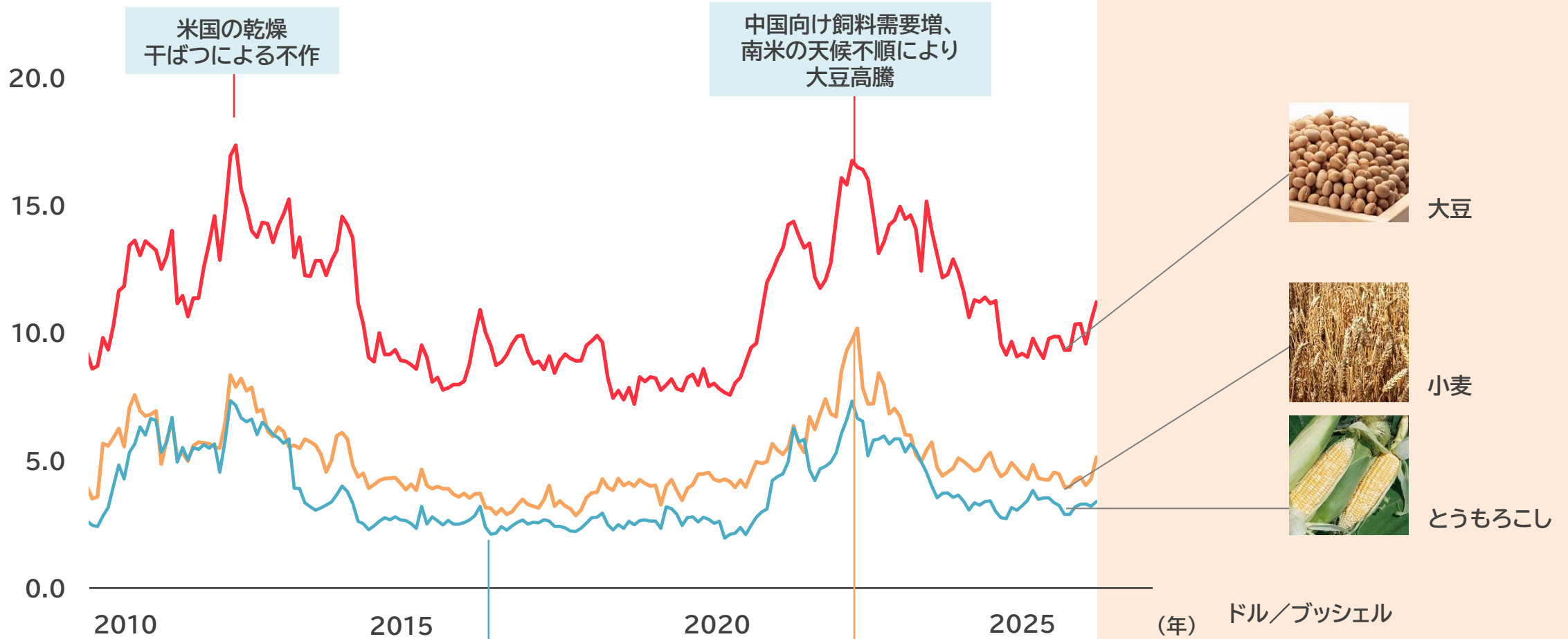
港湾諸経費

吸揚料等

ドル/バレル(原油価格)
円/ドル(為替)
ドル/トン(海上運賃)

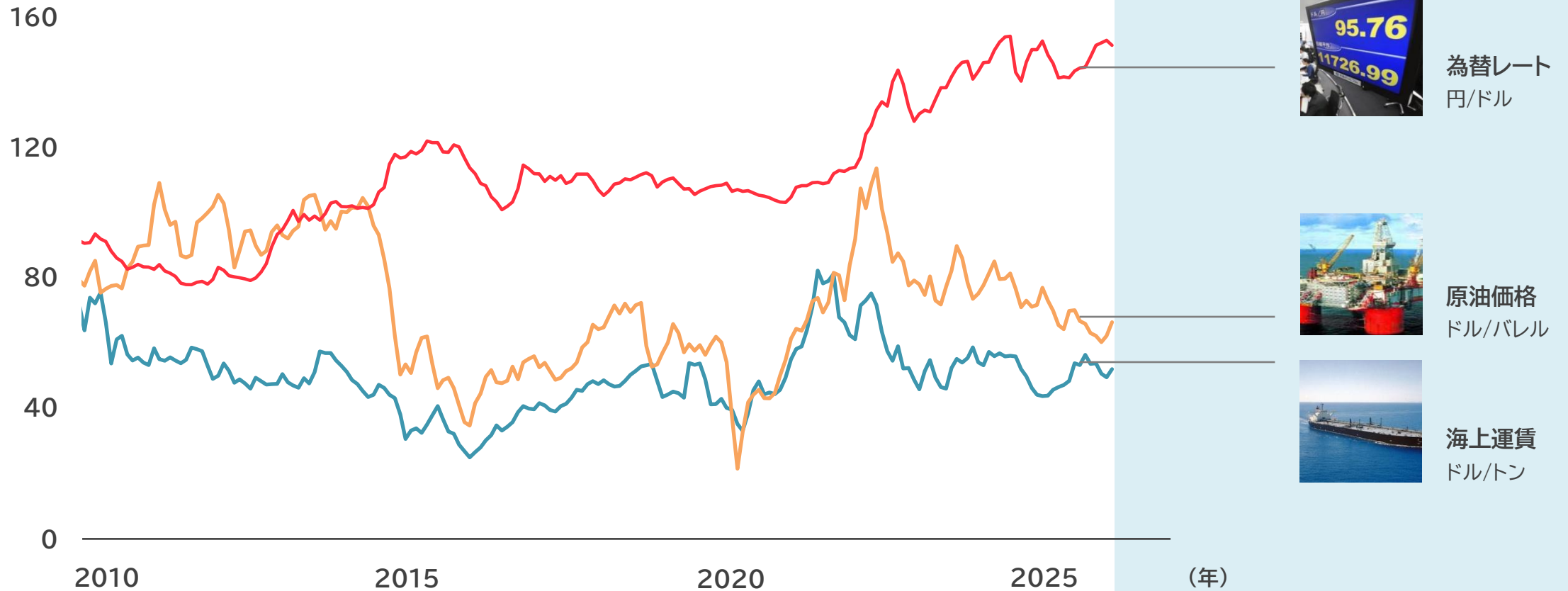


シカゴ相場の推移



注:価格は、各月最終週末の期近価格
注:1ブッシェルは、小麦・大豆は約27.2kg、とうもろこしは25.4kg
資料:シカゴ商品取引所

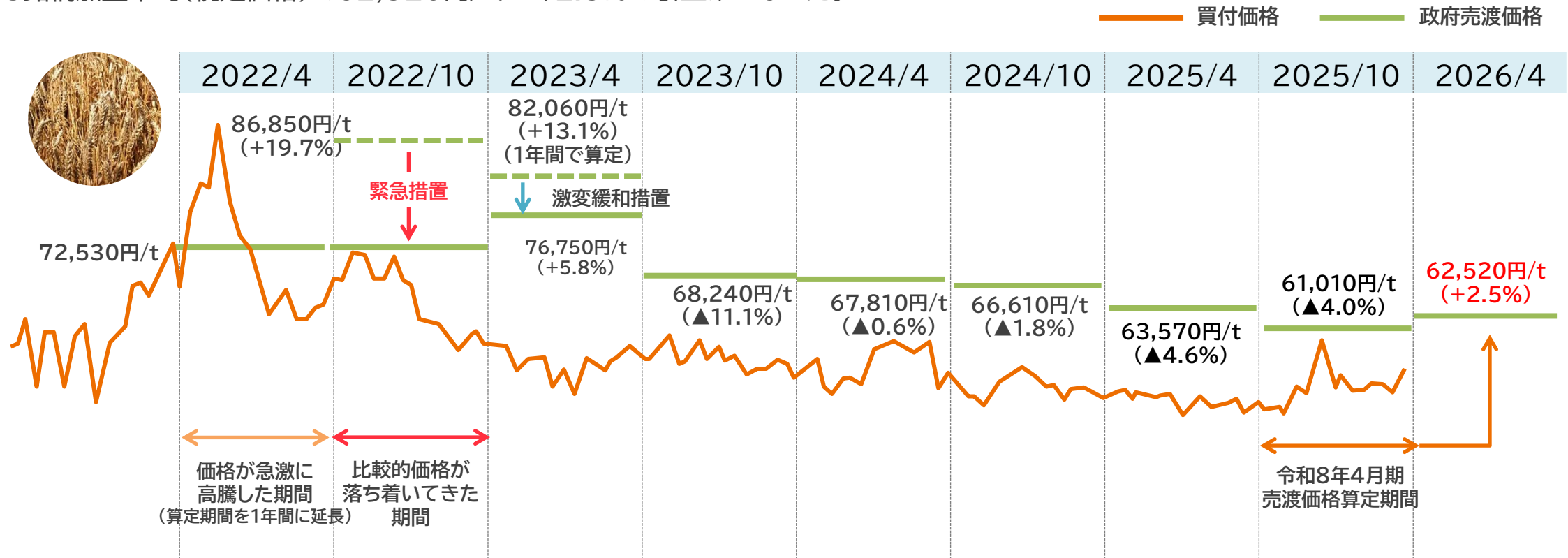
原油価格、為替レート、海上運賃等の影響



資料 : ロイター・ES=時事
: 内閣府「海外経済データ」よりWTI(米国ウエスト・テキスト・インターミディエート)
: World Maritime Analysis 日本経済新聞

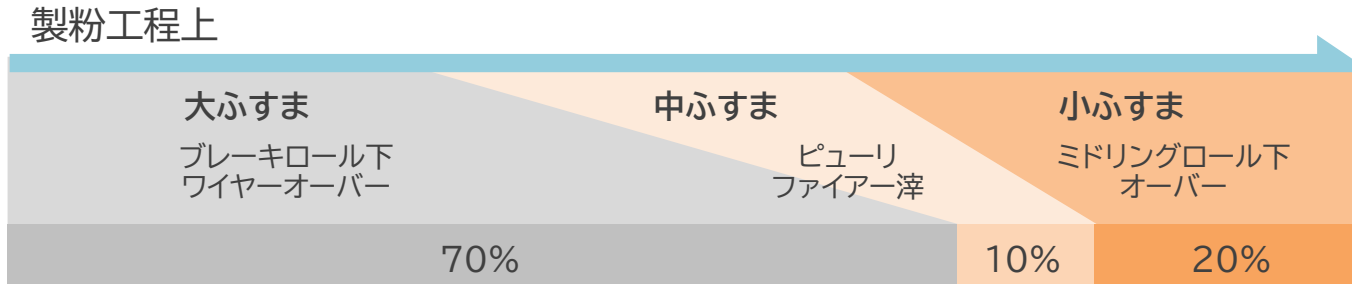
輸入小麦の政府売渡価格について(令和8年4月期)

令和8年4月期(令和8年4月～令和8年9月)の輸入小麦の政府売渡価格は、直近6か月間(令和7年9月2週～令和8年3月1週)の平均買付価格を基に算定すると、5銘柄加重平均(税込価格)で62,520円/トン、2.5%の引上げとなった。



出典:農林水産省HP

ふすまとは？ 小麦の外皮のこと



品質一例 水分:12.5 粗脂肪:4.7
灰分:4.65 粗繊維:7.9
粗蛋白:15.0 炭水化物:55.25

* 品質については製粉各社の品質管理により多少差がある

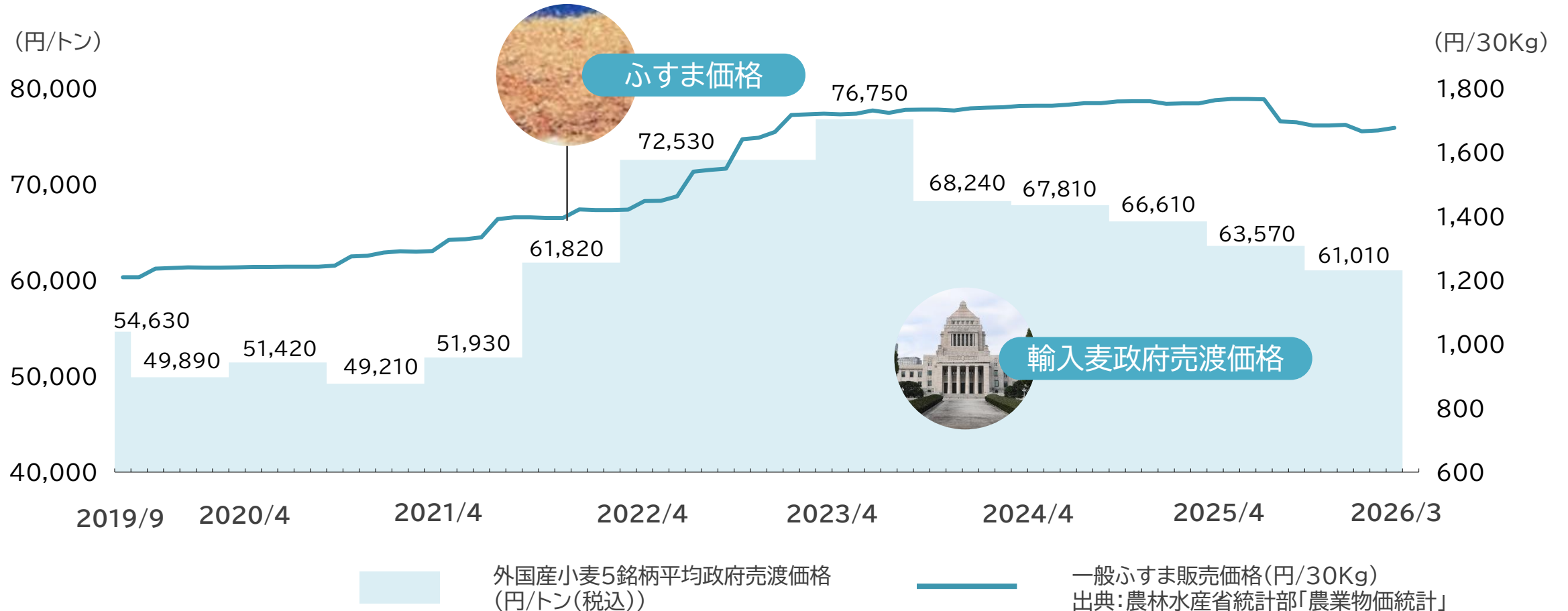
ふすまの特性

- ▶ 小麦粉製造の副産物
小麦粉を製造すれば必然的に20%程度発生する副産物
- ▶ 相場商品
飼料原料(輸入穀物)やフレート・為替の相場に影響を受ける
- ▶ 生産地と消費地の乖離
ふすまは小麦粉の生産地(大消費地である大都市圏)で作られるが、ふすまは畜産が盛んで、配合飼料工場も多い北海道・九州地域で多く消費される

ふすまの用途

- ▶ 主な用途は飼料
ふすま全体の約8割~9割が配合飼料用(複数の飼料原料をブレンドする)として使われる
- ▶ その他の用途
単味用(飼料用としてそのまま販売されるもの)や培地用(きのこ栽培や酵素製造に利用)として使われる

ふすま販売価格と政府売渡価格



この資料には、当社の現在の計画や業績見通しなどが含まれております。

それら将来の計画や予想数値などは、入手可能な情報をもとに、当社が計画・予測したものであります。

実際の業績などは、様々な条件・要素によりこの計画や予想数値とは異なる結果になることがあります。

この資料はその実現を確約したり、保証するものではありません。

株式会社ニッポン・IR室

TEL 03(3511)5316 FAX 03(3237)3552