



スプーン印



三井製糖株式会社

(証券コード 2109)

第96期中間期  
SPOON通信 (株主の皆様へ)

2019年4月1日から2019年9月30日まで



## 株主の皆様へ

株主の皆様には格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。  
第96期上半期の事業の概況をご報告するにあたり、一言ご挨拶申し上げます。

### ● 当上半期の概要

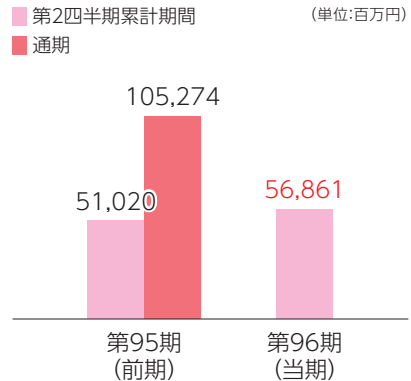
当上半期におけるわが国経済は、雇用・所得環境の改善が続く中、緩やかな回復基調で推移しました。  
当社グループにおいては、7月初旬の長雨の影響などにより、砂糖・フードサイエンス事業で販売量の落ち込みがあったものの、適正販売価格帯の維持、原料費の改善などで、国内砂糖事業が堅調に推移したことにより営業利益は前年同期を大きく上回りました。また、既存事業の収益力強化を図り、成長分野へ経営資源の再配分を進めることにより、堅固な事業基盤を確保すべく、各施策の実行に鋭意取り組んでまいりました。その結果、当上半期の業績は以下の通りとなりました。  
売上高は、砂糖事業が459億78百万円、フードサイエンス事業が99億円、不動産事業が9億81百万円で合計568億61百万円、営業利益は、砂糖事業が23億19百万円、フードサイエンス事業が2億86百万円、不動産事業が4億72百万円で合計30億78百万円となりました。

営業外損益においては、フィンゴリモド「FTY720」の開発権及び販売権の許諾に基づく受取ロイヤリティーについて、当社の共同特許権者である田辺三菱製薬株式会社とNovartis Pharma AG（以下、「ノバルティス社」）との間で仲裁手続きが進行中であることを受け、ノバルティス社が契約の有効性について疑義を提起している部分について収益としての認識を行いませんでした。また、昨年来行ってきた海外投資ののれん償却負担や、海外粗糖相場低迷によるタイ国関連会社の持分法による投資損失を計上したことなどから、経常利益は30億54百万円、親会社株主に帰属する四半期純利益は16億77百万円となりました。

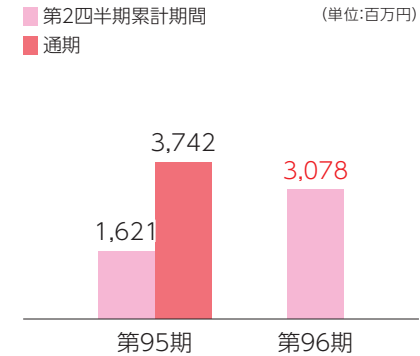
なお、当中間配当につきましては、株主の皆様への安定的かつ継続的な利益還元、将来の成長に向けた事業展開と経営基盤の強化のための内部留保の充実にも配慮し、普通配当1株当たり18円にスプーン印60周年の記念配当7円を加え、1株当たり25円とさせていただきます。また、期末配当につきましても1株当たり25円を予定しており、年間配当は50円とさせていただきます。

何卒、株主各位の変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

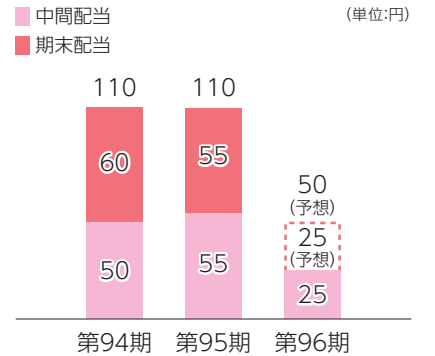
### ■ 売上高



### ■ 営業利益



### ■ 配当



代表取締役社長 雑賀 大介

**三井製糖は、  
安心・信頼・天然の食品素材を  
誠実に提供し、豊かなくらしに貢献します。**

## CONTENTS

- 株主の皆様へ…………… 2
- スローカロリーシュガー「機能性表示食品」へ… 3
- ▲ アスリートのエネルギー源「ピュアパラスティック」のご紹介… 4
- ▲ 上白糖スプーン印60周年記念パッケージ発売… 5
- ▲ 新商品「整(ととのえ)オリゴ食物繊維300g」のご紹介… 5
- 株主優待寄付結果のご報告…………… 6
- 【特別対談】日本IDDMネットワーク×三井製糖… 7～8
- 会社概要／株式情報…………… 9

# 「スローカロリーシュガー」が『機能性表示食品』になりました。



シュガポン  
お砂糖の妖精。お砂糖のように、ふんわりやさしい男の子。

2008年に販売を開始した「スローカロリーシュガー」を、食後血糖値の上昇を抑える『機能性表示食品』としてリニューアルしました。

2019年11月から当社オンラインショップで先行して、新パッケージでの販売を開始しています。

当社はパラチノース®の健康機能と砂糖のおいしさを組み合わせた「スローカロリーシュガー」を通じて、誰もが安心して甘さを楽しめる世界の実現に尽力してまいります。

スローカロリーシュガーの特徴

1 食後血糖値の上昇を抑える

2 てん菜生まれのパラチノース®配合

3 砂糖に替えて同じように使える



## 機能性表示食品とは？

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性および機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。  
(消費者庁HP内「機能性表示食品に関するパンフレット」より抜粋)

## スローカロリーシュガーの届出内容

届出番号: E136

届出表示: 本品にはパラチノースが含まれますので、軽食から摂取した糖の吸収速度を抑え、食後の血糖値の上昇を抑える機能があります。

機能性関与成分: パラチノース 7.35g

摂取方法: 軽食の際に、いつものお砂糖に替えて一日1回当たり15gを計量してお使いください。

# アスリートのための糖質

持続性エネルギー源 “パラチノース®”

# 「ピュアパラスティック」



マラソンやトライアスロンなど長時間にわたるスポーツでは、エネルギー補給が必要不可欠。持続性エネルギー源“パラチノース®”は、スポーツ時の安定したエネルギー供給を実現します。原料もてん菜(ビート大根)由来なのでからだにやさしく、ドーピングの心配なく安心して使えます。小分け包装で使いやすい「ピュアパラスティック」は、当社オンラインショップで販売しています。

## おすすめの使い方

普段の練習



500mLのスポーツドリンクにピュアパラスティックを2~4本追加

試合1週間前~

事前の糖質補給



普段の食事+エネルギーチャージ。料理の糖分を考慮しながらスティック4本~最大500g追加(1日あたり)

試合当日(1時間~30分前)



ピュアパラスティックをそのまま or 水に溶かして1~4本チャージ

試合終了

グリコーゲンリカバリー



練習・試合後の食事にプラスアルファ

## パラチノース®の吸収速度イメージ図



※本グラフはin vitroの試験やネズミを対象にした試験より作成したイメージ図で、ヒトを対象にしたものではありません

## パラチノース®の特性

持続エネルギーで後半のパフォーマンスもサポート

安定したエネルギー供給を実現

食品なのでドーピングの心配なし!



三井製糖では次世代型糖質「パラチノース®」の研究最前線をホームページで紹介しています。

スローカロリーホームページ、「スローカロリーラボ」にて<http://www.slowcalorie.com/slowcalorie-labo/>

## 上白糖アニバーサリーパッケージ発売!

スプーン印60周年を記念して、  
上白糖1kgと400gスタンドパックで  
アニバーサリーパッケージを発売します。



### 発売当時のポスター・カレンダー



スプーン印は、1959年に当時量り売りだった砂糖を袋に入れて販売することがきっかけでデザインされました。一度見ただけで自然と印象に残り、日常的に愛用していただく砂糖として、長く日本のご家庭で親しまれてきました。スプーン印の優しいフォルムは、シンプルでわかりやすく、安心感があり、それがまた幸せをイメージさせてくれます。

## 新商品のご紹介



ととのえ

## 「整 オリゴ食物繊維 300g」新発売!



### 商品特徴

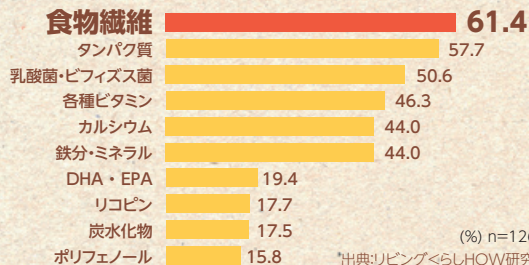
食物繊維たっぷりの  
オリゴ糖含有シロップ

北海道産てん菜から  
作った糖蜜を使用

コクのある甘みで  
何にでも使えます

### 近年注目が高まる 食物繊維 に着目

Q. 「日頃の食生活で、健康を意識している」と答えた方、あなたが意識して普段の食事からとるようにしている栄養素や成分はありますか? (複数回答)



## 株主様による寄付結果のご報告

当社は、2019年3月31日現在の株主様を対象とした株主優待について、自社製品等に代えて1型糖尿病患者・家族の支援団体である認定特定非営利活動法人日本IDDMネットワークへの寄付を選択いただける「寄付優待制度」を導入いたしました。

今年度は、本制度を通じ462名の株主様から、1,498,000円の寄付金をお預かりし、8月1日に日本IDDMネットワークへ贈呈いたしました。今後、患者・家族の支援等、同団体の活動に使用されます。

寄付にご賛同いただきました株主の皆様には、厚く御礼申し上げます。



### 日本IDDMネットワークとは

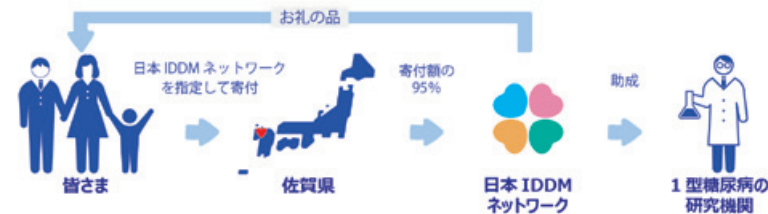
日本IDDMネットワークとは、小児期に発症することが多い“不治の病”である1型糖尿病患者及びその家族を支援する団体です。1型糖尿病発症時に患者・家族に必要な正しい情報を提供し、支える「救う」、1型糖尿病を取り巻く研究者、医療者、企業、行政など様々な方々との連携を図り、社会環境をよりよい方向へ導く「つなぐ」、1型糖尿病の根絶に向けた研究を支援する「解決する」の3つの約束を掲げて活動をしています。

当社は以前より、1型糖尿病の子どもたちと家族に対しスローカロリーシュガーを使用したお菓子作りなど、食育活動を通じて交流を行ってきたこともあり、本団体を寄付先に選定いたしました。

※IDDM=Insulin Dependent Diabetes Mellitus (インスリン依存型糖尿病)

### ふるさと納税による寄付の方法についてご紹介

佐賀県庁へ日本IDDMネットワーク指定でふるさと納税(佐賀県庁への寄付)された場合、寄付額の95%が、1型糖尿病の治療、根治、予防に挑戦する専門家の方々への研究費助成等のために活用されます。



1万円以上寄付いただいた方には金額に応じて日本IDDMネットワークからのお礼の品をお選びいただけます。



※佐賀県にお住まいの方へは返礼品をお送りできません。

その他色々な寄付の方法があります。詳細はHPへ <https://japan-iddm.net/support/fund/>



## 子どもたちに「治る未来」を届けたい

日本IDDMネットワーク × 三井製糖

当社は本年度より、「認定特定非営利活動法人 日本IDDMネットワーク」への寄付をお選びいただける株主優待制度を導入いたしました。今後、継続的に1型糖尿病の子どもたちと家族の皆さんを支援させていただきたいと強く思っています。

8月1日、日本IDDMネットワーク 井上理事長、岩永副理事長にご来社いただき、同会の目指すところや、1型糖尿病のこと、研究支援活動などについてお話を伺いました。



日本IDDMネットワーク  
理事長 井上 龍夫氏



日本IDDMネットワーク  
副理事長 岩永 幸三氏



三井製糖株式会社  
代表取締役社長 CEO 雑賀 大介



三井製糖株式会社  
経営企画部長 鈴木 康史  
(CSR委員会委員長)

## 1型糖尿病について

**鈴木:** 2006年に参加した「つぼみの会」のサマーキャンプで、1型糖尿病の子どもたちに初めて接し、子どもたちが自分でインスリンを注射する姿や、低血糖になったときのために子どもたちは砂糖が手放せないこと、また、勉強会等には必ず一緒に来られるご家族の皆さんがどれだけ大変な思いをしているのかも、知ることができました。

**井上:** 1型糖尿病の患者は、毎食前と就寝前、1日平均4~5回、注射器を使ってインスリンを補充しています。インスリンを補充して血糖値が下がり過ぎたときには、すぐに糖分を摂って血糖値を上げないと意識を失ってしまいます。大人も子どもも全く同じです。

世間一般的には、糖尿病は知っていても、残念なことに糖尿病に1型と2型の2種類あることは知られていません。日本には約1,000万人の糖尿病患者がいますが、1型は1%、2型が

99%です。日本IDDMネットワークでは、1型糖尿病について理解していただきたいと思っています。

**岩永:** 私は患者家族ですが、私の子どもが発症した当時は、患者・家族向けのわかりやすい本がありませんでした。医学書より少しやさしい本はあったのですが、こんな難しい本では発症初期の患者・家族にはどうしたらよいのか伝わらない、もっとわかりやすい情報誌を作らなければいけないと感じました。それだけ患者・家族の絶望感は凄まじいものがあります。その時の経験が私の今の活動のベースになっています。

**雑賀:** 発症ということは生まれつきではないのですね。発症には何かきっかけがあるのですか？

**井上:** 1型糖尿病は、自己免疫系疾患というカテゴリーに入ります。自分を守るための免疫の作用が突然誤って暴走し、膵臓にあるインスリンを分泌する膵島を攻撃して破壊します。原因は不明です。ゼロ歳で発症する子どももいれば、80歳で発症する方もいます。

## 1型糖尿病の根治に向けて

**雑賀:** 治療法はインスリンを補充する対処療法しかないのでしょうか。

**井上:** インスリンは、1921年に発見され、もうすぐ100年になります。当時、糖尿病は死に直結する病気で、インスリンの発見は世界中の数百万人の人の命を救いました。現在も1型糖尿病の治療はインスリン補充療法しかありませんが、私たちは1型糖尿病の根治を目指しています。そのための研究を推進・加速するために研究助成として大学の医学研究所等へ研究資金を提供しています。

我々は、あと10年ぐらいの間に1型糖尿病を根治する病気になりたいと思っています。

**雑賀:** 1型糖尿病根治に向け、治療研究への助成活動は、患者・家族にとって、大変意義のあるものだと思います。根治に向けた研究は、どの程度進んでいるのですか？

**井上:** 私たちは、1型糖尿病を「治る」病気にするために2005年から研究支援活動を開始し、現在、研究支援先は60件を超え、研究助成金は総額約3億円となりました。かなり多岐の分野にわたって研究支援をさせていただいています。

**岩永:** 研究の中では、特殊なカプセルの中にブタの膵島を入れて人間に移植する「バイオ人工膵島移植」が、最も実用化が早いのではないかとされています。3年から5年以内の実現できるであろうと言われています。

**井上:** 破壊された膵島を作り直せないかということで、iPS細胞

による再生医療にも注目しています。昨年、京都大学IPS細胞研究所 山中伸弥所長に、患者からの遺産を財源とした基金から研究資金を贈呈いたしました。また、糖尿病患者は、血糖値を計測するのに指先を針で穿刺(せんし)して少量の血液を採取しているのですが、この方法は多少の痛みがありま

**鈴木:** 当社のフードサイエンス事業では血糖値の急激な上昇を抑える糖「パラチノース®」を使用した商品を開発し販売しています。糖尿病の予防やスポーツ選手のエネルギー持続を効果としてうたっているのですが、時間ごとによっていく血糖値の推移をどうやって「見える化」するのか、社内をよく話をしています。指をかざすだけで、血糖値を測定できるようになれば、簡単に効果を実感してもらうことができます。

**岩永:** 株主優待制度によるご寄付は、御社が初めてでした。また、我々もこういう方法があることを初めて知りました。私たちが寄付先として選んでいただいたこと、多くの株主の皆様にご寄付を選択いただき協力いただきましたことに感謝いたします。

**雑賀:** 1型糖尿病根治に向けた研究が実を結び、日本IDDMネットワークが提唱する「子どもたちに注射ではなく『治る未来』を届けたい」という日が1日でも早く来ることをお祈りし、引き続きご支援させていただきたいと思っています。

## 用語解説

## ■「つぼみの会」

1型糖尿病の子どもたちと家族の会。当社は2006年の、同会主催のサマーキャンプをきっかけに、お菓子作りなどを通じて支援を続けている。

## ■「インスリン」

血中からエネルギー源であるブドウ糖を細胞に取り込むなど生命維持に必須の働きをしているホルモン。1921年 カナダ トロント大学の医師・医学者であったフレデリック・バンティングにより発見された。





## 会社の概要

商号	三井製糖株式会社
本社	東京都中央区日本橋箱崎町36番2号
主要な事業	精製糖並びに砂糖関連商品の製造、販売
設立	1947年9月4日
資本金	7,083,000,000円
使用人数	連結：1,238名（前期末比37名増） 単体：354名（前期末比7名増） （当社からの出向者31名、嘱託社員32名を除く）
会計監査人	有限責任監査法人トーマツ

## 取締役及び監査役

代表取締役社長	雑賀 大介
取締役	多胡 祐太郎
取締役	野村 淳一
取締役	三箇山 秀之
取締役	半田 純一
取締役	川村 雄介
取締役	玉井 裕子
取締役	吉川 美樹
監査役（常勤）	鈴木 徹
監査役（常勤）	金子 勇人
監査役	西山 茂
監査役	飯島 一郎

(注) 1. 取締役 半田純一、川村雄介、玉井裕子、吉川美樹の各氏は、社外取締役であります。  
2. 監査役 鈴木徹、西山茂、飯島一郎の各氏は、社外監査役であります。

## 株式の状況

発行可能株式総数	60,000,000株
発行済株式の総数	28,333,480株 <small>(うち自己株式2,631,610株)</small>
株主数	20,387名

## 大株主

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
三井物産株式会社	8,609,070	33.50
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	1,147,800	4.47
豊田通商株式会社	1,000,000	3.89
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口9)	661,200	2.57
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	568,900	2.21
株式会社三井住友銀行	486,064	1.89
双日食料株式会社	384,000	1.49
BBH FOR FIDELITY LOW-PRICED STOCK FUND (PRINCIPAL ALL SECTOR SUBPORTFOLIO)	347,800	1.35
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口5)	339,800	1.32
三井住友信託銀行株式会社	322,000	1.25

(注) 1. 持株比率は、自己株式(2,631,610株)を控除して算出しております。  
2. 発行済株式(自己株式を除く。)の総数に対するその有する株式の数の割合が高いことにおいて、上位となる10名の株主を記載しております。

## 子会社の状況

会社名	主要な事業内容
北海道糖業株式会社	ビート糖及び機能性食品等の製造・販売
スプーンシュガー株式会社	砂糖の包装・荷役・製袋、加工糖の製造
生和糖業株式会社	原料糖の製造・販売
株式会社平野屋	食品等の製造・販売
SIS'88 Pte Ltd	精製糖コンシューマーパック事業
Asian Blending Pte Ltd	加工糖等の製造販売
株式会社タイショーテクノス	食品添加物等の製造・販売
ニュートリー株式会社	栄養療法食品及び嚥下障害対応食品などの開発、製造及び販売

## 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
基準日	定時株主総会の議決権は、3月31日 期末配当は、3月31日 なお、中間配当をするときは、9月30日
公告掲載URL	<a href="https://www.mitsui-sugar.co.jp/">https://www.mitsui-sugar.co.jp/</a>
単元株式数	100株
証券コード	2109

株主名簿管理人および特別口座管理機関	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
連絡先	〒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 0120-782-031 (フリーダイヤル)

なお、株主様の各種お手持(特別口座に記録された株式を除く)は、株主様が口座を開設されている証券会社を通じて行っていただくことになっておりますので、お取引の証券会社にお問い合わせください。

## ウェブサイト・Facebookのご案内

当社に関する情報は、ウェブサイトやFacebookでもご覧いただけます。



Facebook  
公式アカウントは  
こちらから!



<https://www.mitsui-sugar.co.jp/>



この印刷物は植物油インキで作成されています。



この印刷物はFSC®認証紙を使用しています。



この報告書の印刷で使用する電力のうち100kWhはバイオマス発電のグリーン電力を利用しています。



見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

## 三井製糖株式会社

<https://www.mitsui-sugar.co.jp/>  
〒103-8423  
東京都中央区日本橋箱崎町36番2号  
電話(03)3663-3111(代表)

# スプーン印のお砂糖を使った クリスマスレシピ



上白糖で

## トマトポトフのデコ鍋

### 材料 (3~4人分)

●鶏手羽元 5本 ●鶏もも肉 1枚 ●じゃがいも 2個 ●にんじん 1/2個 ●パプリカ 1/2個  
●玉ねぎ 1/2個 ●キャベツ 1/4個 ●ブロッコリー 1/2株 ●しめじ 1袋 ●ピザ用チーズ  
50g ●粉チーズ 大さじ2 ●オリーブオイル 大さじ1

<A> ●カットトマト 1缶 (390g) ●洋風だしの素(顆粒) 小さじ2 ●水 250cc ●上白糖  
大さじ1 ●塩 小さじ1/2

<デコ材: サンタクロス> ●ミニトマト 2個 ●黒ごま 適量 ●にんじん 適量 ●プロ  
セスチーズ 適量 ●スパゲッティ(乾麺) 2本

<デコ材: トナカイ> ●ソーセージ 3本 ●にんじん 適量 ●黒こしょう 4粒 ●スパゲッ  
ティ(乾麺) 2本



デコ材の作り方

**サンタクロス** ①ミニトマトのヘタと反対側を1/3くらいところで切り、帽子を作る。ヘタ側は薄く切り落とし、立てて胴体にする。②黒ごまで目を、にんじんで鼻を作り、プロセスチーズの顔につける。③胴体、顔、帽子の順に重ね、ちょうどよい長さに折ったスパゲッティでとめ、チーズで帽子の飾りとひげを作ってつける。



**トナカイ** ①ソーセージ2本は両端を三角に切り出す。1つは尻尾に、1つはさらに半分につけて両耳にする。②残りの1本は斜めに切り、点線の箇所につノと耳用の切り込みを入れる。③頭部に黒こしょうとにんじんで目と鼻を付け、スパゲッティで胴体と頭部を組み立て、耳と尻尾を差し込む。



### 作り方

①鶏手羽元は汁気を拭き取り、塩(分量外)をふる。鶏もも肉、じゃがいもは一口大に、にんじん、パプリカはお好みの型抜きをして残りは乱切りに、玉ねぎ、キャベツはくし切りにする。ブロッコリー、しめじは小房に分ける。

②3~4人用の鍋にオリーブオイルを熱して鶏手羽元を焼く。焼き色がついたら<A>を加えて15分ほど煮込む。

③火の通りにくいものから順に具材を加え、最後にサンタクロスとトナカイを飾り、ピザ用チーズと粉チーズでデコレーションする。



### 材料 (4人分)

●食パン(6枚切り) 4枚  
●生クリーム 100ml  
●グラニュー糖 15g  
●マスカルポーネチーズ 60g  
●レモンシュガー20P 2袋  
●いちご 4個  
●キウイ 1個

## グラニュー糖と レモンシュガーで フルーツサンド

### 作り方

①生クリームを泡立て、少しとろみがついてきたらグラニュー糖を加え、7分立てくらいになったらマスカルポーネチーズを加えて10分立てにする。

②キウイは皮をむいて縦4等分に切る。いちごはヘタを取る。

③食パンの耳を切り落とし、表面に①のクリームを塗り、レモンシュガーをふりかける。

④⑤を大きめに広げたラップの上に置き、カットするライン上にフルーツを並べる。

⑤クリームでフルーツの隙間を埋めて残りの食パンでサンドし、軽く押さえてラップで包む。同様にしてもうひとつ作り、冷蔵庫で30分以上冷やす。

⑥よく切れる包丁をお湯で温めて水気をふき取り、ラップをしたまま押しつぶさないよう包丁をなるべく立てて2等分に切り、ラップをはずす。

