

「製糖業」の財務分析

2022年10月19日（水）

中小企業診断士 森川 雅章

日本標準産業分類

大分類	中分類	小分類	細分類	項目名
E				製造業
	09			食料品製造業
		095		糖類製造業
			0951	砂糖製造業(砂糖精製業を除く) 主として国内産の甘味資源作物を原料として、砂糖を製造する事業所
			0952	砂糖精製業 主として購入した粗糖を精製して、砂糖を製造する事業所 購入した糖蜜を加工処理して砂糖を製造する事業所も含まれる
			0953	ぶどう糖・水あめ・異性化糖製造業 主としてぶどう糖、水あめ、異性化糖を製造する事業所

異性化糖は、とうもろこしやじゃがいも、さつまいもなどに含まれているでん粉から作られる。
でん粉を分解してぶどう糖にした後、ぶどう糖の一部を酵素で果糖に変換(異性化という)して作られる。
清涼飲料水に含まれている「果糖ぶどう糖液糖」は異性化糖の一例

砂糖の種類



上白糖

何にでもあう万能選手

家庭で最も多く使われている砂糖です。つぶが細かく、しっとりとしてソフトな風味があり、何にでもあいます。



グラニュー糖

素材の味を活かす甘さ

上白糖よりもつぶが大きく、純度の高い砂糖です。料理や飲み物そのものの味を大切にしたいときに使います。



白ざら糖

クッキーやゼリー、
果実酒におすすめ

グラニュー糖よりつぶが大きく、無色透明で光沢のある、高級砂糖です。高級菓子やゼリーなどに使われます。



中ざら糖

まろやかな風味で煮物に

純度の高い黄褐色のお砂糖。純度の高い砂糖であり、独特のまろやかな風味が煮物に最適。「おふくろの味」を演出します。



角砂糖

簡単に計量できて便利

直方体に固めたグラニュー糖で、コーヒー、紅茶に使われます。1個の重量が決まっているので料理やお菓子づくりに便利です。



粉砂糖

お菓子のトッピングに最適

グラニュー糖を細かくくんで粉にした砂糖。洋菓子のアイシングやデコレーションなどで使われます。



顆粒状糖

冷たい飲み物にも
溶けやすい

高純度の砂糖で多孔質の顆粒状をしています。水に溶けやすいことから冷たい飲み物や果物にかけたりするのに適しています。



三温糖

料理にコクが出ます

上白糖やグラニュー糖に比べて強いあまさと香りがあるので煮物などの料理にコクを出すことができます。



氷砂糖

果実酒づくりに最適

氷のように見える大きなつぶの砂糖。ゆっくりと溶けるので果実酒をつくるのに使われます。



和三盆

和菓子の高級材料として

「盆の上で砂糖を三度「研ぐ」という日本独自の伝統的な製法で製造された砂糖です。主に和菓子に用いられています。

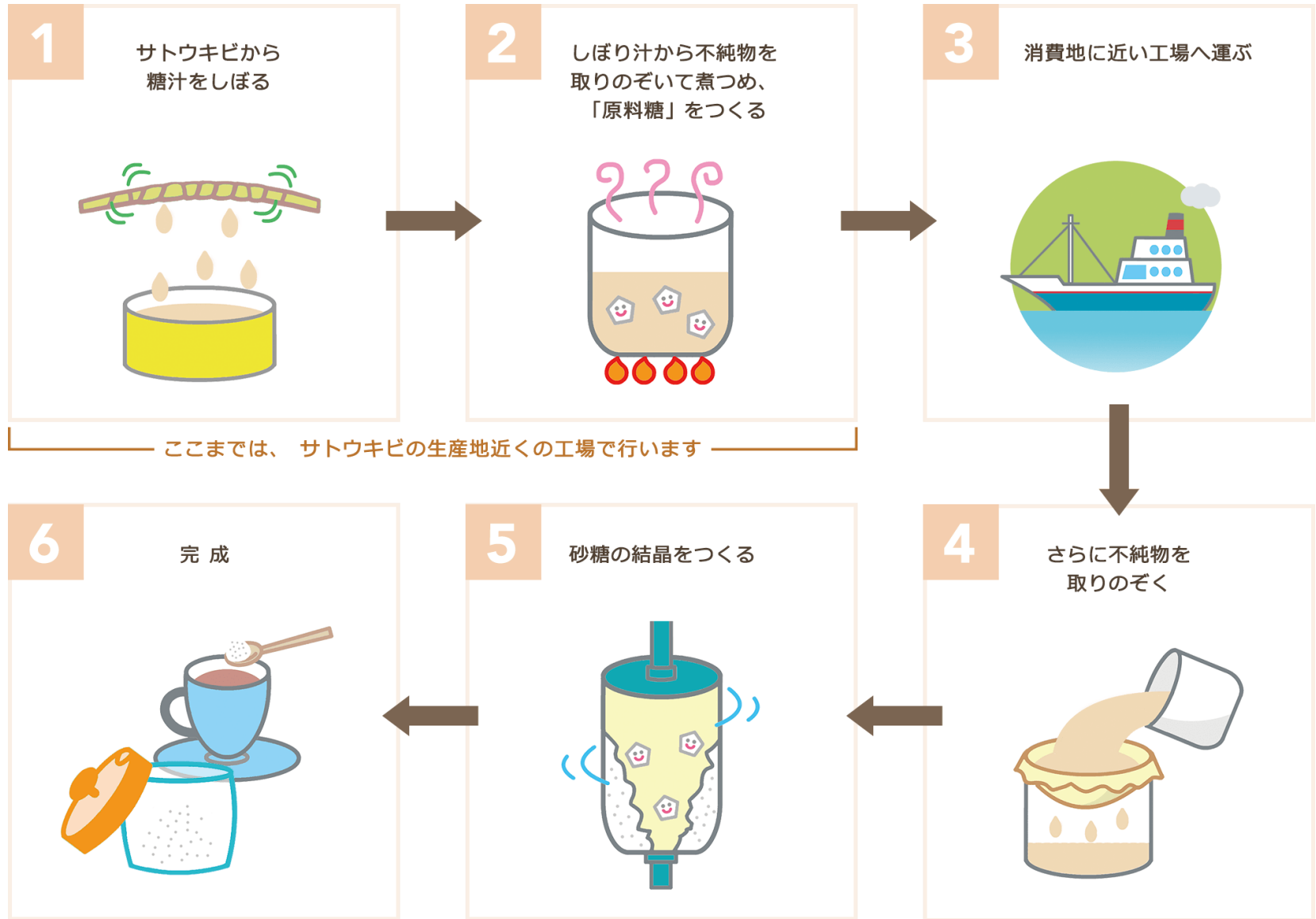


黒砂糖

濃厚な甘さと独特の風味

ほかの砂糖とは製法が異なり、サトウキビのしぼり汁を煮詰めてつくります。独特の風味に人気があります。

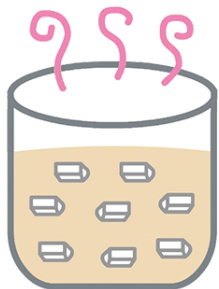
サトウキビでの製造工程



てん菜での製造工程

1

てん菜から
糖分をぬき出す



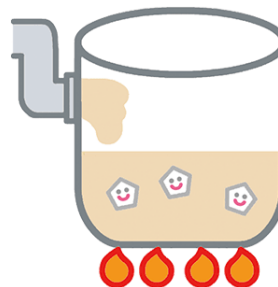
2

不純物を取
りのぞく



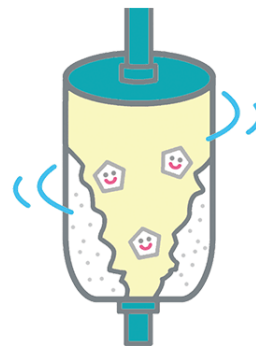
3

糖液を煮つ
めて濃縮す
る



4

砂糖の結晶
をつくる



5

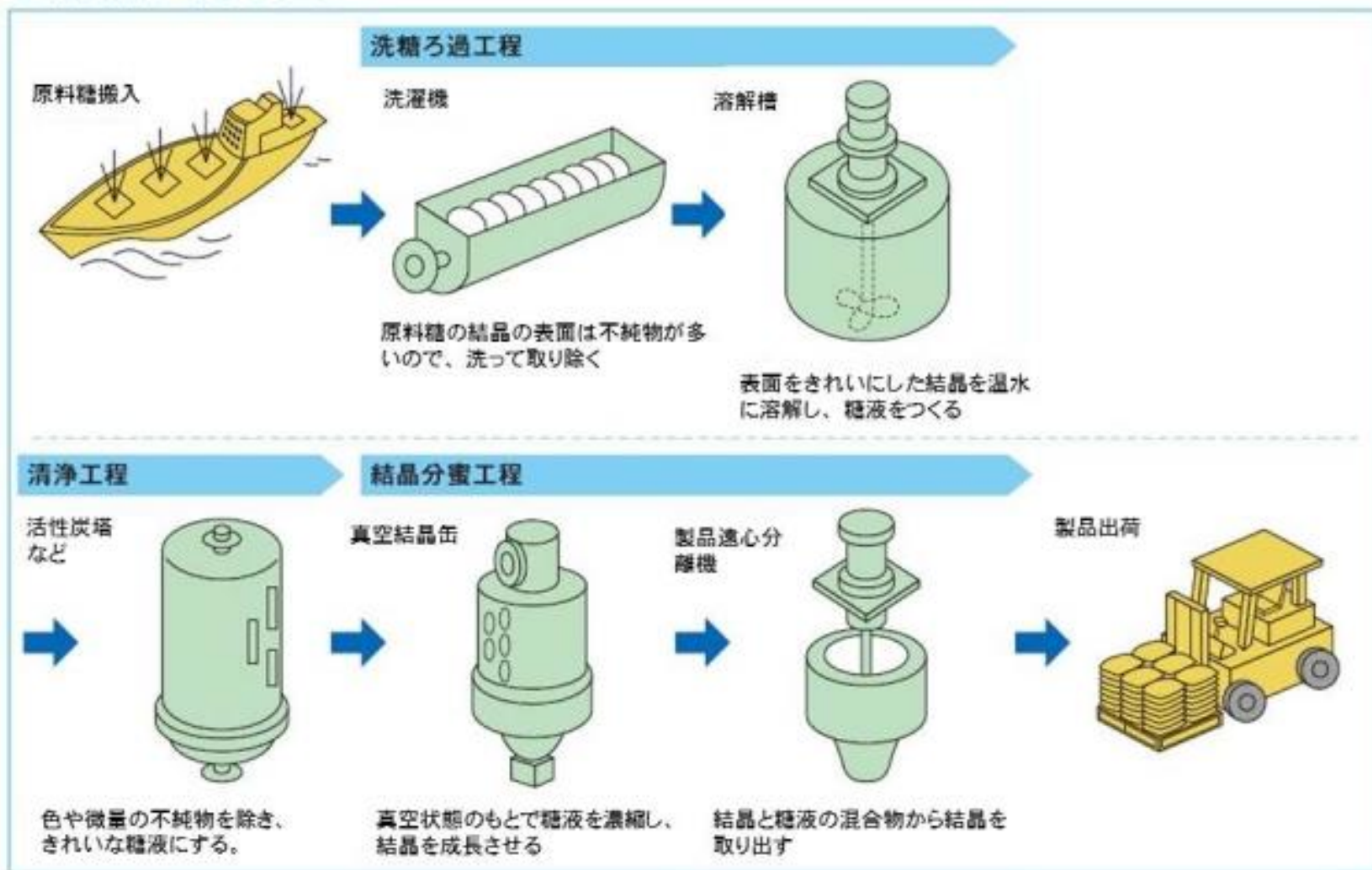
完 成



すべててん菜の
生産地近くの
工場で行います

砂糖ができるまで

●精製糖のできるまで



砂糖の価格調整制度の概要(参考1)

令和元年10月

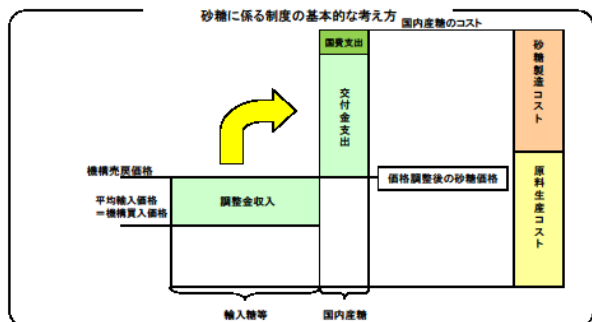
砂糖の価格調整制度の概要

○砂糖は、家庭用のほか、菓子類・清涼飲料・乳製品などさまざまな用途に使用されています。
○また、国民摂取カロリー全体の約8%を占める食生活上不可欠な品目です。
○砂糖の需要量は約190万トンで、供給量は輸入粗糖を原料として製造された精製糖が約6割、国内産糖は約4割となっています。

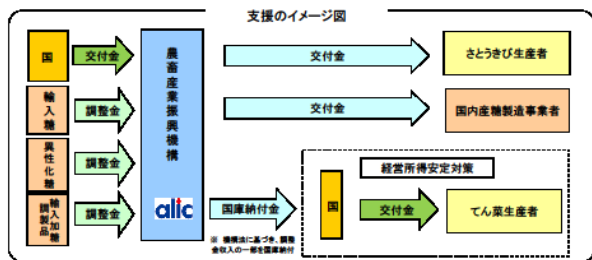
○国内の砂糖の原料となる甘味資源作物は「てん菜」と「さとうきび」です。
○てん菜は北海道作農業における主要な輪作作物です。
○さとうきびは、台風、干ばつ等の自然災害の常襲地帯である沖縄県・鹿児島県・西諸島における代替困難な作物です。
○てん菜、さとうきびはそれぞれの地域を支える上での基幹作物で、国内産糖製造事業者とともに地域農業・地域経済上重要な役割を担っています。

○国内産糖と輸入粗糖を原料として製造された砂糖には大幅な内外価格差が存在します。
てん菜から製造されるてん菜糖は約2倍、さとうきびから製造される甘し糖は約6倍。

○このため、価格の安い輸入糖から調整金を徴収するとともに、砂糖との価格差が存在する異性化糖や輸入加糖調製品との価格調整を行うために、これらの物品からも調整金を徴収し、それを財源として、さとうきびの生産者やてん菜糖、甘し糖の国内産糖製造事業者に対して支援を行うことで内外価格差の解消を図っています。



※輸入糖等とは、輸入糖のほか、異性化糖及び輸入加糖調製品を含みます。



令和4砂糖年度・令和4でん粉年度における価格調整制度の各種指標の決定について(令和4年9月15日 農林水産省発表)

砂糖及びでん粉の価格調整に関する法律に基づき公表
砂糖年度及びでん粉年度は、10月1日から翌年9月30日まで

(1) 砂糖調整基準価格 153,200円/製品トン(R03 153,200円)

※輸入粗糖と国内産糖の価格調整の基準となる金額

(2) 指定糖調整率 37.00% (R03 37.00%)

※粗糖の輸入者から徴収する調整金の負担水準を定める率

※内外の粗糖のコスト格差に該当率をかけ調整金単価を算定

(3) 砂糖に係る2次調整金 25,613円/製品トン(R03 25,613円)

※1次調整金による輸入枠を超える数量に課せられる調整金

(4) 国内産糖交付金の単価

○てん菜を原料として製造される国内産糖

23,788円/製品トン (R03 21,709円)

○さとうきびを原料として製造される国内産糖

鹿児島県、沖縄県の地域により定められている(一例)

・奄美大島 82,119円/製品トン(R03 84,870円)

・北大東島 128,796円/製品トン(R03 129,064円)

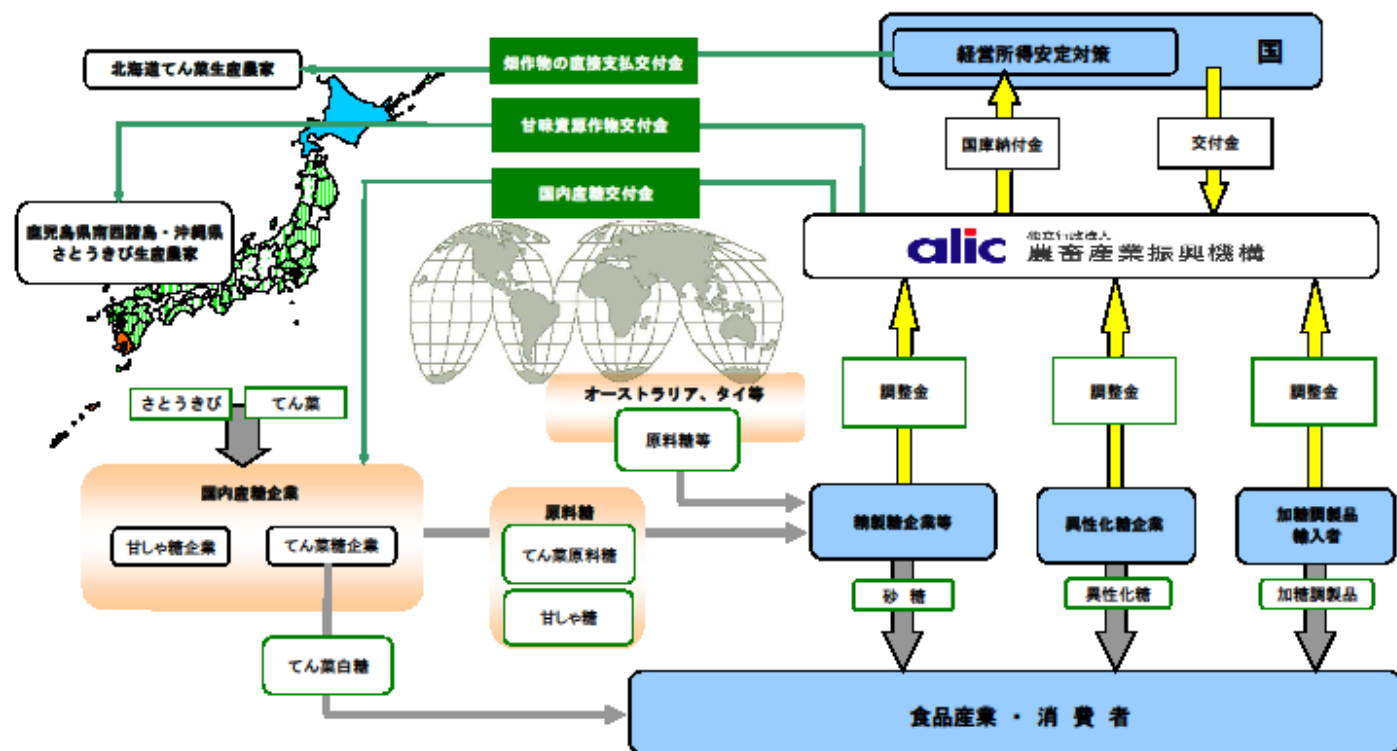
・沖縄本島 48,130円/製品トン (R03 52,032円)

沖縄本島内に販売されるものを除く

その他、異性化糖、加糖調製品糖、でん粉についても同様に指標が定められている。

砂糖制度の概要(参考2)

砂糖制度の概要



砂糖に関する統計資料(国内)

別紙参照

- ◆粗糖、異性化糖及び加糖調製品糖の告示価格について
- ◆国内甘蔗糖生産量
- ◆国内てん菜糖生産量
- ◆製糖メーカーの糖種別生産実績
- ◆物価指数
- ◆砂糖都市別小売価格

製糖業 主要企業（系列と直近期の業績）

（金額単位：百万円）

企業名	系列	売上高	粗利益	粗利率	砂糖割合	関連会社
DM三井製糖ホールディングス（株）	三井物産	147,880	27,003	18.2%	83.4%	三井製糖 大日本明治製糖 北海道糖業 関西製糖 石垣島製糖
日本甜菜製糖（株）	独立	58,492	15,276	26.1%	64.6%	十勝鉄道 ニッテン商事
日新製糖（株）	住友商事	46,062	8,207	17.8%	91.5%	新豊食品 ニューポート産業 東日本精糖 伊藤忠精糖と経営統合
塩水港精糖（株）※	三菱商事	25,134	3,790	15.0%	92.3%	パールエース 太平洋製糖 関西製糖 南西糖業
フジ日本精糖（株）※	双日	20,096	4,836	24.0%	54.1%	協立食品 太平洋糖業 南栄糖業
東洋精糖（株）※	丸紅	13,403	2,192	16.3%	90.7%	トーハン 太平洋製糖
上記含め 122社 あり						

出典：各社有価証券報告書（直近期）

（企業数）Baseconnect 砂糖製造・メーカーの会社・企業一覧（全国）

事例企業の概要

商号	塩水港精糖（株）	フジ日本精糖（株）	東洋精糖（株）
事業内容	砂糖事業 バイオ事業 その他（不動産）	精糖：精製糖 機能性素材：食品添加物他 不動産 その他の食品（タイ国）	砂糖事業 機能性素材事業
本社所在地	東京都中央区日本橋堀留町	東京都中央区日本橋兜町	東京都中央区日本橋小網町
創立 設立	1904年2月台湾にて創業 1950年7月	1949年7月	1927年2月 1949年11月
資本金	1,750百万円	1.524百万円	2.904百万円
売上高	連：25,134百万円 単：17,986百万円	連：20,096百万円 単：13,263百万円	連：13,403百万円 単：10,079百万円
経常利益	連：906百万円 単：595百万円	連：1,917百万円 単：1,634百万円	連：723百万円 単：580百万円
従業員数	連：152名 単：45名	連：300名 単：74名	連：80名 単：68名
系列	三菱商事	双日	丸紅
連結子会社 関係会社	2社 4社	7社 3社	1社 2社
備考			

出典：各社有価証券報告書（直近期）

会計方針の変更による影響額(3社共通)

(会計方針の変更)

(収益認識に関する会計基準等の適用)

「収益認識に関する会計基準」(企業会計基準第29号 2020年3月31日。以下「収益認識会計基準」という。)等を当連結会計年度の期首から適用し、約束した財又はサービスの支配が顧客に移転した時点で、当該財又はサービスと交換に受け取ると見込まれる金額で収益を認識することとしております。

これにより、従来は売上原価、販売費及び一般管理費に計上しておりました販売促進費等の一部を、売上高から控除しております。

各社の影響額は下記の通り

項目	塩水港精糖 (株)	フジ日本精糖 (株)	東洋精糖 (株)
売上高	781百万円 減少	451百万円 減少	633百万円 減少
売上原価	54百万円 減少	49百万円 減少	188百万円 減少
販売費及び一般管理費	727百万円 減少	401百万円 減少	444百万円 減少
利益剰余金の 当期首残高への影響	なし	5百万円 減少	なし

塩水港精糖(株)(1)

<沿革>

1904年2月	台湾塩水港庁にて創業
1964年8月	大洋漁業(マルハニチロ)と資本提携、「パールエース印」ブランド誕生
1983年10月	東洋精糖(株)と業務提携し、共同生産会社として太平洋精糖(株)を設立
1990年11月	乳糖果糖オリゴ糖「オリゴのおかげ」の生産開始
2001年10月	太平洋精糖において、当社、東洋精糖、フジ日本精糖三社による共同生産開始
2002年3月	当社、大日本明治製糖、大東精糖の三社出資により関西精糖を設立、共同生産開始
2005年3月	マルハとの資本提携を解消し、三菱商事と資本提携
2020年11月	ビーツをドリンクにした「奇跡の野菜といわれるビーツをドリンクにしました」を発売

<主な製品>



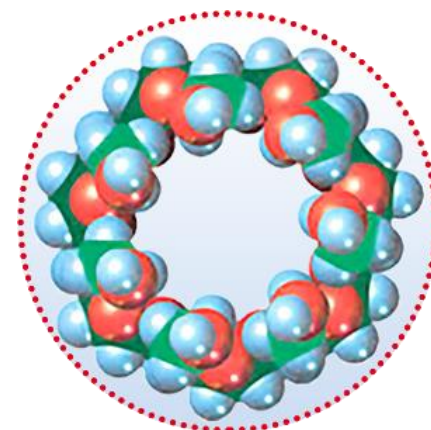
精製糖・その他甘味料



オリゴのおかげ



RED BEET



サイクロデキストリン

出典:2022年3月期同社有価証券報告書

出典:塩水港精糖(株)ホームページ

塩水港精糖(株)(2)

当社グループを取り巻く環境は、加糖調製品や高甘味度甘味料の輸入増加など甘味料の需給構造の変化、少子高齢化に伴う人口減少など社会構造の変化、ライフスタイルの変化により砂糖需要の漸減傾向が継続する中、新型コロナウイルス感染拡大や、ウクライナ情勢等による地政学リスクを受け、今後一層厳しい環境が続くと思われます。かかる状況の中で、当社は生活必需品である砂糖を、非常時においても安心安全に、安定して消費者の皆様にお届けすることを旨に、引き続き供給責任を果たしてまいりますとともに、当社グループの基幹事業である砂糖事業とバイオ事業を中心に将来のゆるぎない収益基盤の構築を基本方針として、お客様のおなかの健康に役立つ商品をお届けする「**おなかにやさしい会社**」の実現を通じ、社業の発展と社会に貢献できる企業を目指し、以下の課題に取り組んでまいります。

①事業基盤の強化

「選択と集中、挑戦」をキーワードとして、収益基盤の強化、拡大と成長戦略への取り組みにより、存在感のある強い企業集団への変革を図ります。

②新商品開発の推進

砂糖事業及びバイオ事業において、新商品・新技術の開発を推進するため積極的に経営資源を投入することにより、既存商品の品質改善や新たな付加価値製品等を創出し、次世代を担うパールエース印ブランド・新商品の開発・育成に取り組んでまいります。

③グループ経営資源の積極的な活用による競争力強化

グループの経営資源を最大限に活用することにより、多面的な事業モデルの構築と競争力の強化に取り組めます。また、グループ一体化によるガバナンス機能の強化を図るとともに、コンプライアンスや環境問題への対応など、企業の社会的責任を果たしつつ、事業環境の変化に対応した人材の育成と適材適所への配置、研究開発・生産・販売各部門が相互の連携を強化することで組織の活性化を図り、具体的課題に取り組んでまいります。

フジ日本精糖(株)

<沿革>

1949年7月 横浜市保土ヶ谷区に設立

1951年9月 販売総代理店協立食品(株)設立

1964年10月 輸入粗糖の自由化に伴い、販売代理店を協立食品より、日商岩井、ニチメン(双日)、野崎産業、兼松に移行

2001年6月 当社、塩水港精糖(株)、東洋精糖(株)と業務提携、共同生産会社である太平洋製糖(株)に出資(10月より生産開始)

<主な製品>

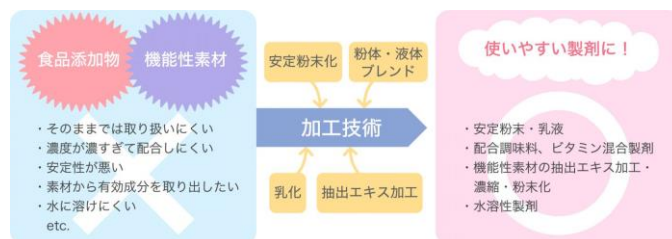
- ・上白糖(家庭・業務)
- ・グラニュー糖(家庭・業務)
- ・中双糖(家庭・業務)
- ・三温糖(家庭・業務)
- ・白双糖(業務用)
- ・液糖(業務用)

- ・キープ フラワー
花瓶の中のバクテリアの繁殖を抑え、切花に必要な栄養を補給する

- ・フードサイエンス
ビタミン等を中心とした食品添加物製剤や各種機能性素材の受託加工(開発・試作・製造)

- ・イヌリン「Fuji FF」
イヌリンとは、普段よく食べているタマネギ、ゴボウ、にんにくなどといった多くの植物に存在する水溶性食物繊維です。

当社では、イヌリンを作り出す酵素を発見し、糖から作り出すことができる。



出典:2022年3月期同社有価証券報告書

出典:フジ日本精糖(株)ホームページ

フジ日本精糖(株)(2)

注記等

- 第99期より「収益認識に関する会計基準」を適用
- 第99期の従業員増は、連結子会社タイ国子会社の増産体制対応のための新規採用による

＜中期経営計画 定性目標＞

(基本戦略) 成長を目指した基盤固めと新規事業の更なる育成	
①収益力の向上	精糖事業、不動産事業を中核としながら、機能性素材事業を中心に非砂糖分野の成長を実現する
②事業の多角化	連結子会社の業容拡大を促進し、取扱商品を増加させる 代理店、ユーザーなどとの共同案件、新規事業を発掘する
③海外展開への更なる挑戦	タイ子会社を中心に輸出、輸入、三国取引を拡大し、海外事業の成長を加速させる
④企業ガバナンスの強化を社内体制の充実	公正で透明性のある企業活動を推進し、組織、制度の在り方を適宜、検討対応できる体制を確立する
⑤人材の育成・確保	多様化、グローバル化する市場に対応できる人材を教育しさらに新しい人事評価制度を導入したことで、社員一人一人を成長させる

東洋精糖(株)(1)

<沿革>

1949年11月	東京都江東区南砂に再製糖業として設立
1963年8月	粗糖の輸入自由化に伴い、工場能力を増強
1964年7月	販売力強化のため丸紅と精製糖の総販売代理店契約締結
1983年10月	塩水港精糖と業務提携し、製糖業の共同生産会社太平洋製糖を設立
2001年10月	太平洋製糖において製糖業の三社共同生産を開始
2018年4月	丸紅との製糖業の総販売代理店を丸紅食料へ移管

<主な製品(みつ花印)>

・グラニュー糖(家庭・業務)	・機能性食品素材	・食品・食品添加物素材	・化粧品素材
・上白糖(家庭・業務)	αGルチン	αGスイート	αGルチンPS-C
・三温糖(家庭・業務)	αGヘスペリジン	αGルチン	αGヘスペリジンPS-CC
・ザラメ糖(家庭・業務)		αGヘスペリジン	COSARTE-2G®
・液糖(業務用)		αGナリンジンH	NARINGINOL GLX®
・ブラウン型液糖		ゆずポリフェノール	シュガースクラブ
			Baobab Sariche®



出典:2022年3月期同社有価証券報告書

出典:東洋精糖(株)ホームページ

東洋精糖(株)(2)

(1) 経営方針・経営戦略等

当社グループは砂糖事業及び機能素材事業などを通じて、**より健全で豊かな食文化の創造と健康な毎日に貢献することを使命**としています。食の安全・安心対策を第一に様々な優れた商品・サービスを提供するとともに、企業統治を強化し法令遵守を徹底することにより、社会的信頼の確保と企業価値の向上を図ることを基本方針としております。

また、経営の収益性・健全性を高めるため、売上高営業利益率に加え**資本効率を重視し、収益力の強化**に取り組み、**企業価値向上**に努めてまいります。

当社グループは、コア事業である砂糖事業の持続的成長を図りつつ、事業投資も視野に入れ、第二の柱とするべく**機能素材事業を拡大**することを基本戦略としております。

当社グループの砂糖事業は、「砂糖及びでん粉の価格調整に関する法律」等に基づき国内の砂糖の安定的な供給の確保を目的とする糖価調整制度のもと、精製糖の生産及び販売を行っております。主要な製品は、上白糖、グラニュー糖、三温糖、液糖であり、国内の商社や特約店等を通じ、主に業務用として出荷されております。国内砂糖消費量はやや減少傾向にありますが、当社グループは既存顧客への**提案営業や新規顧客の開拓**等により販売数量の維持に努めております。

当社グループの機能素材事業は、主として酵素処理技術を用いた機能素材の生産及び販売を行っております。主要な製品は、酵素処理ステビア、酵素処理ルチン、酵素処理ヘスペリジン等であり、飲料・健康食品、サプリメント、化粧品等の分野における原料素材として出荷されております。

個人演習

財務諸表から読み取れる各社の強みと経営課題

着目した経営課題		強みや課題
1		
2		
3		
その他、3社の共通点や気づいたこと、疑問点など		