

# 寿心

喜びを創り喜びを提供する

## 寿スピリッツ

証券コード:2222

## BUSINESS REPORT

### 第73期 年次報告書

2024年4月1日-  
2025年3月31日

#### CONTENTS

- P1 ▶ トップメッセージ
- P2 ▶ 業績ハイライト
- P3 ▶ 特集 新設! シュクレイ 富士山静岡工場
- P7 ▶ News & Topics
- P9 ▶ 寿の人財力
- P10 ▶ 株式情報 / 会社情報

特集 新設! シュクレイ 富士山静岡工場

# Message from the CEO

トップメッセージ

## 売上・利益ともに 3期連続で過去最高を更新いたしました。

平素より格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございます。

当連結会計年度における当社グループを取り巻く事業環境は、雇用・所得環境は改善基調が続き、また、インバウンド消費の増大により、総じて緩やかな回復基調で推移いたしました。一方で、物価上昇を背景に消費マインドの冷え込みが見られるなど、依然として先行き不透明な状況が続いております。

このような状況のなか、当社グループは、「超絶マツハ経営!」を経営スローガンに掲げ、おいしさをよりいっそう追求した「プレミアムギフトスイーツ」の創造と育成に注力し、商品力・販売力・売場力・人材力のValue Up対策の推進、インバウンド対策の強化、新ブランドによる新規出店などの重点施策の遂行にスピード感を持って取り組みました。

また、経営の効率化を図るため、株式会社シュクレイと株式会社九十九島グループの両社間においてサポート部門の統合や、製造面では株式会社シュクレイの富士山静岡工場(2024年8月稼働)の設置を機に株式会社九十九島グループの老朽化した工場の閉鎖や製造ラインの移管を行うなど両社間において生産体制の最適化に取り組みました。

以上の結果、当連結会計年度の売上高は、72,349百万円(前期比13.0%増)、営業利益は、17,610百万円(前期比11.6%増)、経常利益は、17,686百万円(前期比11.5%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は、12,122百万円(前期比11.9%増)となり、売上面、利益面ともに過去最高値を更新いたしました。

今後とも、株主の皆様には引き続きご支援、ご鞭撻を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

代表取締役社長 河越 誠剛



# Financial Highlights

業績ハイライト

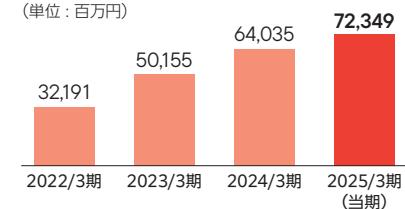
## 2025年3月期

売上高

72,349百万円

前期比 13.0%増 ↑

(単位:百万円)

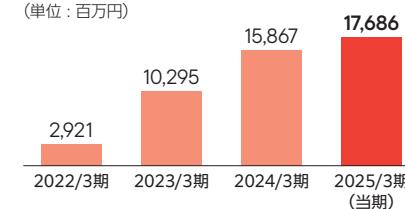


経常利益

17,686百万円

前期比 11.5%増 ↑

(単位:百万円)



親会社株主に帰属する当期純利益

12,122百万円

前期比 11.9%増 ↑

(単位:百万円)



## 「Value Up Vision2030(中長期経営目標)」を策定しました。

当社グループは、「お菓子の総合プロデューサー」として、「高い価値の創造」をテーマに、おいしさと地域性を追求した「プレミアムギフトスイーツ」の創造と育成を推進し、地域社会への貢献・共存・共栄を図り、社会から信頼され必要とされる企業集団を目指してまいります。

また、Value Up Vision2030(中長期経営目標)の達成に向け成長テーマは、経営理念をベースとした「全員参画による超現場主義経営」の徹底実践です。既存の固定概念にとらわれることなく、柔軟で斬新なアイデアを追求するとともに、未知の領域にも果敢に挑戦してまいります。

### 目標指標

経常利益率 ※2030年3月期 30%

経常利益 ※2030年3月期 350億円

5か年の平均売上成長率 10%

ROE 30%以上

### キャッシュ・アロケーション方針 (2026年3月期から2030年3月期の5年間)

当社グループは、中長期的な企業価値の向上を目指し、創出するキャッシュを成長投資および株主還元へ投入し、さらなる収益性の向上を図り、高ROE経営を推進してまいります。

営業キャッシュ・フローの創出

930億円程度

成長投資 30%~40%程度

工場投資(維持・更新含む)、出店投資、M&A等による新たな成長投資

株主還元 50%~60%程度

総還元性向50%以上を意識し、利益成長に応じた増配と機動的な自己株式取得を実施

手元預金 30%程度

売上高の30%程度を目安に手元流動性を確保



新設!

シュクレイ

富士山静岡工場

## 着実に伸びている売上を背景に、スピード感を持って生産体制を強化

当社グループの中核を担うシュクレイは、年々着実に売上を伸ばし、さらなるシナカを目指して、従業員一人ひとりが誇りと情熱を持って日々志事に取り組んでいます。今後のさらなる成長を見据え、生産キャパシティの増大や生産体制の最適化は極めて重要なテーマの一つです。この課題へのチャレンジとして、新工場の設立を検討。候補地として選ばれたのが東海地域でした。全国的に人財確保が急務となるなか、既存の浜松工場での採用や運営の成功事例に加え、首都圏への即時配送が可能な物流面での優位性が決め手となり、静岡県に2つ目の生産拠点を開設することとなりました。

早期開業を目指して事業用地を探すなかで、静岡市で閉鎖が決まった冷凍惣菜工場のリノベーション活用案が浮上。その魅力は、

既存の2工場の間位置する好立地に加え、お菓子づくりに不可欠な冷凍関連設備が十分に整備されていた点にあります。これらの資源を最大限に活かすことで、通常3年かかるとされる新工場の立ち上げを、工事開始から約1年というスピードで実現。2024年8月、富士山静岡工場は無事竣工し、本格稼働を開始しました。

### シュクレイ生産拠点のアクセスマップ



(注) 寿スピリッツグループでは、その念いを込めるため、「進化=シナカ」「仕事=志事」「チャレンジ=チャレンジ」「人材=人財」「行動=考働」「思い=念い」と記載しています。また職場のメンバーのことを「同志」と呼んでいます。

## 多様な製品をおいしく効率的に製造

現在、富士山静岡工場では、以下の4つの製造ラインが稼働しています。

- **ラングドシャライン**: 「東京ミルクチーズ工場」など人気ブランドの商品を製造。最新設備と技術の導入により、高品質の焼き上げから箱詰めまでを自動化し、毎分250個の大量生産を実現しています。
- **プッセライン**: プッセ商品の好調な売上を受けて新設されました。最新鋭の設備でさらにおいしさを高め、製造量は従来比120%に向上。多ブランド展開や新ブランド開発にも柔軟に対応しています。



ラングドシャライン



ロールケーキライン



冷凍ケーキライン

シュクレイ初  
冷凍ケーキライン!

- **ロールケーキライン**: 「抹茶ちとせ」の抹茶ロールケーキなど、インバウンド向け商品を製造。多彩な商品をオープンで丁寧に焼き上げ、素材本来の風味を活かしたおいしさを追求しています。
- **冷凍ケーキライン**: 新しい成長分野の開拓として、シュクレイ初の冷凍ケーキラインを開設。季節限定冷凍ケーキをはじめ、誕生日ケーキなど、特別なシーンでのニーズに応える商品づくりを進めています。

## 現場の声を迅速に反映し、生産力とお客様の満足をつねに高める工場へ

富士山静岡工場では、横浜・浜松工場からの異動者に加え、地元・静岡市の人財を積極的に採用。オープニングスタッフが「自分たちの家をつくる」ようなワクワクした念を持って働ける環境づくりをコンセプトに、同志一丸となって取り組んでいます。

新規入社者が多いため、とくに注力しているのが、当社グループならではの人材育成と組織づくりです。各部署で経営理念手帳「こづち」を活用した朝礼を実施し、理念の理解と浸透を図っています。また、従業員一人ひとりが主体的に意見を発信できる環境整備にも注力し、モチベーション高く働ける職場づくりを目指しています。

「品質とおいしさと生産性にこだわるプロ」である従業員同志の声を積極的に吸い上げ、関連部署と連携しながら、設備の改善や業務

効率のシナカにスピード感を持って取り組んでいます。例えば、ロールケーキのクリーム充填において、「充填装置の注ぎ口を大きくすれば、端までしっかりとクリームを塗れるので、充填回数を減らして生産性が向上するのでは?」という現場からの提案が寄せられました。生産技術部門が即座に対応し、ノズルの大型化を実施。結果、大幅な生産性向上を実現しました。

このように、より良い商品づくりのために現場の声を活かし、全員で考働し、つねに創意工夫を重ねていく姿勢こそが、シュクレイ最大の強み。富士山静岡工場でも、その力が存分に発揮されており、効果が見られた取り組みは工場間で共有され、シュクレイ全体の生産力強化とグループ全体の売上拡大に大きく貢献しています。

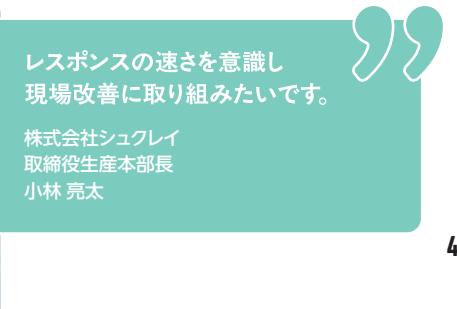
スタッフにとっての「家」になるような愛着を持てる工場を目指します。

株式会社シュクレイ  
第三生産部長／富士山静岡工場長  
坂本 悦史



レスポンスの速さを意識し現場改善に取り組みたいです。

株式会社シュクレイ  
取締役生産本部長  
小林 亮太



## 「抹茶ちとせ」の 抹茶ロールケーキ

香り高い宇治抹茶パウダーを使用し、しっとりふんわりと焼き上げたスポンジ生地で、隠し味に黒みつを加えたなめらかなクリームと丹波黒大豆を巻きこみました。上品な甘さとほろ苦さが絶妙に調和した、奥深い味わいを楽しめる逸品です。

ロールケーキライン →



### 1 生地づくり



香り高い宇治抹茶のパウダーなどの材料をかき混ぜます。

### 2 焼き

火加減を細かく調整し、ふわふわの生地を焼き上げます。

### 3 生地カット

焼いた生地を取り出し、冷ましてから包丁で半分にかットします。

### 4 クリームを乗せる



隠し味に黒みつを加えた抹茶クリームを生地の上に乗せています。

大きな注ぎ口で  
効率よく充填、  
クリームの  
フレッシュさUP!

### 5 黒豆をトッピング



丹波黒大豆も乗せることで、ロールケーキの味に「アクセント」をつけます。

### 6 巻く

専用の伸ばし棒を使って経験豊かな職人がロールケーキを美しく巻きます。

「の」の字  
になるように  
巻くのが  
ポイントです!



### 7 カット



超音波カッターを使い、きれいにカットします。

### 8 包装

台紙に乗せ、抹茶ちとせのパッケージに包装します。

完成

超音波カッター  
導入により、  
よりきれいな  
カットが可能!



## 富士山静岡工場

## おいしさの

## 秘密に迫る!

ラングドシャライン →

## 「東京ミルクチーズ工場」の ソルト&カマンベールクッキー

濃厚なカマンベールチーズのチョコプレート  
を、北海道産牛乳とグランドの塩を使った生  
地でサンドしたラングドシャクッキー。チーズ  
のkokと塩の旨みが調和し、まる  
やかな味わいに仕上がった、東京  
ミルクチーズ工場の人気  
No.1商品です。



### 1 生地づくり



後工程で崩れないように、20度以下の室温に保って生地をつくります。

### 2 成形

東京ミルクチーズ工場専用の成形装置を用いて生地を薄く仕上げます。

### 3 焼き



生地の  
コンディションに  
合わせ1日のなかでも  
温度を  
細かく調整!



オーブンを使い焼きます。朝晩の温度差を考慮しながら火力を調整し、生地の状態を確認します。

### 4 チョコプレートの管理

カマンベールのチョコプレートを適切な温度で管理しています。温度が高すぎたり低すぎたりすると上手に挟むことが難しいです。

### 5 挟みこみ・冷却

チョコプレートを焼きたてのクッキーで挟み、冷却し、固定化します。

手で優しく押して  
チョコがしっかり  
挟まれているか  
チェック!

### 6 検品



上手に挟みこみができているか不良品がないか確認します。

### 7 包装



機械を使い、スピーディに袋に詰め込み、包装します。X線検査も実施し、異物混入の有無をチェックします。

完成

1分間で  
250個の  
製造が可能!



寿スピリッツグループの最新情報をお届け!

# 「ルタオ運河プラザ店」がグランドオープン!

#LeTAO

ケイセイシイは、2024年10月11日、「ルタオ運河プラザ店」をオープンしました。

一番庫および二番庫は、歴史的な木骨石造の旧小樽倉庫を活用し、レトロな雰囲気が特徴です。歴史ある建物と調りした看板は小樽の街並みに溶け込み、地元の方々や観光客からも温かく迎えられています。

一番庫にはフリースペースやテイクアウトコーナー、そしてルタオ初となるバーが併設されています。バーでは、夜限定のメスweetsや、スイーツと相性の良いペアリングカクテルを提供しており、特別な時間を楽しむ場としてご好評をいただいています。二番庫はショップとして営業しており、ここでしか手に入らない限定スイーツや先行販売商品を取り扱っています。



さらに、2025年3月15日には三番庫(カフェ)が新たにオープンしました。三番庫では、小樽や近隣の食材を活かしたフードメニューやデザートを提供し、街歩きの途中での休憩や、ゆっくりとした食事など、さまざまなシーンでご利用いただける空間となっています。また、地域の魅力を発信する場としても機能し、訪れる方々に心地よい時間を提供しています。

ルタオ運河プラザ店は、小樽の歴史的な背景と新しい魅力が融合したスポットとして、今後も多くの人々に愛される場所を目指していきます。



# さんすて岡山に、 「HARE MASU OKAYAMA」がオープン!

#HARE MASU OKAYAMA

#NEW BRAND

せとうち寿は、2025年3月20日JR岡山駅「さんすて岡山」に、新ブランド、マスカットスイーツ専門店「HARE MASU OKAYAMA」さんすて岡山店をオープンしました。ブランド名「HARE MASU OKAYAMA」は、日本一の日照時間を誇る岡山の「晴れの日」と心まで明るく照らし縁起の良い



「ハレの日」、そしてマスカットを組み合わせ誕生しました。岡山の豊かな自然と晴天が育んだシャインマスカットを使用し、甘く爽やかに仕上げています。贈る人も贈られる人も心晴れやかになる、愛されるブランドを目指しています。

晴れ渡る青空のような贈り物に、ささやかな幸せと前向きな気持ちを込めて。「明日はきっといい日になる」という願いとともに、「HARE MASU OKAYAMA」が贈るおいしいひとときをぜひお楽しみください。



# JR博多駅に新ブランド 「KOKUNEKO」がオープン!

#KOKUNEKO

#NEW BRAND

九十九島グループは、2024年12月14日、JR博多駅「博多デイトスみやげもん市場」にスイーツブランド「KOKUNEKO」をオープンしました。

ブランドのコンセプトは【黒糖×バター】。甘く奥深い黒糖のコクと芳醇なバターのコクが織りなす、味わい深い「コク旨スイーツ」が特徴です。一口ごとに広がる贅沢な味わいが、至福のひとときを演出する「KOKUNEKO」のスイーツは、特別な秘密のレシピで丁寧に作られています。大切な方への贈り物にはもちろん、贅沢なひとときを楽しみたいご自身へのご褒美にもぴったりです。黒猫のマークが目印の店舗で、博多発の特別な「コク旨スイーツ」をぜひご堪能ください。



KOTOBUKI  
HUMAN RESOURCES

# 寿の人財力

vol. 02

当社グループでは経営層だけでなく、従業員一人ひとりが現場で判断を行い、高い目標にチャレンジしています。このような“超現場主義経営”を実践し、成長を牽引する従業員をご紹介します。



*Nakahira Ayaka*

株式会社シュクレイ  
販売一部 販売一課  
ココリス グランスタ東京店 店長代理  
中平 綾香さん

2023年に入社後、5月には人気ブランド「ミスターメープル」の副店長に抜擢され、売上最大化に尽力してきました。2024年4月よりココリス グランスタ東京店の副店長に就任し、本間店長のアドバイスのもと、店舗運営のさらなる改善と売上向上に取り組んでいます。

## お客様への積極的な呼びかけと自らの判断による 限定商品の入荷回数増でシュクレイ過去最高記録を更新

### 1 レベルの高さに圧倒された日々

ココリス グランスタ東京店は、JR東京駅「グランスタ」にて2020年から連続して土産スイーツ売上1位を獲得している「COCORIS(ココリス)」を販売する店舗です。着任直後、まず驚かされたのは、スタッフ一人ひとりの販売力の高さでした。その圧倒的なレベルに戸惑い、判断に迷うことも多くありました。そんな状況を打開するきっかけとなったのは、本間店長から「自分のことで頭がいっぱいになり、副店長としての役割を見失っている」と指摘されたことでした。それからは同志をよく観察し、積極的に褒めることを心がけるなど、副店長としての役割に注力するようになりました。

しかし、売上は依然として目標に届かず、2024年6月の実績は前年比79.3%にとどまりました。さらに組織変更で店長代理が不在となり、新たな役割も求められるなか、不安な気持ちがありました。改めて本間店長に相談すると、「いっぱいチャレンジして、失敗してもいいんだよ」とアドバイスをいただきました。この言葉をきっかけに、失敗をおそれず目標に向かって挑戦する姿勢へと自分を変えることができました。

### 2 積極的な挑戦を自らの判断で推進

まず力を入れたのは、お客様への積極的な呼びかけです。「今だけの限定品です!」「ここでしか味わえません!」といった印象に残る言葉を繰り返し用いることで、お客様の関心を引きつけ、売上向上に貢献しました。また、大きな転機となったのは、店長不在時に店舗運営を任された経験です。この際、客数増加を目指して、通常は行わない限定商品の再入荷を自ら判断し実施しました。その結果、売上のピークを生み出すことができ、的確な判断が成果に結びついたことで大きな自信になりました。以降も再入荷の頻度を増やすなど、さまざまな工夫や挑戦を続けています。

これらの取り組みにより、10月には売上は前年比109%、12月には同119%を達成し、シュクレイ過去最高記録を更新する事ができました。この4月には、ココリスの店長代理を拝命され、さらに勢いをつけて全力で志事に取り組んでいます。来年4月には店長就任を目指し、同志全員を魅了する人財に成長していきます。

## 株式情報 (2025年3月31日現在)

### 株式の状況

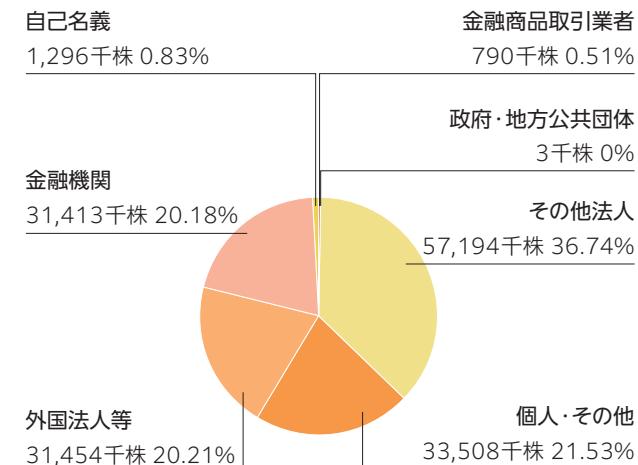
発行可能株式総数 ..... 456,000,000株  
発行済株式の総数 ..... 155,658,402株  
単元株式数 ..... 100株  
株主数 ..... 57,301名

### 大株主

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
エスカワゴエ株式会社	45,500,000	29.48
日本マスタートラスト 信託銀行株式会社(信託口)	17,828,900	11.55
STATE STREET BANK AND TRUST COMPANY 505001	12,470,493	8.08
株式会社日本カストディ銀行 (信託口)	4,462,900	2.89
株式会社山陰合同銀行	3,657,300	2.37

(注)持株比率は、自己株式(1,295,797株)を控除して算出しております。

### 所有者別株式分布状況



## 会社情報 (2025年3月31日現在)

### 会社概要

商号 寿スピリッツ株式会社  
設立 1952年4月25日  
本社所在地 〒683-0845  
鳥取県米子市旗ヶ崎2028番地  
TEL(0859)22-7477  
FAX(0859)22-7463  
資本金 12億6,324万円  
従業員数 1,758名(連結ベース)  
主要取引銀行 山陰合同銀行、商工組合中央金庫、鳥取銀行

### 役員一覧(2025年6月24日現在)

代表取締役社長 河越 誠剛  
常務取締役 松本 真司  
取締役 城内 正行  
取締役 阪本 良一  
取締役(社外) 岩田 松雄  
取締役(社外) 好本 恵  
取締役(常勤監査等委員) 山根 理道  
取締役(監査等委員/社外) 田中 康裕  
取締役(監査等委員/社外) 上田 啓子

## 株主メモ

事業年度	4月1日から翌年3月31日まで
期末配当金受領株主確定日	3月31日
中間配当金受領株主確定日	9月30日
定時株主総会	毎年6月
株主名簿管理人	三菱UFJ信託銀行株式会社
特別口座の口座管理期間	三菱UFJ信託銀行株式会社 大阪証券代行部
同連絡先	〒541-8502 大阪市中央区伏見町三丁目6番3号 TEL 0120-094-777(通話料無料)
上場証券取引所	東京証券取引所プライム市場 証券コード 2222
公告方法	電子公告により行う 公告掲載URL <a href="https://www.kotobukispirits.co.jp/">https://www.kotobukispirits.co.jp/</a> (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場合には、日本経済新聞に掲載いたします。)

## ご注意

- 株主様の住所変更、単元未満株式の買取請求その他各種手続きにつきましては、原則、口座を開設されている口座管理機関(証券会社等)で承ることとなっております。口座を開設されている証券会社等にお問い合わせください。株主名簿管理人(三菱UFJ信託銀行)ではお取り扱いできませんのでご注意ください。
- 特別口座に登録された株式に関する各種手続きにつきましては、三菱UFJ信託銀行が口座管理機関となっておりますので、上記特別口座の口座管理機関(三菱UFJ信託銀行)にお問い合わせください。なお、三菱UFJ信託銀行本支店でのお取扱いいたします。
- 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行本支店でお支払いいたします。

## ご案内

少額投資非課税口座(NISA口座)における配当等のお受け取りについて新規に購入された当社株式をNISA口座でご所有される場合、配当等につき非課税の適用を受けるためには、口座管理機関(証券会社等)を通じて配当等を受け取り方式である「株式数比例配分方式」をお選びいただく必要がございます。

ご所有の株式のうち、特別口座に登録された株式をお持ちの株主様は、「株式数比例配分方式」をお選びいただくことができませんのでご注意ください。

NISA口座に関する詳細につきましては、お取引の証券会社にお問い合わせください。

## 「統合報告書 2024」発行のお知らせ

初めての統合報告書となる「統合報告書 2024」を発行しました。IRサイトでは株主様向けに様々な情報を詳しく紹介しています。是非ご覧ください。

<https://www.kotobukispirits.co.jp/ir/>



## 株主優待情報

100株以上ご所有の株主様  
3,000円相当のグループ製品(一律)  
(注)写真は2025年3月31日現在の株主様への優待商品となります。



UD FONT  
by MORISAWA

ミックス  
紙 | 責任ある森林  
管理を支えています  
FSC  
www.fsc.org  
FSC® C005531