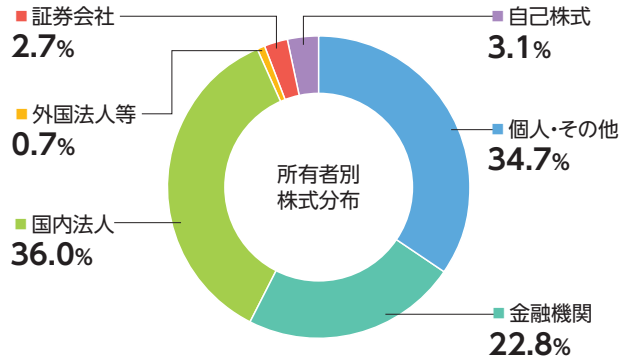


会社概要 (2024年3月31日現在)

創業／設立 1902年(明治35年)／1926年(大正15年)
 事業内容 ソースを中心とした調味料類の製造・販売
 資本金 10億44百万円
 代表者 代表取締役社長執行役員 石垣幸俊
 従業員数 211名(連結302名)
 グループ会社 イカリソース株式会社
 サンフーズ株式会社
 株式会社Bullフーズ*
 富留得客食品(上海)有限公司
※当社は2024年6月1日を効力発生日として株式会社Bullフーズを吸収合併しました。

株式の状況 (2024年3月31日現在)

上場市場 東京証券取引所プライム市場
 発行済株式総数 13,954,880株
 株主数 10,239名
 株式分布状況



取締役及び執行役員 (2024年6月26日現在)

| | | | |
|-----------------|--------|------------------|--------|
| 代表取締役 社長執行役員 | 石垣 幸俊 | 取締役 (常勤監査等委員) | 山本 精一郎 |
| 取締役 常務執行役員 | 武市 雅之 | 社外取締役 (監査等委員) | 石川 博康 |
| 取締役 常務執行役員 | 佐伯 舞 | 社外取締役 (監査等委員) | 永島 恵津子 |
| 社外取締役 | 宮園 伸吾 | | |
| 常務執行役員 | 鈴木 美奈子 | 執行役員 | 新開 正道 |
| 常務執行役員 | 柴崎 強 | 執行役員 | 萩原 準太 |
| 執行役員 | 浅倉 貴 | 執行役員 | 関根 進 |
| 執行役員 | 長 幸三 | | |

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月開催
 基準日 定時株主総会 毎年3月31日
 期末配当 毎年3月31日
 株主優待 毎年3月31日
 中間配当 毎年9月30日

単元株式数 100株
 株主名簿管理人 日本証券代行株式会社
 (特別口座管理機関) 東京都中央区日本橋茅場町一丁目2番4号
 同連絡先 〒168-8620
 東京都杉並区和泉二丁目8番4号
 日本証券代行株式会社 代理人部
 電話 0120-707-843

公告掲載URL <https://www.bulldog.co.jp/>

各種手続き

| 内容 | 証券口座 の株主様 | 特別口座 の株主様 |
|---------------|----------------|--------------|
| 未払配当金 | 株主名簿管理人 | |
| 株主総会資料の書面交付請求 | 証券会社または株主名簿管理人 | |
| 住所変更 | 証券会社 | 株主名簿管理人 |
| 単元未満株式の買取・買増 | 証券会社 | 株主名簿管理人 |
| 配当金受取方法の指定 | 証券会社 | 株主名簿管理人 |

特別口座でのお手続き用紙のご請求はインターネットでも受付いたしております。
 ホームページアドレス <https://www.jsa-hp.co.jp/request/index.html>
 (一部の用紙は、お手持ちのプリンターで印刷できます。)

ブルドックソース株式会社

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町11-5
 TEL.03-3668-6811 (代表) FAX.03-3666-5943
<https://www.bulldog.co.jp/>



Bull-Dog

2023年度

株主通信

第99期事業のご報告

2023.4.1 ▶ 2024.3.31



TATEBAYASHIクリエイションセンター

証券コード 2804

ブルドックソース株式会社

株主の皆様におかれましては、
日頃より格別なご支援とご愛顧を賜り、
厚くお礼申し上げます。

ここに2023年度の事業概況について
ご報告申し上げます。

代表取締役社長執行役員

石垣幸俊



Q) 第11次中期経営計画 「B-Challenge2025」の スタートの2023年度の結果について お聞かせください。

2023年度は、ウクライナなど国際情勢の緊張の高まりが世界経済に大きな打撃となり、食料やエネルギー価格の高騰を引き起こしました。

国内では、新型コロナウイルス感染症の5類移行に伴い社会経済活動は緩やかに回復しつつありますが、個人消費はいまだ停滞しております。

このような状況の下、通期の業績につきましては、売上高は順調に推移しましたが、原材料価格の想定を上回る高騰や「TATEBAYASHI クリエイションセンター」の減価償却費の増加などから売上原価が増加したため、営業利益は予想値を下回る結果となりました。

当社グループは、「国内戦略」「海外戦略」「VC戦略」の3つの基本戦略を掲げた第11次中期経営計画「B-Challenge2025」の初年度として、新たな成長を見据えた体制の見直しと変革をスタートさせました。

まずは、2023年9月に、1969年に発売し長年親しまれてきたブルドックソースの定番「ウスター・中濃・とんかつソース」と「うまソース」の四角い容器をお客様からのご意見等を基に、地球にも優しいまるい容器にリニューアルいたしました。次の100年につなぐための新たな挑戦のはじまりです。

また、長期ビジョン基本戦略の1つであり、持続的成長を実現するためのVC（バリューチェーン）戦略の要となる館林工場が、研究開発、生産、品質管理、物流など商品に係わる機能を集約した「TATEBAYASHI クリエイションセンター」（略称：TCC）に生まれ変わりました。これからは、新しい発想や新しい価値で商品を提供、そして情報を発信してまいります。

Q) 株主の皆様へ向けて メッセージをお願いします。

2024年度は、第11次中期経営計画「B-Challenge2025」の2年目になります。3つの基本戦略における重要課題は以下のとおりであります。

① 国内戦略

家計の節約志向が一段と強まる状況のなか、東西エリアそれぞれでソースブランドの特性を活かして価値を最大化することにより、家庭用市場における売上拡大を図ります。また、新型コロナウイルス感染症が収束し、イベントやインバウンド需要が拡大する業務用市場においては、スーパー総菜、原料加工ユーザー、外食店等ターゲットに合わせた商品提案やメニュー提案により一層の売上拡大に取り組みます。

② 海外戦略

長期を見据え海外進出モデル確立に向けた取り組みを実施します。ターゲットエリアを絞り、ニーズ・用途の調査、外部機関による情報収集などにより、海外進出の具体的なシナリオ作りを進めます。また、それらに合わせた社内の体制構築も進めてまいります。

③ VC戦略

サステナブルバリューチェーンの実現に向けて、具体的な目標と事業展開を両立させてまいります。また、生産体制の再構築により、「TATEBAYASHI クリエイションセンター」が本格稼働し、物流の2024年問題への対応、生産・販売現場のDX化の推進、専門人材の採用・育成などを積極的に進め、生産性の大幅な向上を目指してまいります。

また、グループ各社のブランド価値の明確化・最大化、生産能力向上による業務用チャネルの開拓を図るなどの施策を進め、1株当たり35円の安定配当を継続してまいります。

株主の皆様におかれましては、今後とも変わらぬご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

- 2023年度の売上高は、144億8千2百万円となりました。
- 2024年度の配当金につきましては、年間35円を予定しております。

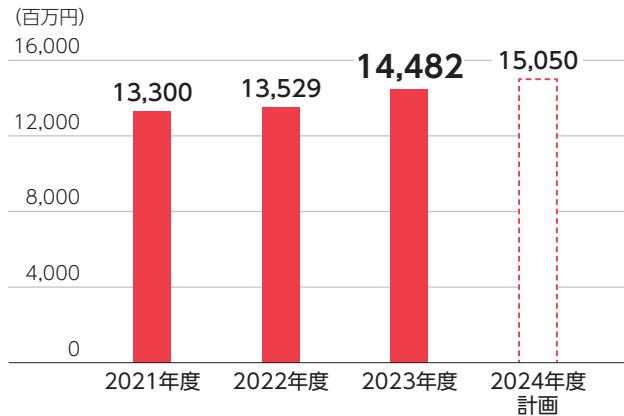


財務に関する詳細な情報は <https://ir.bulldog.co.jp/ja/ir/finance.html>

売上高

14,482百万円

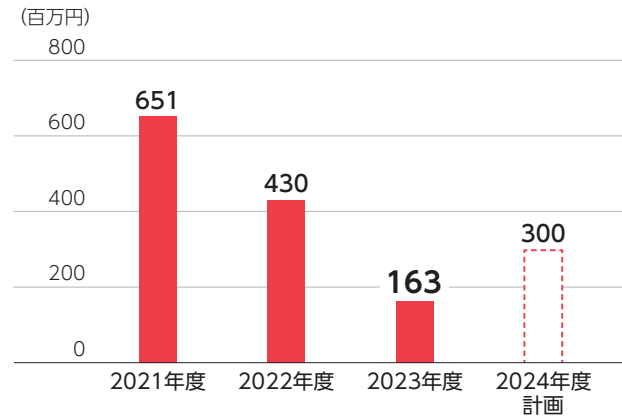
前年同期比 7.0%増



営業利益

163百万円

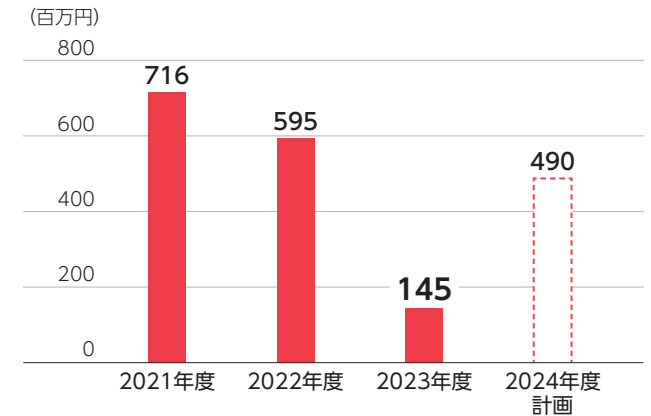
前年同期比 62.0%減



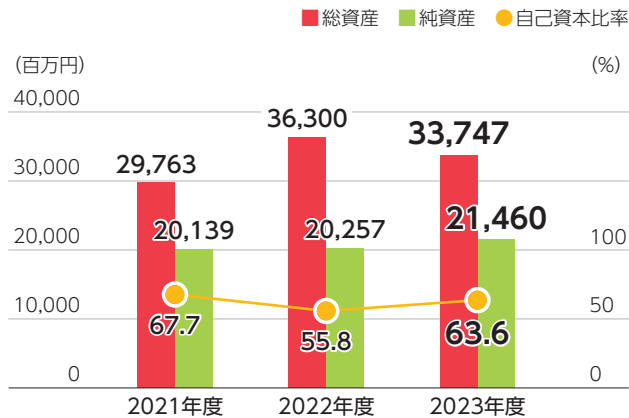
親会社株主に帰属する当期純利益

145百万円

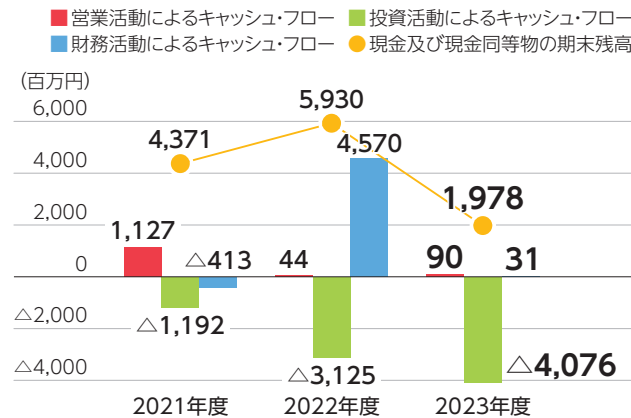
前年同期比 75.6%減



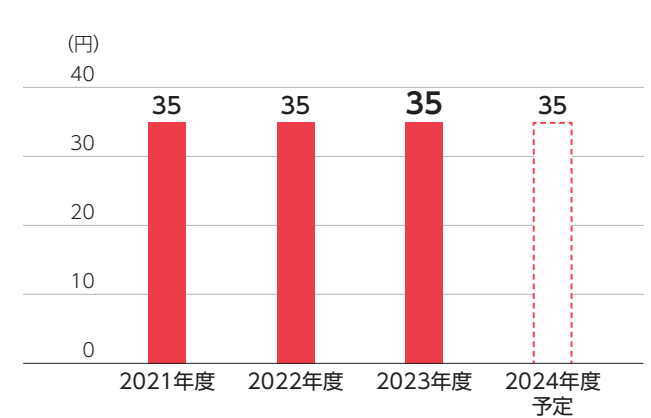
総資産／純資産／自己資本比率



キャッシュ・フロー



配当金



注) 1株当たりの年間配当金額であります。



- ブルドック ウスターソース
- ブルドック 中濃ソース
- ブルドック とんかつソース



定番ソース3種の容器がまろくなりました!

ブルドックソースの代名詞でもある定番のウスター・中濃・とんかつソースの四角い容器を、おいしさそのままに大幅リニューアルいたしました。

新容器のボトルはより「持ちやすく」、キャップは「中栓をなくしたワンタッチ開封」、「液切れが良くソースで汚れにくい」、「液量の調整がしやすい」機能を持たせ、ラベルは「分別がしやすい」シュリンクラベルを採用しました。

また、環境にも配慮し「容器の使用プラスチック量を従来容器から約20%削減」、ボトルは「リサイクルPETを使用」、インクは「バイオマスインキを使用」しています。

ご家庭にある調味料とかけ合わせていろいろなメニューが作れます。商品のQRコードから特設サイトにアクセスできるので、ぜひお試しください。



- 素材を味わうドレッシング
国産にんじん
200ml

かつおと昆布の和の旨み

「&ブルドック」ドレッシングシリーズから、ブルドックソースがソース作りで培った素材のブレンド技術を活かしたドレッシングです。

五穀酢仕立て（醸造酢中五穀酢66%使用）で、にんじんのやさしい甘みとかつお・昆布の和の旨みが豊かに広がる味わいをお楽しみください。



- かけるデミグラスソース290

フォン・ド・ヴォーの濃厚な旨み

『かける』だけで本格的な洋食店の味わいになるデミグラスソースです。

ビーフとフォン・ド・ヴォーの旨み、芳醇なマルサラワインの風味でいつもの洋食メニューをグレードアップします。

温かいハンバーグに冷蔵庫から出したソースをかけるシーンを想定し、低温で固まる牛脂を減らし、ビーフの旨みを凝集したエキスの使用を増やし旨味を強めました。



館林ファクトリー見学のご案内



"ふむふむ、なるほど" がいっぱい!
Let's Enjoy Sauce!

TATEBAYASHIクリエイションセンターにSauceの魅力伝える見学施設がオープンしました。

展示スペースでは、ブルドックソース120年の歴史を楽しいマンガ風にご紹介し、Sauceができるまでの動画やスパイスの香りを体験できるコーナーなど、見て体験して学べます。

ご家族やお友達を誘って館林ファクトリーに行ってみよう!

| | |
|------|--|
| 所在 | 群馬県館林市新田町61-5 電車：東武伊勢崎線「館林駅」より タクシーで約10分 お車：東北自動車道 館林ICより約20分 |
| 所要時間 | 約40分 (ヒストリー展示室→ワクワク体験ゾーン→Sauce充填ライン) |
| 費用 | 無料 |
| 申込方法 | 公式サイトから事前予約のみ受付 https://factory.bulldog.jp/ |

