

笑顔は人生の宝
Smiles in Life宝グループは3つの領域を通して、
世界に笑顔を広げます。

「Takara」と聞いたら、皆さんはお酒をつくる会社だと思われるでしょうか。間違いではありませんが、宝グループが本当につくりたいのは「笑顔」。たくさんの笑顔で、あなたの人生を満たしたいと考えています。

笑顔は人生の宝。

宝グループは人々の豊かな食生活と、健やかな人生に欠かせない存在となり、さらにバイオテクノロジーの力で、フードテック、スマート農業、未利用バイオマス活用など、既存の事業領域にとどまらない新たな価値を創造して、世界中に笑顔を広げるための挑戦を続けます。

宝グループの2つの事業領域と
2050年に向けた新たな価値創造領域2050年に向けた新たな領域
「新しい領域で価値を創る」従来の食と健康という領域を越えて、
食料不足、環境問題などの社会課題の解決に、
バイオテクノロジーによる
新たな価値創造で貢献します。

酒類・日本食材領域

「和酒・日本食を
世界の日常に」

ライフサイエンス産業支援領域

「健康を一人ひとりへ」

宝グループは2025年で
創立100周年を迎えました

宝ホールディングス株式会社

宝酒造株式会社 / 宝酒造インターナショナル株式会社 / Takaraバイオ株式会社

「宝グループ 長期Vision 2050」
詳しくはこちら

お酒は20歳を過ぎてから。ストップ飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量を。のんだあとはリサイクル。

目次

宝グループとは

- 01 Vision
- 02 目次
- 03 宝グループのあゆみ
和酒・日本食とライフサイエンスにおける多様な価値を提供し続ける宝グループの挑戦
- 05 宝グループのひろがり
世界にひろがる宝グループ
- 07 特集1 日本食文化(和酒・日本食)の世界浸透の推進
和酒、世界のSAKEに
～伝統的造りがユネスコ無形文化遺産登録～
- 09 特集2 次世代解析技術で未来の研究を創造
空間トランスクリプトーム解析技術
～次世代の細胞解析プラットフォーム技術へ～
- 11 宝グループの「いま」
財務ハイライト
非財務ハイライト

価値創造ストーリー

- 13 トップメッセージ
トライ&エラーによる価値創出と、やりがい・成長を実感できる組織風土の醸成を通じ、次の100年に向けた挑戦を続けてまいります
- 19 宝グループ 長期Vision 2050
- 21 財務担当役員メッセージ
成長・強化領域への投資により、将来の成長に向けた基盤は整いつつある——資本効率の改善に積極的に取り組み、持続的な企業価値向上を目指してまいります
- 23 宝グループの価値創造プロセス
- 25 宝グループの資本
- 27 人事担当役員メッセージ
人は誰もが成長できる可能性を秘めている——社員が主体的にキャリア形成ができる組織風土の醸成に取り組んでまいります
- 29 宝グループのアイデンティティ
- 30 長期経営構想「TaKaRa Group Challenge for the 100th」
- 31 宝グループ中期経営計画2025
- 34 事業戦略 宝酒造
- 35 事業戦略 宝酒造インターナショナルグループ
- 36 事業戦略 Takaraバイオグループ

宝グループのサステナビリティ

- 37 サステナビリティピックス
- 39 各マテリアリティにおける活動状況
- 41 宝グループ・サステナビリティ・ポリシー
- 42 環境
- 45 安全・安心
- 47 健康
- 49 人財
- 51 酒類メーカーとしての責任
- 52 コミュニティ
- 53 豊かな食生活
- 55 調達
- 56 人権

ガバナンス

- 57 ガバナンス
- 65 社外取締役メッセージ

財務戦略・企業情報

- 69 役員一覧
- 71 11ヵ年連結財務サマリー
- 73 事業等のリスク
- 75 主要子会社データ
- 76 投資家情報

編集方針

宝グループレポートは、ステークホルダーの皆様へ当社グループの企業価値向上に向けた取り組みをお伝えすることを目的に発行しています。今回のトップメッセージでは、業績の振り返りと課題、中期経営計画2025で掲げる重点戦略の進捗、そして次期長期Visionである「宝グループ 長期Vision 2050」の狙いなどについて説明しています。また特集では、宝酒造と宝酒造インターナショナルグループにおいて、2024年12月の伝統的造りのユネスコ無形文化遺産登録に合わせた日本と米国での清酒等酒の製造拠点の紹介、そしてTakaraバイオグループでは、2025年にグループ化したCurio Bioscience Inc.の組織内の遺伝子発現と空間情報を結び付けて解析する最先端の技術について取り上げました。当レポートを通じて、当社グループが目指す、製品・商品・サービスを通じた社会課題の解決と、成長原資を生み出す「稼ぐ力」の向上を統合した経営、それらを通じたVision実現についてお伝えしています。

対象範囲:

宝グループ連結(一部単体の数字を含む)

対象期間:

2025年3月期(2024年4月～2025年3月)
※一部2024年以前、2025年4月以降の取り組みも報告しています。

見通しに関する注意事項

この報告書に記載されている、当社および当社グループの現在の計画、見通し、戦略、確信などのうち、歴史的事実でないものは、将来の業績に関する見通しであり、これらは現時点において入手可能な情報から得られた当社経営陣の判断に基づくものですが、重大なリスクや不確実性を含んでいる情報から得られた多くの仮定および考えに基づきなされたものです。実際の業績は、様々な要素によりこれら予測とは大きく異なる結果となり得ることをご承知おきください。実際の業績に影響を与える要素には、経済情勢、特に消費動向、為替レートの変動、法律・行政制度の変化、競合会社の価格・製品戦略による圧力、当社の既存製品および新製品の販売力の低下、生産中断、当社の知的所有権に対する侵害、急速な技術革新、重大な訴訟における不利な判決などがありますが、業績に影響を与える要素はこれらに限定されるものではありません。

参照ガイドライン

IFRS財団 国際統合報告フレームワーク
経済産業省 価値協創のための統合的開示・対話ガイダンス2.0

宝グループのあゆみ

和酒・日本食とライフサイエンスにおける 多様な価値を提供し続ける宝グループの挑戦

1842
宝グループ創業
京都・伏見で酒造業を開始



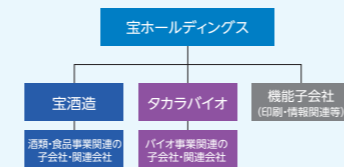
1925
寶酒造(株)創立
(現宝ホールディングス(株))



1979
バイオ事業開始
国産初の遺伝子工学研究用
試薬「制限酵素」発売



2002
持株会社体制移行
宝ホールディングス(株)へ社名変更
宝酒造(株)、タカラバイオ(株)設立



2004
タカラバイオ(株)、東証マザーズ上場
(2016年 第一部へ市場変更)

2010
海外日本食材卸事業参入
フーデックス社(フランス)の
株式を取得



2014
CDMO事業本格開始
遺伝子・細胞プロセッシング
センター設立
(2020年 2号棟稼働)



2017
宝酒造インターナショナル(株)設立

2020
長期経営構想「TaKaRa Group
Challenge for the 100th」
および
「宝グループ・サステナビリティ・
ポリシー」を策定

2025
宝グループ
創立100周年

1842

1925

1979

2002

2004

2010

2014

2017

2020

2025



1897
「寶」の商標をみりんで登録



1983
米国宝酒造設立
米国産「松竹梅」の製造・販売を開始

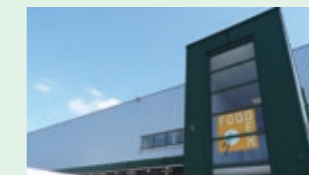


1988
PCR法による遺伝子増幅システムの
国内独占販売権を獲得



2006
タカラ「焼酎ハイボール」発売

海外日本食材卸ネットワークの拡大



2010
フーデックス社(フランス)



2016
ミューチャルトレーディング社
(米国)



2013
タザキフーズ社(英国)



2017
ニッポンフード社(豪州)



2014
コムンポート社(スペイン)



2024
カーゲラー社(ドイツ)



1957
ビール事業参入
(1967年ビール事業撤退)



1984
国内初の缶入りチューハイ、
「タカラcanチューハイ」発売



1992
エイジ・インターナショナル社(米国)
の親会社AADC社の全株式取得



2011
松竹梅白壁蔵「霽」
スパークリング清酒発売



1977
宝焼酎「純」発売、焼酎復権を実現



1986
トマーチン社(英国)の経営権取得



1993
中国大連市に宝生物工程(大連)
有限公司を設立



2020
体外診断用医薬品、製造販売承認取得
「Takara SARS-CoV-2 ダイレクトPCR検出キット」

宝グループのひろがり

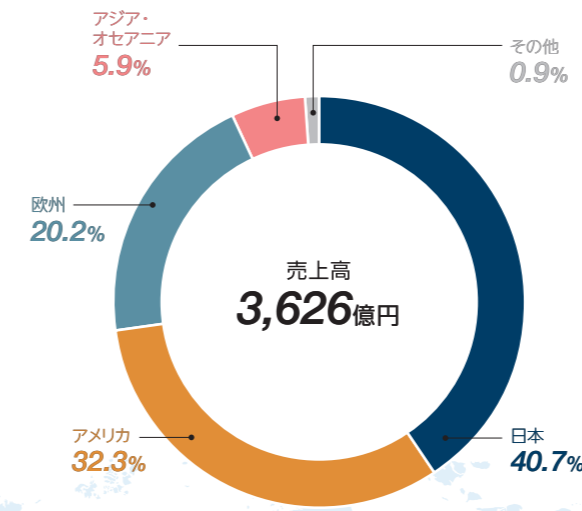
世界にひろがる宝グループ

酒造業からスタートし、バイオ事業、海外日本食材卸事業まで事業領域を拡大してきました。2025年3月末現在、宝グループは国内13社、海外52社、合計65社(連結対象会社)にまで広がっています。また、地域的にも日本のみならず、欧米・アジア各国で事業活動を展開し、半数以上の従業員が海外で勤務しており、グループの人材も多様化しています。

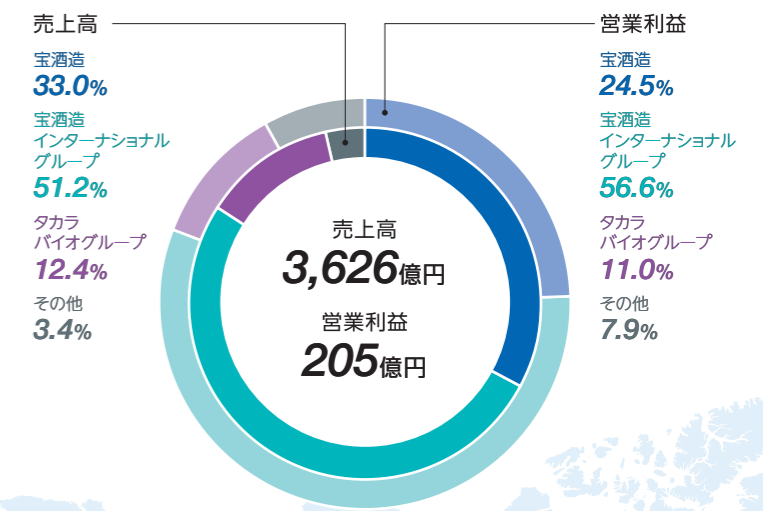
企業概要



地域別割合



事業別割合



(2025年3月期)



宝酒造(国内事業)

180年余りにわたって培った技術力と、新たな発想で唯一無二の「和酒」を追求

主な事業内容
焼酎・清酒・ソフトアルコール飲料といった「和酒」から、中国酒やウイスキーなどの輸入酒、本みりんをはじめとする調味料、原料用アルコールまで、幅広いカテゴリーの商品を製造・販売



宝酒造インターナショナルグループ(海外事業)

グローバルネットワークで、日本食文化の世界浸透を推進

主な事業内容
「海外酒類事業」、「海外日本食材卸事業」を展開し、日本食文化(和酒・日本食)の世界浸透を推進



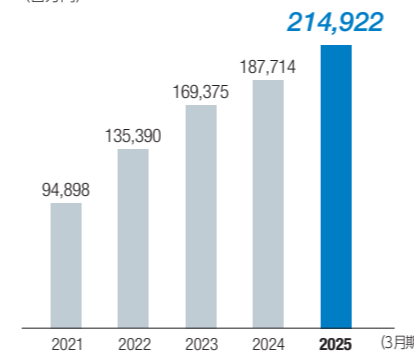
タカラバイオグループ(バイオ事業)

ライフサイエンス産業のインフラを担うグローバルプラットフォーマー

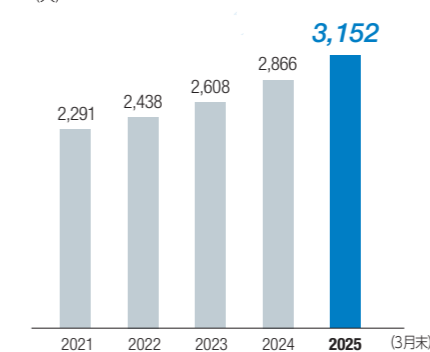
主な事業内容
国内外に試薬・機器を提供するとともに、再生医療等製品などの先進的な医薬品の開発製造受託などの事業を展開



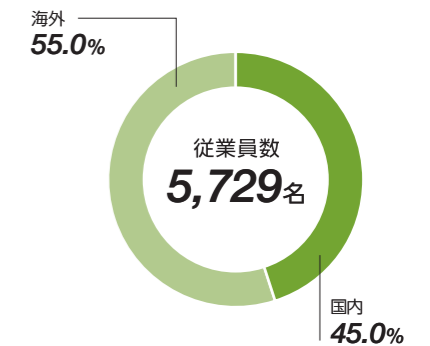
海外売上高推移 (百万円)



海外従業員数推移 (人)



国内外従業員比率 (2025年3月31日現在)





特集1 日本食文化(和酒・日本食)の世界浸透の推進

和酒、世界のSAKEに ～伝統的造りがユネスコ無形文化遺産登録～

2024年12月、「伝統的造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。2013年の「和食」に続くこの登録は、和酒および日本食への世界的な関心をさらに高める絶好の機会となります。

宝グループは、創業以来「伝統的造り」に取り組み、国内外で和酒の製造・販売を行ってきました。また、日本食材の提供を通じて、日本食文化の世界的な普及にも力を注いでおります。

今回の登録を追い風に、当社のグローバルネットワークを最大限に活用し、和酒と日本食の文化を世界に広め、豊かな食生活の創出に一層貢献してまいります。

伝統的造りがユネスコ無形文化遺産登録

Q.伝統的な造りとは？

杜氏・蔵人等がこうじ菌を用い、長年の経験に基づき築き上げてきた造り技術のことで、500年以上前に原型が確立したといわれています。

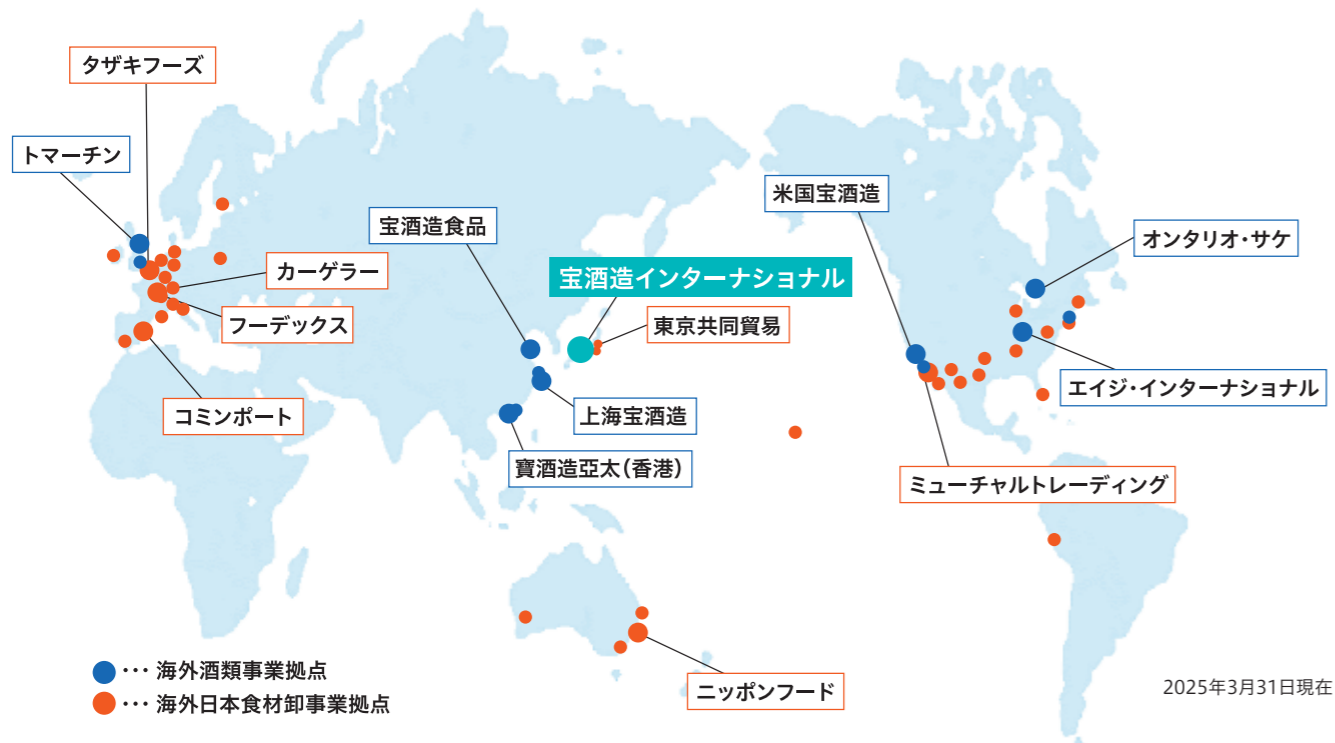
日本各地の気候風土に応じて発展し、日本酒、焼酎、泡盛、みりんなどの製造に受け継がれてきました。

Q.評価されたポイントは？

造りが職人と地域住民を結び、環境の持続可能性に貢献していることや、酒が祭りや結婚式などの日本の行事に欠かせない役割を果たしていることなどが評価されました。また「和食」も2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されています。

グローバルネットワークで和酒と日本食の世界浸透を推進

宝酒造インターナショナルグループは、日本からの酒類・調味料の輸出や、海外各地で酒類の製造・販売を行う「海外酒類事業」と、海外の日本食レストランや小売店に日本食材などを販売する「海外日本食材卸事業」を2つの柱に展開しています。和酒の製造から日本食材の販売まで、両事業の幅広いネットワークを活用して、日本食文化の浸透を図っています。



Smiles in Life

～笑顔は人生の宝～

宝酒造の国内における日本酒製造拠点

宝酒造は伝統的造りの技術向上に努め、品質とおいしさを磨ぎ続けています。

白壁蔵／“現代の技術”と“伝統の技”が融合

神戸・灘にある「白壁蔵」は伝統的な手造りの原理を再現した最新鋭の設備と、ほとんどを人の手で行う造りを融合させた革新的な酒蔵です。

スパークリング日本酒という新しいカテゴリーを創造した“松竹梅白壁蔵「滯」”やフラッグシップ商品“松竹梅白壁蔵「然土」”など、繊細な工程から生まれる高品質の酒を製造しています。



白壁蔵

伏見工場／清酒“松竹梅”ブランドを支える基幹工場

宝グループの創業は1842年、四方家4代目卯之助が伏見・竹中町で酒造業を始めたことに端を発します。その創業の地にある基幹工場が「伏見工場」です。名水の地・伏見の恵まれた環境を活かし、最新の設備で安定した品質の清酒を製造。清酒以外にも焼酎・ソフトアルコール飲料・本みりんなど、幅広い商品を手がけています。



伏見工場

「白壁蔵」および「伏見工場」で製造した清酒「松竹梅」が全国新酒鑑評会で金賞をダブル受賞



白壁蔵製造関係者



伏見工場製造関係者

宝酒造の「白壁蔵」(神戸市東灘区)および「伏見工場」(京都市伏見区)で製造した清酒「松竹梅」が、令和6酒造年度全国新酒鑑評会において、いずれも最高賞である金賞に選ばれました。

米国宝酒造「バークレー蔵」西海岸の地元酒蔵としてリニューアル

Takara Sake USA Inc.(米国宝酒造)は、地元バークレーの酒蔵としての存在感を高めるため、本社社屋をリニューアルしました。木材や瓦、杉玉など和の要素を取り入れるとともに、米国文化の中で親しまれる壁画に江戸時代の造りの様子を描くことで、和と洋が融合した空間を演出しています。造りの展示、テイスティングルーム、ギフトショップを備えたショールーム機能も強化し、年間1万人以上の来場を見込んでいます。さらに、2025年度にはMLB「サンフランシスコ・ジャイアンツ」とオフィシャルパートナーシップ契約を締結。地元の人々や観光客にSAKEの魅力を発信しています。



米国宝酒造本社



テイスティングルーム

イノベティブなSAKE

宝グループは、日本の伝統的な造りを基盤に、世界の嗜好に合わせた革新的なSAKEを展開しグローバルな和酒市場のさらなる拡大を進めています。米国宝酒造では新ブランド「MU|WA」やSho Chiku Bai「OCEAN VIEW」「SKYLINE」など米国発の新たな商品開発に取り組み、イノベティブなSAKEの領域を広げています。



MU|WA

(左) Sho Chiku Bai OCEAN VIEW

(右) Sho Chiku Bai SKYLINE

特集2 次世代解析技術で未来の研究を創造

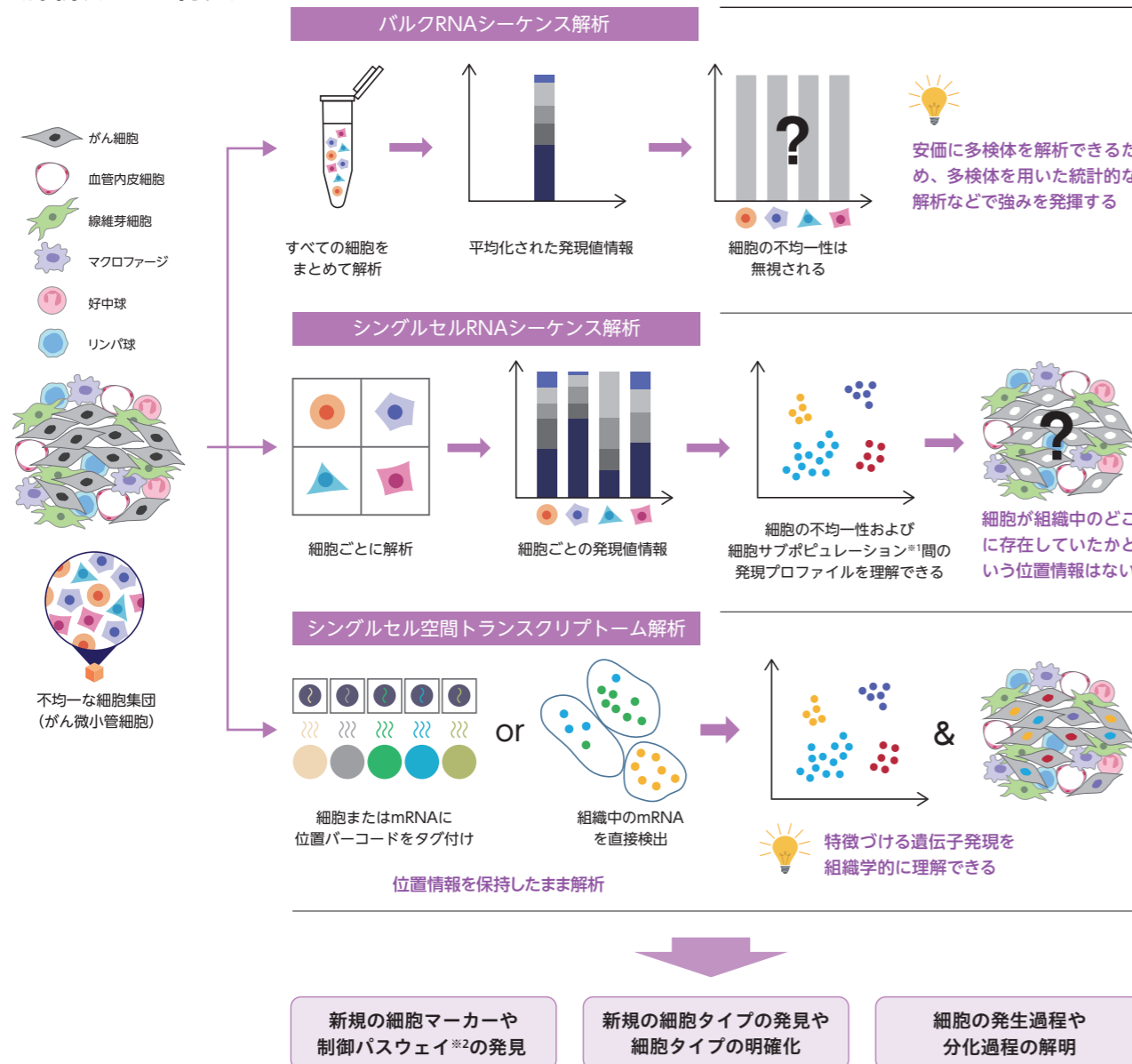
Smiles in Life

～笑顔は人生の宝～

空間トランスクリプトーム解析技術 ～次世代の細胞解析プラットフォーム技術へ～

タカラバイオは世界の研究トレンドを先取りして、従来のPCR技術を中心とした遺伝子工学試薬から、次世代シーケンス(以下、NGS)サービスやNGS関連製品など幅広く充実させてきました。特に成長が著しいNGS分野に関しては、新製品開発に注力し製品ラインアップを拡充しています。NGS技術を用いた解析は、バルクRNAシーケンス解析(以下、バルク解析)からシングルセルRNAシーケンス解析(以下、シングルセル解析)、さらには空間トランスクリプトーム解析(以下、空間解析)へと技術が進歩しています。2025年には、先進的な空間解析用試薬を開発する米国Curio Bioscience, Inc.(以下、Curio社)を買収しました。Curio社の技術を獲得することで、当社のNGS技術を空間解析へと発展させ、また当社が長年培ってきた超微量遺伝子解析などと融合させることで新たな製品・サービスを開発し、最先端の研究を支えています。

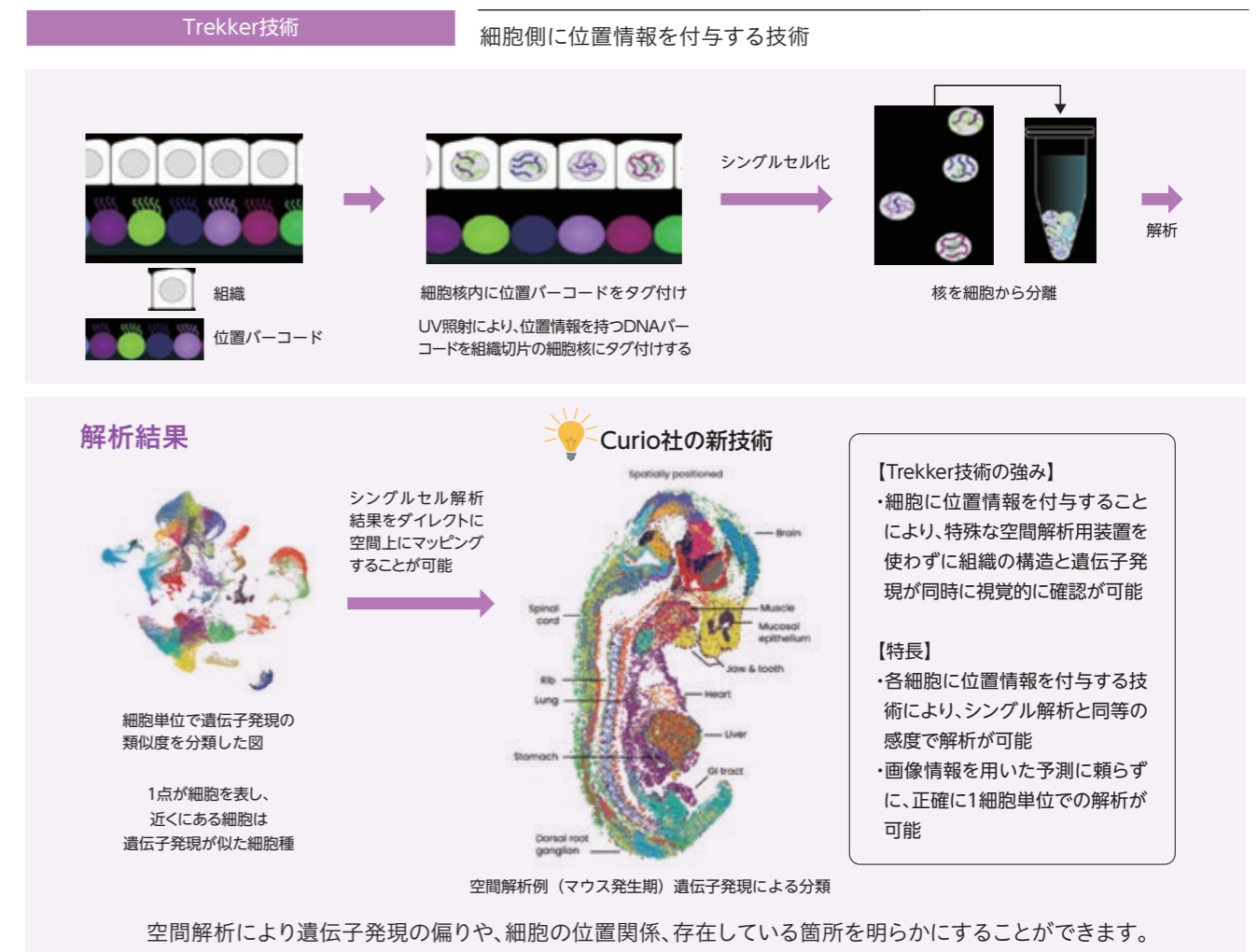
■ 解析方法の特長



※1 同じ種類の細胞の中でも、性質や機能が少しずつ異なるグループのこと
※2 細胞内で行われるさまざまな反応や相互作用の制御メカニズムを分子レベルでまとめた経路

■ タカラバイオの空間解析技術

Curio社の空間解析技術は、従来の既存のシングルセルデータのクオリティを保ったまま、空間情報にマッピングすることができます。



■ 空間解析の展望

空間解析を活用した研究が進むことで、がん組織の中で、悪性度の高い細胞位置の特定などの病理・診断分野での活用や、細胞内に存在する遺伝子優位型を特定することで、新たな治療法の開発などに応用されると考えられています。

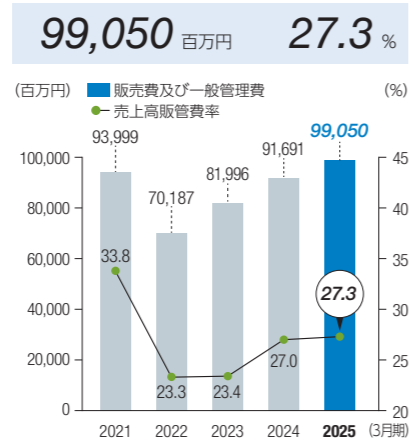
宝グループの「いま」

財務ハイライト

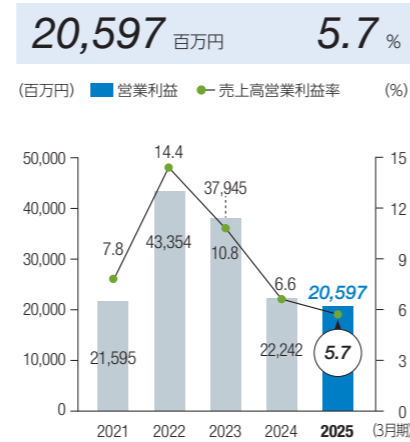
売上高・売上高原価率



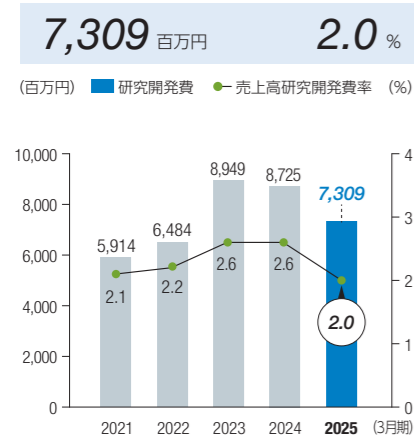
販売費及び一般管理費・売上高販管費率



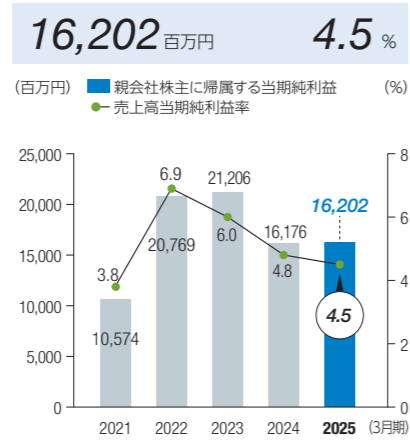
営業利益・売上高営業利益率



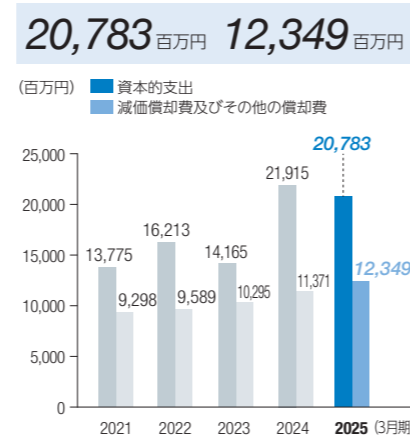
研究開発費・売上高研究開発費率



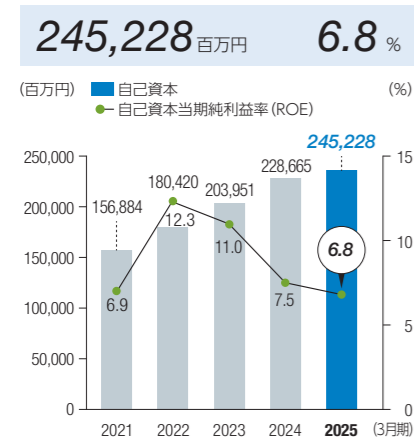
親会社株主に帰属する当期純利益・売上高当期純利益率



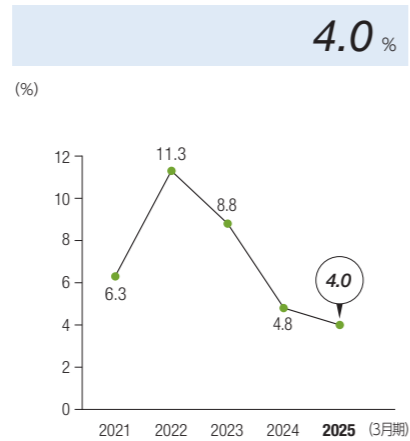
資本的支出・減価償却費及びその他の償却費



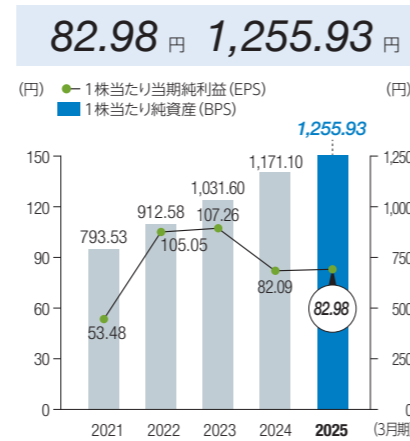
自己資本・自己資本当期純利益率(ROE)



投下資本利益率(ROIC)



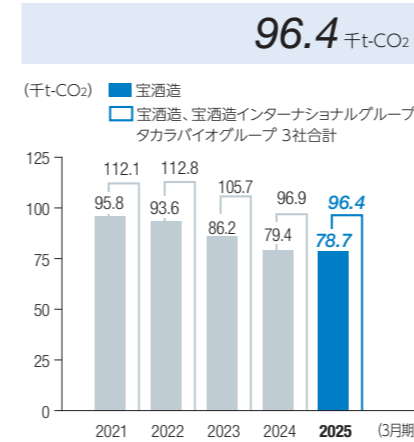
1株当たり当期純利益(EPS)・1株当たり純資産(BPS)



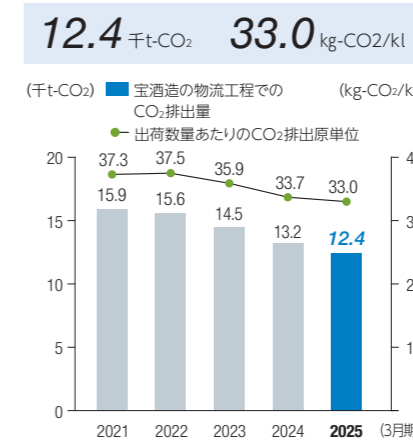
2022年3月期より、「収益認識に関する会計基準」等の適用に伴い、従来販売費及び一般管理費で処理していた費用の一部を売上高から控除しております。2021年3月期の売上高および販売費及び一般管理費は「収益認識に関する会計基準」等の適用前の数字となっております。

非財務ハイライト

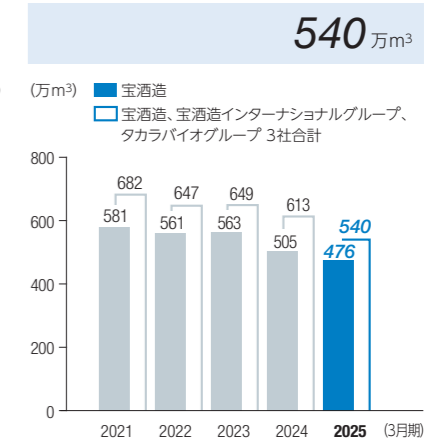
生産工程でのCO₂排出量



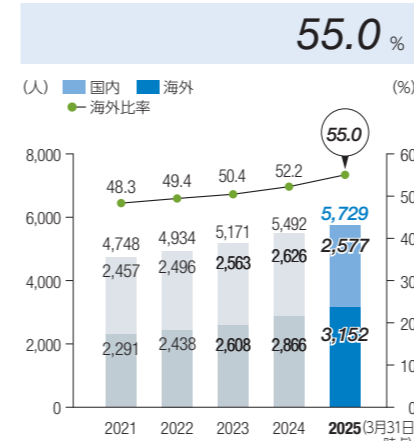
物流工程でのCO₂排出量・原単位



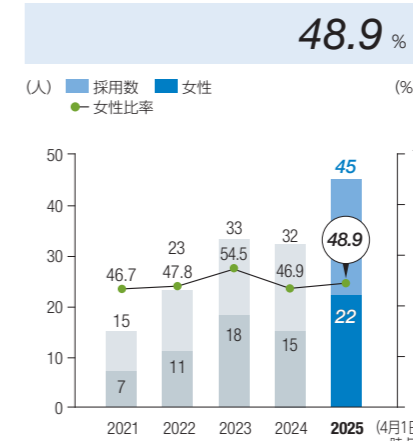
生産工程での水使用量



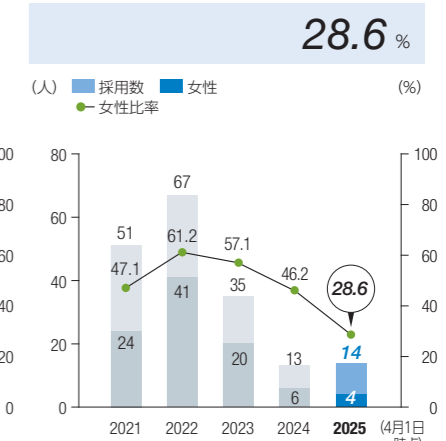
海外従業員比率



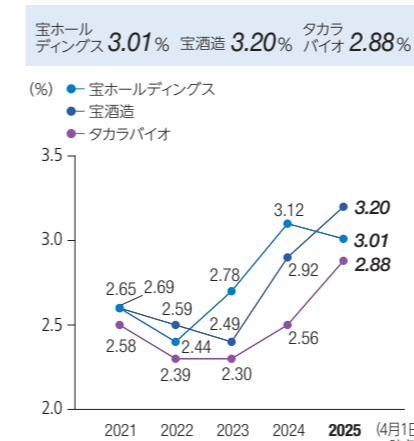
新卒採用者における女性比率



新卒採用者における女性比率



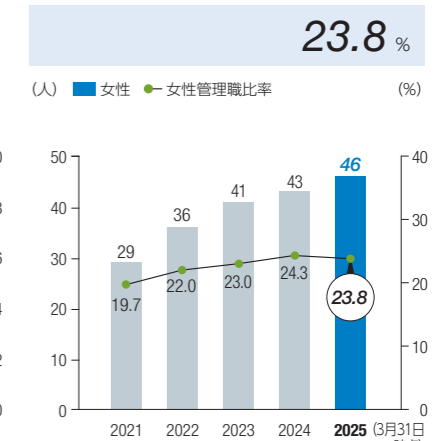
障がい者雇用率



女性管理職比率



女性管理職比率



※管理職＝課長職以上

※管理職＝課長職以上