



## アニュアルレポート 2005

## 企業理念

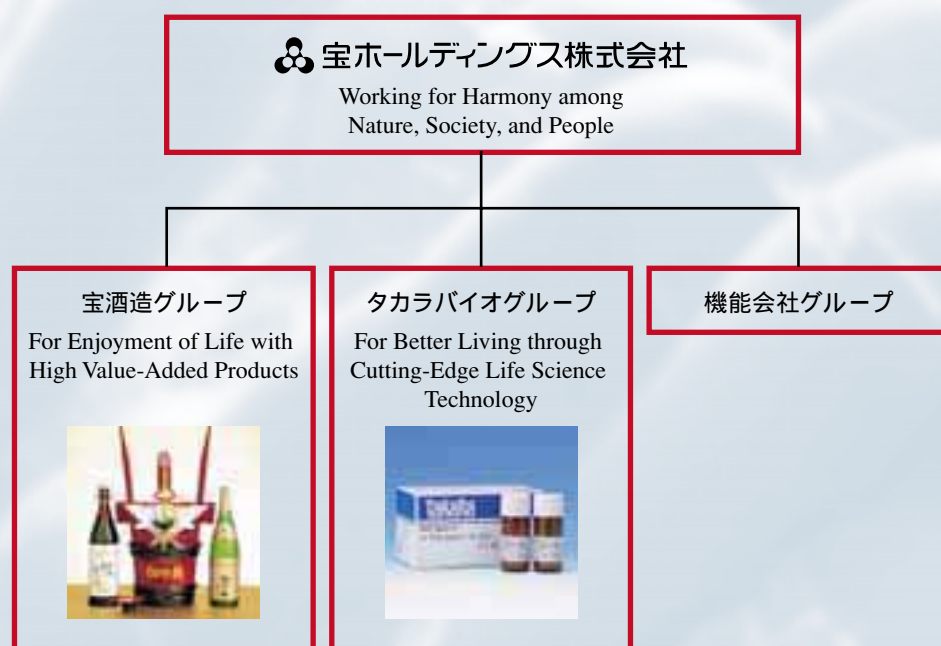
**自然との調和を大切に、  
発酵やバイオの技術を通じて  
人間の健康的な暮らしと  
生き生きとした  
社会づくりに貢献します。**

わたしたちTaKaRaグループは、日本伝統の酒造りの発酵技術と最先端のバイオテクノロジー技術のイノベーションを通じて、食生活や生活文化、ライフサイエンスにおける新たな可能性を探求し、新たな価値を創造し続けることによって、人々の豊かで健康的な暮らしに貢献したいと願っています。

わたしたちTaKaRaグループは現在、2001年から2010年までの10年間の長期経営構想「TaKaRa Evolution-100 (TE-100)」に基づき、事業活動を進めています。わたしたちがめざすTE-100のビジョンとは、業績の進化、事業の進化、経営の進化、風土・人財の進化、社会・環境行動の進化という5つの進化を遂げていくことによって、企業の経済的価値と文化的価値との双方を向上させ、真の企業価値 (Value) を高める、というものです。

## 目次

- 2 株主、投資家のみなさまへ
- 8 CSRの取り組み
- 10 事業概要
  - 10 宝酒造グループ
  - 13 タカラバイオグループ
- 16 6年間の主要連結財務データ
- 17 ファクトシート
- 18 主要子会社データ
- 19 役員
- 20 会社概要
- 21 宝ホールディングスの歴史



## 将来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あります。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等がありますが、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。

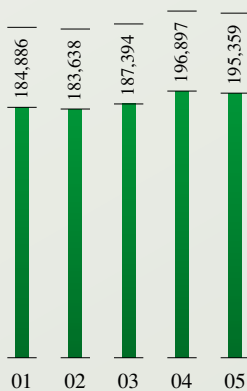
## 株主、投資家のみなさまへ



取締役社長  
大宮 久

# 企業価値向上のための さらなる“進化(Evolution)”をめざして

売上高  
(百万円)



### 2005年3月期を振り返ってお話をお聞かせください

2005年3月期（以下、当期）はTaKaRaグループの第5次中期経営計画の最終年度であったとともに、企業価値向上のための重要な決断をした年として非常に大きな意味を持つ年であったと考えています。

2002年度より始まった第5次中期経営計画では、「マザービジネスで安定的な収益をあげ、バイオビジネスで飛躍するための基盤を構築する」ことをめざしてきたわけですが、マザービジネスである酒類・食品事業においては、酒類小売免許緩和による市場環境の変化への対応として、市場でのシェアアップや、品質訴求型商品の育成に取り組むとともに、最終年度において3ヵ年累計で100億円超のコスト削減を達成しました。そしてバイオ事業では、遺伝子工学研究分野、医食品バイオ分野、遺伝子医療分野という3つの事業分野の方向性を明確にし、次のステージへと進むための資金調達を、タカラバイオ株式会社の東証マザーズへの上場によって実現しました。

また一方で、「固定資産の減損に係る会計基準」を早期適用したことにより財務諸表の透明性を高め、財務体質の一層の健全化を図ることを決断しました。

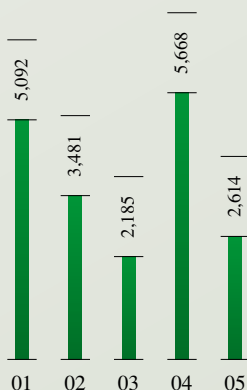
### 当期の業績についてお聞かせください

当期のTaKaRaグループの連結業績は、連結売上高が195,359百万円、前期比0.8%の減収となりました。酒類・食品事業の売上高が178,277百万円、前期比0.8%の減収となり、またバイオ事業の売上高は13,685百万円、前期比0.7%の増収にとどまりました。

営業利益については、連結営業利益が7,402百万円、前期比20.9%の減益となりました。酒類・食品事業の営業利益が8,644百万円、前期比14.3%の減益になったことに加え、バイオ事業は1,076百万円の営業損失を計上しました。

### 足元の業績は非常に厳しかったようですが、まず酒類・食品事業についてお聞かせください

当期純利益  
(百万円)

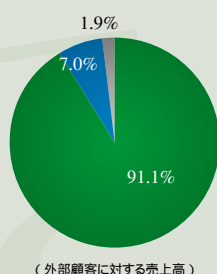


酒類・食品事業においては、連結売上高の4割強を占める主力の焼酎は前期比0.8%の増収と健闘しました。特に乙類焼酎については市場の趨勢を大きく上回る伸びとなりました。しかしながら焼酎に次ぐ売上規模の清酒が、かつてないほどの市場の縮小に伴い前期比8.3%の減収となり、また本みりんが前期比4.0%の減収と苦戦しました。営業利益が前期に比べ減益になったことについては戦略的に販売促進費を増加させたことが影響しています。これは酒類小売販売免許の規制緩和への対応によるものです。そのほか、清酒の売上減少に伴う減益も大きく影響しました。

### バイオ事業についてお聞かせください

バイオ事業においては、現在の収益の柱である遺伝子工学研究分野の売上高が、前期比1.4%の減収となったことが、売上高、営業利益の両面でマイナスの影響を与えました。主な顧客である国立大学などの公的研究機関が、独立法人化されたことにより、例年1～3月に集中していた予算執行に伴う研究用試薬、理化学機器の購入が低調に終わったことが要因です。また医食品バイオ分野では、ハタケシメジの大量生産を通年で開始し、同分野の売上高は拡大しましたが、市場での価格競争が想定以上に厳しく利益貢献には至りませんでした。遺伝子医療分野は、将来の遺伝子治療の実現へ向け現在は研究開発費を先行して投下している段階です。

セグメント別売上高構成比  
(2005年度 Ⅰ %)



■ 酒類・食品  
■ バイオ  
■ その他

### 第5次中期経営計画の3年間をどのように捉えていますか

課題は残りましたが、確かな手応えを感じています。まず、酒類・食品事業についてですが、この3年間、2003年9月に始まった酒類小売免許の規制緩和という環境変化に対処し勝ち残るために、主要カテゴリーでのシェアアップ、品質訴求商品の育成、業務革新によるコスト削減を推し進めました。実際に、甲類焼酎、清酒、本みりんなどの主要製品群の市場シェアは第5次中期経営計画期間中に上昇させることができました。品質訴求商品すなわち乙類焼酎（本格焼酎）の育成についても、“全量芋焼酎「一刻者」”、“黒麹かめ仕込本格芋焼酎「黒麩」”、“本格米焼酎洞窟かめ





貯蔵「巖窟王」などを順調に育成するとともに、“そば焼酎「十割」～そば全量～”、“しそ焼酎「若紫ノ君」”などといった消費者からの評価が高い商品を上市しました。コスト削減についても、3ヵ年累計で約100億円超のコスト削減を達成しました。

一方で課題として浮き彫りになったことは、販売促進費の増加と利益率の低下です。酒類小売免許緩和により、平成15免許年度の新規付与件数は約2万3千6百件、平成16免許年度にも5千件を越す申請があったそうです。大手総合スーパーや大手コンビニエンスストアでは7割から8割の店舗が酒類小売免許を取得しているといわれています。TaKaRaグループもこのような新しいお得意先との取引が増加した一方で販売促進費が約100億円増加するという結果となり利益率の低下を招きました。

酒類・食品事業ではこれらの課題は残りましたが、規制緩和という大きな環境変化に適切に対処し、当社が将来にわたって勝ち残っていくための素地を作ることができたと実感しています。

## バイオ事業についてはどうでしょうか

バイオ事業については、冒頭で申し上げたとおり、遺伝子工学研究分野、医食品バイオ分野、遺伝子医療分野という3つの事業分野の方向性が明確となったことが一番の成果だと考えています。川上から川下へ、つまり遺伝子工学研究分野を安定収益事業として確立し、それに次ぐ第2の収益事業として医食品バイオ分野へ本格着手し始めました。そしてこれら両事業から得たキャッシュ・フローを遺伝子医療分野へ投下していくというビジネスモデルです。

バイオ事業の業績を第5次中期経営計画期間を通じて黒字化できなかったことは不本意でしたが、将来の成長の糧となる可能性を秘めた、様々な種蒔きができたとすることも成果の1つだと考えています。それは特に遺伝子医療分野で顕著ですが、当社の遺伝子医療は、米国インディアナ大学と共同で開発し、全世界における独占の実施権を持つ、レトロネクチン法を中核技術としています。このレトロネクチン法は、高効率で治療用遺伝子を血球細胞に導入することができる技術で、赤血球や白血球などのすべての血液細胞の源となる造血幹細胞を患者から採取し、これに治療用遺伝子を導入して再び患者の体内に戻すという体外遺伝子治療においてはスタンダードな技術となりつつあります。現在、米国を中心とする公共の医療機関35施設と、3つの民間企業において、臨床試験などで利用されています（2005年6月末現在）。当期にレトロネクチン法が新たに利用されることが決まったのは、米国国立がん研究所、米国ロサンゼルス小児病院、独国オイフェッツ社などです。当社は、

レトロネクチン法が体外遺伝子治療のスタンダードとして認知され、一層普及が進めば、非常に有望なビジネスに育つと期待しています。

## 第6次中期経営計画では、どのようなことを目標にしていますか

まず酒類・食品事業についてですが、事業環境の変化として、少子高齢化、人口減少により酒類の総消費数量の減少が予想されます。また、酒類販売における大手総合スーパー、大手コンビニエンスストアの存在感はますます強まり、ゆえに店頭販売の価格低下も避けにくい情勢です。そして波乱要因として考えられるのは、中国の経済成長による原材料の高騰などです。しかし、いずれも見方を変えれば、新たなビジネスチャンス拡大につながることであります。すなわち、高齢者向け商品の開発、大手総合スーパーや大手コンビニエンスストアと当社グループの一層の連携強化、中国での酒類販売拡大などが期待できるわけです。

このような市場環境の中、当社グループは「新たなマーケットへのチャレンジと、収益力の強化」をテーマに、第6次中期経営計画において、具体的には次の3点に重点的に取り組みます。1点目は、国内非酒類事業と海外事業への注力です。“タカラ本みりん”は市場のトップブランドであり、家庭用市場で強みを持っていますが、中食市場ではまだまだシェア拡大の余地があります。持ち帰り弁当や総菜は、晩婚化の進行や共働き世帯の増加によって、ますます需要が拡大しています。これらの製造元に対して、当社の技術を基盤としたテクニカル・サービスをもとに、本みりんや酒類調味料を活用したレシピを積極的に提案していく方針です。また飲料事業は、機能性食品事業へのシフトを進めます。特定保健用食品の開発、健康維持への貢献が科学的に証明される食品の開発に努めます。さらに、海外事業については人口増加が進む中国・アジア諸国や、日本食への関心を強める欧米諸国での事業を強化していきます。2点目は、国内酒類事業の収益力の強化です。少子高齢化の進行により、国内酒類消費量が飛躍的に伸びることが考えにくいいため、事業の収益構造を変える必要があります。そのために、商品の売上高構成比を意識した利益管理を実施していきます。商品特性や成長ステージそして利益率などから、大きく3つの商品カテゴリーに分けて、その構成比を変えていくことで収益力を向上させます。また、販売促進費の管理を徹底します。早期に販売促進費の実勢値を把握する仕組みを構築し、利益視点での意思決定を機動的に行うことで、効率的な資源配分に努めます。3点目は、事業活動を支える不断のコスト削減です。原材料価格の上昇が



予想されますがこれをコスト削減で吸収し、それ以上のコスト削減を行う方針です。

以上の取り組みを通じて、第6次中期経営計画最終年度の2008年3月期の業績目標としては、売上高1,890億円以上、経常利益90億円以上をめざします。

### バイオ事業の第6次中期経営計画の目標はどのようなものですか

第6次中期経営計画においては、タカラバイオの利益貢献はほとんど見込んでいません。遺伝子医療事業が育成段階にあり、先行投資を必要とするからです。ただ、もう少し長い時間軸で考えると、遺伝子医療の現場でタカラバイオの技術が既に重宝されていることから、その将来性は大いに期待しています。

タカラバイオの基本的な事業戦略を、ひと言で申し上げるならばDNA産業の創出です。遺伝子工学研究は、遺伝子・DNAに対する深い造詣が事業基盤になっています。医食品バイオは、日本人が古来常食してきた食物をバイオテクノロジーの目で見直し、機能性食品の開発に活かしています。遺伝子医療は、遺伝子治療と細胞医療の先端バイオ医療技術の開発に注力し、商業化をめざした事業展開を図っています。

いずれの事業も、コアとなっているのはDNAです。つまりTaKaRaグループのバイオ事業の中核、タカラバイオは他に類を見ないDNA専門企業なのです。同社はDNAに係わる分野にすべての経営資源を投入し、バイオ事業で勝ち組企業になることを目標としています。

タカラバイオは2004年12月に東証マザーズに上場しました。これにより、資本市場から独自の資金調達が可能となり、事業展開や意思決定のスピードもより迅速化するものと考えています。バイオ事業の第6次中期経営計画最終年度2008年3月期の業績目標は売上高188億円、経常利益90百万円、当期純利益20百万円というものです。



## TaKaRa グループの第6次中期経営計画の目標についてお聞かせください

TaKaRa グループの第6次中期経営計画の基本方針は、「さらなるグループ企業価値の向上をめざす」というものです。第5次中期経営計画で構築したグループ企業価値向上のための基盤をさらに磐石なものとし、新規の事業領域へ積極的に挑戦し次なる成長基盤を構築していきたいと考えています。第6次中期経営計画最終年度のTaKaRa グループ全体の業績目標は、2008年3月期の売上高2,118億円、経常利益は100億円以上、また3カ年累計の営業キャッシュフローは300億円以上をめざしたいと考えています。

## 最後に、株主のみなさまへのメッセージをお願いします

私は常々、人々のお役に立つビジネスをする会社を経営するのは、大変幸せなことだと思っています。TaKaRa グループは、酒類・食品事業において、日々の楽しみとなるお酒や健康維持に役立つ飲料などを製造、販売することによって人々の暮らしに貢献し、またバイオ事業においては、バイオテクノロジーを通じて人々の健康や生命に貢献しています。これらの事業は真にみなさまのお役に立っているものと考えています。そしてこれらの事業を通じて株主をはじめとするステークホルダーのみなさまのお役にも立ちたいと考えております。少子高齢化や人口減少など市場環境はめまぐるしく変化しますが、これに的確に対応することで中長期的な成長を続け、株主をはじめとするステークホルダーのみなさまのご期待に応えたいと考えています。変わらぬご支援とご理解をお願いいたします。

2005年8月

取締役社長

大宮 久

大宮 久

# みなさまに「いきいき」をお届けする企業であり続けるために 社会や地球にやさしい「<sup>りょくじ</sup>緑字企業」へ



クリーンルーム内の充填設備



特定保健用食品「カルシウムパーラー」



焼酎のはかり売り

### お客さまの「いきいき」のために

“信頼と安心のブランド”であり続けるために  
TaKaRaの歴史は「お客さまとの信頼の歴史」  
でもあります。お客さまに安全で安心していただ  
ける商品をお届けするために、宝酒造の全工場  
で品質保証の国際規格ISO9001の認証を取得  
しました。商品に関しては「品質保証部」が中  
心となって、企画から設計、調達、製造に至る  
各工程で審査にあたり、食品衛生法をはじめと  
する法律の遵守はもちろんのこと、すべての商  
品において適切な品質と安全性を追求していま  
す。また、お客さま相談室にお寄せいただいた  
声を真摯に受けとめ、よりよい商品づくりや品  
質の向上に取り組んでいます。

### お客さまの健康を考える

毎日を元気に明るい笑顔で暮らすこと。「食」  
はその基本です。宝酒造では「think health」を  
テーマに、天然素材にこだわり、素材が持つ機  
能や成分をそこなわずに、おいしく飲みやすい  
商品をご提案しています。また、お客さまに安  
心して飲んでいただくために、よりわかりやす  
い表示をめざし、積極的に特定保健用食品\*の  
開発を進めています。

特定保健用食品：科学的試験結果に基づいて、食品中  
の成分が健康に有用な機能性があると厚生労働省が認め、  
製品に健康表示（健康への効用を認める表現）を許可し  
た食品のこと。

### お客さまとともに環境を守る

環境への負荷を減らすためには、商品のライ  
フサイクルを通じた取り組みを行う必要があり  
ます。当社の商品は、ガラスびんやペットボ  
トル、缶、紙パックなど様々な容器に入れてお客  
さまにお届けしていますが、消費されたあとに

はその容器は廃棄物になります。TaKaRaでは  
その環境影響を強く認識し、はかり売りの実施  
容器包装の軽量化、再使用できるリターナ  
ブルびんの促進、リサイクルしやすい容器設計な  
ど、お取引先やお客さまと協力しながら、環境  
負荷削減に努めています。

### お客さまと対話する

お客さまからのお申し出には、“誠実・迅  
速・確実”をモットーにお客さまにベストなお  
答えができるよう日々努力しています。全国10  
支社におけるお客さま対応勉強会を通じて、お  
客さま相談室と支社との連携体制を強め、お  
客さま満足の向上に努めています。また、お客  
さまの声はすべて大切なご意見として、デー  
タベースや週報、月報で社内に公開され、全社員  
が共有してよりよい商品やサービスづくりに役立  
てています。

### お取引先とともに

#### 公正な取引を行う

「TaKaRaグループ コンプライアンス行動指  
針」では、独占禁止法や不正競争防止法を遵守  
し、公正で自由な企業間競争を行うこと、宣伝  
広告においては誇大な表現や他社を中傷する表  
現、社会差別につながる表現はしないこと、商  
品の表示については関係法令に従い消費者に誤  
認を与えないことなどを明記しています。お取  
引先、関連団体と協力し、お客さまに喜ばれ、  
社会に必要とされる企業をめざしています。



「TaKaRa お米とお酒の学校」



リターナブルびん、ステイオンタブ、折りたたむ紙パック



緑字企業報告書2005

## 社員の「いきいき」のために

明るく働きがいのある職場をつくる

TaKaRaでは、社員はかけがえのない「財産」であるとの視点から、人材を「人財」と表現しています。いきいきと明るい職場、人を育む風土をつくり、企業人・社会人・個人のバランスのとれた「人財」の育成を図っています。能力開発については、様々な研修や通信教育制度を設置しているほか、福利厚生制度については「カフェテリアプラン」を導入するなど、人事システムや各種制度の充実に取り組んでいます。

## 社会の「いきいき」のために

「TaKaRa お米とお酒の学校」

米づくり、酒づくりを通して、自然の尊さや社会のルールを学ぶ「TaKaRa お米とお酒の学校」を、2004年4月に開校しました。NPO法人「森の学校」の協力を得て、社員ボランティア、地域の人々が一体となって取り組んでおり、今年で2年目を迎えました。社名にある「宝」は「田から」にも通じ、この学校を通して、次世代を担う子供たちに自然の恵みに感謝する気持ちや、適正飲酒について伝えていきたいと考えています。

公益信託「TaKaRa ハーモニストファンド」

1985年、創立60周年を機に公益信託「TaKaRa ハーモニストファンド」を設立し、日本の森林や水辺の自然環境やそこに生息する生物を保護する活動に助成をしています。19回目を迎えた2004年度で、助成先は延べ208件、助成累計金額は1億25万円になりました。

## 地球の「いきいき」のために

容器包装に関わる環境負荷の削減を推進

省資源化やリサイクルなど、容器包装に関わる環境負荷の低減を進めています。リデュース（減量化）・リユース（再使用）・リサイクル（再資源化）の3Rにリフューズ（発生回避）を加えた4Rの取り組みを、明確な優先順位付けのもとに実施しています。商品開発にあたっては、「環境に配慮した商品開発のための指針」に基づき商品設計の段階で確実に4Rに配慮するとともに、容器包装品の購買にあたっては、「グリーン調達・4Rガイドライン」に基づいた環境に配慮した資材調達を行っています。

生産活動における資源やエネルギーの有効利用

商品を生産するためには、地球から調達した資源・エネルギーを使用します。TaKaRaでは、生産工程におけるエネルギー使用量やCO<sub>2</sub>排出量の削減、用水、廃棄物の削減などに取り組んでいます。地球温暖化物質であるCO<sub>2</sub>の排出量を削減するため、工場では、ボイラーで発生した蒸気を、蒸留工程や洗浄のためのお湯、殺菌のための加熱、保温用熱源、原料米の蒸しなどに活用しています。また、排水処理設備から出た余剰汚泥を乾燥させ、肥料としてリサイクルするなど廃棄物の削減に努めています。

「緑字決算」の公表

1998年以来、TaKaRaでは様々な環境負荷や環境配慮、社会活動の中から重要な項目を選定し、その改善度（成果）を「ECO（エコ）」という指標で表した「緑字決算」を公表しています。2005年からは、環境活動にとどまらず、みなさまに「いきいき」をお届けするための企業活動の指標にしたいと考えています。



# 宝酒造グループ



本格焼酎



清酒 松竹梅



ソフトアルコール飲料  
タカラ can チューハイ

## 焼酎

焼酎スペシャリスト企業として、常に新たな市場創造をめざします。

日本の「白色革命」の先駆けとなった“宝焼酎「純」”の発売以来、永年焼酎スペシャリスト企業として培ってきた独自の優れた蒸留技術と貯蔵技術によって、時代が求める焼酎を追求し、市場を創造し続けることで、焼酎市場のさらなる発展に貢献してきました。

甲類焼酎では、スタイリッシュなデザインと、すっきりまろやかな味わいが特徴の“焼酎「ZIPANG」”を発売し、様々な情報発信を継続的に展開することでボトル焼酎としての新たなカテゴリーを築きました。加えて本年、樽貯蔵焼酎市場の創造をめざし、深い香りとまろやかさが特徴の“長期貯蔵焼酎「秘蔵の扉」”を発売しました。

本格焼酎においては、定番の“本格焼酎「よかいち」”に加え、“本格米焼酎洞窟かめ貯蔵「巖窟王」”、“全量芋焼酎「一刻者」”、“そば焼酎「十割」～そば全量～”など、高い付加価値を持ったこだわりの焼酎や、健康志向や女性のニーズに対応した“しそ焼酎「若紫ノ君」”を発売し、伸長する本格焼酎市場においても確固たる地位を築いています。

さらに、環境適合を提唱する企業として、「純」「純レジェンド」などの中容量壺をはじめとした容器の回収再利用を着実に進めるとともに、容器自体を無くすという発想から生まれた焼酎のはかり売りの全国展開など、環境負荷軽減にも努めています。

## 清酒

「こだわり」を追求し続ける松竹梅は、さらなる「品質」をご提案します。

激変する清酒市場の中で、さらなる飛躍をめ

ざす「松竹梅」は、時代の潮流に合致したマーケティング戦略により、慶祝・贈答市場におけるトップブランドとして磐石な地位を確立。「よるこびの清酒」として高品質なイメージを守り続け、成長を遂げてきました。

同時に、消費者や市場のニーズへの対応を心がけ、品質面の強化、こだわり商品の開発に取り組んできました。

2003年9月には、堅調に推移するソフトパック市場において「二段酵母仕込によるコクとキレのある味わい」が特徴の“松竹梅「天」”を発売しました。差別化した酒質と榊莫山<sup>さかきばくざん</sup>氏作の書画を採用したデザインも好評で、多くのお客さまにご支持いただいています。また2001年秋、吟醸酒や純米酒といったデリケートな工程を経て造られる高品質清酒のみを製造する「白壁蔵」が完成。伝統的な手造りの原理を再現した新しい設備での酒造りと、それとは対照的にほとんどを人の手でを行う酒造り、それら両方を併せ持つ酒蔵で、「本当に旨くてよい酒とは何か」を徹底的に追求しています。2002年から本格稼働し、“松竹梅白壁蔵<純米大吟醸>アンティークボトル”や、“松竹梅白壁蔵「三谷藤夫」<山麩吟醸>”、“同<山麩純米>”、“松竹梅白壁蔵「花のような」<吟醸>花酵母仕込”などを発売しています。

## ソフトアルコール飲料

焼酎にこだわる「高品質」チューハイをご提案します。

1984年、衝撃的なデビューを飾った“タカラ can チューハイ”。「焼酎」「果汁」「水」などの技術に裏付けられた、そのこだわり続ける品質は、お客さまからの絶大な支持により発売から20年を超えるロングセラー商品となりました。

そして2005年3月、待望の新製品“タカラ can チューハイ「本格辛口」”を発売しました。



輸入酒

焼酎 No. 1 メーカーの技術と英知を結集し「11種類の厳選貯蔵焼酎」を使用、またキレのある味わいの「青い果実」を用いた、「糖類不使用」の新 can チューハイです。甘くないから食事にもぴったりで、お客さまの飲用シーンを広げます。

これからも、さらに愛される“タカラ can チューハイ”ブランドをめざし、当社だから展開できる「焼酎にこだわった」商品、またお客さまのニーズに応える「高品質」商品を開発していきます。

## 輸入酒

**グローバルネットワークを活かし、世界の「高品質」輸入酒をご提案します。**

1972年の日中国交回復以来、常にお客さまのご支持をいただいている信頼のブランド“紹興酒「塔牌」”は様々なラインアップ展開にてお客さまのニーズに対応し、30数余年中国酒市場をリードして参りました。

また、1つの樽からの原酒のみをボトリングするシングルバレルのスーパープレミアムパーボン“ブランドン”、スコッチの逸品“トマーチン”、色合いと味や香りとのミスマッチが楽しめる“グリーンバナナ”シリーズや、20～30代の若者層に人気の“桂花陳酒”など、世界各地から選りすぐりのブランドを取り揃え、積極的にご提案しています。さらにワインでは、世界各地で高い評価を得ている“ウエンテ”や“セインツベリー”などのカリフォルニアワイン、フランス国内売り上げNo.1 ワイングループのボルドーワイン“マルザン”、世界市場で評価急上昇中の“ゴールドウォーター”をはじめとする高品質なニュージーランドワインなど、愛好家屈指の一流ブランドを取り揃え、付加価値、情報価値あふれる商品をご提案しています。



調味料  
タカラ本みりん「純米」  
タカラ本料理清酒

## 調味料

**お酒のチカラでもっとおいしく。日本の食文化を担うのも TaKaRa です。**

TaKaRaは、古くから世界各地で使われてきたお酒の「調味料」としてのチカラにも着目し、料理をおいしく、食卓を豊かにする様々な調味料をご提案しています。

江戸・天保年間に誕生した“タカラ本みりん”は、旬の素材の持ち味を活かした奥行きのある味わいを重んじる日本料理に欠かせない酒類基礎調味料です。天然アミノ酸や様々な糖類をバランス良くたっぷり含む品質を幅広いお客さまにご支持いただき、本みりんのトップブランドとして日本の食文化とともに進化・発展を続けています。

また2001年に発売した“タカラ本料理清酒”は、古くから料理に使われてきた「清酒」を、調味料として最適な品質に仕上げた「料理のための清酒」です。独自に開発した「マスキング酵母21号」(特許出願中)を使用することで、飲む清酒に比べて素材の生臭さを消し、料理に深いコクを与える有機酸に富んだ本格的な品質を実現しました。

そして、食品調味料においては“酒蔵御膳「酒粕鍋つゆ」”、“同「酒仕込みだしつゆ」”や、“クッキング”のブランドで“彩食厨房 紹興酒のチカラ”、“機能性調味料「てり上手」”などの様々な高付加価値商材を品揃えし、和・洋・中あらゆる料理に「ワンランク上のおいしさ」をご提案しています。

TaKaRaは総合酒類メーカーとして培った醸造・発酵技術や充実のテクニカルサービスによって、プロの料理人や加工用ユーザーの世界からご家庭の食卓まで、「お酒のチカラでもっとおいしく」する個性豊かな調味料をお届けしています。





TaKaRa バーピカン



連続式アルコール蒸留機



Takara Sake USA Inc. (米国)

## 健康飲料

「think health」をテーマに、「明るく楽しい、ポジティブな健康生活」を応援していきます。

1986年“TaKaRa バーピカン”の発売で食品分野への本格参入を果たしたTaKaRa。「think health」を基本理念とし、“カルシウムパーラー”、“ビタミンパーラー”、“すりおろしりんご”など個性的な商品を次々と登場させ、清涼飲料市場で力強い成長を見せてきました。中でも、“カルシウムパーラー”はカルシウム飲料としては初めて厚生省（現厚生労働省）から特定保健用食品として許可されました。

2000年、TaKaRaは健康食品市場にも参入、“<伝承健寿>梅肉エキス入り濃縮飲料”を発売し、セルフメディケーション時代への対応をいち早く進めています。

また“TaKaRa バーピカン”は近年のお客さまの健康に対する自己管理意識の高まりなどの社会情勢の変化を受け、ビアテイストドリンクの定番商品としてご支持をいただいています。また2004年には健康価値をより高めた新製品“バーピカン<リアルテイスト>”を発売しました。

手軽に毎日飲める“黒酢パーモント”をはじめとする<SELF CARE>シリーズ、チルド商品である“濃厚豆乳”シリーズなども展開、「Natural（天然）and Functional（機能性）」を基本に、毎日無理なく、おいしく飲み続けていただける高付加価値飲料をご提案し、お客さまの健康生活をサポートしています。

## 酒精

清酒造りの原点にかかわり、日本の酒文化を明日に伝えています。

TaKaRaでは、醸造原料として連続式蒸留機によって原料用アルコールを製造し、全国の清

酒メーカーへ販売を行っています。

また、酒造りに関する技術開発力、あるいは酒造りに活用することができるバイオテクノロジーを持ち合わせているTaKaRaは、清酒製造支援産業の立場から、ニーズに応じてアルコール製造に欠かせない酵母、酵素など清酒関連商品をご提供し、清酒メーカーとのパートナーシップを深めています。清酒造りの原点に関わって業界の発展に寄与し、日本の酒文化である清酒を守っていききたい。TaKaRaはそんなこだわりを持って取り組んでいます。

また、一方では平成13年に施行されたアルコール事業法に基づく工業用アルコールの販売も開始するなど、新たな取り組みを始めています。

## 海外事業

海外子会社のネットワークを活かし、海外市場に展開します。

TaKaRaの海外事業は、米国には西海岸パークレーで清酒「松竹梅」や本みりん、梅酒の製造を行っているTakara Sake USA Inc.、ケンタッキーにてスーパープレミアムパーボン“ブランドン”を扱うAge International, Inc.があり、中国には北京で清酒「松竹梅」や本みりん、焼酎の製造販売をしている北京宝酒造醸造有限公司、上海には日本やその他グループ製品の輸入販売を行う上海宝酒造貿易有限公司があります。また欧州では英国スコットランドにて“アンティクアリー”や“トマーチン”といった高品質スコッチウイスキーの製造販売を行うThe Tomatin Distillery Co., Ltd.があります。これらの海外子会社が構築した販売ネットワークを相互に活用・補完することで、より効率的かつ効果的な事業展開を行っています。

# タカラバイオグループ



研究用試薬類



ドラゴンジェノミクスセンター内のシーケンサー（塩基配列解析装置）

## 遺伝子工学研究分野

1979年に国産初の制限酵素を発売し、TaKaRaの遺伝子工学研究分野のビジネスがスタートしました。以来、四半世紀もの長期間、タカラバイオは遺伝子・DNAに熱い視線を注ぎ、その可能性を探ってきました。

### 研究用試薬・理化学機器

バイオテクノロジーの研究開発は、国立大学法人などの公的機関、製薬会社などの民間企業において、様々なテーマで進められています。その研究活動を支援するのが、タカラバイオの遺伝子工学研究分野の役割です。

一般的なバイオテクノロジー研究開発の流れは、生体試料から遺伝子を抽出・増幅し、遺伝子の配列解析や機能解析を行ったのちに、タンパク質の発現（生成）、細胞での機能解析などを行います。生体に含まれる遺伝子は微量で、抽出して増幅させる必要があります。PCR（Polymerase Chain Reaction）法は、遺伝子増幅法として幅広く利用されている手法で、タカラバイオは1993年にPCR法に関するライセンスを受け、研究用試薬の製造・販売を始めました。さらに、独自の技術としてICAN（Isothermal and Chimeric primer-initiated Amplification of Nucleic acids）法を開発しました。反応温度を変化させるPCR法に対し、ICAN法は等温で遺伝子増幅が行える、高効率等温遺伝子増幅法です。これを利用すると、短時間で場所を選ばない遺伝子増幅が可能となり、大がかりな検査設備のない医療現場で、容易に病原菌などの遺伝子検出ができるようになります。

### 研究受託サービス

試薬・機器の販売にとどまらず、研究を受託するサービスによって、顧客の研究開発を

支援しています。タカラバイオのドラゴンジェノミクスセンターは、アジア最大規模のゲノム解析機関であり、ゲノムの配列解析の大型受託が可能です。配列解析に加え、マイクロアレイやDNAチップを用いた遺伝子の機能解析受託やタンパク質発現受託なども行っており、総合的な研究受託体制を整えています。

### 新規事業

今後、遺伝子工学研究分野において有望視されるのが、コールドショックベクター法とmRNA Interferase（メッセンジャーRNAインターフェラーゼ）を活用した新規技術・製品・サービスの開発です。コールドショックベクター法は、米国ニュージャージー医科大学と共同で確立した、タンパク質を発現させるシステムです。目的のタンパク質のみを大量に発現させることができるため、純度の高いタンパク質が得られることが特長です。mRNA Interferaseは、いわばRNAの制限酵素で、RNA配列を特定の位置で切断するという性質があります。これらを利用し、バイオテクノロジーの研究開発を積極的にサポートしていく方針です。

### 海外展開

遺伝子工学分野の海外展開におけるタカラバイオの特徴は、研究用試薬の生産を中国で行っていることでしょうか。宝生物工程（大連）有限公司は1993年の設立で、以来、研究用試薬の生産拠点となっています。ほかの海外拠点は、仏国、米国、韓国にあり、いずれも研究用製品の販売拠点です。研究用試薬の製造を、生産コストの低い中国で行えることが、遺伝子工学分野の競争力の源泉となっています。



飲む寒天<カロリーオフ>



明日葉青汁



大粒丹波しめじ(ハタケシメジ)

## 医食品バイオ分野

日本古来の食材をバイオテクノロジーの目で見つめ直し、その機能を解析し、機能性食品として消費者のみなさまにお届けするビジネスです。DNA 専門企業としてバイオテクノロジーを活かした特徴のある事業展開を進めています。

### フコイダン・寒天

タカラバイオ独自の複合糖質解析技術を駆使し、ガゴメ昆布に含まれる食物繊維フコイダンの3種の化学構造を世界で初めて明らかにし、F-フコイダン、U-フコイダン、G-フコイダンと名付けました。その後の研究によって、フコイダンがウイルス性感染症やがんの治療に有効とされる成分であるサイトカインを産生誘導するなど、様々な生理活性を発見し、機能性食品素材としてフコイダンを事業展開して参りました。同じく海藻を原料とする寒天にも、当社はバイオテクノロジーを駆使し抗炎症作用などの様々な生理活性を見出しております。

### 明日葉

伊豆諸島を中心とした太平洋岸に自生する日本固有の植物で、「今日、葉を摘んでも明日には芽が出る」といわれるほどの生命力が特徴の明日葉。タカラバイオは、土づくりからこだわった国内の農園で生産した明日葉を提供しています。また、明日葉ジュース・スタンド「アシタ・パー™」を、東京、大阪で展開。タカラバイオは、明日葉に含まれるカルコンに血糖値の上昇を抑える作用があることを解明しており、今後も普及に努める方針です。

### キノコ

スーパーの食品売り場などで並んでいる、ブナシメジの人工栽培に初めて成功したのはタカラバイオです。その人工栽培法をJA全農長野

に技術導出し、商業化に成功したのが1973年。遺伝子工学、遺伝子医療の両分野はもとより、ほかのいずれの機能性食品にも先んじて当社が手掛けていたのが、キノコビジネスなのです。

現在、タカラバイオはハタケシメジとホンシメジの人工栽培法を確立し、大量生産による商業化に取り組んでいます。ハタケシメジは、タカラバイオと京都府瑞穂町および瑞穂町森林組合との合弁会社である瑞穂農林株式会社が生産拠点となっており、年間1,500トン規模の生産が可能です。ホンシメジは、三重県四日市市での生産を2004年秋から開始し、年間100トン規模の生産が可能です。いずれのキノコも、健康に資する高級素材として販売していく方針です。海外展開は、韓国の自然食品大手プルムワン社との合弁会社が、タカラバイオのブナシメジ人工栽培法を用い、ソウル市でブナシメジの生産・販売を行っています。キノコ関連事業で今後期待されるのがマツタケの人工栽培法確立です。タカラバイオは、独自の取り組みとしてマツタケゲノムの解析に成功しました。さらに、マツタケの人工栽培を可能とする遺伝子の究明に努めます。困難とされてきたマツタケの人工栽培は、タカラバイオにとって大いなる挑戦です。

## 遺伝子医療分野

遺伝子工学で培われたテクノロジーの応用分野として、遺伝子医療(遺伝子治療、細胞医療)に必須な先端技術を開発し、その商業化をめざした事業展開を図る。これがタカラバイオの遺伝子医療分野の基本戦略です。

### レトロネクチン法

遺伝子治療とは、生まれつき欠いている遺伝子や、病気を治すために役立つ遺伝子、あるいはこれらの遺伝子を組み込んだ細胞を、患者の体に投与することで疾患を治療する方法で、体





レトロネクチン® 製造施設



レトロネクチン®

外遺伝子治療と体内遺伝子治療に大別されます。体外遺伝子治療とは、ヒトの細胞を取り出して、体外でその細胞に目的の遺伝子を導入し、その細胞を患者に戻す方法です。一方の体内遺伝子治療は、目的の遺伝子を含んだ環状のDNAを患者に直接投与する方法です。

遺伝子医療分野におけるタカラバイオの中核技術は、米国インディアナ大学と共同開発したレトロネクチン法であり、その全世界における独占実施権を保有しています。レトロネクチン法は体外遺伝子治療の際に使われるもので、これまで難しいとされてきた造血幹細胞などの血液系細胞への、高効率遺伝子導入を可能とするものです。造血幹細胞は赤血球や白血球、リンパ球などの血液細胞の供給源となる細胞です。

タカラバイオのレトロネクチン法は、様々な公的な医療機関での遺伝子治療臨床研究で採用されており、民間企業が行っている臨床試験にも利用されています。レトロネクチン法は、体外遺伝子治療のスタンダードとなりつつあり、2005年6月末現在、米国を中心とする公的な医療機関35施設で採用され、3つの海外の民間企業に対してライセンスアウトを行いました。

#### 数々の戦略的な提携

タカラバイオはレトロネクチン法の単なるライセンスアウトにとどまらず、さらに踏み込んだ遺伝子医療技術確立のため、戦略的な提携も推進しています。

レトロネクチン法のライセンスアウト先である伊国のモルメド社が、欧州で臨床試験を行っている造血器悪性腫瘍と固形癌を対象とした2種類のがんの遺伝子治療について、その治療技術を当社が独占的に、ほぼアジア全域で使用する権利を獲得しています。また、国立がんセンターと、日本における白血病な

どの造血器悪性腫瘍を対象とした遺伝子治療の臨床試験を推進するため、国立がんセンターに細胞処理施設を設置し、共同研究を開始しました。さらに、食道がんを対象としたT細胞受容体(TCR)遺伝子治療の臨床開発を、三重大学医学部と共同で推進します。この治療法は、病院内に設置された細胞処理施設において、治療用のTCR遺伝子を導入したがん細胞攻撃用のリンパ球を患者に戻すというものです。タカラバイオは細胞処理施設の運営を支援します。TCR遺伝子治療は、米国国立がん研究所でも悪性黒色腫を対象に、タカラバイオのレトロネクチン法を用いて臨床研究が進められている強力な治療法であり、細胞医療と遺伝子治療が複合した治療法といえます。

#### 細胞医療

細胞医療とは、患者の細胞を体の外に取り出して種々の操作を加えたあと、体内に戻して行う治療法です。輸血や骨髄移植も広義には細胞医療ですが、狭義の細胞医療では操作に必要な細胞の分離、保存、培養による増殖・加工といった過程が含まれます。タカラバイオは造血幹細胞の分離に使用されるシステムや、細胞を長期間保存するプラスチックバッグなどの商品を、米国バクスターヘルスケア社から輸入販売しています。外科療法、化学療法、放射線療法に続く第4の治療法といわれ、副作用の非常に少ない活性化リンパ球療法が広まり始めています。タカラバイオは水町クリニックグループと提携し、がん免疫療法の1つである活性化リンパ球療法に取り組み、この治療法を総合的に支援する事業を行っています。

## 6年間の主要連結財務データ

3月31日終了事業年度

期間項目：	単位：百万円						単位：千米ドル
	2005	2004	2003	2002	2001	2000	2005
外部顧客に対する売上高	<b>195,359</b>	196,897	187,394	183,638	184,886	192,318	<b>1,825,785</b>
酒類・食品セグメント	<b>178,068</b>	179,675	167,188	164,792	—	—	<b>1,664,186</b>
酒類・調味料セグメント	—	—	—	—	155,661	157,436	—
清涼飲料セグメント	—	—	—	—	11,472	19,079	—
バイオセグメント	<b>13,671</b>	13,560	14,338	14,312	—	—	<b>127,766</b>
バイオセグメント	—	—	—	—	11,469	10,096	—
その他セグメント	<b>3,618</b>	3,661	5,867	4,533	—	—	<b>33,813</b>
印刷セグメント	—	—	—	—	—	—	—
その他セグメント	—	—	—	—	6,283	5,705	—
売上原価	<b>119,114</b>	119,023	114,617	112,482	111,381	114,935	<b>1,113,214</b>
売上総利益	<b>76,244</b>	77,874	72,776	71,155	73,504	77,382	<b>712,560</b>
販売費及び一般管理費	<b>68,841</b>	68,514	64,169	62,460	61,918	65,440	<b>643,373</b>
営業利益	<b>7,402</b>	9,360	8,606	8,695	11,585	11,941	<b>69,177</b>
税金等調整前当期純利益	<b>6,813</b>	10,453	6,232	7,173	9,852	10,166	<b>63,672</b>
当期純利益	<b>2,614</b>	5,668	2,185	3,481	5,092	5,065	<b>24,429</b>
有形固定資産の減価償却費 及びその他の償却費	<b>6,393</b>	6,427	6,627	6,443	5,628	6,323	<b>59,747</b>
資本的支出	<b>6,511</b>	5,243	7,269	10,065	13,337	5,270	<b>60,850</b>
研究開発費	<b>3,353</b>	3,127	3,591	3,699	3,093	3,091	<b>31,336</b>
期末項目：							
総資産	<b>190,773</b>	189,416	175,830	179,702	191,844	152,557	<b>1,782,925</b>
有利子負債残高	<b>40,347</b>	41,560	38,854	28,331	31,865	22,329	<b>377,074</b>
株主持分（純資産）	<b>89,478</b>	88,006	79,888	83,714	84,742	73,983	<b>836,242</b>
1株当たり（単位：円）：							
当期純利益	<b>11.74</b>	25.93	9.76	16.05	23.47	23.58	<b>0.10</b>
配当金	<b>7.50</b>	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	<b>0.07</b>
指標(単位：%)：							
総資産当期純利益率	<b>1.4</b>	3.0	1.2	1.9	3.0	3.3	
株主資本当期純利益率	<b>2.9</b>	6.8	2.7	4.1	6.4	7.2	
株主資本比率	<b>46.9</b>	46.5	45.4	46.6	44.2	48.5	

注 1. 2001年より百万円未満は切り捨てにより算出しております。2000年については百万円未満は四捨五入により算出しております。

2. 米ドルは2005年3月31日現在のレートに近い値107円/ドルで便宜換算しております。

3. 事業区分の変更

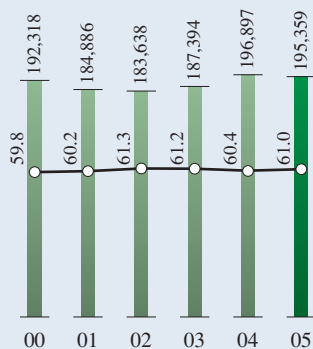
2002年4月1日の会社分割に伴い、2003年3月期より、より会社分割後の経営実態の変化を反映した適切なセグメント情報を開示すべく、2002年3月期まで区分掲記しておりました「酒類・調味料」および「清涼飲料」セグメントを「酒類・食品」セグメントに統合し、また「その他」セグメントに含めておりました、酒類・食品事業における物流や資材調達などの事業も同じく「酒類・食品」セグメントに含めることといたしました。なお、2002年3月期については、一定の前提などをおいて、この新たなセグメント区分により算出したセグメント情報を掲載しております。



# ファクトシート

売上高・売上高原価率

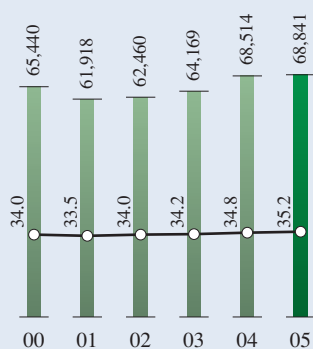
(百万円・%)



■ 売上高  
○ 売上高原価率

販売費及び一般管理費・売上高販売費率

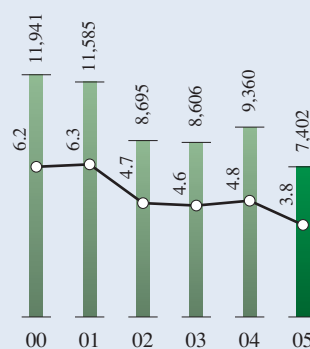
(百万円・%)



■ 販売費及び一般管理費  
○ 売上高販売費率

営業利益・売上高営業利益率

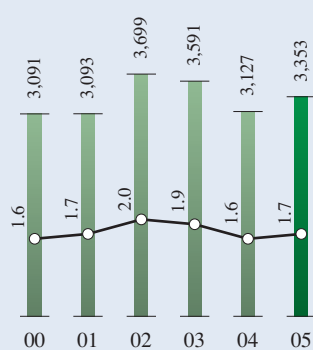
(百万円・%)



■ 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

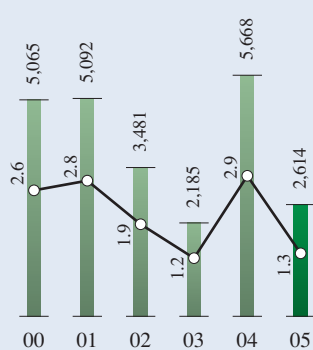
(百万円・%)



■ 研究開発費  
○ 売上高研究開発費率

当期純利益・売上高当期純利益率

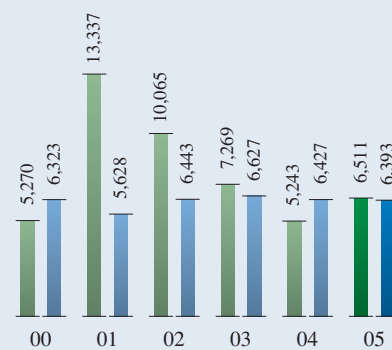
(百万円・%)



■ 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額

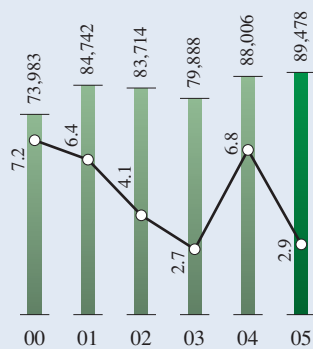
(百万円)



■ 資本的支出  
■ 減価償却費及びその他の償却額

株主資本・株主資本当期純利益率

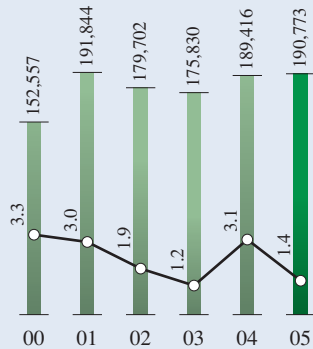
(百万円・%)



■ 株主資本  
○ 株主資本当期純利益率

総資産・総資産当期純利益率

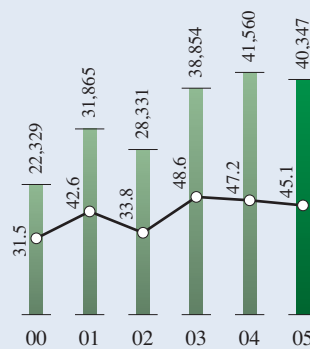
(百万円・%)



■ 総資産  
○ 総資産当期純利益率

有利子負債・D/Eレシオ

(百万円・%)



■ 有利子負債  
○ D/Eレシオ

## 主要子会社データ

会社名	所在地	資本金	議決権の 所有割合	主な事業内容
宝酒造株式会社	〒600-8688 京都市下京区四条通烏丸東入長刀鉾町20番地 電話：(075) 241-5110	1,000百万円	100%	酒類、酒精、清涼飲料、調味料等の製造及び販売
宝酒造株式会社の連結子会社				
タカラ物流システム株式会社	〒611-0041 宇治市横島町目川173 電話：(0774) 20-0761	50百万円	(100%)	運送業
ティービー株式会社	〒611-0041 宇治市横島町目川173 電話：(0774) 20-0726	10百万円	(100%)	運送業
株式会社ラック・コーポレーション	〒107-0052 東京都港区赤坂5-2-39 電話：(03) 3586-7501	80百万円	(100%)	酒類の輸入及び販売
タカラ物産株式会社	〒612-8031 京都市伏見区桃山町松平筑前10-1 電話：(075) 601-6267	10百万円	(100%)	食料品及び飼料販売
タカラ容器株式会社	〒550-0015 大阪市西区南堀江1-18-30 電話：(06) 6531-6300	30百万円	(31.3%)	容器卸売業
株式会社トータルマネジメントビジネス	〒600-8688 京都市下京区四条通烏丸東入長刀鉾町20番地 電話：(075) 256-4578	20百万円	(60%)	広告・マーケティング・人材派遣業・飲食店経営
USA Takara Holding Company (米国)	708 Addison St., Berkeley, CA 94710, U.S.A. Telephone: (510) 540-8250	4,094千米ドル	(100%)	持株会社
Takara Sake USA Inc. (米国)	708 Addison St., Berkeley, CA 94710, U.S.A. Telephone: (510) 540-8250	3,000千米ドル	(90%)	酒類の製造及び販売
AADC Holding Company, Inc. (米国)	229 W.Main St. Frankfort, KY 40602, U.S.A. Telephone: (502) 223-9874	30ドル	(100%)	持株会社
Age International, Inc. (米国)	229 W.Main St. Frankfort, KY 40602, U.S.A. Telephone: (502) 223-9874	250千米ドル	(100%)	パーボンウイスキーの販売
The Tomatin Distillery Co., Ltd. (英国)	Tomatin, Inverness-shire, IV13 7YT, Scotland, U.K. Telephone: (1808) 511-234	2,500千ポンド	(81%)	スコッチウイスキーの製造・販売
J&W Hardie Ltd. (英国)	Tomatin, Inverness-shire, IV13 7YT, Scotland, U.K. Telephone: (1808) 511-234	250千ポンド	(100%)	スコッチウイスキーの製造・販売
北京宝酒造釀造有限公司 (中国)	No.31 Nanyuan West St, Fengtai District, Beijing, People's Republic of China Telephone: (010) 6791-1758	130,000千元	(62%)	酒類・酒精・調味料の製造・販売
上海宝酒造貿易有限公司 (中国)	No 889 Ren Ming Road, Wai Wai China Tower room# 810-811, Shanghai, People's Republic of China Telephone: (21) 6374-6652	200千米ドル	(100%)	酒類・食品の輸入販売及び輸出
Singapore Takara Pte. Ltd. (シンガポール)	16, Raffles Quay, #15.09 Hong Leong Building, Singapore Telephone: (421) 9258	1,000千米ドル	(100%)	酒類の販売及び投資活動
タカラバイオ株式会社	〒520-2193 滋賀県大津市瀬田三丁目4番1号 電話：(077) 543-7200	3,055百万円	76.2%	試薬、理化学機器の製造及び販売、遺伝子解析等の受託など
タカラバイオ株式会社の連結子会社				
瑞穂農林株式会社	〒622-0313 京都府船井郡瑞穂町字保井谷小字三ツ枝38番地 電話：(0771) 86-1500	10百万円	(49%)	きのこ類の生産、販売
宝生物工程(大連)有限公司(中国)	No.19 Dongbei 2nd Street, Development Zone, Dalian, People's Republic of China (116600) Telephone: (0411) 8761-9944	2,000百万円	(97.5%)	研究試薬の製造・販売
Takara Bio Europe S.A. (仏国)	Europarc des Barbanniers 6, Place du Village 92230 Genevilliers, France Telephone: (01) 41-47-23-70	40千ユーロ	(100%)	研究試薬の販売
Takara Korea Biomedical, Inc. (韓国)	451-3, Togok 2-Dong, Kangnam-ku, Seoul, 135-855, Korea Telephone: (02) 577-2002	3,860百万ウォン	(86.8%)	研究試薬の開発・製造・販売
Takara Mirus Bio Inc. (米国)	505 S. Rosa Road, Suite 101 Madison, WI 53719, U.S.A. Telephone: (608) 441-2844	200千米ドル	(50%)	研究試薬の販売、遺伝子治療及びその関連技術の研究開発
宝日医生物技術(北京)有限公司(中国)	A107-1 Science & Manufacture Incubator Building, Zhong Guan Cun Life Science Park, Chang Ping District, Beijing, People's Republic of China (102206) Telephone: (010) 8267-9157	350百万円	(100%)	バイオ医薬の研究開発、研究試薬・理化学機器の製造・販売、研究受託サービス
宝ホールディングス株式会社の連結子会社				
大平印刷株式会社	〒600-8881 京都市下京区西七条掛越町55 電話：(075) 313-7141	90百万円	99%	印刷業
宝ネットワークシステム株式会社	〒600-8688 京都市下京区四条通烏丸東入長刀鉾町20番地 電話：(075) 241-5139	30百万円	100%	コンピューターシステムの開発・運用・保守

(注) 議決権の所有割合の括弧書きは間接所有割合。

## 役員



宝ホールディングス株式会社 代表取締役社長  
兼 宝酒造株式会社 代表取締役社長  
兼 タカラバイオ株式会社 取締役会長

大宮 久



宝ホールディングス株式会社 代表取締役副社長  
経営企画・経理・IR 統括担当、財務担当  
兼 宝酒造株式会社 専務取締役

大宮 正



タカラバイオ株式会社 代表取締役社長  
兼 宝ホールディングス株式会社 取締役

加藤 郁之進

### 宝ホールディングス株式会社

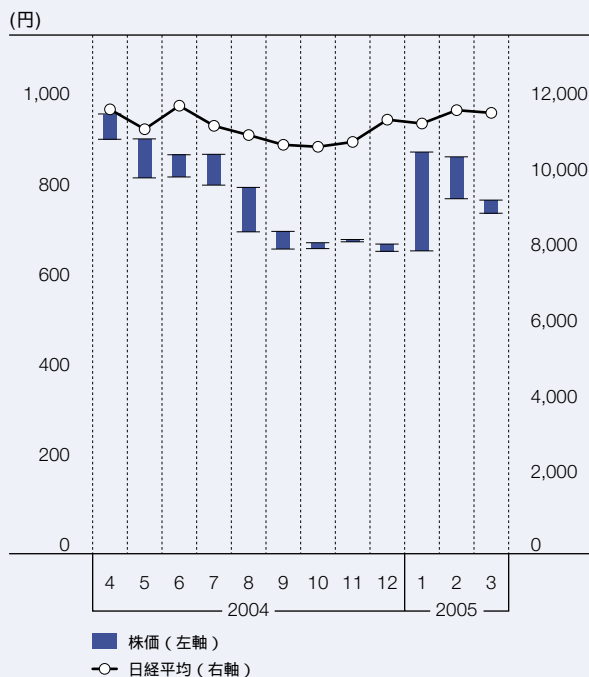
常務取締役 原 周三 (法務・総務人事・環境広報・コンプライアンス担当)  
取締役 細見 吉郎 (相談役)  
取締役 後藤 功 (兼 宝酒造株式会社 代表取締役副社長)  
取締役 高橋 忍 (兼 宝酒造株式会社 代表取締役副社長)  
取締役 矢野 雅晴 (経営企画担当・財務部長 兼 宝酒造株式会社 取締役)  
取締役 松崎修一郎 (経理担当・IR 担当・経理部長・IR 室長)

常勤監査役 西川 一  
常勤監査役 関山 秀人  
監査役 市田 之彦  
監査役 太田 芳枝

# 会社概要

## 宝ホールディングス株式会社 (2005年3月31日現在)

商号 宝ホールディングス株式会社  
 事業内容 持株会社  
 本店所在地 京都市下京区四条通烏丸東入長刀鉾町20番地  
 電話 075-241-5130  
 設立 1925年9月6日  
 資本金 13,226百万円  
 ホームページアドレス <http://www.takara.co.jp>



## 株主メモ (2005年3月31日現在)

発行株式  
 授權株式数 400,000,000株  
 発行済株式総数 217,699,743株  
 株主数 44,685名  
 上場取引所 東証1部、大証1部  
 証券コード 2531  
 証券代行 東京都中央区八重洲一丁目2番1号  
 みずほ信託銀行株式会社  
 証券代行事務連絡先 〒135-8722  
 東京都江東区佐賀一丁目17番7号  
 みずほ信託銀行株式会社 証券代行部  
 電話 東京 03-5213-5213  
 大阪 06-6313-5127  
 株主総会 定時株主総会は、毎年6月に京都で開催されます。その他、必要のある場合には少なくとも2週間の事前通告をもって、臨時株主総会が開かれる場合があります。

### 主要株主

株主名	持株数(千株)	割合(%)
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	12,394	5.69
株式会社みずほコーポレート銀行	9,738	4.47
農林中央金庫	9,500	4.36
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	8,974	4.12
明治安田生命保険相互会社	6,318	2.90
株式会社京都銀行	5,000	2.30
川東商事株式会社	3,555	1.63
住友信託銀行株式会社	2,753	1.26
ソシエテ ジェネラル パリ オービーイー デュボ (常任代理人 ソシエテ ジェネラル証券会社東京支店)	2,377	1.09
日本マスタートラスト信託銀行株式会社 (日新火災海上保険退給信託口)	2,183	1.00

(注)1. 持株数の千株未満は切り捨てております。  
 2. 「住友信託銀行株式会社」の持株数には、信託業務に係る株式数は含んでおりません。

## 宝酒造株式会社 (2005年3月31日現在)

商号 宝酒造株式会社  
 本社所在地 京都市下京区四条通烏丸東入長刀鉾町20番地  
 電話 075-241-5110  
 設立 2002年4月1日  
 資本金 1,000百万円  
 発行済株式数 20,000株  
 大株主及び持株比率 宝ホールディングス株式会社 100%  
 代表者 代表取締役社長 大宮 久  
 ホームページアドレス <http://www.takarashuzo.co.jp>

## タカラバイオ株式会社 (2005年3月31日現在)

商号 タカラバイオ株式会社  
 本社所在地 大津市瀬田三丁目4番1号  
 電話 077-543-7200  
 設立 2002年4月1日  
 資本金 5,993百万円  
 発行済株式数 262,480株  
 大株主及び持株比率 宝ホールディングス株式会社 76.2%  
 代表者 代表取締役社長 加藤 郁之進  
 ホームページアドレス <http://www.takara-bio.co.jp>



宝ホールディングスの歴史





## 宝ホールディングスの歴史

	酒類・食品・酒精事業	バイオ事業
1925	(大正14年) 宝酒造株式会社創立	
1949	株式を上場	
1957	タカラビールを発売	
1967	ビール事業より撤退	
1970		大津市に中央研究所完成 ブナシメジの人工栽培に成功
1977	宝焼酎「純」を発売	
1979	“カムバック・サーモン・キャンペーン” 開始	国産初の制限酵素を発売
1982		遺伝子工学研究用試薬類の輸出版売開始
1983	米国宝酒造株式会社を設立	
1984	タカラcanチューハイ発売	
1986	「TaKaRaバービカン」を発売、食品事業を本格展開	
1988		PCR (遺伝子増幅) 法関連製品の販売を開始
1993	本格米焼酎「よかいち」発売 「すりおろしりんご」発売 特定保健用食品として「カルシウムバーラー」認可	宝生物工程 (大連) 有限公司設立 (中国大連市)
1994	タカラcanチューハイ「デラックス」<すりおろしりんご> <あらしぼりオレンジ>発売	
1995	北京寛宝食品有限公司 (現・北京宝酒造醸造有限公司) を設立 宝焼酎「純」720mlニューボトル (リターナブル) 発売 タカラcanチューハイ「フルーティ」発売 TaKaRa CI基本デザインを変更	TaKaRa Bio Europe S.A. を設立 (仏国パリ市) TaKaRa Korea Biomedical, Inc. を設立 (韓国ソウル市) 造血幹細胞への高効率遺伝子導入法「レトロネクチン法」開発
1996	松竹梅「大徳利」発売	タカラアグリ株式会社を設立
1997	本格焼酎「よかいち<麦>」発売 「クッキングー煮物専用調味料」発売	遺伝子治療研究用試薬レトロネクチン法を全世界で発売開始 レトロネクチン法を用いた遺伝子治療の臨床研究を開始
1998	ワイン事業に本格参入。カリフォルニアワインを輸入・販売 繰字決算報告書を発行	DNAチップ作製装置と解析装置の販売を開始 超高速DNA増幅酵素システムTaKaRa Z-Taq™の開発に成功
1999	「石原裕次郎メモリアルボックス」発売	DNAチップの販売開始
2000	<b>長期経営構想 TaKaRa Evolution-100 (TE-100) スタート</b>	
	<伝承健寿>梅肉エキス入り濃縮飲料 発売 OCIA認証「特撰タカラ有機本みりん」発売 全工場でISO-9002認証取得完了 上撰松竹梅「焙炒造り」<生酒>にエコロジーボトル採用	韓国バイオベンチャー企業ViroMed社を実質的に子会社化 高速ゲノム解析センター、ドラゴン・ジェノミクス株式会社を設立 革新的な等温遺伝子増幅法であるICAN法の開発 米國LynxTherapeutics社とDNAマイクロビーズアレイ技術で提携
2001	株式会社ラック・コーポレーションの株式を取得 タカラ本料理清酒発売 焼酎「ZIPANG」発売 本格焼酎「黒槩」「一刻者」「巖窟王」発売 東日本ロジスティクスセンター本格稼働 清酒・特定名称酒の拠点として灘工場「白壁蔵」完成	Takara Korea Biomedical社が開発・製造部門を新設し第三者割当 増資を実施 共生細菌シンビオバクテリウム トエビの全ゲノムの解析を終了 伊國MolMed社に遺伝子治療用レトロネクチン®のライセンスを供与 ICAN法によるベッドサイド遺伝子検査試薬 (研究用) を開発 組換えブレインテグレーション複合体法 (rPIC法) を開発

## 2002 持株会社制へ 持株会社 宝ホールディングス株式会社 誕生

分社・持株会社化により宝酒造株式会社（現）設立  
 宝焼酎「純」25周年記念ボトル 発売  
 タカラ本みりん生誕160年  
 琉球泡盛「於茂登 炎（おもとほむら）」発売  
 香岐麦焼酎「音波（おとは）」発売

分社・持株会社化によりタカラバイオ株式会社設立  
 コールドショック ベクター法を用いたタンパク質発現システムを開発  
 タカラアグリ株式会社が韓国のPulmuone社と共同で韓国国内にキノコの開発・製造・販売の合併会社を設立  
 アグリバイオ事業のアンテナショップ「アシタ・バー」第一号店を開店  
 金ナノ粒子DNAプローブ技術の基本特許を保有する米國Nanosphere社と提携  
 タカラバイオ株式会社がドラゴン・ジェノミクス株式会社を吸収合併  
 ICAN法を用いたカルバペネム耐性菌検出キットを発売

2003 タカラcanチューハイ「SUKISH（スキッシュ）」発売  
タカラcanチューハイ発売20周年 リニューアル発売

MolMed社と、がん自殺遺伝子治療、がんワクチン遺伝子治療：2種の遺伝子治療技術のアジア独占実施権について合意

2004 「タカラ有機本みりん」（OCIAの有機認証取得）が世界の食品で初めてEPD（環境製品宣言認証）を取得し、リニューアル発売  
松竹梅「天」新発売  
タカラ本みりん「純米（じゅんまい）」発売  
タカラcanチューハイ「SUKISH（スキッシュ）」  
Wmix（ダブルミックス）発売  
パーピカン<リアルティスト>発売  
「ファイバーバーラー」が特定保健用食品の表示許可を取得

米國Mirus社と合併会社Takara Mirus Bio Inc.（米國ウィスコンシン州）を設立  
 ミズマチ・タカラバイオ株式会社（東京都渋谷区）を設立  
 等温遺伝子増幅法ICAN法（Isothermal and Chimeric primer-initiated Amplification of Nucleic acids）日本出願特許が成立  
 米國VIRxSYS社に遺伝子治療用レトロネクチン®のライセンスを供与  
 タカラバイオ株式会社が第三者割当増資を実施。併せてストックオプション制度（新株予約権発行）を導入  
 北京市に遺伝子治療や遺伝子工学の研究開発を目的とした新会社宝日医生物技術（北京）有限公司（Takara Biomedical Technology (Beijing) Co., Ltd.）を設立

## 2005 タカラバイオ株式会社 東証マザーズ上場

そば原料100%のそば焼酎「十割」～そば全量～ 新発売  
 有機栽培米を100%使用した「タカラ有機本料理清酒」新発売  
 しそ焼酎「若紫ノ君」新発売  
 タカラcanチューハイ「バランスプラス」新発売  
 タカラcanチューハイ「デラックス」コラーゲンイン 新発売  
 カルシウムバーラーCa400、マルチビタミンバーラー 新発売  
 タカラcanチューハイ「本格辛口」新発売  
 秘蔵の10年貯蔵熟成酒と3年以上の樽熟成酒を使用した長期貯蔵焼酎「秘蔵の扉」新発売  
 松竹梅「生冷酒」<黒麹四段>辛口 新発売  
 国産米とこだわりの本格米焼酎で仕込んだ本格米焼酎仕込「夏本味蔵」新発売  
 タカラcanチューハイ「SUKISH」Wmixをリニューアル タカラcanチューハイ「WMIX」新発売

米國国立がん研究所が実施する悪性黒色腫を対象としたT細胞受容体・遺伝子治療の臨床試験にレトロネクチン®を供給  
 プナシメジの腫瘍増殖抑制作用を示す物質はポリテルペンであることを発見  
 明日葉に含まれる2種類のカルコン化合物を糖尿病モデル動物に経口投与すると、インスリンを投与した場合と同様に血糖値が低下することを発見  
 中国科学院 がん病院と共同で「がん免疫療法」の臨床開発を行うことを合意  
 飲む寒天<カロリーオフ>新発売  
 マツタケのゲノム解析をホールゲノムショットガン方式で完了  
 難治性白血病の原因の1つであるFLT3遺伝子の変異に関する特許を日本、米國で取得  
 オイフェッツ社にエイズの遺伝子治療用レトロネクチン®をライセンス供与  
 米國ロサンゼルス小児病院がADA欠損症の遺伝子治療の臨床試験を開始：タカラバイオがレトロネクチン®を供給  
 三重大学医学部と共同で、肺がん、食道がんや頭頸部がんなどの難治性のがんを対象としたT細胞受容体（TCR）遺伝子治療の臨床開発を推進するために、三重大学医学部に寄附講座を設置

京都市下京区四条通烏丸東入長刀鉾町20番地

電話 (075) 241-5130

<http://www.takara.co.jp>

