

2025 年 6 月 20 日

各 位

会 社 名 サンネクスタグループ株式会社
代表者名 代 表 取 締 役 社 長 高 木 章
(コード番号 8945 東証スタンダード)
問合せ先 執行役員総務グループ長 田中 俊治
(TEL. 03 - 5229 - 8839)

株主優待制度の一部変更に関するお知らせ

当社は、本日開催の取締役会において、下記のとおり、株主優待制度の一部変更について決議いたしましたので、お知らせいたします。

記

1. 変更の理由

当社は、株主の皆様の日頃からのご支援に感謝するとともに、当社株式への投資魅力を高め、より多くの方々に長期にわたり当社株式を保有していただくことを目的として、株主優待制度を導入してまいりました。

このたび、当社グループのコア事業である日本社宅サービス社が展開している、「地域共創BPOサービス」(注)の提携先である地域共同体の特産品を優待品として株主の皆様にご利用いただくことにより、地域貢献にも繋げてまいりたいと考えております。

さらに、保有株式数ごとの利益還元のバランス及び株主配当とのバランスの観点から総合的に検討を重ねた結果、以下のとおり株主優待制度を一部変更させていただくことといたしました。

(注)「多様な働き手が参画可能なBPOサービス」の実現に向けた活動について

当社子会社である日本社宅サービス株式会社では、自治体やその関連団体と連携し、地方の「潜在的労働力」を活用することで企業の課題を解決する「地域共創BPOサービス」を提供しております。

詳細は、以下ホームページをご覧ください。

<https://www.sunnexta.co.jp/sustainability/project/>

2. 変更の内容（下線は、直前の内容からの変更箇所を表しております）

（1）現行の株主優待制度

保有株式数	継続保有	優待内容
100 株（1 単元）以上 200 株（2 単元）未満	1 年以上（注 1）	クオ・カード 1,000 円分
200 株（2 単元）以上	1 年以上（注 1）	クオ・カード 2,000 円分

（2）2026 年 6 月末日時点のみ

保有株式数	継続保有	優待内容
100 株（1 単元）以上 200 株（2 単元）未満	1 年以上（注 1）	クオ・カード 1,000 円分
200 株（2 単元）以上 <u>500 株（5 単元）未満</u>	1 年以上（注 1）	クオ・カード 2,000 円分
<u>500 株（5 単元）以上</u>	<u>6 カ月以上</u> （注 2）	<u>以下から 1 つを選択</u> ①クオ・カード 2,000 円分 ②5,000 円相当の地域特産品（注 3） ③寄付（2,000 円分）（注 4）

（3）2027 年 6 月末日以降

保有株式数	継続保有	優待内容
100 株（1 単元）以上 200 株（2 単元）未満	<u>（廃止）</u>	<u>（廃止）</u>
200 株（2 単元）以上 500 株（5 単元）未満	1 年以上（注 1）	クオ・カード 2,000 円分
500 株（5 単元）以上	<u>1 年以上</u> （注 1）	以下 3 つから 1 つを選択 ①クオ・カード 2,000 円分 ②5,000 円相当の地域特産品（注 3） ③寄付（2,000 円分）（注 4）

（注 1）継続保有期間 1 年以上とは、同一株主番号で 6 月末日及び 12 月末日の株主名簿に各保有株式区分以上の株式を保有していることが連続して 3 回以上記載または記録されていることといたします。

（注 2）継続保有期間 6 カ月以上とは、同一株主番号で 2025 年 12 月末日及び 2026 年 6 月末日の株主名簿に 500 株以上の株式を保有していることが記載または記録されていることといたします。

（注 3）5,000 円相当の地域特産品の内容は、毎年変更となる可能性があり、別途ご案内します。
 なお、5,000 円には送料及び手数料を含み、送料及び手数料は当社が負担いたします。
 （内容等について下記 4 参照）

（注 4）寄付は当社本店所在地の東京都新宿区（基金）への寄付を予定しております。

3. 変更の実施時期

2026 年 6 月末日及び 2027 年 6 月末日現在の株主名簿に記載または記録された株主様から、変更後の株主優待制度を実施いたします。

4. 地域特産品の内容（新潟県糸魚川市特産品）

新潟県立海洋高等学校（以下「新潟海洋高校」）相撲部開発「ごっつあんシリーズ」（注）を含むご飯のおとも詰め合わせ。



※写真はイメージであり、内容が変更となる場合があります。

（注）食べて応援！新潟海洋高校の生徒が開発した商品のご紹介

新潟県糸魚川市の近隣河川に遡上する 1 万匹超の鮭は、孵化放流事業向けの人工授精が終わったあとの魚体は市場価値が低く、その有効利用が課題でした。その有効利用の研究として、当時の新潟海洋高校教員と生徒にて、鮭の魚醤（ぎょしょう）などを開発し、さらに新潟海洋高校相撲部では、この魚醤を使用した「ごっつあん味噌（にんにく味噌）」や「ごっつあん海苔（海苔の佃煮）」など開発しております。

新潟海洋高校相撲部は、横綱大の里関や関取白熊関をはじめとする多くの卒業生を角界へ送り出し、全国優勝も多数果たしております。ごっつあんシリーズの売り上げの一部は新潟海洋高校相撲後援会に寄付され、相撲部遠征費や食費に充てられます。

・オンラインショップ（能水商店）

<https://www.nousui-shop.com/>

以 上