



“植物のチカラ”

株主通信

第147期 報告書

2018.4.1 ▶▶ 2019.3.31

日清オイリオグループ株式会社

証券コード:2602



BOSCO
is
GREEN



今年3年目を迎える中期経営計画の達成に向けて、多様な付加価値型ビジネスのさらなる拡大を図ります。



代表取締役社長

久野 貴久

株主の皆様におかれましては、日頃より当社事業へのご理解とともに格別のご支援を賜り、誠にありがとうございます。ここに第147期(2018年4月1日～2019年3月31日)における事業の取り組み成果をご報告し、今後の展開についてご説明させていただきます。

会社を取り巻く環境

当期の日本経済は雇用・所得環境の改善や企業収益の拡大などにより、緩やかに回復しているものの、個人消費は依然として力強さを欠くとともに、海外経済の減速を背景に企業の輸出低迷が懸念されるなど、先行きの不透明な状況が続いています。

製油業界においては主要原料の大豆や菜種の相場が5月頃まで高値圏で推移し、その後不安定な値動きとなりましたが、為替が前期比で円高ドル安の水準であったことなどもあり、当社の原料調達においては大豆、菜種価格ともに前期並みの水準となりました。一方、搾油時に発生し飼料用原料などに使う大豆ミール(脱脂大豆)は、飼料需要が世界的に堅調に推移する中、主要輸出国アルゼンチン大豆減産などを背景とする国際相場の上昇に伴い、国内での販売価格が上昇したことなどから、製油業界の搾油環境は前期と比べ好転いたしました。

当期の連結業績

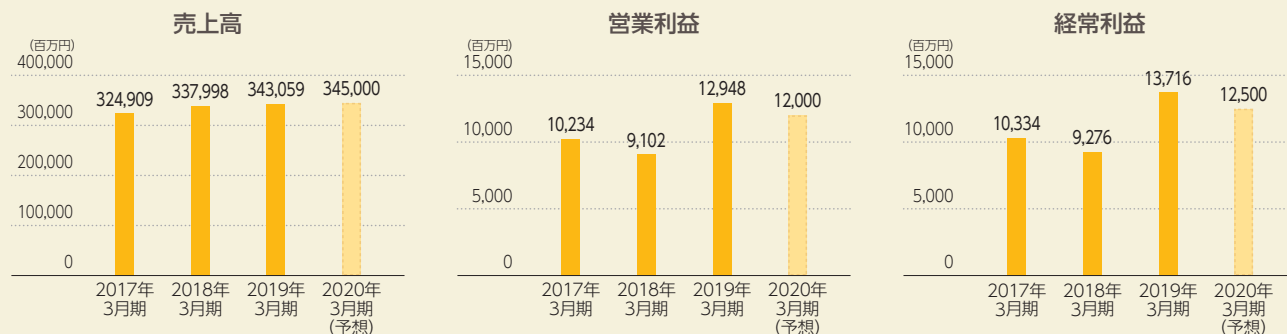
当期の連結業績は売上高3,430億59百万円(前期比1.5%増)、営業利益129億48百万円(同42.3%増)、経常利益137億16百万円(同47.9%増)、親会社株主に帰属する当期純利益90億44百万円(同30.5%増)と増収増益となりました。からだに良いオイルをそのままかけて料理を楽しむ「かけるオイル」の販売拡大など付加価値型ビジネスの拡大や、汎用タイプの食用油的の適正価格での販売に加え、世界的な搾油環境の好転やファインケミカル事業の堅調な推移などもあり過去最高益となりました。

中期経営計画の達成に向けて

当社グループが2017年度にスタートさせた中期経営計画「OilliO Value Up 2020」では、事業構造改革を継承しつつ、より成長路線に軸足を移すことを基本方針としています。

中期経営計画の3年目となる2019年度は次に記載の経営方針のもと、具体的な経営目標の実現に取り組みます。

連結財務ハイライト



○本報告書中に記載の金額は、表示単位未満の端数を切り捨てて表示しています。

(※1)2017年3月期より会計方針を変更したため、2016年3月期については遡及適用後の数値を記載しています。

「2019年度経営方針」

- 成長戦略としてのグローバル化と多様な付加価値型ビジネスの徹底的な追求
- 基盤となる汎用素材型ビジネスでの安定収益の追求

この中でも、付加価値型ビジネスの追求が重要と考えており、油脂・油糧および加工食品事業では、安定収益確保に向けた汎用タイプの食用油の適正販売価格の形成と並行し、「かけるオイル」などの新たな使い方提案とコミュニケーション活動の継続で販売の拡大を図るとともに、ホームユース市場の活性化に取り組みます。具体的には、2018年度、家庭用食用油市場で最大規模(金額)となったオリーブオイルのさらなる市場拡大と、健康性の高いアマニ油を中心とする付加価値商品の販売拡大を図っていきます。業務用や加工用においても機能や健康性を高めた付加価値商品による一層の提案を進め取引先の課題解決に努めます。

加工油脂事業では、投資メリットの獲得とマレーシアのISF社^{*1}を起点としたグローバルなサプライチェーンの強化による価値の創出がテーマです。これまでに進めてきたISF社の生産能力増強およびイタリア生産拠点^{*2}の確保、インドネシアの業務用チョコレート製造・販売拠点^{*3}の設立などの投資については、2019年度中に2020年度以降の収益確保の目処をつけます。そのうえで成長が続くASEAN諸国や南欧を中心とした欧州での付加価値商品の販売を拡大してまいります。

ファインケミカル事業では、国内外で拡大する化粧品原料の需要に応えるための設備投資として、高品質な化粧品原料やMCT(中鎖脂肪酸)の生産能力を増強する新工場(横浜磯子事業場内)

の建設を着実に進めてまいります。

「健康とエネルギーを生むチカラ」で社会貢献を目指すヘルスサイエンス事業では、MCTのさらなる需要喚起に向けて取り組みます。引き続き、運動や美容に役立つMCTの魅力をプロサッカー選手の長友佑都さん、トップモデルの長谷川潤さんを起用したCMなどで発信していくとともに、主要な販売先である量販店やドラッグストアでの販売拡大に向けて、営業体制のさらなる強化を中心に取り組んでまいります。

※1 Intercontinental Specialty Fats Sdn.Bhd. ※2 Intercontinental Specialty Fats (Italy) S.r.l.
※3 PT Indoagri Daitocacao

通期連結業績予想

世界経済の減速懸念や国内消費税率の引き上げ、厳しさを増す見通しにある搾油環境など、先行きの不透明な状況にありますが、通期連結業績予想(売上高3,450億円、営業利益120億円、経常利益125億円、親会社株主に帰属する当期純利益82億円)の達成に向けてグループ一丸となって取り組んでまいります。

株主の皆様へ

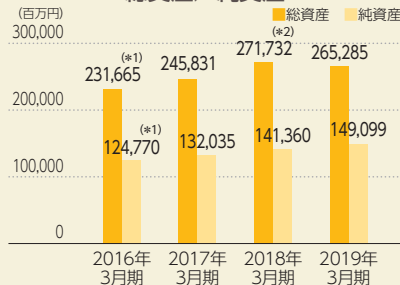
当社では利益成長の成果を株主に適切に還元することを目的に、連結配当性向30%程度を目安とすることを基本方針としています。この方針に基づき、当期の配当は、中間配当を1株当たり35円、期末配当を45円(予定対比10円増配)とさせていただきます。また、次期の配当は、当期と同額の年間80円(中間配当40円、期末配当40円)を予定しています。

株主の皆様におかれましては、引き続き一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

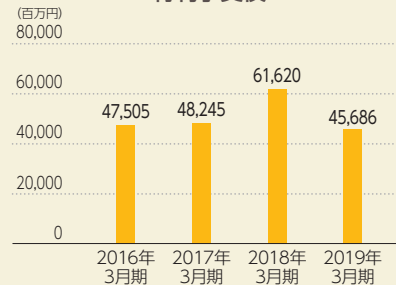
親会社株主に帰属する当期純利益



総資産／純資産



有利子負債



(※2)当該年度において「税効果会計に係る会計基準」の一部改正等を適用したことに伴い、2018年3月期については遡及適用後の数値を記載しています。

オイルをそのままかけて使う食習慣をもっと楽しんでいただくために！

新登場

かけて楽しむ「鮮度のオイルシリーズ」のラインアップ拡充 BOSCOプレミアム エキストラバージン オリーブオイル145gフレッシュキープボトル

白身魚のカルパッチョ



そのままかけて楽しむことがおすすめの、
特別なBOSCO。
自分に合ったオイルを見つける楽しさを広げます。

- フレッシュで華やかな香りと、ハーブのようにスパイシーな味わい。
- オリーブ由来のポリフェノールが豊富、しかもコレステロール0ゼロ。
- パンにつけたり、カルパッチョやサラダにそのままかけて。

新登場

かけるオイル大容量タイプ 日清アマニ油320gフレッシュキープボトル



毎日続けて使うオイルとして定着しつつあるアマニ油。
お客様の使い勝手をさらに高める
大容量タイプが新登場。

- 小さじ1杯で1日分のオメガ3(α-リノレン酸)。
- 一番搾りのアマニ油を使用。
- くせがないので、毎日の料理にそのままかけて
楽しめます。

トマトジュースや飲み物に
そのまま加えて



どちらの商品も使い勝手が良く、品質を保持するチカラに優れたフレッシュキープボトル採用

受賞

第37回食品ヒット大賞 優秀ヒット賞受賞 「鮮度のオイルシリーズ」



オイルをそのままかけて楽しむ
食習慣の提案とシリーズの
商品力が評価され、2019年2月、
日本食糧新聞社制定の
食品ヒット大賞で
優秀ヒット賞を受賞しました。



シリーズの主力商品



都内で行われた受賞式

新登場

人気ドレッシングシリーズのラインアップ拡充

日清ドレッシングダイエット

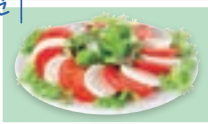
ごま油香るチョレギ／スパイス薫るイタリアン

使用油分1/3*のローオイルタイプ、コレステロール0ゼロでご好評の「日清ドレッシングダイエット」。
新たに2品を加え、9つの風味でサラダをはじめとするさまざまな料理のおいしさを引き立てます。

チョレギサラダ



カプレーゼ



■ごま油香るチョレギ

- 香り立つごま油の風味とさっぱりとした酸味、にんにくやコチュジャンの
コクで、サラダがすすむドレッシング。
- 人気のチョレギサラダはもちろん、ナムル、春雨サラダなどに。

■スパイス薫るイタリアン

- ペッパーなどのスパイスやバジルが効いたすっきりとした口当たりのイタ
リアンドレッシング。
- カプレーゼ、魚介のカルパッチョ、野菜のマリネなどに。



シリーズの
ラインアップはこちら

左：ごま油香るチョレギ
右：スパイス薫るイタリアン
いずれも185ml



※当社従来品比

CM
放映中

運動や美容に！ 「日清オイリオのMCT」の魅力を発信中！

今年もプロサッカー選手の長友佑都さん、トップモデルの長谷川潤さんを商業キャラクターに起用して、「日清オイリオのMCT」の魅力をお伝えしていきます。

体脂肪は、運動で燃やせ。
めざしたいボディがある。



体脂肪は、運動で燃やそう。
キレイをめざすあなたのオイル。

※画像はイメージです。

当社グループでは、MCTオイルをはじめ、MCTを含み運動や美容、健康維持に役立つことが期待される商品群に「日清オイリオのMCT」マークをつけて展開しています。

「日清オイリオのMCT」商品には、オイル、パウダー、サプリメントゼリー、ココナッツオイルなどがあります。



受賞

第5回介護食・スマイルケア食コンクール(日本食糧新聞社主催、農林水産省後援) 農林水産省 食料産業局長賞受賞 「日清MCTパウダー&オイル」



当社ではMCTを利用して、病院や施設、近年では在宅介護における高齢者、要介護者のエネルギー補給に努めてきました。その取り組みが評価され、2019年4月、農林水産省後援の介護食・スマイルケア食コンクール素材・原料部門で最上位となる農林水産省食料産業局長賞を受賞しました。



Q MCTとは

A MCTの主成分、中鎖脂肪酸はココナッツなどのヤシ科植物に含まれる天然成分です。続けてお召し上がりいただくことで、運動によるカラダづくりや、エネルギー補給をサポートします。

公開中

「バランス日記～10食品群チェック」

当社では食のバランスを整えるはじめての一歩として、10食品群の摂取をおすすめしています。昨年11月、そのセルフチェックが簡単にできるスマートフォン向け無料アプリを開発し、公開いたしました。

本アプリは、地方独立行政法人東京都健康長寿医療センターとの共同開発品です。



詳しい情報はホームページのアプリ紹介ページをご覧ください。

日清オイリオ バランス日記

検索



ミルフィーユトンカツ

お手頃のうす切り肉を重ねるだけで、おいしいトンカツに。さらに、チーズや青じそをプラスすると一層豪華に、おいしくなります。日清ヘルシーオフで揚げて、軽〜く。

作り方

- ① キャベツは太い芯を除き、2等分して重ねて巻き、端からせん切りにして水にさらして(約5分)水気をしっかりきる。
- ② 豚ロース肉は肉と脂身の間に縮まないように切り目を数か所入れる。広げて並べ塩、こしょうをふる。
- ③ ②を5枚重ねて一組にして、これを二組作る。
- ④ 豚肉、青じそ、豚肉、スライスチーズ1/2枚、豚肉、スライスチーズ1/2枚、豚肉、青じそ、豚肉の順に重ねる。
- ⑤ ③と④それぞれに、小麦粉を表面にまぶし、溶き卵をからめ、パン粉をしっかりとつける。
- ⑥ 日清ヘルシーオフを160℃に熱し、⑤を入れて1分半、返して1〜2分揚げて油をきる。器に盛ってキャベツと溶きからし、ソースを添える。



材料(2人分)

豚ロース薄切り肉 …………… 15枚(約300g)
 塩、こしょう …………… 各少々
 青じそ …………… 2枚
 スライスチーズ …… 1枚
 小麦粉 …………… 適量

〜溶き卵〜

卵 …………… 1個分
 水 …………… 大さじ1
 パン粉 …………… 適量
 日清ヘルシーオフ …… 適量
 キャベツ …………… 4枚
 溶きからし、ソース… 各適宜



調理に使う
商品

日清ヘルシーオフ

揚げ物のカロリーが気になる方に。天ぷらなどの揚げ物の吸油量を最大20%抑制したはじめての食用油です。コレステロール0ゼロ。

- 調理時間：20分
- エネルギー(1人分)：773kcal
- 塩分(1人分)：2.1g

トマトのシャーベットスープ

暑い夏にぴったりな1品。BOSCOエキストラバージンオリーブオイルを仕上げにかけるのが、味のポイント! 簡単だから朝の野菜ジュース代わりにもGood! トマトは冷凍せずに、十分に冷やしたものを使ってもおいしい冷たいスープになります。

作り方

- ① セロリ、きゅうりは5mm角に切る。黄パプリカはヘタと種を除き、5mm角に切る。
- ② トマトはあらかじめ冷凍にしておき、室温で20分程度解凍し、下部の皮に十文字の切込みを入れて、皮をむく。一口大に切って、Aとともにフードプロセッサーにかける。トマトを解凍する際は、水につけると早く解凍することができます。
- ③ 器に盛って①をのせる。イタリアンパセリをあしらひ、BOSCOエキストラバージンオリーブオイルを仕上げにかける。



材料 (2人分)

トマト …………… 2個	セロリ …………… 2cm
～A～	きゅうり …………… 3cm
塩、こしょう…………各少々	黄パプリカ …………… 1/4個
レモン汁 …… 1/6個分(小さじ1)	イタリアンパセリ ……適宜
BOSCOエキストラバージン	BOSCOエキストラバージン
オリーブオイル …… 大さじ1	オリーブオイル …… 小さじ2



調理に使う
商品

BOSCOエキストラバージンオリーブオイル

早摘みグリーンオリーブを使用。
フレッシュでフルーティーな香りが料理を引き立てます。

フレッシュ
キープ
ボトル

- 調理時間: 10分
- エネルギー(1人分): 124kcal
- 塩分(1人分): 0.5g

カラフル野菜のクイックピクルス



ひとことコメント
冷蔵庫で4日保存可。



調理に使う
商品

日清アマニ油

クセがなく、さっぱりした風味。
小さじ1杯で、1日分のオメガ3が摂れます。

フレッシュ
キープ
ボトル

簡単、野菜を漬けるだけ。日清アマニ油をサッと小さじ1杯かければ、ピクルスの酸味が抑えられ、1日分のオメガ3が摂れるのが嬉しい。

材料 (作りやすい量分)

きゅうり …………… 1本	塩…………… 小さじ1
セロリ …………… 1本	～A～
黄パプリカ …………… 1/2個	酢、水 …………… 各大さじ4
紫玉ねぎまたは	砂糖…………… 大さじ1・1/2
玉ねぎ…………… 1/3個	こしょう …………… 少々
しょうが(せん切り) … 大さじ1	日清アマニ油 … お好みの量

作り方

- ① きゅうりは3cm長さに切り、縦に4等分する。セロリは3cm長さに切り、1cm幅に切る。黄パプリカはへたと種を除き5mm幅に切る。紫玉ねぎは薄切りにする。
以上とせん切りにしたしょうがを合わせて塩をふり、20分おく。
- ② ①にAを加えて30分ほどおいてなじませる。器に盛り、日清アマニ油をかけていただく。

- 調理時間：15分
(野菜を漬ける時間は除く)
- エネルギー(全量)：
234kcal
- 塩分(全量)：4.9g

会社概要

(2019年3月31日現在)

商 号 日清オイリオグループ株式会社
 本 社 所 在 地 東京都中央区新川一丁目23番1号
 TEL (03) 3206-5005 (代表)
 設 立 明治40年(1907年)3月7日
 資 本 金 16,332,128,633円
 従 業 員 数 1,168名

株式の状況

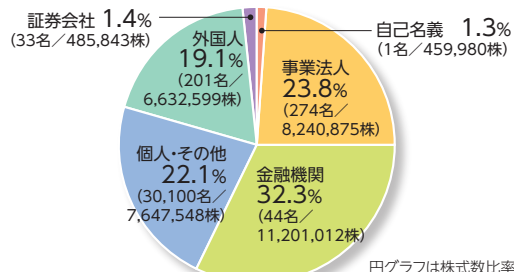
(2019年3月31日現在)

発行可能株式総数 77,670,000株
 発行済株式の総数 34,207,877株 (自己株式を除く)
 株 主 数 30,653名

株式分布状況

(2019年3月31日現在)

所有者別状況



大株主の状況

(2019年3月31日現在)

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
丸紅株式会社	5,200	15.20
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	2,077	6.07
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	1,407	4.11
損害保険ジャパン日本興亜株式会社	1,004	2.93
あいおいニッセイ同和損害保険株式会社	956	2.79

(注) 持株比率は、自己株式を除く発行済株式の総数に対する比率を表示しています。

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 6月
 期末配当金支払株主確定日 3月31日
 中間配当金支払株主確定日 9月30日
 株主名簿管理人および 三井住友信託銀行株式会社
 特別口座の口座管理機関 東京都千代田区丸の内一丁目4番1号
 郵便物送付先 〒168-0063
 東京都杉並区和泉二丁目8番4号
 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
 (電話照会先) 電話 0120-782-031 (フリーダイヤル)

お知らせ

住所変更、単元未満株式の 買取・買増等のお申出先について

株主様の口座のある証券会社にお申出ください。
 なお、証券会社に口座がないため特別口座が開設
 されました株主様は、特別口座の口座管理機関である
 三井住友信託銀行株式会社にお申出ください。

末払配当金のお受取りについて

株主名簿管理人である三井住友信託銀行株式会
 社にお申出ください。

配当金計算書の送付について

配当金のお支払いの際に送付しております「配当金
 計算書」は、租税特別措置法の規定に基づく「支払通
 知書」を兼ねております。確定申告をされる際は、その
 添付資料としてご使用いただくことができます。ただ
 し、株式数比例配分方式をご選択いただいている株
 主様につきましては、源泉徴収税額の計算は証券会社
 にて行われますので、確定申告をされる際は、お取引
 の証券会社にご確認ください。

日清オイリオグループのESGの取り組み

ESGとは、環境(Environment)、社会(Social)、ガバナンス(Governance)の頭文字を取ったものです。
企業が持続的に成長するためには、このESGの3つの要素に配慮する必要があります。

環境

E

G

S

今回は
環境分野の
取り組みを
ピックアップ

中期経営計画で成長戦略を支える重要な施策として「ESGを重視した経営の実践」を進めています。

名古屋工場に導入したエネルギー供給システム



CO₂ 約17%削減!

エネルギーネットワーク 運用開始

国内初! 全国生産拠点のエネルギー調達から供給までを最適化

● 環境にやさしいエネルギー供給システムを設置

横浜磯子事業場、名古屋工場に、JFEエンジニアリング株式会社(以下、JFEエンジと略記)が、環境にやさしいエネルギー供給システム^{*}を設置、得られた電力と蒸気で工場を稼働。

【運用開始】: 名古屋工場 2018年12月、横浜磯子事業場 2020年8月(予定)

^{*} ガスコージェネレーションシステム: 環境にやさしい天然ガスを使って電力と蒸気を供給するシステム

● 得られたエネルギーは全国の工場で利用

両工場のシステムで得られたエネルギーのうち、使わなかった電力を、JFEエンジが自社のネットワークを用い、日清オイリオの他工場(堺工場、水島工場)に供給、工場稼働の電力源として利用。(2020年8月予定)

● CO₂排出量を削減

全国の生産拠点でのエネルギーの安定確保に加え、CO₂排出量を約17%削減見込み(2015年度比)。

当社のCSR活動は
ホームページで詳しくご紹介しています。

日清オイリオ CSR

検索