



“植物のチカラ”



株主通信

第144期 報告書

2015.4.1 ▶▶▶ 2016.3.31



日清オイリオグループ株式会社

証券コード: 2602



代表取締役社長

今村隆郎

油脂事業の収益改善に取り組み、 経常利益90億円の達成を目指します。

当期の決算概況について

日本経済は景気の足踏み状態が続いており、世界経済は、中国、新興国の景気減速などの懸念材料もあり、依然として不透明な状況が続いています。

製油業界は、主要原材料の大豆や菜種の取引価格が産地の作柄見通しなどを背景に激しい値動きとなり、また、為替は米国の利上げ動向などの影響を受けて、総じて円安傾向で推移するなど、主要原材料の調達においては、引き続き厳しい環境となりました。

このような環境下、当社グループでは2014年度からスタートした3か年の中期経営計画に基づき、基幹事業である油脂事業の収益改善を中心とする将来のゆるぎない収益基盤の構築を基本方針として取り組みを進めています。

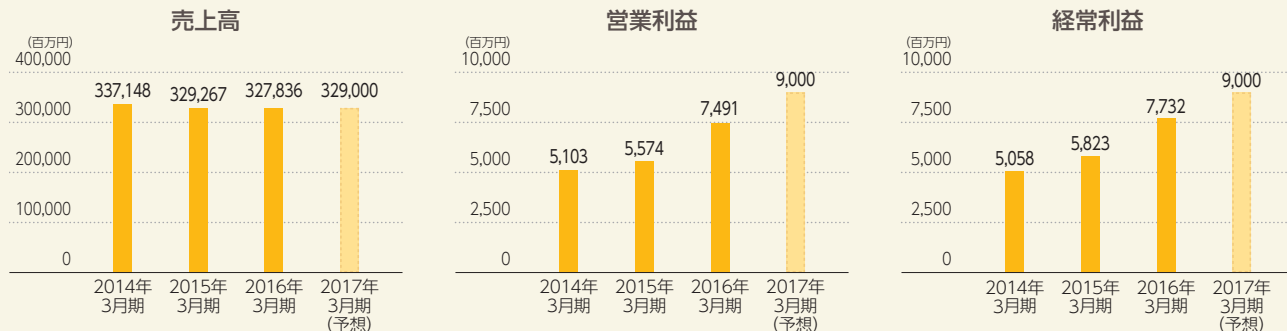
当期については、加工油脂事業において、マレーシアにおけるパーム油の需要低迷に伴い、売上高が減少となったものの、国内油脂事業において、「日清ヘルシーオフ」などの家庭用食用油の新商品の積極的な上市に加え、「日清アマニ油」や業務用の付加価値商品の販売が好調に推移した結果、売上高は前期並みとなりました。

利益面では、国内油脂事業において付加価値商品を積極的に販

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144期(2015年4月1日~2016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。

連結財務ハイライト



(注) 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おります。

売したことやコスト構造改革の成果としてコストダウンが実現したことに加え、加工油脂事業において、付加価値商品の拡販や新規顧客の開拓により、利益が前期を上回ったことで、3期連続の増益となりました。

これらの結果、当期の連結業績は、売上高が前期並みの3,278億36百万円(前期比0.4%減)、営業利益74億91百万円(同34.4%増)、経常利益77億32百万円(同32.8%増)、親会社株主に帰属する当期純利益52億96百万円(同53.6%増)となりました。

中期経営計画最終年度の取り組みについて

2016年度の連結業績予想は、売上高3,290億円(当期比0.4%増)、営業利益90億円(同20.1%増)、経常利益90億円(同16.4%増)、親会社株主に帰属する当期純利益60億円(同13.3%増)としています。

中期経営計画の目指すべき姿「ゆるぎない収益基盤の構築」には、国内油脂事業の収益改善が必要となります。発売20周年を迎えたBOSCOオリーブオイルやごま油、さらには話題の健康成分オメガ3を豊富に含む「日清アマニ油」や業務用の付加価値商品の積極的な販売により利益率を高めていきます。また、レギュラータイプの食用油においても、揚げ物のカロリーが気になる方にご好評の「日清ヘルシーオフ」などの販売構成比を高めていきます。

着実に利益を拡大している加工油脂事業においては、グループ

収益の基盤となるよう、生産・販売・研究の連携をさらに強化し、事業の拡大を目指します。また、ファインケミカル事業は化粧品原料などの販売が好調で、順調に推移していますが、さらなる拡大に向け、グローバル展開を強力に進めていきます。

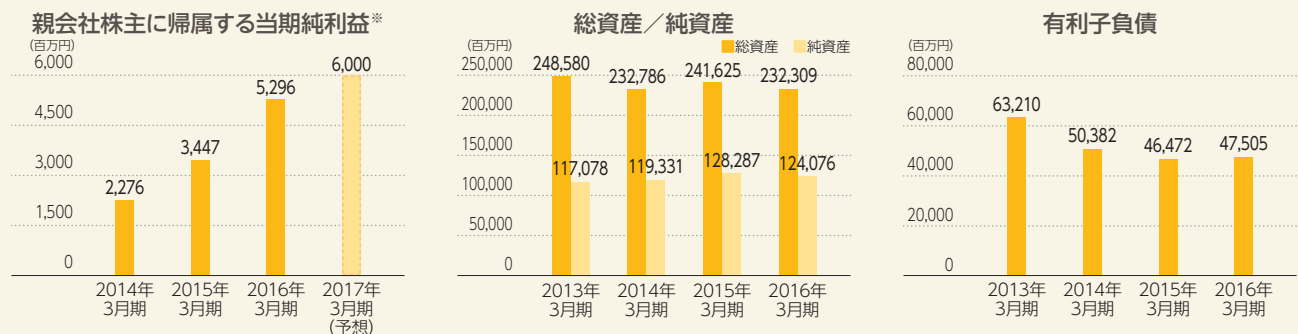
そして、将来の成長軸とするため取り組みを進めている中鎖脂肪酸事業は、「新たな事業領域」の開拓として、機能訴求による市場開拓、海外企業とのコラボレーション展開を推進していきます。また、中鎖脂肪酸が持つ可能性を「様々なライフステージで健康を支えていく“スーパーエナジー”」として積極的に情報発信し、中鎖脂肪酸の認知度向上に努めます。

コスト構造改革については、生産・物流面でのコストダウン体制の構築を当期に終わておりますが、さらなる改革により、コストダウンを上積みできるよう、引き続き取り組みを進めていきます。

株主の皆様へ

当期の配当につきましては、予定どおり中間・期末とも1株当たり5円(前期同額)とさせていただきます。今後も安定的な配当の継続を基本としつつ、中期経営計画の達成状況、連結業績を勘案し、配当性向も考慮したうえで実施していく方針です。2016年度の配当につきましては、1株当たり年間10円を予定しております。

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。



※「企業結合に関する会計基準」等の適用に伴い、従来の「当期純利益」は「親会社株主に帰属する当期純利益」に名称が変更になりました。

お客様の声にお応えして、使い勝手に配慮した商品を開発しています。

開封後もオイルの酸化を防ぎ、欲しい分だけ ピタッと注げる、フレッシュキープボトル採用。

健康に役立つ成分を豊富に含むオイルを、加熱せずに生のまま日常的に摂取するお客様が増えています。
そのようなニーズにお応えしました。卓上使いにもぴったりです。



日清アミノ油145g
フレッシュキープボトル



小さじ1杯で、
1日分のオメガ3



新商品

早摘みグリーン
オリーブ使用
フレッシュで豊潤



BOSCO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

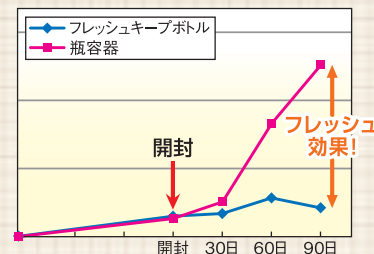
一口メモ

フレッシュキープボトル

油を酸化から守る二重構造だから、いつでもフレッシュ。その上、一滴から注げ、ピタッと止まって液ダレしにくい。



●油の酸化度合



※当社調べ(暗所、20℃保存の場合)

詳しい商品情報はホームページでご紹介しています。

手軽にたっぷり使える600gPET（エコボトル） のエキストラバージンオリーブオイル。

より快適で使いやすいエコボトルを、初めてBOSCOシリーズに採用。
持ちやすく、注ぎやすい、軽量ボトル（従来品比20%減）で、
つぶすと容積は1/3。酸化ブロック製法の採用で、
フレッシュな香りが長持ちします。

新商品

一口メモ

酸化ブロック製法

油の大敵「酸化」を防ぎ、作りたての鮮度を長持ちさせる
日清オイリオ独自の特許製法です。

オリーブオイルの
フレッシュな
おいしさ



早摘みグリーンオリーブ使用
フレッシュで豊潤



BOSCOエキストラバージン
オリーブオイル 600gPET

注ぎやすく、量の調節が しやすいニュートンキャップ採用。

新商品

「健康価値の高いオイル配合+塩分50%カット※」を特長とする
「日清ヘルシードレッシング」シリーズにアマニ油を使った
新アイテムが登場です。※当社日清ドレッシングダイエット クリーミーシーザーとの比較

一口メモ

使いやすいニュートンキャップ

開けやすい
回すだけで
簡単に開きます。



調整しやすい
好きな量だけかけられる、
細口です。



清潔さキープ
液だれにくく
いつも清潔。



日清ヘルシードレッシング
アマニ和風 190ml



詳しい商品情報はホームページでご紹介しています。

日清マヨドレの容器の工夫

外袋を外した後も一般的なマヨネーズと区別しやすくしてあります。

食事の卵やコレステロールが気になる方など、健康に関心の高いご家庭でご好評の日清マヨドレは、お客様の声にお応えして、キャップの色を水色に、そして商品名を記入したシールも貼付してあります。

これは外袋を外して冷蔵庫にしまっても、一般的なマヨネーズと区別しやすくするための工夫です。

マヨドレの容器

冷蔵庫内で
一目でわかる
「水色キャップ」

はがれにくい
「商品名シール」

一般的な
マヨネーズの容器

一般的なマヨネーズは
赤色キャップが多い傾向



なぜ、区別が必要なのですか？

日清マヨドレは、卵が苦手なお子様のいるご家庭などで一般的なマヨネーズと併用されるケースが少なくありません。そのようなご家庭では、誤ってお子様が一般的なマヨネーズを使わぬようとても気を配っています。外袋を外して冷蔵庫にしまっても一目で区別できる容器の工夫は、そのようなお客様から大変喜ばれています。



詳しい商品情報はホームページでご紹介しています。

新しい研究開発施設が今年11月末に竣工予定

横浜磯子事業場内に新しい研究開発施設を建設し、
横須賀市にある中央研究所を移転します。

当社は2014年度からの3カ年中期経営計画で「強力なブランド力と独創的でかつ優位性のある技術を武器に油脂と油脂から派生する事業をグローバルに展開する企業グループ」の実現に向けて、商品開発力、技術開発力を強化しています。

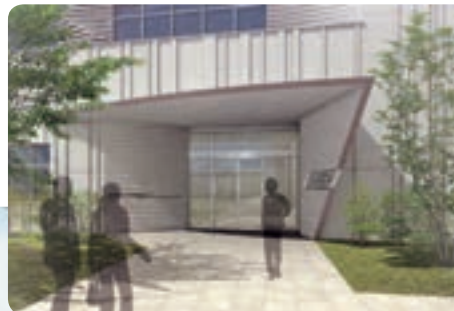
この取り組みの一環として、横浜磯子事業場内に新しい研究開発施設を建設し、横須賀市にある中央研究所を移転いたします。そして、この新研究開発拠点が中心となって、「各地に設置されている当社グループの研究開発拠点」と「生産技術開発拠点」や「本社機能」との連携を一層強化し、商品開発・技術開発のさらなる効率化およびスピードアップを図り、顧客の求める商品・価値を提供していきます。

さらには同施設内に併設するプレゼンテーション施設を活用し顧客とのコミュニケーションの一層の強化を図ることで、商品開発力、技術開発力および提案力を高め、付加価値商品の拡販や新規顧客の獲得につなげ、収益力の強化を目指していきます。

施設の概要

名 称	技術開発センター
所 在 地	神奈川県横浜市 磯子区新森町1番地 (横浜磯子事業場内)
機 能	商品開発、技術開発、 プレゼンテーションなど
竣工予定	2016年11月末

完成予想図(イメージ)



日清オイリオのわくわくレシピ

〓ひとことコメント〓

- 野菜はほかにきのこ類、にんじん、なす、ごぼうなど好みのものを数種取り合わせてください。



野菜の洋風天ぷら

●調理時間:15分 ●エネルギー(1人分):161kcal
●塩分(1人分):0.7g

日清ヘルシーオフで揚げた、サクッとした食感がおいしい、洋風の天ぷら。お好みの野菜を組み合わせ、楽しんでください。

材料(4人分)

いんげん	8本
赤パプリカ	1/4個(40g)
かぼちゃ(薄切り)	4枚
ズッキーニ	1/2本(50~60g)
オクラ	4本
ベビーコーン	4本
小麦粉	適量
～衣～	
小麦粉	大さじ6
片栗粉	大さじ3
塩	少々
炭酸水	100~120ml
日清ヘルシーオフ	適量
塩	適宜

作り方

- ① 赤パプリカはへたと種をのぞき、縦に1cm幅に切る。ズッキーニは端を切り落とし、縦に6~8等分する。オクラは竹串で数か所ついておく。
- ② 衣の材料を合わせる。衣がトロリとした状態になるように炭酸水の量を調整する。
- ③ 日清ヘルシーオフを160℃に熱し、野菜に小麦粉を薄くまぶし、衣にくぐらせて揚げ、箸でもって軽さが出てきたら揚げている。(揚げ時間の目安:1~2分)
- ④ 盛り合わせて塩を添える。



日清ヘルシーオフ

オリーブ釜玉うどん

●調理時間:5分
●エネルギー(1人分):471kcal
●塩分(1人分):3.6g

オリーブオイルはシンプルな和食との相性もgood。とても簡単にいつもとは違ったおいしさを味わうことができます。

材料(1人分)

うどん(冷凍)	1玉
卵	1個
しょうゆ	大さじ1
BOSCOエキストラバージンオリーブオイル	大さじ1
かつお節	1パック(4g)
万能ねぎ(小口切り)	好みの量

作り方

- ① 熱湯でうどんをゆでて水気をきり、丼に入れる。
- ② 卵を割り入れ、しょうゆを回しかけ、かつお節をのせて万能ねぎを散らす。仕上げにBOSCOエキストラバージンオリーブオイルを回しかける。



BOSCO
エキストラバージン
オリーブオイル



白身魚のカルパッチョ

●調理時間:10分 ●エネルギー(1人分):91kcal
●塩分(1人分):0.5g

クセがなくさっぱりした日清アマニ油を使うと、さっぱり味のカルパッチョに仕上がります。



材料(4人分)

白身魚の刺身…………… 150g
～A～
塩、こしょう…………… 各少々
レモン汁…………… 小さじ2
ベビーリーフ…………… 1/2袋
パプリカ(赤)…………… 1/6個
パプリカ(黄)…………… 1/6個
日清アマニ油… 大さじ1と1/3
塩…………… 少々

作り方

- ① 白身魚は3mm程度の厚さに切り、皿に中心を少し空けて放射状に並べてAをふり、冷蔵庫で30分冷やす。
- ② パプリカは大き目のみじん切りにする。
- ③ ①にベビーリーフを盛り、②を添え、食べる直前に塩をふり、日清アマニ油を回しかける。



日清アマニ油

ごま香るオイルおにぎり

●調理時間:5分
●エネルギー(1/4量分):334kcal
●塩分(1/4量分):1.6g

ごまの香りが食欲をそそる中華風のオイルおにぎりは、冷めてもかたくならない上に、風味もアップし、腹持ちがいい! お好みの具材でアレンジを楽しんで!

材料(各2～4個分)

ザーサイかつお

温かいご飯…………… 320g
～A～
ザーサイ粗みじん切り…………… 大さじ2(20g)
かつお節…………… 5g(1パック)
日清ヘルシーごま香油…………… 小さじ2
しょうゆ…………… 小さじ1

刻みチャーシュー

温かいご飯…………… 320g
チャーシュー…………… 40g
万能ねぎ(小口切り)…………… 大さじ2
白炒りごま…………… 小さじ2
～B～
日清ヘルシーごま香油…………… 小さじ2
しょうゆ…………… 小さじ2

作り方

- ① Aと温かいご飯を混ぜ、大きめならば2個、小さめなら4個のおにぎりにする。
- ② チャーシューは5mm大に刻む。温かいご飯にBを加えて混ぜ、チャーシュー、万能ねぎ、白炒りごまを加えて混ぜ、おにぎりにする。



日清ヘルシーごま香油



＼ひとことコメント／

- オイルおにぎりのベースは【温かいご飯160g+お好みのオイル小さじ1】。そこにお好みの具材を組み合わせてください。

日清オイリオグループの社会貢献活動



第34回日清オイリオ横浜磯子春まつりを開催 熊本地震災害義援金を受付

大人気のメインイベント
キャラクターショー

4月23日(土)、24(日)の両日に横浜磯子事業場で毎年恒例の春まつりを開催し、来場された約8,000人のお客様に各種催し物をお楽しみいただきました。

今年の春まつりでは、熊本地震災害義援金を募り、70,008円の温かいご支援をいただきました。皆様からお預かりした義援金は、春まつりの売上金の一部と合わせ、全額、日本赤十字社を通じて、被災地へ寄付させていただきました。ご協力をいただきました皆様の温かいお気持ちに深く感謝いたします。なお、当社では同社を通じて被災地支援のための義援金1,000万円を別途寄付いたしました。平成28年熊本地震により被災された皆様に謹んでお見舞い申し上げますとともに、被災地の一日も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。



ミニ電車でゴー



ショッピングゾーン
は大盛況



上手に
揚げたかな?



できあがり!



目利きを学んで野菜の 購買&調理体験にチャレンジ!

3月6日(日)、JA横浜「クッキングサロン ハマツ子」に、10組の小学生親子を招待して13回目となる親子食育体験イベントを開催しました。

まずは野菜の目利きのポイントを学び、会場に併設された直売場へ。その後、自分で目利きした野菜の購買と新鮮な農産物を使った調理体験にチャレンジしました。

作った料理は「はまポークチーズカツレツ」と「旬野菜のジャーサラダ」など4品。調理に使った油は「BOSCOエキストラバージンオリーブオイル」と「日清ヘルシーオフ」。

親子で「食」を学ぶ貴重な機会となり、参加者は満足の様子でした。

当社グループでは、今後も様々なイベントを通じて、食育活動を推進していきます。

会社概要

(2016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 1,099名

株式の状況

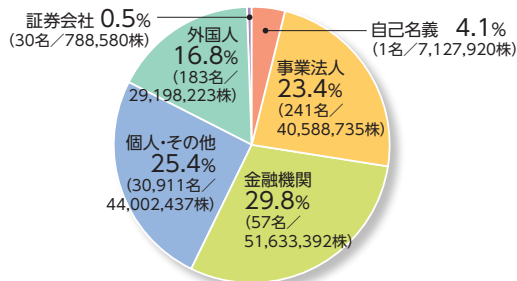
(2016年3月31日現在)

発行可能株式総数 388,350,000株
 発行済株式の総数 173,339,287株 (自己株式を含む)
 株 主 数 31,423名

株式分布状況

(2016年3月31日現在)

所有者別状況



大株主の状況

(2016年3月31日現在)

株主名	持株数(千株)	出資比率(%)
丸紅株式会社	26,001	15.00
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	6,289	3.63
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	5,721	3.30
損害保険ジャパン日本興亜株式会社	5,400	3.12
あいおいニッセイ同和損害保険株式会社	4,783	2.76

(注) 1. 上記のほか、当社が保有している自己株式7,127千株があります。
 2. 出資比率は、自己株式を含む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 三井住友信託銀行株式会社
 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。

未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。

“植物のチカラ”

日清オイリオグループの
中鎖脂肪酸の研究開発

ちゅう さ し ぼう さん

中鎖脂肪酸の
新たな可能性中鎖脂肪酸はヤシ科植物に
含まれる天然成分です。
母乳にも含まれる、人にやさしい成分です。

当社では、中鎖脂肪酸の持つ新たな可能性について研究開発しています。そしてその可能性を「新たな価値」として定着させるため、中鎖脂肪酸を「様々なライフステージで健康を支えていく“スーパーエナジー”」として、積極的に情報発信していきます。

鈴鹿市で健康寿命延伸に向けた
産学官連携の取り組みを始めました。

今年2月、中鎖脂肪酸事業の取り組みの一環として、三重県鈴鹿市、学校法人鈴鹿医療科学大学、日清オイリオグループの三者で健康寿命延伸に向けた産学官連携協力に関する協定を締結しました。

現在、この協定に基づき、中鎖脂肪酸を用いた食生活による健康寿命の延伸の可能性の追求や鈴鹿市の地場食材を活用した地域活性化などに取り組んでいます。

中鎖脂肪酸とは…

エネルギーになりやすい！

一般的な油と比べて、素早く分解されるので、エネルギーになりやすいのが特長です。

広がる中鎖脂肪酸の可能性！

中鎖脂肪酸は40年以上も前から手術後の患者さんや未熟児のエネルギー補給など、医療現場を中心に利用されてきました。いまでは、スポーツ時のエネルギー補給や介護食、トクホの食用油など活躍の場を広げています。

考えるためのエネルギー源！

最近の研究では、体だけでなく考えるためのエネルギー源としても注目される成分です。



中鎖脂肪酸サロン

<http://www.nisshin-mct.com>


気になる中鎖脂肪酸の情報が満載。“中鎖脂肪酸”公式ウェブサイト「中鎖脂肪酸サロン」にぜひ一度、お越しください。

中鎖脂肪酸サロン

検索



ミックス
責任ある木質資源を
使用した紙
FSC® C022915