



J-OIL MILLS

# 株主通信

第18期中間

2019年4月1日 ▶ 2019年9月30日



# 2019年7月、当社は 設立15周年を迎える ことができました

代表取締役社長執行役員

八馬 史尚

株主の皆さまには、平素より格別のご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

令和元年台風15号および19号により被災された皆様に心よりお見舞いを申し上げます。一日も早い復旧を祈念しております。

## 当期の概況

2019年度（2020年3月期）の第2四半期累計期間（当中間期）の連結業績は、売上高905億20百万円（前期比3.0%減）、営業利益41億84百万円（同28.3%増）、経常利益44億7百万円（同28.2%増）、親会社株主に帰属する当期純利益32億34百万円（同10.8%増）となりました。

搾油原料相場やミール相場が前年同期より低位で推移する中、高付加価値品の更なる拡売へ取り組みましたが、ミール販売の価格の下落などにより、売上高は減収となりました。一方、営業利益、経常利益は増益となり、親会社株主に帰属する四半期純利益は、第2四半期としては過去最高益を更新することができました。



第五期中期経営計画（以下第五期中計）を達成するため、本第2四半期は成長戦略として、高付加価値品の拡大、ソリューション事業の強化、価格改定を含む汎用油脂製品の収益力強化に取り組みました。また、配合飼料事業の再構築、倉庫業等を行っている坂出事業所の事業譲渡を決定するなど、構造改革を推し進めました。あわせてガバナンス体制をより強固なものにするなど経営基盤の強化を図りました。

なお、1株当たりの中間配当金は、安定的で適正な利益配分を行う基本方針の下、前期から1株当たり5円増配し1株当たり50円といたしました。

## 「あぶら」の専門家集団として、お客様や社会課題の解決に資する価値創造企業を目指します

当社は2004年7月、長年にわたり日本の製油業界をリードしてきたホーネンコーポレーション、味の素製油、吉原製油の3社が経営統合し、世界に通用する製油企業を目指し、誕生しました。こうして15周年を迎えることができましたのは、株主の皆さまをはじめとする、ステークホルダーの皆様の変わらぬご支援の賜物

であると、改めて感謝申し上げます。

現在、第五期中計の遂行途上ではありますが、本中計においては意識改革を基盤として、独自の技術を中心とした強みを起点にした成長を目指します。またその成長の実現に不可欠な経営資源を創出するための構造改革、更には経営の仕組み全体のバージョンアップを図るべく取り組んでおります。当社はこれまで培った知見やノウハウを最大限に活かし、「あぶら」の専門家集団として、「あぶら」が持つさまざまな価値（調理価値、健康価値、調味価値等）を徹底的に追求し、「あぶら」の可能性を上げていくことで、お客様や社会課題の解決に事業を通じて貢献していきます。

今後、世界的な人口増加、また日本国内での少子高齢化が進行する中で、環境問題、食資源問題、健康課題等、想定される様々な環境変化、社会課題、お客様のご期待に添うことで企業価値の向上を実現し、企業の社会的使命を果たすべく取り組んで参ります。

株主の皆様には今後とも変わらぬご支援を賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。

## 財務ハイライト

	売上高	営業利益	経常利益	親会社に帰属する 四半期(当期)純利益
2019年度 2Q実績	<b>905億</b> 20百万円 前期比 3.0% ↓	<b>41億</b> 84百万円 前期比 28.3% ↑	<b>44億</b> 7百万円 前期比 28.2% ↑	<b>32億</b> 34百万円 前期比 10.8% ↑
	ROE	EPS	配当額(通期)	配当性向
2019年度 通期予想	<b>6.1%</b> 前期比 0.5ポイント ↑	<b>328.1円</b> 前期比 39.5円 ↑	<b>100円</b> 前期比 10円 ↑	<b>30.5%</b> 前期比 0.7ポイント ↓

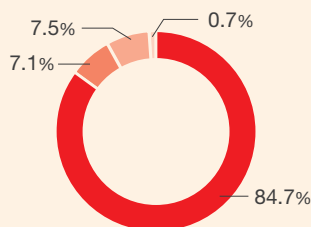
## セグメント別概況

### 売上高 (億円)

	2018年2Q	2019年2Q	対前年増減率
油脂	791.7	766.6	▲3.2%
油脂加工品	65.1	63.9	▲1.9%
食品・ファイン	69.2	67.9	▲1.9%
その他	7.4	6.9	▲6.7%
連結	933.4	905.2	▲3.0%

### 売上高構成比

- 油脂事業
- 油脂加工品事業
- 食品・ファイン事業
- その他



### 営業利益 (億円)

	2018年2Q	2019年2Q	対前年増減率
油脂	27.2	36.5	+34.2%
油脂加工品	1.0	▲1.3	—
食品・ファイン	3.9	5.3	+37.4%
その他	0.6	1.3	+127.2%
連結	32.6	41.8	+28.3%

## 油脂事業

### 売上高の 主な増減要因

- 高付加価値品の販売強化  
家庭用：オリーブオイル  
業務用：長調得徳®、J-OILPRO®
- ミール価格の下落によるミール販売悪化

### 営業利益の 主な増減要因

- 原料価格下落によるコスト負担減、  
油脂の採算性向上
- 高付加価値品の拡大

### ○ 家庭用油脂



### ○ 業務用油脂

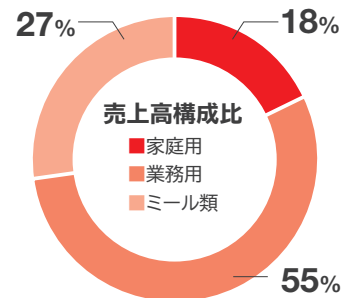


### ○ 油糧 (ミール)



売上高  
**766.6億円**  
3.2%減 ▼

営業利益  
**36.5億円**  
34.2%増 ▲



## 油脂加工品事業

売上高の  
主な増減要因

- ラーマ®製品の拡販
- 業務用マーガリンの販売量減少
- 粉末油脂の販売量増加

営業利益の  
主な増減要因

- 業務用マーガリンの
  - ・原材料費高騰、委託加工費の上昇
  - ・海外との業務提携に伴う費用計上

○ マーガリン・ショートニング

○ 粉末油脂

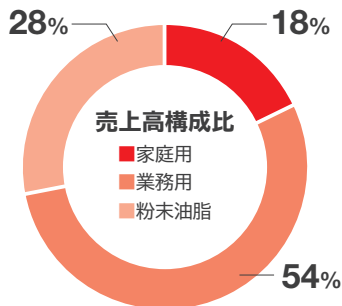


売上高

**63.9**億円  
1.9%減 ▼

営業利益

**▲1.3**億円  
—



## 食品・ファイン事業

売上高の  
主な増減要因

- ネオトラスト®アミコート®の採用増加
- SOYシートの米国での需要拡大
- 木質建材用接着剤の販売量減少

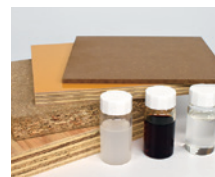
営業利益の  
主な増減要因

- コーンスターチの販売価格改定
- 過年度ファイン製品の評価減による当期コスト負担減

○ スターチ  
(ネオトラスト®)

○ SOYシート  
(まめのりさん®)

○ ケミカル事業



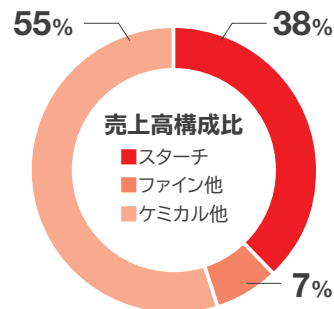
- ① スターチは食感改良材として様々な加工食品に使われています。
- ② ケミカル商品（接着剤等）は住宅等、生活に必要な場面で使われています。
- ③ ファイン事業は、ビタミンK2、イソフラボン等の素材を提供しています。

売上高

**67.9**億円  
1.9%減 ▼

営業利益

**5.3**億円  
37.4%増 ▲



# 新商品 Navi

## 「油を究めて幸せを創る2020」

「あぶら」を究めて、心動かすおいしさを創造する「おいしさデザイン企業」へ  
をテーマとして第五期中期経営計画を推進しています。  
ここでは、中期経営計画実現にむけて開発された新商品をご紹介します。



**AJINOMOTO.**  
えごま油 100g瓶

発売：2019年8月下旬～  
えごまの種子を搾った、  
n-3系脂肪酸\*がたっぷりの油です。

**AJINOMOTO.**  
アマニ油 100g瓶

発売：2019年8月下旬～  
アマの種子を搾った、  
n-3系脂肪酸\*がたっぷりの油です。

\*n-3系脂肪酸は、生命の維持に必要な「必須脂肪酸」で、体内では作ることができないため食べ物から摂取する必要があります。

### えごま油、アマニ油の使い方

毎日小さじ1杯、そのまま、またはいつものメニューにかけてお召し上がりください。小さじ1杯で1日分のオメガ3 (n-3系脂肪酸\*)が摂れます。ビタミンA、E、K等の脂溶性ビタミンを多く含む素材と一緒に摂取するのがおススメ!酸化しやすいため開封後は冷蔵庫に入れて保管してください。

おススメのメニューは当社HPIに掲載しています  
[https://www.j-oil.com/egoma\\_amani/](https://www.j-oil.com/egoma_amani/)

\*n-3系脂肪酸の1日の摂取目安量 成人1.6~2.4g  
(厚生労働省「日本人の食事摂取基準2015年版」より)



ラーマ®ソフト  
こめ油入り 140g

発売：2019年9月～

「こめ油」を原料油脂中30%配合したバター風味のファストブレッドです。クセがなくあっさりとした風味が特徴で、パンのおいしさを引き立て、いろいろな料理にもお使いいただけます。



**AJINOMOTO.**  
軽くて あっさりした  
オリーブオイル 910gエコペット

発売：2019年8月下旬～

炒めものや揚げもの、和食など、いつもの料理に使いやすいオリーブオイルです。素材の味を活かしたおいしさに仕上げます。



### 提供価値

「あぶら」の  
価値の拡張

- 「あぶら」には、単なる熱媒体としての用途を越えた様々な価値があります。  
J-オイルミルズは、「あぶら」が持つ付加価値機能の徹底した追求により、拡大していく顧客・社会課題の解決に貢献します。



調理価値

炊飯油・麺そばき油  
調理の簡便化・効率化



健康価値

オリーブオイル  
えごま油など  
油の持つ脂質栄養



調味価値

風味油・風味向上油  
おいしさ向上



8kgバックインボックス

4kgピロー×3袋入

## 長調得徳® ヘルシータイプ / ヘルシータイプC

発売：2019年9月～

長く使えてカラッと揚がる「長調得徳®」シリーズのラインナップに、「ヘルシータイプ」が加わりました。「ヘルシータイプ」は、当社独自の新製法「ヘルシー&ライトテイスト製法（特許出願中）」で、揚げ物の衣の吸収率を下げることで、カロリーカットと同時に油っぼさを抑える油です。

※一般的なフライ油（当社製品）と比較した場合



## ごはんのための米油（炊飯用） 1,350gエコボトル×6本入り／ケース

発売：2019年9月～

米を精米した時にできる米ぬかと米胚芽から作られたおいしいご飯を炊くための米油です。米との相性がよく、米本来の甘みや旨みを引き出せます。また、米の粒割れを防ぐことで、米同士がくっつきにくく、釜へのこびりつきを抑えることで、食品ロスの低減と作業効率が向上します。

受賞



AJINOMOTO

## 「から揚げの日の油」

400gフレッシュキープパウチ

### 2019 日本パッケージングコンテストで受賞

公益社団法人 日本包装技術協会が主催する「2019 日本パッケージングコンテスト」にて、「から揚げの日の油」400gフレッシュキープパウチのパッケージが、「アクセシブル包装賞」を受賞しました。また、本品は「サステナビリティ」「ユーザービリティ」をキーワードとして開発し、「エコマーク」も取得しています。



認証取得



### アメリカ油化学会(AOCS)の オリーブオイルパネル認定を2年連続取得

当社オリーブオイル官能評価チームは、アメリカ油化学会(American Oil Chemists' Society以下AOCS)の「オリーブオイルパネル認定」を、2年連続で取得しました。AOCSのオリーブオイルパネル認定とは、AOCSが毎年行っている技能評価プログラムです。当社は工場の品質管理室と研究開発・アプリケーション組織から選抜された2チームがエントリーし、全19チーム中、両チーム共に1位タイの成績で認定を獲得しました。



# 「えるぼし<sup>(2段階目)</sup>」を取得!

女性活躍推進の優良企業として認定されました!!



当社は2019年9月、  
女性活躍推進の認定マーク  
「えるぼし」(2段階目)を取得しました。

## 「えるぼし」認定とは

「女性の職業生活における活躍の推進に関する法律」に基づき、届出をおこなった企業のうち、女性の活躍推進に関する取組の実施状況等が優良な企業が厚生労働大臣の認定をうけることができる制度です。

当社は女性活躍推進の取り組みを進めており、各種施策の実施、制度の拡充等を行ってきました。2018年度に女性社員から構成される女性活躍推進委員会「カシオペアWプロジェクト」を立ち上げ、全女性社員を対象としたワークショップや役員向け研修の実施など活動の場を広げてきました。このような様々な活動について従業員を含む社内外のステークホルダーへ広く情報を発信していくと同時に、社員のモチベーション向上を目的として、「えるぼし」の取得を目指し、今回認定に至りました。今後は上司の意識改革、男性社員の育児サポートなど全社に対して活動の場を広げていく予定です。「えるぼし」(3段階目)を目指すと同時に、女性が一人ひとりの個性を活かしてイキイキと活躍し、キャリアを実現できるよう、経営陣と「カシオペアWプロジェクト」が両輪となり引き続き活動していきます。

## 評価された3つの基準

1



労働時間等の働き方

2



管理職比率

課長級に昇進した労働者の割合

3



多様なキャリアコース

女性の非正社員から正社員への転換、  
女性の正社員としての中途採用

## カシオペアWプロジェクト

カシオペアという名前の由来には、

- ◆カシオペアの形「W」:Woman
- ◆女性が一人ひとり個性を活かして輝きたい
- ◆「北極星」を探すための星:企業理念の実現へ向け組織として貢献したい

という思いを込めています。





# With Olives

## 伊豆オリーブみらいプロジェクト

東急グループの「伊豆オリーブみらいプロジェクト」に参画

### 伊豆産オリーブのブランド化と 地域の活性化を目指します

左から 当社 代表取締役社長 八馬史尚  
東急 交通インフラ事業部 副事業部長 竹島道宏  
伊豆急HD 代表取締役社長 小林秀樹



#### 「伊豆オリーブみらいプロジェクト」とは

東急株式会社（以下「東急」）、伊豆急ホールディングス株式会社（以下「伊豆急HD」）、オリーブを通じて、農林漁業（1次産業）、製造業（2次産業）、小売業（3次産業）の事業を総合的かつ一体的に推進する「6次産業化」による地域活性化を目指して2013年に開始した取り組みです。急増するオリーブオイル需要を追い風に、伊豆の特産品としてオリーブを商品化し、また耕作放棄地の再生を目指しています。

近年、東伊豆地域は、耕作放棄地の対策や農業従事者の高齢化、および後継者不在による担い手の不足など、農業におけるさまざまな課題を抱えています。これらの課題解決の解消およびオリーブの生産や加工などを通し、地域活性化を目指しています。



2019年3月に限定30本で販売された伊豆産100%エクストラバージンオリーブオイル

#### 関連URL



伊豆オリーブみらい  
プロジェクト 公式サイト  
<http://witholives.com/>



プロジェクト公式  
Facebookページ  
<https://www.facebook.com/witholives.izu>

#### 参画の目的

当社は国内オリーブ市場をけん引する企業として、オリーブオイル評価（官能評価・理化学分析）、保管・充填に関する高い技術やオリーブオイルの製造過程で発生するミール（搾りかす）の有効活用の知識、幅広い販売網を生かして、伊豆でのオリーブ栽培および伊豆産オリーブのブランド化に寄与することを目的として、本プロジェクトに参画します。

なお、当社は静岡県内に研究所機能を含む事業所と営業所を構えており、特に静岡県清水市に位置する事業所は、旧事業会社であったホーネンコーポレーション（豊年製油）が大正6（1917）年に設立した歴史ある工場のため、静岡県は当社にとってゆかりの深い土地です。

#### 提携内容と今後について

東急と伊豆急HDがオリーブを栽培する圃場（ほじょう）の近隣の農地を当社が賃借し、オリーブの木を植樹し、共同で栽培管理をおこないます。また、共同研究を実施し、伊豆産オリーブ果実の分析評価および、その果実から搾油されたオリーブオイルの官能・理化学評価を行うことで、伊豆産オリーブオイルの品質向上とミールの有効活用を目指します。3社が伊豆地域においてオリーブの生産を協力して行い、伊豆地域の活性化を推進します。

## マレーシア油脂加工品会社との 業務・資本提携

● クアラルンプール

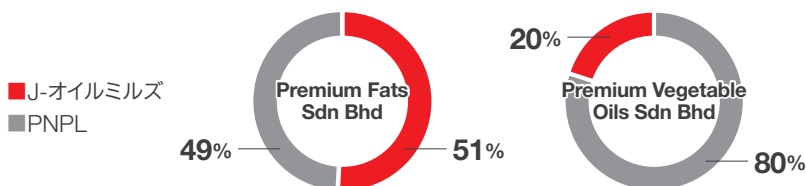
当社は2019年10月、シンガポールに本拠地を置く持株会社 Premium Nutrients Pte. Ltd. (以下、PNPL社)と業務・資本提携に関する契約を締結し、PNPL社の100%子会社であるPremium Fats Sdn Bhd (以下、PF社)ならびにPremium Vegetable Oils Sdn Bhd (以下、PVO社)に対して計12.0百万米ドル(約13億円)の出資を決定いたしました。

アジアの中でもASEANの製菓・製パン市場は、年平均成長率5%強で拡大するなど伸長が見込まれています。特にマレーシアは、製菓・製パンの素材であるマーガリン・ショートニングの原料パーム油の世界有数の生産国であり、その持続可能性への取り組みは高い評価を獲得しております。PNPL社はPF社、PVO社を通じて、国際水準に合致した付加価値の高い製品の供給体制を構築しており、ASEANをはじめとした各国で油脂加工品の営業基盤を有しています。PF社およびPVO社との協力により、当社は国内で培った油脂加工技術、フレーバー技術、強みである素材や技術の組み合わせによるアプリケーション提案力に基づき、新製品を開発します。また、PF社およびPVO社の営業基盤を活用し、ASEAN市場開拓を目指します。

当社とPF社およびPVO社の役割分担等の詳細は以下の通りです。



契約下における役割分担と出費比率(第三者割当増資後)



J-オイルミルズ: アプリケーション提案、新製品開発、日系顧客向け販売

PNPL・PF・PVO: 本社系サービス、原料の供給、R&D、生産、販売ネットワーク

名称	Premium Fats Sdn Bhd
所在地	マレーシア クアラルンプール
事業内容	マーガリン、ショートニングの製造販売
売上高	6,349,723 マレーシアリングギット (2019年3月期) 参考: 約1.6億円(円換算後)

名称	Premium Vegetable Oils Sdn Bhd
所在地	マレーシア クアラルンプール
事業内容	ラウリック系油脂製品、パルミチック系油脂製品の製造販売
売上高	539,042,185 マレーシアリングギット (2019年3月期) 参考: 約137.3億円(円換算後)

## 会社概要

商号	株式会社J-オイルミルズ J-OIL MILLS, Inc.
本社所在地	〒104-0044 東京都中央区明石町8番1号 聖路加タワー TEL: 03-5148-7100 (代表)
創立	2004年7月1日
資本金	100億円

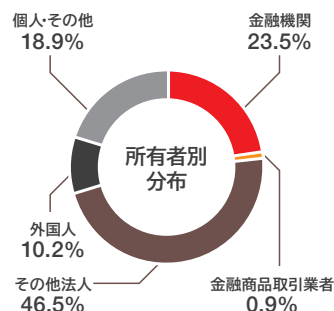
## 役員 (2019年6月26日現在)

代表取締役社長執行役員	八馬 史尚
取締役兼専務執行役員	善当 勝夫
取締役兼専務執行役員	近藤 邦彦
取締役兼常務執行役員	松本 英三
社外取締役	栃尾 雅也
社外取締役	遠藤 陽一郎
社外取締役	新宅 祐太郎 <sup>※</sup>
社外取締役	石田 友豪 <sup>※</sup>
社外取締役	小出 寛子 <sup>※</sup>
社外監査役 (常勤)	塩田 良晴
監査役 (常勤)	吉田 哲
監査役	野崎 晃
社外監査役	池谷 修一 <sup>※</sup>

※独立役員

## 株式の状況 (2019年9月30日現在)

発行可能株式総数	54,000,000株
発行済株式総数	16,754,223株
株主数	18,676名



## 大株主 (2019年9月30日現在)

株主名	持株数 (千株)	出資比率 (%)
味の素株式会社	4,526	27.1
三井物産株式会社	2,087	12.5
日本マスタートラスト 信託銀行株式会社 (信託口)	604	3.6
日本トラスティ・サービス 信託銀行株式会社 (信託口)	440	2.6
東京海上日動火災保険株式会社	414	2.4
J-オイルミルズ取引先持株会	360	2.1
株式会社みずほ銀行	271	1.6
農林中央金庫	270	1.6
DFA INTL SMALL CAP VALUE PORTFOLIO	256	1.5
三井住友海上火災保険株式会社	230	1.3

(注) 出資比率は自己名義株式81千株を控除して計算しています。

## 株式についてのご案内

事業年度	4月1日から翌年3月31日
配当金受領株主確定日	期末:3月31日 / 中間:9月30日
定時株主総会	毎年6月
株主名簿管理人 特別口座の 口座管理機関	三菱UFJ信託銀行株式会社
同連絡先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 東京都府中市日鋼町1-1 TEL 0120-232-711 (通話料無料) <b>【郵送先】</b> 〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
上場証券取引所	東京証券取引所
公告の方法	電子公告により行う 公告掲載URL <a href="http://ir.j-oil.com">http://ir.j-oil.com</a> (ただし、電子公告によることができない事故、その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に公告いたします。)

## 株式に関するお問い合わせ先

当社株式を証券会社等の口座にお預けの場合

お取引の証券会社等にお問い合わせください。

当社株式を証券会社等の口座にお預けでない場合 (特別口座)

三菱UFJ信託銀行株式会社 (特別口座管理機関) にお問い合わせください。

三菱UFJ信託銀行株式会社  
証券代行部

 0120-232-711

マイナンバー制度に関する  
お手続きについて

市区町村から通知されたマイナンバーは、株式の税務関係のお手続きで必要となります。このため、株主さまからお取引の証券会社等へマイナンバーのお届出をお願いいたします。

当社株式を証券会社等の口座にお預けの場合

お取引の証券会社へ  
お問い合わせください。

当社株式を証券会社等の口座にお預けでない場合 (特別口座)

三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部へお問い合わせください。

## 「J-オイルミルズレポート2019」 を発行しました



当社の中長期的な企業価値向上に向けた取り組みを紹介することを目的にさまざまな情報を掲載しています。本誌と併せてぜひ一読ください。



 <https://ir.j-oil.com/csr/Report.html>

### 株式会社J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町8番1号 聖路加タワー  
TEL:03-5148-7100 (代表) FAX:03-5148-7107

<http://www.j-oil.com/>

### 配当金のお支払いについて

第18期の中間配当金は、1株につき50円と決定いたしましたので、同封の「中間配当金領収証」により、ゆうちょ銀行全国本支店および出張所ならびに郵便局（銀行代理業者）にて、払渡期間内（2019年12月3日（火）から2020年1月6日（月）まで）にお受け取りください。また、振込をご指定の方は、同封の「配当金振込先ご確認のご案内」により、ご指定口座への入金をご確認ください。

**UD**  
**FONT** 見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

