



株主通信

第17期中間

2018年4月1日 ▶ 2018年9月30日





当社ならではの強みを活かし、 サステイナブルな成長を目指します

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。

6月の大阪北部地震や平成30年7月豪雨に続き、9月の台風21号、24号そして北海道胆振東部地震と各地で発生した大きな災害により、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、復興を祈念しております。

当期の概況

2018年度(2019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933億40百万円(前期比1.1%増)、営業利益32億61百万円(同85.8%増)、経常利益34億38百万円(同73.7%増)、親会社株主に帰属する当期純利益29億19百万円(同70.1%増)となりました。

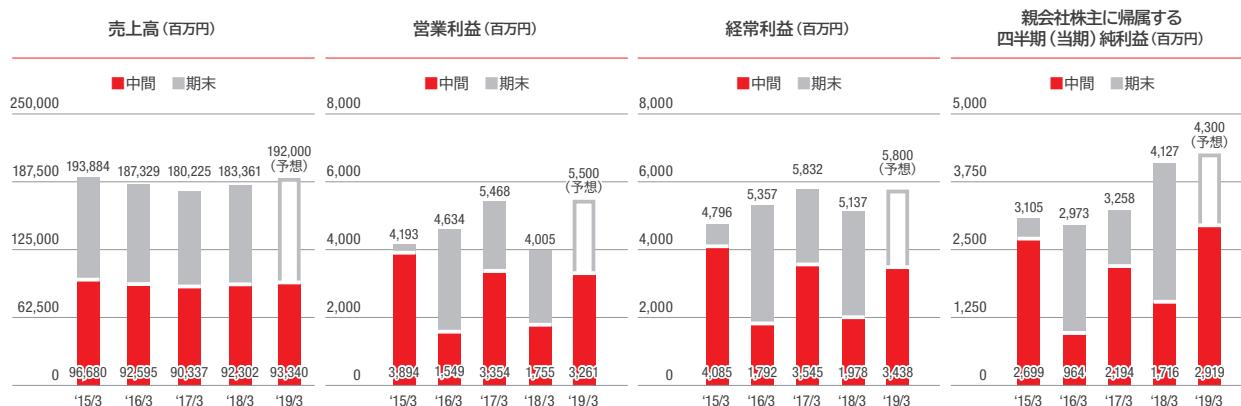
第五期中期経営計画(第五期中計)の2年目となる当期は、前期から進めてまいりました油脂製品の販売価格の改定が浸透してきたことに加え、ミール価格が高値となったことから油脂事業は好調に推移しました。また、第五期中計の達成に向けて持続的な成長をより確実なものとするために、各事業の見える化を進め責任の所在を明確にし、権限委譲による意思決定の迅速化を図ります。

これに併せてセグメント情報については従来の「製油事業」と「その他」の2事業区分から、「油脂事業」、「油脂加工品事業」、「食品・ファイン事業」、「その他」の4事業区分に変更いたしました。またこの7月には組織形態を変更し、中長期での事業基盤強化に繋げてまいります。(セグメントの概況については、P3-4をご覧ください)

なお、当社は安定的で適正な利益配分を行うことを基本方針とし、第五期中計においては、連結配当性向30%以上の維持を目指してまいります。この方針の下、1株当たりの中間配当金は45円、通期では90円を予定しております。

2020年の目標実現に向けて、 大きく前進する一年に

2018年度第2四半期は、前年同期と比較して売上高、各利益とも大幅に増加し、第五期中計の達成に向けて大きく前進しました。ただし、一昨年水準に戻したということであり、この水準からさらにもう一段上を目指し、第五期中計に掲げる成長戦略と構造改革を両輪で推進してまいります。



まず成長戦略では、家庭用市場におけるオリーブオイルの用途拡大提案、業務用市場における長持ち油「長調得徳®」の拡販や、お使いいただいているお客様の手間・課題を解決する調味油・機能油の提案を強化してまいります。また、「おいしさデザイン企業」を目指すための活動拠点として、2018年7月に複合型プレゼンテーション施設“おいしさデザイン工房”を新設しました。(おいしさデザイン工房については、P7-8：特集をご覧ください)

一方、構造改革では、バリューチェーンの効率化・高度化において、味の素社との包材共同調達によるコストダウン、物流構造の見える化による物流効率化や商品数の削減による生産効率の向上を進めています。また、中長期的に最適な生産拠点体制を構築するため、搾油工程において住吉工場閉鎖と倉敷工場新設による稼働率向上を実現し、今後は高付加価値品の拡販に向け生産体制についても再構築を進めてまいります。

ESG経営の高度化とSDGs達成への貢献

企業活動が社会に及ぼす影響が大きくなる中、ESGは企業価値の評価指標の一つとして重視されています。

当社グループは、ESGへの取り組みは事業活動の基盤であり、競争力を左右する重要な要素と捉え、事業と一体となったESG経営を推進しています。これまでオンサイト発電によるCO₂排出削減、包材軽量化、CSR調達ガイドライン策定等、バリューチェーン全体での取り組みを行ってきておりますが、社会の課題が複雑化する中、より一層ESG経営の高度化を図るとともに、事業活動を通じた社会課題解決への貢献視点も強化してまいります。

こうした取り組みの推進により、当社が油で培った技術の可能性を、食を始めとする様々な分野にも広げ、お客様や社会の課題解決を積極的に担い、SDGs達成にも貢献してまいります。まずは2020年の目指す姿である「油を究めて幸せを創る2020」を実現するために、油事業の専門家集団として、私たちにしかできない独自の価値を創造し提供する「価値創造企業」へ成長するべく努力してまいります。株主の皆さまには、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。

油脂事業

油脂事業は、「あぶら」のプロとして、「おいしさデザイン」を実現するため、安心・安全を基本に、幅広い用途に使われる汎用品から、「あぶら」の付加価値を調理・調味・健康の各領域でより活かすことのできる高付加価値品まで

幅広く展開し、お客様や社会の課題解決へ貢献してまいります。具体的には、「①油をよい状態で使っていただく ②あぶらで美味しく ③あぶらで健康に」という3つの軸でお客様に貢献することを目指しています。

○ 家庭用油脂



○ 業務用油脂



○ 油糧



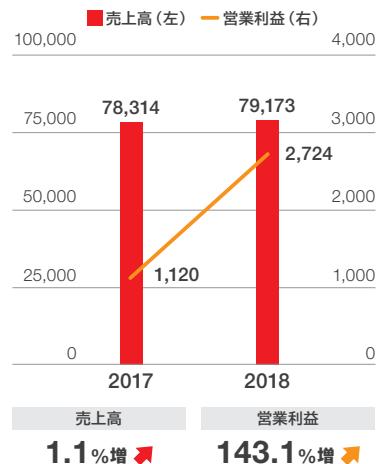
事業概況

油脂部門は、オリーブオイルは新たなCMを投入したことにより堅調な売上高となりましたが、キャノーラ油は販売価格の維持に努めた影響で数量が減少し、家庭用油脂の売上高は前年同期を下回りました。業務用油脂では、リニューアルし長持ち機能を更に強化した「長調得徳[®]」及び、プロのための調味料「J-OILPRO[®]」を中心とした高付加価値品の拡販に注力し、また汎用油脂製品の販売価格維持に努めた結果、売上高は前年同期を上回りました。

油糧部門は、主たる需要先である配混合飼料の国内生産量が前年同期を上回る環境となりました。大豆ミールは、販売数量は減少しましたが、アルゼンチンの干ばつ等の影響によるシカゴ相場上昇により販売価格は高値となりました。また菜種ミールも販売数量は減少しましたが、国内需給を背景に販売価格は高値となりました。

全体では相場環境の良化及び価格重視の販売戦略により、増収増益となりました。

売上高・営業利益(百万円)



油脂加工品事業

油脂加工品事業は、マーガリン・ショートニングや粉末の油脂を取扱い、事業を行っています。固体・粉体の油脂には液体の油脂にない様々な機能と可能性があり、当社が長年にわたり培ってきた独自の技術・機能を活かした提案で、お客様のご要望にお応えし、また新たな価値の創造に挑戦しています。

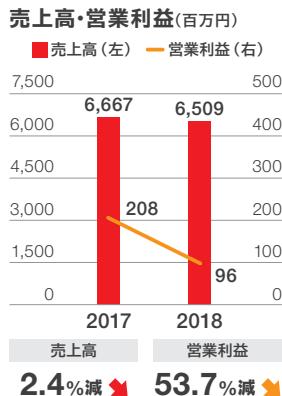
○ マーガリン・ショートニング ○ 粉末油脂



事業概況

マーガリン部門は、家庭用では消費者向けキャンペーンによる拡販に努め、売上高は前年同期を上回りました。業務用では、震災や天候不順の影響を受け、汎用品の出荷が伸び悩み、売上高は前年同期を下回りました。粉末油脂部門は、売上高は前年同期を下回りましたが、生産性向上の取り組みと共に新たな付加価値粉体素材の開発を進めております。

全体では原材料価格の上昇もあり減収減益となりました。



食品・ファイン事業

食品・ファイン事業は、油脂原料を使いきるため、粕や微量成分のもつ効果に着目し、スターチ、ケミカル、ファインの各領域で、食品だけでなく、生活全般に役立つ「Joy for life」の実現を様々な商品で展開しています。

○ スターチ ○ ケミカル事業

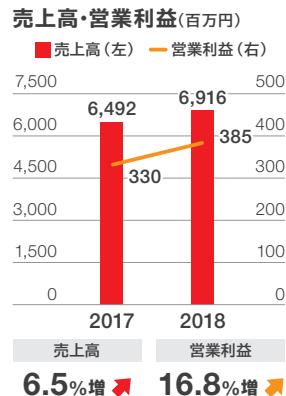


- ① スターチは食感改良材として様々な加工食品に使われています。
- ② ケミカル商品(接着剤等)は住宅等、生活に必要な場面で使われています。
- ③ ファイン事業は、ビタミンK2、イソフラボン等の素材を提供しています。

事業概況

スターチ部門は、食品用および工業用のコーンスターチの拡販に取り組み、売上高は前年同期を上回りました。ファイン部門は、SOYシートは米国の需要と販売エリアが拡大したことにより売上高は前年同期を上回りました。ケミカル部門は、木質建材用接着剤の価格改定とともに販売数量の維持に努めたことにより売上高は前年同期を上回りました。

全体では増収増益となりました。



新商品 Navi



J-OILPRO®
プロのための調味油

花椒油 300g

発売:2018年8月

オイルならではの香りとコクでおいしさをデザインするブランド「J-OILPRO®」シリーズ「花椒油」の小容量タイプを発売しました。

すっきり爽やかな柑橘の香りが特徴で、花椒特有のしびれが強すぎない日本で好まれる風味です。使いやすい300gタイプの発売で、より多くの方にお使い頂けるようになりました。

担当者からのひとこと

中華料理で使われている花椒油ですが、爽やかな香りとキレで和食や洋食などの定番メニューも引き立てる風味に仕上げております。

油脂事業部
柳野 裕美



「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.

アマニ油入りごま油

150g鮮度キープボトル



AJINOMOTO.

えごま油入りごま油

150g鮮度キープボトル

発売:2018年8月

香り高い高温焙煎ごま油に、オメガ3 (n-3系脂肪酸*)豊富な「アマニ油」/「えごま油」をブレンドした、オメガ3がおいしく摂れるごま油です。加熱してもオメガ3はほぼそのまま残るので、炒めもの、和えもの、そのままかけるなど、いつものごま油と同じようにお使い頂けます。

オメガ3の1日当たり摂取目安量の35% (アマニ油入り) / 40% (えごま油入り) を小さじ1杯 (4.6g) で摂取できる栄養機能食品です。 *n-3系脂肪酸は皮膚の健康維持を助ける栄養素です。



担当者からのひとこと

ごま油のおいしさにもこだわりながら開発しました。話題のアミノ油/えごま油をごま油とブレンドした、業界初の商品です。

油脂事業部
宮崎 朋江





AJINOMOTO

香り立つ花椒油

100g鮮度キープボトル

発売:2018年8月下旬

花椒特有の芳醇で華やかな香りと、クセになるしびれが絶妙なバランスの油です。液体タイプの香味油なので、料理になじみやすく、味を均一に整えます。開封後も鮮度を守り、かける量を調節しやすい鮮度キープボトルに入っているので、いつもの(中華)料理にお好みの量をかけると、より本格的な風味に仕上がります。



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。

揚げ物料理の価値



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
アマニ油など

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

担当者からのひとこと

香り立つ花椒油

「花椒」を愛して止まない方のみならず、小さいお子様や香辛料を利かせた料理が苦手な方と食卓を囲むとき、取り分けたご自分の料理にお好みの量を掛ければ…

花椒特有の芳醇な「香り」と「しびれ」で、より本格的なお店のような味わいをお楽しみ頂けます。是非、辛い中華料理(四川料理=麻婆豆腐や担担麺等)を中心に様々な料理にお試ください。

香り立つ パラっと炒飯油

開発時の調査で「家でもパラパラ炒飯を作りたいけど限界があるので諦めている、割り切っている」と仰る方が多くいらっしゃいました。

そんなお悩みを持ちつつ「パラパラの美味しい炒飯を作りたい」と考えている方に思いを馳せ、少しでもお役に立てればと大切な仲間と一緒にこの製品を開発しました。



AJINOMOTO

香り立つ パラっと炒飯油

70g瓶

発売:2018年8月下旬

ご家庭で、お店のような香り立つパラっとおいしい炒飯を作れる油です。お好みの調味料・具材はそのまま、普段お使いの油をこの油に置き換えると、ごはん一粒一粒がコーティングされるので、パラっと仕上がります。4種の香味油をブレンドしているので、仕上げにもひとかけると、より香りが立ち本格的な炒飯になります。



油脂事業部
武波 慎也
沼倉 克行 マネージャー
金子 京平

新たな価値を創造する 「おいしさデザイン工房」オープン

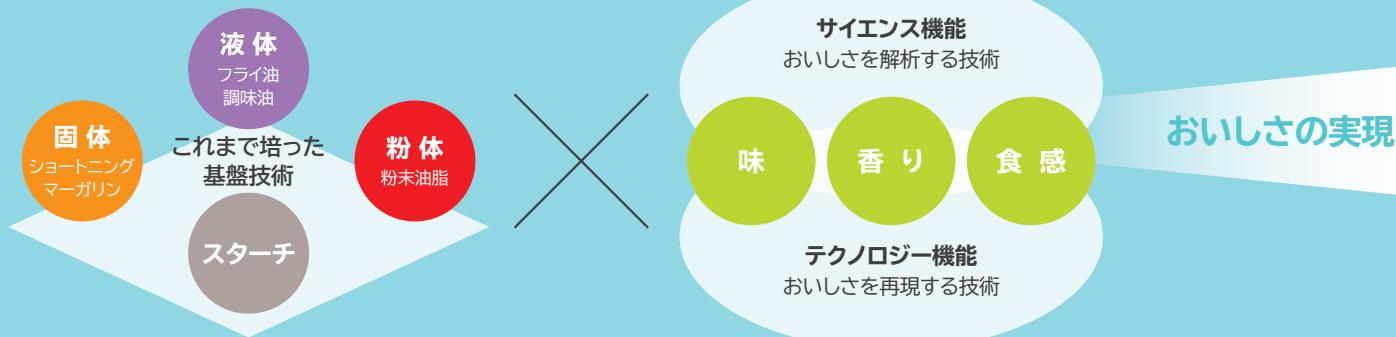
当社は、2018年7月、
『「あぶら」を究めて、心動かすおいしさを創造する
「おいしさデザイン企業へ」』
というミッションを実現するために、
「おいしさデザイン工房」を設立しました。
これまで当社が培ってきた知見やノウハウを活かし、
お客様の新たな価値創造に貢献していきます。

「おいしさデザイン工房」は、お客様へのソリューション提案力を強化し、新しいおいしさを社内外へ発信すべく、
キッチン・バーカリー・オフィス機能を備えた複合型プレゼンテーション施設です。

一般家庭のキッチン能力からプロの調理現場まで広く対応できる複数のデモ・プレゼン用キッチンを設置しているほか、
モニターやカメラなどの中継機能を備えたキッチンスタジオや、バーカリーやお菓子、チョコレートなどの試作室を整備しています。
また通常のオフィス機能に加え、災害時のBCP拠点としての機能も備えています。

「強みの掛け算」により新たな価値の創造を目指す

当社は、お客様にとって最適なソリューションを提供する際、「あるべきおいしさ」の追求から始める必要があると考えています。おいしさはターゲットと
オケージョン（場所、機会）によって変化するもので、またそのニーズは家庭用、業務用（外食・中食・加工用）、製菓・製パン用でそれぞれ異なります。
当社は、これまで培った基盤技術と、各食シーンにおいて「なぜ」おいしいのかを解明するサイエンス機能、「どうやって」おいしくするのかを再現する
テクノロジー機能を掛け合わせることで、おいしさを科学的に追究します。





「おいしさデザイン工房」が これから新たに創造する価値



近年のトレンドから様々な要望が高まる中、自社の商品はもちろん、
場合によっては社外の技術も取り込み、組み合わせて
お客様にとって最適な「ソリューション」を探していきます。



製菓・製パン用途
オリジナリティの高い
「マーガリンとスターチのコラボ」による
ユニークなアプリケーション開発。



家庭用途
オリーブオイルの新しい食べ方、
日本の食卓に合った使い方を模索し、
オリーブオイルの魅力と食べる楽しさを提案。



業務用途
様々な技術サポートを通じた
「あるべきおいしさ」の追究

外食 人手不足に対応しながら、より本格的な
「おいしさ」実現に貢献する商品の開発

中食 風味・食感における経時変化を抑えシズ
ル感をUPさせるなど、出来立ての「おいしさ」を
お届けするためのお役立ち

加工用 それぞれの加工プロセスや、求められる
「おいしさ」に合った独自素材の提供



新たな価値の創造

おいしさの体感

ソリューション提案



お客様

相互
コミュニケーション

「おいしさデザイン工房」を起点とした
コミュニケーション

相互
コミュニケーション

市場

おいしさの実現はすべて「お客様と共に創っていく」活動であり、
そのために「おいしさデザイン工房」がお客様や市場との接点となるべく、
様々な人々が交流して化学反応を起こす場所を目指していきます。

「長調得徳®」を10年ぶりにリニューアル 「あぶら」の価値をさらに拡張させました

現在、世界的な人口増加や気候変動の影響により、食資源の様々な問題がかなり深刻なものとなっています。限りある食資源を大切に、持続可能な地球環境を次世代に残していくことは、食品を取り扱っている当社にとっても重要なミッションの一つです。

業務用油脂商品の「長調得徳®」は、独自の技術で加熱による劣化を抑制し、一般的なフライ油よりも長持ちする油です。発売10周年を迎えた2018年1月にリニューアルし、さらに劣化抑制の効果を高めることができるようになりました。ここでは「長調得徳®」の提供価値をご紹介します。



「長調得徳®」のCSV ～SDGs達成への貢献～

Case 1



経済価値

社会価値

長持ち機能

「長調得徳®」は、一般的なフライ油よりも約3割長くお使いいただける油です。当社独自の技術で酸化促進物質に働きかけ、加熱による劣化を抑制します。油を長く良い状態で使っていただくことができ、長期間使用しても泡立ちが少なく、カラっとした揚げあがりを実現します。

人手不足の対策

「長調得徳®」は従来のフライ油よりも長持ちするため、油の交換回数が削減され、その分交換する手間も減らすことができます。また「長調得徳®」はにおいの発生を抑える機能が一般的なフライ油と比較して2割高いため、店内や厨房の調理担当者を含む働く人の負担を低減し、労働環境を改善することができます。

長持ち効果

通常のフライ油と比較して約3割長くお使いいただけることで、お客様のコスト削減にも貢献します。



約3割

Case 2



経済価値

社会価値

食資源不足の解消

従来のフライ油の代わりに「長調得徳®」を使用することで原料（穀物）の使用を節約することにつながり、持続可能な資源活用に貢献することができます。

農地を削減

通常のフライ油と比較して、「長調得徳®」を使用した場合、耕地面積にして東京ドーム1,458個分の面積と同程度の農地を削減できます。



68km²

Case 3



環境価値

CO₂の排出削減

油が長持ちすることは、原料（穀物）の使用量を減らすだけでなく、原料の集荷から輸送、保管、生産工程、包装資材、商品の出荷まであらゆるサプライチェーンにおける活動の抑制につながり、そこから排出されるCO₂を削減します。また、お客様が使用した後に発生する油の廃棄量も同様に抑えることが可能になります。

CO₂を削減



5,446t

通常のフライ油の代わりに「長調得徳®」を使用した場合、海運輸送時のCO₂排出量を4,547t、トラック輸送によるCO₂排出量を63t、搾油時のCO₂排出量を836t削減できます。



当社販売量から試算。また、各試算は原料を菜種にしています。

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

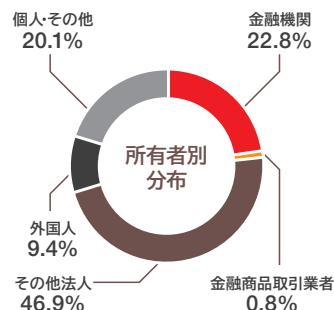
役員 (2018年6月29日現在)

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
取締役兼執行役員	立見健一
社外取締役	栃尾雅也
社外取締役	遠藤陽一郎
社外取締役	今井靖容*
社外取締役	新宅祐太郎*
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*

*独立役員

株式の状況 (2018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	19,665名



大株主 (2018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)	437	2.6
日本トラスティ・サービス 信託銀行株式会社(信託口)	423	2.5
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	345	2.0
株式会社みずほ銀行	271	1.6
農林中央金庫	270	1.6
三井住友海上火災保険株式会社	257	1.5
DFA INTL SMALL CAP VALUE PORTFOLIO	255	1.5

(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) 【郵送先】 〒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 http://ir.j-oil.com (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2018」 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。本誌と併せてぜひご一読ください。

 https://ir.j-oil.com/ja/Library_index/BusinessReport.html

配当金のお支払いについて

第17期中間配当金は、1株につき45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（2018年12月4日から2019年1月4日まで）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。

 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。

 ミックス
責任ある木材調達を
使用した紙
FSC® C005022

 VEGETABLE
OIL INK

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/>