

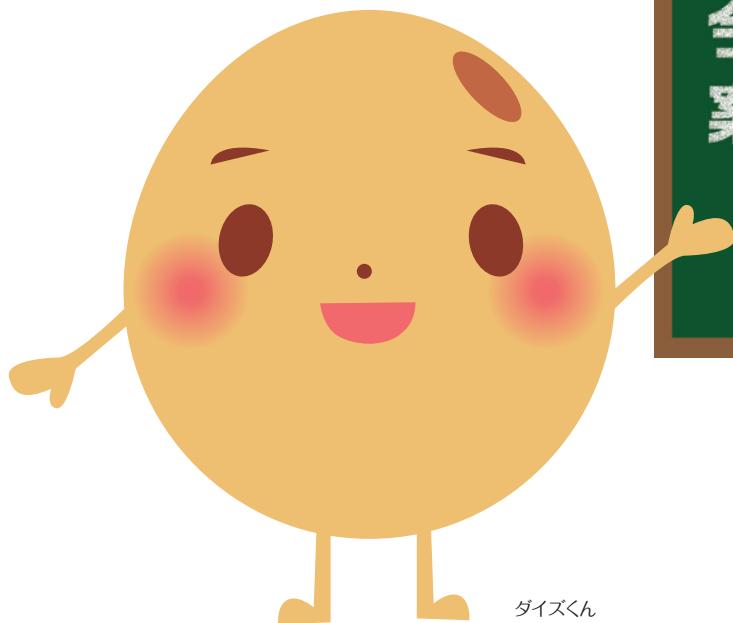
第15期

株主通信

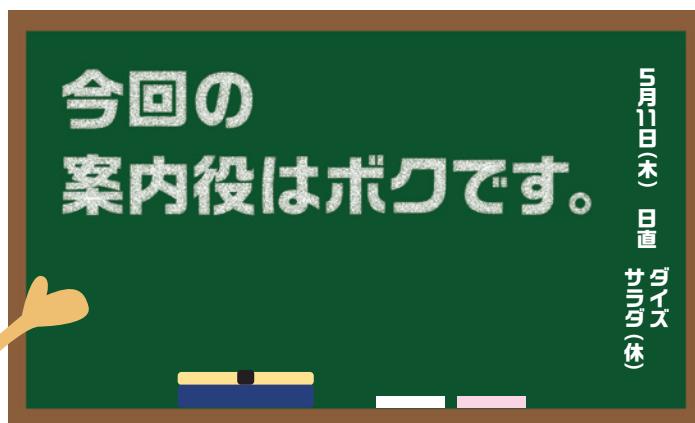
2016.4.1▶▶▶2017.3.31



J-OIL MILLS



ダイズくん



ナタネちゃん



ゴマくん



グレープシードちゃん



サラダちゃん



オリーブくん



ペニバナちゃん



コーンくん

第五期中期経営計画がスタート

これまでに培った有形・無形の資産を活かしながら、将来の成長の可能性を追求していく



ごあいさつ

株主の皆様には、平素よりひとかたならないご支援を賜りまして、厚くお礼申し上げます。

2017年6月

代表取締役社長 **八馬 史尚**

第15期は、強みの掛け算によるソリューションを提供する取り組みが一定の成果を挙げました

第15期である2016年度(2017年3月期)の連結業績は、売上高1,802億25百万円(前期比3.8%減)、営業利益54億68百万円(同18.0%増)、経常利益58億32百万円(同8.9%増)、親会社株主に帰属する当期純利益32億58百万円(同9.6%増)となりました。

売上高については、減収となりましたが、ミール市況の影響が主な原因で、ミールを除いた売上高は前期並みの水準となりました。

利益面については、為替レートや原料コストなど外部環境に助けられた面もありますが、「ソリューション元年」をスローガンに、様々な強みを掛け算して高付加価値なソリューションを提

供する取り組みが一定の成果を挙げました。前身の各社から受け継いだ技術の蓄積やお客様との関係を結合して、新たな価値を提供できる場面が増えた実感しています。

具体的には、昨年設立したソリューション事業部とマーケティング本部が連携し、これまで培った有形・無形の資産を活用して効率的に事業を拡大していきました。例えば、外食・中食のお客様に油脂製品だけでなくスターチ製品やマーガリンも提供し、家庭用で高付加価値オリーブオイルの発売も実現しました。大野智さんを起用したオリーブオイルのCMでは、オリーブオイルを様々な食品にかけて楽しむという提案に大きな反響がありました。最近では随分家庭に浸透したと言われますが、まだまだ大きな可能性があると思っています。

さらに、家庭用で培ったオリーブオイルの良さを業務用でも活かしていく取り組みにも着手しました。

なお、1株当たりの配当は、安定的で適正な利益配分を行う基本方針の下、前期と同様の90円*といたしました。

第五期中期経営計画がスタート、2030年をも見据えながら2020年度を目処に成長基盤を整備します

第五期中期経営計画(第五期中計)は2017年度から2020年度までを実施期間としていますが、将来の社会状況や当社の姿を想定しながら目標を設定しました。2030年には国内で人口減少や高齢化が一層進み、数量を追求するだけでは成長は期待できないため、長期的な視野に立ち、2020年度を目処に成長基盤を整備していきます。

経営基盤強化や組織風土改革を土台にして、事業戦略を推進し、成長の可能性を追求します

<経営基盤強化、組織風土改革>

第五期中計では、経営基盤強化や組織風土改革を土台にし



て、事業戦略を推進していきます。

まず、経営基盤強化のため、昨年監査役を増員しましたが、今年も、事業会社在籍の社外取締役を増員し、取締役会を従来のチェック機関としての役割に加えて、事業の加速に向けた議論の場に発展させていきたいと考えています。また、社内コミュニケーションのさらなる活性化に向けて、組織風土改革を実践していきます。

<事業戦略>

事業戦略では、まず構造改革として、今年、半世紀ぶりの新工場である倉敷工場が稼働を開始します。長期的な視野で最適な搾油体制を構築していきます。また、効率的な事業の推進のため、サプライチェーンコントロールセンターを立ちあげました。「物流危機」が叫ばれているなか、生産から販売まで一体化した効率的なサプライチェーンの構築は成長戦略には欠かせない重要な課題であると考えています。生産現場からお客様にお届けするまでの全体を俯瞰して最適な仕組みづくりを推進していきます。

成長戦略としては、当社が有する有形・無形の資産を活用して成長の可能性を追求していきます。油には、様々な付加価値機能（揚げ物料理の価値、調理価値、健康価値、調味価値）があります。当社が独自に開発した長持ち機能などの技術を

活かしてこれらの価値を一層磨きあげ、液体油脂だけでなく、固体油脂、粉末油脂にも応用するとともに、スターチ、ファインなどの油脂以外の育成にも努めます。

特に、スターチには、食感改良剤としての役割など、様々な可能性があり、油脂製品と合わせて当社の技術の活用が期待できます。また、当社はタイに現地法人を有し、ここを拠点に、国内で磨いた価値を基に、海外戦略を展開していきます。

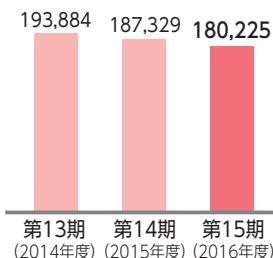
社会課題も意識しながら、当社技術の可能性を広げ、長期にわたって成長していく会社を目指します

第五期中計の下、有形・無形の資産を存分に活用して、長期的な成長の可能性を追求していきます。さらには、食品廃棄ロスや、原料調達から生産、その後の利用の場面も含めた持続可能性、そして、国内の人口減や高齢化、世界的な人口増大やそれに伴う食資源問題などの社会課題も意識しながら、当社が油で培った技術の可能性を、食をはじめとする様々な分野にも広げ、2030年やそれ以降も成長していく会社となることを目指します。

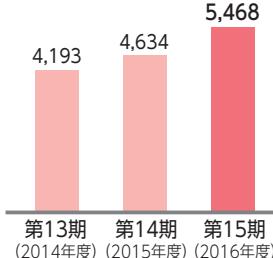
株主の皆様には、今後も一層のご支援、ご鞭撻を賜りますよう、お願い申し上げます。

連結業績ハイライト

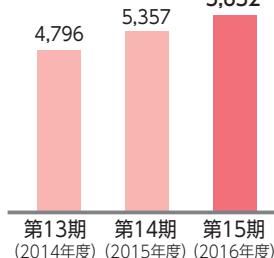
売上高 (単位:百万円)



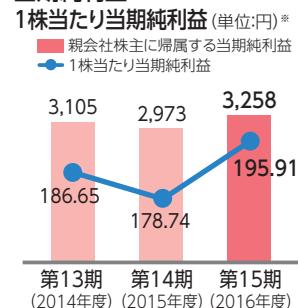
営業利益 (単位:百万円)



経常利益 (単位:百万円)



親会社株主に帰属する
当期純利益 (単位:百万円)



※2016年10月1日付で普通株式10株を1株の割合で併合したため、1株当たり情報は当該株式併合を考慮した金額を記載しています。

油を究めて幸せを創る2020

J-オイルミルズは「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

第四期中期経営計画の振り返り

2014年度から2016年度の3年間、営業増益を達成し、営業利益率も改善傾向にありました。油脂事業や育成事業領域での高付加価値化による成長、海外事業の進展、製油事業の筋肉質化の進展などの成果の一方、食品・ファインや海外事業での目標未達などの課題も残りました。

2016年度の業績は第四期中計で策定した目標から乖離する結果となったため、本来2020年度までの計画だった第四期中計を見直し、2017年度から第五期中計を開始しました。

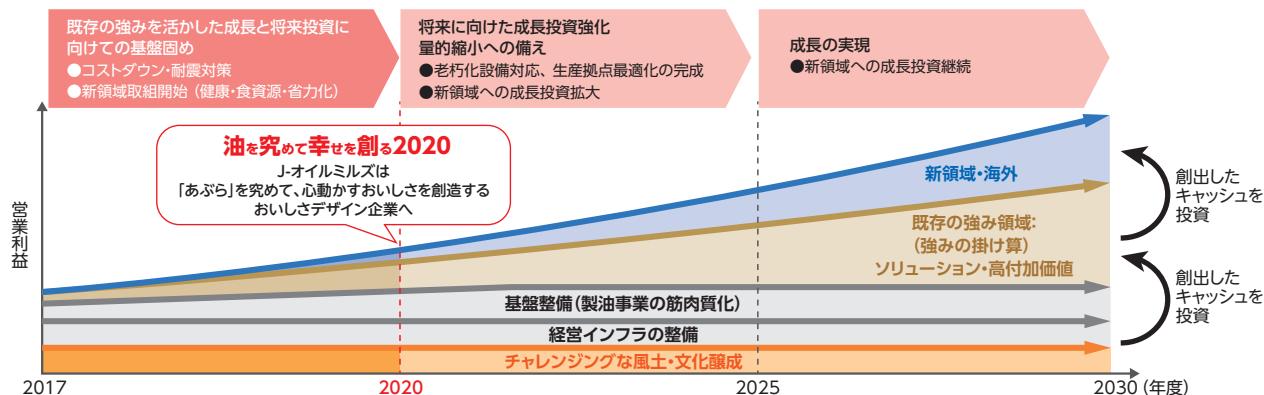
第五期中期経営計画の概要

<趣旨>

当社の知見やノウハウを活かし、「あぶら」が持つ価値・可能性を拡張して、様々な付加価値機能を徹底的に追究し、人々の心を動かすおいしさを創造する「おいしさデザイン企業」を目指します。

液体・固体・粉体の油脂と、食感改良のほか様々な機能素材を組み合わせ、おいしさをデザインし、お客様に提供します。これにより新たな市場を創造し、縮小する国内市場においても持続的・安定的な成長を実現します。また、アジア市場を中心に、海外事業の展開を加速します。

■ 位置づけ





さらに、高齢化社会における最適な栄養補給、労働人口の減少による人手不足、女性の社会進出拡大に向けた調理時間短縮、不足する食資源などの社会課題の解決にも貢献します。

<位置づけ>

第五期中計は、長期的視野に立って策定し、将来の事業環境として、付加価値油市場の拡大と、社会課題を解決するための新たな事業拡大が期待できる一方で、人口減少による国内市場の縮小や世界的な人口増加による食資源問題などによるリスクもあります。それらを踏まえ、最終年度である2020年度の後の2025年度、2030年度も見据えた計画としています。

<取り組み>

4つの成長戦略と3つの構造改革を事業戦略とし、それを支えるべく、経営基盤の強化、企業ビジョンの浸透と組織風土改革を行います。

■成長戦略

1. 油脂・育成領域での高付加価値品拡大
2. BtoB市場でのソリューション事業強化～強みの掛け算～
3. アジアでの海外展開加速～国内で磨いた価値を基に～
4. 汎用油脂製品の収益力強化

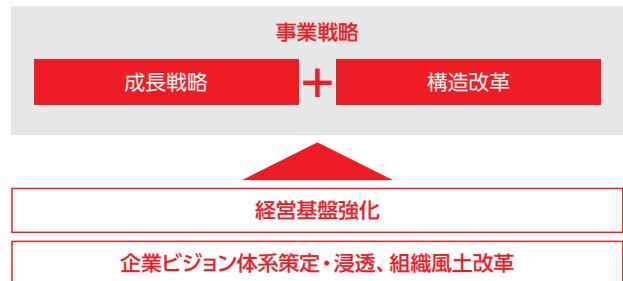
■構造改革

1. バリューチェーンの効率化・高度化の取り組み推進
2. 中長期視点での生産拠点最適化
3. 選択と集中、及び効率化

■経営基盤の強化、ESG経営、企業ビジョン浸透・組織風土改革

- 事業会社在籍の社外取締役増加、及び業績連動型の株式報酬制度の導入によるコーポレートガバナンス強化
- 事業計画の推進に連動したESG経営の推進（社会課題解決、環境、健康、省力化、資源問題に対する取り組み）
- 新たな企業ビジョン策定に向け、各事業所で全従業員参加型のワークショップを実施

■基本方針



<数値目標>

以上の取り組みにより、2020年度に連結売上高2,150億円以上、連結営業利益80億円以上、連結営業利益率3.5%以上、ROE5.0%以上を目指します。

■数値目標

	2016年度 実績	2020年度 計画	年平均 成長率
連結売上高	1,802億円	2,150億円以上	+5%
連結営業利益	55億円	80億円以上	+10%
連結営業利益率	3.0%	3.5%以上	
ROE	4.0%	5.0%以上	

家庭用製品

油本来のコクとうまみを訴求した新製品

「AJINOMOTO® コクとうまみの大豆の油」



生活者は食用油に対して、手頃な価格、使い勝手の良さ、適量サイズのほかに、料理がおいしく作れること、原料素材のわかりやすさに注目しています。

このことを背景に、原料は大豆100%で、料理のおいしさを引き立たせることをコンセプトとした食用油「AJINOMOTO® コクとうまみの大豆の油」を家庭用に開発し、2017年2月に出荷を開始しました。大豆100%の油は、大豆由来のコクとうまみが料理をおいしく仕上げるので、業務用では昔から多くの料理人に親しまれています。

近年の家庭用食用油は、健康意識の高まりを反映して、あっさりとした味わいの製品が主流でしたが、これまでとは違うタイプの、油本来のコクとうまみを訴求した付加価値製品を投入することで、食用油市場のさらなる活性化を図ります。

「AJINOMOTO® コクとうまみの大豆の油」
左:600gUDエコペット 右:1000gエコボトル

開発の現場から

新しいコンセプトで開発した付加価値製品「AJINOMOTO® コクとうまみの大豆の油」

このたび開発した「AJINOMOTO® コクとうまみの大豆の油」は、油本来のコクとうまみを訴求し、定番製品のサラダ油やキャノーラ油、またビタミンEやn-3系脂肪酸（オメガ3脂肪酸）などの栄養素を摂取できる製品とも異なる、新しいタイプの付加価値製品です。

様々な料理に合いますが特にか揚げのおいしさは一層引き立ちます。一般社団法人日本唐揚協会の公認商品として認められ、同協会とタイアップしたイベントを各地のスーパーで開催し、油と料理のおいしさを体験していただくプロモーションも予定しています。この新しいコンセプトの製品で付加価値品の領域を拡大していきます。



マーケティング本部
油脂事業部
沼倉克行



「ラーマ®」ブランドから新製品

「ラーマ®」ブランドから、2017年春の新製品として「ラーマ ベーシック」が新発売されました。

基本を大切に「よりおいしく」「よりぬりやすく」「より使いやすく」にこだわりました。

たっぷり使える大容量(350g)と、まろやかなバター風味で毎日使いたくなるような飽きのこないおいしさが特長です。クリーミーでぬりやすいため、トーストにも、お料理にもお使いいただけます。



「ラーマ ベーシック」
350g



業務用製品



業務用マーガリン

グランマスター®シリーズを使ったレシピ提案

2014年春に発売したグランマスター®シリーズは、配合されているスイス産発酵バター風味や独自のフレーバリング技術を活かしたおいしさが、多くのベーカリーで高い評価を得ています。2016年春には、スイス産発酵バター(製品中50%)とカルピス(株)製のバターミルクを使用した乳等を主要原料とする食品「グランマスター®アルフィーユ®」をラインナップに加えました。

発売以降、ベーカリーに対してグランマスター®シリーズを使った様々なレシピ提案を継続して実施し、需要家の皆様のおいしさづくりをサポートしています。



グランマスター®シリーズ
使用例



グランマスター®シリーズ



「グランマスター®アルフィーユ®」500g

業務用油脂

「AJINOMOTO® オリーブオイル」シリーズを業務用製品として発売

一般家庭用向けのオリーブオイル市場が拡大するなか、外食産業においても、イタリア料理店やスペイン料理店にとどまることなく、様々な業種、業態で使用されてきており、業務用のオリーブオイル市場も順調に拡大しています。

このたび、一般家庭で慣れ親しまれ、市場をリードする製品として好評を得ている「AJINOMOTO. オリーブオイル」シリーズを業務用製品として発売しました。鮮度にこだわった、空気にふれない輸入・管理方法「フレッシュキープ」により、しぼりたての風味をお楽しみいただけます。



「AJINOMOTO. オリーブオイル
エクストラバージン」
910gエコペット/16.5kg缶

「AJINOMOTO.
オリーブオイル」
910gエコペット/16.5kg缶

第15期 (2016年4月1日～2017年3月31日) の「J-オイルミルズ活動カレンダー」

4月～7月 「ラーマ®」発売50周年を記念して トーストレシピコンテストを実施

料理レシピサイト「クックパッド」で「ご当地トーストBest 50 レシピコンテスト」を実施しました。「ラーマ®」発売50周年の特別企画として、「ラーマ®バター」の風味と全国各地の食材を使ったトーストレシピを募集し、全国より893件のレシピ投稿をいただきました。

ホームページに多彩なアイデアレシピを紹介しています。誰でも簡単にできるので、ぜひお試しください。



<http://www.j-oil.com/sp/gotochi-toast/>

6月 「オイル de ヘルシーカフェ」が 期間限定オープン

2016年6月9日～22日の期間限定で、東京・青山のカフェ「Royal Garden Cafe 青山」にて「オイル de ヘルシーカフェ」をオープンし、「AJINOMOTO 毎日®」栄養オイル ビタミンK₂&ビタミンDと「AJINOMOTO 毎日®」栄養オイル DHA&EPA) を使用したメニューを提供しました。

毎日の食事で不足しがちな栄養を効率的に、おいしく摂るためのコツを紹介し、好評を得ました。



2016

Apr

May

Jun

Jul

Aug

Sep

Oct

7月 「エコシップ・モーダルシフト事業」 優良事業者へ選出

7月12日、「平成27年度エコシップ・モーダルシフト※事業」の優良事業者として当社が表彰されました。

九州への製品輸送を従来の陸上トラック輸送に加え、瀬戸内海航路の海上フェリー輸送という新規輸送方法を確立し、その功績が認められました。

※モーダルシフト:

貨物輸送の方式をトラックから、鉄道・海運などの大量輸送機関に代替すること。



1月 「神戸開港150年記念事業」に オフィシャルパートナーとして協賛

2017年1月1日の神戸港開港150年にあたり、神戸市の「神戸開港150年記念事業」にオフィシャルパートナーとして協賛しています。神戸市には当社の神戸工場(1973年より操業)があり、ゆかりの深い地域です。この記念事業の応援とともに、製品やサービスを通じ、当社の認知度向上に繋げていきたいと考えています。





2月
・3月

新TV-CMオンエア開始



- 2017年2月1日より、イメージキャラクター大野智さんが出演する「AJINOMOTO. オリーブオイルエクストラバージン」の新TV-CMの放映を開始しました。「ひとかけで、ぐっとおいしい。」のキャンペーンコピーのもと、最後にひとかけするだけで、和洋食いずれの料理でもぐっとおいしくなる新しい用途を紹介しています。



- 2017年3月10日より、「AJINOMOTO. 健康サララ®」の新TV-CMの放映を開始しました。「さあ、幸せをあげよう!」をキャッチフレーズに、家族みんなが大好きなから揚げを囲むシーンを描いています。家庭で親しまれているから揚げを通じて製品の特長である「おいしさと健康」を印象的にお伝えしています。

Nov

Dec

2017

Jan

Feb

Mar

2月

静岡工場 竣工100周年 / オンサイト発電所竣工

- 2017年2月1日、静岡工場にて竣工100周年の記念行事が行われました。静岡工場は、鈴木商店製油部清水工場として1917年1月30日に竣工されました。記念行事では、工場の敷地内にオリーブの木の記念植樹を行いました。また、清水サッカー協会と静岡市教育委員会にオリジナルサッカーボール(計697個)とエスパルスホームゲームチケット(計600枚)を贈呈しました。



- 2017年2月1日、静岡工場にてオンサイト発電所の竣工式が行われました。2016年の千葉工場での導入に続き当社2ヶ所目となる発電設備で、従来より21%の省エネルギー効果と14%のCO₂削減ができる見込みです。



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 17F~19F TEL:03-5148-7100(代表)
創立	2004年7月1日
資本金	100億円
代表者	八馬史尚
事業内容	1. 油脂、油粕の製造、加工、販売 2. 澱粉の製造、加工、販売 3. 各種食品の製造、加工、販売 4. 飼料および肥料の製造、加工、販売 5. 食品製造機器の販売 6. 倉庫業、港湾運送業、 一般貨物自動車運送事業および 貨物自動車運送取扱い事業 7. 不動産の賃貸

役員 (2017年6月22日現在)

代表取締役社長	八馬史尚
取締役	善当勝夫
取締役	近藤邦彦
取締役	松本英三
取締役	立見健一
取締役	小玉祐司
取締役	栃尾雅也*
取締役	今井靖容*
取締役	新宅祐太郎*
常勤監査役	塩田良晴*
常勤監査役	吉田 哲
監査役	野崎 晃
監査役	池谷修一*

*社外役員



ネットワーク

- 本社
東京都中央区
- 支社・支店・営業所
東京支社 大阪支社 北海道支店
東北支店 関東甲信越支店
名古屋支店 北陸支店 中国支店
四国支店 九州支店 新潟営業所
長野営業所 静岡営業所
バンコク事務所
- 工場および事業所
千葉工場 横浜工場 静岡工場
浅羽工場 神戸工場 若松工場
坂出事業所
倉敷工場(2017年6月竣工予定)
- 研究所
基盤研究所(横浜)
商品開発研究所(横浜、静岡)

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
期末配当金受領株主確定日	3月31日
中間配当金受領株主確定日	9月30日
定時株主総会	毎年6月
株主名簿管理人	三菱UFJ信託銀行株式会社
特別口座の口座管理機関	
同連絡先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 〒137-8082 東京都江東区東砂七丁目10番11号 TEL 0120-232-711(フリーダイヤル)
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。)

(ご注意)

特別口座に記録されている株式は株式市場で売買できません。株式市場で売買するためには、証券会社等に口座を開設し、特別口座から証券会社等の口座へ株式をお振り替えいただく必要があります。特別口座から証券会社等の口座への振り替えのお手続きにつきましては、特別口座管理機関(三菱UFJ信託銀行 TEL 0120-232-711フリーダイヤル)にお問い合わせください。



株式の状況

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 19,551名
 ※2016年10月1日に株式併合。(10株→1株)

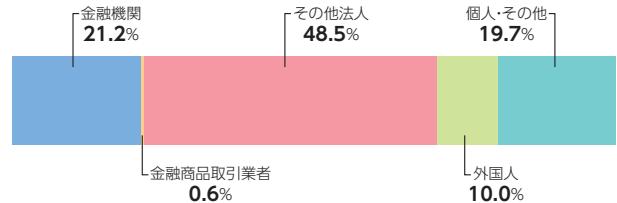
大株主

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
東京海上日動火災保険株式会社	414	2.5
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	412	2.5
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	407	2.4
J-オイルミルズ取引先持株会	360	2.2
株式会社みずほ銀行	271	1.6
三井住友海上火災保険株式会社	271	1.6
農林中央金庫	270	1.6
CBNY DFA INTL SMALL CAP VALUE PORTFOLIO	218	1.3

(注)出資比率は自己名義株式79千株を控除して計算しています。

株式の分布状況

所有者別分布



WEBサイトのご紹介



当冊子でご紹介した新商品、IR情報、レシピなど各種情報はこちらからご覧いただけます。ぜひご活用ください。

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



〈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 ➡ 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。
 (特別口座に記録された)場合

連絡先

三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
 **0120-232-711** [フリーダイヤル]

◆特別口座に記録された株主様の住所変更、配当金振込指定・変更、単元未満株式の買取・買増、口座振替に必要な各用紙のご請求は、特別口座管理機関のフリーダイヤル0120-244-479(24時間・自動音声対応)をご利用ください。



たこ焼き器アヒージョ大人向け

1人分のエネルギー:372kcal 塩分:0.5g 調理時間:約15分

材料(4人分)

- むきえび…8尾
- ゆでだこ…100g
- 帆立貝柱…4個
- 生ざけ…1切れ
- まぐろ(刺身用)…100g
- マッシュルーム…4個
- アボカド…1/2個
- れんこん…小1節
- にんにく(みじん切り)…大きじ4
- 「AJINOMOTO. オリーブオイル」…カップ1/2
- 塩…適量
- 粗びき黒こしょう…適量

※魚介類は水気を取り、塩少々(分量外)で軽く下味をつけてください。

たこ焼き器を使って、
風味豊かに仕上がります。
おつまみに、洋食のおかずにも♪

作り方

- ① 具をすべて、たこ焼き器の穴に入る大きさに切る。
- ② たこ焼き器の穴に、「オリーブオイル」を深さ1/3まで入れ、にんにくを加えて加熱する。
※「オリーブオイル」の量が多いと、油ハネしやすくなるので、ご注意ください。
- ③ フツフツとしてきたら具を入れ、時々串で上下を返しながら加熱する。塩、粗びき黒こしょうをふり、火が通ったものから串に刺して取り出す。

※パチパチと音がしたら、加熱を弱めてください。にんにくが焦げたり、油ハネすることがあります。



ラマ♪チーズケーキ風トースト

作り方

- ① 食パンの表面全体に「ラマベーシック」をぬり、砂糖をふりかける。
- ② ブルーベリージャム、ヨーグルトの順に重ねてぬり、チーズをのせてオーブントースターでこんがり焼く。
- ③ 食べやすく切って盛りつけ、あればミント、好みのフルーツ、グラノーラを添える。

1人分のエネルギー:324kcal 塩分:0.98g
調理時間:約6分(ヨーグルトの水切り時間を除く)

材料(1人分)

- 「ラマ ベーシック」…5g
- 食パン(6枚切り)…1枚
- 砂糖…小さじ1/2
- ブルーベリージャム…大きじ2
- プレーンヨーグルト(水切りしたもの)…大きじ2
- スライスチーズ…1枚
- ミント、好みのフルーツ、グラノーラ…あれば適量



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 17F~19F

TEL:03-5148-7100(代表) FAX:03-5148-7107

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

環境保全のため、植物油インキを使用して印刷しています。