



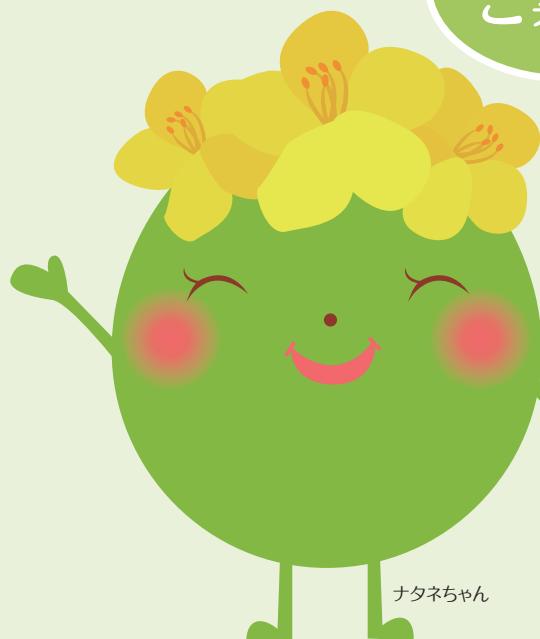
J-OIL MILLS

第15期(中間期版)

株主通信

2016.4.1▶▶▶2016.9.30

今回は
私たちが
ご案内します。



ナタネちゃん



コーンくん



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



ダイズくん

製油事業の筋肉質化、強みを活かした成長戦略により、 長期的な成長を目指します。



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。

2016年12月

代表取締役社長 **八馬 史尚**

**当中間期は、外部環境が大きく変動する中で、
独自の素材や技術を活かした戦略などにより、
減収ながらも大幅な増益を確保しました**

2016年度(2017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903億37百万円(前年同期比2.4%減)、営業利益33億54百万円(同116.4%増)、経常利益35億45百万円(同97.8%増)、親会社株主に帰属する四半期純利益21億94百万円(同127.6%増)となり、減収ながらも大幅な増益を確保しました。

これは、為替による原材料コストやユーティリティコストの低下などの外的要因もありますが、効率化、コストダウン、コストに見合った販売価格の維持、高付加価値品の拡

販、独自の素材や技術を活かした戦略等が奏功したといえます。

配当につきましては、長期的視野に立った安定的で適正な利益配分を行うという基本方針に基づき、当中間配当は前年同期と同じ1株4.5円といたしました。

**次期中期経営計画の策定に着手し、
社内改革にも取り組んでいます**

当社は、原料をほぼ100%海外で調達し、成熟した国内市場で製造・販売していることから、外部環境の影響を受けやすい事業構造となっています。2014年度から第四期中期経営計画(2020年度まで)を推進してきましたが、抜本的な事業構造の変革のため、次期中期経営計画(2017年度から2020年度まで)の策定に着手し、すでに、2016年7月、ソリューション事業部の立ち上げ、マーケティング本部の設立、コーポレート機能の再編成など、全社的に組織を改編しました。2015年、2016年には、社外役員の増員など、コーポレートガバナンス強化策を講じ、取締役会の議論が活発化するなど効果が出ています。

計画推進のための社内改革にも取り組んでいます。

**基幹事業である製油事業の筋肉質化により、
基盤を整備します**

相場など、外部環境の影響を最小限に抑え、収益力の構築を目指した「製油事業の筋肉質化」を進め、事業基盤を整備します。

その第一歩として当社では、大豆から搾油する過程で併産される大豆ミール製品の需要を重視した生産拠点の再編に取り組んでいます。現在、2017年の稼働を目指し



て、西日本の大豆搾油拠点として重要な役割を担う工場を岡山県倉敷市に建設中です。

独自の強みを活かした成長戦略を実行していきます

当社は前身の会社がそれぞれ培ったノウハウを融合させ、独自の強みに発展させています。良い製品を開発・製造する技術力、さらにその良さをお客様の課題解決に活かす提案力、そして構築されたお客様との信頼関係からなる現場力です。これらの独自の強みは、特に、外食・中食・加工食品のお客様との信頼関係につながり、業務用油脂市場で確固たる地位を確立しています。

「ソリューション事業の強化」にも着手し、外食・中食・加工食品のお客様の、多様な課題の解決に努めています。

家庭用では、独自素材・技術を活用した「AJINOMOTO

毎日®栄養オイル」に続き、2016年8月に「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン FRUTIA PREMIUM」を発売しました。成長を続けるオリーブオイル市場に高付加価値の製品を投入することで、さらなる市場の活性化を目指します。

今後も、独自の強みを活かした成長戦略を実行していきます。

長期的な成長を目指します

製油事業の筋肉質化により基盤を整備し、強みを活かした成長戦略により独自の価値を創出し続けることで、長期的な成長を目指します。

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。

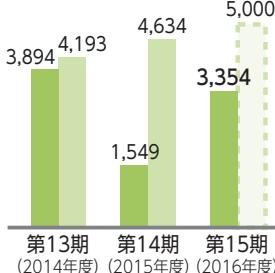
連結業績ハイライト

■ 第2四半期累計 ■ 通期 ■ 通期予想値

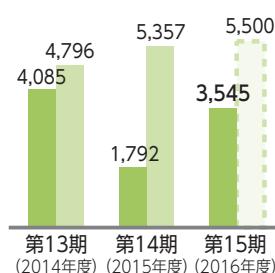
売上高 (単位:百万円)



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 四半期(当期)純利益 (単位:百万円) 1株当たり四半期(当期)純利益 (単位: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。

独自の素材・技術を活用し、開発から販売まで、 複数の部署を横断して全社的に取り組んだ新製品

開発の背景

油の健康価値に対する意識の高まり

2016年4月、「AJINOMOTO 毎日®栄養オイル」シリーズを新発売しました。開発の背景にはメディアでの紹介を機に、お客様の油へのイメージが変わってきたことがあります。「オイルは摂りすぎるとからだに良くない」というネガティブなイメージから、「健康のために積極的に摂っていききたい」とポジティブに変化し、近年、健康に良いとされる油が家庭用食用油の市場拡大を牽引しています。

強みを活かした開発

当社独自の素材・技術を活用

この新製品は2品種あり、一つは、骨に大切な脂溶性栄養素であるビタミンK₂と、ビタミンD配合の「AJINOMOTO 毎日®栄養オイル ビタミンK₂&ビタミンD」（栄養機能食品：ビタミンD）、もう一つは、必須脂肪酸のDHAとEPA配合の「AJINOMOTO 毎日®栄養オイル DHA&EPA」です。

配合しているビタミンK₂は納豆菌由来の成分で、当社で開発した独自の特許製法で作っています。

部署を横断した取り組み

開発から販売まで全社一丸となった「強みの掛け算」

開発から販売まで、複数の部署を横断した全社的な取

り組みがなされました。成分や品質保持のため、油の配合を調整したり、光を遮る包材の開発に取り組むなど、原料調達や開発から最終製品の仕上げ、販売戦略まで、個別の強みを掛け算するかのように、各部署が連携・創意工夫し、製品化を実現できました。

製品の特長

毎日の食事で不足しがちな栄養素をオイルから 摂る新しい健康習慣を提案

「AJINOMOTO 毎日®栄養オイル」は、毎日の食事で不足しがちな脂溶性栄養素を、効率的に、おいしく、オイルから摂るという新しい健康習慣の定着を目指した製品です。脂溶性栄養素は、油と一緒に食べることで、小腸での吸収効率がアップします。

クセのないオイルですので、「かける」「和える」「炒める」など、毎日のあらゆる調理の場面で、意識することなく、栄養素を摂ることができます。

画期的な製品価値のアピール

新しい複合的なプロモーション

この製品では、これまでになかった特長をお客様に理解していただくため、従来とは違うプロモーションを展開しています。店頭における売り場づくり、健康番組での紹介、雑誌とのタイアップなど複合的に取り組みました。

2016年6月9日から22日の期間限定で、東京・青山の



カフェ「Royal Garden Cafe 青山」(東京都港区北青山)にて「オイル de ヘルシーカフェ」をオープンし、この製品を使った料理を提供して栄養を摂るためのコツを紹介し、好評を得ました。6月9日のオープン当日には、タレントの山口もえさんが名誉総料理長に就任し、実演調理をしました。



オイル de ヘルシーカフェ



提供メニュー

「AJINOMOTO 毎日®栄養オイル ビタミンK₂&ビタミンD」250g瓶

あっさりとしたキャノーラ油に、脂溶性栄養素のビタミンK₂とビタミンDを配合したオイルです。ビタミンK₂はカルシウムの骨への沈着を助け、ビタミンDは腸管でのカルシウムの吸収を促進する栄養素です。ビタミンDは栄養機能食品として認められているんですよ。



「AJINOMOTO 毎日®栄養オイル DHA&EPA」250g瓶

香ばしくてコクのあるコーン油に海藻由来のDHA・EPAを配合したオイルだよ。DHA・EPAは、食事からしか摂れない、からだに必要な栄養素(必須脂肪酸)なんだよ。



家庭用製品

メディアで健康効果が話題の油

「AJINOMOTO 健康 こめ油」

オリーブオイルをはじめとして、食用油の健康機能が見直されるなか、豊富な栄養成分を含むこめ油が新たに注目されています。「AJINOMOTO 健康 こめ油」は、原料由来のビタミンEがたっぷり含まれた、コクと甘みが特長のおいしい油です。体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助けるビタミンEを多く含むこめ油の健康機能がTVなどメディアで頻繁に紹介されて品薄になることもあるなか、話題の油を安定的にお届けすることで、市場のさらなる活性化を図ります。



「AJINOMOTO 健康 こめ油」600gUDエコペット

ご好評の「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」の高付加価値品種

「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン FRUTIA PREMIUM」 (フルーティア プレミアム)

オリーブ栽培に適した環境と設備を持つオーストラリアの指定農園で育まれた希少果実を、摘みたての状態で12時間以内に搾油することで、オリーブ果実本来のフレッシュでフルーティーな魅力を最大限に引き出しました。パンやカルパッチョなど、オリーブオイルそのものの風味を味わっていただけるメニューにおすすめです。



「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン FRUTIA PREMIUM」(フルーティア プレミアム) 180g瓶

開発の現場から

健康油への新たな需要へ対応

「AJINOMOTO 健康 こめ油」、 「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン FRUTIA PREMIUM」の開発

健康油への関心の高まりとともに、ニーズは多様化、高度化しています。当社はそのニーズを捉えた開発をしています。

健康油への関心は原料素材を活かした油(素材油)にも広がっています。素材油は、原料素材そのものそれぞれに効能があり、特にこめ油は、メディアに取り上げられ、需要は急増しています。これを背景に「AJINOMOTO 健康 こめ油」を開発しました。業務用ユーザーへの販売実績とノウハウの蓄積を家庭用に活かしました。

また、健康油の代表格であるオリーブオイルの市場規模も拡大を続け、風味や製法にこだわったオイルへのニーズが高まっています。ニーズの高度化を背景に、当社は果実であるオリーブ本来の風味を活かすために原料産地、製法にこだわり、高付加価値品種「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン FRUTIA PREMIUM」



を開発しました。家庭用オリーブオイル市場のパイオニアとして、新領域の開拓に努めています。

マーケティング本部
油脂事業部
花澤和巳



日本で発売されて50周年!
記念増量品
「ラーマ®バター」の風味」
300g+20gを
好評発売中

「ラーマ®」は日本で発売されて今年で50周年を迎えました。これまでの感謝の気持ちを込めて、「ラーマ®」ブランドの代表的製品「ラーマ®バターの風味」の記念増量キャンペーン(20g増量して320g)を2016年12月まで実施しています。

「いい朝のそばに、ラーマ。」というキャッチコピーを掲げ、これからも素敵な朝のために「ラーマ®」をお届けします。



「ラーマ®バターの風味」
300g+20g



業務用製品



製菓製パン用マーガリン
「グランマスター®」シリーズ

「グランマスター®」は2014年に発売したバターコンパウンドマーガリンの新ブランドです。2016年春には、スイス産発酵バター(製品中50%)とフレッシュなバターミルクを配合した「グランマスター®アルフィーユ」が新しくラインナップに加わりました。近年、バターの供給が不安定な状況が続いており、パンや洋菓子の製造において深刻な問題となっています。この現状に対し、当社はバターの代替として使用できる「グランマスター®」シリーズで需要家の皆様のおいしさづくりをサポートしていきます。



「グランマスター®アルフィーユ」500g

「SavorUp」シリーズ×「まめのりさん®」でおいしさ広がるアレンジレシピを提案!

当社の「SavorUp」シリーズと「まめのりさん®」をメニューに取り入れることで、今話題のご飯に油をプラスした「オイルおにぎり」や、握らないおにぎり「おにぎらず」を、手軽にオリジナルティあふれるメニューにランクUPすることができます!



「オイルおにぎり」



「おにぎらず」

■「SavorUp」シリーズ

プロの技法に倣い、厳選した素材の風味をたっぷりと溶け込ませてできたオイルです。調理の過程や仕上げに少量加えるだけで、料理をさらにおいしくすることができます。バターフレーバーやガーリック、えびなど15種類の風味を取り揃えています。



「SavorUp」シリーズ

■「まめのりさん®」

薄くて、しなやかな大豆タンパクシート食品です。巻いてそのまま食べるのももちろん、「揚げる」「煮る」「蒸す」「焼く」など、さまざまな調理が可能です。メニューをよりいっそう、おいしく楽しく演出できます。



「まめのりさん®」



「ラーマ®バター」は豊かな
香りのある、濃厚なバターの風味で
どんなパンにもぴったり♪



【ラーマ®バターの風味】

「ラーマ®」発売50周年の企画として、「ラーマ®バターの風味」をご当地食材と一緒に楽しむ「ご当地トーストレシピコンテスト」をクックパッドにて実施しました。

バターの風味

東海
エリア

小倉マーガリントースト

材料(1人分)

- 食パン(6枚切り) …1枚
- 小倉あん…大さじ3
- 「ラーマ®バターの風味」…小さじ2(10g)
- トッピング用「ラーマ®バターの風味」…適量



小倉あんの甘さに、
「ラーマ®バターの風味」の
塩味とコクがよく合います♪

作り方

- ①食パンに「ラーマ®バターの風味」を塗り、トースターで焼く。
- ②小倉あんをのせて全体に広げる。
- ③お好みで「ラーマ®バターの風味」のをせる。

調理時間：約4分 1人分のエネルギー：383kcal

バターの風味

九州・沖縄
エリア

めんたいフランス

材料(2人分)

- バゲット…18~20cm
- パセリ…少々
- A:明太子…20g(小1腹) / 「ラーマ®バターの風味」…大さじ1(15g) / マヨネーズ…小さじ1 / ガーリックパウダー…少々



「ラーマ®バターの風味」の
コクもあり、リッチなトースト
メニューです♪

作り方

- ①バゲットは縦に1本、横に3~4本切れ目を入れる。
- ②Aをよく混ぜ、①の切れ目に塗り、表面にも塗る。刻んだパセリをのせ、トースターで焼く。

調理時間：約5分 1人分のエネルギー：349kcal

バターの風味

北陸
エリア

揚げパン風きなこトースト

材料(2人分)

- 食パン(6枚切り) …2枚
- A:「ラーマ®バターの風味」…大さじ3(45g) / きなこ…大さじ2 / グラニュー糖…大さじ2



こんがり焼けた揚げパン風トースト。
焼きたてアツアツはもちろん、
冷めてもおいしい!

作り方

- ①Aを混ぜ合わせる。
- ②食パンに①を塗る。
- ③トースターで焼き色が付くまで焼く。

調理時間：約4分 1人分のエネルギー：405kcal

【AJINOMOTO 健康 こめ油】



【AJINOMOTO オリーブ オイルエクストラバージン フルーティア プレミアム FRUTIA PREMIUM】



鮭とスプラウトのオイルおにぎり

材料(2個分)

- さけフレーク…大さじ2
- ブロッコリースプラウト…10g
- シュレッドチーズ…10g
- ご飯…100g
- 「AJINOMOTO 健康 こめ油」…小さじ1
- 粗びき黒こしょう…少々



作り方

- ①ボウルにご飯、「油」、さけフレーク、ブロッコリースプラウト、シュレッドチーズ、粗びき黒こしょうを入れて、よく混ぜ合わせる。
- ②ラップに2等分にした①のをせ、丸く各2個を握る。

調理時間：約10分

1個分のエネルギー：161kcal

フルーツマトのブルスケッタ

材料(2人分)

- フルーツマト…2個
- A:塩…小さじ1/4 / 粗びき黒こしょう…少々 / 「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン FRUTIA PREMIUM」(フルーティア プレミアム)…大さじ2
- バジル…2枚 ●バゲット…6cm ●にんにく…1片
- 「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン FRUTIA PREMIUM」(フルーティア プレミアム)…小さじ1



作り方

- ①フルーツマトは1cm角に切り、ザルで水気をきいたら、Aを加えて混ぜ、バジルをちぎって加える。ラップをして冷蔵庫に10分ほどおく。
- ②バゲットを1cm厚さに切り、にんにくの断面をこすりつけて香りを通し、「オリーブオイル」を全体にかけ、オーブントースターでカリッとするまで焼いたら、①のをせる。

※お好みで「オリーブオイル」をかけてお召上がりください。

調理時間(冷蔵庫におく時間を含まない):
約8分(下ごしらえ約5分、加熱時間約3分)

1人分のエネルギー：250kcal

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

| | | | |
|---------|------|-------|------|
| 代表取締役社長 | 八馬史尚 | 常勤監査役 | 田辺多聞 |
| 取締役 | 善当勝夫 | 常勤監査役 | 塩田良晴 |
| 取締役 | 近藤邦彦 | 常勤監査役 | 吉田 哲 |
| 取締役 | 坂内昭夫 | 監査役 | 日下宗仁 |
| 取締役 | 田島郁一 | | |
| 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 | 野崎 晃 | | |

(注) 栃尾雅也氏、今井靖容氏、野崎晃氏は社外取締役です。田辺多聞氏、塩田良晴氏、日下宗仁氏は社外監査役です。



ネットワーク

J-オイルミルズは、東京を本社とし、全国に13ヶ所の支社・支店・営業所と、7ヶ所の工場および事業所を有しています。また2014年4月より、研究部門について、6つあった研究所を1部門に集約し、新たに、基盤研究所と商品開発研究所を設置しました。



国内

本社・支社・支店・営業所

- 1 本社・東京支社
- 2 大阪支社
- 3 北海道支店
- 4 東北支店
- 5 関東甲信越支店
- 6 名古屋支店
- 7 北陸支店
- 8 中国支店
- 9 四国支店
- 10 九州支店
- 11 新潟営業所
- 12 長野営業所
- 13 静岡営業所

工場および事業所

- 1 千葉工場
- 2 横浜工場
- 3 静岡工場
- 4 浅羽工場
- 5 神戸工場
- 6 坂出事業所
- 7 若松工場

研究所

- 1 基盤研究所 (横浜市)
- 2 商品開発研究所 (横浜市鶴見区、横浜市戸塚区、静岡市)

海外

- ムンバイ事務所
- バンコク事務所



株式の状況

発行可能株式総数 540,000,000株
 発行済株式総数 167,542,239株
 株主数 20,054名

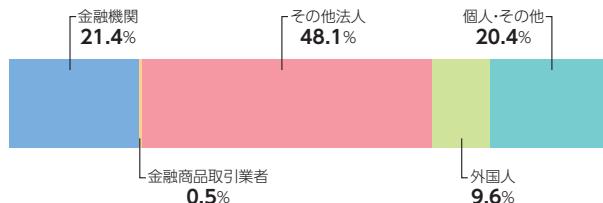
大株主

| 株主名 | 持株数(千株) | 出資比率(%) |
|---|---------|---------|
| 味の素株式会社 | 45,269 | 27.1 |
| 三井物産株式会社 | 20,877 | 12.5 |
| 日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口) | 4,354 | 2.6 |
| 東京海上日動火災保険株式会社 | 4,143 | 2.5 |
| 日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口) | 3,928 | 2.4 |
| J-オイルミルズ取引先持株会 | 3,630 | 2.2 |
| 株式会社みずほ銀行 | 2,713 | 1.6 |
| 三井住友海上火災保険株式会社 | 2,713 | 1.6 |
| 農林中央金庫 | 2,701 | 1.6 |
| CBNY DFA INTL SMALL CAP VALUE PORTFOLIO | 2,151 | 1.3 |

(注) 出資比率は自己名義株式781千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 | 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 |
| 同連絡先 | 〒137-8082 東京都江東区東砂七丁目10番11号 TEL 0120-232-711(通話料無料) |
| 上場証券取引所 | 東京証券取引所 電子公告により行う |
| 公告の方法 | 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ございます。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通話料無料)にお問い合わせください。

単元株式数の変更および株式併合に関するお知らせ

当社は、2016年10月1日を効力発生日として、単元株式数の変更および株式併合を行いました。
これに伴い、株主優待制度の対象についても変更させていただきます。
なお、株主様におかれましては、特に必要なお手続きはございません。

- ◆単元株式数の変更 株主総会の議決権の単位であり、証券取引所における売買単位である単元株式数を、1,000株から100株に変更いたしました。
- ◆株式併合 当社の株式について、10株を1株の割合で併合いたしました。この結果、1株に満たない端数株式が生じた株主様に対しましては、これに相当する金額を、今回の中間配当金とあわせてお支払いいたします。該当されます株主様の「中間配当金並びに分配金計算書」に記載しております。
- ◆株主優待制度について 従来は、3月末時点で1,000株以上保有する株主様を株主優待制度の対象としておりましたが、今後は、3月末時点で100株以上保有する株主様を対象とした株主優待制度に変更いたします。次回の株主優待は、2017年3月末時点で100株以上を保有する株主様が対象となります。

〈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
(特別口座に記録された)場合 → 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。

連絡先

三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
☎0120-232-711 [通話料無料]

◆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。

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。