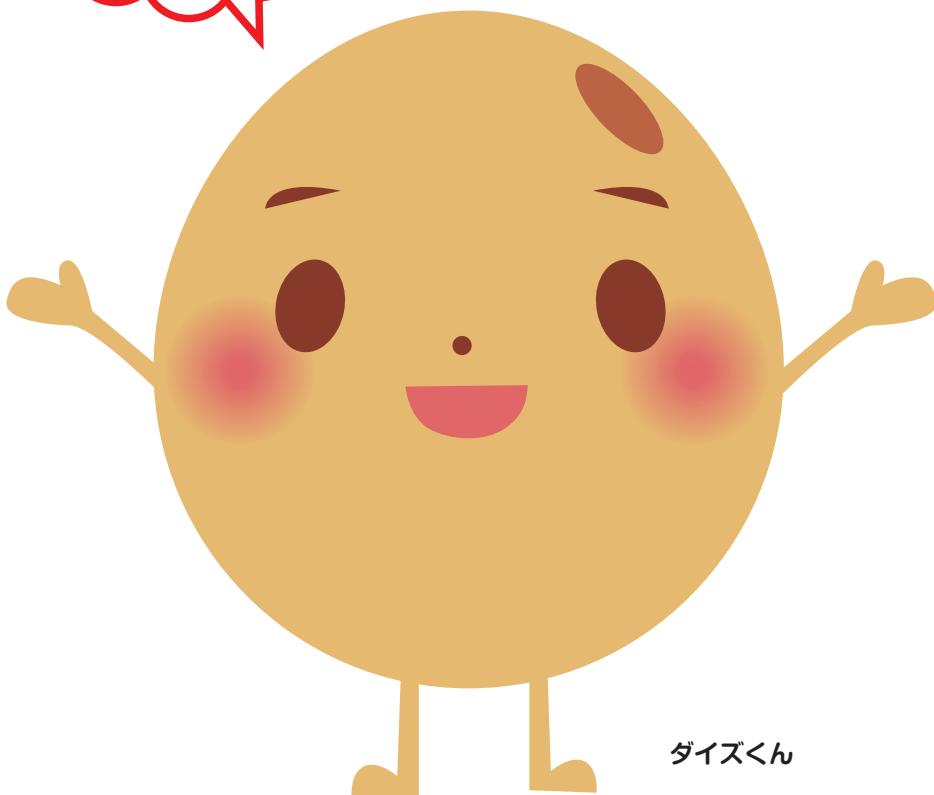


ボクが情報をお届けします。



ダイズくん



J-OIL MILLS

第14期(中間期版)

株主通信

2015.4.1 >>> 2015.9.30

CONTENTS

株主の皆様へ	1
製品情報	3
企業価値向上に向けた取り組み	5
連結財務諸表	7
会社情報/株式情報	9
レシピランド/コラム	裏表紙

お客様への『お役立ち事業活動』を強化し、油脂事 によってJ-オイルミルズの独自価値を創出して、



第14期第2四半期の業績について

当社の基幹事業である製油事業は、主として昨年後半から続く急激な円安やミール価格の下落、油脂製品価格の低迷等により事業採算が大幅に悪化いたしました。当社といたしましては危機感を持ってコストダウンや油脂製品価格の改定を粘り強く実施し、一定の成果は得られましたが当第2四半期累計の業績は、売上高925億95百万円（前年同期比4.2%減）、営業利益15億49百万円（前年同期比60.2%減）、経常利益17億92百万円（前年同期比56.1%減）、親会社株主に帰属する四半期純利益9億64百万円（前年同期比64.3%減）という厳しい結果となりました。

当社は、長期的視野に立った安定的な利益配分を行うことを基本方針としております。この方針に基づき、中間配当を1株につき4.5円とし昨年度と同額にさせていただきます。

第四期中期経営計画について

中期経営計画では「安定と成長2020」をスローガンに6つの質の向上を伴った「構造変革」を掲げ、現在推進しております。

・製油領域

製品の価格と量のコントロールに加え、当社が強みを発揮しうる独自価値創造に向けたバリューチェーンが一体となった取り組みを推進していきます。

近年植物油が持つさまざまな健康機能への関心が高まり、おいしさや機能に優れた機能性油脂が伸長している状

ごあいさつ

株主の皆様には、平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

2015年12月

代表取締役社長 八馬 史尚



業を中心とした多岐に渡る事業の『強みの掛け算』 事業を安定化させ成長へと導きます。

況において、『健康・おいしさ・機能』でお客様の要望や課題に的確に対応した提案や製品開発(お役立ち事業活動)を加速させます。併せて、油脂、マーガリン、スターチ、まめのりさん等のポートフォリオの強みをいかして各部門が一体となり、複合的な営業提案や研究開発によって、『強みの掛け算』による総合力を発揮したビジネスモデルを早期に確立します

・食品・ファインケミカル領域

スターチ事業では、食感改良機能や経時劣化耐性を持った高機能製品の領域強化を進めており、お総菜の材料をはじめとして幅広い分野でお客様に高い評価をいただいております。

・海外事業

タイを中心としたアセアンでの展開、特に味の素グループとの連携に重点を置きます。

インドでは業務用油脂「フライモア」の販売が昨年

スタートし、デリー地区からムンバイ地区へと販売エリアが拡大しています。

・仕事の質(CSR経営の実践)、組織、人財の領域

外部のマーケットの影響を受けるビジネスのため、マネジメントの最適化をいかに仕組みとして構築するかが安定の第一歩であると考えています。また、ガバナンス強化として、社外取締役を新たに2名選任し、外部の視点も活用して企業価値を高めるよう努めております。

厳しい環境ではありますが、業務用マーガリン、スターチ事業、まめのりさん、粉末油脂等でそれぞれ成果が拡大してきており、新しい事業も芽吹いております。

これからも企業価値向上に向けて邁進してまいりますので、株主の皆様には、今後とも一層のご支援、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 四半期(当期)純利益* 1株当たり当期純利益

(単位:百万円)

(単位:円)

■ 親会社株主に帰属する四半期(当期)純利益
● 1株当たり四半期(当期)純利益



*「企業結合に関する会計基準」等の適用に伴い、従来の「四半期(当期)純利益」は「親会社株主に帰属する四半期(当期)純利益」に名称が変更になりました。

ITEM INFO

家庭用製品

もっと「おいしく」「手軽に」「楽しく」を食卓にお届け

素材の味が引き立つ“軽い”オイル

「AJINOMOTO さらさら[®]キャノーラ油 ライトプラス[®]」

「AJINOMOTO さらさら[®]キャノーラ油ライトプラス[®]」は、揚げもの、炒めものなどあらゆる料理にお使いいただける、栄養機能食品(n-3系脂肪酸)のオイルです。当社独自の特許製法“ライト&グッド製法”により、従来のキャノーラ油に比べてより軽い風味の仕上がりで素材の味が引き立ちます。繰り返し使っても、時間がたってもおいしいオイルです。



「AJINOMOTO
さらさら[®]キャノーラ油
ライトプラス[®]」
910gエコペット



「AJINOMOTO
Eurolive[®]」
(ユーロリーブ)
910gエコペット

あっさり新ブレンドにリニューアル

「AJINOMOTO Eurolive[®]」

“オリーブオイルの風味が気軽に楽しめるオイル”としてご好評いただいております「AJINOMOTO Eurolive[®]」(ユーロリーブ)は、よりなじみのあるあっさりとしたキャノーラ油と、風味豊かなエクストラバージンオリーブオイルのブレンドへの製品改訂を行いました。和洋中のジャンルを問わずあらゆる料理にお使いいただける、栄養機能食品(n-3系脂肪酸)のヘルシーなオイルです。フリットやカツレツ、アヒージョなど、オイルをたくさん使う料理にも嬉しい大容量サイズです。

社員が語る

「AJINOMOTO さらさら[®]キャノーラ油ライトプラス[®]」、 「AJINOMOTO Eurolive[®]」の開発

「油が本来持っている健康価値をもっとお伝えしたい!」という思いが、製品開発のきっかけです。昨今の健康志向や食品表示の法改正などを背景に、研究開発には様々な苦労がありました。

最近注目の「n-3系脂肪酸」は体内では作ることができない必須脂肪酸ですが、その栄養成分を毎日気軽に摂っていただける付加価値の高い商品を開発することができました。

両商品ともに、食卓または調理の定番として気軽にたっぷり使っていただきたい商品です。どのような料理にでも合いますので、ぜひお試しください!



研究本部
商品開発研究所
熊田 誠

事業本部
油脂製品開発部
花澤 和巳

「n-3系脂肪酸」については裏表紙のコラムをご覧ください。

します。

北海道産
バターミルクパウダーが入り
さらにおいしくなってリニューアル！
「**ラーマ バター好きの
ためのマーガリン**」

「バターの代わりにおいしく使える」
をコンセプトとして発売当初から高い評価をいただいております
「ラーマ バター好きのためのマーガリン」が、さらにおいしくなってリ
ニューアルいたしました。北海道産
バターミルクパウダーを加えること
で後味に広がる自然な乳風味を付
与し、バターのようなコクと味わい
をさらに深めました。またQRコード
によるレシピページへのリンクやクッ
クパッドの話題のレシピを側面に掲
載することで様々な使い方ができる
ことを視覚的に訴求しています。



「ラーマ バター好きのためのマーガリン」
160g

「**味わい**」と「**経済性**」を追求した 製品開発でニーズにお応えします。

スイス産発酵バターを30%配合した製菓用マーガリン
「**グランマスター® スイツァー®**」

スイス産バターの特徴である牛乳を温めた時のような甘
みのあるミルク風味を活かしたフレーバリングです。

焼き菓子やパンに使用すると風味がしっかりと焼き残り、
新しいおいしさを演出します。



「グランマスター® スイツァー®」
500gブリックタイプ

グランマスター®スイツァー®を
使用したヒット商品！



スペイン発「**エンサイマダ**」

エンサイマダとは、スペインマヨルカ島が発祥の菓子パン
で、バターの風味豊かなフワフワの食感の渦巻きパン
です。スペインだけでなく、フィリピンや南米などスペイン
人が渡った国にそれぞれの食文化と結びついたエンサイ
マダがあり、今後アレンジ展開なども楽しみな商品です。

「おいしさ向上」と「コストダウン」でお客をサポート！ 「**長調得徳**」白絞油、サラダ油 16.5kg缶

現在、共働き世帯や一人暮らし、高齢者の増加に伴い総菜へ
のニーズが高まっています。また、訪日外国人によるインバウ
ンド需要を背景に、外食市場では天ぷらやとんかつなどの揚げも
の専門店の店舗拡大や他業種からの参入により、大きな盛り
上がりを見せています。一方、昨今の食材価格の高騰から、
メニューの価格改定やコストダウンの必要性が高まっており、大きな課題となっ
ています。

“長く使える”「TEE UP®」製法を活用し、コクのある大豆油をブレンドした「長調得徳」白
絞油、サラダ油は、揚げものメニューの“おいしさ向上”とコストダウンの両面でお客様をサ
ポートします。



「長調得徳」白絞油、サラダ油
16.5kg 缶

企業価値向上に向けた取り組み

● 環境への取り組み ●

基本的な考え方

当社の工場では、植物油の搾油・精製工程などで多くの電気や蒸気エネルギーを使用する設備があり、環境へ負荷をかけています。一方、植物油などの製品は、大豆や菜種という天然資源を利用しており、豊かな自然環境が存在しないと、当社は操業できません。

持続的に存在し続ける会社であるためには、環境の持続可能性の確保、循環型社会の構築への貢献が不可欠です。そのため、環境方針の制定、自主的な環境配慮基準の設定と遵守、また、国や地方自治体などの環境関連法規制の遵守、お客様・お取引先様からの環境配慮への要請などにも対応しています。

■ 廃棄物削減への取り組み：非常に高い再資源化率99.99%を達成

当社では、生産工程から発生する廃棄物総量の削減や有価物としての活用による再資源化率の向上のために、様々な施策を実施しています。再資源化率は毎年90%を超えており、2014年度の再資源化率は、99.99%を達成しました。

再資源化の主な方法としては、当社の油脂精製工程から出る廃棄物を自社内で再利用するほか、バイオマスエネルギーの原料として外部に販売することもしています。また、充填や包装の工程で使った切り替え油(品種切り替えを実施する際に、配管を洗浄する油)をボイラー等の燃料として利用しています。

2014年度の廃棄物の最終処分量はわずか4トンとなりました。

廃棄物の発生量および再資源化率の推移



■ 環境配慮型製品

当社は、長年にわたり環境配慮型製品を開発してきました。開発にあたっては、環境視点に加えてユニバーサルデザイン(UD)など使いやすさにも工夫を凝らしています。

環境配慮型製品UDエコパウチでは、2013年度よりサトウキビの廃糖蜜から合成した植物原料をフィルム素材に用いたバイオマスPETフィルムを採用しました。そのことが評価され、「第38回(平成26年度)木下賞^{*1}新規創出部門」を受賞しました。

また、家庭用製品に使用しているキャップでは、視覚・触覚による直接的な認識を可能にする上蓋形状や指先での扱いやすさに配慮したユニバーサルデザイン思想をすべての家庭用ボトル製品に展開していることが評価され、「2014日本パッケージングコンテスト^{*2}食品包装部門賞」を受賞しました。



UDエコパウチの「AJINOMOTO ささらキャノーラ油」
「AJINOMOTO 大豆油たっぷりサラダ油」
「AJINOMOTO 健康サララ。」

^{*1} 木下賞：公益社団法人日本包装技術協会が主催。包装の研究・開発や改善・合理化に顕著な業績をあげたものや包装の新規分野創出に顕著な業績をあげたものに対して授与される。

^{*2} 日本パッケージングコンテスト：公益社団法人日本包装技術協会が主催。優れたパッケージおよびその技術の開発普及を目的に開催されている。

● コーポレートガバナンスへの取り組み ●

基本的な 考え方

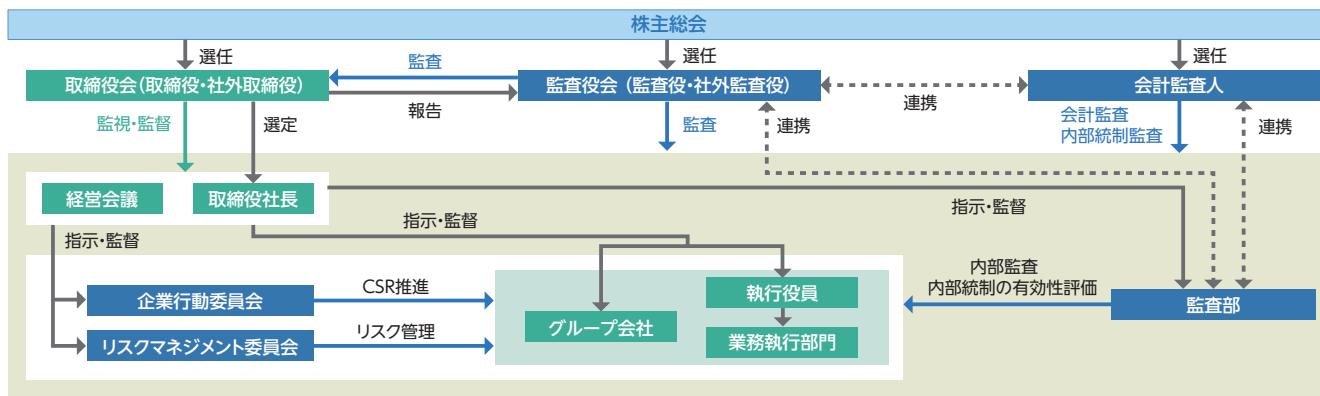
当社は「ステークホルダーの幸せを実現する」ため、コーポレートガバナンスの強化を進め、その実効性の向上を目指して内部統制を充実させる活動を行っています。現在、中期経営計画に基づいて中長期的な成長を目指した事業を推進していますが、事業活動の推進のためには、会社として持続的に存続することが大前提です。各種方針や制度、多岐にわたるリスク管理活動が事業推進と企業価値の向上を支えています。

■ コーポレートガバナンス

会社の基盤としてまず、健全なコーポレートガバナンスが必要で
す。「ステークホルダーの幸せを実現する」ために、会社法に則り、業
務執行体制および監視・監督体制を構築しています。当社は会社法
および金融商品取引法に則り構築した内部統制システムを確実に
運用するとともに、内部監査を実施し、不備を改善することでシス
テムの有効性を高めています。

当社の組織形態としては監査役設置会社のままで変更はありま
せんが、2015年度より、社外取締役は従来の1名から3名となりまし
た。新たに選任された2名の社外取締役はそれぞれ会計の専門家と
法律の専門家であり、事業の推進において社外取締役の知見が発
揮されています。

コーポレートガバナンス体制図



■ リスクマネジメント

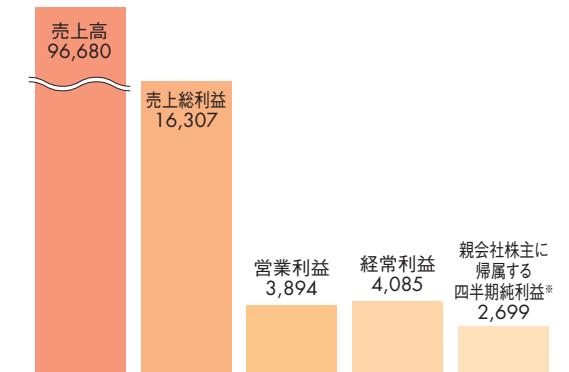
当社では、全社レベルのリスク管理体制を強化するため、
2015年3月に、社長を委員長とする「リスクマネジメント委員
会」を設置しました。この委員会は、将来起こりうるリスクを想定
し、事前にリスクを回避するための措置をとることと、リスクが起
こった場合の損害を最小限に食い止め、再発を防止することを
目的としています。

リスクの未然防止については、想定されるリスクの一覧を作
成し、リスクの検討漏れを防止するとともに、各組織におけるリ
スクの洗い出し → 評価 → 対策立案・実施 → 委員会によ
るモニタリングのサイクルを回し、体制の強化・徹底を図ってい
ます。

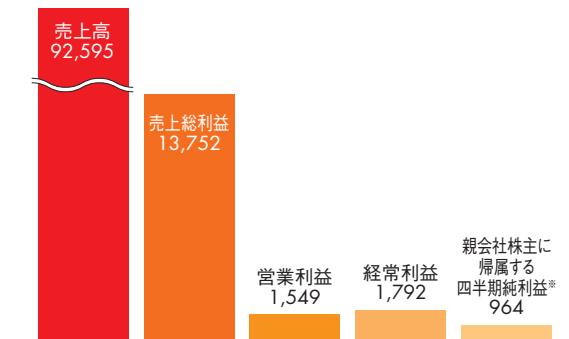
■ 四半期連結損益計算書

(単位：百万円)

前第2四半期(累計)(2014年4月1日～2014年9月30日)



当第2四半期(累計)(2015年4月1日～2015年9月30日)



※「企業結合に関する会計基準」等の適用に伴い、従来の「四半期純利益」は「親会社株主に帰属する四半期純利益」に名称が変更になりました。

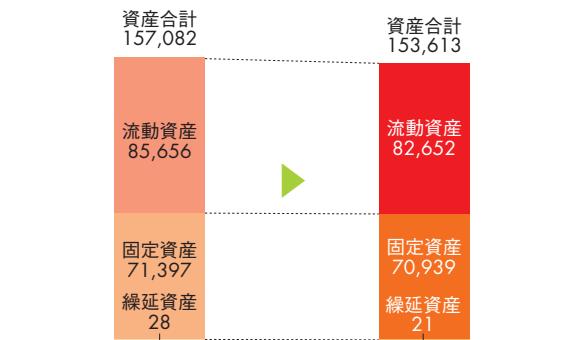
■ 四半期連結貸借対照表

(単位：百万円)

● 資産の部 ●

前期末(2015年3月31日)

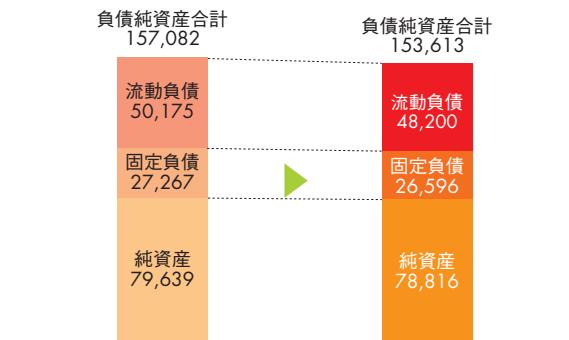
当第2四半期末(2015年9月30日)



● 負債・純資産の部 ●

前期末(2015年3月31日)

当第2四半期末(2015年9月30日)





ポイント

●売上高・経常利益

当期のわが国経済は、緩やかな回復基調が続いておりますが、食品業界は、世界的な需給ひっ迫に伴う原料価格の上昇や円安の影響があり、厳しい経営環境が続いています。製油産業が円安や油糧製品の大幅な価格低下の影響を受ける中、当社も、主としてミール価格変動により収益が悪化しました。危機感を持ってコストダウンや油脂製品価格の改定やマーガリン部門やスターチ部門での収益改善に努めましたが、油脂製品販売価格の改定が目指す水準に至りませんでした。

その結果、当第2四半期連結累計業績は、売上高は前年同期比4.2%減、経常利益は前年同期比56.1%減となりました。

ポイント

●資産

総資産は1,536億13百万円、前期末比34億68百万円減となりました。繰延税金資産が2億円、有形固定資産が4億82百万円増加し、現金及び預金が5億67百万円、受取手形及び売掛金が19億5百万円、たな卸資産が4億13百万円、流動資産その他が3億8百万円、投資その他資産が9億65百万円減少したことによりです。

●負債

負債は747億97百万円、前期末比26億44百万円減となりました。借入金合計が21億90百万円、未払法人税等が2億6百万円増加し、支払手形及び買掛金が39億27百万円、未払消費税等が6億64百万円、繰延税金負債が4億4百万円減少したことによりです。

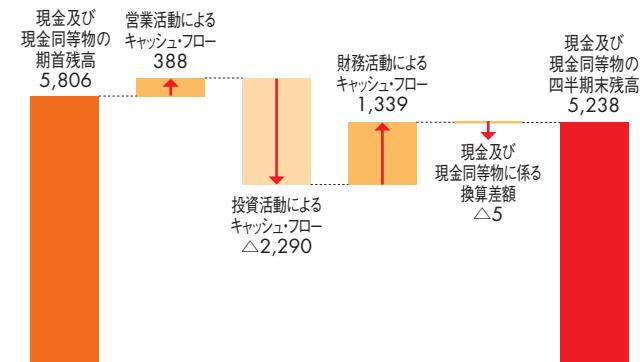
●純資産

純資産は788億16百万円、前期末比8億23百万円減少となり、自己資本比率は51.3%となりました。

■ 四半期連結キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)

当第2四半期(累計)(2015年4月1日～2015年9月30日)



ポイント

当第2四半期末における現金及び現金同等物は52億38百万円、前期末比5億67百万円減少となりました。

●営業活動によるキャッシュ・フロー

営業活動によるキャッシュ・フローは、税金等調整前四半期純利益15億29百万円を計上し、減価償却費20億90百万円、たな卸資産の減少4億7百万円、売上債権の減少19億3百万円、仕入債務の減少39億26百万円、未払金及び未払費用の減少2億30百万円、未払消費税等の減少6億94百万円、法人税等の支払額5億46百万円などにより、3億88百万円のプラスとなりました。

●投資活動によるキャッシュ・フロー

投資活動によるキャッシュ・フローは、既存設備の維持・更新投資による支出などにより22億90百万円のマイナスとなりました。

●財務活動によるキャッシュ・フロー

財務活動によるキャッシュ・フローは、借入金の調達、配当金の支払などにより13億39百万円のプラスとなりました。



会社概要

商号 株式会社J-オイルミルズ
J-OIL MILLS, Inc.
本社 〒104-0044
所在地 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
取締役 松居伸一
取締役 善当勝夫
取締役 吉田 哲
取締役 後藤康夫
取締役 坂内昭夫
取締役 田島郁一
取締役 品田英明
取締役 今井靖容
取締役 野崎 晃
常勤監査役 櫻井宏之
常勤監査役 田辺多聞
監査役 日下宗仁

(注) 品田英明氏、今井靖容氏、野崎晃氏は社外取締役です。
田辺多聞氏、日下宗仁氏は社外監査役です。

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 静岡営業所
ムンバイ事務所 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
●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 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(通話料無料)
同連絡先
上場証券取引所 東京証券取引所
電子公告により行う
公告掲載URL <http://ir.j-oil.com/>
公告の方法 (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。



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	18,630 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
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)	3,761	2.3
日本ラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	3,744	2.2
J-オイルミルズ取引先持株会	3,504	2.1
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	2,022	1.2

(注)出資比率は自己名義株式771千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。

J-オイルミルズ

検索

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

株式に関する手続きについて

	お手続き、ご照会等の内容		お問合せ先
特別口座に記録された株式	<ul style="list-style-type: none"> ● 特別口座から一般口座への振替請求 ● 単元未満株式の買取(買増)請求 ● 住所・氏名等のご変更 ● 特別口座の残高照会 ● 配当金の受領方法の指定(*) 	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 〒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)
	<ul style="list-style-type: none"> ● 郵送物等の発送と返戻に関するご照会 ● 支払期間経過後の配当金に関するご照会 ● 株式事務に関する一般的なお問合せ 	株主名簿管理人	[お手続き書類のご請求方法] <ul style="list-style-type: none"> ● 音声自動応答電話によるご請求 0120-244-479(通話料無料) ● インターネットによるダウンロード http://www.tr.mufj.jp/daikou/
証券会社等の口座に記録された株式	<ul style="list-style-type: none"> ● 郵送物等の発送と返戻に関するご照会 ● 支払期間経過後の配当金に関するご照会 ● 株式事務に関する一般的なお問合せ 	株主名簿管理人	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(通話料無料)
	<ul style="list-style-type: none"> ● 上記以外のお手続き(住所変更・買取請求等)、ご照会等 	口座を開設されている証券会社等	にお問合せください。

(*) 特別口座に記録された株式をご所有の株主様は、配当金の受領方法として株式数比例配分方式はお選びいただけません。

レシピランド

J-オイルミルズのホームページには、楽しい料理が満載です。

J-オイルミルズ レシピ **検索**



本格フレンチトースト

中まで味がしみた厚切りパンでホテルのような一皿に♪

材料 (1人分)

フランスパン・5cm厚さ	2切れ
卵	1個
「ラーマ バター好きのためのマーガリン」	15g
メープルシロップ	適量
牛乳	150ml
砂糖	大さじ1

●MEMO●

厚切りのパンにしっかり卵液をしみ込ませる時、おすすめなのがレンジ加熱！両面30秒ずつ加熱することで、卵液が一気にしみ込みます。

作り方

- ① 耐熱ボウルに卵を割り入れてほぐし、**A**を加えてよく混ぜる。
- ② フランスパンを加えてラップをかけず、電子レンジ(600W)で30秒加熱する。フランスパンを裏返し、同様に加熱して卵液をしみ込ませる。
- ③ フライパンに「ラーマ バター好きのためのマーガリン」を入れて火にかけて溶かし、②のフランスパンを並べ入れて焼く。ボウルに卵液が残っている場合はフランスパンに菜ばしで数ヶ所穴をあけ、残っている卵液を流し入れる。
- ④ 底面に焼き目がついたら裏返して両面こんがりと焼き、側面もこんがり焼く。
- ⑤ 皿に盛り、メープルシロップをかける。



1人分のエネルギー	塩分	調理時間
552kcal	1.8g	約10分

コラム

今注目を浴びている「n-3系脂肪酸」!

「n-3系脂肪酸」は、皮膚の健康維持を助ける栄養素として、栄養機能食品の対象成分になっています。「n-3系脂肪酸」には、主として植物の油に含まれる「 α -リノレン酸」と、主として魚の油に含まれる「DHA」「EPA」があり、今話題のえごま油やアマニ油はこの「 α -リノレン酸」を多く含んでいます。体内で作ることができないため、食物から摂取する必要がある「必須脂肪酸」のひとつでもあり、また、別名「オメガ3脂肪酸」とも呼ばれ、急速に認知が広がっている注目の栄養成分です。

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。