



サラダちゃん



J-OIL MILLS

第13期

株主通信

2014.4.1 >>> 2015.3.31

CONTENTS

株主の皆様へ	1
J-オイルミルズ活動カレンダー	3
製品情報	5
サラダちゃんのつぶやき	7
会社情報 / 株式情報	9
レシピランド	裏表紙

私たちが関わるすべての方に
『おいしい♪』をお届けし、
『幸せのエネルギー』になりたい。
J-オイルミルズの願いです。

ごあいさつ

株主の皆様には、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。日頃よりひとかたならないご支援を賜りまして、誠にありがとうございます。

このたび代表取締役社長に就任いたしました。何卒ご支援、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

2015年6月

代表取締役社長 八馬 史尚



第13期(2015年3月期)の業績について

わが国経済は、穏やかな回復基調が続いておりますが、食品業界は原料価格の上昇や円安の影響、さらには個人消費の弱さなど厳しい経営環境がつづいています。

そのような中、本年度も味の素グループ共同のメニュー提案や高付加価値製品の拡販、「お役立ち提案」活動等を粘り強く継続してまいりましたが、日銀の追加金融緩和の影響により、120円前後まで急激な円安が進行し原料輸入コストが上昇したことや原料油分の低下等により、油脂製品コストが急激かつ大幅に上昇しました。その結果、製油産業においては、特に第3四半期以降に採算が急激に悪化しました。当期内に2度の価格改定を実施しましたが、目標とする製品価格には至りませ

んでした。その結果当期の業績は、売上高1,938億84百万円（前期比5.5%減）、営業利益41億93百万円（同33.0%減）、経常利益47億96百万円（同29.1%減）、当期純利益31億5百万円（同20.6%減）となりました。

引続き、製品価値に見合った販売価格の実現に向け、得意先に対して理解を求め一方、こうした外部環境の変化に対処するため、搾油拠点の大幅な見直しや海外での積極的事業展開など徹底した構造改革を進めております。

当社は、長期的視野に立った安定的かつ適正な利益配分を行うことを基本方針にしています。このような方針に基づき、当期の期末配当を1株につき4.5円とし、年間では9円と昨年度と同額にさせていただきます。

「質の向上」を伴った『構造変革』を断行します

経済新興国での需要の増加による海外穀物相場における油糧原料の高騰や自由貿易交渉の進展、国内では少子高齢化、健康への関心の高まりなど環境・市場の広範におよぶ大きな変化に対処していく必要があります。

当社といたしましては、「ステークホルダー（株主、社会、取引先、社員）の幸せを実現する」という基本理念のもと、当社の「構造」を変えるために当期から2020年度までの

1. 製油領域での変革 = 最適立地での搾油体制の構築
高付加価値商品へシフト
2. 事業構造の変革 = 食品・ファインケミカル領域の強化
3. 海外事業：市場の捉え方の変革
= 当社の技術力を生かした事業展開
4. 仕事の質の変革 = CSR経営、研究部門の構造変革、
競争力のあるサプライチェーンの確立
5. 組織の変革 = 新事業の推進、事業構造の変革
6. 人財の育成・変革 = 中期視点で戦略的に人財を再配置、
個人能力発揮と仕事の質の変革

長いスパンで第四期中期経営計画『安定と成長2020』～「質の向上」を伴った『構造変革』～に引き続き全社一丸となって取り組んでまいります。

これらの構造変革を推進するに際し、コンプライアンスとリスクマネジメントの体制をより一層充実させ、内部統制を強化していきます。

これからも不断の変革により企業価値をさらに向上させ、当社の全てのステークホルダーの皆様の幸せを実現してまいります。

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。

連結業績目標

	2014年度実績	2020年度目標値
売上高	1,939億円	2,500億円
営業利益	42億円	120億円
営業利益率	2.2%	5.0%
ROE	4.0%	8.0%

※表示単位未満は四捨五入で表記しております。

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)



当期純利益 (単位:百万円)

1株当たり当期純利益 (単位:円)

■ 当期純利益 ● 1株当たり当期純利益



6月 食べようび読者大賞 金賞受賞

雑誌「食べようび」2月号に掲載した「フレッシュなオリーブオイルで春のベジサラダ」の広告がオレンジページ広告大賞のなかの「食べようび読者大賞 金賞」を受賞しました。



Facebook 開始

3月末までに約4万件の「いいね!」を獲得しました。

11月 家庭用油脂製品に QRコードが付きました

情報通信機器の普及を受け、広告・販促の手段として活用するために、家庭用油脂製品のシュリンクラベルにQRコードが印刷されることになりました。携帯電話をかざしてコードを読取ると、レシピサイトが開き、レシピや商品情報などが見られます。



2014年 04 APR

05 MAY

06 JUN

07 JUL

08 AUG

09 SEP

10 OCT



第13期 (2014年4月1日~2015年3月31日) の「J-オイル」

9月 「ぶ知蔵」の撮影が行われました

9月24日 聖路加ビル内のプレゼンルームにてBS朝日で放送されている「ぶ知蔵」という、テレビ番組の撮影が行われました。

番組の中で「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」を使用した、アヒージョの調理や試食シーンに加え、商品の撮影が約3時間行われました。テレビという大きな影響力のある媒体を通して、インタビューを行いながら、実際に商品を使って調理を行えたことで、当社の商品の良さをよりわかりやすくアピールすることができました。



番組撮影の裏側

雑誌・新聞広告展開

オレンジページ	5月 7月 8月 10月 11月 12月 3月
Saita	7月 8月 10月 11月
dancyu	8月 9月 12月
食べようび	2月
サンケイリビング紙	5月 6月 11月

2月 J-オイルミルズとヤマキ株式会社と「だし×オイル」でコラボレーション企画を実施

「だし」のうま味と「オイル」のコクを活かした新しい美味しさを体験してもらいたい。そんな両社の思いから2014年にスタートし好評を博したコラボ企画が今年も実施されました。

店頭と連動して、お料理ブログポータルサイト「レシピブログ」では、昨年同様レシピコンテストを開催しました。コンテストには、800点以上ものアイデア溢れるレシピが集まり、今年も多くの方から好評をいただきました。



うま味たっぷりの「だし」と、コクと風味のある「オイル」

2社の強みを合わせた、
新しいおいしさの世界へ。



11 NOV

12 DEC

2015年 01 JAN

02 FEB

03 MAR

ミルズ活動カレンダー



3月 コラボレーション企画発表会とブロガー向けイベントの開催

コラボレーション企画「だし×オイル」の発表会

3月9日に渋谷区のアイランドスタジオにて昨年に引き続き、ヤマキ株式会社とのコラボレーション企画の概要を説明する、マスコミ向けの企画発表会と、ブロガー向けイベントが行われました。



同時開催。レシピブログ「ブロガー向けイベント」

午後から行われたブロガー向けイベントは「レシピブログ」のブロガー約40名が招待され、人気ブロガーによる料理のデモンストレーションと製品に関するクイズ等が行われ、多くの方に「だし×オイル」のおいしさを知っていただくことができました。



もっと「おいしく」「手軽に」「楽しく」を食卓にお届けします。

「コレステロール0(ゼロ)」を表記したデザインへ

「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、この度主婦の8割が「魅力的」と感じている『コレステロール0(ゼロ)』を表記したパッケージへ変更いたしました。

フリットやカツレツ、アヒージョ(オイル煮)など、オイルをたくさん使う料理に加え、揚げものや炒めもの、加熱しない料理にも、和洋中のジャンルを問わずさまざまな料理にお使いいただけるヨーロッパアンスタイルのオイルです。



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

さまざまな用途においしく使える

「NEW! カルピス®ソフト」

2013年3月に発売した『カルピス®ソフト』が、その特長である「カルピス」のおいしさそのままに、よりおいしくさわやかな風味になりました。やわらかいパンやトーストに塗るだけでなく、さまざまな使い方ができるのが特長です。アイスクリームやパウンドケーキなどのお菓子作りに使ったり、炒め物やサラダなどのお料理に使ったりと、アイデア次第でいろいろなアレンジが楽しめます。



「NEW! カルピス®ソフト140g」

アイデア次第
で可能性広がる!



香りと風味にこだわったごま油

「健康 調合ごま油」と「ごま油好きのごま油」

新発売のごま油は、消費者を取り巻く社会環境の変化に対応し、従来の180g瓶から160g瓶へ変更を行い、お求めやすい価格へ変更いたしました。

「健康 調合ごま油」は、ビタミンEたっぷり加熱しても風味がしっかり残る調合ごま油(栄養機能食品)、しかもコレステロール0(ゼロ)です。

「ごま油好きのごま油」は、香り立ちの良い熱風焙煎ごま油と、まろやかなコクの遠赤焙煎ごま油をブレンドした香りとコクにこだわった商品です。



「AJINOMOTO 健康 調合ごま油」 160g瓶



「AJINOMOTO ごま油好きのごま油」 160g瓶

賞味期限を長く。新パッケージでリニューアル!

「ラーマソフト減塩」

「減塩」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「ラーマソフト減塩」は、この度よりお客様に手にとっていただけるよう、なじみのあるパッケージデザインに変更しました。また、配合を見直すことで、賞味期限を延長してより使いやすい商品に仕上げました。



「ラーマソフト減塩160g」

社員が語る

「カルピス®ソフト」の開発



研究本部 商品開発研究所 平岡 美奈子
マーガリン事業部 寺南 亜紀

多様化するパンの食シーンに“おいしさ”や“楽しさ”を付与する選択肢の一つとして、幅広い世代に支持される「カルピス」をつけて食べる!という新しい食の機会を提供したく開発しました。

より爽やかな風味を表現するために、また、トーストにも、お菓子にも、お料理にも、様々な用途でおいしくお使いいただけるよう試行錯誤を重ねました。これをきっかけに新しい食べ方にチャレンジして欲しいですね。あわせてオリジナルのレシピもご覧ください!

「カルピス」は、カルピス(株)の登録商標です。「NEW! カルピス®ソフト」はカルピス(株)と(株)J-オイルミルズの提携商品です。

「**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。

“おいしさ”と“作業性”の向上をサポートするオイル!

「Savor Up エマルスムース」 オリーブ&ガーリックオイル

現在、外食市場は、バルやビストロといったカジュアルな洋風飲食店が増加しており、新たな業態として成長しております。しかし、一方では人手不足の深刻化により、高い技術を持つ人材を集められない状況にあり、調理経験の浅い従業員でもしっかりと調理のできる環境づくりが必要とされています。

当社の新商品「Savor Up エマルスムース」オリーブ&ガーリックオイルは、洋風飲食店で提供されるお料理のおいしさの秘訣『乳化*』をスムーズに行うことができるため、調理経験の浅い従業員でも安定した美味しさに仕上げることができます。ガーリックの風味もほど良い仕上がりのため、パスタ以外にも幅広いメニューで“おいしさ”と“作業性”をサポートします。

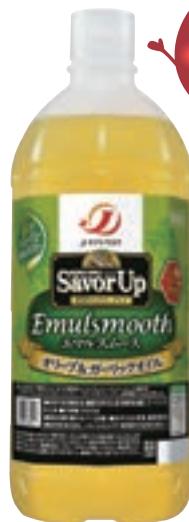
*乳化とは、水と油が細かい粒になって分散すること。乳化した滑らかな液体のことをエマルジョンといい、素材に良くなじみ料理をおいしく仕上げます。

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長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。

焼き菓子に使用するとマイルドな発酵バターの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。

みんなの
ゴハンの
「縁の下の力持ち」



「Savor Up エマルスムース」
オリーブ&ガーリックオイル
1000gエコボトル



「グランマスター® スイツァー®」
500gブリックタイプ



サラダちゃんのプロフィール

おしとやかな女の子。
こわがりでちょっと泣き虫。

サラダちゃんのつぶやき

「賢くとりたい植物油」

ダイエット中でも植物油はとるの？

A 健康を維持していく上では、脂質をまったくとらないわけにはいきません。このことは多くの人がすでに認識しているでしょうが、特に必須脂肪酸やビタミンEの豊富な植物油は、健康で過ごすには欠かせない大切な食品です。植物油も含めたバランスの良い食事が、美しくはつらつとしたダイエットにつながります。

脂質のとり方で、ダイエット中に気を付けたいことは？

A 摂取カロリーを抑えるために、調理に使う植物油やバターなどに気をつけるだけでは不十分です。なぜなら脂質はさまざまな食材の中に「見えない油」として存在しており、摂取する脂質のうち「見える油」は約1/4、残り約3/4は「見えない油」としてとっているのです。ダイエットでは「見える油」に注目しがちですが、本当に気をつけなくてはならないのはむしろ「見えない油」なのです。

身近でヘルシーな植物油を
料理に使うことで

健康と美しさを支える
5つのメリット

植物油のここがすごい!!

1. 不飽和脂肪酸のヘルシーパワーで、コレステロールを抑える
2. カロテンやビタミンD・Eなど脂溶性ビタミンの吸収率がアップ
3. 薄味でも香ばしく、食感が豊かなおいしい料理ができる
4. 油特有の高温調理によりビタミンCが壊れにくい
5. 油で調理することで、食物繊維をたっぷりおいしく摂取できる

植物油は、料理に使うことでさらにその栄養パワーがアップします。子供からお年寄りまで誰にも必要な身近でヘルシーな食品が植物油。元気で豊かな暮らしのため植物油を食生活のパートナーにしましょう。



植物油の力

植物油は、そのまま栄養素としての脂質でもあるという特徴を持つ食品です。したがって植物油の栄養価値とは、そのまま植物性脂質の栄養価値という言葉に置き換えることができます。このような食品は、砂糖などでごく一部しか見当たらないと言ってよいでしょう。

植物油は人間の健康を維持するうえで重要なはたらきをしています。そのはたらきは植物油に含まれる成分によるもので、なかでも **脂肪酸は、植物油に最も多く含まれる成分**で、人体の健康増進に重要なはたらきをしています。

■ 植物油に含まれる脂肪酸

脂肪酸の種類

飽和脂肪酸

一価
不飽和脂肪酸

(オイレン酸)

多価
不飽和脂肪酸

必須脂肪酸
(人の体内で
合成できない)

n-6系脂肪酸
(リノール酸)

n-3系脂肪酸
(リノレン酸)

植物油をはじめとする食品からとる必要があります。

★一〇メモ★

植物油には、ビタミンEも豊富に含まれています。ビタミンEは抗酸化ビタミンの代表的なもので、細胞を酸化から守ってがん予防に有効といわれます。また血管を強め、血液循環をよくし、貧血予防にも効果的。さらに老化のスピードを抑えるといううれしい働きも期待されます。あまり知られていませんが、日本人はビタミンEの約30%を植物油からとっているのです。



植物油でバランスのよい脂肪酸摂取を!



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 (2015年6月23日現在)

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 新潟営業所
 長野営業所 静岡営業所
●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
公告の方法 電子公告により行う
 公告掲載URL <http://www.j-oil.com/ir/>
 (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	19,242 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
J-オイルミルズ取引先持株会	3,425	2.1
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	3,141	1.9
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	3,057	1.8
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
不二製油株式会社	2,000	1.2
辻製油株式会社	2,000	1.2

(注)出資比率は自己名義株式763千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



cookpad

このレシピは
クックパッドで
ご覧いただけます。

カルピスソフト

検索



ソフトちゃん

作り方

- 1 ボウルに「カルピス®ソフト」とコンデンスミルクを入れて、泡立て器ですり混ぜる。
- 2 別のボウルに生クリームを入れて、八分立て（泡立て器ですくったとき角が少し曲がるくらい）にする。
- 3 ①に②を入れてゴムべらで混ぜ合わせ、保存容器などに流し入れ、冷凍庫に1時間以上入れて冷やしかためる。
- 4 お好みでラムネ菓子を混ぜ合わせて器に盛る。

コツ・ポイント

生クリームをしっかりと泡立てるのがポイント！星形のカラフルラムネをちりばめれば見た目もキュートに。食感や味わいも変化して、楽しめますよ♪ 甘さ控えめがお好みなら、コンデンスミルクの量を調整してみてください。

カルピスソフトの♪

材料3つ さわやかアイス

材料（4人分）

「カルピス®ソフト」 …… 大さじ3
コンデンスミルク …… 大さじ2～3
生クリーム …… 100ml



材料（4人分）

「カルピス®ソフト」 …… 大さじ2
鶏肉（唐揚げ用） …… 500g
塩レモン（スライス） …… 4枚
白ワイン …… 大さじ1～2
エリンギ …… 大2本
コショウ、パセリ …… 各適量



塩レモンがない場合
レモン（スライス） …… 4枚
塩 …… 小さじ1/2

カルピスソフトの♪

チキンの塩レモン炒め

作り方

- 1 塩レモンは粗みじん切りに、エリンギは縦に4分割する。
- 2 フライパンを中火にかけて「カルピス®ソフト」を溶かし、刻んだ塩レモンを入れる。鶏を皮目から焼く。
- 3 鶏肉により焼きがつけいたら裏返し、エリンギを加える。
- 4 中弱火にして、白ワインを回しかけ、アルミホイルをのせて3～5分ほど蒸し焼きにする。時々ゆすりながらアルコールを飛ばす。
- 5 水分がとび、鶏肉がふっくらしたら、コショウをふる。
- 6 皿に盛り、刻んだパセリをふる。

コツ・ポイント

レモンの10%の塩を加え半日～2日漬け込んだ塩レモンを使用しました。ない場合は、フレッシュレモンで炒め、塩で味つけすればレシピの味に近づきます。白ワインは鶏肉をふっくら仕上げ風味づけしてくれますが、なければ料理酒でもOK!

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。