

株式会社 J-オイルミルズ



J-OIL MILLS

第13期(中間期版)

株主通信

2014.4.1 >>> 2014.9.30

CONTENTS

株主の皆様へ	1
製品情報	3
ゴマくんのつぶやき	5
連結財務諸表	7
会社情報/株式情報	9
レシピランド	裏表紙



今回はボクが
つぶやきます。



ゴマくん



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。

2014年12月

代表取締役社長

栗田 純和

創立10周年を迎え、新たな中

第13期第2四半期の業績について

4月の消費税増税の影響は当初の想定より限定的であり、製品コストの上昇分の価格改定のご願いは十分とは言えないまでもお客様のご理解をいただくことができました。またトップブランドとなったオリーブ油を初めとするプレミアムオイルや「お役立ちの精神」で様々な提案活動を通じて機能性油の拡販を行いました。一方、生産コストや販売費及び一般管理費などを削減し原料・油・ミールの3品における合理的で戦略的なトータルオペレーションを実施するなど全社をあげて採算改善に努めました。

その結果 第四期中期経営計画初年度の第2四半期は、売上高966億80百万円（前期比5.1%減）営業利益38億94百万円（同42.0%増）、経常利益40億85百万円（同35.3%増）、四半期純利益26億99百万円（同53.8%増）となりました。

連結業績 ハイライト

売上高

(単位:百万円)



期経営計画で「質の向上を伴った『構造変革』」を行います。

また海外事業ではインドに続きタイに事務所を設立し、北米でも事務所設立に向けた調査を進める一方、国内では、搾油ビジネスモデルの変革の実現のため生産拠点再編に伴う新工場(岡山県倉敷市)建設を発表いたしました。

第四期中期経営計画について

当社は、2014年7月1日で創立10周年を迎えました。この10年間は決して平坦なものではなく、大変厳しい事業環境の中、成熟領域である国内向け製油・油脂事業での業績向上、成長領域で今後の収益の柱となる新しい事業の礎の構築を行いました。しかし課題は山積んでいます。

海外穀物相場での油糧原料(大豆、菜種)の経験のない高騰、環太平洋パートナーシップ(TPP)協定交渉の影響、また苛烈さを増す市場での競争のため一旦は改善された国内向け油脂産業の収益力は再び低位に推

移し、構造を変えるまでには至っていません。

そこでその構造を変えるため本年4月から2020年度という長いスパンで第四期中期経営計画「安定と成長2020」を策定しました。製油領域、食品・ファインケミカル領域、海外事業、仕事の質、組織、人財の6つの分野で「質の向上を伴った『構造変革』」を実施いたします。

当社は、「ステークホルダー(株主、社会、取引先、社員)の皆様の幸せを実現する」という基本理念のもと、第四期中期経営計画で「質の向上を伴った『構造変革』」を推進し、「安定と成長」力のある企業を目指します。

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。

営業利益

(単位:百万円)

経常利益

(単位:百万円)

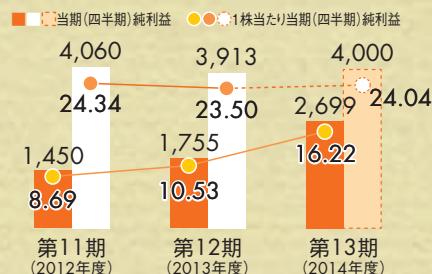


当期(四半期)純利益

(単位:百万円)

1株当たり当期(四半期)純利益

(単位:円)



家庭用製品

もっと「おいしく」「手軽に」「楽しく」を食卓にお届けします。

幅広い世代の女性の健康維持にぴったり

栄養補助食品「豊年®B.I.O.FIBER」

新発売の「豊年®B.I.O.FIBER(ビオファイバー)」は、食物繊維として働き、腸内のビフィズス菌を増やす難消化性でんぷん「RS(レジスタントスターチ)」を独自の技術で高配合した栄養補助食品。野菜ジュース、豆乳、スープなどの飲料やヨーグルトに混ぜて召し上がっていただいたり、加熱調理もできるので、いろいろな料理に加える工夫も楽しめます。

不足しがちな食物繊維を補いたい女性や、毎日を快調に過ごしたい女性におすすめです。



「豊年 B.I.O.FIBER」20包

社員が語る

「豊年®B.I.O.FIBER(ビオファイバー)」の開発

健康食品事業部 篠崎 百子



この商品の成分であるレジスタントスターチは当社が取り扱っているコーンスターチからつくられるもので、でんぷんでありながら、食物繊維と同様の働きをされると言われています。水に溶けにくく、小腸内で消化されずに、最後までしっかり届いて働きます。

おすすめの摂り方はスムージーです。スムージーをはじめとしたレシピをホームページ上に掲載していますので是非ご覧ください。

レジスタントスターチを広く皆様に知っていただき、スッキリ快調な日々を送っていただきたいと思います。

手軽な“シェフの味”がさらにおいしくなった！ 「オリーブ&ガーリック」など 3つの風味が充実

ご家庭の料理をサポートする人気の「フレーバーオイル」シリーズがさらに充実。リニューアルした「オリーブ&ガーリック」「オリーブ&バジル」と、新たにガーリック風味を加えた「オリーブ&ガーリック レッドペパー」が食卓をより豊かにします。

素材になじみやすく、手軽に本格風味を加えられ、料理をおいしくするシェフの技=乳化によるなめらかな口当たりをお楽しみいただけます。

マーガリンの使いやすさに バターのようなコクと味わい

「ラーマ バター好きのための マーガリン」

独自技術「味わいMTE製法」で、口に入れた瞬間から後口に広がる風味まで、しっかりとしたコクと味わいを実現。マーガリンの使いやすさはそのままに、バター好きの方も納得の豊かなおいさが楽しめる商品です。

パンに塗っていただくのはもちろん、加熱するとコクと風味がさらに増すので、料理やパン・お菓子づくりにもぴったり。毎日の食卓がもっとおいしくなります。



業務用製品

「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。

調理をおいしくサポートするオイル

幅広い料理に、風味油「SavorUp」シリーズ

おいしい食事を味わう時間は、幸せの実感を生活にもたらすもの。高齢化社会を迎えたわが国で、これからの食の現場は、年配の方々に配慮したメニューや商品のニーズに対応していくでしょう。年齢を問わず誰もが楽しめる、豊かな味わいが求められます。

当社の風味油「SavorUp」シリーズは、塩分やカロリーの摂取制限により、ともすれば味気なくなりがちなお食事をおいしくサポートします。「SavorUp」シリーズは、こがし醤油オイル、ガーリックオイル、ねぎ油など、和食・洋食・中華と、ありとあらゆるメニューに対応したラインナップで、味の仕上がりをレベルアップ。商品を活かしたメニュー提案も行っています。

和 中



「SavorUp」こがし醤油オイル
1000gエコボトル

洋 中



「SavorUp」ガーリックオイル
1000gエコボトル

和 中



「SavorUp」ねぎ油
1000gエコボトル

プロならではの
おいしさを
お手伝いするよ!



New



「フレーバーオイル」
シリーズ 70g瓶

ウチゴハンの
レポートリーが
広がるね!



「ラマバター好きのための
マーガリン」160g

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。



「グランマスター スイツァー」
500gブリックタイプ



ゴマくんのつぶやき

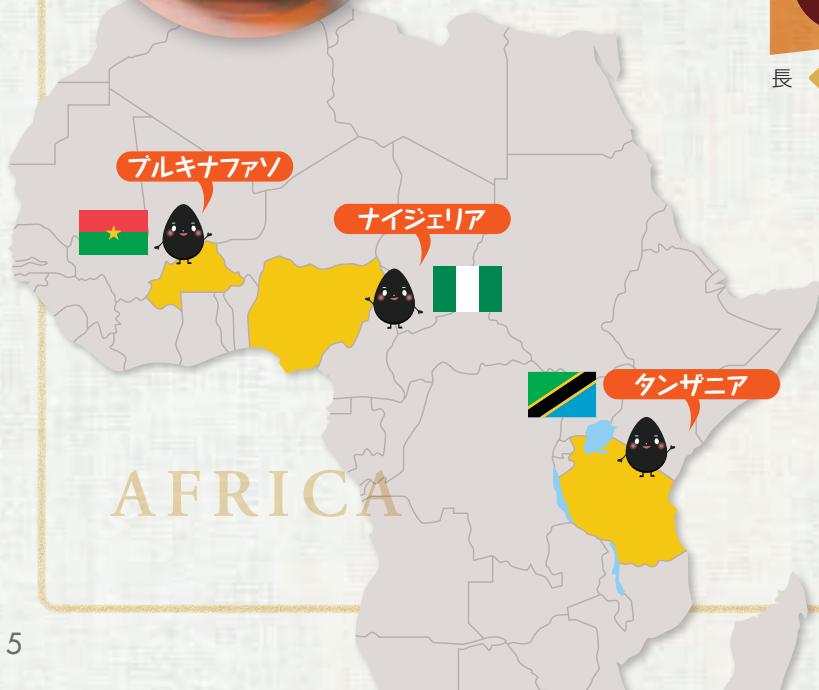
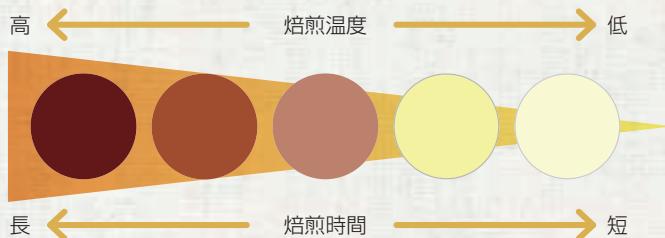
ゴマくんのプロフィール

いつもおっとりしている。
手足が短いためなかなか
起き上がれない。

知ってましたか？ ごま油の色と風味

ごま油は、和食、中華、韓国料理など東アジアの国々の調理に不可欠の油となっています。ごま油というと、焦げ茶の色をした小瓶の油を思い浮かべる方が多いと思います。しかし、それだけではなく、普通のサラダ油と同様に無色透明のごま油も作られています。

おなじみの焦げ茶のごま油は、焙煎したごまを圧搾して得られるもので、焙煎温度と焙煎時間によって色の濃淡と風味が違ってきます。透明なごま油については、焙煎しないごまを圧搾・抽出して得られた粗油を、大豆油や菜種油と同様に精製して作られます。



ブルキナファソ

ナイジェリア

タンザニア

AFRICA

ごま油のふるさと

奈良時代から食されていたとの記録があるごまごま油は、日本の伝統食品の代表的なものと言えますが、日本国内で消費されるごまはほとんどが輸入されています。

搾油用のごまは主にアフリカ(ナイジェリア、ブルキナファソ、タンザニア等)で作られています。

オススメ
レシピは
裏表紙に!



ごまの種類

食用ごま → 白ごま、黒ごま、金ごまに分けられますが、種皮色による分類で、栄養成分の違いはほとんどありません。

白ごま



黒ごま



金ごま



搾油用ごま → 上記のごまや茶ごま、それらが混合したものです。



ごまの花



ごまの実

ごま油の特徴

香りと並ぶごま油の特徴は、酸化に対する安定性が高いことにあります。普通、大豆油や菜種油などの植物油にはトコフェロールという自然の抗酸化物質が含まれ、これが植物油の酸化の進行を抑制するはたらきをしていますが、ごま油に特有に含まれるセサモールは更に高い抗酸化作用を有しています。焙煎ごま油の賞味期限が他の植物油より長く設定されているのはこのためです。

PICK UP

「AJINOMOTO 健康 調合ごま油」



健康のヒミツを
教えるよ!



http://www.j-oil.com/chougou_goma/

コレステロール0(ゼロ)

ごま油なのに、コレステロール0(ゼロ)。「ごま油の香ばしさが好き。でも健康は気になる」そんな方にもオススメです。

ビタミンE配合

ごま油を使いながら、ビタミンがとれる。およそ10gで一日に必要なビタミンEの30%を摂取することができる栄養機能食品です。

J-オイルミルズのごま油

純正ごま油

(ごま油100%)



AJINOMOTO ごま油好きのごま油

調合ごま油

(ごま油60%以上)

ごま油と
菜種油を
ブレンド



AJINOMOTO 健康 調合ごま油

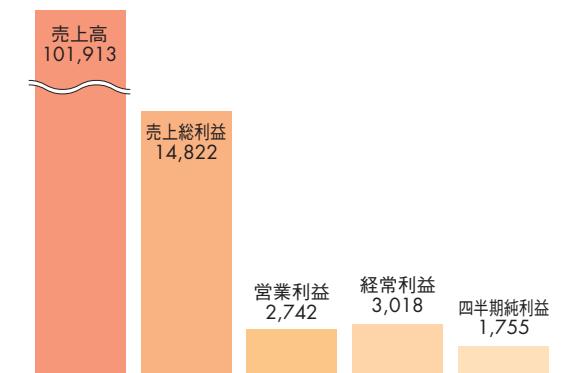
出典：一般社団法人 日本植物油協会ホームページ 植物油INFORMATION「第59号 ごま油のお話し」

連結財務諸表

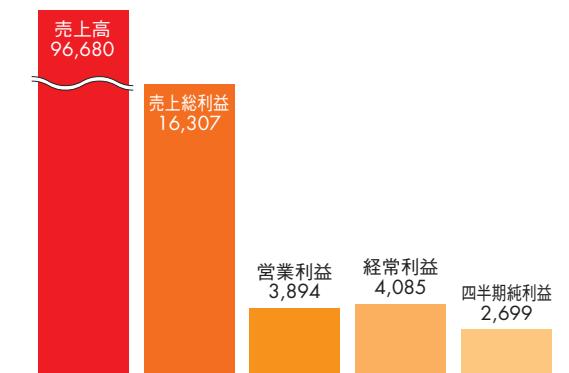
■ 四半期連結損益計算書

(単位：百万円)

前第2四半期(累計)(2013年4月1日～2013年9月30日)



当第2四半期(累計)(2014年4月1日～2014年9月30日)



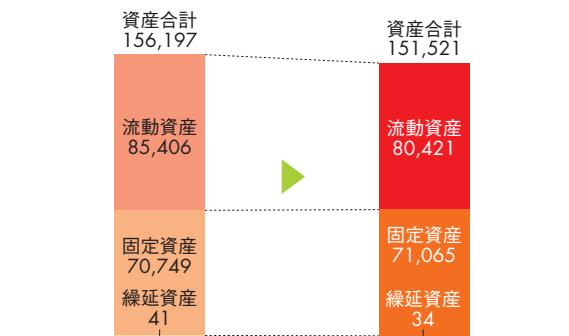
■ 四半期連結貸借対照表

(単位：百万円)

● 資産の部 ●

前期末(2014年3月31日)

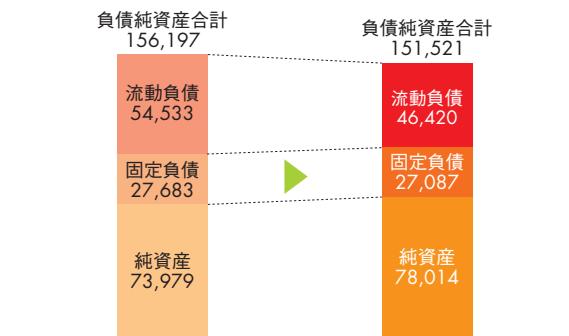
当第2四半期末(2014年9月30日)



● 負債の部 ●

前期末(2014年3月31日)

当第2四半期末(2014年9月30日)





ポイント

● 売上高・経常利益

消費税増税の影響は概ね想定内となるも、夏場の天候不順の影響を受けました。コスト面では、主要原料の米国大豆は、良好な天候による豊作予想からシカゴ相場は下落したものの、円安進行により、原料コストは高値圏で推移しました。当社は、製品価値に見合った販売価格の実現への粘り強い取り組みの継続や提案営業の一層の強化を行い、生産、販売等のコストを間断なく削減し、原料と製品のトータルオペレーションを実施いたしました。

その結果、当第2四半期連結累計の業績は、売上高は前期比5.1%減、経常利益は前期比35.3%増となりました。同時に当連結会計年度では、2020年度までに実現しなければならない当社の姿を想定し、これを実現するために第四期中期経営計画をスタートし「質の向上を伴った『構造変革』」を進めてまいります。

ポイント

● 資産

総資産は、前期末比で46億75百万円減少し、1,515億21百万円となりました。投資その他の資産(合計)が13億66百万円増加し、現金及び預金が8億98百万円、受取手形及び売掛金が30億25百万円、たな卸資産(合計)が6億61百万円、繰延税金資産(流動)が3億76百万円、有形固定資産が10億30百万円減少したことによりです。

● 負債

負債は、前期末比で87億10百万円減少し、735億7百万円となりました。借入金合計が10億11百万円、繰延税金負債(固定)が9億5百万円増加し、支払手形及び買掛金が65億83百万円、未払法人税等が5億92百万円、流動負債その他が20億27百万円、退職給付に係る負債が14億32百万円減少したことによりです。

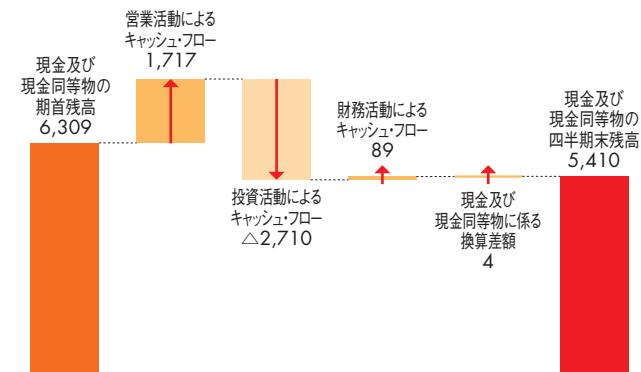
● 純資産

純資産は前期末比で40億34百万円増加し、780億14百万円となり、自己資本比率は51.5%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)(2014年4月1日～2014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、前期末比で8億98百万円減少し、54億10百万円となりました。

● 営業活動によるキャッシュ・フロー

税金等調整前四半期純利益42億円を計上し、減価償却費26億75百万円、たな卸資産の減少6億60百万円、売上債権の減少30億25百万円、仕入債務の減少65億84百万円、未払金及び未払費用の減少5億49百万円、法人税等の支払額19億1百万円などにより、17億17百万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

既存設備の維持・更新投資による支出、投資有価証券の売却による収入などにより27億10百万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

借入金の調達、配当金の支払などにより89百万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 榎田純和

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 榎田純和
取締役 松居伸一
取締役 吉田 哲
取締役 善当勝夫
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
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) 品田英明氏は社外取締役です。
田辺多聞、日下宗仁の両氏は
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、藤沢)

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 東京証券取引所
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	18,516 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
日本ラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	3,702	2.2
J-オイルミルズ取引先持株会	3,455	2.1
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	2,973	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755千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**



イマドキきんぴら きのこの肉きんぴら



材料 (2人分)

豚切り落とし肉…………… 150g
エリンギ…………… 1パック(100g)
しいたけ…………… 4枚(60g)
赤唐がらし(種を除く)…………… 1本
しょうゆ…………… 小さじ2
みりん…………… 大さじ1
[AJINOMOTO ごま油]…………… 大さじ1・1/2

作り方

- ① エリンギは長さを半分に切り、タテ6等分のくし形に切る。しいたけは石づきを取り、1cm幅に切る。
- ② フライパンに「ごま油」(大さじ1)、赤唐がらしを入れて熱し、豚肉を炒め、色が変わったら①を加えて炒める。
- ③ きのがしんなりしたら、しょうゆ、みりんを加え、仕上げに「ごま油」(大さじ1/2)を加える。

1人分のエネルギー	塩分	調理時間
277kcal	1.0g	下ごしらえ 約5分 加熱時間 約5分 計 約10分

ブロッコリー1株食べきりメニュー

ブロッコリーと鶏肉のんにくごま炒め



材料 (2人分)

ブロッコリー…………… 1株(200g)
長ねぎ…………… 1本(100g)
鶏もも肉…………… 1枚(250g)
[AJINOMOTO ごま油]…………… 大さじ2
A 鶏がらスープの素…………… 小さじ2
にんにく(すりおろし)…………… 小さじ1
塩…………… 小さじ1/2

作り方

- ① ブロッコリーは小房に分け、長ねぎは斜め薄切りにする。鶏肉は2cm角に切り、塩をまぶす。(塩分量外)
 - ② フライパンに「ごま油」(大さじ1)を熱し、鶏肉、ブロッコリー、長ねぎの順に炒める。
 - ③ ②にAを加え、仕上げに「ごま油」(大さじ1)を回しかける。
- ※にんにく(すりおろし)は、チューブのものでも作れます。

1人分のエネルギー	塩分	調理時間
432kcal	3.0g	下ごしらえ 約2分 加熱時間 約5分 計 約7分

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/>

未来が変わる。
日本が変わる。



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。