

キューピー便り



〈トマト&バジル〉

キューピー株式会社



証券コード 2809

株主の皆様へ



代表取締役 社長執行役員

ちょう なん おさむ

長南 収

略歴

1980年当社入社後、仙台支店長、広域家庭用営業部長、大阪支店長、東京支店長、広域営業本部長を務め、2014年取締役就任。
2016年より常務執行役員 サラダ・惣菜事業担当を経て、2017年2月代表取締役 社長執行役員に就任。

平素より格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

2017年2月24日の定時株主総会後に開催された取締役会において、代表取締役 社長執行役員に就任いたしました長南 収でございます。

社長就任にあたり、グループの理念を大切にされた経営をあらためて実践すること、「食の名脇役から主役へ」をグループ協働で実現すること、これらを軸にグループ経営を進めていきたいと考えています。

当社グループは見えない資源である社是・社訓をしっかりと伝承してきたからこそ、多くの困難を乗り越え現在に至っています。これからもお客様や従業員、そしてブランドと商品を大切にするのはもちろんのこと、創始者 中島董一郎の精神である楽業偕悦^(※)の考えを大切にしていきます。

また、当社グループの起源であるマヨネーズやドレッシングは、「食の名脇役」として食生活を支えてきましたが、国内や海外において食生活の変化が進む中、タマゴ加工品や惣菜、カット野菜などを通して「食の主役」としても食生活に貢献していきたいと考えています。

今後も、引き続きご支援賜りますよう、お願い申し上げます。

^{らくぎょうかいえつ}
※**楽業偕悦**：志を同じくする人が、仕事を^{よろこ}楽しみ、困難や苦しみを分かち合いながら喜びをと^よもにする、という考え方です。

目次

株主の皆様へ	1	株主様へのお知らせ	9~10、裏表紙
経営状況	2	株主優待品、1株当たりの配当金	9
トピックス	3~4	株主メモ、株式の状況、	
商品・レシピの紹介	5~6	株式に関するお手続きについて	10
株主様とのコミュニケーション	7~8	『2017年度秋期 株主様ご優待見学会』を開催します	裏表紙

業績ハイライト 2017年度第2四半期累計 (2016年12月1日から2017年5月31日まで)

売上高

2,772 億円

前年同期比
1.4%増加 

営業利益

148 億円

前年同期比
4.4%増加 

親会社株主に帰属する 四半期純利益

80 億円

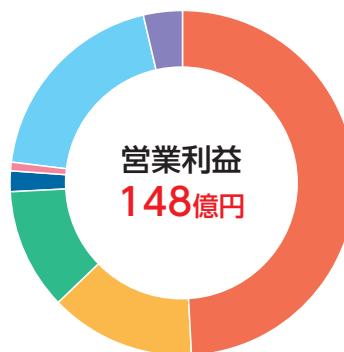
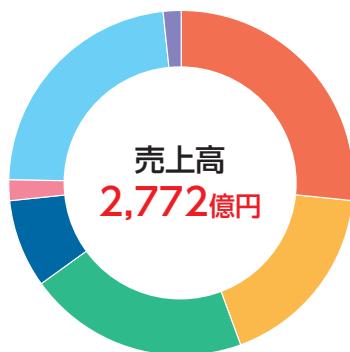
前年同期比
1.6%減少 

売上高は、アラハタ 十勝コーンの休売や米国の鶏卵相場の下落などの影響を受けましたが、国内のカット野菜や惣菜、中国のマヨネーズやドレッシングが順調に推移し増収となりました。

営業利益は、付加価値品の伸張やコスト改善などが進み増益となりました。

事業別の状況

()内は構成比率



● 調味料 ● タマゴ ● サラダ・惣菜 ● 加工食品 ● ファインケミカル ● 物流システム ● 共通

※記載金額および比率は、表示単位未満の端数を四捨五入して表示しています。また、比率は百万円単位で計算しています。

新たな生産拠点について

神戸工場 全面稼働

45年ぶりにマヨネーズの主力工場を新設しました。

神戸工場のポイント

- ▶ 環境に配慮した省エネ設計
- ▶ 最新技術による効率化・高品質化

グループのモデル工場をめざします。



主な製造品目

マヨネーズ・ドレッシングの主力商品を製造しています。



キューピー
マヨネーズ



キューピー
ハーフ



キューピー
深煎りごま
ドレッシング

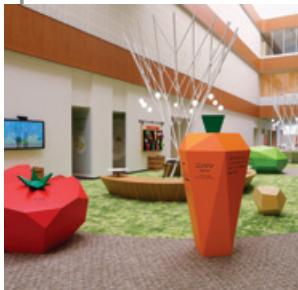


キューピー
シーザーサラダ
ドレッシング

マザー工場とは

主力商品に集中した連続生産や自動化を進めることで、効率的な生産を行う工場です。

見学施設のご紹介



1 キューピーガーデン、ギャラリー

野菜や卵の知識、当社グループのものづくりへの想い、会社と商品の歴史などを楽しみながら学べる展示スペースです。

2 DVD鑑賞

会社の考え方、品質へのこだわり、製造工程などを紹介する映像をご覧ください。

3 製造工程の見学

コース別にマヨネーズ・ドレッシングの製造工程を担当者が説明しながらご案内します。

- 工場所在地 兵庫県神戸市東灘区 深江浜町27-1
- アクセス JR 芦屋駅から車で約10分
- 見学時間 約1時間30分
- 休業日 土(※)・日・祝日、その他工場休業日

※土曜日は不定期で営業予定

- ▶ 完全予約制です。原則、2ヵ月前の第一営業日から1ヵ月分の予約を承ります。
- 電話番号 078-411-6015
- 受付時間 9:30~12:00 / 13:00~16:00 (休業日を除く)

詳細はホームページをご覧ください。インターネットでの予約も承っています。▶

キューピー 神戸工場見学

検索

CSR活動について

「一般財団法人 キューピーみらいたまご財団」を設立

設立の趣旨

当社は、「食を通じて社会に貢献する」という創始者 中島董一郎の精神のもと、食育に関わる活動を行う団体や、子ども食堂など食を通じた居場所づくりに取り組む団体の支援を目的に、「一般財団法人 キューピーみらいたまご財団」を2017年4月に設立しました。

従来進めてきた「食育を中心とした社会貢献活動」に本財団での取り組みを加え、食に関わる社会課題の解決と健やかな社会の実現をめざします。

助成先

ホームページなどで公募を行い、本財団にて選考し決定します。



詳細は「キューピーみらいたまご財団」のホームページをご覧ください。▶

キューピーみらいたまご財団

検索

「社会・環境報告書2017」をホームページで公開中

2016年度(2015年12月1日から2016年11月30日まで)を中心にCSR活動をまとめた当社グループの「社会・環境報告書2017」をホームページで公開しています。

コンテンツ

- ▶ 企業情報
- ▶ トップメッセージ
- ▶ 会社の経営の基本方針
- ▶ コーポレート・ガバナンス
- ▶ 特集「ベトナムの食と健康に貢献」
- ▶ 活動報告

ベトナムでは骨粗しょう症の増加が問題視されています。そこで、卵殻カルシウムがヒトの骨量に与える影響について試験を行い、ヒトの骨密度増加に有効である可能性が示唆されました。これからも、ベトナムの健康課題を解決する提案を続けます。



卵殻カルシウムの摂取試験の様子

詳細はホームページをご覧ください。▶

キューピー 社会・環境報告書 2017

検索

マヨネーズ・ドレッシングなど

8月上旬
発売

キューピーライト

新しく生まれ変わった「キューピーライト」はさらなるおいしさとカロリーカットの両立を実現しました。

キューピーライトの特長

1 おいしさへのこだわり「卵のコクとうまみ」

マヨネーズらしい「卵の香り」をぎゅっと詰め込んだ植物油の「卵香味油」を新たに採用し、しっかりとした卵のコクとうまみが味わえます。

2 カロリーカットへのこだわり「80%カロリーカット」※1

マイクロエマルジョン製法※2により、油の量を減らしても、コクのあるおいしさがしっかり味わえます。

※1 当社マヨネーズ比

※2 油の粒子を細かく均一化することで油の表面積を増やし、油のコクをしっかりと感じとれます。



8月中旬
発売

キューピー
ノンオイル

ノンオイルでも、しっかりとしたコクとうまみがあります。

NEW

素材の味わいを、より楽しめるよう
リニューアルしました。



和風
たまねぎ



香りの
ごま



4種の
チーズ



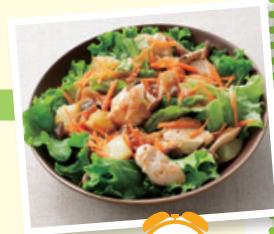
フレンチ
たまねぎ

鶏むね肉とじゃがいもと
しめじのサラダ

材料 (2人分) 約174kcal (1人分)

じゃがいも 1個 にんじん 2cm
ぶなしめじ 1パック 鶏むね肉 1/2枚
リーフレタス 2枚 サラダ油 適量

キューピー ノンオイル和風たまねぎ 適量



調理時間
15分

作り方

- ① じゃがいもは洗った後ぬれたまま、乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んで、レンジ (500W) で約3分間加熱し、皮をむいて、食べやすい大きさに切る。
- ② ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。
- ③ リーフレタスは冷水にさらして水気を切り、食べやすい大きさにちぎる。
- ④ にんじんは皮をむき、せん切りにする。
- ⑤ 鶏むね肉はひと口大のそぎ切りにし、サラダ油をひいて熱したフライパンで焼き、火が通ったら、①と②を入れて炒める。
- ⑥ 器にリーフレタスを敷き、⑤を盛りつけ、にんじんを散らし、キューピー ノンオイル和風たまねぎをかける。

スープ・パスタソース

8月中旬
発売

野菜をたべよう！ スープの素

好みの野菜を煮込むだけで、
野菜のおいしさを引き立てた
スープができてあがります。



大根と豚肉の 白湯スープ

材料 (2人分) 約212kcal (1人分)

大根 100g 大根の葉 20g
にんじん 3cm 豚ばら肉(薄切り) 4枚
長ねぎ 1/2本 水 400ml

キューピー3分クッキング

野菜をたべよう！

白湯スープの素 (生姜風味) 1袋 (35g)

作り方

- ① 大根とにんじんは皮をむき、長さ3cmの短冊切りにする。長ねぎは斜め薄切りにする。豚ばら肉は食べやすい大きさに切る。
- ② 大根の葉は小口切りにする。
- ③ 鍋に水と①を入れて火にかけ、アクを取りながら弱火で煮る。野菜に火が通ったら、野菜をたべよう！白湯スープの素(生姜風味)と小口切りにした大根の葉を加えて、弱火で約3分間煮込む。

調理時間
10分

NEW



野菜をたべよう！
白湯スープの素 (生姜風味)

既存品 (パッケージが新しくなります。)



野菜をたべよう！
ミネストローネの素



野菜をたべよう！
和風スープの素



野菜をたべよう！
チャウダーの素

8月中旬
新発売

ワンポットパスタ

ソース、パスタ、具材の一体感のある
味わいをたのしめます。



なめらかクリーム味



ココのトマト味



だし醤油味

作り方

煮込み時間の目安

10分

パスタは乾麺のまま入れるので、お鍋ひとつで完成します。



掲載しているメニューの詳細は、ホームページをご覧ください。▶

キューピー とっておきレシピ

検索

株主様とのコミュニケーション

第104回定時株主総会を開催しました

2017年2月24日(金)、東京国際フォーラムにて第104回定時株主総会を開催し、4,829名の株主様にご出席いただきました。

社会・環境への取り組みをテーマに展示を行い、多くの株主様にご覧いただきました。

事前および当日にいただきましたご質問や回答などは、ホームページでご覧いただけます。

キューピー 第104回株主総会

検索



社会・環境への取り組みについての展示の様子

株主様アンケートへのご協力ありがとうございました

2016年8月号キューピー便りのアンケートでは、たくさんのご意見をいただき、ありがとうございました。引き続き、株主の皆様からのご意見・ご要望を、今後の取り組みに活かしていきたいと考えています。

いただいたご要望の一例

今後の方向性について
知りたい。

社長就任にあたっての
考え方を掲載しました。
(1ページに掲載)

商品・レシピの紹介を
もっと載せてほしい。

株主様ご優待見学会にて
ご好評のレシピも掲載しました。
(8ページに掲載)

社会貢献への取り組みに
ついて教えてほしい。

CSR活動について
掲載しました。
(4ページに掲載)

アンケートへ
ご協力をお願い

同封のアンケートはがきにご回答のうえ、**2017年9月4日(月)まで**にご投函くださいますようお願いいたします。

2017年度春期 株主様ご優待見学会を開催しました

2017年5月20日(土)、仙川キユーポート(東京都調布市)にて、2017年度春期 株主様ご優待見学会を開催しました。グループ各社のオフィスや研究開発施設のある仙川キユーポートの館内とマヨテラス(※)を見学後、当社グループの商品を使用したメニューとともに、役員との会話をお楽しみいただきました。



※マヨテラスは、マヨネーズにまつわるさまざまな情報やトピックスを体感しながら学べる見学施設です。

参加された株主様の声

どの質問に対しても丁寧にお答えいただき、さらに会社や商品のことを知ることができました。

会社の歴史から社風を学びました。

マヨネーズだけでなく、多くの商品のおいしさを知ることができました。

今回の見学会において
ご好評いただきました
レシピを紹介いたします。

旬の野菜を使用した バジル香るカプレーゼ

材料 (2人分) 約80kcal (1人分)

プチトマト 4個
クリームチーズ 20g
キューピー Italiante バジルソース 適量

調理時間
15分

作り方

- ① プチトマトのヘタから1cmのところを横に切り、中身をくり抜く。プチトマトが安定するよう、下になる部分も少し切り取る。
- ② クリームチーズを5mm角のさいの目切りにする。
- ③ ①のプチトマトの中に②のクリームチーズを入れ、キューピー Italiante バジルソースをかける。



クリームチーズは、冷蔵庫で冷やしておくと、切りやすくなります。

キューピー Italiante バジルソースの おいしさのポイント

●国産バジルを使用

国内の契約農家で栽培されたスイートバジルを使用しています。

●鮮度の良さ

バジルソースの素となるペーストは、バジル畑から50km圏内の工場では、色・香り・味を守るよう、すみやかにペースト加工しています。

●手摘みでの収穫

2節目以上の柔らかな新芽だけを、硬い茎が入らないように手摘みで収穫しています。



株主様へのお知らせ

株主優待品

● 贈呈対象

11月30日現在の当社株主名簿に記載されており、1単元(100株)以上を3年以上継続保有の株主様

3年以上継続保有とは

5月31日と11月30日の株主名簿に連続7回以上、同一株主番号で記載されていること

優待品 贈呈時期		2018年 3月上旬	2019年 3月上旬	2020年 3月上旬	2021年 3月上旬
株主名簿初回記載日					
2014年	11月30日	○ (7)	○ (9)	○ (11)	○ (13)
2015年	5月31日	× (6)	○ (8)	○ (10)	○ (12)
	11月30日	× (5)	○ (7)	○ (9)	○ (11)
2016年	5月31日	× (4)	× (6)	○ (8)	○ (10)
	11月30日	× (3)	× (5)	○ (7)	○ (9)
2017年	5月31日	× (2)	× (4)	× (6)	○ (8)

○：優待贈呈あり ×：優待贈呈なし () 内の数値：株主名簿に継続して記載された回数

● 権利確定日 11月30日

● 贈呈回数、贈呈時期 年1回、3月上旬ごろ

● 贈呈内容

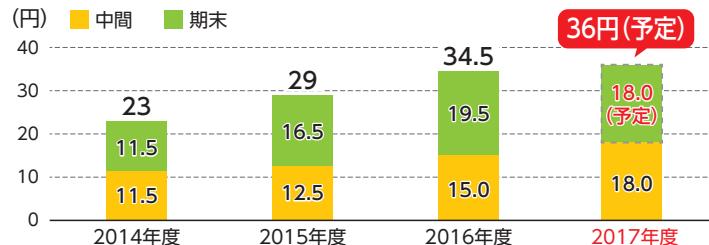
当社グループ商品の詰め合わせ

- 100～499株 1,000円相当
- 500～999株 2,000円相当
- 1,000株以上 3,000円相当



※写真は2017年3月贈呈分の株主優待品(100～499株)です。

1株当たりの配当金



ご注意 当社株主名簿に記載されている株主番号が変更されると、株主優待の贈呈対象から外れてしまいます。

下記の事項に該当する場合は、当社の株主名簿に記載されている株主番号が変更となる可能性がございますのでご注意ください。株主番号の変更の有無については、株式をお預けの証券会社にお問い合わせください。

◆ 株主名簿の登録が変更された場合

- ・婚姻や転居により、株主名簿に記載の氏名・住所が変更となった場合
- ・相続などにより株式の名義人が変更となった場合
- ・株式をお預けの証券会社を変更した場合

※婚姻や転居により、株主名簿に記載の内容を変更したため株主番号が変更となった場合に限り、株主優待品の贈呈対象といたしますので、下記お問い合わせ先までご連絡ください。

◆ 株主名簿の登録から外れた後、再度登録された場合

- ・証券会社の貸株サービスをご利用されている場合(※)
- ・保有株式をすべて売却し、権利付最終日までに同じ銘柄の株式を買い戻した場合
- ・お預けの証券会社で保有株式をすべて売却し、別の証券会社で同じ銘柄の株式を購入した場合

※貸株サービスをご利用された場合、株式の所有権が貸出先に移転するため株式の名義が変更となります。なお、貸株をご本人の名義に戻した時点で新たに株主番号が割り当てられる可能性があります。

お問い合わせ先

三井住友信託銀行株式会社 証券代行部

☎ 0120-782-031

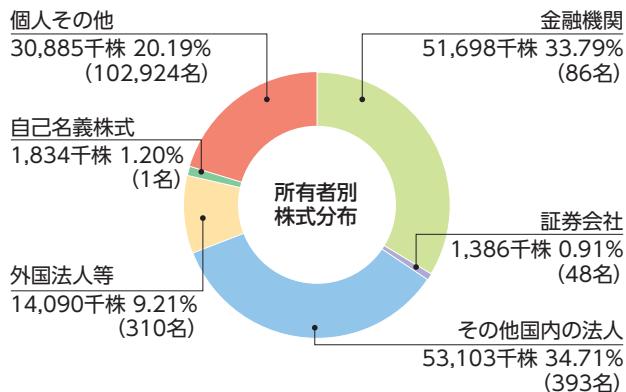
【受付時間】 9：00～17：00 (土・日・祝日を除く)

株主メモ

- 事業年度 毎年12月1日から翌年11月30日まで
- 株主確定基準日 定時株主総会 毎年11月30日
 期末配当金 毎年11月30日
 株主優待品 毎年11月30日
 中間配当金 毎年5月31日
- 定時株主総会 毎年2月開催
- 株主名簿管理人 〒100-8233
 および特別口座 東京都千代田区丸の内一丁目4番1号
 の口座管理機関 三井住友信託銀行株式会社
- 郵便物送付先 〒168-0063
 東京都杉並区和泉二丁目8番4号
 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
- (電話照会先) ☎ 0120-782-031
- 公告方法 電子公告
 (<http://www.kewpie.co.jp/company/>)
 ただし、事故その他やむを得ない事由によって
 電子公告による公告をすることができない場合
 は、日本経済新聞に掲載いたします。
- 証券コード 2809 (東京証券取引所第1部)

株式の状況 (2017年5月31日現在)

- 発行可能株式総数 500,000,000株
- 発行済株式総数 153,000,000株
- 単元株式数 100株
- 株主数 103,762名



※所有株式数は切り捨て、所有株比率は四捨五入にて表示しています。

株式に関するお手続きについて

お手続き	お問い合わせ先	
	証券会社に口座をお持ちの場合	特別口座の場合
<ul style="list-style-type: none"> ● 株主名簿に記載の住所・氏名などの変更 ● 単元未満株式の買取請求 ● 配当金の受領方法・振込先の変更 ● マイナンバーに関するお届出・お問い合わせ ● その他お手続きに関する事項 	株式をお預けの証券会社にお問い合わせください。	三井住友信託銀行株式会社 証券代行部 ☎ 0120-782-031
<ul style="list-style-type: none"> ● 特別口座から証券会社の口座への振替申請 ● 特別口座の残高照会 	三井住友信託銀行株式会社 証券代行部 ☎ 0120-782-031	
● 支払期間経過後の配当金の支払請求		

株主様へのお知らせ

『2017年度秋期 株主様ご優待見学会』を開催します

株主優待制度の一環として当社グループの理念や事業内容について、より一層ご理解を深めていただくために、今年度も株主様向けの工場見学会を開催します。

■ 対象者	2017年5月31日現在、当社株式を 500株以上 保有の株主様 (小学生以上の同伴者様1名まで対象)	
■ 開催場所	(Aコース) キューピー 五霞工場 茨城県猿島郡五霞町小手指1800	(Bコース) キューピー 神戸工場 兵庫県神戸市東灘区深江浜町27-1
■ 開催日時	2017年10月21日(土) 10:00~13:00	2017年11月11日(土) 10:00~13:00
■ 集合場所	・ JR 栗橋駅 ・ 東武日光線 南栗橋駅	・ JR 芦屋駅
■ 内容	・当社グループの概要説明 ・工場見学 ・試食懇談会	
■ 募集人数	各回35名(小学生以上の同伴者様1名を含みます)	
■ 参加費	無料(ただし、往復の交通費は各自のご負担とさせていただきます)	



※ご注意事項

- ・完全なバリアフリー施設ではありませんので、車いすのご来場については事前にお知らせください。
- ・天候などの事情により、見学会の延長・中止、または見学会内容の変更などが生じる場合がございます。
- ・当社が撮影した写真・動画はホームページ、株主総会での映像、キューピー便り、社内報、外部記事などに掲載・使用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- ・お預かりした株主様および同伴者様の個人情報につきましては、本ご優待見学会以外の目的では使用いたしません。

応募方法 同伴者様1名を含めた2名までご応募いただけます。(同伴者様のみのご応募はできません。)



郵便はがきに必要な事項を漏れなくご記入のうえ、ご郵送ください。

必要事項

- ①参加希望コース
- ②氏名(ふりがな)・年齢
- ③株主番号 ※同封の配当金計算書に記載の9桁の数字
- ④郵便番号・住所
- ⑤電話番号(当日ご連絡可能な携帯電話番号など)
- ⑥同伴者様の氏名(ふりがな)・年齢

62円
切手

宛先

〒194-0291
町田西郵便局
私書箱1号
キューピー株式会社
「株主様ご優待見学会」係



株主様ご優待見学会専用サイトにアクセスし、ご応募ください。

URL

<http://www.kewpie.co.jp/kabu/>

※当選・落選結果は、ご応募いただきましたすべての株主様に9月中旬以降にお知らせいたします。当選された株主様には、別途詳細をご連絡いたします。

※応募はがきに記載漏れ、誤記などの不備がございます場合、無効となりますのでご注意ください。

QRコード



締切日 2017年8月21日(月)必着

お問い合わせ先 株主様ご優待見学会専用ダイヤル

0120-332-348 受付時間 9:00~17:00
(土・日・祝日を除く)

キューピー株式会社 株主名簿管理人
三井住友信託銀行株式会社 証券代行部



キューピー株式会社
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13
TEL: 03-3486-3331
<https://www.kewpie.co.jp/>

