

会社概要 (2017年9月30日現在)

会 社 名 ケンコーマヨネーズ株式会社
KENKO Mayonnaise Co., Ltd.
設 立 年 月 1958(昭和33)年3月
本 店 所 在 地 兵庫県神戸市灘区都通3丁目3番16号
(東京本社)東京都杉並区高井戸東3丁目8番13号
資 本 金 54億2,403万円
従 業 員 数 3,031名(連結)
証 券 コー ド 2915(東京証券取引所市場第一部)
ホームページ <http://www.kenkomayo.co.jp>

役員一覧 (2017年9月30日現在)

代表取締役社長 炭井 孝志 常 勤 監 査 役 阿 萬 浩 二
取締役 副社長執行役員 前田 広司 常 勤 監 査 役 千 葉 豊
取締役 専務執行役員 松葉 隆之 社 外 監 査 役 田 原 常 之
取締役 専務執行役員 木佐貫 富博 社 外 監 査 役 白 井 隆 明
取締役 常務執行役員 村田 隆 社 外 監 査 役 渡 辺 仁 司
取締役 常務執行役員 坂田 啓
社 外 取 締 役 中 川 基 夫
社 外 取 締 役 吉 江 由 美 子

株主メモ

事 業 年 度 毎年4月1日から翌年3月31日まで
定 時 株 主 総 会 毎年6月
株 主 確 定 基 準 日 定時株主総会 3月31日
期末剰余金配当 3月31日
中間配当 9月30日
単 元 株 式 数 100株
株 主 名 簿 管 理 人 東京都千代田区丸の内1丁目4番1号
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2丁目8番4号
(電話照会先) 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部<杉並>
電話 0120-782-031(フリーダイヤル)

株式の状況 (2017年9月30日現在)

発行可能株式総数 33,500,000株

発行済株式総数 16,476,000株

株 主 数 10,842名

大 株 主

株主名	当社への出資状況	
	持株数(株)	持株比率(%)
株式会社ティーアンドエー	1,257,600	7.63
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	768,900	4.66
第一生命保険株式会社	757,000	4.59
日本生命保険相互会社	577,200	3.50
株式会社三井住友銀行	559,200	3.39
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	559,200	3.39
株式会社三菱東京UFJ銀行	559,000	3.39
キッコーマン株式会社	491,000	2.98
一般財団法人旗影会	450,000	2.73
伊藤忠商事株式会社	448,000	2.71

- 住所変更、単元未満株式の買取等のお申出先について
株主様の口座のある証券会社にお申出ください。なお、証券会社に口座がないため特別口座が開設されました株主様は、特別口座の口座管理機関である三井住友信託銀行株式会社にお申出ください。
- 未払配当金の支払について
株主名簿管理人である三井住友信託銀行株式会社にお申出ください。
- 配当金計算書について
配当金支払の際送付しております「配当金計算書」は、租税特別措置法の規定に基づく「支払通知書」をかねております。確定申告を行う際は、その添付資料としてご使用いただくことができます。
※確定申告をなされる株主様は、大切に保管してください。

IRカレンダー



表紙のレシピのご紹介

「きのこグ릴たまねぎのサラダ」

グ릴してうまみを引き出した食材に、具材感たっぷりのノンオイルドレッシングをかけてさっぱり召し上がれます。

★ 材料 (2人分)

たまねぎ(1cm輪切り・グ릴) …… 80g
なす(1.5cm輪切り・グ릴) …… 40g
しめじ(小房・グ릴) …… 30g
まいたけ(小房・グ릴) …… 20g
エリンギ(6cm長さ切り・グ릴) …… 20g
わさび菜(一口大) …… 2g
ミニトマト(1/2切り) …… 1個分
ミニトマト(黄)(1/2切り) …… 1個分
トリプルバランス®
ノンオイル たまねぎ …… 20g

ケンコーマヨネーズオンラインショップで購入できます。



高まる健康志向に配慮したノンオイルドレッシングです。

小型サイズ(500ml、200mlなど)もあります！

★ 作り方

- ① 皿に、具材をバランスよく盛り付ける。
- ② 仕上げにトリプルバランス®ノンオイルたまねぎをかける。

KENKOREPORT

第61期第2四半期
ケンコーレポート

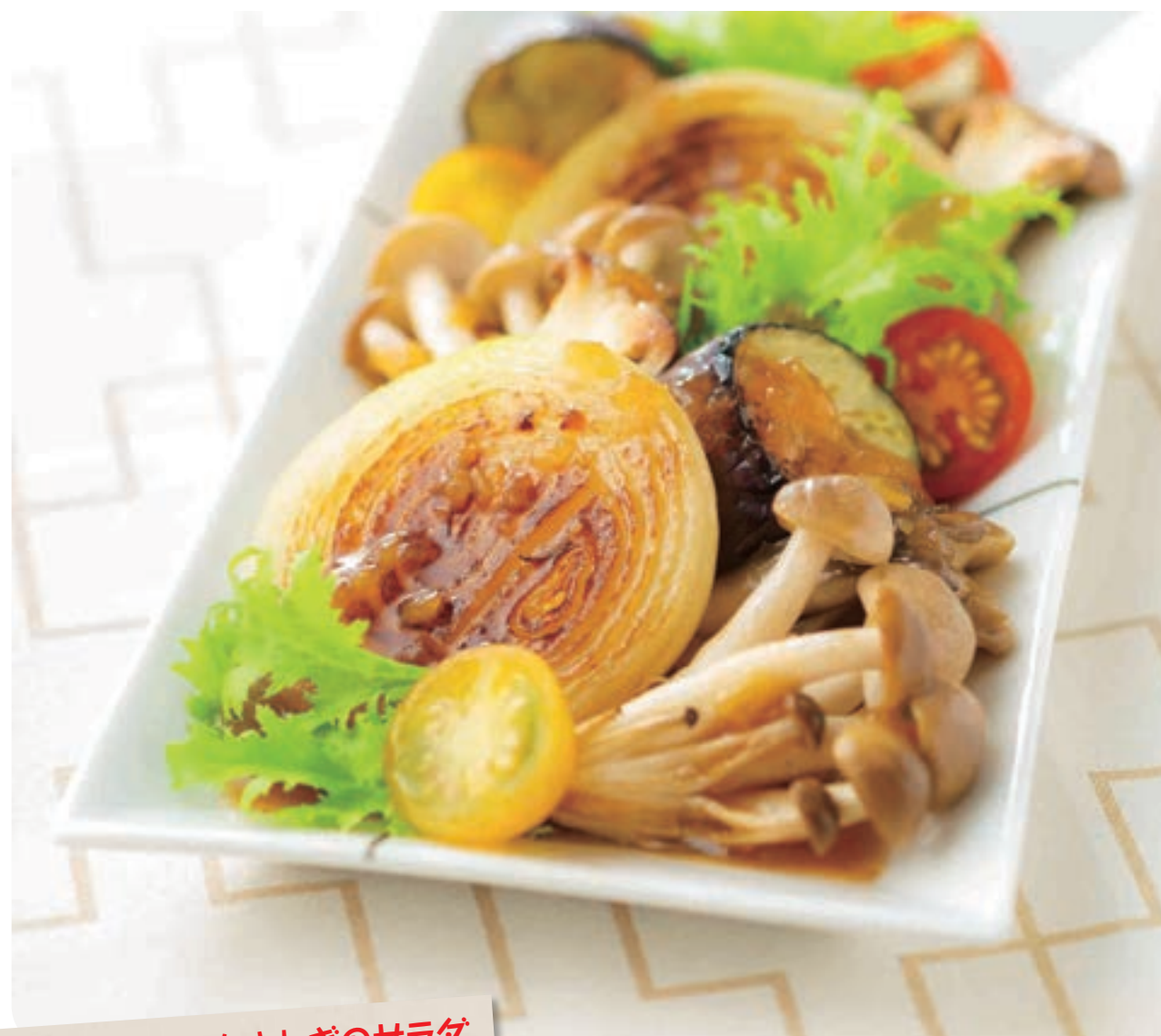
2017年4月1日～2017年9月30日
証券コード 2915

ケンコーマヨネーズ株式会社

〒168-00072 東京都杉並区高井戸東3丁目8番13号
電話 03-5318-7531(広報室直通) 03-5962-7777(代表)

KENKO REPORT

ケンコーレポート 第61期第2四半期 2017年4月1日～2017年9月30日



きのこグ릴たまねぎのサラダ

ケンコーマヨネーズのレシピはこちら

ケンコーマヨ サラダ料理レシピ

検索



KENKO

ケンコーマヨネーズ株式会社

着実な目標達成を意識し、 全社を挙げて 取り組んでいきます

株主ならびに投資家の皆様には、平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。中期経営計画『KENKO Five Code 2015-2017』も、いよいよ最終年度となりました。ここまでは環境の変化にも柔軟に対応し、着実に成果を上げることができました。残りの半年も気を引き締めて目標達成に取り組み、新たなスタートにつなげていけるよう努めてまいります。

代表取締役社長

炭井孝志

Q 上期の事業環境と業績の振り返りからお聞かせください。

当第2四半期連結累計期間の当社業績は、連結売上高370億円、連結経常利益21億円、四半期純利益14億円となりました。

引き続き少子高齢化や人口減少に伴う深刻な人手不足に対応した、外食・中食市場向けの製品を中心に販売は堅調に推移しております。特にポテトサラダやマカロニサラダ、パンプキンサラダを中心とするロングライフサラダは、品質・味の向上と共にオペレーションの簡略化や、冷蔵で賞味期間15～60日(未開封の場合)という利便性により人手不足の顕著な外食産業を中心に販売が好調です。連結子会社で製造・販売する量販店向けの日配サラダも、中食需要の拡大から堅調に推移しています。コンビニエンスストアでは、お弁当や総菜など中食の需要が引き続き旺盛であり、当社のタマゴ加工品やロングライフサラダ等の採用が進んでおります。

また、和惣菜がコンビニエンスストアや、外食、

量販店向けに採用されたほか、ファストフード向けにソース類が好調に推移しました。

Q 中期経営計画『KENKO Five Code 2015-2017』の進捗はいかがでしょうか。

これまでのところ、目標達成に向けて順調に進捗しているものと考えています。

『KENKO Five Code 2015-2017』では、①『**サラダNo.1(Leading company)**』のポジションを確立、②『**サラダ料理**』の更なる進化、③『**グローバル市場への積極展開を進める経営基盤強化**』という3つの経営戦略を掲げ、様々な施策に取り組んでいます。

まず、①『**サラダNo.1(Leading company)**』のポジションを確立では、現在最も大きな取り組みとして、グループ生産拠点の再構築を進めています。生産体制の強化と生産効率の向上を図り増大するサラダ類等の需要に対応してまいります。

すでにグループ内の4つの工場の増築・新工場建設に着手しており、このうち連結子会社の(株)ダイエツクック白老と、(株)関東ダイエツクックの新工場は、来年前半には完成し、稼働する予定です。また、自社工場である静岡富士山工場および西日本工場の増設工事も、2019年3月までには完成する予定です。

商品開発においては、世界各国で親しまれている味を再現した『世界を旅するドレッシング®』シリーズや、低カロリー・低糖類・減塩のノンオイルドレッシング『トリプルバランス®』シリーズ、ご家庭でもプロの味を楽しめる『サラダのプロがつくった』サラダシリーズなど、時代のニーズに応える商品を開発し、常時ラインナップを拡充しています。

また、今年6月には「冷凍7種のグレインズミックス」が日本雑穀アワード 第1回業務用食品部門金賞を、8月には『和彩万菜®』シリーズが第21回業務用加工食品ヒット賞(和食部門)を受賞するなど、当社商品に対する業界内での評価も高まっています。

②『**サラダ料理**』の更なる進化については、WebサイトやSNSを通じて季節のレシピやトレンド情報を発信し続けています。当社コーポレートサイトの掲載レシピ数は、すでに1,600を超えました(2017年9月末時点)。また、料理教室を定期的に開催するなど、当社のファンづくりにも地道に取り組んでいます。

『Salad Cafe』における取り組みも重視しています。今年4月には、和の素材を活かした**和サラダ**を提案する『WaSaRa』の関東1号店として「WaSaRa そごう横浜店」がオープンしました。

消費者との直接の接点となるサラダ専門ショップ『Salad Cafe』は、一般消費者の皆様にと同時に、ここで得たノウハウを業務用商品の開発やお客様への提案営業に活かしていくための情報収集の場でもあります。「サラダ料理」を広く社会に認知してもらうために、今後も堅実な店舗運営と、情報発信を進めてまいります。

そして、③『**グローバル市場への積極展開を進める経営基盤強化**』については、輸出事業に力を入れており、現在、欧州から、アメリカ大陸、オセアニアまで36の国と地域に商品を輸出しています(2017年9月末時点)。

最近では、船便の増加や関税手続きの効率化などを背景に、香港、台湾を中心とした東アジアへの輸出の可能性も増えてきております。包材を改良して日持ちを良くしたことで、香港へはロングライフサラダの輸出も可能になりました。

また、各国の市場特性を踏まえて、グルテンフリーやNO MSG(グルタミン酸ナトリウム不使用)のマヨネーズなどの海外向け商品を拡充するほか、使い勝手の良い小型形態の商品も展開しています。

このほか、海外の展示会へも積極的に出展しており、今年度は香港や中国、英国での展示会にも出展しました。

Q 株主の皆様へメッセージをお願いいたします。

この下期は、中期経営計画『KENKO Five Code 2015-2017』の総仕上げの期間となります。ここまで順調に推移しているものの、今後の成長へとつなげるためにも、ここでしっかりと目標を達成することが重要だと考えています。残りの期間も、より一層気を引き締めて取り組んでまいります。すでに下期に向けてお客様への提案活動は始まっており、具体的に動き出している案件も多数あります。

業務用食品業界は、少子高齢化による人口減少に加え、業種業態間の競合がますます激しくなっている中、当社は分野別・業態別チーム体制を通じて、各業態のお客様のニーズにきめ細かく応えてまいりました。今後も積極的な商品開発とメニュー提案をより一層強化していき、プロの食の世界における当社の存在感をさらに高めていけるよう努めてまいります。

KENKO

NOW

ケンコーマヨネーズの旬な情報をお届けします。

Salad Cafe Report



WaSaRa

「WaSaRa そごう横浜店」店舗情報

住 所 〒220-0011 神奈川県横浜市西区高島2-18-1
そごう横浜店 地下2階 和惣菜売場
電 話 045-548-5415
営業時間 10:00~20:00(定休日は施設に準ずる)

人気No.1メニュー

「和風オニサラポテトサラダ」

かつお節と醤油の風味が香る和風ソースで味つけし、たっぷりの玉ねぎとかつお節を添えたポテトサラダです。玉ねぎのみずみずしさが旨みのあるポテトサラダによく合います。



この冬、スタッフイチオシ!

「紅芯大根と水菜のサラダ」

紅芯大根の赤、水菜の緑、大根の白が彩り鮮やかなサラダです。だしの旨み香るクリーミーな和風ドレッシングをかけてお召し上がりください。



WaSaRa そごう横浜店

サラダ専門店「Salad Cafe」は、和サラダ・和惣菜専門の新ブランド「WaSaRa」を2016年より展開しています。

「WaSaRa あべのハルクス店」に続いて2店舗目、関東では初出店となる「WaSaRa そごう横浜店」は、おかげさまで2017年4月のオープン以来、多くのお客様にご好評をいただいております。

「WaSaRa」では、大根やれんこんなどの根菜をはじめ、日本人になじみ深い和の素材をふんだんに使用した和サラダ・和惣菜をご用意しています。一番人気の「和風オニサラポテトサラダ」のほか、「ひとわざ効かせた」和サラダや煮魚など、いつもの食卓に華を添えるメニューを常時展開しています。

最寄りの横浜駅からのアクセスも良く、お気軽にお立ち寄りいただけます。

皆様のご来店を心よりお待ちしております。

※Salad Cafeはサラダ料理で新しい世界を食卓に「食コンセプト」に、関西・関東の百貨店やショッピングモールを中心に展開しているサラダ専門店です。

2017年10月から「WaSaRa そごう横浜店」の店長となりました鈴木です。いつもお客様目線の接客と、きれいな盛り付けを心がけています。スタッフ一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

「WaSaRa そごう横浜店」店長
鈴木 啓子



サラダに関するお役立ち情報や
お得なキャンペーン情報がいっぱい!

Salad Cafe サイト <http://www.salad-cafe.com>
Twitter公式アカウント @Salad_Cafe_plus



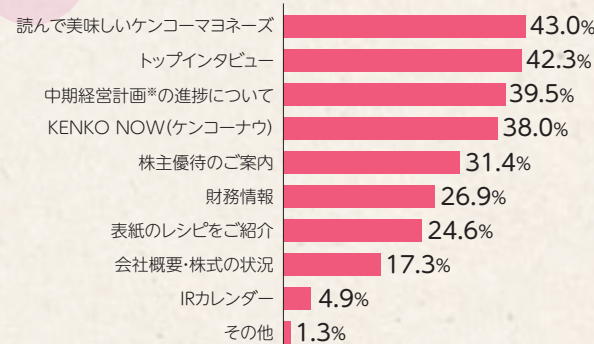
株主様アンケート結果のご報告

株主の皆様とのコミュニケーションの場として、IR活動(当社から株主及び投資家の皆様への情報提供活動)をさらに充実させることを目的に2017年6月、「株主通信」[KENKO REPORT(第12号)]に付随する形で株主様アンケートを実施いたしました。その結果をご紹介します。

アンケートにご協力いただき
ありがとうございました!

●実施期間: 2017年6月末~7月末 ●配送株主数: 13,259名 ●回答株主数: 2,051通 ●回答率: 15.5%

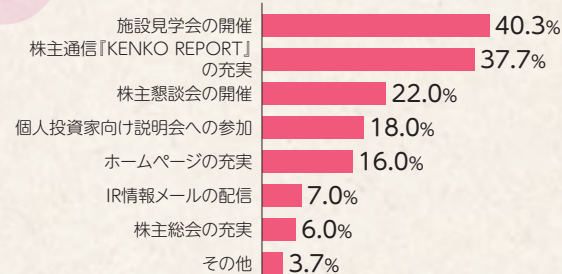
Q1 株主通信に興味を持った内容を教えてください。 (複数回答可)



※中期経営計画「KENKO Five Code 2015-2017」

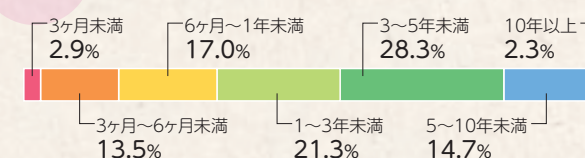
様々な切り口から当社について紹介する「読んで美味しいケンコーマヨネーズ」が43.0%とトップになっています。また「トップインタビュー」(42.3%)、「中期経営計画の進捗について」(39.5%)もそれぞれ4割前後となり、関心をお持ちの方が多くという結果になりました。

Q2 当社に望むIR活動を教えてください。 (複数回答有効)



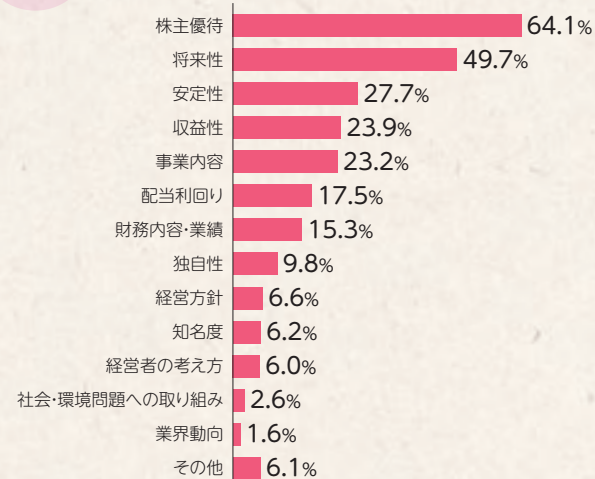
当社に望むIR活動については、「施設見学会の開催」(40.3%)と回答された方が最も多くなりました。また「株主通信「KENKO REPORT」の充実」を挙げる方も4割弱いらっしゃいました。次号以降も、更に見やすく、充実した内容にしていきたいと思います。

Q3 当社株式の保有期間を教えてください。



「3~5年未満」(28.3%)と回答された方が最も多くなりました。3年以上の長期で保有されている方を合計すると、45.3%という結果になりました。

Q4 当社株式購入に際して、判断材料となった項目をお聞かせください。(3つまで)



「長期保有」を支える理由として、大きな影響力を持っているのが「株主優待」(64.1%)のようです。「将来性」(49.7%)と回答された方も、全体の半数近くとなっています。

株主優待のご案内

業務用メーカーとして創業し、ホテル、レストランなど各分野のプロの方々にご愛用いただいている当社マヨネーズ・ドレッシングの味を是非ご賞味ください。毎年3月31日現在の株主名簿に記載されております株主の皆様に対して、年1回、当社製品を贈呈いたします。

株主
優待品

権利確定日: 決算期末(毎年3月31日)現在の株主様に対して年1回
送付時期: 毎年5月下旬~6月上旬

贈呈の基準	贈呈品
10単元(1,000株)以上の保有株主様一律	当社製品2,500円相当
1単元(100株)以上10単元(1,000株)未満保有の株主様一律	当社製品1,000円相当



▲当社製品
2,500円相当
(製品例)

▼当社製品
1,000円相当(製品例)



当第2四半期のポイント

【売上面】

- サラダ類、タマゴ類、マヨネーズ・ドレッシング類のいずれの商材も伸長
- 分野別・業態別のきめ細やかな取り組みにより増収

【利益面】

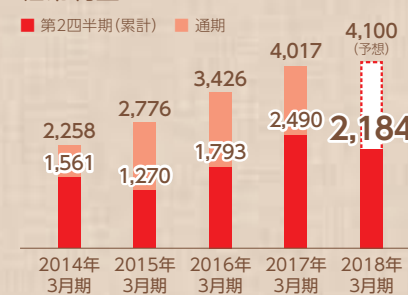
- 昨年夏の北海道の台風被害などにより、ジャガイモをはじめとした野菜類の供給不足が発生
→ 原料調達コストの上昇・生産効率の低下

● 連結財務ハイライト (単位: 百万円)

売上高



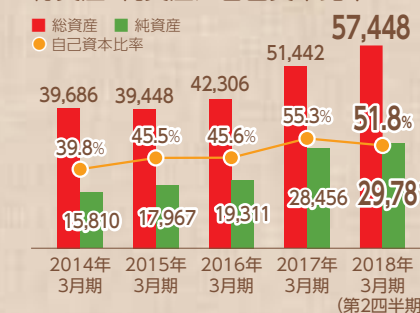
経常利益



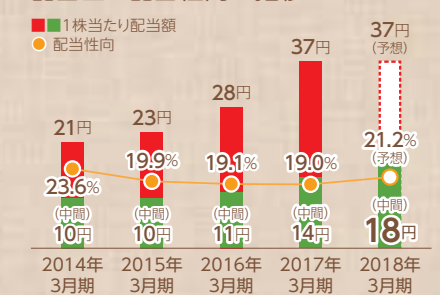
親会社株主に帰属する当期(四半期)純利益



総資産・純資産／自己資本比率



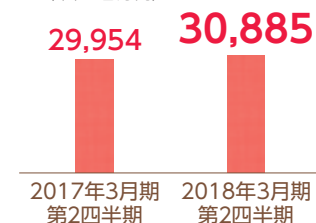
配当金・配当性向の推移



セグメント別営業概況

調味料・加工食品事業 83.4%

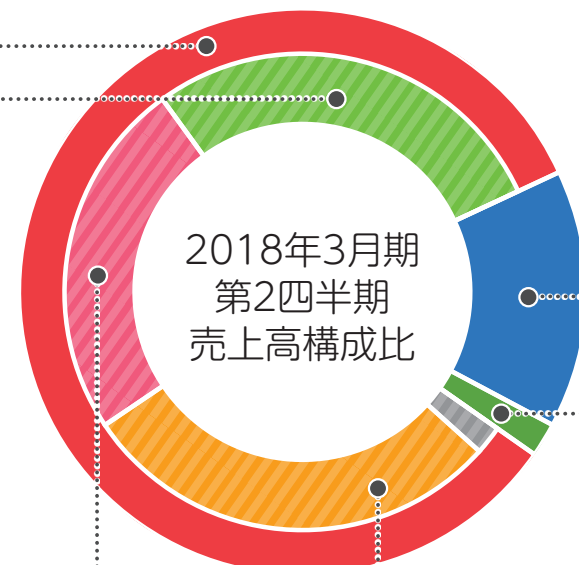
● 売上高推移 (単位: 百万円)



売上高 **30,885** 百万円
セグメント損益 **1,785** 百万円

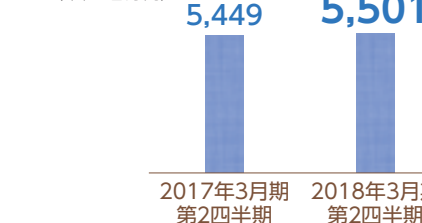
主な事業内容

サラダ・総菜類(ポテト/ごぼう/ツナ等を使用したロングライフサラダ等)、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品(厚焼き卵、タマゴサラダ等)の製造・販売



総菜関連事業等 14.9%

● 売上高推移 (単位: 百万円)



売上高 **5,501** 百万円
セグメント損益 **378** 百万円

主な事業内容

国内の連結子会社7社が行う事業。フレッシュ総菜(日配サラダ・和惣菜)の製造及び量販店等への販売、ケンコーマヨネーズからの調理加工食品及びタマゴ加工品の生産受託事業

ポイント

- 食品スーパー向けにえび、明太子、ごぼうを使用した商品が新規採用
- だし巻き卵やスープ系の商品も採用



その他 1.7%

● 売上高推移 (単位: 百万円)



売上高 **635** 百万円
セグメント損益 **△19** 百万円

主な事業内容

ショップ事業(Salad Cafeショップ)及び海外事業※

ポイント

- 関東ではグリーンサラダ、コールスロー等の葉物系のサラダが、関西ではフルーツサラダが好調に推移
- 2017年4月 和サラダ・和惣菜の専門ブランド『WaSaRa』の関東1号店となる「WaSaRa そごう横浜店」がオープン



サラダカフェ「サラダ料理講習会」

※海外事業は持分法適用会社のため売上高には含まれません。