

会社概要 (2016年3月31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 2,180百万円
従 業 員 数 2,957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 (2016年6月28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 専務執行役員 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 常務執行役員 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 無 江 み な 子
社 外 取 締 役 中 川 基 夫
社 外 取 締 役 淀 江 哲 也

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、レストラン等各分野のプロから鍛えられ続け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、まず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

株式の状況 (2016年3月31日現在)

発行可能株式総数 33,500,000株
発行済株式総数 14,211,000株
株 主 数 9,127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	8.85
第一生命保険株式会社	757,000	5.33
日本生命保険相互会社	577,200	4.06
株式会社三井住友銀行	559,200	3.93
株式会社三菱東京UFJ銀行	559,000	3.93
キッコーマン株式会社	491,000	3.46
一般財団法人旗影会	450,000	3.17
伊藤忠商事株式会社	448,000	3.15
ケンコーマヨネーズ従業員持株会	412,561	2.90
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社	389,800	2.74

- 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。



▲当社製品
2,500円相当(製品例)

当社製品
1,000円相当(製品例)▼



KENKO REPORT

第59期
ケンコーレポート

2015年4月1日～2016年3月31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・5962・7531(広報室直通) 03・5962・7537(代表)

KENKO REPORT



vol.10

ケンコーレポート 第59期 2015年4月1日～2016年3月31日



アスパラガスとセロリをパスタに見立てたベジヌードル
アスパラガスとセロリでつくるフェットチーネ

いろいろな『野菜100%でつくるヘルシー麺』の作り方はこちら

<http://www.kenkomayo.co.jp/salad/trend/vagenoodle>

ケンコーマヨネーズ ベジヌードル

検索



KENKO

ケンコーマヨネーズ株式会社

半歩先に踏み出す勇気と地道な積み重ねを両輪に、永続的な成長へ着実な一步を刻んでまいります。

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』は順調に始動し、

初年度から予想を上回る成果を残すことができました。

今後も継続的な成長に向けて、各分野の取り組みを加速させてまいります。

代表取締役社長 炭井孝志

2015年度の業績に対する総括・ご評価をお聞かせください。

当期の業績は、連結売上高669億円、連結経常利益34億円、当期純利益*20億円と当初の目標を上回る結果となりました。

私たちは従来より、お客様のニーズをいち早くキャッチし、付加価値の高い提案につなげるため、業態別チームを編成し対応を強化してまいりました。こうした長年に渡る取り組みがお客様との関係の強化につながり、サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品の各分野で順調に売上を伸ばすことができました。

一方で、高まる需要に対応して滞りなく商品を提供できるよう、生産体制の整備も同時に進めています。特に引き合いが急増しているタマゴ加工品については、焼成たまご専用の静岡富士山工場の設備投資を実施。ロングライフサラダ、ドレッシング製造ラインについても、設備増強を実施しています。

消費者の皆様との唯一の接点であるサラダ

企業理念

「食を通じて世の中に貢献する。」

グループ経営理念

「心身(こころ・からだ・いのち)と環境」

グループ経営方針

「サラダNo.1企業を目指す。」
「品質、サービスで日本一になる。」

専門ショップ「サラダカフェ」では、主要百貨店や駅ビルへの出店を着々と進めています。2015年9月には、サラダカフェの商品「蒸し鶏&キヌアのジャーサラダ」が日本雑穀アワード 第2回デイリー食品部門で金賞を受賞しました。さらに、2016年3月には、和の素材を活かした和サラダ専門ブランド『WaSaRa』の展開を開始し、第一号店をあべのハルカス近鉄本店タワー館にオープンしました。

同じく3月からは、株式会社三越伊勢丹ホールディングスと協業で、三越日本橋本店の食品フロアにオープンした日本の食文化を五感で体感できるゾーン『自遊庵(じゆうあん)』のイートインスペース『自遊庵 嗜み処』の運営を開始しました。

当期の好業績を収めることができたのは、中期経営計画『KENKO Five Code 2015-2017』を全社で共有し、あらゆる領域で着実に計画を実行した結果によるものです。次年度も引き続き気を引き締めて挑戦を続けていきたいと考えています。

*「企業結合に関する会計基準」等の適用に伴い、従来の「当期純利益」は「親会社株主に帰属する当期純利益」に名称が変更になっております。

中期経営計画『KENKO Five Code 2015-2017』の次年度に向けた取り組みについて、お聞かせください。

2015年4月からスタートした『KENKO Five Code 2015-2017』では、5つの指針を掲げています。

- ① Globalization／世界的拡大
- ② Innovation／革新
- ③ Best practice／最良実施
- ④ Knowledge management／知識管理
- ⑤ Communication(Branding)／コミュニケーション(ブランド育成)

そして、業務用食品メーカーとしての知見を活かしながら、「市場演出型企業」という次のステージへの飛躍を目指しています。

グループ経営方針に「サラダNo.1企業を目指す。」と掲げている通り、現在、私たちの事業の柱はサラダです。各事業領域で「サラダNo.1」の地位を確かなものにするとともに、従来のサラダのイメージにとらわれず、あらゆる食材や調味料を野菜と組み合わせて、メインディッシュとして

楽しめる「サラダ料理」の普及を進めています。

前述した業態別チームでは、単なる商品の営業ではなく、お客様のニーズを踏まえた新しいメニューの提案を積極的におこなっています。20代、30代の若手メンバーも数多く活躍しており、彼らが自由な発想で新しい提案ができるように日々努力しています。

もともと当社は、業務用マヨネーズメーカーとしてスタートを切り、日本で初めてロングライフサラダという独創的な商品を開発して成長を遂げてきた歴史があります。常に次の時代を見据えた革新に挑む姿勢は、企業DNAとして今も受け継いでいます。

一方で、新しい挑戦や若手への権限委譲をおこなうためにも、ナレッジの共有が必要です。そのために、これまで培ってきた知識や技術、経験、情報などを全社で共有して、活用できる環境も整備しています。

こうした私たちのノウハウは日本のみならず、世界でも十分に通用すると見込んでいます。そして現在は30を超える国と地域へ、主にマヨネーズ・ドレッシング類を輸出。インドネシア共和国には製造・販売拠点を、カナダのバンクーバーには情報収集・情報発信のためのリサーチオフィスを設立し、積極的な海外展開に向けた足場作りを進めています。

株主の皆様へのメッセージをお願いします。

日本では少子高齢化に伴う人口減少が急速に進行しており、単身世帯や核家族が増加しています。共働き世帯も増えていき、外食や中食の需要がますます高まっていくことが予想されます。また、訪日外国人旅行客も、年間約2,000万人に上るまでになり、インバウンド需要もますます高まってまいりました。時代の趨勢を見ると、業務用食品市場に追い風が吹いていることに間違いありません。

しかしながら、追い風のなかでも社会に貢献できない企業は確実に淘汰されていくはずで、5年後、10年後も成長を続け、企業として生き残っていくためには、人々に信頼される存在にならなければなりません。

私たちの強みのひとつは、大胆な発想で革新的な商品を創り上げる開発力です。

同時に、お客様に求められる商品を実際に生産し、安定供給することはメーカーとしての責務であり、それと並行して品質の確保が欠かせません。特に人々の健康に携わる「食」を扱いますので、原材料の選別から適切な生産工程の採用まで

徹底して気を配り、安全・安心な商品をお届けすることが求められます。

今後も引き続き、商品開発力、生産能力、品質保証力の全てに磨きをかけてレベルアップしていく所存です。半歩先に踏み出す勇気を持ち、慎重かつ

細心の注意を払いながら、さらなる進化・成長を目指してまいります。

株主の皆様におかれましては、ぜひ当社の成長にご期待いただくとともに、引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。

中期経営計画

『KENKO Five Code 2015-2017』の進捗について

■中期経営計画期間中の数値目標・経営指標

	2016年3月期 (実績)	2018年3月期 (目標)
連結売上高(百万円)	66,933	75,000
連結経常利益率(%)	5.1	5.0%
自己資本比率(%)	45.6	50.0%
ROE(%)	11.2	8.0%以上をキープ



3つの戦略

1 『サラダNo.1 (Leading company)』のポジションを確立

マヨネーズ・ドレッシング事業

- 新ブランド製品の誕生
([「世界を旅するドレッシング」])
- CVSや量販店向けにマヨネーズが伸長

サラダ・総菜事業

- 「和彩万菜」シリーズ3品追加(全6品)
- CVS向け小型形態のロングライフサラダアイテム数増加

ポテト事業

- 付加価値のある商品の強化
「まるごと北海道」チーズポテトサラダ」
「手作り風 ポテサラ」発売
- 当社グループ総合フェア
「Neo ポテト World」コーナーで
オリジナルポテトサラダ料理のご提案

たまご事業

- 「惣菜亭」シリーズ(全14品)が好調に推移
- CVSや回転寿司向けに厚焼き卵・だし巻き卵が大幅に伸長

2 「サラダ料理」の更なる進化

(「サラダ料理」は当社の登録商標です。)

サラダカフェ ショップ展開

- 2015年4月 Salad Cafe ルミネ立川店 OPEN
- 2016年3月 WaSaRa 近鉄あべのハルカス店 OPEN

メディア・情報発信

- 2013年10月放送開始
ラジオ「サラダトーク〜お仕事カフェ〜」放送100回突破

Webサイト

- 積極的な業態別や季節のレシピ、トレンド情報の発信
(レシピ掲載数:2016年3月末時点で約1,220レシピ)

3 グローバル市場への積極展開を進める経営基盤強化

インドネシア

- 2015年11月 ハラル認証を取得した冷凍食品を日本へ輸出開始

バンクーバーリサーチオフィス

- 日本にはない新しい食文化をいち早くキャッチし、お客様へご提案する際に役立つ情報を発信

輸出事業

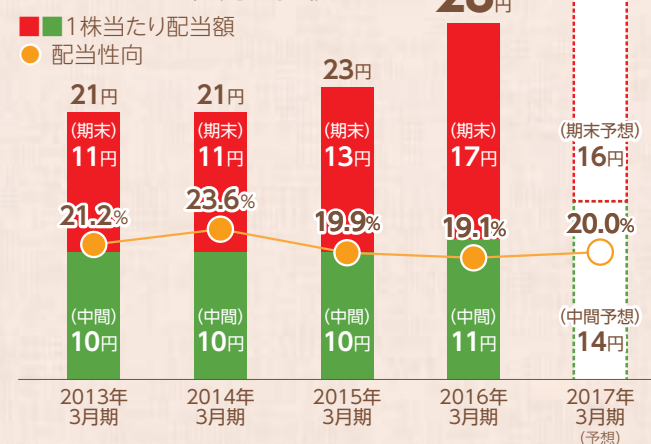
- 35の国と地域に製品を輸出(2016年3月時点)
- 海外での展示会に出展(2015年度 計6回)

利益配分に関する基本方針

当社グループは、株主の皆様への利益還元を経営の最重要課題と捉えており、収益性の向上と財務体質の強化に努めるとともに、継続的な安定配当を基本方針としております。

この方針のもと、配当性向20%を意識しながら、経営の継続性、事業の安定性にも配慮しつつ、当社の今後の成長と発展にあわせて、配当水準を高めていくことを目指しております。

配当金・配当性向の推移



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より和×サラダの新ブランド誕生!! WaSaRa 近鉄あべのハルカス店オープン

Salad Cafeは「和食」と「サラダ」を組み合わせた「和サラダ」専門ブランド『WaSaRa』の展開を開始しました。その1号店として、2016年3月16日、あべのハルカス近鉄本店タワー館に「WaSaRa 近鉄あべのハルカス店」をオープンしました。新ブランド『WaSaRa』では、根菜、筍、里芋など、和の素材の美味しさをサラダで活かした「和サラダ」をご提案します。

「WaSaRa 近鉄あべのハルカス店」では、鰹節と醤油の風味が香るソースとさっぱりした玉ねぎで食べる人気の商品「和風オニオンスラダサラダ」や、淡路島の藻塩を使用し、塩ダレ風ソースをオクラと和えた「淡路島の藻塩使用 オクラの塩ダレ風サラダ」など、食卓の主役になる、ひとわさ効かせた「和サラダ」をご用意しております。

ぜひ一度お試しください! 皆様のご来店を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」をコンセプトに、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。

WaSaRa

「WaSaRa 近鉄あべのハルカス店」店舗情報

住 所 〒545-8545
大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43
あべのハルカス近鉄本店 タワー館 地下2階
電 話 06-6627-1139
営業時間 10:00~20:30(定休日は施設に準ずる)

新しい味覚と出会う創造の場 自遊庵 三越日本橋本店 食品フロアにオープン

2016年3月16日に、三越日本橋本店の食品フロアのメインショップとして日本に根付く「食」にまつわる要素を五感で体験できるゾーン「自遊庵(じゆうあん)」がオープンしました。

二十四節気*に合わせて新しい食体験をご提案するイートインスペース「自遊庵 嗜み処」にて、当社がレシピ及びメニューの開発、提供、運営を実施しています。

『自遊庵』でご提案するメニューは、季節の二十四節気にあわせてテーマ素材を決めた「手まり寿司」と「創作和食」の2プレートをご用意。その他、甘味メニューの開発、販売もおこなっています。2~3週間ごとにテーマ・メニューが変わり、四季折々の食をお楽しみいただけます!

当社のノウハウが集結した「自遊庵 嗜み処」へ、ぜひ一度お立ち寄りください。

*二十四節気: 冬至、春分、夏至、秋分を基準に、一年を二十四で分けた暦の一種。年中行事や農作業の指標として親しまれていた。



自遊庵

「自遊庵」店舗情報

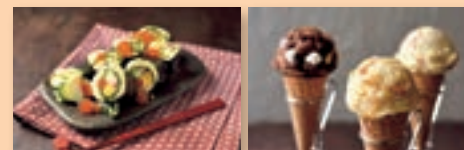
住 所 〒103-8001
東京都中央区日本橋室町1-4-1
三越日本橋本店 本館地下1階
営業時間 10:30~19:30(定休日は施設に準ずる)

ケンコーマヨネーズが
ポテトに美味しい魔法をかけました!

“Neo ポテト World”

見てびっくり、食べてびっくりなポテト料理をご紹介します

ポテトサラダやフライドポテトなど、名脇役として親しまれているポテトを、食卓の主役になるポテト料理にアレンジしました! ごはんの代わりにポテトを使用した巻き寿司メニューや、まるでジェラートのようなポテトなど…「見た目・味・食感」すべてが新しいケンコーマヨネーズならではのレシピを紹介しています。あっと驚くポテト料理を一度ご覧ください!



詳細はこちら!

<http://www.kenkomayo.co.jp/salad/neopoteto>

8月24日は「ドレッシングの日」

一般社団法人日本記念日協会に『ドレッシングの日』と登録認定されました!

*ドレッシングの日はケンコーマヨネーズ株式会社が制定した記念日です。

ドレッシングの日が
8月24日になった
理由その①

野菜…やさい…8・3・1

ドレッシングはかけて使う…

8と3と1をかけると $8 \times 3 \times 1 = 24!$
24日はドレッシングの日にぴったり!

ドレッシングの日が
8月24日になった
理由その②

ドレッシングは野菜にかけて食べることが多い

野菜の上にドレッシングが乗る

野菜の日(8/31)の真上は
ドレッシングの日!

8月のカレンダー						
SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



IRインフォメーション

●個人投資家向け説明会を実施しました

2015年12月、東京にて個人投資家向けイベントに参加しました。また、2016年2月には大阪、3月には名古屋でそれぞれ個人投資家向け説明会に参加しました。展示ブースも出展し、多くの個人投資家の方々とコミュニケーションをとる良い機会となりました。個人投資家の皆様からたくさんのご質問をいただきましたので、その一部をご紹介します。

Q 貴社は業務用に強いですが、その理由は?
今後は家庭用を強化しますか?

A 創立当初より業務用食品メーカーとして、お客様の求めるニーズに沿った商品開発、メニュー提案を実施しています。食のプロであるお客様のご要望や悩みに寄り添って、商品開発・メニュー提案をおこなうことにより、お客様から信頼を得て、今の業務用食品メーカーとしての地位を確立していると感じています。

家庭用の商品を強化する方向性はございませんが、業務用の業界でも、少量・個食化が進んできているため、当社も小型形態の商品が増えつつあります。このような小型形態の商品は、一般のご家庭でご利用いただきやすいと思いますので、当社オンラインショップでの販売に注力していきたいと考えております。

Q 今一番注力している事業は何ですか?

A マヨネーズ・ドレッシング事業、サラダ・総菜事業、ポテト事業、たまご事業の各事業共に力を入れておりますが、一つ挙げるとするならば、たまご事業です。

2014年3月には焼成タマゴ専用工場である「静岡富士山工場」を竣工し、更なる市場のニーズに応えるべく生産体制を整えました。おかげさまで静岡富士山工場製のタマゴ製品は、お客様に好評をいただいております。これは当社の商品開発、生産、販売部隊それぞれが対策・強化策を打ち出し、推し進めてきた結果です。これからも、市場のニーズを取りこぼすことのないよう引き続き取り組んでいきます。

個人投資家向け説明会資料は、当社IRサイトにてご確認ください。
<http://www.kenkomayo.co.jp/ir/kabunushi/corpdata>

●コーポレートレポートを発行しました

昨年、当社として初めて投資家の方向けに「コーポレートレポート 2015」を発行しました。当社の概要や業績、企業価値向上に向けた取り組みをステークホルダーの皆様へ広くお伝えするために今後も毎年発行する予定です。「コーポレートレポート2015」は当社IRサイトにてご確認ください。http://www.kenkomayo.co.jp/cms/img/pages/csr/csr_report/



さまざまな切り口から解説します。

読んで美味しい

ケンコーマヨネーズ!



ケンコーマヨネーズグループでは、企業理念である「食を通じて世の中に貢献する。」に基づき、CSR活動を推進しています。今回は、当社のCSR活動の一部をご紹介します。

CSR
1

近隣小学校への食育活動の実施

2007年10月より、東京本社近隣の小学校へ食育活動を実施しています。マヨネーズ作りの実習や栄養バランス、食事の仕方などの講義を中心に食育活動をおこなっています。野菜嫌いな子供たちも手作りマヨネーズにつけると喜んで食べてもらえると大変好評です。他にも近隣の児童養護施設(職員の方や子供が対象)やマンションの高齢者クラブ、地元社会福祉法人の方々にも実施しています。

今後も取り組みを継続していきます。



CSR
2

地域行事への参加および協賛

2006年より、本社が所在している地域で開催される行事を中心に協賛を始めました。

2009年、世田谷区から杉並区へ本社移転後も、杉並区を中心に行事への参加や当社製品の提供、マヨネーズ作り教室の開催等を実施しています。

また、自社工場、連結子会社におきましても地元行事への協賛や当社製品の提供をしています。

CSR
3

セカンドハーベスト・ジャパンのボランティア活動に参加

2007年からセカンドハーベスト・ジャパン*のフードバンク活動に賛同し、当社製品を寄贈している他、炊き出し準備のボランティアにも定期的に参加しています。

今回は、上野公園での炊き出し準備ボランティアに、当社社員4名が参加し300~400人分の野菜をカットする作業を中心におこないました。

今後も引き続き、当社製品の提供やボランティア活動等に協力し、CSR活動を推進していきます。



*セカンドハーベスト・ジャパン
日本初のフードバンクで食品製造メーカーや農家などから、まだ十分に食べることができるにも関わらず廃棄される予定の食品を引き取り、児童養護施設や、路上生活を強いられている人などの元に届ける活動をおこなっている。

第1回 杉並区健康づくり表彰「事業所部門 優秀賞」受賞

2015年12月、東京都杉並区の平成27年度杉並区健康づくり表彰にて、「事業所部門 優秀賞」を受賞しました。野菜をもっとおいしく食べていただけるよう「サラダ料理」をキーワードに、WEBサイトや料理教室を通してサラダのある健康的な食シーンを提案するとともに、近隣小学校を中心とした食育活動にて朝食や野菜の大切さをお伝えする活動が評価され、受賞に至りました。



健康づくり表彰とは………
健康づくりへの関心や理解の増進を図るため、杉並区が平成27年度から開始した表彰制度。

サラダ料理講習会の開催

ご家庭にある材料でサラダをもっとおいしく、楽しく食べてもらうための「Salad Cafe サラダ料理講習会」を東京・大阪にて開催しています。調理のポイントや盛り付けのコツについて、普段食のプロにメニュー提案している当社スタッフが初心者にも分かりやすく講習します。ご夫婦やお子様と参加してくださる方も多く、「こんなに簡単においしい料理ができることに驚いた!」や「家庭でもぜひ作ってみたい」と嬉しい感想を多くいただいています。今後も多くの方にサラダ料理の魅力をお届けしていきます。



料理講習会の様子・申込みはURLをご参照ください

【サラダ料理講習会】
<http://www.salad-cafe.com/contents/cooking>

表紙のレシピをご紹介します

『野菜100%でつくるヘルシー麺』

アスパラガスとセロリでつくるフェットチーネ

野菜を麺に見立てた「ベジヌードル」。ピーラーやスライサーでカットした野菜を、パスタ、フォー、素麺、中華麺の替わりに使って主食感覚でいただきます。ヘルシーで、食べ応え満点♪野菜本来の味わいや食感を楽しめるメニューです。

材料(2人分)

アスパラガス …………… 80g
セロリ …………… 70g
パプリカ(黄)(細切り) …… 10g
世界を旅するドレッシング® シルタースタイル® …… 30g
塩・こしょう …………… 少々
ゆで卵(卵黄)(みじん切り) …… 5g
ロースハム(みじん切り) …… 5g
こしょう(黒)(粗挽き) …… 少々

作り方

- 1 ピーラーでアスパラガス、セロリを細長く切り、アスパラガスは軽く茹でる。
- 2 ①、パプリカ、世界を旅するドレッシング® シルタースタイル® を混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を整える。
- 3 ②を皿に盛り付け、ゆで卵、ロースハム、こしょうを彩り良くトッピングする。

この商品を使いました!
世界を旅するドレッシング® シルタースタイル®

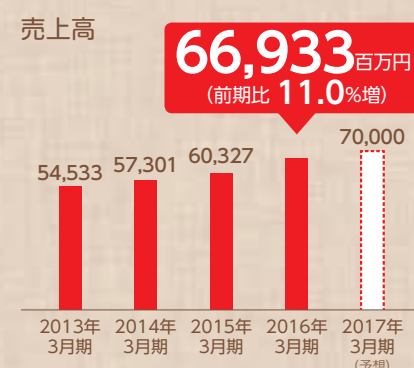
ケンコーマヨネーズ
オンラインショップで
購入できます!



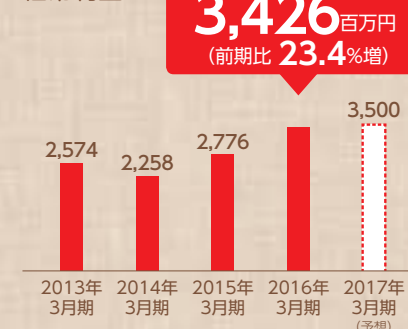
当期のポイント

- サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品、いずれの商材も売上が伸長。特に小型形態のロングライフサラダについては、アイテム数の増加もあり好調
- 高付加価値商品の増加に加え、静岡富士山工場の操業度アップや原油価格の下落に伴う燃料コストの低減も進み、利益増加に寄与
- 連結子会社では、フレッシュサラダ等の商品群において、食品スーパー向けをはじめ売上が順調に伸長し利益増加に寄与

● 連結財務ハイライト(単位:百万円)



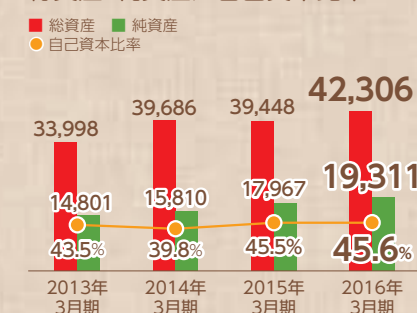
経常利益



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

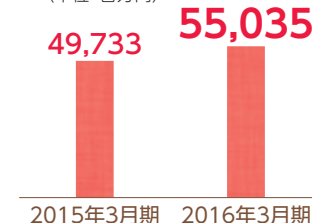
親会社株主に
帰属する
当期純利益*

総資産・純資産／自己資本比率



セグメント別営業概況

調味料・加工食品事業 82.2%

● 売上高推移
(単位:百万円)

売上高 **55,035**百万円

セグメント利益 **2,862**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

2016年3月期
売上高構成比

総菜関連事業等 15.9%

● 売上高推移
(単位:百万円)

売上高 **10,660**百万円

セグメント利益 **645**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)の製造およ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およびタマゴ加工品の生産受託事業

ポイント

- 基盤商品のポテトサラダやマカロニサラダ、明太子やタマゴを使用したパスタ商品が食品スーパー向けに新規採用
- 季節商品の拡大や、北海道エリア限定でのカット野菜が大幅に伸長



その他 1.9%

● 売上高推移
(単位:百万円)

売上高 **1,238**百万円

セグメント損益 **△77**百万円

主な事業内容

ショップ事業(Salad Cafeショップ)および海外事業

ポイント

- 新たなブランド「WaSaRa」が誕生
- 海外事業
2015年11月より、インドネシアからハラール認証を取得した冷凍食品の日本への輸出を開始
- 輸出事業では35の国と地域に製品を輸出(2016年3月時点)



Salad Cafe ルミネ立川店



冷凍フィッシュパティ

冷凍サカナフライ