

2016年8月号

キューピー便り



〈ロメインレタス〉

キューピー株式会社



証券コード 2809

● 株主の皆様へ



平素より格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

2016年度上期(2015年12月1日から2016年5月31日まで)は、「アヲハタ まるごと果実」など付加価値の高い商品が好調に推移したことや不採算商品の見直しなどによるコスト改善が進み、売上高や営業利益は伸張しました。

国内では、主力商品である「キューピー ハーフ」や「キューピー 深煎りごまドレッシング」のリニューアルを行い、既存商品の育成にも注力してまいりました。また、海外では北米でのブランド浸透を図るため、現地製造によるKEWPIEブランドのマヨネーズを6月より発売しました。

2016年度から始まった第8次中期経営計画では、「グループ協働」をテーマにグループの各社や各部署が持つ技術・商品・販路と情報を掛け合わせることで、お客様のニーズを的確にとらえた新たな価値の提案をめざしており、これからも付加価値の高い商品を創出してまいります。

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。

キューピー株式会社
代表取締役 社長執行役員

三宅 峰三郎

目 次

株主の皆様へ……………	1	株主様へのお知らせ……………	9～10、裏表紙
トピックス……………	2～3	配当金・株主優待品……………	9
商品・レシピの紹介……………	4～6	株主メモ、株式の状況、	
経営状況……………	7	株式に関するお手続きについて 他……………	10
株主様とのコミュニケーション……………	8	2016年度秋期 株主様ご優待見学会……………	裏表紙

血圧が高めの方向けの機能性表示食品

キューピー アマニ油マヨネーズを6月より発売

「キューピー アマニ油マヨネーズ」は、血圧が高めの方向けの機能性表示食品であり、1日の摂取目安量15g(約大さじ1杯)当たり、 α -リノレン酸を2.6g摂取できるように設計しています。

α -リノレン酸は、体内では作ることができず、食事から摂取することが必要な必須脂肪酸で、1日当たり2.6g摂取することにより、血圧が高めの方に適した機能があると報告されています。当社独自の抗酸化技術により、酸化しやすいアマニ油を商品中に30%配合しても、マヨネーズ本来のコクのあるおいしさがいっしょに味わえます。

(こちらの商品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。)



当社独自の抗酸化技術

●真空ミキサー

材料をかき混ぜる際に空気が含まれるのを防ぐ

●窒素置換

充填後、ボトル口部に残った空気を窒素に置き換える

●アルミシール

ボトル口部にアルミシールをつけ、外部からの酸素の侵入を防ぐ

●酸素吸収ボトル

酸素を通しにくい樹脂層を はさみ込んだ多層構造の容器で酸化を防ぐ

1日当たりの摂取目標量

キューピー
アマニ油マヨネーズ
15g (約大さじ1杯分)

α -リノレン酸
2.6g

α -リノレン酸
機能性表示食品

機能性表示食品とは？

安全性および機能性の根拠に関する情報などを消費者庁長官に届出することで、事業者の責任で機能性の表示をする食品です。

アマニとは？

紫色の花を咲かせるアマ(亜麻)の二(仁=種子)が「アマニ」です。

西洋では古くから食用に用いられ、食を通して健康をサポートする食品として注目されています。

(日本アマニ協会ホームページより)



アマ(亜麻)の花

飲む人のための健康食品「よ・い・と・き」発売

10月上旬
新発売

アルコールを酢に変換する酵素

2種の酢酸菌酵素を配合

にごり酢から生まれた2種の酢酸菌酵素を配合した、飲む人のための健康食品「よ・い・と・き」を発売します。

酢酸菌酵素とは、ろ過する前の状態の酢である「にごり酢」に存在している、アルコールを酢に変換する酵素であり、おつきあいの多い方や翌日すっきり過ごしたい方などの健康維持をサポートします。

「キューピー マヨネーズ」の重要な原料である酢を長年にわたり製造する中で得られた独自の技術により、世界で初めて酢酸菌酵素の大量生産を実現しました。

この技術を活用したビジネス案が社内公募制度「Try! Kewpie」により選出され、「よ・い・と・き」を商品化することができました。



当社グループの通信販売で先行発売しています

 キューピーアヲハタネットショップ

キューピーアヲハタネットショップ

<http://www.blueflag.co.jp/>

お問い合わせ先 ☎ 0120-0365-11 受付時間 9:00~21:00 (年中無休)



QRコード

こんな方におすすめ!

- おつきあいの多い方
- 翌日すっきり過ごしたい方

社内公募制度 「Try! Kewpie」

当社グループのユニークさと魅力を高めるビジネスを発掘するため、2012年から新規ビジネス案の社内公募制度「Try! Kewpie」を実施しています。

従業員全員に応募資格があり、書類選考、経営層へのプレゼンテーションを経た後、ビジネス化に向けた具体的な検討をグループ一体となって進めています。

商品・レシピの紹介

当社グループの新商品およびおすすめレシピを紹介します。

8月上旬
新発売

キューピー コブサラダドレッシング

9種類の香辛料を組み合わせ、クリーミーで味わい豊かに仕上げました。



材料(2人分) 1人分 約448kcal

レタス……………4枚	ゆで卵……………1個
プチトマト…4個	塩……………少々
アボカド……………1/2個	こしょう…少々
鶏もも肉……………1/2枚	サラダ油…小さじ2

キューピー
コブサラダドレッシング……………適量
サラダクラブ ミックスビーンズ
(ひよこ豆、青えんどう、赤いんげん豆) ……1袋

作り方 調理時間 15分

- レタスは冷水にさらして水気をきり、食べやすい大きさに切る。
- プチトマトは半分に切る。アボカドは1.5cmの角切りにする。
- 鶏もも肉は塩・こしょうをする。フライパンに油をひいて熱し、皮目からこんがり焼き、2cmの角切りにする。
- ゆで卵は、8等分に切る。
- 器に①～④、ミックスビーンズを盛りつけ、ドレッシングをかける。

アボカドとチキンのコブサラダ



8月中旬
新発売

キューピー テイस्टイドレッシング 黒ごまと五穀

黒ごまに五穀(大麦、はとむぎ、あわ、きび、ひえ)を合わせ、味わい豊かに仕上げました。



材料(2人分) 1人分 約287kcal

豚ヒレ肉……………120g	こしょう…適量
さつまいも…1/2本	小麦粉……………大さじ1
水菜……………1/2束	サラダ油…小さじ2
エリンギ……………1/2パック	
にんじん……………3cm	

キューピー テイस्टイドレッシング
黒ごまと五穀……………適量

作り方 調理時間 15分

- 豚ヒレ肉は厚さ1cmに切り、塩・こしょうをして、小麦粉をまぶす。
- さつまいもは皮つきのまま乱切りにし、水にさらす。ぬれたまま耐熱容器に入れ、ラップをかけ、レンジ(500W)で約3分加熱する。
- 水菜は食べやすい長さに切る。
- エリンギは、長さ半分に切り、縦5mm幅に切る。
- フライパンに油をひいて熱し、①を焼いていったん取り出しておく。同じフライパンで②と④を軽く焦げ目がつくまで焼く。
- 器に③を敷き、⑤と細切りしたにんじんを盛りつけ、ドレッシングをかける。

さつまいもと豚ヒレ肉のサラダ



8月上旬
新発売

キューピー3分クッキング かんきつ香るピクルス用

だいだいの果皮とレモン酢の風味をいかし、爽やかに仕上げました。お好みの野菜を漬け込むだけで、かんたんにピクルスがつくれます。



材料(2人分) 1人分 約31kcal

にんじん……………1/4本	
大根……………2cm	
黄パプリカ……………1/4個	
きゅうり……………1/4本	

キューピー3分クッキング
かんきつ香るピクルス用……………100ml

作り方 調理時間 10分 (漬け込む時間は除く)

- にんじんは皮をむきひと口大の乱切りにする。大根は皮をむき、スティック状に切る。黄パプリカは長さ半分に切り、乱切りにする。きゅうりは長さ半分に切り、スティック状に切る。
- 容器に①とピクルス用を合わせ、冷蔵庫で約4時間漬け込む。

かんきつ香るミックス野菜のピクルス



おすすめ野菜

ロメインレタスを
たのしもう！

ロメインレタスはエーゲ海のコス島が原産とされており、葉が肉厚でシャキシャキの食感が魅力です。生で食べるのはもちろん、葉にしっかりとした厚みがあるため、焼いたり炒めたりしても食感がたのしめる野菜です。

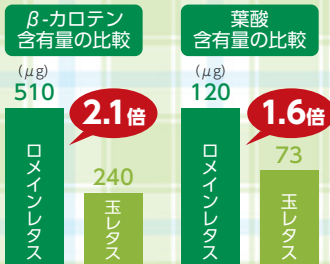
外葉は深い緑色で、かすかな苦みが特長。加熱しても変色しにくい。

葉脈はシャキシャキとした食感。

内葉は淡い緑色で、甘みがおいしい。

栄養素

玉レタス(通常のレタス)と比べ、β-カロテンが2.1倍、葉酸が1.6倍含まれています。



出典：日本食品標準成分表2015年版(七訂)
※玉レタスは土耕栽培

ロメインレタスといえばシーザーサラダ。メキシコのシーザー・カルディニ氏がキッチンにあった材料をかき集めて作ったサラダが好評となり、シーザーサラダとして世界に広まったといわれています。

クラシックシーザーサラダ

ロメインレタスの食感とドレッシングのチーズのこくとうま味がたのしめるシンプルなサラダです。

材料(2人分)
1人分 約265kcal

ロメインレタス…6枚
ベーコン……………2枚
粉チーズ……………適量
黒こしょう……………適量
キューピー
シーザーサラダ
ドレッシング……………適量
サラダクラブ
クルトン……………適量
キューピーのたまご
とろ〜り
半熟たまご……………1個



調理時間 10分

作り方

- 1 ベーコンは2cm幅に切り、フライパンで油をひかずにカリカリになるまで炒める。
- 2 ロメインレタスの水気をきって器に盛りつけ、①とクルトンを散らして、半熟たまごをのせる。
- 3 ②にドレッシングをかける。仕上げに粉チーズと黒こしょうをふる。

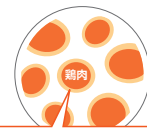
キューピー マヨネーズの裏ワザ

肉にマヨネーズをもみ込むだけで、ふんわりやわらかに！



🔍 ふんわりやわらかになる理由

鶏肉に下味をつける際にマヨネーズを加え、もみ込んで揚げると、マヨネーズに含まれる酢が鶏肉のたんぱく質に作用してやわらかくなり、臭みも消すことができます。また、乳化された植物油が鶏肉をコーティングするため、パサパサ、カチカチになるのを防いでくれます。



乳化された植物油

マヨネーズで！お肉やわらかから揚げ

材料 (2人分) 1人分 約539kcal

鶏もも肉……………1枚
小麦粉……………大さじ4
サラダ油……………適量

A おろししょうが…小さじ1
おろしにんにく…小さじ1/4
酒……………大さじ1/2
しょうゆ……………小さじ1
キューピー
マヨネーズ……………大さじ2

つけあわせ

リーフレタス…2枚
トマト……………1/2個
レモン……………適量

作り方

調理時間 15分

- 1 鶏もも肉はひと口大に切る。
- 2 ポウルにAを混ぜ合わせ、①を入れてもみ込む。
- 3 ②に小麦粉をまぶし170℃の油で揚げる。
- 4 器に③を盛りつけ、リーフレタス、くし形切りにしたトマトとレモンを添える。



もみ込んだ後、しばらくおくと、よりやわらかくなります。



**KEWPIE
MAYO KITCHEN**

キューピー マヨネーズキッチン

マヨネーズのさまざまな使い方を紹介

キューピー マヨネーズキッチン

検索

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

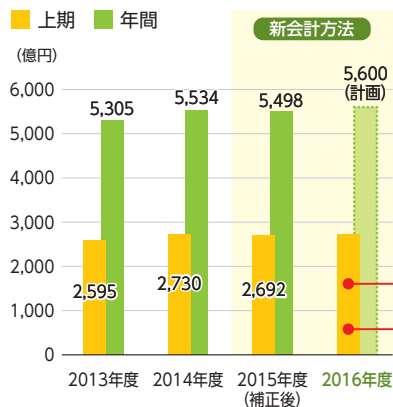


QRコード

経営状況

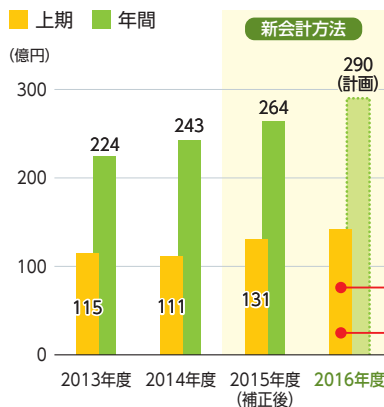
●売上高

2016年度上期 前年同期比増減率
2,734億円 +1.6%



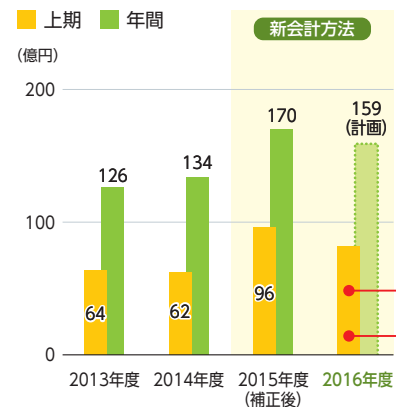
●営業利益

2016年度上期 前年同期比増減率
142億円 +8.0%

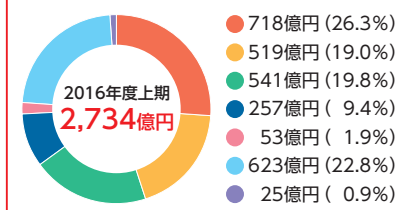


●親会社株主に帰属する 四半期(当期)純利益

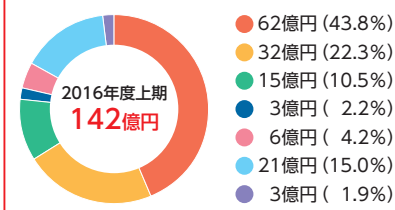
2016年度上期 前年同期比増減率
82億円 △15.1%



事業別売上高 ()内は構成比



事業別営業利益 ()内は構成比



2015年度上期にアラハタ株式会社の連結子会社化による特別利益19億円が発生したため減益となりました。

●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

会計方法の変更について

2016年度より会計方法を次の通り変更しました。

- 売上高の計上基準変更(販売促進費・物流費の一部を売上計上時に売上高から控除)
- 固定資産の償却方法変更(定率法から定額法に変更)

なお、2015年度は、売上高の計上基準変更による影響額を補正した数値を使用しています。

※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。

● 株主様とのコミュニケーション

第103回定時株主総会を開催しました

2016年2月26日(金)東京国際フォーラムにて第103回定時株主総会を開催し、4,664名の株主様にご出席いただきました。

会場では当社のドレッシングについて展示を行い、商品・メニューの変遷や国内・海外での商品展開などをご紹介します、多くの株主様にご覧いただきました。



ドレッシングについての展示の様子

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



キューピー ホームページ

企業・IR・採用

IR・財務情報

プレゼンテーション(動画)

第103回定時株主総会

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

2016年度春期 株主様ご優待見学会を開催しました

2016年5月21日(土)キューピー 伊丹工場(兵庫県伊丹市)にて、2016年度春期 株主様ご優待見学会を開催しました。マヨネーズの製造工程の見学後、当社グループの商品を使用したメニューをお召し上がりながら、役員との会話をお楽しみいただきました。



工場見学



試食懇談会

参加された株主様の声

役員と気さくに話し合いができてよかった。

使ったことのないドレッシングやメニューを知ることができた。

見学の際、詳しく説明してくださり製造工程がよくわかった。

株主様アンケートへのご協力ありがとうございました

2015年8月号キューピー便りでのアンケートにご協力いただき、ありがとうございました。

株主の皆様より「商品・レシピに関する情報をもっと知りたい」とのご要望を多数いただきましたので、今回のキューピー便りでは多少ではございますが、「商品・レシピの紹介」のページ数を増やしました。

株主の皆様からのご意見・ご要望は、今後の取り組みに活かしていきたいと考えております。

アンケートへのご協力をお願い

同封のアンケートはがきにご回答のうえ、**2016年9月9日(金)まで**にご投函くださいますようお願いいたします。

株主様へのお知らせ

配当金

2016年度 1株当たりの配当金 **32円(予定)**

2016年度連結業績予想の上方修正に伴い、1月に公表した1株当たりの配当金予定額に対し2円増額

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、3年以上および1単元(100株)以上保有の株主様

3年以上保有とは

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

● 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

		優待品 贈呈時期	2017年 3月上旬	2018年 3月上旬	2019年 3月上旬	2020年 3月上旬
株主名簿初回記載日						
2013年	11月30日		○ (7)	○ (9)	○ (11)	○ (13)
2014年	5月31日		× (6)	○ (8)	○ (10)	○ (12)
	11月30日		× (5)	○ (7)	○ (9)	○ (11)
2015年	5月31日		× (4)	× (6)	○ (8)	○ (10)
	11月30日		× (3)	× (5)	○ (7)	○ (9)
2016年	5月31日		× (2)	× (4)	× (6)	○ (8)
	11月30日		× (1)	× (3)	× (5)	○ (7)

○：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

● 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

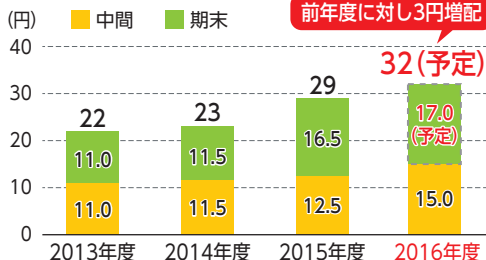
※貸株サービスをご利用された場合、株式の所有権が貸出先に移転するため株式の名義が変更となります。なお、貸株をご本人の名義に戻した時点で新たに株主番号が割り当てられる可能性があります。

◆ 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※
- ・保有株式を全て売却し、権利付最終日まで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全て売却し、別の証券会社で同じ銘柄の株式を購入した場合

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されてしまった場合に限り、株主優待品の贈呈対象といたしますので、三井住友信託銀行株式会社 証券代行部までご連絡ください。(☎ 0120-782-031)

● 1株当たりの配当金



● 贈呈内容

100～499株

当社グループ商品の
詰め合わせ1,000円相当



500～999株

当社グループ商品の
詰め合わせ2,000円相当



1,000株以上

当社グループ商品の
詰め合わせ3,000円相当



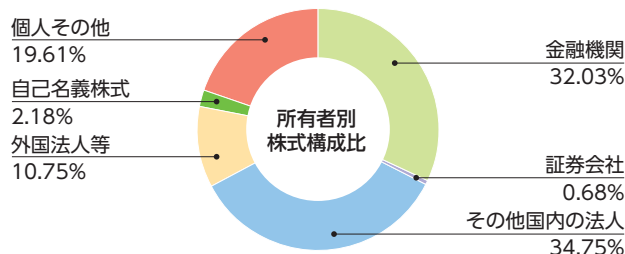
※写真は2016年3月贈呈分の株主優待品です

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
 特別口座の口座管理機関 東京都千代田区丸の内一丁目4番1号
 三井住友信託銀行株式会社
- 郵便物送付先 〒168-0063
 およびお問い合わせ先 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
 ☎ 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。
- 上場金融商品取引所 東京証券取引所

株式の状況 (2016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	98,942名 (前年度末比5,845名減)



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い		

マイナンバー制度に関するお手続きについて

市区町村から通知された**マイナンバー**は、**株式の税務関係のお手続きにおいて必要**となりますので、株主様から株式をお預けの証券会社などへマイナンバーのお届出をお願いします。お届出いただいた株主様のマイナンバーは、法令に定められたとおり支払調書に記載し、税務署へ提出するために利用します。

株主様へのお知らせ

2016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キューピー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施設見学会を開催します。

■ 対象者	2016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名まで対象となります)	
■ 開催場所	(Aコース)マヨテラス 東京都調布市仙川町2-5-7 仙川キューポート	(B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
■ 開催日時	2016年10月22日(土) 10:00~13:00	2016年11月12日(土) 10:00~13:00
■ 最寄駅	・京王線 仙川駅	・東武日光線・JR東北本線(宇都宮線) 栗橋駅 ・東武日光線 南栗橋駅
■ 内容	キューピーグループの概要説明、施設見学、試食懇談会	
■ 募集人数	各回35名(同伴者様含む)	
■ 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)	



施設見学の様子(マヨテラス)

※ご注意事項

- ・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。



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。

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

52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

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 2016年8月22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
<http://www.kewpie.co.jp/>

