会社概要 (2013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
代表者	代表取締役社長　炭井 孝志
事業内容	サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、 タマゴ加工品等の食品製造販売
資本金	2,180百万円
従業員数	3,002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 (2013年9月30日現在)

代表取締役社長	炭井 孝志	取締役	白石 尚之
専務取締役	前田 広司	取締役	塩谷 正樹
専務取締役	松葉 隆之	常勤監査役	松生 達
常務取締役	木佐貫 富博	常勤監査役	原田 龍彦
常務取締役	牧 立也	監査役	山﨑 和義
常務取締役	村田 隆	監査役	山下 彰俊
取締役	島本 国一	監査役	中川 基夫
取締役	筑紫 武人		

株式の状況 (2013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	14,211,000株
株主数	7,620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
日本生命保険相互会社	757,200	5.33
第一生命保険株式会社	757,000	5.33
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
ケンコーマヨネーズ従業員持株会	469,261	3.30
財団法人旗影会	450,000	3.17
伊藤忠商事株式会社	448,000	3.15
東洋製罐グループホールディングス株式会社	312,800	2.20

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 (電話照会先)	〒168-0063 東京都杉並区和泉2丁目8番4号 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)

● 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。

オススメレシピのご紹介

にんにくの風味が食欲をそそる！
ワインにピッタリだから、パーティの前菜にも。

調理時間　15分

前菜に
じゃがいもとサーモンのアリオリソース

★ 材料 (2人分)

- じゃがいも……中1個(150g)
- 玉ねぎ……25g
- アスパラガス……1本
- スモークサーモン…2枚(20g)
- 黒こしょう(粗挽き)……適宜
- 万能にんにくマヨソース……大さじ4

万能にんにくマヨソース

★材料(290g分)
- にんにく(みじん切り)……1個分(45g)
- オリーブオイル……大さじ3
- A マヨネーズ……180g
- A 牛乳……大さじ2

★つくり方
フライパンににんにくとオリーブオイルを入れ、弱火でにんにくがきつね色になるまで炒める。合わせたAに炒めたにんにくをオリーブオイルごと加えてさらに混ぜ、冷蔵庫で10分ほどなじませる。

★ 作り方

❶ じゃがいもは皮をむき、1.5㎝角に切る。玉ねぎは3mm厚さにスライスする。アスパラガスは根元のかたい部分を落とし、斜め切りにする。
❷ ❶をやわらかくなるまでゆでる。スモークサーモンは食べやすい大きさに切る。
❸ ❷を万能にんにくマヨソースでさっくりとあえ、器に盛って黒こしょうを振る。

KENKO REPORT
第57期第2四半期
ケンコーレポート
証券コード 2915
2013年4月1日～2013年9月30日
ケンコーマヨネーズ株式会社
〒168・0072 東京都杉並区高井戸東3丁目8番13号
電話／03・5962・7777 http://www.kenkomayo.co.jp/

KENKO REPORT

★第5号

第57期第2四半期　2013年4月1日～2013年9月30日

ケンコーレポート

サラダ料理に使われる野菜のはなし

～じゃがいもの栄養～

焼く、煮る、ゆでる、揚げるなど幅広い調理法に対応できるじゃがいもは、
満腹感を得られる上にカロリーはごはんの半分という、まさにダイエット向きの食材です。
エネルギー源となるでんぷん質を多く含むじゃがいも。
ビタミンB1、ビタミンC、カリウム、食物繊維なども豊富に含んでいます。じゃがいものビタミンCは炭水化物に包まれているので、熱を加えて損失が少ないことも特長。魅力あふれるじゃがいもをたくさん食べて、ケンコーな体作りを目指しましょう。

★ じゃがいもとサーモンのアリオリソース

いろいろなサラダ料理の作り方はこちら
http://www.kenkomayo.co.jp/recipe
ケンコーマヨネーズ　レシピ　検索

KENKO
ケンコーマヨネーズ株式会社

市場演出を実践するサラダNo.1企業へ向けて存在感を向上させ、事業成長を目指します

株主の皆様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 Ⅳ(フォース)2012−2014』も
2年目がスタートし、着実に進捗しております。
ここに取り組みの内容、成果をご報告申し上げます。

代表取締役社長 岸井孝志

Q. 中期経営計画で掲げている5つの成長戦略のうち、『サラダカフェブランドの推進・浸透』について、進捗状況をお聞かせください。

A. 業務用のお客様、一般のお客様ともに「サラダカフェ」ブランドの認知度が高まってきていると手応えを感じています。

現在、「サラダカフェ=サラダ料理=ケンコーマヨネーズ」というブランドの認知度向上に向けた取り組みを強化しています。サラダカフェ料理講習会は定期的に開催し、参加された方々から好評をいただいております。また「サラダカフェ」Webサイトへのアクセス数の増加には、確かな手応えを感じています。

店舗では引き続きユニークなサラダ料理の店頭販売に加え、「サラダカフェ」ブランドのオリジナルドレッシング3品とスープ4品の販売も開始し、直接、消費者にお届けできる商品を拡大しながら、ファンづくりを進めています。ショップ展開としては、当上半期には新規出店はなかったものの、東武池袋店のリニューアルを行うなど、よりよい立地で店舗づくりができました。次なる出店候補も出てきており、「サラダカフェ」ショップへの評価は着実に高まってきていると認識しています。

業務用展開としては、コンビニエンスストア向けに「サラダカフェ」ブランドとのコラボレーション商品の提供も始まりました。ブランドを活用して、本業である業務用商品の販売数量を拡大していくという狙いは、中期経営計画の2年目としては、いい方向に向かってきていると感じています。

もうひとつ、業態別に提案しているサラダ料理レシピを、ケンコーマヨネーズのWebサイト上でもご紹介する取り組みをスタートしました。フードサービス業向けにメニュー開発の一助となるように、季節感を先取りした新しいレシピの提案と合わせ、材料となる当社商品を先行紹介しながら、販売数の拡大につなげていこうという取り組みです。一大レシピ集として充実させ、市場演出型企業として、ケンコーマヨネーズのさらなる認知度向上に努めていきたいと考えております。

●サラダカフェコラボサンドウィッチ

Q. 『事業領域の拡大』『海外展開』の進捗状況はいかがでしょうか。

A. 両テーマとも、次なる成長のステージへの足場固めとして、着実に進捗していると認識しています。

事業領域の拡大としては、新たに「世界のソース」2品を発表したほか、西日本工場で消費者向けの小型タイプのファッションデリカフーズ®(ロングライフサラダ)「サラダのプロがつくった」サラダシリーズの生産・販売をスタートしました。また、「タマゴ加工品」の出荷量が増えていることから、子会社の製造ラインを増強しました。タマゴに対するニーズは広く、非常に大きなポテンシャルが見込まれるためです。今後はサラダ向け商品やフィリングのみならず、販売ジャンルを拡大し、多様なニーズに応えていきます。

海外展開については、売上高の確保、規模の拡大を目標に掲げてきた中国事業で、出荷数が右肩上がりで拡大してきました。2013年4月より、ケンコーマヨネーズ流の手法で指揮をとりながら販売戦略を展開してきたことで、拡大に拍車がかかり始めました。販売先としては、合弁会社のグループ会社も含めたファストフード、製パンメーカーなど現地企業への納入が拡大しています。また、原料調達や経費といったコスト面での改善も進み、赤字幅が確実に縮小しており、近い将来、黒字化できる体制になると見込んでいます。

また、インドネシアでは、イスラム教の戒律に従って製造したことの証明である「ハラル食品」の認証を取得し、2013年10月より生産を開始しました。ソーセージ、から揚げ、ナゲット等にかける小袋タイプ、外食向け業務用1kgタイプのマヨネーズ類の製造販売を進め、早期単月黒字化を目指していきます。将来的には、ハラル認証工場で生産した商品を、日本を含め、インドネシア以外の市場でも展開していくことを視野に入れていきます。

もうひとつ、海外で開催される展示会に出展するなど、前期から取り組みに力を入れてきた海外向けマヨネーズの輸出量も伸び始めてきており、今後の展開が楽しみな状況になってきています。

Q. 今後の成長に向けた考え方をお聞かせください。

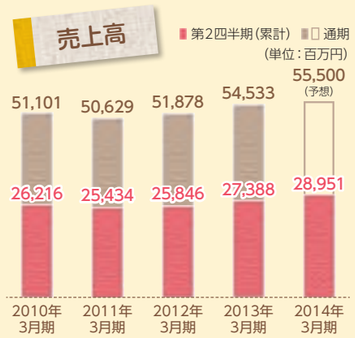
A. 積極的な設備投資と新たな分野の開拓を両輪にワンランク上の成長を目指していきます。

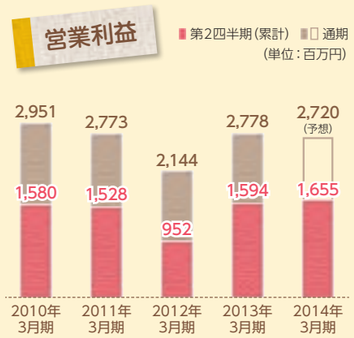
今後も安定した経営の上に成り立つ着実な成長を目指すには、より生産性の高いオペレーションの確立が必要です。当社はこれまでも、高い生産効率の実現とおいしさと品質の向上を両立する設備投資、事業領域・商品領域の拡大を通じた原料コストのリスク分散に努め、着実に成果を手にしてきました。現在も、西日本工場におけるローオイル型商品の製造ラインの強化、タマゴ加工の静岡富士山工場の新設(ともに2014年4月稼働予定)を進めるなど、積極的に事業基盤の拡充に取り組んでいます。

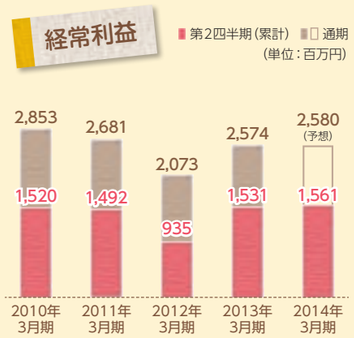
2014年3月期は、ワンランク上の成長のステージを目指す『中期経営計画Ⅳ(フォース)2012−2014』の2年目の目標達成に向け、非常に重要な意味を持つ1年であると認識しています。下期も着実に事業領域を拡大しながらしっかりと増収増益という結果を残し、計画3年目の活動に弾みをつけていきたいと考えています。

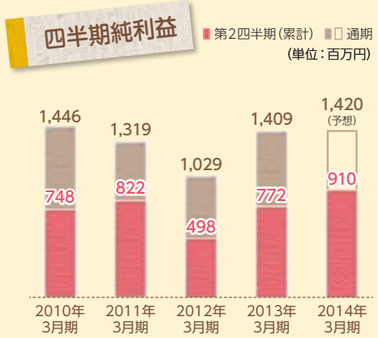
ケンコーマヨネーズは、業務用メーカーとして創業した会社ではありますが、さらなる飛躍を目指し、「サラダ料理」という新しいサラダの領域を確立し、「市場演出型企業」としての存在感をアップしていきます。今後も安定した経営の上に成り立つ、着実な成長を追求していきたいと考えておりますので、株主の皆様におかれましては、引き続き、ご理解、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

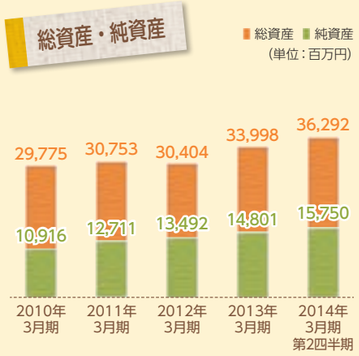
連結財務ハイライト











売上高のポイント

売上高につきましては、従来より進めてまいりました外食等の分野別チームについて、新たなチームを追加するなど業態の細分化・提案対象の拡大により、更に深掘りした分野別業態別対策を立案・実行した成果が、売上高増加へ大きく寄与いたしました。

四半期利益のポイント

原料価格の高騰が想定以上に進んでおりますが、一部商品では価格改定をさせていただくとともに、売上高増による工場稼働率アップや活動経費削減等により吸収し、前年同四半期を上回る利益を確保することができました。

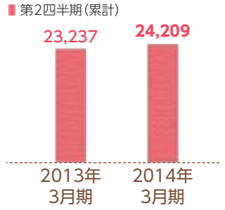
調味料・加工食品事業

売上高構成比 83.6%

売上高 24,209百万円

セグメント利益 1,360百万円

売上高推移
(単位：百万円)
■第2四半期(累計)



セグメント利益推移
(単位：百万円)
■第2四半期(累計)

主な事業内容
サラダ・総菜類(ポテト/ゴボウ/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

<サラダ･総菜類>は、オニオン、明太子、豆等の素材を活かした商品が外食、コンビニエンスストア向けに新規採用や伸長により増加しました。また、アボカドを使用した商品がコンビニエンスストア向けに新規採用され、和惣菜ではきんぴら商品が好調に推移しました。

<マヨネーズ・ドレッシング類>は、10kg、1kg形態のマヨネーズが製パン、外食、量販店、コンビニエンスストア等さまざまな分野で採用され、また1L形態の低カロリードレッシングが外食向けを中心に新規採用されました。また「世界のソース」シリーズは更にアイテム数を増やし好調に推移し、増収に寄与いたしました。

<タマゴ加工品>は、サンドウィッチ用や焼成パン用のタマゴサラダ、またお弁当用の厚焼き卵が製パン及びコンビニエンスストア向けで新規採用されました。茹で卵では、半熟タイプの商品が量販店、外食向けに伸長し増収となりました。

この結果、当第2四半期連結累計期間におけるセグメント売上高は24,209百万円、セグメント利益は1,360百万円となりました。

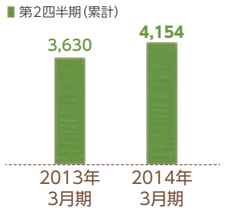
総菜関連事業等

売上高構成比 14.4%

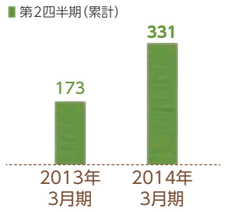
売上高 4,154百万円

セグメント利益 331百万円

売上高推移
(単位：百万円)
■第2四半期(累計)



セグメント利益推移
(単位：百万円)
■第2四半期(累計)



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

売上高は、量販店向けの新規採用によりポテトサラダ、パスタサラダの主力商品等が増加したことにより増収となりました。利益につきましては、原材料の高騰影響があるものの、売上高の増加による稼働率アップや生産効率の改善、経費削減等のコストダウンの取り組みにより前年同期比91.3%の増益となりました。
この結果、当第2四半期連結累計期間におけるセグメント売上高は4,154百万円、セグメント利益は331百万円となりました。

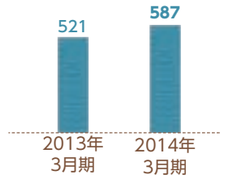
その他の事業

売上高構成比 2.0%

売上高 587百万円

セグメント利益 △117百万円

売上高推移
(単位：百万円)
■第2四半期(累計)



セグメント利益推移
(単位：百万円)
■第2四半期(累計)

主な事業内容
ショップ事業(Salad Cafeショップ)及び海外事業

<サラダカフェ>は、2013年9月現在合計16店舗のサラダ専門ショップを運営しております。8月にはサラダカフェ東武池袋店をリニューアルし、よりよい立地での店舗づくりを進めております。

<海外事業>では、2013年7月にインドネシアで合弁会社が建設を進めていた工場が完成し、竣工式を行いました。同工場で製造する商品については、イスラム教の戒律に従って製造したことの証明であるハラル認証を取得しました。また、10月より家庭用10g小袋マヨネーズと業務用1kgマヨネーズの製造・販売を開始しました。

MANIS(甘口)タイプ　PEDAS(辛口)タイプ
●o-mayo(インドネシア製造商品)

株主優待のご案内
Shareholder Generous Treatment

業務用メーカーとしてホテル、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す株主の皆様に対して、年1回、当社商品を贈呈いたします。

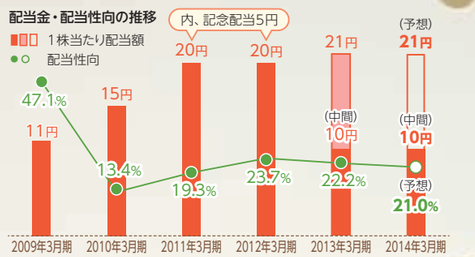
▲ 当社商品2,500円相当(商品例)
◀ 当社商品1,000円相当(商品例)

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	当社商品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	当社商品1,000円相当

配当金・配当性向の推移
■□□ 1株当たり配当額
●○ 配当性向



▸▸▸ ケンコーマヨネーズの
あれこれをご紹介します。

KENKO TERRACE ケンコーテラス

西日本工場

業界初のロングライフサラダ「ファッションデリカフーズ」を西日本地区に安定供給する目的で2007年10月に西日本工場は操業を開始しました。
敷地面積約18,000坪の西日本工場がある舞鶴市はポテトサラダのメイン原料のじゃがいもを北海道から調達するのに優れた海上航路(小樽～舞鶴)があり、年間を通じて安定的に良質でポテトサラダに最適なじゃがいもを確保できる立地条件が整っています。

西日本工場長
平郡 宏和

お客様のニーズに応える さまざまな製品を 徹底した品質管理のもと生産

西日本工場では主にロングライフサラダ、ドレッシング、マヨネーズを生産しています。

ロングライフサラダはポテトサラダをメインにお客様のニーズに合わせ、2013年9月から生産を開始した70gの小型サイズから1kgを中心に最大2kg形態まで生産しています。

特にポテトサラダは当社の指導のもと種植から収穫まで徹底管理したじゃがいもを使用し安定した品質を保っています。

2010年9月に最新の技術を導入したドレッシング生産ラインは徹底的に安全面、衛生面を管理した上で、全工程をコンピュータで自動制御しています。年間生産量は工場全体で20,000トンを達成することができました。

またマヨネーズ類はノンエッグマヨネーズタイプ(卵を使用しない)の生産が可能で、200gから1kg、最大10kg形態のマヨネーズ類を生産しています。

今後はサラダを中心に業務用製品から市販用製品まで、多種多様なドレッシングが生産可能なケンコーマヨネーズの主力工場の一つとして発展します。

ロングライフサラダ

第22回 食品安全安心・環境貢献賞受賞

この度、西日本工場が日本食糧新聞制定の「食品安全安心・環境貢献賞」を受賞しました。
受賞理由は、自社内でのポテトピール(じゃがいもの皮)の液状飼料化など高度なゼロエミッションの進展です。

品質管理から環境配慮まで 安全・安心な製品を生み出す 工場としての取り組み

安定した品質を保つため、他工場同様に、生産依頼から原料・資材の調達、工場の生産予定から現場への指示工程、一つの製品が出荷するまでを総合的に管理するシステムの導入で各種データの記録管理を行い、トレーサビリティを確保しています。またISO9001の取得、高品質な製品を提供しています。

また食品リサイクルにも積極的に取り組んでいます。ポテトサラダを生産する過程で大量に発生するじゃがいものむき皮や成型残さから成るポテトピールを液状化飼料に加工し、エコフィード(養豚飼料)とすることで高度なゼロエミッションを実現しています。この事業は農林水産省の認定事業として2009年に導入、国内初の取り組みです。

今後も安全・安心な製品をお客様にお届けできるよう、取り組んでいきます。

工場見学者用通路

ポテトピールを液状飼料化する飼料製造プラント

レシピ集「ケンコーマヨネーズの最高！マヨレシピ」発売

マヨネーズ活用術をご提案する当社監修のレシピ集「ケンコーマヨネーズの最高！マヨレシピ」が9月5日より全国の書店にて発売になりました。

マヨネーズの会社が長年積み重ねてきた技術を活かし、マヨネーズを普段使う人にも、そうでない人にも是非試していただきたいレシピを存分に盛り込んだ1冊となっています。

マヨネーズのアレンジソースレッスンや「あえる」「焼く」「炒める」など6つの調理法別に74品のレシピをご紹介！マヨネーズを食材にそのままかけて使うのではなく、いろいろな調理方法を活用し、料理や食事の楽しみを広げてみてください。

絶賛放送中！

サラダトーク
～お仕事カフェ～
http://abc1008.com/salad/index.html

放送日時
毎週日曜日　午前8時25分より

放送局
ABCラジオ(1008kHz)
※近畿広域圏での放送となります。

内 容
あらゆる業界の
プロフェッショナルに
生き方や仕事の流儀を伺い、
リスナーに生き方のヒントを
伝えていきます。

「サラダのプロがつくった」サラダシリーズ5種類新発売

当社は一般家庭向けに、小型サイズのロングライフサラダ「サラダのプロがつくった」サラダシリーズ5種類を9月18日に新発売しました。

どの商品もくせになる味わいの商品ばかりで、特に「お酒によく合うポテトサラダ」はたまご、香り豊かなガーリック、ピリッと辛いペッパーを効かせた濃厚で贅沢な味わいの商品です。

ロングライフサラダのパイオニアとして35年以上をかけて培ったノウハウを用いて開発した自信作ですので是非一度お試しください。

Salad Cafe ブランドドレッシング3種類を サラダカフェショップにて販売開始

サラダカフェ株式会社は、7月27日よりサラダカフェオリジナルのドレッシングの販売を開始しました。

当商品は関西、関東を中心に展開するサラダカフェの10店舗にて販売しています。

ドレッシングのアイテムは、クリーミータイプで生ハムやコールスローなどにもぴったりの『オリジナルドレッシング』、ブラックオリーブやローストオニオン、かつおだしを使用した醤油ベースの『贅沢オリーブドレッシング』、3種類の柑橘を加えたカルパッチョなどにもお勧めの『3種の柑橘ドレッシング』の3種類です。

サラダカフェが自信を持ってご提供する商品ですので、サラダカフェ店舗にお越しの際は是非手に取ってご覧ください。

静岡富士山工場の進捗状況

5月29日に工場建設予定地にて地鎮祭を実施し、6月より工場の建設を開始しました。来年4月の本格稼働に向けて作業は順調に進んでいます。

● 静岡富士山工場概要

所 在 地	静岡県富士市大渕 (富士山フロント工業団地)
投 資 額	約45億円
操業開始	2014年4月予定
業務内容	一貫した生産システムによる たまご製品の製造
生産能力	卵焼きや錦糸卵などの焼成たまご 年間約6,000t(目標)

静岡富士山工場完成イメージ