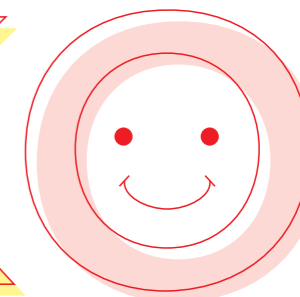


KENKO



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

REPORT

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けの食材です。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まれています。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 REPORT

第57期第2四半期
ケンコーレポート

2013年4月1日～2013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1号
TEL 03-5662-7777 <http://www.kenkomayo.co.jp/>

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 山崎 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
(電話照会先) 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)

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

- 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
牛乳 大さじ2

★作り方
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

- ①じゃがいもは皮をむき、1.5cm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。
- ②①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。
- ③②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。