

会社概要 (2023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 54億2,403万円
 従業員数 3,177名(連結)
 証券コード 2915(東京証券取引所プライム市場)
 ホームページ www.kenkomayo.co.jp

株式の状況 (2023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(自己株式 350,623株を含む)
 株主数 13,365名

大株主	当社への出資状況	
	持株数(千株)	持株比率(%)
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	1,805	11.19
株式会社ティアーアンドエー	1,457	9.04
第一生命保険株式会社	757	4.69
鈴与コンストラクションホールディングス株式会社	623	3.86
日本生命保険相互会社	577	3.58
株式会社三井住友銀行	559	3.47
キッコーマン株式会社	491	3.04
一般財団法人旗影会	450	2.79
伊藤忠商事株式会社	448	2.78
株式会社日本カストディ銀行(信託口)	423	2.62

※持株比率は発行済株式の総数から自己株式数を控除して計算しています。



ケンコーマヨネーズ 通販サイト
 掲載商品数300種類以上! 料理のプロから一般のお客様まで、幅広い方にご利用いただいています。通販限定のお得なセットや、商品活用術、コラムやトレンドなど、日常にお役立ていただける情報も盛りだくさんです!
www.kenkomayo.com

新規会員登録キャンペーン

新規会員登録された方全員に、すべての商品に使える500円クーポンをプレゼント!
 (商品金額合計3,000円以上のご注文でお使いいただけます。)
 ご登録はこちらから
www.kenkomayo.com/pro/pg/1entry/

ケンコーマヨネーズ SNS 情報



X (旧Twitter)
twitter.com/kenko_mayo
 すぐに活用できる商品情報や気になるレシピ、イベントやキャンペーンの情報、企業活動も随時発信中!



Instagram
www.instagram.com/kenko_mayo
 ご家庭で簡単に作れる商品を活用したおすすめレシピを多数ご紹介!
www.instagram.com/kenkomayonnaise.co.ltd
 英語版公式アカウントも開設! 海外にも当社商品やイベント情報を発信します。

サラダカフェ



LINE公式アカウント
page.line.me/846fmpyt?openQrModal=true
 お友だち登録で初回登録特典のクーポンをプレゼント!





X (旧Twitter)
twitter.com/Salad_Cafe_plus



Instagram
www.instagram.com/salad.cafe_official


KENKO

vol.24

REPORT


ケンコーレポート
 第67期第2四半期
 2023年4月1日~2023年9月30日





ケンコーマヨネーズはパラリンアートを応援しています
 パラリンアートとは
 障がい者アーティストの経済的な自立を目的とし、彼らのビジネス支援を行う活動です。

作品名「羽ばたき」
 さくらゆき氏/作



トップインタビュー

中期経営計画をやり遂げ、 次期中計の策定に邁進します。

代表取締役社長 島本 国一



ご挨拶

2023年6月、代表取締役社長に就任した島本です。私は1988年に入社し、発売以来トップシェアを誇るロングライフサラダのブランド「ファッションデリカフーズ」の『パンプキンサラダ』や外食産業向けサラダ「レストラン」シリーズ、和惣菜などの総菜分野を中心に、当社グループの商品開発を手掛けてきました。2011年に取締役に就任し、経営に携わりながら商品開発本部の管掌役員を兼任。その後は、購買本部や生産部門なども経験し、2021年に改めて商品開発本部担当となりました。

社長就任後の2024年3月期も厳しい事業環境が続いておりますが、最大の課題であった価格改定の効果が徐々に顕在化し、利益体質への転換期になると確信しています。

中期経営計画「KENKO Transformation Plan」の最終年度となる今期は、「価格改定」「商品統廃合」「徹底した効率化」の3つを重点課題として「利益回復を最優先課題」に掲げ、中期経営計画の施策をやり遂げていきます。

上期の業績と取り組みについて

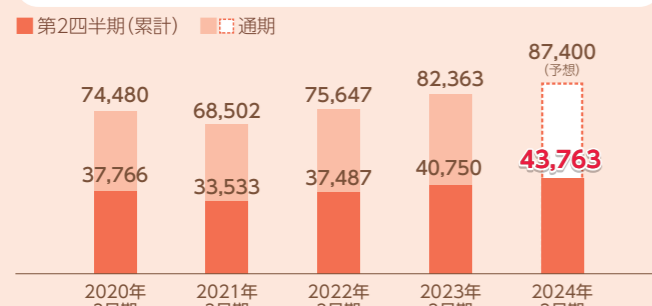
2024年3月期上期は、新型コロナウイルス感染症が2023年5月から5類に移行したことで社会活動が本格的に再開し、飲食店や観光地などが活性化し、外食産業やインバウンド需要などの回復が見られました。一方で、食用油や鶏卵をはじめとした原材料価格やエネルギーコストは依然として高値圏で推移しました。

売上高は、社会活動が本格的に再開したことをきっかけに外食分野を中心に回復が進み、特にファストフード向け商品を中心に売上が拡大したことで、前年同期比で増収となりました。利益面では、原材料価格やエネルギーコストの高騰に対して、価格改定や経費削減等の収益改善策を進め、その効果がみられるようになりました。

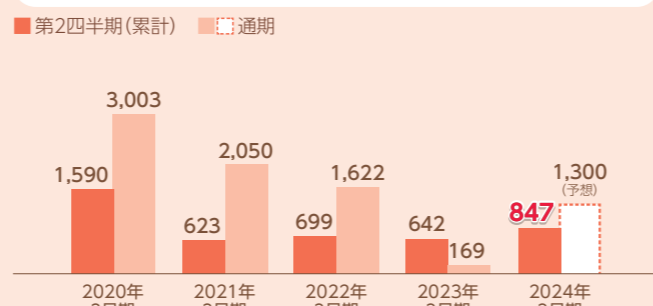
セグメント別には、調味料・加工食品事業は、価格改定の効果が売上高増に寄与し、サラダ・総菜類では主力商材のポテト類が小容量サラダの増加等により増収となりました。タマゴ加工品は、高病原性鳥インフルエンザ感染拡大の影響により鶏卵を安定的に確保することが困難な状況が続く、販売制限および一部休売を実施しました。徐々に制限を解除しましたが減収となりました。マヨネーズ・ドレッシング類は、量販店やキャッシュ&キャリア向けマヨネーズの売上が増加しました。総菜関連事業等は、価格改定の着実な実施や高単価品の開発・販売、販売カテゴリ拡大等を進めました。

● 連結財務ハイライト (単位:百万円)

▶ 売上高



▶ 経常利益



中期経営計画の進捗状況について

中期経営計画「KENKO Transformation Plan」では、「B to B to C」、「イノベーション」、「構造改革」、「グローバル」の4つのテーマとサステナビリティ方針を軸に、企業価値向上と持続的な成長に向けた変革を進めています。

「B to B to C」では、ファン拡大のためにSNSを活用したキャンペーンや、自社ECサイトでは季節のイベントに合わせたギフトセットの販売やお試しいただきやすいセットの販売、運営の強化を実施しました。

「イノベーション」では、当社従来品より賞味期間を延長した『FDF Plus』シリーズを発売しました。高病原性鳥インフルエンザの大規模発生による鶏卵価格高騰時には、タマゴサラダの代わりにポテトサラダ、マカロニサラダへの置き換えメニューや、たまご不使用の商品を使用したレシピなどをお客様へご提案および当社ホームページに公開しました。

地球環境に配慮した未来への想いと多様化する食の嗜好性、新しい食スタイルや環境問題からくる食糧事情などに着目し、プラントベースフードの開発にも注力しています。『NEXT TABLE 未来(これから)の食卓展』(一般消費者向けの展示会)へ出展した際は、日本の伝統的な食文化である和食をテーマにしたプラントベースの新ブランド『WABI-DELI』を発表しました。今後も郷土料理とプラントベースをかけあわせた新たな発想で商品化を進めてまいります。

10月には、『HAPPY!! with VEGE』の新商品としてたまご不使用のタマゴ風加工品『まるでたまごのサラダ』を発売しました。たまごの美味しさを全ての人に伝えたい、誰もが同じ食卓を囲むことができる商品を作り出したいという想いのもと植物性由来の原料をベースにUMAMI UNITED JAPAN 株式会社と共同開発しました。今後も環境に配慮したサステナブルな商品を展開してまいります。

「構造改革」では、人事制度改革と基幹システムを刷新し、2024年4月からの本格運用を行います。人事制度改革では、従業員の成長と幸せづくり、会社の持続的な成長発展につなげる新たな人事制度の再構築や階層別の研修、女性キャリア研修を実施した他、仕事と育児の両立支援促進を目的とした制度の拡充に取り組んでいます。基幹システムの刷新では、社内で個別化されたシステムを連携し、年々更新される法令への対応強化などを進めています。

「グローバル」では、海外向け販売の売上高は前期比+24%となりました。情報発信の強化としては、英語版のInstagramを開始し、当社商品の認知拡大に向け、商品だけでなくメニューも幅広く紹介し、海外浸透への施策を実施しています。

「サステナビリティ」については、食品メーカーとして持続可能な社会に向けて取り組んでおります。

▶ サステナビリティの詳細は、7~8ページをご確認ください。

また、2024年3月期決算発表時に公表予定である次期中長期経営計画の策定作業も進めています。当社グループでは初めてとなる長期経営計画を策定するための若手プロジェクトを発足し、次期中計については、長期経営計画からバックキャストした中期経営計画として、各部署にて課題を抽出し、具体的な施策の検討を進めています。

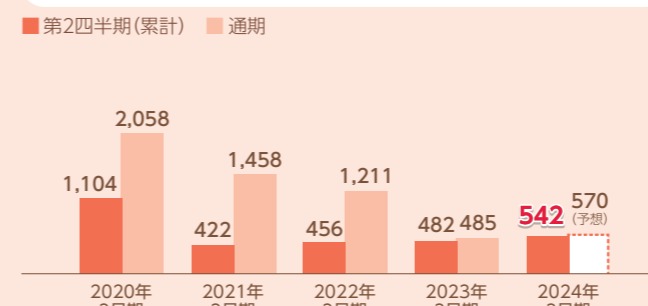
株主の皆様へのメッセージ

当社グループは、企業価値の向上を目指すとともに、株主の皆様へ安定的な配当を維持・継続し、業績に応じて配当水準を高めることを基本方針としています。2024年3月期の株主配当は、中間配当10円、期末配当15円の年間配当金で25円を予定しています。次期中長期経営計画では、成長戦略と人財への投資、株主還元のバランスを考慮して検討してまいります。

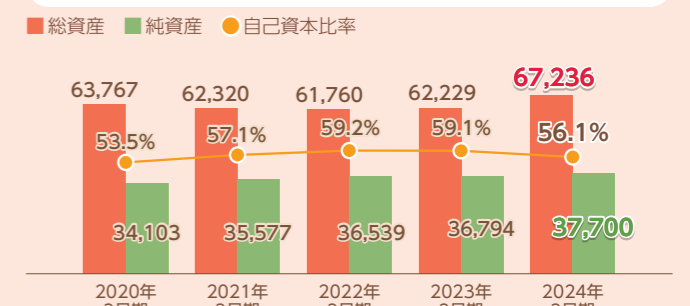
中期経営計画「KENKO Transformation Plan」の最終年度となる2024年3月期は、これまでご説明してきた施策、最優先課題である利益回復を確実にやりきり、通期業績目標である連結売上高874億円、連結経常利益13億円を目指して邁進してまいります。

株主の皆様におかれましては、引き続きご理解とご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

▶ 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



会長×社長対談

代表取締役会長
炭井 孝志



代表取締役社長
島本 国一



想いを次の世代に。(炭井会長)

これまでを大切に、成長と発展を目指します。(島本社長)

厳しい事業環境だった2023年3月期を乗り越えた当社グループは、2023年6月の株主総会を経て、炭井社長体制から島本社長体制へと移行しました。当社グループの未来をテーマに、炭井と島本が対談を行いました。

—最も厳しい事業環境だった2023年3月期

- 炭井 23年の社長人生の中で、2023年3月期は最も厳しい事業環境でしたね。
- 島本 本当に厳しい状況でした。特に原料の卵については、私も様々な対応を精一杯させていただきました。
- 炭井 2022年12月、第3四半期ぐらいまでは、まだ業績が回復できる可能性があると考えていました。
- 島本 ちょうど、私が社長就任の内示を受けた頃ですね。その時は私も、そこまで心配はしていませんでした。

■ 炭井 2023年に入った途端、高病原性鳥インフルエンザが蔓延して、卵の入手が難しくなりました。気候変動や新型コロナの影響等により食用油の価格が上がる。その他の原料の価格も上がる。徐々に事業環境が悪化していく中で、卵の価格も上がる。卵が入手できなくなった。結果的に大幅減益となりました。

■ 島本 本来は、当社グループの業績を牽引すべき調味料・加工食品事業で営業赤字になりました。そうした中で、連結子会社が展開している総菜関連事業等が営業黒字を継続してくれたおかげで、グループ全体で黒字を確保できました。

■ 炭井 かつては赤字経営だった連結子会社の改善のための投資を積み重ねてきてよかった、と胸をなでおろしました。

■ 島本 これからは、私が当社グループの舵取りをしていくことになります。原料事情や環境に左右されない対策をすることの重要性を胸に刻む1年となりました。

—指名報酬委員会の決定を経て社長就任

- 炭井 島本さんの社長就任は、指名報酬委員会の決定を経て内示を出しました。
- 島本 2022年度取締役メンバーが、社長になったら当社グループをどのようにしたいか。担当部署はもちろん、他の部署も含めたグループ全体の経営戦略について1時間程度のプレゼンを、指名報酬委員会のメンバーに向けて行いました。その発表会から約1か月後に、会長の執務室に呼ばれましたね。自分が選ばれるとは思っていませんでしたので、声をかけられた時は驚きました。
- 炭井 島本さんのことは、新入社員の時からよく知っていましたからね。どのくらい頑張るか、辛抱強いのか、反骨精神を持っているかなど、非常に近いところで一緒に仕事をさせていただいたので、安心して任せられると思いました。
- 島本 会長とご一緒させていただいた思い出の中で、特に印象的なのは、連結子会社の関東ダイエットエッグの東村山工場に私が派遣された時ですね。当時販売部長だった炭井会長から様々な場面で多面的な指導を受けながら、開発の仕事をしました。
- 炭井 島本さんは、自分自身で肚落ちしないと動けなかったですね。
- 島本 それは、私の信念です。自分が納得いくまで突き詰めていくことが大事だと思っています。



—価格改定をほぼ完了し、2024年3月期は利益体質に

- 炭井 2023年3月期、最大の課題だったのは、調味料・加工食品事業の取引先への価格改定でした。これは非常に苦労しましたが、2023年7月の価格改定でようやく一段落しました。この効果が出てくるのは、9月頃になるので、2024年3月期の下半期からは従来の利益率に戻り、利益体質へ転換できるはずですよ。
- 島本 本当に大変な任務でした。総菜関連事業等は、量販店等へのパックサラダが中心のため商品リニューアル時の価格改定により比較的スムーズにできていますし、新商品を投入することで売上も確保できています。2023年3月期に当社グループが遭遇した事業環境の激変による死活問題を、炭井会長が中心となり解決してくださいました。
- 炭井 私一人ではできませんよ。グループ内が一丸となって努力してくれたおかげです。2024年3月期は、前期のように、高病原性鳥インフルエンザなども含め、市場に大幅な影響を及ぼすような事業環境の変化がない限り、業績目標を達成できるのではないのでしょうか。
- 島本 利益回復のために対策も進めてきましたし、中期経営計画で掲げた4つのテーマは順調に進捗し、成果も出ています。引き続き目標達成に向けて邁進します。お任せください。

—若手に未来を託す

- 炭井 私が社長に就任した2000年に掲げたのは、「サラダ料理で世界に羽ばたく」ということでした。翌年から始まる21世紀に相応しい食品企業はどうあるべきだろうかと考え、サラダ料理というジャンルを作り上げていこうと思いました。この方針は、島本社長体制でも引き継いでほしいと思います。
- 島本 『サラダNo.1企業』を目指していきます。「品質、サービスで日本一になる。」というグループ経営方針から、もっと高い目標である世界一を目指したい。サラダ料理といえばケンコーマヨネーズだよな、とすべてのお客様に言っていたようにしたいですね。
- 炭井 ロール寿司が海外では好評のようです。彼らは、お米も野菜と考えているようですね。このように、食の世界の概念は、今までの流れや常識で考えていたら、追い付かないぐらいのスピードで進化を遂げています。いろいろな要素を取り入れて、「食を楽しむ」というスタイルにもっていくことが大切です。
- 島本 世界の食トレンドには常に注目しながら、当社グループの成長の鍵である、ECやグローバルの事業をもっと伸ばしていきます。次期中長期経営計画では、10年後、20年後の当社グループを担う若手社員でプロジェクトチームを組んで策定を進めています。若手に未来を託して、成長性のある企業への脱皮を図っていきます。

KENKO NOW

「薫るトリュフ」シリーズ 第27回 業務用加工食品ヒット賞受賞

「薫るトリュフ」シリーズの『薫るトリュフのマヨソース』と『ノンオイル 薫るトリュフ〜コク旨しょうゆ仕立て〜』が、このたび株式会社日本食糧新聞社主催「第27回 業務用加工食品ヒット賞」を受賞！手軽にメニューに高級感を演出し付加価値をプラスできることや、幅広いメニューで楽しめる汎用性の高さなどが評価されました。

2023年9月には贈呈式と祝賀パーティが開かれ、食の専門家や食品メーカーの方など約200名にご試食いただきました。出席者からはトリュフの風味がしっかりしている、上品な味わい、「トリュフ」と聞くと高級感を演出できるので飲食店にとっては付加価値につながってありがたい、といったお声をいただきました。



商品詳細 薫るトリュフのマヨソース
www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1_trufflemayo.aspx
 ノンオイル 薫るトリュフ〜コク旨しょうゆ仕立て〜
www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1_truffledr.aspx

長期賞味期間の「FDF Plus®」が新登場

賞味期間が90日間のロングライフサラダの新シリーズ「FDF Plus®」が新登場！ポテトサラダ、マカロニサラダ、スパゲティサラダの3品を、フードサービス業向けに2023年7月から発売しました。

当社が日本で初めて開発したロングライフサラダ「ファッションデリカフーズ®(FDF®)」。

これまで冷蔵未開封で15〜60日間の賞味期間だったところ、従来の美味しさはそのままに、当社のロングライフサラダの中では初めてとなる90日間という最長の賞味期間を実現しました。賞味期間が長くなることにより、期限内に使い切れないという理由での食品ロスの削減やお客様の作業効率の改善につながっています。

商品詳細 FDF Plus®(エフディーエフプラス)
www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1_fdf_plus.aspx

農林水産省が推進する食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん」を掲載



プラントベース商品 「HAPPY!! with VEGE®」シリーズに新商品！ 『まるでたまご®のサラダ』発売 UMAMI UNITED JAPAN 社と共同開発！

2023年10月に当社初となるたまご不使用のプラントベース商品『まるでたまご®のサラダ』を発売しました。

「たまごの美味しさを全ての人に伝えたい」という思いからプラントベースのタマゴ風加工品の開発をスタート。たまごの美味しさの再現に重要な「旨味」は、UMAMI UNITED JAPAN 株式会社（以下 UMAMI社）が開発した植物性原料の国内生産された粉末です。誰もが同じひとつの食卓を囲める商品づくりを目指す双方の思いも合致し、UMAMI社が持つ植物性たまごに関する技術力やノウハウと、当社が持つサラダとタマゴ加工品の商品開発力や生産力を合わせ、理想の商品を作りました。

- たまご不使用
- 未来の環境を考えたプラントベース商品



商品詳細 まるでたまご®のサラダ
www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1_noegg_sa.aspx



12月開催レッスン
「シェアして楽しいクリスマス LET'Sホームパーティー」

ケンコーマヨネーズの料理教室 「キッチンスペース831」最新情報

当社が運営する一般のお客様向け料理教室では、毎月趣向をこらした料理レッスンを開催しています。日々サラダ料理のメニューを開発しているチームが講師となり、サラダ料理はもちろん、管理栄養士監修の栄養学について学ぶレッスンや生地からピザやパンを作るレッスン、季節に合わせたおもてなしメニューのレッスンなどを開催。どのレッスンも野菜を多く使い、健康的な食生活を応援する講座です。

対面やオンラインにて開催していますので、ぜひご参加ください。

詳細はこちら
www.kenkomayo.com/pro/pages/feature_831.aspx

インスタグラム 最新情報

サラダカフェでは、料理研究家の浜内千波先生とインスタライブを実施しています。デパ地下サラダの盛り付けノウハウや、野菜の知識、美味しい食べ方、保存方法などの様々なテーマで開催。アーカイブ視聴も可能なので、いつでもご視聴いただけます。

8月には、ケンコーマヨネーズのInstagram英語版を開設しました。海外にも当社商品やイベントなど様々な情報を発信し、より多くの皆様に当社の魅力をお届けするよう努めてまいります。

ケンコーマヨネーズInstagram英語版公式アカウント
 ID :@kenkomayonnaise.co.ltd
 URL:www.instagram.com/kenkomayonnaise.co.ltd

Instagram英語版公式
アカウント投稿の一部



ケンコーマヨネーズグループのサステナビリティ

TCFD(気候関連財務情報開示タスクフォース)提言への賛同表明および情報開示

当社グループは『心身(こころ・からだ・いのち)と環境』『食を通じて世の中に貢献する。』という企業理念のもと、持続可能な社会の実現を目指すため、気候変動課題を含むサステナビリティを重要な課題として捉えています。

また、資源と環境を大切にするとともに、関係者の皆様にご満足いただける商品・サービスの提供を続け、安定した成長を持続できる経営基盤づくりのため、気候変動によるリスクや機会についてTCFD提言に基づいた適切な情報開示を行います。



TCFD提言に基づく情報開示 www.kenkomayo.co.jp/csr/eco#link_tcf

市場環境の変化に対応したメニュー提案

2022年10月以降、高病原性鳥インフルエンザが全国で流行し、卵の供給量が減少して入手が困難となりました。そのような環境の中、当社ホームページではタマゴサラダを使ったメニューに一工夫をしてタマゴサラダの使用量を減らすレシピや、卵を使用していない商品でできる甘系パンレシピを紹介しました。今後も市場環境の変化とお客様のニーズをいち早くとらえ、お役に立てるメニューを提案していきます。

たまご置き換えレシピの紹介 www.kenkomayo.com/pro/pg/1eggflation

「タマゴサラダと組み合わせるとおいしいパンレシピ」

- ・タマゴサラダ+ポテトサラダ
「たまごとポテトのサラダロール」
- ・タマゴサラダ+マカロニサラダ
「たまごマカロニサンド」
- ・タマゴサラダ+ホワイトソース
「たまごグラタンパン」

「たまごを使わないカスタードフィリングで作る甘系パンレシピ」

- ・「大豆でつくったカスタードフィリングとフルーツの米粉こっぺ」
- ・「ミックスフルーツサンド 豆乳カスタードフィリング&ホイップ」
- ・「カスタードプリン風パン」



資源循環の推進(食品ロス対策)

持続可能な開発目標(SDGs)の課題のひとつとして挙げられている食品ロス。当社グループは本来であれば食べられるのに廃棄される食品や、製造過程で出る端材、不ぞろいや傷のある規格外品などに付加価値をつけて新たな食品として生み出すアップサイクル食品を開発、販売しています。

宮城県女川町の株式会社鮮冷と共同開発したのは、冷凍貝柱を製造する際にでる副産物であるホタテの貝ひもを使った『ホタテ貝ひものガリパタ』醤油。ダイエットクックサプライでは、規格外の地元産野菜をアップサイクルした「福山工場長」シリーズを発売。ECサイトを開設し、全国から購入が可能となりました。

「福山工場長」オンラインショップ <https://fukuyamafactory.stores.jp>

また当社ホームページには、食材使い切りレシピの特集ページを開設しました。捨ててしまいがちな野菜の皮や茎、果物の芯、魚の骨などを美味しく調理するレシピを公開中です。

「食材使い切りレシピ」特集ページ www.kenkomayo.com/pro/pages/feature2_useup.aspx



森林環境保全活動

九州ダイエットクックでは、佐賀県が推進する、森・川・海といった自然を未来へつなぐことを目的とした『森川海人っプロジェクト』に賛同し、森林環境保全に関する『森川海人っ協定』を締結しました。

「佐賀県立21世紀県民の森」のうち約3,800平方メートルを「九州ダイエットクック 未来の山」として、2033年3月までの10年間、定期的に除伐、植林、下刈りなどの保全整備を実施します。

食品製造事業は豊かな自然の恩恵のもとにあり、自然に感謝し守っていききたいとの思いから参加を決めました。今後も活動を通して環境保全や地域社会の活性化を推進していきます。



初の活動日の集合写真

ヤマザクラの植樹

サラダカフェ店舗では自然由来の色の制服を着用

サラダカフェでは、温室効果ガス削減に配慮した容器・包材への見直し、使わなくなった原料や未開封・賞味期間内の調味料は、子ども食堂へ寄贈するなどSDGsと連動した取組を推進しています。

サラダカフェ店舗スタッフが着用するエプロンや帽子の生地は捨ててしまうことの多い玉ねぎの皮やオリーブの葉から抽出した成分をベースに染色したものです。天然色素は見た目に美しいだけでなく、環境や人の目にも優しい作りになっています。また、シャツやズボンも材料調達から製造・輸送までの工程におけるCO₂を削減した「カーボンオフセット」認定のものを使用しています。エプロンは現在、サラダカフェのオンラインショップにて購入が可能です。



サラダカフェオンラインショップ <https://saladcafe.base.shop>

株主優待制度のご案内

フードサービス業などの方々にご愛用いただいている当社商品をお届けしています。3月31日現在の株主名簿に記載されております100株以上保有の株主様に、年1回贈呈いたします。

一律 100株以上1,000株未満保有の株主様

当社製品
1,000円相当
(例)



- ケンコーマヨネーズ レストランの味
- 神戸杏番館。玉ねぎドレッシング
- ガーリックバターソース

選択制 1,000株以上保有の株主様

2022年から選択制を導入しました

当社製品
2,500円相当
(例)
3種類から
1つの選択制



- 詰め合わせセット1(常温品セット)
 - ケンコーマヨネーズ レストランの味
 - 神戸杏番館。玉ねぎドレッシング ●神戸杏番館。コールスロッドレッシング ●ガーリックバターソース ●クリームー金ごまドレッシング ●世界を旅するドレッシング ●シルタースタイル。
- 詰め合わせセット2(常温品セット)
 - ケンコーマヨネーズ レストランの味
 - 神戸杏番館。玉ねぎドレッシング ●神戸杏番館。フリーミーナッツドレッシング ●ガーリックバターソース ●スパニッシュアヒージョソース ●味噌ジンジャーソース
- 詰め合わせセット3(冷蔵品セット)
 - のせるだけキーマカレー×2 ●のせるだけガパオ×2 ●のせるだけタコスミート×2 ●サラダのプロがつくった。ポテトサラダ ●サラダのプロがつくった。お酒によく合うポテトサラダ ●サラダのプロがつくった。マカロニサラダ ●サラダのプロがつくった。金ごまごぼうサラダ

※発送時期は、商品により異なります。決定次第お知らせいたします。(2023年は発送済です)

株主優待Q&A

Q 引っ越しをしました(引っ越し予定です)。株主優待の送り先を変更してください。

A 大変恐縮ですが、個人情報保護は株主様ご自身でのお手続きをお願いしております。当社では個人情報の変更ができませんため、株式を管理されている口座管理機関(各取引証券会社、特別取引の場合は三井住友信託銀行)へお問い合わせください。

※転居された場合は、株式を管理されている口座管理機関(証券会社等)への住所変更の手続きと合わせ、郵便局への転居届の手続きもお願いいたします。
※海外への発送は行っておりません。

Q 再配達の間を過ぎてしまいました。株主優待を再配達してほしい。

A 再配達の手配をいたしますので、株主様氏名、株主様番号、お電話番号、ご住所を問い合わせ先までご連絡ください。

Q 株主優待品の使い方やレシピを教えてください。

A 当社商品サイトに商品を活用したレシピを掲載していますのでご確認ください。ホームページ上で見ることが難しい場合はレシピの発送も対応いたしますので、問い合わせ先までご連絡ください。

●商品サイト www.kenkomayo.com

問い合わせ先

【電話番号】
ケンコーマヨネーズ代表: 03-5962-7777

【当社ホームページ】

お問い合わせ(IR情報について):
www.kenkomayo.co.jp/inquiry/p_ir