



# ケンコーマヨネーズグループ 会社説明会

**ケンコーマヨネーズ株式会社**

執行役員 経営企画室 室長  
京極 敦



2017年12月9日  
証券コード:2915  
【東証一部】



1

ケンコーマヨネーズグループの概要  
及び各事業の特長について

中期経営計画

2

『KENKO Five Code 2015-2017』  
～輝く未来のために～

3

決算概要及び2018年3月期 業績予想

4

株主還元

1

# ケンコーマヨネーズグループの概要 及び各事業の特長について

## 中期経営計画

2

『KENKO Five Code 2015-2017』  
～輝く未来のために～

3

決算概要及び2018年3月期 業績予想

4

株主還元

# 1. ケンコーマヨネーズについて



①. ケンコーマヨネーズグループの概要



ファストフード

ファミリー  
レストラン



食品  
スーパー



コンビニ  
エンスストア



給食



パン屋



# 業務用食品メーカー

## 2. 商品ラインナップ

①. ケンコーマヨネーズグループの概要



マヨネーズ類



ドレッシング類



ソース類



サラダ類



和惣菜



冷凍品



タマゴ加工品



あらゆる食シーンに合わせた

**1,500** (※) を超える **商品ラインアップ**

新商品は **年間300** (※) アイテム以上!

### 3. 会社概要

①. ケンコーマヨネーズグループの概要



**社名** ケンコーマヨネーズ株式会社  
KENKO Mayonnaise Co., Ltd.

**創立年月** 1958(昭和33)年3月

**資本金** 54億2,403万円

**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

**売上高** 70,812百万円 2017年3月期(連結)

**経常利益** 4,017百万円 2017年3月期(連結)

**従業員数** 2,881名(連結) 2017年3月31日現在

**市場** 東証一部(2012年～) <参考>1994年JASDAQ店頭登録、2011年東証二部上場

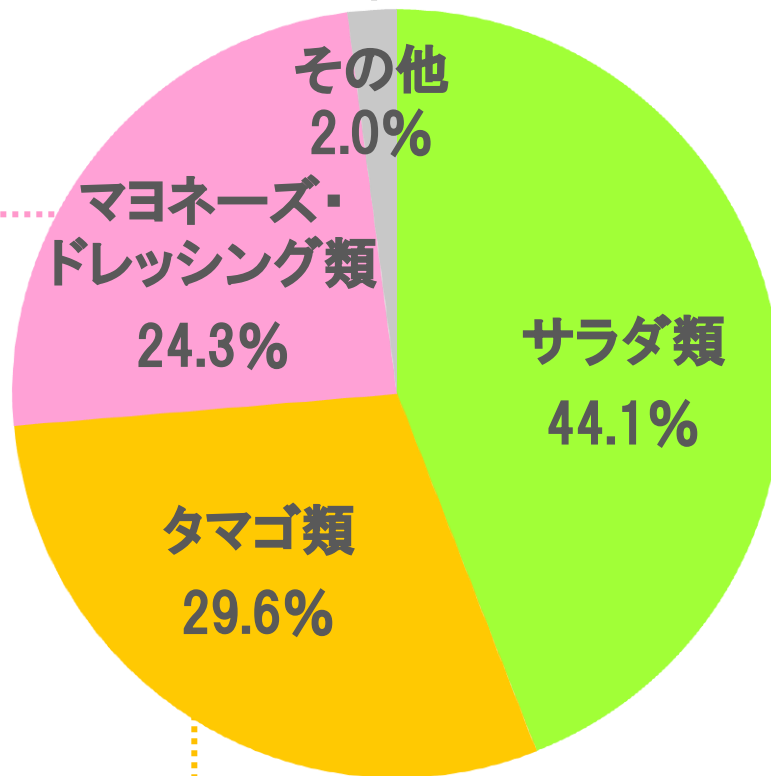


# 4. 商材別売上高構成比(連結)



①. ケンコーマヨネーズグループの概要

## 2018年3月期 第2四半期



## 5. 「ロングライフサラダ」について

①. ケンコーマヨネーズグループの概要



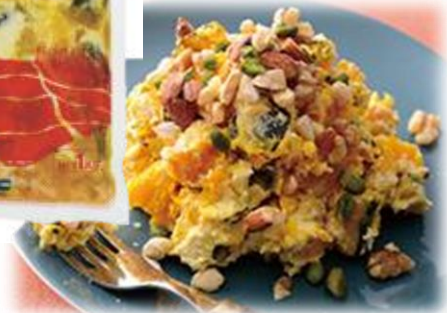
1958年 当社創立

1961年 「ケンコーマヨネーズAS」の製造販売を開始

1977年 業界初『ロングライフサラダ』を開発

冷蔵・未開封で30日間、保存が可能なサラダ(当時)

# 2017年 発売40周年を迎える



ナッツづくしの秋のかぼちゃサラダ



鮭といくらの北海道ポテトサラダ



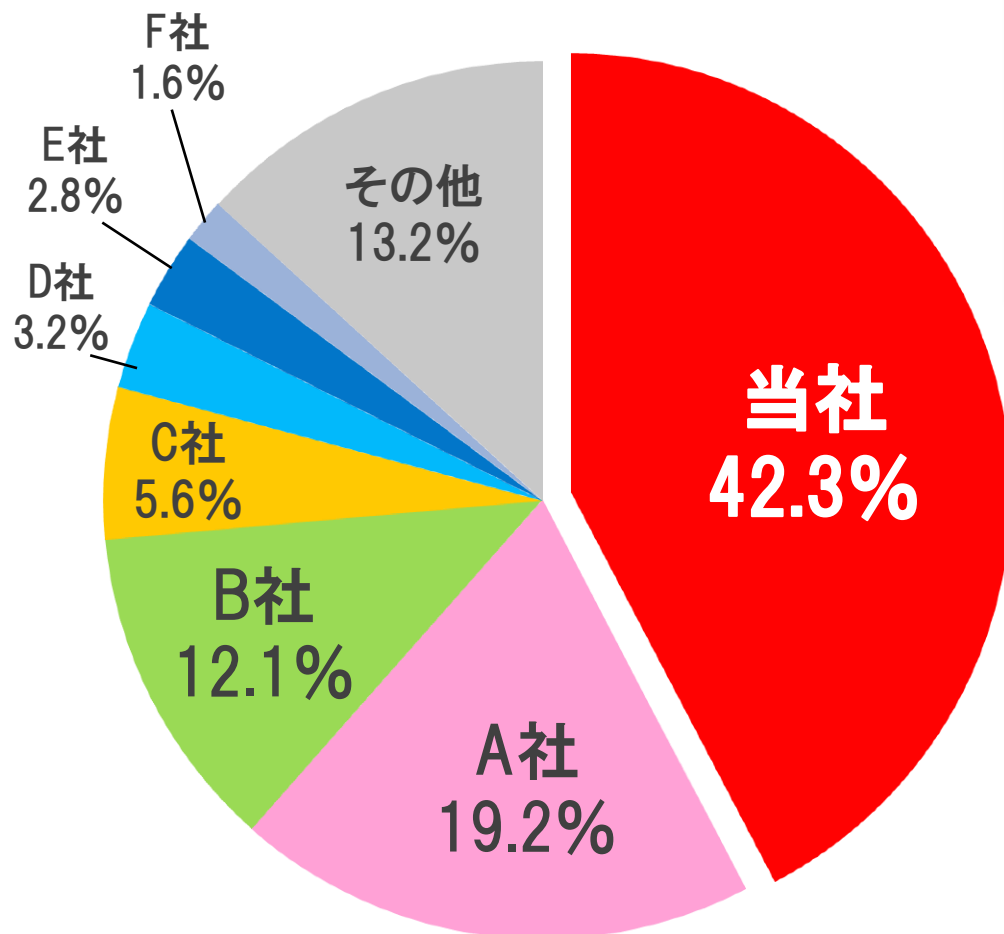
ピリ辛四川風 鶏ごぼうサラダ

# 6. 業界における当社の位置づけ ①

①. ケンコーマヨネーズグループの概要



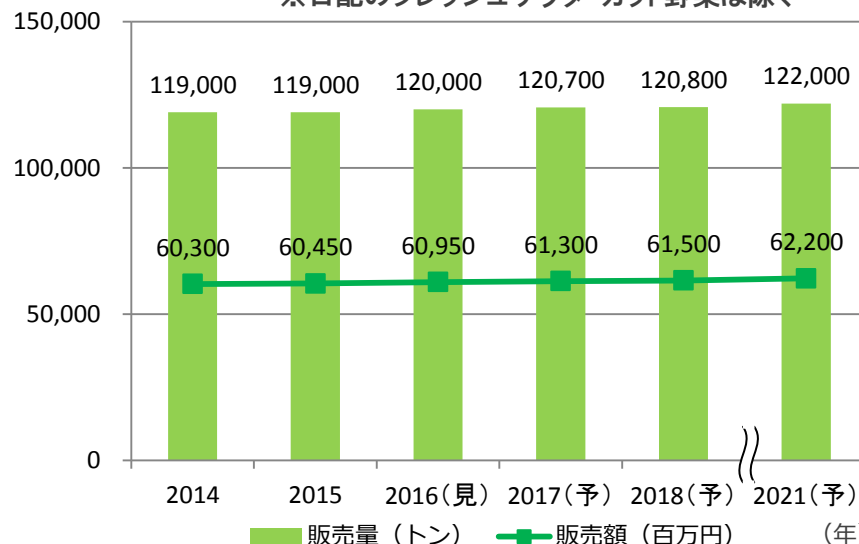
## ● 業界シェア : ロングライフサラダ (2016年見込み)



ロングライフサラダでは  
**業界のパイオニア**であり  
**トップシェア**を堅持

(ご参考) サラダ類の市場規模推移

※日配のフレッシュサラダ・カット野菜は除く



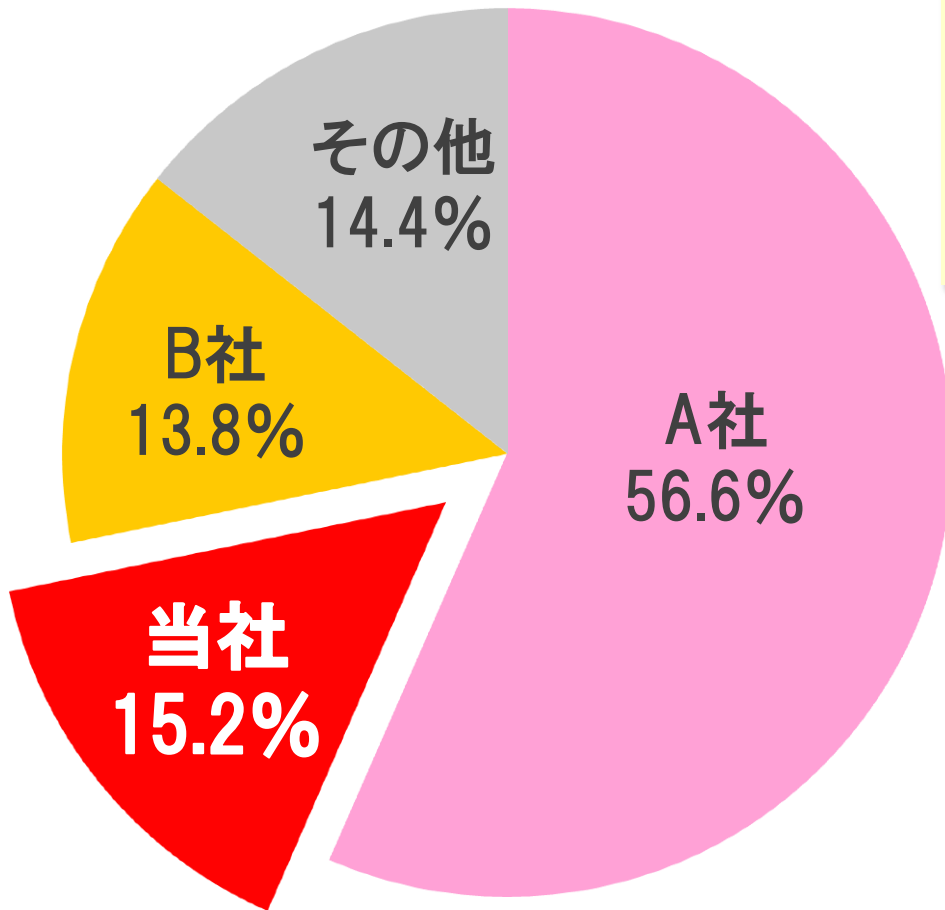
※販売額はメーカー出荷ベース

## 6. 業界における当社の位置づけ ②

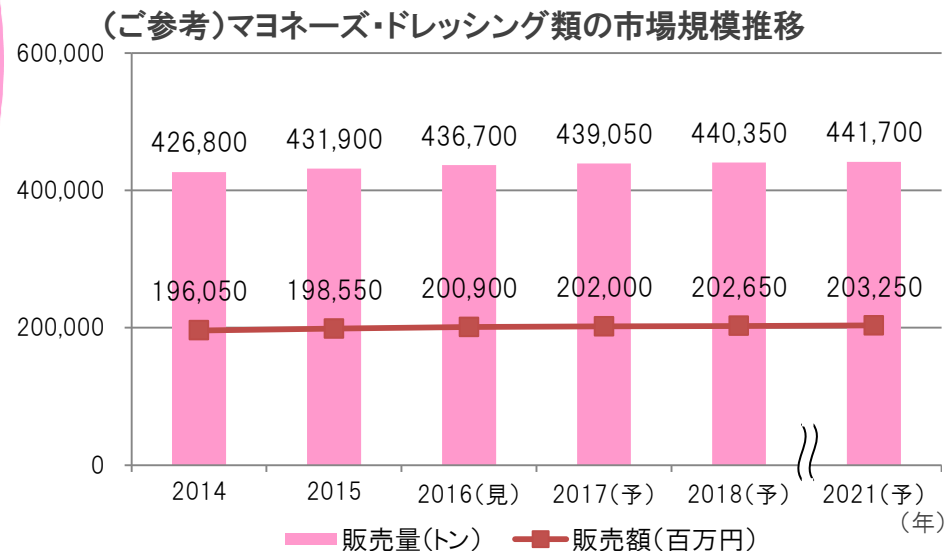
①. ケンコーマヨネーズグループの概要



### ● 業界シェア : マヨネーズ・ドレッシング類 (2016年)



マヨネーズ・ドレッシング類の  
生産量は  
**シェア2位**を継続



※販売額はメーカー出荷ベース

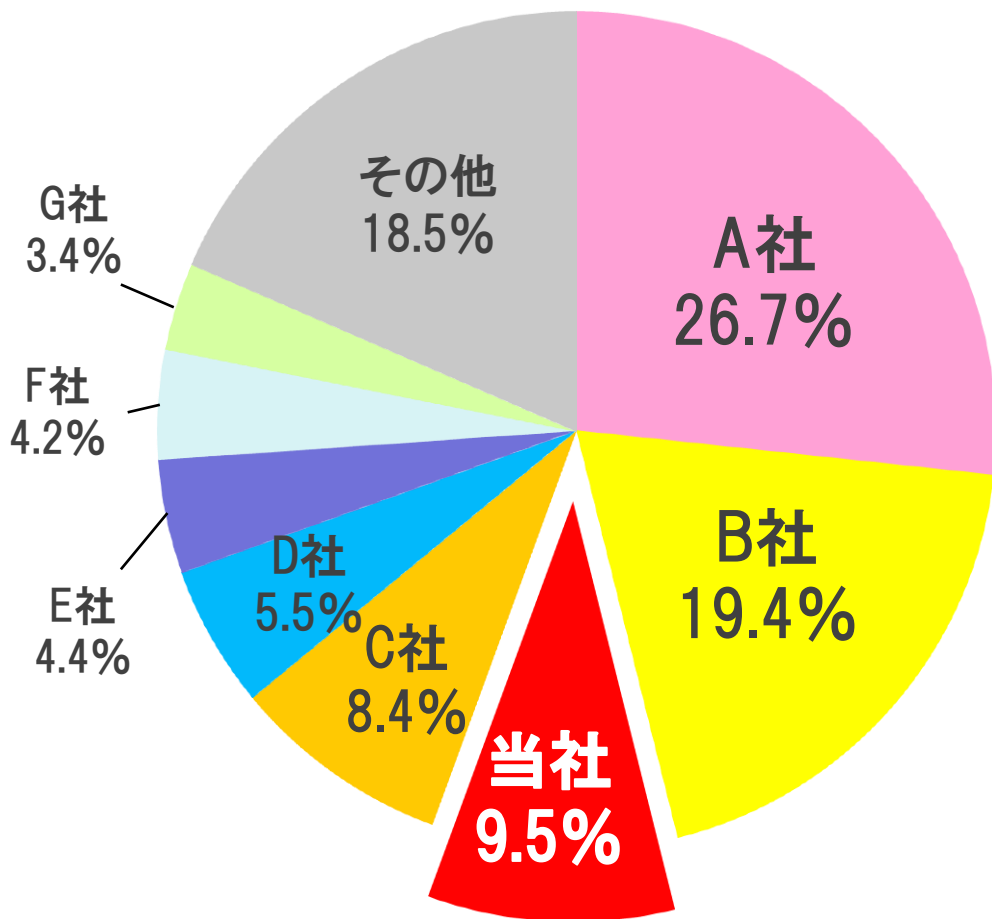
出典:(左図) 日刊経済通信社「酒類食品統計月報」データより当社作成  
(右図) 富士経済「食品マーケティング便覧」データより当社作成

# 6. 業界における当社の位置づけ ③

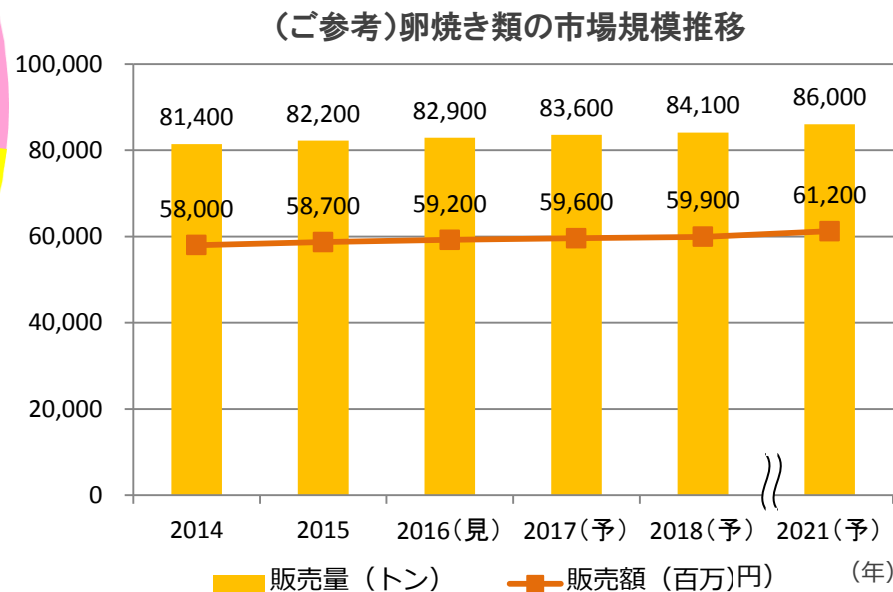


①. ケンコーマヨネーズグループの概要

## ● 業界シェア : 卵焼き類(2016年見込み)



卵焼き類の販売額は  
**業界3位**  
今後シェア拡大を目指す



※販売額はメーカー出荷ベース

出典：(両図)富士経済「食品マーケティング便覧」データより当社作成

# 7. 当社の特長①:メニュー提案力&分野別・業態別の対応

①. ケンコーマヨネーズグループの概要



## 食のプロが求める ニーズにあった メニューを開発・提案



デコレーションサラダ♥  
ベアーポテト



フレッシュ野菜の  
ポテトサラダ



ティラミスポテト



サーモンと彩り野菜  
のグリル



洋風バタール



ブルーチーズとクルミのポテトサラダ  
～はちみつを添えて～



まるで枝豆パン



紫キャベツと林檎のSALAD

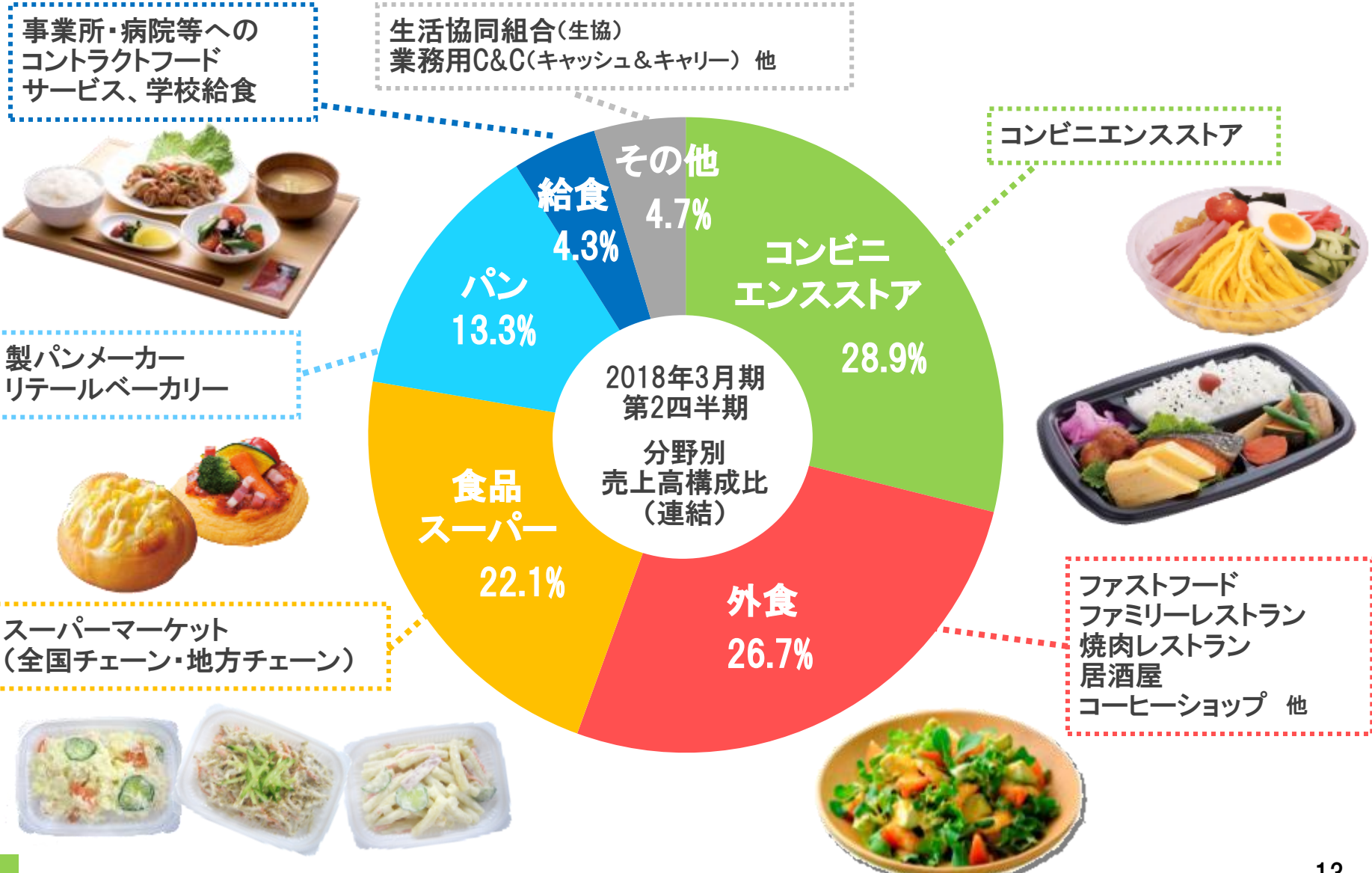


アスパラガスとセロリでつくる  
フェットチーネ

# 7. 当社の特長①:メニュー提案力&分野別・業態別の対応



①. ケンコーマヨネーズグループの概要



事業所・病院等への  
コントラクトフード  
サービス、学校給食

生活協同組合(生協)  
業務用C&C(キャッシュ&キャリア) 他

コンビニエンスストア

製パンメーカー  
リテールベーカリー

スーパーマーケット  
(全国チェーン・地方チェーン)

ファストフード  
ファミリーレストラン  
焼肉レストラン  
居酒屋  
コーヒーショップ 他

## 8. 当社の特長②:商品開発力

①. ケンコーマヨネーズグループの概要



### 高付加価値製品の開発

- 顧客のニーズを先取りした付加価値の高い製品や機能性製品を創出
- 健康・環境を考慮した製品の開発



素材から出る水分を  
しっかり保持する  
HSマヨネーズ  
タイプ

- ✓ 素材から出る水分を  
しっかりと保持して  
**水っぽくなるのを抑える**
- ✓ 野菜の**シャキシャキ感を持続**  
& 味の変化を防ぐ



“あったらいいね！”から誕生  
ガーリック  
バターソース



第16回

- ✓ 加熱しても焦げにくく、  
冷蔵しても固まらない**液体状**
- ✓ かける、つける、塗る、和える  
染み込ませるなど、バターでは  
**手間のかかる調理も簡単！**
- ✓ 芳醇なバターと程よいガーリック  
の香り、岩塩の旨みがアクセント

# 9. 当社の特長③: 素材へのこだわり・品質管理



①. ケンコーマヨネーズグループの概要



作付から**収穫・保管**まで  
栽培計画を契約農家と一緒に取り組み  
サラダに適した**安全・安心な原材料**を使用

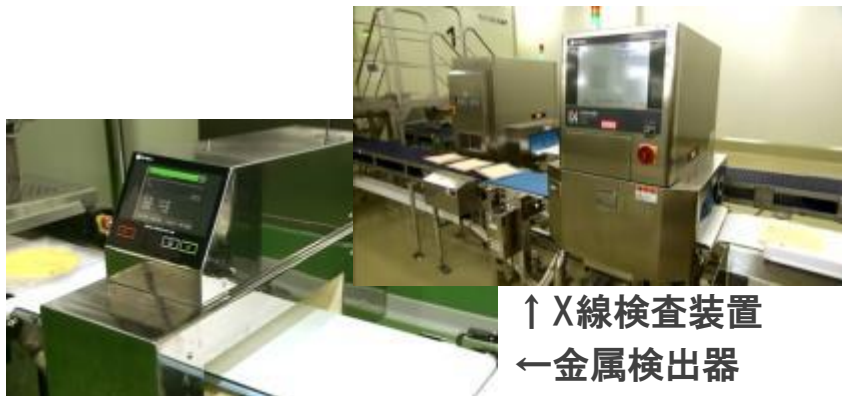
**じゃがいもの皮を液状飼料化** (食品リサイクル)

第22回 食品安全安心・環境貢献賞 (2013年)

第1回 食品産業もつたない大賞『食料産業局長賞』(2014年)



## ● 品質管理、安全・安心へのこだわり



↑ X線検査装置  
← 金属検出器



エアシャワー ↑  
品質管理 →  
(検査・分析)

その他...

- ・生産管理システム
- ・工場内モニター(安心カメラ)
- ・車両消毒装置 など導入



# 10. 当社の特長④：製造工程へのこだわり

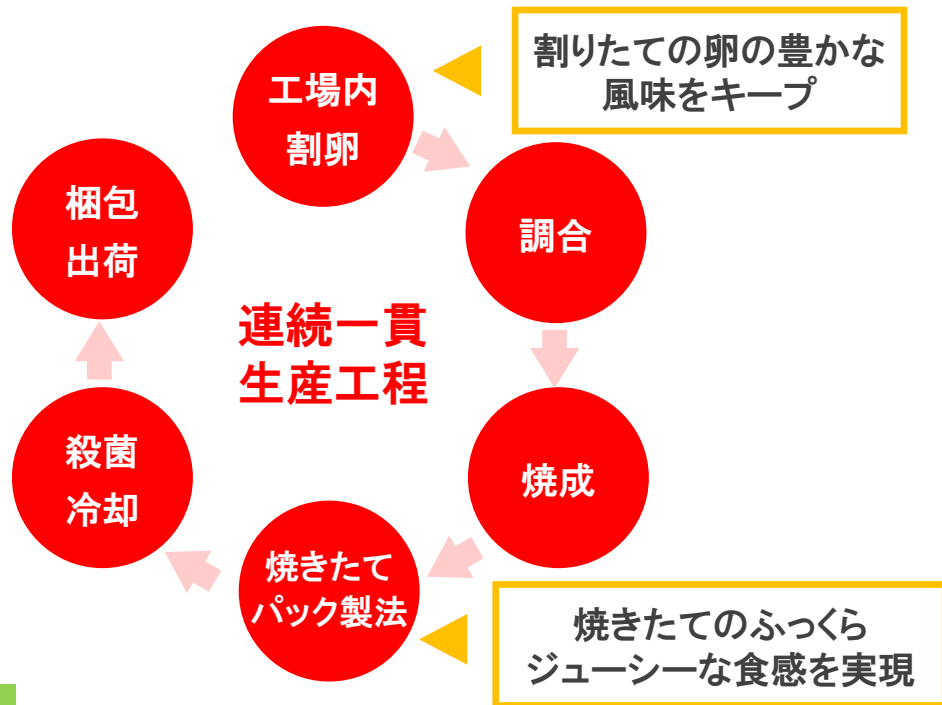


①. ケンコーマヨネーズグループの概要

2014年4月 静岡富士山工場 竣工



## ● 静岡富士山工場の特長



## ● 静岡富士山工場製ブランド『惣菜亭®』



<惣菜亭®だし巻き卵>



<惣菜亭®錦糸卵使用  
香るサラダそば>

### 味・品質への高評価

静岡富士山工場製『惣菜亭®』シリーズは  
味・品質の評価が高く、販売が好調に推移

# 11. グループシナジー



①. ケンコーマヨネーズグループの概要



- マヨネーズ・ドレッシング、サラダの製造ノウハウ
- 事業別のサラダレシピ
- 事業別のお客様ニーズ情報
- 素材(ポテト、パンプキン、タマゴ、ツナなど)の情報



- 季節メニューの提案
- 多彩な盛り付けノウハウ
- お客様からのダイレクトな声
- Webサイトからの潜在需要の掘り起こし



## 関連事業



- フレッシュ総菜の製造ノウハウ
- フレッシュ総菜のメニュー開発
- 地場の素材情報
- 販売情報

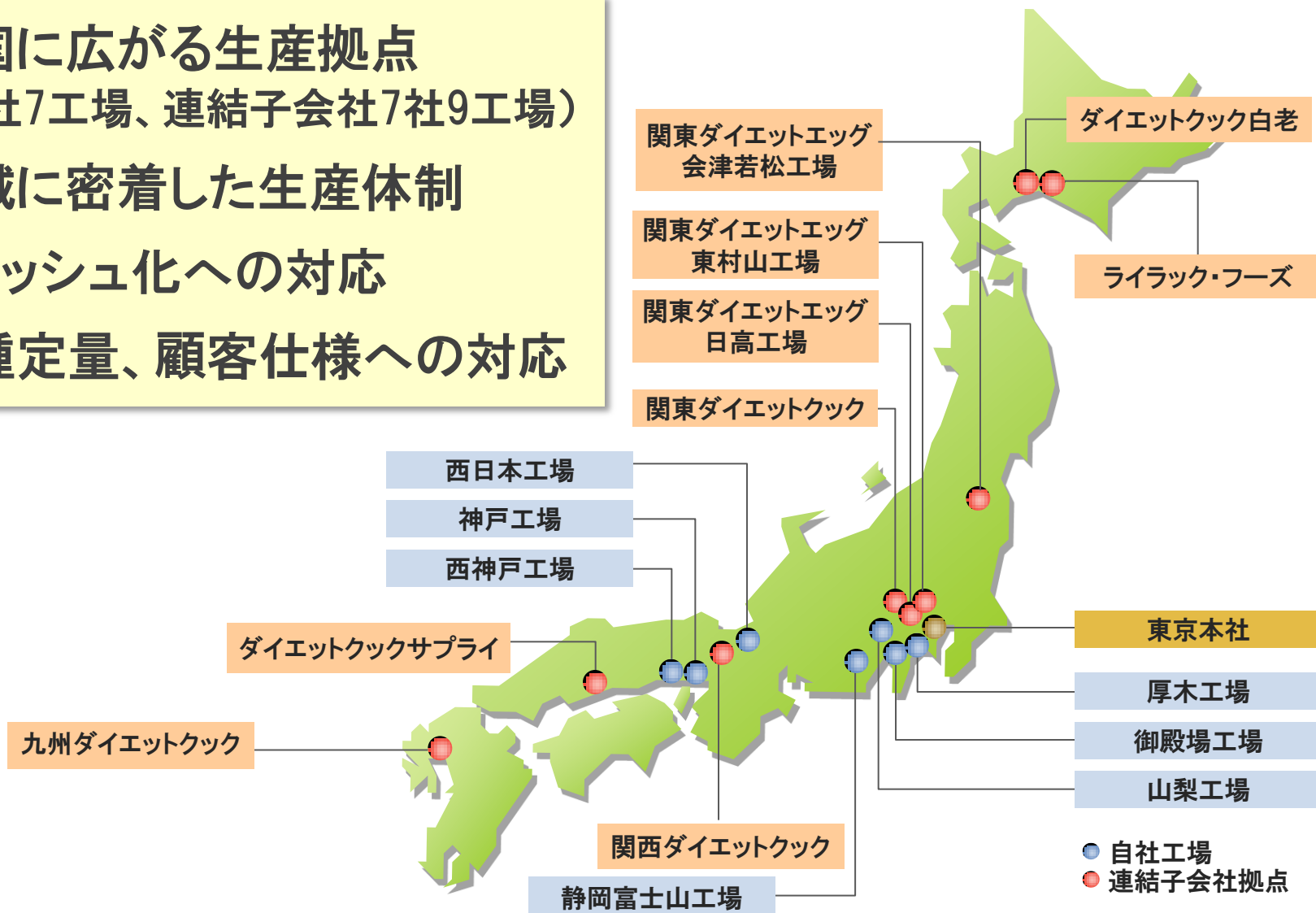


# 12. 生産拠点



①. ケンコーマヨネーズグループの概要

- 全国に広がる生産拠点  
(自社7工場、連結子会社7社9工場)
- 地域に密着した生産体制
- フレッシュ化への対応
- 変種定量、顧客仕様への対応



1

ケンコーマヨネーズグループの概要  
及び各事業の特長について

## 中期経営計画

2

『KENKO Five Code 2015-2017』  
～輝く未来のために～

3

決算概要及び2018年3月期 業績予想

4

株主還元

# 1. 「KENKO Five Code 2015-2017」《5つの指針》

②. KENKO Five Code 2015-2017



**Globalization**  
世界的拡大

**Communication**  
(Branding)  
コミュニケーション  
(ブランド育成)

**Innovation**  
革新

**輝く未来のために**

**Knowledge management**  
知識管理

**Best practice**  
最良実施

## 2. 「KENKO Five Code 2015-2017」《経営戦略》

②. KENKO Five Code 2015-2017



中期経営計画 2015年度～2017年度

# 『KENKO Five Code 2015-2017』

Globalization  
世界的拡大

Innovation  
革新

Best practice  
最良実施

Knowledge  
management  
知識管理

Communication  
(Branding)  
コミュニケーション  
(ブランド育成)

1

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

2

「サラダ料理」の更なる進化

3

グローバル市場への積極展開を進める経営基盤強化

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

②. KENKO Five Code 2015-2017



## サラダNo.1企業へ

「業務用メーカー」から「市場演出型企业」への存在感アップ

「サラダ料理」の確立  
業務用メーカーとして育み  
積み上げた実績とノウハウを活用し  
さまざまな食スタイル・食シーンをさらに演出

サラダのトレンドを発信  
売り場を市場として演出できる  
サラダ専門ショップ「サラダカフェ」を活用し  
積極的な提案を進める

市場演出型企业としての存在

縁の下の力持ち  
豊かで華やかな食生活を  
黒子企業として演出

日本のサラダ市場を創造  
ロングライフサラダのパイオニアとして  
ごぼうサラダやパンプキンサラダ等の  
新しいサラダを開発

業務用メーカーとしての存在

# 3. 『サラダNo.1 (Leading company)』のポジションを確立②



②. KENKO Five Code 2015-2017

サラダ・総菜類

タマゴ加工品

マヨネーズ・ドレッシング類



商品シリーズ強化



簡便性



レンジでお手軽とろ〜りたまご



ホワイトエッグシート



高付加価値



サラダ用ベースたまねぎ

健康ヘルシー

形態戦略

素材のおいしさ

# 3. 『サラダNo.1 (Leading company)』のポジションを確立③



②. KENKO Five Code 2015-2017

## ●グループ生産拠点構想

● 自社工場  
● 連結子会社

西日本工場 **増設**

2019年3月稼働予定

ロングライフサラダ  
(小型形態のポテトサラダ等)

(株)ダイエツクック白老

**新工場  
建設**

2018年4月稼働予定

日配のフレッシュ総菜  
(北海道地区向け)、  
冷凍品(素材系ポテト等)

静岡富士山工場 **増設**

2019年2月稼働予定

卵焼き製品  
(厚焼き卵、錦糸卵等)

(株)関東ダイエツクック  
神奈川工場

**新工場  
建設**

2018年6月稼働予定

日配のフレッシュ総菜  
(関東地区向け)

中食・外食  
需要増加

単身世帯・核家族化の進行

▶ 個食化・簡便化

労働人口の減少

▶ 調理の簡便化ニーズ

・生産体制の強化

・生産能力の平準化

▶ 需要に応える安定供給

# 4. 「サラダ料理」の更なる進化①

②. KENKO Five Code 2015-2017



## ● サラダ料理講習会の開催

### 一般の方との交流・ファンづくり

- ・ケンちゃんのサラダ料理教室  
(ケンコーマヨネーズ)
- ・サラダ料理講習会  
(Salad Cafe)



### ▶ 計**6回**開催

(2017年4月～9月実績)

## ● サラダの研究(大学との連携)

東京海洋大学  
サラダサイエンス(ケンコーマヨネーズ)寄附講座  
～第2回公開シンポジウム『サラダと健康』開催～

テーマ:「サラダと健康」  
サラダと野菜の知識を深め、  
健康とのかかわりについて探る



## ● 情報発信

### ● WEBサイト

業態別や季節のレシピ、トレンド情報発信  
レシピ掲載数:約**1,700**レシピ(2017年9月末)



### ● SNS

 ケンコーマヨネーズ公式Twitter(@kenko\_mayo)  
サラダカフェ公式Twitter(@Salad\_Cafe\_plus)

▶ フォロワー数:各**27,000**人突破  
(2017年9月末)

### ● ラジオ

「サラダトーク～お仕事カフェ～」

▶ 放送**4年目**に突入!

ゲストに向けたサラダ料理を提供

毎週日曜  
TBSラジオ 9:25～  
ABCラジオ 8:25～放送中  
ぜひお聴きください♪



## 4. 「サラダ料理」の更なる進化②

②. KENKO Five Code 2015-2017



### ● Salad Cafe 店舗展開

新ブランド

## いもたまや 伊勢丹新宿店

2017年3月Open!

「じゃがいも」と「たまご」を  
メインにした和サラダを提案



関東  
1号店

## WaSaRa そごう横浜店

2017年4月Open!

和の素材・和の心にこだわった  
和サラダ専門ブランド



▶ “和サラダ”の提案強化

# 4. 「サラダ料理」の更なる進化③ ～Salad Cafe Webサイト～



②. KENKO Five Code 2015-2017

「市場演出型企業」の実践として、“サラダ料理で新しい世界を食卓に”をコンセプトに  
毎日の生活が楽しくなるようなサラダ料理でお客様に笑顔とサービスをお届け



“サラダ”に関心のある人たちが集まる「サラダ情報専門サイト」

～1,200を超えるサラダ料理レシピの紹介・投稿レシピの商品化・アンケート調査～



## 4. 「サラダ料理」の更なる進化③ ～Salad Cafe Shop～



②. KENKO Five Code 2015-2017

### 三位一体提案の実践として百貨店やショッピングモールなどに出店（18店舗）

- ・Salad Cafe 近鉄あべのハルカス店
- ・Salad Cafe 高島屋大阪店
- ・Salad Cafe 高島屋京都店
- ・Salad Cafe SALA PARA 阪急百貨店うめだ本店
- ・Salad Cafe SALA PARA 千里阪急店
- ・Salad Cafe 東武百貨店池袋店
- ・Salad Cafe 小田急百貨店新宿店
- ・Salad Cafe 小田急百貨店町田店
- ・Salad Cafe ジョイナス横浜店
- ・WORLD SALAD Chef's DELI 阪急百貨店うめだ本店
- ・WaSaRa 近鉄あべのハルカス店
- ・WaSaRa そごう横浜店（2017年4月OPEN）
- ・いもたまや 伊勢丹新宿店（2017年3月OPEN）
- ・皿多屋 Ario八尾店
- ・皿多屋 Ario鳳店
- ・皿多屋 イトーヨーカドーあべの店
- ・皿多屋 イトーヨーカドー武蔵境店
- ・皿多屋 イトーヨーカドー武蔵小金井店

Salad Cafe 西宮阪急

11/29(水)～12/25(月)期間限定オープン！



Salad Cafe 小田急百貨店新宿店



WaSaRa そごう横浜店

# (ご参考)Salad Cafe ショップ 季節の新メニュー 2017年冬(一部)

②. KENKO Five Code 2015-2017



## ● 蒸しかぶと春菊の柚子あんかけ

関東限定!



旬の“かぶ”をやわらかくなるまで蒸しあげ、  
ずわい蟹の入った柚子あんかけを絡めました。  
春菊の苦みがアクセントになっています。

## ● ビーツと冬野菜のピクルス

関東限定!



スーパーフードとして注目されているビーツを主役に、  
人参や大根などの冬野菜を合わせたピクルスです。  
爽やかな酸味を感じる味わいです。

## ● 3種マカロニとチーズのラタトゥイユ風サラダ



3種類のマカロニとゴロゴロと具材感のある野菜を  
ラタトゥイユ風のコクのあるトマト味で仕上げました。  
温めるとより一層おいしくなります。

©2017 KENKO Mayonnaise Co., Ltd.

## ● スペシャルサラダオードブル(関東版)

クリスマス限定!  
12/22~12/25



ワインに合う贅沢なサラダを盛り合わせた  
大人のためのクリスマスオードブルです。

※一部店舗ではお取扱いのない場合がございます。ご了承ください。

# 4. 「サラダ料理」の更なる進化④ ～自遊庵～

②. KENKO Five Code 2015-2017



新しい味覚と出会う創造の場

## 自遊庵 三越日本橋本店

イートインスペース「自遊庵 嗜み処」  
レシピ&メニューの開発・提供・運営  
二十四節気に合わせて選定された  
テーマ食材を新しい味わいで表現



ケンコーマヨネーズグループ × 三越 × 女子栄養大学

テーマ  
さつまいも

～12月12日（火）メニュー（一部）



やわらか豚角煮御膳



手まり寿司  
～さつまいも塩添え～



大学芋のパウンドケーキ

●次回テーマ  
12月13日（水）  
～12月25日（月）  
ビーツ



真っ赤なご馳走御膳

# 5. グローバル市場への積極展開を進める経営基盤強化①

②. KENKO Five Code 2015-2017



## ●輸出事業

37の国と地域への輸出を実施（2017年10月現在）

### ヨーロッパ(11か国)

- ・イギリス
- ・オーストリア
- ・ロシア
- ・フランス
- ・オランダ
- ・デンマーク
- ・ドイツ
- ・ベラルーシ
- ・スイス
- ・イタリア
- ・スウェーデン

### アジア(20か国・地域)

- ・マカオ
- ・香港
- ・フィリピン
- ・シンガポール
- ・インド
- ・台湾
- ・インドネシア
- ・マレーシア
- ・バーレーン
- ・ヨルダン
- ・韓国
- ・中国
- ・タイ
- ・カンボジア
- ・ミャンマー
- ・ベトナム
- ・UAE
- ・レバノン
- ・イスラエル
- ・カタール

### オセアニア(3か国)

- ・オーストラリア
- ・ニュージーランド
- ・フィジー

### 北中米(3か国・地域)

- ・カナダ
- ・アメリカ  
(ハワイ・サイパンを含む)
- ・メキシコ

## ■各国のニーズに合わせた商品開発

- ・グローバルマヨネーズ
- ・各国の仕様に合わせた原料や配合のマヨネーズ・ソース類
- ・賞味期間の延長



## ■展示会への積極的な出展

- ・香港、アメリカなど計6回

(2017年4月～9月実績)

▶ 当社名・当社製品の認知向上を図る



ロンドンでの展示会

## 5. グローバル市場への積極展開を進める経営基盤強化②

②. KENKO Five Code 2015-2017



### ●インドネシア事業

2012年 合併会社 PT. Intan Kenkomayo Indonesia を設立  
→ 業務用・市販用マヨネーズや液卵の製造・販売

#### ハラール対応商品の強化

ハラール対応マヨネーズ(220~240g)  
→ 現地の日本食スーパーにて販売開始

積極的な販売活動により、  
認知・拡販へ繋げる

### ●情報収集拠点

2015年7月 カナダ バンクーバーにリサーチオフィスを設置

- トレンドの発掘
- グローバル人材の育成
- 新たな食材の発掘、原料の調査

#### 海外のトレンドを商品化！

『世界を旅するドレッシング®』

シラチャー  
ホワイトバーベキュー  
パクチー



## 6. 『KENKO Five Code 2015-2017』 ‹‹目標››

②. KENKO Five Code 2015-2017



中期経営計画 2015年度～2017年度  
『KENKO Five Code 2015-2017』  
2017年度 目標

1

連結売上高 750億円  
連結経常利益率 5%

2

自己資本比率 50%

3

ROE 8%以上をキープ

1

ケンコーマヨネーズグループの概要  
及び各事業の特長について

中期経営計画

2

『KENKO Five Code 2015-2017』  
～輝く未来のために～

3

決算概要及び2018年3月期 業績予想

4

株主還元

# 1. 業績の推移 主な経営指標(連結)

③. 決算概要及び2018年3月期 業績予想



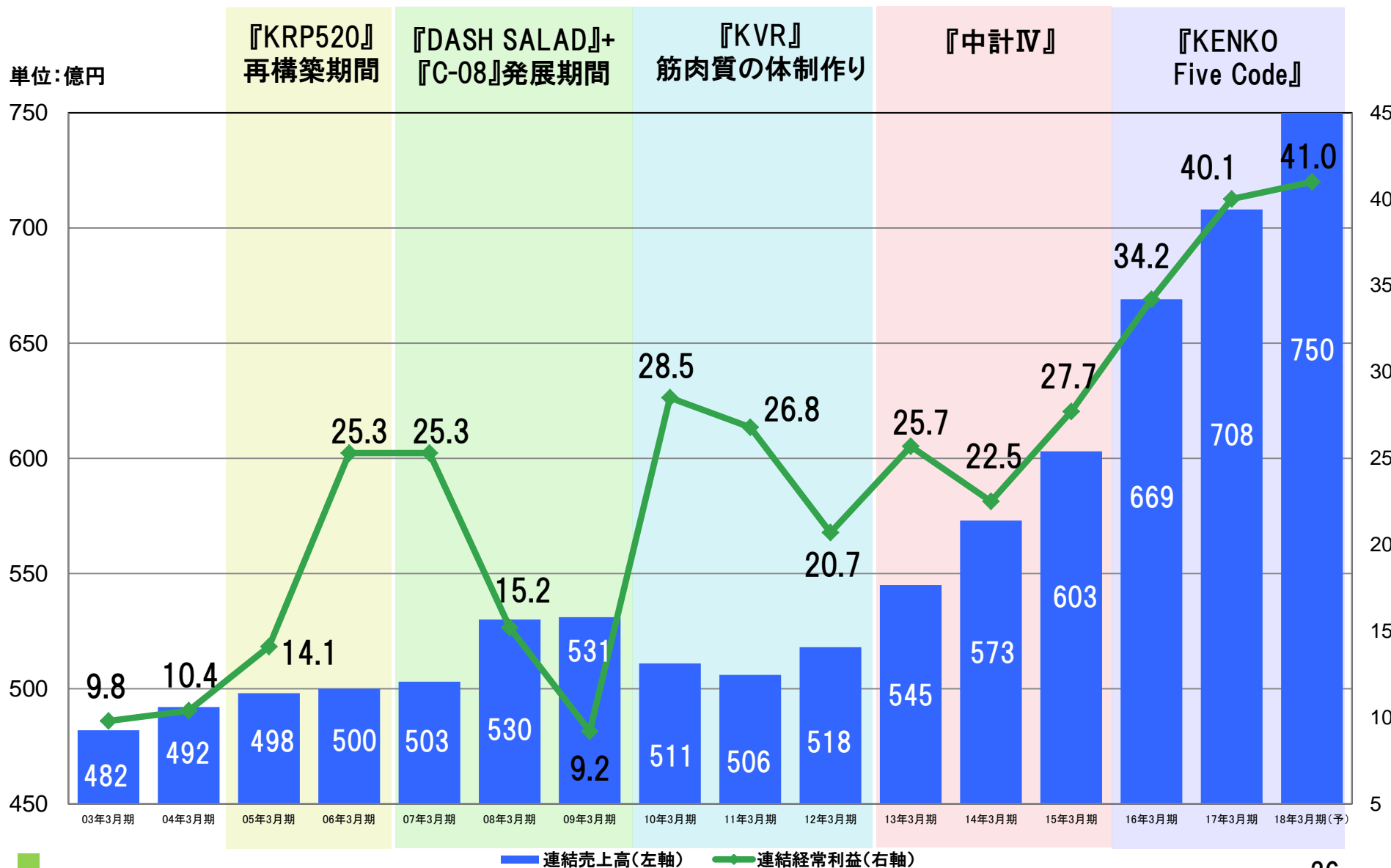
単位:億円

	2012年 3月期	2013年 3月期	2014年 3月期	2015年 3月期	2016年 3月期	2017年 3月期	2018年 3月期 (予想)
売上高	518	545	573	603	669	708	750
営業利益	21	27	24	30	34	39	40
経常利益	20	25	22	27	34	40	41
親会社株主に帰属する 当期純利益	10	14	12	16	20	28	28
1株当たり 当期純利益(円)	72.46	99.16	89.08	115.57	146.76	194.88	174.20
純資産	134	148	158	179	193	284	—
総資産	304	339	396	394	423	514	—
自己資本比率(%)	44.4	43.5	39.8	45.5	45.6	55.3	—
自己資本当期純利 益率(%) (ROE)	7.9	10.0	8.3	9.6	11.2	12.0	—
総資産経常利益率 (%) (ROA)	6.8	8.0	6.1	7.0	8.4	8.6	—

## 2. 業績の推移 売上高・経常利益(連結)



③. 決算概要及び2018年3月期 業績予想



### 3. 2018年3月期 第2四半期 業績(連結)



③. 決算概要及び2018年3月期 業績予想

連結損益計算書 概要	2017年3月期 第2四半期	2018年3月期 第2四半期			2018年3月期 第2四半期予想 (2017/5/12発表)
	金額	金額	前期比	予想比	金額
売上高	36,009	37,021	2.8%	△2.3%	37,880
売上総利益	9,573	9,576	0.0%	—	—
%	26.6%	25.9%			
販売管理費	7,097	7,423	4.6%	—	—
営業利益	2,476	2,152	△13.1%	△2.1%	2,200
%	6.9%	5.8%			5.8%
経常利益	2,490	2,184	△12.3%	△1.2%	2,210
%	6.9%	5.9%			5.8%
税金等調整前四半期純利益	2,506	2,185	△12.8%	—	—
親会社株主に帰属する 四半期純利益	1,690	1,489	△11.9%	△3.9%	1,550
%	4.7%	4.0%			4.1%
1株当たり四半期純利益	118円98銭	90円43銭			94円08銭

# 4. 2018年3月期 業績予想（連結）



③. 決算概要及び2018年3月期 業績予想

「KENKO Five Code 2015-2017」の事業別の個別対策を確実に進め

売上高は7期連続増収の750億円を、経常利益は過去最高益の41億円の確保を目指す

単位:百万円	2017年3月期 実績		2018年3月期 予想	
	金額	前期比	金額	前期比
売上高	70,812	5.8%	75,000	5.9%
売上総利益	18,378	6.6%	—	—
%	26.0%			
販売費及び一般管理費	14,391	4.2%	—	—
営業利益	3,987	16.0%	4,080	2.3%
%	5.6%		5.4%	
経常利益	4,017	17.2%	4,100	2.1%
%	5.7%		5.5%	
税金等調整前当期純利益	4,021	45.3%	—	—
親会社株主に帰属する 当期純利益	2,867	37.5%	2,870	0.1%
%	4.0%		3.8%	
1株当たり当期純利益	194円88銭		174円20銭	

1

ケンコーマヨネーズグループの概要  
及び各事業の特長について

中期経営計画

2

『KENKO Five Code 2015-2017』  
～輝く未来のために～

3

決算概要及び2018年3月期 業績予想

4

株主還元

# 1. 配当金の推移・株主優待品

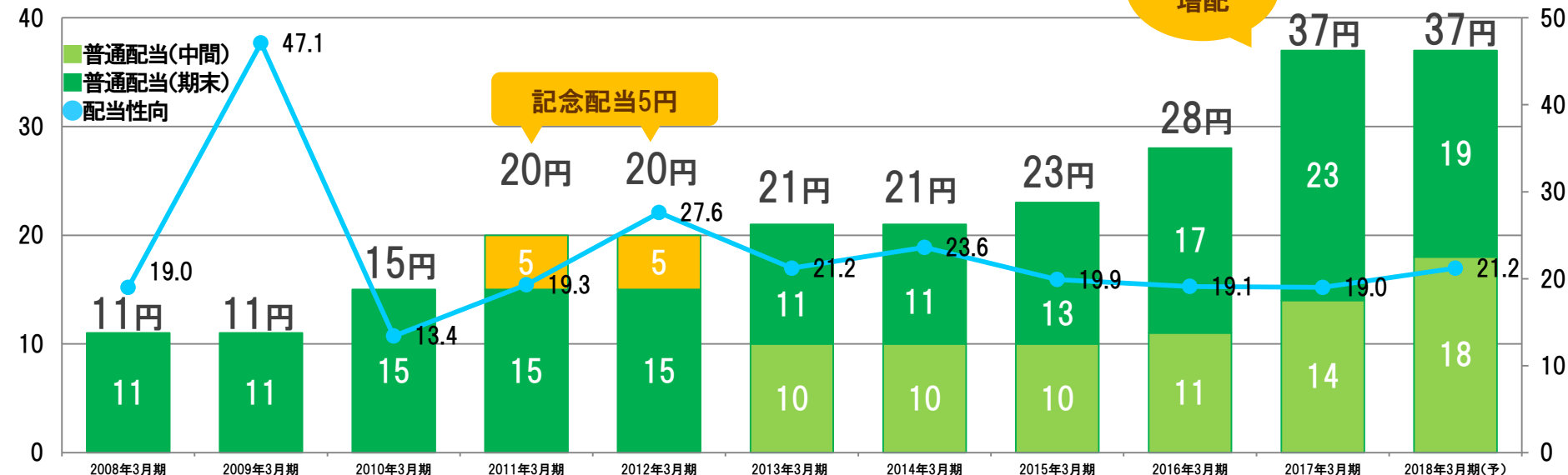
④株主還元



## ● 配当・配当性向の推移

配当性向20% & 安定配当

(単位:円)



## ● 株主優待

権利確定日 : 決算期末(3月末日)現在の株主さま  
送付時期 : 毎年5月下旬~6月初旬



←1,000株以上保有  
当社製品2,500円相当



↑100株以上  
1,000株未満保有  
当社製品1,000円相当

### 贈呈の基準

10单元(1,000株)以上保有の株主さま一律

1单元(100株)以上10单元(1,000株)未満保有の株主さま一律

### 贈呈品

当社製品 2,500円相当

当社製品 1,000円相当

# 2. 株価(月足)の推移 証券コード:2915



④株主還元

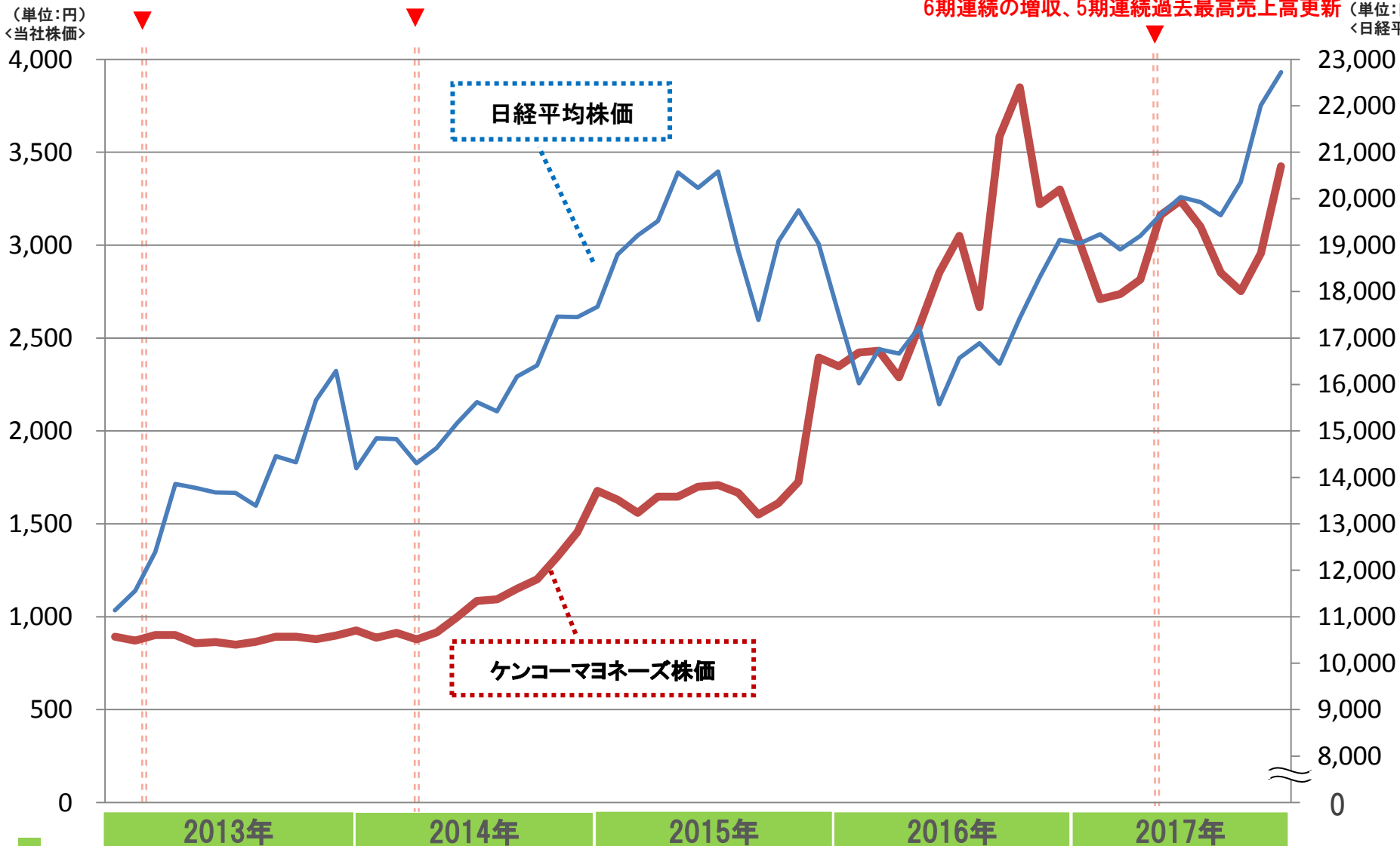
2012年3月:東証一部指定

2014年4月:静岡富士山工場竣工

2017年5月:2017年3月期決算発表

6期連続の増収、5期連続過去最高売上高更新 (単位:円)

<日経平均>

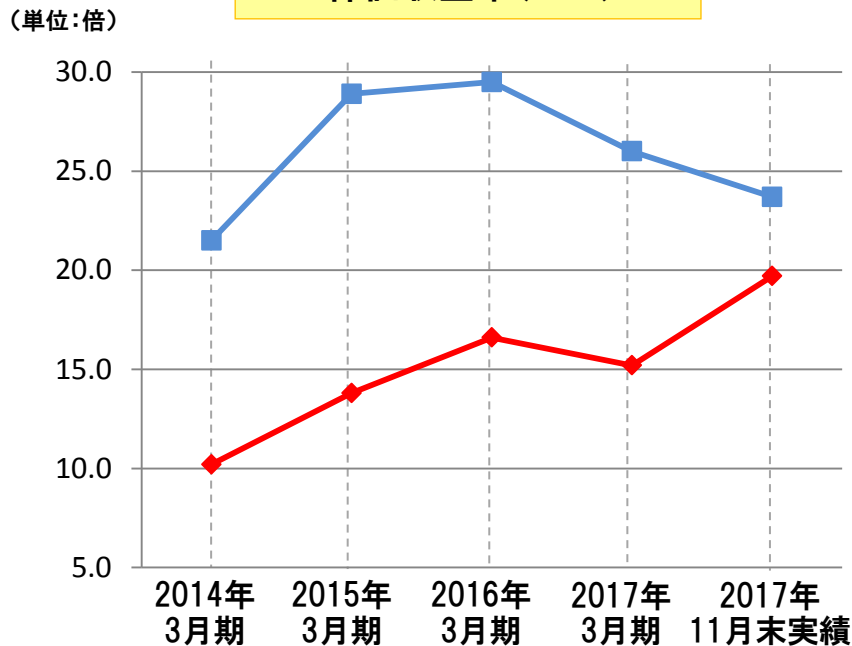


# 3. 投資指標(同業比較)

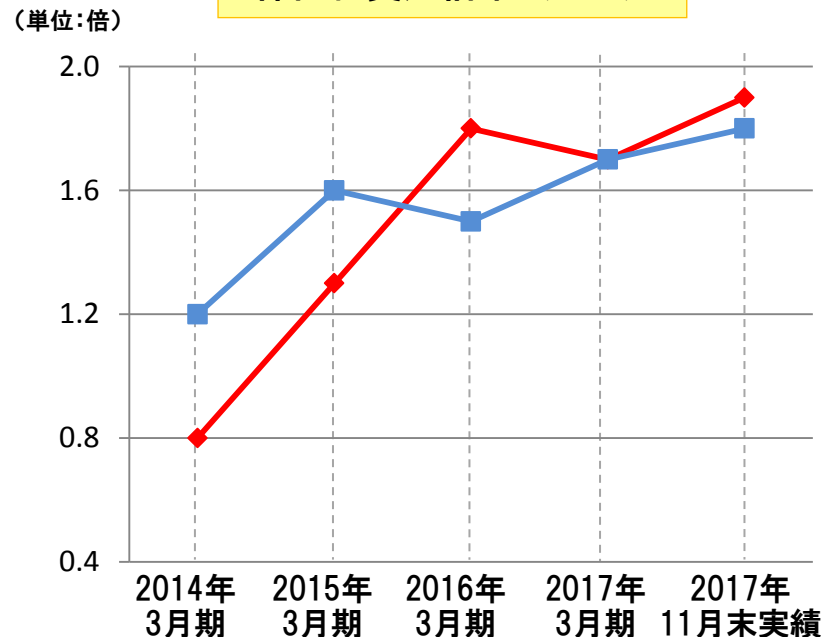
④株主還元



株価収益率(PER)



株価純資産倍率 (PBR)



(単位:倍)

		2014年 3月期	2015年 3月期	2016年 3月期	2017年 3月期	2017年 11月末 実績
<b>株価収益率(PER)</b> ※PER=株価÷1株あたりの純利益 1株あたり純利益=純利益÷平均株式数	当社	10.2	13.8	16.6	15.2	※1 19.7
	食品業界平均	21.5	28.9	29.5	26.0	24.2
<b>株価純資産倍率(PBR)</b> ※PBR=株価÷1株あたり株主資本 1株あたり株主資本=株主資本÷発行済み株式数	当社	0.8	1.3	1.8	1.7	※2 1.9
	食品業界平均	1.2	1.6	1.5	1.7	1.8

出典:食品業界平均の数値は東京証券取引所作成のデータを引用。  
 (※1)2018年3月期の1株あたり純利益予想にて算出。  
 (※2)当社独自の株主資本予想数値にて算出。  
 いずれも2017年11月30日時点の当社株価を使用。

## ● 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。**

# 【参考資料】グループ沿革



↑ケンコーマヨネーズAS

1958年(昭和33年)

会社創立

1961年(昭和36年)

業務用サラダ向け「ケンコーマヨネーズAS」製造販売開始

1966年(昭和41年)

ケンコー・マヨネーズ株式会社に商号変更

1977年(昭和52年)

業界初 ロングライフサラダ(LL)  
「ファッションデリカフーズ®」発売

外食・中食市場が広がるなか、LLを市場に投入・市場創造



↑ファッションデリカフーズ®

1986年(昭和61年)

業務用 ごぼうサラダ発売 ファイバーブームの先駆けに  
サラダを柱とした、調理加工食品及びタマゴ加工品へ事業拡大

1994年(平成 6年)

日本証券業協会(現:JASDAQ)に株式を店頭登録



2005年(平成17年)

サラダカフェ株式会社設立



2011年(平成23年)

東京証券取引所市場第二部上場



2012年(平成24年)

東京証券取引所市場第一部指定  
インドネシア(ジャカルタ)に拠点設立

↑インドネシア拠点入口  
(PT. Intan Kenkomayo Indonesia)

2015年(平成27年)

Vancouver Research Office(カナダ バンクーバー)開設

# 【参考資料】オンラインショップのご案内



## ●ケンコーマヨネーズオンラインショップ

マヨネーズ、ドレッシング、サラダ、タマゴ焼きなど  
プロ仕様の商品を多数取り揃えています。

小型形態(70g~110g)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



小型形態(200ml)の  
ドレッシング



New

ケンコーマヨネーズ オンラインショップ  
<http://shop-kenkomayo.com/shop>



# 【参考資料】個人投資家向けコンテンツのご紹介



当社コーポレートサイトのIR(株主・投資家情報)サイト内に、  
当社概要をわかりやすくまとめたウェブコンテンツ「ケンコーマヨネーズの実は…」を開設しました！  
IR(株主・投資家情報)サイトとあわせて、ぜひ一度ご確認ください。

## POINT① ストーリー仕立てでわかりやすさを追求

当社や当社事業を知らない方にもわかりやすいように、当社のポイントを、図や画像を用いてストーリー仕立てでお届けしています。



ここをクリック!

## POINT② 要点を絞り、コンパクト化

当社の特長、セールスポイントなど皆様の関心が高い情報をまとめ、コンパクトにご紹介しています。




《スマートフォンからも閲覧可能!》  
「ケンコーマヨネーズの実は…」は、  
下記QRコードよりアクセスいただくと  
スマートフォンからの閲覧も可能です。



(QRコード)

# 【参考資料】用語集



用語	説明
サラダ料理 <sup>®</sup>	<p>サラダ料理とは、野菜をキーとし、食材・味付け・調理法の創意工夫で、サラダを進化発展させた料理のこと。</p> 
フレッシュサラダ	<p>サラダや和惣菜など製造後の販売可能期間が比較的短く、基本的に毎日発注され、毎日納品される商品のこと。量販店やスーパー等でパック入りで販売されているもの。</p>
ファッションデリカフーズ <sup>®</sup> (FDF <sup>®</sup> )	<p>1977(昭和52)年に当社が発売した業界初のロングライフサラダ(冷蔵未開封で1か月間日持ちする)であり、袋から出すだけで、そのまま使える調理加工食品。できたてのおいしさを大切に、マヨネーズの殺菌力、独自の製法による混合乳化、加熱殺菌処理など、「ケンコーマヨネーズ」が長年にわたり培ってきたノウハウをフル活用、夏場でも安心してご利用いただける。材料ロスがなくなるのはもちろん、加工の手間を省いて人件費の削減にも大きく貢献、保存性に優れているため、計画的な仕入れも可能。品種はポテト、マカロニ、スパゲティ、ツナ、ごぼう、タマゴなど豊富な種類が揃っている。</p>
ロングライフサラダ (LLサラダ)	<p>通常のサラダと比べ長期間保存が可能なサラダのこと。素材ごとに前処理をおこなった原料を混合し、袋に充填し、加熱殺菌をおこない、未開封の状態で冷蔵15日から60日保存可能な調理済み加工食品。</p>

- IRお問い合わせ

- 中野オフィス : 東京都中野区中野4-10-1  
中野セントラルパークイースト2F
- 担当者 : 執行役員 経営企画室 室長 京極 敦
- 電話 : 03-5318-7531
- E-mail : [ir@kenkomayo.co.jp](mailto:ir@kenkomayo.co.jp)

- 将来見通しに関する注意事項

本資料は投資家の皆様への情報提供のみを目的としたものであり、売買の勧誘を目的としたものではありません。本資料における将来予想に関する記述は、目標や予測に基づいており、確約や保証を与えるものではありません。また、将来における当社の業績が、現在の当社の将来予想と異なる結果になることがある点を認識された上で、ご利用ください。

また、業績等に関する記述につきましても、信頼できると思われる各種データに基づいて作成していますが、当社はその正確性、安全性を保証するものではありません。

本資料は、投資家の皆様がいかなる目的にご利用される場合においても、皆様ご自身の判断と責任においてご利用されることを前提に提示させていただくものであり、当社はいかなる場合においてもその責任を負いません。