

キューピー便り 2019



〈なす〉

キューピー株式会社

証券コード 2809



株主の皆様へ



代表取締役 社長執行役員

ちょう なん おさむ

長南 収

平素より格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

おかげさまで、本年創業100周年を迎えることができました。ご支援いただきました株主の皆様へ心よりお礼を申し上げます。

2019年度上期(2018年12月1日から2019年5月31日まで)は、売上高は創業100周年を記念したキャンペーンの効果もあり国内のマヨネーズは伸張しましたが、前年度に実施した事業譲渡などの影響により、前年同期に比べ減収となりました。営業利益は海外での売上の拡大や付加価値の高い商品の伸張などにより増益となりました。

今後もマヨネーズ・ドレッシングを中心に「サラダとタマゴの主役化」を進め、次の100年に向けて持続的に成長するグループをめざしてまいります。

引き続きご愛顧いただくとともに、ご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

目次

株主の皆様へ	1
経営状況	2
キューピー株式会社 創業100周年のイベント	3
新たな取り組み	4
新商品・レシピの紹介	5~6
CSRの取り組み	7

株主様とのコミュニケーション	8
株主様へのお知らせ	9~10、裏表紙
株主優待品	9
株主メモ、株式の状況、 株式に関するお手続きについて	10
2019年度秋期 株主様ご優待見学会を開催します	裏表紙

経営状況

業績ハイライト 2019年度 第2四半期累計 (2018年12月1日から2019年5月31日まで)

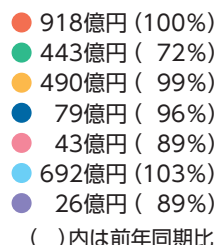
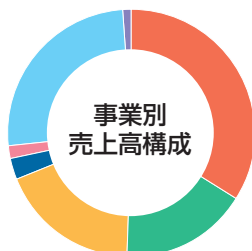
売上高

2,690 億円

(前年同期比**94%** △160億円)

主な要因

- ◆ 前年度の事業譲渡 (△161億円) による売上減少
- ◆ 国内・海外でのマヨネーズの拡大
- ◆ 物流事業での既存顧客の取扱い拡大



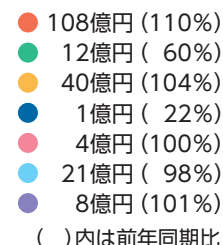
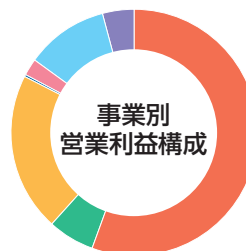
営業利益

161 億円

(前年同期比**101%** +1 億円)

主な要因

- ◆ 海外 (中国・東南アジア) での売上増加
- ◆ 付加価値の高い商品の伸張
- ◆ 前年度の事業譲渡 (△5億円) による利益減少



全社費用を除いて表記しています。

● 調理・調味料 ● サラダ・惣菜 ● タマゴ ● フルーツソリューション ● ファインケミカル ● 物流 ● 共通

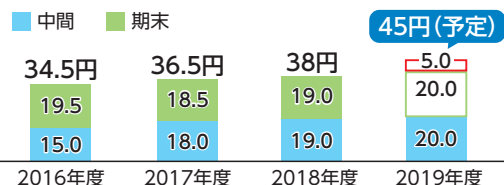
※事業区分を今年度より変更しています。 ※各事業に按分できない費用(本社経費など)を「全社費用」として区分しています。

親会社株主に帰属する四半期純利益

96 億円

(前年同期比**105%** +5 億円)

1株当たりの配当金



※2019年度期末は、創業100周年記念配当5円を予定しています。

※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。

キューピー株式会社 創業100周年のイベント

キューピーは、1919年に食品工業株式会社として創業し、100周年を迎えました。マヨネーズやドレッシングを日本で初めて製造するなど、それまで日本ではなじみの薄かった食品を事業化し、新たな市場の創出や食文化の発展に挑戦してきました。

今後もお客様の健康を願う想いを継続するとともに、多様な従業員が活躍し、成長し続けられる企業をめざして、新しい挑戦を続けていきます。

なお、長年にわたるご愛顧への感謝として、2019年1月より創業100周年を記念した各種イベントを実施しています。



100周年を記念したマヨネーズタイプ調味料を7つの味で限定発売

さまざまな食材と相性が良い、マヨネーズのおいしさを楽しんでいただきたいという思いから、地元根付いた味のマヨネーズタイプ調味料を開発しました。

日本を7つのエリアに分け、各エリアの従業員も参加したプロジェクトで、地元根付いた味とメニューを考案し、エリア毎に数量限定で発売しました。



「ニューイヤー・コンサート スペシャル公演」 「笑顔を届ける音楽会」を開催

「食と音楽」をテーマに文化活動の支援を続けており、1992年から毎年1月に開催している、ウィーン・フォルクスオーパー交響楽団によるニューイヤー・コンサートに協賛しています。2019年1月5日(土)に1日限りの100周年スペシャル公演をサントリーホール(東京)で開催しました。

また、プロの演奏家によるミニオーケストラが、幼稚園・保育園(全国10カ所)、介護施設(全国10カ所)を訪問しています。これまでの感謝の気持ちを込めた本格的なクラシック、一緒に歌える楽曲など、皆さんで笑顔になれる音楽会です。

(注)お申し込みは終了しています。



笑顔を届ける音楽会の様子

サラダとタマゴを楽しむ期間限定カフェを展開

2019年3月から7月に「kewpie 100 years, start! CAFÉ」(キューピー100イヤーズ、スタートカフェ)を、東京・名古屋・大阪・福岡で展開しました。カフェを通して、100周年のご愛顧への感謝を伝えるとともに、サラダとタマゴの魅力あるメニューを発信しました。

(注)期間限定のため、現在は営業していません。



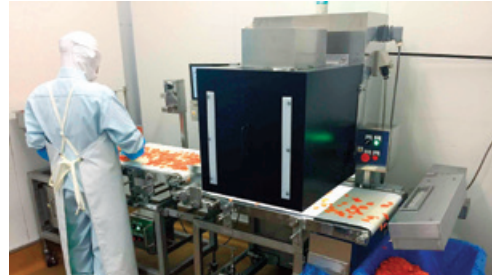
カフェの外観(東京)

メニューの一例

新たな取り組み

AI（人工知能）を活用した原料検査装置をグループに展開（2019年1月）

惣菜の原料となるカットした野菜の検査に、AI（人工知能）を活用した自社開発の原料検査装置を導入しました。2018年より導入したベビーフードで使用する野菜の検査装置の成果を応用し、惣菜の製造・販売を行っているデリア食品（株）にも展開しました。自動化・効率化で身体への負担も軽減できる、働く人にやさしい工程づくりを進めます。原料に対するこだわりと最新の技術を掛け合わせ、より安全・安心なものづくりをめざしていきます。



「ホワイト物流」推進運動の自主行動宣言を提出（2019年4月）

「ホワイト物流」推進運動とは、深刻化が続くトラックの運転者不足に対応するため、国民生活や産業活動に必要な物流を安定的に確保するとともに、経済の成長に寄与することを目的とした運動です。国土交通省・経済産業省・農林水産省が企業に対し参加を呼び掛けています。

当社は「ホワイト物流」推進運動の趣旨に賛同し、自主行動宣言を表明しました。持続可能な物流の実現に向け、業界関係者・行政と連携しながら、サプライチェーン全体の生産性向上をめざしていきます。

自主行動宣言の取り組み項目

- 物流の改善提案と協力
- リードタイムの延長
- 船舶や鉄道へのモーダルシフト
- 燃料サーチャージの導入
- 荷さばき、検品作業の効率化
- パレット単位の輸送、大口配送の促進

ホームページをリニューアルしました（2019年4月）

ホームページを「企業サイト」と「商品サイト」に分割しました。

「企業サイト」では、理念やめざす姿をベースに、キューピーグループの想いや活動を発信していきます。英語への対応を大幅に拡充し、より多くの情報を世界に伝えていきます。

「商品サイト」は、旬の野菜を使ったレシピなど、タイムリーな情報を伝えることで、何度も訪れる楽しみのあるサイトをめざしていきます。



企業サイト

新商品・レシピの紹介

8月中旬
発売

キューピー オリーブオイル&オニオンドレッシング

エキストラバージンオリーブオイルと玉ねぎの風味をいかし、ほどよい酸味に仕上げました。素材の味わいが引き立つドレッシングです。

NEW



サーモンとアボカドのパワーサラダ

材料(2人分)

約216kcal(1人分)

調理時間
10分

リーフレタス…………… 2枚	アーモンド…………… 5粒
黄パプリカ…………… 1/8個	キューピー オリーブオイル&
アボカド…………… 1/2個	オニオンドレッシング… 適量
サーモン(刺身用)…………… 80g	



作り方

- ① リーフ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ちぎる。
- ② 黄パプリカは長さ半分の薄切りにする。アボカドは横に厚さ8mmの薄切りにする。サーモンはそぎ切りにする。
- ③ 器に①を敷き、②を盛りつけ、砕いたアーモンドを散らし、ドレッシングをかける。

8月中旬
発売

キューピー 野菜もお肉もこれ1本

お好みの野菜とお肉料理を一皿に盛りつけて本品をかけるだけで、味つけも見映えも“これ1本”で完成します。

NEW



和風たまねぎ
ドレッシング



ねぎ塩レモン
ドレッシング

彩り野菜とポークソテー

材料(2人分)

約552kcal(1人分)

調理時間
10分

ブロッコリー… 4房	豚ロース肉… 2枚
赤パプリカ… 1/4個	塩…………… 少々
黄パプリカ… 1/4個	こしょう… 少々



作り方

- ① ブロッコリーは小房に分け、ぬらしたクッキングペーパーで包み、耐熱容器にのせてラップをかけ、レンジ(500W)で約1分加熱して水にとり、水気をきる。
- ② 赤・黄パプリカは薄切りにする。
- ③ 豚ロース肉は、脂身と赤身の間に切れ目を入れて筋切りをし、塩・こしょうをする。
- ④ フライパンに油をひいて熱し、③を入れて焼く。こんがり焼き色がついたら、裏面も弱火で火が通るまで焼き、食べやすい大きさに切る。
- ⑤ 器に④を盛りつけ、①と②を添え、ドレッシングをかける。

サラダ油……………	適量
キューピー 野菜もお肉もこれ1本 (お好みの味)……………	適量

9月上旬
発売

キューピーのたまご たまごのスプレッド

冷蔵品

パンにぬるだけで、簡単・手軽にたまごパンができて上がります。
たまごのコクと濃厚な味わいが、パンによく合います。

NEW



チーズ味



ガーリック味



盛り付け例



8月中旬
発売

アヲハタ まるごと果実 クランベリー

果実と果汁でつくった『アヲハタ まるごと果実』にクランベリーが
新登場しました。クランベリーの粒感と鮮やかな赤色、力強い酸味
をお楽しみください。



レアチーズケーキ クランベリーソースがけ

材料(6人分) 直径18cmのタルト台

約452kcal(1人分)

クリームチーズ… 200g	粉ゼラチン…………… 8g	タルト台(市販品)…………… 1台
生クリーム…………… 150ml	レモン汁…………… 大さじ1	アヲハタ まるごと果実
グラニュー糖…………… 40g	水…………… 大さじ4	クランベリー…………… 適量

調理時間
25分

冷やして固める
時間は除く

NEW



作り方

- ①【下準備】クリームチーズは室温に戻しておく。
- ② 耐熱容器に水を入れて粉ゼラチンをふり入れてふやかし、レンジ(500W)で約45秒加熱して溶かす。
- ③ ボウルに①とグラニュー糖を加えてよく混ぜ合わせる。さらに生クリーム、レモン汁、②の順に少量ずつ加えて、その都度なめらかになるまで混ぜる。
- ④ タルト台に③を流し入れ、冷蔵庫で約1時間冷やして固める。
- ⑤ ④が固まったら、切り分けて器に盛りつけ、まるごと果実をかける。

当社ウェブサイトにも他のレシピもご紹介しています。

キューピー とっておきレシピ

検索

CSRの取り組み

キューピーみらいたまご財団が公益財団法人になりました

内閣府からの認定を受け、2019年4月1日に一般財団法人から公益財団法人へ移行しました。今後も思いを共有する団体の活動支援を通じ、子どもたちの心と体の健康を応援していきます。

2019年度の助成事業の募集では204団体から応募があり、厳正な選考の結果、70団体への助成を決定しました。助成先での活用事例は次の通りです。

食育活動への支援

地元産の野菜を活かした食育活動

- 収穫体験
- ワークショップ
- 食育講座
- 料理講座



収穫体験の様子

食を通じた居場所づくり支援

開設1年以内の子ども食堂運営団体を対象としたスタートアップ助成を新たに設けました。食材費・人件費などの立ち上げ支援を行います。



※キューピーみらいたまご財団は、食を取り巻く社会課題を解決するために、食育活動や食を通じた居場所づくり支援を行う団体を助成しています。
※助成先については、キューピーみらいたまご財団のウェブサイトをご覧ください。

森の保全活動に取り組んでいます

当社グループは、山梨県富士吉田市にある工場で富士山麓の水を使った商品を製造しています。この水源を守るため、2007年から富士吉田市と森林整備契約を結び、富士吉田市の保有する森林の一部を「キューピーの森」として保全活動を実施しています。保全活動は今年で13年目となりました。



保全活動の様子



賞味期間の延長に取り組んでいます

社会と当社グループの持続的な成長に向けて、優先して取り組むべき重点課題の一つに、「資源の有効活用と持続可能な調達」を設定しています。その一環で、食品ロス削減に向けて賞味期間の延長に取り組んでおり、2019年3月以降、サラダクラブ素材パウチシリーズの一部においても実施しました。

また、このシリーズ商品の賞味期限を「年月日表示」から「年月表示」に変更しました。更なる食品ロス削減へつなげていきます。

賞味期間を延長した商品の一例



サラダクラブ
北海道大豆

サラダクラブ
ヤングコーン

株主様とのコミュニケーション

第106回定時株主総会を開催しました

2019年2月27日(水)、横浜アリーナにて第106回定時株主総会を開催し、2,435名の株主様にご出席いただきました。ロビーでは、「キューピー 100年の歩み」の映像をご覧くださいました。

キューピー 株主総会

検索

事前および当日にいただきましたご質問や回答などは、当社ウェブサイトをご覧ください。



2019年度春期 株主様ご優待見学会を開催しました

2019年5月18日(土)、仙川キューポート(東京都調布市)にて株主様ご優待見学会を開催しました。グループ各社のオフィスや研究開発施設のある仙川キューポートの館内とマヨテラス(※)をご覧くださいいた後、当社グループの商品を使用したメニューとともに、役員との会話をお楽しみいただきました。



※マヨテラスは、マヨネーズにまつわるさまざまな情報やトピックスを体感しながら学べる見学施設です。

今回の見学会においてご好評いただきましたレシピを紹介いたします。

やわらか鶏だんごの和風スープ

材料(2人分)

約189kcal(1人分)



鶏だんごが
やわらかく
なります。

キャベツ…………… 2枚
ぶなしめじ………… 1/2パック
にんじん…………… 1/4本
水…………… 400ml

(A) 鶏ひき肉…………… 100g
しょうが汁…………… 小さじ1
キューピー マヨネーズ …… 大さじ1
キューピー 3分クッキング
野菜をたべよう! 和風スープの素…1袋(30g)



作り方

- ① キャベツはひと口大に切る。ぶなしめじは石づきを取り、ほぐしておく。にんじんは皮をむき、長さ3cmの短冊切りにする。
- ② ボウルに(A)を入れ、混ぜ合わせる。
- ③ 鍋に水と①を入れて火にかけ、沸騰したら②をだんご状に4個作り加え、火が通ったら和風スープの素を入れて、アクを取りながら弱火で約3分煮込む。



株主様へのお知らせ

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、1単元(100株)以上を3年以上継続保有の株主様

3年以上継続保有とは
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

優待品 贈呈時期		2020年 3月上旬	2021年 3月上旬	2022年 3月上旬	2023年 3月上旬
株主名簿初回記載日					
2016年	11月30日	○ (7)	○ (9)	○ (11)	○ (13)
2017年	5月31日	× (6)	○ (8)	○ (10)	○ (12)
	11月30日	× (5)	○ (7)	○ (9)	○ (11)
2018年	5月31日	× (4)	× (6)	○ (8)	○ (10)
	11月30日	× (3)	× (5)	○ (7)	○ (9)
2019年	5月31日	× (2)	× (4)	× (6)	○ (8)

○：優待品贈呈あり ×：優待品贈呈なし
() 内の数値：株主名簿に同一株主番号で継続して記載された回数

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

贈呈内容

当社グループ商品の詰め合わせ

- ・100～499株 1,000円相当
- ・500～999株 2,000円相当
- ・1,000株以上 3,000円相当



※写真は2019年3月贈呈分の株主優待品(1,000円相当)です。

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あり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^(※1)
- ・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

(※1) 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となった場合に限り、株主優待品の贈呈対象といたしますので、下記お問い合わせ先までご連絡ください。

◆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^(※2)
- ・保有株式をすべて売却し、権利付最終日までに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すべて売却し、別の証券会社で同じ銘柄の株式を購入した場合

(※2) 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。

お問い合わせ先

三井住友信託銀行株式会社 証券代行部

☎ 0120-782-031

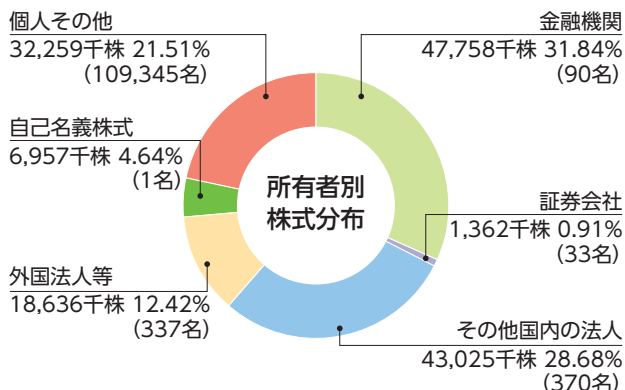
【受付時間】 9：00～17：00 (土・日・祝日を除く)

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
 および特別口座 東京都千代田区丸の内一丁目4番1号
 の口座管理機関 三井住友信託銀行株式会社
- 郵便物送付先 〒168-0063
 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
- (電話照会先) ☎ 0120-782-031
- 公告方法 電子公告
 (<https://www.kewpie.com/ir/announce/>)
 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行うことができない場合
 は、日本経済新聞に掲載いたします。
- 証券コード 2809 (東京証券取引所第1部)

株式の状況 (2019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 150,000,000株
- 単元株式数 100株
- 株主数 110,176名



※所有株式数は切り捨て、所有株比率は四捨五入にて表示しています。

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 ● 配当金の受領方法の変更※ ● 振込先の変更 ● マイナンバーに関するお届け・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 		
● 支払期間経過後の配当金の支払請求	三井住友信託銀行株式会社 証券代行部 ☎ 0120-782-031	

※ 配当金の受領方法の変更について

配当金のお受け取りには、下記①～③の3つの方法があります。

①郵便局でのお受け取り ②証券口座でのお受け取り ③銀行口座でのお受け取り

現在、①の方法をご利用の株主様には、簡単で、お受け取りを忘れることのない、②または③の方法への変更をおすすめします。

株主様へのお知らせ

2019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当社グループの理念や事業内容について、より一層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	2019年5月31日現在、当社株式を 500株以上 保有の株主様	
■ 開催場所	(A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	(Bコース) キューピー 神戸工場 兵庫県神戸市東灘区深江浜町27-1
■ 開催日時	2019年10月19日(土) 10:00~13:00	2019年11月9日(土) 10:00~13:00
■ 集合場所	・ JR 栗橋駅 ・ 東武日光線 南栗橋駅	・ JR 芦屋駅
■ 内容	・ 当社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(小学生以上の同伴者様1名を含みます)	
■ 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)	



※ご注意事項

- ・ ご応募多数の場合は、厳正な抽選とさせていただきます。
- ・ 車いすでのご来場については事前にお知らせください。
- ・ 天候などの事情により、見学会の中止、または見学会内容の変更が生じる場合がございます。
- ・ 当社が撮影した写真等は、当社の広報活動において使用させていただきます場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- ・ 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**必要事項を漏れなくご記入のうえ、ご郵送ください。**

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
- ⑥携帯電話番号(お持ちの方)
- ⑦同伴者様の氏名(ふりがな)・年齢

62円
切手

1 9 4 - 0 2 9 1

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



株主様ご優待見学会専用サイトより
ご応募ください。

URL

<https://www.kewpie.co.jp/r/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。

※応募の際に、記載漏れや誤記などの不備がある場合、無効となりますのでご注意ください。

QRコード



締切日 2019年8月23日(金)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

愛は食卓にある。

kewpie



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
<https://www.kewpie.com>



UD FONT