

# キューピー便り 2022



〈きゅうり〉

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

たか みや みつる

高宮 満

平素より格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

2022年2月25日付で、代表取締役 社長執行役員に就任いたしました高宮 満でございます。

キューピーはマヨネーズやドレッシングで日本におけるサラダ文化の普及に尽力し、2019年に創業100周年を迎えました。創始者の中島董一郎は「食を通じて社会に貢献する」ことを自らの志としていたことから、私たちはその志を引き継ぎ、事業活動と社会活動をともに推進することで、人々の健康と豊かな食生活に今後も貢献したいと考えています。

持続可能な社会の実現に向けて2021年にTCFD提言への賛同を表明しました。環境配慮型商品の需要への対応や、再生可能エネルギーの導入などを積極的に進め、気候変動に関する事象を経営リスクととらえると同時に、新たな機会を見出し経営戦略に活かしていきます。

2021-2024年度中期経営計画では、海外において中国・東南アジアを中心にサラダ文化の浸透を進めるとともに、サラダ調味料の大きな市場である北米への展開を強化することで持続的な成長を実現します。国内においては、キューピーグループが持つ開発力や販売力を最大限に活用し、多様化されたニーズにお応えしていきます。

経営指標では「ROE」、「営業利益率」、「海外売上高伸長率」にこだわっていきます。事業収益性と資本効率性の向上の両輪で中期経営計画を推進し、サラダとタマゴを中心に「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって世界の食と健康に貢献するグループをめざしてまいります。

引き続きご愛顧と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
トピックス	3
サステナビリティへの取り組み	4

商品・レシピの紹介	5~6
株主様へのお知らせ	
株主メモ、株式の状況、株式に関する手続について	裏表紙

# 経営状況

業績ハイライト 2022年度 第2四半期累計 (2021年12月1日から2022年5月31日まで)

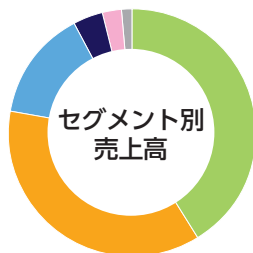
## 売上高

**2,075億円**

前年同期比 **104.3%** +86億円

主な要因

- ◆ 国内の外食需要の回復による業務用の増収
- ◆ 海外市場での2桁成長



( )内は前年同期比

● 市販用 ● 業務用 ● 海外 ● フルーツソリューション ● ファインケミカル ● 共通

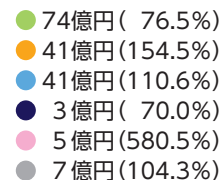
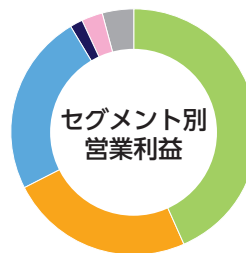
## 営業利益

**142億円**

前年同期比 **98.2%** △3億円

主な要因

- ◆ 主原料・エネルギー等の高騰による影響を受け減益
- ◆ 売上増加と価格改定効果により利益増加



( )内は前年同期比

全社費用を除いて表記しています。

## 親会社株主に帰属する四半期純利益

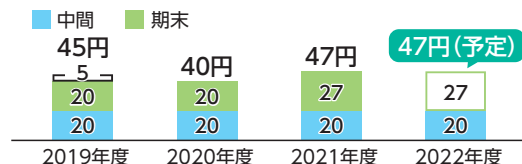
**89億円**

(前年同期比 **92.4%** △7億円)

主な要因

- ◆ 営業利益の減少
- ◆ 前年度に計上した生産再編に伴う資産売却益の減少

## 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円を実施しました。

※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。

# トピックス

## 「キューピーグループ統合報告書 2022」を発行(2022年4月)

当社グループに対する理解をより深めていただくため、企業活動の全体像や企業価値創造に向けた戦略・計画を総合的に報告しています。

2022年度版は、当社グループが掲げる「めざす姿」「キューピーグループ 2030ビジョン」の実現に向けた価値創造ストーリーと、それを支える経営資本の強化を中心に取り上げています。



当社ウェブサイトに掲載しています。

キューピー 統合報告書

検索



## プラントベースフード「HOBOTAMA」を市販用でも販売

植物性原材料を主体に、卵のような彩り、食感、風味を再現し、卵が食べられない人でも卵料理を楽しんでいただきたいという想いから生まれた商品です。業務用で販売を先行していましたが、3月から通信販売(一部エリア限定)で市販用も販売を開始しました。

※本商品はヴィーガン向けではありません  
※Amazonフレッシュで販売中(2022年7月時点)



HOBOTAMA  
加熱用液卵風



HOBOTAMA  
スクランブル  
エッグ風



加熱用液卵風の調理例  
クッキー

## 野菜の魅力を経験できる「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」オープン

埼玉県深谷市の「花園IC拠点整備プロジェクト」において、野菜の魅力を経験できる「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」が5月29日にオープンしました。

収穫体験を通じて自然の恵みの豊かさに触れられる体験農園をはじめ、旬の野菜が並ぶマルシェ、素材の魅力を活かしたレストラン、五感で学べる「野菜教室」(不定期開催)がお楽しみいただけます。

コンセプトである「野菜にときめく、好きになる！みんなの笑顔を育むファーム」を実現していきます。



オープニングセレモニーの様子

本冊子「キューピー便り 2022」をお持ちいただいた方に、プチ収穫体験をプレゼントいたします！ぜひマルシェのスタッフへお声掛けください。(有効期限2023年2月末)

最新情報は、当社ウェブサイト  
をご覧ください。

キューピー 深谷テラス

検索



# サステナビリティへの取り組み

## 実質再生可能エネルギー由来の電力への切り替え

当社本社、およびグループの研究開発拠点である仙川キューポートで使用する電力を、2022年2月から実質再生可能エネルギー由来の電力に100%切り替えました。併せて、西日本最大の調味料生産拠点である神戸工場の屋上に、太陽光パネルを設置し運用を開始しています。

今後もグループのオフィスや生産拠点における使用電力を段階的に再生可能エネルギーへと転換していく計画です。



神戸工場の屋上に設置した太陽光パネル

## 第6回食育活動表彰「農林水産大臣賞」を受賞

2022年6月に第6回食育活動表彰 教育関係者・事業者部門【企業の部】において、最高位である「農林水産大臣賞」を受賞しました。

当社グループは、創始者である中島董一郎の「食を通じて社会に貢献する」という志を引き継ぎ、食育を社会貢献活動の中核に据えています。この食育活動を長年にわたり、工夫と進化を重ね実施してきたことが評価され、この度の受賞となりました。

これからも、世代を超えて食と健康に貢献できる企業をめざします。



小学校向けのマヨネーズ教室

## 調味料・食用油用リサイクルペットボトルの安全性評価を食品4社で実施

大阪健康安全基盤研究所監修のもと、当社は(株)Mizkan、キッコーマン(株)、日清オイリオグループ(株)と液状調味料・食用油のリサイクル容器として安全性評価の共同研究を行い、ほぼすべてにメカニカルリサイクル※ペットボトルを使用可能なことを確認しました。

飲料ではペットボトルの資源循環が進んでいますが、液状調味料や食用油では中身の性質や保存性からリサイクルペットボトルは広く普及していないことが課題でした。この研究成果は調味料・食用油業界全体での資源循環促進に寄与すると考えています。

※回収された使用済みペットボトルを選別・粉砕・洗浄して表面の汚れや異物を十分に取り除いた後に高温下にさらして、樹脂内部に留まっている汚染物質を拡散させ除染を行うこと。物理的再生法とも呼ばれ、使用するエネルギーが少なく設備投資や運転コストが低い特徴があります。

当社が描く循環型社会について、2022年8月発行のキューピー通信Vol.109に掲載しています。詳細は当社ウェブサイトをご覧ください。



キューピー通信 109

検索

## 商品・レシピの紹介

8月中旬  
新発売

### キューピー 深煎りごまドレッシング 新容量600ml

深く煎ったすりたてごまの風味をとりこみ、  
香り豊かに仕上げています。  
たっぷり使える容量をご用意しました。



### 豚しゃぶの深煎りごまサラダうどん



写真は1人分です

材料(2人分) 約583kcal(1人分)

作り方

うどん…………… 2玉  
レタス…………… 3枚  
ミニトマト…………… 6個  
スプラウト(ブロッコリー)…………… 少量  
豚肉(しゃぶしゃぶ用)…………… 120g  
キューピー  
深煎りごまドレッシング…………… 大さじ6

- ① うどんは袋の表示通りに加熱し、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ② レタスは冷水にさらして水気をきり、1cm幅の細切りにする。ミニトマトは半分に切る。
- ③ 豚肉は沸騰直前のお湯でさっとゆで、水にとって水気をよくきる。
- ④ 器に①と②を盛りつけ、③、根元を切ったスプラウトの順にのせ、ドレッシングをかける。

8月中旬  
新発売

### キューピー テイスティドレッシング トマト&ガーリック

トマトの風味にガーリックやアンチョビーのうま味をきかせ、  
味わい深く仕上げました。



### トマトガーリックシュリンプ



材料(2人分) 約222kcal(1人分)

作り方

えび(大)…………… 8尾  
ブロッコリー…………… 1/2株  
オリーブ油…………… 大さじ1  
キューピー ティスティドレッシング  
トマト&ガーリック…………… 適量

- ① えびは殻をむいて背ワタを取る。フライパンにオリーブ油をひいて熱し、炒める。
- ② 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、耐熱容器にのせてふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で約1分30秒加熱して水にとり、水気をきる。
- ③ 器に①と②を盛りつけ、ドレッシングをかける。



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





いろいろな料理に味つけかんたん!

ドレッシングで

レパートリーひろがる!



## キューピー テイस्टイドレッシング 黒酢たまねぎ

材料をフライパンに入れて煮るだけで、うまみたっぷりの鶏手羽の煮込みがかんたんに作れます。黒酢の風味が食欲をそそるごはんに合うおかずです。



### 黒酢たまねぎドレッシングで! 鶏手羽元と卵の煮もの

材料(2人分)

約372kcal(1人分)

作り方

鶏手羽元	6本
ゆで卵	2個
小松菜	3株
④ 水	1/2カップ
④ キューピー テイस्टイドレッシング	
④ 黒酢たまねぎ	1/2カップ

- ① 小松菜は長さ4cmに切る。
- ② 鶏手羽元は骨に沿って、キッチンばさみなどで切り込みを入れる。
- ③ 小さめのフライパンに②、ゆで卵、④を入れて火にかける。沸騰したらふたをして、弱火で約18分煮る。鶏手羽元に火が通ったら、①を加えてさらに約2分煮る。



## キューピー レモンドレッシング

スライスオニオンとサーモンに、レモンのさわやかな風味のドレッシングがよく合います。



### サーモンのレモンマリネ

材料(2人分)

約110kcal(1人分)

作り方



漬ける時間は除く

サーモン(刺身用)	100g
玉ねぎ	1/2個
パセリ	適量
キューピー レモンドレッシング	大さじ3

- ① 玉ねぎは薄切りにし、水にさらして水気をしぼる。ボウルに入れ、ドレッシング大さじ2を加えて和え、味をなじませる。
- ② サーモンは薄切りにする。
- ③ 器に①を敷き、②を盛りつけ、みじん切りにしたパセリを散らし、残りのドレッシングをかける。

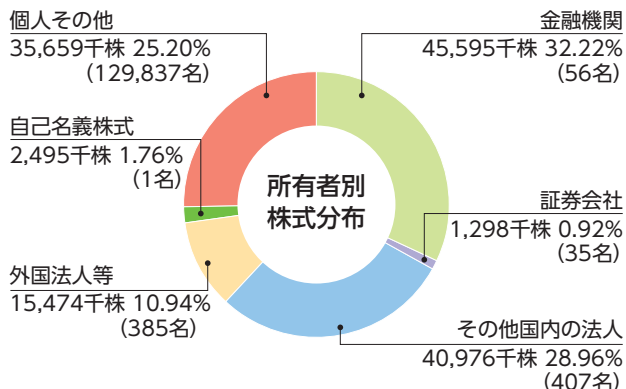
# 株主様へのお知らせ

## 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 (東京証券取引所プライム市場)


## 株式の状況 (2022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 141,500,000株
- 単元株式数 100株
- 株主数 130,721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。

## 株式に関する手続について

手続	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"> <li>● 株主名簿に記載の住所・氏名などの変更</li> <li>● 単元未満株式の買取請求</li> <li>● 配当金の受領方法の変更</li> <li>● 振込先の変更</li> <li>● マイナンバーに関する問い合わせ</li> <li>● その他手続に関する事項</li> </ul>	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  お手続き・よくある ご質問はこちら 
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 特別口座から証券会社の口座への振替申請</li> <li>● 特別口座の残高照会</li> </ul>		
● 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	



キユーピー株式会社  
 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13  
 TEL: 03-3486-3331  
<https://www.kewpie.com>

