

キューピー便り 2024



〈キャベツ〉

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。

2024年度上期(2023年12月1日から2024年5月31日まで)は、海外の持続的な成長に加え、基幹商品を中心とした惣菜・調味料の販売回復、価格改定や付加価値品へのシフトなどにより、増収増益となりました。一方で、不安定な国際情勢による景気減速リスクや為替の動向など、先行き不透明な状況が続いています。

このような環境において、海外では資源投下を進め、中国・東南アジア・北米を中心に、KEWPIEブランドの浸透を加速させています。拡大する需要に対応するため、東南アジアの工場増設や米国の新工場の準備を、2025年度の稼働に向け進めています。

国内では引き続きお客様の多様化するニーズに対応するとともに、収益性・生産性の向上にも取り組んでいます。

「世界の食と健康への貢献」を軸に、社会価値と経済価値を創出し、持続的成長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

サラダファーストの取り組み	5
商品・レシピの紹介	6
株主様へのお知らせ	裏表紙

経営状況

業績ハイライト 2024年度 第2四半期累計 (2023年12月1日から2024年5月31日まで)

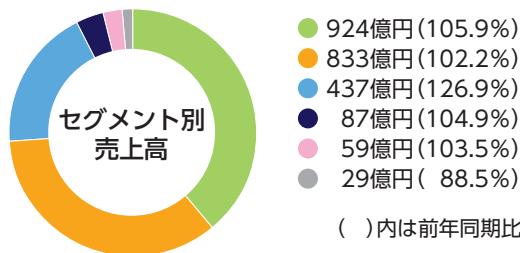
売上高

2,368億円

(前年同期比 **107.5%** +165億円)

主な要因

- ◆ 海外の持続的な成長により増収
- ◆ 惣菜・調味料の販売回復および価格改定による単価上昇により増収



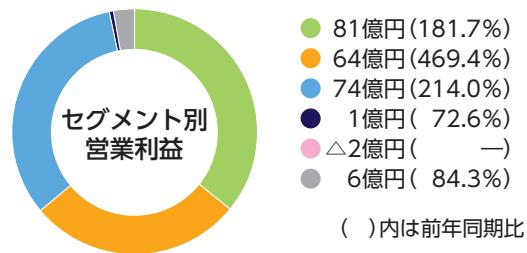
営業利益

189億円

(前年同期比 **275.8%** +120億円)

主な要因

- ◆ 海外での成長に伴う利益拡大により増益
- ◆ タマゴ商品の販売増加および主原料高騰影響の緩和により増益



全社費用36億円を除いて表記しています。

● 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

親会社株主に帰属する四半期純利益

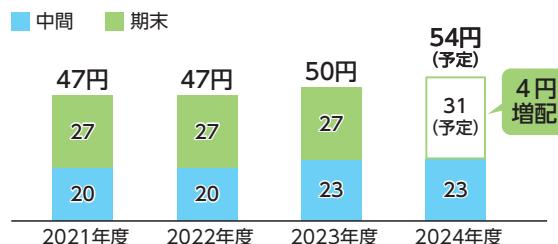
125億円

(前年同期比 **260.9%** +77億円)

主な要因

- ◆ 営業利益の増加

1株当たりの配当金



※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 2024」を発行(2024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ことを目的として、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。

2024年版報告書では、当社グループを取り巻く経営環境の変化に対応しつつ、持続的成長を実現するための社会価値と経済価値の創出に焦点を当てた取り組みを中心に紹介しています。



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



初の体験型入社式を実施

これまでコロナ禍で対面の交流が限られていたことを踏まえ、今年度の上社式は、新入社員同士の絆を深めるとともに、当社グループの事業の軸である野菜やマヨネーズに親しむ機会として企画しました。

参加した新入社員は、青空の下、畑での野菜収穫や種まき、マヨネーズ作りなどの体験を通じて、食の大切さと生産から消費までのプロセスを学び、事業への理解を深めました。



リーフレタスを収穫する様子

オーストラリアの現地法人にて販売を開始

2024年1月に設立したオーストラリアの現地法人にて、KEWPIE (THAILAND) CO., LTD. (以下キューピータイランド) で製造したマヨネーズやドレッシングなどの販売を2024年8月から開始予定です。

販売会社の新設により、オーストラリア国内で需要が高まるキューピーグループ商品の販売強化とブランドのさらなる浸透をめざします。



オーストラリアで販売するマヨネーズ・ドレッシング類の一例

キューピータイランドは創立30周年を迎えました

1994年に現地企業と共同で、キューピータイランドの前身となる合弁会社を設立しました。2009年から当社の連結対象となり、調味料をはじめ幅広い商品を製造・販売しています。



創立30周年の記念式典の様子

サステナビリティへの取り組み

マヨテラスが開設10周年

仙川工場跡地に「オープンキッチン(工場見学)」の志を引き継ぎ、新たな見学施設としてオープンしたマヨテラスが、10周年を迎えました。

キューピー マヨネーズの歴史やおいしさのひみつと楽しみ方、ものづくりへの想いと工夫などをご紹介します。年間2万人以上のお客様にお越しいただいています。

今後も食の楽しさと大切さをお伝えするため、さまざまな食育活動を行っていきます。



施設の詳細や見学のお申し込みは当社ウェブサイトをご覧ください。

キューピー マヨテラス

検索



当社ウェブサイト内に「サステナビリティピックアップ」を開設

当社グループは、持続可能な社会の実現をめざし、さまざまな活動に取り組んでいます。

本サイトでは、商品にまつわるサステナビリティ関連の活動をお伝えしています。



循環型農業で人にも地球環境にもやさしいパッケージサラダへ

詳細は当社ウェブサイトをご覧ください。

キューピー サステナビリティピックアップ

検索



資源の有効活用・循環

再生PET樹脂※を含むドレッシングボトルの対象商品を拡大

当社は、180mlサイズの市販ドレッシング類の全25品について、再生PET樹脂を30%含むボトルを採用し、2024年7月から順次切り替えています。これにより、年間で新たなプラスチック使用量を約430t、CO₂排出量を約380t削減できる見込みです。



対象商品の一部

※主に清涼飲料水のペットボトルを回収し、粉碎・洗浄後、高温下で一定時間処理し、汚れを除去する方法「メカニカルリサイクル(物理的再生法)」で再生したPET樹脂

使用済みプラスチックボトルの資源循環に挑戦

当社は、食用油が付着したPETボトルの回収を日清オイリオグループ(株)と※1、使用済みマヨネーズボトルの回収を味の素(株)と※2行い、資源循環の実現に向けた技術検証に活用します。

本取り組みを通じて、使い終わった調味料が付いたボトルについても「ごみではなく、資源である」と理解いただけるよう、啓発活動を推進していきます。



回収ボックス

※1 2024年5月から千葉市内のイオン・イオンスタイルの一部の店舗にご協力いただいています。

※2 2024年7月からイトーヨーカドー溝ノ口店にご協力いただいています。

詳細は当社ウェブサイトをご覧ください。

キューピー サステナビリティ

検索



サラダファーストの取り組み

当社グループは、サラダの魅力向上について、「食文化」、「健康」、「サステナビリティ」の3つの視点で取り組んでいます。

誰よりもサラダのことを考え、サラダの価値を引き出し、おいしいサラダをお届けしたい。その想いを「サラダファースト」という言葉に込めています。

サラダの魅力をより高め、召し上がる機会を増やすことで、社会課題である野菜摂取向上につなげ、世界の食と健康に貢献することをめざしています。



食文化

豊かな食卓をサラダで育む

魅力あふれる、さまざまな野菜を、おいしいサラダに変えて世界中へお届けし、新たな食文化を育んでいきます。



サステナビリティ

サラダで社会課題の解決に貢献

サラダを通じて世界の食と健康に寄与することで持続可能な社会の実現に貢献します。

健康

サラダで健康的な食生活に

サラダの食べ方や取り組みを通じて楽しい食卓や健康な食生活をご提案します。



新たなサラダ野菜として“小松菜”に注目！

成長が早く、年間を通じて複数回収穫できるため、生産効率の良い野菜です。地産地消も多く保存性にも優れているので、廃棄率も少ない“サステナブル”な緑黄色野菜です。

・えぐみが少なく、生食でも美味しい！
・生食だとビタミンCやカリウムが溶出しません！

小松菜とカリカリベーコンのシーザーサラダ風

材料(2人分) 約217kcal(1人分)

小松菜……4株 トマト……………1/2個
ベーコン…2枚 パルメザンチーズ……大さじ1
キューピー シーザーサラダドレッシング…大さじ3



作り方

- ① 小松菜は長さ3cmに切る。トマトは1.5cmの角切りにする。
- ② ベーコンは3cm幅に切り、オーブントースターでこんがり焼く。
- ③ 器に①と②を盛りつけ、ドレッシングをかけ、パルメザンチーズをふる。



商品・レシピの紹介

8月初旬
新発売

キューピー 深煎りごまドレッシング カロリーーフ

深煎りごまドレッシングの味わいを大切に、
カロリー半分にしました。
ごまの香りとコクを、軽やかに楽しめます。



ブロッコリーとトマトと鶏むね肉のサラダ

材料(2人分) 約218kcal(1人分)

トマト…………… 1個
ブロッコリー…………… 6房
リーフレタス…………… 3枚
レタス…………… 2枚
鶏むね肉…………… 1枚
酒…………… 小さじ2
塩…………… 小さじ1/4+少々
砂糖…………… ひとつまみ
キューピー 深煎りごまドレッシング
カロリーーフ…………… 適量

作り方

- ① トマトは6等分のくし形切りにし、さらに半分に切る。
- ② ブロッコリーは小房に分け、塩少々を加えた熱湯でゆでて、水気をきる。
- ③ リーフレタスと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。
- ④ 耐熱容器に鶏むね肉を入れ、フォークで数ヶ所に穴を開け、酒をふる。砂糖、塩小さじ1/4の順にもみ込み、ふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で約4分加熱する。ラップをかけたまま粗熱を取り、厚さ5mmに切る。
- ⑤ 器に③を敷き、①、②、④を盛りつけ、ドレッシングをかける。

調理時間

15分

2月より
リニューアル品
発売中

キューピー あえるパスタソース「たらこ」「明太子」

おかげさまで「たらこキューピー」誕生から20年。
キューピーは、たらこの味わいにさらにこだわります。

たらこソースで！タラモサラダ

材料(2人分)
約172kcal(1人分)

じゃがいも…………… 2個
リーフレタス…………… 1枚
A
キューピー
あえるパスタソース
たらこ …… 1袋(23g)
キューピー
マヨネーズ …… 大さじ1

作り方

- ① ジャがいもは洗った後ぬれたまま、乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んで、レンジ(600W)で約5分30秒加熱し、皮をむいて熱いうちにフォークなどでつぶし、Aを加えて混ぜる。
- ② 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。
- ③ 器に②を敷き、①を盛りつけ、別添のきざみ海苔をかける。

調理時間
10分

たらこキューピー
20th
ANNIVERSARY



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



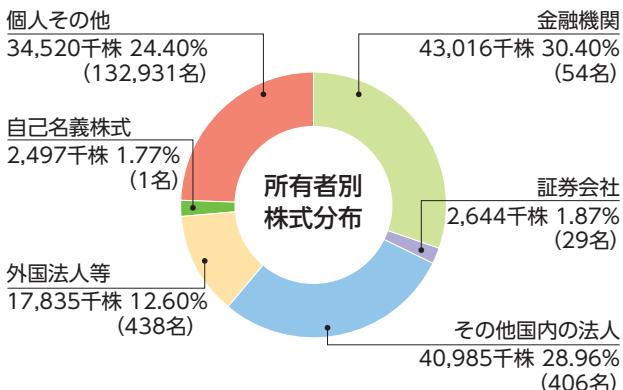
株主様へのお知らせ

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 (2024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 133,859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。

株式に関する手続きについて

手続き	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問い合わせ● その他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		お手続き・よくあるご質問はこちら 
<ul style="list-style-type: none">● 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
<ul style="list-style-type: none">● 株主総会資料の書面交付請求手続き	三井住友信託銀行株式会社 証券代行部 ☎ 0120-533-600	