

キューピー便り 2026



〈パプリカ〉

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。

2026年度中間期(2025年12月1日から2026年5月31日まで)は、地政学リスクの高まりや原材料価格の高騰などにより厳しい経営環境が続きましたが、国内では高付加価値商品の展開強化と適切な価格改定の浸透により、収益基盤を強化いたしました。また、海外ではアジアパシフィックおよび米州において新工場の本格稼働より、生産効率向上と供給能力拡充を実現し、基盤強化を着実に進めました。

これらの取り組みの結果、売上高は、国内での堅調な販売推移や価格改定効果に加え、アジアパシフィックでの販売好調が牽引し、増収となりました。営業利益におきましても、海外での新工場立ち上げに伴う費用等があったものの、国内の構造改革の成果が寄与し、大幅な増益を実現いたしました。

今後は、中東情勢による逆風下においても、国内ではさらなる収益力強化を進め、より強靱で筋肉質な事業基盤を構築いたします。海外では、供給能力を最大限に活かした積極的な需要創出と販売拡大に取り組み、持続的な企業価値の向上をめざしてまいります。

引き続き変わらぬご支援とご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

株主優待品お届け日のご案内

当社は、年1回、新商品や注力商品等の詰め合わせを、株主優待として株主の皆様に贈呈しております*。

2026年度株主優待品

2027年3月6日(土)お届け予定

- ゆうパックでお届けいたします。
- お届け先は、割当基準日(2026年11月末日)の株主名簿に登録されているご住所となります。住所等の変更をされていない場合は、お取引のある証券会社へ住所変更のお手続き、および郵便局への転居届のご提出等を余裕をもってお済ませください。
- 株主名簿に登録されたご住所以外へのお届けは、承っておりません。

※ 1単元(100株)以上を、半年以上継続して株式を保有していただいた株主の皆様に限り、株主優待品をお送りしています。半年以上継続とは、2026年5月末日と2026年11月末日(割当基準日)の株主名簿に、同じ株主番号で連続して記載されていることが条件となります。

経営状況

業績ハイライト 2026年度 中間期 (2025年12月1日から2026年5月31日まで)

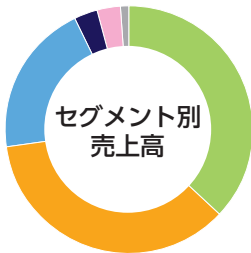
売上高

2,616億円

(前年同期比 103.9% +98億円)

主な要因

- ◆ 国内はタマゴ商品の販売数量増や価格改定の浸透により増収
- ◆ 海外はアジアパシフィックの伸長により増収



956億円 (101.1%)
938億円 (105.3%)
536億円 (108.5%)
88億円 (103.0%)
66億円 (105.6%)
32億円 (79.3%)

()内は前年同期比

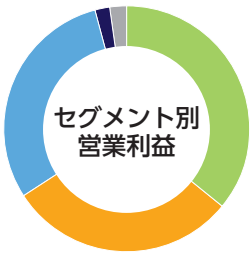
営業利益

200億円

(前年同期比 123.9% +39億円)

主な要因

- ◆ 米州での一時的減収影響や、新工場の償却費増加があったものの、国内の増収や高付加価値商品へのシフト、SCMの効率化により増益



84億円 (146.0%)
69億円 (155.5%)
69億円 (87.3%)
4億円 (138.4%)
△0億円 (—)
5億円 (77.3%)

()内は前年同期比

全社費用30億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中間純利益

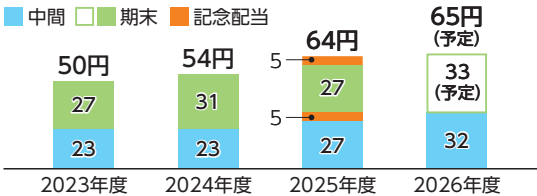
132億円

(前年同期比 70.3% △56億円)

主な要因

- ◆ 前年度の工場跡地売却益の反動により減益

1株当たりの配当金



※2025年度は、キューピー マヨネーズ発売100周年記念配当10円 (中間配当5円、期末配当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

1 油付きPETボトルからの再生材料を 国内で初めてドレッシングのPETボトルの一部に使用

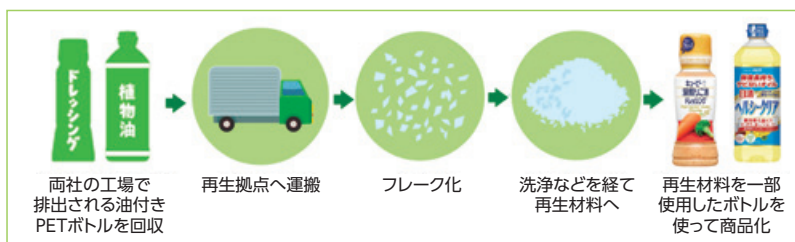
これまで、油が付着したPETボトルは、リサイクルの洗浄工程で油が残り、再生材料の品質に影響を与える懸念から、リサイクルの仕組みが社会的に実装されていませんでした。

この課題に対し、当社は日清オイリオグループ株式会社と協働、長年油に向き合ってきた知見を活かした技術検証の結果、特定の資源循環スキームにおいて油付きPETボトルから再生した容器の品質に問題がないことを確認し、その成果を論文*で発表しています。

※2026年2月1日発行「日本包装学会誌 Vol.35, No.1, P57-67, 2026」掲載

そして、両社の工場から排出された油付きPETボトルの再生材料を新しいPETボトルの一部に再利用したドレッシング4品を、2026年4月から一部店舗にて数量限定で順次販売しています。

これからも、油付きPETボトルの水平リサイクル(ボトルtoボトル)の取り組みを広げていくとともに、その他の用途に活用する可能性についても幅広く検討し、最適な資源循環スキームの構築をめざしていきます。



2 キューピー マヨネーズの「コクとうま味」の再発見 「3/1はマヨネーズの日 KEWPIE MAYO FES 2026」を開催

キューピー マヨネーズは発売100周年を経て次の一步を踏み出しました。

3月1日「マヨネーズの日」に合わせて喫食体験を中心としたイベントを渋谷(東京都)で開催し、2日間2,000人以上のお客様にご来場いただきました。

次の100年も、キューピー マヨネーズがお客様の食卓を豊かにする存在であり続けることをめざし、マヨネーズの魅力を発信していきます。



3 「キューピーグループ 統合報告書2026」を発行(2026年4月)

中期経営計画のスローガン「Change & Challenge」をメインテーマに、2025年のキューピー マヨネーズ発売100周年を機に高まった従業員一人ひとりの主体性や現場の熱量が価値創造へ繋がるプロセスを物語として描き出しました。

また、グローバル展開の加速やサプライチェーン変革、ガバナンスの実効性などについて、社外役員のインタビューを交えて報告しています。



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



4 インドに 販売会社を新設

当社は、今後インドでのさらなるマヨネーズ・ドレッシング類の需要拡大が期待されることから、当社グループ商品の販売拠点となる現地法人を設立します。

新設する会社では、アジアパシフィックのグループ会社で製造したマヨネーズやドレッシングを中心に販売します。(営業開始は2027年以降を予定)

インドでの販売を拡大しブランドの認知向上をめざすとともに、現地の食文化に合わせたメニュー提案を通してインドの食の発展に貢献していきます。

サステナビリティへの取り組み

「食育実践優良法人2026」に認定

農林水産省が創設した「食育実践優良法人顕彰制度」において、従業員への食育活動を積極的に実践している企業として「食育実践優良法人2026」に認定されました。

キューピーグループは、サラダのリーディングカンパニーとして「サラダの魅力を発信し続け、世界の食と健康に貢献していく」ことをめざしています。その原動力となる従業員一人ひとりが健康で生き生きと活躍できるよう、全国の工場やオフィスの従業員食堂で「サラダ企画」を実施し、日々の食事を通じて自然に健康意識を高められるような取り組みを実施しています。



詳細は当社ウェブサイトをご覧ください。

キューピー サステナビリティ

検索



商品・レシピの紹介

キューピーハーフ

2026年春
リニューアル



ツナと フレッシュトマトの サンド

材料(2人分) 約299kcal(1人分)

ソフトフランスパン…………… 2本(小)
トマト…………… 1/2個
リーフレタス…………… 1枚
紫玉ねぎ…………… 1/8個
ツナ(缶詰)…………… 1缶
キューピーハーフ…………… 大さじ2 + 線描き



調理時間
10分

作り方

- ① ボウルに汁気をきったツナを入れ、キューピーハーフ大さじ2で和える。
- ② トマトは厚さ5mmに切る。
- ③ 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。紫玉ねぎは薄切りにし、水にさらして水気をきる。
- ④ ソフトフランスパンの中央に切り込みを入れ、①～③をはさみ、キューピーハーフで線描きをする。



手軽にアレンジ
まぜマヨ

キューピー マヨネーズ

マヨネーズ
×
ケチャップ



鶏肉とブロッコリーの ケチャマヨ和え

材料(2人分) 約439kcal(1人分)

鶏もも肉…………… 1枚
ブロッコリー…………… 1/2株
片栗粉…………… 大さじ1
塩…………… 少々
こしょう…………… 少々
サラダ油…………… 適量

A [トマトケチャップ…………… 大さじ1
キューピー マヨネーズ …… 大さじ2



調理時間
15分

作り方

- ① 鶏もも肉はひと口大に切り、塩・こしょうをして片栗粉をまぶす。ブロッコリーは小房に分ける。
- ② フライパンに油をひいて熱し、鶏肉の皮目から焼き、焼き色がついたら裏返し、上にブロッコリーをのせてふたをする。弱めの中火で約5分蒸し焼きにする。
- ③ ②のふたを取り、火を止め、混ぜ合わせたAを加えてさっとからめる。



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 マヨネーズキッチン

検索



8月中旬
リニューアル



キューピー テイस्टィドレッシング 和風 香味たまねぎ

和風ステーキサラダ

材料(2人分) 約338kcal(1人分)

玉ねぎ…………… 1/8個
にんじん…………… 1/8本
リーフレタス…………… 1枚
トレビス…………… 1/2枚
牛肉(ステーキ用)…………… 150g
塩…………… 少々
こしょう…………… 少々
サラダ油…………… 適量
キューピー テイस्टィドレッシング
和風 香味たまねぎ ……大さじ 2



作り方

- ①玉ねぎは薄切りにし、水にさらして水気をきる。にんじんは皮をむきせん切りにする。リーフレタスとトレビスは食べやすい大きさにちぎり、冷水にさらして水気をきる。
- ②牛肉は塩・こしょうをし、油をひいて熱したフライパンで焼き、食べやすい大きさに切る。
- ③器に①と②を盛りつけ、ドレッシングをかける。



8月中旬
リニューアル



キューピー テイस्टィドレッシング イタリアン 無塩せきベーコン入り

ホタテのカルパッチョ

材料(2人分) 約117kcal(1人分)

ほたて…………… 5個
玉ねぎ…………… 10g
黄パプリカ…………… 1/8個
ベビーリーフ…………… 1/4パック
キューピー テイस्टィドレッシング
イタリアン
無塩せきベーコン入り……………大さじ 2



作り方

- ①ほたては横半分に切る。
- ②黄パプリカは薄切りにする。玉ねぎは薄切りにし、水にさらして水気をきる。
- ③器に①を円形に盛り付け、②、ベビーリーフの順にのせ、ドレッシングをかける。



キューピー とっておきレシピ

検索



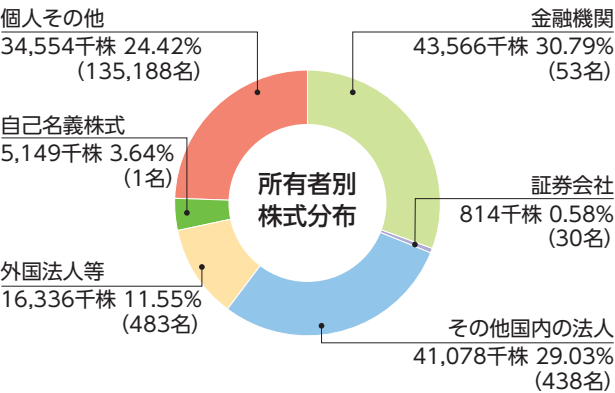
株主様へのお知らせ

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 (2026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 136,193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	
	証券会社の口座に記録された株式	特別口座に記録された株式
● 単元未満株式の買取請求 ● 届出住所・姓名等の変更 ● 配当金の受領方法、振込先の変更 ● マイナンバーに関する届出、問い合わせ	口座を開設されている証券会社	【特別口座管理機関】 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
● 特別口座から証券口座への振替申請		
● 郵送物の発送、返却に関する照会 ● 支払期間経過後の配当金に関する照会 ● 株式実務に関する一般的な問い合わせ	【株主名簿管理人】三井住友信託銀行株式会社 証券代行部 ☎ 0120-782-031 (9:00～17:00 土・日・祝日および12/31～1/3を除く) https://www.smtb.jp/personal/procedure/agency	

