



# キューピー便り



2014年8月号

# ごあいさつ



キユーピー株式会社  
代表取締役社長

三宅 峰三郎

## 目次

ごあいさつ／トピックス……………	1～ 2
商品・レシピのご紹介……………	3～ 4
キユーピーのものづくり……………	5
経営状況……………	6
株主様とのコミュニケーション……………	7～ 8
株主様へのインフォメーション……………	9～10

裏表紙では株主メモ、株式の状況などを掲載しております。

平素より格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。第2四半期(2013年12月1日～2014年5月31日)は鶏卵相場や食油価格上昇の継続により、厳しい状況が続きましたが、国内でのドレッシングや家庭用向けカット野菜、中国や東南アジアなど海外での展開は好調に推移いたしました。

4月に実施された消費税率引き上げにおいては、3月の駆け込み需要に対する反動で4月以降の売上減少が予想されましたが、グループ全体でのメニュー提案活動などにより、売上高は前年同期を上回ることができました。この度、2013年10月に開設しましたグループ複合オフィス「仙川キユーポート」内に、マヨネーズのさまざまな情報を楽しく学べる見学施設「マヨテラス」をオープンしました。マヨネーズを通じて、日本の食文化の一端を担ってきた、キユーピーのものづくりへの想いや姿勢をお伝えしてまいります。

今後とも引き続き、ご愛顧いただくとともに、ご支援賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

キューピー マヨネーズの“なるほど！”を楽しく体感する施設「マヨテラス」が、2014年6月26日(木)にオープンしました。「マヨテラス」は、1925年にキューピーが日本で初めて製造・販売したマヨネーズにまつわる、さまざまな情報を体感しながら楽しく学べる見学施設です。

キューピー マヨネーズの歴史、おいしさのひみつ、ものづくりへの想いとその工夫など、コミュニケーターと呼ばれる案内スタッフとともに学んでいきます。本施設では、食卓に楽しさが広がるような、キューピー マヨネーズを使ったオリジナルの試食プログラムを実施します。また、料理教室などのイベントや、小学校社会科見学を対象にマヨネーズ手づくり体験の開催も予定しています。

コミュニケーターが館内をご案内するアテンド方式ですので、事前にご予約のうえお越しください。



#### 「マヨテラス」の由来

人が笑顔で集う、明るくあたたかい場所を「テラス」で表現し、お客様とキューピーの素敵な出会いが生まれ、愛情あふれる食卓を“照らす”存在になることを願って名づけました。

- **名称** マヨテラス
- **所在地** 東京都調布市仙川町2-5-7 仙川キューポート内
- **最寄駅** 京王線「仙川駅」徒歩7分
- **休館日** 土・日・祝日・その他臨時休館日  
(※土曜日は1ヵ月に1回程度の開館を予定)
- **入館料** 無料
- **見学所要時間** 約90分
- **マヨテラス専用サイト**  
<http://www.kewpie.co.jp/mayoterrace>
- **予約受付方法**  
インターネットまたは電話で予約を受け付けます(完全予約制)
- **インターネット**  
<http://www.kewpie.co.jp/mayoterrace/reservation>
- **電話** 03-5384-7770  
(受付時間:開館日の9:30~12:00、13:00~16:00)

#### 全国のオープンキッチン(工場見学)

キューピーでは“工場は家庭の台所の延長”と考え「オープンキッチン」という名称で、1961年から工場見学を行っています。

現在は、右図の5工場で皆様のご来場をお待ちしています。

見学・お申込みなどの詳細については、[キューピー オープンキッチン](#)  検索

ホームページよりご確認ください。  
<http://www.kewpie.co.jp/know/openkitchen>

[キューピー ホームページ](#)

[知る・楽しむ](#)

[オープンキッチン\(工場見学\)](#)



# 商品・レシピのご紹介

## 旬野菜のマヨネーズ炒め

### マヨネーズマジック!

炒め油を使わない、塩も香辛料も使わない、キューピー マヨネーズだけでできるシンプルメニューをご紹介します。マヨネーズに含まれる卵の黄身によって、「コク」と「うまみ」が一層広がる、発見のあるおいしさです。

#### ズッキーニと卵のソテー



材料 (2人分)	1人分 248kcal
ズッキーニ	小1本
紫玉ねぎ	1/2個
ベーコン	2枚
卵	1個
キューピー マヨネーズ	小さじ6

#### 〈作り方〉

1. ズッキーニは1cm幅の半月切りにする。紫玉ねぎは細くし形切りにする。ベーコンは2cm幅に切る。
2. フライパンにキューピー マヨネーズ小さじ2を入れて火にかけ、溶いた卵を流し入れ、さっと炒めて取り出しておく。
3. ②のフライパンにキューピー マヨネーズ小さじ2を入れて火にかけ、ズッキーニ、紫玉ねぎ、ベーコンの順に炒め、ズッキーニに火が通ったら②をもどし入れ、残りのキューピー マヨネーズを加えてさっと炒める。

#### キューピー マヨネーズで炒めるとおいしくなるワケ



ポイントはマヨネーズに含まれる「卵黄」! 卵黄たっぷりのキューピー マヨネーズだから、手軽に「コク」と「うまみ」がアップします。また、乳化した油の細かい粒子が、素材に均一に行き渡りなじむことで、深い味わいが楽しめます。

※マヨネーズで炒めるときは、フライパンにマヨネーズを入れてから火にかけてください。



**KEWPIE**  
**MAYO KITCHEN**  
キューピー マヨネーズキッチン

キューピー マヨネーズキッチン

検索

マヨネーズのさまざまな使い方をご紹介します。

キューピー マヨネーズの特設サイト

<http://www.kewpie.co.jp/mayokitchen>



8月18日  
新発売

## 丸ごと玉ねぎの温サラダ



### ひとことメモ

玉ねぎの両脇に割り箸などを置いて切ると、下まで切れることなく、切り込みを入れられます。

調理時間  
10分

### 〈作り方〉

1. 玉ねぎは根元1cmを残し、8等分に切り込みを入れる。 ひとことメモ
2. にんじんは皮をむいて薄い輪切りにする。豚ばら肉はひと口大に切る。
3. 器の真ん中に①をのせ、まわりに②を盛りつけ、ラップをふんわりかけ、レンジ(500W)で約4分加熱する。
4. ③にパセリを飾り、キューピー ノンオイルきざみ玉ねぎをかける。

材料(2人分) 1人分 約130kcal

玉ねぎ	1個
にんじん	4cm
豚ばら肉(薄切り)	40g
パセリ	適量
キューピー ノンオイルきざみ玉ねぎ	適量

新容量・新容器で登場



## ホットピーチパイ



調理時間  
20分

(※パイシートの  
解凍時間は除く)

### 〈作り方〉

1. 冷凍パイシートは室温にもどして2等分に切る。  
アラハタ まるごと果実 白桃をのせて半分に折り、  
縁をフォークで押さえる。
2. オープントースターで約15分焼く。
3. 器に②を盛りつけ、ミントを飾る。

材料(2人分) 1人分 218kcal

冷凍パイシート	1枚
ミント	適量
アラハタ まるごと果実白桃	大さじ2

8月18日より  
リニューアル



商品特徴について  
次ページでご紹介します

## 新シリーズ商品のご案内

### ヴェルデ フレンチトーストのもと

ふんわりしっとりした食感の本格的なフレンチトーストがフライパンで簡単にできるパン用ソース(フレンチトーストのもと)です。

#### おすすめポイント

- ★ 本商品と牛乳(または水)を混ぜ合わせてパンにしみ込ませ、フライパンでバターなどと焼くだけ!
- ★ 食パン1枚に合わせた使い切りの小袋入り(25g×2袋)

8月18日  
新発売

メープル&バニラ風味



メープルの香りにバニラの甘い香りをほんのり重ねることで、食べ飽きない上品な風味に仕上げました。

キャラメル&シナモン風味



キャラメルの香りにシナモンのアクセントを重ねることで、厚みのある贅沢な甘さを表現しました。

# キユーピーのものづくり

生まれ変わった「アヲハタ まるごと果実」が食卓を楽しくします！

「アヲハタ まるごと果実」は、生の果実のようなみずみずしさをお楽しみいただけるフルーツプレッドです。果物だけの甘みをいかに甘さの目安となる糖度を30～34度と低く設定し、フルーティーな香りと果実の食感をよりお楽しみいただけるよう、粘度をゆるく仕上げています。ヨーグルトやアイスクリームに添えるなど、パンに塗る以外の食べ方でもおいしくお召し上がりいただけます。

2014年、フルーツのフレッシュなおいしさを引き出す新製法の導入によって「アヲハタ まるごと果実」のみずみずしい果実感がさらに引き立ちます。

## アヲハタジャムの歴史

1932年 「アヲハタ オレンジマレード」を発売

1970年 国産初の低糖度ジャム「アヲハタ55 ジャム」を発売

1997年 砂糖を使わず果実と果汁で作るフルーツプレッドを発売

2012年 「アヲハタ まるごと果実」シリーズを発売

みずみずしい果実感とフルーティーな香りが引き立つ新製法  
ファインフルーティー製法は3つの技術を融合し実現しました。

### ①加熱量低減技術

製造中の加熱を抑え、フルーツに対するダメージを低減させる技術です。この技術によってフルーツのフレッシュな果実感、鮮やかな色合いを実現し、香りの飛散と成分の変化を抑えます。



いちご

いちごのやわらかな果肉感と華やかな香りが楽しめます。



白桃

生の桃のような柔らかい果肉感と芳醇な香りが楽しめます。



あんず

あんずのしっかりとした果肉感と甘酸っぱい風味が楽しめます。



ブルーベリー

大粒ブルーベリーの食感と甘酸っぱい風味が楽しめます。

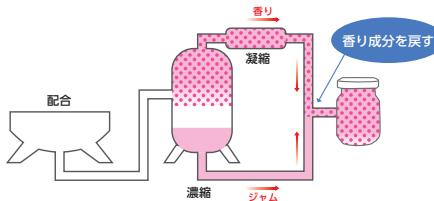


マンゴー

マンゴーのとろける果肉感と風味が楽しめます。

### ②香り戻し技術

製造工程中に水分と一緒に蒸発していたフルーツの香り、特に「さわやか・フルーティー」な香りを戻す技術です。この技術によってフルーツ本来の香りに近づけます。



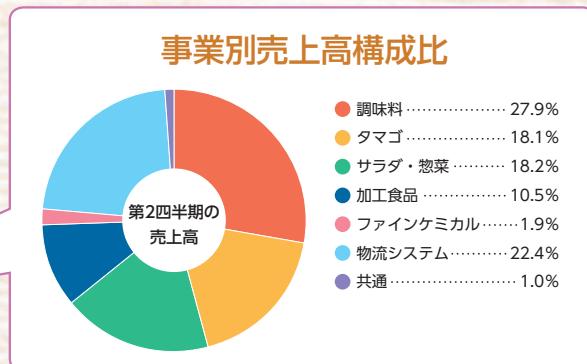
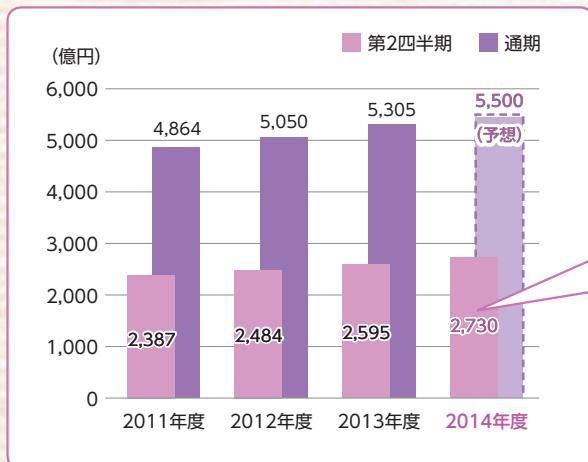
### ③酸素濃度低減技術

容器中の酸素を極力減らす技術です。ジャムとキャップの隙間に残る酸素を減らすことで、酸化による褐変や風味の劣化を抑え、鮮やかな色合いとフルーツ本来の香りを長持ちさせます。

# 経営状況

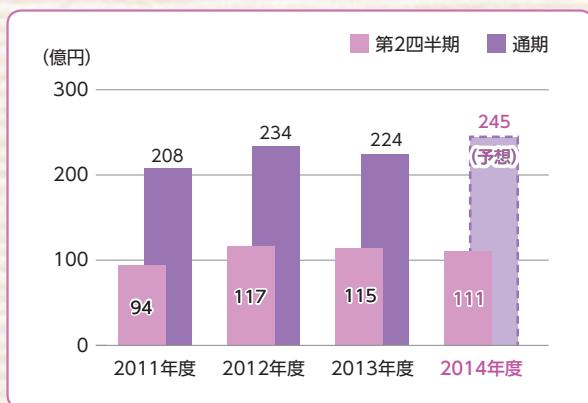
※記載された金額や比率は、表示単位未満を四捨五入して表示しております。

## 売上高



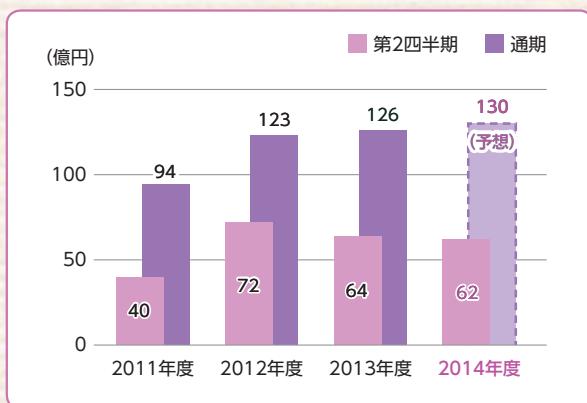
調味料事業やサラダ・惣菜事業などが好調に推移し、前年同期に比べ135億の増収となりました。

## 営業利益



鶏卵相場や食油価格の上昇などの影響を受け、減益となりました。

## 純利益



営業利益の減少により、純利益は減益となりました。

# 株主様とのコミュニケーション

## 第101回定時株主総会を開催しました



2014年2月25日(火)、第101回定時株主総会を開催いたしました。ご出席いただきました株主様におかれましては、この場をお借りして、改めてお礼申し上げます。

また、前回に引き続き株主総会にご出席できない株主様からも事前に質問をお受けし、全国各地の株主様よりご質問をいただきました。株主の皆様からいただきました貴重なご質問・ご意見は、今後の企業経営やIR活動に反映させていきたいと考えております。今後も、より多くの株主様にご理解をいただけるよう努めてまいります。

開催日：2014年2月25日(火)

開催場所：パシフィコ横浜 国立大ホール(神奈川県横浜市) 出席株主数：2,624名

株主総会の様子や、事前および当日にいただきましたご質問と回答は、当社ホームページでご覧いただけます。

<http://www.kewpie.co.jp/>



キユーピー ホームページ

企業・IR・採用

IR・財務情報

プレゼンテーション(動画)

第101回 定時株主総会

## 『2014年度春期 株主様ご優待見学会』を開催しました

2014年5月17日(土)『2014年度春期 株主様ご優待見学会』をキユーピー 伊丹工場にて開催いたしました。

多数のご応募の中から、当選された合計34名の株主様およびご同伴者様にご参加いただき、工場見学やキユーピーグループの商品を使用したメニューの試食を行いながら、役員と会話していただきました。当社をご理解いただき、コミュニケーションを深める場として今後も実施してまいります。

### スケジュール

10:00 会社説明・工場説明・ビデオ鑑賞

11:00 工場見学

12:00 試食懇談会

13:00 見学会終了



### 参加された株主様の声

■ 食品の生産に対する配慮・工夫に感心した。

■ 海外展開の話の中で、現地の味と日本の味の両方が販売されている話が興味深かった。

## アンケートご協力をお願い

株主の皆様からのご意見を今後のIR活動の参考とさせていただくため、アンケートのご協力をお願いいたします。お手数ですが、同封の「アンケート回答はがき」にて以下の設問にご回答いただき、**2014年9月5日(金)まで**にご投函くださいますようお願い申し上げます。

なお、お答えいただいたご意見および個人情報は、本アンケート以外の目的に使用することは一切いたしません。アンケートの集計後、はがきは責任をもって破棄いたします。

**Q1** 保有している当社の株式について、今後の  
ご予定をお聞かせください。(1つのみ)

- ①買い増す ②増減の予定はない ③一部売却する  
④全て売却する(売却済み) ⑤未定

**Q2** 買い増す際の判断材料になるものは何で  
すか。(1つのみ)

- ①株価向上 ②配当増加 ③株主優待回数増加  
④業績向上 ⑤その他

**Q3** 当社の株主還元策として最も期待されてい  
ることは何ですか。(1つのみ)

- ①増配 ②株主優待制度の拡充 ③自己株式の取得  
④株式分割 ⑤その他

**Q4** 3月にお送りした株主優待品の満足度に関  
してお聞かせください。(1つのみ)

- ①満足 ②やや満足 ③ふつう ④やや不満  
⑤不満 ⑥株主ではなかった

**Q5** 今回のキューピー便りで最も興味深かった  
内容は何か。(1つのみ)

- ①ごあいさつ ②トピックス ③商品・レシピのご紹介  
④キューピーのものづくり ⑤経営状況 ⑥株主様との  
コミュニケーション ⑦株主様へのインフォメーション

**Q6** 当社に関してもっとお知りになりたい情報は  
何ですか。(複数選択)

- ①経営理念・方針 ②事業内容 ③業績・財務情報  
④商品情報 ⑤株主還元策  
⑥社会環境への取り組み ⑦その他

**Q7** 当社に対するご意見・ご要望などがあれば  
お願いします。

# 株主様へのインフォメーション

## 配当金

2014年度  
1株当たりの  
配当金 **▶ 23円(予定)**  
(中間11.5円+期末11.5円)

### ■ 1株当たりの配当金推移 (円)



## 株主優待品

- 基準日 11月30日現在
- 贈呈時期 基準日の翌年3月上旬を予定

### ● 贈呈対象

#### 現行制度 (2015年3月上旬の優待品贈呈まで)

毎年11月30日現在の株主名簿に記載された1単元(100株)以上保有の株主様

※2014年11月30日現在の株主名簿に記載された株主様が贈呈対象となります。

#### 新制度 (2016年3月上旬の優待品贈呈分より)

11月30日現在の株主名簿に当社株式を3年(5月31日、11月30日現在の株主名簿に7回)以上、継続して同一株主番号で記載された1単元(100株)以上保有の株主様

※2016年3月上旬に贈呈分の優待品に限り、2年(5月31日、11月30日現在の株主名簿に5回)以上、継続して同一株主番号で記載された1単元以上保有の株主様も贈呈対象となります。

### ● 新制度での取得条件表

株主名簿初回記録日		優待品 贈呈時期		2016年3月上旬	2017年3月上旬	2018年3月上旬	2019年3月上旬	2020年3月上旬
		2016年3月上旬	2017年3月上旬	2018年3月上旬	2019年3月上旬	2020年3月上旬		
2013年	5月31日	○ (6)	○ (8)	○ (10)	○ (12)	○ (14)		
	11月30日	○ (5)	○ (7)	○ (9)	○ (11)	○ (13)		
2014年	5月31日	× (4)	× (6)	○ (8)	○ (10)	○ (12)		
	11月30日	× (3)	× (5)	○ (7)	○ (9)	○ (11)		
2015年	5月31日	× (2)	× (4)	× (6)	○ (8)	○ (10)		
	11月30日	× (1)	× (3)	× (5)	○ (7)	○ (9)		

○:優待権利あり ×:優待権利なし ( )内の数値:株主名簿に継続して同一株主番号で記載された回数

### ● 贈呈内容

#### 100~999株保有の株主様



#### 1,000株以上保有の株主様



## 『2014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、株主様向けの工場見学会と役員との懇談会を開催いたします。

株主の皆様との直接の対話を通じ、企業理念や事業内容についてより一層ご理解を深めていただくとともに、貴重なご意見を賜りたいと考えております。

■ 対象者	2014年5月31日現在、当社株式を1,000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 伊丹工場 兵庫県伊丹市南町4-7-1
■ 開催日時	2014年10月25日(土) 10:00~13:00	2014年11月15日(土) 10:00~13:00
■ 集合場所	・東武日光線・JR東北本線(宇都宮線) 栗橋駅 ・東武日光線 南栗橋駅	・阪急伊丹線 稲野駅 ・JR福知山線(宝塚線) 猪名寺駅
■ 参加役員	常務取締役 和田 ほか数名(予定)	代表取締役社長 三宅 ほか数名(予定)
■ 内容	・キューピーグループの概要説明・工場見学・試食懇談会	
■ 募集人数	各回35名様(小学生以上のご同伴者様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

- ・当該工場はバリアフリー対応となっております。
- ・天候などの事情により、見学会の延長・中止、または見学会内容の変更などが生じる場合がございます。
- ・当社が撮影した写真・動画はホームページ、株主総会での映像、キューピー便り、社内報などに掲載・使用させていただきます場合がございますのでご了承ください。
- ・お預かりした株主様およびご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

- 郵便はがきに必要事項を漏れなくご記入のうえ、ご投函ください。

#### 必要事項

- ① 参加希望コース
- ② お名前(ふりがな)・年齢
- ③ 株主番号※同封の配当金計算書右上に記載の9桁の数字
- ④ 郵便番号・ご住所
- ⑤ 電話番号(当日ご連絡可能な携帯電話番号など)
- ⑥ ご同伴者様のお名前・年齢

52円  
切手

#### 宛先

〒194-0291  
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

パソコンやスマートフォン、携帯電話からもご応募いただけます。

パソコン  
<http://www.kewpie.co.jp/kabu/>

スマートフォン、  
携帯電話



※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月下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。

※応募はがきに記載漏れ、誤記などの不備がございます場合、無効となりますのでご注意ください。

締切日 **2014年8月19日(火)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

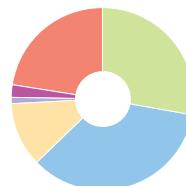
## 株主メモ

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・期末配当金・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 および特別口座 の口座管理機関	東京都千代田区丸の内一丁目4番1号 三井住友信託銀行株式会社
株主名簿管理人 事務取扱場所	東京都千代田区丸の内一丁目4番1号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
(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
(ホームページ)	<a href="http://www.smtb.jp/personal/agency/index.html">http://www.smtb.jp/personal/agency/index.html</a>
公告方法	当社ホームページに掲載 <a href="http://www.kewpie.co.jp/company/">http://www.kewpie.co.jp/company/</a> ただし、電子公告を行えない事由が生じたときは 日本経済新聞に掲載いたします。
証券コード	2809 (東証第1部)
特別口座について	株券電子化前に「ほふり」(株式会社証券保管振替 機構)を利用されていなかった株主様には、株主 名簿管理人である三井住友信託銀行株式会社に口座 (特別口座)を開設いたしました。

## 株式の状況 (2014年5月31日現在)

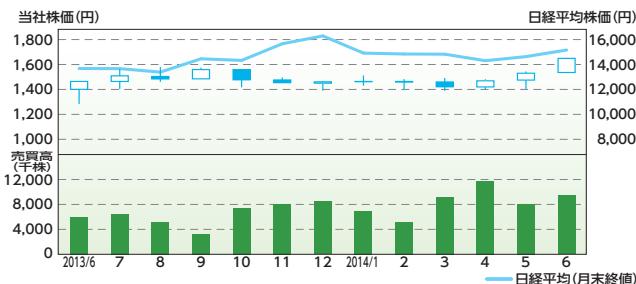
発行可能株式総数	500,000,000株
発行済株式の総数	153,000,000株
単元株式数	100株
株主数	108,196名

### 所有者別株式分布



金融機関	27.9%
その他の国内法人	34.9%
外国法人等	11.4%
証券会社	1.2%
自己名義株式	2.1%
個人その他	22.5%

### 株価および売買高の月ごとの推移



## 上場株式の配当金に関する「源泉徴収税率」変更のご案内

2014年以降、上場株式の配当金には、復興特別所得税を含め、20.315%の源泉徴収税率が適用されます。

2013年12月31日まで

**10.147%**

所得税 7% + ※復興特別所得税 0.147%  
住民税 3%

※7%×復興特別所得税率2.1%=0.147%

2014年1月1日～2037年12月31日

**20.315%**

所得税 15% + ※復興特別所得税 0.315%  
住民税 5%

※15%×復興特別所得税率2.1%=0.315%

2038年1月1日～

**20%**

所得税 15%  
住民税 5%

#### 上場株式などの配当などの源泉徴収に係るご留意事項

- 個人の株主様で発行済株式総数の3%以上の株式などをご所有される場合の所得税率は、20.42%(所得税20%+※復興特別所得税0.42%)となります。なお、住民税につきましては、別途お手続きが必要となります。(※20%×復興特別所得税率2.1%=0.42%)
- 配当などをお受け取りになる方が、法人の場合には住民税は課税されません。

#### 「復興特別所得税」に係るご留意事項

- 所得税が非課税または免除となる場合や租税条約の適用により国内法に規定する税率以下となる場合につきましては、復興特別所得税は課税されません。
- 配当金などのお受け取り方法が株式数比例配分方式の場合の税額などにつきましては、お取引の証券会社などにお問い合わせください。

上記の内容は、2014年5月時点の情報をもとに作成しています。その他詳細につきましては、所轄の税務署などへご確認ください。

①キユーピー便り2014年2月号において、記載に誤りがありましたので訂正いたします。(3ページ 2013年度の振り返り 北京丘比(キユーピー) 設立20周年) (誤) 杭州丘比 (正) 杭州丘比

愛は食卓にある。

〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7  
仙川キユーポート  
TEL.03-5384-7780  
<http://www.kewpie.co.jp/>

