

調理・調味料
事業



- ▶ 食卓でのコミュニケーションを通じて、ライフステージに応じ、一人ひとりの方に食の楽しさをお届けします
- ▶ 健康的な食生活への応援として野菜摂取を推進します

事業のめざす姿

食の楽しさと育みで **kewpie** ever shine

2019-2021年度 中期経営計画

テーマ

事業の統合で構造変革を推進 ~ポートフォリオの再構築~

主な取り組み

サラダ調味料から野菜料理用調理ソースへ領域拡大

あらゆる料理で野菜の摂取機会を創出できるよう、生活者インサイトと強みのある技術を掛け合わせ、今までにない野菜料理用調理ソースを創出し、野菜摂取を推進していきます。

既存領域の盤石化とマーケットを活性化
万能調味料化や付加価値化への取り組みを進め、基幹であるマヨネーズやドレッシングの成長を実現していきます。ポーション機能(小袋やディスペンパック)の強みをより発揮し、顧客接点を最大化させることで事業領域の拡大につなげます。

SCM機能の改革で効率経営を推進
カテゴリーごとのポートフォリオを見直し、単品からカテゴリー単位での精鋭化に取り組みを進化させます。最適生産体制の構築や物流改革を進め、競争力の向上を図ります。

2018年度の主な取り組み

既存領域の強化

2018年8月からキューピー マヨネーズ350gには、3本同時にきれいな線描きができる「3つ穴キャップ」を採用して販売しています。キャップをあけると絞り口が3つ穴に、キャップを外すと星形の絞り口になり、様々な料理をマヨネーズで見栄えよく、楽しく、演出できるようになりました。

2018年8月からキューピー ドレッシングは世帯構成人数の変化や使用実態に合わせ、全面刷新しました。特に180mlは、使いやすさを向上した新たなオリジナルプラスチックボトルを採用し、従来の瓶容器と比較して温室効果ガスを約20%削減するなど、環境にも配慮しています。なお、

150ml 瓶容器で採用していた点字はキャップの天面に位置を変更して継続します(180mlのみ)。

また、重要な社会的課題である食品ロス削減に向けた取り組みの一環として、2018年9月製造分より、市販用介護食「やさしい献立」シリーズのレトルトパウチ商品について、賞味期間を延長し、賞味期限を「年月表示」へ変更しました。

効率経営の推進

物流業界の人手不足へ対応するため、1ヵ月の中で平準出荷、配送単位の見直し、取扱いカテゴリー・品目数の削減などを通じて、効率的な経営を推進しました。

Topics

期間限定「kewpie mayo café」キャラバン

2018年3月1日の「マヨネーズの日」にちなみ、東京・名古屋・大阪の3都市で「kewpie mayo café」キャラバンを実施しました。当社が提案する「マヨネーズマジック」を活かしたオリジナルメニューを提供するキッチンカーが各都市を訪れ、メニューを通して、卵のコクやうま味があり、料理をおいしく仕上げられるマヨネーズの魅力を訴求しています。



Message



取締役 常務執行役員
(調理・調味料事業担当、
グループ営業統括)
佐藤 誠也

調味料と調理ソースをあわせ持つ特徴あるメーカーとして、時代や環境が変わっても料理をコミュニケーションと捉え、食を楽しみ、育み、そして野菜摂取への応援で当社グループを輝かせていきます。ブランドと収益のセンターピンであり続け、企業価値向上に貢献していきます。