

“大きな厨房”で作っています

きっかけは、ワインの空き瓶に入れた“おすそわけ”でした。



——— はじまりは一軒のレストラン ———

東証1部 2818

株式会社 **ピエトロ**

2018年3月期

2017年4月1日～2018年3月31日

決算説明会



エグゼクティブ・サマリー

■売上は17年3月期比：97.9%

営業利益、経常利益は増益。

最終利益は17年3月期特殊要因と今期利益改善へ向けての減損などにより減益。

【食品事業】

- ・主力のオレンジキャップは堅調(17年3月期比103.1%)
- ・前々期新商品の売上減・野菜の高騰影響・商品の絞込みにより減収
→今期は新商品、新しい取り組み等で増収増益計画

【レストラン事業】

- ・前年閉店による減収・ミスタードーナツ事業増収により売上前年確保
- ・期中のメニュー刷新効果、ミスタードーナツ事業効果で損失改善
→今期はメニュー戦略並びに、赤字店舗閉店(18年3月期末)
19年3月期黒字化

【開発力強化】

- ・『未来創造室』の設置
- ・他社との提携拡大
- ・高品質高価格帯の開発
- ・パスタ商品群・その他調味料・冷凍商材などの商品開発
- ・ドレッシング類のブランドカ発信継続



食品事業

ピエトロの7割以上の売上を占める中核事業。ドレッシング、パスタ関連、その他（調味料・冷凍食品ほか）の製造販売が中心。高品質（おいしさ）が当社の特徴であり、価格面で見れば競合商品との比較では高価格帯に属する。

<主な商品ライン>



ドレッシング

野菜嫌いがなおる魔法のドレッシング。サラダをおいしく召し上がっていただくことはもちろん、万能調味料としてさまざまな料理に活躍します。



パスタ関連

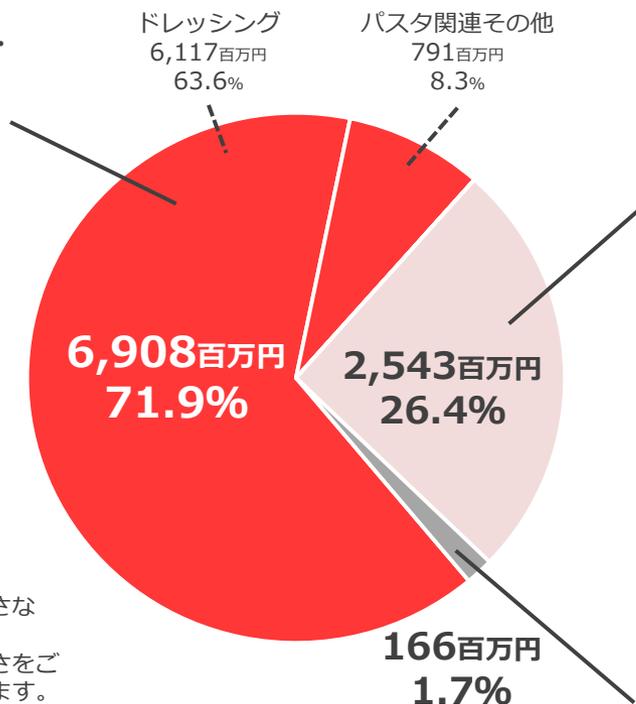
ピエトロのはじまりは、1980年福岡市・天神にオープンした小さなパスタレストラン。シェフ仕込みの本格的なおいしさをご家庭で手軽にお楽しみいただけます。



その他

- ・生ソース 精肉・鮮魚・青果・惣菜など新たな売場展開を狙った非加熱製法のフレッシュなソース。
- ・PATFUTTE(パットフッテ) ドレッシング原料と同じ国産たまねぎを使ったフライドオニオンシリーズ。
- ・冷凍食品 ピザ・ドリア・パスタなどご家庭のレンジで加熱するだけでレストランの味を再現できます。

2018年3月期
売上高構成比



レストラン事業

ピエトロ第2の柱。スパゲティやピザ等のレストラン経営、フランチャイズ事業、パスタ専門ファストフード店の経営。

<店舗>

ピエトロバルコーネ長尾店



店舗数

- ・直営 25店舗 (うち海外1店舗)
- ・FC店 16店舗

その他

本社ビル等の賃貸。



■ピエトロの強み

＜食品事業とレストラン事業の両輪＞

1. ブランドカ

- ・和風しょうゆ味ドレッシング業界 1 位
- ・高品質高価格帯での展開
- ・無添加、非加熱、健康へのこだわり
- ・他社にはできない製法（差別化）
- ・マーケティングの場としてのレストラン展開

2. 開発力

- ・レストランシェフによる商品開発
- ・レストランでのお客様の声
- ・開発多様性が可能な小ロット生産手法





2018年3月期 決算概要

2018年3月期 決算概要

食品事業



単位：百万円

項目	17/3期	18/3期	17/3期比	17/3期差
売上高	7,125	6,908	97.0%	▲216
営業利益	2,165	2,027	93.6%	▲138

(売上)

- ・主力のオレンジキャップは堅調に推移：103.1%(+102百万円)
- ・焙煎香りごま好調：113.5%(+26百万円)
- ・17/3期春の新商品の影響大：50.7% (▲240百万円)
- ・夏場から今春にかけての野菜高騰影響
- ・営業効率・工場の生産効率向上のため、大幅な商品改廃を実施
「8品投入(+100百万円)」
「29品終売(▲67百万円)」

(営業利益)

- ・売上未達による粗利益減少。

2018年3月期 決算概要

レストラン事業



単位：百万円

項目	17/3期	18/3期	17/3期比	17/3期差
売上高	2,534	2,543	100.3%	+8
営業利益	▲110	▲72	-	+38

(売上)

- ・ 2017年7月にグランドメニュー刷新
 - 健康志向推進、ディナー強化、季節フェアメニュー強化
 - 既存店前年比100.0%
 - ※2017年3月期の既存店前年比：97.3%(+2.7%)
- ・ 閉店影響(前々年)
 - 売上▲82百万円 直営：1店舗、F C：1店舗
- ・ ミスタードーナツ事業提携拡大(+94百万円)
 - 17.3期/70店舗 18.3期/500店舗

(営業利益)

- ・ 期中のメニュー刷新効果、メニュー集約による店舗運営効率化
- ・ 既存店売上改善、ミスタードーナツ事業効果

2018年3月期 決算概要



売上は17年3月期比：97.9%

営業利益、経常利益は増益。

最終利益は（※）17年3月期特殊要因と今期利益改善に向けての減損などにより減益

単位：百万円

項目	17/3期		18/3期 実績		前期比 (%)
	実績	構成比	実績	構成比	
売上高	9,825	100.0	9,618	100.0	97.9
売上総利益	5,888	59.9	5,802	60.3	98.6
営業利益	496	5.1	518	5.4	104.4
営業利益率 (%)	5.1	—	5.4	—	—
経常利益	474	4.8	510	5.3	107.6
親会社株主に 帰属する当期純利益	(※) 469	4.8	(※) 284	3.0	60.7
自己資本比率	55.0	—	57.3	—	—
ROE	10.3	—	5.5	—	—
配当 (円)	20	—	20	—	—



2019年3月期 見通し

2019年3月期計画



食品事業セグメント

単位：百万円

	18/3期	19/3期	前期比	前期差
売上	6,908	7,565	109.5%	+657
営業利益	2,027	2,205	108.8%	+178

レストラン事業セグメント

単位：百万円

	18/3期	19/3期	前期比	前期差
売上	2,543	2,395	94.2%	▲148
営業利益	▲72	16	-	+88

2019年3月期の取り組み



10

1. ドレッシングで新しいマーケットの創出、既存商品の拡販継続

- ① 高品質高価格帯ドレッシングのテストマーケティング
- ② 新しいカテゴリー展開など(生ソース)
- ③ サラダ惣菜市場への参入(青果加工卸と協業)
- ④ 「焙煎香りごま」「レモンとたまねぎ」育成
- ⑤ 商品絞込みによる利益率改善

八百屋さんで作ったサラダパスタ



2. パスタ事業強化

- ① 「おうちパスタ」シリーズ発売
- ② レトルト商品の拡販継続
- ③ 高品質冷凍パスタ「シェフの休日」発売

海外ドレッシング



3. 海外事業加速

- ① 北米販売強化(新商品投入・エリア拡大)
- ② アジア、オセアニア各主要都市での展開強化
- ③ 新カテゴリーの年内導入

国産野菜を使用したピエトロサラダ

4. レストラン黒字化

- ① サラダに使う生野菜の国産化と健康メニュー強化
- ② メニュー絞込みによる原価・運用コスト低減
- ③ 赤字3店舗閉店での利益改善
- ④ ミスタードーナツ事業の提携継続



企業価値向上へ向けて（コーポレートバリュー）



能古島キッズイベント



1. 未来創造室の新設

- ・ 中長期の新商品、新カテゴリー、新業態の開発
- ・ 他社との提携、産学連携

2. ESG、CSRへの取り組み強化

- ・ 食育イベントの発展、幼稚園キャラバン、キッズニア
- ・ ピエトロ流働き方改革の推進
- ・ ガバナンス強化
- ・ 「CSR推進室」「CSRプロジェクト」の新設

幼稚園キャラバン



3. 広報・IR東京室の新設

- ・ 東京地区における広報、IR活動
- ・ 機関投資家とのミーティング強化

決算説明会風景



2019年3月期 業績計画



12

単位：百万円

項目	18/3期		19/3期 計画		増減額	増減率
	実績	構成比	計画	構成比		
売上高	9,618	100.0	10,120	100.0	+501	105.2
売上総利益	5,802	60.3	5,990	59.2	+187	103.2
営業利益	518	5.4	620	6.1	+101	119.6
営業利益率 (%)	5.4	-	6.1	-	-	-
経常利益	510	5.3	600	5.9	+89	117.6
親会社株主に帰属する 当期純利益	284	3.0	350	3.5	+65	122.9
自己資本比率	57.3	-	58.3	-	-	-
ROE	5.5	-	6.7	-	-	-
配当 (円)	20	-	21	-	-	-

当資料取扱上の注意点

当資料には、「将来の見通しに関する記述」が記載されております。将来の見通しに関する記述は現在、入手可能な情報に基づく当社の経営陣の仮定及び判断に基づくものであり、この記述には当社の業績に関する経営陣の目標、所信または予想が含まれております。過去や現在の事実に関連しない全ての記述並びに「予測する」、「見込んでいる」、「推計する」、「期待する」及びこれに類する表現の記述は将来の見通しに関する記述となります。

これら将来の見通しに関する記述は、当社の将来の業績等にかかる記述によって表現された内容を保証するものではありません。また、実際の業績等がこの資料に記載される将来の見通しに関する記述と大きく異なるリスクや不確実性があります。従いまして、当社の業績などの予測を立てられる際に、これら見通しに全面的に依拠されることはお控えくださいますようお願い致します。また、法律上必要とされる場合を除いて、当社は事前の予告なく、将来の見通しに関する記述を見直したり、将来の見通しの根拠となった仮定および要因についての変更を行うことがございますのでご了承ください。

＜お問合せ先＞

執行役員 経理・IR部長 森山勇二

TEL/092-724-4925 FAX/092-751-4352

E-mail ir@pietro.co.jp URL <https://www.pietro.co.jp>



会社概要 事業紹介

ピエトロの歴史



ピエトロのはじまりは、一軒のレストランからでした。
経営理念でもある「**おいしさ**」と「**健康**」に対するこだわりは、
今も変わらない当社のコアコンピタンスです。

1980年～

- ・福岡市中央区天神に洋麺屋ピエトロ創業（1980年）
- ・ドレッシングの流通販売開始（1981年）
- ・フランチャイズ1号店（久留米）オープン（1986年）
- ・海外でのドレッシング販売開始（1988年）
- ・大卒定期採用の開始（1989年）

1990年～

- ・ドレッシング工場竣工（福岡県古賀市）（1990年）
- ・ハワイ店オープン（1992年）
- ・パスタソース販売開始（1995年）
- ・テレビCM全国ネット放映開始（1998年）

2000年～

- ・ファストフード ミオミオ事業開始（2001年）
- ・東京証券取引所市場第二部上場（2002年）
- ・日清オイリオグループとの資本業務提携（2007年）

2010年～

- ・アンテナショップ
「ピエトロドレッシング」を東京・有楽町にオープン（2012年）
- ・アジアへのドレッシング販売開始（2013年）
- ・ISO22000認証取得（2013年）
- ・東京証券取引所市場第一部上場（2015年）
- ・「野菜嫌いをナオソ。」食育活動を開始（2015年）
- ・新株式発行（増資）（2016年）
- ・工場の増改修により、生産能力が倍増（2016年）

パスタ専門店「洋麺屋ピエトロ」を
福岡市中央区天神に創業



東京証券取引所 市場第一部に上場





業界情報

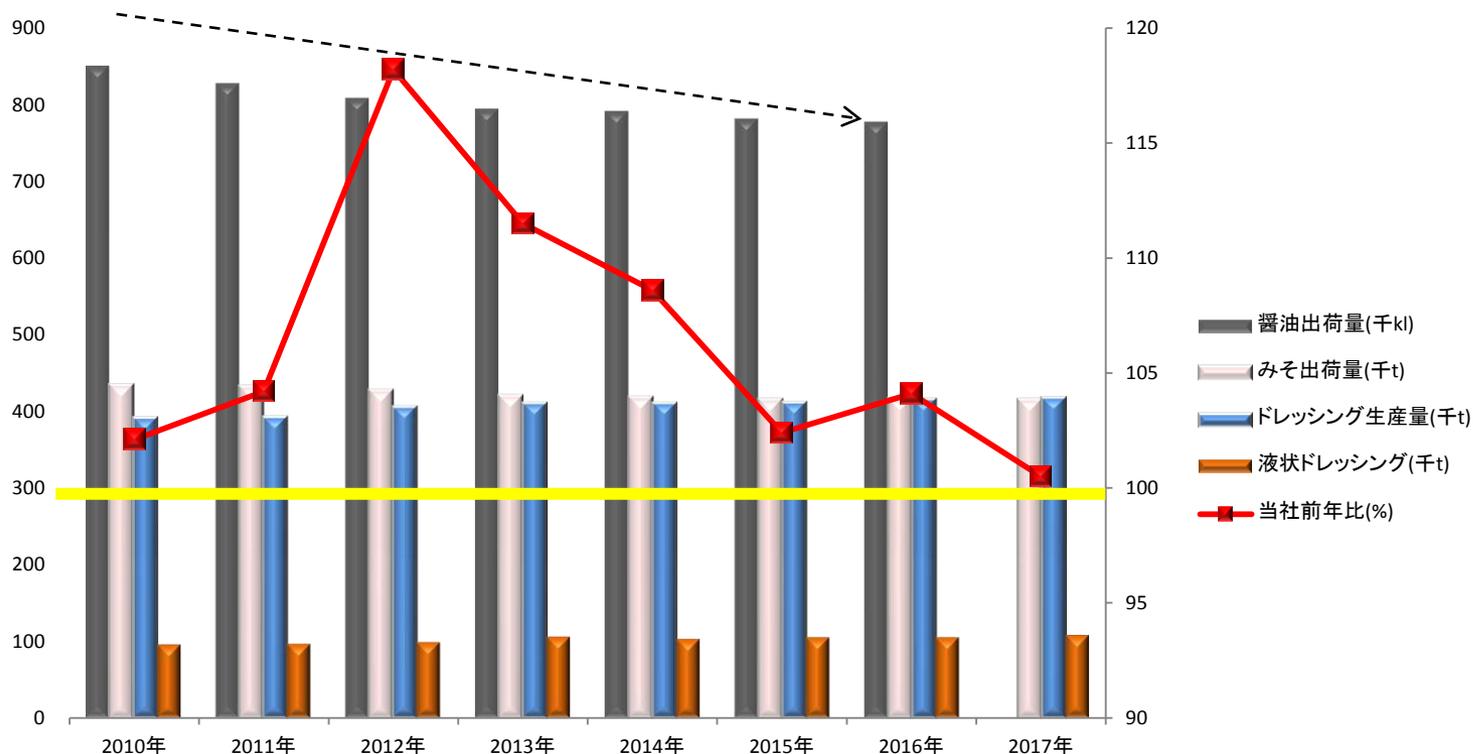
業界情報①

調味料別市場推移等

出所：しょうゆ情報センター
 全国味噌工業協同組合連合会資料
 全国マヨネーズ・ドレッシング類協会
 当社前年比：食品部門のみ(通販除く)



	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
醤油出荷量(千kl)	849	826	807	793	790	780	776	-
みそ出荷量(千t)	433	431	426	419	417	414	415	414
ドレッシング生産量(千t)	390	391	404	409	409	410	414	416
液状ドレッシング生産量(千t)	94	95	97	104	101	103	103	106
当社前年比(%)	105.5	118.3	110.8	109.8	100.2	101.7	104.1	100.0



<調味料市場>

①醤油出荷量

2010年/2016年比較
 →91.4%

- ・2000年は1,061千kl出荷
 現在はその約7割の出荷量

②みそ出荷量

2010年/2017年比較
 →95.6%

- ・2000年は504千t出荷
 現在はその約8割の出荷量

③ドレッシング生産量

2010年/2017年比較
 →106.7%

- ・2017年時点で、みその
 出荷量を上回る市場へ。

④液状ドレッシング生産量

2010年/2017年比較
 →112.8%

【ドレッシング市場】

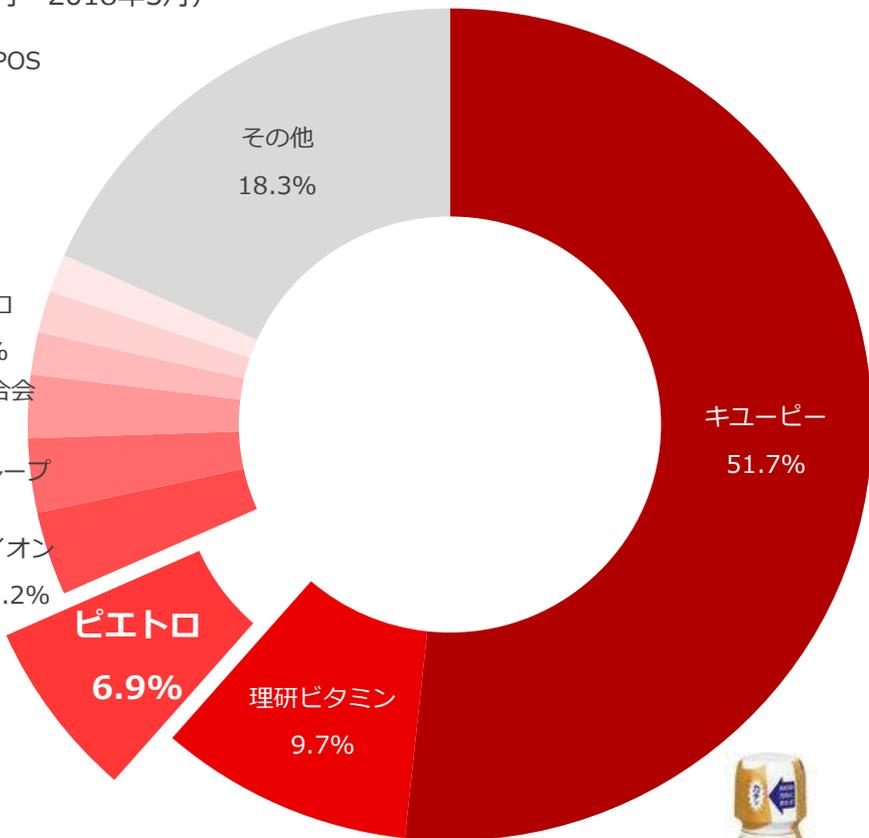
- ・健康志向
- ・サラダ以外での食べ方
- ・汎用性の高さ
- ・食生活の変化

業界情報②



ドレッシング販売シェア構成比 (2017年4月～2018年3月)

出所：日経POS



<ドレッシング販売シェア>

■2018年サマリー

- ・夏場の長雨等の天候不順
- ・主要各社の販売シェアは前年並み
- ・家庭用分野で1～2%増を確保
- ・金額ベースでの市場規模は800億円弱に到達

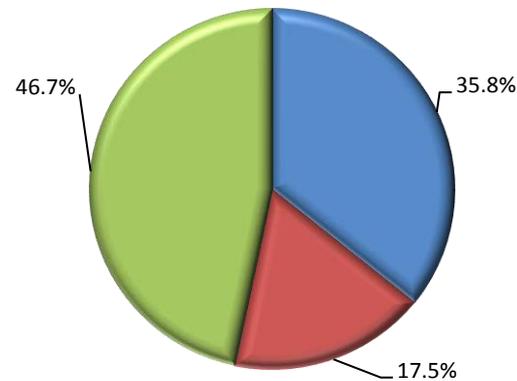
■主要各社のコアドレッシング

- ・キューピー：深煎りごまドレッシング
- ・理研ビタミン：ノンオイル青じそ
- ・ピエトロ：和風しょうゆ

■ごまドレッシング

- ・市場の約4割を占める
- ・当社のごまドレッシングは「減塩・コレステロールゼロ」

日経POSドレッシングランキング100位内
フレーバー別シェア (当社調べ)



- ごま
- 和風しょうゆ
- その他



決算数值報告

損益計算書



単位：百万円

【連結】	14年3月期	15年3月期	16年3月期	17年3月期	18年3月期	19年3月期 (計画)
売上高	9,600	9,554	9,728	9,825	9,618	10,120
営業利益	544	599	522	496	518	620
経常利益	532	593	507	474	510	600
親会社に帰属 する当期純利益	239	296	314	469	284	350

バランスシート



単位：百万円

【連結】	2017年3月末	2018年3月末	増減
流動資産	3, 4 6 9	3, 5 4 2	+ 7 2
固定資産	6, 1 4 9	5, 4 3 6	▲ 7 1 3
資産合計	9, 6 1 9	8, 9 7 9	▲ 6 4 0
流動負債	2, 9 1 7	3, 1 4 6	+ 2 2 8
固定負債	1, 4 1 4	6 9 1	▲ 7 2 3
負債合計	4, 3 3 2	3, 8 3 7	▲ 4 9 4
純資産合計	5, 2 8 7	5, 1 4 1	▲ 1 4 5
負債純資産合計	9, 6 1 9	8, 9 7 9	▲ 6 4 0

キャッシュ・フロー計算書



単位：百万円

【連結】	2017年3月期	2018年3月期	増減
営業活動によるCF	703	216	▲486
投資活動によるCF	▲1,136	781	+1,918
財務活動によるCF	777	▲666	▲1,443
現金及び現金同等物期末残高	1,193	1,524	+330



当社商品のご紹介

食品事業：ドレッシング



レモンのさわやかな香り、国産たまねぎの豊かな旨味をそのままボトルにつめました。フレッシュなおいしさと、豊かな具材感が広がります。

新商品情報

レストラン生まれの定番ドレッシングシリーズ

レモンとたまねぎ



5つのこだわり！

■ 3種のレモンを使っています



■ こだわりの国産たまねぎ100%使用



■ かぼすをプラスしてやわらかな酸味に



■ 塩麴でまろやかに



■ しょうゆを加えて味わい深く



486円 (税込)

食品事業：パスタソース



25

ご愛顧いただいていた「スパドレ」が、今春、「おうちパスタ」として生まれかわりました。冷蔵庫にあるいつもの食材で簡単に調理できるパスタソース。賞味期限も4か月になりました。

新商品情報



おうちパスタ ごま醤油ガーリック



1. 雑誌「Mart」新商品ランキング 加工食品部門 第2位入賞
2. 料理動画サイト「DELISH KITCHEN」に動画掲載

手作りパスタをおうちで手軽に楽しめるボトル入りパスタソースです。
パスタの味つけはこれひとつだけ。
他の調味料は不要なのに、おいしい一皿ができあがります。
1本で6食分。
レストラン生まれのピエトロだからできる味づくりです。

各**388円** (税込)

食品事業：レトルトパスタソース



レストランのシェフのレシピで作るパスタソースは、本格的な味わいや豊かな具材感などこだわりがつまっています。

新発売

たこのプッタネスカ

レストラン ロングセラーメニュー

<p>たこのプッタネスカ</p>	<p>うにクリーム</p>	<p>蟹のペペロンチーノ</p>	<p>博多明太子カルボナーラ</p>	<p>魚介のブイヤベース風スープ仕立て</p>	<p>ボロネーゼ</p>	<p>なすとひき肉</p>
------------------	---------------	------------------	--------------------	-------------------------	--------------	---------------

各 378円 (税込)



レストランのシェフが日々仕込んでいた手順を、自社工場で再現したソースやガーリックオイルなど、いつものひと皿をランクアップする調味料をご家庭の食卓に。

新商品情報

生ソース

非加熱製法で作るフレッシュな味わいの生ソースは、毎日の食事に“新しいおいしさ”体験をお届けします。



- 生ソース うめ
ささみフライや豚しゃぶなど



- 生ソース クリーミー
ローストビーフやあじフライなど



各 **291円** (税込)

食品事業：冷凍食品



28

素材とおいしさにこだわり、工場ですべて丁寧につくったピザやドリア、パスタなど、ご家庭でレンジ加熱するだけで、本格レストランの味をお楽しみいただけます。

新商品情報



「シェフの休日」は、レンジアップできる、
プレミアム冷凍食品シリーズです。

おうちではちょっと真似できないようなおいしさ。
きちんと感があるのにパツと仕上がるかんたんさ。
「おいしさ」と「かんたん」の、
どちらも叶えるシェフのひと皿です。



絶望スパゲティ
蟹と香味野菜のベロロンチーノ
新鮮な蟹を使った
“絶望している時でもべろりと
食べられる”と評判のひと皿です。



sardine



濃厚うにクリーム
ソースにも食材にも
うにを使った“うにつくし”の
ひと皿をお楽しみください。



sea urchin



**蟹と蟹みその
トマトソース**
蟹と香味野菜をじっくり
煮込んで濃厚な味わいの
トマトソースに仕上げました。



crab



**鹿児島産黒豚の
ポロネーゼ**
黒豚と野菜の旨みが詰まった
デミグラスソース仕立ての
大人が楽しめるポロネーゼ。



pork

864円～1296円 (税込)

食品事業：高品質高価格帯ドレッシング



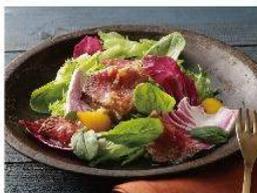
高品質高価格帯ドレッシングテストマーケティング（たまねぎリッチ）



RICH の理由

具材感がRICH

ざくざくたまねぎ、オリーブ、ピメント（赤ピーマン）がざっしり詰まっています。サラダにドレッシングが“のる”ほどの豊かな具材感をお楽しみいただけます。



ローストビーフのサラダ



スモークサーモンのサラダ



アボカドとスモークサーモンの
バーガーサラダ



ローストビーフのケーキサラダ



ブーケサラダ

味がRICH

- 1.国産たまねぎを100%使用しています。
- 2.ピエトロドレッシングの味の決め手、「たまねぎ」「醤油」「油」「酢」の配合を徹底的に研究し、「たまねぎ」を主役にした味作りでのベストバランスを追求しました。

3種のビネガーがRICH

米酢、りんご酢、黒酢の3種類をブレンドしています。まろやかな酸味と豊かな香りがたまねぎの旨みを引き立て、ビネガー特有のさわやかな余韻が残ります。

食感がRICH

たまねぎの「ざくざく」とした食感を楽しめるよう、粗みじん切りのたまねぎを加えました。これまでにない大きなサイズの粗みじん切りのたまねぎがたっぷり入っています。

油分・カロリーカット ヘルシーさもRICH

油分50%カット、カロリー40%カット※！日々の食事でヘルシーなのにリッチな味わいをお楽しみいただけます。
※当社ピエトロドレッシング 和風しょうゆドレッシングとの比較

食品事業：コラボ企画（ピエトロ×ベジテック）



30

八百屋さんで作ったサラダパスタシリーズ



八百屋さんで作った
サラダパスタ
Orange

和風しょうゆ

トマト・パプリカ・紫キャベツ・トレビス
ベーコン・たまご・リーフ・にんじん

税込
¥598



八百屋さんで作った
サラダパスタ
Green

グリーン和風しょうゆ

きゅうり・セロリ・ほうれん草・ブロッコリー
海老・チーズ・リーフ・にんじん

税込
¥598



八百屋さんで作った
サラダパスタ
Brown

焙煎香りがま

紫キャベツ・紫たまねぎ・れんこん・しめじ
しらす・アーモンド・リーフ・にんじん

税込
¥598



八百屋さんで作った
サラダパスタ
Yellow

レモンとたまねぎ

さつまいも・たまねぎ・パプリカ・かぼちゃ
グリルチキン・フライドオニオン・リーフ・にんじん

税込
¥598

レストラン事業：ミスタードーナツ事業提携



ミスタードーナツ様 店舗ポスター





その他

働き方改革に対する取り組み



【仕事も一生懸命】

- ・働く体制づくりと働き方の選択
- ・あらゆる人材が活躍できる環境づくり
- ・残業時間の縮小
- ・教育、研修制度充実による社員の成長サポート



【遊びも一生懸命】

- ・休暇制度の新設（アニバーサリー休暇など）
- ・家族の幸せ支援（子育て支援など）
- ・遊びサポート、健康サポート（クラブ活動支援など）





会社名	株式会社ピエトロ
代表者	代表取締役社長 高橋泰行
創業	1980年12月
上場	2002年4月16日 東証2部 2015年12月24日 東証1部
資本金	10億4,238万円
事業内容	食品事業（通信販売事業を含む） レストラン事業 その他（本社ビル等の賃貸）
連結子会社	株式会社ピエトロソリューションズ 株式会社ピエトロフレッシュサプライ ANGELO PIETRO, INC.（米国）
発行済株式総数	6,257,230株
連結従業員数	198名
株主数	16,560名

2018年3月期 セグメント別 決算概要



35

単位：百万円

項目	17年3月期	18年3月期	前期比		
			金額	比率 (%)	
食品事業	売上高	7,125	6,908	△216	97.0
	営業利益	2,165	2,027	△138	93.6
レストラン事業	売上高	2,534	2,543	+8	100.3
	営業利益	△110	△72	+38	-
その他事業	売上高	167	168	+0	100.1
	営業利益	92	92	△0	99.9
計	売上高	9,827	9,619	△207	97.9
	営業利益	2,146	2,046	△100	95.3
消去又は全社	売上高	△1	△1	0	-
	営業利益	△1,650	△1,528	+122	-
合計	売上高	9,825	9,618	△207	97.9
	営業利益	496	518	+21	104.4