

## 会社概要 (2019年3月31日現在)

社名	株式会社 ピエトロ
英訳名	PIETRO Co.,Ltd.
創業	1980年12月9日
会社設立	1985年7月29日
資本金	10億4,238万円
社員数	社員数 227名 パートタイム社員 295名 (1日7.5時間換算の平均雇用人員)
事業内容	○ 食品事業 ○ レストラン事業 ○ その他(本社ビル等の賃貸)事業

## 株式の状況 (2019年3月31日現在)

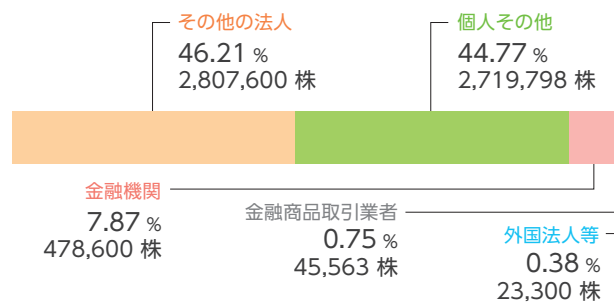
発行可能株式総数	18,000,000 株
発行済株式総数	6,257,230 株
株主数	16,647 名

### 大株主

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
株式会社M・LYNX	1,535,100	25.26
日清オイリオグループ株式会社	1,120,000	18.43
西川啓子	181,080	2.98
株式会社西日本シティ銀行	133,000	2.18
ピエトロ従業員持株会	68,500	1.12

※持株比率は、発行済株式総数から自己株式(182,369株)を控除して算出してあります。

## 所有者別株式分布状況 (2019年3月31日現在)



※自己株式(182,369株)を控除してあります。

## 株式会社 ピエトロ

〒810-0001 福岡市中央区天神三丁目4番5号  
電話 092-716-0300(代表)  
https://www.pietro.co.jp/



この冊子の印刷・製本に係るCO<sub>2</sub>はPROJECT-With the Earth を通じてオフセット(相殺)しています。



## 株主メモ

事業年度	4月1日～翌年3月31日
定時株主総会	毎年6月
基準日	定時株主総会 3月31日 期末配当金 3月31日 (なお、中間配当を実施する場合の基準日は、9月30日といたします。)

株主名簿管理人	三菱UFJ信託銀行株式会社
同連絡先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 東京都府中市日鋼町1-1 電話 0120-232-711(通話料無料) 郵送先 〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部

上場証券取引所	東京証券取引所
公告の方法	電子公告により行います。 公告掲載URL <a href="https://www.pietro.co.jp/">https://www.pietro.co.jp/</a> (但し、電子公告によることが出来ない事故、その他のやむを得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。)

## 株主の皆様の声をお聞かせください

当社では、株主の皆様の声をお聞かせいただくため、アンケートを実施いたします。お手数ではございますが、アンケートへのご協力をお願いいたします。

下記URLにアクセスいただき、アクセスコード入力後に表示されるアンケートサイトにてご回答ください。所要時間は5分程度です。

<https://www.e-kabunushi.com>  
アクセスコード 2818

いいかぶ

kabu@wjm.jpへ空メールを送信してください。(タイトル、本文は無記入)  
アンケート回答用のURLが直ちに自動返信されます。

●アンケート実施期間は、本書がお手元に到着してから約2ヶ月間です。  
ご回答いただいた方の中から抽選で薄謝(図書カード500円)を進呈させていただきます。

**e-株主リサーチ**  
※本アンケートは、株式会社 a2media(エー・ツー・メディア)の提供する[e-株主リサーチ]サービスにより実施いたします。(株式会社 a2media)についての詳細 <https://www.a2media.co.jp/> ※ご回答内容は統計資料としてのみ使用させていただきます。事前の承諾なしにこれ以外の目的に使用することはありません。

●アンケートのお問い合わせ TEL: 03-6779-9487(平日 10:00~17:30)  
[e-株主リサーチ事務局] MAIL: info@e-kabunushi.com

# ピエトロ通信 vol.10

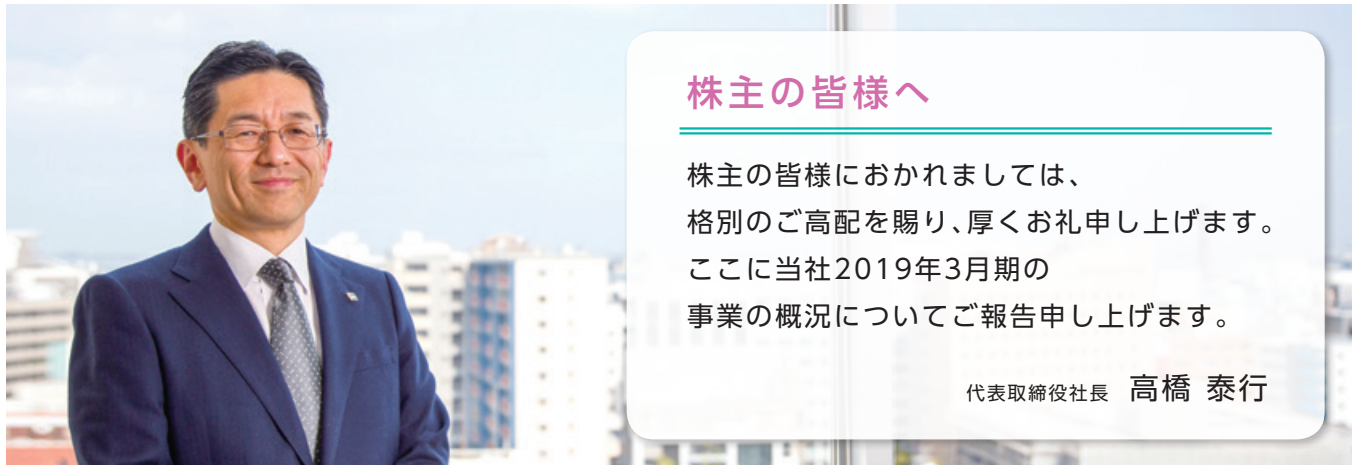
## 第34期 株主通信

2018年4月1日～2019年3月31日



証券コード: 2818

株式会社 **ピエトロ**



## 株主の皆様へ

株主の皆様におかれましては、格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。ここに当社2019年3月期の事業の概況についてご報告申し上げます。

代表取締役社長 高橋 泰行

### 当期の経営成績

当期におきましては、売上高、利益ともに増収増益を達成することができました。また、レストラン事業では、増収とともに6期ぶりに黒字へと転換し、収益改善を図ることができました。

食品業界および外食業界におきましては、消費者の根強い

低価格志向などの生活防衛意識が強まる中で企業間競争も激化し、商品に対する品質や安全・安心を求める選別消費の傾向が強まり、また、自然災害の影響もあるなど、引き続き厳しい環境が続いております。

このような状況のもと、当社グループは、「おいしさ」と「健康」

を追求した高付加価値商品のご提供や、消費者のニーズの多様化への対応をとおして、ブランド価値の向上に努めてまいりました。食品事業では、新商品やリブランディング商品の

### 今後の見通し

食品事業におきましては、主力ドレッシングである280mlシリーズの選択と集中の方針のもと、商品の絞込みを行い、ブランド力の強化を図るとともに、販売好調である「おうちパスタ」シリーズを含むパスタ関連商品の販売を引き続き強化してまいります。また、今後成長が見込める冷凍商品では、店頭販売と通信販売を並行してブランドの強化を行い、市場の開拓を行ってまいります。

レストラン事業におきましては、「味」、「サービス」、「雰囲気」を磨き、お客様満足度の向上を図ってまいります。また、厳しい環境が予想される消費税率の引き上げでは、価格戦略ではなく、質の高いサービスの提供を行うことで順応し、深

積極的な販売を行い、またレストラン事業では、新たなメニュー戦略やサービスの強化を行いました。当期の経営成績につきましては、下段の財務ハイライトのとおりです。

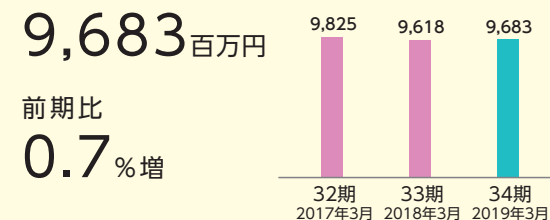
刻化する人手不足では、働きやすい職場環境づくりやスタッフのモチベーションアップを図り、人が集まる店舗づくりを目指してまいります。さらに新業態の開発を行い、さらなる成長戦略を実行してまいります。

以上の基本戦略を実施することにより、次期の業績につきましては、売上高は98億20百万円(前期比1.4%増)、営業利益は5億50百万円(前期比2.1%増)、経常利益は5億40百万円(前期比1.7%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は3億円(前期比4.0%増)を予想しております。

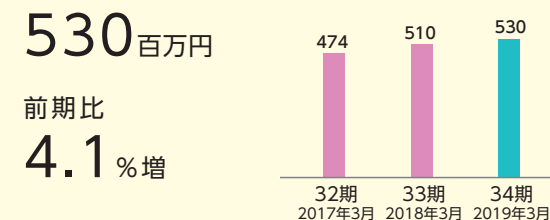
株主の皆様には、引き続き一層のご支援、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

### 財務ハイライト

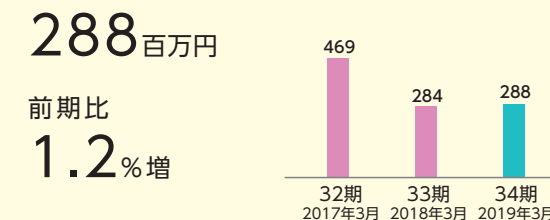
売上高 (単位:百万円)



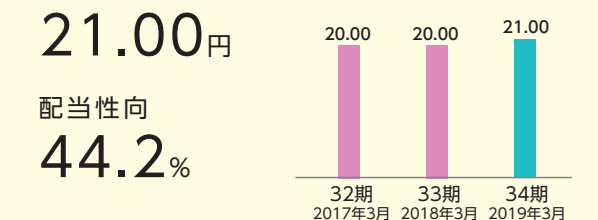
経常利益 (単位:百万円)



親会社株主に帰属する当期純利益 (単位:百万円)



1株当たり年間配当金 (単位:円)



食品事業  
Food Business



売上高  
6,934百万円  
(前期比 0.4%増)



営業利益  
1,886百万円  
(前期比 6.9%減)



食品事業におきましては、当期の経営方針である「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」、「パスタカテゴリ強化」などのもと、より一層の試食販売の強化や定番商品売り場の拡大に努め、売上拡大を図ってまいりました。

ドレッシングカテゴリの売上高は前期比96.9%となりました。夏場の野菜高騰の影響があったことに加え、商品の選択と集中を進めてきた結果、終売商品の影響もあり、微減となりました。また製造効率の向上やブランド力の強化を図りましたが、主力商品の「和風しょうゆドレッシング群(オレンジキャップ、グリーン、ライトタイプ)」が伸び悩みました。一方、新商品の「レモンとたまねぎ」が売上高の増加に大きく貢献し、「焙煎香りごま」が前期比105.4%と好調に推移しました。

パスタカテゴリの売上高は前期比138.5%と増加しました。リブランディング商品である「おうちパスタ」シリーズが、テレビCMに連動した販促展開などにより前期比207.6%と売上を伸ばしたことによるものです。

一方、販売費及び一般管理費では、新商品や育成商品の積極的な導入に伴う販促関連費用や運賃、原材料費などが増加したため、営業利益は前期と比べ、減益となりました。

おうちパスタ



パスタの味つけは、これひとつだけ。冷蔵庫にある「いつもの食材」で、おうちで手軽にレストランの味のパスタが作れるボトル入りパスタソースです。

「ごま醤油ガーリック」は、その名のとおりごま・醤油・ガーリックを使用した、香ばしさが食欲をそそる和風ソース。パスタはもちろん、チャーハンやお肉のソテーなど、様々なお料理にお使いいただけます。



鶏肉とときのこのガーリックスパゲティ

レストラン事業  
Restaurant Business



売上高  
2,584百万円  
(前期比 1.6%増)



営業利益  
32百万円  
(前期は72百万円の営業損失)



レストラン事業におきましては、当期は「レストラン事業の黒字化」の方針のもと、売上拡大と利益改善を図ってまいりました。原点回帰として、創業者から引き継いだ「味」、「サービス」、「雰囲気」の基本を忠実に実践し、メニュー戦略ではランチプライスゾーンの拡大や、ディナーメニューの充実を図りました。また、スタッフの接客研修を充実させたほか、モチベーションアップを図ることによりサービスの向上に努めました。そのほかにも店舗改装や修繕などの投資を積極的に行いお客様満足度の向上に取り組みました。

売上高は、前期に閉店した店舗売上高の減少(1億72百万円)の影響がありましたが、既存店舗が来客数および客単価ともに前期を上回ったことや、ダスキン様(ミスタードーナツ)へのパスタソースの販売の貢献もあり、増収となりました。

利益面では、直営既存店の売上高の増加に伴い売上総利益が増加し、個店別に細かな原価を含めた経費管理を行ったことと、不採算店の閉店効果もあり、収益が改善し黒字化が達成できました。

ディナーメニューの充実



とろーりチーズフォンデュ

海老とマッシュルームのアヒージョ

パスタの前のちょっと一皿

ディナーメニューでは、お客様にこれまで以上にお食事を楽しんでいただけるように、パスタの前にお召し上がりいただけるメニューの充実を図ってまいりました。ビールやワインのおつまみにもおすすめな「海老とマッシュルームのアヒージョ」や「とろーりチーズフォンデュ」、「4種のチーズの全粒粉ミニピザ」など、様々な一皿メニューを取り揃えております。

※店舗により取り扱いメニューが一部異なります。



さらにおいしく  
なりました!

# Green

ピエトロドレッシング グリーン 和風しょうゆ

- カロリー 60%カット\*
- 油分 70%カット\*
- コレステロール ゼロ 0

\*ピエトロドレッシング(和風しょうゆ)との比較

“グリーン”にこめた おいしさのひみつ



国産たまねぎ  
16%\*増量  
\*従来品との比較

ピエトロこだわりの国産たまねぎをたっぷり使用。製造時に  
自社工場ですりおろして加え、旨み豊かなおいしさを実現。

りんご酢を  
プラス

米酢にりんご酢をあわせ、まるやかさと芳醇な香りを加えました。

“特級「超特選」  
醤油をプラス

本醸造醤油に、旨み成分の強い特級「超特選」醤油をブレンドす  
ることで、濃厚で贅沢な味わいに仕上がりました。

オイルと  
野菜のビタミンは  
相性のよいコンビ。

脂溶性のビタミンAやE、  
βカロテンは、オイルと一  
緒に摂取したほうが格段  
に吸収率がアップします。  
ピエトロは「おいしさ」と  
「健康」の両方を追求して  
います。

グリーンではじめるヘルシーレシピ!

詳しいレシピはHPへ

ピエトロキッチン 🔍 検索



アボカドとトマトのカプレーゼ風



豚肉のレタス巻き



いわしの豆腐ハンバーグ

ドレッシング商品の価格改定のお知らせ

近年、原材料価格や物流コストが軒並み上昇する中、ピエトロはドレッシングの発売以来、商品価格の改定を行わず、生産効率化や経費削減等の企業努力によって、それらのコスト吸収を図ってきました。しかしながら、昨今その吸収が極めて困難な状況に達しており、今後も商品の高い品質を維持するため、ドレッシング商品につきまして、2019年8月1日出荷分から価格改定を実施させていただきます。

ピエトロでは、引き続きコスト削減に努めるとともに、お客様にさらにご満足いただけるよう、品質の向上と商品開発に努めてまいりますので、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

パスタブランド AGNESI [アネージ] の販売代理店に

AGNESI



イタリアで最も歴史があるパスタブランド

ピエトロはイタリアのCOLUSSI(コルッシ)社とパスタブランドAGNESIに関する販売代理店契約を締結し、2019年10月から日本国内で販売を開始いたします。AGNESIは1824年に、イタリアの北部リグーリア州の港町インペリアに誕生したイタリアで最も歴史があるパスタブランドです。「最高のパスタは最高の小麦から」の信念のもと、イタリア産デュラム小麦を100%使用し、独自の製粉技術やこだわりの製法などを用い、長続きするアルデンテの食感やパスタの栄養価を最大限に引き出した逸品です。ピエトロはAGNESIのおいしさ、そしてパスタを大切に作り続けている姿勢に感動し、長年ピエトロレストランでお客様へ提供しています。

ピエトロが選び抜いたAGNESIのおいしさを是非お楽しみください。

AGNESIパスタのおいしさの理由

1 厳選されたイタリア各地の  
“デュラム小麦”100%使用

原料にこだわり、イタリア各地から集められた  
14品種のデュラム小麦を、最新の製粉技術を  
活用することで“香り高い風味”“料理に最適の  
コシ・歯切れ・舌  
触り”“小麦の黄  
金色”の細部に  
いたるまで、実現  
しています。



2 テフロンダイスが生む、  
弾むようなのどごし

テフロンダイス(パスタの金型)  
の特長である表面がなめらかな  
パスタは弾力のあるのどごしを楽しめます。



3 長く続くアルデンテ

中温(70℃)でじっくり乾燥させるため、パスタが  
ゆであがった後もアルデンテの状態が長く続  
きます。



# PIETRO A DAY

ピエトロ ア デイ

お客様と直接触れ合い、レストラン発祥のピエトロならではのおいしさ、おもてなしを提供する直販店を立ち上げました。ひとつひとつ丁寧に作った商品を、ラインナップ豊富にお届けします。



## こころ、すくう、スープ。

「1日がhappyになる」スープをコンセプトに、体に優しい食事を手軽にとれるスープをメインとした事業を展開してまいります。おいしさはもちろん、ひとつひとつの商品に、思いをこめたタイトルを冠することで、お客様に楽しんでいただき、心温まるギフトとしてもご利用いただける商品を取り揃えております。素材と具材感にこだわったスープを是非一度ご賞味ください。

全18種類 その日の気分にあわせて選べるたのしさ



**1日が happyになるSOUP**  
あめ色たまねぎの  
オニオングラタン風スープ



**あしたの元気になるSOUP**  
国産豚ばらとキャベツの  
食べるスープ



**ありがとうの SOUP**  
北海道産スイートコーンの  
甘みポタージュ



**おかげさまの SOUP**  
オマール海老の濃厚ピスク  
ー生クリーム仕立てー

## PIETRO A DAY 取り扱いショップのご案内



### SHOP&CAFÉ PIETRO A DAY

有楽町店 2019年4月25日オープン

#### 店舗情報

営業時間：11:00～19:00  
(イートイン ラストオーダー 18:00)  
定休日：火曜日  
所在地：東京都千代田区有楽町2丁目10-1  
東京交通会館2階

## 移動販売 スーパー SOUPY

東京都心部を中心に、優しい味と香りで心の奥から温まるスープをSOUPYでお届けいたします。



## PIETRO A DAY マルイファミリー溝口店

2019年6月21日オープン

#### 店舗情報

営業時間：10:30～20:00  
所在地：神奈川県川崎市高津区溝口1丁目4-1  
マルイファミリー溝口店 地下1階

## ピエトロデリ

#### 店舗情報

営業時間：11:00～17:00  
定休日：日曜日・祝日  
所在地：福岡県福岡市中央区天神3丁目4-5  
ピエトロビル1階

## 岩田屋本店 本館地下2階 ショップ PIETRO DRESSING

#### 店舗情報

営業時間：10:00～20:00  
所在地：福岡県福岡市中央区天神2丁目5-35  
岩田屋本店地下2階 食料品売場

## 通信販売

PIETRO A DAYをはじめ、様々なピエトロの商品を販売しております。

お電話 0120-377-750

(月～土) 9:00～17:00  
日曜日・祝日・お盆・年末年始はお休みです

オンラインショップはこちら

ピエトロ通販 検索



## 社会・環境への取り組み

ピエトログループは、社会の一員として社会・環境活動に積極的に取り組んでいます。これからも、「食の大切さ」を伝えるための食育活動や、資源リサイクルなどの環境に配慮した企業活動をとおり、豊かな社会の実現に貢献してまいります。



各テーマに表示している正方形のカラーアイコンは、2030年に向けて世界が合意した「持続可能な開発目標」です。

### 食育 子どもたちの明るい明日のために

**1** 貧困をなくそう **12** つくる責任 つかう責任



レストラン創業時から、“野菜嫌いがなおる魔法のドレッシング”と評判だったピエトロは、子どもたちに野菜を好きになってもらうための食育活動に力を入れています。

**能古キッズイベント**  
福岡・能古島(このしま)にあるグループの農場での体験型食育イベント

毎年、公募によりお集まりいただく小学生とその保護者の皆様に、農作業体験をメインとしたイベントにご参加いただいています。土に触れ、野菜を観察して収穫し、自ら調理もするという体験をとおして、食の大切さを学んでいただき、野菜への興味を深めていただいています。

**福岡県のフードバンク3団体に食品を寄贈 子ども食堂などの運営に活用いただいています**

もともと、アメリカでの現地製造ドレッシングについて、賞味期限内ではあるものの出荷期限切れとなった商品をボランティア団体に提供していたところ、ピエトロが本社を置く福岡県でも、フードバンクが活動していることを知り、2018年6月から商品を寄贈しています。


### 環境 美しい森と水と土を守るために

**6** 清潔な水とトイレを世界中に **12** つくる責任 つかう責任 **15** 陸の豊かさを保つ

製造工場やレストラン店舗の資源ごみ削減への努力、ドレッシングに使う国産たまねぎの皮の再利用など、環境に配慮した生産・営業活動を行っています。

**「古賀市ごみ減量化推進 最優良事業所」認定**

ピエトロの工場がある福岡県古賀市より、工場から排出される廃棄物の発生抑制・再使用・再生利用そのほかの減量化に積極的に取り組んでいるとして認定を受けました。ごみ分別の指導の徹底や、ダンボールの再使用、生ごみ(たまねぎ)の堆肥化など、ごみの減量に工場全体で取り組んでいます。



**レストランのメニュー表に新素材「LIMEX」(ライメックス)を導入**

ピエトロレストランの季節フェアのメニュー表には、紙ではなく石灰石を原料とする新素材「LIMEX」を使用しています。全社員の名刺にもこの新素材を使用し、地球環境に優しい企業を目指しています。





### 地域・社会への貢献 九州・福岡の元気印

**11** 住み続けられるまちづくりを **15** 陸の豊かさを保つ **16** 平和と公正をすべての人に

福岡生まれで、現在も本社を福岡市に置くピエトロは、地域の皆様に支えられている企業です。地域活動団体への加入、地元スポーツチームへの協賛等の活動で感謝を形にしています。


**福岡のプロスポーツチームを応援しています**

福岡市・天神が創業の地であり、現在も本社や製造工場をこの地に置いて、レストラン店舗の多くを展開しているピエトロは、福岡をベースとするプロスポーツチーム(プロ野球:福岡ソフトバンクホークス、サッカーJリーグ:アビスパ福岡)を応援することで、地域に貢献し、皆様の豊かな暮らしを実現するお手伝いをしています。



**福岡市・本社ビル周辺の清掃活動など、街づくり活動への参加**

福岡市・天神エリアの街づくり協議会「We Love 天神協議会」に協賛しているピエトロでは、2006年から毎月欠かさず、天神3丁目の本社ビル周辺の清掃活動を行っています。また、この協議会主催の季節ごとのイベントや活動(中央区花いっぱい運動、天神夏まつり、天神のクリスマス等)にも参加しています。




### 働きやすい職場・幸せ家族・心身の健康 働きがいの創出

**5** ジェンダー平等を達成しよう **8** 働きがいも経済成長も **10** 人や国の不平等をなくそう

“仕事も遊びも一生懸命”という創業者の言葉にもとづき、社員間のコミュニケーションを図る部活動への支援をはじめ、楽しく仕事に取り組めるオフィス環境の整備を進めています。


**オフィスのフリーアドレス化**

ピエトロでは、部門を越えたコミュニケーションの活性化と業務のスピードアップを目的として「フリーアドレス」を導入しています。社内の整理整頓・ペーパーレス化を推進し、仕事の能率アップはもちろん、コミュニケーションが活性化したことにより、業務での新しいアイデアも生まれつつあります。



**仕事も遊びも一生懸命**

ピエトロの創業者 村田邦彦の座右の銘が「仕事も遊びも一生懸命」です。効率よく仕事を終わらせた後は、所属部署や年齢にとらわれず、体育系・文科系の部活動で、“遊び”もしっかり楽しんでいきます。また、会社は、この部活動に経費的な補助を行い、社員の心身の健康に配慮しています。



詳しくはHPへ [ピエトロ CSR](#) 🔍 検索

