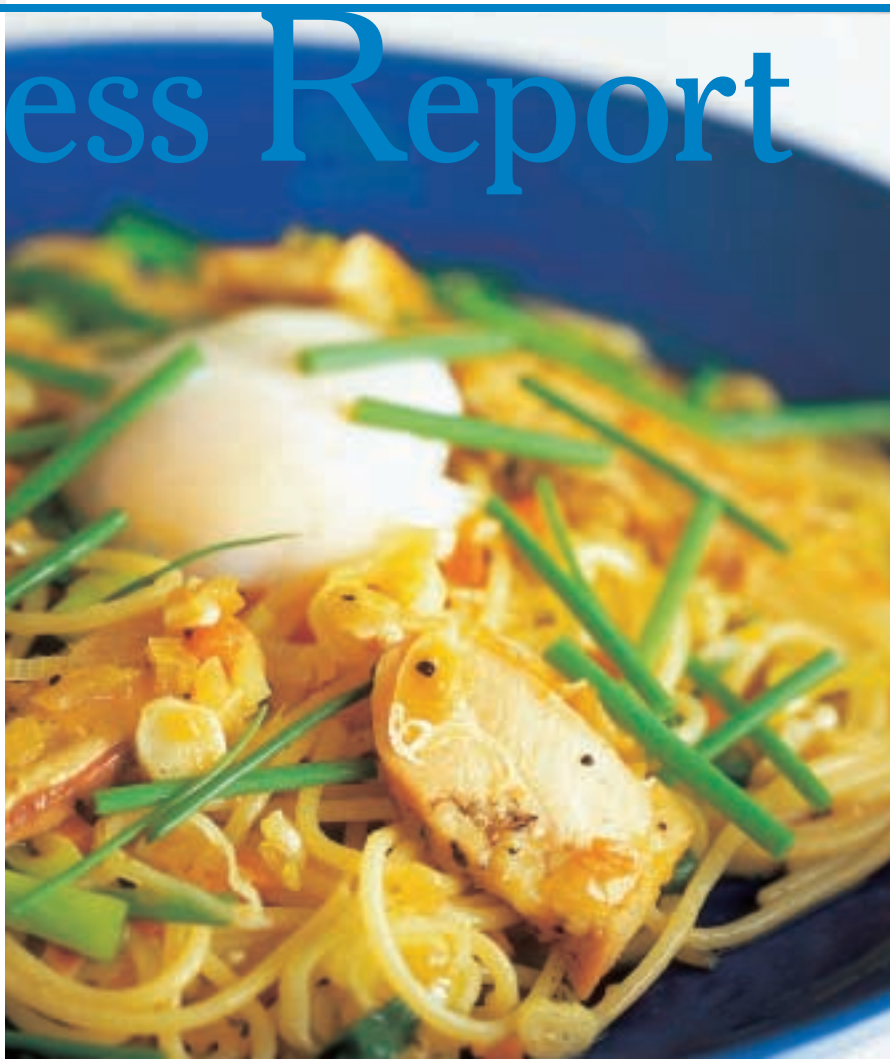




19th Business Report

株式会社 **ピエトロ**

証券コード：2818





「洋麺屋ピエトロ」が福岡市天神にオープンしたのは昭和55年12月。

たった6人でスタートした小さなレストラン。

スパゲティが茹で上がるまでの時間に出していたサラダのドレッシングが「美味しい」と評判になりました。

やがて近所の主婦がドレッシングを分けてほしいとお店に来られ、

その時ワインの空き瓶にお分けしたのが今のピエトロドレッシングのはじまりです。

こうして生まれたピエトロ物語の背景にいつもあるのは、お客様への感謝の気持ち。

初心を大切にピエトロ物語を継続させていくとともに、

これからも「美味しさ」にこだわり続けます。

1

キリトリ線

お手軽レシピ

春の新製品「ピエトロドレッシング 黒ごまシーザー」を使うと、いつもの料理がまた違う美味しさになります。



黒ごま風味のシーザーサラダ



- 材料（分量は人数にあわせて調節してください）
レタス（他にあればベビーリーフ、ロメインレタス、トレビスなど）／ベーコン／クルトン／粉チーズ
- 作り方
①食べやすい大きさに切ったレタスを皿に盛る。
②カリカリに焼いたベーコン、クルトン、粉チーズを散らす。
③「黒ごまシーザー」をかけてでき上がり
☆お召し上がり時には、全体をよく混ぜてからどうぞ。

2色アスパラとトマトの彩りサラダ



- 材料（2人分）
グリーンアスパラ（生）4〜5本／ホワイトアスパラ（水煮缶詰または瓶詰のもの）4〜5本／トマト2個
- 作り方
①トマトを一口大に切り、グリーンアスパラは色よく茹で、ホワイトアスパラは水気を切る。
②皿に2色のアスパラを交互に並べ、中央にトマトを盛る。
③「黒ごまシーザー」をかけてでき上がり。

海老のアボカドカップ



- 材料（約2人分）
アボカド1個／海老4尾／レモン汁少々
- 作り方
①海老は茹でて1cm幅に切り、アボカドは縦に割って中身を取り出し、サイコロ状に切る。
②海老とアボカドをレモン汁と「黒ごまシーザー」で和える。
③中身を取り出したアボカドの皮に盛りつけてでき上がり。

シェフのとおき！スクランブルエッグ

- 作り方
①鍋に生クリーム（50cc）を入れ、塩こしょうして弱火で温め、卵（2個）の白身を入れてよく混ぜる。
②火を消して、卵黄と「黒ごまシーザー」（大さじ2）を加え、余熱でスクランブル状に仕上げる。



代表取締役社長 村田邦彦

「ピエトロ」のブランドを確立し、 強固な経営基盤をつくる。

Q まず、競合各社の新製品投入や低価格攻勢も活発な状況の中での、ドレッシング事業についてお聞かせください。

A 首都圏におけるブランディング活動、レストラン事業との相乗効果が奏効してドレッシングの売上は順調に推移し、上位各社がシェア（ドレッシング売上ベース）を落とす中、当社は着実にシェアを伸ばしました。

また一助ではありますが、特に首都圏・関西圏の営業を強化し、百貨店などでピエトロドレッシングのコー

ナー作りを行い、フルラインナップをアピールできたことも、要因だと考えています。

Q レストラン事業についてはいかがでしたか。

A 長期の景気低迷の影響もあり、一部店舗の来客数が伸び悩む傾向にあります。これは、店舗の周辺環境が変わり、人の流れと店舗の立地がマッチしなくなったことなどが影響しています。

当期は、レストラン事業の収益改善策として、直営店舗の新規出店を手控え、スクラップ&ビルドを推進するとともに、既存店舗の思い切った改装を行いました。スクラップ&ビルドでは、福重店（福岡市西区）を閉鎖し、商圈調査のもと、その近隣に次郎丸店（福岡市早良区）をオープンしました。また、デュエソラリア店、博多駅店、イムズ店（以上福岡市）、青山店（東京都港区）においては店舗改装を行った結果、売上が回復し順調に伸びています。

さらに、新しい取り組みとして、次郎丸店にはキッズルームを併設し、保育士を常駐させることでお子様連れのお客様にも安心して、ゆっくり料理を楽しんでいただけるようにしました。この他にも、直営店の中



ピエトロドレッシングのラインナップが並ぶコーナー



心に「サラダ学校」というものを立ち上げ、サラダバーのある店舗では、野菜の機能性をアピールするとともに、単品メニューでも新顔野菜等の楽しくて美味しい食べ方について提案を行っています。



野菜の美味しい食べ方を提案し、機能性をわかりやすく解説する「サラダ学校」

Q ミオミオ事業の進捗度はいかがですか。

A 当期はミオミオの店舗についても出店を手控え、「ワンコイン(500円)で食べられるパスタのファストフード」という事業モデルの確立に専念しました。

従来はパスタを美味しく仕上げることにこだわるあまり、お客様をお待たせしてしまうことがよくありました。ファストフードの原点である提供スピードの確立など、店舗オペレーションを改善し、問題点のかなりの部分を整理できました。また、収益基盤の強化を図るため、食材原価の引き下げを行ったほか、メニュー開発の強化も図りました。

ミオミオは現在17店舗(平成16年3月末現在)ですが、今期は首都圏を中心に直営店を積極的に出店する計画です。その後、FC(フランチャイズ)店



ミオミオの季節限定メニュー「半熟たまごとルッコラのサラダパスタ」

展開も本格的に始動させる予定です。

Q ヨーグルトなどの乳製品事業はいかがでしたか。

A ヨーグルトは一昨年の期中から販売を開始し、さらに平成15年12月からは西日本地区の量販店にも

販売を開始しました。売上も順調に伸びています。こだわりの牛乳と製法でつくった本当に美味しいヨーグルトで、事業の柱のひとつとして育成してまいります。

Q ドレッシング事業は新年度から食品事業として再構成されるわけですが、その狙いと今後の事業計画についてお聞かせください。

A 当社は、ドレッシング以外にも乳製品、パスタソース、レトルト食品など60種類以上の食品アイテムを製造しており、総合食品メーカーとしての準備は整っていると考えています。今後は、もっと幅の広い美味しさ作りを目指していきたいと考えています。もちろん、今までどおりピエトロは「はじめの一軒のレストラン」ならではの「こだわり」を大事にして、お客様に喜ばれる本物の美味しさを追求してまいります。

当期は、ドレッシングの売上を伸ばすため、営業を強化しましたが、引き続き新年度からは広島にも新拠点を設けました。一方、レストランの出店を進めた上海では、ドレッシングの販売についても準備を進めています。

Q ピエトロブランドを高めていくための戦略についてお聞かせください。

A 当社は創業時より、大々的な宣伝・広告ではなく、お客様の「美味しい」という口コミで、ピエトロの名を広めてまいりました。「ピエトロ＝美味しい」というお客様の声を大切にすることがブランディングの基本と考えています。また、ドレッシング事業とレストラン事業をあわせもつことの強みを最大限に活かし、相乗効果を生み出すこともピエトロブランドの確立には大切な要素と考えています。

社内体制としては、ブランド価値の向上を目指していく上で、社長直轄のブランディング室機能をさらに高めるべく、CR（カスタマーリレーションズ）室との統合を図りました。よりお客様の声に耳を傾けた商品開発、デザイン制作、宣伝広告、広報活動を行い、同時に、それらを迅速に情報発信していきます。

また、販促にしても、大手企業にはできない、社員自らが汗をかきながら、お客様に直接訴える試食販売やレストランとの連動など、ピエトロらしい販促を主流にして、媒体を使った側面支援とあわせてブランドづくりをしていきます。

Q 食の安全性が社会問題化していますが、ピエトロの品質管理はどのように進められていますか。

A まず、レストラン事業ですが、社内に衛生巡視委員会を設け、各レストランにおける手洗いの励行、食材の鮮度チェック、設備のチェックなどを厳しく指導しています。ドレッシング事業では、ISO9001（2000年版）の認証取得とそれに基づく原料の仕入れ、工程内検査から最終の品質検査までを徹底しています。また、万一事故があった場合に備えて品質管理課を中心に、仕入れ状況を迅速に把握できる体制をとることで、食の安全確保に取り組んでいます。

Q 執行役員制度を導入されましたがこの狙いについてお聞かせください。

A 経営環境の変化に対応した迅速な業務執行を行うことが目的です。若い社員がもっと責任を持ち、積極的に業務を行ってもらうことが重要と考えています。ピエトロの5年先、10年先を考え強固な経営基盤をつくりたいと思います。

Q 最後に株主様へメッセージをお願いします。

A 当期は連結売上が100億22百万円と、念願であった100億円の大台を突破できました。これも株主様をはじめ、お客様のご支援の賜物と厚く御礼申し上げます。今後も皆様のご期待にお応えできるよう、着実に企業体質を強化し、配当性向を高めるとともに、株主優待なども充実させていきたいと考えています。

また、平成15年6月に福岡、平成16年2月に東京で開催いたしました株主懇談会において、当社の事業活動のご説明、製品のご紹介をさせていただきました。株主の皆様からいただいたご意見を真摯に受け止め、今後の経営に反映させていきたいと考えています。

株主の皆様におかれましては、ピエトロファンとして、末永くピエトロを支えていただきますようお願い申し上げます。

代表取締役社長 **村田邦彦**

●安心・安全・健康のために

美味しさと健康への追求は、ピエトロの創業以来のこだわりです。

ピエトロドレッシングは保存料、人工の香料や着色料を使わない、非加熱処理の手作り生ドレッシングです。今回は、さらなる安心・安全をお客様に提供し続けるための、ピエトロの品質管理体制をご紹介します。

多くのスタッフの手で守られる品質と美味しさ

ピエトロドレッシングのはじまりは、創業時のスバゲティレストランでサラダにかけていた自家製ドレッシング。口コミで人気が広がり、お客様のリクエストで、店舗で販売することとなりました。当初は店の厨房でワインの空き瓶などに詰めて販売していましたが、現在では、工場にて生産しています。

工場というと、オートメーション化で機械がそのほとんどの工程を占めているイメージですが、ピエトロの工場は大きな厨房と呼ばれ、驚くほどたくさんのスタッフが働いています。それは、多くの工程で手作業を残して、創業以来の風味と高品質を保ち、お客様に手作りの本当に美味しいものを食べていただきたいからです。



そのこだわりのひとつが、ドレッシングの主原料である「玉ねぎ」です。鮮度管理が品質の決め手となるため、当日の生産量に見合う量のみ毎日仕入れ、さらに人の手で状態の良いものだけを厳選しています。また玉ねぎをひとつずつ手でカットした後、調味料などのブレンド作業にも手作り感覚を残した製造方法を貫いています。もうひとつのこだわりは、保存料、人工の香料や着色料を使用せず、他にはない非加熱タイプの生ドレッシングを生産できる品質管理体制です。ピエトロ伝統の味は、多くの人の手によっていつまでも守られつつ、お客様へさらなる「安心」「安全」を伝え続けています。

安心と安全の証・ISO9001 (2000年版)の承認を取得

ピエトロは平成12年10月に、安全な生産と高いレベルの製品管理が認められ、ドレッシング類の製造と品質管理に関するISO9002の承認を取得し、その後、平成15年10月に設計・開発を加えたISO9001 (2000年版)への移行を終了しました。これからも徹底した品質管理体制の充実を図り、お客様の信頼に応える「美味しさ作り」に邁進していきたいと考えています。



●本物志向ヨーグルトへのこだわり



通信販売からスタートしたピエトロの乳製品事業は、平成14年7月の「株式会社ピエトログルト」設立を機に、レストラン・ドレッシングに次ぐ柱として強化している事業です。

ピエトロのこだわりから生まれたヨーグルトを、より多くのお客様に知っていただきたいと思います。

生乳の力を生かすヨーグルト作り

ピエトロのヨーグルトは、「美味しくて体にやさしいヨーグルトを作りたい」という乳酸菌研究家・告田幸子さんとの出会いから誕生しました。

原料の生乳は、飼料から飼育環境まで徹底管理する熊本の衛藤牧場など、こだわりの特定酪農家による生乳だけ。タンパク質やカルシウム、ビタミン類などの栄養がたっぷりの生乳をそのまま生かすため、30分間かけてじっくりと殺菌します。大量生産の牛乳の高温瞬間殺菌に比べ、生乳本来の力が生かされます。

独自の低温発酵が生む、1g中約16億個の乳酸菌！

厚生労働省が定めたヨーグルトとは、1g中に1,000万個以上の乳酸菌が生きていることが規定ですが、ピエトロのヨーグルトは1g中になんと約16億個。これは人工的に加えたものではなく、低温でじっくり発酵させる独自の製法によって増えた乳酸菌です。このように、じっくり作り上げるため、1日に生産できる数には限りがあります。本当に安心して食べられる美味しいヨーグルトのために、ピエトロはこの生産量の「美味しさライン」を守り、作っています。



6

「ピエトログルト」&「ピエトロフルーツコンポート」の限定セット販売開始

オリジナルヨーグルト「ピエトログルト」をさらに美味しく食べていただけるよう、今年度から「ピエトロフルーツコンポート」を通信販売とオンラインショッピングで限定販売。「ピエトログルト」とのセット販売も始めました。フルーツコンポートとは、フルーツをシロップで煮たヨーロツパの伝統的なデザート。ジャムよりも糖度が低く、フルー

ツの風味と食感がそのまま残っているのが特徴です。旬のフルーツを手作りでコンポートにするため、季節・数量とも限定。その第1弾として平成16年4月～5月の期間に「金柑」と「いちご」を、6月からは「能古島オレンジ」と「茂木びわ」の販売を開始しました。



A 「ピエトログルト」食べるタイプ無糖 (450g) … 1個472円(税込)
B 「フルーツコンポート能古島オレンジ」(185g) … 1個693円(税込)
C 「フルーツコンポート茂木びわ」(185g) … 1個693円(税込)

ピエトロ通信販売

お問い合わせ・ご注文

■フリーダイヤル ☎ 0120-83-8655

営業時間/9:00～17:30 (平日)

※営業時間外の場合は、留守番電話にご用件をお入れください。

※数量限定販売のため、ご注文いただいた後に品切れになった場合は、ご注文をキャンセルさせていただくことがあります。

■FAX 092-716-1733

■インターネット <http://www.pietro.co.jp/>

■Eメール pietroclub@pietro.co.jp

Review of Operations

営業報告

経営成績

当連結会計年度におけるわが国の経済は、輸出の回復と製造業を中心とする企業収益の改善に伴い設備投資の増加がみられ、個人消費も雇用環境の好転等により徐々に持ち直し、景気は緩やかな回復基調で推移いたしました。

食品業界や外食業界におきましては、成熟市場の中での競争激化に加え、北米におけるBSE問題やアジアにおける鳥インフルエンザの発生など、食品の安全性に対する消費者の関心が高まり、厳しい状況が続きました。

このような状況の中で、当社はデフレ経済下での低価格競争に巻き込まれることなく、競争力を高めるため「ブランド価値再構築の年」と位置付け、ブランディング室を新設しマーケティングを強化するとともに、製品開発に注力してまいりました。さらに、コスト面では、ボトル購入単価の引下げなどにより、原材料費の低減に努めてまいりました。

この結果、当連結会計年度の売上高は100億22百万円（前年同期比1.5%増）、営業利益は7億4百万円（前年同期比38.9%増）、経常利益は6億12百万円（前年同期比39.0%増）、当期純利益は1億72百万円（前年同期比30.0%増）となりました。

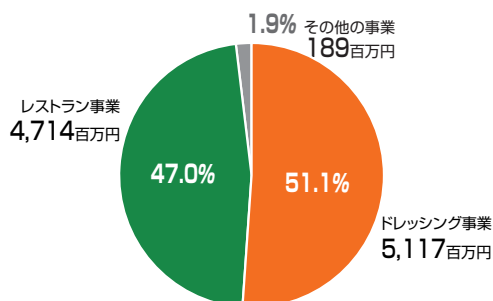
次期の見通し

今後の経済見通しといたしましては、引き続き景気は堅調に推移するものと予想されますが、食品業界ならびに外食業界におきましては、相次ぐ家畜伝染病の発生などにより、先行き不透明感が払拭されず、業況は依然として厳しいものと思われます。このような状況下において、当社グループは経営課題に積極的に取り組み、平成17年3月期の連結業績予想につきましては、売上高104億13百万円（前年同期比3.9%増）、経常利益6億90百万円（前年同期比12.8%増）、当期純利益1億91百万円（前年同期比10.7%増）を見込んでおります。

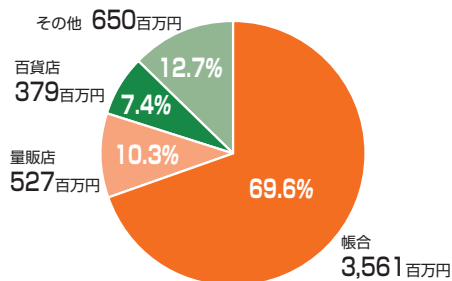




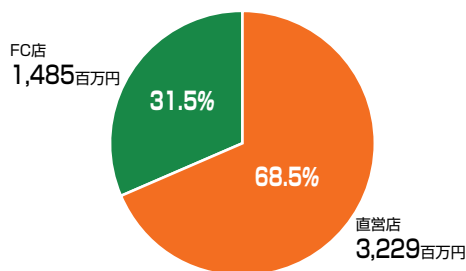
● セグメント別売上構成比 10,022百万円



● ドレッシング事業 販売チャネル別売上構成比 5,117百万円

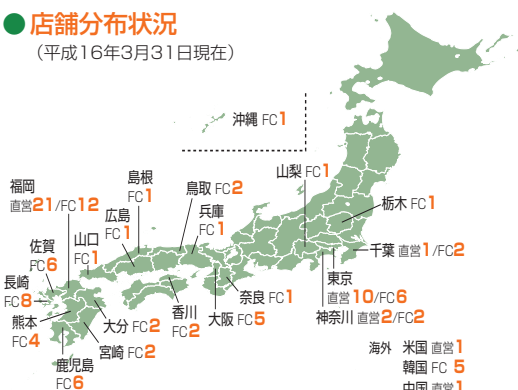


● レストラン事業売上構成比 4,714百万円



● 店舗分布状況

(平成16年3月31日現在)



※米国のハワイ店は、PIETRO HAWAII, INC.の直営店舗です。
※中国のビエトロ旗艦店は、上海ビエトロ餐飲有限公司の直営店舗です。

セグメント別の概況

● ドレッシング事業

ドレッシング事業におきましては、マーケットシェアの拡大余地の大きい首都圏・関西圏の販売を強化するとともに、メニュー提案や試食販売の積極的な実施など効率的な販売促進費の投入に努めてまいりました。また、新製品として、平成15年9月に素材の風味をそのままに生かしたドレッシング「たまねぎフレンチ」とスパドレ「たらこマヨネーズ」「たっぷりトマト」「ジェノベーゼ」の4種類を発売し、平成16年2月には黒ごまの風味を加えた新感覚ドレッシング「黒ごまシーザー」を発売するなど、売上高の拡大を図ってまいりました。さらに、平成15年12月には、それまで通信販売を主体としていたヨーグルトについて、量販店向けの販売も開始いたしました。

この結果、売上高は51億17百万円（前年同期比3.3%増）、営業利益は製造原価等の営業費用の低減もあり18億5百万円（前年同期比29.7%増）となりました。

● レストラン事業

レストラン事業におきましては、市場規模縮小により低迷している既存店売上高の回復を図るため、集客効果が大きい販売促進策を積極的に実施するとともに、直営店において4店舗のリニューアルを実施いたしました。また、周辺環境の変化により営業不振となった「福重店」（福岡市西区）を閉店する一方で、近隣に郊外ファミリー型店舗の「次郎丸店」（福岡市早良区）を新規出店し、当社グループ初の試みとして、お子様連れのお客様が安心して食事を楽しんでいただけるよう保育士常駐のキッズルームを設け、ご好評をいただいております。さらに、新規事業の pasta 専門ファストフード店「ミオミオ」におきましては、首都圏に2店舗（溝の口ノクティ店、千住ミルディス店）を出店し、事業モデルの構築に努めてまいりました。また、上海市に「上海ビエトロ餐飲有限公司」（連結子会社）を設立し、平成15年9月には同社1号店を新規出店いたしました。

この結果、次期以降への布石とはなったものの、競争激化もあり、売上高は47億14百万円（前年同期比0.7%減）にとどまり、販売促進費やミオミオ事業の開発費用等の増加もあり、営業損益は1億93百万円の損失となりました。

店舗推移(ミオミオ店舗含む)

() 内は、内数で海外店舗

	平成15年 3月末	平成15年 9月末	平成16年 3月末
直 営 店	34(1)	35(2)	36(2)
FC(フランチャイズ)店	80(6)	80(6)	72(5)
合 計	114(7)	115(8)	108(7)

● その他の事業

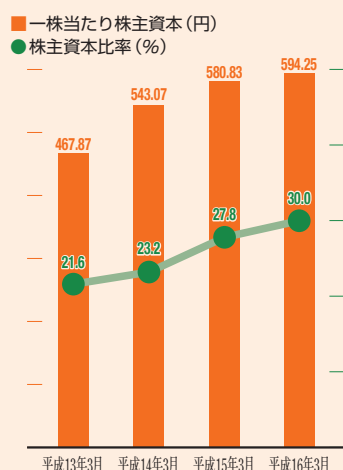
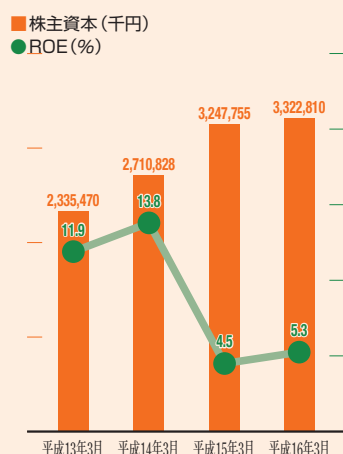
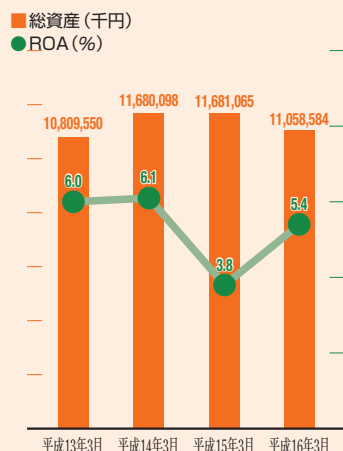
その他の事業におきましては、本社ビルの賃貸事業の入居率の高まりにより、売上高は1億89百万円（前年同期比7.8%増）となりました。

Consolidated Financial Statements 連結財務諸表

Consolidated Balance Sheets

(単位：千円)

連結貸借対照表

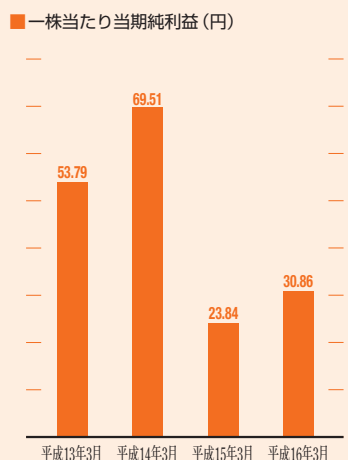
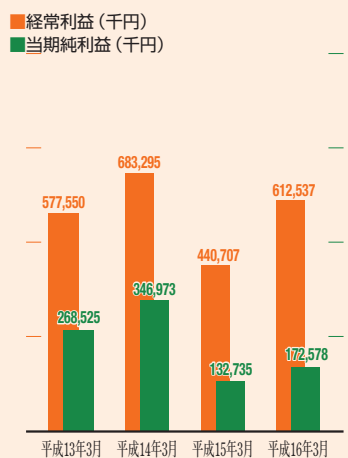
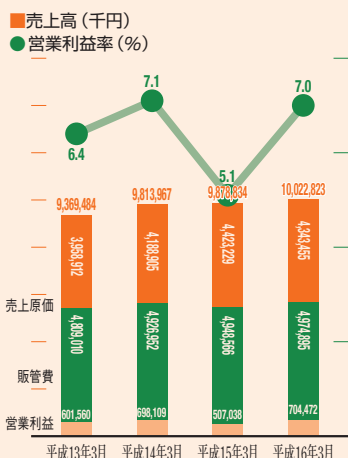


科 目	第18期 (平成15年3月31日現在)	第19期 (平成16年3月31日現在)
流動資産	2,955,395	2,489,148
現金及び預金	1,507,143	1,093,418
預け金	60,909	58,513
売掛金	923,564	959,278
たな卸資産	121,198	150,563
その他	346,243	239,773
貸倒引当金	△3,664	△12,399
固定資産	8,718,672	8,565,937
有形固定資産	6,662,908	6,525,607
建物及び構築物	2,999,165	2,851,134
土地	3,287,549	3,253,918
その他	376,193	420,554
無形固定資産	185,228	146,102
投資その他の資産	1,870,535	1,894,227
差入敷金保証金	1,074,260	1,098,061
その他	804,090	800,978
貸倒引当金	△7,816	△4,812
繰延資産	6,997	3,498
資産合計	11,681,065	11,058,584
流動負債	3,549,553	3,457,696
買掛金	475,859	486,421
短期借入金	1,521,545	1,319,254
一年以内返済予定長期借入金	718,912	810,832
未払金	340,165	335,707
賞与引当金	66,149	69,819
その他	426,921	435,661
固定負債	4,883,756	4,277,680
長期借入金	3,965,829	3,466,697
長期未払金	506,019	373,791
預り敷金	117,306	130,472
退職給付引当金	53,998	46,133
役員退職慰労引当金	240,603	260,587
負債合計	8,433,310	7,735,377
少数株主持分	—	395
資本金	474,400	474,400
資本剰余金	516,922	516,922
利益剰余金	2,308,373	2,425,036
その他有価証券評価差額金	△1,009	8,366
為替換算調整勘定	△50,858	△101,843
自己株式	△72	△72
資本合計	3,247,755	3,322,810
負債、少数株主持分及び資本合計	11,681,065	11,058,584

Consolidated Statements of Income

(単位：千円)

連結損益計算書



科 目	第18期 (自平成14年4月1日 至平成15年3月31日)	第19期 (自平成15年4月1日 至平成16年3月31日)
売上高	9,878,834	10,022,823
売上原価	4,423,229	4,343,455
売上総利益	5,455,604	5,679,368
販売費及び一般管理費	4,948,566	4,974,895
営業利益	507,038	704,472
営業外収益	50,296	8,789
受取利息	1,672	2,096
受取配当金	231	237
保険収入	26,048	—
その他	22,343	6,456
営業外費用	116,627	100,724
支払利息	83,357	76,020
上場関連費用	11,981	—
その他	21,288	24,703
経常利益	440,707	612,537
特別利益	57,783	5,495
前期損益修正益	—	4,050
投資有価証券償還益	—	1,445
広告塔移転補償金	57,783	—
特別損失	157,623	181,406
固定資産売却損	—	48,353
固定資産除却損	115,022	74,540
関係会社株式売却損	2,000	—
投資有価証券評価損	7,148	2,563
会員権評価損	15,649	4,250
店舗閉店損	17,802	—
貸倒引当金繰入額	—	9,208
その他	—	42,492
税金等調整前当期純利益	340,867	436,627
法人税、住民税及び事業税	202,120	274,545
過年度法人税等	—	31,634
法人税等調整額	6,011	△41,787
少数株主損失	—	343
当期純利益	132,735	172,578



Consolidated Financial Statements 連結財務諸表

Consolidated Statements of Shareholders' Equity

(単位：千円)

連結剰余金計算書

科 目	第18期 (自平成14年4月1日 至平成15年3月31日)	第19期 (自平成15年4月1日 至平成16年3月31日)
[資本剰余金の部]		
資本剰余金期首残高	228,922	516,922
資本準備金期首残高	228,922	—
資本剰余金増加高	288,000	—
増資による新株の発行	288,000	—
資本剰余金期末残高	516,922	516,922
[利益剰余金の部]		
利益剰余金期首残高	2,225,554	2,308,373
連結剰余金期首残高	2,225,554	—
利益剰余金増加高	132,735	172,578
当期純利益	132,735	172,578
利益剰余金減少高	49,916	55,915
配当金	49,916	55,915
利益剰余金期末残高	2,308,373	2,425,036

Consolidated Statements of Cash Flows

(単位：千円)

連結キャッシュ・フロー計算書

科 目	第18期 (自平成14年4月1日 至平成15年3月31日)	第19期 (自平成15年4月1日 至平成16年3月31日)
営業活動によるキャッシュ・フロー	920,454	894,619
投資活動によるキャッシュ・フロー	△1,031,042	△364,355
財務活動によるキャッシュ・フロー	17,656	△864,881
現金及び現金同等物に係る換算差額	△8,170	△11,504
現金及び現金同等物の増減額	△101,101	△346,121
現金及び現金同等物の期首残高	1,546,655	1,445,553
現金及び現金同等物の期末残高	1,445,553	1,099,432



Non-Consolidated Balance Sheets

(単位：千円)

単体貸借対照表

科 目	第18期 (平成15年3月31日現在)	第19期 (平成16年3月31日現在)
流動資産	2,801,915	2,383,252
固定資産	9,195,266	8,865,795
繰延資産	6,997	3,498
資産合計	12,004,179	11,252,547
流動負債	3,514,283	3,340,150
固定負債	4,882,403	4,057,276
負債合計	8,396,686	7,397,426
資本金	474,400	474,400
資本剰余金	516,922	516,922
利益剰余金	2,617,251	2,855,503
その他有価証券評価差額金	△1,009	8,366
自己株式	△72	△72
資本合計	3,607,492	3,855,120
負債及び資本合計	12,004,179	11,252,547

Non-Consolidated Statements of Income

(単位：千円)

単体損益計算書

科 目	第18期 (自平成14年4月1日 至平成15年3月31日)	第19期 (自平成15年4月1日 至平成16年3月31日)
売上高	9,704,328	9,819,720
売上原価	4,376,468	4,325,869
売上総利益	5,327,860	5,493,851
販売費及び一般管理費	4,745,913	4,684,209
営業利益	581,947	809,641
営業外収益	53,894	8,226
営業外費用	116,263	95,897
経常利益	519,577	721,971
特別利益	57,783	5,495
特別損失	157,623	146,677
税引前当期純利益	419,737	580,788
法人税、住民税及び事業税	202,000	274,365
過年度法人税等	—	31,634
法人税等調整額	5,844	△19,378
当期純利益	211,893	294,166
前期繰越利益	54,205	63,444
当期末処分利益	266,099	357,611

Statements of Appropriation of Retained Earning

(単位：千円)

利益処分

科 目	第18期	第19期
当期末処分利益	266,099	357,611
任意積立金取崩額	3,386	3,386
合計	269,485	360,997
利益処分額		
配当金	55,915	55,915
任意積立金	150,125	200,000
合計	206,040	255,915
次期繰越利益	63,444	105,082

Corporate Profile 会社の概況

会社概要 (平成16年3月31日現在)

会社名 株式会社ピエトロ
英訳名 PIETRO Co., Ltd.
創業 昭和55年12月9日
設立 昭和60年7月29日
資本金 4億7,440万円
本社所在地 〒810-0001
福岡市中央区天神三丁目4番5号
TEL 092-716-0300
代表者 代表取締役社長 村田 邦彦
従業員数 正社員209名
臨時従業員(7.5時間換算)457名
事業内容 ドレッシング事業
レストラン事業
その他の事業(本社ビル等の賃貸)

支社・営業所 東京支社・福岡営業所・大阪営業所・
名古屋営業所・札幌営業所
工場 古賀第一工場・古賀第二工場
店舗 直営店36店舗 FC店72店舗

(注)平成16年4月1日付で広島営業所を新設いたしました。

役員 (平成16年6月24日現在)

代表取締役社長	村田 邦彦	社外取締役	上野 光典
取締役	北原 幸徳	社外取締役	臼杵 昭子
取締役	平塚 利典	社外取締役	藤野 軍次
取締役(名誉相談役)	西川 啓子	常勤監査役	江頭 紀夫
		監査役	田中 良明
執行役員 レストラン事業部長	渡邊 浩之		
執行役員 ミオミオ事業部長	興津 龍太郎		
執行役員 社長室長	高橋 泰行		
執行役員 総務部長	大坪 康浩		
執行役員 経理部長	山本 健一		

Stock Information 株式の情報

(平成16年3月31日現在)

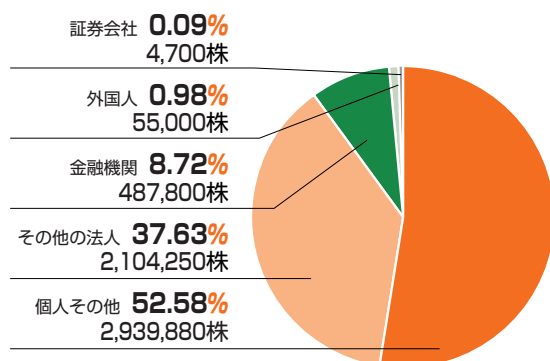
株式状況

会社が発行する株式の総数	18,000,000株
発行済株式総数	5,591,630株
株主数	4,226名

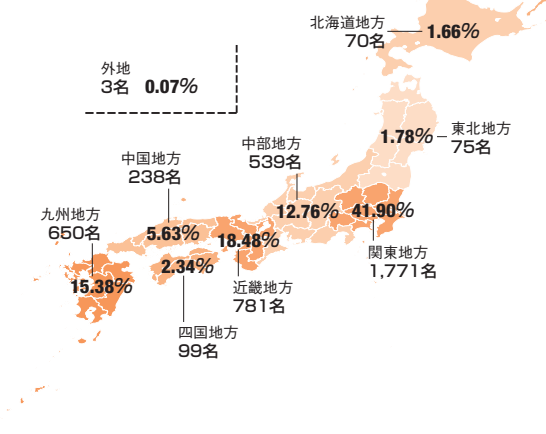
大株主

大株主名	持株数(株)	議決権比率(%)
株式会社ムラタ	1,944,250	34.77
村田邦彦	1,061,850	18.99
西川啓子	434,580	7.77
株式会社西日本銀行	185,500	3.31
ピエトロ従業員持株会	94,200	1.68

所有者別株式分布状況



地域別株主分布状況



株主優待のご案内

1. 優待内容

次の基準の保有株式数に応じて年1回贈呈いたします。

- | | |
|--------------------------|---------------|
| (1) 100株以上～500株未満保有株主様 | 1,000円相当の当社製品 |
| (2) 500株以上～1,000株未満保有株主様 | 2,000円相当の当社製品 |
| (3) 1,000株以上保有株主様 | 3,000円相当の当社製品 |

2. 対象

毎年3月31日現在の当社株主名簿及び実質株主名簿に記載された1単元(100株)以上保有する株主様。

3. 贈呈時期

毎年6月中に株主名簿に記載された住所へ発送いたします。

●新規OPEN

平成15年

- 5月16日 福岡 「デュエピエトロ ソラリア店」(直営)リニューアルオープン
- 7月 3日 熊本 「洋麺屋ピエトロ ゆめタウンサンピアン店」(FC)リニューアルオープン
- 7月11日 東京 「ピエトロメルカート青山店」(直営)リニューアルオープン
- 福岡 「洋麺屋ピエトロ 久留米文化センター店」(FC)リニューアルオープン
- 7月17日 神奈川 「ミオミオ溝の口ノクティ店」(直営)オープン
- 7月20日 熊本 「洋麺屋ピエトロ 熊本光の森店」(FC) オープン
- 7月25日 福岡 「ピエトロ博多駅店」(直営)リニューアルオープン
- 9月25日 中国上海 「ピエトロ旗艦店(淮海中路店)」(直営)オープン
- 10月16日 福岡 「ピエトロ次郎丸店」(直営)オープン
- 12月 3日 福岡 「ピエトロ・コルテ イムズ店」(直営)
リニューアルオープン



ピエトロ・コルテ イムズ店



ピエトロ次郎丸店



ピエトロ次郎丸店 キッチン

平成16年

- 2月27日 東京 「ミオミオ千住ミルディス店」(直営)オープン
- 3月12日 佐賀 「洋麺屋ピエトロ 鳥栖プレミアムアウトレット店」(FC)オープン

●「ピエトロドレッシング 黒ごまシーザー」を新発売

ピエトロドレッシングに、この春「黒ごまシーザー」が新登場。その名のとおり、シーザードレッシングの要素に黒ごまの風味を加えた、ピエトロ流の新感覚ドレッシングです。

近年のカフェブームやバックサラダの需要増を背景に、老若男女を問わず人気が高まってきたシーザーサラダ。その特徴であるチーズのコクに、黒ごまの香りと食感、風味のあるすった白ごまのまろやかさを加え、和洋折衷で仕上げたドレッシングが「黒ごまシーザー」です。もちろん、従来の製品同様に加熱処理を行わず、保存料、人工の香料・着色料を一切使用しない、手作りの生ドレッシングです。



●関東地区の株主懇談会を開催

平成16年2月28日(土)、第一ホテル東京において、関東地区では初めて株主懇談会を開催いたしました。前半は事業説明を行い、後半は立食にて当社製品を使った様々な料理を食べていただくことで、株主の皆様からピエトロの美味しさを納得していただきました。今後も株主様のご意見を直接お伺いできる、ピエトロらしい株主懇談会を開催してまいります。



株主の皆様を前に社長の村田がドレッシングを手作り実演



株 主 メ モ

決算期	3月31日
配当金受領株主確定日	3月31日　なお、中間配当を実施する場合の株主確定日は、9月30日といたします。
定時株主総会	毎年6月
株主確定基準日	3月31日　そのほか必要があるときには、あらかじめ公告いたします。
株式名義書換	●名義書換代理人　中央三井信託銀行株式会社　東京都港区芝三丁目33番1号 ●同事務取扱所　〒168-0063　東京都杉並区和泉二丁目8番4号 （お問合わせ先）　中央三井信託銀行株式会社　証券代行部　証券代行事務センター （郵便物送付先）　電話　03-3323-7111（代表） ●同取次所　中央三井信託銀行株式会社　全国各支店 日本証券代行株式会社　本店及び全国各支店
公告掲載新聞	日本経済新聞
貸借対照表及び 損益計算書掲載の ホームページアドレス	http://www.pietro.co.jp/

（お知らせ）住所変更、名義書換請求、単元未満株式の買取請求及び配当金振込指定に必要な各用紙のご請求は、名義書換代理人のフリーダイヤル及びインターネットのホームページで24時間受付しております。

●フリーダイヤル　0120-87-2031（自動応答）

●ホームページアドレス　https://www.chuomitsui.co.jp/person/p_06.html

なお、証券保管振替機構をご利用の方は、お取引のある証券会社にお申し出ください。

ホームページもご覧ください

財務情報をはじめ、商品情報、インターネットショッピングなど
様々なコンテンツをご用意しています。ぜひご覧ください。



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

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）