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。

http://www.e-kabunushi.com
アクセスコード 2818

いいかぶ　検索

Yahoo!、MSN、exciteのサイト内にある検索窓に、いいかぶと4文字入れて検索してください。

空メールによりURL自動返信
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。

※本アンケートは、株式会社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。(株式会社エーツーメディアについての詳細　http://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、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: 03-5777-3900(平日 10:00～17:30)
「e-株主リサーチ事務局」　MAIL:info@e-kabunushi.com

株主メモ

事業年度	4月1日から翌年3月31日まで
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
株主名簿管理人	東京都千代田区丸の内一丁目4番5号 三菱UFJ信託銀行株式会社
同事務取扱場所	東京都千代田区丸の内一丁目4番5号 三菱UFJ信託銀行株式会社　証券代行部
同連絡先	〒137-8081　東京都江東区東砂七丁目10番11号 三菱UFJ信託銀行株式会社　証券代行部 電話　0120-232-711
上場証券取引所	東京証券取引所
公告の方法	電子公告の方法により行います。 ただし、やむを得ない事由により電子公告をすることができない場合は、日本経済新聞に掲載します。 公告掲載は当社ホームページにて行います。

株主優待のご案内

❶ 次の基準の保有株式数に応じて年1回贈呈いたします。

株式数	優待内容
100株以上～500株未満	1,000円相当の当社商品
500株以上～1,000株未満	2,000円相当の当社商品
1,000株以上	3,000円相当の当社商品

●対象株主様
毎年3月31日現在の当社株主名簿に記載された1単元(100株)以上を保有する株主様。

●贈呈時期
株主名簿に記載されたご住所へ毎年6月中に発送いたします。

2011年6月にお送りいたしました1,000円相当の商品です。

❷ 通信販売での株主様ご優待価格

毎年3月31日現在または9月30日現在の当社株主名簿に記載された1単元(100株)以上を保有する株主様に対し、当社商品を株主優待価格(約10%割引)で、ご購入いただけるご案内を送付いたします。

●3月31日現在の株主様には6月に送付いたします。
●9月30日現在の株主様には11月に送付いたします。

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)
http://www.pietro.co.jp/

PRO-WE PROJECT-With the Earth
この冊子の印刷・製本に係るCO₂はPROJECT-With the Earth を通じてオフセット(相殺)しています。
VEGETABLE OIL INK

証券コード:2818

第26期　株主通信
2010年4月1日～2011年3月31日

ピエトロ通信

vol.2

株式会社 ピエトロ

エピソード

ドレッシングは伝統のレシピで今も寸胴鍋単位で仕込まれる。

ピエトロのドレッシング工場が
「大きな厨房」と呼ばれているのは、
一軒のレストランのオープンキッチンから
はじまったことに由来しています。
大量生産とはいえ、基本的なレシピ、作り方は
その当時から変わっていないからです。
大きなタンクではなくレストラン厨房用の寸胴鍋を
使っているのも、厨房で手作りでドレッシングを
仕込んでいた味を忠実に再現するためです。
一つの寸胴鍋からは、280mlのボトルで
約170本分しか作れません。効率を求めるのではなく、
「少しずつたくさん」作っているのは、伝統の味を
守るために絶対に譲れないこだわりがあるから。
こうして「大きな厨房」からは、年間に1,700万本もの
ドレッシングが作り出されています。

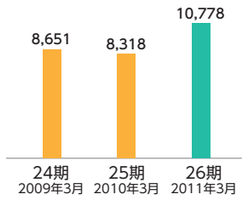
財務ハイライト

売上高

(単位:百万円)

107億円

前期比
29.6%増

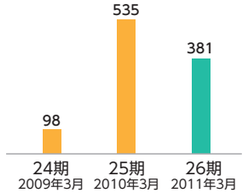


経常利益

(単位:百万円)

3億円

前期比
28.7%減

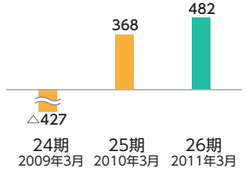


当期純利益又は当期純損失

(単位:百万円)

4億円

前期比
30.7%増

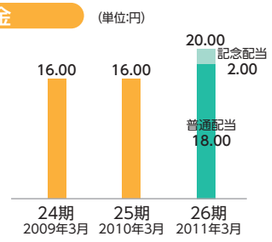


1株当たり年間配当金

(単位:円)

20.00円

配当性向
23.2%



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2011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
村田 邦彦

●事業の概況

当社グループは、「おいしさ」と「健康」を意識した付加価値の高い商品やサービスのご提供に取り組んでまいりました。また、創業30周年を記念したキャンペーンの展開や情報の発信をとおして、お客様への感謝の気持ちを表すとともに、ブランド価値の一層の向上を図ってまいりました。なお、東日本大震災による被災状況につきましては、一部のレストラン店舗で軽微な損傷を受けたものの、当社グループの財産に重要な影響を及ぼすものはありません。

以上の結果、当連結会計年度の売上高は、食品事業が堅調な伸びを示すとともに、通信販売事業が大きく伸長したことなどから、107億78百万円（前期比29.6％増）となりました。

利益面では、キャンペーンにかかる販売促進費や広告宣伝費が増加したことなどから、営業利益は4億6百万円（前期比29.1％減）、経常利益は3億81百万円（前期比28.7％減）となりました。

当期純利益は、資産除去債務会計基準の適用に伴う影響額46百万円を特別損失に計上する一方、連結子会社の解散に伴う繰延税金資産3億1百万円の計上などにより、4億82百万円（前期比30.7％増）となりました。

●今後の見通し

食品業界及び外食業界におきましては、雇用環境や所得環境の改善が見られない中で、消費者の節約志向が強まり、企業間では低価格競争が続いております。加えて、2011年3月に発生した東日本大震災の影響により消費マインドが慎重になるなど、厳しい環境の下にあります。また、穀物価格や資源価格の上昇によるコスト面への影響が懸念されるなど、予断を許さない状況が続くと思われます。

このような状況のもと、当社グループは、皆様のご支援によりまして、2010年12月に創業30周年を迎えることができました。今一度、創業の原点に立ち返り、「お客様への感謝」という経営方針を徹底いたします。また、常に「前よりもおいしく」を考えながら、今まで以上に、お客様に感動していただける商品とサービスをご提供してまいります。

食品事業におきましては、健康志向や安全志向が高まる中、高いクオリティを持つ商品の開発を行うとともに、引き続きブランド戦略を維持しながら、さらなる営業強化を図ってまいります。

通信販売事業におきましては、旬の素材と本物の味にこだわり、手作り感あふれる商品のご提供と、ご家庭での食事をおいしく・楽しくするご提案をしてまいります。

レストラン事業におきましては、パスタ専門店としての新メニューの提案やお客様のニーズにお応えする新業態の開発など、店舗サービスの向上を図ってまいります。

製造部門におきましては、原材料の厳選を進めるとともに、安定的な調達に努めます。また、製造工程での品質管理を一層強化し、「安全」で「安心」な商品作りをしてまいります。

また、2011年4月には、食品事業、通信販売事業、レストラン事業及び製造部門による横断的プロジェクトとして、「営業推進プロジェクトチーム」を結成いたしました。

各事業部門の連携による相乗効果を発揮して、業績の向上に邁進してまいります。

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。

PIETRO 30th Anniversary

ピエトロの歩み

1980年12月9日に
一軒のレストランからスタートしたピエトロは、
おかげさまで創業30周年を迎えました。

1980

パスタ専門店
洋麺屋ピエトロ
福岡市中央区天神で創業

12月

1981

6月
ピエトロ
ドレッシングの
店頭販売を開始

1985

7月
株式会社ピエトロを設立し、
ピエトロドレッシングの
製造販売を開始

1986

2月
FC1号店
洋麺屋ピエトロ
久留米店をオープン

1988

6月
東京営業所を開設、
関東地区での
ドレッシング販売を
開始

7月
札幌支店（現札幌出張所）
を開設、北海道地区での
ドレッシング販売
を開始

1989

4月
大阪営業所を開設、
関西地区でのドレッシング
販売を開始

5月
ドレッシング製造工場
（現古賀第一工場）を竣工

1990

3月
アジア太平洋博覧会
（通称:よかトピア）に
レストランを出店

12月
P-CUP（フリーズドライスープ）販売開始

1992

4月
海外1号店
アンジェロ ピエトロ
ホノルル店を
オープン

1993

7月
関東1号店
ピエトロズパスタ
渋谷店をオープン

1995

7月
古賀第二工場を竣工

1996

2月
レトルト
パスタソース
販売開始

1998

1月
ドレッシングの
テレビCM全国ネット
放送開始

3月
18周年記念ピエトロ
vsイタリアスパゲティ
食べくらべの旅
お客様招待旅行

12月
ピエトロ・バルコーネ長尾店を
オープンし、
バルコーネスタイルによる
多店舗展開を開始

2000

1月
首都圏でのFC店展開のため、
ピエトロバルコーネ東京
株式会社の設立に参画

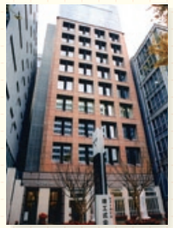
4月
スパドレ
販売開始

9月
ISO9002（1994年版）
認証取得

2001

4月
ファストフード
ミオミオ事業開始

12月
創業の地、
福岡市中央区天神に
新社屋完成



2002

4月
東京証券取引所
市場第二部に上場

2003

10月
ISO9001
（2000年版）
認証取得

2005

4月
株式会社ピエトロ
ソリューションズ設立

2007

9月
日清オイリオグループ
株式会社と資本業務提携

2010

3月
ISO9001
（2008年版）
認証取得

12月
ピエトロ創業30周年

Pietoro History 1998

大きな反響を呼んだテレビコマーシャル

「ピエトロ」の名前を一気に全国区にしたのは、1998年1月から全国放送を開始したドレッシングのテレビCMでした。当時はナショナルブランドでもドレッシングのCMを放送している企業はほとんどなく、結果大きな反響を呼び、一気にフォローの風に乗ることができたのです。

セグメント別の概況

Food Business

食品事業

食品事業におきましては、消費者の節約傾向が続く一方で、健康への関心や内食需要も高まっており、コレステロール0（ゼロ）の商品を中心とした健康志向のドレッシングが好調に推移いたしました。中でも低カロリーの「ピエトロドレッシンググリーン」は、前期比15％増の伸びを示しました。また、ご家庭で手軽にピエトロのレストランの味をお楽しみいただけるボトル入りのパスタソース「ゆでたパスタにまぜるだけスパドレ」も内食需要の高まりを受けて大きく売上を伸ばし、一番の売れ筋の「ごま醤油ガーリック」は、前期比1.5倍の売上となりました。

営業面におきましては、ブランド戦略を維持しながら、さらなるブランド向上を図るため、量販店などで陳列コンテストを実施いたしました。また、「スパドレ」の手軽さやおいしさを知っていただくため、特に試食販売に力を入れるなど、販促の強化をいたしました。

以上の結果、売上高は前期比4.2％増の45億11百万円となりましたが、営業利益は販売促進費などの増加により、前期比1.9％減の15億38百万円となりました。

Mail order Business

通信販売事業

通信販売事業におきましては、通信販売限定のプレミアム商品である「ピエトロファーマーズ」シリーズの新商品の投入により売上拡大を図ってまいりました。春夏限定の「真っ赤な3種のトマトソース」や秋冬限定の「蟹と蟹みその本格トマトソース」の人気が高く、また、年間をとおして「ミルクジャム」が大変ご好評をいただきました。さらに、ご家庭で本格的なレストランの味を楽しんでいただける冷凍のブイヤベースとドリアを新たなラインナップに加え、その他にも季節に応じたスープやパスタソースをご提供してまいりました。

また、2010年4月から、日清オイリオグループ株式会社の通信販売商品の販売受託を開始したことで、商品アイテム数が110種類を超え、品揃えの充実を図ることができました。

以上の結果、売上高は前期比196.6％増の10億13百万円となりましたが、広告宣伝費の積極的な投入などにより販管費が増加し、営業損失は27百万円（前期は69百万円の営業損失）となりました。

Restaurant Business

レストラン事業

レストラン事業におきましては、2010年4月に創業30周年を記念してグランドメニューを刷新し、パスタ専門店としてさらなるメニュー強化を図りました。また、季節に応じた「フェア」の実施やディナータイムに向けた「セットメニュー」の導入など多彩なメニューを展開し、店舗サービスの向上を図ってまいりました。

しかしながら、外食を控える傾向が依然として続いており、新メニューの導入により客単価は上昇したものの、来客数の減少や閉店の影響により前期と比べ減収となりました。また、創業30周年を記念して通年で実施したキャンペーンや他社とのコラボレーションにかかる販売促進費の増加などにより、利益面でも厳しい状況で推移いたしました。

以上の結果、売上高は前期比0.4％減の34億76百万円となり、営業損失は1億90百万円（前期は1億8百万円の営業損失）となりました。

店舗推移

（単位：店舗）

	2010年3月末	増加	減少	2011年3月末
直営店	35(1)	2(1)	3(1)	34(1)
FC店	34(1)	1(—)	3(1)	32(—)
合計	69(2)	3(1)	6(2)	66(1)

注）1.（　）内は内数であり、海外店舗数であります。
2.2010年3月末の直営店の店舗数には、子会社（2011年3月1日に吸収合併した㈱ピエトロズパスタ）が運営する店舗を含めて計上しております。

売上構成比

ちょっと贅沢な　創業30周年記念メニュー

プレミアムパスタ＆復刻メニュー

厳選した素材を使い、贅沢な味わいのパスタを作りました。
さらに、お客様のアンコールにお応えし、30年の歩みの中でお客様に人気の高かったメニューを復刻しました。
ピエトロのおいしさと物語が詰まったスパゲティ達です。

プレミアムパスタ

イイダコのナポリ風トマトソース
魚介類のおいしさを一皿に凝縮させました

海老のウニたらこクリームソース
濃厚なウニとたらこの風味が口いっぱいに広がります

フルーツトマトとモッツァレラの爽やかなバジルソース
バジルの豊かな香りがごちそうの一皿

復刻メニュー

蟹と蟹みそのスパゲティ
濃厚な旨みがギュっとつまったソースが絶品

シチリアーノ
辛　大きなナスとピーマンのボリューム満点ペペロンチーノ

絶望スパゲティ
辛　鰯と香味野菜のオイルソースはどんなに絶望しているときでもペロリと食べられてしまうほどのおいしさ

博多1番街店オープン

九州新幹線全線開通とともにリニューアルオープンした博多1番街に、ピエトロのお店がオープンしました。この店舗では、ピエトロレストランで人気のメニューをはじめ、スープたっぷりのオリジナルパスタ「イタリー麺」が味わえます。朝7:00からのモーニングメニューもご用意。そして「忙しくてもおいしいものを食べたい!」というお客様のために、「ピエトロデリ」を併設し、テイクアウトのホットパスタ、サラダパスタ、サラダやパンなどを豊富に取りそろえております。

左側がレストラン入口、右側がテイクアウトショップ

新登場 **イタリー麺**

イタリアンとラー麺が融合した、スープたっぷりの新しいパスタ「イタリー麺」が登場!
アツアツの「レモンフロマージュ」のほかに、この夏からはひんやり冷たい「カルボナーラ」「完熟トマトとチーズ」などの冷製メニュー3品をご用意しています。

ピエトロファーマーズの紹介

大地の恵みと、最高の作り手の融合

旬の素材で本当においしく安全なものをお客様へお届けしたい。そんな想いで通信販売の限定商品シリーズ「ピエトロファーマーズ」はスタートしました。おいしいものの宝庫である九州の素材や、国産の材料を中心に使い、手間ひまをかけて、奥深い味わいを追求しています。厳選素材のため一部の商品は数量あるいは季節限定ですが、ピエトロのおいしさへのこだわりが凝縮されています。ぜひ、ご家庭でも少し贅沢したい時や、大切な方への贈り物などにご利用ください。

赤車海老のアメリケーヌソース

【パスタソース】

愛知県三河で水揚げされた赤車(あかしゃ)海老を使って作った「赤車海老のアメリケーヌソース」。頭の部分にはおいしい味噌、殻からは良いだしがたっぷり取れる海老のおいしさを存分に味わっていただくため、頭と殻のついた海老をまるごと使い、濃厚なソースに仕上げました。

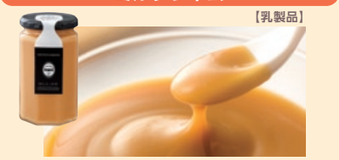
国産じゃがいものヴィシソワーズ

【スープ】

じゃがいもをひとつひとつ丁寧に手でカットし、少しずつミキサーにかけていくので思わず驚いてしまうほどのなめらかな口あたりが人気の秘密です。バターでじっくり炒め、旨みを引き出し、最後に生クリームを少しだけ加え、コクをプラス。じゃがいも本来のおいしさをそのままお楽しみいただけます。

ミルクジャム

【乳製品】



「ミルクジャム」で使用する生乳はピエトロヨーグルトと同じ熊本県・衛藤牧場の生乳。愛情を込めて作り上げるミルクジャムです。インターネットの通販サイト「おとりよせネット」にて2010年「ベストお取り寄せ大賞」の金賞を受賞(卵・ジャム・乳製品部門)。

〔2011年春の新商品&レシピサイトのご紹介〕

ピエトロドレッシング

オリーブ&オリーブ

2種のオリーブの実を使用した『ピエトロドレッシング オリーブ&オリーブ』は、生野菜のサラダはもちろん、魚介や肉料理にと幅広いメニューに使えるドレッシングです。

ピエトロドレッシング

「BOSCO®」バルサミコ®
「BOSCO®」イタリアン

BOSCO®のエキストラバージンオリーブオイルを使ったシリーズをリニューアル。新登場の「バルサミコ®」と、リニューアルした「イタリアン」の2種で新発売。

ニース風サラダ

調理時間 約20分

材料 2人前

- ❶リーフ野菜 ..... 適量
- ❷じゃがいも 中1個
- ❸トマト 1個
- ❹ゆで玉子 ..... 1～2個
- ❺ピエトロドレッシング オリーブ&オリーブ ..... 適量

ピエトロドレッシング オリーブ&オリーブ

作り方

❶:❷は食べやすい大きさに切ってゆで、❸と❹はくし形に切る。
❷:❶を食べやすい大きさにちぎり、皿に盛り、その上に❶をバランス良く盛り付ける。
❸:食べる直前に、❺をかけて出来上がり。

チキンソテー

調理時間 約15分

材料 1人前

- ❶鶏モモ肉 1枚
- ❷じゃがいも 1/2個
- ❸人参 1/3個
- ❹いんげん 3本
- ❺ピエトロドレッシング「BOSCO®」バルサミコ® 大さじ2

ピエトロドレッシング「BOSCO®」バルサミコ®

作り方

❶:❶の筋を取って、厚さを均等にし、塩こしょうで軽く下味をつける。
❷:❷、❸、❹は好みの大きさにカットし、茹でておく。
❸:熱したフライパンに油をひいて、❶を皮の方から焼き、焼き色がついたら返して、全体に火が通るように焼く。火が通ったら、全体に❺をからめる。
❹:皿に❷と❸を盛りつけ、お好みで❺をかけて出来上がり。

ホタテとズッキーニのカルパッチョ

調理時間 約20分

材料 2人前

- ❶ホタテ貝柱(刺身用) ..... 3～4個
- ❷ズッキーニ 1/2本
- ❸イタリアンパセリ ..... 適量
- ❹ピエトロドレッシング「BOSCO®」イタリアン ..... 適量

ピエトロドレッシング「BOSCO®」イタリアン

作り方

❶:❶は横3等分程の厚さにスライスする。
❷:❷は3mm程の厚さの輪切りにし、軽く塩を振ってしばらくおき、水分が出たらさっと水で流して水気を拭いておく。
❸:❶と❷を交互に皿に並べてパセリをあしらい、❹をかけて出来上がり。

ピエトロで いただきまぁす

ピエトロのレシピサイト
いただきまぁす

2010年7月にリニューアルオープンしたピエトロのレシピサイト「いただきまぁす」では、旬の食材を使った本格イタリアンから、お弁当のおかずまで、幅広いレシピを公開しています。

●役立つレシピ満載! HPをご覧ください。 http://www.pietro.co.jp/recipe/index.asp

連結決算の状況

連結貸借対照表（要旨）

（単位：千円）

科　目	第25期（2010年3月31日現在）	第26期（2011年3月31日現在）
〈資産の部〉		
流動資産	2,044,183	2,636,413
固定資産	5,223,845	4,841,832
有形固定資産	4,059,749	3,937,534
無形固定資産	6,449	6,941
投資その他の資産	1,157,646	897,356
資産合計	7,268,028	7,478,246
〈負債の部〉		
流動負債	3,184,150	3,062,050
固定負債	1,400,169	1,336,629
負債合計	4,584,320	4,398,680
〈純資産の部〉		
株主資本	2,740,065	3,073,356
資本金	474,400	474,400
資本剰余金	516,922	516,922
利益剰余金	1,749,027	2,082,361
自己株式	△284	△328
その他の包括利益累計額	△56,357	△2,773
少数株主持分	—	8,983
純資産合計	2,683,708	3,079,566
負債・純資産合計	7,268,028	7,478,246

連結損益計算書（要旨）

（単位：千円）

科　目	第25期（2009年4月1日から2010年3月31日まで）	第26期（2010年4月1日から2011年3月31日まで）
売上高	8,318,013	10,778,564
売上原価	3,487,037	5,561,828
売上総利益	4,830,975	5,216,736
販売費及び一般管理費	4,257,129	4,809,748
営業利益	573,846	406,987
営業外収益	4,997	11,893
営業外費用	43,337	37,011
経常利益	535,506	381,868
特別利益	119,093	—
特別損失	15,089	126,662
税金等調整前当期純利益	639,510	255,206
法人税、住民税及び事業税	115,166	15,189
法人税等調整額	158,157	△241,229
少数株主損益調整前当期純利益	366,186	481,246
少数株主損失	△2,726	△809
当期純利益	368,912	482,056

連結キャッシュ・フロー計算書（要旨）

（単位：千円）

科　目	第25期（2009年4月1日から2010年3月31日まで）	第26期（2010年4月1日から2011年3月31日まで）
営業活動によるキャッシュ・フロー	757,224	385,706
投資活動によるキャッシュ・フロー	△46,350	△99,401
財務活動によるキャッシュ・フロー	△507,260	△546,545
現金及び現金同等物に係る換算差額	△474	△3,046
現金及び現金同等物の増減額	203,139	△263,287
現金及び現金同等物の期首残高	752,920	956,060
現金及び現金同等物の期末残高	956,060	692,772

会社概要・株式の状況

会社概要

（2011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　4億7,440万円
従業員数　従業員数　181 名
パート・アルバイト　418 名
（1日7.5時間換算の平均雇用人員）
事業内容
- 食品事業
- 通信販売事業
- レストラン事業
- 生産管理事業
- その他（本社ビル等の賃貸）事業

役員

（2011年6月24日現在）

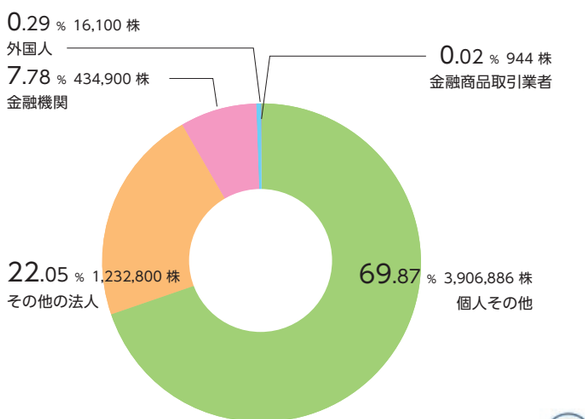
代表取締役社長	村田邦彦
常務取締役	高橋泰行
取締役	西川啓子
取締役	池田邦雄
取締役	上野光典
取締役	臼杵昭子
取締役	藤野軍次
取締役	田村由人
取締役	森川　聡
常勤監査役	井上正人
監査役	岩本滋昌
監査役	太田良猛

株式の状況

（2011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　5,591,630 株
株主数　12,915 名
大株主

株主名	持株数（株）	持株比率（%）
村田邦彦	1,523,600	27.24
日清オイリオグループ株式会社	1,120,000	20.02
西川啓子	374,580	6.69
株式会社西日本シティ銀行	203,000	3.63
株式会社福岡銀行	70,000	1.25

所有者別株式分布状況

（2011年3月31日現在）