

株主の皆様のお声を聞かせてください

当社では、株主の皆様のお声を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

空メールによりURL自動返信

kabu@wjim.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 a2media(イー・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 <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: 03-5777-3900(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

① 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。



2012年6月にお送りいたしました1,000円相当の商品です。

② 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/>



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。



ミックス
責任ある水資源を
使用した紙
FSC® C013080



第27期 株主通信

2011年4月1日～2012年3月31日

ピエトロ通信

vol.3



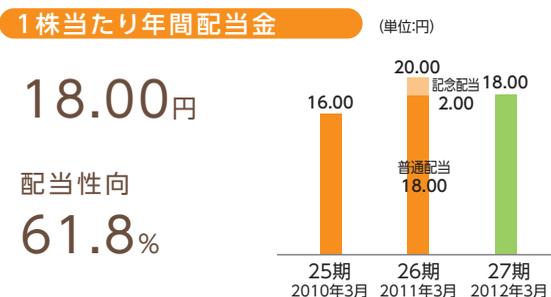
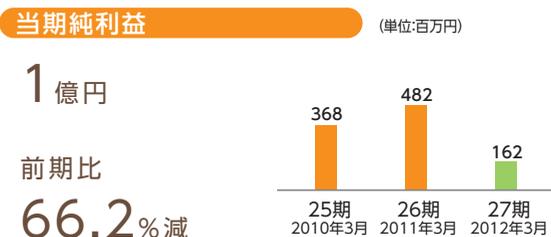
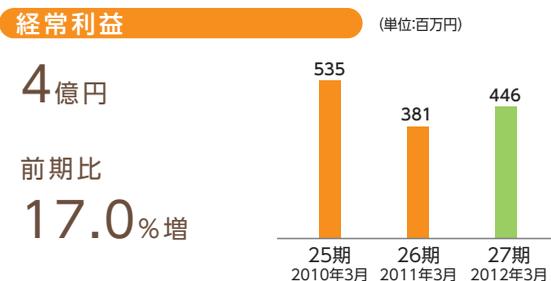
株式会社 **ピエトロ**

今も手作りを 守り続けている オレンジキャップは 品質の証。



創業者の村田が開発したピエトロドレッシングは、レストラン1号店のオープン当時、パスタが茹であがるまでの間に出していたサラダにかけていたものでした。常連のお客様からのご自宅でも使いたいというお求めに応じて、当初はワインの空き瓶などに入れておわけしていました。しかしながら、それでは失礼ということで、市販のボトルに入れて販売するようになりました。当時、ドレッシングといえば酸味のきいたものが主流だった時代に、醤油ベースの絶妙な味わいの評判がクチコミで広がっていきました。「女性の客室乗務員さんが福岡(博多)土産に買って帰る」という現象まで生まれるようになりました。そして、いつしかオリジナル容器のオレンジ色のキャップが、ピエトロドレッシングの代名詞となりました。

財務ハイライト



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2012年3月期の事業の概況についてご報告申し上げます。

●事業の概況

当連結会計年度におけるわが国経済は、復興需要の顕在化などを背景に回復基調にあるものの、長引く円高や海外経済の減速などにより厳しい状況で推移いたしました。

食品業界及び外食業界におきましては、雇用・所得環境や消費マインドの緩やかな改善がみられるものの、引き続き消費者の低価格志向や節約志向が強まっております。

このような状況のもと、当社グループは、ブランド戦略を堅持しながら、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。

当連結会計年度の売上高は、食品事業におけるドレッシング商品やパスタ関連商品が好調に推移したことなどから、110億62百万円(前期比2.6%増)となりました。

利益面では、食品事業の売上増を主因として売上総利益が増加するとともに、テレビコマーシャルの放映など広告宣伝費の効率的な投入などにより、営業利益は4億46百万円(前期比9.8%増)、経常利益は4億46百万円(前期比17.0%増)、当期純利益は1億62百万円(前期比66.2%減)となりました。なお、前期の当期純利益には、連結子会社の解散に伴う税効果の影響として、3億1百万円の特異要因が含まれております。

代表取締役社長

村田 邦彦



●今後の見通し

2013年3月期の経営環境につきましては、海外需要の低迷や原油価格の高止まりなどにより、厳しい状況が続くものと思われまます。

このような状況のもと、当社グループにおきましては、「おいしさと健康」を意識した高付加価値商品の開発に努め、主力のドレッシングやパスタ関連商品などの拡販を行ってまいります。また、通信販売事業では、ネット関連の販促を強化し、新しい顧客層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、新メニューのご提供など、さらなるサービスの強化を図ってまいります。

以上のことから、売上高は、113億円(前期比2.1%増)を予想しております。

営業利益につきましては、食品事業の売上増加に伴う増益に加え、コスト見直しによるレストラン事業の利益改善を見込んでおります。しかしながら、原材料価格の上昇によるコスト負担増もあり、営業利益は4億60百万円(前期比3.0%増)、経常利益は4億50百万円(前期比0.8%増)、当期純利益は1億80百万円(前期比10.6%増)を予想しております。

ピエトロ初の常設アンテナショップ 「ピエトロドレッシング」を オープンしました。



アンテナショップ「ピエトロドレッシング」は、「食べる」、「学ぶ」、「集める」、「作る」、「遊ぶ」という5つのコンセプトで構成しています。店内では、福岡県能古島(のこのしま)の契約農場で収穫した新鮮なリーフ野菜サラダをお客様ご自身で専用カップにお好きなだけ詰めて頂き、20種類以上のドレッシングの中からお好みのものを自由に選んで召し上がって頂くイートイン&テイクアウトメニューをご用意。通信販売限定商品を含むピエトロ全商品をご購入頂けます。(冷凍商品を除く)

- 名称：アンテナショップ「ピエトロドレッシング」
- 営業時間：11:00～19:00
- 住所：東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館2階
- 電話：03-5293-0831
- (JR有楽町駅前 イトシア横)
- オヤサイ



2012年4月23日 アンテナショップお披露目&新CM発表会の模様(村田社長と佐々木希さん)



食べる

楽しい野菜メニューの提供

新鮮なリーフ野菜に、20種類以上のドレッシングの中からお好みのものをかけてお召上がり頂けます。管理栄養士や野菜ソムリエなど、ピエトロコンシェルジュが野菜やドレッシングに関するさまざまなアドバイスを行います。

集める

ドレッシングのキャップを回収リサイクル。キャップの数でポイント付与

ドレッシングボトルのキャップのリサイクル活動にも繋がる「エコプロジェクト」を開始。キャップをショップまでお持ち頂いたお客様を対象にさまざまな特典がもらえるポイントを付与。

作る

世界にひとつのデザインドレッシングボトルを作ろう

ショップ限定の企画として、イラストやメッセージを書いた「オリジナルデザインボトル」を作ることができます。出来上がったボトルは御祝いや贈り物などにピッタリです。

学ぶ

毎日の「簡単・おいしい」お助けレシピ

ピエトロドレッシングならではの特徴である「お料理の調味料としての汎用性」を活かしたレシピ「マジックレシピ365」を提案。夕方にはデモンストレーションや試食を行い、毎日の献立をサポートします。



遊ぶ

アート体験を主としたイベント、ワークショップ

遊び心も大切にしたショップとするため、「アリエピエトロ」も立ち上げます。子どもたちにピエトロならではの Pasta やドレッシングのキャップを使ったオリジナルアート体験等を予定。

New TV-CM

「ピエトロドレッシング」新TV-CM
「野菜嫌いをなおそ!!」



佐々木希さん扮するウサギのお母さんが、ピーマンやトマトの嫌いなウサギの子どもたちにピエトロドレッシングをかけると野菜がおいしくなることを伝えます。「ピエトロドレッシングを野菜にかける」と「野菜とピエトロドレッシング」というコンビネーションを「×(かける)」で表現。子どもたちが「かけるピエトロ」を言葉遊びのようにしゃべることで親しみを感じてもらい、嫌いな野菜も食べられるようになってほしいという願いを込めました。

ウサギのお母さんから野菜が苦手な子どもたちへエール!



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、ブランド訴求の営業を継続して推し進めるとともに、テレビコマーシャルに連動した販売促進策を実施したことにより、主力ドレッシング(オレンジキャップ、ライトタイプ、グリーン、焙煎香りごま)の売上が好調に推移いたしました。また、健康志向の高まりから、オリーブオイルを使用したドレッシングが大好評をいただいております。そのアイテムが大きく伸びました。さらに、試食販売や他社とのコラボレーションなどによる営業を強化したことから、パスタ関連商品(パスタソース、スパドレ)も順調に売上を伸ばしました。

以上の結果、売上高は53億32百万円(前期比18.2%増)、営業利益は17億94百万円(前期比16.6%増)となりました。

2011年度
新商品

	商品名
2011年9月	ピエトロドレッシング「わさびオリーブオイル」 ピエトロパスタソース「うにクリーム」 ピエトロスープドレ3種類(「コンソメ」、「トマト」、「生姜」) ピエトロドレッシング「焙煎香りごま(280ml)」
2011年11月	激辛辛味ソース
2012年3月	ピエトロドレッシング「2色のごまとオリーブオイル」 ゆでたパスタにまぜるだけスパドレ「海老トマトクリーム」

Mail order Business **通信販売事業**

通信販売事業におきましては、パスタソース「トリュフと3種きのこの和風ソース」をはじめとしたピエトロファーマーズシリーズの新商品の投入に加え、オリーブオイルやワインなど販売商品を拡充し、専門店の味をご家庭でも味わっていただけるよう品揃えの充実を図ってまいりました。2011年9月には、ホームページの全面リニューアルを行い、オンラインショッピングの利用促進を図りました。

また、ダイレクトメールやメールマガジンなどによるリピート率向上を図る一方、新聞広告を控え効率的な販促活動を実施してまいりました。

以上の結果、売上高は7億89百万円(前期比22.1%減)、営業利益は35百万円(前期は27百万円の営業損失)となりました。

2011年度
通信販売限定
新商品

	商品名
2011年6月	冷製ジュレスープ(2種類) / ミルクジャムアイス(3種類) ミルクジャム「ニューサマーオレンジ」 / 冷凍ピザ(5種類)
2011年7月	村田厨房直送便「夏便り」
2011年9月	村田厨房直送便「秋便り」 / 能古島唐辛子のレモン胡椒 能古島唐辛子の唐辛子バルサミコソース 能古島唐辛子の激辛辛味ソース 能古島唐辛子の唐辛子旨味ソルト
2011年10月	冷凍ドリア(3種類) / ミルクジャム「和栗」
2011年11月	パスタソース「赤いカルボナーラ」 パスタソース「トリュフと3種きのこの和風ソース」 クリスマスドリアセット
2011年12月	冷凍ピザ(2種類) / 村田厨房直送便「冬便り」

Restaurant Business **レストラン事業**

魚介づくしのペスカトーレ

(上から)ゼッポリーネ、ミニピザ、カルツォーネ

レストラン事業におきましては、季節ごとのフェアとして、「冷製パスタフェア」や「冬のあつあつフェア」などを実施いたしました。また、2011年12月に実施したグランドメニューのリニューアルでは、当社オリジナルの「イタリアー麵」の投入や「カルツォーネ(包みピザ)」をはじめとしたピザのバリエーションを強化するなど25種類の新メニューを加え、お客様にさらにご満足していただけるようサービスの向上を図ってまいりました。

しかしながら、消費者の節約志向や内食傾向が続いており、来客数の減少や閉店の影響などにより、前期と比べ減収となりました。一方、コスト管理の強化や本部間接費の削減を行い、利益面では大幅な改善を図りました。

以上の結果、売上高は30億4百万円(前期比13.6%減)、営業損失は35百万円(前期は1億90百万円の営業損失)となりました。

2011年度
レストランメニュー

	メニュー名
2011年4月～5月	春の味わいパスタフェア
2011年6月～8月	冷製パスタフェア
2011年9月～11月	カルボナーラフェア
2011年12月	クリスマスフェア グランドメニューのリニューアル
2011年12月～2012年2月	冬のあつあつフェア
2012年3月	春のおいしさフェア

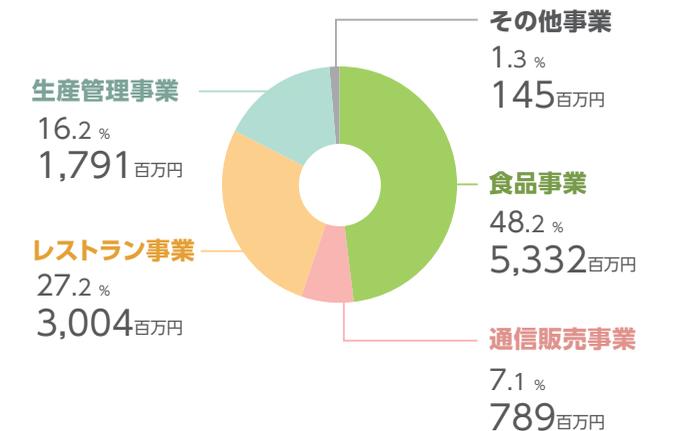
店舗推移

(単位:店舗)

	2011年3月末	増加	減少	2012年3月末
直営店	34(1)	—(—)	5(—)	29(1)
FC店	32(—)	—(—)	3(—)	29(—)
合計	66(1)	—(—)	8(—)	58(1)

注()内は内数であり、海外店舗数であります。

売上構成比



ひんやりスープたっぷりの初夏の冷製イタリア麺

昨年3月開業のJR博多シティに、当社はピエトロ博多1番街店をオープンいたしました。博多の玄関口に位置する店の看板メニューとして登場したのが、たくさんの具材ともちもち食感の pasta をたっぷりのスープでお楽しみいただける「イタリア麺」です。この新スタイルの pasta には、とんこつスープや鶏がらスープなど博多の麺文化を象徴する、コクのあるスープを使っています。この店舗限定メニュー「イタリア麺」はお客様のご好評を得て、昨年12月のグランドメニュー改訂からはレストラン全店でお召上がりいただけるようになりました。徐々に暑さが増してくるこれからの季節には、ひんやりスープがおいしい、冷製イタリア麺をお楽しみいただけます。

- 1(写真手前)「冷製 博多めんと山芋とろろ」魚介の旨味たっぷりのスープに明太子と山芋をのせた和風味。
 2(写真右上)「冷製 カルボナーラ」チーズの風味豊かな冷たいスープに半熟卵とプルプルジュレをのせました。
 3(写真左上)「冷製 完熟トマトとチーズ」真っ赤な冷たいトマトスープにバルサミコの酸味が効いています。
 ※2・3については、7月2日から新メニューに変わります。



ピエトロファーマーズの新品・季節限定商品

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届けたい。そんな想いで通信販売限定の商品シリーズ「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をしたい時や、大切な方への贈り物などにご利用ください。

イカスミのブラックカレーソース

【パスタソース】



レストランのフェアメニューで人気のあったメニューを商品化。見た目はイカスミのパスタソースですが、香りと味はほのかなカレー風味に仕上がっています。アンチョビやあさりなどの魚介の旨味がたっぷりつまったイカスミソースと、スパイシーなカレーソースは相性抜群。1度食べたらクセになること間違いなしの濃厚パスタソースです。

(奥)4種のチーズドリア (手前)ビーフェミグラスドリア

【ドリア】



シェフ特製のレストラン仕込みのソースと豊かな具材を楽しめるドリアシリーズに2種が仲間入り。大きめカットの九州産牛肉の「ビーフェミグラスドリア」と、モッツァレラ、ゴーダ、エダム、ゴルゴンゾーラの4種類のチーズをたっぷり使用した「4種のチーズドリア」です。ご家庭の電子レンジで温めるだけで手軽にプロの味が楽しめます。

ミルクジャム博多あまおう

【乳製品】



通信販売で大人気のミルクジャムに、博多あまおう®を粗くつぶして果実感を残したジャムを合わせた、フルーティかつ濃厚な苺のミルクジャムです。香料・着色料・保存料を一切加えず、厳選した素材のみを使用し、新鮮な「博多あまおう®」をたっぷり使って丁寧に作った季節限定商品です。

2012年6月発売開始 新商品&レシピのご紹介

ピエトロドレッシング「塩麴オリーブオイル」

「塩麴」の旨味と甘味をいかし、オリーブオイルやレモン果汁を合わせてまろやかでさわやかな味わいのドレッシングを作りました。かけるだけで野菜をさらにおいしく食べることができるコレステロールゼロのからだにやさしいドレッシングです。



チーズの塩麴サラダ

調理時間 約10分



材料 2人前

- カマンベールチーズ 50g
- リーフ野菜 適量
- ミニトマト 3個
- ピエトロドレッシング
塩麴オリーブオイル 大さじ2

作り方

- ① カマンベールチーズは食べやすい大きさに、ミニトマトは半分に切る。
- ② ちぎったリーフ野菜に①をのせ、ドレッシングをかける。

あさりの塩麴蒸し

調理時間 約15分



材料 2人前

- あさり 450g
- 小ねぎ 2本
- ピエトロドレッシング
塩麴オリーブオイル 適量

作り方

- ① 深めの器に砂抜きしたあさりとドレッシングを入れ、蒸し器で蒸す。
- ② あさりの口が開いたら、小ねぎをちらす。

かんたん塩麴ちらし寿司

調理時間 約30分



材料 2人前

- ゆでタコ 100g
- きゅうり 1/2本
- 青じそ 3枚
- ごはん 300g
- ごま 適量
- ピエトロドレッシング
塩麴オリーブオイル 大さじ2

作り方

- ① 炊きあがったごはんをドレッシングをまぜる。※酢飯を作る要領
- ② ゆでタコときゅうりは1cmくらいの角切りにする。
- ③ ごはんを②を合わせ、細切りにした青じそとごまをちらす。



ピエトロのレシピサイト
いただきます

●役立つレシピ満載! HPをご覧ください。

<http://www.pietro.co.jp/recipe/index.html>

連結決算の状況

連結貸借対照表(要旨)

(単位:千円)

科目	第26期 (2011年3月31日現在)	第27期 (2012年3月31日現在)
〈資産の部〉		
流動資産	2,636,413	2,707,663
固定資産	4,841,832	4,629,944
有形固定資産	3,937,534	3,753,769
無形固定資産	6,941	14,194
投資その他の資産	897,356	861,979
資産合計	7,478,246	7,337,608
〈負債の部〉		
流動負債	3,062,050	3,012,786
固定負債	1,336,629	1,198,537
負債合計	4,398,680	4,211,323
〈純資産の部〉		
株主資本	3,073,356	3,124,264
資本金	474,400	474,400
資本剰余金	516,922	516,922
利益剰余金	2,082,361	2,133,358
自己株式	△328	△416
その他の包括利益累計額	△2,773	△2,534
少数株主持分	8,983	4,554
純資産合計	3,079,566	3,126,284
負債・純資産合計	7,478,246	7,337,608

連結損益計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	第26期 (2010年4月1日から 2011年3月31日まで)	第27期 (2011年4月1日から 2012年3月31日まで)
売上高	10,778,564	11,062,388
売上原価	5,561,828	5,715,804
売上総利益	5,216,736	5,346,583
販売費及び一般管理費	4,809,748	4,899,855
営業利益	406,987	446,728
営業外収益	11,893	29,180
営業外費用	37,011	29,310
経常利益	381,868	446,597
特別損失	126,662	62,956
税金等調整前当期純利益	255,206	383,641
法人税、住民税及び事業税	15,189	41,163
法人税等調整額	△241,229	183,768
少数株主損益調整前当期純利益	481,246	158,708
少数株主損失	△809	△4,113
当期純利益	482,056	162,822

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	第26期 (2010年4月1日から 2011年3月31日まで)	第27期 (2011年4月1日から 2012年3月31日まで)
営業活動によるキャッシュ・フロー	385,706	659,201
投資活動によるキャッシュ・フロー	△99,401	97,691
財務活動によるキャッシュ・フロー	△546,545	△542,505
現金及び現金同等物に係る換算差額	△3,046	△384
現金及び現金同等物の増減額	△263,287	214,003
現金及び現金同等物の期首残高	956,060	692,772
現金及び現金同等物の期末残高	692,772	906,776

会社概要・株式の状況

会社概要

(2012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 188名 パート・アルバイト 374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 ○その他(本社ビル等の賃貸)事業

株式の状況

(2012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	13,556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

役員

(2012年6月26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	松尾真典
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

所有者別株式分布状況

(2012年3月31日現在)

