

ピエトロ通信

vol.5

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。



2014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/>



この冊子の印刷・製本に係るCO₂は
PROJECT- With the Earth を
選んでオフセット(精製)しています。



株式会社 **ピエトロ**

証券コード:2818





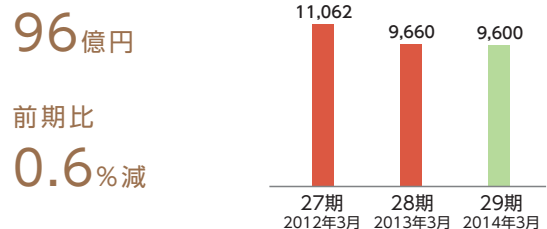
「洋麺屋」という独自の発想から生まれ
今も伝わるオリジナルメニューの数々。



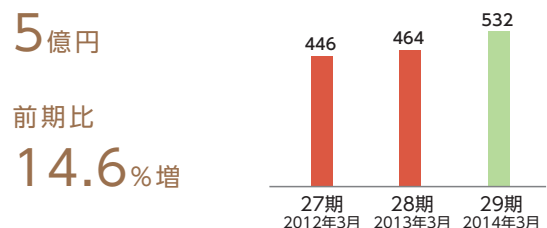
創業当時のメニューに書かれたピエトロのオリジナルメニューは
ゆでたスパゲティを好みのソース(トマト、醤油、クリーム)で
召し上がっていただけるように
創業社長の村田が創意工夫して考案したものです。
さらに具材も自由に選んでいただくことにより
お客様の好みの味をお作りすることができました。
また、高菜、明太子、納豆といった和風メニューも
創業当時からのオリジナルです。
その原点は、日本人の大好きな炊き立てのご飯に合う食材なら
ゆでたてのスパゲティと合わせても絶対においしいはずという
独自の発想からでした。
麺好きな日本人の感覚に合った
“和と伊(イタリアン)の融合”したスパゲティを提供することが
ピエトロの原点である「洋麺屋」のコンセプトとなりました。

財務ハイライト

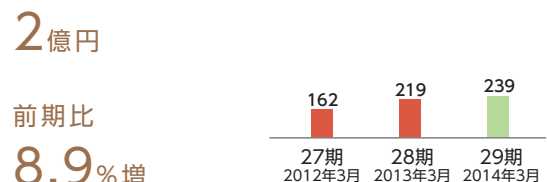
売上高 (単位:百万円)



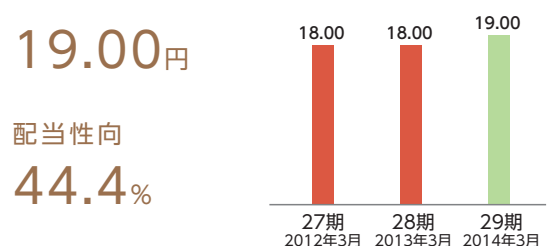
経常利益 (単位:百万円)



当期純利益 (単位:百万円)



1株当たり年間配当金 (単位:円)



株主の皆様へ



代表取締役社長

村田 邦彦

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2014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、輸出企業を中心
に企業の業績が改善するとともに、雇用・所得環境の持
ち直しにより個人消費も緩やかに回復する状況で推移い
たしました。

食品業界及び外食業界におきましては、消費者の節約
志向や低価格志向が続くとともに、仕入れコストやエネ
ルギーコストの上昇など、厳しい環境にあります。

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をととして、さ
らなるブランド価値向上に努めております。

当連結会計年度の売上高は、食品事業が増収となった
一方で、通信販売事業及びレストラン事業が減収になり、
96億円(前期比0.6%減)となりました。

利益面では、食品事業の売上増に伴う増益とコスト管
理の強化等により、営業利益は5億44百万円(前期比
14.5%増)、経常利益は5億32百万円(前期比14.6%
増)、当期純利益は2億39百万円(前期比8.9%増)とな
りました。

今後の見通し

2015年3月期の経営環境につきましては、政策効果等
により景気回復基調にあるものの、消費税増税による影
響や原材料価格の上昇など、予断を許さない状況が続く
ものと思われれます。

2015年3月期の連結業績予想につきましては、食品事
業及び通信販売事業において、健康志向が高まるお客様
のニーズにあわせた高付加価値商品の開発を行うととも
に、商品情報の発信力を強化して、売上拡大を図ってまい
ります。また、レストラン事業においては、新規出店、店舗
のリニューアル、新業態の開発などをととしてサービス
向上を図り、集客力の強化を図ってまいります。

以上のことから、売上高は105億円(前期比9.4%増)、
営業利益は5億60百万円(前期比2.8%増)、経常利益は
5億40百万円(前期比1.5%増)、当期純利益は2億50
百万円(前期比4.5%増)を予想しております。

生搾りたまねぎドレッシングシリーズ



たまねぎとごま醤油 たまねぎフレンチ たまねぎオリーブオイル たまねぎと塩

こだわり 1. 生搾り

新鮮なたまねぎのおいしいところだけを搾って作る“生搾りたまねぎジュース”。たまねぎを“搾る加減”がおいしさの決め手です。

こだわり 2. たまねぎ

ピエトロがドレッシングに使用するたまねぎは1日に約20,000個！すべて国産で、その季節にドレッシングに一番適した品種を厳選し使用しています。

こだわり 3. 非加熱製法

ピエトロが30年以上こだわり続けてきた生タイプ(非加熱)のドレッシング。加熱処理をしないため、たまねぎやオイルなど具材本来の新鮮な味わいそのままを食卓でお楽しみいただけます。

ピエトロパスタソースシリーズ

ご家庭でも手軽にピエトロレストランのおいさを味わっていただきたい、という想いをこめて作っている『ピエトロパスタソース』シリーズ。レストランと同様、シェフが素材を吟味し、試作を重ねて作る本格パスタソースです。



蟹のペペロンチーノ うにクリーム

NEW!



海老とトマトのクリーム仕立て

トマトソースにクリームを加え、海老や蟹の殻をつぶして作る濃厚なアメリカヌソースでコクと深みのあるおいしさに仕上げました。海老の旨みがつまった贅沢なソースです。

Mart
2位

全国版女性誌
「Mart」

日本アクセス展示会
新商品ランキングにて
2位に輝きました。



なすとひき肉 カルボナーラ たらこクリーム ポロネーゼ 冷製トマト

レストランのグランドメニューをリニューアル

全国のピエトロレストラン共通のメニューであるグランドメニューをリニューアルしました。創業当時から提案し続けている“和と伊(イタリアン)の融合”を具現化し、イタリアンをピエトロ流にアレンジした多彩なメニューの数々です。“今日より明日が新しい”という意識を常に持ち、お客様を飽きさせないメニュー開発に努めています。



海の恵みのアクアパッツァ

蟹のトマトクリームソース フェットチーネ

魚介のジェノベーゼ

贅沢な素材と工夫をこらした「プレミアム スープ生パスタ」が誕生!

“博多らしい、ピエトロならではのオリジナルメニュー”を提供したいと、2011年3月にとんこつや鶏がらのスープを使ったスープパスタ「イタリアー麵」が登場。たくさんのお客様のご支持を得て、この度イタリアー麵を進化させた「プレミアム スープ生パスタ」が生まれました。ツルツとした口当たりで“もちもち”食感のオリジナル生パスタは、試行錯誤を経て完成したものの。スープに入れても最後までおいしく召し上がれます。



たっぷりトマトのポモドーロ



蟹と蟹みそクリーム

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、ブランド戦略のもと、お客様のニーズにお応えするきめ細やかな営業活動を展開したことから、主力ドレッシングであるオレンジキャップとカロリーを抑えたグリーンが順調に売り上げを伸ばしました。また、生タイプのドレッシングの特徴を生かした、「オリーブオイル」シリーズが堅調に推移するとともに、たまねぎのおいしさをさらに加えた「生搾り」シリーズを新たに投入し、売上拡大を図ってまいりました。利益面では、ドレッシングアイテムを中心とした増収効果により増益となりました。

以上の結果、売上高は64億58百万円(前期比8.6%増)、営業利益は20億80百万円(前期比9.0%増)となりました。

2013年度
新商品

	商品名
ドレッシング	生搾りたまねぎオリーブオイル 生搾りたまねぎフレンチ 生搾りたまねぎと塩 生搾りたまねぎとごま醤油
パスタソース	海老とトマトのクリーム仕立て
スパドレ	魚介サフラン

通信販売事業におきましては、通信販売限定商品として、パスタソース、スープ、フローズンヨーグルト、ピザなどの新商品を投入し品揃えの充実を図り、多様化するニーズにお応えしてまいりました。また、ダイレクトメール等による効果的な販促活動を実施し、購入頻度の増加に努めましたが、取扱商品の変更があったことから減収となりました。

以上の結果、売上高は2億70百万円(前期比65.0%減)、営業損失は24百万円(前期は10百万円の営業利益)となりました。

2013年度
通信販売限定
新商品

	商品名
パスタソース	海老のクリームソース ビスク仕立て 能古島の完熟トマトの冷製スープ 能古島のたまねぎ酢のサンラータン
スープ	熊本産牛ばら肉と5種野菜のコンソメスープ 緑の野菜のチャウダー(リニューアル) 北海道産とうもろこしで作るコーンクリームスープ 広島産牡蠣のクリームスープ 6種野菜と3種豆のミネストローネ(リニューアル)
ピザ	グリルチキンの柚子こしょうソース 海老と蟹風味のコールスロー
ミルクジャム	抹茶とあずき
フローズンヨーグルト	プレーン、ストロベリー、バナナ、ブラッドオレンジ
村田厨房直送便	春便り、夏便り、秋便り、冬便り

Restaurant Business レストラン事業



プレミアムスープ生パスタ
博多明太子クリーム

レストラン事業におきましては、「冷製パスタフェア」や「カルボナーラフェア」をはじめ、旬の食材を取り入れた季節ごとのフェアを実施するとともに、2013年12月にはグランドメニューを改定し、31種類の新メニューを加えました。特に、オリジナルの生パスタを使用した「プレミアム スープ生パスタ」につきましては、高級食材を使用した新しいスタイルのメニューとして提供しております。また、「ピエトロクラブ」会員様向けの販促を実施して、集客力の向上を図ってまいりました。

以上の結果、売上高は、既存店が前年を上回ったものの店舗数の減少により、27億17百万円(前期比2.6%減)、営業損失は、39百万円(前期は36百万円の営業利益)となりました。

2013年度
レストラン
メニュー

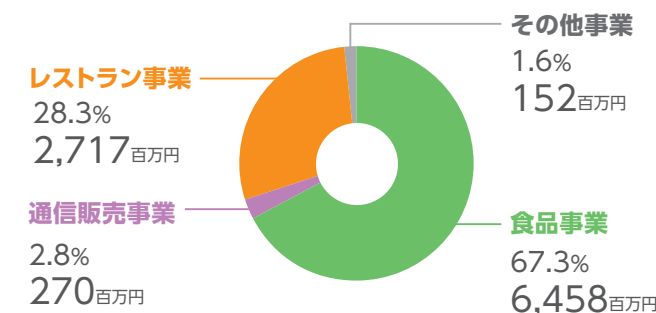
	メニュー名
2013年 4月	春野菜フェア
4月～ 8月	冷製パスタフェア、夏のイタリアー麵
6月～ 8月	氷イタリアー麵(一部のミオミオ店舗限定)
9月～11月	秋のカルボナーラフェア
12月	グランドメニュー改定、クリスマスセット
2014年 1月～ 2月	あつあつフェア
3月	春のごちそうフェア

レストラン店舗推移

	(単位:店舗)			
	2013年3月末	増加	減少	2014年3月末
直営店	25(1)	—(—)	—(—)	25(1)
FC店	26(—)	—(—)	3(—)	23(—)
合計	51(1)	—(—)	3(—)	48(1)

注) ()内は内数であり、海外店舗数であります。

売上構成比



新店舗・リニューアル店舗の紹介

2014年5月30日
リニューアル

洋麺屋 ピエトロ
ソラリア店



商業施設ソラリアプラザの改装に合わせて全面リニューアル。レトロモダンな店内は、ゆったりと寛げる温かみのある空間です。窓からの景色を眺めながらお食事をお楽しみいただけます。

福岡市中央区天神2-2-43
ソラリアプラザビル6階

2014年4月16日
ニューオープン

洋麺屋 ピエトロ
筑紫通り店



木目調の店内には、陶器や絵画などを飾り、ビジネス街のオアシスを演出。レストラン創業当時のような対面式のキッチンで、料理が出来上がるまでの香りも楽しめます。

福岡市博多区博多駅東2-7-27
TERASO-II 1階

2013年11月24日
リニューアル

ピエトロ
センターレ(本店)



白と黒を基調とした広々とした店内は通常のお客様はもちろん、結婚式の二次会や懇親会、生ライブなど様々なパーティーにも対応。映像、照明、音響などの設備を完備しました。

福岡市中央区天神3-4-5
ピエトロビル1階

2013年10月5日
リニューアル

ピエトロ
鳥栖プレミアムアウトレット店



広々とした明るい店内は、カジュアルでリラックスできる雰囲気。バラエティ豊かなアウトレットショップでの楽しいお買い物の合間に、ゆったりとお寛ぎいただける空間です。

佐賀県鳥栖市弥生が丘8-1
鳥栖プレミアムアウトレット内

食育イベント“野菜嫌いをナオソ”を開催

2013年10月12日、福岡市西区能古島の契約農場「のこベジファーム」にて、小学生のお子様がいるご家族23組64名にご参加いただき、食育イベントを開催いたしました。秋晴れの過ごしやすい天候に恵まれ、獲れたての野菜を調理して竹を飯ごう代わりに使った「竹こみごはん」や「ピンチョス」に、子どもたちは満面の笑顔でした。特製のドレッシングやソースで、嫌いな野菜を克服した子もいました。食後は、どんぐりや貝殻、おはじきなどを散りばめたフォトフレーム作りを楽しんでいただきました。

子どもたちに野菜を好きになってもらいたいという想いから始まったキッズイベントも今年で9年目を迎えました。「食に携わる企業」として、社会貢献活動に取り組んでまいります。



2014年 春の新商品&レシピのご紹介

ピエトロドレッシング「生搾り たまねぎとごま醤油」

ごまドレッシングなのにコレステロールゼロ! (卵成分不使用)
焙煎時間を長くして香ばしく仕上げた「煎りごま」と旨みの強い「練りごま」に九州産の旨口醤油を合わせました。3種類のお酢を使い、酸味もバランスよく上げています。隠し味に、エシャロットの香りとはちみつのまろやかさをプラスしました。



生春巻き

調理時間
約30分



材料(2人分)

海老 3尾
レタス 2枚
きゅうり 1/3本
もやし 60g
薄焼き卵 1枚
ライスペーパー 2枚

ピエトロドレッシング
生搾り たまねぎとごま醤油 大さじ2

作り方

- ① 海老はゆでて、縦に半分に切る。
- ② もやしはさっとゆでる。レタス、きゅうり、薄焼き卵は細切りにする。
- ③ 戻したライスペーパーで①・②を巻き、ドレッシングを添える。

材料(1人分)

もやし 20g
にんじん 20g
なす 10g
いんげん 10g
ごはん 150g

ピエトロドレッシング
生搾り たまねぎとごま醤油 大さじ3

作り方

- ① にんじんは細切りにし、なすは半月切りにする。
- ② ①・もやしをレンジで加熱し、冷ましておく。
- ③ いんげんは、さっとゆで、食べやすい大きさに切る。
- ④ ②・③をドレッシングで和え、ごはんにのせる。

ヘルシービビンバ弁当

調理時間
約30分



材料(2人分)

そうめん 3束
鶏ひき肉 50g
トマト缶 270g
青ねぎ 少々

ピエトロドレッシング
生搾り たまねぎとごま醤油 大さじ4

作り方

- ① そうめんをゆでる。
- ② 鶏ひき肉をフライパンで炒める。火が通ったらトマト缶を加えて煮つめ、ドレッシングで味つけをする。
- ③ ②に①を加えて炒める。

鶏トマト炒めそうめん

調理時間
約30分



ピエトロのレシピサイト
いただきますあす

●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28期 (2013年3月31日現在)	第29期 (2014年3月31日現在)
〈資産の部〉		
流動資産	2,745,739	2,589,906
固定資産	4,698,522	4,849,759
有形固定資産	3,765,168	3,673,438
無形固定資産	18,004	65,232
投資その他の資産	915,348	1,111,087
資産合計	7,444,262	7,439,666
〈負債の部〉		
流動負債	3,023,726	2,603,219
固定負債	1,167,362	1,439,001
負債合計	4,191,088	4,042,221
〈純資産の部〉		
株主資本	3,242,897	3,381,541
資本金	474,400	474,400
資本剰余金	516,922	516,922
利益剰余金	2,252,024	2,390,668
自己株式	△449	△449
その他の包括利益累計額	10,270	15,904
少数株主持分	5	—
純資産合計	3,253,173	3,397,445
負債・純資産合計	7,444,262	7,439,666

連結損益計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	第28期 (2012年4月1日から 2013年3月31日まで)	第29期 (2013年4月1日から 2014年3月31日まで)
売上高	9,660,442	9,600,153
売上原価	4,078,845	3,963,209
売上総利益	5,581,596	5,636,944
販売費及び一般管理費	5,105,816	5,092,158
営業利益	475,779	544,785
営業外収益	10,192	6,934
営業外費用	21,651	19,585
経常利益	464,321	532,134
特別利益	1,699	4,983
特別損失	24,075	78,918
税金等調整前当期純利益	441,944	458,199
法人税、住民税及び事業税	169,226	263,316
法人税等調整額	57,774	△45,000
少数株主損益調整前当期純利益	214,943	239,883
少数株主損益	△4,688	599
当期純利益	219,632	239,283

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	第28期 (2012年4月1日から 2013年3月31日まで)	第29期 (2013年4月1日から 2014年3月31日まで)
営業活動によるキャッシュ・フロー	672,205	366,154
投資活動によるキャッシュ・フロー	△202,212	△225,166
財務活動によるキャッシュ・フロー	△384,998	△204,694
現金及び現金同等物に係る換算差額	4,931	5,617
現金及び現金同等物の増減額	89,926	△58,088
現金及び現金同等物の期首残高	906,776	996,702
現金及び現金同等物の期末残高	996,702	938,613

会社概要・株式の状況

会社概要

(2014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 184名 パート・アルバイト 359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

(2014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	13,690 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

(2014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	石神 高
取締役	高柳 利明
常勤監査役	井上 正人
監査役	岩本 滋昌
監査役	石田 正史

所有者別株式分布状況

(2014年3月31日現在)

