

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@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 a2media(エー・ツー・メディア)の提供する「e-株主サービス」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-株主サービス事務局」 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	三菱UFJ信託銀行株式会社
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。



2015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/>

UD
FONT



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。



ピエトロ通信 vol.6



第30期 株主通信

2014年4月1日～2015年3月31日

株式会社 **ピエトロ**

証券コード:2818



エピソード from ピエトロ物語

ピエトロドレッシング 和風しょうゆ

創業から35年 おいしさは変わらない



野菜嫌いがなおる魔法のドレッシング
このドレッシングをかけるだけで
子どもたちが野菜をおいしく食べるようになる
ウソのような本当のおはなし

ピエトロレストランの創業当時
お客様にスパゲティのご注文をいただいてから
お待ちいただく間に提供するサラダにかけたドレッシングが
「ピエトロ物語」のはじまりです

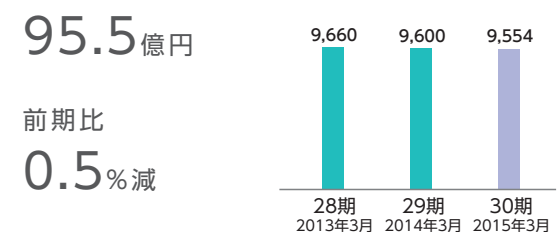
すっぱいものが苦手な創業者の村田シェフが
国産たまねぎと九州の醤油を組み合わせで作った
まろやかな味わいのドレッシング

創業35周年を迎える今でも
「野菜嫌いの子どもが喜んで野菜を食べるようになった」と
驚きと喜びのお声をたくさんいただいています
お客様からの「おいしい」のひとことが私たちの宝物です

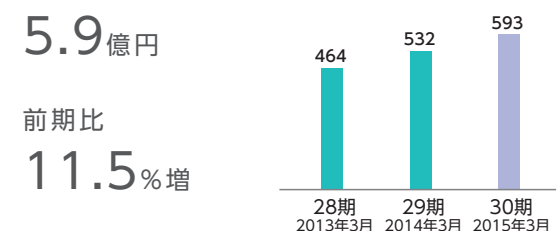


財務ハイライト

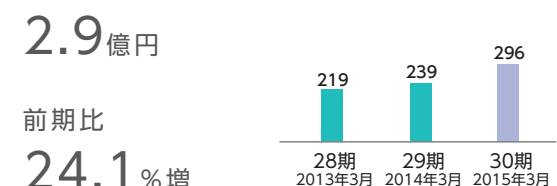
売上高 (単位:百万円)



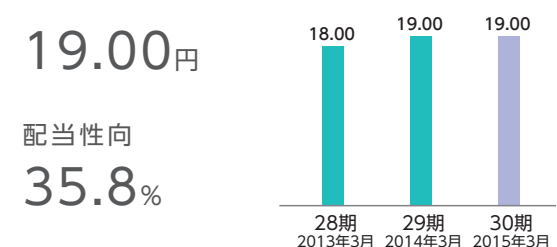
経常利益 (単位:百万円)



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

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2015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



当期の経営成績

当連結会計年度におけるわが国経済は、企業業績や雇用環境が改善傾向にあるものの、個人消費の回復力は弱く、先行きが不透明な状況で推移いたしました。

食品業界および外食業界におきましても、消費増税により消費者の節約志向が高まるとともに、円安により仕入コストが上昇するなど、厳しい環境が続きました。

このような状況のもと、当社グループは、「おいさと健康」にこだわった付加価値の高い商品やサービスのご提供をととして、ブランド価値向上に努めてまいりました。

また、当社は、2015年12月に創業35周年を迎えることから、全社的な取り組みとして、「食育イベント」などの記念事業を、2014年12月から実施しております。

当連結会計年度の売上高は、食品事業は増収となりましたが、レストラン事業が減収となったことから、95億54百万円(前期比0.5%減)となりました。

利益面につきましては、食品事業の売上増及び製造原価の低減により、営業利益は5億99百万円(前期比10.0%増)、経常利益は5億93百万円(前期比11.5%増)、当期純利益は2億96百万円(前期比24.1%増)となりました。

今後の見通し

2016年3月期の経営環境につきましては、景気の緩やかな回復傾向が持続していくものと期待されますが、円安による輸入価格の上昇や消費増税を契機とした節約志向の高まりなど、予断を許さない状況が続くものと思われます。

2016年3月期の連結業績予想につきましては、食品事業において、より健康を意識した高付加価値商品のご提供を行うとともに、レシピ提案など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、お客様満足度のさらなる向上を図るとともに、ピエトロらしいオリジナルメニューのご提供など、店舗サービスを向上してまいります。

以上のことから、売上高は100億円(前期比4.7%増)、営業利益は6億25百万円(前期比4.3%増)、経常利益は6億円(前期比1.1%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は3億40百万円(前期比14.5%増)を予想しております。



オリーブオイルドレッシング 十六穀とオリーブオイル 2015年3月1日 発売

健康志向の高まりとともに、雑穀の栄養価の高さや風味の良さが注目を集める今、野菜と一緒にオリーブオイルと雑穀が摂れるドレッシングをつくりました。

食物繊維やミネラルが豊富な国産の雑穀を16種類使用。
たっぷり加えた雑穀の食感とともに見た目もお楽しみいただけます。
さらに、カロリー抑えめ〈1食(15g)当り27kcal〉でコレステロール0(ゼロ)。
おいしくヘルシーな、からだにやさしいドレッシングです。

コレステ
ロール
0



16種類の雑穀

はだか麦 丸麦 発芽玄米 黄大豆 もち麦 黒大豆 小豆 もち赤米 とうもろこし たちきび もちあわ もちきび 八ト麦 ひえ

エキストラバージンオリーブオイル使用

オリーブの実の一番搾り。
フレッシュな風味でさらっとした口当りの
上質なイタリア産オイルを使用。



3種の調理法の 国産たまねぎが味の決め手

3通りの調理方法で、味わい深いドレッシングに仕上がっています。

みじん切りたまねぎ

しゃきしゃきとした食感

すりおろしたまねぎ

香りと味わい

たまねぎジュース

旨味が凝縮

オリーブオイル ドレッシングシリーズ



麹と黒酢
オリーブオイル



塩麹
オリーブオイル



しょうゆ
オリーブオイル



しょうが
オリーブオイル

毎日の生活にオリーブオイル&雑穀を! アレンジメニューいろいろ



温野菜に



乾物に



肉や魚介のソースに



ごはん

レストランメニュー YASAI Menu (野菜メニュー)

創業35周年を迎えるピエトロの新たな挑戦は「野菜」。野菜のもっとおいしさや栄養素を存分にお楽しみいただけるピエトロならではのヘルシーメニューをつくりました。
私たちのからだに必要な「野菜」。野菜の栄養とおいしさをぎゅっと詰めた一皿はピエトロの新提案です。変わらぬおいしさとおわせて、新しいおいしさをお楽しみいただけます。



ビューティーボトルサラダ

左からサーモンと緑黄色野菜のサラダ、
ごぼうときのこのサラダ、ポークとドライトマトのサラダ



野菜のお花畑
冷製COBB(コブ)サラダスパゲティ



グリーンパスタ
フェットチーネ



ズッキーニフリットと
ベーコンのスパゲティ



山芋と小柱の和風ソース
畑のキャベツ添え

ピエトロ ミオミオ MIOmio 京セラドーム店

2015年3月6日 OPEN

ピエトロが提案する「カップ入りサラダパスタ」のテイクアウトショップ「MIOmio」が大阪・京セラドームにオープンしました。福岡・ヤフオクドーム、東京ドームに続いて3店舗目となるドームへの出店です。
モチモチ食感のパスタ「リングイネ」に、たっぷりの野菜が入ったヘルシーなサラダパスタをご提供しています。京セラドームにお越しの際は、どうぞご来店ください。



京セラドーム店限定メニュー
カニマヨ風味 さくさくポテトのサラダパスタ



セグメント別の概況

Food Business
食品事業



PIETRO kenkouシリーズ

2014年度 新商品

	商品名
ドレッシング	麹と黒酢オリーブオイル 十六穀とオリーブオイル
スパドレ	海老クリーム
その他調味料	国産たまねぎのフライドオニオン

食品事業におきましては、「野菜嫌いをナオソ。」をテーマに、テレビCMと連動した店頭キャンペーンを実施するなど、商品価値をお客様に伝える、きめ細かな営業活動を展開してまいりました。

商品別では、主力のオレンジキャップが順調な売り上げを示すとともに、カロリーを抑えたグリーンが大きく伸長しました。また、ヘルシーで豊かな味わいの「オリーブオイル・ドレッシング・シリーズ」と、玉ねぎのおいしさをさらに加えた「生搾りドレッシング・シリーズ」の定着化を図ってまいりました。そのほか、料理の簡便化傾向が強まる中、レトルトタイプのパスタソースも好調に推移しました。さらに、ドレッシングとスパドレの新商品を投入し、売り場拡大を図っております。

通信販売限定商品につきましては、健康への意識の高いお客様へ向けて、低カロリーで塩分を抑えた「PIETRO Kenkou」シリーズを新たに開発し、パスタ5品を発売いたしました。以上の結果、売上高は68億45百万円(前期比1.7%増)、営業利益は22億24百万円(前期比8.2%増)となりました。

※第1四半期連結会計期間より、報告事業の部門を変更しており、「通信販売事業」については、「食品事業」の部門に含めることにいたしました。
前期比較については、前年同期の数値を変更後の事業部門に組替えた数値で比較しております。

2014年度 通信販売限定新商品

	商品名
パスタソース	4種のチーズの本格カルボナーラ ピエトロ風ナポリタン デミグラスソース仕立て
スープ	国産たまねぎの冷製ホワイトポタージュ 紅いもと生姜のスープ
PIETRO Kenkouシリーズ 冷凍パスタ	牛もも肉の本格ボロネーゼ サーモンの濃厚カルボナーラ トリュフが薫る贅沢ペロンチーノ 4種きのことう葱の和風しょうゆ ういの絶品クリームソース
オリーブオイル	ピエトロオリジナルオリーブオイル
村田厨房直送便	6月便り 9月便り 1月便り

Restaurant Business
レストラン事業



ムール貝のアラビアータ



PIETRO DRESSING 岩田屋店



ピエトロドレッシング
KUNIプレミアム
(左) 手搾りたまねぎ
(右) 能古島レモンとたまねぎ

レストラン事業におきましては、2014年12月にグランドメニューの全面改定を行い、メニューの充実を図りました。特に、健康志向のお客様に向けた「Y A S A I (野菜)」メニューを充実させて、野菜の味わい、香り、食感、彩りを楽しんでもいただけるヘルシーメニューとしてご提供しております。

また、季節のメニューとして、「冷製パスタフェア」や「カルボナーラフェア」などを実施し、ご好評をいただいております。

店舗展開につきましては、2014年4月に「筑紫通り店」をオープン、同年5月に「ソラリア店」をリニューアルオープン、2015年3月には「ミオミオ京セラドーム店」をオープンするなど、立地に応じた魅力ある店舗づくりを行ってまいりました。

また、2014年9月には、プレミアムドレッシングなど、新たに開発した高付加価値商品を取り扱う、新業態「PIETRO DRESSING 岩田屋店」を、百貨店の食料品フロアにオープンいたしました。

以上の結果、サービスの向上を図ってまいりましたが、店舗数の減少などにより、売上高は25億61百万円(前期比5.8%減)、営業損失は95百万円(前期は39百万円の営業損失)となりました。

2014年度 レストランメニュー

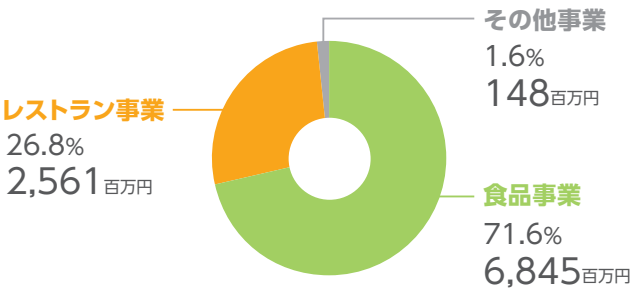
	メニュー名
2014年 4月	春のごちそうフェア
4月～ 8月	冷製パスタフェア
9月～11月	秋のカルボナーラフェア
12月	グランドメニュー改定、クリスマスセット
2015年 1月～ 2月	あつあつフェア
3月	春のごちそうフェア

レストラン店舗推移

	2014年3月末	増 加	減 少	2015年3月末
直営店	25(1)	3(—)	2(—)	26(1)
FC店	23(—)	—(—)	2(—)	21(—)
合計	48(1)	3(—)	4(—)	47(1)

注) ()内は内数であり、海外店舗数であります。

売上構成比





35周年プロジェクト

全国35ヶ所で食育イベント「野菜嫌いをナオソ。」開催中

おかげさまで、ピエトロは2015年12月で創業35周年を迎えます。これまでたくさんのお客様に支えられてきた感謝の気持ちをお伝えするため、全国35ヶ所の幼稚園やショッピングモールなどのイベント会場で、食育イベント「野菜嫌いをナオソ。」を順次、開催中です。ピエトロオリジナルのキッチンカーとマスコットキャラクターの「どれピー」が、福岡から東京までの各イベント会場をキャラバン隊として回ります。



どれピーの紹介

ドレッシングの妖精の女の子です。
特技は野菜嫌いをなおす魔法をかけること。

幼稚園の子どもたちは、野菜クイズで楽しく学んだ後、ピエトロのシェフと一緒に「ふりふりサラダ」を作ります。ピエトロドレッシングをかけると喜んで野菜を食べるようになります。苦手な野菜をおいしく食べる体験をとおり、子どもたちに「食の楽しさ」を伝えていきます。



2015年3月7日には、JR博多駅前広場で盛大な食育イベントを開催しました。創業35周年にちなみ、3.5mのサラダタワーが登場。お一人様35gのカップサラダに、村田社長が会場で手作りのドレッシングをかけて、1000人で35kgの野菜を食べ尽くす企画を実施。サラダを完食されたお客様には、ドレッシングをピンに見立てたボウリングやサイコロゲームにチャレンジしていただき、結果に応じて景品をお持ち帰りいただきました。終日多くのお客様で賑わい、目標を大きく上回る4000名の方々に140kgの野菜を召し上がっていただきました。また、会場では、野菜を使ったピザやスイーツを作る親子料理教室も開催。お客様の笑顔をたくさんいただいた一日となりました。



←社長がドレッシングを手作り

ピエトロドレッシング
和風しょうゆ

たくさんのお客様に愛され、ロングセラー商品となった通称「オレンジキャップ」おいしさの秘密をご紹介します！

たまねぎのこだわり

原材料の国産たまねぎの産地を、季節に合わせて変えています。主に北海道産や九州産のものを厳選して使います。

ひとつひとつ手でカット

たまねぎは生ものです。ひとつひとつ違い、産地によって味が変わります。その違いが味を決めるため、ひとつひとつ人の手で切り、目で見て選別しています。

コレステロールがゼロ

油は大豆油と菜種油の特別配合。からだにうれしいコレステロール“ゼロ”のドレッシングです。

九州産の甘みのある醤油

醤油は地元九州の醸造所へ特注するオリジナルです。

大量生産では、出来ません

大量生産からは生まれないおいしさ。「少しずつをたくさん」がピエトロの鉄則です。1回の仕込みで作られるのは280mlボトルが約170本。効率よりもおいしさを大切にしています。

非加熱製法

製造工程で一度も熱を加えません。たまねぎや醤油などの素材の風味が生きているフレッシュなおいしさです。

ピエトロドレッシングで〇〇!?

サラダにかけるだけでは、もったいない！
まだまだ知られていない、**万能調味料**としてのマジックレシピをご紹介します！

鶏のから揚げ

調理時間 約30分

材料 2人分

鶏モモ肉 1枚
片栗粉 適量
ピエトロドレッシング
和風しょうゆ 大さじ3

作り方



① 鶏モモ肉を食べやすい大きさに切り、ピエトロドレッシング和風しょうゆに20分漬ける。



② ①に片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げて出来上がり。

焼き豚チャーハン

調理時間 約15分

材料 2人分

ごはん 300g
焼き豚 50g
たまねぎ 1/4個
青ねぎ 2本
ピエトロドレッシング
和風しょうゆ 大さじ4

作り方



① 冷ごはんと具材をボウルに入れ、ドレッシングを加えて混ぜる。



② 混ぜたら、油を引かずにフライパンで炒めて出来上がり。



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。ピエトロ で検索

<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29期 (2014年3月31日現在)	第30期 (2015年3月31日現在)
〈資産の部〉		
流動資産	2,589,906	3,075,497
固定資産	4,849,759	4,674,579
有形固定資産	3,673,438	3,639,256
無形固定資産	65,232	52,140
投資その他の資産	1,111,087	983,181
資産合計	7,439,666	7,750,076
〈負債の部〉		
流動負債	2,603,219	2,974,457
固定負債	1,439,001	1,171,581
負債合計	4,042,221	4,146,038
〈純資産の部〉		
株主資本	3,381,541	3,567,310
資本金	474,400	474,400
資本剰余金	516,922	512,025
利益剰余金	2,390,668	2,581,334
自己株式	△ 449	△ 449
その他の包括利益累計額	15,904	31,830
少数株主持分	—	4,896
純資産合計	3,397,445	3,604,038
負債・純資産合計	7,439,666	7,750,076

連結損益計算書(要旨)

(単位:千円)		
科 目	第29期 (2013年4月1日から 2014年3月31日まで)	第30期 (2014年4月1日から 2015年3月31日まで)
売上高	9,600,153	9,554,209
売上原価	3,963,209	3,839,843
売上総利益	5,636,944	5,714,366
販売費及び一般管理費	5,092,158	5,115,034
営業利益	544,785	599,332
営業外収益	6,934	12,511
営業外費用	19,585	18,270
経常利益	532,134	593,573
特別利益	4,983	46,812
特別損失	78,918	46,367
税金等調整前当期純利益	458,199	594,017
法人税、住民税及び事業税	263,316	290,542
法人税等調整額	△ 45,000	6,578
少数株主損益調整前当期純利益	239,883	296,897
少数株主利益	599	—
当期純利益	239,283	296,897

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位:千円)		
科 目	第29期 (2013年4月1日から 2014年3月31日まで)	第30期 (2014年4月1日から 2015年3月31日まで)
営業活動によるキャッシュ・フロー	366,154	637,928
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 225,166	△ 208,188
財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 204,694	△ 279,581
現金及び現金同等物に係る換算差額	5,617	8,211
現金及び現金同等物の増減額	△ 58,088	158,370
現金及び現金同等物の期首残高	996,702	938,613
現金及び現金同等物の期末残高	938,613	1,096,983

会社概要・株式の状況

会社概要

(2015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 191 名 パート・アルバイト 350 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

(2015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	14,776 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	133,000	2.37
ピエトロ取引先持株会	73,800	1.31

役員

(2015年6月24日現在)

代表取締役社長	村 田 邦 彦
専務取締役	西 川 啓 子
常務取締役	高 橋 泰 行
常務取締役	池 田 邦 雄
常務取締役	宮 川 慎 一
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 田 聖 大
常勤監査役	井 上 正 人
監 査 役	石 田 正 史
監 査 役	金 成 茂 雄

所有者別株式分布状況

(2015年3月31日現在)

