

## 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)  
を差し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～翌年3月31日  
**定時株主総会** 毎年6月  
**基準日** 定時株主総会 3月31日  
期末配当金 3月31日  
(なお、中間配当を実施する場合の基準日は、9月30日といたします。)

**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(フリーダイヤル)

**上場証券取引所** 東京証券取引所

**公告の方法** 電子公告により行います。  
公告掲載URL <http://www.pietro.co.jp/>  
(但し、電子公告によることが出来ない事故、その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に掲載いたします。)

## 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。



2017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。

# ピエトロ通信 vol.8

## 第32期 株主通信

2016年4月1日～2017年3月31日

証券コード:2818



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CO<sub>2</sub>は  
PROJECT-With the Earth を  
通じてオフセット(相殺)しています。



株式会社 **ピエトロ**



2017年4月9日

## 創業者 村田邦彦が永眠いたしました

1980年12月 福岡市・天神の一角で  
一軒のパスタレストランとして

村田が開いた「洋麺屋ピエトロ」は、当時では珍しい  
明太子や高菜など“和と洋”を組み合わせた  
個性あふれるスパゲティメニューで

行列のできる店となりました

スパゲティの茹で上がりをお待ちいただく時間に

出していたサラダのドレッシングが

「野菜嫌いの子供が喜んでサラダを食べるようになる」と

口コミで少しずつ評判が広がり

今日では国内外で愛されるまでに成長いたしました

創業者 村田が、その一生をかけて作り上げた

“ピエトロ”というブランドを

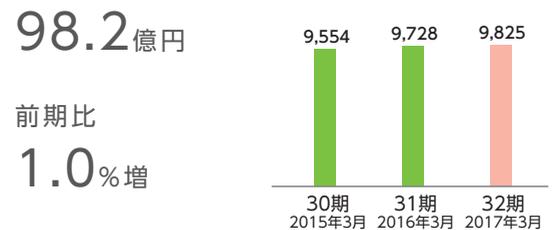
これまで支えてくださった株主の皆様への

心からの感謝とともに、「ピエトロ物語」として継承し

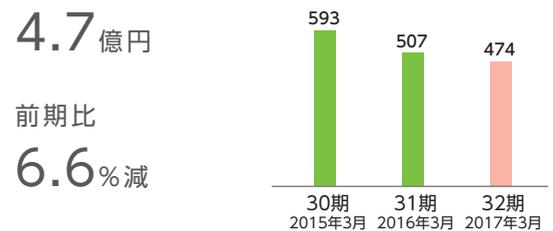
さらに発展させてまいります

## 財務ハイライト

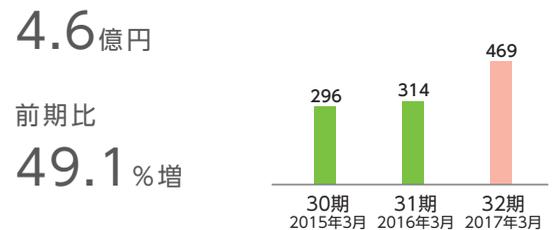
### 売上高 (単位:百万円)



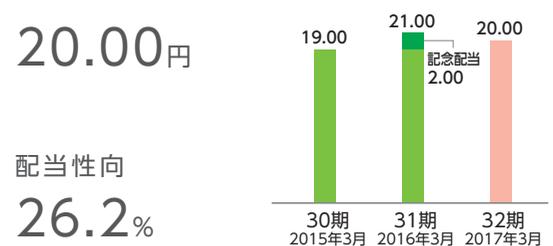
### 経常利益 (単位:百万円)



### 親会社株主に帰属する当期純利益 (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。  
この度、代表取締役社長に就任いたしました高橋でございます。  
創業者 村田の想いを継承し、これからの社業の発展に、誠心誠意、全力で  
努めてまいりますので、引き続きご支援のほど、よろしくお願い申し上げます。  
ここに当社2017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  
高橋 泰行

### 当期の経営成績

当連結会計年度におけるわが国経済は、企業収益と雇用・所得環境が改善し、緩やかな回復基調で推移いたしました。しかしながら、個人消費は依然として伸び悩み、海外経済の不確実性、金融資本市場の変動の影響等先行きが不透明な状況であるといえます。

食品業界及び外食業界におきましては、一般消費者の低価格志向・節約志向が根強い中で、天候不順の影響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、「おいしさと健康」を追求した高付加価値商品の提供をととして、ブランド価値向上に努めてまいりました。また、設備投資としましては、増産体制や経営効率化を目指した工場の増改築が完了しました。

当連結会計年度の売上高につきましては、食品事業は主力ドレッシングを中心に堅調に推移し、レストラン事業は店舗数が増加したことから、98億25百万円(前期比1.0%増)となりました。

利益面では、工場の減価償却費の増加及び積極的な販促活動による販管費の増加並びにレストラン店舗の新規出店費用の発生などにより、営業利益は4億96百万円(前期比5.0%減)、経常利益は増資に係る新株発行費の計上があり4億74百万円(前期比6.6%減)となり、親会社株主に帰属する当期純利益は、繰延税金資産の計上に伴う税金費用の減少により4億69百万円(前期比49.1%増)となりました。

### 今後の見通し

日本経済は、引き続き緩やかな回復が続く見通しではありますが、家計部門におきましては雇用者所得の改善幅は縮小し、消費者マインドの改善は停滞状態が予想され、エネルギー価格の上昇など予断を許さない状況であると想定されます。

2018年3月期の連結業績予想につきましては次のとおりであります。

食品事業は、主力ドレッシングである280mlシリーズの販売を強化してまいります。また、様々な食べ方の提案も含めた需要開拓に努めるとともに、価格とは一線を引いた販売戦略を図ってまいります。地域的には、北部九州地域及び拡販余地の大きい関東地域に、さらなるブランド強化を軸として販売強化を図ってまいります。レストラン事業は、既存店の活性化と顧客満足度向上を図り、個店管理を徹底し、収益改善に努めてまいります。

次期の業績につきましては、売上高は101億円(前期比2.8%増)、営業利益は6億円(前期比20.8%増)、経常利益は5億80百万円(前期比22.3%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は3億10百万円(前期比33.9%減)を予想しております。

## セグメント別の概況

### 食品事業 Food Business



健康志向の商品の提供をとおしてピエトロブランドの浸透を図るとともに、商品価値を伝える提案型営業をさらに強化し、売上拡大を図ってまいりました。

商品別では、主力ドレッシングの「オレンジキャップ」と2016年3月の新商品として投入した「ノンオイル和風しょうゆ&レモン」が順調に売上を伸ばしました。また、パスタソースは、2016年9月にレストラン生まれであることを訴求したパッケージの新商品「なすとひき肉」、「ポロネーゼ」、「うにクリーム」、「蟹のペペロンチーノ」、「ポルチーニとトリュフのクリームソース」、「魚介のブイヤベース風スープ仕立て」を投入し好調に推移いたしました。さらに、2017年3月の新商品として投入したドレッシング「レモンとたまねぎ」とパスタソース「博多明太子カルボナーラ」も大好評をいただいております。

通信販売限定商品につきましては、パスタソースでは「桜えびと4種胡椒のペペロンチーノ」、ピザでは「なすとひき肉の辛味トマトソース」などを投入し、品揃えの充実を図ってまいりました。また、ドレッシング、パスタソースに次ぐ第三の柱として、冷凍食品の製造・販売を強化しております。

なお、工場では2016年4月からドレッシングの新製造ライン、2016年12月からはパスタソースの新製造ラインが稼働しております。

#### 2016年度 新商品

	商品名
ドレッシング	焙煎香りごま(リニューアル) レモンとたまねぎ
パスタソース	博多明太子カルボナーラ ・パッケージ及びレシビリリニューアル なすとひき肉 ポロネーゼ ・パッケージリニューアル うにクリーム 蟹のペペロンチーノ ポルチーニとトリュフのクリームソース 魚介のブイヤベース風スープ仕立て

#### 2016年度 通信販売限定新商品

	商品名
パスタソース	桜えびと4種胡椒のペペロンチーノ 冷製 魚介のヴィネグレットソース
スープ	さつまいもと生姜のスープ
冷凍ピザ	なすとひき肉の辛味トマトソース チェリートマトと海老のバジルソース パンチェッタのポルチーニクリーム
ラザニア	黒毛和牛と黒豚のポロネーゼとモッツアレラチーズのラザニア
オリーブオイル	ピエトロオリジナルオリーブオイル250ml
村田厨房直送便	6月便り 9月便り 12月便り 3月便り



ドライトマトとフレッシュモッツアレラ  
(マルゲリータ)



ベーコンとポテトのジェノベーゼ  
(バジルソース)

### レストラン事業 Restaurant Business



PREMIO(プレミオ)ピエトロ 海と畑のパスタ

旬の食材を取り入れた季節ごとのメニューにつきましては、「春のごちそうフェア」、地元企業の食材を取り入れた「冷製パスタフェア」、「カルボナーラフェア」などを実施してまいりました。

グランドメニューにつきましては、2016年12月に刷新して、ピエトロの原点である「サラダ・パスタ・ピザ」を中心に18品の新メニューを加えました。また、特典付き会員サービス「ピエトロクラブ」につきましては、関東地区での会員獲得を強化するとともに、フェアメニューなどの案内を行い、集客力の向上を図るとともに、お客様満足度の向上に取り組んでまいりました。

店舗につきましては、2016年4月に、「PREMIO(プレミオ)ピエトロ 海と畑のパスタ」(福岡市博多区)、2016年7月には、新業態「Pietro YASAI Café 京橋店」(東京都中央区)をオープンいたしました。YASAI Caféでは、野菜を中心としたヘルシーなオリジナルメニューを提供し、周辺の企業にお勤めの女性に特に好評いただいております。

#### 2016年度 レストランメニュー

	メニュー名
2016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	カルボナーラフェア
12月	グランドメニュー刷新、クリスマスフェア
2017年1月～2月	あつあつフェア
3月	春のごちそうフェア



Pietro YASAI Café 京橋店



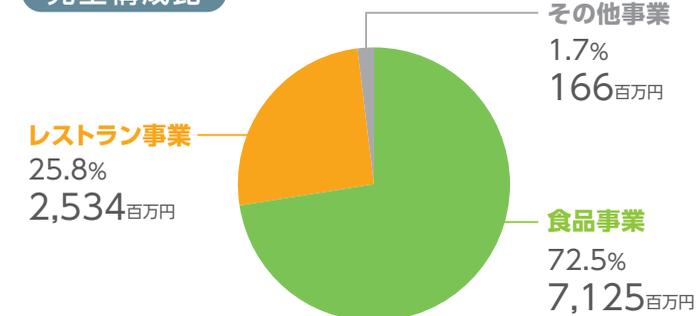
※写真はイメージです

#### レストラン店舗推移

	(単位:店舗)			
	2016年3月末	増加	減少	2017年3月末
直営店	27(1)	2(—)	1(—)	28(1)
FC店	18(—)	—(—)	1(—)	17(—)
合計	45(1)	2(—)	2(—)	45(1)

注) ( )内は内数であり、海外店舗数であります。

#### 売上構成比



ピエトロのこだわり  
大きな厨房

おいしさは機械ではなく、人の手から生まれる。  
時代が変わろうとも、これだけは変えられません。

創業当初から約10年間、毎晩レストランを閉めてから朝方まで  
レストランの厨房で、おいしくなれと“想い”を込めて手作りしていたドレッシング。  
この味を、工場で作っても変わらない「ピエトロの味」として提供し続けたい。  
その想いを受け継いだピエトロの工場を、わたしたちは“大きな厨房”と呼んでいます。

ピエトロドレッシングのおいしさの秘密

POINT 1 『工場ではなく“大きな厨房”』  
レストランの厨房で作るように“想い”を込めて。

レストランのメニューと同じように、**作りたてのおいしさ**をお客様に届けたい。全国に  
商品を送り出すようになった今も、その“想い”を大切にしています。**手作りの工程**を  
多く残し、工場働くひとりひとりが丁寧に心を込めて作っています。



POINT 2 『少しずつをたくさん』  
手間ひまかけたものに勝るものはない。

大量生産では作れない「おいしさ」を守るために、たとえば、ドレッシングの『仕込み』に  
は、レストランの厨房で使うサイズの2倍の大きさの“寸胴鍋”で一日に何度も“少しづ  
つをたくさん”繰り返し作っています。

年間約**2,200万本**(280mlボトル換算・2016年実績)のドレッシングを作るようになった現在も、  
巨大なタンクで一気に作ることはせず、味がぶれないよう、**効率よりもおいしさ**に重き  
をおいた作り方を続けています。



POINT 3 『おいしくなれ、という“想い”を込めて』  
ひとつひとつの材料の下ごしらえや調理道具の手入れまで。

たとえば「にんにく」。大量生産の工場なら、すですりおろしたものを購入して使えば効率  
的です。でも、ピエトロでは、レストランのシェフが、野菜の下ごしらえに時間をかけるよう  
に、「にんにく」の外皮をむき、小分けし、すりつぶす作業もすべて**自分たちの手**で行います。

「大きな厨房」詳しくはピエトロホームページにて  検索

ピエトロドレッシング レモンとたまねぎ

レモンのさわやかな香り、たまねぎの豊かな旨味をそのままボトルにつめました。



3種の「レモン」がつまっています

レモン本来の酸味・甘み・旨味・香り・苦みをすべて楽しめるようブレンドしました。

- 甘み+旨味** 国産※  
レモン果汁  
国産のレモン果汁には酸味の中に甘みと旨味があります。ドレッシング全体の味の決め手に。
- 酸味+甘み** 広島産  
レモンペースト  
レモンを皮ごとすりつぶしたペーストには酸味と甘みが凝縮。レモンの味わいを強調します。
- 香り+苦み** シチリア産  
レモンピール  
太陽をたっぷりあびたピール(皮)にしかない香りと特有の苦みを加えます。



国産たまねぎ100%

ピエトロこだわりの国産たまねぎもたっぷり使用。  
製造時に自社ですりおろして加えるので、たまねぎの旨味と甘みがそのままボトルに入っています。

レモンの酸味にはたまねぎのまろやかな旨味がよくあいます。  
たまねぎの具材感で素材にドレッシングがよくからむので、満足度が高まります。

さらに、ピエトロのおいしさへのこだわり

大分産かばす果汁を  
プラス

レモンより酸味がやわらかなかばす果汁を加えることで、レモンだけでは表現できない複雑な味わいに。

塩麴をプラス

レモンの酸味だけが際立たないよう、旨味と甘みのバランスを塩麴で調えます。

しょうゆをプラス

しょうゆを加えると、味に深みが増し、料理によくあう味わいに。ピエトロの長年の味づくりのノウハウです。

※レモン果汁の89%が国産です

ピエトロドレッシング「レモンとたまねぎ」でつくる アレンジメニュー



サラダに チョップドレモンサラダ



お肉に レモンチキンソテー



魚に レモンアクアパッツァ



ごはんにも レモンマトライス

## 新パッケージで登場



なすとひき肉



博多明太子  
カルボナーラ



うにクリーム



蟹の  
ペペロンチーノ



ポルチーニと  
トリュフの  
クリームソース



魚介の  
フイヤベース風  
スープ仕立て



ボロネーゼ



## はじめは、一軒のレストラン



創業当時の  
ピエトロレストラン

### パスタ専門店のレシピ

レストランシェフのこだわりと技術がつまったレシピで作るパスタソース。パスタ専門店の一皿をご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

### おいしさを守れる量

レストランの厨房のようにじっくりと煮込んだソースはおいしさが凝縮しています。大量生産をせず、おいしさを守れる量で作っています。

## NEW! 博多明太子カルボナーラ

本場・博多で生産された粒感や旨味、辛みのバランスのよい辛子明太子を厳選して使用しています。さらに、カマンベールチーズを加え、濃厚でコクのあるソースに仕上げました。レストラン発祥のピエトロならではの、和と伊(イタリア)を合わせた本格的な味わいです。



## 原点回帰 レストラン創業時からのロングセラーメニュー

創業37年目を迎えるピエトロレストランには、長い間、お客様からのご支持を得ているメニューがあります。「おいしかった、また来るよ」と、お客様からの言葉をいただくために、シェフ・村田邦彦が作り上げたメニューの数々を、私たちはこれからも、一皿一皿に心を込めて、提供してまいります。



ベーコンとほうれん草のクリームソース

1980年代の始め、まだイタリアンという言葉さえ世に知られていなかった頃、スパゲティと言えば、ミートソースやナポリタンなど"赤い"ものがほとんどでした。そこに登場した"白い"クリームソースのスパゲティは、流行に敏感な若い女性の心をつかみました。現在も不動の人気No.1メニューです。



なすとひき肉の辛味スパゲティ

ほぼ一本分のなすを厚めに斜め切りにし、素揚げしてジューシーに仕上げます。ひき肉はしょうゆ・砂糖・一味唐辛子で味付け。トマトソースに自家製ガーリックオイルを加えて麺にからめ、なす・ひき肉・葱を盛り付けたら完成です。特に男性に人気の高い、ボリュームたっぷりのメニューです。



サラダスパゲティ

創業当時、忙しいランチタイムが落ち着いた頃、スパゲティもサラダも食べたいから一緒に盛り付けてドレッシングで味付けすれば、手早くおいしく食べられる、と女性スタッフが考え出した"まかない"がきっかけのメニュー。ヘルシーな一品はあっという間に女性に人気のメニューになりました。



たらことイカ

創業前、"炊きたてのご飯に合うものは、茹でたてのスパゲティにも合う"と考え、メニュー試作を繰り返したシェフ村田。たらことイカの組合せは、まさにその考えを実現したメニューでした。スパゲティのトッピングに刻み海苔を使うのも、当時では斬新な発想でした。

## 連結決算の状況

### 連結貸借対照表(要旨)

(単位:千円)

科目	第31期 (2016年3月31日現在)	第32期 (2017年3月31日現在)
〈資産の部〉		
流動資産	3,100,222	3,469,861
固定資産	5,264,877	6,149,812
有形固定資産	4,246,001	4,994,608
無形固定資産	45,500	30,551
投資その他の資産	973,376	1,124,653
資産合計	8,365,099	9,619,673
〈負債の部〉		
流動負債	3,334,807	2,917,494
固定負債	1,217,083	1,414,626
負債合計	4,551,891	4,332,121
〈純資産の部〉		
株主資本	3,770,471	5,258,352
資本金	474,400	1,042,389
資本剰余金	506,645	1,074,635
利益剰余金	2,789,921	3,141,823
自己株式	△ 495	△ 495
その他の包括利益累計額	42,737	29,199
純資産合計	3,813,208	5,287,552
負債・純資産合計	8,365,099	9,619,673

### 連結損益計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	第31期 (2015年4月1日から 2016年3月31日まで)	第32期 (2016年4月1日から 2017年3月31日まで)
売上高	9,728,470	9,825,762
売上原価	3,945,325	3,937,735
売上総利益	5,783,145	5,888,026
販売費及び一般管理費	5,260,661	5,391,517
営業利益	522,483	496,508
営業外収益	6,476	4,325
営業外費用	21,454	26,589
経常利益	507,505	474,243
特別利益	78,620	60,730
特別損失	39,597	43,632
税金等調整前当期純利益	546,528	491,341
法人税、住民税及び事業税	215,899	210,104
法人税等調整額	16,132	△ 188,077
当期純利益	314,497	469,314
非支配株主に帰属する当期純損失(△)	△ 321	—
親会社株主に帰属する当期純利益	314,818	469,314

### 連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	第31期 (2015年4月1日から 2016年3月31日まで)	第32期 (2016年4月1日から 2017年3月31日まで)
営業活動によるキャッシュ・フロー	259,910	703,231
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 859,692	△ 1,136,489
財務活動によるキャッシュ・フロー	354,751	777,352
現金及び現金同等物に係る換算差額	△ 644	△ 1,870
現金及び現金同等物の増減額	△ 245,674	342,224
現金及び現金同等物の期首残高	1,096,983	851,309
現金及び現金同等物の期末残高	851,309	1,193,533

## 会社概要・株式の状況

### 会社概要

(2017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	10億4,238万円
従業員数	従業員数 197名 パート・アルバイト 349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

(2017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	6,257,230 株
株主数	15,921 名
大株主	

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
村田邦彦	1,523,500	24.34
日清オイリオグループ株式会社	1,120,000	17.90
西川啓子	374,580	5.98
株式会社西日本シティ銀行	133,000	2.12
ピエトロ取引先持株会	79,600	1.27

※村田邦彦氏につきましては、2017年4月9日に逝去いたしました

### 役員

(2017年6月23日現在)

代表取締役会長	西川 啓子
代表取締役社長	高橋 泰行
代表取締役専務取締役	宮川 慎一
取締役	相薗 好伸
取締役	中村 利徳
社外取締役	上野 光典
社外取締役	臼杵 昭子
社外取締役	藤野 軍次
社外取締役	石神 高
社外取締役	高田 聖大
社外監査役(常勤)	井上 正人
社外監査役	石田 正史
監査役	金成 茂雄

### 所有者別株式分布状況

(2017年3月31日現在)

