

## 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。

<https://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 <https://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** 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部  
東京都府中市日鋼町1-1  
電話 0120-232-711(通話料無料)  
郵送先 〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号  
三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部

**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。



2018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、ご購入いただけの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CO<sub>2</sub>は  
PROJECT-With the Earth を  
選んでオフセット(削減)しています。



# ピエトロ通信 vol.9

## 第33期 株主通信

2017年4月1日~2018年3月31日

証券コード:2818



株式会社 **ピエトロ**

## ピエトロのこだわり



### 国産のたまねぎを100%使用

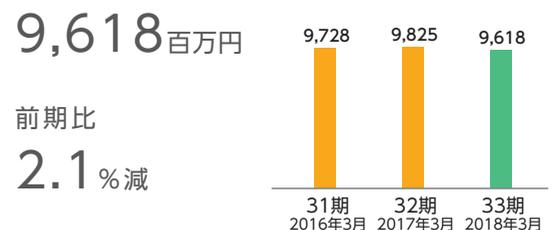
ピエトロではドレッシングを  
いつも変わらぬおいしさに上げるため  
季節ごとに産地や品種を吟味した  
国産たまねぎを100%使用しています

厳選したたまねぎの旨味や風味を味わっていただくために  
ピエトロでは製造工程で一度も熱を加えない  
「生タイプドレッシング」にこだわり続けています  
創業当時 レストランの厨房で仕込んでいたように  
「作りたてのおいしさ」をそのままボトルに詰めて  
お届けしています

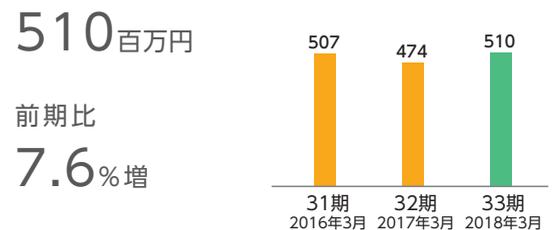


## 財務ハイライト

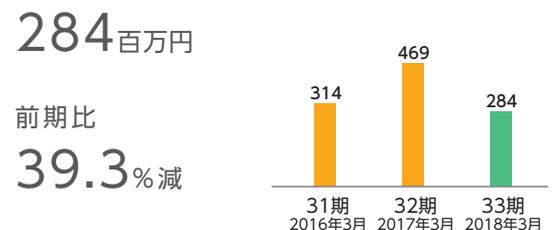
### 売上高 (単位:百万円)



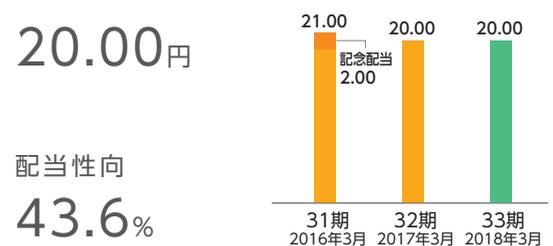
### 経常利益 (単位:百万円)



### 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。  
ここに当社2018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

食品業界及び外食業界におきましては、低価格志向などの生活防衛意識が継続する一方、品質や機能性を求める選別消費の傾向が高まっている中で、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通してブランド価値の向上を図り、新商品の開発を行うとともに、コストの削減に努めてまいりました。

販売面では、首都圏での認知度の拡大と売上増加のため、2017年10月下旬から11月初旬、さらに2018年2月下旬から3月初旬に、関東ローカルスポットCMを集中投下しました。しかしながら、食品事業は前期発売した「濃い味 和風しょうゆ&生姜」と「ノンオイル 和風しょうゆ&レモン」が第1四半期において予想以上に販売量が減少し、さらに第2四半期以降は、野菜の高騰による影響を受け、売上高が減少しました。一方、レストラン事業は福岡地区店舗の売上高の増加と、ダスキン様(ミスタードーナツ)へのパスタソースの販売により売上高が増加しました。

これらの結果、当期の売上高につきましては、96億18百万円(前期比2.1%減)となりました。売上総利益は、売上高の減少及び工場の減価償却費の増加額30百万円、固定資産税の増加額4百万円等により前期比1.4%減少しました。販売費及び一般管理費は全社的に経費の削減に努め、前期比2.0%減少しました。この結果、営業利益は5億18百万円(同4.4%増)となり、経常利益は前期発生した新株発行費がなくなったことにより、5億10百万円(同7.6%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は、減損損失が83百万円発生したこと等により、2億84百万円(同39.3%減)となりました。

### 今後の見通し

2019年3月期の連結業績予想につきましては、食品事業では、主力ドレッシングである280mlシリーズの販売を引き続き推し進めるとともに、既に高評価をいただいている「おうちパスタ」シリーズを含むパスタ関連商品の販売を強化してまいります。また、様々な食べ方の提案に努めるとともに、高品質高価格帯の商品展開など、価格競争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、拡販余地の大きい関東地域は、さらなるブランド強化による販売拡大を図り、ブランド認知度が高い北部九州地域は、既存顧客への深耕営業に努めます。

レストラン事業では、生野菜の国産化と健康メニューの強化を図るとともに、ディナーメニューを充実させ、サービスの強化による顧客満足度向上を図ることにより、収益改善に努めてまいります。

2018年2月から本格的に稼働したダスキン様(ミスタードーナツ)との提携事業に関しては、おいしさ向上による販売数の増加を目指し、年間を通して売上高の向上に繋がります。

以上の基本戦略を実施することにより、次期の業績につきましては、売上高は101億20百万円(前期比5.2%増)、営業利益は6億20百万円(同19.6%増)、経常利益は6億円(同17.6%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は3億50百万円(同22.9%増)を予想しております。

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。

## セグメント別の概況

### 食品事業

Food Business



2018年春の新商品「おうちパスタ」シリーズは、得意先からの評判がよく、既に一部の地域では先行発売を行い、これからの売上高増加に寄与いたします。

以上の結果、売上高は69億8百万円(前期比3.0%減)、セグメント利益は20億27百万円(前期比6.4%減)となりました。

食品事業におきましては、「主力アイテム(280ml)の販売強化」、「ブランド戦略継続」、「ゾーニング戦略推進」、「北部九州エリア深耕及び首都圏販売強化」のもと、売上拡大を図ってまいりました。

ドレッシング類では、「オレンジキャップ」と「焙煎香りごま」の販売量は前期を上回って推移し、2017年3月に新商品も投入しましたが、2016年3月に配荷した「濃い味 和風しょうゆ&生姜」及び「ノンオイル 和風しょうゆ&レモン」の減少額を補うことができませんでした。

さらに例年以上の野菜高騰の影響を受け、半期別で売上高を前年同期と比較しますと、上半期は94.3%、下半期は100.6%となり、通期では前期比減少となりました。

「万能調味料」として、使い方や食べ方の提案など商品価値を伝える営業をさらに強化し、地域戦略では首都圏の拡販に注力して売上拡大に引き続き取り組んでまいります。

またパスタソースにつきましては、前期にパッケージデザインを一新し、新商品を発売したことなどにより、売上高は引き続き堅調に推移しております。

### 焙煎香りごま



減塩(塩分50%カット\*)でコレステロールゼロの健康的なごまドレッシングです。

「ねりごま」「すりごま」「純正ごま油」を加え、ごまの旨味・食感・香りを引き出しました。

サラダにはもちろん、ごまダレとして、また和え物の味付け、鍋つゆの素としてもお使いいただけます。

※塩分50%カットとは、当社ピエトロドレッシング(和風しょうゆ)の塩分の量と比較した場合です。



春キャベツと新たまねぎの豚しゃぶサラダ

### レストラン事業

Restaurant Business



### ミスタードーナツとの提携

株式会社ダスキン様が運営する「ミスタードーナツ」の店舗では、ピエトロ監修のパスタソースを使用した、パスタメニューの提供が行われています。

ピエトロシェフのノウハウで作り上げた本格的な味をミスタードーナツのお店でもお楽しみいただけます。

メニュー提供店舗はミスタードーナツのホームページから検索できます。



2018年2月メニュー開始時の店内ポスター

レストラン事業におきましては、「既存店の活性化」、「新業態店舗のテコ入れ」、「提携事業の強化」のもと売上拡大と利益改善を図ってまいりました。旬の食材を取り入れた季節ごとのメニューとして、「春のごちそうフェア」と地元企業の食材を取り入れた「冷製パスタフェア」を実施いたしました。

また、2017年7月にはグランドメニューを刷新し、洋麺屋ピエトロの原点である、お客様が自由にソースと具材を選べるサービス「カスタマイズパスタ」の再開や、健康志向に因るため、野菜・タンパク質・フルーツなどが一皿に詰まったサラダなど、健康を追求するピエトロらしさを展開しました。同時にメニューの数を絞り込み原価の低減にも努めました。2017年12月28日からは、初めて高価格帯メニューにも挑戦した「蟹フェア」を実施しました。

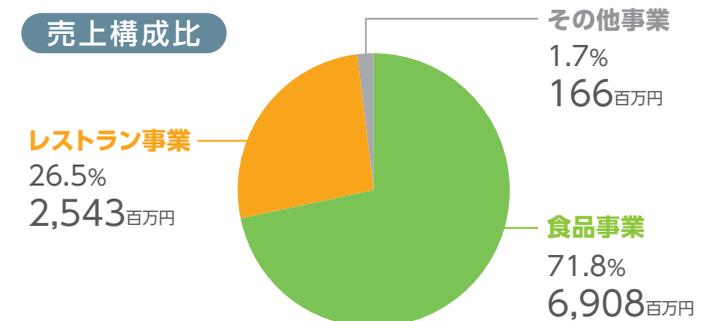
さらに、店舗の立地条件による強化メニューの選別など、個店別に対策を講じる細かな戦略を行いました。

ダスキン様(ミスタードーナツ)との提携事業につきましては、2018年2月から本格的に稼働し着実に成果を上げています。

福岡地区の都市型店舗は売上高が前期比4.6%増加し、郊外型店舗も前期比0.3%増加しましたが、東京地区は閉店店舗の影響もあり前期比8.4%減少し、F C店舗も閉店の影響により売上高が減少しました。また、ダスキン様(ミスタードーナツ)へのパスタソースの販売による売上高は前期比94百万円増加しました。利益改善対策としては、当社グループの不採算直営店舗を第4四半期に3店舗閉店いたしました。

以上の結果、売上高は25億43百万円(前期比0.3%増)、セグメント損失は72百万円(前期は110百万円のセグメント損失)となりました。

### 売上構成比





**ピエトロ**  
**おうちパスタ**  
MY HOME MADE PASTA SAUCE

レストランのおいしさ、これひとつ  
手作りパスタをおうちで手軽に楽しめる  
ボトル入りパスタソースです。

**味付けは、これひとつ**  
パスタの味付けはこれひとつだけ。他の調味料は不要なのに、おいしい一皿ができあがります。レストラン生まれのピエトロだからできる味づくりです。

**“手作りパスタ”が簡単に!**  
「忙しいけど、できるだけお家でごはんを作りたい」というニーズに応える、簡単&おいしい手作りを実現するパスタソースです。



**おうちパスタ**  
**ごま醤油ガーリック**

ごま・醤油・ガーリックの  
香ばしいトリオが食欲をそそる  
和風パスタソース

**Mart**  
**2位**

**全国版女性誌**  
**「Mart」**  
ランキングにて  
**2位**に輝きました。

レストラン生まれの定番ドレッシング  
**レモンとたまねぎ**

レモンの果汁・ペースト・ピール(皮)を  
バランスよくブレンドし、  
レモンの酸味・甘み・旨み・香り・苦みを  
すべてお楽しみいただける  
ドレッシングです。



3種のレモン  
国産たまねぎ 100%  
かぼすをプラス  
塩麹をプラス  
しょうゆをプラス



ひとりですべてのサラダがプレミアムに  
お料理のレパートリー、パットフッテ広げましょ

**PATFUTTE** パットフッテ



サラダ  
パスタ  
カレー  
スープ

**パスタソース「たこのプッタネスカ」**



「プッタネスカ」はトマト、アンチョビ、黒オリーブなどで作るイタリアの定番トマトソースのパスタです。このソースに「たこ」や香味野菜を加え、香り高く仕上げました。レストラン生まれのおいしさをご家庭でお楽しみください。

**冷凍パスタ「シェフの休日」**



濃厚うにクリーム  
絶望スパゲティ  
鹿児島産黒豚のポロネーゼ  
蟹と蟹みそのトマトソース

「シェフの休日」は、レンジでアップできるプレミアム冷凍食品シリーズです。おうちではちょっと真似できないようなおいしさ。きちんと感があるのにパツと仕上がる簡単さ。「おいしさ」と「簡単」の、どちらも叶えるシェフの一皿です。

ピエトロドレッシングのおいしさの原点  
「たまねぎ」「しょうゆ」をベースにした“和風”ノンオイル

**和風ノンオイル**

**ノンオイル**なのに

- ☑️ コクのある味わい
- ☑️ 満足感がある
- ☑️ とうみがあるので素材にしっかりからむ
- ☑️ 具材感豊か

**万能調味料**  
サラダだけでなく、和え物やお肉のソースなどにも

**非加熱製法**  
ピエトロのこだわり製法

**コレステロール0**  
気になるものはゼロにしました



バルサミコ レモン

非加熱製法  
**生ソース**

作りたての味わいを  
楽しむソース

ピエトロならではの非加熱製法で作るソースは、素材のフレッシュなおいしさがいきています。“新たなソースのおいしさ”に出会えます。

いつもの料理の  
おいしさスイッチ

いつもの調味料を「生ソース」にスイッチするだけで、定番料理が新たなおいしさに! 毎日の食事に新しいおいしさ体験をお届けします。



うめ クリーミー

## レストランのグランドメニューをリニューアル

すべてのメニューをもう一度見直し、「もっとおいしくできないか?」に挑戦しました。

“ピエトロ名物”の「なす辛」(旧:なすとひき肉の辛味スパゲティ)は、醤油、砂糖、一味唐辛子で味付けした甘いひき肉がパスタに合うと、創業まもない頃から人気のメニューですが、何度も試作を繰り返し、さらにひき肉の旨味や食感が増した一品になりました。また、“食事になる”サラダとして、「バランスサラダ」や「メインディッシュサラダ」など新たなメニューも取り揃えています。



### サラダに使う生野菜を国産に

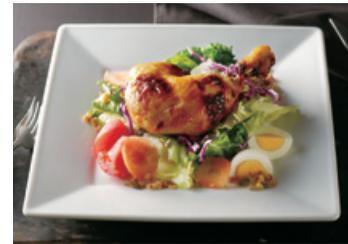
#### バランスサラダ

野菜、タンパク質、フルーツ、  
ナッツがぎっしり。この一皿に  
栄養もおいしさも詰まっている  
“食事になる”サラダです。



#### メインディッシュサラダ

たっぷりの野菜と一緒に楽し  
むお肉料理。ピエトロ流のメ  
インディッシュになるサラダ  
です。



### 店舗特性に合わせたスペシャルメニュー

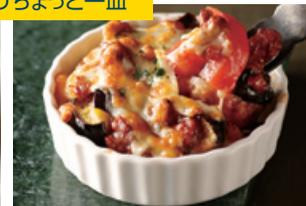


### より多くのお客様に喜んでいただくために

ピエトロでは、お客様にお食事を今まで以上に楽しんでいただけるよう、サービスの向上に努めています。店舗特性に合わせ、お一人様でも気軽に食事を楽しめる「バランスプレート」、ディナーの前菜として楽しんでいただける「パスタの前のちょっと一皿」など、様々なメニューを取り揃えました。ぜひ、いろいろな店舗にお越しください。

※「バランスプレート」「パスタの前のちょっと一皿」は一部店舗でのみ実施しています

#### パスタの前のちょっと一皿



## CSR活動

ピエトロでは、子どもたちに野菜を好きになってもらいたいという思いから、様々な食育活動を実施しています。

### アウト・オブ・キッズニア 「Kids ジョブチャレンジ」

子どもたちを対象にした職業体験ができる、地域活性化も目的とした大型イベント「Kids ジョブチャレンジ2018in平戸」にピエトロも参加しました。「洋麺屋ピエトロシェフのおしごと」としてサラダピザとサラダパスタを作る、調理体験プログラムを実施。約200名の子どもたちが参加し、野菜を使った料理に挑戦しました。



### 食育イベント「野菜嫌いをナオソ。」

2005年から毎年、福岡市西区能古島(のこのしま)の自社グループ農場「のこベジファーム」で開催する体験型食育イベント。2017年11月は、小学生のお子様がいるご家族17組54名にご参加いただきました。水菜や白ねぎ、里芋、大根などの野菜の収穫後、パエリアやサラダの調理を行い、自分の手で収穫し、料理する喜びを体験していただきました。



### 「古賀市ごみ減量化推進優良事業所」に認定

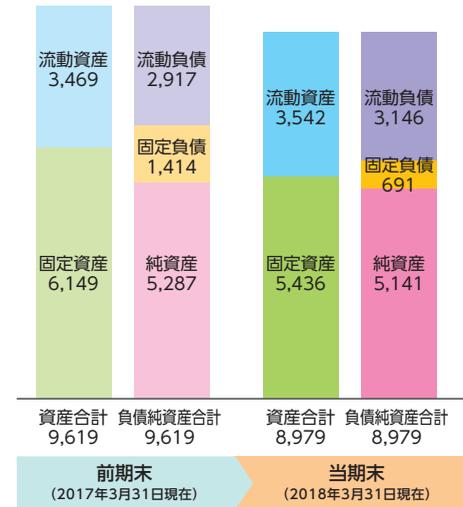
ピエトロの製造工場がある福岡県古賀市は、事業所から排出される廃棄物の発生抑制・再使用・再生利用その他の減量化に積極的に取り組んでいる市内の事業所を「古賀市ごみ減量化推進優良事業所」として認定する制度を2017年に創設しており、ピエトロ古賀工場は第3号の認定となりました。

工場では1990年の工場稼働時より、たまねぎ残渣の堆肥化を推進。また、段ボール、ビニール等の資源ごみ再生化に努めています。工場への原料及び容器等の搬入時において、取引先の協力により、通い箱や再利用可能容器を使用していただくなど、ごみ減量化を図っています。

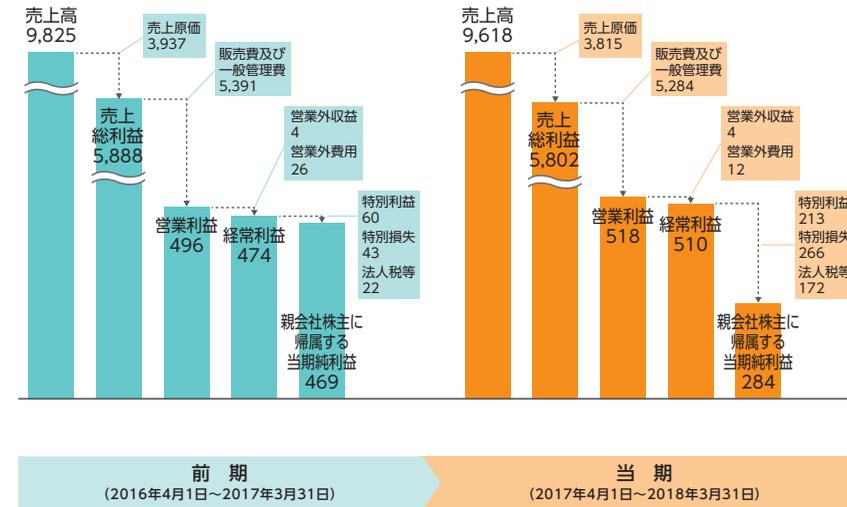


## 連結決算の状況

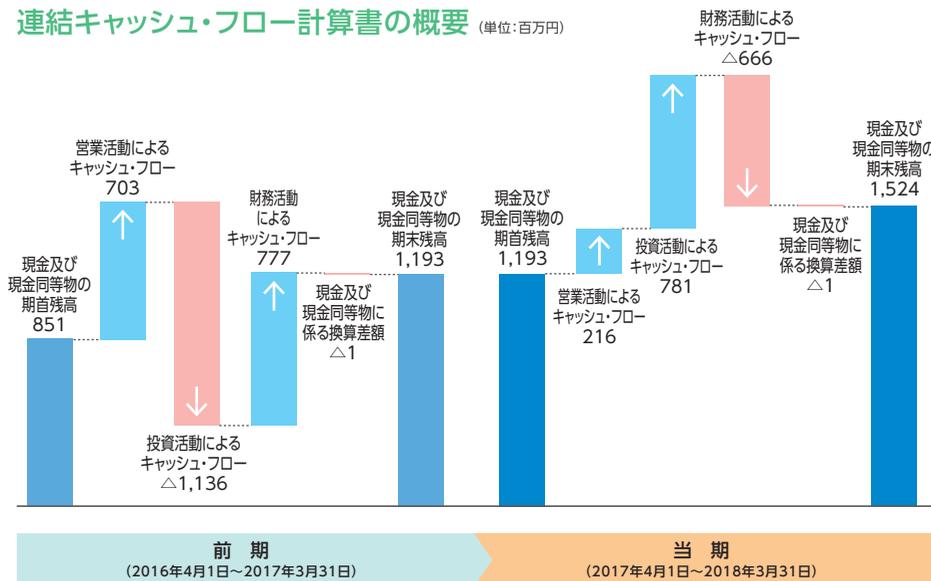
### 連結貸借対照表の概要 (単位:百万円)



### 連結損益計算書の概要 (単位:百万円)



### 連結キャッシュ・フロー計算書の概要 (単位:百万円)



### 連結経営指標

	2017年3月期	2018年3月期
1株当たり純資産額(円)	845.10	846.40
1株当たり当期純利益(円)	76.43	45.86
自己資本比率(%)	55.0	57.3
自己資本利益率(%)	10.3	5.5

## 会社概要・株式の状況

### 会社概要

(2018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 198名  
 パート・アルバイト 336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

### 役員

(2018年6月26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 相薊 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

### 株式の状況

(2018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 16,560 名

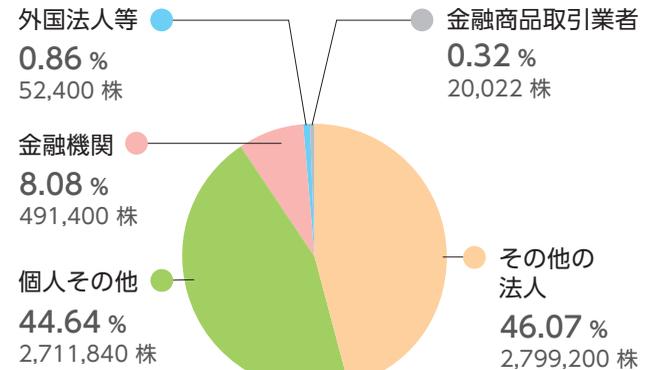
#### 大株主

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
株式会社M・LYNX	1,535,100	25.26
日清オイリオグループ株式会社	1,120,000	18.43
西川啓子	181,080	2.98
株式会社西日本シティ銀行	133,000	2.18
ピエトロ従業員持株会	71,100	1.17

※持株比率は、発行済株式総数から自己株式(182,368株)を控除して算出しております。

### 所有者別株式分布状況

(2018年3月31日現在)



※自己株式(182,368株)を控除しております。