

Shun

掘りだそう、自然の力。

Calbee

旬

Vol.10

とれたて、“旬”なカルビーニュース!

Contents

P1 スペシャルインタビュー

P3 Calbee News

P7 CSR通信 Vol.10

P9 企業情報

裏表紙 Shop Report



カルビー株式会社

証券コード：2229

わずか3年で4倍の売上に成長した「フルグラ」。今やシリアル市場を牽引する「フルグラ」の躍進のヒミツと今後の目標をご紹介します。

目標は「朝食革命」

忙しい朝にもおいしさと栄養をかねそなえた「フルグラ」で「朝食革命」にチャレンジ！



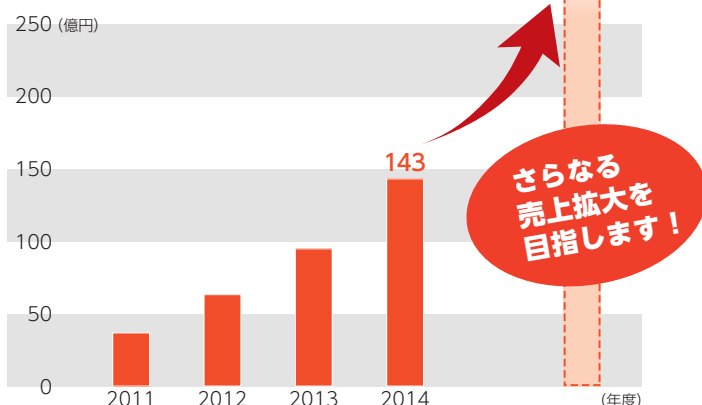
フルグラ事業部長
藤原 かわり

Q 「フルグラ」の売上が絶好調ですね。

2011年度に37億円の売上だった「フルグラ」は、その後63億、95億、そして143億円と、3年連続で、毎年売上を約1.5倍伸ばしてきました。

当時「シリアル食品」というと、牛乳と一緒に食べるイメージが強く、それが「手抜き」というネガティブなイメージを持たれていました。そこで、まずはこのイメージを払しょくするために、女性が朝によく食べる「ヨーグルト」との相性の訴求にはじまり、さまざまにアレンジできる「新しい食品」としてもPRをし、新しい市場を創ってきました。

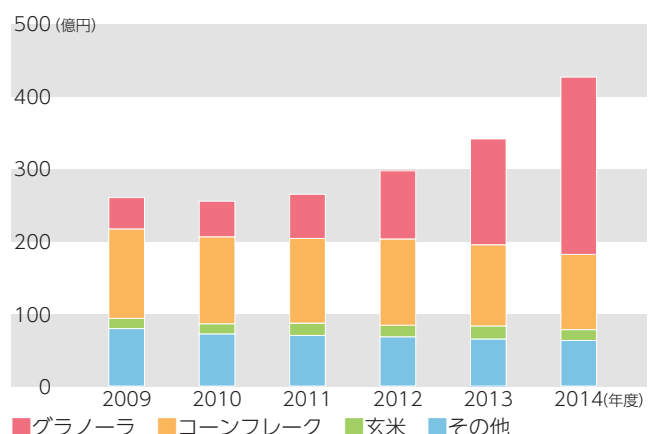
「フルグラ」売上高の推移



今では「フルグラ」が火付け役となって「グラノーラ」がシリアル市場を牽引し、市場全体が拡大してきました。競合商品も相次いで登場してさらに活性化し、2013年にはこれまでシリアル市場の代名詞であったコーンフレークの売上を凌ぎ、2014年には430億円市場の57%を占めるまでになりました。

カルビーでは、急拡大する需要に対応するため、生産ラインの増設や、既存工場の増築をしてきました。さらに、70億円を投資して建屋を新設します。これにより、2016年4月には年間生産能力が350億円まで拡大する予定です。

国内シリアル市場の推移



出典：日本スナック・シリアルフーズ協会



Q おいしさへのこだわりは？

カルビーの商品の強みは「心地よい食感」です。「フルグラ」も食感にこだわり、グラノーラのザクザクとした楽しさ抜群の食感にフルーツを合わせることでおいしいハーモニーがうまれています。また、素材にもこだわって世界中から厳選された原料を使っています。1991年の「フルグラ」(当時「フルーツグラノーラ」)発売当時から、欧米のグラノーラのものまねではなく、日本人の好みに合うよう徹底的に「食感」と「味」にこだわって開発をしてきました。

これまではシリアル食品というと、健康価値を前面に出した食品というイメージがついてしまっていました。「おいしさ」への訴求がなかったのです。カルビーでは、健康価値に加えて「おいしさ」をもっと知っていただくために、店頭での試食も積極的に行っていました。今ではお客さまから「グラノーラはカルビーが一番!」といった嬉しいお声をいただいています。

Q 今後の目標は？

ずばり、「朝食革命」です。日本の朝食を変えていきたい、という思いです。「フルグラ」は、忙しい朝の「時短」というニーズに応えつつ、おいさと栄養をかねそなえた商品です。最近では、これまで「フルグラ」になじみのなかったご高齢の方や男性の方にもクチコミなどでファンが増えています。特にご高齢の方には、おいしくて簡単に食物繊維や鉄分、ビタミンなどの栄養がとれるということで認知度が高まり、多くの方に召し上がっていただけるようになりました。また、一般的な和朝食やパン食に含まれる食塩相当量が3~4g(カルビー調べ)であるのに対し、「フルグラ」1食分(50g)は0.2gですので、塩分を気にしている方にもおすすめしています。

現在、「フルグラ黒豆きなこ味」を販売しています。香ばしいきなこ味に焼き上げたグラノーラに、黒豆、柿、レーズン、かぼちゃの種をトッピングして仕上げた和の味わいの「フルグラ」です。このような商品のラインアップも増やしながら、朝食と言えば、食卓に必ずカルビーの「フルグラ」があるという姿を実現することが、これからのチャレンジです。

Calbee News 40周年を迎えた「ポテトチップス」 看板商品がさらに進化してリニューアル発売！

ポテトチップス



カルビーライト！



1975年の発売から40周年を迎えた「ポテトチップス」。持ち味である“パリッ”とした軽い食感をさらに活かした味付けにして、「うすしお味」と「コンソメパンチ」をリニューアル発売しました。多くの試作を繰り返し、食感と相性の良い味・口だけを追求して完成した自信作です。

また「カルビーライト！」シリーズのポテトチップスも、「いつものおいしさ。油分25%カット*」というブランドコンセプトを分かりやすく訴求したパッケージにして、リニューアル発売しています。進化した「ポテトチップス」をこれからもご支援ください。

※当社「ポテトチップスうすしお味」と比較

「ポテトチップスクリスプ」発売延期のお知らせとお詫び

今秋発売を予定しておりました「ポテトチップスクリスプ」は本格稼働に移行の際、製品品質が不安定となる問題が確認されました。これまで市場への供給体制を確立するために準備してまいりましたが、品質の改善ができるまで発売を延期させていただくこととなりました。現在皆さまにご満足いただける商品をご提供できるよう、来年度の販売に向けて問題解決に取り組んでおります。発売を楽しみにお待ちくださった皆さまには深くお詫び申し上げます。

中国合弁事業解消についてのお知らせ

康師傅控股有限公司グループとは2012年8月に合弁会社「カルビー（杭州）食品有限公司」を設立し、中国スナック市場への当社製品の浸透を図ってまいりましたが、今後の事業戦略及び運営方針について意見が異なるようになりました。この度友好的な協議を経て合弁契約を解消することといたしました。今後も中国市場が当社にとって重要な地域であることは変わらず、今後戦略を立て直し、再挑戦する考えです。

Calbee News 「じゃがりこ」発売20周年 「じゃがりこ」の歴史を掘り起こそう！

「じゃがりこ」は、1995年の発売から20周年を迎えました。持ち運びに便利なカップのパッケージに、はじめ“カリッ”、後から“サクサク”の心地よい食感で、今年年間340億円を売り上げるカルビーの人気商品です。

開発当時は、袋タイプの軽い食感の商品が主流でしたが、持ち運びしやすい新容器と食べ応えのよさにこだわり、さらに手が汚れにくいよう、工夫を重ね、現在の形になりました。またダジャレから生まれたユーモア溢れるフレーズとキャラクター、お菓子業界初となるデザインバーコード®を採用し、遊び心のあるパッケージで多くのファンに愛されてきました。

これからも応援をよろしくお願いいたします。



“幻の一品”をついに商品化！ 『じゃがりこ GRAND サラダ』を記念発売

発売20周年を記念して北海道産男爵イモを100%使用した「じゃがりこ GRAND サラダ」を発売。男爵イモの収穫に合わせて、12月下旬までの期間限定発売です。

「じゃがりこ」ヒストリー

主なパッケージの変遷と
デザインバーコード®

デザインバーコード® とは？

デザインバーコード株式会社
の登録商標で、キリンたちの
ダジャレとバーコードがお客
さまにも好評です。こちらも
10年続く「じゃがりこ」の楽
しさのひとつです。



1995

今の「じゃがりこ」
の原形が誕生し、
新潟から発売開
始。約3年かけて
全国展開を完了し
ました。



2000

お客さまの声に応
え、中身を整理さ
せて、低いカップ
を実現しました。



2002

商品の見やすさ&
味の分かりやすさ
を考慮し、スッキ
リしたパッケージ
デザインにチェン
ジ。



2005

発売10周年を迎
え、これを機にデ
ザインバーコード®
を採用すること
になりました！



2012

「じゃがりこ」の
おいしさが一層伝
わるよう、蒸かした
おイモをバックに
味名を大きくセン
ターに入れました。



Harvest Snaps

米国・セナトビア工場が稼働しました。

カルビーノースアメリカ社3番目の工場となるミシシッピ州セナトビア工場が稼働し、8月6日に開所式が行われました。セナトビア工場は、敷地面積約19エーカー（東京ドーム約1個半）の中で、約70名の従業員が働いています。今後「Harvest Snaps」のさらなる販売拡大をめざします。

「梅まつり」に 4つの梅味が勢ぞろい！

春が待ち遠しい季節です。
新春恒例の「梅まつり」に、
味自慢の4つの梅味が登場します。

紀州の梅を使用！
さっぱりとした梅の味わい



かっぱえびせん 紀州の梅
(1月中旬発売)

紀州産の梅を使用し、さっぱりとした梅の味わいが楽しめる「かっぱえびせん」です。梅の酸味とほどよい甘みが、香ばしいえびの風味にぴったり。すっぱい爽やかな香りが食欲をそそります。お楽しみでピンクの花びら型のかっぱえびせんが入っているかも！

梅の爽やかな酸味と
焼きのりの豊かな風味



じゃがビー 梅と焼きのり味
(1月中旬発売)

じゃがいもの味わいを独自のサクッ！ホクッ！とした食感で楽しめます。梅の爽やかな酸味と、焼きのりの豊かな風味が味わえる、「和」の「じゃがビー」。じゃがビーならではのじゃがいものおいしさをお楽しみください。

Calbee

梅まつり



©B.T/M.S

4つの素材を組み合わせた
「しあわせ梅」味



じゃがりこ しあわせ梅

(1月中旬発売)

「梅」をベースに、「はちみつ」でほんのり甘みを、「ごま油」で香ばしさを、あと味に「かつお節(エキス)」のダシをきかせ、つつい食べ進む絶妙な甘酸っぱい味わいに仕上げました。4つの味わいを合わせて“4あわせ”、つまり「しあわせ梅」。食べたら、なにか良いことが起きるかも？

噛むほどうまい！
梅こんぶの味わい



堅あげポテト 梅こんぶ味

(1月中旬発売)

堅い食感がクセになる、ジュワツとしたおいしさの「堅あげポテト」。新春にぴったりの「梅味」に、縁起ものの「こんぶ」の味わいをミックス。梅の香りとはほどよい酸味に、まろやかなこんぶの旨みがあとを引くおいしさです。和歌山県産梅を100%使用した、季節の味わいをお楽しみください。

■ カルビーのコーポレートガバナンス・コードを策定しました

当社は、「顧客・取引先から、次に従業員とその家族から、そしてコミュニティから、最後に株主から、尊敬され、賞賛され、そして愛される会社になる」というビジョンを掲げています。顧客・取引先を第一に考える経営は結果的に株主の利益の最大化につながると考えているからです。また、当社の中長期的な成長と企業価値の向上を図るためには、全てのステークホルダーとの良好な関係構築・維持は必須であると考えております。

このビジョンを反映し、コーポレート・ガバナンスに関する考え方を体系化した独自のコーポレートガバナンス・コードを策定しました。

Corporate Governance Interview

今年6月25日の株主総会で

社外取締役を選任された福島敦子取締役に、
カルビーの印象をうかがいました。

社外取締役 福島敦子

PROFILE

ジャーナリスト。中部日本放送株式会社を経て1988年独立。日本放送協会(NHK)、TBSテレビ、テレビ東京で報道番組、経済番組のキャスターを担当。これまでに700人を超える経営者を取材。ジャーナリストとしての長年の経験による幅広い客観的な視点を活かし、経営アドバイザーや社外取締役も務める。



カルビーにどのような印象を持たれましたか？

今回社外取締役のお話をいただいた時、できるだけ現場を見せてくださいとお願いをし、まず栃木県の新宇都宮工場、清原工場と隣接する研究開発本部の計3か所を視察しました。生産工場では、ここまで徹底しているのかと思うほどの品質管理、安全性の確保に取り組んでいました。また、研究開発本部では、これまでの常識にとらわれない、柔軟な発想の新品を生み出したいと、高いモチベーションで商品づくりにあたっていました。私は取材者という仕事柄、現場に足を運んで初めてわかることや、そこで働く人たちと直接話をして気づく“実感”を大切にしています。現場に行き、五感を使って情報を収集し、改めてチャレンジ精神あふれる意欲的な会社だなと感じました。

社外取締役としての今後の抱負をお願いします。

私は、さまざまな企業を取材してきましたが、カルビーは極めて先進的なカルチャーを持った企業という印象があります。たとえば、ダイバーシティの推進です。女性の活躍は、今後の成長に絶対に欠かすことはできないという信念の下、ダイバーシティを進め、組織カルチャーを変え、実際に業績を伸ばして企業価値を向上させてきました。このような実行力を持つ企業から社外取締役のお話をいただきましたので、さらなる成長のお役に立てるように努力していきたいと思っています。取材者として、経済・経営の分野をはじめ、現代社会が直面する環境問題、高齢化、女性の活躍などさまざまな課題に関わってきた経験を活かし、できるだけ多様な視点を経営の意思決定に反映できるように心がけたいと思っています。



常総市でボランティア活動を実施しました

9月19日～20日、記録的豪雨による鬼怒川の決壊により浸水被害に見舞われた常総市で、ボランティア活動を実施しました。参加したのは、本社、下妻工場、そして子会社のジャパンフリトレ社古河工場の有志のメンバーです。避難所の清掃や救援物資の仕分・配給、被災した民家のがれきや泥の撤去・清掃など、さまざまな活動を行いました。またジャパンフリトレ社からは、23か所の避難所にお菓子をお届けしました。

タイで障がい者ホームを訪問しました

タイのカルビータナワット社では、8月25日に松尾篤社長以下従業員30名でバンコク近郊の障がい者ホームを訪問しました。カルビーのお菓子に加え、施設で使う紙おむつや洗剤をお届けしました。同社ではこのほかに今年、アムナートチャルーン県のバーン・ラウ・クワオ小学校の通路整備やカンペンペット県のバーン・タマイ小学校の多目的ホールの建設などの活動を行っています。



会長 兼 CEO
松本 晃

社長 兼 COO
伊藤 秀二



「テレワーク推進企業等厚生労働大臣表彰制度」厚生労働大臣賞「特別奨励賞」を受賞しました

厚生労働省主催により今年初めて開催された「テレワーク推進企業等厚生労働大臣表彰制度(輝くテレワーク賞)」において、厚生労働大臣賞「特別奨励賞」を受賞しました。「テレワーク(場所や時間にとらわれない働き方)」の活用により従業員のワーク・ライフ・バランスの実現で顕著な成果をあげた企業として評価をされました。

ダイバーシティ・フォーラム2015を開催しました

毎年11月をダイバーシティ月間と定め、ダイバーシティへの理解を深める「ダイバーシティ・フォーラム」を開催しています。今年は11月13日に全国から約360名の従業員が集まり、「可能性を信じる」をテーマにゲスト講演やディスカッションを行いました。

カルビーグループダイバーシティのビジョン

どの職種でも、いろんな人が「イキイキ」と働いている
育児・介護などの制約がある人も活躍できる制度・風土
コミュニケーションが活発
一人ひとりに自信とやる気とチャレンジ精神
ライフもワークも充実
ワクワクするやりがいのある毎日
一人ひとりの成長 ⇒ カルビーの成長

詳細なCSR情報は
WEBサイトを
ご覧ください。



<http://www.calbee.co.jp/csr/>

カルビー CSR

検索

主要連結経営指標 (単位: 百万円)

<http://www.calbee.co.jp/ir/>

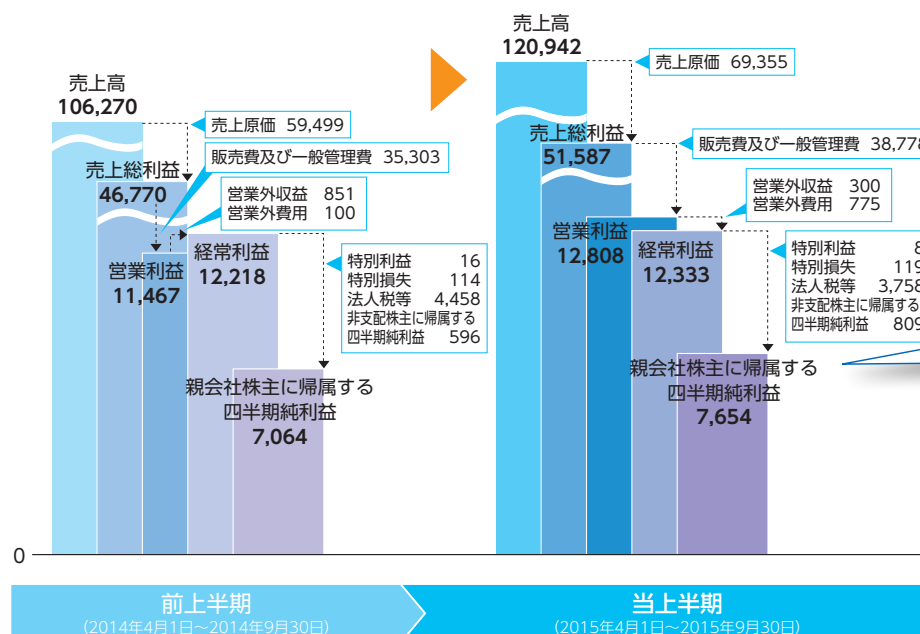
カルビー IR

検索

	2015年3月期		2016年3月期	
	上半期	通期	上半期	通期(予想)
売上高	106,270	222,150	120,942	240,000
営業利益	11,467	24,183	12,808	28,800
経常利益	12,218	25,615	12,333	28,000
親会社株主に帰属する四半期(当期)純利益	7,064	14,114	7,654	15,800
1株当たり四半期(当期)純利益(単位: 円)	52.95	105.82	57.36	118.36
総資産	147,958	161,968	164,766	—
純資産	110,174	118,800	123,685	—
1株当たり純資産(単位: 円)	760.15	821.97	847.81	—
自己資本比率(単位: %)	68.5	67.7	68.7	—

※ 予想数値は、2015年11月4日決算発表時で入手可能な情報に基づくものであり、実際の業績は事業環境の変動等により予想と異なることがあります。

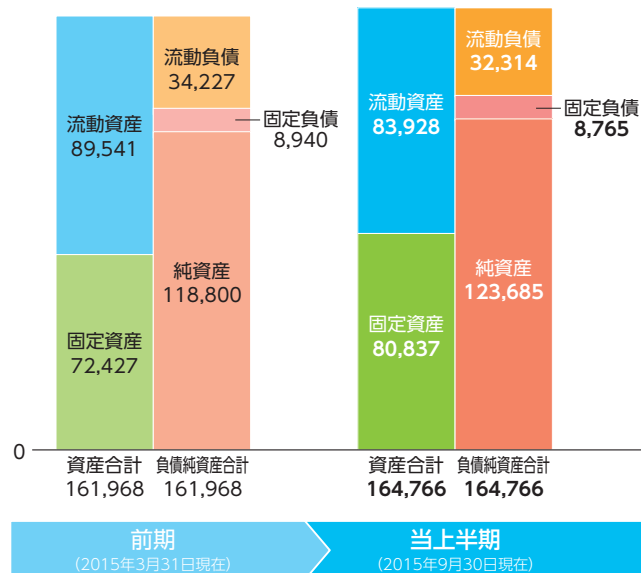
連結損益計算書の概要 (単位: 百万円)



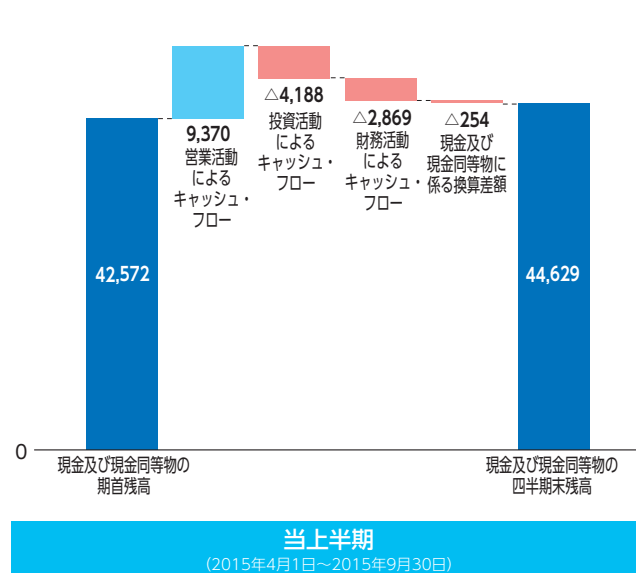
国内・海外事業ともに好調を維持し、増収増益となりました。

国内では、発売40周年を迎えた「ポテトチップス」の増量キャンペーンや「堅あげポテト」が好調でした。また、5月に生産能力を拡大した「フルグラ」の売上も大きく伸長しました。海外では、北米の「Harvest Snaps」と韓国の「Honey Butter Chip」が引き続き好調で、収益拡大に貢献しました。

連結貸借対照表の概要 (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)



会社情報 株式情報 (2015年9月30日現在)

会社概要

社名 カルビー株式会社
 本社所在地 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-8-3
 丸の内トラストタワー本館22階
 設立 1949年4月30日
 従業員数 1,687名(連結3,690名)
※臨時従業員は含んでおりません。

株式の状況

発行可能株式総数 176,000,000株
 発行済株式の総数 133,685,800株
 株主数 21,947名

大株主

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
FRITO-LAY GLOBAL INVESTMENTS B.V.	26,800	20.05
一般社団法人幹の会	23,330	17.45
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	3,393	2.54
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	3,387	2.53
カルビー従業員持株会	2,721	2.04

所有者別分布状況

外国法人等	国内法人	個人その他	金融機関
46.1%	26.5%	14.6%	12.3%
証券会社 0.5%			

役員

代表取締役会長 松本 晃 * 常勤監査役 石田 正
 代表取締役社長 伊藤 秀二 常勤監査役 平川 功
 ※ 取締役 茂木 友三郎 * 監査役 谷津 朋美
 ※ 取締役 川村 隆 * 監査役 近藤 章
 ※ 取締役 高原 豪久 * 社外取締役
 ※ 取締役 福島 敦子 * 社外監査役
 ※ 取締役 アンディタ・ムックージ[®] (注) アンディタ・ムックージ氏は、2015年10月1日をもって辞任いたしました。

株主メモ

事業年度 毎年4月1日から翌年3月31日まで
 定時株主総会 毎年6月開催
 株主名簿管理人 三菱UFJ信託銀行株式会社
 (郵便物送付先) 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
 〒137-8081 東京都江東区東砂七丁目10番11号
 (電話照会先) 0120-232-711 (通話料無料)
 特別口座の口座管理機関 三井住友信託銀行株式会社
 (電話照会先) 0120-782-031 (通話料無料)
 公告方法 電子公告により行います。
 (下記の当社ホームページに掲載いたします。)
<http://www.calbee.co.jp/>
 ただし、事故その他やむを得ない事由によって電子公告ができない場合は、日本経済新聞に掲載して行います。

株主アンケート結果のご報告

「旬」Vol.9において株主の皆さまにアンケートをお願いしましたところ、1,662名の方からご回答をいただきました。お忙しい中ご協力をいただき、ありがとうございました。一部ではございますが、お寄せいただいたご意見やご質問にお答えいたします。



「旬」を毎回楽しく読ませてもらっています。新しい味の「フルグラ」やスナック菓子類を教えてくださいのを嬉しく思います。

商品情報を楽しみにして下さっているというお声を多くいただきました。今号では、好調な「フルグラ」を特集しておりますので、是非ご覧ください。



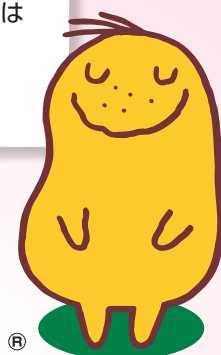
「株主優待制度」はありますか？

現在のところ株主優待を実施する予定はありません。



食の安全・安心のための投資は多すぎることはありません。徹底して取り組んでください。

今後も徹底した品質管理体制のもと、「安全・安心」を最優先に、世界中のステークホルダーの皆さまから、尊敬され、賞賛され、愛される企業になることをめざしてまいります。



Shop Report

コンセプトショップのご紹介

[スナックキッチン my Calbee]

my Calbee

世代を超えて楽しめる 「かっぱえびせん」ショップ初登場



カルビー初となる「かっぱえびせん」ショップが、かっぱえびせん発祥の地、広島県にオープンしました。「スナックキッチン my Calbee(マイカルビー)」と命名され、「かっぱえびせん」の生地を使ったホットスナック

コーナーと、限定商品を取り扱うお土産コーナーで構成されています。

住所 広島県廿日市市下平良2-2-1
ゆめタウン廿日市3階

アクセス 広島電鉄「廿日市市役所前」駅から徒歩約7分

ここでしか味わえない!

かっぱえびせん
かりん



「スナックキッチン my Calbee」の一押し商品が「かっぱえびせん かりん」。

これまでなかった甘い蜜がけの「かっぱえびせん」です。

心地よい食感の大人の甘さが“かりん”と弾む、新鮮な味わいです。抹茶味、いちご味、焦がしキャラメル味、瀬戸内レモンティー味に加え、10月からは新しく「ほうじ茶味」も加わりました。ほうじ茶のほんのり香ばしい風味が「かっぱえびせん」にぴったりです。



[グランカルビー]

グランカルビーの人気商品が
秋冬期間限定商品で販売



阪急うめだ本店で展開する『GRAND Calbee(グランカルビー)』の商品ラインアップが秋冬限定の「ポテトクリスプ」に替わりました。通常のポテトチップスの約3倍の厚さと、独自のフライ製法による、ざっくり食感をお楽しみください。

アクセス 阪急「梅田」駅から徒歩約3分

[ギャレット ポップコーン ショップス®]

関西エリアに2店舗進出
心齋橋&EXPOCITY



「ギャレット ポップコーン ショップス®」が心齋橋店(大阪市)に続き「ららぽーとEXPOCITY店」(吹田市)をオープンしました。

ららぽーとEXPOCITY店

アクセス 大阪モノレール「万博記念公園」駅から徒歩約2分
ららぽーとEXPOCITY1階

ギャレット ポップコーンショップス® 心齋橋店

アクセス 大阪市営地下鉄御堂筋線「心齋橋」駅から徒歩約5分

[カルビープラス]

大阪エリアに初出店

Calbee PLUS

カルビープラス大阪第1号店となる「ららぽーとEXPOCITY店」が11月19日にオープン。「揚げたてポテトチップス だし醤油味」や「ポテリこ たこ焼き味」など、ここだけの味もお楽しみください。

カルビー株式会社

カルビー

検索

<http://www.calbee.co.jp/>



見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。