



# 雪印メグミルク

## CONTENTS

- 社長あいさつ ..... P1
- この秋の新商品をお伝えします ..... P2
- 機能性表示食品についてお伝えします ..... P3
- 新作CMについてお伝えします ..... P5
- 海外展開についてお伝えします ..... P6
- 財務状況をお伝えします ..... P7
- セグメント別業績の概況をお伝えします ..... P9
- 会社概要・株式の状況をお伝えします ..... P10



**株主様  
アンケート  
実施しています  
(巻末をご覧ください)**



証券コード：2270

雪印メグミルク株式会社  
MEGMILK SNOW BRAND Co.,Ltd.

## 中間株主通信

**第7期** 平成27年4月1日から平成27年9月30日まで

株主の皆様には日頃より多大なご支援をいただき、厚く御礼を申し上げます。

わが国経済は、緩やかな景気回復基調が継続していますが、一部に弱さもみられます。個人消費は総じて底堅い動きとなっており、食品業界においても、昨年来の円安による原材料価格の高騰に伴い、値上げが相次ぐなど物価が上昇する中でも、消費支出は堅調に推移しています。

このような経営環境の中、当社では「雪印メグミルクグループ中期経営計画(平成26年度～平成28年度)」に基づき、需要の拡大と競争力の強化に取り組み、チーズやヨーグルトなどの主力商品の拡売、生産性の向上によるローコストオペレーションの実現、ならびに販売価格の見直しによるコストアップへの対応などにより、収益力の向上に努めました。特に、機能性表示食品としてリニューアル発売した「ガセリ菌SP株ヨーグルト」は、積極的なマーケティング投資や販売活動の強化などが寄与し、販売物量が大きく伸長しました。

その結果、上半期の連結売上高は2,906億円(前年同期比105.0%)、連結営業利益は75億円(前年同期比148.3%)と増収増益となりました。

下半期につきましても、中期経営計画で掲げた「事業構造改革」「戦略投資設備の最大活用」「成長分野の事業拡大」「機能強化と体制整備」の4本の柱を着実に実行し、目標達成に向け取組みを強化してまいります。

役職員一同、引き続き、コンプライアンスと品質管理の徹底を図り、CSR経営を積極的に推進してまいります。

今後とも、これまでと変わらぬご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長  
西尾 啓治

# この秋の新商品をお伝えします

## 『なごむブレンド』シリーズ登場

オフシーン(休息時)のリラックスにぴったり合う、「ミルク、香り、甘み」3つのこだわりを絶妙にブレンドした、心がなごむラテシリーズです。バリスタ(コーヒーを淹れる職業)のアジア人初のワールドチャンピオン、澤田洋史さん公認の味わい深い仕立てとなっています。



なごむブレンド ふわり  
なめらかミルクたっぷり  
カフェラテ 200g

なごむブレンド ゆるり  
香るコーヒーしっかり  
カフェラテ 200g

なごむブレンド ほんのり  
ふんわりミルクのまろさに  
宇治抹茶ラテ 200g

なごむブレンド やんわり  
とろーりミルクのほろあま  
ココアラテ 200g



担当者  
より

「なごむブレンド」は、忙しい生活の中のオフシーンで、心ゆくまでリラックスしていただきたい、そんな思いで作りました。コーヒーや抹茶など素材本来の味を楽しみながら、ミルクのおいしさでほっと心なごむ商品です。忙しい日常のリラックスタイムにぜひお試しください。(乳乳事業部・片石担当)

## 『さけるチーズ』に新フレーバー登場

「チーズをさいて食べること」と「独特の食感」を楽しめるオンリーワン商品に、新フレーバーが2品仲間入りしました。

「バター醤油味」は、社内外からリクエストのあった200種類の候補の中から、「さけるチーズで食べたい味」No.1に選ばれた味です。

「ローストガーリック味」は、調査から明らかになったニーズ、「後味」「風味の質」を追求しました。ローストされたにんにくの香ばしさに、ローストチキンのうまみを隠し味として加え、お酒に合うしっかりした味わいに仕立てました。



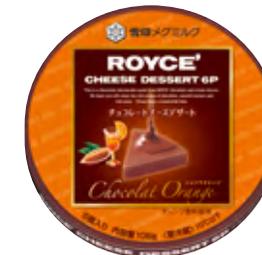
雪印北海道100 さけるチーズ  
バター醤油味 50g(2本入り)



雪印北海道100 さけるチーズ  
ローストガーリック味 50g(2本入り)

## 『ROYCE' CHEESE DESSERT 6P ショコラオレンジ』

北海道の人気チョコレートメーカー、株式会社ロイズコンフェクト様との共同企画商品『ROYCE' CHEESE DESSERT』に、新フレーバー「ショコラオレンジ」が発売されました。穏やかな酸味のオレンジリキュールを使用した、やわらかい口どけ、華やかなチョコレートの香り、クリームチーズのコクが特長のチョコレートチーズデザートです。



ROYCE' CHEESE DESSERT 6P  
ショコラオレンジ 108g(6個入り)

チーズ消費が旺盛な欧州ではチーズをデザートとしても食べていることから、日本でもこの食文化を広めたい!という思いで、開発した商品です。ぜひ、温かいコーヒーと一緒に召し上がってください。(乳食品事業部・橋爪担当)



担当者  
より

## 『わさび ベビーチーズ』

「家飲み」ブームで、そのまま食べるチーズの消費量が伸びています。そんな中、お手頃価格の『ベビーチーズ』に、人気フレーバー「わさび」が復活しました!本わさび使用で、ピリッとした辛味はお酒のおつまみにぴったり。お好みで海苔を巻くと、さらにおいしく召し上がれます。



わさび ベビーチーズ  
48g(4個入り)

# 機能性表示食品についてお伝えします

機能性(健康効果)を表示できる食品は、これまで、国が個別に審査、許可した特定保健用食品(トクホ)と、国の規格基準に適合した栄養機能食品に限られていました。そこで、機能性をわかりやすく表示した商品の選択肢を増やし、消費者の皆様が正しい情報を得て選べるよう、今年4月に「機能性表示食品」制度が始まりました。

本制度では、事業者が食品の安全性と機能性の科学的根拠を消費者庁に届け出、受理されることにより、事業者の責任において商品に機能性を表示することができます。届出内容は、消費者庁のホームページで公開されます。

消費者庁「機能性表示食品に関する情報」  
<http://www.caa.go.jp/foods/index23.html>



ヨーグルトで  
最初の  
機能性表示食品!



当社独自の乳酸菌「ガセリ菌SP株」は、内臓脂肪低減効果がヒト試験により科学的に立証されています。これは、乳酸菌では世界で初めての知見です。

このガセリ菌SP株を配合した商品が、ヨーグルトでは最初に機能性表示食品として届け出、受理されたことで、「ガセリ菌SP株が内臓脂肪を減らす」ことをパッケージに表示した商品としてリニューアル発売されました。発売に合わせて投入した新CMの効果もあり、売上は急拡大しています。

雪印メグミルク「機能性表示食品とは」  
<http://www.meg-snow.com/kinou/>



恵 megumi  
ガセリ菌SP株  
ヨーグルト 100g



恵 megumi  
ガセリ菌SP株  
ヨーグルト アロエ 100g



恵 megumi  
ガセリ菌SP株  
豆乳仕立て 100g  
※この商品はヨーグルトではなく、「はっ酵豆乳食品(生菓子)」です。



恵 megumi  
ガセリ菌SP株  
ヨーグルト  
ドリンクタイプ 100g

新たに始まった機能性表示食品制度により、ガセリ菌SP株の「内臓脂肪を減らす」という画期的な機能を、お客様にストレートにお伝えすることができるようになりました。当社として最初の届出ということもあり、届出書類の作成には少なからず苦労がありました。長年の乳酸菌の機能に関する様々な研究の積み重ねにより、商品に新しい価値を付与することができたと思います。

今後も乳酸菌の未知の力を引き出し、皆様の健康の維持・増進に貢献していきたいと考えます。〈研究開発部・鈴木担当〉



担当者  
より

## 『恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト 100g』のヒト試験

肥満傾向の男女101人を2グループに分け、ガセリ菌SP株を含むヨーグルトを1日1個、12週間摂取していただきました。その結果、摂取前と比べて平均で腹部内臓脂肪面積が5.2%減少していました。一方、ガセリ菌SP株を含まないヨーグルトを摂取したグループでは、このような効果は見られませんでした。



### 試験で使ったヨーグルト

試験食：『恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト 100g』（ガセリ菌SP株を10億個/100g）

プラセボ※：ガセリ菌SP株を含まないヨーグルト

※効果や安全性を検討したい試験食に対して、外見上全く同じでありながら試験食の有効成分（この場合はガセリ菌SP株）を含まない対照食のこと。

### 被験者

BMIが25以上30未満、かつ内臓脂肪面積80cm<sup>2</sup>以上の肥満傾向の成人

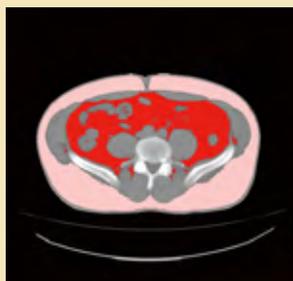
試験食群：52名(男性27名、女性25名) プラセボ群：49名(男性27名、女性22名)

### 試験期間と検査

それぞれ1日1個を12週間続けて摂取し、腹部内臓脂肪面積をCTで測定しました。

#### ヒト試験データの例(最も効果のあった被験者の腹部断面画像)

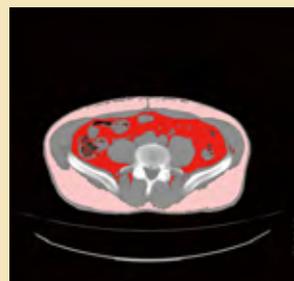
試験食摂取前



内臓脂肪(赤色): 135.8cm<sup>2</sup>(100%)  
皮下脂肪(ピンク色): 199.2cm<sup>2</sup>(100%)

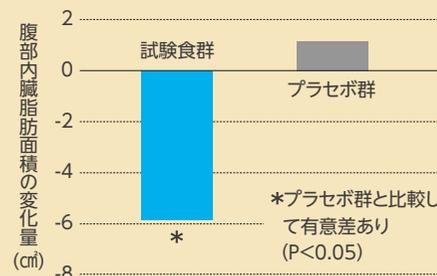
※効果には個人差があります。

試験食摂取12週間後



内臓脂肪(赤色): 83.0cm<sup>2</sup>(61.1%)  
皮下脂肪(ピンク色): 127.6cm<sup>2</sup>(64.0%)

#### 12週間後 腹部内臓脂肪面積の変化量



試験食群は、プラセボ群と比較して腹部内臓脂肪面積が有意に減少した。

(出典) Takano Y, et al. Jpn Pharmacol Ther 2013; 41: 895-903

## 『恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト』の製造工場をご紹介します～川越工場

川越工場は埼玉県川越市の的場工業団地に所在しており、同じ団地内には臨床検査や薬品などの会社もあります。

敷地面積は約7,000m<sup>2</sup>、延床面積は約7,400m<sup>2</sup>の4階建てです。平成元年、当時の全国酪農業協同組合連合会東京デザート工場として操業を開始しました。雪印メグミルクブランドの市乳商品の中でも、小型カップタイプのヨーグルトやデザート(プリン、ゼリー類)を製造する工場として、現在に至っています。

### 主な生産品目

『恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト 100g』

『重ねドルチェ』シリーズ など



# 新作CMについてお伝えします

## 機能性表示食品

### 『恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト』 『同 ドリンクタイプ』

機能性表示食品として新たなスタートを切った『恵 megumi』ブランド。CMキャストには引き続き俳優の向井理さんを起用しました。

CMでは、「内臓脂肪を減らす」というキャッチコピーのプレートに向井さんがヨーグルト容器にはめ込みます。それを見ていた人たちが、待ち望んでいたように歓喜する様子を描きました。



※本CMの写真是表紙にも掲載しています。

恵 megumi  
ガセリ菌SP株ヨーグルト  
ドリンクタイプ 100g

CM紹介



恵 megumiスペシャルサイト  
<http://www.megumi-yg.com/>

## チーズをさいたら、笑顔がさいた♪ 『雪印北海道100 さけるチーズ』

「さけるチーズをさいたら、家族に笑顔がさいた」をテーマに、一般の方々に、家族みんなで『さけるチーズ』を食べている日常の家庭を撮影していただきました。『さけるチーズ』を起点として、家族の中に明るく楽しいコミュニケーションが生まれる様子が、生き生きと表現されています。



雪印北海道100  
さけるチーズ  
プレーン 50g(2本入り)

CM紹介



さけるチーズスペシャルサイト  
<http://www.meg-snow.com/sakechee/>

## こんがり、おいしさのスイッチ! 『こんがり焼ける とろけるスライス』

当社独自の乳酸菌「ヘルベチカス菌」で熟成させた、うまみ成分(アミノ酸)を豊富に含むチーズ「芳醇ゴード」を新たに配合し、コクとうまみをアップしました。

CMではこの点をお伝えするとともに、「こんがり、おいしさのスイッチ」というキャッチコピーと映像で、「チーズはこんがり焼けるとおいしい」ことを表現しています。

CMキャストには、こんがり素肌が素敵な、人気映画コメンテーターのLiLiCo(リリコ)さんを起用しました。



こんがり焼ける とろけるスライス  
126g(7枚入り)

CM紹介



スライスチーズスペシャルサイト  
<http://www.meg-snow.com/sliced-cheese/>

# 海外展開についてお伝えします

## それぞれの市場において事業拡大に取り組んでいます

### 雪印オーストラリア有限会社

#### 育児用粉乳で総生産量10万トン達成!

今年の8月で育児用粉乳の生産開始から20年が経過し、アジア市場に向けた総生産量が10万トン(缶数にして約1億2千万缶)を超えました。これは、長年にわたりアジア各国の赤ちゃんの健やかな発育に貢献してきた歴史でもあります。今後も新たな市場、新たなカテゴリーの商品の導入も進めながら生産量を上積みし、海外事業の柱として育児用粉乳事業をさらに発展させてまいります。



ビクトリア州にある自社工場

### 乳製品コンテストで金賞受賞!

チーズ工場\*が立地するニューサウスウェールズ州の今年度乳製品コンテストにおいて、当社のウォッシュチーズとアッシュブリーチーズが金賞を受賞しました。審査は商品の技術力や革新性をポイントに行なわれます。コンテスト入賞を目指し開発力を培ってきたことが、商品力向上にも結びつき、市場シェアを年々拡大している原動力となっています。

\*オーストラリア国内向けに、主に白カビ系チーズを製造している自社工場



受賞盾と商品。ウォッシュチーズ(左)とアッシュブリーチーズ(右)

### 雪印メグミルクインドネシア株式会社

#### 10,000店舗を超えるチェーンで採用!

世界第4位の人口を持つインドネシアに合併会社を設立し、プロセスチーズの生産、販売を行なっています。昨年新商品を追加投入し、10,000店舗を超えるミニマート(コンビニエンスストアのような店舗業態)で定番化されるなど、着実に売上が拡大してきています。今後も現地のニーズに合わせた商品展開を行ない、インドネシア市場でのビジネス拡大を目指してまいります。



家庭用、業務用にそれぞれ廉価版やプレミアム版といった商品バリエーションを取りそろえ、現地ニーズに応えています

### 台湾雪印株式会社

#### 2年連続トップシェア!

海外での育児用粉乳販売の先駆けである台湾市場にて、販売シェアで2年続けて1位を記録しました。昨年の記念すべき台湾販売50周年をシェアトップで迎え、式典に花を添えることができました。その後も着実にシェアを伸ばし2位との差をさらに広げつつ好調を維持しています。育児用粉乳ビジネスで培ったブランド力を利用して、今後は新たな商品分野への展開も目指してまいります。



薬局のゴールデンゾーンに陳列された当社商品

## 新たな調達戦略拠点 アムステルダム事務所を開設しました

10月、酪農の先進地域ヨーロッパでの当社の新たな活動拠点として、オランダのアムステルダムに駐在員事務所を開設しました。オランダは九州とほぼ同じ面積しかない小さな国ですが、EU第1位の農産物輸出規模を持ち、世界有数の貿易港であるロッテルダム港などの物流インフラも充実しています。アムステルダム事務所はオランダのみならず、EU全域の酪農情報の収集やサプライヤー企業とのコミュニケーション、海外原材料の調達サポートなどの業務を行ないます。

世界的に乳製品の需要が増加する中、確かな品質の乳原料を安定的に調達し、日本の皆様に安全で安心していただける商品をお届けするため、新たな拠点による情報ネットワークを最大限に活用してまいります。



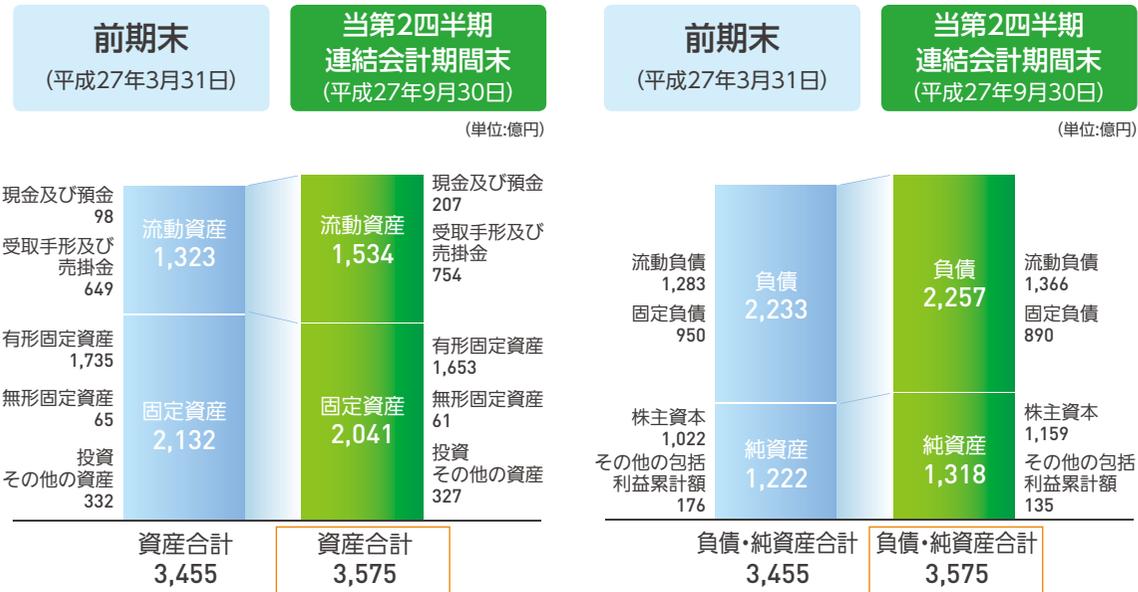
アムステルダム事務所が入居するオフィスビル「ワールドトレードセンター」



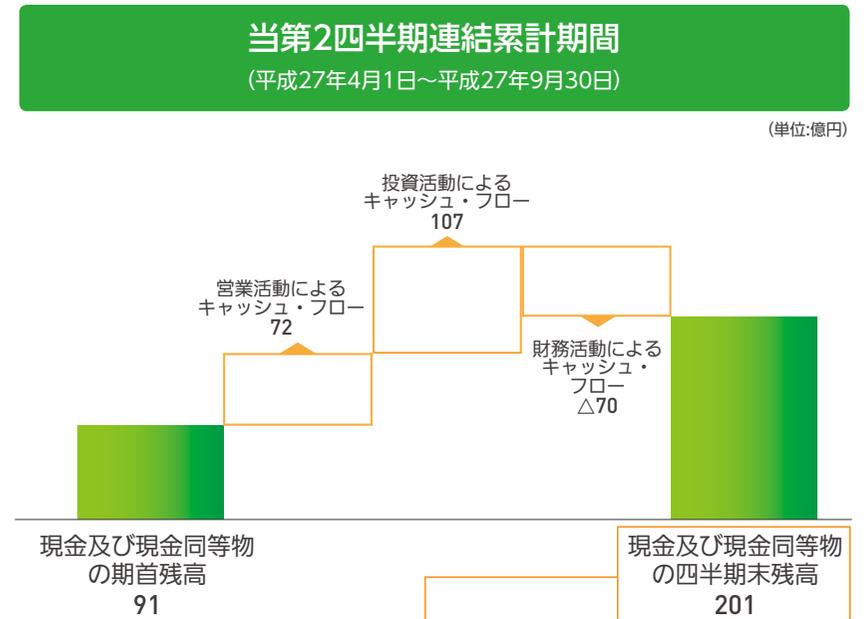
都市運河が発達するアムステルダムからほど近い酪農地帯。水と緑のあふれる、豊かな牧場が広がっています

# 財務状況をお伝えします

## 連結貸借対照表の概要



## 連結キャッシュ・フロー計算書の概要



### ポイント 資産

総資産は、前期末と比較して119億円の増加となりました。

流動資産：210億円増加

現金及び預金 +109億円  
売上債権 +105億円

固定資産：90億円減少

閉鎖した横浜チーズ工場と関西チーズ工場の跡地譲渡等による有形固定資産 △82億円

### ポイント 負債・純資産

負債は、前期末と比較して23億円の増加となりました。

流動負債：83億円増加

未払法人税等 +61億円  
仕入債務 +21億円

固定負債：60億円減少

長期借入金 △59億円

純資産は、前期末と比較して96億円の増加となりました。

株主資本：137億円増加

利益剰余金 +137億円

その他の包括利益累計額：41億円減少

土地再評価差額金 △40億円

自己資本比率は、前期末と比較して1.5ポイント改善し、36.2%となりました。

### ポイント 連結キャッシュ・フロー計算書

営業活動によるキャッシュ・フロー：72億円の収入

税金等調整前四半期純利益 +172億円  
売上債権の増加 △105億円

投資活動によるキャッシュ・フロー：107億円の収入

閉鎖した横浜チーズ工場と関西チーズ工場の有形及び無形固定資産の売却 +195億円  
有形及び無形固定資産の取得 △93億円

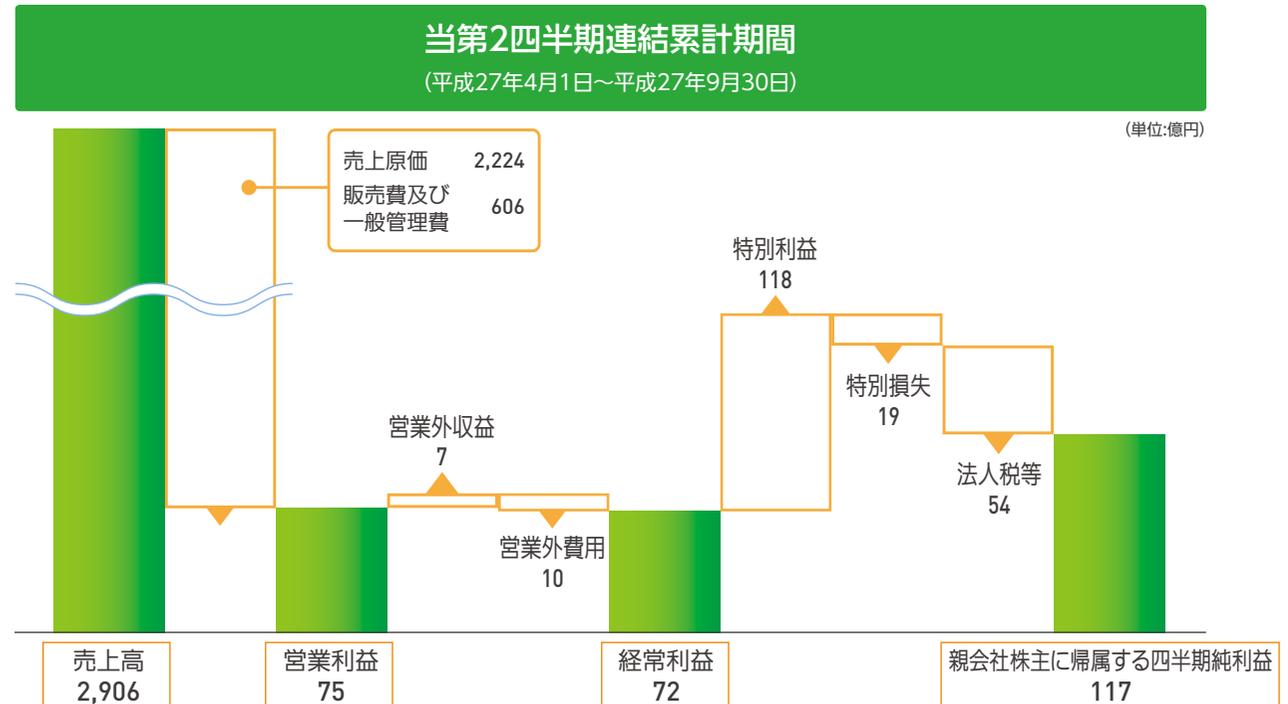
財務活動によるキャッシュ・フロー：70億円の支出

短期借入金の減少 △43億円  
配当金支払い △20億円

期首に91億円であった現金及び現金同等物の残高は、当連結会計期間末では201億円となり、109億円の増加となりました。

## 連結損益計算書の概要

(単位:億円)	前第2四半期 連結累計期間 (平成26年4月1日～ 平成26年9月30日)	当第2四半期 連結累計期間 (平成27年4月1日～ 平成27年9月30日)	増減額	通期予想 (平成27年4月1日～ 平成28年3月31日)
売上高	2,768	2,906	137	5,650
営業利益	51	75	24	120
経常利益	55	72	16	120
親会社株主に 帰属する 四半期純利益	22	117	94	140



### 🔍ポイント 売上高

チーズやヨーグルトなどの主力商品の拡売により、前年同期と比較して137億円の増収となりました。

### 🔍ポイント 営業利益

昨年来の円安進行による原材料価格の高騰や、原料乳価格の改定などのコストアップに対して、生産性向上によるローコストオペレーションの実現ならびに販売価格の見直しなどにより、前年同期と比較して24億円の増益となりました。

### 🔍ポイント 経常利益・親会社株主に帰属する四半期純利益

経常利益は、前年同期に海外子会社を中心に発生した為替差益7億円がなくなったことなどにより営業外収益が5億円減少したこと、為替差損などにより営業外費用が1億円増加したことにより、前年同期と比較して16億円の増益となりましたが営業利益よりも増益幅が縮まりました。

親会社株主に帰属する四半期純利益は、閉鎖した横浜チーズ工場と関西チーズ工場の固定資産譲渡などにより

特別利益が118億円増加しましたが、タイにおける育児用粉乳事業の撤退に伴う損失9億円を含めた19億円を特別損失に計上したことなどにより、前年同期と比較して94億円の増益となりました。

# セグメント別業績の概況をお伝えします

当第2四半期連結累計期間においては、主力商品の拡売、生産性の向上によるローコストオペレーションの実現ならびに販売価格の見直しによるコストアップへの対応等により、収益向上に努めました。セグメントごとの当第2四半期連結累計期間の業績は以下のとおりです。

## 乳製品



乳製品(チーズ、バター、粉乳等)、  
油脂(マーガリン等)、育児品(乳幼児用粉乳等) ほか

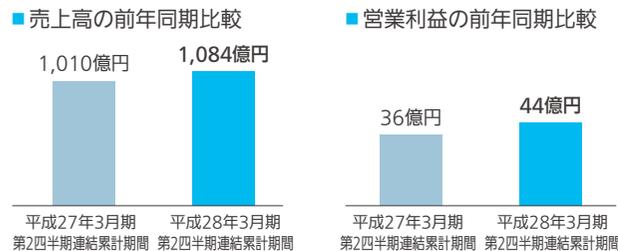
売上高は、販売価格の見直し後も販売量が堅調に推移したこと、プロセスチーズの販売が前年を上回ったことなどから、増収となりました。

営業利益は、前年からの円安や乳価改定などの原材料価格上昇の影響があったものの、販売価格の見直しなどの収益改善策により増益となりました。

この結果、当事業における売上高は1,084億円(前年同期比107.3%)、営業利益は44億円(前年同期比123.6%)となりました。



6Pチーズ  
108g(6個入り)



## 飲料・デザート類



飲料(牛乳類、果汁飲料等)、  
ヨーグルト、デザート ほか

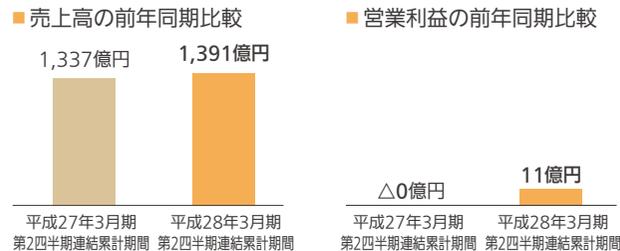
売上高は、販売価格の見直しを行った中で、飲料は販売量が減少しましたが、ヨーグルトはガセリ菌SP株関連商品への訴求に重点的に取り組んだことによりカテゴリー全体が大きく伸長したこと、デザートは新商品およびリニューアル品が牽引したことなどから、増収となりました。

営業利益は、乳価改定などの原材料価格上昇の影響があったものの、ヨーグルトやデザートの売上が伸長したこと、販売価格の見直しなどの収益改善策が寄与したことなどから、大幅な増益となり黒字化しました。

この結果、当事業における売上高は1,391億円(前年同期比104.1%)、営業利益は1,163百万円(前年同期は営業損失79百万円)となりました。



恵 megumi  
ガセリ菌SP株  
ヨーグルト 100g

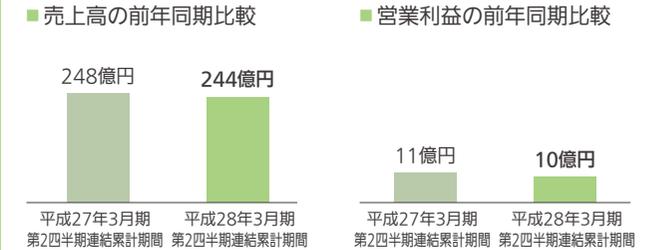


## 飼料・種苗



牛用飼料、牧草・飼料作物種子、  
野菜種子 ほか

配合飼料の販売物量が減少したことや、販売競争の激化による販売費用の増加により減収減益となりました。当事業における売上高は244億円(前年同期比98.4%)、営業利益は10億円(前年同期比92.7%)となりました。

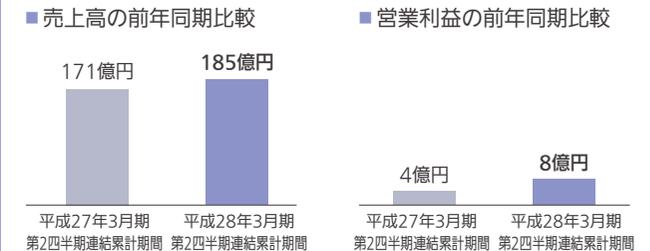


## その他



不動産賃貸、共同配送センター  
事業 ほか

当事業における売上高は185億円(前年同期比108.2%)、営業利益は8億円(前年同期比189.3%)となりました。



# 会社概要・株式の状況をお伝えします

平成27年9月30日現在

## 会社概要

商号 雪印メグミルク株式会社  
 事業内容 牛乳、乳製品および食品の製造・販売等  
 本店所在地 (本社)  
 東京都新宿区本塩町13番地  
 (登記上本店)  
 北海道札幌市東区苗穂町6丁目1番1号  
 設立年月日 平成21年(2009年)10月1日  
 資本金 20,000,000,000円  
 決算期 3月31日  
 従業員数 4,860名(連結)

## 役員

代表取締役社長 西尾啓治  
 代表取締役副社長 難波隆夫  
 代表取締役副社長 石田隆廣  
 取締役専務執行役員 世古康  
 取締役専務執行役員 山登正夫  
 取締役常務執行役員 幸坂眞也  
 取締役常務執行役員 土岡英明  
 取締役常務執行役員 池浦靖夫  
 取締役執行役員 小西寛昭  
 取締役執行役員 西馬場茂  
 取締役執行役員 城端克行  
 取締役執行役員 内田彰彦  
 取締役執行役員 小板橋正人  
 取締役執行役員 笠松宏一  
 取締役執行役員 板橋登志雄  
 取締役(社外) 阿南久  
 監査役 千葉忍  
 監査役 大森節也  
 監査役(社外) 新庄忠夫  
 監査役(社外) 西川郁生

## 株式の状況

発行可能株式総数.....280,000,000株  
 発行済株式の総数.....70,751,855株  
 株主数.....57,348名

## 大株主(上位10位)

株主名	所有株式数 (千株)	議決権比率 (%)
1. 全国農業協同組合連合会	9,237	13.72
2. 農林中央金庫	6,728	9.99
3. 日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社 (三井住友信託銀行再信託分・伊藤忠商事株式会社退職給付信託口)	3,703	5.50
4. 雪印メグミルク株式会社	2,911	—
5. 日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	2,134	3.17
6. 日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	1,882	2.79
7. 雪印メグミルク従業員持株会	1,268	1.88
8. 株式会社みずほ銀行	1,243	1.84
9. 株式会社三菱東京UFJ銀行	1,233	1.83
10. ホクレン農業協同組合連合会	1,074	1.59

(注) 株式数は、千株未満を切り捨て表示しています。

## 株式の分布状況



## 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  
 基準日 毎年3月31日  
 (当社は中間配当制度を採用していません)  
 単元株式数 100株  
 株主名簿管理人 みずほ信託銀行株式会社  
 公告方法 電子公告により行ない、その公告は、当社ホームページの下記アドレスに掲載いたします。ただし、事故その他やむを得ない事由によって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いたします。  
<http://www.meg-snow.com/ir/notification/>  
 上場取引所 東京・札幌の各証券取引所

## 株式の手続きに関するお問合せ先・郵便物送付先

### 当社株式を証券会社等の口座でお持ちの場合

お取引の証券会社等になります。  
 ただし、配当金の支払明細の発行および未払配当金の支払いにつきましては、みずほ信託銀行株式会社証券代行部で承ります。連絡先は下記をご参照ください。

### 当社株式を証券会社等の口座でお持ちでない場合(特別口座の場合)

みずほ信託銀行株式会社証券代行部になります。連絡先は下記をご参照ください。  
 取次所 みずほ信託銀行株式会社 本店および全国各支店  
 みずほ証券株式会社  
 本店、全国各支店、営業所およびプラネットブース(みずほ銀行内の店舗)  
 このほか、未払配当金の支払いは、みずほ銀行株式会社本店および全国各支店でもお取次ぎいたします。

## 株主名簿管理人(特別口座管理機関)の連絡先

〒168-8507 東京都杉並区和泉2丁目8番4号  
 みずほ信託銀行株式会社証券代行部  
 電話 0120-288-324(フリーダイヤル)  
 受付時間 9:00~17:00(土、日、休日を除く)

## 雪印メグミルクのお料理レシピ



調理時間  
**20分**

### さけるチーズの元気丼

エネルギー:363kcal たんぱく質:11.9g カルシウム:171mg  
食塩相当量:1.4g ※1人あたり

材料(4人分)	雪印北海道100 さけるチーズ プレーン.....	2本
	ひじき(乾) .....	20g
	鶏ひき肉 .....	50g
	にんじん .....	20g
	サラダ油 .....	小さじ1
	温かいごはん.....	茶わん4杯分
	レタス.....	80g
	トマト.....	1個
	好みのドレッシング .....	適宜

雪印北海道100  
さけるチーズ  
プレーン 50g  
(2本入り)

**A** 水..... 100ml  
だしの素..... 小さじ1/2  
しょうゆ・みりん..... 各大さじ1

作り方

- 1) ひじきは水で戻す。にんじんは4cm長さの細切りにする。
- 2) 鍋にサラダ油を熱し、ひき肉を炒める。ひき肉の色が変わったら、にんじん、水気を切ったひじきを加えて炒める。
- 3) 【A】を加えて10分ほど煮て、温かいごはんに混ぜる。
- 4) レタスはせん切り、トマトは1cmの角切りにする。さけるチーズは細くかく。
- 5) 器に3)を盛り、レタス、トマト、さけるチーズを順にのせる。
- 6) お好みでドレッシングをかける。

※他にも、当社商品を使ったレシピが当社ホームページに多数掲載されています。

雪印メグミルクのお料理レシピ

**NEW**  
(左)雪印北海道100 さけるチーズ  
バター醤油味 50g(2本入り)

(右)雪印北海道100 さけるチーズ  
ローストガーリック味 50g(2本入り)



## 雪印メグミルク杯が今季も開催されます!

平成28年1月9日(土)、「第57回 雪印メグミルク杯 全日本ジャンプ大会」が開催されます。昭和33年(1958年)以来、長きにわたり親しまれている、新年最初の全日本クラスのスキージャンプ大会です。ここで好成績をおさめ、日本を代表する選手として世界に羽ばたいていく選手も多く、「若手ジャンパーの登竜門」として重視されてきた大会でもあります。

会場となる宮の森ジャンプ競技場はノーマルヒルのジャンプ台で、女子組、ジュニア組、少年組、成年組と、幅広いジャンパーが参加します。会場では、当社スキー部所属選手の紹介コーナー、選手とのクイズやじゃんけん大会といったイベントもご用意しています。お近くの方は、ぜひお越しください。



## 株主様アンケート

### 株主の皆様の声をお聞かせください

株主の皆様への情報開示の充実に努め、当社の経営をより一層ご理解いただけるIR活動を行なっていきたいと考えています。ぜひアンケートにご協力ください。



### アンケートサイト(画面)への接続方法

Yahoo!やGoogleなどの検索エンジンからアンケートサイトを呼び出してください。

URL <http://kabuhiro.jp>  
アンケートナンバー **2270ms**



### ご回答方法

アンケートサイト (<http://kabuhiro.jp>) 画面中央の入力ボックスに、アンケートナンバー(2270ms)を入力して回答画面にお進みください。

アンケート実施期間:  
平成28年1月31日まで

### 株主ひろば

このアンケートは、集計作業の迅速化を目的として、株式会社アイ・アール ジャパン(IR支援会社)が運営するWebアンケートシステム「株主ひろば」を利用して実施しています。

アンケートシステムに関するお問い合わせ

株式会社アイ・アール ジャパン 株主ひろば事務局  
E-mail: [inquiry@kabuhiro.jp](mailto:inquiry@kabuhiro.jp)

## 雪印メグミルク株式会社



UD FONT

見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。