



平成 30 年 6 月 13 日

各 位

会 社 名 株 式 会 社 ラ ッ ク ラ ン ド
代 表 者 名 代 表 取 締 役 社 長 望 月 圭 一 郎
(コード番号：9612 東証第一部)
問 合 せ 先 取 締 役 管 理 本 部 長 鈴 木 健 太 郎
(TEL 03-3377-9331 (代表))

株主優待商品の一部変更に関するお知らせ

当社は、株主優待制度を通して当社が取り組む社会貢献事業を知っていただき、その意義を分かち合いたいという想いを込めて当制度を導入しております。

東北地方の地域特性を活かした水産業の水産加工物を主たる商品として取り扱っているなかで、食品工場などの「食」に関わる商空間の企画・設計・設備・内装・建築・衛生管理を得意分野とする当社のもつ経験・実績から、事業構想・計画・生産加工・販売・建築設計・食品安全規格取得に至るまで支援しております。

また、平成 27 年 11 月から女川町が取り組む「復幸まちづくり女川」が推奨する地域物産品、および復興庁が開催する地域復興マッチング「結の場」を通じて石巻市・気仙沼市・亘理町・山元町の食品会社の商品をお届けすることで東北地方の魅力をお伝えしている当制度において、平成 30 年 6 月 30 日現在の当社株主名簿に記載または記録された株式 100 株以上を保有されている株主様向けの株主優待品につきましては、下記のとおり内容を一部変更いたしますことをお知らせいたします。

今後とも当社は一企業としてのみではなく、株主の皆様とともに東北復興支援の輪をさらに広げていきたいと考えております。

記

1. 株主優待制度の対象となる株主様

平成 30 年 6 月 30 日現在の当社株主名簿に記載または記録された 100 株 (1 単元) 以上の株式を保有の株主様。

2. 変更内容

全体的に内容を見直し、より皆様楽しんでいただけるような商品をご用意いたしました。変更前の商品につきましても、直接製造者よりお取り寄せいただくことができますので、ぜひご賞味いただければと存じます。

【2コース】 女川いっぱい！おなかはいっぱい！あったかごはんセット

あったかいご飯に合う切り身魚をさらにご堪能いただけるよう種類を追加いたしました。西京味噌は京都から、酒粕は新潟から取り寄せ、ほとんどの工程を手作りで一枚一枚丹精込めて作られています。



変更前	変更後
<p>【2】女川いっぱい！おなかはいっぱい！ あったかごはんセット</p> <p>①さんまの丸干し ②さんまの佃煮 <u>50g</u> ③お刺身貝柱 ④しゃぶしゃぶわかめ ⑤銀鮭寒風干し <u>(2切れ)</u> ⑥銀鮭西京漬け <u>(2切れ)</u> ⑦銀鮭粕漬け <u>(2切れ)</u></p>	<p>【2】女川いっぱい！おなかはいっぱい！ あったかごはんセット</p> <p>①さんまの丸干し ②さんまの佃煮 <u>80g</u> ③お刺身貝柱 ④しゃぶしゃぶわかめ ⑤銀鮭寒風干し <u>(1切れ)</u> ⑥銀鮭西京漬け <u>(1切れ)</u> ⑦銀鮭粕漬け <u>(1切れ)</u> ⑧紅鮭寒風干し <u>(1切れ)</u> ⑨紅鮭西京漬け <u>(1切れ)</u></p>

※下線の箇所が変更内容となっております。

【3コース】 選ばれし石巻うまいもの祭りセット

「石巻たらこ茶漬け」や「煮焼き穴子」が加わり、食卓で活躍できるバラエティに富んだセットとなっております。「石巻たらこ茶漬け」は具材の大きさが特徴で、だしの香りも豊なお茶漬けをお楽しみいただけます。



変 更 前	変 更 後
<p>【3】 選ばれし石巻うまいもの祭りセット</p> <p>①無着色たらこ</p> <p>②無着色明太子</p> <p><u>③しそ明太子</u></p> <p>④三陸銀鮭の切り身干し</p> <p>⑤三陸銀鮭の仙台味噌漬け</p> <p>⑥三陸銀鮭の芳醇粕漬け</p> <p>⑦さばの塩焼き</p> <p><u>⑧さばのみりん焼き</u></p> <p>⑨さばの塩麹焼き</p>	<p>【3】 選ばれし石巻うまいもの祭りセット</p> <p>①無着色たらこ</p> <p>②無着色明太子</p> <p><u>③石巻たらこ茶漬け</u></p> <p>④三陸銀鮭の切り身干し</p> <p>⑤三陸銀鮭の仙台味噌漬け</p> <p>⑥三陸銀鮭の芳醇粕漬け</p> <p>⑦さばの塩焼き</p> <p><u>⑧煮焼き穴子</u></p>

※下線の箇所が変更内容となっております。

【4コース】 石巻からあつたけうまいものセット

「金華さば一夜干し」や「いかよせフライ」など、石巻で採れた数々の食材が加わり
ました。なかでも三陸沖で獲れた新鮮な脂ののった金華サバは低温でふっくら干しあげた
商品です。



変 更 前	変 更 後
<p>【4】 石巻からあつたけうまいものセット</p> <p>①和風なら饅頭</p> <p>②タイ風さつま揚</p> <p>③わかめ餃子</p> <p>④塩蔵わかめ</p> <p>⑤さば味噌煮 <u>115g</u></p> <p>⑥いわし梅煮</p> <p>⑦浅炊さんま <u>130g</u></p> <p>⑧大羽いわしの黒糖みりん干し</p>	<p>【4】 石巻からあつたけうまいものセット</p> <p>①和風なら饅頭</p> <p>②いかよせフライ</p> <p>③わかめ餃子</p> <p>④塩蔵わかめ</p> <p>⑤さば味噌煮 <u>65g</u></p> <p>⑥いわしおかか煮</p> <p>⑦浅炊さんま <u>95g</u></p> <p>⑧金華さば一夜干し</p>

※下線の箇所が変更内容となっております。

【5コース】 また食べたい！気仙沼の逸品セット

ご飯のおともになる「味付け海苔」や、簡単におつかいいただける「とろろ昆布」や「らくらく塩」が加わり、いろいろな形でお楽しみいただけるセットとなりました。



変更前	変更後
<p>【5】 また食べたい！気仙沼の逸品セット</p> <p>①気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース</p> <p>②リアスの国から ふかひれスープ</p> <p>③トキばあちゃんのかつお角煮</p> <p><u>④さんまとトマトのアヒージョ</u></p> <p><u>⑤ぶりとバジルソースのアヒージョ</u></p> <p><u>⑥三陸産若布</u></p> <p>⑦おつまみ昆布</p>	<p>【5】 また食べたい！気仙沼の逸品セット</p> <p>①気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース</p> <p>②リアスの国から ふかひれスープ</p> <p>③トキばあちゃんのかつお煮</p> <p><u>④とろろ昆布（白）</u></p> <p><u>⑤らくらく塩</u></p> <p><u>⑥味付け海苔</u></p> <p>⑦おつまみ昆布</p>

※下線の箇所が変更内容となっております。

< 変更前の商品のお問合せ先 >

商品名	製造者	ホームページ
ゆでタコ刺身	(有)マルキチ阿部商店	https://kobumaki.jp/
銀鮭寒風干し (2切れ入り) 銀鮭西京漬け (2切れ入り) 銀鮭粕漬け (2切れ入り)	(株)和田商店	http://www.wadashoten.co.jp/
しそ明太子	湊水産(株)	http://www.minatosuisan.com/
さばのみりん焼き さばの塩麹焼き	(株)ヤマトミ	http://www.yamatomi-isi.com/
タイ風さつま揚げ	(株)カクト鈴木商店	http://www.imatoku-miyagi.com/
いわし梅煮 大羽いわしの黒糖みりん干し	山徳平塚水産(株)	http://yamatoku-h.com/
アヒージョ (さんまとトマト) アヒージョ (ぶりとバジルソース)	(株)阿部長商店	http://www.abecho.co.jp/
三陸産若布	(株)原田商店	http://kaneshou-harada.com/about/

3. 優待商品一覧（予定）

各 3,000 円相当。下記 1～6 コースより、ご希望のコースを一つ選択。

エリア	商品詳細		常温・冷凍
女川	1 女川謹製！ 浜の母ちゃんおもてなしセット ①リアスの詩 さんま昆布巻き ②リアスの詩 さけ昆布巻き ③リアスの詩 かき昆布巻き ④生わかめ佃煮 ⑤さんまかりんとう ⑥魚やの煮付（三陸さんま） ⑦魚やの煮付（三陸さば） ⑧魚やの煮付（三陸真いわし） ⑨たこのやわらか煮	(株) マルキチ阿部商店 (株) マルキチ阿部商店 (株) マルキチ阿部商店 夢食研 (株) 夢食研 (株) (株) 岡清 (株) 岡清 (株) 岡清 (株) 岡清	常温
	2 女川いっぱい！おなかはいっぱい！ あったかごはんセット ①さんまの丸干し ②さんまの佃煮 <u>80g</u> ③お刺身貝柱 ④しゃぶしゃぶわかめ ⑤銀鮭寒風干し <u>(1切れ)</u> ⑥銀鮭西京漬 <u>(1切れ)</u> ⑦銀鮭粕漬 <u>(1切れ)</u> ⑧紅鮭寒風干し <u>(1切れ)</u> ⑨紅鮭西京漬 <u>(1切れ)</u>	(有) マルキチ阿部商店 (有) マルキチ阿部商店 (株) 岡清 夢食研 (株) (株) 和田商店 (株) 和田商店 (株) 和田商店 (株) 和田商店 (株) 和田商店	冷凍
石巻	3 選ばれし石巻うまいもの祭りセット ①無着色たらこ ②無着色明太子 ③石巻たらこ茶漬 ④三陸銀鮭の切り身干し ⑤三陸銀鮭の仙台味噌漬 ⑥三陸銀鮭の芳醇粕漬 ⑦さばの塩焼き ⑧煮焼き穴子	湊水産 (株) 湊水産 (株) 湊水産 (株) (株) 高德海産 (株) 高德海産 (株) 高德海産 (株) ヤマトミ (株) ヤマトミ	冷凍
	4 石巻からあつたけうまいものセット ①和風なら饅頭 ②いかよせフライ ③わかめ餃子 ④塩蔵わかめ ⑤さば味噌煮 <u>65g</u> ⑥いわしおかか煮 ⑦浅炊さんま <u>95g</u> ⑧金華さば一夜干し	(株) カクト鈴木商店 (株) カクト鈴木商店 (有) マルイチ西條水産 (有) マルイチ西條水産 山徳平塚水産 (株) 山徳平塚水産 (株) 山徳平塚水産 (株) 山徳平塚水産 (株)	冷凍
気仙沼	5 また食べたい！気仙沼の逸品 ①気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース ②リアスの国から ふかひれスープ ③トキばあちゃんのかつお煮 ④とろろ昆布 (白) ⑤らくらく塩 ⑥味付け海苔 ⑦おつまみ昆布	(株) 石渡商店 (有) リアスの国から (株) 一番 (株) 一番 マルチ村上商店 (株) 横田屋本店 (株) マルニシ	常温

エリア	商品紹介	常温・冷凍
亶理町 山元町	6 亶理山元、復興への挑戦ギフト ①清酒 わたり 藤五郎 ②ストロベリーピュア 100 しぼりたて ③アセロラで酢	わたり郡銘酒会 田所食品(株) 亶理アセロラ園

※下線箇所が前回より変更となっております。

4. 発送時期 (予定)

平成 30 年 11 月上旬より 12 月末にかけて順次発送。

以 上

<参考>

「復幸まちづくり女川」

津波被害により、正の遺産とともに負の遺産も失った今こそ、女川ブランドの構築を進め販路拡大を図り、外貨獲得と域内経済の循環、協業化、効率化による安定的な財源を確保し、自立した運営体制のもと女川町の早期復幸を実現するために「復幸まちづくり女川合同会社」を設立。真の復幸へ向け、産業構造の転換を図り、次代の子供達へ負担をかけることのない持続可能な循環型まちづくりを目指しています。

(復幸まちづくり女川合同会社 HP <http://www.onagawa.co.jp/>)

女川では町内外の有識者によって組織された審査会で審査・認定された商品にのみに掲げられる新ブランド「AGAIN(あがいん)女川」を立ち上げ、地元の物産でも特に「誇り」と「責任」ある製品造りを実践しています。

(あがいんおながわ HP <http://store.shopping.yahoo.co.jp/onagawa-again/about.html>)

ブランド名である「あがいん」は、英語の「AGAIN(再び)」と女川弁の「あがいん(食べてください)」を掛け合わせた女川の皆様の想いが込められており、その想いを当社も株主優待商品にのせてお届けしたいと存じます。

「結の場」

被災地域の企業が抱えている課題を解決するため、大手企業等の経営資源を被災地域の企業と効果的につなぐ目的で開かれましたのが「結の場」です。被災地域の企業は、自らの努力や既存制度の活用のみでは解決できない様々な課題（支援ニーズ）を抱えています。この課題を解決するにあたって、大手企業等の有する豊富な経営資源（ヒト・モノ・情報・ノウハウ等：支援シーズ）を活用できるようマッチングの場を設ける取り組みです。

（復興庁 HP <http://www.reconstruction.go.jp/topics/241122.html>）

弊社は、平成 24 年 11 月に復興庁宮城復興局と石巻商工会議所が開催するこの地域復興マッチング「結の場（石巻）」の支援企業 35 社のうちの 1 社に選出され、復旧・復興に向けた民間企業及び被災地地方公共団体の連携を推進するプロジェクトに参加してきました。石巻の海産加工工場の再建など、復興物件も手掛けております。

平成 27 年 11 月から被災地域企業を支援するプロジェクトの一つとして、弊社の株主優待商品へ東北地方の商品を採用し、販路拡大支援を始めました。本プロジェクトは平成 28 年 9 月の復興庁開催の記者発表でも取り上げられ、累計 67,689 セットを皆様にお届けしております。

「ご当地こわけ」

「ご当地こわけ」は、従来の EC サイトとは異なり、ご当地の作り手の方々が生産する名産品をこわけにさせていただき、作り手の枠を超えて、ご当地のパッケージとして販売することで、消費者の方々にご当地の様々な名産品をご堪能いただける、今までにないサイトとなっております。

「ご当地こわけ」は、より多くの生産者様と繋がり、日本全国のご当地名産を伝えるお手伝いをさせていただくことで生産者様とお客様の架け橋になりたいという想いがございます。

当サイトが、それぞれのご当地自慢の名産物はなになのかわかっていただき、ご当地に触れるきっかけとなれば幸いです。



（ご当地こわけ <https://www.kowake.shop/>）