



2023年6月9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 東証プライム)
問合せ先 取締役管理本部長 鈴木 健太郎
(TEL : 03-3377-9331 (代表))

**2023年6月期 株主優待品の一部リニューアル および SDGs 貢献型 株主優待
予約サイト『頑張ろう東北』からのお申込方法等に関するお知らせ**
～事前予約でお申し込みの場合『最鮮ホタテ』特別コースも選択可能 先着 2,000名様限定～

当社は、現在、年4回実施しております株主優待のうち（3月31日および9月30日を基準日とする株主優待は一時休止中）、6月30日および12月31日を基準日とする株主優待は東日本大震災の復興支援を目的として、東北地方の名産品詰め合わせ〔優待品 3,500円相当 ※送料 1,400円相当は当社負担〕を株主の皆様へ贈呈しており、その数は累計で約33万9千セットにのびります。

2023年6月30日基準日の株主優待では、ご好評いただいているラインナップをもとに一部を入れ替え、株主の皆様のご希望も取り入れ、さらに趣向を凝らしたセット内容といたしました。

同 株主優待のお申込方法については、インターネットからのお申し込みを希望される株主様の声にお応えするとともに、紙資源の削減を図るため、従来の「株主優待お申込ハガキ」を取り止め、当社 株主優待予約サイト『頑張ろう東北』からのお申し込みに変更いたします。



（『頑張ろう東北』 <https://yoyaku.luckland.co.jp/user/login>）

当社では、フードロス削減や株主優待品の生産者（食品メーカー）様の生産性向上への貢献を主な目的とした「SDGs 貢献型 株主優待事前予約制度」（※ SDGs『持続可能な開発目標』）を2022年12月期の株主優待より導入しております。この事前予約制度は、現在の当社株主様のほか、当社株主様でなくても、お申し込みいただけるのが特長です。

2023年6月30日基準日の株主優待の場合、株主優待予約サイト『頑張ろう東北』にて新規登録・事前予約（お申し込み）後、随時、当社株式をお買い付けいただき、同基準日時点で100株（1単元）以上を保有されている株主様であることが確認できれば、正式に事前予約を承り、株主優待品は従来の日程より早く（2023年9月下旬から順次発送開始予定）お届けいたします。

また、皆様にはこの事前予約をご利用いただきたく、今回の株主優待では事前予約限定の『最鮮ホタテ』特別コース（先着 2,000名様分）をご用意いたしました。当社グループ会社株式会社ハイブリッドラボが販売している「獲れたてより“新鮮”、獲れたてより“美味しい”」をコンセプトとする『最鮮ホタテ』は、甘みが強く、旨味成分がたっぷりと詰まっている三陸産ホタテを、技術の掛け合わせとプロのこだわりによって、水揚げ時よりさらに美味しさを引き出し、新鮮なままお届けすることを実現した“究極のホタテ”です。数量限定ではございますが、ぜひ『最鮮ホタテ』をご賞味ください。

当社は、株主優待制度を通して、日本の食文化向上、東日本大震災復興、および6次産業化・地域創生になおいっそうの貢献ができるよう邁進してまいりますので、株主の皆様には当社の取り組みについてご理解いただくとともに、ご支援のほどよろしくお願い申し上げます。

【2023年6月期 株主優待 概要】

1. 株主優待の対象となる株主様

2023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）以上の株式を保有されている株主様

2. 株主優待品

東北地方の名産品詰め合わせ〔優待品3,500円相当、※送料1,400円相当は当社負担〕9コースと事前予約限定『最鮮ホタテ』特別コースの全10コースから、1コースを選択各コースの詳細は4～13ページをご覧ください。

※『最鮮ホタテ』特別コースは、株主優待予約サイト『頑張ろう東北』より事前予約にてお申し込みいただいた先着2,000名様限定のコースです。（4ページご参照）

※当社株式を200株（2単元）以上保有されていても、贈呈する優待品は1セットとなります。

3. お申込方法 等

（1）第1回 お申込受付 《事前予約》

【お申込方法】

株主優待予約サイト『頑張ろう東北』にて会員登録のうえ、お申し込み

【お申込期間】

2023年6月14日（水）から2023年7月18日（火）

※『最鮮ホタテ』特別コースのみ、
2023年6月23日（金）12:00〔正午〕からお申し込み開始となります。

⇒⇒【株主優待品の発送時期】

2023年9月下旬より順次発送予定

株主優待予約サイト『頑張ろう東北』

<https://yoyaku.luckland.co.jp/user/login>

当社ウェブサイト『株主優待のご案内』ページ

<https://www.luckland.co.jp/ir/incentives.html>



- (2) **第2回 お申込受付**
(※第1回お申込受付《事前予約》にてお申し込みをされなかった株主様が対象)

【お申込方法】

- A. 株主優待予約サイト『頑張ろう東北』にて会員登録のうえ、お申し込み
B. ご自宅やコンビニエンスストアのFAXにてお申し込み
(※インターネット環境のない株主様)

【お申込期間】

2023年8月中旬以降から2023年9月下旬の間で調整中

※第2回お申込の詳細につきましては、ご案内(株主優待パンフレットなど)を2023年9月初旬に株主の皆様にお送りする「株主通信」(中間報告書)に同封する予定です。ご確認くださいませようお願いいたします。

⇒⇒ **【株主優待品の発送時期】**

2023年11月上旬以降 で調整中

4. 業績への影響について

今回の株主優待品の一部リニューアルが当社の今期(2023年12月期)の業績に与える影響は軽微であります。

5. その他 ご留意事項

株主優待に関する各日程は、諸事情により変更される場合がございます。
また、株主優待品は、原材料不足等により仕様や内容が一部変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

6. 株主優待品の詳細（各コースのご紹介）

今回限りの特別コース！
（先着 2,000 名様）

【特別コース】 最鮮ホタテ [三陸産] (冷凍品)

※こちらのコースは、株主優待予約サイト『頑張ろう東北』より事前予約にてお申し込みいただいた先着 2,000 名様限定のコースです。

※2023 年 6 月 23 日（金）12：00 [正午] からお申し込み開始となります。

先着 2,000 名に達した時点で、お申込期間内でも受付を締め切りますので、ご注意ください。

（1～9 コースのお申込期間は、2023 年 6 月 14 日（水）から 2023 年 7 月 18 日（火））

当社グループ会社 株式会社ハイブリッドラボが販売する

獲れたてより“新鮮”、獲れたてより“美味しい”

をコンセプトとする『最鮮ホタテ』は、甘みが強く、旨味成分がたっぷりと詰まっている三陸産ホタテを、技術の掛け合わせとプロのこだわりによって、水揚げ時よりさらに美味しさを引き出し、新鮮なままお届けすることを実現した“究極のホタテ”です。

氷水で 1 時間半ほど解凍し、お好みの解凍状態になったら、お刺身やカルパッチョなどでお召し上がりいただくのがおすすめです。

（『最鮮ホタテ』ご紹介ページ <https://www.hybridlab.co.jp/business/saisen/>）

◎ コース内容 ◎

三陸産 ホタテ貝柱（冷凍生食用） 1 箱（500g）

※ホタテ貝柱のサイズによって、8 粒、10 粒、12 粒、15 粒、18 粒、20 粒、24 粒入りのいずれかになりますが、内容量はすべて同じ 500gです。

また、サイズはご選択いただけません。



ホタテ貝柱のサイズによって、写真とは数（粒）が異なる場合がございます。

ご好評につき
リニューアル!

【1コース】 三陸産 旨味たっぷりホタテとカキのセット (冷凍品)

株式会社ハイブリッドラボがお届けする、大変ご好評のコースです。
こちらのコースの中で、特に人気がある「冷凍ホタテ貝柱」はバター
のソテーや、カットしてパスタやグラタンの具材としてもおいしく召し
上がれます。

また、今回新登場の「かきのアヒージョ風」は、にんにくやコショウ
を足して炒めるなど、皆様のお好みの味に仕上げしてお召し上がりくだ
さい。



| 前回 (2022年12月31日基準日) | 今回 (2023年6月30日基準日) |
|---------------------|--------------------|
| ① 三陸産 冷凍ホタテ貝柱 | 変更ございません |
| ② 燻製昆布しょうゆ | |
| ③ 三陸産 冷凍カキ | ③ かきのアヒージョ風×2 (※) |
| ④ 黒酢たれ | ④ かき燻製 |
| ⑤ しろ笹 (笹かまぼこ) | — |

(※) 今回からの新登場品となります。

(注) ①は『最鮮ホタテ』ではございません。

生食用ではございませんので、加熱してお召し上がりください。

今回の④は前々回以前で採用していた優待品です。

【2コース】 女川謹製！浜の母ちゃんおもてなしセット （常温品）

晩酌のお供など、女川の「一品でおいしい逸品」をぜひ、ご賞味ください。



| 前回（2022年12月31日基準日） | 今回（2023年6月30日基準日） |
|-------------------------|--------------------|
| ① 荻わかめの佃煮 | 変更ございません |
| ② しいたけの佃煮 | |
| ③ リアスの詩 ほたてこぶ巻 | |
| ④ カレーそばろ | |
| ⑤ 国産いわし煮付 こだわりの金ごまダレ | |
| ⑥ 国産真いわしの煮付 | ⑥ こだわりの煮付 国産さんま（※） |
| ⑦ たこのやわらか煮 | ⑦ ホタテ貝ひものガリバタ醤油（※） |
| ⑧ リアスの詩 さんまこぶ巻 | ⑧ バターチキン風帆立カレー（※） |
| — | ⑨ リアスの詩 かきこぶ巻 |

（※）今回からの新登場品となります。

（注）今回の⑨は前々回以前で採用していた優待品です。

【3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 (冷凍品)

女川自慢の海産物をふんだんに使用した白いごはんにあうセットをご用意しました。



| 前回 (2022年12月31日基準日) | 今回 (2023年6月30日基準日) |
|------------------------------|---------------------|
| ① 海里漬 銀鮭塩麹漬 | 変更ございません |
| ② 海里漬 銀鮭西京漬 | |
| ③ 海里漬 銀鮭粕漬 | |
| ④ しゃぶしゃぶわかめ | |
| ⑤ いわしの梅酢煮 | |
| ⑥ わが家のつみれ いわし×2 | |
| ⑦ 浜のてっちゃん 牛シマチョウ味付け しょうゆ味 | |
| ⑧ 浜のてっちゃん 牛シマチョウ味付け 塩味 | |
| ⑨ 金華さばのみそ煮～仙台味噌仕立て～ | ⑨ 国産さばのみそ煮～仙台味噌仕立て～ |

(注) 今回の⑨は産地・名称を変更し、内容をリニューアルしております。

【4コース】 選ばれし石巻うまいもの祭りセット (冷凍品)

石巻の主力の商品を、バリエーション豊富にぎゅっと詰め込んだ贅沢なセットです。



| 前回 (2022年12月31日基準日) | 今回 (2023年6月30日基準日) |
|---------------------|--------------------|
| ① 塩分控えめ無着色たらこ | 変更ございません |
| ② 優しい辛さの無着色明太子 | |
| ③ 三陸銀鮭 切身干し | |
| ④ 三陸銀鮭 仙台味噌 | |
| ⑤ 三陸銀鮭 芳香粕漬 | |
| ⑥ 金華さば 味噌煮 | |
| | ⑥ えのき茸たらこの甘辛煮 (※) |

(※) 今回からの新登場品となります。

【5コース】 石巻からあつたけーうまいものセット (冷凍品)

食の宝庫、石巻で採れた数々の食材をあつたけいごはんとともにぜひお試しください。



| 前回 (2022年12月31日基準日) | 今回 (2023年6月30日基準日) |
|---------------------|--------------------|
| ① 金華さばの一夜干し | 変更ございません |
| ② 伊達のかきグラタン | |
| ③ ふわっとイカよせフライ | ③ 三陸産さくら真鱈フライ (※) |
| ④ 金華さば餃子 | ④ 鯛の一夜干し (※) |
| ⑤ 金華さば 味噌煮 | ⑤ 和風にらまんじゅう・海老入り |
| ⑥ 金華さば 西京味噌漬 | — |
| ⑦ 塩蔵わかめ | — |

(※) 今回からの新登場品となります。

(注) 今回の⑤は前々回以前で採用していた優待品です。

【6コース】 また食べたい！気仙沼の逸品セット (常温品)

世界一と名高いふかひれをはじめとした気仙沼自慢の味を思う存分お楽しみください。



| 前回 (2022年12月31日基準日) | 今回 (2023年6月30日基準日) |
|---------------------|-------------------------------|
| ① 気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース | 変更ございません |
| ② 三陸海彩 さばの味噌煮 | |
| ③ かつおのり | |
| ④ 気仙沼産ふかひれ濃縮スープ | |
| ⑤ 三陸漁師のわかめ汁 ふのり入り | |
| ⑥ かき醤油味付け海苔 | |
| ⑦ 荒削りとろろ昆布三陸海彩 | ⑦ 港町のととバーグ さば×デミグラスソース (※) |

(※) 今回からの新登場品となります。

【7コース】 亙理山元、復興への挑戦ギフト （常温品）

お酒と搾りたてジュース、果実酢と亙理山元発の飲み物をぜひご堪能ください。



| 前回（2022年12月31日基準日） | 今回（2023年6月30日基準日） |
|----------------------|-------------------|
| ① 清酒 わたり藤五郎 | 変更ございません |
| ② ストロベリーピュア100 しぼりたて | |
| ③ アセロラで酢 | |

（注）7コースは清酒（日本酒）が含まれるため、20歳未満の方のお申し込みは承りかねます。

【8コース】 仙台市場、厳選詰め合わせセット (冷凍品)

仙台市場から厳選した海の幸を白いごはんともにお召し上がりください。



| 前回 (2022年12月31日基準日) | 今回 (2023年6月30日基準日) |
|---------------------|--------------------|
| ① 希望の干し シマホッケ半身干し×2 | 変更ございません |
| ② 希望の干し 赤魚醤油干し | |
| ③ 塩籠の藻塩仕込み辛子明太子 | |
| ④ あぶりしめさば | |
| ⑤ 希望の干し 金華さば文化干し×2 | ⑤ 希望の干し さば文化干し×2 |

(注) 今回の⑤は産地・名称を変更し、内容をリニューアルしております。

【9コース】 釜石厳選！お手軽グルメセット （常温品）

手軽に楽しめる釜石自慢のバラエティあふれる商品をセットにしました。



| 前回（2022年12月31日基準日） | 今回（2023年6月30日基準日） |
|--------------------|-------------------|
| ① 国産サバのレモンバジル味 | 変更ございません |
| ② 国産サバのオリーブオイル漬け | |
| ③ まるまるいわし昆布味噌煮 | |
| ④ 釜石らーめん(醤油) | |
| ⑤ 釜石三陸磯らーめん(塩) | |
| ⑥ 中村家監修 帆立らーめん | |
| ⑦ おつまみ茎わかめ | |
| ⑧ 和風わかめスープ | |
| ⑨ 焼鮭ほぐし | ⑨ 鮭ラー油 |

（注）今回の⑨は前々回以前で採用していた優待品です。

(ご参考)

2023年6月30日基準日 株主優待品 アレルギー情報

当社ウェブサイト『株主優待のご案内』ページに掲載しております。

<https://www.luckland.co.jp/ir/incentives.html>

2023年6月30日基準日 株主優待品 製造・販売会社一覧 [順不同]

| | | |
|-------------|------------|------------|
| (株)ハイブリッドラボ | (有)リアスの国から | 田所食品(株) |
| 夢食研(株) | (株)マルニシ | 亙理アセロラ園 |
| (有)マルキチ阿部商店 | 湊水産(株) | (有)リアス海藻店 |
| (株)鮮冷 | (株)高德海産 | 岩手缶詰(株) |
| (株)御前屋 | 山徳平塚水産(株) | 釜石振興開発(株) |
| (株)石渡商店 | (株)横田屋本店 | 双日食料水産(株) |
| (株)一番 | (株)カクト鈴木商店 | (株)仙水フーズ |
| 本田水産(株) | (株)一ノ蔵 | マルミヤフーズ(株) |
| (株)布施商店 | (有)金華山醸造 | (株)小山製麺 |
| (株)たつね | (株)丸ほ保原商店 | (株)阿部長商店 |
| (株)丸平かつおぶし | | |

『復幸まちづくり女川』について

東日本大震災の津波被害により、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の実現を目的として2012年9月に「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。

女川町の厳選された素材を使った商品を、同町内外の「食に関するスペシャリスト」によって組織された「女川ブランド認証委員会」が「誇り」と「責任」を持って審査し、認定された商品のみが掲げられるブランドが「あがいんおながわ」です。

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)」を掛け合わせたもので、「再び女川を笑顔あふれる町に」、「女川自慢の商品を食べてください」という想いが込められており、その想いを当社も株主優待品にのせてお届けします。

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

『結の場』について

復興庁主催で、被災地域の企業が抱える経営課題の解決、経営力強化のため、大手企業等の持つ経営資源(ヒト・モノ・情報・ノウハウ等)を幅広く提供し、被災地域の企業と効果的につなぐことを目的として開催されているのが、地域復興マッチング「結の場」です。

当社は、2012年11月に復興庁宮城復興局と石巻商工会議所が開催した「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および被災地方公共団体の連携を推進するプロジェクトに参画しました。これを契機に、石巻の水産加工工場の再建など、復興物件を手掛けました。

また、2015年11月には復興庁と女川町商工会が主催した「結の場(女川町)」にも参加しました。被災地域企業を支援するプロジェクトの一つとして、当社株主優待品に東北地方の名産品を採用することで、販路拡大支援を始めました。

(地域復興マッチング「結の場」

<https://www.reconstruction.go.jp/topics/main-cat4/sub-cat4-1/yuinoba.html>)

当社株主優待制度について

当社は、株主名簿に記載または記録された 100 株（1 単位）以上の株式を保有する株主様を対象に、通常、年 4 回の株主優待を実施しております。株主優待制度を社会貢献事業の一環として、東日本大震災復興支援、6 次産業化支援、地域創生支援を行っております。

前述のとおり、6 月 30 日および 12 月 31 日を基準日とする株主優待は東日本大震災の復興支援を目的として、東北地方の名産品詰め合わせ〔優待品 3,500 円相当 ※送料 1,400 円相当は当社負担〕を株主の皆様へ贈呈しております。

また、3 月 31 日および 9 月 30 日を基準日とする株主優待は 6 次産業化支援・地域創生支援を目的として、日本各地の名産品を集めた EC サイト『ご当地こわけ』（<https://www.kowake.shop/>）にてご利用いただけるクーポン券（2,500 円分）1 枚を贈呈しておりますが、現在は一時的に休止しております。

[2023 年 2 月 14 日付 適時開示文書

「株主優待制度（年 4 回のうちの 2 回）の一時休止に関するお知らせ」

<https://ssl4.eir-parts.net/doc/9612/tdnet/2240249/00.pdf>]

当社株主優待制度、SDGs 貢献型 株主優待事前予約制度、お申込方法等の詳細につきましては、下記サイトにてご案内しております。

当社ウェブサイト『株主優待のご案内』ページ

<https://www.luckland.co.jp/ir/incentives.html>

株主優待予約サイト『頑張ろう東北』

<https://yoyaku.luckland.co.jp/user/login>



名産品 EC サイト『ご当地こわけ』と『こわけのこわけ』について

『ご当地こわけ』（<https://www.kowake.shop/>）は、6 次産業化および地域創生支援を目的として、当社グループ会社である株式会社ハイブリッドラボが運営する名産品 EC サイトです。当サイトを通して日本各地の魅力あふれる名産品をご紹介します、生産者様と消費者の皆様との架け橋となることで、生産者様の販路拡大等の経営支援をしていきたいという想いから、2018 年 2 月に開設しました。

現在では、釜石（岩手県）、気仙沼、女川、石巻、仙台、亘理・山元（以上、宮城県）、会津（福島県）、那須（栃木県）、尾道（広島県）、五島列島（長崎県）の名産品ラインナップを取り揃えております。

当サイトは従来のサイトとは異なり、作り手の枠を越え、本当においしい物だけをこわけにして組み合わせ、より多くの味わいを存分にお楽しみいただけるセットをご紹介します。今後も、順次、日本各地の魅力あふれる名産品を取り揃えていく予定です。

『ご当地こわけ』がそれぞれのご当地自慢の名産品に触れるきっかけの場となれば幸いです。

（名産品 EC サイト『ご当地こわけ』 <https://www.kowake.shop/>）



『ご当地こわけ』商品セットのイメージ



人気のホタテ、しめさば、明太子等の魚介類の加工品から、肉類の加工品、アイスクリームまで、ご当地自慢の名産品を取り揃えております。



『ご当地こわけ』
公式 LINE

<『ご当地こわけ』公式 LINE >

公式 LINE 連携において、『ご当地こわけ』の生産者様の新商品をいち早くご紹介し、魅力ある商品をご提供いたします。

また、当公式 LINE に登録していただいた方のみ、
『ご当地こわけ』姉妹店である、お友達限定ショップ
『こわけのこわけ』へのご登録を特別にご案内いたします。
(下記ご参照)



『ご当地こわけ』姉妹店として、

<『ご当地こわけ』公式 LINE

お友だち限定ショップ 『こわけのこわけ』>

を 2022 年 5 月にオープンいたしました。『こわけのこわけ』では、『**最鮮ホタテ**』をお買い求めいただけるほか、期間限定、数量限定のお得な商品などをお届けしております。

以 上