



証券コード:3097

# Storyteller tells the Story

~自立した語り部は、それぞれの  
自分物語、会社物語を語る~

## 2017年6月期 第3四半期 決算説明資料

2017年5月12日

Storyteller tells the Story  
物語コーポレーション

## 経営理念

# Smile & Sexy

私たちは

“Smile & Sexy”

すなわち素敵に自由に

正々堂々、人間味豊かに

それぞれの『自分物語』

みんなの『会社物語』を目指す

Storyteller：語り部で

ありつつけます

『自分を表現しようぜ』:Be Sexy!

『自分を磨こうぜ』:Smile!

“Smile”は、『笑顔』『元気』『マナー』『表現力』、

“Sexy”は、『自分物語を作ろう』

『個性を豊かに表現しよう』という意味です。

自分らしく生きる中で経験する成功や失敗は、  
人を成長させ魅力的にします。

常に成長を続ける人間は、自然に成熟自立の道を歩み、  
自らの意思決定が出来るようになります。

まさしく『自己実現する人』となるのです。

素敵な生き方をしながら自分物語を歩む人間が  
集まるところが会社であれば、

おのずとそこには素敵な会社物語が生まれます。

# 第3四半期決算サマリー

## 1 業績の状況

### 売上14.2%増、営業利益3.2%減、経常利益5.5%増、四半期純利益31.7%増

- ・売上高は、「焼肉きんぐ」「ゆず庵」の新規店舗数増加及びFC事業部門による増収
- ・営業利益は、積極的な出店に伴う開業経費と業容の拡大に伴う本社経費等の増加による減益
- ・経常利益は、為替差損益の前年差異+157百万円発生による増益
- ・四半期純利益は、減損損失及び店舗改装に伴う店舗閉鎖損失等の減少による増益

## 2 既存店の状況

### 既存店売上高前年比99.2% (四半期毎既存店売上前年比 1Q:97.3%、2Q:99.1%、3Q:101.1%)

- ・焼肉部門は、メニュー変更等効果はみられたものの、年末等の繁忙期の客数が低調に推移したため、既存店売上高前年比98.5%
- ・ラーメン部門は、チラシ等の販売促進により客数が増加し、既存店売上高前年比103.2%
- ・お好み焼部門は、前期店舗改装による反動減も重なり客数が低調に推移し、既存店売上高前年比98.1%
- ・ゆず庵部門は、メニュー改定により既存店客数が増加したものの客単価が下降し、既存店売上高前年比99.7%

## 3 新規出店の状況

### 新規出店45店舗 (海外5店舗を含む)

- ・新規出店「焼肉きんぐ」18店舗 (直営10店舗、FC8店舗)、「熟成焼肉 肉源」1店舗 (直営1店舗)、「丸源ラーメン」6店舗 (直営4店舗、FC2店舗)、「ゆず庵」15店舗 (直営10店舗、FC5店舗)、海外5店舗
- ・期末店舗数は、413店舗 (直営215店舗・FC189店舗・海外9店舗)

## 4 財務の状況

### 自己資本比率51.2%

- ・剰余金の積み上げにより、純資産12,653百万円、自己資本比率51.2%
- ・有利子負債は4,845百万円 (前期末差異△293百万円)

## 5 業績計画

### 12期連続増収増益を計画

- ・前年に対して、売上高は20.6%増の46,779百万円、営業利益は25.4%増、経常利益は29.7%増を計画
- ・配当計画は、前年に対して15円増の1株あたり年間配当金額70円 (配当性向20.5%) を計画

# プレゼンテーション構成

---

## 1 第3四半期業績概要

津寺 毅【上級執行役員 成長戦略室 室長】

## 2 第3四半期業績総括

加治 幸夫【代表取締役社長CEO・COO】

# 業績概要①(連結)

(単位:百万円)

	2016年6月期	2017年6月期			前年差異ポイント	
	3Q累計	3Q累計	対前年差異			通期
	実績 (売上高%)	実績 (売上高%)	%	金額		計画 (売上高%)
<b>売上高</b>	<b>28,950</b>	<b>33,071</b>	<b>114.2</b>	<b>4,120</b>	<b>46,779</b>	<b>売上高前年差+4,120百万円</b> ①店舗数による増加……………+3,841百万円 ②FC事業部門他による増加……………+281百万円 ③海外子会社による増加……………+219百万円 ④既存店舗による減少……………△221百万円
焼肉部門	16,606(57.3)	18,020(54.4)	108.5	1,414	24,956(53.3)	
ラーメン部門	3,541(12.2)	3,898(11.7)	110.0	356	5,247(11.2)	
お好み焼部門	1,970(6.8)	1,981(5.9)	100.5	11	2,807(6.0)	
ゆず庵部門	3,123(10.7)	4,854(14.6)	155.4	1,730	7,535(16.1)	
専門店部門	602(2.0)	708(2.1)	117.6	106	1,002(2.1)	
FC部門	2,237(7.7)	2,509(7.5)	112.1	271	3,474(7.4)	
その他部門	868(2.9)	1,097(3.3)	126.3	229	1,754(3.7)	
<b>売上総利益</b>	<b>18,878</b> (65.2)	<b>21,616</b> (65.3)	<b>114.5</b>	<b>2,737</b>	<b>30,676</b> (65.5)	<b>売上総利益率前年差+0.1%</b> ①海外子会社の業態転換による売上総利益率の上昇
<b>販売費及び 一般管理費</b>	<b>17,013</b> (58.7)	<b>19,812</b> (59.9)	<b>116.4</b>	<b>2,799</b>	<b>27,630</b> (59.0)	<b>経常利益前年差+113百万円</b> ①店舗数増加/FC事業他による経常利益増加 +477百万円 ②海外子会社による増加……………+200百万円 ③既存店舗による減少……………△39百万円 ④本社経費等による減少……………△524百万円
<b>営業利益</b>	<b>1,865</b> (6.4)	<b>1,803</b> (5.4)	<b>96.7</b>	<b>△61</b>	<b>3,045</b> (6.5)	<b>経常利益率前年差△0.5%</b> ①売上総利益率の上昇……………+0.1ポイント ②売上販管費率の上昇……………△1.1ポイント ③売上営業外収益率の上昇……………+0.4ポイント
<b>経常利益</b>	<b>2,058</b> (7.1)	<b>2,171</b> (6.5)	<b>105.5</b>	<b>113</b>	<b>3,400</b> (7.2)	
<b>四半期純利益</b>	<b>1,082</b> (3.7)	<b>1,426</b> (4.3)	<b>131.7</b>	<b>343</b>	<b>2,049</b> (4.3)	<b>四半期純利益前年差+343百万円</b> ①特別損失の減少……………+197千円

# 業績概要②(単体)

## 物語コーポレーション単体

(単位:百万円)

	2016年6月期		2017年6月期		
	3Q累計		3Q累計		通期
	実績 (売上高%)	実績 (売上高%)	%	金額	計画 (売上高%)
売上高	28,112	32,013	113.8	3,900	45,074
売上総利益	18,415 (65.5)	20,950 (65.4)	113.7	2,535	29,660 (65.8)
販売費及び 一般管理費	16,524 (58.7)	19,251 (60.1)	116.5	2,727	26,712 (59.2)
営業利益	1,890 (6.7)	1,699 (5.3)	89.8	△191	2,948 (6.5)
経常利益	2,138 (7.6)	2,051 (6.4)	95.9	△86	3,310 (7.3)
四半期純利益	1,228 (4.3)	1,313 (4.1)	106.9	85	1,959 (4.3)

### 要 説

- ①売上高：主に「焼肉きんぐ」、「ゆず庵」の店舗増加に伴う増収
- ②営業利益：主に積極的な出店に伴う開業経費と業容の拡大に伴う本社経費等の増加による減益
- ③経常利益：為替差額+91百万円の発生
- ④四半期純利益：前期発生した店舗閉鎖損失等が今期減少し+131百万円の増加

## 海外子会社合計

(単位:百万円)

	2016年6月期		2017年6月期		
	3Q累計		3Q累計		通期
	実績 (売上高%)	実績 (売上高%)	%	金額	計画 (売上高%)
売上高	838	1,057	126.1	219	1,704
売上総利益	463 (55.3)	665 (62.9)	143.6	202	1,015 (59.5)
販売費及び 一般管理費	489 (58.3)	561 (53.0)	114.7	71	918 (53.8)
営業利益	△25 (-)	104 (9.8)	-	130	97 (5.7)
経常利益	△86 (-)	115 (10.9)	-	202	89 (5.2)
四半期純利益	△152 (-)	108 (10.2)	-	260	89 (5.2)

### 要 説

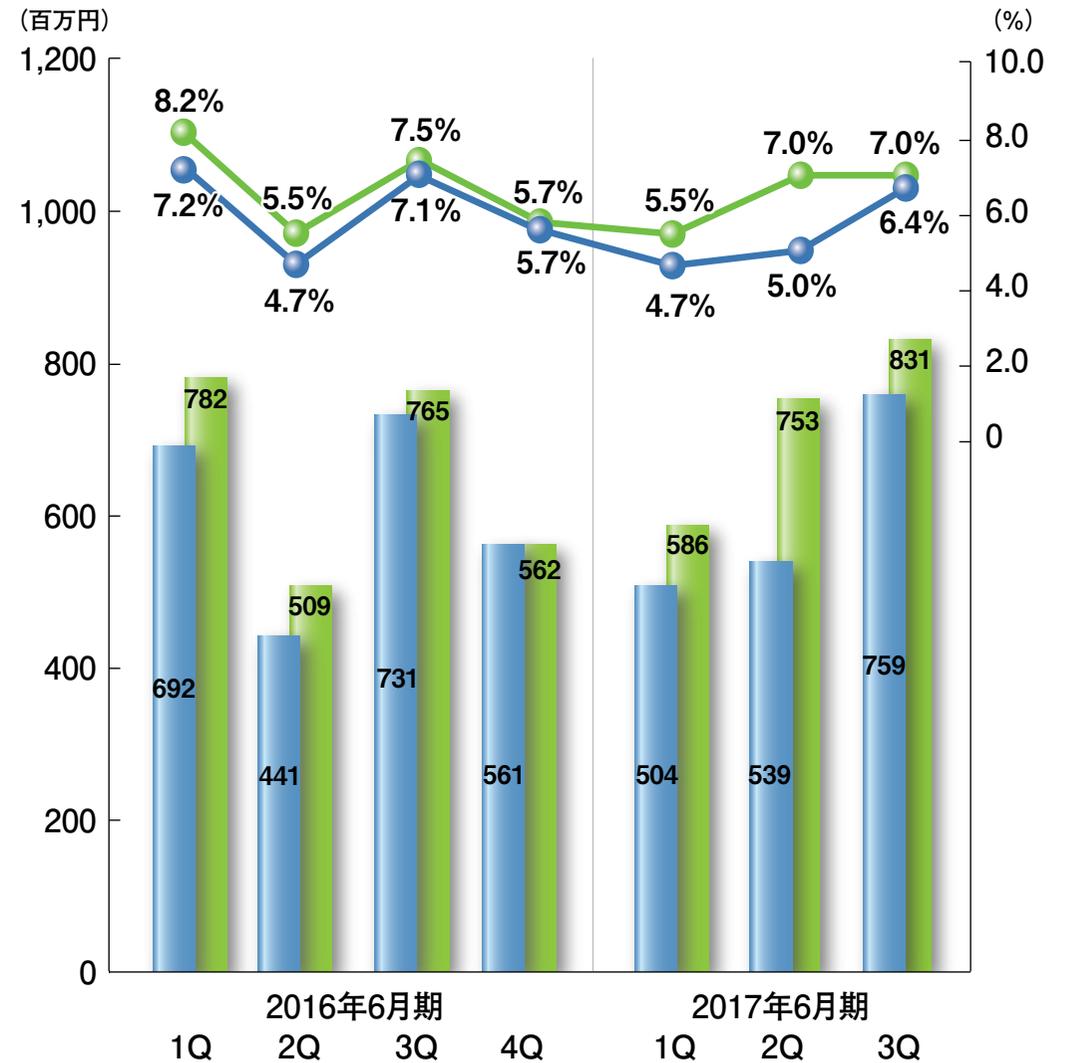
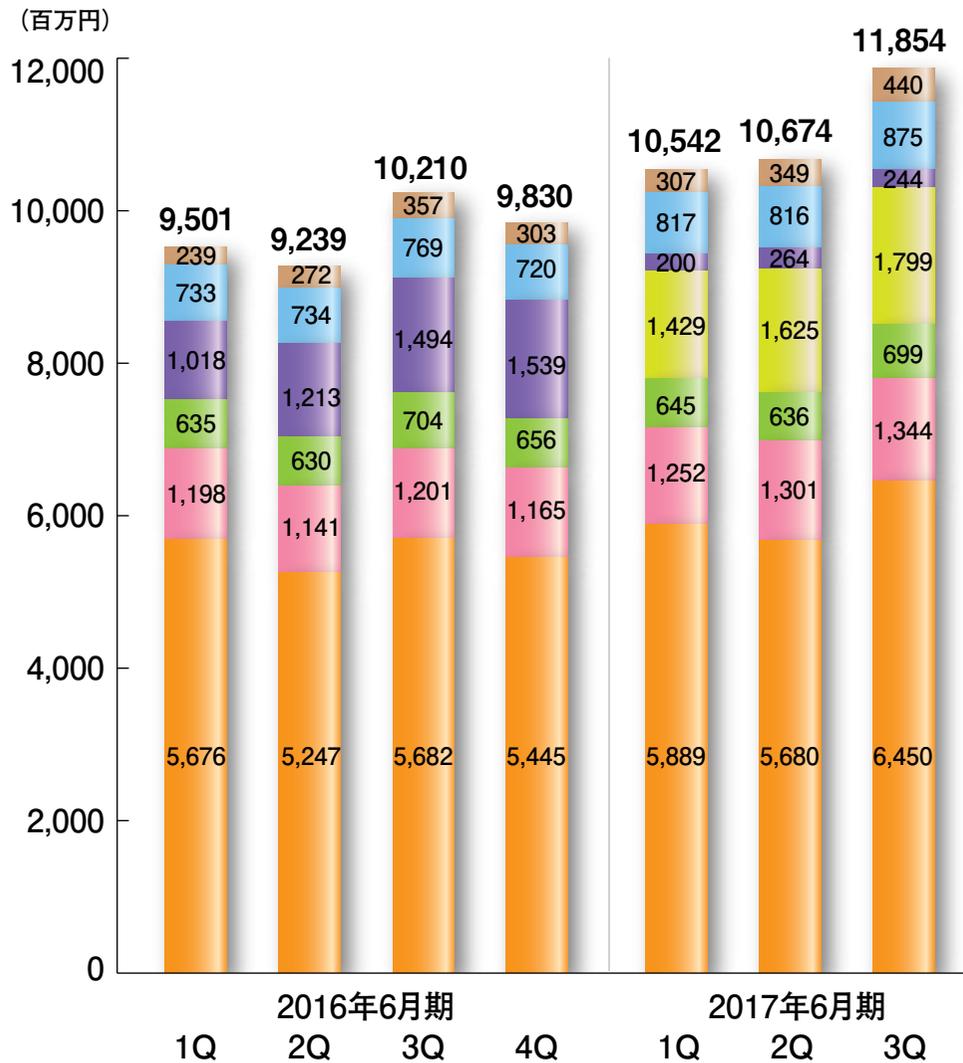
- ①売上高：主に「蟹の岡田屋総本店」の既存店及び店舗増加に伴う増収
- ②営業利益：主に既存店及び店舗増加に伴う増収によるもの
- ③経常利益：為替差額+68百万円の発生
- ④四半期純利益：前期発生した不振店閉店に伴う特別損失発生が今期減少し+62百万円の増加

# 業績概要③ (四半期業績の推移)

## 売上高

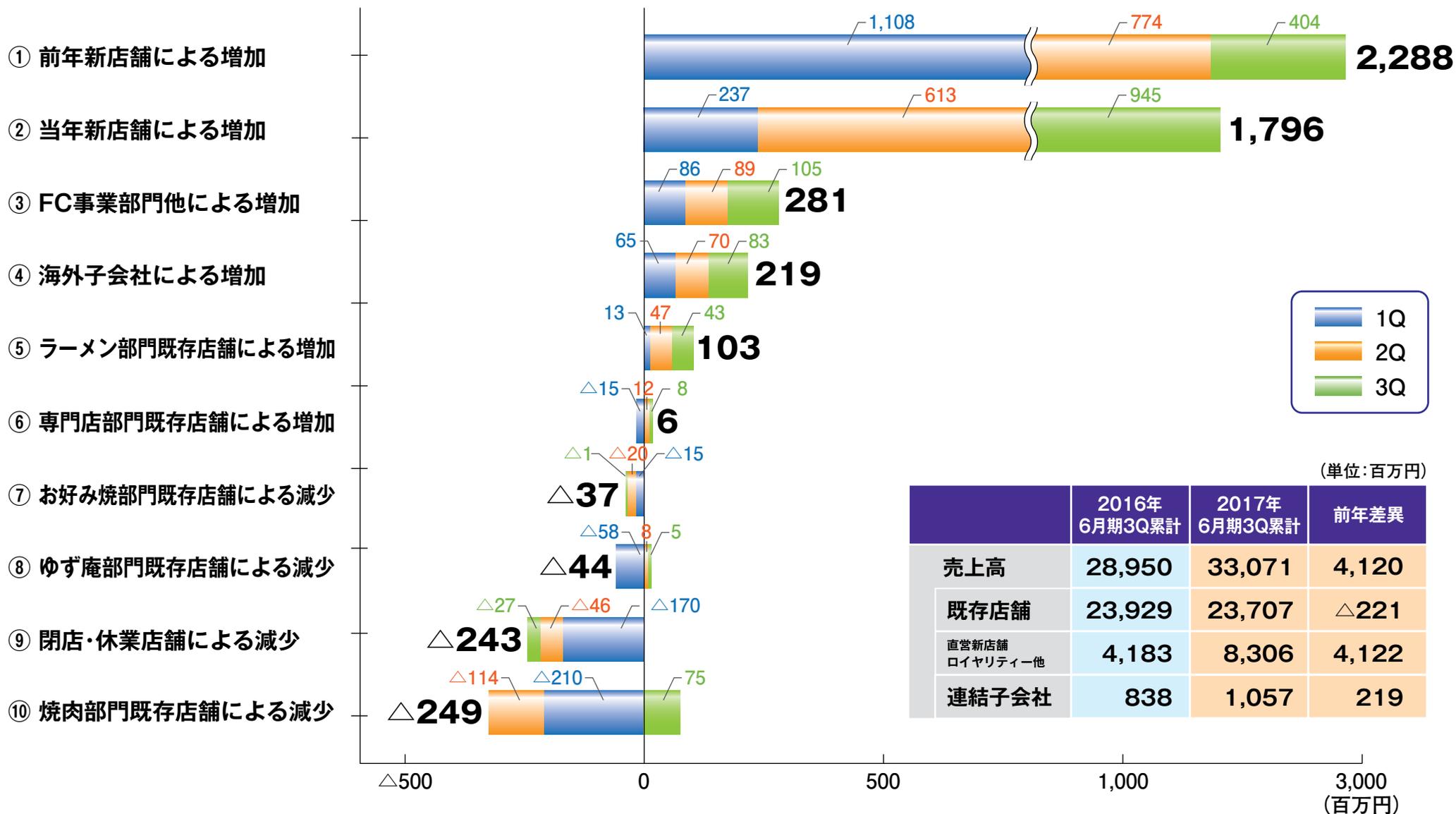
- 焼肉部門
- ラーメン部門
- お好み焼部門
- ゆず庵部門
- 専門店部門
- FC部門
- その他部門

- 経常利益
- 経常利益率
- 営業利益
- 営業利益率



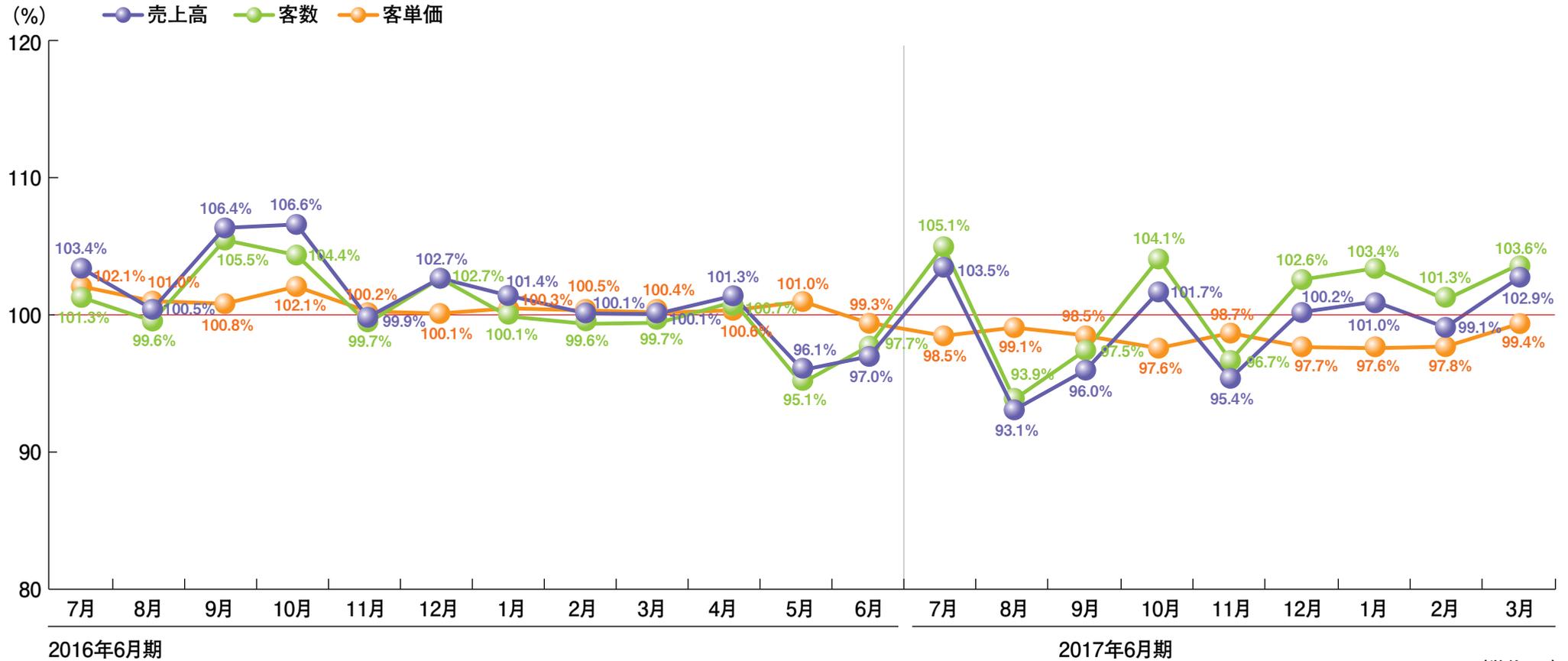
※「ゆず庵」の店舗数増加に伴い、2017年6月期より、「専門店部門」から「ゆず庵部門」として分離して表示しております。

# 業績概要 (売上高の対前年増減要因)



※この表中の既存店舗とは、2017年6月期を基準とし、前々年までに开店した店舗としています。  
 ※期中で閉店した店舗は、区分を変更した上で期初より計算の洗い直しをしております。

# 既存店売上高前年比推移 (国内・直営)



(単位: %)

	2016年6月期													2017年6月期									
	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	通期	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	3Q累計
売上高	103.4	100.5	106.4	106.6	99.9	102.7	101.4	100.1	100.1	101.3	96.1	97.0	101.1	103.5	93.1	96.0	101.7	95.4	100.2	101.0	99.1	102.9	99.2
客数	101.3	99.6	105.5	104.4	99.7	102.7	101.1	99.6	99.7	100.7	95.1	97.7	100.4	105.1	93.9	97.5	104.1	96.7	102.6	103.4	101.3	103.6	100.9
客単価	102.1	101.0	100.8	102.1	100.2	100.1	100.3	100.5	100.4	100.6	101.0	99.3	100.6	98.5	99.1	98.5	97.6	98.7	97.7	97.6	97.8	99.4	98.4

※既存店とは、HP等で発表している月次同様に新規開店より18ヶ月以上稼働している店舗と定義しております。

# 出退店状況① (計画と実績)

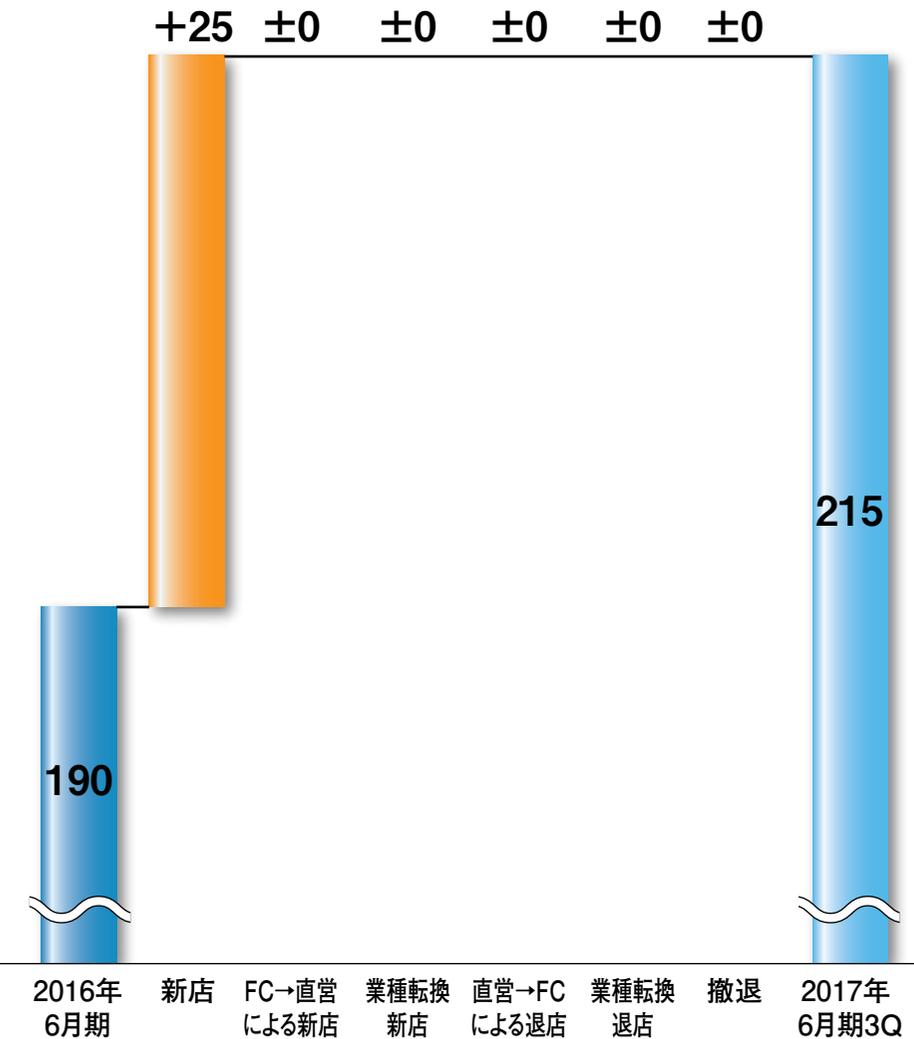
(単位:店舗)

部門	種別	2016年6月期	2017年6月期				3Q期末 店舗数	期末 店舗数 計画
		期末 店舗数	出店数		退店数			
			期初計画	3Q実績	期初計画	3Q実績		
焼肉	直営	107	15	11	0	0	118	122
	FC	69	10	8	0	0	77	79
ラーメン	直営	34	4	4	0	0	38	38
	FC	78	4	2	0	1	79	82
お好み焼	直営	21	0	0	0	0	21	21
	FC	22	0	0	0	0	22	22
ゆず店	直営	24	10	10	0	0	34	34
	FC	6	8	5	0	0	11	14
専門店	直営	4	2	0	0	0	4	6
	FC	0	0	0	0	0	0	0
その他	海外	5	6	5	1	1	9	10
国内・直営合計		190	31	25	0	0	215	221
FC合計		175	22	15	0	1	189	197
海外合計		5	6	5	1	1	9	10
合計		370	59	45	1	2	413	428

# 出退店概要② (国内・出退店の内訳)

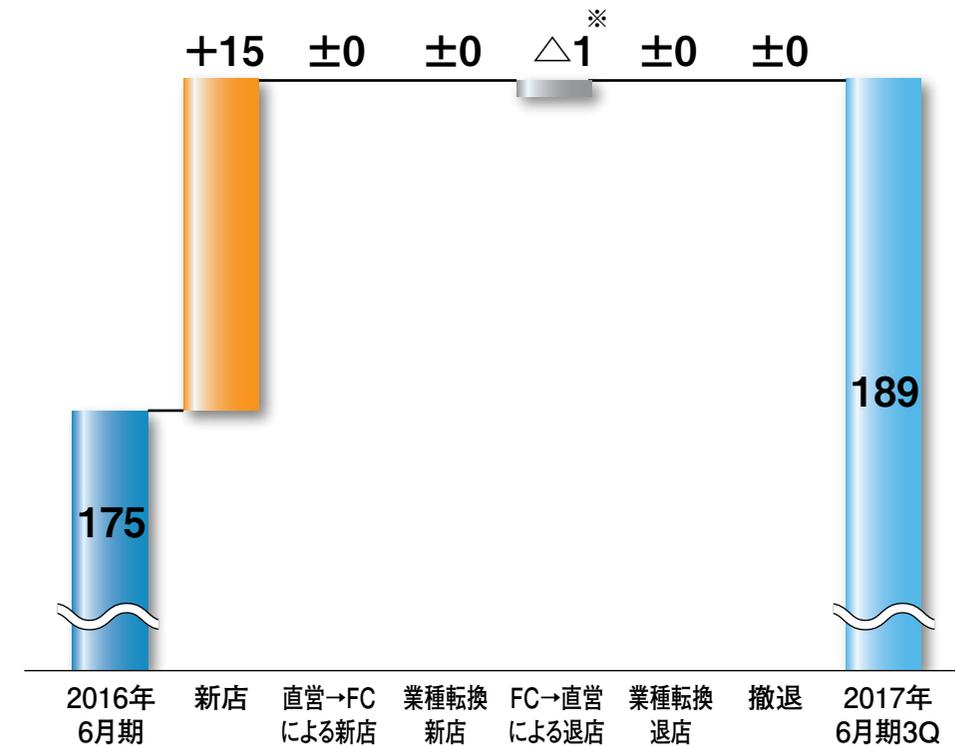
## 国内・直営店舗数

(単位:店舗)



## 国内・FC店舗数

(単位:店舗)



※当該退店店舗は、直営店舗として2017年6月に開店予定です。

# ご参考:店舗展開(国内直営・FC)

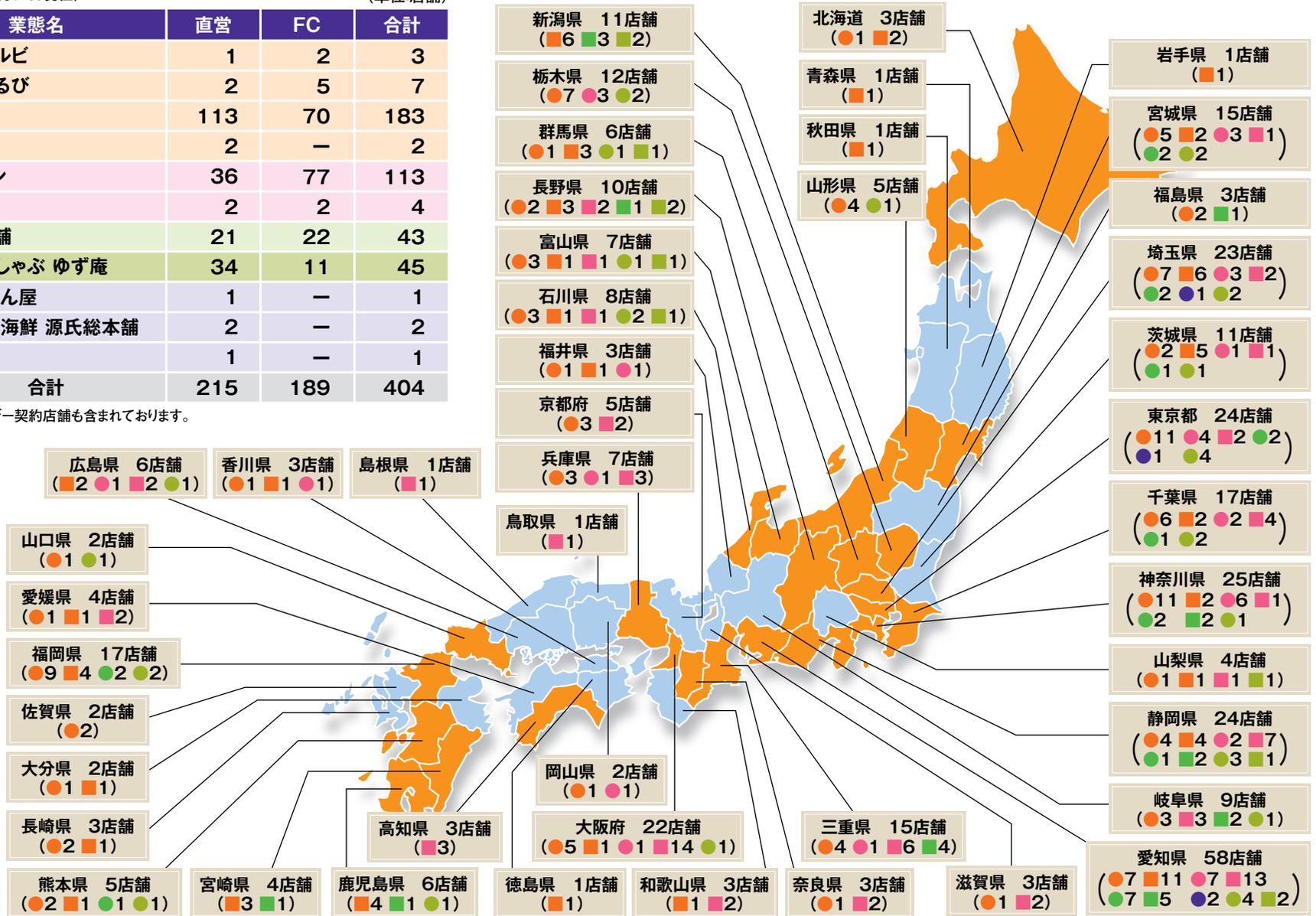
各業態の店舗数(2017年3月31日現在)

(単位:店舗)

部門	業態名	直営	FC	合計
焼肉	焼肉一番カルビ	1	2	3
	焼肉一番かるび	2	5	7
	焼肉きんぐ	113	70	183
	肉源	2	-	2
ラーメン	丸源ラーメン	36	77	113
	二代目丸源	2	2	4
お好み焼	お好み焼本舗	21	22	43
ゆず庵	寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵	34	11	45
専門店	魚貝三味 げん屋	1	-	1
	しゃぶしゃぶ海鮮 源氏総本舗	2	-	2
	源の屋	1	-	1
合計		215	189	404

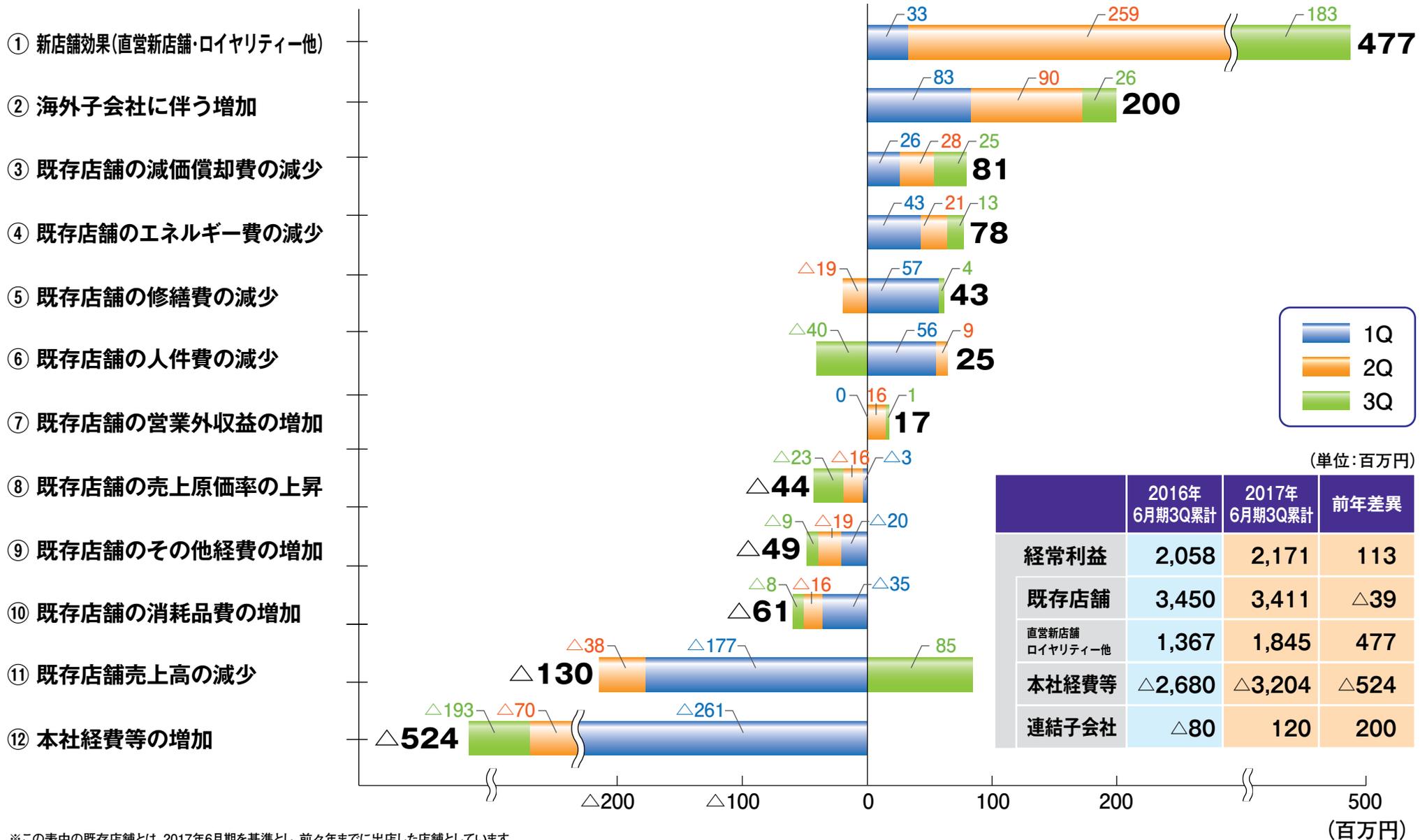
(注)FC店舗数には、サブフランチャイジー契約店舗も含まれております。

- 焼肉部門 [直営 ● FC ■]
- ラーメン部門 [直営 ● FC ■]
- お好み焼部門 [直営 ● FC ■]
- ゆず庵部門 [直営 ● FC ■]
- 専門店部門 [直営 ● FC ■]



(注)当期に新規出店した県は、橙色に塗りつぶしをしています。

# 経常利益(連結)の増減要因



※この表中の既存店舗とは、2017年6月期を基準とし、前々年までに outlet した店舗としています。  
 ※期中で閉店した店舗は、区分を変更した上で期初より計算の洗い直しをしております。

# 財務概要（連結）－B/S・有利子負債の概要－

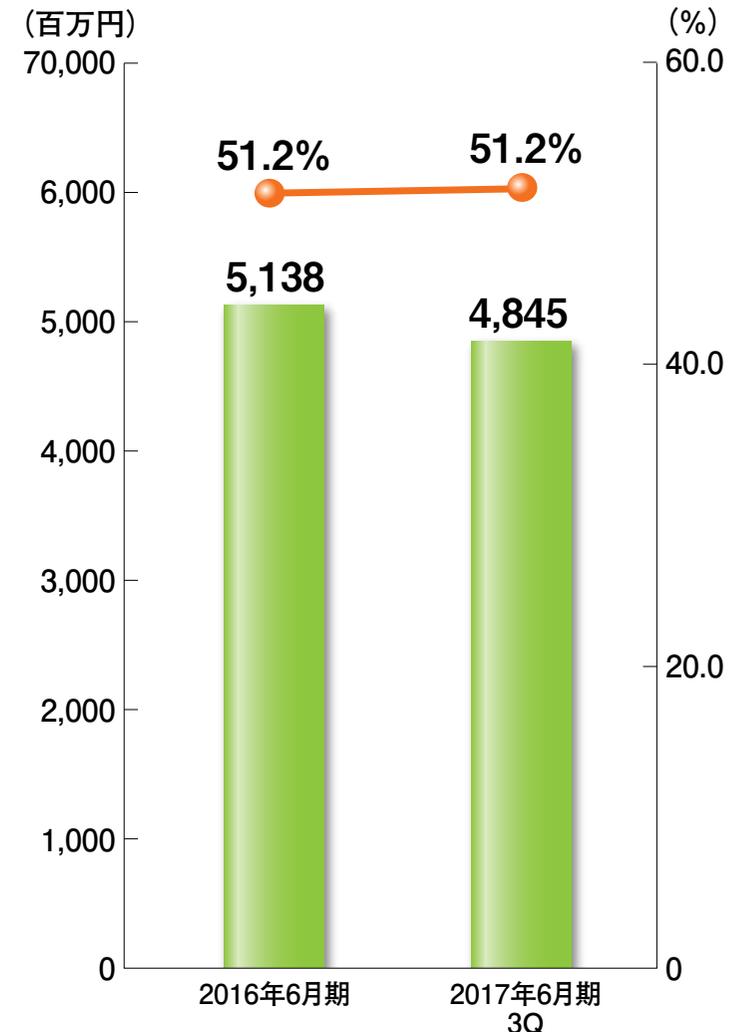
## 貸借対照表（連結）

（単位：百万円）

	2016年 6月期	2017年 6月期3Q	主な増減
<b>資産の部</b>			
流動資産	7,038	6,423	①当座資産の減少 ……△876百万円
固定資産	15,579	18,219	①有形固定資産の増加 +2,371百万円 ②差入保証金の増加 …… +231百万円
<b>負債の部</b>			
流動負債	5,200	6,301	①買掛金の増加 …… +774百万円 ②賞与引当金の増加 …… +174百万円
固定負債	5,802	5,688	①長期借入金の減少 ……△293百万円
<b>純資産の部</b>			
純資産	11,615	12,653	①利益剰余金の増加 …… +1,035百万円

## 有利子負債の状況

■ 有利子負債  
● 自己資本比率



※有利子負債とは、長期借入金、社債、一年以内長期借入金、短期借入金を合算したものです。

# 業績計画(連結)①(期初計画)

## 12期連続増収増益を計画

(単位:百万円)

	2016年6月期	2017年6月期	
	通期	通期	
	実績(売上比%)	計画(売上比%)	前年比(%)
売上高	<b>38,781</b>	<b>46,779</b>	<b>120.6</b>
焼肉部門	22,051(56.8)	24,956(53.3)	113.1
ラーメン部門	4,707(12.1)	5,247(11.2)	111.4
お好み焼部門	2,626(6.7)	2,807(6.0)	106.8
ゆず庵部門	4,441(11.4)	7,535(16.1)	169.6
専門店部門	824(2.1)	1,002(2.1)	121.5
FC部門	2,958(7.6)	3,474(7.4)	117.4
その他部門	1,171(3.0)	1,754(3.7)	149.7
売上総利益	<b>25,331(65.3)</b>	<b>30,676(65.5)</b>	<b>121.0</b>
販売費及び一般管理費	<b>22,904(59.0)</b>	<b>27,630(59.0)</b>	<b>120.6</b>
営業利益	<b>2,426(6.2)</b>	<b>3,045(6.5)</b>	<b>125.4</b>
経常利益	<b>2,620(6.7)</b>	<b>3,400(7.2)</b>	<b>129.7</b>
当期純利益	<b>1,371(3.5)</b>	<b>2,049(4.3)</b>	<b>149.3</b>

# 業績計画(連結)②(期初計画)

## 物語コーポレーション単体

(単位:百万円)

	2016年6月期	2017年6月期	
	通期	通期	
	実績 (売上比%)	計画 (売上比%)	前年比 %
売上高	<b>37,647</b>	<b>45,074</b>	<b>119.7</b>
売上総利益	<b>24,684</b> (65.5)	<b>29,660</b> (65.8)	<b>120.1</b>
販売費及び 一般管理費	<b>22,263</b> (59.1)	<b>26,712</b> (59.2)	<b>119.9</b>
営業利益	<b>2,420</b> (6.4)	<b>2,948</b> (6.5)	<b>121.7</b>
経常利益	<b>2,714</b> (7.2)	<b>3,310</b> (7.3)	<b>121.9</b>
当期純利益	<b>1,528</b> (4.0)	<b>1,959</b> (4.3)	<b>128.1</b>

## 海外子会社合計

(単位:百万円)

	2016年6月期	2017年6月期	
	通期	通期	
	実績 (売上比%)	計画 (売上比%)	前年比 %
売上高	<b>1,134</b>	<b>1,704</b>	<b>150.3</b>
売上総利益	<b>646</b> (57.0)	<b>1,015</b> (59.5)	<b>157.0</b>
販売費及び 一般管理費	<b>640</b> (56.5)	<b>918</b> (53.8)	<b>143.3</b>
営業利益	<b>5</b> (0.5)	<b>97</b> (5.7)	<b>1650.4</b>
経常利益	<b>△100</b> (-)	<b>89</b> (5.2)	<b>-</b>
当期純利益	<b>△163</b> (-)	<b>89</b> (5.2)	<b>-</b>

# 業績計画(連結) ③ (期初出店計画)

(単位:店舗)

部門	種別	2016年6月期	2017年6月期		期末店舗数計画
		期末店舗数	出店数	退店数	
			期初計画	期初計画	
焼肉	直営	107	15	0	122
	FC	69	10	0	79
ラーメン	直営	34	4	0	38
	FC	78	4	0	82
お好み焼	直営	21	0	0	21
	FC	22	0	0	22
ゆず庵	直営	24	10	0	34
	FC	6	8	0	14
専門店	直営	4	2	0	6
	FC	0	0	0	0
その他	海外	5	6	1	10
国内・直営合計		190	31	0	221
FC合計		175	22	0	197
海外合計		5	6	1	10
合計		370	59	1	428

# 業績計画(連結)④(その他)

## 既存店売上高の計画前年比

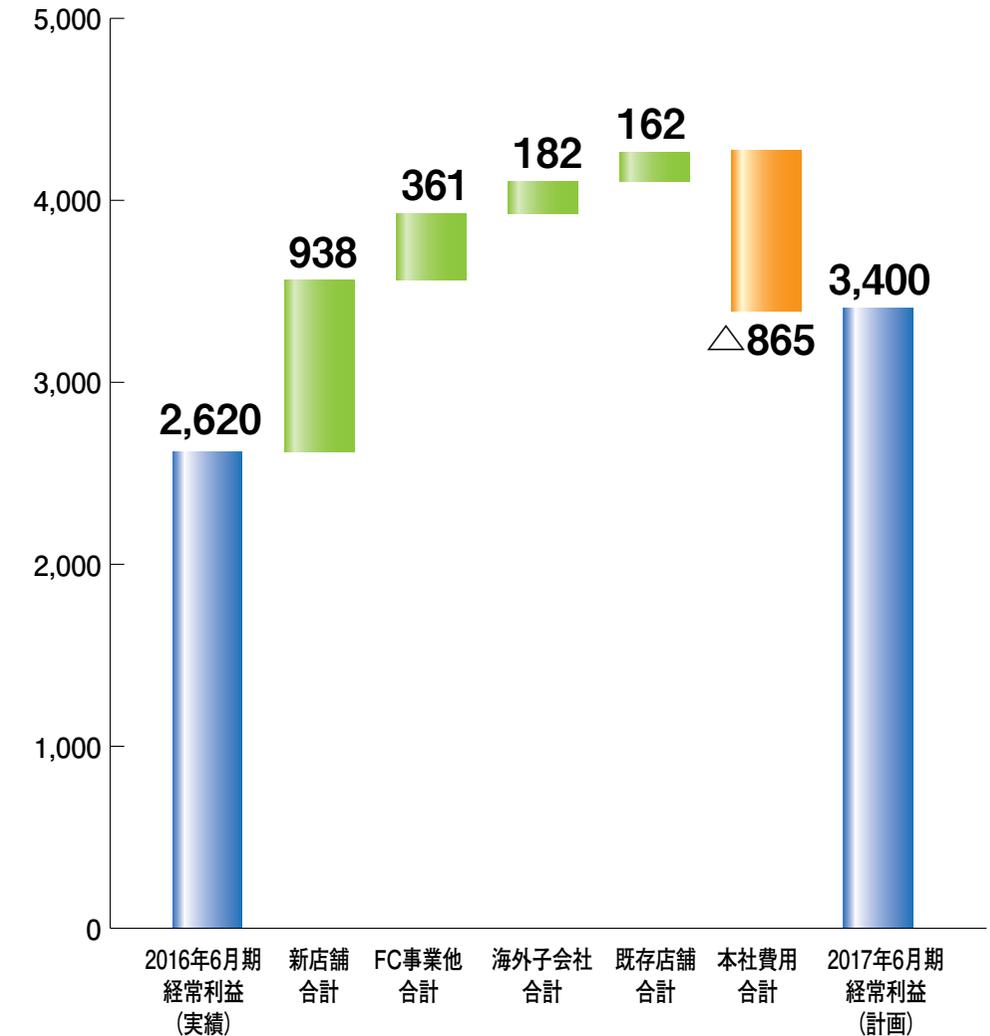
(単位:%)

	1Q	2Q	3Q	4Q	通期
焼肉	100.2	101.6	100.8	102.8	101.3
ラーメン	103.3	104.4	103.2	104.0	103.7
お好み焼	105.4	105.5	103.8	102.9	104.3
ゆず庵	104.0	103.6	102.8	105.0	103.8
専門店	101.6	107.1	103.9	104.4	104.5
全体	101.4	102.7	101.6	103.3	102.2

※既存店とは、新規開店より18ヶ月以上稼働している店舗と定義しております。

## 経常利益計画の対前年増減要因

(百万円)



※この表中の既存店舗とは、2016年6月期を基準とし、前々年までに开店した店舗としています。

# 下半期の見通し

項目	主な期初計画策定事項	下半期見通し
既存店売上	全社既存店売上高前年比102.2% ・焼肉部門既存店売上高前年比101.3% ・ラーメン部門既存店売上高前年比103.7% ・お好み焼部門既存店売上高前年比104.3% ・専門店部門既存店売上高前年比104.5% ・ゆず庵部門既存店売上高前年比103.8%	各部門ともに現状の売上高趨勢を維持する見通し 主に以下の取組みにより強化を図る ・「焼肉きんぐ」の新たなCM素材作成、放映地域の拡大 ・折込チラシを中心とした販売促進の実施
出店数	直営31店舗、FC22店舗、海外6店舗出店	通期で、直営店32店舗、FC21店舗、海外6店舗出店
退店数	海外1店舗(業種転換による)退店	通期で、FC1店舗(直営店化による)、海外1店舗(業種転換による)退店
FC事業他	出店数増に伴う各種ロイヤリティー収入増	計画通りの見通し
経常利益	・既存店売上高原価率の微減 ・光熱単価の低減 ・「焼肉きんぐ」、「丸源ラーメン」既存店リニューアル実施 ・「ゆず庵」既存店看板変更実施 ・「源氏総本店南越谷」リニューアル実施 ・店舗メンテナンス費用増 ・パートアルバイト社会保険料増加	・左記期初計画のリニューアル・看板変更は上半期実施済み ・その他期初計画以外の主な費用発生の見込みなし  主なマイナス材料は ・前年、当年新店舗の売上高計画差異による経常利益の未達
純利益	特別損失200百万円計画	特別損失57百万円を第3四半期までに計上済み 通期での特別損失発生は下回る公算

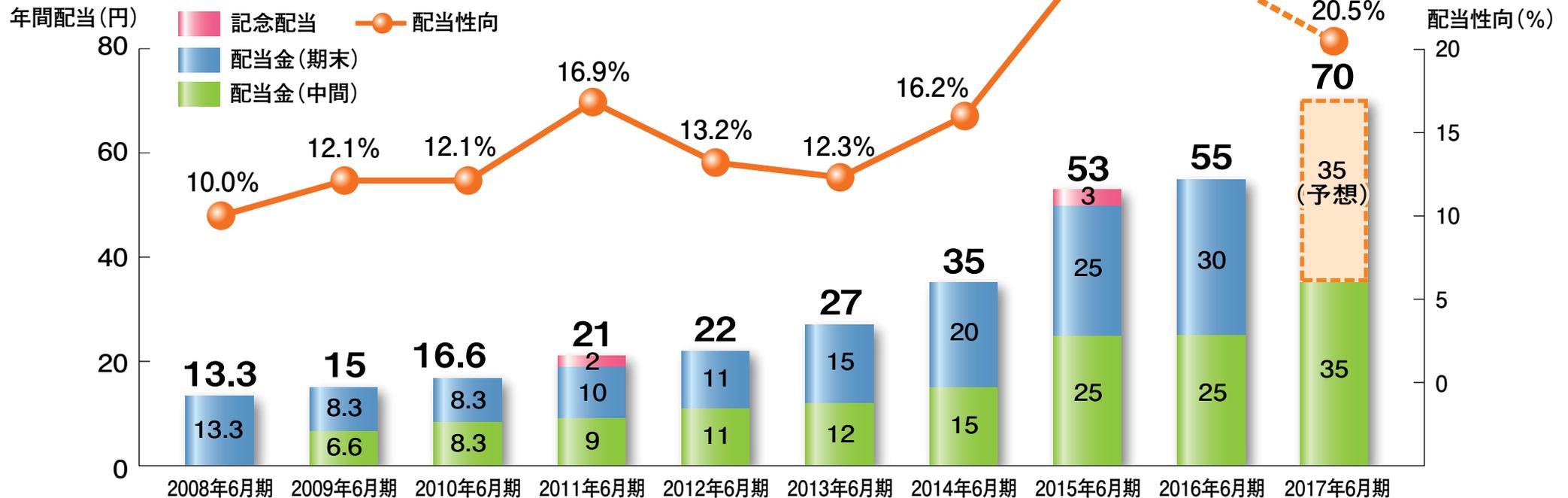
# 配当政策

新規上場以来9期連続の増配を目指します。

## 1株あたり配当金

中間実績 **35円** 期末予想 **35円** 通期 **70円** (2017年6月期予想)

## 配当金・配当性向推移



※平成2010年12月1日付で普通株式1株につき3株の分割をおこなっております。上記では、当該株式分割に伴う影響を加味した遡及計算値を示しております。

# ご参考：株主優待制度

「上場企業のあるべき姿」という観点で  
チェックをして頂きたいという想いを込めて

株主様お食事ご優待券又はお米を **年2回贈呈!**

株主様お食事ご優待券は物語コーポレーションの**全ての店舗**でご利用いただけます。



ご所有株式数	ご優待内容
<b>100株</b> 以上の場合	株主様お食事ご優待券 <b>2,500円相当</b> または <b>お米2.5kg</b> (年間5,000円相当) (年間5kg)
<b>300株</b> 以上の場合	株主様お食事ご優待券 <b>5,000円相当</b> または <b>お米5.0kg</b> (年間10,000円相当) (年間10kg)
<b>600株</b> 以上の場合	株主様お食事ご優待券 <b>10,000円相当</b> または <b>お米10.0kg</b> (年間20,000円相当) (年間20kg)
<b>900株</b> 以上の場合	株主様お食事ご優待券 <b>15,000円相当</b> または <b>お米15.0kg</b> (年間30,000円相当) (年間30kg)

株式会社マイセンが生産・販売する、「安全・安心」で「おいしさ」にこだわったご優待米をお届け。



「品質保証書」



「お米の炊き方」

発送する優待米は、残留農薬ゼロで安心のお米を厳しい基準で選別した、もちもちの甘い福井県産のコシヒカリを使用しています。また、残留農薬・核種放射性物質が不検出の「品質保証書」や、お米をおいしく食べていただくための「お米の炊き方」指導書の添付など、「安全・安心」かつ「おいしさ」にこだわったお米です。

※株主様お食事ご優待券の有効期限は発行日から1年間です。 ※「株主様お食事ご優待券」と「お米」を併用することはできません。

※毎年6月30日現在及び12月31日現在の株主名簿並びに実質株主名簿に記載又は記録された100株以上保有の株主様に対し1単元(100株)以上の株式を保有いただいている株主様が対象になります。

※画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

# プレゼンテーション構成

---

## 1 第3四半期業績概要

津寺 毅【上級執行役員 成長戦略室 室長】

## 2 第3四半期業績総括

加治 幸夫【代表取締役社長CEO・COO】

# トピックス

## 1 134名の新卒採用

男性64名、女性70名 合計134名(内外国人28名)の新卒採用者が入社し、2017年4月1日に「ホテルアソシア豊橋」(愛知県豊橋市)にて入社式を挙行了しました。

## 2 新業態「熟成焼肉 肉源」2号店グランドオープン

2017年3月7日に「熟成焼肉 肉源」の2号店となる六本木店(東京都港区六本木)がグランドオープンしました。

## 3 新業態「人形町 源の屋」のリニューアルオープン

2017年3月16日に「人形町 源の屋」(東京都中央区日本橋)がリニューアルオープンしました。

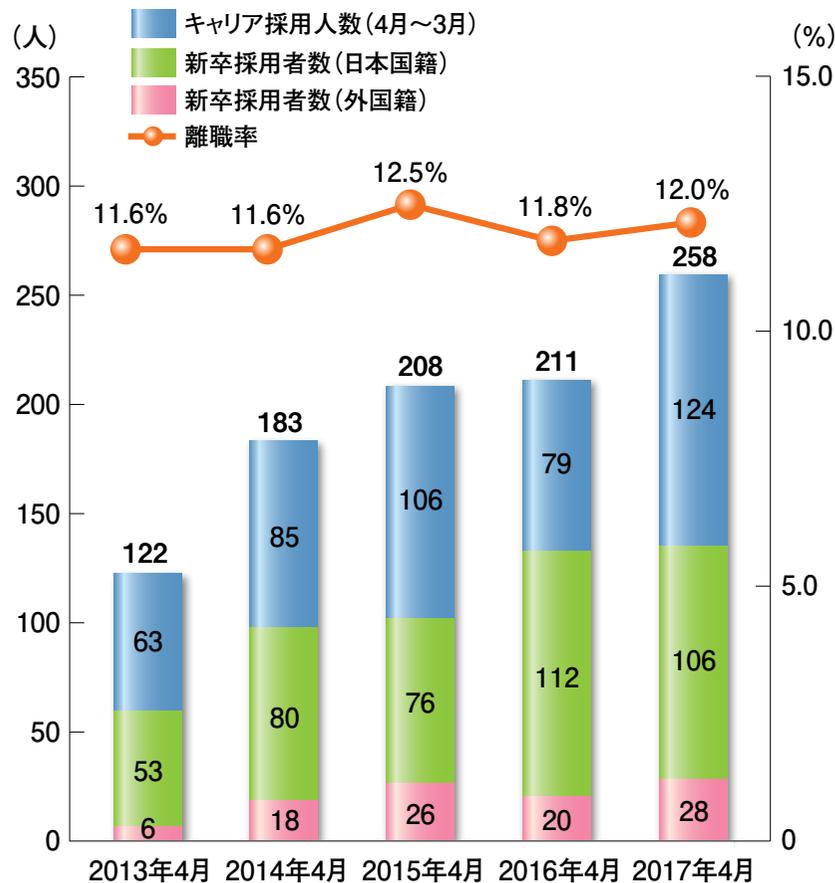
## 4 源氏総本店向山店が「都市デザイン文化賞」を受賞

源氏総本店向山店(愛知県豊橋市)が、豊橋の都市美文化・地域活性化となる施設の増加、アメニティの向上を目的として創立された賞『第29回都市デザイン文化賞』を受賞しました。

# トピックス **1** 134名の新卒採用

積極的な新規出店のために新卒134名を採用。また、国籍や文化そして考え方の「多様性」を受容できる人財、組織づくりを進めるために外国人7カ国28名を採用。

## 採用者数と離職率推移



※離職率は全従業員数から算出

## 一人ひとり毎の「入社激励書」を授与する入社式&新人社員研修



# トピックス 2 新業態「熟成焼肉 肉源」2号店のグランドオープン



## 熟成焼肉 肉源六本木店

- 住 所：東京都港区六本木7-15-17 ユニ六本木ビル2F
- アクセス：東京メトロ六本木駅2番出口から徒歩1分
- 営業時間：月曜～土曜日:11:30～15:00 / 17:00～翌4:30 (LO 4:00)  
日祝:11:30～15:00 / 17:00～翌24:00 (LO 23:30)
- 店舗面積：108.22坪 30テーブル 107席
- 客 単 価：ランチ 1,100円 デイナー 6,000円



# トピックス 4 源氏総本店向山店が「都市デザイン文化賞」を受賞

■ 和と洋の伝統的な「美」と「モダン」を意識したデザインされた源氏総本店向山店



## 都市デザイン文化賞

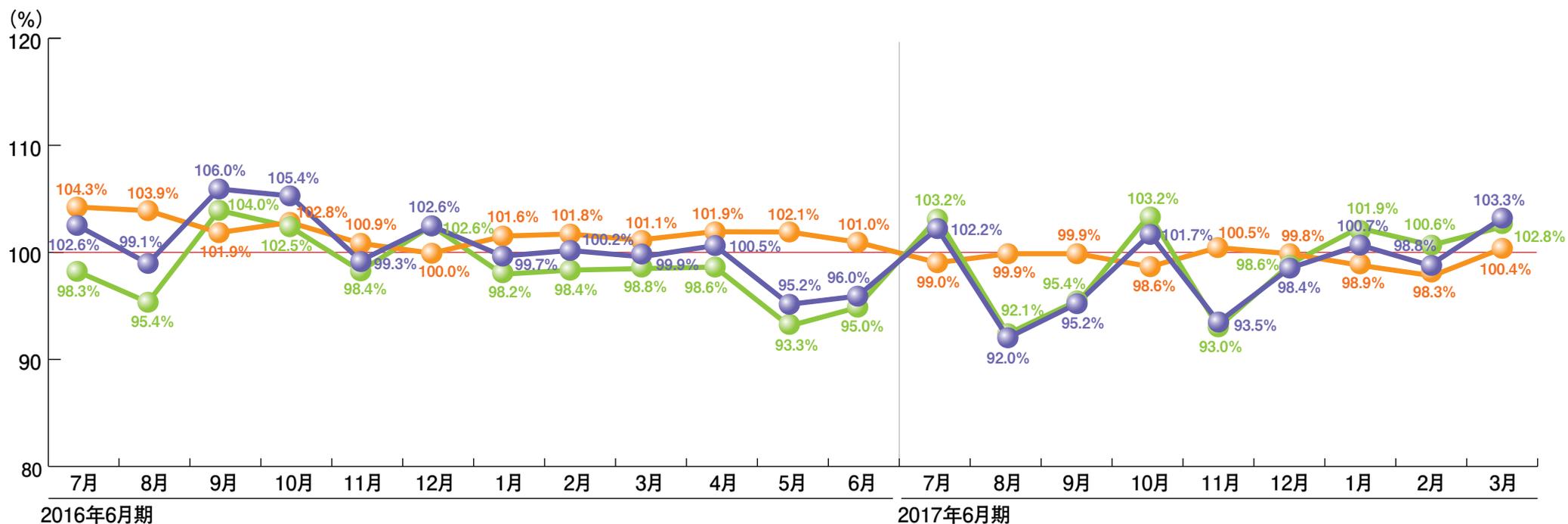
豊橋の都市美文化・地域活性化に  
結び付く街の施設を増やし、  
アメニティの向上を目的とした  
豊橋商工会議所の独自の顕彰制度。  
2017年3月22日に源氏総本店向山店が、  
土蔵風と洋館風の建物を平屋でつなぐ  
構成をとり、伝統美の中に多様な要素を  
取り入れたエキゾチックな意匠が  
評価され、受賞いたしました。



# 焼肉部門業績総括

## 約1年ぶりに四半期売上高前年比100%越え

既存店売上高前年比(直営のみ) ●売上高 ●客数 ●客単価



(単位: %)

	2016年6月期													2017年6月期									
	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	通期	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	3Q累計
売上高	102.6	99.1	106.0	105.4	99.3	102.6	99.7	100.2	99.9	100.5	95.2	96.0	100.3	102.2	92.0	95.2	101.7	93.5	98.4	100.7	98.8	103.3	98.5
客数	98.3	95.4	104.0	102.5	98.4	102.6	98.2	98.4	98.8	98.6	93.3	95.0	98.5	103.2	92.1	95.4	103.2	93.0	98.6	101.9	100.6	102.8	99.0
客単価	104.3	103.9	101.9	102.8	100.9	100.0	101.6	101.8	101.1	101.9	102.1	101.0	101.9	99.0	99.9	99.9	98.6	100.5	99.8	98.9	98.3	100.4	99.5

※このページにおける既存店とは、HP等で発表している月次同様に新規開店より18ヶ月以上稼働している店舗と定義しております。

# 原点回帰したメニューとサービスで顧客満足度の向上

## 1 顧客満足度を向上させる新グランドメニューの全店導入(2017年1月~)



### 1 「4つの名物商品」の投入

カルビ・ロースカテゴリーに  
4つの名物商品を投入

### 2 「肉の厚み」の変更

- ・肉の旨味を逃さないよう、一人前の厚みを増加
- ・見た目を豪華にするため、一人前のポーションを増加

### 3 「たれ」と「火力」の改善

- ・肉本来の旨味を引き出す「もみだれ」と「つけだれ」に改善
- ・肉汁を閉じ込め、ジューシーに焼き上げる熱板に改善

### 4 営業力の磨きこみ

- ・メニュー再現性の向上
- ・おせっかいなサービスの徹底
- ・ピカピカな店舗の実現

## 2 集客力を向上させる販売促進

### ■ チラシによる販売促進(3月)



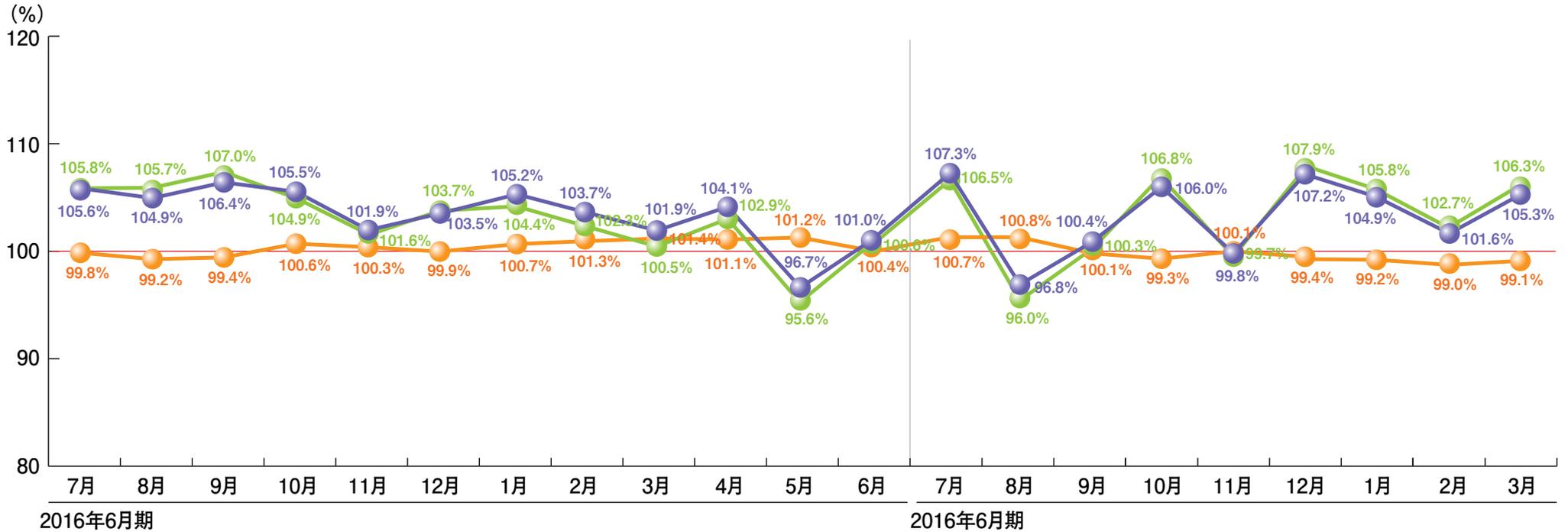
### ■ TVCMによる販売促進(3月)



# ラーメン部門業績総括

## 3年連続で四半期売上高前年比100%超え

既存店売上高前年比(直営のみ) ●売上高 ●客数 ●客単価



(単位: %)

	2016年6月期													2017年6月期									
	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	通期	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	3Q累計
売上高	105.6	104.9	106.4	105.5	101.9	103.5	105.2	103.7	101.9	104.1	96.7	101.0	103.3	107.3	96.8	100.4	106.0	99.8	107.2	104.9	101.6	105.3	103.2
客数	105.8	105.7	107.0	104.9	101.6	103.7	104.4	102.3	100.5	102.9	95.6	100.6	102.9	106.5	96.0	100.3	106.8	99.7	107.9	105.8	102.7	106.3	103.4
客単価	99.8	99.2	99.4	100.6	100.3	99.9	100.7	101.3	101.4	101.1	101.2	100.4	100.4	100.7	100.8	100.1	99.3	100.1	99.4	99.2	99.0	99.1	99.8

※このページにおける既存店とは、HP等で発表している月次同様に新規開店より18ヶ月以上稼働している店舗と定義しております。

ラーメン部門  
主な取り組み

# オンリーワンフォーマット確立に向けた磨き込み

## 1 リピーターを離さない看板商品へのこだわり

### 熟成醤油がえし

千葉県産・岡山県産・小豆島産の異なる濃厚醤油をブレンドし、鶏・豚・宗田鰹節・香味野菜など20種類以上の食材を使い、焦がさないように丹念に混ぜながら仕込み、ゆっくり15日間程かせ熟成させる事でまろやかなうま味を「熟成醤油がえし」が完成します。

### 肉

赤身と脂身のバランスが良くうま味が多い、肉そば専用の豚肉は、一頭から数kgしか取れない希少部位です。サッと煮込むことで美味しさを引き出した柔らかなお肉です。

### 柚子こしょうおろし

国産の完熟柚子を使い、香りを広げるために大根おろしと混ぜ合わせています。麺によく絡むので、食べる度に香りを感じます。

### 青葱

ラーメンの薬味として欠かせない逸品。季節ごとに、産地の違う契約農家で生産しています。薬味としての香りを程よく効かせるため香りある青葱を使用。

### 背脂

肉厚な背脂を太釜でゆっくり煮込んで余分な臭みと油脂分を取り、ゼラチン質でうま味がたっぷりです。

### 麺

香りが良く風味ある小麦粉を使った丸源特製麺！コシが強く伸びにくく、肉そばのスープにも負けない麺に仕上げています。20番手の角対でストレート細打ち麺に仕上げるので程よくスープをすくいます。

### 熟成醤油ラーメン

# 肉そば

### 手鍋調理

これが肉そばの命です。強い味付けと油脂分を手鍋で乳化させる事で、マイルドでうま味あるスープに仕上がります。香り付けで入っているんにくは加熱によってうま味と香りが柔らかになり一層食欲をそそります。

### 焼海苔

口に入れた時に香りとうま味をしっかりと感じる厚めの焼海苔を使用しています。

### 玉葱

肉味が続くので、口直しとしても食感の良い玉葱を使っています。スープの余熱で甘さが引き出され、麺にも絡む薬味です。

### スープ

鮮度の良い食材にこだわり、豚と鶏中心に香味野菜や昆布でうま味を加え、うま味のベーススープを作っています。最終の香り付けとしてうめ干し・ムロ・醤油と香味野菜・鶏がら、乳化させるベースとして豚背脂・鶏油・豚脂を使い、うま味と香りがあるスープに仕上げています。

### どんぶり

熱々のスープ温度を維持するためにどんぶりを温め、熱いラーメン提供の下支えにしています。熱伝導が早い強化磁器を使わず、保温性が高い生地を使って製作しています。

④ 酢  
すきりとした味に変化する  
③ 揚げんにく  
香ばしい香りが広がる  
② たらこ  
クセになる辛みが生まれる  
① そのまま  
本来の美味しさを楽しむ



私は世の中にな  
いラーメンを作りたいんです!!  
肉そばを考えた 塚誠

## 2 幅広い客層への対応



## 健康志向に対応した糖質カット麺

レタス約3個分の<sup>※1</sup>  
食物繊維入り

**糖質50%カット麺**  
(細麺)  
+50円(税抜)で変更できます。

※1 レタス中500gを1個として計算。レタス100gの中食物繊維は11gとして計算  
7訂食品が対象となります。

美味しさそのまま糖質50%カット

「美味しくなければ意味がない」をモットーに丸源製麺所で試作を繰り返してきた「糖質50%カット麺」が遂に完成しました。食物由来の難消化性低分子小麦粉とブレンドし、麺の美味しさをそのままに糖質を普通麺の半分<sup>※2</sup>にしました。

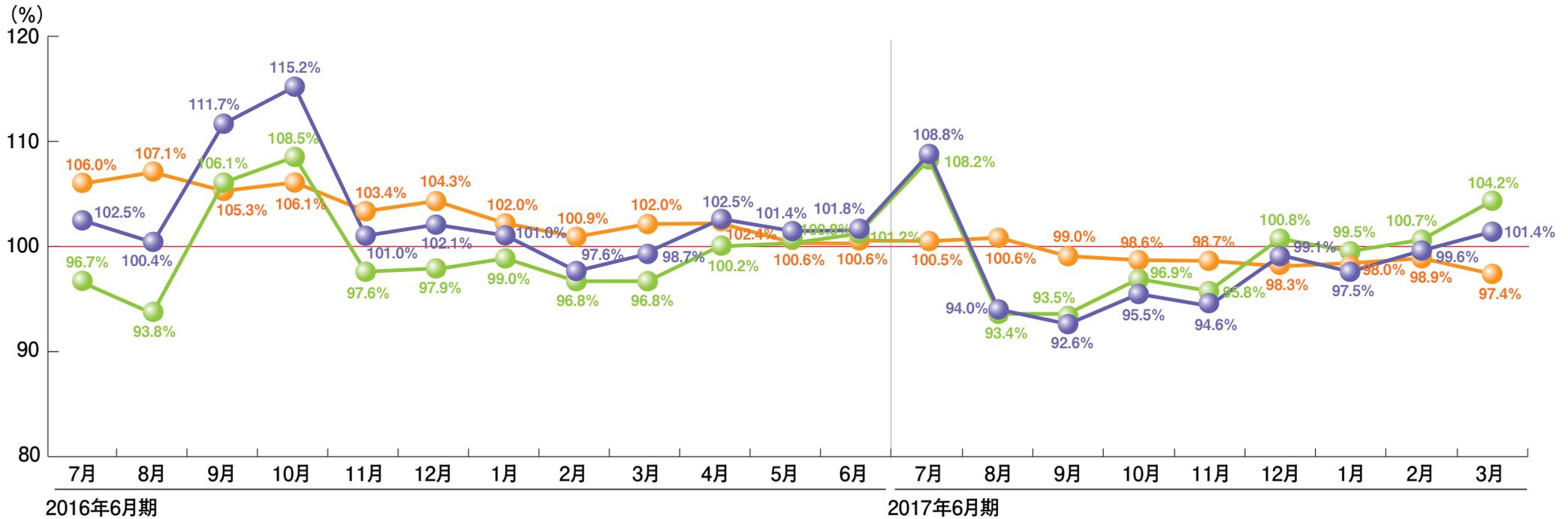
※2 丸源ラーメンで使用する細麺との比較

遂に完成!

# お好み焼部門業績総括

## 3四半期ぶりに四半期客数前年比100%越え

既存店売上高前年比(直営のみ) ●売上高 ●客数 ●客単価



(単位: %)

	2016年6月期													2017年6月期									
	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	通期	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	3Q累計
売上高	102.5	100.4	111.7	115.2	101.0	102.1	101.0	97.6	98.7	102.5	101.4	101.8	102.4	108.8	94.0	92.6	95.5	94.6	99.1	97.5	99.6	101.4	98.1
客数	96.7	93.8	106.1	108.5	97.6	97.9	99.0	96.8	96.8	100.2	100.8	101.2	99.3	108.2	93.4	93.5	96.9	95.8	100.8	99.5	100.7	104.2	99.2
客単価	106.0	107.1	105.3	106.1	103.4	104.3	102.0	100.9	102.0	102.4	100.6	100.6	103.1	100.5	100.6	99.0	98.6	98.7	98.3	98.0	98.9	97.4	98.9

※このページにおける既存店とは、HP等で発表している月次同様に新規開店より18ヶ月以上稼働している店舗と定義しております。

お好み焼部門  
主な取り組み

# お好み焼専門店としてのフォーマットづくり

## 1 お好み焼専門店としての訴求強めた単品メニュー変更

**単品メニュー**

**名物2**  
釜揚げ太麺  
**黄金焼そば**  
790円(税抜)

**名物1**  
桜海老と三元豚  
**二色豚玉**  
790円(税抜)

**ねぎ焼**  
豚むね焼 880円  
海鮮ねぎ焼 880円  
デラックス 790円

**モダン焼**  
肉チリ焼 880円  
海鮮チリ焼 880円  
デラックス 790円

明太マヨソースと特製マヨソース

豚玉	690円
海鮮玉	830円
ミンクス玉	890円
豚キムチ玉	790円
チーズオン玉	830円
わかりチーズ玉	830円
安納芋	410円
ヒザ玉	830円
デラックス玉	950円
豚カルビ焼そば	690円
イカ焼そば	690円
豚海老イカ	440円
ミンクス焼そば	890円
完全トマト焼そば	830円
デラックス焼そば	950円

**名物3**  
四十日熟成  
リソースステーキ塊  
2,980円(税抜)  
1,680円(税抜)

**豚・鶏**  
鶏の旨辛焼 330円  
鶏の旨塩焼 330円  
鶏の旨焼 330円  
三元豚の旨辛焼 330円  
三元豚の旨塩焼 330円  
三元豚の旨焼 330円

**海鮮**  
ホタテのガーソウイ 430円  
海老とホタテのソテー 430円  
海老とホタテのソテー 430円  
イカとホタテのソテー 430円  
海鮮盛り 890円

**野菜焼**  
鉄板アジフライと野菜 430円  
カリカリアジフライと野菜 350円  
明太カリカリアジフライと野菜 350円  
生姜アジフライと野菜 390円  
ほうれん草のバターソテー 450円

**おつまみ**  
フライドチキン 290円  
フライドポテト 290円  
枝豆 290円  
鶏の唐揚げ 390円

**お食事**  
おまかせセット 390円  
おまかせランチ 290円  
おまかせディナー 390円  
おまかせファミリー 490円  
おまかせシニア 490円  
おまかせシニアプラス 490円

**デザート**  
バナナソフト 110円  
チョコソフト 110円  
杏仁豆腐 110円  
季節のデザート 110円

**サラダ**  
サラダ 110円  
サラダ 110円

**逸品**  
とんぺい焼 390円  
たこ焼 2,990円  
もんじゃ焼 690円

## 2 顧客満足度を向上させる3大名物商品

**本舗名物**  
釜揚げ太麺  
**黄金焼そば**  
790円(税抜)

**本舗名物**  
桜海老と三元豚  
**二色豚玉**  
790円(税抜)

**本舗名物**  
四十日熟成  
リソースステーキ塊  
2,980円(税抜)  
1,680円(税抜)

## 3 宴会ニーズの開拓

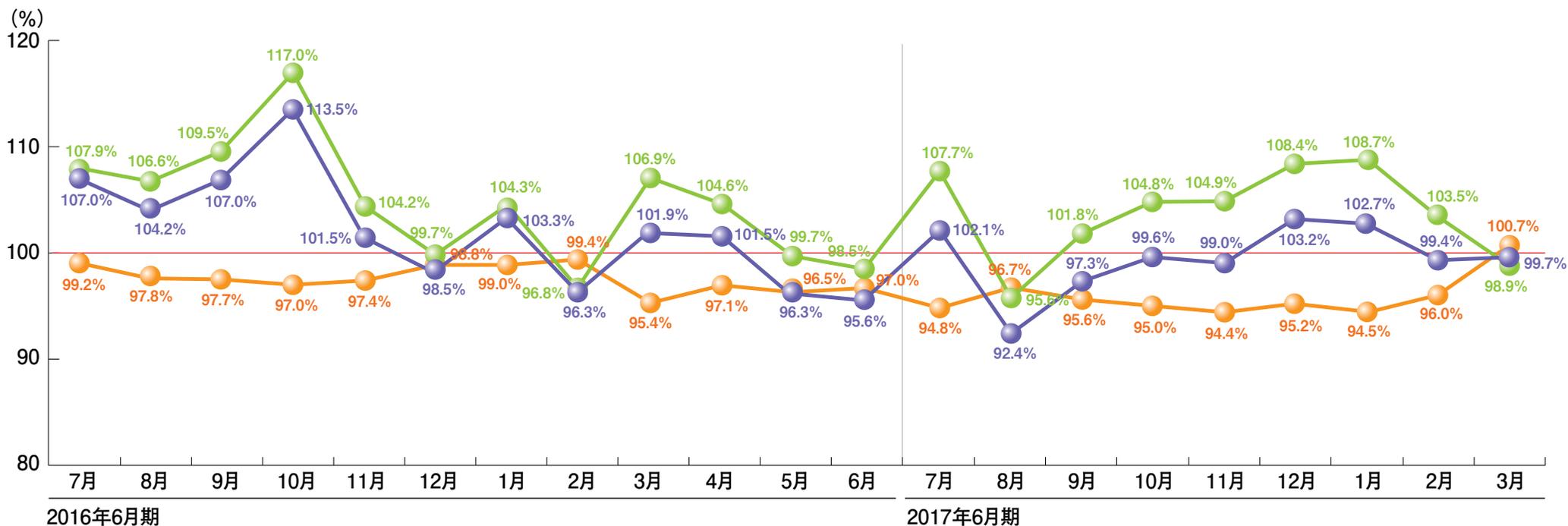
学生宴会需要の獲得



# ゆず庵部門業績総括

## 2四半期連続で四半期売上高前年比100%越え

既存店売上高前年比(直営のみ) ●売上高 ●客数 ●客単価



(単位: %)

	2016年6月期													2017年6月期									
	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	通期	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	3Q累計
売上高	107.0	104.2	107.0	113.5	101.5	98.5	103.3	96.3	101.9	101.5	96.3	95.6	100.9	102.1	92.4	97.3	99.6	99.0	103.2	102.7	99.4	99.7	99.7
客数	107.9	106.6	109.5	117.0	104.2	99.7	104.3	96.8	106.9	104.6	99.7	98.5	103.4	107.7	95.6	101.8	104.8	104.9	108.4	108.7	103.5	98.9	103.5
客単価	99.2	97.8	97.7	97.0	97.4	98.8	99.0	99.4	95.4	97.1	96.5	97.0	97.6	94.8	96.7	95.6	95.0	94.4	95.2	94.5	96.0	100.7	96.0

※このページにおける既存店とは、HP等で発表している月次同様に新規開店より18ヶ月以上稼働している店舗と定義しております。

# 収益力向上を図ったフォーマット改善の推進

## 1 収益力向上を目指した4つの取り組み

### 1 新2,980円、2,680円メニュー導入

- ・牛しゃぶしゃぶと寿司が召し上がれる2,980円コースの開発
- ・豚しゃぶしゃぶと寿司が召し上がれる2,680円コースの開発



来店しやすい価格設定で  
客数増加

### 2 串揚げメニュー導入

3コースに幅広くお客様に  
喜ばれる「串揚げ」商品の導入



顧客満足度向上

### 3 サイン計画の変更

- ・寿司しゃぶしゃぶを全面に出したストリートサインの開発
- ・2,680円コース価格訴求を高めるコルトンサインの開発



業態、価格の視認性向上



### 4 新タイプ店舗の開発

店舗サイズ、内装等を見直した  
新型店舗の開発



投資効率の向上

その他①  
主な取り組み

# 海外(中国)事業「蟹の岡田屋総本店」の出店推進

## 中国・上海における店舗展開図



# 中期経営計画

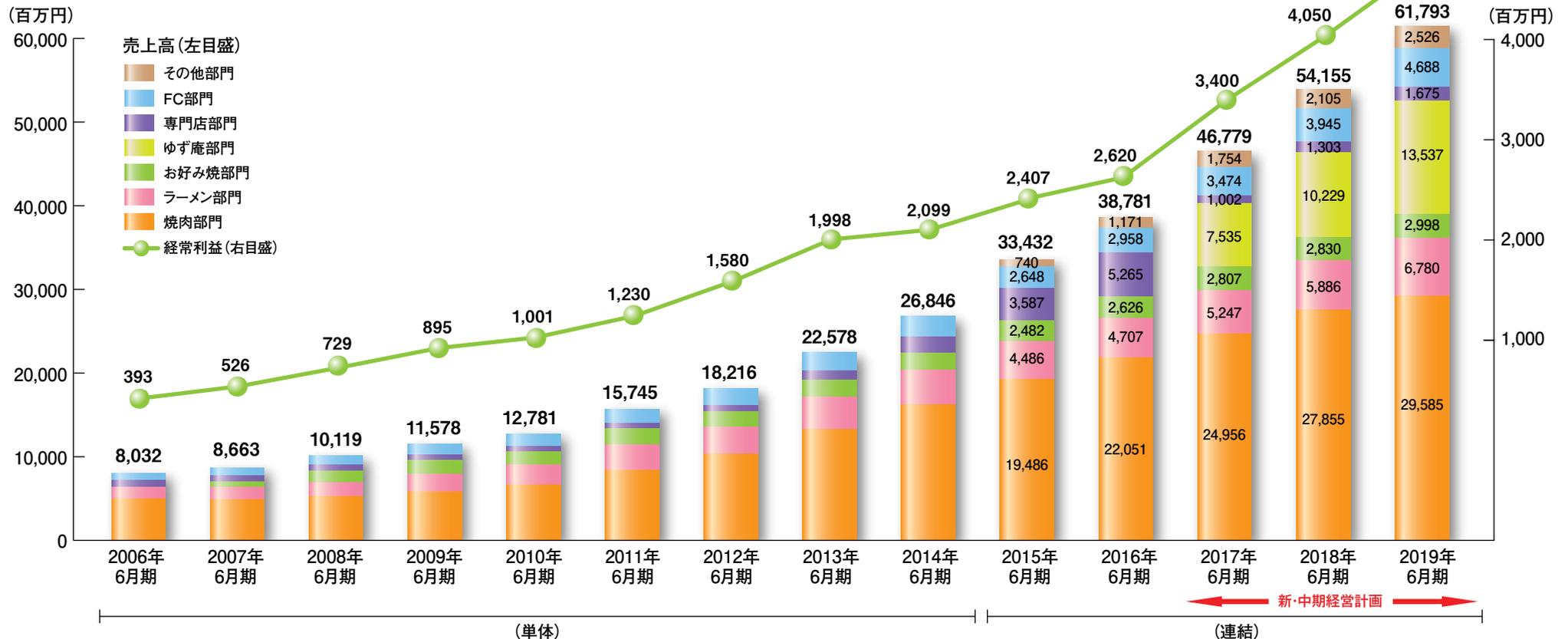
## “生業店魂”の集う大企業 飲食大生業へ

※“生業店魂”とは・・・① 個の確立と自立を果たし、『店主』の覚悟をもつ“物語人リーダー”の輩出 ② 既存店売上前年比にこだわる ③ フォーマットを改善し続ける

### 目標とする経営指標

- ① 売上高、営業利益、経常利益の每期10%以上の成長
- ② 既存店売上高の持続的な向上
- ③ 売上高経常利益率10%以上を目指した持続的な向上
- ④ 従業員1人あたり営業利益額の持続的な向上
- ⑤ 自己資本比率50%以上の維持
- ⑥ ROE(自己資本利益率)10%以上の維持

### 売上高と経常利益計画



※「ゆず庵」の店舗数増加に伴い2017年6月より「専門店部門」から「ゆず庵部門」として分離して表示しております。

# 積極的な出店と新事業・新業態開発

2020年6月期 直営+FC店舗売上高1,000億円を目指す





ご清聴ありがとうございました。



Storyteller tells the Story

物語コーポレーション

## 参考データ

詳細データは、FACTBOOKとしてホームページに移動しました。

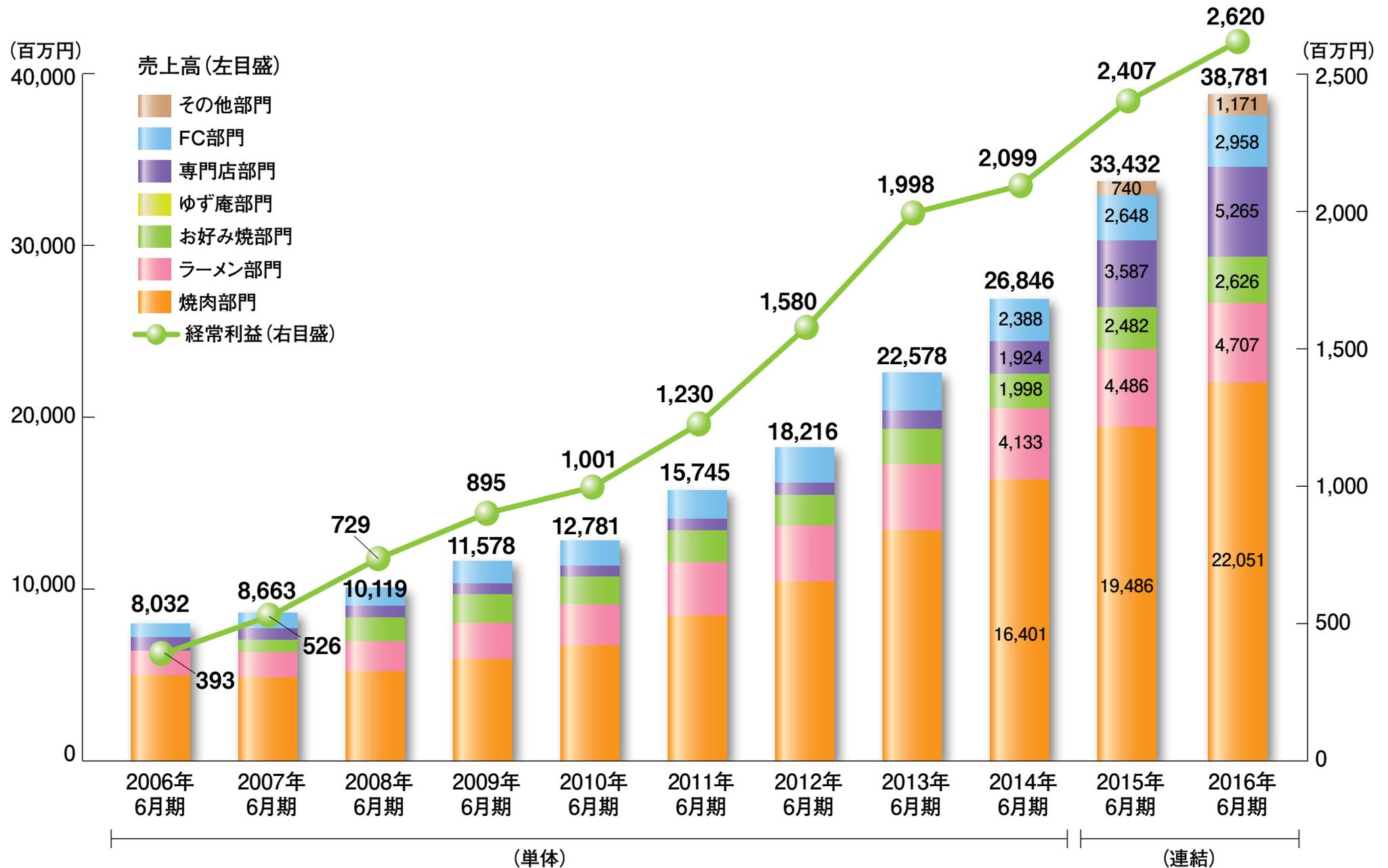
<http://www.monogatari.co.jp/ir/business.html>

# 物語コーポレーションとは

郊外ロードサイド型レストランを全国413店舗で展開。 2017年3月31日現在

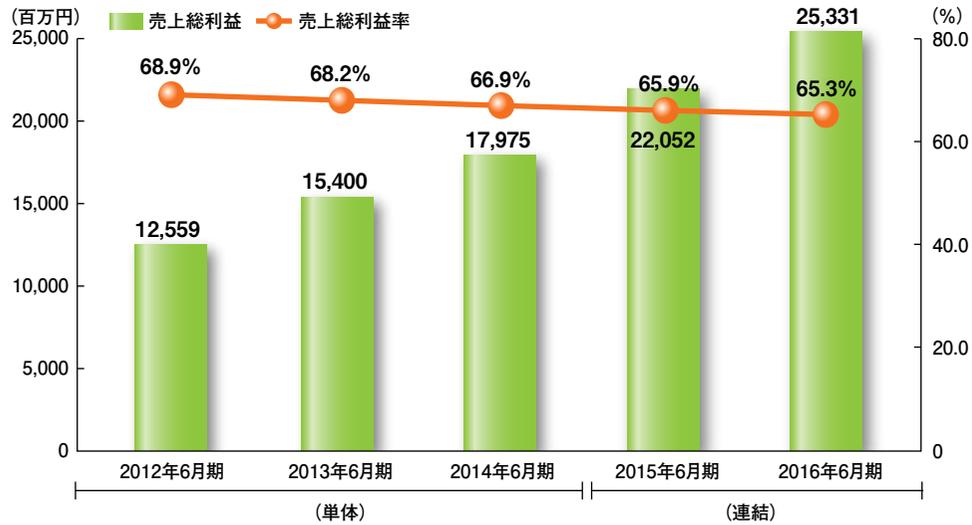
	焼肉	ラーメン	お好み焼	しゃぶしゃぶ	専門店	海外
業界順位	2位	5位	3位	7位	—	—
	 <p>焼肉きんぐ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 焼肉きんぐ</li> <li>▶ 焼肉一番カルビ</li> <li>▶ 焼肉一番かるび</li> <li>▶ 熟成焼肉肉源</li> </ul>	 <p>丸源ラーメン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 丸源ラーメン</li> <li>▶ 二代目丸源</li> </ul>	 <p>お好み焼本舗</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ お好み焼本舗</li> </ul>	 <p>寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵</li> </ul>	 <p>魚貝三味 げん屋</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 魚貝三味 げん屋</li> <li>▶ しゃぶしゃぶ海鮮 源氏総本店</li> <li>▶ 源の屋</li> </ul>	 <p>北海道 蟹の岡田屋総本店</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 鍋源 (GUO YUAN)</li> <li>▶ 北海道 蟹の岡田屋総本店</li> </ul>
店舗数	195店舗	117店舗	43店舗	45店舗	4店舗	9店舗
直営	118店舗	38店舗	21店舗	34店舗	4店舗	9店舗
F C	77店舗	79店舗	22店舗	11店舗	0店舗	

# 業績推移

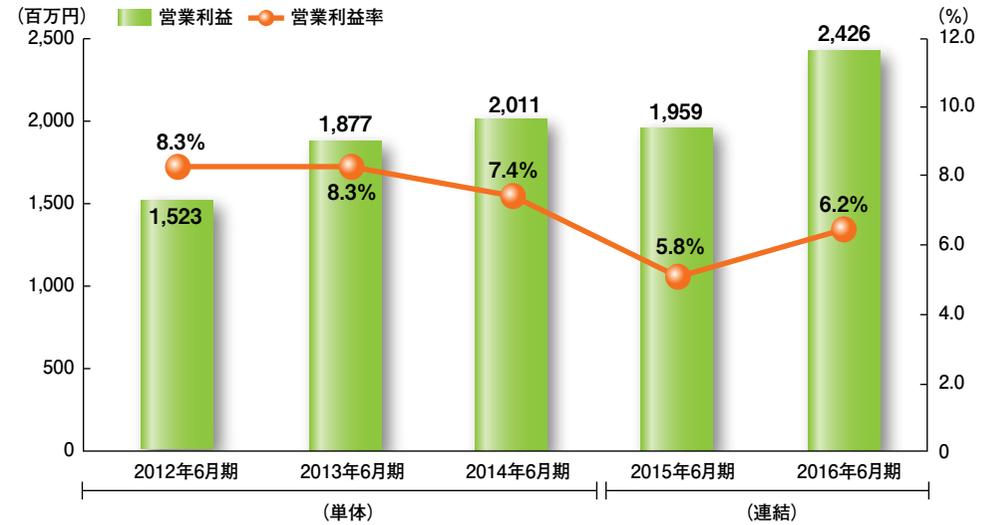


# 主要指標推移①

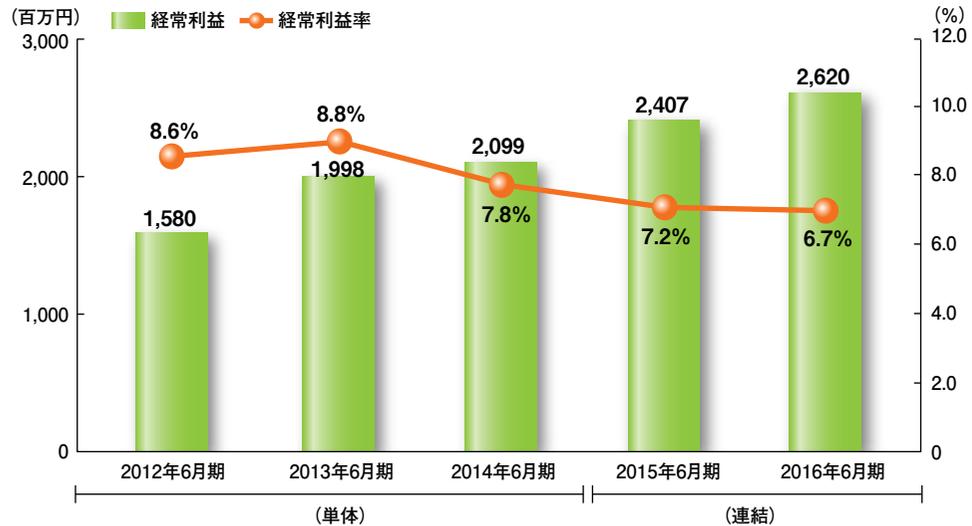
## 売上総利益と売上総利益率



## 営業利益と営業利益率



## 経常利益と経常利益率

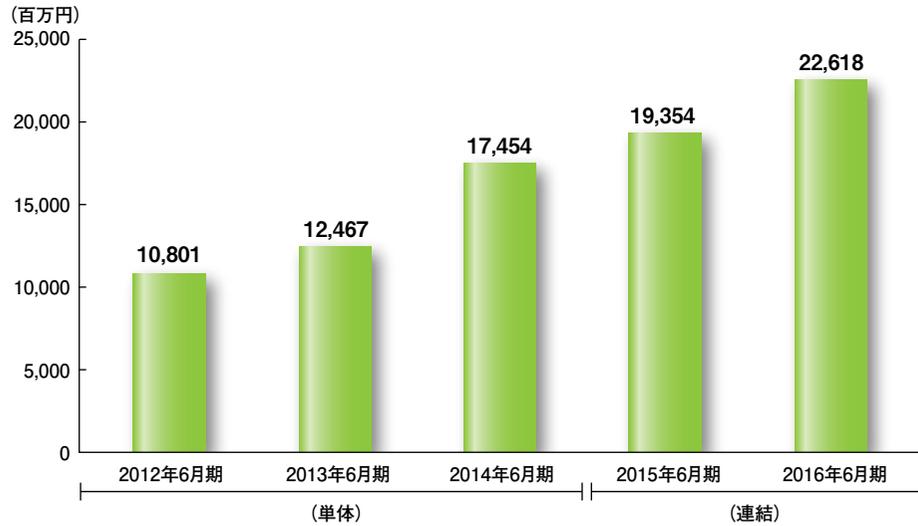


## 純利益と純利益率

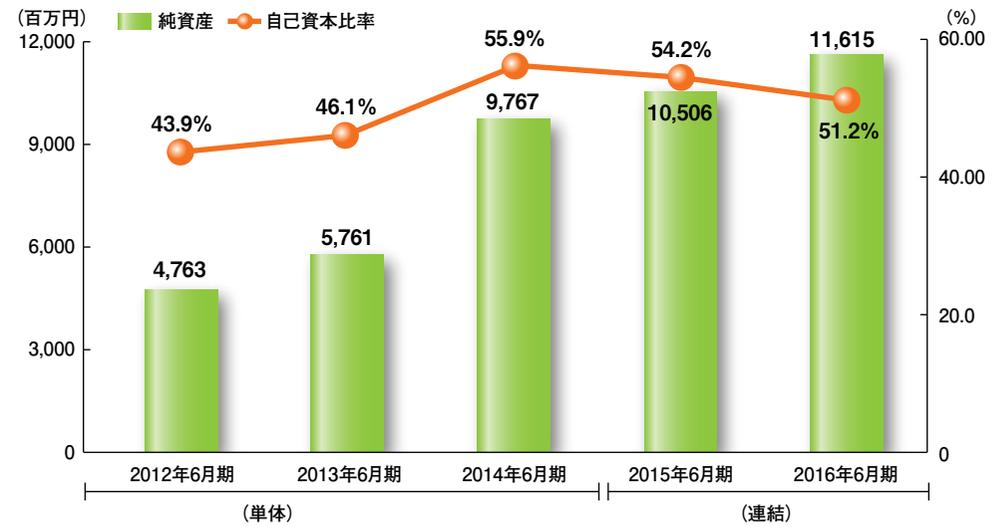


# 主要指標推移②

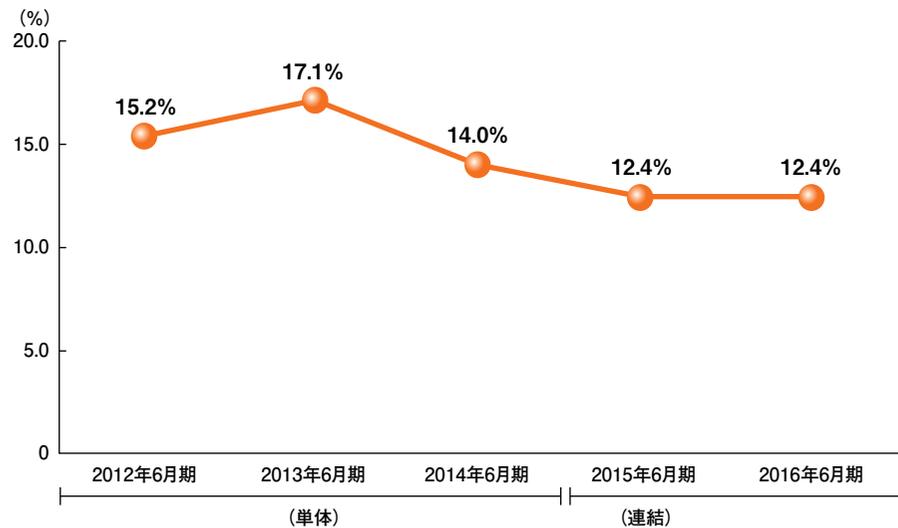
## 総資産



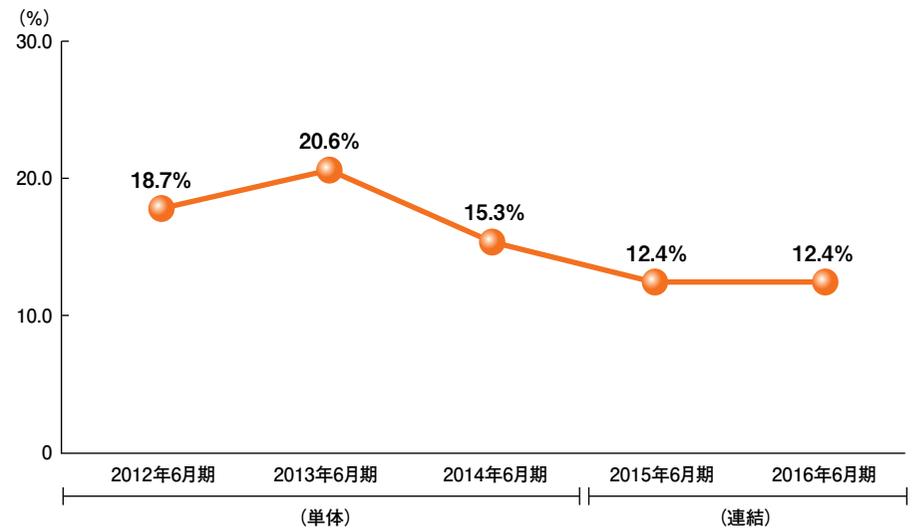
## 純資産と自己資本比率



## ROA



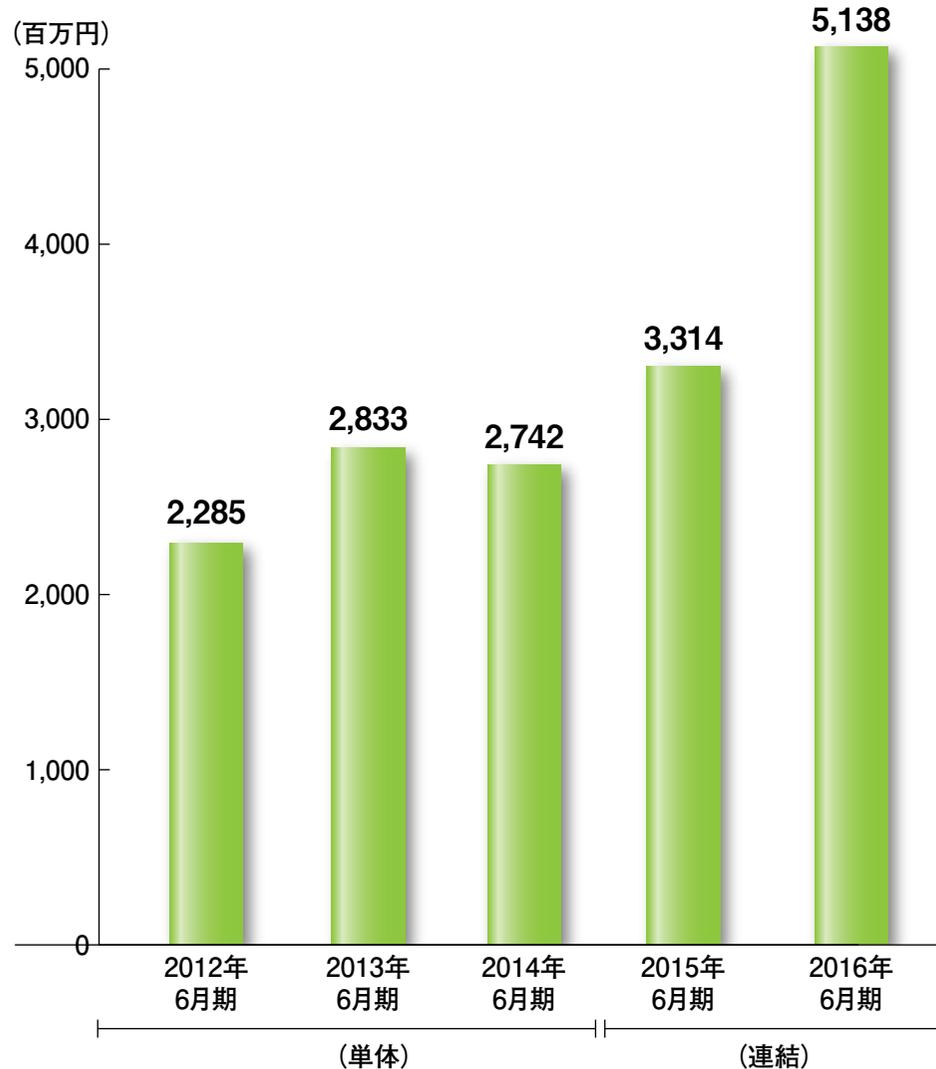
## ROE



※表中のROAの計算式の分子に経常利益を採用しています。 ※中間期のROA・ROE算出の際は、経常利益・純利益を2倍にして年額に換算しております。 ※ROA・ROEの計算式のそれぞれの分母は、期中平均の数値を採用しています。

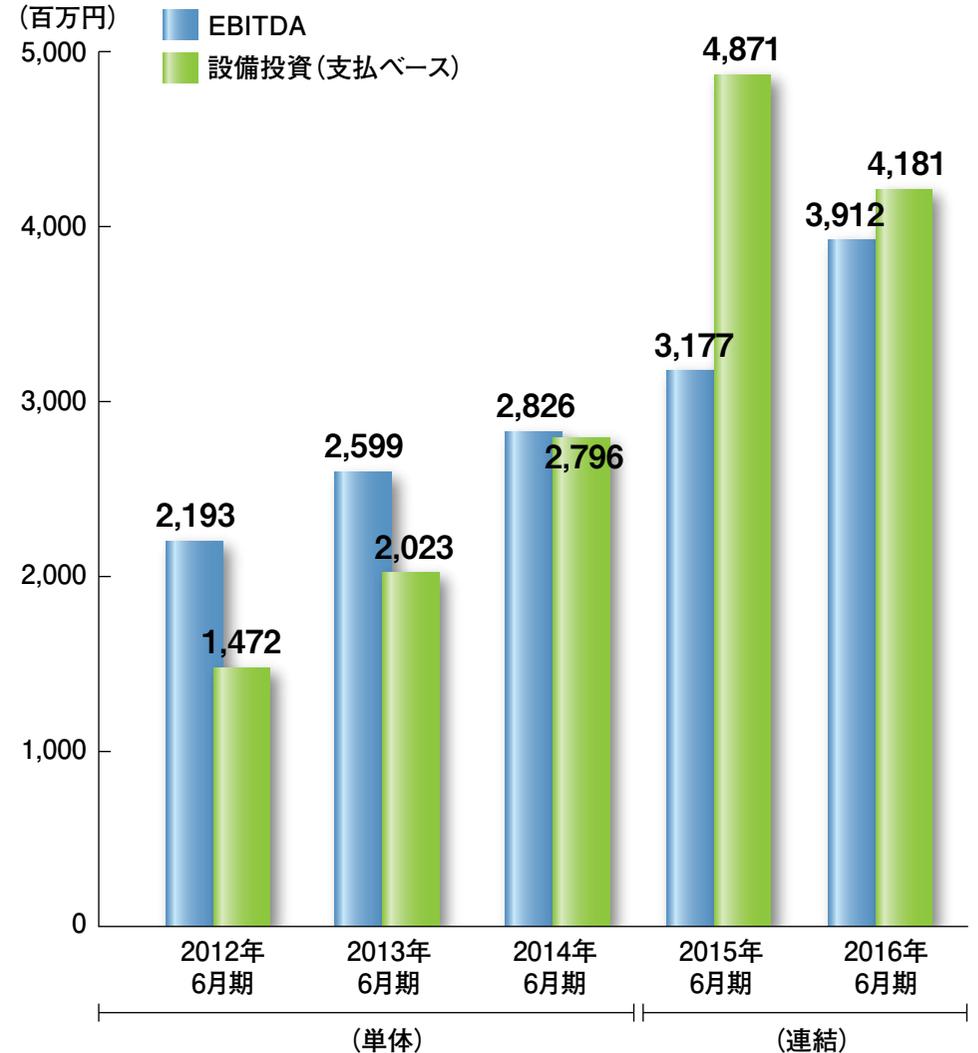
# 主要指標推移③

## 有利子負債



※有利子負債とは、長期借入金+社債+1年以内長期借入金+短期借入金+長期未払金としております。

## 設備投資・EBITDA

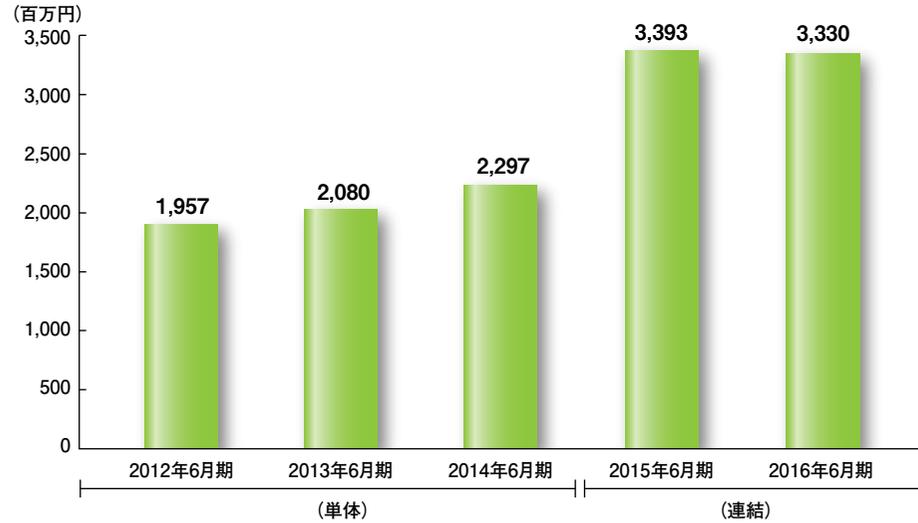


※EBITDAとは、営業利益+減価償却費としております。

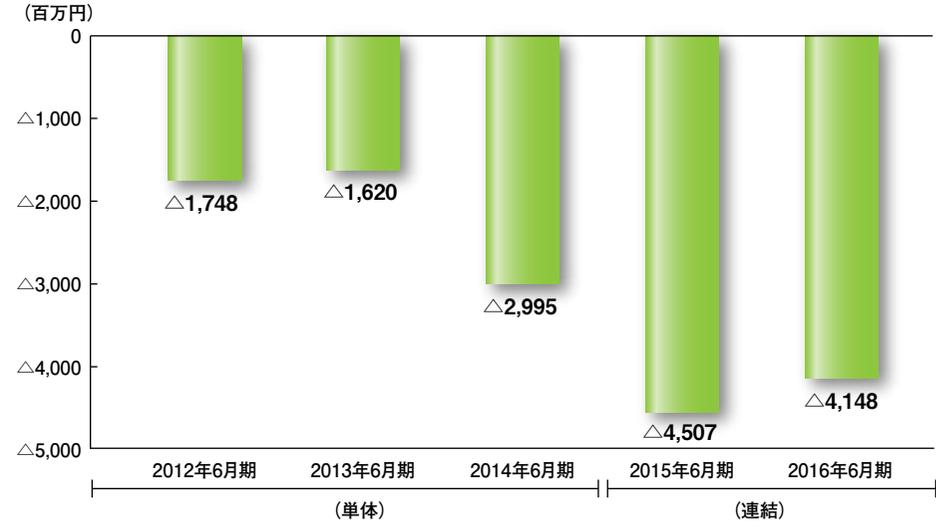
※設備投資(支払ベース)とは、有形固定資産の取得+無形固定資産の取得+差入保証金の差し入れとしております。

# 主要指標推移④

## 営業活動によるキャッシュ・フロー



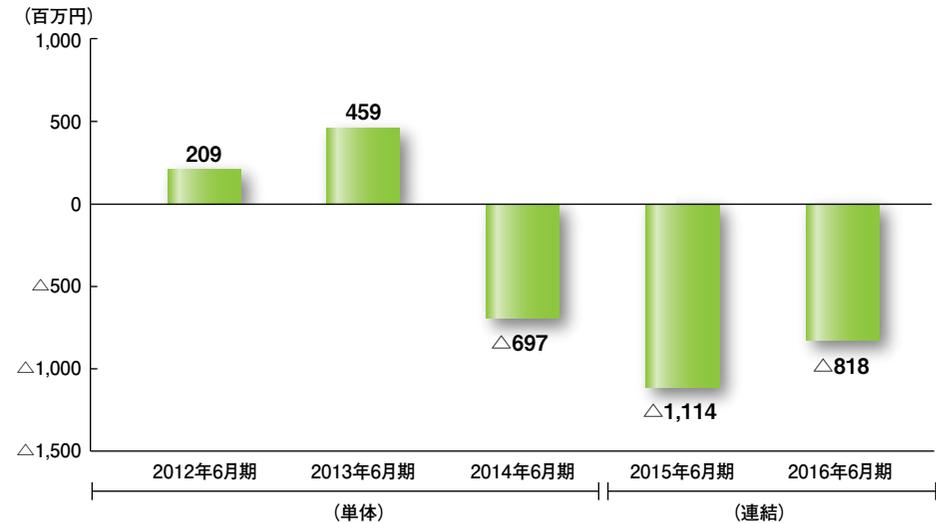
## 投資活動によるキャッシュ・フロー



## 財務活動によるキャッシュ・フロー



## フリーキャッシュ・フロー

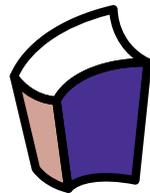


※フリーキャッシュ・フローとは、営業キャッシュ・フローと投資キャッシュ・フローを加算したものです。

# 本資料お取扱上のご注意

本資料は当社をご理解いただくために作成されたもので、当社への投資勧誘を目的としておりません。本資料を作成するに当たっては正確性を期すために慎重に行っておりますが、完全性を保証するものではありません。本資料中の情報によって生じた障害や損害については、当社は一切責任を負いません。本資料中の業績予想ならびに将来見通しは、本資料作成時点で入手可能な情報に基づき当社が判断したものであり、潜在的なリスクや不確実性が含まれています。そのため、事業環境の変化等の様々な要因により、実際の業績は言及または記述されている将来見通しとは大きく異なる結果となることをご承知おきください。

お問い合わせ先



Storyteller tells the Story

物語コーポレーション IR担当

TEL.0532-63-8001 FAX.0532-63-8002 Email:ir@monogatari.co.jp