

2025年12月期
第2四半期
(中間期)
決算説明会資料

2025年8月6日

(東証プライム・福証 証券コード：8179)

ROYAL

ロイヤルホールディングス株式会社

『食とホスピタリティ』で、
地域や社会を笑顔にする

目次

- I 2025年12月期第2四半期 実績報告**
 - II 中期経営計画（2025～2027）の進捗**
 - III 食品事業説明**
 - IV Appendix**
-

目次

- I 2025年12月期第2四半期 実績報告**
 - II 中期経営計画（2025～2027）の進捗
 - III 食品事業説明
 - IV Appendix
-

I - 1. 連結損益

(単位：百万円)

	2024年12月期 第2四半期	2025年12月期 第2四半期	増 減	増 減 率
売 上 高	72,633	78,805	6,172	8.5%
営 業 利 益	3,443	3,195	△247	△7.2%
経 常 利 益	3,386	3,356	△29	△0.9%
親会社株主に帰属する 中 間 純 利 益	2,968	1,986	△981	△33.1%
E B I T D A	7,054	7,599	545	7.7%

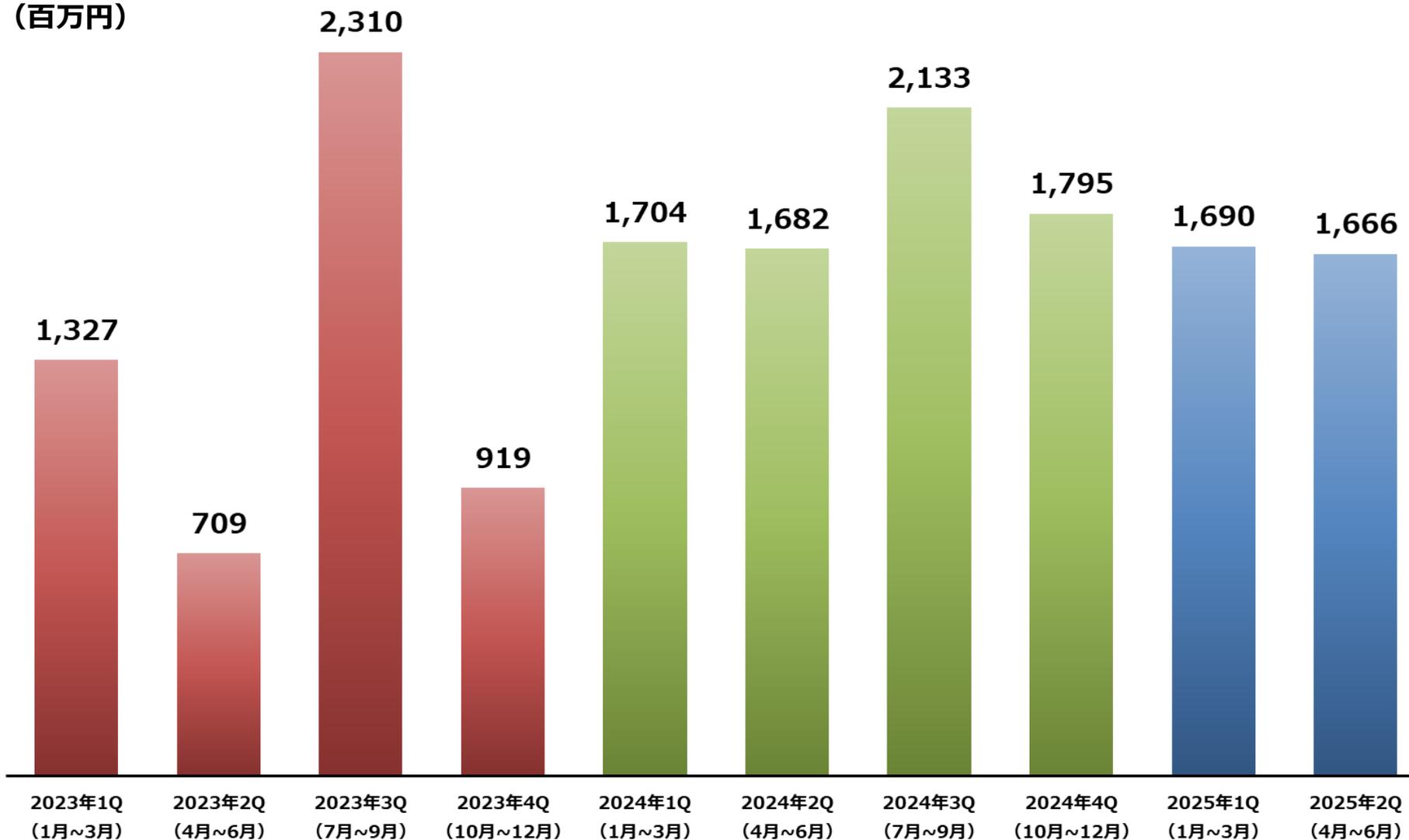
※EBITDA = 経常利益 + 減価償却費 + のれん償却額 + ネット支払利息

- 売上高は、販売価格の上昇に加えて、訪日外国人客の増加を受けた堅調な観光需要も下支えし、既存店で増収を確保
- 経常利益は、新規出店やシステム投資等による費用増があったものの、既存店の堅調な推移と持分法損益の改善により、前年同期と同水準を維持
- 純利益は、ホテル子会社の欠損金解消に伴う法人税等の増加により、対前期比較で減益

I - 2. 連結経常損益推移（四半期毎）

連結経常損益推移（四半期）

(百万円)

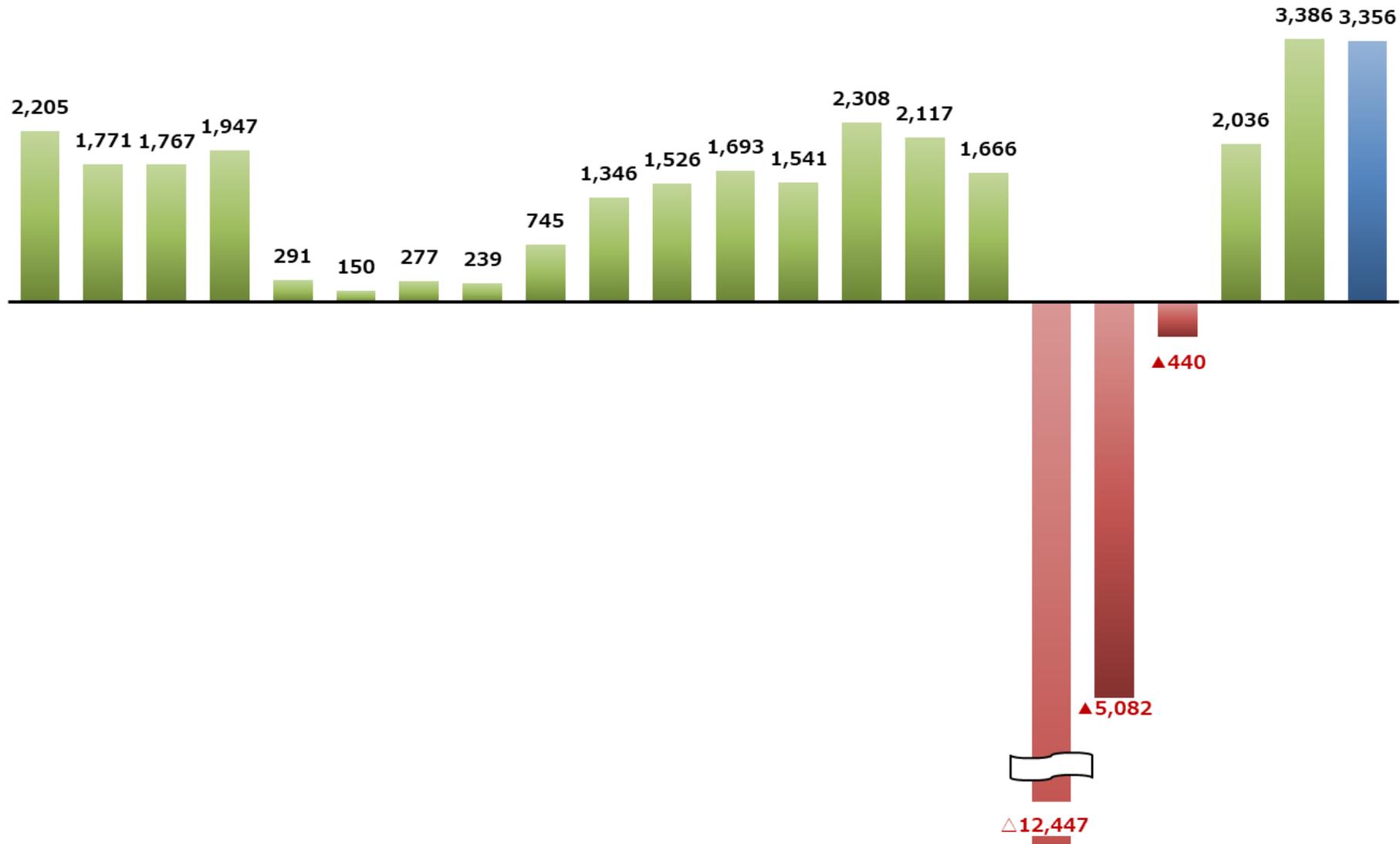


- 2025年第2四半期期間（4月～6月）は、13四半期期間連続での経常黒字
- 原材料費の高騰や賃金改善に伴う人件費の増加、建築コストの上昇傾向等は継続
- 一方で、各事業セグメントにおける販売価格の見直しや収益性改善の取り組みが奏功し、利益水準は安定的に推移

I-3. 第2四半期累計期間 連結経常損益推移

(百万円)

連結経常損益推移



- 2025年第2四半期累計期間（1月～6月）は、3年連続での経常黒字
- 各事業セグメントにおける販売価格の見直し等により、各種コスト増を吸収し、第2四半期累計期間（1月～6月）の経常利益額は、前年同期期間（2024年1月～6月）に続き、コロナ禍前を上回る水準で推移

I-4. 仕入価格高騰の影響額（対前期比較）

	第2四半期累計期間 (実績)	第3四半期以降 (見込)	2025年通期 (見込)
原材料	+ 9 億円	+ 10 億円	+ 19 億円
電気・ガス	+ 2 億円	+ 2 億円	+ 4 億円
影響額計	+ 11 億円	+ 12 億円	+ 23 億円

- 引き続き、米の仕入価格高騰が継続、米国産牛肉の仕入価格も高止まり
 - ほか、加工品、ドリンク、青果、乳製品、鶏卵等も上昇傾向
 - 政府補助金の再開（7月～9月）に伴い、電気・ガス代はやや低減
- ※ 2022年実績 + 23億円、2023年実績 + 24億円、2024年実績 + 9 億円

(単位：百万円)

	2024年度 第2四半期	2025年度 第2四半期	増減額
営業キャッシュ・フロー	4,229	6,564	2,335
投資キャッシュ・フロー (うち設備投資)	△4,365 △3,240	▲5,295 ▲5,225	△930 △1,985
財務キャッシュ・フロー	△1,880	7,837	9,717
キャッシュ・フロー合計	△2,016	9,105	11,122

現金及び預金	24,377	28,752	4,375
--------	--------	--------	-------

- 営業CFは、税金等調整前中間純利益の改善と運転資本の増減により、対前期比較でプラス
- 投資CFは、関係会社株式取得に係る支出が減少したものの、設備投資が増加し、対前期比較でマイナス
- 財務CFは、配当金支払等があったものの、年度資金（長期借入金）の増加により、対前期比較でプラス
- CF合計は91億円

(単位：百万円)

	2024年度		2025年度	当中間期 増減額
	6月末	期末	6月末	
総資産	125,285	127,738	135,716	7,977
(参考) うち現金及び預金	24,377	19,349	28,752	9,403
有利子負債	53,793	49,982	59,270	9,287
借入金	26,350	21,700	32,450	10,750
(ネット借入金)	(1,972)	(2,350)	(3,697)	(1,346)
リース債務	27,443	28,282	26,820	△1,462
自己資本	47,544	50,249	50,431	181
自己資本比率	37.9%	39.3%	37.2%	△2.1%
固定長期適合率	88.6%	94.0%	87.3%	△6.7%

- 2025年6月末時点の総資産は1,357億円、前期末に対して+79億円の増加
- 自己資本は504億円、自己資本比率は37.2%の水準
- 固定長期適合率は87.3%、適正水準を維持

I-7. セグメント別損益

(単位：百万円)

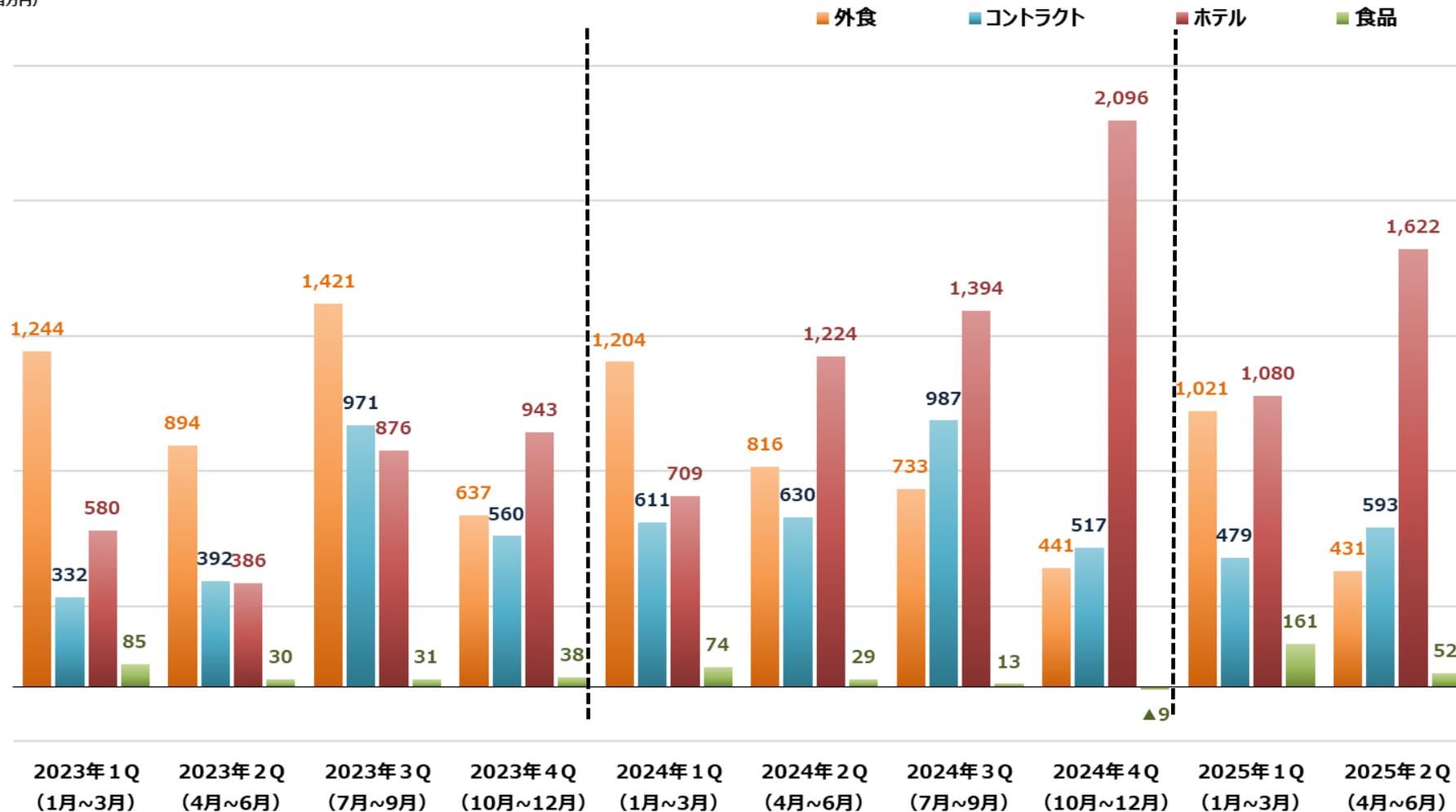
	2024年12月期 第2四半期			2025年12月期 第2四半期			前期比較		
	売上高	(占有) (%)	経常利益	売上高	(占有) (%)	経常利益	売上高 増減	(増減率) (%)	経常利益 増減
外食事業	31,012	(42.7)	2,021	32,400	(41.1)	1,453	1,388	(4.5)	△568
（うち海外）	(-)	(-)	(-)	(308)	(0.4)	(▲228)	(-)	(-)	(-)
コントラクト事業	23,531	(32.4)	1,242	25,392	(32.2)	1,073	1,860	(7.9)	△169
ホテル事業	16,139	(22.2)	1,933	19,365	(24.6)	2,703	3,226	(20.0)	769
食品事業	5,893	(8.1)	103	6,063	(7.7)	213	170	(2.9)	110
その他事業	164	(0.2)	248	156	(0.2)	465	△7	(△4.6)	216
セグメント間殺	△4,106	(-)	-	▲4,573	(-)	-	△466	(-)	-
全社部門	-	(-)	△2,164	-	(-)	▲2,552	-	(-)	△388
合計	72,633	(100.0)	3,386	78,805	(100.0)	3,356	6,172	(8.5)	△29

- 外食・コントラクト事業は既存店が堅調に推移し、増収となったものの、原材料費高や国内外の新規出店費用などにより減益
- 食品事業はグループ向け出荷が増加
- ホテル事業は対前期比較で増収増益
- その他事業は、機内食関連会社の持分法損益が改善し、対前期比較で増益
- 全社部門は、DXやマーケティング関連費用の増加により減益

(注) 外食事業のうち海外については、2025年12月期第1四半期から集計を開始しております。

主要セグメント別経常損益推移（四半期毎）

(百万円)



- 外食・コントラクト・ホテル・食品の4事業全てが経常黒字
- 第2四半期期間（4月～6月）は、国内外の観光需要を取り込み、ホテルの伸長が継続
- 外食は米を中心とした原材料費の上昇や海外での出店費用が増加
- コントラクトは新規出店費用を計上し、前年同期（2024年4月～6月）に対して減益

I-9. 主要事業ライン別損益

(百万円)

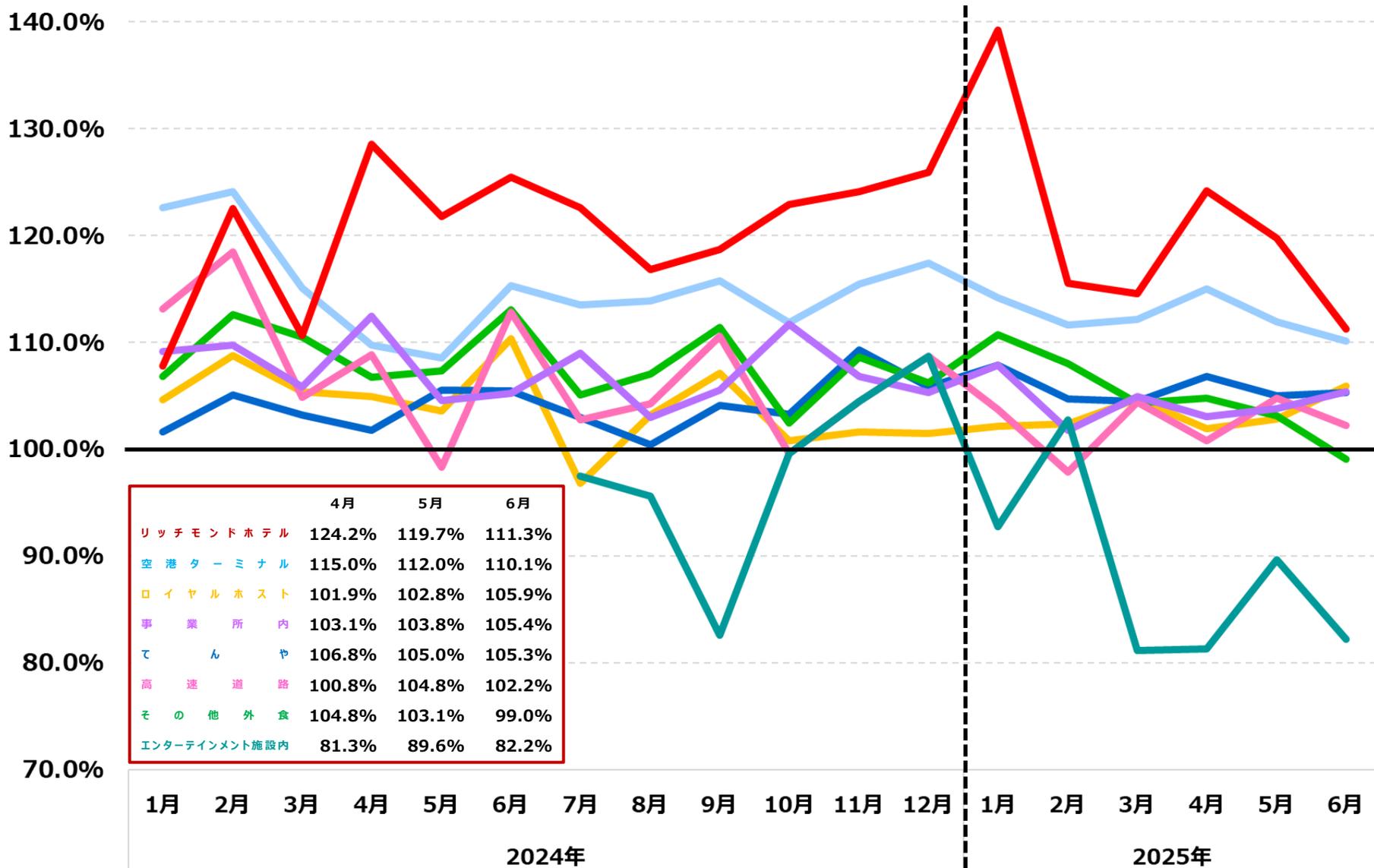
		2024年12月期 第2四半期		2025年12月期 第2四半期		前期比較	
		売上高	経常利益	売上高	経常利益	売上高	経常利益
外食事業	ロイヤルホスト	20,832	1,640	21,561	1,740	728	100
	てんや	5,584	409	5,931	358	347	△50
	その他外食	4,594	390	4,906	▲158	312	△548
	外食本部	0	△418	0	▲488	0	△70
計		31,012	2,021	32,400	1,453	1,388	△568
コントラクト事業	空港ターミナル	4,838	425	5,695	576	856	150
	高速道路	11,381	459	11,769	371	388	△88
	事業所内等	5,221	504	6,093	370	872	△133
	エンターテインメント施設内	2,090	258	1,833	190	△256	△67
	コントラクト本部	0	△406	0	▲435	0	△29
計		23,531	1,242	25,392	1,073	1,860	△169
ホテル事業	リッチモンドホテル	16,139	2,260	19,365	3,134	3,226	873
	ホテル本部	0	△326	0	▲431	0	△104
計		16,139	1,933	19,365	2,703	3,226	769
食品事業	工場・購買物流ほか	5,893	222	6,063	351	170	129
	食品本部	0	△118	0	▲137	0	△19
計		5,893	103	6,063	213	170	110

(注) その他外食、リッチモンドホテルの経常利益には持分法適用会社の損益を含んでおります。

- 堅調な観光需要を受け、「リッチモンドホテル」「空港ターミナル」などが増収増益
- 販売価格の見直しが奏功し、「ロイヤルホスト」は増収増益
- 「てんや」は客単価増により増収となったものの、米価の上昇を受けて減益
- 「その他外食」は海外での開業費用等を含み減益
- 「事業所内等」は新規出店に伴う費用増で減益

I-10. 既存店売上高前年比推移

既存店売上高 対前年比推移

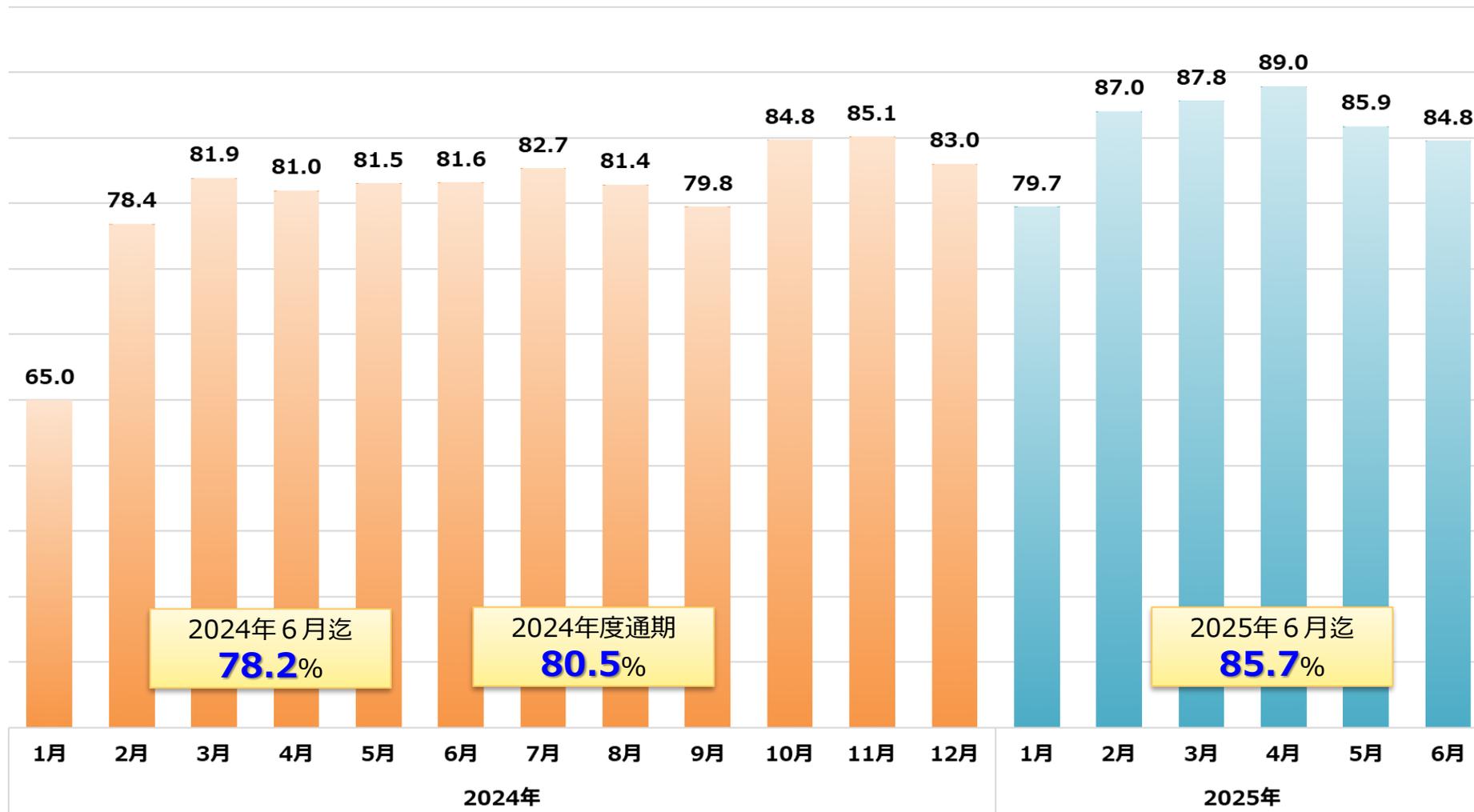


- 第2四半期期間（4月～6月）は、国内外の観光需要を取り込み、「リッチモンドホテル」「空港ターミナル」が好調に推移
- 「てんや」は2021年3月以降、52ヶ月連続で前年を超過
- 「ロイヤルホスト」「事業所内」「高速道路店舗」も対前期比較で伸長
- エンターテインメント施設内はオープン景気の反動減

I-11. リッチモンドホテル客室稼働率推移

リッチモンドホテル客室稼働率推移

(%)



- 2025年第2四半期累計期間（1月～6月）の稼働率は85.7%、前年同期期間（2024年1月～6月）の水準（78.2%）に対して+7.5ポイント上昇
- 福岡、首都圏の拠点为好調な推移
- 直近のインバウンド宿泊比率は4月32%・5月29%・6月25%で推移、第2四半期累計期間（1月～6月）では28%の水準

たびスル株式会社の株式取得（完全子会社化）

地域・社会との価値創造、人流に依存しない事業の拡大

➤ 子会社化の概要

企業名	たびスル株式会社
事業内容	介護施設・学童施設等に向けたおやつ定期宅配サービス「たびスル」等の運営
設立年月日	2021年8月4日（サービス開始：2015年8月）
取得した議決権比率	100%
取得対価	現金 5,700百万円
株式譲渡日	2025年8月5日

➤ 取得理由

① 親和性

目指す姿、企業風土



たびスル

「エッセンシャルワーカーが輝ける明日をつくる。」



ROYAL 『食とホスピタリティ』で、地域や社会を笑顔にする

② ポートフォリオ

エッセンシャルワーカー向けの事業であり、地域・社会に貢献でき、人流に依存しにくい

③ シナジー

将来顧客の獲得、グループとしてのLTV向上、グループブランドのロイヤリティ醸成



<https://tabisul.co.jp/>

➤ 「たびスル」のサービス概略

独自の事業モデルによるおやつ提供でエッセンシャルワーカーを支援。たびスルをご利用いただくことにより、介護施設や学童施設で働く職員の皆様には、おやつ手配で生じる買出しや発注業務の負担を軽減し、施設を利用される皆様には毎日飽きのこないメニュー提供で満足度の高いおやつ時間を創出します。

目次

- I 2025年12月期第2四半期 実績報告
 - II 中期経営計画（2025～2027）の進捗**
 - III 食品事業説明
 - IV Appendix
-

中期経営計画（2025~2027）基本方針

変革から成長、そして飛躍へ

重点領域

目指す姿

実現に向けた全社戦略

➤ ブランド

- ✓ ロイヤルグループブランドの確立
- ✓ 個々のブランドの進化

- ・データ分析基盤の整備
- ・マーケティング機能の高度化

➤ グローバル

- ✓ 成長領域での事業展開
- ✓ グローバル人材の採用・育成

- ・海外事業：直営、FCの両輪で成長と収益性を追求
- ・国内事業：インバウンド需要の獲得
- ・グローバル人材の採用、育成の強化

➤ サステナビリティ

- ✓ 社会・環境価値と経済価値の両立
- ✓ **SX**（サステナビリティトランスフォーメーション）の推進

- ・サステナビリティ基盤の整備
- ・推進力、発信力の強化
- ・地域、社会との価値創造の推進

➤ 人財中心経営

- ✓ 多様性やチャレンジが尊重される
企業風土への変革

- ・更なる人的資本投資と企業風土の変革に取り組み
新たな価値を生み出す人材を育成

「ロイヤルグループブランドの確立」「個々のブランドの進化」を企図し、ブランドを起点としたマーケティングの展開、グループ共通アプリ「MyROYAL（マイロイヤル）」の施策高度化、それを支えるデータ分析基盤の整備を進める。前組織を発展的解消させたマーケティング本部を新設。今後グループ全体での統合的なブランド・マーケティングを推進。

ロイヤルグループブランドの確立

- ・グループブランディング戦略の策定に着手し、**パートナー企業を選定**ロイヤルグループとしての共通価値定義策定を進める
- ・グローバル展開はもちろん、今後積極的に検討していくM&Aなどによるポートフォリオ構成の進化にも対応できるよう包括的に設計

個々のブランドの進化

- ・「上質な時間と空間を提供し、グローバルで成長」の実現に向けて、**ブランドコンセプト、及びブランドガイドラインの見直し**を進行中
- ・FC含む海外複数国に向けての展開までを意識し、時代対応を前提とした**ブランドマネジメントのあり方についてブランドマネジメント室主体で検討中**

デジタル顧客接点としてのMyROYALアプリ

- ・サービス開始より1年で**会員数50万人達成**（想定より早いペースで推移）
- ・ロイヤルグループとしての統合的なブランド・マーケティング活動のハブとして、各ブランド連携によるデジタル顧客接点の拡充、着実な顧客基盤構築を推進

データ分析基盤を整備・マーケティング機能の高度化

- ・顧客接点拡充により可能となるグループシナジーの創出に向けて、**MAツールの選定を開始**（※）構築中のデータ分析基盤の利活用体制も整備
 - ・併せて、外部パートナーを活用した専門性のある組織体制も構築中
- ※ Marketing Automationツール。導入により、One to Oneの高度な施策実行が可能となる



「MyROYAL」と各ブランドとの連携時期



MyROYAL × キリンビール コラボ企画 初開催（5月横浜、6月福岡）



2025年より新IT中計として下記6項目を重要施策として策定

IT中計重要施策

顧客への貢献



店舗利用時の顧客体験価値を向上させる
グループCRM (MyROYAL)を強化。



会計時の利便性が高まるデジタルシステム
(次世代POS/キャッシュレス端末)を導入。

従業員の働き方改革



店舗管理システムの統合で、データ収集作業、レポート作成作業といった**接客以外のバックオフィス業務の工数を削減**し、従業員の働き方改革を図る。

データドリブン経営



商品の売上データ、サプライチェーンの計画・実績データに加え、顧客行動や外部データなど、**事業を取り巻くあらゆるデータを一元的に管理**。多角的な視点からの分析で戦略的判断の実現を目指す。

共通インフラ刷新



老朽化システムの順次更改や最新のIT動向を鑑み、ロイヤルグループ共通の**デジタルインフラ基盤の最適化、セキュリティ機能向上を推進**。経済的損失の削減、企業イメージの保護、市場での競争力向上を目指す。

AIの取り組み



バックオフィス業務を極力“ゼロ”にすることで、従業員がホスピタリティに集中できるよう、AIが“人”をサポートできるような取り組みを推進する。

ITガバナンスの推進

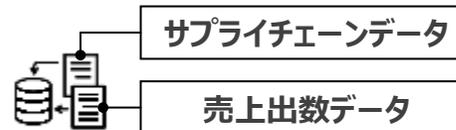


IT投資の最適化、リスク管理、コンプライアンスの確保など、デジタル化が進む中で企業価値を毀損しないよう、経営戦略と歩調を合わせIT戦略に取り組む。

2025年第2四半期トピックス

①データを一元的に管理するためのデータ分析基盤構築に着手

ロイヤルグループが保有する各種データを活性化するため、データ分析基盤構築に着手する。現時点では、当該基盤構築後のデータ分析結果の還元について、調査分析を実施中。



製造、在庫、物流などのデータの持ち様を調査し、現状の課題を抽出。データ分析基盤での解決を模索。

店舗管理システムに存在するデータから分析効果の高いものをBIダッシュボード化する準備を開始。

②経営へ貢献するITシステムの戦略的な統制“ITガバナンス”の取り組み

ITシステムの投資効果を高め、リスクを抑えて最適な運用を行えるよう、“ITガバナンスフレームワーク”に基づき、最優先で取り組むべき課題を解決する活動に着手。

ITガバナンスに係る主要な課題



③お客さま/従業員への貢献として“AIの取り組み”を推進

人材育成や働き方改革に貢献するAIなど、部分的にAIを導入し検証を実施。今後、結果に基づき全社に拡大。

人材育成

AIが能力向上をサポート



- ・パーソナルトレーナー機能
- ・メンター機能
- ・オリジナルマニュアル作成 など

クルー教育に、AIを用いたシステムの実証実験を対象店舗を増やし検証中。

働き方改革

業務の一部をAIが代替え



- ・翻訳/多言語対応
- ・社内問い合わせ対応
- ・お客様相談室(クレーム分析) など

全社員が業務上で生成AIを利用できるよう、AI利用の仕組みを整える。

国産食材や旬の食材とロイヤルの開発力で高付加価値商品を提供

Hospitality Restaurant

Royal Host



日本ワイン「シャトー・メルシャン」や日本酒、紅茶ブランド「TEARTH」とのペアリングも提案

天丼てんや

TEMPURA TENDON TENYA
ASAKUSA TOKYO



そば全品を江戸三大そば「**藪そば**」に変更（2月13日～）

香りや歯ごたえ、コシのバランスが良く、そばの甘味が引き立ち、てんやのキリッと立たせた醤油風味の麺つゆとの相性も向上



Sizzler



「**ALL-STAR REVIVAL FAIR**」（1991年の日本上陸からのメニューをリニューアル）

- ・第1弾「Sizzler Classics」：1990年代日本上陸当初の提供メニュー
- ・第2弾「Summer Favorites HAWAIIAN」：2021年～2023年実施メニュー

Shakey's



Shakey's × 産業能率大学
経営学部 遠田ゼミ



「**シェーキーズ ワールドツアー**」（発祥の地アメリカを飛び出し世界中をめぐるフェア）や産業能率大学との産学連携プロジェクトで学生が考案したメニューを期間限定販売

商業施設や公園内への新規出店を加速



■ シズラー新宿東宝ビル店

(6月3日：東京都新宿区 ◎「新宿東宝ビル」1階
※ホテルグレイスリー新宿にて朝食を提供)



■ シズラー新宿三井ビル店

(5月28日：東京都新宿区 ◎「新宿三井ビル」2階
※約1年半の改装期間を経て、完全リニューアルオープン)



■ コスタコーヒー武蔵小杉店

(6月6日：神奈川県川崎市
◎「パークシティ 武蔵小杉ザ・ガーデンタワーズイースト」1階)



■ コスタコーヒー桜新町サザエさん通り店

(7月27日：東京都世田谷区
◎「ラ・コリーナ・ボラッチャ」1階)
※(8月5日時点) 12店舗展開中



■ Tiki's Tokyo

(4月25日：東京都渋谷区
◎「代々木公園 BE STAGE」1階)



■ THE CONTINENTAL ROYAL & Goh

(4月24日：福岡県福岡市
◎「ONE FUKUOKA BLDG.」1階)



■ Royal Garden Cafeうめきた店

(3月21日：大阪府大阪市
◎「グラングリーン大阪」南館2階)



■ ビアポート

(6月17日：神奈川県横浜市
◎「麒麟ビール横浜工場」内レストラン)



改装・業態転換によるブランド価値向上



リブランディング改装を実施

(店内の居心地やロゴの変更、食器等の備品の見直し)

2024年：2店舗実施
2025年：上期8店舗
下期10店舗実施（予定）

てんや新コンセプト「天井一杯の幸せ」

～今までより、幅広いお客様がもうちょっと豊かに、幸せに～

消費積極層の新たな需要の獲得とインフレ下でのコストアップへの対応を目的として現状調査し、その結果をもとにあるべき姿・価値を定量化し、リブランディングを推進（改装後はWPTが上昇 ※WPT：支払意思額）

ロゴデザイン



店舗デザイン・レイアウト



江戸時代に作られた伝統的な縁起文字「勘亭流書体」ベースに変更し、マークに「天井」を残し、藍色・きび色・朱色も引継ぎ『創業当時から守り受け継いできた大切な価値』を表現

Hospitality Restaurant



リスク改装・RBC改装を実施

(内外装、設備の経年対応の期間を一律化し、各設備の使用期限を設定)

改装内容	2024年	2025年
リスク改装（屋根・天井老朽化対策）	29店舗	上期10店舗実施、下期3店舗実施予定
RBC改装（ロイヤルビバレッジカウンター）	45店舗	上期14店舗実施、下期15店舗実施予定



プレミアムサラダバー改装を実施

2022年～2025年：
6店舗実施



■ シズラー東京ドームホテル店

(6月12日リニューアルオープン：東京都文京区)

■ シズラーアクアシティお台場店

(3月14日リニューアルオープン：東京都港区)

空港国際線ターミナルやスポーツ施設への積極的出店と高速道路店舗の大型改装を推進

■ ソラテラス (3月12日：那覇空港国際線T)



■ ROYALカフェテリア MIYABI (3月28日：福岡空港国際線T)



■ JALラウンジ中部国際空港 (3月31日：中部国際空港国際線T)



✓ JAL空港ラウンジ4拠点にて運営受託中 (2025年7月末時点)
(羽田空港国内線・国際線、成田空港国際線、中部国際空港国際線)

■ 南条SA下り線 (7月23日：福井県南条郡 ※北陸自動車道)

→ レストランを閉店し、売店とフードコートを拡充し全館リニューアル



「恐竜王国福井」の味と楽しさを体験できるエリアにリニューアル
→ 店内に恐竜アートや恐竜のオブジェを設置

■ 小谷SA下り線 (8月1日：広島県東広島市 ※山陽自動車道)

→ 7月末にフードコートとベーカリー改装、12月に売店を改装予定



広島県産の牡蠣や小鯛、しらす、レモン等を使用した新メニューを販売

■ 「海老名メロンパン」をリブランディング (5月～)



■ MLB café FUKUOKA (3月1日：福岡県福岡市)

◎ みずほPayPayドーム横「E-ZO FUKUOKA」内)



■ 東北HERO'S CAFE (4月1日：宮城県仙台市)

◎ 「楽天モバイルパーク宮城」内)



■ プロ野球パ・リーグの本拠地施設にて

POPUPSTOREを初出店 (出店期間：5月30日～6月5日)



大分空港に初出店予定 (2025年下期)

→ 2025年：コンビニエンスストア・カフェ、2026年：レストラン

8月開業予定のエンターテインメントコンテンツの
公式ショップ内に出店予定

ロイヤルグループ3度目の万博出店

■ 1970年 日本万国博覧会（大阪万博）

- ✓ 米国ゾーンに外国店扱いで「ロイヤル・アメリカン・カフェテリア」をはじめ「ウェスタン・ステーキハウス・ロイヤル」など**4店舗を出店**
- ✓ 開催前年に稼働させた日本初の本格的なセントラルキッチンを活用したオペレーションシステムを確立
→**会場内のレストランの中で期間中No. 1の売上を記録**

■ 2005年 日本国際博覧会（愛知万博）

- ✓ 「従業員食堂」の運営を受託

■ 2025年 日本国際博覧会（大阪・関西万博） （4月13日～10月13日）

- ✓ 「ラウンジ&ダイニング」 コカ・コーラボトラーズジャパン社と協業出店
- ✓ 「従業員食堂」を2エリアに出店→オリパラ従業員食堂の実績等を評価いただき出店が決定

ラウンジ&ダイニング



ダイニングエリア・カウンター専門店エリア・レセプションルームを用意

- ✓ ダイニングエリア：関西の地産地消料理と世界料理のビュッフェを提供
- ✓ カウンター専門店エリア：「うかい亭」・「大阪府鮭商生活衛生同業組合」と協業で、鉄板焼きと寿司を提供
- ✓ レセプションルーム：関西・近畿地方で大切にされてきた植物をテーマに7つの個室を用意。国内外の招待客、賓客の接待や会食をコースで提供

2025年6月より、レセプションルームでフレンチのメインディッシュ付きビュッフェ2種類の提供を開始



フランス料理にルーツをもつロイヤルグループが誇る技術を結集し、一皿ごとに物語を込めたコース料理やメインディッシュを非日常の個室空間でご提供

従業員食堂

店舗名称	座席	営業時間
Staff Cafeteria EAST by ROYAL	432席	8：00～21：00
Staff Cafeteria WEST by ROYAL	352席	11：00～17：00



- ✓ 社員食堂の運営ノウハウとグループブランドを積極活用した豊富なメニューを万博スタッフに提供（ロイヤルホスト、天丼てんや、あご出汁うどんこがね丸、那の福、チャンパー、ロイヤルデリなど）

既存ホテルの改装と新ブランドホテル1号店の開業で宿泊価値向上

Richmond Hotel



■ リッチモンドホテル浜松 朝食会場
(1月31日リニューアル：静岡県浜松市)



■ リッチモンドホテル東大阪 朝食会場
(2月12日リニューアル：大阪府東大阪市)



■ リッチモンドホテル鹿児島天文館 朝食会場
「天文館 DINING & LOUNGE」
(7月7日リニューアル：鹿児島県鹿児島市)



■ リッチモンドホテル仙台

- ✓ 2024年12月28日：ロビー・客室の改装に加えて、キッズスペース・スポーツジム・ビジネスラウンジ新設
- ✓ 2025年4月19日：新設したプライベートサウナフロアをグランドオープン

- ✓ 地元の名物メニューを堪能できる「朝ごはん」を追加し、ライブキッチンで出来立てを提供
- ✓ USBポートやコンセントを備えた席を設置し、日中はラウンジとして利用可能

THE BASEMENT

新ホテルブランド「THE BASEMENT」

- ✓ 双日社とアクタス社と協業し、新ホテルブランドが誕生
- ・ロイヤルG：ホテル事業における運営ノウハウ
- ・双日社：PJTマネジメントや不動産バリューアップのノウハウ
- ・アクタス社：ブランドデザイン・設計・施工のノウハウ



■ THE BASEMENT HOTEL Osaka Honmachi
(4月18日：大阪府大阪市 ※1号店)

- ✓ 14階ラウンジ：朝食以降は、ケーキやアルコールなどが無料

ロイヤルマイナーホテルズ

- 2024年3月に合併会社設立「ロイヤルマイナーホテルズ株式会社」
- 2025年7月にリストデベロップメント株式会社と日本初進出となる「Anantara Karuizawa Retreat」に関するホテルマネジメント契約を締結。2030年に高級リゾートエリアである軽井沢に開業予定
- 2035年までにラグジュアリーホテルを **21** 棟 開業予定



商品開発力とSCMの強化・リパッケージ戦略



■新ブランド「Royal Host Deli」誕生（6月30日）

ロイヤルグループのセントラルキッチンが長年培ってきた“美味しさ”を、より身近なかたちでお届けしたいという想いから誕生



パッケージデザインへのこだわり（デザイナー：徳田 祐司氏）

見るたびに、温かい気持ちになれる世界観を目指して、ロイヤルホストの店内を想起させる温かみのあるオレンジ、ブラウン、グリーンを基調に、日常の中の豊かさを象徴するシーンをイラストで表現し、商品ごとに異なるデザインを採用（シーン例：花を飾る、音楽を流す、本を読むなど）

■工場の現場力向上プロジェクト

「ロイヤルファクトリークラシック」開催

製造トレーナー・トレーニー評価による教え合いの文化を醸成



シンガポールに続き、ベトナムでの直営事業展開とグローバル人材の育成強化



- ✓ 2021年8月 シンガポールで双日社との合併会社設立
- ✓ 2024年7月 1号店「ロイヤルホストシンガポールジュエル店」オープン
- ✓ 2024年12月 2号店「ロイヤルホスト高島屋S.C.店」オープン



- ✓ 2024年8月 ベトナムで双日社と現地法人設立
- ✓ 2025年4月 1号店「THE ROYAL」オープン
- ✓ 2025年5月 2号店「博多いねや」オープン
- ✓ 2025年8月 3号店「炭火いねや」オープン

■ THE ROYAL

(4月18日：ホーチミン市)



■ 博多いねや

(5月23日：ホーチミン市)



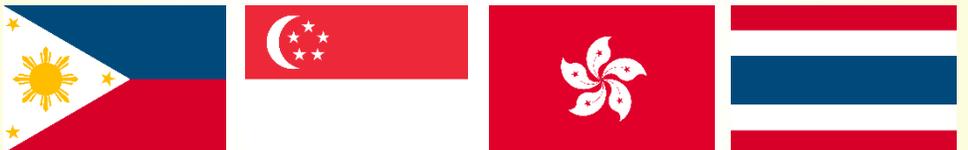
■ 炭火いねや

(8月5日：ホーチミン市)




- ✓ 2024年3月 双日社と銚子丸社との3社で米国での現地合併会社設立 (SUSHI-TEN USA Inc.)
- ✓ 2025年中に“寿司”を軸とした業態を複数出店予定

✓ てんや海外FC事業：22店舗体制 (フィリピン・香港・シンガポール・タイ)



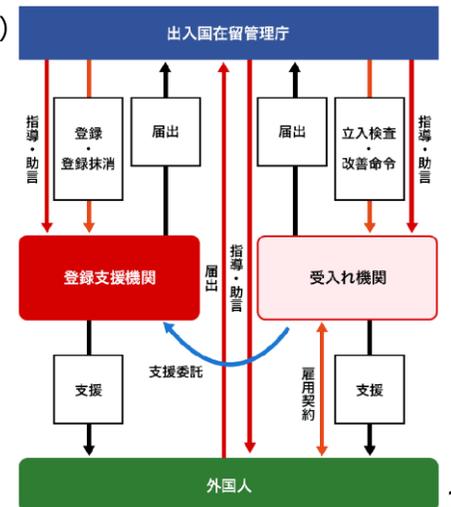

✓ 2025年：既存国を深掘りしてマルチブランドの展開と新規国開拓による事業拡大を予定

■ 2025年4月 特定技能1号資格人材の登録支援機関に認定

(ロイヤルマネジメント株式会社 担当：人事企画部 D&I推進課)

- ✓ 特定技能1号資格人材を雇用する企業からの委託を受け、外国籍労働者が業務を安定的かつ円滑に行なうための在留期間における支援計画の作成、実施を行う機関に認定

- ✓ 自社で行なうことで、グループ全体で今後ますます積極的な外国人採用が進められることや、コストカットのメリットが得られる



経営ビジョン2035

経営ビジョン
目指す姿 『食とホスピタリティ』で、地域や社会を笑顔にする
上質な時間と空間を提供し、グローバルで成長する“食”&“ホスピタリティ”グループ

サステナビリティ経営戦略

サステナビリティ基本方針

私たちロイヤルグループは、“食”&“ホスピタリティ”企業グループとして、事業活動を通じて、社会・環境問題への対応に積極的に取り組み、各ステークホルダーとのつながりを大切に明るい未来の創造と持続可能な社会の実現に貢献します

(E) 環境方針 ・ (S) 人権方針

<ステークホルダー>

従業員 お客様 取引先 株主 地域・社会 **地球**



<マテリアリティ>

人財 “食”&“ホスピタリティ” 資源・環境 地域 ガバナンス

キーメッセージ

-人と地球を笑顔に-

Making people and the planet smile

R-SX（事業変革）推進 ロードマップ・アクションプラン策定

自治体・教育機関・企業との連携

「TAMA サステナブル・アワード 2024-2025」

グッドライフスタイル部門大賞を受賞

「TAMAサステナブル・アワード」：東京都多摩市が地域や学校、企業などで実践されている「持続可能なライフスタイル」「環境にやさしい取り組み」を募集し、特に優れた団体を表彰することで、一人ひとりの啓発につなげていくことを目的とした取り組み

ロイヤルホストは、グッドライフスタイル部門にて同業他社と共に参加する「mottECO普及コンソーシアムTAMA」として受賞



シェーキーズと産業能率大学の産学連携プロジェクト

シェーキーズ5店舗で学生発案のメニューを6月17日より期間限定で販売

ロイヤルフードサービス株式会社が運営する「シェーキーズ」では、産業能率大学 経営学部との産学連携プロジェクトにおいて、各店舗が抱える課題をテーマに学生が提案したアイデアをもとに開発したメニューを2025年6月17日より首都圏の5店舗にて期間限定で提供



オリイ研究所とともに外出困難な方の就労機会を創出

期間限定地域キャラバンカフェ 「分身ロボットカフェ DAWN ver.β」に協賛、運営協力

期間限定地域キャラバンカフェ「分身ロボットカフェ DAWN ver.β」は、計6回行われ、そのうち4回をロイヤルグループが協賛、運営協力

また現在、大阪・関西万博でコカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社と協働運営中の「ラウンジ&ダイニング」において「OriHime」を採用し、自宅から遠隔操作で接客できる環境を創出



子どもたちがロイヤルホストのお仕事体験に参加

「第3回福岡ドリームフェスティバル」参画

ロイヤルホールディングス株式会社は、キッズニア福岡のオフィシャルアクセラレーターとして、2025年3月8日に福岡市内で開催された「第3回福岡ドリームフェスティバル」（主催：キッズニア福岡）に参画

当日は、ロイヤルホストと協同し、子どもたちが接客や調理といったレストランの仕事を体験できるワークショップ「レストランの接客体験」を実施



ロイヤルホスト一部店舗にEV用急速充電器を導入

テラチャージと連携し地域の利便性向上へ

ロイヤルフードサービス株式会社は、運営するレストラン「ロイヤルホスト」の一部店舗に、電気自動車（EV）向け充電サービス「Terra Charge（テラチャージ）」の急速充電器を導入することを決定

今後、Terra Charge 株式会社と連携し、EV充電器を順次導入予定



「令和7年大船渡市山林火災」災害義援金募金活動

「令和7年大船渡市山林火災」災害義援金募金活動を実施

ロイヤルグループでは、日本赤十字社による「令和7年大船渡市赤崎町林野火災義援金」受付の呼びかけに賛同

2025年3月10日～4月10日の期間中、店頭に設置した募金箱による募金活動を実施

皆さまからお預かりした募金（総額 603,543 円）を日本赤十字社へ寄付いたしました



地域貢献

ロイヤルホスト@子ども食堂

ロイヤルホストの店休日（7月10日）を利用し、ロイヤルホスト桜新町店にて実施
今回のスキームをマニュアル化し、他の地域への展開も検討中

ロイヤルホスト@こども食堂が目指すこと

- ロイヤルホストのお客様へ“感謝の気持ち”を伝えたい
- 未来に羽ばたくこども達への食育
- “ ” の職業体験
- 食材の“Mottainai”が“美味しい”へ（食品ロス取組）
- 社会課題・環境課題への取組
- 他社や近隣商店街とのコラボレーションで、価値の最大化

地域のお客様を笑顔に

開催概要

1. 開催日時：2025年7月10日（木）17時～19時30分
2. 開催場所：ロイヤルホスト桜新町店
3. 参加対象：世田谷区に在住がある小学生～高校生を中心
ロイヤルホストの近隣の方々
合計70名募集
用費
4. メニュー：RYL膠着在庫を中心としたビーフシチュー、ハンバーグ、カレープレート、発芽米をブレンドしたおにぎり、ペットボトル飲料
5. プログラム：メニュー紹介～Mottainaiを美味しいへ～
ロイヤル紙芝居～食育『赤・緑・黄色の食品ってな～んだ？』
ファンゲル
6. その他：Mottainai売店商品の「Mottainai Sale」

ロイヤルホスト@こども食堂 食育

なにげない感謝です。 **FANCL** **KIRIN** **ROYAL**

食卓 バランスガイド

赤 緑 黄 これら3色の色の食品ってな～んだ？

メニュー

「食品ロス削減」「資源の有効活用」といった社会課題にも配慮

- CK保管品
- ①ビーフシチュー
 - ②ベンネアラビータベース
 - ③ニョッキコロンソーソース
 - ④フィナンシェ

- RYL商品本部サンプル
- ①サイドワインダーポテト
 - ②ニチレイフーズ唐揚げ
 - ③バターロール
 - ④フロッグリー
 - ⑤人参
 - ⑥ミニトマト
 - ⑦コーン



おいしい! たのしい! まなぶ

こども食堂

ロイヤルホスト @子ども食堂

子どもたちの“育つ”を応援する場所

2025
7/10 木
17:00-19:30

開催場所
ロイヤルホスト桜新町店
世田谷区桜新町1-34-6
東急田園都市線 桜新町駅 徒歩10分

こども無料
大人500円（現金のみ）

この応募はこちら

Hospitality Restaurant
Royal Host × **KIRIN**
協力：おむすび子ども食堂 桜新町みんなの食堂

■参加者実績：合計24組78名（応募総数約300名程度）

・こども食堂への参加者：19組64名

・近隣の方々・桜新町商店街：5組14名

人財中心経営の実現に向けて、更なる人的資本投資と企業風土の変革に取り組み、新たな価値を生み出す人材を育成

多様性の尊重

【外国籍人材の積極的な採用】

- ・2024年：**100**名入社
- ・2025年：**70**名入社（6月末時点）
- ・ロイヤルマネジメント(株)が登録支援機関の認可を取得



【男性の育休取得推進】

- ・男性の育休取得率 **81%**
- ・くるみんマークを取得



【シニアの活躍推進】

- ・シニア社員の雇用上限年齢を**70**歳に引き上げ

【障がい者雇用の推進】

- ・障がい者雇用率 2024年 2.68%
- 2025年（6月末時点） **2.79%**

チャレンジの推進

【ロイヤルアワードの設立】

- ・挑戦的な取り組みを行った社員を表彰する制度を導入（12月に表彰）

【FA制度の導入】

- ・3年以上同一部署で勤務した社員は希望部署への異動が可能

【キャリア申告制度】

- ・キャリアの希望について人事部による面談を実施



労働環境の整備

【人事制度の改定】

- ・エリア社員、シニア社員の給与水準を引き上げ（2025年4月）

【処遇の改善】

- ・賃金改善 **6.1%**
- ※過去3カ年で約**20%**の改善を実施（2023年 6.8%、2024年 7.2%、2025年 6.1%）

【健康経営の推進】

- ・健康経営優良法人認定
- ➔健康診断受診率**100%**達成見込み
- ・喫煙率の低下に向けて就業時間中の禁煙を就業規則に明記



採用・教育の強化

【採用】

実績（6月末時点）／年間目標
210名／240名

新卒・キャリア採用ともに計画を上回る
人材確保は順調に進捗

【教育研修】

- ・ロイヤルアカデミーの設立
グループ人財に共通して必要となる知識・スキルを身につけるための研修を開始
- ・横浜のホテルにトレーニングセンターを新設



目次

I 2025年12月期第2四半期 実績報告

II 中期経営計画（2025～2027）の進捗

III 食品事業説明

IV Appendix

「ロイヤル品質をお客様に届ける」

「ロイヤル品質をお客様に届ける」をモットーにロイヤルグループの多様な事業を下支えする食のインフラ機能、セントラルキッチンを活用した食品物販を主に事業展開。



■ 開発購買（海外）

調達イメージ例：アンガスサーロインステーキ

BLACK ANGUS STEAK
厚切り
300グラム
300g厚切りアンガスサーロインステーキ
4,380円(税込4,818円)

お好みで3種のソースよりお選びください

450グラム
厚切り
450g厚切りアンガスサーロインステーキ
5,780円(税込6,358円)

150グラム
厚切り
150g厚切りアンガスサーロインステーキ
2,580円(税込2,838円)



■ 開発購買（国内）

開発購買取り組み例：「カレーノケール」

➤ 採用経緯

2018年より「ケールサラダ ピーナッツオイルドレッシング」販売開始。
ケールというと青汁の苦いイメージがあるが、苦みが少なく生食に適した
「カレーノケール」をロイヤルホスト定番メニューに採用。

➤ 産地との取り組み

トキタ種苗様×全国の生産者様のご協力のおかげで年間での出荷を実現。
ロイヤルグループでは年間約57 t 使用。
昨年はロイヤルグループ新入社員研修として、長野県ベジアーツ様の元で
ケールの収穫体験を実施。



アンガスサーロインステーキサラダ
厚切りステーキのkokと旨みケールサラダが一緒に楽しめるひと皿
Meat & Green

150g アングスサーロインステーキサラダ
2,680円 (税込 2,948円)

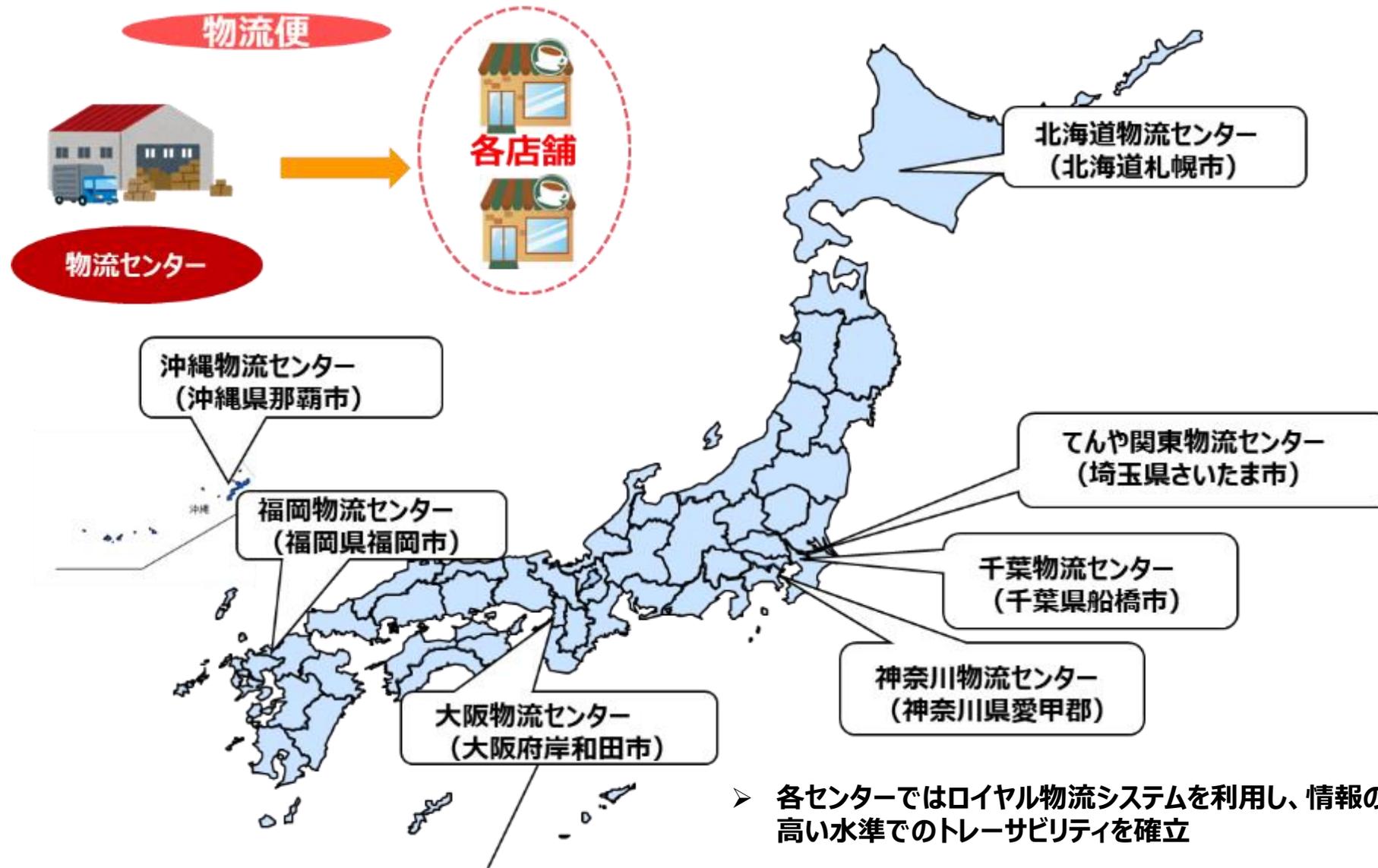
厚切りステーキを少量サイズでお楽しみいただけます
75g アングスサーロインステーキサラダ
1,680円 (税込 1,848円)

国産ケール
ちのほまで収穫が多いため苦みも、減退して、
食味も味わいある「国産ケール」を採用しています

サラダに使用している
フレッシュ野菜は「国産」です



■ 物流：グループ店舗へ安全安心な商品をお届け（7拠点）



■ セントラルキッチン：開発力・商品バリエーション・生産力を兼ね備えたセントラルキッチンを2拠点展開

- ロイヤルでは「料理長が手鍋で一人前ずつ作る、あたたかな味」を基本に商品開発を行っており、大量生産できるセントラルキッチンでも「一人前の手鍋」と同じ味を再現



福岡工場



スープ・カレー・冷凍アントレ

東京工場



スープ・カレー



焼成パン



冷凍生地



スイートポテト



ドレッシング

■ 外販：ロイヤル品質をより多くの人に届ける

➤ ロイヤルホストデリや他社PB商品という形でBtoB、オンラインショッピングで販売



1-4 事業戦略 (SCM・食品物販)



ロイヤルのコアバリューを継承し、進化するブランドを支えつつ
人流に依存しない事業として食品物販事業を拡大



主要施策ロードマップ

	2025	2026	2027
SCM	需要予測プロセス確立	高度化	自動化
	自動発注の定着	自動発注の拡大	全店舗導入完了
食品物販	グループ内売店商品の整備	ロイヤルデリの価値向上	
		セカンドブランドの開発	

■ 商品開発取り組み例：Good JAPAN

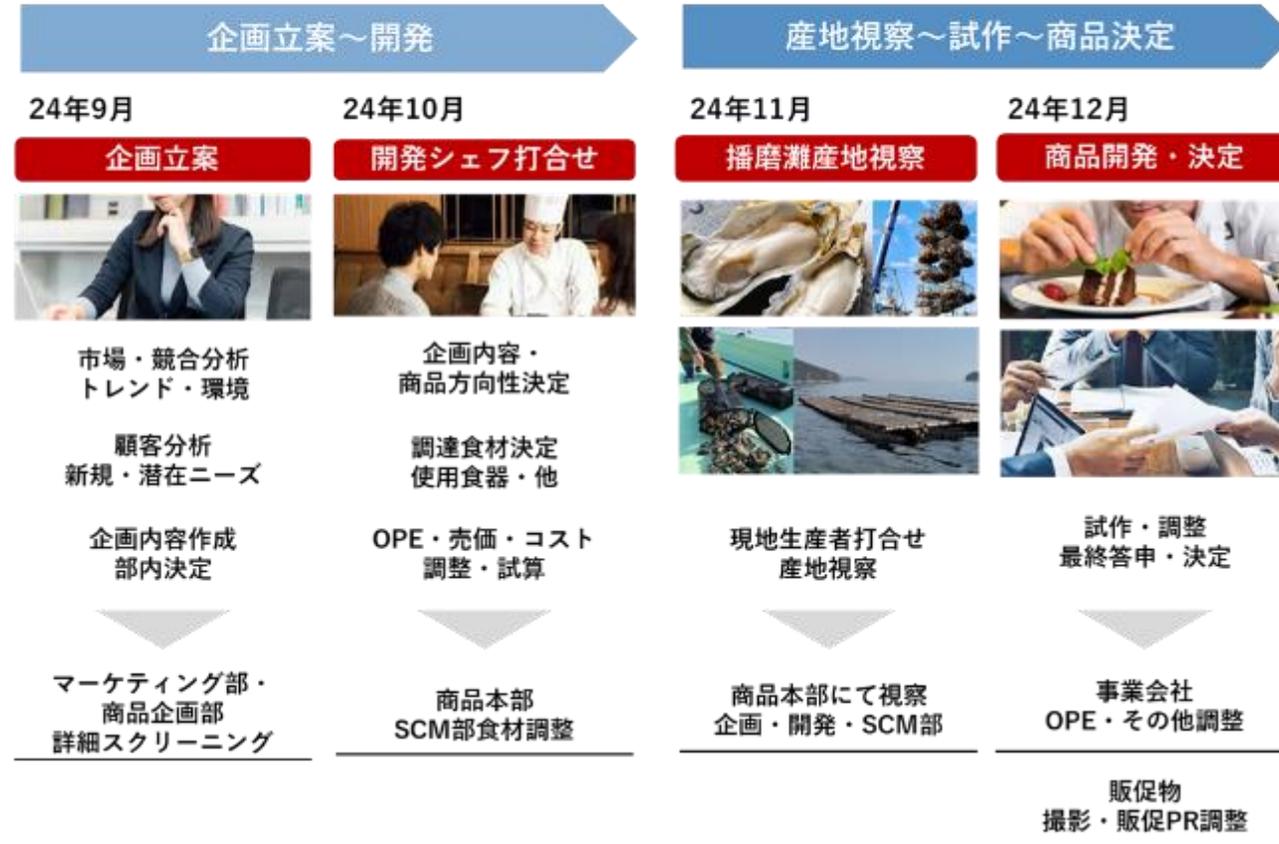
Hospitality Restaurant

Royal Host

Good JAPAN

2025年4月フェア

『日本の恵みと瀬祭と』商品開発フロー



期間：2025年4月16日（水）～6月中旬

Good JAPAN
日本の恵みと瀬祭と

播磨灘産 蒸し牡蠣
鮮度の良いままに牡蠣を蒸すことで、旨みやエキスを逃さず、身がしっかりふっくらしているのが特徴です。

■ 商品開発取り組み例：MSC CoC認証取得へ向け準備中

※MSC CoC認証：
水産物の水揚げ以降のサプライチェーンに対する加工・流通の管理認証



➤ MSC CoC認証による期待される効果

- ①SDGsとして、MSCは、SDGs目標14「海の豊かさを守ろう」+ 目標 2・8・12・17等の実現に貢献
- ②CSRとして、MSC認証は世界的な調達基準としての信頼性があり、ブランドイメージの向上に貢献
- ③マーケティングツールとして、環境問題・食品の安全意識の高い客層へ向けたアピールにも繋がり、新たな市場の開拓や顧客の獲得に貢献



■SCM改革：全体概要

- ロイヤルのマーチャダイジングの土台となるSCMの最適化
- 流通構造のムリ・ムダ・ムラをなくし、商品価値・顧客価値を最大化



ロイヤルの強みを
最大発揮させる
SCM

- ✓ 物流コストの最適化による運用コスト・管理コストダウン、素材価値に転嫁
- ✓ 自動発注の確立・展開と在庫管理を連動させた需給コントロールシステムの構築
- ✓ 相場不安定に対し、一社購買 → 競争購買を強化し、仕入価格最適化

中期経営計画2022～2024

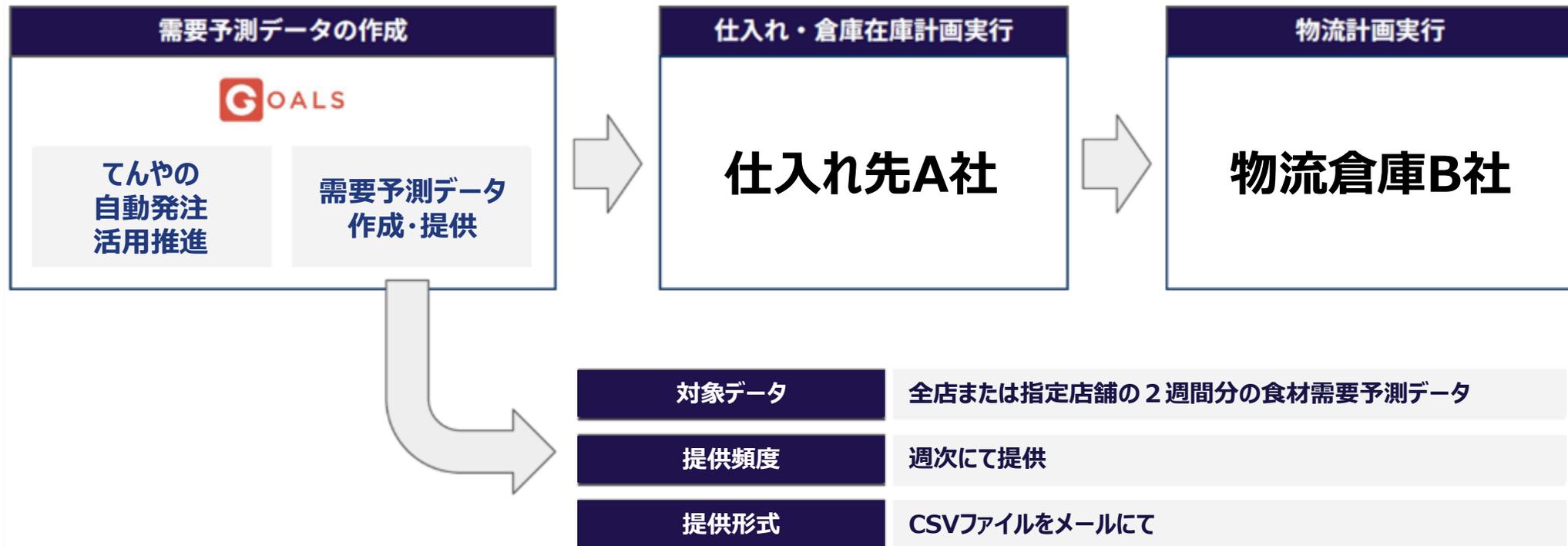
- ① 物流センター従量制への移行と物流費の可視化
- ② 物流センター在庫の可視化と在庫回転率の改善
- ③ 購買コストダウン

中期経営計画2025～2027

- ① 物流効率最適化と再編
- ② 需給コントロールのDX・仕組み化
- ③ 素材から店舗まで一気通貫したバッチカルMD推進

■ SCM改革取り組み例：てんやの自動発注PoC

- 在庫削減を目標として、Goals社とHANZOシステムを活用した1～2週間先の需要予測データ（店舗発注＝センター出庫）を作成し、仕入れ先に提供
➡仕入れ先＋ロイヤル(株)（SCM）におけるセンター在庫・入出庫管理が強化される仕組み



■2025年6月30日 新ブランド「Royal Host Deli」誕生

「Royal Host Deli」は、ロイヤルグループのセントラルキッチンが培ってきた“美味しさ”を、より身近にお届けするために誕生

ロイヤルホストの味が日々の食卓に加わることで、大切な人との食事のひとときを、より豊かに、あたたかく彩り、「普段を、豊かに。」をコンセプトに、家庭での新しい食体験を提案





縦型冷凍ショーケース

ご家庭でもロイヤルホストの味を
楽しんでいただけるよう
約200店舗での販売を展開



平型冷凍ショーケース

ロイヤルホストデリは、公式ECサイトでも販売しており
 定番の約20商品に加え、季節限定のギフトセットも展開



■サステナビリティ取り組み例：モーダルシフト

第26回 サステナブル活動賞 受賞

一般社団法人
日本物流団体連合会

共同会社																											
6社合同：博多運輸(株)・(株)ヒューテックノオリン・(株)日清製粉ウェルナ (株)ナカムラロジスティクス・ロイヤル(株)・日本貨物鉄道(株)																											
件名																											
冷凍31ftコンテナ利用による環境に優しく持続可能な鉄道輸送へのモーダルシフト																											
概要図																											
実施前CO2排出量805.2t（年間往復合計） → 実施後CO2排出量139.8t（年間往復合計） 削減量 665.5t-CO ² /削減率 83% （計算方法：トンキロ法）																											
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">集荷</td> <td style="text-align: center;">鉄道輸送</td> <td style="text-align: center;">納品</td> <td style="text-align: center;">→ 納品後に移動 →</td> <td style="text-align: center;">集荷</td> <td style="text-align: center;">鉄道輸送</td> <td style="text-align: center;">納品</td> <td style="text-align: center;">→ 納品後に移動 →</td> <td style="text-align: center;">集荷</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(株)ヒューテックノオリン 関東中央支店 埼玉県白岡市下大崎</td> <td></td> <td style="text-align: center;">(株)ヒューテックノオリン 九州支店 福岡県福岡市東区東浜</td> <td></td> <td style="text-align: center;">ロイヤル(株) 福岡センター 福岡県福岡市博多区東那珂</td> <td></td> <td style="text-align: center;">ロイヤル(株) 千葉センター 千葉県習志野市茜浜</td> <td></td> <td style="text-align: center;">(株)ヒューテックノオリン 関東中央支店 埼玉県白岡市下大崎</td> </tr> </table>	集荷	鉄道輸送	納品	→ 納品後に移動 →	集荷	鉄道輸送	納品	→ 納品後に移動 →	集荷										(株)ヒューテックノオリン 関東中央支店 埼玉県白岡市下大崎		(株)ヒューテックノオリン 九州支店 福岡県福岡市東区東浜		ロイヤル(株) 福岡センター 福岡県福岡市博多区東那珂		ロイヤル(株) 千葉センター 千葉県習志野市茜浜		(株)ヒューテックノオリン 関東中央支店 埼玉県白岡市下大崎
集荷	鉄道輸送	納品	→ 納品後に移動 →	集荷	鉄道輸送	納品	→ 納品後に移動 →	集荷																			
																											
(株)ヒューテックノオリン 関東中央支店 埼玉県白岡市下大崎		(株)ヒューテックノオリン 九州支店 福岡県福岡市東区東浜		ロイヤル(株) 福岡センター 福岡県福岡市博多区東那珂		ロイヤル(株) 千葉センター 千葉県習志野市茜浜		(株)ヒューテックノオリン 関東中央支店 埼玉県白岡市下大崎																			

■サステナビリティ取り組み例：食品リサイクルループ

1. 2012年開始 ➡ 2025年4月 ループ見直し

目的：契約農家の拡大、品種の拡大、肥料有効性の拡大

2. ループ会社

食品残渣 ロイヤル(株) 福岡工場、双日ロイヤルインフライトケイタリング(株)

収集・運搬 (株)トワード 処分場 (株)トワード

農場 ヤマエ久野(株) 契約農家



目次

- I 2025年12月期第2四半期 実績報告
 - II 中期経営計画（2025～2027）の進捗
 - III 食品事業説明
 - IV Appendix**
-

IV-1. 既存店売上高前年比

2025年度

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	※四半期ごと累計				※四半期末年度累計			(%)
														1~3月	4~6月	7~9月	10~12月	1~3月	1~6月	1~9月	2025年
														累計	累計	累計	累計	累計	累計	累計	通期
外食事業	ロイヤルホスト	102.1	102.3	104.7	101.9	102.8	105.9	-	-	-	-	-	-	103.1	103.5	-	-	103.1	103.3	-	-
	てんや	107.8	104.7	104.4	106.8	105.0	105.3	-	-	-	-	-	-	105.6	105.7	-	-	105.6	105.7	-	-
	その他外食	110.7	108.0	104.3	104.8	103.1	99.0	-	-	-	-	-	-	107.4	102.4	-	-	107.4	104.9	-	-
	計	104.1	103.4	104.4	103.1	103.2	104.9	-	-	-	-	-	-	104.0	103.7	-	-	104.0	103.9	-	-
コントラクト事業	空港ターミナル	114.2	111.6	112.1	115.0	112.0	110.1	-	-	-	-	-	-	112.7	112.4	-	-	112.7	112.5	-	-
	高速道路	103.7	97.8	104.4	100.8	104.8	102.2	-	-	-	-	-	-	102.3	102.7	-	-	102.3	102.5	-	-
	事業所内等	107.8	101.7	105.2	103.1	103.8	105.4	-	-	-	-	-	-	105.0	104.0	-	-	105.0	104.5	-	-
	エンターテインメント施設内	92.8	102.7	81.1	81.3	89.6	82.2	-	-	-	-	-	-	90.8	84.3	-	-	90.8	87.7	-	-
	計	105.7	102.4	103.5	102.3	104.8	102.6	-	-	-	-	-	-	103.9	103.3	-	-	103.9	103.6	-	-
ホテル事業	リッチモンドホテル	139.6	115.4	114.4	124.3	120.3	111.4	-	-	-	-	-	-	121.4	118.9	-	-	121.4	120.1	-	-
	ホテルレストラン	131.1	117.0	116.8	122.6	106.4	107.7	-	-	-	-	-	-	120.9	112.0	-	-	120.9	115.9	-	-
	計	139.3	115.5	114.5	124.2	119.7	111.3	-	-	-	-	-	-	121.4	118.6	-	-	121.4	120.0	-	-
3事業計		111.3	106.1	106.5	108.2	107.8	105.7	-	-	-	-	-	-	107.9	107.3	-	-	107.9	107.6	-	-

2024年度

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	※四半期ごと累計				※四半期末年度累計			(%)
														1~3月	4~6月	7~9月	10~12月	1~3月	1~6月	1~9月	2024年
														累計	累計	累計	累計	累計	累計	累計	通期
外食事業	ロイヤルホスト	104.6	108.8	105.4	104.9	103.5	110.3	96.8	103.2	107.1	100.8	101.6	101.5	106.2	106.1	102.2	101.3	106.2	106.2	104.8	103.9
	てんや	101.6	105.1	103.2	101.8	105.5	105.4	102.9	100.4	104.1	103.3	109.3	105.8	103.2	104.2	102.5	106.1	103.2	103.7	103.3	104.0
	その他外食	106.8	112.6	110.5	106.7	107.3	113.0	105.1	107.0	111.4	102.4	108.6	106.2	109.9	108.9	107.7	105.7	109.9	109.4	108.8	108.0
	計	104.3	108.5	103.1	104.6	104.4	109.7	99.0	103.2	107.1	101.5	104.0	102.9	105.1	106.1	103.0	102.8	105.1	105.6	104.7	104.2
コントラクト事業	空港ターミナル	122.6	124.1	115.1	109.7	108.6	115.3	113.5	113.9	115.7	111.9	115.4	117.4	120.4	111.1	114.3	114.9	120.4	115.6	115.1	115.0
	高速道路	113.1	118.5	104.9	108.8	98.3	112.9	102.8	104.2	110.6	99.6	104.5	108.7	106.5	111.3	105.7	105.5	111.3	108.4	107.3	106.5
	事業所内等	109.1	109.7	105.8	112.5	104.5	105.2	109.0	103.0	105.5	111.7	106.8	105.3	109.3	107.3	105.9	107.9	109.3	108.3	107.4	107.6
	エンターテインメント施設内	-	-	-	-	-	-	97.5	95.6	82.5	87.3	93.4	105.7	-	-	92.1	95.9	-	-	92.1	94.0
	計	114.3	117.9	107.5	109.8	101.6	111.5	105.6	104.9	107.6	103.1	106.0	109.5	112.7	107.2	105.9	106.2	112.7	109.9	112.6	107.7
ホテル事業	リッチモンドホテル	106.1	121.2	108.9	127.0	120.1	123.6	121.4	114.5	118.7	122.8	122.6	125.0	112.0	123.5	118.0	123.4	112.0	117.8	117.9	119.4
	ホテルレストラン	168.8	170.6	184.3	182.8	177.3	187.9	161.1	196.1	116.9	125.6	169.1	157.1	175.2	182.4	160.6	150.9	175.2	179.0	172.1	165.8
	計	107.8	122.5	110.6	128.6	121.8	125.5	122.6	116.8	118.7	122.9	124.1	125.9	113.6	125.2	119.2	124.3	113.6	119.4	119.4	120.7
3事業計		108.0	114.5	106.1	111.5	107.2	113.7	106.1	106.7	109.9	107.2	109.6	110.0	109.2	110.7	107.5	108.9	109.2	110.0	109.1	109.0

IV-2. 店舗展開状況

				2024年 通期実績			
				開店/異動	閉店/異動	増減	期末
外 食 事 業 計				19	△19		468
ロイヤルホスト				7	△1	6	228
国内直営				2	△1	1	215
国内F C※3				3		3	11
海外直営				2		2	2
てんや				7	△12	△5	177
国内直営				3	△6	△3	113
国内F C※3				1	△2	△1	33
海外F C				3	△4	△1	31
シェーキーズ				1	△2	△1	16
直営				1	△2	△1	11
F C等							5
シズラー							10
ロイヤルガーデンカフェ							6
その他専門店				4	△4		31
国内直営					△4	△4	23
国内F C等				4		4	8
海外直営							
コ ン ト ラ ク ト 事 業 計				8	△6	2	170
空港内レストラン・売店等				5	△1	4	41
高速道路内レストラン・売店							22
直営							20
F C等							2
社員食堂					△3	△3	50
スポーツ&コンベンション施設				3		3	11
エンターテインメント施設内							1
シルバー・ヘルスケア					△1	△1	26
百貨店内レストラン等					△1	△1	19
ホ テ ル 事 業 計							52
リッチモンドホテル等							47
直営							43
F C等							4
ホテル直営レストラン							5
グ ル ー プ 合 計※3				24	△25	△1	675
直営				20	△19	1	600
F C等※3				4	△6	△2	75
(内、海外F C)				3	△4	△1	31

				2025年 第2四半期末実績			
				開店/異動	閉店/異動	増減	期末
				9	▲13	▲4	464
					▲3	▲3	225
					▲3	▲3	212
							11
							2
				1	▲8	▲7	170
				1		1	114
							33
					▲8	▲8	23
					▲2	▲2	14
					▲2	▲2	9
							5
				1		1	11
				1		1	7
				6		6	37
				3		3	26
				1		1	9
				2		2	2
				6	▲5	1	171
				3	▲2	1	42
							22
							20
							2
					▲1	▲1	49
				3		3	14
							1
					▲2	▲2	24
							19
				1		1	53
				1		1	48
				1		1	44
							4
							5
				16	▲18	▲2	673
				15	▲10	5	605
				1	▲8	▲7	68
					▲8	▲8	23



※1 コントラクト事業その他店舗数も含む
 ※2 提携ホテル、ホテル直営レストラン含む
 ※3 グループ内F C店舗を含む。てんや「国内F C」5店舗、ロイヤルホスト「国内F C」10店舗は、他のセグメントと重複カウントとなるため、グループ合計からは除外

- 本資料に記載している営業利益・経常利益・親会社株主に帰属する当期(四半期)純利益については、それぞれ営業損失・経常損失・親会社株主に帰属する当期(四半期)純損失の場合に「△」で表示しております。
- 本資料に記載している業績見通し等の将来に関する記述は、当社が現在入手している情報および合理的であると判断する一定の前提に基づいており、実際の業績等は様々な要因により大きく異なる可能性があります。

本資料に関する問い合わせ先：
ロイヤルホールディングス株式会社
財務企画部 業績管理・IR室 電話：03-5707-8873
<https://www.royal-holdings.co.jp/>

Hospitality Restaurant
Royal Host

天丼てんや
TEMPURA TENDON TENYA
ASAKUSA TOKYO

Sizzler

Shakey's

 *Royal Garden Cafe*


HANANOI
SINCE 1953


FOREST BEER GARDEN

Standard Coffee

 Mrs. Elizabeth Muffin

 **Richmond Hotel**

THE BASEMENT

Royal Host
Deli

ROYAL

～『食とホスピタリティ』で、地域や社会を笑顔にする～