

TOPICS 多彩な各地の食の魅力を国内外に発信するための取り組み

● 地域展開の強化

自治体等との連携協定を締結 ～地域経済の活性化に向けて、当社のインフラ・ノウハウを提供～



目的

- 食文化振興・観光振興等の推進
- 地域経済活性化の促進
- 当社事業展開の基盤強化・拡大

施策

- 地元産品の認知および消費拡大に向けた情報発信
- 食に関連した行事のPR等、観光情報の発信
- 飲食店の外国人客受入態勢整備の支援

今後も日本全国の自治体等と連携しながら、食を通じた地域活性化を進めていきます。

● インバウンド施策の強化

訪日外国人向け観光情報サービス 4月13日グランドオープン ～「日本ファン・訪日リピーター」を創出～

LIVE JAPAN PERFECT GUIDE TOKYO



特徴

- 東京の“今”がわかるガイド機能
訪日外国人の主な目的である「観光する」「食べる」「買う」「泊まる」の4つのジャンルで、東京の今を伝えるLIVE情報の提供
- 東京の楽しみ方や日本の文化などを伝える「情報コンテンツ」
季節のトレンド・旬情報、歴史や食材など文化的な体験を促す情報や、電車の乗り方など旅をサポートするハウツー情報を提供
- 訪日外国人の困りごとやニーズに応える便利機能
経路検索・バス情報などの「交通案内」、Wi-Fiスポット・免税店などが分かる「便利マップ」に、110/119番などの「緊急時情報」の提供

※同封の外国人旅行者向けリーフレットを東京エリアの主な空港・駅・商業施設等で配布しております。

詳細につきましては、こちらをご覧ください。

<http://www.gnavi.co.jp/company/release/2016/pdf/20160413.pdf>

当社ホームページのご紹介

ホームページの「投資家情報」では、決算情報やIR資料、最新のニュースリリースなどを掲載しております。



URL <http://www.gnavi.co.jp/company/ir/>

ぐるなびIR 検索

株主名簿管理人及び特別口座の口座管理機関及び連絡先

三菱UFJ信託銀行株式会社
〒137-8081 東京都江東区東砂七丁目10番11号
三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
TEL 0120-232-7111 (通話料無料)
URL <http://www.tr.mufg.jp/daikou/>

(ご注意)

- 株主様の住所変更、買取請求その他各種お手続きにつきましては、原則、口座を開設されている口座管理機関(証券会社等)で承ることとなっておりますので、ご不明な点は口座を開設されている証券会社等にお問い合わせください。株主名簿管理人(三菱UFJ信託銀行)ではお取り扱いできませんのでご注意ください。
- 特別口座に登録された株式に関する各種お手続きにつきましては、三菱UFJ信託銀行が口座管理機関となっておりますので、上記特別口座の口座管理機関(三菱UFJ信託銀行)にお問い合わせください。なお、三菱UFJ信託銀行全国各支店にてもお取り扱いいたします。
- 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行本支店でお支払いいたします。

(将来情報に関する注記)本報告書に記載されている内容は種々の前提に基づいたものであり、将来の計画数値、施策などに関する記載については、不確定な要素を含んだものであることをご理解ください。



株主の皆様へ



代表取締役社長
久保 征一郎

株主の皆様におかれましては、平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

当社は、「世界に誇れる日本の外食文化を守り育てる。そのために食材をも守り育てる。」という考えのもと、中長期的にわたる飛躍と発展を可能とする事業基盤の拡大、強化に注力しております。わが国の地域はそれぞれに魅力あふれる文化や資源を有しており、その情報を内外に発信していくことは地域経済活性化にも資するものと考えております。

第27期におきましては、国内における当社サービスのさらなる展開強化に向けた営業拠点の増設や地方自治体等との連携の強化、拡大著しいインバウンド需要の外食産業等への流入を目指す当社独自の多言語変換システムの普及等の施策を実施いたしました。この結果、有料加盟店舗の増勢加速や当社サイト「ぐるなび」のメディア価値の向上等に示されるよう、具体的な成果が顕著に現れ始めた1年でありました。

また、日本ミシュランタイヤ株式会社と合同でスタートした「Club MICHELIN」や、東京急行電鉄株式会社、東京地下鉄株式会社とともに構築してまいりました訪日外国人向け観光情報サービス「LIVE JAPAN PERFECT GUIDE TOKYO」など他社との協業についても積極的に展開しております。

こうした事業活動の結果、第27期の売上高は346億円、営業利益は64億円(営業利益率18.6%)となり、第24期に掲げた当期を最終年度とする利益目標(営業利益63億円、営業利益率18%)を達成いたしました。

お蔭様をもちまして、第28期には当社サイト「ぐるなび」のサービス開始から20年の節目を迎えます。

今後も株主をはじめとする皆様のご期待に応えるべく、当社の中核事業である飲食店向け販促支援サービスを一層強化するとともに、さらなる飛躍と発展の礎となる新たなサービス・事業を構築すべく、全社一丸となって取り組む所存です。引き続きご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

第27期の詳細な業績につきましては、こちらをご覧ください。
→IR資料室 <http://www.gnavi.co.jp/company/ir/library/>

ぐるなびIR資料室 検索

第27期 決算のポイント

売上高4期連続・当期純利益3期連続して過去最高を更新

- ポイント 1 地域展開の強化により、有料加盟店の増勢加速
- ポイント 2 外国語版新システムが急速に普及(3月末時点1.2万店超)

売上高 346億円(前期比:6%増)
営業利益 64億円(前期比:26%増)
当期純利益 43億円(前期比:33%増)

第28期 の方針

中長期的成長に向けた投資を強化しつつ、増益を維持

- 方針 1 売上・利益拡大の中核を担う飲食店向け販促支援サービスをより強固に
- 方針 2 事業領域の拡大に向けた施策の推進

《主な投資分野》
地域活性化関連サービスの構築 + インバウンド関連施策の強化

株主還元

期末配当金 3円増額
通期 38円 配当性向 42.1%

第28期 予想
通期 40円
中間 20円
期末 20円
配当性向 42.6%

資本効率の向上と1株当たり株主価値の向上を目的に、2016年5月に自己株式の取得(約50億円)を実施いたしました。

日本の料理界全体のさらなる価値向上。 そして、料理人をこれまで以上に憧れの存在に。



食材を育てる生産者。
料理を作るシェフ。
訪れる人をもてなすお店。
ぐるなびは、そんな外食に関わるすべてを
全力で応援していきます。

外で食べるという幸福な時間。
それを毎日ひたむきに
支えつづける料理人が、
これまで以上に輝きを放ち、
そして憧れの存在に
なっていくことが、
未来の日本の食文化を
より豊かなものにすると思う
ぐるなびです。

新時代の若き才能を発掘する 日本最大級の料理人コンペティション

RED U-35 (レッド アンダー サーティーファイブ)

？ どのような大会なの？

日本の食業界の総力を挙げて開催

新しい世代の、新しい価値観をもった料理人を見出し、スター料理人へと導くために、偉大なる料理人になることを目指す「35歳未満の料理人」を対象としたコンペティション。
2015年で3回目を迎えました。

？ これまでの料理コンテストとの違いは？

日本の“食”の未来を担う 明日の才能の発掘・応援！

「RED U-35」は、単に調理技術を競い合う料理コンテストではありません。
将来の夢や、料理人としての資質・人間性までも細かく審査し、その未来を応援したくなるような“若い才能”を発掘・応援しています。



▲合宿審査における美食審査やや厳しい面持ちの審査員 ▲明日のスターシェフは誰か？白熱する最終審査会



EVENT REPORT

一次審査テーマ～日本米のイノベーション 2015年6月、熱い戦いの火蓋が切られた！

一次審査では、応募者の基本的な人物像と力量を問うため、料理人としての夢・使命等を自ら綴った書面と、日本の食文化の中心である「日本米」をテーマに世界の人々に新しい気付きを与えるような革新的な料理案の提出が求められました。

二次審査では、「ふるさと」をテーマに地域の魅力を料理にのせて映像で表現。ふるさとの食材・風土・文化への考え方、料理人としての創造力・伝達力が試されました。

三次審査では、審査員が二次審査



最終審査「ファイナリスト6名」

▲2015年はこの6人が熱い戦いを見せてくれました！三代目グランプリに選ばれたのは、中国料理人 篠原裕幸氏(当時34歳) ※左から3人目

通過者22名のもとを訪問し、面談を行い、料理人としての資質・人間性を確認。審査会での5時間を越す議論の末、最終決戦に臨むファイナリスト6名を選出しました。

合宿でコミュニケーション力・マネジメント力を試す！ 白熱した最終審査会！

最終審査(合宿)へ勝ち進んだファイナリストたちは、軽井沢の競技会場に集合。その場で告げられた最終課題は、“6名で協力し合い、審査員をおもてなしすること”。

審査員は別室のモニターを通じて、ピンマイクを付けた6名の厨房での会話や立ち振る舞い等を細かく確認し、コミュニケーション力やマネジメント力をチェックしました。翌朝早くから開始された最終審査会では、審査員の間で白熱した議論が交わされ、同日午後、東京の授賞セレモニー会場に場所を移してから審査員の議論は続き、セレモニーは予定より10分遅れでスタート。全国から駆けつけた応援団が固唾を呑んで見守る中、応募から半年を経て、ついに「RED U-35 2015」グランプリ受賞者が発表されました。

グランプリに選ばれた篠原裕幸氏(中国料理)は、これからの日本の中国料理界を牽引していく決意を力強く表明しました。
新時代の若き才能を発掘する「RED U-35 2016」に、ぜひご注目ください。



▲目黒雅叙園(東京)で開催された授賞セレモニー

実際のお店で、 サイト上でシェフを応援！

こだわりメニューの開発 日本各地の厳選食材情報の提供

外食の最大の魅力である料理の価値を高めるには、品質の高い食材が欠かせません。そこで、当社がもつ全国の食材生産者との強いネットワークを生かし日々収集する食材情報の提供を通して、メニュー開発をサポートしています。



加盟飲食店の声

今後も全国の価値ある食材を使い、“あそこに行けばおいしいものがある”と思われる店にしていきたいですね。

シェフによる常連客へのおもてなし お店のファン作り “シェフの日”の開催

“シェフの日”とは、シェフが常連客に日頃の感謝の気持ちを表す取り組みです。新メニューの試食会や料理教室等のイベントを通して、シェフとお客様とのコミュニケーションが深まるよう、その開催の提案・サポートを実施しています。



加盟飲食店の声

燻製教室を開いたことで、参加者に楽しんでもらいながら、燻製料理の店としてのアピールができて、信頼にもつながっています。

料理にける想いを発信 シェフ・料理人紹介ページ

料理人になったきっかけや、モットー等を伝えるページを加盟飲食店ページ内に設置し、料理にける想いの発信をサポートしています。



プロから学ぶ簡単家庭料理レシピ シェフごはん

プロならではの、あっと驚くアイデアやコツを交えた家庭料理レシピを生活者に提案することで、料理人の実力・魅力を伝えます。



RED U-35は、夢をもった次世代の料理人たちを日本の食業界の総力を挙げて応援するプロジェクトです。

若き料理人たちを応援する RED U-35 2015 プロジェクトメンバー(順不同)

 “食”で世の中を変える 力強いパートナーを求む 審査員長 村田 吉弘氏 「菊乃井」主人	 「RED U-35」から生まれる 料理人の新たなムーブメント 審査員 門上 武司氏 フードコラムニスト 雑誌「あまから手帖」編集顧問	 三步先を考えて 行動する人間は三步先に進む 審査員 脇屋 友詞氏 「Wakiya-笑美茶樓」オーナーシェフ	 “参加すること”ではなく “勝つこと”に意義がある 審査員 田崎 真也氏 ソムリエ	 「やられたな！」と思わせる そんな才能に出会いたい 審査員 山根 大助氏 「ボンテベッキオ」オーナーシェフ
 自分の言葉で 語る料理を！ 審査員 辻 芳樹氏 学校法人辻料理学館、 辻調理師専門学校 理事長・校長	 世界の食を牽引する クリエイションへの チャレンジ 審査員 狐野 扶実子氏 料理プロデューサー・コンサルタント	 技術は 自然の恵みの素晴らしさを 引き出すためにある 審査員 山本 征治氏 「日本料理 龍吟」オーナーシェフ	 「RED U-35」に 挑戦しない理由はない 審査員 須賀 洋介氏 「SUGALABO Inc.」代表	 ジャンルの垣根を 越えて交流できる サロンとして RED U-35 総合プロデューサー 小山 薫堂氏 放送作家

