

株主優待内容に関するお知らせ

当社では毎年12月31日および6月30日現在の株主様および実質株主様に
対して、株主優待制度を実施しております。

株式の保有数、保有期間に応じて当社のグループ店舗(FC店を含む。)※1で
お使いいただける割引券6回分を下記の基準に基づいて贈呈しております。

※1 株主優待券ご利用可能店舗一覧に記載のない店舗ではご利用いただけません。

※ 楽釜製麺所、つるもちうどん → 全ての曜日、時間帯いつでも100円OFF

※ 金の蔵、東方見聞録、アカマル屋、バリバリ鶏、黄金の蔵、古今、

焼肉万里、バスタママ、元祖壁の穴、Kinkura、他

・ランチ時間帯(ランチメニュー提供時間帯) → 全ての曜日100円OFF

・ディナー時間帯 → 株式の保有単元数、期間により異なる割引

		保有期間・優待内容		
		0.5年以上 1.5年未満	1.5年以上 3年未満	3年以上
保有株式数	100株以上 200株未満	ブロンズ	シルバー	ゴールド
	200株以上 500株未満	シルバー	ゴールド	プラチナ
	500株以上	ゴールド	プラチナ	ダイヤモンド

※店舗にご来店いただけない場合は、株主優待券の種類に応じて、株主優待券6枚と「商品」を交換可能。

株主優待券 ブロンズ	割引券6回分 ディナー時間帯 日・木 35%OFF 金土 30%OFF	「東京チカラめし」 謹製カレー 2食入り	精米 1kg
株主優待券 シルバー	割引券6回分 ディナー時間帯 日・木 40%OFF 金土 35%OFF	「東京チカラめし」 謹製カレー 5食入り	精米 2kg
株主優待券 ゴールド	割引券6回分 ディナー時間帯 日・木 45%OFF 金土 40%OFF	「東京チカラめし」 謹製カレー 10食入り	精米 3kg
株主優待券 プラチナ	割引券6回分 ディナー時間帯 日・木 50%OFF 金土 45%OFF	「東京チカラめし」 謹製カレー 15食入り	精米 4kg
株主優待券 ダイヤモンド	割引券6回分 ディナー時間帯 日・木 55%OFF 金土 50%OFF	「東京チカラめし」 謹製カレー 20食入り	精米 5kg

商品との交換をご希望される場合

ご希望される商品の返信用封筒に、商品交換用申込書および株主優待券(6枚)
を封入せずにご同封の上、切手を貼らずにご郵送をお願い申し上げます。

※商品は「東京チカラめし」謹製カレーまたは精米のいずれかとなり、組み合わせはできません。

ご利用の注意点

- 有効期限6ヶ月 ●クーポン同士の併用不可
- 1会計につき、1枚利用可能、割引上限10,000円

会社概要

社名	株式会社三光マーケティングフーズ (英文名:SANKO MARKETING FOODS CO.,LTD.)
本社	〒104-0033 東京都中央区新川一丁目10番14号
事業内容	飲食店の経営
創業	1975年9月 設立 1977年4月
資本金	29億1千万円
代表者	代表取締役社長執行役員 長澤成博
従業員数	正社員269名(2019年12月31日現在)
取引銀行	三菱UFJ銀行・三井住友銀行・みずほ銀行

役員

代表取締役社長執行役員	長澤 成博	常勤監査役	平野 雅昭
取締役会長	平林 隆広	監査役	三村 勝明
取締役執行役員	中里 友彦	監査役	山下 貴
取締役執行役員	富川 健太郎	注)野野孝美氏、村上宣史氏は社外取締役 であります。また、平野雅昭氏、三村勝明氏 および山下貴氏の3氏は、社外監査役であり ます。	
取締役執行役員	光達 昌宏		
取締役	河野 恵美		
取締役	村上 宣史		

株式の状況

発行可能株式総数.....43,072,000株 株主数.....21,353名
発行済株式の総数.....15,826,500株

株主名	当社への出資状況	
	持株数(株)	持株比率(%)
平林 隆広	2,766,000	17.4
有限会社神田コンサルティング	1,530,000	9.6
平林 実	1,432,500	9.0
エスフーズ株式会社	1,422,900	8.9
平林 登志子	1,166,000	7.3
平林 実人	1,048,000	6.6
アサヒビール株式会社	623,500	3.9
株式会社三菱UFJ銀行	80,000	0.5
宝酒造株式会社	77,100	0.4
三光マーケティングフーズ従業員持株会	63,800	0.4

株主メモ

事業年度	毎年7月1日から翌年6月30日まで
定時株主総会	毎年9月
基準日	毎年6月30日(定時株主総会において議決権行使すべき株主の確定日) なわ、その他必要がある場合は、あらかじめ公告して基準日を定めます。
公告方法	電子公告。ただし、電子公告を行えない事由が生じたときは日本経済新聞に記載します。
公告掲載URL	https://www.sankofoods.com/
株主名簿管理人 および特別口座の 口座管理機関	東京都千代田区丸の内一丁目4番1号 三井住友信託銀行株式会社
同連絡先	〒168-0063 東京都杉並区奥二丁目8番4号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部 TEL:0120(782)031(フリーダイヤル)
上場取引所	東京証券取引所
証券・銘柄コード	2762



〒104-0033 東京都中央区新川一丁目10番14号
https://www.sankofoods.com/

BUSINESS REPORT

第44期 上半期ご報告書
2019年7月1日 ▶ 2019年12月31日

株主のみなさまへ

株主の皆様におかれましては、益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。

当第2四半期累計期間(2019年7月1日~2019年12月31日)における我が国経済
は、雇用および所得環境の改善を背景に、緩やかな回復傾向にあるものの、米中
問題の長期化、英国のEU離脱問題等、依然として我が国経済への不安要素は
多く、先行き不透明な状況が続いております。

外食産業におきましては、原材料価格の高止まりや人件費の高騰によるコスト
の上昇、天候不順や相次ぐ台風等の自然災害、また、消費税率引上げによる消
費マインドの悪化等、依然として厳しい状況が続いております。

このような状況のもと、当社は大きく変化したお客様の視点に立て「事業の質
の転換を図ること」、そして「既存店舗の思いきった整理・再編に踏み込むこと」
が最重要課題であると認識し、事業の質的転換策の一つとして、「総合居酒屋
からの脱却」と「大型店の整理・再編」を推し進めてまいりました。

まず、「金の蔵」が持つブランド価値(特に認知の高さ)を活かしつつ、お客様
視点からもう一度目を向け、その深耕に取り組み、「蔵出しタパス金の蔵」、「博多
金の蔵」の2店舗を実験的にリニューアルオープンいたしました。

次に、「大型店の整理・再編」につきましては、閉店を進める一方で、活用可能
な店舗については、店舗を分割することにより、既存店舗の席の回転率を上げ
るとともに、保有スペースの有効活用に取り組みました。具体的には、「バリバリ鶏」
新宿靖国通り店の一部区画を分割し、既存店の営業を立て直すとともに、「Soul
Dining Bar 歌舞伎町 鶴千」を出店いたしました。

加えて、自社の人材活用と遊休設備の活用の観点から、単身者や共働き世帯
の増加、働き方改革等の影響により中食事業が拡大している背景を受け、既存
設備を弁当及びケータリングの製造拠点とし、それらの製造・販売を開始いたし
ました。

以上の取り組みにより、「アカマル屋」「焼肉万里」の他、日常的な食事需要を対
象とする業態の業績は堅調に推移する一方で、「金の蔵」等を中心とする居酒
屋業態の店舗においては、企業等における団体宴会需要が著しく減少している
ことに加え、閉店に伴う撤退費用が発生し、構造改革の実施に伴う投資や経費
が先行しております。

その結果、第2四半期累計期間売上高は、48億
60百万円(前年同期比10.8%減)となりました。営業
利益につきましては、5億17百万円の損失(前年同
期は営業損失5億24百万円)となりました。経常利
益は5億10百万円の損失(前年同期は経常損失5
億15百万円)、当四半期純利益は、11億39百万円
の損失(前年同期は四半期純損失8億46百万円)
となりました。

下半期におきましても、全社一丸となり業績
の回復に努めてまいりますので、今後
とも変わらずご支援を賜りますよう、
何卒よろしくお願い申し上げます。

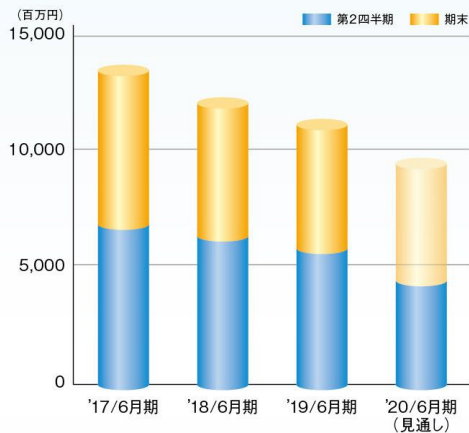


代表取締役社長執行役員
長澤 成博



財務諸表

売上高



個別財務ハイライト

(単位:百万円)

	'17/6月期 期末	'18/6月期 期末	'19/6月期 期末	'20/6月期 中間	'20/6月期 期末 (見通し)
売上高	13,436	12,464	10,701	4,860	9,800
営業利益 または 営業損失 (△)	23	△493	△995	△517	△580
経常利益 または 経常損失 (△)	42	△424	△975	△510	△570
当期純利益 または 当期純損失 (△)	△298	△1,656	△1,569	△1,139	△1,220
純資産	7,760	5,873	4,189	3,571	—
総資産	10,675	8,713	6,795	6,142	—

第44期上半期の主な取り組み

総合居酒屋からの脱却

年々集客力が低下している総合居酒屋においては、お客様から「何ら特徴のない居酒屋」として捉えられてしまっていることが、選ばれない理由の一つではないかと分析しております。この現状から脱却すべく、メニューに特徴のある「金の蔵」2店舗を実験的にリニューアルオープンいたしました。

「博多金の蔵」

「博多炉端 魚男(フィッシュマン)」の経営者である森智範氏プロデュースのもと、ビブグルマンを獲得した博多名店の名物料理を含む、約30品の博多料理をお取り寄せしたメニューが特徴の「金の蔵」です。



大型店の整理・再編

「Soul Dining Bar 歌舞伎町 鶴千」



大型店舗の運営効率や生産性を向上させるべく、その一環として、歌舞伎町の「バリバリ鶏」地下2階において、主に70年代、80年代の洋楽をアナログレコードで流す新店舗をオープンいたしました。オリンピックや今後のインバウンド需要で市場の拡大が見込まれるナイトマーケットへの挑戦としても注目されております。

「蔵出しタパス金の蔵」

熟成され旨味の凝縮された食材や健康に良いとされる発酵食品を中心に、色々な美味しさをお楽しみいただけるよう、小皿料理の「蔵出し」メニューを揃えました。少なくとも良いものを食べたいという大人のニーズをとらえた「金の蔵」です。



中食事業への挑戦

「弁当販売」

単身者や共働き世帯の増加、働き方改革等の影響により中食事業が拡大している背景を受け、WEB上や当社店舗の店頭、都心のオフィスビルの一部区画において弁当販売を開始いたしました。外食事業における食材の調達力や商品開発力を背景に持つ強みから、他とは違う商品ラインナップを実現し、ご支持を頂いております。



ブランド紹介



「集い場、笑い場、しゃべり場」をコンセプトに、お気軽に何度でもご利用いただけるお店です。



「笑顔が集う大衆酒場」をコンセプトにした、昔ながらの店構えのお店です。大衆酒場には欠かせない「もつ煮込み」「牛タン」「やきとり、やきとん」の三大名物が日々の置れを醸します。



肉本来のうま味とジューシーな肉汁を、素材の味を引き立てるオリジナルの「秘伝のタレ」でお楽しみいただけるお店です。



素材・味・おもてなしのどれ一つも疎かにせず、心を込めた創作料理と選りすぐりのお酒を提供いたします。



古き良き伝統から学び、価値あるものを今に、研ぎ澄ました心で提供。厳選素材からつくられるお料理は絶品です。大人志向、本物志向を追求したブランドです。



バリ辛の特製スパイスをたっぷり効かせ、ジューシーに焼き上げたバリバリ鶏や、ロティ・サリチキン等の豪快な鶏料理が名物のお店です。



麺、だし、鰹節の3つの香りにこだわった本格うどんを、セルフサービスで気軽に楽しめるお店です。



元祖和風パスタの味を受け継ぎ、生パスタと窯焼きピッツァを召し上がっていただける専門店です。

