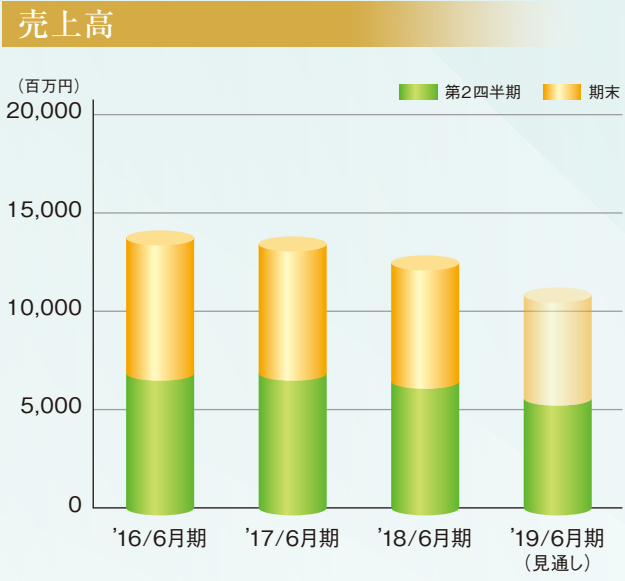


▶ 財務諸表



個別財務ハイライト

(単位: 百万円)

	'16/6月期 期末	'17/6月期 期末	'18/6月期 期末	'19/6月期 中間	'19/6月期 期末(見通し)
売上高	13,745	13,436	12,464	5,451	11,000
営業利益 または 営業損失 (△)	268	23	△493	△524	△900
経常利益 または 経常損失 (△)	324	42	△424	△515	△870
当期純利益 または 当期純損失 (△)	294	△298	△1,656	△846	△1,300
純資産	8,286	7,760	5,873	4,912	－
総資産	11,328	10,675	8,713	7,770	－

配当金の推移

	'16/6月期	'17/6月期	'18/6月期	'19/6月期
中 間	8円	8円	8円	0円
期 末	8円	8円	8円	0円 (予定)
年 間	16円	16円	16円	0円 (予定)

第43期上半期の主な取り組み

お客様起点・現場起点経営

▶ 「お客様相談室」を設置し、「お客様の声」からすべてを見直し

「お客様の声」をもとに、これまでのやり方を見直し、接客、メニュー等に反映しております。少しずつではありますが、お客様の言葉をいただくことも増えてまいりました。

▶ 店舗でのサービスレベル向上のため、「さんくるフェス2018」を開催

イベント開催にとどまらず、通年で店内のサービスレベルを上げられるよう、仕掛けづくりを進めております。



▶ テイクアウトの強化

お客様からの声をもとに、「東京チカラめし」「バリバリ鶏」「楽釜製麺所」等において、テイクアウトを開始、強化いたしました。店舗によっては全売上高の10%を占めるほどになってきております。

▶ インバウンド需要への対応

訪日外国人のお客様からのご要望にお応えできるよう、専門チームの陣容を強化し、専用のメニューを開発するなど、受入れを拡大いたしました。インバウンド売上は対前年比で140%となっております。

企業理念「価値ある食文化の提案」の深掘りと原点回帰

▶ 「つるもちうどん」上野御徒町店オープン

新たな女性客、ファミリー層をターゲットに、新しいうどん業態として、「つるもちうどん」を開発、上野御徒町店をオープンし、現在、磨き上げを行っております。



業態別分権化組織の導入

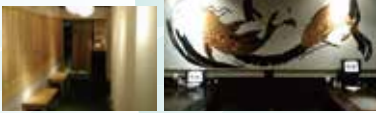
▶ ビジネスユニット制

「お客様起点・現場起点経営」を強力に推進するため、組織体制を刷新し、各業態ごとにリーダーを配置し、店長が「お客様」を起点として、自主的に行動・判断できるよう、ビジネスユニット制を導入いたしました。施策が高速で導入されはじめてことに加え、社内の空气の活性化、モチベーションの向上などの効果が見られはじめております。

▶ 主力ブランド「金の蔵」のリニューアル

経年劣化によりお客様数の減少した店舗を中心にリニューアルを行い、店舗スタッフの意識やサービスレベルの磨き上げにつとめました。お客様から「良くなったね」「変わったね」と言われるようになりました。

9/5 リニューアルOPEN	11/15 リニューアルOPEN
金の蔵 錦糸町北口店	金の蔵 調布駅前店
9/13 リニューアルOPEN	11/15 リニューアルOPEN
金の蔵 池袋東口駅前店	金の蔵 秋葉原昭和通り店
9/19 リニューアルOPEN	11/21 リニューアルOPEN
金の蔵 新宿西口総本店	金の蔵 お茶の水店
9/28 リニューアルOPEN	11/22 リニューアルOPEN
金の蔵 渋谷東口店	金の蔵 大宮すずらん通り店
10/4 リニューアルOPEN	11/28 リニューアルOPEN
金の蔵 新宿東口店	金の蔵 横浜相鉄口店
10/11 リニューアルOPEN	
金の蔵 新宿西口大ガード店	1/25 リニューアルOPEN
10/18 リニューアルOPEN	金の蔵 新宿歌舞伎町店
金の蔵 大宮東口駅前店	1/31 リニューアルOPEN
11/1 リニューアルOPEN	金の蔵 渋谷109前Part1店
金の蔵 池袋サンシャイン通り店	
11/8 リニューアルOPEN	
金の蔵 渋谷宇田川町店	



「金の蔵」新宿西口大ガード店リニューアル後の店内の様子

▶ 「東方見聞録」銀座すきや橋店のメニュー刷新

肉、魚、野菜、果物など、豊富な食材の一大産地である高知県(高知県地産外商公社)と連携し、地元の育て方にこだわった“鶏”や希少性ある“卵”といった食材をメニューに取り入れ、お客様からご好評いただいております。

次世代リーダーの育成

▶ 「三光カレッジ」開講

当社事業の核は「人」とであるという認識のもと、リーダー層や幹部人材の育成・開発を行うため、社内大学として「三光カレッジ」を開講いたしました。この三光カレッジを皮切りに、各階層での教育、店長の育成強化、スタッフ教育に注力してまいります。

▶ 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」「炭火串焼き」の三大名物が日々の疲れを癒します。

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。

ワンランク上の上質な時間を過ごしていただくため「こだわりの食・空・間」を提供するブランドとして誕生しました。情緒ある和の個室空間で、心を込めて寛ぎの「時」を演出いたします。

古き良き伝統から学び、価値あるものを今に。研ぎ澄まされた心と技で、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。

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

ピ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、ロティサリーチキン等の豪快な鶏料理が名物のお店です。

麺、だし、鯉節の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。

レトロな雰囲気の店内でバリエーション豊かなパスタが楽しめる本格イタリアンのお店です。

創業時提供していた「牛井」という当社の原点に立ち返りつつも、進化した牛井として「焼き牛井」を開発。「肉は焼くとうまい」という分かりやすくも、「ありそうでなかった商品」を提案したブランドです。

「きんくらうどん」