

就任のご挨拶

株主の皆様におかれましては、時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。また、日頃より格別のご支援を賜り、厚くお礼申し上げます。

このたび、2018年9月21日をもって代表取締役役に就任する運びとなりました長澤成博と申します。大任を担いましたうへは、誠心誠意、社業に邁進する所存でございます。

さて、第43期(2018年7月1日～2019年6月30日)におきましては、目まぐるしく変化する市場・競争環境に組織として事業を的確かつ迅速に質的転換させていくことが課題と認識し、以下の5つの方針のもと、変革を推し進めてまいります。

- ① お客様満足に焦点を当てたお店づくり(お客様起点経営)
- ② 店舗の三現力(現場、現実、現物)の磨き上げ(現場起点経営)
- ③ 業態別分権化組織の導入
- ④ 次世代リーダーの育成
- ⑤ 企業理念「価値ある食文化の提案」の深掘りと原点回帰

今後ともさらなるご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

代表取締役社長執行役員

長澤 成博



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 TEL:03-3537-9711(代表) FAX:03-3537-9712	
	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	23億9千万円	
	代表者	代表取締役社長執行役員 長澤成博(2018年9月21日現在)	
	従業員数	正社員293名(2018年6月30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	岩橋 修
	取締役執行役員	中里 友彦	監査役	三村 藤明
	取締役執行役員	富川 健太郎		
	取締役	樹田 直		

注) 樹田直氏、和田弘嗣氏は社外取締役であります。また、平野雅昭氏、岩橋修氏および三村藤明氏の3氏は、社外監査役であります。

株式の状況	2018年9月21日現在	発行可能株式総数	43,072,000株	株主数	23,911名
		発行済株式の総数	14,387,000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	19.2
有限会社神田コンサルティング	1,530,000	10.6
平林 実	1,432,500	9.9
平林 登志子	1,166,000	8.1
平林 実人	1,048,000	7.2
アサヒビール株式会社	623,500	4.3
株式会社三菱UFJ銀行	80,000	0.5
宝酒造株式会社	77,100	0.5
J.P. MORGAN SECURITIES LLC-CLEARING	53,000	0.3
三光マーケティングフーズ従業員持株会	42,200	0.2

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
配当金受領株主確定日	期末配当 毎年6月30日 中間配当 毎年12月31日
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) なお、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 東京都杉並区和泉二丁目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

株主優待制度のご案内	
当社は、毎年12月31日および6月30日現在の株主様に対して、株主優待を実施しております。ただし、2018年12月31日基準日対象の株主優待から内容を変更いたします。詳細は当社ホームページをご覧ください。 https://www.sankofoods.com/ir/stock/benefit/	
優待内容	
所有株式数に応じて、下記枚数の株主優待券を送付。 100株以上200株未満→3枚 200株以上500株未満→6枚 500株以上→12枚	
【利用方法】 (1) 当社店舗で1枚につき1,000円分の飲食代金として利用。 (2) 精米への交換 株主優待券3枚(3,000円分) → 精米1kg 株主優待券6枚(6,000円分) → 精米3kg 株主優待券12枚(12,000円分) → 精米5kg	
なお、株主優待券ご利用可能店舗につきましては、当社ホームページ内「株主優待」のページをご覧ください。	

BUSINESS REPORT

第42期 ご報告書

2017年7月1日 ▶ 2018年6月30日



株主のみなさまへ

株主の皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。また、平素はひとかたならぬご愛顧にあずかり心からお礼申し上げます。

さて、第42期(2017年7月1日～2018年6月30日)における我が国経済は、雇用および所得環境の改善が続くなか、企業収益や個人消費に改善の動きが見られ、緩やかな回復基調が続いております。しかしながら、海外経済の不確実性もあり、不透明な状況です。

外食業界におきましては、若者のアルコール離れや中食の増加、宴会需要の減少に加え、業種・業態の垣根を越えた競争が激化しており、居酒屋の売上高が継続して前年を下回っております。また、原材料価格の高止まりや物流費の上昇、人材採用難や人件費の増加などが経営圧迫要因となっており、厳しい経営環境にあります。

このような環境のなか、変化するお客様ニーズに適合するため、業態変更やグランドメニューの変更を行ったほか、「焼肉万里」やカフェスタイルの「カフェ&ダイニング KinKura」を出店するなど、事業構造の変革に取り組みました。

また、「店舗力は店長力である」の認識のもと、人事7原則を制定し、人事評価制度や教育制度の見直しに取り組んでまいりました。

しかしながら、目まぐるしく変化する市場・競争環境に対して事業改革を推し進めることができず、売上高は、124億64百万円(前年同期比7.2%減)となりました。営業利益につきましては、原材料価格の高騰や人件費の上昇もあり、4億93百万円の損失(前年同期は営業利益23百万円)、経常利益は4億24百万円の損失(前年同期は経常利益42百万円)となりました。当期純損失は、営業損失の計上や店舗の減損損失等を計上したことなどにより、16億56百万円(前年同期は当期純損失2億98百万円)となりました。

第43期におきましては、組織体制を刷新し、より一層お客様から選んでいただけるお店づくりに取り組んでまいります。

今後ともご支援賜りますよう、何卒よろしくようお願い申し上げます。

財務諸表

売上高



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
売上高	13,745	13,436	12,464
営業利益 または 営業損失 (△)	268	23	△493
経常利益 または 経常損失 (△)	324	42	△424
当期純利益 または 当期純損失 (△)	294	△298	△1,656
純資産	8,286	7,760	5,873
総資産	11,328	10,675	8,713

配当金の推移

	'16/6月期	'17/6月期	'18/6月期
中間	8円	8円	8円
期末	8円	8円	8円
年間	16円	16円	16円

企業理念

価値ある食文化の提案

経営理念

私たちは、ともに働く仲間の幸福を最大限に追求し、一人ひとりの経済的利益と精神的成長を達成することで、お客様へ最大の満足を提供し、地域社会へ貢献していくことをミッションとします。「人」が生きていくために必要不可欠な「食」に携わることへの誇りと感謝の気持ちを持ち、世界に必要とされる食ブランドを創ることに挑戦し続けます。

行動指針

- 私たちはお客様の安心と安全を最優先します
- 私たちは正しいモラルと礼節をもって行動します
- 私たちは自ら考え、手を挙げ、主体的に行動します
- 私たちはチームとして目標達成することにこだわり、挑戦の美学をもって行動します
- 私たちはできない理由ではなく、できる方法を考え、求め続けます
- 私たちはお客様起点で、学び、考え、行動します
- 私たちは仕事を通じて、人が成長できる機会と場を創造します

店舗情報

8/29	「東方見聞録」新宿中央東口店が業態変更により、「月の雫」新宿中央東口店としてオープン	2/15	「月の雫」八王子店が業態変更により、「金の蔵」八王子北口店としてオープン
9/5	「東方見聞録」銀座すきや橋店が業態変更により、「月の雫」銀座すきや橋店としてオープン	3/2	「ゴールデン 金の蔵」新大阪店が業態変更により、「アカマル屋」新大阪南口店としてオープン
10/4	「月の雫」名駅南店が業態変更により、「金の蔵」名駅南店としてオープン	4/13	「吉今」有楽町店が業態変更により、「金の蔵」有楽町店としてオープン
10/8	「パスタママ」新宿店リニューアルオープン	4/24	「カフェ&ダイニング KinKura」プレナ幕張店が新規オープン
11/1	「金の蔵」大森東口店が新規オープン	4/26	「金の蔵」秋葉原万世橋店が新規オープン
1/27	「吉今」藤沢店が業態変更により、「金の蔵」藤沢南口店としてオープン	6/12	「あびや」大宮すずらん通り店が業態変更により、「アカマル屋」大宮すずらん通り店としてオープン
2/1	「焼肉万里」武蔵浦和店が新規オープン		

第42期の主な取り組み

事業構造改革

- 変化の激しい市場環境に適合するため様々な施策を講じてまいりました。
- 業態・店舗の再編
下記の店舗情報の通り、現在の市場に適合する業態へ変更いたしました。
 - 新たなマーケットの開拓(出店)
堅調な「焼肉万里」やランチタイムのニーズへ対応するため、カフェスタイルを取り入れた「カフェ&ダイニング KinKura」を出店いたしました。
 - お客様ニーズに適合するメニュー変更
「金の蔵」のコンセプトを「集い場、笑い場、しゃべり場」に再定義し、Grandメニューの変更を行いました。
 - 収益構造の転換
「高固定費型の収益構造」から転換するため、賃料の減額に注力するとともに、新規出店は売上高賃料比率の低い首都圏近郊立地へと変更いたしました。



人事施策

- 「店舗力は店長力である」との認識のもと、自主的な店舗運営の実現や店舗営業力の向上を目的とした制度改革を実施いたしました。
- 人事制度
 - 店長が主体となり自主的な店舗運営ができるよう人事評価制度の変更を行いました。
 - 教育制度の見直しにより、店長力の向上を図りました。
 - 速払い制度の導入によりアルバイト採用を促進し、人員不足の改善を行いました。



「アカマル屋」大宮すずらん通り店



焼肉万里の「壺漬け王様ハラミ」

ブランド紹介

きんくら酒場 金の蔵
「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。

アカマル屋
「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。

肉問屋直送 焼肉万里
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。

月の雫
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。

吉今
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。

バリバリ鶏
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。

壁の穴
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。

パスタママ
レトロな雰囲気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。

京焼き牛丼 東京チカラめし
創業時提供していた「牛丼」という当社の原点に立ち返りつつも、進化した牛丼として「焼き牛丼」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。

楽釜製麺所
打ちたて・茹でたてのうどんは「お箸の国のファーストフード」。おいしい自家製麺の讃岐うどんを気軽に味わっていただくセルフスタイルのお店です。

ZIPONG 黄金の蔵
Japanese Bar Dining ジンダング

炭火串焼 東方見聞録
かくれお宝