

Hiramatsu

Hiramatsu Inc.

2024年3月期第2四半期 株主通信

2023年4月1日～2023年9月30日





株主の皆様へ

株主の皆様におかれましては、格別のご高配を賜りまして厚く御礼申し上げます。

ここに、2024年3月期第2四半期(2023年4月1日～2023年9月30日)「株主通信」をお届けするにあたり、ご挨拶申し上げます。

代表メッセージ

日頃よりひらまつをご愛顧いただき支えてくださっている株主様、金融機関様、お取引先様、出店させて頂いている地域の皆様に心から御礼申し上げます。

2024年3月期第2四半期は、新型コロナウイルス感染症に伴う行動制限の緩和により、個人消費の持ち直しやインバウンド需要の回復が見られたものの、加速する円安やエネルギー価格・物価上昇、さらに人件費高騰、採用コストの増加など事業をとりまく環境は非常に厳しい状況が続いております。

このような事業環境のなか、当社は“食の可能性を広げ、心ゆさぶる「時」を提供する”と掲げたミッションのもと、アフターコロナを見据えた攻めの成長戦略の実行により、2025年3月期を最終年度とする中期経営計画達成に向け、「高付加価値な食体験の提供による適正単価

の追求」「人員の適正化による実行力・生産性の向上」「収益性を高めるコストの最適化」の3つの重点経営課題に取り組んだ結果、売上・利益とも計画を上回り順調に推移しております。

当社の事業成長の根幹は言うまでもなくレストランにあり、その「ひらまつならではの価値提供」をベースとしたレストランプライダル、さらに滞在体験を提供するオーベルジュホテルの全事業において、「食体験」と「ホスピタリティ」をさらに磨き込み、その価値を広く周知してゆくことで、今期の目標である5年ぶりの黒字化の達成に向けて邁進するとともに、今後もひらまつは食を通じて人々の人生に寄り添い、豊かな時を提供してまいります。引き続きの皆様のご支援を何卒、よろしく願い申し上げます。

「この世界を、食の感動で繋がる大きなテーブルに」



食を囲み、豊かな時を過ごす場の象徴であるテーブルを中心として、ひらまつで働く一人ひとりが夢を描き、それぞれの強みを磨き、発揮し続けていく。お客様、料理人、スタッフ、生産者の方々など、関わるすべての人たちと共に成長しながら、時代の一步先を見据え、食の可能性を広げていく。

その先で、あらゆる文化や価値観を超えて、この世界を、食の感動で繋がる一つの大きなテーブルにすること。それが、ひらまつが目指す未来です。

株主の皆様には、今後とも当社へのご支援・ご鞭撻を賜りますよう、何卒宜しく願い申し上げます。

代表取締役社長兼CEO 遠藤 久



業績について

当第2四半期連結累計期間（2023年4月1日～2023年9月30日）における国内経済は、新型コロナウイルス感染症に伴う行動制限の緩和により社会経済活動の正常化が進み、個人消費の持ち直しやインバウンド需要の回復が見られたものの、連日の猛暑や度重なる台風の影響に加え、加速する円安や原材料コストの上昇、エネルギー価格の高騰に伴う国内物価の上昇が消費マインド・企業活動に影響を及ぼしはじめており、依然として不透明な状況となっております。

このような状況の中、当社グループは、2022年5月13日に公表した中期経営計画で掲げた2024年3月期の営業利益黒字化達成に向け、「付加価値の向上による単価アップ」、「人員充足」、「コスト削減」を重点施策として推進してまいりました。売上高は、堅調な外食需要、国内旅行需要及び、インバウンドによる海外旅行客の訪日需要などによる集客増に加え、各事業において「付加価値の向上による単価アップ」施策に基づく戦略的な価格政策が奏功したことにより、計画を大幅に上回り順調に推移いたしました。

利益面においては、増収効果に加え、高騰するエネル

ギー価格への対策として、電力供給業者の見直しやLED化、省エネ機器の導入による光熱費削減を進め、「コスト削減」施策の一部を達成しました。一方、「人員充足」施策において、レストランとホテル業界全体での人員不足により、採用コストが予想を上回り、アルバイトや派遣社員などの人件費も増加しました。これらの要因が利益を圧迫し、前年同期に比べ大幅に損失を圧縮したものの、計画と同等の水準で着地いたしました。

これらの結果、当第2四半期連結累計期間における当社グループの業績は、売上高6,454百万円（前年同期比10.8%増）、営業損失133百万円（前年同期は営業損失491百万円）、経常損失175百万円（前年同期は経常損失463百万円）、親会社株主に帰属する四半期純損失205百万円（前年同期は親会社株主に帰属する四半期純損失482百万円）と前年同期を大幅に上回る結果となりました。

なお、「中期経営計画」に対する進捗は、売上高が計画比3.4%増となりその結果、営業損失、経常損失、四半期純損失はそれぞれ、計画比3.8%損失減、2.9%損失減、2.0%損失増とほぼ計画どおりに推移しております。

配当について

2024年3月期第2四半期の配当につきましては、現在の事業状況や業績・財務状況を総合的に勘案し、誠に遺憾ながら見送らせて頂くことといたしました。

株主の皆様には深くお詫び申し上げるとともに、ご理解と引き続きのご支援を賜りますようお願い申し上げます。

今後としましては、株主の皆様への利益還元を早期に実現できるよう全社一丸となって取り組んでまいりますので、引き続きご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。



上半期事業別業績ハイライト

各事業の業績は次のとおりです。

単位：百万円

	報告セグメント		
	レストラン事業	ホテル事業	計
売上高	4,102	2,258	6,360
セグメント利益	267	80	347

1. レストラン事業

① レストラン営業

足元の堅調な外食需要を踏まえた高付加価値・高単価の季節限定メニューや、産地特化のフェアメニューの販売を強化したことにより、お客様の来店意欲の喚起と価値向上による単価アップにつながり、ランチ、ディナー売上ともに計画並びに前年同期を大きく上回る結果となりました。特に中期経営計画にて「付加価値の最大化に向けた戦略投資」として改装を実施した「レストランテ ASO」、「カフェ・ミケランジェロ」(代官山)においては、3ヶ月の改装期間を経て9月16日に再オープンし、両店ともに連日満席となる盛況となっております。また、内外装のみならず、休業期間中にブランドの再定義やイタリア研修などを行い、新たなメニュー開発とともにお客様の体験価値を更に強化した結果、両店の顧客満足度の向上に加え、単価アップにも寄与いたしました。

② 婚礼営業

旗艦店である「レストランテ ASO」(代官山)の改装に伴う約3ヶ月間の休業による影響があったものの、多様化する顧客ニーズに対応するひらまつウエディングならではの新たな施策や、地域特性を生かしたオリジナリティの高い新商品の導入、参列する親族やゲストのニーズを捉えた周辺サービスの提供などによる単価アップ施策が奏功し、売上は計画並びに前年同期を上回る結果となりました。

た。獲得営業においては、新型コロナウイルス感染症の5類移行後において競合との競争環境が激しくなっておりますが、リニューアルした「レストランテ ASO」の獲得が好調に推移しており、来年7月までの土日祝日はほぼ完売、平日の婚礼獲得も増加しております。

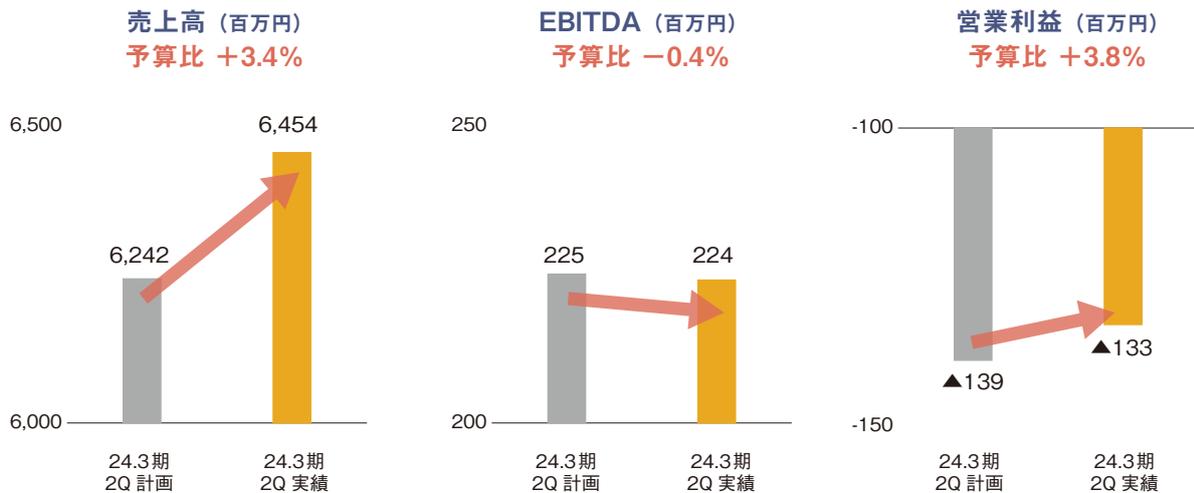
2. ホテル事業

新型コロナウイルス感染症の5類移行後の堅調な国内旅行需要及びインバウンドの訪日需要の中、8月に発生した複数の台風の影響により一部想定外となる予約キャンセルなどが見られましたが、リピーター顧客の利用等も含め、堅調な稼働を維持することができました。また、ADRについても店舗毎に地域性や特徴を活かした料理やサービス、アクティビティの開発による提供価値の向上を推進した結果、前年同期を上回り堅調に推移いたしました。特にインバウンド獲得強化策といたしましては、6月にシンガポールで開催された ILTMAP (International Luxury Travel Market Asia - Pacific：世界の富裕層旅行者を取り扱う商談会)への参加に加え、海外 OTA (Online Travel Agency) の拡充と販促強化を推進してまいりました。これらの結果、インバウンドによる売上は前年同期比 455.8% 増となりました。京都を中心にインバウンドをターゲットとするホテルにおいて、月次利用組数の半数がインバウンドを占めるなど、順調に稼働を伸ばしはじめております。

中期経営計画 2024年3月期第2四半期の進捗

堅調な外食・国内旅行需要による集客増に加え
各事業における戦略的な単価アップ施策が奏功し、売上は計画を大幅に伸長
人員充足コスト等が想定以上となり利益は微増

予算比



営業利益黒字化に向けた2024年3月期の重点施策

- ### 1 高付加価値の提供による適正単価の追求

各事業において高付加価値・高単価の季節限定メニューや、産地特化フェアメニューの開発、当社ならではの新たな施策や、地域特性を活かした新商品の導入等により、お客様の来店意欲を喚起したことに加え、単価アップにつながり、各事業の売上増に大きく寄与いたしました。
- ### 2 人員の適正化による実行力・生産性の向上

活況な営業活動を支えるためには、各店の人員充足が必要であり、積極的に人員充足施策を推進しておりますが、レストラン・ホテル業界全体での人員不足により、採用コストが予想を上回り、加えてアルバイトや派遣社員などの人件費も増加しました。これらが利益を大きく圧迫する要因となりました。一方、生産性向上の取組みも同時に進めており、シフトや作業自体の見直しによる効率化の成果も徐々に上がり始めております。
- ### 3 収益性を高めるコストの最適化

高騰するエネルギー価格への対策として電力供給業者の見直しやLED化、省エネ機器の導入による光熱費削減を積極的に進めた結果、光熱費は計画値を大幅に下回る結果となり利益増に寄与いたしました。

レストラン事業トピックス

1 海外シェフ来日イベントの開催

渡航制限の解除により3年ぶりに再開した海外提携ブランドのシェフ来日イベントをはじめ、当社主催のパーティを積極的に開催。少人数化していた法人パーティの開催人数が増えパーティ単価がアップ。



2 付加価値の最大化による売上拡大、再来店率の向上

高付加価値・高単価の季節限定メニューや、産地特化のフェアメニューの販売を強化し、来店意欲の喚起と価値向上による単価アップを図る。法人営業も強化し、当社主催のパーティも積極的に開催。



全社企画「季節で巡る、ひらまつ」

アルジェント・乃木坂しんとのコラボイベント

3 既存店舗の改装や修繕による店舗環境の改善

- ・QSC基準構築によるクレンリネス改善プログラムの実行。
- ・店舗修繕と設備機器の修理・入替など戦略的投資の実行
- ・LED化促進による電気料金メンテナンスコスト、CO2削減の推進。



付加価値の最大化に向けた戦略投資

レストラン ASO（代官山）リニューアルオープン

レストラン、ブライダル、カフェを併設する当社フラッグシップレストラン「レストランASO」を改装ブランドの再定義やイタリア研修、新たなメニュー開発などにより体験価値を再強化



ブライダル事業トピックス

1 リストランテ ASO 改装

ひらまつウエディングのフラッグシップ店舗である「リストランテASO」（代官山）を改装。更なる価値向上により成約率・組単価ともに大きく向上。



2 圧倒的な食体験の提供による成約率の向上

試食体験フェアの開催やスタッフのスキルアップ研修により「ひらまつウエディング」の提案を強化。提案ツール、業務プロセスの見直しにより成約率が向上。シェフによる料理提案で単価もアップ。



3 新たな事業領域開発による組単価アップ

新たな領域開発プロジェクトにて次世代ターゲットに向けた高額新商品開発。列席者数減をカバーし単価が大幅に向上。



京都 前撮り・後撮りキャンペーン

思い出プラス

「圧倒的な食体験」と「お客様に寄り添った」 新たな時代のひらまつならではの価値提案

試食体験フェアの開催

当社ならではの「圧倒的な食体験」の提案と、パートナー企業とのコラボレーションによる付加価値提案を強化。関西エリアの旗艦店である「ラ・フェットひらまつ」にて試食体験フェアを開催。



料理制作動画&キッチンLIVE体験



花嫁ビューティ講座



アイテムフェア同時開催

ホテル事業トピックス

1 地域ならではの食体験による滞在価値の創出

「食」を軸に地域との関係を深め、テロワールを表現するホテルとして地域への貢献を目指す。



賢島7周年記念 シェフ厳選食材プラン



全国6ホテル集結 CHEFS GALA開催



信州ワインウィーク 定期開催

2 アクティビティの充実による体験価値向上

滞在のスタイルにあわせた様々な宿泊プランの提案により体験価値の向上を目指す。



軽井沢：焚火ラウンジリニューアル



京都：ペリエージュエコラプラン



軽井沢：シャトー・メルシャン 梔子ワインナープレミアムランチ会

3 インバウンド対策の強化

シンガポールにて開催の富裕層向け商談会参加による営業強化や、外国語対応のレーニング実施など、インバウンド対策を強化し売上の最大化を図る。



外国語による地域の歴史・文化の説明を充実



和食提供の強化

付加価値向上・連携施策の開発推進 HIRAMATSU HOTELS CHEFS GALA 開催

当社直営6ホテルのシェフ・シェフパティシエが御代田ホテルに集結し、CHEFS GALAを開催。生産者訪問し食材を厳選するなど、半年以上の準備期間を経て創造した当社ならではの付加価値に、ご宿泊のお客様から高い評価を頂きました。



新規事業トピックス

新たな事業領域の開発

非労働集約型の新たな事業モデルの可能性の追求

代官山「カフェ・ミケランジェロ」を ライセンスブランドとする 初のライセンス契約を締結

タイを代表する高級ホテルチェーン「センタラ ホテルズ & リゾーツ」の日本初進出となる「センタラグランドホテル大阪」(難波)にカフェ1号店をオープン

Albergo
Caffè Michelangelo



人財育成への取組み

1 ウェルカムプログラム

87名の新入社員の教育・育成・定着を目的とするひらまつ独自のプログラムにて、理念浸透やチーム連携により意欲向上を図り、1年以内の早期退職率が大幅に改善。



2023年度入社式



2 各階層の育成推進

中期経営計画達成に向け最重要課題となる人財育成を各階層にて実施。フランス、イタリアでの海外研修も再開。



3 若手育成の機会創出

「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」「ポメリー・ムリエコンクール」への出場や、日本サステナブル・レストラン協会主催の「未来レシピコンテスト」で審査員特別賞受賞など、若手社員が積極的に挑戦。



次世代マネジメント育成による実効性向上・人材の育成・定着・連携による「チーム力強化」

フランス・イタリア研修

「PAUL BOCUSE」や「L'Auberge de l'III」本店、イタリアでの研修

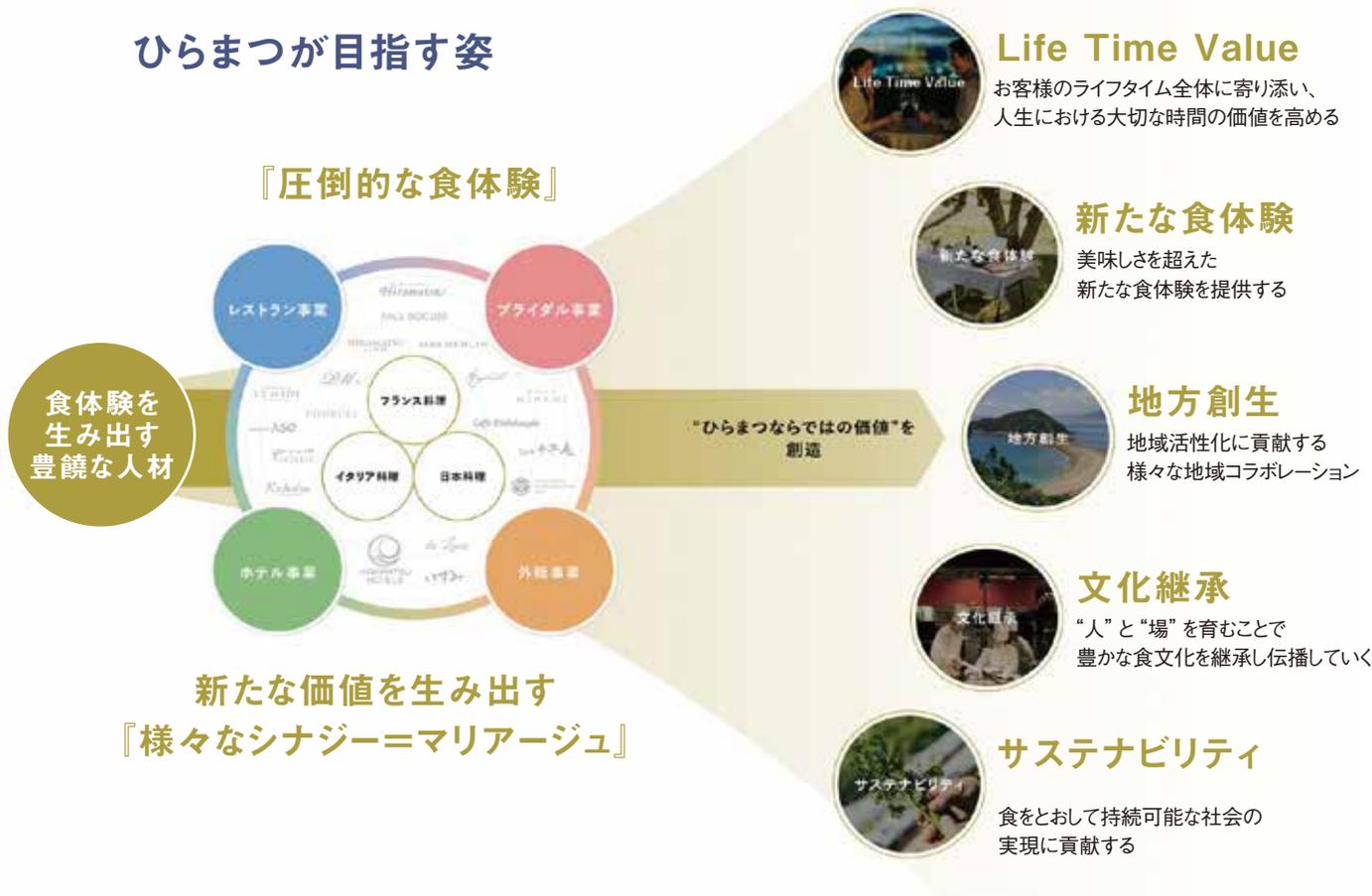


ボキューズ・ドール 国際料理コンクール

ボキューズ・ドール日本代表選考
国内予選2023 優勝
2大会連続で当社社員が日本代表に選出



ひらまつが目指す姿



サステナビリティ委員会の設置

サステナビリティ委員会を設置し、当社がこれからも社会とともに成長するため、優先的に取り組むべきマテリアリティ(重要課題)を特定しました。

今後も事業活動を通じてこれらの課題解決に取り組み、持続可能な社会の構築へ貢献します。

- 1 食を通じた豊かな時間の創造**
 食の安心・安全を確保した上で、お客様に心ゆさぶる「時」を提供する当社の事業活動を通じて豊かな食文化を継承し、新たな体験価値を創造します。



- 2 社会への貢献と共栄**
 食材をはじめ地域が持つ様々な魅力と、当社の料理やサービス、人財を掛け合わせることで、新たな価値を創造し、地域社会の持続的な発展に貢献します。






- 3 事業活動を通じた自然環境の保全**
 豊かな自然はあらゆる食の恵みの源泉であることから、事業活動を通じて環境負荷低減と気候変動問題への対応に取り組み、自然環境の保全を推進します。






- 4 個性輝く人財が活躍し続ける人的資本の強化**
 多様な人財が活躍できる機会の創出や環境整備を推進するとともに、食のプロフェッショナル人財の育成・開発に取り組み、当社ひいては飲食・サービス業界全体の発展に貢献します。




- 5 健全な経営基盤の確立**
 コーポレートガバナンスの強化やコンプライアンス遵守により、ステークホルダーの期待と信頼に応えるとともに、健全な経営基盤の強化を推進します。



サステナビリティへの取り組み

当社の掲げるビジョンに基づき、事業活動を通して豊かな食文化の継承に貢献し、社会・環境課題と真摯に向き合うことが当社の持続的な成長や企業価値の向上に繋がると考えています。

今後もサステナビリティへの取り組みを推進し、ステークホルダーへの発信・浸透と適切な情報開示に努めてまいります。



この世界を、食の感動で繋がる 大きなテーブルに

環境に関する取り組み

地球環境への配慮や資源循環に取り組み
自然環境・生物多様性の保全と
豊かな食文化の継承に貢献する



- ・CO2排出量削減への取り組み
- ・LED化による電気使用量削減
- ・生産者の想いを繋ぐ
- ・カトラリーレストの導入
- ・フードロス対策
- ・TOKYO CORK PROJECT
- ・プラスチック削減への取り組み
- ・ホテル客室におけるリネン類の再利用
- ・ホテル客室のコーヒーカプセル回収

社会に関する取り組み

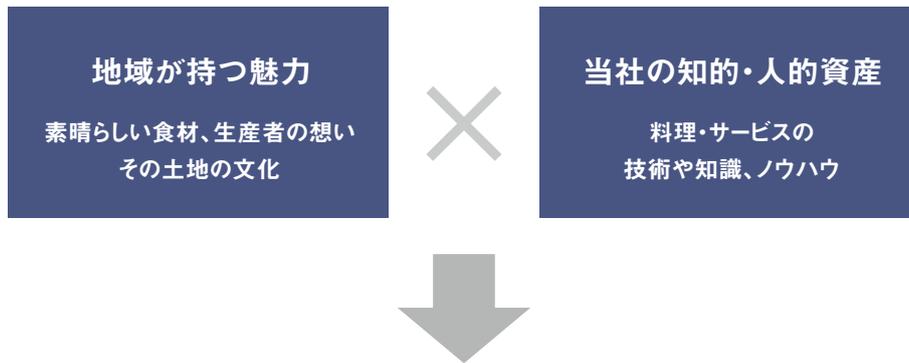
「食」を通して、人と地域、社会を繋ぎ
飲食・サービス業界全体への貢献と
持続可能な社会の実現を目指す



- ・食のプロフェッショナル人材育成
- ・女性従業員の活躍支援
- ・従業員が働きやすい環境づくり
- ・フランス・イタリア海外研修
- ・コンクール参加支援
- ・食の安心・安全
- ・フードダイバーシティへの対応
- ・食を通じた地方創生活動
- ・ふるさと納税返礼品の開発
- ・食育の取り組み「Chef's給食」

食でつながる地方創生

料理人をはじめとする食のプロフェッショナルたちが
全国の自治体や生産者と協働して、
様々な地域コラボレーションを形成。



地域活性化の取り組みとして、
地元企業や自治体との
連携を強化



佐賀県と慶應義塾大学院による「SAGAサステナブル・イノベーション事業」に参画



奈良県主催の「C'festaシェフフェスタ」に奈良・銀座店舗が協働参加



長崎県・島原食材尽くしの特別ディナーイベント



東京都農林水産部主催「東京味わいフェスタ2023」出店

生産者ガラディナーや
食材フェアの開催により
地域の魅力を発信。

料理人が自治体と協働し、
ふるさと納税返礼品を開発。
ホテルの宿泊券も販売。



全国各地の自治体と協働しレストラン・ホテルにてふるさと納税の返礼品を開発



ふるさと納税により学校給食の無償化に貢献。小中学校で「Chef's給食」も提供

店舗一覧



オーベルジュ・ド・リル トーキョー

親子二代ミシュランの星を守り続け、世界中の美食家を魅了するアルザスの名店「オーベルジュ・ド・リル」の至高のお料理を。



ブラッスリー ポール・ボキユーズ ミュゼ

国立新美術館の3Fに位置するアートに囲まれた趣ある空間で、巨匠ポール・ボキユーズ氏の正統派フランス料理を気軽に。



カフェテリア カレ 国立新美術館内B1F

時間を選ばず多彩なメニューが楽しめるフードコート。広々とした四角い(カレ:仏語)スペースで過ごす憩いの時間。



カフェ コキーク 国立新美術館内1F

貝(コキーク:仏語)のように波打つガラスの壁に隣接したエントランスカフェ。目の前に広がるテラスが開放的。



サロン・ド・テ ロンド 国立新美術館内2F

巨大な逆円すいの最上部に位置する円形(ロンド:仏語)のティーサロン。アーティスティックな空間で寛ぎのひとときを。



フィリップ・ミル 東京

世界が注目するグランド・キュイジーヌの新星フィリップ・ミルが創り出す唯一無二の美食の世界を都会のオアシスで。



アルジェント

記念日や接待など大切な方へのひとときにふさわしいラグジュアリーな空間で洗練されたお料理を。



ブラッスリー ポール・ボキユーズ 銀座

ブラッスリーならではの気取らないスタイルで、素材の持ち味を活かしたポール・ボキユーズ氏のフランス料理を。



リストランテASO

季節の花々に囲まれた中庭が美しい邸宅レストランで、素材を大切にした極上のASO流イタリア料理を。



カフェ・ミケランジェロ

古き良きイタリアのカフェを再現した、代官山のシンボリック存在のオープンカフェ。



メゾン ポール・ボキユーズ

世界中の美食家を魅了してやまないフランス・リヨンの名店「ポール・ボキユーズ」の伝統を受け継ぐグランメゾン。



ブラッスリー ポール・ボキユーズ 大丸東京

東京駅の煌々夜景を望みながら、活気あるオープンキッチンから運ばれるポール・ボキユーズ氏のフランス料理と蔵出しワインを。



店舗一覧



サンス・エ・サヴール

素材の絶妙な組み合わせが特徴のフランス料理は南仏を感じる繊細で軽やかな味わい。丸ビル35Fからの眺望も魅力。



代官山ASO チェレステ 二子玉川店

旬の食材をふんだんに使ったイタリア料理は目にも楽しいものばかり。絵画のように美しい夜景とともに特別なひとときを。



代官山ASO チェレステ 日本橋店

落ち着いた雰囲気心が心地よいダイニングで、旬の食材を巧みに用いた、まるで絵画のように美しいお料理を。



オーベルジュ・ド・リル サッポロ

星を守り続けるフランス・アルザス本店の味を北海道の地で。肥沃な大地で育まれる厳選素材を贅沢に使ったフランス料理を。



レストランMINAMI

シェフ南大輔による、北海道発のフランス料理。オリジナリティに溢れた四季折々の味わいを、シンプルな“おいしさ”で表現。



THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田

豊かな自然の中で美食を堪能できる「森のグラン・オーベルジュ」。フランス料理、イタリア料理、ふたつのレストランを楽しめる。



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原

オリジナリティに満ちたイタリア料理と、温かなおもてなしが人気。全ての客室で源泉掛流しの温泉を堪能できる。



ジャルダン ポール・ボキューズ

歴史ある金沢城を望みながら、名店「ポール・ボキューズ」の味を金沢の新鮮な食材で表現した極上のフランス料理。



カフェ&ブラスリー ポール・ボキューズ

緑を眺める憩いのガーデンカフェ。金沢随一の緑あふれる癒し空間で、寛ぎのひとときを。



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 熱海

新鮮な魚介類を使ったフランス料理を数寄屋造りのダイニングで堪能。全室オーシャンビューの客室で寛ぎのひとときを。



オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ

フランス・アルザスで星を守り続ける名店「オーベルジュ・ド・リル」の旗艦店。本店から受け継ぐエスプリを名古屋屈指の眺望と共に。



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島

英虞湾の絶景、伊勢志摩の旬の食材を愉しむフランス料理に心も身体も癒される、全8室のプライベート感あふれるホテル。



店舗一覧

奈良

桜井

ホテル／フランス料理



オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井

悠大な歴史文化が色濃く残された桜井の地に佇む、全9室の小さなオーベルジュ。
※奈良県指定管理者



京都

室町通

ホテル／イタリア料理・日本料理



THE HIRAMATSU 京都

京町家の意匠をまといつつ現代の快適さをあわせもつホテル。イタリア料理店・割烹は、お食事のみのご利用も可能。



京都

東山

日本料理



高台寺 十牛庵

伝統的な京料理が味わえる料亭。約百年の時を刻む数寄屋造りの館、そして名庭園を望む至高のひとつとき。



京都

東山

フランス料理



レストランひらまつ 高台寺

京都の四季や文化を通じて表現する正統なるフランス料理。長い歴史と風情を物語るような美しい景色とともに過ごす時間。



大阪

中之島

フランス料理



ラ・フェット ひらまつ

地上200メートルから望む美しい眺望とともに、上質な食材をふんだんに使った贅沢なフランス料理を。



大阪

西梅田

イタリア料理



リストランテ ル・ミディ ひらまつ

ヨーロッパの美食の伝統を継承しつつ、ひらまつが長年磨き上げてきた技術と感性により昇華させた最高級のイタリア料理を。



福岡

中洲川端

フランス料理



レストランひらまつ 博多

名画やアンティークの調度品に囲まれた気品あふれるレストランで、正統なるフランス料理と贅沢な蔵出しワインを。



福岡

天神

イタリア料理



リストランテKubotsu

食材はもちろん空間を彩る装飾や備品も“九州ならではの”にこだわる、究極の“地産地消”を目指したイタリア料理店。



沖縄

宜野座

ホテル／フランス料理



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座

朝日が美しい東海岸のロケーションに佇む美食リゾート。沖縄の食材を使ったフランス料理はこの地ならではの。



www.hiramatsu.co.jp

株主様に向けた 取り組み

当社は、株主様からのご支援にお応えするとともに、株主様と共に成長し歩んでいきたいと考えております。より多くの株主様を特別なお客様としてお迎えし、当社の魅力を感じていただくため、株主様に特別なご優待をご用意しております。ぜひレストランやホテルのご利用を通じ、心豊かなひとときをお過ごしください。

① レストランにおけるご飲食代の割引、 ホテルにおける宿泊代、ご飲食代の割引

20%割引 = 5単元(500株)以上保有

10%割引 = 1単元(100株)～5単元(500株)未満保有

※保有株数に応じたご優待カードを発行いたします。※株主様ご本人がご同伴の上、ご優待カードをご提示いただいた場合に限り割引いたします。※対象期間中であれば、何度でもご利用いただけます。※他の特典・サービス等との併用はできません。※パーティ(20名様以上でのご利用)ではご利用いただけません。



② ご婚礼における ご飲食代の割引

1単元(100株)以上保有の株主様を対象として、当社レストランにて株主様ご本人がご披露宴を行う場合、ご婚礼ご飲食代の10%を割引いたします。



③ 株主様限定のご優待フェア開催

「株主様フェア」では、株主様のみがご参加いただけるお食事会やご宿泊など、特別なプランをご用意しております。1単元(100株)以上保有の株主様および同伴のお客様に、特別価格にてご利用頂けます。

開催日程・内容につきましては、株主様ご優待カードと共にお送りいたしました「株主様へのご案内」をご覧ください。



④ 通信販売「ひらまつオンライン」における ワイン代の割引

当社グループ独自のルートにより最高の状態を保ったワインを買い付け「ひらまつオンライン」(当社運営の通販サイト)にて販売しております。1単元(100株)以上保有の株主様を対象として、保有株数に関わりなくワイン代の20%を割引いたします。

<https://www.hiramatsu-online.jp>

⑤ お食事券の割引販売

全国の当社レストランでご利用いただける共通食事券をはじめ、各店オリジナルのお食事券をご用意しております。レストランにおけるご飲食の割引同様、保有株式数に応じたご優待価格にて販売しております。

<https://www.hiramatsu.co.jp/ticket/>



連結財務諸表等

連結貸借対照表(要旨)

(単位:千円)

科目	2023年3月期 (前期)	2024年3月期 (当第2四半期)
資産の部		
流動資産	7,630,499	7,738,752
現金及び預金	5,259,699	5,300,134
固定資産	14,125,748	14,259,226
有形固定資産	12,850,403	12,998,277
無形固定資産	33,494	28,939
投資その他の資産	1,241,850	1,232,009
資産合計	21,761,862	22,001,452
負債の部		
流動負債	1,983,395	2,465,184
固定負債	15,256,500	15,240,582
負債合計	17,239,896	17,705,767
純資産の部		
株主資本	4,370,765	4,164,805
資本金	100,000	100,000
資本剰余金	7,658,519	7,658,519
利益剰余金	△1,321,378	△1,527,338
自己株式	△2,066,375	△2,066,375
為替換算調整勘定	129,680	109,360
新株予約権	21,520	21,520
純資産合計	4,521,965	4,295,685
負債純資産合計	21,761,862	22,001,452

財政状態のポイント

当第2四半期連結会計期間末の総資産は前連結会計年度末に比べ239百万円増加し、22,001百万円となりました。これは主に、現金及び預金が40百万円増加、有形固定資産が147百万円増加したことによるものです。

負債合計は前連結会計年度末に比べ465百万円増加し、17,705百万円となりました。これは主に、流動負債が481百万円増加したことによるものです。

純資産は前連結会計年度末に比べ226百万円減少し、4,295百万円となりました。これは主に、利益剰余金が205百万円減少したことによるものです。

連結損益計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	2023年3月期 (前第2四半期)	2024年3月期 (当第2四半期)
売上高	5,826,839	6,454,694
売上原価	2,474,926	2,715,524
売上総利益	3,351,913	3,739,169
販売費及び一般管理費	3,843,437	3,872,888
営業損失(△)	△491,523	△133,719
営業外収益	87,226	17,785
営業外費用	59,365	59,458
経常損失(△)	△463,662	△175,392
特別利益	7,272	-
特別損失	-	14,355
税金等調整前四半期純損失(△)	△456,389	△189,747
法人税等合計	26,255	16,212
親会社株主に帰属する 四半期純損失(△)	△482,645	△205,959

経営成績のポイント

当第2四半期は、堅調な外食、国内旅行、インバウンド需要を背景に、「付加価値の向上による単価アップ」施策が奏功し、計画を大幅に上回り順調に推移いたしました。

増収効果に加え、エネルギー価格高騰への各種対策により光熱費削減を進めた一方、サービス業界全体の人員不足により採用コストが予想を上回り、アルバイトや派遣社員などの人件費の増加が利益を圧迫し、前年同期に比べ大幅に損失を圧縮したものの、計画と同等の水準となりました。

なお、中期経営計画に対する進捗は売上高が計画比3.4%増となり、その結果、営業損失、経常損失はそれぞれ、計画比3.8%損失減、2.9%損失減と計画を上回り概ね順調に推移しております。

業績ハイライト

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	2023年3月期 (前第2四半期)	2024年3月期 (当第2四半期)
営業活動によるキャッシュ・フロー	△357,671	384,221
投資活動によるキャッシュ・フロー	△48,134	△324,128
財務活動によるキャッシュ・フロー	△21,393	△19,896
現金及び現金同等物の四半期末残高	5,154,211	5,300,134

キャッシュ・フロー状況のポイント

営業活動の結果、獲得した資金は384百万円と、営業活動によるキャッシュ・フローの黒字化を達成することができました。
投資活動につきましては、店舗環境改善、省エネ化、老朽化等、政策投資に基づく計画修繕実施により324百万円支出いたしました。

2024年3月期第2四半期配当について

2024年3月期第2四半期の配当につきましては、現在の事業状況や業績・財務状況を総合的に勘案し、誠に遺憾ながら見送らせて頂くこといたしました。
株主の皆様には深くお詫び申し上げますとともに、ご理解と引き続き

のご支援を賜りますようお願い申し上げます。
今後としましては、株主の皆様への利益還元を早期に実現できるよう全社一丸となって取組んでまいりますので、引き続きご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

スタンダード市場への移行について

2023年4月1日施行の東証規則改正に基づき、特例措置を申請し10月20日にプライム市場からスタンダード市場へ移行いたしました。

スタンダード市場選択の理由

- ①当面は国内向け市場に専念
- ②世界的景気減速による株価変動リスクを回避

「プライム市場の上場維持基準への適合に向けた計画書」の取り組みは変更せず、引き続きガバナンス強化と企業価値向上に努めてまいります。

株式の状況

発行可能株式総数	180,000,000株
発行済株式の総数	74,740,400株
株主数	34,455名

大株主

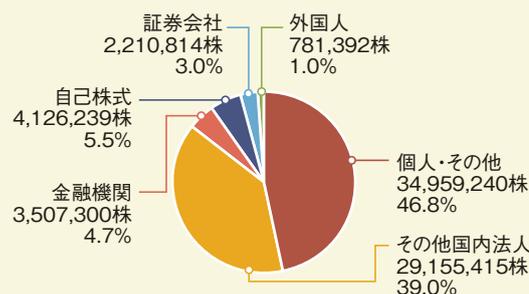
株主名	所有株数 (株)	議決権比率 (%)
株式会社マルハン太平洋クラブインベストメント	25,568,100	36.21
日本スタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	2,523,500	3.57
ひらまつ社員持株会	1,559,600	2.21
エヌ・ティ・ティ都市開発株式会社	1,500,000	2.12
野村証券株式会社	1,041,844	1.48
山田 祥美	832,800	1.18
中川 一	706,800	1.00
新行内 儀春	699,600	0.99
セントラル短資株式会社	619,500	0.88
株式会社三井住友銀行	600,000	0.85

(注) 1.当社は自己株式4,126,239株を保有しておりますが、上記大株主からは除外しております。

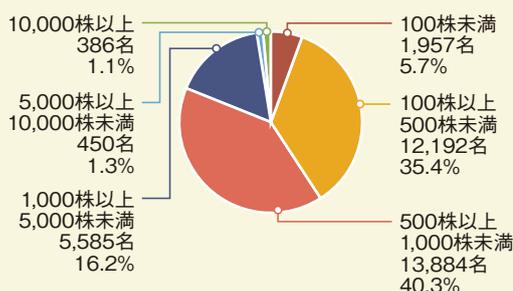
2.議決権比率は自己株式を控除して計算しております。

所有者・所有株式数別株式分布状況

所有者別株式数比率



所有株式数別株主数比率



会社概要 (2023年9月30日現在)

商号	株式会社ひらまつ(Hiramatsu Inc.) (証券コード 2764 東証プライム) ※2023年10月20日付で東証スタンダードへ移行	従業員数	728名			
本社所在地	〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿4-17-3	店舗数	東京都	11	石川県	2
創業年月日	1982年4月8日		京都府	3	長野県	1
資本金	100,000,000円		北海道	2	愛知県	1
			大阪府	2	三重県	1
			福岡県	2	奈良県	1
			静岡県	1	沖縄県	1
			神奈川県	1		

役員 (2023年9月30日現在)

代表取締役社長	遠藤 久	取締役	熊谷 信太郎	常勤監査役	工藤 裕人	上席執行役員	中谷 一則
取締役	北島 英樹	取締役	楠本 正幸	監査役(非常勤)	岩田 美知行	上席執行役員	植杉 かおり
		取締役	韓 俊	監査役(非常勤)	平野 洋	執行役員	田栗 諭
		取締役	笹尾 佳子			執行役員	陣内 孝也
		取締役	三須 和泰			執行役員	服部 亮人
						執行役員	瓦田 成希

株主メモ

決算期日	毎年3月31日
定時株主総会	毎年6月
上記基準日	毎年3月31日
配当金支払株主確定日	期末配当金 3月31日 中間配当金 9月30日
公告掲載場所	https://www.hiramatsu.co.jp/ir/
株主名簿管理人	〒100-8233 東京都千代田区丸の内1-4-1 三井住友信託銀行株式会社
郵便物送付先	〒168-0063 東京都杉並区和泉2-8-4 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
(電話照会先)	電話 0120-782-031(フリーダイヤル) 取次事務は三井住友信託銀行株式会社の本店及び全国各支店にて行っております。
(お知らせ)	各種手続用紙のご請求は、下記株主名簿管理人三井住友信託銀行のホームページをご利用下さい。 ホームページ https://www.smtb.jp/personal/agency/index.html

最新の情報をメールマガジンにてご案内

ひらまつグループ各店のプロモーションやイベントの情報が満載のメールマガジンを配信しております。各店で開催するイベントやプロモーションのお知らせはもちろんのこと、季節ごとに変わる新メニューなどの情報をいち早くお届けしております。ぜひご登録ください。

※特別イベントやプランの中には、株主様のご優待の一分対象外となるものも含まれます。

<https://www.hiramatsu.co.jp/mailmember/>

この世界を、食の感動で繋がる大きなテーブルに

ひらまつは食のパイオニア企業として
「食の可能性を広げ、心ゆさぶる「時」を提供する」というミッションのもと、
「この世界を、食の感動で繋がる大きなテーブルに」というビジョンを掲げ、
事業を展開しています。

いま世界は、気候変動や食糧危機など様々な社会・環境課題に直面していますが、
私たちは事業活動を通して、それらの課題と真摯に向き合うことが、
持続可能な社会の実現や豊かな食文化の発展に貢献し、
ひいては当社の持続的な成長や企業価値の向上に繋がると考えています。

あらゆる文化や価値観を超えた、食の感動で繋がる世界の創造を目指して、
私たちはこれからもサステナビリティ活動を推進してまいります。

株式会社 ひらまつ

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 4-17-3

Tel. 03-5793-8811(代表)

www.hiramatsu.co.jp