



# *Hiramatsu*

Hiramatsu Inc.

2022年3月期 第2四半期株主通信

2021年4月1日～2021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、2022年3月期第2四半期（2021年4月1日～2021年9月30日）をお届けするにあたり、ご挨拶申し上げます。

### 業績及び配当について

当第2四半期は、新型コロナウイルス感染症拡大に伴う緊急事態宣言等の発令により、営業時間の短縮や酒類提供の自粛が要請されるなど、非常に厳しい経営環境となりました。当社では、行政から緊急事態宣言やまん延防止等重点措置に係る酒類の販売停止や営業時間の制限などの要請を受け、社会的な責任からそれらを遵守する方針で各事業を展開してまいりました。お客様に安心してお店をご利用いただき、かつ従業員の安全を確保するため、新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた独自の安全基準である「ひらまつスタンダード」の更新と徹底を行うと共に、売上拡大が見込める店舗に戦略的に人員配置を行うなど、売上を下支えする施策も併せて実施してまいりました。また、中期経営計画の重要テーマである、お客様の体験価値の向上を目的としたメニューやプロモーション手法のブラッシュアップ、また、テイクアウトやデリバリーなどの新規の外販領域の強化にも積極的に取り組みました。これらの取り組みにより売上高は、コロナ前の一昨年比

べ未だ減少しているものの、前年同期比ではプラスに転じました。

その結果、当社グループの業績は、売上高 4,004 百万円（前年同期比 69.4 %増）、営業損失 1,341 百万円（前年同期は営業損失 1,286 百万円）、経常損失 1,408 百万円（前年同期は経常損失 1,300 百万円）、親会社株主に帰属する四半期純損失 1,735 百万円（前年同期は親会社株主に帰属する四半期純損失 2,071 百万円）となりました。対前年で減益となっておりますが、前年は臨時休業期間中の人件費、賃料、減価償却費などを新型コロナウイルス感染症に伴う特別損失として計上しており、これらの費用を営業費用として考慮すれば、対前年では実質的に増益となります。現在の事業環境や業績を勘案し、慎重に検討いたしました結果、誠に遺憾ながら当期の配当を見送らせていただくことといたしました。今後につきましては、株主の皆様のご期待に沿えるよう企業価値の向上の取組みを加速し、業績回復と早期復配を目指し努めてまいります。

### 代表メッセージ

新型コロナウイルス感染状況の改善を受けて、足元では消費の回復傾向がみられるものの、今後のレストラン、ブライダル事業の安定的な需要回復には一定の期間を要すると思われ、依然として厳しい経営環境が続くことが予想されます。このような環境下において当社の最優先課題であった「財務体質の改善」と「収益基盤の強化」に向けて、当社はマルハン太平洋クラブインベストメント及び太平洋クラブと資本業務提携契約を締結いたしました。これにより、約46億円の第三者割当による資金調達を行い財務の安定化を図るとともに、成長に向けた戦略的投資を行う事により新たな顧客価値を創造し収益基盤を強化してまいります。本資本業務提携の締結後、既に当社の顧客と太平洋クラブ会員の双方に対して特典が付与されるなど、相互の会員価値の向上に加え新たな事業シナジーの創出もスタートしております。なお、2021

年11月29日に開催した臨時株主総会において韓俊氏が新たに社外取締役として就任しました。新たに強力なパートナーを迎え、当社の中期経営計画の遂行は飛躍的に加速されるものと確信しております。

このような時代だからこそ「食べる喜び」、旅への憧れ]そして「大切な人と過ごす豊かな時間(とき)」といった人のプリミティブな喜びが求められています。そんなお客様の期待に応えて行くことがひらまつスの原点であり使命であると考えています。今後もわれわれは全社員一丸となりひらまつの飛躍的な成長と企業価値の向上を目指して邁進してまいります。株主の皆様には、引き続き当社へのご支援・ご鞭撻を賜りますよう、何卒宜しくお願い申し上げます。

代表取締役社長兼CEO 遠藤 久

## 新経営体制の取組み

新型コロナウイルスの感染症拡大による外出自粛要請が解除された直後の昨年6月、大きな逆風下で発足した新経営体制。激変した事業環境下において、まずは企業の存続を最優先した上で、係争の解決を含む過去の経営からの脱却という、今後の成長を支える基礎土台作りに注力しました。

具体的には、先述しました、当社独自の安全基準である「ひらまつスタンダードの」策定と実行により、お客さまのご来店に対する安心・安全を確保。また、ひらまつ

総合研究所との係争の円滑な解決と同時に、露呈した経営課題に対する根本的な再発防止策を取りまとめました。その一方で、戦略的な人員配置や新規事業領域への展開など、コロナ下における新たな収益対策を実施し、攻めと守りの両軸で施策を展開。特に、今後の最成長に向けてカギとなる「人材」については、雇用の維持を打ち出し人材流出を防ぎつつ、社員と数多くの対話を重ねることで、過去の経営からの脱却と今後の飛躍的成長に向けたマインドセットを醸成してまいりました。



## 資本業務提携の意義

当社の喫緊の経営課題であった「財務体質の改善」と「収益基盤の強化」を目的として実施したマルハン太平洋クラブインベストメント及び太平洋クラブとの資本業務提携。マルハングループは、サービス業としてお客様の体験価値の向上に対し強いこだわりを持ち、企業の価値は「人」とあるという当社と共通する企業文化を有しております。今回のパートナー選定に関しては、本年2月

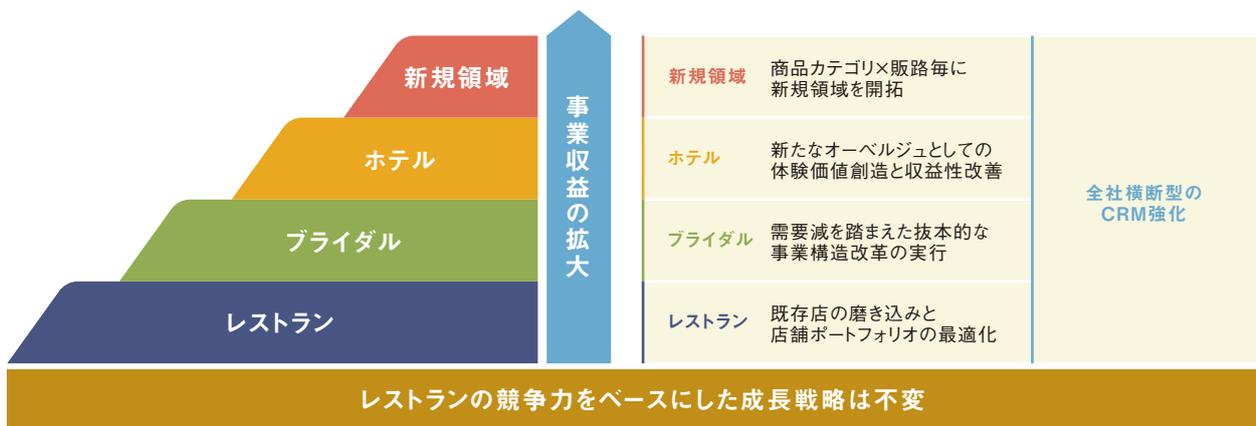
以降、10数社と協議を行ってまいりましたが、その中でも最善の選択と考えております。当社の成長に強いコミットメントを有する新たなパートナーを迎えることで、安定した財務基盤を確保した上で、既存店舗のブラッシュアップなどの戦略投資を実現してまいります。両社が有する顧客基盤を有効活用するなどのシナジーを追求し、当社の成長を加速してまいります



## 当社の目指す事業展開

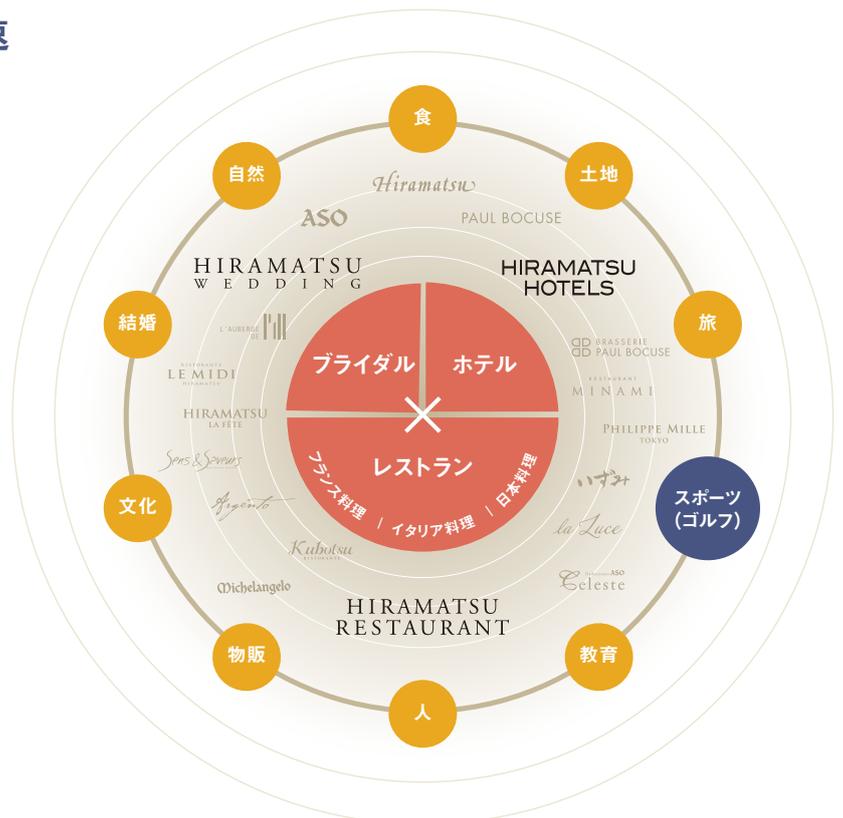
当社の競争力のベースはレストランにあります。創業より培ってきたレストランの価値をさらに磨きこむことによってグループ全体の競争優位を構築することを、一貫した経営方針としております。レストランの価値を生み出す源泉は「人」。シェフ・サービス・パティシエ・ソムリエ・コンシェルジュ、それぞれの分野のプロフェッショナル人

材が持つポテンシャルを最大限発揮できる環境を作り、レストランの競争力を高めます。今後はレストランの競争力をベースとして各事業の提供価値を再構築することで、マルハン太平洋クラブインベストメント及び太平洋クラブと共に強固なビジネス・プラットフォームを構築してまいります



## 新たな体験価値の創造を加速

当社は、これまでの歴史の中で、食のパイオニア企業として本物の質を追求し、お客様の人生に寄り添い、共に成長しながら、さまざまな「時」を提供してまいりました。フレンチ・イタリアン・和食のブランド間シナジー、レストラン・ホテル・ブライダルの事業間シナジー、今回の資本業務提携で新たなパートナーとして迎える太平洋クラブとの企業間シナジーや地域と連携によるシナジーを追求し、お客様に新たな体験価値を創造してまいります。今後もお客様の人生に寄り添う「ライフタイム・バリュー事業」への展開を加速させ、世界の「食」業界をリードする企業グループを目指します。



レストラン

全社一体となった看板商品の開発は着実な成果

レストランブランドを超えたメンバーが一丸となって、看板商品・企画を作り出す活動である「RIPPLE」。高級食材と季節テーマのマリージュの提案は、この1年で大きく進化しました。春のフォアグラ、夏のオマール海老に続き、秋にはあか牛一頭買いに挑戦しました。



“創って” “作って”  
“売って” “育てる”

<p>春</p>  <p>“フォアグラ” × “春野菜”</p>	<p>夏</p>  <p>“オマール” × “スパイス・ハーブ”</p>	<p>秋</p>  <p>“あか牛” × “山の恵み”</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



あか牛バラ肉を活用したガレット 各店舗の個性を活かしたメニューを展開

個店の企画では実現できない話題作りと  
新たな顧客層の開拓を実現



各店舗が個別に様々な企画や販促を行うのではなく、全店統一のテーマの中で各店舗が表現を創意工夫する企画を展開。これにより各店の個性を活かしつつ、全体としての販促効果を高めることを実現しました。

アサヒビール株式会社様の新商品「Beery」とのコラボレーション企画においては、合計**33社**のメディア掲載を実現。個店ベースの企画では実現できない話題作りと、仕入れの共通化や協賛金の獲得などグループ全体で規模の経済効果を実現。



メディア&インフルエンサー試食会を開催  
参加者数: **60組 106名**

## ブライダル

### ブライダルの新規軸：リゾートウエディング

ふたり婚・フォト婚・家族婚等、アフターコロナにおける新たなニーズの取り込みを狙う。ホテルのリゾート立地を活かしたカスタマイズされたウエディングを提案。



### 婚礼に留まらないライフタイム・バリュー(LTV)事業へ進化

ひらまつウエディングは今年で30周年を迎えました。人生の晴れの日である「結婚式」を中心に、お客様が過ごす「時」の価値を高める提案を行い、「ライフタイム・バリュー(LTV)事業」への進化を実現させてまいります。

#### メモワールドひらまつ2021

生涯を通してかけがえのない価値を提供



#### ノンアルコール対応

ニューノーマルに向けた新たな価値を創造



#### ひらまつプロポーズ

LTVを追求するコンシェルジュ推進室始動



#### アフターブーケ

大切な一日の思い出をかたちに プラスαの提案



ホテル

## 新たなオーベルジュの体験価値の創造(軽井沢御代田)

### 森のグラン・オーベルジュ “One Stay, One Full Course”

ひらまつのクオリティが約束されたメインダイニングや、焚き火を囲む屋外ラウンジでお楽しみいただくお料理など、旅のすべてをフルコースに変える特別な食体験を提供。今年3月の開業以来、外部サイトによる高い評価を得ており、稼働率も順調に推移しております。

焚火ラウンジ



フォレストダイニング



ドッグヴィラ



天空のプチマルシェ



## 事業間連携による滞在価値の創造(京都)

### THE HIRAMATSU 京都 高台寺 十牛庵 高台寺 ひらまつ

フランス料理・イタリア料理・和食・宿泊・ブライダル全事業の要素が詰まった京都において、新たな滞在価値を提案してまいります。



THE HIRAMATSU 京都はミシュランガイド21年度版で最上級の快適さを表す4パビリオン(赤)を獲得



ミシュラン・ガイド大阪・京都+和歌山2022年度版において、高台寺ひらまつ、十牛庵ともに、引き続き、1つ星を再獲得



京都の冬の訪れを告げる風物詩となっている、南座「顔見世興行」の観劇付きの特別宿泊プランをご提供。京都滞在を存分に味わって頂ける新たな提案は、お客様から高評価を得ております。



# Hiramatsu

## SDGs

若者よ、故郷に帰り、その土地の市場へ行き、  
その土地の人のために料理を作りなさい。

—— フェルナン・ポワン

シェフ自らその土地に出向き、生産者と語り、味わった素晴らしい食材。それは、素材の質の高さはもちろんのこと、生産者の想いやその土地の豊かな風土・歴史により育まれたかけがえのない恵み。

ひらまつでは、シェフが心を込めて創り上げる一皿を通して、食材の力強さ、生産者のたゆまぬ努力、その土地の文化など、かけがえのない日本のおいしさを発信してまいります。



### ひらまつの取組み

#### 食文化の発展への貢献とフードロス対策

##### 生産者の想いをつなぐ

生産者と直接対話し、料理を通じてその想いをお客様に届けてまいります。食の安全性の観点から無農薬、無投薬の食材の仕入れや地産地消を進めることで、持続可能な土壌の維持につなげています。また、経産牛の使用や、ノーズ・トゥ・テールの取組みとして「あか牛」の一頭買いにも挑戦しています。

##### フードロス

当社にご予約に応じて仕入れと調理を行っており、フードロスが発生しづらい状況にあります。またご利用のお客様の意識も高く、スモールポーションでのご注文にご配慮いただくなど、現状はフードロスは殆ど発生しておりません。余剰の食材は賄いとして最後まで大切にいただいております。





## 地域への貢献

### 生産者ガラディナーの開催

自治体が誇る食材や食文化を当社の料理を通じて体感いただくディナーパーティ。料理人が実際に生産地を訪れ、食材や伝統工芸、文化を体感。訪れた産地から仕入れた素晴らしい食材や伝統工芸品を使い、一夜限りのコースメニューをご披露します。イベント当日は、生産者や自治体の方々とお客様との交流の機会を設け、地域のファン作りに貢献しております。

#### <五島フェア>

今年は、都内レストラン5店舗にて6月1日～10月31日までの5か月間、1か月ずつのリレー形式にて、「長崎県五島市特別コース」を楽しめるフェア「ひらまつで味わう五島の魅力～5人のシェフが紡ぐ想い～」を開催しました。（生産者ガラディナーのこれまでの実績 島原市、和歌山県、秋田県、福井県、稚内市、稚内市、福岡県、宮崎県、鳥取県、高知県など）

また、北海道白糠町や鹿児島県鹿屋市と連携し、ふるさと納税の返礼品を提供する取組みなども実施しております。



長崎県五島市ガラディナー



## 環境への配慮

プラスチックによる海洋汚染防止対策として、持続可能性が高い生分解性で自然由来の「さとうきび繊維のストロー」を全店舗で採用しています。また、ワインのコルクの回収・再利用にも取り組んでおります。



## バリアフリーの取組み

多くの方に安心してご利用いただくために、ご滞在が長時間となるホテルを中心に、バリアフリー化に対応しています。

## 店舗一覧



フランス料理

### レストランひらまつ レゼルヴ

産地直送の食材にこだわった本物のフランス料理を、南フランスのリゾートのような明るさに包まれた空間で。



東京

六本木

フランス料理

### 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。



東京

広尾

カフェ・トラットリア

### カフェ&トラットリア ミケランジェロ

1Fはテラスが開放的なカフェ。B1Fのトラットリアは、アラカルト1品から気軽に楽しめるカジュアルダイニング。



東京

フランス料理

### ブラッスリー ポール・ボキューズ 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・ボキューズ氏の正統派フランス料理を気軽に。



東京

六本木

カフェ

### 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)スペースで過ごす類いの時間。



東京

六本木

カフェ

### カフェ コキュー 国立新美術館内1F

貝(コキュー: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。



東京

カフェ

### サロン・ド・テ ロンド 国立新美術館内2F

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。



東京

六本木

フランス料理

### 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。



東京

銀座

フランス料理

### アルジェント

記念日や接待など大切な方と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。



東京

フランス料理

### ブラッスリー ポール・ボキューズ 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・ボキューズ氏のフランス料理を。



東京

代官山

イタリア料理

### 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。



東京

代官山

カフェ

### 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。



## 店舗一覧



### 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。



### 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

巨大な逆円すいの最上部に位置する円形( rond: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。



### 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」。愛犬と泊まれるヴィラも初登場。



### 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も楽しめる。



### ジャルダン ポール・ボキユーズ

歴史ある金沢城を望みながら、名店「ポール・ボキユーズ」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&ブラッスリー ポール・ボキユーズ

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。



## 店舗一覧

愛知

名駅

フランス料理



### 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」の正統なるフランス料理を。



三重

賢島

ホテル／フランス料理



### 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。



奈良

桜井

ホテル／フランス料理



### オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井

悠久な歴史文化が色濃く残された桜井の地にたつ、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



### リスタランテ・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



### リスタランテ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](http://www.hiramatsu.co.jp)

## 株主様に向けた 取り組み

当社は、株主の皆様からのご支援にお応えするとともに、株主の皆様と共に成長し歩んでいきたいと考えております。より多くの株主の皆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、株主の皆様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

「新型コロナウイルス感染症の国内での発生状況を踏まえ、株主の皆様および関係者の健康・安全面を第一に考慮し、皆様に安心してご利用いただけるメニューや、ホテルでは株主様限定宿泊プランをご用意いたしました。開催日程・内容につきましては、「株主様ご優待制度ガイドブック」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、保有株式数に応じてご優待価格にて販売しております。

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



## 6 40周年記念優待の実施

当社は、2022年4月8日をもちまして創業40周年を迎えます。これもひとえに株主の皆様をはじめ、これまでお力添えいただきました多くの皆様のご支援の賜物と心より感謝申し上げます。

これまで当社の株式を保有して頂いております株主の皆様（\*保有年数と株数で基準あり）に感謝の気持ちをこめて、創業40周年の記念特別株主優待を実施いたします。ぜひこの機会に「新生ひらまつ」としての様々な取り組みをご体感ください。



### 40周年記念 ペアランチ券

ご利用案内

2021年9月末時点で、100株以上を10年以上又は1,000株以上を5年以上保有の株主様へ「ペアランチ券」を謹呈



### 40周年記念 ペア宿泊券

ご利用案内

2021年9月末時点で、10,000株以上を3年以上保有の株主様へ、京都又は軽井沢御代田ホテル「ペア宿泊券」を謹呈

## 7 太平洋クラブとの相互優待開始

2021年7月16日に締結した株式会社太平洋クラブとの資本業務提携により、新たな価値のご提供を目指しております。第一弾「THE HIRAMATSU 軽井沢御代田」×太平洋クラブ「軽井沢リゾート」に続き、第2弾「THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原」×「御殿場ウエスト」の特別価格での優待が開始されました。

ぜひ、箱根・御殿場のゴルフ旅をお楽しみください。

THE HIRAMATSU  
HOTELS & RESORTS  
仙石原



太平洋クラブ  
御殿場ウエスト



## 連結財務諸表等

連結貸借対照表(要旨)

(単位:千円)

科目	2020年3月期 (前期)	2021年3月期 (当第2四半期)
資産の部		
流動資産	3,185,077	4,568,286
現金及び預金	640,327	2,482,509
固定資産	16,164,046	15,780,854
有形固定資産	14,559,730	14,347,361
無形固定資産	31,852	33,191
投資その他の資産	1,572,463	1,400,301
資産合計	19,377,796	20,361,180
負債の部		
流動負債	5,213,326	5,660,790
固定負債	10,979,385	8,681,162
負債合計	16,192,711	14,341,953
純資産の部		
株主資本	3,012,595	5,881,606
資本金	1,213,540	3,513,525
資本剰余金	2,153,474	4,453,460
利益剰余金	2,047,855	316,894
自己株式	△2,402,274	△2,402,274
為替換算調整勘定	84,957	56,746
新株予約権	87,531	80,874
純資産合計	3,185,084	6,019,227
負債純資産合計	19,377,796	20,361,180

連結損益計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	2021年3月期 (前第2四半期)	2022年3月期 (当第2四半期)
売上高	2,363,659	4,004,558
売上原価	1,210,676	1,974,862
売上総利益	1,152,983	2,029,696
販売費及び一般管理費	2,439,062	3,371,304
営業利益	△1,286,078	△1,341,608
営業外収益	27,376	257,229
営業外費用	41,926	324,019
経常利益	△1,300,629	△1,408,398
特別利益	208,652	1,432
特別損失	792,275	296,100
税金等調整前当期純利益	△1,884,251	△1,703,065
法人税等合計	187,605	32,218
親会社株主に帰属する 当期純利益	△2,071,857	△1,735,284

## POINT

## 経営成績のポイント

レストラン、ブライダル、ホテルのいずれにおいても、日本政府による緊急事態宣言等の発令に従い、営業時間の短縮や酒類提供を自粛するなど、引き続き新型コロナウイルス感染症拡大の影響を強く受け、厳しい経営環境が続きました。売上拡大が見込める店舗に戦略的に人員配置を行うなど、売上下を支える施策の実施や、中期経営計画の重要テーマである、お客様の体験価値の向上を目的としたメニューやプロモーション手法のブラッシュアップ、また、テイクアウトやデリバリーなどの新規の外販領域の強化にも積極的に取り組んだことなどにより売上高は、新型コロナウイルスの感染が拡大前の一昨年に比べ未だ減少しているものの、前年同期比ではプラスに転じる結果となりました。

## POINT

## 財政状態のポイント

資金繰りの懸念を払拭するため、取引先金融機関への借入金返済猶予について継続的に協議を行うと共に、資本業務提携契約の締結と、第三者割当増資の実行により約46億円の資金調達を実施しました。また、社債及び転換社債型新株予約権付社債の繰上償還を実施したことなどにより、負債合計は前連結会計年度末に比べ1,850百万円減少し、14,341百万円となりました。引き続き、店舗の再配置、コストの削減・適正化などに努め、収益構造の改善と財務の安定化を進めております。

## 連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	2021年3月期 (前第2四半期)	2022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	△1,663,326	△461,742
投資活動によるキャッシュ・フロー	△152,483	△20,467
財務活動によるキャッシュ・フロー	2,004,420	2,323,886
現金及び現金同等物の期末残高	4,820,173	2,482,509

POINT

## キャッシュ・フロー状況のポイント

営業活動の結果、支出した資金は461百万円となりました。これは、主に未払費用の減少が534百万円となったことによるものであります。また、財務活動の結果、獲得した資金は2,323百万円となりましたが、主に新株発行による収入が4,323百万円となった一方、社債の償還による支出が2,099百万円となったことによるものであります。引き続き、当社のキャッシュ・フローの源泉である営業活動の強化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 30,168名

## 大株主

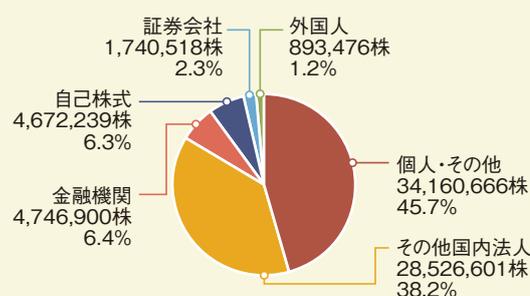
株主名	所有株数 (株)	議決権比率 (%)
株式会社マルハン太平洋クラブインベストメント	25,568,100	36.50
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	3,668,800	5.24
中島 章智	1,565,500	2.23
エヌ・ティ・ティ都市開発株式会社	1,500,000	2.14
ひらまつ社員持株会	1,456,100	2.08
中川 一	704,700	1.01
auカブコム証券株式会社	701,400	1.00
株式会社三井住友銀行	600,000	0.86
平松 慶子	592,600	0.85
株式会社太平洋クラブ	568,100	0.81

(注) 1.当社は自己株式4,672,239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。

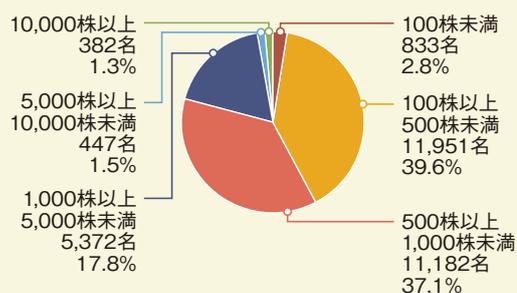
2.議決権比率は自己株式を控除して計算しております。

## 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



## 配当方針について

当社グループは、株主の皆様への利益還元を経営課題の一つとして位置付けており、今後のレストラン・ホテル事業推進の為の設備投資、及び企業体質強化のための内部留保を勘案したキャッシュ・フロー重視の経営を目指しつつ、業績に裏付けられた成果の配分として、配当性向30%を目処とした積極的な配当を基本方針としております。

## 第40期配当について

当期決算においては減損損失を計上したことに加え、現在の事業環境や業績を勘案し、慎重に検討いたしました結果、誠に遺憾ながら当期の配当を見送らせていただくこととしました。今後につきましては、株主の皆様のご期待に沿えるよう業績回復に努め、早期復配を目指してまいりますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

## 会社概要 (2021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1部)	従業員数	699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 13	石川県 1	
創業年月日	1982年4月8日		京都府 3	長野県 1	
資本金	3,513,525,654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 (2021年11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	桑原 清幸	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)	唐澤 洋	上席執行役員	植杉 かおり
		取締役	韓 俊	監査役(非常勤)	岩田 美知行	執行役員	田栗 諭
						執行役員	吉越 謙二郎
						執行役員	佐藤 龍太郎

## 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	<a href="https://www.hiramatsu.co.jp/ir/">https://www.hiramatsu.co.jp/ir/</a>
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 <a href="https://www.smtb.jp/personal/agency/index.html">https://www.smtb.jp/personal/agency/index.html</a>

## 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/>

## 「臨時株主総会」・「資本業務提携を踏まえた今後の成長戦略」 の動画を掲載しています

2021年11月29日に開催した「株式会社ひらまつ臨時株主総会」の動画をインターネット(YouTube)にて公開しております。安全かつ多くの株主様にご視聴いただける試みとして、リアル&オンラインのハイブリッド開催といたしました。

臨時株主総会終了後には、2021年7月16日に締結した資本業務提携契約を踏まえた「今後の成長戦略」について説明した動画も掲載いたしましたので、ぜひご覧ください。

今後も公式ホームページにて株主の皆様に向けた情報をわかりやすくお伝えしてまいります。



<https://youtu.be/0zqec8M0xuY>

## レストラン・ホテル各店の最新トピックスを随時更新

全国のひらまつのレストラン・カフェのニュースや各種イベントなど、最新情報を随時お知らせしております。大切な日のご利用から日常使いまで、様々なニーズにお応えすべく、各店にて個性豊かな取り組みを行っております。また新たなレストランの楽しみ方のひとつとして、テイクアウトやデリバリーなども実施しております。ぜひご覧ください。



<https://www.hiramatsurestaurant.jp/news/>

## クリスマス特集2021特設サイト公開中

～ Everyday is Christmas ～  
いつもの今日が、クリスマスになる

ひらまつのレストラン各店にて、12月1日～26日の期間中、クリスマスメニューをご用意して皆様をお待ちしております。

大切な人と、家族と、友人と食事をする。  
そのすべてが特別でかけがえのない時間だと感じる毎日。  
今年は、好きな時間に、好きな場所で、あなただけのクリスマス。  
何気ない今日が、あなたにとって特別な一日となりますように。



<https://www.hiramatsurestaurant.jp/special/noel-2021/>

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](http://www.hiramatsu.co.jp)