



ESPRESSO Grande Citta
SOMMELIERS HOUSE

Stockholders Report 2015/3

2015年3月期 株主通信

2014年4月1日～2015年3月31日

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、2015年3月期株主通信（2014年4月1日～2015年3月31日）をお届けするにあたり、ご挨拶申し上げます。

当期は、4月の消費税増税や夏場の天候不順、接待需要の伸び悩みなどの影響により売上は想定を下回りましたが、利益率は目標水準を確保し、当期純利益は過去最高となりました。次期におきましても、新店効果やワイン事業を本格的にスタートさせることにより、過去最高売上、過去最高利益を見込んでおります。

これもひとえに株主の皆様の応援なくしては成し得なかったことと、改めて御礼申し上げます。

また、株主の皆様への一層の利益還元に加え、資本効率の向上を図るとともに、経営環境の変化に応じた機動的な資本政策の遂行に備えるため、自己株式の取得を推進しております。当期においては、610百万円の自己株式取得を行い、総還元額は1,221百万円、総還元性向は68.2%となりました。更に、次期におきましても、10億円規模の自己株式取得を予定しております。これにより、次期の総還元額は1,621百万円、総還元性向は78.3%とさせていただく予定です。

株主の皆様には、更なる安心と希望を感じていただけると考えております。

当社は、次なる飛躍を見据えた戦略的店舗展開を増幅させております。今回、2つのレストランと3つのホテルの新規出店を発表いたしました。ホテルに関しましては、奈良のオーベルジュと合わせて4つのホテルの出店が決定し、いよいよホテル事業の本格的なスタートとなります。まずはリゾート地における小規模滞在型ホテルから手掛け、ホテルブランドの構築と確立をはかります。近い将来には、都市型ホテルへの参画を果たし、今後10年以内で売上高300億円の事業規模を見込んでおります。

今後も時代に即した事業領域を自らの手で創業しながら、絶え間ない構造改革と付加価値の創造により堅実な成長を続け、お客様、株主の皆様、社員の一人一人に対して、安心と安全、そして夢を提供し続けてまいります。

これからも株主の皆様には、「株主であることに喜びを感じられる」会社として末長くご支援いただけますよう、全社員が丸となって精一杯尽力することをお約束申し上げます。皆様からの熱い応援が、私どもに大いなる勇気と確固たる自信を与えて下さいます。より一層のご支援とご鞭撻を賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。



代表取締役社長
平松 博利

経営の基本方針

■ 経営の基本方針

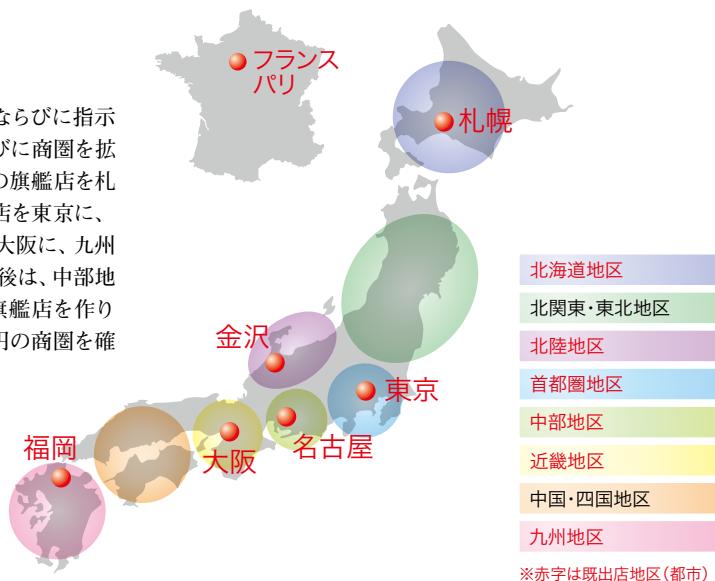
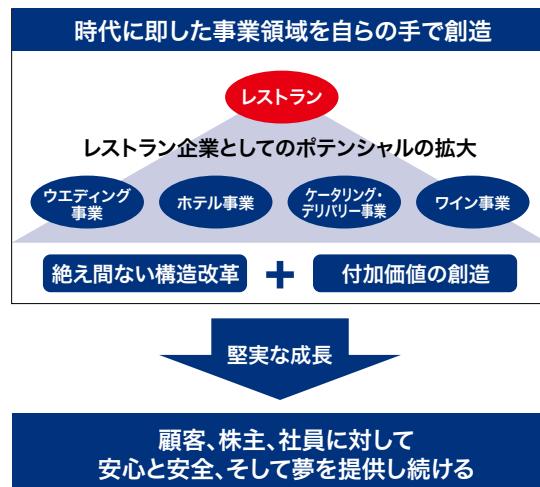
当社グループは、以下の経営理念を掲げ、この考えを基本に経営を推進しております。

- ・ フランス料理、イタリア料理等を通して食文化の普及に努め、心豊かな時を提供するとともに、日本の伝統的な「もてなす心」を世界に発信する企業であり続ける
- ・ 社員一人一人が豊かさや幸せを享受出来る企業であり続ける

この理念を胸にレストラン企業としてのポテンシャルの拡大として、ウエディング事業やホテル事業、ケータリング・デリバリー事業、ワイン事業など、時代に即した事業領域を自らの手で創業し推進してまいります。また、全ての事業領域において、これまで通り絶え間ない構造改革、ならびに付加価値を創造することで堅実な成長を続け、お客様、株主の皆様、社員の一人一人に対して、安心と安全、そして夢を提供し続けてまいります。

■ 戦略的店舗展開

各地区に旗艦店を配することにより、人、物、情報ならびに指示体系がその地区の特性を理解し、各地区の開拓ならびに商圏を拡充することを可能としております。現在、北海道地区の旗艦店を札幌に、北陸地区の旗艦店を金沢に、関東地区の旗艦店を東京に、中部地区の旗艦店を名古屋に、関西地区の旗艦店を大阪に、九州地区の旗艦店を福岡にそれぞれ配置しております。今後は、中部地区、関西地区の拡張に加え、仙台、広島にそれぞれ旗艦店を作り北関東・東北地区で15億円、中国・四国地区で10億円の商圏を確保してまいります。



経営の基本方針

■ ホテル事業

2015年5月15日に公表いたしました「レストラン及びホテルの新規出店に関するお知らせ」のとおり、ホテル事業を本格的にスタートいたします。リゾート地における小規模滞在型ホテルよりホテルブランドの拡充をはかり、近い将来都市型ホテルに参画し、売上高300億円の事業規模を見込んでおります。

- STEP 1 リゾート地における滞在型ホテル開発
- STEP 2 ホテルブランドを育成
- STEP 3 都市型ホテルの開発

事業規模



■ ワイン事業

小売りと卸しの酒類販売免許を取得し、従来のインターネット通信販売に加え、店舗におけるワインの小売りならびにワインの卸売業をスタートさせます。

ワイン小売販売の拠点となるソムリエ's ハウスは、「ワインが飲めて、買えるお店」という新しいコンセプトのレストランとなります。

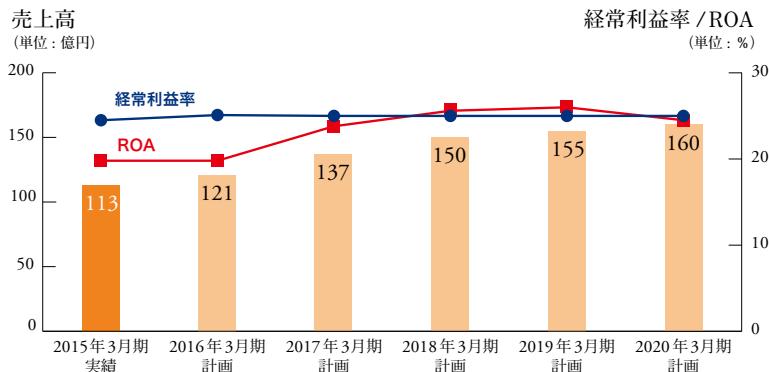
今後は、当社が出店している都市を中心とした店舗展開を想定しております。



SOMMELIER'S
HOUSE

■ 5ヵ年計画

2011年9月期終了後に策定いたしました5ヵ年計画は、着実に前進しております。これに直近の出店計画を加味し、5ヵ年計画を右のとおり刷新いたしました。



(注)ROA: 総資産経常利益率

新規出店のご案内

① 九段北 (レストラン事業)

最寄り駅は九段下駅、飯田橋駅となり、千代田区の中心でありながら、靖国神社や千鳥ヶ淵もある自然の多い恵まれた立地となります。日本の近代化建築を牽引した木子七郎氏、内藤多仲氏、今井兼次氏の3氏が設計に名を連ねる、当時日本で最先端の技術を用いて建てられたヨーロッパ様式の邸宅をレストランとして改装いたします。

② 高台寺土井 (レストラン事業)

2014年12月に土地、建物を取得いたしました料亭「高台寺土井」を一部改装し、本格稼働させます。高台寺土井は、明治四十年に数奇屋造りの名工・上坂浅次郎によって建築された本館と、植治とよばれた近代造園の先駆者である庭園師七代目小川治兵衛が作庭した庭園を有する、歴史と伝統を備えた格式高い料亭であり、文化人や財界人をはじめ多くの人々に愛され続けております。高台寺土井においては、日本の料亭文化を継承する日本料理に加え、新館部分を改装し京都の食材に彩られた京都発のフランス料理の提供を予定しております。

③ オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井 (ホテル事業)

奈良県では、2016年4月に「なら食と農の魅力創造国際大学校」(通称NAFIC:ナフィック)を開校し、農業に関する基礎的な知識を持ち、農業の6次産業化の実践を担う人材、いわゆる「農に強い食の担い手」を養成する「フードクリエイティブ学科」を新たに設置いたします。それに先立ち、フードクリエイティブ学科の学生が、実践的な調理およびサービス技術等を修得する場として、一般のお客様向けに営業を行う「実践オーベルジュ棟」が校内に設置され、当社が指定管理者として運営を行います。

④ 仙石原 (ホテル事業)

日本国内における有数の観光地の中でも最も人気の高い箱根仙石原に、当社のホテルブランドのフラッグシップとして位置づけられるホテルを出店いたします。「ヨーロッパの旅館」をコンセプトに日本のおもてなしの髄を極めたスモールラグジュアリーホテルとなります。宿泊者以外も利用できる本格的なレストランを併設し、近隣のゴルフ場からの集客も想定しております。都会の喧騒から離れ、清冽な水、心地よい涼風、美しい高原と森に囲まれ、至福の料理を楽しめる空間となります。

⑤ 熱海 (ホテル事業)

相模灘に面する熱海の地に、木下孝一棟梁による数奇屋造りの建物を活かし、和と洋が融合された、落ち着いた壮美な雰囲気醸し出すホテルを創造いたします。相模湾で獲れる新鮮な魚介類を使った料理と眼前に広がる海のパノラマを楽しむことができる癒しと寛ぎの空間となります。

※木下孝一棟梁は、大阪城の黄金の茶室、金閣寺茶室など多数の茶室の復元や建築を行った現代の名工です。

⑥ 賢島 (ホテル事業)

英虞(あご)湾に面し、周辺には伊勢神宮をはじめ、様々な観光地が散在するリゾート地に位置するホテルとなります。海の幸に恵まれ、鮑や伊勢海老など新鮮な魚介類を使った料理と日本でも有数の美しさを誇る英虞湾の景観をお楽しみいただけます。

業態	出店時期	店舗名	出店場所	面積
レストラン	2016年9月(予定)	未定	東京都千代田区九段北	敷地: 1,165㎡
レストラン	2016年秋(予定)	高台寺土井	京都府京都市東山区	敷地: 7,177㎡ 延床: 1,955㎡
ホテル	2015年9月5日(予定)	オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井	奈良県桜井市	敷地: 20,348㎡ 延床: 1,458㎡
ホテル	2016年夏(予定)	未定	仙石原(神奈川県足柄下郡箱根町仙石原)	敷地: 6,623㎡ 延床: 2,270㎡
ホテル	2016年秋(予定)	未定	熱海(静岡県熱海市熱海水曾我山)	敷地: 11,079㎡ 延床: 1,560㎡
ホテル	2016年秋(予定)	未定	賢島(三重県志摩市阿児町鷺方)	敷地: 14,256㎡ 延床: 1,668㎡

財務ハイライト（連結）

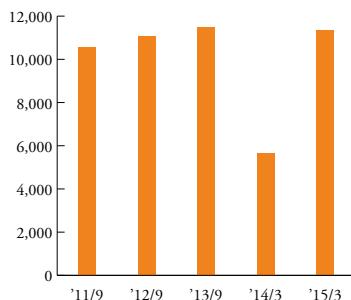
当社は、2014年3月期より決算期を9月から3月に変更しております。これに伴い、2015年3月期に対応する前連結会計年度との業績の比較は記載しておりません。

当連結会計年度における当社グループの業績は、売上高11,329百万円、営業利益2,708百万円、経常利益2,776百万円、

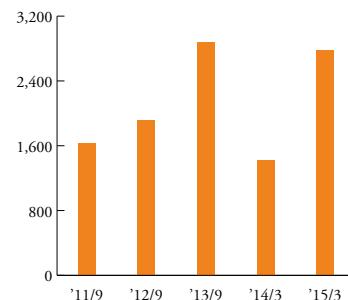
当期純利益1,791百万円となりました。

当連結会計年度は、4月の消費増税や夏場の天候不順、接待需要の伸び悩みなどの影響により売上が想定を下回る結果となりましたが、経常利益率は24.5%とほぼ目標水準を確保し、当期純利益は過去最高となりました。

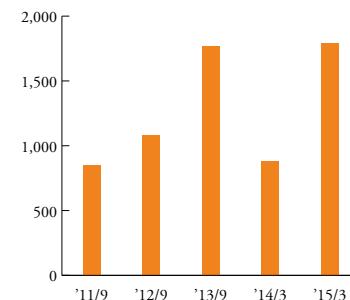
売上高（単位：百万円）



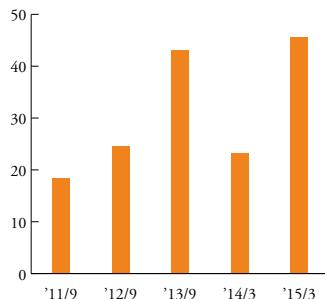
経常利益（単位：百万円）



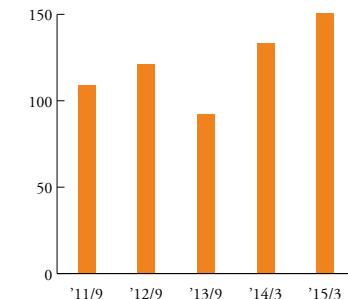
当期純利益（単位：百万円）



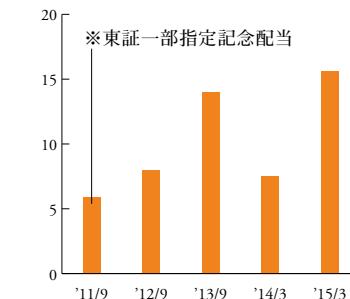
1株当たり当期純利益（単位：円）



1株当たり純資産（単位：円）



1株当たり配当金（単位：円）



※1. '11/9、'12/9における1株当たり当期純利益、1株当たり純資産、1株当たり配当金は、2011年8月1日付株式分割（1株を2株に分割）及び2013年3月1日付株式分割（1株を300株に分割）を考慮した金額です。

※2. 2014年3月期は、決算期の変更により6ヶ月間の変則決算となっております。

連結財務諸表

◆連結貸借対照表

(単位：千円)

科目	当期	前期
	2015年3月31日現在	2014年3月31日現在
資産の部		
流動資産	7,888,286	5,675,302
現金及び預金	5,391,618	3,141,113
固定資産	8,266,605	6,176,791
有形固定資産	6,576,693	4,475,699
無形固定資産	6,487	6,391
投資その他の資産	1,683,423	1,694,700
資産合計	16,154,891	11,852,093
負債の部		
流動負債	4,330,621	3,597,422
固定負債	5,950,169	2,957,686
負債合計	10,280,791	6,555,108
純資産の部		
株主資本合計	5,751,211	5,125,333
資本金	1,213,540	1,213,540
資本剰余金	1,581,310	1,658,102
利益剰余金	6,897,639	5,701,121
自己株式	△ 3,941,278	△ 3,447,429
為替換算調整勘定	109,814	155,451
純資産合計	5,874,099	5,296,984
負債純資産合計	16,154,891	11,852,093

Point ①

流動資産について

現預金が2,250百万円、有形固定資産が2,100百万円増加いたしました。

Point ②

流動負債、固定負債について

有利子負債が3,795百万円増加いたしました。

Point ③

純資産について

利益剰余金が1,196百万円増加し、自己株式が493百万円減少いたしました。

◆連結損益計算書

(単位：千円)

科目	当期	前期
	2014年4月1日から 2015年3月31日まで	2013年10月1日から 2014年3月31日まで
売上高	11,329,952	5,659,874
売上原価	4,166,086	2,079,412
売上総利益	7,163,866	3,580,461
販売費及び一般管理費	4,455,442	2,152,744
営業利益	2,708,424	1,427,716
営業外収益	100,259	22,329
営業外費用	32,058	29,661
経常利益	2,776,625	1,420,385
税金等調整前当期純利益	2,776,625	1,420,385
法人税等合計	985,192	536,256
当期純利益	1,791,433	884,128

(注) 前期は決算期の変更により6ヶ月間の変則決算となっております。

◆連結キャッシュ・フロー計算書

(単位：千円)

科目	当期	前期
	2014年4月1日から 2015年3月31日まで	2013年10月1日から 2014年3月31日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	1,919,968	626,798
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 2,292,216	△ 167,100
財務活動によるキャッシュ・フロー	2,631,235	1,727,976
現金及び現金同等物の期末残高	5,391,618	3,141,113

(注) 前期は決算期の変更により6ヶ月間の変則決算となっております。

Point ④

当期純利益は過去最高となりました。

Point ⑤

営業活動による キャッシュ・フローについて

当期純利益の増加により2,776百万円
収入を得た一方で、法人税等の支払に
より1,039百万円支出いたしました。

Point ⑥

投資活動による キャッシュ・フローについて

新店出店に伴う有形及び無形固定資産
の取得により、2,292百万円支出いたし
ました。

Point ⑦

財務活動による キャッシュ・フローについて

長期借入れにより6,030百万円の収入
を得た一方で、有利子負債の返済によ
り2,230百万円、自己株式の取得によ
り610百万円、配当金の支払により594
百万円支出いたしました。

今後の見通し（連結）

2015年3月期（33期）に出店した2店舗（2014年6月大阪市北区、2014年8月札幌市中央区）が通期寄与すること、2015年9月に奈良県桜井市にオーベルジュ1号店を出店すること、2015年4月より渋谷区広尾にソムリエ's ハウス1号店をオープンさせワイン事業を本格的にスタートさせること、上記3点を増収要因として見込んでおります。

また、2015年5月15日に公表いたしました「レストラン及びホテルの新規出店に関するお知らせ」のとおり、従来のレストラン事業に加え、

ホテル事業を本格的に推進してまいります。これを踏まえ、次期において社員の質、数共に充実をはかり、またそれ相応の設備投資を行います。経常利益は目標水準の25.1%を確保し、親会社株主に帰属する当期純利益は当期に比べ15.6%の増益を見込んでおります。

絶え間ない構造改革、ならびに付加価値の創造こそがレストラン企業としての経営のあるべき姿として心得、着実に前進する年と考えております。

2016年3月期第2四半期業績予想と2016年3月期通期業績予想

（単位：百万円）

	2016年3月期 第2四半期 (34期) 予想	2015年3月期 第2四半期 (33期) 実績	前年同期比	2016年3月期 (34期) 通期予想	2015年3月期 (33期) 実績	前期比
売上高	5,727	5,446	+5.2%	12,100	11,329	+6.8%
営業利益	1,241	1,193	+4.0%	3,028	2,708	+11.8%
経常利益	1,248	1,212	+3.0%	3,041	2,776	+9.5%
当期(四半期)純利益	840	773	+8.6%	2,070	1,791	+15.6%
1株当たり当期(四半期)純利益(円)	22.40	18.39	+21.8%	55.37	45.61	+21.4%

配当金について

当社グループは、株主の皆様への利益還元を経営の最重要政策の1つとして位置付けております。成長のための設備投資、あるいは企業体質強化のための内部留保を勘案しながらも、業績に裏付けられた成果の配分として、総還元性向30%超を目標として積極的な配当を基本としております。また2015年3月期（33期）より、配当政策の基本方針として、経済の状況や業績の動向に左右されることなく、株主の皆様により「安心と安全」を享受いただくために、安定配当として1株当たりの最低配当金額を設定させていただいております。

2016年3月期（34期）の配当金額につきましては、当社グループの

業績水準を鑑み、1株当たりの最低配当金額を16円67銭（中間配当金8円00銭、期末配当金8円67銭、当連結会計年度比6.9%増）とさせていただきます。2015年5月15日に公表いたしました「自己株式取得に係る事項の決定に関するお知らせ」における自己株式の取得と合わせた総還元額は1,621百万円、総還元性向は78.3%となります。なお、期末の段階で最終的な親会社株主に帰属する当期純利益に配当性向30%を乗じて計算した1株あたりの配当額が16円67銭を上回る場合は、期末配当金に超過額を加算いたします。

（単位：円）

	2015年3月期 (33期) 実績	2016年3月期 (34期) 最低配当金額	前期比
中間配当金	7.50	8.00	+6.7%
期末配当金	8.10	8.67	+7.0%
配当金総額	15.60	16.67	+6.9%
配当性向	34.2%	30.1%	-
総還元性向	68.2%	78.3%	-

Point

期末の段階で、最終的な当期純利益に配当性向30%を乗じて計算した配当額が16.67円を上回る場合、期末配当金に超過額を加算し増配いたします。

各種イベントの開催

■ 海外シェフ来日によるイベント開催

当社グループのレストランブランドを担う海外シェフたちを招いた特別なガラディナーを開催しております。この日のために用意される特別なお料理とワインに加え、世界的に著名なシェフに直接お会いいただける機会として、毎回ご好評をいただいております。

10月にはフランス・モンペリエの「ジャルダン・デ・サンス」のシェフであるローラン・プルセル氏が来日し、東京、そして大阪にてガラディナーを開催いたしました。また同月、フランス・アルザスのミシュラン三ツ星レストランである「オーベルジュ・ド・リル」の総料理長マルク・エーベルラン氏が来日し、札幌、名古屋、東京にてガラディナーを開催いたしました。各地にて料理とワインはもちろんのこと、シェフがテーブルを周り、記念撮影や会話を楽しんでいただけた一夜となりました。

■ 新作発表会やテーマイベント

各店のシェフが季節の新作メニューを発表するイベントを開催しております。各シェフが新作メニューを通じ、自己の表現をお客様に発表する機会として、今後も季節ごとに開催を継続してまいります。

その他、お子様が楽しめるイベントを盛り込んだ「お子様ウェルカムデー」や音楽とともに食事をお楽しみいただける「秋のパロック音楽祭」、美術と食を楽しむことができる美術展チケット付き「フェルメール特別メニュープラン」、食材をテーマにした「トリュフガラ」など、季節や年中行事にちなんだイベントやプラン企画を各店にて実施しております。

定例ワイン会のご紹介

ソムリエが主体となる本イベントでは、ソムリエが選んだワインに合わせてシェフが料理をつくり、料理とワインのマリアージュをお楽しみいただけます。ワイン会では、ワイン生産地の気候や土壌、醸造家の人柄やこだわり、料理との相性等をソムリエがご紹介し、初心者でもワインを気軽に楽しめるイベントとして毎回多くのお客様からご好評を頂いております。また、よりグレードの高い料理とワインをご提供する「特別ワイン会」も季節ごとに開催しております。

開催情報につきましては、当社グループホームページ「ひらまつとワイン: 定例ワインの集い」をご確認ください。

<http://www.hiramatsu.co.jp/wine/society.html>

■ ワイン会開催店舗

- 東京: キャーズ・ド・ひらまつ
 ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座
 ブラッスリー ポール・ボキューズ 大丸東京
 代官山ASO チェレステ 二子玉川店
- 札幌: オーベルジュ・ド・リル サッポロ
 リストランテ イル・チェントロ ひらまつ
- 博多: ブラッスリー ポール・ボキューズ 博多
- 名古屋: ブラッスリー ポール・ボキューズ ラ・メゾン
- 金沢: カフェ&ブラッスリー ポール・ボキューズ

個室・ご接待・グループプランのご紹介

個室のご利用、接待のご利用を促進しております。各店毎にご用意している個室・接待プランでは、料理・お飲物すべて含んだプラン料金を設定しており、その時々予算に合わせて安心してご利用いただけます。

詳しくは当社グループホームページ「個室・ご接待プラン」をご確認ください。 <http://www.hiramatsu.co.jp/plan/private/>

また、歓送迎会や女子会、忘年会など、グループでのお集まりにご利用いただきやすいグループプランもご用意しております。料理とフリードリンクがセットになったお得なプランもご用意しております。詳しくは各店ホームページにあるプランページをご覧ください。

お子様とご一緒のお食事会や、3世代でのお食事会などにも無料で個室をご案内しております。

レストランウエディングのご紹介

1991年よりスタートしたひらまつのレストランウエディングは、約20年間で2万組を超える結婚式を実施してまいりました。

レストランと同じ高品質の料理とサービスを提供することによりこだわり続け、専属のコーディネーターがレストランの全スタッフとともに、おふたりの結婚式のイメージをひとつひとつ形にし、特別な一日を創り上げてまいります。

ウエディングのスタイルは時代とともに多様化しておりますが、「絆」、「家族」、「仲間」を大切にしたいと願うおふたりの、「ゲストに美味しい料理を」というご要望は、一層重視されてきております。ひらまつでは、レストランで行うウエディングの原点にこだわり、美味しい料理でもてなすシンプルなウエディングスタイルを、これからも変わらずお客様にご提案し続けてまいります。

※ 株主様ご本人のご披露宴でのご利用につきましては、ご婚
礼飲食代金10%OFFのご優待がございます。ご優待の詳細
につきましては株主優待のページをご参照ください。

※ 資料請求・お問合せ

<http://www.hiramatsuwedding.jp/>



ケータリング施策

ケータリングは、レストランのポテンシャルを最大限に活用した収益機会のひとつであるとともに、将来のレストラン顧客を開拓する絶好の機会として推進しております。

■ ブランドコラボレーションの推進

著名ブランドの大型イベントに加え、最近では著名ブランドのブティックで行われる新しいコレクション発表において、コレクションをイメージしたフィンガーフードやお飲物をご提供するなど、当社グループの各レストランブランドと著名ブランドとのコラボレーションによる相乗効果が好評を博しており、様々な機会でご利用いただいております。著名ブランドとの関係構築により、ご利用も定着し、お客様にもご満足いただいております。また、ケータリングでお会いしたお客様がレストランにお越しくださる

機会も増えております。

[現在実施している主な著名ブランド]

ルイ・ヴィトン、ディオール、ブルガリ、エスカーダ、カルティエ 他

■ ケータリング及びデリバリー強化

個人宅へのデリバリーでは、ご自宅だけではなく、マンションのパーティールームを使ったご友人同士やお子様も交えてのご家族同士のお集まりなどにも気軽にご利用いただいております。リピーターも増えてきております。また、ケータリングにおいては、商業ビルのホールで行われる法人のパーティのケータリングも積極的にお待ちしております。今後は東京以外の地域における需要も見込み、更なる利用機会の拡大を図ってまいります。

食事券／ギフトカードのご紹介

当社グループの国内レストラン全店でご利用いただける3種類の食事券及びギフトカードをご用意しております。

■ ひらまつ共通食事券

ランチ券 お一人様5,000円(税別)、ディナー券 お一人様15,000円(税別)

受け取った方ご自身がお好きなレストランをお選びになりご利用いただける、当社グループ独自の食事券です。当社グループホームページにて販売しております。



■ オーダーメイド食事券

好みのレストランで、ご予算に応じてお料理のコースやお飲み物の内容などを自由に組み合わせてお作りいただける、オーダーメイド型のお食事券です。各レストランにて販売しております。



各店舗オリジナルのデザインでご利用しております。

■ ひらまつ共通ワインセット券

お一人様3,000円(税別)、お一人様5,000円(税別)、お一人様7,000円(税別)

当社グループが厳選した食前酒・白ワイン・赤ワインをグラス(各1杯)にてご提供するワインセット券です。銘柄のグレードによって3種類のセットをご用意しておりますので、ランチ券やディナー券と組み合わせる等、ご予算にあわせてお選びいただけます。当社グループホームページにて販売しております。



■ ひらまつギフトカード

1,000円券と10,000円券の2種類があり、金券としてご利用いただけるギフトカードです。券面に金額の表示があり現金と併せてご利用いただけます。当社グループホームページ、及び各レストランにて販売しております。



共通食事券・共通ワインセット券の券面に金額は記載されませんので、お中元、お歳暮や内祝い、母の日、父の日の贈り物として最適です。

当社グループホームページ (<http://www.hiramatsu.co.jp/ticket/>) にて販売しております。

※ひらまつ共通食事券、ひらまつ共通ワインセット券、オーダーメイド食事券は、株主様優待制度の対象となります。ご優待の詳細につきましては株主様ご優待のページをご参照ください。

ひらまつオンラインのご紹介

「ひらまつオンライン」では、ヨーロッパ食文化の重要な担い手であるワインを中心に、ヨーロッパ文化をより一層身近なものとしてお楽しみいただけますようインターネット通販サイトを通じて皆さまのお手元にひらまつが厳選する高品質な商品をお届けしております。

■ ワイン

長年にわたるフランスの生産者との強い絆によって得られた蔵出しワインや、希少価値の高いワインを厳選してご紹介しており、多くのお客様から大変ご好評をいただいております。

■ 糖質制限のパン、パスタ、スイーツ

ワインの販売に加え、当社グループのレストラン「ボタニカ」で提供している糖質制限のパン、パスタ、ケーキ、チョコレートの販売も行っております。販売開始からのリピーターの方も多く、大変ご好評をいただいております。

※販売商品につきましては、当社グループホームページ「ひらまつオンライン」をご確認ください。
<http://www.hiramatsu-online.jp/>

メンバーシップの活動推進

各メンバーシップにおける特別なお食事会の開催など、各メンバーの来店誘致活動を推進しております。

■ レストランメンバー

レストランにて無料で即日ご入会いただけるメンバーシップです。メンバーの皆様には、全てのレストランでのご利用が可能な会員カード兼ポイントカード（利用額の5%ポイント還元、次回来店時に1ポイント1円換算で飲食代金に充当可能）の発行を行っております。また、メンバー向けメールマガジンを配信し、各種イベントや様々な企画をご案内しているほか、メールマガジンを利用した会員限定プランもご提案しております。

■ ひらまつプレステージクラブ

当社グループが発信するフランスをはじめとするヨーロッパ文化を共に楽しんでいただくためのエクスクルーシブなメンバーズクラブです。同クラブでは同じ志をもったメンバー同士、お料理とワインを味わいながら、メンバーならではの特別なおもてなしやサービスを受け、ヨーロッパ文化を嗜むことができます。全てのレストランにて利用可能な会員カード兼ポイントカード（利用額の8%ポイント還元、次回来店時に1ポイント1円換算で飲食代金に充当可能）の発行を行っているほか、著名なワイン醸造家を招

いた特別なワインガラディナーを特別価格にてご案内しております。なお、現在は会員数が約500名となったため、新規募集は一旦終了とさせていただきます。

■ メモワール・ド・ひらまつ

各レストランにてウエディングを行ったご夫婦に、年会費無料、永久会員として入会をご案内しているメンバーシップです。会員には、全てのレストラン・カフェにて割引となる特典のほか、会員限定の優待パーティへの有償ご招待、新規ウエディング顧客のご紹介特典、メンバー向けメールマガジンの配信等、様々な特典をご用意しております。ご結婚記念日ははじめ様々なご利用機会において、多くの会員の方々にレストランをご利用いただいております。



ひらまつメールマガジンのご案内

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いたしております。ぜひご登録ください。

※特別イベントやプランの中には、一部、株主様のご優待が対象外のものも含まれます。



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

必要事項入力の上「次へ」を押してください。確認画面で「登録」を押していただくことで登録完了です。

東京



[広尾/フランス料理]
レストランひらまつ
港区南麻布5-15-13
Tel. 03-3444-3967



[広尾/カフェ&ワインハウス]
ソムリエ's ハウス
港区南麻布5-1-27
Tel. 03-3448-0039



[西麻布/フランス料理]
キャヴ・ド・ひらまつ
港区西麻布4-3-7
Tel. 03-5766-6880



[六本木/フランス料理]
オーベルジュ・ド・リル トーキョー
港区西麻布1-6-4
Tel. 03-5785-8880



[六本木/イタリア料理]
ボタニカ
港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウン ガーデンテラス 4F
Tel. 03-5413-3282



[六本木/フランス料理]
ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ
(国立新美術館カフェ併設)
港区六本木 7-22-2 国立新美術館 3F
Tel. 03-5770-8161



[銀座/イタリア料理]
アルジェント ASO
中央区銀座3-3-1 ZOE銀座 8F・9F
Tel. 03-5524-1270



[銀座/フランス料理]
アイコニック
中央区銀座2-4-6 銀座Velvia館 9F
Tel. 03-3562-7500



[銀座/フランス料理]
ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座
中央区銀座2-2-14 マロニエゲート 10F
Tel. 03-5159-0321



[日本橋/イタリア料理]
代官山ASO チェステ 日本橋店
中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越本店新館 10F
Tel. 03-3243-1820



[丸の内/フランス料理]
サンス・エ・サヴァール
千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング 35F
Tel. 03-5220-2701



[丸の内/フランス料理]
ブラッスリー ポール・ボキューズ 大丸東京
千代田区丸の内1-9-1 グラントウキョウ ノースタワー 12F
Tel. 03-5218-2211



[代官山/イタリア料理]
リステランテ ASO
(カフェ・ミケランジェロ併設)
渋谷区猿樂町29-3
Tel. 03-3770-3690



[代官山/フランス料理]
メゾン ポール・ボキューズ
渋谷区猿樂町17-16 代官山フォーラム B1F
Tel. 03-5458-6324



[二子玉川/イタリア料理]
代官山ASO チェステ 二子玉川店
世田谷区玉川3-17-1 高島屋SC南館 11F
Tel. 03-5797-3380

北海道



[札幌/フランス料理]

オーベルジュ・ド・リル サッポロ

札幌市中央区南1条西28丁目3-1

Tel. 011-632-7810



[札幌/イタリア料理]

リストランテ イル・チェントロ ひらまつ

札幌市中央区北2条西4丁目1番地 赤れんがテラス 4F

Tel. 011-252-3471

愛知



[名古屋/フランス料理]

オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ

名古屋市中村区名駅 4-7-1ミッドランド スクエア 42F

Tel. 052-527-8880



[名古屋/フランス料理]

ブラッスリー ポール・ボキューズ ラ・メゾン

名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ 12F

Tel. 052-563-4455

石川



[金沢/フランス料理]

**ジャルダン ポール・ボキューズ
カフェ&ブラッスリー ポール・ボキューズ**

金沢市広坂2-1-1しいのき迎賓館内

Tel. 076-261-1161 Tel. 076-261-1162

大阪



[中之島/フランス料理・イタリア料理]

ラ・フェット ひらまつ

大阪市北区中之島 2-3-18 中之島フェスティバルタワー 37F

Tel. 06-6233-1139



[西梅田/イタリア料理]

リストランテ ル・ミディ ひらまつ

大阪市北区梅田2-2-22 ハービスPLAZA ENT 1F

Tel. 06-4797-7681

福岡



[博多/フランス料理]

レストランひらまつ 博多店

福岡市博多区下川端町3-1 博多リバレイン 2F

Tel. 092-263-6231



[天神/イタリア料理]

リストランテ ASO 天神店

福岡市中央区天神2-5-55 レソラ天神 4F

Tel. 092-724-0600



[博多/フランス料理]

ブラッスリー ポール・ボキューズ 博多

福岡市博多区博多駅中央街1-1 JR博多シティ 9F

Tel. 092-413-5110

フランス・パリ



[16区/フランス料理]

レストランひらまつ パリ

52, rue de Longchamp 75116 Paris France

Tel. 01 56 81 08 80

各レストランの詳細はホームページをご覧ください。

<http://www.hiramatsu.co.jp/>

株主様優待制度について

日本で唯一高級レストラン群（ブティックポートフォリオ）をもって公開した当社グループは、「株主様＝顧客」という基本概念を一貫して推し進めてまいります。高級レストランとは、いかに顧客数を確保するかが経営の生命線であり、株主様に顧客となつていただくことを我々の目標にしております。ゆえに、特別なご優待制度を実施しており、1～5単元未満保有されている株主様には10%割引、5単元以上保有されている株主様には20%割引と社員割引

と同等のご待遇でお迎えさせていただいております。株主様におかれましては、顧客であると同時に私たちのファミリーであることをご理解いただけましたら幸いです。

以下のとおり、本年度も株主様に「株主である喜び」を感じていただける優待制度を実施してまいります。ぜひヨーロッパ文化の素晴らしさ、また談食の極みをご堪能ください。

■ 1. レストランにおける飲食代の割引

保有株式数に応じてレストランでの飲食代を割引いたします。

5単元(500株)以上保有＝20%割引 1単元(100株)以上5単元(500株)未満保有＝10%割引

- ・ 保有株式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。
- ・ ひらまつ共通食事券、ひらまつ共通ワインセット券、オーダーメイド食事券についても割引の対象となります。
- ・ 他の特典、サービス等との併用はできません。
- ・ パーティ（20名以上でのご利用）ではご利用いただけません。
- ・ 次の店舗ではご利用いただけません。

「レストランひらまつ パリ」「カフェ・ミケランジェロ」「国立新美術館カフェ」



■ 2. 婚礼における飲食代の割引

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。

- ・ 株主様ご本人がご婚礼申し込み時に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。
- ・ 他の特典、サービス等との併用はできません。

■ 3. 株主様フェア

「株主様フェア」は、株主様のみがご参加いただける特別なお食事会です。年に数回、1単元(100株)以上保有の株主様を対象として、特別価格にてご招待しております。「株主様フェア」を通じて、株主の皆様のレストランの魅力を感じていただき、当社グループへのご理解を更に深めていただきたいと考えております。

「株主様フェア」では、各シェフたちの代表的なメニューや新作メニューをテーマとしたフェアをはじめ、全国のレストランでそれぞれの特色を生かした魅力的なメニューをご用意しております。それぞれのレストランの真髄を味わっていただける絶好の機会ですので、多くの株主の皆様のご参加を心よりお待ちしております。

株主優待の権利保有期間は、9月末の株主様は翌年1月1日～6月30日、3月末の株主様は同年7月1日～12月31日となります。なお、株主優待制度は、事前の予告なく変更になる場合がございますので、あらかじめご了承下さい。

株主様への特別なお知らせ

■ 1. 「ポール・ボキューズ」 ミシュラン三ツ星50周年記念株主様ご優待コース

フランス・リヨンにあります「ポール・ボキューズ」本店のミシュランガイド三ツ星獲得50周年を記念し、東京・代官山「メゾンポール・ボキューズ」にて、株主様ご優待コースをご用意いたします。ポール・ボキューズを代表する料理『1975年にエリゼ宮にてV.G.E.に捧げたトリュフのスープ』を含む株主様限定プランとなります。

ミシュラン三ツ星50周年記念プラン

- ◆ ご優待価格： 8,800円（税金・サービス料別）
- ◆ ご優待期間： 2015年7月1日（水）～2015年9月30日（水）
- ※ ランチ・ディナーともに、ご利用いただけます。
- ※ 上記価格からのご優待割引はございません。また、その他のご優待割引、特典との併用は出来ません。
- ※ ご予約はお電話にて、株主様である旨をお申し出いただき、当日は株主様ご優待カードをご提示ください。

ご予約・お問合せ

メゾン ポール・ボキューズ Tel. 03-5458-6324
東京都渋谷区猿樂町17-16 代官山フォーラムB1F



ムッシュ ポール・ボキューズ



1975年にエリゼ宮にて
ヴァレリー・ジスカール・デスタン大統領に捧げた
トリュフのスープ

■ 2. ひらまつ厳選蔵出しワインの株主様優待販売

長年にわたり親交を深めてまいりましたワイン醸造家との信頼関係により、フランス各地を代表するドメヌ、シャトーから最高の状態を保った蔵出しワインを直接仕入れております。年に数回フランスの生産者をまわり、実際に土壌を見て、作り手と話をし、納得のいくものだけを厳選して買い付け、現在では

約50万本のワインを保有しております。そのアイテムの中から飲み頃を迎えたワインを中心に、オンライン販売を実施しております。株主様におかれましては、一般オンライン販売価格より、20%割引をした価格にてワインをご購入いただけます。

「ひらまつオンライン」での株主様限定ワイン購入方法

当社グループホームページ（PC版のみ）に設置しております「ひらまつオンライン」にて、優待カードに記載の株主ナンバーをご入力の上、ご購入手続きにお進みください。より詳しい購入方法は、ページ内でご紹介しております。（7/1より販売スタート）

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

20%
OFF



株式の状況

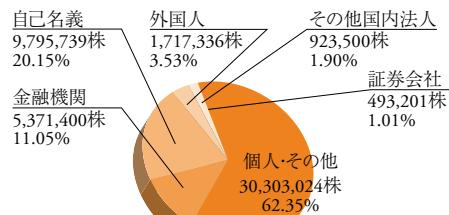
発行可能株式総数 180,000,000 株
 発行済株式総数 48,604,200 株
 株主数 13,755 名

◆大株主

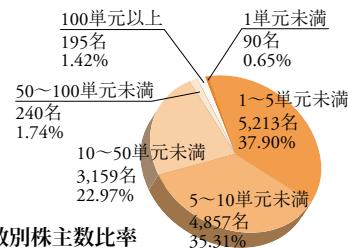
株主名	持株数(株)	持株比率(%)
平松博利	9,000,000	23.19
ひらまつ社員持株会	1,890,700	4.87
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	1,379,600	3.55
平松慶子	1,242,600	3.20
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	759,800	1.96
株式会社三井住友銀行	600,000	1.55
株式会社ヨックモックホールディングス	600,000	1.55
江頭和子	500,000	1.29
第一生命保険株式会社	480,000	1.24
萩原康宏	480,000	1.24

(注) 持株比率は自己株式(9,795,739株)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

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	651名 (2015年5月末現在)	
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 19	北海道 2
創業年月日	1982年 4月 8日		福岡県 3	大阪府 2
資本金	1,213,540,054円		愛知県 2	パリ 1
			石川県 2	

役員

◆取締役及び監査役

代表取締役社長	平松 博利	監査役	鬼木 昌留
取締役	鎌田 潔	監査役(非常勤)	江頭 啓輔
取締役	服部 亮人	監査役(非常勤)	唐澤 洋
取締役	陣内 孝也		
取締役	中谷 一則		
取締役	熊谷 信太郎		
取締役	永露 英郎		
取締役	額賀 古太郎		

◆執行役員

執行役員	荒井 真由美	執行役員	田栗 諭
執行役員	植杉 かおり	執行役員	仲野 真理子
執行役員	遠藤 宣夫	執行役員	長谷川 幸太郎
執行役員	大嶋 浩一	執行役員	平松 慶子
執行役員	重川 龍子		
執行役員	佐藤 まどか		
執行役員	鈴木 保夫		
執行役員	砂山 さおり		

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	http://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 http://www.smtb.jp/personal/agency/index.html

『復興特別所得税』に関するご案内

東日本大震災からの復興のための施策を実施するために必要な財源の確保に関する特別措置法(平成23年法律第117号)の施行に伴い、2013年1月1日以降に支払われる上場株式等の配当等に係る所得税に対し、以下のとおり追加課税されることとなりますので、ご案内いたします。

上場株式等の配当等に係る所得税に対し、**2013年1月1日から2037年12月31日まで**、復興特別所得税として**所得税額×2.1%**が追加課税されることとなります。

2013年1月1日以降に支払われる上場株式等の配当等に係る源泉徴収税率は以下のとおりとなります。

配当日の支払開始日	2014年1月1日から 2037年12月31日まで	2038年1月1日から
所得税	15% (※)	15%
復興特別所得税	<u>0.315%</u>	—
住民税	5% (※)	5%
合計	20.315%	20%

- ・源泉徴収が行われる場合の税率です。ただし、内国法人の場合は住民税が徴収されません。
- ・本ご案内は、上場株式等の配当等に係る復興特別所得税について、一般的な情報をご提供するために作成されたものであり、本ご案内の内容が当てはまらない場合もございます。詳細につきましては、最寄の税務署、税理士等にお問い合わせください。
- ・本ご案内は2013年1月時点の情報をもとに作成しております。

The image shows the interior of a restaurant, likely Hiramatsu, with a semi-transparent orange overlay. The background features a dining area with round tables and dark wooden chairs. A large, ornate chandelier hangs from the ceiling, and a bar area is visible in the distance. The text 'Hiramatsu' is written in a stylized, cursive font, with 'Hiramatsu Inc.' in a smaller, sans-serif font below it.

Hiramatsu
Hiramatsu Inc.

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) <http://www.hiramatsu.co.jp/>