



# Stockholders Report 2014/9

2015年3月期 第2四半期株主通信  
2014年4月1日～2014年9月30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月期第2四半期株主通信（2014年4月1日～2014年9月30日）をお届けするにあたり、ご挨拶申し上げます。

当第2四半期は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、売上が想定を下回り利益を圧迫する結果となりました。通期の業績に関しましては、前回の予想から変更することなく、過去最高売上、過去最高利益を目指してまいります。



代表取締役社長  
平松 博利

レストラン事業及びホテル事業の今後の出店に関しましては、候補地の選定を進めております。既に幾つかの候補地がございますが、特にホテル事業に関しましては、ホテルブランドを創出しうる最適な候補地を、あせることなく慎重に吟味し決定したいと考えております。

また、2015年夏（予定）には「なら食と農の魅力創造国際大学校」（奈良県桜井市）における実践オーベルジュ棟（仮称）の運営を開始いたします。当施設は、大学の学生に、飲食店経営、調理技術等の実践的な能力を修得させる目的で奈良県が開発する施設であり、当社には、大学校と連携を取りながら、高度で実践的な調理技術、サービス技術、経営マネジメント手法の修得の場となるモデル的なオーベルジュ運営を行うことが求められています。宿泊施設を併設した当社初の店舗となり、ホテル事業への大きな一歩になるものと確信しております。

今後も時代に即した事業領域を自らの手で創業することを目標とし、堅実な成長を続け、お客様、株主の皆様、そして社員の一人一人に対して、今まで以上に「安心と安全」という信頼を提供してまいります。

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」会社として末永くご支援いただけるよう、全社員が一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。

## 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

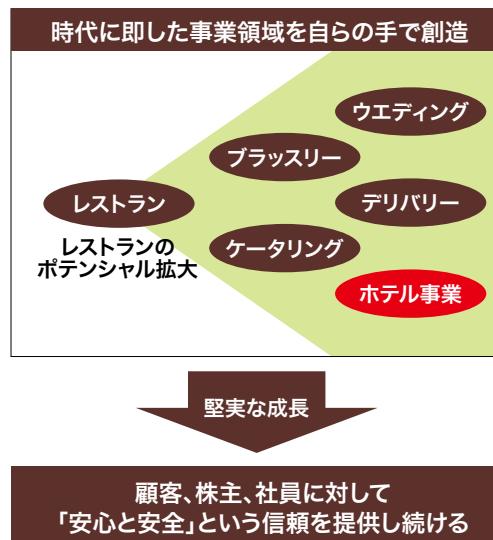
当社グループでは、レストラン事業を中核にレストランのポテンシャル拡大として、レストランにおけるウエディング事業や比較的安価に本格的なフランス料理を楽しめるブラスリー業態の開発、ケータリング・デリバリー事業など、時代に即した事業領域を自らの手で創業しながら、大胆な構造改革、ならびに付加価値を提供し続け、確固たる収益基盤を確立させてまいりました。

今後も引き続き、ホテル事業への進出をはじめ、時代に即した事業領域を自らの手で創業することを目標とし、堅実な成長を続け、お客様、株主の皆様、そして社員の一人一人に対して、今まで以上に「安心と安全」という信頼を提供し続けてまいります。

### ■ ブティックポートフォリオによるレストランブランドの展開

当社グループは、相互に依存することのない6つのレストランブランドを保有し、複数ブランドによる店舗展開を行っております。ブランドの多様性を確保し、出店候補地に応じたレストランブランドを採用することにより、あらゆる候補地に適応し得る様々なタイプのレストランの展開が可能となります。また、ブランド価値を減殺させないため、1ブランドの出店数を原則5～10店舗程度としております。そのため、ブランド数の拡充は成長に欠かせない要素であり、人材育成、及び新たなブランドとの提携に注力しております。

各レストラン（ブティック）は、それぞれが独立した経営主体となり、ブティックポートフォリオを形成しております。各レストランで採用しているブランドの志向性を逸脱しない範囲で、各レストランのシェフ（料理長）やメートル・ド・テル（支配人）、シェフ・ソムリエの「個」を表現させ、個店毎の個性（料理、サービス、店舗空間）を確立し、他店との差別化を図っております。また、料理人、サービス人が自己表現の場を持つことで、モチベーション高くその能力を最大限発揮することができ、レストランを成功へと導き永続的に発展させるとともに、レストランブランドの価値を更に高める相乗効果を生み出しております。自己表現の鍛錬は、ブランド内から新たなブランドを生む可能性を高めることにも繋がっております。



Hiramatsu

ASO

PAUL BOCUSE

HAEBERLIN

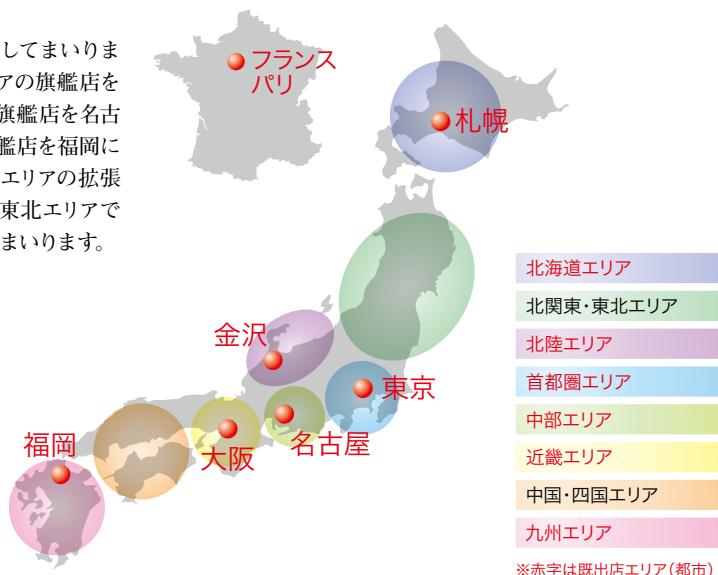
POURCEL

D&D  
LONDON

## 経営の基本方針

### ■ 戦略的店舗展開

各エリアに旗艦店を配し、各エリアの商圈を確保してまいります。現在、北海道エリアの旗艦店を札幌に、北陸エリアの旗艦店を金沢に、関東エリアの旗艦店を東京に、中部エリアの旗艦店を名古屋に、関西エリアの旗艦店を大阪に、九州エリアの旗艦店を福岡にそれぞれ配置しております。今後は、中部エリア、関西エリアの拡張に加え、仙台、広島にそれぞれ旗艦店を作り北関東・東北エリアで15億円、中国・四国エリアで10億円の商圈を確保してまいります。



### ■ ホテル事業

レストランの持つポテンシャルの拡大として、ホテル分野に進出する準備を始めております。

第一段階としてリゾート地における滞在型ホテルを自らの手で開発することからはじめ、当社が考える本来ホテルの持つべき快適な居心地の良い空間を創造し、第二段階として新たなホテルブランドを育成してまいります。その後、第三段階として新たなホテルブランドによる都市型ホテルの開発も進めてまいります。

ホテル事業において10年以内に売上高300億円の事業規模を見込んでおり、当社の新たな事業領域として育ててまいります。現在、複数の開発案件が同時進行しており、確定した段階で速やかに公表してまいります。

31期に策定した5ヶ年計画においてレストラン事業で150億円の事業規模を見込んでおり、将来的に当社グループは、ホテル事業と合わせて400～500億円の事業規模を目指してまいります。

- 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

売上高300億円の事業規模を見込む

#### 事業規模

120億  
レストラン事業

現状

400～500億

レストラン事業  
+  
ホテル事業

将来

## 新規出店のご案内

2014年6月4日、ハービスPLAZA ENT（大阪市北区）のブルガリ移転跡地に「リストラ  
ンテ ル・ミディ ひらまつ」を出店いたしました。大阪においては、「ラ・フェット ひらまつ」  
に続く2店舗目の出店となり、関西における最高峰のイタリア料理店を目指します。

同店は梅田駅から徒歩数分という好立地に恵まれ、リッツカールトン並びにヒルトンホテ  
ルを左右に持った大阪きってのブランドショップ街の中心に位置する路面店となります。天  
井高6メートルの優雅なメインダイニングの他、複数の個室もあり、プライベートからビジネス  
利用はもちろん、パーティにも対応いたします。



2014年8月28日、赤れんが テラス（札幌市中央区）に「リストラ  
ンテ イル・チェントロ ひら  
まつ」を出店いたしました。札幌においては、「オーベルジュ・ド・リル サッポロ」に続く2店  
舗目の出店となります。北海道・札幌におけるフランス料理の代表として愛され続けている  
「オーベルジュ・ド・リル サッポロ」同様、最高峰のイタリア料理店を目指し、地元に根づくレ  
ストランを創り上げます。ウエディングパーティをはじめとするパーティにも対応いたします。

赤れんが テラスは、札幌の商業とビジネスの中心地である、JR札幌駅を起点に商業ゾ  
ンとして賑わう札幌駅前通と、札幌の観光名所赤れんが庁舎を起点に銀杏並木の続く北3  
条通とが交差するエリアに新たに開発された商業施設です。



2015年夏（予定）に「なら食と農の魅力創造国際大学校」（奈良県桜井市）  
における実践オーベルジュ棟（仮称）の運営を開始いたします。

当施設は、一般のお客様向けの営業を通じて、大学校の学生等を対象に飲  
食店経営、調理技術等の実践的な能力を修得させる目的で奈良県が開発する  
実践研修施設です。当社には、大学校と連携を取りながら、高度で実践的な  
調理およびサービス技術、経営マネジメント手法の修得の場となるモデル的な  
オーベルジュ運営を行うことが求められており、実践研修施設としての役割を  
果たすと同時に、県内外、そして海外からの旅行者等、多くのお客様にご利用  
頂けるような魅力的なオーベルジュを創設いたします。また、奈良に新たな美食  
文化を創造すべく、県産食材の活用、イベントの開催、加工食品の開発など、農  
と食の連携を発端とした地域振興に資する自主事業にも取り組む予定です。



《施設全体イメージ図》

出店時期	店舗名	出店場所
2014年6月4日	リストラ ンテ ル・ミディ ひらまつ	ハービスPLAZA ENT（大阪市北区）
2014年8月28日	リストラ ンテ イル・チェントロ ひらまつ	赤れんが テラス4階（札幌市中央区）
2015年夏（予定）	「なら食と農の魅力創造国際大学校」 実践オーベルジュ棟（仮称）	奈良県桜井市

## 財務ハイライト（連結）

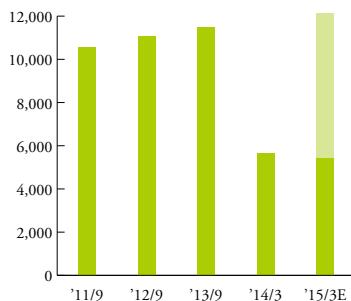
当社は2014年3月期より決算期を9月から3月に変更しております。これに伴い、2015年3月期第2四半期（2014年4月1日から2014年9月30日）に対応する前年同四半期連結累計期間が存在しないため、対前期増減については記載しておりません。

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、

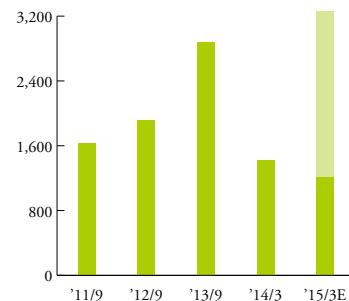
売上高5,446百万円、営業利益1,193百万円、経常利益1,212百万円、四半期純利益773百万円となりました。

当第2四半期連結累計期間は、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、利益を圧迫する結果となりました。

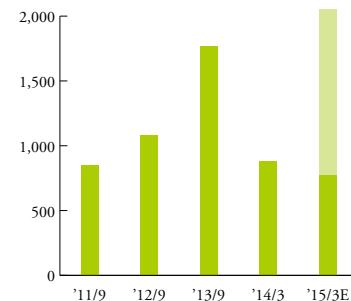
売上高（単位：百万円）



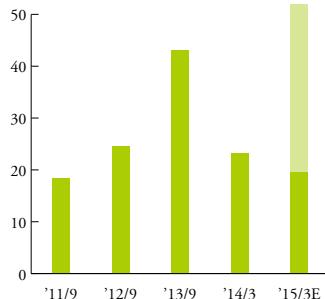
経常利益（単位：百万円）



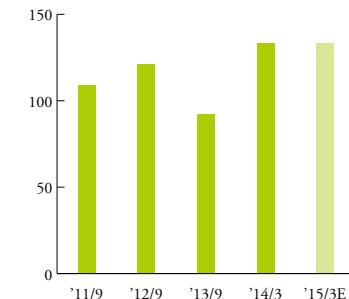
当期純利益（単位：百万円）



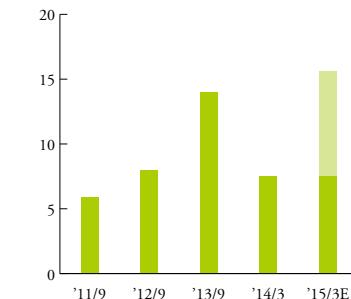
1株当たり当期純利益（単位：円）



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. 2013年12月26日開催の定時株主総会において「定款一部変更の件」が了承されたことを受け、事業年度の末日を9月30日から3月31日に変更いたしましたので、2014年3月期は6ヶ月の変則決算となります。

## 今後の見通し（連結）

2015年3月期の連結業績予想につきましては、2014年5月15日に公表いたしました「平成26年3月期 決算短信」に記載された内容から変更はございません。

### 2015年3月期第2四半期実績と2015年3月期通期業績予想

（単位：百万円）

	2013年9月期(31期) 実績 (2012/10-2013/9)	構成比	2015年3月期(33期) 第2四半期実績 (2014/4-2014/9)	構成比	2015年3月期(33期) 予想 (2014/4-2015/3)	構成比	31期/33期 比較
売上高	11,495	100.0%	5,446	100.0%	12,140	100.0%	+5.6%
営業利益	2,848	24.8%	1,193	21.9%	3,260	26.9%	+14.5%
経常利益	2,884	25.1%	1,212	22.3%	3,263	26.9%	+13.1%
当期純利益	1,767	15.4%	773	14.2%	2,054	16.9%	+16.2%
1株当たり当期純利益(円)	43.06	-	19.55	-	51.99	-	+20.8%
1株当たり配当金(円)	14.00	-	7.50	-	15.60	-	+11.4%

## 配当金について

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株あたりの最低配当金額を設定させていただきます。

33期における当社グループの業績水準を鑑み、1株あたりの最

低配当金額を15.60円（中間配当金7.50円、期末配当金8.10円、）とさせていただきます。なお、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1株あたりの配当額が15.60円を上回る場合は、期末配当金に超過額を加算いたします。

（単位：円）

	2013年9月期(31期) 実績	2014年3月期(32期) 実績	2015年3月期(33期) 最低配当金額
中間配当金	5.75	-	7.50
期末配当金	8.25	7.53	8.10
配当金総額	14.00	7.53	15.60
配当性向	32.5%	32.3%	-
総還元性向	218.7%	33.7%	-

### Point

中間配当につきましては最低配当金額の通り7.50円とさせていただきます。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15.60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。

## 連結財務諸表

### ◆連結貸借対照表

(単位：千円)

科目	期別	当期	前期
		2014年9月30日現在	2014年3月31日現在
資産の部			
流動資産		7,631,826	5,675,302
現金及び預金		5,078,078	3,141,113
固定資産		6,412,588	6,176,791
有形固定資産		4,707,295	4,475,699
無形固定資産		7,699	6,391
投資その他の資産		1,697,593	1,694,700
資産合計		14,044,414	11,852,093
負債の部			
流動負債		3,776,063	3,597,422
固定負債		4,514,630	2,957,686
負債合計		8,290,694	6,555,108
純資産の部			
株主資本合計		5,620,246	5,125,333
資本金		1,213,540	1,213,540
資本剰余金		1,623,513	1,658,102
利益剰余金		6,177,183	5,701,121
自己株式		△ 3,393,990	△ 3,447,429
為替換算調整勘定		119,444	155,451
純資産合計		5,753,720	5,296,984
負債純資産合計		14,044,414	11,852,093

#### Point ①

##### 資産について

現預金が1,936百万円、有形固定資産が231百万円増加しました。

#### Point ②

##### 負債について

借入れの実行より有利子負債が1,743百万円増加しました。

#### Point ③

##### 純資産について

利益剰余金が476百万円増加しました。

### ◆連結損益計算書

(単位：千円)

科目	期別	当四半期
		2014年4月1日から 2014年9月30日まで
売上高		5,446,303
売上原価		2,040,995
売上総利益		3,405,307
販売費及び一般管理費		2,211,899
営業利益		1,193,408
営業外収益		37,180
営業外費用		18,188
経常利益		1,212,400
特別利益		-
特別損失		-
税金等調整前四半期純利益		1,212,400
法人税等合計		438,816
四半期純利益		773,583

(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。これに伴い、比較対象となる第2四半期連結財務諸表を作成していないため、前四半期については記載しておりません。

#### Point ④

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利益を圧迫しました。

#### Point ⑤

##### 営業活動による キャッシュ・フローについて

税金等調整前四半期純利益の増加により1,212百万円収入を得た一方で、法人税等の支払により532百万円支出した結果、755百万円の収入を得ました。

#### 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、288百万円支出しました。

#### 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3,030百万円の収入を得た一方で、有利子負債の返済により1,286百万円、配当金の支払により297百万円支出した結果、1,463百万円の収入を得ました。

### ◆連結キャッシュ・フロー計算書

(単位：千円)

科目	期別	当四半期
		2014年4月1日から 2014年9月30日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー		775,768
投資活動によるキャッシュ・フロー		△ 288,224
財務活動によるキャッシュ・フロー		1,463,360
現金及び現金同等物の期末残高		5,078,078

(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。これに伴い、比較対象となる第2四半期連結財務諸表を作成していないため、前四半期については記載しておりません。

## 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。

4月には、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・エーベルラン氏とシェフソムリエのセルジュ・デュブス氏が来日し、札幌および東京にてガラディナーを開催いたしました。5月にはフランス・モンペリエの「ジャルダン・デ・サンス」のシェフであるジャック・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。各地にてたくさんのおお客様にお集りいただきました。

## ■ 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。各シェフの腕が光る新作メニューをお楽しみいただけるイベントとして、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」、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を各店にて開催しております。

※ 各種イベント情報につきましては随時メールマガジンにてお知らせしております。メールマガジンのご登録に関しましてはメールマガジンのご案内（詳細は16頁）をご参照ください。

## 定例ワイン会のご紹介

ソムリエが厳選したワインと料理のマリアージュを楽しめる定例ワイン会では、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大変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>

## ■ 特別ワイン会 お一人様 11,000円（税別）

東京: キャーヴ・ド・ひらまつ  
代官山ASO チェレステ 二子玉川店

## ■ ワイン会 お一人様 6,000円（税別）

東京: キャーヴ・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

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、お料理・お飲物すべて含んだプラン料金を設定しており、その時々のご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、忘年会や新年会など、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。お料理とフリードリンクがセットになった大変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のプランページをご覧ください。

## 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2万組の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おきましては、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。

※ ウエディングに関する詳細情報・お問合せ  
<http://www.hiramatsuwedding.jp/>



## ケータリング施策

ケータリング施策は、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

著名ブランドが開催するイベントへのケータリングを推進しております。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注目を集め、様々なイベント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、ご利用が定着化しつつあります。

[現在実施している主な著名ブランド]

ルイ・ヴィトン、クリスチャン・ディオール、ブルガリ、ロロピアーナ、カルティエ他

### ■ 個人宅へのケータリング及びデリバリー強化

自社ホームページやレストランメンバーに対するメールマガジンでの告知により、個人宅へのケータリング及びデリバリーを推進しております。最近では、ご高齢の方のいらっしゃるご家族でのお祝い、小さなお子様のいらっしゃるご家族、ご友人同士でのお集まりなどに気軽にご利用いただいております。また、法人のご接待利用を目的とするケータリングや、商業ビルのホールで行われるパーティへのケータリングをお受けする機会も増えております。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、及び一休.comのショッピングサイトにて販売しております。



### ■ 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、及び一休.comのショッピングサイトにて販売しております。



### ■ オーダーメイド食事券

お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/>)、及び一休.comのショッピングサイトで販売しております。

※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(詳細は15頁をご参照下さい。)の対象となります。是非ご利用下さい。

## 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高品質な蔵出し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、新規募集は一時的に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。ご結婚記念日を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。



## 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 パー・ア・ヴァン]**  
**カフェ パー・ア・ヴァン デ・プレ**  
 港区南麻布5-1-27  
 Tel. 03-3448-0039



**[西麻布/フランス料理]**  
**キャーズ・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/イタリア料理]**  
**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스토랑 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」



### ■ 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、あらかじめご了承ください。

## 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/>



ひらまつメールマガジン

# HIRAMATSU MAIL NEWS

ひらまつメールマガジンは、ひらまつグループ各店のプロモーションやイベントなど、おいしい情報が満載。毎月、メルマガ会員様限定のお得なプランもお届けします。是非ご登録ください。(登録無料)

**メルマガ会員登録はこちら**

メールマガジンはHTML形式で配信しているため、スマホまたはPCのメールアドレスでの登録をおすすめします。

### ひらまつメールマガジン登録フォーム

以下のフォームに必要事項を入力してください。

メールマガジンはHTML形式で配信しているため、スマートフォンまたはPCメールアドレスの登録を推奨しております。一部の携帯電話ではご覧いただけませんので予めご了承ください。

(必須)は入力必須項目です。

メールアドレス (必須)	<input type="text"/>
姓 (必須)	全角文字で入力してください。
名 (必須)	全角文字で入力してください。
エリア (必須)	購読希望のエリアをお選びください。(複数選択可) <input type="checkbox"/> 東京版 <input type="checkbox"/> 札幌版 <input type="checkbox"/> 中部・近畿版 <input type="checkbox"/> 福岡版

次へ >

必要事項入力の  
「次へ」を押してください。

確認画面で  
「登録」を押していただくと  
登録完了です。

## 株式の状況

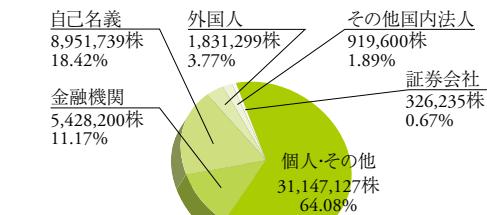
発行可能株式総数 180,000,000 株  
 発行済株式総数 48,604,200 株  
 株主数 13,022 名

### ◆大株主

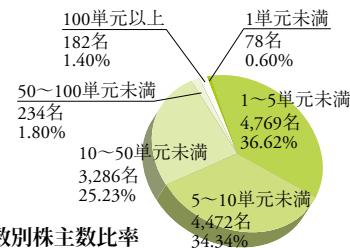
株主名	持株数(株)	持株比率(%)
平松博利	10,000,000	25.22
ひらまつ社員持株会	1,919,700	4.84
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	1,269,500	3.20
平松慶子	1,242,600	3.13
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	1,007,300	2.54
株式会社三井住友銀行	600,000	1.51
株式会社ヨックモックホールディングス	600,000	1.51
江頭和子	500,000	1.26
第一生命保険株式会社	480,000	1.21
萩原康宏	480,000	1.21

(注) 持株比率は自己株式(8,951,739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	588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	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)	北村 汎
取締役	陣内 孝也	監査役(非常勤)	唐澤 洋
取締役	中谷 一則		
取締役	熊谷 信太郎		

### ◆執行役員

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

## 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="http://www.hiramatsu.co.jp/ir/">http://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="http://www.smb.jp/personal/agency/index.html">http://www.smb.jp/personal/agency/index.html</a>

## 『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	<b>20.315%</b>	<b>20%</b>

- ・ 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。

*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/>

