

Chimney Report

第17期 中間事業報告書

2024年4月1日から2024年9月30日まで

2024年12月号

チムニー株式会社

証券コード3178

Challenge 40th
Chimney Group ありがとうを伝えよう



ごあいさつ TOP MESSAGE

～持続的成長に向けて～

株主の皆様におかれましては、平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。創業40周年にあたる本年は、お客様への感謝の企画を、全社で推進しております。本年度上期の業績は、前年同期比増収減益となりましたが、40周年感謝祭企画の後半となる下期、お客様にご満足いただけるご飲食体験を提供できるよう、全社一丸となって取り組んでまいります。

また、新規業態への積極的なチャレンジと、グループ内全ての業態ポートフォリオの中から、立地環境に適した出店、既存店の改装や業態転換を進め、持続的な成長基盤をより強固なものとしてまいります。

国内外、政治経済、様々な局面で先行き不透明な環境下にあります。当社グループの店舗で、お客様に笑顔でご飲食いただき、元気になっていただくことを目指して、社員一同全力を尽くしてまいります。

引き続きご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



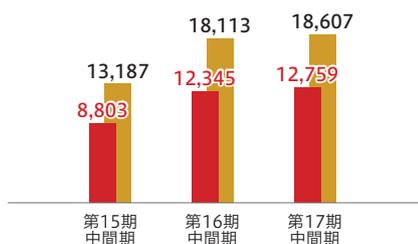
代表取締役社長
茨田 篤司

業績ハイライト FINANCIAL HIGHLIGHT

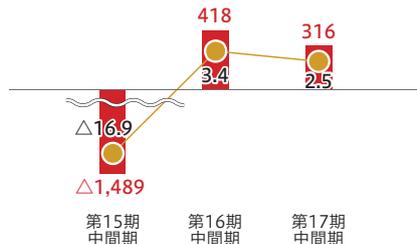
決算の
ポイント

- 売上高は、前年同期比3.3%増収の12,759百万円
- 営業利益は、各種コストの増加要因で、前年同期比102百万円減少の316百万円
- 経常利益は、持分法による投資利益36百万円の計上等により、360百万円
- 親会社株主に帰属する中間純利益は、投資有価証券評価損192百万円の計上等があったものの、減損損失309百万円の減少等により、前年同期比30百万円減少の176百万円
- 中間配当は、当初計画どおり5円00銭

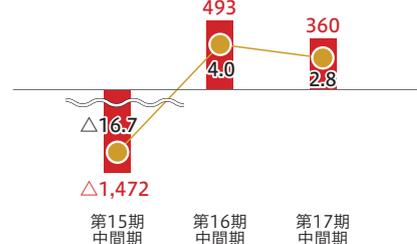
■ 売上高(百万円)
■ グループ売上高*(百万円)



■ 営業利益(百万円)
● 売上高営業利益率(%)



■ 経常利益(百万円)
● 売上高経常利益率(%)



※ グループ売上高は、FC店舗・子会社店舗の売上高を含めた数値です。

第17期通期業績予想

売上高 26,300百万円

営業利益 1,160百万円

経常利益 1,300百万円

親会社株主に
帰属する当期純利益 840百万円

▶ 詳細な財務情報につきましては、当社ホームページからご確認ください。 <https://www.chimney.co.jp/ir/statement.html>

おかげさまで

創業40周年



チムニー公式
キャラクター
「はなちゃん」

「火入れ みつ囲」新宿西口パレットビル店のご紹介

新宿パレットビル5階に、3つの業態が集結 新業態「火入れ みつ囲」のご紹介

当社は、本年2月に創業40周年を迎えることができました。新宿西口パレットビルの5階フロアは、当社の3つの業態だけで構成されています。2007年に「海鮮居酒屋 はなの舞」。2023年12月に「両国だしもんじゃもんじ」。そして、2024年6月に「火入れ みつ囲」を開業いたしました。



カウンターからの調理場

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」は、訪日外国人からの期待と評価も高く、ミシュランガイドでも数多く紹介されています。今回、私たちは、和食の『火を入れる』という原点

「焼く」「煮る」「炊く」

を、深く追求する業態として「火入れ みつ囲」を開業いたしました。



客席は、調理場を囲むようにカウンター席：26席と、テーブル席：22席。約40坪弱の店内では、新鮮な旬の素材が料理人による手捌きと「火入れ」により和食料理となる瞬間を、目の前でご覧いただけます。



カウンター席



テーブル席

名物 原始焼き



土鍋炊きご飯



名物の「原始焼き」は、じっくりと炭火を入れてできあがりです。人気の「地鶏焼き」は、強い炭の火力で焼き上げます。出汁を、弱火で優しくしみこませた「おでん各種」。そして、お食事の締めには、日本のお米をふっくら美味しく召し上がることができる「土鍋炊きご飯」をご注文いただけます。



地鶏焼き

ご来店のお客様からは、「隠れ家的で、ゆっくりと食事を楽しむことができる」とご好評をいただいております。

また、人気のインフルエンサーの方々にも、店舗をご紹介いただきました。



インフルエンサー(5名)

おかげさまで、創業40周年・感謝祭のラインアップ

海鮮居酒屋「はなの舞」「さかなや道場」を主力として成長してきたチムニー。創業40周年の1年間を通して、全国各地から旬の素材を集め「海産物」と「畜産物」をメインに、チムニーならではの商品で、お客様に『美味しさ・楽しさ』をご提供。感謝の「サンキュー：390円価格商品」も多数、取り揃えました。

第1弾 3月5日から

脂控えめの初鯉は
まさに旬。
「鯉のレアカツ串」も
ご好評。



第2弾 5月7日から

本マグロの赤身を
「感謝のサンキュー価格」でご提供。
お酒とよく合う、唐揚げグランプリ：
金賞受賞の唐揚げ「トリプル金賞セット」。



第5弾 9月3日から

料理家：栗原心平氏を
チムニーアンバサダーにお迎え。
カラムーチョとのコラボ企画は
「辛さ」を前面に。



第3弾 6月11日から

スペアリブの
肉の旨味と、
お箸で
ほぐれるほどの
柔らかさが大評判。
コカ・コーラ社とのコラボ企画で
「ZEROコーク」を、3種の飲み方で。



第4弾 7月23日から

暑い夏、鰻とステーキで
乗り切り企画。



第6弾 10月8日から

鹿児島を味わい尽くす企画
「わーぜーうまかー」を合言葉に。
鹿児島産焼酎を
「ハイボールスタイル」でご提供。



第7弾 11月5日から

忘年会の「あったか旨鍋」特集。
栗原心平氏監修の
「焦がしねぎのこく旨ブリしゃぶ」が登場。
レモンサワー専用焼酎と広島レモンをミックス。



料理家:栗原心平氏が『チムニーアンバサダー』に就任されました

持続可能な水産業の応援プロジェクト ～栗原心平氏とのコラボ～



栗原心平氏のプロフィール

日本を代表する料理家・栗原はるみ氏の長男。

自ら立ち上げた「ごちそうさまプロジェクト」は、「栗原家直伝」のレシピやオンラインの料理教室等で、「家族みんなが楽しく幸せになる工夫とアイデア」を届ける取り組みとして、約60万人の登録者から支持されています。

また、食を通じて、地方創生やフードロスなどの社会課題の解決に取り組まれており、当社の理念である「お客様からありがとうをいただき、お客様を元気にする」と同じ志を持たれる、第一人者です。

創業40周年 第5弾企画として、当社が取り組む「完全陸上養殖サーモン」を取り上げました。

このサーモンは、稚魚や発眠卵から管理されて成長するため、日本の食中毒発生件数、第1位「アニサキス」のリスクも低くお客様に安心してお召し上がりいただける素材です。栗原氏には、サーモンの養殖現場に足を運んでいただき、その環境と安全性を見てもらい、美味しさを追求したメニューをご提案いただきました。

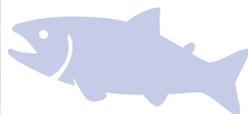
また、忘年会シーズンを迎え、11月5日からの「感謝祭 第7弾：あったか旨鍋」では長崎県上五島(かみごとう)産の「勝ちぶり」を使った、『焦がしねぎのこく旨ブリしゃぶ』が登場いたします。



写真左から、
当社大屋商品担当・
㈱林養魚場 代表取締役 林 総一郎氏・
栗原心平氏



完全陸上養殖サーモン



阿武隈川メイプルサーモンの刺身





サステナビリティ経営

マテリアリティの取り組み状況と今後について



マテリアリティ

取り組み状況

環境問題との
かかわり



CO₂排出年間
430トン削減

フードロス対策

- 廃油リサイクル・畜産飼料用の油脂に精製で年間360トン
- 冷凍食材専用の保冷コンテナ導入で、ドライアイス使用量が半減し、年間70トン
- 「鹿児島の定置網漁の未利用魚の活用」「豊洲市場のセリ残魚の活用」「刺身つま用に規格外野菜の大根を活用」「加工時のロスの再活用」等が進行中

人との
かかわり



多様な人財の
活躍

- 各国の送り出し機関と協力し、入国前からの事前研修、入国後は特別プログラムでの国内研修を経て、店舗で活躍中。現在、10ヶ国の外国籍人財が元気に楽しく勤務中
- 外国籍人財比率20%を目指して



ミャンマーからの入社

お客様との
かかわり



健康貢献・
酒類提供責任

フランチャイズ
オーナーとの
かかわり

- ノンアルコール飲料・低アルコール飲料の商品化
- 適正飲酒量の啓発活動から「飲酒運転撲滅・20歳未満への酒類提供禁止・自転車のながらスマホ、酒気帯び運転禁止」へと拡大中

自転車のながらスマホ・酒気帯び運転禁止POP



ノンアルコール飲料の拡販

新店のご紹介

2024年9月1日、東京都板橋区に「海鮮居酒屋 はなの舞 大山店」が新規オープンしました。2階フロアに103席、お座敷は40名の対応が可能です。地域密着・地域一番店を目指します。

加盟店オーナー

長谷川プラスイット(株)
代表取締役社長 杉本克成社長

東武東上線 大山駅北口から徒歩1分



海鮮居酒屋 はなの舞 大山店



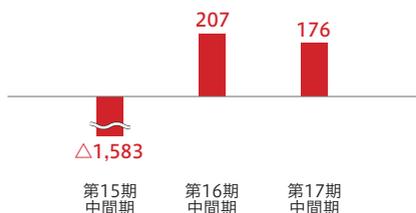
長谷川プラスイット(株) 杉本社長を囲んで



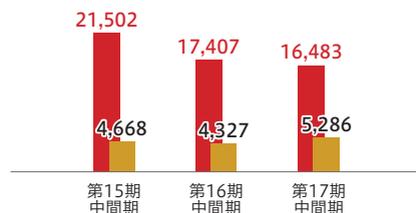
財務ハイライト

主要経営指標(連結)の推移

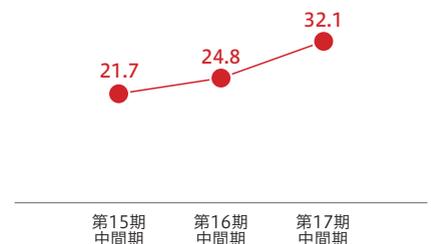
■ 親会社株主に帰属する
中間純利益(百万円)



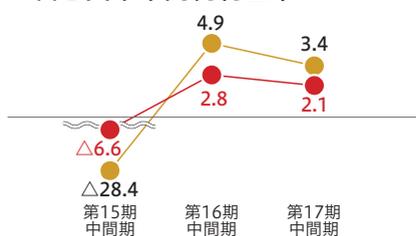
■ 総資産(百万円)
■ 純資産(百万円)



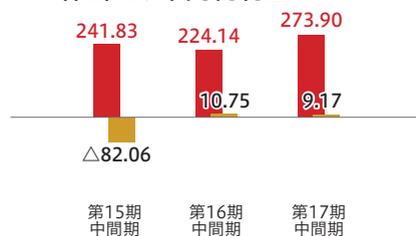
● 自己資本比率(%)



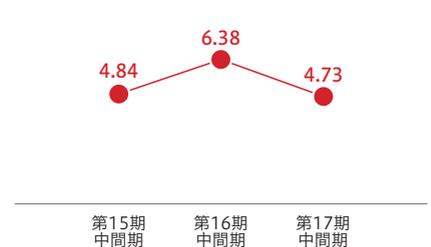
● 総資産経常利益率(%)
● 自己資本中間純利益率(%)



■ 1株当たり純資産(円)
■ 1株当たり中間純利益(円)



● 株価純資産倍率(倍)



2024年9月末株主様への株主優待制度に関するお知らせ

株主の皆様の日頃のご支援に感謝するとともに、当社店舗や商品の魅力を、株主様をはじめとする皆様に体感いただくことを目的とし、株主優待制度を実施しております。
2024年9月末時点の株主の皆様に対し、下記のとおり株主優待を実施することといたしましたのでお知らせいたします。



優待内容

対象株主様	お食事券	お食事券を優待品と交換する場合	
		必要お食事券冊数	対象優待品
100株以上 499株まで 保有の株主様	株主様お食事券 3,000円分 (500円券を6枚)	株主様 お食事券 500円券6枚 (1冊)	①チムニーオリジナル 「角力カレー」 4パック 1セット  <small>常温</small> 優待品はカレーのみです。  角力カレー(レトルト) ●200g×4パック ※トマト・オニオン・にんじん・ワインで程よい甘さとコク、深みのある上品なビーフカレーです。
500株以上 保有の株主様	株主様お食事券 15,000円分 (500円券を30枚)	株主様 お食事券 500円券6枚 (1冊～5冊)	①チムニーオリジナル 「角力カレー」 4パック 1セット～5セット
		株主様 お食事券 500円券6枚 (5冊)	②チムニーグループ 厳選ステーキ セット(1セット)  <small>冷凍</small> 黒毛和牛サーロインステーキ ●約300g/枚×2枚 ※焼肉牛屋が厳選日利きた九州産黒標牛のサーロインステーキ。九州全域に30か所以上の農場を持つ杉本本店の一貫した管理システムのもとに生産。こだわりの肥育により、さらりとした霜降り特徴の食べ飽きしないお肉です。

(注)写真はイメージです。

「株主様お食事券」 のご利用方法

店舗でのご飲食に加え、テイクアウトのお弁当などでもご利用いただけます。
その他のご利用方法は、「株主様お食事券」裏面の記載内容をご確認ください。
(注) ご利用時の枚数制限はございません。
つば八の店舗ではご利用いただけません。

店舗検索は
こちら⇒



有効期限
2025年9月30日

優待品との交換に あたってのご注意

優待品との交換をご希望の株主様はお食事券に同封しております申込書と専用封筒をご利用ください。
●券面に「有効期限2025年9月30日」と記載のあるお食事券のみが優待品交換の対象です。
上記以外のお食事券での優待品交換は出来ません。
●2025年(令和7年)1月31日事務局着にて申し込まれた株主様を対象とさせていただきます。
●優待品のお届けまでにお申し込みから1～2か月ほどのお時間を頂戴いたしますので予めご了承ください。

お問い合わせ 株主様優待事務局 TEL.03-5839-2600(総務部) お問い合わせフォーム <https://www.chimney.co.jp/sougou-form/>

株主メモ

事業年度	4月1日から3月31日まで	(同連絡先)	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 東京都府中市日鋼町1-1 ☎ 0120-232-711 郵送先 〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
剰余金の配当の 基準日	毎年事業年度末、毎年9月30日	公告の方法	電子公告により行う 公告掲載URL https://www.chimney.co.jp/ir/koukoku/ (ただし、電子公告によることができない事故、 その他のやむを得ない事由が生じたときは、 日本経済新聞に公告いたします。)
上場証券取引所	東京証券取引所スタンダード市場		
証券コード	3178		
単元株式数	100株		
定時株主総会	毎年6月		
株主名簿管理人 特別口座管理機関	三菱UFJ信託銀行株式会社 東京都千代田区丸の内一丁目4番5号		