

Chimney Report

出会い
語らい
憩い
癒し

第10期 事業報告書 2017年4月1日から2018年3月31日まで

2018年
6月号

Contents

01 チムニーの理念と目指すところ

03 6次産業体制のさらなる深耕

05 **居酒屋だけじゃない!**
あのお店もこのお店も
チムニーグループに
仲間入り

特集

07 ブランド案内

09 チムニーの社会とのかかわり

11 トップメッセージ

12 業績ハイライト

13 会社データ

楽しい空間と時間を
お客様に提供する
食の総合サービス産業へ



企業理念

心と食と飲を通じて地域社会に「出会い」「語らい」「憩い」と「癒し」のサービスを提供し、世界中のお客様から「ありがとう」と言われる企業になろう。

「出会い」「語らい」「憩い」「癒し」これらのキーワードは単に店内でのサービスを表しているものではありません。お客様はもちろん、お取引先様、株主様、FC オーナー様、そして従業員、全てのステークホルダーと共に繁栄し、最高の品質と心のこもった行動を通じて「地域社会そして世界の人々の健康で豊かな社会の実現に貢献する」という願いも込められているのです。

チムニーの目指すところ

楽しい空間と時間をお客様に提供する 食の総合サービス産業へ



やまやとの協働も！

「やまや」×「チムニー」
2社合計約1,000店舗、売上約2,000億円のグループシナジー

当社の親会社である「株式会社やまや」とコラボレーションし、酒販(やまや)×外食(チムニー)のグループシナジーを発揮しています。

●商品ラインナップの充実

料理に良くあう厳選ワインのセレクションや共同でのPB開発など酒類の分野ではもちろん、やまやの子会社で180年の伝統を受け継ぐ「大和蔵酒造」と連携したメニュー開発など「食」の分野でも協働しています。

●店舗展開

やまやでお買い上げいただいたワインをチムニーのお店に持ち込みできるBYO(BYO: Bring Your Own bottle)を実施し、共同創客を図っています。

●株主様へのご優待品

ウイスキーの飲み比べセットなど、やまや商品も品揃えし、株主様にお選びいただけます。



「やまや六丁の目店」と「さかなや道場六丁の目店」

沿革

1984

●ジャスコ株式会社(現 イオン株式会社)の100%出資の居酒屋フランチャイズの企業として設立

1990

●代表取締役(和泉學(現 社長))が就任

1995

●現主力業態「寿司居酒屋・はなの舞」1号店として京橋店を開店

2005

●ジャスダック証券取引所に株式を上場

2008

●東京証券取引所市場第二部への上場

2009

●カーライルグループに属する株式会社エフ・ディーが、当社普通株式に対する公開買い付けを実施

2011

●漁業を業とする子会社 魚鮮水産株式会社設立

2012

●東京証券取引所市場第二部への再上場

2013

●公開買付の成立により、親会社・主要株主が株式会社やまやとなる

2014

●東京証券取引所市場第二部から市場第一部へ市場変更
●魚鮮水産株式会社、株式会社紅フーズコーポレーション、めっちゃ魚が好き株式会社の3社を連結子会社化

2016

●子会社 大田市場チムニー株式会社を設立
●「超速鮮魚®」ブランドを運営する羽田市場株式会社と業務提携を締結

2017

●事業譲受により「ぶどう事業部」が発足
●マルシェ株式会社と資本・業務提携を締結
●事業譲受により「66洋食事業部」が発足



まるで産地に行ったみたい—— 地元の特権だった？ 獲れたて鮮度を都心でも！

静岡県伊東では地元漁師さんから直接仕入れるなど、1次産業に積極的に関わることでその日に水揚げされた魚介を調達しています。また、鮮魚を空輸で超速配送するシステム「超速鮮魚®」の活用により、都心店舗でも産地に行かなければ食べられないような新鮮魚介をお客様に提供しています。



2018年4月現在、「超速鮮魚®」活用店舗は163店舗



1次産業 生産



1次(漁業)×2次(加工)の コラボレーション こだわりメニューを召し上がれ

お店で人気の特製「たら酒粕漬け」は、チムニー自ら仲買として新潟地方卸売市場で真鱈を買い付け、獺祭の酒粕と西京味噌に2日間漬け込んだ逸品。鱈を買い付け加工した照焼き・煮付も好評です。また、大田市場での仲卸業務も稼働から1年が経過。「活貝」「養殖魚の神経バ」配送網の構築が着実に進んでいます。



自社バックキッチンで加工した「たら酒粕漬け」

2次産業 加工



日本のトップブランドを お手頃価格でご提供！ PB商品も充実させていきます

日本三大地鶏の一つ「名古屋コーチン」、国産本マグロの最高峰「大間産本マグロ」など日本のトップブランドをお値打ち価格で提供するとともに、獲る漁業から育てる漁業への転換を社会的責任と考え、蓄養された本マグロの活用にも取り組んでいます。また、特製漬けだれを使用した「鰹のたたき」などPB商品の開発にも注力しています。



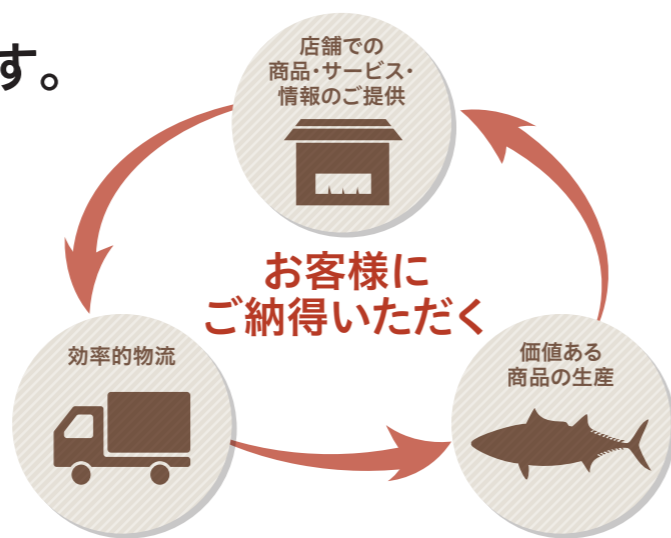
大間産本マグロを供給

1次産業 生産

Market in 思考の循環

をテーマに、R&Dを重ね 6次産業の深耕を進めています。

チムニーは「目の前にいるお客様を大切に」「お客様に喜んで帰っていただく」を行動指針として掲げ、「お客様のためにどうしたらよいか、どうしたら喜んでいただけるか」を追求するMarket-in思考の循環を徹底し、サービスレベルの向上に取り組んでいます。6次産業体制の一層の深耕を図る中で人財の育成を図ることでお客様のニーズを的確にとらえ、より高い付加価値を提供できる店舗展開を目指します。



来店されるお客様に喜んでいただくために—— 三位一体の人財育成とともに産地体験学習も

来店されたお客様にご満足いただくために、「食」とともにお店のスタッフによる「サービス」の向上は欠かせません。チムニーでは「ABCアカデミー」での研修、「教育母店」でのOJT、そして「店舗活性部」による教育スタッフ育成という三位一体で人財教育の強化を図っています。また、食材知識の習得を図り生産現場体験を実施。当期はオリジナル焼酎開発に伴う麦の収穫体験を実施しました。さらには海外人財の一層の戦力化を図り、ベトナムへの出店も予定しています。



当法人財による芋や麦の収穫体験作業



3次産業 店舗販売



日本全国47都道府県 地元ならではの店づくり

北海道から沖縄まで、全国47都道府県で多くのお客様にご利用いただいているチムニーブランド。引き続き新規出店とともに、喫煙室の設置など店内環境の向上を図り既存店の改装を進めています。また地元料理とともに内装の工夫、イベントの開催などにより地元ならではの文化を楽しんでいただける体験型の店づくりにも取り組んでいます。



さかなや道場 富山駅前店

3次産業 店舗販売



dポイントがたまる・つかえる！ ポイント3倍キャンペーンも実施

NTTドコモのポイントサービス「dポイント」の取り扱いがスタートしました。全国のチムニーグループ約720店舗でご利用いただけます。2017年11月から2018年1月にかけては、やまやの店舗とも共同で、お会計100円(税込)につき通常1ポイントのところを3ポイント貯めることができる「dポイント3倍キャンペーン」を実施し、集客を図りました。



チムニーグループのdポイント加盟店は続々増加中

3次産業 店舗販売



アライアンスの推進により、総合居酒屋から食の総合サービス産業への進化を目指す

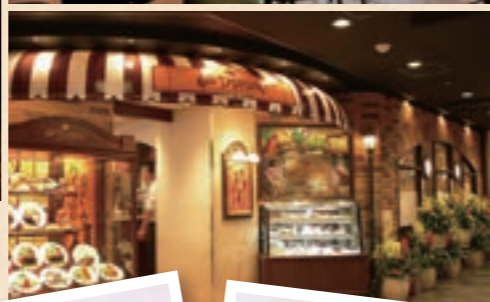
チムニーグループでは、顧客ニーズや街の変化に伴い、適材適所の業態で出店あるいは業態転換することにより、店舗の活性化を進めています。その中で近年、特に注力しているのが「アライアンスの推進」です。居酒屋のみならず得意の食を中心とした総合サービス産業を目指し、これからもアライアンスを機動的に進め、成長の加速化を図ってまいります。

美味しい食事とあたたかいおもてなし—— オムライス・洋食・ケーキの店… 6業態7店舗を事業譲受

66DINING 六本木六丁目食堂

●浅草EKIMISE店 ●池袋東武店

2003年、東京・六本木六丁目の第1号店からスタートした「66DINING」。日本独自の食文化である「洋食」を、古き良き時代にタイムスリップしたようなレトロ空間で、幅広い年齢層の方々にリーズナブルに楽しみいただきたい。そのようなコンセプトで誕生した1号店の想いが今もなお、店名「六本木六丁目食堂」に込められています。手間を惜まず仕込んだ本格洋食の数々をあたたかいおもてなしとともに。名物オムライスやハンバーグステーキ、トルコライスなど、懐かしの洋食の数々をどうぞお楽しみください。



浅草EKIMISE店 住所 東京都台東区花川戸1-4-1 浅草エキミセ7F
池袋東武店 住所 東京都豊島区西池袋1-1-25 東武百貨店 池袋店12Fスパイス

マルシェ株式会社とのシナジーの発揮

2017年6月の資本・業務提携以来、マルシェ株式会社とのシナジーを様々創出しています。商品供給面では、チムニーバックキッチン製造の「北海道産ローストビーフ」が「ローストビーフユッケ」としてマルシェのフェアメニューに登場しました。衛生管理面では、チムニーのハイレベルな衛生講習会/衛生検査を、マルシェにも導入しています。また出店面では、関東圏や都心に店舗が多いチムニーに対し、マルシェは関西圏や郊外に店舗が多いことから、地域的な補完関係も構築することができています。



「ローストビーフユッケ」

66 CAFE

●飯田橋店

オムライス専門のカフェ「66 CAFE」。洋食「66DINING 六本木六丁目食堂」の味をそのままに、美味しいオムライスをよりお気軽にお楽しみいただける、新しいスタイルの「オムカフェ」です。オムライスは、名物の熟成ハヤシソースを筆頭に専門店ならではの季節限定ソース、さらにはトッピングも豊富。専属パティシエ監修のケーキとオリジナル焙煎の珈琲、アルコール&サイドメニューもご用意しています。

住所 東京都新宿区神楽河岸1-1 セントラルプラザ RAMLA1F



66 KITCHEN

●大森店

洋食66DININGの姉妹店「66 KITCHEN」。美味しいオムライスやハンバーグを、セルフサービスの当店ならではのリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。

住所 東京都品川区南大井6-26-2 大森ベルポートC館2F



カフェ エスカロール

●大森店

香り高い高級食材「ポルチーニ」をふんだんに使った、「ピッツァ ポルチーニ・ビスマルク」は自家製生地の本格・薄焼きピッツァの中でも一押し! 吹き抜けが心地よい当店自慢のテラス席で、美味しいワインとお食事をお楽しみください。

住所 東京都品川区南大井6-26-2 大森ベルポートC館1F



ムフタル・ドウ・パリ

●新宿店

ケーキバイキングは、洋菓子職人歴30年のチーフパティシエが店内で手作り。パスタやオムライス、具だくさんのサンドウィッチなど人気メニューもバイキングで食べ放題です。

住所 東京都新宿区西新宿6-4-1 アイランドアトリウムB1F



原宿オムライス アップルツリー

●ららぽーとTOKYO-BAY店

原宿店で行列の絶えなかった名物「オムハヤシ」はもちろん、とろとろ卵の花咲きオムライスとシーザーサラダのハーフ&ハーフプレート等、女性にオススメのメニューも充実しています。

住所 千葉県船橋市浜町2-1-1 ららぽーとTOKYO-BAY北館1F



ワインに着目した「ぶどう事業部」の発足



ソムリエの阿部誠氏

2002年度全日本最優秀ソムリエに輝いた阿部誠氏がシェフソムリエを務める、ワイン専門店「東京ぶどう酒店」を2017年4月に譲受しました。カジュアルな中にも洗練されたフレンチメニューとワインのマッチングを気軽にお楽しみいただける同店お薦めの「今月の阿部誠の1本」をご堪能ください。



サロン・ド・シャンパーニュ ヴィオニスとお料理

海鮮居酒屋 はなの舞

海鮮居酒屋 はなの舞

鮮魚や野菜など厳選された旬の食材で調理した四季折々の味を、職場の方々・ご家族・コミュニティーなど様々なシーンでお楽しみください。マグロの解体ショーも必見です。



串焼 旬菜 さくら

炭火やきとり さくら

国産ブランド鶏を中心に店内で串打ちし、備長炭でふっくら焼き上げます。炎が立ち込めるライブ感たっぷりの店内で、自慢のやきとり、やきとん、釜飯をどうぞお召し上がりください。



いつも新しい発見をお客様へ

旬メニューを年8回、グランドメニューを年2回、宴会メニューを年2回刷新し、ご来店いただく度にお客様へ新しい発見をご提供しています。



龍馬 軍鶏農場

軍鶏農場

長い期間をかけて大事に育てられた希少な軍鶏は、赤身が多い肉質で脂肪分が少なく、香味高く特有の旨味があります。モモ肉とムネ肉の食べ比べを楽しんでください。



さかなや道場

さかなや道場

時間と鮮度にこだわって仕入れた旬の魚を、刺身をはじめ素材を活かした料理にて提供しております。また鰯を使った数々のメニューも人気です。



豊丸水産

豊丸水産

新鮮なお刺身から活貝・旬のお料理まで! 美味しい魚介やお肉をリーズナブルなお値段で取り揃えております。卓上で焼く楽しさとともに味わってください。



海の幸・山の幸 こだわりやま

こだわりやま

1本1本丁寧に焼き上げた串焼きに加え、ステーキや餃子など熱々鉄板料理をお楽しみください。



新店出店情報

NEW OPEN

柔らかくて美味しいアンガス牛を、アツアツのステーキで

「アッ! そうだ ステーキ」

2018年3月「ひたち野うしく店」、2018年4月「木場店」、2018年5月「八潮南口店」



ステーキとハンバーグの店「アッ! そうだステーキ」がチムニーブランドに加わりました。新ブランドではチムニーが特許を持つ保温性に優れた木版受け皿でブラックアンガス牛を中心にお手頃価格でご提供。しかもオーダーカットシステムだからお客様のお好きな量で召し上がれます。2018年3月に1号店を茨城県牛久市にオープンし、拡大中です。今年度は上期で10店舗、通期で20店舗までの拡大を目指しています。





チムニーグループは社会的・法的責任を果たすことはもとより、企業理念に基づいて行動することにより、社会の課題解決や育成に『「心」と「食」と「飲」を通じて』寄与してまいります。



地域社会とのかかわり

ABCお料理クラブ(食育活動)

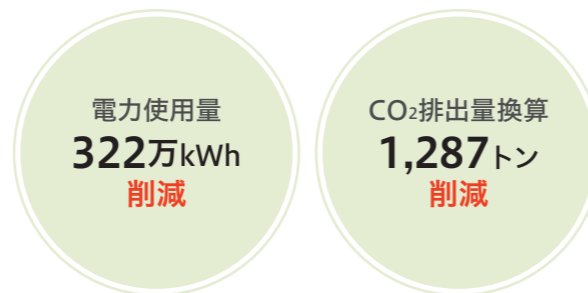
社内教育施設であるABCアカデミーを地域社会の皆様の一部開放して、「ABCお料理クラブ」を毎月開催しています。ABCお料理クラブでは、地域社会の皆様にご提供の料理のコツや我々の企業理念でもある「心」と「食」と「飲」を通じて、「出会い」「語り」「憩い」と「癒し」を体験いただいています。



環境・社会問題とのかかわり

電気・水道使用量削減によるCO₂排出削減

電気使用状態を店舗の全従業員がいつでもチェックできる「見える化機器」の導入を、一部店舗で進めています。また、節水システムによる水道使用量の削減を同時に進めています。導入後は前年比約5%の使用量削減を実現し、環境負担の軽減を図っています。



※2017年4月から2018年3月までの1年間の全店での数字です。



パートナー(従業員)とのかかわり

3部署が密に協働/連携した人財教育

サービス産業の中心は人であるという考えの下、当社では店舗の社員・キャストの教育指導改善を担う「店舗活性部」、キャリア入社・新卒者の研修プラン設定から教育訓練を担う「教育訓練部」、外国人従業員の教育研修を担う「グローバル人材開発部」の3部が協働して人財教育を進めています。

また実際の教育訓練の場としては、これまでの「社内研修校ABCアカデミー」のほか、21店舗の「教育母店」でのOJT個別指導を設け、国籍や社員・キャストを問わず、パートナー全体の教育状態の向上と退職率の低減を効果的に実現していきます。



日本料理人・卓越技能の功績で黄綬を受賞された米良先生による授業風景



教育母店での実践指導風景



サービスの模範指導風景

ハノイ(ベトナム)での出店に向けた人財教育

ベトナムの首都ハノイにあるイオンモールロンビエンSC内に、「花の舞」を2019年1月に開業する予定です。その準備として、2018年8月にハノイに子会社を設立し、現地での人財確保・育成を進めています。「『志』『技術』『情熱』を持つ人財教育に徹する」という当社の信念を、ベトナムにおいても浸透させていきます。



ハノイのイオンモールロンビエンSC内開催のジャパンフードショーへの出店模様

キャリアアップフォロー/働き方改革の推進

働き方改革は喫緊の課題で、退職率の低減を図るために以下のような取り組みを実施しています。また、グローバル人材開発部を中心に外国籍従業員の採用強化、彼らが活躍できる環境整備にも取り組んでいます。

働きやすい環境への改革

- 2018年度退職率目標10%
- 1年目2年目研修による新入社員フォローアップ
- 産地見学など研修の充実
- メンター制度の適用による不安の解消
- 労務管理の徹底
- キャリアアップの見える化

外国籍従業員の活躍の場の環境整備

- 外国籍従業員の採用、ビザ申請・労務管理
- 外国籍従業員メンターフォロー
- 外国籍従業員と店舗従業員との融和指導
- 2018年4月末現在の外国籍社員は10名、キャスト601名、うちベトナム出身299名

フランチャイズ(FC)オーナーとの共存共栄

当社は1984年の創業時よりFCビジネスを展開し、FCオーナーとの共存共栄を実現してきました。この長い歴史の中、店舗の外観および内装の老朽化、店舗周辺の街の状況も変化した店舗については業態転換・改装を適宜実施し、FCビジネスの継続的な成長と拡大を目指しています。

居酒屋事業におけるビジネスモデル



- 店舗運営ノウハウの共有化
- 圧倒的な購買力による充実した食材供給

社内独立支援

「パートナーが夢を実現する」場でありたい気持ちから、当社での独立を支援しています。現在では40名以上の元パートナーが当社のフランチャイズオーナーとして活躍し、夢の実現をスタートさせています。



「食」と「酒」の ベストバランス実現で 食の総合サービス産業へ

代表取締役社長 和泉 學



厳しい環境が続く居酒屋業界 における戦略

仕入価格や人件費の高騰、競争の激化など、厳しい環境が続く。総合居酒屋というカテゴリーの存在価値そのものが問われています。しかしながら、お酒を片手に料理をシェアする総合居酒屋こそが、心と心を交流させる場だと自負しております。一方で、生き残りのためには変革が必要だと考えております。チムニーでは、今日の総合居酒屋の問題は「酒」と「食」のアンバランス、そして人手不足を背景とする技術レベルの低迷にあると見ています。

こうした認識の下、2018年3月期は引き続き成長戦略の柱である6次産業体制の深耕、地産地消・地産全消の取り組みを推進するとともに、新機軸を打ち出すためのアライアンス戦略、採用・教育の強化に取り組みました。

目の前のお客様を大切に、「楽しかった」「また来るよ」とお客様に満足いただける商品とサービスが提供できるよう、R&D (Research & Development) をすすめてまいります。

お客様のニーズに応える コア・アイテムで「食」の比率を向上

チムニーでは現在、「食」と「酒」で各100アイテム以上のメニューを展開していますが、店舗売上に占める「食」の比率はまだ小さく、お客様のニーズに応えきれていないと感じています。この状況を改善するため、和洋中の各セクションで「食」のアイテムを整理するとともに、チムニーブランドのコアとなるアイテムづくりに着手しました。酒とコア食材をうまくかみ合わせることで、「酒」と「食」のベストバランスを実現し、総合居酒屋業態の再構築を図りたいと考えています。

また、コアと位置づけた商品については店内での製造直売も検討しています。

新しい価値を創造するために アライアンス戦略を強化

当期は事業譲受によりワインとシャンパンの店3店舗、オムライス・洋食・ケーキの店7店舗を取得しました。

こうしたアライアンスによりグループにおける「食」と「酒」のバリエーションを拡充し、お客様層を上げ、食事シーンの多様化に対応していくことが企業価値向上のために重要と考えています。また、アライアンスで獲得した商材のいくつかを居酒屋業態に組み入れることも検討しています。

人財育成で技術・サービスレベルの 向上を図る

当期は営業の中に「店舗活性部」、「教育訓練部」を、人事の中に「グローバル人財開発部」を新設し、3部が協働して採用・教育・訓練に取り組む体制としました。研修内容も刷新し、「ABCアカデミー」での研修と「教育母店」でのOJTとの循環による調理技術および接客サービスレベルの向上に取り組んでいます。

また、海外人財の採用強化の一環として、ベトナムに100%子会社を設立することになりました。新会社は2019年1月ハノイに出店予定の「花の舞」の運営、現地人財の採用・戦力化を担います。そして国内との人財循環を図ることでグループ全体のサービス向上につなげていきます。

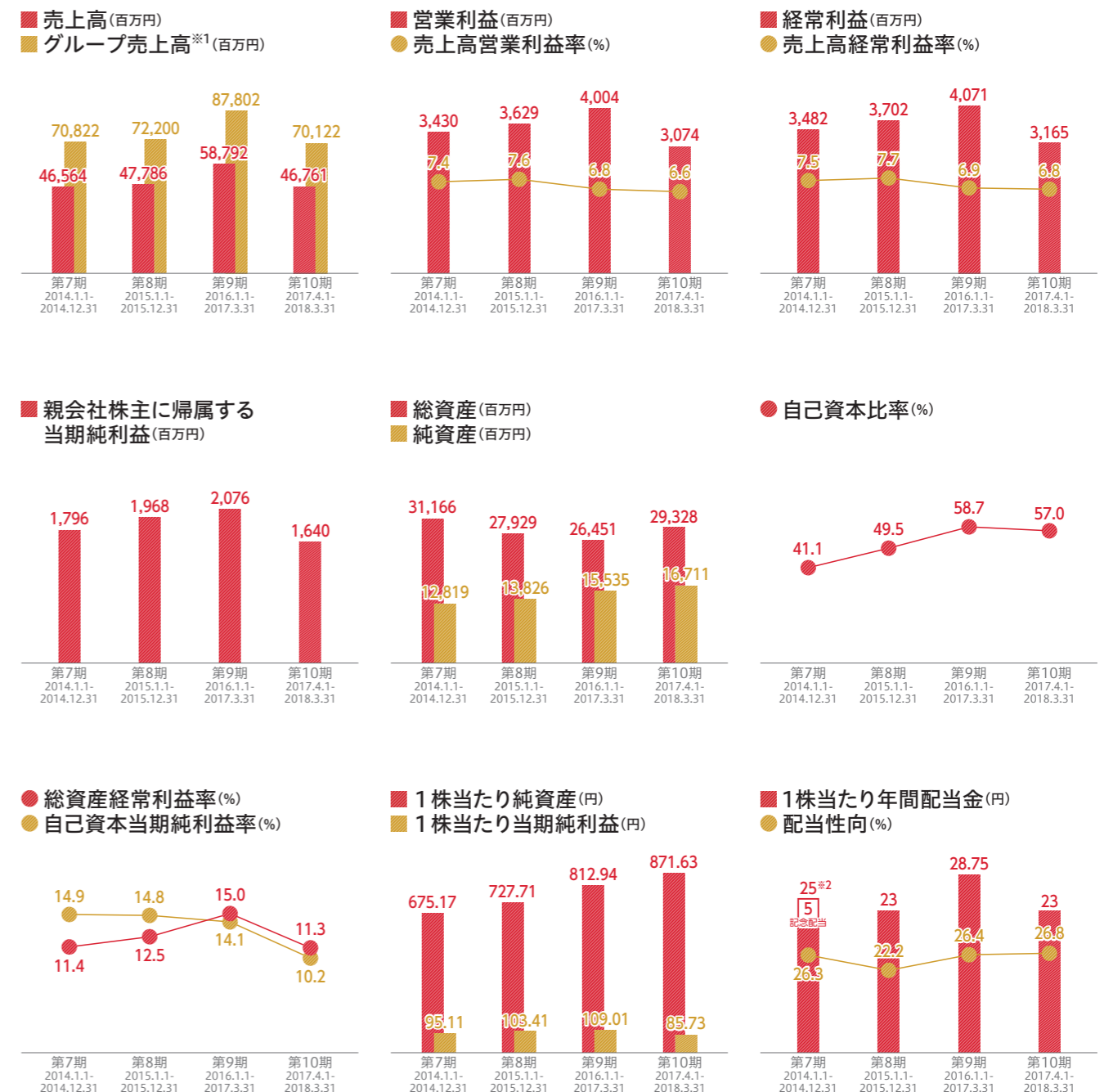
成長を持続し 「食の総合サービス産業」へ

2019年3月期は、新規出店33店舗、改装・業態転換50店舗、連結業績増収増益を見込んでいます。中期経営目標である1,000店舗・1,000億円の達成に向けて成長を持続し、「食の総合サービス産業」への発展を目指しますので、引き続きチムニーグループにご愛顧とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

当期決算のポイント

- 前期は決算期変更により15ヶ月決算であったのに対し、当期は12ヶ月決算のため、前期比較はしていません
- 前期と前年同期累計で比較すると、売上高、利益ともにほぼ横ばい
- 営業利益率6.6%、ROE10.2%、配当性向は26.8%となりました

主要経営指標の推移



*1 グループ売上高は、FC店舗の売上高を含めた数値です。

*2 第7期通期の1株当たり配当金につきましては1株当たり5円の記念配当を含んでいます。 *3 第9期は15ヶ月間の数値です。



会社概要

社名 チムニー株式会社
本社所在地 東京都台東区柳橋二丁目19番6号
資本金 5,772,621,800円
設立 2009年9月
従業員数 1,101名(連結)、1,040名(単体)
事業内容 「はなの舞」「さかなや道場」「魚鮮水産」他、直営およびフランチャイズチェーン展開

役員 (2018年6月19日現在)

代表取締役会長 山内 英靖
代表取締役社長 和泉 學
取締役 根本 博史
取締役 伊藤 浩之
取締役 寺脇 剛
取締役 山内 英房
取締役 山内 一枝

注1 取締役 梅林啓氏および大関均氏は、社外取締役です。
注2 常勤監査役 中原慎一氏および監査役 越仲信雄氏は、社外監査役です。

執行役員

代表取締役社長兼社長執行役員 和泉 學
取締役常務執行役員 東日本直営担当 根本 博史
取締役常務執行役員 西日本直営担当 伊藤 浩之
取締役常務執行役員 管理担当兼 総務部長 寺脇 剛
執行役員 関連企業担当 小林 巧
執行役員 経理部長 阿部 真琴
執行役員 社長室長 細見真智子
執行役員 店舗開発担当 佐藤 勝治
執行役員 商品担当 神之門良一
執行役員 商品担当代理 水上 貴史
執行役員 人事部長 谷内田正志
執行役員 ステーキ業態開発部長 嶽肩 孝志
執行役員 コントラクト事業部長 安藤 保樹
執行役員 FC事業部長 菅家 智
執行役員 中四国・九州事業部長 大屋 伸介

株式の状況

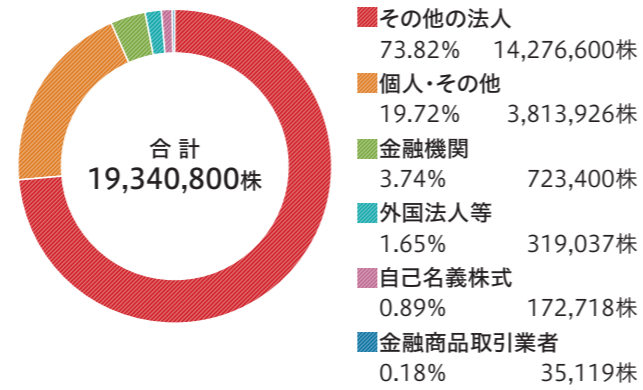
発行可能株式総数 30,000,000株
発行済株式の総数 19,340,800株
株主数 13,373名

大株主 (上位10名)

Table with 3 columns: 株主名, 持株数(株), 持株比率(%)
株主名: 株式会社やまや, アサヒビール株式会社, 加藤産業株式会社, 麒麟麦酒株式会社, 和泉 學, チムニー取引先持株会2, チムニー取引先持株会1, 株式会社NSK, 日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口), 日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口5)

注1 上記のほか、自己株式172,718株を保有しております。
注2 持株比率は発行済株式総数から自己株式172,718株を控除のうえ算出しております。

所有者別株式分布状況



チムニーグループ店舗数

日本全国 47都道府県 全749店舗
(2018年4月30日時点 FC含む)

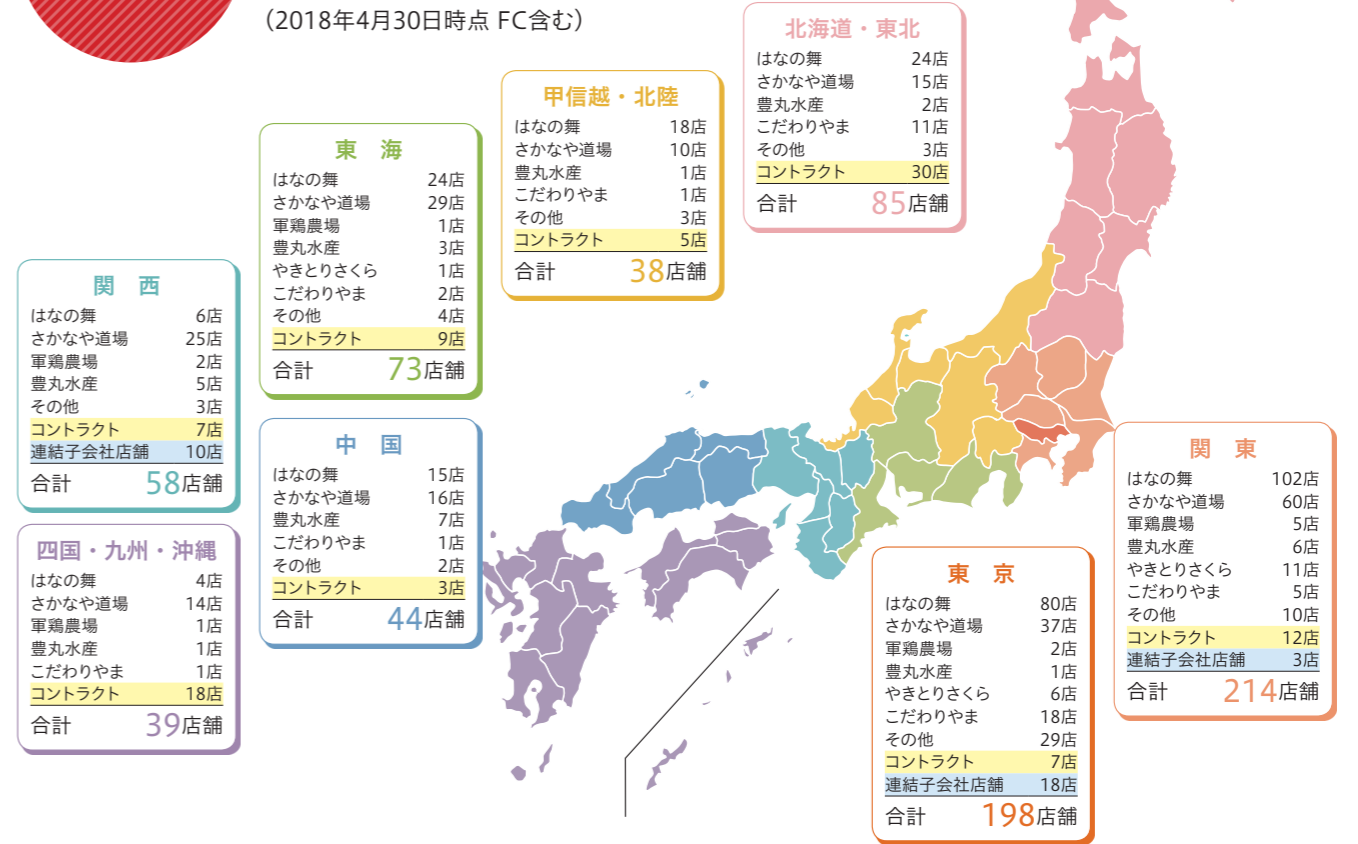


Table with 3 columns: 直営店, FC店, 計. Rows include: はなの舞, さかなや道場, 軍鶏農場, 豊丸水産, やきとりさくら, こだわりやま, その他, コントラクト, 連結子会社店舗, 合計.

Table with 4 columns: 新規出店, 退店, 直営店, FC店, 計. Rows include: 直営店, FC店, コントラクト直営店, 直営店, FC店, コントラクト直営店, 合計.

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
〒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
公告の方法 電子公告により行う
公告掲載URL https://www.chimney.co.jp/enterprise/koukoku/index.html
(ただし、電子公告によることが出来ない事故、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。)

ホームページのご案内

お近くの店舗検索は当社ホームページをご利用ください。マグロ解体ショーのスケジュール確認や店舗の予約にもご利用いただけます。
https://www.chimney.co.jp/



カロリー・アレルギー情報の提供

すべてのお客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、カロリー・アレルギー情報の掲載もしております。
https://www.chimney.co.jp/shop/calorie/

株主優待制度のご案内

当社の魅力を、株主様をはじめとする皆様に体感いただけますよう、株主の皆様を対象にご優待をさせていただいております。皆様お誘い合わせの上、当社店舗でのご飲食や優待品をお楽しみいただき、当社の魅力を広くご理解いただきたく是非ご利用ください。毎年9月30日及び3月31日の株主名簿に記載または記録された1単元(100株)以上保有の株主様が対象となります。

ご優待の内容

- ①100株以上499株まで保有の株主様
株主様お食事ご優待券500円券を10枚
(お1人様1回のお食事につき、1枚利用可能)
または、下記記載のご優待品(当社オリジナル商品)
- ②500株以上保有の株主様
株主様お食事券500円券を30枚(利用制限なし)
または、下記記載のご優待品(当社オリジナル商品)
※お食事券の全部または一部と代替可能

「ご優待品」をご希望の株主様は、下記ご優待品リストをご覧ください。同封の「株主優待品申込書」に必要事項をご記入の上、ご希望の「ご優待品」と同等額の「株主様お食事券もしくは株主様お食事ご優待券」と一緒に同封の「株主様ご優待事務局」行の返信用封筒にてお申し込みください。

ご優待品申込期限：2018年8月31日(金曜日)必着

ご優待品リスト

株主様お食事券1セット(5,000円分)もしくは株主様お食事ご優待券1セット(5,000円分)と引換にA~Hのいずれかが1つと交換できます。



×1セット

×1セット

A 特撰米 食べ比べセット



北海道・山形県・宮城県産

- 29年産 北海道産ゆめぴりか 2kg×1袋
- 29年産 山形県産つや姫 2kg×1袋
- 29年産 宮城県産ひとめぼれ 2kg×1袋

B チムニー干物セット



国産 冷凍

- 5魚種7枚
- ※魚種は漁・季節によって変わります。
- ※独自の特殊な製法で加工したオリジナルの干物セットです。

C 両国はなの舞ちゃんこセット



冷凍

- 信玄鶏もも肉×1
- つくね×1
- 国産黒豚スライス×1
- 塩ちゃんこスープ×1
- 信玄鶏手羽先×1
- ラーメン×2
- ※野菜、鍋は含まれておりません。

D 北海道産豚肩ロースの特撰チャーシュー



北海道産 冷蔵

- チャーシュー約300g×2パック
- タレ50g×2パック
- ※1個1個手作りで、ネットを巻き、焼いて、煮込んで、じっくり味付けをして仕上げています。
- ※賞味期限はお届け後約10日間です。

E 上州しゃもすきやきセット



冷凍

- 上州しゃももも肉×1、上州しゃもむね肉×1、上州しゃもつくね×1
- すきやき用割り下×1
- チー油×1
- 軍鶏農場 高崎店等で上州しゃもをご賞味いただけます。

F 角力(SUMO)カレー(CURRY)セット



- 220g×2パック×4箱

G こだわりの焼酎セット



- 「芋焼酎」はなの舞 500ml 鹿児島
- 「泡盛」琉球泡盛 600ml 沖縄県
- 「麦焼酎」ごち麦 500ml 佐賀県
- 陶器製オリジナル焼酎グラス各種

H オリジナルセレクト：スコッチウイスキー飲み比べセット



- グレンターナー ヘリテージダブルカスクポートカスクフィニッシュ 700ml×1本
- ハイランド レジェンド 700ml×1本

株主様お食事券2セット(10,000円分)と引換にI・Jのいずれかが1つと交換できます。



×2セット

I 生本まぐろ



大分県産 冷蔵

- 1kg
- チムニー株式会社が循環型6次産業参入のために共同出資会社の中部チムニー株式会社を立ち上げました。大分の透明で栄養豊富な海で育てた本まぐろです。まぐろの全てを決める「餌」にこだわった「脂」がのったおいしい本まぐろをぜひお召し上がりください。

J プレミアムセレクト：モルトウイスキー飲み比べセット



- ディーンストーン12年 700ml×1本
- ボウモア レジェンド 700ml×1本

※写真はすべてイメージです。

ご注意

●100株以上499株まで保有の株主様はご優待品リストA~Hのうち1品をお選びいただけます。●500株以上保有の株主様は、最大株主様お食事券3セット(15,000円分)の範囲内でご優待品リストのA~Jより、組み合わせを自由にお選びいただけます。●お申込み後のご優待品の変更はご容赦願います。●お届け期間は、ご注文後約2週間となります。●ご優待品は、同封の「株主優待品申込書」とお選びいただいたご優待品と同等額の、今回同時に送付した株主様お食事券もしくは株主様お食事ご優待券をご返送いただいた株主様にお届けいたします(送料無料)。

お問合せ：株主様ご優待事務局 TEL. 03-4330-3114 (受付時間：土・日・祝日等を除く平日10：00～17：00)

チムニー株式会社

〒111-0052 東京都台東区柳橋二丁目19番6号 柳橋ファーストビル 3階
TEL. 03-5839-2600 (代表)