

Chimney Report

第8期 事業報告書

2015年1月1日から2015年12月31日まで

2016年
3月号

Contents

P01 チムニーの理念と
目指すところ

P03 6次産業化に向けた
チムニーの取り組み

P07 ブランド案内

P09 チムニーの社会とのかかわり

P11 トップメッセージ

P13 業績ハイライト

P14 会社データ

川上から川下まで、
「食の6次産業企業」として
お客様に新しい価値を提供し続けよう。

チムニーの理念と目指すところ

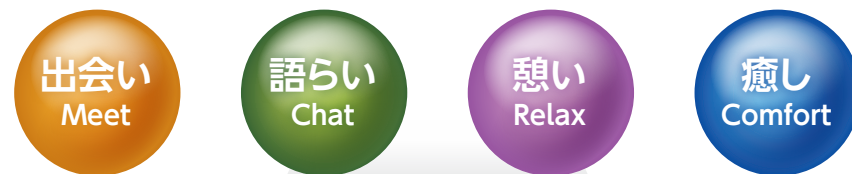
企業理念

「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。



すべてのステークホルダーと共に

お客様

品質や価格等、お客様に安全・安心を提供する責任を果たしてまいります。また、生産分野に踏み込んだ6次産業を追求することなどで、お客様のご期待に一層応えられるようにするとともに、生産者や生産地の活性と発展に積極的に寄与してまいります。

お取引様

企業理念である「お客様からありがとうと言われる」ことを共に目的とした間柄が当社にとってのお取引様であり、対等で誠実な信頼関係のもとで公正な取引を行い、社会に対する責任も共に果たしてまいります。

株主、投資家様

法令等に基づく情報開示にとどまらず、必要と判断した情報を積極的に開示し、当社を理解いただく姿勢を保ちます。

パートナー(従業員)

当社では従業員を性別・学歴・年齢・国籍・宗教等による差別を排除した、互いを対等に尊重しあう「パートナー」としております。パートナーが自己実現等の夢をかなえられるように、各種人材育成プログラムの拡充や、公的・社内資格取得支援制度等、教育・育成に尽力いたします。パートナーの情熱、誇り、意欲に繋がれるCSV(共通価値創造)経営にも取り組んでまいります。

地域社会

事業を活かして様々な角度から貢献してまいります。具体的には地産地消・地産全消による地域活性化や、食育にまつわる活動、および地域活動へ積極的に参加してまいります。

環境、社会問題

環境負荷軽減に積極的に取り組むだけでなく、事業の成長が社会問題の解決に比例して繋がるCSV(共通価値創造)経営に取り組んでまいります。

目指すところ

川上から川下まで、「**食の6次産業企業**」として
お客様に新しい価値を提供し続けよう。

チムニーは、地産地消・地産全消を掲げるとともに、1次産業(生産)⇒2次産業(加工)⇒3次産業(店舗販売)という流れを一気通貫で自社展開する「6次産業化」を目指しています。

1次産業で安全・安心な独自素材の調達、2次産業で鮮度と品質の追求、3次産業で地域密着の店舗運営を進めるなかで、単なる美味しさにとどまらない「新しい価値」を創り出し、お客様に提供し続けること——それがチムニーの夢であり、目標です。



次ページより6次産業化に向けた取り組みをご紹介します

沿革

1984	1990	1995	1997	2005	2008	2009	2011	2012	2013	2014
● 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	● 代表取締役と和泉現(現社長)が就任	● 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	● 店舗数100を突破	● ジャスコダック証券取引所に株式を上場	● 東京証券取引所市場第二部への上場	● 店舗数500を突破 ● 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	● 漁業を業とする子会社 魚鮮水産株式会社設立	● 東京証券取引所市場第二部への再上場	● 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	● 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

「鮮魚」から「活魚」への更なる一歩 イカ、牡蠣など専門商品の強化

漁業権・買参権の活用、自社船舶の保有などにより鮮魚直送を強
力に進めてきたチムニー。いま、鮮度の追求をさらに進め「鮮魚」から
「活魚」へと更なる一歩を進めています。

山口県では県内の特牛(こつとい)港で水揚げされたイカの直送体制
を整え、専門店舗で活イカの提供を開始しました。東日本でも北海
道産の活イカを提供する店舗を拡大しています。また、牡蠣につい
ても、北海道の「仙鳳趾」、厚岸の「マルえもん」、三重県の「的矢牡
蠣」、福岡県の「みるくがき」など、産地別・ブランド別の味の違いを
楽しんでもらっています。さらに、ノロウイルスフリーを目指した浄
化システムの活用や、世界一安全といわれるニュージーランド産牡蠣
の調達などにより、年間を通じて生牡蠣のメニューを提供しています。



全国の生産者から牡蠣を調達
その日一番美味しい牡蠣を、
店舗で提供



店内の水槽で泳ぐ活イカ



漁業権を活用し、
近海で漁を実施



買参権を活用し、
鮮魚を直接買い付け



「肉」でも産地との連携を推進! 群馬県で地域ブランド「上州しゃも」を開発

チムニーのこだわりは、「魚」だけにとどまりません。「肉」
についても地域ブランドとなる地鶏の開発に取り組むなど、
日本の畜産業の発展・成長に貢献しようとしています。

その一環として群馬県畜産試験場と共同で新品種「上州
しゃも」の開発に成功。昨年、店舗での提供を始めました。



上州しゃも育成場

最先端の技術と設備を誇る中部飼料株式会社と共同で これまでにない独自食材の開発に挑戦



トマト育ちの真鯛

抗酸化作用のあるトマトを飼料に
配合したことにより、元気に育ち、
旨味がアップしている真鯛です。

愛媛の潮流が速い漁場で育て
られているため、身の締りが良く
歯ごたえが最高です。刺身や棒寿
司に仕立ててご提供し、好評をい
ただいています。



中部飼料株式会社提供

全雄とらふぐ

中部飼料株式会社が独自技術
により雄のみのとらふぐ生産に成
功したことから、高級珍味である
白子(オスの精巣)の安定生産が可
能となりました。この3月から白子
は「焼き」「てんぷら」、身は「てっさ」
「てっちり」「唐揚げ」のメニューで、
西日本の店舗で順次発売を開始し
ています。



本マグロの飼育

資源を守りながら美味しいマグ
ロをずっと食べてもらいたい。そ
の願いから、育てる漁業にも進出を
始めています。大分県津久見で蓄
養された本マグロを調達し、昨年約
1,300回の解体ショーを実施。今年
も店舗で繰り広げられる、豪快な解
体ショーと捌きたての本マグロの
美味を是非ご体験ください。

土にこだわり「チムニー農園」で モロヘイヤと赤みず菜の栽培収穫を スタート、生産品を拡大

北海道から沖縄まで、チムニーは全国の契約農場から地方の特色
ある野菜や果物を調達し、旬の食材としてお店で提供しています。

茨城県にある提携農園では、自家製の堆肥や有機
菌体肥料を活用し、土にこだわった野菜の栽培を実践
しています。レタス、水菜、ベビーリーフに加え、昨
年からモロヘイヤと、サラダの彩りに映える赤みず菜
の生産も開始しました。社員による定植と収穫を実
施し、野菜の特性をお客様にお伝えしております。



モロヘイヤの天ぷら



社員による収穫

美味しい料理は、手際よい調理から バックキッチンはお店を支える立役者

お客様に出来たてのお料理を提供するために、チムニーはお店での調理にこだわります。手間と時間がかかる仕込みをスムーズに行うためにバックキッチンという加工施設を持ち、ここで食材の前処理を行うことでお店をサポートしています。

バックキッチンでは、西京漬けや干物など独自の製法による加工品づくりを行い、各店舗に提供しています。

PBブランド「メトレ(Metre)」も、居酒屋ならではの実績を活かした重要な事業。「ローストビーフと和醬煮込みセット」「身体にうれしい焼菓子3種詰め合わせ」など多数アイテムを開発し、やまやの通販サイトなどで販売しています。



西京焼きの製造工程

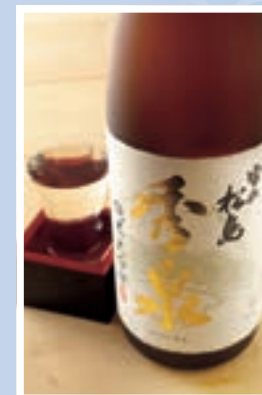
- 1 漁港での仕入後、バックキッチンで一尾ずつ丁寧にさばいていきます
- 2 当社オリジナル西京味噌に一枚一枚付け込んでいきます
- 3 前処理完了後、各店舗に届けられます
- 4 お店で最終調理を行い、お客様に提供いたします



やまやとのコラボを強化 チムニーのお店に やまやのドリンクあり!

やまやとチムニーのドリンク共同戦線——グループシナジーを最大限に活かす取り組みとして着実に拡大中です。日本酒では「雪の松島」(大和蔵酒造)の販促を強化しているほか、牡蠣の販売にあわせ

「雪の松島 牡蠣詠え」を開発しました。店舗ではキレの良さとほどよい酸味が好評です。また「ドンシモンサングリア」は「はなの舞」の人気メニューとなっています。



雪の松島



雪の松島
牡蠣詠え



ドンシモン
サングリア



地元のお客様に 毎日の癒しの食空間を 観光のお客様に新鮮な体験を

「はなの舞」「さかなや道場」など、全国で多彩なブランドを展開するチムニー。けれども「全国一律どこでも同じお店」ではありません。地域の旬の食材を活用した季節感あるメニューの展開と、地元の伝統文化を融合させた特色ある店舗運営を強みに地元のお客様に支持をいただけるよう日々取り組んでおります。訪日観光のお客様からは、食と伝統文化を体験できる「食のテーマパーク」として喜んで

いただいております。年々お客様数が増加しております。



まるごと北海道 花の舞
UENO 3153店



北海道直送 はなの舞
霞が関モンゲート西館店



幕末史の大舞台、池田屋騒動の跡地にある
「池田屋 はなの舞」



蔵流島をモチーフにし、武蔵と小次郎の戦いを模した「蔵流島 魚鮮水産 新下関店」



肉中心の新業態 「STEAK レストラン チムニー」が登場

「STEAK レストラン チムニー」は、健康志向が強い女性やシニアのお客様から注目を集める赤身肉のステーキを中心に提供のお店です。肉塊の魅力「エアーズロック トップサーロイン」などボリューム感あるステーキを、焼き石を使ってお好みの焼き加減で熱々の状態で召し上がっていただけます。サラダ・スープ・ライス・ワッフル等の食べ放題がファミリー層に人気です。



1番人気の「エアーズロック
トップサーロイン580g」

Pick Up!

神奈川県地産地消フェア 異色のコラボは チムニーならではの!?

地産地消・地域密着の店づくりを推進するチムニー。1月には神奈川県37店舗で「神奈川県地産地消フェア」を開催しました。料理の監修を「ハマの番長」として親しまれるプロ野球横浜DeNAベイスターズ所属の三浦大輔投手に依頼し、三崎マグロやかながわ夢ポークなど県内産の食材を使って三浦家の食卓を再現した料理を提供しました。フェア中には三浦選手が県内の店舗を訪れ、地元のお客様を中心に大変好評を博しました。



海鮮居酒屋 はなの舞

●海鮮居酒屋 はなの舞
産地直送鮮魚や地元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。



さかなや道場

●さかなや道場
毎日最高の食材を用意すること。全力を尽くして最高の味を引き出すこと。常に新しい美味を追求すること。さかなや道場訓を心に刻み、自慢の旬魚をお客様をおもてなしいたします。



豊丸水産

●豊丸水産
産直鮮魚のお刺身から豪華な肉焼まで! 鮮度抜群の素材を香ばしい磯のかおりが広がる豪快な浜焼きでお召し上がりください。

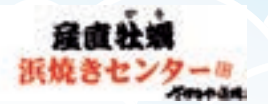


Pick Up!

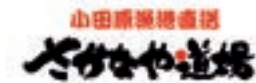
地域食材特化型・高級食材特化型で専門性を追求した店舗展開を拡大しています。



●北海道直送 花の舞
立地 北海道、東京都、神奈川県
特徴 函館から直送した活イカなどの鮮魚や北海道の野菜



●産直牡蠣浜焼きセンター さかなや道場
立地 関東地方等
特徴 日本全国から集めた旬の生牡蠣



●小田原漁港直送 さかなや道場
立地 神奈川県
特徴 神奈川県小田原漁港直送の鮮魚や干物、湘南野菜



●イカ・のどぐろ道場 豊丸水産
立地 中国地方等
特徴 日本海直送の「泳ぎイカ姿造り」の「のどぐろ」のお造り・姿焼・煮つけ

他、多数

魚鮮水産

●魚鮮水産
日本各地の漁港から、その日の朝獲れた鮮魚を漁港から直接買い付け。毎日変わる旬のお刺身盛り合わせや、店内の水槽で泳いでいる「活魚」の捌きたてをご賞味ください。



軍鶏農場

●軍鶏農場
80日から180日の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。



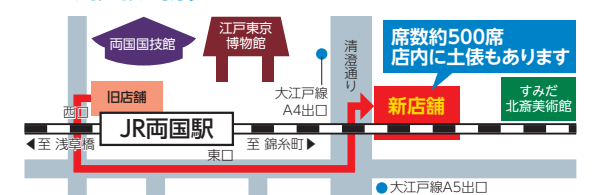
こだわりの家

●こだわりの家
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。



News!

2016年4月1日に本店、『大江戸八百八町 花の舞 両国国技館前店』は『両国八百八町 花の舞 江戸東京博物館前店』として移転・新装オープン。

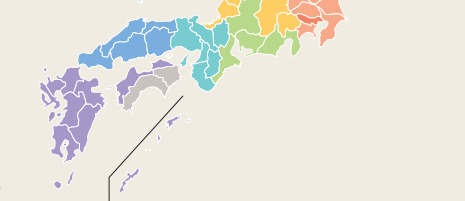


東京都墨田区亀沢1-1-15 TEL. 03-5619-4488
JR総武線 両国駅[東口改札] 徒歩5分
地下鉄都営大江戸線 両国駅[A5出口] 徒歩2分

●チムニーグループ店舗数

全747店舗

(2016年1月31日時点 FC店含む)



北海道・東北

はなの舞	27店
魚鮮水産・さかなや道場	14店
豊丸水産	2店
こだわりの家	8店
その他	1店
コントラクト	31店
合計	83店舗

関東

はなの舞	111店
魚鮮水産・さかなや道場	55店
軍鶏農場	7店
豊丸水産	19店
こだわりの家	4店
その他	10店
コントラクト	12店
連結子会社店舗	3店
合計	221店舗

東京

はなの舞	89店
魚鮮水産・さかなや道場	41店
軍鶏農場	4店
豊丸水産	2店
こだわりの家	22店
その他	27店
コントラクト	9店
連結子会社店舗	19店
合計	213店舗

甲信越・北陸

はなの舞	20店
魚鮮水産・さかなや道場	8店
豊丸水産	1店
こだわりの家	1店
その他	2店
コントラクト	5店
合計	37店舗

東海

はなの舞	24店
魚鮮水産・さかなや道場	21店
軍鶏農場	5店
豊丸水産	6店
こだわりの家	2店
その他	2店
コントラクト	9店
合計	69店舗

関西

はなの舞	8店
魚鮮水産・さかなや道場	17店
軍鶏農場	4店
豊丸水産	9店
その他	1店
コントラクト	7店
連結子会社店舗	10店
合計	56店舗

中国

はなの舞	13店
魚鮮水産・さかなや道場	9店
豊丸水産	8店
コントラクト	3店
合計	33店舗

四国・九州・沖縄

はなの舞	4店
魚鮮水産・さかなや道場	11店
軍鶏農場	1店
豊丸水産	1店
コントラクト	18店
合計	35店舗

※コントラクト
食堂運営の受託事業のこと

	直営店	FC店	計
はなの舞	130店	166店	296店
魚鮮水産・さかなや道場	121店	55店	176店
軍鶏農場	20店	1店	21店
豊丸水産	47店	1店	48店
こだわりの家	1店	36店	37店
その他	8店	35店	43店
コントラクト	94店	—	94店
連結子会社店舗	32店	—	32店
合計	453店舗	294店舗	747店舗

2015年度新規出店・退店・転換状況 (単位:店)

新規出店	直営店	FC店	コントラクト事業店
	28	7	3
退店	9	12	9
転換	直営店→FC店	FC店→直営店	直営店
	8	8	19
純増数	FC店	直営店	コントラクト事業店
	△5	△6	△6

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。

<http://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。

<http://www.chimney.co.jp/shop/calorie/>

チムニーは社会的・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。

また、事業経営におきましては、お客様ニーズへお応えする活動や潜在ニーズの発掘にとどまることなく、自社の成長に比例して社会の課題解決に繋がる事業構造を追求し、社会や地域の持続的な発展に貢献してまいります。

環境・社会問題とのかかわり

電気使用量削減による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”の導入を進めています。まずは年間電気料金400万円以上の大型店を対象に導入を進めています。導入後は年間約10%の電気使用量削減を実現し、環境負担の軽減を図っています。

2015年
年間電力量
982,500kWh
削減

2015年
CO₂排出量
487トン
削減

国境なき医師団への支援

「食」に携わる企業として社会に貢献すべく、お客様のご来店増に比例させて、栄養失調児の食事となる「栄養治療食」を「国境なき医師団」が提供する活動の支援を行っています。この取り組みは希望する店舗が主体的に行う形をとり、より多くのお客様にご来店いただくための「心のある店舗づくり」へのモチベーションに繋がっています。

●支援活動結果(2015年)

参加店舗数	95店舗
客数増対増加人数	55,973名増加
支援金額	559,730円
栄養治療費支援食数	16,792食

地域社会とのかかわり

ホームタウンシステム

地域第一主義のもとに各地域や店舗にあったメニューを提供する「ホームタウンシステム」を掲げる当社では、地域社会への社会的使命として、環境への配慮や地域社会への貢献のために様々な取り組みをし、地域の生産者やお客様に喜んでいただけるよう努めています。



2004年には農林水産省より、ホームタウンシステムによる地域貢献と産地直送食材の産地への貢献が認められ「農林水産大臣賞」をいただきました。

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にも一部開放して、「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、地域社会の皆様にもプロ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」「語らい」「憩い」と「癒し」を体験いただいています。



ありがとうの連鎖の会

2011年3月11日に発生した東日本大震災を受け、自然災害の発生時に行う被災地支援活動の推進等を目的として「ありがとうの連鎖の会」を設立しました。キャストパートナー(アルバイト)を含めた本会に共感してくれているパートナー(従業員)と当社から毎月資金を集めて運営しています。これまでに「福島フェスティバル in 会津」への参加や広島土砂災害への義援金などを行いました。

パートナー(従業員)とのかかわり

ABCアカデミーによる人財育成

当社はサービス産業の中心は人であると考え、ABCアカデミーを設置し、人財教育制度を充実させています。世界中のお客様から「ありがとう」と言われる企業を目指す、という当社理念を実現するための考え方や技能の習得のほか、居酒屋だからこそ提供できる強みのメニューに磨きをかけ、技術力と社員定着率の向上を図っています。また調理師免許取得セミナーや、社内技能資格として鮮魚マイスターなど5種類のマイスター認定制度も設け、さらなる技術力の向上と維持に取り組んでいます。産地見学会などの体験学習も全国各地で実施し、食材の特性を生産者の方々から学んでいます。



花の舞酒造契約農家にて田植えに参加する店長たち



築地でのセリ見学と買い付け研修加する店長たち



各店の新メニューを競う「ABC全国大会」を毎年2回開催



「現代の名工」を受賞された米良先生による授業風景

フランチャイズ(FC)オーナーとの共存共栄

当社は32年前の創業時より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。店舗運営ノウハウの共有、圧倒的な購買力による充実の食材供給を可能とする直営店50：FC店50を黄金比率と考え、FC比率の高いビジネスモデルを継続しています。

居酒屋事業におけるビジネスモデル

直営店 50 : 50 黄金比率 FC店

- 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

ダイバーシティによる人財活性化

外国人留学生や子育て社員、障がいをお持ちの方など、多様なパートナーに多様な働き方を認め、それぞれが活躍できる場を提供し人財の活性化を図っています。

育児休業制度

当社の育児休業制度は、法令で定められた基準よりも長い「小学校就学始期」までの時短勤務を可能としています。2010年に降13名が取得しています。

限定社員制度

2015年10月に、完全週休3日制、引越なしの限定社員制度を導入しました。正社員との相互異動も可能とし、社員の育児や介護などの個別状況にも対応しています。

キャストパートナーの社員登用制度

現在店舗で活躍しているキャストパートナー(アルバイト)の方を積極的に社員登用しています。2015年は44名が社員となり活躍しています。

障がいをお持ちの方との協働

特性に応じた人財活用の一環として、積極的に障がいをお持ちの方にも場を提供し、現在38名の方が活躍しています。

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れています。



総合サービス産業として 「おもてなし力」を磨き、 地元はもちろん 世界中のお客様に 楽しいひと時を提供します。

代表取締役社長 **和泉 學**



2015年度は、引き続き外食産業を取り巻く環境が厳しさを増すなか、チムニーグループとしては増収増益を確保することができました。一括仕入れから脱却し、全国チェーンとしては常識外れともいえる産直型店舗の展開を決断。多くの困難に挑戦しながら進んできた私たちの取り組みが、着実に実を結びつつあると感じています。

当社グループでは、お客様に価値ある商品を提供するため、地域活性化・地産地消・地産全消の展開を含む6次産業化の確立に向けた取り組みを継続的に進めています。その一環として、当期も買参権のみならず漁業権・漁船の活用により鮮魚の直接調達を推進することで、店舗への直送体制の一層強化を図りました。2015年末には、水産物の仕入れ先は約80社に拡大しましたが、今後さらに仕入先を100社まで増やす予定です。各漁港から今朝獲れ鮮魚の調達と直送体制を拡大し、地元食材を活用した旬のご当地メニューで、店舗の魅力を高める、産直型店舗の拡大を進めてまいります。飲食事業では、主力ブランドの海鮮居酒屋「はなの舞」で北海道食材を中心に切り揃えた「北海道直送花の舞」業態を、「さかなや道場」「豊丸水産」で牡蠣・イカという専門食材を強く打ち出した「産直牡蠣・イカ」業態を展開し、付加価値の向上に努めました。店舗開発では西日本への出店を強化する一方、業態転換や閉店による店舗の見直しを積極的に実施しました。

当社グループでは、2018年に1,000店舗、グループ売上高1,000億円の目標達成と更新を掲げ、さらなる業容の拡大、企業価値の向上を目指しています。

2016年度は、客数アップを生み出すサービス力の向上が重点目標です。インターネットの普及などからプロ並みの知識と独

自の審美眼を持つお客様が増え、こうしたお客様を納得させる商品とおもてなしを提供するために、スタッフも商品知識とコミュニケーション力を養わなければなりません。ABCアカデミーを中心とする社内教育制度の強化、店舗の体制・シフト作り、また継続スローガンであるPDCC(仮説・実行・検証・水平展開)の実行などにより、質の高いサービスの実現に努めます。

足元の経営環境は引き続き厳しく、今後も企業間競争はますます激化していくと予想されます。このような環境下、新規出店と、改装および修繕を継続し、お客様のニーズの変化をとらえた店舗展開を進めていきます。2016年1月から12月までの1年間で、「分かりやすい・見やすい・入りやすい」をモットーに、45店舗の新規出店を予定しております。また、お客様にとってより居心地の良い空間の店舗づくりをめざし、約60店舗の改装とリニューアルを進めてまいります。

なお、本第9期事業年度は、2016年1月～2017年3月までの15ヶ月決算となります。業績予想については、詳細が確定次第お知らせいたしますが、第4四半期累計(12ヶ月分)は、売上高50,700百万円(前年同期比6.1%増)、営業利益3,820百万円(前年同期比5.2%増)、経常利益3,815百万円(前年同期比3.0%増)、親会社株主に帰属する当期純利益2,000百万円(前年同期比1.6%増)を予定しています。

チムニーグループは「逆境の今だからこそ、チャンスに変える」と考え、居酒屋本来の機能に原点回帰しつつも、安全・安心・美味しさとともに、楽しい空間と時間をお客様に提供する総合サービス産業への発展を目指していきます。株主の皆様には引き続きご理解とご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

中期経営目標

2018年に店舗数1,000店舗・グループ売上高1,000億円の目標を更新しながら、前進する企業でありたい

【指針】

- 胃袋戦争に勝つために、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す
- M&Aを展開し、成長の加速を図る
- サービス産業の中心は人であり、そのためには「志」「技術」「情熱」を持てる人財教育に徹する

【目標経営指標】

- 自己資本当期純利益率 **15%以上**
- 配当性向 **25%を目途に安定配当**
→利益成長に応じて安定的な配当を実施するとともに、株主優待の充実を継続
- 既存店売上高前年比 **100%**
→サービス力と商品力の向上により価格以上の価値を提供
- 売上高営業利益率 **8%**

2016年度の施策

6次産業化・地産地消の深耕

- 地域活性化・地産地消・地産全消の展開を含む6次産業化の確立を目指す
- 一括仕入れから脱却し、地元食材の旬のご当地メニューで店舗の魅力を高める、産直型店舗の拡大

客数増を生み出すサービス力の向上

- プロ化するお客様に満足いただく商品とおもてなしの提供
- 継続スローガンであるPDCCの実行によるサービス力の強化

・ チムニーが求めている姿 ・

美味しい料理をスピード提供 = {素材×温度×時間} × 技術 +
{気づく力・伝える力・実行を継続する力}



2016年度の数値計画

決算期変更のお知らせ

2016年3月23日開催の第8期定時株主総会でのご承認により、決算期を変更いたしました。決算期変更の経過期間となる第9期事業年度は、2016年1月1日から2017年3月31日までの15ヶ月決算となります。第9期事業年度の業績予想につきましては、詳細が確定次第開示をいたします。

業績予想

(単位: 百万円)

	2015年度 2015年1月1日～ 2015年12月31日	2016年度第4四半期累計 2016年1月1日～ 2016年12月31日
売上高	47,786	50,700 (前年同期比6.1%増)
グループ売上高	72,200	75,144 (前年同期比4.1%増)
営業利益	3,629	3,820 (前年同期比5.2%増)
経常利益	3,702	3,815 (前年同期比3.0%増)
(親会社株主に帰属する) 当期純利益	1,968	2,000 (前年同期比1.6%増)

出店等計画

出店	直営店	45店
	FC店	3店
退店	直営店	10店
	FC店	10店
転換	FC店へ	17店

1株当たり配当金予想

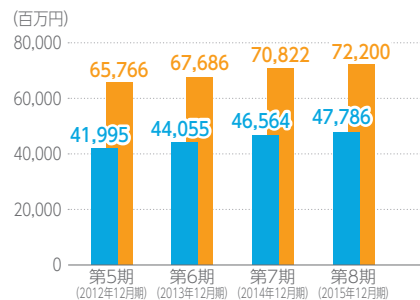
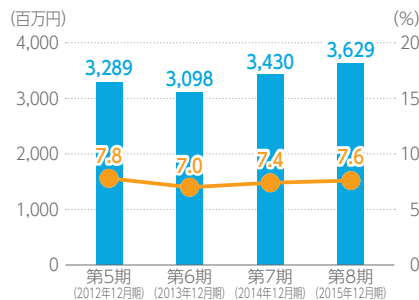
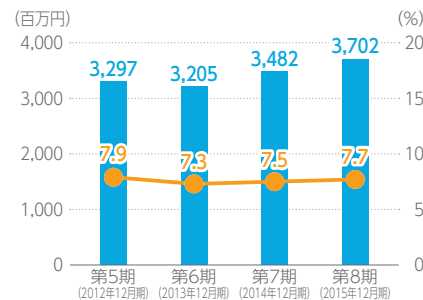
第2四半期末	11.50円
期末	17.25円
合計	28.75円

※2016年1月1日から2017年3月31日までの15ヶ月決算の配当金予想です。

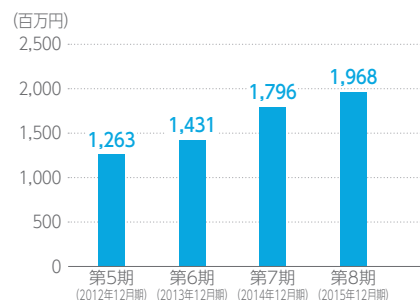
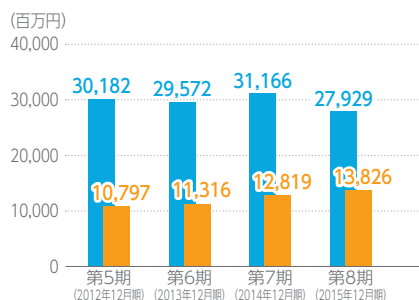
当期決算のポイント

- 直営店売上高の増加、FC店への食材供給売上高の増加により、増収
- 売上高の増加に比例した人件費の上昇があったものの、広告宣伝費を削減し、営業利益を押し上げ
- 上場時の2011年12月期における、借入残高69.5億円については全額返済し、有利子負債を圧縮

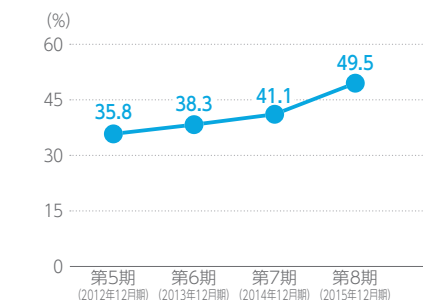
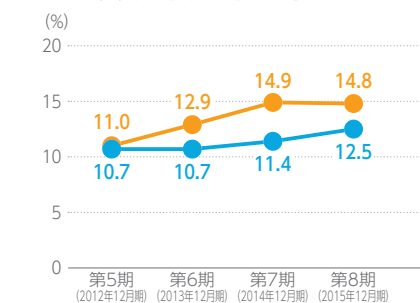
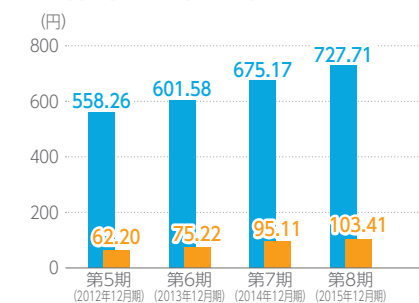
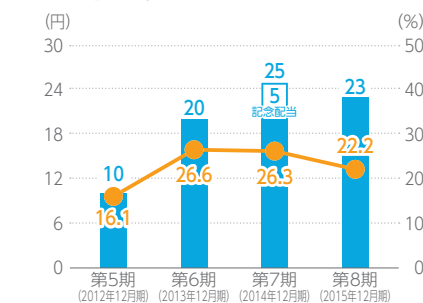
主要経営指標の推移

売上高
グループ売上高営業利益
売上高営業利益率経常利益
売上高経常利益率

当期純利益

総資産
純資産

自己資本比率

総資産経常利益率
自己資本当期純利益率1株当たり純資産
1株当たり当期純利益1株当たり年間配当金
配当性向

※1 第7期より連結決算に移行しております。第6期以前の数値につきましては単体の数値です。
 ※2 グループ売上高は、FC店舗の売上高を含めた数値です。
 ※3 第7期の1株当たり年間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。

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
 柳橋ファーストビル 3階
 ※2016年2月22日より本社事務所を移転
 資 本 金 5,772,621,800円
 設 立 2009年9月
 従 業 員 数 1,085名(連結)、1,015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 (2016年3月23日現在)

代表取締役会長 山内 英靖 取 締 役 寺脇 剛
 代表取締役社長 和泉 學 取 締 役 阿部 真琴
 取 締 役 根本 博史 取 締 役 吉成 章博
 取 締 役 荻野 大輔 取 締 役 佐藤 浩也
 取 締 役 伊藤 浩之 取 締 役 梅林 啓
 取 締 役 山内 英房 常 勤 監 査 役 中原 慎一
 取 締 役 山内 一枝 監 査 役 三浦 千春
 取 締 役 小林 巧 監 査 役 越仲 信雄

注1 取締役 梅林啓氏は、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 直営営業担当 兼 新業態開発担当 根本 博史
 取締役常務執行役員 経営管理担当 荻野 大輔
 取締役常務執行役員 商品担当 兼 商品部長 兼 新業態開発担当 伊藤 浩之
 取締役執行役員 コントラクト事業部長 小林 巧
 取締役執行役員 FC事業部長 兼 新業態開発担当 寺脇 剛
 取締役執行役員 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 首都圏第7事業部長 谷内田正志
 執行役員 総務部長 吉川 博志
 執行役員 商品部長代理 水上 貴史

株式の状況

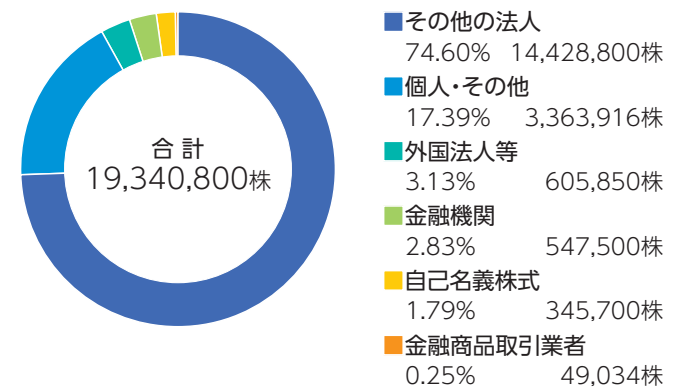
発行可能株式総数 30,000,000株
 発行済株式の総数 19,340,800株
 株主数 11,419名

大株主 (上位10名)

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
株式会社やまや	9,805,000	51.61
アサヒビール株式会社	1,759,700	9.26
加藤産業株式会社	1,000,000	5.26
麒麟麦酒株式会社	1,000,000	5.26
和泉 學	633,400	3.33
株式会社NSK	300,000	1.57
BNY GCM CLIENT ACCOUNT JPRD AC ISG (FE-AC)	124,028	0.65
チムニー取引先持株会2	123,900	0.65
チムニー社員持株会	122,000	0.64
チムニー取引先持株会1	106,000	0.55

注1 上記のほか、自己株式345,700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345,700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



株主メモ

事 業 年 度 4月1日から3月31日まで
 ※第9期は、2016年1月1日から2017年3月31日まで
 剰余金の配当の 毎年事業年度末、毎年9月30日
 基 準 日 ※第9期の中間配当基準日は、2016年6月30日
 上場証券取引所 東京証券取引所市場第一部
 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 三菱UFJ信託銀行株式会社
 特別口座管理機関 東京都千代田区丸の内一丁目4番5号

(同 連 絡 先) 〒137-8081
 東京都江東区東砂七丁目10番11号
 三菱UFJ信託銀行株式会社証券代行部
 ☎0120-232-711
 (受付時間：土・日・祝祭日等を除く 平日9:00～17:00)
 公 告 の 方 法 電子公告により行う
 公告掲載URL <http://www.chimney.co.jp/enterprise/kouoku/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。)

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。下記ご優待品リストは、2015年12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。

※決算期変更にともない、2016年度の株主優待については、確定次第開示いたします。

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。

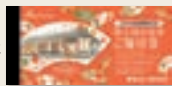
ご優待品申込期限：2016年5月2日(月曜日) 必着

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1つと交換できます。



×1セット



×1セット

A チムニー干物セット



国産 産地直送
冷凍

●5魚種7枚

※魚種は漁・季節によって変わります。

C 両国はなの舞ちゃんこセット



冷凍

- 信玄鶏もも肉
- つくね
- 国産黒豚スライス
- 塩ちゃんこスープ
- ラーメン
- 信玄鶏手羽先

※野菜、鍋は含まれておりません。

F 特撰米 食べ比べセット



北海道・山形県・宮城県産

- 27年産 北海道産 ゆめぴりか 2kg×1袋
- 27年産 山形県産 つや姫 2kg×1袋
- 27年産 宮城県産 ひとめぼれ 2kg×1袋

D チムニー野菜セット



国産 産地直送
冷蔵

- 季節の野菜 10品～12品

G 焼き菓子セット



- おからドーナツ6個
- パウンドケーキ4個
- カットケーキ6個

B 島根県隠岐諸島海士町 イカさんまいセット



国産 産地直送
冷凍

- 寒シマメ丸ごと凍結×2P
- 寒シマメ揚げ唐揚げ×1P
- 寒シマメ上身唐揚げ×1P
- 寒シマメ肝醬油漬×2P
- 寒シマメしゃきしゃき漬×2P

E こだわりの焼酎セット



- はなの舞「芋焼酎」500ml 鹿児島 ●黒泉仙「麦焼酎」600ml 佐賀県 ●醇醸麦「全麦焼酎」500ml 大分県 ●陶器製オリジナル焼酎グラス各種

H 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×2P
- タレ50g×2P

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1つと交換できます。



×2セット

I チムニー厳選ワイン6本セット



- パタ ネグラ レゼルヴァ ●アストラーレ ヴィーノ ロッソ ディターリア ●ルフィーノ イル ドゥカレ ●ルフィーノ オルヴィエート クラシコ ビアンコ ●フォション ボルドー ルージュ ●フォション ピノノワール (750ml×各1本)

J 生本マグロ(大分県産)



大分県産 冷蔵

- 生本マグロ 約1kg

ご注意

※写真はすべてイメージです。

●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。 ●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・祝祭日を除く平日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)