

ふぐの美味しさをご自宅でも

玄品ふぐを



応時 随处  
お宅迄

海樂節度

・二〜三人前 一八、〇〇〇円(税込)  
・四〜五人前 二九、〇〇〇円(税込)

福樂節度

・二〜三人前 一〇、〇〇〇円(税込)  
・四〜五人前 一六、〇〇〇円(税込)

天泉節度

・二〜三人前 七、〇〇〇円(税込)

・詳しくは店舗スタッフまでお尋ねください。  
・クール便(冷蔵)でお届けいたします。  
・お届けまでに「週間ほど」いただきます。  
・ギフト用ののし名入れなども承っております。

### 株主優待のご案内

株主の皆様へ、日頃のご支援に感謝をこめて、  
また当社事業へのご理解を  
一層深めていただくために、  
とらふぐ料理やこだわりの食材を  
味わっていただける「優待券」を  
贈呈させていただきます。



#### 贈呈基準

保有株数	優待内容
100株(1単元)以上300株(3単元)未満	1,000円 ご優待券1枚
300株(3単元)以上600株(6単元)未満	3,980円 ご優待券1枚
600株(6単元)以上1,000株(10単元)未満	3,980円 ご優待券2枚
1,000株(10単元)以上	3,980円 ご優待券3枚

#### 優待内容(店舗でのご利用の場合)

- ◎「玄品ふぐ、ふぐ・かに専門 玄品」においてご利用いただけます。
- ◎3,980円のご優待券1枚につき、「玄コース」1人前ご優待いたします。
- ◎3,980円と1,000円のご優待券は、それぞれお支払い総額(税抜)から割引させていただきます。
- ◎複数枚のご使用も可能です。
- ◎日本国内の店舗のみでご利用いただけます。

お取寄せのご利用およびご優待内容の詳細につきましては、  
株主様宛に郵送のパンフレット「株主様ご優待券のご案内」をご確認ください。

## 株式会社 関門海

550-0014  
大阪市西区北堀江二丁目3番3号  
TEL 06-6578-0029 (代表)  
FAX 06-6578-0030

「関門海」ホームページ  
<https://www.kanmonkai.co.jp>

「玄品ふぐ」ホームページ  
<https://www.tettiri.com>

〈表紙〉無汚庵合字集ヨリ「福寿」



## 第31期 事業報告書

2018年4月1日～2019年3月31日



お問い合わせ・ご注文は、玄品コールセンターをご利用ください。  
☎ 0120-43-0029 [平日 10:00～15:00 (土日祝除く)]  
◎玄品ふぐ ショッピングサイト <http://www.genpinfugu.com>

# ごあいさつ



株主の皆様におかれましては格別のご愛顧賜り、厚く御礼申し上げます。

私が当社の代表取締役社長兼COOに就任して、1年が経ちました。この1年間、最重要施策と定め取り組んできたのはリブランディングです。リブランディングとは、これまで先代達が培ってきた素晴らしい商品や技術、想いを引き継ぎつつ、「玄品」の名の由来である「究極に美味しい商品」を追及し続け、「感じの良い玄品らしい接客」「心地よくお過ごしいただける店舗空間」の3つを磨き上げてさらにブランド価値を高め、お客様に満足していただき、また来ていただける店を作ることを意味しています。

前期は、主力商品であるとらふぐの商品バリエーションを増やし、「大とらふぐ」「天然とらふぐ」を新たにグランドメニューに追加いたしました。また、とらふぐ料理以外にも「寿司」や「かに」の取扱いを増やすとともに、上期にも沢山のお客様にご来店していただけるよう夏季メニューに注力して「鱧」を全店販売いたしました。サービス面では感じの良い接客を目指し研修に励み、インバウンドのお客様にも満足していただけるよう、語学研修を行いました。施設面では、「玄品 本町」に寿司カウンターを設置、「玄品 祇園」を今後のリブランディングのモデル店としてリニューアルオープンいたしました。

今期、5月18日に中国第1号店となる「玄品 淮海(ワイハイ)店」がオープンとなり、連日多くのお客様にご来店いただいております。今後、寿司取扱店の増加や新店舗の出店、関西の旗艦店である「玄品 法善寺」の全面改装を計画しています。今期はさらに「玄品」ブランドを国内外へとアピールし、積極的な施策を行ってまいります。

リブランディングにとって最も重要なのは「人」です。リブランディングを完成させるのは私共一人一人です。人の成長が組織を成長させます。私の夢は、共に働く仲間と喜びも悲しも共感することです。仲間と共感し、お客様に共感し、お客様に喜んでいただけることを考えて行動する「お客様ファースト」の精神が息づく組織となるよう、今後も精進してまいります。

何卒、今後も温かいご支援のほど、宜しく願いいたします。

株式会社 關時 代表取締役社長兼COO 山口 久美子

## 連結財務諸表

### 連結貸借対照表(要約) (単位:百万円)

資産の部	当期(2019.3.31現在)	前期(2018.3.31現在)
流動資産	2,916	2,660
固定資産	1,229	1,276
有形固定資産	625	647
無形固定資産	33	38
投資その他の資産	570	590
資産合計	4,146	3,937

※前期の繰延税金資産を組替えて表示しております。

負債の部	当期(2019.3.31現在)	前期(2018.3.31現在)
流動負債	2,869	1,633
固定負債	208	1,438
負債合計	3,077	3,071

純資産の部	当期(2019.3.31現在)	前期(2018.3.31現在)
資本金	997	897
資本剰余金	319	219
利益剰余金	38	34
自己株式	△287	△287
新株予約権	1	1
純資産合計	1,068	865

### 連結損益計算書(要約) (単位:百万円)

	当期(2019.3.31現在)	前期(2018.3.31現在)
売上高	4,557	4,725
売上原価	1,378	1,473
売上総利益	3,179	3,252
販売費及び一般管理費	3,037	3,055
営業利益	141	197
経常利益	82	125
税金等調整前当期純利益	54	58
親会社株主に帰属する当期純利益	3	34

### 連結キャッシュ・フロー計算書(要約) (単位:百万円)

	当期(2019.3.31現在)	前期(2018.3.31現在)
営業活動によるキャッシュ・フロー	344	△189
投資活動によるキャッシュ・フロー	△120	△98
財務活動によるキャッシュ・フロー	114	△195
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	337	△484
現金及び現金同等物の期首残高	554	1,038
現金及び現金同等物の期末残高	891	554

## 株式の状況

2019年3月31日現在

### 株式の状況

発行可能株式総数	24,000,000株
発行済株式の総数	12,256,833株
株主数	11,214人

※自己株式302,067株を除く ※株主数は前期末より1,829人増加

### 大株主の状況(上位5名) 少数点第3位以下四捨五入

株主名	持株数	持株比率
株式会社椿台	3,046,600	24.86%
サントリー酒類株式会社	1,476,000	12.04%
M&Aグローバル・パートナーズ株式会社	491,700	4.01%
尾家産業株式会社	370,000	3.02%
関門海福株会	81,300	0.66%
合計	5,465,600	44.59%
発行済み株式総数	12,256,833	100.00%

(注) 当社は自己株式302,067株(所有割合2.41%)を保有しておりますが、上記大株主様の状況には含めておりません。

## 会社概要

株式会社 關時 株式会社 KANMONKAI Co.,Ltd.

創業 1980年9月  
 設立 1989年5月 株式会社さかな亭(現:株式会社関門海)を設立  
 資本金 9億9,746万円  
 従業員数 137名(2019年3月31日現在)グループ合計  
 所在地 【本社】550-0014 大阪市西区北堀江二丁目3番3号  
 TEL: 06-6578-0029(グループ代表) FAX: 06-6578-0030  
 【東京事務所】103-0025 東京都中央区日本橋茅場町一丁目9番2号 稲村ビル9F  
 TEL: 03-5649-0029(代表) FAX: 03-5649-0030

上場市場 東京証券取引所市場第二部(3372)  
U R L <https://www.kanmonkai.co.jp>

## 子会社・関連会社

株式会社 關時 (大阪市西区)  
 株式会社 東關時 (東京都中央区)  
 株式会社 田關時 (大阪市西区)  
 関門海(上海)貿易有限公司(中国上海市)  
 上海玄品餐飲管理有限公司(中国上海市)

## 株主メモ

事業年度 毎年4月1日から翌年3月31日  
 定時株主総会 毎年6月開催  
 基準日 毎年3月31日  
 株式の売買単位 100株  
 株主名簿管理人 みずほ信託銀行株式会社  
 特別口座の口座管理機関 みずほ信託銀行株式会社  
 同連絡先 東京都杉並区和泉二丁目8番4号  
 みずほ信託銀行株式会社 証券代行部 TEL: 0120-288-324  
 電子公告による(<https://www.kanmonkai.co.jp>)  
 公告方法 但し電子公告を行えない場合は、日本経済新聞に掲載する。

## 海外新店オープン情報

5月18日、関連会社「上海玄品餐飯管理有限公司」の直営店舗として、「玄品 淮海」店が中国第1号店としてオープンいたしました。

場所は、上海のメインストリートの一つ「淮海路」に面し、駅より徒歩2分の好立地。京小道をイメージした石畳と木格子の間仕切りを設け、ゆったりと居心地の良い空間を提供します。



店舗入口



店舗内部



個室



個室



オープニングセレモニー



お料理一例

9種の薬味とタレをご用意



〈店舗概要〉

店舗名 玄品 淮海(ワイハイ)店  
住所 中国上海市黄浦区淮海中路776号3F  
電話番号 +86(21)54500328  
総席数 56席



## 国内新店オープン情報

これまでの玄品とは一線を画したコンセプトで、ふぐ割烹料理ならではの職人の臨場感や会話をとお楽しみいただけます。



FUGU-KAPPÔ KROGANE

2019年6月3日

FUGU-KAPPÔ(ふぐ割烹)

玄銀(くろがね)

〈店舗概要〉

住所 大阪府大阪市北区曽根崎新地1-1-12

GOTS北新地ビル6号館

電話番号 06-4797-6629

2019年7月下旬(予定)

玄品 大阪北新地

〈店舗概要〉

住所 大阪府大阪市北区曽根崎新地1-3-9

GOTS北新地ビル1号館B1F

電話番号 06-4797-8629



玄銀(くろがね) お料理一例

## リニューアルオープン

「玄品」リブランドの旗艦店として、全面リニューアルいたします。

2019年8月1日(予定)

玄品 法善寺

〈店舗概要〉

住所 大阪府大阪市中央区難波1-1-13

電話番号 06-6213-9444

通年を通して喜んでいただけるお店へ。  
新たに寿司カウンター設置。

2019年6月1日

玄品 難波

〈店舗概要〉

住所 大阪府大阪市中央区宗右衛門町5-26

宗右衛門町第一ビル

電話番号 06-6211-3529



玄品 法善寺 イメージ

# 「玄品グループ」店舗一覧



- |  |                              |   |   |
|--|------------------------------|---|---|
| 北海道<br>札幌すすきの(旧 ススキノ)  | 千葉県<br>浦安<br>柏               | 大阪府<br>池田<br>茨木<br>梅田東通<br>江坂<br>大阪黒門<br>北梅田<br>楠葉<br>堺天神<br>新大阪<br>心斎橋<br>吹田<br>天満<br>長田<br>難波(旧 宗右衛門町) <sup>※2</sup><br>花園<br>福島<br>法善寺<br>本町 <sup>※2</sup><br>守口<br>八尾 | 兵庫県<br>尼崎<br>伊丹<br>神戸三宮北野坂(旧 北野坂)<br>塚口 |
| 宮城県<br>仙台一番町   | 千葉県<br>本八幡                   |   |   |
| 東京都<br>浅草<br>池袋<br>上野<br>大井町<br>大森<br>神楽坂 <sup>※1</sup><br>蒲田<br>亀戸<br>吉祥寺<br>銀座一丁目<br>国分寺<br>渋谷<br>自由ヶ丘<br>新宿歌舞伎町<br>新宿三丁目<br>新宿南<br>竹ノ塚<br>千歳烏山<br>東京神田(旧 神田)<br>東京新橋(旧 新橋)<br>中野<br>西葛西<br>練馬<br>八王子<br>六本木 | 埼玉県<br>浦和<br>大宮<br>川口<br>南越谷 | 三重県<br>四日市  |   |
|  |                              | 京都府<br>京都祇園(旧 祇園)   |   |
|  |                              | 愛知県<br>名古屋錦本町   |   |

## 玄品ふぐ

- 赤羽の関
- 我孫子の関
- 香里園の関
- 左右海
- 曾根崎の関
- 高槻の関
- 鶴橋の関
- 布施の関
- 京都駅前の関
- 四条烏丸の関

FGU-KAPPÒ  
玄銀(くろがね)

- シンガポール  
玄品 (GUENPIN) シンガポール
- 中国上海市  
玄品 淮海

カジュアルダイニング  
神奈川県  
アリアッチ(川崎)

※1 「玄品 神楽坂」では、三田宮川監修の鮎料理のご提供もさせて頂いております。

※2 「玄品 本町」「玄品 難波」「玄品 那覇国際通里」では、お寿司のご提供もさせて頂いております。

期間限定コース

そこここに  
京・百・魚  
夏

だし  
玄品 こだわりの出汁は、  
うまみ  
鱧の脂で完成する。

ハモすき(素麺付き)

ハモすきの出汁は北海道産昆布と追い鰹を効かせたこだわり出汁。さらに、淡路産玉葱の甘みと鱧の良質な脂が混ざり合い、より深みのある味わいに。無論、最後は至福のべの素麺にて。

梅コース 全5品

3,500円(税込 3,780円)

飲み放題付 5,000円(税込5,400円)

- ◆ハモカピタン漬
- ◆ハモ落し
- ◆ハモすき
- ◆べの素麺
- ◆デザート

松コース 全7品

6,000円(税込 6,480円)

飲み放題付 7,500円(税込8,100円)



- ◆ハモカピタン漬
- ◆ハモ落し
- ◆ハモと野菜の金ぶら
- ◆焼ハモ
- ◆ハモすき
- ◆べの素麺
- ◆デザート

竹コース 全6品

4,500円(税込 4,860円)

飲み放題付 6,000円(税込6,480円)

- ◆ハモカピタン漬
- ◆ハモ落し
- ◆ハモと野菜の金ぶら
- ◆ハモすき
- ◆べの素麺
- ◆デザート



絶品 焼きハモ    ハモ落し    ハモと野菜の金ぶら    ハモカピタン漬

