

BUSINESS REPORT

第23期 | 2023年4月1日から2024年3月31日まで

証券コード:6082

お客様に幸せをお届けする ライドオンエクスプレスグループのビジネス

宅配事業

拠点ブランドとして宅配寿司「銀のさら」を、 複合化ブランドとして宅配御膳「釜寅」、宅配寿司「すし上等！」を展開

「銀のさら」と「釜寅」の2大ブランド、及び「銀のさら」の妹ブランド「すし上等！」を展開するデリバリーサービス事業です。「銀のさら」においては、従来のデリバリーでの注文に加え、テイクアウトでの需要に応えることで、利便性の向上と新たな顧客層の開拓を進めてまいります。

銀のさら 美味しいお寿司を、もっと身近に

宅配寿司「銀のさら」は、厳選をかさねた自慢のネタを、ふんわり炊いたすし飯とともに、一貫一貫、ご注文をいただいてからお作りしています。お子様からご年配の方まで、本格的なお寿司をご自宅で楽しんでいただけるよう、お手ごろな価格で提供しています。



PICK UP

旬の食材や希少なネタなどを公式サイト限定・数量期間限定で販売する「いま！これ！勝負ネタ」シリーズにも取り組んでいます。



釜寅 釜飯の新しい美味しさを楽しんで

ひとつひとつを釜で炊き上げた釜飯。葉味・だし汁・漬物を添えた御膳スタイルで、葉味と一緒に味わったり、おだしをかけてお茶漬けにと「一度で三度美味しい釜寅流」の食べ方を楽しんでいただけます。うなぎ(ひつまぶし)を軸としたメニュー訴求へのコンセプト変更の検証を、直営店の一部店舗にて実施しています。



PICK UP

ブランド誕生20周年を記念して、定番人気商品である「鯛釜飯」を大幅リニューアルし、2024年3月1日から販売開始しました。おだしやオリジナルの鯛味噌まで、全て鯛由来のものを使用しています。



「銀のさら」の妹ブランド。「銀のさら」の美味しさを継承し、今までにないリーズナブルな価格で提供。現在、「すし上等！」から商品内容と価格帯を刷新した宅配寿司「銀のさら 和(なごみ)」へのリブランド検証を直営店の一部店舗で実施しています。



2021年にスタートしたこだわりの味をお届けする、デリバリーとテイクアウトのお店。「専門店の味をご自宅に」をコンセプトに、ご注文から調理を開始し25~30分でお届け。海鮮箱飯、粕漬焼き、とんかつ、焼肉、牛たん、うなぎの専門店の味を堪能できます。



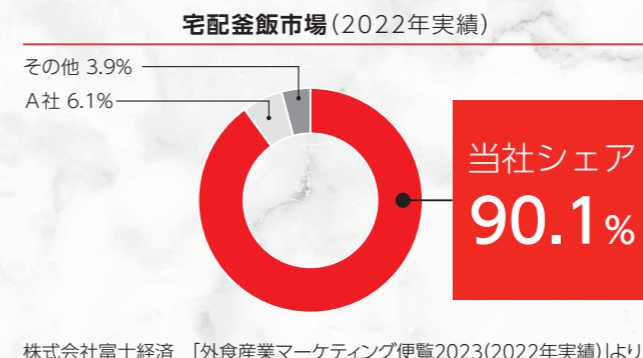
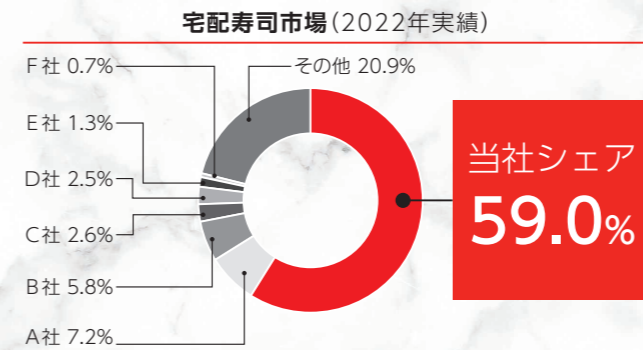
海外事業

2022年9月に、タイ王国バンコクの日本生鮮卸売市場「トンロー日本市場」内に、「銀のさら」の海外初のフランチャイズ「銀のさらトンロー日本市場店」をオープン。デリバリー及びテイクアウトでお寿司を提供しております。東南アジア展開を進め、米国出店を視野に海外新市場を開拓してまいります。

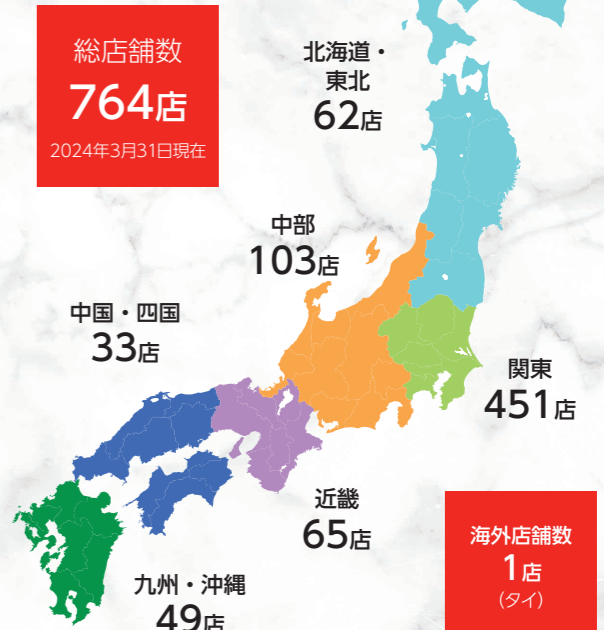


宅配寿司・釜飯市場 シェアNo.1

当社グループは全国に出店しデリバリーサービスを展開。高効率な事業を展開し、宅配寿司・釜飯市場において圧倒的No.1のシェアを獲得しています。



株式会社富士経済 「外食産業マーケティング便覧2023(2022年実績)」より



フードデリバリー事業の強み 効率的な店舗展開を実現する 「複合化戦略」

宅配店舗の特性を活かし、1拠点に「銀のさら」を核として複数ブランドを出店。店舗設備・物流インフラ・食材・人財・顧客データなどを共有し、高い生産性を実現しています。また、昨今ではテイクアウト需要に応え、優位性を損なわずニーズを取り込む体制を構築しています。



複合化戦略の効果	
1拠点あたりの売上高の拡大	↑
初期投資の抑制	↓
家賃等の固定費率の低減	↓
運営のための変動費の抑制	↓
アイドルタイムの相互活用	↑
人件費率の低減	↓
顧客データの相互活用	↑
経営資源の有効活用	

フードデリバリーの4つの優位性

<p>1 立地にとらわれない</p> <p>立地の優位性に左右される外食と異なり、住宅街などに店舗が可能。物件が見つかりやすく家賃が安い</p>	<p>2 初期投資が低い</p> <p>お客様を迎える店舗ではないため、外装・内装費を抑えられる</p>	<p>3 座席や顧客滞留による制約を受けない</p> <p>外食と異なり、顧客の滞留時間や席数などの物理的制約が少なく、効率的な売上獲得ができる</p>	<p>4 One to Oneマーケティング</p> <p>注文受付時に得られる顧客情報などを活かし、個々のお客様に最適な販促活動を行うことができる</p>
---	---	---	---

■ 株主の皆様へ

「見えないブランド価値」を高めながら 飛躍にチャレンジする会社を目指します。

株主の皆様におかれましては、日頃より当社グループ事業へのご理解とともに厚いご支援を賜り、心より御礼申し上げます。ここに第23期(2024年3月期)の営業状況を報告し、中期経営計画に基づく成長戦略の進捗と今後の見通しを説明させていただきます。ご一読のほどお願い申し上げます。

代表取締役社長 江見 朗



■ 第23期の営業状況を振り返って

近年の宅配食市場は、コロナ禍によるフードデリバリー需要の増加を受け、急速な成長を遂げました。感染の沈静化とともに人流が回復に向かった後も、利便性の高さが評価されたフードデリバリーは、消費者のライフスタイルに定着し、市場規模は堅調に推移しています。しかし原材料・エネルギー価格の高騰や円安を背景に物価が上昇する一方で、賃金・所得の水準が上がらないため、消費者の生活防衛意識が高まっており、フードデリバリーの利用率にも厳しさが表れています。

この1年間の営業状況は、コロナ禍による特需の反動が緩和されながらも、引き続き影響を受けており、「銀のさら」をはじめとする主要ブランドの売上高は、前期実績を下回りました。店舗・拠点展開においては、不採算拠点の閉鎖と並行して、「すし上等!」の一部直営店舗を新ブランド「銀のさら 和(なごみ)」へ転換するなど新たな試みも実施し、当期末現在764店舗・378拠点(前期末比13店舗・9拠点減)となりました。

利益面は、売上高が減少する中で、テレビCMの放映やデリバリーポイント施策によるマーケティングコストが増加し、減益となりました。ただし、前期に実施した価格改定により店舗の収益構造

が改善したため、減益幅は当初の想定以下となりました。

以上の結果、第23期(2024年3月期)の連結業績は、売上高239億95百万円(前期比5.4%減)、営業利益10億67百万円(同14.7%減)、経常利益10億24百万円(同6.8%減)となり、減損損失2億90百万円の計上により、親会社株主に帰属する当期純利益は3億64百万円(同33.2%減)となりました。

■ 中期経営計画初年度の進捗状況

当社グループは現在、第25期(2026年3月期)を最終年度とする3か年中期経営計画を推進中です。本計画は、コア事業の収益力を高めながら、今後の成長に向けて新たな事業投資を実施し、収益基盤を強化・拡張していくもので、「既存ブランドの強化拡大」「新規事業と新ブランドの開発」「AI・システム導入による生産性向上」の三つを基本方針に掲げています。

計画初年度は、既存ブランドの強化拡大の一環として、前述のとおり「すし上等!」の一部直営店舗を「銀のさら 和(なごみ)」へ転換し、リブランドの検証を開始しました。まだ試行錯誤を必要とする段階ですが、顧客セグメンテーションの最適化によって、セカンドブランドの売上向上を図る考えです。また「釜煎」の一部直営店

舗では、うなぎのひつまぶしを軸としたメニュー訴求を行うコンセプト変更の検証を開始しました。

一方、新規事業と新ブランドの開発への取り組みでは、東南アジアへの展開として、前期にタイ王国バンコクへ「銀のさら」ブランドのフランチャイズ出店を行いました。当社はタイ2号店の直営出店に向けて準備を進めました。タイでは、2024年2月に現地子会社を設立し、今後の東南アジア展開に向けた体制を整えています。その他に新規事業に関しては、岐阜県に直営出店した和食レストランを通じて、外食事業参入への実験を続けています。

当社グループは、これらの取り組みをAI・システム導入による生産性向上とともに遂行し、成果につなげていくことで、次の成長ステージにおける飛躍を実現してまいります。

計画2年目の第24期(2025年3月期)は、テレビCM放映など広告施策の認知度向上効果が表れ、顧客需要は堅調に推移すると見えますが、売上高については、不採算店舗の整理による減少を想定しています。利益面は、仕入れ・オペレーションの合理化と、不採算店舗の整理により収益率が改善する見込みです。以上を前提として連結業績は、売上高231億88百万円(当期比3.4%減)、営業利益11億51百万円(同7.9%増)、経常利益11億

35百万円(同10.9%増)、親会社株主に帰属する当期純利益7億9百万円(同94.6%増)を予想しています。

■ 株主の皆様にお伝えしたいこと

人々のライフスタイルの変化に適応し、テクノロジーとの親和性も高いフードデリバリービジネスは、その将来性をもっと大きく評価されてしかるべきと考えます。外食産業の成長は、立地など外部条件に左右されるところが大きいと思われませんが、当社グループ事業は、現場で働く従業員の人的財力と、それを発揮させるマネジメントとの信頼関係が成長のカギであり、こうした「見えないブランド価値」を磨き続け、保持していることが私たちの強みであると認識しています。

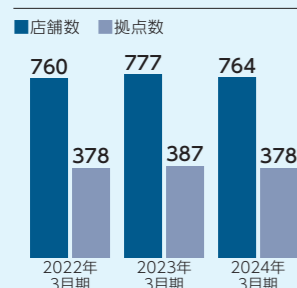
これからの当社グループは、引き続き人的財力・マネジメント力の強化に注力し、「見えないブランド価値」をさらに高めながら、新たな飛躍にチャレンジする土壌を培ってまいります。株主の皆様におかれましては、今後とも長期的なご支援を賜りますようお願い申し上げます。



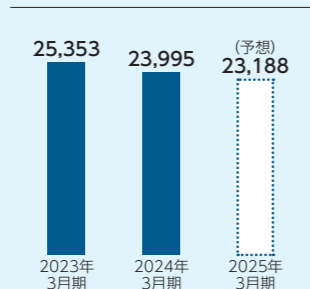
KPI

連結業績

店舗数/拠点数



売上高 (百万円)



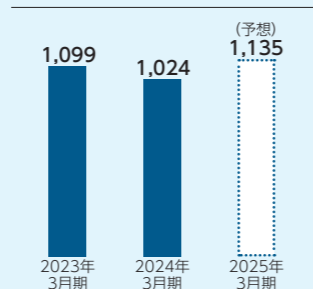
ROA(総資産利益率)

2.8%

ROAは、10%程度だと「かなり優良」、5%前後だと「良い」、1~2%程度で「普通」とされます。

計算方法
当期純利益/(期初総資産+期末総資産)÷2

経常利益 (百万円)



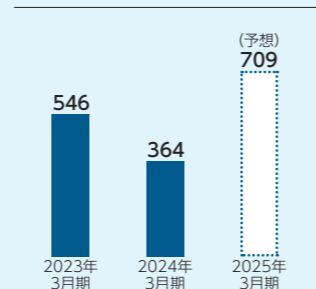
ROE(自己資本利益率)

5.1%

ROEは、20%前後だと「かなり優良」、10~15%だと「良い」、10%弱程度で「普通」とされます。

計算方法
当期純利益/(期初自己資本+期末自己資本)÷2

親会社株主に帰属する 当期純利益 (百万円)



総資産回転率

1.85回

総資産回転率は、平成30年中小企業庁の調査によると、業種別に異なりますが、平均1.0~2.0回となります。

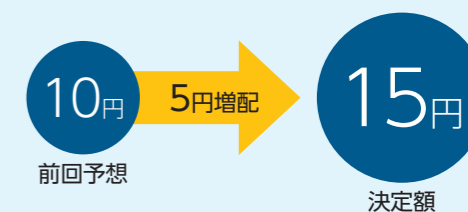
計算方法
売上高/総資産

CLOSE UP 期末配当予想の修正(増配)及び株主優待制度の変更(拡充)

当社は、2024年2月14日開催の取締役会において、以下のとおり、期末配当予想の修正及び株主優待制度の変更について決議しました。

期末配当予想の修正(増配)

当社は株主に対する利益還元を経営の重要課題のひとつとして位置付けており、業績、財政状態及び今後の事業展開を勘案した上で、配当を実施することを基本方針としております。上記基本方針のもと、当期の業績動向や今後の財務状況を総合的に勘案し、2024年3月期の期末配当予想を1株あたり10円から5円増配し、15円に修正することを決定いたしました。



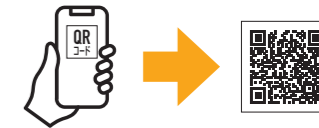
株主優待制度の変更(拡充)

当社は、株主の皆様の日頃のご支援に感謝するとともに、当社株式への投資の魅力高め、より多くの方々に中長期的に保有していただくこと、また、当社の運営する店舗をご利用いただき、当社事業に対するご理解をより一層深めていただくことを目的として、株主優待制度を導入しております。この度、一定の株式数を保有していただく株主様に向けて、より一層投資の魅力高めることを目的として、株主優待制度の内容を拡充いたします。

保有株式数	変更前(2023年3月31日基準日まで)	変更後(2024年3月31日基準日から)
100株以上 300株未満	「株主ご優待券 2,500円分」1枚 または 「魚沼産コシヒカリ2kg」	「株主ご優待券 2,500円分」1枚 または 「魚沼産コシヒカリ2kg」
300株以上	「魚沼産コシヒカリ2kg」	「株主ご優待券 2,500円分」2枚 (合計 5,000円分) または 「魚沼産コシヒカリ2kg」2袋 (合計4kg)

※色付きの個所が拡充(変更)

変更の時期 | 2024年3月31日現在の当社株主名簿に記載または記録された株主様に発送する株主優待券(2024年6月発送予定)より、変更いたします。



「2024年問題」を見据えた魚の鮮度研究 『魚の品質規格標準化プロジェクト』 アドバイザーとして参画

ライドオンエクスプレスグループは、魚の価値向上を目的とした『魚の品質規格標準化プロジェクト』において、現実的な評価基準を定めるアドバイザー業務を担う企業として参画いたします。

■ 現在の課題と当社が参画した理由

果物や肉などで美味しさは等級・ランクといった指標が基準となりますが、現状、魚には、「旨味」に即した分かりやすい評価基準が確立されておりません。「鮮度」は同じでも、天然魚の漁獲時期や場所、養殖魚生産者の育て方や魚のメ方、流通方法によっても「旨味」は実際が変わります。ただしその評価は一部の「目利き」によってなされているのみ。ごく一部を除き、「真鯛」であれば「真鯛」として一様に市場評価されがちです。

また「2024年問題」とされているトラックドライバーの残業規制により、今後は消費地より離れている産地にとって、鮮魚の運搬がより難しくなるため、冷凍により強い魚・高い“鮮度”のまま魚を冷凍する、高い冷凍保存技術が求められています。

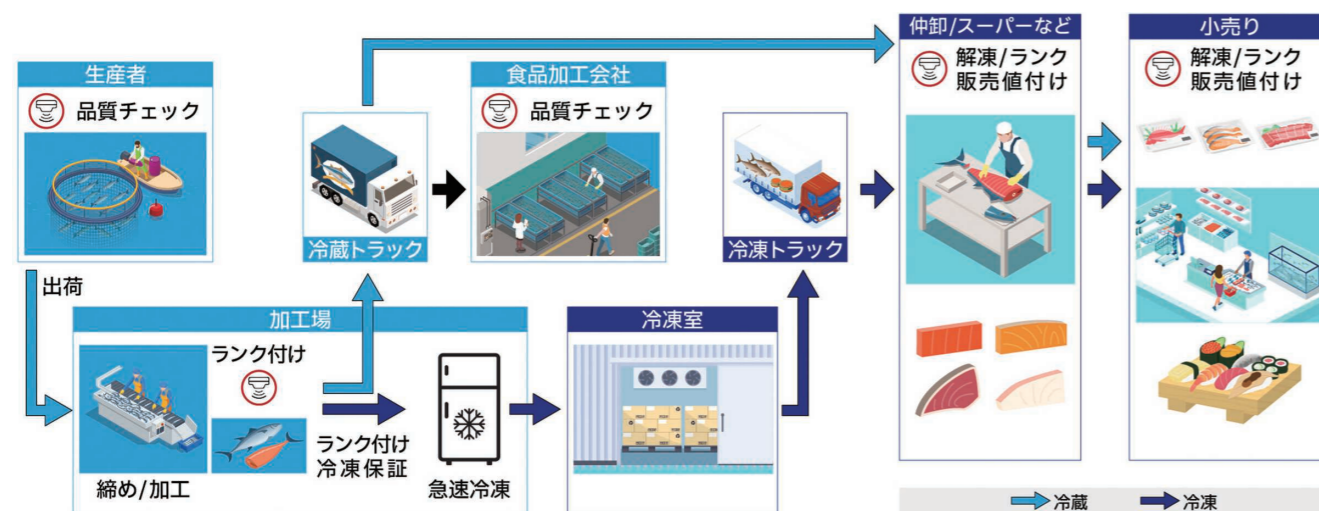
以上の課題により、当社グループとして本コンソーシアムにより、魚の評価基準向上が、魚の価値向上につながると考え、参画を決定いたしました。本コンソーシアムでは、愛媛県の「トライアングルエヒメ」の支援を受け、下記について取り組みます。



1. 魚の旨味の新たな指標づくり
2. 美味しい冷凍魚のための基準づくり
3. リアルタイムで魚の鮮度、旨味を測定する新しい手法の確立

このような活動を中心に研究開発をベースとし、魚の品質規格標準化を行うため、今期は真鯛の美味しい冷凍魚のための基準づくり、及び測定方法にフォーカスして活動を実施いたします。さらに、冷凍魚に適した魚の基準を明確化し、将来的には全ての魚種について実施し、日本の魚の品質を保証することで、高品質な魚を輸出産業とし、日本の水産業の活性化につなげてまいります。

魚の「規格」が、魚種と重量以外の値付け根拠へ



■ 当社の果たす役割

当社グループはこれまでの「赤坂水産」が手掛けるサステナブル養殖魚「白寿真鯛」の全国販売化の実績などから、本プロジェクトを現実的・事業者視点で評価する“アドバイザー”として参画いたします。世界的に増加する水産物への需要や、年々増え続ける1人あたりの水産物の消費量の増加から海の資源が減り続ける現状を危惧すると同時に、海への感謝の気持ちのもと、様々な取り組みへ参画し、日本をはじめ世界の水産業界に貢献できるよう務めてまいります。

■ 「トライアングルエヒメ」

「トライアングルエヒメ」は、2022年度にスタートした、愛媛県によるデジタルソリューションと関連技術を愛媛県内事業者・自治体などに実装し、地域課題の解決にチャレンジするデジタル実装加速化プロジェクトです。 → <https://dx-ehime.jp/>

ライドオンエクスプレスグループの取り組み

ライドオンエクスプレスグループでは、「ご家庭での生活を『もっと美味しく、もっと便利に』」をビジョンとし、「持続可能な社会の実現」と「グループの持続的な成長」を目指して、以下の取り組みを行っております。

お客様の信頼と満足のために

お客様にご満足いただける品質、安心いただける管理体制を構築していきます。

- 仕入及び店舗運営における品質管理の徹底
- お客様相談室を通したお客様のご意見、ご要望への対応

人財の育成・労働環境の整備

従業員の成長と活躍のための取り組みをすすめていきます。

- 女性社員の活躍推進を目的としたプロジェクトの実施
- 部署異動における社内公募制度の実施
- 新規事業コンテストの開催

従業員が働きやすい職場づくりをすすめていきます。

- 柔軟な働き方として、テレワーク、時差通勤を実施
- 従業員意識調査(パルスサーベイ)の定期的な実施及びフォロー
- サークル活動支援による社内コミュニケーションの強化
- 子会社設立による障がい者雇用の環境整備(2022年6月1日特例子会社として認定)



2022年設立のライドオンシーズは、グループ内の障がい者雇用及びマネジメントを一括して行う



環境負荷の軽減に向けて

当社グループの事業活動における環境負荷を軽減すべく、活動してまいります。

水産資源の保護に向けて

- 水産資源の保護活動を目的とした完全養殖魚を使用した企画商品の取り組み
- 「養殖業シナジービジネス創出事業」に参画

CO₂排出量の削減に向けて

- 宅配における電動バイク利用の検証
- 宅配における電動アシスト自転車の活用促進
- 配送車両の滞留時間低減への取り組み

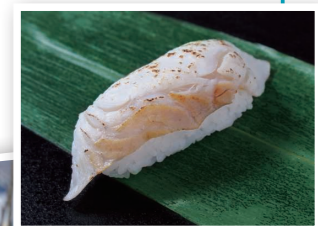
プラスチック使用量の低減に向けて

- 使い捨て容器におけるプラスチックの使用量の低減
- 使い捨て容器における新素材を利用したプラスチックの使用量の低減
- バイオマス配合レジ袋の使用

資源の再利用に向けて

- 使用済み書類の一部リサイクル

完全養殖魚を使用した寿司



電動アシスト自転車を活用



2022年12月より使用開始したプラスチックの使用量、焼却時のCO₂排出を大幅に削減できる新素材「L-Stone」を使用した新たな使い捨て容器



TCFD提言に基づく情報開示について

当社は「気候関連財務情報開示タスクフォース(TCFD)」提言への賛同を表明し、情報開示を行っております。

食育への取り組み

お寿司作り体験イベントを通じた食育活動を実施しております。

コーポレートガバナンスの強化

経営の健全性・効率性及び透明性を確保すべく、最適な経営管理体制の構築に努めております。

ベンチャー企業への投資を通じて

当社の子会社である投資事業有限責任組合(ファンド)を通じ、EV(電気自動車)、FinTech、MediTech、AI、ロボット、自動運転、宇宙ビジネスといった、持続可能な社会の実現を目指すベンチャー企業への投資を行っております。

IRメールマガジンにぜひご登録ください！ <https://ir.rideonexpresshd.co.jp/ja/mail.html>

当社では最新のIR情報をお届けするIRメールマガジンにて、決算関連やニュースリリースなどの情報を発信しています。ご登録は当社コーポレートサイトのIR情報ページから簡単に行うことができます。

ケータイ、スマホのQRコード読取機能で簡単アクセス



株主優待のご案内

● 優待対象基準

毎年3月31日現在の株主名簿に記載または記録された当社株式1単元(100株)以上保有の株主様を対象といたします。

● 優待内容

日本国内の宅配寿司「銀のさら」・「すし上等」・「銀のさら和」、宅配御膳「釜寅」店舗にてお使いいただける「株主ご優待券」を贈呈いたします。また、宅配可能な店舗がない等の理由でご優待券をご利用されない方は、「新潟県魚沼産コシヒカリ(新米)」をお選びいただくことも可能です。

保有株式数	優待内容
100株以上 300株未満	「株主ご優待券 2,500円分」1枚 または 「魚沼産コシヒカリ(新米)2kg」
300株以上	「株主ご優待券 2,500円分」2枚(合計 5,000円分) または 「魚沼産コシヒカリ(新米)2kg」2袋(合計4kg)

※「株主ご優待券」は、毎年、定時株主総会後の発送を予定しております。

● 優待券のご利用条件

(1) 優待券は宅配寿司「銀のさら」・「すし上等」・「銀のさら和」、宅配御膳「釜寅」店舗にて、ご利用代金2,500円分としてご利用いただけます。

※一部の店舗ではご利用いただけない場合がございます。

(2) 宅配可能な店舗につきましては、下記ウェブサイトにてご確認ください。



(3) その他、詳細につきましては当社ホームページ等でご確認ください。

<https://ir.rideonexpresshd.co.jp/ja/yutai.html>



コーポレートデータ (2024年3月31日現在)

会社概要

商号	株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス (英文商号) RIDE ON EXPRESS HOLDINGS Co.,Ltd.
本社所在地	〒108-6317 東京都港区三田三丁目5番27号
設立	2001年7月
資本金	10億7,910万円
従業員数	3,442名/うち正社員356名(連結)
事業内容	フードデリバリーチェーンの経営管理業務

役員 (2024年6月26日現在)

代表取締役社長	江見 朗
取締役副社長	松島 和之
取締役副社長	渡邊 一正
常務取締役	富板 克行
常務取締役	赤木 豊
取締役(監査等委員)	齋藤 正夫
取締役(監査等委員)	吉田 真
取締役(監査等委員)	砂子 知香

(注) 取締役 齋藤正夫、吉田真、砂子知香は、社外取締役であります。

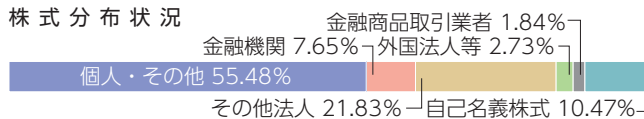
株式情報

発行可能株式総数	40,000,000 株
発行済株式の総数	10,894,935 株
株主数	27,501 名
大株主	

株主名	所有株式数(株)	持株比率(%)
株式会社エミ&Y	2,113,700	21.67
江見 朗	738,578	7.57
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	607,400	6.23
松島 和之	195,560	2.00
株式会社日本カストディ銀行(信託口)	177,600	1.82
富板 克行	168,566	1.73
株式会社嶋村吉洋映画企画	130,000	1.33
渡邊 一正	122,228	1.25
中村 格彰	98,500	1.01
水谷 俊彦	94,443	0.97

※ 当社は自己株式1,140,506株を保有しておりますが、上記大株主から除いております。また、持株比率は自己株式を控除して計算しております。

株式分布状況



株主メモ

事業年度	毎年4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	毎年6月開催
定時株主総会の基準日	毎年3月31日
単元株式数	100株

公告方法

電子公告の方法により行います。但し、やむを得ない事由により電子公告をすることができない場合は、日本経済新聞に掲載します。

株主名簿管理人

三菱UFJ信託銀行株式会社

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
電話 0120-232-711(通話料無料)
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

見通しに関する注意事項

本冊子に記載されている業績見通し等の将来に関する記述は、当社が現在入手している情報及び合理的であると判断する一定の前提に基づいており、実際の業績等は様々な要因により大きく異なる可能性があります。

株式会社 ライドオンエクスプレスホールディングス

〒108-6317

東京都港区三田3-5-27 住友不動産三田ツインビル西館17階

<https://www.rideonexpresshd.co.jp>



この冊子は環境保全のため、植物油インキとFSC® 認証紙を使用しています。見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。