

株主通信

第43期 | 報告書

平成26年4月1日から平成27年3月31日まで

目次

○株主の皆様へのメッセージ…1	○私達の使命……………7
○酔虎伝・樂待庵……………3	○事故予防に関する取組み……………8
○八剣伝……………4	○業績の推移……………9
○居心伝・ 播州ダイニングGOTTO…5	○株主優待制度・愛の募金報告…10
○バルビダ……………6	○会社情報……………11



『昨年以上のお客様にお越し頂こう!』をスローガンに お客様満足の向上に努めてまいります。



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。また、日頃より当社グループ各店舗をご利用いただき、誠にありがとうございます。

前事業年度の総括

前事業年度は、政府の経済政策や日本の金融政策等を背景として緩やかな景気回復基調にある一方で、消費税率引き上げの影響や円安による輸入原材料価格上昇等の不安材料が存在し、先行きは依然として不透明な状況が続きました。

外食産業においては、消費税増税の影響は限定的だったものの、夏場の天候不順や物価上昇の影響等により消費心理が低下した他、

人材の確保が大きな課題となる等、依然として厳しい経営環境で推移いたしました。

このような状況において、温故知新として「原点に立ち返ろう」をスローガンに掲げ、経営資源を「チャレンジ(業態開発)」、「オリジナリティ(メニュー開発)」及び「ヒューマニティ(人材育成)」に注いでまいりました。

「チャレンジ(業態開発)」としては、地産地消をコンセプトとした「播州ダイニングGOTTO(ごっと)姫路駅前店」を新規出店し、またワイン主体の「バルビダ」を「ブラッスリーバルビダ」として、ファミリーのお客様にとっても利用しやすい形に進化させ出店いたしました。また、鶏一羽を丸ごと仕入れ、部位ごとに切り分け、自店で串打ちする等、徹底的にこだわった焼鳥をご提供する「焼鳥おまっとう」を出店いたしました。

「オリジナリティ(メニュー開発)」としては、酔虎伝では伝統ある「鉄板焼そば」を創業当

代表取締役

加藤 洋嗣

初の味に再現する等、酔虎伝独自のブランド力を高め、八剣伝では焼鳥のささみや鶏のから揚げ用のもも肉を冷凍からチルド商材に変更し、全て店内仕込みで調理を行う等、看板商品の価値向上に取り組んだ他、7月には30周年記念感謝祭を行うとともに、テレビCMを全国放送いたしました。居心伝ではアメリカンビーフの中でも最も高い肉質等級である「プライム」を使用したロースステーキを採用する等、業態の強みである鉄板カテゴリーの品質向上と内容の充実に努めてまいりました。

「ヒューマニティ(人材育成)」としては、フランチャイズオーナーから、より信頼されるフランチャイズ本部を構築するべく、マネジャー・スーパーバイザー勉強会を定期的を開催するとともに、人材育成の強化やQSC(品質・サービス・清潔さ)の向上に努めてまいりました。

このような取組みを継続的に行ってまいりましたが、夏場の天候不順や店舗スタッフの人材不足等の影響もあり、売上高は前年対比10.9%減の102億8百万円、営業利益は前年対比54.3%減の87百万円となりました。当期純利益におきましては、土地等の資産の譲渡

益を含む2億97百万円の特別利益を計上した一方、店舗収益の低下等による特別損失2億23百万円を計上したことにより、1億88百万円(前年同期は14億2百万円の特別損失)となりました。

当事業年度の取組みと業績見通し

当事業年度も依然として厳しい経営環境になるものと考えております。しかしながら、当社は本年10月をもちまして創業45周年を迎えます。これもひとえに株主の皆様をはじめとする関係各位の長年に亘るあたたかいご支援、ご愛顧の賜物と心から感謝申し上げます。

時代が変わっても当社が掲げる「心の診療所を創造する」の実現を目指し、当事業年度においては、「昨年以上のお客様にお越し頂こう!」をスローガンにお客様満足の向上に努めてまいります。

そこで、既存店の立て直しや従業員教育研修の内容を更に強化するとともに、継続的な食の安全・安心への取組みやコーポレートガ



バナンスの強化等に努めてまいります。

なお、当事業年度の業績は、以下を見込んでおります。

		前期比
売上高	10,000百万円	2.0%減
営業利益	130百万円	49.4%増
当期純利益	100百万円	47.6%減
新規出店計画	直営店 6店 FC加盟店 7店	

心機一転、役職員一同、経営理念である「心の診療所を創造する」の実現に向けて邁進してまいりますので、引き続きより一層のご支援をよろしくお願い申し上げます。

創業の業態「酔虎伝」 浪花生まれの大衆居酒屋

創業の業態である酔虎伝は、浪花生まれの居酒屋として、「串カツ」「どて焼」等、関西の食文化をお客様にご提供しつつ、更に、関西を中心とした“旨いもん”を集めたメニューを作りました。

播磨灘産「しらす」を始め、大阪府産「泉だこ」、那智勝浦産「メバチマグロ」等のこだわりの食材を取り入れております。また、名物メニュー「伝統の味! 鉄板焼そば」は、お客様によりおいしく召し上がっていただきたいという想いから、3種類の具材(豚・いか・黒毛和牛すじ)がお楽しみいただけるメニューに変更し、創業の味を守りながらも更に進化させました。



伝統の味! 鉄板焼そば



「味覚探訪」フェア開催中!!

平成27年5月26日からスタートしたフェア「味覚探訪」では、ちょうざめを使用したフェアを開催しております。ちょうざめは、世界3大珍味の一つであるキャビアが有名で、魚肉はあまり知られてはおりませんが、古くから「ロイヤルフィッシュ」、「エンペラーフィッシュ」等と呼ばれ、時の王様や皇帝に食されてきたという歴史があります。鯛の旨味とフグの食感を併せ持った食材で、刺身、しゃぶしゃぶ、天ぷら等をフェアでご提供しております。

ユネスコ無形文化遺産に登録された 「和食」をお楽しみいただけます

大阪城と大阪市内の夜景を一望出来る樂待庵は、豊臣秀吉の豪華絢爛さと、千利休のわびさびの調和をコンセプトとし、昨今注目されている「和食」がご堪能いただけます。その日旬を迎えている旨味と滋味あふれる素材を使用した「懐石料理」をご賞味ください。更に、料理と季節に合わせて使用する器にも細心の心配りを施しております。旬の味覚を舌で味わい、目で楽しみ、五感でご堪能いただく。それが樂待庵のおもてなしです。



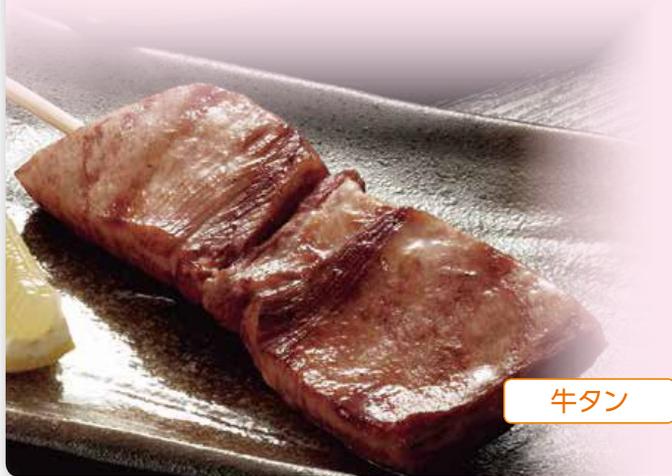
八剣伝

30周年を迎えた「八剣伝」のこだわり

多くのお客様を始め、地域の皆様、株主様、お取引先様等に支えられ、昨年30周年を迎えた八剣伝は、今期、串焼にこだわります。

串焼の定番焼鳥に加え、品質の良い牛肉を使用したプレミアム串を追加しました。アンガスビーフ使用の「牛ローズ串」は、脂と赤身のバランスが良く柔らかい肉質とジューシーさが魅力的です。オハマビーフ使用の「牛タン串」は、身が厚く、食べごたえがあるだけでなく、歯切れの良い柔らかさが特長です。このプレミアム串は2品とも八剣伝のメニューランキングトップ10に入る程の人気です。

更に、串焼に使用するタレを改良しました。



牛タン

八剣伝の目玉商材「純和赤鶏」の鶏ガラを焼き、その鶏ガラを醤油と一緒に煮込むことで香ばしさと素材との馴染みが抜群に良くなり、串焼の味が向上しております。

八剣伝の焼鳥は全て国産!!

八剣伝の目玉商品「純和赤鶏」の串を始め、八剣伝の焼鳥串は全品国産化しております。人気商品の「特製つくね」も今回のメニューより国産化いたしました。食に対しての問題が不安視される中、八剣伝は出来るだけ国産化を進め、産地や原料の出所を明確にし、お客様に安心を与える食材を使用しております。



「カレーヴルストがやって来た!」

現在開催中のフェア「カレーヴルストがやって来た!」は、ドイツでは年間8億食され、国民食ともいえるB級グルメ「カレーヴルスト」にスポットを当てました。八剣伝の「カレーヴルスト」は、人気の高いポテトフライを敷いた上に、フランクフルトをスライスして並べ、特製オリジナルソースをかけています。八剣伝流「カレーヴルスト」は、今しか味わえない料理です。是非、八剣伝に足をお運びください。

鉄板居酒屋「居心伝」の更なる進化

女性も入りやすい鉄板居酒屋として誕生した居心伝は、ドリンク全品280円という戦略の他、居心伝のコンセプトである鉄板料理のラインナップを充実させ、一品ごとの品質向上を図り、お客様の満足度向上に努めます。

昨年導入し人気の高い「ハーフポンドステーキ」は、脂のサシが程よく入り、肉質の柔らかいアンガスビーフに商材を変更いたしました。更に、「松坂牛100%鉄板ハンバーグ」は、商材に日本三大和牛の一つである松坂牛を導入することで、ほどけるような柔らかさのハンバーグを味わえます。どちらもお客様から大変好評をいただいております。



5代目 居心伝ガール



松坂牛100%ハンバーグ

瀬戸内のおいしい食材を集めました

酔虎伝、八剣伝と同日に開催した「瀬戸内うまいもんフェア」では、瀬戸内海産の舌平目を使用し、フランス料理の定番料理である「舌平目のムニエル」を低価格でご提供しております。他にも「たこのカルパッチョ」「たっぷりしらすの温玉バジルバケット」等、瀬戸内海で捕れた食材を使用したメニューをご用意しております。



姫路でいただく カジュアルダイニング

姫路近郊の播州・播磨灘のおいしい食材をふんだんに使用した料理を、お値打ち価格でお楽しみいただけるお店としてオープンし一年が経ちました。地元のお客様にも愛されながら、姫路城のグランドオープンなどもあり、前期を上回る売上で順調に推移しております。

今後もこだわりの地場産直素材を活かし、ひと手間、ひと工夫を加え、手作りにこだわったお料理をご提供してまいります。



バーニャカウダ

バルビダ

欧風料理と世界の銘酒をお楽しみいただけます

バル業態のバルビダは、お客様の多様なニーズに対応する自在性を持ちつつ、立地によりメニューのラインナップの変更や、営業時間の見直しを行い、各店舗独自の個性化を図ることによって、業態の強化と積極的出店に努めてまいります。

また、メニュー政策として、旬の食材を使用したメニューや、期間限定のメニューを導入することで、リピーターのお客様にもご満足いただけるよう品質向上に努めてまいります。更に、職人の調理技術を駆使し、ひと手間かけることで一段上のクオリティを感じさせるメニューにチャ



串カツとカマンベールフォンデュ

レンジいたします。この春導入いたしました「串カツとカマンベールフォンデュ」はカマンベールチーズを割る演出で「目でおいしい、食べておいしい」をコンセプトとしております。また「味噌」や「ワサビ」、「ゆず」等を使用し、洋食でありながら和のテイストをかけ合わせ、ほんのりと日本人の心に刺さる味をお楽しみいただけます。



おつまみ盛合せ



ローストビーフ

平成27年4月7日 オープン



平成27年4月7日には新しいタイプの「ビストロ バルビダ」を新大阪にオープンいたしました。従来のワイン主体の「ワイン食堂バルビダ」と食事を重視した「ブラスリーバルビダ」の双方を併せ持っております。

生まれ変わったメニューとともに希少な国産ワインを豊富に取り揃えお値打ち価格でご提供いたしております。まだまだ進化の途中である「バルビダ」の今後には是非、ご期待ください。



私達の使命

心の診療所

「心の診療所」を創造する

当社は、昭和45年に大阪市内で、谷垣忠成(当社の創業者)が「谷垣酒店」として独立開業したのが始まりで、その後、併設の立ち飲み酒場を本格的居酒屋として分離独立させ「丸忠直売所」、「丸忠酔虎伝」として発展させたのが今日のグループの基礎となっております。

「心の診療所を創造する」というのが当社の経営理念ですが、この考え方のルーツは、谷垣

庄太郎(創業者の父親)が、当時経営していた立ち飲み酒場で、若くしてその日暮らしをしていた青年達を叱咤激励し、貯蓄させ、社会復帰させることが出来たことから、「居酒屋はお客様同士が会話を通して心を癒す場所であると同時に、その経営者はおお客様の心を癒すことの出来る医者たりえる」と気付いたことに遡ります。

私達は、今後も居酒屋は「心の診療所」であり、現代社会や生活からもたらされる様々なストレスから解放され、飲食を楽しみ、スタッフのサービスを通じて、会話をはずませ、元気になっていただく場所であると信じています。

当社は「心の診療所」の創造を通してお客様同士の健全なコミュニケーションを促進し人間社会の絆を深めることにより地域社会・世界の人々の調和に貢献してまいります。



当社初の飲食専門店である丸忠直売所



創業当時の酔虎伝の店構え



八剣伝第1号店舗の八剣伝緑橋1号店

昭和45年10月	大阪市東成区緑橋に、マルシェグループの始まりとなる酒販店「谷垣酒店」を出店
昭和52年4月	本格的なフランチャイズ展開を開始
昭和59年7月	串焼酒場「八剣伝」緑橋1号店(直営モデル店)を大阪市東成区に出店
昭和62年5月	本社を大阪市阿倍野区阪南町2-20-14に移転
昭和62年7月	CI導入に伴い、社名を「マルシェ株式会社」に変更
平成8年11月	日本証券業協会に株式店頭公開
平成11年12月	東京証券取引所及び大阪証券取引所の市場二部上場
平成12年8月	お喋り居酒屋「居心伝」を大阪市阿倍野区に出店
平成16年2月	「串萬(串まん)」を大阪市東成区に出店
平成16年8月	語りの里「八右衛門」を福岡県糟屋郡仲原に出店
平成17年9月	「八縁」を東京都大田区に出店
平成18年9月	東京証券取引所・大阪証券取引所市場第一部に指定替え
平成19年9月	海鮮居酒屋「海心丸」を兵庫県伊丹市に出店
平成19年11月	「八剣伝」が中国上海に加盟店として初出店
平成20年7月	バルビダの前身となる「炭焼きパール SOLVIVA」を大阪市中央区に出店
平成26年4月	「播州ダイニングGOTTO」を兵庫県姫路市に出店
平成26年11月	「焼鳥おまっとう」を大阪市東住吉区に出店

事故予防に関する取組み

食の安全・安心

昨年は、相次ぐ食品への異物混入報道により、食の安全・安心に対する社会的関心が高まった年でもありました。

当社では、お客様から頂戴する商品へのご指摘に対して、速やかに対応出来る体制の見直しや、店舗へ卸している商材が安全・安心であるかのチェック体制を強化するために、品質管理委員会を立ち上げました。

品質管理委員会では、各店舗へ卸している商材の仕入れメーカーに対し、商材の企画書を今まで

以上に厳重にチェックを行い、店舗に到着する前段階で事故を未然に防ぐ体制を強化いたしました。

店舗においては、従来から発足している事故予防委員会を中心に、食中毒予防を徹底的に見直しております。食中毒事故が発生しやすい6月と12月の前月に、加盟店を含むグループ全店舗が参加する事故予防講習会を実施することで、店舗スタッフに事故対策を再認識させています。

- ① 問診表の運用によるスタッフの体調管理
- ② 従事するスタッフの3分間手洗いの実施
- ③ 冷蔵庫内の温度管理と食材の日付管理チェック



左記3点を徹底することで店舗における食中毒予防対策を行っております。

店舗に納品する商材については品質管理委員会にて、店舗における商材の取り扱いについては事故予防委員会にてそれぞれ管理体制の強化を図ることで、お客様に安心して料理をお召し上がりいただく店舗運営を行っております。

なにわ餃子が出来るまで

食材のカット

洗浄・異物除去

成形・凍結

包装

金属探知機

X線検査

梱包

出荷

加工工程

原料をカットした後、手洗い洗浄と機械洗浄を複数回行うことで、金属片等の異物除去を行い、更にプラスチック片等の異物は、直接「洗浄シャワー」で除去を行っています。



包装工程

包装後にも、商材への異物混入の可能性を最小限に抑えるために、金属探知検査、X線検査を行った後、店舗に出荷を行っています。



業績等の推移

売上高

(単位:百万円)



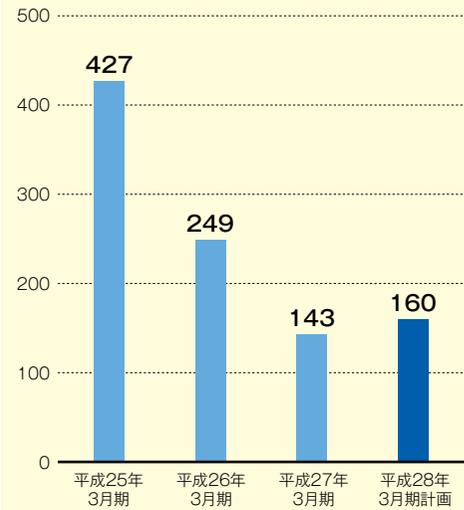
営業利益

(単位:百万円)



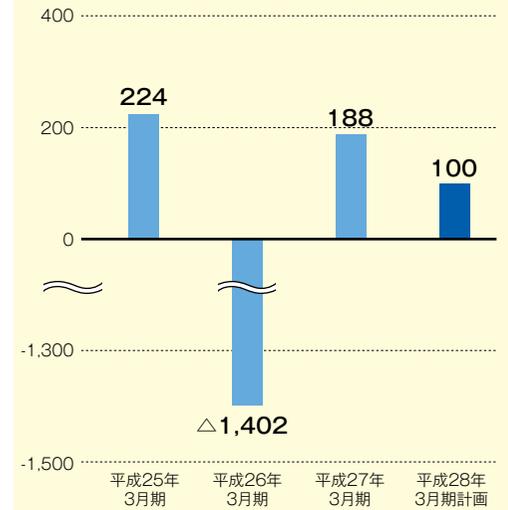
経常利益

(単位:百万円)



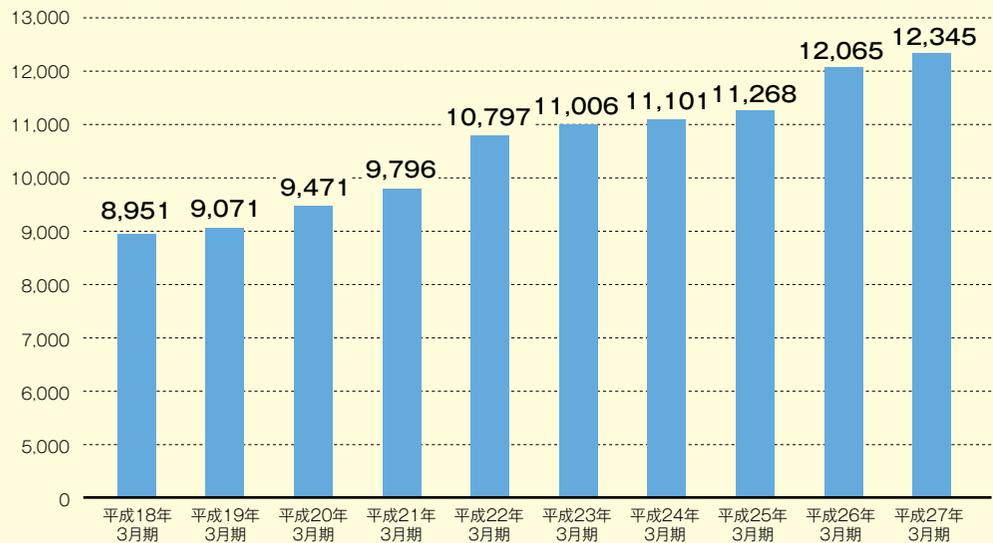
当期純利益(又は損失)

(単位:百万円)



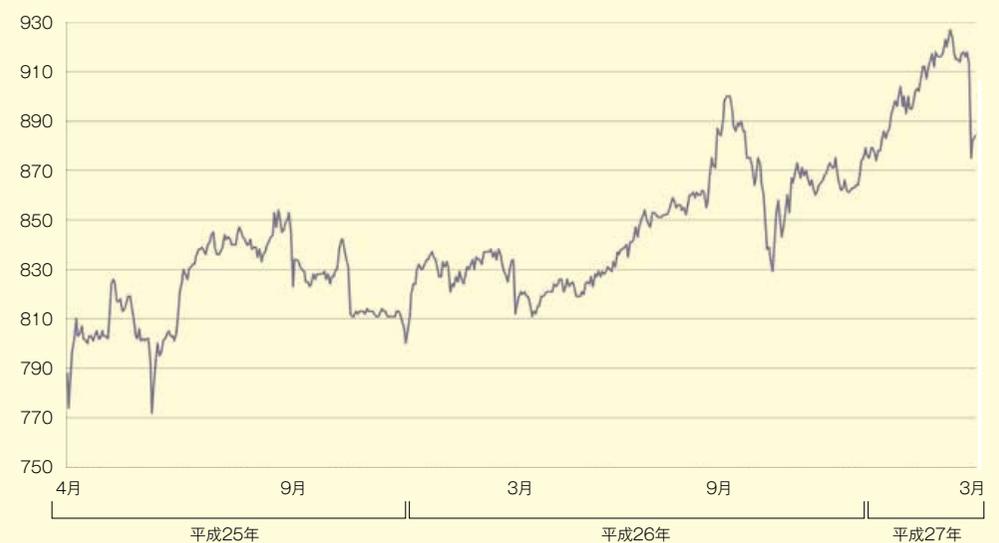
株主数推移

(単位:名)



株価推移

(単位:円)



株主優待制度

3月末日現在の株主様に対し、ご所有の株式数に応じてマルシェグループの店舗でご利用いただけるご飲食券を贈呈いたします。

また、1,000株以上ご所有の株主様には、『優待品』を贈呈いたします。同封の申込書で、お一つ選択いただき平成27年8月末までにお申込みください。

「株主優待ご飲食券」及び「優待品」贈呈基準

100株以上	3,000円分(1,000円券3枚)
500株以上	15,000円分(1,000円券15枚)
1,000株以上	25,000円分(1,000円券25枚) + 優待品お一つ贈呈

優待品リスト

- 大分県産 由布市棚田米「天使の分け前」
- アサヒスーパードライ缶ビールセット
- アサヒスーパードライプレミアム缶ビールセット
- 日本海一夜干しセット
- アメリカ産 牛焼肉セット
- 京都日吉ポークステーキ
- 有田みかん生絞りジュース
- ベルギーワッフルセット

平成27年3月13日付で発表いたしました通り、「株主優待ご飲食券」10,000円分と優待品の交換制度を廃止させていただきました。

これは更なる店舗での使用を促進するものであり、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

お問合わせ先
マルシェ株式会社 人事総務部
06-6624-8100
(平日9:00~18:00 土日祝は休)

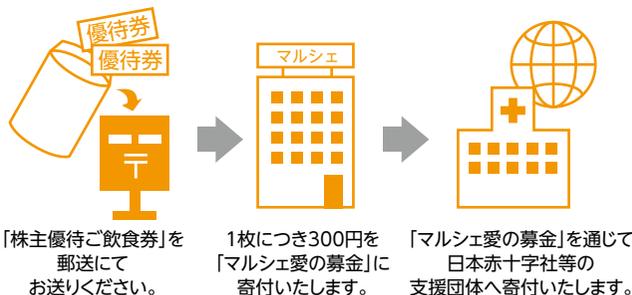
「株主優待ご飲食券」ご利用方法

- 日本国内のマルシェグループ全店でご利用いただけます。
- 飲食代金より1,000円値引きいたします。
※消費税の対象から除かれます。
- ご飲食1回につき、お一人様1枚のご使用となります。
※「楽待庵」では、ご飲食1回につき、お一人様2枚ご利用いただけます。
- 精算前にご提示ください。
- 現金とのお引換、釣銭のお支払いはいたしません。
- 他の割引(サービス)券との併用は出来ません。
但し、以下の場合は併用可能です。
※提示を必要としないサービス ※マイ箸ポイントカードの使用
※マルシェアプリ内でのサービス
- 領収書は、本券値引き後の金額で発行いたします。
- 本券は株主様のご使用を目的として発行しており非売品です。
ご本人様以外の方への転売、譲渡はお断りいたします。



「株主優待ご飲食券」にて募金を希望される場合

「株主優待ご飲食券」1枚につき300円を「マルシェ愛の募金」を通じて日本赤十字社等の支援団体へ寄付が行えます。同封しております封筒にて、ご送付をお願いいたします。



愛の募金報告

当社では、加盟店を含む全店舗において、お客様、株主様、お取引先様、加盟店、従業員等から善意を募り、また、株主優待ご飲食券からの善意を含めて、「マルシェ愛の募金」として各種団体等へ寄付を行っております。平成26年8月19日に発生いたしました広島市大雨災害におきましても、広島市に対し寄付を行いました。



前期は、募金総額4,164,100円(内、896,400円は株主優待ご飲食券による募金)が集まり、それを下記の通り寄付させていただきました。

募金の内訳

寄付先	募金額(円)
日本赤十字社	¥1,500,000
広島市大雨災害義援金	¥731,200
東日本大震災みやぎこども育英募金	¥400,450
東日本大震災ふくしまこども寄付金	¥400,450
世界の子供にワクチンを	¥300,000
グリーンベルト運動	¥532,000
セーブ・ザ・チルドレン・ジャパン	¥300,000
合計	¥4,164,100

会社情報

会社概要

(平成27年3月31日現在)

商号	マルシェ株式会社
英訳名	MARCHE CORPORATION
設立	昭和47年9月8日
所在地	〒545-0021 大阪市阿倍野区阪南町2-20-14 電話 06-6624-8100(代表)
資本金	15億1,053万円
主要な支店等	東京支店、名古屋支店、 岡山支店、広島支店、 東北営業所、九州営業所
従業員数	245名
事業内容	酔虎伝、八剣伝、居心伝、海心丸、串まん、 八右衛門、バルビダ及びその他飲食店を 直営店もしくは加盟店としてチェーン展開 しております。

役員及び執行役員

(平成27年6月14日現在)

代表取締役	加藤 洋 嗣
取締役	谷 垣 雅 之
取締役	岡 部 幸 雄
社外取締役	田 中 浩 子
社外取締役	持 永 政 人
常勤監査役	津 呂 祐 次
監査役	田 浦 清 潤
監査役	岩 田 潤
執行役員	橋 本 尚 明
執行役員	杉 江 賢 二
執行役員	藤 原 徹 二

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	6月	
基準日	定時株主総会 3月31日	
	期末配当金 3月31日	
	中間配当金 9月30日	
	その他必要があるときはあらかじめ 公告して定めた日	
株主名簿管理人及び 特別口座の口座管理機関	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 大阪証券代行部 〒541-8502 大阪市中央区伏見町3丁目6番3号 電話 0120-094-777 (通話料無料)	
	電子公告により行います。 http://www.marche.co.jp/	
	公告方法	ただし、事故その他やむを得ない事由によっ て電子公告による公告をすることが出来ない 場合は、日本経済新聞に掲載して行います。
	単元株式数	100株
証券コード	7524	

(ご注意)

- 株主様の住所変更、買取請求その他各種お手続きにつきましては、原則口座を開設されている口座管理機関(証券会社等)で承ることとなっております。口座を開設されている証券会社等にお問い合わせください。株主名簿管理人(三菱UFJ信託銀行)ではお取り扱い出来ませんのでご注意ください。
- 特別口座に記録された株式に関する各種お手続きにつきましては、三菱UFJ信託銀行が口座管理機関となっておりますので、上記特別口座の口座管理機関(三菱UFJ信託銀行)にお問い合わせください。なお、三菱UFJ信託銀行全国本支店でもお取次ぎいたします。
- 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行全国本支店でお支払いいたします。

マルシェアプリ始めました。



お店の情報が満載！今居る場所から
近いお店もさがせます！

ご来店毎にポイントが貯まる。
豪華賞品が当たる抽選に参加しよう！

読み物コンテンツも充実！
旬のネタや目からウロコの情報も発信中。

ダウンロードは
こちらから。

または、
App Storeや
Google Playで
マルシェを検索。



※「AppStore」は米国および
他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。
※「Google Play」はGoogle Inc.の
商標または登録商標です。