

# 株主通信

## 第43期 | 中間報告書

平成26年4月1日から平成26年9月30日まで

### 目次

- 社長メッセージ……………1
- 酔虎伝……………2
- 八剣伝……………3
- 居心伝……………4
- バルビダ……………5
- 串まん……………5
- 株主優待制度……………6
- 会社情報……………7



# 社長メッセージ

## 株主の皆様へ

株主の皆様におかれましては、格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。また重ねて、日頃より当社グループ各店舗をご利用賜り厚く御礼申し上げます。

第43期中間期の経営環境は原材料価格やエネルギーコストが上昇していることに加え、景気浮揚による労働需給バランスの悪化を原因として、厳しい状況で推移致しました。



代表取締役社長

加藤 洋剛

そのような経営環境のもと、当社は「原点に立ち返ろう」をスローガンに、「チャレンジ(業態開発)」「オリジナリティ(メニュー開発)」「ヒューマニティ(人材育成)」に取り組んでまいりました。

「チャレンジ(業態開発)」として、ワイン食堂「バルビダ」をファミリーのお客様にも利用しやすいような業態に進化させ、平成26年10月、イオンモール京都桂川店に「ブラッスリーバルビダ」として出店し、「オリジナリティ(メニュー開発)」として、各種グランドメニューの品質向上と内容充実を図ることで、「既存店の収益力向上」及び「食の安全・安心を確保できる店舗づくり」に努めてまいりました。

そして、「ヒューマニティ(人材育成)」と

して、マネジャー・スーパーバイザー勉強会開催等を通じ、「フランチャイズ加盟店との信頼関係強化」につながるよう、努めてまいりました。

なお、当中間期の業績は、売上・利益共に計画を上回って推移しております。

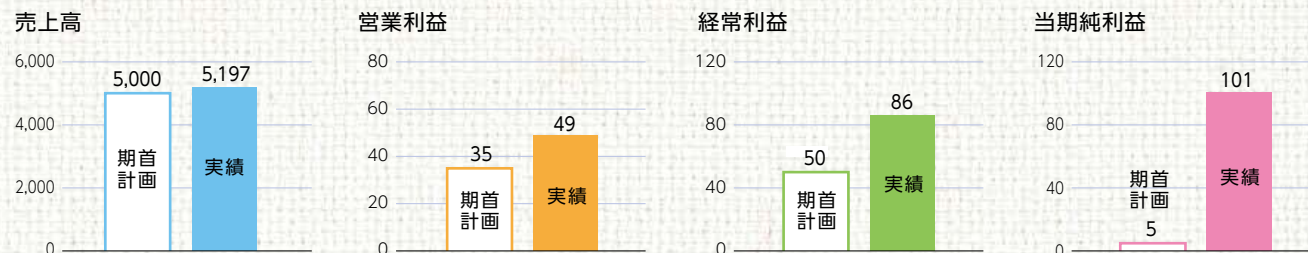
今後も「心の診療所を創造する」という経営理念の実践を通じ、お客様及び当社に関わる全ての方々から支持信用される会社となるべく邁進してまいります。

株主の皆様には、今後とも一層のご支援とご協力を賜りますよう、厚くお願い申し上げます。

平成26年12月

## 第43期中間業績について(平成26年9月末現在)

単位:百万円



# 酔虎伝

来年で45周年を迎える酔虎伝は、もう一度創業時に立ち返って地域一番店を目指すべく、既存メニューや店舗の見直しを推し進めてまいりました。

既存メニューの見直しとして、名物『鉄板焼きそば』は、創業当時の独特で少し甘めのソースを使用して伝統の味を復刻して提供し、また那智勝浦産メバチマグロ等、新鮮な刺身を『本日の盛り合わせ』として、お客様がご来店いただく度にお楽しみいただける内容で提供してまいりました。その他、キャベツ等の野菜と肉の食感が

ジューシーな『なにわ餃子』の開発等にも努め、酔虎伝独自のブランド力強化に努めてまいりました。



創業の味! 鉄板焼きそば

なにわ餃子



宴会コース一例  
(和牛ホルモン鍋コース)

年末の宴会メニューとして、幅広くお客様に喜んでいただけるよう、全てのコースに飲み放題を付けると共に、酔虎伝人気メニューを揃えた宴会コースや鍋を主役とした鍋コースをご用意しております。

特に宴会コースの軸となる名物『和牛ホルモン鍋』コースは、塩味・醤油味・味噌味・トマト味の4種類からお選びいただいたスープをベースに、品質・味共にこだわった和牛ホルモンをお楽しみいただけ、鍋のメとして「雑炊・ちゃんぽん麺・うどん・チーズリゾット」にしてご堪能いただける内容となっております。

また既存店舗見直しの一環として、年末の宴会シーズンに合わせ、関西酔虎伝の主力店舗であります阿倍野店と阪急東通店を改装致しました。



酔虎伝阪急東通店  
改装後イメージ図

阿倍野店は、宴会のご利用が多いお座敷の通路を広く設けることで、座敷の開放感や快適さを向上させ、また、座敷シートの下に荷物入れを設ける等、よりお客様が寛いで飲食いただける場に変更致しました。ホール部分に於いても店内照度を上げ、明るく開放感のある空間に致しました。

阪急東通店は、入口部分を全面ガラス張りにすることで、店前から明るい店内がご覧いただけ、お気軽にご来店いただけるよう改修致しました。また、カウンター席を増設し、キッチンをお客様と同じ目線にすることで、キッチンから



酔虎伝阿倍野店お座敷

もスタッフとお客様との距離感を縮め、アットホームな空間を演出致しました。

これからもお客様からの要望に対応できるようチャレンジしてまいりますので、何卒、ご支援の程、よろしくお願い致します。



酔虎伝部 次長  
中川 強

# 八剣伝

おかげさまで創業30周年を迎えた八剣伝は、まだまだ成長してまいります。

平成26年9月25日にグランドメニューをブラッシュアップし、更に美味しくなりました。

看板商品である焼鳥は、主力メニューを生鮮流通させる事で、鮮度にこだわった商品に生まれ変わりました。中でも「きも」や「ささみ」の味の向上は著しく、是非ご賞味いただきたい逸品です。

「鳥の唐揚げ」も生鮮の「もも肉」を店内仕込みで調理する事で、よりフレッシュに、よりジューシーになりました。また、「八剣伝餃子」は改良に改良を重ね、野菜の食感をお楽しみいただける、専門店にも負けない味に仕上げました。

## 特製つくね

更に、お客様のお声にお応えして復活した「特製つくね」、味にバリエーションを加えた「サムライもも焼」等、進化し続ける八剣伝のメニューを、是非ご賞味ください!



寒い季節に  
ピッタリの  
満喫冬鍋フェア



## 鍋に合う主なおすすめドリンク

平成26年11月20日から開催中の「満喫 冬鍋フェア」では、寒い季節にピッタリの5種類のお鍋をご用意しております。中でもイチオシは、たっぷり野菜を使い野菜の甘み・香りを凝縮させた「ベジダシ」に、純和赤鶏のもも肉を組み合わせ、更にたっぷりの生姜を加えた「純和赤鶏(サムライ)生姜鍋」です。体を芯から温め、みんなでホッコリしてもらえるお鍋です。



新しいスタイルの八剣伝として、ろばた焼きが楽しめるお店「八剣伝花立店」を熊本市の郊外にオープン致しました。ろばた焼きの特徴は、囲炉裏の中央に炭を縦に積み、その周りに鮮魚や野菜等を串ざしで焼く事により、素材のうまみを閉じ込めることができます。焼き



八剣伝花立店の  
ろばた焼きの様子

方にこだわる八剣伝として今後の展開にご期待ください。



八剣伝直営部 次長  
本岡 壮志

# 居心伝

鉄板焼き居酒屋としての地位を確立し、ご家族連れ等のお食事目的のお客様にもお気軽にご来店いただけるお店を目指しております。飲み物を全て280円均一価格とする事で、他社の均一価格業態に対抗できる業態としております。近年では、鉄板料理の調理技術を磨く為に調理講習を定期的に行う等、お客様が味、提供スピードにご満足いただけるよう、日々邁進しております。



調理研修の様子



平成26年11月17日に  
オープンした  
居心伝JR平野駅前店

居心伝ガール

名物鉄板串焼

今期は、業態の強みである鉄板料理の品質向上と内容の充実を図って

参りました。牛肉のステーキは、平成26年5月に行ったフェアで好評いただいた、USビーフの最高品質であるプライムを使用し、以前に比べボリュームとお値打ち感のある「ハーフポンドステーキ」を提供しております。その他、名物「ふわとろ焼」や「鉄板串焼」等充実したラインナップになっております。

ドリンクメニューでは、冬場の需要を取り込むべくホットカクテルのメニューも加え、甘さをおさえたビターズもご用意致しました。多くのお客様から支持いただけるよう、流行や季節感を意識したメニューづくりを行っております。



ハーフポンドステーキ

また、冬の差し込みメニューとして「鍋メニュー」をラインナップしております。人気のあるもつ鍋を中心に、定番の「ちゃんこ鍋」、女性におすすめの「ごま豆乳鍋」をご用意しております。中でも「生姜鶏白湯スープのもつ鍋」は、是非ご賞味いただきたいメニューです。



冬の差し込み  
鍋メニュー



ドリンクメニュー一例



執行役員  
杉江 賢二

# バルビダ

バルビダは、ヨーロッパの酒場文化を取り入れて、お客様の多様なご来店動機に対応し、街のコミュニティの場として利用いただきたいお店です。

メニューは、スペインやイタリア風の料理をリーズナブルにお楽しみいただけるだけでなく、イベリコ豚入りハンバーグや牛フィレステーキ等のお肉料理を取り揃え、ご家族連れのお客様にも好評をいただいております。

平成26年10月17日には、モーニング、ランチ、カフェ、ディナーとお客様がいつでも様々な用途でのご利用が可能となる「ブラッスリーバルビダ イオンモール京都桂川店」をオープン致しました。イオンモールに来店さ



イオンモール京都桂川店

れるお客様にはご家族連れの方も多く、今までのワイン主体のバルビダに加え、より食性を高くすることで、お気軽に食事を楽しんでいただける業態に生まれ変わりました。

新たなバルビダ業態としてオープンしておりますので、お近くへお越しの際はぜひ、お立ち寄り下さい。



イベリコ豚入りハンバーグ



魚介のパエージャ



居心伝部  
バルビダ課  
エリアマネジャー  
衣川 将治

# 串まん

平成16年2月に大阪市東成区に1号店としてオープンして以来、東京、大阪を中心に店舗展開している串まんは、大阪下町の味として人気の高い串カツを、当社独自の味に仕上げ、リーズナブルな価格で提供しております。

人気の大エビを初め、立地に合わせたメニューを店舗ごとに提供する事で、地域の要望に応じたメニュー構成としております。串カツだけでなく、牛すじを白みそで煮込んだ大阪名物どて焼きもお客様に人気です。また、今年2月



串まん赤羽店

には東京の「串まん赤羽店」が飲食店情報誌に紹介される等「串まん」が注目されております。



調理風景

# 株主優待制度

9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致します。

「株主優待ご飲食券」のご利用方法につきましては、券の裏面をご確認下さい。

また、1,000株以上ご所有の株主様には、右記の『優待品』よりお一つ贈呈致します。

## 「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

## 「店舗以外での「株主優待ご飲食券」のご利用方法

### 『優待品』との交換を希望される場合

「株主優待ご飲食券」10,000円分につき、右記の『優待品』お一つと交換いただけます。

### 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。

お問い合わせ先  
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)

## 『優待品』のご紹介

### 1 大分県産 由布市棚田米 「天使の分け前」

大分県由布市の棚田で減農薬、化学肥料不使用にこだわり育てた棚田米です。

- 白米 5kg



### 2 アサヒ スーパードライ 缶ビールセット

幅広い年齢層に支持されている「アサヒ スーパードライ」の詰め合わせです。

- 350ml×10本
- 500ml×2本



### 3 アサヒ スーパードライ プレミアム 缶ビールセット

贅沢なコクとキレが売りの「アサヒ スーパードライ プレミアム」の詰め合わせです。

- 350ml×12本



### 4 日本海 一夜干しセット

島根県大社漁港で水揚げされた魚を一夜干しに致しました。

- えてかえり×4尾
- れんご鯛開き×2尾
- 開きあじ×4尾
- するめいか一夜干し×1枚



### 5 マルシェ オリジナル 特製豚まん

生地にこだわったマルシェ特製の豚まんです。

- 特製豚まん80g×20個



### 6 アメリカ産 牛しゃぶしゃぶセット

広大な大地で育った、味わい深いアメリカンビーフのしゃぶしゃぶセットです。

- しゃぶしゃぶ用スライス 200g×5パック



### 7 京都日吉ポーク しゃぶしゃぶセット

厳選された三元豚を自然豊かな丹波高原の寒暖差の激しい環境で飼育することにより豚本来のおいしさを引き出しました。

- しゃぶしゃぶ用スライス 200g×5パック



### 8 本場さぬきうどん 食べ比べセット

太さの違う3種類の麺で食感の違いを食べ比べいただけます。

- 太切り 300g×2袋
- 本切り 300g×2袋
- 細切り 300g×2袋
- めんつゆ 20ml×18袋



### 9 秋川牧園 たまご村プリン

健康に育った鶏卵と牛乳をぜいたくに使用し、ひとつひとつ丁寧に作った素朴な味わいのたまごプリンです。

- たまご村プリン 78g×10個



※写真はイメージです。

# 会社情報

## 会社概要

(平成26年9月30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
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	247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26年9月30日現在)

代表取締役社長	加藤 洋 嗣
代表取締役専務	川角 茂 樹
取締役相談役	谷垣 雅之
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
監査役	岩田 潤
常務執行役員	岡部 幸雄
執行役員	橋本 尚明
執行役員	杉江 賢二

## 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

定時株主総会 3月31日  
期末配当金 3月31日  
基準日 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

三菱UFJ信託銀行株式会社  
大阪証券代行部  
〒541-8502  
同連絡先 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/  
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  
できない場合は、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)ではお取り扱いでき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。