

株主優待制度のご案内

対象となる株主様

毎年9月30日現在 株主名簿に記載された1単元(100株)以上保有の株主様

優待の内容

①箱根ガラスの森 ご入場招待券・ご優待券



① 箱根ガラスの森 ご入場招待券 (5枚)

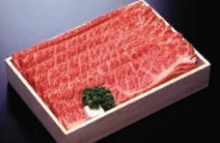


② 箱根ガラスの森 ご優待券 (6枚)

②株主様ご優待券



③うかい特選牛肉(イメージ)



※冷凍便でのお届けになります

贈呈基準

100株以上300株未満	①+②(1枚)
300株以上500株未満	①+②(3枚)
500株以上1,000株未満	①+②(5枚)または③15,000円相当
1,000株以上2,000株未満	①+②(10枚)または③30,000円相当
2,000株以上	①+②(20枚)または③60,000円相当

有効期間

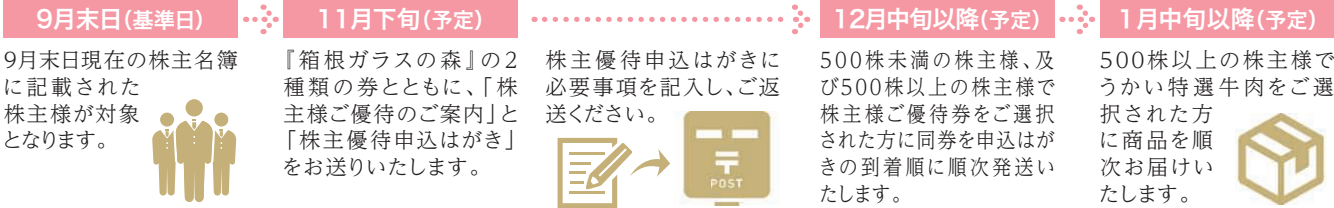
1月1日から翌年2月末日まで(14か月間) ※期間外無効

株主様ご優待券取扱店舗

当社が経営する店舗(オンラインショップ、期間限定店舗及び一部製菓店を除く)

※詳しくは当社ホームページをご覧ください

お届けまでの流れ



株主メモ

事業年度	4月1日～翌年3月31日
期末配当金受領株主確定日	3月31日 中間配当を実施するときの株主確定日は9月30日です。
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
特別口座の口座管理機関	
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

上場証券取引所	東京証券取引所 スタンダード市場
公告の方法	電子公告により、当社ホームページに掲載いたします。 (https://www.ukai.co.jp/) なお、やむを得ない事由により、電子公告によることができない場合は、日本経済新聞に掲載いたします。

株式会社 うかい https://www.ukai.co.jp/

〒193-0846 東京都八王子市南浅川町3426番地 TEL : 042-666-3333

うかい通信

第42期 中間事業のご報告

2023年4月1日～2023年9月30日



1964年に高尾山麓に創業し、来年60年を迎える『うかい鳥山』での婚礼
一雄大な高尾の自然をいかした庭内を歩く「花嫁行列」は、うかい鳥山ならではの演出ー

株式会社 うかい
証券コード：7621

株主の皆様へ



代表取締役社長 荒井 俊也

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、厚くお礼申し上げます。
第42期中間のうかい通信のお届けにあたり、謹んでご挨拶を申し上げます。

2024年3月期の上半期は、新型コロナウイルス感染症に対する各種制限が解消され、社会・経済活動の正常化が進行するなかで緩やかな回復基調で推移いたしました。当社でも、同感染症の法的位置づけが「5類」に移行したことで、外食やインバウンドの需要回復が一段と進み、経営環境は着実に回復してきていると感じております。

このような状況のなか、当社は「食」に関わる企業として日本の食文化の発展に貢献できる企業を目指し、2025年3月期を最終年度とする中期経営方針に掲げる事業基盤の構築のため、前期に引き続き「人材力の強化」「収益基盤の強化」「財務基盤の強化」の3つの重点経営課題に取り組んでおります。

特に収益基盤の強化では、アフターコロナの動きが顕著になるなか、うかいならではの強みを磨くため、お客様の幸せと喜びを第一に考え、最上級のおもてなしの追求を進めております。

レストラン事業部では、これまで以上に上質な料理ときめ細や

かなサービスをご提供するという方針のもと、コース構成や価格の見直しを段階的に実施したほか、2023年4月からは店舗の営業日に全てのスタッフでお客様をお迎えできるよう、週休2日の店舗を拡大させました。数あるレストランのなかから当社店舗を選んでいただいているからこそ、お客様お一人おひとりに思い出に残る素晴らしい時間をご提供する、そんな唯一無二のレストランであり続けることに注力しております。

また文化事業部の『箱根ガラスの森』でも、入念な準備のもと、3年ぶりに特別企画展の規模を拡大して開催したほか、コロナ禍で縮小していた人気の高い音楽イベント等も再開するなど、コロナ禍でなかなか遠出ができなかった方々にも心ゆくまで箱根ガラスの森で過ごす時間を楽しんでいただけるようにしたことで、非常に多くのお客様に大変喜んでいただいております。

一方、物販事業部では、新たな業態として成長促進を図る食品部門で、レストランの味をご自宅で簡単に再現できるよう瞬間冷凍技術を活用した商品を開発し、2023年6月にグランドオープンしたオンラインショップ「UKAI GOURMET DELI（うかいグルメデリ）」にて販売を始め、大変ご好評いただいております。今後も季節に合わせ食卓を彩る商品を展開していく予定です。是非ご期待ください。

このほかにも「当社の事業を通じて多くの方に幸せをお届けしたい」という想いで様々な工夫や取り組みを行ってきたことがお客様にご支持いただけたこともあり、当第2四半期の業績は前年同四半期に対し増収増益で着地し、年度計画に対しても好調に推移いたしました。下半期についても、上半期の状況を維持できるよう、引き続き事業基盤の構築のための取り組みを進めてまいります。

最後に、当社は来年の12月に創業60周年を迎えます。これも株主様をはじめ、うかいを支えてくださっている皆様が当社店舗を大切に思い、ご支援くださるからこそなのだと、従業員一同、深く感謝しております。これからも皆様の想いにお応えすべく、それぞれの店舗をしっかりと守り、末永くご愛顧いただける「うかい」をつくってまいりますので、今後も変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

決算ハイライト

- 新型コロナウイルス感染症の「5類感染症」への引き下げが外食やインバウンド需要回復を後押しするなか、業績の回復を着実に進め、売上高は増収着地。
- 前年同期に計上していた時短協力金の一過性の収益減少はあったが、増収効果により増益で着地。

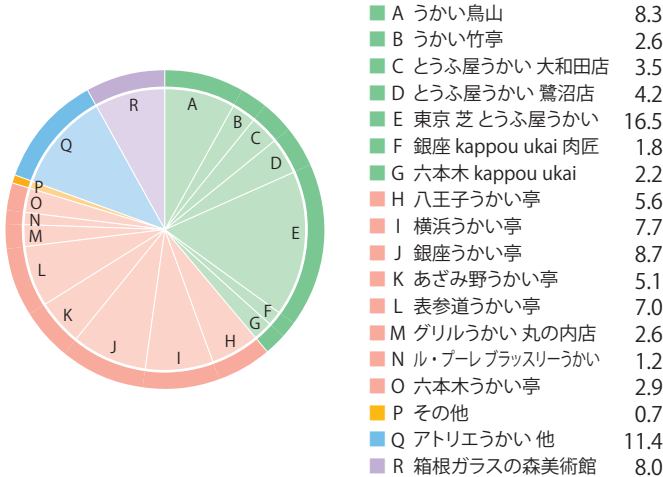
主な経営指標 (百万円)

	第40期 第2四半期	第41期 第2四半期	第42期 第2四半期
売上高	4,024	5,916	6,524
営業利益	△1,079	114	435
経常利益	△620	203	419
四半期純利益	△628	220	338
1株当たり四半期純利益(円)	△120.07	39.30	60.35
総資産	10,665	10,442	10,287
純資産	2,230	3,202	4,170
有利子負債	5,752	4,392	3,140

セグメント情報 店舗別売上構成 (%)

- レストラン事業部
5,260 百万円 (前年同期比11.7%増)
- 物販事業部
740 百万円 (前年同期比1.5%減)
- 文化事業部
523 百万円 (前年同期比15.0%増)

事業部	レストラン事業部	物販事業部	文化事業部
比率(%)	80.6	11.4	8.0



うかいの人材戦略

物語のある空間、至福の料理、そして人の温もりが感じられるおもてなしの心。
うかいの世界を作り出す3つの要素は、すべて「人」から生まれるものです。
そのため、当社では中長期経営方針の3つの柱の一つに
「人材力の強化」を掲げ、人材の獲得・育成に向けた取り組みを行っています。



人材確保と人材戦略

積極的な「人材確保」

当社は、レストラン、物販、文化と様々な事業を展開しておりますが、どの事業も人が担う割合は大きく、この先の成長を見据えた時に企業風土にあった人材を確保していくことは重要な課題です。
そのため、定期採用に重きを置くとともに、2021年にジョブリターン採用を、2022年にはリファラル採用を開始し、中途採用の強化を図っております。これからも多彩な手法を組み合わせ、積極的な人材確保を進めてまいります。



2023年度の入社式。41名の新入社員を迎えました。

従業員の成長をサポートする「魅力ある職場づくり」

定休日を導入して従業員の
ワークライフバランスを改善

2022年4月に一部店舗で定休日を週に2日設ける取り組みを始め、翌年4月から対象店舗を増やして現在は5店舗に拡大しました。スタッフにとっては身体だけでなく、気持ちも休めることができるので、これまで以上に目の前のお客様に集中しておもてなしができるようになりました。また、若手にとっては中身の濃い業務内容が早期上達の機会にもなっております。

現場の声を
課題改善に反映させる
イノベーションミーティング

現場の声を課題改善に反映させることを目的に、2022年より定期的にイノベーションミーティングを開催しております。具体的には、人事制度、育成・環境、女性活躍の3つをテーマに、それぞれに合わせ選出されたメンバーが課題の抽出とその改善について意見を出し合い、魅力ある職場づくりに活かしております。

全社一丸となって社員の成長を促す「人材育成」

当社が最も注力していることは、「全社で社員を育成し、成長してもらう」ことです。
これまで当社では、各店舗の独自性に合わせ、それぞれの店舗で人材育成を行ってまいりましたが、従来の人材育成では得ることができない学び、気づき、経験の創出や魅力ある職場づくりによって、社員自身が成長を更に実感してもらいたいという想いから、全社一丸で社員の成長を促す体制の構築を進めております。

他店舗研修制度

レストラン事業部において、2021年より他店舗研修制度を開始し、この2年間で約100名が参加しております。本研修は、多くの店舗を経験し、成長して欲しいという考えのもと、和食・洋食、またブランドの垣根を越えて他の店舗へ研修に参加することも可能な制度となっており、このことで参加者の調理技術やサービスレベルが向上しております。今後は、レストラン事業部以外の事業部でも同様の研修を導入し、従業員が楽しみながら成長できるような制度にしていまいります。

活躍フィールドを広げる 職種変更制度

サービスマンから調理人、パティシエからサービスマン、調理人からパティシエ、サービスマンから本社スタッフ等の職種変更を可能とし、従業員の要望に応じて、新たな活躍のフィールドを広げる取り組みを行っております。

TOPICS ～ 学びの機会創出 ～

当社では、様々な教育・研修を実施するとともに海外派遣や他社と組んだイベントへの積極的登用等、学びの機会をつくることも人材育成に欠かせないものだと考えております。

2023年7月、江南区(カンナムグ)の中心部にある韓国を代表するホテル
“JWマリオット・ホテル・ソウル”にある日本料理「TAMAYURA(玉響)」で、ガラディナーを開催。



当社にとって初めての韓国でのイベントであり、このイベントを通じて新しい視点を取り入れる絶好の機会となりました。

周年記念店舗のご紹介

～ これまでのご愛顧ありがとうございます～

2023年に「横浜うかい亭」「とうふ屋うかい 大和田店」「銀座うかい亭」の3店舗が周年記念を迎えました。
そして2024年には、創業店の「うかい鳥山」や1974年開店の「八王子うかい亭」が周年記念を迎えます。

2023年に
周年記念を
迎えた店舗40th横浜うかい亭
1983年12月 OPEN30thとうふ屋うかい 大和田店
1993年11月 OPEN20th銀座うかい亭
2003年12月 OPEN

Ukai History

2024年に
周年記念を
迎える店舗60thうかい鳥山
1964年12月 OPEN50th八王子うかい亭
1974年12月 OPEN

うかいならではのおもてなしで、
感動や喜びなど、皆様の思い出
に残る素晴らしい時間をご提供で
きる店であり続けられるよう、これ
からも挑戦してまいります。

周年記念店舗ではイベントや特別メニューなどを企画中！

店舗の特色を活かし、皆様とともにアニバーサリーを盛り上げてきたいと思っておりますので是非
ご期待ください。最新情報は、うかいアプリや当社ホームページにてお知らせいたしますので
要Check! うかいアプリなら各店のイベント情報などをプッシュ通知で随時配信しております。
ぜひこの機会にうかいアプリをご利用ください。

※店舗によりイベントや特別メニューなどが終了している場合がございます。詳しくはうかいアプリや当社ホームページをご確認ください。

うかいグループ公式アプリ 好評配信中！

うかい アプリ

検索



「四季めぐり婚」を開催

(期間：2024年1月～12月)

2024年に60周年を迎える『うかい鳥山』では、特別企画の一つとして、「四季めぐり婚」を開催いたします。四季折々の季節を愛する婚礼やロケーションフォトをご用意しております。

例えば
「うかい鳥山」
なら…

\うかいグルメデリ / 新商品情報

「うかい豆乳アイス」、12月中旬より発売予定

東京・神奈川に3店舗を構える「とうふ屋うかい」。
とうふの原料として自社工場で作られる豆乳の魅力を広く皆様に伝えたいという想
いから、バラエティ豊かな豆乳アイスを作りました。
豆の豊かなコクとなめらかな口どけ、豆乳ならではのすっきりとした後味。
豆乳と相性抜群の素材を活かした6種の味わいでお楽しみいただけます。

うかいグルメデリとは？

「うかい亭」「とうふ屋うかい」など、国内外において多彩な飲食店を営むうかいグループがお届
けるレストランクオリティのお取り寄せグルメシリーズです。
熟練のシェフたちが生み出したワンランク上の味わいを、豊富なラインナップでお届けいたします。

Flavor

- 豆乳
- 玉露
- 胡麻
- ダークチョコレート
- 木苺ホワイトチョコレート
- ミックスフルーツ

6種セット (5,000円※税込) での販売となります。

うかいのオンラインショップ
「うかいグルメデリ」でご購入いただけます詳細・ご購入はこちら ▶ <https://ukai-online.com/category/UGD/>

レストラン事業部 (和食)

うかい鳥山

[いろいろ炭火焼料理]
東京都八王子市南浅川町3426
TEL.042-661-0739

うかい竹亭

[懐石料理]
東京都八王子市南浅川町2850
TEL.042-661-8419

とうふ屋うかい 大和田店

[とうふ料理]
東京都八王子市大和田町2-18-10
TEL.042-656-1028

とうふ屋うかい 鷺沼店

[とうふ料理]
神奈川県川崎市宮前区鷺沼1-18-4
TEL.044-865-1028

東京 芝 とうふ屋うかい

[とうふ会席料理]
東京都港区芝公園4-4-13
TEL.03-3436-1028

銀座 kappou ukai 肉匠

[肉割烹料理]
東京都中央区銀座8-9-15
ジュエルボックス銀座B1F
TEL.03-5568-1515

六本木 kappou ukai

[割烹料理]
東京都港区六本木6-12-4
六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り2F
TEL.03-3479-1515

レストラン事業部 (洋食)

八王子うかい亭

[鉄板料理]
東京都八王子市暁町2-14-6
TEL.042-626-1166

横浜うかい亭

[鉄板料理]
神奈川県大和市つきみ野6-5-2
TEL.046-276-5252

銀座うかい亭

[鉄板料理]
東京都中央区銀座5-15-8
時事通信ビル1F
TEL.03-3544-5252

あざみ野うかい亭

[鉄板料理]
神奈川県横浜市青葉区あざみ野南2-14-3
TEL.045-910-5252

表参道うかい亭

[鉄板料理]
東京都渋谷区神宮前5-10-1
表参道ジャイル5F
TEL.03-5467-5252

六本木うかい亭

[鉄板料理]
東京都港区六本木6-12-4
六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り2F
TEL.03-3479-5252

Grillうかい 丸の内店

[Grill料理]
東京都千代田区丸の内2-6-1
丸の内ブリックスエア2F
TEL.03-5221-5252

ル・ブーレ プラッスリーうかい

[プラッスリー]
東京都千代田区大手町1-1-1
大手町パークビルディング1F
TEL.03-3217-5252

物販事業部

アトリエうかい たまプラーザ

[菓子製造販売]
神奈川県横浜市青葉区新石川2-4-10
モリテックスたまプラーザビル1F
TEL.045-507-8686

アトリエうかい エキュート品川

[菓子販売]
東京都港区高輪3-26-27
JR東日本 品川駅構内 エキュート品川1F
TEL.03-3280-5505

アトリエうかい トリエ京王調布

[菓子製造販売]
東京都調布市布田4-4-22
トリエ京王調布 A館1F
TEL.042-444-7367

アトリエうかい 高島屋京都店

[菓子販売]
京都府京都市下京区四条通河原町
西入真町52高島屋京都店B1
TEL.075-221-8811(代表)

アトリエうかい 高島屋大阪店

[菓子販売]
大阪府大阪市中央区難波5-1-5
高島屋大阪店B1
TEL.06-6631-1101(代表)

レストラン事業部 (海外)

うかい亭 高雄 (カオジュン)

[鉄板料理・ Grill料理・日本料理]
高雄市前鎮區中山二路199號
シルクスクラブ2F/3F

THE UKAI TAIPEI

[鉄板料理・割烹料理]
台北市信義区松智路17号46階

文化事業部

箱根ガラスの森美術館

[美術館]
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原940-48
TEL.0460-86-3111