

会社法改正により 株主総会招集ご通知が ウェブ化しました

会社法改正により、2022年9月1日から株主総会資料（招集通知など）の「電子提供制度」が施行されました。この制度は、株主様の個別の承諾を得なくとも株主総会資料を当社ウェブサイト等に掲載することにより、適法に株主様に提供したものとする制度です。ウェブサイトの閲覧が困難な株主様におかれましては、所定のお手続き（書面交付請求）をいただくことで、株主総会資料を書面にてお受取りいただけます。お手続きにつきましては、お取引のある証券会社もしくは三菱UFJ信託銀行株式会社証券代行部へお問い合わせください。

書面交付請求に関する
お問い合わせ先



三菱UFJ信託銀行株式会社証券代行部

<https://www.tr.mufg.jp/daikou/denshi.html>

〔電子提供制度専用ダイヤル〕 **0120-696-505** 平日9:00～17:00（土・日・祝日等を除く）



レストラン事業部 和食部

うかい鳥山
〔いろり炭火焼料理〕
東京都八王子市南浅川町3426
TEL.042-661-0739

うかい竹亭
〔懷石料理〕
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

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 洋食部

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ルうかい 丸の内店
〔 Grill料理〕
東京都千代田区丸の内2-6-1
丸の内ブリックスクエア2F
TEL.03-5221-5252

ル・ブーレ・ブラスリーーうかい
〔ブラスリーー〕
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

レストラン事業部 海外部

うかい亭 高雄（カオシュン）
〔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



U K A I

GOURMET DELI

日々の食卓にうかいの味を。





株主の皆様へ

株主の皆様には
平素より格別のご支援およびご厚情を賜り、
心よりお礼申し上げます。
うかい通信をお届けするにあたり、
ご挨拶を申し上げます。

代表取締役社長 紺野俊也

当期の振り返り

行動制限の緩和に伴い
人流が戻りつつある中、業績回復が鮮明に

2023年3月期の業績は、売上高でコロナ禍前に対しほぼ9割まで回復し、利益に関しては減資に伴う税負担の軽減などもあり、2019年3月期ぶりに当期純利益の黒字化を達成することができました。

レストラン事業部では経費構造の見直しによるコスト抑制、効率的な人員配置に加え、お客様の来店価値向上を目的にサービス・店舗環境の充実を図り、価格改定を実施しました。こうした取り組みも含め、改めてうかいのおもてなしがお客様にご評価いただいたことが前期比大幅増収につながったと考えています。

物販事業部では、「アトリエうかい」の新店舗を大阪難波にオープンし、多くのお客様に来店いただいているほか、既存店の売上高も大きく伸長しました。コロナ禍で需要を伸ばしたEC・外部販売も前年同様の水準で好調に推移しています。

文化事業部では、行動規制の緩和に伴い来館者数が伸長

しました。企画展・イベントの効果もあり、前期から大幅な増収となっています。

株主の皆様への利益還元につきましては、当期業績を踏まえ復配を決定しました。投資とのバランスを勘案し、まずは1株あたり15円とさせていただきます。今後の事業成長により利益を創出し、継続的な増配を実現していきたいと考えていますので、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

中期経営戦略

ありたい姿の実現に向け
課題解決により事業基盤の構築・確立を図る

当社は「日本の食文化の発展に貢献できる成長性と収益性を兼ね備えた企業」というビジョンの実現に向け、2023年3月期からの3年間を「収益力、成長力向上に向けた事業基盤の構築期」と位置づけ、様々な取り組みを進めています。

◆ 体系的な教育プログラムで社員の成長スピードを加速
人の温もりが感じられるおもてなしは、うかいならではの強みの

一つであり、「人材力の強化」は経営戦略上の最重要テーマです。
採用面については、新卒が毎年一定人数を確保できている一方、即戦力となる中途人材では、ジョブ・リターン制度の導入など様々な取り組みを進めているものの目標までは届いていない状態です。

こうした状況の下、中長期的な観点から新卒採用に重きを置き、採用できた人材を丁寧に育成するとともに成長した社員が長く勤めることができる職場環境の整備を進めることで、人材の確保・強化を図っていきたくと考えています。

育成の方法も、昔ながらのいわゆる「修行」寄りの観点から、体系的なプログラムの中で「自ら考え、自ら育つ」ことを促す「教育」を実践することにより、若手の成長スピードも確実に速まったと実感しています。

また、経営人材育成の一環として、管理職クラスの他店舗研修を一部で開始しました。人的資本強化の観点から専門性を重視して育成すべきとの考えもありますが、自らの専門を超え、複数の職場でさまざまな経験を積んでもらいたいと考えています。

◆ 意欲ある若者が成長を実感できる魅力ある職場づくり

当社は食を通して、お客様に最上のおもてなしをすることを追求しており、働く者が仕事に誇りをもてる環境であると自負しておりますが、それでも飲食業界自体に労働時間が長い、休日が少ないなど、ネガティブなイメージを持たれていると感じています。

このようなイメージを変えていきたいという思いもあり、2023年4月から週休2日の店舗を大幅に拡大しました。稼働日は少なくなりますが、より目の前のお客様に集中しておもてなしができるという点では、ご満足いただける体制を確保できていると考えています。また若手にとっても友人や家族との時間が増えるとともに、中身の濃い業務内容が早期上達の機会ともなっており、人材力の強化にもつながっていくものと確信しています。

さらに転勤希望を含む自己申告制度を導入し、実際に本人の希望に基づく異動も実施しています。こうした取り組みを発信し

ていくことで一人でも多くの熱意を持つ方々が入社し、当社へ新しい風を起こしてくれることを期待しています。

◆ 従業員満足→ お客様満足→ 事業成長の好循環を

従業員の価値観も多様化し、もはや旧来の画一的な人事制度では通用しない時代になりました。経営陣はもちろん職場の上司には、従業員一人一人と真摯に向き合う「個性を生かすマネジメント」が求められています。

うかいの料理は、素材の味を生かすことでうかいならではの味を創り上げていくものですが、人についても同じで、それぞれ個性が異なる従業員に一つのルールを当てはめるような店づくりでは、お客様にとって、そして私たちにとってもつまらないお店しかできないでしょう。

組織である以上、ルール・制度は整えていかなければなりませんが、従業員が過度にルールに縛られ萎縮するようなことがないよう配慮する必要があると考えています。

当社は従業員一人一人が働きがいを感じるとともに自ら成長し、それをお客様満足、会社の成長へとつなげていきたいと思っています。これは一つのチャレンジですが、実現できれば当社は、お客様に感動を提供できる存在であり続けることができると確信しています。

◆ 新工房で「アトリエうかい」のブランド発信力を強化

「アトリエうかい」は『たまプラーザ店』オープンから10年が経過し、物販事業として総売上の約1割を占めるまでに成長しました。

今後は地域限定や季節限定、ショコラコレクションなど魅力的な新商品の開発、レストランとのコラボ企画、イベントなど積極的な話題づくりでファン層の拡大に取り組むとともに、新しい収益の柱としての成長に向けた不可欠な投資として、新工房の建設も検討しています。

現在の八王子にある工房の製造能力が限界に来ており、喫緊の課題となっています。

ただし、売上倍増を目指して従来と同様の工房を作るのではなく、例えばお菓子づくりを体感できる、できたての味を楽しんでいただけるなど、まったく新しい発想で多くのお客様に「アトリエうかい」のお菓子づくりを実感していただける空間創出を目指したいと考えております。

こちらはまだ構想段階であり、用地問題などハードルもありますが、更なるうかいブランド発信力の強化、知名度の向上につなげていきたいと考えていますので、楽しみにしていただければと思います。

◆ オンラインショップで冷凍食品の販売をスタート

オンラインショップ「UKAI GOURMET DELI」にて、4月より冷凍食品の販売を開始しました。「うかい亭」や「とうふ屋うかい」で料理長を歴任するシェフたちが、専用セントラルキッチンで調理から冷凍まで全工程を担う体制を整え、6月からメニューを倍増するなど、新業態として拡大を図っていく計画です。

コロナ禍で実施したテイクアウトの好評により改めてうかい製品への高いニーズを確信したこと、冷凍技術の向上などを勘案して開始した事業で、製菓とともに物販事業の成長に向けた取り組みの一環として期待しています。

◆ 3業態の有機的な連携により新しい取り組みに挑戦

当社は事業部制を採用しており、通常はレストラン・物販・文化という3つの業態に分かれてビジネスを展開していますが、3つの業態で当社は一つであり、業態間の交流を妨げる障壁は存在しません。

そこで、社内に3業態を有することを最大限に活かす新しい試みとして、『箱根ガラスの森』に併設するカフェレストラン『カフェラツツァうかい』のメニューを、うかいのブラスリーグループ総料理長監修でリニューアルいたしました。レストラン事業部と文化事業部が連携し、箱根の雄大な自然を前に特別な体験をご提供することで、美術館の価値向上に寄与しています。

今後も引き続き業態間の連携を強め、ビジネスの可能性を

拡げるプロジェクトに挑戦していきたいと考えています。

サステナビリティ

お客様に新たな感動を提供し続けることで
100年先、200年先も成長し、輝き続ける企業に

当社は「100年続く店づくり」を理念に掲げ、創業以来一貫して持続的な事業成長を目指してきました。お客様・株主様をはじめ当社が目指す店づくりを支えていただいているすべてのステークホルダーの皆様との信頼関係を大切にしていくことが100年、200年と続く企業となるための道筋であり、単なる食事の提供にとどまらない、うかいならではのおもてなしでお客様に感動や喜びを提供し続けていくことが当社の存在意義であると考えています。

当社は食に関わるビジネスを展開する企業として、お客様の安心・安全・健康という観点から、これまで業務の中でサステナビリティに関わり、対応してきました。今後は当社の考え方、取り組みなどについてステークホルダーの皆様に透明性をもって発信し、ご理解いただくことが必要と考えています。改めてサステナビリティの観点から事業を整理・検討したうえで、順次開示してまいります。

株主の皆様へ

4月を迎え、新たな事業年度が始まりましたが、足下は前期を上回り好調を維持しており、いい形で2024年3月期をスタートさせることができましたと考えています。

来年、当社は創業60周年を迎えますが、これからも理念・精神を継承しながら前に進んでいくために、事業基盤の構築に取り組んでまいりますので、今後もうかいをお引き立てくださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

決算ハイライト

- 売上高は、コロナ禍の行動制限が段階的に緩和され回復基調で推移したことにより大幅増収。
- 当期は増収効果に加え、減資に伴う税負担の軽減や感染症対策に関連する助成金収入の計上等もあり、増益で着地。2019年3月期ぶりに当期純利益の黒字化を達成。

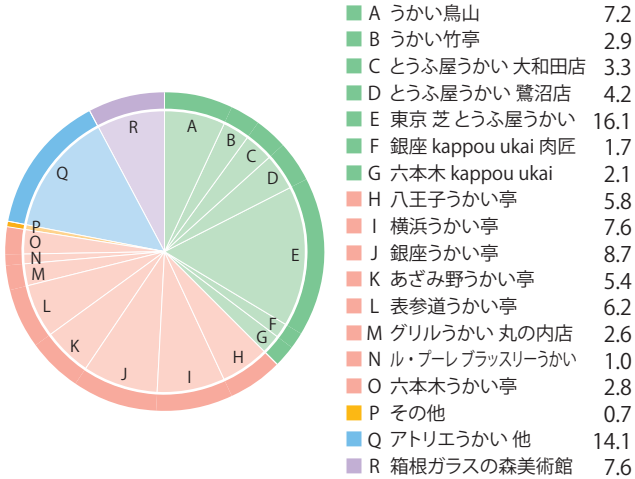
主な経営指標 (百万円)

	第39期 (2021年3月期)	第40期 (2022年3月期)	第41期 (2023年3月期)
売上高	8,575	9,815	12,652
営業利益	△1,199	△1,083	763
経常利益	△1,157	△477	852
当期純利益	△1,677	△869	918
1株当たり当期純利益(円)	△320.43	△165.81	163.82
総資産	10,240	10,981	11,256
純資産	2,862	2,984	3,900
有利子負債	4,615	5,179	4,281

セグメント情報 店舗別売上構成 (%)

- レストラン事業部
9,907 百万円 (前年同期比33.8%増)
- 物販事業部
1,777 百万円 (前年同期比6.8%増)
- 文化事業部
967 百万円 (前年同期比30.0%増)

事業部	レストラン事業部			物販事業部	文化事業部
	和食部	洋食部	その他		
構成比率(%)	37.5	40.1	0.7	14.1	7.6



日々の食卓にうかいの味を。

UKAI

GOURMET DELI

お取り寄せグルメ

『うかいグルメデリ』がグランドオープンしました

2023年6月、うかいオンラインショップに【うかいグルメデリ】がオープンいたしました。
「うかい亭」や「とうふ屋うかい」で料理長を歴任するシェフたちが瞬間冷凍技術を活かして、出来たてそのままの味わいを楽しめる商品を開発。
食卓でお手軽に楽しめるラインナップを、ぜひこの機会にお試しください。

【うかいグルメデリ】Point



うかいの味をお手軽に
創業から続く、お客様の喜びを第一に考えた味づくり。その知見を活かし、いつでも気軽に楽しめるレストランの一品を届けます。



匠の料理人が作る本格料理
うかいの各店で研鑽を重ねた稀代の料理長が、ご自宅で簡単に再現できるメニューを考案。充実のラインナップで取り揃えました。



出来たてそのまま瞬間冷凍
出来たての料理を、瞬間冷凍技術で風味まるごと凍結。冷凍庫にストックしておけば、いつでも贅沢な食卓シーンが叶います。

商品ラインナップ



うかいグルメデリ OPEN 記念セット

6,000円(税込)
※通常価格 7,400円(税込)

6月～8月にて
期間限定発売

バラエティ豊かな味わいを揃えた贅沢セットを、特別価格で。
グランドオープンを記念し、鶏五目ご飯や若鶏とキノコのクリーム煮など、定番商品5種の詰め合わせセットを期間限定の特別価格でご用意いたしました。まずはご自宅で「うかいグルメデリ」の世界をお楽しみください。また、大切な方への贈り物や季節のご贈答品としてもおすすめです。



黒毛和牛の赤ワイン煮

うかいが選び抜いた牛肉を、ホロホロに煮込んで旨味を凝縮。
[190g] 2,200 円(税込)



鶏五目ご飯

自家製だしが、味の決め手。具沢山のちそう彩り五目飯。
[230g] 1,800 円(税込)

新商品も
続々登場!

うかいグルメデリ

<https://ukai-online.com/category/UGD/>

詳細・ご購入はこちらから ▶



(2023年3月31日現在)

会社概要

■ 商号

株式会社うかい

■ 創業

昭和39年(1964年)12月

■ 設立

昭和57年(1982年)8月31日

■ 本社所在地

〒193-0846
東京都八王子市南浅川町3426番地
TEL. 042-666-3333 FAX. 042-666-3335

■ 売上高

12,652百万円

■ 資本金

100百万円

■ 証券コード

7621

■ 従業員数

639名

■ 役員

代表取締役社長	紺野俊也
取締役専務執行役員	峰尾亨
取締役常務執行役員	松崎城康
取締役執行役員	渡辺登美男
取締役執行役員	笹野雄一郎
取締役執行役員	齋藤寿美子
取締役(社外)	永田正
取締役(社外)	荒ヶ田和也
常勤監査役(社外)	佐藤喜彦
監査役(社外)	三上安雄
監査役(社外)	新田誠

(2023年6月23日現在)

株式の状況

発行可能株式総数	18,240,000株
発行済株式総数	5,606,540株
株主数	4,372名

大株主の状況

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
一般社団法人鶴飼家持株会	1,362	24.29
京王電鉄株式会社	769	13.72
キッコーマン株式会社	498	8.89
株式会社青山財産ネットワークス	200	3.56
株式会社三菱UFJ銀行	100	1.78

(注) 1. 持株数は、千円未満を切り捨てて表示しております。
2. 当社は、自己株式1,320株を保有しております。
3. 持株比率は、自己株式を控除して計算しております。

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。(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。

(注) 1. 株券電子化に伴い、株主様の住所変更、買取請求その他各種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。
2. 特別口座に記録された株式に関する各種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信託銀行全国各支店にてもお取次ぎいたします。
3. 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行本支店でお支払いいたします。