

cocoichi Report ココイチレポート

第33期

平成26年6月1日～平成27年5月31日

株式会社 壱番屋 (証券コード:7630)



9月からの
新
メニュー

季節限定
野菜シリーズ
蒸し鶏と
根菜の和風カレー
厚揚げ入り
こんにゃく入り



期間限定

蒸し鶏と大根の
塩ダレサラダ



会社概要

所在地 〒491-8601 愛知県一宮市三ツ井六丁目12番23号
TEL 0586-76-7545(大代表)
設立 昭和57年7月1日
資本金 15億3百万円
従業員数 752名(平成27年5月末)
店舗数 1,404店舗(平成27年5月末)(海外を含む)

株式の状況 (平成27年5月末現在)

発行可能株式総数 : 57,600,000株
発行済株式の総数 : 15,963,000株(自己株式50株を含む)
株主数 : 21,965名

■大株主(上位10名)	株主名	所有株式数	持株比率
有限会社 ベストライフ		3,188,000株	19.97%
ハウス食品株式会社		3,120,000株	19.55%
岐阜信用金庫		550,000株	3.45%
BNYML-NON TREATY ACCOUNT		488,600株	3.06%
日本マスター・トラスト信託銀行株式会社(信託口)		375,300株	2.35%
株式会社トーカン		350,000株	2.19%
宗次 徳二		330,000株	2.07%
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)		289,000株	1.81%
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口9)		283,800株	1.78%
浜島 俊哉		202,400株	1.27%

(注)持株比率は自己株式を控除して計算しております。

役員 (平成27年8月26日現在)

代表取締役社長: 浜島 俊哉
専務取締役: 河合 尚也
常務取締役: 細野 修二
取締役: 宮崎 龍夫
監査等委員である取締役: 山口 正弘
阪口 裕司
杉原 一繁
内藤 充(社外)
織田 幸二(社外)
葛原 守
石黒 敬治
春馬 葉子(社外)

株主優待制度のご案内

毎年5月、11月各末日現在の株主名簿に記載された株主様には
以下の通り「株主様ご飲食優待券」を進呈いたします。

- 100株以上500株未満をご所有の方には1,500円相当(年間3,000円相当)
- 500株以上1,000株未満をご所有の方には5,000円相当(年間10,000円相当)
- 1,000株以上をご所有の方には10,000円相当(年間20,000円相当)

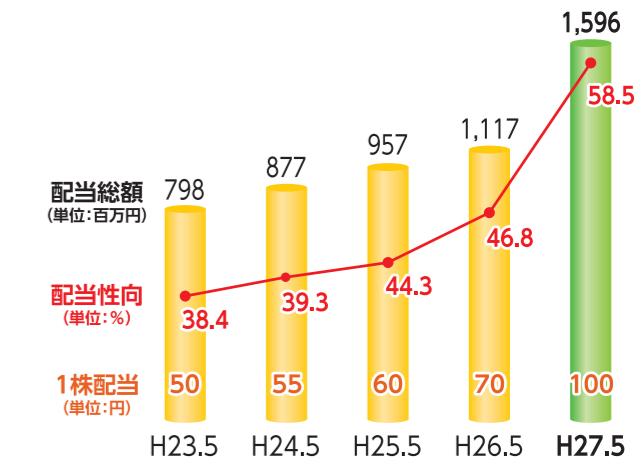
「ご飲食優待券を追加進呈」

定期のご飲食優待券に加え、店舗数が100の整数倍になるごとに、そ
の期末現在の株主名簿に記載された株主様には、以下の通り「株主様ご
飲食優待券」を追加進呈いたします(次回は1,500店舗達成時)。

- 100株以上500株未満をご所有の方には1,000円相当
- 500株以上1,000株未満をご所有の方には2,500円相当
- 1,000株以上をご所有の方には5,000円相当

お問い合わせは 無料ダイヤル **0120-860-188**

配当推移



株主メモ

事業年度	6月1日から翌年の5月31日まで
定時株主総会	毎年8月
基準日	定期株主総会の議決権:5月31日 / 期末配当金:5月31日 / 中間配当金:11月30日
株主名簿管理人	東京都千代田区丸の内一丁目4番1号 三井住友信託銀行株式会社
同業務取扱場所	〒460-8685 名古屋市中区栄三丁目15番33号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
郵便物送付先 (電話照会先)	〒168-0063 東京都杉並区和泉二丁目8番4号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部 TEL 0120-782-031(フリーダイヤル) ※取次事務は三井住友信託銀行株式会社の本店及び 全国各支店で行っております。

公告方法 電子公告(<http://www.ichibanya.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
できない場合の公告方法は、日本経済新聞に掲載することとする。

上場市場 東証第一部・名証第一部

証券コード 7630

その他(配当金計算書について)

配当金お支払いの際送付している「配当金計算書」は、租税特別措置法の
規定に基づく「支払通知書」を兼ねております。確定申告を行う際は、その添
付資料としてご使用いただくことができます。

なお、配当金領収証にて配当金をお受取りの株主様につきましても、配当
金支払いの都度「配当金計算書」を同封させていただいております。

ホームページのご案内

おすすめのメニューを紹介したり、品質情報
を分かりやすくお伝えしたりするなど、多くの
お客様に楽しんで見ていただける内容として
います。また、会社・IR情報ページには月次情報
をはじめ業績関連情報を掲載しております。



<http://www.ichibanya.co.jp/>

ココイチレポートおよび当社に関する
ご意見・お問い合わせはこちらまで

<http://www.ichibanya.co.jp/contact.html>

トップメッセージ

株主の皆様におかれましては、平素より当社への格別のご支援とご厚情を賜り、心よりお礼申し上げます。

平成27年5月期の営業概況

平成27年5月期の業績は、売上高440億14百万円(前期比3.4%増)、営業利益45億96百万円(前期比6.5%増)、経常利益47億17百万円(前期比5.9%増)、当期純利益27億26百万円(前期比14.2%)となりました。店舗の売上が好調であったことから、売上高、各利益ともに、過去最高を更新いたしました。

店舗の売上が好調に推移したのは、平成26年4月にテレビ番組で取り上げられたことをきっかけとして大きく伸びた来客数を、当期においても、一年を通じてある程度維持できたことが大きな要因であると考えております。

これは、従来より継続して行ってきた、QSC向上のための取り組みや店舗の快適性・利便性を高めるための施策などの結果として、お客様にとって使い勝手が良く、居心地も良い店舗として評価いただけたことによるものだと考えております。

メニュー面の施策としましては、季節ごとに限定商品を投入するなど、トッピングのバリエーションを増やすことで、味の変化を楽しんでいただけるような新たな提案を継続して行っています。

そのほか、自分たちにできることを考え、行動する力を高めることを狙いとして、店舗ごとにメニュー・販売施策を考えるストアレベルマーケティングを推進しておりますが、これによつて各店舗の主体的な取り組みが徐々に根付いてきており、従業員のモチベーションアップに繋がっております。

継続的な事業の繁栄と持続的配当成長

平成27年5月期の配当につきましては、「持続的な配当成長」という基本方針に則り、引き続き増配とさせていただきました。当期純利益が過去最高を更新し、財務基盤の強化も段と進んだことなどから、当期の配当金は、前期実績である1株当たり70円から30円の増配となる、1株当たり100円とさせていただきました。

当社は、「事業基盤の更なる強化」と新たな領域へのチャレンジをテーマとする第5次中期経営計画に取り組んでおり、

現状に満足することなく地道な施策を継続的に実施し、総合的な魅力を向上させることで、一人ひとりのお客様により満足いただけるような店舗運営をこれからも心がけてまいります。

日本のココイチから世界のCOCO-ICHIへ

海外における事業展開としましては、平成27年5月期には、新たなエリアとして、2月にマレーシア、3月にフィリピンに新規出店するなど、積極的に出店を進めてまいりました。売上も堅調に伸びており、海外事業として初めて黒字を計上いたしました。

引き続き、既存の出店エリアにおける店舗数の拡大と新たなエリアへの出店の検討を進め、海外での業容の拡大を図つています。

また、現在、イタリア・ミラノで開催中の「2015年国際博覧会」の日本館フードコート内にて、ヨーロッパ初の「カレーハウスCOCO-ICHI」を出店しております。今後の海外展開の試金石となる重要なチャレンジと捉えておりますが、日本式のカレーライスを食べ慣れないヨーロッパの方々にもご好評をいただけており、手応えを感じています。

日本の皆様に愛されてきたココイチを、もっと広く、世界の皆様に知りたいくべく、国境を越えておいしいカレーをよろしくお願い申し上げます。

カレーを中心深く広く

国内につきましては、カレー市場の新たな可能性を広げるべく、様々な分野を掘り下げてまいります。「カレーハウスCOCO-ICHI」を継続して出店していくことはもちろんですが、カレーにまつわる業態の開発・育成に加え、新たな事業への取り組みを幅広く検討してまいります。

平成26年9月には、栃木県にある自社工場内にレトルト食品の製造ラインを新設し、稼動を開始いたしました。既存のココイチブランドのレトルトカレーを自社生産に切り替えたことに加え、地域限定のカレーや個人・団体向けの小ロット品の受注なども目指してまいります。

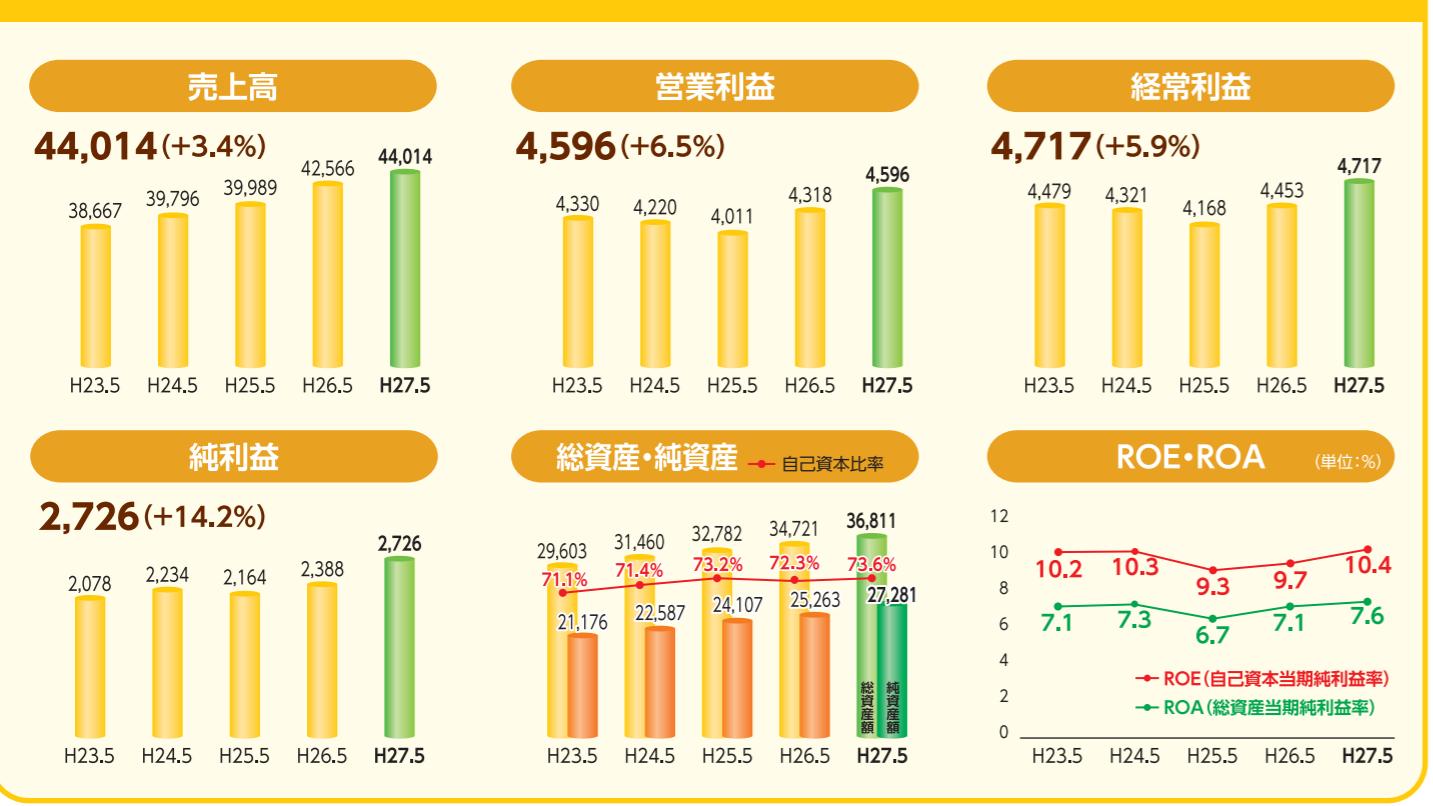
また、生鮮野菜の自社栽培にもチャレンジしており、まだテスト生産の域を出ないものの、試行錯誤を繰り返しながら、ノウハウを蓄積し供給エリアを増やしてまいります。



代表取締役社長
浜島 俊哉



連結財務ハイライト



国内CoCo壱番屋の営業概況

メニュー施策

●手仕込シリーズ

手仕込シリーズは、「手仕込ささみカツカレー」「手仕込メンチカツカレー」「手仕込とん勝つカレー」が登場しました。なかでも平成26年12月～平成27年2月に販売した「手仕込とん勝つカレー」は、通常で販売している手仕込とんかつカレー」のカツをこの期間だけサイズアップした、受験生やビジネスマンにおすすめの願掛けメニューで、大変ご好評をいただきました。



●季節ごとのメニューをご提案

なすやオクラ、トマトなどを使用した夏の人気メニュー「チキンと夏野菜カレー」、サラダ仕立ての「冷製夏カレー」を販売しました。



ストアレベルマーケティングの取り組み

●「濃厚甘くて辛いカレー」が大阪から全国へ

平成26年12月1日より、全国のカレーハウスCoCo壱番屋で「濃厚甘くて辛いカレー」を任意メニューとして販売開始しました。当社では6年前より、個店やエリアごとでオリジナルメニューや販促企画を考え、実施する取り組みである「ストアレベルマーケティング」を推進しています。これまでにも全国で多くのオリジナルメニューが生まれましたが、この「濃厚甘くて辛いカレー」も、平成26年4月に大阪市の北区角田町店の「ストアレベルマーケティング」メニュー「関西風「濃厚こってり甘辛カレー」として誕生しました。関西で親しまれている「ドロッピ濃厚で甘辛いビーフカレー」を参考に、ひと口食べると玉ねぎやチャツネの甘みを感じ、あとからジワジワと辛味が効いてくるようなカレーとして販売したところ、多くのお客様にご好評をいただきました。

その後、販売エリアを徐々に拡大し、今では全体の約半数の店舗で取り扱っています。1店舗の「ストアレベルマーケティング」から始まつた「濃厚甘くて辛いカレー」を、ぜひご賞味ください。
(取り扱っていない店舗もございます)



濃厚 甘くて辛いカレー
(ロースカツトッピング)



店内の快適性を高める取り組み

平成17年から10年計画で取り組んだ改装計画が最終年度を迎える、平成27年5月末までに、一部店舗を除いた国内CoCo壱番屋全店が「ニュータイプ店舗となりました。より多くのお客様に、より快適にお食事を楽しんでいただけるよう、落ち着きのある色合いとゆとりのあるレイアウトを採用した「ユータイプ店舗は、新しい「ココイチの顔」としてすっかり定着いたしました。



QSC向上の取り組み

●「壱番屋の星」を目指して

壱番屋グループの店舗では、「ココスペシャリスト」という社内資格を設定し、個人のスキルアップと店舗の活性化を図っています。「ココスペシャリスト」には、接客部門と調理部門があり、それぞれ5段階の等級があります。なかでも、最も上の等級である「スター」は、全国で接客部門の3名しか認定できません。

3名のスターは全従事者の見本であり、その名のとおり「壱番屋の星」としてチーンを牽引しています。



接客スター第3号
対馬奈穂美さん(青森県)
認定年:2014年

接客スター第2号
明石英津子さん(愛知県)
認定年:2009年

接客スター第1号
高橋初美さん(愛知県)
認定年:2008年

「入社動機は、スタッフの方がみんな楽しそうに働いていたことでした。いま接客スターとして取り組む人材育成を通じて自分もまた育てられていると感じています」

「私は決してホームランバッターではありません。私を含めた店舗スタッフ全員がバントで繋いだボールをお客様の心に届けたいと思っています」

「第1号の認定を頂いたことは大きなプレッシャーでもあります。迷ったときは壱番屋の社はである“ニコ・キビ・ハキ”に立ち返るようにしています」

外販事業

●スーパーやコンビニでもココイチを!!

順次、新しい商品を企画中ですので、お近くのスーパー・コンビニなどで見かけられた際には、ぜひご賞味ください。

食品メーカー様や小売業者様と共に、カレー味のスナック菓子やカツブーフーメン等のコラボ商品を開発しています。第33期には、新たに24種類の新商品が発売され、取り扱い商品数は50種類となりました。こうしたコラボ商品がきっかけとなって、多くの方にココイチを知っています。



株式会社おやつカンパニー様
とのコラボ

H27.6.8 発売



株式会社ダイシヨー様
とのコラボ

H27.9 発売予定

※一部店舗では販売を終了している場合がございます。

販促キャンペーン

●皆様に愛されて10周年!「グランド・マザー・カレー」キャンペーン

毎年、創業記念日である1月17日よりキャンペーンを行っており、今年も「グランド・マザー・カレー」をご注文いただいたお客様にオリジナルスープが当たるキャンペーンを実施しました。今回のオリジナルスープは、金属加工で有名な地域ブランドである燕市」とコラボレーションし、18万本をご用意しました。



●人気アニメとのタイアップを実施 「映画「ドラゴンボールZ」復活の「F」とのタイアップキャンペーン」

平成27年4月1日から、映画「ドラゴンボールZ」復活の「F」とタイアップし、オリジナルコラボグッズや壱番屋グループお食事券が当たるキャンペーンを実施しました。長年愛されている国民的人気アニメである「ドラゴンボールZ」を通じ、幅広い年齢層のお客様にご利用いただきました。



海外CoCo壱番屋の営業概況

●マレーシア・フィリピンへ新規出店

平成27年2月にはマレーシアへ、同じく3月にはフィリピンに新規出店を行い、海外出店エリアは、アジアを中心とした10の国と地域に拡大し、平成27年5月末の海外店舗数は、143店舗となりました。

では、日本の「ココイチ」の味に限りなく近いカレーをご提供し、チェーン全体での均一性を保っています。日本式カレーライスは、現地の方々にとって「外国料理」ですが、社是である「二コニコ・キビキビ・ハキハキ」とともに着実に根付きました。

今後もアジアを中心に、事業を拡大してまいります。



マレーシア

マレーシアには様々な人々が暮らしています。宗教上の理由から牛肉や豚肉が食べられない方、菜食主義の方など、様々な方がいらっしゃいますが、ノンアニマル（動物性原料不使用）のカレーソースを新たに開発し、トッピングの種類を豊富にご用意することで、幅広いお客様にご利用いただいている。



フィリピン

Estancia店のあるパシッギ市は、マニラ首都圏と呼ばれる16市と1町からなる都市群の東部に位置しています。マニラを中心に更に大きな成長を遂げて、いくフィリピンの発展とともに成長できるよう、事業拡大に取り組んでいます。

▲チキンクリームオムカレー

その他の業態



「あんかけスパゲッティ」は、ラードで炒めた太麺に野菜やワインナーなどの具材をのせ、黒胡椒の効いたトマトベースのソースをかけた、名古屋めしです。

熱々の鉄板に卵を敷き、その上にナポリタンを乗せた名古屋流の鉄板スパゲッティは、どこか懐かしい味わいが根強い人気です。

肉汁あふれる熱々の鉄板ハンバーグは、ひとつひとつを手でこねた、こだわりの一品です。ワンランク上のメニューとして、100%飛騨牛のハンバーグもご用意しています。

4品種の豚をかけ合わせて開発された「四元豚」を使用したサクサクのとんかつも、ぜひどうぞ。

カレーらーメンだけでなく、暑い夏には「冷しやぶサラダ麺」や「涼風中華そば」などもおすすめです。平日ランチの時間帯には、「ライス(小)付きの「から揚げセット」「や「餃子セット」などもご用意しております。



■野菜の自社栽培を試験開始

第5次中期経営方針(平成26年6月)平成29年5月)として掲げている「新たな領域へのチャレンジ」の一環として、生鮮野菜の自社栽培に取り組んでいます。平成27年1月より、三重県三重郡菰野町で「ココイチファーム菰野農場」の運営を開始しました。

菰野農場では、水耕栽培でサラダ用のレタスを栽培しています。現在、愛知・岐阜・三重を中心に、供給店舗数を拡大中です。今後もノウハウを蓄積しつつ、安定供給するための体制を整えてまいります。



<店舗によって取り扱いメニューが異なる場合がございます。>

TOPICS

■ミラノ万博 日本館 フードコートへ出店

平成27年5月1日～10月31日まで、イタリア・ミラノで「2015年国際博覧会」(以下、ミラノ万博)が開催されています。当社は、一般社団法人日本フードサービス協会コンソーシアムの員として、日本館のフードコートに出店し、「カレーライス」「とんかつカレー」「チキンカツカレー」「チーズカレー」の4品を提供しています。ミラノ万博で提供しているカレーソースは、今回万博専用に柄木工場のレトルトラインで製造したものです。

イタリアの人々にはあまり馴染みのない日本式カレーライスですが、多くの方に「初めて食べたけどおいしい」と言っていただいており、今後、欧州への出店を検討する足がかりになればと考えています。

出店期間の半ばを過ぎましたが、残りの期間についても、社是である「コニコ・キビキビ・ハキハキ」を發揮し、おいしいカレーとおもてなしを提供してまいります。

