



SAGAMI

No.1 Noodle Restaurant Company

証券コード:9900

山楽

りん

第54期 報告書 | 2023年4月1日~2024年3月31日





トップインタビュー

株主の皆様へ

平素は格別のご支援を賜り、誠にありがとうございます。
第54期（2023年4月1日から2024年3月31日）のご報告にあたり、一言ご挨拶申し上げます。

最初に、本年1月1日に発生いたしました能登半島地震により罹災された皆様には心よりお見舞い申し上げますとともに、復興にご尽力されている関係者をはじめ、ボランティアスタッフの皆さまに深く感謝申し上げます。

当連結会計年度におけるわが国経済は、新型コロナウイルスの感染症法上の位置づけが「5類」へ移行したことにより、景気の自律的な循環を制約してきた要因は解消され、加えて政府による経済活動促進策の実施や訪日外国人旅行者数の増加などにより、消費マインドの改善と人流の回復がみられ、景気は緩やかに回復いたしました。一方、不安定な国際情勢や、燃料及び資源価格の高騰、為替相場における円安の進行などによる物価上昇や輸入コストの増加により、先行き不透明な状況が依然継続しております。

外食産業におきましては、経済社会活動の正常化が進む中で、各種催事の復活や外出機会の増加による国内消費・外食需要の高まり、及びインバウンド消費の拡大などにより集客は改善しております。一方で、食材の仕入れ価格や人件費、光熱費、物流費などのコスト上昇やコロナ禍以降、顕著化する採用難など厳しい経営環境が続いております。

このような環境下、当社グループは、中期経営計画2023-2025「Together」に基づき、「持続可能性」の追求と「再成長」の実現をテーマとして、基本的価値である「おいしさ」と「おもてなし」の向上及び「こころ」と「からだ」の健康を目指した“食による提供価値の追求”に取り組んでおります。また、当社最大の経営資源である人財の「物心両面のゆたかさ」を実現し、従業員の「生きがい」と「やりがい」を両立することで、引き続きお客様への提供価値及び企業価値の向上に努めてまいります。

本紙では、その間の取り組み内容をご紹介しますので、ご高覧いただければ幸いです。



2024年6月
代表取締役社長 大西 尚真

✓ 連結売上高



✓ 連結経常利益



✓ 親会社株主に帰属する当期純利益



✓ 連結純資産・連結総資産



「おいしい」をすべてに

業績と取り組み

[Q1] 当期の業績についてお聞かせください。

当連結会計年度(2023年4月1日から2024年3月31日)の業績は、以下の通りとなりました。

	前年実績値	計画値	実績値
売上高	26,423百万円	31,000百万円	31,006百万円
営業利益	910百万円	1,650百万円	1,656百万円
経常利益	1,574百万円	1,720百万円	1,722百万円
親会社株主に 帰属する当期純利益	886百万円	910百万円	909百万円

当社は、コロナ禍の苦しい時期においてもグループ経営理念である『私たちは、「食」と「職」の楽しさを創造し、地域社会に貢献します』の具現化に取り組んでまいりました。

その結果、売上高は、新型コロナウイルス感染症による影響からのリバウンド消費もあり、感染症発生前の2019年度対比で117.2%、昨年対比で117.3%となり、2002年度以来21年ぶりに300億円を上回る創業以来過去2番目の実績となりました。

営業利益におきましても、昨年対比で181.9%と好調に推移いたしました。

また、コロナ禍においても、お客様をはじめ、地域社会に貢献する店舗の価値創造、いわゆるQ(品質) S(サービス) C(清潔) A(雰囲気)に加え安全安心、及び食と健

康を追求し、企業活動における「ゆたかさの創造」に取り組んでまいりました。そして、暗いトンネルはいつか抜けるとことを信じ、いざ抜けた際にどのような状況で再スタートが切れるかを考え、他社に遅れをとらないように準備を進めてきたことが、この結果に結びついたと考えております。





【Q2】社長就任1年目の振り返りについてお聞かせください。

昨年春、私は、前任の鎌田、伊藤から笑顔のバトンを受け継ぎました。5月に新型コロナウイルス感染症の位置づけが「5類」に移行し、人流の回復が顕著な1年であった一方で、資源価格の高騰や円安傾向が続き、外食企業にとって厳しい環境の1年となりました。そうした中、年度方針に「おいしいをすべてに」を掲げ、営業部門と後方部門が一体となり、外食産業の本質的価値である「おいしさ」と「おもてなし」を追求した結果、増収増益の決算を迎えることができました。ついてきてくれた社員・スタッフに感謝しています。

その感謝の気持ちを賃金のベースアップ、賞与として還元いたしました。そして、株主の皆さまへの当事業年度の期末配当におきましても、ここ近年においては、約2倍となる、一株当たり10円(普通配当8円、特別配当2円)とさせていただきます。

【Q3】和食麺処サガミと味の民芸での取り組みなどをお聞かせください。

当社の主力業態である和食麺処サガミ、味の民芸は、地域のファミリーから単身世帯まで幅広い層のお客様にご来店いただける店舗であります。

和食麺処サガミでは、蕎麦への拘りの追求として、厳選素材の「国産そば粉」を使用し、店内製麺を行っており

ます。また、味の根幹をなす「そばつゆ」のかえしには、熟成された「桂たまり」を使用することで、更に、味に深みと旨味を加えることができました。

新たな取り組みとしては、お子様が食べ物に一生困らないようにとの儀式である、誕生100日を祝う「お食い初め」や「一升米」をお子様に背負わせるなど、他社では経験できない、「ハレの日」施策に力を入れ、昨年には和食麺処サガミ全店に展開いたしました。また、モーニングの営業店舗を拡充し、地域の皆様にもご好評をいただいております。

味の民芸では、手延べうどんを前面に掲げ、「手延べうどん食べ放題企画」、3月に関東地区、4月には岡山地区及び千葉地区において大々的に「お客様感謝企画」のテレビCM放映を実施し、お客様の来店動機の増加に繋げてまいりました。

【Q4】今後の出店戦略などについてお聞かせください。

当社グループは、当事業年度において、主力業態の和食麺処サガミ8店舗に加え、「かき揚げ十割そば長助」、「十割そば二代目長助」各1店舗などグループ全体で合計14店舗を出店いたしました。2024年3月には、サガミでは長野県初出店となる「和食麺処サガミ 飯田インター店」をオープンいたしました。オープン以降、近隣のお客様にご来店いただき、売上高は計画を上回り、好調に推

移しております。

この「和食麵処サガミ 飯田インター店」を皮切りに、長野県への展開、また、今までに出店していない近畿南部や信越、中国地方なども視野に入れて出店調査を行い、いずれは「当社グループの味」、「サガミブランド」を全国の皆さまにお届けできるよう、着実に店舗ネットワークを広げてまいります。

これら主力業態とは別に、出店に注力しているセルフそば業態の長助は、当社グループの事業ポートフォリオにおける成長モデルとして位置づけ、今後の事業の柱とすべく、拡大させてまいります。その他の業態におきましても、地域での優位性を考慮し、地域のお客様に支持される店舗展開を図る所存です。

第55期となる2024年度では、グループ全体で10店舗の出店を予定し、2026年3月までにグループ全体で280店舗を目指してまいります。

今後もサガミグループの「おいしさ」を多くのお客様に届けするために、中期経営計画におけるポートフォリオに基づき、事業領域の拡大に向け、積極的に新規出店を続けてまいります。

【Q5】改めて株主様及びお客様へのメッセージをお願いいたします。

当社を取り巻く環境は、食材の仕入れ価格や人件費、光熱費、物流費などのあらゆるコストの上昇や、人口減

少に伴う人材採用難など、依然として厳しく、多くの課題に直面しております。一方、我々和食レストラン業態にとっての主要顧客層である50代以上の人口は、今後しばらくは増加する環境にあります。これを好機ととらえ、お客様起点での視座を堅持しながら、中期的な取り組みとして、「持続可能性」の追求と「再成長」の実現をテーマとし、「おいしさ」と「おもてなし」の向上、「こころ」と「からだ」の健康を目指した“食による提供価値の追求”に取り組んでまいります。

また、人口減少やマーケット変化への抜本的な対応に関しても、店舗オペレーションにおける「おもてなし」の部分を除く、一部の作業面につきましては、IT化による省人化を推進しております。具体的には、和食麵処サガミでは一部店舗、味の民芸においては全店にてタブレット型セルフオーダーシステムや一部の店舗にて配膳ロボットを導入しており、生産性向上策への取り組みを行っております。一方で、「おもてなし」については、人にしかできない部分だと思っておりますので、引き続き追求してまいります。

これからも当社に関わるすべての人々の物・心の両面での「ゆたかさ」を実現することに邁進してまいります。今後とも変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

以上



長野県初出店

和食麺処サガミ業態として長野県初出店となる、飯田インター店(中央自動車道飯田インター北へ約1km、国道256号線沿い)が、3月19日にオープンしました。

省人化に向けた取り組み

配膳ロボットやセルフレジの導入に加え、業態で初めてタブレット型セルフオーダーシステムを導入いたしました。今後は複数店舗への導入に向け検証を重ねてまいります。



飯田
インター店

【住 所】長野県飯田市北方324-1
【電話番号】0265-48-5526
【営業時間】11時～22時(オーダーストップ21時30分)



2023年度下半期(10-3月)国内出店店舗

和食麺処サガミ

- 常滑店** 10月 愛知県常滑市神明町4-301
0569-43-7021
8:00～22:00 <ラストオーダー21:30>
- 津島埋田店** 10月 愛知県津島市埋田町1-83
0567-25-4132
8:00～22:00 <ラストオーダー21:30>
- 岐阜本巣店** 12月 岐阜県本巣市政田字上市場1404-1
058-324-7070
8:00～23:00 <ラストオーダー22:30>
- 亀岡千代川店** 2月 京都府亀岡市千代川町高野林西田7-10
0771-22-5150
11:00～22:00 <ラストオーダー21:30>
- 飯田インター店** 3月 長野県飯田市北方324-1
0265-48-5526
11:00～22:00 <ラストオーダー21:30>

十割そば長助

- 名駅西店** 12月 愛知県名古屋市中村区則武1-11-16
コーポルネッサンス1F
052-452-2831
7:00～20:00 <ラストオーダー19:45>

二代目長助

- 豊田若林店** 1月 愛知県豊田市若林東町上外根47-4
0565-55-1055
10:30～21:00 <ラストオーダー20:30>

和麺サガミ

- レストピアふじた店** 1月 愛知県豊明市沓掛町田楽ケ窪1-98
レストピアふじた2F ※藤田医科大学院内
0562-92-5581
8:00～19:00 <ラストオーダー18:30>
定休日:日曜日

水山

- 新宿紀伊國屋店** 10月 東京都新宿区新宿3-17-7紀伊国屋ビルB1F
03-6380-5534
11:00～22:00 <ラストオーダー21:30>

JINJIN

- 新宿紀伊國屋店** 10月 東京都新宿区新宿3-17-7紀伊国屋ビルB1F
03-6380-1277
11:00～22:00 <ラストオーダー21:30>

“ちょっといい日”を“もっといい日”に

お子様の成長の節目をサガミでお祝いしていただけることに感謝するとともに、お客様と従業員が一緒になってお祝いすることで、笑顔あふれる空間づくりを心掛けております。

サガミへ行くことで、お客様にとっても、働く仲間にとっても、“ちょっといい日”を“もっといい日”になるよう、おもてなし強化に努めてまいります。

一升米の取り組みを和食麵処サガミ全店へ拡大

お客様のライフステージに寄り添い、様々な慶事「ハレの日」において大切な人と食事の時間を過ごしていただきたいと、和食麵処サガミの各店舗では、会食用メニューと共にバースデーケーキ、祝い鯛、横断幕など特別な日を演出するプランをご提案しています。また、新たな提案として、お子様のこれからの健やかな成長を願う「お食い初め」や「一升米」の場においても、特別メニューをご用意しております。お子様の健やかな成長を願って、思い出に残るひとときをお過ごしください。

一升米

1歳の誕生日を無事に迎えられたことを祝い、1歳になった赤ちゃんに一升(約1.5kg)のお米を背負わせて、これからの健やかな成長を願う日本の伝統行事です。

『一升』と『一生』を掛け、「お食い初め(百日祝い)」と共に「一生食べ物に困らないように」との思いが込められています。



お食い初め膳



一歳お祝いセット



部門別外食事業の状況

和食麺処サガミ部門

21,227 百万円 **68.4%**

和食麺処サガミ部門では、全店販売促進企画として「料理フェア」を7回実施いたしました。

また、4月に「ゴールデンウィーククーポン配布企画」及び「新メニュー告知チラシの折り込み」、5月に「母の日メニュー」の販売、6月にうなぎメニューを訴求した「父の日企画」、7月に「夏の感謝祭」、9月に「シルバーウィーククーポン配布企画」及び「敬老の日フェア」、11月に「冬の感謝祭」、12月に「年末年始割引券配布企画」、1月に「北のめぐみ・恵方巻告知チラシ折り込み企画」、3月に「創業感謝祭」を各1回実施いたしました。加えて、7月に「夏の感謝祭テレビCM」、8月に「北海道味めぐりメニューのテレビCM」、11月に「冬の感謝祭テレビCM」、12月に「ゆく年くる年テレビCM」、3月に「創業感謝祭テレビCM」を放映いたしました。

店舗関係では、「和食麺処サガミ川名店」(5月)、「和食麺処サガミ安城桜井店」(7月)、「和食麺処サガミ東郷店」(9月)、「和食麺処サガミ常滑店」(10月)、「和食麺処サガミ津島埋田店」(10月)、「和食麺処サガミ岐阜本巣店」(12月)、「和食麺処サガミ亀岡千代川店」(2月)、「和食麺処サガミ飯田インター店」(3月)を出店いたしました。その一方、「和食麺処サガミ越谷南店」(7月)、「和食麺処サガミ清水店」(11月)を閉鎖いたしました。

■対象店舗



味の民芸部門

6,551 百万円 **21.1%**

味の民芸部門では、全店販売促進企画として「料理フェア」を8回実施いたしました。

また、5月に「母の日御膳」メニューの販売、6月に「父の日フェア」、6月及び7月に計6日間「手延べうどん食べ放題企画」、7月に手羽先及びアルコール商品をお値打ち販売した「夏のごちそうフェア」、9月に「敬老の日フェア」、10月に「秋のごちそうフェア」、11月に「和食の日フェア」、12月に歳時メニュー(年越しそば・宴会)訴求チラシの折り込み、1月に「冬の土用フェア」、2月に「節分・恵方巻フェア」及び「もつ鍋総選挙」、3月に「春の感謝祭企画」を各1回実施いたしました。加えて、4月に岡山地区及び千葉地区において、「手延べうどんと季節メニューを訴求したテレビCM」、3月に関東地区において、「春の感謝祭と御膳メニューを訴求したテレビCM」を放映いたしました。更に、11月に東京都内の味の民芸18店舗を対象に「食べて応援!海の幸キャンペーン」、3月に「暮らしを応援!TOKYO元氣キャンペーン」に参加いたしました。

店舗関係では、「味の民芸東大和店」(6月)を閉鎖いたしました。

■対象店舗



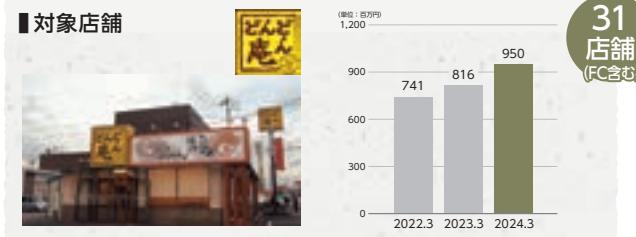
どんどん庵部門

950 百万円 **3.0%**

どんどん庵部門では、全店販売促進企画として「料理フェア」を12回実施いたしました。また、4月に「どんどん祭り」、11月及び1月に「GO!どんどん庵キャンペーン」を実施いたしました。

店舗関係では、「どんどん庵名駅西店」(10月)を業態転換に伴い閉鎖いたしました。

■対象店舗



その他の部門

2,196 百万円 **7.0%**

その他の部門では、回樂食堂「あいそ家」で、「料理フェア」を8回実施いたしました。

大型セルフうどん店「製麺大学」で、「料理フェア」を12回実施いたしました。セルフ十割そば「長助」で、「料理フェア」を、「かき揚げ十割そば長助」で10回、「十割そば二代目長助」で10回実施いたしました。また、「十割そば二代目長助野田店」で、「十割そば食べ放題企画」を10回実施いたしました。

国内店舗関係では、「水山新宿紀伊國屋店」(10月)、「JINJIN 新宿紀伊國屋店」(10月)、「かき揚げ十割そば長助名駅西店」(12月)、「和麺サガミレストピアふじた店」(1月)、「十割そば二代目長助豊田若林店」(1月)を出店いたしました。その一方で、「Dela PASTA Kitchen 土岐店」(8月)を閉鎖したほか、「あいそ家東郷店」(8月)、「あいそ家津島店」(10月)を業態転換に伴い閉鎖いたしました。

海外店舗関係では、イタリア・ペローナ市に「SAGAMI ペローナ店」(8月)をFCで出店いたしました。その一方で、「SAGAMI ボローニャ店」(1月)を閉鎖いたしました。

■主な対象店舗



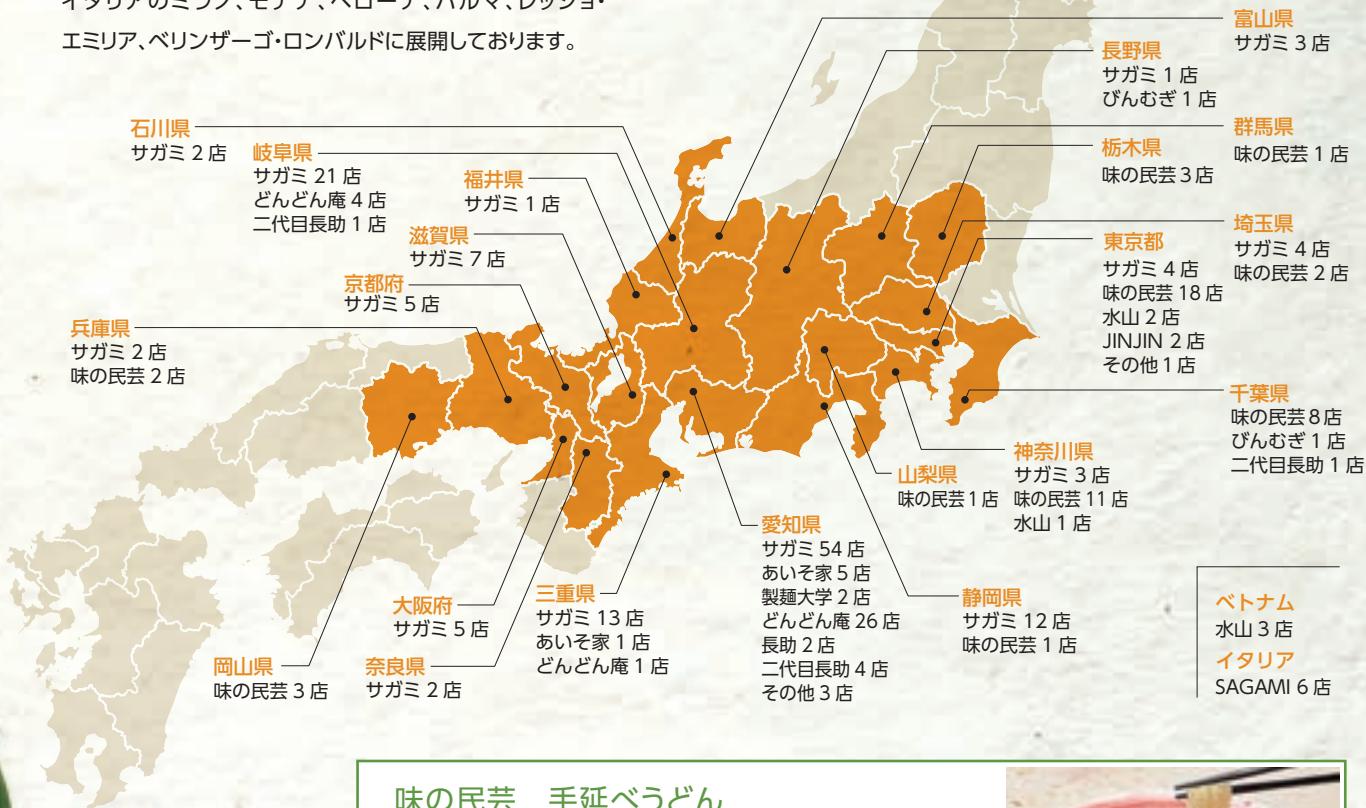
店舗ネットワーク

(2024年3月31日現在)



合計
256
店舗

当社グループは、「和食麺処 サガミ」「味の民芸」「あいそ家」「どんどん庵」「水山」「製麺大学」「びんむぎ」「JINJIN」「長助」「二代目長助」「ぶぶか」「SAGAMI」「和麺サガミ」を展開しております。また海外はベトナムのホーチミン、イタリアのミラノ、モデナ、ペローナ、パルマ、レッジョ・エミリア、ベリンザーゴ・ロンバルドに展開しております。



味の民芸 手延べうどん

長時間熟成し、丹念につくりあげた「手延べうどん」味の民芸のうどんは、創業以来「手延べ」製法を続けています。「手打ち」よりも手間ひまかかるこの製法にこだわるのは、うどん本来の「コシ」「つるつる感」を最高の形で味わっていただくことができるからです。



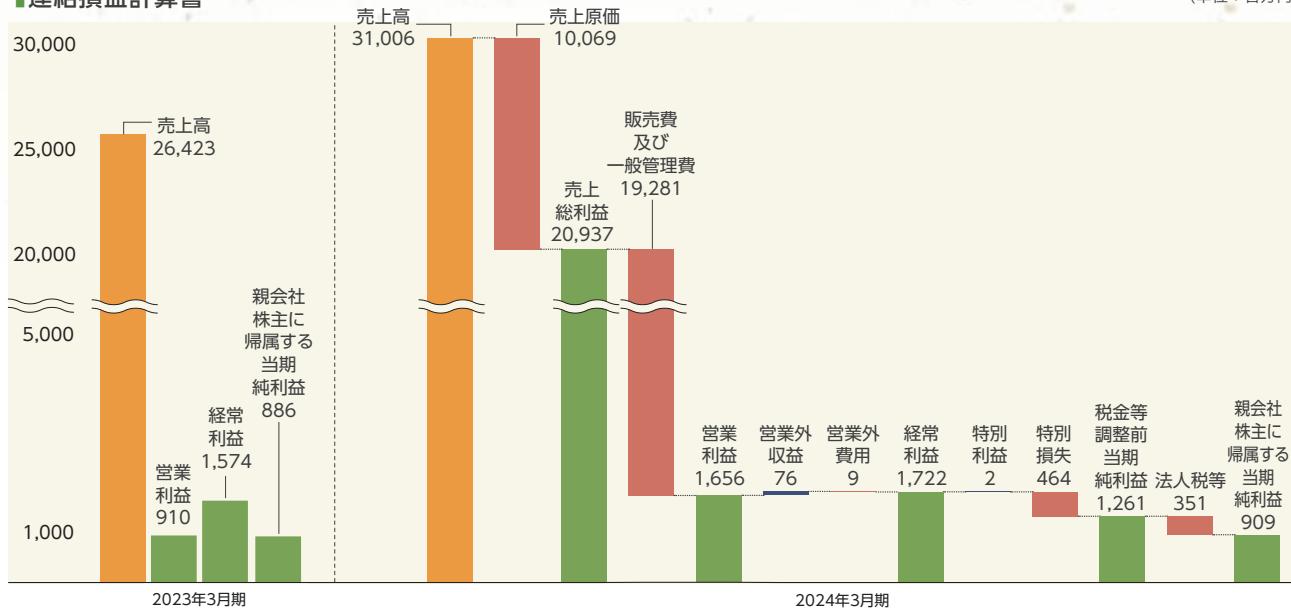
味の民芸イチオシ



連結財務諸表 (要約)

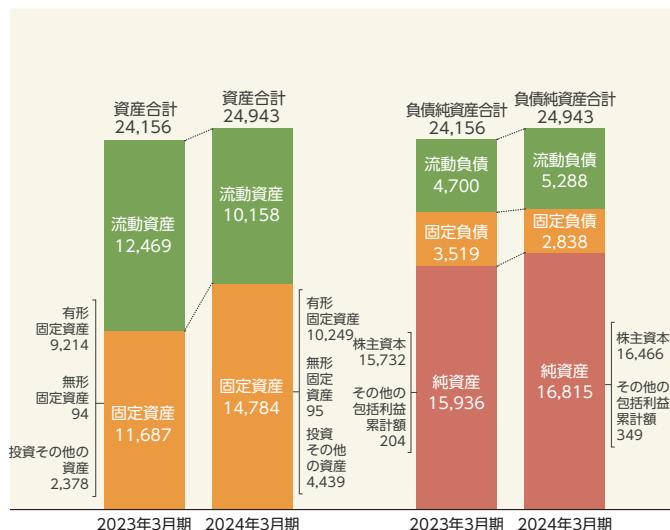
連結損益計算書

(単位：百万円)



連結貸借対照表

(単位：百万円)



連結キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)





■会社概要

商号	株式会社サガミホールディングス
設立年月日	1970年(昭和45年)3月4日
資本金	9,090,653,149円
従業員数	534名
本社	名古屋市守山区八剣二丁目118番地
店舗数	256店舗
グループ企業	サガミレストランズ株式会社 味の民芸フードサービス株式会社 株式会社サガミマネジメントサポート 株式会社サガミフード サガミインターナショナル株式会社 SINGAPORE SAGAMI PTE.LTD. VIETNAM SAGAMI JOINT STOCK COMPANY

■役員 (2024年6月27日現在)

代表取締役社長	大西 尚 真
取締役常務執行役員	鷲津 年 春
取締役執行役員	三ツ口 質
取締役執行役員	中島 康 文
取締役執行役員	川口 奈 央
取締役	有馬 祥 子 (社外)
取締役	遠山 眞 樹 (社外)
取締役常勤監査等委員	長谷川 喜 昭
取締役監査等委員	神谷 俊 一 (社外)
取締役監査等委員	村上 貴 子 (社外)

(注) 有馬祥子、遠山眞樹、神谷俊一および村上貴子の各氏は、「会社法」第2条第15号に定める社外取締役であります。

■株式情報

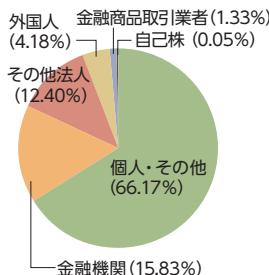
1 発行可能株式総数	100,000,000株
2 発行済株式総数	30,301,784株
3 株主数	21,991名
4 大株主	

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	2,566	8.47
昭和産業株式会社	1,194	3.94
アサヒビール株式会社	1,032	3.40
株式会社愛知銀行	923	3.05
株式会社日本カストディ銀行(信託口)	674	2.22
株式会社昭和	433	1.43
JP MORGAN CHASE BANK 385781	386	1.27
サガミ共栄会	375	1.24
大嶋 つき子	375	1.23
サガミグループ従業員持株会	274	0.90
合計	8,237	27.20

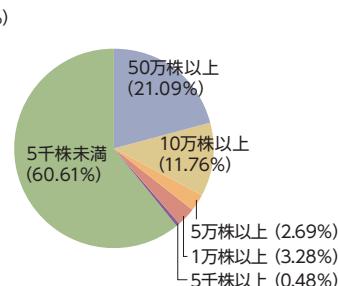
(注) 1. 持株比率は自己株式を控除して算出しております。
2. 当社は、自己株式として18,017株を所有しております。
3. 当社は、株式給付信託(BBT)を導入しており、株式会社日本カストディ銀行(信託E口)が101,700株を所有しておりますが、ここでは上記自己株式に含めておりません。

5 株式分布状況

①所有者別分布



②所有株式数別分布



株主メモ

事業年度	4月1日から翌年3月31日まで	公告方法	電子公告
定時株主総会	毎年6月下旬		事故その他やむを得ない事由によって
配当金受領株主確定日	期末配当金 毎年3月31日 中間配当金 毎年9月30日		電子公告による公告ができない場合は、 日本経済新聞に掲載いたします。
基準日	定時株主総会関係 毎年3月31日 その他必要がある場合は、あらかじめ 公告いたします。	上場金融商品取引所	東京証券取引所 プライム市場 名古屋証券取引所 プレミア市場
		インターネット ホームページ	https://www.sagami-holdings.co.jp/



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
特別口座の口座管理機関

同事務取扱場所 〒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 〒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
及び電話照会先 電話 0120-782-031 (通話料無料)

株主優待のご案内

・1,000株以上保有の株主様※1
年間3万円分(消費税を含む)の株主優待食事券
(1万5千円を年2回)を贈呈

・500株以上1,000株未満保有の株主様※2
20%割引券を年間10枚(5枚を年2回)贈呈

・100株以上500株未満保有の株主様※2
20%割引券を年間4枚(2枚を年2回)贈呈

※1.1回の利用額に制限がなく、「サガミ」「味の民芸」「どんどん庵」「水山」「製麺大学」「SAGAMI」「びんむぎ」「JINJIN」「ぶぶか」「長助」「二代目長助」「和麵サガミ」にてご利用いただけます。

※2.1枚につき、割引上限金額は3,000円(税込)となります。株主優待券を含む他の券との併用はできません。ご飲食代金およびテイクアウト商品代金にご利用いただけます。「どんどん庵」「水山」「製麺大学」「JINJIN」「びんむぎ」「ぶぶか」「長助」「二代目長助」「和麵サガミ」においては、20%割引ではなく、お一人100円(税込)割引とさせていただきます、1枚で4名様までご利用いただけます。



【権利確定日】毎年3月31日、9月30日
【発送予定】毎年6月下旬、12月中旬



左記QRコードよりご利用店舗
をご確認いただけます。

ホームページのご案内

各業態の店舗情報やメニュー情報をはじめ、当社グループに関する様々な情報を発信しております。ぜひご覧ください。

<https://www.sagami-holdings.co.jp/>



株式会社サガミホールディングス

〒463-8535 名古屋守山区八剣二丁目118番地
電話 052-737-6000

