



株主のみなさまへ

第42期 報告書

平成27年4月1日から平成28年3月31日まで

株式
会社 王将フードサービス
証券コード：9936

新たなコーポレート・ガバナンス体制のもと、 「攻めの経営」を展開してまいります。



株主のみなさまにおかれましては、平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、第42期(平成27年4月1日から平成28年3月31日まで)の決算が確定いたしましたので、ご報告申し上げます。

今後、私ども役職員一同、コンプライアンスを徹底するのはもちろんのこと、社業の一層の発展に努める所存です。つきましては、株主のみなさまの変わらぬご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

平成28年6月

代表取締役社長 渡邊 直人

Q コーポレート・ガバナンス強化の 取り組みについて教えてください。

A この度、当社のコーポレート・ガバナンス体制に関して、株主のみなさまにご心配をおかけしましたこと、役職員を代表してお詫び申し上げます。

当社では、今年3月に公表させていただいた通り、コーポレート・ガバナンスの評価・検証のための第三者委員会より調査報告書に基づく提言をいただきました。

これを真摯に受け止め、コンプライアンスを徹底した新たなコーポレート・ガバナンス体制の構築に向けて、役職員一同、不退転の覚悟で取り組んでいます。

主な取り組みとしては、業務執行役員に対するトレーニングをはじめ、監督機能と業務執行機能の峻別、指名諮問委員会の本来的機能の発揮などが挙げられます。

引き続き提言内容の着実な実行を通じて、コンプライアンス重視の経営を貫いてまいります。何とぞご理解を賜りますようお願い申し上げます。

当期の市場環境と決算概要をご説明ください。

A 国内経済は、企業収益や雇用情勢が改善しているものの、物価上昇などを背景に個人消費は伸び悩んでいます。そのため、消費市場動向は依然として不透明であり、見えるようで見えない、迷走した状況にあると捉えています。外食業界においては、お客様の健康志向が一段と強まっているのに加え、女性の社会進出を受けて女性のお客様に勢いがあると感じています。こうしたトレンドの微妙な変化を的確に捉え、ビジネスチャンスにつなげていくことが重要であると考えます。

当社は、餃子の主要食材の100%国産化をはじめとして、お客様に付加価値の高い商品の提供に努めてきました。一方、労働環境の改善を目的に営業時間の短縮を断行したことなどから、当期の売上高は前期比で微減となったものの、前年に未払賃金の計上等があったことや、ガス代の減少、減価償却費の減少等もあり、利益面では増益となり、当期純利益にいたっては二桁増となりました。

当期の主だった取り組みを教えてください。

A 当期の大きな取り組みとしては、埼玉県に新設した東松山工場の本格稼働を上げることができました。これは従来のお客様を大切にしつつ、新しい価値を提供することを目的に建設した当社の旗艦工場です。最新鋭の生産設備を備え、より安心・安全で衛生や品質、環境に配慮して、完全自動化による成形餃子の生産を行っています。今後、店舗業務の軽減や効率化に貢献していくとともに、東日本地区を中心に新規出店を加速させていく上できわめて重要な拠点となります。

一方、外食業界で有望とされる女性市場の開拓を目指した取り組みも始めました。本年3月には、京都市内にて女性のお客様をメインターゲットとした新コンセプト店「GYOZA OHSHO 烏丸御池店」をオープンしました。これは社内外の女性チームによる企画で、当社が得意としてきた日常食とは異なる市場の創出を目指しました。現時点で、お客様が注文されるメニューで最も多いのがやはり従来の餃子です。当社の餃子を召し上がりたいとおっしゃる女性の方は想定以上に多いことから、今後、新コンセプト店の多店舗化など潜在市場の開拓を検討していきます。

このほかにも、昨年12月に女性チームが考案した新メニューを発売するなど、女性参画の機会拡大に注力しています。また当社では、正規、非正規を問わず女性従業員の管理職登用にも努め、11名(平成28年3月31日現在)を数えるまでになっています。

当期は、企業の持続的成長に欠かせない従業員満足の観点から、経営理念に「全従業員の幸せを実現」と掲げて、労働環境の改善にも取り組みました。労働時間の短縮をはじめ、3年連続となるベースアップの実施、多様な働き方を支援する「キャリアアップ転換制度」の導入など、いずれも当社の未来を見据えた戦略的な取り組みです。おかげさまで、全店舗の離職率が低減傾向にあるほ

株主のみなさまへ

か、正規、非正規ともに就職希望者の数が急増しており、改革の手応えを実感しています。

Q 今後の事業展望について 考えをお聞かせください。

A 新たなコーポレート・ガバナンス体制のもと、攻めの経営に向けた準備が整ったと考えています。第43期は株主のみなさまの期待に応えるべく、出店計画を加速させることで業績の向上を目指します。

具体的には、直営店で年間40～45店舗の新規出店を計画しています。この中には、新たな業態としてコンパクトで効率的な運営ができる店舗も含んでいます。加えて、東松山工場での生産増を踏まえ、餃子の小売りにも乗り出す考えです。また、本年4月からは東日本地区を中心にテレビCMを大量投入しているほか、国内最大の料理レシピ投稿・検索サイトであるクックパッドと提携して、持ち帰り生餃子のアレンジレシピを開発・公開するなど、市場の開拓に向けた活動を積極的に展開しています。あるご家庭では、持ち帰り生餃子をお子様の離乳食として利用されているとお聞きしました。食の安心・安全への取り組みが評価されていることを大変うれしく思っています。

今後は業務の効率化や情報共有の観点から、ICT(情報通信技術)の利用を促進することも重要と考えています。まずは各店舗がタブレット端末でPOP(店頭掲示広告)を制作できるシステムを構築することで、オリジナルメニューの掲示をタイムリーにできる体制を整えます。また、クラウドコンピューティングの活用により、繁盛店のメニュー情報を全店で共有していくほか、全店におけるビッグデータの活用を増収増益につなげていく考えです。



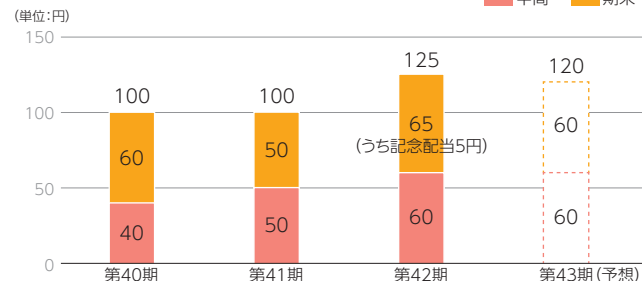
Q 最後に、株主のみなさまへ メッセージをお願いします。

A 冒頭で申しあげた通り、当社はコンプライアンスに基づく新たなコーポレート・ガバナンス体制を構築することにより、株主のみなさまをはじめ、すべてのステークホルダーに信頼される企業風土を築いてまいります。これによって、未来を見据えた持続的な成長を目指していきます。

当社は、日常食に特化して日々の暮らしを豊かにすることを使命に事業を継続してきました。「日本を美味しく」を実現することで、日本のソウルフードである餃子を「和食」として世界に発信し、これまで以上に安心・安全で美味しい餃子を一人でも多くの人々に提供できることを願って、誠心誠意努めてまいります。

株主のみなさまにおかれましては、当社の取り組みにぜひ注目していただき、末永いご支援を賜りますようお願い申し上げます。

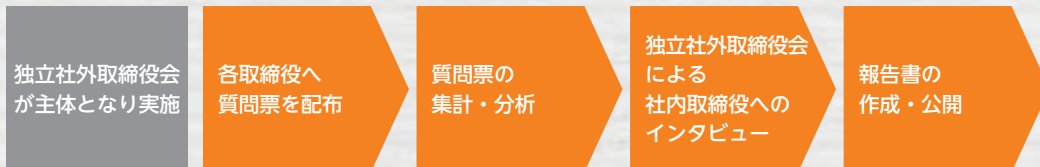
1株当たり配当金



当社の取締役会評価のご報告

本年3月、コーポレートガバナンス・コードに基づき、独立社外取締役3名で構成される独立社外取締役会が主体となって、取締役会の実効性についての評価を実施しました。その結果と当社の取り組みをご報告します。

取締役会評価の実施手順



※ 当社IRサイトにてご覧いただけます。

取締役会評価の結果

取締役会資料の適切性、検討時間

現状、内容・量的に不十分なところが多い。分かり易さや分量の工夫、電子化の推進が求められる。また、審議書類については、可能な限り十分検討が可能な時期に提出されることが望まれる。

中期経営計画

現在の計画は総花的な感が否めない。また、取締役会で十分に議論して承認されたとも言えない。次回の計画からは、経営方針を達成するためにトップダウンの骨太の計画へ大幅に改善することが望まれる。

取締役・監査役へのトレーニング

トレーニングの機会の提供・斡旋は一応与えられているものの、新任の社外取締役などが就任する際の引継ぎ体制が不十分。新任の社外取締役などが就任する際はレクチャーや情報提供の充実が望まれる。

代表取締役社長・独立社外取締役の就任期間を**原則6年以内**へと見直しました。

第三者委員会調査報告書提言への当社の取り組み

業務執行役員に対するトレーニング

社内の業務執行役員に対するトレーニングを計画的かつ重点的に実施すべきとの提言を受け、当社に対する不安や不信を解消するために、不適切な取引の排除についての啓蒙などの研修プログラムを実施します。

監督機能と業務執行機能の峻別

社外取締役が監督機能に専念できるよう、監督機能と業務執行機能とを峻別すべきであるとの提言に基づき、当社が実施している社内規程の改訂や事務フローの構築などを通じて、両機能を速やかに峻別します。

指名諮問委員会の本来的機能の発揮

後継者プランの策定・実施は、指名諮問委員会という公式な場で、中長期的な視点に立って、検討を開始すべきとの提言を踏まえ、今期中にも、執行役員の人事考課に関する基準について指名諮問委員会で検討します。

売上高は前期比で微減となる一方、労働環境改善や生産性向上の取り組み

当期のポイント

- ① 月間2万時間相当の営業時間短縮などにより客数は減少。
- ② 女性をターゲットとしたメニュー、店舗オープンなど、新しい取り組みを実施。
- ③ 3年連続となるベースアップとともに配当金を増額、1株当たり年間125円に。
(うち5円は記念配当)

売上高

75,317 百万円 
(前期比0.6%減※)

経常利益

6,544 百万円 
(前期比1.9%増※)

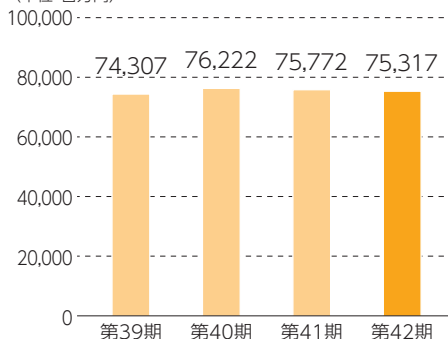
当期純利益

4,068 百万円 
(前期比10.5%増※)

主要経営指標等の推移(単体)

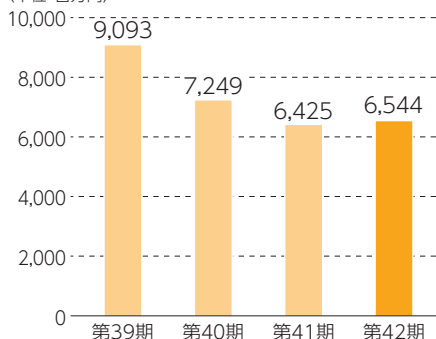
売上高

(単位:百万円)



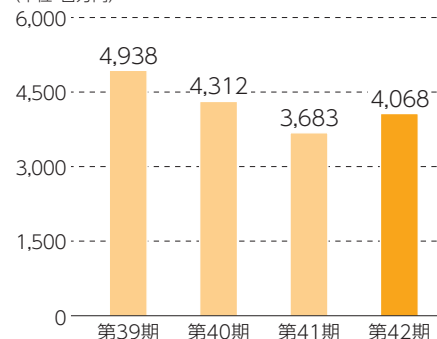
経常利益

(単位:百万円)



当期純利益

(単位:百万円)



※当社は、当期より単体決算に移行したため、前期比は単体との比較数値を記載しています。



増益を達成 みは継続的に実施

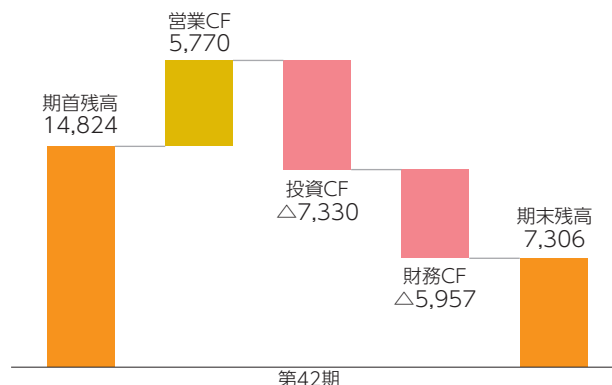
資産の状況

(単位:百万円)

	第41期末 (単体)	第42期末 (単体)
流動資産	16,791	9,327
固定資産	46,763	52,686
流動負債	14,380	13,829
固定負債	6,864	4,248
純資産	42,309	43,936
総資産	63,554	62,014

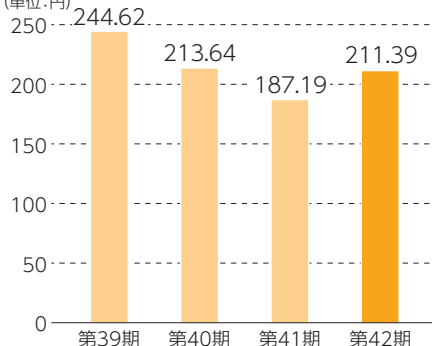
キャッシュ・フローの状況

(単位:百万円)



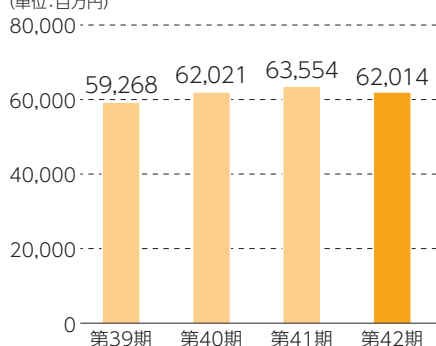
1株当たり当期純利益

(単位:円)



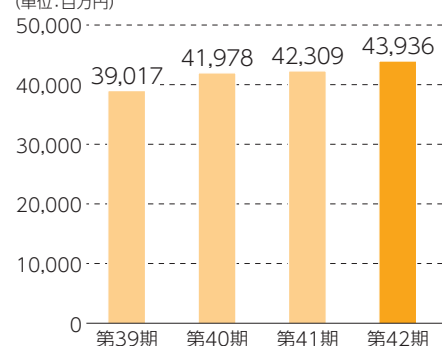
総資産

(単位:百万円)



純資産

(単位:百万円)



「GYOZA OHSO 烏丸御池店」を

女性による女性のための
新スタイル店舗

「GYOZA OHSO 烏丸御池店」は、「ジャパニーズカジュアル」がコンセプト。将来の海外展開を意識したものです。店舗の立地が京都のオフィス街の中心であることから、主な顧客層を周辺の企業などに勤める女性のお客様と決めました。

従来の中華料理店のイメージを一新するため、店舗設計には女性デザイナーを起用するとともに、メニュー開発も女性料理研究家に依頼しました。また、既存のお客様にも気軽に来店していただけるように、当社の伝統の良さを守りつつ、清潔感とぬくもりを大切にした店舗としました。

女性が自ら行きたくなる店へ

総合プロデュース
折原 美紀さん

当店舗では、女性が自ら行きたくなる、女性同士で楽しめる店舗を目指しました。居心地の良さを大事に、音楽や光の採り入れ方、お手洗いや接客サービスについても、さりげなさを重視しています。

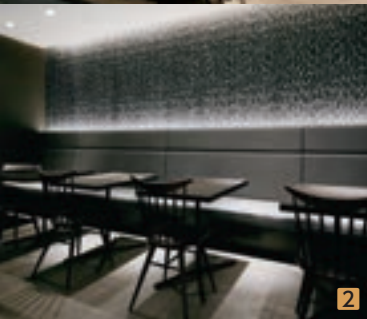
料理の見せ方にも一工夫

バランス料理研究家
小針 衣里加さん

料理は米油を使いヘルシーに仕上げ、女性のお客様が目でも楽しんでいただけるように、王将の定番メニューも器や盛り付け方を工夫しました。また、お食事とともに楽しんでいただくドリンク類も充実させました。

オープン

お客様の様々なニーズに応える



- 1 ママ会・女子会に、開放感と賑わい感のメインテーブル
- 2 セミ個室は静かで寛げる空間演出、大人数でも気がねなし

店長の声

現在、7対3で女性のお客様が多いという状況です。年代は幅広く、学生の方から会社員、主婦、高齢の方と多くの方が来られます。また、うれしいことに女性のお客様が男性のお客様を連れてきてくださることも多いです。

GYOZA OHSO 烏丸御池店 店長

開放感と賑わい感を演出した店舗デザインが特徴です。店外にはウッド調のスタンディングテーブルを設置し、店内にはバルスタイルをイメージした空間を設けました。一方、店舗の奥にはセミ個室を設けて、静かに寛げる空間を用意しました。

メニューについては、中華の技術を活かした多品種少量調理を基本としました。限定の「ここのだけメニュー」をはじめ、身体に優しく栄養バランスにもこだわった一品料理などを豊富に揃えました。また、予約プランとしてフリードリンク付き3,000円、4,000円のコース料理も始めました。

サワークリームと溶かしバターで食べるスープ餃子

味はもちろんのこと、見た目にもおしゃれな新感覚の餃子です。



メニュー



野菜と豚肉のチーズせいろ蒸し

ズッキーニやさつまいもなどの野菜をたっぷり使っています。

杏仁豆腐

中華の定番スイーツ「杏仁豆腐」のほか、「黒胡麻バナナ春巻」など、お店で手作りのデザートが人気です。



2016年4月、東松山工場が本格稼働

埼玉県東松山市に建設していた当社最大となる東松山工場が無事に竣工し、4月から成形餃子の生産を本格的に開始しました。工場内には最新鋭の全自動成形餃子システムを導入し、最大で1日65万個の成形餃子を製造することが可能です。今後、東日本エリアの旗艦工場として重要な役割を果たします。

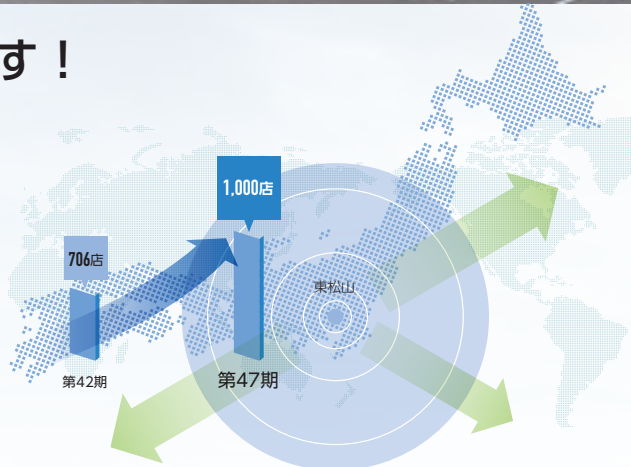


東松山工場全景



2020年(第47期)に1,000店舗を目指す！

当社の持続的な成長に向けては、東日本エリアでの積極的な店舗展開が欠かせません。そこで今後の出店計画を見越して、東松山工場を建設しました。敷地面積は15,045平方メートルと東京ドームのグラウンドがすっぽり入る広さです。工場は地上4階建てで、成形餃子のほか、肉野菜などの下加工、ラーメンの麺及び家庭用ラーメンパックの製造などに対応しています。1日の麺の生産能力は最大約6万食を誇り、当面は東日本エリアの152店舗に製品を供給するほか、新規事業として物販事業への進出も検討しています。



を開始！

ピックアップ東松山工場

PICK UP ! Higashi-Matsuyama Plant

省人・省力化の取組

作業者の手を極力介在させない製造ラインを導入しました。これまで店舗ごとに人の手で行っていた作業を機械化することで省人化・省力化を図り、工場作業・店舗業務の軽減・効率化をサポートします。



食品衛生管理

作業室や保管室などで温度と湿度の管理を徹底するほか、防カビ対策、空気清浄度レベルに相応した除じんなどに最大限配慮しています。また、本年度中に食品安全マネジメント国際規格(FSSC22000)の取得を完了する予定です。



環境配慮設計

製造原材料の残さや廃プラスチックのリサイクル内製化を行うほか、太陽光発電の導入、地中熱を活用した冷熱設計など環境負荷の低減に努め、埼玉県建築物環境配慮制度(CASBEE)でAランクの評価を得ています。

「CASBEE」とは？

CASBEE(建築環境総合性能評価システム)は、建築物の環境性能で評価し格付けする手法です。省エネや環境負荷の少ない資機材の使用といった環境配慮だけでなく、室内の快適性や景観への配慮なども含めた建物の品質を総合的に評価するものです。

東松山工場の竣工式を開催しました。

3月18日、東松山工場の竣工式を行いました。埼玉県知事(代理の知事室長)及び東松山市長をはじめとして、取引先関係者約400名の方々にご来場いただきました。

当日は神事を執り行った後、お披露目パーティーを開催。ご来

場の方々に成形餃子の焼きたて餃子や、作りたてのラーメンを召しあがっていただきました。ご来場のみならず、東松山工場に対する期待の大きさがうかがえました。



女性の活用などを目的に 新たな人事制度を実施

当社は、女性の活用や優秀な人材の囲い込みなどを目的として、昨年11月からパートタイマーの地域限定・短時間正社員化を促進する転換制度を導入しました。すでに60名以上が社員に転換しています。加えて本年4月からは、キャリアアップ転換制度の運用を開始し、地域限定正社員及び短時間正社員でも2種類の勤務時間を選べるようにしました。



東日本大震災からの復興を願い 支援メニューの販売と義援金の寄付

当社は、東日本大震災で被災されたみなさまへの支援と一日も早い復興を願って、餃子の王将店舗にて、本年3月11日から31日まで、震災当時に仙台にて炊き出しをした「野菜煮込みラーメン」を販売しました。これにともない、代金の一部（一食につき100円）と当社からの義援金をあわせた計30,228,000円を日本赤十字社を通じ寄付いたしました。また、本年地震が発生した熊本では、料理や飲料の提供、炊き出しを行いました。全国の店舗では募金箱を設置するなど、復興に向けた活動を行いました。



クックパッドとのタイアップで 持帰り生餃子のレシピを開発、公開

当社は、大手レシピ投稿・検索サイトのクックパッドとタイアップし、当社の持帰り生餃子を家庭でも美味しく、手軽に調理をしていただくことを目的としたアレンジレシピを開発しました。レシピはクックパッドのサイト内で公開しています。また、各店舗でアレンジレシピをカードにして生餃子をご購入のお客様へ配布しました。



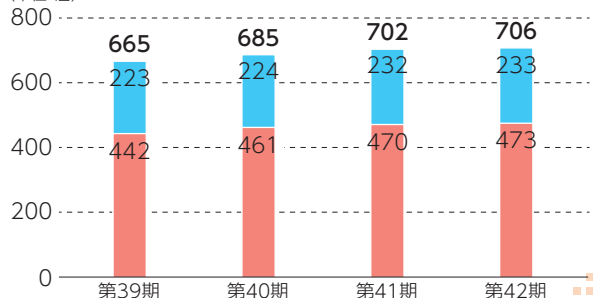
店舗のご案内

平成28年3月31日現在の
店舗数

全国
706店舗
(直営473店 / FC233店)

店舗数の推移

(単位:店)



■ 直営新店

□ 直営リニューアル店

■ FC新店

□ FCリニューアル店

(平成27年4月～平成28年3月)

イオン札幌元町店
(札幌市東区)



御徒町駅南口店
(東京都台東区)



富田林店
(大阪府富田林市)



会社概要

商 号	株式会社王将フードサービス
(英 文 名)	OHSO FOOD SERVICE CORP.
創 業 年 月 日	昭和42年12月24日
設 立 年 月 日	昭和49年7月3日
主な事業内容	中華料理等飲食店の経営及び食料品の製造販売
資 本 金	8,166,383,816円
従 業 員 数	2,000名

役員 (平成28年7月1日現在)

代表取締役社長	渡 邊 直 人
常 務 取 締 役	是 枝 秀 紀
常 務 取 締 役	木 曾 裕
常 務 取 締 役	掃 部 昌 之
常 務 取 締 役	池 田 直 子
取 締 役	土 肥 原 啓 二
取 締 役	杉 田 元 樹
取締役 (社 外)	稲 田 旭 彦
取締役 (社 外)	渡 邊 雅 之
取締役 (社 外)	関 島 力
常勤監査役 (社外)	高 橋 正 哲
監 査 役 (社 外)	中 谷 健 良
監 査 役 (社 外)	原 哲 也

主な事業所

本 社	京都市山科区西野山射庭ノ上町294番地の1
地区本部	東京地区本部 東京都千代田区神田須田町2丁目11番地 協友ビル3階
	九州地区本部 福岡市東区松島3丁目7番13号
工 場	久御山工場 京都府久世郡久御山町田井東荒見1番地1
	西野山工場 京都市山科区西野山射庭ノ上町294番地の1
	船 橋 工 場 千葉県船橋市習志野4丁目14番5号 南習志野工業団地
	九 州 工 場 福岡市東区松島3丁目7番13号
	札 幌 工 場 札幌市手稲区新発寒6条1丁目1番46号
	東松山工場 埼玉県東松山市大字新郷404番地
店 舗	直営店:473店舗 FC店:233店舗



本社



東松山工場

株式の状況

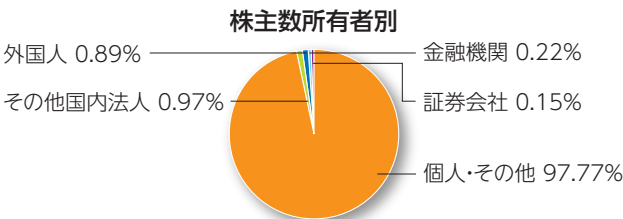
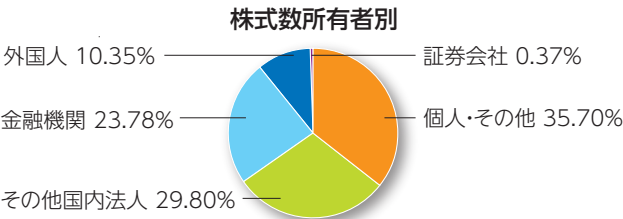
発行可能株式総数	90,000,000株
発行済株式の総数	23,286,230株
株主数	16,481名

大株主の状況

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
アサヒビール株式会社	2,053	10.7
ジャパンフードビジネス株式会社	1,400	7.3
アリアケジャパン株式会社	1,100	5.7
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	988	5.2
加藤梅子	611	3.2
加藤ひろみ	602	3.1
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	587	3.1
BBH FOR FIDELITY LOW-PRICED STOCK FUND	538	2.8
公益財団法人 加藤朝雄国際奨学財団	528	2.8
BBH FOR FIDELITY PURITAN TR：FIDELITY SR INTRINSIC OPPORTUNITIES FUND	350	1.8

(注)1. 千株未満は切り捨てて表示しております。
2. 当社は、自己株式4,100株を保有しておりますが、上記大株主からは除外しております。また、持株比率は自己株式を控除して計算しております。

株式の分布状況 (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日から翌年3月31日まで
定時株主総会	毎年6月開催
単元株式数	100株
配当金受領株主 確定日	3月31日および中間配当金の支払いを行うときは 9月30日
上場証券取引所	東京証券取引所市場第一部
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
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
電話照会先	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および 全国各支店で行っております。

公告掲載方法 電子公告
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。
公告掲載URL <http://www.ohsho.co.jp>

住所変更、単元未満株式の買取・買増等のお申し出先について
株主様の口座のある証券会社にお申し出ください。
なお、証券会社等に口座がないため特別口座が開設されました株主様は、特別口座の口座管理機関である三井住友信託銀行株式会社にお申し出ください。

未払配当金の支払いについて
株主名簿管理人である三井住友信託銀行株式会社にお申し出ください。

「配当金計算書」について
配当金支払いの際、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。ただし、株式数比例配分方式をご選択いただいている株主様につきましては、源泉徴収税額の計算は証券会社等にて行われます。確定申告を行う際の添付資料につきましては、お取引の証券会社等にご確認をお願いします。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は、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。
*確定申告をなされる株主様は、大切に保管ください。

株主優待制度

当社では、株主のみなさまの日頃のご厚情に報いるため、当社全店舗でご利用いただけるお食事券及び中間配当金の支払いを行うときは「ぎょうざ倶楽部カード」を進呈する優待制度を設けております。



株主優待制度の内容

対 象 株 主 様	年2回、3月31日及び9月30日現在の株主名簿に記録された100株以上ご所有の株主様。
優 待 内 容	当社全店舗でご利用いただける「株主様ご優待お食事券」を次により進呈。 なお、同お食事券は当社商品の生ラーメンパックとの交換も可能。
100株以上200株未満	1,000円(500円×2枚)相当のご優待お食事券
200株以上500株未満	1,500円(500円×3枚)相当のご優待お食事券
500株以上1,000株未満	3,000円(500円×6枚)相当のご優待お食事券
1,000株以上	6,000円(500円×12枚)相当のご優待お食事券
有効期限	平成28年12月30日