



**真心第一**で  
お客様にご来店  
いただき

心療所 **マルシェ株式会社**

# 株主通信

## 第48期 | 報告書

2019年4月1日から2020年3月31日まで

### 会社概要

【商号】 マルシェ株式会社  
 【英訳名】 MARCHE CORPORATION  
 【設立】 昭和47年9月8日  
 【所在地】 〒545-0021  
 大阪市阿倍野区阪南町2-20-14  
 電話 06-6624-8100(代表)  
 【資本金】 15億1,053万円

### 株主メモ

事業年度 毎年4月1日から翌年3月31日まで

定時株主総会 6月

定時株主総会 3月31日  
 基準日 期末配当金 3月31日 中間配当金 9月30日  
 その他必要があるときはあらかじめ公告して定めた日

株主名簿管理人及び  
 特別口座の口座管理機関 三菱UFJ信託銀行株式会社

三菱UFJ信託銀行株式会社 大阪証券代行部  
 同連絡先 〒541-8502 大阪市中央区伏見町3丁目6番3号  
 電話 0120-094-777 (通話料無料)

電子公告により行います。  
 公告方法 <https://www.marche.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出来ない場合は、日本経済新聞に掲載して行います。

単元株式数 100株 | 証券コード 7524

(ご注意)

- 株主様の住所変更、買取請求その他各種お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)ではお取り扱い出来ませんのでご注意ください。
- 特別口座に記録された株式に関する各種お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信託銀行全国本支店でもお取次ぎいたします。
- 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行全国本支店でお支払いいたします。

心療所 **マルシェ株式会社**

### 第48回定時株主総会決議ご通知

2020年6月27日開催の当社第48回定時株主総会において、下記のとおり報告並びに決議されましたので、ご通知申し上げます。

記

#### 報告事項

第48期(2019年4月1日から2020年3月31日まで)事業報告及び計算書類の内容報告の件  
 本件は、上記の内容を報告いたしました。

#### 決議事項

##### 第1号議案 取締役4名選任の件

本件は原案どおり承認可決され、加藤洋嗣、持永政人の2氏が再選され、新たに熨斗和之、山内英靖の2氏が選任され、それぞれ就任いたしました。

##### 第2号議案 監査役1名選任の件

本件は原案どおり承認可決され、津呂祐次氏が再選され、就任いたしました。

なお、本総会終了後の取締役会において、代表取締役に加藤洋嗣氏が選定され、就任いたしました。

以上

### 株主優待制度の一部変更について

株主の皆様の日頃のご支援に感謝するとともに、当社運営店舗のご理解を深めて頂くことを目的として、株主優待制度を実施してまいりました。しかしながら、昨今は業績の低迷が続いており、早急に業績を回復させ財務体質を強化する事が株主様の長期的な利益につながると考え、誠に遺憾ながら、年2回実施しておりました株主優待制度を、年1回に変更し中間期(9月末日)のみ実施することといたしました。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

	変更前	変更後
贈呈回数	年2回	年1回
権利確定日	3月末日および9月末日	9月末日
送付時期	6月下旬および12月下旬	12月下旬
優待券の有効期限	発行月の6ヶ月後の末日	発行月の12ヶ月後の末日

また、新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、2019年12月にお送りしました2019年9月末日権利確定分の株主優待ご飲食券の有効期限につきましては、**2020年6月末日から6ヵ月間延長し、2020年12月末日までとさせていただきます。**



# トップ メッセージ

## ご挨拶

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、厚く御礼申し上げます。又、日頃より当社グループ店舗をご利用いただき、誠にありがとうございます。

当事業年度における我が国経済は、雇用・所得環境の改善等により緩やかな回復が続いたものの、海外情勢の不安定化、大型台風・豪雨といった自然災害の他、2019年10月に実施された消費増税、2020年1月以降の新型コロナウイルスの世界的な感染拡大に伴い、依然として先行き不透明な状況が続きました。

このような経営環境の下、当社は「人・美味しさ・楽しさ」をキーワードに、地域社会から「あってよかった」と思ってもらえるよう、当社経営理念である「心の診療所」創りを目指してまいります。

新型コロナウイルスの影響により見通しがつかない状況ではありますが、以下の3つの施策を行うことで、閉塞感のある状況を打破してまいります。

- ① 食事業態の育成と確立
- ② 既存業態の強化
- ③ 人財育成の強化

## 食事業態の育成と確立

3年前より、食事メニューを重視した業態の開発を行っており、食事業態の拡大を狙い、新規出店と業態変更を行ってまいりました。既存業態からの業態変更を推し進めていく中で、一番顕著に改装効果が見られたのが「餃子食堂マルケン」です。

多数の餃子メニューの他、麻婆豆腐等の中華料理を軸にした食事需要にお応え出来るメニュー構成にしております。売上高に占める食事割合も、居酒屋業態に比べ約10%高く推移し

ております。

今後、食事メニューに更に磨きをかけ、ファミリーのお客様に対してより一層の訴求を強めてまいります。

## 既存業態の強化

これまでは店内飲食が中心でしたが、これからの時代に沿ったサービスにすぐに順応し、チャレンジするため「テイクアウト販売」と「デリバリー販売」にも注力してまいります。

「テイクアウト販売」については、持ち帰り用容器及びテイクアウト専用メニューの開発、マニュアルの整備等、よりお客様からご注文いただけるようイチから見直し、全店舗で積極的に販売しております。

「デリバリー販売」については「Uber Eats」や「出前館」等の配達業者の利用はもとより、配達コストを下げる為、一部店舗においては、自社による配達導入もテスト的に行っております。

## 人財育成の強化

当期は、お店の外まで出てお見送りをすることを徹底し「日本一お見送りを大切にするお店」創りに取り組むことで、多くのお褒めのお言葉を頂戴することが出来ました。

今期も引き続き「真心第一でお客様にご来店いただく」をスローガンに、スタッフ一人一人が自ら考え、行動してまいります。

その教育制度として、経営幹部候補で構成され、自己研鑽・切磋琢磨の場である経営塾、次期部門長を育成するリーダー勉強会、店舗責任者に義務づけているライセンス研修等の階層別研修に加え、調理技術を磨く職種別研修等、多くの研修制度を用いて人財育成の強化に努めております。



今後も、株主の皆様をはじめとするステークホルダーとの対話を深め、持続的な成長と企業価値向上を図ってまいりますので、引き続き当グループへのご指導・ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

2020年6月吉日

代表取締役 加藤 洋嗣

## 新型コロナウイルス感染症への対応

### 感染防止対策

当社では、お客様や従業員の安全安心を第一に考え、下記のとおり衛生管理や感染拡大防止に取り組んで営業をしております。



新型コロナウイルス感染拡大防止対策宣言



アルコール消毒液の設置



金銭の受け渡しはトレイにて



飛沫感染防止対策 透明ビニールシート設置



2度手洗いの励行



定期的な店内除菌の実施



## テイクアウト販売

持ち帰り専用容器を刷新したり、テイクアウト専用のメニューを訴求することで、お客様の購買意欲を高めています。



店頭販売を実施し、商品の持ち帰りができることを訴求しております。



テイクアウト商品に感謝の気持ちをメッセージカードでお伝えしています。

## デリバリー販売

「Uber Eats」や「出前館」等の配達業者と提携し「デリバリー販売」にも本格的に参入いたしました。ご自宅でも出来たての美味しい料理をお楽しみいただけます。



身体の不自自由な方やご家族の介護等で外出が制限された方々から、凄くありがたいとお声も頂戴しております。



心も料理もあたたかくお届けします



緊急事態宣言下の2020年4月30日、コロナウイルスと最前線で戦っておられた社会医療法人三宝会南港病院の方々に、感謝と応援の気持ちを伝えたいという想いから、マスク1万枚とお弁当170食を寄贈いたしました。



医療従事者の方たちを応援したつもりが、逆に、多くの御礼のお言葉を頂戴し、人のお役にたっているのだと感じることが出来、改めて、サービス業の素晴らしさを実感することが出来ました。引き続き社会貢献活動にも力を入れてまいります。

# 食事業態の育成と確立

当社では3年前より食事メニューを重視した業態の開発を行っており、その食事業態の拡大を狙い新規出店・業態変更を行ってまいりました。中でも餃子食堂マルケンは、一番顕著に改装効果が見られたことから、この業態の育成と確立に注力してまいります。今後は、餃子食堂マルケンの出店を加速し、3年で50店舗を目標に出店を進めてまいります。



目標  
**50店舗**



餃子食堂マルケンは、多数の餃子メニューのほか、麻婆豆腐などの中華料理を軸にした食事需要にお応え出来るメニューをご用意しております。売上高に占める食事割合も、居酒屋業態に比べ、約10%高く推移しております。



夜だけの営業のみならず、一部店舗においてランチ営業にも取り組んでおります。ランチメニューは餃子と関連性が高い麻婆豆腐や焼めし等の中華料理を取り入れ営業しております。



**6/1** 大阪市  
淀川区  
オープン

餃子食堂マルケン  
西中島南方店



**6/12** 兵庫県  
明石市  
オープン

餃子食堂マルケン  
JR魚住駅前店



**6/18** 兵庫県  
明石市  
オープン

餃子食堂マルケン  
JR大久保店



## 焼そばセンター

国産小麦100%玉子麺をオーダーごとに茹であげ、鉄板で焼き上げるモチモチ食感が特徴の焼そば専門店です。季節に合わせた具材を入れた焼そばのフェアを実施しております。また、ランチでは定食メニューを取り入れており、ファミリーのお客様もご利用しやすい業態です。



## 酒場ととらず

お酒のアテとなる具材を入れた細巻「あて巻」を名物とする業態です。ランチではご飯・玉子が食べ放題となる定食メニューを提供しております。



あて巻



刺身定食(ランチ)