

第42期 | 中間報告書

平成25年4月1日から平成25年9月30日まで

株主通信

**マルシェグループ
全員一丸となって
頑張ります！**

八剣伝の契約社員研修
(八剣伝 松原上田元町店にて)



目次

- 社長メッセージ
- 教育研修について
- 特集
 - メニューについて
(Grandメニューについて / フェアメニューについて)
 - 新規出店・改装について
(新規出店について / 改装について)
- 業績について / 会社情報
- 株主優待制度

社長メッセージ

株主の皆様へ

株主の皆様におかれましては、平素より格別のご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

また、日ごろより当社グループ各店舗をご利用いただき、誠にありがとうございます。

第42期中間期について

当期中間期は、売上高、営業利益、経常利益共に前年を下回る結果となりました。当期首に発表しておりました通期業績予想の下方修正ならびに当期予想の中間配当金を8円から5円へ変更致しました事を深くお詫び申し上げます。これはひとえに私の責任であり、その重要さは痛感しております。

減収減益の要因につきましては、既存店舗の売上高が目標未達であった事、新規出店の遅れや、一部の出店・改装店舗の効果が目標に達しなかった事が挙げられます。

特別損失として計上しております約11億35百万円につきましては、老朽化した資産の売却を含めた保有資産の見直し等によるものであります。

下期につきましては、上期の反省を活かし、教育研修の強化を中心に取り組み、業績改善に努める所存でございます。

今期の取り組み

今期は、「教育研修の強化」、「メニュー改革」、「新規出店・改装」を重要課題として取り組んでおります。

「教育研修について」

従来から実施しております店長研修、契約社員研修に加え、新たに3つの研修を開始しました。1つ目は選抜店舗の店長と契約社員のリーダーを対象とした、お客様満足度の向上を図る研修(マルシェ・リーダー・アカデミー)です。2つ目は幹部を対象とした部下育成の為の幹部研修、そして3つ目として、マネジャー・スーパーバイザーを対象とした、店舗の実務的な

問題を解決する為の勉強会です。

「メニューについて」

業態の強みを活かし、価値観のあるメニュー作りに取り組んでおります。

例えば、酔虎伝では、各店舗独自で旬の魚を取り入れた「豪華刺身八種盛」、八剣伝では新たな名物料理「幸せ運ぶ鳥のからあげ」、居心伝では鉄板料理の「牛フィレステーキ」の改良や最近話題のメニュー「ナポリタン焼そば」を導入致しました。

また、管理栄養士を養成する大手前栄養学院専門学校とのコラボレーション企画「マルシェ学園祭」を実施し、健康に留意したメニューでお客様から好評を得ました。今後も自信をもってお勧めできるメニューで、お客様の満足度を高めてまいります。

「新規出店・改装について」

多様化する客層や様々な利用動機に応える為に、ランチ営業を取り入れた店舗やテイクアウト専用窓口を設けた店舗を出店致しました。また、明るく開放的な外観、落ち着いた内装で、ご家族、ご友人と楽しい時間を過ごしていただける店舗への改装を行っております。

しかし、現段階では、まだまだお客様のご要望に十分にお応え出来る状況ではなく、これからも、更なる工夫、改善に取り組んでまいります。

今後も“全店昨年以上のお客様にお越しいただこう”を合言葉に、経営理念—「心の診療所」を創造する—のもと、全社一丸となってレベルアップしていく所存でございます。

株主の皆様には、今後とも一層のご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

平成25年12月



代表取締役社長

谷垣雅之

教育研修について

今期の研修は、契約社員、店長、マネジャー・スーパーバイザー、幹部の階層別に分けた研修に加え、選抜店舗の店長、契約社員を対象としたマルシェ・リーダー・アカデミーにて、お客様の満足度を高める研修を行っております。



営業支援部
シニアマネジャー
味岡 倫弘

【契約社員研修】

前期に引き続き、契約社員研修では、内容を磨き上げて心の教育とサービスの訓練を行っております。



【店長研修】

店長として必要な能力である、契約社員の指導や調理技術の向上を目的とした研修を行い、店舗力の向上を目指しております。



【マルシェ・リーダー・アカデミー】

選抜店舗の店長と契約社員のリーダーを対象に、店舗にてスタッフが自主的に意見交換の場を設け、お客様の満足度を高めることを目的とした研修を行っております。研修後は、各店で受講者を中心にミーティングを開き、スタッフが自主的に店舗を改善するお店づくりを目指します。



第3回 開催の MLAプログラム

今回のテーマ

お勤めでお客様の満足度アップ!

1 事例発表

選抜3店舗での取り組み

2 グループ討議

各店舗での取り組みの共有

3 講義

感動ストーリーをつくる7つの接点

4 グループ討議

お客様が感動する7つの接点

5 講義

本日の講義のまとめ

6 グループ討議

お店に帰って何を始めるか

【マネジャー・スーパーバイザー勉強会】

全国のマネジャー・スーパーバイザーを対象に、店舗で起こる様々な問題解決方法や、法務・契約・労務等の知識を身に付ける為の研修を行っております。



お客様

契約社員
研修

マルシェ・
リーダー・
アカデミー

店長研修

マネジャー・
スーパーバイザー
勉強会

幹部
研修

【幹部研修】

力石社外監査役を講師に招き、幹部を対象に、「ホスピタリティ(おもてなしの心)」と「部下の意欲向上」の内容で研修を行いました。



お客様ハガキアンケート結果

お客様より頂戴するハガキのアンケート結果によりますと、直近1年間の前年対比で全ての項目の満足度が上昇しております。

	平成23年10月～ 平成24年 9月	平成24年10月～ 平成25年 9月	差
お客様ハガキ枚数	1,654枚	2,079枚	+425枚
[料理]満足度	87.7%	89.0%	1.3%
[タイミング]満足度	83.6%	85.8%	2.3%
[サービス]満足度	90.5%	92.5%	2.0%
[清潔度]満足度	78.5%	81.5%	3.0%
[次回利用]選択率	90.1%	91.6%	1.5%

グランドメニューについて

この秋のメニュー改訂では、「また食べてみたい!とっていただける名物メニューをつくる」をコンセプトに、各業態の強みを活かすことに注力しております。

酔虎伝

まぐろの刺身を「赤身」から「中トロ」に変更。「刺身盛り合わせ」は魚種にこだわらず、旬の魚を仕入れ、状況に応じて販売することで、質の向上に磨きをかけています。

八剣伝

新たな名物メニュー「幸せ運ぶ鳥のからあげ」は、秘伝の醤油タレで漬け込み、しっとり衣を馴染ませ、カラッとした食感に仕上げられています。また、テイクアウトによる販売力強化に取り組んでおります。

居心伝

人気メニューである「牛フィレスステーキ」の美味しさをより追求し、USビーフに改善しました。併せて最近話題のメニューとして「ナポリタン焼そば」も導入しました。

これら紹介したメニューはお客様にも非常にご好評をいただいております。今後も自信をもってお勧めできるメニュー開発を引き続き行ってまいります。



理事
営業支援部長
藤原 徹二



フェアメニューについて

今期は、各業態の強みを活かしたフェアを中心に行っております。

9月には、管理栄養士を養成する専門学校の学生の皆様から健康に留意したメニューを募り、その中から厳選した料理を販売するコラボレーション企画、「マルシェ学園祭」を実施致しました。お客様からも「今までのメニューと違い新鮮だった。」といったご好評をいただき、出品者に対しても販売実績に応じて専門学校の学園祭で表彰式を行ったりと、大いに盛り上がりました。

11月5日～12月5日には、八剣伝で「炭火焼」を生かした「炙り焼」フェアを行いました。酔虎伝においては、冬の食材「鰯」を使用した「鰯しゃぶ」や高級魚として知られる「甘鯛ひらき」などをご堪能いただきました。

これからもよりお客様に喜んで頂けるフェアに取り組んでまいります。



新規出店・改装について

新規店舗 続々出店中!

居心伝
河内千代田店

新規出店について

今期は、ランチタイムの営業やテイクアウトなど、幅広くお客様のご要望にお応えできる店舗を重点に出店致しました。

6月4日オープンの居心伝河内千代田店では、ランチタイム営業に加え、テイクアウトも推進している店舗です。テイクアウト専用窓口を設け、店内でのご飲食のみならず、ご家庭でも名物の鉄板料理をお楽しみいただけます。

宮城県直営4店舗目として9月26日にオープンした八剣伝JR北山駅前店においても、テイクアウト専用窓口を設け、近隣にお住いのお客様が多数来店され、開店以来、予想を上回る売上で推移しております。

また、ワイン食堂バルビダの出店状況は、計画通り順調に推移しております。



理事
居心伝部長兼
新業態部長
杉江 賢二



○直近の出店店舗状況

11月14日OPEN!	11月18日OPEN!	12月12日OPEN! 予定
居心伝 分倍河原駅前店 (東京都府中市)	居心伝 今福鶴見店 (大阪府大阪市)	八剣伝 御器所通店 (愛知県名古屋市中)

改装について

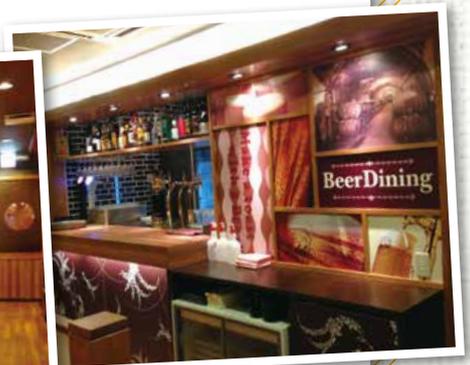
新たな取り組みへのチャレンジと、老朽化した店舗の修繕を目的とした改装を実施致しました。

「どこよりも、生ビールが絶対に美味しい店」をコンセプトにビアダイニング酔虎伝六甲道店を6月14日に、酔虎伝国際会館前店を7月22日に改装を行いました。

9月2日には八剣伝JR茨木駅前店を、明るく開放的な外観、落ち着いた内装で、ご家族、ご友人と楽しい時間を過ごしていただける改装を行いました。

お客様の声に耳を傾け、更に喜んで頂ける様、日々の営業に取り組んでまいります。

ビアダイニング酔虎伝
国際会館前店



八剣伝 JR茨木駅前店



業績について

貸借対照表

単位:千円

	当中間期末 (平成25年9月末現在)	前期末 (平成25年3月末現在)
資産の部		
流動資産	2,418,435	3,310,772
固定資産	3,875,210	4,735,964
有形固定資産	2,440,670	3,242,845
無形固定資産	90,753	94,369
投資その他の資産	1,343,786	1,398,748
資産合計	6,293,645	8,046,736
負債の部		
流動負債	1,466,646	2,011,919
固定負債	893,443	884,307
負債合計	2,360,090	2,896,227
純資産の部		
株主資本	3,879,404	5,108,440
資本金	1,510,530	1,510,530
資本剰余金	1,619,390	1,619,390
利益剰余金	904,923	2,133,960
自己株式	△ 155,439	△ 155,439
評価・換算差額等	54,151	42,068
その他有価証券評価差額金	54,151	42,068
純資産合計	3,933,555	5,150,509
負債純資産合計	6,293,645	8,046,736

損益計算書

単位:千円

	当中間期 (平成25年4月～ 9月)	前中間期 (平成24年4月～ 9月)
売上高	5,765,084	6,226,165
売上原価	2,326,919	2,523,630
売上総利益	3,438,165	3,702,534
販売費及び一般管理費	3,360,549	3,477,537
営業利益	77,615	224,997
営業外収益	38,965	27,255
営業外費用	1,529	5,255
経常利益	115,051	246,996
特別利益	317	7,900
特別損失	1,135,215	111,128
税引前四半期純利益	△ 1,019,846	143,768
法人税等	141,999	32,743
四半期純利益	△ 1,161,845	111,025

平成26年3月期の業績予想

単位:百万円

(平成25年4月1日～平成26年3月31日)

	売上高	営業利益	経常利益	当期純利益
前回発表予想	12,700	410	450	300
今回修正予想	11,500	170	230	△1,140

配当の状況 (1株当たり)

単位:円

	年間配当金		
	第2四半期末	期末	合計
前 期 (平成24年4月1日～平成25年3月31日)	8	8	16
当 期 (平成25年4月1日～平成26年3月31日)	5		
当期(予想) (平成25年4月1日～平成26年3月31日)		5	10

樂待庵 10周年

おかげさまで、本年11月19日に開店10周年を迎えることが出来ました。

これは、ひとえに株主様の温かいご支援の賜物と心より感謝致しております。

中石浩伸総料理長の創り出す料理を楽しみつつ、大阪城を中心に、西は六甲山、東は生駒山などの浪花の景観をご堪能いただけます。

おせち料理、忘年会、新年会のご予約承っております。皆様のご来店、従業員一同心よりお待ちしております。



樂待庵 支配人
平巳 尚生



会社情報

会社概要

(平成25年9月30日現在)

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
本店所在地	〒537-0022 大阪市東成区中本2-13-1
本社所在地	〒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
支店等	商品営業部、東京支店、名古屋支店、岡山支店、 広島支店、東北営業所、九州営業所、茨木物流センター
従業員数	287名
事業内容	居酒屋酔虎伝、八剣伝、居心伝、串まん、八縁、 海心丸、八右衛門等を直営店とフランチャイズ店 の複合方式により飲食チェーン展開をしており、 バルビダ、樂待庵を直営店で営業しております。

役員及び執行役員

(平成25年9月30日現在)

代表取締役社長	谷 垣 雅 之
取締役	川 角 茂 樹
取締役	田 中 浩 子
取締役	持 永 政 人
常勤監査役	津 呂 祐 次
監査役	田 浦 清
監査役	力 石 寛 夫
監査役	岩 田 潤
常務執行役員	宮 城 進
執行役員	橋 本 尚 明
執行役員	岡 部 幸 雄

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
基準日	定時株主総会 3月31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
同連絡先	三菱UFJ信託銀行株式会社 大阪証券代行部 〒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)
公告方法	電子公告により行います。 http://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できない場合は、 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)ではお取り扱いでき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。

フィリピン災害支援に対する義援金活動について

フィリピン中部に甚大な被害をもたらしました台風30号に被災された方々を応援し、復興にお役立ていただくため、まずは直営店を中心に「マルシェ・フィリピン災害義援金」活動を行っております。

一日も早い被災地の復興を心よりお祈り申し上げるとともに、微力ではありますが当社グループにおきましても日本赤十字社を通じて、支援してまいりたいと思います。

この趣旨をご理解の上、皆様からの善意のご協力をどうぞ宜しくお願い致します。



管理本部
人事総務部
シニアマネジャー
小松 和幸

株主優待制度

毎年3月末日及び9月末日現在の株主様に対し、ご所有の株式数に応じてマルシェグループの店舗でご利用いただけるご飲食券を以下の内容にて贈呈致します。

優待券贈呈基準(1回の贈呈枚数)

100株以上	3,000円分(1,000円券3枚)
500株以上	15,000円分(1,000円券15枚)
1,000株以上	25,000円分(1,000円券25枚)

さらに1,000株以上ご所有の株主様には、『株主優待品』を贈呈致します。今回の株主優待品は下記リストからの選択式となっております。同封のハガキで、**平成26年1月末日**までにお申込みください。

なお、平成26年1月末日までにお申込みいただけなかった株主様には、株主名簿に登録された住所(平成25年9月末日現在)へ①の優待品を送付させていただきます。

ご利用方法

株主優待ご飲食券は、マルシェグループの全店舗において、『ご飲食一回につきお1人様1枚』でのご利用となります。株主優待ご飲食券は他の割引券との併用は出来ません(マイ箸ポイントカードは除きます)。なお、提示を必要としないサービスとは併用できます。詳しくは、株主優待ご飲食券の裏面をご参照ください。

交換を希望する場合

株主優待ご飲食券10,000円分と同封の申込書に「株主優待ご飲食券の金額、発送先住所、氏名、ご連絡先の電話番号」をご記入のうえ、返信用封筒にてご返送ください。後日、株主優待品を発送させていただきます。

※贈呈・交換の商品到着までに約1ヶ月かかります(年末年始の前後は商品到着までに1ヶ月以上かかる場合がございます)ので、ご了承ください。

募金を希望する場合

返信用封筒に未使用の株主優待ご飲食券を同封しご返送ください。1枚につき300円を「マルシェ愛の募金」を通じて日本赤十字社等の支援団体へ寄付致します。

なお、平成26年6月末日(株主優待ご飲食券の有効期間)を過ぎて届いた株主優待ご飲食券での交換及び募金はできません。

【お問合せ先】マルシェ株式会社 管理本部 人事総務部
06-6624-8100(平日9:00~18:00 土日祝は休)

有効期間 発送時期(6月・12月)の6ヶ月後の月末日(12月・6月)までの6ヶ月間。

株主優待品のご紹介

今回は人気商品に厳選しました!

1 大分県産 由布市棚田米「天使の分け前」白米 5kg

大分県由布市の棚田で減農薬、化学肥料不使用にこだわり育てた棚田米です。



2 大分県産 由布市棚田米「天使の分け前」玄米 3kg×2

「天使の分け前」を玄米でお届けします。

3 日本海一夜干しセット

島根県大社漁港で水揚げされたものを一夜干しにしました。

- のど黒開き×2尾 ●えてかれい×2尾 ●開きあじ×2尾
- はたはた干し×1袋 ●いか一夜干し×1尾

冷凍



4 マルシェオリジナル特製豚まん

生地にこだわったマルシェ特製の豚まんです。

- 特製豚まん80g×20個

冷凍

オススメ

5 マルシェオリジナル“幸せ運ぶ鳥のからあげ” “会長が作ったつくね”“森林どり蒸し鶏スライス”のセット

マルシェオリジナルの幸せ運ぶ鳥のからあげ、会長が作ったつくね、森林どり蒸し鶏スライスのセットです。

- 幸せ運ぶ鳥のからあげ1kg×1袋 ●会長が作ったつくね500g×1袋
- 森林どり蒸し鶏スライス500g×1袋

冷凍

オススメ



6 USビーフスライスしゃぶしゃぶ用

広大な大地で育った、味わい深いしゃぶしゃぶ用アメリカンビーフです。

- USビーフしゃぶしゃぶ用1kg×1袋

冷凍



7 秋川牧園たまご村プリン10個セット

健康に育った鶏卵と牛乳をぜいたくに使用し、ひとつひとつ丁寧に作った素朴な味わいのたまごプリンです。

- たまご村プリン78g×10個



※写真はイメージです。