
2012年3月期の業績に関する説明資料

—決算実績・次期予想及び今後の方向性—



株式会社 **コフウ** (証券コード 7616)

2012年5月

目 次

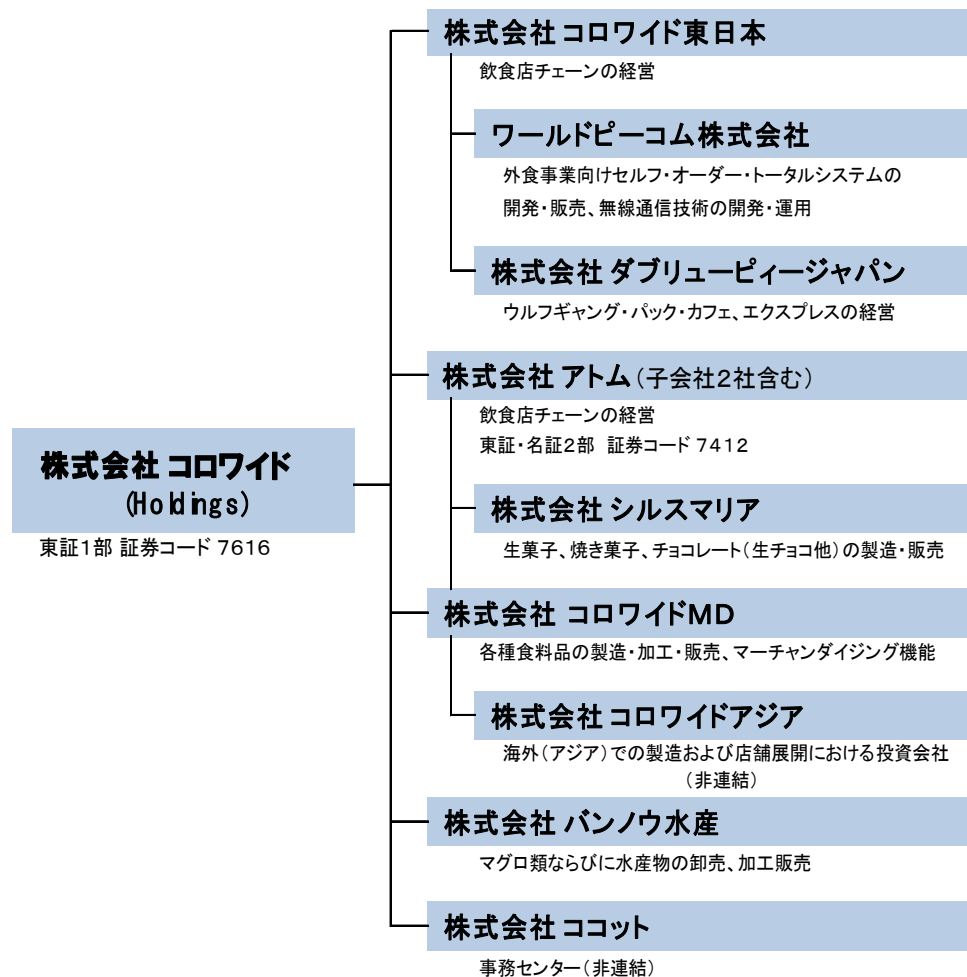
I. グループ体制、地域展開の状況、店舗業態別の主要ブランド	P. 3～P. 4
II. 2012年3月期(当期)決算に関する総括	P. 5～P. 6
III. 2012年3月期(当期)におけるトピックス	P. 7～P. 9
IV. 2013年3月期(次期)決算に関する見通し	P.10
V. 今後の方向性	P.11～P.13

注1)本説明資料の数値は、すべて連結の数値を使用しております。

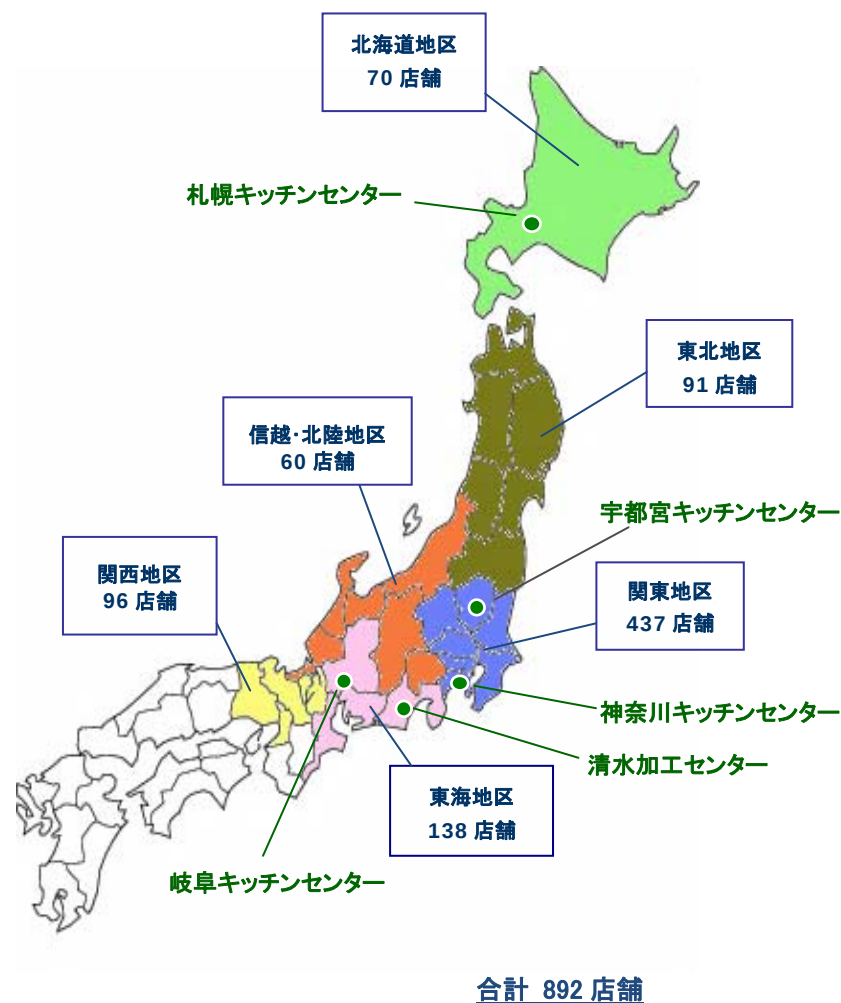
注2)本資料に記載されている業績見通し等の将来に関する記述は、当社が現在入手している情報及び合理的であると判断する一定の前提に基づいており、実際の業績等は様々な要因により大きく異なる可能性があります。

I. グループ体制、地域展開の状況、店舗業態別の主要ブランド

グループ体制と主要各社の事業内容



地域展開の状況(2012年3月末現在の直営店舗数)



店舗業態別の主要ブランド

飲食事業

業態	主要ブランド
居酒屋	甘太郎、いろはにほへと、NIJYU-MARU、うまいもん酒場えこひいき、北海道等
洋食	ステーキ宮、ラ・パウザ、ウルフギャング・バックカフェ等
すし	にぎりの徳兵衛、海鮮アトム等
焼肉	がんこ炎、カルビ大将等
和食	濱町、濱ふうふう等

Ⅱ. 2012年3月期(当期)決算に関する総括

当期の業績の概要

(単位:百万円)

	2011年3月期(前期)		2012年3月期(当期)		増減率
売上高	101,083	売上比	101,879	売上比	0.8%
売上原価	31,916	31.6%	32,150	31.6%	0.7%
売上総利益	69,166	68.4%	69,729	68.4%	0.8%
販管費	66,105	65.4%	66,525	65.3%	0.6%
営業利益	3,061	3.0%	3,203	3.1%	4.6%
営業外収益	734	0.7%	1,093	1.1%	48.9%
営業外費用	1,755	1.7%	1,763	1.7%	0.5%
経常利益	2,040	2.0%	2,533	2.5%	24.2%
特別利益	363	0.4%	310	0.3%	▲14.6%
特別損失	4,159	4.1%	1,856	1.8%	▲55.4%
税引前当期利益	▲1,755	—	987	1.0%	黒字化
当期純利益	▲2,740	—	773	0.8%	黒字化

増収、営業増益、最終黒字

売上高:101,879 百万円(前期比 0.8%増)

営業利益: 3,203 百万円(前期比 4.6%増)

経常利益: 2,533 百万円(前期比 24.2%増)

当期純利益:773 百万円(黒字化)

新規出店 47 店舗、閉店 30 店舗 …… 純増 17 店舗

直営既存店売上高前期比 99.0%(上期 95.9%・下期 102.0%)

【期中における直営店の出退店の状況】

	前期末	新規出店	閉店	当期末
コロワイド東日本	499	32	13	518
WPJ	9	0	0	9
アトム	367	15	17	365
合計	875	47	30	892

注:この他、コロワイドアジア(非連結)の4店舗を展開

【既存店(全業態集計)売上高等の前年同月比】

	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月
売上高	93.1%	94.1%	99.0%	97.5%	95.3%	96.8%
客数	95.5%	95.5%	99.5%	98.2%	95.5%	97.6%
客単価	97.5%	98.5%	99.5%	99.3%	99.8%	99.3%

	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
売上高	96.9%	96.0%	99.1%	98.1%	97.2%	128.0%
客数	97.2%	95.3%	98.8%	97.3%	97.2%	120.5%
客単価	99.8%	100.8%	100.3%	100.9%	100.0%	106.2%

【居酒屋・レストラン業態の売上構成比、既存店売上高等】

		居酒屋部門	レストラン部門	全業態
全社	売上構成比	60.9%	39.1%	100.0%
	客数構成比	44.5%	55.5%	100.0%
既存店	売上高	99.6%	98.0%	99.0%
	客数	98.9%	98.8%	98.8%
	客単価	100.8%	99.3%	100.2%

注:既存店のデータは前期比。

【売上高の動向】

売上高は下記を主要因として前期比 0.8%の増加に留る。

- 直営店舗の純増が計画(25 店舗)を下回る 17 店舗であったこと。
- 焼肉業態では食中毒やセシウム汚染牛肉の風評被害が生じ、イタリアン業態ではカフェ業態との競合が激化、また、居酒屋業態では中価格帯の業態を中心に法人の宴会需要の減少や若年層の飲酒離れの影響を受ける。

【営業利益の増益要因】

営業利益は下記を主要因として前期比 4.6%増となる。

- 販促方法を値引きによる価格訴求から商品力の強化による価値訴求に変更。
- 食材の共通化や内製品使用比率の向上に取り組んだ結果、商品力の強化を行うも、原価率を前期と同水準に抑えることができたこと。
- 家賃減額交渉や店舗客席照明の LED 化による電気代抑制等を行う。
- 経費全般にわたり費用対効果を見極めたコスト管理の徹底を図る。

【当期純利益の黒字化の要因】

当期純利益は下記を主要因として前期の赤字から黒字に転換。

- 東日本大震災による損失ならびに資産除去債務会計基準の適用に伴う影響額がなくなる。

しかしながら、税制改正に伴う繰延税金資産の一部取崩しも行ったため、計画値(1,020 百万円の黒字)を下回る。

Ⅲ. 当期におけるトピックス

- (1) 最新鋭設備を導入した**神奈川工場**(横須賀市)が稼働。食品メーカーとして製品の外販も視野に入れている。
- (2) 国内の外食市場が漸減傾向にあることから、第二のマーケットとして成長著しい**アジアにおける事業展開**を開始。香港に4店舗を出店。
- (3) 昼間の「ママ会」の増加、若者の飲酒離れ、ノンアルコール飲料の人気化、法人の宴会需要の減少などを踏まえ、主に関東エリアの店舗において「**昼宴会**」「**ノンアルコール宴会**」「**ちょこっとセミナー**」等を提案。
- (4) イタリアン業態とカフェ業態との競合が激化しているため、生チョコと手作りケーキの店「**シルスマリア**」を物販としてだけでなく、ケーキとパスタを提供するカフェタイプの業態として店舗展開を開始。1号店はJR川崎駅の駅ビル「**アトレ川崎**」内。

トピックス(1)神奈川工場の概要

- ・敷地面積: 5,348 坪
- ・総床面積: 2,148 坪
- ・地上2階、鉄骨・鉄筋コンクリート造
- ・主な生産品: カット野菜、ハンバーグなどの食肉加工品、ソース類、惣菜、ピザ・パスタ等
- ・食品放射能測定システムを導入しており、工場に納入された食肉類および葉物野菜に対して全量検査を行っている。
- ・当社グループの関東・東北地区の店舗向けだけでなく、外部企業に対しても加工食材の提供を行う。
- ・LEDによる野菜の水耕栽培工場を設置する予定。



(神奈川工場外観)

トピックス(2)アジアにおける店舗展開

子会社のコロワイドアジア(非連結)を通じて、以下のように香港に4店舗を出店。

- ① ビュッフェ&グリル宮 テルフォードプラザ店
(カオルーンベイのテルフォードプラザ内、7月14日オープン)
- ② ビュッフェ&グリル宮 ラマダホテル店
(チムサーチョイのラマダホテル・カオルーン地下、8月15日オープン)
- ③ 焼肉居酒屋 宮 ランガムプレイス店
(モンコックのランガムプレイス内、9月7日オープン)
- ④ 焼肉居酒屋 宮 リーシアタープラザ店
(コースウェイベイのリーシアタープラザ内、11月29日オープン)



(店舗の立地)

トピックス(3)「昼宴会」「ノンアルコール宴会」などを提案

- 夜間に集まりにくい主婦グループやお年寄りを主なターゲットにし、飲み放題を無料にした「昼宴会」
- 若者の飲酒離れ、ノンアルコール飲料の人気化を踏まえ、ノンアルコール飲料を飲み放題にした「ノンアルコール宴会」
- 営業開始前の居酒屋店舗をセミナー会場や会議室として活用してもらい、会議終了後の懇親会場としても引き続き利用できる「ちょこっとセミナー」
- 夜9時以降の宴会の飲み放題が無料になる「ミッドナイト宴会」

これらを主に関東エリアの店舗で提案。テレビや新聞、雑誌などで紹介される。

【参考】ノンアルコール宴会の概要

コース内容: 料理9品とソフトドリンクならびにノンアルコール飲料飲み放題

コース価格: 2,500 円(税込)

飲酒しない分、食事で楽しめるように、通常の宴会メニューよりも料理の質を高めたり、量を増やしたりしている。



(商品イメージ)

トピックス(4)ケーキ&パスタ シルスマリア アトレ川崎店

- リニューアルオープンした「アトレ川崎」(JR川崎駅と直結している駅ビル)の中に、カフェ型レストランとして出店。
- 営業時間： 11:00～22:30
- 生チョコレートと洋菓子の店「シルスマリア」と逗子の老舗イタリアンレストラン「カンティーナ」のノウハウを活用し、ケーキやパスタ、ピッツァ等を提供。
- 喫茶だけでなく、ランチやディナーの需要の取り込みも目指す。
- 今後も駅ビル中心に店舗展開を行う予定。



(商品イメージ)

Ⅳ. 2013年3月期(次期)決算に関する見通し

(単位:百万円)

	2012年3月期実績		2013年3月期計画		増減率
売上高	101,879	売上比	109,217	売上比	7.2%
売上総利益	69,729	68.4%	75,561	69.2%	8.4%
販管費	66,525	65.3%	70,768	64.8%	6.4%
営業利益	3,203	3.1%	4,793	4.4%	49.6%
経常利益	2,533	2.5%	3,690	3.4%	45.7%
税引前当期利益	987	1.0%	2,851	2.6%	188.9%
当期純利益	773	0.8%	544	0.5%	▲29.7%

増収、増益ながら当期純利益は減益を予想

【売上高の増加要因】

2013年3月期(次期)の売上高は下記を主要因として、当期に比べて7.2%増加の109,217百万円を見込む。

- ☐ 直営店舗数の増加(閉店12店舗に対して新規出店41店舗を予定→純増29店舗)。
- ☐ 既存店売上高前年比を前半(第2四半期まで)は103.2%、後半は101.2%、通期では102.2%と想定。

【営業利益の増益要因】

営業利益は下記を主要因として、当期に比べて49.6%増加の4,793百万円を見込む。

- ☐ 業態を横断した食材の共通化・内製品使用比率の向上、神奈川工場の本格稼働などによって売上総利益率が上昇。
- ☐ 固定費の負担率減少により販管費率が低下。

【当期純利益の減益要因】

当期純利益は下記を主要因として、当期に比べて29.7%減少の544百万円を見込む。

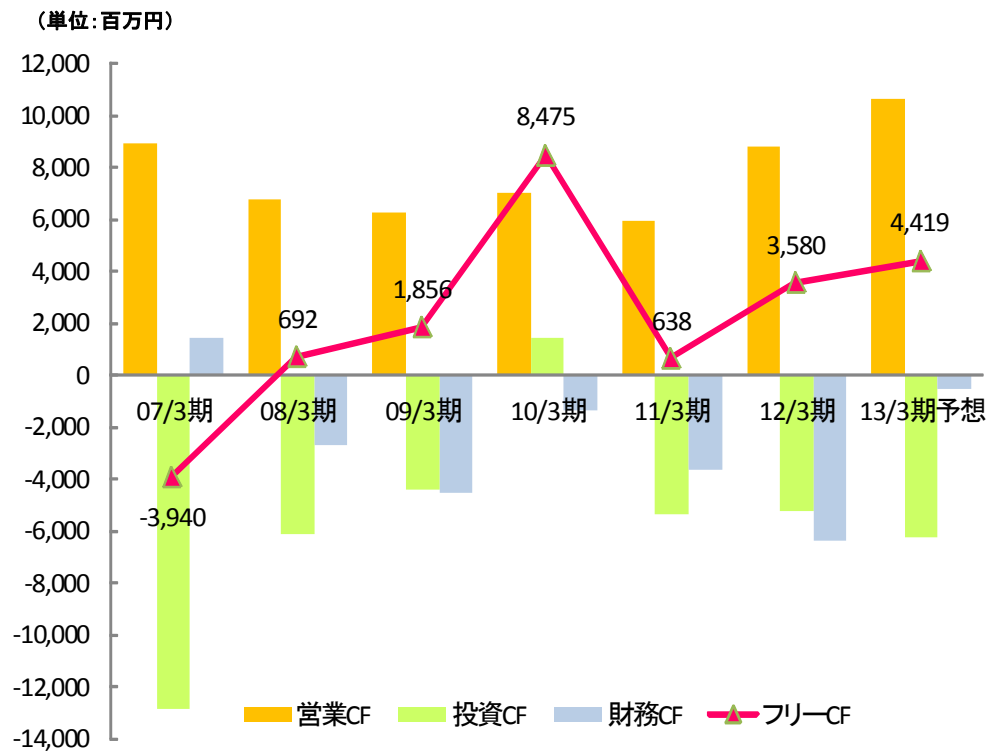
- ☐ 将来減算一時差異等の解消により繰延税金資産の取崩しが見込まれるため。

V. 今後の方向性

1. 財務体質の改善

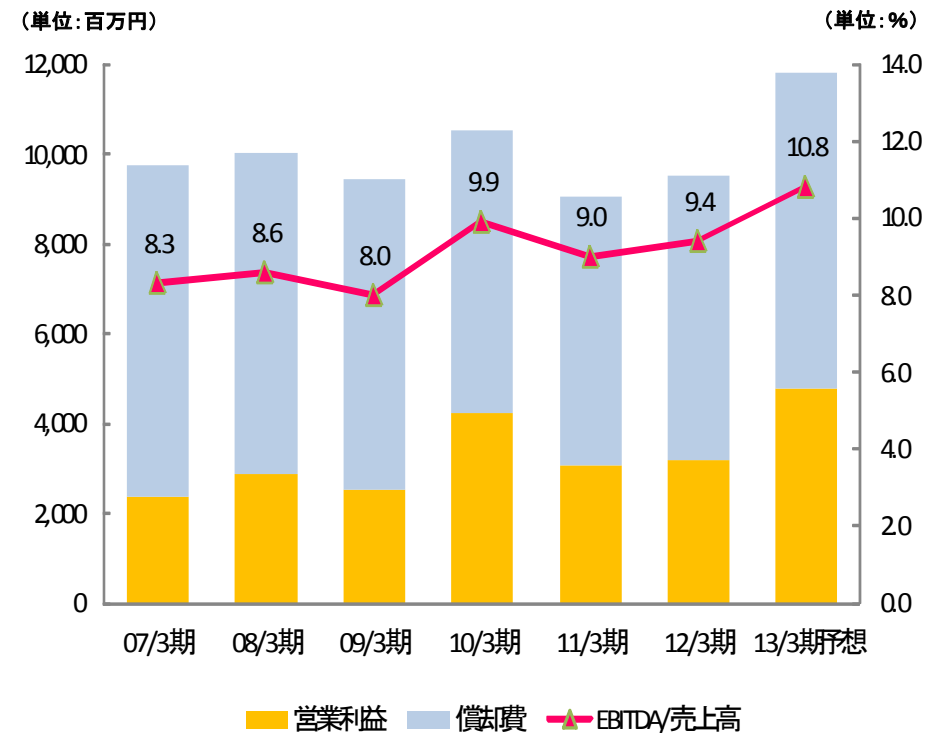
① キャッシュフローの状況

フリー・キャッシュフローは黒字で推移



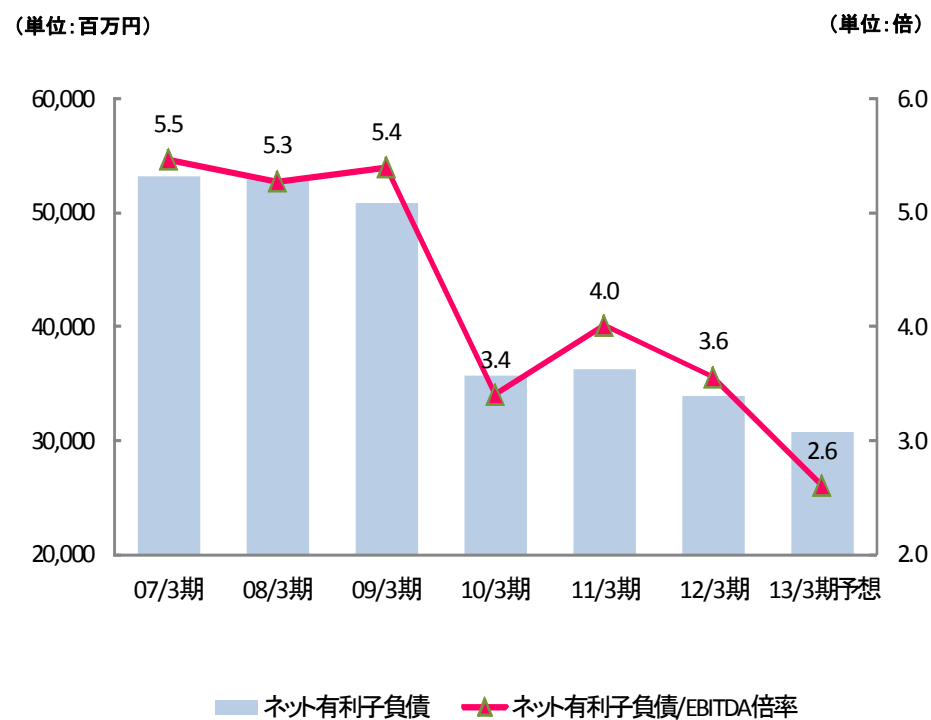
② EBITDAの状況

EBITDAマージンも上昇傾向



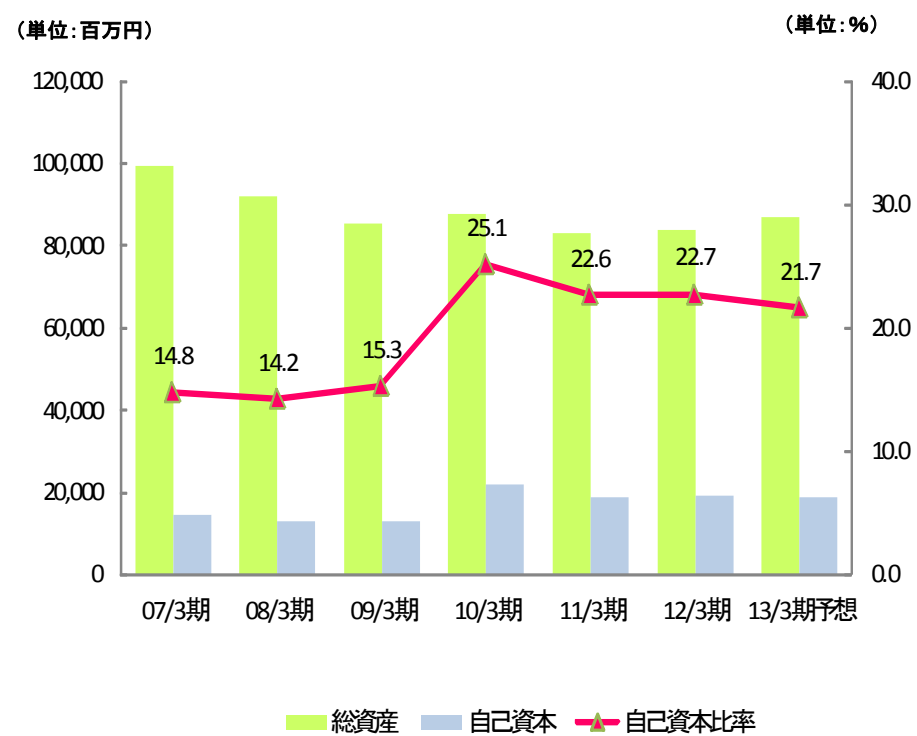
③ ネット有利子負債の減少

ネット有利子負債の減少傾向続く



④ 自己資本比率の上昇

自己資本比率を 30% 以上に



2.業態の集約

- ① 過去の事業拡大の歪みから現在 42 業態を抱えているため、経営資源が分散し、効率性が損なわれている。
- ② 42 業態を集約業態(10 業態)、維持業態(15 業態)、出口業態(14 業態)、研究開発業態(3 業態)に分類する。
- ③ 出口業態はできるだけ早期に、維持業態は収益性の低下とともに、それぞれ集約業態に変更し、集約業態のブランド力を高める。

3.アジアでの事業展開

- ① 国内の外食市場が漸減傾向にあるのに対し、アジア市場は成長著しく、今後も拡大すると期待される。
- ② 2011 年には手始めとして、香港にステーキ&ビュッフェと焼肉レストランの2業態を合計4店舗出店。
- ③ 今後はベトナムやタイでの店舗展開を検討。

4.販売力の拡大

- ① 神奈川工場の稼働によりマーチャンダイジング機能が強化。
- ② 神奈川工場はグループ内の店舗への食材供給だけでなく、食品メーカーとして外販も行うことで、店舗外収益の確保を目指す。
- ③ 新たな販売チャンネルを獲得する手段としてM&Aを検討。