



# COLOWIDE

## BUSINESS REPORT 2009

第48期 報告書 / 平成21年4月1日から平成22年3月31日まで

# 株主の皆様へ

株主の皆様には、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

ここに、当社グループの第48期（平成21年4月1日から平成22年3月31日まで）の業績についてご報告申し上げます。

代表取締役 会長兼社長

蔵人 金男



当連結会計年度におけるわが国経済は、一昨年の世界적인景気後退局面から、輸出の減少幅縮小や在庫調整の進展など一部持ち直しの傾向が見られるものの、企業業績や雇用情勢の不透明感からの節約志向の高まりにより、デフレーションが進行する厳しい環境で推移いたしました。外食産業におきましては、新型インフルエンザの流行やO-157による食中毒の発生などによる外食離れのみならず、雇用・所得環境の改善遅れによるデフレ圧力の影響を強く受け、企業間競争の激しさが一段と増す厳しい経営環境となりました。

このような状況の中、当社グループでは不採算店舗の整理を進めるだけでなく、看板商品・「ウリ」商品の明確化や人材育成システムの確立など既存店の競争力・営業力の強化を図る従来の取り組みを更にすすめ、また、市場環境の変化に柔軟に対応した集客力と収益力のある業態の開発・展開を、スピード感をもって推進いたしました。

昨今、消費者の低価格志向が進み競争の激化している居酒屋業態におきましては、低価格による安心感を訴求す

るだけでなく、従来より注力してまいりましたマーチャンダイジング機能と教育訓練制度の強みを生かすことにより、価値の高い商品とサービスを提供し、また、均一価格業態の店舗数拡大を積極的に実施いたしました。

市場規模がますます縮む淘汰の激しい郊外型レストラン業態におきましては、「ウリ」商品を想起しやすいキャラクターを起用したハンバーグ専門店や一部地域で根強い人気を博しているステーキソースを使用したステーキ専門店など、「ウリ」を明確にした上で価値のある商品を提供する業態がお客様からの高い支持を頂戴しております。このようなグループ企業としての強みを生かした取り組みを通じて、各業態のブランド力の構築と強化を推し進め、同業他社との明確な差別化によって競争力の向上を図っております。

コスト面では、グループ全体の仕入れボリュームを生かしたBuying Powerを食材アイテムの絞り込みにより強化するとともに、購買機能と商品開発機能の連携による食材の効率的運用と内製化の推進を実施し、原価率低減を進めました。人件費の取り組みでは、各店舗におけるワークス

スケジュール管理の深化により労働時間の適正化を図るとともに、労務環境向上・教育制度充実により従業員定着率向上を図り募集採用費削減を実施いたしました。その他、販管費の取り組みとして、パブリシティの強化による販促費の効率化、家賃減額交渉による賃借料削減、店舗・工場へのLED照明導入など省エネ対策による水道光熱費削減を実施し、営業利益率の向上を図りました。

当連結会計年度における店舗政策につきましては、17店舗の新規出店、49店舗の閉鎖を行い、当連結会計年度末の直営店舗数は868店舗となっております。

当連結会計年度におきましては、上記のような施策を行いました結果、連結売上高は1,066億37百万円、連結営業利益は42億50百万円、連結経常利益は29億55百万円、連結当期純利益は14億86百万円という結果となりました。

連結売上高につきましては、店舗数の減少（前連結会計年度末対比32店舗減）及び既存店売上高の減少などの影響もあり、前年対比9.1%減となりましたが、連結営業利益につきましては、前年対比68.5%増、連結経常利益につき

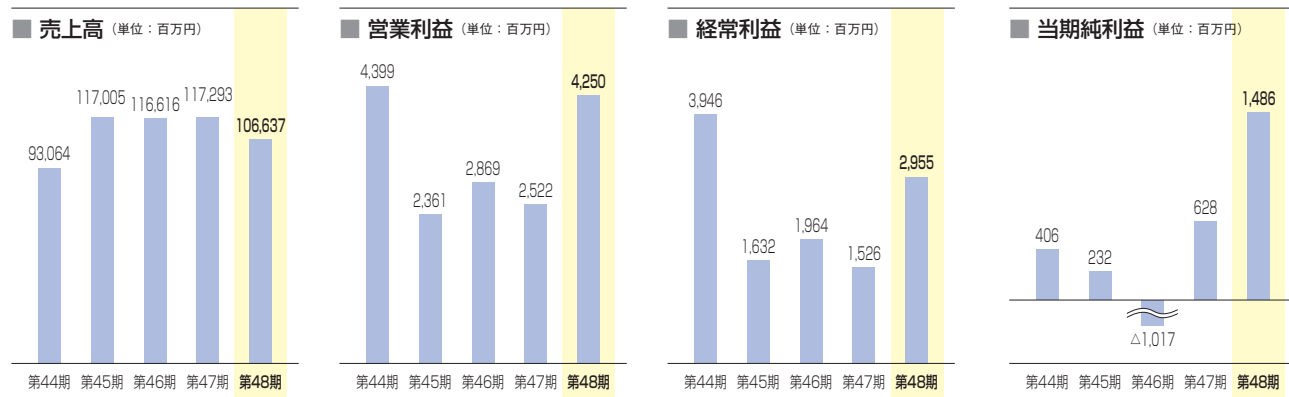
ましては、前年対比93.6%増となっております。

連結当期純利益につきましては、閉鎖店舗・リニューアル店舗における固定資産除却損及び不振店舗等の固定資産を対象にした減損損失等の計上があるものの、関係会社株式売却益及び繰延税金資産等の計上により前年対比136.5%増となっております。

尚、当社は平成22年3月に1,400万株の公募増資及び公募に伴うオーバーアロットメントによる売出しに関連して160万株の第三者割当増資を行っております。本増資は、中長期の成長軌道をより確固たるものにするために行ったものであり、調達した資金は、主に新規出店等の更なるマーチャライジング効果を発揮するための販売力確保のための設備投資資金に充当する予定であります。また、有利子負債の返済にも一部振り向けることで、財務基盤の強化を図ります。これらの施策により、当社グループの中長期的な成長及び収益体質の確立を図ってまいります。

株主の皆様におかれましては、変わらぬご支援とご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

## 連結財務ハイライト



# コ|ロ|ワ|イ|ド|グ|ル|ー|プ

## グループシナジーに磨きをかけ、さらなる飛躍へ。

私たちコロワイドは、成長戦略の一環として過去M&Aに積極的に取り組んでまいりました。創業事業である居酒屋事業とともに第二の柱としてレストラン事業へのM&Aを重点的に実施し、現在、店舗数にして居酒屋とほぼ同数のレストランを展開しています。幅広い「食のフィールド」において、お客様の嗜好・ニーズの多様化に対応できる体制が着実に整いつつあります。

コロワイドは、高いマーチャンダイジング力を活かした「ウリ」=看板商品の強化と、それらを提供する「ヒト」=サービスレベルの強化・改善を最優先の課題として取り組んでいます。特に人材教育の面では、サービス業としてのモチベーションを高め「おもてなしを喜びとする」お客様第一主義の再徹底を図るべく、各種研修制度の強化・充実に努めています。また、商品開発においては、他社店舗との差別化と利益率向上に直結する内製化・PB化をさらに推進し、併せて食の安全の確保と品質管理の徹底についても今まで以上に積極的に取り組んでまいります。

今後の外食産業においては、食の安全・安心とともに、変化するお客様のニーズに、どれだけ素早く対応できるかが最大の課題になると考えています。業界の淘汰・再編はさらに進み、その一方で異業種との提携や企業間のパートナーシップなど、「スピード」と「対応力」をキーワードとした新たなビジネスチャンスがいくつも芽吹くであろうことが予測されます。

私たちコロワイドは、グループシナジーをさらに活性化させ、時代のトレンドに沿った「強い専門店集団」として収益力の強化を図るとともに、お客様に支持される美味しさ・外食の楽しさをご提供を通じて、目標である外食産業日本一の達成に向けて邁進してまいります。



株式会社 **コロワイド 東日本**



WP Japan, Inc.

外食事業



株式会社 **コロワイド MD**

マーチャンダイジング



ワールドピーコム

生手ヨコ発祥の店  
**シルスマリア**



BANNOSUISAN



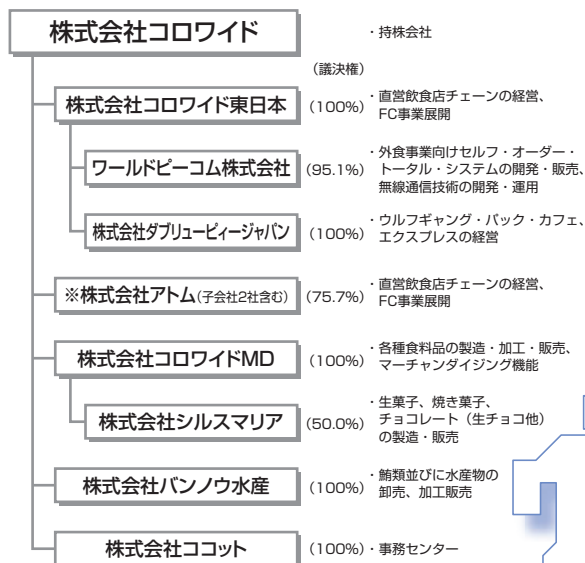
株式会社 **ココット**

周辺事業

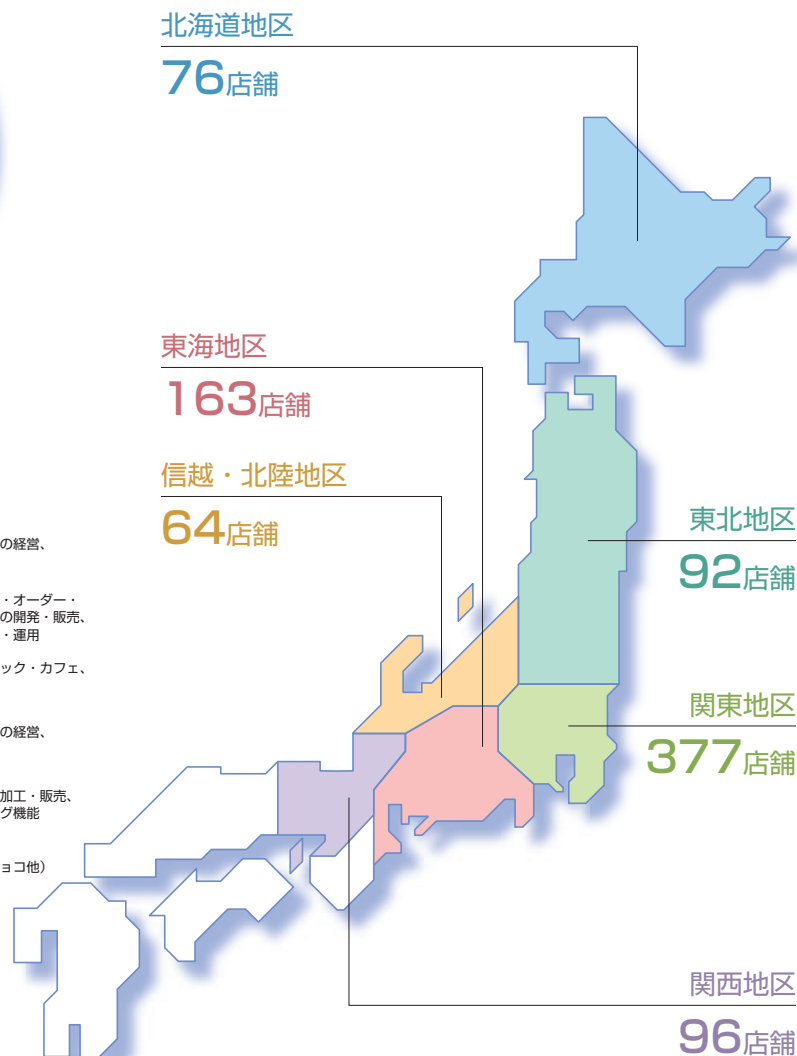
# 出店状況



## ■グループ体制と各社の事業内容



※(株)アトム(7412)は上場子会社  
※他子会社：(株)エムワイフーズ、(株)宮地ビール



## お客様のライフスタイル・消費動向・嗜好の変化にあわせた「外食シーンの提案」で顧客創造を推進します。

当社は居酒屋として創業し、M&Aによってそのフィールドを大きく広げました。多様なレストランや専門店を、駅前・郊外・住宅地など多岐に亘る店舗立地で展開しています。

こうした様々な業態ノウハウのコラボレーションにより、お客様のライフスタイル・消費動向・嗜好の変化にあわせて様々な場面をご利用いただける「外食シーンの提案」が可能になりました。

また、同一地域、同一ビル内、同一フロア内で様々な業態を出店する「ドミナント戦略」を推進し、和・洋・中とバラエティに富み、価格帯も客層も異なる多様な店舗業態を活かして、お客様がお好みにあわせて必ずどこかのお店で満足いただける工夫をしています。

このように、私たちは常にお客様のニーズにお応えし、新たな外食スタイルを提案し続けてまいります。



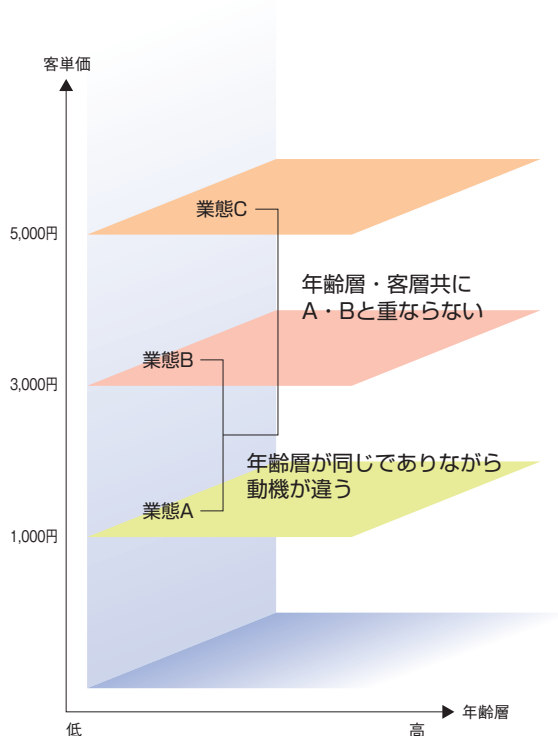
株式会社 **コロワイド** 東日本



### ドミナント 展開

#### 複合型ドミナント戦略 によるメリット

- 物流コストの削減
- 管理のスムーズ化
- エリアごとのイベントが可能



## 多業態戦略

現在、店舗数にして居酒屋とほぼ同数のレストランを展開しています。外食企業としての業態の幅広さもさることながら、それぞれの業態の「セールスポイント」「個性」をより進化させ、全ての業態において「専門店」としてのナンバーワンを目指します。

### 主な居酒屋業態 IZAKAYA

#### 価格帯

2,200円以下



居食ダイニング



3,000円程度



3,800円以上



他

### 主なレストラン業態 RESTAURANT

#### カテゴリ 価格帯

イタリアン 1,000円



1,800円



ステーキ 1,400円



洋食 1,000円



1,600円



焼肉 2,200円



2,500円



回転寿司 1,800円



和食 1,200円



2,500円



ラーメン 700円



カラオケ 1,500円



他



## うまいもん酒場 えこひいき

定番のお刺身から、サラダ、串焼き、お鍋、デザートまで店内のお料理や、お酒も生ビール、焼酎、梅酒、カクテルなど、ドリンクメニューも全品均一価格で召し上がることができます。中でもアツアツの焼きたてをお召し上がりいただける、石焼きのご飯もの、お鍋はボリュームも満点。また、メニューは季節ごとに年4回変更し、自家製の味にもこだわった、飽きのこないメニュー作りに取り組んでおります。酒場をイメージした明るく入りやすい店内は、賑やかでどこか懐かしさが漂う空間です。



## 遊食三昧 NIJYU-MARU

アジアを中心とした、種類豊富な創作料理を、リーズナブルな価格で召し上がることができます。ただ安いだけでは満足しない、欲張りなおお客様のニーズに、遊び心あふれた美味しい料理とお洒落な雰囲気でお応えするニュースタイルダイニングです。女性に嬉しいメニューも多数をご用意しております。店内はアジアンテイストな空間となっており、女性同士でも落ち着いて食事が楽しめます。



## 北の味紀行と地酒 北海道

『広大な“北の大地 北海道”で見つけた海と大地の宝物を集結』

北海道大漁盛り、活たらば刺身、日高豚蒸ししゃぶ、北の黄金鶏味くらべ串盛り、海の恵30品目サラダ、北海道ポテトフライ、蟹入りちーずフォンデュ、海鮮のっけ盛り寿司、しゃっこいクリームブリュレなど北海道にいかなくても「北海道」が楽しめるお店です。また、北海道の地酒をはじめ、全国各地から厳選した銘酒や本格焼酎など、様々なお酒をお楽しみいただけます。





※イメージキャラクターはタツノプロとライセンス契約しています。



## ハンバーグ大魔王

新感覚の手作りで低価格のハンバーグ専門店です。一番の特色は、食べたい量だけ追加できるハンバーグメニューで、レギュラーサイズのハンバーグを追加することができる画期的なシステムです。レギュラー2枚の「ツイン」、3枚の「トリプル」、そして4枚の「大魔王」まで4段階のボリュームをお選びいただけます。ソースは4種類、トッピングも豊富で好みのハンバーグが作れます。お子様メニューやドリンクバーなど、ご家族みんなで楽しんでいただけるメニューを取り揃えております。



## ゆであげパスタ・石窯焼き上げピザ ラ・パウザ

「ラ・パウザ」とはイタリア語で休み時間のこと。ほっと一息つきたいときに気軽に入れるイタリアンレストランです。アルデンテのゆであげパスタと石窯で焼き上げた手作りピッツァなどの、本格的な料理をリーズナブルなお値段で召し上がれます。上質なパスタ、厳選されたチーズにオリーブオイル、トマトなどの食材はイタリアから直輸入しており、本場の味を楽しめ、女性やご家族連れの方に大人気です。



## ステーキ宮

美味しい、楽しいを合言葉に、安心安全なステーキと和牛入り手作りハンバーグを、創業の味『宮のタレ』でお召し上がりいただく、ステーキ専門レストランです。ドリンクバー・スーパバーを組み入れた、セットメニューが好評。熱々の鉄板が奏でる音と香りのハーモニーは、多くのお客様を幸せの空間へと誘います。おもてなしの心のコもったサービスで、くつろぎの一時をご提供いたします。

## マーチャンダイジングで、コロナイドの多店舗・多業態・専門店戦略を支える。

平成19年に発足した株式会社コロナイドMDは、コロナイドグループの要として商品開発・生産・調達・物流という、店舗運営以外の全ての業務を担っており、コロナイドの多店舗・多業態・専門店戦略を支える高度なマーチャンダイジング（MD）機能を提供しています。

“産地からデシャップ（厨房で料理が出る場所）まで”を一貫して管理し、業態ごとの差別化に寄与する商品を開発するのが同社の使命で、オリジナリティあふれる「コロナイド独自の味」をご提供できることが私たちの強みです。

コロナイドはMD機能に磨きをかけ、食材の内製化とPB化をさらに推進。全国各地のキッチンセンター（KC）などで、様々な食材の開発・製造・加工を行っています。



株式会社 **コロナイドMD**

こうした私たちの取り組みが、農林水産省の第17回優良外食産業表彰において大臣賞を受賞いたしました。



## 最先端技術の活用により、飲食店のIT化を推進する。

ワールドピーコム株式会社は、「通信と画像で人と人とのコミュニケーションに貢献する」を会社の事業目的としております。無線通信、有線通信、画像処理等の分野において、技術力を結集し、各専門技術者が一貫した製品作りを行っています。中でも、PIC（People Image Communication）事業は、当社の事業目的である「通信と画像で人と人とのコミュニケーションに貢献する」の中心となる事業で、各種ソリューションの企画提案、商品化までを行っています。その代表的な商品が、外食産業向けに開発したタッチパネル式のセルフオーダーシステム「メニューくん」です。外食店舗の運営効率化に繋がるだけでなく、店舗に訪れたお客様の会話も弾むシステムです。



**ワールドピーコム**

### 「メニューくん」

—タッチパネル式セルフオーダーシステム—



テーブル上の端末からお客様に自由にセルフオーダーしていただける無線通信システム「メニューくん」。注文ロスの低減のみならず、合計金額のチェック、調理師から配膳スタッフへのメニュー出来上りからの連絡、混雑具合に応じた最適な人員配置の指示など、最先端技術の活用によって情報の一元管理・人件費の削減・顧客満足の向上を同時に実現しました。また、お客様滞在時間の長い飲食店の卓上に置くという媒体特性から、今後は公共広告・企業広告などインストアメディアとしての需要が期待されています。

## 水揚げ日本一の清水港から、おいしく、 安心なまぐろをお届けします。



株式会社バンノウ水産

株式会社バンノウ水産では、まぐろの水揚げ量日本一をほこる清水港で、丸一本のまぐろを仕入れ（一船買い）、自社工場で加工し、各系列店舗等に新鮮なまま配送しています。まぐろはコロワイドグループにおいて、重要な食材のひとつであり、平成20年3月に株式会社バンノウ水産がグループ会社となったことで、良質なまぐろを安定した価格で供給することが可能となり、和食業態のみならず、洋食業態におけるサラダやパスタなど、業態の個性を活かした様々なメニューをお手ごろな価格で提案できるようになりました。



## 日本で初めて生チョコというネーミングをした シルスマリアから、良質な洋菓子をお届けします。

生チョコという名で世にでた最初の一粒。昭和63年、寒い夜のこと、シルスマリアの厨房で、どこにも無い、全く新しいタイプのチョコレートが完成しました。ショコラティエが、そのチョコに、生チョコという商品名を付けたことが、のちの生チョコブームへとつながって行きます。もちろん、現在使われている、この『生チョコ』という言葉もその当時、シルスマリアで生まれた言葉です。

大切な人の心までとろけさせてしまう、発売当時の人気商品です。

生チョコ発祥の店  
**シルスマリア**



## ノーマライゼーションの 理念に基づき設立された特例子会社です。

株式会社ココットは、ノーマライゼーションの理念に基づき、社会貢献を果たすために設立された特例子会社です。

株式会社ココットは、平成20年3月より業務を開始、コロワイドグループ各社の店舗から回収される金券や各種書類の仕分け・整理などを中心とした事務を担っています。



株式会社 **ココット**



お客様が安心してご利用いただける、環境に配慮した店舗作りとノーマライゼーションを推進しています。

## エコロジー

省エネ性の高いLEDランプを導入することで、当社グループ店舗のCO<sub>2</sub>排出量を削減し、環境負荷の少ない店舗の構築を目指します。

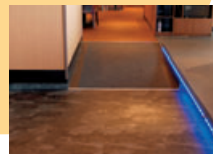


天井LED



## バリアフリー

新規出店店舗に関して、段差のない店舗作り、スロープの設置など、お客様が安心してご利用いただける店舗作りを進めております。



COLOWIDE

C S R

## 社会福祉

ノーマライゼーションの理念に基づき、特例子会社「株式会社ココット」を平成20年に設立。各グループ店舗の伝票処理を主業務としております。



## 分煙対策

神奈川県が全国で初めて制定した受動喫煙防止条例に対応し、県内各店の分煙の推進を行っております。現在、エアカーテン、分煙室など店舗・業態にあわせた方法で対応を進めております。



# 連結財務諸表(要約)

## ●連結貸借対照表

(単位：百万円)

	当期	前期
	平成22年3月31日現在	平成21年3月31日現在
<b>●資産の部</b>		
流動資産	19,682	12,761
固定資産	67,868	72,443
有形固定資産	36,779	40,009
無形固定資産	8,898	11,377
投資その他の資産	22,189	21,056
繰延資産	114	67
<b>資産合計</b>	<b>87,665</b>	<b>85,272</b>
<b>●負債の部</b>		
流動負債	29,623	31,201
固定負債	33,947	40,009
<b>負債合計</b>	<b>63,570</b>	<b>71,211</b>
<b>●純資産の部</b>		
株主資本	22,308	13,703
資本金	14,030	5,482
資本剰余金	5,739	6,790
利益剰余金	2,664	1,550
自己株式	△126	△119
評価・換算差額等	△297	△643
その他有価証券評価差額金	△257	△597
繰延ヘッジ損益	△40	△46
少数株主持分	2,084	1,000
<b>純資産合計</b>	<b>24,094</b>	<b>14,060</b>
<b>負債・純資産合計</b>	<b>87,665</b>	<b>85,272</b>

## ●連結損益計算書

(単位：百万円)

	当期	前期
	平成21年4月1日から平成22年3月31日まで	平成20年4月1日から平成21年3月31日まで
売上高	106,637	117,293
売上原価	34,396	37,930
売上総利益	72,241	79,363
販売費及び一般管理費	67,990	76,840
営業利益	4,250	2,522
営業外収益	825	976
営業外費用	2,120	1,972
経常利益	2,955	1,526
特別利益	2,225	2,795
特別損失	3,722	2,914
税金等調整前当期純利益	1,458	1,406
法人税、住民税及び事業税	1,738	495
法人税等調整額	△2,297	80
少数株主利益	530	201
当期純利益	1,486	628

## ●連結キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)

	当期	前期
	平成21年4月1日から平成22年3月31日まで	平成20年4月1日から平成21年3月31日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	7,056	6,238
投資活動によるキャッシュ・フロー	1,419	△4,382
財務活動によるキャッシュ・フロー	△1,376	△4,525
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	7,099	△2,668
現金及び現金同等物の期首残高	4,287	6,956
現金及び現金同等物の期末残高	11,386	4,287

## ●連結株主資本等変動計算書 当期(平成21年4月1日から平成22年3月31日まで)

(単位：百万円)

	株主資本				株主資本合計	評価・換算差額等			少数株主持分	純資産合計
	資本金	資本剰余金	利益剰余金	自己株式		その他有価証券評価差額金	繰延ヘッジ損益	評価・換算差額等合計		
平成21年3月31日残高	5,482	6,790	1,550	△119	13,703	△597	△46	△643	1,000	14,060
連結会計年度中の変動額										
新株の発行	3,748	3,748			7,496					7,496
剰余金から資本金への振替	4,800	△4,800			-					-
剰余金の配当			△372		△372					△372
当期純利益			1,486		1,486					1,486
自己株式の取得				△7	△7					△7
自己株式の処分		0		0	0					0
株主資本以外の項目の										
連結会計年度中の変動額					-	340	5	345	1,083	1,428
連結会計年度中の変動額合計	8,548	△1,051	1,114	△6	8,604	340	5	345	1,083	10,033
<b>平成22年3月31日残高</b>	<b>14,030</b>	<b>5,739</b>	<b>2,664</b>	<b>△126</b>	<b>22,308</b>	<b>△257</b>	<b>△40</b>	<b>△297</b>	<b>2,084</b>	<b>24,094</b>

# 株主優待のご案内

## 株主ご優待券 —ご利用いただける店舗—

株式会社コロワイドでは、500株（単位株）以上の株主の皆様、コロワイドグループ全店（ラーメン四天王・一部FC店舗を除く）でご利用いただけるご優待お食事券（1万円相当）を年4回発行させていただきます。



- 9月30日時点でご所有の方  
・・・12月と3月に発行（合計2万円）
- 3月31日時点でご所有の方  
・・・6月と9月に発行（合計2万円）

ご利用・ご予約は

ご利用店舗などお問い合わせは、  
コロワイドお客さま予約センター

 **0120-08-0322**

ホームページからのご予約

<http://www.colowide.co.jp>

### 北海道地区 76店舗

海と大地の味便り 春花秋灯  
うまいものいっぱい いろはにほへと  
魚活鮮とあぶり焼 海へ  
うまいもん酒場 えこひいき  
地鶏と旬魚と手作り豆腐 ととと  
炭火焼処 鳥の蔵  
手作り居酒屋 甘太郎  
うまいもの市場 TAPA  
ぼてとサーカス  
居酒屋厨房 菱箸  
ゆであげバスタ・石窯焼き上げピザ ラパウザ  
ファイターズグルメ  
魚活鮮玄挽うどん ときわ  
常盤うどん  
上海 中華ダイニング 熱演食堂  
カラオケ デイ・トリッパー  
ダイニングカラオケ ワオ

### 東北地区 92店舗

うまいものいっぱい いろはにほへと  
魚活鮮と炙り焼き 寧々家  
食事酔房 北海道  
和処ダイニング 暖や  
美酒・創菜ダイニング 寧々家  
居食ダイニング 暖  
ゆであげバスタ・石窯焼き上げピザ ラパウザ  
ステーキ宮  
バスク亭  
焼肉宮  
カラオケ&パーティー 時遊館  
ビデオ・CDレンタル 創夢館

### 関東地区 377店舗

地酒とそば・京風おでん 三間堂  
北の味紀行と地酒 北海道  
有機野菜と旬鮮素材 濱町  
海と大地の味便り 春花秋灯  
うまいものいっぱい いろはにほへと

## 株主ご優待商品のご案内 —株主ご優待券でご購入いただけます—

ご優待商品のお問い合わせは、  
コロワイド株主ご優待係

 **045-274-5976**

本当に美味しいものを全国から厳選しました。

株主優待券でご購入いただけます。

是非、お試しください。

※食品の産地は、天候その他やむをえない事情で変更になる場合がございます。

掲載商品は平成22年4月～6月末日までの引換商品です。

株主  
ご優待券  
10枚



国産黒毛和牛<冷凍>

和牛ステーキ（サーロイン）約200g×3枚  
真心をこめて育てた国産黒毛和牛を、  
ステーキでお楽しみください。

美味  
探求

## うまいもん酒場

うまいもん酒場 えこひいき  
炭火焼鳥 ホルモン焼 旨いもん屋  
和処ダイニング 暖や  
まぐろ一直線  
手作り居酒屋 甘太郎  
自然酒庵 虎之介  
旬香庭 麟 Garden  
居食ダイニング 暖  
回転寿司 てっかまる  
遊食三昧 NIJYU-MARU  
Foodiun Bar 一筥  
うまいもの市場 TAPA  
Foodiun Dining 號  
ゆであげバスタ・石窯焼き上げピザ ラパウザ  
ウルフギャング・バック カフェ  
ステーキ宮  
ハンバーグ大魔王  
ハンバーグ&ステーキ&サラダバー くら  
尾張とんかつ専科 銀豚  
手打蕎麦 みなも  
しゃぶしゃぶ亭 濱ふうふう  
焼肉家 味のがんご炎&がんご亭

## ダイスキッチン

韓国焼肉 宮カルビ  
カルビー直線  
カンティーナ  
カラオケ デイ・トリッパー  
Bee LINE-Rental DVD  
なぎさ橋珈琲  
食事酔房 北海道  
M'sDINING  
ら行 風神社中  
和牛ステーキ 桜  
カラオケ&パーティー 時遊館

## 東海・信越・北陸地区 227店舗

炉端長屋 ー  
えちぜん  
うまいものいっぱい いろはにほへと  
炭火焼鳥 ホルモン焼 旨いもん屋  
轟頂屋  
時の国 歡喜  
食事酔房 北海道

## 和処ダイニング 暖や

廻転すし 海へ  
旬菜健食 濱ふうふう  
手作り居酒屋 甘太郎  
居食ダイニング 暖  
遊食三昧 NIJYU-MARU  
うまいもの市場 TAPA  
ウルフギャング・バック カフェ  
ステーキ宮  
ハンバーグ大魔王  
にぎりの徳兵衛  
廻転寿司 アトムボーイ  
海鮮アトム  
まわるファミリーすし アトムボーイ  
かつ時  
しゃぶしゃぶ亭 濱ふうふう  
カルビ大将  
韓の食卓  
焼肉家 味のがんご炎&がんご亭  
インターネット&コミックカフェ ウイルビー・Will Be  
カラオケ&パーティー Will Be

## 関西地区 96店舗

地酒とそば・京風おでん 三間堂  
北の味紀行と地酒 北海道  
うまいものいっぱい いろはにほへと  
炉端長屋 ー  
お茶屋 竹の庭  
うまいもの市場 TAPA  
串揚げ おでん 一品居酒屋 圓の介  
なにわ炉端 轟頂屋  
手作り居酒屋 甘太郎  
旬香庭 麟 Garden  
新和食 蓮家  
遊食三昧 NIJYU-MARU  
うまいもの市場 TAPA  
ゆであげバスタ・石窯焼き上げピザ ラパウザ  
しゃぶしゃぶ亭 濱ふうふう  
炭火焼肉ホルモン焼 こんろ

株主  
ご優待券  
10枚



### 清水駿河湾の幸セット<冷凍>

バチまぐろ上赤身サク 約210g / 天然本まぐろ中トロサク 約200g / ネギトロ2P (100g×2) / バチまぐろ切り落とし1P (100g×1) / 桜海老甘露煮1P (100g×1) / 釜揚げシラス1P (60g×1)  
駿河湾で獲れた貴重で新鮮な桜海老を甘く煮付け、静岡名産のシラスを風味が良い釜揚げに仕上げました。また、清水港より新鮮なまぐろを組み合わせてお届けいたします。

株主  
ご優待券  
5枚



### こだわり真あじ天日干し<冷凍>【長崎県産】

真あじ開き(和紙袋入) 120g~130g×7枚  
築地が認めたアジの干物。鮮度と脂と肉厚にこだわった長崎産の真あじを、駿河湾にて汲み上げられた海洋深層水と世界遺産の海から生まれたシャークペインソルト(天日塩)を使用し、天日干し+冷風乾燥にて仕上げました。魚の旨みを最大限に引き出す塩加減、海洋深層水の保水力で本当に美味しいアジの干物に仕上がりました。

株主  
ご優待券  
5枚



### 福井県大野産コシヒカリ<常温>【福井県大野産】

コシヒカリ 5kg / 朝粥 約270g 1パック / 小豆粥、五穀粥 各約250g 各1パック  
福井県の名水と昼夜の気温差が育んだ極上のお米です。永平寺大本山の精進料理「朝粥」、「小豆粥」、「五穀粥」をセットにしてお送りします。

株主  
ご優待券  
3枚



### 梅酒ワインセット<常温>

梅酒わいん(赤)、(白)各500ml  
赤はカベルネソーヴィニヨン種の赤ワインに、白はシャルドネ種の白ワインに、それぞれ越生梅林と榛名梅林の青梅を漬け込んだお酒です。ワインと梅の風味のフルーティな組み合わせを是非お試しください。

# 会社概要 / 株主メモ / 株式の状況

## 会社概要 (平成22年3月31日現在)

商号	株式会社 <b>コロソイド</b>
所在地	神奈川県横浜市西区みなとみらい二丁目 2番1号 ランドマークタワー32F tel.045-274-5970 (代)
設立	昭和38年4月
資本金	14,030百万円
従業員数	2,549名 (連結)
主な事業内容	1. 飲食店の経営 2. 各種食料品の仕入販売及び加工販売 3. 煙草、酒類の販売 4. カラオケルームの経営
役員	代表取締役会長兼社長 蔵人 金 男 代表取締役専務 野尻 公 平 代表取締役 宇夫方 兼 治 専務取締役 五十嵐 茂 樹 取締役 井上 真 彦 監査役 (常勤) 久下 暉 彦 監査役 結 城 哲 修 監査役 本 下 哲 也

## 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：毎年6月開催  
基準日：定時株主総会 毎年3月31日  
期末配当金 毎年3月31日  
そのほか必要があるときは、あらかじめ公告して定めた日

【株式に関する住所変更等のお届出及びご照会について】  
証券会社に口座を開設されている株主様は、住所変更等のお届出及びご照会、口座のある証券会社宛にお願いいたします。  
証券会社に口座を開設されていない株主様は、下記の電話照会先にご連絡ください。

株主名簿管理人及び特別口座の口座管理機関

株主名簿管理人 東京都中央区八重洲二丁目3番1号  
事務取扱場所 住友信託銀行株式会社 証券代行部  
(郵便物送付先) 〒183-8701

東京都府中市日鋼町1番10  
住友信託銀行株式会社 証券代行部

(電話照会先) ☎ 0120-176-417  
(インターネットホームページURL) <http://www.sumitomotrust.co.jp/STA/retail/service/daiko/index.html>

【特別口座について】  
株券電子化前に「ほふり」(株式会社証券保管振替機構) を利用されなかった株主様には、株主名簿管理人である上記の住友信託銀行株式会社に口座 (特別口座といいます) を開設いたしました。特別口座についてのご照会及び住所変更等のお届出は、上記の電話照会先をお願いいたします。

公告掲載新聞：日本経済新聞  
上場証券取引所：東京証券取引所

## 株式の状況 (平成22年3月31日現在)

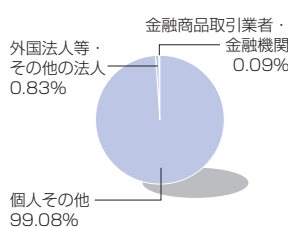
発行可能株式総数	普通株式 112,999,920株 優先株式 30株 第2回優先株式 50株
発行済株式の総数	普通株式 75,284,041株 優先株式 30株 第2回優先株式 30株
単元株式数	普通株式 500株 優先株式 1株 第2回優先株式 1株
株主数	普通株式 61,246名 優先株式 1名 第2回優先株式 1名

### 大株主

株主名	持株数	持株比率	
		株	%
蔵人金男	7,397,605	9.83	
蔵人良子	5,118,750	6.80	
株式会社サンクロード*	3,922,930	5.21	
蔵人賢樹	3,564,617	4.73	
鈴木理永	1,094,625	1.45	
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社 (信託口)	1,051,400	1.40	
日本マスタートラスト信託銀行株式会社 (信託口)	689,500	0.92	
株式会社りそな銀行	567,000	0.75	
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社 (信託口6)	394,500	0.52	
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社 (信託口1)	384,500	0.51	

(注) 持株比率は自己株式 (220,406株) を控除して計算しております。

### ●所有者別(株主数)



### ●単元株所有株式数別

