

シリーズ企画

大戸屋のこだわり

かつおほんがれぶし 削りたての鰹本枯節

大戸屋では、鹿児島県枕崎で約300年前から伝わる昔ながらの方法で作られた「鰹本枯節」を使用しています。

「本枯節」とは、半年以上の時間をかけて、カビ付けと天日干しを繰り返し、鰹の旨みを凝縮させた最高級のもの。一本一本丁寧に作られただけあって、極上の香りと味わいです。

食育
ナビ

優れた自然食品である鰹節は、消化しやすい良質なたんぱく質が主成分。人間が体内で作り出すことができない8種類の必須アミノ酸やカリウム、リン、カルシウム、鉄分のほか、ビタミンB1、B2、D、ナイアシンなど、健康のために重要な栄養素が多く含まれています。

大戸屋では毎日、店内の「鰹節削り機」で削っています。



削りたては
芳醇な香りが漂う



鰹節は空気に触れると酸化し、風味が損なわれてしまいます。そこで大戸屋では、削りたての鰹本枯節をお客様に味わっていただくために、小型の削り機を独自に開発し、毎日店内で削っています。



第33期

株主通信

2015年4月1日-2016年3月31日

株主ご優待のご案内

ご優待対象基準・ご優待内容

対象となる株主様

毎年3月31日現在の株主名簿に記載または記録された当社株式1単位（100株）以上保有の株主様。

● 100株以上保有の株主様

2,500円相当のお食事券（500円券×5枚）または、精米2kg

● 1,000株以上保有の株主様

13,000円相当のお食事券（500円券×26枚）または、精米10kg

※ お食事券は国内の大戸屋グループ全店でご利用いただけます。

株式会社 大戸屋ホールディングス OOTOYA Holdings Co., Ltd.

〒180-0006 東京都武蔵野市中町1-20-8 三井生命三鷹ビル5F
TEL 0422-26-2600
<http://www.ootoya.jp/>

株主メモ

事業年度 毎年4月1日から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
中間配当金を支払うときは毎年9月30日
その他必要のあるときはあらかじめ公告して決める一定の日

株主名簿管理人 東京都千代田区丸の内一丁目4番5号
三菱UFJ信託銀行株式会社

同事務取扱場所 東京都千代田区丸の内一丁目4番5号
三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部

同事務取扱所（郵便物送付先）
〒137-8081 東京都江東区東砂七丁目10番11号
三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
お問い合わせ先 電話 0120-232-711（フリーダイヤル）

同 取 次 所 三菱UFJ信託銀行株式会社 全国各支店

公告方法 電子公告の方法により行います。ただし、やむを得ない事由により電子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ます。
公告掲載の当社ホームページアドレス
<http://www.ootoya.com/ir/>



株式会社 大戸屋ホールディングス
証券コード：2705



代表取締役社長

窪田 健一

外部環境は依然厳しい お客様数の回復がカギ

食材費の高騰、人件費の上昇など、私たち外食業界を取り巻く環境は依然厳しい状況にあります。そうしたなか当社グループは、店舗でのコスト削減努力を進める一方で、前期より大戸屋のボリュームプライスゾーンより高めの1,200円～1,500円の定食の提供を開始し、原価率の維持、コストアップの吸収、粗利益額の確保に努めてきました。このような取り組みにより、2016年3月期は増収、増益を達成することができました。

しかし、その一方で定食屋としての実力の目安でもあるお客様数は、既存店客数が前年比3.5%減となり、当初想定していた計画を下回る結果となりました。

このお客様数の回復は2017年3月期の喫緊の課題です。すでに2015年12月から、当社の基本に立ち返り、シンプル

「店舗価値向上」に取り組み お客様から選ばれるお店づくりに努めてまいります。

でおいしい定食屋の新定番メニューとして、メニュー開発を進めています。

関西での大戸屋ブランドの浸透を図るべく 出店を行っていく

2016年3月期はグループ500店舗体制の基礎づくり仕上げ期として位置づけてきました。当期、国内では直営7店、FC13店の合計20店舗、海外ではアジア地域においてベトナムにFC1号店、ニューヨークで直営5店舗目となる天ぷらレストラン「天婦羅 まつ井」を出店しました。これにより、グループ合計で436店舗（国内直営143、国内FC199、海外直営14、海外FC80）となりました。

2017年3月期は、国内で直営7店、FC20店、海外ではFC16店の出店を予定しています。

国内直営店の出店については、とくに関西では大戸屋ブランドのさらなる浸透を図るべく、当面5店程度の出店を行っていく計画です。すでに大戸屋の知名度がある関東においては、出店コスト、採用コストの上昇もあり、数だけを追うような出店は控え、好物件に絞り込んで出店していく予定です。

お客様数の回復のための施策として進めているのが、850円程度の定番メニューの展開です。2016年4月より一部店舗にて試験的に導入、計画を上回る出足になっています。さらに7月には、グランドメニューのリニューアルを行う予定です。今後は店内でこの850円メニューの露出を増やし、定食屋としての大戸屋に期待されているクオリティ、リーズナブルな価格を積極的に訴求していきます。

社員との接点回数を増やし 離職率の改善を実現する

いま、あらゆる業種、業界で、採用および人材確保の厳しさが指摘されています。人材の質が問われる外食業界ではとくに大きな課題となっています。

私たち大戸屋においても例外ではありません。そのため、採用率のアップ、定着率のアップ、離職率のダウンを課題に掲げ、地道な活動を通じて人材確保に努めています。

その具体策として実践してきているのが、採用者に対する接点回数の増加です。悩みや不安を抱えることの多い新入社員に積極的に声をかけ、問題を解消し、さらに当社の理念、経営方針をじっくり植え付けるようにしています。こうした取り組みなどにより、離職率は2年前から大きく改善してきています。

また大戸屋ブランドの展開はFC店舗の協力なしには実現できません。人材確保の課題はFC店舗でも、私たち以上に厳しいと考えられ、店舗の経営に直結する問題となりかねません。そこでFC本部においてサポート体制を確立し、FC店舗のさらなる質の向上に向けたフォローアップに努めていきます。

創業の原点に立ち返り 大戸屋ならではの味を伝えていく

当社が展開する大戸屋は、出来立てのおいしいものを提供するという「家庭食の代行業」です。

昨今、この分野には、コンビニエンスストアや食品スーパーも中食の提供を通じて積極的に参入してきています。大戸屋の

今後の成長を考えると、こうした新たな競合とも戦っていかなければなりません。

そのために私たちは、創業の原点に立ち返るとともに、これまで培ってきたオペレーションに自信をもって、「大戸屋はこういう店」ということをあらためて伝えていきます。

「従業員の対応がていねいで、注文を受けてイチから店内加工・店内調理をし、いつでも出来立てのおいしい定食が食べられる」。これが定食屋として大戸屋が歩んできた姿です。これからも、大戸屋に來なければ食べられない味を提供することを徹底し、ブラッシュアップを図っていきます。

株主の皆様に対しましては、長期的かつ安定的な利益還元を行うことを基本方針としており、2016年3月期は1株あたり25円の期末配当を実施させていただきます。今後も引き続き、ご支援・ご愛顧のほどよろしくお願いいたします。





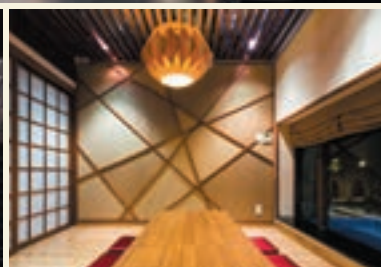
クローズアップ 海外展開

NYにオープンした「天婦羅まつ井」 「ミシュラン」1つ星を獲得

日本らしさ、素材の味わいをそのままに

2015年7月、マンハッタン区ミッドタウンイーストに天ぷら専門店「天婦羅まつ井」をオープンしました。同店は、築地直送の鮮魚やニューヨーク州内から仕入れた野菜など、旬の食材を提供するニューヨークで唯一の本格天ぷら専門店です。

その素材の質、技術の高さと味付けの完成度、独創性、コストパフォーマンス、料理全体の一貫性が評価され「ミシュランガイド」のニューヨーク2016年版で1つ星を獲得いたしました。



ベトナム1号店を ホーチミンにオープン

ゆったりとした雰囲気の中でお食事を

2015年7月、「大戸屋」のベトナム1号店「メサ・プラザ(MESA PLAZA)店」をホーチミン市1区グエンズー通りにオープンしました。ベトナム1号店は、ドゥックバー(聖母マリア)教会にほど近く、グエンズー通りとコンサーパリ通りの角地にある「メサ・プラザ」内に立地。店内は高級感漂う雰囲気、テーブル席やカウンター席のほか掘りごたつ式の個室が6室設けられています。

4か国12名の海外スタッフが来日し、 「海外調理コンテスト」を開催しました

海外店舗で働くスタッフの中から優秀なメンバーが集まり腕を競い合う「海外調理コンテスト」が、4月に開催されました。今回で6回目となりタイ、台湾、香港、シンガポールより12名が参加し、「鶏の親子重」「大戸屋ランチ」「バジルチキンサラダ」の3品を調理時間10分を目標に作ることを競いました。

海外スタッフにとって、自国の食文化にはない調理法(卵を半熟に仕上げるなど)を大戸屋マニュアルに沿ってスピーディーに作るのは至難の業ですが、審査委員長を務めた濱田取締役によると「全体にレベルが上がって、国のレベルが均一化してきた」と評価。今後もこのようなコンテストを通じてスキルの向上を図り、「日本の家庭食」を世界にお届けしていきます。



優勝者コメント

「研修センター(山梨県)のテストキッチンがとてもキレイに整理整頓されていてやりやすかったです。タイでも見習わなくてははいけないと思います。」



ペーさん(タイ)

Vol.5 店舗探訪

香港 タイクー(太古)店

2016年6月15日リニューアルオープン

2008年7月8日香港1号店としてオープンしたタイクー店。今年9年目を迎えるにあたり、全面改装を行い6月15日新しいタイクー店として生まれ変わりました。



オープンキッチンと開放感ある店内へリニューアル

タイクー店は、香港・香港島北東部の住宅及び商業地区タイクーシン(太古城)エリアのAEON1階にあります。タイクーシンエリアは、中所得者以上の香港住民が多く集まる地域で、日本人が多く住む地域としても有名です。オープンから8年経過した今ではお客様の8割が香港のお客様となり、昼はビジネスランチ、夜と週末は家族との食事の場として毎日多くのお客様にご利用頂いています。

今回のリニューアルは、より多くのお客様に【快適な空間で美味しい食事を楽しんで頂きたい。】をコンセプトにしています。香港で初めて調理も見えるオープンキッチンを採用し、開放感ある造りとなっています。

大人数の家族利用が多いお店

香港では【休日は大切な人と食事を楽しむ】ことが文化の一つです。その為、週末となるとおじいちゃん、おばあち

ゃんから小さなお子様含めて7、8人でご来店されるお客様が多い事が特徴です。人気メニューは、豚バラの塩麹焼き、しまほっけの焼き魚、味噌かつ煮定食です。また幅広い年齢層のお客様が多い為、黒酢、お子様メニューの構成比が高くなっています。週末ともなるとお子様メニューのみで100食を超える日もあるくらいです。今回のリニューアルで新たに手造り豆腐のトロトロ煮、すけそう鱈の生姜みぞれあん、バジルチキンサラダ、ヒレカツを加え、より幅広い年齢層のお客様のご要望に応えられるメニューとなっています。



商品紹介

7月7日 グランドメニュー、リニューアル！

こだわりメニュー



NEW

紅鮭の塩焼き定食

身の締まりがよく、ほどよい脂がのった天然の紅鮭を、炭火でじっくり焼き上げました。ほのかな塩味が鮭本来の旨味を引き立てます。



Re-NEW

香味唐揚げ定食

特製醤油だれに漬け込んだ鶏もも肉を、カリッとジューシーに揚げました。大戸屋オリジナルのスパイスミックスで香り豊かに。



Re-NEW

四元豚の生姜焼き定食

国産生姜が香る、四元豚の生姜焼きはバラ肉を使用。たれにハチミツのkokoroをプラスした、ご飯がすすむ一品です。たっぷりのキャベツとご一緒に。



NEW

炭火焼きビフテキ定食

炭火でレアに焼いた赤身肉を、香味野菜で作った醤油ベースの特製おろしソースにからませました。ほのかに香るんにくやセロリなど、香味野菜の甘さがお肉本来の旨味を引き立てます。

こだわり

旨味を引き立てる
特製おろしソース
生ねぎとりんごの自然な甘みに、セロリや生姜・にんにく・レモン果汁を加え、三温糖で深みをもたせたソースは、お肉の旨味を引き立てます。

※炭火焼メニューは一部店舗では直火焼きとなります。

定番メニュー



さばの炭火焼き定食

旨味たっぷりの脂がのったさばを、炭火でじっくり焼き上げました。おろしたての大根おろしとともに召し上がってください。



おすすめ

四元豚のロースかつ定食

肉質のよい四元豚のロースをご注文ごとに、揚げたてでご提供します。脂身にもやさしい甘みを感じられます。お好みで山椒塩、特製ソースでお召し上がりください。



しまほっけの炭火焼き定食

脂がのったしまほっけを、じっくり炭火で焼き上げました。すりたての大根おろしとともにどうぞ。



鶏と野菜の黒酢あん定食

大戸屋不動の人気No.1メニュー。鶏の竜田揚げと素揚げした野菜を、大戸屋自慢の黒酢あんでからめました。



大戸屋ランチ

ほっこり甘いかぼちゃコロッケに目玉焼き。さっくりジューシーな竜田揚げは、みぞればん酢でお召し上がりください。



炭火焼きバジルチキンサラダ定食

野菜も摂れるバランス定食。特製の野菜ドレッシングをかけてどうぞ。紫蘇ひじきご飯が基本のセットになっています。

デザートメニュー

～オレンジ香る～ 濃厚ガトーショコラ

しっとり濃厚で、オレンジの香りが漂うガトーショコラは、ちょっぴり大人のスイーツです。

NEW



濃厚ガトーショコラと チョコアイスのパフェ

しっとり濃厚なガトーショコラにチョコソース、チョコアイスを添えた、チョコ好きにはたまらないデザートです。

NEW



なめらかチーズケーキ

甘みと酸味のバランスがよくあと味がさっぱりな、なめらか食感のチーズケーキです。

NEW



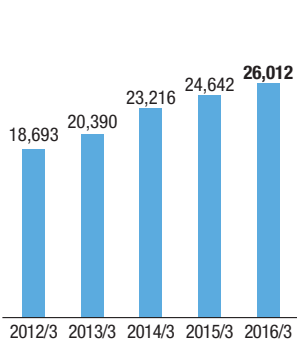
I 業績サマリー

科 目	2013/3	2014/3	2015/3	2016/3	2017/3 (通期見通し)
財務関連データ (百万円)					
売上高	20,390	23,216	24,642	26,012	27,000
売上総利益	11,951	13,464	13,903	14,394	—
営業利益	491	755	577	600	750
営業利益率 (%)	2.4	3.3	2.3	2.3	—
経常利益	442	782	620	592	700
親会社株主に帰属する当期純利益	257	200	273	304	350
総資産	10,747	10,305	11,292	12,149	—
純資産	4,156	4,216	4,489	4,620	—
財務指標 (%)					
自己資本当期純利益率 (ROE)	7.8	4.8	6.3	6.8	—
総資産利益率 (ROA)	2.6	1.9	2.5	2.6	—
自己資本比率	38.6	40.6	39.4	37.7	—
配当性向	91.1	71.8	65.7	59.0	—
1株当たりデータ (円)					
1株当たり当期純利益 (EPS)	43.89	27.86	38.03	42.40	48.66
1株当たり純資産 (BPS)	577.51	583.36	618.67	636.63	—
1株当たり配当金	40.0	20.0	25.0	25.0	25.0

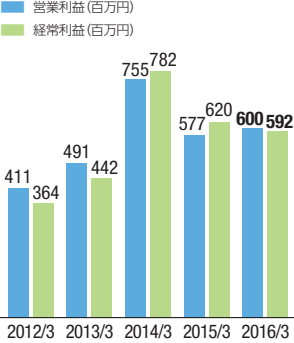
(注) 「企業結合に関する会計基準」改正等の適用に伴い、2016年3月期より従来の「当期純利益」は「親会社株主に帰属する当期純利益」に名称が変更しております。

I ハイライト

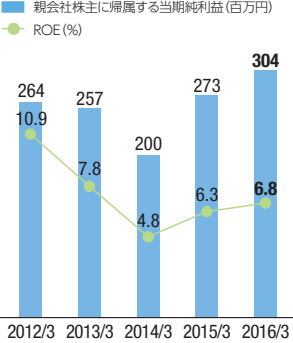
売上高 (百万円)



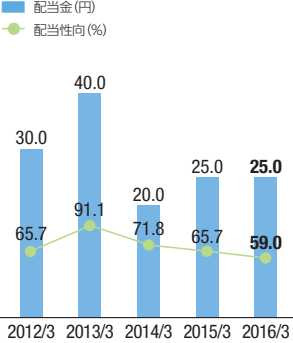
営業利益／経常利益



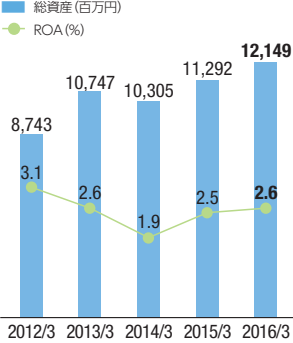
親会社株主に帰属する当期純利益／ROE



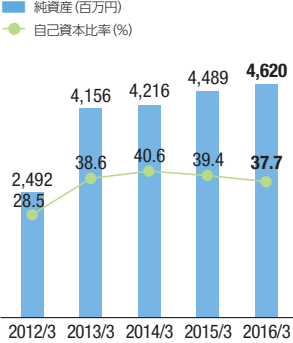
配当金／配当性向



総資産／ROA

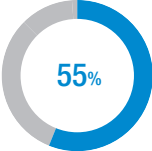


純資産／自己資本比率

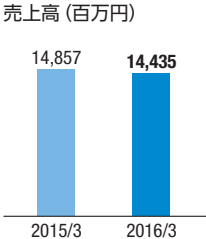


I セグメント別の状況

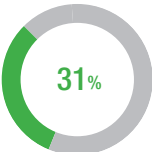
国内直営事業



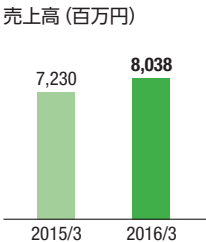
「大戸屋ごはん処」7店舗の新規出店と、3店舗の閉店、7店舗の国内フランチャイズ事業への移管により、稼働店舗数は「大戸屋ごはん処」140店舗、「おとや」等他業態3店舗の総計143店舗となりました。以上の結果、当連結会計年度の売上高は14,435百万円 (前年同期比2.8%減) となりました。



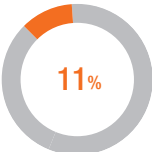
国内フランチャイズ事業



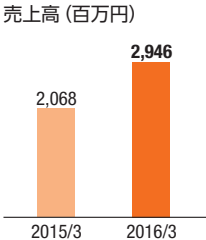
「大戸屋ごはん処」13店舗の新規出店、3店舗の閉店、7店舗の国内フランチャイズ事業への移管により、稼働店舗数は「大戸屋ごはん処」199店舗となりました。以上の結果、当連結会計年度の売上高は8,038百万円 (前年同期比11.2%増) となりました。



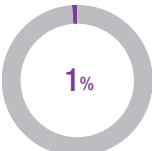
海外直営事業



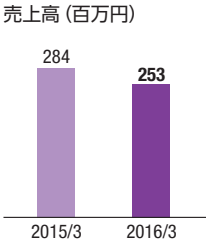
当連結会計年度末現在、14店舗 (香港4店舗、シンガポール共和国3店舗、米国ニューヨーク州に5店舗、タイ王国に1店舗、中国上海市1店舗) 稼働しており、当連結会計年度の売上高は2,946百万円 (前年同期比42.4%増) となりました。



海外フランチャイズ事業



当連結会計年度末現在、80店舗 (タイ王国47店舗、台湾26店舗、インドネシア共和国5店舗、中国上海市1店舗、ベトナムホーチミン市1店舗) を展開しており、当連結会計年度の売上高は253百万円 (前年同期比11.0%減) となりました。



大戸屋グループの取り組み

当社グループは、社会の一員としての責任を果たすことも重要であると認識し、社会の発展に貢献する「社会貢献活動」にも取り組んでいます。今後はいっそう、これらの取り組みを強化するとともに、皆様からご信頼とご支持をいただくためのコミュニケーションにも取り組んでいきます。



社会貢献

今だけではない 未来につながる 活動をこれからも

当社グループは、2012年より東北の復興、特に子どもたちへの応援として、被災地の子どもたちのための放課後学校「コラボ・スクール」を運営する「認定NPO法人カタリバ」を支援させていただいております。

今年は、全国の店舗で発売した「桃浦かきの白味噌鍋定食」、「炭火焼きハンバーグのデミシチュー定食」の売上から一食につき20円を寄付させていただきました。

当社グループは、今後も社会の発展に貢献する社会貢献活動にも取り組んでまいります。



(左) 桃浦かきの白味噌鍋定食
(右) 炭火焼きハンバーグのデミシチュー定食

女性活用

“接客力の向上”に 全社をあげて 取り組んでいます



教育部長 内藤光恵

本部に寄せられるクレームの多くが「接客」に関するものです——。「いらっしゃいませ」の挨拶がない、放っておかれた…といった基本的なものが多くを占めています。

教育部では、そういったクレームを減らすために、教育部として、どのように改善していくかを考え指導しています。

これまでの、「お辞儀の角度はこう」「これはこういうふうに出しましょう」といった形にこだわった指導をしてきたのではないかという反省点もあり、もっと相手の立場に立って接客するという“気持ち”の部分を教えていく必要があると感じています。

現在、当社グループでは全社を上げて接客力の向上に取り組もう！という目標を掲げていますので、教育部としてしっかりと支えていきたいと思ひます。

会社概要/株式状況

(2016年3月31日現在)

会社概要

商 号	株式会社大戸屋ホールディングス
本店所在地	〒180-0006 東京都武蔵野市中町一丁目20番8号 三井生命三鷹ビル5階
設 立	昭和58年5月
資 本 金	14億71百万円
主 要 な 事業の内容	定食店「大戸屋ごはん処」のチェーン展開 および同事業のフランチャイズ展開
店 舗 数	国内342店（うちFC199店）・海外94店
従 業 員 数	連結589名

重 要 な 子 会 社 等	連結子会社
	株式会社大戸屋
	香港大戸屋有限公司（香港における定食チェーンの経営）
	OTOYA ASIA PACIFIC PTE. LTD.（シンガポールにおける定食チェーンの経営）
	AMERICA OOTOYA INC.（米国における定食チェーンの経営）
	M OOTOYA (THAILAND) CO., LTD.（タイにおける日本料理店の経営）
	大戸屋（上海）餐饮管理有限公司（上海における定食チェーンの展開）
重 要 な 子 会 社 等	株式会社OTYフィール（店舗メンテナンス事業）
	株式会社OTY食ライフ研究所（食育事業）
	THREE FOREST(THAILAND) CO., LTD.（タイにおけるPB商品の品質管理事業）

取締役および監査役

(2016年6月23日現在)

代表取締役社長	窪田 健一
取締役	松岡 彰洋
取締役	山本 匡哉
取締役	土橋 久一
取締役	水流 博之
取締役	田中 信成
取締役	中村 徹
取締役	河合 直忠
社外取締役	三森 教雄
社外取締役	川上 泰弘
社外取締役	池田 純
常勤監査役	下村 治
社外監査役	内海 雅秀
社外監査役	檜山 英男

株式の状況

会社が発行する株式の総数	28,720,000株
発行済株式の総数	7,192,500株
株主数	24,098名

大株主

株主名	当社への出資の状況	
	持株数(千株)	持株比率(%)
三森 三枝子	946	13.15
三森 智仁	405	5.63
タニコー株式会社	130	1.80
三菱UFJ信託銀行株式会社	120	1.66
株式会社りそな銀行	100	1.39
東京海上日動火災保険株式会社	100	1.39
大戸屋従業員持株会	77	1.07
第一生命保険株式会社	50	0.69
株式会社日本アクセス	50	0.69
日本マスタートラスト信託銀行株式会社	48	0.67

(注) 持株比率は、自己株式(137株)を控除して計算しております。

株式の分布状況

