



## 2023年10月期 3Q決算について想定されるご質問に対する回答

本資料は、本日開示した2023年10月期 3Q決算について想定されるご質問に対する回答を皆様のご参考として開示するものです。

Q1：売上、営業利益は前年同期を上回っていますが、経常利益、四半期純利益が前年同期を下回っているのはなぜでしょうか。

A1：新規出店、既存店が好調であったことから売上は増収、本業の利益獲得能力である営業利益は増益となっております。一方で、前年同期には、時短協力金などの補助金収入が665百万円計上されておりますが、当期に関しましては補助金収入の計上はほぼゼロであることから、経常利益、当期利益では前年同期比で減益となっております。

Q2：粗利率が前年同期比で低下する一方、営業利益率は前年同期を上回っているのはなぜでしょうか。

A2：原材料価格やエネルギーコストの上昇による運送費の上昇などにより、仕入価格が上昇しております。各種コスト上昇に対して、弊社の基本方針は、原価と人件費の両面からコスト上昇分を吸収できるように価格改定させていただくという方針のもと運営しております。そのため、粗利率は低下しますが、人時生産性の向上により人件費率も低下しており、営業利益率は高水準を維持できております。なお、昨年2回、今年2回の価格改定後、客足への影響はございませんでした。

Q3：7月1日に価格改定を実施したようですが、改定幅とその後の客足はいかがでしょうか。

A3：7月1日に各ブランド平均で約30円（約3%）アップの改定を実施させていただきました。改定後の7月、8月ともに、客数は2019年比で100%を超える状況であり、現時点では客足への影響はございませんでした。（決算説明資料8ページ参照）



Q4：店舗を改装しているようですが、意図を教えてください。

A4：社内での検証の結果、ガスよりもIHを使用して調理した方がスープクオリティが安定することと、CO2排出量が減少することが分かりました。そのため、主力の「町田商店」で、新店には開店時よりIHを導入し、既存店には改装によってIHと最新レイアウトを導入する工事を順次実施しております。IH化によるスープクオリティの安定化と、最新レイアウトによる生産性アップ効果を狙っております。（決算説明資料7ページ参照）

Q5：出店の進捗状況はいかがでしょう。

A5：3Q末での進捗は、直営店・プロデュース店を合計して61店舗（年間目標63店舗）と、年間目標に対して順調に進捗しています。内訳としては、直営店は24店舗（年間目標40店舗）の新規出店、プロデュース店は37店舗（年間目標23店舗）の純増となっております。引き続き出店計画達成に向けて取り組んでまいります。

Q6：人財確保の状況はいかがでしょう。

A6：アフターコロナに変化している経営環境において、現下の雇用情勢は、外食産業に厳しい状況をもたらしており、人手不足感は強まってきております。当社は採用力の強化を図る（応募者数増加と内定率向上）とともに、離職率の低減（働きやすさと働きがいの両立）にも取り組んでおります。（決算説明資料11ページ参照）

以上