

会社名株式会社エー・ピーホールディングス
(コード番号:3175 東証スタンダード)

代表者名代表取締役会長 兼 社長 米山 久

問合せ先経営企画・IR室 室長 坂上 輝瑛
(TEL. 03-6435-8440)

月次営業レポート(2025年11月度)

I. 2026年3月期 国内飲食店 前年同月比(売上高・客数・客単価)

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	累計
全店	売上高前年比 (%)	107.7	112.0	115.0	109.5	114.8	96.3	101.3	98.9					106.7
	客数前年比 (%)	109.8	109.9	106.3	109.1	116.5	96.9	100.7	98.5					105.8
	客単価前年比 (%)	97.4	101.0	98.7	99.9	98.4	99.9	101.2	100.4					99.6
	当年店舗数(店)	136	134	124	124	124	124	124	124					124
既存店	売上高前年比 (%)	100.7	105.4	101.9	103.7	109.3	100.3	106.6	104.2					104.0
	客数前年比 (%)	104.6	105.2	104.6	101.2	106.6	94.1	103.1	100.3					102.4
	客単価前年比 (%)	97.0	100.8	96.4	101.7	102.2	104.6	102.2	102.1					100.9

* 2025年11月 曜日合わせ後の既存店売上高前年比：104.2% ⇒ 曜日影響 +0.0ポイント

- (注)
1. 決算確定前の数値によって算出しております。
2. 既存店:オープン後13ヵ月経過した店舗、但し業態変更等により稼働しない期間は当該月のみ除外
3. 売上高:ランチ・ディナー売上高の合計
4. 客数:ディナー客数(ランチ除く)
5. 客単価:ディナー客単価(ランチ除く)
6. 曜日影響:前年と当年の月内の曜日日数の違いによる影響

【月次ハイライト】

2025年11月は、居酒屋、専門店、レストランの各セグメントにおいて、冬季の宴会プランおよび季節のおすすめメニューの展開を開始し、お客様の集客を促進いたしました。特にレストランセグメントにおいては、複数のメディアにて取り上げられたことが、集客に大きく寄与いたしました。この結果、既存店ベースの売上高は前年同月比104.2%と好調に推移いたしました。特に専門店およびレストランセグメントの伸長は顕著であり、これは本格的な年末の繁忙期を見据えた戦略的な需要先取り施策が奏功したことによるものです。

引き続き、「食のあるべき姿を追求する」というグループ共通のミッションのもと、変化し続ける消費環境に柔軟に対応しながら、今後も一次産業との深い繋がりを活かし、魅力あるブランドづくりを推進してまいります。

区分		前期末	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
国内	居酒屋事業	62	61	59	59	59	59	59	59	59				
	専門店事業	48	49	49	49	49	49	49	49	49				
	レストラン事業	26	26	26	16	16	16	16	16	16				
	小計	136	136	134	124	124	124	124	124	124				
海外		19	19	19	19	19	19	17	15	15				
直営店合計		155	155	153	143	143	143	141	139	139				

当月出退店情報

出店
該当なし

退店
該当なし

業態変更
該当なし

<月次トピックス>

① 【なきざかな渋谷】1周年記念限定メニュー「痛風ブイヤベース」



東京・渋谷で運営する「なきざかな渋谷」は、12月1日にオープンから1周年を迎えました。渋谷駅から徒歩5分の立地ながらも喧騒とは一線を画した落ち着いたエリアに位置する店内では既存業態の「なきざかな」とは趣向を変え【貝】にこだわり、店内の生け簀には貝を取り揃え、活貝の盛り合わせや貝風呂、貝出汁おでんなど貝の旨味と魅力を伝えています。

12月1日からは1周年記念として、牡蠣や白子、あん肝や海老を使った【痛風ブイヤベース】を期間限定で開始しました。魚貝の価値を知り尽くした業態ならではの食材選定、調理方法で考案した限定メニューです。

なきざかな渋谷 1th 記念限定メニュー : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000625.000004635.html>

② 【APHD】各ブランドより個性豊かな冬限定の単品鍋が新登場



当社が運営する各ブランドで冬限定の鍋メニューを開始しました。「芝浦食肉・関根精肉店」ではお客様アンケートの結果をもとに考案した濃厚煮干しもつ鍋、「炭火焼鳥 塚田農場」では地鶏とハマグリのスープで5種類以上の野菜を味わう農家の寄せ鍋、「北海道シントク町塚田農場」では海老・帆立などの魚貝と丸ごとトマトやゴロゴロ野菜にチーズを絡めて仕上げる海老とホタテのトマトクリームチーズ鍋が登場しました。その他のブランドにおいても当社のビジネスモデルである「生販直結」により各地から届く旬の食材を使い、食の価値と魅力を引き出した冬限定の鍋を展開しています。

【APHD】2025—2026「冬鍋」 : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000615.000004635.html>