

3. 特記事項

- ① 6月度は、全業態売上高前年比 92.3%、既存店売上高前年比は 93.7%、既存店客数前年比 94.8%となりました。
当月は「はなの舞」部門の店舗を3店舗退店（直営店2店舗、F C店1店舗）、「やきとり」部門の店舗を1店舗退店（F C店舗）、「団欒炎」部門の店舗を1店舗退店（F C店舗）、直営店舗からF C店舗への転換が1店舗、F C店舗から直営店舗への転換が1店舗あったことにより、直営店438店舗、F C店271店舗、合計店舗数は709店舗となりました。
- ② 5月30日より、「肉まつり」を実施いたしました。肩ロースの中でも脂がのった希少部位「ざぶとん」を使いジューシーに焼き上げた「ざぶとん肉の削ぎ切りステーキ」、甘味のある九州醤油で煮込んだぷるっとやわらかな「手羽中甘辛煮」、こだわりのローストビーフ、ローストポーク、ビールがすすむ皮付きポテトと、厚切りベーコンの最強コンビ「厚切りベーコンのジャーマンポテト」、鶏・豚・馬の生ハムを盛合せた「3種の生ハムバトル盛り」、牛タンを加えて食感に変化をつけた牛肉100%のつくね「牛タン入りつくね」、ドリンクでは、愛媛県愛南町産の「河内晩柑」を使う「河内晩柑サワー」などご好評いただきました。
- ③ 7月11日より、「夏元気祭」をスタートいたします。期間中、スタミナ食材、激辛チャレンジメニュー、そして旬の味覚と夏満喫のグルメでお待ちしております。「うわみすじステーキ」は、赤身の旨みが濃厚な希少部位です。オニオンとガーリックの香りに特製辛味スパイスで、旨みと辛さがせめぎ合うウマッ！！辛！！の熱い一品です。そのほか、鉄分豊富な鶏レバーとシャキシャキのニラで夏のスタミナ補給「レバーの旨煮ニラもやし炒め」、おなじみの沖縄名物をピリ辛にアレンジし、かつおの旨みが絶妙な「ピリ辛ゴーヤチャンプル」などをご用意しております。ドリンクでは、トロピカルな甘さが人気のサンゴールドキウイと甘みと酸味のバランスが絶妙なグリーンキウイを生絞りにした「WキウイスPECIALサワー」、「大人のスイカバーサワー」など夏を爽やかに彩るドリンクメニューをご用意してお待ちしております。また、期間限定で今が旬の脂がのったミナミまぐろを活けにし、きめ細かい舌触り、甘みをお楽しみいただける「ミナミまぐろ刺身」、「ミナミまぐろ握り寿司」、土用の丑の日には「うなぎゅう巻き寿司」、「うなぎの棒寿司」をご用意しております。また旬の魚「ヒラマサ」、「鱧」を地域別にてをご用意してお待ちしております。