

2022年3月期 決算説明資料

チム二一株式会社

2022年6月

第1部：2022年3月期 業績概要

2022年3月期 業績(連結)

●2022年3月期の業績

単位(百万円)

項目	2019年 3月期	2020年 3月期	2021年 3月期	2022年 3月期	予算比 (%)	前年 同期比 (%)
売上高	45,685	41,107	13,229	10,108	△23.4%	△23.6%
(グループ売上高)	(68,114)	(60,811)	(19,517)	(15,831)	△9.7%	△18.9%
売上総利益	30,735	27,457	9,225	7,029	-	△23.8%
販管費	28,278	27,174	15,325	11,611	-	△24.2%
営業利益	2,457	283	△6,100	△4,582	-	-
経常利益	2,505	36	△4,553	3,252	1.6%	-
親会社株主に 帰属する純利益	1,205	△2,812	△9,004	1,227	1.6%	-

※連結子会社

・魚鮮水産株式会社 ・株式会社紅フーズコーポレーション ・めっちゃ魚が好き株式会社 ・大田市場チムニー株式会社 ・株式会社シーズライフ

2022年3月期 P/L 主要数値の内容

● 2022年3月期 実績の主な内容

売上高	直営売上高 前年比△2,708百万円(△26.3%)の7,573百万円
	・新型コロナウイルス感染症 感染拡大防止のための緊急事態宣言およびまん延防止等重点措置の発出に伴う営業自粛要請等による、営業時間の短縮や臨時休業の影響により、直営店売上および食材供給売上高が減少
営業外収益	・新型感染症拡大防止協力金 6,314百万円 うち902百万円は2021年3月31日までに係る協力金
	・雇用調整助成金 1,540百万円
特別損失	・新型感染症対応による損失 1,277百万円 店舗の臨時休業期間に発生した固定費等
	・投資有価証券評価損 404百万円
	・減損損失 383百万円 ・店舗閉鎖損失引当金 187百万円
法人税等調整額	・繰延税金資産の回収可能性の見直し等 △260百万円
EBITDA	・4,270百万円 (2021年3月期 △3,484百万円)

2022年3月期 連結財務状況

●2022年3月期 連結貸借対照表(B/S) 資産の状況

単位(百万円)

	2021年3月期	2022年3月期	増減額
資産合計	20,083	22,900	2,817
流動資産	8,256	12,585	4,329
内 現預金	6,259	10,016	3,757
売掛金	175	213	38
FC債権	548	525	△23
商品	196	219	23
未収入金	1,039	1,639	600
貸倒引当金	△387	△377	△10
固定資産	11,827	10,314	△1,513
内 有形固定資産	1,937	1,704	△233
内建物及び建築物(純額)	1,731	1,468	△263
無形固定資産	4,608	4,080	△ 528
内のれん	4,517	4,015	△502
投資その他の資産	5,281	4,529	△752
内差入保証金	4,610	3,797	△813

資産に関する主な要因

増加

現金及び預金 3,757百万円、未収入金 599百万円、繰延税金資産 162百万円

減少

有形固定資産 △233百万円、のれん △501百万円、差入保証金 △813百万円

2022年3月期 連結財務状況

●2022年3月期 連結貸借対照表(B/S) 負債及び純資産の状況

単位(百万円)

	2021年3月期	2022年3月期	増減額
負債合計	15,105	16,413	1,308
流動負債	12,596	12,243	△353
内買掛金	433	508	75
短期借入金	10,000	10,000	—
未払金	613	595	△18
店舗閉鎖損失引当金	354	195	△159
資産除去債務	502	202	△300
固定負債	2,508	4,169	1,661
内長期借入金	213	2,241	2,028
資産除去債務	964	877	△87
預り保証金	851	743	△108
純資産合計	4,978	6,487	1,509
株主資本	5,177	6,404	1,227
内資本金	100	100	—
資本剰余金	7,840	7,840	—
利益剰余金	△2,662	△1,435	1,227

負債に関する
主な要因

増加

長期借入金 2,027百万円

減少

店舗閉鎖損失引当金 △158百万円、預り保証金 △107百万円 資産除去債務 △387百万円

純資産に関する主な要因

利益剰余金 1,227百万円、その他有価証券評価差額金 299百万円

2022年3月期 キャッシュ・フローの状況

単位(百万円)		2021年3月期末	2022年3月期末
営業活動によるキャッシュ・フロー		△6,689	1,894
	税金等調整前当期純損益	△8,064	1,048
	減価償却費・のれん償却費	1,050	926
	減損損失	1,211	383
	その他合計	△886	△463
投資活動によるキャッシュ・フロー		△246	△72
	固定資産の取得・売却・除却による支出入	△779	△903
	差入保証金・預り保証金の支出入	565	837
	その他合計	△32	△7
財務活動によるキャッシュ・フロー		9,762	1,935
	借入および借入の返済	9,885	2,027
	割賦債務・リース債務の返済	△157	△91
	配当金、その他の支出	34	0
現金及び現金同等物の増減額		2,825	3,757
現金及び現金同等物の期首残高		3,434	6,259
現金及び現金同等物の期末残高		6,259	10,016

2022年3月期 連結キャッシュ・フローに関するポイント

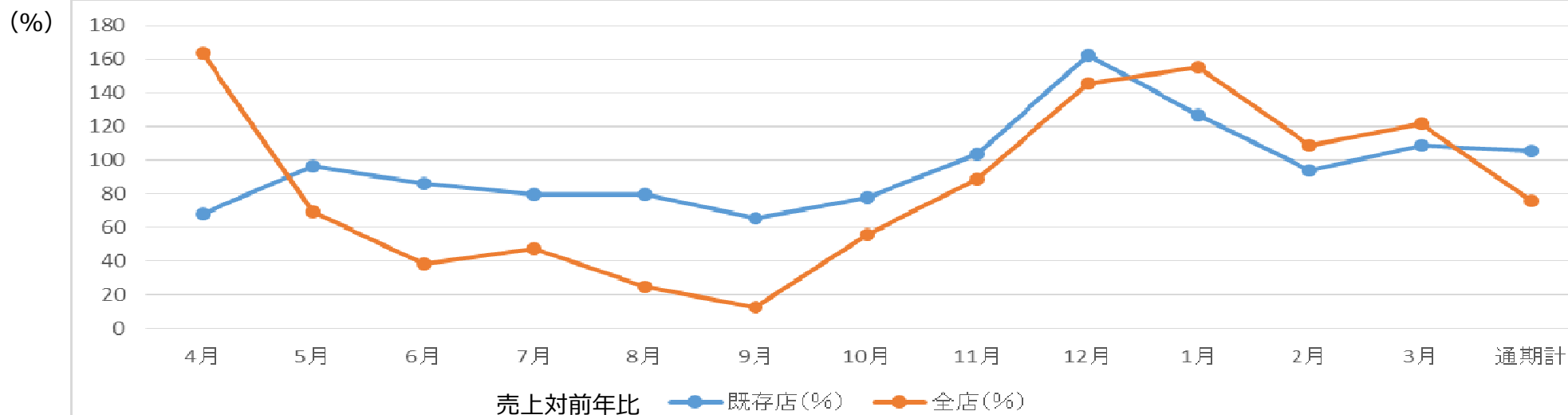
● キャッシュフローに関するポイント

期末現金及び現金同等物10,016百万円(前連結会計年度末比 3,757百万円増加)

営業活動による キャッシュフロー	1,894百万円増加 ・税金等調整前当期純利益1,048百万円、減価償却費424百万円、 のれん償却費501百万円、減損損失383百万円 ・投資有価証券評価損404百万円、法人税等の還付額275百万円 ・新型感染症拡大防止協力金に係る未収入金1,146百万円増加
投資活動による キャッシュフロー	72百万円減少 ・固定資産の取得による支出425百万円、 固定資産の除却による支出480百万円 ・差入保証金の回収による収入815百万円
財務活動による キャッシュフロー	1,935百万円増加 ・長期借入れによる収入2,060百万円 ・長期借入金の返済による支出32百万円 ・リース債務の返済による支出91百万円

2022年3月期 直営店の動向

2022年3月期	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	通期計
既存店対前年比(%) 売上	68.0	96.4	86.2	79.8	79.6	65.8	77.6	103.8	162.5	126.7	94.0	108.6	105.6
客数	70.4	105	93.8	88.1	86.9	80.4	83.0	99.9	145.2	119.3	93.7	105.6	102.8
客単価	96.6	91.9	91.9	90.6	91.6	81.8	93.4	104.0	111.9	106.2	100.3	102.8	102.7
全店対前年比(%) 売上	163.7	69.8	38.6	47.8	25.3	12.7	56.0	89.0	145.7	154.8	108.5	121.5	76.2
客数	160.8	72.2	46.8	55.7	33.0	20.9	61.0	84.8	129.0	137.3	108.9	116.8	77.9
客単価	101.8	96.7	82.4	85.9	76.9	60.8	91.8	105.0	113.0	112.7	99.6	104.0	97.8
店舗数(店)	366	365	364	360	350	343	342	378	375	336	337	332	-
うち 既存店カウント店舗数	112	23	75	136	65	51	169	232	232	129	96	114	-
(うち直営)	23	7	30	68	34	29	99	157	157	70	63	80	-
(うちコントラクト)	89	16	45	68	31	22	70	75	75	59	33	34	-



- ◆ 新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、各自治体の要請に従い、臨時休業もしくは時短営業を実施いたしました
- ◆ 緊急事態宣言・まん延防止重点措置の発出の全体の期間。地域によって、発出の有無・期間は違います
 - ・2021年4月5日～9月30日 まん延防止等重点措置、4月25日～6月20日および7月12日～9月30日 緊急事態宣言
 - ・2022年1月9日～3月21日 まん延防止等重点措置
- ◆ 既存店は、開店月を除き13ヶ月を経過している店舗で、かつ規定休業日以外をすべて営業した店舗としております

2022年3月期 出退店推移

●新規出店・閉店・転換状況

(単位:店)

	2021年 3月末	新店	退店	直営→FC 転換	FC→直営 転換	2022年 3月末	増減
直営	276		△33	5	5	243	△33
コントラクト	90	1	△2			89	△1
直営計	366	1	△35			332	△34
FC	201	4	△31			174	△27
(株)紅フーズ コーポレーション	17	1				18	1
めっちゃ魚が好き(株)	10		△2			8	△2
(株)シーズライフ	10	1				11	1
総合計	604	7	△68			543	△61

2022年3月末 業態別店舗数の推移

■ 子会社を含む総店舗数は543店舗となりました（直営243・コントラクト89・FC174・子会社37）

（単位：店）

業態名	2021年3月末				2022年3月末				増減			
	直営	FC	子会社	合計	直営	FC	子会社	合計	直営	FC	子会社	合計
はなの舞	72	101	—	173	61	71	—	132	△11	△30	—	△41
さかなや道場（魚鮮水産含む）	105	45	—	150	94	36	—	130	△11	△9	—	△20
軍鶏農場	2	0	—	2	2	0	—	2	—	—	—	—
豊丸水産	14	0	—	14	14	0	—	14	—	—	—	—
やきとり さくら	3	1	—	4	1	1	—	2	△2	—	—	△2
こだわりやま・やきとり道場	1	21	—	22	0	16	—	16	△1	△5	—	△6
66ダイニング・66カフェ等	7	0	—	7	7	0	—	7	—	—	—	—
安べ系	35	0	—	35	36	0	—	36	1	—	—	1
牛星（子会社は「（株）シーズライフ」）	10	3	10	23	8	7	11	26	△2	4	1	3
その他（はなの屋・升屋・チムニー等）	27	30	—	57	20	43	—	63	△7	13	—	6
（コントラクト事業店舗）	90	—	—	90	89	—	—	89	△1	—	—	△1
「めっちゃ魚が好き（株）」	—	—	10	10	—	—	8	8	△2	—	—	△2
「（株）紅フーズコーポレーション」	—	—	17	17	—	—	18	18	1	—	—	1
合計	366	201	37	604	332	174	37	543	△34	△27	—	△61

2022年3月末 地域別店舗数(総店舗数543店舗)

●地域別店舗数

中国

鳥取/島根/岡山/
広島/山口

はなの舞	8店
さかなや道場	15店
安べゑ	4店
豊丸水産	6店
こだわりやま	1店
その他	3店
コントラクト	2店
合計	39店

関西

大阪/京都/兵庫/
滋賀/奈良/和歌山

はなの舞	7店
さかなや道場	10店
安べゑ	5店
牛星	1店
豊丸水産	2店
その他	6店
コントラクト	7店
合計	44店

甲信越・北陸

新潟/山梨/長野/
富山/石川

はなの舞	8店
さかなや道場	6店
安べゑ	2店
その他	3店
コントラクト	5店
合計	24店

北海道・東北

北海道/青森/岩手/
宮城/秋田/山形/福島

はなの舞	10店
さかなや道場	20店
こだわりやま	4店
安べゑ	1店
その他	1店
コントラクト	31店
合計	67店

関東

神奈川/埼玉/千葉/
茨城/栃木/群馬

はなの舞	52店
さかなや道場	35店
安べゑ	10店
牛星	9店
豊丸水産	5店
こだわりやま	3店
その他	25店
コントラクト	12店
合計	151店

四国・九州・沖縄

香川/高知/徳島福岡/
佐賀/長崎/大分
熊本/鹿児島

はなの舞	2店
さかなや道場	12店
牛星	1店
豊丸水産	1店
こだわりやま	1店
その他	3店
コントラクト	18店
合計	36店

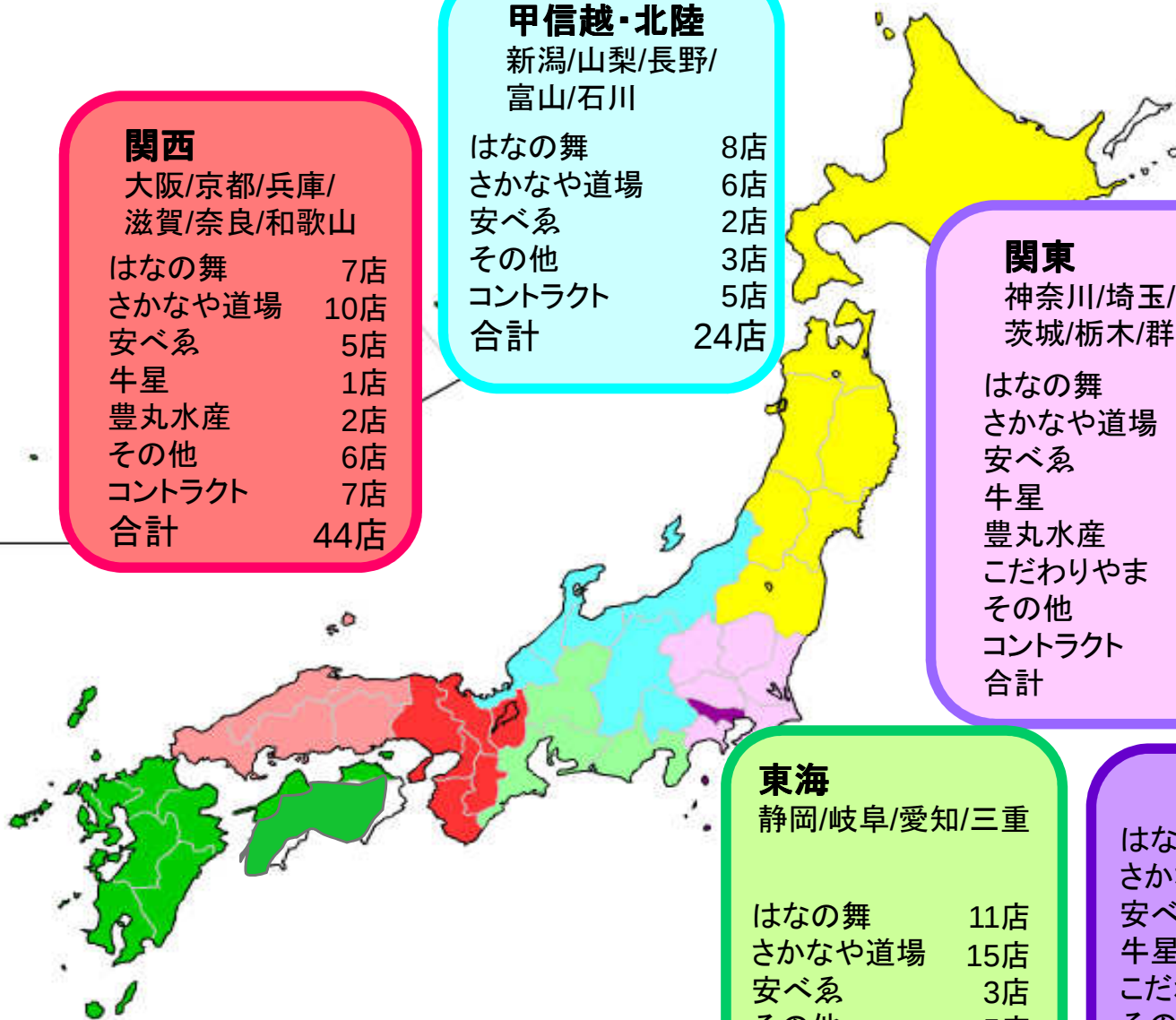
東海

静岡/岐阜/愛知/三重

はなの舞	11店
さかなや道場	15店
安べゑ	3店
その他	5店
コントラクト	9店
合計	43店

東京

はなの舞	49店
さかなや道場	17店
安べゑ	11店
牛星	15店
こだわりやま	8店
その他	49店
コントラクト	5店
合計	139店



2023年3月期 業績予想(連結)

●2023年3月期の業績予想

単位(百万円)

項目	2021年3月期 実績	2022年3月期 実績	2023年3月期 (予想)	通期前年同期 比増減率
売上高	13,229	10,108	24,000	137.4%
(グループ売上高)	(19,517)	(15,831)	(36,000)	127.4%
営業利益	△6,100	△4,582	400	—
経常利益	△4,553	3,252	300	△90.8%
親会社株主に帰属する 純利益	△9,004	1,227	100	△91.9%
1株当たり当期純利益	△467.83円	63.60円	5.18円	—

※ グループ売上高 = チムニー連結売上高 + FC店舗売上高

東証新市場 ・ 配当

●東証新市場区分

- ◆ 当社は2022年4月4日より「スタンダード市場」に移行いたしました。
今後も、中長期的かつ持続的な成長と企業価値向上を目指してまいります。



●配当について

- ◆ 当社は株主の皆様への利益還元を経営上の最重要課題の一つとして認識し、内部留保の確保と、事業及び財務基盤を勘案し、株主の皆様に安定的な配当を実施していくことを基本方針としております。
- ◆ 2022年3月期は、当初期末配当については無配と予想しておりましたが、期末配当10円00銭にて実施いたします。
配当原資は、資本剰余金です。
- ◆ 2023年3月期については、現時点では未定です。今後予想が可能となった時点で速やかにお知らせいたします。

	2021年9月30日基準日	2022年3月31日基準日	配当性向(連結)	配当金総額(計)
実績	— (実績)	10円00銭 (実績)	15.7%	192百万円

	2022年9月30日基準日	2023年3月31日基準日
予想	未定	未定

株主還元

●株主優待の充実

- ◆ BtoCビジネスの拡充として、株主様が当社店舗の最大のリピーター客・サポーター客となっただけ
よう、また当社商品を体験いただけるよう株主様向け優待を充実しております

●2022年3月末株主様への優待

- ◆ 優待券もしくは優待品の選択をいただけます

	100株以上499株まで保有の株主様	500株以上保有の株主様	有効期限
優待券の場合	お食事券500円券を6枚(3,000円分)	お食事券500円券を30枚(15,000円分)	2023年3月31日
優待品の場合	①チムニーオリジナル「角力カレー」4パック1セット	左記①を複数選択、もしくは②チムニーグループ 厳選ステーキセット(1セット)	交換方法は別途株主 様にご連絡致します

- 優待券ご使用の際は、ご利用枚数制限を撤廃し、一回に何枚でもご利用いただけます。店内のご飲食に加え、テイクアウトでもご利用いただけます



写真)左)チムニーオリジナル「角力カレー」(優待の内容はカレーのみです。ご飯は含みません)

(中央)厳選ステーキ
※写真はイメージです
(右)優待券

◆ 優待券有効期限の延長

新型コロナウイルス感染症拡大防止のための、一部店舗の臨時休業や時短営業に伴い、お客様のご利用確保を目的として、有効期限延長や、利用枚数制限撤廃を実施致しました

権利確定および発送日	延長後有効期限
2021年9月末権利確定／2021年11月30日発送	2022年6月30日
2021年3月末権利確定／2021年6月30日発送	2022年6月30日

第2部：新しい生活スタイルに呼応する店舗展開

人財教育

人財教育

①ニューノーマルでの店舗展開に向けて、サービス・技術向上のための社員研修を集中実施

- ◆ 人財教育を最重要課題とする
- ◆ セミナー研修や、グループディスカッション、実技講習を実施



②「健康経営優良法人2022」に認定

- ◆ 経済産業省が認定する「健康経営優良法人認定制度」により、「大規模法人部門」における「健康経営優良法人2022」に認定されました。
- ◆ 健康経営優良法人制度とは、地域の健康課題に即した取組や日本健康会議が進める健康増進の取組をもとに、特に優良な健康経営を実践している大企業や中小企業等の法人を顕彰する制度です。
- ◆ チムニーグループは、第一に全従業員とその家族が心身ともに健康であることが必要不可欠であると考えております。
- ◆ 今後も全従業員とその家族が心身ともに健康で、安全・安心にいきいきと働くことができる職場環境整備に取り組み、より多くの「ありがとう」をいただける企業に成長することを目指します。



新しい生活スタイルに呼応する店舗展開

- ① 業態転換により、既存の店舗を活性化
- ② 外観・店内のリニューアルにより、入りやすく居心地よい店づくり
- ③ 新規出店は、コントラクト事業や、食事業態・新規業態を中心に進める
退店は、昨年度内に決定した撤退店舗を中心とする
- ④ テイクアウトコーナー設置の促進。物販、外販など店外売上の促進
- ⑤ 中規模店舗を中心とした運営への転換を目指す
- ⑥ 1店舗で複数業態のハイブリッド店舗の運営を促進
- ⑦ 配膳ロボットやスマホオーダーの導入などDX推進
- ⑧ 食事需要・個人への対応や、ランチおよび15時前売上の増加施策

【改装事例】

写真「さかなや道場」から「大衆食堂 安べゑ」に転換した「三宮サンキタ通り店」
ボックス席から、お一人様対応のカウンター席とお二人様のテーブル席に変更



Before



After

【ハイブリッド事例】

写真「さかなや道場」からあげ千ちゃん 六丁の目店」
テイクアウトコーナーも併設



新業態

●「魚星(うおせい)」業態の出店増。 当社の強み「さかな」 推し

◆豊洲市場さかな酒場 魚星

・買参権を活用し豊洲市場で買い付けた鮮魚や、店内生簀の活魚を捌いて提供いたします



写真左)「市場盛り」



(中央)店内に設置の生簀



(右) 豊洲市場さかな酒場魚星 中野北口店 外観

◆「九州人情酒場 魚星」

・新鮮魚介に加え、九州各地区の名物料理をお楽しみいただけます



写真左) 生簀に泳いでいる鯖をご注文を頂いてから捌く「活×鯖の姿造り」



(中央)「明太もつ鍋」



(右) 魚星 せんげん台東口店 外観

新業態

● 浜べ魚 (はまべえ)

- ◆ 浜焼きと焼肉が両方楽しめる業態
- ◆ 新鮮な魚介類を卓上で一気に焼き上げるので、火の中で広がる磯の香りと、味わい・食感の三拍子が食欲をそそります
- ◆ 牛肉やホルモンなど肉類に加え、野菜・山菜も焼きたてを召し上がっていただけます
- ◆ 卓上サーバーから、サワーを注いで待ち時間ゼロ
- ◆ 1号店を、2022年4月に広島県三原市にオープン



写真左) 「貝焼き3種」



(右) 焼肉

● 鶏星 (とりせい)

- ◆ 炭火で焼く絶品焼き鳥
- ◆ 国産鶏「桜姫®」を使用している「もも串」や「鶏レバー串」、からあげは毎日店内仕込み。「つくね串」は上州しゃもで作った自家製です。千葉県産豚串は、毎日手刺ししております。
- ◆ やきとり・からあげを、お持ち帰り注文口で簡単テイクアウト
- ◆ 1号店を、2022年3月に千葉県船橋市にオープン



写真左) 「やきとり からあげ 鶏星 下総中山店」外観



(右) 炭火焼

食事業態・持ち帰り併設

●大衆食堂 安べゑ

肉豆富とレモンサワー
大衆食堂 安べゑ YASU-BE

◆ 名物「肉豆富」を定食で。店舗にお持ち帰りコーナーを併設



「大衆食堂 安べゑ 小田急町田南口店」

●からあげ千ちゃん

◆ イートインとテイクアウトを併設。「第13回からあげグランプリ®」塩ダレ部門で金賞受賞。味変も楽しんでいただけます

焼肉 牛星
GYUSEI

●焼肉 牛星 (ぎゅうせい)

◆ 11月にメニューを刷新



「焼肉 牛星 草加店」



定食・弁当・酒場
からあげ専門店
千ちゃん



写真左)「はなの舞 江戸東京博物館前店」に併設の「からあげ千ちゃん」

写真右)「岩下の新生姜」を使用した「新生姜タルタルからあげ」。お持ち帰り容器は、植物由来ハイブリッド耐熱素材で作られた環境に優しい容器を使用

テイクアウト・デリバリー・物販・DX・タイアップ

●テイクアウト・デリバリー

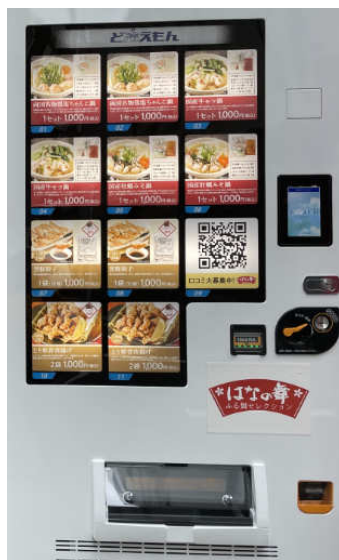
◆テイクアウト、デリバリーメニューの充実



●物販・チムニーマーケット(ECマーケット)

- ◆ヤギジャン、カレー等PB商品を一部店舗で販売
- ◆冷凍自動販売機で、「両国名物 鶏塩ちゃんこ鍋」等5品のはなの舞メニューを販売
- ◆ECマーケットで、「天然鮪 食べ比べセット」「ほっけ詰め合わせ」等を販売

写真左) 販売中の「鶏塩ちゃんこ鍋」
(右)「はなの舞 江戸東京博物館前」横に設置する冷凍自動販売機



●タイアップ企画での特別メニュー

- ◆京都市池田屋跡地にある「池田屋 はなの舞」で、オトメイトゲーム「薄桜鬼 真改」とのコラボメニューの展開
- ◆ゴーゴーカレーグループ監修による、GW特別企画「ゴーゴーカレー コラボ」フェアを開催 写真左)「牛スタカレー鉄板」



●DX 配膳ロボット・スマホオーダーの導入

- ◆配膳業務の一部をロボットが担い、従業員のサービス向上を目指します
- ◆お客様のスマートフォンでメニューをオーダー頂くスマホオーダーシステムの導入を進めています



写真)「さかな酒場魚星中野北口店」で活用中の、配膳ロボットとスマホオーダーシステム

グランドメニュー・コースメニューの刷新

●はなの舞 グランドメニュー、コースメニューの刷新

- ◆ 管理栄養士監修の彩り鮮やかな「華やかコラボ」メニュー等を導入



写真左) 管理栄養士が食べたいメニュー

右) カジュアルコースの大漁しらすこぼれ寿司

●さかなや道場 グランドメニュー、コースメニューの刷新

- ◆ まぐろ料理に加え、新鮮な海鮮料理を楽しんでいただけるメニュー



写真左) 豪快メシ「アジフライ定食」



右) お刺身充実の「漁火コース」

●安べゑグランドメニューの刷新

- ◆ ヤギジャン、カレー等PB商品を一部店舗で販売



写真左) 牛すじを串に刺し、西京味噌がベースの「どて焼き」



右) 「定食 肉豆腐 黒」

●お一人のお客様用ポーションやお食事メニュー

- ◆ お一人のお客様でのお食事や、色々品数を召し上がりたい方への小ポーションメニュー



写真左) 「はなの舞 定食」



右) 「サーモンの刺身」

さかなメニューの充実。水産資源を守り環境に配慮

●ハイブリッド養殖魚「ぶりひら」の販売 （販売期間:2021年11月19日～12月初旬）

- ◆近畿大学が開発した鱚(ぶり)と平政(ひらまさ)のハイブリッド養殖魚「ぶりひら」を販売
- ◆脂の乗った鱚の旨味と平政のしっかりとした食感が特徴



写真左)「ぶりひら」と「胡麻ぶりひら」(右)「ぶりひらの昆布メ」

●「完全陸上養殖の国産サーモン」の販売 （販売期間:2022年1月14日～2月下旬）

- ◆「完全陸上養殖の国産サーモン」をメニュー化し、生サーモンを全国の店舗へ

陸上養殖は海面養殖に比べ海洋汚染のリスクが少なく海洋環境の保全に繋がります

卵から育てる完全陸上養殖は、出荷まですべて陸上で完結するので、魚の健康状態を管理することが出来ます。これにより、安心して食べられるサーモンの提供を可能にしました



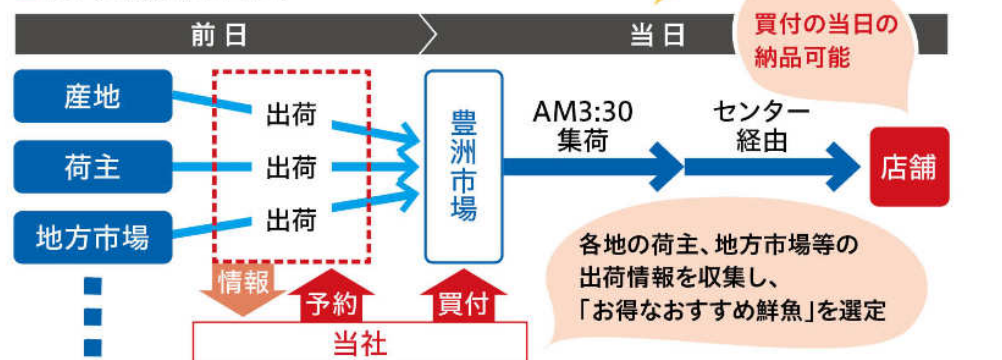
写真左)「サーモンの刺身」(右)西米良サーモンの養魚場。西米良サーモンは、民家が1軒もないような上流まで行き、主に川の水を使ってサーモン類を育てます。年間で多少の変化はあるものの、サーモンが生きていける水温なのでチルド出荷が可能です。

さかなメニューの充実

●買参権を活用した魚の仕入れ

- ◆豊洲市場で買参権を活用した鮮魚の仕入れ
- ◆各地の荷主、地方市場等の出荷情報を収集し、「お得なおすすめ鮮魚」を選定
- ◆予約買付けで、指定した魚種、産地、サイズの鮮魚を希望数量確保

■おすすめ鮮魚の仕組み



●生まぐろ量り売り

- ◆一度も冷凍していない生まぐろを、量り売りでさかなや道場でご提供
- ◆冷凍していないため細胞が破壊されておらず、しっとりした食感と濃厚な旨みの特徴

さかなや道場



インドネシアなどで水揚げ

すぐに氷で冷やし込む

国内の加工場で捌きます

梱包し店舗に配送

生まぐろのご提供

肉メニューの充実

●「九州産和牛」フェア

(販売期間:2022年3月1日～3月下旬)

- ◆宮崎県都城市近辺にしかない天然水、霧島裂罅水(れっかすい)が美味しさの秘訣で、食べ飽きのしない、上質で適度な脂が特徴の九州産和牛を販売いたしました
- ◆テイクアウト限定で「佐世保名物レモンステーキ」「九州産和牛のすきやき丼」2品もご用意しました



●「牛ひれステーキ」フェア

(販売期間:2022年4月7日～4月下旬)

- ◆「牛ひれステーキ」を一口サイズにカットし、お好みの量とソースをお選びいただけるスタイルで販売いたしました
- ◆旬の食材である、沖縄県産「島らっきょう」、佐賀県産「新玉ねぎ」、愛知県産他「スナッペンどう」、八丈島産「明日葉」を使用したメニュー4品、愛知県産「ブラッドオレンジ」を使用したドリンク4品も同時販売

牛ひれ一口ステーキ

「お好きな量とソースをお選び下さい。」

選べるソース

おろしポン酢

ガーリック

絶品オニオン

1g
6.5円
(税込7.2円)

1g
5.4円
(税込5.9円)

1g
5.0円
(税込5.5円)

1g
4.6円
(税込5円)

120g

240g

360g

480g



焼肉業態の拡大展開

●(株)シーズライフ、オリジナルの焼肉専門店

◆(株)シーズライフで元祖焼肉専門店「牛星」のブランド維持



写真左)「焼肉牛星 草加店」

右)PB商品として開発販売中「牛星 ヤギジャン」

●FCオーナー展開のハイブリッド店舗

◆「牛星」FC店の出店と、ハイブリッド店舗での展開



写真)「焼肉牛星 / さかなや道場」のハイブリッド店舗 国領店

●チムニーの直営店「牛星」

◆直営店「牛星」の出店



写真左)「ロースサガリ ランチセット」

右)「焼肉牛星 八潮南口店」

●FCオーナーで焼肉店の個別ブランド

◆「牛星」での焼肉ノウハウを活用し、FCオーナー独自のブランド展開



写真左)「はなの舞・焼肉上田屋 府中本町店」



右)「上田屋カルビ」

66洋食事業部(2017年12月発足)

● 洋食やステーキの食事業態や個性あるシャンパン専門店の展開

◆ オムライス、ハンバーグ、洋食、イタリアン8店舗

・66DINING六本木六丁目食堂「浅草EKIMISE店」「池袋東武店」、「カフェ エスカロール大森店」

・66 KITCHEN「大森店」「ららぽーとTOKYO-BAY店」、66カフェ「飯田橋店」「西新宿店」(2017年12月)

◆ Salon de Champagne Vionys(2017年4月)

・2002年全日本最優秀ソムリエの阿部誠シェフソムリエがセレクトしたシャンパーニュの店



◆ DE ICHIBA 八丁堀店(2018年11月)

・肉バル×ワイン。ステーキとお酒を気軽に楽しめる店



写真左上)「66Dining 六本木六丁目食堂池袋東武店」 他)メニュー例

専門業態 連結子会社2社

●紅フーズコーポレーション（2012年6月）

- ◆ 炭火やきとんをメインとした大衆居酒屋業態「新橋やきとん」を東京のオフィス街中心に 18店舗展開
- ◆ おすすめは、定番の豚もつ串やきの他、バナナを餌に配合した「バナナポーク」を使用したメニュー



写真左) 紅フーズ／新橋やきとん新川店

右上) やきとん盛り合わせ 右下) バナナポークの塩ゆで豚

●めっちゃ魚が好き株式会社（2013年8月）

- ◆ 居酒屋業態7店舗とラーメン業態1店舗を大阪中心に展開
- ◆ 居酒屋業態は、駅前で海辺の感覚を味わえる店舗コンセプトで、新鮮な魚介類・てんぷら等をお手頃価格で



(右上) めっちゃ魚が好き／高槻豊丸 (右下) 魚介メニュー

FCオーナーとの共存共栄

- コロナ禍の時短営業でも、お客様のご要望に最大限応える営業施策の実施
- ◆ 1店舗2業態のハイブリッド店舗に転換促進
- ◆ お一人様対応にも挑戦
- ◆ 銘々盛りの宴会スタイルなど、生活様式の変化に対応した提供
- ◆ CO2センサーの設置など感染対策の継続
- ◆ ランチメニュー、定食、ご膳など食事需要対応の充実。ランチ売上では、2019年比100%超の店舗も多数有



(写真左上)ハイブリッド店舗「はなの舞・焼肉だんらんさくら 姉ヶ崎駅前店」 左下)「はなの舞 やきとり道場 尾張一宮東口店」 (中央上)銘々盛り宴会 (中央下)刺身定食 (右)テイクアウトコーナーの設置

業態開発と適材適所の店舗展開



自社開発ブランド

30



M&Aで取得したブランド

●業態ポートフォリオ

● 顧客ニーズや街の変化に伴い、適材適所の業態で、出店あるいは業態転換し、店舗を活性化させる

2017年4月取得

Vionys

- 超小型店(15~20坪)
- 客単価:10,000円~20,000円



- 中型店(40~70坪)
- 客単価:3,500円~4,000円

高価格帯

北海道
魚鮮水産
UOSEN-SUISAN

北海道直送
花の舞

- 中~大型店(60~100坪)
- 客単価:3,500円~4,000円

DE ICHIBA

2018年11月取得

- 小型店(30坪)
- 客単価:2,000円~3,000円

2012年2月

取得



- 小型店(30~60坪)
- 客単価:3,200円~3,500円



- 50~80坪を主に多様な形態
- 客単価:2,500円~3,300円

大がなや道場 魚鮮水産

- 中~大型店(60~80坪)
- 客単価:2,700円~2,900円

豊丸水産

- 中型店(40~60坪)
- 客単価:2,800円~3,000円



- 50~100坪を主に多様な形態
- 客単価:2,500円~2,800円

2019年12月
取得



- 中型店(20坪~60坪)
- 客単価:2,700円~3,200円

小型店

大型店

2012年6月取得



- 超小型店(10~30坪)
- 客単価:1,500円~2,000円

2013年8月取得 豊丸

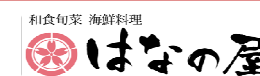
- 小型店(15~50坪)
- 客単価:2,000円~3,000円



- 中型店(35~60坪)
- 客単価:2,500~2,700円



- 50~80坪を主に多様な形態
- 客単価:2,700円~3,000円



- 50~80坪を主に多様な形態
- 客単価:1,000円~2,500円

2017年12月
取得



- 小型店(10~50坪)
- 客単価:1,000円~2,000円



- 小型店(30~50坪)
- 客単価:1,000円~2,000円



- 中型店(35~70坪)
- 客単価:2,500円~2,700円

低価格帯



- 50~80坪を主に多様な形態
- 客単価:600円~2,200円

新型コロナウイルス感染症拡大防止の取組み

●感染拡大防止の取組み

- ◆ 各自治体の要請に従い、時短営業あるいは臨時休業を実施
- ◆ 営業店では、アクリルパーティションの設置やCO2センサー(2022年4月末時点で約90店舗、110台)の設置等、お客様と従業員の安全安心を第一に営業してまいります

チムニーの取組み

従業員の健康管理

従業員の検温、健康チェックを徹底しております。



マスクの着用

勤務中のマスクの着用を実施しております。



手洗い・消毒

定期的に、正しい手洗いと消毒を実施しております。



アルコール消毒

店内・厨房内の定期的な消毒を実施しております。



定期的な換気

定期的に十分な換気を行っております。



飛沫感染防止対策

パーティション、個室、お席の配置等での対策を実施しております。



お客様へのお願い

感染防止にご協力ください



・アルコールアレルギーにより手指消毒ができない方。
・疾患等によりマスク着用ができない方。
従業員へお申し付け下さい。

お食事中以外でのマスクの着用をお願いいたします。



入店時のアルコール消毒と検温にご協力をお願いいたします。



体調不良のお客様のご入店はご遠慮いただきます。



一定の間隔を開けての着席にご協力ください。



大きな声での会話はご遠慮ください。



SDGsへの取り組み

● 社会に認められる企業へ

- ◆ 経済的価値の追求と社会的課題の解決の両立が経営戦略の根底となると考え、国連が主導する持続可能な開発目標(SDGs)の実現においても、多面的に貢献していけるよう取り組んでまいります
- ◆ 当社グループにおいて重点的な取り組みを進める目標

②飢餓

2 飢餓を
ゼロに



④教育

4 質の高い教育を
みんなに



⑧成長・雇用

8 働きがいも
経済成長も



⑫生産・消費

12 つくる責任
つかう責任



⑭海洋資源

14 海の豊かさを
守ろう



「国境なき医師団」のHPより



「グリーンリーフ」水耕栽培



ハイブリッド養殖魚「ぶりひら」

サステナビリティ

●環境

- ◆ 獲る漁業から育てる漁業へ。養殖魚の活用
- ◆ 未利用魚の活用
- ◆ プラスチック資源の削減
(プラスチックストローをマドラーへ)
- ◆ バイオマスレジ袋の使用
- ◆ 食べ残りの削減。お持帰り対応
- ◆ 水道ガス電気の使用料削減



ハイブリッド養殖魚「ぶりひら」

●地域

- ◆ ホームタウンシステムによる、地域振興
- ◆ 地産地消、地産全消、地産店消を推奨し、地域の食材を活用
- ◆ 生産地における体験と、生産者との交流
- ◆ 地域食育活動



宮城県石巻市桃浦産牡蠣の地産地消・地産全消



食育活動 お料理教室

●社会

- ◆ 新型コロナ感染症などウイルス感染に対する感染防止対策
- ◆ 国境なき医師団への支援
- ◆ ありがとうの連鎖の会



国境なき医師団のHPより



抗ウイルス・抗菌メラミン化粧板を
テーブル天板に採用

●教育

- ◆ 技能取得教育
- ◆ ダイバーシティによる人財活性化
- ◆ 社員独立支援



社員独立 はなの舞 柳川駅東口店 33

サステナビリティ

環境、社会問題へのかかわり

環境負荷軽減に積極的に取り組むだけでなく、事業の成長が社会問題の解決に比例して繋がるCSV(共通価値創造)経営に取り組んでまいります。

地域社会とのかかわり

事業を活かして様々な角度から貢献してまいります。具体的には地産地消・地産全消による地域活性化や、食育にまつわる活動、および地域活動へ積極的に参加してまいります。

パートナーとのかかわり

当社では従業員を、性別/学歴/年齢/国籍/宗教等による差別を排除した、互いを対等に尊重し合う「パートナー」としております。パートナーが自己実現等の夢をかなえられるように、人財育成プログラムの拡充、またパートナーの情熱や誇りに繋がる人財教育に取り組んでまいります。



経済的価値の追求と社会的課題の解決の両立が経営戦略の根底となると考え、国連が主導する持続可能な開発目標(SDGs)の実現においても、多面的に貢献していけるよう取り組んでまいります。

当社グループにおいて重点的な取り組みを進める目標



お客様とのかかわり

品質や価格等、お客様に安全・安心を提供する責任を果たしてまいります。また、生産分野に踏み込んだ6次産業を追求し、生産者や生産地の活性と発展に積極的に寄与してまいります。

お取引先様とのかかわり

企業理念「お客様からありがとうと言われる」ことを共に目的とした間柄であるお取引先様と対等で誠実な信頼関係のもと、社会に対する責任も共に果たしてまいります。

株主様、投資家様とのかかわり

法令等に基づく情報開示にとどまらず、必要と判断した情報を積極的に開示し、当社をご理解いただく姿勢を保ちます。

注意事項

本資料は、当社公表の業績に関する情報の提供を目的としたものであり、現時点での入手可能な情報を元に当社が判断した、計画・見通し・戦略など、将来の業績に関する見通しにはリスクや不確定な要素を含んでおります。従いまして、実際の業績等は、さまざまな要因により、見通しと大きく異なる結果となり得ることをあらかじめご了承ください。

掲載内容には細心の注意を払っておりますが、当社および情報提供元は、情報の完全性、正確性、確実性、有用性、その他の保証を行うものではありません。掲載された情報の誤りによって生じた損害等に関して、当社は事由の如何を問わず一切責任を負いません。

なお、本資料は投資勧誘を目的としたものではありません。実際の投資の際は、当情報に全面的に依拠することなく、皆様ご自身のご判断でお願い申し上げます。

◆ 《IRに関するお問い合わせ先》

チムニー(株) 経営企画部

ir-service@chimney.co.jp