

Chimney Group



チムニーレポート

第6期 事業報告書

2013年1月1日から2013年12月31日まで



チムニー株式会社

証券コード3178

1次産業 生産



2次産業 加工



チムニーが挑む「6次産業企業」としての発展

今朝獲れの新鮮な「素材」をお客様に召し上がっていただくために、朝、船から水揚げした魚を15時には店舗到着という「スピード」と、徹底的に「温度」管理した物流という3つの要素を徹底追及しています。チムニーでは、お客様に価値あるものを提供し続けるために、1次産業+2次産業+3次産業=6次産業企業として、事業領域の拡大を進めています。

1次産業 生産

超絶新鮮!船上からテーブルへ魚を直送

八幡浜市(愛媛県)で漁業権を保有し、鮮魚の自社供給をスタート。2013年4月に新潟地方卸売市場における買参権を取得し、日本海の魚の直接仕入れを拡大。9月には島根県の大田水産物地方卸売市場の買参権も取得して、山陰日本海ブランドの鮮魚調達を開始しました。

た。全国の漁港から特色のある魚介類の直接仕入れを拡大しながら、各店舗に「鮮度抜群の今朝獲れ鮮魚」を毎日直送!さらなる取り組みとして、高知県宿毛市・沖の島の船上からお客様へ魚を直送する鮮魚調達を始めています。

2次産業 加工

旨い料理は手際が決め手!一括仕込みでスピードアップ

お客様が召し上がる直前に店舗の厨房で調理し、出来たてのものを提供するのがチムニー流。レトルトや冷凍の形で保存し、店舗では温めるだけのセントラルキッチン方式ではなく、手のかかる食材の下ごしらえや仕込み作業(大型魚の下処理や干物商材の製造など)をバックアップするバックキッチン方式を採用。これにより、鮮度追求・品質安定を図るだけでなく、廃棄ロス低減、店舗作業軽減、厨房施設縮小などの効率アップを実現しています。2013年は大阪市にバックキッチンを新設。関西・中部エリアのバックアップ体制を強化しました。

クアップするバックキッチン方式を採用。これにより、鮮度追求・品質安定を図るだけでなく、廃棄ロス低減、店舗作業軽減、厨房施設縮小などの効率アップを実現しています。2013年は大阪市にバックキッチンを新設。関西・中部エリアのバックアップ体制を強化しました。

3次産業 店舗販売

魚も肉も!昼も夜も!新鮮食材を堪能できる多彩なブランドポートフォリオ

「はなの舞」「さかなや道場」「魚鮮水産」などのブランドで日本一の水産居酒屋を目指すとともに、近年は、より幅広いお客様に愛されるよう「龍馬軍鶏農場」「豊丸水産」「鉄ぱん家族」など、お肉やランチも楽しめる多彩なブランドを全国に拡大しています。また、外国人観光客

が増加傾向にある中、厳島神社を模した厳島別邸花の舞広島南口店、龍馬軍鶏農場京都駅前店など、日本文化的空間を楽しめる旗艦店を開発。地域の特性を活かし、テーマ性を重視した店作りにも力を入れています。

居酒屋事業から派生した事業も展開しています

■コントラクト事業

居酒屋事業で培った店舗運営ノウハウを活用し、官公庁の各施設内(防衛省の自衛隊駐屯地など)において、98店舗(2013年度末)の食堂を運営しています。



■食材販売事業

居酒屋事業で実施している大規模仕入れに基づく、圧倒的な購買力を駆使し、低コストかつ安定した食材調達を実現。自社の鮮魚加工施設で加工した干物などの食材販売を展開しています。



2014年、チムニーはおかげさまで 創立30周年を迎えます。 新しい門出に際し、 心新たに真心こめたおもてなしを お届けします。

代表取締役社長
和泉 學



2014年度のテーマ「CHANGE&BUILD」

CHANGE (変革と転換)

- 業態転換・FC転換・魚と肉の両輪への転換など、消費者の需要や地域マーケットに適した転換
- 社会環境の変化にあわせ、スピード感のあるビジネスモデルへの変革

BUILD (創造と創生)

- 新しい業態・新しい商品・新しい店舗造りなど、差異化した価値提供の創造
- 6次産業企業として、生産から供給まで、一貫通貫したバリューチェーンの構築

●2013年12月期を振り返って

2013年度も漁業等の1次産業から、その食材の加工等を行う2次産業、また店舗等において商品を提供する3次産業までを一括して管理する、飲食業の6次産業化に向けた取り組みを継続して強化しました。より鮮度が高く、かつ安全・安心な商品を提供し、お客様から「ありがとう」の言葉をいただける企業となることで、他社との差別化を図っております。

飲食事業では、漁港から直送した鮮魚をメニュー展開するため、より鮮度の高い商品供給を全国展開できる体制を構築し、運用を開始しました。また、「獲る漁業から育てる漁業」への転換を意図し、中部飼料株式会社と共同で4月に中部チムニー株式会社を設立し、特色ある農畜水産物の仕入れ強化を図りました。

商品面での施策としては、年2回の基本メニューの改定とともに、季節ごとに旬の鮮魚、農産物等を取り入れた期間限定メニューなど、お客様にリピーターとして再度来店いただけるようなメニュー提供に力を入れました。

また新業態の開発として、5月より希少価値の高い軍鶏を中心としたメニューを取り揃えた「龍馬軍鶏農場」ブランドを、また、9月から肉と魚の両方を浜焼きスタイルで楽しんでもいただける「豊丸水産」ブランドを開発し、期末にはそれぞれ13店舗、10店舗まで拡大しています。

コントラクト事業については、適正な人員配置の見直し及びメニュー変更などを実施し、安定的に運営できる体制を整えました。

2013年度の業績は、販売強化商品の明確化、調理技術力の向上、国内食材の活用などが奏功し、売上高は440億55百万円（前年同期比104.9%）となりましたが、水道光熱費の上昇が計画以上に積み上がり、営業利益は30億98百万円（同94.2%）となりました。

また、2013年7月には、新業態準備株式会社（現めっちゃ魚が好き株式会社）を設立し、8月には関西方面を中心に「豊丸」「鶴金」等のブランドで展開している居酒屋及びラーメン店計9店舗の事業を譲受しました。さらに、2013年12月には、株式会社やまやが当社株式をTOBにより

9,500,000株取得したことにより、親会社となりました。株式会社やまやは、「ワールドリカーシステム」の構築を通じ、世界各国からワインやチーズを輸入するなど特色ある酒販店です。今後は酒類の共同調達や、新しい商品の調達、物流、物件開発等の広範囲にわたり、双方にメリットが出る施策を進めていく予定です。

●6次産業の進展を目指して、「CHANGE&BUILD」を推進

現在、当社グループでは、「CHANGE（変革と転換）」と「BUILD（創造と創生）」という2つのテーマを掲げ、6次産業の進展を通じたさらなる成長を指向しています。1つ目の「CHANGE（変革と転換）」とは、業態転換・FC転換・魚と肉の両輪への転換など、消費者の需要や地域マーケットに適した転換を進めること、また、社会環境の変化に合わせて、スピード感のあるビジネスモデルへと変革することを示しています。2つ目の「BUILD（創造と創生）」

は、新しい業態・新しい商品・新しい店舗造りなど差異化した価値提供を創造すること、そして6次産業企業として生産から供給まで一貫通貫したバリューチェーンを構築することを意味しています。

一貫通貫のバリューチェーン構築の取り組みのひとつとして、漁場や漁港直送からもう一步踏み込み、「船上からお客様へ」魚を直送するため、高知県宿毛市・沖の島での「ブリー本釣り」と「籠網漁」の取り組みに着手しました。これら魚を傷つけずに収獲し、船上で血抜き・活きメを行う漁業方式は、当社がモットーとする「素材×時間×温度」を追求した、高い商品価値の提供を体現する新しい取り組みの形と言えます。

新業態「龍馬軍鶏農場」が大変好評をいただいていることから、農林水産省・群馬県と協同して、上州地鶏の卵→雛→飼育→処理→加工→店舗販売までの、水平分業型インテグレーションを構築する取り組みに着手しました。ブランド価値を向上させながら、増販体制の準備を進め、3～4年後には100店舗体制を目指します。また9月より、魚と

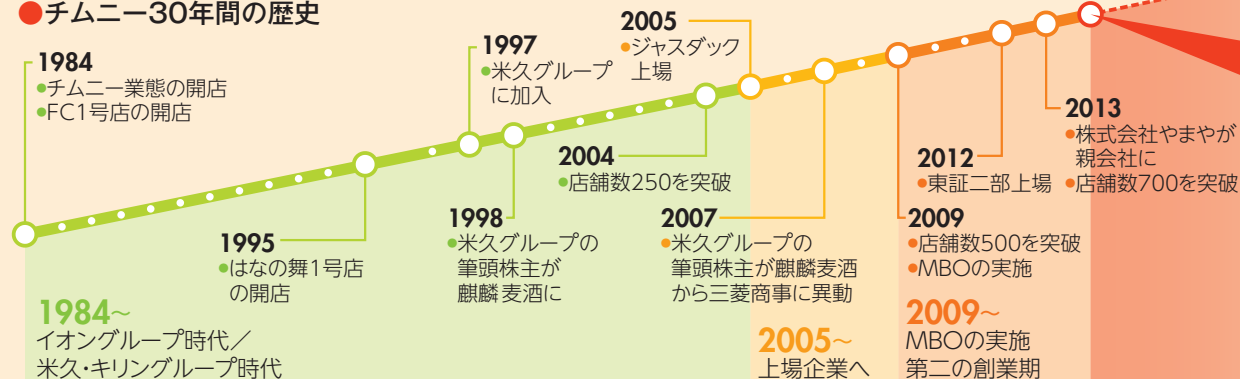
●2014年12月期業績予想

(連結)		(単体)	
売上高	46,424 百万円	売上高	44,500 百万円(2013年12月期比:1.0%増)
営業利益	3,260 百万円	営業利益	3,220 百万円(2013年12月期比:3.9%増)
経常利益	3,307 百万円	経常利益	3,280 百万円(2013年12月期比:2.3%増)
当期純利益	1,587 百万円	当期純利益	1,568 百万円(2013年12月期比:9.6%増)

肉の両方を浜焼きスタイルで楽しんでいただける「豊丸水産」の出店を開始しました。2014年度に25店舗まで拡大する目標を掲げており、今後も出店を加速させていく計画です。さらに、「すたみなキッチン鉄ばん家族」では千葉県北総地帯で飼育された豚肉を使用した「トンバーグ」メニューを導入しました。店内のオープンキッチンでお客様の目の前でカットする新鮮さが人気を博し、行列のできる店として連日賑わいを見せています。2014年も、出店を予定しております。

こうして、幅広いお客様層・店舗フォーマットに対応する業態ブランドを充実させてきたことで、あらゆる立地条件に出店できる体制となり、出店機会が増加してきました。また、多彩なブランドポートフォリオの確立により、地域戦略による業態転換が進み、地域ごとの収益向上にも繋がってきています。今後も新業態の開発と適材適所の店舗展開を進め、日本全国で店舗網を拡大しながら、収益性を向上させていきたいと考えています。

●チムニー30年間の歴史



●株主の皆様へ

当社では、強みである店内調理・店内でのサービス力をさらに鍛え、事業環境の変化にも負けない強い企業体を作っていきたいと考えています。そのためには、質の高さを誇る集団になることが、次の世代の、同業他社との熾烈な戦いに勝ち抜く条件であり、ともに成長の喜びを分かち合う人財の育成が不可欠であると考えます。

当社では、企業内教育施設である「ABCアカデミー」による基礎教育・知識取得体制を構築するとともに、各地域で見本を示す「旗艦母店」、さらにきめ細かく現場教育を実施する「エリア教育店」を設定し、営業力強化に直結するサービス力・商品提供の技術力の向上を図る教育体制と人財育成に注力しています。また、技術の習得のみならず、基本的な心構えとなる経営理念の共有も徹底しているほか、生産者との直接交流を通じて、生産者の想い、育て方や商品特性・地域特性などを現場で身をもって体験することで、6次産業が果たす役割、商品の大切さを感じ、

素材の素晴らしさや特性を自らの言葉で説明できる人財にまで育てることに重きを置いています。生産者の想いを店舗でお客様にお伝えする、それもまた6次産業を標榜する当社の社会的役割であると考えからです。

また、創業以来、FC比率の高いビジネスモデルを継続しており、居酒屋業界における他社との差別化に繋がっていると考えています。外食産業で上場している企業は90社を超える中、共存共栄で事業規模を伸ばしているのは、当社だけであると自負しており、今後も、直営50:FC50の黄金比率によるビジネスモデルを堅持していきたいと考えています。そのためにも直営からの転換と新規出店によるFC店数の増加を図り、様々なリスクを互いに分散しながら発展を進め、さらなる喜びの輪を拡大していきたいと考えています。

株主の皆様におかれましては、創業30周年を機に、また東証市場第一部にご承認いただいたことを機に、新たな一歩を踏み出した当社にさらなる期待を寄せていただくとともに、今後ともご支援賜りますようお願いいたします。

30周年記念フェアを開催

創立30周年を迎えたことに感謝の気持ちを込め、1月15日より30周年記念フェアを開催しました。創業当時より愛されてきたメニューとブラッシュアップした期間限定メニュー 45品を、スタッフの笑顔を隠し味としてお届けします。また、当社と同じ年である30歳の店長たちが、自ら掘った芋で芋焼酎を作りたいとの思いのもと、鹿児島県の塗木農園で新芋の芋ほりに参加し、若々しい新芋焼酎と熟成された紅芋焼酎をブレンドした「俺の芋焼酎」(大山甚七商店)を完成させました。当社でしか飲めない格別の一本です！



龍馬軍鶏農場の新鮮軍鶏が大好評！

希少かつ新鮮な軍鶏の味わいと食感を楽しめる「龍馬軍鶏農場」が非常に高い評価をいただいています。長期飼育と飼料にこだわり、平飼いでのびのび育てているため、軍鶏のコクのある地鶏らしい味わいと、歯ごたえある肉質が特徴です。脂肪が少なくうまみ強い魅力にはまる人も続出です。処理後約24時間以内に店内調理するので、そろばん(せせり)などの希少部位も味わっていただけます。専門志向でありながら、手頃な価格で楽しんでいただける軍鶏農場業態を、2014年度に25店舗まで拡大する計画です。



新鮮な生マグロ&ブリをお客様の目の前で解体

さかなや道場、はなの舞、魚鮮水産、豊丸水産、業態の各店舗でマグロやブリの解体ショーを実施し、美味しさと感動で他社との更なる差別化を図っています。中部チムニーから仕入れる本マグロ(よこわと呼ばれるマグロの稚魚から九州大分県津久見市で育てられた本マグロ)と海外調達によるマグロに加え、今年は、高知県宿毛産天然ブリと合わせ、年間1,200匹のマグロ&ブリの解体ショーを実施する計画です。



原点回帰の「籠網漁」を開始

四国高知県の南西部に位置する、宿毛市・沖の島で籠網漁を開始しました。天然の魚を自然に獲る、環境にも魚にも優しい漁法です。瀬戸内海の流れと四国本土の山のミネラルに満ちた川の清流が合流する、漁場として恵まれた環境である沖の島の周りに、特殊な籠を約1ヶ月水深20mに沈めておくと、魚が巣を求め自然に籠に入ってきます。海からあげてすぐ船の上で活きメするので、高い鮮度を保ちます。これらの魚を豊丸水産業態の各店舗に配送。刺身や干物メニューとしてお客様に提供しています。



チムニーの社会貢献活動

ホームタウンシステムを標榜する当社では、地域社会への社会的使命として環境への負荷軽減や地域社会への貢献のために様々な取り組みをしています。例えば、省資源・省エネルギーの一助となる「エネルギー管理システムの導入」など地球環境を守るための活動や、また東日本大震災の被災地支援活動等を推進しています。

エネルギー管理システムの導入

消費電力をカットすることは、発電の際に発生するCO₂の削減にも繋がります。

CO₂は地球温暖化の最大の要因とされており、環境保全の観点からCO₂排出削減は私たち共通の課題となっています。ムダ無く電力を利用しながら、人に街に、地球に貢献していくことを目指しております。

当社が採用した、エネルギー管理システム(空調制御とエネルギー見える化)は、空調機・換気設備の最適制御、店舗環境に合わせた照明制御、エネルギーの見える化による省エネ店舗運営サポートを行い、地球環境に貢献していくことを目指しております。

「ありがとうの連鎖の会」

「ありがとうの連鎖の会」は、地震・津波・台風等の自然災害の発生時の被災地支援等を目的に社内創設されました。活動事例の一つとして、2012年5月に福島県にて開催された「ふくしまフェスティバルin会津」への参加があります。当日は主催者が設営したブースにて、当社役職員がご来場者の方々に、ちゃんこ・やさとり等を振る舞い、福島の元気を会津から世界に発信するお手伝いをしました。

主なチムニーブランドのご紹介

OUR BRAND



●海鮮居酒屋 はなの舞

最高の食材・最高の味・常に新しい美味をとことん追求。活アジなど新鮮な魚をご堪能いただけます。



●魚鮮水産

日本全国の朝獲れ鮮魚を漁港から直接買い付け、その日のうちに店舗へ。直送鮮魚入りの刺身が絶品。



●豊丸水産

鮮度抜群の魚介とこだわりお肉の両方を豪快な浜焼きでどうぞ。香ばしい磯のかおりが口いっぱいに広がります。



●龍馬軍鶏農場

日本全国のよりすぐりの軍鶏を、処理後約24時間以内に店内で解体するため鮮度抜群。歯ごたえのある肉質と脂肪が少なく旨みが強いのが特徴です。



●さかなや道場

「マグロの解体ショー」など他では真似の出来ないメニューが自慢。産地直送の新鮮食材がお出迎え。



●升屋

厚さ3センチの鉄板にこだわった鉄板焼の専門店。自家製の豆腐とおでんにも定評があります。



●すたみなキッチン鉄ばん家族

肉料理やハンバーグなどスタミナいっぱいの料理を特殊素材の鉄板でアツアツのままご賞味ください。



●居酒屋チムニー

チムニーは炎にこだわり、季節にこだわります。今しか味わえない季節折々旬の味覚をご堪能あれ。



●やきとり道場

炭火で焼き上げた鶏串や豚串を売りにするやきとり居酒屋です。手頃な価格で美味しい手作り料理をお気軽に。



●団楽炎

串焼きや団楽巻…炎にこだわった料理が特長。和を基調とした落ち着いた店内でお寛ぎください。



●居酒屋王道

『祭』をテーマとした活気ある店内で、気軽に料理やお酒を楽しめる。まさに居酒屋の“王道”です。



●食菜酒知夢仁

居酒屋の原点ここにあり!「出会い」「語らい」「憩い」「癒し」の場を提供する居酒屋のコンセプトを更に深めるべく誕生しました。



●地魚屋台 豊丸

日本中の港から直送で届く鮮度抜群の魚介を気軽に価格でお届けします。



●新橋やきとん

おいしい焼きとんが自慢のにぎやかな店。知る人ぞ知るブランド豚・バナナポークのメニューはイチオシです。



●MASUYA

イタリア料理とワインのお店。豊富なワインを取り揃え、ソムリエが好みにあわせてセレクトします。

損益の状況

		第4期 2011年12月期	第5期 2012年12月期	第6期 2013年12月期
売上高	(百万円)	37,767	41,995	44,055
売上総利益	(百万円)	24,606	27,589	29,140
販売費及び一般管理費	(百万円)	21,700	24,300	26,041
営業利益	(百万円)	2,906	3,289	3,098
経常利益	(百万円)	2,660	3,297	3,205
当期純利益	(百万円)	1,043	1,263	1,431
売上高総利益率	(%)	65.2	65.7	66.1
売上高営業利益率	(%)	7.7	7.8	7.0
売上高経常利益率	(%)	7.0	7.9	7.3
売上高当期純利益率	(%)	2.8	3.0	3.2
自己資本当期純利益率	(%)	9.0	11.0	12.9
総資産経常利益率	(%)	8.5	10.7	10.7
1株当たり当期純利益	(円)	46.25	62.20	75.22

財務の状況

		第4期 2011年12月期	第5期 2012年12月期	第6期 2013年12月期
流動資産	(百万円)	10,022	8,659	8,525
固定資産	(百万円)	21,670	21,523	21,046
流動負債	(百万円)	9,411	9,867	9,930
固定負債	(百万円)	10,106	9,517	8,325
純資産	(百万円)	12,175	10,797	11,316
総資産	(百万円)	31,692	30,182	29,572
自己資本比率	(%)	38.4	35.8	38.3
1株当たり純資産	(円)	539.65	558.26	601.58

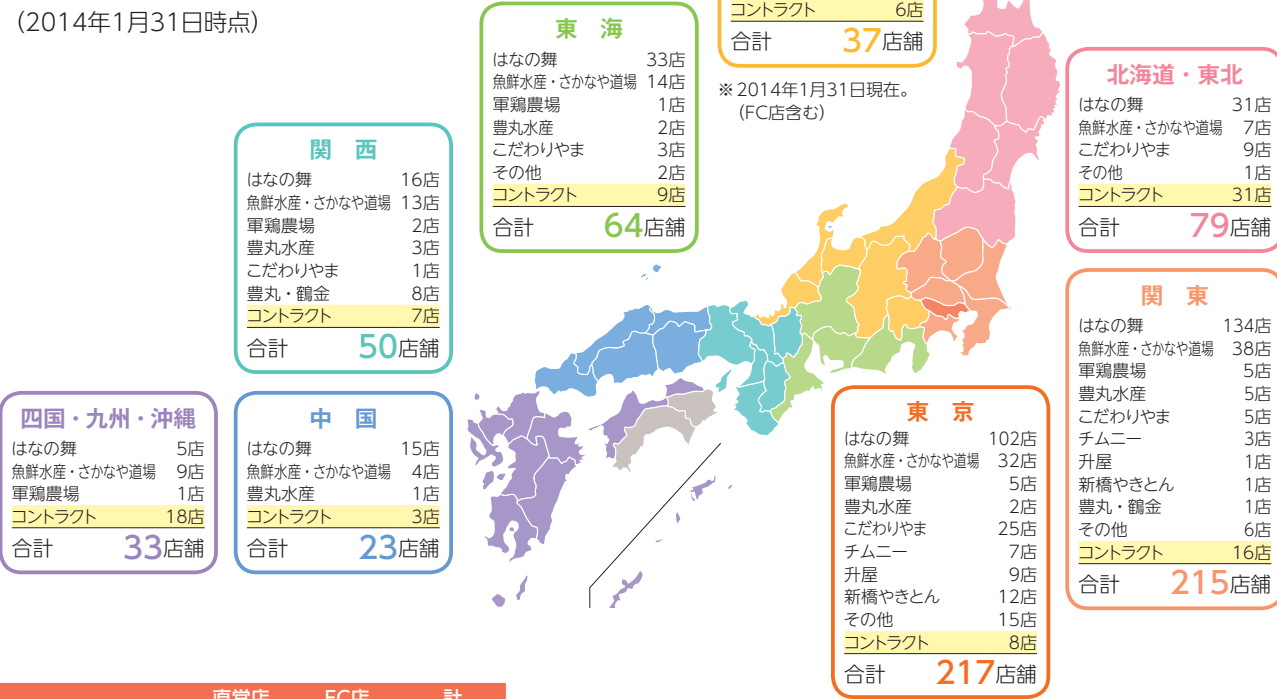
キャッシュ・フローの状況

		第4期 2011年12月期	第5期 2012年12月期	第6期 2013年12月期
営業活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	5,806	4,636	4,337
投資活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	△ 379	△ 721	△ 827
財務活動によるキャッシュ・フロー	(百万円)	△ 2,762	△ 5,348	△ 3,659
現金及び現金同等物の期末残高	(百万円)	7,936	6,502	6,353

チムニーグループ店舗数

全718店舗

(2014年1月31日時点)



	直営店	FC店	計
はなの舞	180店	178店	358店
魚鮮水産・さかなや道場	86店	36店	122店
軍鶏農場	14店	—	14店
豊丸水産	13店	—	13店
こだわりのやま	2店	42店	44店
チムニー	—	10店	10店
その他	33店	26店	59店
コントラクト	98店	—	98店
合 計	426店舗	292店舗	718店舗

2013年度新規出店・退店・転換状況 (単位:店)

新規出店	直営店	35	転換	直営店→FC店	16
	FC店	4		FC店→直営店	5
	コントラクト直営店	1		直営店	13
退店	直営店	11	純増数	FC店	△1
	FC店	16		コントラクト直営店	1
	コントラクト直営店	—			

■会社概要（2013年12月31日現在）

社名	チムニー株式会社
本社所在地	東京都墨田区横網一丁目3番20号
資本金	5,772,621,800円
設立	2009年9月
従業員数	979名
事業内容	「はなの舞」「さかなや道場」「魚鮮水産」他、直営及びフランチャイズチェーン展開

■役員（2014年3月25日現在）

代表取締役社長	和泉 學	取締役	山内 英靖
取締役	小林 巧	常勤監査役	猪股 哲美
取締役	根本 博史	監査役	中原 慎一
取締役	吉成 章博	監査役	越仲 信雄
取締役	荻野 大輔	監査役	三浦 千春
取締役	上田 智廣		

注1 取締役 上田智廣及び山内英靖は、社外取締役です。
注2 監査役 中原慎一、越仲信雄及び三浦千春は、社外監査役です。

＜執行役員＞（2014年3月25日現在）

取締役常務執行役員	関連企業統括部長	小林 巧
取締役常務執行役員	直営統括部長	根本 博史
取締役執行役員	管理統括部長	吉成 章博
取締役執行役員	人事部長	荻野 大輔
執行役員	中国・九州事業部長	伊藤 浩之
執行役員	FC事業部長	寺脇 剛
執行役員	経理部長	阿部 真琴
執行役員	社長室長	細見 真智子
執行役員	東海事業部長	菊池 隆司

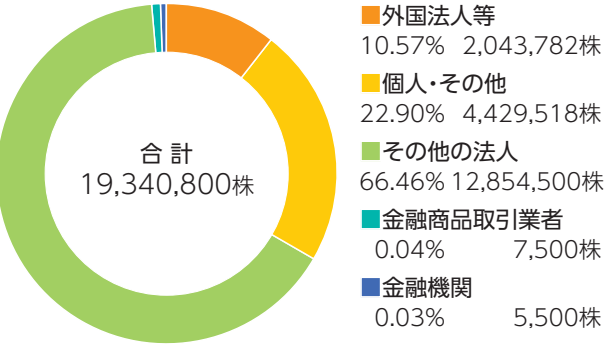
■株式の状況（2013年12月31日現在）

発行可能株式総数	30,000,000株
発行済株式の総数	19,340,800株
株主数	12,272名

■大株主（上位10名）（2013年12月31日現在）

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
株式会社やまや	9,805,000	50.69
加藤産業株式会社	1,000,000	5.17
麒麟麦酒株式会社	1,000,000	5.17
Carlyle Japan International Partners II, L.P.	858,000	4.43
Carlyle Japan Partners II, L.P.	828,500	4.28
和泉 學	607,300	3.13
チムニー株式会社	530,500	2.74
株式会社NSK	500,000	2.58
チムニー従業員持株会	179,000	0.92
中部飼料株式会社	103,100	0.53

■所有者別株式分布状況（2013年12月31日現在）



株主メモ

事業年度	1月1日から12月31日まで	（同連絡先）	〒137-8081
剰余金の配当の基準日	毎年事業年度末、毎年6月30日		東京都江東区東砂七丁目10番11号
上場証券取引所	東京証券取引所市場第一部		三菱UFJ信託銀行株式会社証券代行部
証券コード	3178		☎0120-232-711
単元株式数	100株	公告の方法	電子公告により行う
定時株主総会	毎年3月		公告掲載URL http://www.chimney.co.jp/enterprise/koukoku/index.html
株主名簿管理人	三菱UFJ信託銀行株式会社		（ただし、電子公告によることが出来ない事故、その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に公告いたします。）
特別口座管理機関	東京都千代田区丸の内一丁目4番5号		

当社ホームページもご覧ください

各店舗のお得な情報をはじめ、IR情報や企業情報をホームページに掲載しております。

<http://www.chimney.co.jp/index.html>



【IR情報】
決算短信や各種ニュースリリースなどを掲載しております。



【店舗紹介】
お近くの店舗検索はこちらからご利用ください。マグロ解体ショーのスケジュールも掲載しております。



株主優待制度のご案内

当社は、当社グループの魅力を五感で感じていただくため、株主の皆様を対象にご優待をさせていただいております。毎年6月30日及び12月31日の株主名簿に記載または記録された1単元（100株）以上保有の株主様が対象となります。ぜひご活用ください。

ご優待の内容

① 100株以上499株まで保有の株主様

株主様お食事ご優待券500円券を10枚

（お1人様1回のお食事につき、1枚利用可能）

または、下記記載のご優待品（当社オリジナル商品）

② 500株以上保有の株主様

株主様お食事券5000円券を30枚（利用制限なし）

または、下記記載のご優待品（当社オリジナル商品）

※お食事券の全部または一部と代替可能

「ご優待品」をご希望の株主様は、下記ご優待品リストをご覧いただき、同封の「株主優待品申込書」に必要事項をご記入の上、ご希望の「ご優待品」と同等額の「株主様お食事券もしくは株主様お食事ご優待券」と一緒に同封の「株主様ご優待事務局」行の返信用封筒にてお申し込みください。

ご優待品申込期限：平成26年4月30日（水曜日）

ご優待品リスト

株主様お食事券1セット（5,000円分）もしくは
株主様お食事ご優待券1セット（5,000円分）と引換に

A～Fのいずれか1つと交換できます



×1セット



×1セット

A チムニー特撰干物セット



産地直送
クール冷蔵

※魚種は漁・季節によつて変わります。
※写真は一例です。

●季節のさかな 7枚P

B 特撰両国はなの舞ちゃんこセット



クール冷蔵

※写真はイメージです。野菜、土鍋は含まれておりません。

●信玄鶏もも肉 ●つくね
●国産黒豚スライス ●塩ちゃんこスープ
●ラーメン ●信玄鶏手羽先

C チムニー野菜セット



産地直送

※写真は一例です。

●季節の野菜10品～12品

D 特撰こだわりの焼酎セット



●はなの舞「芋焼酎」鹿児島県
●黒泉仙「麦焼酎」大分県
●醇醸麦「全麦焼酎」大分県
●陶器製オリジナル焼酎グラス各種

E 雪の松島 山田錦の酒 純米大吟醸



●雪の松島 山田錦の酒 純米大吟醸
720ml×1本

F 白米食べ比べセット



●25年産 北海道産 ゆめぴりか 2kg×1袋
●25年産 山形県産 つや姫 2kg×1袋
●25年産 宮城県産 ひとめぼれ 2kg×1袋



×2セット

株主様お食事券2セット
（10,000円分）と引換に **G・H**
のいずれか1つと交換できます

G 大分県産生本マグロ（1kg）



産地直送
チルド冷蔵

※写真は一例です。

●大分県産生本マグロ

H 特撰九州黒毛和牛サーロインステーキ



クール冷蔵

※写真は一例です。

●九州産黒毛和牛サーロイン
300g×2枚

●100株以上499株まで保有の株主様は **A～F** のうち1品をお選びいただけます。 ●500株以上保有の株主様は、最大株主様お食事券3セット（15,000円分）の範囲内で **A～F** より、組み合わせを自由にお選びいただけます。 ●お申込み後のご優待品の変更はご容赦願います。 ●ご優待品は、同封の「株主優待品申込書」とお選びいただいた優待品と今回同時に送付した同等額の株主様お食事券もしくは株主様お食事ご優待券をご返送いただいた株主様にお届けいたします（送料無料）。

お問合せ：株主様ご優待事務局（TEL. 03-5459-4624）