

チムニーレポート

第7期 事業報告書

2014年1月1日から2014年12月31日まで



地産地消の推進と 循環型6次産業 へのチャレンジ

循環型6次産業への取り組み

お客様に価値あるものを提供し続けるために、1次産業の生産、2次産業の加工、3次産業の店舗販売まで、一気通貫で展開する6次産業企業として、事業領域の拡大に挑戦しています。例えば、新鮮な魚を新鮮なままお客様に楽しんでもらうよう、今朝獲れの新鮮な「素材」、朝、船から水揚げした魚を15時には店舗に届ける「時間」、最適「温度」での物流、この3つの要素を徹底追求し、日本各地の漁港から鮮魚を直送するシステムを構築。また、漁業だけでなく、農業、畜産業での取り組みも拡大し、農業、畜産業、水産業の循環を深めたバリューチェーンの構築を進め、循環型6次産業企業として、さらなる発展を目指しています。



全国各地の漁港から店舗に集まる鮮魚たち ——自社船の所有など直送体制をより一層強化

買参権を有する新潟地方卸売市場からは、南蛮エビをはじめ、新潟漁港を中心とする日本海の鮮魚を、島根県の大田水産物地方卸売市場からは、のどぐろやあんこうのほか、山陰・日本海ブランドの鮮魚を、さらに、小田原漁港をはじめ、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ています。八幡浜（愛媛県）に続き、大田（島根県）でも漁業権・漁船を所有したほか、沖の島（高知県）では、自然の魚を自然の状態で獲る、環境にやさしい漁法である籠網漁を開始し、海の上の船からお客様へ魚を直送する取り組みをさらに拡大しています。



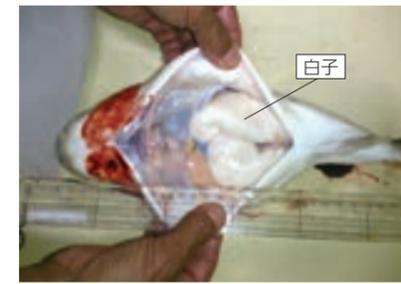
1次産業 生産

関連会社中部チムニー株式会社を通じ、 中部飼料株式会社とのシナジーで独自食材を拡大



みかん鯛

しゃぶしゃぶや刺身でお楽しみいただける「みかん鯛」は、中部飼料株式会社との共同開発魚です。みかんとお茶を飼料に配合することで、生体内酸化を防止し、鮮度を保持。褐色変化や臭みの少ない魚に育ちます。DHA・EPA・セサミンを豊富に含んでいることも特徴で、健康志向のお客様から注目を集めています。



全雄とらふぐ

中部飼料株式会社が雄のみのとらふぐ生産に成功しました。とらふぐの雄の珍味である高価な白子が、この冬からチムニーの店舗で豊富に扱えるようになります。珍しい食材が身近に楽しめる居酒屋として、常に新たな魅力をお客様に提供してまいります。

中部飼料株式会社提供



蓄養本マグロ

チムニーでは獲るだけでなく育てる漁業への転換を社会的な責任と考えています。そこで中部飼料株式会社との共同出資会社である中部チムニー株式会社を通じて本マグロの蓄養を進めてきました。ここで蓄養されたマグロは年間約1,200回開催される店舗の解体ショーで活用されています。

軍鶏の新品種「上州しゃも」を開発 新交配で、訴求点を満たす地域ブランドが誕生

「龍馬軍鶏農場」で提供する軍鶏は、飼育期間、飼料にこだわり、平飼いで、のびのび育てるため、コクのある地鶏らしい味わいと歯ごたえのある肉質が楽しめます。また、産地にあった地域ブランドづくりとなる地鶏の開発を通じた地域特産物・地産地消の形成にも努めています。東北から九州まで、各地の特色ある軍鶏を調達するために、農林水産省、都道府県の協力を得て取り組んでいます。新品種開発→卵→雛→飼育→処理→加工品→店舗まで、一貫したインテグレーションを構築し、2015年4月には、群馬県畜産試験場と開発を進めている新品種「上州しゃも」をメニュー化できる予定です。



水産業、畜産業、そしていよいよ農業への本格参入 ——「チムニー農園」で生産スタート

生産者・富田農園（茨城県鉾田市）と契約し、チムニー専用農場にて野菜を育成しています。アーモンドかす、大豆かすを主原料とした植物性の自家製堆肥とトウモロコシの絞り汁から作った自家製有機菌体肥料を活用した、土にこだわる農園栽培を実施しています。今年から、富田農園にチムニー専用の農場を作り、チムニー店舗向けに自社生産レタス、ベビーリーフ、水菜の栽培も開始し、農業へ本格参入します。この他、全国の地方の特色ある野菜や果物などを旬の食材として提供できるよう、契約農場の方々とともに生産を進めていきます。



2次産業 加工

日本全国のチムニー店舗を支えるバックキッチン 美味さの秘訣はここにあり

お客様が召し上がる直前に店舗の厨房で調理し、出来立てのお料理を提供するのがチムニー流。手のかかる仕込み作業をバックアップする、バックキッチン方式を採用し、店舗をサポートしています。東京と大阪の2拠点で、日本全国に展開する店舗での鮮度

追求と品質安定や、廃棄ロス低減、作業低減、厨房施設縮小などの効率化を支えています。買参権を活用し仕入れた鮮魚の西京漬けや、株主様ご優待品でご賞味いただく、干物の加工を手掛けています。また、愛媛県八幡浜市で漁業権を保有する子会社魚鮮水産株式会社が水揚げしたシラスを現地で釜揚げし、関西バックキッチンで小分けして、各店舗へ配送しております。



PB商品「メトレ (Metre)」のメニュー化と外販化へのチャレンジ

居酒屋ならではの付加価値サービスとして、PB商品「メトレ (Metre)」の開発・製造に再注力しています。おこっぺハムと手作りチーズや仙台牛サーロインステーキ、ローストビーフと和醬煮込みセットなど、新たに25アイテムを開発し、2015年6月より販売を開始していきます。



おこっぺハムと手作りチーズ



興部町長と和泉社長

鮮度抜群の食材を五感で楽しめる、個性豊かなブランドたち

「はなの舞」「さかなや道場」「魚鮮水産」「北海道魚鮮水産」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、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」など、お肉やランチも楽しめる多彩なブランドの全国拡大を継続しています。

お客様自身が焼いて楽しめるスタイルと肉へのニーズがマッチした「豊丸水産」業態が拡大しているほか、「北海道 はなの舞 北千住店」を筆頭に、人気の高い北海道の食材を豊富に揃えた業態開発にも注力しています。



北海道 はなの舞 北千住店



3次産業 店舗 販売

チムニーが地域活性化の架け橋に! 地産地消の推進を日本全国各地で展開

島根県、北海道、青森県など全国各地の漁港で獲れる特色ある地場の魚介類を、地元店舗で提供し、地元の商材率を高めた地産地消メニューの展開を通じて、ホームタウン制度を促進しています。さらに、漁港からの直送体制を拡大・強化し、地産全消による地域活性化にも貢献しています。現在は宮城県での取り組みに特に注力し、マーケットインの発想から、行政および地域メーカーとのコラボレーションにより、宮城県特産品の商品化を推進しています。引き続き、「強み」のある産地形成を引き出す商品開発活動と流通システムの確立を通じて販路を拡大し、産地の活性化に取り組んでまいります。

●地産地消の商品例



島根県
日本海近海で獲れる「烏賊」は季節により異なる種類を提供



島根県
ズワイガニは、山陰地方の水深約200m~600mの深海に生息しています



宮城県水産振興課、地元水産会社・漁業生産法人の方々との宮城の水産物の商品化を検討



北海道
小樽湾直送刺身八点盛り



青森県
青森県の陸奥湾海域の豊富なプランクトンで育った帆立

日本文化を楽しめる居酒屋として 訪日外国人観光客からも大人気

年々増えている訪日外国人の方に、日本料理や季節メニュー、地域の郷土料理に加え、おもてなしサービス、歴史と伝統文化を複合的に楽しんでもらえる店舗空間づくりを進めています。日本相撲協会監修の本物の土俵を有する花の舞両国国技館前店では、外国人ツアーが多く生まれ、訪れる外国人観光客に和食と文化の融合を楽しんでもらっています。



大江戸八百八町 花の舞 両国国技館前店



厳島別邸 花の舞 広島南口店

株式会社やまやとのコラボレーションで、 日本の食と飲をもっと豊かに美味しく!

やまや&チムニー、小売卸と製造直売の2社合計で、約1,000店舗、売上約2,000億円のグループ力。6次産業化、地産地消、地産全消をテーマに、各都道府県行政と連携し商品を共同で開発しています。特にやまや本社がある宮城県を中心に、復興への道を地域産物の商品化で後押ししていきます。

やまやでご購入いただいたワインをチムニー店舗に持ち込んでいただくBYO (Bring Your Own) の実施店を増加していきます。ワイン好きのお客様にはやまやの店舗で約1,200種の中から今日の気分にあわせて選んだワインを、チムニー店舗で料理と一緒にゆっくり味わう、食と飲の新しい饗宴を楽しんでいただけます。



地域活性化・地産地消を含む 循環型6次産業化の確立へ。 居酒屋ならではの付加価値の高い 商品を提供するため、人財育成に さらに力を入れていきます。

代表取締役社長
和泉 學



2014年度もお客様に価値あるものをご提供するために、漁業等の1次産業、その食材の加工を手掛ける2次産業、そして店舗等において商品を提供する3次産業までを循環する、飲食業の6次産業化に向けた取り組みの強化を継続しました。

飲食事業においては、漁港からの直送鮮魚をその日のおすすめメニューに取り入れ、より鮮度の高い旬の食材を全国各店舗で提供できる体制を強化したほか、地産地消に基づいたメニュー作成を深耕し、食材における地産地消比率を高めました。同時に、地元の文化をモチーフにした店舗づくりを実施し、地元根付いたホームタウン制度を推進しました。また、産地として人気の高い北海道の大自然が育む豊かな食材を取り揃えた「北海道フェア」の実施や、北海道の味覚を豊富にそそぐ店舗の展開をスタートさせました。こうしたメニューの国内回帰、店舗での販売強化商品の明確化、商品ロスの低減化、調理技術力の向上などが奏功し、増収増益となりました。また、年間の施策として掲げた「CHANGE(転換) & BUILD(創造と創生)」により、お客様のニーズや店舗を取り巻く環境の変化に合わせ、既存店の業態転換や改装、魚から肉への転換および魚と肉を併売する「豊丸水産」の出店を積極化したことが、お客様のニーズを効果的に捉えることに繋がり、店舗を活

性化させ、宴会需要を中心に非常に好調に推移しました。

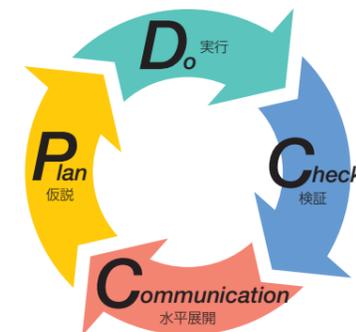
2015年度は、客数増加策として、年12回のフェアを実施し、旬と地産地消にこだわった豊富なメニューを展開することで、飽きのこない店づくりに徹し、既存店売上前年比100%を目指します。出店計画としては、30~35店舗の新規出店を予定しており、3万人以上の都市を中心に、特に山陰・山陽地方における店舗充実と四国地方への出店を加速し、東西バランスのとれた店舗網を確立していきます。2014年度に成功した「CHANGE & BUILD」を継承し、50~60店舗の業態転換の実施と合わせて、最適立地の店舗展開を進めていく計画です。

2015年度を「コラボ元年」と位置づけ、株式会社やまやとの小売卸と製造直売のコラボレーションを促進していきます。2社合計、約1,000店舗・売上高約2,000億円のグループシナジーを生かし、日本の食と飲を豊かにする企業体となることを目指します。人を介するサービス業において「人財の育成に勝るものなし」の思いのもと、「志」「技術」「情熱」「精神」を持てる人財教育に徹し、モノからコトへと消費行動が大きく変わる中、安心・安全・美味しさとともに、楽しい空間と時間をお客様に提供する総合サービス産業への発展を目指していきます。株主の皆様におかれましては、引き続きご支援賜りますようお願い申し上げます。

2015年度の施策

●今年のスローガン 『PDCC』

PDCAのCの検証頻度を高めることによりAのアクションプランをうまく引き出し、Cで水平展開します。



6次産業化・地産地消の深耕

- 地域活性化・地産地消を含む6次産業化の確立を目指す
- 地盤とする地域の地産形成を引き出し、業態・商品・店舗作りなど、差異化した価値提供の創造

客数増を生み出すサービス力の向上

- 今年のスローガン、『PDCC』の実行によるサービス力の強化
- お客様についていく店舗づくり

**2015年度
出店計画**

- 新規出店 30~35店舗
分かりやすい、見やすい、入りやすい、業態の明確化に注力
- 業態転換 50~60店舗
昨年のCHANGE(転換)&BUILD(創造と創生)の成功を継承
- 山陰・山陽地方の充実と、四国地方への出店

2015年12月期連結業績予想

売上高 48,540 百万円 (2014年12月期比: 4.2%増)	営業利益 3,590 百万円 (2014年12月期比: 4.6%増)	経常利益 3,620 百万円 (2014年12月期比: 3.9%増)	当期純利益 1,900 百万円 (2014年12月期比: 5.8%増)
---	---	---	--

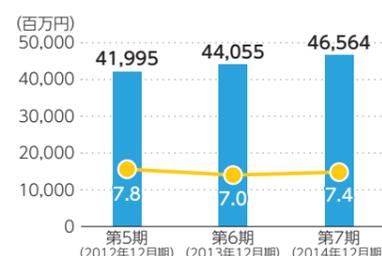
中期ビジョン

2018年に店舗数1,000店舗・グループ売上高1,000億円を目指して

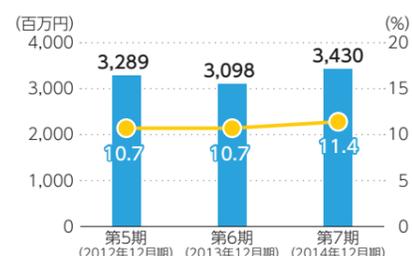
- 得意の食を中心とした総合サービス産業を目指す
- サービス産業の中心は人であり、その為には「志」「技術」「情熱」「精神」を持てる人財教育に徹する

	2014年度実績	2018年度目標
店舗数	約700店舗	➔ 1,000店舗
グループ売上高	約700億円	➔ 1,000億円

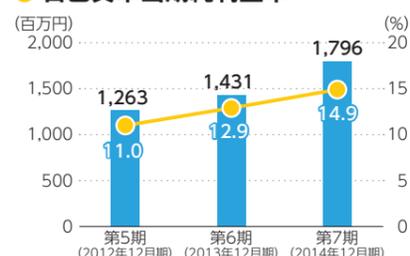
■売上高 / ●売上高営業利益率



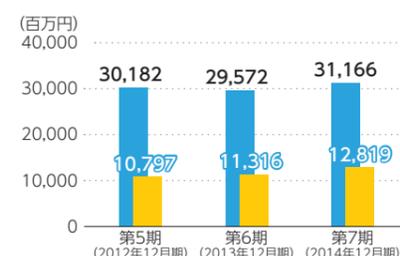
■営業利益 / ●総資産経常利益率



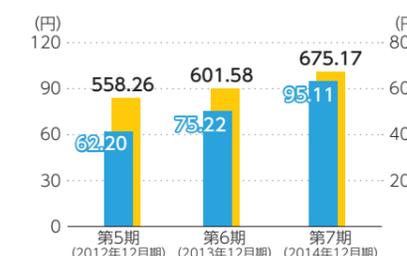
■当期純利益 / ●自己資本当期純利益率



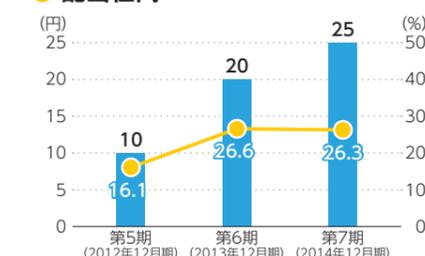
■総資産 / ■純資産



■1株当たり当期純利益 / ■1株当たり純資産



■1株当たり年間配当金 / ●配当性向



※ 当期より連結決算に移行しております。前期までの数値につきましては単体の数値です。

● 海鮮居酒屋 はなの舞

● 海鮮居酒屋 はなの舞
日本一の海鮮居酒屋を目指し、活アジなど新鮮な食材・最高の味・常に新しいメニューをとことん追求。一家団欒やコミュニティーの場としても大活躍。



● 魚鮮水産

● 魚鮮水産
日本全国の今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。直送鮮魚入りの刺盛が絶品。



● 豊丸水産

● 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

● 龍馬軍鶏農場
日本全国のよりすぐりの軍鶏を、処理後冷蔵にて1日熟成してから販売するため、歯ごたえのある肉質と脂肪が少なく旨み強いのが特徴です。



● さかなや道場

● 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。



● こだわりやま

● こだわりやま
やきとりをはじめとした色々な素材と鮮度に「こだわり」を持った新しいタイプのやきとり居酒屋です。



● こだわり居酒屋 チムニー

● 居酒屋チムニー
チムニーは常にこだわり、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。



● 升屋

● 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。



● 北海道 はなの舞

● 北海道 はなの舞
北海道や三陸の漁港から新鮮鮮魚を毎日直送。豪快な刺身盛り合わせや、卓上で楽しめる生ラムのジンギスカンが大人気。



● 薩摩魚鮮水産

● 薩摩魚鮮
鹿児島県錦江湾から空輸の今朝獲れ鮮魚が自慢。薩摩料理と美味しい芋焼酎のハーモニーは絶品です。



チムニーの人財教育制度

当社の企業理念は世界中のお客様から「ありがとう」と言われる企業になることです。その為には、サービス産業の中心は人であると考え、ABCアカデミーによる人財教育制度を充実させています。

ABCアカデミーでは、居酒屋だからこそ提供できる強みのメニューに磨きをかけ、技術の向上と社員定着率の向上を図っています。鮮魚マスター、活魚マスター、寿司マスター、マグロマスター、ふぐマスターの5種類のマスター認定制度を設け、技術力の向上と維持を義務付けているほか、産地見学会などの体験学習も実施。また、厚生労働省が表彰する「卓越した技能者(現代の名工)」を受賞された米良先生を講師に迎え、世界に誇る食文化である日本料理の歴史や文化、食事作法などを学ぶ講義と巧みの技術を目の当たりにできる技術指導の授業も開催しています。



調理師セミナー授業風景



「現代の名工」を受賞された米良先生による授業風景



「ふぐコース」なども開催され、上級者にはさらなる成長のチャンスも与えられている



フランチャイズ(FC) オーナーとの共存共栄

居酒屋事業におけるビジネスモデル

直営店 50:50 黄金比率 FC店

- 店舗運営ノウハウの共有化
- 圧倒的な購買力による充実した食材供給

当社は30年前の創業時よりフランチャイズビジネスを展開し、FCオーナーとの共存共栄を実現してきました。店舗運営ノウハウの共有、圧倒的な購買力による充実の食材供給を可能とする直営店50:FC店50の黄金比率で、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ます。

チムニーの社会貢献活動 ~地域の皆様とともに~

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、様々な取り組みを行っています。

広島土砂災害被災者の方々への義援金寄託

2014年9月に広島を直撃した台風18号の影響で発生した土砂災害の被災者の方々へ義援金を寄託しました。広島エリアの10店舗でお客様にご購入していただいた商品売上金の一部と「ありがとうの連鎖の会」から集め、総額は1,000,000円にのびりました。
※「ありがとうの連鎖の会」とは、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。

カロリー・アレルギー情報

すべてのお客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、当社ホームページにおいてカロリー・アレルギー情報を掲載しております。
<http://www.chimney.co.jp/shop/calorie/>

ABCお料理クラブ

社内教育施設であるABCアカデミー内に、地域の皆様にもご利用いただける「ABCお料理クラブ」を開設しました。ABCお料理クラブでは、食を通じて「笑顔」をもらう楽しさを知っていただくために、玉子焼きづくりからプロの職人技が光るお寿司づくりまで、当社社員が懇切丁寧にサポートします。

食品リサイクル

加工施設バックキッチンにて、魚を加工した際のアラを店舗でアラ汁として無償提供、あるいは、飼料として再利用するため譲渡するなど、食品リサイクルの推進を実施しております。

株主優待制度のご案内

当社の魅力を、株主様をはじめとする皆様に体感いただけますよう、株主の皆様を対象にご優待をさせていただきます。皆様お誘い合わせの上、当社店舗でのご飲食や優待品をお楽しみいただき、当社の魅力を広くご理解いただきたく是非ご利用ください。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。

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500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ください。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27年4月30日(木曜日)

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～Eのいずれか1つと交換できます



×1セット



×1セット

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



×2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・季節によって変わります。
※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。納品時は冷凍で定形箱によるお届けとなります。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

F 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

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」佐賀県
- 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

G 特撰九州産黒毛和牛サーロインステーキ



クール冷蔵

※写真はイメージです。納品時は冷凍で定形箱によるお届けとなります。

- 九州産黒毛和牛サーロイン 200g×3枚

H 特撰ワイン飲み比べ6本セット



世界有数のワインメーカー[E.&J. Gallo Winery]より辛口スパークリングワイン1種類とカリフォルニア産ワイン5種類との飲み比べセットです。

- アンドレ プレミアムブレット(白辛口スパークリング)1本 ●ミラソー(ピノノワール、カベルネソーヴィニオン、メルローの赤辛口3本とシャルドネ、ソーヴィニオンブランの白辛口2本)計6本(各750ml)
- ※写真はイメージです。開栓時、コルクが飛びます。同封の開栓方法をご確認ください。

ご注意

●100株以上499株まで保有の株主様はご優待品リストA～E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)の範囲内でご優待品リストのA～H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同等額の、今回同時に送付した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. 03-4330-3114)

チムニー株式会社

〒130-0015 東京都墨田区横綱一丁目3番20号
TEL. 03-3626-2341