

## 2021年8月度 月次売上（直営店部門）・出店動向について

## 1. 8月度の月次売上動向（直営店部門）

8月度の全店（全業態）売上高（速報）は、前年同月比25.3%となりました。

8月度の既存店（全業態）売上高（速報）は、前年同月比79.6%となりました。

## 2. 8月度の出店実績及び業態別店舗数（2021年8月31日現在）

	8月度				グループ店舗数								
	新規 出店	出店 累計	業態 転換	退店	東京	関東	北海道 ・東北	甲信越 ・北陸	東海	関西	中国	四国・九州 ・沖縄	合計
海鮮居酒屋 海鮮うまかもんや		1	▲2	▲4	40	60	12	9	12	7	8	3	151
海鮮料理 魚鮮水産				▲2	20	37	19	6	17	11	16	12	138
龍馬						1				1			2
						5				2	6	1	14
				▲1	1	2							3
やきとり道場				▲1	8	3	5				1		17
					5	1							6
66					6	1							7
大衆食堂			1	▲1	10	9	1	2	4	5	4	1	36
焼肉					7	7				1			15
ハイブリッド			1		4	3			1				8
	1	1		▲3	17	13	2	2	4	2	3	3	46
コントラクト					6	11	31	5	9	7	3	18	90
合計	1	2		▲12	124	153	70	24	47	36	41	38	533

（直営店：351店舗）

※ハイブリッド業態・・・1店舗の中に2つの業態を取り入れ（さかなや道場+焼肉牛星、はなの舞+焼肉牛星など）、お客様のニーズの変化に対応した店舗造りをしております。

		8 月 度				グ ル ー プ 店 舗 数								
		新 規 出 店	出 店 累 計	業 態 転 換	退 店	東 京	関 東	北 海 道 ・ 東 北	甲 信 越 ・ 北 陸	東 海	関 西	中 国	四 国 ・ 九 州 ・ 沖 縄	合 計
㈱ 紅 ア ー ス コ ー ポ レ ー シ ョ ン	新 橋 や き と ン		1			17	1							18
め っ ち ゃ 魚 が 好 き ㈱	豊 丸 ・ 鶴 金						1				9			10
㈱ シ ー ス ラ イ フ	牛 星					7	2						1	10

### 3. 特記事項

新型コロナウイルス感染症に罹患された方およびご家族・関係者の皆様に、謹んでお見舞い申し上げます。また医療従事者はじめ感染防止にご尽力されている皆様に、深謝申し上げます。

当社グループは、「食を中心とした総合サービス」を提供する企業として、居酒屋需要だけでなく、「食事需要」「家族利用」に適応するため、「安べゑ」「牛星」といった新業態の転換を進めております。

新型コロナウイルスの感染再拡大を受け、21都道府県に発出されていた緊急事態宣言が、19都道府県で9月30日まで延長されることとなりました。まん延防止等重点措置につきましては、12県が9月12日まで適用とされておりましたが、6県が解除され、残る6県は延長し、緊急事態宣言から移行する宮城県、岡山県と合わせて期限を9月30日までとすることになりました。当社直営店舗は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、要請に応じて営業時間の短縮や臨時休業をしております。営業店舗におきましては、引き続きお客様や従業員の安全を第一に考え、衛生管理や感染拡大防止に取り組んでおります。なお、上記以外の地域でも、各自治体からの要請により営業時間の短縮を実施する場合があります。

8月度は、全業態売上高前年比25.3%、既存店売上高前年比は79.6%、既存店客数前年比86.9%となりました。

当月は「はなの舞」部門の店舗を4店舗退店（直営店3店舗、FC店1店舗）、「魚鮮水産・さかなや道場」部門の店舗を2店舗退店（直営店舗）、「やきとりさくら」部門の店舗を1店舗退店（直営店舗）、「こだわりやま」部門の店舗を1店舗退店（FC店舗）、「安べゑ」部門の店舗を1店舗退店（直営店舗）、「その他」部門の店舗を1店舗出店（FC店舗）、3店舗退店（直営店舗）、FC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351店舗、FC店182店舗、合計店舗数は533店舗となりました。

※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。

8月度の対象店舗は、直営店34店舗、コントラクト店31店舗となっております。

7月29日より「チムニー」、「こだわりやま」、「団欒炎」業態のグランドメニューの変更を行いました。

夏のおすすめとしてうなぎを使用し、各店舗別に独自メニューを展開し販売をいたしました。また、引き続き旬の食材を使用したメニューを3～5アイテム開発し、毎週提供を行っております。地域ごとに消費傾向を見ながら販売を進め、ご来店の頻度を増やしていただける取組みとして継続しております。