



株式会社 **ジェーシー・コムサ**

決算説明会 (2008年3月期中間決算)

[http: / / www.jc-comsa.co.jp](http://www.jc-comsa.co.jp)

本資料に記載された意見や予測などは資料作成時点での弊社の判断であり、その情報の正確性を保証するものではありません。様々な要因の変化により、実際の業績や結果とは大きく異なる可能性があることをご承知おきください。

株式コード： 2876





# 目次

頁	内 容	頁	内 容
3	当社グループの事業内容	15	事業別売上見通し
4	平成20年3月期 中間決算のポイント	16	市況推移・為替レート
5	損益計算書の概要(連結)	17	(参考)平成20年3月期中間決算 主要外食業態別 月次販売状況
6	損益計算書の概要(単体)	18	(参考)主要製品及び店舗について
7	部門別損益(連結)	19	(参考)主要製品及び店舗について
8	ピザ関連事業 製品別売上高推移	20	(参考)主要製品及び店舗について
9	外食事業 主要業態別売上高	21	(参考)店舗紹介
10	貸借対照表の概要(連結)	22-28	【参考】ほのぼの鯛焼き本舗
11	キャッシュ・フロー計算書の概要(連結)	29	本書のお取り扱いご注意
12	平成20年3月期の見通し		
13	平成20年3月期 設備投資及び減価償却費 の見通し		
14	今後の見通しと戦略		

# 当グループの事業内容

“Good for the community”

日本人の食生活を豊かに創造する「食と生活の発想企業」

事業分野	内 容		関係会社
 <b>ピザ関連事業</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ピザ、ナン、フォカッチャ、トルティーヤ、チーズ等の世界の食品を製造販売する日本のピザのパイオニア。</li> <li>●業務用は主力商品のピザをはじめ、ナン、カレー、ピタ、トルティーヤを扱う。</li> <li>●市販用は大手スーパーを通じて「デルソーレ」ブランドで販売</li> </ul>		<b>ジェーシー・コムサ</b>
			<b>ジェー・シー・シー 持分法適用会社</b>
 <b>外食事業</b>	<b>外食店経営</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●焼き鳥を中心とする店舗経営。「一番どり」「京鳥」「燦鶏」等を展開。その他スローライフを意識した「ハーベスター八雲」、社会貢献活動としての「ほのぼのお好み鯛焼き本舗」等、新コンセプトに基づく店舗展開を実施</li> </ul>	<b>ジェーシー・コムサ</b>
	<b>宅配</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●弁当・寿司の宅配ビジネス</li> </ul>	<b>サム・アップ 連結子会社</b>
			<b>ファンシーコーポレーション 連結子会社</b>
<b>商品販売</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品の販売</li> </ul>		<b>ジェーシー・コムサ</b>

## 平成20年3月期 中間決算のポイント

- **減収要因**

- (株)ヒガ・インダストリーズへの売上が前年11月以降、手数料収入へ変更
- 利益の薄い取引を整理・解消

- **増益(営業利益)要因**

- 取引先からの受注活動ならびに工場労務費の大幅な削減
- 不採算店舗の見直し
- 客単価向上策効果

# 損益計算書の概要(連結)

(百万円)

	H19.9期	百分比	H18.9期	百分比	増減	前期比
売上高	8,041	100.0%	10,262	100.0%	2,221	21.6%
売上総利益	3,245	40.4%	3,120	30.4%	125	4.0%
販管費	3,033	37.8%	2,999	29.2%	34	1.2%
営業利益	211	2.6%	121	1.2	90	73.5%
経常利益	129	1.6%	40	0.4	89	216.5%
当期利益	135	1.7%	20	0.2	155	-

- 売上高は(株)ヒガ・インダストリーズへの売上が前年11月以降、手数料収入へ変更したため減少
- 変動労務費比率の低減と歩留まり向上によるコスト削減で営業利益は大幅アップ
- 経常利益は営業利益の増額により大幅アップ
- 当期利益は黒字化

## 損益計算書の概要(単体)

(百万円)

	H19.9期	百分比	H18.9期	百分比	増減	前期比
売上高	6,715	100.0%	9,169	100.0%	2,454	26.8%
売上総利益	2,200	32.8%	2,296	25.0%	96	4.2%
販管費	2,055	30.6%	2,146	23.4%	91	4.2%
営業利益	144	2.2%	149	1.6%	5	3.4%
経常利益	88	1.3%	93	1.0%	5	5.1%
当期利益	100	1.5%	32	0.4%	68	206.6%

# 部門別損益(連結)

(百万円)

	H19.9期			H18.9期		
	売上高	営業利益	利益率	売上高	営業利益	利益率
ピザ関連	4,801	294	6.12%	7,240	340	4.70%
外食	3,230	193	5.97%	3,009	79	2.63%
その他	11	1	14.12%	13	4	25.56%
消去又は全社	-	277	-		(301)	-
合計	8,042	211	2.63%	10,262	122	1.19%

- ピザ関連
  - エスニックブレッドの販売拡充
  - 変動人件費の削減
  - 大口顧客への販売
- 外食
  - 既存店の効率経営
  - 不採算店舗の見直し
  - 客単価向上策
- その他
  - 「ベーシック研修」による店舗運営での在庫・発注・ロス管理強化や購買グループの仕入れ物流の改善

# 🚶 ピザ関連事業 ~ 製品別売上高推移 ~

	H19.9期	H18.9期	増減		備考
				伸び率	
ピザ	1,042	897	145	16.21%	自社製品
ピザ関連等食品	2,814	2,741	73	2.69%	自社製品
プレフライドフィッシュ	112	125	13	10.84%	自社製品
ピザ関連等商品	685	3,477	2,792	80.31%	仕入商品
物流手数料	148	-	148	-	
合計	4,801	7,240	2,439	33.69%	

【市場環境】 主原材料(チーズ・小麦粉・油脂・包装資材)の価格高騰

【市場環境】 競争激化による販売価格の下落

【販売】 トッピングピザ「ベーシックピザシリーズ」の拡販

【販売】 エスニックブレッド分野では大手ファーストフードへの商談獲得

【販売】 販売アイテムの選択と集中

【取引形態変更】 ヒガインダストリーズ(ドミノピザ)への売上が前年11月より手数料収入へ変更

【コスト】 工場労務費の削減と歩留まり率の改善





## 外食事業 ~ 主要業態別売上高 ~

		一番どり	京鳥	牛傳	燦鶏	黄金鯛焼き
売上高	(百万円)	876	388	77	612	32
店舗数	(店)	42	19	3	9	3
(__直営)	(店)	29	19	3	9	3
(__FC)	(店)	13	-	-	-	-
(__出店)	(店)	-	-	-	-	-
(__閉店)	(店)	2	-	-	-	-
1ヶ月平均来客数	(人)	104,089	72,964	5,723	41,257	15,125
客単価	(円/人)	1,321	967	2,936	1,766	462

### 出店店舗

### 閉店店舗

一番どり 2店舗 (虎ノ門店  
・内幸町飯野ビル店)

## 貸借対照表の概要(連結)

(百万円)

	H19.9期末	構成比	H18.9期末	構成比	増減
流動資産	5,445	50.7%	6,855	53.8%	1,410
__現金預金	1,977	18.4%	2,178	17.1%	201
__売上債権	2,576	24.0%	3,375	26.5%	799
__棚卸資産	711	6.6%	983	7.7%	272
固定資産	5,298	49.3%	5,884	46.2%	586
繰延資産	1	0.0%	5	0.0%	4
資産合計	10,745	100.0%	12,744	100.0%	1,999
流動負債	5,098	47.5%	6,565	51.5%	1,467
固定負債	3,836	35.7%	4,014	31.5%	178
負債合計	8,934	83.2%	10,580	83.0%	1,646
__有利子負債	5,860	54.5%	6,262	49.1%	402
少数株主持分	9	0.0%	8	0.1%	1
純資産合計	1,810	16.8%	2,164	17.0%	354
負債・純資産合計	10,745	100.0%	12,744	100.0%	1,999

## キャッシュ・フロー計算書の概要(連結)

(百万円)

	H19.9期	H18.9期	増減
営業活動による キャッシュ・フロー	224	319	543
投資活動による キャッシュ・フロー	64	290	226
財務活動による キャッシュ・フロー	185	176	9
現金及び現金同等物 に係る換算差額	6	1	7
現金及び現金同等物 の増減額	109	205	314
現金及び現金同等物 の期首残高	1,736	1,632	103
現金及び現金同等物 の期末残高	1,626	1,838	212

# 平成20年3月期の見通し

## 《連結》

(百万円)

	20.3期(計画)	百分比	H19.3期	百分比
売上高	15,900	100.0%	19,806	100.0%
営業利益	320	2.0%	241	1.2%
経常利益	180	1.1%	83	0.4%
当期利益	100	0.6%	486	2.5%

## 《単体》

(百万円)

	20.3期(計画)	百分比	H19.3期	百分比
売上高	13,000	100.0%	17,419	100.0%
営業利益	210	1.6%	241	1.4%
経常利益	130	1.0%	129	0.7%
当期利益	60	0.5%	411	2.4%

## 平成20年3月期 設備投資及び減価償却費の見通し

《連結》

(百万円)

	H20.3期 (計画)	増減	H19.3期 (実績)	増減
設備投資	415	50	365	579
減価償却費	400	27	373	69



《単体》

(百万円)

	H20.3期 (計画)	増減	H19.3期 (実績)	増減
設備投資	340	34	306	588
減価償却費	365	29	336	56

# 今後の見通しと戦略

最大目標「食品市場における当社グループの地位を確固たるものに」

事業分野	中期的な経営戦略
 <b>ピザ関連事業</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● エスニックブレッドの生産能力を増強しトップシェアを目指す</li> <li>● ベーシックピザの重点販売による利益の増大をはかる</li> <li>● 不採算部門の絞込み、物流改革に着手</li> </ul>
 <b>外食事業</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 「ハーベスター八雲」のコンセプト理念をベースにマルチコンセプトで事業展開し規模の拡大と成長を図る          コンセプト理念は「素材へのこだわり」「手作り志向」「ほんものの美味しさ」「おもてなしの心」</li> <li>● 出店政策では、箱モノ投資は極力抑制、あらゆる売場機会を低投資と柔軟なオペレーション発想で確保</li> <li>● 立地開発能力のある有力フランチャイジーを発掘</li> </ul>
<b>経営戦略</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 積極的なコラボレーションやアライアンス関係を構築し事業規模の拡大を目指す</li> <li>● ROE/ROAの向上を追及</li> <li>● 社会貢献運動として「お好み鯛焼き本舗」をベースに「ほのぼの運動」の輪を広げる</li> </ul>

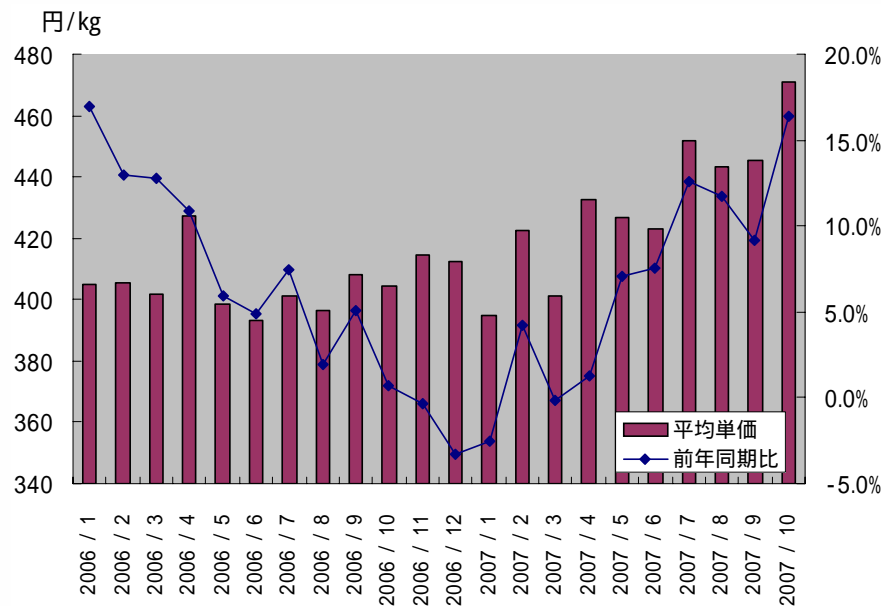
# 事業別売上見通し

(百万円)

	H20.3期(計画)			H19.3期		
	売上高	営業利益	利益率	売上高	営業利益	利益率
ピザ関連	8,860	600	6.8%	13,511	618	4.6%
外食	6,900	275	4.0%	6,153	199	3.2%
その他	140	36	25.7%	140	35	25.0%
消去又は 全社		591			612	
合計	15,900	320	2.0%	19,806	241	1.2%

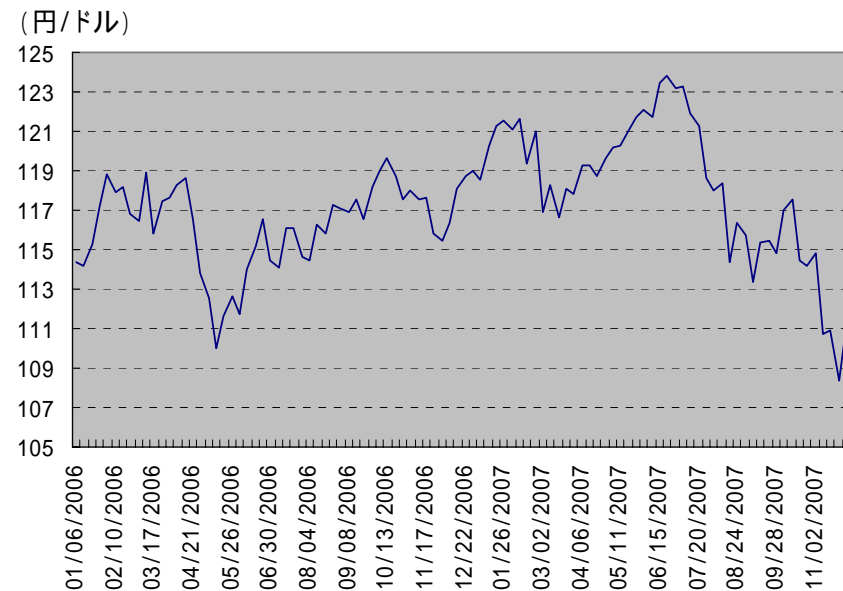
# 市況推移

【チーズ輸入平均単価(円/kg)の推移】  
(2006/1 ~ 2007/10(月次))



出所) 財務省貿易統計のチーズの輸入数量及び金額データから平均単価を算出して作成

【為替レート(円/ドル)終値推移】  
(2006/1 ~ 2007/11(週足))



出所) Quickデータより作成

チーズ価格は来年1月に約50%上昇する見通し



## 平成20年3月期中間決算 主要外食業態別月次販売状況

	一番どり			京鳥			牛傳			燻鶏			黄金鯛焼き		
	既存店 増収率	来客数	客単価	既存店 増収率	来客数	客単価	既存店 増収率	来客数	客単 価	既存店 増収率	来客数	客単 価	既存店 増収率	来客数	客単 価
	(%)	(人)	(円)	(%)	(人)	(円)	(%)	(人)	(円)	(%)	(人)	(円)	(%)	(人)	(円)
2006年 10月	119.0%	106,419	1,197	125.9%	69,350	891	40.8%	4,167	3,225	196.6%	45,776	1,719	114.1%	13,393	458
11月	110.9%	100,763	1,212	137.2%	67,462	895		3,824	3,135	272.4%	43,595	1,736	96.8%	15,262	462
12月	105.3%	116,644	1,427	107.8%	84,289	978	85.4%	4,558	3,939	121.1%	48,750	2,074	105.4%	18,917	479
2007年 1月	93.3%	98,059	1,209	121.9%	64,570	930	192.1%	4,011	3,464	164.7%	40,495	1,801	126.7%	16,806	474
2月	95.5%	91,315	1,211	119.8%	61,539	902		3,956	3,228	57.8%	37,291	1,743	131.4%	16,694	479
3月	96.2%	100,680	1,372	119.1%	73,435	979	53.3%	4,582	3,272	81.2%	44,420	1,814	163.1%	17,155	467
4月	100.5%	113,192	1,397	116.9%	73,084	1,007	50.6%	6,831	2,650	161.6%	39,441	1,781	160.9%	18,141	459
5月	111.8%	104,689	1,386	98.2%	72,988	999	59.3%	6,687	2,608	67.9%	39,402	1,737	96.2%	14,307	464
6月	106.2%	107,161	1,398	114.1%	73,391	991	14.1%	7,485	2,507	103.2%	38,438	1,747	288.7%	13,932	457
7月	102.9%	106,818	1,349	108.6%	80,067	1,014	30.2%	7,521	2,405	160.0%	39,668	1,738	100.0%	14,572	458
8月	114.2%	108,048	1,323	122.8%	80,181	1,029	65.0%	8,307	2,404	89.1%	41,658	1,630	154.8%	11,906	443
9月	71.7%	95,283	1,370	132.2%	75,290	993	24.6%	8,747	2,392	53.0%	36,158	1,677	352.7%	12,412	448
平均	102.3%	104,089	1,321	118.7%	72,964	967	61.5%	5,723	2,936	127.4%	41,257	1,766	157.4%	15,125	462

## 主要商品及び店舗について

### ピザ



主力のプレミアム・スタンダード・シリーズは、厳選された素材のみを使用し設計・開発された、当社が自信を持ってお勧めする商品シリーズです。

### クラスト



ジェーシー事業本部のクラストは良質の小麦粉を使い、ピザ専門トップメーカーならではの技術と設備で、用途に応じてお選びいただける豊富なバリエーションを揃えています。

### トルティーヤ



小麦粉を使ったプレーンなフラットブレッド。タコスやブリトーはもちろんピザクラストやラップサンドなどアイデア次第で様々にお楽しみいただけます。

### ピタ



ピタは中近東を源とする平焼きパンの一種です。シンプルな配合の生地を高温・短時間で焼くとブクッと膨れ上がります。この時中が空洞状態になるのが特徴です。半分に切り、中に野菜や肉などをつめて食べるユニークなパンです。

### フォカッチャ



北イタリアのジェノバ地方で生まれたオリーブ油を練り込んだパンの一種で、現在のピザの原型とされています。

### ナン



インドのナンは手で叩きながら伸ばした生地をひっぱって洋梨形にし、タンドール窯に貼りつけて焼きます。ジェーシー事業本部では、本場の製法を現代テクノロジーで量産化し、日本人の嗜好にあわせて改良しています。

# 主要商品及び店舗について

## 串焼処 一番どり



素材の持ち味を活かしきる天然塩や有機丸大豆醤油など、全ての食材をプロの目で吟味。串焼きをはじめとした定番メニューはもちろん、和の食材を巧みに使い、季節ごとに旬の味とお酒を楽しめるように提案しています。

## 郷どり 燦鶏



新感覚の和み空間は、黒を基調とした大人のための隠れ家風ダイニング。JAS認定地鶏の「阿波尾鶏」のおいしさを十分に引き出した串焼きと鶏料理の数々と旬の逸品料理を堪能できます。

## 京鳥



ハーブで育てられた国内産の厳選されたひなどりと、ひとつひとつ吟味された季節の野菜を丹精こめた天然塩と秘伝のタレで焼き上げました。全国の有名百貨店で取扱っており、串焼きの旨みをご家庭やパーティでご賞味いただけます。

## 牛傳



真に美味なる料理は健康をになう食材から。牛傳ではこの基本に徹底してこだわりました。茶室を思わせる和み空間で大切な人と過ごすつるぎの大人の時間。指定生産者が育てた山形牛を中心とした国内黒毛和牛種を中心に、全てをプロが吟味した逸品です。

## 主要商品及び店舗について

### ハーベスター八雲



豊かな自然がいきづく農業と漁業の町、北海道八雲町。この豊かな大地に「食」の原点を学び、ほんもののおいしさを研究しています。絶景のパノラマレストランでは地元北海道で収穫された新鮮な食材を使い、季節感あふれる料理を提供しています。

### ポポラマーマ



生パスタを中心としたカジュアルレストラン。「高品質でおいしいパスタを安く、早く出す」をコンセプトに、100%デュラムセモリナ粉使用の生麺を採用。おいしいパスタを身近なものとして提供しています。2003年には中国・上海にも出店しました。

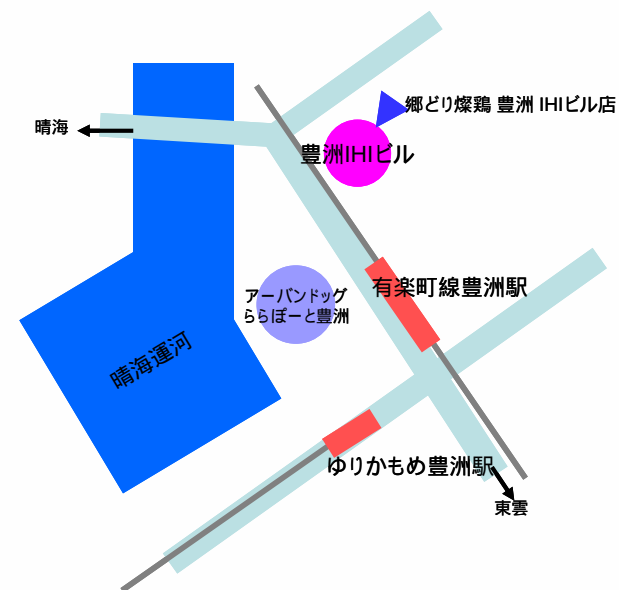
## 店舗紹介 郷どり燦鶏



### 郷どり燦鶏 豊洲 IHIビル店

〒135-0061 東京都江東区豊洲3-1-1  
豊洲IHIビル1F  
電話:03-6219-6694  
FAX:03-6219-6695  
営業時間:11:30~14:00、17:00~23:00  
定休日:無休

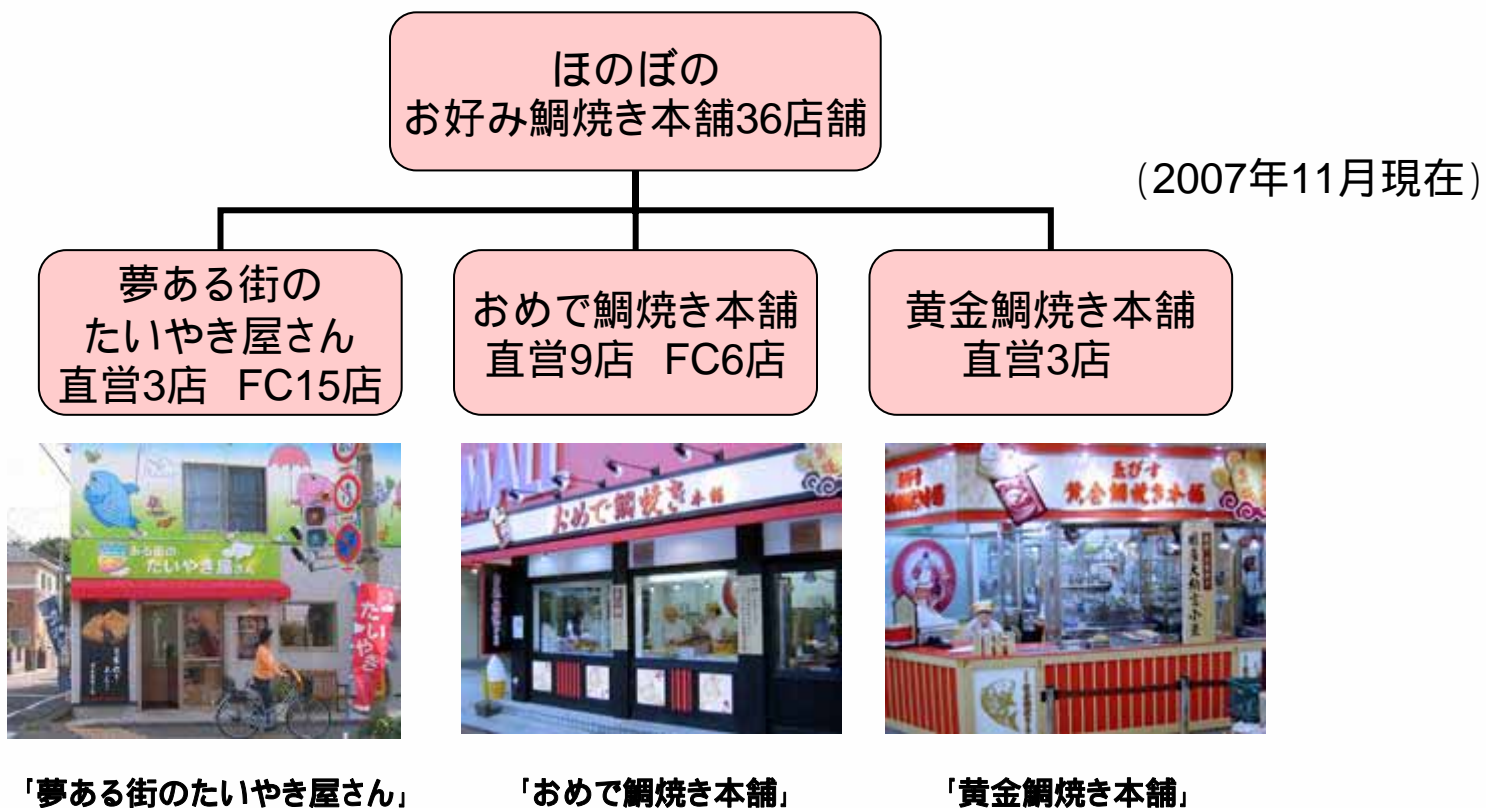
- 再開発で注目の街、豊洲にも出店しています。



# ほのぼのお好み鯛焼き本舗

『皆と一緒に、自分が人が社会が、“ほのぼの”となる良いことをしよう』

厳選された国産小豆を自家炊きし、あん練り・手焼きの実演販売

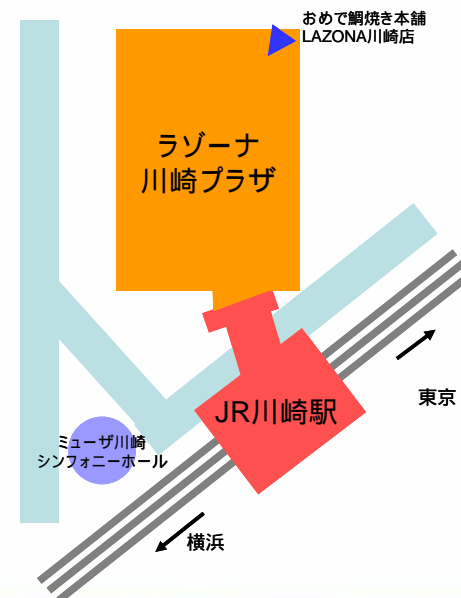


# 店舗紹介 おめで鯛焼き本舗



LAZONA川崎店 2006年9月28日オープン  
営業時間 10:00 ~ 21:00  
〒212-0013 神奈川県川崎市堀川町72-1  
Tel 044-874-8175

- 川崎の人気スポットLAZONAにオープンした人気店です。
- 今後もより一層ほのぼのの運動を推進していきます。



## 店舗紹介

『夢ある街のたいやき屋さん』西調布店



『夢ある街のたいやき屋さん』西調布店  
営業時間：11:00～19:00 TEL:042-439-6136  
所在地：調布市下石原3-31-1  
オーナー：株式会社福祉 ベンチャーパートナーズ



『おめで鯛焼き本舗』エルミこうのす店



『おめで鯛焼き本舗』エルミこうのす店  
営業時間：10:00～21:00 TEL:048-543-8109  
所在地：埼玉県鴻巣市本町1-1-2  
オーナー：株式会社 ファンシーコーポレーション直営店

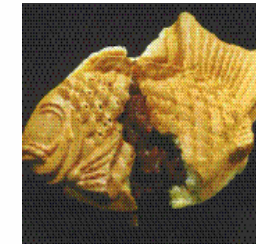
障がい者雇用を実現した店舗  
と代表的なショッピングセンターの店舗





## ほのぼのお好み鯛焼き本舗商品の特徴

- 本物へのこだわり
    - つぶあん
      - 厳選された100%の十勝小豆使用
      - あんこは各店舗で炊き上げる
      - コア商品(40-50%)
    - お好み鯛焼き
      - 食事性が高い
      - お好み焼きとのコラボレーション
      - 今後のコア商品(25 - 35%)
    - 素材へのこだわり
      - 塩は自然塩
      - たまごたっぷりの秘伝の生地
      - 国産キャベツとこだわりの特製ソース
      - たまごと牛乳たっぷりのカスタード
  - メニュー
    - つぶあん120円、カスタード130円、お好み鯛焼き150円
    - 季節のたいやき 150円 - 160円(年間6 - 8アイテム)
- 一部店舗は価格が異なります



## 【参考】

## ほのぼのの運動とは

－ほのぼのと夢ある社会を実現する運動－

- ジェーシー・コムサグループが展開している社会貢献を含むプログラムで、私たち一人一人が、自分や仲間や社会に対し積極的に働きかけることにより、ほのぼのとした夢ある社会、そして住みやすい環境づくりを実現していく運動。
- 加盟している店舗から集められた「ほのぼのの基金」の一部は、夢ある社会を実現するための具体的な活動に充てられます。



## ほのぼの運動が求めるもの

- **新価値観に基づくフランチャイズ・システム**
  - 売上げの一部を社会還元することで社会貢献をする店舗展開
  - 地域コミュニティと連携し、他人を思いやる社会環境作りを目指す経営
  - 女性やシニア、フリーターやニート、そして障害を負った方々に開かれた職場の創出
  - 国産材料こだわりの本物価値
- **現代の風潮へのアンチテーゼ**
  - 利益至上主義、能力差別主義、ブランド依存主義、資本万能主義への抵抗
  - 私たちが目指すのはビジネスにおける人間復活主義
- 「ほのぼの運動」を全国的に展開～志の実現に向け

# ほのぼの運動憲章

- ほのぼのと夢ある社会を実現する運動 -

わたしたちは、ほのぼの運動の活動を通じて日本の各地に夢と希望の灯をともし、ほのぼのとしたあたたかい場づくりを目指します。

- 一．日本の食文化・農業への思い  
からだにやさしい国産の食材を活かし、手づくり、本物づくりにこだわります。  
日本ならではの食を通じ、食べた人の心にほのぼのとしたあたたかみを伝えます。
- 一．地球環境への思い  
住みやすい地球をつくるために、包装・資材などの資源にこだわります。  
周辺の人たちと力を合わせて、店舗周辺の環境美化を心がけ、清潔・清掃を徹底します。
- 一．地域コミュニティへの思い  
街のほのぼののスペース、「私の街の私のお店」と思っていただけのような店づくりをします。  
地域の人たちが安心して喜び集まるような、手のぬくもりが伝わる場づくりをします。
- 一．働く意義への思い  
売上の一部を社会に還元します。  
それによってスタッフみんなが働く（傍楽）喜びを感じられる店舗運営をします。
- 一．“ほのぼの”を創りつづける思い  
形のない“ほのぼの”だからこそ、お客さま、コミュニティ、仲間、スタッフ、みんなの“ほのぼの”を追求しつづけます。  
“ほのぼの”運動のさらなる浸透・発展を思い描き、真の豊かさを感じ、分け合います。
- 一．未来への思い  
未来のために、女性の社会進出・シニア世代の活躍など新しい価値観を創造し、挑戦します。  
お客さまとお店との絆、同じ地域という絆、家族の絆、働く（傍楽）仲間という絆、多くの絆のなかから、新しい社会を創造します。
- 一．夢への思い  
自分自身の夢を育み、仲間の夢を支え、お客さまの夢を大切に、前進します。  
「夢は見るものではなく、かなえるもの、そして更に追い求めるもの」との思いをみんなと共有し、つねに忘れません。

## 本資料のお取り扱い上のご注意

本資料は当社をご理解いただくために作成されたもので、当社への投資勧誘を目的としておりません。

本資料を作成するに当たっては、正確性を期すために慎重に行っておりますが、完全性を保証するものではありません。本資料中の情報によって生じた障害や損害については、当社は一切責任を負いません。

本資料中の業績予想ならびに将来予測は、本資料作成時点で入手可能な情報に基づき当社が判断したものであり、潜在的なリスクや不確実性が含まれています。そのため事業環境の変化等の様々な要因により、実際の業績は言及又は記述されている将来見通しとは大きく異なる結果となることをご承知おきください。