

Hiramatsu
Hiramatsu Inc.

2018年11月13日
東証1部：2764

2019年3月期（第37期） 中間決算説明資料

株式会社 ひらまつ

業績報告

連結業績要約

ホテル事業への積極投資は継続する一方、以下の要因により全社の売上は予算を下回る結果となった。前期に続き現在当社は将来の成長に向けた事業構造変革の過渡期にある。

- 売上要因
- ① 婚礼市場縮小とニーズ変化の想定以上の影響
 - ② 地震、台風、豪雨、酷暑による客足の伸び悩み
 - ③ レストラン営業適正人数と実態の乖離(人手不足)
 - ④ 社会環境の変化に伴う人材流出
 - ⑤ 定休日の導入

- 経費要因
- ① 新規出店費用
 - ② 広告宣伝費の増加
 - ③ 人材への投資
 - ④ 天候不順に伴う原材料費の高騰
- ※単体対前期比で、販管費+5.4%、原材料費+2.7%
- 特別要因
- 定借契約満了に伴い閉店する2店舗の店舗閉鎖損失417百万円を特別損失として計上

(単位:百万円)

	2018年3月期(36期) 2Q実績		2019年3月期(37期) 2Q実績		前期比
		構成比		構成比	
売上高	5,816	100.0%	5,465	100.0%	▲6.0%
営業利益	904	15.6%	314	5.8%	▲65.2%
経常利益	909	15.6%	330	6.0%	▲63.7%
当期純利益	620	10.7%	▲159	▲2.9%	▲125.7%
1株当たり純利益(円)	16.0	—	▲3.6	—	▲122.8%
1株当たり配当金(円)	7.00	—	0.00	—	—

連結貸借対照表 要約

総資産は1,878百万円減少し、20,996百万円となった。

(単位:百万円)

	2018年3月期 (36期)	2019年3月期 2Q(37期)	増減
総資産	22,875	20,996	▲1,878
現預金	9,408	6,402	▲3,006
有形固定資産	9,160	10,387	+1,226
負債	12,208	11,572	▲635
有利子負債	9,743	8,892	▲851
資産除去債務	293	406	+112
純資産	10,666	9,423	▲1,243
利益剰余金	8,711	8,417	▲294
自己株式	▲1,791	▲2,791	▲999
自己資本比率	46.5%	44.5%	▲1.9%
ROA(総資産経常利益率)	7.1%	1.5% (※)	—
ROE	10.0%	▲1.7% (※)	—

POINT

総資産

現預金3,006百万円減少
有形固定資産1,226万円増加

負債

有利子負債851百万円減少
資産除去債務112百万円増加

純資産

利益剰余金294百万円減少
自己株式の取得により
999百万円減少

(※) 第2四半期までの実績を記載

連結CF計算書 要約

(単位:百万円)

	2018年3月期 2Q (36期)	2019年3月期 2Q (37期)
税金等調整前四半期純利益	915	▲87
店舗閉鎖損失	—	417
減価償却費	250	346
法人税等の支払額	▲94	▲204
営業キャッシュフロー	1,468	384
有形及び無形固定資産の取得による支出	▲1,276	▲1,377
有形固定資産の売却による収入	864	—
投資キャッシュフロー	▲437	▲1,403
短期及び長期借入れによる収入	—	1,000
有利子負債の返済による支出	▲1,816	▲1,851
自己株式の売却による収入	5,924	—
自己株式の取得による支出	—	▲999
配当金の支払額	▲385	▲136
財務キャッシュフロー	3,716	▲1,987
現金及び現金同等物期末残高	11,993	6,402

営業CFは384百万円となった。
長期借入金返済の結果、期末現金残高は
6,402百万円となった。

POINT

営業キャッシュフロー

- ①税金等調整前当期純利益▲87百万円
- ②店舗閉鎖損失417百万円
- ③減価償却費346百万円
- ④法人税等の支払により204百万円支出

投資キャッシュフロー

- ①有形及び無形固定資産の取得により
1,377百万円支出

財務キャッシュフロー

- ①有利子負債の返済により
1,851百万円の支出
- ②自己株式の取得により999百万円の支出
- ③配当金の支払等により136百万円の支出

連結業績 予想

事業構造変革の一環として、
人材への投資と再配置を最優先課題とし、
売上維持を目指す。

- ① 婚礼市場縮小とニーズ変化の影響
- ② 外食、サービス業界を取り巻く社会環境の変化による影響
- ③ 定期建物賃貸借契約満了に伴い閉店する2店舗の売上毀損
- ④ 事業構造変革の継続（人材強化による人件費増加、広告宣伝・マーケティング費などの費用増加）
- ⑤ 退店を機に実施する人材の再配置と既存店の強化
- ⑥ 開業3年目となる既存3ホテルの寄与
- ⑦ 沖縄県宜野座村に7月に新規開業したホテルの寄与

(単位：百万円)

	2018年3月期(36期)実績		2019年3月期(37期)見通し		前期比
		構成比		構成比	
売上高	11,642	100%	10,914	100%	▲6.3%
営業利益	1,519	13.1%	545	5.0%	▲64.1%
経常利益	1,521	13.1%	557	5.1%	▲63.4%
純利益	1,066	9.2%	10	0.1%	▲99.1%
1株当たり純利益(円)	25.43	—	0.23	—	▲99.1%

配当方針

基本方針

- 今後のホテル・レストラン事業推進のための設備投資、及び企業体質強化のための内部留保を勘案したキャッシュ・フロー重視の経営を目指す。
- 業績に裏付けられた成果の配分として、配当性向30%を目処とした配当基本方針に基づき、配当を決定。

当期暫定方針

- 業績予想を鑑み、遺憾ながら中間配当を無配とさせていただくことを決定。期末配当金については、今後の事業計画を考案の結果、誠に遺憾ながら見送らせていただく予定。

(単位：円)

	2019年3月期 (37期) 配当金額 (前回予想)	2019年3月期 (37期) 配当金額
中間配当金	3.30円	0.00円
期末配当金	5.27円	0.00円 (予定)
年間配当金	8.57円	0.00円 (予定)
配当性向	30.0%	—

37期上期のトピックス

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS :次なるホテル事業への序奏(20~50室規模)

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座

ホテル事業は成功を収めた「滞在するレストラン」から次なるステップへ
2018年7月14日、沖縄・宜野座に新規開業

料理・サービス・宿泊のすべてに高い付加価値を追求した「滞在型プライベートリゾートホテル」



出店場所
沖縄県国頭郡宜野座村

出店面積
土地面積 22,283㎡
計画延床面積 3,970.40㎡

店舗設備
客室19室(連棟ヴィラ:客室14室、
ヴィラ:客室5室)、
レストラン(ダイニング・個室)
カフェ、プール、スパ

開業翌月(8月)
稼働率実績 82.7%

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座

朝日が美しい東海岸に誕生した美食リゾート

沖縄本島の中央部・東海岸に位置し、コバルトブルーの海から亜熱帯グリーンまで、両方を味わえる魅力が詰まった宜野座村。水平線から昇る朝日が美しい東海岸ならではのロケーションに、ひらまつ初の美食リゾートが誕生しました。



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座

豊かな自然を身近に感じるオーシャンビューの全19室

美しい海に面した約7000坪の広大な敷地に19の客室。プール付きの戸建てヴィラをはじめ、スタンダード・ツインやダブルなど客室タイプは全5種類。いずれの客室もコバルトブルーの海を望むオーシャンビュー、テラスにジャグジーを備えるなど贅沢な設えが特徴です。



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座

宜野座で味わう、洗練された料理の数々

海を眺めながら食事が楽しめる3つのダイニングを備えたレストラン。全国から仕入れる厳選した食材のみを使用し洗練された軽やかなフランス料理をご用意しています。ご連泊のお客様にはイタリア料理や和朝食を提供するなど滞在を彩る工夫で好評を得ています。



既存レストラン: 持続的な高付加価値をもつレストランの追求

当期中にブランド力強化のために
レストランをリブランド

既存店舗のブランド力を強化することで
より一層の高付加価値をもつレストラン・ブランドを創出
～シェフの名を冠した新たなフランス料理新ブランドが開業

レストランMINAMI

札幌・駅前通り

ひらまつの技と心が息づくフランス料理

2018年9月13日、イタリア料理店「イル・チェントロ ひらまつ」がフランス料理店「レストランMINAMI」として新たに歩み始めました。料理長を務めるのは、当社の創業者である平松宏之の元で長年研鑽を積み、広尾「レストランひらまつ 広尾」や札幌「ル・バエレンタル」など、当社の数々のレストランで料理長を歴任した南大輔。北海道の食材を中心に自ら足を運び選んだ旬の美味しさを使い、確かな技術と鋭い感性で創り上げられる料理は、地元北海道の顧客からも高評価を獲得。リブランド後は団体利用も増加し、好調な滑り出しとなりました。北海道のシンボル・赤レンガ庁舎を望む最高のロケーションで、国内のみならず海外顧客の増加も期待されます。



料理長: 南 大輔

客単価: 昼 5,000円、夜 13,500円

今後の展望

「人」を中心とする企業の在り方にこだわった事業構造変革を推進

当期から開始した事業構造変革の最優先課題は「人」に関する様々な課題の解決
～社会環境の変化に応じた「働き方改革」や人材の再配置を計画・実施

1 「働き方改革」に応じた取り組み

- － 外食業界を取り巻く社会環境の著しい変化に対応し、より優秀な人材を確保するために、就業時間や給与体系・評価制度の見直し、福利厚生 of 拡充等の取り組みを検討開始。(一部先行実施中)
- － 営業現場における事務作業の省力化を推進。

より優秀な人材を惹きつける
企業を目指す

2 既存出店地の再考と人材の再配置を実施

- － 開業以降の経年に伴い、出店地の環境変化、消費者ニーズの変化から店舗環境を再考。定期建物賃貸借契約満了を機に、次の2店の閉店を決定。
- － 閉店予定店舗の人材をよりポテンシャルの高い店舗へ再配置。

閉店決定店舗	閉店日(予定)
アイコニック(東京・銀座)	2018年12月31日
プラスリー・ボール・ボキューズ ラ・メゾン(愛知・名古屋)	2019年1月14日

2店の近隣既存店舗
(銀座エリア、名古屋エリア)を強化

退店を好機とし、「選択と集中」の
効果を既存店に戦略的に再投資

今後の展望－2. ホテル出店概要

ホテル事業は「滞在するレストラン」から次なるステップへ

「滞在するレストラン」を確立、今後もこのスタイルでの出店を継続する一方で
50室超の都市型ホテルに臨み、新たなホテル事業の領域に進出して行く

2019年以降の新規ホテル出店概要

(現時点での予定を記載)

出店時期	場所	タイプ	客室数	付帯施設
2019年9月	神奈川県箱根仙石原 (既存ホテル隣地で別館建築)	滞在するレストラン	8室 (当初計画より増室を検討中)	温浴施設、スパ、ジム他
2019年度冬	京都府京都市	都市型ラグジュアリーホテル	29室	レストラン2店舗、バー他
2020年春	長野県北佐久郡御代田町	滞在型リゾートホテル	40室 (当初計画より増室を検討中)	レストラン、サロン、スパ&エステ、温泉、テニスコート他
2022年夏以降	栃木県那須郡 那須町	滞在型リゾートホテル	30室超	レストラン、温泉他
新規検討案件	関西地方	都市型ホテル	60室超	レストラン、カフェ他
2021年度				

最上位ブランドを頂点としたブランド・ヒエラルキーを確立

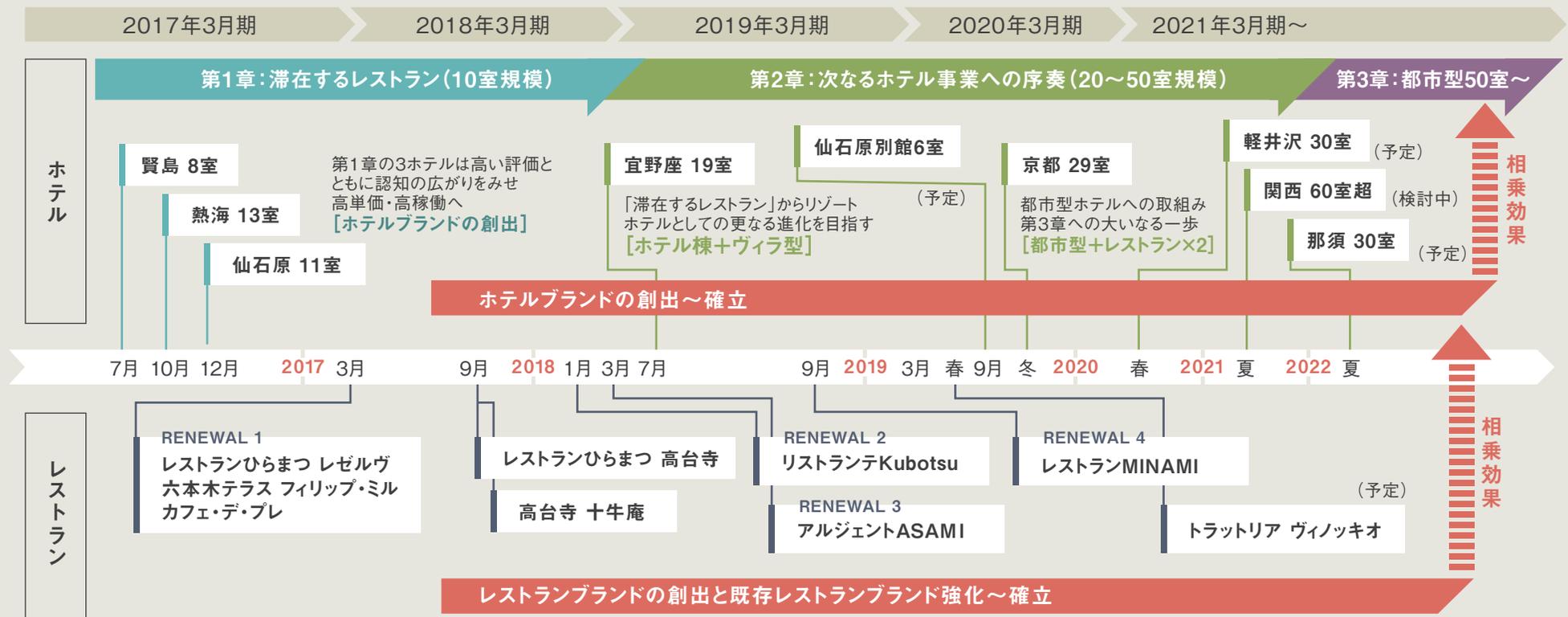
THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS を最上位ブランドとし、
新たなターゲット層を取り込む新規ホテル・ブランドを開発し、出店戦略の多様化を図る



ブランド	1ホテル当り 客室数	付帯する料飲設備 (レストラン分類)	出店地	平均 客室面積	1泊2名利用時 の料金
THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS	～ 50室	グラン・メゾン	国内外リゾート地、主要都市	60㎡超	約14万円 (夕朝食込)
ホテル ふれざんす ひらまつ(仮称)	51室～	ブラスリー、トラットリア	国内外リゾート地、主要都市	40㎡	約6万円 (朝食のみ込)
(現在開発中)	51室～	カフェ、ブラスリー	主要都市	25㎡	約3万円 (朝食のみ込)

今後のホテル、レストランの出店戦略

～段階的なホテル開発とホテル・レストランブランドの創出～確立に向けた取り組み



段階的なホテル開発と並行してホテル・レストランブランドの創出、強化を推進し、ラグジュアリーブランドとして確立させ、都市型ホテル事業の新領域に臨む

経営理念

経営理念



食文化の普及に努め、心豊かな時を提供するとともに、
日本の伝統的な「もてなす心」を
世界に発信する企業であり続ける。

社員一人一人が豊かさと幸せを享受し、
夢を追い続ける企業であり続ける。

ご参考

ご参考 [出店状況]

2018年11月現在

レストラン・カフェ

東京

レストランひらまつ レゼルヴ
[フランス料理/西麻布]

オーベルジュ・ド・リル トーキョー
[フランス料理/六本木]

六本木テラス フィリップ・ミル
[フランス料理/六本木]

ブラスリー ポール・ボキューズ ミュゼ
[フランス料理/六本木]

国立新美術館カフェ(3店舗)
[カフェ/六本木]

カフェ・デ・プレ
[カフェ/広尾]

リストランテASO
[イタリア料理/代官山]

代官山ASO チェレステ 二子玉川店
[イタリア料理/二子玉川]

代官山ASO チェレステ 日本橋店
[イタリア料理/日本橋]

アルジェントASAMI
[イタリア料理/銀座]

サンス・エ・サヴール
[フランス料理/丸の内]

ブラスリー ポール・ボキューズ 銀座
[フランス料理/銀座]

ブラスリー ポール・ボキューズ 大丸東京
[フランス料理/丸の内]

アイコニック
[フランス料理/銀座]

カフェ・ミケランジェロ
[カフェ/代官山]

メゾン ポール・ボキューズ
[フランス料理/代官山]

北海道

オーベルジュ・ド・リル サッポロ
[フランス料理/円山]

レストランMINAMI
[フランス料理/駅前通]

石川

ジャルダン ポール・ボキューズ
[フランス料理/広坂]

カフェ&ブラスリー ポール・ボキューズ
[カフェ/広坂]

愛知

オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ
[フランス料理/名駅]

ブラスリー ポール・ボキューズ ラ・メゾン
[フランス料理/名駅]

京都

高台寺 十牛庵
[日本料理/東山]

レストランひらまつ 高台寺
[フランス料理/東山]

大阪

ラ・フェット ひらまつ
[フランス料理/中之島]

リストランテ ル・ミディ ひらまつ
[イタリア料理/西梅田]

奈良

リストランテ オルケストラータ
[イタリア料理/春日野]

オーベルジュ・ド・ふれざんす 桜井
[フランス料理/桜井]

福岡

レストランひらまつ 博多
[フランス料理/中洲川端]

リストランテKubotsu
[イタリア料理/天神]

ブラスリー ポール・ボキューズ 博多
[フランス料理/博多駅]

ホテル

HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島
[フランス料理/三重・伊勢志摩]

HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 熱海
[フランス料理/静岡・熱海]

HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原
[イタリア料理/神奈川・箱根]

HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座
[フランス料理・イタリア料理/沖縄・宜野座]

免責事項

本資料に記載されている事項は証券投資に関する情報の提供を目的としたものであり、勧誘を目的としたものではありません。

また、本資料に記載されている、株式会社ひらまつグループの現在の計画、戦略、確信等のうち、歴史的事実でないものは将来の業績等に関する見通しであり、リスクや不確定要素を含んでおります。

実際の業績は、さまざまな重要な要素により、これら業績見通しとは大きく異なる結果となりうることをご承知おきください。

最終的な投資決定は、お客様ご自身の判断でなさるようお願いいたします。