



Hiramatsu

Hiramatsu Inc.

2026年3月期第2四半期
株主通信

2025年4月1日～ 2025年9月30日

株主の皆様へ

株主の皆様におかれましては、格別のご高配を賜りまして厚く御礼申し上げます。

2026年3月期第2四半期中間期(2025年4月1日～ 2025年9月30日)

「株主通信」をお届けするにあたり、ご挨拶申し上げます。



2026年3月期上半期は、「中期経営計画 2030」の初年度として、事業基盤の強化と生産性向上に向けた取り組みを本格的に進めてまいりました。

記録的な猛暑や物価上昇など厳しい経営環境が続きましたが、レストラン、ブライダル、ホテルそれぞれの事業で、料理・サービスをはじめとする提供価値の向上に努めた結果、業績は当初計画を上回る水準で推移いたしました。

中期経営計画2030で掲げる重点施策も、初年度から前倒しで進展しています。

事業基盤の強化として、「メゾン ポール・ボキューズ」(東京・代官山)のリニューアルによりブランド体験価値を高めるとともに、新店開発では、2026年2月開業予定の恵比寿店舗の準備を進めております。同店は、国際的プロジェクトで日本の美意識を世界に発信してきたデザインオフィス「nendo」(代表：佐藤オオキ氏)との協業により、空間・料理・サービスが一体となった新しい価値を創出するとともに、人財育成の拠点としても重要な役割を果たします。

また、全社横断の「生産性向上プロジェクト」を通じ、オペレーションの見直しやシステム活用による効率化も推進しております。

「美(うつく)しい味を、未来へ。」――

調理従事者等が大きく減少し食文化の継承が危ぶまれる今、このパーパスに込めた想いのもと、ひらまつにしか生み出せない価値を磨き続け、業界を支える人財の確保と育成にも取り組み、パーパスの実現に向け前進してまいります。

株主の皆様におかれましては、今後とも温かいご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

株式会社ひらまつ 代表取締役社長CEO 三須 和泰



業績について

当中間連結会計期間（2025年4月1日～2025年9月30日）における日本経済は、個人消費やインバウンド需要の回復基調が続いたものの、記録的な猛暑や物価上昇、人手不足などの影響により、飲食業界全体では依然として厳しい経営環境が続きました。こうした環境の中、当社グループは、「中期経営計画 2030」の初年度として掲げた生産性向上及び事業基盤の強化・拡大に向けた施策を推進するとともに、各事業において従来から取り組んできた付加価値提案の強化や価格適正化などの施策を通じて、収益機会の拡大を進めました。

レストラン事業につきましては、「メゾン ポール・ボキューズ」（代官山）のリニューアルに伴う休業の影響により売上が前年同期を下回ったほか、企画展の集客力の違いにより国立新美術館内店舗の売上が想定を下回りました。一方、これらの特殊要因の影響を受けない既存店につきましては、記録的な猛暑により夏季の集客が一部で伸び悩んだものの、各種施策の効果により売上は堅調に推移し、当初計画および前年同期ともに上回りました。

ブライダル事業につきましては、「メゾン ポール・ボキューズ」（代官山）のリニューアルに伴う休業等の影響により実施組数は前年同期を下回りましたが、招待人数の増加を促す施策により1組あたりの列席者数が増加し

たことに加え、飲食の単価向上施策が奏功した結果、組単価が上昇し、売上は前年同期および当初計画を上回りました。なお、下期および来期以降に向けた婚礼獲得営業につきましても、リニューアル効果が寄与し、好調に推移しております。

ホテル事業につきましては、2024年7月1日のホテル資産譲渡に伴いMC 契約（マネジメント契約）へ移行したことから、譲渡日以降の売上は当社に計上されず、前年同期との単純比較では大幅な減収となりました。各ホテルの運営状況につきましては、価格改定により客単価は上昇したものの、同等価格帯のホテル開発が進むなど競争環境が一段と厳しくなる中、一部施設では稼働率が低下し、売上は前年同期及び当初計画を下回りました。なお、対策として、市場動向に応じた価格戦略の見直しや、価値向上に向けたサービス改善、情報発信の強化等に取り組んでおります。

その他事業につきましては、新たな収益機会となる「カフェディオール バイ アンヌ＝ソフィー・ピック」等の運営受託事業が堅調に推移したことにより、売上は概ね当初計画どおりとなりました。

利益面につきましては、増収効果に加え、戦略的な人財投資として全社員を対象としたベースアップを実施した



一方、「中期経営計画 2030」で掲げる生産性向上の取り組みが着実に進展し、人件費の適正化及びコストコントロールの効果が現れたことから、営業損益・経常損益とも当初計画を上回りました。さらに、税制上の効果も寄与した結果、当期純利益は当初計画を大幅に上回りました。

これらの結果、当中間連結会計期間における当社グループの業績は、売上高 4,466 百万円（前年同期比 19.6%減、当初計画比 0.9%増）、営業損失 66 百万円（前年同期 50 百万円の営業損失、当初計画 126 百万円の営業損失）、経常損失 67 百万円（前年同期 129 百万円の経常損失、当初計画 136 百万円の経常損失）

失）、親会社株主に帰属する中間純損失 28 百万円（前年同期 1,676 百万円の中間純利益、当初計画 152 百万円の中間純損失）となりました。ホテル事業の MC 契約への移行により前年同期比では減収となったものの、売上および各段階利益は当初計画を上回る着地となりました。

なお、ホテル事業の MC 契約への移行に伴い、譲渡日以降の収益は運営受託報酬として「その他」セグメントに計上していましたが、当中間連結会計期間より報告セグメントの区分を見直し、単一セグメントとして開示しております。このため、セグメント別の経営成績の記載を省略しております。

配当について

当社グループは、株主の皆様への利益還元を重要な経営方針の一つと位置づけており、財務の健全性を確保したうえで、連結配当性向 30%程度を目安とした安定的かつ継続的な配当の実現を目指しております。2026 年 3 月期第 2 四半期は、一定の業績回復を果たしたものの、「中期経営計画 2030」に基づく人財投資や成長分野への戦略的投資を引き続き優先すべき局面と判断し、

慎重に検討を重ねた結果、誠に遺憾ながら当中間期の剰余金配当を見送ることいたしました。

なお、配当につきましては、財務及び事業基盤の安定を前提に、配当性向 30%を目安とし、1 株当たり配当金 1 円超の水準で早期復配を目指します。

株主の皆様におかれましては、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

中期経営計画 2030 の進捗

当社は、新たに掲げたパーパス「美（うつく）しい味を、未来へ。」のもと、今期より中期経営計画 2030 の推進を本格化しております。本計画では、「人財戦略の強化」と「事業戦略の推進」を両輪として、当社が持続的に成長を続け、パーパスを実現することを目指しております。

「事業戦略の推進」においては、従来から重点を置いてきた「コア事業戦略の推進」に加え、「新規事業基盤構築」においても、着実にその端緒を開くことができました。以下にその取り組みの概要をご紹介します。

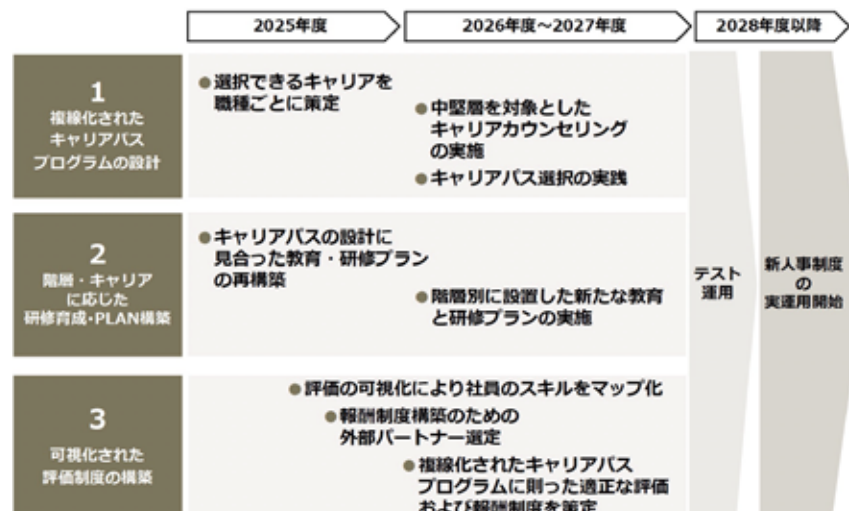


人財戦略の強化

当社の最大の強みは、約 400 名の料理人と約 400 名のサービス人から成る、高い専門性と豊かな感性を備えた人財の集団であることにあります。その力に一層の磨きをかけ、より強固なものとしていくことが、当社の持続的な成長に向けた最重要の取り組みであると考えております。

「人財戦略の強化」においては、料理人やサービス人のモチベーションを高めるため、当社ならではの「複線化されたキャリアパスプログラム」の構築を最優先課題として進めております。各セクションの幹部社員も参画するプロジェクトを通じて、キャリア形成に対する社内の意識にも着実な変化が生まれつつあります。

また、並行して教育・研修制度の再構築や評価制度の改革にも着手しており、社員一人ひとりが主体的に成長し、その力を最大限発揮できる環境の整備を進めております。



コア事業戦略の推進

■ ブランドポートフォリオの再構築

コア事業戦略においては、「ブランドポートフォリオの再構築」を中核に据え、国内外における競争力の強化に取り組んでいます。世界的に知名度の高いフランス人シェフとの提携ブランドは、20年以上にわたり堅調な成長を続けており、今後もその価値を高めながら着実な拡大を図ってまいります。

一方で、ホテル以外の自社レストランブランドについては、ブランド体系の整理と明確なポジショニングの確立が、今後の成長に向けた重要なテーマとなっております。国内事業の拡大のみならず、将来的な海外展開を見据え、これらの対応を重点的に進めております。



■ コアブランドのイノベーション

「コアブランドのイノベーション」においては、当社レストランブランドの価値を再定義し、新たな体験価値を生み出す取り組みを進めております。その一環として、来年2月に恵比寿でオープン予定している新店舗を、当社の次世代フラッグシップとなる表参道計画（2028年開業予定）に向けたブランド再構築の試金石と位置づけ、全社横断のプロジェクトで新しい「ひらまつ」の料理とサービスの確立を進めております。

内装デザインについては、国内外で高い評価を受けるデザインオフィス「nendo」を率いる佐藤オオキ氏にご協力いただいております。佐藤氏は、大阪・関西万博の日本館や東京オリンピックの聖火台のデザインを手がけるなど世界的に活躍するデザイナーであり、当社のブランド再構築においても重要なパートナーとして参画いただいております。

なお、新ブランドの名称については現在検討中であり、佐藤氏と連携しながら、当社の次の時代を象徴する新たなコアブランドの創出を進めてまいります。



コア事業戦略の推進

■ 生産性向上プロジェクトによる効率化

当社は、中期経営計画 2030 における重要施策として「生産性向上プロジェクト」を発足させ、全社における収益力の強化に取り組んでおります。

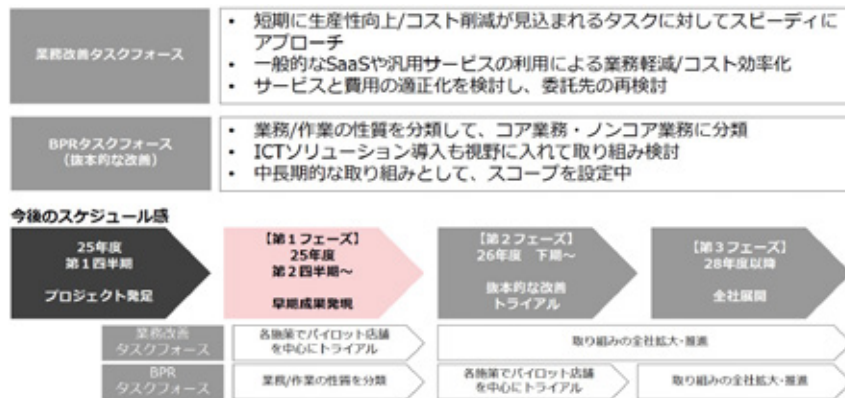
当社の提供価値は、人手と時間を惜しまず磨き上げた料理やサービスに支えられており、効率化には慎重な判断と高度な工夫が求められます。しかしながら、事業の持続的な成長のためには、生産性の改善は避けて通れない重要なテーマであると認識しております。

こうした課題認識のもと、ひらまつならではの高いクオリティを維持しながら、既成概念にとらわれないオペレーションの抜本的見直しや DX 活用を進め、コストと人員配置の最適化に取り組んでいます。

短期的な業務改善を担う「業務改善タスクフォース」と、中長期的な抜本改革を推進する「BPR タスクフォース」を設置し、業務プロセスの見直し、ICT 活用、委託先の最適化などを体系的に進めております。

これらの取り組みにより、生産性向上と付加価値創出の両立を図り、事業価値の拡大につなげてまいります。

- 生産性向上プロジェクトを第1四半期に発足
- 短期的な取組みとして業務改善タスク推進、中長期的な取組みとして BPR タスクを推進



新規事業基盤の構築

■ 海外展開

「新規事業基盤の構築」につきましては、その柱の一つである海外展開において、計画初年度より取り組みが着実に進んでおります。

中期経営計画 2030で示した方針に沿って複数市場の検討を重ねた結果、10月に、台湾・高雄市を拠点とする「大統百貨企業股份有限公司」（以下、「大統集團」）との提携に向けた基本合意書を締結いたしました。大統集團が運営する基幹商業施設「大立百貨店」において、カジュアルレストランの出店から事業を開始する予定です。

台湾は強い親日性を有する魅力的な市場である一方、政治面では不透明な側面もあることから、当社としては自社の体力に見合ったリスクコントロールを徹底しつつ、将来的な成長機会の創出につなげてまいります。

● 大統百貨企業股份有限公司との基本合意書締結



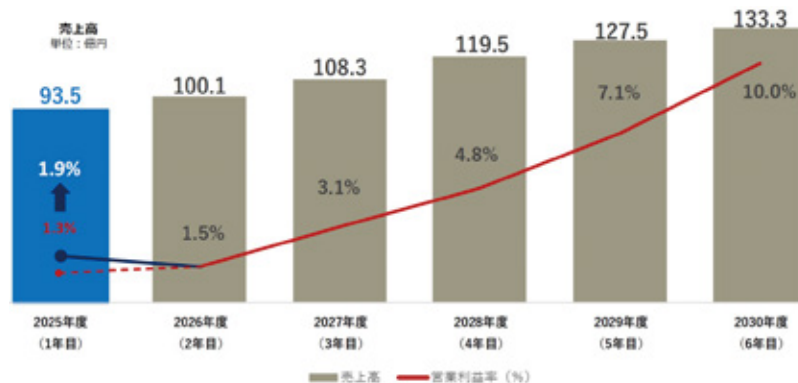
利益計画の進捗

当上期の実績を踏まえ、2025年度の営業利益は1.8億円（営業利益率1.9%）に上方修正いたしました。主要事業は第3四半期以降も堅調に推移する見通しであり、各施策の進捗を通じて、さらなる業績向上に取り組んでいます。

一方で、初年度の利益見通しが中期経営計画2年目の利益目標をすでに上回る水準にあることから、今後の成長を踏まえた、より高い目標設定が必要であると考えております。このため、中期経営計画2030についても見直しを含めた検討を進めており、内容が整い次第、今後の成長戦略と併せて公表する予定です。

● 25年度業績見直しは、営業利益1.8億円（1.9%）の増益を見込む

● 今後の業績状況に応じ計画の見直しを検討



レストラン事業トピックス

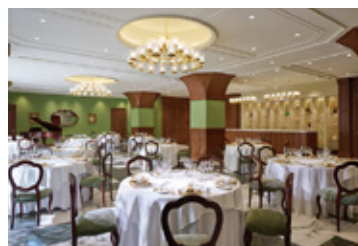
「メゾン ポール・ボキューズ」リニューアルによるブランド価値の最大化

東京・代官山の「メゾン ポール・ボキューズ」は、開業18周年を迎えた本年、ブランド価値向上と収益基盤強化を目的に約2か月半の改装を実施し、2025年9月20日にリニューアルオープンしました。リヨン本店のエスプリを継承しつつ、レストラン・パーティサロン両空間の質を高めることで、来店数、婚礼成約率の向上を実現しています。



「メゾン ポール・ボキューズ」は、フランス・リヨンに本店を構える世界的名店「レストラン ポール・ボキューズ」の精神と哲学を継承するレストランです。

本リニューアルでは、レストランとパーティサロンの二つの主要シーンにおいて、それぞれ異なる体験価値を提供する空間へと刷新しました。レストランのダイニングでは、内装・床材・照明を含む全面改装を実施し、ブランドの世界観を空間全体で一貫して表現できる環境を構築。パーティサロンやチャペルにおいても、主要設備を見直し、パーティや婚礼など、人生の特別な時間を創出する場としての価値向上を図りました。ブランドの伝統と品格を維持しつつ、現代的なデザインや素材を取り入れることで、訪れるお客様に特別な体験を提供できる空間を実現しました。また、料理提供やサービスではリヨン本店のスタイルを取り入れ、ブランドの世界観をより忠実に体現。これらの取り組みにより、来店数や婚礼成約率の増加に寄与し、売上拡大につながっております。



ブライダル事業トピックス

ひらまつウエディングの総合サロン「HIRAMATSU SALON」オープン

ひらまつウエディングの新たな価値創造を目指し、全国のひらまつレストラン・ホテルを横断的に結ぶ総合サロン「HIRAMATSU SALON(ひらまつサロン)」を、2025年11月1日にオープンいたしました。
レストランウエディングの新たな魅力を発信する拠点として、より質の高いご提案と体験をお届けいたします。



「中期経営計画2030」におけるブライダル事業戦略では、「ひらまつウエディング」のブランド価値向上と新たな需要創出を軸に、事業の持続的成長に向けた新市場開拓を進めております。この取り組みの一環として、東京・代官山に総合サロン「HIRAMATSU SALON(ひらまつサロン)」を2025年11月1日に開設いたしました。

本サロンでは、札幌から沖縄まで多様な立地と業態で展開するひらまつレストラン・ホテルを活用し、従来の枠を超えた新たなウエディングスタイルを提案いたします。

また、サロン開設に合わせ、「レストランテASO」に設置していたASOブライダルのオフィス機能を「HIRAMATSU SALON」内(ASO ANNEX)へ移転いたしました。ご婚礼をご検討中のお客様からご成約済のお客様まで、専任コンシェルジュと落ち着いた空間でご相談いただける体制を整えております。

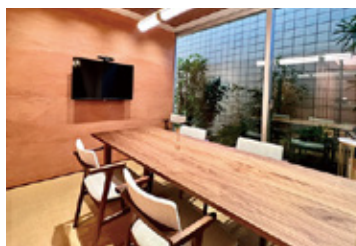
ひらまつウエディングは本拠点を活用し、お客様の理想を形にする“ひらまつならではのウエディング”の価値をさらに高めてまいります。

■ サロン情報

サロン名: HIRAMATSU SALON(ひらまつサロン)

所在地: 〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町29-9 ヒルサイドテラスD棟

営業開始日: 2025年11月1日(土)



ホテル事業トピックス

ミシュランガイド ホテルセレクション「ミシュランキー」に
ひらまつホテルズの4施設が掲載され
「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」は2ミシュランキーに昇格

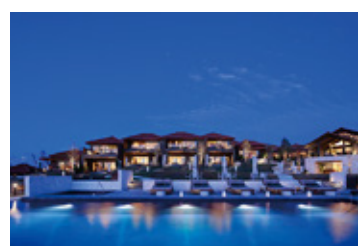
2025年10月8日、フランス・パリにて、今年の「ミシュランキー」が世界同時発表され、ひらまつホテルズの4施設がその栄誉にあずかりました。「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」においては、昨年からの評価を上げた国内3施設ののひとつとして、2ミシュランキーに昇格しました。



「ミシュランガイド ホテルセレクション」では、5つの評価基準を満たした宿泊施設のみが紹介され、世界で約7,000軒、日本国内では約340軒が掲載されています。その中でも、レストランにおけるミシュランの星のように、特に優れたエクスペリエンスを提供する宿泊施設に授与される評価が「ミシュランキー」です。今年の日本のセレクションでは、3ミシュランキー 7軒、2ミシュランキー 20軒、1ミシュランキー 101軒の計128軒のホテルにミシュランキーが付与されました。

ひらまつホテルズは、昨年に続き4施設がミシュランキーホテルとして掲載。フランス料理やイタリア料理の文化を先駆けて取り入れ、日本らしい感性を大切にしながら独自の美味しさやお客様に寄り添うおもてなしを提供する「ひらまつらしさ」は、ホテルにおいても大切な核として共有されています。土地の歴史、自然、食文化と融合することで磨かれていくそれぞれの店の個性 — その醍醐味を心ゆくまでご堪能いただき、お客様の記憶に残るような時を今後もご提供してまいります。

- 2ミシュランキー「素晴らしい滞在」
THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田
- 1ミシュランキー「特別な滞在」
THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島
THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原
THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座



サステナビリティへの取り組み

ライフスタイルや食の楽しみ方が多様化しても、
“大切な人と豊かな時を過ごす幸せ”は、
決して失われることのない価値観だと考えています。

当社はお客様の人生に長く寄り添い、
食の可能性を広げ心ゆさぶる「時」を提供する事業活動を通して、
豊かな食文化を継承し、新たな体験価値を創造してまいります。

ひらまつのパーパス 美(うつく)しい味を、未来へ。

豊かな食文化を次世代につなぎ、社会・環境課題に真摯に向き合いながら、
持続可能な事業活動の実現を目指しています。

食を通じて社会に価値を届け続けることこそが、
ひらまつの持続的な成長と企業価値の向上につながると考えています。

今後もパーパスを軸にサステナビリティへの取り組みを推進し、
ステークホルダーへの発信・浸透と適切な情報開示に努めてまいります。

環境に関する取り組み

地球環境への配慮や資源循環に取り組み
自然環境・生物多様性の保全と
豊かな食文化の継承に貢献する



- ・CO2排出量削減への取り組み
- ・LED化による電気使用量削減
- ・生産者の想いを繋ぐ
- ・カトラリーレストの導入
- ・フードロス対策
- ・TOKYO CORK PROJECTへの参画
- ・プラスチック削減への取り組み
- ・ホテル客室におけるリネン類の再利用
- ・ホテル客室のコーヒーカプセル回収

社会に関する取り組み

「食」を通して、人と地域、社会を繋ぎ
飲食・サービス業界全体への貢献と
持続可能な社会の実現を目指す



- ・食のプロフェッショナル人財育成
- ・女性従業員の活躍支援
- ・従業員が働きやすい環境づくり
- ・フランス・イタリア海外研修
- ・コンクール参加支援
- ・食の安心・安全への取り組み
- ・フードダイバーシティへの対応
- ・食を通じた地方創生活動
- ・ふるさと納税返礼品の開発
- ・食育の取り組み「Chef's給食」

ふるさと納税返礼品の開発

当社は全国各地の自治体と協働し、ふるさと納税返礼品の開発に取り組んでいます。地域の特産品を使用した特別コースをお楽しみいただける食事券や宿泊券のほか、料理人の知見を活かした加工品なども開発しています。

その土地の食材と当社の技術や知見を掛け合わせることで、高付加価値の商品として売上に寄与し、税収が活用されることで地域全体への貢献を目指しております。

HOTEL ご宿泊代などに利用可能な宿泊ギフト券、現地決済型電子クーポン

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島【三重】 THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原【神奈川】
THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座【沖縄】 THE HIRAMATSU 京都【京都】
THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田【長野】

RESTAURANT ランチ・ディナー特別コース

オーベルジュ・ド・リル トーキョー【東京】 サンス・エ・サヴール【東京】 ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座【東京】
ブラッスリー ポール・ボキューズ 大丸東京【東京】 メゾン ポール・ボキューズ【東京】 ラ・フェット ひらまつ【大阪】
リストランテ ル・ミディ ひらまつ【大阪】 レストランひらまつ 高台寺【京都】 高台寺 十牛庵【京都】
オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ【愛知】 ジャルダン ポール・ボキューズ【石川】 レストランひらまつ 博多【福岡】
リストランテKubotsu【福岡】

食でつながる地方創生

当社は全国の主要都市で事業を展開しており、地域社会との共生・共創は不可欠です。食材をはじめ地域が持つ様々な魅力と、当社の有する料理・サービスの技術や

知識、ノウハウを掛け合わせることで、新たな価値を創造し、地域社会の持続的な発展に貢献してまいります。

地域活性化の取り組みとして 地元企業や自治体との 連携を強化

ふるさと納税返礼品



全国
全国各地の自治体と協働し、地域の特産品を使用した食事券や宿泊券などのふるさと納税返礼品を開発。今期は新たに4都市との取り組みを開始。

食育



長野県
子どもたちに“食の原点”を提供することを目的に、御代田町教育委員会とTHE HIRAMATSU 軽井沢 御代田が共同で取り組む「Chef's 給食」。

生産者ガラディナーや 食材フェアの開催により 地域の魅力を発信

生産者・食材イベント



京都府
京都・東京都内レストランにて京丹波町の豊かな食材の魅力を発信する『京丹波町フェア2025』開催。

商品開発



HIRAMATSU GOURMET
ポール・ボキューズのシェフが監修する北海道・美瑛町産の野菜やお肉を使用したスープとボトフを開発。



オーベルジュ・ド・リル
トーキョー

親子二代にわたり星を守り続け、世界中の美食家を魅了するアルザスの名店「オーベルジュ・ド・リル」の至高のお料理を。



ブラッスリー ポール・ボキューズ
ミュージエ

国立新美術館の3Fに位置するアートに囲まれた趣ある空間で、巨匠ポール・ボキューズ氏の正統派フランス料理を気軽に。



カフェテリア カレ
国立新美術館内B1F

時間を選ばず多彩なメニューが楽しめるフードコート。広々とした四角い(カレ:仏語)スペースで過ごす憩いの時間。



カフェ コキューユ
国立新美術館内1F

貝(コキューユ:仏語)のように波打つガラスの壁に隣接したエントランスカフェ。目の前に広がるテラスが開放的。



サロン・ド・テ ロンド
国立新美術館内2F

巨大な逆円すいの最上部に位置する円形(ロンド:仏語)のティーサロン。アーティスティックな空間で寛ぎのひとときを。



フィリップ・ミル 東京

シャンパーニュ地方のレストラン「ARBANE」のオーナーシェフ、フィリップ・ミルの名を冠した世界唯一のレストラン。



ブラッスリー ポール・ボキューズ
銀座

ブラッスリーならではの気取らないスタイルで、素材の持ち味を活かしたポール・ボキューズ氏のフランス料理を。



リステランテASO

世代を超えて受け継がれてきたクラシカルな洋館で、五感で楽しむイタリア料理とともに豊かな時間と思い出を。



カフェ・ミケランジェロ

本格的なイタリア料理をいつでも気軽に楽しめる代官山のシンボルの存在のオープンカフェで、人生を豊かにする“ひと時”を。



メゾン ポール・ボキューズ

世界中の美食家を魅了してやまないフランス・リヨンの名店「ポール・ボキューズ」の伝統を受け継ぐグランメゾン。



ブラッスリー ポール・ボキューズ
大丸東京

東京駅の煌々夜景を望みながら、活気あるオープンキッチンから運ばれるポール・ボキューズ氏のフランス料理と蔵出しワインを。



サンス・エ・サヴール

素材の絶妙な組み合わせが特徴のフランス料理は南仏を感じる繊細で軽やかな味わい。丸ビル35Fからの眺望も魅力。





代官山ASO チェレステ
二子玉川店

2025年12月21日に閉店予定

旬の食材をふんだんに使ったイタリア料理は目にも楽しいものばかり。絵画のように美しい夜景とともに特別なひとときを。



代官山ASO チェレステ
日本橋店

落ち着いた雰囲気、心地よいダイニングで、イタリア郷土料理をベースに、旬の食材の魅力を生かし豊かな感性で丁寧に仕立てた一皿を。



オーベルジュ・ド・リル
サッポロ

星を守り続けるフランス・アルザス本店の味を北海道の地で。肥沃な大地で育まれる厳選素材を贅沢に使ったフランス料理を。



レストランMINAMI

シェフ南大輔による、北海道発のフランス料理。オリジナリティに溢れた四季折々の味わいを、シンプルな“おいしさ”で表現。



THE HIRAMATSU
軽井沢 御代田

豊かな自然の中で美食を堪能できる「森のグラン・オーベルジュ」。フランス料理、イタリア料理、ふたつのレストランを楽しめる。



THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS 仙石原

オリジナリティに満ちたイタリア料理と、温かなおもてなしが人気。全ての客室で源泉掛流しの温泉を堪能できる。



ジャルダン
ポール・ボキューズ

歴史ある金沢城を望みながら、名店「ポール・ボキューズ」の味を金沢の新鮮な食材で表現した極上のフランス料理。



カフェ&ブラッスリー
ポール・ボキューズ

緑を眺める憩いのガーデンカフェ。金沢随一の緑あふれる癒し空間で、寛ぎのひとときを。



THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS 熱海

新鮮な魚介類を使ったフランス料理を数寄屋造りのダイニングで堪能。全室オーシャンビューの客室で寛ぎのひとときを。



オーベルジュ・ド・リル
ナゴヤ

フランス・アルザスで星を守り続ける名店「オーベルジュ・ド・リル」の旗艦店。本店から受け継ぐエスプリを名古屋屈指の眺望と共に。



THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS 賢島

英虞湾の絶景、伊勢志摩の旬の食材を愉しむフランス料理に心も身体も癒される、全8室のプライベート感あふれるホテル。



THE HIRAMATSU
京都

京町家の意匠をまといつつ現代の快適さをあわせもつホテル。イタリア料理店・割烹は、お食事のみのご利用も可能。





高台寺 十牛庵

伝統的な京料理が味わえる料亭。約百年の時を刻む数寄屋造りの館、そして名庭園を望む至高のひとつとき。



レストランひらまつ 高台寺

京都の四季や文化を通じて表現する正統なるフランス料理。長い歴史と風情を物語るような美しい景色とともに過ごす時間。



ラ・フェット ひらまつ

地上200メートルから望む美しい眺望とともに、上質な食材をふんだんに使った贅沢なフランス料理を。



リステランテ ル・ミディ ひらまつ

ヨーロッパの美食の伝統を継承しつつ、ひらまつが長年磨き上げてきた技術と感性により昇華させた最高級のイタリア料理を。



レストランひらまつ 博多

名画やアンティークの調度品に囲まれた気品あふれるレストランで、正統なるフランス料理と贅沢な蔵出しワインを。



リステランテ Kubotsu

食材はもちろん空間を彩る装飾や備品も“九州ならではの”にこだわる、究極の“地産地消”を目指したイタリア料理店。



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座

朝日が美しい東海岸のロケーションに佇む美食リゾート。沖縄の食材を使ったフランス料理はこの地ならではの。



www.hiramatsu.co.jp

株主様に向けた 取り組み

当社は、株主様からのご支援にお応えするとともに、株主様と共に成長し歩んでいきたいと考えております。より多くの株主様を特別なお客様としてお迎えし、当社の魅力を感じていただくため、株主様に特別なご優待をご用意しております。ぜひレストランやホテルのご利用を通じ、心豊かなひとときをお過ごしください。

1 レストランにおけるご飲食代の割引、 ホテルにおける宿泊代、ご飲食代の割引

20%割引 = 5単元(500株)以上保有

10%割引 = 1単元(100株)～5単元(500株)未満保有

※保有株数に応じたご優待カードを発行いたします。※株主様ご本人がご同伴の上、ご優待カードをご提示いただいた場合に限り割引いたします。※対象期間中であれば、何度でもご利用いただけます。※他の特典・サービス等との併用はできません。※パーティ(20名様以上でのご利用)ではご利用いただけません。



2 ご婚礼における ご飲食代の割引

1単元(100株)以上保有の株主様を対象として、当社レストランにて株主様ご本人がご披露宴を行う場合、ご婚礼ご飲食代の10%を割引いたします。



3 株主様限定のご優待フェア開催

「株主様フェア」では、株主様のみがご参加いただけるお食事会やご宿泊など、特別なプランをご用意しております。1単元(100株)以上保有の株主様および同伴のお客様に、特別価格にてご利用いただけます。

開催日程・内容につきましては、株主様ご優待カードと共にお送りいたしました「株主様へのご案内」をご覧ください。



4 通信販売「ひらまつオンライン」における ワイン代の割引

当社グループ独自のルートにより最高の状態を保ったワインを買い付け「ひらまつオンライン」(当社運営の通販サイト)にて販売しております。1単元(100株)以上保有の株主様を対象として、保有株数に関わりなくワイン代の20%を割引いたします。

<https://www.hiramatsu-online.jp>

5 お食事券の割引販売

全国の当社レストランでご利用いただける共通食事券をはじめ、各店オリジナルのお食事券をご用意しております。レストランにおけるご飲食の割引同様、保有株式数に応じたご優待価格にて販売しております。

<https://www.hiramatsu.co.jp/ticket/>



連結財務諸表等

連結貸借対照表(要旨)

(単位:千円)

科目	2025年3月期 (前期末)	2026年3月期 (当中間期)
資産の部		
流動資産	9,423,644	8,295,586
現金及び預金	6,645,161	5,279,000
固定資産	2,718,429	3,185,163
有形固定資産	1,656,375	1,951,543
無形固定資産	24,058	26,786
投資その他の資産	1,037,995	1,206,833
資産合計	12,142,074	11,480,749
負債の部		
流動負債	4,143,752	3,620,911
固定負債	2,103,120	2,003,481
負債合計	6,246,872	5,624,392
純資産の部		
株主資本	5,758,382	5,735,875
資本金	100,000	100,000
資本剰余金	7,645,077	7,628,461
利益剰余金	56,240	27,720
自己株式	△2,042,934	△2,020,305
為替換算調整勘定	115,298	98,961
新株予約権	21,520	21,520
純資産合計	5,895,201	5,856,357
負債純資産合計	12,142,074	11,480,749

財政状態のポイント

当中間連結会計期間末の総資産は前連結会計年度末に比べ661百万円減少し、11,480百万円となりました。これは主に、現金及び預金が1,366百万円減少し、固定資産、原材料及び貯蔵品がそれぞれ、466百万円増加、290百万円増加したことによるものであります。負債合計は前連結会計年度末に比べ622百万円減少し、5,624百万円となりました。これは主に、流動負債のその他に含まれる未払消費税等が586百万円減少したことによるものであります。純資産は前連結会計年度末に比べ38百万円減少し、5,856百万円となりました。これは主に、利益剰余金が28百万円減少したことによるものであります。

連結損益計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	2025年3月期 (前中間期)	2026年3月期 (当中間期)
売上高	5,555,250	4,466,922
売上原価	2,441,588	2,027,297
売上総利益	3,113,661	2,439,625
販売費及び一般管理費	3,163,825	2,506,269
営業損失(△)	△50,163	△66,643
営業外収益	39,819	30,222
営業外費用	119,508	30,652
経常損失(△)	△129,852	△67,073
特別利益(固定資産売却益)	1,808,212	—
税金等調整前中間純利益又は税金等調整前中間純損失(△)	1,678,359	△67,073
法人税等合計	16,212	15,587
親会社株主に帰属する中間純利益又は親会社株主に帰属する中間純損失(△)	1,676,588	△28,520

経営成績のポイント

当中間期は、「中期経営計画2030」の初年度として、生産性の向上と事業基盤の強化に向けた取り組みを推進しました。レストラン・ブライダル事業では、リニューアル休業などの特殊要因により前年・当初計画を下回ったものの、特殊要因を除く既存店では各種施策の効果により、前年・当初計画ともに増収を確保しました。ホテル事業は2024年7月の資産譲渡に伴うMC契約(マネジメント契約)への移行により減収となりました。戦略的な人財投資としてベースアップを実施する一方、生産性向上の成果が現れたことにより、営業損益・経常損益はいずれも当初計画を上回りました。さらに税制上の効果も寄与し、当期純利益は当初計画を大幅に上回りました。

業績ハイライト

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	2025年3月期 (前中間期)	2026年3月期 (当中間期)
営業活動によるキャッシュ・フロー	△572,322	△857,587
投資活動によるキャッシュ・フロー	12,259,328	△391,888
財務活動によるキャッシュ・フロー	△10,668,401	△116,841
現金及び現金同等物の中間期末残高	6,652,035	5,279,000

キャッシュ・フロー状況のポイント

営業活動によるキャッシュ・フローは、棚卸資産の増加や未払消費税等の減少により857百万円の支出となりました。投資活動では、有形及び無形固定資産の取得に伴い391百万円の支出がありました。財務活動では、長期借入金の返済等により116百万円の支出となりました。

2026年3月期中間配当について

当社グループは、株主の皆様への利益還元を重要な経営方針の一つと位置づけており、財務の健全性を確保したうえで、連結配当性向30%程度を目安とした安定的かつ継続的な配当の実現を目指しております。2026年3月期第2四半期は、一定の業績回復を果たしたものの、「中期経営計画2030」に基づく人財投資や成長分野への戦略的投資を引き続き優先すべき局面と判断し、慎重に検討を重ねた結果、誠に遺憾ながら当中間期の剰余金配当を見送る

ことといたしました。

なお、配当につきましては、財務及び事業基盤の安定を前提に、配当性向30%を目安とし、1株当たり配当金1円超の水準で早期復配を目指します。

株主の皆様におかれましては、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

株式の状況

発行可能株式総数	180,000,000株
発行済株式の総数	74,740,400株
株主数	38,559名

大株主

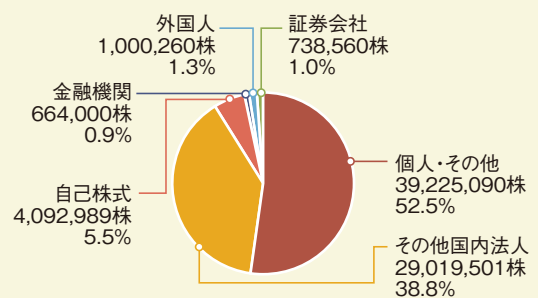
株主名	所有株数 (株)	議決権比率 (%)
株式会社マルハン太平洋クラブインベストメント	25,568,100	36.19
ひらまつ社員持株会	1,517,800	2.15
ロードスターキャピタル株式会社	1,500,000	2.12
中川 一	706,800	1.00
株式会社三井住友銀行	600,000	0.85
株式会社太平洋クラブ	568,100	0.80
江頭 和子	500,000	0.71
セントラル短資株式会社	389,000	0.55
重川 龍子	314,600	0.45
服部 亮人	250,000	0.35

(注) 1.当社は自己株式4,092,989株を保有しておりますが、上記大株主からは除外しております。

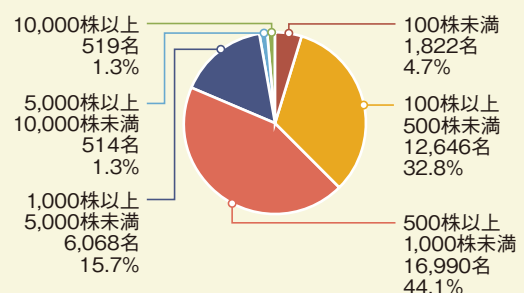
2.議決権比率は自己株式を控除して計算しております。

所有者・所有株式数別株式分布状況

所有者別株式数比率



所有株式数別株主数比率



会社概要 (2025年9月30日現在)

商号	株式会社ひらまつ(Hiramatsu Inc.) (証券コード 2764 東証スタンダード)	従業員数	768名
本社所在地	東京都渋谷区恵比寿4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスタワー 27階	店舗数	北海道 2 愛知県 1 石川県 2 三重県 1 長野県 1 京都府 3 東京都 12 大阪府 2 静岡県 1 福岡県 2 神奈川県 1 沖縄県 1
創業年月日	1982年4月8日		
資本金	100,000,000円		

役員 (2025年9月30日現在)

代表取締役社長CEO	三須 和泰	常勤監査役	工藤 裕人	上席執行役員	中谷 一則
取締役COO	服部(植杉) かおり	監査役(非常勤)	岩田 美知行	執行役員	田栗 諭
取締役	熊谷 信太郎	監査役(非常勤)	平野 洋	執行役員	陣内 孝也
取締役	勝丸(石川) 千晶			執行役員	服部 亮人
取締役	三上 秀樹			執行役員	鳴海 結香
				執行役員	菅原 絵美

株主メモ

決算期日	毎年3月31日
定時株主総会	毎年6月
上記基準日	毎年3月31日
配当金支払株主確定日	期末配当金 3月31日 中間配当金 9月30日
公告掲載場所	https://www.hiramatsu.co.jp/ir/
株主名簿管理人	〒100-8233 東京都千代田区丸の内1-4-1 三井住友信託銀行株式会社
郵便物送付先	〒168-0063 東京都杉並区和泉2-8-4 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
(電話照会先)	電話 0120-782-031(フリーダイヤル) 取次事務是三井住友信託銀行株式会社の本店及び全国各支店にて行っております。
(お知らせ)	各種手続用紙のご請求は、下記株主名簿管理人三井住友信託銀行のホームページをご利用下さい。 ホームページ https://www.smtb.jp/personal/agency/index.html

最新の情報をメールマガジンにてご案内

ひらまつグループ各店のプロモーションやイベントの情報が満載のメールマガジンを配信しております。各店で開催するイベントやプロモーションのお知らせはもちろんのこと、季節ごとに変わる新メニューなどの情報をいち早くお届けしております。ぜひご登録ください。

※特別イベントやプランの中には、株主様のご優待の一部対象外となるものも含まれます。

<https://www.hiramatsu.co.jp/mailmember/>



株式会社 ひらまつ

〒150-6027 東京都渋谷区恵比寿 4-20-3
恵比寿ガーデンプレイスタワー 27F

Tel. 03-5793-8811(代表)

www.hiramatsu.co.jp