



2025 年 10 月期 1 Q 決算について想定されるご質問に対する回答

本資料は、本日開示した 2025 年 10 月期 1 Q 決算について想定されるご質問に対する回答を皆様のご参考として開示するものです。

Q1：当第 1 四半期は、前年同期比で大幅な増収に対して減益になっているのは、なぜでしょうか。

A1：理由は 2 つあります。まず 1 つ目は、前第 1 四半期は超過収益が生じておりましたが、当第 1 四半期は超過収益がなかったことがございます。2 つ目は、想定外のコスト増があったことです。

1 つ目の超過収益に関してですが、前第 1 四半期は、2024 年 1 月以降にコスト上昇が見込まれるものを 2023 年 7 月に先行して価格改定を実施しておりました。一方で、当第 1 四半期は、2024 年 7 月以降にコスト上昇が見込まれるものを 2024 年 7 月に価格改定を実施していたことによるものです。

2 つ目の想定外のコスト増に関してですが、原材料の上昇とキャスト人件費の上昇が原因です。原材料の上昇はコメやキャベツなどの原材料が想定以上に上昇しました。キャスト人件費の上昇は、社員の労働負荷を下げ人材確保を図るためにキャストシフトを充実させたことによるものです。

これらの想定外のコスト増に対しては、2025 年 3 月より追加で価格改定を実施することで対応しております。（決算説明資料 5、6、7 ページ参照）

Q2：店舗を改装しているようですが、意図と当期ペースを教えてください。また、あとどれくらいで改装は完了しますか。

A2：社内での検証の結果、スープを保温する温度を一定にすることが、スープクオリティを安定させることが分かりました。スープを保温する際に、ガスよりも IH を使用した調理器具の方がスープの保温温度を容易に一定にすることができるとともに、CO2 排出量が減少（約 10%）することから、IH の導入を進めております。主力ブランドの「町田商店」では、新店の開店時より IH を導入し、既存店は改装によって IH と最新レイアウトを導入する工事を順次実施しております。IH 化によるスープクオリティの安定化と、最新レイアウトによる生産性アップ効果を狙っております。当期は、年間を通して平均的に 16 店舗の改装を行い、各四半期では約 6 か



月分の休業となるようにスケジューリングを行っております。

まだIHを未導入の店舗は30店舗あり、当期に16店舗を改装し、来期に残りの店舗を改装して完了する予定です。（決算説明資料8ページ参照）

Q3：2025年1月に価格改定をしているようですが、その理由と改定幅、その後の客足はいかがでしょうか。

A3：2025年1月1日に平均で約20円（約2%）アップの改定を実施いたしました。改定後の客数は、大きな減少は見られておらず客足への影響はございませんでした。

弊社は、運営コスト上昇分を吸収できるように価格改定させていただくという方針のもと経営しております。

1月以降で、人件費（社員待遇の改善）、原材料（コメなど）の上昇が見込まれたため、コストの上昇に対して価格改定を実施させていただきました。（決算説明資料9ページ参照）

Q4：当期の出店計画の達成の見通しはいかがでしょうか。

A4：当期の直営店の出店は52店舗を計画しております。すでに、ほぼ目標分の賃貸借契約の締結が完了しておりますので、人材を確保次第、順次オープンさせていく予定です。（決算説明資料3ページ参照）

Q5：人材確保の状況は、いかがでしょうか。

A5：人材確保のため様々な施策を実施及び計画しており、徐々に効果は出てきております。採用サイトを更新するとともに、2025年1月に7%の大幅な賃上げを実施するとともに、働きやすい環境を整備しております。その結果、当第1四半期の退職率（年率）は前年同期の14.7%から11.9%と、3ポイント近く低下させることができております。退職率の低減（働きやすさと働きがいの両立）と採用力の強化（応募者数増加と内定率向上）に、引き続き取り組んでまいります。（決算説明資料4ページ参照）

以上