

FRIENDLY

FRIENDLY REPORT

第56期 中間報告書

平成21年4月1日→平成21年9月30日



株式会社フレンドリー

証券コード：8209

「いつでも選ばれるお店」であるためにあらゆる可能性に挑戦します。

変化するお客様のニーズにスピーディに対応するため、当社はこのたび、新業態を2つ開発いたしました。

今後も、お客様のシチュエーションに応じてお店をお使い分けいただけるよう、当社が今まで培ったノウハウを活かしつつ、新しい分野に果敢にチャレンジしてまいります。



一本仕入れのまぐろと新鮮な寿司、備長炭で焼き上げる炉端料理が名物。家族連れを中心に気軽なおはし処としてご好評をいただいております。

38 店舗



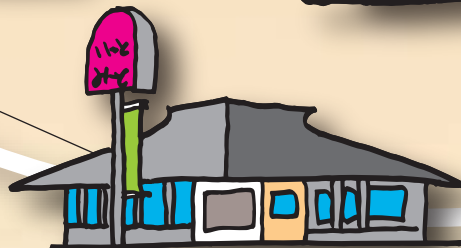
ホリス 食を通じた団樂とふれあいの絆づくりをテーマにした和食レストラン。新鮮な旬の食材を旨味と持ち味に活かしたメニューには定評があります。

17 店舗



健康応援バイキング・レストラン。60種類以上のメニューを自由に組み合わせて、バランスのとれたお食事を楽しんでいただけるお店です。

1 店舗





「おいしい」「たのしい」「こころい」をテーマに地域に根ざしたカジュアルなファミリーレストランです。お客様の健やかな生活を考えて、バランスのとれたメニューと、こだわりの美味しさを取り揃えてお迎えています。

47 店舗



日本の原風景「里山」をテーマにした都市型居酒屋です。どこか懐かしさを感じる店内で、和み料理と味わいの酒を楽しんでいただけます。

17 店舗



釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺



厳選した素材とこだわりの製法でつくり上げた風味豊かな自家製麺を、セルフスタイルでお楽しみいただける讃岐うどん専門店です。

1 店舗



「安くて旨い」、「毎日通いたくなる居心地の良さ」新時代の「酒場」として、家庭的な雰囲気の中でお手頃価格のお料理をご用意しております。

1 店舗

※店舗数は、平成21年12月末予定のものです。





お客様のニーズに対応した 業態戦略を積極的に 進めてまいります。

代表取締役 社長

重里 育孝

Q1 当上半期の 経営環境について

株主の皆様には、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

当社第56期第2四半期累計期間（平成21年4月1日から平成21年9月30日）の営業のご報告をお届けするにあたり、ご挨拶申し上げます。

当社を取り巻く経営環境は、依然として厳しい状態が続いており、忸怩たる思いです。

当上半期のわが国における経済は、世界的な金融危機の影響が長引く中、今年5月に関西で流行した新型インフルエンザや夏の天候不順の影響で消費者の外出控えが顕著になるなど、外食業界においてリスク要因となるものが積み重なりました。

そのような中、当社では、既存業態における原価の見直し、メニューの見直し、店舗管理費の削減などの改善策をこれまで以上に推し進めてまいりました。

さらに、一部の既存業態ではランチ営業を開始し、ランチタイムの来客数は上昇しましたが、ディナータイムのお客様を取り込むまでには至りませんでした。

以上の結果、当社の売上高は、6,535百万円（前年同期比1,270百万円の減少）、営業損失は91百万円（前年同期比134百万円の増加）、経常損失は87百万円（前年同期比136百万円の増加）となり、四半期純損失は323百万円（前年同期比119百万円の増加）となりました。

Q2 当上半期の 取り組みについて

お客様の食に対する志向は多様化する一方、景気後退の影響で個人消費は低迷し、“安くてうまい”低価格志向が主流になりつつあります。

このようなお客様のニーズに迅速にお応えするべく、当社では新たに2つの業態を開発いたしました。

ひとつは、9月14日にオープンいたしましたセルフうどん店の「釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺」、もうひとつは10月16日にオープンいたしました都市型低価格居酒屋「新・酒場なじみ野」です。

「香の川製麺」は、当社では初の試みとなるうどん専門店ですが、自家製麺の讃岐うどんが低価格でお楽し

みただけのとあって、オープン後の出足は好調で、お客様から大変ご好評をいただいております。

オープンしてまだ間もないため、運営面においてはまだテスト段階ですが、お客様のニーズに合わせて店舗運営やメニュー開発を随時検証しながら、今後の当社の柱となる業態として成長させていく考えです。

Q3 既存業態の 経営状況について

各業態の経営状況についてご説明いたしますと、当社の中核業態であります「ファミリーレストラン フレンドリー」につきましては、よりお値打ち感を打ち出せるメニュー開発に取り組んでおります。

オープンより約4年が経過いたしました「産直と寿司・炉端 源べい」につきましては、前期に食材価格の高騰などの影響を受けてメニュー価格の値上げを余儀なくされたものの、現在は一転して原価が値下がりしたため、適正価格でご提供できるよう、見直しを行いました。また「源べい」全店では900円前半の和定食のランチ営業を開始し、ご好評をいただいております。現在、新たに組織体制を組み直し、より一層の魅力度アップを図っ

ているところです。

「和み料理と味わいの酒 土筆んぼう」は、6月26日に19店舗目となる神戸国際会館前店がオープンいたしました。おかげさまでオープンから約半年が経ち、収益が確保ができる店舗として成長してまいりました。

不採算店の対処については、「しゃぶしゃぶ・鍋・季節の和膳 竹〇屋」1店を9月に閉店し、事業から撤退いたしました。次いで、「団欒れすとらん ポンズ」につきましても、立地やコストパフォーマンスを勘案して、順次、「源べい」や新業態の「香の川製麺」に転換していく計画です。

全業態における販売促進策としては、携帯メール会員の増強や全業態統一のキャンペーンを行うなどの施策も講じ、お客様のリピート率の向上に努めております。

加えて、水道光熱費節減のため、全業態の全店舗の電灯をLEDに変更するなど、経費削減策にも着実に取り組んでおります。

Q4 今後の 成長戦略について

当社は食を提供するレストランビジネスを展開する企業として、急激に変化するお客様のニーズに、的確に対応

していかねばなりません。

今後は、2,000円から2,500円前後の既存業態と、500円から600円前後の新規業態の二本柱をそろえることで、高価格帯と低価格帯を軸としたレストランビジネスを展開し、外食産業の過熱化する競争を乗り越えてまいります。

また、当社のセントラルキッチンのノウハウを活かした新規事業として、中小の外食産業・惣菜企業向けに業務用食材を販売する外販部を7月に立ち上げました。これにより、セントラルキッチンの稼働率を高めるとともに、売上高の底上げに注力してまいります。

セルフうどん店の「釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺」も今後は出店スピードを加速するとともに、既存業態における不採算店の業態転換を推し進める所存です。同時に、それぞれの業態に求められているレストランサービスの価値を再確認しながら、企業価値の向上により一層努めてまいります。

株主の皆様におかれましては、より一層のご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

平成21年12月

代表取締役社長 重里 育孝



釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺

かのかわ

もちりしたコシとなめらかな喉ごしを実現
自家製の讃岐うどんをセルフスタイルで

当社初の試みとなる低価格のセルフうどん店
大阪・寝屋川に第1号店がオープン

このたび、当社の新業態である「釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺」寝屋川昭栄町店が9月14日にオープンいたしました。

「打ちたて」「ゆでたて」の本格的な讃岐うどんをセルフスタイルで提供し、手頃なお値段で召し上がっていただけるお店として、オープン当初から近隣のお客様に大変なご好評をいただいております。

当社はこれまで、ファミリーレストランや居酒屋など、豊富なメニューを扱う業態には携わってきましましたが、うどん単品を扱う専門店は初めての試みです。「安くてもうまいものを」という

昨今の消費者ニーズや、いまや全国区となった讃岐うどんブームを受けて、当社の持つ郊外型業態開発のノウハウを活かすことができ、なおかつ高い利益性を保てるうどん専門店に大きな可能性を見出し、このたび開発に乗り出しました。

もちりしたコシのあるうどんと
関西風だしにこだわったメニューが人気

いまや関西で頻繁に目にするセルフうどん店の多くは、香川県の讃岐うどんにヒントを得ています。当社も例外ではありませんが、オリジナルの味と食感を出すため、何種類かの異なる産地の小麦を使って試行錯誤を繰り返しました。その結果、たどり着いたのは、国内産小麦を100%使用した「もちり感」のあるうどんでした。「香の川製麺」では、この国内産小麦そのものの味を大切に、すべてお店で製麺しています。

また、出店は関西地方が中心となるため、かけうどんのだしも関西のお客様に喜ばれる味を追求しました。かつおや昆布の素材選びからだし取りまで、徹底したこだわりを大切にしています。

客層は、平日の昼は会社員の方や、50代後半から70代など、比較的年齢層の高い方が多く、夜は子連れのファミリーや若年層のグループが目立ちます。メニューの一例としましては、釜揚げうどん（並）が280円、釜玉うどんが（並）が330円、いなり・おにぎりが100円、天ぷら各種80円からと、非常にリーズナブル。平均客単価は、昼は500円程度、夜は550円～600円程度で、うどん1品+



天ぷら1品+いなり(または、おにぎり)1個を組み合わせたお客様が多いようです。

スピーディーに店舗拡大し、業態を確立 当社の低価格帯業態の柱に

「釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺」の出店計画につきましては、新規出店や既存業態からの転換を含め、出店を加速し、今後1年半程度で20店以上を計画しております。早期に店舗拡大を図ることで、店舗運営の効率を高めてまいります。

また、付加価値のあるセルフうどん店の形成に向けて、食材開発などでオリジナリティを追求し、よりお得にお安く提供できるよう創意工夫してまいります。

この「香の川製麺」が、当社の低価格帯業態の柱となるよう、業態確立に向け、さらに完成度を高めてまいります。

業態開発の現場から

**本場・讃岐の美味しさをお届けしたい。
その思いが、こだわりの麺を生み出しました。**



新業態開発
プロジェクトリーダー
和田 高明

「釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺」のうどんは、すべて店内で製麺しています。麺の試作段階では、毎日とっていいほどうどんを食べ続け、理想の味を追求しました。また、本場の四国では、うどんに生醤油をかけることが多いのですが、だしのうどんが好きな関西のお客様の好みに合わせ、だしづくりにもこだわりました。

他店との違いを出せるセルフうどん店として、これからも改良を重ね、より良い店づくりに励んでまいります。

NEW

「香の川製麺」第一号店 寝屋川昭栄町店 オープン!

9月14日、釜揚げ讃岐うどん「香の川製麺」の第一号店となる寝屋川昭栄町店が大阪府寝屋川市にオープンいたしました。場所は、京阪電車「寝屋川駅」に近く、国道170号線から生活道路に1本西へ入ったところに位置します。広い駐車場は安心して車の出し入れができるよう対面入庫が可能です。店内は、セルフ式のうどんや天ぷらコーナーがあり、お席は、畳席とテーブル席をご用意しています。ぜひ一度、ご来店ください。



寝屋川昭栄町店
住所 / 大阪府寝屋川市昭栄町11番40号
電話 / 072-822-8117
営業時間 / 11:00~22:00 (ラストオーダー21:30)

貸借対照表

(単位：百万円)

	当第2四半期末 平成21年9月30日現在	前期末 平成21年3月31日現在
(資産の部)		
流動資産	2,815	3,170
固定資産	7,074	7,343
有形固定資産	4,507	4,692
無形固定資産	51	46
投資その他の資産	2,515	2,603
資産合計	9,890	10,513
(負債の部)		
流動負債	1,996	1,566
固定負債	1,309	2,038
負債合計	3,306	3,605
(純資産の部)		
株主資本	7,482	7,806
資本金	3,975	3,975
資本剰余金	3,058	3,058
利益剰余金	460	783
自己株式	△ 10	△ 10
評価・換算差額等	△ 898	△ 898
その他有価証券評価差額金	32	32
土地再評価差額金	△ 930	△ 930
純資産合計	6,583	6,908
負債・純資産合計	9,890	10,513

損益計算書

(単位：百万円)

	当第2四半期(累計) 平成21年4月 1日から 平成21年9月30日まで	前第2四半期(累計) 平成20年4月 1日から 平成20年9月30日まで
売上高	6,535	7,806
売上原価	1,994	2,498
売上総利益	4,541	5,307
販売費及び一般管理費	4,633	5,264
営業利益または営業損失(△)	△ 91	42
営業外収益	85	93
営業外費用	81	87
経常利益または経常損失(△)	△ 87	48
特別利益	3	11
特別損失	220	187
税引前四半期純損失(△)	△ 305	△ 127
法人税、住民税及び事業税	18	18
法人税等調整額	0	57
四半期純損失(△)	△ 323	△ 204

キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)

	当第2四半期(累計)	前第2四半期(累計)
	平成21年4月1日から 平成21年9月30日まで	平成20年4月1日から 平成20年9月30日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	△ 133	87
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 71	△ 152
財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 181	△ 220
現金及び現金同等物の増加額又は減少額	△ 386	△ 285
現金及び現金同等物の期首残高	2,882	2,820
現金及び現金同等物の四半期(中間期末)残高	2,495	2,535

中間配当についてのお知らせ

当期の中間配当につきましては、まことに遺憾ながら見送らせていただくことになりました。
何卒ご了承いただきますようお願い申し上げます。

中小の外出・惣菜企業向けに 業務用食材の販売を開始

TOPICS
1

当社は、食を提供するレストランビジネスのノウハウを活かし、7月より外販部を立ち上げ、中小の外出・惣菜企業向けに業務用食材の販売を開始いたしました。

この外販部ではおもに、「レストランチェーン フレンドリー」、「産直鮮魚と寿司・炉端 源べい」、「和み料理と味わいの酒 土筆んぼう」などで開発された約180種類ある店舗メニューの食材や、パスタソースなどの調味料類を販売いたします。

具体的には、外販部の社員が販売先に出向き、味付けや量についての希望をお伺いした後、当社のセントラルキッチンである野崎工場（大阪府大東市）において、特注品を含めた販売先ご希望の業務用食材を製造し、大手食品商社を通じて販売いたします。

特注品については、2〜3店舗分の小ロットでの味の変更にも柔軟に対応するほか、味があらかじめ決まっている他社の業務用食品との違いを出したい外出・惣菜企業の需要を積極的に取り込んでまいります。

当社では、業務用食材の拡販により、セントラルキッチンの稼働率を高めるとともに、収益の底上げを図ってまいります。

新業態の低価格居酒屋 「新・酒場 なじみ野」 10月16日オープン

TOPICS
2

当社は本年10月16日、新業態として、都市型低価格居酒屋「新・酒場 なじみ野」の試験店舗をオープンいたしました。これは、「和み料理と味わいの酒 土筆んぼう」南海難波駅前店を転換させたもので、今後の「なじみ野」多店舗展開のための店舗運営・管理やメニュー設定の実験・検証を行うことを目的としております。

「新・酒場 なじみ野」のコンセプトは、「安くて旨い、毎日通いたくなる居心地の良い」新時代の「酒場」。屋号のネーミングは、「おなじみ」のお客様に気軽に

来ていただける「フィールド(=野)」にしたいという思いに由来しています。

30代後半から50代後半の仕事帰りの会社員をターゲットとし、「おかえりなさい」というお声かけで始まる、家庭的な雰囲気での接客サービスを大切にするとともに、何度でも気軽にご利用いただけるよう、生ビール中350円(税込)、天ぷら1個90円(税込)～、おでん全品120円(税込)など、メニューも低価格でご提供しております。

今後、「なじみ野」は、南海難波駅前店での運営状況を検証しながら、駅前立地を中心に展開してまいります。

◆店舗概要

「新・酒場 なじみ野」南海難波駅前店
住所：大阪市中央区難波千日前13-10 アソルティなんば4階
TEL：06-4396-6868
営業時間：16：00～翌1：00

会社の概要

(平成21年9月30日現在)

商号	株式会社 フレンドリー
英文商号	FRIENDLY CORPORATION
設立	昭和29年8月9日
資本金	3,975,062,600円
発行済株式総数	14,645,584株
従業員数	334名
本社	大阪府大東市寺川三丁目12番1号
工場	大阪府大東市寺川三丁目12番1号
主な事業内容	ファミリーレストラン事業

役員

(平成21年9月30日現在)

代表取締役社長	重里 育孝
取締役	牧野 健太郎
取締役	小瀬 透
取締役	三好 秀文
取締役	中井 豊人
常勤監査役	手川 明映
監査役	※山口 利昭
監査役	※大西 耕太郎

(注) ※印は、社外監査役であります。

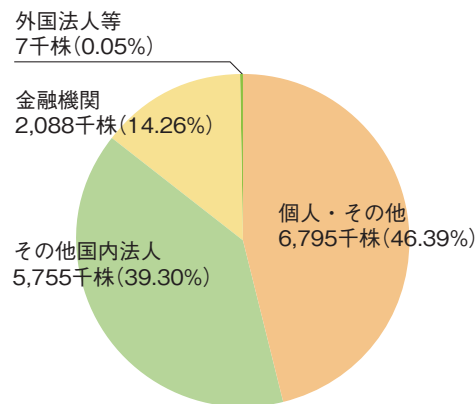
●株式の状況

発行可能株式総数	61,800,000株
発行済株式総数	14,645,584株 (うち自己株式21,784株)
株主数	4,403名

●大株主

株主名	当社への出資状況	
	持株数(千株)	持株比率(%)
株式会社さぎすな	3,920	26.76
重里育孝	2,009	13.71
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口4)	656	4.47
株式会社りそな銀行	532	3.63
アサヒビール株式会社	500	3.41
株式会社三菱東京UFJ銀行	310	2.11
みずほ信託銀行株式会社	304	2.07
東京海上日動火災保険株式会社	204	1.39
フレンドリー従業員持株会	202	1.38
株式会社菱食	142	0.96

●所有者別分布状況



株主メモ

- 事業年度 4月1日から翌年3月31日まで
- 定時株主総会 6月
- 単元株式数 1,000株
- 剰余金の配当基準日 期末配当 3月31日
中間配当 9月30日
- 基準日 定時株主総会 3月31日
その他、必要あるときはあらかじめ
公告して定めた日
- 株主名簿管理人および
特別口座 口座管理機関 東京都中央区八重洲一丁目2番1号
みずほ信託銀行株式会社
- 事務取扱場所 本店証券代行部
- 公告方法 電子公告
(<http://www.friendly-co.com/>)
ただし、事故その他やむを得ない事由
によって電子公告による公告をする
ことができない場合は、日本経済新聞に
掲載する方法により行う。
- お問合せ先 〒168-8507
(郵便物送付先) 東京都杉並区和泉二丁目8番4号
みずほ信託銀行株式会社
証券代行部
(電話照会先) 電話 0120-288-324
- 特別口座に関する
事務取次所 全国各支店
みずほインベスターズ証券株式会社
本店および全国各支店

決算公告に代えて、貸借対照表および損益計算書は、EDINET（金融商品取引法に基づく有価証券報告書の開示書類に関する電子開示システム）にて開示しております。

ホームページのご案内



<http://www.friendly-co.com/>

フレンドリーのホームページでは、店舗情報やメニュー情報を随時更新しています。

また、品質保証システムについても詳しく説明しております。是非ご覧ください。

株式会社フレンドリー

