



FRIENDLY REPORT

第55期 報告書

平成20年4月1日→平成21年3月31日



株式会社フレンドリー

証券コード：8209

ほかにはないサービスで 「いつも選ばれるお店」をめざします。

おいしい食事や居心地のいい空間を提供し、毎日お迎えするお客様の笑顔の輪を広げていくこと。これこそが、当社の願いであり、外食サービス企業として成長を続けていくための原動力です。

どんなときでも、「選ばれるお店」になるために、フレンドリーはさらなる高みをめざしてまいります。



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



ボンズ 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。

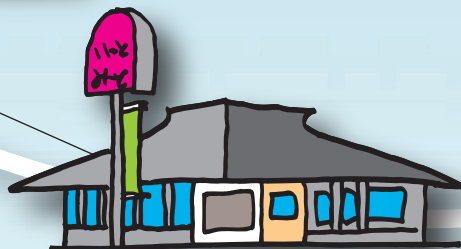
19 店舗



ダイニング・ビュッフェ
いとみと
EAT MEET

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、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





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。



日本原風景「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。

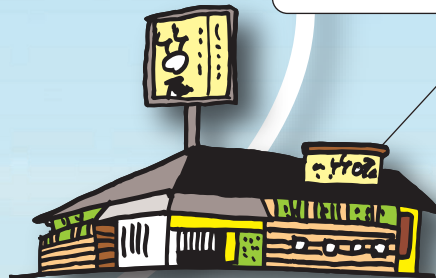
19 店舗

しゃぶしゃぶ・鍋
季節の和膳
和食竹口屋



かぐや姫の里、安芸の小京都「竹原」
をテーマにした本格的和食のお店。
しゃぶしゃぶ・鍋・季節の和膳をお
手頃価格で提供しています。

1 店舗



「おいしい」「たのしい」「ここに
いい」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



※店舗数は、
平成21年6月末予定のものです。



フレンドリーの「らしさ」を追求した 店舗経営で、中長期的な利益を 確実なものに

代表取締役社長

重里 育孝

業態動向と 当期業績について

当社は「ファミリーレストラン・フレンドリー」を筆頭に、「産直鮮魚と寿司・炉端 源ぺい」「団欒れすとらん ボンズ」「和み料理と味わいの酒土筆んぼう」など、主力4業態において、食の楽しさや団らんのひと時をお客様にお届けしております。

昨今の外食産業は、大変厳しい経営環境下にあります。特に当期については、上期は原材料の高騰、下期は世界的な金融危機の影響を大きく受けました。

この結果、当社の当期の売上高は14,470百万円、営業損失は273百万円、経常損失は260百万円、当期純損失は1,095百万円と、誠に厳しい結果となりました。

当期の主な取り組みと その成果について

現在、当社は「テーブルサービスレストラン」として、お客様がわざわざお店に足を運びたくなくなるような「当社らしい、お値打ちのあるサービス」の創造に注力しています。

その取り組みの一つが、お客様に

とってお手ごろな価格帯でありながら、品質・ボリュームとまでご満足いただけるメニューづくりです。

例えば、「ファミリーレストラン・フレンドリー」では、本年1月から990円（税込1039円）で、「サーロインステーキ」と「ヒレステーキ」の販売を開始し、大変ご好評をいただいております。

「和み料理と味わいの酒 土筆んぼう」では、若年層のアルコール離れの対策として、ウイスキーをソーダなどで割ったハイボール、野菜や果実、ヨーグルトを使った飲みやすい

ライトカクテルなどをご提供したところ、若い女性を中心にご支持をいただいております。

また「産直鮮魚と寿司・炉端 源ぺい」では、島イカ1杯分の頭・胴体・足をセットでお楽しみいただける「お刺身と天ぷら(2~3名様用)・990円(税込1039円)」が評判となり、看板メニューの一つに成長いたしました。さらに源ぺい全店ではランチ営業を開始し、「居酒屋」から「和食レストラン」として業態のイメージアップを図るとともに、高い付加価値を提供できるお店となるように努めております。



島イカ1杯分の「お刺身と天ぷら」

今後の方向性と 具体的施策について

当社がこれから取り組んでいかなければならないことは、さらなる独自性の確立です。

その一つとして挙げられるのは、

ISO9001認証取得の野崎工場から、各業態の各店舗に新鮮な食材を毎日出荷している「日配(にっぱい)」という仕組みです。これにより、新鮮で安全・安心なお料理をお客様にご提供できるのはもちろんのこと、そのときどきのお客様の好みの味・固さ・柔らかさなどに柔軟に対応することができ、また仕入れ面におきましても、野崎工場食材をトータルに管理することで、コストダウンを図ることが可能です。

店舗運営におきましては、各業態の価値や魅力をしっかりと再確認し、それをお客様にアピールできることが最も大切だと認識しております。また、業態転換や新規出店の際は、設備投資を最小限に抑え、コスト削減に努めております。

これらの施策を地道に積み重ねていくことで、当社の潜在的なロスを早期に発見し、利益確保につながる効率化経営へシフトしてまいります。

そして、株式会社フレンドリーとしての「らしさ」をより明確にすることで、当社の独自性を発揮できる機会を増やしてまいります。

株主の皆様へ

当社では、これらの方向性のもと、各業態の「らしさ」とは何かをあらためて整理し、それぞれのこだわりを商品開発や利益確保につなげていく所存です。

現在、
外食産業
をめぐる
経営環境
は大変な
時期では
あります。
しかし、



このような時期であるからこそ、「当たり前前のごことを当たり前にする」ことが外食産業に求められている道だと私は思います。

株主の皆様におかれましては、当社の持つ潜在能力をご理解いただき、「テーブルサービスレストラン」としてのさらなる発展を目指す当社に、より一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

平成21年6月

代表取締役社長 重里 育孝



ファミリーレストラン フレンドリー

オープンから30年以上を経てもなお、 ”ファミレス”のパイオニアとしてこだわりつ

郊外型ファミリーレストランの草分け

1977年オープンのフレンドリーは、郊外型ファミリーレストランの草分けの存在です。お店のコンセプトは、「おいしい」「たのしい」「こころいい」。米国の西海岸を感じさせるカジュアルなスタイルで、ファミリー層を主なターゲットに、地域に根ざした営業を心がけてきました。

折しも日本経済の高度成長期と重なり、外食産業が右肩上がりだった1980年代。順調に拡大したフレンドリーは最盛期で約100店舗を展開。その後、時代の流れとともに店舗数も変化しましたが、2007年にはオープン30周年を迎えることができました。



日本ではじめてバイキング方式を採用

オープン当初から1990年代後半まで、ファミリーレストランの主力商品は、ハンバーグ、グラタン、スパゲティ、ピザなどの単品メニューでした。しかし、フレンドリーは、米国のファミリーレストランを参考に「バイキングシステム」をいち早く日本に取り入れ、ランチバイキングやドリンクバーとしてサービスを開始。そのようなものが物珍しかった当時の日本では、大変好評となりました。

また、ファミリーレストランのメニューといえど洋食が当たり前だった時代に、「フレンドリー弁当」や「ステーキ弁当」など和膳スタイルのメニューを他社に先がけて売り出しました。

このようにフレンドリーは、商品開発において常に新しいスタイルを追求し、お客様においしさや楽しさを提供してまいりました。



現場から

これからも地域の人々に愛されるお店づくりを



フレンドリー野崎店
店長
藤木 達也

(株)フレンドリー本社に隣接している「フレンドリー野崎店」の客層は、ご婦人の集まりなど一般のお客様に加え、当社社員も多いところが特徴です。売れ筋メニューは、ランチタイムのヒレスステーキ990円(スープ・ご飯またはパン付・税込1,039円)です。いまは、お昼のバイキングを抜いて注文数の多いメニューの一つです。当店は、気持ちのいい接客サービスと、明るく清潔感のあるお店を心がけています。株主の皆様のご来店を心よりお待ちしております。

づける「フレンドリーらしさ」



こだわりのおいしさとお値打ち感こそが「フレンドリー」

フレンドリーで、いま最も注力しているのが「フレンドリーらしさ」へのさらなる追求です。言葉にすると簡単に聞こえますが、ファミリーレストランとしての存在意義や価値、独自性を見つめ直すことは、これからのフレンドリーにとって重要な課題です。特に今後、ファミリーレストランが生き残っていくためには、シズル感やおいしさはもちろんのこと、お値打ち感を感じていただける価格や産地にこだわった食材など、細部にわたる「こだわり」がますます必要になってきています。また、平日は会社員、休日は家族連れなど、多様化するお客様に繰り返しご来店いただくための宣伝活動やメニュー開発にも力を入れています。

当社のセントラルキッチンである野崎工場からお届けしている990円の「サーロインステーキ」や「ヒレステーキ」、ふっくらジューシーな食感の「チルドハンバーグ」などは、お客様より大変ご好評をいただいております。ファミリーレストランとしての新たな可能性を追求する、フレンドリーの挑戦にこれからもご期待ください。



フレンドリー 春夏メニュー 好評です!

2009年3月24日よりフレンドリー全店で、ボリューム満点のサーロインステーキ、肉本来の旨みを楽しめるヒレステーキ(各990円・税込/各1,039円)を販売いたしております。なお、平日の午前11時から午後3時まで、上記料金にてライス・スープ付きで提供しております。この機会にぜひ、ご来店ください。

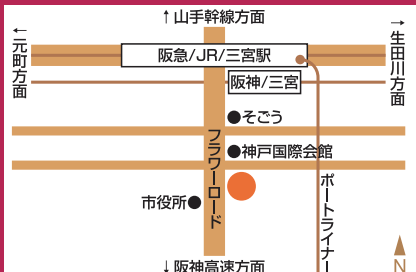
サーロインステーキ

ヒレステーキ



土筆んぼう 神戸国際会館前店 新規オープン!

2009年6月26日(予定)に「和み料理と味わいの酒 土筆んぼう 神戸国際会館前店」がオープンいたしました。私鉄・JR各線三宮駅から徒歩5分で、人通りも多く絶好のロケーションです。仕事帰りの会社員や若いカップルやグループを主なターゲットとしており、客単価は約3000円。個室感ある落ち着いた雰囲気とワンランク上のサービスが人気のお店です。



土筆んぼう 神戸国際会館前店
 神戸市中央区磯上通り8丁目1-19
 カーサグランデビル3F
 TEL: 078 (231)7281

貸借対照表

(単位：百万円)

	当期末	前期末
	平成21年3月31日現在	平成20年3月31日現在
(資産の部)		
流動資産	3,170	3,183
固定資産	7,343	8,351
有形固定資産	4,692	5,331
無形固定資産	46	59
投資その他の資産	2,603	2,960
資産合計	10,513	11,534
(負債の部)		
流動負債	1,566	1,479
固定負債	2,038	2,018
負債合計	3,605	3,497
(純資産の部)		
株主資本	7,806	8,902
資本金	3,975	3,975
資本剰余金	3,058	3,058
利益剰余金	783	1,879
自己株式	△ 10	△ 9
評価・換算差額等	△ 898	△ 865
その他有価証券評価差額金	32	65
土地再評価差額金	△ 930	△ 930
純資産合計	6,908	8,037
負債・純資産合計	10,513	11,534

損益計算書

(単位：百万円)

	当期	前期
	平成20年4月 1日から 平成21年3月31日まで	平成19年4月 1日から 平成20年3月31日まで
売上高	14,470	16,130
売上原価	4,646	5,221
売上総利益	9,823	10,908
販売費及び一般管理費	10,097	11,073
営業損失	273	165
営業外収益	189	199
営業外費用	176	182
経常損失	260	148
特別利益	11	250
特別損失	751	252
税引前当期純損失	1,000	△ 149
法人税、住民税及び事業税	37	36
法人税等調整額	57	18
当期純損失	△ 1,095	△ 204

キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)

	当期	前期
	平成20年4月 1日から 平成21年3月31日まで	平成19年4月 1日から 平成20年3月31日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	57	339
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ △ 47	△ △ 456
財務活動によるキャッシュ・フロー	51	80
現金及び現金同等物の増減額 (△は減少)	61	△ 36
現金及び現金同等物の期首残高	2,820	2,857
現金及び現金同等物の期末残高	2,882	2,820

期末配当についてのお知らせ

当期の期末配当金につきましては、厳しい業績に鑑み、まことに遺憾ながら見送らせていただきました。株主の皆様には、深くお詫び申し上げますとともに、次期の黒字回復に向けて全社一丸となって努力を続けますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

株主資本等変動計算書

(単位：百万円)

当期 平成20年4月 1日から 平成21年3月31日まで	株主資本					評価・換算差額等			純資産 合計
	資本金	資本 剰余金	利益 剰余金	自己株式	株主資本 合計	その他 有価証券 評価差額金	土地再評価 差額金	評価・換算 差額等合計	
平成20年3月31日残高	3,975	3,058	1,879	△ 9	8,902	65	△ 930	△ 865	8,037
当期中の変動額									
当期純損失 (△)			△ 1,095		△ 1,095				△ 1,095
自己株式の取得				△ 0	△ 0				△ 0
株主資本以外の項目の 当期中の変動額 (純額)						△ 32		△ 32	△ 32
当期中の変動額合計	—	—	△ 1,095	△ 0	△ 1,096	△ 32	—	△ 32	△ 1,128
平成21年3月31日残高	3,975	3,058	783	△ 10	7,806	32	△ 930	△ 898	6,908

定番メニューとして愛され続ける フレンドリーハンバーグの こだわりとは？



フレンドリーの定番メニューといえば、どの世代にも人気のハンバーグ。その美味しさの秘密は、野崎工場のISO9001認証ラインで、ふっくらジューシーに仕上げる、こだわりの製法にありました。またファミリーレストランでは数少ない氷温流通を活用することで、ハンバーグの美味しさをさらに際立たせています。

●ハンバーグができるまで

1



毎日、必要な数
だけを生産！

生産数だけ材料を準備

フレンドリーのハンバーグは、出荷予測から生産計画、材料の調達、検品、軽量、記録を前日に行います。その後、生産ロット毎に材料を一定温度で解凍します。

2



食感が命の荒挽きミンチ

ハンバーグの主原材料は、オーストラリア産ビーフとカナダ産ポーク。生産当日に解凍したブロック肉を、食感が残るように荒挽きミンチにします。

3



練りこみは食感を大切に

ミンチ肉に、ソテー玉葱、特製パン粉、液卵、牛乳、調味料を加え、練りこみます。肉の食感を大切にするため、練り時間は綿密に計算されています。

4



ふんわり感は和菓子に使う製餡機にヒントに！

練り肉からハンバーグへ

練り肉は、成形機を通してふんわり感たっぷりハンバーグに成形されます。その後、自動的にトレーに載せられ、包装・形成ラインへ搬送されます。

5



品質と安全性をしっかり検査

包装済みのハンバーグは、X線検査、金属探知、重量検査の順で自動検査され、全体の1%程度が規格外品として排出されます。合格品は氷温庫に一時保管されます。

6



知覚認定の試験を合格したスタッフが官能検査を担当

合格のハンバーグのみ出荷

一時保管されたハンバーグは、生産ロット毎に検査室による抜き取り調査を行います。調理と官能、表示などの最終チェックを経て、出荷承認が下り、店舗へ配送されます。

現場から



生産本部
野崎工場課長
若林 広之

ファミリーレストラン業界では、凍結流通が一般的な中において、フレンドリーのハンバーグは、4、5年前から氷温流通での提供を行っております。そのため、製造過程はもちろんのこと、出荷から店舗に届き、調理され、お客様に召し上がっていただくまでの温度履歴は徹底的に管理されております。この品質管理こそがフレンドリーのこだわりであり、おいしさの秘密です。ぜひ一度、店舗にてご賞味ください。

会社の概要

(平成21年3月31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	337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6月25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、会社法第2条第16号に定める社外監査役であります。

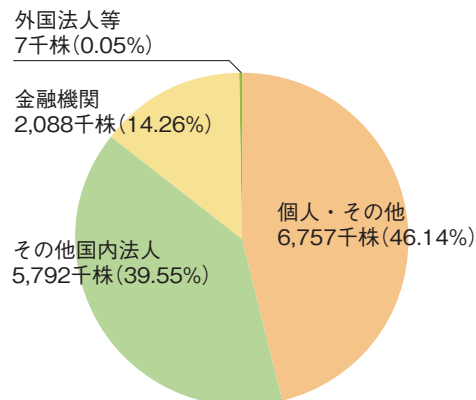
●株式の状況

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20,985株)
株 主 数	4,364名

●大株主

株 主 名	当社への出資状況	
	持株数(千株)	持株比率(%)
株式会社きずな	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
フレンドリー従業員持株会	204	1.39
東京海上日動火災保険株式会社	204	1.39
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
事務取扱場所 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
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。
- お問い合わせ先 〒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 みずほ信託銀行株式会社
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



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。

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

株式会社フレンドリー

