

FRIENDLY

FRIENDLY REPORT

第56期 報告書

平成21年4月1日→平成22年3月31日



株式会社フレンドリー

証券コード：8209

お客様満足度向上のために、あらゆる改善・向上を図ってまいります。

このたび新業態として立ち上げた「釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺」[新・酒場 なじみ野]は、お手頃価格でおいしい食事を楽しみたいというお客様のニーズをうまくつかみ、いずれもご好評をいただいております。

今後とも、お客様満足度向上のため、品質・価格・サービス等あらゆる面から改善・向上に取り組んでまいります。



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。

31 店舗



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。

13 店舗



※店舗数は、平成22年6月末予定のものです。



「おいしい」「たのしい」「こころいしい」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。お客様の健康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。

38 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。

8 店舗

新・酒場
なごみ野



「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」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。

2 店舗





業態の選択と集中を行い、 確実な収益基盤を構築して まいります。

代表取締役社長

重里 育孝

Q1 当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。

第56期(平成21年4月1日～平成22年3月31日)の営業のご報告をお届けするにあたり、ご挨拶を申し上げます。

当社を取り巻く環境は、長引く景気低迷や低価格店との競争激化で客数が減少し、依然として厳しい状況が続いております。

そのような中、当社は収益力の回復を最優先に、原価の見直し、人件費・店舗賃借料・水光熱費等の削減に取り組み、相応の成果を収めました。しかしながら、お客様の生活防衛意識の高まりによる外食離れに歯止めがかからず、売上高は想定以上の減少を余儀なくされました。

その結果、誠に遺憾ながら、当期の売上高は、12,241百万円(前期比2,229百万円の減少)、営業損失は544

百万円(前期比271百万円の増加)、経常損失は509百万円(前期比249百万円の増加)、当期純損失は1,903百万円(前期比807百万円の増加)となりました。

Q2 当期の取り組みについて

当期も前期に引き続き、最大限の経費削減を行うとともに、不採算店の整理や、新しい収益源を開拓するための新業態の開発に取り組みました。

不採算店の整理につきましては、合計21店舗を閉店いたしました。閉店の内訳は、21店舗のうち14店舗は完全撤退、7店舗は業態転換となっております。

依然続く既存店の売上低調に加え、当期は店舗閉鎖に絡んだ特別損失を計上することになり、忸怩たる思いではありますが、当期のこういった見直しが次期以降の収益改善へつながるものと期待しております。

一方、新業態の開発につきましては、昨年9月以降、8店舗

(平成22年6月30日現在)出店いたしました低価格のセルフうどん店「釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺」が、節約志向のお客様のニーズを掴み、いずれの店舗の売上も大変好調に推移しております。

また、昨年10月に試験店舗をオープンしてメニュー実験に取り組んでおりました都市型低価格居酒屋「新・酒場なじみ野」につきましては、本年4月、大阪府高槻市に実質的な第1号店を出店いたしました。

Q3 今後の業態転換の方向性は？

当社の経営方針としては、まずは業績回復が最重要課題であると考えております。そのために、今後も経営資源の集中と選択を行うとともに、業態構成の見直し・再構築を継続して進めてまいります。

当面は、新業態であるセルフうどん店「釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺」に、経営資源を集中してまいります。セルフうどん店は、老若男女問わず幅広く受け入れられ、なおかつ利益性の高い業態です。次期は「香の川製麺」を他業態からの転換と新規店開発により出店を加速させ、低価格帯業態の柱として、業態確立に向けた努力を継続してまいります。まずは次期で約20店舗、今後3年間で合計約50店舗を出店する計画です。

その他の業態の取り組みを挙げますと、「産直鮮魚と寿司・炉端 源べい」では、サントリーグループ傘下のサントリービア&スピリッツ株式会社と業務提携を行い、同社のプログラムを活用して新メニューの開発やスタッフ教育を強化しております。また、「ファミリーレストラン フレンドリー」では溶岩石の石焼で食べるステーキとハンバーグを、

「団欒れすとらん ポンズ」では、人気メニューである串揚げ・串焼きの拡充を進めております。加えて「和み料理と味わいの酒 土筆んぼう」でもメニュー構成の見直しに取り組んでおります。

現在、それぞれの既存業態で取り組んでいるメニュー開発はまだ試験段階ではありますが、いずれも一定の手応えを感じており、レギュラーメニューとして本格的に導入の予定です。これらは、今後の当社既存店舗の活性化に貢献してくれるものと期待しております。

Q4 株主の皆様に向けて

当社では、お客様の満足度の向上が売上増加につながるの考えから、いままで以上に、お客様の立場・視点に立ち、その声に耳を傾けていくため、このたび、経営企画部に新たに「CS(Customer Satisfaction)委員会」を立ち上げました。これにより、「お客様満足」に対して全社的に取り組むことで、より良いサービスの提供に努め、来客数の増加および売上高の回復を目指してまいります。

さらに当社では厳選された好立地に積極的に出店し、今後3年間で関西における郊外型外食に強みをもつ企業グループとして、より強固な経営基盤づくりに努めてまいります。そして、経営改革の手を緩めることなく早期の業績回復と復配に目途を立ててまいります。

株主・投資家の皆様におかれましては、より一層のご理解とご支援をお願いいたします。

平成22年6月

代表取締役社長 **重里 育孝**

“安くて旨いもの”を 感謝の気持ちで提供する 新感覚の低価格酒場



「おかえりなさい」の声でお客様を お迎えする新感覚の酒場

本年4月29日、阪急高槻市駅前に、当社の新業態「新・酒場 なじみ野」がオープンいたしました。

「新・酒場 なじみ野」のコンセプトは、30代後半から60代前半の仕事帰りの会社員をターゲットにした、『“安くて旨い、毎日通いたくなる居心地のよい”新時代の酒場』。

屋号のネーミングは、「おなじみ」のお客様に気軽にご来店いただける「フィールド(=野)」にしたいという思いに由来しています。ご来店いただいたお客様に対して「おかえりなさい」というお声がけが始まる、家庭的な雰囲気での接客サービスを大切にしながら、おひとり様でもグループでも、価格やシーンを気にせず、飲みたいとき、

食べたいときに気軽にお立ち寄りいただける店づくりを目指しています。

業態開発にあたっては、外食ニーズが低価格帯へシフトしている社会的環境を受け、当社でも

営業第1部
なじみ野プロジェクト課長

切山 一朗



都市型低価格居酒屋の開発に乗り出しました。そこで、昨年10月に「和み料理と味わいの酒 土筆んぼう」南海難波駅前店を、「新・酒場 なじみ野」の試験店舗として転換し、店舗運営・管理やメニュー設定の実験・検証を行ってまいりました。

実質的な1号店として開発された、 「阪急高槻市駅前店」

南海難波駅前店での運営成果を踏まえ、阪急高槻市駅前店を「新・酒場 なじみ野」の実質的な第1号店としてオープン。商業地と住宅地が隣接する駅前に立地しており、一人でも入りやすい開放的な入口から入ると、カウンター中心の客席からはキッチンが見え、ライブ感を感じさせます。

また、お客様へのサービスも、当社が長年、外食産業で培った接客ノウハウを活かすことで、今までの低価格居酒屋にはない、清潔感あふれる身だしなみや活気のある表情、そして元気な挨拶とアットホームな雰囲気、また来たくなるお店づくりを目指しています。

お客様に感謝の気持ちが伝わる 店づくりを目指して

阪急高槻市駅前店は、オープン当初から大勢のお客様でにぎわい、注文後1分以内に提供されるクリーミーな泡立ちの生ビール中350円(税込)、揚げたてのさくさくした歯ごたえが自慢の天ぷら90円(税込)~が人気メニューです。平均客単価は2,000円前後、ドリンク比率が50%で、利益率の高い収益構造となっております。

そのほかは、炭酸の効きにこだわったハイボール250円(税込)、焼酎290円(税込)~など40種類のドリンクや、新鮮なさしみ290円(税込)、手作り感のある一品料理150円(税込)といった約80種類の料理をすべて低価格帯で取り揃え、仕事帰りや遊び帰りの軽い飲食から、休日の夕食まで、幅広い用途にリーズナブルな価格でご利用いただけるお店です。

今後の出店計画については、既存店舗の運営状況を随時検証しながら、低価格帯業態の第二の柱となるよう展開してまいります。

訪問レポート なじみ野 阪急高槻市駅前店

阪急電鉄高槻市駅の南口を出ると、「なじみ野」の看板はすぐ目の前に現れます。

開かれた入口から中に入ると、若い女性スタッフ達の「おかえりなさい!」という元気な声とともに、昭和の懐かしい歌謡曲が耳に入ってきます。「昭和30年~40年代の高度経済成長期の居酒屋をイメージした」(営業第1部 なじみ野プロジェクト課長 切山一朗)だけあって、壁にはメニューのほか、いたるところに昔の映画やお酒のポスターが貼られており、まるで昭和時代へタイムスリップしたような懐かしさを覚えます。



昭和レトロを思わせる店内

このようなお店づくりには「経済の低迷が続くなか、日本全体が元気だったあの頃を思い出して、もう一度みんなに元気になってほしい」(切山)という、当社の思いが込められています。

4月29日のオープンからまだ間もないにもかかわらず、「リピート率はとても高い。週2~3回お越しになる方や、中にはほぼ毎日のように来られる常連様もいらっしゃいます」と語るのは、なじみ野 阪急高槻市駅前店 マネージャーの砂原勝。来客層は30代~60代前半の男性がメインですが、女性のお客様も多く、この日も仕事帰りと思われる5~6人の女性グループや、若い男女のカップルなど、幅広い年齢層のお客様が見られました。

ここで、なじみ野自慢のメニューをいくつかご紹介しましょう。

まずは「まぐろの赤身」(590円)。なじみ野のお刺身は冷凍ものを一切使用しておらず、特にまぐろは国産ものを丸ごと一本で仕入れています。分厚く切られた赤身には旨味が凝縮されており、お値打ち感は十分です。

次に、常連様の間で人気の「自家製 牛すじ煮込み」(190

円)は、とろとろにやわらかく煮込まれた牛すじに醤油がしっかりとしみ込んでいて、酒の肴にはもってこいの味です。

そして、お客様から「おいしい」との声が多い「天ぷら」(90円~)は、野菜や魚をはじめ、豆腐やカマンベールチーズなどの変わりだねも充実しており、メニューは全部で35種類以上! 揚げたてサクサクの天ぷらを、お好みで天つゆ、ソース、藻塩につけてお召上がりいただけます。

このようなお値打ち感のあるお料理と女性スタッフ達の元気な声、そしてきめ細かなサービスに、地元での評判は上々です。「大都会には似合わないですが、小さな街には欠かせない、地元密着型の『なじみの店』になりたいですね」と砂原は言います。

「重要なのは、『何を食べてもらうか』ではなく、『どこで食べてもらうか』。なじみ野は和食や中華の専門店ではありませんが、お客様がそのときどきで召上がりたいものをご提供できるよう、今後もメニューを増やし、『今日もなじみ野で食べよう』と思っただけのようなお店づくりを目指します」(切山)。

活気あふれる空間とおいしいお料理で、一日の疲れを癒し、明日への英気を養っていただきたい。それがなじみ野スタッフ達の願いです。



なじみ野自慢のメニュー



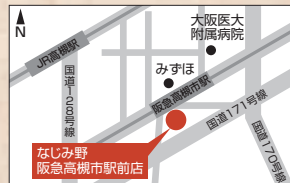
マネージャーの砂原(左)と明るいスタッフ

新・酒場 なじみ野 阪急高槻市駅前店

大阪府高槻市城北町2丁目2番8号
228ビル1F

電話 : 072-671-3622

営業時間 : 14:00~深夜23:30



貸借対照表

(単位:百万円)

	当期末 平成22年3月31日現在	前期末 平成21年3月31日現在
(資産の部)		
流動資産	2,543	3,170
固定資産	6,226	7,343
有形固定資産	3,766	4,692
無形固定資産	54	46
投資その他の資産	2,405	2,603
資産合計	8,770	10,513
(負債の部)		
流動負債	2,230	1,566
固定負債	1,536	2,038
負債合計	3,766	3,605
(純資産の部)		
株主資本	5,902	7,806
資本金	3,975	3,975
資本剰余金	3,058	3,058
利益剰余金	△ 1,119	783
自己株式	△ 11	△ 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	5,004	6,908
負債・純資産合計	8,770	10,513

損益計算書

(単位:百万円)

	当期 平成21年4月 1日から 平成22年3月31日まで	前期 平成20年4月 1日から 平成21年3月31日まで
売上高	12,241	14,470
売上原価	3,772	4,646
売上総利益	8,468	9,823
販売費及び一般管理費	9,013	10,097
営業損失	544	273
営業外収益	193	189
営業外費用	158	176
経常損失	509	260
特別利益	3	11
特別損失	1,359	751
税引前当期純損失	1,866	1,000
法人税、住民税及び事業税	36	37
法人税等調整額	—	57
当期純損失	1,903	1,095

キャッシュ・フロー計算書

(単位:百万円)

	当期	前期
	平成21年4月 1日から 平成22年3月31日まで	平成20年4月 1日から 平成21年3月31日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	△ 414	57
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 104	△ 47
財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 83	51
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	△ 602	61
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期末残高	2,280	2,882

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、次期の黒字回復を確かなものにするために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21年4月 1日から 平成22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21年3月31日残高	3,975	3,058	783	△ 10	7,806	32	△ 930	△ 898	6,908
当期中の変動額									
当期純損失(△)			△ 1,903		△ 1,903				△ 1,903
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)						△ 0		△ 0	△ 0
当期中の変動額合計	—	—	△ 1,903	△ 0	△ 1,903	△ 0	—	△ 0	△ 1,904
平成22年3月31日残高	3,975	3,058	△ 1,119	△ 11	5,902	32	△ 930	△ 898	5,004

「フレンドリー」限定 「溶岩石・石焼きステーキ& 和牛入りハンバーグ」新登場!

「ファミリーレストラン フレンドリー」古市店・瓢箪山店・泉北豊田店・美原店・野崎店の5店舗をはじめとして、「溶岩石」で焼く「特製ステーキ」と「和牛入り特製ハンバーグ」を好評販売中です。



「特製ステーキ」には、厳しい安全基準をクリアしたオーギービーフを使用。表面だけを焼いてお出しますので、溶岩石でお好みの焼き加減

まで焼いてお召し上がりいただけます。溶岩石が発する遠赤外線が、素材を外と中から均一にふっくら柔らかく焼き上げるとともに、表面にある無数の気泡が、お肉の旨みは残しつつ余分な脂を吸収しますので、とてもヘルシーです。

また、旨みたっぷりの肉汁溢れる「和牛入り特製ハンバーグ」は、和牛を配合しておいしさアップ。溶岩石による温熱効果で、最後までアツアツのままお召し上がりいただけます。



ソースは、玉葱、大根おろし、りんごなど15種類の材料とスパイスをふんだんに使った「自家製オリジナルオニオンソース」か「自家製柚子ポン酢」の2種類からお選びいただけます。是非一度ご賞味ください。

「釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺」 好評につき出店を加速

昨年9月以降、8店舗(2010年6月30日予定)出店中の低価格のセルフうどん店「釜揚げ讃岐うどん 香の川製麺」の売上が好調に推移しております。

当店のうどんは、コシの強さと風味の良さ、かつお・昆布をベースにした関西風の「だし」が特徴です。天ぷらやおにぎりといった充実のサイドメニューと組み合わせて500円~600円という低価格で召し上がっていただけることも、幅広い年齢層の方に喜んでいただいております。

「香の川製麺」は、高い利益性を保てることから、次期以

降、早期に店舗拡大を強化し、運営効率を高めてまいります。今後の出店計画としまして、まず次期は、他業態からの転換と新規店舗の開発により20店舗の出店を行い、今後3年間で合計約50店舗を展開する予定です。



今後の出店スケジュール

- 2010年7月初旬 (仮称)和歌山川辺店
- 2010年7月下旬 (仮称)枚方招堤店
- 2010年8月中旬 (仮称)枚方津田店

会社の概要

(平成22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	326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22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、社外監査役であります。

●株式の状況

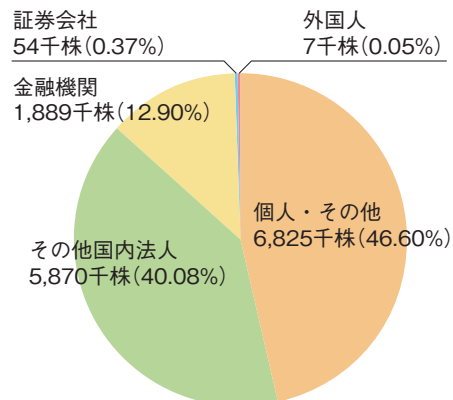
発行可能株式総数	61,800,000株
発行済株式総数	14,645,584株 (うち自己株式22,584株)
株主数	4,430名

●大株主

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
株式会社きずな	3,920	26.81
重里育孝	2,009	13.74
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口4)	656	4.49
アサヒビール株式会社	500	3.42
株式会社りそな銀行	442	3.02
株式会社三菱東京UFJ銀行	255	1.74
みずほ信託銀行株式会社	249	1.70
フレンドリー従業員持株会	208	1.43
東京海上日動火災保険株式会社	204	1.40
サントリービア&スピリッツ株式会社	200	1.37

(注) 持株比率は、自己株式(22,584株)を控除して計算しております。

●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。
〒168-8507
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 0120-288-324
- お問合せ先
(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)に基づき
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。

特別口座について

株券電子化前に「ほふり」(株式会社証券保管振替機構)を利用されていなかった株主さまには、株主名簿管理人である左記のみずほ信託銀行株式会社に口座(特別口座といいます。)を開いたしております。

特別口座に記載された株式については、引き続き株主さまとしての権利(配当金の受領等)は保護されますが、市場での売買ができないなど一定の制約がございます。

市場での売買を行うには、特別口座から証券会社の口座に株式を振替える必要があります。特別口座についてのご照会は、左記の電話照会先をお願いいたします。

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



この報告書は、FSC 認証紙を使用しています。