

URL <http://www.royal-holdings.co.jp>

*Fine food is our business for  
the people hospitality cleanliness*

**ROYAL**

---

**ROYAL**

---

平成19年12月期 第1四半期決算 補足説明

平成19年5月7日

ロイヤルホールディングス株式会社 (証券コード:8179)

平成19年テーマ「収益性向上の加速化」の第一歩  
M&A効果により2期連続増収／経営の効率化も進み第1四半期は増益に転ず

【百万円】

	平成19年度 第1四半期	平成18年度 第1四半期	前年同期比	
売上高	28,271	26,364	+ 1,907	(+ 7.2%)
営業利益	965	783	+ 182	(+ 23.3%)
経常利益	1,048	863	+ 185	(+ 21.4%)
四半期純利益	477	389	+ 88	(+ 22.8%)

《参考：業績推移》

第1四半期	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度
売上高	23,705	23,614	26,364	28,271
営業利益	1,034	882	783	965
経常利益	1,131	954	863	1,048
当期純利益	604	426	389	477

## ロイヤルホスト改善の効果・ホテル事業の成長が全体を底上げ

【百万円】

	外部売上高	営業利益	主な差異要因
平成18年度第1四半期 合計	26,364	783	
外食事業	+ 1,630	+ 57	テンコーポレーション連結分増加、RH改善効果
食品事業	▲ 35	+ 48	比較的利益率の高い内部売上増加(+212)
機内食事業	+ 49	▲ 1	依然外部環境は厳しい
ホテル事業	+ 264	+ 64	新店増床効果(札幌駅前、東京目白、仙台)
消去又は全社	—	+ 14	—
平成19年度第1四半期 合計	28,271	965	

## 【外食事業概要】

平成18年度第1四半期	外部売上高	営業利益
	21,972	474
テンコーポレーション連結通年化	+ 2,451	+ 13
ロイヤルホスト事業	▲ 707	+ 199
その他外食事業	▲ 114	▲ 26
間接経費	—	▲ 129
平成19年度第1四半期	23,602	531



のれん償却後営業利益

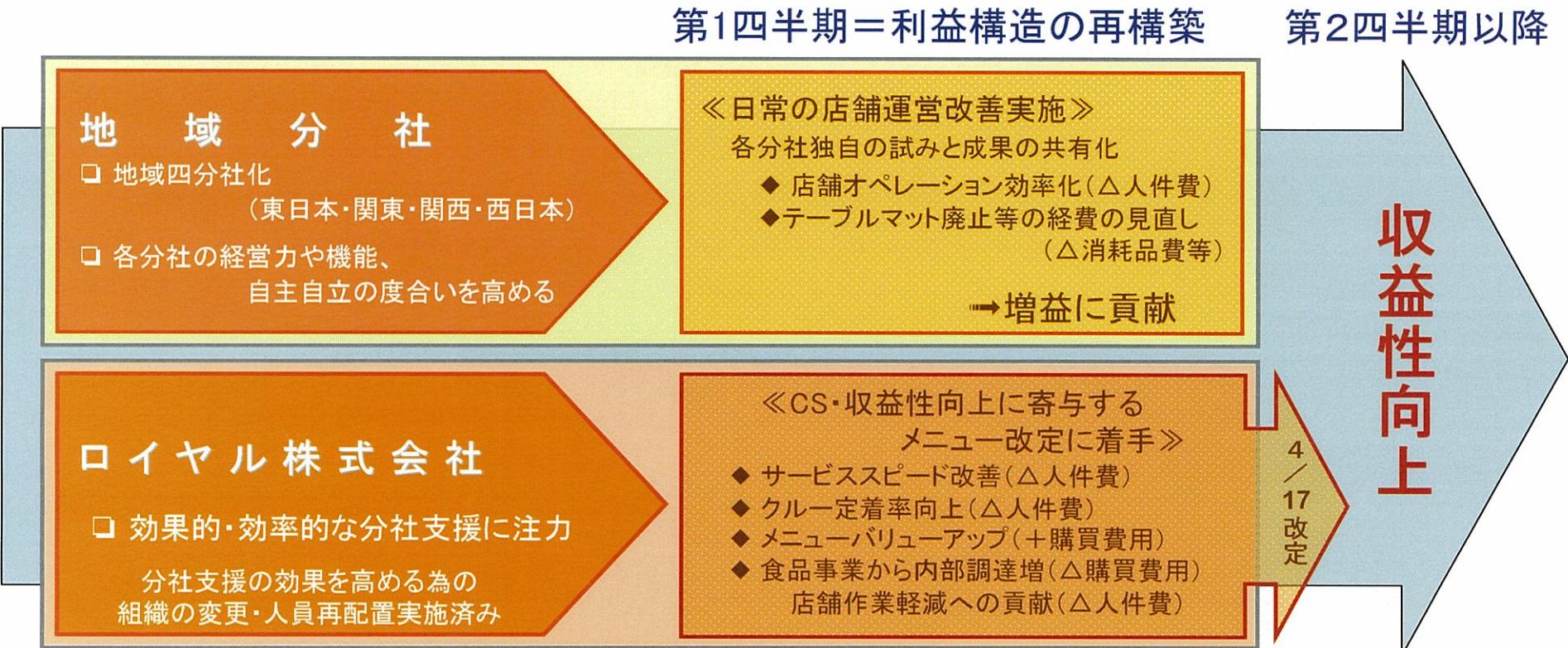
内訳は次頁『ロイヤルホストの施策』参照※

一部事業で減収・減益

新システム稼動費用等発生 など

期初  
計画

店舗運営の改善による収益性向上に挑戦：営業利益+9億円  
 人件費△5億円／購買費用△2億円／消耗品費等△2億円（△:削減／+:価値向上）



《ロイヤルホスト第1四半期収益改善進捗》 前年同期比営業利益率:+1.8% (2.5%⇒4.3%)

購買費用削減

△0.1億円

本格的な効果は第2四半期以降に発現を目指す

人件費削減

△1.4億円

地域分社の活動で第1四半期に効果が発現

消耗品費等削減

△1.0億円

同上 (売上減少に伴う減少分を含む)

計△2.5億円 その他+0.5億円 ⇒ ※前頁ロイヤルホスト事業増益+1.99億円

## &lt;ホテル事業&gt;

新店効果及び稼働率向上による  
增收・増益の継続

新店効果:

外部売上+195百万円、営業利益+9百万円

稼働率(前年同期比): 80.5% ⇒ 81.8%



**Richmond Hotel**

## &lt;機内食事業&gt;

厳しい環境下ではあるが、生産効率の改  
善の継続、搭載数

増加により、前年  
同期並みの利益  
水準を確保



## &lt;食品事業&gt;

外部売上高は若干減少(▲35百万円)し  
たが、内部売上  
増加(+212百万円)  
により収益力は改善



## 新ブランド“リッチモンドホテル”的展開

- 新規出店予定 ◇ 福岡天神 → 250室(4月12日)
- ◇ 長崎思案橋 → 209室(6月27日)
- ◇ 福島駅前 → 204室(10月)
- ◇ 高知 → 234室(10月)

参考値: 客室数推移(室)

H18/3	H18/12	H19/3	H19/6予定
2,807	3,109	3,109	3,568

## オペレーション品質の高さに基づく競争力を維持

→ 今年度も外資系エアライン複数社から表彰

参考値: 搭載実績

(ロイヤル(株)エーケイタリング事業部、(株)関西インフライトケイタリング)

	H18/3	H19/3	前年同期比	H18通年
搭載便数(便)	11,722	12,252	+530	49,700
搭載食数(千食)	727	751	+24	3,028

## ロイヤルホスト改革の一環でセントラルキッチン機能活用促進

→ 4月17日メニュー改定に当たり

- 魅力あるメニュー創り
- 店舗での利便性向上
- 店舗での作業効率改善

} に寄与する食材供給