

会社名 株式会社王将フードサービス  
 代表者名 代表取締役社長 渡邊 直人  
 (コード番号 9936 東証1部)  
 問合せ先 経営企画部(連絡先 075-595-4484)

## 平成26年2月 月次売上高等について

当社の平成26年2月度 月次売上高等について、下記の通りお知らせいたします。

### 1. 月次動向(直営店)

本年2月の直営店における全店売上高対前年同月比は103.8%、既存店は同100.4%となりました。  
 関東地方を中心に記録的な大雪の影響があったものの、全店キャンペーンの効果等により、既存店売上は0.4%のプラスとなりました。  
 2月の新規出店は、イオン帯広店(北海道)の1店舗。  
 3月の新規出店は、太子店、長尾店(大阪府)、旭川末広店(北海道)、門前仲町店(東京都)、綾川店(香川県)の5店舗。

### 2. 直営店 対前年同月比推移(売上高・客数・客単価)

(単位：売上・客数：% / 客単価：円)

	直営全店実績						直営既存店実績					
	売上高		客数		客単価		売上高		客数		客単価	
	前期	当期	前期	当期	前期	当期	前期	当期	前期	当期	前期	当期
4月	104.7	101.2	101.7	101.8	861	856	99.6	95.1	96.3	95.0	866	863
5月	102.7	102.0	99.5	102.6	860	855	97.3	96.7	93.8	96.7	865	863
6月	104.1	104.9	101.0	105.8	854	848	98.2	100.0	94.6	100.3	859	854
第1四半期計	103.8	102.7	100.7	103.3	859	853	98.3	97.2	94.9	97.3	863	860
7月	103.2	100.6	100.4	101.8	856	846	97.3	96.0	94.0	96.5	861	853
8月	105.7	103.9	102.1	105.0	852	843	100.4	98.9	96.3	99.5	857	848
9月	106.8	99.7	103.0	101.4	854	839	100.5	95.3	96.2	96.6	860	844
第2四半期計	105.2	101.5	101.9	102.8	854	843	99.4	96.8	95.5	97.6	859	848
第2四半期累計	104.6	102.1	101.3	103.1	856	848	98.9	97.0	95.2	97.5	861	854
10月	104.0	98.4	100.9	100.8	851	831	97.5	94.3	93.9	96.1	858	835
11月	107.7	103.2	104.7	104.2	857	849	100.6	99.6	96.9	100.2	864	854
12月	107.2	106.5	105.1	106.4	857	858	100.0	102.8	97.2	102.4	864	862
第3四半期計	106.3	102.7	103.6	103.8	855	846	99.3	99.0	96.0	99.6	862	851
第1-3四半期累計	105.1	102.3	102.1	103.3	856	847	99.0	97.7	95.5	98.2	861	853
1月	107.2	105.3	105.3	105.7	858	855	100.2	100.9	97.5	100.8	864	859
2月	101.5	103.8	101.8	104.4	850	845	95.0	100.4	94.5	100.5	856	849
3月	104.1		104.7		852		98.6		98.4		859	
第4四半期計	104.3	104.6	104.0	105.1	853	850	98.0	100.6	96.9	100.7	860	854
第3-4四半期累計	105.3	103.5	103.8	104.3	854	848	98.7	99.6	96.4	100.0	861	852
通期累計	104.9	102.7	102.5	103.6	855	848	98.8	98.2	95.8	98.6	861	853

注1. 上記売上、客数データは、前年同月実績との対比によるものであります。また、当期の通期累計は、4月～2月の累計数値であります。

注2. 既存店とは、新規開店後15ヶ月以内の店舗及び前年・本年同月の改装店舗を除いた店舗を対象としております。

### 3. 2月・3月(予定)の出退店及び今期の店舗数推移

	区分	店舗名	開店日	住所	床面積	客席数	駐車場
開店	直営店	イオン帯広店	2月28日	北海道帯広市西4条南20丁目1	65.8坪	63席	共同
		太子店	3月5日	大阪市西成区太子1-3-18 ノザキビル	54.4坪	41席	一台
		長尾店	3月12日	大阪府枚方市長尾播磨谷1-2786-1	58.7坪	72席	37台
		旭川末広店	3月22日	北海道旭川市末広町東1条4丁目	55.0坪	55席	42台
		門前仲町店	3月25日	東京都江東区門前仲町1-4-6	50.0坪	48席	共同
		綾川店	3月26日	香川県綾歌郡綾川町萱原539-2	74.7坪	73席	共同
	F C店	浄心店	2月28日	愛知県名古屋市西区城西4丁目3208	25.9坪	41席	一台

	区分	店舗名	退店日	住所	床面積	客席数	駐車場
閉店	直営店	伏見稲荷店	2月1日	京都市伏見区深草一ノ坪町38-15	24.7坪	51席	一台
		太子店	2月24日	大阪市西成区太子2-3-3	27.0坪	40席	一台
		松阪店	3月17日	三重県松阪市駅部田町峰戸67-5	68.0坪	82席	30台
		石山店	3月31日	滋賀県大津市晴嵐1-17-4	24.6坪	86席	7台
	F C店	東加古川駅前店	2月21日	兵庫県加古川市平岡新在家1-262-1	10.0坪	25席	一台
		赤穂海浜店	3月1日	兵庫県赤穂市中浜町31-12	48.9坪	41席	30台

注. 3月(予定)の店舗については、開示日時点の情報に基づいており、開店日等が変更となる場合があります。

	直営店			FC店			全店		
	開店	閉店	月末店数	開店	閉店	月末店数	開店	閉店	月末店数
前期末店舗数			438			223			661
平成25年4月	5	0	443	0	0	223	5	0	666
5月	0	0	443	1	0	224	1	0	667
6月	2	0	445	1	0	225	3	0	670
7月	2	0	447	1	0	226	3	0	673
8月	2	0	449	0	1	225	2	1	674
9月	0	2	447	1	0	226	1	2	673
第2四半期累計	11	2	447	4	1	226	15	3	673
10月	2	0	449	0	0	226	2	0	675
11月	4	1	452	1	2	225	5	3	677
12月	4	0	456	1	0	226	5	0	682
平成26年1月	0	0	456	0	0	226	0	0	682
2月	1	2	455	1	1	226	2	3	681
3月	5	2	458	0	1	225	5	3	683
累計	27	7	458	7	5	225	34	12	683

(予定)

#### 4. 全店フェア 2月実施・3月実施中について

- お客様へのサービスと調理技術・料理の質的向上を目的として、平成13年6月よりスタートした定番メニューの月替りフェアの2月の実施状況及び3月実施・予定は以下の通りです。

2/1(土)～2/15(土)	東日本：牛骨塩ラーメン	税込 490円 → 400円
2/1(土)～2/15(土)	西日本：みそラーメン	税込 504円 → 470円
2/16(日)～2/28(金)	東日本：麻婆豆腐	税込 472円 → 400円
2/16(日)～2/28(金)	西日本：回鍋肉	税込 472円 → 400円

【3月1日～15日】

【東日本フェア】

【3月1日～15日】

【西日本フェア】

【3月16日～31日】

【東日本フェア】

【3月16日～31日】

【西日本フェア】



#### 5. 環境問題対策・省エネへの取り組みについて

- 使用電力削減対策：**中部電力管内の「長久手店」「一宮バイパス店」、東京電力管内の「池袋東口店」について主に照明部分の交換工事を実施。引き続き「春日井店」「岡崎インター店」「枚方店」「西大路五条店」において照明の高効率化並びに排気ファンの自動制御対策を実施予定。
- 排気・排熱の利用：**厨房機器(茹麺器、フライヤーなど)からの排熱を回収し、得られた温水を有効利用する対策について、2月より本部のテストキッチンでの実証実験に入る。並行して、厨房機器の効率化にも取り組んでおり、第一弾として高効率の蒸し器をテスト導入。今後に冷蔵庫・冷凍庫・製氷機についても、高効率化に取り組んでいく。
- 国内産木材の割り箸：**環境省の委託を受けた、国内産木材(宮崎県産)を原料とした割り箸のテスト使用については、宝ヶ池店(京都市)、池袋東口店(東京都豊島区)にて3月10日より約1か月間実施。期間中、テーブル上にPRテントを置き来客者にアピール。今後の展開は、同試験使用期間中における来客者の反応をみて検討する予定。
- 節水対策、労働環境改善：**節水対策、労働時間の短縮等の観点から、店舗に業務用高圧洗浄機を順次導入。特殊な器具の併用により、時間の短縮、節水に繋がると共に、水滴の飛散を押さえる事で衛生面の改善にもなる。

以上