

食品事業
Food Business



売上高
6,934百万円
(前期比 0.4%増)



営業利益
1,886百万円
(前期比 6.9%減)



食品事業におきましては、当期の経営方針である「ドレッシングで新しいマーケットの創出」、「既存商品の拡販継続」、「パスタカテゴリ強化」などのもと、より一層の試食販売の強化や定番商品売り場の拡大に努め、売上拡大を図ってまいりました。

ドレッシングカテゴリの売上高は前期比96.9%となりました。夏場の野菜高騰の影響があったことに加え、商品の選択と集中を進めてきた結果、終売商品の影響もあり、微減となりました。また製造効率の向上やブランド力の強化を図りましたが、主力商品の「和風しょうゆドレッシング群(オレンジキャップ、グリーン、ライトタイプ)」が伸び悩みました。一方、新商品の「レモンとたまねぎ」が売上高の増加に大きく貢献し、「焙煎香りごま」が前期比105.4%と好調に推移しました。

パスタカテゴリの売上高は前期比138.5%と増加しました。リブランディング商品である「おうちパスタ」シリーズが、テレビCMに連動した販促展開などにより前期比207.6%と売上を伸ばしたことによるものです。

一方、販売費及び一般管理費では、新商品や育成商品の積極的な導入に伴う販促関連費用や運賃、原材料費などが増加したため、営業利益は前期と比べ、減益となりました。

おうちパスタ



パスタの味づけは、これひとつだけ。冷蔵庫にある「いつもの食材」で、おうちで手軽にレストランの味のパスタが作れるボトル入りパスタソースです。

「ごま醤油ガーリック」は、その名のとおりごま・醤油・ガーリックを使用した、香ばしさが食欲をそそる和風ソース。パスタはもちろん、チャーハンやお肉のソテーなど、様々なお料理にお使いいただけます。



鶏肉ときのこのガーリックスパゲティ

レストラン事業
Restaurant Business



売上高
2,584百万円
(前期比 1.6%増)



営業利益
32百万円
(前期は72百万円の営業損失)



レストラン事業におきましては、当期は「レストラン事業の黒字化」の方針のもと、売上拡大と利益改善を図ってまいりました。原点回帰として、創業者から引き継いだ「味」、「サービス」、「雰囲気」の基本を忠実に実践し、メニュー戦略ではランチプライスゾーンの拡大や、ディナーメニューの充実を図りました。また、スタッフの接客研修を充実させたほか、モチベーションアップを図ることによりサービスの向上に努めました。そのほかにも店舗改装や修繕などの投資を積極的に行いお客様満足度の向上に取り組みました。

売上高は、前期に閉店した店舗売上高の減少(1億72百万円)の影響がありましたが、既存店舗が来客数および客単価ともに前期を上回ったことや、ダスキン様(ミスタードーナツ)へのパスタソースの販売の貢献もあり、増収となりました。

利益面では、直営既存店の売上高の増加に伴い売上総利益が増加し、個店別に細かな原価を含めた経費管理を行ったことと、不採算店の閉店効果もあり、収益が改善し黒字化が達成できました。

ディナーメニューの充実



とろーりチーズフォンデュ

海老とマッシュルームのアヒージョ

パスタの前のちょっと一皿

ディナーメニューでは、お客様にこれまで以上にお食事を楽しんでいただけるように、パスタの前にお召し上がりいただけるメニューの充実を図ってまいりました。ビールやワインのおつまみにもおすすめな「海老とマッシュルームのアヒージョ」や「とろーりチーズフォンデュ」、「4種のチーズの全粒粉ミニピザ」など、様々な一皿メニューを取り揃えております。

※店舗により取り扱いメニューが一部異なります。