


2020年3月期 第2四半期 決算説明資料

2019年11月19日



カッパ・クリエイト株式会社

(東証1部 7421)



かっぱ寿司

免責事項

本資料は、当社グループについての一般的な情報提供を目的としており、当社の発行する株式その他の有価証券への投資の勧誘を目的とするものではありません。

本資料に記載される業界、市場動向または経済情勢等に関する情報は、現時点で入手可能な情報に基づいて作成しているものであり、当社がその真実性、正確性、合理性及び網羅性について保証するものではありません。

また、本資料に記載される当社グループの計画、見積もり、予測、予想その他の将来情報については、現時点における当社の判断又は考えにすぎず、実際の当社グループの経営成績、財政状態その他の結果は、経済情勢、外食産業の市場動向、消費者の嗜好の変化、原材料価格の変動等により、本資料記載の内容又はそこから推測される内容と大きく異なることがあります。



2020年3月期 第2四半期 トピックス



2020年3月期 第2四半期連結業績

- 回転寿司事業の売上高は、前期より店舗数が12店舗減少したことで減収となったが、既存店昨対は好調に推移し102.5%で着地。前期から進めているフルオーダータイプの改装も順調に売上向上が見られ、全体に寄与。
- 回転寿司事業のメニュー戦略・食材ロス削減により原価率が大きく低減したこと、生産性向上による人件費率の低減で、営業利益は大幅に増収となった。

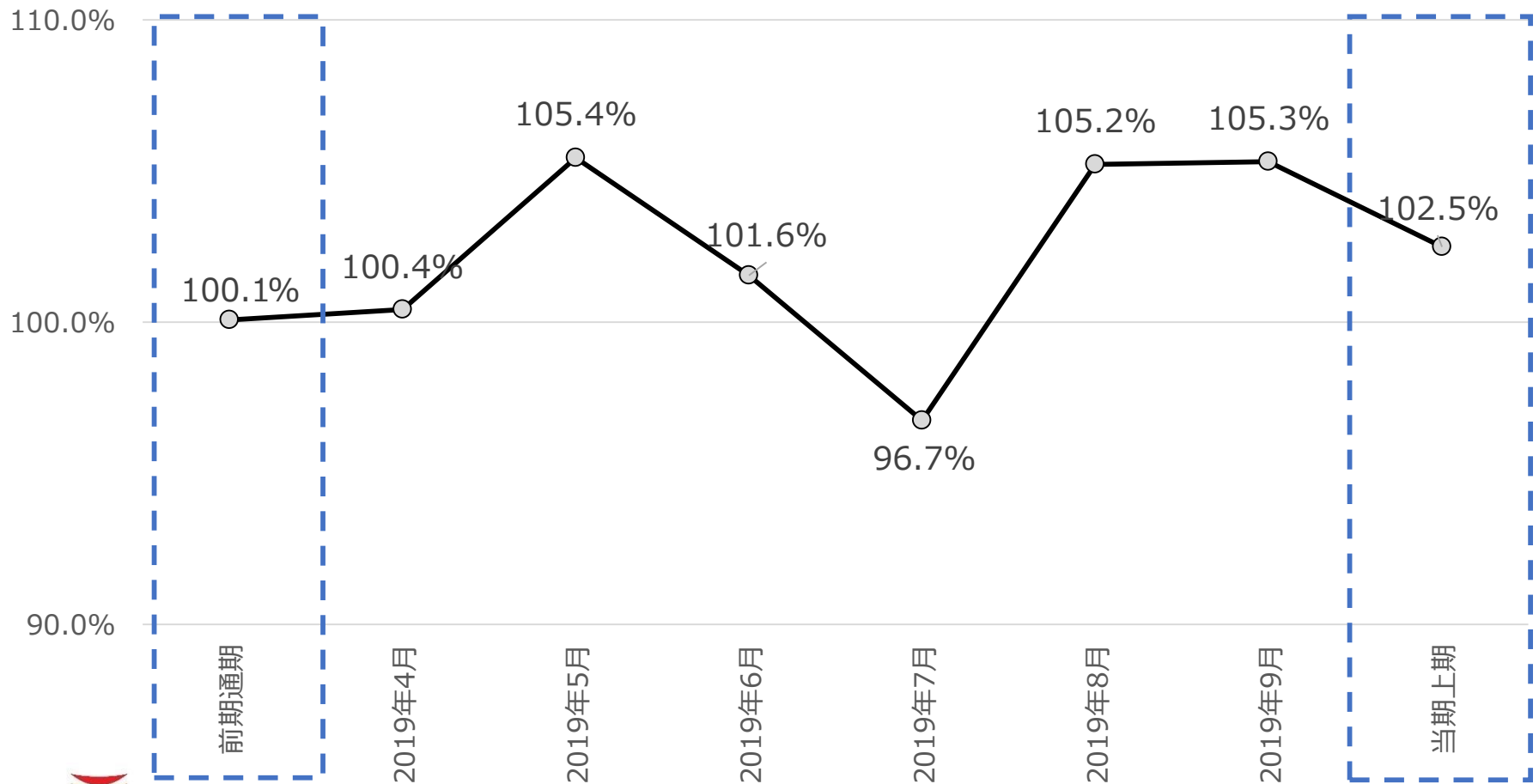
(単位：百万円)

	2019年3月期	2020年3月期	前期差
売上高	39,517	38,958	▲559
営業利益	616	1,269	+653
経常利益	734	1,409	+675
親会社株主に帰属する四半期純利益	564	1,068	+504



売上高既存店昨対比の推移

- 回転寿司の売上高既存店昨対比は、7月が全国的な低気温の天候影響も受け昨対割れとなったが、その他の月については好調に推移した。
- 9月の台風15号は一部店舗で設備被害が発生したが、売上への影響は軽微。



フルオーダー改装の推進

■ フルオーダー改装の推進

前期から取り組んでいる、フルオーダー改装は当期25店舗の計画に対して、上期までに14店舗完了。改装後は概ね改装前に比べて、10%程度の売上増の効果がある。廃棄ロスの削減、労働生産性の向上にも繋がっており、利益貢献している。

計画通り当期25店舗の実施を予定しており、当期末でフルオーダー店舗は58店舗（全体の18%）になる見込み。

Two promotional posters for the restaurant's full-order customization service. The top poster features a red circular stamp that says '鮮度直送' (Freshness Direct Delivery) and 'つくりたてオーダー' (Made-to-order). The text reads: 'お寿司をご注文 いただいてから お作りします。' (We make your sushi after you place an order). Below this, it says '回転レーンが無くなって 特急レーンで作りたてをお届け!' (Rotating lanes are gone, we deliver freshly made sushi via express lanes!). A small note at the bottom right says '※一部対象外の商品があります。' (Some items are not included). The bottom poster features a large red stamp that says 'ちよい食べ!' (Eat a little!). The text reads: 'いろいろなお寿司を堪能できます!' (You can enjoy a variety of sushi!). Below this, it says '一貫注文で、お腹も気分も大満足!' (One order, big satisfaction for your stomach and mood!). At the bottom, it says '一貫50円^{税別}から注文できます!' (You can order from 50 yen tax-excluded per item!). A small note at the bottom right says '※一部対象外の商品があります。' (Some items are not included).

フルオーダー改装の推進

■ フルオーダー店舗のメリット

今までの店舗 (回転レールタイプ)

- 回転レールに流す寿司は一定時間で廃棄はするが、作りたてではなく、鮮度がどうしても落ちてしまう
- 回転レールに流す寿司は、一定時間で廃棄するため、常に廃棄ロスが発生する
- タッチパネルからの注文品と、回転レールに流す商品の両方の製造の必要がある
- 従業員がテーブル上のお皿を数えて会計金額を算出する必要がある

今後の店舗 (フルオーダータイプ)

- 全ての商品を作りたてで提供する為、鮮度が良く提供する**商品の品質が向上する**
- 回転レールが存在しない為、廃棄ロスが発生せず**原価率が改善する**
- タッチパネルからの注文品のための製造となる為、オペレーションがシンプルになる
- タッチパネル内で会計金額は集計されるため、お皿を数える必要がなく**作業が軽減される**

更に当社独自の施策として、1皿1貫50円からのご注文を可能に
「試してみたいけど2貫では多い・・・」「もっといろいろな種類のお寿司を食べたい・・・」
などのニーズに応え、ご好評を頂いている



上期におけるメニュー戦略

■『地産店消』プロジェクト

各地の漁業協同組合と密接に取り組み、「かつば寿司」でしか味わえない、より希少性や限定感のある食材を調達し商品化をしていくプロジェクトを2019年3月より開始。これまでに「兵庫県産 ほたるいか沖漬け」や「焼津港 薫焼きかつお」「三陸石巻漁港 生サーモン」などの販売を実施。

焼津港 水揚げ
薫焼きかつお
塩たたき

焼津港水揚げのかつおを
厳選して仕入れました。
美しい真っ赤な身、
食欲そそる薫焼きの香り、
塩で引き立つかつお本来の旨みを
ぜひ、ご賞味ください。

焼津港 × かつば寿司

カッパクリエイト株式会社

兵庫県沖合で漁獲される
ほたるいか。
漁獲後、そのまま
船上凍結され、
鮮度を保ちます。
加工では、ほたるいかの
食感を残しつつ、
旨口を取り除いているのが
特徴ですが、
身質へのダメージは
最小限に抑えています。
味付けは、
試行錯誤した醤油を使い、
美味しく仕上げております。
ぜひ、ご賞味ください。

天然 兵庫県産
ほたるいか沖漬け 100円税別

一期間限定-

焼津港水揚げ
薫焼きかつお塩たたき 100円税別

焼津港水揚げ
薫焼きかつお塩たたき
～オニオンほん酢ジュレ～ 100円税別

在庫押し

ミネラル豊富な海で育った
三陸
生サーモン

アボカドのせ、いくらのおせ、
塩まりの異なる三種の生サー
モンを1皿で。

三陸 生サーモン三味 280円税別

鮮魚直送、生ならではの
舌ざわりと、抜群の脂のり。

三陸 生サーモン 180円税別

在庫押し

上期におけるメニュー戦略

■ 寿司の新たな楽しみ方の提案

定番の寿司ネタを更に美味しく・楽しく召し上がっていただきたい、という思いから新たな楽しみ方を提案。7月には定番の寿司ネタに“ちょいかけ”して楽しむ『シビ辛ソース』を販売。

8月からは、添えてある海苔で三段に積んだ豪華ネタをお寿司にかぶせて、豪快に手づかみで召し上がっていただく『三段つかみ寿司』を販売。

ちょいかけ シビ辛ソース
 選ぶ! 3つの辛さ!
 いろいろな組み合わせで楽しめます!
 各100円+税

レベル1 (かつおソース入り)
 アレンジメニュー例
 中辛まぐろ、中辛炭火焼きローストビーフ、中辛フライドポテト、中辛うどん

レベル2 (海鮮入り)
 中辛えび、中辛活アヒル、中辛サラダ軍艦

レベル3 (いくら入り)
 大辛醤油ラーメン、大辛夏いか、大辛牛カルビにぎり

食べ方 虎の巻
 STEP 1 ソースをタッチパネルで注文する。
 STEP 2 ソースをかけたい商品をタッチパネルで注文する。
 STEP 3 ソースをお寿司などに勢いよくかける Dopai!
 STEP 4 シビれる~!

三段つかみ寿司
 大とろとイクラ
 大とろとウニ
 つかみ寿司

~三段つかみ寿司の食べ方~
 一 参 つかんで食べるべし!
 二 式 添えられた味を堪能せよ!
 三 巻 醤油をひとたらし、



上期におけるメニュー戦略

■ 有名店とのコラボラーメンの継続・デザートやタピオカドリンクなど新たなジャンルへの取組み

前年度より取り組んでいる、有名店監修のコラボラーメンについては、昨年大ヒットした『えびそば一幻監修 えびラーメン』や『武蔵家監修 家系ラーメン』などを販売し引き続き好調な販売を維持。

流行の『タピオカドリンク』や新たなデザートの開発にも意欲的に取り組み、客単価アップに貢献した。

えびそば一幻 監修

＜えびそば一幻とは＞
2009年、自然豊かな北海道で誕生。
寸胴鍋にエビの頭を15キロ使用し、時間をかけてじっくり抽出した、エビの旨みたっぷりの「えびだしスープ」が人気をよび、全国区に。
2014年には海外にも進出。

スープにとんこつベースを使用

えび塩 新味登場!

えび塩ラーメン
390円+税



吉祥寺 武蔵家 監修

THE KICHUJOJI MUSASHIYA

家系ラーメンとは
● 神楽川魚骨焼酎発祥 ● 「豚骨醤油スープ」のラーメン
● 中央の鶏を使用 ● 海苔・チャーシュー・ほろれん菓をトッピング

かつば寿司 全店で販売

本格ラーメンシリーズ 第七弾

家系ラーメン

追加トッピング 味玉 100円

390円

スープを飲み干す際、お上のがりを入れるとさっぱり美味しい!



醤油キャラメル
アイス

和スイーツ

数量限定

200円+税

国産和菓の
モンブラン

NEW

タピオカドリンク
Tapioca Drink

自家製
塩レモン
入

数量限定



タピオカ
スイカジュース



タピオカ
マンゴードリンク

タピオカ
台湾ミルクティー

予告
6月5日～

一杯
¥300+税

※販売開始日は変更になる場合があります。

「食べ放題」のリニューアル

■ 2019年6月より、「食べ放題」のメニュー・実施時間帯を変更

大手回転寿司で初の試みとしてご好評を頂いている『かっぱ寿司の食べ放題』の実施時間帯を、従来の14時～17時から、11時30分～14時・17時～20時に変更。多くのお客様から「ランチやディナータイムに食べ放題を楽しみたい」というご意見を頂き、そのご要望に応えた。

また「大とろ」などの高価格メニューも選べる上位コースから、定番商品が選べる通常コースまで3つのコースをご用意し、より食べ放題を楽しめるメニュー内容に改定した。（※一部店舗は通常コースの1コースのみの販売）

解禁!! ランチでも、ディナーでも、食べ放題!
お寿司、サイドメニュー、デザートが楽しめる。

かっぱ寿司の
食べ放題

レギュラーコース スペシャルコース プレミアムコース

平日限定	ランチ	11:30~14:00
	ディナー	17:00~20:00

※画像はイメージです。



顧客利便性の向上

■ キャッシュレス決済への対応

コロナウィルスと連携し、各種QR決済への対応を順次実施。9月までに主要な7つのQR決済に対応済み。



■ デリバリー

Uber eats、出前館シェアリングデリバリーを活用し、実施店舗は9月末までに45店舗へ拡大し、新たな顧客、利用シーン獲得に貢献。



2020年3月期 下期における取り組み



メニュー戦略

■ 上期の路線を継続し、希少価値の高いメニューも組み入れ

上期までのメニュー戦略を継続しつつ、下期には希少な高級魚「クエ」の販売などにもチャレンジし、より付加価値が高く、満足度の高いメニューの提供に注力する。

現在販売好調なコラボラーメンやデザート・ドリンク類は季節感や独自性の高いメニューを投入し、寿司以外でも来店動機を促すメニューとして育てていく。

（一品）**300円**
抜群の身の締まり!
4年以上育てました。

生とは異なる
おいしさ!

（一品）**300円**

売り切れ御免! 希少な高級魚
あえて言わせていただきます。

「クエ!」

四国産 クエ

四国産 クエ炙り

（二貫）**180円**
瀬戸内海の恵みで育った
ぷりぷりの牡蠣!

ガーリックと多量のが
食感さそる!

（二貫）**180円**

秋のかっぱ寿司
季節ネタ!!
瀬戸内海産
牡蠣

瀬戸内海産 蒸し牡蠣ポン酢ジュレ

瀬戸内海産 蒸し牡蠣ガリバタ炙り



C5 CAFE
KAPPA SUSHI

秋のごちCAFEそろいました。

- ・生どら抹茶黒蜜
- ・秋の彩り和風パフェ
- ・国産和菓のモンブラン
- ・醤油キャラメルアイス
- ・タピオカチョコレオトラテ

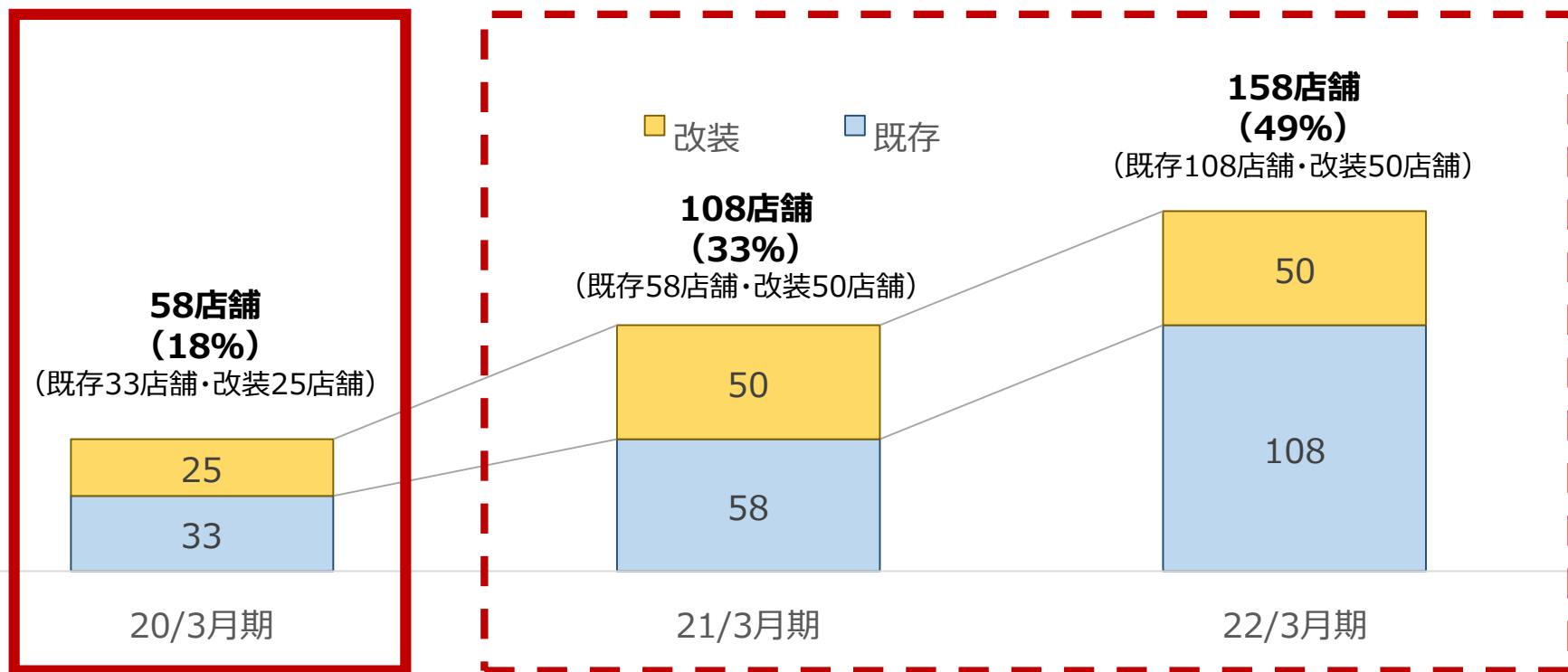
NOW ON SALE

店舗改装の継続

■ フルオーダー改装の継続

成果の出ているフルオーダー改装は、通期計画の25店舗、下期は11店舗の実施予定

立地条件等によって投資金額を抑えるプランも上期に実施し成功している為、下期も同様に実施



投資戦略

■ 自動案内システム導入

一部店舗で試験導入していた、「自動案内システム」を順次導入を進める。

自動案内システムとは・・・お客様が受付機にて人数・希望席を登録し、席が準備出来たら音声と映像にてお客様をお呼び出し、席番号を紙出力でご案内するシステム

従来は受付機は使用してはいたが、お呼び出しと席番号の案内は人の手で行っていたため、その分の人員数削減が可能。また、席の片付けは終わっていても、ご案内のタイミングが遅れる、ということがなくなり客席回転率向上にも効果を発揮する。

<受付時画面>



<席案内時画面>



投資戦略

■ スマホオーダーシステム導入

従来は各テーブルに1台ずつ配置しているタッチパネルで注文を受け付けていたが、お客様のスマートフォンがそのままタッチパネル代わりになる、「スマホオーダー」を試験導入中。

スマホオーダーの導入により、ファミリーやグループ客がタッチパネルの使用の順番待ちのストレスが無くなること、個別会計時に自分の注文履歴の確認が行えることなどの顧客利便性の向上が期待される。



近未来店舗のイメージ

①ご来店～ご案内



受付機にて人数・希望テーブル入力、席がご用意出来次第、自動案内機よりお呼び出して席へご案内

②ご着席～ご注文



各自のスマートフォンからお好きな商品をご注文

④お会計



そのままテーブルでスマホにて決済完了、又はセルフレジにてレジの待ち時間なくお会計

③商品提供



フルオーダー店はお寿司は全て注文を受けてから作るので、鮮度も良く、より品質が高い商品をご提供

お客様にはお待たせすることなく品質の高い商品をご提供し、かつ省人化を同時に図れる策
顧客満足向上と労働力不足の両方に対応した未来の店舗造りを進めていく



2020年3月期 連結業績予想

- 最近の業績動向を踏まえ、通期業績予想を修正
- 売上高は据え置くが、利益面については原価率・人件費率の改善効果が上期に引き続き得られることから、下記の通り利益を上方修正

(単位：百万円)

	2019年3月期	2020年3月期 (当初予想)	2020年3月期 (修正予想)	前期差
売上高	76,158	78,385	78,385	+2,227
営業利益	629	1,409	1,610	+981
経常利益	760	1,500	1,800	+1,040
親会社株主に帰属 する当期純利益	142	740	890	+748