

本物の引力！

丸亀製麺の こだわり主義

株式会社 トリドール
丸亀通信 VOL.3

第21期 報告書

2010年4月1日～2011年3月31日



本物の引力!

丸亀製麺のこだわり主義

全国展開で急成長を続けているにもかかわらず、手間暇を惜しまず、「手づくり感」と「できたて感」にこだわる丸亀製麺。素朴ながらも味わい深いメニューに凝縮されているのは、「美しさ」と満足を提供したいという熱い思い。それがきつと、お客様の心を捉える大事な隠し味となっているのです。

うどん本来の
味わいを堪能する。



釜揚げうどん(並) 280円。



小麦の持つ風味と
のびたつご感激

打ちたて、茹でたてのアツアツがいただける、看板メニューの「釜揚げうどん」。讃岐うどんならではの「コシのある食感、ツルツと滑り落ちるようなのどごし」、そして小麦の持つ風味や甘みが存分に愉しめます。

オリジナルのうどん出汁も、「うどんとのマッチング」を極限まで追求したとあつて、甘さ、辛さのバランスが絶妙。うどんの持つ旨味を引き立てるのにひと役買っています。毎朝、各店舗でじっくり時間をかけ、手間を惜しまず仕込むのも美味しさの秘密。さらに、すりたての国産シヨウガを加えれば、えもいわれぬ刺激が食欲をそそります。

下ごしらえが
生んだ美味しさ。



讃岐うどんらしい
「コシ」の強さが自慢

「かけうどん」は、冷水で締めたコシの強いうどんに、毎朝仕込んだ出汁をかけていただく人気メニュー。心とお腹に優しい出汁の香りと味わいは、できたてだからこそ。そしてボリューム満点の「かしわ天」は、驚くほどサクツとしていてやわらか! その感激の食感は一、下ごしらえにかけた時間の賜物です。



かけうどん(並) 280円、トッピングのかしわ天1個100円。

のどごし、食感にも
こだわって。



とろ玉うどん(冷・並) 380円、いなり1個100円



栄養満点うどんは
夏の人気の一品

とろろと半熟玉子をのせた夏バテ気味の体にピッタリの「とろ玉うどん」。トッピングをうどんに絡ませ、ツルツと軽快な「のどごし」を愉しむのがおすすめです。つくりたてで味わえる「いなり」は、甘くてジューシーなお揚げと酢飯が絶妙にマッチ。プチプチしたゴマの食感もくせになります。

美味しさの原点は素材へのこだわり

お客様にごより美味しいものを食べていただきたい一心で始まった食材探し。たどり着いたのは、安心・安全な素材でした。



職人氣質が支える 本格派のうどん

讃岐にはいたるところに製麺所があります。人々は腕を片手にうどんを買いに行き、時には店の裏の畑でネギを調達したりも…。暮らして溶け込むうどん文化。製麺所を取り巻くのかな風景。

そんな讃岐の風情を、本場さながらの素材なうどんを提供することで伝えたい。だから、うどんの素材は安心・安全な国産小麦と厳選した塩水のみと決めています。しかも美味しさを維持するために、その割合を季節ごとに変えるこだわりよう。そうした職人氣質な姿勢も、お客様にご支持いただいている秘密なのです。

讃岐の文化と 風情を伝えたい。



美味しさのため 素材にこだわる天ぷら

サクッとした歯ごたえが愉しめる天ぷら。素材は厳選に厳選を重ねたもののみを使用し、その品質に納得できなければ自社で開発するという徹底ぶりです。例えばちくわは、すり身の配合まで具体的に指示して仕入れ先にオーダー。お客様の満足のために、頑固なまでに食材にこだわるのです。



頑固なまでに 食材を厳選。



米、海苔、具材が ほどよく主張する おにぎり

丸亀製麺でお出しするおにぎりのコンセプトは、「昔懐かしいうどん屋にあるおにぎり」。米は甘すぎず、水分が多すぎないものを選び、海苔は風味と歯ごたえがしっかりしたものを厳選。梅干し、シヤケ、昆布などの具材からも、噛むほどに素材そのものの深い味わいが広がります。



目指すのは 懐かしい味わい。

商品部を新設し 類似業態との 差別化を図る

商品部 部長
橋本智

今年4月、トリドールでは「商品部」を新設しました。その最大の狙いは、商品力の強化によって類似業態との差別化を図ることです。魅力的なメニューを開発していくことはもちろんのこと、よいものをお値打ち価格でお客様に提供するために、仕入れにも力を入れていきます。

丸亀製麺では年8回、「季節感のあるユニークなうどん」をコンセプトにしたフェアメニューを発売しています。お客様ご自身に大根おろしをすっていたり、すりたてのおろしフェアの「おろしぶっかけうどん」なども商品部の実績の一つです。「究極のつくりたてを」という思いから開発したのですが、当初はお客様から「面倒だ」との意見もいただきました。しかし、現場である店舗に商品部としての開発意図をしっかりと理解して

もらったことで、お客様にもその考えが伝わり、「大根おろしを自分でするなんて面白い!」「すりたての大根がフレッシュで最高に美味しい!」と言っていたできるようになりました。

そして、丸亀製麺国内1000店舗展開を目指している現在、よい素材を安定して確保することもまた、我々の重要なミッションです。お客様に安心・安全な商品をお値打ち価格で提供するには、同時に農家の方や生産者の皆様と良好なパートナーシップを築いていくことが不可欠です。そうすることで、品質と価格を維持していくことが可能になるからです。こうした課題に取り組んでいくことも、商品部の大切な役割だと考えています。



写真右端が商品部部長の橋本智。
「お客様の期待値が上がっている今、それを上回る提案は不可欠。商品部は、その重要な業務を担っています。」

商品部が開発した ヘルシー&さっぱりな 初夏の季節メニュー

「おろしぶっかけうどん」



今年4月21日～6月22日にかけて展開した「すりたておろしフェア」で提案したメニュー。召し上がる直前にお客様ご自身が大根をすりおろし、汁ごとうどんに投入することで、新鮮な大根の風味と辛味がダイレクトに愉しめる一品です。



丸亀製麺の海外1号店としてハワイにオープンした「MARUKAME UDON Waikiki Shop」。連日行列ができる人気ぶり。



◆「丸亀製麺」海外戦略の動き

2010年7月	第1号の海外子会社を米国ハワイ州に設立
2010年11月	第2号の海外子会社を香港に設立
2011年4月	ハワイ・ワイキキに海外1号店「MARUKAME UDON」を出店
〃	海外孫会社を上海に設立
2011年(秋)	タイ・バンコクに1号店を出店予定
2011年(年内)	上海に1号店を出店予定



麺」のラジオCMを全国展開する等、さらなる認知向上の施策も実施いたしました。

●丸亀製麺 twitter

http://twitter.com/marugame_sm

(公式アカウント) @marugame_sm



twitter

●丸亀製麺 facebookページ

<http://www.facebook.com/marugame>



facebook

TORIDOLL TOPICS 2011

TOPICS

1

海外戦略がいよいよ稼働!

2011年4月1日、「丸亀製麺」海外1号店となる「MARUKAME UDON Waikiki Shop」の出店を果たしました。開店以来、世界各国からの旅行者をはじめ、現地のお客様にも大変ご好評いただいています。これを皮切りに、今年秋頃にはタイ・バンコク、年内には中国・上海への出店を計画しています。

今後は、これらの地域を拠点に成長ポテンシャルの高い地域への世界展開を模索し、丸亀製麺国内1,000店舗体制達成後の第2の成長エンジンとして、海外戦略を活性化させてまいります。

TOPICS

2

SNS等の活用で 情報発信力を強化!

2011年2月より、「丸亀製麺」はじめ各業態では、twitterやfacebook等のSNS（ソーシャルネットワークサービス）の運用を開始しています。「丸亀製麺」のフォロワーは現在、約5,700名（2011年6月10日現在）にまで増加! これらを積極的に活用し、口コミの誘引による新規顧客の開拓やファン層の拡大を図っています。

今後も引き続き、高付加価値なフェアメニューを展開しながら、タイムリーな情報発信を行い、お客様とのコミュニケーションを深化させ、再来店動機を高めていく方針です。また、2月・3月には「丸亀製

◎貸借対照表

(単位：百万円)

科目	第21期(連結) 2011年3月31日現在	第20期(単体) 2010年3月31日現在
流動資産	6,121	6,123
固定資産	25,597	19,250
有形固定資産	17,002	12,578
無形固定資産	202	205
投資その他資産	8,392	6,466
流動負債	10,369	8,581
固定負債	11,893	8,976
純資産合計	9,456	7,816
負債純資産合計	31,718	25,374

◎損益計算書

(単位：百万円)

科目	第21期(連結) 2010年4月1日から2011年3月31日まで	第20期(単体) 2009年4月1日から2010年3月31日まで
売上高	48,835	38,929
売上原価	12,425	9,763
売上総利益	36,409	29,166
販売費及び一般管理費	31,647	24,342
営業利益	4,762	4,823
経常利益	4,567	4,724
当期純利益	2,019	2,260

◎キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)

科目	第21期(連結) 2010年4月1日から2011年3月31日まで	第20期(単体) 2009年4月1日から2010年3月31日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	5,465	6,374
投資活動によるキャッシュ・フロー	△8,006	△8,564
財務活動によるキャッシュ・フロー	2,447	1,891
現金及び現金同等物の増減額	△101	△298
現金及び現金同等物の期首残高	4,662	4,960
現金及び現金同等物の期末残高	4,560	4,662

※2011年3月期第2四半期からの連結決算への移行に伴い、前年対比は記載していません。

自己資本比率

計画を上回る出店による設備投資を実施したため、自己資本比率は当社目標値の30%を一時的に若干下回り29.4%となりました。

有利子負債依存度

積極的な設備投資を行いました。当期末の有利子負債額は50.2%と、弊社において安全性の指標としている50%とほぼ同水準を維持することができました。今後とも、安全性にも配慮しつつ、積極的な設備投資を進めてまいります。

売上高

主力の丸亀製麺の既存店売上上の低下や東日本大震災の一時的な影響等があったものの、計画の120店舗を上回る122店舗の新規出店を実施し、売上高は48,835百万円と増加し、継続的な成長を実現しております。

経常利益

売上低下に伴う原価、人件費をはじめとする全般的な販売管理費率の上昇に伴い、経常利益率は低下しましたが、9.4%と依然高利益率を維持しております。

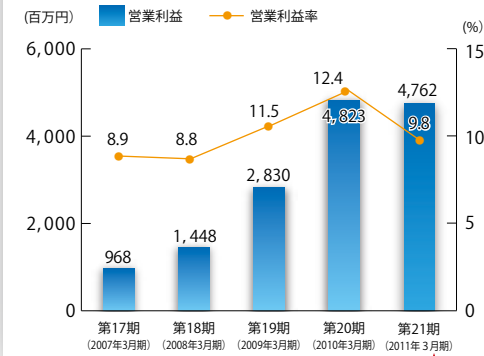
キャッシュフロー

◇営業活動によるキャッシュフローは、税金等調整前当期純利益39億24百万円、減価償却費29億47百万円を計上した一方、法人税等の支払いによる支出が26億70百万円があったこと等により、54億65百万円の収入となりました。

◇投資活動によるキャッシュフローは、新規出店に伴う有形固定資産の取得による支出61億64百万円等により80億6百万円の支出となりました。

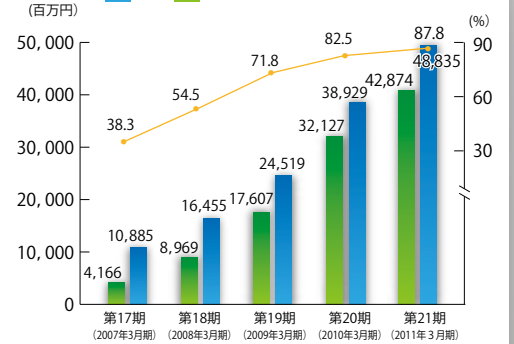
◇財務活動によるキャッシュフローは、短期・長期借入金による収入94億円があった一方で、借入金返済および社債の償還による支出が63億33百万円あったこと等により、24億47百万円の収入となりました。

■営業利益・営業利益率



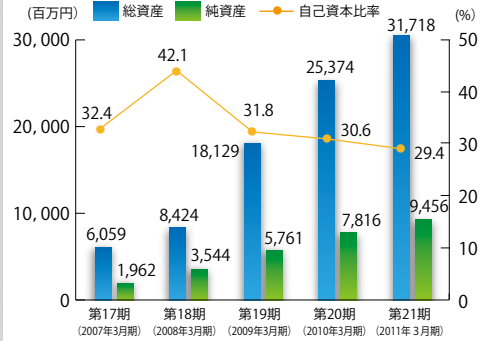
原価率および販管費率の上昇に伴い利益率が低下するも、依然高利益率(営業利益率9.8%)を維持

■売上高



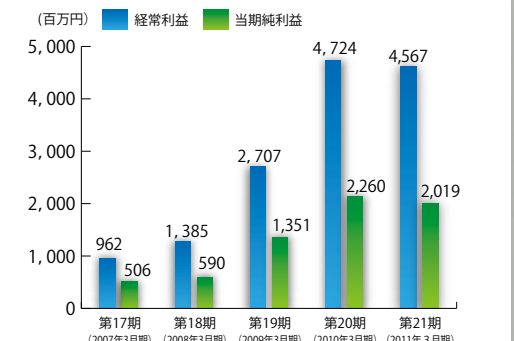
計画を上回る122店舗の出店を実現し、継続的に伸張

■総資産・純資産・自己資本比率



計画を上回る出店に伴う先行投資により、一時的に自己資本比率が低下

■経常利益・当期純利益



利益率が低下するも、依然高利益率(経常利益率9.4%)を維持

(注)2011年3月期第2四半期より連結決算に移行しております。

データ&
トピックス

DATA

TOPICS



代表取締役社長 粟田 貴也

株主の皆様へ

去る3月の「東日本大震災」により被害を受けた地域の皆様には、謹んでお見舞い申し上げます。約200店舗が瞬間的に営業停止となった当社も、5月末時点ではほぼ全ての店舗で営業再開にこぎつけ、今は一日も早い被災地の復興を願いながら、全店復旧と変わらぬ味を安全にお客様にお届けすることができるよう全社を挙げて取り組んでいるところです。

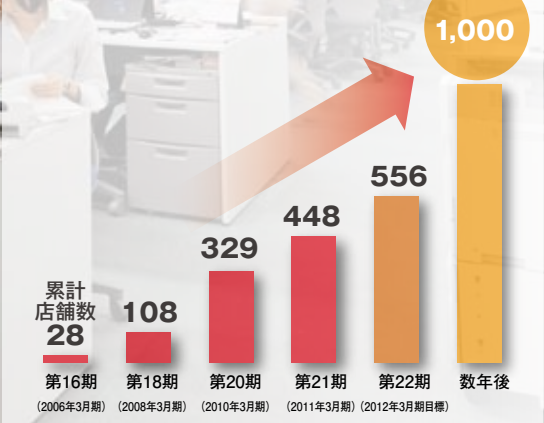
震災が起き、改めて思うことは、今だからこそ「手づくり」で「できたて」の美味しい食事でお客様に感動していただけるよう原点に立ち戻って考えたいということです。

さて、丸亀製麺は国内1000店舗体制に向け順調に出店を重ね、5月9日沖縄美里店のオープンをもって、うどん業界初の全都道府県への出店を達成いたしました。また、ハワイに海外1号店を出店させたのに続き、今年はさらにタイ、中国への進出も計画しています。

これらの動きはあくまでも「外食産業のリーディングカンパニー」を目指し、歩み続けていくための通過点に過ぎないと考えています。あらゆる地域にお店ができようとも、一人ひとりが原点を忘れずに、豊かな心と技術で、一人でも多くのお客様にご来店いただける価値ある店を作り続けたいと思います。

株主の皆様には、引き続き変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

丸亀製麺 国内1000店舗を目指して



◎株式の状況 (2011年3月31日現在)

発行可能株式総数	576,000 株
発行済株式の総数	196,170 株
株主数	6,317 名

大株主	持株数(株)	持株比率(%)
粟田貴也	74,310	37.88
有限会社ティーアンドティー	29,400	14.98
粟田利美	14,190	7.23
ステート ストリート バンク アンドトラスト カンパニー	8,703	4.43
ザチエスマンハッタンバンク385036	3,018	1.53
プロスペクトジャパンファンドリミテッド	2,966	1.51
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	2,756	1.40
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	2,028	1.03
トリドール従業員持株会	1,974	1.00
ピービーエイチルクスフィデリティファンズパシフィックファンド	1,892	0.96

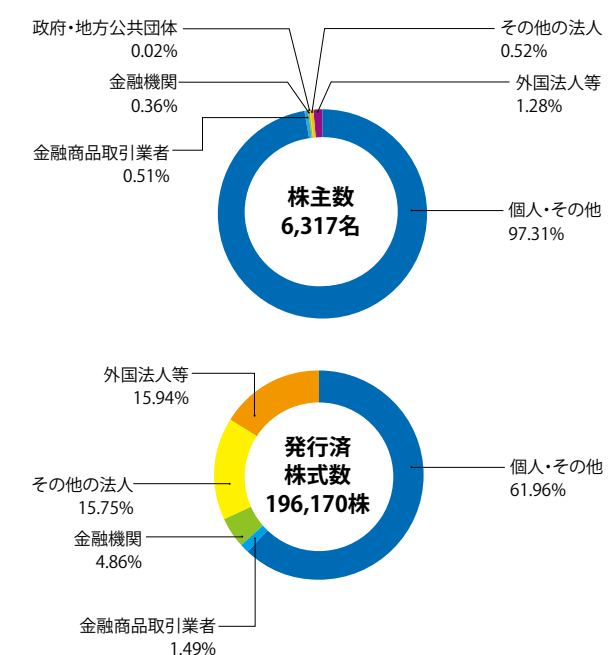
◎役員 (2011年6月29日現在)

代表取締役社長	粟田貴也
専務取締役	長沢 隆
取締役	小島義昭
取締役	鈴木邦明
監査役	安井義昭
監査役	池田隆行
監査役	日野利泰

◎会社概要

社名	株式会社トリドール
主な事業内容	飲食店の経営
設立	1990年6月11日 有限会社トリドールコーポレーション設立 1995年10月28日 株式会社トリドールに組織変更
資本金	13億1829万6千円(2011年3月31日現在)
従業員数	社員数/446人(2011年3月31日現在) パート数/5,996人(2011年3月31日現在)
	※1日8時間換算による月平均人数

◎所有者別株式分布 (2011年3月31日現在)



◇株主メモ

事業年度	毎年4月1日から翌年3月31日まで
期末配当金	3月31日
受領株主確定日	毎年6月
定時株主総会	三菱UFJ信託銀行株式会社
株主名簿管理人	〒541-8502
同連絡先	大阪市中央区伏見町3丁目6番3号 三菱UFJ信託銀行株式会社 大阪証券代行部 電話 ☎ 0120-094-777 (通話料無料)
上場証券取引所	東京証券取引所
公告の方法	電子公告により当社ホームページに掲載いたします。 ホームページURL http://www.toridoll.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ができない場合には、日本経済新聞に掲載して行います。



<http://www.toridoll.com/>

当社はホームページにおきましても最新のトピックスをはじめとして、
IR 情報や会社情報など様々な情報をご案内しております。



株式会社トリドール

〒651-0088 兵庫県神戸市中央区小野柄通7丁目1番1号

日本生命三宮駅前ビル11階

TEL.078-200-3430 (代表) TEL.078-200-3433 (IR 専用)

※この冊子についてのお問い合わせは、上記 IR 専用電話番号までお願いいたします。