

株式会社 トリドール
丸亀通信 VOL.8

第24期 中間報告書

2013年4月1日～2013年9月30日

特集①

進むトリドールの世界戦略 海外からの報告書

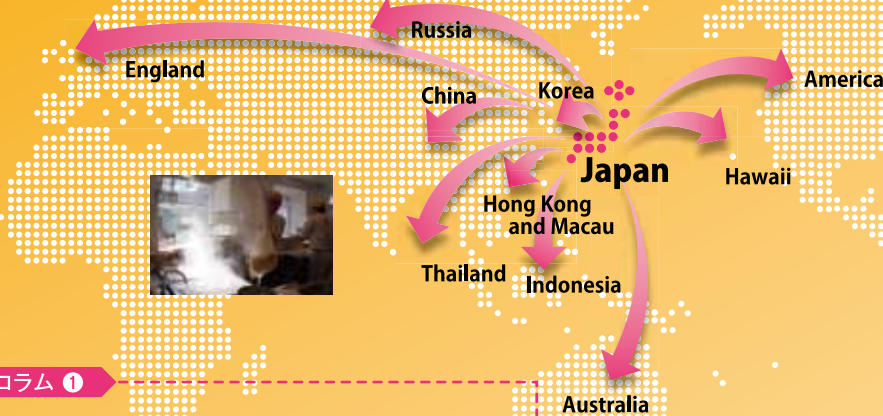
特集② CSR報告書

トリドールが進める 社会貢献活動



進むトリドールの世界戦略 海外からの報告書

トリドールがハワイに海外1号店をオープンしたのが、2011年4月。以降、タイ、中国、ロシアなど、成長市場として無限の可能性をもつ国々を中心に、順調に海外への出店を進めています。そこで今号では、4か国の出店責任者・ゼネラルマネージャーが、現地特派員として当地の様子やオープン時のエピソード、人気メニューなどを報告します。



コラム ①

現在9か国で45店舗を展開中 今後もさらに拡大していきます

トリドールの海外店舗は、「丸亀製麺」を中心に現在9か国で45店舗を展開。それぞれ現地のマーケットやお客様のニーズを踏まえ、当地限定メニューを投入するなど独自の工夫を凝らしており、お陰様で行列のできる人気店が続出しています。

◎海外店舗内訳（2013年10月31日現在）

ハワイ1店舗、タイ6店舗、中国19店舗、韓国4店舗、香港3店舗、ロシア3店舗、インドネシア2店舗、台湾2店舗、オーストラリア1店舗、その他4店舗



食の本場・中国で、200店舗を目指し躍進中！

中国
「丸亀製麺」

■ご当地食文化&飲食店事情

食の本場として知られる中国。広東、四川、江蘇、山東の4大料理にそれぞれの地方や民族の料理を加えれば、数えきれ

ない多様な食文化があります。麺文化も根付いていますので、讃岐うどんの可能性も無限大です。

■オープンまでの道のり

開業前は、食材の品質や配送が不安定で、試作品の品質もバラついていました。今は安心できる取引業者様が見つかり解決しましたが、日本のインフラの整備状況が海外では当たり前でないことを痛感しました。



萬代 健
Takeru Mandai
Toridoll and Heyi Limited
経営企画室長



■今後の見込み

中国では現地パートナー企業と共同経営をしているのですが、非常にいいスピード感で出店しています。上海・北京・深圳

を中心に、今後5年で200店舗の出店を予定しています。



- 人気メニュー
BEST3
- ①牛肉うどん トンコツうどん
 - ②和風カレーうどん
 - ③豚骨うどん

中国でのうどんの人気メニューは、1位、2位は日本人にもなじみの品でしたが、3位には「豚骨うどん」がランクイン！ また5位には中国らしい激辛の「マラーうどん」が入っています。

今年2月のオープン以来、一躍行列の絶えない人気店に！

ロシア
「丸亀製麺」



池光 正弘
Masahiro Ikemitsu
Toridoll LLC (Russia)
最高経営責任者 (CEO)



■ご当地食文化&飲食店事情

モスクワは人口1000万人を超える大都市ですが、レストランの軒数は日本と比べて格段に少ないです。それも高級レストランかファーストフードに二極化しており、丸亀製麺のような、手ごろな価格で質の高い食事ができる場所はまだまだ稀少です。

■オープンまでの道のり

日本とは違い、計画通りに進まないのがロシア。モスクワ店の開店も、当初の予定より大幅に遅れてしまいました。許可同等の手続きは複雑で時間がかかり、ソ連時代の名残を感じました。



照り焼きチキン丼

- 人気メニュー
BEST3
- ①照り焼きチキン丼
 - ②豚骨うどん
 - ③焼うどん

モスクワでは、丸亀製麺とは思えないメニューが上位に並んでいます。1位は「照り焼きチキン丼」、2位は「豚骨うどん」、3位には「焼うどん」、そして4位以下も「すきやきうどん」「カリフォルニアロール」と続いています。

■今後の見込み

モスクワを拠点として、ロシア全土に展開予定です。また、東ヨーロッパにも、順次進出していきます。



清水 貴之
Takayuki Shimizu
TORIDOLL KOREA CORPORATION
ゼネラルマネージャー



韓国
「丸亀製麺」

大手百貨店にも進出を果たし、順調に拡大中！

人気メニュー
BEST3



おでうどん

- ① かけうどん
- ② 肉玉ぶっかけ
- ③ おでうどん

韓国での人気のうどんは、1位が「かけうどん」。天ぷらなど好みのトッピングをのせて召し上がる丸亀製麺流が、ここ韓国でも浸透している証といえるでしょう。ちなみに天ぷらのベスト3は、①海老天、②かしわ天、③野菜かき揚げと、日本でもおなじみの顔ぶれでした。また、3位には韓国限定メニューの「おでうどん」が入っており、トッピングにボリュームたっぷりのおでんがのっています。

■オープンまでの道のり
日本では必要な物を必要な時に揃えることができますが、海外ではなかなか計

■ご当地食文化&飲食店事情
日本と韓国は距離も近く、食文化も似ていますが、大きく異なるのは「しよっぱさ」の感覚です。日本人はキムチの塩にしよっぱさを感じますが、韓国の方は醤油にしよっぱさを感じます。そのため、うどんのダシ（鰹・醤油の風味）がしよっぱいという声に非常に苦労しました。また、寒い国ですので温度に対するこだわりも強く、二度揚げしてでも熱い商品を出してほしいという考えには驚きました。



前野 耕三
Kozo Maeno
TORIDOLL AUSTRALIA, Pty Ltd.
ゼネラルマネージャー



オーストラリア
「博多ん丸」

日本のラーメンの魅力で、オーストラリア制覇を目指す！

人気メニュー
BEST3



白とん

- ① 白とん
- ② 黒とん
- ③ 赤とん

現在オーストラリアで提供しているのは、うどんではなくとんこつラーメン。1位は元祖とんこつの「白とん」です。相場より価格設定も安く、注文の半数を占める人気ぶりです。2位は「黒とん」で、店内で仕込む黒マー油と焦がしニンニクの風味豊かな一品。3位は、激辛赤ミソがアジア系のお客様に大人気の「赤とん」。当店はチャイナタウンそばに立地しており、韓国、中国、タイの方々は特に美味しそうに召し上がっていますね。

■オープンまでの道のり
物価水準が高く、家賃などの固定費がかさむため、美味しい商品をいかに安く提供できるかが課題でした。しかし、弊社がこれまで培った様々なパイプを活か
大規模な移民受け入れを行ってきたオーストラリアでは、アジア・中東・ヨーロッパなど色々な国の料理がいたるところで食べられます。ファーストフードではまさに「肉つ」という感じのハンバーガーが人気。外食での料金相場は、ランチで10〜15ドル、ディナーでお酒が入るとすぐ50〜100ドルくらいになります。

コラム ③

ヨーロッパへも進出！ ロンドンに現地法人設立

トリドールでは英国に100%出資の現地法人を設立し、2014年3月を機にロンドンで英国1号店をオープンする準備を進めています。今年2月に开店したモスクワ店がオープンから大変な人気となっていることから、今後のヨーロッパでの展開を見据え、欧州経済中心の地であるロンドンで开店することとなったものです。英国では5年以内に30店舗体制に拡大するなど、ヨーロッパでも積極的な店舗展開を進めていきます。

コラム ②

讃岐うどんだけではない 世界へのアプローチ

「丸亀製麺」を中心に海外進出を進めているトリドールですが、そのアプローチはセルフうどん業態だけではなく、オーストラリアでは本場博多とんこつラーメン「博多ん丸」をオープンし、世界的に人気の高い日本のラーメンを提供。また、外食先進国のアメリカでは、ドーナツ事業や、テイクアウトランチ「TokyoBento」、日本食カジュアルダイニング「TokyoTable」など新業態の準備も着々と進行中です。

■今後の見込み
シドニーで成功を収めたのちは、メルボルン、ブリスベン、パースなど、オーストラリア全土に展開していきます。

し、今年6月に無事オープン。シドニーで一番安くて一番おいしいラーメンを提供できるようにしました。

White Set Toban \$7.80	Red Set Toban \$8.80	Black Set Toban \$8.80
Chicken Ramen \$10.80	Chicken Ramen \$10.80	Chicken Ramen \$10.80
Pork & Vegetable \$11.80	Pork & Vegetable \$11.80	Pork & Vegetable \$11.80
Gyoza set \$9.80	Gyoza set \$9.80	Gyoza set \$9.80
Chicken Wing Karaoke set \$10.80	Chicken Wing Karaoke set \$10.80	Chicken Wing Karaoke set \$10.80
Pork Donburi \$11.80	Pork Donburi \$11.80	Pork Donburi \$11.80
Rice \$1.00	Rice \$1.00	Rice \$1.00

とんこつラーメンを中心に、バラエティ豊かなメニュー構成。

トリドールが進める 社会貢献活動

社会に必要と される存在で あるために――。

私たちトリドールでは、
人の生活に欠かすことのできない
「食事」を提供する企業として、
食、健康、環境等に関する
社会貢献活動を続けています。
その主な例をここでご紹介します。



1 ロードサイド約400店舗に AEDを設置

トリドールでは、2013年9月末現在、ロードサイドを中心とした全国の約400店舗に「AED（自動体外式除細動器）」を設置しました。これは国内外食店では最大規模の設置数で、今後、新店にも順次追加していく予定です。

設置したAEDは、店舗をご利用いただいているお客様だけではなく、広



2 廃棄うどんを 豚飼料にリサイクル

く地域の皆様にもご利用いただけるよう開放し、万が一の場合には迅速な救命措置が可能となるようにします。また、設置店舗には扉にステッカーを掲示して視認性を高め、店舗にAEDが設置されていることを周知しています。

当社ではこのように、今後も全国の店舗を活用した地域社会への貢献活動を行ってまいります。

宮崎県都城市にある丸亀製麺の店舗では、茹でたのちに未調理で廃棄されるうどん麺を、鹿児島県皆於市の養豚農家のご協力で、豚の飼料として無償提供を始めました。



食品のリサイクルは、資源の有効活用にもつながります。

丸亀製麺ではお客様に常に新鮮なうどんを食べていただくため、いったん釜で茹でて冷水で締めた麺は、定時間を過ぎると廃棄処分していますが、原料が国産小麦と塩のみの当社の麺は、雑食で小麦も食べる豚の飼料となります。この食品リサイクルの取り組みにより、資源を有効活用できることに加え、当社としても廃棄費用が軽減できるメリットもあります。

今後、豚の生育状況などを検証したうえで、全国の他の店舗にも広げていく考えです。

3 楽しい！美味しい！ 子どもうどん教室を開催

「食事」を提供する企業として、子どもたちの「食育」につながる社会貢献活動を推進しているトリドールでは、うどんづくり体験「まるごとまるがめ体験教室」を各地で展開しています。丸亀製麺がこだわる「手づくり・できたて」のうどんづくりを、小麦粉と塩水をまぜ、足踏みのおぼして切る、茹でるという実際の工程から体験してもらい、最後は美味しい試食もしていただいています。

この体験教室は2012年8月にスタートし、すでに北海道、東京、福岡など全国の主要都市の延べ21か所で開催（2013年9月末現在）。子どもたちの真剣な表情や笑い声が絶えないこの教室は、未来のお客様にうどんをもっと好きになっていただけるよう、今後も継続してまいります。



5 衛生推進プロジェクト クリーンデーを全国で開催

店舗で起こる衛生面に関わる問題を、組織的かつ迅速に解決するため発足した衛生推進プロジェクト。その活動の一環として、本社ならびに各店舗周辺の清掃「クリーンデー」を開催しています。

6～8月には、神戸市の本社・三宮磯上通店周辺で毎月1回開催。約100名の有志が参加して、一人ひとりが「衛生」への意識をさらに高めることを目指し、周辺のゴミ拾いなどを行います。

9月からは「地域クリーンデー」として、全国の店舗周辺で定期的に実施していく予定です。地域の皆様への日頃の感謝の気持ちを再確認しながら、今後も活動を継続してまいります。



衛生への意識を高める衛生推進プロジェクト。クリーンデーではゴミ拾いにも取り組んでいます。

4 釜揚げうどん1杯で1円 開発途上の学校給食支援

海外への積極的な出店を進めているトリドールでは、2013年4月15日から、開発途上の国の飢餓の解消を支援する取り組みを始めています。丸亀製麺の人



寄付金はNPO法人「TABLE FOR TWO International」を通じて、アフリカの子どもたちに学校給食（1食あたり20円）として提供されます。

気メニュー「釜揚げうどん」1杯ごとに1円を寄付するというもので、寄付金はアフリカの子どもたちに学校給食（1食あたり20円）として提供。給食は、飢餓に苦しむ子どもたちの空腹を満たすだけではなく、小学校への就学率と学業成績の向上や、基礎体力をつけることで病氣予防に貢献したり、学校と親とのコミュニティ形成にもつながっていきます。

今後もトリドールでは、世界で手づくり・できたての美味しい食事を提供する企業として、世界の食に関する社会問題の解決をサポートしていきます。

●連結損益計算書（単位:百万円）

科目	第24期中間期	第23期中間期	第23期
売上高	39,659	34,920	70,906
売上原価	9,588	8,607	17,622
売上総利益	30,070	26,312	53,284
販売費及び一般管理費	27,381	22,054	46,238
営業利益	2,689	4,257	7,045
経常利益	2,612	4,154	6,910
当期純利益	681	2,163	3,247

●連結キャッシュ・フロー計算書（単位:百万円）

科目	第24期中間期	第23期中間期	第23期
営業活動によるキャッシュ・フロー	3,520	3,651	7,039
投資活動によるキャッシュ・フロー	△5,125	△4,158	△9,412
財務活動によるキャッシュ・フロー	629	302	1,423
現金及び現金同等物の増減額	△895	△227	△877
現金及び現金同等物の期首残高	6,762	7,639	7,639
現金及び現金同等物の中間期末（期末）残高	5,867	7,411	6,762

POINT⑦営業活動によるキャッシュフロー

税金等調整前当期純利益を18億27百万円、減価償却費20億47百万円および減損損失7億37百万円を計上し、法人税等の支払による支出が15億38百万円であったため、営業活動により得られた資金は35億20百万円（前期比3.6%減）となりました。

POINT⑧投資活動によるキャッシュフロー

新規出店に伴う有形固定資産の取得による支出が41億1百万円、敷金及び保証金の差入による支出が1億82百万円、建設協力金の支払による支出が5億40百万円あったこと等により、投資活動により使用した資金は51億25百万円（前期比23.3%増）となりました。

POINT⑨財務活動によるキャッシュフロー

長期借入金による収入が50億円あった一方で、長期借入金の返済による支出が36億25百万円、配当金の支払が6億48百万円あったこと等により、財務活動により得られた資金は6億29百万円（前期比108.3%増）となりました。

POINT①資産合計

新規出店に係わる設備投資、敷金及び保証金、建設協力金等の増加により、前期末に比べ15億48百万円増加し、466億53百万円となりました。

POINT②負債合計

積極的な設備投資のための資金調達により、負債は前期末に比べ13億5百万円増加し、314億33百万円となりました。

POINT③純資産合計

為替換算調整勘定の増加等により、前期末に比べ2億42百万円増加し、152億20百万円となりました。

POINT④売上高

国内69店舗、海外14店舗の出店を実施するとともに、積極的な商品施策や認知度及び顧客満足度の向上により、前期比13.6%増の396億59百万円となりました。

POINT⑤経常利益

海外における積極的な先行投資や既存店の売上が前年を下回ったこと、朝営業の実施等による人件費および水道光熱費等の経費増により、経常利益率は前期比5.3ポイント減の6.6%となりました。

POINT⑥当期純利益

収益性の低下により投資回収が見込めなくなった店舗について、減損損失737百万円を計上した他、それらを含む特別損失として787百万円を計上したことにより、当期純利益は6億81百万円となりました。

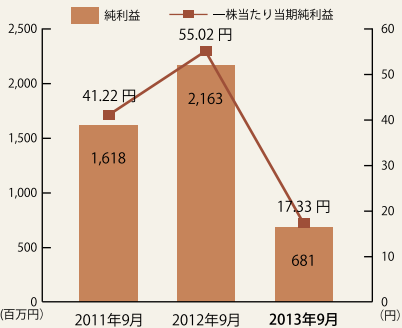
■データハイライト

売上高	39,659百万円（前年同期比+13.6%）
経常利益	2,612百万円（前年同期比△37.1%）
経常利益率	6.6%
自己資本比率	32.1%
PER / PBR （10/31時点株価実績）	PER 10.08倍 / PBR 2.19倍
配当利回り （10/31時点株価実績）	1.98%
1株配当	16.5円（ ²⁰¹³ 3月期実績） / 7円（ ²⁰¹⁴ 3月期予測）

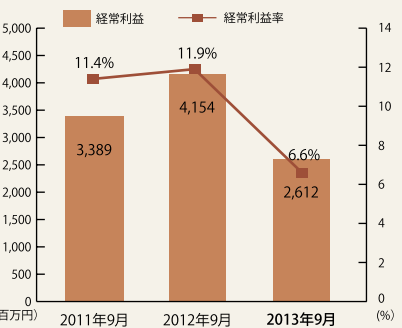
●連結貸借対照表（単位:百万円）

科目	第24期中間期	第23期
流動資産	8,398	9,525
固定資産	38,255	35,579
有形固定資産	24,604	23,189
無形固定資産	486	235
投資その他資産	13,164	12,155
流動負債	14,762	14,962
固定負債	16,670	15,164
純資産合計	15,220	14,978
負債純資産合計	46,653	45,105

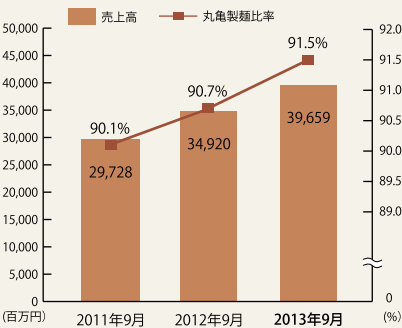
■純利益・一株当たり当期純利益



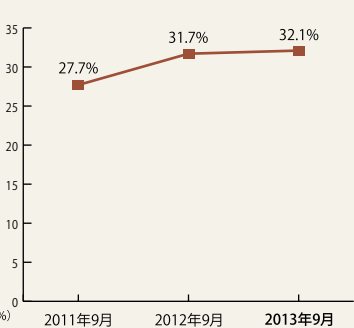
■経常利益・経常利益率



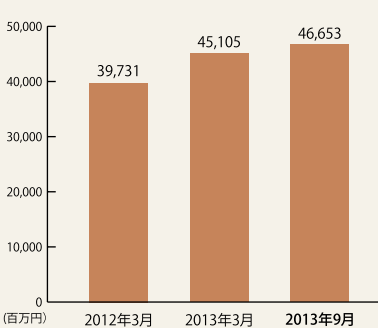
■売上高・丸亀製麺売上高比率



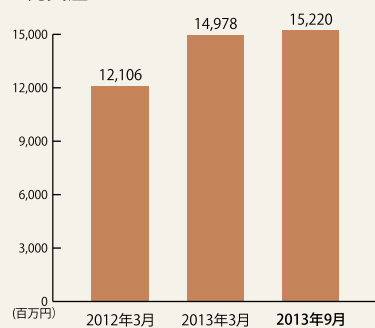
■自己資本比率



■総資産



■純資産



D

A

T

A

第24期中間期

財務諸表

株式会社 トリドール 代表取締役社長

栗田貴也

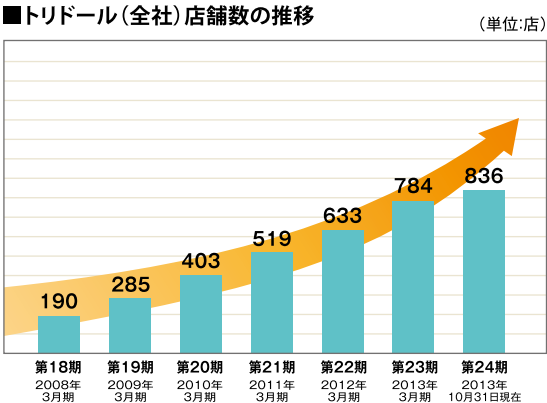
いつもトリドールに格別のご支援を賜り、心よりお礼を申し上げます。

創業以来、弊社では「できたて、本物のおいしさを、すべてのお客様へ」との思いを原点に、ひとりでも多くのお客様にいつまでも愛され続ける地域一番店を目指して、邁進してまいりました。お陰様で、そうした弊社の方針や店舗戦略を多くの皆様からご支持いただき、高付加価値市場であるセルフうどん業界のトップ企業となることができました。

弊社はこれからも、国内基盤をさらに強固にし、主力の丸亀製麺を牽引役に、継続的な成長を実現してまいります。そして複数の成長軸を確立し、国内はもとより、現在9か国、45店舗と順調に進捗する海外市場への展開もさらに積極的に進めてまいります。

これからも社員一同心を合わせ努力を重ねてまいりますので、トリドールの成長にご期待いただきますとともに、二層のご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

トリドールは創業の原点にこだわりながらさらに成長を続けます。



株主の皆様

◎株式の状況 (2013年9月30日現在)

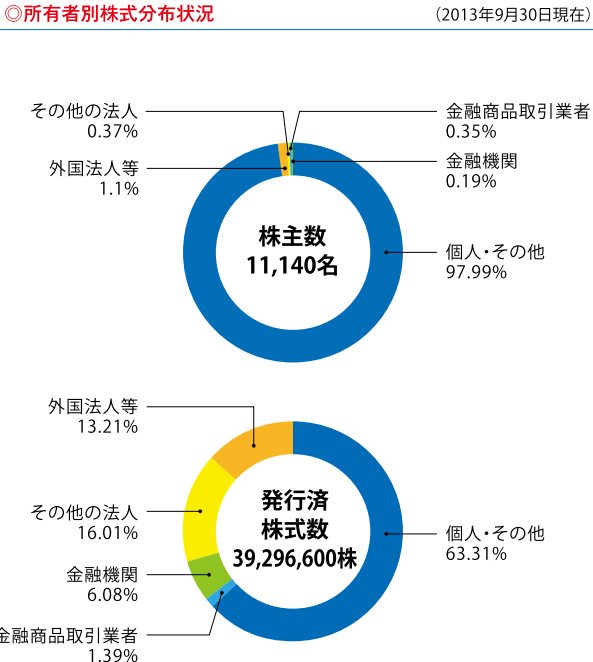
証券コード	3397	
発行可能株式総数	115,200,000株	
発行済株式の総数	39,296,600株	
株主数	11,140名	
◎大株主持株数比率		
	持株数(株)	持株比率(%)
栗田貴也	14,862,000	37.82
有限会社ティーアンドティー	5,880,000	14.96
栗田利美	2,838,000	7.22
ビービーエイチ フィデリティ ビューリタン フィデリティ シリーズ イントリンシック オブ チュニティズ ファンド	1,250,000	3.18
ビービーエイチ フォー フィデリティ ロー プライズ ストック ファンド (プリンシパル オール セクター サポート フォリオ)	877,600	2.23
ステート ストリート バンク アンド トラストカンパニー	449,809	1.14
ビービーエイチ ルクス フィデリティ ファンズ パシフィック ファンド	448,600	1.14
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	411,300	1.04
ジャパンリ フィデリティ	374,400	0.95
野村信託銀行株式会社(投信口)	361,100	0.91

◎役員 (2013年9月30日現在)

代表取締役社長	栗田貴也	
専務取締役	長沢 隆	
取締役	小島義昭	※2013年10月31日付にて退任
取締役	田中公博	
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 (2013年9月30日現在)

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	13億5,743万円
従業員数(連結)	社員数/682人 パート数/10,855人 ※1日8時間換算による月平均人数



◇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 受領株主確定日	3月31日
定 時 株 主 総 会	毎年6月
株主名簿管理人	三菱UFJ信託銀行株式会社
同 連 絡 先	〒541-8502 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。