



# 株式会社ダイヤモンドダイニング

## 2016年2月期 第2四半期 決算補足説明資料II

(当社グループの近況について)

---

2015年9月30日  
(証券コード:3073)

# 1. 当社グループの近況について(トピックス)

## 2. 当社グループの主要業態(ブランド)紹介

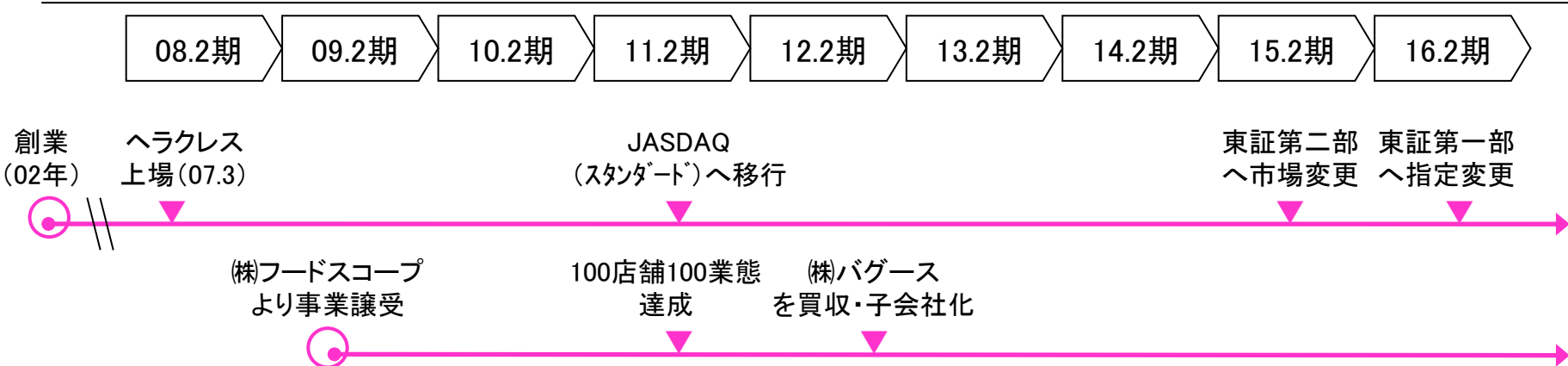
※店舗数は、2015年8月末日現在の店舗数を表記しております。

# トピックス① 東証一部上場

- 2015年7月7日、東京証券取引所市場第二部から同市場第一部銘柄に指定変更。
- 2014年11月28日の同市場JASDAQ(スタンダード)から同市場第二部へ市場変更後、約7ヶ月で市場第一部へ指定変更。



ダイヤモンドダイニンググループの事業成長



## トピックスー② 『熱狂宣言』発売

- 当社代表・松村厚久の人生を描いた『熱狂宣言』を2015年8月7日発売（小松成美著）。
- 「若年性パーキンソン病」という過酷な病を告白、当社グループの未来を綴ったノンフィクション書籍。
- 各書店でベストセラーランキング入り。5万部を突破。  
小松成美氏 & 松村厚久による「サイン会」も開催。





## トピックスー③ よさこい祭り

- 昨年に引き続き「高知県よさこい祭り」に、ASOBISYSTEM × 当社グループ従業員等で編成した約100名のチームで参加し、**県外チーム初の『金賞』を受賞。**
- 「原宿表参道元氣祭スーパーよさこい2015」では、『審査員奨励賞』を受賞。
- 当該活動を通じて、従業員のロイヤリティ向上をはかる。



YOSAKOI  
パーティー  
モンスター

# トピックスー④ 国内ウェディング事業進出

- 2016年夏、京都に**ウェディング事業の第1号店**を出店決定。
- 既存事業とのシナジーの強化、優秀な人材の確保等が見込めるウェディング事業を、第3の事業及び収益の柱とする。

インバウンド(訪日外国人)が過去最高数値で推移するなか、インバウンドの人気訪問地である  
 1位「清水寺」  
 9位「八坂神社」  
 まで徒歩10分という好立地。



＜訪問地トップ25(複数回答)＞

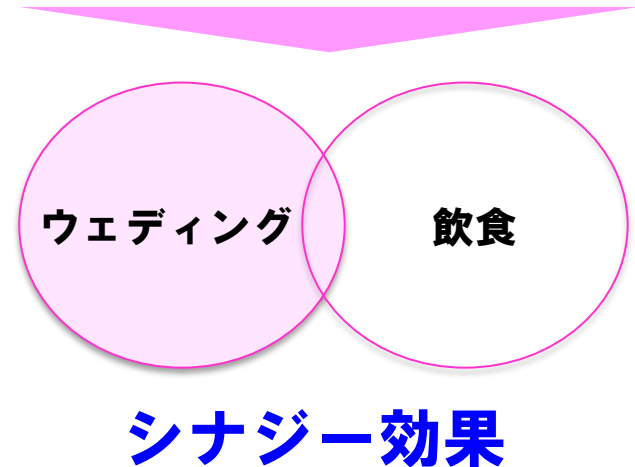
順位	訪問地	全体
1	清水寺	61.0%
2	金閣寺	54.5%
3	二条城	43.2%
4	京都御所	32.3%
5	銀閣寺	30.4%
6	嵐山・嵯峨野	27.9%
7	錦市場	27.1%
8	伏見稲荷大社	26.4%
9	八坂神社	17.7%

＜来訪動機(複数回答)＞

項目	全体
寺院・神社、名所・旧跡	83.7%
世界文化遺産	49.5%
日本料理	33.0%
桜、紅葉等の自然	32.0%
庭園	31.5%
伝統文化鑑賞・体験	25.6%
日本人の生活、交流	23.0%
ショッピング	16.9%
舞妓	13.2%

＜ワールドベストシティ 上位10都市＞

1位 京都(日本)	91.22点
2位 チャールストン(アメリカ)	89.84点
3位 シェムリアップ(カンボジア)	89.57点
4位 フィレンツェ(イタリア)	89.43点
5位 ローマ(イタリア)	88.99点
6位 バンコク(タイ)	88.91点
7位 クラクフ(ポーランド)	88.69点
8位 バルセロナ(スペイン)	88.59点
9位 ケープタウン(南アフリカ)	88.27点
10位 エルサレム(イスラエル)	88.18点



(注)～観光客数・宿泊客数・観光消費額が過去最高に～「平成26年 京都観光総合調査」について参考



## トピックスー⑤ 人材教育

- 充実した研修制度の構築及び社内検定の実施等により、従業員のモチベーションを高める組織作りを推進。
- 「理念浸透」を目的として、**全社員が集う“DDG-Convention(社員総会)”を年2回開催**、**“社内報”を2ヶ月毎に発行**、**“社長ランチ”を毎週1回開催**することで、**当社グループの理念及びビジョンの共有、精神的なスキル向上を図る。**

◆社内報(隔月・年6回発行予定)



◆社長:松村自らが、理念浸透+「ES」の向上をはかる



### <社内検定>

- ✓ 「ダイヤモンドダイニンググループグランプリ」  
⇒全社員・パートナー(アルバイト)から  
“サービスマンNo.1”を選出。
- ✓ 「高級焼鳥 今井屋業態 串-1グランプリ」  
焼鳥の“焼方人No.1”を選出。
- ✓ 「九州熱中屋 サバ検定・ギョウザ検定」等

### <海外研修(情熱修行)>

- ✓ 戦略的業務提携をしている松嶋啓介氏が経営するレストラン(フランス・ニース)での研修。

# トピックスー⑥ 近代的教育システム

- iPad-miniを使用した「近代的教育システム」を導入。  
コミュニケーションをデジタル化、社員及びパートナー(アルバイト)のレベルアップと定着率向上。
- 従業員毎にカルテを用意し、システムにて一括管理。



順	用語	説明	名称
1		ドリンクを運んだりする際は、盛り付けが終わった後、必ずドリンクを運ぶこと。	
2		テーブルを拭くときは、必ず乾いた布を使用すること。	
3		接客の際は、必ず笑顔で接客すること。お客様の笑顔や感謝を大切にしたいです。	
4		接客の際は、必ず笑顔で接客すること。	
5		フォークとスプーンをセットにして、お客様に提供すること。	
6		ドリンクを運ぶ際は、キャップも運ぶこと。ドリンクを運ぶ際は、必ず笑顔で接客すること。	



iPad-miniの画面サンプル

使用イメージ



➤2015年6月21日『SOFT DARTS PROFESSIONAL TOUR JAPAN 2015』にて、  
BAGUS所属の安食賢一プロが優勝。

(ソフトダーツの普及とダーツ人口の増加により、「プロ」と称されるプレイヤーが数多く輩出されてきている。)



Jonny(ジョニー)  
の愛称で親しま  
れ、その男らし  
いプレイスタイ  
ルと強靱なメン  
タルで多数の  
ファンを獲得し  
てきたトッププレ  
イヤー。



# 1. 当社グループの近況について(トピックス)

## 2. 当社グループの主要業態(ブランド)紹介

※店舗数は、2015年8月末日現在の店舗数を表記しております。



# ブランド紹介(国内飲食事業)－①「わらやき屋」 直営11店舗

- 火柱を上げる「藁焼き」。
- 名物「かつをのわら焼き」。
- 店内の雰囲気盛り上げる「よさこい節」。

かつを・土佐ほろきん地鶏  
**わらやき屋**







- コンセプトは「九州にある美味しい居酒屋が東京上陸」。
- 名物「活！豊後さば」・「博多一口鉄板餃子」。
- 長崎県五島列島からも逸品と呼ばれる食材をメニュー化。





# ブランド紹介(国内飲食事業)ー③ 「腹黒屋」 直営4店舗

九州料理・鹿児島・博多  
**腹黒屋**

- 30種類の串焼きが揃う博多串焼き専門店。
- 高級食材フォアグラを使った「ロッキーニ串」。
- つくば茜鶏の刺身 & もつ鍋もお勧め。



# ブランド紹介(国内飲食事業)－④ 「今井屋本店」 直営10店舗

**今井屋本店**  
IMAIYA HONTEN

- 究極のやきとり、「比内地鶏専門店」。
- 落ち着いた極上の個室空間で、優雅なひと時を。
- フォアグラのような味わいの「白レバー串」は自慢の逸品。





# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑤ 「美食米門」 直営8店舗



- 雰囲気抜群の大人の隠れ家。
- 厳選した旬の素材の味わいを最大限に活かした調理法にてご提供。
- 究極の食材が競演するエンターテインメントレストラン。





# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑥ 「MAIMON」 直営2店舗



- 新鮮な海の幸をご提供。
- 非日常的でラグジュアリー且つ、ゴージャスな内装。
- 記念日やパーティー、デートにもお勧め。





# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑦「隠れ房」 直営6店舗

- 旬の食材そのものの味と彩りを大切に、職人技が光る本格和食。
- 洗練された上質な和の空間。
- 季節毎にお勧めの地酒をご用意。





# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑧「さかえや」 直営4店舗

- 名物「水炊き」は、百羽分の鶏ガラを大きな寸胴鍋で時間を掛けて煮込んだ白濁スープ。
- 皮目はパリッと、身はジューシーな日南鶏炭火焼き。

さかえや 





# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑨ 「GLASS DANCE」 直営8店舗

**GLASS  
DANCE**  
BELGIAN BEER & GRILL

- ベルギービールを中心とした世界のビールが楽しめるラウンジ。
- お洒落で艶やかな「大人の空間」。
- 結婚式の二次会やパーティーにも最適な開放的空間。





# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑩「ベルサイユの豚」 直営5店舗

Le Pays de Versailles  
ベルサイユの豚



- ワインを片手に、自慢の肉料理が楽しめるカジュアルワインバル。
- 宮崎県都城(みやこのじょう)育ちの美味しい空気と天然水で育った”豚おとめ”を一頭買い。
- 独自の会員システムは、リピーターのお客様絶賛。



## ベルサイユの豚 会員システムとは!?



※1. お酒のみのグラスワインや焼酎スパークリング酒は別途料金がかかります。  
 ※2. カードケースは人数別で異なります。おのれに合ったカードは選べます。  
 ※3. サービスのボトルもプレゼントしますし、おのれに合ったお酒も選べます。  
 ※4. 各店舗のシステムは異なります。詳しくは各店舗までお問い合わせください。



# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑪ 「アリスのファンタジーレストラン」 直営7店舗

- 店内は夢と現実の間のワンダーランド、特別な日に使って欲しいファンタジーダイニング。
- アリスの服装をした当社従業員が、お客様へサービスをご提供。



迷宮の国のアリス  
Fantasy Dining



幻想の国のアリス



絵本の国のアリス



魔法の国のアリス



古城の国のアリス



舞踏の国のアリス



銀幕の国のアリス





# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑫ 「Marche aux Poissons」 直営1店舗

- 仏ミシュランシェフ・松嶋啓介氏との新業態フレンチレストラン第1号店。
- 南仏の海風を感じるような居心地良い空間で、プロヴァンス・マルセイユで親しまれる郷土料理やワイン・ラム酒をご提供。



Marche aux Poissons





# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑬ 「BISTRO French Paradox」 直営1店舗

- フレンチレストラン第2号店。
- フランス・ボルドー秋の祭典メドックマラソンにちなんだ12種類のサーバーワインをお好みに楽しめる新たなスタイル。
- 牛の最高級部位「アントルコート」のロースト」は自慢の逸品。

BISTRO French Paradox





# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑭ 「大地の贈り物」 直営1店舗



- 「田舎の台所」がコンセプトの自然食ビュッフェ。
- 生産者の顔が見える厳選された野菜を、全国各地から調達してご提供。
- 四季折々のフェアも開催。





# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑮ 「九州食堂 Gachi」 直営1店舗



- 「ちよい呑み市場」を切り開く新業態、同市場に本格参入。
- コンセプトは「食堂のようにご利用頂けるお店」。
- おひとり様から楽しめる21種類の一人鍋は絶品。





# ブランド紹介(国内飲食事業)－①⑥ 「焼鶏 しの田」 直営1店舗



- 日本で一番高い焼鶏屋。
- 完全紹介制、マスコミ等の取材は一切お断り。
- 大人気の「アローカナ卵かけご飯」は絶品。



## ブランド紹介(国内飲食事業)－⑰「桂浜」直営1店舗

土佐料理  
桂浜

- 高知県食材を使用した懐石料理をご用意する完全紹介制の専門店。
- お米や塩もなかなか手に入らない高知県産の厳選された食材を使用。
- 店内は土佐漆喰を施した落ち着いたある大人の空間を演出。





# ブランド紹介(国内飲食事業)－⑱ 「KAWAII MONSTER CAFE」直営1店舗



- 東京新名所、増田セバスチャンプロデュース新業態カフェレストラン。
- オーディションで選出されたビジュアルアイコン“MONSTER GIRL”が、5種類のコンセプトを体現し、世界に向けて日本の“KAWAII”を発信。
- 個性的な4つのゾーンからお好きなシートを選べる最新システム。





# ブランド紹介(アミューズメント事業)－① 「1967」 直営1店舗

- コンセプトは、「もっと遊べ、大人たち！」。
- 1967年生まれの3名、松村厚久(当社社長)、稲本健一氏(株ゼットン社長)、森田泰通氏(株グラマラス社長)で創り上げた高級ラウンジ。
- シャンパンの月間販売量は、日本NO.1！



1967



# ブランド紹介(アミューズメント事業)－② 「BAGUS」 直営18店舗

## BAGUS

- ラグジュアリーな空間で、ビリヤード・ダーツ・カラオケ・シュミレーションゴルフや卓球まで楽しめる大人の空間。
- 料理やドリンクは本格派、一部店舗でフレアパフォーマンス実施。



# ブランド紹介(アミューズメント事業)－③「BANE BAGUS」直営7店舗

- ダーツ・ビリヤード・ゴルフ・カラオケ個室・ラウンジ・バーカウンター・テラスが一体となった総合アミューズメント空間。
- 各種パーティーや貸し切り、二次会にもご利用可能。





# ブランド紹介(アミューズメント事業) - ④「GRAN CYBER CAFE」直営16店舗

- インターネットCAFEとは思えないお洒落でスタイリッシュな店内。
- マンガや雑誌の他にDVDやTVゲームも豊富に用意。
- アメニティも豊富にご用意し、女性にも大人気。



ハイバックシート



リクライニングシート



フルフラットシート



ベアフルフラットシート



マッサージシート



ベアシート



- 米国アラモアナ州アラモアナ・パシフィック・センターにある日本食レストラン。
- 日本食をベースに様々なスタイルを融合、日本では味わえない「食堂スタイル」のメニューは60種類以上あり、デザートも充実。
- こだわりのインテリアも話題で、バースデーや記念日等のプチパーティにもぴったり。





- 米国ハワイ州ワイキキショッピングプラザ屋上の開放感あるテラス席で、ディナータイムは夜景を一望することができる非日常的な空間。
- 新鮮な地元の食材を使用し、トルティーヤチップスやサルサ、タコスといったメキシコ料理をご提供、日本人の味覚に合うようにテイスト。
- ワイン・ビール・テキーラはもちろん、オリジナルカクテルや自慢のデザートもご用意。



BÚHO



# ブランド紹介(海外飲食事業)－③ 「BREAD&BUTTER」 直営1店舗

- 米国ハワイ州に3店舗目となる、新業態カフェ&ダイニング。
- アラモアナパシフィックセンタービル1Fという好立地に、朝昼晩それぞれのライフスタイルに寄り添ったall roundな“life style café”をご提供。
- 7:00から営業、Free Wi-Fi完備でビジネスマンや観光客もご利用しやすい環境。





本資料につきましては、株主・投資家の皆様への情報提供のみを目的としたものであり、売買の勧誘を目的としたものではありません。また、本資料における将来予想に関する記述につきましては、目標や予測に基づいており、確約や保証を与えるものではありません。将来における当社の業績が、現在の当社の将来予想と異なる結果になることがある点を認識された上でご利用ください。

尚、業界等に関する記述につきましても、信頼できると思われる各種データに基づいて作成されていますが、当社はその正確性、完全性を保証するものではありません。

本資料は、株主・投資家の皆様がいかなる目的にご利用される場合においても、株主・投資家の皆様ご自身のご判断と責任においてご利用されることを前提にご提示させていただくものであり、当社はいかなる場合においてもその責任は負いません。

## お問合せ先

IR部

TEL : 03-6858-6081

FAX : 03-6858-6083

E-mail : [ir@diamond-dining.com](mailto:ir@diamond-dining.com)