

# 2017年3月期 第2四半期 決算説明会資料

2017年12月2日  
株式会社エスエルディー  
(証券コード : 3223)



I	2017年3月期 第2四半期 決算概要	p3
II	下半期の取り組み、今後の展開	p12
	appendix	p18

# I 2017年3月期 第2四半期 決算概要

---

# 2017年3月期 第2四半期業績概要

2016年3月期 第2四半期 全社業績

(単位：百万円)

	2016年3月期 第2四半期 累計実績		2017年3月期 第2四半期 累計実績	
		構成比 (%)		構成比 (%)
売上高	2,551	100.0	2,839	100.0
売上総利益	357	14.0	297	10.5
販管費及び一般管理費	308	12.1	334	11.8
営業利益	48	1.9	▲37	—
経常利益	61	2.4	▲30	—
四半期純利益	33	1.3	▲26	—

## 前年同期比増収減益で着地

### ■ 飲食サービスの状況：5店舗の純増により、売上高は前年同期 + 11.6%

#### ・ 新規出店の状況

既存エリアにおけるドミナント戦略強化を目的に、関東及び九州地方に合計4店舗の新規出店を実施。

#### ・ 既存店の状況（前期比）

売上高： 96.2%

客数： 94.7%

客単価： 101.5%

※既存店…集計対象期の前々期末までに出店した店舗

### ■ コンテンツ企画サービスの状況：

#### 主に夏びらき開催日程拡大により、売上高は前年同期 + 5.5%

・ 自社主催野外音楽イベント「夏びらきMUSIC FESTIVAL'16」の開催  
(埼玉県開催は10周年／大阪府開催は3年目)

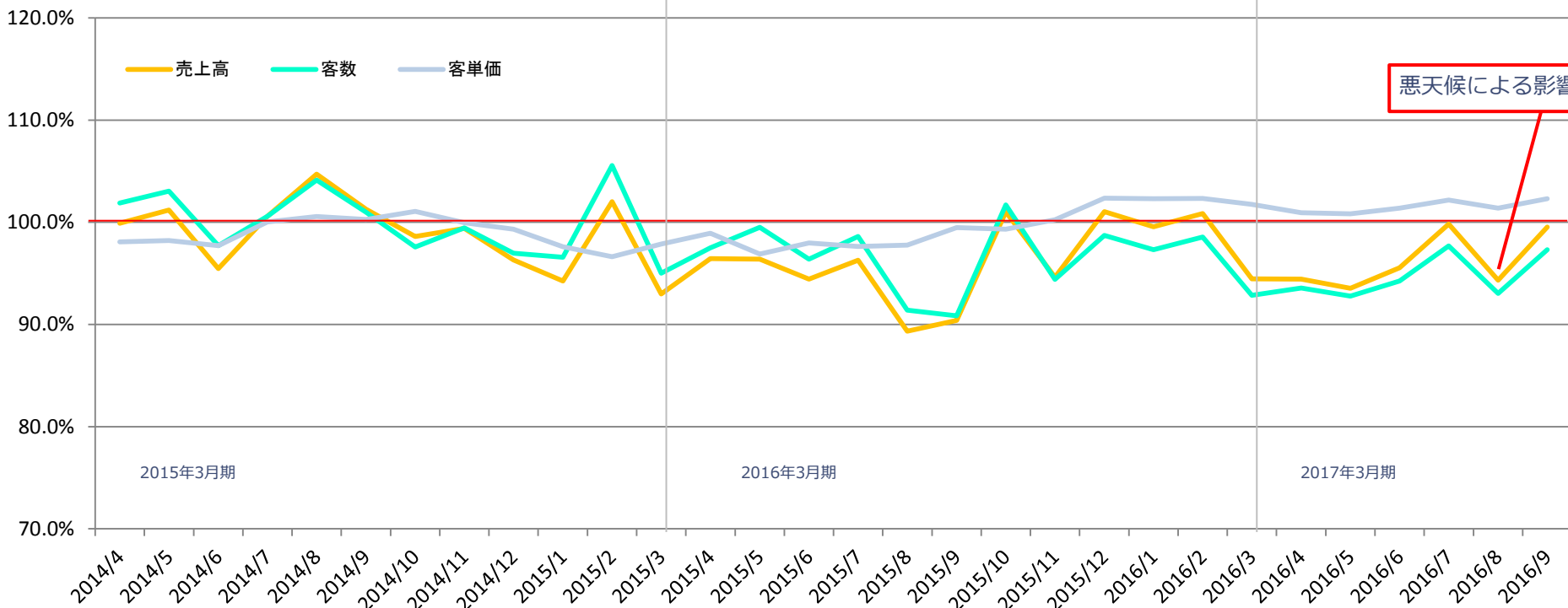
・ 横浜赤レンガ倉庫における夏期イベント「RED BRICK RESORT 2016」への  
フードブースの5年連続出店

・ 夏期恒例ビアガーデンの運営

### ■ 飲食サービスの売上不調により、主に材料費及び店舗運営人件費の増加を吸収しきれず、営業利益以下で損失を計上

# 飲食サービス概要 – 既存店 前期比推移 –

※既存店：集計対象期の前々期末までに开店した店舗



(単位：%)

	2016年3月期													2017年3月期						
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	通期	4月	5月	6月	7月	8月	9月	2Q (~9月)
売上高	96.4	96.4	94.4	96.3	94.4	95.3	101.0	94.6	101.0	99.6	100.8	94.5	97.0	94.4	93.5	95.5	99.8	94.3	99.5	96.2
客数	97.5	99.5	96.4	98.6	97.0	96.3	101.7	94.4	98.7	97.3	98.5	92.8	97.4	93.6	92.8	94.2	97.7	93.0	97.3	94.7
客単価	98.9	96.9	98.0	97.6	97.3	99.0	99.3	100.2	102.4	102.3	102.3	101.8	99.7	100.9	100.8	101.4	102.2	101.4	102.3	101.5

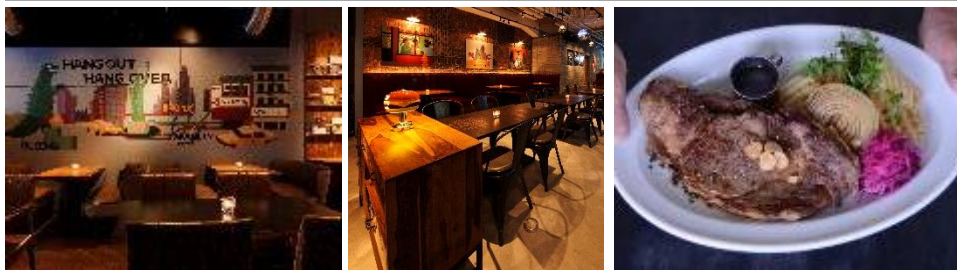
## ■ 新規出店（直営飲食店）4店舗

所在地	開店日	店舗名
東京都渋谷区	2016年4月5日	HangOut HangOver 西武新宿 Brick St.店
東京都渋谷区	2016年4月5日	kawara CAFE&DINING 新宿靖国通り店
福岡県博多市	2016年4月21日	kawara CAFE&DINING KITTE博多店
福岡県博多市	2016年9月23日	HangOut HangOver 大名店

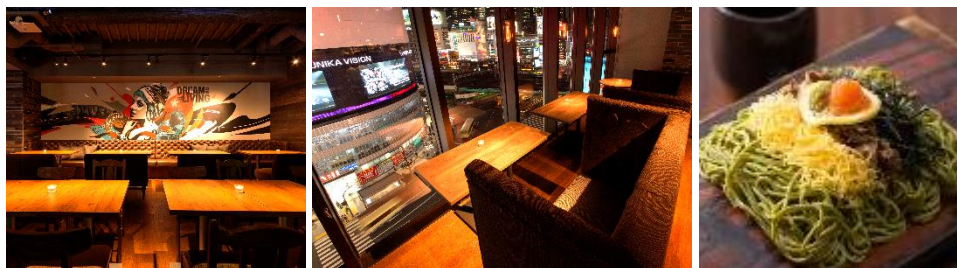
2016年9月末現在 **68**店舗



HangOut HangOver 西武新宿 Brick St.店



kawara CAFE&DINING 新宿靖国通り店



kawara CAFE&DINING KITTE博多店



HangOut HangOver 大名店



(2016年8月27日オープン)

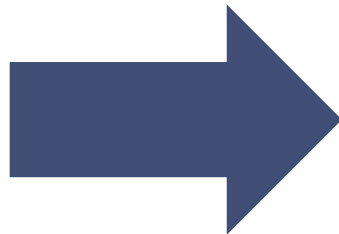


「もつ鍋」をメイン料理として打ち出したカジュアルダイニング。和風創作料理をメインとした料理の提供。



**売上高前期比  
約160%**

※9、10月の2か月間の比較



タイ バンコク屋台風食堂がコンセプト。パクチーと青とうがらしをメイン食材とした料理の提供。





# コンテンツ企画サービス概要 - 第2四半期 イベント -

## 夏びらき MUSIC FESTIVAL 2016



### ■ 開催場所/期間

夏びらき MUSIC FESTIVAL所沢：  
所沢航空記念公園（埼玉県所沢市）  
2016年7月16日(土)・17日(日)・18日

夏びらき MUSIC FESTIVAL大阪：  
服部緑地野外音楽堂（大阪府豊中市）  
2016年7月30日(土)・31日(日)

### ■ 来場者数

約5,000人（5日間延べ人数）

### ■ 概要

所沢は2007年より10年連続開催、大阪は2014年より3年連続開催。  
所沢では、10周年記念企画として、親子で参加可能なヨガ教室を実施。

## Viva la FARM!! RED BRICK Paradise 2016



### ■ 開催場所/期間

横浜赤レンガ倉庫 イベント会場（神奈川県横浜市）  
2016年7月30日(土)～2016年8月28日(日)

### ■ 来場者数

会期中延べ人数 78万人（2015年は69万人）

### ■ 概要

横浜にしながら海外のリゾートを体感できる空間として、2011年から実施されている「RED BRICK RESORT」。  
当社では、飲食販売部門を2012年より5年連続で受託。

## (株)カプコン直営 「カプコンカフェ」の フード・ドリンクメニューを プロデュース



### ■ 概要

イオンレイクタウンにて株式会社カプコンが直営するキャラクターカフェ「カプコンカフェ」のフード・ドリンクをプロデュース。カプコンゲームのテーマで限定メニューを開発。ゲームアイテムやキャラクターの再現性と味を追求。

## (株)ユーグレナ直営 「Euglena BEER GARDEN」 の運営



### ■ 概要

東急百貨店吉祥寺店にて株式会社ユーグレナが直営する「Euglena BEER GARDEN」のプロデュース及びコンサルティングに係る業務を受託、運営実施。ユーグレナを使用したドリンクや料理を提供。ユーグレナの健康食品や化粧品も販売。

## JA全農福岡直営 「みのりカフェ」の運営 福岡パルコ



### ■ 概要

全国農業協同組合連合会が推進する『みのりみのるプロジェクト』における地産地消飲食店舗「みのりカフェ福岡天神店」を引き続き運営。旬の九州産食材を食事とスイーツで提供。店舗では、季節のフルーツや農産物加工品も販売。

# 財務概要（貸借対照表／有利子負債の状況／キャッシュ・フロー計算書）

## 貸借対照表 概要

(単位：百万円)

## キャッシュ・フロー計算書 概要

(単位：百万円)

	2016年3月期 期末	2017年3月期 第2四半期末	主な内容
<b>【資産の部】</b>			
流動資産	885	879	主に退店による売掛金の減少 (35百万円)
固定資産	1,459	1,429	減価償却等による有形固定資産の減少 (19百万円)
<b>【負債の部】</b>			
流動負債	821	743	1年内返済予定の長期借入金の増加 (41百万円) 未払金の減少等(106百万円)
固定負債	590	681	長期借入金の増加(98百万円) 社債の減少(9百万円)
<b>【純資産の部】</b>			
純資産合計	933	883	四半期純損失の計上(26百万円)と 剰余金の配当(26百万円) による利益剰余金の減少(52百万円)

	2017年3月期 第2四半期累計	主な内容
営業活動による キャッシュ・フロー	57	税引前四半期純損失 (30百万円) 減価償却費(63百万円) 売上債権の減少(35百万円)
投資活動による キャッシュ・フロー	▲128	新規出店等における有形及び 無形固定資産の取得による支出 (128百万円)
財務活動による キャッシュ・フロー	89	長期借入による収入 (250百万円) 短期借入金の返済による支出 (16百万円) 長期借入金の返済による支出 (110百万円) 配当金の支払いによる支出 (26百万円)
現金及び現金同等物 の増減額	18	
現金及び現金同等物 の期首残高	536	
現金及び現金同等物の四 半期末残高	555	

## 有利子負債の状況

(単位：百万円)

		2016年3月期 期末	2017年3月期 第2四半期末
有利子負債残高	※1	679	793
有利子負債依存度	※2	29.0%	34.3%
自己資本比率		39.8%	38.2%

※1 有利子負債残高：短期及び長期借入金（1年内返済予定含）、社債（1年内償還予定含）の合計額

※2 有利子負債依存度：総資産に占める有利子負債の比率

## Ⅱ 下半期の取り組み、今後の展開

---

# 2017年3月期 業績予想

## 2017年3月期 全社業績予想

(単位：百万円)

	2016年3月期 実績		2017年3月期 第2四半期実績		2017年3月期 通期予想		前期比
		構成比		構成比		構成比	
売上高	5,272	100.0	2,839	100.0	5,806	100.0	110.1
営業利益	105	2.0	▲37	—	151	2.6	143.0
経常利益	130	2.5	▲30	—	158	2.7	121.9
当期純利益	12	0.2	▲26	—	70	1.2	547.1

### ■ 事業環境

- ・米大統領選挙の結果や中国経済等が世界経済や金融市場に与える影響が不透明の中、外食業界においても依然として不安定な状況が継続
- ・原材料費高騰による原価率の上昇

## 2017年3月期 サービス別売上高予想

(単位：百万円)

	2016年3月期 実績		2017年3月期 第2四半期実績		2017年3月期 通期予想		前期比
		構成比		構成比		構成比	
飲食サービス	5,020	95.2	2,688	94.7	5,626	96.9	112.1
コンテンツ企画サービス	252	4.8	150	5.3	180	3.1	71.5
合計	5,272	100.0	2,839	100.0	5,806	100.0	110.1

# 出店計画進捗状況

2017年3月期 6店舗出店見込（うち第2四半期までに4店舗出店済み）

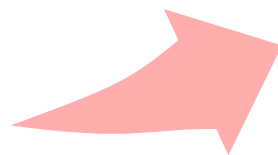
2017年3月末 75店舗

※商業施設リニューアルによる退店4店舗  
及び戦略的退店1店舗（含まない）

所在地	オープン形態	オープン予定日
神奈川県鎌倉市	ランチオープン	2017年2月22日
	グランドオープン	2017年4月6日

地域未定：1店舗

2016年3月末 69店舗



（2016年12月1日現在）

# 下半期における改善施策

## ブランドメニュー改正によるコンテンツのブラッシュアップ

### ■ 2016年3月よりブランド別に順次着手

- ・ 各業態のコンセプトを深堀した新メニューの開発や、既存人気メニューの拡充・ブラッシュアップを実施



## 店舗運営に係るチーム編成を見直すと共に、各業態が所属するカテゴリーの変更

### ■ 新たな業態所属カテゴリーの下、集客に向けた意識改革の推進、人材の育成

- ・ Japanese Div. /International Div. /Bar・Bistro・Dining Div.
- ・ 店舗運営に係るポリシーの策定、各種アクションプランの取り組みによる集客力の強化

## 本部組織体制の見直し

- 組織活性化及び人材の育成
- 新規事業の強化、創出への取り組み

# コンテンツ企画サービス —新たなサービスの開始—

## 料理動画メディア「CookMe」の開始



店舗やイベントで提供しているカルチャーコンテンツを、時間や場所に捕らわれないインターネットを利用し、より多くのお客様に楽しんでいただけるサービス。

### 特徴

- 既存の飲食及びコンテンツ企画事業で蓄積されたリアル資産を活用
- プロのレシピ／調理
- 高くオリティの動画
- リアル店舗との連携可

### 事業化に向けて

- タイアップ広告の制作・配信
- 六次産業展開の可能性  
第一次産業 × ブランド価値 × コマース





## 配当

- 株主への利益配分については、重要な経営課題の一つと位置づけ、各期の経営成績、企業体質の強化と将来の事業展開に向けた内部留保の充実等を総合的に勘案しつつ、配当を実施していくことに努めることを基本方針としている。
- 次期の配当金については、1株あたり年間配当金20円を予定。

## 株主優待

- 基準日：3月末
- 内容：年1回の実施とし、当社株式100株（1単元）以上保有の株主を対象に保有株式数に応じて、下記のとおり「お食事券」を贈呈。  
当社の直営飲食店舗においてのみ利用可とし、運営受託店舗及びライブハウスは除く。

保有株式数	発行枚数
100株以上 300株未満	2,000円分（2,000円 × 1枚）
300株以上 500株未満	10,000円分（2,000円 × 5枚）
500株以上	20,000円分（2,000円 × 10枚）

# appendix

---

PRESS RELEASE



2016年7月19日

## パクチーと膏とうがらしにフォーカスを当てた NEW BRAND 「Pak-chee Village (パクチー ビレッジ)」

2016年8月27日(土) 新館にオープン

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:青野 玄、証券コード:3223)は、2016年8月27日(土)、東京・新宿に当社新ブランドとなる「Pak-chee Village (パクチー ビレッジ)」をオープンいたします。これにて運営店舗は19店舗71店舗となります。

「Pak-chee Village」のコンセプトは、「パクチーとグリーンチリ(膏とうがらし)が自一杯堪能できるタイ・バンコクの舞台風食堂」です。舞台気分を味わえるような臨場感あふれる賑やかな空間で、パクチーと膏とうがらしにフォーカスを当てた料理をお召し上がりいただけます。

当社は今後も、首都圏を始めとする全国の主要都市にドミナント戦略を積極展開し、出店エリアを拡大してまいります。

### フォトジェニックなパクチーメニュー!



パクチーサラダ [サム・パクチー] 1,490円 / ハーフ 990円  
パクチーパスタ 540円  
パクチースムージー 734円  
パクチーフルーツ 626円

※パクチーを美味しくいただくために「パクチー Dressing」もご用意しております!

### 素材のおいしさを丸ごと味わえるメニューに、定番タイ料理も!



膏とうがらしのビュッス 324円  
まるごと膏とうがらしのフリット 432円  
丸ごと蓮子メンソウワ 626円  
ORIGINAL トム・ヤム・クン 1,490円

※写真はイメージです。実際、メニューは店舗毎に異なる場合がございます。

ワイワイ飲みたい男性のお客様はもちろん、女性グループでも入りやすいデザイナーズ“酒場”。お仕事帰りのちょい飲みから、少人数での女子会、夏会など、幅広い用途でご利用いただけます。

場所 : 東京都新宿区新宿3-20-6 FSビル8階  
アクセス : JR 新大塚駅徒歩3分  
電話 : 03-3358-7923  
定休日 : 不定休

※食材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは広井までご連絡ください。  
TEL: 03-6427-0707 MAIL: [pr@sld-inc.com](mailto:pr@sld-inc.com) 場所: 東京都渋谷区神南 1-20-2 第一水水ビル(受付:2F)

NEWS RELEASE



2016年8月4日

## 渋谷・新宿に続き、九州エリア初上陸! 「HangOut HangOver 大名店」 2016年9月23日(金)オープン



※写真はイメージです

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:青野 玄、証券コード:3223)は、2016年9月23日(金)、福岡において「HangOut HangOver (ハンアウトハンオーバー) 大名店」をオープンすると発表いたしました。本報としては、東京の渋谷・新宿に続く全国で3店舗目の出店となります。九州エリア初上陸となります。不出店により、福岡における運営店舗は 8 店舗、全国における運営店舗は 69 店舗(19 店舗)となります。

2015年10月に渋谷本建の1階に第1号店を、2016年4月には新宿に第2号店を出店した「HangOut HangOver」は、「世界の文化が共存する街」のSTREETにフォーカスし、仲間を巻き、そして「飽きる! 止まらない!」をコンセプトとし、店内に音楽や様々な時代の音楽を聴きながら利用できる。東京の2店舗と店舗で大型グループをイメージした広大なスペースが手始めに予約予約により平日夜中営業開始し、LIVE イベントなども実施することで、様々なカルチャー、ライフスタイルを推進・提案し、より多くの方が楽しめる場所となることを目指します。

当社は今後も、首都圏を始めとする全国の主要都市にドミナント戦略を積極展開し、出店エリアを拡大してまいります。

MENU (一部抜粋)	
<b>CLUNCH</b> (※朝までOK)	<b>DINNER</b> (※朝までOK)
■ (選べる) SPECIAL GRILL プレート 1,180円	■ 炭アングスビーフのグリル 鶏 Wings、フォンドボウのガーリックソース 1,290円
■ ハンバーグプレート 1,290円	■ リブローズ 4,300円(税300円) / ハウス 3,300円(税240円)
■ 牛ステーキのマトリョーシススリッパティ 1,390円	■ チーズ&マカロニ 500円
■ フレンチオムレツ 980円	■ シュリッツフリット タイプスタイル スライスするチリソース バイリン 680円
<b>CAFE</b> (※朝までOK)	■ 軽食のクスクス モロッコ風 クミンの香りとおニオンソース 680円
■ ハンガワットワッフル キャラメルソーストッピング 850円	■ エビ餃子・あじり・コリアンダーのタイ風スープ 680円
■ “ザクザク” バイアリス ハニーマスタードソースとメープルシロップ 700円	■ フォックアップダックワーズのストロベリーアイスサンド 650円
■ フォックアップダックワーズのストロベリーアイスサンド 650円	

※メニュー(※)を併せてお楽しみください。メニューは店舗毎に異なる場合がございます。  
※写真はイメージです。実際、メニューは店舗毎に異なる場合がございます。

【基本情報】  
店名 : HangOut HangOver (ハンアウトハンオーバー) 大名店  
住所 : 〒810-0041 福岡県福岡市中央区大名 1-1-23 新大塚ビル8階  
営業時間 : 11:30~2:00 (予定)  
定休日 : 不定休  
TEL : 03-6427-0707 MAIL : [pr@sld-inc.com](mailto:pr@sld-inc.com) 場所: 東京都渋谷区神南 1-20-2 第一水水ビル(受付:2F)



PRESS RELEASE



2016年6月29日

## #802 CAFE&DINER 渋谷店、#602 CAFE&DINER 福寿ソラリアプラザ店 6月29日(水)から順次グランドメニューをリニューアル

～ “出来立て” をより追及したメニューが仲間入り～

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223)は、東京の「#802 CAFE&DINER 渋谷店」では6月29日(水)から、福寿の「#602 CAFE&DINER 福寿ソラリアプラザ店」では7月7日(木)から、グランドメニューをリニューアルいたします。

また、この他の当社運営の業態におけるグランドメニューも順次リニューアルしていく予定です。

### CONCEPT

友達の部屋(家)に遊びに来たような空間で、  
at home な料理とおもてなしが楽しめる  
1 Room(or House) CAFE&DINER

「#802 CAFE&DINER」は男性が住んでいるお部屋を、「#602 CAFE&DINER」は3人家族のお家をコンセプトとしており、どちらも友人のお部屋(お家)に遊びに来たような空間でお食事いただけます。

この度のリニューアルでは、好評の「特製出来立てラザニア」は具材を月替わりにする事でバリエーションを豊かにし、スキレットでご提供する「熱々!!」とろけるラクレットチーズとダブル煎ハンバーグのよう到来立てでのより良い状態でお召し上がりいただけるメニューをさらに追加いたしました。

MENU -ish



特製出来立てラザニア 486円(税込)



熱々!!とろけるラクレットチーズとダブル煎ハンバーグ 1,014円(税込)



特製自家製ラザニアのフルーツツワー 850円(税込)



お西にあうタバも豊富にご用意しております。

店舗名：#802 CAFE&DINER 渋谷店  
所在地：東京都渋谷区宇津川町 20-3 味の館渋谷文化創造ビル 8階  
電話番号：03-6909-0804 (予定)  
サイト：<http://www.sld-inc.com/802.html>



ランチもディナーも、お食事メニューが充実!

店舗名：#602 CAFE&DINER 福寿ソラリアプラザ店  
所在地：福寿町東町中野区大塚 2-2-40 福寿ソラリアプラザ 6階  
電話番号：03-7911-4451 (予定)  
サイト：<http://www.sld-inc.com/602.html>

◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは広報までご連絡ください。  
TEL：03-6427-0707 MAIL：[pr@sld-inc.com](mailto:pr@sld-inc.com) 場所：東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル (受付:2F)



PRESS RELEASE



2016年9月21日

## 管理栄養士監修！ 体調に合わせて選べる週替わり定食が新登場

—「atari CAFE&DINING」グランドメニューをリニューアル—

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223)は、「atari CAFE&DINING」業態のグランドメニューを2016年10月19日(水)より順次リニューアルいたします。

「食事の量を『減らす』のではなく『選ぶ』ことによる健康的な食スタイルを成めたい」「デザイナーズカフェ空間で、健康に配慮したメニューを提供したい」という思いから、管理栄養士監修の下、その日の体調に合わせて5つのテーマから選べる定食、スーパーフードを盛り込んだサラダプレートや低カロリー食材を使用したスイーツなどを考案いたしました。健康的に美味しく食べて、くつろぎのひと時を楽しめるカフェとなることを目指し、「atari CAFE&DINING」は新しく生まれ変わります。

### 【減らす】のではなく【選ぶ】ことで、健康に!

週替わりの定食メニューは、その日の体調や健康面で気になることに着目して5つのテーマ【バランス・エナジー・ヘルシー・リフレッシュ・低糖質】からおかずをお選びいただけます。(各1,166円～)

①【バランス】	腸った食生活を改善したい方
②【エナジー】	タンパク質を積極的に取り入れたい方
③【ヘルシー】	健康をより重視したい方
④【リフレッシュ】	心も身体もリフレッシュしたい方
⑤【低糖質】	ダイエット中で糖質制限中の方

【バランス】週替わり定食 一例



Vegetables & ZOEIプレート 1,652円～ ソイイソトのスパイシーVEGトウライス 850円 んんたんアップのグルテンフリーオートシヨラ 1,341円

※写真は「リフレッシュ」の1例です。アレンジメニューもご用意しております。

<p>【atari CAFE&amp;DINING 池袋PARCO店】 リニューアル日：2016年10月19日(水) 所在地：東京都豊島区池袋1-20-2 池袋PARCO 8階 電話：03-5605-4118 ホームページ：<a href="http://www.sld-inc.com/atari_poko.html">http://www.sld-inc.com/atari_poko.html</a></p>	<p>【atari CAFE&amp;DINING 新野原ゼノバ店】 リニューアル日：2016年10月28日(金) 所在地：静岡県静岡市東区新野原1-1-1 新野原ゼノバ店 電話：054-266-7176 ホームページ：<a href="http://www.sld-inc.com/cgi/76.html">http://www.sld-inc.com/cgi/76.html</a></p>
---	---

<p>【atari CAFE&amp;DINING 渋谷モディ店】 リニューアル日：2016年10月26日(水) 所在地：東京都渋谷区神南1-21-3 渋谷モディ 6階 電話：03-6416-5178 ホームページ：<a href="http://www.sld-inc.com/atari_modi.html">http://www.sld-inc.com/atari_modi.html</a></p>	<p>※写真は実際の店舗とは異なります。 ※お取り寄せメニューはグランドメニューの一環ではありません。 ※atari CAFE&amp;DINING 池袋PARCO 店や新野原ゼノバ店のリニューアルとは異なります。</p>
---	---

◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは広報担当 安本までご連絡ください。  
TEL：03-6427-0707 MAIL：[pr@sld-inc.com](mailto:pr@sld-inc.com) 場所：東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル (受付:2F)

PRESS RELEASE



2016年11月吉日  
株式会社スエルディー

## おつまみにもわくわくする楽しさをトッピング！ チーズを使った『しょっパフェ』が新登場 2016年11月17日(木) スタート！

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社スエルディー（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223）は現在都内に4店舗展開する「HIKARI cafe&dining」系店舗（「HIKARI cafe&dining meets CheeseTable 渋谷店」を含む）において、2016年11月17日(木)から期間限定で、チーズを使った甘くないパフェ、『しょっパフェ』4種の販売を開始いたします。

4種の各チーズを主役に特性の良い食材を置ね、味も見た目も多彩な一品！



### ①牛タンシチューと焼きカマンベールのパフェ

ホロホロになるまで煮込んだ牛タンに、カマンベールのココをプラス！牛タンに塗ったチーズを絡めてお召し上がりください。

### ②アボカドサーモンのクリームチーズパフェ

クリームチーズを柚子みそに漬け込み、深みのある味わいに仕上げました。シンプルな組み合わせで、飽きのこない美味しさです。

### ③エビマリネとパプリカのモッツァレラパフェ

モッツァレラチーズを塩辛納めにする事でよりまろやかな、エビとパプリカをアンチョビ風味のパワーでマリネしており、ビールのおつまみに最適です。

### ④ローストビーフのチェダーチーズパフェ

チェダーチーズのココと、ピリッと辛いみじん切りの玉ねぎが、ローストビーフの味わいを引き立てます。

①～④まで各780円(税別)

### 『しょっパフェ』とは？

おつまみ系グラスに自由に重ねて、パフェのように盛り付けた、見た目も鮮やかな楽しい一品です。



【HIKARI cafe&dining 新宿東口店】  
住所：東京都新宿区新宿3-23-12 パンドラビル7階  
電話：03-3226-8730  
時間：11:45～24:00  
URL：<http://www.wsk-inc.com/restaurant/shinjuku/>

【HIKARI cafe&dining 銀座店】  
住所：東京都中央区銀座5-4-15 西五ビル181号  
電話：03-3572-6720  
時間：11:45～24:00  
URL：<http://www.wsk-inc.com/restaurant/gyoza/>

【HIKARI cafe&dining 池袋店】  
住所：東京都豊島区池袋1-25-6 The SHoneビル11階  
電話：03-5912-6661  
時間：11:45～24:00  
URL：<http://www.wsk-inc.com/restaurant/poko/>

【HIKARI cafe&dining meets CheeseTable 渋谷店】  
住所：東京都渋谷区宇津川町12-9 ジュール渋谷10階  
電話：03-3476-1442  
時間：11:45～23:30(土/祝前日は24時まで)  
URL：<http://www.wsk-inc.com/restaurant/sj@wsk.com/>

●取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは下記までご連絡ください。  
【担当】広報・IR部 坂本 (TEL)03-6427-0707 【MAIL】[pr@ald-inc.com](mailto:pr@ald-inc.com) 【場所】東京都渋谷区神南1-20-2 第一水ビル(受付:2F)

PRESS RELEASE



2016年11月吉日  
株式会社スエルディー

## 溢れるほどの“爆盛りパクチー鍋”が実現できる！ 「パクチーやさんのカスタム鍋」11月14日(月)スタート



飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社スエルディー（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223）が運営する「Pak-choi Village (パクチービレッジ) 新宿店」では、「パクチーやさんのカスタム鍋」を、11月14日(月)から期間限定で提供いたします。

ベースとなるスープは、「青唐辛子の激辛鍋」「豆乳担々鍋」「トムヤム鍋」の3種から選べ、いずれの鍋にもベーシックアイテムとして、パクチーと数種類の具材が入っています。ここに、肉や野菜、追加パクチーなどでカスタマイズして、オリジナルのパクチー鍋をつくることができます。

パクチーやさんのカスタム鍋 1人前 1,080円

■3種のスープ■  
青唐辛子の激辛鍋 / 豆乳担々鍋 / トムヤム鍋

■追加具材■  
・お肉  
豚肉、鶏肉、ラム肉 各500円～  
・トッピング  
野菜、シーフードの盛り合わせ等 各400円～  
・めくごはん・麺  
タイ米、フォー、ラーメン 各300円

\*ご注文は2人前から承ります。

パクチーの爆盛りで味わえる「パク盛り」は  
1人150円で食べ放題！



いずれの料理にも追加できる「パク盛り(150円/人)」は、一度注文するとパクチーが食べ放題となり、思う存分ご堪能いただけます。

来店されるお客様の約9割が注文し、平均5回お代わりされるほどの人気のメニューです。

鍋のあとはパクチースイーツを！  
レアチーズケーキ×パクチー



レアパクチーチーズ 580円

場所：東京都新宿区新宿3-20-6 FSビル6階 / 電話：03-3358-7923  
時間：【月～金】17:00～24:00 / 【土・日・祝】16:00～24:00 / 公式サイト：<http://www.wsk-inc.com/pakchoivillage/>

●取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは下記までご連絡ください。  
【担当】広報・IR部 坂本 (TEL)03-6427-0707 【MAIL】[pr@ald-inc.com](mailto:pr@ald-inc.com) 【場所】東京都渋谷区神南1-20-2 第一水ビル(受付:2F)



PRESS RELEASE

2016年4月吉日

## 地方創生貢献へ第一歩 高知県産業振興計画への参画 2016年4月にオープンするカフェのトータルアドバイザーに

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 青野 玄、証券コード：3223）は、カフェダイニングを中心とした飲食店舗を全国（関東・東北・東海・近畿・九州）に72店舗を運営しております。このたび、地方創生貢献への第一歩として高知県産業振興計画へ参画いたしました。当社は元来より、その立地や地域のお客様に必要とされる店舗作りを強みに店舗展開を行っており、また、単なる飲食店ではなく、食・音楽・アートなど「楽しみに溢れた豊かなライフスタイルをより多くの人々に提案する」という目標を掲げ地域に根付く店舗作りを目指しております。これらのナレッジを活用し、社会的課題に構造的に取り組むことで地方自治体との接触領域を拡げ、地方経済への活性化へ貢献してまいります。

本件、高知県産業振興計画への参画におきましては、2015年10月より、当社代表取締役社長 青野が、高知県の産業振興計画における同県仁淀川地域アクションプラン「交流施設の整備による新居地区の活性化」の課題解決のため、同県土佐市の「高知県産業振興アドバイザー」に就任し、課題の抽出や改善案の提案等を行ってまいりました。また、同市の公設民営施設内にオープンするカフェ「Café Mare（カフェ ニールマーレ）」のフードや空間内装などの総合的なアドバイザー業務を上記カフェを運営する、企業組合アルパトーズ（所在地：高知県土佐市新居3番33号 代表：代表理事永田順治）より受託しました。



代表取締役社長 青野 玄

当社は、今後も様々なコラボレーション企画により、事業領域の拡大や発展を目指していきます。

### 当社のアドバイザー内容について

このたび、アドバイザー業務を受託した「Café Mare（カフェ ニールマーレ）」の店名由来は、「New → 新居」/「mare → 海（イタリア語）」を組み合わせた造語で、「地域を感じられるメニューと太平洋を望む美しいロケーション」、「土地」と「人」を繋ぐコミュニティカフェ」をコンセプトとしており2016年4月27日以降、オープンを予定しております。



**メニュー** 当社店舗にて運用している一部レシピの提供に加えて、ランチ定食メニューの主要・創案・スープを開発しました。開発メニューは、うるめいわしと旨辛レンコンの自家製ハンバーグ（写真右端）など、高知県の豊かな食材を活かし、素材の味を活かした和ペースの創作料理で、若者男女問わず馴染みやすい味付けに加え、だしをソースに効かせるなど当社専科統括料理長 比志島 の工夫を凝らした料理となっております。

**インテリア** ロケーションを活かし、海を眺めながらくつろげるカウンター席やゆったり座れるソファを設置し、また、ポイントにグリーンを用いて安らぎを演出するなど、時間を忘れて寛げる空間づくりを目指しました。

**キッチンオペレーション** キッチンオペレーションの基礎を構築し、研修・教育を行いました。

<店舗基本情報>		営業時間	11:30~21:00
店名	Café Mare (カフェ ニールマーレ)	定休日	毎月第2・第4月曜日(祝日は営業)
オープン日	2016年4月27日(予定)	席数	約40席
所在地	高知県土佐市新居3番33号 新居地区民交流施設「鳥居〜マゼ〜」2階	価格帯	700円〜1500円
電話番号	099-356-5561		

◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせ◆  
担当：広報 TEL：03-6277-5031 MAIL：pr@eld-inc.com  
〒150-0041 東京都渋谷区神南1-20-2 第一清水ビル(受付2F)



PRESS RELEASE

2016年5月吉日

## 株式会社ユーグレナが運営する 「euglena BEER GARDEN(ユーグレナビアガーデン)」の運営業務を受託 2016年5月20日(金) 東急百貨店吉祥寺店にオープン

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 青野 玄）は、カフェダイニングを中心とした飲食店舗を全国（関東・東北・東海・近畿・九州）に72店舗を運営しております。このたび、株式会社ユーグレナ（本社：東京都港区、代表取締役社長 出雲 充）が運営する「euglena BEER GARDEN(ユーグレナビアガーデン)」のプロデュース及びコンサルティングに係る業務を受託致しました。2013年に、同社開発時考案をコンセプトにしたカフェ「euglena GARDEN(沖崎橋石込市)」の運営を受託し、当社の持つカルチャー・コンテンツ提供事業のナレッジを活用した様々な提案、意見交換等を実施してまいり、このたびの業務委託に至りました。当社は、今後も様々なコラボレーション企画により、事業領域の拡大や発展を目指していきます。

【業務提携契約締結先企業名】

名 称：株式会社ユーグレナ 所 在 地：東京都港区芝5-33-1 森永パザビル22F

代 表：代表取締役社長 出雲 充 設 立：2005年8月9日

事業目的：世界で初めて青汁原料ユーグレナ(別名：ミドリムシ)の遺伝子大規模解析の確立に成功

青汁原料ユーグレナを活用した健康食品、化粧品等の開発・販売を行うとともに、水質

浄化やバイオ燃料の生産に向けた研究を行っている。

※ユーグレナとは：別名では「ミドリムシ」と言いますが、「ムシ」ではなくワカメやコン

ブと同じ「藻」の仲間。50種類の豊富な栄養素を持ち多岐にわたる可能性が秘められています。



### 「euglena BEER GARDEN(ユーグレナビアガーデン)」について

「ユーグレナを楽しむ感じ、味わうビアガーデン」をコンセプトに、石垣島ユーグレナ(別名：ミドリムシ)を使った料理ビール・ソフトドリンクで楽しく、おいしく味わえるビアガーデンです。一歩足を踏み入れたら、そこはユーグレナの世界。今年の夏は、石垣島の風を感じられる、他では味わえない「ビアガーデン」で仲間や友人、ご家族とお過ごし下さい。



**メニュー** ユーグレナビアをはじめとする約50種類のドリンクが飲み放題のコースは、料理にユーグレナをみみだんに使用した他では味わえない特別なコースメニュー(写真左端)となっております。アラカルトメニューも14種類をご用意しております。

**内装** ヤシ科の植物を設置するなど石垣島の雰囲気演出し、ソファ席や能らに天竺鯛 VIP 席(6名様座席)を配置することで格調リゾートのような非日常空間を楽しんでいただけます。また、ユーグレナを身近に感じることができるよう、調理師からユーグレナを観察できるコーナーや物販コーナーではユーグレナを使用した健康食品、化粧品などを購入することも可能です。

<店舗基本情報>		<メニュー紹介>	
店名	euglena BEER GARDEN ユーグレナビアガーデン	コース	【アラカルト】 野草たっぷりグリーンカレー 沖崎橋石込豆腐 フライドポテト ~特選鶏ささ 〜 グリルドチキン、など 【ドリンク】 生ビール(ザ・モルツ) ユーグレナビア ハイボールなど、約50種類
オープン日	2016年5月20日(金) 16時より	料理5品+飲み放題2時間付4,500円(税込)	
所在地	東京都渋谷区吉祥寺南町2-3-1 東急百貨店吉祥寺店2F	※飲み放題ドリンクは約50種類	
営業時間	16:00~22:00 土日祭日のランチ営業(12:00~16:00) 席 (祝祭日に準ずる)	●前菜盛り合わせ ●生じと旨書のアボガドのサラダ ●メキシカンチキス ●サーロインのステーキ ●とろ〜り半熟たまごのせタコライス	
定休日	146席		

◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせ◆  
担当：広報 TEL：03-6247-0707 MAIL：pr@eld-inc.com  
〒150-0041 東京都渋谷区神南1-20-2 第一清水ビル(受付2F)

PRESS RELEASE



2016年7月14日

横浜赤レンガ倉庫・夏期限定イベント  
「viva la FARM!! RED BRICK Paradise」に出店決定！

## “中南米”がテーマの飲食ブースを OPEN !!

～ブラジル・メキシコの空気を感じるメニューを提供～



<会場イメージ>



<フードイメージ>

※一部メニューは会場限定メニューです

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223)は、2016年7月30日(土)～8月28日(日)に開催される横浜赤レンガ倉庫の夏期限定イベント「viva la FARM!! RED BRICK Paradise」内に飲食ブースを出店することとなりました。なお、当社が本イベントに出店するのは今年で5年連続5回目となります。(※7月29日(金)はプレオープン、オープニングセレモニーを予定しております。)

今年の「viva la FARM!! RED BRICK Paradise」のテーマは【中南米】。日本から一番近い自然豊かなリゾート地を赤レンガ倉庫に再現します。木々が生い茂る会場は、おしゃべりな話題のショップや施設などの賑わいを感じる「SOLSO FARM」が演出。太陽が降り注ぎ真夏の暑さを楽しむ中にも、リラックスできる非日常空間に仕上げます。

当社では、肉を串に刺してじっくり焼いた「シュラスコ」やそれをサンドウィッチでも味わえる「シュラスコサンド」、肉や野菜をトルティヤに挟んだ「タコス」のほか、メキシコのテキサス州をベースとするカクテル「マルガリータ」など、まるで中南米のブラジル・メキシコにいる感覚を体験していただけるような、現地で人気のフードやドリンクをご提供いたします。

**MENU** ※一部抜粋、予定のため変更となる場合がございます。

- [FOOD]  
シュラスコ、シュラスコサンド、タコスロール、ジャークチキン etc...
- [SWEETS]  
シェイプアイス (ストロベリー、マンゴー、ブルーハワイ、青りんご) etc...
- [DRINK]  
トロピカルフルーツソーダ、スムージー etc...
- [ALCOHOL]  
フロズンマルガリータ、食べるフルーツカクテル etc...



タコスロール

◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは広報までご連絡ください。  
TEL：03-6427-0707 MAIL：[pr@slid-inc.com](mailto:pr@slid-inc.com) 場所：東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル (受付:2F)

PRESS RELEASE



2016年11月14日  
株式会社エスエルディー

## シェフ・パティシエ・パリスタがお届けする 料理動画メディア「CookMe」2016年11月14日スタート



飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223)は、新たなサービスとして料理動画メディアサービス「CookMe」を開始いたします。

### 【CookMe概要】

名称：CookMe (クックミー)

開始日：2016年11月14日(月)

URL：<https://www.facebook.com/cookme.tv/>

新しいと思っていただけた料理が意外と簡単でできたり、いつものレシピに手をかけてみたり。新しい発見がきっとあるはず。 Let's CookMe♪

### 【サービス開始の趣旨】

当社は、「To Entertain People～より多くの人々を楽しませるために～」という企業理念のもと、「音楽」、「アート」、「食」等のカルチャーを企画・融合させることにより当社独自のコンテンツを生み出し、kawara CAFE&DININGをはじめとする運営飲食店や自主主催音楽イベント等を通して、お客様にご提供してまいりました。この既存事業で蓄積されたカルチャーコンテンツ、特に「食」に関するものは、運営飲食店や他社へのプロデュースメニューを合わせるなど相当数のほり、リアル空間のみならず、場所や時間に縛られないインターネットを利用することで、さらに多くのお客様に知って、作って、楽しんでいただきたいという思いから、かねてよりその可能性を検討してまいりました。

その結果、動画メディアの開発に至り、ソーシャルメディアでのクローズドトライアルを経て、この度、新規サービスとして料理動画メディア「CookMe」の運用を本格的に開始することとなりました。

本サービスでは、料理動画コンテンツを、Facebook等のソーシャル・メディア・プラットフォームに掲載・配信することでユーザーへ発信し、コンテンツ認知の広がりを通じて、メディア価値の向上及び顧客接点の拡大を目指すものです。

今後も、多様化するお客様のニーズに合わせた「楽しみに溢れた豊かなライフスタイル」を提案してまいります。

◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは広報までご連絡ください。  
[担当] 広報・IR 部 安本 [TEL] 03-6427-0707 [MAIL] [pr@slid-inc.com](mailto:pr@slid-inc.com) [場所] 東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル (受付:2F)

PRESS RELEASE



2016年10月3日

## エンターテインメント型インターンシップイベント 『SLDキャリアフォーラム』2016年11月15日開催 LIVE×トークセッション×ワークショップ

**SLDキャリアフォーラム**  
2016 AUTUMN TOKYO

学生の悩みを解決  
60名限定!!  
無料!!

株式会社エスエルディーインターンシップイベント  
2016.11.15(TUE) 会場：横浜LOOP  
15:00~18:00

【開催概要】  
名称：SLDキャリアフォーラム 2016 AUTUMN TOKYO  
日程：2016年11月15日(火) 15:00~21:00  
会場：横浜LOOP (神奈川県横浜市西区南幸2-6-2 ルミノス横浜B2階)  
対象：学生(大学/大学院/短大/専門学校) ※定員 先着60名  
参加費：無料(事前のWEB申し込み必須)  
URL：<http://www.sld-academy.com/career/index.html>

■第一部 15:00~18:00  
・キャリアデザインサポート

■第二部 18:00~21:00  
・LIVE  
・トークセッション  
・SLDアカデミー

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野玄、証券コード：3223)は、学生を対象としたエンターテインメント型インターンシップイベント「SLDキャリアフォーラム」を2016年11月15日(火)に開催いたします。

当社は、「To Entertain People」という理念の下、「音楽」「アート」「食」等のカルチャーコンテンツを企画・融合させ提供する事業を展開しており、お客様を喜ばせるために、従業員である私たちが「自らの楽しみを積極的に探究すること」を行動指針の一つとして掲げております。

本イベントは、メッセージ性の強いアーティストによるLIVE(音楽)を楽しみながら自分の将来を見つめてみようという、当社の理念を体感する企画となっております。学生が就職活動を楽しみながら行うことで、自分らしさを探究し、キャリアを築える機会を提供いたします。

当社は、今後もカルチャーコンテンツを活用した人材育成に積極的に取り組み、社会の発展に貢献してまいります。

【SLDキャリアフォーラム コンセプト】  
当社の理念である「To Entertain People」を実現するために社員が大切にしている「自分らしさの探究」

◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは広報担当 坂本までご連絡ください。  
TEL: 03-6427-0707 MAIL: [pr@sld-inc.com](mailto:pr@sld-inc.com) 場所：東京都渋谷区神南1-20-2 第一清水ビル(受付2F)

PRESS RELEASE

2016年10月3日

## SLDキャリアフォーラム

株式会社エスエルディーインターンシップイベント

「やりたいことが分からない」「一歩が踏み出せない」「ヒントが欲しい」  
そんな多くの学生スタッフの声からエスエルディーキャリアフォーラムは生まれました。  
エスエルディーの理念「To entertain people」を实践するために大切にしている  
「自分らしさの探究」をテーマに、自分たちからのキャリアを築えるイベントです。  
好きなことを通じて「自分のことを少しだけ考え」エスエルディーキャリアフォーラムにぜひ参加ください!

### CONTENTS



**LIVE** 音楽からインスピレーションを得るライブセッション! 著名なアーティストのライブを体験!! 音楽を通じて自分のよきところや夢を見つけよう!

**トークセッション** 業界の最新情報や就職活動のヒントをリアルタイムで受け取る。ここでできるディスカッションが、あなたの未来を拓く!

**SLDアカデミー** 実際に自分の就職活動や就職活動のヒントをリアルタイムで受け取る。ここでできるディスカッションが、あなたの未来を拓く!

**キャリアデザインサポート** 就職活動のヒントをリアルタイムで受け取る。ここでできるディスカッションが、あなたの未来を拓く!

### PROFILE



**青野 玄** 株式会社エスエルディー代表取締役社長、株式会社エスエルディープロデュース部長、株式会社エスエルディープロデュース部長、株式会社エスエルディープロデュース部長

**住岡 梨菜** 株式会社エスエルディープロデュース部長、株式会社エスエルディープロデュース部長、株式会社エスエルディープロデュース部長

**永倉 いちず** フードスタリオン 取締役、株式会社エスエルディープロデュース部長、株式会社エスエルディープロデュース部長

**高橋 マシ** 株式会社エスエルディープロデュース部長、株式会社エスエルディープロデュース部長、株式会社エスエルディープロデュース部長

**今井 慎一郎** 株式会社エスエルディープロデュース部長、株式会社エスエルディープロデュース部長、株式会社エスエルディープロデュース部長

**INFORMATION**

応募はWEBで!!  
[www.sld-inc.com](http://www.sld-inc.com)  
お問い合わせ: 03-6427-8300  
(土日・夜間受付不可)

一こちらQRコードから応募できます!

**ACCESS MAP**  
横浜LOOP  
JR 横浜線西口徒歩7分  
〒220-0005  
神奈川県横浜西区南幸  
2-6-2 ルミノス横浜B2F

※株式会社エスエルディーの事業活動情報は2016年9月30日現在のものであり、変更となる場合があります。

◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは広報担当 坂本までご連絡ください。  
TEL: 03-6427-0707 MAIL: [pr@sld-inc.com](mailto:pr@sld-inc.com) 場所：東京都渋谷区神南1-20-2 第一清水ビル(受付2F)



# 会社概要

- 社 名 株式会社エスエルディー
- 設 立 2004年1月6日
- 本 社 東京都渋谷区神南一丁目20番2号
- 主要営業所等 国内主要都市における飲食等店舗数 68店舗（2016年9月30日現在）
- 代表者 代表取締役社長 青野 玄
- 資本金 272,162千円（2016年9月30日現在）
- 株式市場 東京証券取引所JASDAQ市場 （2015年3月19日上場）
- 従業員数 278名（1,040名）※（2016年9月30日現在）
- 事業内容 飲食店舗運営等を通じたカルチャーコンテンツ提供事業

※従業員数は正社員数であり、アルバイト、パート社員等の人員数は（ ）内に当第2四半期累計期間の平均人員を外数で記載しております。

本資料は、株式会社エスエルディー（以下、当社）の事業及び業界動向に加えて、当社による現在の予定、推定、見込みまたは予想に基づいた将来の展望についても言及しております。

本資料に記載された内容は、2016年12月1日現在において一般的に認識されている経済・社会等の情勢及び当社が合理的と判断した一定の前提に基づいて作成されておりますが、経営環境の変化等の事由により、予告なしに変更される可能性があります。

本資料において提供される情報は、現在における見込み、予測及びリスクを伴う想定に基づくものであり、実質的に当該情報とは異なる結果を招き得る不確実性を含んでおります。

本資料における将来の展望に関する表明は、今後の将来の出来事や状況を反映して、将来の展望に関するいかなる表明の記載をも更新・変更するものではなく、また、新しい情報・将来の出来事等があった場合であっても、当社は、本資料の更新・変更をおこなう義務を負うものではありません。

本資料は投資家の参考に資するため、当社の現状をご理解頂くことを目的として、当社が作成したものであり、当社株式の購入を勧誘するものではありません。

