



2019年3月期決算説明会

目次

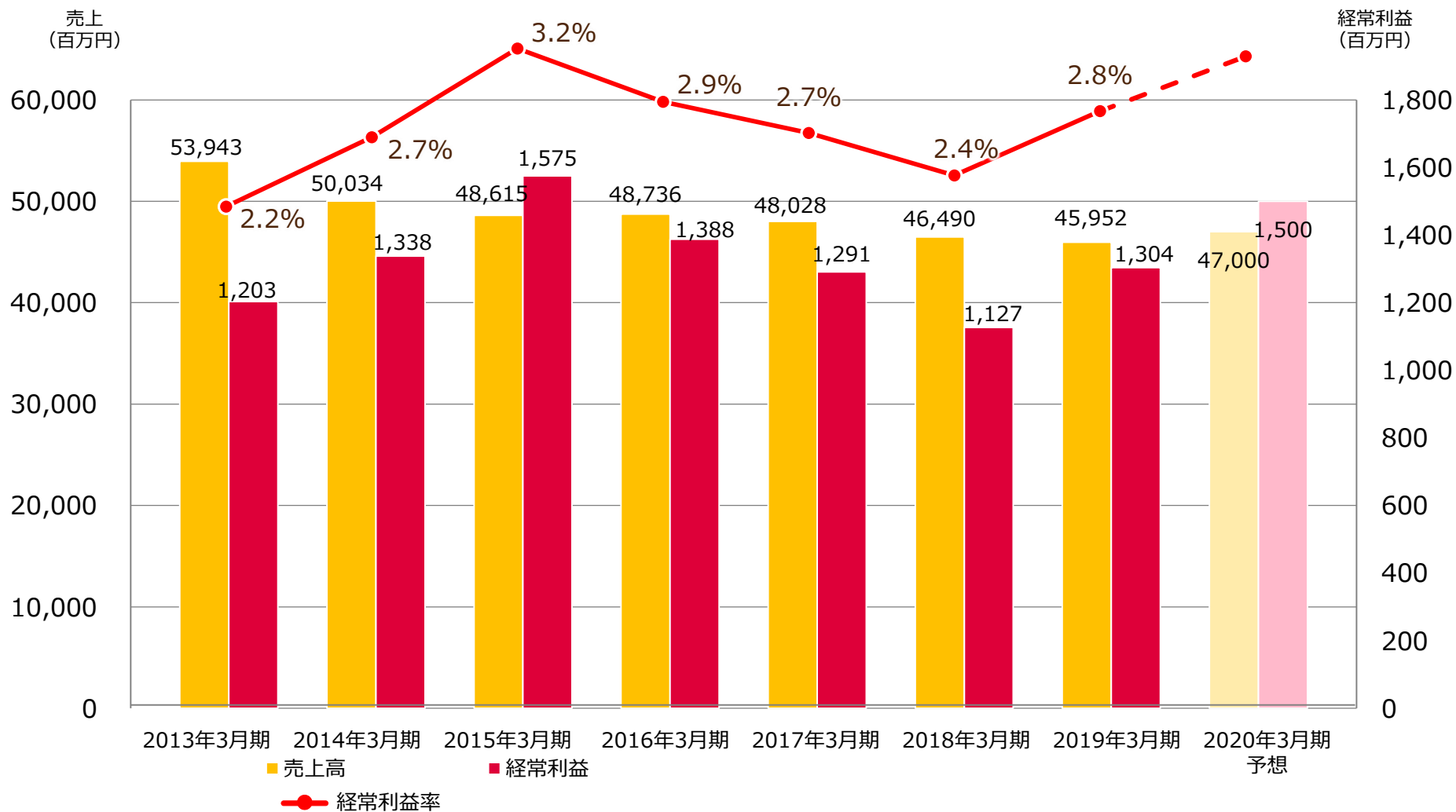


I . 2019年3月期決算サマリー	P. 3
II . 2020年3月期業績予想	P. 12
III . 成長戦略	P. 16
参考資料.会社概要・当社の特長	P. 27



I. 2019年3月期決算サマリー

連結業績推移



決算実績概要



売上面

- 持ち帰り弁当事業は不採算店舗の閉店及び、FC化による売上減
- 店舗委託事業は物件稼働率の向上により売上増

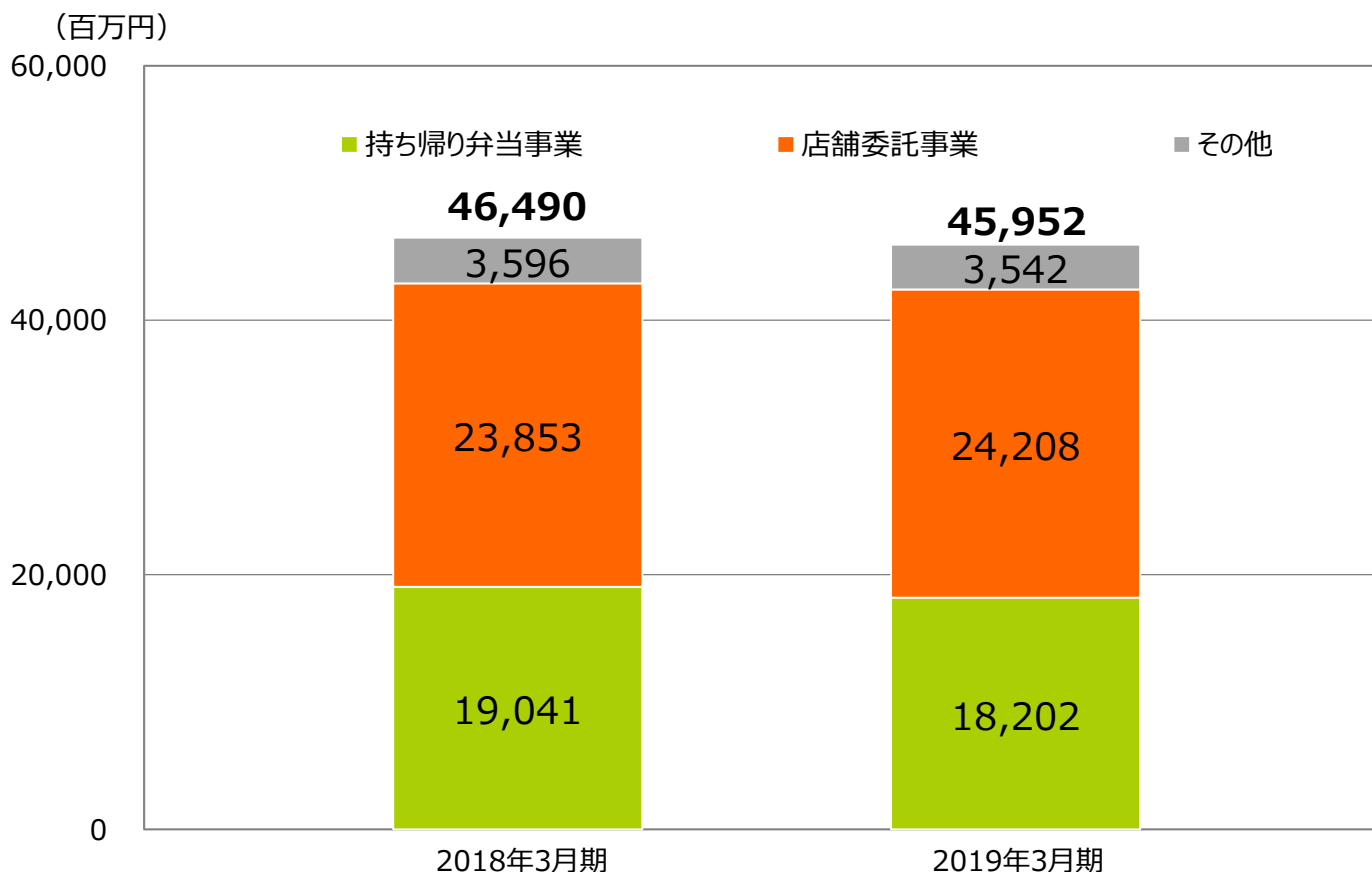
連結売上高

45,952百万円

前年同期比

△538百万円

△1.2%



※ 当会計年度よりコインランドリーサービスについて持ち帰り弁当店舗と一体となって店舗展開を開始したことを契機に、その実態をより適切に表示するため、当連結会計年度より同事業の収益および費用については従来「営業外収益」「販売費及び一般管理費」及び「営業外費用」として表示してものを「売上高」及び「売上原価」に含めて表示する方法に変更。事業セグメントにおいても報告セグメントの持ち帰り弁当事業の区分に含めて記載する方法に変更。この表示方法の変更を反映させるため、前連結会計年度の連結財務諸表の組み換えを実施。前連結会計年度のセグメント情報は、当連結会計年度の報告セグメントの区分に基づき作成したものを開示（以下頁同様）

決算実績概要



利益面（営業利益）

- 持ち帰り弁当事業は原材料価格上昇を効率運営による経費圧縮でカバー
- 店舗委託事業は物件稼働率向上により大幅増益

連結営業利益

878百万円

前年同期比

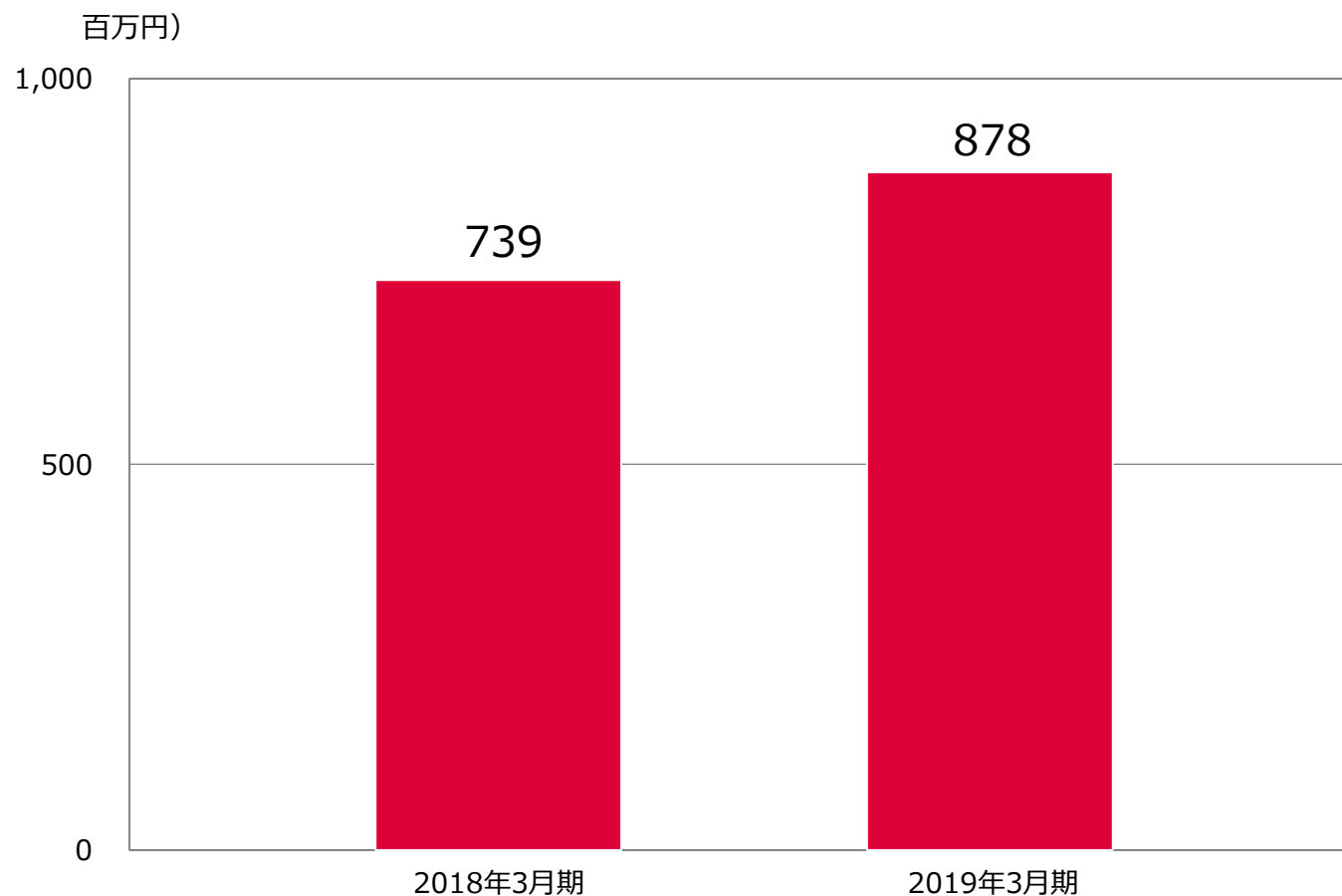
+139百万円

118.8%

営業利益率

+1.9%

+0.3P



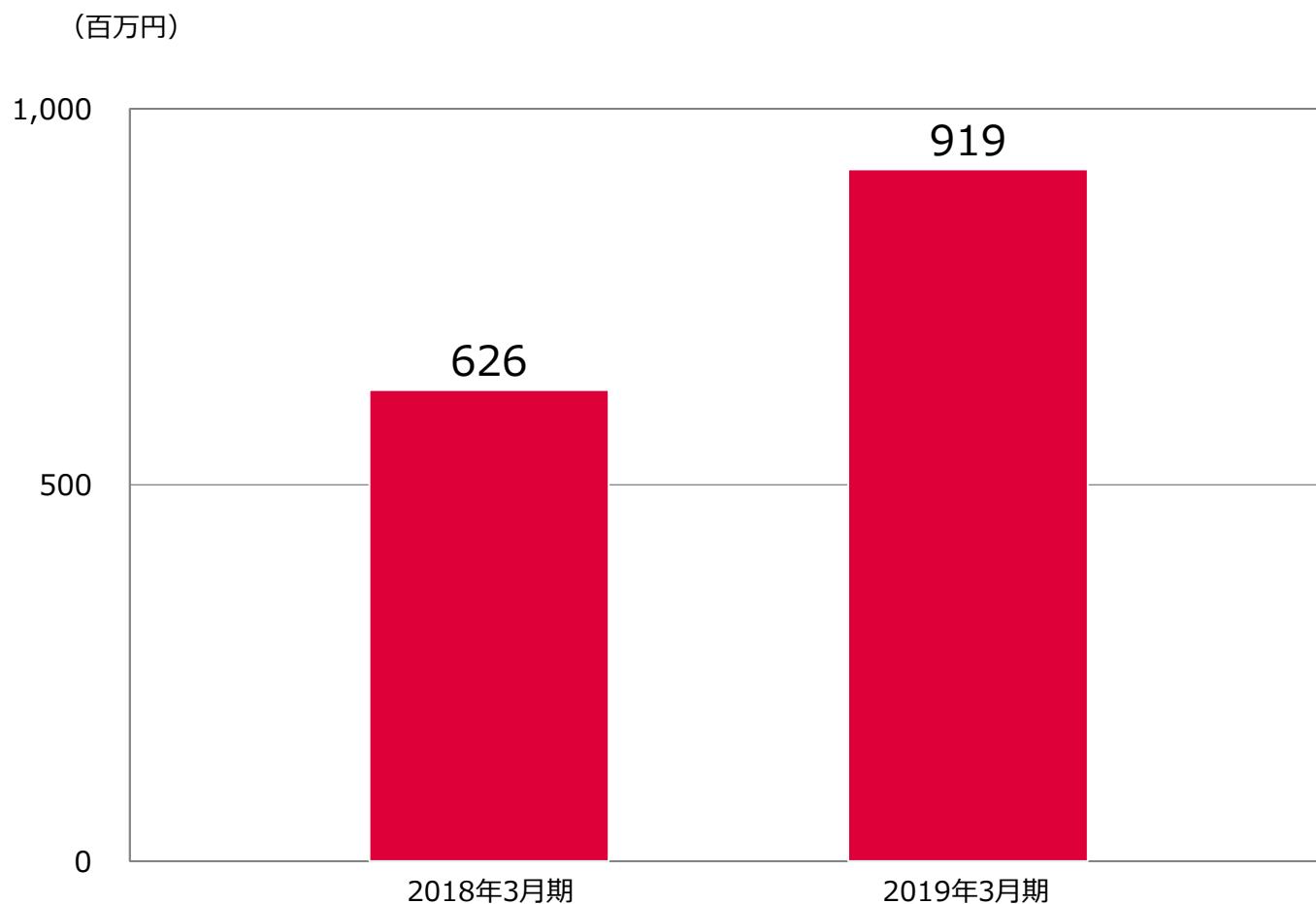
決算実績概要



利益面（親会社株主に帰属する当期純利益）

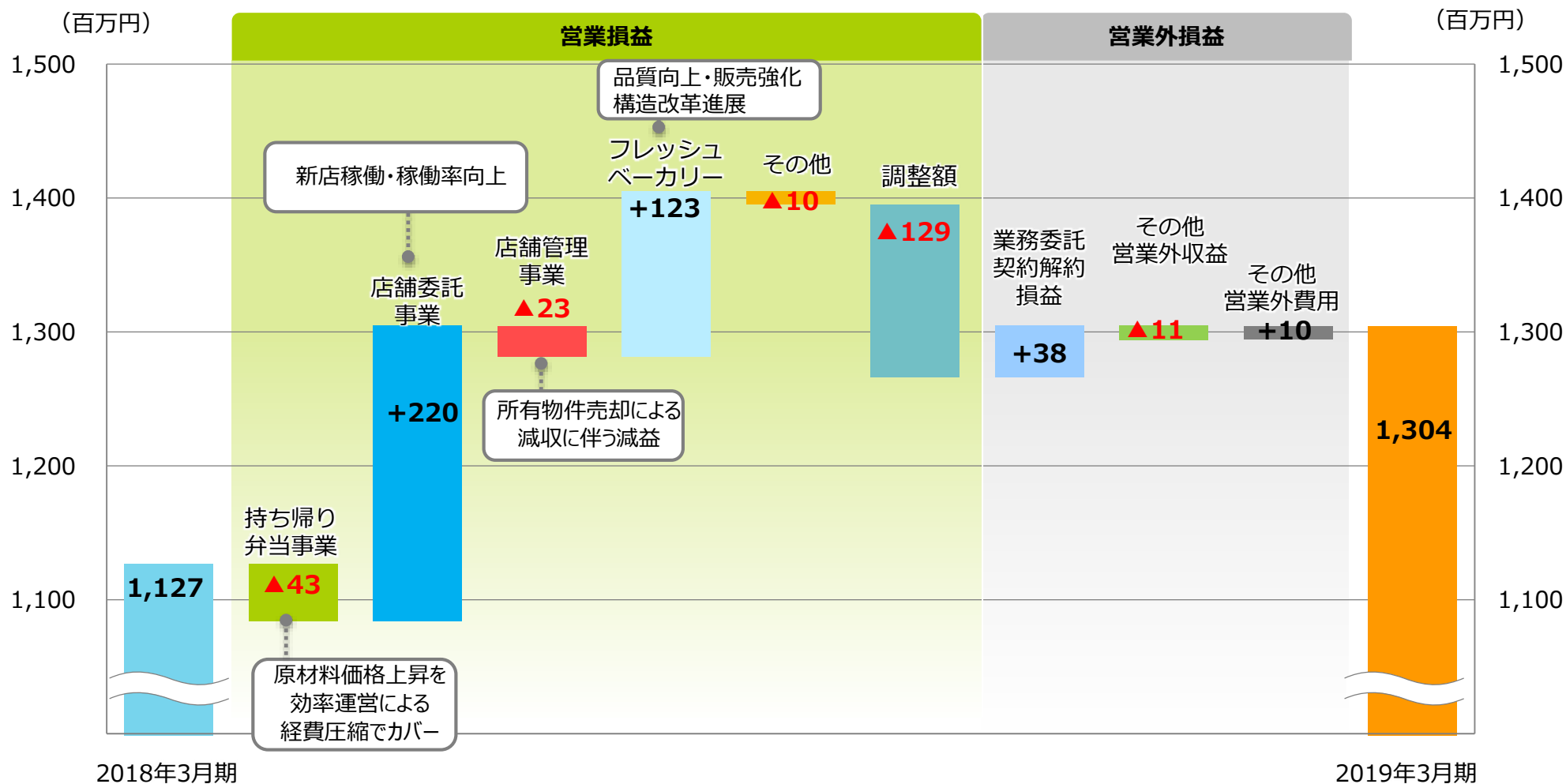
- 利益率の向上により（親会社）当期純利益は大幅な増益

連結（親会社）
当期純利益
919百万円
前年同期比
+293百万円
146.9%
当期利益率
+2.0%
+0.7P



経常利益増減要因分析

- 持ち帰り弁当事業においては原材料価格上昇を経費圧縮でカバー
- 店舗委託事業は物件稼働率向上による利益拡大



グループ出退店の状況



	実績	
	2017年4月1日～ 2018年3月末日	2018年4月1日～ 2019年3月末日
グループ全店		
出店 /新規委託	240	289
退店 /委託終了	248	222
増減	△8	67
店舗数 (3月末日の店舗数を記載)	1,742	1,809

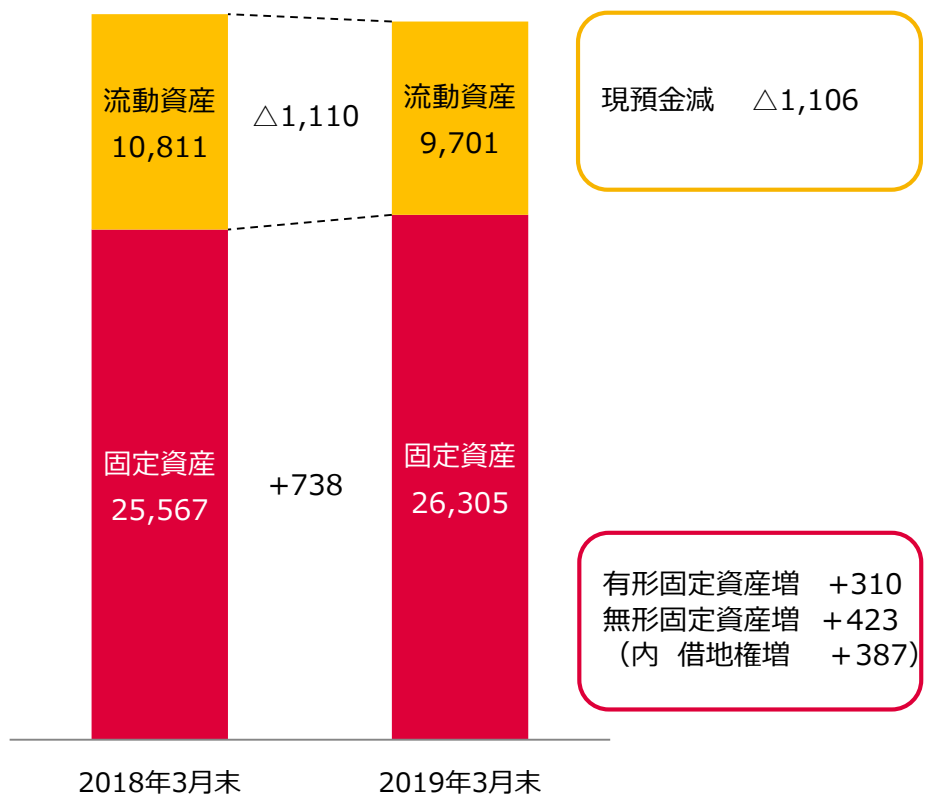
B/S 財務状況の推移



- 現預金をもとに店舗委託事業を中心に積極的な店舗仕入を実施したことにより固定資産が拡大
- 長期借入金返済により負債が減少

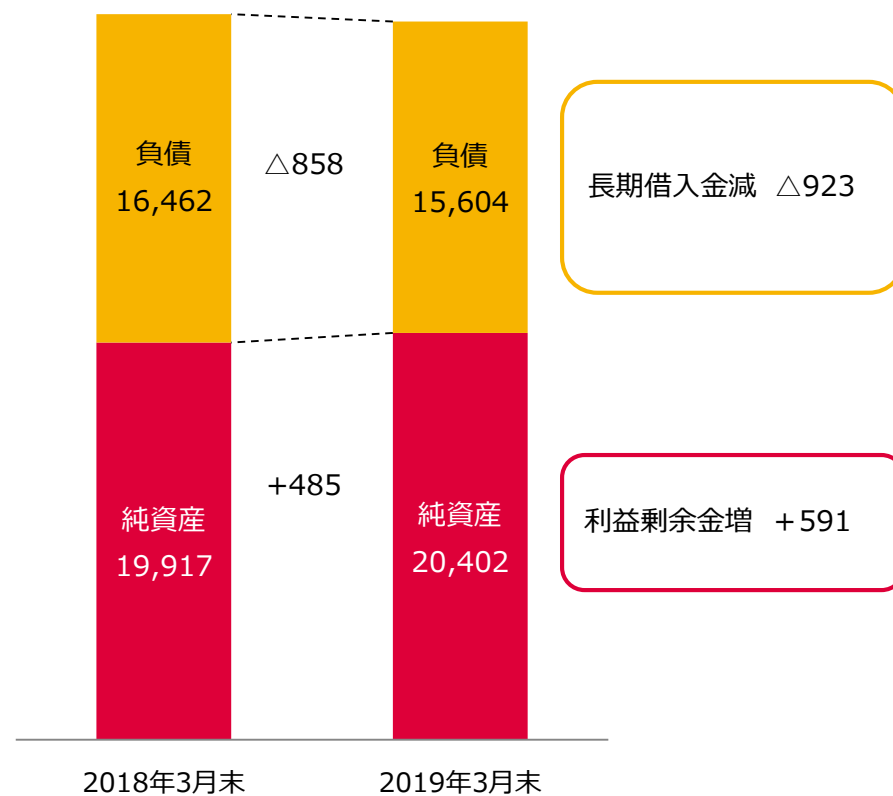
【資産の部】

(単位：百万円)



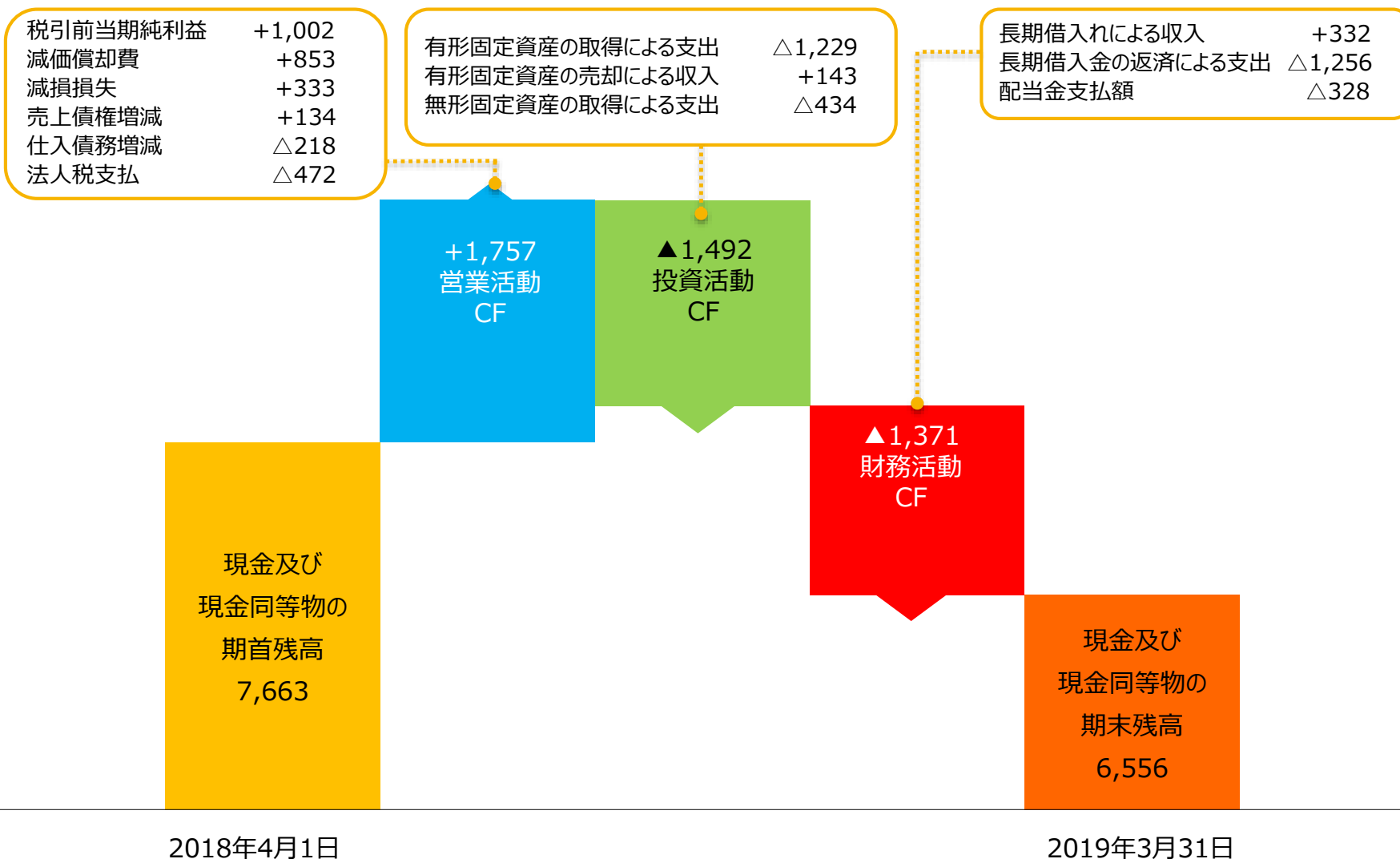
【負債・資本の部】

(単位：百万円)



キャッシュフローの状況

(単位：百万円)





II. 2020年3月期業績予想

業界環境



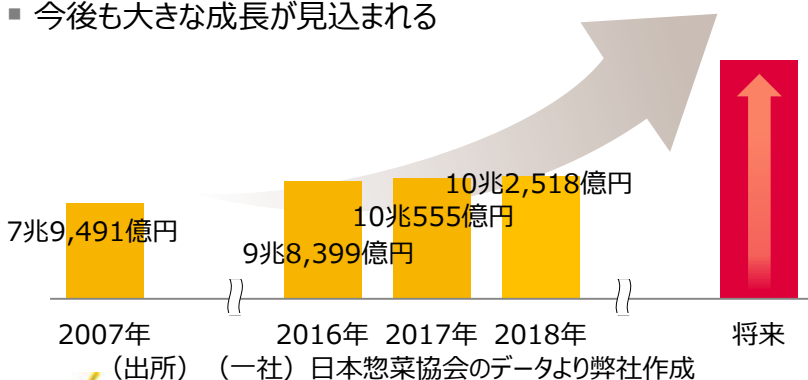
- 中食市場は足元10数年間でも大きな成長、今後も安定的な成長を予測
- 材料費・人件費の急騰に伴う調理・物流の効率化ニーズの高まりにより、調理・物流外注化ニーズが拡大
- 店舗不動産については物件による優勝劣敗が明確に。優良物件の確保・開発・運営ノウハウが成長の鍵
- 外食産業全般において労働力確保・教育研修・プロモーション・食材調達が課題

市場拡大	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 「ながら食」のボリューム拡大 ～ おにぎり、ホットドッグ類、ジャンボフランク ▪ 共働き世帯の急増、高齢者、単身者の生活スタイル変化
流通・販売 チャンネル多様化	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ワンストップ型併設店舗の普及（コンビニ、ドラッグストア） ▪ コインランドリー店舗の急速な普及 ▪ コンビニエンスストア居抜き店舗の有効活用
農産物の 自由化進展	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 食材の多様化、低コスト化の進展

消費増税 軽減税率	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 中食：軽減税率の対象 → 中食市場の拡大
インバウンド 在留外国人増加	<ul style="list-style-type: none"> ▪ アジア系食スタイルへのニーズ拡大
人手不足 人件費増加 食材価格高	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 人件費増加・食材費の増加 → 調理・物流効率化へのニーズ高まり ▪ スーパー・コンビニ等の弁当・惣菜や外食産業におけるセントラルキッチン/物流外注化へのニーズが拡大

中食市場の成長性

- 2017年中食マーケットは10兆円超え、2018年も拡大
- 今後も大きな成長が見込まれる



外食および店舗不動産市場を取り巻く環境

- 賃貸不動産賃料は、大都市圏を中心に外食産業の旺盛な出店需要を背景に堅調に推移
- 店舗立地の優劣による需要動向の差による優良物件確保・開発の重要性高まり⇒飲食店ビルマネジメント力が課題に
- 外食産業全般に労働力確保・教育研修・プロモーション・食材調達などの運営ノウハウが切実な課題

2020年3月期業績予想



売上面/利益面

- 持ち帰り弁当事業における効率化進展による経費率圧縮
- 店舗委託事業における優良物件の増加により増収

連結売上高

47,000百万円

前年同期比

+1,048百万円
+2.3%

連結営業利益

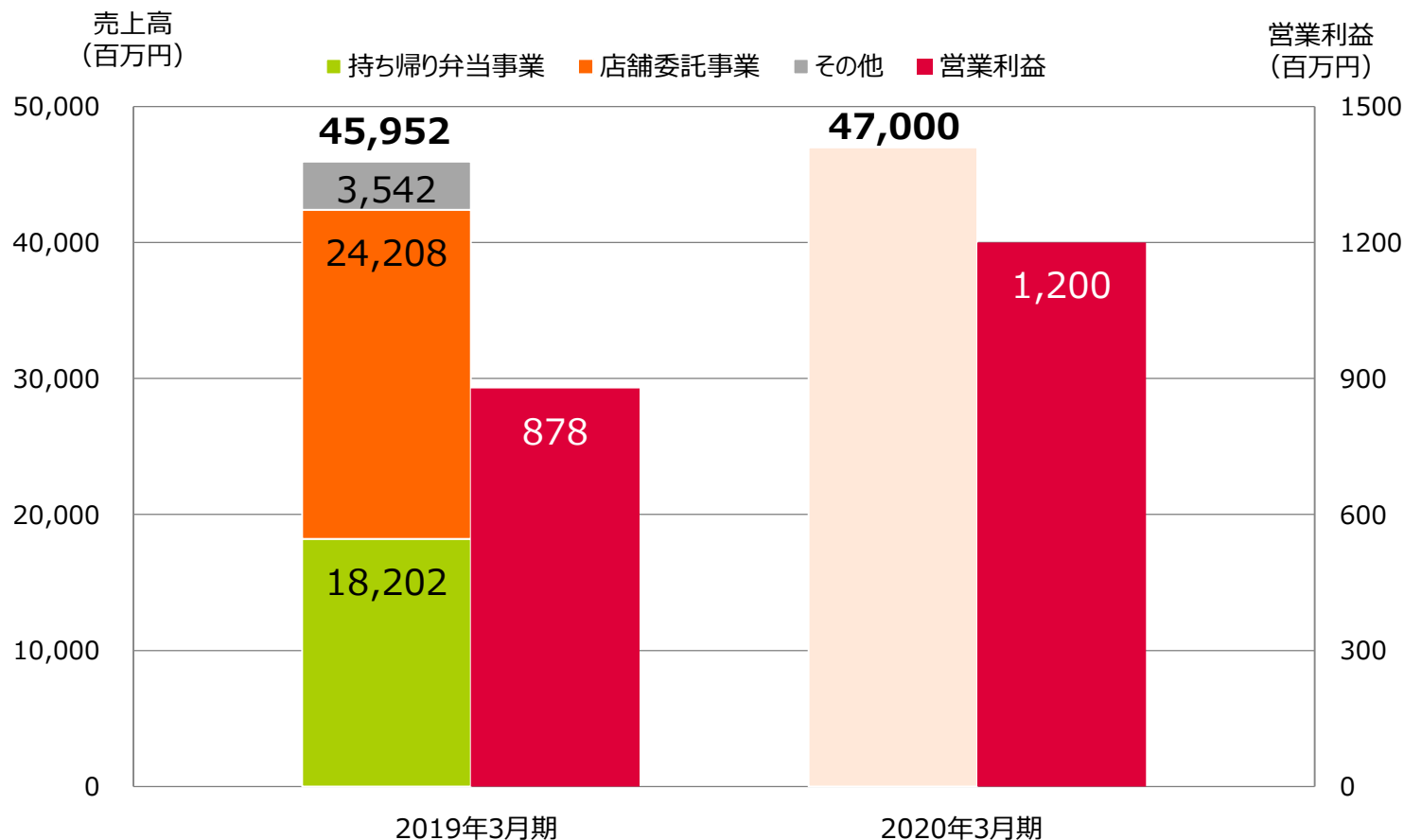
1,200百万円

前年同期比

+322百万円
+36.7%

営業利益率

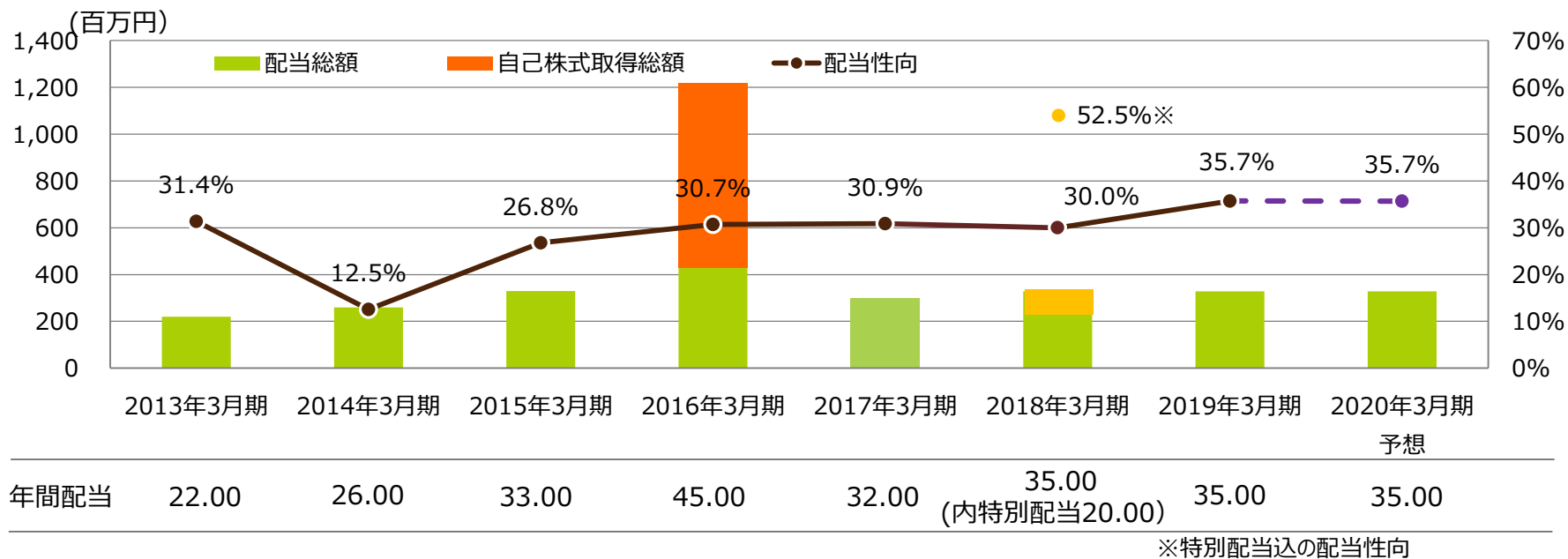
2.6%
+0.7P



株主還元

株主還元推移

- 継続的な株主還元を着実に実施
- 2020年3月期の1株当たり配当は、35円を予定



株主優待

保有株式数	300株以上500株未満	500株以上1,000株未満	1,000株以上
優待内容	QUOカード 500円分	QUOカード 1,000円分	QUOカード 2,000円分





Ⅲ. 成長戦略

持ち帰り弁当事業①メニュー戦略



日替りシリーズ/ミックスシリーズ

「昼は日替り！夜はミックス！」を合言葉にお店での手づくり、つくりたてのおいしさを訴求

ほっかスナックシリーズ

ほっかスナックの販売強化で客単価アップと、新規購買シーンを獲得

日替り母さん弁当
463円(税込500円) ※お持ち帰り

日替りデラックス
463円(税込500円) ※お持ち帰り

昼は日替り

夜はミックス

NEW のりミックス
593円(税込640円)

ビフテキミックス
825円(税込890円)

おやつにぴったり!
お子さまにもどうぞ!

HOKKA SNACK
手軽におひとつ!

- コロンコフルト (1個) 149円(税込160円)
- アメリカンドッグ (1条) 130円(税込140円)
- ほっかポテト (1個) 139円(税込149円)
- ほっか唐揚げ (1個) 195円(税込209円)
- のり塩チキン (1個) 167円(税込179円)
- スナックチキン (1コ) 130円(税込140円) ※お持ち帰り
- 唐揚げポテトバスケット (15コ) 519円(税込559円) ※お持ち帰り
- 唐揚げバスケット (10コ) 676円(税込723円) ※お持ち帰り
- ポテトバスケット (1個) 454円(税込489円) ※お持ち帰り

持ち帰り弁当事業②マーケティング施策

「ほっかポイントアプリ」毎月キャンペーン

アプリに多彩な機能を搭載、月替りキャンペーンを実施し、会員数は順調に増加

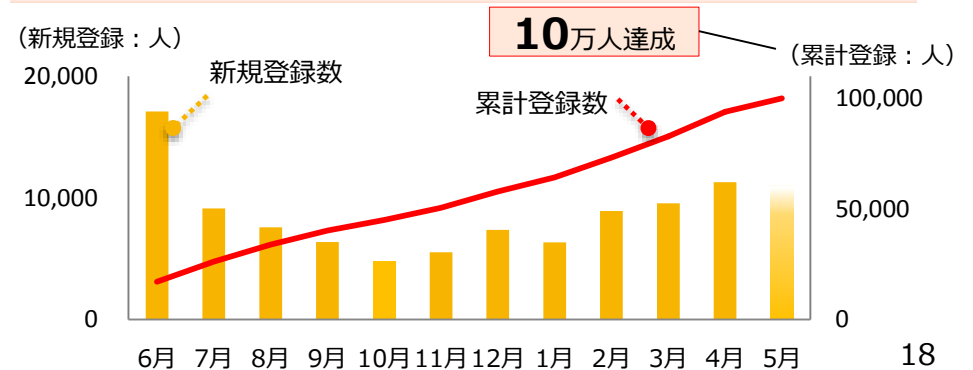
多彩な販促媒体をひとつのアプリに集約



毎月のキャンペーン実施



ほっかポイントアプリ会員数の伸び



持ち帰り弁当事業③UberEats宅配/決済多様化



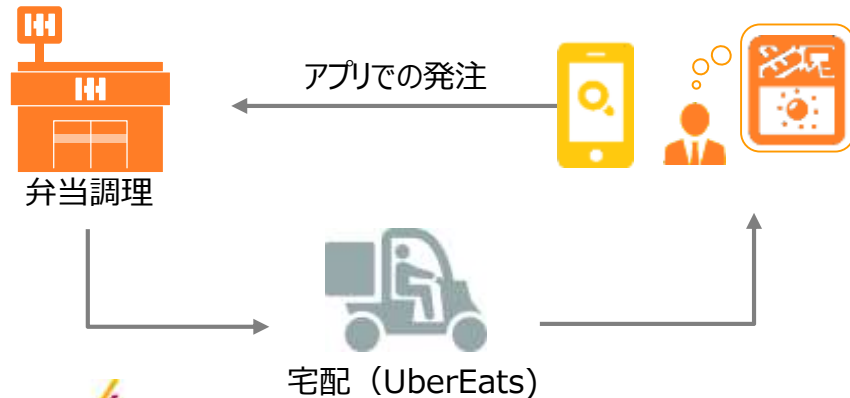
UberEatsによる宅配

UberEatsとの提携により販路を拡大



スマホ決済完全対応

キャッシュレス決済の急速な普及を背景に、電子マネーに加えて
バーコード決済にも完全対応



持ち帰り弁当事業④コインランドリー併設店舗の展開



コインランドリー併設店舗の全国展開

- コンビニエンスストア等の居抜き店舗等を利用した、ほかほか亭とコインランドリーの併設店舗



ほかほか亭併設店舗概観

新機能：除菌消臭コースを導入

- 除菌消臭コースの新機能を導入することにより家庭用洗濯機ではない付加価値を提供



コインランドリー店舗の特徴／店舗大型化を推進



- 女性ひとりでも入りやすい、清潔感ある外観
- 防犯設備を完備(監視カメラ)、安全性に配慮



- 美観溢れる明るい店内
- 衣類整理、たたみ作業に便利な什器を揃えた店内設備



- 布団も含めた大量洗濯から毎日の洗濯、靴などの特殊な洗濯にも対応

持ち帰り弁当事業⑤「子供たちへの食育」



「食育イベント」

ほっかほっか亭×シダックス



シダックス社が運営する東大阪市内の留守家庭児童育成クラブ（学童）計31校に対して「季節の食材を学ぶ」をテーマとし、お弁当を食べながら食材の味や栄養等を学ぶ企画



千里金蘭大学スペシャルプログラム

同大学が主催している、小学校低学年に向けた英語教育を行うサタデースクール（インターナショナルスクール）に参加する子ども達に向けて、お弁当をご提供



中学校へのお弁当提供

尼崎市立中学校弁当事業
今年度、尼崎市内の中学校 17校に向けて、
当社の日替り弁当をご提供



リノベーションサポート/自社開発（店舗流通ネット）



自社開発物件推進/ブランディング

- 戦略エリアで独自ノウハウを投入した新規物件開発を推進
 - ビルオーナーからの借地による自社開発物件
 - 好立地地点を確保、独自ノウハウを生かした機能型飲食ビルとすることにより集客力up
 - 自社物件ネーム「TRUNK」としてブランディング、シリーズ化

自社開発の流れ

1 ニーズ把握・提案



2 企画・開発



3 建設



4 テナント募集



5 リースバック借上・管理受託



名古屋、TRUNK椿町
(2019/3オープン)



大阪、TRUNK福島 (2019/5オープン)

ビルリノベーション

- ビルソリューションサービスを活用し有効活用提案
- 店舗の外観や内装を更新し飲食ビルへ転換/満室を実現
 - 集客力強化による所在地域の活性化を図る



名古屋・柳橋



三重・四日市

店舗委託事業/店舗管理事業



飲食店オーナー経営への総合的サポート/ビルオーナーへの物件価値向上サポート

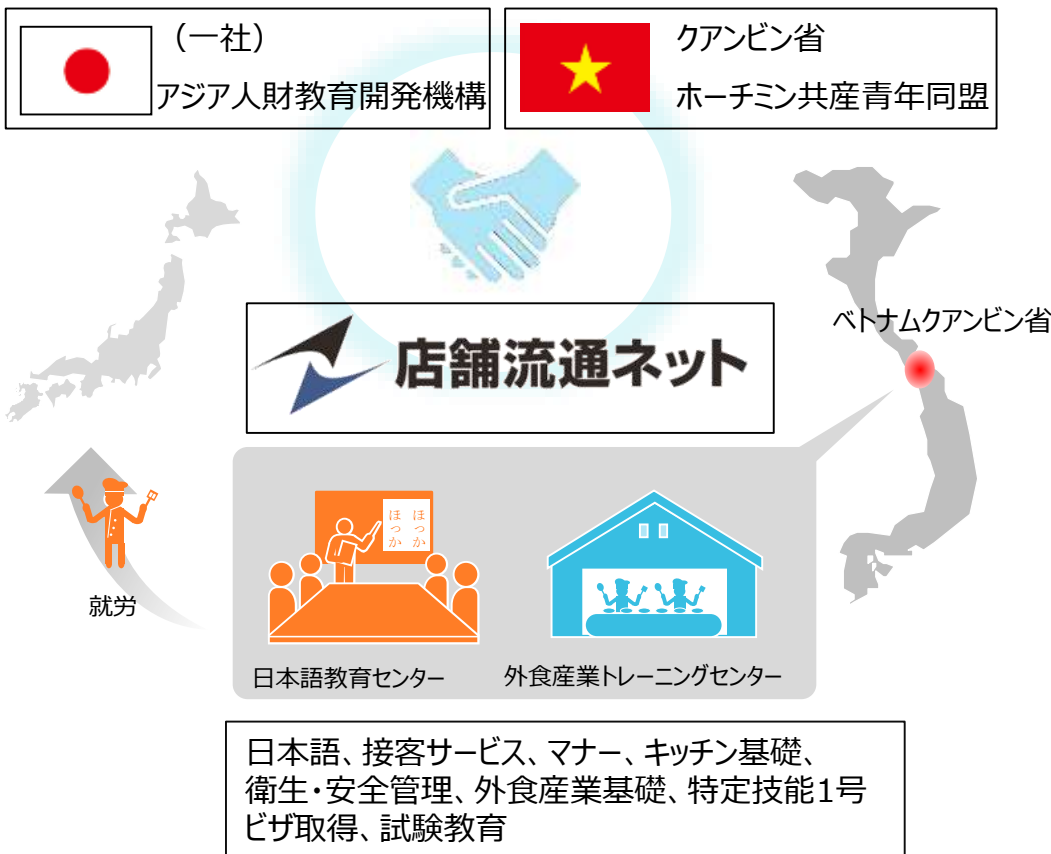


店舗運営コンサルティング取組



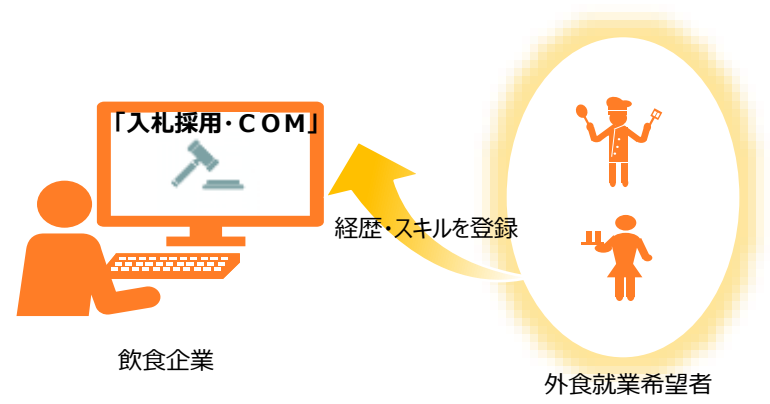
ベトナム政府機関とパートナーシップを締結

クアンビン省ホーチミン共産青年同盟と（一社）アジア人財教育開発機構との3者間で、日本の外食産業向けのトレーニングセンターをベトナムクアンビン省に設立するためのパートナーシップ契約締結



入札採用.COM

約80,000社の飲食企業に対し、外食就業希望者の匿名プロフィールを入札形式でマッチング、飲食企業の採用コスト抑制と、外食就労希望者の就職支援を実現



- 登録者メリット
1. 今の自分の価値を知ることが可能
 2. 手間がかからない選択型登録
 3. 経験を評価する企業のみ紹介
 4. すべての仕事情報が非公開・限定求人
 5. 気になる仕事情報のみで面談を実施

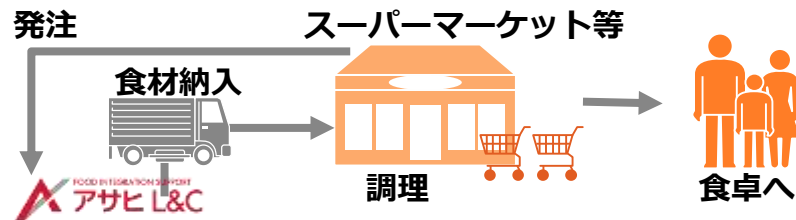
アサヒL&C（カミッサリー） / フレッシュベーカリー



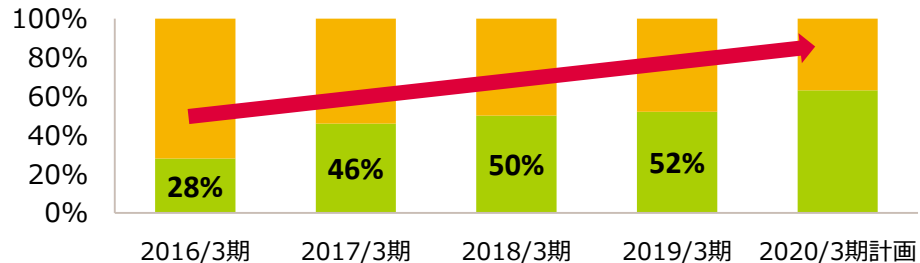
アサヒL&C

- 人手不足による、惣菜の外注化としてカミッサリーへの受注が進展
- 味の安定性、コスト、品質、安全性への信頼から競争力高く、安定的な成長の柱として、生産設備増強へ

アサヒL&Cの外販



アサヒL&Cの売上高に占める外販比率は大幅に拡大



食品安全マネジメントシステムの国際規格『FSSC22000』

- アサヒL&C阪神カミッサリーは、GFSIより鶏肉加工品、ドレッシング及びカレーの設計・開発、製造分野において

国際規格『FSSC22000』の認証取得済



フレッシュベーカリー事業（アルハイム）

- 新商品発売
- メニュー数の充実を図る
- お客様に支持いただけるよう、品質向上、販売強化に努める



最新鋭の設備を導入

- ホイロ（発酵室）、分割機等、最新鋭の設備を導入



ハークスレイ 経営体制について



- 業務の多角化伸展、グループ経営の強化、グループガバナンスの強化を目的として経営体制の強化を図る

新代表取締役社長

大槻 哲也

■ Profile

平成 23 年 7 月 当社入社 経営戦略室部長

平成 23 年 10 月 当社執行役員経営戦略室部長 兼営業統括本部副本部長

平成 23 年 12 月 当社執行役員経営戦略室部長 兼商品部部長

平成 24 年 6 月 当社取締役経営戦略室部長兼商品部部長

平成 25 年 4 月 当社常務取締役マーケティング本部本部長 兼商品部部長

平成 27 年 1 月 (株)鹿児島食品サービス取締役 (現任)

平成 27 年 4 月 当社専務取締役マーケティング本部本部長 兼商品部部長

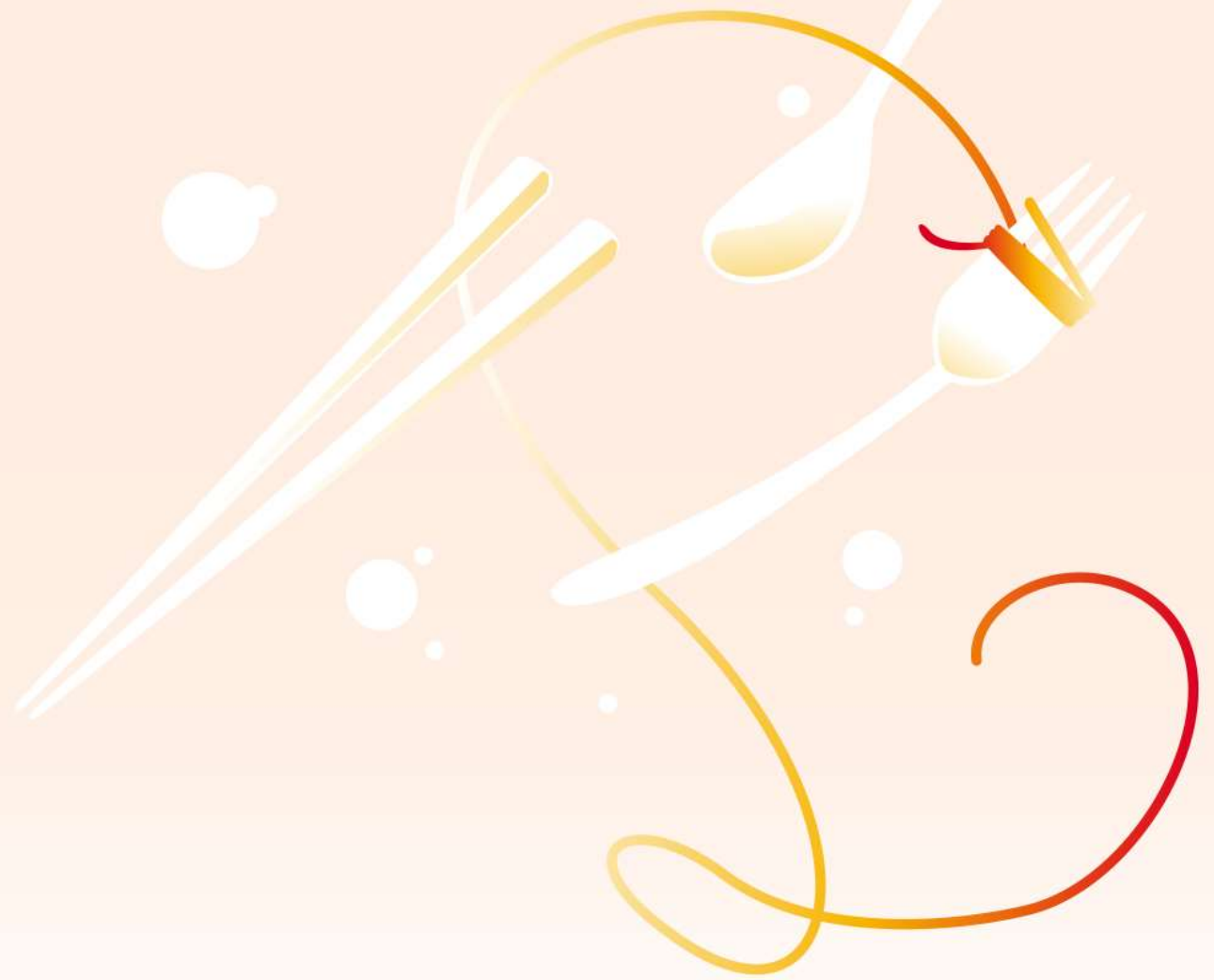
平成 27 年 6 月 (株)アサヒ L & C 取締役 (現任)

平成 28 年 4 月 当社代表取締役副社長 兼西日本統括本部本部長

平成 28 年 5 月 店舗流通ネット(株)取締役 (現任)

平成 31年4月 当社代表取締役社長 兼営業統括本部本部長 (現任)





参考資料. 会社概要・当社の特長

経営理念・会社概要・ハークスレイグループ概要



私たちは常に
お客さまの立場に立って
考動します。

私たちは
いつも革新に努め、
チャレンジ精神を持って
前向きに考動します。

私たちは
損得よりも先に善悪を考え、
お客さまの健康と満足を願い、
安全な「食」を追求します。

おいしい、安心、安全、健康を基本に

会社名	株式会社ハークスレイ HURXLEY CORPORATION	
本社	大阪市北区鶴野町3-10	
設立	1980年3月18日	
事業内容	持ち帰り弁当事業の「ほっかほっか亭」を中心に、グループで全国に多様な業態の「食」関連事業を展開	
代表取締役会長	青木 達也	
代表取締役社長	大槻 哲也	
売上高	45,952百万円	(連結/2019年3月期)
経常利益	1,304百万円	(連結/2019年3月期)
当期純利益	919百万円	(連結/2019年3月期)
資本金	4,036百万円	(連結/2019年3月期)
従業員数	389名	(連結/2019年3月期)
証券コード	7561 東証第一部	

ハークスレイグループ

(株)ハークスレイ



持ち帰り弁当事業

店舗流通ネット(株)



店舗委託事業 店舗管理事業

アルハイム(株)



フレッシュベーカリー事業

(株)アサヒL&C



その他事業

沿革

沿革



埼玉県草加市
第1号店
オープン

1976

1980

(株)ほっかほっか亭
大阪事業本部
として設立



初期のメニュー



1985

1986

1992

1993

1997

2001

2004

2005

2006

2008

2011

2015

2016

2017

2018

ほっかほっか亭
総本部が3地域
本部制を導入し、
当社は関西地域
本部に

(株)ほっかほっ
か亭関西地域
本部に商号を
変更

(株)アサヒ物
流 (現(株)ア
サヒL&C)
設立

北欧フードサービ
ス(株)を子会社化

(株)ハークスレイ
東証2部/大証2部
上場

大阪市北区鶴野町
に新たに研修セン
ターを完成、同地
に本店を移転

(株)ほっかほっか
亭総本部を子会
社化

北欧フードサービ
ス(株)をアルハイム
(株)に商号変更

商号を
(株)ハークスレ
イに変更

(株)ハークスレ
イ店頭登録

(株)ハークスレイ
東証1部/大証1
部指定

店舗流通ネット

TRN
コーポレーション
(株)を子会社化

TRN
コーポレーション
(株)を完全子会社化

(株)鹿児島食品
サービスを吸収
分割

コインランドリー
サービスの事業
開始

(株)ほっかほっか亭
総本部を吸収合併

ほっかほっか亭のビジネスシステム



- 独自の経営哲学によりシステムを構築、「あたたかい」ごはん、おいしさへのこだわりを実践
- 長年の店舗運営により確立され、分野ごとのプロフェッショナルを有する各専門部署が相互に連動し、おいしさを実現

マーケティング

営業



販売促進 メディア



店舗

加盟開発



店舗施設



物件開発



研修センター



システム



精米・食品加工・物流



品質管理



商品開発



メニュー開発



人材育成・基盤インフラ提供

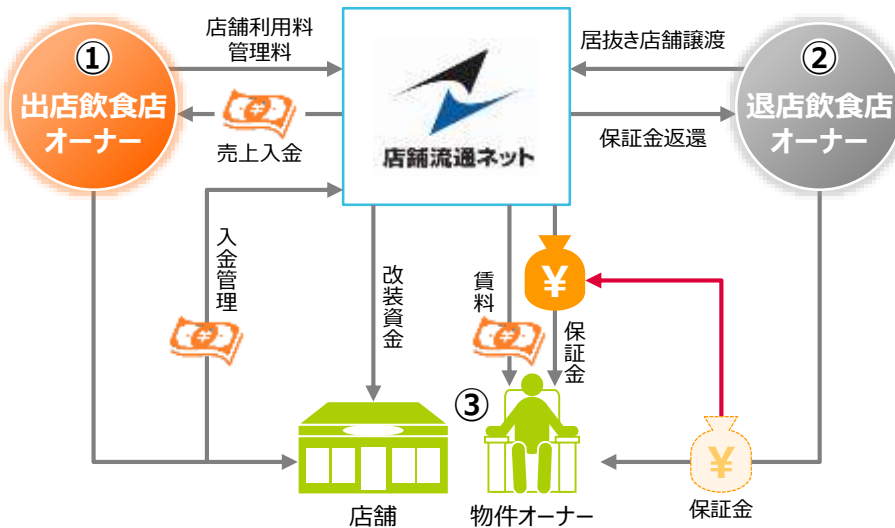
商品供給

店舗流通ネットのビジネスシステム

- 2003年設立以降、飲食店オーナーのローコスト出店のサポートシステムを提供、ショップサポートサービスのノウハウ深化により、唯一無二のビジネスモデルを確立
- ビルオーナーとの関係を深めた管理受託事業も拡大

ショップサポートサービス

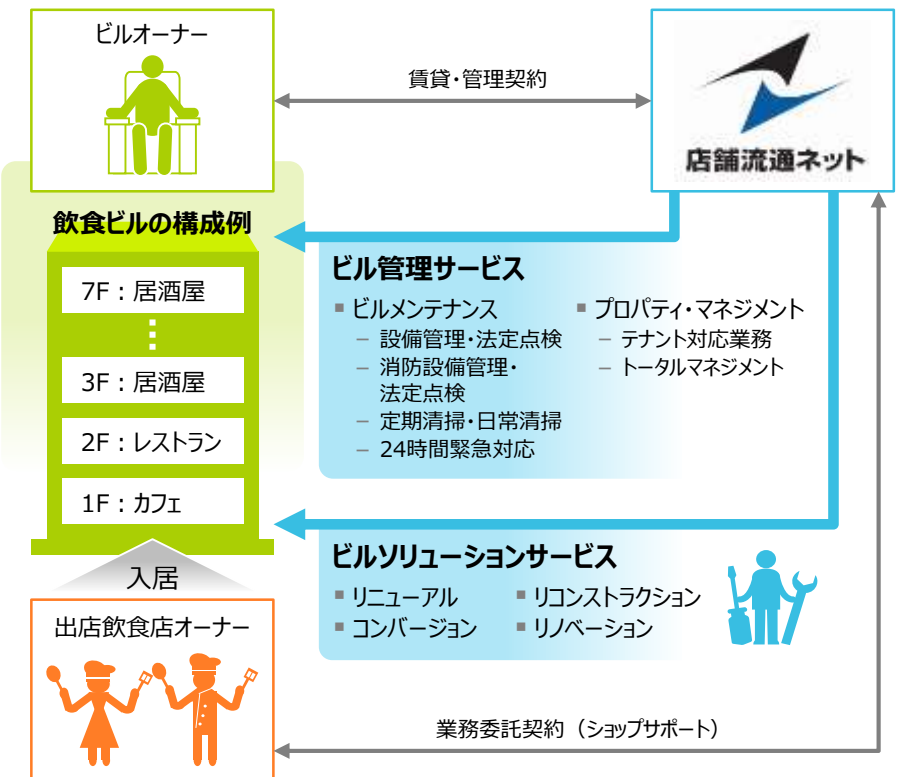
- 出店したい飲食店オーナー
- 退店・売却したい飲食店オーナー
- 物件・ビルオーナーを繋げるサービス



出店者メリット	オーナーメリット	退店者メリット
<ul style="list-style-type: none"> スピーディーかつ初期費用を抑えた出店が可能 	<ul style="list-style-type: none"> 空室リスクの解消 入退居交渉・更新事務の代行 	<ul style="list-style-type: none"> 現状回復費や解約家賃などコスト不要 造作売買代金受取

ビルの管理受託業務

- 飲食業者との広いネットワークを土台に飲食ビルのトータルマネジメントからバリューアップをサポート



食肉加工・精米・物流／アルヘイム



- アサヒL&Cはハークスレイグループのフードビジネスをバックアップ。精米は業界最短リードタイム2日間を維持し安定供給、食肉加工では有数のタンブラー設備等を保有、再冷凍なしの高品質を保証
- アルヘイムは「手作り」「焼きたて」にこだわり、消費者の味覚の多様化にこたえつつ主要駅を中心に展開

精米・精肉と物流網



精米 貝塚精米センター（大阪府貝塚市）

- リードタイム2日、業界随一の新鮮さ
- 卸マージン省略、ローコストを実現



食肉加工 阪神カミッサリー（兵庫県尼崎市）

- 特注真空タンブラーによる大量安定加工
- 外販受注拡大



基本インフラとしてのアサヒL&C物流網



惣菜

白米

食材

グループへの食材提供



グループ外への提供

- スーパー
- コンビニ
- 外食

アルヘイム



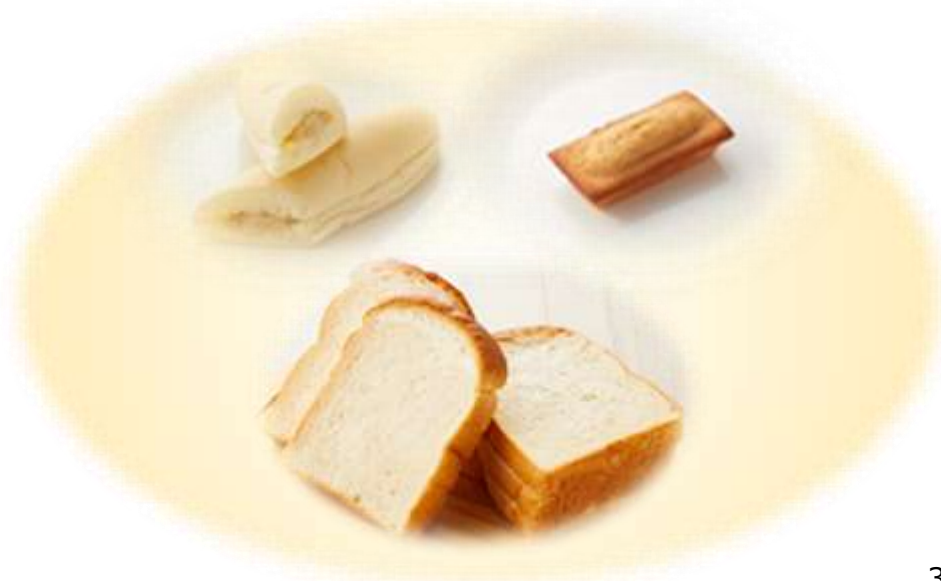
アルヘイムのこだわり

自然素材

焼きたて

手作り

- 直営店舗において「手作り」「焼きたて」にこだわったベーカリーを製造・販売
- 名前の由来
 - 北欧神話に出てくる「妖精の国」の意味





**IRに関する
お問い合わせ先**

株式会社ハークスレイ 経営企画室

電話：06-6376-8088（代表）

e-mail：ir@hurxley.co.jp

将来見通し等に関する注意事項

本資料につきましては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。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。また、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。また、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していますが、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、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、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を負いません。