



株式会社 **ジェーシー・コムサ**

決算説明資料【2012年3月期】

<http://www.jc-comsa.co.jp>

本資料に記載された意見や予測などは資料作成時点での弊社の判断であり、その情報の正確性を保証するものではありません。様々な要因の変化により、実際の業績や結果とは大きく異なる可能性があることをご承知おきください。

株式コード：2876



目次

頁 I. 業績動向について

- 4 連結損益計算書
- 6 連結貸借対照表
- 7 キャッシュ・フロー推移
- 8 セグメント別実績
- 9 事業部別売上高月別前期比の推移
- 10 食料品事業 販売先状況
- 11 外食主要ブランド既存店売上高前期比の推移
- 12 業態別・ブランド別売上高構成の推移(連結)

頁 II. 今期の見通しについて

- 14 2013年3月期の見通し
- 15 配当政策について

頁 III. 会社概要と経営戦略

- 17 会社概要
- 18 沿革
- 19 ジェーシー・コムサグループ概要
- 20 ジェーシー・コムサグループの基本方針
- 21 生活のあらゆる場面で食の楽しさをご提供！

頁 IV. 事業別企業紹介

- 23 食品事業の主要商品について(市販商品)
- 24 市販用新製品のご案内(2012年春夏商品)
- 25 業務用製品のご案内
- 26 食品事業“小麦ごはん”キャンペーン
- 27 外食事業のブランド展開について
- 29 “Yagura”のご紹介
- 30 “ハーベスター八雲”新千歳空港店のご紹介
- 31 鯛焼き事業展開について
- 32 ケータリングサービスについて
- 33 宅配事業のブランド展開について



I. 業績動向について



I. 業績動向について

2012年3月期 連結損益計算書

- ・ 売上高は震災の影響をうけつつも、ほぼ計画通り達成、前期比96.7%
- ・ 営業利益計画比131.6%、経常利益計画比145%大幅達成

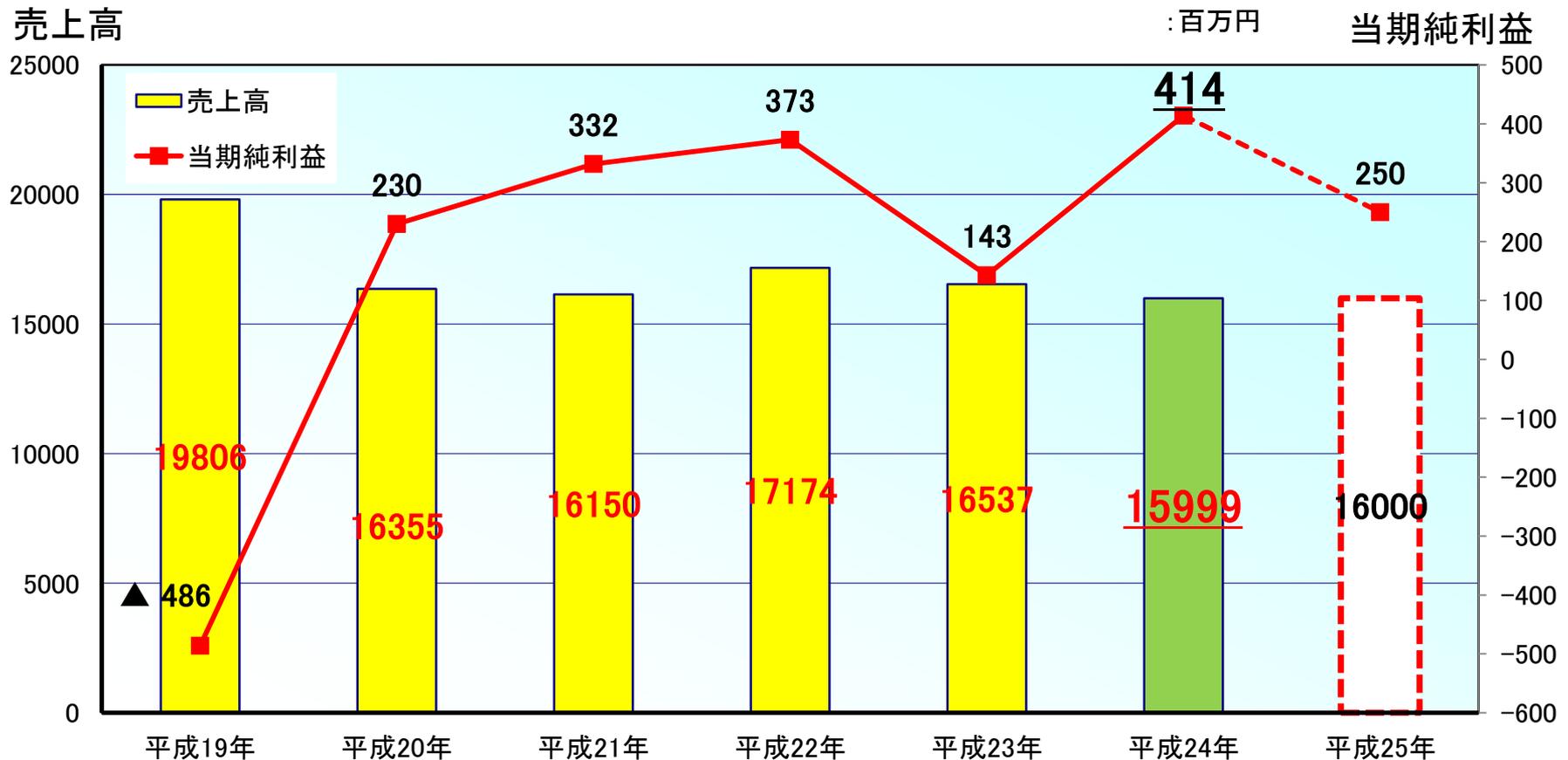
:百万円

	2011/3	構成比	2012/3	構成比	増減額	前期比(%)
売上高	16,537	100.0%	15,999	100.0%	▲538	96.7%
売上総利益	7,074	42.7%	6,796	42.5%	▲278	96.1%
販管費	6,451	39.0%	6,005	37.5%	▲446	93.1%
営業利益	623	3.7%	790	4.9%	167	126.8%
営業外収益	33	0.1%	15	0.1%	▲18	45.5%
営業外費用	98	0.5%	79	0.5%	▲19	80.6%
経常利益	558	3.3%	725	4.5%	167	129.9%
特別利益	29	0.1%	0	0%	▲29	0%
特別損失	406	2.4%	214	1.3%	▲192	52.7%
税金等調整前四半期純利益	182	1.1%	510	3.2%	328	280.2%
当期純利益	143	0.8%	414	2.6%	271	289.5%
1株当たり純利益(円)	18.01	-	50.81	-	32.8	282.1%
減価償却費	386	2.3%	311	1.9%	▲75	80.5%

I. 業績動向について

2012年3月期 連結損益計算書

- 平成20年以降不採算商品の絞込みや不振店舗の閉店により売上高は横ばいとなっているものの当期純利益は過去最高益を計上



I. 業績動向について

2012年3月期 連結貸借対照表

	2011/3	構成比	2012/3	構成比	(百万円) 増減
流動資産	4,233	50.7%	5,028	56.5%	795
現預金	1,712	20.5%	1,993	22.4%	281
売上債権	1,754	21.0%	2,279	25.6%	525
棚卸資産	572	6.9%	529	5.9%	▲ 43
固定資産	4,114	49.3%	3,877	43.5%	▲ 237
有形固定資産	2,523	30.2%	2,214	24.9%	▲ 309
無形固定資産	64	0.8%	51	0.6%	▲ 13
投資その他の資産	1,525	18.3%	1,611	18.1%	86
資産合計	8,347	100.0%	8,906	100.0%	559
流動負債	3,012	36.1%	3,342	37.5%	330
固定負債	2,806	33.6%	2,598	29.2%	▲ 208
負債合計	5,818	69.7%	5,940	66.7%	122
純資産合計	2,529	30.3%	2,965	33.3%	436
負債・純資産合計	8,347	100.0%	8,906	100.0%	559

- ・ 当連結会計年度末総資産は89億6百万円となり、前期比5億59百万円の増加。これは主に、売掛金、現金及び預金が増加した一方で、減損損失の計上により固定資産簿価が減少したこと等によるもの。
- ・ 負債合計は59億40百万円となり、前期比1億22百万円の増加。これは主に、長期借入金の減少があった一方で、未払金、買掛金、未払法人税等が増加したこと等によるもの。
- ・ 純資産合計は29億65百万円となり、前期比4億35百万円の増加。自己資本比率は32.8%に改善。

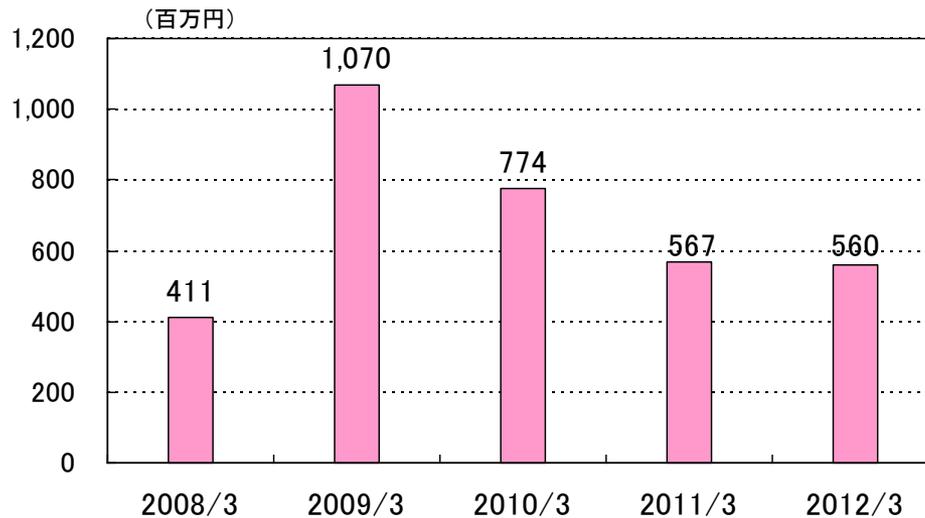
I. 業績動向について

キャッシュ・フロー推移

(百万円)

	2008/3	2009/3	2010/3	2011/3	2012/3
営業キャッシュ・フロー	396	1,070	743	665	658
投資キャッシュ・フロー	15	▲0	31	▲98	▲98
財務キャッシュ・フロー	▲298	▲1,339	▲838	▲650	▲278

フリーキャッシュ・フローの推移



主な増減要因

営業CF

・前期比ほぼ横ばい

財務CF

・長期借入金の返済の減少(+)

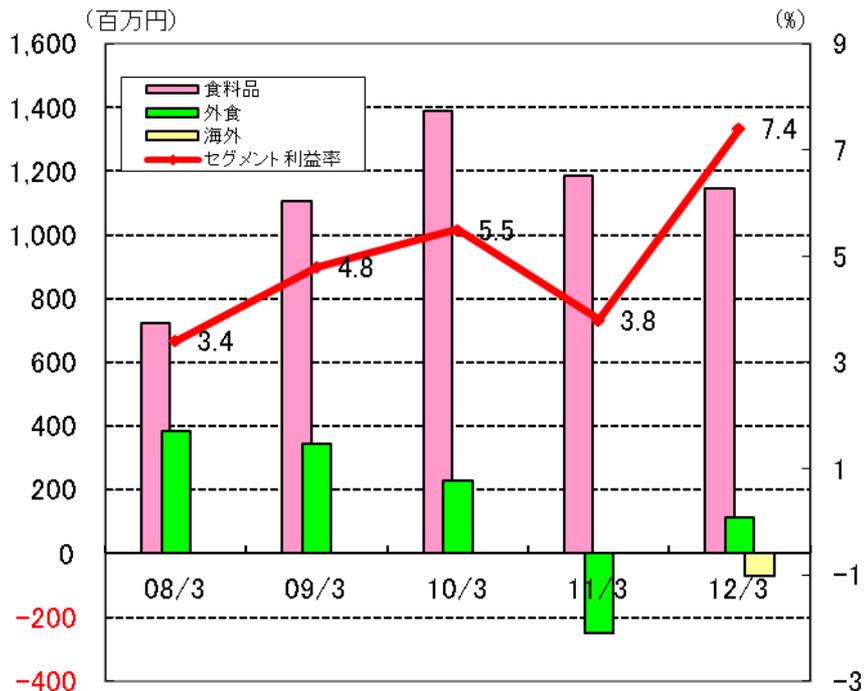
I. 業績動向について

2012年3月期 セグメント別実績

:百万円

	2011/3			2012/3		
	売上高	セグメント利益	利益率	売上高	セグメント利益	利益率
食料品	9,921	1,185	11.9%	10,121	1,144	11.3%
外 食	6,616	▲249	-	5,877	113	1.9%
海外事業	-	-	-	-	▲69	-
合 計	16,537	623	3.8%	15,999	1,188	7.4%

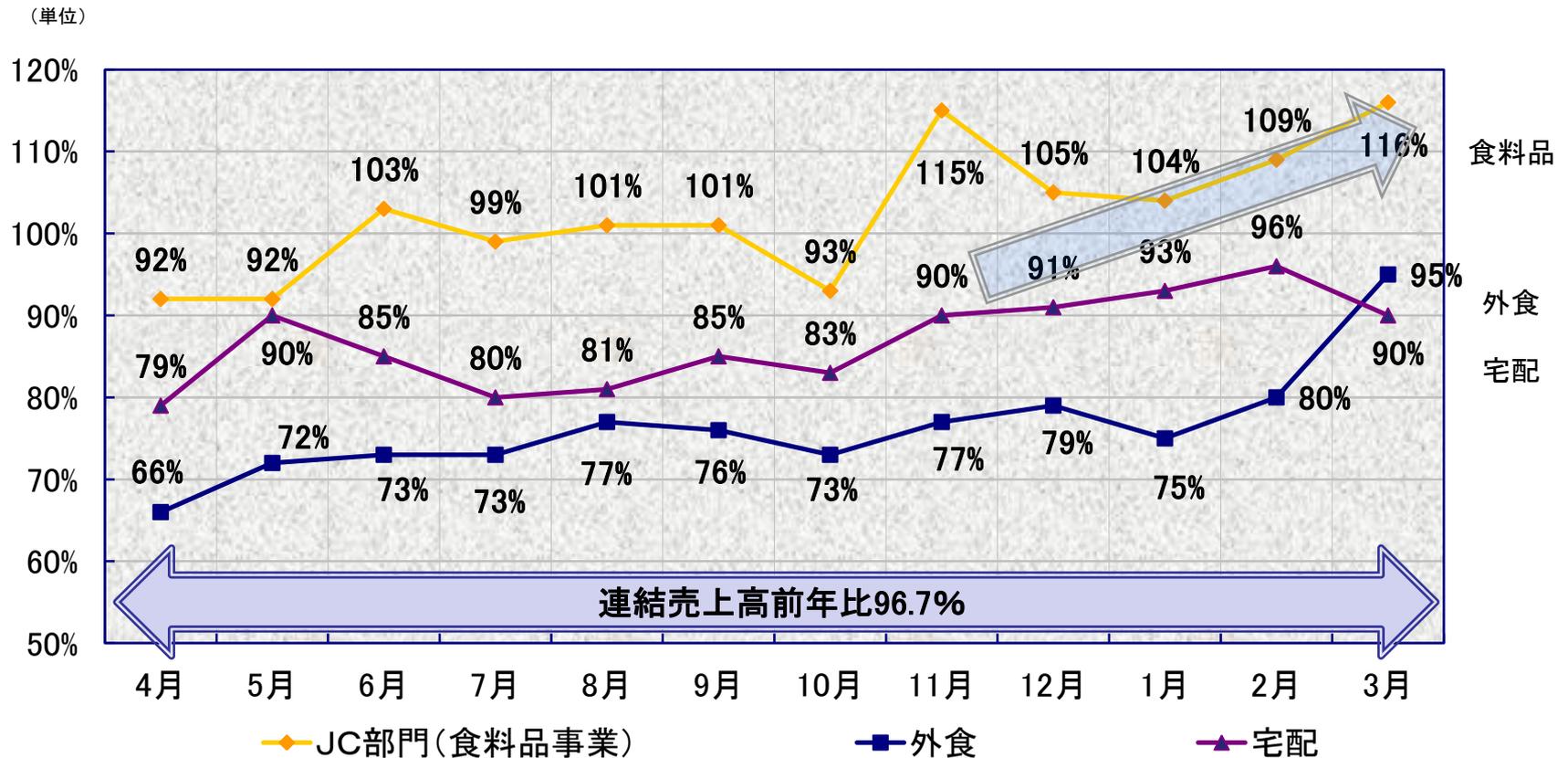
(2012年3月期より組織変更に伴い「食料品事業」「外食事業」「海外事業」に変更しております。)



- 食料品事業は震災後、包装資材メーカーの被災による調達難や計画停電による生産体制の見直しによる影響があったもののアイテム数の見直しや市販向け製品の強化により売上高は前連結会計年度比200百万円増となる。
- 外食事業(含む宅配部門)は引き続き店舗オペレーション力の強化に努めるが、震災の影響や不採算店舗の整理を進めた事により売上高は、前連結会計年度比739百万円減となる。
- セグメント利益においては食料品事業はほぼ横ばい、外食事業は前年資産除去債務を計上した事により今期回復となる。

I. 業績動向について

事業部別売上高月別前期比の推移



※宅配は2月まで(株)ビーデリサービスの実績、3月1日より親会社(株)ジェーシー・コムサに吸収合併

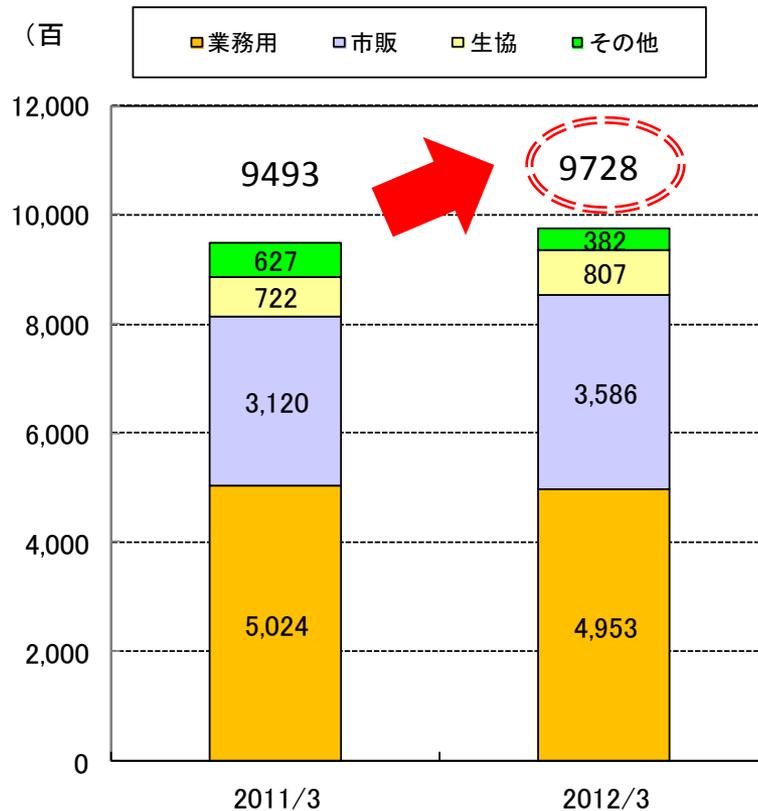
- ・ 食料品事業は第1四半期は苦戦するものの11月以降5カ月連続100%を上回る
- ・ 外食事業部は震災の影響を大きく受けスクラップアンドビルドにより直営店3店舗閉店、新業態『Yagura』を8月にオープン
- ・ 宅配部門は今期出店は無く、3店舗の閉店。震災の影響から徐々に回復。

I. 業績動向について

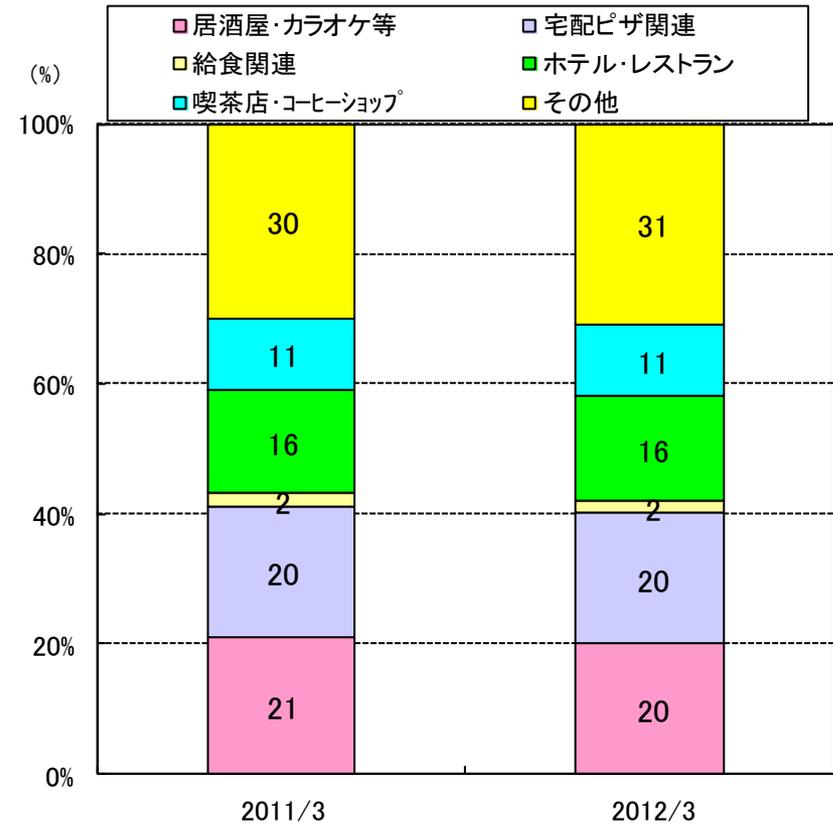


食料品事業 販売先状況

販売先別売上高の推移



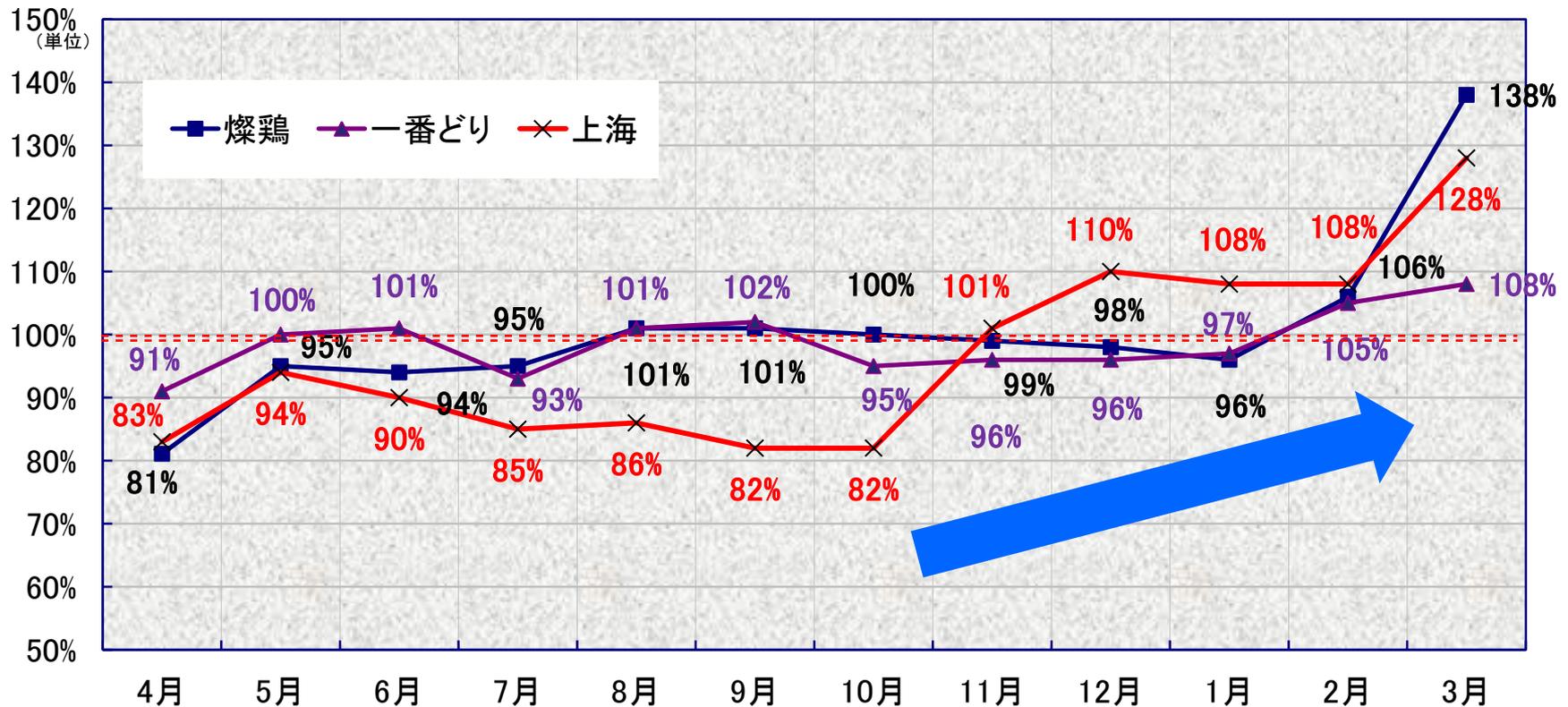
業務用の内訳の推移



- ・ 市販は、積極的な営業活動の効果による売上増
- ・ 業務用は、販売アイテムの絞り込みの影響による減少
- ・ 業務用売上構成については昨年と変わらず。

I. 業績動向について

外食主要ブランド既存店売上高前期比の推移

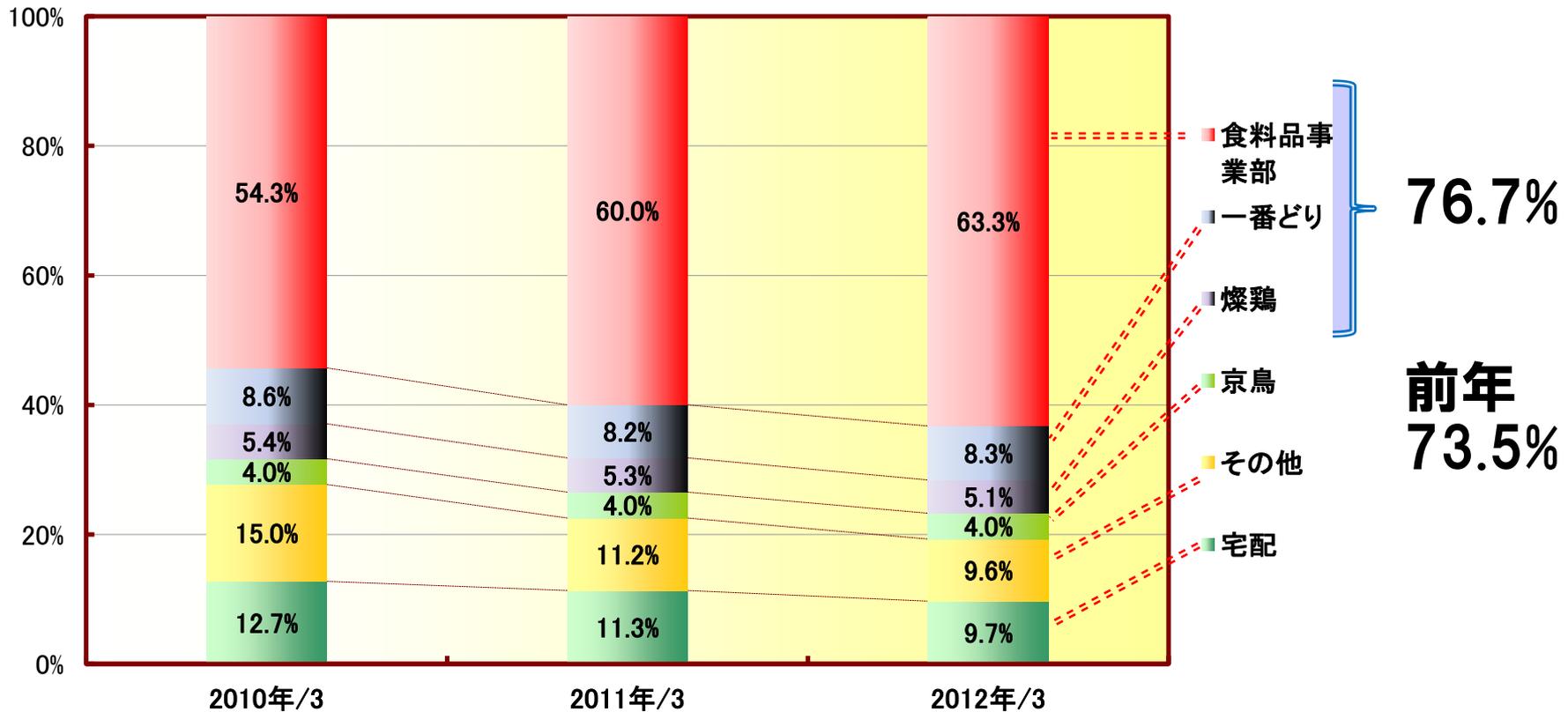


- ・ 震災後主要ブランドの売上高は激減したが、レストラン部門においては8月で前年比101%に回復。
- ・ 宅配主要ブランド上海エクスプレスは震災の影響により売上低迷が続くが、引き続き店舗磨き込みを実施した事で11月以降回復する。

I. 業績動向について



業態別・ブランド別売上高構成の推移(連結)



- ・ 食料品事業部、主要レストラン事業で連結売上高の7割以上を構成
- ・ 今期、連結売上高前年比96.7%の構成では食料品事業部が伸び、外食事業部主要ブランドは前年シェアを維持、鯛焼き、宅配ブランドが前年シェアを割る。



ほのほの農場の生産者の
みなさまから直送される
「安全・安心」な健康野菜を

Ⅱ. 今期の見通しについて



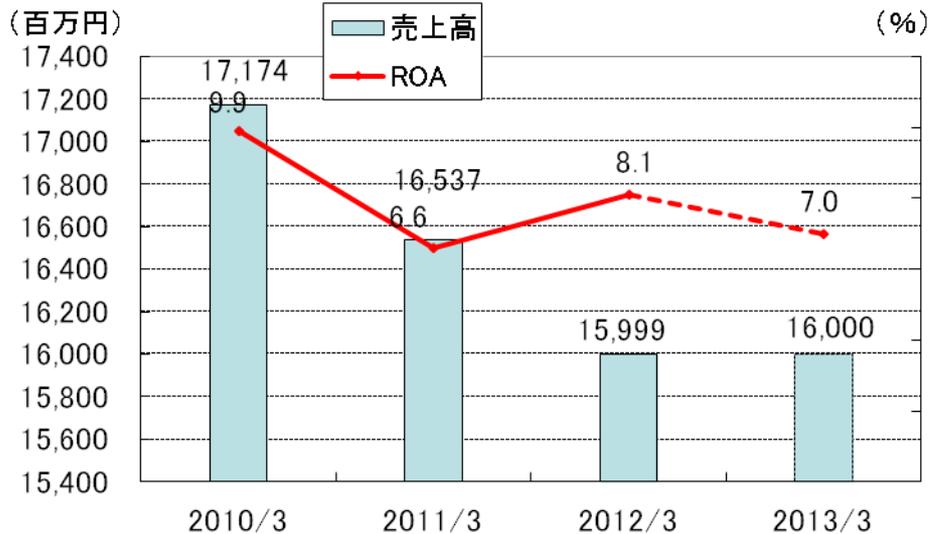
Ⅱ. 今期見通しについて

2013年3月期の見通し

(百万円)

	2012/3	構成比	2013/3 期初計画値	構成比	前期比(%)
売上高	15,999	100.0%	16,000	100.0%	100%
営業利益	790	4.9%	600	3.7%	75.9%
経常利益	725	4.5%	500	3.1%	68.9%
当期純利益	414	2.5%	250	1.5%	60.3%
1株当たり利益(円)	50.81	-	30.45	-	-

売上高



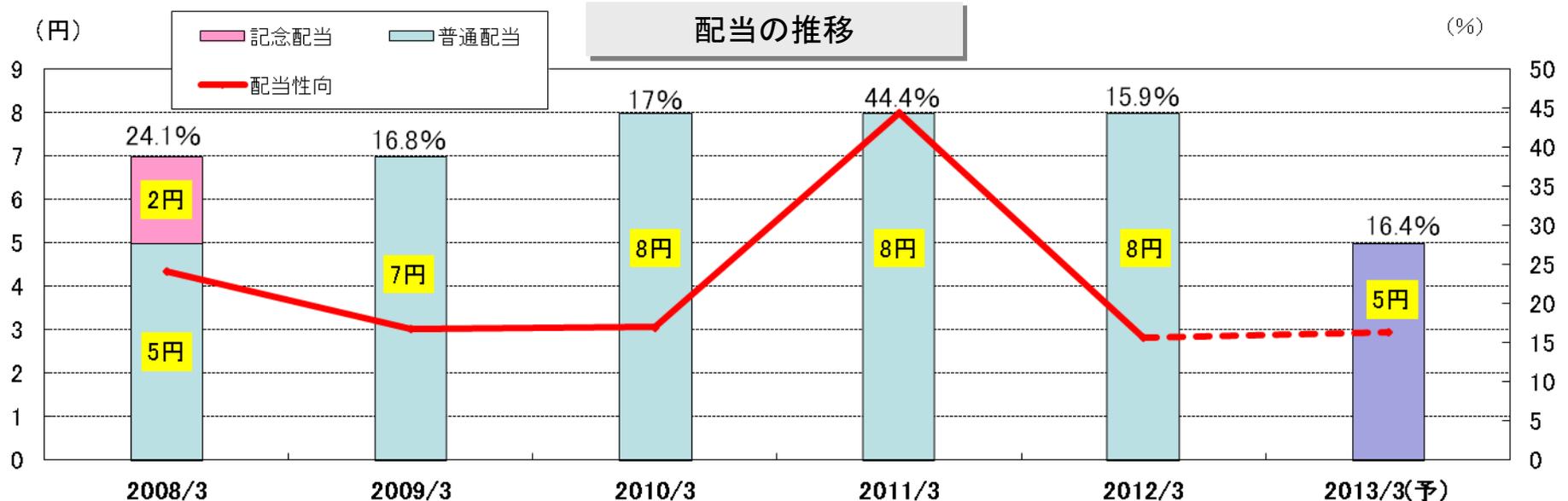
ROA

- 2012年度は小麦粉などの原材料価格の変動、国内景気の回復が遅れているなど引き続き厳しい経営環境が予測される。食料品事業部、外食事業部共に外部環境の変化に備えた対応力のある事業ポートフォリオの構築を目指し、当期純利益250百万円、前年比175%を見込む。

Ⅱ. 今期見通しについて

配当政策について

- 2012年3月期は連結当期純利益においては最高益を達成。株主の皆様への利益還元を経営上の重要課題と位置付け、長期的な視野に立ち、安定的かつ継続的な利益還元を行うことを基本方針とし、前期と同額の8円配当とする。
- 2013年3月期は財務体質の強化を見据え5円配当を予定しているものの、今後の情勢を考慮した株主還元の充実を図る。内部留保資金については将来にわたる生産設備の増強及び物流体制の強化又、ブランド戦略に沿った出店のための資金需要に備える。



配当政策に関する基本方針

株主の皆様に対する利益配分を経営の最重要課題の一つであると認識しており、業績の反映及び今後の事業計画、財務状況等を総合的に勘案したうえで実施することを基本方針とする。

今後予想される経営環境の変化に対応すべく、将来の事業展開と経営体質の強化のため必要な内部留保を確保しつつ、業績に裏付けされた利益還元を行っていく。



JC COMSA Corp.



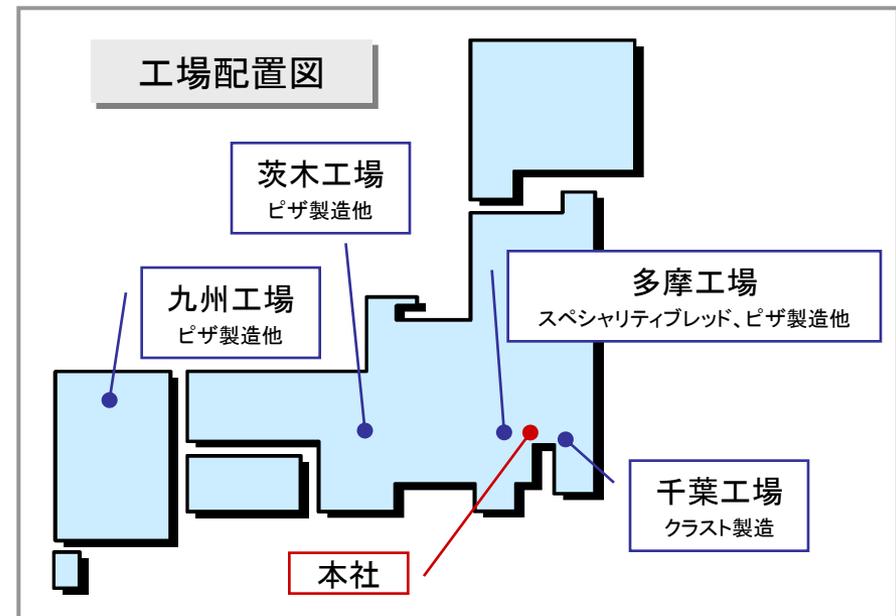
Ⅲ. 会社概要と経営戦略



Ⅲ. 会社概要と経営戦略

会社概要

- ・ 社名 株式会社ジェーシー・コムサ
- ・ 本社 東京都渋谷区恵比寿南一丁目15番1号
- ・ 設立 1964年(昭和39年)11月19日
- ・ 資本金 8億2,381万円
- ・ 売上高 159億99百万円(2012年3月期)
- ・ 発行済株式数 8,477,890株
- ・ 従業員数 社員319名
- ・ 事業内容 食料品の製造・加工及び販売、外食産業、その他
- ・ 食料品事業(ピザ関連事業)
- ・ 営業所 東日本支店 全国市販グループ(東京都稲城市)
名古屋支店(名古屋市東区)
大阪支店(大阪市淀川区)
九州支店(福岡県古賀市)
- ・ 自社工場 多摩工場(東京都稲城市)
千葉工場(千葉県成田市)
茨木工場(大阪府茨木市)
九州工場(福岡県古賀市)
- ・ グループ会社 株式会社ほのぼの運動
JC Gateway Limited
日爵海食品貿易(上海)有限公司
株式会社ジェーシー・エヌエフ・
ジャパン



Ⅲ. 会社概要と経営戦略

沿革

(株)ジェーシー・フーズネット

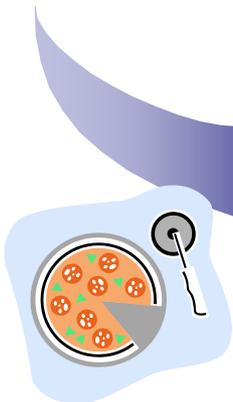
- 1964** (株)ジェーアンドシーカンパニー設立
米国から冷凍ピザ輸入販売を開始
- 1965** 目黒工場建設 ピザ自社製造を開始
- 1969** 九州工場建設 ピザの全国販売開始
- 1981** (株)ジェーシー・フーズに商号変更
- 1982** 東京工場建設 ピザの量産体制を確立
- 1985** 宅配ピザ「ドミノピザ」に食材供給開始
(株)ジェー・シー・シー設立(三菱商事(株)との合併)
チーズの加工製造を開始
- 1993** 日本証券業協会に店頭登録銘柄として登録
- 1996** デルソーレブランドで販売開始
- 1997** 多摩工場新設

(株)コムサネット

- 1980** 日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)(略KFCJ)
が(株)インターナショナル・プロセス・フーズを設立
KFCJ向けスモークチキン製造受託開始
KFCJ直営店「京鳥」1号店「下高井戸店」開店
- 1988** KFCJから「京鳥」の営業譲渡
外食事業を開始
- 1993** 新規事業串焼き処「一番どり」1号店を「新小岩駅前店」に開店

(株)ジェーシー・コムサ

- 2003** (株)ジェーシー・フーズネットと(株)コムサネット合併、
(株)ジェーシー・コムサ設立
(株)ファンシーコーポレーションを子会社化
- 2004** 「ISO9001:2000」の認証を登録
日本証券業協会への店頭登録を取消し、ジャスダック証券取引所に上場
- 2005** 多摩工場スペシャルティブレッド(エスニックブレッドを含む)用新ライン増設
- 2006** (株)ファンシーコーポレーションが(株)ほのぼの運動を設立
- 2009** (株)ビーデリサービス設立
- 2010** 新ブランド「やくも八景」コレット・マーレみなとみらい店オープン
事業開発本部設立(海外事業への足場づくり)
- 2012** (株)ファンシーコーポレーション・(株)ベネフィットデリバリー・(株)ビーデリサービス
3社を吸収合併



食料品事業



外食事業

ジェーシー・コムサグループ概要

合併統合に伴うトータルフードビジネスへの取り組み強化



2012年3月1日(株)ファンシーコーポレーション、(株)ベネフィットデリバリー、(株)ビーデリサービスを吸収合併しました。



Ⅲ. 会社概要と経営戦略

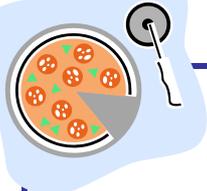
ジェーシー・コムサグループの基本方針

成長型事業ポートフォリオを活かした

新たなビジネスチャンスの追求

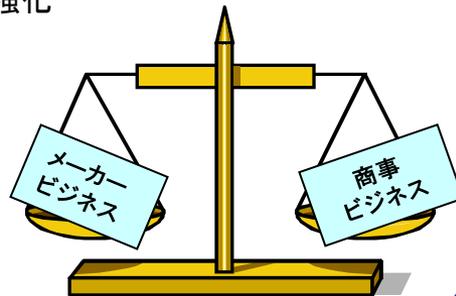
アジアを視野に入れた新たな収益機会の捕捉

各事業の持続的成長を視野に入れた、斬新な施策の実践



食品事業

- ★ “小麦ごはん”の浸透による販路拡大
- ★ 生産/物流/販売の一貫管理体制による業務の効率運営
- ★ 「デルソーレ」ブランドの強化



外食事業

- ★ 明確なコンセプトによる選別的事業拡大
- ★ 成功モデルを活かしたFC戦略の強化
- ★ 宅配事業の収益モデルの確立



Ⅲ. 会社概要と経営戦略

生活のあらゆる場面で食の楽しさをご提供！

食料品事業

ご家庭で



宅配事業



職場で



外食事業



外出先で





IV. 事業別企業紹介



食品事業の主要商品について(市販商品)



当社の商品は、「デルソーレ」ブランドで百貨店、大手スーパーなどの店頭と並んでいます。手作り感のある商品を数多く取り揃えております。

■市販用新製品のご案内(2012年春夏商品)



サクッとクリスピー 25センチの大型ピザ

サクッとクリスピーな大型クラスト使用。
ピザ専門メーカーがプロデュースした
風味豊かなファミリーピザ。



白いマルゲリータ



5種のチーズのピザ

www.jc-comsa.co.jp

「白いマルゲリータ」 「5種のチーズのピザ」

希望小売価格
398円



クラストがおいしい 本格イタリアンピザ

外はパリッ、中はもちもちの本格ナポリ風クラスト使用。
厳選素材をトッピングしたこだわりのピザシリーズ!



生ハム



バジル



クアトロフォルマッジ



マルゲリータビアンカ

www.jc-comsa.co.jp

「生ハム」「バジル」 「クアトロフォルマッジ」

希望小売価格
480円



出来たてのおいしさ 専門メーカーの冷凍ピザ

外はパリッ、中はもちもちの本格ナポリ風クラスト使用。
ピザ専門メーカーのクラストがおいしいピザシリーズ!



ペパロニとベーコン



マルゲリータ



5種のチーズ

www.jc-comsa.co.jp

「ペパロニとベーコン」 「マルゲリータ」「5種のチーズ」

希望小売価格
580円

■業務用製品のご案内

発売以来、大好評の業務用冷凍ピザ「デルソーレ イレブン」シリーズ。1964年創業の日本のピザのパイオニアが長年のノウハウから生まれたこだわりのピザシリーズ4品がリニューアルされました。



■ナポリ風トマトピザ800



パリッともちもちのナポリ風クラストを使用。完熟トマトに各種の野菜やにんにくの旨みを引き出したソースにナチュラルチーズ、ダイストマト、オレガノをトッピング。2種類のタイプの違ったトマトが効いたトマトピザ。

■ナポリ風生ハムピザ800



パリッともちもちのナポリ風クラストを使用。オリジナルトマトソース、ナチュラルチーズ、生ハム、ブラックオリーブ、赤ピーマンをトッピングした、ナポリのおいしさを再現した生ハムピザ。

■ミラノ風照り焼きチキンピザ700



サクッとクリスピーなミラノ風クラストを使用。しょう油ベースの照り焼きソースに、ナチュラルチーズ、照り焼きチキン、コーン、赤ピーマンをトッピング。仕上げのマヨ風味がマイルドな旨みを演出。

■ミラノ風エビマヨピザ



サクッとクリスピーなミラノ風クラストを使用。オマールエビの旨みが効いたエビマヨソースに、ナチュラルチーズ、エビ、ブロッコリーをトッピング。エビとマヨネーズの相性バツグンのシーフードピザ。



食品事業 “小麦ごはん”キャンペーン

ピザを含むエスニックブレッド全般を“小麦ごはん”とし、つつむ、はさむ、まく、のせる…

といった簡単クッキングの提案でプロモーション展開をしています。




ナン



舟形ナン



フラットブレッド



ピタパン



フォカッチャ



トルティーヤ



ナポリ風クラスト



ミラノ風クラスト



JC クラスト



外食事業のブランド展開について

「串焼処 一番どり」(ジェーシー・コムサ)



素材の持ち味を活かしきる天然塩や有機丸大豆醤油など、全ての食材をプロの目で吟味。串焼きをはじめとした定番メニューはもちろん、和の食材を巧みに使い、季節ごとに旬の味とお酒を楽しめるように提案しています。

「郷どり 燦鶏」(ファンシー・コーポレーション)



新感覚の和み空間は、黒を基調とした大人のための隠れ家風ダイニング。JAS認定地鶏の「阿波尾鶏」のおいしさを十分に引き出した串焼きと鶏料理の数々と旬の逸品料理を堪能できます。

「京鳥」(ジェーシー・コムサ)



ハーブで育てられた国内産の厳選されたひなどりと、ひとつひとつ吟味された季節の野菜を丹精こめた天然塩と秘伝のタレで焼き上げました。全国の有名百貨店で取扱っており、串焼きの旨みをご家庭やパーティでご賞味いただけます。

「牛傳」(ジェーシー・コムサ)



真に美味なる料理は健康をになう食材から。牛傳ではこの基本に徹底してこだわりました。茶室を思わせる和み空間で大切な人と過ごすつろぎの大人の時間。指定生産者が育てた山形牛を中心とした国内黒毛和牛種を中心に、全てをプロが吟味した逸品です。



外食事業のブランド展開について

「ハーベスター八雲」(ジェーシー・コムサ)



豊かな自然がいきづく農業と漁業の町、北海道八雲町。この豊かな大地に「食」の原点を学び、ほんもののおいしさを研究しています。絶景のパノラマレストランでは地元北海道で収穫された新鮮な食材を使い、季節感あふれる料理を提供しています。

「やくも八景」



当社で運営する「ハーベスター八雲」のある北海道二世郡八雲町。日本で唯一太平洋と日本海に隣接する町です。この地の豊富な食材から『鶏』『牛』『豚』『馬』と『春・夏・秋・冬』の四季、『海』と『山』とを感じて頂ける逸品料理でもてなす・・・それが『やくも八景』

「ポポラマーマ」(ファンシー・コーポレーション)



生パスタを中心としたカジュアルレストラン。「高品質でおいしいパスタを安く、早く出す」をコンセプトに、100%デュラムセモリナ粉使用の生麺を採用し、50種類以上のパスタを身近なものとして提供しています。また、ピッツァ、サラダ、アンティパスト、デザート等も充実。

大人の空間で、「カジュアルな串焼」から「ハイクラスの炭火焼肉」まで
串焼・炭火焼肉『Yagura』が東銀座にオープン！

食材にこだわり、シーンにこだわり、料理にこだわる新コンセプト



店名：串焼・炭火焼肉Yagura築地松竹ビル店

所在地：東京都中央区築地1-13-1 築地松竹ビル2階

電話：03-6226-5545

営業時間：ランチ 11:30-15:00、ディナー17:00-23:00





鯛焼き事業展開について



■ほのぼのたい焼き店舗のご案内

「夢ある街のたいやき屋さん」「おめで鯛焼き本舗」「ゑびす黄金鯛焼き本舗の3ブランド44店舗展開中(4月末現在)

■高速道路SAへの戦略的出店



北海道
1

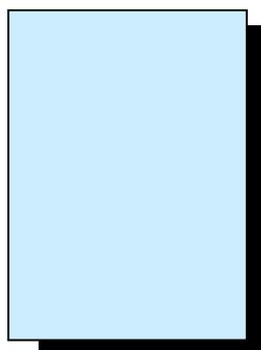
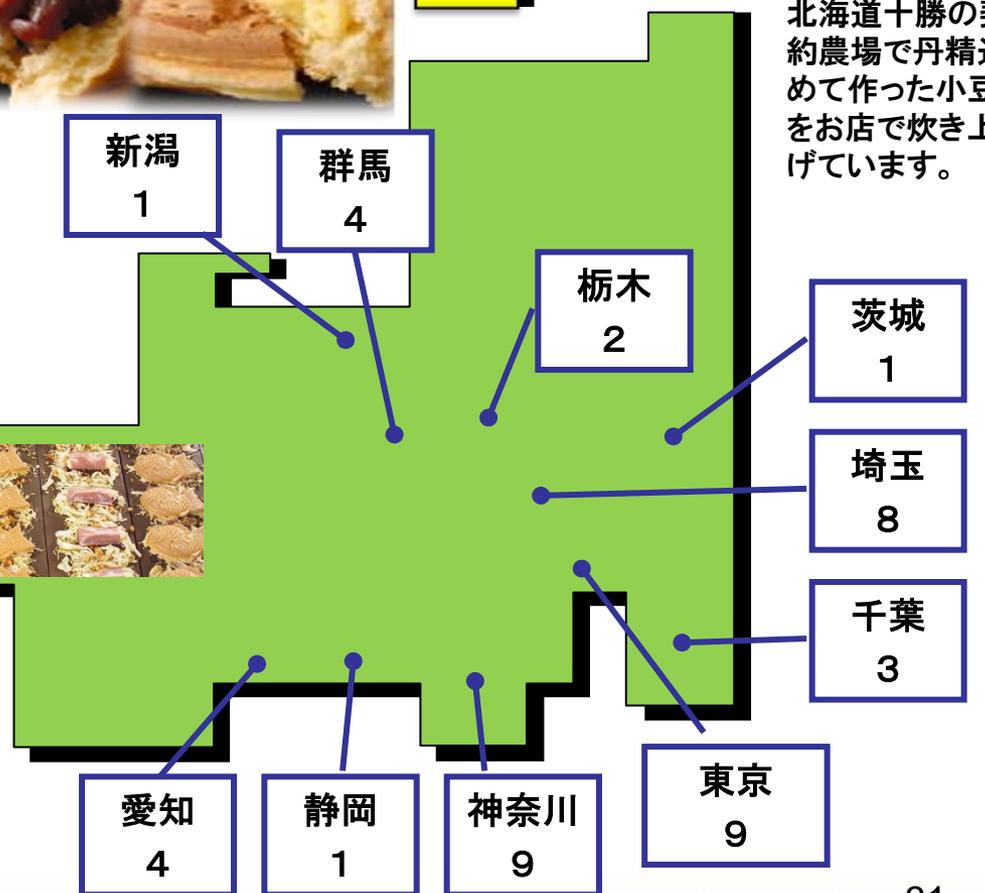
北海道十勝の契約農場で丹精込めて作った小豆をお店で炊き上げています。



東名高速足柄SA



常磐道友部SA



ジェーシー・コムサのケータリングサービス

和食・洋食・中華・寿司・オードブル 等豊富なプランが魅力！

- ・ご要望に応じてメニュー提案対応
- ・ご予算に合わせたドリンク・スナックサービス

- ・セミナー/学会/会社イベント等
- ・ロケ弁(600円~)等
- ・結納・七五三等のお祝い事
- ・会議/PTAの昼食/お便り料理
- ・季節催事イベント(花火大会/野外イベント等)



お問い合わせ

03-5328-1261

9:30~18:00

宅配事業のブランド展開について



**上海エクスプレスはすべての工程が手づくり。
ご注文を受けてから料理人がひとつひとつ丁寧に仕上げていきます。**



味と素材に徹底的にこだわり、ご注文を頂いてから本場・上海料理人が鍋を振る、出来立て本格手づくり宅配中華



スープと麺を別々にお持ちします。
だからスープは熱々

IV. 事業別企業紹介

宅配事業のブランド展開について



宅配弁当「菱膳」

旬のおいしさと喜びが詰まった
手づくり弁当



菱膳のお弁当は、四季が織り成す豊かな日本の旬の味に手づくりのまごごろを込めてひとつひとつ丁寧に詰め合わせています。四季ごとにプロデュースされる新作弁当は味わうごとに旬のおいしさを感じていただけるよう創意工夫をしています。お客様に飽きられないこと、それが菱膳の想いです。



職人があつらえる匠の技。



『松花堂 円山』本店の会席御膳は、日本料理の正式な膳立てである本膳料理が基本。厳しい修業をした職人のみが織り成す美しい匠の技から生まれた彩り美しい会席御膳は他にない贅沢な世界です。調理過程は仕込から盛り付けまですべて板前の手づくりです。

和・洋・中・寿司、あらゆるジャンルの料理を宅配。
ご家庭にオフィスに専門店の本格料理をお届けいたします。



宅配寿司「寿司処 菱膳」

寿司処菱膳は、
にぎりにこだわる！
20分後にうまくなるお寿司。



私たちはお寿司をふんわりとにぎります。それはデリバリーを知り尽くした寿司処菱膳ならではの技なのです。ふんわりとにぎったお寿司はネタの重みで、お客様のもとに届く頃合にちょうどしっくりとくるようになっています。それは、まさに握りたてのおいしさ。お客様が召し上がるその瞬間を、一番の食べ頃になりたい！ 私たちの想いが詰まったこだわりの握りです。



レストランの味をご家庭で。



ニューヨーク・ニューヨークではお客様にできたてのおいしさを味わっていただくために、高温のオーブンでじっくりと調理しています。



宅配事業のブランド展開について

宅配弁当「菱膳」

会議弁当を知り尽くしたメニュー構成で、社内会議、ご商談、大切なお客様のご接待、ご会席等に大好評の宅配弁当。

宅配寿司「寿司処 菱膳」

寿司職人が旬をにぎる手づくりの寿司をご自宅でお届けしたいのは「ほんもの」のおいしさ。新鮮素材をご注文をいただいてからお届けする宅配本格寿司。

本資料のお取り扱い上のご注意

本資料は当社をご理解いただくために作成されたもので、当社への投資勧誘を目的としておりません。

本資料を作成するに当たっては、正確性を期すために慎重に行っておりますが、完全性を保証するものではありません。本資料中の情報によって生じた障害や損害については、当社は一切責任を負いません。

本資料中の業績予想ならびに将来予測は、本資料作成時点で入手可能な情報に基づき当社が判断したものであり、潜在的なリスクや不確実性が含まれています。そのため事業環境の変化等の様々な要因により、実際の業績は言及又は記述されている将来見通しとは大きく異なる結果となることをご承知おきください。