株式会社ジェーシー・コムサ

決算説明資料【2015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	食料品事業　販売先状況
頁	Ⅱ. 今期の見通しについて
11	2016年3月期の見通し
12	配当政策について
頁	Ⅲ. 会社概要と経営戦略
14	会社概要
15	沿革
16	ジェーシー・コムサグループ概要
17	ジェーシー・コムサグループの基本方針
18	海外事業への取組み
20	英文コーポレートサイトを開設しました！
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	デルソーレ・ブランディング活動
27	外食事業

Ⅰ．業績動向について

2015年3月期　連結損益計算書

- 売上高は計画を上回り、前年度比100.1%。
- 営業利益は前年度比81.8%、経常利益は前年度比73.8%となり、それぞれ前年を下回った。

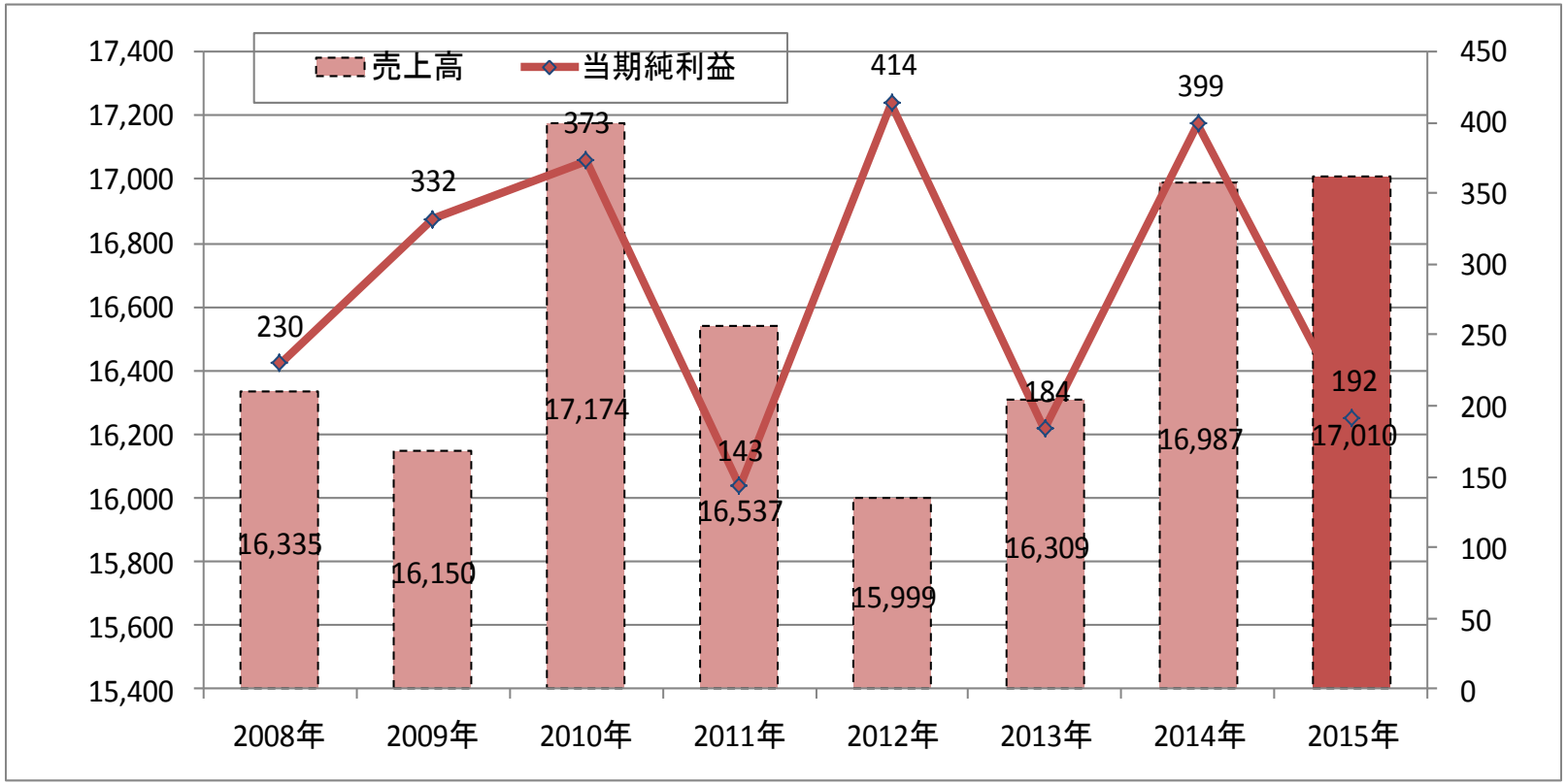
単位：百万円

	2014/3	構成比	2015/3	構成比	増減額	前期比（%）
売上高	16,987	100.0%	17,010	100.0%	23	100.1%
売上総利益	6,649	39.1%	6,375	37.4%	△274	95.9%
販管費	5,841	34.3%	5,714	33.5%	△127	97.8%
営業利益	807	4.7%	660	3.8%	△147	81.8%
営業外収益	50	0.2%	81	0.4%	31	162.0%
営業外費用	46	0.2%	143	0.8%	97	310.9%
経常利益	810	4.7%	598	3.5%	△212	73.8%
特別利益	5	0.0%	0	0.0%	△5	－
特別損失	77	0.4%	66	0.3%	△11	85.7%
税金等調整前当期純利益	738	4.3%	532	3.1%	△206	72.1%
当期純利益	399	2.3%	192	1.1%	△207	48.1%
1株当たり純利益（円）	48.62	－	23.31	－	△25.31	47.9%

2015年3月期　連結損益計算書

・ 2008年以降、食料品事業では不採算商品の絞込みを徹底し、外食事業では不採算店舗の閉店を進め、既存事業の売上高は横ばい推移。2012年からは食料品事業の周辺事業領域の拡大に努めて、売上増加を達成。

単位：百万円



会計ルール変更に伴う
資産除去債務の計上

資産除去債務の見積も
り変更に伴う追加計上

2015年3月期　連結貸借対照表

単位：百万円

	2014/3	構成比	2015/3	構成比	増減
流動資産	4,163	52.8%	4,948	55.3%	785
現預金	1,115	14.1%	1,682	18.8%	567
売上債権	2,103	26.7%	2,314	25.8%	211
棚卸資産	713	9.0%	700	7.8%	△13
固定資産	3,709	47.1%	3,992	44.6%	283
有形固定資産	1,867	23.7%	2,171	24.2%	304
無形固定資産	212	2.7%	261	2.9%	49
投資その他の資産	1,629	20.7%	1,560	17.4%	△69
資産合計	7,873	100.0%	8,941	100.0%	1,068
流動負債	2,675	34.0%	3,085	34.5%	410
固定負債	1,827	23.2%	2,059	23.0%	232
負債合計	4,503	57.2%	5,144	57.5%	641
純資産合計	3,370	42.8%	3,796	42.4%	426
負債・純資産合計	7,873	100.0%	8,941	100.0%	1,068

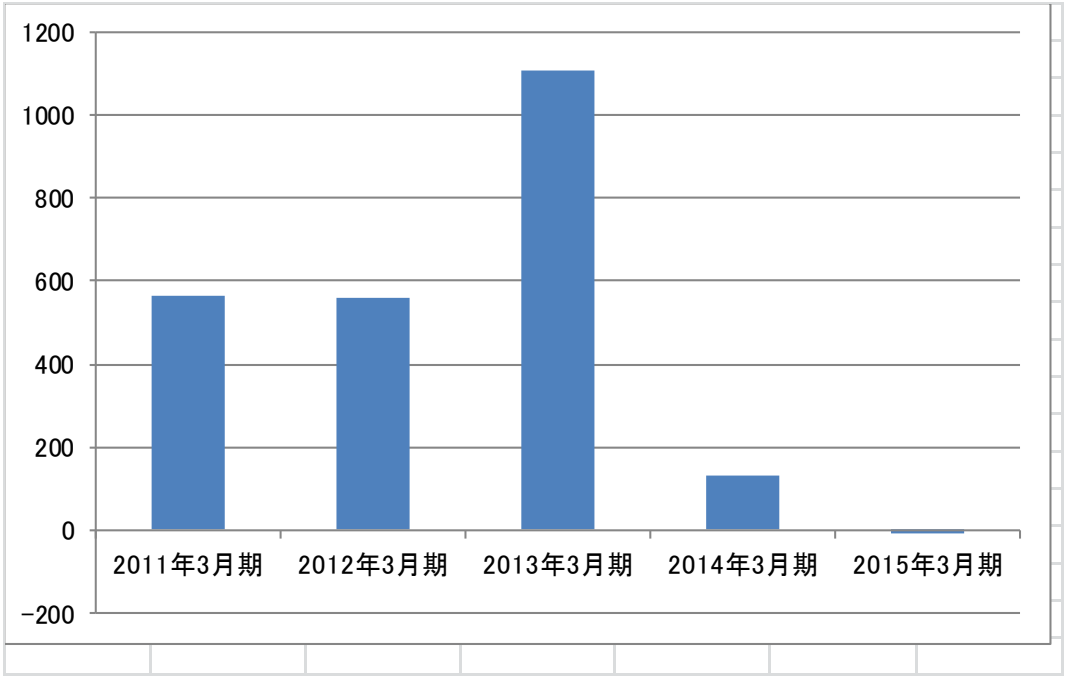
- 当連結会計年度末総資産は89億41百万円となり、前期比10億68百万円の増加。これは主に、現預金並びに有形固定資産の増加によるもの。
- 負債合計は51億44百万円となり、前期比6億41百万円の増加。これは主に、長短期借入金が増加したこと等によるもの。
- 純資産合計は、2015年3月の第三者割当増資等により、37億96百万円となり、前期比4億26百万円の増加。自己資本比率は42.4%と前年度対比でほぼ同水準。

キャッシュ・フロー推移

単位：百万円

	2011/3	2012/3	2013/3	2014/3	2015/3
営業キャッシュ・フロー	665	658	1,066	408	749
投資キャッシュ・フロー	▲98	▲98	40	▲278	▲756
財務キャッシュ・フロー	▲650	▲278	▲1,028	▲785	571

フリーキャッシュ・フローの推移

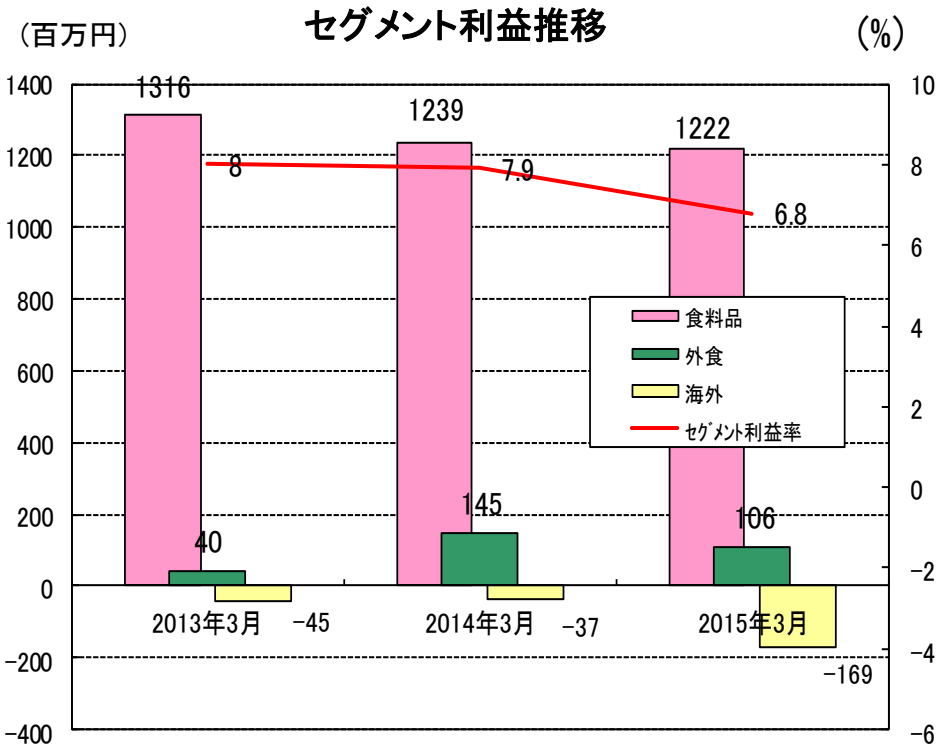


主な増減要因
営業CF
・法人税等支払い額減(+)
・売上債権の増加(−)
投資CF
・有形固定資産の取得(−)
財務CF
・長期借入金の新規借入(+)
・短期借入金の純増額(+)

2015月期　セグメント別実績

単位：百万円

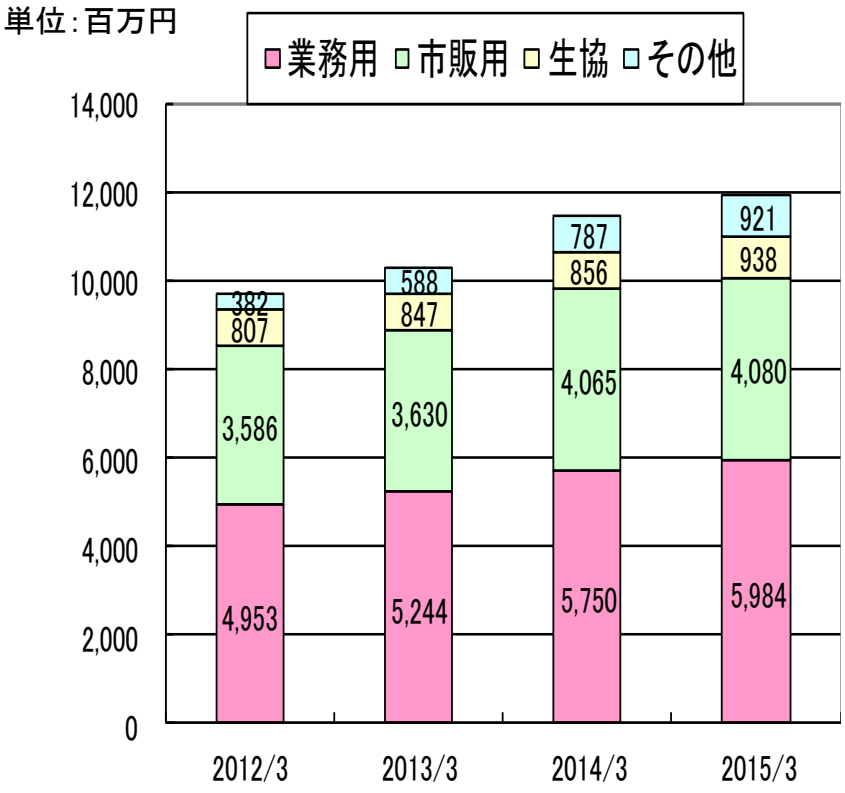
	2014/3			2015/3		
	売上高	セグメント利益	利益率	売上高	セグメント利益	利益率
食料品	11,740	1,239	10.5%	12,178	1,222	10.0%
外　食	5,253	145	2.7%	4,851	106	2.1%
海外事業	―	▲37	－	1	▲169	－
合　計	16,993	1,347	7.9%	17,030	1,159	6.8%



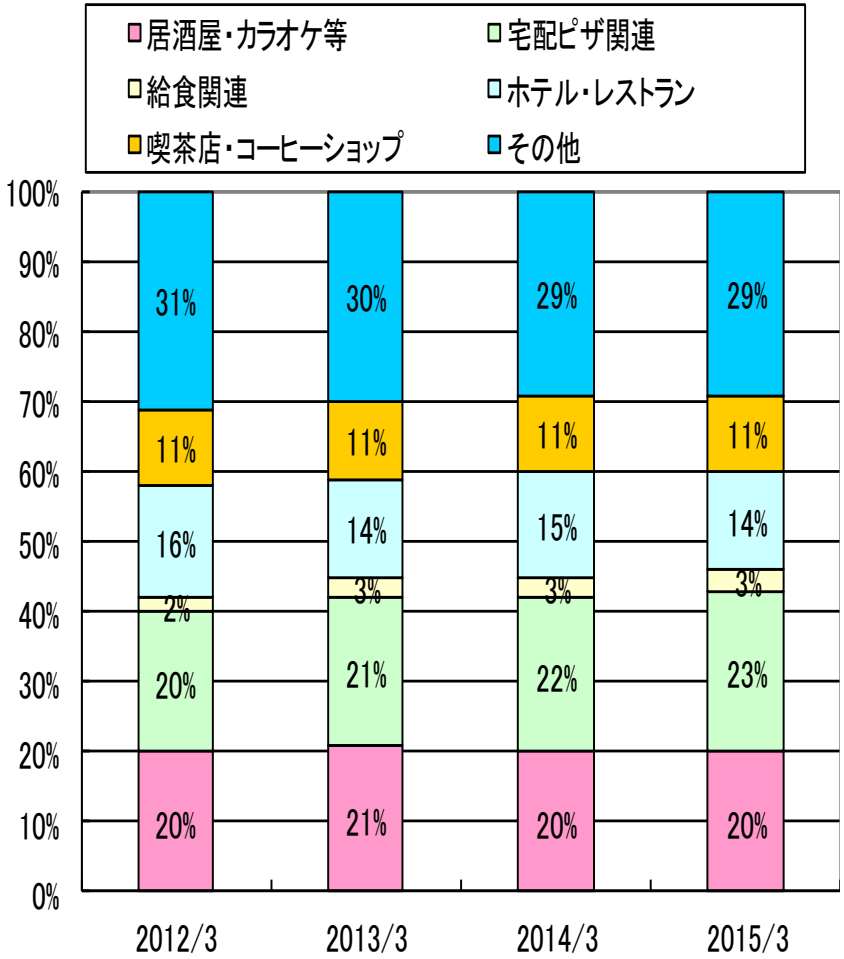
- 食料品事業は事業領域の拡大が進み、売上高は前年度比438百万円増となる。
- 外食事業は、不採算店舗の整理を進めたことにより、売上高は前年度比402百万円減となる。
- セグメント利益については、食料品事業は原材料コストの上昇もあり前年度比98%、外食事業は店舗管理システムの導入費用の計上等により前年度比73%に留まった。海外事業は、中国事業で売上の未達等による持分法適用の関連会社の投資損失が発生した一方で受取補償金等により連結子会社で利益を計上。インドネシア事業では出店に関する諸経費の計上等により持分法適用の関連会社の投資損失が発生した。

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



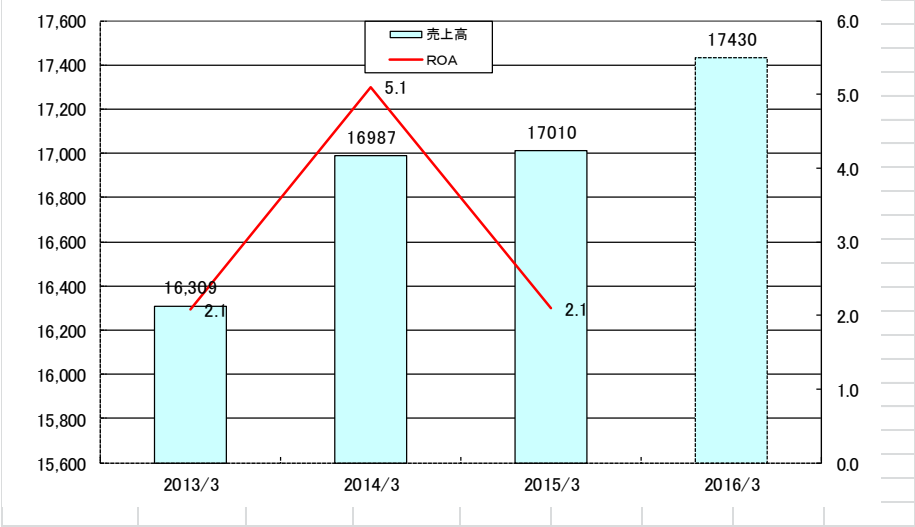
Ⅱ．今期の見通しについて

2016年3月期の計画

単位：百万円

	2015/3	構成比	2016/3 計画値	構成比	前期比（%）
売上高	17,010	100.0%	17,430	100.0%	102.4%
営業利益	660	4.7%	680	3.9%	103.0%
経常利益	598	4.7%	670	3.8%	112.0%
当期純利益	192	2.3%	330	1.8%	171.8%
1株当たり利益（円）	23.31	―	36.24	―	155.4%

売上高(単位：百万円)　　ROA（%）

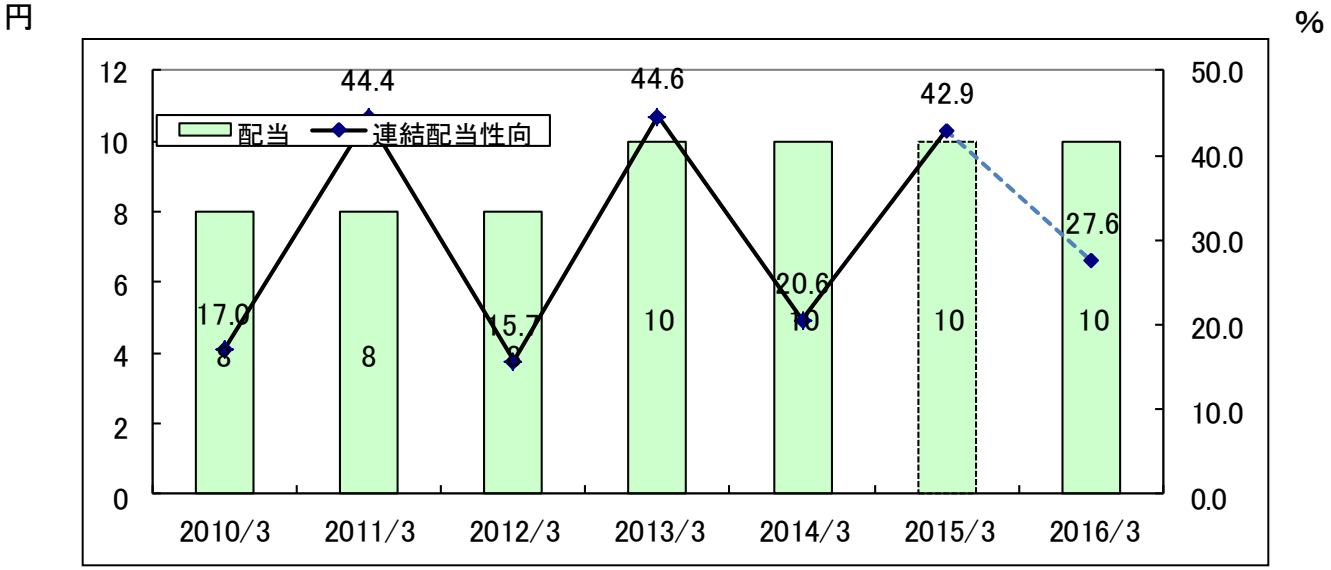


2016年3月期は不透明な個人消費の動向に加え、主要原材料である小麦粉、チーズ価格の見通しも不透明で、引き続き厳しい経営環境が予測される。

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330百万円を見込む。

配当政策について

- 2015年3月期は会社の継続的発展のために、財務体質を更に強化し将来に備えるとともに、株主の皆様に対する適正かつ安定的な利益の還元を経営の重要政策として位置づけ、期末配当金については下記の基本方針に則り、前年度に引き続き、1株につき10円配当とした。
- 2016年3月期は個人消費の動向並びに原材料価格等の不透明感などにより引き続き厳しい情勢ではあるが、10円配当を予想している。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好立地への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。

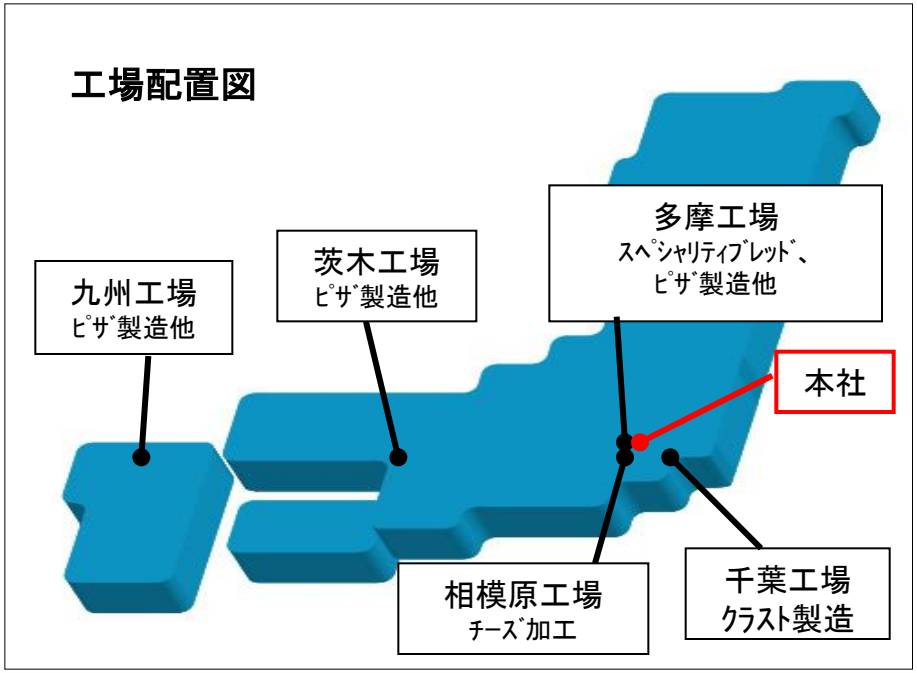
  今後予想される経営環境の変化に対応すべく、将来の事業展開と経営体質の強化のため必要な内部留を確保しつつ、業績に裏づけされた利益還元を行っていく。

JC COMSA Corp.

Ⅲ．会社概要と経営戦略

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　9億2,293万円
- 売上高　170億10百万円（2015年3月期）
- 発行済株式数　9,105,290株
- 従業員数　社員302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）
  相模原工場（神奈川県相模原市）
- グループ会社　爵士客香港控股有限公司
  日爵海食品貿易（上海）有限公司
  廊坊欧爵士食品有限公司
  Indofood Comsa Sukses Makmur



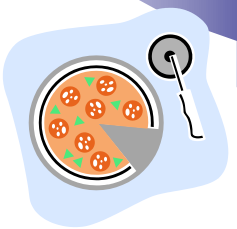
沿革

（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）との合弁）
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



食料品事業

（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 多摩工場スペシャリティブレッド（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 事業開発本部設立（海外事業への足場づくり）
2012 相模原工場新設
2013 爵士客香港控股有限公司を中国に設立
2014 Indofood Comsa Sukses Makmurをインドネシアに設立

外食事業

ジェーシー・コムサ　グループ概要

トータルフードビジネスへの取り組み強化

JC COMSA Corp.

DEL SOLE デルソーレ

串焼処 一番どり
郷どり
燦鶏
HARVESTER ハーベスター・八雲
牛傳
焼鳥 をどり
なめて鯛焼き
HOMEMADE CHINESE DELIVERY 上海エクスプレス
菱膳 HISHIZEN
NY NY
京島
ポポラマーマ
PIZZA TEATRO CAFE
さぬき高松 肉料理 ひらい Meat Dish Hirai
松花堂 円山

食料品事業

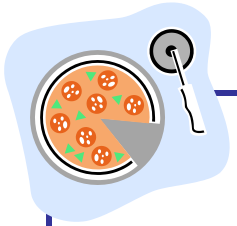
外食事業

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

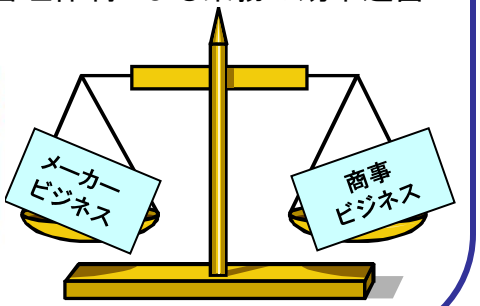
アジアを視野に入れた新たな収益機会の捕捉

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

- 「デルソーレ」ブランドの強化
- “小麦ごはん”の浸透によるB to C 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



外食事業

- コンセプトの洗い直しを含めた選別的事業拡大
- 低投資型モデルを活かした店舗展開の強化
- 宅配事業の収益モデルの確立

海外事業への取組み

2014年3月にインドネシアのPT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk（インドフードCBP社）と合弁会社Indofood Comsa Sukses Makmurを設立し、生パスタとナポリ風ピザに特徴を持たせたファミリー型和風イタリアンカジュアルレストランのチェーン展開を始めました。

合弁相手先であるインドフードグループは、世界でも最大規模の製粉事業を行い、即席麺をはじめとする日常食品、農業や飲食事業などの幅広い食料品製造販売を展開しています。

2014年6月にPopolamamaブランドでの1号店開店に続き、ジャカルタ市内の大型ショッピングモールに2店を開店、2015年5月にはイオングループが初めてインドネシアでオープンした大型ショッピングモールにPopolamama4号店が開店しました。すべての店舗はハラル認証を取得しており、今後さらに好立地での出店を目指して現地に溶け込む事業の拡大を図ります。

Indofood Comsa社の合弁事業

1号店　Indofood Tower（2014年6月開店）

2号店　Mall Taman Anggrek（2014年6月開店）

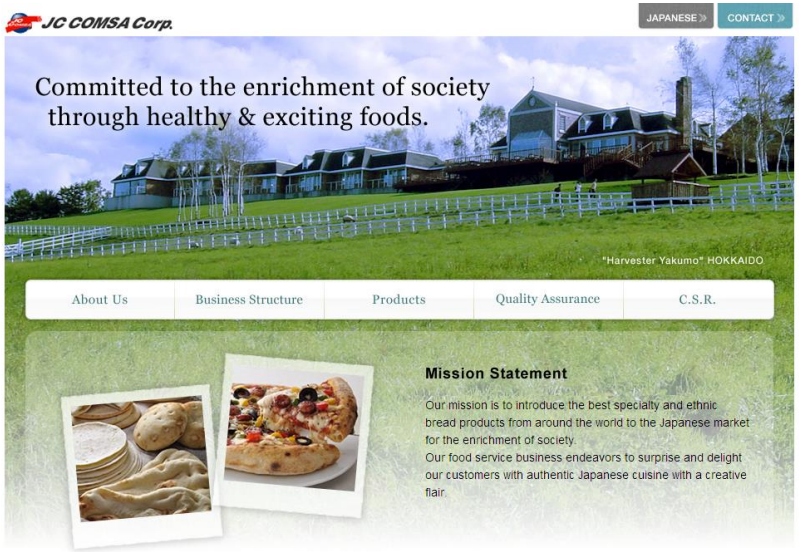
3号店　Plaza Grand Indonesia（2014年7月開店）

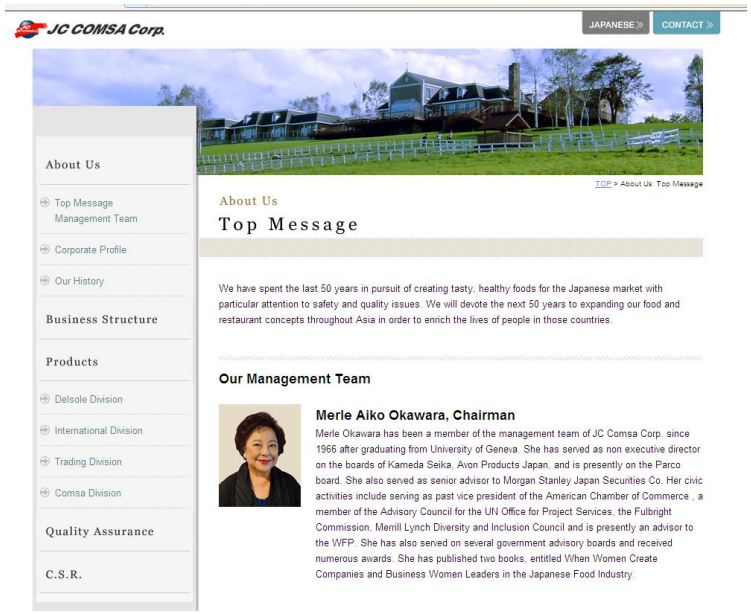
4号店　AEON　Mall　BSD（2015年5月開店）

英文コーポレートサイト開設しました！の開設

英文コーポレートサイトを開設いたしました。英文コーポレートサイトのURLは
http://www.jc-comsa.co.jp/english/
です。
和文サイトhttp://www.jc-comsa.co.jp/ の右上部の【English】からもリンクしております。

－英文サイト開設の狙い－
・日本市場の国際化に伴い、広く海外の方に当社の事業内容並びに商品を知っていただくため。
・アジアでの事業展開を起点に我社のグローバル化を目指し、今後の更なる海外事業展開を見据え、海外企業様へのPRを含めたコミュニケーションツールとして活用します。





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

外食事業

外出先で

職場で

ご家庭で

宅配事業

Ⅳ．事業別紹介

「デルソーレ 小麦ごはん」の価値・魅力を知って頂くためにPR施策を推進

デルソーレといえば、「小麦ごはん」。

「メディア上での気づき」から「店頭購入」の導線を作るために、
「情流から商流」をシームレスにつないでいく活動を行っています。

●情流での気づきを与える活動
＜デルソーレ・キッチン　親子で小麦ごはん教室開催＞

村上知子さんをゲストに迎えた料理教室「デルソーレ・キッチン」を2014年9月に実施。トルティーヤを使用した「トルティーヤブーケ」を親子ブロガーと一緒に作り、多くのメディアに取り上げていただきました。
（TV4件、専門誌3件、WEB91件、ブログ11件）
特にTVの情報番組では、村上知子さんが復帰明け直後ということもあり、デルソーレロゴを背景に取材を受けました。
また、ハロウィンをテーマにしたことで、パーティーシーンのトルティーヤ活用術としてWEBを中心に紹介されました。今後も「デルソーレ小麦ごはん」を体験できる場を作っていきたいと思います。

●商流を盛り上げる活動　＜店頭デモ販売＞

スーパーの店頭で村上知子さんをアイキャッチに、各種ツールで平台を賑やかにし、デルソーレを露出します。
また、「デルソーレ小麦ごはん」の研修を積んだ販売員「デルソーレのキャラバン隊」を結成。「小麦ごはん」の魅力を伝えながら販売してもらいます。

ピザを作って50年。ピザのパイオニアが自信を持って開発したピザや小麦ごはんのプロフェッショナルがお届けする小麦ごはんシリーズ。

●こんがりした焼き色ともちもち感がアップ！　イタリアンピザシリーズの生地がさらにおいしくなってリニューアル。

【生ハム】

【バジル】

【4種のチーズ】

【マルゲリータ】

【カプリチョーザ】

●クリスピーな食感を持ちながら、手作り感ある自然なクラストを使用した自慢のピザ。

【北海道野菜のポテサラピザ】

北海道野菜をまるごと使用した
ポテトサラダのピザ

北海道産のじゃがいも、にんじん、たまねぎを使用したコロコロポテトのサラダフィリング、ナチュラルチーズをトッピング！

【市販用新商品】

●スナック・inフォカッチャシリーズ

イタリアで人気のふんわりもちもちパン・フォカッチャにチーズソース、タマゴフィリングを詰めました。

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

【業務用新商品】

●カントリーデニッシュ

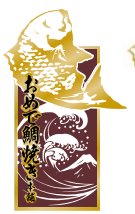
デニッシュタイプの新食感！　多層に折った製法でサクッと軽い食感が特長です。朝食はもちろん、デザート等様々な食シーンにピッタリ！

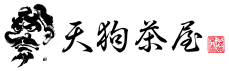
外食事業 業態構成

レストラン事業

素材にこだわり、お酒とともに料理をお楽しみいただく。またご家族で気軽にお食事をお楽しみいただける、会食で大切な方と寛ぎの時間をお楽しみいただける･･･外食の様々なシーンにご利用いただけるレストラン業態を展開

物販事業





ひとつひとつ、お店で手作りをしているこだわりの商品をご自宅でお楽しみいただけます。有名百貨店、ショッピングセンターに展開

宅配事業

本場中国で修業した料理人が作る本格中華、和の板前が丹精込めて開発した会席、お弁当。本格メニューをご自宅へ、職場へお届けいたします。

一番どり

契約農場から仕入れる選び抜いた鶏肉を使用した串焼き。
素材や季節に応じた料理を、お酒とともに気軽に楽しんでいただけるコンセプト。
1993年の1号店オープンから長く親しまれている居酒屋コンセプト。

郷どり 燦鶏

鹿児島県銘柄鶏「桜島どりゴールド」の串焼き、厳選した鶏肉や食材を使用した鶏料理専門店。落ち着いた空間で、素材の良さを堪能できる逸品料理をご堪能いただけます。

牛傳

真に美味なる料理は健康をになう食材から。茶室を思わせる和み空間で大切な人と過ごすく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絶品焼き肉です。

ひらい

「黒毛和牛と瀬戸内の恵み」をテーマに、極上の和牛づくし。瀬戸内の豊富な滋味と共にお届けします。
幻の黒毛和牛「和一」を使った肉料理をはじめ、恵まれた自然の恩恵を受けた瀬戸内の食材の数々、四国の美酒を豊富に取り揃えております。

ポポラマーマ

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提供。ピッツァ、サラダ、アンティパスト、デザート等も充実。

ハーベスター

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、本物のおいしさを追求しています。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、季節感溢れる料理を提供しています。

京鳥

ハーブで育てられた国内産の厳選されたひなどりを一本一本丁寧に焼き上げています。塩や秘伝のタレにもこだわり鶏の美味しさを追求しています。鶏惣菜やお弁当などご家庭やパーティでご賞味いただけます。全国百貨店に出店。

おめで鯛焼き本舗

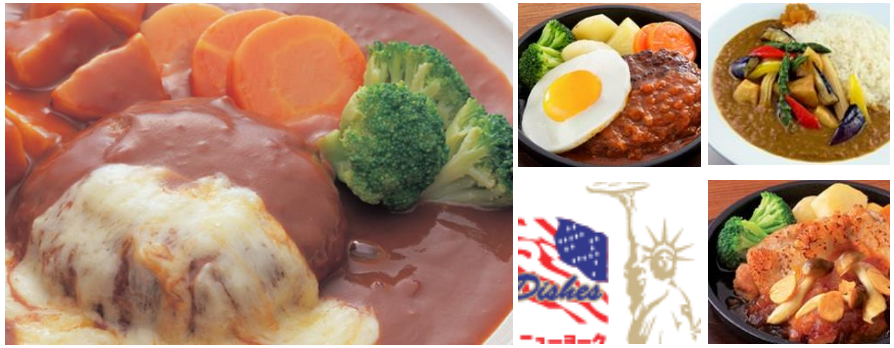
ゑびす黄金鯛焼き・夢ある町のたい焼き屋さん

北海道十勝小豆の自家炊きあんこの「つぶあん鯛焼き」は絶品。軽いお食事にもなる「お好み鯛焼き」は定番の人気。季節やおすすめの限定鯛焼きもご用意。実演で見る「焼き手の調理」姿もまた、鯛焼きコンセプトの名物となっています。

上海エクスプレス

上海エクスプレスでは、本場中国で修行を積んだ料理人が腕をふるっています。素材やシーンに合わせた多種多様な本格中華をお電話、WEBから気軽にお楽しみいただけます。

ニューヨーク・ニューヨーク



ニューヨーク・ニューヨークは、洋食レストランの味をご自宅でお楽しみいただけるコンセプトです。高温のオーブンでじっくり焼き上げたグリルメニューの数々はお子様にもお楽しみいただけます。

菱膳

四季が織り成す豊かな日本の旬の味に手づくりのまごころを込めてひとつひとつ丁寧に詰め合わせています。旬の新作弁当は味わうごとに旬のおいしさを感じてください。お客様に飽きられないこと、それが菱膳の想いです。

松花堂 円山

『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すべての工程が板前の手作りによる彩り美しい会席御膳は他にない贅沢です。

焼鳥 をどり 炭火焼き

つくば鶏を中心として全国各地の地鶏、銘柄どりをご提供します。
焼鳥は従来の串にさした焼鳥ではなく、七輪の炭でお客様ご自身に焼いてお召し上がりいただく
新しいスタイルの「焼鳥」です。七輪炙り焼きに並ぶ、をどりの名物「をどり厳選郷どり骨付きもも炭火焼」
炭火でじっくり焼き上げアツアツの溶岩プレートで仕上げる肉汁と鶏の旨みが詰まったボリュームあるおすすめの逸品。
2015年7月18日、横浜みなとみらい、虎の門に続く新名所お台場に都内2店舗目がオープンしました。
食材のひとつひとつにこだわり、美味しいもの、確かなものをお客様に気軽に楽しんでいただく
「こころ、をどる　をどり」

東北自動車道 上り線「羽生パーキングエリア」に2013年12月にオープンした「鬼平江戸処」。
鬼平犯科帳をテーマとした施設内に「人形焼・たい焼 文楽焼本舗」を出店。当社で人気の鯛焼きと、笑顔の人形焼をメイン商品として販売しています。江戸の表情として「人情の世界」と「豊潤な食の世界」を切り出した鬼平江戸処は、江戸の世界にタイプスリップして江戸の魅力を大いにお楽しみいただけます。「笑顔の人形焼」は、お土産としてご好評いただいています。

外食事業 新規ブランド並びにケータリングサーサービスの強化

PIZZA TEATRO CAFE

“テアトロ”とはイタリア語で”劇場・シアター”のこと。ピッツァテアトロカフェはお店全体を劇場に見立て、オープンキッチンはステージ、従業員は演者として、お客様にテアトロでの時間を十分にお楽しみ頂けるお料理とサービスを提供します。カフェタイムはデザートも充実、ディナータイムは、ピッツァはもちろん、じっくり時間をかけて旨みを凝縮したスペアリブ、手ごねでふんわりと柔らかく特製デミソースが自慢のハンバーグなどをご用意。ワインと一緒にゆっくりお楽しみ頂けます。

多様なコンセプトを運営するジェーシー・コムサの
和食・洋食・中華・寿司・オードブル ケータリングサービス

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があることをご承知おきください。