



平成19年3月期 中間決算説明資料

平成18年12月27日(水)
株式会社ジェーシー・コムサ(2876)

<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。

目次

頁	内 容	頁	内 容
3	当グループの事業内容	15	事業別売上見通し
4	平成19年3月期 中間決算のポイント	16	(参考)市況見通し
5	ピザ関連事業 製品別売上高推移	17	(参考)平成18年3月期主要外食業態別 月次販売状況
6	外食事業 主要業態別売上高	18	(参考)主要製品及び店舗について①
7	損益計算書の概要(単体)	19	(参考)主要製品及び店舗について②
8	損益計算書の概要(連結)	20	(参考)主要製品及び店舗について③
9	部門別損益(損益)	21-25	(参考)ほのぼの鯛焼き本舗
10	貸借対照表の概要(連結)		
11	キャッシュフロー計算書の概要		
12	平成19年3月期の見通し		
13	平成19年3月期 設備投資及び減価償却費の見通し		
14	今後の見通しと戦略①		

当グループの事業内容

“Good for the community”

日本人の食生活を豊かに創造する「食と生活の発想企業」

事業分野		内 容	会社名
 <p>ピザ関連 事業</p>		<ul style="list-style-type: none"> •ピザ、ナン、フォカッチャ、トルティーヤ、チーズ等の世界の食品を製造販売する日本のピザのパイオニア。 •業務用は主力商品のピザをはじめ、ナン、カレー、ピタ、トルティーヤを扱う。 •市販用は大手スーパーを通じて「デルソーレ」ブランドで販売 	ジェーシー・コムサ ジェー・シー・シー (持分法適用関連会社)
外食 事業	 <p>外食店 経営</p>	<ul style="list-style-type: none"> •焼き鳥を中心とする店舗経営。「一番どり」「京鳥」、「燦鶏」等を展開。その他スローライフを意識した「ハーベスター八雲」、社会貢献活動としての「ほのぼのお好み鯛焼き本舗」等、新コンセプトに基づく店舗展開を実施 	ジェーシー・コムサ ファンシーコーポレーション (連結子会社)
	 <p>宅配</p>	<ul style="list-style-type: none"> •弁当・寿司の宅配ビジネス 	ファンシーコーポレーション (連結子会社) サム・アップ (連結子会社)
商品販売		<ul style="list-style-type: none"> •食品の販売 	ジェー・シー・コムサ

平成19年3月期 中間決算のポイント

- 増収要因
 - － ピザ関連部門では、エスニックブレッドの販売拡大、加工チーズの販売増加で増収
 - － 外食事業では、新店舗の展開により増収
- 増益要因
 - － ピザ関連事業で、多摩工場をモデルに全工場の改善運動を進行
- 減益要因
 - － 外食事業で、直営店出店による一時損失

ピザ関連事業 ～製品別売上高推移～

	H18.9期	H17.9期	増減		備考
				伸び率	
ピザ	897	1,103	▲206	▲18.7%	自社製品
ピザ関連等食品	2,741	2,584	157	6.1%	自社製品
プレフライドフィッシュ	125	145	▲20	▲13.8%	自社製品
ピザ関連等商品	3,478	3,286	192	5.8%	仕入商品
合計	7,241	7,118	123	1.7%	

- 専門メーカーの強みを生かす経営(経営方針)
- エスニックブレッドの販売拡大
- 「MOTTAINAI」運動に協賛(「お母さんのひと手間ピザ」)(企業イメージ)
- 工場のISO9001認証取得の推進(企業イメージ)
- 労務費の低減、歩留まりの改善等を含む全工場の改善運動(コスト削減)

(注) 当期に、ピザとピザ関連等食品の一部について分類変更を行っている。前期分を当期の分類にあわせて修正すると、

ピザ 1,013
 ピザ関連食品 2,674 となる

外食事業 ～主要業態別売上高～

		一番どり	京鳥	牛傳	燦鶏	黄金鯛焼
売上高	(百万円)	897	325	88	292	29
店舗数	(店)	47	19	3	7	3
__直営	(店)	31	19		7	3
(__FC)	(店)	16	0	0	0	0
(__出店)	(店)	0	0	0	2	0
(__閉店)	(店)	1	0	0	0	0
1ヶ月平均来客数	(人)	106,279	74,496	4,512	83,009	12,565
客単価	(円/人)	1,449	729	3,267	1,754	380

- 燦鶏 出店2店舗 (豊洲IHIビル店・京王府中SC店)
- 一番どり 閉店1店舗 (町田)

損益計算書(連結)の概要

(百万円)

	H18.9期	構成比	H17.9期	構成比	増減	前期比
売上高	10,262	100.0%	9,935	100.0%	327	3.3%
売上総利益	3,120	30.4%	2,862	28.8%	258	9.0%
販管費	2,999	29.2%	2,826	28.4%	137	4.8%
営業利益	121	1.2	36	0.4%	85	236%
経常利益	40	0.4	▲2	—	42	黒転
当期利益	▲20	—	▲292	—	312	—

- 売上高はピザ関連事業、外食産業ともに増収
- 労務費の低減、歩留まりの改善等からコスト削減が進み、粗利益率は上昇
- 営業利益は直営店の一時損失が発生したが、粗利益率の改善でカバー
- 当期利益は店舗閉鎖損失等が影響

損益計算書(単体)の概要

(百万円)

	H18.9期	構成比	H17.9期	構成比	増減	前期比
売上高	9,169	100.0%	9,054	100.0%	115	1.2%
売上総利益	2,296	25.0%	2,257	24.9%	39	1.7%
販管費	2,146	23.4%	2,217	24.5%	▲71	▲3.2%
営業利益	149	1.6%	40	0.4%	109	272.5%
経常利益	93	1.0%	11	0.1%	82	745%
当期利益	32	0.4%	▲216	—	248	黒転

部門別損益(連結)

(百万円)

	H18.9期			H17.9期		
	売上高	営業利益	(利益率)	売上高	営業利益	(利益率)
ピザ関連	7,240	339	4.70%	7,118	236	3.3%
外食	3,009	80	2.70%	2,804	97	3.5%
その他	13	4	30.80%	12	2	16.7%
消去又は全社		(301)	-	-	(300)	-
合計	10,262	122	1.20%	9,935	337	3.4%

- ピザ関連事業
 - 生産設備増強によるエスニックブレッドの販売拡大
 - 加工チーズの販売増加
 - 工場の改善運動によるコスト減
- 外食事業
 - オペレーションサービス・人材育成等による「店舗力」の向上
 - 「HSJ(Hop-Step-Jump)」プログラムの実施
 - 直営店「燦鶏」2店、宅配弁当2店、鯛焼き事業4店を出店

貸借対照表の概要(連結)

(百万円)

	H18.9期末	構成比	H17.9期末	構成比	増減
流動資産	6,855	53.8%	6,176	53.1%	679
__現金預金	2,178	17.1%	2,076	17.5%	102
__売上債権	3,375	26.5%	2,816	24.2%	1,299
__棚卸資産	983	7.7%	1,066	9.2%	▲83
固定資産	5,884	46.2%	5,423	46.7%	461
繰延資産	5	0.04%	23	0.2%	▲18
資産合計	12,744	100.0%	11,623	100.0%	1,121
流動負債	6,565	51.5%	5,590	48.0%	975
固定負債	4,014	31.5%	3,771	32.4%	243
__有利子負債	6,262	49.1%	5,482	44.1%	780
負債合計	10,580	83.0%	9,362	80.5%	1,218
少数株主持分	8	0.06%	5	0.04%	3
資本合計	2,164	17.0%	2,256	19.4%	▲92

キャッシュフロー計算書の概要(連結)

(百万円)

	H18.9期	H17.9期	増減	備考
営業活動による キャッシュフロー	319	142	177	業績好転 税金等調整中間純利益増加
投資活動による キャッシュフロー	▲290	▲113	▲177	有形固定資産の取得
財務活動による キャッシュフロー	176	▲633	809	長期借入金の借入増加
現金及び現金同等物 に係る換算差額	1	1	0	
現金及び現金同等物 の増減額	205	▲604	809	
現金及び現金同等物 の期末残高	1,838	1,620	218	

平成19年3月期の見通し

《単体》

(百万円)

	19.3期(計画)	構成比	H18.3期	構成比
売上高	17,000	100.0%	18,483	100.0%
営業利益	340	2.0%	18	0.1%
経常利益	200	1.2%	▲69	—
当期利益	70	0.4%	▲311	—

《連結》

(百万円)

	19.3期(計画)	構成比	H18.3期	構成比
売上高	20,050	100.0%	20,403	100.0%
営業利益	350	1.7%	47	0.2%
経常利益	200	1.0%	▲62	—
当期利益	60	0.3%	▲378	—

平成19年3月期 設備投資及び減価償却費の見通し

《単体》

(百万円)

	H19.3期 (計画)	増減	H18.3期 (実績)	増減
設備投資	350	▲544	894	357
減価償却費	375	95	280	▲30

《連結》

(百万円)

	H19.3期 (計画)	増減	H18.3期 (実績)	増減
設備投資	400	▲544	944	389
減価償却費	400	96	304	▲47

今後の見通しと戦略

【ピザ関連事業】

- エスニックブレッドは市場占有率トップを目指す。
- 生産効率の向上のため、生産ライン管理システムを導入
- 原材料調達に関する購買・物流システムを見直す。



写真: 昨年11月に稼動したエスニックブレッドの製造設備

【外食事業】

- 既存店で将来性が見込める店舗では、新メニューの投入、サービスの向上を進める。
- 既存店で将来性の乏しい店舗では、閉店、業態変更、新しいコンセプトによるスクラップ&ビルドを推進する。
- マルチコンセプト展開により多様な立地に適応していく。
- 「ほのぼのお好み鯛焼き」本舗の拡大に注力
- グループ全体の店舗運営資源を効率的に配置、人件費経費の抑制をはかる。
- 店舗展開はFC展開も積極的に進め、M&Aや業務提携も視野に入れる。

事業別売上見通し

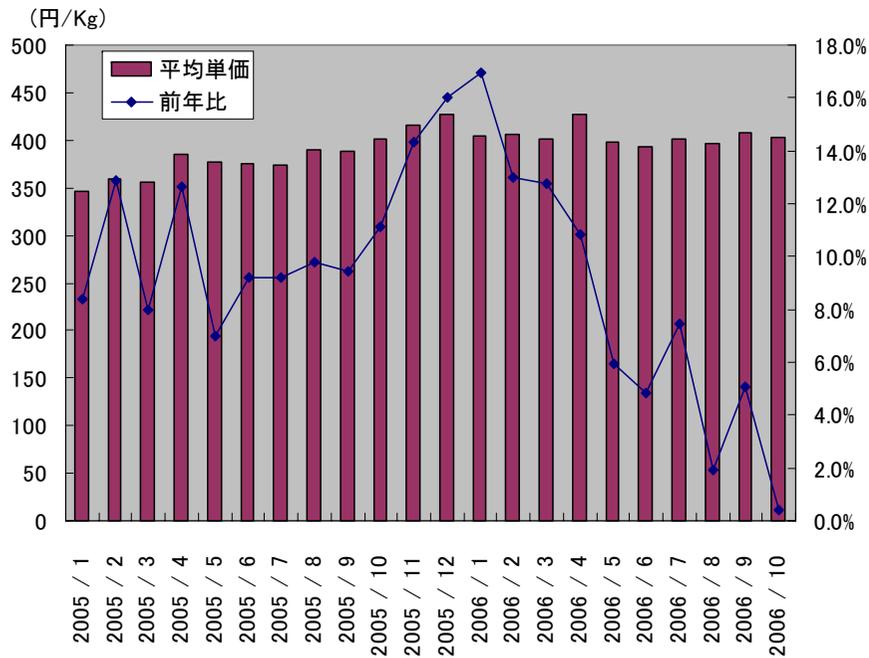
(百万円)

	H19.3期(計画)			H18.3期		
	売上高	営業利益	(利益率)	売上高	営業利益	(利益率)
ピザ関連	12,816	734	5.7%	14,574	416	2.9%
外食	7,117	212	3.0%	5,681	217	3.8%
物販	117	27	23.1%	147	38	25.9%
消去又は 全社	—	▲623	—	—	▲624	—
合計	20,050	350	1.7%	20,403	47	0.2%

【参考】

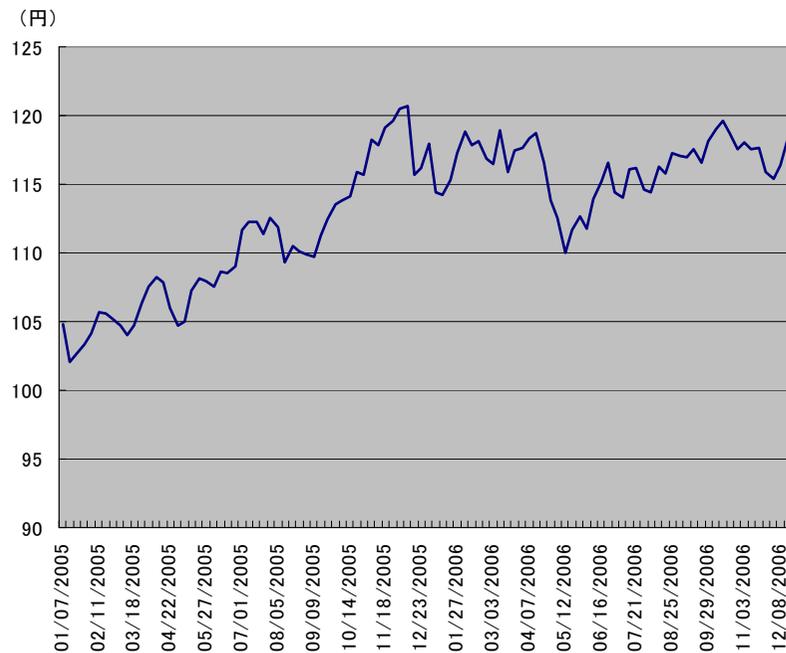
市況推移

【チーズ輸入平均単価(円/kg)の推移】
(2005/1~2006/10(月次))



出所) 財務省貿易統計のチーズ及びカードの輸入数量及び金額データから平均単価を算出して作成

【為替レート(円/ドル)終値推移】
(2005/1~2006/11(週足))



出所) ロイターデータより作成

【参考】

平成19年3月期中間 主要外食業態別月次販売状況

	一番どり			京鳥			牛傳			燦鶏			黄金鯛焼き		
	既存店 増収率 (%)	来客数 (人)	客 単価 (円)	既存店 増収率 (%)	来客数 (人)	客単価 (円)	既存店 増収率 (%)	来客数 (人)	客 単価 (円)	既存店 増収率 (%)	来客数 (人)	客 単価 (円)	既存店 増収率 (%)	来客数 (人)	客 単価 (円)
2005年 10月	97.3%	100,771	1,454	99.4%	69,990	811	94.7%	3,991	3,186	93.9%	24,271	1,760	103.5%	13,267	388
11月	101.0%	99,010	1,459	97.2%	65,968	802	106.8%	3,862	3,117	91.9%	22,620	1,788	113.4%	14,899	395
12月	101.7%	109,784	1,800	97.4%	83,533	872	107.6%	5,166	3,713	104.7%	27,215	2,099	119.2%	18,857	412
2006年 1月	96.8%	98,586	1,444	96.1%	64,724	841	93.6%	3,860	3,197	94.9%	22,822	1,768	113.7%	16,972	409
2月	107.3%	101,849	1,414	98.9%	61,794	816	109.5%	4,306	3,103	98.2%	22,266	1,740	114.6%	16,383	406
3月	103.3%	113,690	1,463	101.3%	72,163	838	101.8%	4,903	3,235	101.7%	26,212	1,817	113.7%	15,833	402
4月	101.4%	109,251	1,445	100.9%	71,739	729	176.3%	4,329	3,339	118.0%	80,141	1,716	106.6%	13,930	398
5月	115.7%	101,728	1,418	106.5%	73,648	732	109.0%	4,359	3,301	178.1%	82,044	1,703	192.5%	14,153	385
6月	108.5%	107,738	1,408	100.0%	73,994	699	437.9%	4,588	3,270	115.2%	82,558	1,783	162.0%	11,983	376
7月	93.9%	106,697	1,418	90.7%	78,663	743	165.9%	4,765	3,317	114.7%	87,492	1,770	148.9%	12,388	372
8月	96.2%	107,742	1,376	81.2%	77,574	743	163.8%	4,750	3,182	167.6%	86,253	1,744	87.3%	11,275	372
9月	101.8%	104,509	1,378	108.2%	71,359	718	882.0%	4,281	3,197	175.5%	79,567	1,772	305.0%	11,660	370
4月~9月 平均	102.1%	106,278	1,449	98.2%	74,496	729	212.4%	4,512	3,267	121.2%	83,009	1,754	140.0%	12,565	380

【参考】

主要商品及び店舗について①

ピザ



主力のプレミアム・スタンダード・シリーズは、厳選された素材のみを使用し設計・開発された、当社が自信を持ってお勧めする商品シリーズです。

クラスト



ジェーシー事業本部のクラストは良質の小麦粉を使い、ピザ専門トップメーカーならではの技術と設備で、用途に応じてお選びいただける豊富なバリエーションを揃えています。

トルティーヤ



小麦粉を使ったプレーンなフラットブレッド。タコスやプリトーはもちろんピザクラストやラップサンドなどアイデア次第で様々に楽しみいただけます。

ピタ



ピタは中近東を源とする平焼きパンの一種です。シンプルな配合の生地を高温・短時間で焼くとプクッと膨れ上がります。この時中が空洞状態になるのが特徴です。半分に切り、中に野菜や肉などをつめて食べるユニークなパンです。

フォカッチャ



北イタリアのジェノバ地方で生まれたオリーブ油を練り込んだパンの一種で、現在のピザの原型と言われています

ナン



インドのナンは手で叩きながら伸ばした生地をひっぱって洋梨形にし、タンドール窯に貼りつけて焼きます。ジェーシー事業本部では、本場の製法を現代テクノロジーで量産化し、日本人の嗜好にあわせて改良しています。

【参考】

主要商品及び店舗について②

串焼処 一番どり



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。

京鳥



ハーブで育てられた国内産の厳選されたひなどり、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。

郷どり 燦鶏



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。

牛傳



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常陸牛を中心とした国内黒毛和牛種を中心に、全てがプロが吟味した逸品です。

【参考】

主要商品及び店舗について③

ハーベスター八雲



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。

ポポラマーマ



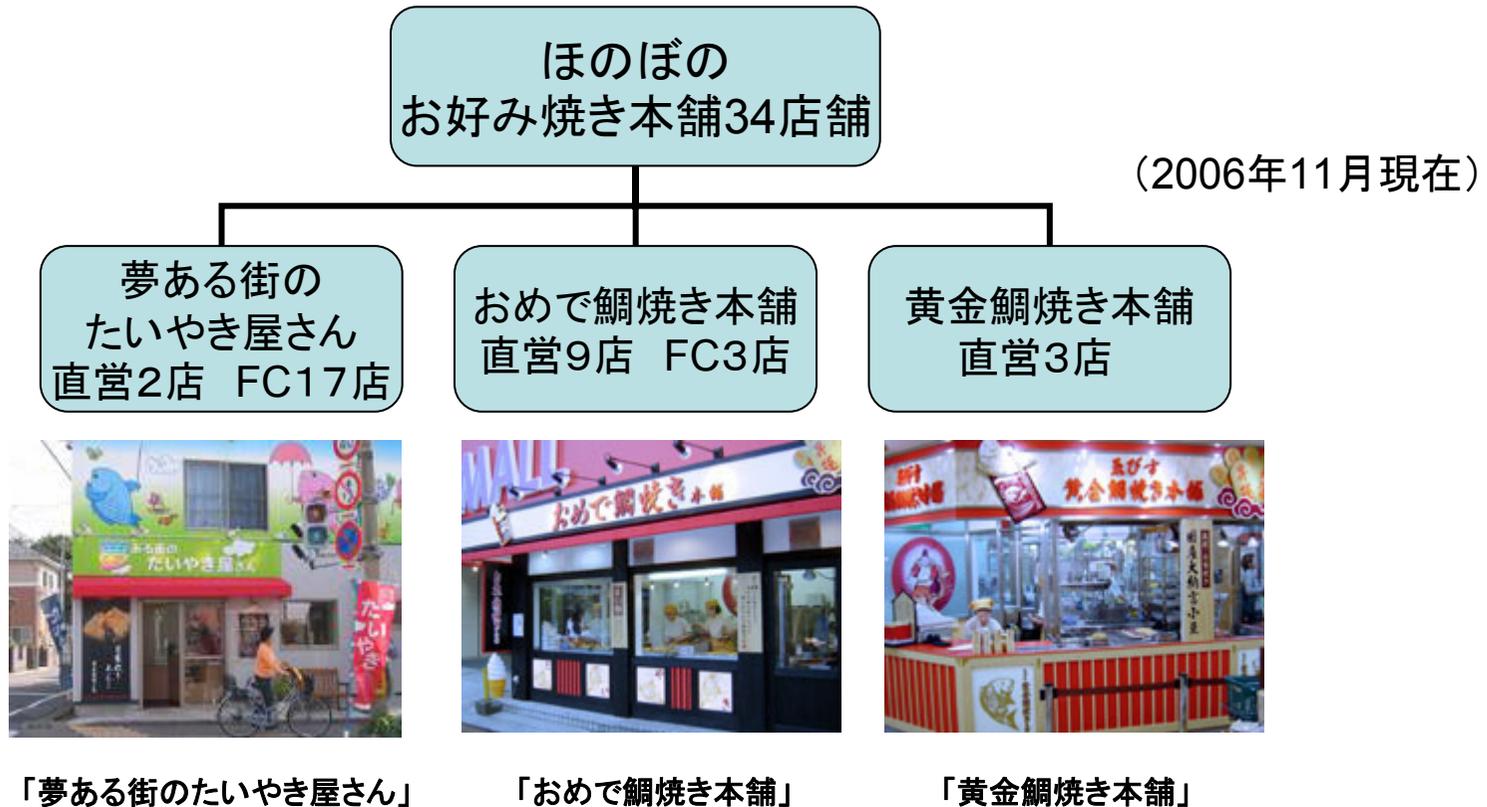
生パスタを中心としたカジュアルレストラン。「高品質でおいしいパスタを安く、早く出す」をコンセプトに、100%デュラムセモリナ粉使用の生麺を採用。おいしいパスタを身近なものとして提供しています。2003年には中国・上海にも出店しました。

【参考】

ほのぼののお好み焼き本舗

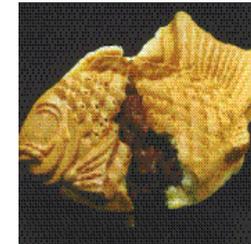
『皆で一緒に、自分が人が社会が、“ほのぼの”となる良いことをしよう』

厳選された国産小豆を自家炊きし、あん練り・手焼きの実演販売



ほのぼのお好み鯛焼きの特徴

- 本物へのこだわり
 - つぶあん鯛焼
 - 厳選された国産小豆使用
 - あんこは各店舗で炊き上げる
 - 今後のコア商品(つぶあん40-50%)
 - お好み鯛焼き
 - 食事性が高い、手ごろな価格、バリュー感のある商品
 - お好み焼きとのコラボレーション
 - 今後のコア商品(お好み鯛焼き40-50%)
 - 素材へのこだわり
 - 塩は自然塩
 - キャベツや素材はできるだけ国産
 - たまごと牛乳たっぷりのカスタード
- メニュー
 - つぶあん120円、カスタード130円、お好み鯛焼き150円



ほのぼの運動とは

- ジェーシー・コムサグループが展開している社会貢献を含むプログラムで、私たち一人一人が、自分や仲間や社会に対し積極的に働きかけることにより、ほのぼのとした夢ある社会、そして住みやすい環境づくりを実現していく運動。
- 加盟している店舗から集められた「ほのぼのの基金」は、夢ある社会を実現するための具体的な活動に充てられます。



ほのぼの運動が求めるもの

- 新価値観に基づくフランチャイズ・システム
 - － 売上げの一部を社会還元することで社会貢献をする店舗展開
 - － 地域コミュニティと連携し、他人を思いやる社会環境作りを目指す経営
 - － 女性やシニア、フリーターやニート、そして障害を負った方々に開かれた職場の創出
 - － 国産材料こだわりの本物価値
 - － 小さい資本の無理ない起業
- 現代の風潮へのアンチテーゼ
 - － 利益至上主義、能力差別主義、ブランド依存主義、資本万能主義への抵抗
 - － 私たちが目指すのはビジネスにおける人間復活主義
- 「ほのぼの運動」を全国的に展開～志の実現に向け

ほのぼの運動の活動趣意書

- 一、 私たちはほのぼのお好み鯛焼き本舗の運営、ほのぼの運動の活動を通じ、地域コミュニティにとって喜びと幸せになることを目指します。
- 一、 私たちは地域のホットスペースになる店作りに励み、地域コミュニティと連携し、他人を思いやるほのぼのとした社会環境作りに努めます。
- 一、 私たちは売上げの一部を社会還元し、社会貢献を果たすと同時に、加盟するパートナー全員が傍楽(はたらく)よろこびを感じられる新しい価値観の創造を目指します。
- 一、 私たちは国産の食材、手作り、本物のものづくりにこだわり、日本の心を伝えていきます。
- 一、 私たちは女性の社会進出、シニア世代・ハンディキャップの起業・就業の機会を創出し、ゆとりと生き甲斐のある自立を応援します。

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。