

# 第17期事業報告書

平成16年12月1日～平成17年11月30日



## 平成 18 年は新たな関門海の幕明け。 我々に迷いはありません。

関門海は、山口聖二という我々にとってかけがえのない男によって昭和 55 年に大阪府藤井寺市で創業しました。当初は「高級なたらふぐ料理を劇的な低価格で提供すれば絶対にはやる。」という発想のもと「てっちり 1,980 円」を謳い文句に営業を開始。予想どおり、そのふぐ屋は大ブレイクしました。

山口聖二が社員の自立を願い、暖簾分けのかたちで次々と出店した店舗もことごとく大繁盛しました。

当時 20 代の社員たちは数千万の収入を得て、皆が人生の目的もなく金儲けと遊びに呆ける数年を過ごしてしまいました。

やがて、当然の結果として店舗の業績は悪化。自立を願って暖簾分けした社員たちも下った収入をなんとかして欲しいと山口聖二に泣きつく始末でした。

平成 11 年のある日、山口聖二は、社員たちを集め「うちは自分たちが金儲けする会社から社会に役立つ会社になる。社会にとって存在価値のある企業になって上場もする。そのためには『技術開発』しかない。」と言い出しました。

平成 11 年 10 月 研究開発部門を設置し、研究開発活動を開始

平成 13 年 5 月 最新の研究設備を備えた研究開発室を開設

平成 14 年 7 月 関門海三重陸上養殖場を建設

そして、毎年約 2 億円の研究開発費。これまで、社員に還元されていた利益の大半を研究開発に投資しました。

社員に迷いや不安が出る度、山口聖二は「『食』こそが人間の根本。健康に良く、本当に美味しい『食』を多くの人に喜んでいただける価格で提供するためには技術開発しかない。目標は 10,000 店舗。『食』を通じてあらゆる人たちにまごころと安らぎを提供する。それが関門海の使命や。」と言い切っていました。

平成 15 年 12 月 その成果の一つが長期低温熟成技術として 25 年間やってきた「玄品ふぐ」の中でようやく具現化しました。私も技術開発が生み出すイノベーションを初めて体感しました。

私は、山口聖二の意思を受け継ぎ、平成 16 年 4 月に代表取締役社長に就任しました。

平成 17 年 6 月には東京証券取引所マザーズ市場への上場も果たしました。

ここまでの関門海は山口聖二のつくり上げたものです。

その山口聖二が平成 17 年 11 月 15 日に交通事故で急逝しました。44 歳でした。

関門海の研究開発活動は、ようやく様々な食材を開発できる根源的技術にたどり着くことができそうです。

これからはそれを実践していく段階です。

人の健康を重視しない外食産業の中で、「食の革命」を起こすことができるあらゆる食材分野での技術力を必ず身につけていけると確信しています。

平成 18 年、我々は新たなスタートを切ります。

まず、関門海の主力事業であるたらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」は 100 店舗を達成します。

新業態であるかに料理専門店「かに玄」にも大きな手応えを感じています。

研究開発も水産物だけでなく、鶏肉・豚肉・果物など様々な食材を開発できそうです。

開発食材を活かした斬新な新業態構想も数多く準備中です。

もう一度、私から関門海の方針をお伝えします。

『食』こそが人間の根本です。健康に良く、本当に美味しい『食』を多くの人に喜んでいただける価格で提供するためには技術開発しかありません。これが関門海の結論です。

目標は 10,000 店舗。『食』を通じてあらゆる人たちにまごころと安らぎを提供する。それが関門海の使命です。」

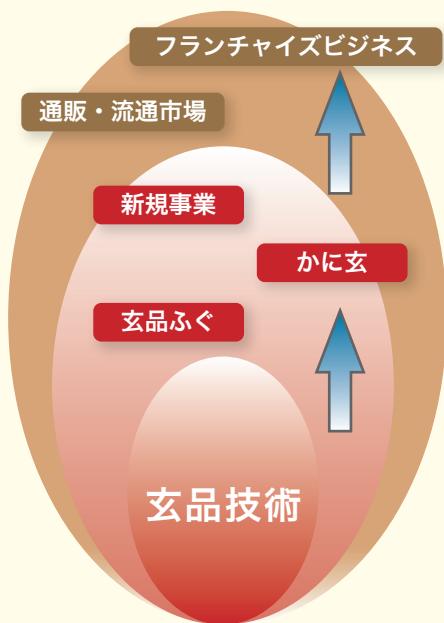
関門海はこの方向へ邁進いたします。全く迷いはありません。

関門海のこの存在意義に多くの方々に賛同いただけることを心より願っております。

今後ともご支援よろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長 山形 圭史

## ■ 研究開発型外食事業



## ■ 売上高の季節変動 (平成17年11月期)



－ 関門海は「研究開発型外食事業」を標榜しておられますが、それはどのようなものなのでしょうか？

関門海が標榜する研究開発型外食事業とは、「美味で健康的な本物のおいしさ」と「食材の価格競争力」の実現を目的として開発された技術（関門海では玄品技術と呼んでいます。）によって、食材の圧倒的な競争力を獲得し、その食材を活かした事業を外食分野で具現化していくという考え方です。他の外食企業は食材の仕入やメニュー開発には積極的に取り組んでおられると思いますが、食材自体の技術開発に徹底的に取り組んでいるのが関門海の特長です。

開発された食材の事業化としては、まず直営店舗を出店して収益性や問題点を確認し、将来的にはフランチャイズなどへシフトしていく方針です。主力事業であるとらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」では、とらふぐの調達原価が技術開発によって半分以下となったので、直営店舗の展開からフランチャイズ・宅配事業を手掛け始めております。

－ 主力事業であるとらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」の特徴を教えてください。

「玄品ふぐ」の最大の特徴は、主食材であるとらふぐが品質面・安全面・価格面で圧倒的に差別化されており、収益性の高いパッケージが出来たことだと考えています。

「玄品ふぐ」は売上高の季節変動が著しいということがもう一つの大きな特徴です。最大の稼ぎ時である12月と夏場の売上高は4倍ほどの開きがあり、よく夏場は違う商売をした方がいいのではないと言われるほどです。

しかし、私としては、この季節変動はプラスだと考えています。まず、過去の経験上、夏場に違う商品を提供した場合、確実にピーク時の売上が低下するため、結果年間の売上が向上するとは限りません。関門海では、繁忙期が終わった4月から10月頃まで、売上を追いかけるのではなく人材育成に重点を置いた店舗運営を行っています。この季節変動が、現在の急速な店舗展開を支えているといっても過言ではありません。

－ 今期、立ち上げたばかりの新業態から早くも撤退されましたが、失敗の要因は何だったのでしょうか？

今期は、平成17年4月に車えびフライ専門店「えびおどー」、平成17年6月にごちそうカレー専門店「カレーシェフ伝説」をオープンいたしましたが、平成17年10月に全面的な撤退を決意しました。失敗の要因は、提供される商品の品質面・安全面・

価格面だけに注力し、店舗オペレーション力について認識が甘く、提供スピード・品質管理など店舗として一番大事な部分が崩れてしまったことだと認識しています。お客様の信頼を裏切り、株主の皆様にもご心配・ご迷惑をかけたことを深く反省しております。その後の新規業態開発については、品質面・安全面・価格面での圧倒的な差別化はもちろんのこと店舗オペレーションと初期投資の抑制によるリスクマネジメントを重点的な課題として取り組んでおります。

### —今後の関門海の成長戦略をお聞かせください。

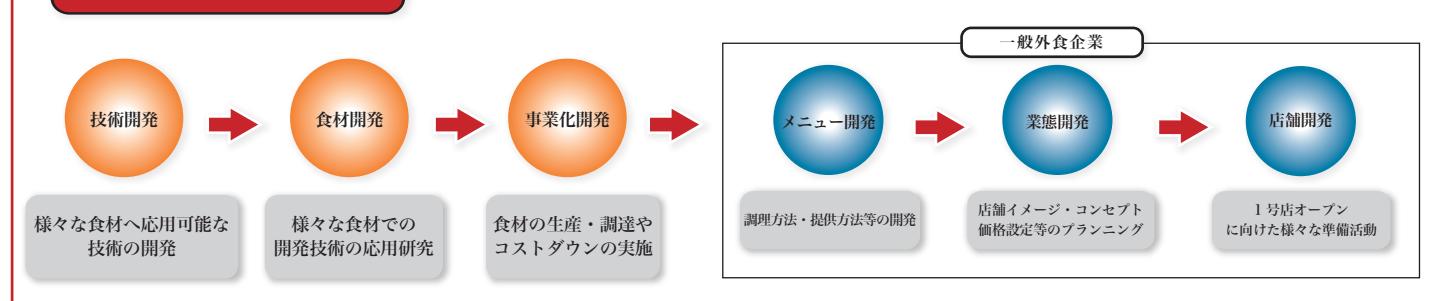
まず、主力事業の「玄品ふぐ」は、今後店舗展開をさらに加速します。おおよそ300店舗までは出店を継続する考えです。出店エリアも関東地方・関西地方を中心としながらも、今後は九州地方やその他の地域への進出も視野に入れております。フランチャイズ展開もようやく軌道に乗ってきており、年間50店舗の出店を目標としていく方針です。

次にかに料理専門店「かに玄」。この業態は「玄品ふぐ」から200万～300万円という非常に小さい投資コストでリニューアルが可能。いわば、「玄品ふぐ」とのリバースイッチが可能というわけです。「かに玄」の確立によって、「玄品ふぐ」の急速な店舗展開におけるリスクは大幅に軽減されたと考えています。

関門海の新規業態開発は、技術開発・食材開発・事業化開発・メニュー開発・業態開発・店舗開発という6段階に区分されます。現在、事業化開発を着手している食材は、魚介類だけでなく、鶏・豚など多種多様です。現在これらの食材を活かした新業態の準備に取り掛かっています。例えば、初期投資を極端に抑えた業態や中食分野への進出など。ますます研究開発型外食事業の威力をお見せできると思います。ご期待ください。



### 新規業態開発のプロセス





**－関門海は外食企業でありながら、なぜ研究開発を事業の根幹とされたのですか？**

社会に役立つ会社となろうと決意したとき、関門海では「美味で健康的な本物のおいしさの追求」をテーマとしました。「食の安全性」を支える企業になると思ったのです。しかしながら、品質が良く安全な食材を使おうとするとどうしても仕入原価が跳ね上がる。じゃあ、一部の富裕層を相手にした価格の高い飲食店をやっていくのかということとそれも違う。当時、総料理長であった僕が悩んだ末の結果が自分たちで食材を創り出す技術開発に取り組むしかないという結論でした。平成11年10月に研究開発部門を設置したわけです。

研究開発部門では、関門海が開発する玄品技術を、「美味しさ、健康、そして安さの全てを兼ね備えた食材開発である」として、生産（養殖）技術・旨み向上技術・長期保存技術・味覚分析技術・安全性確保の5つのテーマに6年間取り組んできました。

**－その研究開発が主力事業であるたらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」に活かされているのですよね。**

そのとおりです。まず、養殖とらふぐと天然とらふぐを味覚分析しその差を縮めるべく、養殖技術・旨み向上技術の開発により品質の向上を図り、長期保存技術と併せてとらふぐに関しては半分以下の食材原価を実現いたしました。安全性確保についても検査体制を整備するだけでなく、農薬などの中和技術なども完成させました。これで「美味で健康的な本物のおいしさ」と「食材の価格競争力」をほぼ両立させることができたと考えています。

現在は、とらふぐの宅配において、保存料を使わずとも品質が劣化しない技術を開発しており、これもほぼ目処が立ちそうですね。

**－これまでのとらふぐ以外の研究開発の成果と今後の方針について具体的に教えてください。**

関門海では、新規食材を開発する場合、短期的な研究テーマと長期的な研究テーマを区別して研究開発活動を推進しています。

短期的な研究テーマの中で重要なのは旨み向上技術と長期保存技術です。安い食材を仕入れて品質を向上させることができれば競争力のある食材を確保できるという考え方で

す。当然、その食材の安全性の確保は怠りません。

現段階では、とらふぐはもちろんのこと、ずわいがに、車えび、ブラックタイガー、鶏肉などについては競争力のある食材が確保できる準備があります。「その他、開発に着手している食材は？」と聞かれると数え切れないとしかいいようがないですね。

長期的な研究テーマとして生産技術への取組みです。これは研究開発に長期間を要し、さらにある程度の事業規模がないと研究開発投資を回収することができないため、とらふぐ、車えび以外の食材に関しては今後の新規業態の動向を見ながら研究開発を進めていく方針です。

さらにもう一つの大きな研究テーマが味覚分析技術です。味の完全解明を目指しさらなる技術開発を進めています。

このように短期的な研究テーマの中ではあらゆる食材の目処が立ちつつあります。「玄品ふぐ」「かに玄」に一度足を運んでいただければ分かりますがこれだけで十分な競争力があります。あとは一つ一つの食材について、事業化できるよう店舗でのオペレーションまで含めて細かく組み立てていくだけです。

関門海があらゆる食材で圧倒的な競争力を獲得し、食の安全性を支える企業となる日が来ることをイメージして、今後も技術開発に邁進していきます。ご支援よろしくお願いたします。

### ■ 養殖技術

関門海三重陸上養殖場における養殖技術の研究開発を終え、現在はとらふぐ養殖業者への技術指導を行いながら陸上養殖から養殖業者と同じ環境での養殖技術・養殖ノウハウを研究し、品質向上とコストダウンの両立をさらに推進しています。

### ■ 旨み向上技術・長期保存技術（長期低温熟成技術）

鮮度を維持したまま、熟成その他様々な技術によって食材の旨みを向上させ、長期間にわたり保存・輸送することを可能とする技術です。

### ■ 味覚分析技術

人間が感じる味覚を様々な角度からデータ化する計測機器である味覚センサーやアミノ酸分析器などによって味覚を数値化・データ化する技術。さらに現在、味の完全解明に関する研究開発を推進しています。

### ■ 安全性の確保

食の安全性を自社の検査により確認するため、研究開発室において分析設備および人員体制を整備し検査しています。また、低農薬又は一般的な野菜に残留する農薬等の有害物質を人体に無害な物質へ変化させる蘇生塩水中和技術も店舗において活用されています。



# 営業の概況・財務ハイライト

関東海の当期の売上高は、とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」直営事業における前期出店店舗の通年寄与及び当期 26 店舗の新規出店による事業拡大、フランチャイズ店舗の増加などにより 6,191 百万円（前期比 20.8% 増）となりました。なお、「玄品ふぐ」は冬場である第 1 四半期（12 月から 2 月まで）に売上高が偏重するため、前期における出店が業績に貢献する度合いが大きくなる傾向があります。

営業利益は、事業規模の拡大により 497 百万円（前期比 54.3% 増）を達成し、営業利益率も 8.0% と 1.7 ポイント改善しました。

経常利益は、株式公開に伴う費用 23 百万円を計上したものの 460 百万円（前期比 47.9% 増）と大幅な増益を達成しました。しかしながら、

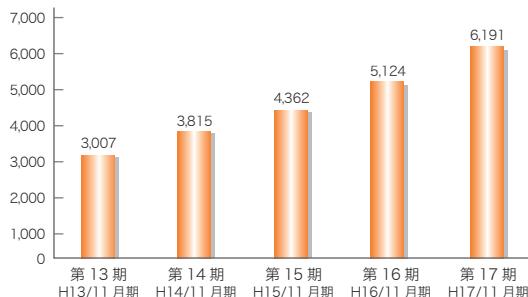
当期純利益は、新業態撤退に伴う店舗閉鎖損失が発生したことから 201 百万円（前期比 28.0% 増）となっております。

引き続き、まもなく 100 店舗を超える「とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」の店舗運営力強化に注力するとともに、新規出店も直営・フランチャイズを合わせて 50 店舗を目標とし積極的な展開を行います。新規業態かに料理専門店「かに玄」も好調に推移しており、平成 18 年 11 月期は、売上高は 7,500 百万円（前期比 21.1% 増）、経常利益 600 百万円（前期比 30.4% 増）、当期純利益は 300 百万円（前期比 48.6%）を見込んでいます。



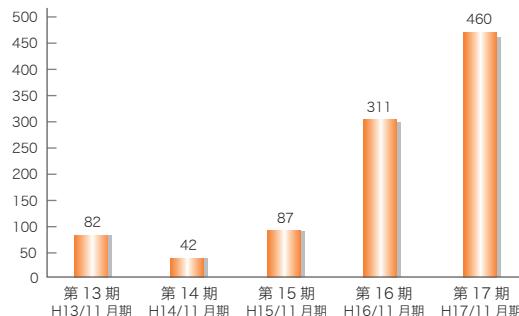
## ■ 売上高

（単位：百万円）



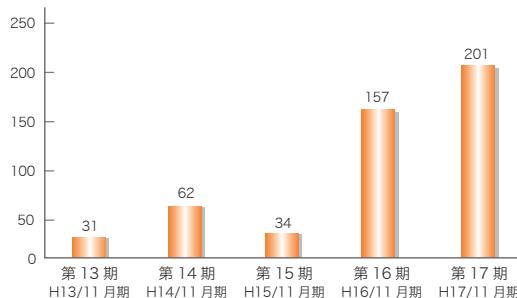
## ■ 経常利益

（単位：百万円）



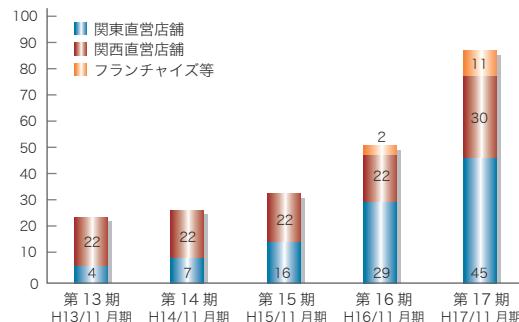
## ■ 当期純利益

（単位：百万円）



## ■ 期末店舗数

（単位：店）



## 平成16年12月

- ・自社養殖とらふぐの「玄品ふぐ」での提供を開始
- ・とらふぐ宅配事業「お取り寄せ玄品ふぐ」を開始

## 平成17年4月

- ・車えびフライ専門店「えびおどー」をオープン

## 平成17年5月

- ・「玄品ふぐ曾根崎の関」「玄品ふぐ伊丹の関」をオープン。関西地区での店舗展開を再開

## 平成17年6月

- ・東京証券取引所マザーズ市場に株式上場
- ・ごちそうカレー専門店「カレーシェフ伝説」をオープン

## 平成17年8月

- ・「玄品直釜カレーめし」をオープン

## 平成17年9月

- ・個人フランチャイズオーナーの募集開始

## 平成17年10月

- ・新業態「えびおどー」「カレーシェフ伝説」から全面撤退

## 平成17年12月

- ・ずわいがに旨み向上技術の事業化として、かに料理専門店「かに玄吉祥寺店」をオープン

## 平成18年1月

- ・「玄品ふぐ戸越銀座の関」の「かに玄」への業態転換に成功

## TOPICS-1

### とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」は過去最高の出店を記録

主力事業であるとらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」については、直営・フランチャイズとも新規出店に注力し、過去最高の32店舗の出店を達成しました。

直営店舗については、関東地区は店舗展開の加速と出店エリアの拡大をテーマとし、前期の東京都11店舗、神奈川県1店舗、埼玉1店舗、計13店舗に対し、当期は東京都12店舗、神奈川県5店舗、千葉県1店舗、計18店舗を出店、関西地区は5月から店舗展開を再開し、8店舗を出店しました。3店舗をフランチャイズ店舗へ転換したこともあり、期末店舗数は、関東地区45店舗、関西地区29店舗、計74店舗（前期比23店舗増加）となっています。

フランチャイズ店舗については、新規出店6店舗、直営店舗からの転換3店舗、計9店舗増加し、11店舗となっています。今後も「玄品ふぐ」については、直営・フランチャイズとも関東地区・関西地区を中心として店舗展開を推進していく方針です。



## TOPICS-2

### 新業態「えびおどー」「カレーシェフ伝説」の失敗

新業態として、平成17年4月に車えびフライ専門店「えびおどー」、平成17年6月にごちそうカレー専門店「カレーシェフ伝説」をオープンいたしましたが、現在の関門海の店舗オペレーション力が不十分であったことが大きな不満足要因となり顧客の信頼を失ったと判断し、店舗閉鎖に伴い大きな損失が発生いたしました。平成17年10月に全面的な撤退を決意いたしました。平成17年8月にオープンした「玄品直釜カレーめし」はオペレーションを簡素化したカレー業態として開発し収益性の向上を図っています。

## TOPICS-3

### 新業態：かに料理専門店「かに玄」を業態開発

研究開発活動の成果として「ずわいがに旨み向上技術」が完成したことから、これまでの失敗を踏まえ、①初期投資を低く抑えること、②現在の関門海の店舗オペレーション力で運営可能な店舗とすることを主眼としたかに料理専門店の業態開発を行い、平成17年12月1日にかに料理専門店「かに玄吉祥寺店」をオープンしました。

「かに玄」は、店舗オペレーションが「玄品ふぐ」と類似していること、必要な店舗設備がほぼ同じであり「玄品ふぐ」からのリニューアル投資コストが非常に小さいことから、今後「玄品ふぐ」の収益性の低い店舗のリニューアルを中心に店舗展開を行い、「玄品ふぐ」に続く関門海の柱となるよう注力していきます。



# 財務諸表

## ■ 貸借対照表 (要約)

(単位：千円)

科目	期別	
	当期 H17.11.30現在	前期 H16.11.30現在
<b>資産の部</b>		
流動資産	2,006,219	1,163,377
現金及び預金	686,191	306,068
売掛金	191,552	55,658
たな卸資産	847,364	704,977 ①
その他	281,110	96,673
固定資産	2,526,256	1,863,349
有形固定資産	1,743,668	1,265,758 ②
建物	1,169,595	832,086
器具備品	289,138	151,491
土地	142,321	142,321
その他	142,612	139,857
無形固定資産	74,591	35,692
ソフトウェア	37,568	34,211
その他	37,022	1,480
投資その他の資産	707,997	561,898
投資有価証券	53,975	45,675
長期前払費用	66,103	44,233
差入保証金	559,003	468,847
その他	28,915	3,142
資産合計	4,532,476	3,026,727

科目	期別	
	当期 H17.11.30現在	前期 H16.11.30現在
<b>負債の部</b>		
流動負債	1,938,957	1,289,530
買掛金	130,849	111,153
短期借入金	600,000	450,000
1年以内返済予定の長期借入金	315,700	211,349
1年以内償還予定の社債	132,000	32,000
未払金	508,100	336,043
その他	252,306	148,983
固定負債	1,308,914	1,170,864
社債	104,000	236,000
長期借入金	1,171,614	916,247
その他	33,300	18,616
負債合計	3,247,872	2,460,394
<b>資本の部</b>		
資本金	276,370	63,870 ③
資本剰余金	385,366	86,366
利益剰余金	608,946	407,004
任意積立金	87,454	95,445
当期末処分利益	521,491	311,559
その他有価証券評価差額金	13,920	9,091
資本合計	1,284,604	566,332
負債・資本合計	4,532,476	3,026,727

### Point ①

**たな卸資産**  
「玄品技術」によって長期保存されたとらふぐなどの食材を計上しています。店舗数の増加によって確保する食材も増加しています。

### Point ②

**有形固定資産**  
主に「玄品ふぐ」直営店舗を26店舗出店したことにより増加しています。

### Point ③

**資本金・資本剰余金**  
平成17年6月2日、東京証券取引所マザーズ市場への株式上場に伴う新株式発行により増加しています。

## ■ キャッシュ・フロー計算書 (要約)

(単位：千円)

科目	期別	
	当期 H16.12.1~H17.11.30	前期 H15.12.1~H16.11.30
営業活動によるキャッシュ・フロー	500,235	153,182
投資活動によるキャッシュ・フロー	▲1,090,958	▲469,985
財務活動によるキャッシュ・フロー	966,054	392,848
現金及び現金同等物に係る換算差額	4,792	636
現金及び現金同等物の増加額	380,123	76,681
現金及び現金同等物の期首残高	306,068	229,386
現金及び現金同等物の期末残高	686,191	306,068

## ■ 利益処分

(単位：千円)

科目	期別	
	当期 H16.12.1~H17.11.30	前期 H15.12.1~H16.11.30
当期末処分利益	521,491	311,559
任意積立金取崩額	4,308	9,730
利益処分額	6,594	1,740
任意積立金	6,594	1,740
特別償却準備金	6,594	1,740
次期繰越利益	519,206	319,549

平成17年11月30日現在

## ■ 損益計算書 (要約)

(単位：千円)

科目	期別	前期
	H16.12.1~H17.11.30	H15.12.1~H16.11.30
売上高	6,191,570	5,124,410
店舗売上高	5,569,343	4,950,476
フランチャイズ売上高	335,855	22,375
食材等その他売上高	286,371	151,558
売上原価	1,601,412	1,369,162
売上総利益	4,590,157	3,755,247
販売費及び一般管理費	4,092,585	3,432,710
営業利益	497,572	322,537
営業外収益	14,081	13,263
営業外費用	51,406	24,604
経常利益	460,247	311,195
特別利益	7,118	-
特別損失	103,356	59,167 ④
税引前当期純利益	364,009	252,028
法人税、住民税及び事業税	190,662	116,224
法人税等調整額	▲28,595	▲22,022
当期純利益	201,942	157,826
前期繰越利益	319,549	153,732
当期末処分利益	521,491	311,559

## Point ④

主にえびフライ・カレー業態からの撤退に伴う店舗閉鎖損失を計上しています。

## ■ 株式の状況

会社が発行する株式の総数	100,000株
発行済株式の総数	27,648株
当期末株主数	2,244名

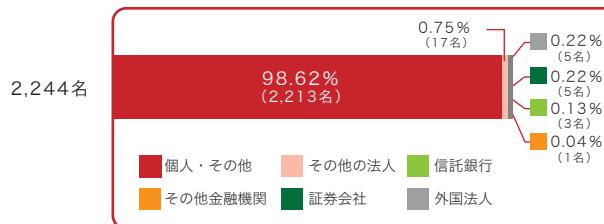
※平成17年11月14日開催の取締役会の決議により、平成18年1月20日付で1株を2株に株式分割するとともに、当社定款を変更し、会社が発行する株式の総数及び発行済株式の総数を分割比率に応じて調整しております。

## ■ 大株主

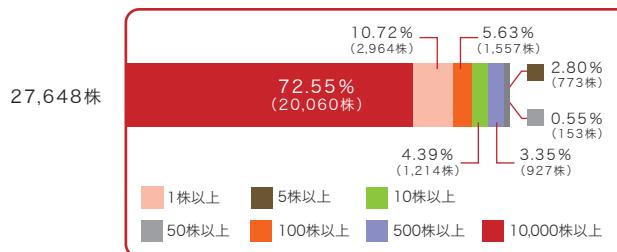
株主名	当社への出資状況	
	持株数	議決権比率
山口聖二	20,060	72.55%
関門海福株会	927	3.35%
岡本洋一	240	0.87%
吉崎晃敏	240	0.87%
山形圭史	220	0.80%
谷間真	202	0.73%
浅野省三	200	0.72%
東原誠	120	0.43%
山元正	120	0.43%
日本証券金融株式会社	115	0.42%

※山口聖二は、平成17年11月15日逝去いたしました。現在遺産相続協議中のため株主名簿上の名義で記載しております。

## ■ 所有者別株主分布状況



## ■ 所有株式数別分布状況



# 玄品ふぐメニュー

## 玄品コースメニュー



たくみ  
匠味コース 3,900円

- てっちり ■てっさ (またはぶつ刺し) ■ゆびき (皮刺し)
- 雑炊 ■デザート

だいご  
醍醐コース 5,300円

- てっちり ■てっさ (またはぶつ刺し) ■ゆびき (皮刺し)
- 唐揚げ ■雑炊 ■デザート

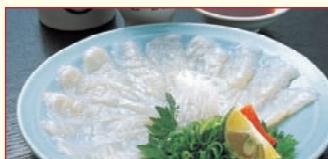
きわみ  
極味コース 5,800円

- てっちり ■てっさ (またはぶつ刺し) ■ゆびき (皮刺し)
- 焼きふぐ ■雑炊 ■デザート

## 玄品単品メニュー



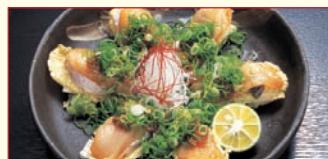
てっちり 1,980円



てっさ 980円



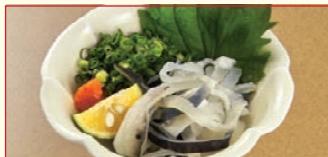
唐揚げ 1,580円



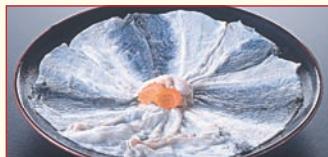
ぶつ刺し 1,580円



焼きふぐ 2,100円



ゆびき (皮刺し) 630円



鍋皮 630円



雑炊セット 600円



かに玄メニュー



- ・ズワイかに鍋と炭火焼き (かに鍋は「かにちり」「かにすき」を選択ください。) ￥1,980
- ・ズワイかにちり (かにすき) ￥1,680
- ・ズワイかにの炭火焼 ￥1,280
- ・活・ひらめ姿造り (2～3人前) ￥1,980
- ・かにといくらのこぼれ寿司 ￥980
- ・ズワイかにのサラダ ￥880
- ・濃厚 かに味噌 ￥680
- ・稲庭うどん ￥490
- ・雑炊 ￥490



(注)「かに玄」メニューは変更する可能性があります。

株主優待制度

株主優待制度概要

- 1株以上3株未満 (3,900円相当) 優待券×1枚
- 3株以上5株未満 (7,800円相当) 優待券×2枚
- 5株以上 (11,700円相当) 優待券×3枚

優待内容 (優待券1枚)

\*下記のいずれかをお選びいただきます。

- 「玄品ふぐ」匠味コース1人前
- 「かに玄」かにちり (又はかにすき) と炭火焼セット2人前
- 「お取り寄せ玄品ふぐ」3,900円相当の割引
- 「ヒレ酒セット」焼きヒレ・柎・湯呑・蓋のセット

## 「玄品ふぐ」関西地区店舗

### 大阪府

#### ■ 大阪市内

法善寺の関	TEL : 06-6213-9444
宗右衛門町の関	TEL : 06-6211-3529
<b>New</b> 曾根崎の関	TEL : 06-6360-7329
北梅田の関	TEL : 06-6359-9229
天満の関	TEL : 06-6882-3833
<b>New</b> 新大阪の関	TEL : 06-6392-1229
西中島の関	TEL : 06-6307-5043
九条の関	TEL : 06-6583-3379
大国町の関	TEL : 06-6645-9267
<b>New</b> 鶴橋の関	TEL : 06-6767-0529
桃谷の関	TEL : 06-6715-0433
花園の関	TEL : 06-6656-4703
<b>New</b> 千鳥橋の関	TEL : 06-6462-2529
千林大宮の関	TEL : 06-6951-9227
我孫子の関	TEL : 06-6607-8829
加賀屋の関	TEL : 06-6685-6334

#### ■ 大阪府下

江坂の関	TEL : 06-6337-4182
<b>New</b> 吹田の関	TEL : 06-6380-3529
<b>New</b> 庄内の関	TEL : 06-6335-3629
<b>New</b> 池田の関	TEL : 072-753-0629
茨木の関	TEL : 0726-37-2807
<b>New</b> 高槻の関	TEL : 072-672-1729
<b>New</b> 寝屋川の関	TEL : 072-826-1429
<b>New</b> 香里園の関	TEL : 072-832-1629
<b>New</b> 大和田の関	TEL : 072-885-1929
<b>New</b> 守口の関	TEL : 06-6998-1229
布施の関	TEL : 06-6727-6444
<b>New</b> 長田の関	TEL : 06-6746-4129
瓢箪山の関	TEL : 0729-81-9029
八尾の関	TEL : 0729-93-4244
藤井寺の関	TEL : 0729-53-2990
堺天神の関	TEL : 0722-28-5045
鳳の関	TEL : 0722-71-7545
和泉大宮の関	TEL : 0724-45-8081

## 「玄品直釜カレーめし」

谷町店

TEL : 06-6947-6629



伊丹の関



堺天神の関



浅草の関



池袋の関



神楽坂の関



### 兵庫県

<b>New</b> 北野坂の関	TEL : 078-335-3929
尼崎の関	TEL : 06-6488-8092
<b>New</b> 塚口の関	TEL : 06-6422-4529
<b>New</b> 伊丹の関	TEL : 072-772-3229

### 京都府

祇園の関	TEL : 075-531-5815
------	--------------------

## 「玄品ふぐ」関東地区店舗

### 東京都

#### ■ 23区内

神田の関	TEL : 03-5297-7629	西葛西の関	TEL : 03-3675-7529
御茶ノ水の関	TEL : 03-5281-3329	小岩の関	TEL : 03-5693-5529
水道橋の関	TEL : 03-5226-3029	中板橋の関	TEL : 03-3964-0829
銀座一丁目の関	TEL : 03-3567-8488	<b>New</b> 板橋の関	TEL : 03-3963-9829
新橋の関	TEL : 03-5776-1729	<b>New</b> 練馬の関	TEL : 03-3948-0229
田町の関	TEL : 03-5765-1129	自由が丘の関	TEL : 03-3725-0529
五反田の関	TEL : 03-5449-7329	蒲田の関	TEL : 03-5713-0029
<b>New</b> 大井町の関	TEL : 03-3458-8329	<b>New</b> 大森の関	TEL : 03-6429-1129
<b>New</b> 武蔵小山の関	TEL : 03-3782-2129	<b>New</b> 千歳烏山の関	TEL : 03-5313-2729
<b>New</b> 新宿三丁目の関	TEL : 03-3341-9529	<b>New</b> 桜上水の関	TEL : 03-3303-2329
神楽坂の関	TEL : 03-5225-3029	高円寺の関	TEL : 03-3330-3129
池袋の関	TEL : 03-5979-1529	赤羽の関	TEL : 03-3598-2329
<b>New</b> 中野の関	TEL : 03-3388-4329	竹ノ塚の関	TEL : 03-5242-1129
上野の関	TEL : 03-5812-2429		
浅草の関	TEL : 03-3843-1529		
浅草橋の関	TEL : 03-3862-3529		
両国の関	TEL : 03-5600-0829		
亀有の関	TEL : 03-5680-3029		
門前仲町の関	TEL : 03-3630-1029		
<b>New</b> 亀戸の関	TEL : 03-3683-5329		

#### ■ 東京都下

吉祥寺の関	TEL : 042-222-0029
<b>New</b> 武蔵境の関	TEL : 0422-52-6729
<b>New</b> つつじヶ丘の関	TEL : 0424-80-0529
<b>New</b> 国分寺の関	TEL : 042-324-6829

### 神奈川県

川崎の関	TEL : 044-223-1329
元住吉の関	TEL : 044-434-3729
<b>New</b> 桜木町の関	TEL : 045-242-5029
<b>New</b> 石川町の関	TEL : 045-651-1729
<b>New</b> 本厚木の関	TEL : 046-225-7229
<b>New</b> 平塚の関	TEL : 0463-21-7029
<b>New</b> 南林間の関	TEL : 046-273-3929

### 埼玉県

川口の関	TEL : 048-258-5529
<b>New</b> 越谷の関	TEL : 048-964-1129

### 千葉県

<b>New</b> 浦安の関	TEL : 047-380-1429
<b>New</b> 本八幡の関	TEL : 047-377-8015
<b>New</b> 柏の関	TEL : 047-143-1929

## 「かに玄」店舗

戸越銀座店	TEL : 03-3781-8222
仲宿店	TEL : 03-3963-3229
平井店	TEL : 03-3636-3529
池上店	TEL : 03-5748-1129
東高円寺店	TEL : 03-3313-6629
吉祥寺店	TEL : 0422-23-8350



80席以上の大型店舗  
**New** 平成16年12月以降オープンの新店舗

## 会社概要

**会社名** 株式会社 関門海 KANMONKAI Co.,Ltd.

**創業** 昭和55年9月

創業者山口聖二がとらふぐ料理専門店「ふく半」  
(現「玄品ふく藤井寺の関」)を開店

**設立** 平成元年5月

**所在地** 【大阪本社】

〒580-0041 大阪府松原市三宅東一丁目8番7号  
TEL：072-349-0029 (代表) e-mail ir@kanmonkai.co.jp

【東京本部】

〒108-0023 東京都港区芝浦三丁目8番10号 MA芝浦ビル2F

**資本金** 2億7,637万円 (平成17年11月30日現在)

**役員** 代表取締役社長 山形 圭 史

取締役副社長 岡本 洋 一

専務取締役 山元 正

取締役 谷間 真

取締役 吉崎 晃 敏

取締役 大村 美智也

取締役 本多 正 嗣

取締役 林 泰 広

取締役 岩本 昌 志

取締役 原 真 理

社外取締役 川合 アユム

監査役 山口 静 広

監査役 首 部 龍 司

非常勤監査役 浅野 省 三

(平成18年2月24日現在)

**従業員数** 229名 (平成17年11月30日現在)

**事業内容**

- ・「美味で健康的な本物のおいしさ」を追求する「玄品技術」による食材開発
- ・「玄品技術」による差別化されたとらふぐ料理専門店「玄品ふく」、かに料理専門店「かに玄」等の専門飲食店の経営及びフランチャイズ展開

## 株主メモ

**決算期** 毎年11月30日

**定時株主総会** 毎年2月中

**基準日** 毎年11月30日

**中間配当基準日** 毎年5月31日

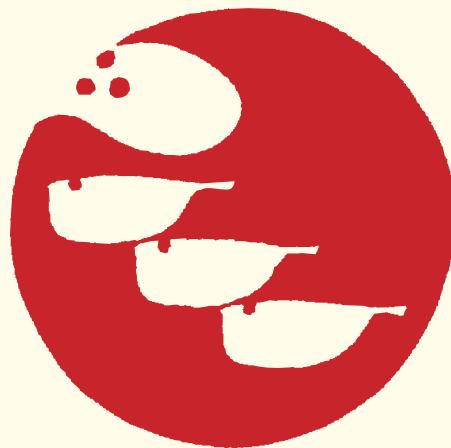
**株式の売買単位** 1株

**公告掲載方法** 電子公告による。(http://www.kanmonkai.co.jp)  
但し、電子公告を行えない場合は、日本経済新聞に掲載する。

**名義書換代理人** 東京都千代田区丸の内一丁目4番5号  
三菱UFJ信託銀行株式会社

**名義書換取扱場所** 大阪市中央区伏見町三丁目6番3号  
三菱UFJ信託銀行株式会社 大阪証券代行部  
TEL：0120-684-479

**名義書換取次所** 三菱UFJ信託銀行株式会社 全国本支店  
野村證券株式会社 全国本支店



<http://www.kanmonkai.co.jp>