



研究開発型外食企業

玄品グループ 株式会社 關門海

第18期事業報告書

平成17年12月1日～平成18年11月30日





**激動の1年を経て、再認識しました。  
「技術開発力と人間力を両輪に、関門海  
は成長してまいります。」**

当期を一言で表現するとすれば、「激動」という言葉になると思います。

平成17年11月15日、当期が始まる二週間前に創業者である山口聖二が急逝し、当社幹部や社員たちは、悲しみ、動揺、そして焦りといった不安定な精神状態となった中で当期はスタートしました。

私を始めとする幹部も山口聖二がいなくなったら関門海はダメになったと言われまいよう必死になって仕事に邁進していました。しかしながら、結果は12月から2月という当社主力業態である「玄品ふぐ」の繁忙期に、大きく売上げを後退させ、上場してわずか2期目での下方修正という事態に陥ってしまいました。

業績悪化の本質的な原因は、幹部が必死になり、社員たちに強く指示を出し、業容拡大を目指せば目指すほど、逆に社員たちの心は離れてしまったということだと思っています。人は自分で本当にやりたいと思ったことでしか、本来の力を発揮できないのだと再度認識させられました。

考えに考えた結果、「社員たちの幸せ・やりがい、そして自立を軸に組織を一から作りなおす。そのことがお客様の幸せ、ひいては関門海が社会に伝えたい幸せに必ずつながる。」という信念を強くもつということを当期のテーマとする結論に至りました。

そのため、まず出店戦略・組織制度・人材教育の見直しを行いました。出店を一時凍結し、社員たちが自立して動く組織制度、スキルだけではなく人として深く関わる人材教育を徹底的に行いました。次第に店舗で働く社員たちの笑顔が輝いてきました。当然ながら店舗業績は回復し、店舗で働く社員たちから早く出店していきたいという要望があがってきはじめました。

平成19年、主力業態である「玄品ふぐ」を食材の競争力や売上規模だけではなく、店舗運営力、ブランド力などあらゆる面でふぐ料理での首位を不動なものへと進化させます。その皮切りが、平成18年12月の「六本木の関」「梅田東通の関」です。今後も一つ一つ丁寧に魅力的な店舗を出店していきます。

また、当社の資本構成についてですが、私、山形圭史と取締役の谷間真で設立した資産管理会社「ヤタガラスホールディングス」で株式の28.3%を買い取ることで、筆頭株主となり今後の経営責任も明確にいたしました。

新規業態開発については、「玄品ふぐ」の出店を一時凍結している間、研究開発によって獲得した技術力の事業化に邁進いたしました。

かに料理専門店「玄品以蟹茂」が「玄品ふぐ」と並ぶ主力事業に成長させることができる業態へと進化しつつあること、そして業務提携により大学内や商業施設など新たなマーケットへ進出できたことなど、「玄品ふぐ」だけではない今後の関門海の成長を支える基礎ができつつあります。

当期は、業績面では足踏みをしてしまいましたが、それよりも大きな財産が一人ひとりの社員たちの中に残りました。この財産があれば、当社は成長していけるものと確信しています。

最後に私から、関門海の経営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。

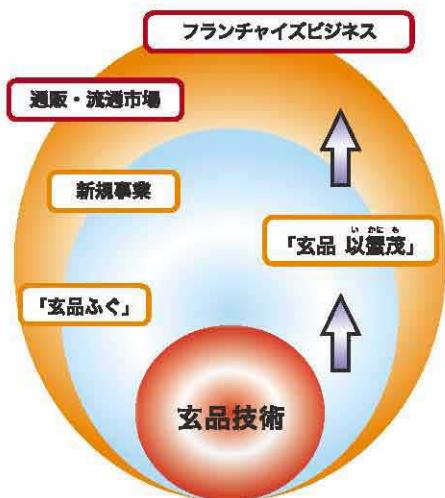
株主の皆様には、関門海のこの経営方針に賛同いただけることを心より願っております。

今後ともご支援よろしくお願い申し上げます。

株式会社関門海  
代表取締役社長兼 CEO 山形 圭史

### 関門海は「研究開発型外食事業」 という独自のビジネスモデルにより成長を実現してまいりました。

#### 研究開発型外食事業



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、「玄品ふぐ」や「玄品以蟹茂」のように、まず直営店舗を出店して収益性や問題点を確認し、フランチャイズ展開やブランド力を活かした通販・流通・中食市場への参入など食材競争力を最大限に活かした事業展開へシフトしていく方針です。

新規業態開発においては、当期より当社の店舗運営ノウハウを分析した上で実現可能か否かを判断し、不足する経営資源についてはノウハウを有する企業との業務提携や経験豊富な中核人材の採用により、より成功可能性の高い業態開発を急速に推進しております。

当社の技術を活用した資本業務提携やM&Aを前提とした外食他社の収益性改善・事業再生等も積極的に推進していく方針としています。

### とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」の今後の展開



主力業態であるとらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」の店舗展開につきましては、直営店舗・フランチャイズ店舗の展開を並行して推進してまいります。

直営店舗につきましては、平成15年8月以降、店舗パッケージを小型店舗に変更し、地域密着型小型店舗を出店してまいりましたが、平成18年4月より出店戦略を転換し、直営店舗については出店エリアの拡大・ブランド力の向上等を目的とした戦略的出店にシフトし、結果、平成18年10月に中洲の関（九州地区1号店）、平成18年12月に関東地区・関西地区の旗艦店として六本木の関、梅田東通の関をオープンしております。今後につきましても、とらふぐ市場の拡大を目指し、関東地区・関西地区を中心としたブランド力向上のための出店を継続してまいります。

フランチャイズ店舗につきましては、独立心旺盛な個人フランチャイズオーナーや複数出店が可能なフランチャイズ企業の加盟開発が順調に進捗していることから、店舗パッケージとして確立した地域密着型小型店舗の出店や直営店のフランチャイズ化を加速させていく方針です。

かに料理専門店「玄品以蟹茂」の今後の展開



かに料理専門店「玄品以蟹茂」は「玄品ふぐ」と並ぶ当社の主力業態に成長させるべく、出店を継続しつつ、仕入ルートの強化、メニュー開発、業態認知度の向上、店舗オペレーションの確立等を推進し、フランチャイズ化の可能な収益性の高い業態として確立させていきます。

新規業態開発の今後の戦略



当社の技術を活用した新規業態開発については、平成18年7月の株式会社バルニバービとの業務提携の結果、平成18年9月には同志社大学京田辺キャンパスにおいて大学内カフェレストラン「アマークドパラディラッテ」のオープンおよび学生向け弁当販売事業の開始、平成18年10月には商業施設への初出店としてららぽーと豊洲においてスペインバル「バルデゲー」をオープンしています。今後も、大学内におけるレストラン事業、弁当販売事業および商業施設内における新規業態開発等を中心として、当社技術力の向上および食材調達・加工・保存・物流体制の強化に繋がる事業を推進してまいります。

<当社研究開発室の食材開発技術>

■ 旨み向上技術

とらふぐ、かにに引き続き、市場において流通する魚介類、鶏肉、豚肉その他様々な食材に関連する旨み向上技術を確立させ、平成18年9月に設置した「玄品食材向上ファクトリー」における食材品質向上ラインを稼働させることで競争力を確保し、新規事業への活用を図っています。

■ 長期保存技術

鮮度を保持したまま、長期間にわたる保存・輸送を可能とする冷凍・解凍・保管等に関連する技術です。

■ 養殖技術

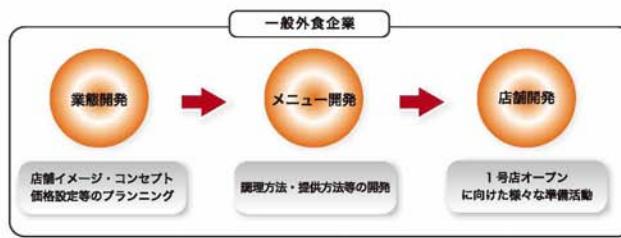
関門海三重陸上養殖場における養殖技術の研究開発を終え、現在はとらふぐ養殖業者への技術指導を行いながら、屋内陸上養殖から養殖業者と同じ環境での養殖技術・養殖ノウハウを研究し、3ヵ年計画で品質向上とコストダウンを実現すべく研究開発を推進しています。

■ 安全性の確保

食の安全性を自社で確認するため、研究所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、野菜などに残留する農薬を人体に無害な物質へ変化させる中和技術や失われた栄養成分を補填する技術なども店舗において活用されています。



当社のビジネスモデル



## 財務ハイライト

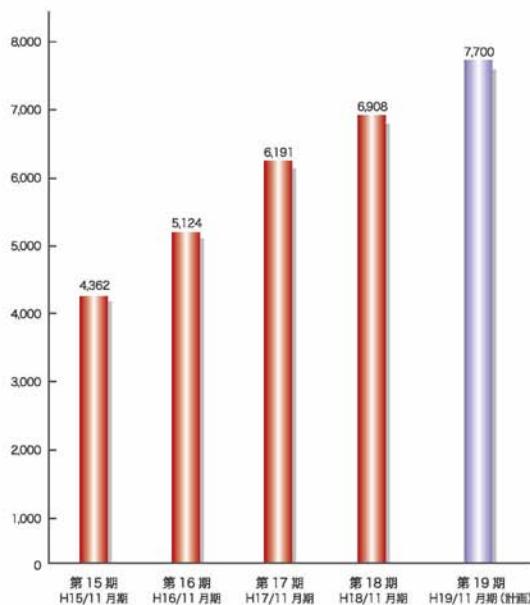
関門海の当期の売上高は、とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」既存店舗の業績が軟調に推移したものの、新規出店、フランチャイズの拡大および新規業態の寄与などにより 6,908 百万円（前期比 11.6%増）となりましたが、利益につきましては、既存店舗の業績悪化により、営業利益 403 百万円（前期比 18.9%減）、経常利益は 371 百万円（前期比 19.2%減）、当期純利益は 190 百万円（5.4%減）となりました。

また、店舗数は、「玄品ふぐ」直営 14 店舗、フランチャイズ 7 店舗および「玄品以蟹茂」11 店舗（うち 5 店舗は「玄品ふぐ」からの業態転換）等の出店により、期末における店舗数は「玄品ふぐ」100 店舗（直営店舗 77 店舗、フランチャイズ店舗 23 店舗）、「玄品以蟹茂」11 店舗、その他 3 店舗の計 114 店舗（前期比 28 店舗増）となりました。

平成 19 年 11 月期は、「玄品ふぐ」については、直営店の戦略的新規出店、フランチャイズの拡大および既存店の業績回復、新規業態については収益性の向上を図り、売上高 7,700 百万円（前期比 11.5%増）、経常利益 500 百万円（前期比 34.5%増）、当期純利益は 220 百万円（前期比 15.2%増）を見込んでいます。

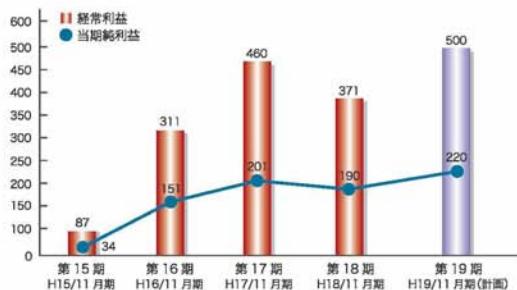
### ■ 売上高

（単位：百万円）



### ■ 経常利益・当期純利益

（単位：百万円）



### ■ 店舗数推移

（単位：店舗）





# 財務諸表

## ■ 貸借対照表 (要約)

(単位：千円)

科目	期別	当期	前期	科目	期別	当期	前期
		H18.11.30現在	H17.11.30現在			H18.11.30現在	H17.11.30現在
<b>資産の部</b>				<b>負債の部</b>			
流動資産		2,702,042	2,006,219	流動負債		2,113,102	1,938,957
現金及び預金		535,120	686,191	買掛金		253,719	130,849
売掛金		255,930	191,552	短期借入金		600,000	600,000
たな卸資産		1,748,033	847,364 ①	1年以内償還予定の長期借入金		641,692	315,700 ③
その他		162,958	281,110	1年以内償還予定の社債		32,000	132,000
固定資産		3,076,520	2,526,256	未払金		411,971	508,100
有形固定資産		2,085,927	1,743,668 ②	その他		173,719	252,306
建物		1,461,178	1,169,595	固定負債		2,155,154	1,308,914
器具備品		326,521	289,138	社債		72,000	104,000
土地		142,321	142,321	長期借入金		2,025,854	1,171,614 ③
その他		155,905	142,612	その他		57,300	33,300
無形固定資産		93,908	74,591	負債合計		4,268,256	3,247,872
ソフトウェア		83,853	37,568	<b>資本の部</b>			
その他		10,054	37,022	資本金		-	276,370
投資その他の資産		896,684	707,997	資本剰余金		-	385,366
投資有価証券		29,135	53,975	利益剰余金		-	608,946
長期前払費用		148,702	66,103	任意積立金		-	87,454
差入保証金		676,763	559,003	当期末処分利益		-	521,491
その他		42,084	28,915	その他有価証券評価差額金		-	13,920
資産合計		5,778,562	4,532,476	資本合計		-	1,284,604
				負債・資本合計		-	4,532,476
				<b>純資産の部</b>			
				株主資本		1,511,115	-
				資本金		301,115	-
				資本剰余金		410,111	-
				利益剰余金		799,888	-
				評価・換算差額等		▲809	-
				純資産合計		1,510,306	-
				負債純資産合計		5,778,562	-

### Point ①

#### たな卸資産

「玄品技術」により長期保存されたとらふぐなどの食材を計上しています。当期は、「玄品ふぐ」で使用するとらふぐを約2年分の在庫投資を売却でき、さらに食材供給の安定化が進みました。

### Point ②

#### 有形固定資産

主に「玄品ふぐ」「玄品以墨茂」などの新規出店により増加しています。

### Point ③

#### 長期借入金

主に大規模な在庫投資により大幅に増加しております。

# 財務諸表

## ■ 損益計算書 (要約)

(単位：千円)

科目	期別	当期	前期
		H17.12.1~H18.11.30	H16.12.1~H17.11.30
売上高		6,908,017	6,191,570
店舗売上高		6,028,107	5,569,343
フランチャイズ売上高		677,904	335,855
食材等その他売上高		202,004	286,371
売上原価		1,847,338	1,601,412
売上総利益		5,060,678	4,590,157
販売費及び一般管理費		4,657,372	4,092,585
営業利益		403,306	497,572
営業外収益		9,490	14,081
営業外費用		41,088	51,406
経常利益		371,708	460,247
特別利益		-	7,118
特別損失		18,292	103,356
税引前当期純利益		353,416	364,009
法人税、住民税及び事業税		138,134	190,662
法人税等調整額		3,262	▲28,595
当期純利益		190,942	201,942
前期繰越利益		-	319,549
当期末処分利益		-	521,491

## ■ キャッシュ・フロー計算書 (要約)

(単位：千円)

科目	期別	当期	前期
		H17.12.1~H18.11.30	H16.12.1~H17.11.30
営業活動によるキャッシュ・フロー		▲234,337	500,235
投資活動によるキャッシュ・フロー		▲1,016,356	▲1,090,958
財務活動によるキャッシュ・フロー		1,097,293	966,054
現金及び現金同等物に係る換算差額		2,370	4,792
現金及び現金同等物の増加額		▲151,070	380,123
現金及び現金同等物の期首残高		686,191	306,068
現金及び現金同等物の期末残高		535,120	686,191

### Point ㊦

#### 売上高

店舗売上高の伸びは鈍化いたしました。フランチャイズ店舗の増加により、フランチャイズ売上高が大幅に増加したことで、11.6%の成長を確保しました。

### Point ㊦

営業活動によるキャッシュフロー  
大規模な在庫投資の影響により、当期に  
取りマイナスとなっています。

### Point ㊦

#### 営業利益

既存店前年比△8.2%と店創業績が悪化したことにより、営業利益は前年比81.1%と推移いたしました。

## ■ 株主資本等変動計算書 (H17.12.1~H18.11.30)

(単位：千円)

	株 主 資 本					株 主 資 本 計	評 価 ・ 換 算 差 額 等	純 資 産 合 計
	資本金	資本剰余金	利益剰余金					
			その他利益剰余金					
			特別償却準備金	別途積立金	繰越利益剰余金			
前期末残高	276,370	385,366	12,454	75,000	521,491	1,270,683	13,920	1,284,604
新株の発行	24,745	24,745				49,490		49,490
特別償却準備金の繰入			6,594		▲6,594	-		-
特別償却準備金の取崩			▲9,880		9,880	-		-
当期純利益					190,942	190,942		190,942
株主資本以外の項目の 事業年度中の変動額							▲14,730	▲14,730
事業年度中の変動額合計	24,745	24,745	▲3,286	-	194,228	240,432	▲14,730	225,701
当期末残高	301,115	410,111	9,168	75,000	715,720	1,511,115	▲809	1,510,306

# トピックス

## 平成17年

● 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「玄品以蟹茂 吉祥寺店」をオープン

## 平成18年

● 平成18年1月 ・「玄品ふぐ 戸越銀座の関」を「玄品以蟹茂」へ業態転換。3月までに5店を業態転換  
・「玄品ふぐ」の既存店舗の業績が急速に鈍化

● 平成18年3月 ・たらばがに旨み向上技術が確立し、「玄品以蟹茂」全店舗にたらばがにメニューを投入  
・「玄品ふぐ 六甲道の関」のオープンにより、100店舗を達成

● 平成18年4月 ・「玄品ふぐ」出店戦略を転換し、地域密着型小型店の直営店舗出店を一時凍結  
・「玄品ふぐ」フランチャイズ加盟件数が個人オーナーを中心として30件を達成  
・「玄品ふぐ」直営店において、店長業務委託制度を本格導入  
・「玄品以蟹茂 東心斎橋店」(関西地区1号店)をオープン

● 平成18年5月 ・玄品ふぐナレッジマネジメントシステム稼働

● 平成18年7月 ・株式会社バルニバービと食材技術を活用した業態開発について業務提携

● 平成18年9月 ・「玄品ふぐ 田町の関」を「玄品以蟹茂」との複合店としてリニューアル  
・現経営陣の持株会社である株式会社ヤタガラスホールディングスへ筆頭株主が異動  
・大阪本社内において「玄品食材向上ファクトリー」設置  
・株式会社バルニバービとの共同事業として、同志社大学京田辺キャンパスにおいて大学内カフェレストラン「アマークドパラディラッテ」をオープン

● 平成18年10月 ・同志社大学京田辺キャンパスにおいて、弁当販売事業開始  
・商業施設への初出店としてららぽーと豊洲にて、スペインバル「バルテゲー」オープン  
・「玄品ふぐ 中洲の関」(九州地区1号店)をオープン  
・「玄品ふぐ 予約センター」設置

● 平成18年12月 ・店長独立フランチャイズ制度を導入。10店舗をフランチャイズ化  
・東西大型旗艦店として、「玄品ふぐ 六本木の関」「玄品ふぐ 梅田東通の関」同時オープン



## トピックス1：「玄品ふぐ」の出店戦略を転換



第1四半期に「玄品ふぐ」の既存店舗の業績が急速に鈍化するという事態に陥りました。当社としては、その根本的な原因を急速な店舗展開による人材の希薄化と「玄品ふぐ」のブランド力不足の2点にあると考え、平成18年3月の出店をもって、これまでの地域密着型小型店舗による急速な店舗展開を推進するという出店戦略を転換し、直営店舗については出店エリアの拡大・ブランド力向上等を目的とした戦略的出店に絞った店舗展開を行うこととしました。具体的には、平成18年10月に中洲の関（九州地区1号店）、平成18年12月には、関東地区・関西地区の旗艦店として「六本木の関」「梅田東通の関」をオープンし、平成19年2月には「船場の関」と出店を行います。また、これまで店舗パッケージとして確立させ、店舗展開を推進してきた地域密着型小型店については、フランチャイズを主体とした展開を推進していきます。

## トピックス2：「玄品ふぐ」店舗運営についての見直し

「玄品ふぐ」では、店舗での営業力を強化するために、自立した店長の育成とナレッジマネジメントを重点テーマとして、店舗運営についての抜本的な見直しを実施しました。

まず、店長の自立心の喚起を図るため、平成18年4月に店長の責任・権限および報酬体系の明確化を目的とした店長業務委託制度を本格導入し、さらに平成18年12月から業務委託店舗のうち10店舗が店長独立フランチャイズ制度により独立しました。

また、平成18年5月には各店舗で構築された店舗運営に関するノウハウを蓄積するため、玄品ふぐナレッジマネジメントシステムを稼働させ、平成18年10月の玄品ふぐ予約センターの設置による売上増加などの具体的な施策が見られるに至りました。今後も「玄品ふぐ」は差別化された食材と店舗運営力を両立させ、ふぐ料理業界における圧倒的な首位を走り続けてまいります。

## トピックス3：「玄品以蟹茂」の店舗展開と業態確立



平成17年12月に1号店として吉祥店オープン以降「玄品ふぐ」と並ぶ当社の主力事業に成長させるべく、繁華街、ロードサイド、玄品ふぐからの業態転換、ビジネス立地、玄品ふぐとの複合店など様々な立地条件で11店舗の出店を行いました。中でも、特に繁華街、ロードサイドについては業態として確立できる目処が立ちつつあり、今後も出店を継続しつつ、フランチャイズ化を視野に入れた商品力の向上・収益性の確立を目指してまいります。

## トピックス4：バルニパービとの業務提携による業態開発



平成18年7月に株式会社バルニパービと食材技術を活用した業態開発について業務提携したことで、新規業態開発は大きく進捗いたしました。平成18年9月には、同社との共同開発事業として、同志社大学京田辺キャンパスにおいて大学内カフェレストラン「アマードパラディラッテ」をオープン、平成18年10月には、大学生向け弁当販売事業の開始および商業施設への初出店としてららぽーと豊洲にてスペインバル「バルデゲー」をオープンしております。このことで、大学内や商業施設といったこれまでに当社が手掛けていない新たな市場開拓が急速に進んでいくことが見込まれております。

## トピックス5：「玄品食材向上ファクトリー」を設置

平成18年9月に大阪本社セントラルキッチンにおいて、えび、かに、その他魚介類全般、鶏、豚などの汎用性の高い食材の品質向上を目的とした「玄品食材向上ファクトリー」を設置しました。現在は、新業態店舗や大学内共同事業向けの食材供給を試験的に行っている状況ですが、今後は、当社新規事業だけではなく、当社技術による業務提携先等の収益性向上や事業再生に進出していく方針であります。



玄品ふぐ六本木の関

## 玄品ふぐ 六本木の関・梅田東通の関

「玄品ふぐ」はふぐ料理業界では、売上規模や店舗数では圧倒的首位の座を継続。今後は、ブランド力においても不動の首位を獲得します。

当社の「玄品ふぐ」は、店舗数 100 店舗、店舗売上規模 60 億超を誇るふぐ料理業界で圧倒的首位の業態であるにもかかわらず、そのブランド力・認知度においては、現状不動の首位とは言えない状況にあります。

このことは「玄品ふぐ」のファンが多く、来店頻度の高いことの証拠ではあるのですが、今後は、さらに幅広いお客様に「玄品ふぐ」のファンとなって頂くことで、「玄品ふぐ」の飛躍的な成長を図りたい。そのためのブランド力強化策として戦略的な出店の第一弾が「六本木の関」と「梅田東通の関」の同時オープンです。

### 「玄品ふぐ 六本木の関」平成 18 年 12 月オープン

近日オープンする東京ミッドタウンの目の前のビル1棟をふぐ一色とした関東旗艦店。屋上には金のふぐが輝き、店内は 15 種類のふぐが泳ぎまわる水族館の様相を呈しております。

### 「玄品ふぐ 梅田東通の関」平成 18 年 12 月オープン

大阪梅田で最も賑わう梅田東通り商店街に、大看板に大迫力のふぐねぶたと落ち着いた店内を同居させた異色の関西旗艦店として出店しました。



玄品ふぐ梅田東通の関

## 新規業態では、個性的な店舗を開発

玄品技術との融合により、ふぐ料理に続く、新たな事業確立を目指しております。

当社の食材開発技術は、ふぐだけでなく様々な食材に応用可能です。この技術力を活用した新規業態開発は、経験豊富な人材の獲得やアライアンスにより急速に推進しております。平成18年7月に食材技術を活用した業態開発について業務提携した株式会社バルニバービとは既に3店舗を共同開発。それぞれに事業展開としての将来性はもちろん、単店舗としても個性的かつ魅力ある店舗となっております。

### 「玄品以蟹茂 新宿南店」平成18年8月オープン

NTTドコモタワー横において、NTTドコモの協力により駅前全体をリノベートし、バルニバービの展開する鹿児島料理「本家かのや鹿児島」と共同で出店しました。

### 大学内カフェレストラン「アマークドバラティラッテ」平成18年9月オープン

同志社大学京田辺キャンパスにおいてオープンした大学内カフェレストラン。デザイン性の高さや当社技術を活用したクオリティーにより学生の支持を得ています。

### スペインバル「バルデゲー」平成18年10月オープン

商業施設らぼーと豊洲において、バルニバービの共同業態開発と当社創作顧問綿貫宏介氏による店舗プロデュースにより実現したスペインバル。当社としては、商業施設への初出店であり、今後の店舗展開の足掛りとする方針です。



スペインバル「バルデゲー」



アマークドバラティラッテ



玄品以蟹茂 新宿南店

# 株式の状況

平成18年11月30日現在

## 株式の状況

発行可能株式総数 200,000株

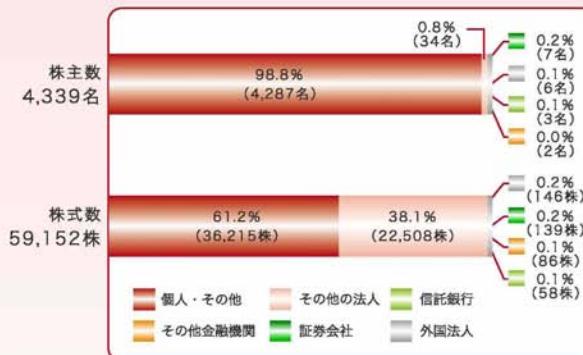
発行済株式の総数 59,152株

当期末株主数 4,339名

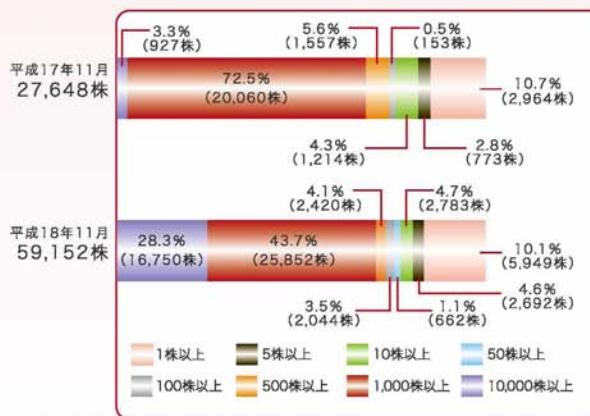
## 大株主

株主名	当社への出資状況	
	持株数	議決権比率
株式会社ヤタガラスホールディングス	16,750	28.32%
山口 旺 子	5,957	10.07%
山口 咲 生	5,957	10.07%
山口 晴 緒	5,956	10.07%
有限会社サンミート	5,500	9.30%
山 形 圭 史	1,300	2.20%
関 門 海 福 株 会	1,182	2.00%
岡 本 洋 一	960	1.62%
吉 崎 晃 敏	960	1.62%
谷 間 真	904	1.53%

## 所有者別株式分布状況



## 所有株式数別分布状況



## 株主優待制度

### 株主優待制度概要

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

### 対象となる株主様

毎年5月31日、11月30日現在の株主名簿及び実質株主名簿に記載された株主様



### 優待内容

\*優待券1枚につき①～⑥のいずれかをお選びいただけます

#### ・とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」

① 匠味コース1人前ご優待

#### ・かに料理専門店「玄品以蟹茂」

② ズワイ蟹鍋と炭火焼2人前ご優待

③ 3,900円相当の割引

#### ・スペインバル「バルデゲー」

④ 3,900円相当の割引

#### ・お取り寄せ玄品ふぐ

⑤ 3,900円相当の割引

#### ・ヒレ酒セット

⑥ 関門海オリジナルヒレ酒セットを贈呈



### 「株主優待券」のご送付時期

- ・ 5月31日現在の株主名簿及び実質株主名簿に記載された株主様に対しては、8月中旬頃の発送となります。
- ・ 11月30日現在の株主名簿及び実質株主名簿に記載された株主様に対しては、2月下旬頃の発送となります。

## 株主優待 PASS について

当社では、「株主とは、当社の経営理念に賛同してくださる大切なパートナーである。」との理解から、そのような株主の皆様から当社店舗に対するご意見・ご感想等を頂き、店舗運営の参考とさせていただきたいと考えております。

このような趣旨から、今後、当社では新メニューの試食会や新規店舗オープンレセプションなどご意見・ご感想を頂く機会を設定させていただく際にご提示いただく当社株主であることの証明として「株主PASS」をご用意いたしました。また、当社店舗をご利用いただく際には、当社スタッフとのコミュニケーションのきっかけとして是非お持ち合わせください。

なお、株主の皆様へのお知らせにつきましては、当社IRNEWS メールマガジンによって行ってまいりますので、この機会にご登録下さい。



<キリトリ>

研究開発型外食企業

玄品グループ

株式会社

関門海

株主 PASS



## 株主メモ

決算期	毎年11月30日
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。 ( <a href="http://www.kanmonkai.co.jp">http://www.kanmonkai.co.jp</a> ) 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。
株主名簿管理人	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
同事務取扱場所	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
同取次所	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

<キリトリ>

### 関門海IR NEWSメールマガジン

関門海にご関心を寄せていただいている株主様や投資家の皆様向けのメールマガジンを発行しております。

リリース情報やIR情報、決算発表日程など、

当社に関する様々な情報をタイムリーにお知らせいたします。

当社ホームページにてご登録下さい。

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

ハ  
キ  
リ  
ト  
リ  
▼

## 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「ふぐ半」(現「玄品ふぐ藤井寺の関」)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】 〒108-0041 東京都港区芝浦三丁目8番10号 MA芝浦ビル2F
資本金	3億111万円(平成18年11月30日現在)
役員	代表取締役社長兼 CEO 山形圭史 取締役COO兼CFO 谷間真 取締役副社長 岡本洋一 専務取締役 山元正志 取締役 岩本昌志 取締役 吉崎晃敏 取締役 本多正嗣 取締役 大村美智也 取締役 林泰広 取締役 原真理 社外取締役 川合歩 監査役 山口静広 非常勤監査役 浅野省三 非常勤監査役 玉置和則 (平成19年2月27日現在)

従業員数 257名(平成18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専門飲食店の経営及びフランチャイズ展開  
・とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」  
・かに料理専門店「玄品以蟹茂」等