

新商品
のご紹介

夏のふぐコース



※写真は三人前です。



※写真は三人前です。

おすすめ

焼福コース

一人前 全5品

2,870円

- ◆湯引き
- ◆焼きふぐ (5種類の味付よりお選び下さい)
- ◆彩り野菜サラダ
- ◆ふぐ寿司
- ◆デザート

夏の定番！旨味たっぷり熟成とらふぐをお好きな味で！
特製タレで炙るふぐくらとしたふぐ身は常連様も唸る美味しさ。彩り野菜サラダとふぐ寿司であっさり仕上げています。

福すき焼きコース

一人前 全4品

2,870円

- ◆湯引き
- ◆ふぐすき焼き
- ◆ふぐ玉うどん
- ◆デザート

特製の甘辛割り下が絶妙なふぐすき焼き。
「骨入りとらふぐつまみれ」彩り野菜を、美容卵のとろみで賞味下さい。メは贅沢にふぐ身の入ったふぐ玉うどんをご堪能下さい。



新発売

ふぐシューマイ

とらふぐの身、骨、皮をすりつぶし、秘伝のたれとつなぎ合わせ美味しさをたっぷり詰めました。からしポン酢をつけて一層美味しくいただけます。



限定商品

焼き白子(塩/タレ)

ふぐの希少部位、白子。濃厚かつクリーミーな味わいがたまりません。
※塩/タレの2種類からお選び下さい。



原点回帰

原点回帰 現場主義 人の関門海へ

第25期 事業報告書 平成24年4月1日～平成25年3月31日
食品グループ 株式会社 関門海



開催
店舗案内

URL <http://www.tettiri.com/>

ご予約
コールセンター

0120-41-2948
(月～土10:00～18:00)



食を通じて社会に貢献する

ごあいさつ

株主の皆様におかれましては、平素より格別のご高配を賜りまして厚く御礼申し上げます。

当期(平成25年3月期)につきましては、前期から引き続き「玄品ふぐ」事業への原点回帰を柱とした収益体質の確立を行うべく、マーケティングや販売促進活動の抜本的な見直し、新商品の開発、閑散期の需要拡大等、事業全般の収益力の強化を図ってまいりました。

その結果、当社グループの主力事業であるとらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」の業績は回復傾向となり、営業利益、経常利益、当期純利益並びに営業活動によるキャッシュ・フローとも黒字を確保することができ、今後、安定した店舗運営による収益の確保が図れる見通しが立ちました。

また、平成24年5月31日に第三者割当増資を行ったことにより約5億円の資本増強を図ることができ、さらに当社独自の経営改善も踏まえ、当連結会計年度末において債務超過を解消したことにより、上場維持をすることができました。

翌期(平成26年3月期)の見通しにつきましては、原点回帰戦略を更に推し進めるべく、以下の施策を図ることで、収益体制企業へと転換を図り増益を達成してまいります。

・店舗毎の中長期的な目標設定とその達成に向けた施策の実施

・接客面を中心とした店舗現場力の強化

・年間を通じてお客様に喜んでいただける、創業精神に立ち戻った魅力的な新メニューの開発・販売
当期は、「商品・技術、結束の関門海」をテーマとして、経営理念の達成に向け全社員が結束し、かつ商品力、調達力、オペレーション力、販売力の向上を行ってまいりました。

翌期は、「組織・仕組みの関門海」をテーマとしており、関門海の強みを十分に活かした事業活動を行い、かつ、経営理念を共有し、経営目標を明確にすることで、人が育つ環境・組織を整備いたします。

株主の皆様には大変なご心配をおかけいたしました。今後とも当社は、「原点回帰・現場主義」という大方針のもと、平成27年3月末には「人の関門海」と評価され、人格を兼ね備えた「人」が関門海の経営資本となっている会社を目指し、企業価値の増大に向け努力してまいりますので、今後とも温かいご支援のほど何卒よろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長 田中 正

創業者理念 食で世の中を変える、幸せにする、明るい未来実現に貢献する

経営者理念 真に食を愛する者が関門海という集団を形成し、社会に貢献する

基本方針 情熱をもったビジョナリーカンパニーとなる

TOPICS

平成24年 5月 第三者割当による総額5億円の増資を実施
母の日(てっさ88円)フェア

6月 **メルマガ会員システム「玄品倶楽部fu:good!(フーグー)」開始**
登録して頂いたお客様へ、毎月お得なクーポンをプレゼント!
フェアの先行告知や楽しいクイズなどを配信しております。

父の日(てっさ88円)フェア

7月 **夏メニュー(焼きふぐ・新ドリンク・単品商品等)の本格販売開始**

夏場が繁忙期である「焼肉」をビジネスモデルとして、「ヘルシー」「コラーゲン」「選べる」をキーワードに、単品ふぐ料理を充実させ、コースも選べる楽しさを追求した新商品を揃えました。

8月 **日本唐揚協会認定「第3回からあげグランプリ」の金賞受賞**

全国11,000名以上の日本唐揚協会会員(カラアゲニスト)等による投票結果により、「素材バラエティ部門」で「金賞」を受賞いたしました。さらに、翌年(平成25年4月)開催された「第4回からあげグランプリ」では、同部門で「最高金賞」を受賞し、当社の商品技術と味が高く評価されました。

10月 **てっちり半額フェア
冬の宴会早期予約(白子特典)開始**

11月 **宅配サイト(<http://www.rakuten.co.jp/gen-pin/>)のリニューアル
小僧寿しでの宅配販売開始**

平成25年 1月 **来店されたお客様へ「福くじ」の配布キャンペーン**

2月 **天然とらふぐと熟成とらふぐの食べ比べコース開始(期間限定)**

ふぐの日フェア(てっさ29円)

てっさ(ふぐ刺し)を通常1人前980円→29円で提供する、1年に1度の大感謝祭を致しました。
今年も、多くのお客様に、当社自慢のふぐをご賞味頂きました。

3月 **てっちり半額フェア**



連結財務諸表

連結貸借対照表(要約)

(単位:千円)

資産の部		
	当期 (H25.3.31現在)	前期 (H24.3.31現在)
流動資産	2,810,190	2,768,212
固定資産	1,855,096	2,304,905
有形固定資産	1,075,729	1,504,122
無形固定資産	6,793	9,297
投資その他の資産	772,572	791,485
資産合計	4,665,286	5,073,117
負債の部		
流動負債	4,208,965	4,423,708
固定負債	203,037	914,056
負債合計	4,412,003	5,337,764
純資産の部		
株主資本	224,445	△ 291,474
その他の包括利益累計額	-	△ 2,010
新株予約権	28,837	28,837
純資産合計	253,283	△ 264,646
負債・純資産合計	4,665,286	5,073,117

連結損益計算書(要約)

(単位:千円)

	当期 (H24.4.1~H25.3.31)	前期 (H23.12.1~H24.3.31) ※4ヵ月決算
売上高	5,624,247	2,845,723
売上原価	1,939,259	940,557
売上総利益	3,684,987	1,905,165
販売費及び一般管理費	3,597,102	1,360,819
営業利益	87,884	544,345
営業外収益	133,249	46,840
営業外費用	163,406	46,471
経常利益	57,727	544,714
特別利益	34,141	15,103
特別損失	78,726	72,430
税金等調整前当期純利益	13,142	487,387
法人税等	△ 2,396	2,406
少数株主損益調整前当期純利益	15,539	484,980
当期純利益	15,539	484,980

連結キャッシュ・フロー計算書(要約)

(単位:千円)

	当期 (H24.4.1~H25.3.31)	前期 (H23.12.1~H24.3.31) ※4ヵ月決算
営業活動によるキャッシュ・フロー	32,278	817,772
投資活動によるキャッシュ・フロー	261,077	78,845
財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 335,374	24,167
現金及び現金同等物の増減額	△ 42,019	920,785
現金及び現金同等物の期首残高	1,291,864	371,079
現金及び現金同等物の期末残高	1,249,845	1,291,864

【資産】

賃貸用物件の売却等による有形固定資産の減少428百万円、在庫圧縮によるたな卸資産の減少57百万円等の減少要因により、前期と比較して407百万円減少し4,665百万円となりました。

【負債】

金融機関への借入金の返済815百万円等の減少要因により、前期と比較して925百万円減少し4,412百万円となりました。

【純資産】

当期純利益の計上等による利益剰余金の増加15百万円、平成24年5月31日に実施いたしました第三者割当増資による資本金及び資本準備金の増加500百万円等の要因により、前期と比較して517百万円増加し253百万円となりました。

【店舗数】

前期から4店舗減少し当期における店舗数等は104店舗となりました。

【売上高・純利益】

売上高は5,624百万円、営業利益は87百万円、経常利益は57百万円、当期純利益につきましては15百万円となり、すべて黒字となりました。

【営業活動によるキャッシュ・フロー】

減価償却費153百万円、たな卸資産の減少額57百万円等の増加要因により、32百万円の収入となりました。

【投資活動によるキャッシュ・フロー】

有形固定資産の売却による収入345百万円等の増加要因により、261百万円の収入となりました。

【財務活動によるキャッシュ・フロー】

借入金の返済による支出815百万円、増資による収入500百万円等により、335百万円の支出となりました。

株式の状況

平成25年3月31日現在

発行可能株式総数	240,000株
普通株式	239,999株
A種優先株式	1株
発行済株式の総数	96,090株

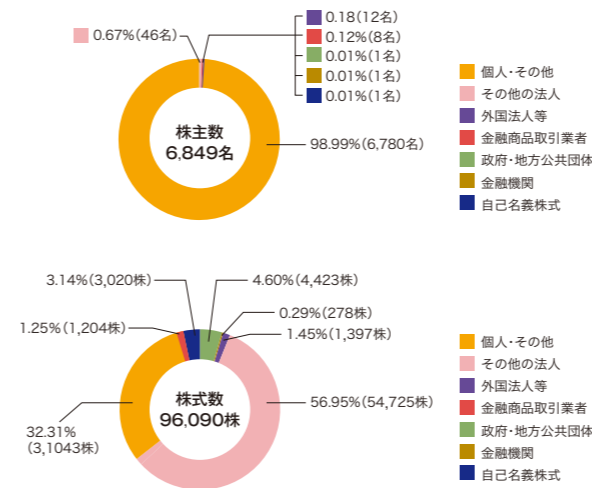
大株主

※小数第3位四捨五入

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
株式会社橋台	30,466	31.71%
株式会社ヤタガラスホールディングス	24,048	25.03%
波戸 淳司	5,102	5.31%
関東財務局	4,423	4.60%
ビーエヌワイエム エスエーエヌバイ ビーエヌワイエム クライアント アカウント エムビーシーエス ジャパン	1,295	1.35%
宮下 宜子	651	0.68%
マネックス証券株式会社	464	0.48%
浅野 省三	422	0.44%
八藤 眞	400	0.42%
橋本 省	400	0.42%
合計	67,671	70.42%
発行済み株式総数	96,090	100.00%

※当社は自己株式3,020株(所有割合3.14%)を保有しておりますが、大株主様の状況には含めておりません。

所有者別株式分布状況



会社概要

株式会社 関門海 KANMONKAI Co.,Ltd.

創 業 昭和55年9月

設 立 平成元年5月 株式会社さかな亭(現:株式会社関門海)を設立

資 本 金 5億9,689万円(平成25年3月31日現在)

従業員数 161名(平成25年3月31日現在)

所 在 地 [本社]

〒550-0014 大阪府大阪市西区北堀江2丁目3番3号
TEL:06-6578-0029(代表) FAX:06-6578-0030

[東京本部]

〒103-0025
東京都中央区日本橋茅場町1丁目9番2号稲村ビル9F

上場市場 東証マザーズ(3372)

U R L <http://www.kanmonkai.co.jp>

役 員 代表取締役社長 田中 正
取締役 大村 美智也
取締役 本多 正嗣
常勤監査役 阿井 公宗
社外監査役 近藤 行弘
社外監査役 小田 利昭

株主メモ

事業年度 毎年4月1日から翌年3月31日

定時株主総会 毎年6月開催

基準日 毎年3月31日

中間配当基準日 毎年9月30日

株式の売買単位 1株

株主名簿管理人 三菱UFJ信託銀行株式会社


特別口座の口座管理機関

同 連 絡 先 大阪府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:0120-094-777

公 告 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。

「玄品グループ」店舗一覧

◆玄品ふぐ



京都府 祇園の関 大阪府 池田の関 茨木の関 梅田東通の関 ① 江坂の関 大阪黒門の関 ① 大和田の関 北梅田の関 楠葉の関 兵庫県 尼崎の関 伊丹の関 北野坂の関 塚口の関 三重県 まねき(四日市)	北海道 ススキノの関 神奈川県 青葉台の関 あざみ野の関 石川町の関 大船の関 川崎の関 ① 桜木町の関 平塚の関 本厚木の関 南林間の関 元住吉の関 横浜の関 ① 愛知県 錦の関 錦中央の関	埼玉県 浦和の関 大宮の関 ① 川口の関 ① 東京都 赤羽の関 浅草の関 ① 池袋の関 ① 上野の関 ① 大井町の関 大森の関 神楽坂の関 ① 亀有の関 亀戸の関 蒲田の関 神田の関 ① 吉祥寺の関 ① 銀座一丁目の関 高円寺の関 国分寺の関 五反田の関	千葉県 浦安の関 柏の関 船橋の関 本八幡の関 志村坂上の関 自由ヶ丘の関 ① 新宿歌舞伎町の関 新宿三丁目の関 ① 新橋の関 ① 竹ノ塚の関 千歳烏山の関 中野の関 西葛西の関 練馬の関 八王子の関 平井の関 門前仲町の関 両国の関 六本木の関
--	---	--	---

① ランチ営業
(土日祝のみ含む)



◆以蟹茂・ふぐかに玄品

- 以蟹茂 吉祥寺店
- 以蟹茂 浜松町店 ①
- ふぐかに専門 玄品 新宿南店
- ふぐかに専門 玄品 田町店
- ふぐかに専門 玄品 東心斎橋店
- ふぐかに専門 玄品 南越谷店

◆すし兵衛

- 大井店 ①
- シティーモール店 ①
- 茅ヶ崎イオン店 ①
- 鶴ヶ峰店 ①
- 平塚店 ①

◆その他

- アリアッチ(神奈川:川崎) ①
- バルデゲー(東京:豊洲) ①
- ちゃぶマイル(大阪:北堀江) ①
- 壇之浦パーキングエリア(山口:下関) ①

URL / <http://www.tettiri.com/> ご予約コールセンター ☎0120-41-2948(月~土 10:00~18:00)

とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」



玄品こだわりのコース料理

玄品ふぐ基本のこだわりの味。
匠味・醍醐・極味・贅沢、至福舌福をお約束いたします。

秘玄 匠味コース 全5品 3,780円

付き出し(湯引き) / てっさ / てっちり / 雑炊 / デザート

秘玄 醍醐コース 全6品 4,980円

付き出し(湯引き) / てっさ / てっちり / 唐揚げ / 雑炊 / デザート

秘玄 極味コース 全7品 5,780円

付き出し(湯引き) / てっさ / 焼きふぐ / てっちり / 唐揚げ / 雑炊 / デザート

秘玄 贅沢コース 全10品 8,500円

付き出し(湯引き) / てっさ / 3強唐揚げ(ふぐ唐、皮唐、つみれ揚げ) / 焼きふぐ / ふぐ寿司(2貫) / ふてっさり / 鍋白子(季節物) / 鍋用コラーゲン / 雑炊 / デザート



※表示価格は、全て税込価格です。
※当店でサービス料を頂戴しております。
※店舗により種類・価格が異なりますので、詳しくはコールセンターへお問合せ下さい。

当店はお客様に最高のものを提供するために 一切の妥協を許さない

例えば当店自慢の熟成とらふぐ。美味しさを追求するためとらふぐの旨味成分から細胞組織までを徹底的に調べました。そんなこだわりが認められ、今や大阪発祥の玄品ふぐはお陰様で「とらふぐ専門店日本一の店舗数」を構えるまでに成長いたしました。これからも多くのお客様にとらふぐ料理で笑顔になっていただくため、頑固にこだわり続けます。

ふぐへのこだわり

年間を通して味わえる
玄品ふぐの「熟成とらふぐ」

玄品ふぐでは、鮮度を保ったままとらふぐを熟成させ、旨み高める独自の技法により、他には類を見ない味わい深いとらふぐを、年間を通して提供しています。

知識と実力を兼ね備えた
職人が支える「安心」と「おいしさ」

ふぐを調理するには各都道府県の認可した「ふぐ調理師」の資格が必要です。高いハードルを越えた知識と実力を備えたふぐ職人が、玄品ふぐをはじめ、日本のふぐ文化を支えています。

素材へのこだわり

玄品ふぐオリジナル「玄品品寿(ゲンピン・ボンズ)」
ふぐ屋の命、ボン酢。玄品ふぐでは、化学調味料や旨味調味料を一切使用していない、自慢のオリジナルボン酢を使用しています。

隠れた主役「塩」

玄品ふぐでは素材の美味しさを引き出すために「蘇生塩」「天然天日塩」「こぶ塩」と、シーンに合わせた「三つの塩」を使います。

雑炊の風味を高める「雑炊醤油」

本醸造・特級・非遺伝子組替大豆・小麦とミネラルリッチな天然天日熟成塩で再仕込みした醤油に、昆布やかつお節の天然旨味成分を加え再熟成させたものを使用しています。

味へのこだわり

こだわりの「温度管理」

玄品ふぐは素材の味、品質、鮮度を最大限に引き出す為に食材の温度管理を徹底的にこだわっています。

玄品特製の「焼きひれ」

あつあつの日本酒にふぐの旨みが溶け込んだ「ひれ酒」は、季節を問わずふぐ料理のお供に欠かせない一品。玄品ふぐでは、ここでも味を追求し、原料の「ひれ」とことごとくこだわって、究極の「焼きひれ」を作りました。