

株主優待のご案内

株主の皆様へ、日頃のご支援に感謝をこめて、
また当社事業へのご理解を一層深めていただくために、
玄品をお楽しみいただける「優待券」を
進呈させていただきます。

■進呈基準

保有株数(3月末日・9月末日)	優待内容
100株(1単元)以上300株(3単元)未満	2,000円 ご優待券1枚
300株(3単元)以上600株(6単元)未満	2,000円 ご優待券2枚
600株(6単元)以上1,000株(10単元)未満	2,000円 ご優待券4枚
1,000株(10単元)以上	2,000円 ご優待券6枚

■進呈時期(毎年6月下旬、12月下旬の年2回)

■優待内容(店舗でのご利用の場合)

- ◎ 優待券は「4,000円(税込)以上のコース」1人前につき1枚限り、
2,000円(税込)の割引としてご利用いただけます。
- ◎ 日本国内の店舗のみでご利用いただけます。
- ◎ テイクアウトが可能な「4,000円(税込)以上のコース」の場合にも
1人前につき1枚限り2,000円(税込)の割引としてご利用いただけます。

【北海道】札幌すすきの【東京都】浅草 / 池袋 / 上野 / 大森山王 / 神楽坂 / 亀戸 / 吉祥寺 / 銀座一丁目 / 銀座新橋 / 国分寺 / 品川大井町 / 渋谷 / 新宿三丁目 / 新宿南 / 竹ノ塚 / 中野 / 西葛西 / 練馬	【千葉県】浦安 / 柏 / 千葉 / 本八幡
【埼玉県】浦和 / 大宮 / 川口 / 南越谷	【神奈川県】青葉台 / あざみ野 / 大船 / 川崎 / 桜木町 / 本厚木 / 南林間 / 横浜 / 横浜中華街
【長野県】善光寺口	【愛知県】名古屋錦本町
【大阪府】池田 / 茨木 / 大阪梅田東通 / 大阪北新地 / 北梅田 / 楠葉 / 堺天神 / 新大阪 / 心斎橋 / 吹田 / 天満 / 難波 / 法善寺総本店 / 本町 / 八尾	【三重県】四日市【京都府】京都祇園【兵庫県】伊丹 / 神戸三宮北野坂 / 塚口 / 阪神尼崎
【広島県】広島紙屋町	
(2024年11月現在)	

お取寄せのご利用およびご優待内容の詳細につきましては、
株主様宛に郵送のパンフレット「株主様ご優待券のご案内」をご確認ください。

会社概要

株式会社 関門海	KANMONKAI Co.,Ltd.
創 業	1980年9月
設 立	1989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	1,000万円
従業員数	165名
所 在 地	【本社】〒580-0041 大阪府松原市三宅東一丁目8番7号 TEL：072-349-0029 FAX：072-349-0023 【東京支社】〒101-0048 東京都千代田区神田司町二丁目2番1号 セキネビル4F TEL：03-3525-7129 FAX：03-3525-7128
上場市場	東京証券取引所スタンダード市場(3372)
U R L	https://www.kanmonkai.co.jp
役 員	代表取締役社長 山口 久美子 取 締 役 大村 美智也 社 外 取 締 役 松下 義行 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

子会社・関連会社

関門海(上海)貿易有限公司(中国上海市)
KANMONKAI-SG PTE.LTD.(シンガポール)

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
株 式 の 売 買 単 位	100株
株 主 名 簿 管 理 人	みずほ信託銀行株式会社
特別口座の口座管理機関	みずほ信託銀行株式会社
同 連 絡 先	東京都千代田区丸の内一丁目3番3号 みずほ信託銀行株式会社 本店証券代行部 TEL：0120-288-324
公 告 方 法	電子公告による(https://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。

ごあいさつ

株主の皆様には、平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

当中間期は、物価上昇に伴う節約志向はあるものの、経済活動の正常化により人流が活発化したことで個人消費は回復傾向にあり、夏季の集客施策として販売した“うなぎ料理”が好調に推移したほか、ズワイ蟹コースの販売店舗拡大、四季膳コースの販売、「母の日・父の日・敬老の日」フェア等を開催し売上高増加に努めました。

また、インバウンド観光客の利用も依然として増加傾向にあり、日本での特別な食事として天然とらふぐコースが好評を得ており、店舗売上高増加に繋がっております。

外販・通販事業においても、人員体制を強化し、本部工場の生産体制を整え、多様な商品製造を行い、販路拡大へ向けて取り組みました。

これらの結果、当中間期の売上高は、1,801百万円(前年同中間期比6.4%増)となり、売上総利益は1,238百万円(前年同中間期比6.0%増)となりました。販売費及び一般管理費については、従業員待遇向上のための昇給、賞与や人材の積極採用に係る経費の増加等により1,415百万円(前年同中間期比7.4%増)となりました。

以上の結果、当中間連結会計期間の営業損失は177百万円、経常損失は192百万円、親会社株主に帰属する中間純損失は121百万円となりました。

10月には、東京都「玄品 神楽坂」の3階にて焼きふぐ専門店「焼き福3階」をオープンいたしました。今後も、日本の食文化である“ふぐ料理”の可能性を広げ、新たな価値の創造を目指し、株主の皆様のご期待に添えるよう精進して参りますので、引き続き暖かいご支援を賜りますようお願いいたします。

株式会社 関門海 代表取締役社長
山口 久美子



玄品ショッピングサイト
https://www.genpinfugu.com

中間連結財務諸表

中間連結貸借対照表(要約) (単位:百万円)

資産の部		
	当中間連結会計期間 (2024.9.30現在)	前連結会計年度 (2024.3.31現在)
流動資産	2,093	3,660
固定資産	985	944
有形固定資産	506	527
無形固定資産	14	15
投資その他の資産	464	401
資産合計	3,078	4,604

流動負債	1,864	3,566
固定負債	420	126
負債合計	2,285	3,693

株主資本	788	909
資本金	10	10
資本剰余金	656	656
利益剰余金	410	531
自己株式	△ 288	△ 288
新株予約権	-	0
純資産合計	793	910
負債・純資産合計	3,078	4,604

中間連結損益計算書(要約) (単位:百万円)

	※当中間連結会計期間 (2024.4.1～2024.9.30)	※前中間連結会計期間 (2023.4.1～2023.9.30)
売上高	1,801	1,692
売上原価	562	524
売上総利益	1,238	1,167
営業利益	△ 177	△ 150
親会社株主に帰属する中間純利益	△ 121	△ 84

※ 上半期は4月～9月のとらふぐ料理の需要が低下する環境にあるため、業績の季節変動があります。

中間連結キャッシュ・フロー計算書(要約) (単位:百万円)

	※当中間連結会計期間 (2024.4.1～2024.9.30)	※前中間連結会計期間 (2023.4.1～2023.9.30)
営業活動によるキャッシュ・フロー	△ 399	△ 169
投資活動によるキャッシュ・フロー	397	△ 478
財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 1,110	△ 599
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	△ 1,108	△ 1,246
現金及び現金同等物の期末残高	915	1,563

株式の状況 2024年9月30日現在

発行可能株式総数	24,000,000株
発行済株式の総数	13,698,753株
株主数	17,451人

※自己株式302,147株を除く

大株主の状況(上位10名) 小数点第3位以下四捨五入

株主名	持株数	持株比率
株式会社椿台	4,090,300	29.86%
サントリー株式会社	698,100	5.10%
田原 久美子	235,700	1.72%
尾家産業株式会社	220,000	1.61%
吉田 福太郎	134,700	0.98%
関門海福株会	117,100	0.85%
小野 秀昭	59,400	0.43%
金子 旺子	55,550	0.41%
山口 晴緒	55,550	0.41%
平野 杉仁	34,000	0.25%
西野 和良	34,000	0.25%
合計	5,734,400	41.86%
発行済み株式総数	13,698,753	100.00%

(注) 当社は自己株式302,147株(所有割合2.16%)を保有しておりますが、上記大株主の状況には含めておりません。





通販サイトはこちらから。

～ ご贈答にもぴったり！玄品通販の人気商品 ～

(左上) とらふぐ雑炊 フリーズドライ

(右上) 玄品 お食事ギフト券

(左下) 【国産とらふぐ×生ズワイガニ】ふぐ蟹セット

❖ 株主優待券はご利用いただけません ❖

NEWS TOPICS

TOPICS

1

焼きふぐ専門店「焼き福3階」がOPEN

一般的にどうしても「鍋」のイメージが強いふぐ料理において、玄品では夏の季節膳や焙りふぐなどを通して、「焼きふぐ」の商品開発とファンづくりを継続してきましたが、この度「予約の取れない最強赤身肉店」として知られる「肉山」のオーナーである株式会社個人商店の光山英明氏プロデュースのもと、東京・神楽坂店3階に焼きふぐ専門店「焼き福3階」を10月にオープンいたしました。大ぶりで大胆にカットされたとらふぐや独創的なタレは、光山氏ならではの新たな視点や発想から生まれたもので、季節を問わずに美味しいふぐ料理を味わっていただけます。当社はこれからも新たな挑戦を通じて、とらふぐ料理の可能性を広げ、日本の“ふぐ文化”に新たな価値を創造してまいります。



TOPICS

3

収益力の強化による企業価値の向上

コロナ禍で拡大していった小売業者との商品開発による受注生産の増加に加え、通販事業でも阪急阪神、三越伊勢丹といった百貨店やJALのオンラインショップにおいても、玄品の新商品展開の強化を図りました。特に、6月～8月にかけては国産鰻商品が人気ランキング上位に登場したことで玄品の認知拡大にも大きく貢献しました。また、前期末から取り組みを始めた関西直営店舗及びフランチャイズ店舗への自社配送の導入も軌道に乗ったことで、6%程度のコスト削減にも成功。今後も引き続き店舗以外の安定的収益の確保に向けたDX推進等による業務効率化を図りながら、財務の健全化を目指すことで、企業価値の向上を一層図りたいと考えております。



TOPICS

2

「人材の確保」と「自立支援型キャリアの実現」

人材難といわれる飲食業界で、当社グループが今後も顧客へ付加価値と満足度の高いサービスを提供し続け、事業の拡大を図るためには、高いスキルやノウハウ等を有する優秀な人材を安定・継続的に確保する一方、新卒者採用活動を主とした若手人材の積極採用を行い、その後の社内教育によって育成していくことが重要な課題であると認識しております。そこで、今期は13名の新卒者を採用し、社員昇給はベースアップを含め平均5%以上の賃上げを実現。さらに外部講師による研修に加え、外国籍社員への日本語勉強会の実施、子供がいる女性社員への新たな労働環境を見据えた働き方改革の推進や評価制度の整備を進める等、今後も様々な自己実現やライフステージを支援する取り組みを実現してまいります。



TOPICS

4

世界中の方が楽しめる「玄品」へ

大阪ミナミエリアや浅草などの観光立地を中心に、インバウンドの来店者数は再び増加傾向となりました。そこで今期は多言語専用WEB予約ページをリニューアルし、海外からのお客様の予約受け入れ強化を進めると同時に、天然とらふぐコースや新たに蟹コースなどのより付加価値の高い料理を提供してきました。また、春～秋にかけての限定メニュー「玄鰻コース」や「鰻重」は、特に欧米等アジア地域以外のインバウンドの方から想定以上のご注文をいただき、玄品への来店動機に繋がりました。一方、店内ではデジタル・タブレットメニューを一部店舗で先行して導入。とらふぐ料理の楽しみ方を動画等でサポートすることで、インバウンドの方への満足度向上へと繋がっております。

