

## I 会社概要

【商号】 マルシェ株式会社  
【英訳名】 MARCHE CORPORATION  
【設立】 昭和47年9月8日  
【所在地】 〒545-0021  
大阪市阿倍野区阪南町2-20-14  
電話 06-6624-8100(代表)

【資本金】 1億円

## 株主メモ

事業年度 毎年4月1日から翌年3月31日まで

定時株主総会 6月

定時株主総会 3月31日  
基準日 期末配当金 3月31日 中間配当金 9月30日  
その他必要があるときはあらかじめ公告して定めた日

株主名簿管理人及び  
特別口座の口座管理機関 三菱UFJ信託銀行株式会社

三菱UFJ信託銀行株式会社 大阪証券代行部  
同連絡先 〒541-8502 大阪市中央区伏見町3丁目6番3号  
電話 0120-094-777 (通話料無料)

公告方法 電子公告により行います。  
<https://www.marche.co.jp> ただし、事故その他やむを得ない事由によって電子公告による公告をすることが出来ない場合は、日本経済新聞に掲載して行います。

単元株式数 100株 | 証券コード 7524

### (ご注意)

- 株主様の住所変更、買取請求その他各種お手続きにつきましては、原則口座を開設されている口座管理機関(証券会社等)で承ることとなっております。口座を開設されている証券会社等にお問い合わせください。株主名簿管理人(三菱UFJ信託銀行)ではお取り扱い出来ませんのでご注意ください。
- 特別口座に記録された株式に関する各種お手続きにつきましては、三菱UFJ信託銀行が口座管理機関となっておりますので、上記特別口座の口座管理機関(三菱UFJ信託銀行)にお問い合わせください。なお、三菱UFJ信託銀行全国本支店でもお取次ぎいたします。
- 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行全国本支店でお支払いいたします。

## 中期ビジョン

人・おいしさ・楽しさ  
をモットーに  
地域社会に  
あってよかったと  
思っていただけ  
ユニークな  
FC外食企業を  
目指す

人・おいしさ・楽しさ

# HOT marche

心こころの診療所

 マルシェ株式会社

# 株主通信

## 第51期 | 報告書

2022年4月1日から2023年3月31日まで

# トップメッセージ

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、厚く御礼申し上げます。

又、日頃より当社グループ店舗をご利用いただき、誠にありがとうございます。

当事業年度における我が国経済は、新型コロナウイルス感染症の影響が長期化しつつも経済活動の正常化が進み、景気は緩やかに持ち直しの動きがみられました。一方で世界的なエネルギー価格の高騰や物価上昇に加え、為替の急激な変動等により依然として先行き不透明な状況が続いております。

外食産業におきましては、経済活動の緩やかな持ち直しに伴い、需要回復の兆しがみられるものの、原材料価格の高騰、人件費や光熱費の上昇等の影響を受け、厳しい経営局面が続いております。

このような状況の中、当社は、中期ビジョンとして「人・おいしさ・楽しさをモットーに、地域社会にあってよかったと思っただけのユニークなFC外食企業を目指す」と再定義し、収益改善と再成長の実現に向け以下4つの課題を解決してまいります。

構造改革の  
推進

既存店の  
強化

新たな  
FCパッケージ  
の創出

生産性の  
向上

## 構造改革の推進

直近3年間は、厳しい事業環境となり、大型店舗を数多く撤退し、その結果、直営店舗数は2019年3月期末の135店舗から2023年3月期末の81店舗まで減少しました。又、収益力減少により、本部固定費の比重が高まり、管理コストの増加に繋がっています。そこで本事業年度は、更なる直営店舗のスリム化を図り、収益の見込める店舗を優秀な独立希望社員に譲渡、又はリース化を進めています。その結果、2023年6月末までに、15名の社員独立が決定し、店舗運営をしています。その独立手法として、新たに「経営者育成支援制度」を設立いたしました。「経営を学びながら運営し、最大3年後に独立する」という内容を推進しております。併せまして各支店の機能を本社に集約することで、管理コストを削減、黒字化への体質化を図ってまいります。

## 既存店の強化

今期は「本物をおいしくちゃんとやる」をスローガンに掲げ、以下の取組みを推進してまいります。

### 価値ある商品の訴求

高品質の商材で、且つ、魅力あるフェアを各業態で実施してまいります。

季節感のある食材「うなぎ」や熊本県産のブランド「天草さくら鯛」、オーストラリア産の「ラム肉」などを使用したメニューを各業態で導入し、魅力あるメニュー構成としています。

### サービスレベルの向上

スタッフとの会話や飲食を通じて、お客様に安心して楽しんで頂けるお店にするために、マルシェグループ全店にて「心の診療所認証制度」取得推進に取り組んで参ります。お客様との7つの接点である、「お出迎え」「ファーストサービス」「ファーストオーダー」「料理提供」「中間サービス」「お会計」「お見送り」の項目に加え、生ビールや料理の品質チェックを行い、合格した店舗のみ取得できる「心の診療所認証制度」を作りました。

グループ全店が2024年3月までに取得して、サービスレベルの向上に努めてまいります。

### 価格の適正化

品質・サービスレベルの向上に取り組むことにより、お客様満足度の向上につなげる一方、価格の適正化を図ることで、店舗の収益性を向上してまいります。そのため、お客様満足度が低下することがないよう商品のおいしさを追求しつつ、原材料価格の動向や原価率の推移に着目しながら、メニュー開発に注力してまいります。

## 新たなFCパッケージの創出

新しい業態モデルとして、新しいかたちの焼鳥屋、「ニューとり屋」を開発いたしました。特徴は、コロナ禍で培ったテイクアウトのノウハウを活かし、店頭で炭火焼をダイナミックに焼くというスタイルに加え、省力化によるオペレーションを取り入れ、女性や外国人人材の方も早期に馴染めるものとなっております。

又、既存業態のリニューアルモデルとして、ハイブリッド酒場「一（はじめ）」を開発いたしました。従来までに培った複数の業態ノウハウを組み合わせた、ハイブリッドモデルとしております。八剣伝の看板メニューである「焼鳥」と酒場とらずの看板メニューである「あて巻」という別業態の良いところをミックスしたメニューが楽しめるお店です。

## 生産性の向上

### 資本業務提携先であるチムニー株式会社との取組み

現在に至るまでに、関東地区、西日本一部については共同配送を行うことにより物流コスト削減を進めてまいりました。当事業年度においては、仕入関連、人材関連、開発関連等、様々な分野においてさらに情報共有、コスト削減の取り組みを実施いたしました。その取組みの一例として、2023年1月から2月の期間、「タンク1本別醸造純米吟醸生酒」を共同開発し、高品質な日本酒フェアを実施いたしました。今後も提携を生かした様々な取り組みを行ってまいります。

### デジタルツールの導入

お客様にモバイルオーダーでご注文を頂くシステムを導入することで、昨今の人出不足、コスト削減への対応へ取り組んでおります。本事業年度終了までに、直営店45店舗に導入する予定です。

2023年6月吉日

代表取締役

加藤 洋嗣

# 本物をおいしくちゃんとやる!

## 既存店の強化

### 心の診療所認証制度

お客様との7つの接点「お出迎え」「ファーストサービス」「ファーストオーダー」「料理提供」「中間サービス」「お会計」「お見送り」の項目に加え、生ビールや料理の品質チェックを行い、合格した店舗のみ取得できるマルシェグループ内認証制度を制定いたしました。



お客様満足度向上のために、グループ全店を上げて

**2024年3月までに  
認証制度取得を目指します。**

## FCモデル開発 既存店の業績をコロナ前に回復させることを使命とした、新たなFCモデルの創出を致します。



### ニューモデル ニューとり屋

焼鳥  
玉子焼き

業態概要

客単価 3,000円

コンセプト

「今までにない新しい焼き鳥屋」  
イートイン×テイクアウト

少しでも身体・心・味のいいものを  
リーズナブルな価格で提供する、街の集い処

6月1日(木)オープン ニューとり屋 放出駅前店

### リテンションモデル はじめ

焼鳥 あて巻

業態概要

客単価 3,500円

コンセプト

「ハイブリッド居酒屋」  
焼鳥と寿司を同時に楽しめる集い処、  
気軽に立ち寄れる、通いたくなる第三の居場所

7月1日(土)オープン予定 焼鳥 あて巻“一”(はじめ) 西宮北口店



## 外国籍人財の採用と育成

「ORA外国人材適正雇用推進認定制度」取得



当社は、世界の人々の調和に貢献できる企業となるべく、2019年より特定技能1号在留資格をもつ外国籍人財を採用し、飲食店現場での活躍と育成を進め、共生社会の実現に努めております。

今年度も外国籍の社員を2名新規採用し、営業店舗で活躍しております。今後も外国籍人財の受け入れ体制においても、価値観や社内環境をさらに向上させ、それぞれの持つ能力を最大限に発揮できる企業風土を目指して参ります。



## I 株主優待制度廃止について

当社は、株主の皆様にご当社グループ店舗のご利用を通じて、当社グループの事業をより一層ご理解いただくことを目的として、毎年9月末日の当社株主名簿に記載された、100株(1単元)以上の当社株式を保有されている株主様を対象として、株主優待制度を実施してまいりました。しかしながら、昨今の当社を巡る経営環境の悪化に伴う事業戦略の見直しの一環として、徹底的なコスト削減を図る必要があることから、慎重に議論を重ねた結果、株主優待制度を廃止させていただくことといたしました。今後につきましては、企業価値向上に向けた体質改善に取り組み、株主の皆様のご期待に添えるよう、全社一丸となって尽力してまいりますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

## I 期末配当について

2023年2月13日に当社ホームページでお知らせいたしました通り、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、前事業年度に引続き財政状態及び経営成績は多大な影響を受けております。このような状況のもと、今後の安定的な経営のために手元資金を確保し、内部留保の充実を図ることが最重要課題であると考え、現状の業績数値や今後の業績見通しを総合的に勘案し、誠に遺憾ながら2023年3月期の期末配当金を無配とさせていただきます。株主の皆様には、心よりお詫び申し上げますとともに、早期に復配ができるように努めてまいりますので、引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。

## マルシェ愛の募金

当社では加盟店含む全店舗において、お客様、株主様、取引先様、従業員等から善意を募り、又、株主優待券からの善意を含めて「マルシェ愛の募金」として各団体等へ寄付を行っております。2023年3月期は、総額2,113,485円(1,887,600円は株主優待ご飲食券による寄付)が集まり、それを右記の通り寄付させて頂きました。

### お問い合わせ先

マルシェ株式会社 管理部

06-6624-8100 (平日9:00~18:00 土日祝は休)

## I 第51回定時株主総会決議ご通知

2023年6月24日開催の当社第51回定時株主総会において、下記のとおり報告並びに決議されましたので、ご通知申し上げます。

記

### 報告事項

第51期(2022年4月1日から2023年3月31日まで)事業報告及び計算書類の内容報告の件  
本件は、上記の内容を報告いたしました。

### 決議事項

#### 第1号議案 定款一部変更の件

本件は原案通り承認可決されました。

#### 第2号議案 第三者割当によるA種種類株式発行の件

本件は原案通り承認可決されました。

#### 第3号議案 資本金及び資本準備金の額の減少並びに剰余金の処分の件

本件は原案通り承認可決されました。なお、資本金及び資本準備金の額の減少がその効力を生ずる日は、2023年7月31日を予定しております。

#### 第4号議案 取締役4名選任の件

本件は原案通り承認可決され、加藤洋嗣、熨斗和之、持永政人の3氏が再選され、新たに、茨田篤司の1氏が選任され、それぞれ就任いたしました。

#### 第5号議案 監査役2名選任の件

本件は原案通り承認可決され、新たに早川秀治、妻鹿直人の2氏が選任され、それぞれ就任いたしました。

なお、本総会終了後の取締役会において、代表取締役に加藤洋嗣氏が選定され、就任いたしました。

以上

愛の募金	
日本赤十字社(ウクライナ人道危機救援金)	¥913,485
東日本大震災みやぎ子ども育英募金	¥300,000
東日本大震災ふくしま子ども寄附金	¥300,000
世界の子どもにワクチンを	¥200,000
グリーンベルト運動	¥200,000
セーブ・ザ・チルドレン・ジャパン	¥200,000
合 計	¥2,113,485

八剣伝・マルケン7〜8月フェア

八剣伝

マルケン

夏の陣

風味豊かな オーストラリア産ラム肉で グルメな食体験を!!

炭火焼ラム串  
ソラチ大粒 各330円 (税込363円)

ラム肉は 一筋に 140g

ビール  
450円(税込495円)

レモン  
480円(税込528円)

八剣伝  
シリアキスキャン鍋  
999円(税込1,099円)

ケンおすすめの 期間限定逸品

うま辛  
冷やし担々麺 680円(税込736円)

今日の気分は?  
うま辛  
冷やし担々麺 680円(税込736円)

好みに! レモン  
ドリンクのレモン  
450円(税込495円)

シリアキスキャン 790円(税込860円)

冷やし担々麺 680円(税込736円)

冷やし担々麺 680円(税込736円)

冷やし担々麺 680円(税込736円)

天草 くらげ鍋

真鯛湯引き  
390円(税込429円)

真鯛だし茶漬  
490円(税込539円)

炭火焼 うなぎ  
うなぎ玉 430円(税込473円)

鱈蒲焼串(6本)  
350円(税込385円)

真鯛湯引き  
390円(税込429円)

真鯛湯引き  
390円(税込429円)

真鯛湯引き  
390円(税込429円)

真鯛湯引き  
390円(税込429円)

期間限定 ラーメン八郎

濃厚豚 スープの 八郎

888円(税込977円)

つけ麺  
888円(税込977円)  
大盛り:999円(税込1,099円)

八郎盛  
490円(税込539円)

ピリ辛メンマ  
350円(税込385円)

山椒 450円(税込495円)

花巻 430円(税込473円)

文鳥 430円(税込473円)

文鳥 430円(税込473円)

文鳥 430円(税込473円)

期間限定 海老 真鯛

紹興酒と海老の 漬け込み 海老刺身

酔っ払い海老(3尾)  
490円(税込539円)

真鯛湯引き  
390円(税込429円)

真鯛湯引き  
390円(税込429円)

真鯛湯引き  
390円(税込429円)

真鯛湯引き  
390円(税込429円)

真鯛湯引き  
390円(税込429円)

真鯛湯引き  
390円(税込429円)

※掲載のメニューは制作途中のものです。内容は変更になる場合があります。