

株式会社 ひらまつ

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 4-17-3

Tel. 03-5793-8811 (代表)

[www.hiramatsu.co.jp](http://www.hiramatsu.co.jp)

表紙: THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原



*Hiramatsu*

Hiramatsu Inc.

2017年3月期 株主通信

2016年4月1日～2017年3月31日

## 株主の皆様へ

株主の皆様におかれましては、格別のご高配を賜りまして厚く御礼申し上げます。

ここに、2017年3月期株主通信(2016年4月1日～2017年3月31日)をお届けするにあたり、改めてご挨拶申し上げます。



代表取締役社長 陣内 孝也  
代表取締役副社長 服部 亮人

### 業績及び配当について

当期は、今後の中核事業を担うホテル事業が本格スタートした当社にとって重要かつ躍進的な年となりました。「滞在するレストラン」として順次開業した賢島、熱海、仙石原の3つのホテルは、国内外のメディアから注目を集め、多くのお客様から称賛の声をいただき、好スタートを切りました。一方、既存のレストラン3店舗において競争力向上を目的としたリブランドと改装工事を行ったことや、前期に引き続き、将来の成長に向けた前向きな人的物的投資を積極的に行ったこと、3つのホテルの開業費負担、創業者功労金などの特別損失が発生したことなどの影響により、昨年に比べ減益となりましたが、経常利益率16%台を確保し、ホテル事業の準備を整えることができました。

次期におきましては、足元のレストラン営業が好調に推移していることに加え、当期より本格始動し

ている3つのホテル(賢島、熱海、仙石原)が売上に大きく貢献すること、さらに平成29年9月開業予定の京都新店2店舗の寄与、当期に発生した特別損失などの特殊要因がなくなることから、前年同期に比べ増収増益を見込んでおります。

これもひとえに株主の皆様の応援なくしては成し得なかったことと、改めて御礼申し上げます。

また、株主の皆様への利益還元として、当期の1株当たりの年間配当金を、従来の配当性向30%に創業35周年記念配当6%を加えた配当性向36%を最低配当金額として設定し、20円00銭とさせていただきます。次期におきましては、従来通り配当性向30%を最低配当金額とし、1株当たりの年間配当金を16円02銭とさせていただきます。

株主の皆様には、更なる安心と希望を感じていただけたと考えております。

## レストラン企業という枠を超えさらなる進化をめざします

当期は、新経営体制の初年度として、新経営陣による新たな経営体制の確立に注力をしてまいりました。次期はいよいよその真価が問われる年となります。今後の本格始動を見据え、新たに経営推進会議を創設いたしました。経営推進会議は、社長を議長とし各部門長を構成メンバーとする会議体で、問題点や課題を直ちに抽出・共有し、機動的に改善策を意思決定し遂行する、まさに当社のエンジンとなる会議体です。経営推進会議を基軸に経営基盤を確固たるものとしてまいります。

当期において、経営戦略「ひらまつの新たなる挑戦」の3つの柱である「既存事業の強化・拡大」、「新規事業の開発」、「人財育成」を進めてまいりました。特に新規事業の開発において、新たな事業領域となるホテル事業に本格的に参入し、「滞在するレストラン」という新たな市場を創出いたしました。これはホテル事業における第一章(10室規模のホテル)の完結を意味し、次期においては、次なるホテル事業へのステップとして、第二章

(20室規模)となるホテルの開業に向け、第三章(50室規模)への構想も視野に本格的な準備段階に入ります。

当社グループは、新経営体制による着実な事業推進によりレストラン企業という枠を超え、さらなる進化をめざしてまいります。

これからも株主の皆様には、「安心」、「安全」という信頼と「夢」を提供し続け、「株主であることに喜びを感じられる」会社として末永くご支援いただけますよう、全社員が一丸となって精一杯尽力することをお約束申し上げます。皆様からの熱い応援が、私どもに大いなる勇気と確固たる自信を与えてくださいます。より一層のご支援とご鞭撻を賜りますよう、宜しく願い申し上げます。



レストラン企業という枠を超えさらなる進化をめざす

「滞在するレストラン」をコンセプトに3つのホテルを開業

それぞれの出店地の特色を活かし、レストランで培った付加価値を加えた新たなホテル滞在の提案は、国内外のメディアから注目を集め、多くのお客様にご利用いただき、順調な滑り出しをみせております。

第一章 (10室前後規模)

お伊勢参りの人気エリアであることに加え、サミット開催により賢島の知名度が向上。食の宝庫として知られる伊勢志摩の食材を中心に創り上げるフランス料理とスパ&温泉が人気となっております。[8室]



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島

2016年7月

再開発が進み注目度の高まる熱海。数寄屋造りの建物は海外向けメディアからの注目度も高く、168㎡の特別室が人気となっております。今後もグローバルな露出の増加が期待できます。[13室]



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 熱海

2016年10月

東京近郊の温泉リゾートとして人気を誇る箱根にて、美術品や調度品を配した空間が好評。レストランのみの営業も実施。今後のホテル展開の軸となるスタイルを確立いたしました。[11室]



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原

2016年12月 2017年3月・4月

ホテル事業の本格始動

レストランひらまつ レゼルヴ

個室利用やパーティ需要の高まりを受け、3月7日再オープン。南仏のリゾートのような寛ぎに満ちた白亜の一軒家レストランをコンセプトに、特別な日のためのレストランとしてリニューアルいたしました。



六本木テラス フィリップ・ミル

3月17日開業。「優雅なシャンパーニュサロン」をコンセプトに、仏ミシュラン二ツ星シェフのフィリップ・ミル氏との業務提携による出店は、フランス人シェフとの第四弾コラボレーションブランドとなります。



カフェ・デ・プレ

ヨーロッパのカフェ文化「一人でいて孤独でない世界」「情報発信の場」を表現する日本初のオープンエア・カフェとして1990年代に人気を博した「カフェ・デ・プレ」を4月24日に再オープンいたしました。



既存店強化のため3店舗をリブランド・改装

既存のレストランにおきましては、競争力向上を目的としたリブランドや改装を実施いたしました。

レストラン事業の強化

次なるホテル事業への序奏

「THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS」は第二章へ

客室数20室規模の滞在するレストラン。居心地の良い滞在に加え、自由にレストランを利用できる新しいホテルスタイルを提案いたします。

第二章 (20室～50室規模)

第三章 (50室～規模)

沖縄本島の東海岸に位置する宜野座は、自然と共に暮らし伝統芸が引き継がれる神秘的なエリアとなります。海岸線に沿って広がるクテサの森に囲まれた6,740坪の広大な敷地に、当社グループ初となるヴィラタイプのスイートルームをはじめ、水平線を見渡すプールや一般利用もできるレストランを配した滞在型リゾートが誕生いたします。[19室]



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座

2017年9月

2018年7月

第二章として20～50室規模のホテルを第三章への構想も視野に本格的に推進してまいります。

第三章はいよいよ50室規模のホテルへ

レストランひらまつ 高台寺

八坂の塔を手に京都の街並みを感じる地に「レストランひらまつ 高台寺」がオープンいたします。京都の粋を極めた食材に、フランス料理の装をまとう美しいお料理が最高のひとときを彩ります。



高台寺 十牛庵

美しい街並みに深い歴史と風情を感じる地、高台寺。明治40年に建てられた数寄屋造りの歴史的建築物を舞台に、ひらまつによる初の和食料亭「高台寺 十牛庵」が誕生いたします。



ひらまつ初の京都進出であり、初の日本料理店となる料亭「高台寺 十牛庵」、フランス料理店「レストランひらまつ 高台寺」をそれぞれ出店いたします。日本料理が加わることで、新たな事業領域への展開が可能となるとともに、それぞれの料理文化を融合し、国境を越え、日本から発信する新たなフランス料理、イタリア料理、日本料理を提案してまいります。

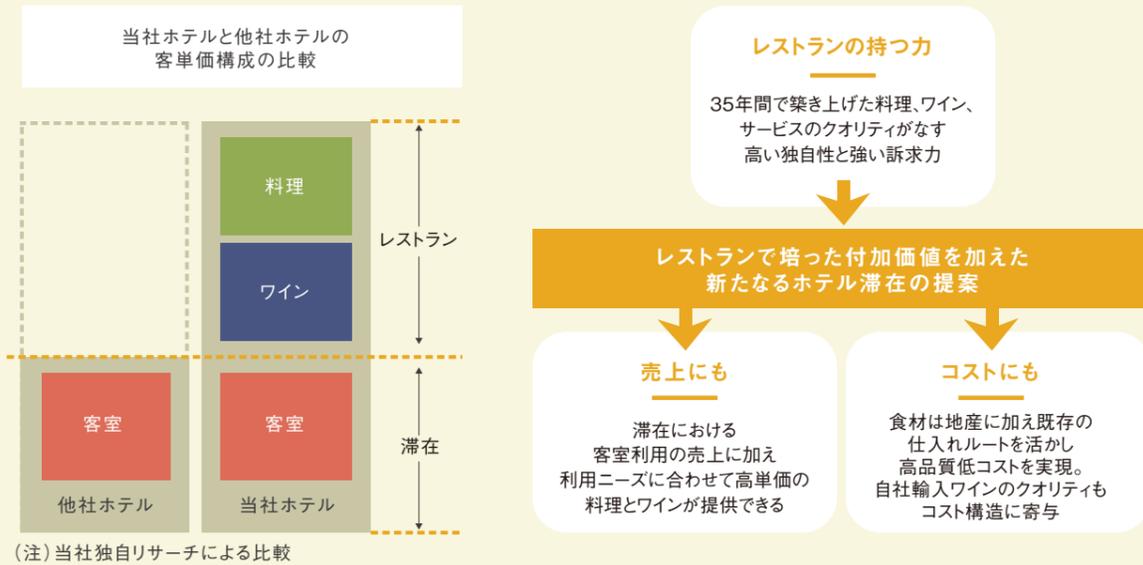
2017年9月、京都「レストランひらまつ 高台寺」、  
「高台寺 十牛庵」を2店新規出店

## 「滞在するレストラン」 当社ホテルの強み

当社は、レストラン企業としての可能性を追求し、カフェ、ブライダル、ワイン、ケータリングなど時代に即した新しい価値を創造することで、事業分野を広げ多くの実績を重ねてまいりました。そして、当期において3つのホテルを出店したことにより、新たな事業領域となるホテル事業に本格的に参入し、「滞在するレストラン」という新たな市場を創出いたしました。

「滞在するレストラン」として展開するホテルは、ホテル従来の機能である「滞在」に当社グループが

培ってきたレストランとしての付加価値を加えたものであり、国内のホテル市場において、他のホテルとは一線を画す新しい価値を備えたホテルの提案となります。心地よい滞在空間に至極の料理、ワイン、サービスが加わることで、多くのお客様から称賛の声をいただいております。今後も、既に公表している沖縄・宜野座(平成30年7月開業予定)の出店に加え、全国のリゾート地を中心に「滞在するレストラン」としてのホテルの出店を推進してまいります。



## グローバル化への 取組み

外国人富裕層の旅行者増加に伴い、各ホテルにおいて海外メディア、エージェントからの問い合わせが増加しております。この傾向は、ホテル業界に留まらず、レストラン業界においても、外国人旅行者の利用ニーズが増えていくものと想定しております。また、外国人旅行者に人気の高い京都に、新たに日本料理店と京都食材を活用するフランス料理店を出店することにより、海外への訴求力が一段と加速され、外国人富裕層による顧客層の拡大が期待されます。

これらを踏まえ、ホテル、レストランにおいてはメニューの3か国語対応(英語、中国語、韓国語)や、外国語を話せるスタッフの拡充を進めております。将来の海外進出も視野に、従来の国内顧客層への情報発信に加え、外国人旅行者や海外富裕層に向けた積極的な情報発信により、国内外の顧客層への訴求を推進し、顧客層の拡大、及びグローバル化に取り組んでまいります。



店舗のご紹介

東京



[西麻布・フランス料理]  
レストランひらまつ レゼルヴ  
TEL. 03-5766-6880



[六本木・フランス料理]  
オーベルジュ・ド・リル  
トーキョー  
TEL. 03-5785-8880



[広尾・カフェ]  
カフェ・デ・プレ  
TEL. 03-3448-0039



[六本木・フランス料理]  
ブラスリー ポール・ボキューズ  
ミュゼ (国立新美術館カフェ併設)  
TEL. 03-5770-8161



[六本木・フランス料理]  
六本木テラス フィリップ・ミル  
TEL. 03-5413-3282



[銀座・イタリア料理]  
アルジェントASO  
TEL. 03-5524-1270



[銀座・フランス料理]  
アイコニック  
TEL. 03-3562-7500



[銀座・フランス料理]  
ブラスリー ポール・ボキューズ  
銀座  
TEL. 03-5159-0321



[代官山・イタリア料理]  
レストランテASO  
TEL. 03-3770-3690



[代官山・カフェ]  
カフェ・ミケランジェロ  
TEL. 03-3770-9517



[代官山・フランス料理]  
メゾン ポール・ボキューズ  
TEL. 03-5458-6324



[二子玉川・イタリア料理]  
代官山ASO チェレステ  
二子玉川店  
TEL. 03-5797-3380



[丸の内・フランス料理]  
サンス・エ・サヴール  
TEL. 03-5220-2701



[丸の内・フランス料理]  
ブラスリー ポール・ボキューズ  
大丸東京  
TEL. 03-5218-2211



[日本橋・イタリア料理]  
代官山ASO チェレステ  
日本橋店  
TEL. 03-3243-1820

北海道



[札幌・フランス料理]  
オーベルジュ・ド・リル  
サッポロ  
TEL. 011-632-7810



[札幌・イタリア料理]  
レストランテ イル・チェントロ  
ひらまつ  
TEL. 011-252-3471

神奈川



[仙石原・ホテル]  
ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート  
仙石原  
TEL. 0460-83-8981

静岡



[熱海・ホテル]  
ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート  
熱海  
TEL. 0557-52-3301

石川



[金沢・フランス料理]  
ジャルダン  
ポール・ボキューズ  
TEL. 076-261-1161



[金沢・フランス料理]  
カフェ&ブラスリー  
ポール・ボキューズ  
TEL. 076-261-1162

愛知



[名古屋・フランス料理]  
オーベルジュ・ド・リル  
ナゴヤ  
TEL. 052-527-8880



[名古屋・フランス料理]  
ブラスリー ポール・ボキューズ  
ラ・メゾン  
TEL. 052-563-4455

三重



[賢島・ホテル]  
ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート  
賢島  
TEL. 0599-65-7001

奈良



[桜井・ホテル]  
オーベルジュ・ド・ぶれざんす  
桜井  
TEL. 0744-49-0880



[春日野・イタリア料理]  
レストランテ  
オルケストラータ  
TEL. 0742-20-7321

京都



[高台寺・料亭]  
高台寺 十牛庵  
Tel. 090-2760-9634 (開業前)  
2017年9月23日オープン



[高台寺・フランス料理]  
レストランひらまつ 高台寺  
TEL. 090-2760-9536 (開業前)  
2017年9月19日オープン

大阪



[中之島・フランス料理]  
ラ・フェット ひらまつ  
TEL. 06-6233-1139

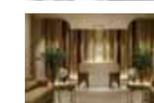


[西梅田・イタリア料理]  
レストランテ ル・ミディ  
ひらまつ  
TEL. 06-4797-7681

福岡



[博多・フランス料理]  
レストランひらまつ 博多  
TEL. 092-263-6231



[天神・イタリア料理]  
レストランテASO 天神  
TEL. 092-724-0600



[博多・フランス料理]  
ブラスリーポール・ボキューズ  
博多  
TEL. 092-413-5110

フランス・パリ



[16区・フランス料理]  
レストランひらまつ パリ  
TEL. 01 56 81 08 80

## 株主様に向けた 取り組み

日本で唯一高級レストラン群をもって上場をした当社グループは、「株主様＝顧客」という基本概念を一貫して推し進めております。当社の展開するレストラン、ホテルの経営における生命線は、個店毎にいかにか顧客数を確保するかであり、株主様に顧客となっていたくことを我々の目標にしております。レストラン、ホテルのご利用につきましては、社員割引制度と同等の待遇をもってお迎えさせていただくなど、本年度も株主様に「株主である喜び」を感じていただける優待制度を以下の通り実施してまいります。ぜひレストランやホテルのご利用を通じて多くの株主様に心豊かなひとときをお過ごしいただけますと幸いです。



### 1 レストランにおけるご飲食代の割引、 ホテルにおける宿泊代、ご飲食代の割引

**20%割引 = 5単元(500株)以上保有**

**10%割引 = 1単元(100株)～5単元(500株)未満保有**

- ・保有株数に応じたご優待カードを発行いたします。
- ・株主様ご本人がご同伴の上、ご優待カードをご提示いただいた場合に限り割引いたします。
- ・対象期間中であれば、何度でもご利用いただけます。
- ・他の特典・サービス等との併用はできません。
- ・パーティ(20名様以上でのご利用)ではご利用いただけません。



### 2 ご婚礼における ご飲食代の割引

1単元(100株)以上保有の株主様を対象として、当社レストランにて株主様ご本人がご披露宴を行う場合、ご婚礼ご飲食代の10%を割引いたします。



### 3 年間100回の株主様フェア開催

「株主様フェア」は、株主様のみがご参加いただける特別なお食事会です。年間100回の開催を目標としており、1単元(100株)以上保有の株主様および同伴のお客様を、特別価格にてご招待しております。「株主様フェア」では、当社グループの役員が参加し、最新のトピックスを株主の皆様と直接お話しさせていただいております。株主様にはレストランの魅力を感じいただき、当社グループへのご理解を更に深めていただきたいと思います。



### 4 通信販売「ひらまつオンライン」 におけるワイン代の割引

当社グループ独自のルートにより買い付けを行っている蔵出しのワインを販売しております。1単元(100株)以上保有の株主様を対象として、保有株数に関わりなくワイン代の20%を割引いたします。

<http://www.hiramatsu-online.jp>

### 5 お食事券ご優待販売

当社全国レストランでご利用いただける共通お食事券をご用意しております。レストランにおけるご飲食の割引同様、保有株式数に応じてご優待価格にて販売しております。詳しいご購入方法は、ひらまつの公式ホームページをご参照ください。

<https://www.hiramatsu.co.jp/ticket/>





## 2017年9月 京都に2店新規出店



藤原 誠

### ひらまつ初の料亭 「高台寺 十牛庵」

2017年  
9月23日  
オープン

豊臣秀吉と正室・ねねが愛した街、京都・高台寺。京都市の歴史保存地区として、美しい街並みに深い歴史と風情を感じる地です。その格式高い地に佇む「高台寺 十牛庵」は、明治40年に数寄屋作りの名工・上坂浅次郎ならびに北村捨次郎により建築された館と、庭師七代目小川治兵衛が作り上げた庭園を有する、日本でも有数の歴史的建築物。長きにわたり、京都の宝として多くの人々を魅了してきました。この名建築を舞台に、2017年9月、ひらまつによる初の和食料亭「高台寺 十牛庵」が誕生いたします。亭主兼料理長を務めるのは、永年、京都の料亭で料理長を務めた藤原誠。茶の心を表現する一期一会のお料理で皆様をお迎えいたします。

#### 高台寺 十牛庵

**住 所** 京都府京都市東山区高台寺樹屋町353  
**お問合せ** TEL. 090-2760-9634 (開業前)  
**E-MAIL** ja@hiramatsu.co.jp  
**営業時間** 昼の部 11:30 ~ 12:30 (L.O.)  
 夕の部 17:30 ~ 19:30 (L.O.)  
 ※お客様のご希望にて承ります。

**メニュー** 昼・夕 コース料理のみ: ¥20,000より  
 (税・サービス料15%別)  
 ※コース価格は変更になる  
 可能性がございます。

**定休日** 不定休

### 京都発のフランス料理 「レストランひらまつ 高台寺」

2017年  
9月19日  
オープン

八坂の塔を手に京都の街並みを感じ、遠く北山・西山を眺める地に位置する「レストランひらまつ 高台寺」。地上4階建ての瀟洒な館は、日本文化とフランス文化が出会う場所。京都の粋を極めた食材に、伝統的なフランス料理の装(しょう)をまとわせた美しいお料理が最高のひと時を彩ります。店を守るのは、ひらまつにて長きにわたり技と心を磨き上げた店主兼料理長 大原正雄、マダム 大原美香、支配人 大池博之。彼らにより作り上げられる調和は、「レストランひらまつ 高台寺」の魅力の一つ。温かなおもてなしの中、京都発のフランス料理を心ゆくまで堪能ください。



大原 正雄

大原 正雄 1984年北海道生まれ。東京、札幌、パリ、金沢、大阪にて修行。  
 大原 美香 1985年山口県生まれ。福岡、名古屋、大阪、東京にて修行。  
 大池 博之 1985年神奈川県生まれ。東京にて修行。

#### レストランひらまつ 高台寺

**住 所** 京都府京都市東山区高台寺樹屋町353  
**お問合せ** TEL. 090-2760-9536 (開業前)  
**E-MAIL** rhk@hiramatsu.co.jp  
**営業時間** 昼 11:00 ~ 13:00 (L.O.)  
 夜 17:30 ~ 20:30 (L.O.)  
 ※お客様のご希望にて承ります。

**メニュー** 昼のコース: ¥5,000、¥7,000  
 夜のコース: ¥12,000、¥15,000  
 (税・サービス料10%別)  
 ※コース価格は変更になる  
 可能性がございます。

**定休日** 不定休

両店とも一般予約開始は7月23日(日)を予定しております。

※株主様をはじめとする多くのお客様からのご要望をお受けし、当初予定しておりました8月24日(木)の予約開始を7月23日(日)に変更させていただきました。

<https://www.hiramatsu.co.jp/kyoto/>



# The Artists

輝ける表現者たち

## 自身の料理や自身のお店の最新情報を SNSを通じて発信してまいります



当社グループは1982年1軒のフランス料理店からスタートしました。その後新たなお店を任せられるシェフには、常にグループ内から育った料理人を抜擢してまいりました。35年かけて築き上げたそのシェフたちのエキップ(仲間)は、今や日本全国そしてパリにまで広がっています。表現者であるこの料理人たちがこそが当社グループを支える心臓部でもあります。株主の皆様そして多くのお客様に、SNSを通じ自らの言葉で料理やお店の最新情報をお届けしてまいります。

<https://www.hiramatsu.co.jp/artist/>



## 上質を知る大人のグルメプラン「オトぐる」が好評

上質を知る大人のグルメプランとして、60代以上の方を対象に、量より質を重視した特別なコース料理を各店にてご用意しております。美味しいものは食べたいけれど、量は少なめにとご希望されるご年齢層のお客様に大変お喜びいただいております。団体でのご利用や、ご両親へのプレゼントなど、広く活用をいただいております。



## ワインメーカーコラボレーション メーカーズディナー開催

3月にオープンしました「六本木テラス フィリップ・ミル」では、ワインメーカーとのコラボレーションイベントを定期的で開催しております。ワインメーカーの醸造家をお招きし、お客様に直接ワインについてご紹介いただきます。メーカーとの特別イベントならではの希少なワインをグラスで楽しむことができると大変ご好評をいただいております。

## 最新の情報を メールマガジンにてご案内

ひらまつグループ各店のプロモーションやイベントの情報が満載のメールマガジンを配信しております。各店で開催するイベントやプロモーションのお知らせはもちろんのこと、季節ごとに変わる新メニューなどの情報をいち早くお届けしております。ぜひご登録ください。

※特別イベントやプランの中には、株主様のご優待の一部対象外となるものも含まれます。

<https://www.hiramatsu.co.jp/mailmember/>



必要事項を入力の上「次へ」を押してください。確認画面で「登録」を押していただく登録完了です。

業績ハイライト

連結財務諸表等

連結貸借対照表(要旨)

(単位:千円)

科目	2016年3月期 (34期)	2017年3月期 (35期)
資産の部		
流動資産	5,210,695	9,578,627
現金及び預金	2,801,830	7,245,154
固定資産	9,956,908	10,564,938
有形固定資産	8,218,710	8,668,772
無形固定資産	50,659	45,729
投資その他の資産	1,687,538	1,850,436
資産合計	15,167,604	20,143,565
負債の部		
流動負債	5,209,578	5,657,838
固定負債	5,086,096	10,148,294
負債合計	10,295,675	15,806,132
純資産の部		
株主資本合計	4,767,779	4,252,524
資本金	1,213,540	1,213,540
資本剰余金	1,464,120	1,464,120
利益剰余金	7,861,290	8,346,024
自己株式	△5,771,171	△6,771,161
為替換算調整勘定	104,149	81,588
純資産合計	4,871,928	4,337,433
負債純資産合計	15,167,604	20,143,565
ROA(※1)	15.0%	10.8%
ROE	32.4%	25.7%

※1 総資産経常利益率

連結損益計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	2016年3月期 (34期)	2017年3月期 (35期)
売上高	11,815,722	11,507,884
売上原価	4,701,339	4,671,126
販売費及び一般管理費	4,754,284	4,942,762
営業利益	2,360,098	1,893,995
営業外収益	57,482	62,877
営業外費用	64,401	44,965
経常利益	2,353,180	1,911,907
特別利益	1,909	141,357
特別損失	—	534,304
税金等調整前四半期純利益	2,355,090	1,518,960
法人税等合計	777,599	403,943
当期純利益	1,577,491	1,115,017

POINT

経営成績のポイント

ホテル事業が本格スタートした35期は重要かつ躍進的な年となり、売上にも貢献しましたが、リブランド・改装のため、既存3店舗を一時的に閉鎖したことなどにより減収となりました。経費面におきましては、新店の開業費や既存店への再投資、人員強化のための積極投資や、特別損失(創業者功労金)などにより減益となりましたが、経常利益率16%台を確保し、新規出店の準備を整えることができました。

POINT

財政状態のポイント

総資産は4,975百万円増加し20,143百万円となりました。将来の投資に向け、低金利での調達を先行し、現預金が増加したこと、及び減収の影響も受け、一時的にROAが低下いたしました。引き続き戦略的なB/Sを意識しつつ、安定的な経営を推進してまいります。

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位:千円)

科目	2016年3月期 (34期)	2017年3月期 (35期)
営業活動によるキャッシュ・フロー	1,829,750	979,192
投資活動によるキャッシュ・フロー	△1,958,037	△102,302
財務活動によるキャッシュ・フロー	△2,455,497	3,567,104
現金及び現金同等物の期末残高	2,801,830	7,245,154

POINT

キャッシュ・フロー状況のポイント

営業CFは979百万円となりました。金融緩和の影響を利用し、将来の投資に向けた資金を低金利で先行して調達した結果、期末の現金残高は7,245百万円となりました。

配当金について

	2017年3月期 (35期)実績	2018年3月期 (36期)最低配当金額
中間配当金	9.00	7.00
期末配当金	11.00	9.02
一株当たり配当金	20.00	16.02
配当性向	普通配当30% + 創業35周年記念配当6%	30.00%

※35期は、創業35周年を記念し、株主の皆様へより積極的に還元すべく、従来の配当性向に20%上乗せした36%を配当性向とし、1株当たりの配当金を20円とさせていただきます。

株主様へのお約束

当社グループは、株主の皆様への利益還元を経営の最重要政策の1つとして位置付けており、今後のレストラン・ホテル事業推進の為の設備投資、及び企業体質強化のための内部留保を勘案したキャッシュ・フロー重視の経営を目指しつつ、業績に裏付けられた成果の配分として、配当性向30%超を目処とした最低配当金額の設定を基本方針としております。

業績ハイライト

株式の状況

発行可能株式総数 180,000,000株  
 発行済株式の総数 48,604,200株  
 株主数 15,722名

大株主

株主名	所有株数(株)	議決権比率(%)
平松 博利	4,406,000	12.58
エヌ・ティ・ティ都市開発株式会社	1,500,000	4.28
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	1,374,300	3.93
ひらまつ社員持株会	1,336,100	3.82
平松 慶子	1,242,600	3.55
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	808,900	2.31
中川 一	724,700	2.07
株式会社三井住友銀行	600,000	1.71
株式会社ヨックモックホールディングス	600,000	1.71
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口5)	501,000	1.43

(注) 議決権比率は自己株式(13,589,639株)を控除して計算しております。

会社概要 (2017年3月31日現在)

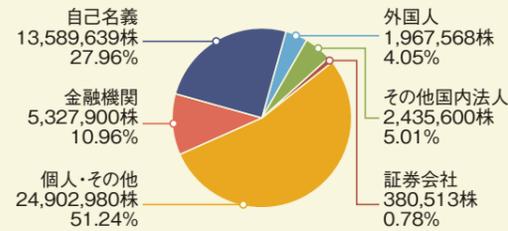
商号 株式会社ひらまつ(Hiramatsu Inc.)  
 (証券コード 2764 東証1部)  
 本社所在地 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿4-17-3  
 創業年月日 1982年4月8日  
 資本金 1,213,540,054円

役員 (2017年4月1日現在)

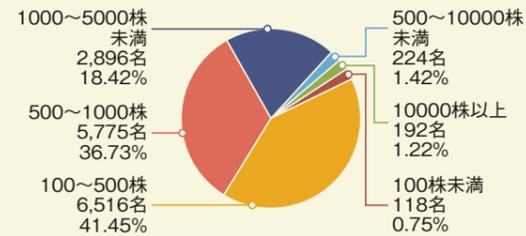
代表取締役社長 陣内 孝也	取締役 熊谷 信太郎	執行役員 植杉 かおり	執行役員 砂山 さおり
代表取締役副社長 服部 亮人	取締役 永露 英郎	執行役員 大嶋 浩一	執行役員 田栗 諭
取締役 中谷 一則	取締役 額賀 古太郎	執行役員 重川 龍子	執行役員 仲野 真理子
取締役 長谷川 幸太郎	監査役 鈴木 保夫	執行役員 楠 優	執行役員 平松 慶子
	監査役(非常勤) 江頭 啓輔		
	監査役(非常勤) 唐澤 洋		

所有者・所有株式数別株式分布状況

所有者別株式数比率



所有株式数別株主数比率



従業員数 659名  
 店舗数 東京都 18 大阪府 2  
 福岡県 3 奈良県 2  
 北海道 2 三重県 1  
 愛知県 2 静岡県 1  
 石川県 2 神奈川県 1  
 パリ 1

株主メモ

決算期日 毎年3月31日  
 定時株主総会 毎年6月  
 上記基準日 毎年3月31日  
 配当金支払株主確定日 期末配当金 3月31日  
 中間配当金 9月30日

公告掲載場所 <https://www.hiramatsu.co.jp/ir/>  
 株主名簿管理人 〒100-8233 東京都千代田区丸の内1-4-1  
 三井住友信託銀行株式会社

郵便物送付先 〒168-0063 東京都杉並区和泉2-8-4  
 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部

(電話照会先) 電話 0120-782-031(フリーダイヤル)  
 取次事務は三井住友信託銀行株式会社の本店及び全国各支店にて行っております。

(お知らせ) 各種手続用紙のご請求は、下記株主名簿管理人三井住友信託銀行のホームページをご利用ください。  
 ホームページ <http://www.smtb.jp/personal/agency/index.html>

株式に関する「マイナンバー制度」のご案内

市区町村から通知されたマイナンバーは、株式の税務関係のお手続きが必要となります。このため、株主様から、お取引の証券会社等へマイナンバーをお届出いただく必要がございます。

株式関係業務におけるマイナンバーの利用

法令に定められたとおり、支払調書には株主様のマイナンバーを記載し、税務署へ提出いたします。

主な支払調書

※ 配当金に関する支払調書  
 ※ 単元未満株式の買取請求など株式の譲渡取引に関する支払調書

マイナンバーのお届出に関するお問合せ先

証券口座にて株式を管理されている株主様  
 お取引の証券会社までお問合せください。

証券会社とのお取引がない株主様

下記フリーダイヤルまでお問合せください。  
 三井住友信託銀行 証券代行部  
 フリーダイヤル 0120-782-031

マイナンバーの利用範囲には株式の税務関係手続きも含まれます。株主様はお取引の証券会社等へマイナンバーをお届出ください。