

# BUSINESS REPORT

第24期 | 2024年4月1日から2025年3月31日まで

証券コード:6082





代表取締役社長 江見 朗

株主の皆様におかれましては、日頃より当社グループ事業へのご理解とともに厚いご支援を賜り、心より御礼申し上げます。

ここに第24期(2025年3月期)の営業状況を報告し、将来の成長を見据えた新たな事業展開と今後の見通しを説明させていただきます。ご一読のほどお願い申し上げます。

## フードデリバリーの成長のチャンスを掴み、

### ■ 第24期の営業状況を振り返って

現在の宅配食市場は、利便性の高いフードデリバリーが消費者のライフスタイルに定着し、コロナ禍を機に拡大した市場規模を維持しているものの、物価の上昇を受けて生活防衛意識が強まり、さらなる利用増加の阻害要因となっています。また原材料価格の高騰や人件費の上昇などコスト環境の悪化が続いており、これを購買力やスケールメリットでカバーできる大手事業者と、克服が困難な中小事業者の二極化が進んでいる状況です。

そうした中で当社グループ事業は、参入障壁が高い宅配寿司業態を主力とし、競合先がほぼ存在しない環境下で、リスクを回避しながら成長へのコマを着実に進めています。

この1年間の営業状況は、大型連休やお盆、年末年始など繁忙期の売上が堅調に推移しましたが、前期に実施した一部直営店舗の閉店や「ファインダイン」のサービス終了が影響し、また足もとも不採算店舗の整理と新規出店の抑制を継続したことなどから、減収となりました。利益面は、円安による仕入れ価格の高騰の影響が大きく、2024年10月には価格改定を実施し、売上原価の改善を図ったものの、減益を余儀なくされました。

以上の結果、第24期(2025年3月期)の連結業績は、売上高233億93百万円(前期比2.5%減)、営業利益7億81百万円(同26.8%減)、経常利益7億21百万円(同29.5%減)、親会社株主に帰属する当期純利益3億33百万円(同8.6%減)となりました。

### ■ 将来の成長を見据えた事業展開

第23期(2024年3月期)に始動した3か年中期経営計画は、重点テーマのうち「セカンドブランドの強化」における検証と「店舗の海外展開」の検討に時間を要し、また利益成長の進捗に目標値との乖離が生じているため、これを取り下げました。今後の計画については、事業環境などを総合的に勘案し、合理的な策定が可能になった段階でお知らせ申し上げます。

一方で当社グループは、今後の成長に向けた新規事業・新業態開発の手を緩めることなく、積極的な試行を継続しています。その中で今、私自身が最も期待し、陣頭指揮を執って開発を進めているのが、2024年12月に岐阜県岐阜市に1号店をオープンした店内飲食の蕎麦業態「最上(もがみ)製麺」です。自信作の

## 進化を見据えて飛躍していきます。

「冷やしためき」をはじめ、独自配合で麺の風味とのど越しの良さにこだわった本格蕎麦を、「銀のさら」の豊富な寿司メニューや丼メニューと合わせて、低価格で味わっていただけるセルフサービスの和食業態として開発しました。今後、直営で複数店舗を出店し、グループ事業の新たな柱に育てたいと考えています。

2025年1月には、店内飲食業態の新たな展開として、鰻メニューを三段重でご提供する「鰻のぼり」の1号店を東京都品川区にオープンしました。斬新なスタイルと高品質なサービスで、一口ごとに異なる味わいが楽しめるうな重をご提供します。

この他には、お客様が自ら握って仕上げ、家庭でお楽しみいただく冷凍寿司キット「ご自宅にぎり寿司」を2024年10月に発売し、また2025年3月には、タイ・バンコクの最新型商業施設に当社グループ初の海外イトイン業態となる本格和食レストラン「SUSHI&UNAGI GIN SARA」を出店しました。

足もとの業績が厳しい中でも、将来の事業拡大を見据え、こうした意欲的なチャレンジを進めることができるのは、近年進めてきたベンチャー投資がしっかりと成果を上げ、バランスシートの健全性が担保されているためです。当社グループは、業績回復に向けて既存ブランドの強化に努めるとともに、収益基盤の強化と新たな成長性の確保を図り、企業価値を高めていきます。

第25期(2026年3月期)は、Web広告を中心とする販売促進及び認知度向上施策を拡充しつつ、「銀のさら」創業25周年プロジェクトによるキャンペーン企画を展開し、お客様のご利用拡大につなげていきます。また2025年4月には、「銀のさら」「釜裏」



「すし上等」の商品全面リニューアルを実施しています。

これらの取り組みによる売上寄与に加え、利益面においても営業外費用の減少が見込まれることから、第25期の連結業績は、売上高234億30百万円(当期比0.2%増)、営業利益8億7百万円(同3.3%増)、経常利益8億4百万円(同11.5%増)、親会社株主に帰属する当期純利益4億29百万円(同28.9%増)と、増収・増益を予想しています。

### ■ 株主の皆様にお伝えしたいこと

今回の期末配当は、予定通り1株当たり15円(前期同額)を実施しました。今後も当面は、同水準の配当を継続させていただく考えですが、早期の業績回復と成長軌道への回帰により利益を拡大し、株主還元を拡充すべく努力してまいります。

これからのフードデリバリーは、社会変化とテクノロジーの発展を受けて進化し、市場をさらに広げていくでしょう。その中で当社グループは、さらなる成長へのチャンスを掴み、積極果敢な挑戦で豊かな未来を築き上げていきます。株主の皆様におかれましては、これからも長きにわたり当社グループ事業への厚いご支援を賜りますようお願い申し上げます。

ケータイ、スマホの読取機能で簡単アクセス

**IRメールマガジン**  
当社では最新のIR情報をお届けするIRメールマガジンにて、決算関連やニュースリリースなどの情報を発信しています。ご登録は当社コーポレートサイトのIR情報ページから簡単に行うことができます。  
<https://ir.rideonexpresshd.co.jp/ja/mail.html>



---

**財務ハイライト**  
コーポレートサイトで財務ハイライトページをご確認いただけます。  
<https://ir.rideonexpresshd.co.jp/ja/finance/highlight.html>

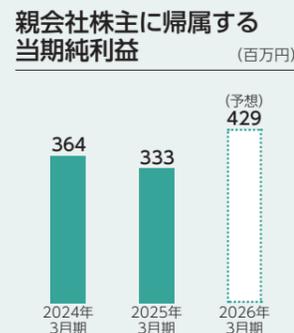


---

**決算説明会**  
WEB動画にて配信をしておりますので、ぜひご参照ください。  
<https://webcast.net-ir.ne.jp/60822505/index.html>



### 連結業績



# ご家庭での生活を『もっと美味しく、もっと便利に』 ライドオンエクスプレスグループのビジネス



拠点ブランドとして宅配寿司「銀のさら」を、  
複合化ブランドとして宅配御膳「釜寅」、宅配寿司「すし上等」を展開

デリバリーサービス事業として、宅配寿司「銀のさら」、宅配御膳「釜寅」、宅配寿司「すし上等」を展開しています。「銀のさら」1拠点を核に、複数ブランドを出店することで、店舗設備・物流インフラ・食材・人財・顧客データなどを共有し、高い生産性を実現しつつ売上の拡大につなげます。テイクアウト需要にも応え、利便性向上とニーズを取り込む体制を構築。皆様に愛されて「銀のさら」は2025年に創業25周年を迎えることができました。



## CHECK! おかげさまで「銀のさら」は25周年を迎えました

### ● 25個の企画で笑顔を届ける周年プロジェクト

2025年3月に「銀のさら」は創業25周年を迎えました。感謝を込めて、25個の企画で「笑顔」を届ける25周年プロジェクトを実施中です。「笑顔」をテーマとしたプレゼント企画やデリポイント特典など、お得で楽しい思わず笑顔になる企画が満載。この特別な25周年イヤーに、多くのお客様へ全力で「笑顔」をお届けいたします。



詳細はHPへ  
[https://www.ginsara.jp/campaign/25th\\_anniversary/](https://www.ginsara.jp/campaign/25th_anniversary/)

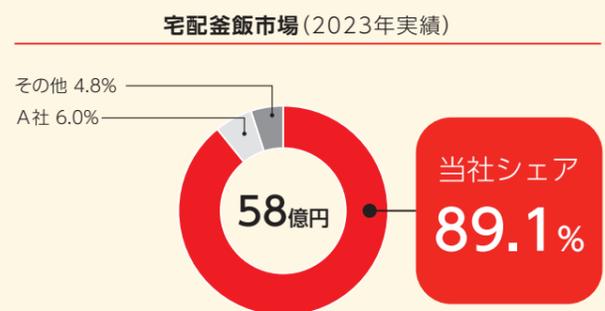
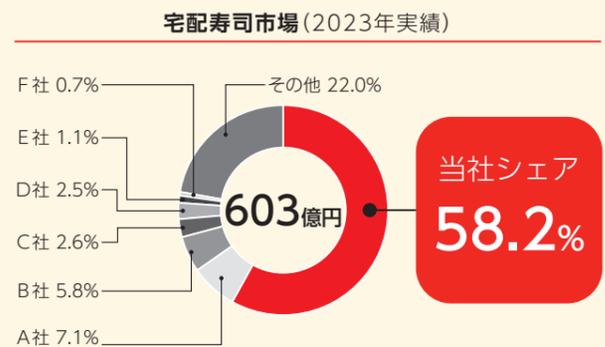
### ● 「笑顔」テーマの25周年ロゴ

25周年のロゴは、「銀のお皿」と「25th」をモチーフに、にっこり笑顔を表現。美味しいものが生み出す幸せなひとときと笑顔をテーマにしました。

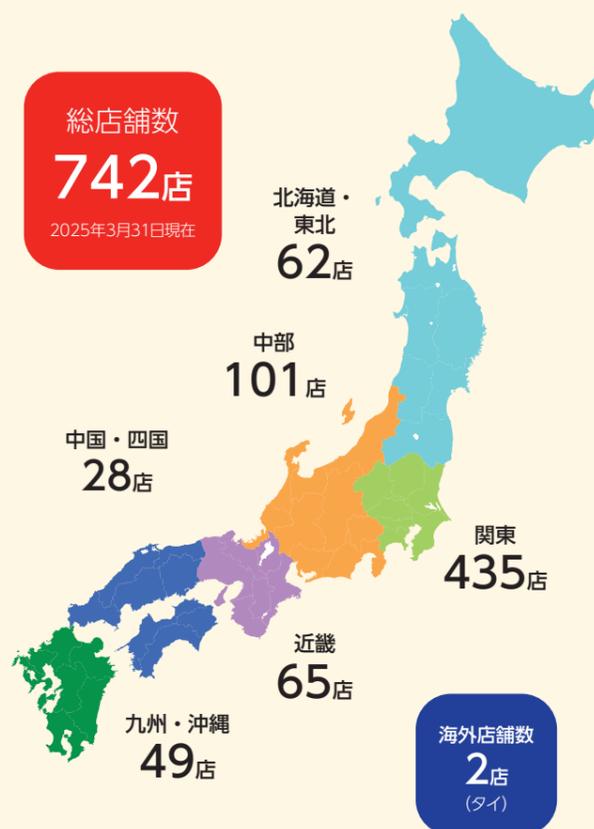


## 宅配寿司・釜飯市場 シェアNo.1

当社グループは全国に出店しデリバリーサービスを展開。高効率な事業を展開し、宅配寿司・釜飯市場において圧倒的No.1のシェアを獲得しています。



株式会社富士経済 「外食産業マーケティング便覧2024(2023年実績)」より



多様なシーンや幅広い顧客層に向け  
2025年4月に商品全面リニューアル



本格的なお寿司をお手頃にご提供。厳選された自慢のネタを、ふんわり炊いたすし飯とともに、一貫一貫、ご注文をいただいてからお作りしています。ハレの日から休日のひとときまでさまざまなシーンに合った桶をご用意。地域限定商品や、幅広い年齢層に楽しんでいただけるメニューを展開しています。



ひとつひとつ釜で炊き上げた釜飯。薬味・だし汁・漬物を添えた御膳スタイルで、薬味と一緒に味わったり、おだしをかけてお茶漬けにと「一度で三度美味しい釜寅流」の食べ方を楽しんでいただけます。釜寅は2024年に20周年を迎え、感謝を込めて3~9月に20周年キャンペーンを行いました。



## タイ「One Bangkok」内に、 新業態の本格和食レストランを初出店

タイ・バンコクの中心部「One Bangkok」内の商業施設に、本格和食料理を提供する新業態「SUSHI&UNAGI GIN SARA (すし&うなぎ ぎんさら)」を、2025年3月31日に出店しました。当社では海外初となるイートイン形式での本格和食レストランです。近隣には各国の大使館や高級ホテルなどが立ち並び、「One Bangkok」に住む方や働く方をターゲットとしているため、華やかさと美味しさを追求した商品を開発しました。手の届きやすい価格帯での設計に努めています。



# ライドオンエクスプレスグループのサステナビリティの取り組み

当社グループでは、「ご家庭での生活を「もっと美味しく、もっと便利に」」をビジョンに、さまざまなサステナビリティの取り組みを活発に行っています。

## PICK UP 1 応募者1,000組超え！「銀のさら」初の食育プロジェクトを開催

まずは、「和食」や「お寿司」の歴史、「魚」について勉強。子どもたちは真剣に話を聞いてくれました。サーモンの養殖場・加工場の動画ではその流れに驚き思わず歓声も。



2024年7月21日に、ライドオンエクスプレス初の食育プロジェクト「夏休み大企画 ～夏だ！寿司だ！親子でお寿司作り体験！～」を実施しました。子どもたちが魚やお寿司について勉強し、お寿司作りから食べるまで全ての流れを体験するプログラムです。応募者1,000組の中から、8組の親子にご参加いただきました。イベント後には「自分で作ったらいつも食べないネタもおいしく感じた」、「子どもがすごい興味深く取り組んでいたのが良かった、記念に残ったと思う」などの感想をいただきました。

本施策を新たな一歩として、今後も食育活動の可能性を模索しながら、企業理念である「相手の幸せが自らの喜びと感ずる境地」を目指してさまざまな活動をしてまいります。

1 学ぼう



2 作ろう

正しい手の洗い方から始まり、自分でネタを切って握っていきま。何度も繰り返してトライし、だんだんと綺麗なお寿司が作れるように。



3 食べよう

いよいよ完成！自分で作ったお寿司を、お父さん・お母さんと一緒に食べます。



4 表彰式

全て終わった後は表彰状とメダルを贈呈。

## 社員の思いからプロジェクトが誕生

本企画は、当社若手社員が有志で集まった勉強会で、持続的な「社会貢献活動」を行おうという意見から誕生しました。まず社員の家族を対象にトライアルを実施し、初の社外での一般公募に。企画提案者の思いをお伝えします。

## 子どもたちに「知る喜び」「作る喜び」を

「(当社も)自然環境や社会に生かされている者として、一層社会に目を向けた活動をしていかなければならない」と考えてこの企画を提案しました。これまで当社は、適宜災害時の食事提供などは実施しているものの、継続的な「社会貢献活動」はしていませんでした。そのため、「銀のさら」のお寿司のデリバリー事業で培った「食」や「魚」「お寿司」に関するノウハウを活かした、子どもたちに「知る喜び」「作る喜び」をお伝えしたいと考えて、食育プロジェクトを提案しました。



食育プロジェクトリーダー 大塚 勇輝 (FCサポート部)

## PICK UP 2 岩手県洋野町の「増殖溝を活用した藻場の創出・保全活動」へ出資

ライドオンエクスプレスは、当社の事業活動によって排出したCO<sub>2</sub>の一部をカーボン・オフセットする目的で、岩手県洋野町が実施するブルーカーボンに関する取り組み「増殖溝」を活用した藻場の創出・保全活動に対する「Jブルークレジット」10[t-CO<sub>2</sub>]分を購入し、2024年7月31日に認証されました。今回の出資は日本全国の寿司チェーン運営会社での参画は初の試みとなります。

岩手県洋野町では「ウニの安定供給を目的とした増殖溝」で、ブルーカーボン事業という視点においても、意義のある活動を行っています。増殖溝で醸成された「藻場」が、光合成によりCO<sub>2</sub>を吸収することで炭素を貯留し、深海に流されることで脱炭素につながります。



全国2位の水揚げを誇る洋野町のウニ。先人の知恵による増殖溝が育んできた大切な天然資源。

**増殖溝とは**  
海水とウニのエサとなる海藻類が安定的に流れ込みやすくなるよう人工的に海岸の岩盤に掘った溝のこと。洋野町の「ウニの増殖溝」は、約8,500万年前に形成された種市層と呼ばれる地層の岩場を利用し50年以上前に作られた。

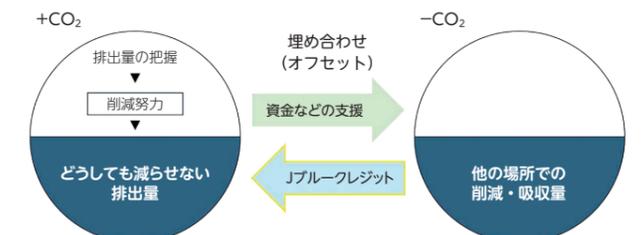


### 「ブルーカーボン」とは

沿岸・海洋生態系に取り込まれ、そのバイオマスやその下の土壌に蓄積される炭素のこと。

### 「Jブルークレジット」とは

ブルーカーボンを定量化し、取引可能なクレジットとして活用する手法で、ジャパンブルーエコノミー技術研究組合(JBE)が、独立した第三者委員会による審査・意見をを経て、認証・発行・管理する独自のクレジット。



## TOPIC 1 「銀のさら」直営全店舗が完全LED化

2024年11月に「銀のさら」の直営店舗全103店舗の照明を全てLED化。これにより、年間の電気使用量が前期比176,477kwh削減見込みとなります。



## TOPIC 2 使い捨て用寿司桶容器の厚さを0.1mm削減

「銀のさら」で採用する使い捨て用のプラスチック製の容器の厚さを0.1mm削減しました。全体平均値で13.3%のプラスチック量を減量し、年間で約49.7トンのCO<sub>2</sub>削減見込みとなります。



CLOSE UP

## 新たな取り組み

当社グループでは、冷凍食品、新業態店舗など、さまざまな新分野への取り組みにも注力しています。

### 自分で握って仕上げる！

### 企業初の冷凍寿司

### 『ご自宅にぎり寿司』

2024年10月15日、「銀のさら」初の冷凍寿司商品「ご自宅にぎり寿司」が誕生。第1弾『ご自宅にぎり寿司(岩手県秋)』は岩手県内の道の駅やアンテナショップ及びオンラインサイトにて期間・数量限定で販売しました。第2弾『ご自宅にぎり寿司 鹿児島』は、2025年1月17日から鹿児島県内で限定販売いたしました。



食べる直前にシャリをレンジ調理・ネタを流水解凍し、ご自分で寿司を握って、楽しんでいただけます。

## サイドメニューでお寿司も食べられる蕎麦屋

### 「最上(もがみ)製麺」

2024年12月9日から岐阜県岐阜市で「最上(もがみ)製麺」第1号店の営業が開始。【美味しい蕎麦をお手軽に】をコンセプトに、お蕎麦をセルフサービス形式にて提供。蕎麦以外にも天ぷらや「銀のさら」のお寿司を食べることもでき、同一店舗で豊かな「和食」をお届けいたします。



## 三段重で提供する、新感覚のうな重体験

### 「鰻や のぼり大森店」

「鰻や のぼり」第1号店が2025年1月、東京都・大森駅北口徒歩3分にオープン。「鰻や のぼり」のうな重は、三段重で提供することで、一口ごとに異なる味わいを楽しめる仕掛け。視覚・味覚ともに楽しめる、今までにない新しいうな重体験をお届けします。



株主優待のご案内

● 優待対象基準

毎年3月31日現在の株主名簿に記載または記録された当社株式1単元(100株)以上保有の株主様を対象といたします。

● 優待内容

日本国内の宅配寿司「銀のさら」「すし上等」、宅配御膳「釜寅」店舗にてお使いいただける「株主ご優待券」を贈呈いたします。

また、宅配可能な店舗がない等の理由でご優待券をご利用されない方は、「お米」をお選びいただくことも可能です。



株主ご優待券見本

保有株式数	優待内容
100株以上 300株未満	「株主ご優待券 2,500円分」1枚 または 「お米2kg」
300株以上	「株主ご優待券 2,500円分」2枚(合計5,000円分) または 「お米2kg」2袋(合計4kg)

※「株主ご優待券」は、毎年、定時株主総会後の発送を予定しております。

● 優待券のご利用条件

- ご優待券は宅配寿司「銀のさら」「すし上等」、宅配御膳「釜寅」店舗にて、ご利用代金2,500円分としてご利用いただけます。  
※一部の店舗ではご利用いただけない場合がございます。
- 宅配可能な店舗につきましては、下記ウェブサイトにてご確認ください。



https://www.sushijoto.jp

- その他、詳細につきましては当社ホームページ等でご確認ください。  
https://ir.rideonexpresshd.co.jp/ja/yutai.html



コーポレートデータ (2025年3月31日現在)

会社概要

商号 株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス  
(英文商号) RIDE ON EXPRESS HOLDINGS Co.,Ltd.  
本社所在地 〒108-6317  
東京都港区三田三丁目5番27号  
設立 2001年7月  
資本金 10億9,139万円  
従業員数 3,270名/うち正社員361名(連結)  
事業内容 フードデリバリーチェーンの経営管理業務

役員 (2025年6月25日現在)

代表取締役社長 江見 朗  
取締役副社長 松島 和之  
取締役副社長 渡邊 一正  
常務取締役 富板 克行  
常務取締役 赤木 豊  
取締役(監査等委員) 齋藤 正夫  
取締役(監査等委員) 吉田 真  
取締役(監査等委員) 砂子 知香

(注) 取締役 齋藤正夫、吉田真、砂子知香は、社外取締役であります。

株式情報

発行可能株式総数 40,000,000 株  
発行済株式の総数 10,918,529 株  
株主数 28,623 名  
大株主

株主名	所有株式数(株)	持株比率(%)
株式会社エミ&Y	2,113,700	21.62
江見朗	738,769	7.56
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	699,000	7.15
松島和之	201,414	2.06
富板克行	172,683	1.77
株式会社日本カストディ銀行(信託口)	163,200	1.67
渡邊一正	128,005	1.31
水谷俊彦	84,000	0.86
THE BANK OF NEW YORK MELLON 140040	77,300	0.79
中村裕彰	67,900	0.69

※ 当社は自己株式1,140,586株を保有しておりますが、上記大株主から除いております。また、持株比率は自己株式を控除して計算しております。

株式分布状況



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 毎年6月開催  
定時株主総会の基準日 毎年3月31日  
単元株式数 100株

公告方法

電子公告の方法により行います。但し、やむを得ない事由により電子公告をすることができない場合は、日本経済新聞に掲載します。

株主名簿管理人

三菱UFJ信託銀行株式会社

同連絡先

三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部  
東京都府中市日鋼町1-1  
電話 0120-232-711(通話料無料)  
郵送先 〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号  
三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部

見直しに関する注意事項

本冊子に記載されている業績見直し等の将来に関する記述は、当社が現在入手している情報及び合理的であると判断する一定の前提に基づいており、実際の業績等はさまざまな要因により大きく異なる可能性があります。

株式会社 ライドオンエクスプレスホールディングス

〒108-6317  
東京都港区三田3-5-27 住友不動産東京三田サウスタワー17階  
https://www.rideonexpresshd.co.jp



この冊子は環境保全のため、植物油インキとFSC® 認証紙を使用しています。見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。