各 位

平成25年1月15日

会 社 名　株式会社王将フードサービス
代表者名　代表取締役社長　大東　隆行
（ コード番号　9936　 大証1部 ）
問合せ先　経営企画部(連絡先 075-592-1411)

平成24年12月 月次売上高等について

当社の平成24年12月度 月次売上高等について、下記のとおりお知らせいたします。

1．月次動向(直営店)

本年12月の直営店における全店売上高対前年同月比は 107.2%、既存店売上高前年同月対比は100.0%となりました。
その主たる要因は、前年同月と比べ週末の日・祝日が1日多いことによるものと考えております。

2．直営店　対前年同月比推移(売上高・客数・客単価)

(単位：売上・客数：% ／ 客単価：円)

	直営全店実績						直営既存店実績					
	売上高		客数		客単価		売上高		客数		客単価	
	前期	当期	前期	当期	前期	当期	前期	当期	前期	当期	前期	当期
4月	103.6	104.7	103.5	101.7	836	861	95.3	99.6	94.7	96.3	841	866
5月	100.8	102.7	101.2	99.5	834	860	92.7	97.3	92.7	93.8	839	865
6月	104.5	104.1	106.1	101.0	829	854	96.4	98.2	97.4	94.6	833	859
第1四半期　計	**102.9**	**103.8**	**103.5**	**100.7**	**833**	**859**	**94.7**	**98.3**	**94.9**	**94.9**	**838**	**863**
7月	104.0	103.2	104.0	100.4	833	856	96.4	97.3	95.9	94.0	837	861
8月	100.8	105.7	100.3	102.1	823	852	93.6	100.4	92.9	96.3	826	857
9月	104.6	106.8	104.8	103.0	823	854	98.3	100.5	98.2	96.2	826	860
第2四半期　計	**103.1**	**105.2**	**102.9**	**101.9**	**826**	**854**	**96.0**	**99.4**	**95.5**	**95.5**	**830**	**859**
第2四半期累計	**103.0**	**104.6**	**103.2**	**101.3**	**830**	**856**	**95.4**	**98.9**	**95.2**	**95.2**	**834**	**861**
10月	103.8	104.0	103.4	100.9	826	851	97.2	97.5	96.8	93.9	829	858
11月	104.1	107.7	102.2	104.7	833	857	97.4	100.6	95.6	96.9	836	864
12月	**104.1**	**107.2**	**103.2**	**105.1**	**840**	**857**	**99.1**	**100.0**	**97.8**	**97.2**	**843**	**864**
第3四半期　計	**104.0**	**106.3**	**102.9**	**103.6**	**833**	**855**	**97.9**	**99.3**	**96.7**	**96.0**	**836**	**862**
第1-3四半期累計	**103.3**	**105.1**	**103.1**	**102.1**	**831**	**856**	**96.2**	**99.0**	**95.7**	**95.5**	**834**	**861**
1月	102.3		101.3		843		97.5		96.3		845	
2月	108.8		106.1		853		103.6		100.7		855	
3月	106.8		104.5		857		101.1		98.5		861	
第4四半期　計	105.9		103.9		851		100.6		98.5		854	
第3-4四半期累計	104.9		103.4		842		99.2		97.6		845	
通期　累計	**104.0**		**103.3**		**836**		**97.3**		**96.4**		**839**	

注1．上記 売上、客数データは、前年同月実績との対比によるものであります。
注2．既存店とは、新規開店後15ヶ月以内の店舗、前年・本年同月の改装店舗を除いた店舗を対象としております。

3．12月の出退店について

	区分	店舗名	開店日	住　　所	床面積	客席数	駐車場
開店	直営店	イータウン砺波店	12月14日	富山県砺波市三島町11-22	66.0 坪	75 席	共同
		手稲前田店	12月22日	北海道札幌市手稲区前田6条11丁目1-16	57.1 坪	50 席	8 台
	ＦＣ店	前橋三俣店	12月17日	群馬県前橋市三俣町3丁目12-21	57.7 坪	55 席	23 台
		大山駅前店	12月19日	東京都板橋区大山東町56-6	29.6 坪	32 席	― 台

	区分	店舗名	退店日	住　　所	床面積	客席数	駐車場
閉店	直営店	―			- 坪	- 席	― 台
	ＦＣ店	桂東口店	12月31日	京都府京都市西京区桂野里町41-15	14.4 坪	21 席	― 台

4. 当期 店舗数推移（ 平成24年4月 ～ 平成25年3月 ）

当期の出退店計画は、直営38店、FC16店の新規出店と直営1店（退店）、FC3店の退店により、期末店舗数は672店を予定

	直営店			FC店			全 店		
	開店	閉店	月末店数	開店	閉店	月末店数	開店	閉店	月末店数
前期末店舗数			**409**			**213**			**622**
平成24年4月	4		413	1		214	5	0	627
5月	6		419	2		216	8	0	635
6月	1		420	1	▲ 1	216	2	▲ 1	636
7月	1	▲ 1	420	4		220	5	▲ 1	640
8月	3		423	1		221	4	0	644
9月	2		425	1	▲ 1	221	3	▲ 1	646
第2四半期累計	**17**	**▲ 1**	**425**	**10**	**▲ 2**	**221**	**27**	**▲ 3**	**646**
10月	1		426	1	▲ 1	221	2	▲ 1	647
11月	6		432	1	▲ 1	221	7	▲ 1	653
12月	2		434	2	▲ 1	222	4	▲ 1	656
平成25年1月									
2月									
3月									
累計	**26**	**▲ 1**	**434**	**14**	**▲ 5**	**222**	**40**	**▲ 6**	**656**

5. 全店フェア　12月実施・1月実施中について

- お客様へのサービスの一環と調理技術・料理の質的向上を目的として平成13年6月よりスタートした

定番メニューの月替りフェアの 12月の実施状況 及び1月実施・予定は以下のとおりです。

12/1（土）～ 12/15（土）	東日本：酢　豚	税込 525円 → 460円	／	西日本 ：みそラーメン	税込 504円 → 470円
12/16（日）～ 12/30（日）	東日本：油　淋　鶏	税込 550円 → 480円	／	西日本 ：ニラレバ炒め	税込 472円 → 420円
1/2（水）～ 1/15（火）	東日本：海 老 チ リ	税込 630円 → 530円	／	西日本 ：回　鍋　肉	税込 472円 → 400円
1/16（水）～ 1/31（木）	東日本：麻 婆 豆 腐	税込 472円 → 400円	／	西日本 ：海 老 チ リ	税込 609円 → 480円

【 1月2日～15日　フェア 】

【 東日本フェア 】



【西日本フェア】



【 1月16日～31日　フェア 】

【東日本フェア】



【 西日本フェア 】



6. 温暖化防止対策・食品リサイクル 及び 節電等への既設置状況、今後の取り組み予定について

電力各社(除：中部、中国、北陸)の値上申請を受けて、具体的な対策を検討中。取組の内容としては、照明部分、空調部分、厨房部分に分けて個々に対応・対策を検討中。

照明部分についてはLED等の高効率のものへの変更に加え、客席部をゾーンに区切り調光など制御機能を持たせる事で消費電力の削減につなげる。

空調部分については空調機の制御に加え、窓や外壁の断熱・遮熱、フィルターの点検清掃等により全体的に負荷を下げる。

厨房部分については、個々の厨房機器の電力負荷を調査し対象機器毎に対策を実施する。

照明の省エネ対策：宝ヶ池店、北白川店において、店内照明をLED化。照明部分の負荷を約30%程度低減できる見込み。

空調の省エネ対策：店舗の西面、南面の窓に遮熱コーティングを実施中。外壁の断熱についても導入開始。効果が見込める店舗においては順次実施予定。

店舗での創エネ対策：調理の熱を利用し発電する「発電鍋」の試作品が完成。耐熱性・安全性等の確認が出来次第、実地テストに入る。

節水対策：個々の店舗において、売上当りの水道使用量を算出し、大きく範囲を外れるところについては臨店し原因を確認。継続的に実施する事で漏水の早期発見などにもつながる。

食品リサイクル対策：店舗での生ゴミ処理機によるリサイクル(肥料化)に加え、工場から発生する加工残さについても、飼料原料として有価にて流通。肥料については協力農場でキャベツの生産を依頼し店舗での食材として使用中。