各 位

平成25年3月11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25年2月 月次売上高等について

当社の平成25年2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2月の直営店における全店売上高対前年同月比は101.5%、既存店売上高前年同月対比は95.0%となりました。
その要因としては、閏年に当たった前年同月に比べ本年は営業日数が1日少なかったこと、天候不順の日が多かったこと等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	107.2	101.3	105.3	843	858	97.5	100.2	96.3	97.5	845	864
2月	**108.8**	**101.5**	**106.1**	**101.8**	**853**	**850**	**103.6**	**95.0**	**100.7**	**94.5**	**855**	**856**
3月	106.8		104.5		857		101.1		98.5		861	
第4四半期　計	105.9	104.4	103.9	103.6	851	854	100.6	97.6	98.5	96.1	854	860
第3-4四半期累計	**104.9**	**105.5**	**103.4**	**103.6**	**842**	**855**	**99.2**	**98.7**	**97.6**	**96.0**	**845**	**861**
通期　累計	**104.0**	**105.0**	**103.3**	**102.3**	**836**	**855**	**97.3**	**98.8**	**96.4**	**95.6**	**839**	**861**

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。

3．2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	阪南箱作店	2月22日	大阪府阪南市箱作3520-1	60.0 坪	63 席	25 台
	ＦＣ店	山崎インター店	2月1日	兵庫県宍粟市山崎町庄能348-1	28.7 坪	53 席	24 台
		北浜道修町店	2月15日	大阪市中央区道修町1-7-10　北浜松本ビルB1	38.3 坪	74 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	下関武久店	2月25日	山口県下関市武久町2-1-9	29.3 坪	55 席	共用88 台

4. 当期 店舗数推移（ 平成24年4月 ～ 平成25年3月 ）

	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	3		437			222	3	0	659
2月	1		438	2	▲ 1	223	3	▲ 1	661
3月									
累計	30	▲ 1	438	16	▲ 6	223	46	▲ 7	661

5. 全店フェア 2月実施・3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 2月の実施状況 及び 3月実施･予定は以下のとおりです。

2/2(金) ～ 2/15(金)	東日本：揚 げ そ ば	税込 577円 → 500円	／ 西日本 ：麻 婆 豆 腐	税込 420円 → 350円
2/16(土) ～ 2/28(木)	東日本：ホルモン味噌炒め	税込 504円 → 450円	／ 西日本 ：皿 う ど ん	税込 525円 → 420円
3/1(金) ～ 3/15(金)	東日本：牛骨ラーメン	税込 480円 → 430円	／ 西日本 ：酢 豚	税込 504円 → 420円
3/16(土) ～ 3/31(日)	東日本：天 津 飯	税込 462円 → 400円	／ 西日本 ：エビコーン炒飯	税込 504円 → 420円

【 3月1日～15日 フェア 】　　【 3月16日～31日 フェア 】

【 東日本フェア 】　【西日本フェア】　【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

- 照明の省エネ対策：大型店舗を中心に店内照明のLED化 を進めている。白川台店、国道171号店、水道橋店で順次実施。照明負荷を約40%程度減らす事ができる。また、窓際の照明について「照度センサー」を設置し外部からの日射量に連動させ、照明を自動で調光することで更に5～7%程度負荷低減につながる。
- 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。
- 厨房の省エネ対策：排気ダクトのモーターをガスの使用量に連動させ制御するシステムを検証中。排気ダクトのモーターは消費電力が大きく営業時間中は常に作動しているため、適正な制御をする事で電力消費を大きく削減でき、空調負荷低減にもなる。
- 店舗での創エネ対策：太陽光発電(現在5箇所)、小型風力発電(現在3箇所)に加え、厨房から出る廃熱を利用した発電について検討中。
- 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。

以 上