

株式会社 中村屋

東証スタンダード

2204



2024年3月期第2四半期決算説明会

2023年11月

2024年3月期第2四半期決算の総括

- 猛暑の中で、増収・営業赤字縮小の期初計画をクリア
- 夏の中華まんが売上高を牽引、価格改定により採算も改善、また飲食業態の業績が好転

2024年3月期通期見通し

- コストアップ要因に対しては、適切な価格戦略と効率化により対応
- 売上高は増収、営業利益は黒字転換を目指す

企業価値向上に向けた取り組み

- 2年目を迎えた中期経営計画のもと持続可能な利益の創出を目指す
- 年度指針で掲げた「総花思考の打開」「部分最適の打開」「前例踏襲の打開」に沿い目標達成に取り組む

1. 2024年3月期第2四半期決算概要
2. 2024年3月期通期見通し
3. 企業価値向上に向けた取り組み

2024年3月期第2四半期 決算概要

新宿 **中村屋**

変わらない「おいしい」を、いつもあたらしく。

2024年3月期第2四半期 決算概要

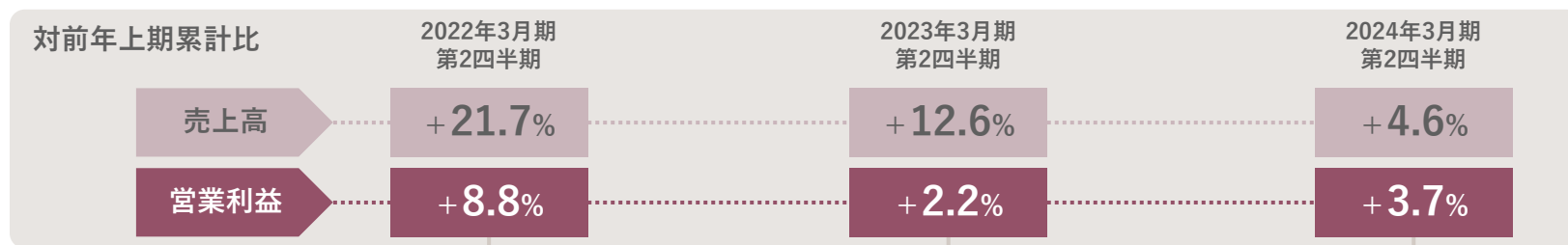
- 猛暑でも中華まんの販売が堅調に推移、売上高は増収
- 原材料価格、エネルギー価格の高騰の影響を受けるも、価格改定の実施により赤字幅は改善

(単位：百万円)	2023年3月期 第2四半期	売上高比率 (%)	2024年3月期 第2四半期	売上高比率 (%)	前年同期比 (%)	期初計画 第2四半期 (5月15日公表)
売上高	12,161	100.0	12,715	100.0	+4.6	12,700
売上総利益	3,094	25.4	3,304	25.9	+6.7	—
販売費及管理費	5,437	44.7	5,560	43.7	+2.2	—
営業利益	△2,343	—	△2,256	—	—	△2,300
経常利益	△2,237	—	△2,180	—	—	△2,200
当期純利益	△1,545	—	△1,584	—	—	△1,600

四半期決算の推移

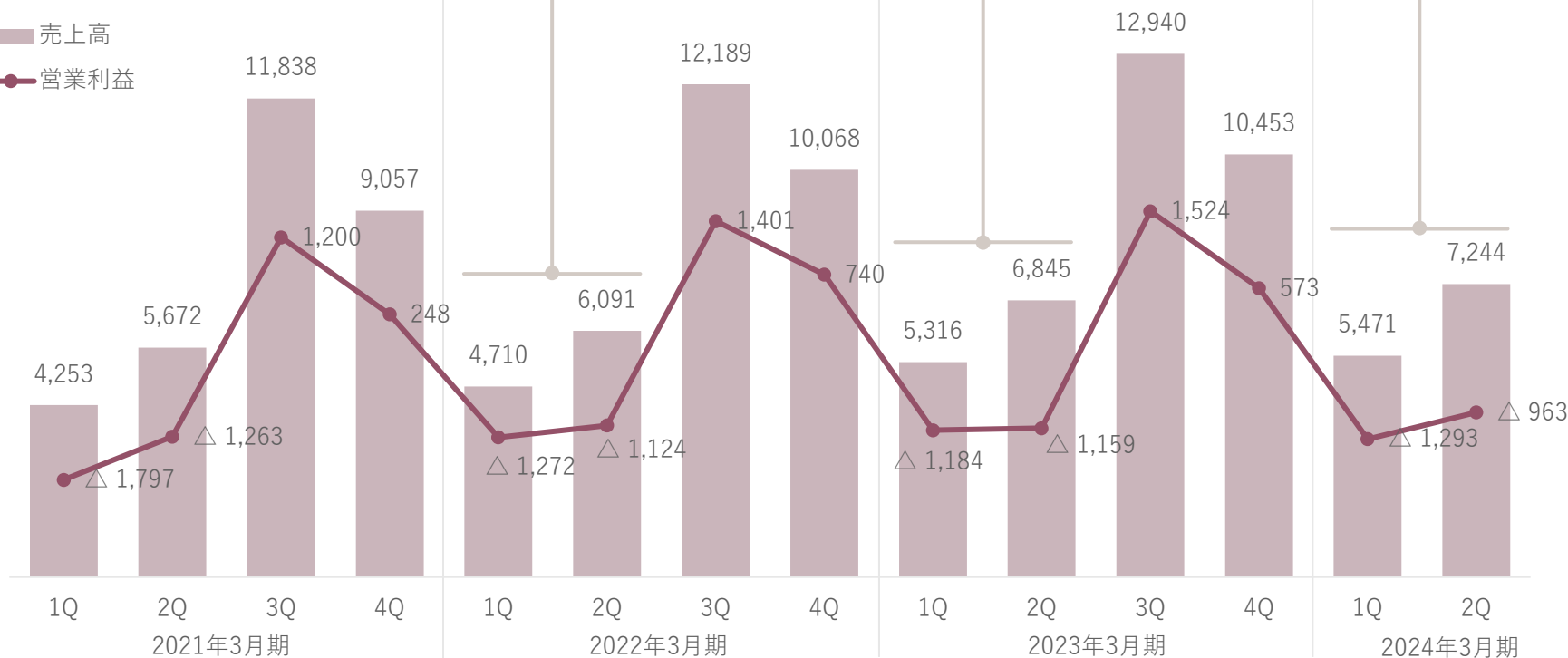
第2四半期、猛暑にもかかわらず、夏の中華まん販売や価格改定の浸透により、売上高や営業利益の改善

上期と下期の収益バランス改善の施策が徐々に効果を発揮しつつある



(単位：百万円)

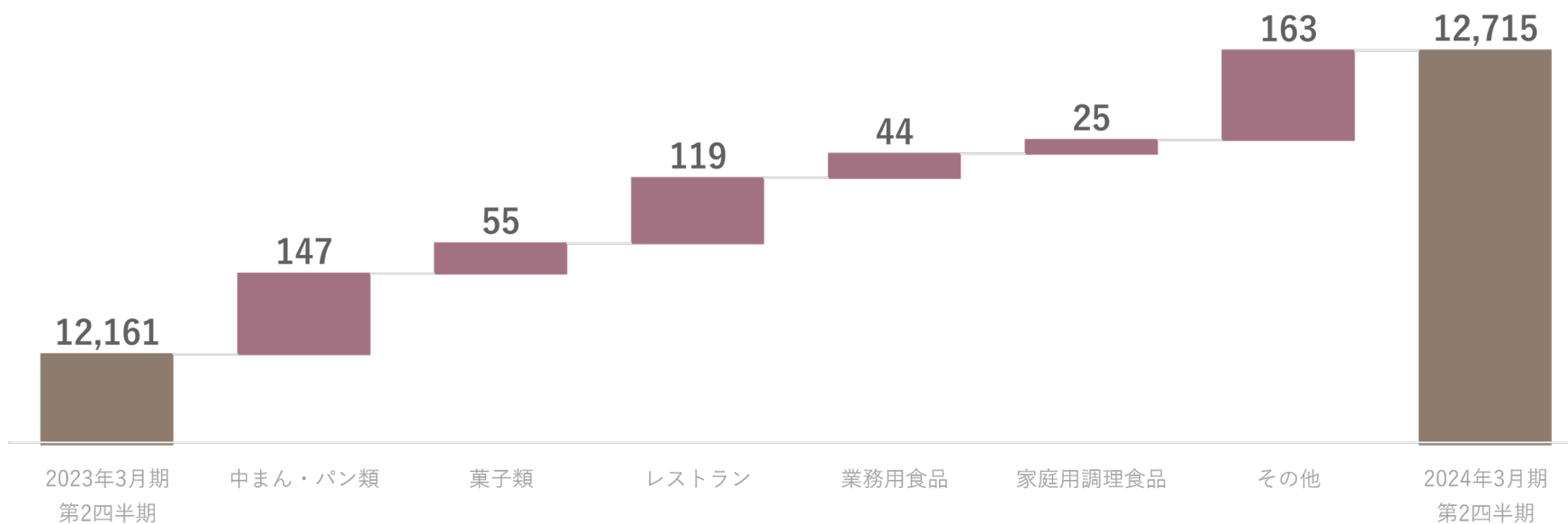
■ 売上高
● 営業利益



売上高増減要因分析（前年同期比）

中華まん、菓子類、業務用食品等すべての分類別商品が増収

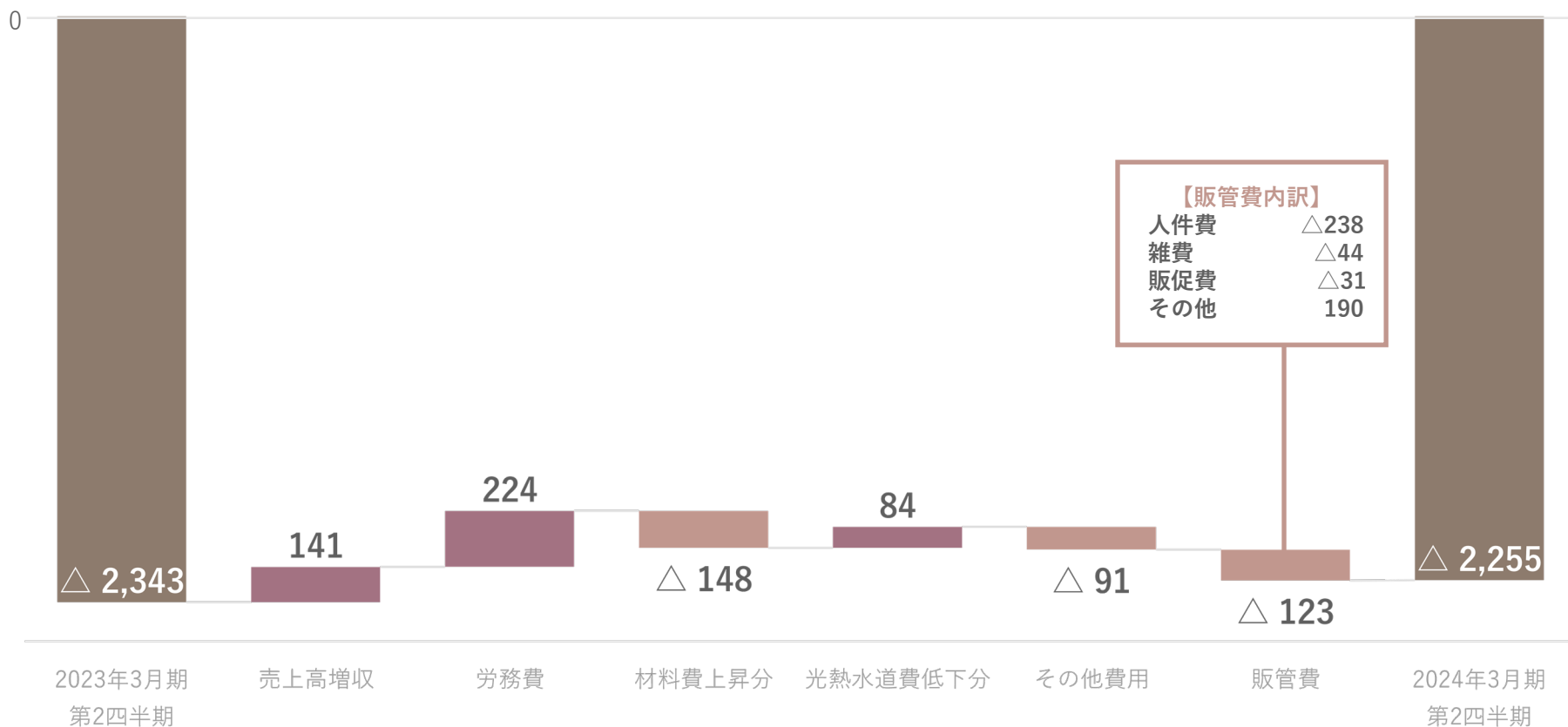
（単位：百万円）



営業利益増減要因分析（前年同期比）

売上高増加、生産稼働率の向上による労務費の改善により、原材料費高騰を吸収し、赤字であるものの営業利益は改善

（単位：百万円）



事業別の売上高・セグメント利益

- ❑ 菓子事業は中華まんの春夏向けのキャンペーンを強化したこともあり売上高を牽引
- ❑ 食品事業はレストランが好調に推移して大幅に増収増益
- ❑ 不動産賃貸事業は一般定期借地権設定契約の締結により増収増益

(単位：百万円)		2023年3月期 第2四半期	2024年3月期 第2四半期	前年同期比	前年同期比伸び率 (%)
菓 子	売上高	7,538	7,793	+255	+3.4
	セグメント利益 (利益率%)	△1,401 (-)	△ 1,430 (-)	△29	-
食 品	売上高	4,381	4,578	+197	+4.5
	セグメント利益 (利益率%)	131 (2.9)	248 (5.4)	+117	+89.3
不動産賃貸	売上高	243	343	+100	+41.7
	セグメント利益 (利益率%)	59 (24.2)	148 (42.8)	+89	+153.4

- || 原材料高騰対応のため、在庫の積み上げ
- || 在庫等の運転資金確保のため短期借入金を増加

■ 資産の部

(単位：百万円)	2023年3月期 第2四半期	2022年 3月期末比増減
流動資産	12,210	+3,589
売掛金	4,657	+604
原材料及び貯蔵品	3,114	+1,416
その他流動資産	4,439	+1,569
固定資産	33,614	+701
有形固定資産	26,373	△381
投資その他の資産	7,241	+1,082
資産合計	45,824	+3,344

■ 負債・純資産の部

(単位：百万円)	2024年3月期 第2四半期	2022年 3月期末比増減
流動負債	12,486	+2,116
短期借入金	7,300	+1,000
未払金	1,758	+524
その他流動負債	3,427	+593
固定負債	8,703	+2,335
純資産	24,634	△1,107
株主資本	22,366	△1,884
負債純資産合計	45,824	+3,344

キャッシュ・フローの状況

- ⋮ 長期前受収益の寄与もあり、営業キャッシュフローはプラスに転じる
- ⋮ フリーキャッシュフローは大幅に改善

(単位：百万円)	2023年3月期 第2四半期	2024年3月期 第2四半期	増減	主な要因
現金及び現金同等物の期首残高	1,182	1,218	+36	
営業活動によるキャッシュフロー	△2,395	46	+2,441	• 長期前受収益の増加
投資活動によるキャッシュフロー	△274	△407	△132	• 有形固定資産を取得
フリーキャッシュフロー	△2,669	△402	+2,308	
財務活動によるキャッシュフロー	2,542	646	+195	• 短期借入金増加によるもの
現金及び現金同等物の期末残高	1,055	1,503	+36	

2024年3月期通期見通し

新宿 **中村屋**

変わらない「おいしい」を、いつもあたらしく。

- 原材料・エネルギー価格の高騰によるコストアップに対し、価格や商品規格の改定を行うことで対応あわせて商品絞込み等による効率化を通じ収益改善を図り、5年ぶりの営業黒字転換を目指す
- 贈答用菓子のカジュアル化と日常使いのデイリー菓子への傾斜を一段と進める

(単位：百万円)		2023年3月期	構成比 (%)	2024年3月期	構成比 (%)	前年比 (%)	金額差異
売上高	35,554	100.0	36,700	100.0	+3.2	+1,146	
営業利益	△246	—	200	0.5	—	+446	
経常利益	△78	—	440	1.2	—	+518	
当期純利益	△28	—	230	0.6	—	+258	

- 上期売上高は伸びたものの、原材料価格の上昇が続いており、価格改定が追い付かず
- 継続的な商品価格の改定や高付加価値商品の投入により採算の改善を進める

外部環境の変化

食品原料価格の変動

- ・小麦等の価格はピークアウト
- ・豚肉の国際相場は高止まり

為替動向

- ・円安に伴う輸入コストの増加
- ・インバウンド需要の回復

エネルギー価格・インフレ

- ・人件費など製造コスト増加
- ・物流費上昇、包材、加工賃の上昇によるコスト高

通期予想達成に向けて

価格改定の実施

- ・コストアップをカバー
- ・適正価格を追求

高付加価値商品の開発と提供

- ・ブランド力の強化
- ・小売りのデフレ脱却を後押し

販売戦略の強化

- ・販売エリア拡大
- ・積極的なプロモーション活動、SNS等の活用

- 約350品目の価格改定を実施
- 価格改定により主力の中華まんの採算が改善

価格改定や規格変更によりコストアップ分の大部分をカバー

実施時期	2023年5月	2023年8月	2023年9月	2023年10月
改定率 (想定価格)	+9%	+7%～12%	+8%～15%	+7%～20%
対象商品	<ul style="list-style-type: none"> カステラ どら焼き ご褒美喫茶 	<ul style="list-style-type: none"> インドカレー 麻婆豆腐 純欧風カレー 肉まん 6コ入(常温) 肉まん 3コ入(常温) 肉まん 5コ入(冷凍) 	<ul style="list-style-type: none"> ジューシー肉まん(冷凍) とろ～りチーズカレーまん うすあわせ 月餅 花の色よせ 	<ul style="list-style-type: none"> キャラメルマンデー ベイクドショコラトリー
				

日常使いのデイリー菓子のみならず、レトルト食品でも高付加価値商品を積極的に投入

デイリー菓子

独自の 製造技術

もちもちとした
お餅の食感が
60日間保持

サクサクした
パイの食感が
60日間保持

ケーキのふんわり感・
クリームのなめらかさを
60日間保持

原材料

産地や品種に
こだわった
フルーツを使用

フランス産
発酵バターを使用

ベルギー産
チョコレート
完熟王バナナを使用

レトルト食品

利便性

品質改良

レトルトカレー



「レストランの味をご家庭で」

電子レンジで簡単調理

初恋果実シリーズ



幸せサクサクパイシリーズ



ご褒美喫茶Specialシリーズ



- 中華まんの積極的な販売促進を継続
- デイリー菓子は全国での取扱いを目指す

販売エリア拡大

中華まん

東北・甲信越で
中華まんのテスト販売

デイリー菓子

全国展開を強化

卸流通の協力により
主要都市(東名阪)を中心に
取扱い店拡大

プロモーション強化

無料スパイス料理レストランを展開

大阪梅田
レトルト食品

2,500食 無料提供



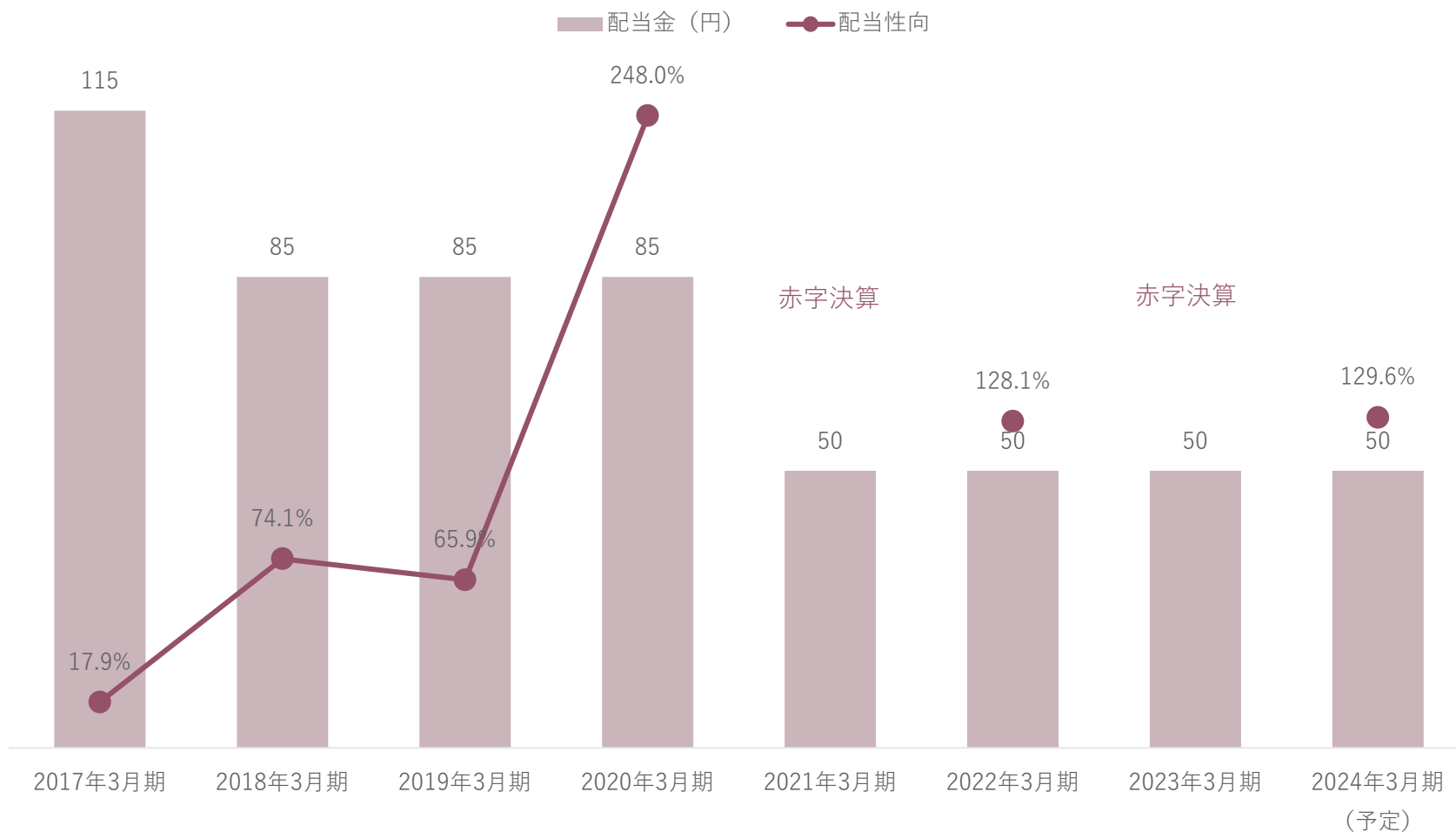
アンケート結果

- ◆ これがレトルトなんてすごい!
- ◆ とにかく美味しかった
- ◆ ほかの商品も試してみたい
- ◆ 今まで生きてきた中で中村屋を知らなかったことが勿体なかった



配当・株主還元策

- 株主に対して長期にわたり安定的かつ継続的な配当を重視
- 株主資本の充実により企業体質を強化



企業価値向上に向けた取り組み

新宿 **中村屋**

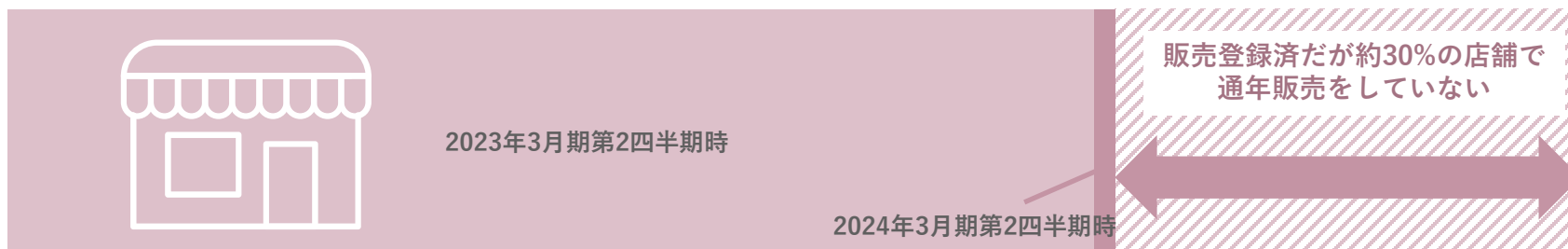
変わらない「おいしい」を、いつもあたらしく。

- 夏の中華まん販売、新商品製造に伴い工場の稼働率は上昇
- コスト分散による収益力の強化を目指す

工場稼働率平準化への取り組み

販売店舗（スーパーマーケット）の拡大

中華まん通年販売登録店舗数



稼働率



中華まんの製造高
対前年

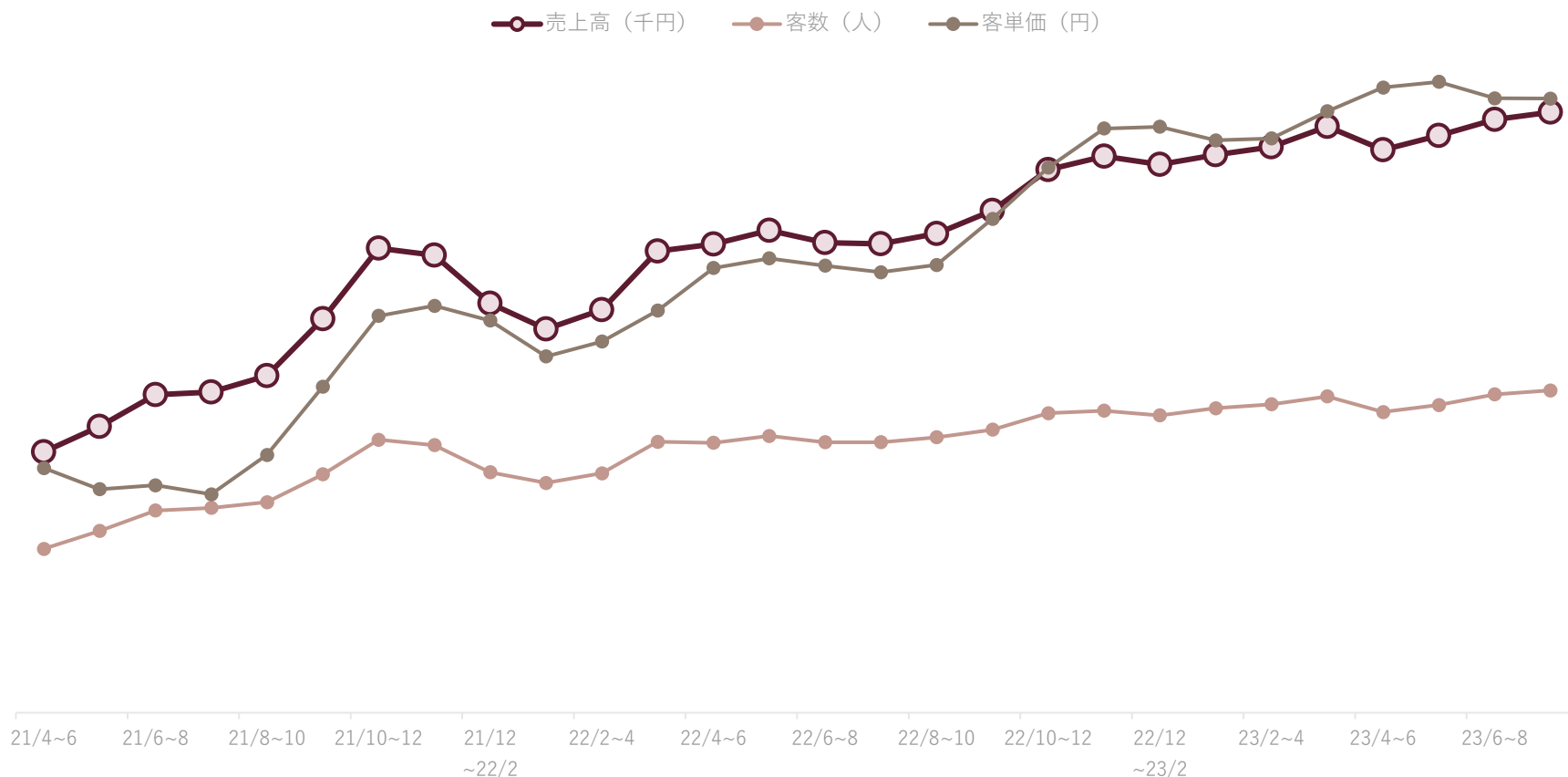
+27.8%

※夏場の中華まんの製造は、埼玉工場のみの数値

- ⋮ 人流回復もあり堅調に推移
- ⋮ メニュー改定による単価上昇の実施

2023年4月と7月に約2~15%の価格改定 客単価上昇により上期売上高も伸長

既存店レストラン 売上高・客数・客単価の推移（3ヶ月移動平均）



旧東京事業所建替えに伴い土地の効率的運用を図る

旧東京事業所

対象物件所在地

東京都渋谷区笹塚一丁目50番1

賃貸面積

土地8,156.34㎡

契約期間

2023年8月17日から2098年12月31日

三井不動産レジデンシャル株式会社

一般定期借地権設定契約を締結

付録

新宿 **中村屋**

変わらない「おいしい」を、いつもあたらしく。

122年以上の歴史をもつ、レストランも展開する食品会社

会社名	株式会社中村屋
所在地	〒160-0022 東京都新宿区新宿三丁目26番13号
創業年月日	1901年12月30日（創業121年）
代表取締役会長 代表取締役兼社長執行役員	鈴木 達也 島田 裕之
資本金	74億6,940万円（2023年3月末現在）
業績	売上高：355億円（2023年3月期実績）
証券コード・上場取引所	2204：東証スタンダード
従業員数	771名（2023年9月末現在）
主な事業内容	和洋菓子、パン、食品の製造・販売、レストラン経営
主な事業所	東京事業所、神奈川工場、埼玉工場、つくば工場、武蔵工場 等

特徴・強み

新宿 **中村屋**

変わらない「おいしい」を、いつもあたらしく。

なぜ120年以上、存続してこられたか？



創業者 **相馬愛蔵・黒光**夫妻

自分たちだけでできる商売を始めたいが、経験はなく素人

東京・本郷に**パン屋**を開業

「**素材にこだわり、とにかくおいしいものを提供したい**」

「**適正な価格で提供したい**」

社会奉仕の精神で経営

DNA 独創性の発揮

くらしの変化やお客様のニーズを察知して新しい商品を生み出す
創意工夫と挑戦でつねに商品を磨き上げる

お客様からの信頼

高品質な商品の提供

|| 創意と工夫をもって商品を提供

大命題

中村屋らしさ = お客様の期待を裏切らないこと

「おいしくてあたらしい食として定着するもの」を追求

顧客ニーズにあわせて提供価値を差別化

主な例 中華まん



本格志向の方に

ほどよい弾力のある生地と厳選素材を使用した中村屋最高峰の「天成まん」

自宅や職場で手軽に

幅広い世代に食べやすいよう、ふんわりした生地と味付け
自宅やオフィス等で、電子レンジで簡単・手軽に加温

暖かいものをすぐに

加湿に適した品質、大手コンビニエンスストア様と共同で開発

おいしさを求めて時代やニーズにあわせて変えていく

流通大手（取引先）からの信頼も厚く、新商品導入に協力的

特徴・強み②：品質へのこだわり

- ┆ レストランで培った調理技術を活かした商品開発
- ┆ 原材料から厳選

	当社	一般メーカー（例）
調理 開発技術	レストランで培った 調理技術をもとに開発	科学的な数値による配合 （レシピによる配合）
原材料	こだわりのあるもの 原材料から作りこむ	オーソドックスなもの 原材料を組み合わせる

主な例 **家庭用調理食品**

料理人ならではの視点や経験を基に**独自開発**による配合

主な例 **中華まん**

皮：**自社酵母による発酵**（特徴的な香り、弾力を生む）

小麦粉・配合はオリジナル

中身：調理や菓子作りのノウハウの活用

IRお問い合わせ先

新宿 **中村屋**

変わらない「おいしい」を、いつもあたらしく。

広報・CSR部

TEL

03-5325-2733

E-mail

csr_ir@nakamura.co.jp

本資料に記載されている業績予想等の将来に関する記述は、本資料の発表日、現在において入手可能な情報から得られた判断に基づいており、実際の業績は、様々な不確定要素により異なる場合がございますことをご了承ください。