

会社名 株式会社エー・ピーホールディングス
(コード番号:3175 東証スタンダード)
代表者名 代表取締役会長 兼 社長 米山 久
問合せ先 経営企画・IR室 室長 坂上 輝瑛
(TEL. 03-6435-8440)

月次営業レポート(2026年4月度)

I. 2027年3月期 国内飲食店 前年同月比(売上高・客数・客単価)

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	累計
全店	売上高前年比 (%)	97.3												97.3
	客数前年比 (%)	97.7												97.7
	客単価前年比 (%)	100.8												100.8
	当年店舗数(店)	123												123
既存店	売上高前年比 (%)	105.7												105.7
	客数前年比 (%)	104.2												104.2
	客単価前年比 (%)	101.0												101.0

* 2026年4月度 曜日合わせ後の既存店売上高前年比 : 105.7% ⇒ 曜日影響 +0.0ポイント

(注)

- 決算確定前の数値によって算出しております。
- 既存店: オープン後13ヵ月経過した店舗、但し業態変更等により稼働しない期間は当該月のみ除外
- 売上高: ランチ・ディナー売上高の合計
- 客数: ディナー客数(ランチ除く)
- 客単価: ディナー客単価(ランチ除く)
- 曜日影響: 前年と当年の月内の曜日日数の違いによる影響

【月次ハイライト】

2026年4月度は、既存店売上高が前年同月比105.7%となりました。

月上旬から中旬にかけては、歓迎会需要がピークを迎え、都心部や駅前ターミナル立地を中心とした団体利用の伸長により、居酒屋セグメントが全体の実績を牽引いたしました。また、専門店セグメントでは四十八漁場事業(前年比110.3%)と「なきざかな」を中心とする個店事業(同113.6%)が、レストランセグメントでは立ち寿司業態(同111.3%)がそれぞれ好調に推移し、ブランドポートフォリオの厚みが寄与する結果となりました。

月下旬は、ゴールデンウィークの大型連休に伴いオフィス街立地で反動減が見られたものの、宮崎や北陸など地方エリアにおける観光需要の取り込みが実績を下支えいたしました。

なお、4月28日には東京・中野において、これまで食材としての価値が限定的であった親鶏に着目した新業態「炭火酒場 おやどりや 中野店」を業態変更によりオープンいたしました。引き続き、「食のあるべき姿を追求する」というグループ共通のミッションのもと、変化し続ける消費環境とマーケットの実情に柔軟に対応しながら、一次産業との深い繋がりを活かした魅力あるブランドづくりを推進してまいります。

区分	前期末	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
国内	居酒屋事業	58	58										
	専門店事業	49	49										
	レストラン事業	16	16										
	小計	123	123										
海外	15	15											
直営店合計	138	138											

当月出退店情報

出店
該当なし

退店
該当なし

業態変更
炭火酒場おやどりや 中野店

<月次トピックス>

① 【新店情報】炭火酒場 おやどりや 中野店 ～親鶏の魅力と価値を楽しむカジュアル酒場～

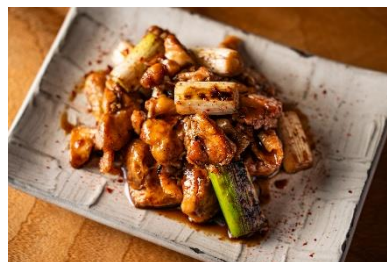


4月28日(火)に東京・中野に「炭火酒場 おやどりや」をオープンいたしました。地鶏、銘柄鶏、若鶏など、さまざまな鶏と生産者に向き合ってきた当社が産卵を終えた産卵鶏に着目した新業態です。一般的に親鶏は550～700日間の産卵期間を経た後、加工品として扱われることが多く、食材としての価値、認知が限られています。しかしながら飼育期間が長いことから若鶏にはない肉質と脂を蓄えています。この旨味を生かすため、新たに処理・加工の専門業者と契約し、調理方法を工夫することで親鶏の食材としての魅力と、体験価値を高める新ブランドとしてスタートしました。

食鳥の価値を見直すとともに日本の食産業の未来へと貢献してまいります。

炭火酒場 おやどりや 中野店：<https://x.gd/oyadoriya>

② 【新店情報】焼鳥酒場 みのり堂～串に刺さない焼鳥と岐阜の実りを味わう本格酒場



5月7日(木) 塚田農場 名鉄岐阜駅前店の跡地に「焼鳥酒場 みのり堂」をオープンいたしました。厳選した国産若鶏を職人が炭火で焼き上げる“串に刺さない焼鳥”をメインに、朴葉味噌を使ったみやざき地頭鶏炭火焼、鶏肉と野菜に特製のたれを絡めて炒めた鶏ちゃん(けいちゃん)、熱々の鉄板で焼き上げる漬物ステーキなど岐阜の郷土料理をみのり堂らしい味わいで提供します。地酒にも飛騨の大自然の恵みを受けビール職人の手で丁寧に作られた飛騨ビール、岐阜市内で3代に渡り家族で営む長良天然ワイン醸造のLe Bois、日本酒は三千盛や百十郎など岐阜の食材と相性よい味わいを揃えています。焼鳥を岐阜の郷土感を融合した逸品を取り揃え、地域の方にも観光でいらっしゃる方にも【みのり堂ならではの味わい】を楽しんでいただける焼鳥酒場へと仕上げています。

焼鳥酒場 みのり堂 岐阜店：[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000656.000004635.html](https://prt看mes.jp/main/html/rd/p/000000656.000004635.html)