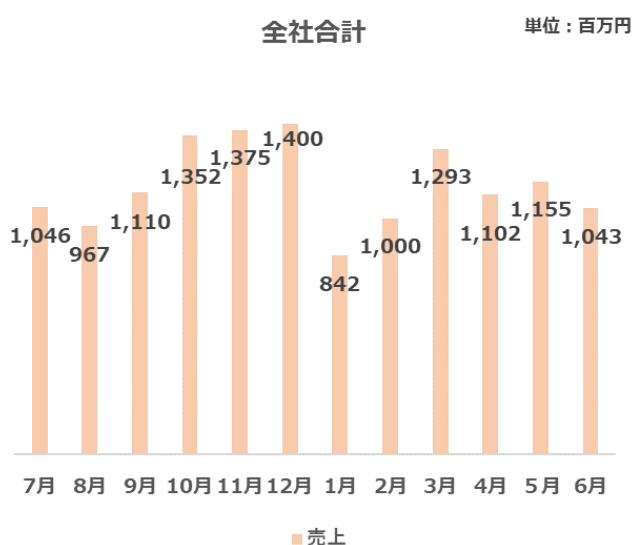


各位

会社名 株式会社 ひらまつ
 代表者名 代表取締役社長 三須和泰
 (コード番号 2764 東証スタンダード)
 問合せ先 経営管理部執行役員 服部 亮人
 (TEL: 03 - 5793 - 8818)

月次速報(単体)に関するお知らせ

2024年6月度の月次業績(単体)速報について、以下のとおりお知らせいたします。

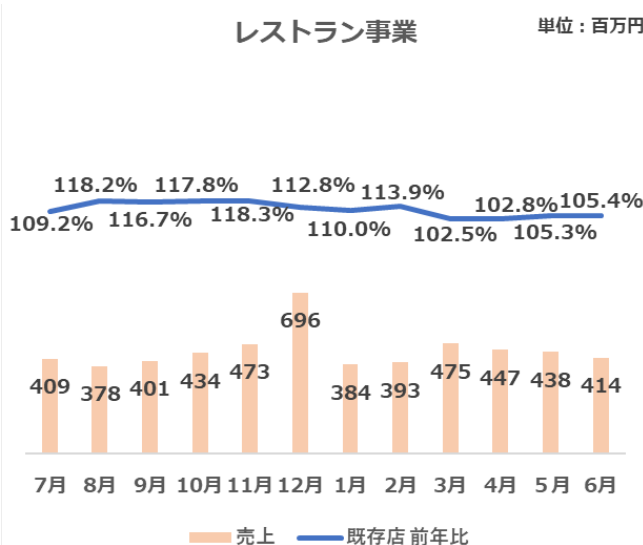


全社合計

6月度における全社売上高は1,043百万円(前年同月比11.8%)と前年から大きく伸長し、これにより第1四半期累計では3,300百万円(前年同期比1.0%)となりました。

当月は前年より休日数が2日多いことに加え、改装のために休業をしていた「レストランテ ASO」及び「カフェ・ミケランジェロ」の営業が再開されたことにより、ブライダルを中心に、売上を大きく押し上げる要因となりました。前年にみられたコロナ明けのリバウンド需要の落ち着きや、ゴールデンウィークの消費拡大によるその後の消費下振れ等、売上を押し下げる要因も見られましたが、顧客に寄り添った価値の提供による機会創出をはじめ、単価アップや集客増に向けた徹底した創意工夫により、全事業において堅調に売上を伸ばすことができました。

4月に迎えた100名以上の新入社員の定着が、次なる価値作りの源泉でもあることから、各事業、各拠点におけるチーム力、育成を強化し、繁忙期に備えていきたいと思っております。



レストラン事業

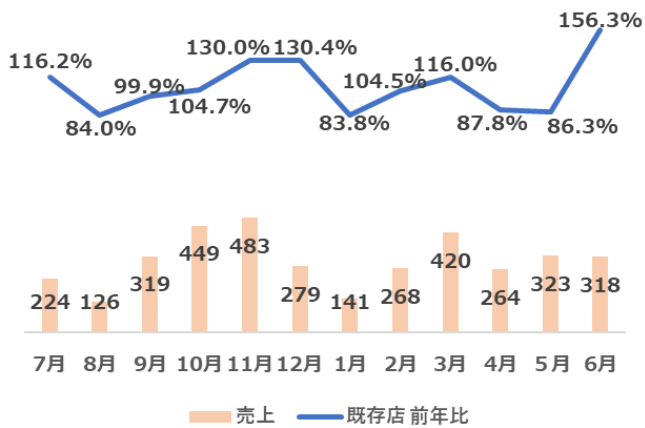
レストラン事業の売上高は414百万円(既存店前年同月比+5.4%)となり、当期累計では1,299百万円(既存店前年同期比+4.5%)と引き続き堅調に推移しております。

レストランの営業においては、ブライダルの伸長により週末の営業日数が少なくなった店舗もありましたが、集客機会となる新たな価値作りのパーティ開催や、単価の工夫、メニュー構成の変更など、細かな施策の積み重ねにより堅実に売上アップにつなげ、既存店前年同月比で増収となりました。

また、フランス本国のシェフであるマルク・エーベルランシェフの来日に合わせて、「オーベルジュ・ド・リル サッポロ」にて北海道の著名なワインの作り手の方とのコラボレーションが初めて実現しました。これまでにない希少価値を提供する特別なガラディナーとなったことから、高単価のイベントであったにもかかわらず予約があつという間に埋まり、お客様はもちろんのこと、地域生産者の方々にも大変お喜びいただき、食を通じた地方創生にも繋がる大盛況のイベントとなりました。

ブライダル事業

単位：百万円



ブライダル事業

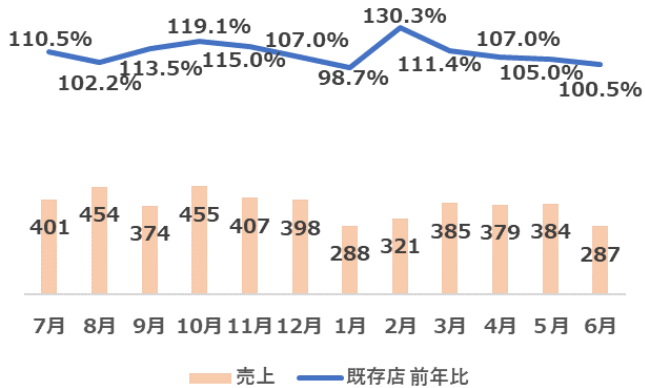
ブライダル事業の売上高は318百万円（既存店前年同月比+56.3%）となり、当期累計では905百万円（既存店前年同月比+3.1%）と堅調に推移いたしました。

当月は前年より休日数が2日多いことに加え、改装のために休業をしていた「レストランE ASO」が営業を再開していることにより、既存店と合わせた婚礼件数が大幅に伸びたことが、売上増に大きく寄与しました。また、列席者の人数は引き続き減少傾向にあるものの、料飲の提案をはじめ、新郎に特化したアプローチやアフターパーティの提案など、顧客ニーズに合わせた網羅的な単価アップ施策を展開することにより、組単価を高く維持することができました。

新規見学者数については、コロナ前比でマーケット動向が全国61.7%（大手広告会社の調査による）とコロナ後最低水準の復調率が続く中、当社は全店平均101.1%と高い水準で推移しております。引き続き、定番型の披露宴スタイルに留まらないマーケットニーズに寄り添ったスタイルとして、「フォトウェディング&レストラン会食」といったレストランである当社ならではの提案を打ち出すことにより、結婚式のスタイルで事前に選別されることなく、幅広い婚礼検討者層の新規見学を獲得することに成功しております。

ホテル事業

単位：百万円



ホテル事業

ホテル事業の売上高は287百万円（既存店前年同月比+0.5%）となり、当期累計では1,050百万円（既存店前年同期比+4.4%）と引き続き堅調に推移しております。

前月と同様に、海外旅行需要の高まり等により国内旅行は厳しいマーケット環境であったことに加え、一部店舗でメンテナンスのための休館日を設けたことにより稼働可能室数が昨年を下回りましたが、価値の向上による単価アップ施策が奏功したことに加え、リピーターの需要を確実に集客できたことにより、既存店前年同月比で増収となりました。

軽井沢御代田では、ホテルで使用するテーブルナイフを地元の刃物職人、木工職人、漆職人の方々と料理長とのコラボレーションにより制作したことが地元放送局で紹介され話題になり、更なる価値作りに繋がっております。引き続き各ホテルにおいては、地産地消の料理に加え、地域と連携した商品を開発し、魅力ある体験を提案できる価値作りを進めてまいります。

注) 1. 各数値につきましては、速報値のため確定値と異なることがあります。

(監査法人の監査は受けておりません)

2. 上記数値は株式会社ひらまつ単体の数値であり、連結数値ではありません。

3. 各月の数値は百万円未満を四捨五入しております。

4. 開業より15か月経過した店舗を既存店とします。

以上