



平成17年5月24日

各 位



会 社 名 株式会社フライングガーデン
代表者名 代表取締役社長 野沢 八千万
(JASDAQ・コード 3317)
問合せ先
役職・氏名 取締役管理部長 坂本明好
(TEL: 0285-30-4129)

平成17年3月期 決算短信（非連結）の記載内容の一部追加に関するお知らせ

平成17年5月10日付で発表いたしました「平成17年3月期 決算短信（非連結）」に一部追加がありましたので、次のとおり追加いたします。なお、追加箇所につきましては、 線で表示しております。

記

(4) コーポレートガバナンスに関する基本的な考え方及びその施策の実施状況

① 社外監査役導入及び複数監査役体制による監査役機能の強化

取締役の法令遵守と職務執行に対しての監査強化といたしまして、社外監査役に公認会計士1名を選任し、毎月開催される取締役会への出席により徹底した監視を行っております。なお、社外監査役につきましては、監査役業務以外での人的関係や取引関係、その他の利害関係はありません。

(5) 事業等のリスク

① 単一業態について

現在、当社は、郊外型レストラン「フライングガーデン」を多店舗展開しております。平成17年3月31日現在、店舗数は北関東を中心に50店舗となっております。今後におきましても「フライングガーデン」の店舗展開に注力していく方針であります。「フライングガーデン」は、「爆弾ハンバーグ」を中心とした当社独自の料理とサービスで他の外食企業との差別化を図ってはおりますが、今後におきましても当社のコンセプトがお客様の支持を受けつづける保証はなく、お客様のニーズに変化が生じた場合には、当社の業績は影響を受ける可能性があります。

② 店形態について

当社は、主に店舗の土地及び建物を賃借するリースバック方式で出店をしており、出店時には、土地等所有者に対し、敷金または差入保証金として資金の差入を行い、当該差入保証金は、当社が月々支払う賃借料との相殺により回収しております。当社は、新規出店の際には、対象物件の権利関係等の確認を行ってはおりますが、土地所有者である法人、個人が破綻等の状態に陥り、土地等の継続的使用や債権の回収が困難となった場合には、当社の業績に影響を及ぼす可能性があります。また、当社の事情により店舗賃借契約を中途解除する場合には、敷金・差入保証金等を放棄せざるを得ず、賃借契約解除に伴う損失が発生する可能性があります。

③ 提供商品について

当社の主力商品である「爆弾ハンバーグ」は当社オリジナルハンバーグであり、メニューへの登場以来、お客様に高い人気を誇っていると当社は考えております。同商品の売上高に占める割合は、平成16年3月期で24.2%、平成17年3月期で22.4%でありました。当社といたしましては、お客様により安全に、より美味しく召し上がって頂けるよう、「爆弾ハンバーグ」の無菌化に取り組むなど、さらに「爆弾ハンバーグ」の追求を重ねていく所存ではありますが、何らかの理由により「爆弾ハンバーグ」が支持されなくなる、或いは販売できなくなる事態に陥った場合には、当社の業績に影響を与える可能性があります。

④ 外食産業の動向について

当社が属しております外食業界は、バブル崩壊後の長期に渡る景気低迷に伴う消費の冷え込みや、弁当、惣菜等の中食市場の成長等により、全体的な市場規模は縮小傾向にあります。当社といたしましては、サービス向上や店舗改装等による既存店舗の増収、及び積極的な新規店舗展開による売上高の拡大を目指してはおりますが、今後も事業環境がさらに悪化することにより既存店舗の売上高が大幅に減少する等した場合は、当社の業績に影響を与える可能性があります。

⑤ 競合等の影響について

当社は現在、北関東3県、埼玉県及び千葉県国道・県道のロードサイドに店舗展開をしておりますが、近年、他の外食企業の店舗との競争が激化しております。当社といたしましては、安易な低価格競争に巻き込まれることなく、より良いサービスと美味しい料理を提供することで他社との差別化を図り、自社の競争力強化に努めてはおりますが、類似の外食企業による北関東への出店によりさらに競争が激化した場合には、当社の業績は影響を受ける可能性があります。

⑥ BSE等の食材の安全性に関する騒動について

平成 13 年 9 月に日本国内において初めて BSE（牛海綿状脳症）に感染した牛が発見され、消費者の牛肉に対する不安感が増大したことから、当社を含めて牛肉を食材として使用する外食企業は業績に多大な影響を受けました。また、平成 15 年 12 月には米国におきましても BSE に感染した牛が発見されております。現在では、政府主導による国内牛肉の検査体制が完備され、米国産牛肉の輸入禁止措置が講じられたこと、及び外食各社が食材に対する安全性の確保に努めていることから、牛肉に対する消費者の信頼は徐々に回復してきております。しかしながら、この度の BSE 騒動のような事象が当社使用の他の食材においても発生し、一般消費者の消費減退につながった場合には、当社の業績に影響を与える可能性があります。なお、BSE の発生した平成 14 年 3 月期を含む最近の経営成績の推移は、以下の通りであります。

回次	第 20 期	第 21 期	第 22 期	第 23 期	第 24 期
決算年月	平成 13 年	平成 14 年	平成 15 年	平成 16 年	平成 17 年
	3 月期	3 月期	3 月期	3 月期	3 月期
売上高（千円）	3,644,361	4,003,758	4,956,267	5,846,607	6,730,665
経常利益（千円）	185,464	20,903	231,483	363,313	367,303
当期純利益（千円）	37,612	4,637	134,118	172,016	236,164
期末店舗数（店）	23	31	35	42	50

（注）上記の金額は消費税等を含んでおりません。

⑦ 原材料の価格変動等のリスクについて

当社が提供しております商品の原材料であります、米穀類、青果類等は日本全国より、また肉類に関しましては、オーストラリア、ブラジル等の各国におよんでおります。そのため一部の原材料に関しては天候不順、国際商品市況や為替相場の影響を受けております。当社は、商社を通じこれら国際商品市況や為替相場の変動を回避すべく適切な契約を取り交わしておりますが、世界規模での BSE 等の家畜伝染病の流行、天候不順、大幅な円安等が起きた場合には当社の業績に影響を及ぼす可能性があります。

⑧ 有利子負債の依存度について

当社は、店舗建築費用及び差入保証金等の資金を金融機関からの借入により調達しているため、総資産に占める有利子負債の比率が高い水準にあります。したがって今後、有利子負債依存度が高い状態で金利が上昇した場合には、当社の業績に影響を及ぼす可能性があります。なお、最近の有利子負債等の推移は次の通りであります。

回次	第 20 期	第 21 期	第 22 期	第 23 期	第 24 期
決算年月	平成 13 年	平成 14 年	平成 15 年	平成 16 年	平成 17 年
	3 月期	3 月期	3 月期	3 月期	3 月期
総資産（A）（千円）	2,313,669	2,734,884	3,226,663	3,965,506	4,232,611
金融機関からの借入（B）（千円）	1,030,974	1,470,790	1,572,566	1,775,610	1,748,200
その他の有利子負債（C）（注） （千円）	152,502	5,402	9,752	915	—
$((B) + (C)) / (A) (\%)$	51.2	54.0	49.0	44.8	41.3
売上高（D）（千円）	3,644,361	4,003,758	4,956,267	5,846,607	6,730,655
支払利息・社債利息（E）（千円）	28,082	33,706	38,506	38,923	32,518
$(E) / (D) (\%)$	0.8	0.8	0.8	0.7	0.5
新規店舗数（退店数）（店）	4（0）	8（0）	4（0）	7（0）	8（0）
期末店舗数（店）	23	31	35	42	50

（注）1 その他の有利子負債は、未払金・長期未払金及び社債を合計した金額であります。

2 上記の金額は消費税等を含んでおりません。

⑨ 代表者への依存について

当社代表取締役社長であります野沢八千万は、当社の創業以来、経営方針の策定や戦略の決定、商品開発、及び立地開発等において重要な役割を果たしてまいりました。また、当社店舗賃借の連帯保証人にもなっている等、同社長への依存度は高いものとなっております。当社は、組織体系の確立や職務・権限規程に基づく権限の委譲など、社長に過度に依存しない体制への移行を進めてはおりますが、現社長の業務執行が困難となった場合には、当社の業績に影響を及ぼす可能性があります。

⑩ 人材の確保及び育成について

当社は今後も積極的な店舗展開を行っていく方針ですが、当社の基本方針であります「お客様第一主義」のサービスを実践できる出店を継続していくためには、従来以上に人材の確保及び育成が重要な経営課題となっております。そのため、毎年 30 名以上の新入社員、並びに業界経験を問わず幅広く中途社員を採用し、充実した研修制度のもとに人材の育成に力を注いでおります。しかしながら、当社の人材の確保及び育成が出店計画に追いつかない場合には、出店計画の見直し等を行わざるを得ず、当社の業績に影響を及ぼす可能性があります。

⑪ 衛生管理について

現在、食品の安全性については、偽装牛肉問題、集団食中毒、及び残留農薬問題などの事件が頻発したことにより、外食産業に対する消費者の目は大変厳しくなっております。当社といたしましては、消費者により安全な食品を提供するために、法定の食品衛生検査に加えて外部検査機関による定期的な各種の衛生検査を実施しております。また、当社にて独自に策定いたしました店舗衛生マニュアルに基づき内部指導を定期的に行っているほか、商品担当者による農産物生産地・食品工場のチェックを行う等、食品の安全性維持のための措置を講じております。今後におきましても、より一層の衛生環境の改善に留意していく方針ではありますが、食中毒発生等の当社に起因する衛生管理問題だけではなく、無認可添加物の使用等による食品製造工程に対する消費者の不信増大、及び他の外食企業に起因する衛生管理問題による連鎖的風評等、社会全般的な各種衛生上の問題が発生した場合には、当社の業績に影響を及ぼす可能性があります。

以上