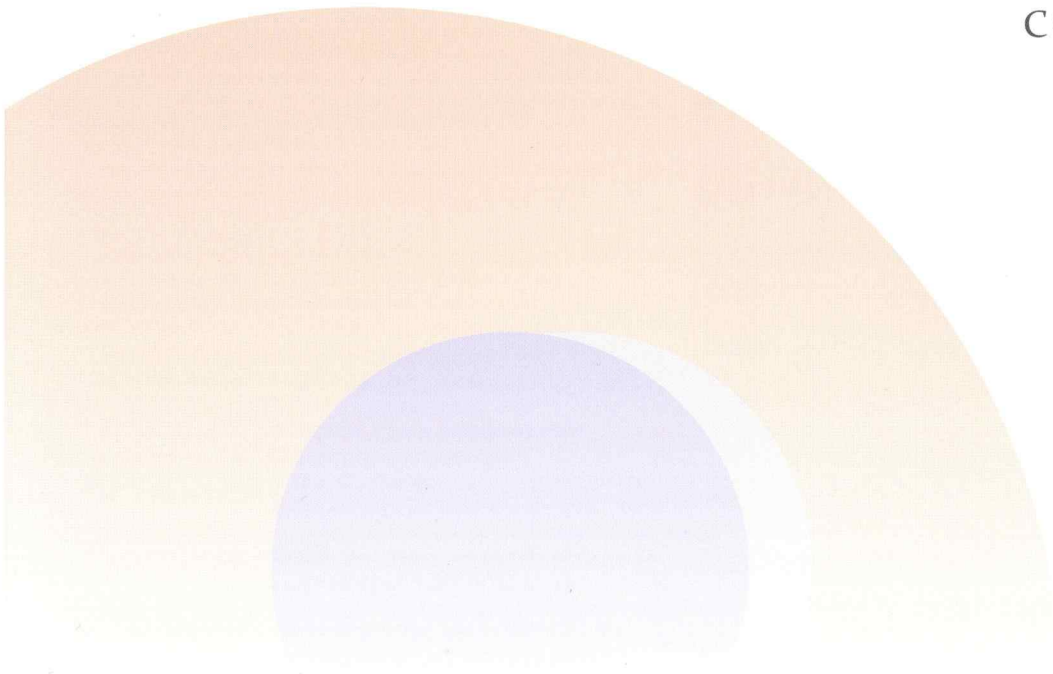




**MATSU·i·A**

COMPANY PROFILE



受付  
18.2.15  
キャリアセンター

M

# 限りない未来へ。 誰もがワクワクする 松屋フーズを目指します。

Toward an unlimited future.  
Our goal is to make Matsuya Foods a company everyone can get excited about.



代表取締役会長  
瓦葺 利夫  
Toshio Kawarabuki  
Chairman and  
Representative Director

代表取締役社長  
瓦葺 一利  
Kazutoshi Kawarabuki  
President and  
Representative Director

## カンパニー制を導入。

Implement a company system.

食の安全・安心、少子高齢化への対応、付加価値の創出など、お客様のニーズは年々変化・多様化し続けています。それらのニーズに素早く、きめ細かく応えるため、松屋フーズは2016年10月に「カンパニー制」を導入いたしました。「東日本松屋カンパニー」「西日本松屋カンパニー」「松のやカンパニー」の3つのカンパニーに経営上のさまざまな権限と責任を委譲し、地域・ブランド密着型のマネジメントを推進。スピーディな意思決定により、お客様のニーズにタイムリーに応え、企業価値を高めてまいります。

2017年、おかげさまで松屋フーズは、次の50年に向かって、新たな一歩を踏み出しました。その一方、競争の激化や食材価格・人件費等の上昇など、外食業界の経営環境は一段と厳しさを増しています。創業50周年を迎えた2016年、松屋フーズは、このような経営環境の中、第二の主力業態として200店舗体制を目指すとんかつ業態を中心に52店舗を出店。また、46店舗の改装、工場・生産現場への設備投資、商品力のさらなる強化、多種多様なキャンペーン、フェアやソーシャル・ネットワーキング・サービスを活用した販売促進策を実施。さらにパソコン・スマートフォンで事前に注文できるお弁当予約サイト「松弁ネット」を開発いたしました。松屋フーズはこれからも限りない未来を見つめ、「お客様に感動を約束する商品・空間・時間」を創出し、「誰もがワクワクする食のブランド」へ、さらなる成長を目指します。

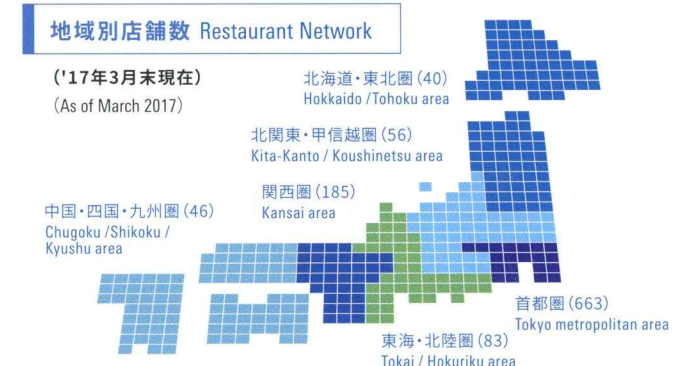
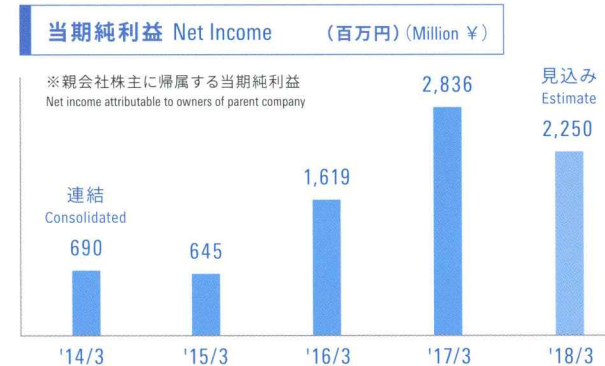
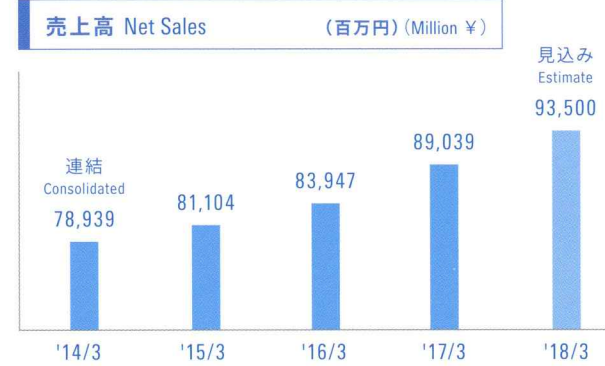
Thanks to you, Matsuya Foods has taken a new step in 2017 toward its next 50 years. Meanwhile, the management environment for the restaurant industry is getting progressively tougher due to aggressive competition and rising foodstuff and personnel costs. In celebration of our 50th year in business, and amidst such a management environment, Matsuya Foods opened 52 new stores in 2016, centered on our pork cutlet business line, for which we are targeting a system of 200 stores, which would make it our second most significant business line. We also renovated 46 stores, made capital investments in factories and production facilities, further strengthened our product capabilities, and implemented sales promotional efforts utilizing a wide variety of campaigns, fairs, and social networking services. We also opened our "Matsu-Ben Net" bento reservation site where customers can place advance orders for bento via their PCs and smart phones. We at Matsuya Foods see an unlimited future and will establish "products, spaces, and moments that promise to impress our customers" so that we can continue to grow into a "food brand everyone can get excited about."

The needs of our customers as they relate to things like the safety of and peace of mind about our food, responses to the falling birthrate and aging, and the creation of added value continue to change and diversify each year. In order to respond to these needs quickly and thoroughly, Matsuya Foods implemented a "company system" in October 2016. We delegated various management authority and responsibilities to three companies, the "East Japan Matsuya Company," the "West Japan Matsuya Company" and the "Matsunoya Company" to promote regional and brand-oriented management. Speedy decision making will enable us to respond to customer needs in a timely manner and to increase corporate value.

# さらなる企業価値向上へ。

Toward even greater corporate value.

財務データ(連結) Financial data (consolidated)



## 会社沿革 History

- 1966年(昭和41年) 6月 東京都練馬区羽沢に中華飯店「松屋」開店。(創業)
- 1968年(昭和43年) 7月 牛めし・焼肉定食店「松屋」(江古田店)開業。
- 1980年(昭和55年) 1月 株式会社松屋商事設立。
- 1989年(平成元年) 6月 株式会社松屋フーズに商号変更。
- 1990年(平成2年) 10月 社団法人日本証券業協会に店頭登録。
- 1996年(平成8年) 10月 埼玉県比企郡嵐山町に嵐山工場を開設。
- 1999年(平成11年) 12月 東京証券取引所市場第二部に上場。
- 2001年(平成13年) 3月 東京証券取引所市場第一部に上場。
- 2003年(平成15年) 3月 優良フードサービス事業者表彰の「環境配慮部門」において、農林水産大臣賞を受賞。
- 2005年(平成17年) 1月 静岡県富士宮市に富士山工場を開設。
- 8月 東京都練馬区と「災害時における弁当等の供給協定」を締結。
- 12月 米国現地法人子会社「Matsuya International, Inc.」を設立。
- 2006年(平成18年) 3月 (株)コバヤシフーズインターナショナルより回転輸送機を譲り受ける。
- 6月 静岡県富士宮市と「災害時における食材等の供給協定」を締結。
- 12月 本社を東京都練馬区下石神井から現在の武蔵野市中町に移転。
- 2009年(平成21年) 2月 平成20年度容器包装3R推進環境大臣賞 小売部門「奨励賞」を受賞。
- 9月 中国 上海市 長寧区に松屋 仙霞路店(直営1号店)を開店。
- 2010年(平成22年) 9月 障がい者雇用優良事業所として埼玉県知事表彰を受賞。
- 2011年(平成23年) 11月 埼玉県比企郡川島町に川島生産物流センターを開設。
- 12月 東日本大震災に対する支援について農林水産大臣感謝状を受賞。
- 2012年(平成24年) 6月 移動販売車(キッチンカー)を導入。
- 8月 松屋フーズグループ1,000店舗達成。
- 2013年(平成25年) 3月 牛めし・焼肉定食店「松屋」1,000店舗達成。
- 10月 とんかつ店「松乃家」関西初進出(なんさん通り店)。
- 2014年(平成26年) 7月 「プレミアム牛めし」を導入。
- 2016年(平成28年) 6月 創業50周年。
- 6月 瓦葺一利、代表取締役社長に就任。緑川源治、取締役副会長に就任。
- 10月 とんかつ店「松のや」100店舗達成。

- June 1966 "Matsuya", a Chinese restaurant, was opened at Hazawa, Nerima-ku, Tokyo (Inauguration of Business).
- July 1968 "Matsuya", a restaurant specializing in beef on rice and yakiniku set meals, opened in Ekoda, Nerima-ku, Tokyo.
- January 1980 Matsuya Shoji was established.
- June 1989 Changed the company name to Matsuya Foods Co., Ltd.
- October 1990 Over-the-counter registered with the Japan Securities Dealers Association.
- October 1996 Established Ranzan Factory in Ranzan-machi, Hiki-gun, Saitama.
- December 1999 Listed on the second section of the Tokyo Stock Exchange.
- March 2001 Listed on the first section of the Tokyo Stock Exchange.
- March 2003 Received an environmental award as a superior food service company from the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.
- January 2005 Established Mt. Fuji Factory in Fujinomiya City, Shizuoka.
- August 2005 Concluded an agreement with Nerima-Ku, Tokyo, to provide foods in times of emergency.
- December 2005 Matsuya International, Inc., a US subsidiary, was established.
- March 2006 Took over conveyor-belt style sushi restaurants from Kobayashi Foods International, Co., Ltd.
- June 2006 Concluded an agreement with Fujinomiya City, Shizuoka to provide food in times of emergency.
- December 2006 The headquarters was relocated from Shimo-shakujii, Nerima-ku, Tokyo to Naka-cho, Musashino City, Tokyo (current location).
- February 2009 Received the 2008 "Encouragement Award" of Environmental Minister Award for Promotion of 3R for Containers and Packages.
- September 2009 Opened "Matsuya XianXia Road Restaurant" (first directly-owned restaurant) in Changning District of Shanghai City, China.
- September 2010 Received Excellent Workplace Award for Employing Handicapped People from Saitama prefectural governor.
- November 2011 Established Kawajima Production and Distribution Center in Kawajima-cho, Hiki-gun, Saitama.
- December 2011 Received a letter of appreciation from Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries for assistance offered after the Tohoku Earthquake.
- June 2012 Introduced food trucks ("Kitchen cars").
- August 2012 Matsuya Foods Group opened 1000th location.
- March 2013 "Matsuya", which specializes in beef on rice and yakiniku set meals, opened 1000th location.
- October 2013 Matsunoya, a restaurant specialized in breaded pork cutlets, opened the first business in the Kansai area (Nansan-dori location).
- July 2014 Introduced "Premium Gyumeshi" meals.
- June 2016 50th Anniversary.
- June 2016 Kazutoshi Kawarabuki inaugurated as President and Representative Director, Genji Midorikawa became Executive Vice Chairman.
- October 2016 "Matsunoya" opened 100th location.

# 日本を代表する外食ブランドへ、 新たな進化が始まります。

Evolving into a leading restaurant brand in Japan.



プレミアム牛めし  
Premium Gyumeshi  
(Premium Beef on Rice)



プレミアム牛とじ丼  
Premium Gyumeshi with  
Egg Sauce Rice Bowl



旨辛ネギたま牛めし  
Gyumeshi with spicy sauce,  
green onions and an egg

## 進化し続ける店舗デザイン。

Ever-evolving store designs.

松屋フーズは、時代と共に多様な店舗デザインを提案してきました。現在では、立地環境や顧客ターゲットごとに、スタンダードなビルイン型店舗、郊外のロードサイドなどに展開する独立型店舗、さらに洗練された空間を与えられた特殊デザイン型店舗を展開。また、店舗の魅力と競争力を高めるリニューアルを積極的に推進。使用電力とCO<sub>2</sub>排出を削減し、お客様の視認性向上を実現する、店舗看板のLED化も進めています。さらに、可動式の椅子やテーブルの設置など、女性や高齢者のニーズにも幅広く応える快適性を追求。クルマ社会のニーズに応えるドライブスルー付きの松屋を全国に約150店舗展開する他、一部店舗ではJR東日本のICカード「suica」および「suicaと電子マネー相互利用サービス可能なカード」を券売機でご利用いただけます。松屋フーズはこれからも、お客様の五感に響く快適で便利な店舗空間を開発していきます。

Matsuya Foods has gone through a variety of store designs to keep up with the times. Currently, depending on the location and target demographics, we deploy standard in-building type stores, stand-alone stores deployed roadside in suburban areas, and special design-type stores that have been given a more sophisticated space. We also actively continue to renovate stores to increase their attractiveness and competitiveness. We strive to reduce our power consumption and CO<sub>2</sub> emissions, as well as to increase our visibility to customers by converting all store signs to LED lights. Moreover, we pursue a greater sense of comfort, through the placement of movable chairs and tables that cater more broadly to the needs of women and elderly people. We deploy about 150 Matsuya stores nationwide that feature drive thru to cater to the needs of a car-based society, and allow the use of JR East Japan "suica" IC cards and "cards compatible with suica and electronic money" at some of our stores. Matsuya Foods will continue to develop comfortable and convenient store spaces that will leave a strong impression on our customers.



松屋 六川オーツパーク店 Anagawa Otsu park



松屋 青森合店 Aomori

松屋 久我山店 Kugayama



松屋 青森合店 Aomori

松屋 六川オーツパーク店 Anagawa Otsu park

## 松屋の美味しさを、ご家庭の食卓で。

The delicious taste of Matsuya for your dinner table at home.

「松屋の美味しさを家庭でも気軽に楽しみたい。」「冷凍個食パック」や「牛めしバーガー」は、そんな願いを形にした松屋ブランドの外販商品です。外販商品の登場により、松屋フーズは外食チェーンから食の総合企業へと大きく飛躍。全国の食卓へ美味しい笑顔を広げています。

"We want to enjoy the delicious taste of Matsuya easily even at home." Matsuya designed its direct-selling market Frozen Meal Pack and Gyumeshi Burger for families to fulfill that wish. Through our entry to the direct selling, Matsuya Foods is making the leap from restaurant to become a comprehensive food enterprise. We're spreading delicious smiles at dinner tables across the country.



冷凍個食パック The Frozen Meal Pack  
伝統の「牛めしの具」から人気の「オリジナルカレー」、「牛めしバーガー」に至るまでバラエティ豊かなラインアップ。  
A rich and varied lineup from our traditional "Gyumeshi" to our popular "Original Curry," and "Gyumeshi Burger."



牛まん Gyuman (beef buns)  
牛スライス肉と国産玉ねぎの餡に「黒胡椒焙煎七味」を効かせた「牛まん」、豆板醤・にんにく・生姜を使った「牛まん・チリソース味」の2種類をご用意。  
We have prepared two types, "Gyuman" featuring sliced beef and domestic onion paste garnished with "black sesame roasting shichimi spice," and "Gyuman chili sauce flavor" seasoned with doubanjiang chili sauce, garlic, and ginger.



オリジナルカレー  
Original Curry

キムカル丼  
Grilled Beef & Kimchi Bowl

ソーセージエッグ定食  
Sausage and Egg Set Meal

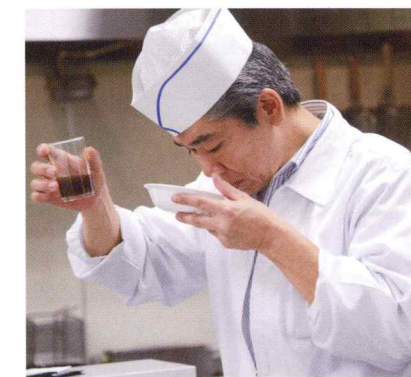
牛焼肉定食  
Grilled Beef Set Meal

## 伝統を磨き、次代を拓くメニュー開発。

Development of menus that improve on tradition and break new ground.

松屋フーズは創業以来、牛めし、カレー、定食のレギュラーメニューに加え、次代のニーズに応える新メニューの開発を推進してきました。次々と登場する新メニューは、松屋フーズのブランドバリューを高める原動力です。また、既に発売した商品も一段と高いレベルを求めて味のリニューアルを間断なく行っています。美味しさはもちろん、安全・安心を追求する飽くなき情熱が松屋フーズの企業価値を高めています。

In addition to the traditional gyumeshi, curry, and set meals we have offered ever since we started business, Matsuya Foods is promoting the development of new menus designed to cater to the needs of the next generation. Our new menus, which we release on a regular basis, are the driving force behind raising the brand value of Matsuya Foods. We are also constantly updating our flavors in pursuit of even higher levels for the products we have already released. Delicious food is a given, what enhances the corporate value of Matsuya Foods is the company's insatiable passion for pursuing safety and peace of mind.



### 専用システムによる「松弁ネット」を導入。

Implementation of the "Matsu-Ben Net" via a specialized system.

WEB・スマートフォンから「松屋・松のや・松乃家・チキン亭」のお弁当を予約注文し、最短30分後から店頭で商品を受け取る弁当予約サイト「松弁ネット」を導入。松屋フーズでは、「松弁ネット」専用システムを構築し、24時間体制のお弁当予約・販売サービスを実現しています。

We have implemented our "Matsu-Ben Net" bento reservation site that allows customers to order "Matsuya, Matsunoya, and Chicken-ter" bentos over the web and from their smart phones, and then pick up their bentos at stores in as little as 30 minutes after placing their orders. Matsuya Foods has built a specialized "Matsu-Ben Net" system, which has helped it realize a 24-hour bento reservation and sales service.

### あらゆる場所へ美味しさを届けるキッチンカー。

Kitchen cars that can deliver delicious food to any location.



松屋フーズでは、車内に厨房施設を備えたキッチンカー「サンライズ号」を開発・導入。祭事・運動会・文化祭・イベント会場等で、出来立ての牛めし弁当、カレー弁当をご提供しています。出店エリアは関東圏・近畿圏を中心に全国へ拡大。2016年4月には、小規模なイベントや狭い場所へも出店できる、より機動的な従来型より一回り小型の3号車を導入しました。

Matsuya Foods has developed and implemented "Sunrise" kitchen cars equipped with in-vehicle kitchen equipment. These cars are designed to provide fresh gyumeshi bentos and curry bentos at festivals, field days, cultural festivals, and other event venues. We are expanding the areas in which we deploy the cars nationwide, with a focus on the Kanto and Kinki regions. In April 2016, we introduced a third car, which is more mobile and slightly smaller than the traditional car that can be set up for small events and in tighter locations.

### サービスエリア、パーキングエリアへの出店事業を強化。

Strengthen the business of opening stores in service and parking areas of highways.



高速道路のサービスエリア、パーキングエリアへの出店にも注力。松屋の美味しさをドライブの途中で気軽に楽しめる店舗は、物販コーナーも併設。松屋店舗のない地域から訪れた方へのブランド訴求や認知度向上にも貢献しています。

We are also focusing on opening stores in service and parking areas of highways. Stores that allow customers to casually enjoy the delicious taste of Matsuya Foods, are also equipped with merchandise sections. This also contributes to increasing brand appeal of Matsuya Foods among people from regions where there is no Matsuya store.



全国へ、世界へ。

さらなる成長を目指す、とんかつ業態。

To the whole nation, to the world.

Our pork cutlet line of business aims to achieve further growth.



カキフライ定食  
Fried Oysters



ローズかつ丼  
Pork Loin Cutlet Bowl

食材へのこだわりも松屋フーズならではの。

Matsuya Foods has a unique commitment to its ingredients.

豚肉は熟成チルド肉を使用。油は天然のビタミンEを豊富に含む独自のブレンド油を開発し、特製パン粉でサクッとした香ばしい食感を演出しています。米は国産あきたこまち100%を使用。100%国産のキャベツも自社工場です。ソースは12種類のスパイスと野菜・果実を熟成させたオリジナルソースを開発しました。食材から調理プロセスに至るまで、美味しさの追求にも松屋フーズのこだわりが貫かれています。

We use aged chilled pork. We have developed our own blended oil rich in vitamin E that produces a aromatic crispy texture via a special panko (breadcrumbs). We use 100% Akitakomachi rice. We use only domestically produced cabbage, clean and cut in our own factories. We have developed our own original sauce by mellowing 12 kinds of spices with vegetables and fruits. The Matsuya Foods commitment permeates its pursuit of delicious food from the ingredients all the way through to the cooking process.



ローズかつカレー  
Curry Rice with Pork Loin Cutlet



ソーセージエッグ定食  
Sunny-Side Up Eggs with Sausage



お子様プレート Kids' Meal

## 200店舗体制に向けて 躍進する松のや。

Matsunoya, taking a leap forward toward a 200-store system.

2006年にとんかつ定食を提供する新業態「松八」のオープン以来、松屋フーズは、とんかつ業態の拡大に取り組んできました。本格的なとんかつメニューを気軽に楽しめる「松のや」は、私たちが、これまで培ってきたノウハウ・技術・システムの集大成です。2016年10月、松のやは全国100店舗を達成。さらに中国 上海、米国 ニューヨークにも出店。店舗もビルイン型を皮切りに、広い店内にテーブル席やソファ席、個室タイプ席、キッズスペースなどを設けた、郊外型のロードサイド型大型店もオープン。松屋フーズは、「松のや」を牛めし・カレー・定食店「松屋」と並ぶ事業の第二の柱とするべく、200店舗体制を目指し、これからも出店を推進します。

Matsuya Foods has been working on expanding its pork cutlet business line ever since it opened its new "Shohachi" business line for providing pork cutlet set meals in 2006. "Matsunoya" brand, where one can casually enjoy a full-fledged pork cutlet menu, is the culmination of all the knowhow, techniques, and systems we have cultivated up to this point. We opened our 100th Matsunoya store in October of 2016. We have also introduced this brand in Shanghai, China and in New York in the United States. Beginning with our in-building type stores, we have also opened large suburban roadside type stores featuring large interiors with table, sofa, or private room seating, and kids' play area etc. Matsuya Foods will continue to open stores in its quest for a 200 "Matsunoya" store system that will become the company's second pillar behind its "Matsuya" gyumeshi, curry, and set meal stores brand.

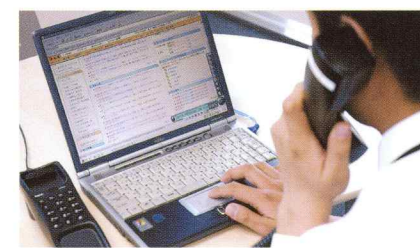


## 安心を約束する、万全のセキュリティ体制。

Our thorough security system which provides peace of mind.

複雑化する現代社会において、セキュリティ体制・リスクマネジメントは企業価値の根幹を担うファクターです。松屋フーズは、万一の自然災害時におけるお客様・従業員の安全確保と適切なリスクマネジメントを実施。また、店舗の防犯体制も警備会社の監視・通報システムを導入。さらに、あらゆる情報を確認・発信できる社内Webシステム「MKC」を活用し、不審人物などの情報を全社または地域で共有することで、安全性の確保に努めています。

As modern society becomes more complex, security structures and risk management have become one of the central factors for a business's value. At Matsuya Foods, for example, if a natural disaster occurs, we will implement the appropriate risk management to guarantee the safety of customers and employees. We have also implemented surveillance and reporting systems together with security companies for crime prevention in each branch store. Moreover, we utilize our internal online information system "MKC" to share information, such as suspicious persons, throughout the company or within particular regions, in order to enhance the safety.



## ソーシャル・ネットワーキング・サービス (SNS) を活用した販売促進を展開。

Deploy sales promotions utilizing Social Networking Services (SNS).



松屋フーズではLINE、Facebookなどのソーシャル・ネットワーキング・サービス (social networking service 以下SNS) を活用した販売促進にも注力。SNSを通じて、新商品や期間限定のキャンペーン情報、モバイルクーポン、メールマガジンなどをお客様のモバイル端末やパソコンに配信しています。

Matsuya Foods is also focusing on sales promotions that utilize Social Networking Services (SNS) such as LINE and Facebook. We use SNS to deliver new products and limited-time campaign information, mobile coupons, mail magazines, etc. to our customers via their mobile terminals and PCs.

創業50周年の記念キャラクター「マッキー(左) & ヤッキー(右)」。LINEクリエイターズスタンプにもなりました。

"Makkie (left) and Yakkie (right)" are characters designed to commemorate our 50th anniversary. They have also been made into LINE creators' stickers.



## 誰でも気軽に便利に利用できる店舗であるために。

Making our restaurant store more user-friendly and conveniently.

### ■ 券売機ボタン表記の多言語化

日本を訪れる外国人観光客やビジネス等で来日する外国人に向けて、券売機ボタンの多言語化 (英語・中国語・韓国語) を導入。日本の食文化を誰でも気軽に楽しめる店舗であるために、松屋フーズはグローバル化社会に対応した店づくりに取り組んでいます。

### Multilingual ticket vending machine button labels.

We have introduced multilingual (Japanese, English, Chinese, and Korean) ticket vending machine button labels for foreign visitors who have come to Japan on business or as tourists. Matsuya Foods is working to make stores that cater to the needs of a global society so that our stores are places where anyone can comfortably enjoy Japanese food culture.

### ■ 券売機のモバイルクーポン情報の読み取り

お客様のスマートフォンに配信したモバイルクーポンの情報を読み取らせてご利用いただける、タッチパネル式券売機の導入を推進。店舗運営の効率化とお客様の利便性の向上を追求しています。

### Ticket vending machine which can read mobile coupon information on your smart phone.

We are promoting the installation of touch panel type ticket vending machines that can read the information of mobile coupons that have been delivered to our customers' smart phones. This is part of our effort to improve store management efficiency and enhance customer convenience.



# 広がる美味しさ。多彩な新業態にチャレンジ。

Spreading good flavor. Tackling a variety of new business lines.

私たちは「松屋」「松のや」を事業の柱に、創業以来培ってきた、ノウハウ・技術・システムを活かし、美味しさの世界を広げる新業態の開発を推進しています。

Using our "Matsuya" and "Matsunoya" businesses as pillars, we are promoting the development of new business lines that spread the world of good flavor by making full use of the knowhow, techniques, and systems we have cultivated since our founding.



(Mycurry shokudo)

松屋フーズが培ってきたカレー作りのノウハウを活かしたカレー専門店。店名の「マイカレー食堂」は、3種類のカレーソースと多彩なトッピングを組み合わせて、好みのカレーを自由にオーダーできることから名付けました。人気のロースかつカレーには、松のやで好評の熟成チルド肉を使用。女性に人気のバターチキンカレーなど、オリジナリティあふれる商品を提供しています。

Specialized curry stores that make full use of the curry-making knowhow cultivated by Matsuya Foods. The name of the store "Mycurry Shokudo" was selected to convey that customers can freely order curries made to their liking by combining 3 types of curry sauces with a wide variety of toppings. At Mycurry Shokudo, we use aged chilled meat that is well received at Matsunoya in our popular pork loin cutlet curries. These stores provide products that are bursting with originality, like our butter chicken curry that is popular with our female customers.



(Sushimatsu)

手頃な価格で新鮮な味を楽しめる回転寿司店。日々の暮らしの中で気軽に立ち寄れる駅前や繁華街を中心に、首都圏に5店舗を展開。目利きのプロフェッショナルが魚市場で仕入れた産地直送の食材を提供。ビジネスマンからシニア、ファミリーに至るまで、幅広い層のお客様から高い支持をいただいています。

Conveyor belt sushi stores where customers can enjoy the fresh taste of sushi at a reasonable price. We have opened 5 of these stores, which are located mainly in front of train stations and downtown locations to make it easy for people to drop by as they go about their busy daily routines. These stores provide ingredients sent directly from where they were caught or produced and that have been purchased at fish markets by experienced, discerning professionals. These stores are enjoying a high degree of support from all customer demographics from businessmen to seniors and families.



(Fukumatsu)

和風建築の高級感あふれる店内で、厳選された近海ものの鮮魚や季節の「旬」の素材を堪能できる鮎割烹店。食材の旬の味わいと卓越した職人の技が息づく懐石コース料理もご用意。店内には鮎力カウンター、テーブル席、さらに宴席や法事にも使える個室を多数備えています。また、経験豊かな板前がお客様のご自宅へ調理を行うケータリングサービスも行っています。

Sushi restaurant where customers can enjoy carefully selected local fresh seafood and fish at the "peak" of their season in a store interior rich in luxurious Japanese style architecture. The restaurant prepares kaiseki course meals brought to life by the seasonal flavors of the ingredients and the outstanding skills of our craftsmen. Store interiors are equipped with sushi counters, table seating, and a variety of private rooms that can be used for banquets and memorial services. Catering services where seasoned cooks prepare meals in customers' houses are also provided.

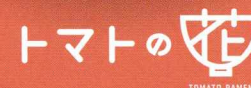


## 美味しい笑顔の世界へ届けたい。

We want to deliver delicious smiles across the world.

松屋フーズのビジネスは海外へ広がりを続けています。中国上海市に直営店「松屋」をはじめ、米国ニューヨークを拠点とする外食企業をグループに加え、米国市場へも進出。さらにとんかつ業態は2016年に中国/上海、米国/ニューヨークに「松のや」がオープン。日本で愛される「松のや」の美味しさが世界へ広がります。

We have been spreading Matsuya Foods' business overseas. Starting with the company-run Matsuya in Shanghai, China, we had added a restaurant business in New York in the United States. In 2016, we opened our pork cutlet business, "Matsunoya" in Shanghai and in New York. We will spread the delicious taste of Matsunoya loved all around Japan to the whole world.



(Tomatono-hana)

人気の「トマトスープ麺」を始め、可能な限り脂を使用しないヘルシーなメニューを提供するラーメン店。トマトをたっぷり使い、無添加にこだわった「トマトスープ麺」は、フランス料理出身のシェフにより開発されたオリジナル商品。滋味豊かな味わいは、女性を中心に、あらゆる世代のお客様から高い支持をいただいています。

Ramen shop that provides a healthy menu, starting with the popular "Tomato Soup Ramen," that uses as little oil as possible. "Tomato Soup Ramen" is an original product made with lots of tomatoes and no additives developed by a chef of French cuisine. Its rich flavor has been highly acclaimed mainly by female customers of all ages.



(Tenmatsu)

熱々サクサクの本格的な天丼がリーズナブルな価格で楽しめる天ぷら・天丼の新業態店。天ぷらのネタとなる素材はもちろん、揚げ方にもこだわった多彩な天ぷら、天丼、さらに秘伝のつゆを使ったタレや蕎麦メニュー、サイドメニューもご用意。旬を堪能する季節の天ぷらには、松屋フーズならではの商品開発のノウハウが活かされています。

A store for our new tempura and tempura bowl line of business where customers can enjoy hot crispy authentic tempura bowls at a reasonable price. The shop provides not only the ingredients for tempura, it serves various tempuras fried in particular ways, tempura bowls, and sauces made from secret seasonings, and offers a soba menu and a side menu. The shop utilizes Matsuya Foods' unique product development knowhow so that seasonal tempura can be enjoyed at its seasonal peak.



(Café terrasse verte)

スタンドグラスで演出されたシックで広々としたインテリアと開放感あふれるテラスが自慢のカフェレストラン。豆や茶葉、入れ方までこだわったコーヒー、紅茶から店内で焼き上げるパン、多彩なパスタや肉料理に至るまで、手作りの逸品をご用意。モーニングメニューからランチメニュー、さらにビールやワインも楽しめるディナーメニューもお楽しみいただけます。

A café restaurant boasting a chic and spacious interior accented with stained glass and a terrace with a full and open feel. The restaurant prepares homemade gems of rare beauty from coffees and teas made only from particular beans and leaves blended in only certain ways, to bread baked on site, to a variety of pasta and meat dishes. It not only provides a morning menu and a lunch menu, but also a dinner menu featuring beer and wine.



## さらなる美味しさと安全・安心を目指して。 Aim for even better flavor, safety and peace of mind.

### 熟成チルド肉の導入。

Introduction of aged chilled meat

松屋フーズは、生産地から工場までの物流プロセス、工場内での加工、工場から店舗までの物流保管プロセスまで、一度も凍らせることなくチルド管理された「熟成チルド肉」の導入に取り組んでいます。チルド管理により、十分な熟成期間を持たせることで、肉の柔らかさや旨味成分が増加。圧倒的な美味しさで高い商品力を発揮する「熟成チルド肉」は、松屋店舗の「プレミアム牛めし」や松のや店舗の「ロースかつ」に使用されています。

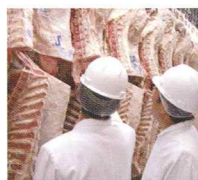


Matsuya Foods is working to introduce "aged chilled meat" that is kept chilled but is never frozen any time during the process to ship it from its place of production to the factory, during the processes performed in the factory, all the way through to the processes for shipping it from the factory to the store. Keeping the meat chilled provides a sufficient aging period, which softens the meat and enhances its flavor. Our "aged chilled meat," which achieves high product appeal via its incredibly good flavor is used in "Premium Gyumeshi" served at Matsunoya stores and in "Pork Loin Cutlets" served at Matsunoya stores.

### 最高レベルの品質管理体制。

Highest level quality management system.

国産牛肉は、仕入先である食肉加工会社の月齢確認・給仕の内容・解体処理などを徹底的に視察。米国の食肉加工場では食品品質管理手法であるHACCP(危害分析・重要管理点)方式を導入していると同時に、特定危険部位の除去作業は米国農務省検査官の立会の下で実施。さらに食材を扱う生産工場では最先端のテクノロジーを活用した万全の品質・衛生・味覚検査を展開。生産現場から店舗に至る一連の過程で最高水準の安全確認が行われています。



店舗では雑菌等の「拭き取り検査」を定期的に行います。細部にわたる安全確認が行われています。A "wipe test" for bacteria, etc. is periodically performed at our restaurants. A detailed verification of safety is carried out.

Matsuya Foods has established a thorough quality and safety management system in order to provide our customers with safe and secure food. Materials are seasonally procured directly from producing regions nationwide that have met our own quality standards. In particular, a traceability system that enables us to track the production history of vegetables grown by our contract farmers has been established, and a cold chain system, which controls vegetables under a constant temperature from the field of production to each of our restaurants to preserve their freshness, has also been established.



各工場の検査室では細菌・衛生・味覚など、安全と美味しさを約束する、さまざまな検査が日々行われています。Various inspections for bacteria, hygiene, flavor, etc. are performed at the laboratories of our factories on a daily basis to ensure safety and taste.

### 国産食材へのこだわり。

A penchant for domestic ingredients.

選び抜いた国産食材をお客様へ。それも松屋フーズのこだわりです。食材は、松屋フーズの品質基準をクリアしたものだけを全国各地から産地直送。野菜は提携農家が育てた素材の「生産履歴」を把握できるトレーサビリティ・システムを構築。一定の温度で管理し、産地からお客様へ提供するまで鮮度を維持するコールドチェーン・システムを確立しています。また、主な食材の主要な原産地や特定原材料(表示義務のアレルゲンを含む27項目)の情報やメニューに含まれる栄養成分をホームページで自主的に表示しています。

Providing selected domestic ingredients to our customers. This is also part of the Matsuya Foods commitment. Only ingredients that have cleared Matsuya Foods quality standards are delivered from production locations all over the country. We have built a traceability system that allows us to trace the "production history" of ingredients raised by our partner farmers. We have also established a cold chain system that keeps products at a fixed temperature to maintain their freshness from production locations until they are provided to customers. Furthermore, we use our homepage to voluntarily disclose information about the main production locations of and specific raw materials (27 items including allergens that are obligated to disclose) in our main ingredients, as well as the nutritional components included on our menus.



### 無添加への取り組み。

Effort to eliminate additives.

松屋フーズでは、自然界の食材から作られたダシは身体に優しい、という観点から、化学調味料・人工甘味料・合成着色料・合成保存料を使用しない無添加にこだわったメニュー開発を推進しています。無添加は、松屋、松のや、新業態各店の各種メニュー、牛めしのタレに代表される「丼タレ」、みそ汁、各種ドレッシング・調味料に至るまで拡大。私たちは、これからも、さらなる美味しさと松屋フーズならではの安全・安心を追求し続けます。

From the perspective that dashi made from natural ingredients is good for the body, we at Matsuya Foods are promoting the development of menus with no additives and that do not use chemical seasonings, artificial sweeteners, synthetic colorants, or synthetic preservatives. We expand our no additives policy to all Matsuya, Matsunoya, and new business line store menus, to "bowl sauce" such as gyumeshi and sauce, to miso soup, and to all variety of dressings and seasonings. By this, we will continue to pursue better flavor and the safety and peace of mind unique to Matsuya Foods.



化学調味料・人工甘味料・合成着色料・合成保存料を使用しません。



# 先進の生産体制と 安全・安心への取り組み。

Efforts aimed at an advanced production system, safety, and peace of mind.

## 高度なテクノロジーで企業価値を支える3つの生産拠点。

Three production sites that sustain corporate value via advanced technology.

川島生産物流センターでは、最新のテクノロジーによる省人化・省エネ化を実現。精肉の検品・加工・箱詰めをスピーディかつ正確に行います。また、川島生産物流センターは全国の店舗へ食材を供給する物流拠点としての機能も備えています。野菜・漬物類の調理・加工を担う富士山工場は、地下250メートルから自噴する天然水を生産ラインに活かし、素材の鮮度維持と省電力化を高いレベルで実現。カレーやドレッシング、タレ類の調理・加工、精米等を行う嵐山工場は大規模でフレキシブルな空間特性を活かした精米専用ラインも完備。さらに、各生産拠点に「金属検出装置」、「米の異色粒検知装置」を始め、食の安全・安心を約束する、先端テクノロジーの数々を導入しています。

The Kawajima Production and Distribution Center has achieved labor saving and energy saving with the latest technologies. It allows for speedy and accurate inspection, processing, and packaging of high-quality meat. The Kawajima Production and Distribution Center also serves as the food distribution base for stores across the country. The Mt. Fuji Factory, which handles preparation and processing of vegetables and pickles, uses spring water drawn from 250 meters underground on its production line, and brings freshness of raw materials and energy consumption to new levels. The Ranzan Factory, which handles preparation and processing of sauces like curry and dressing, as well as rice polishing, is fully equipped with a special production line just for polishing rice, befitting the large and flexible space. Moreover, each production base also has "metal detection devices," "abnormal rice coloring detection devices," and many other cutting-edge technologies to guarantee food safety.

富士山工場  
Matsuya Foods Mt. Fuji Factory

川島生産物流センター  
Matsuya Foods Kawajima Production and Distribution Center

嵐山工場  
Matsuya Foods Ranzan Factory



富士山工場では天然水流を活用した野菜加工ラインを設置。最新の異物除去装置を導入するなど、鮮度と安全を徹底して追求。



ライン下部から野菜に照明を当て、昆虫などの微細な異物を目視でチェックできる。技術と人間の感覚を組み合わせた安全対策も実施。



富士山工場では「半熟玉子製造装置」を導入。最新のテクノロジーで最高の味と食感を提供しています。



キムチや漬物類は美味しさにこだわり、富士山工場の専用ラインで調理・加工からパッケージングまで行っています。

生産拠点と物流基地を一体化させた川島生産物流センターは、圏央道川島ICに隣接するメリットを最大限活かし、広範囲な店舗配達網を実現。数々の省エネルギー化に対応した環境に優しい設備を導入しています。

Our Kawajima Production and Distribution Center, which integrates production sites and logistics bases, realizes a wide ranging store delivery network that maximizes the merits of the nearby Ken-O Expressway Kawajima IC. We are implementing many environmental-friendly facilities that are designed to support energy conservation.



手作業で丹念に下処理を行った精肉を成形・冷凍化するハンバーグ生産ライン。最新のテクノロジーを導入したスピーディな加工プロセスにより、精肉の持つ鮮度と旨みを逃しません。

A hamburger steak production line that forms and freezes processed meat that has been carefully prepared by hand work. Our speedy processing method, which utilizes the latest technology, preserves the freshness and taste of processed meat.

松屋フーズは、川島生産物流センターに主力商品を支える食材である肉類の専用加工ラインを設置。熟練した専門スタッフの手で、一つひとつ余分な脂肪・筋などを丹念に除去する作業を行っています。

Matsuya Foods has set up a specialized processing line for meat, which is an ingredient that is a key to our main products, at the Kawajima Production and Distribution Center. Our professional and skilled staff manually and carefully remove all excess fat and sinew, etc.

川島生産物流センターには、「プレミアム牛めし」や「ロースかつ」に使用される「熟成チルド肉」専用の加工ラインを構築。繊細な温度管理の下、スピーディな加工と店舗への配送を実現しています。

We built a specialized line at the Kawajima Production and Distribution Center for processing the "aged chilled meat" used in our "Premium Gyumeshi," "Pork Loin Cutlets," and other menus. This line realizes speedy processing and delivery to stores under precise temperature control.



精米ラインには、全てのお米をスキャン可能な装置を導入。高感度CCDカメラで異色粒を検出し、エアガンで瞬時に排除します。



冷凍個食パックは素材の加工・調理・フリージングからパッケージングまで、嵐山工場の専用ラインで行われています。



各工場には「金属検出装置」を複数台設置。万一、金属類の混入を認めた場合、該当パッケージを瞬時に排除します。



カレーやタレ類は調理するごとに濃度・成分検査を始めとする味覚チェックを実施。味と品質の均一化を徹底しています。

# 高度なホスピタリティと 自己実現を目指して。

Aim for advanced hospitality and self-realization.



## おもてなしの心と技を磨く 教育・研修制度・コンテスト。

Education, training systems and contests to refine skills and the spirit of service.

松屋フーズではスタッフ全員が高度なCS(顧客満足)を提供するための教育プログラムやコンテストを導入。全国に研修センターを設置し、社員はもちろん、アルバイトにも定期的な研修を義務付けています。また、ホスピタリティの向上や業務改善・改革に関する表彰制度・プロジェクト活動も展開。2013年には各地域を代表するアルバイトが選手として参加し、接客・調理技術を競う「QSCオリンピック」もスタートしました。高度なQSCを楽しみながら学ぶ「QSCオリンピック」は、選手のみならず、アルバイト全員のモチベーションアップにも貢献。2015年には、とんかつ業態、鮎業態のアルバイトも参加し、グループ全体のレベルアップを目指す取り組みへ発展しています。

Matsuya Foods implements training programs and contests to ensure that all members of its staff provide a high level of customer satisfaction (CS). The company has established training centers around the country, and periodic training is mandatory for both part-time workers and full-time employees. In addition, Matsuya Foods implements an awards program and project activities related to the improvement of hospitality and the improvement and innovation of work duties. In 2013, the company launched the QSC Olympics, in which part-time workers representing each area competed using their customer service and food preparation skills. The QSC Olympics helped increase motivation in all part-time workers, not just those who participated, by making it possible to have fun while learning high level of QSC (Quality, Service and Cleanliness). In 2015, the pork cutlet business and sushi business part-time employees also participated, developing into an initiative that has improved the overall performance of the entire group.



## 社員の意欲に応える

### キャリアプランと環境の創出。

Career plan and a work environment which match the motivation of employees.

常に高い志を持って自己実現に取り組める就業環境であるために、松屋フーズでは社員一人ひとりの意欲と目的に配慮した中・長期的なキャリアプランを構築。より多くの部署を経験するチャンスとなる、年一回の「自己申告制度」もその一環です。また、社外セミナーや各種資格の取得サポート、多様な福利厚生プランを選択できる制度も充実しています。

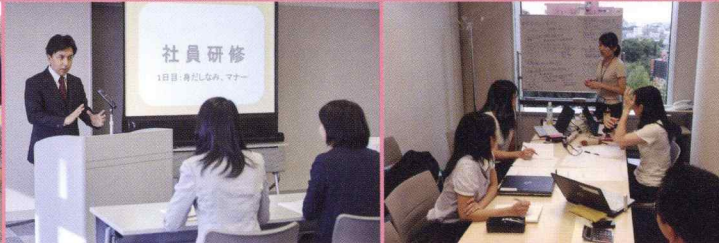
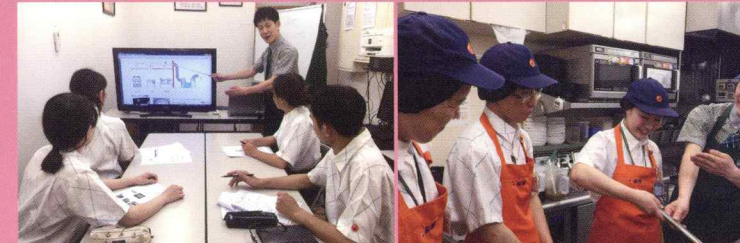
In order to create a work environment in which employees can work towards self-actualization with consistently high ambitions, Matsuya Foods creates mid- and long-term career plans that take the desires and goals of each individual employee into consideration. The annual "Self Reporting System" that provides the opportunity for employees to experience as many different departments as they would like is among one of many benefits in place.



ES(従業員満足度)向上を図るために「メンタルヘルスセミナー」を定期的開催しています。  
We periodically hold a "mental health seminar" to improve the ES (employee satisfaction).



メニューのレシピをマスターするための調理技術研修を実施しています。  
Training in cooking skills is given to all staff to have them learn and perfectly acquire our rigorously defined recipes.



## イキイキとした職場環境の創出。

Create a lively work environment.

松屋フーズでは、全社員の理想的なワークライフバランスを追求し、一人ひとりがイキイキと働ける環境の創出を目指すダイバーシティ・マネジメント、子育て中の社員をサポートする「ワーキングマザー制度」、さらに、地区・時間帯限定社員の登用等、働き方の多様化に応える仕組み作りにも積極的に取り組んでいます。また、2015年3月に女性社員による「女性活躍推進プロジェクト」がスタート。女性のお客様に向けたマーケティング活動や新商品・店舗・サービスの開発、さらに、社内の女性社員の声を反映した人事・福利厚生制度、ユニフォームデザイン等の見直しも推進しています。

At Matsuya Foods, we are also working diligently to construct mechanisms aimed at diversifying work methods, such as diversity management that pursues an ideal work/life balance for all of our employees and aims to create an environment where each employee can work in a lively manner, a "working mother" system that supports employees who are raising children, and the promotion of employees limited to areas and time zones. Furthermore, the "project for promoting women's success," was started by female employees in March 2015. We are also promoting marketing activities and developing new products, stores and services targeting female customers, as well as reviewing personnel and welfare systems, uniform design, etc. that reflect the voices of female employees in the company.



## より良い社会づくりに貢献する 松屋フーズグループ。

The Matsuya Foods group that contributes to a better society.

松屋フーズグループは、誰もが活躍できる社会を目指し、障がい者福祉の分野にも積極的に取り組んでいます。グループ会社の㈱エム・エル・エスでは、埼玉県および近隣市内の養護学校、障がい者支援団体と提携し、障がい者の職業訓練と雇用を推進。社員全員にノーマライゼーションの意識付けを徹底し、障がい者を適切にサポートするための従業員教育も行っています。また、東京都練馬区、静岡県富士宮市とは「災害時における弁当・食材等の供給協定」を締結しています。

The Matsuya Foods group seeks a society in which anyone can participate, and is also actively working in fields that cater to people with disabilities. M.L.S. Co., Ltd., a group company, promotes vocational training and employment for people with disabilities through partnerships with schools for disabled people in Saitama Prefecture and neighboring cities, and with disability support groups. We also conduct employee training to ensure the awareness of normalization among all employees needed to ensure suitable support for disabled people. In addition, we have concluded "agreements to supply bentos and foodstuffs during disasters" with Nerima-ku in Tokyo and with Fujinomiya City in Shizuoka Prefecture.



グループ会社の(株)エム・エル・エスではクリーニングを始めとする各業務分野で多くの障がい者をスタッフとして採用しています。  
M.L.S. Co., Ltd., a group company, has employed many people with disabilities as staff in all its business fields, including cleaning.

# 美しい地球を育む。 それも松屋フーズの使命です。

Nurturing a beautiful planet.  
This too is the mission of Matsuya Foods.

## 一歩先を行く リサイクル・システムを構築。

Creating a recycling system that is a  
step ahead of the game.

松屋フーズは、関東地方の約570店舗から排出された食品廃棄物を自社トラックで回収し、静岡県富士宮市の自社専用堆肥場で自然発酵させて堆肥化する、独自のリサイクル・ループを構築。また、店舗で使用されたプラスチック製品の廃棄物を回収・洗浄後、嵐山工場のリサイクル・プラントで粉碎・油化し、嵐山工場の自家発電に利用するなど、最先端のリサイクル・システムを導入しています。

Matsuya Foods has unique recycling loop where food waste produced by nearly 570 Matsuya Foods stores in Kanto area is collected by company trucks and taken to a company composting facility in Fujinomiya City, Shizuoka, where they decompose naturally. In addition, the company is working to introduce cutting-edge recycling systems. In one such system, discarded plastic products are collected from stores, cleaned and transported to the Ranzan Factory recycling plant, where they are ground up, liquefied and used to generate power for the plant.

## 業界をリードする 再生利用率を実現。

Achieving the top recycling rate in the industry.

松屋フーズでは、店舗における電気・ガス・水道の使用量の計測と削減、店舗から廃棄される紙類、プラスチック類、余剰油脂のリサイクルを行っています。また、樹脂製の環境に優しいお箸を導入したことにより、平成20年度容器包装3R推進環境大臣賞「小売部門」において「奨励賞」を受賞。古いユニフォームは専門企業でECOモップ等の原料として活用すると共に食器・厨房機器類のリユースも推進。その結果、2016年度はグループ全社で75.5%のリサイクル率を達成しました。

At Matsuya Foods, stores measure and reduce the use of electricity, gas and water, and recycle paper, plastic products, and surplus oil used at stores. Because we introduced the resin chopsticks that are better for the environment, we received the 2008 "Encouragement Award" of Environmental Minister Award for promotion of 3R for containers and packages within the retail section. Old uniforms are used as the raw materials for "ECO mops" in specialized companies, and we also encourage the reuse of tableware and kitchen appliances. As a result, we achieved a recycling rate of 75.5% across all group companies in fiscal year 2016.



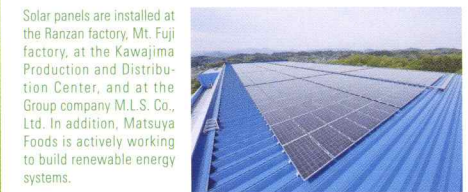
店舗用機器・備品のリユースを推進。きれいに生まれ変わったリペア製品は店舗で有効活用されます。  
We promote the reuse of store equipment and fixtures. Beautifully born-again repaired products are effectively used at our restaurants.



嵐山工場では、工場や店舗から排出される廃棄プラスチックを回収・洗浄し、粉碎・油化した油を自家発電に利用。嵐山工場で消費される電力の約2/3を賄うことが可能な発電機を設置しています。  
At the Ranzan Factory, we collect and clean the plastic waste materials from factories and stores to use the pulverized and emulsified petrochemicals for in-house power generation. We have power generators that would generate about 2/3 of the power consumed by the Ranzan Factory.

### 太陽光発電システム Solar Power System

嵐山工場、富士山工場、川島生産物流センターおよびグループ会社のエム・エル・エスにソーラーパネルを設置。再生可能エネルギーシステムの構築にも積極的に取り組んでいます。



Solar panels are installed at the Ranzan factory, Mt. Fuji factory, at the Kawajima Production and Distribution Center, and at the Group company M.L.S. Co., Ltd. In addition, Matsuya Foods is actively working to build renewable energy systems.

関東地方の店舗から排出された食品廃棄物を自社トラックで回収。食品廃棄物は静岡県富士宮市の専用堆肥場へ搬送されます。  
We collect food waste products from locations in the Kanto area using company trucks. Food waste products are then speedily transported to special composting facility in Fujinomiya City, Shizuoka.

専用堆肥場に搬入された食品廃棄物を電気・ガス等の化石燃料を使わず、好気性微生物を主体とした微生物群の働きによって自然発酵させます。  
Food waste brought to the special composting facility is broken down naturally by microbial organisms, mainly aerobic microbes, without the use of electricity, natural gas, or any fossil fuels.

40日～60日をかけて自然発酵で堆肥化。  
This natural fermentation process takes 40-60 days to produce compost.

堆肥場で生まれ変わった食品廃棄物は、循環型社会の実現に貢献しています。  
Food waste born again at the composting facility contributes to the realization of a recycling-oriented society.

## 環境保全と経済性を両立させる 独自のWエコ発想。

Our proprietary Double Eco Approach that realizes  
environmental conservation as well as economic viability.

松屋フーズでは、リサイクルや省エネ化を始めとする環境面における社会貢献はもちろん、環境保全の取組みがもたらすコスト削減効果を商品価格やサービスなどに反映し、お客様へ経済性の面で還元していく独自の「Wエコ発想」に基づく環境保全に取り組んでいます。また、各種包材の厚さを常に見直し、より薄い材質の包材を導入するなど、廃棄量の低減にも努めています。

At Matsuya Foods, we are approaching to environmental social contribution through recycling and reduction in power consumption. The cost reductions that resulted from the environmental conservation initiatives will be reflected in our product pricing as well as in services to benefit our customers. Our proprietary "Double Eco Approach" maintains environmental conservation as a top concern. Furthermore, we are constantly reconsidering the thickness of our various packing materials in order to implement the use of thinner materials with the goal of reduction in waste materials in mind.

## 会社概要

商 号	株式会社 松屋フーズ
設 立	1980年(昭和55年)1月16日 創業1966年(昭和41年)6月
資 本	66億5,593万円 2017年(平成29年)3月期
従 業 員 数	1,400名 2017年(平成29年)3月末現在
売 上 高	890億円 2017年(平成29年)3月期・連結
店 舗 数	国内：1,073店舗(うちFC6店舗) 海外：7店舗 2017年(平成29年)3月末現在
事 業 内 容	牛めし定食事業、とんかつ事業、館事業、ラーメン事業 外販事業 他、フランチャイズ形態による飲食店業の技術、 および経営指導
本 社	〒180-0006 東京都武蔵野市中町1-14-5 TEL.0422(38)1121(代)
関 西 事 務 所	〒556-0003 大阪府大阪市浪速区恵美須西2-1-32 2F 〒355-0204 埼玉県比企郡嵐山町花見台4-3
嵐 山 工 場	TEL.0493(61)1118
富 士 山 工 場	〒418-0112 静岡県富士宮市大字北山字峯4242-4 TEL.0544(59)1300
川島生産物流センター	〒350-0168 埼玉県比企郡川島町かわじま1-10 TEL.049(290)1925
株式会社エム・ティ・ティ	〒177-0051 東京都練馬区関町北3-1-10 TEL.03(5927)5061
株式会社エム・エル・エス	〒355-0071 埼玉県東松山市新郷83-1 TEL.0493(27)1777
青島松屋商贸有限公司	青島市市南区漳州二路19号3号楼907室 TEL.86-532-8589-9025
上海松屋餐饮管理有限公司	上海市長寧区武夷路555弄8号202室 TEL.86-21-6235-0591
Matsuya Foods USA, Inc.	43 W 55TH ST.2FL, NEW YORK, NY 10019 TEL.1-212-557-6888
役 員	代表取締役会長 瓦葺 利夫 代表取締役社長 瓦葺 一利 専務取締役 小松崎 克弘 専務取締役 丹沢 紀一郎 取締役 薄井 芳人 取締役 大蔵 達也 ※取締役 藤原 英理 監査役 鈴木 治夫 ※監査役 藤ノ木 清 ※監査役 濱 洲 ※社外取締役および社外監査役です。
主 要 株 主	瓦葺 利夫 有限会社 ティケイケイ 有限会社 トウイール 2017年(平成29年)3月末現在
主 要 取 引 銀 行	株式会社 商工組合中央金庫 株式会社 三井住友銀行 株式会社 三菱東京UFJ銀行 株式会社 みずほ銀行 農林中央金庫

## 新しい食文化を切り拓く松屋フーズグループ。

Matsuya Foods Group will create a new food culture.

**株式会社 エム・ティ・ティ**  
(松屋店舗トータルメンテナンス)

厨房機器のメンテナンス業務および  
建設施工監理、給排水工事  
1998年(平成10年)3月11日設立

**M.T.T. Co., Ltd.**  
(Matsuya Tempo Total Maintenance)

Kitchen equipment maintenance,  
construction supervision, water supply  
and drainage construction  
Established March 11, 1998



一般家庭向けのお掃除  
メンテナンスを始めました。  
We have started a cleaning and  
maintenance business for general  
households.

**株式会社 エム・エル・エス**  
(松屋ランドリー・サプライ)

クリーニング事業および  
衛生用品(洗剤)の販売業務  
2000年(平成12年)2月24日設立

**M.L.S. Co., Ltd.**  
(Matsuya Laundry Supply)

Cleaning, sales of sanitary goods  
(detergents)  
Established February 24, 2000

グループ会社  
株式会社松屋ファーム  
青島松屋商贸有限公司  
Matsuya Foods USA, Inc.  
Matsuya International, Inc.  
Matsuya New York, Inc.  
上海松屋餐饮管理有限公司

Group companies  
Matsuya Farm Co. Ltd.  
Qingdao Matsuya Fastfoods Co., Ltd.  
Matsuya Foods USA, Inc.  
Matsuya International, Inc.  
Matsuya New York, Inc.  
Shanghai Matsuya F&B Management Co., Ltd.

## Corporate Outline

Corporate Name	Matsuya Foods Co., Ltd.
Establishment	January 16, 1980 Inauguration of business June 1966
Capital	6,655,930,000 yen (as of the end of March 2017)
Number of employees	1,400 as of the end of March, 2017
Sales	89 billion yen (Consolidated as of the end of March 2017)
Number of outlets	Domestic: 1,073 (6 of which are FC) Overseas: 7 as of the end of March, 2017
Business description	Matsuya (Beef on rice and set meals) chains, breaded pork cutlet, sushi, and Chinese noodle restaurants, product sales as well as restaurant technology and management instruction to franchise stores.
Head Office	1-14-5 Naka-cho, Musashino-shi, Tokyo 180-0006 Tel:0422-38-1121(main switchboard)
Kansai Office	2F, 2-1-32 Ebisu Nishi, Naniwa-ku, Osaka-shi, Osaka 556-0003
Ranzan Factory	4-3 Hanamidai, Ranzan-machi, Hiki-gun, Saitama 355-0204 Tel:0493-61-1118
Mt. Fuji Factory	4242-4 Aza-Mine, Oaza-Kitayama, Fujinomiya-shi, Shizuoka 418-0112 Tel:0544-59-1300
Kawajima Production and Distribution Center	1-10 Kawajima, Kawajima-machi, Hiki-gun, Saitama 350-0168 Tel: 049-290-1925
M.T.T. Co., Ltd.	3-1-10 Sekimachikita, Nerima-ku, Tokyo 177-0051 Tel: 03-5927-5061
M.L.S. Co., Ltd.	83-1 Shingo, Higashimatsuyama-shi, Saitama 355-0071 Tel: 0493-27-1777
Qingdao Matsuya Commercial Trade Co., Ltd.	Room 907 No.3 Building, No.19 Zhangzhou 2 Road, Shinan District, Qingdao Tel: 86-532-8589-9025
Shanghai Matsuya F&B Management Co., Ltd.	Room 202, No. 8, Lane 555, Wuyi Road, Changning District, Shanghai Tel: 86-21-6235-0591
Matsuya Foods USA, Inc.	43 W 55TH ST.2FL, New York, NY 10019 Tel: 1-212-557-6888
Executives	Toshio Kawarabuki, Chairman and Representative Director Kazutoshi Kawarabuki, President and Representative Director Katsuhiko Komatsuzaki, Senior Managing Director Kiichiro Tanzawa, Senior Managing Director Yoshito Usui, Director Tatsuya Okura, Director * Eri Fujiwara, Director * Haruo Suzuki, Auditor * Kiyoshi Fujinoki, Auditor * Shu Hama, Auditor * Outside Director/Outside Auditor.
Main shareholders	Toshio Kawarabuki, TKK, Inc., Tuile, Inc. (As of the end March, 2017)
Main financial banks	The Shoko Chukin Bank Ltd. Sumitomo Mitsui Banking Corporation, The Bank of Tokyo-Mitsubishi UFJ, Ltd. Mizuho Bank, Ltd. The Norinchukin Bank



その先の価値を求めて、  
松屋フーズは走り続けます。

Matsuya Foods will continue to pursue ever greater value.





みんなの食卓でありたい。

