

経営方針と対処すべき課題（有価証券報告書より）

① 目指す姿と数値目標

経営理念

店はおお客様の満足を得るために存在する。食のグローバル企業として限らない美味しさと共感を、人と社会に贈る。

売上高経常利益率
3.3%

自己資本利益率
4.9%

自己資本比率
43.8%

FLコスト売上比
66.9%

② 中長期の経営戦略

1. 既存業態の磨き込み

松屋・松のや・マイカリー食堂・すし松・福松・松軒中華食堂・ステーキ屋松・テラスヴェルトの各業態で多店舗展開の準備を整備。

3. 海外展開の推進

台湾（台北）・香港での新規出店、令和6年6月中国広東省に現地法人設立。東アジア中心に展開。

2. 新業態確立による成長

麦のトリコ（パスタ）・トゥックン²（石焼鍋）など新業態確立を進め、多角的成長を実現。

4. 原価率適正化と工場効率化

仕入先・地域の多様化、直接購買推進。4工場体制（嵐山・富士山・川島・六甲）で稼働率向上と分散リスク回避。

③ 対処すべき課題

① お客様利便性向上

- ・券売機システム改良によるストレスフリーな注文・支払い環境整備
- ・既存店舗のリモデル・リノベーション推進

② 経営環境への対応

- ・原材料費高騰・為替変動・人件費上昇への対応
- ・インバウンド需要拡大と先行きの不透明性への対処
- ・変革導入による経営効率・企業価値・ブランド力向上

③ 人的資本確保と育成

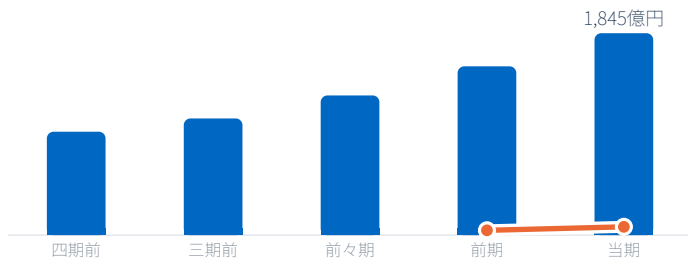
- ・2万人超の店舗従業員・約2千人の社員育成への投資拡充
- ・令和5年8月グループ健康経営定義、労働環境改善・健康増進推進

面接で使えるポイント

- ・"みんなの食卓でありたい"をスローガンに、新規出店・既存店改装・人材投資の3つを持続的成長投資の軸としている。
- ・食品残渣リサイクル養豚事業を令和6年度68百頭まで拡大し、SDGsの食品廃棄物削減に取り組む姿勢。
- ・松屋・松のや・カレー・寿司・中華・ステーキ・カフェなど7業態の磨き込みと、パスタ・石焼鍋の新業態確立で多角的成長を実現。

証券コード 9887

業績の推移（売上＝棒 / 営業利益＝線）



※営業利益は直近2期のみ開示（有報の様式変更による）

要するに
和風ファーストフード業界に特化した上場企業

主力事業・セグメント

- ・小売業（セグメント未開示）

強み・特徴（公開データから）

- ・連結売上高1,845億円の事業規模
- ・平均勤続18.5年と定着率が高い
- ・東証プライム市場上場

※要約はAI生成のため誤りを含む可能性があります

暗記する数字3つ

連結売上高
1,845億円

営業利益率
4.1%

財務健康度
28点 / 100点

将来性 曇り / 就活偏差値 57.5（当サイト算出の参考指標）

平均年収
708万円

小売業内 51位/318社

平均年齢
48.5歳

小売業内 30位/318社

平均勤続
18.5年

小売業内 39位/318社

女性管理職
14.0%

小売業内 117位/250社

男性育休
80.0%

小売業内 87位/193社

※平均年収は提出会社単体・有価証券報告書ベース。順位は同33業種内の掲載企業での比較。

ここから下は自分で書く（面接で話すこと）

志望動機の核

上の数字・事業と接続して書く

自分の経験との接点

逆質問メモ

※1つはデータ起点で（例：勤続年数が長い要因は…）

直近ニュース十一言

参考:【松屋フーズ】当社の食品リサイクル肥料で育てた十日町産コシヒ

