

# 2025年3月期第2四半期 決算概要のご説明

株式会社アトム  
(証券コード 7412)

2024年11月14日

# 経営成績サマリー

当社は各種販売施策の積極的な投下、既存店舗のリモデルによる収益改善、商品構成の見直し等を実施し、一定の成果が発現しつつありますが、インフレによるコスト増加を取り戻すには至らず、当中間会計期間における業績は、売上高が18,190百万円(前年同期比1.4%減)、営業損失が330百万円(前年同期172百万円)、経常損失が317百万円(前年同期112百万円)、中間純損失が515百万円(前年同期580百万円)となりました。

## 2025年3月期第2四半期実績

(単位：百万円)

	2024年3月期			2025年3月期	前期比
	上期実績	第一四半期	第二四半期	上期実績	増 減
売上高	18,449	8,631	9,559	18,190	▲258
営業利益	▲172	▲660	330	▲330	▲157
経常利益	▲112	▲643	326	▲317	▲204
税引前当期純利益	▲435	▲650	301	▲348	86
当期純利益	▲580	▲702	187	▲515	65
営業CF	733	▲133	239	105	▲627
投資CF	▲1,456	▲78	▲160	▲238	1,217
財務CF	1,141	▲568	941	373	▲767
期末残高	5,986	3,868	4,889	4,889	▲1,096

# 貸借対照表の状況

短期及び長期の借入金(有利子負債)は、前期末に対して472百万円増加の6,253百万円  
 現預金残高は前期末に対して240百万円増加の4,889百万円。自己資本比率は31.0%

## 2024年3月末

現預金 4,649	長短負債 5,781	D/Eレシオ 0.85
他資産 15,669	他負債 7,774	
	純資産 6,763	自己資本比率 33.3%

## 2024年9月末

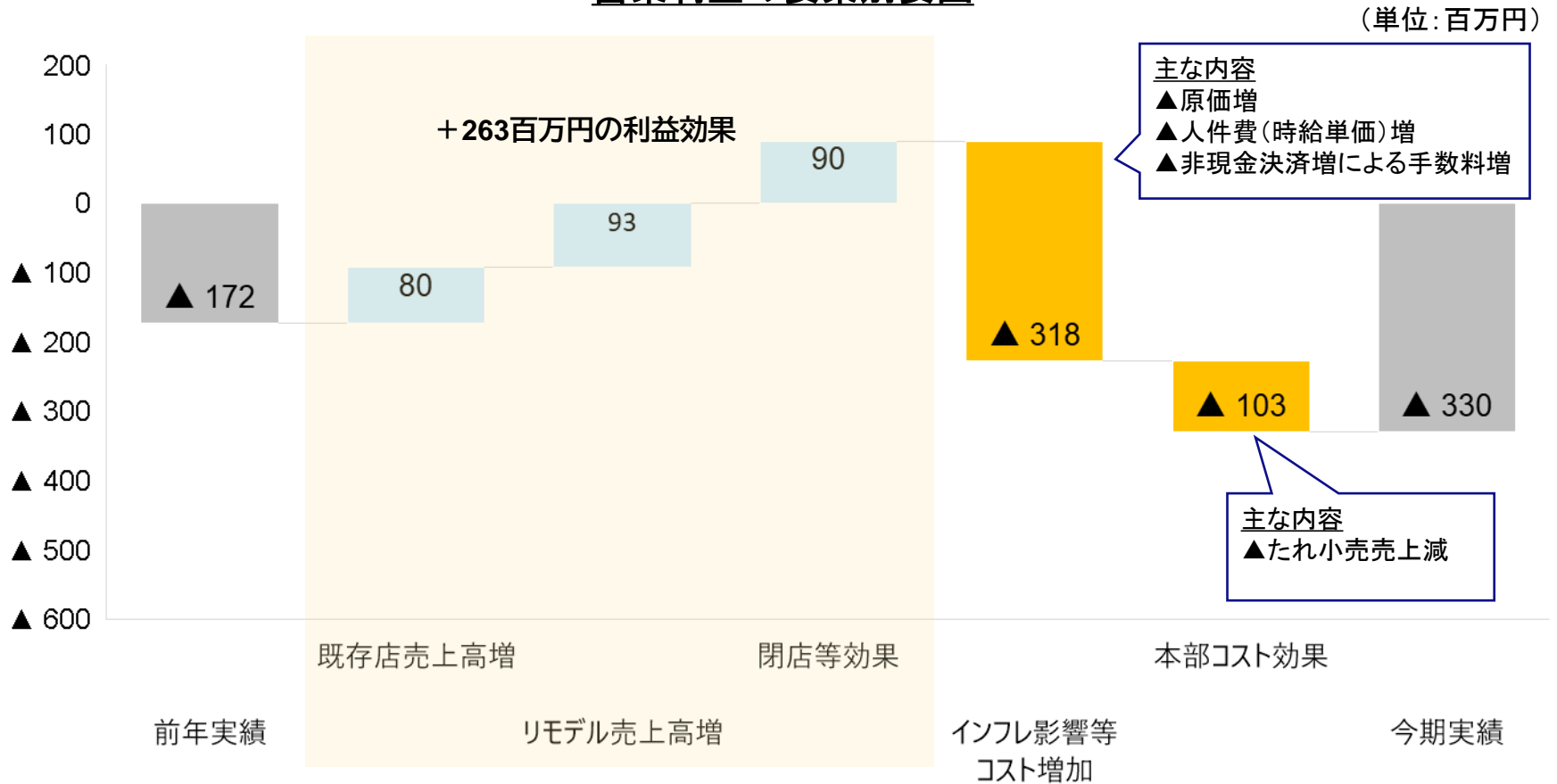
(単位：百万円)

現預金 4,889	長短負債 6,253	D/Eレシオ 1.00
他資産 15,268	他負債 7,657	
	純資産 6,247	自己資本比率 31.0%

# 営業利益の状況

既存店売上高増、リモデル、不採算店整理等により263百万円利益創出をしたものの、インフレ影響を取り戻すには至らず、営業利益は▲330百万円(前期▲157百万円)

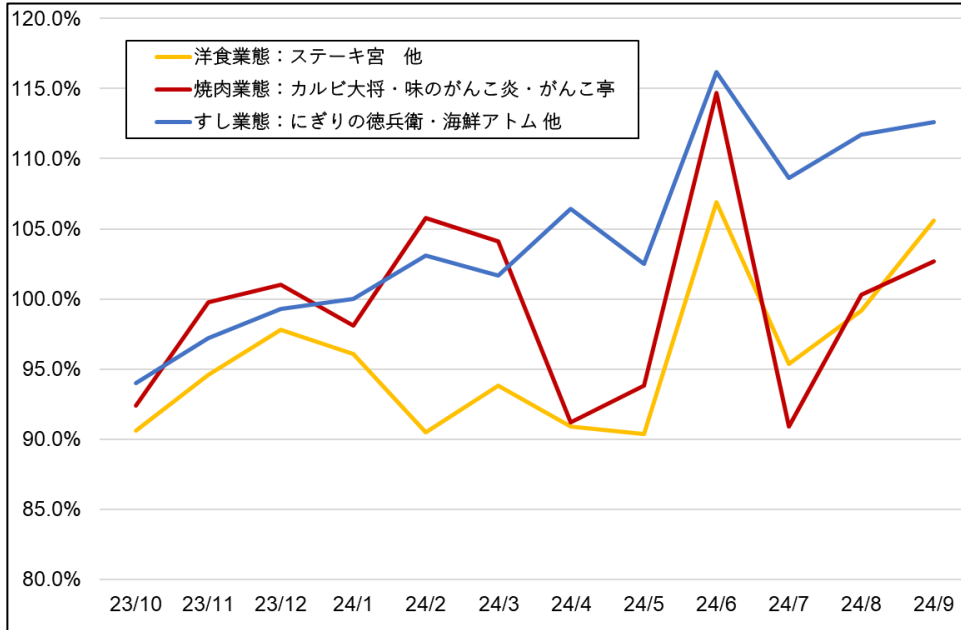
## 営業利益の要素別要因



# 売上高増の取り組み

目的来店を促す高付加価値商品の投入やメニュー変更にあわせて、折込チラシやCMを展開

## 既存店前期比



## 洋食業態

**第四弾**

— かつて愛されたハンバーグメニューを再現 —

50周年記念復活メニュー第1弾

**想い出ハンバーグ**

**第五弾**

とんにく増量!

お肉の味を引き立てるにんにくをたっぷり増量した「宮のたれ」が実現

**超宮のたれ**

**第六弾**

＼かつての人気メニューが復活／

復活を望むお声を多数いただき、長年のご愛顧に感謝の意を込めて数量限定で復活しました。

**毎日限定20食**

**宮ランチ**

## 寿司業態



## 焼肉業態



## 居酒屋業態



# 店舗開発の取り組み

ライフスタイル変化へ対応するためのリモデルを中心に、店舗改変を行いドミナントエリアの形成を実施。また、収益力の低下した店舗の閉店含め店舗配置の最適化を推進して参りました。

当中間会計期間において、不採算店6店舗の閉鎖により、店舗数は328店舗(直営店318店舗、FC店10店舗)となりました。また、業態転換を2店舗、リモデルを19店舗行いました。

## 店舗開発実績

	上半期	詳細
リモデル	19	ステーキ宮3、焼肉1、寿司10、居酒屋5
業態転換	2	焼肉1、居酒屋1
閉店	6	ステーキ宮2、焼肉1、寿司1、居酒屋1、カラオケ1

	上半期実績	下半期計画	計
リモデル	19	14	33
業態転換	2	7	9
閉店	6	0	6

リモデル 9月 ステーキ宮金沢中央店



リモデル 7月 にぎりの徳兵衛長良店



業態転換 7月 寧々家 → いろはにほへと弘前駅前店



# ジャパンフードセレクション \3商品受賞/

Japan Food Selection

## ジャパン フードセレクション

2万3千人のフードアナリストによる  
日本初食品・食材審査認定制度

一般社団法人フードアナリスト協会主催  
「ジャパン・フード・セレクション(スペシャリ  
テ部門)」にて、ステーキ宮のスープバーで  
提供している「コーンポタージュスープ」が  
最高評価のグランプリを受賞、また、  
「宮ロース」「宮のたれ」も金賞を受賞致しました。



2024年  
8月 **グランプリ受賞!**



「コーンポタージュスープ」

ステーキ宮の定番スープ  
「コーンポタージュスープ」  
たっぷりコーンの旨味が凝縮された濃厚な味わいのスープです。



2024年  
8月 **金賞 受賞!**

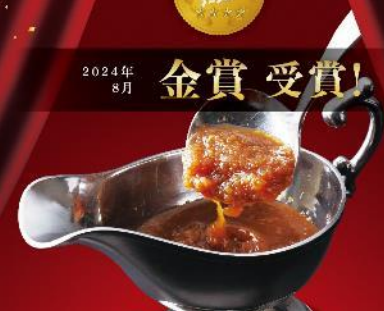


「宮ロース」

口に入れた瞬間から伝わる肉汁のジュシーと柔らかな肉質の食感。  
どこかやみつきになる、味わいです。



2024年  
8月 **金賞 受賞!**



「宮のたれ」

ステーキ宮といえは宮のたれ!  
創業以来、愛され続ける秘伝の「生たれ」。

# サステナビリティへの取り組み

当社は中長期的な企業価値向上と持続的な成長に繋げるため、以下の5項目を重要課題として捉え取組みを推進しております。

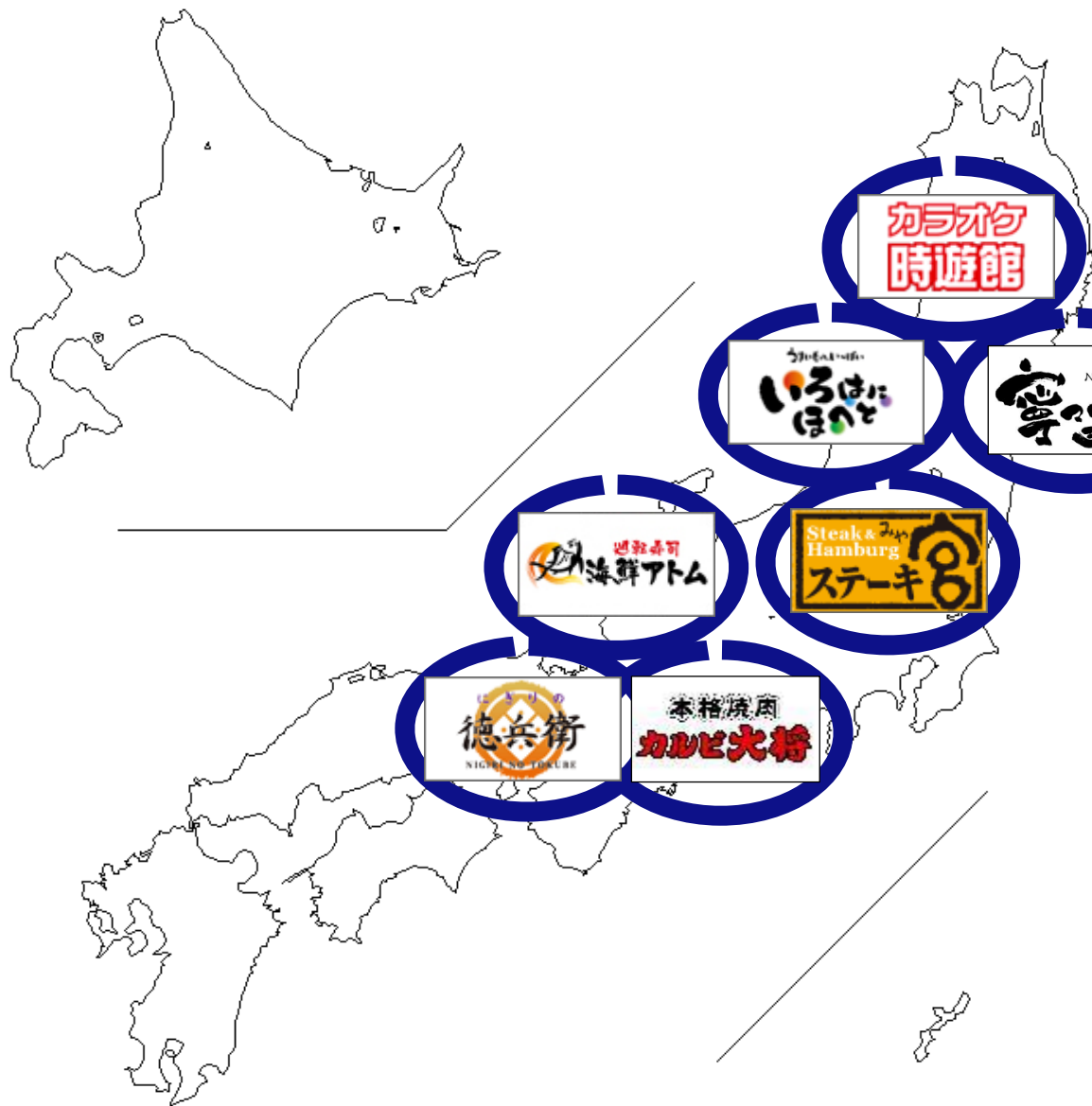
マテリアリティ	考え方	取組み
1 地球環境への貢献	「地球環境への貢献」は、次代への責務であり、気候変動の緩和、循環型社会の形成に向けて、再生可能エネルギーの安定的利用や資源の有効活用に取り組んでいく	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境負荷を低減させた陸上養殖システムにより生産された商品の提供</li> <li>・水産庁が制定する「さかなの日」に賛同し、さかなの日限定メニューの販売</li> <li>・電力使用量の削減に向けプレーカー導入検証</li> </ul>
2 食の安全・安心の提供	「食の安全・安心の提供」は、外食企業として持続可能な成長の基盤。バリューチェーン全般における衛生管理と品質の追求、情報公開などを通じてお客様の信頼に応えていく。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理マニュアル含め全店へ電子マニュアルの導入推進</li> <li>・食材の取り扱い（加熱食材、非加熱食材を分ける等）調理時の衛生管理の再徹底</li> <li>・店長・エリアマネージャー研修による食の安全安心への意識の再徹底</li> </ul>
3 働く仲間の成長と多様性の尊重	「働く仲間の成長と多様性の尊重」は、サービス業として欠かせない競争力の源泉。従業員が働きやすく、それぞれの成長を目指す職場環境を提供していく。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特定技能外国人の受入れに向けエージェントと調整</li> <li>・アルバイトスタッフの髪色を自由化へ変更</li> <li>・女性社員比率：目標（2026年まで30%）実績15.5%、女性管理職比率：目標（2026年まで20%）実績7.5%</li> </ul>
4 地域・社会への貢献	「地域・社会への貢献」は、持続的かつ安定的な事業運営に欠かせぬもの。雇用創出・人材育成を通じた地域経済振興、食育や寄付を通じた地域交流促進に努めていく。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アトム感謝祭を通じて、地域の皆様へ旅行券最大50万円分のキャンペーン</li> <li>・福井県との連携協定の取組みの一つとして、地域食材の提供</li> <li>・茨城県産黒毛和牛「常陸牛」の提供</li> </ul>
5 経営基盤の強化	経営の透明性を確保しつつ、戦略の立案・実行及び監査を継続不断的な取り組みとして充実させる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コーポレートガバナンス体制強化（社外取締役新任3名）</li> <li>・株主優待見直しによる財務体質強化</li> <li>・売上利益の最大化を狙い、新組織及び組織風土改革</li> </ul>



---

# 2025年3月期の見通しと 下半期の取り組み

---



## 当社のありたい姿

地域に根差す  
ブランド・企業の  
集合体  
+  
損益分岐点低減による  
底堅い収益力



地域ごと  
同種業態No.1  
地方創生に貢献

# サステナビリティへの取り組み

中長期的な企業価値向上と持続的な成長に繋げるため、サステナビリティへの取り組みを推進

## 1.地球環境への貢献

環境に配慮した陸上養殖魚の販売

さかなの日限定メニューの販売



## 2.食の安全・安心の提供

全店へ電子マニュアルの導入

店長・エリアマネージャー研修

「ステーキ宮」のアトム、1万人を対象に店舗オペレーション改革を開始

プレスリリース 2024年3月7日

「ステーキ宮」のアトム、1万人を対象に店舗オペレーション改革を開始  
～2024年4月から電子マニュアルを店舗に導入、新たな業務フローを展開～

企業のアオペレーション改革を支援する株式会社スタディスト（本社：東京都千代田区、代表取締役CEO：鈴木博史、以下「スタディスト」）は、「ステーキ宮」「にぎりの魚兵衛」等を運営する株式会社アトム（本社：神奈川県横浜、代表取締役社長：小島保寿、以下「アトム」）が、スタディストと共に店舗オペレーション改革を本格的に実施することをお知らせします。2023年11月に店舗業務の徹底して見直しを行い、2024年4月に「ステーキ宮」「にぎりの魚兵衛」等の4ブランド、2024年上半中にアトムが運営する全15ブランド/約1万人の全店舗へ新しい業務フローに即した電子マニュアルの展開を予定しています。



## 3.働く仲間の成長と多様性の尊重

特定技能人材の採用と広報活動

アルバイトスタッフの髪色を自由化



多様な人材が活躍できる環境づくりの取り組みの一環として、店舗で働くアルバイトスタッフの髪色を自由化へ

2024年10月20日（火）より、パートナーの髪色に関する制限を撤廃しました。

株式会社アトム 2024年10月19日 15時30分



## 4.地域・社会への貢献

茨城県産銘柄黒毛和牛の販売

福井県産食材の販売



# 売上高増の取り組み

「アトムブランド合同キャンペーン 感謝祭」を実施。

お客様、地域の皆様、従業員の皆様への日ごろの感謝を込めて、感謝祭特別メニューを販売

**アトムブランド合同キャンペーン**  
**感謝祭!**  
 感謝祭 & レシートキャンペーン抽選期間  
 2024年11月1日(水)～2024年12月8日(日)

**レシートキャンペーン**  
 1回のお会計5,000円(税込)以上で  
**総額50万円分の旅行券**が当たる!!  
 5万円分が10名様に当たります!!

**おかげさまでアトム創立52周年**  
 長年ご愛顧いただいたお客様、地域の皆様、従業員の皆さんへ心から感謝いたします。  
 次の50年に向けて新たな一歩を踏み出すため、各ブランドから選りすぐりの目玉商品を、期間限定でご提供いたします。  
 感謝の気持ちを込めた特別な機会を、ぜひお楽しみください!

**アトムブランド合同キャンペーン**  
**感謝祭!**  
 驚異の価格  
 新・宮の肉三味 **2,490円** (税込2,730円)  
 新・宮の焼き飯 +250円 (税込275円)  
 新・宮の肉三味 2,490円 (税込2,730円)  
 新・宮の焼き飯 +250円 (税込275円)  
 新・宮の肉三味 2,490円 (税込2,730円)  
 新・宮の焼き飯 +250円 (税込275円)

**アトムブランド合同キャンペーン**  
**感謝祭!**  
 冬は驚きの16種類!  
**アトムの社長も驚いた!! 海鮮丼**  
 1,790円 (税込1,989円)  
 驚きポイント  
 夕方の種類の多さに驚き!  
 美味しさに驚き!  
 豪華度外級の価格に驚き!  
 ボリューム感に驚き!

**アトムブランド合同キャンペーン**  
**感謝祭!**  
 2024.11.10～12.8  
**超特大肉玉ロース**  
**大判ガーロインステーキ** 990円 (税込1,089円)  
**超特大肉玉ロース** 990円 (税込1,089円)

**アトムブランド合同キャンペーン**  
**感謝祭!**  
**倍盛り!**  
**サイコロステーキ** 1,198円 (税込1,288円)  
**いりほ鶏10本** 1,010円 (税込1,100円)

**アトムブランド合同キャンペーン**  
**感謝祭!**  
**爆盛かつミックス** 1,380円 (税込1,518円)  
**爆盛ロースかつ** 2,580円 (税込2,826円)

**アトムブランド合同キャンペーン**  
**感謝祭!**  
**倍盛り食べて倍盛り上がり!**  
**7個1,140円** (税込1,254円)  
**5個790円** (税込858円)

当社の主力業態である「ステーキ宮」は、2025年に創業50周年を迎える節目の年となり以下の取組みを実施

## ■ 業態開発

### <既存店舗>

現状のサラダバーをさらにブラッシュアップ

⇒ グレードアップしたサラダバー導入に向け、東日本エリアでリモデルを積極的に実施！

### <新規出店>

リブランディングを実施し、内外装を刷新し新しいステーキ宮の誕生へ！

⇒ 地域で最も愛される店舗を目指して、新バージョンの新店をOPEN！



## ■ タレント「U字工事さん」を宣伝部長へ起用！

栃木県の出身で全国区で愛され活躍されているU字工事さんに、ステーキ宮が「おいしい・楽しい・気軽に親しみやすい」お店であることを訴求



# 3Q以降の取り組み

レストラン業態では、値頃感のあるセットメニューや競合と差別化した商品調達など付加価値の高い商品の投入にあわせて、積極的に販促施策を実施

## 洋食業態



## 焼肉業態



## 居酒屋業態



## すし業態



## カフェ



# 2025年3月期の見通し

引き続き原材料等の価格高騰が見込まれるものの、全業態横断販促の実施、経年店舗のリモデルによる売上増加、不採算店舗の業態転換、本部コストの最適化などを継続的に実施することで、売上高38,957百万円、営業利益1,183百万円、経常利益1,168百万円、当期純利益31百万円を見込む

(単位：百万円)

	2024年3月期実績		2025年3月期見通し			
	実績	構成比	見通し	構成比	前期比	差額
売上高	36,947	100.0%	38,957	100.0%	105.4%	2,009
売上原価	12,830	34.7%	13,348	34.3%	104.0%	518
売上総利益	24,117	65.3%	25,608	65.7%	106.2%	1,490
販売費および一般管理費	24,183	65.5%	24,424	62.7%	101.0%	241
営業利益	▲65	-0.2%	1,183	3.0%	-	1,249
経常利益	9	0.0%	1,168	3.0%	-	1,159
当期純利益	▲1,470	-4.0%	31	0.1%	-	1,502

# Appendix

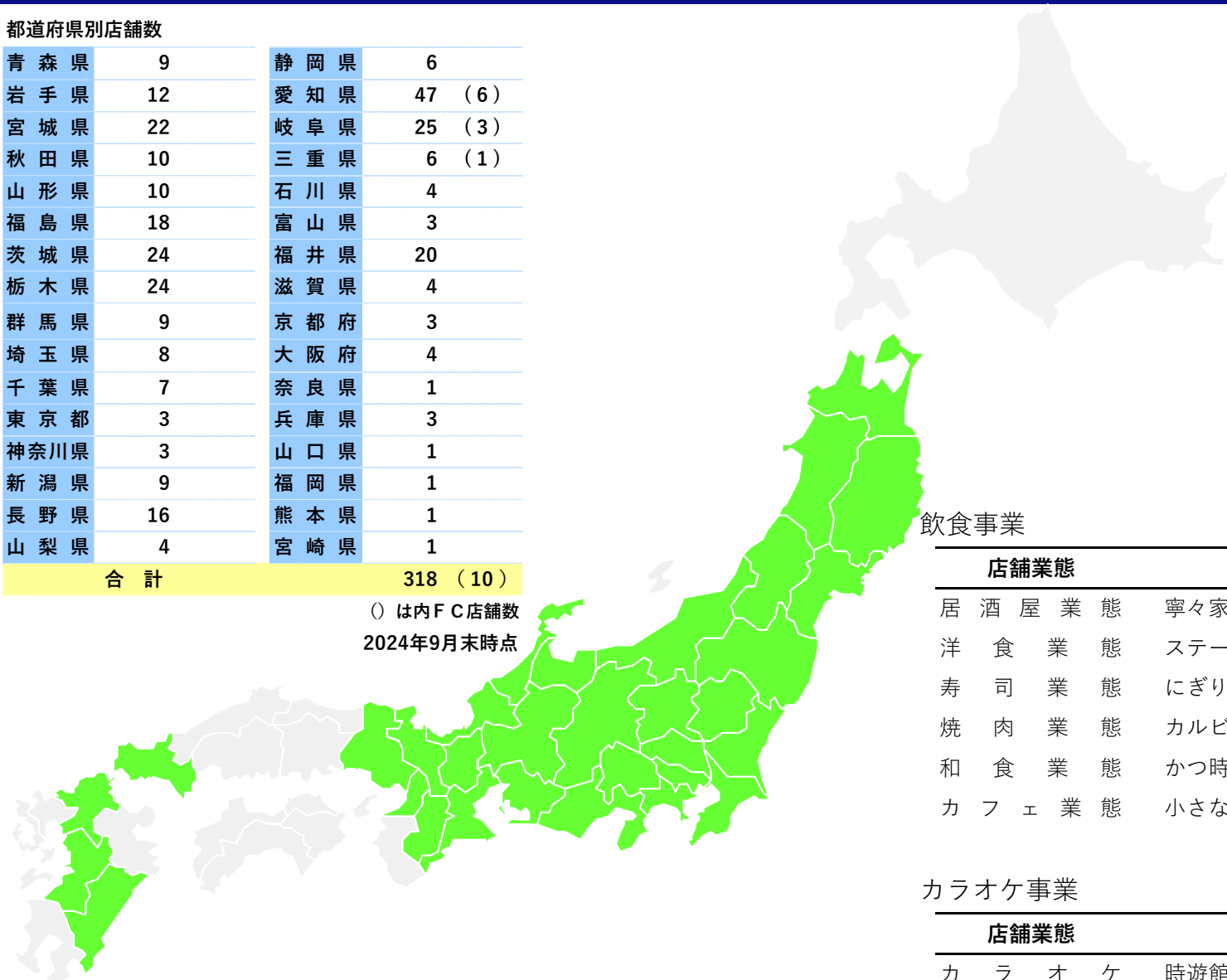


# 業態の展開状況

## 都道府県別店舗数

青森県	9	静岡県	6
岩手県	12	愛知県	47 (6)
宮城県	22	岐阜県	25 (3)
秋田県	10	三重県	6 (1)
山形県	10	石川県	4
福島県	18	富山県	3
茨城県	24	福井県	20
栃木県	24	滋賀県	4
群馬県	9	京都府	3
埼玉県	8	大阪府	4
千葉県	7	奈良県	1
東京都	3	兵庫県	3
神奈川県	3	山口県	1
新潟県	9	福岡県	1
長野県	16	熊本県	1
山梨県	4	宮崎県	1
<b>合計</b>	<b>318 (10)</b>		

( ) は内FC店舗数  
2024年9月末時点



## 飲食事業

店舗業態	ブランド
居酒屋業態	寧々家、いろはにほへと 他
洋食業態	ステーキ宮 他
寿司業態	にぎりの徳兵衛、海鮮アトム 他
焼肉業態	カルビ大将、味のがんこ炎
和食業態	かつ時
カフェ業態	小さな森珈琲

## カラオケ事業

店舗業態	ブランド
カラオケ	時遊館

# 業態別/エリア別の店舗数

業態別/エリア別

	東北	関東	甲信越	北陸	東海	関西	中国	九州	計
洋食業態	19	53	11	5	14	8	1	3	114
すし業態	0	0	1	9	31	3	0	0	44
焼肉業態	10	11	8	9	28	3	0	0	69
和食業態	0	0	2	4	4	0	0	0	10
カフェ業態	1	1	1	0	0	0	0	0	3
レストラン	30	65	23	27	77	14	1	3	240
居酒屋業態	31	11	6	0	5	1	0	0	54
飲食部門	61	76	29	27	82	15	1	3	294
カラオケ業態	20	2	0	0	2	0	0	0	24
直営店計	81	78	29	27	84	15	1	3	318
FC店	0	0	0	0	10	0	0	0	10
全店合計	81	78	29	27	94	15	1	3	328

2024年9月末時点

2024年3月期 期末店舗数	増減		リモデル	2025年3月期 9月末店舗数
	閉店	小計		
116	▲ 2	▲ 2	3	114
45	▲ 1	▲ 1	10	44
70	▲ 1	▲ 1	1	69
10	0	0		10
3	0	0		3
244	▲ 4	▲ 4	14	240
55	▲ 1	▲ 1	5	54
299	▲ 5	▲ 5	19	294
25	▲ 1	▲ 1		24
324	▲ 6	▲ 6	19	318
10	0	0		10
334	▲ 6	▲ 6	19	328

2024年9月末時点

本資料につきましては、投資家の皆様への情報提供のみを目的としたものであり、売買の勧誘を目的としたものではありません。また本資料に掲載しております情報は、発表時点において把握できる情報から得られた当社の経営者の判断に基づくものでありますが、当社はその正確性・安全性を保障するものではありません。本資料は、投資家の皆様がいかなる目的にご利用される場合においても、お客様ご自身のご判断と責任においてご利用されることを前提にご提示させていただくものであり、当社はいかなる場合においてもその責任を負いません。

今後の業績は、市場における変化や経済動向の変動など、さまざまな重要な要素により、当該情報とは大きく異なる可能性がございますことを予めご承知おきくださいますようお願い申し上げます。

IRに関するお問合せ  
株式会社アトム 経営企画部

E-mail: [atom-ir@atom-boy.com](mailto:atom-ir@atom-boy.com)  
<http://www.atom-corp.co.jp/>