

厳選食品
安心堂

日本全国の逸品・特産品から厳選した
おいしくて安心な食品をお届けするサイトです。

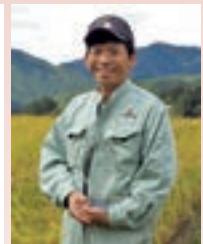
新鮮な農水産物から加工食品、飲料、デザートまで、数々の名品をお手軽に



日本一受賞の究極米

まん丸屋・銀の朧

「あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」「米-1グランプリ」など数々のコンクールで優勝している農家さんのお米です。標高500mを超える高地にあり、寒暖差が大きく、きれいな水が豊富な岐阜県下呂市・高山市で作られたお米「銀の朧」は、甘味・旨味・粒の大きさともに最高の出来映えです。



滋味あふれる高知地鶏

はたやま夢楽・土佐ジロー

小松さんは採卵用が中心だった土佐ジローにおいて、食肉用の飼育を始めた第一人者です。しっかりとした歯ごたえのある肉質は、噛めば噛むほどに旨味があふれ出し、モモ肉はジビエのような野趣あふれる味わい。ムネ肉は脂が少なくヘルシー、歯切れのいい食感と旨味が楽しめます。



絶品大玉すいか

飯塚農場・八色すいか

新潟県南魚沼市の八色原はすいかの名産地として有名です。濃厚な味と甘味、そしてシャリシャリとした食感が特徴の「八色すいか」は、毎年栽培前から予約でほぼ完売状態という人気ぶり。そんなすいか作り名人・飯塚さんは、農業を極力使わない栽培と有機肥料を使用した土壌改良にも取り組んでいます。



食文化と生産者の想いを大切に。本当に良いものを食べる喜びを共有

安心堂では、専属の特産品ハンターが日本各地を回り、これぞという逸品を探し出しお客様に紹介いたします。匠ともいえる技術と経験を持った農業者や、一流シェフによって作られた逸品、安心安全にこだわって作られた無添加食品など、日本全国にあるお宝食材・食品をお届けいたします。

www.anshindo-d.jp

株式会社ドトール・日レスホールディングス

URL <http://www.dnh.co.jp>

本社 東京都渋谷区猿樂町10番11号
TEL 03-5459-9178(代表)

DOUTOR

株式会社ドトールコーヒー

www.doutor.co.jp

NRS

日本レストランシステム株式会社

www.n-rs.co.jp

UD FONT
by MORISAWA

見やすく読みまちがえにくい
ユニバーサルデザインフォント
を採用しています。

FSC
ミックス
責任ある木質資源を
使用した紙
FSC® C022915

適切に管理された森林資源を
用紙の材料にしています。

VEGETABLE OIL INK

VOC(揮発性有機化合物)
の発生が少ない、ベジタブル
インクを使用しています。



DNREPORT Vol.15

株式会社ドトール・日レスホールディングス
2015年2月期 報告書

Contents

特集	ドトール・日レス	マネジメントメッセージ	10
	グループのこだわり	事業別の概況	13
	注目トピックス	連結財務諸表	14
	新メニュー・ピックアップ	会社概要	15
	連結決算ハイライト	株式情報	17

知ってるようで
知らない!?

つつい話したくなる

D&Nグループの 雑学 & 豆知識

DOUTOR

ドトールコーヒーショップ編

1号店最初のお客様は、意外にも…

1980年に原宿で誕生したドトールコーヒーショップ。当時まったく新しいセルフサービスの試みに、祈るような想いで迎えたオープン初日、最初のお客様は一組の老夫婦でした。その時の感謝の気持ちを大切にしようと、コーヒーをはさんで向かい合うご夫妻の姿が今もコーヒー豆のパッケージに描かれています。



マスタード一緒じゃないの!?

ジャーマンドックとレタスドックのマスタード。実は同じじゃないんです。パンとソーセージとマスタード。素材を厳選し、三位一体のバランスが命のジャーマンドックだからこそ、そこにレタスが加われば、おのずと黄金比は変わってきます。レタスドックの方はサラダ感覚で味わっていただこうと、香味野菜を使用したマスタードドレッシングにしているのです。



オリジナル
開発!



気づかれないのがノンストレスの証

創業時から上質な陶器のカップで提供してきたのは、豊かな気分でコーヒーをおいしく味わっていただきたいという思いから。さらに現在は人間工学を取り入れ、安全で持ちやすい取っ手の形状、液だれしにくい飲み口の曲線など、細部にまで工夫が施されています。またソーサーも真ん中にスプーンが滑り込むことなく、持ち上げたカップをすんなり置ける設計になっています。

“いつもの味”の立役者

ボタンひとつでいつもの味がわずか数秒で出てくる全自動コーヒーマシン。全国どの店でも同じ味を出すには、粒度(コーヒーの粉の大きさ)や水質調整など陰なる努力は必要なのですが、なんといっても優秀なのはこのマシン。ドリップとサイフォンのいいとこどりをしつつ、抽出後30分経ったコーヒーは自動的に廃棄するという賢さ。だから、いつも淹れたてなのです。



あのミルクレープが丸ごと買える!?

人気No.1ケーキといえばミルクレープ。薄いワレプ生地とクリームが織りなす美しい層、口どけなめらかな食感がたまらないと多くのファンにご支持いただいています。そのミルクレープがクリスマス時期だけ丸ごとホールで買えるのをご存じですか? ご家族で、カップルで、かわいくデコレーションするのも盛り上がりませよ。



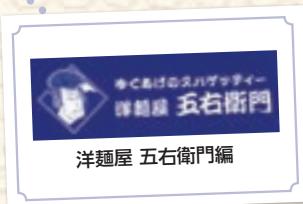
知る人ぞ知るフラワーギフト

花屋さんで花を買うのは照れくさいという男性も多いのでは? そんな方におすすめなのがドトールのフラワーギフト。コーヒーを飲みに行ったついでに、大切な人へお花が贈れる便利なカタログギフトです。実はドトールのフラワービジネスの歴史は四半世紀も前から。花卉の品質への自信は、コーヒーへの自信とまったく同じです。



お箸で食べるスパゲッティーの草分け

洋麺屋 五右衛門は、和洋織り交ぜた独創的なパスタを生み出すお店として、1976年に渋谷に誕生しました。フォークではなく、お箸で食べるスタイルを採ったのは、麺の料理を日本人のお客様においしくお召し上がりいただくため。本場イタリアの食材を使っただけでも、イタリア料理ではない、日本生まれの日本のスパゲッティー、それが五右衛門です。



だから新鮮! 風味豊かなチーズの王様

パルミジャーノ・レジャーノは、イタリア・エミリア・ロマーニャ地方で作られ、18ヵ月以上熟成されたチーズだけが名乗れる硬質チーズです。五右衛門では味・品質ともに最高のチーズを作りだすパルマレッジオ(PARMAREGGIO)社から直輸入。チーズの王様と呼ばれるパルミジャーノの持つ素晴らしい風味を新鮮なままご堪能いただけるよう、ブロック状のチーズを店舗で粉状にすりおろしています。



五右衛門風呂で麺がダンス!?

デュラム小麦・セモリナ粉を100%使用した高品質のスパゲッティーは、イタリアから直輸入。五右衛門風呂のような大きな釜を使用し、たっぷりのお湯の中で麺が踊るように茹であげられます。ぐらぐら沸いたお湯の量は、なんと30リットル! これが、おいしいアルデンテの秘訣です。



おいしさを目でも味わう有田焼の器

滑らかな肌触りと藍色の鮮やかな柄が特徴の有田焼。五右衛門では、目でも食事をお楽しみいただこうと、古来より日本人が親しんできた絵柄を採用し、独自で有田の窯元に製作を依頼しています。一つ一つに絵付けをし、丁寧に焼きあげられた有田焼の器は、スパゲッティーのお皿の他、スープカップやコーヒーカップにも使用しています。



オリーブオイルの一番搾り

オリーブの実だけを原料としたバージンオリーブオイルの中でも、味・香りともに完璧で、酸度が0.8%以下のものだけがエキストラバージンオリーブオイルとなります。加熱処理をせず伝統的な製法で採油した一番搾りは、フルーティーでフレッシュな香りが特徴で、一般にはサラダやマリネなど生食用に使われます。五右衛門のスパゲッティーは、このエキストラバージンオリーブオイルを贅沢に使用しているから香り高く仕上がるのです。



お店の味をそのままご自宅でも

ご家庭では扱うことが難しい食材や、調理が難しいパスタを簡単に作ることができる「お取り寄せセット」をネットで販売しています。調理時間は1食10分。必要な具材がセットになっているので、食材を買い足すことなく、レストランのメニューのような本格パスタが作れ、贈り物としても重宝されています。



D&Nコンフェクショナリーが推進する 洋菓子コラボレーション

サロン・デュ・ショコラ金賞受賞パティシエ
「MORI YOSHIDA」のスイーツをエクセルシオール カフェにて提供



PROFILE
吉田 守秀 (MORIHIDE YOSHIDA)

1977年、静岡県生まれ。2013年4月、パティスリーの首都とされるフランス・パリにMORI YOSHIDAを開店。世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ2014」では、「Award du Chocolatier Étranger en France」(フランス国内部門の外国人ショコラティエ賞)を受賞。

MORI YOSHIDA web
<http://moriyoshida.fr/jp>

2015年春より、フランス在住の新進気鋭のパティシエ・MORI YOSHIDAとのコラボレーションアイテムの展開を始めたD&Nコンフェクショナリー。「五感で楽しむ」をテーマに、パリの現在を届けるスイーツを開発しました。フランス本場の味を再現しながらも、日本人の口にも合うように考えられたスイーツは、パティシエの思いとD&Nコンフェクショナリーの技術力で量産化に成功。素材にもこだわり、普段のアイテムとはひと味もふた味も異なる上質なアイテムを取り揃え、エクセルシオール カフェのブランド力向上に貢献しています。



- ①タルトシトロン 560円(税込)
パリの定番スイーツ。タルト生地にレモンクリームとメレンゲをトッピング。
- ②ページュ 580円(税込)
アールグレイ(紅茶)と、ライム・オレンジ2種の香りを楽しめるムースタルト。
- ③ガトーショコラ 570円(税込)
プラリネでグラサージュした、オレンジの香りが楽しめるガトーショコラ。



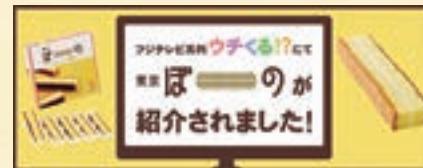
キャイ〜ンの天野ひろゆきさんプロデュース
「東京ぼーの」2アイテムを数量限定発売

D&Nコンフェクショナリーのオリジナル商品「東京ぼーの」とキャイ〜ンの天野ひろゆきさんがコラボレーション。「アサイー&グラノーラ」、「マイヤーレモン&ダーズリン」の2種類をそれぞれ季節・数量限定で販売しました。空港をはじめ駅や高速道路のサービスエリアなど、東京みやげの新定番として人気上昇中です。天野ひろゆきさんの食へのこだわりと、「Delicious & Natural」を掲げるD&Nコンフェクショナリーのパティシエが試行錯誤して作り上げた、ヘルシー志向の「東京ぼーの」です。



東京ぼーのとは?

上質なパウンドケーキに北海道産カマンベールチーズでコクを加えたレアチーズケーキをサンドした、しっとりおいしいスティックチーズケーキ。常温保存が可能なので、東京みやげに、毎日のおやつにおすすめのアイテムです。



11/16放送 フジテレビ系列
「ウチくる!」で
東京ぼーのを紹介、
大きな話題に!



季節ごとにお届けする「おいしさ」の感動体験

DOUTOR

モーニングBセット
あつあつハムチーズ
~2種のとろける
ナチュラルチーズ~
11月6日

ルーフ
チョコレート
11月27日

ミラノサンドB
海老とアボカドの
ごろっとサラダ
1月15日

いちごの
ミルクレープ
2月26日

ロイヤルショコラ
1月29日

マンゴーパッション
ヨーグルト
2月26日

EXCELSIOR CAFE

チャパッタ[シーフード
クリームソース]・
ブロッチェン
「コーンドビーフ&
カマンベールチーズ」
9月25日

14時からの
スイーツセット
9月11日

スパイシー
ショコラ
11月27日

ピッツァ・
アボルト
ベーコンチーズ
11月6日

春の
ホワイトショコラ
抹茶ラテ
2月26日

バナナタルト
2月26日

「ドトール半年分が当たる! 「ドトールウインターキャンペーン2014」」
スタンプカードのドリンク割引サービスに加え、スタンプを貯めたカードでドリンク無料券が当たる
キャンペーンを展開しました。

**抹茶わらびもち
練乳アイス添え
9月1日**

秋茄子ときのこと
イベリコ豚の
トマトソース 9月1日

山形庄内産なめこと海老の
なめ茸おろしスパゲッティ
すだち風味 9月1日

広島産牡蠣と冬野菜の
よくばりスパゲッティ
(醤油バター) 12月1日

広島産牡蠣と
冬野菜の
トマトクリーム
スープ 12月1日

キャラメルナッツと
バナナのプリンタルト
12月1日

星乃珈琲店

パイ アラモード
(カスタードクリーム)
ジェラート添え
9月4日

海老とアボカドの
トマトクリームオムライス
11月7日

ラザニアパンケーキプレート
11月28日

星乃珈琲モカチョコレート
12月8日

キャラメルりんごの
スフレパンケーキ
11月28日

エビピラフ
1月20日

**天然酵母の本格派
石窯パン工房
SUNMERRY'S**

北海道フェア 10月

無花果とくるみと
クリームチーズ
北海道コーン
マヨブレッド

秋の実りフェア 9月

とろ〜り卵の
カルボナーラ
イタリアフェア 11月

パン屋さんの
海老グラタン
冬のパンフェア 12月

和風パンフェア 1月

ごろごろ安納芋の
ちぎりパン
チーズパンフェア 2月

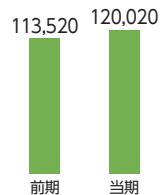
クロワッサン
チーズケーキ

当期のポイント

- ◆ 円安と原材料費の上昇をカバーし、増収増益達成
- ◆ グループ全体で103店舗を出店し、売上を拡大
- ◆ 一般卸売事業の積極展開が奏功、業績に大きく貢献
- ◆ 年間配当は2円増配の1株当たり28円を実施

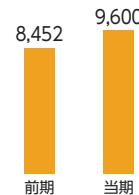
連結売上高

120,020百万円
(前期比 5.7%増)



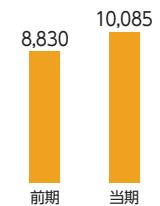
連結営業利益

9,600百万円
(前期比 13.6%増)



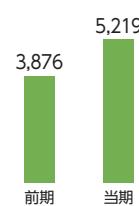
連結経常利益

10,085百万円
(前期比 14.2%増)



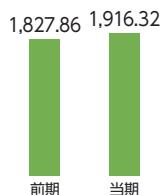
連結当期純利益

5,219百万円
(前期比 34.7%増)



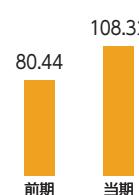
連結1株当たり純資産額

1,916.32円
(前期比 88.46円増)



連結1株当たり当期純利益

108.32円
(前期比 27.88円増)



代表取締役会長 山内 実 代表取締役社長 星野 正則

国内・海外ともにビジネスの幅を広げ 新たな成長性を確保します。

ご挨拶

株主の皆様方におかれましては、平素より当社事業への格別なご支援とご厚情を賜り、心より御礼申し上げます。

当連結会計年度におけるわが国経済は、政府・日銀による経済対策や金融政策の効果から企業収益や雇用情勢の改善をはじめとした景気回復の兆しが見受けられました。一方で、消費税増税や円安に伴う物価上昇などから、消費全般の基調は低調なまま推移しており、依然として不透明な状況が継続しております。

外食業界におきましても、円安の影響による輸入品価格の実質的な値上がりや原材料価格の上昇により、収益を圧迫するリスクが存在すること、また労働需給ひっ迫による人件費の上昇など、依然として厳しい経営環境が継続しております。

このような状況のもとで、当社グループは、「外食業界におけるエクセレント・リーディングカンパニー」の地位確立を目指し、立地を厳選してグループ全体で103店舗（直営店74店舗、加盟店28店舗、海外

直営店1店舗）を新規出店しました。

既存事業においては、積極的な新メニュー開発や新規業態の立ち上げ、顧客の嗜好に合わせグループ全体で14店舗の業態変更をしたほか、業務の効率化を推進するとともに、ブランド価値の向上を目指した改装を大きく推進するなど、事業基盤の強化に努めました。

以上の結果、当連結会計年度における業績は、売上高1,200億20百万円（前期比5.7%増）、営業利益96億円（前期比13.6%増）、経常利益100億85百万円（前期比14.2%増）、当期純利益52億19百万円（前期比34.7%増）となりました。

当社グループでは、国内既存事業の安定成長と新業態などによるグループシナジーの創出、そして海外事業展開の拡大などによる成長加速に邁進し、グループ全体の企業価値向上を図ってまいります。株主の皆様方におかれましては、今後とも変わらぬご理解とご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

当期における業績順調の要因をお聞かせください

当期については、カフェ事業およびレストラン事業ともに、ブランド価値の向上を目的とした店舗改装やお客様の嗜好に合わせた業態変更などを推進したほか、季節に合わせた魅力ある商品作りに注力し、新商品を継続的に発売するなど、既存事業の強化と美味しさの追求に努めました。

星乃珈琲店においては、高井戸に旗艦店となる店舗を新規出店したほか、日レスとして甲信越地方初となる新潟市に「洋麺屋五右衛門」と「星乃珈琲店」の2店舗併設店を出店するなど、お客様のご要望にお応えできるよう、店舗網の積極的な拡大に努めました。また、「サロン卵と私」や「銀座カリー堂」などの多店舗化や新規ブランドの出店拡大にも力を入れております。

ドトールコーヒーにおいても、スペシャルティコーヒーと日本のコーヒー文化の融合をテーマにした新業態「カフェレクセル」を東京丸の内ビルディング内および桜木町駅にオープンするなど、お客様の嗜好に合わせた新たな取り組みも行っております。

卸売事業では、コーヒーの卸部門において、ドリップコー

ヒーやコーヒー原料の販路拡大、スーパーなど量販店向け商品の開発や販売の拡大、チルド飲料など定番商品と新商品の継続的な投入に注力し、業容の拡大に努めたほか、新たな展開として、カウンターコーヒーの取り扱いも始めたことなどもあり、卸売事業においても昨年を大きく上回る結果を残すことができました。

結果、当期の業績、累計の売上高については、既存業態が天候不順や消費動向の変化の影響を受け、計画を若干ながら下回る結果となりましたが、星乃珈琲店の新規出店が計画以上に進捗したことや、卸売事業の業容拡大が売上UPにつながり、グループ全体ではほぼ計画通りの進捗となりました。

円安や食材の高騰の影響についてお聞かせください

外食業界を取り巻く環境は円安の影響による原材料価格の高騰をはじめ、消費者の生活防衛意識の高まりや業界の垣根を越えた業態間競争の激化など、大変厳しい経営環境が継続しております。

当社におきましても、コーヒー相場をはじめとした食材価格の上昇や円安の進行により、来期においては原価高となっており、大きな影響を受けております。しかしながら、当社ではこれまで継続しているグループ間取引の拡大や仕入の共通化を着実に増加させるなど、人件費を含む販売管理費を抑制することで利益を確実に積み上げ、またドトールコーヒーショップや洋麺屋五右衛門など主力の既存事業において積極的な新メニュー開発にあたるなど、安定した業績を継続することで基盤となる経営数値を作り上げるとともに、星乃珈琲店における新規出店の加速やコーヒー卸売事業における販路および取引先の拡大に努め、成

長を促進することで増収増益を目指し、通期計画を達成できるよう、鋭意努力してまいります。

マレーシア進出の狙いと今後の方針についてお聞かせください

当社グループは、マレーシアでの外食事業の展開について、将来にわたり有望な市場であるとの認識から、かねてより進出の機会をうかがい市場調査等を行ってまいりましたが、このたび現地コングロマリット企業であるTexchem Resources Berhadとの間で合弁会社を設立し、「ドトールコーヒーショップ」などカフェの事業展開を共同で進めていくこととなりました。現在10月を目前に1号店の出店に向け物件の選定を進め、詳細を詰めております。

今後は、1号店出店とともに、メニュー・オペレーションをはじめとしたさまざまなブラッシュアップを図り、現地に根付いたチェーン業態となるよう、3年程度を目前に30店舗の出店をしていく計画となっております。

来期の課題と業績予想についてご説明願います

来期計画については、円安の影響による輸入品価格の実質的な値上がりや原材料価格の上昇のほか、物流コストの上昇なども重なり、不安要素はあるものの、コーヒー卸売事業の拡大や星乃珈琲店の新規出店などにより、増収増益を確保したいと考えております。

ドトールコーヒーショップや洋麺屋五右衛門など既存事業において、安定した業績を出し、星乃珈琲店やコーヒー卸売事業で成長・拡大を推進し、さらに海外事業の拡大に邁進していくなど、ひとつひとつの施策を確実に実施する

●2016年2月期業績予想

売上高	1,280億00百万円(前年比 6.6%増)
営業利益	105億10百万円(前年比 9.5%増)
経常利益	107億00百万円(前年比 6.1%増)
当期純利益	55億97百万円(前年比 7.3%増)

ことで計画を達成させていく所存です。

なお、株主還元については、当社グループの財務基盤や今後の事業展開を鑑みながら、安定かつ業績に連動した配当を常に検討しております。来期については、増収増益の計画を立てておりますが、現時点では当期同様1株当たり28円(半期14円、期末14円)とさせていただきます。

今後も新商品の開発を含めた商品力のアップや新規出店強化、新業態開発のほか、改装を含めたブランド価値の再構築に努めるとともに、グループ力を高めてノウハウを共有化することで、事業者間の融合を進化させることにより収益シナジーを創出し、事業の拡大に努めます。さらに、海外展開の拡大やM&Aなども機会を逃さず、積極的に取り組み、グループ全体の企業価値増大を図っていく所存です。今後ともよろしくご厚意申し上げます。



代表取締役会長
山内 実



代表取締役社長
星野 正則

ドトールコーヒーグループ

ドトールコーヒーグループの小売事業及びフランチャイズ事業においては、季節に合わせた魅力ある商品作りを継続するとともに、フォトコンテストや夏のキャンペーンがお客様のご支持を頂くなど、既存事業の強化と美味しさの追求に努めました。また、デザイン性の高い店舗の新規出店や既存店の改装などを積極的に展開するなど、ブランド力の強化に努めました。さらに、スペシャルティコーヒーと日本のコーヒー文化の融合をテーマにした新業態「カフェ レクセル」を丸の内ビルディング内および桜木町駅にオープンするなど、お客様の嗜好に合わせた新たな取り組みも行っております。

卸売事業においては、ドリップコーヒーやコーヒー原料などの販路および取引先の拡大、またコンビニエンス・ストアを中心にチルド飲料など定番商品と新商品の継続的な投入に注力したほか、他企業とのコラボレーションなど新たな商品の開発・販売をはじめするなど、これまで以上の業容拡大に努めた結果、売上を大きく伸ばすことができました。

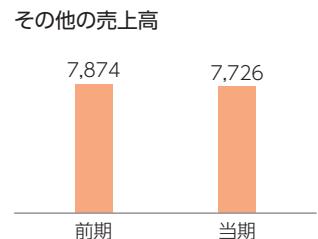
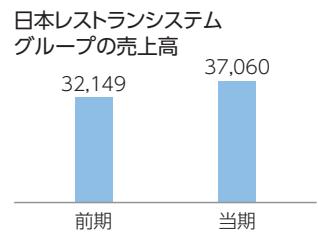
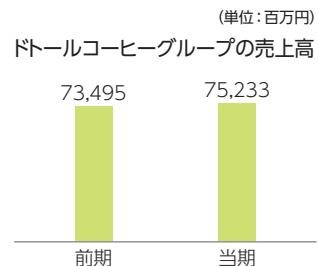
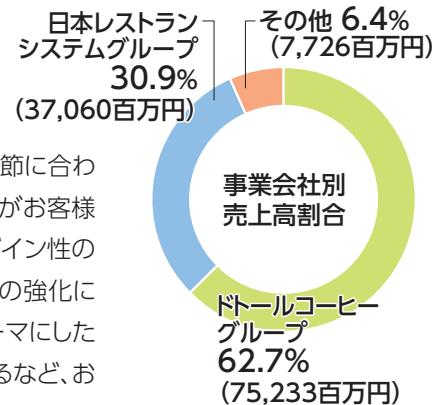
以上の結果、ドトールコーヒーグループにおける売上高は752億33百万円(前期比2.4%増)、営業利益は45億18百万円(前期比13.4%増)となりました。

日本レストランシステムグループ

日本レストランシステムグループでは、「洋麺屋 五右衛門」を中心とした既存事業のブラッシュアップに注力するとともに、「星乃珈琲店」を積極的に展開しました。「星乃珈琲店」では、東京の杉並区高井戸に旗艦店の一つとなる店舗を新規に出店したほか、地方都市への出店や前期よりスタートしたフランチャイズ展開をすすめ、お客様のご要望にお応えできるよう、店舗網の拡大に努めました。

また、甲信越地方初となる新潟市に「洋麺屋 五右衛門」と「星乃珈琲店」の2店舗併設店を出店するなど地方都市にも積極的に進出いたしました。新たな展開としては、「サロン卵と私」や「銀座カリー堂」などの多店舗化とともに「カレー&カレーパンの店 天馬」を東京の青山、自由が丘および埼玉の浦和に出店するなど、新規ブランドの出店拡大に努めました。

以上の結果、日本レストランシステムグループにおける売上高は370億60百万円(前期比15.3%増)、営業利益は48億54百万円(前期比14.2%増)となりました。



連結貸借対照表(要旨)

(単位: 百万円)

科目	当期 2015年2月28日現在	前期 2014年2月28日現在
資産の部		
流動資産	46,925	43,562
固定資産	69,579	66,225
有形固定資産	41,222	36,731
無形固定資産	915	878
投資その他の資産	27,441	28,615
資産合計	116,504	109,788
負債の部		
流動負債	17,428	15,646
固定負債	6,642	5,939
負債合計	24,071	21,585
純資産の部		
株主資本	91,431	87,513
資本金	1,000	1,000
資本剰余金	25,858	25,858
利益剰余金	67,359	63,440
自己株式	△2,786	△2,785
その他の包括利益累計額	916	572
その他有価証券評価差額金	822	115
繰延ヘッジ損益	254	365
為替換算調整勘定	36	91
退職給付に係る調整累計額	△196	—
少数株主持分	84	116
純資産合計	92,433	88,202
負債及び純資産合計	116,504	109,788

連結損益計算書(要旨)

(単位: 百万円)

科目	当期 2014年3月1日から 2015年2月28日まで	前期 2013年3月1日から 2014年2月28日まで
売上高	120,020	113,520
売上原価	48,013	45,925
売上総利益	72,006	67,594
販売費及び一般管理費	62,405	59,142
営業利益	9,600	8,452
営業外収益	551	450
営業外費用	66	72
経常利益	10,085	8,830
特別利益	401	271
特別損失	1,384	1,933
税金等調整前当期純利益	9,103	7,167
法人税、住民税及び事業税	3,994	3,714
法人税等調整額	△87	△394
少数株主損益調整前当期純利益	5,196	3,848
少数株主損失	23	28
当期純利益	5,219	3,876

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位: 百万円)

科目	当期 2014年3月1日から 2015年2月28日まで	前期 2013年3月1日から 2014年2月28日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	10,431	10,869
投資活動によるキャッシュ・フロー	△6,567	△4,115
財務活動によるキャッシュ・フロー	△2,704	△2,878
現金及び現金同等物に係る換算差額	48	200
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	1,208	4,075
現金及び現金同等物の期首残高	31,950	27,874
現金及び現金同等物の期末残高	33,158	31,950

株式会社ドトール・日レスホールディングス

設立 2007年10月1日
 資本金 10億円
 従業員数 2,548名(連結)
 本社 東京都渋谷区猿楽町10番11号
 03-5459-9178(代表)
 事務所 東京都渋谷区神南一丁目10番1号
 03-5459-9178(代表)
 U R L http://www.dnh.co.jp

●取締役

代表取締役会長 山内 実
 代表取締役社長 星野 正則
 常務取締役 木高 毅史
 常務取締役 稲森 六郎
 取締役 大林 韶史
 取締役 鳥羽 豊
 取締役 青木 幸隆
 取締役 橋本 邦夫
 (社外)取締役 五味 淳吾
 (社外)取締役 河野 雅治

●監査役

常勤監査役 郷井 義郎
 常勤監査役 宮林 哲夫
 (社外)監査役 梶川 浩
 (社外)監査役 吉島 重鐵
 (2015年5月27日現在)

株式会社ドトールコーヒー

設立 1962年4月
 資本金 111億41百万円
 本社 東京都渋谷区神南一丁目10番1号
 03-5459-9008
 U R L http://www.doutor.co.jp

日本レストランシステム株式会社

設立 1973年6月
 資本金 35億5百万円
 本社 東京都渋谷区猿楽町10番11号
 03-6743-7010
 U R L http://www.n-rs.co.jp

D&Nコンフェクショナリー株式会社

設立 2008年8月 資本金 4億80百万円

D&Nカフェレストラン株式会社

設立 2008年12月 資本金 2億円

株式会社サンメリー

設立 1969年7月 資本金 50百万円

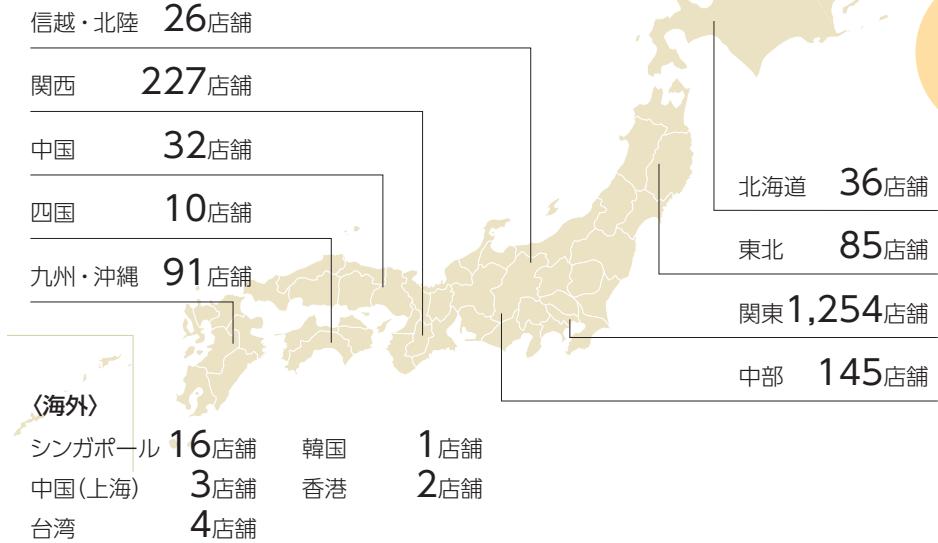
D&Nインターナショナル株式会社

設立 2011年8月 資本金 50百万円

●グループ事業の概況



●地域別店舗数 (2015年2月末)



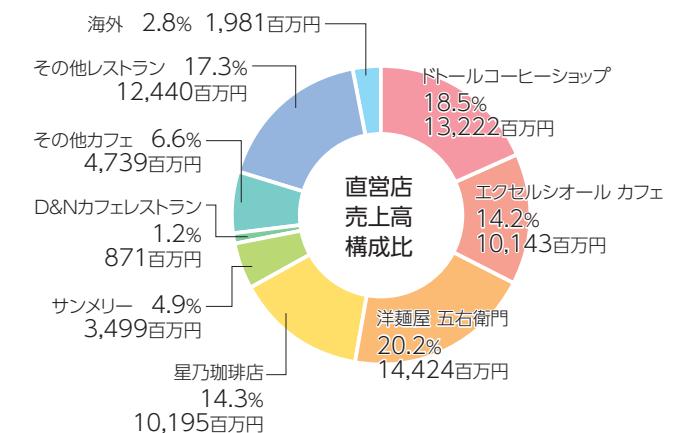
本誌掲載情報の詳細については
 当社WEBサイトをご参照ください。
<http://www.dnh.co.jp>



ドトール日レス

●業態別店舗数 (2015年2月末)

業態名	全店	うちFC
ドトールコーヒーショップ	1,108	933
エクセルシオール カフェ	133	29
カフェ コロラド	68	66
洋麺屋 五右衛門	205	6
星乃珈琲店	128	5
サンメリー	37	—
海外	26	—
その他	227	4
合計	1,932	1,043



※直営店の売上高は総売上高の59.6%を占めます。

●株式の状況

発行可能株式総数	200,000,000株
発行済株式の総数	50,609,761株
株主数	54,405名

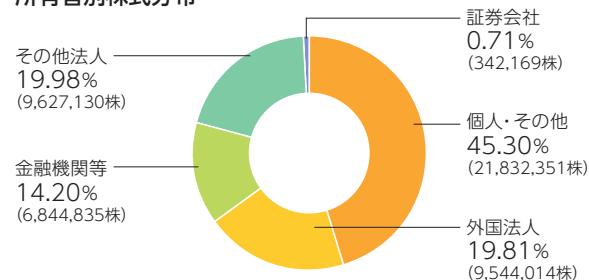
●大株主

	持株数(千株)	持株比率(%)
大林 豁史	6,753	14.01
株式会社マダム・ヒロ	3,728	7.74
鳥羽 博道	2,430	5.04
株式会社バードフェザーリンク	2,300	4.77
日本たばこ産業株式会社	1,320	2.74
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	1,280	2.66
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	1,109	2.30
山内 実	925	1.92
鳥羽 豊	832	1.73
CBNY-GOVERNMENT OF NORWAY	732	1.52

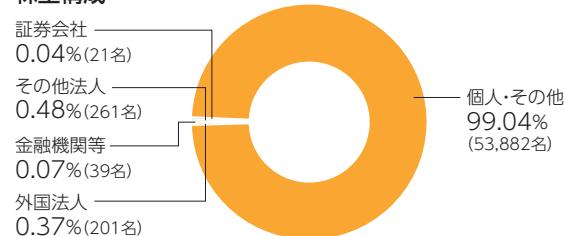
※持株比率は自己株式(2,419千株/4.78%)を控除しております。

●株式・株主分布

所有者別株式分布



株主構成



株主メモ

事業年度	毎年3月1日から翌年2月末日まで
定時株主総会	毎年5月に開催します。
基準日	定時株主総会 2月末日 期末配当金 2月末日 中間配当金 8月31日 そのほか株主総会を開催する必要がある場合は、あらかじめ公告して基準日を定めます。
1単元の株式数	100株
株主名簿管理人および特別口座の口座管理機関	東京都中央区八重洲一丁目2番1号 みずほ信託銀行株式会社

事務取扱場所	東京都中央区八重洲一丁目2番1号 みずほ信託銀行株式会社 本店証券代行部
郵便物送付先	〒168-8507 東京都杉並区和泉二丁目8番4号 みずほ信託銀行株式会社 証券代行部 電話 0120-288-324(フリーダイヤル)
公告掲載方法	電子公告により行います。(ただし、電子公告によることができない事故その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に掲載して行います。)
電子公告アドレス	http://www.dnh.co.jp/ir/koukoku/index.html

●株主優待のご案内

対象株主と贈呈時期

毎年2月末日現在の株主名簿に記載された1単元(100株)以上保有の株主様を対象とさせていただきます。毎年6月の贈呈を予定しております。

優待制度の内容

- 100株以上500株未満
2,500円相当の商品
- 500株以上
4,500円相当の商品

●株式に関するお知らせ

▶配当金計算書について

配当金支払の際に送付している「配当金計算書」は、租税特別措置法の規定に基づく「支払通知書」を兼ねております。確定申告を行う際は、その添付資料としてご使用いただくことができます。

なお、配当金領収証にて配当金をお受取りの株主様につきましても、「配当金計算書」を同封させていただいております。

確定申告をなされる株主様は、大切に保管ください。

●株式に関するお手続き等について

お手続き	お問い合わせ先	
	証券会社に口座をお持ちの場合	特別口座の場合
▶株主名簿記載事項の変更 商号・氏名、住所、代理人選任、変更など	口座を開設した証券会社にお問い合わせください。	みずほ信託銀行 〒168-8507 東京都杉並区和泉2-8-4 TEL:0120-288-324
▶単元未満株式の買取請求		
▶単元未満株式の買増請求 その他手続きに関する事項		
▶未払い配当金のお支払	上記みずほ信託銀行のほか、みずほ銀行、みずほ証券でもお取扱いたします。	

(みずほ証券では取次のみとなります。)

お問い合わせ先(株主名簿管理人) **みずほ信託銀行株式会社 証券代行部 フリーダイヤル 0120-288-324**
取次所 **みずほ信託銀行株式会社 みずほ証券株式会社 本店、全国各支店および営業所**