



DNREPORT^{Vol.5}

株式会社ドトール・日レスホールディングス
2010年2月期 報告書

証券コード：3087

C O N T E N T S

株主の皆様へ	1
経営戦略Q&A	2
連結決算ハイライト	5
事業別状況	6
連結財務諸表	7
レポート! 新業態デビュー	9
ドトール・日レスTOWN訪問記	11
店舗における環境保全行動	12
トピックス	13
ブランドインフォメーション	15
会社概要	19
株式情報	21

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 東京都渋谷区猿楽町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



環境保全のため、FSC認証紙と大豆油インキを使用して印刷しています。



株主の皆様へ

株主の皆様方におかれましては、ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は当社事業へのご理解と格別のご支援を賜り、心より御礼申し上げます。

当期における経済環境は、エコ関連の政府景気刺激策や輸出企業の生産の持ち直しなどから、緩やかながらも回復の兆しが見られますが、企業の設備や雇用は過剰感が強く引き続き厳しい状況で推移しました。外食業界におきましても、個人所得の低迷や雇用環境の不安から、消費者の生活防衛意識は強く、巣ごもり現象などで外食の頻度が減少する傾向が見られました。また、デフレを背景に価格競争が激化しスーパーの低価格弁当との競合も散見されるなど、外食業界を取り巻く環境は極めて厳しい状況で推移しました。

このような状況下、当社グループは、「外食業界における日本一のエクセレント・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80店舗（直営店舗47店舗、加盟店舗33店舗）を新規に出店するとともに、新業態の立ち上げ、新メニューの開発、カフェ部門におけるポイントカードの導入など既存事業の再強化を行いました。

グループ事業の概況



新たな取組みといたしましては、グループのノウハウを結集し新業態の開発や店舗運営などの事業展開を図る100%子会社「株式会社D&Nカフェレストラン」による「カフェ ドゥ エソラ」などカフェ・ダイニング・バーなどのノウハウを取り込んだ新たな業態を開発する等、基盤固めに取り組みしました。また、経営統合後の基盤固めから事業の拡大に軸足を移し、カフェ事業、レストラン事業に続く新規事業としてベーカリー事業に本格的に進出するため、「株式会社サンメリー」を100%子会社化しました。今後は、ベーカリー事業のノウハウを共有することにより、仕入の共通化や新業態の開発などさまざまな相乗効果を得ることで、グループ全体の企業価値の増大を図っていく所存です。更に、グローバルな展開を視野に入れて韓国企業、シンガポール企業と業務提携を結び、今後の海外における事業展開の布石を打つことができました。

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。

経営戦略 Q&A

MANAGEMENT STRATEGY

代表取締役会長 山内 実 代表取締役社長 星野 正則

厳しい事業環境の中で、次の飛躍に向けた新たな取組みを着実に進めています。



当期における新たな取り組みについて お聞かせください

当期におけるグループの新たな展開としては、

- ①ドトールコーヒーによる韓国でのコーヒー飲料事業への進出
- ②サンメリー 100%子会社化によるベーカリー事業への進出
- ③D&Nカフェレストランによる「カフェ ドゥ エソラ」など新業態の開発
- ④カフェ事業におけるポイントカードの導入
- ⑤日本レストランシステムによるシンガポールへの飲食事業進出

などを行い、統合後進めてきた効率化の推進やカフェとレストランのノウハウを合わせた新業態の開発など基盤固めを進化させるとともに、M&Aや海外事業展開など事業拡大への布石を打つことができました。



代表取締役社長
星野 正則



事業拡大戦略についてお聞かせください

当社の中期的な事業拡大の基本戦略は、

- ①既存事業の安定的な成長を図ることで、グループ全体の収益基盤の基礎となること
- ②グループのノウハウを融合させて、シナジー効果を発揮すること
- ③事業領域を拡大するため、M&Aや海外での事業展開を積極的に検討すること

としております。

ドトールコーヒー及び日本レストランシステムの主要子会社による既存事業領域で3～5%の安定成長を目指し、グループノウハウ融合によるシナジー効果を発揮することで2～3%の成長、更にチャンスがあればM&Aや海外事業展開を積極的に検討していくことで年率二桁成長を目指していく体制を確立してまいります。

事業領域拡大による2～3%成長

グループシナジー創出により
2～3%成長

既存事業における
3～5%の安定成長

現状

M&A、海外事業展開

事業領域の拡大

シナジー効果実現

グループ・ノウハウの融合
新業態の開発・展開
新規出店の加速

既存事業の拡大

店舗数拡大
品質向上
商品の魅力アップ
サービスの強化



来期業績見通しと今後の展開についてお聞かせください

来期事業計画では、カフェ及びレストランの既存事業の活性化策による再強化、ベーカリー事業の本格稼働、また「カフェラミル」、「ニナス」、「オーバカナル」の三事業が5月から連結業績に加わることで、更に韓国・シンガポールをはじめとした海外事業の展開などもあり、二桁成長を目指す計画といたしました。数値計画については以下のとおりとなっております。

売上高 1,098億97百万円（前期比 + 9.0%）

営業利益 99億72百万円（前期比 +10.3%）

経常利益 102億99百万円（前期比 + 9.1%）

当期純利益 53億17百万円（前期比 +27.1%）

また、来期以降、ブランド・メッセージの訴求や社会的な貢献など、顧客価値、株主価値、社会的価値、従業員価値といった全てのステークホルダーの期待に応えるべく、ブランド価値の向上に向けたさまざまな取組みを行っていくことを検討しており、エクセレント・リーディングカンパニーとしての役割を担っていく所存です。



株主の皆様へ メッセージをお願いします

厳しい環境が継続してはいるものの、引き続きグループ全体のシナジー効果を明確に打ち出していくための施策を進め、基盤固めを着実にを行うと同時に、ベーカリー事業を積極的に展開するなど更なる成長戦略を図ることで事業を拡大してまいります。また、海外事業展開の拡大や更なるM&Aなども積極的に検討しており、今後も企業価値の増大に力を入れていく所存です。

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。

代表取締役会長
山内 実



FINANCIAL HIGHLIGHT

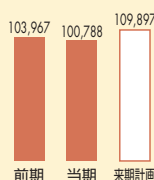
連結決算ハイライト

当期のポイント

- 経営環境悪化により高価格帯中心に既存店が伸び悩み
- サンメリーの100%子会社化により、ベーカリー事業へ本格的に進出
- D&Nカフェレストランによる新業態開発の本格化
- 韓国、シンガポールなどアジアにおける海外事業展開を開始

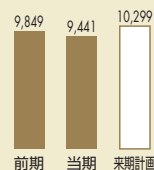
連結売上高

100,788百万円
(前期比 3.1%減)



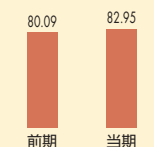
連結経常利益

9,441百万円
(前期比 4.1%減)



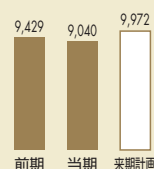
連結1株当たり当期純利益

82.95円



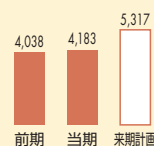
連結営業利益

9,040百万円
(前期比 4.1%減)



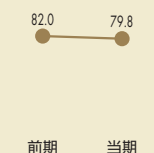
連結当期純利益

4,183百万円
(前期比 3.6%増)



連結自己資本比率

79.8%
(前期比 2.2ポイント減)



BUSINESS REVIEW

事業別状況

小売事業(レストラン／喫茶)

●レストラン部門●

レストラン部門におけるグループの新展開としては、グループのノウハウを結集し、コーヒー、デザート、ランチ、ディナーの他、アルコール類を気軽に楽しんでもいただける新業態として「カフェ ドゥ エソラ」、「パティオ ドゥ メトロ」、「カフェ&バルミラノ」を開発した他、「そばDiner 矢萩」、「オールドニューヨークパスタ」、「焼肉腰塚」、「フランクス」の新業態を開発しました。商品面では、「さんるーむ」、「先斗入ル」などの新メニュー開発に取り組みました。更に、ハンバーグメニュー中心の「TAWARA-YA 俵屋」のチェーン展開を加速する他、「オリーブの木」の店舗拡大を図りレストラン部門の拡充に努めました。また、シンガポールの外食市場が将来も有望との認識から、合併会社を設立して「洋麺屋五右衛門」などのレストランの店舗展開を共同して進めていくために、シンガポールの企業と業務提携を結びました。

●喫茶部門●

カフェ部門では、夏のフローズドリンクや秋のキャラメルマロン・ラテなど、季節のお薦めドリンクや贅沢な具材をたっぷり使用したパリサンドなど、更なる美味しさを追求し新商品の開発に努めました。ウィンター・フェアでは、メインキャラクターにロシアで40年以上も愛されている『チェブラーシカ』を起用。限定パッケージの「プレミアムマイルドブレンド」や、マグカップ、トートバッグなどのオリジナルグッズを販売し、お客様に大変ご好評をいただきました。

また、ドトールコーヒーショップとエクセルシオール カフェでは、新たにポイントサービスを導入し、お客様の利便性を高め、更に気軽にお立ち寄りいただける機会を提供しました。今後はポイントカードのデータベースを活用したマーケティングや販売促進策を推進してまいります。

卸売事業

一般卸売上においては、ドリップやコーヒー原料の販路拡大に努めるとともに、お客様の嗜好に合わせたチルド飲料の新商品を積極的に販売するなど、消費環境が厳しい中においても順調に事業を拡大することができました。また、

韓国の乳業メーカー最大手であるソウル牛乳共同組合と業務提携し、韓国国内におけるコーヒー飲料事業の展開を図り、お客様からの支持を得て順調に売上を伸ばすことができました。

連結貸借対照表(要旨)

(単位:百万円)

科 目	当期	前期
	2010年2月28日現在	2009年2月28日現在
資産の部		
流動資産	27,539	25,817
固定資産	72,968	68,093
有形固定資産	36,556	32,573
無形固定資産	1,446	1,415
投資その他の資産	34,965	34,103
資産合計	100,507	93,910
負債の部		
流動負債	15,509	13,568
固定負債	4,780	3,373
負債合計	20,289	16,942
純資産の部		
株主資本	81,015	78,144
資本金	1,000	1,000
資本剰余金	25,858	25,858
利益剰余金	54,525	51,653
自己株式	△368	△367
評価・換算差額等	△811	△1,183
その他有価証券評価差額金	△787	△1,182
繰延ヘッジ損益	△24	△1
少数株主持分	14	7
純資産合計	80,218	76,968
負債及び純資産合計	100,507	93,910

連結損益計算書(要旨)

(単位:百万円)

科 目	当期	前期
	2009年3月 1日から 2010年 2月28日まで	2008年3月 1日から 2009年 2月28日まで
売上高	100,788	103,967
売上原価	40,263	43,324
売上総利益	60,525	60,643
販売費及び一般管理費	51,484	51,213
営業利益	9,040	9,429
営業外収益	532	558
営業外費用	131	138
経常利益	9,441	9,849
特別利益	207	1,735
特別損失	2,091	3,758
税金等調整前当期純利益	7,556	7,825
法人税、住民税及び事業税	3,011	4,596
法人税等調整額	355	△813
少数株主利益	6	3
当期純利益	4,183	4,038

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位:百万円)

科 目	当期	前期
	2009年3月 1日から 2010年 2月28日まで	2008年3月 1日から 2009年 2月28日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	8,315	9,162
投資活動によるキャッシュ・フロー	△6,021	△8,451
財務活動によるキャッシュ・フロー	△145	△1,897
現金及び現金同等物に係る換算差額	△12	△13
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	2,135	△1,199
現金及び現金同等物の期首残高	15,554	16,754
現金及び現金同等物の期末残高	17,689	15,554

POINT

貸借対照表

総資産1,005億円、自己資本比率79.8%、一株当たり純資産1,590円。ゆるぎない磐石な財務基盤。

損益計算書

売上高1,000億円超、売上高経常利益率9.4%。外食業界をリードする規模と高い収益力を持つ。

キャッシュ・フロー

今後の成長へ向けた設備投資を営業活動によるキャッシュ・フローで賄える磐石な体制。

連結株主資本等変動計算書(要旨)

(2009年3月1日から2010年2月28日まで)

(単位:百万円)

科 目	株主資本				評価・換算差額等				少数株主 持分	純資産 合計
	資本金	資本剰余金	利益剰余金	自己株式	株主資本合計	その他有価証券 評価差額金	繰延ヘッジ損益	評価・換算 差額等合計		
2009年2月28日残高	1,000	25,858	51,653	△367	78,144	△1,182	△1	△1,183	7	76,968
連結会計年度中の変動額										
剰余金の配当	—	—	△1,311	—	△1,311	—	—	—	—	△1,311
当期純利益	—	—	4,183	—	4,183	—	—	—	—	4,183
自己株式の取得	—	—	—	△1	△1	—	—	—	—	△1
自己株式の処分	—	—	—	0	0	—	—	—	—	0
株主資本以外の項目の連結 会計年度中の変動額(純額)	—	—	—	—	—	395	△23	372	6	378
連結会計年度中の変動額合計	—	—	2,871	△0	2,871	395	△23	372	6	3,249
2010年2月28日残高	1,000	25,858	54,525	△368	81,015	△787	△24	△811	14	80,218

D&Nカフェレストラン

カフェ・レストラン・バールのノウハウを融合した
新感覚の業態を注目の商業施設や交通スポットに新規出店

Café de Esola

カフェ ドゥ エソラ

開放感あふれるテラス席が自慢の
カフェ&ダイニング

毎日のランチに、ショッピングの合間に、お友達とのおしゃべりに、仕事帰りの軽い息抜きに…。

あらゆるシーンに“おいしいひととき”を演出します。

女性の美と健康をサポートしてくれる注目成分“プラセンタ”も販売しております。



カフェ ドゥ エソラ池袋店

東京都豊島区西池袋 1-12-1 エソラ池袋4F
●店舗面積 店内29.8坪 テラス10.0坪
●客席数 店内49席(禁煙) テラス20席(喫煙可)
●営業時間 10:30～22:30 ※年中無休



Patio de METRO

パティオ ドゥ メトロ

多くの人々が行き交うターミナル駅の
一角に気軽に立ち寄れる止まり木が誕生

Echika池袋内に新たにくつろぎの空間が誕生し、そこに併設する売店形式のカフェ「Patio de METRO」がオープンいたしました。バリスタがいれる本格エスプレッソをはじめ、パニーニなどの軽食もお召し上がりいただけます。

パティオ ドゥ メトロ Echika 池袋店

東京都豊島区西池袋3-28-14 エチカ池袋
●店舗面積 40.0坪
●客席数 55席(全席禁煙)
●営業時間 8:00～22:30 ※年中無休

Café & Bar Milano

カフェ&バー ミラノ

駅構内という立地を活かした
地域の皆様のコミュニティ

モーニング、ランチ、ティータイムはセルフサービスのカフェとして、夜はフルサービスに変わりワインやビールが楽しめるパスタ&バー。草加駅構内という立地を活かし、地域の皆様に親しまれるコミュニティの場をご提供します。

カフェ&バー
ミラノ 草加駅店

埼玉県草加市高砂 2-5-25
●店舗面積 35.7坪
●客席数 51席(禁煙席35席・喫煙席16席)
●営業時間 7:00～23:00 ※年中無休

ドトールコーヒーが「カフェ・ラミル」「ニナス」
「オーバカナル」の3業態を取得気軽に入れるセルフサービスから
フルサービスの高級カフェまで

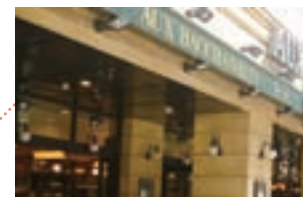
オーセンティックカフェ・ラミルでは、オリジナルブレンドコーヒーを、自家製のデザートやサンドイッチとともに、クラシックで落ち着いた雰囲気の中で提供します。ニュースタイルカフェ・ラミルは、モダンでスタイリッシュかつ、リラックスした雰囲気の新しいスタイルのカフェ・ラミル。

オーバカナルには、“カフェ”“ブラスリー”“ブランジェリー”があり、本格的なパリの雰囲気を再現しております。フランスの味わいと賑わいを気分や用途に応じてお楽しみください。

ニナスは、パリのティーサロンをイメージしたティーサロン&ギフトショップ。ニナスのフレイバーティーを中心に、ランチやアフタヌーンティーが楽しめます。



カフェ・ラミル ……………
市川ニッケコットンプラザ店
千葉県市川市鬼高 1-1-1
ニッケコットンプラザ2F
●面積 114.68m²(34.7坪)
●客席数 喫煙14席 禁煙50席
●営業時間
平日 10:00～21:00
土曜 10:00～22:00
日祝 10:00～22:00
●休日 不定期
(ニッケコットンプラザの休館日等)



オーバカナル 赤坂 ……………

東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル2F
●面積 516.13m²(156.1坪)
●客席数 喫煙42席 禁煙78席 テラス22席(予備椅子使用により座席数は変動します)
●営業時間
平日 土曜 Boulangerie 8:00～19:30 10:00～19:30 Cafe 10:00～23:00 10:00～22:00
Brasserie 11:30～13:30 17:30～23:00 11:30～13:30 17:30～23:00
日祝 Boulangerie 10:00～19:30 Cafe 10:00～22:00
Brasserie 11:30～13:30 17:30～22:00
●休日 不定期(ビルの休館日等)

集中出店
エリアを
チェック!

ドトール・日レスTOWN訪問記

東京「渋谷駅周辺」

日本を代表する繁華街・渋谷。昼夜問わず多くの人々が
行き交う流行の発信地です。
当社グループの店舗は、この活気あふれる街の外食文化
に豊かな彩りを添えています。



ドトールコーヒーショップ
渋谷神南1丁目店
03-5459-9236 ☆



ドトールコーヒーショップ

お買物の休憩は、リーズナブル
なドトールのコーヒーをどうぞ。
高品質低価格のコーヒー豆と
フードメニューも豊富に取り揃え
ております。



さんるーむ
渋谷店
03-5428-8380 ☆

有機栽培・無農薬・減農薬
の野菜を厳選して使用して
おります。全てのメニュー
で発芽玄米入り七穀米が黒
米をお選びいただけます。



イタリア直輸入の高品質の食材を
使用した、スパゲッティーの代表ブ
ランド。メニューは創作和風と本格
派洋風で、麺は大釜でゆであげ当
店ならではの食感です。

洋麺屋 五右衛門 ☆
渋谷本店
03-3462-5959



エクセルシオール カフェ

本格的なエスプレッソが楽し
めるハイクレイドカフェ。パ
ニーニの他、立地や客層によっ
て、パスタやジェラートなど
メニューの異なる3つの店舗
スタイルで展開しています。



エクセルシオール カフェ
渋谷道玄坂店 ☆
03-5428-3638

店舗における環境保全行動

「食」に携わる企業として守る未来の地球



● 省エネルギー

店舗のサイン看板や店内照明にはCO₂削減に効果的なLED
照明器具の導入など、省エネを実現した店舗設計を推進して
います。



● 容器包装リユース&リデュース

何度も使える食器で商品を提供している
ことやテイクアウトなどは、お客様から持
ち込みのマイボトルでのサービスもして
います。



● 食品&資源リサイクル

毎日大量に出るコーヒーかすは肥料へ、
牛乳パックは株主優待品の梱包材へと
リサイクルを推進しています。
フィルターとコーヒーかすを分別し
たり、牛乳パックの処理を行うというひと
手間で、ゴミではなく肥料や紙パルプ等
の資源として生まれ変わります。



TOPICS

ドトールコーヒーとエクセルシオール カフェで「Tポイントサービス」を導入

Tポイントが「使える」、「貯まる」(10ポイント=10円単位)、そしてドトール・オリジナルTカードを「発行する」(入会金年会費無料)という新たなサービスの導入により、お客さまの利便性を高め、全国約3,341万人のTカード会員へのアプローチ機会を獲得し、来客数の増加につなげることを目的としております。またTポイントの会員データベースを活用したマーケティングや販売促進策を推進していくことを予定しております。



「Tポイント」とは?

TSUTAYAをはじめTポイント提携先で、利用する金額に応じて貯めることができるポイントです。貯めたポイントは、TSUTAYAや一部提携先で使ったり、提携先が発行しているポイントなどと交換することができます。

TポイントとTカードの総合サイト『T-SITE』
<http://tsite.jp/>

日本レストランシステムがシンガポール進出に向けて現地外食企業と提携

日本レストランシステムとアジアン・キッチン・フード社の間で、日本レストランシステムが運営する「洋麺屋 五右衛門」をはじめとしたレストランのシンガポールにおける店舗展開を共同で進めていくことに基本合意しました。

当初は「洋麺屋 五右衛門」をオープンし、今後の海外展開における足がかりにしていける予定です。

情報開示の更なる充実に向けて当社ウェブサイトを更新

経営統合以来、初めて当社ウェブサイトをリニューアルいたしました。



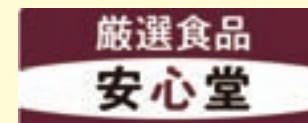
ドトール日レスHD ウェブサイト
<http://www.dnh.co.jp/>

インターネット食品ショップ 安心堂を是非ご覧ください

厳選食品安心堂は、当社グループの関連会社であるT&Nネットサービス株式会社が運営し、安心して美味しい食品等を厳選して販売するセレクトショップです。洋麺屋 五右衛門のパスタセットや、インド・ダーズリンの紅茶、イタリア産ワイン、手作りハム、ソーセージ、有機栽培米、無添加食品など、そのジャンルは多岐にわたります。

お客様が安心して高品質な食品を手に入れる、食の総合サイトを目指しています。是非一度サイトをご覧ください。

厳選食品安心堂のサイト
<http://www.anshindo-d.jp/>





ドトールコーヒーショップ
セルフサービスコーヒーショップのバイオニア。幅広い客層をカバーする業界のトップチェーンとして抜群の集客力と収益性を誇ります。

Café de Esola

カフェ ドゥ エソラ

毎日のランチ、ショッピングの合間などあらゆるシーンにうれしいひとときを演出します。



エクセルシオール カフェ

本格的なエスプレッソが楽しめるハイクレードなイタリアンバー。立地や客層によって、メニューの異なる3つの店舗スタイルで展開しています。



Tea

ニナス

フランスで生まれたニナスのフレーバーティーと美味しいコーヒーやスイーツが楽しめるカフェ。フレンチスタイルのお食事もお用意しております。



ザ ダージリン

世界最高の紅茶産地と称されるインドのダージリン地方から、直輸入した紅茶を提供する専門店です。



▼ コーヒーがおいしい



カフェ・ラミル

心地よい空間で美味しいコーヒーとスイーツを、焙煎された豆を、鮮度のよい状態で提供いたしております。



ハワイアンリゾートカフェ マウカメドウズ

コーヒーの理想郷ハワイ島の「コナ地区」の直営農園で収穫される最高級のコーヒーを提供しています。

ル・カフェ ドトール



「最高のコーヒーを、最高のお店で、しかも気軽に楽しんでもらいたい」というショップコンセプトを元に誕生した、超一等地にあるショップです。

Patio de METRO



パティオ ドゥ メトロ

多くの人々が行き交うターミナル駅の一角に、気軽に立ち寄れるカフェというコンセプトのお店です。パリスタがいただける本格エスプレッソをはじめ、パニーニなどの軽食も楽しめます。



茶カフェ 上辻園

歴史ある銘茶といわれる京都「上辻園」の宇治茶を楽しめます。食材も京都にこだわった京風カフェです。



カフェ コロラド

地域密着型のコーヒー専門店。充実したフードメニューやコーヒー豆・器具販売などで、地域の方々に愛されています。



▼ パン／アイスがおいしい



サンメリー 石窯パン工房
おいしくてからだにも良い本格派のテーブルパンを取り揃えた専門店です。



▼ スイーツがおいしい



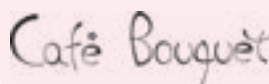
モーツァルト

お店のお菓子はどれも丁寧に仕上げています。旬のフルーツを使った季節感いっぱいケーキがおすすめです。



カフェモッカ

若いカップルからお子様連れのご家族、年配の方まで幅広い顧客層をターゲットに、美味しさと健康にこだわったドリンクとフードを提供しています。



カフェ ブーケ

注文を受けてから焼き上げるふわふわのデザート「スフレ」や「ベイクドーナツ」といった焼きたてスイーツや、フレッシュケーキなど、さまざまなスイーツが楽しめるカフェです。



▼ パスタがおいしい



京風スパゲッティー 先斗入ル

「京野菜」を中心に京風の食材にこだわった京風スパゲッティーのお店です。



洋麺屋 五右衛門

お箸でいただくスパゲッティーの草分け。店名の由来となった五右衛門釜でゆったりと茹であげます。



オリーブの木

石釜で焼き上げたナポリピザと、イタリア直輸入のパスタ、オリーブオイル、チーズなど素材にこだわった20種類以上の本格スパゲッティーが楽しめる、カジュアルイタリアンレストランです。



OLD NEWYORK PASTA



アメリカ大陸に渡ったイタリア移民が、故郷を懐かしんで作ったイメージのパスタ屋さん。ポモドーロやボンゴレなど、オーソドックスなパスタメニューとピザをご用意。

麦とオリーブ



イタリア・日本各地より厳選した食材を仕入れ、素材本来の旨みを味わっていただくため天然の岩塩だけで繊細に味付けされたオーガニックスパゲッティーの専門店です。



チーズケーキカフェ

人気のチーズケーキに特化した専門店。ベイクドタイプ、レアタイプ等世界のチーズを使って仕上げられています。



PASTA-YA

新タイプのクイックサービスのカウンターパスタ。美味しくて、スピーディーでお手頃プライスがランチや軽食がわりに最適です。



赤とんぼ

細麺タイプのスパゲッティーを使った和風スパゲッティーをテーマにしたスパゲッティー専門ブランドです。

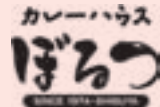


浅草軒



洋食 浅草軒

すっきりとしたレトロ調の店内で煮込みものをご用意。じっくりと時間と手間をかけたカレーやデミグラスソースの味はこだわりがあります。



カレーハウス ぼるつ

スープカレーの特化型カレーブランド。サラッとしたスープタイプのスパイシー&ホットカレー。それぞれの具の旨味を最高に引き出したクセになるカレーです。



カレー研究所

一品ずつスパイスのブレンドと煮込み熟成時間の試作を重ね、厳選した7つのルーを開発、提供しています。



アジア味市場 BAKU

東南アジア・チャイニーズ・韓国からポピュラーな料理をラインナップ。おつまみから飯類・麺類までどれも専門店の美味しさに驚きます。



▼ 洋食/カレー/エスニック/スープがおいしい



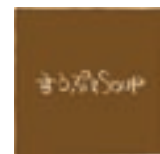
オムライスの店 卵と私

たっぷりの卵でふんわりと仕上げたオムライスの専門店。鮮やかな黄色の卵からバターの香りがほんのり。



カフェレストラン ボルツ

渋谷東急ハズ7階のサラダバーレストラン。パスタやオムライスサンドウィッチ等の軽めの食事から洋食のセットメニューまで充実。



すうぷ&Soup

具だくさんの食べるスープ屋さん。スープで食事という新しい試みのお店です。



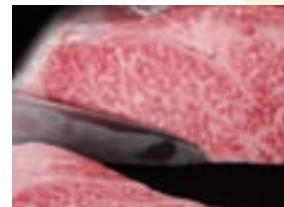
ハンバーグ&ステーキ 俵屋

店名のとおり、「俵」型のハンバーグと、ボリュームたっぷりのステーキがメインのお店です。



地鶏や

鶏は福島県産の伊達地鶏を使用しております。赤穂の天然塩で焼く串焼きの他バリエーション豊かな鶏料理を提供します。



黒毛和牛 腰塚・焼肉 腰塚

日本食肉格付協会専門委員である腰塚源一氏が厳選した国産牛のみを使用し、中でもA4ランクまたはA5ランクのものを提供する焼肉屋。

▼ お酒がおいしい



麒麟 ザ ビアホール

新感覚のビアホール。メインのおすすめはインド人の調理スタッフが作る本場のカレーとナン。また、自慢のハム・ソーセージはキリッと冷えた生ビールとベストマッチ。

Café & Bar Milano

カフェ&パール ミラノ

モーニング、ランチ、ティータイムはセルフサービスのカフェとして、夜はフルサービスに変わりワインやビールが楽しめるパスタ&パール。



▼ 素材にこだわり



Gourmet



薩摩黒豚と芋焼酎 黒豚庵

イギリスの純粋パークシャー種をルーツにもつ「鹿児島黒豚」をテーマにした商品開発で、黒豚の凝縮されたうまみを味わっていただくブランドです。



にんにく屋 五右衛門

選りすぐりのにんにくをあらゆる調理法で料理一品一品に取り込みました。



牛タン焼 舌郎

炭火でサッと焼き上げた牛タン専門店。麦飯ととろろ、テールスープを合わせた定食やタンシチューが人気メニュー。



▼ 自然食品がおいしい



自然食品の店 F&F

食の安全・安心・健康をテーマに、産直有機野菜、四季折々のお弁当や惣菜などの自然食品を多数取り揃えています。



安全・安心・健康 さんるーむ

コンセプトは「安全・安心・健康」。無農薬、減農薬の野菜を中心に食材にこだわった体に優しい自然食のレストランです。



▼ 和食がおいしい



うなぎ 大黒屋

すでに新横浜のうなぎの名店として知られております。職人刈込勇吉が丹念に心をこめて焼き上げる極上のうなぎ専門店です。

京風酒菜 釜ん座

京の食材を使った逸品料理や、京都・伏見の地酒、宇治抹茶の甘味など、京都の食材にこだわったメニューが豊富な居酒屋です。



うどん 矢萩

この味でこの値段というコストパフォーマンス。揚げ物もすべてご注文いただいてから料理してサクッとした食感もこの店ならではです。

和風らーめん 京と家

さっぱりとした中に深い旨味のスープのらーめん。京野菜をはじめとして京風の食材を使用しています。



株式会社ドトール・日レスホールディングス

商号 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 2,337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)
URL <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 取締役 大林 毅史
取締役 鳥羽 豊 取締役 稲森 六郎
取締役 青木 幸隆 取締役 津田 庄三
(社外)取締役 財前 宏 (社外)取締役 五味 淳吾

●監査役

監査役 郷井 義郎 監査役 宮林 哲夫
(社外)監査役 梶川 浩 (社外)監査役 吉島 重鐵

株式会社ドトールコーヒー

商号 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
URL <http://www.doutor.co.jp>

日本レストランシステム株式会社

商号 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
URL <http://www.n-rs.co.jp>

D&Nコンフェクショナリー株式会社

商号 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

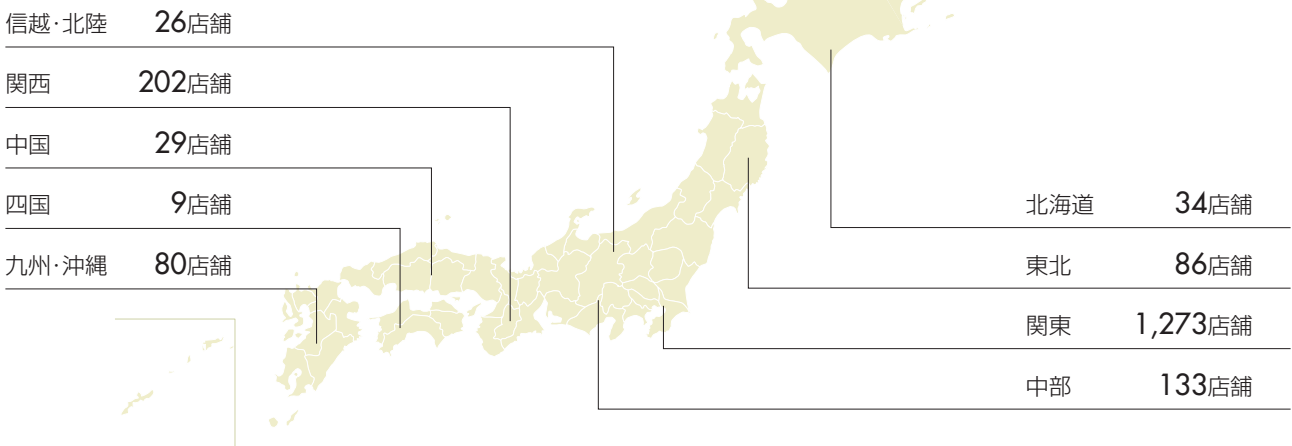
D&Nカフェレストラン株式会社

商号 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

商号 株式会社サンメリー
設立 1969年7月
資本金 50百万円

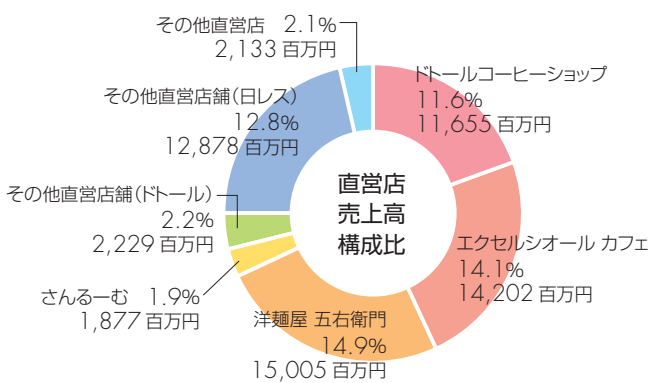
地域別店舗数



業態別店舗数

業 態 名	2010年2月末	
	全店	うちFC
ドトールコーヒーショップ	1,115	971
エクセルシオール カフェ	180	43
カフェ コロラド	99	97
洋麺屋 五右衛門	186	—
さんるーむ	31	—
俵屋 (TAWARA-YA)	32	—
サンメリー	34	—
その他	195	5
合計	1,872	1,116

※日本レストランシステムの業態は全て直営です。



※直営店の売上高は総売上高の59.5%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	36,742名

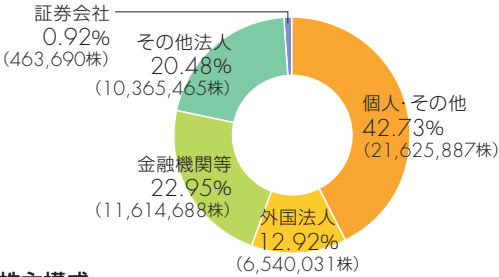
大株主

	持株数(千株)	持株比率(%)
大林 裕史	6,748	13.34
株式会社マダム・ヒロ	3,728	7.37
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	2,732	5.40
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	2,634	5.21
鳥羽 博道	2,430	4.80
株式会社バードフェザーリンク	2,300	4.55
日本たばこ産業株式会社	1,320	2.61
山内 実	924	1.83
NCT信託銀行株式会社(投信口)	844	1.67
鳥羽 豊	828	1.64

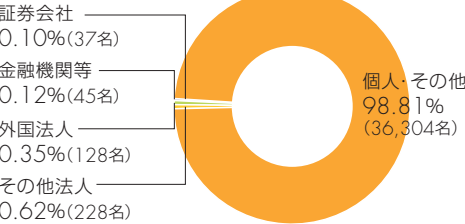
*持株比率は自己株式(9,868株)を控除して計算しております。

株式・株主分布

所有者別株式分布



株主構成



株主優待のご案内

当社の株主優待制度は下記のとおりです。

1
対象株主

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。

2
優待制度の内容

保有株数	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

3
贈呈時期

毎年6月の贈呈を予定しております。

株式に関するお知らせ

———単元未満株式の買取・買増について———

単元未満株式（100株に満たない株式）の買取・買増を請求することができます。

当社では単元未満株式を買い取らせていただく「買取制度」と、不足分を買い増していただき単元株式（100株）にまとめる単元未満株式の「買増制度」をご利用いただけます。

———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、本年より配当支払の都度「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

株式に関する手続き等について

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 ●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	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
●未払い配当金	みずほ信託銀行 〒168-8507東京都杉並区和泉2-8-4 TEL:0120-288-324	

お問い合わせ先(株主名簿管理人) 取次所 **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**
みずほ信託銀行株式会社 みずほインベスターズ証券株式会社 本店および全国各支店