

DNREPORT Vol.13

株式会社ドトール・日レスホールディングス
2014年2月期 報告書



お客様の生活シーンや立地特性に合わせ さまざまなバリエーション店舗を展開

時代の変化お客様のニーズ、立地特性に応じて、既存業態を柔軟にアレンジした店舗展開をしています。
これまで培ってきたノウハウや強みを生かしつつ、新たな市場を積極果敢に開拓していきます。

ジャーマン
ドックカフェ



●ドトールコーヒーショップ羽田空港店

【住所】東京都大田区羽田空港3-3-2

東京モノレール羽田空港第1旅客ターミナルビル駅B1コンコース

【営業時間】6:30-22:00



ドトールの人気メニューが主役 シンプルに打ち出した専門店

ドトールを代表する定番メニュー・ジャーマンドックの専門店を出店しました。ソーセージは粗挽きのプレーンとハーブの2種類からお選びいただけ、ボイル後に鉄板で焼き上げて仕上げます。お好みでトッピングもカスタマイズでき、自分だけのジャーマンドックが楽しめます。



夕方からはバータイムメニューも ビジネスパーソンのニーズを捉えて進化



ドトールコーヒーショップでは初の試みとして、16時からのバータイムにはアルコールも提供しています。ソーセージに合うヨーロッパ産のビールやカクテル、おつまみには片手で簡単にお召し上がりいただけるタパスやピンチョス、ソーセージ盛合せなどのオリジナルメニューをご用意。確かな味とクイック提供を武器に、ビジネスパーソンの需要喚起を狙います。

● スモールDCS



● ドトールコーヒーショップ川崎市立井田病院店

【住所】 神奈川県川崎市中原区井田2-27-1

【営業時間】 平日 7:30-18:00 土日祝 11:00-18:00



地域の中堅病院にも対応できる 小型パッケージを開発

病院内立地のカフェチェーンの中では、長年トップシェアを誇るドトールコーヒーショップ。ただし、出店可能な条件は国立病院などの大病院に限られていました。そこで、厨房機器の変更や省電力・小スペースでの運営を実現した小型パッケージを開発。ユニット工法による店舗施工期間の短縮により出店コストも大幅に圧縮し、地域の中堅病院にも対応できるようになりました。



ドトールフオリティーを武器に 新たなマーケットを創造

立地特性上、お客様は患者さんやご家族の他、ドクターや職員の方々も多くいらっしゃいます。日々、緊張の中でお仕事をされる方々にとって、ほっと一息つけるカフェ空間は、まさにドトールのコンセプト「がんばる人の、がんばらない時間。」に合致。ドトールならではの品質を可能な限り担保しつつ限られた条件での出店を実現した、このパッケージを武器に病院市場でのさらなるシェア拡大を図っていきます。



《通常店舗との違い》

1 厨房機器の 変更

200Vの電圧が必要な厨房機器を100Vで稼働できるマシンに変更。200V電源を供給する必要がなくなり、今まで以上に希望の場所への出店が可能になりました。

2 ユニットタイプ の店舗

店舗は工場で作製したものを現地で組み立てる方式に変更。現地での施工期間を大幅に短縮しました。パッケージ化により、万一撤退した場合でも大部分はリユースが可能に。

3 メニューの 選定

ドリンクは通常店と同じラインナップ。フードメニューは病院立地の既存店の実績をもとに絞り込むことで、オペレーションを軽減しています。

《特集》 派生店舗による新たな取り組み

● オフィスカフェ



OPEN
2013.8.5

● ドトールコーヒーショップ アレア品川店

【住所】東京都港区港南1-9-36 アレア品川12F

【営業時間】 平日 7:00-21:00 土日祝 8:00-20:00

【定休日】 毎月第3日曜日/ショッピングセンター休業日



☕ ビジネスシーンに特化した 快適な空間とサービスを提供

オフィスビルのロビーのようなビジネスシーンに特化した立地向けに開発されたオフィスカフェ。目的に応じて使い分けのできる3つのゾーン(リビングダイニング・ワーク・ライブラリ)を設置し、インテリアや座席の間隔、プライバシーなど細かい部分にも配慮しています。

● ドッグカフェ



散歩の途中で気軽に立ち寄れる 愛犬と過ごせるカフェ

いまやペットは大切なパートナー。愛犬家のお客様にゆっくりリカフェの時間を過ごしていただけるよう、専用の客席を設けています。座席の近くには、リード(犬の引き綱)をつなぐアンカーフックを取り付け、安心してお寛ぎいただける工夫も。ワンちゃんを介してお客様同士の会話も弾んでいるようです。

● ドトールコーヒーショップ イオンモール幕張新都心店

【住所】千葉県千葉市美浜区豊砂1-8

イオン幕張新都心ペットモール1F

【営業時間】 9:00-22:00

【定休日】 ショッピングセンター休業日



OPEN
2013.12.20

カレー業態の展開



日本レストランシステムで展開するカレー業態の歴史は、「洋麺屋 五右衛門」よりも古く40年以上も前にさかのぼります。当時から本場インドの香辛料を輸入し、日本では珍しい本格的なカレーを提供してきました。長年にわたって築きあげてきた実績から、時代に即したカレー業態の派生店舗を次々と誕生させています。

カレー研究所

カレー研究所

世界7カ国(インド、スリランカ、ネパール、タイ、マレーシア、インドネシア、英国風)のカレーごとに7つのルーを開発。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、他のカレー専門店ではマネのできない本格的なカレーを提供しています。

OPEN
2003.3.6

●カレー研究所 札幌ステラプレイス店

[住所] 北海道札幌市中央区北五条西2丁目5番地
札幌ステラプレイス6F
[営業時間] 11:00-23:00



「骨付きチキンと
彩り野菜のスープカレー」

天馬咖喱



天馬咖喱



「欧風野菜カレー」

ビーフカレーやチキンカレーなどの定番のカレーや当店オリジナルのスープカレー、焼きカレーといった多彩なカレーをご用意しました。インドから輸入したスパイスのブレンドや煮込みなど試作を重ね、年輩の方からお子様まで幅広い世代にマッチしたカレーをご用意しています。

OPEN
2013.9.12

●天馬咖喱 東武船橋店

[住所] 千葉県船橋市本町7-1-1 東武百貨店船橋店7F
[営業時間] 11:00-22:00

OPEN
2013.10.9

●天馬咖喱 新横浜店

[住所] 神奈川県横浜市港北区新横浜2-5-26
新横浜SSビルB1
[営業時間] 11:30-21:30

《特集》 派生店舗による新たな取り組み

咖喱とカレーパンの店 天馬屋



こだわりのカレーパンとカレーのお店。ビーフカレーやチキンカレーなどの定番のカレーや当店オリジナルのカレー、そして贅沢な手作りカレーパンを揃えました。一つ一つ丁寧にお店で包んだ手作りのカレーパンは具材がぎっしり詰まった当店自慢の一品です。



●天馬屋 下北沢店

【住所】 東京都世田谷区北沢2-12-12 桑田ビル1F
【営業時間】 11:00-22:30



(左)「インドビーフカレー」、(右)「ビーフカレーパン」



「ごろごろビーフシチュー」

カレーとシチューの店 天馬堂



こだわりのカレーとシチューの専門店。スープカレーや焼きカレーなどバラエティ豊かなオリジナルカレーと、濃厚なデミグラスシチューや柔らかい肉や彩り鮮やかな野菜を使用したクリームシチューなどこだわりのシチューを揃えました。



●天馬堂 渋谷八番街店

【住所】 東京都渋谷区宇田川町23-3 渋谷第一勧銀ビル7F
【営業時間】 11:30-23:00

カレー&シチュー 銀座咖喱堂

カレー & シチュー

銀座咖喱堂

GINZA CURRY DO

十数種類のスパイスをブレンドした本格カレーとこだわりのビーフシチューのお店です。ビーフやチキンなどおなじみのカレーからスープカレーなど多彩なバリエーションはどれも自慢の一品です。自家製デミグラスソースととろける柔らかさの黒毛和牛のコラボレーションが絶妙なビーフシチューも絶品です。



●銀座咖喱堂 銀座コア店

【住所】東京都中央区銀座5-8-20 銀座コアB2F

【営業時間】 11:00-22:00

(左)「黒毛和牛ビーフシチュー」、(右)「黒毛和牛ビーフカレー」

ドトール・日レスグループの
ブランド価値を最大限に生かし
より大きく育てていくために

お客様のニーズや立地特性に応じて柔軟に変化させたこれらの派生店舗。ドトール・日レスグループ店舗の新たな取り組みをご覧いただきました。今後もグループのブランド価値を高めていけるような業態開発、店舗出店を積極的に行ってまいります。

◆新メニュー・ピックアップ(2013.9～2014.2)

移りゆく季節を味わいに变えて、いつも

DOUTOR

「塩キャラメル・ラテ」

9月5日



「チーズフォンデュ
ソースドック」9月5日

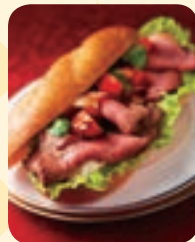


「贅沢ミラノサンド 炭焼きロースト
ビーフ ～特製バルサミコソース～」

11月28日



「ガトーショコラ」
10月31日



「ミラノサンドB サーモンと
小柱の野菜マリネ」2月27日



「はちみつきんかん
ヨーグルト」
1月23日



「ブッシュ・ド・
ショコラ」

11月7日

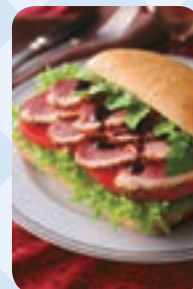


「プロシュート」
2月27日



「フレンチトースト
フランボワーズ」

9月12日



「合鴨のパストラミ&
熟成バルサミコソース」

12月5日



「京風きなこラテ」
「京風きなこ豆乳ラテ」

1月9日



「ブリュレ・
オレンジラテ」

2月27日

天然酵母の本格派
石窯パン工房



SUNMERRY'S



北海道フェア 9月

北海道コーン
マヨブレッド



秋の実りフェア 10月

きのこの
パンピザ

パンツェロット(チーズと
ベーコンの揚げピザ)



イタリアフェア 11月

新鮮な「おいしさ」をお届けします。



「秋のきのこのフリットの
せみートソース」

9月27日



「秋のきのこサーモン
と豚肉のよくばり
スパゲッティー」9月27日



「かぼちゃのモンブランプリン」
9月27日



「牡蠣と冬野菜の
具だくさんスパゲッティー
醤油バター風味」11月28日



「本ズワイガニと海老と
聖護院無おろしの
クリームスパゲッティー」
11月28日



「濃厚チョコレート
ケーキ 完熟バナナ
のアイス添え」
11月28日

星乃珈琲店



「栗のスフレパンケーキ」
9月20日



「唐揚げ&コロッケプレート」
11月11日



「ノンカフェインコーヒー」
12月12日



「苺のX'masスフレ
パンケーキ」12月4日



「カニと海老のグラタン」
12月16日



「ラザニア」
1月10日



冬のパンフェア 12月

6種の野菜の
バーニャカウダ

和風パンフェア 1月



ねぎべえ



惣菜パンフェア 2月

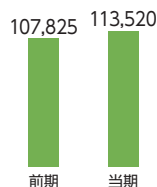
とろ〜り半熟卵の
カレーパン

当 期 の ポ イ ン ト

- 既存店の好調により、増収・増益基調を維持
- 星乃珈琲店の拡大とドトールの改装が奏功
- コンビニ向けチルド飲料など一般卸が売上大幅増
- 1株当たり26円の年間配当を安定的に継続

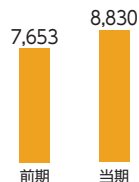
連結売上高

113,520百万円
(前期比 5.3% 増)



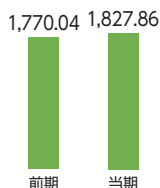
連結経常利益

8,830百万円
(前期比 15.4% 増)



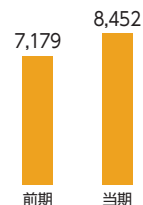
連結1株当たり純資産額

1,827.86円
(前期比 57.82円増)



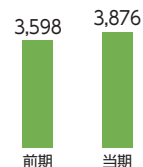
連結営業利益

8,452百万円
(前期比 17.7% 増)



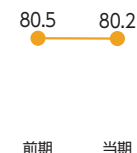
連結当期純利益

3,876百万円
(前期比 7.7% 増)



連結自己資本比率

80.2%
(前期比 0.3ポイント減)



店舗改革と卸売の営業強化により 成長力をさらに高めてまいります。



株主の皆様方におかれましては、平素より当事業への格別の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、安倍政権による経済対策や金融政策の効果に対する期待感から景気回復の兆しが見受けられ、また個人消費におきましても宝飾品をはじめとした高額品を中心に持ち直しの動きが見られる半面、消費全般の基調は、物価上昇への懸念から節約志向が強く、引き続き楽観視できない状況で推移しました。

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、国内景気を下押しするリスクが存在することから、景気の先行きには依然不透明な状況が続いております。

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64店舗（直営店44店舗、加盟店19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、顧客の嗜好をあわせグループ全体で32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。

海外店舗展開については、香港の「TMT Plaza」に「洋麺屋 五右衛門」を出店し、当連結会計年度末時点の海外店舗数は、シンガポール15店舗、台湾4店舗、中国4店舗、香港2店舗、韓国1店舗、フィリピン1店舗の合計27店舗となりました。

以上の結果、当連結会計年度における業績は、売上高113,520百万円（前期比5.3%増）、営業利益8,452百万円（前期比17.7%増）、経常利益8,830百万円（前期比15.4%増）、当期純利益3,876百万円（前期比7.7%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。

価格改定について

2014年4月1日より、ドトールコーヒーショップ及びエクスセルシオールカフェで販売する主要な商品の価格を改定する運びとなりました。

ドトールコーヒーでは、創業以来、お客様により一層のご満足をいただくために、品質第一主義のもと、コーヒー豆の生産・調達から焙煎・卸・小売に至るまでを一貫して行うことにより、高い品質を維持してまいりました。また、コーヒーだけでなく、コーヒーに合うフードメニューの開発においても、時代のトレンドとお客様のニーズそしてウォンツに合わせた商品を提供しております。更に、いまや食の安全・安心の確保は社会的命題であり、年間を通じた安定供給はもとより、おいしさと品質と安全面において常に高いレベルの商品をお届けすることで、お客様の信頼とご期待に真摯にお応えしていく所存です。

これまで本部と加盟店では、コーヒーショップのリーディングチェーンとしての自覚のもと、店舗運営の効率化を徹底し、内部努力によるコスト吸収を試みてまいり

ました。しかしながら、原油価格の高騰をはじめ、小麦・肉・魚などの原材料価格は上昇の一途をたどり、人件費や賃料、副資材に至るまでを含め、今後ますます価格が高まる見通しとなっております。更に、このたびの消費増税も重なり、6年ぶり(2008年3月以来)の価格改定に踏み切らざるを得ない状況に至りました。諸般事情をご賢察の上、何卒ご理解賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

ドトールコーヒーは、より多くのお客様に上質なドトール体験を提供するため、あらゆる面で最高のクオリティをこれまで以上に徹底して追い求めていく所存です。

全国各地の店舗では改装を推進し、清潔感にあふれた店舗環境を整え、機能性に富んだ快適で居心地のよい空間を提供してまいります。コーヒーをはじめとするドリンクメニュー、コーヒーに合うフード・デザートメニューの開発においては飽くなき探究心で品質向上を目指し、更にマニュアル+αのおもてなしを実践できるスタッフの教育に力を入れることで、他にはないドトールコーヒーならではの“一杯のコーヒーの価値”を感じていただけるよう、全社を挙げて鋭意努力してまいります。今後とも、何卒よろしくお願い申し上げます。

星乃珈琲店について

星乃珈琲店は、2011年3月に新業態として初出店以来、当期末時点で92店舗まで拡大することができました。同店は、ドリンク・フード・スイーツなど、ドトールコーヒー及び日本レストランシステムをはじめとしたグループ全体のノウハウを集約した業態となっております。

当初1年間は、グループの基幹事業とすべくプロトタ

代表取締役会長
山内 実



イブとしてスタートし、お客様のご意見などを踏まえながら、メニュー・オペレーション・サービス形態・物流など、チェーン化に向けた対応を図ってまいりましたが、お客様で多くのお客様からのご支持をいただき、現在では積極的な店舗拡大に移行しております。

2015年2月期については、35店舗程度の新規出店を計画しており、引き続き積極的な店舗の拡大を図る所存です。また、これまでドトールのフランチャイズビジネスのノウハウをもとに、フランチャイズ化を検討してまいりましたが、一定の体制が整ったこともあり、実験的な面も含め、フランチャイズ店舗の運営をスタートしております。現時点ではまだ始めたばかりということもあり、修正していくべき点もございますが、今後ノウハウを積み上げ、店舗数の拡大につなげてまいります。

業績予想について

2015年2月期の当社業績予想は、連結ベースで

売上高	1,203億91百万円(前年比 6.1%増)
営業利益	99億37百万円(前年比 17.6%増)
経常利益	100億75百万円(前年比 14.1%増)
当期純利益	47億73百万円(前年比 23.1%増)

となります。

2015年2月期については、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・拡大を推進していく計画としております。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、消費税の増税により消費動向に不安要素はあるものの、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ていく所存です。

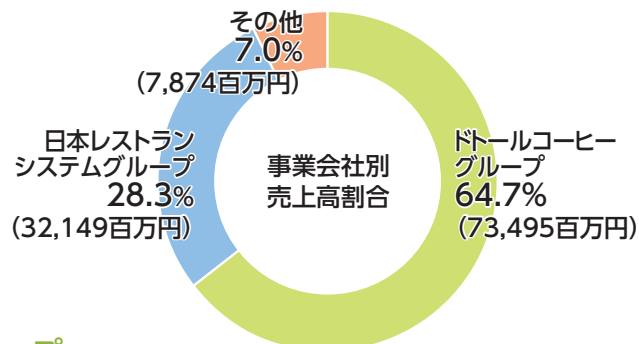
なお、今回の計画に合わせ、株主の皆様への配当についても見直しを図りました。株主還元については、当社グループの財務基盤や今後の事業展開を鑑みながら、安定かつ業績に連動した配当を常に検討しております。今期については、好業績が期待できることから、現在の1株当たり26円から28円に、中間及び期末に1円ずつ、年2円の増配とさせていただきます。今後も既存事業の安定成長を目指し、新商品の開発を含めた商品力のアップや新規出店強化、新業態開発のほか、改装を含めたブランド価値の再構築に努め、業容の拡大を図る所存です。また、海外展開の拡大やM&Aなども機会を逃さず、積極的に取り組み、グループ全体の企業価値増大を図ってまいります。株主の皆様方におかれましては今後ともご支援、ご鞭撻のほど、よろしくお願い申し上げます。



代表取締役社長
星野 正則

事業別の概況

Business Review



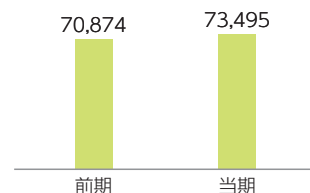
■ドトールコーヒーグループ

カフェ事業においては、季節に合わせた魅力ある商品作りを継続するとともに、時間帯別のセットメニューやレジ前商品における新商品施策がお客様のご支持をいただくなど、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を積極的に展開するなど、ブランド力の強化に努めたことも奏功し、天候の影響を強く受けながらも、既存店売上は昨年とほぼ変わらない結果を出すことができました。

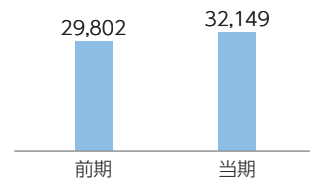
卸売事業においては、ドリップコーヒーやコーヒー原料などの販路及び取引先の拡大、またコンビニエンス・ストアを中心にチルド飲料など定番商品と新商品の継続的な投入に注力し、業容の拡大に努めた結果、売上を大きく伸ばすことができました。

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734億95百万円(前期比3.7%増)、セグメント利益は39億83百万円(前期比14.3%増)となりました。

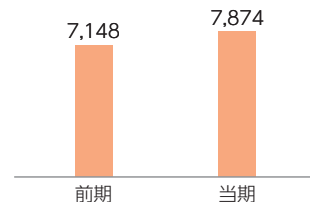
(単位：百万円)
ドトールコーヒーグループの売上高



日本レストランシステムグループの売上高



その他の売上高



■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」では東京の六本木や銀座、ロードサイドにも新規出店したほか、一部の既存ブランドを「星乃珈琲店」へ業態変更するなど、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、新たな展開としては、「天馬咖喱」などの新業態(P4～参照)を積極的に出店するとともに、「牛たん焼き仙台辺見」や「卵と私」ブランドへの業態変更も実施致しました。

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321億49百万円(前期比7.9%増)、セグメント利益は42億52百万円(前期比14.4%増)となりました。

連結財務諸表

Consolidated Financial Statements

連結貸借対照表(要旨)

(単位: 百万円)

科 目	当期 2014年2月28日現在	前期 2013年2月28日現在
資産の部		
流動資産	43,562	42,160
固定資産	66,225	63,805
有形固定資産	36,731	34,767
無形固定資産	878	1,406
投資その他の資産	28,615	27,632
資産合計	109,788	105,966
負債の部		
流動負債	15,646	14,956
固定負債	5,939	5,629
負債合計	21,585	20,585
純資産の部		
株主資本	87,513	84,890
資本金	1,000	1,000
資本剰余金	25,858	25,858
利益剰余金	63,440	60,816
自己株式	△2,785	△ 2,784
その他の包括利益累計額	572	409
その他有価証券評価差額金	115	50
繰延ヘッジ損益	365	331
為替換算調整勘定	91	27
少数株主持分	116	80
純資産合計	88,202	85,380
負債及び純資産合計	109,788	105,966

連結損益計算書(要旨)

(単位: 百万円)

科 目	当期 2013年3月 1日から 2014年2月28日まで	前期 2012年3月 1日から 2013年2月28日まで
売上高	113,520	107,825
売上原価	45,925	43,897
売上総利益	67,594	63,927
販売費及び一般管理費	59,142	56,748
営業利益	8,452	7,179
営業外収益	450	604
営業外費用	72	130
経常利益	8,830	7,653
特別利益	271	1,334
特別損失	1,933	2,594
税金等調整前当期純利益	7,167	6,393
法人税、住民税及び事業税	3,714	2,441
法人税等調整額	△394	397
少数株主損益調整前当期純利益	3,848	3,554
少数株主利益又は少数株主損失(△)	△28	△ 43
当期純利益	3,876	3,598

連結キャッシュ・フロー計算書(要旨)

(単位: 百万円)

科 目	当期 2013年3月 1日から 2014年2月28日まで	前期 2012年3月 1日から 2013年2月28日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	10,869	9,269
投資活動によるキャッシュ・フロー	△4,115	△ 823
財務活動によるキャッシュ・フロー	△2,878	△ 1,643
現金及び現金同等物に係る換算差額	200	173
現金及び現金同等物の増減額(△は減少)	4,075	6,976
現金及び現金同等物の期首残高	27,874	20,898
現金及び現金同等物の期末残高	31,950	27,874

会社概要

Corporate Profile

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 2,379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 星 秀明

●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

(2014年5月28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

ドトールコーヒー

ドトールコーヒーショップ、エクセルシオール カフェ、カフェラミルなど、
飲料事業及びカフェ業態を中心に展開する事業会社

日本レストランシステム

洋麺屋 五右衛門、モーツアルト、星乃珈琲店など、
直営レストラン及び物販・通販業態を中心に展開する事業会社

ドトール・日レスホールディングス

グループ全体の最適化を図るための企画・運営・管理等を行い、グループ全体の経営を統括する。

D&Nコンフェクショナリー

グループ間及び外部取引先に対し、
高品質な商品を開発・販売する
洋菓子製造・卸販売を行う事業会社

D&Nカフェレストラン

グループのノウハウを結集し、カフェと
レストランの複合業態などグループの
象徴となる業態を開発・運営する事業会社

サンメリー

石窯パン工房サンメリーなどベーカリー・
ショップ及びベーカリー&レストラン業態を
中心に展開する事業会社

D&Nインターナショナル

グループの経営資源を最大限活かし、
戦略立案から推進まで海外事業における
リテールビジネスの経営を統括する会社

■ 地域別店舗数 (2014年2月末)

信越・北陸 21店舗

関西 217店舗

中国 30店舗

四国 10店舗

九州・沖縄 86店舗

〈海外〉

シンガポール 15店舗

中国(上海) 4店舗

台湾 4店舗

韓国 1店舗

フィリピン 1店舗

香港 2店舗

北海道 36店舗

東北 85店舗

関東 1,240店舗

中部 136店舗

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>

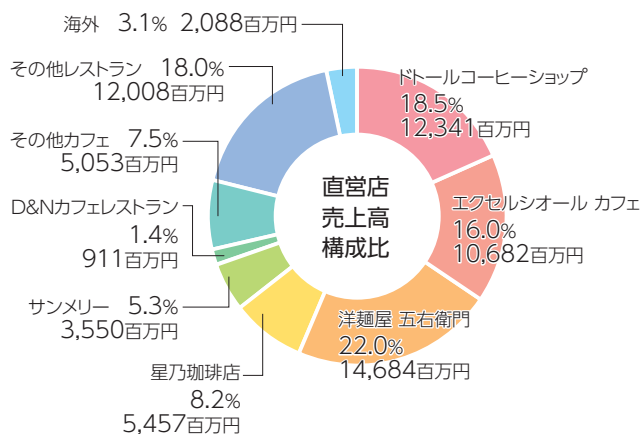


ドトール日レス

検索

■ 業態別店舗数 (2014年2月末)

業態名	全店	うちFC
ドトールコーヒーショップ	1,095	938
エクセルシオール カフェ	137	31
カフェ コロラド	70	68
洋麺屋 五右衛門	203	4
星乃珈琲店	92	1
サンメリー	38	—
海外	27	1
その他	226	4
合計	1,888	1,047



※直営店の売上高は総売上高の58.8%を占めます。

株式情報 (2014年2月28日現在)

Stock Information

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	45,306名

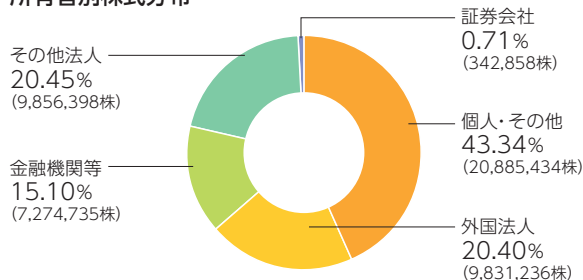
大株主

	持株数(千株)	持株比率(%)
大林 裕史	6,749	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
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	2,045	4.24
日本たばこ産業株式会社	1,320	2.74
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	1,027	2.13
山内 実	924	1.92
鳥羽 豊	831	1.73
ザ チェース マンハッタン バンク エヌエイ ロンドン エス エル オムニバス アカUNT	742	1.54

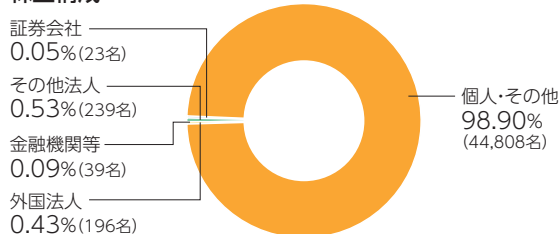
※持株比率は自己株式(2,419千株/4.78%)を控除しております。

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 ▶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	□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
▶未払い配当金のお支払		

（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）
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 みずほ証券株式会社 本店、全国各支店および営業所

♥ ♥ ♥ D&Nコンフェクショナリーの新商品をご紹介 ♥ ♥ ♥



販売場所

羽田空港内ANA FESTA(各店)、羽田空港内
BLUE SKY(各店)、東京ぼーの大丸東京店、
D&N松屋浅草店、各催事場にて販売

ドルチェな東京ぼーの レモンチーズ味

5本入り 725円(本体価格) / 8本入り 1,040円(本体価格)

《東京ぼーの》から、夏だけのドルチェなおいしさ、できました。

人気のスティックスタイル・チーズケーキ「東京ぼーの」がお届けする夏ドルチェは、これまで体験したことのないレモンのおいしさに出会う「レモンチーズ味」です。

ジューシーな甘さと豊かな香りが特徴の国産マイヤーレモンの皮を、一つ一つ丁寧にすりおろしてパウンド生地練りこみ、チーズ部分にはシチリア産レモンペーストを入れて焼き上げました。夏にぴったりの爽やかでジューシーな甘さを、どうぞお召し上がりください。

粋な煎餅いろは組 詰め合わせ

海苔かつお2枚×4袋、イカひじき2枚×4袋 630円(本体価格)

【海苔かつお】

焼津産のかつおと国産海苔を使用した香り豊かな海鮮煎餅です。
風味を増すために「あおさ粉」も一緒に練りこみました。

【イカひじき】

みじん切りした生のイカゲソとひじきを使用した、後味引くおいしさの海鮮煎餅です。
粉末豆乳を加えることで味をマイルドに仕上げています。



販売場所

羽田空港内ANA FESTA(各店)、D&N松屋浅草店、海
ほたるパーキングエリア売店、ザ・台場店、東京駅一番
街東京みやげセンター、各催事場にて販売
※都合により販売していない場合もございます。

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

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
www.fsc.org

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)
の発生の少ない、ベジタブル
インクを使用しています。