

函館市場



HAKODATE ICHIBA LOGO

# 函館市場事業概要

# 株式会社サンマルクホールディングス

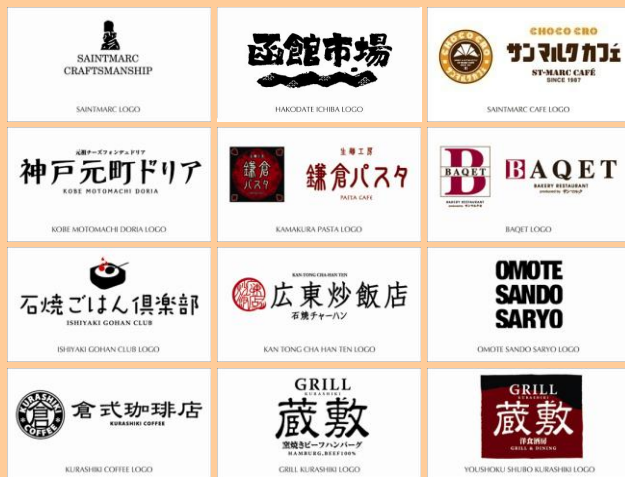
## 概要

- 商号 株式会社サンマルクホールディングス
- 本社 岡山市平田173番地104
- 資本金 1,731百万円(平成20年3月31日)
- 設立 平成 3年 7月19日
- 主要事業 フランチャイズチェーンシステムを含む  
レストラン及びカフェ等の事業を行う  
子会社の経営管理等

- グループ会社
  - 株式会社サンマルク
  - 株式会社サンマルクカフェ
  - 株式会社函館市場
  - 株式会社バケット
  - 株式会社鎌倉パスタ
  - 株式会社サンマルクチャイナ

- 主要取引先銀行
  - 中国銀行
  - 阿波銀行
  - 三菱東京UFJ銀行

### ※サンマルクグループ



- 役員構成
 

代表取締役社長 常務取締役 常務取締役 常務取締役 常務取締役 常勤監査役 常勤監査役 監査役 監査役	片山 直之 藤井 律子 尾崎 人士 浅野 克彦 網嶋 耕二 江口 嘉行 江郷 知己 石井 辰彦 福原 一義
---	---

- 株式状況
 

発行株式数	11,388,685株 (東証1部 コード:3395) ※平成20年8月
-------	--

# 株式会社函館市場

## 概要

- 商号 株式会社函館市場
- 本社 岡山市平田173番地104
- 資本金 100百万円(平成20年3月31日)
- 設立 平成 18年 3月1日
- 主要事業 すし処函館市場事業
- 従業員数 43名

- 店舗数 全国 64店舗
- 役員構成  
代表取締役社長 柴田 克寿  
取締役 宝福 美智  
取締役 中道 貞治  
取締役 丸山 伸司  
取締役 兼田 修  
監査役 尾崎 人士  
監査役 綱嶋 耕二
- 株式状況 発行株式数 2,000株



サンマルクホールディングス 経営理念

***We create the prime time for you***

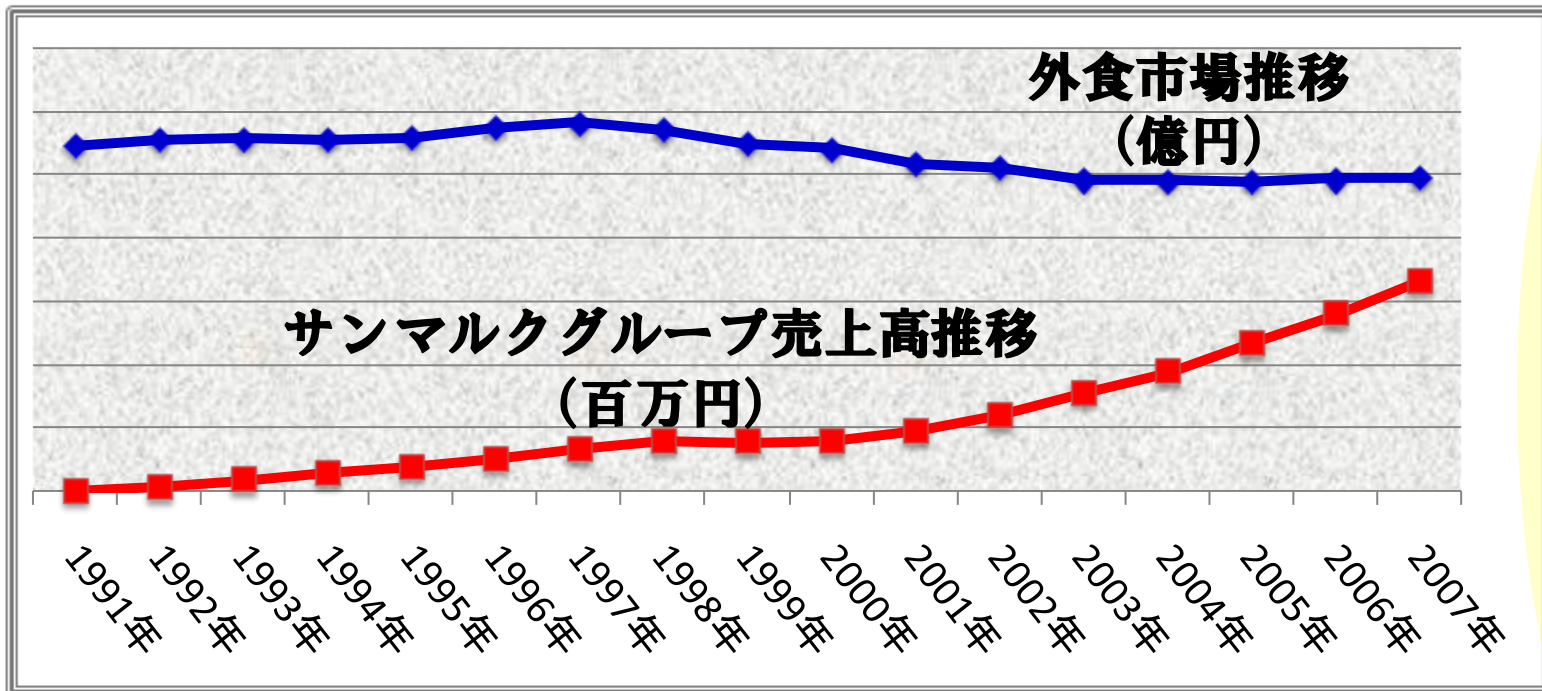
私たちはお客様にとって最高のひとときを創造します。

函館市場 経営理念

私達は、すべてのお客様にとって、安心で安全なサービスを提供し、  
共存共栄の関係を永続的に実現します。  
私達は、情熱と喜びを持って業務に邁進し、  
自己の成長を会社の成長に繋がめます。

# サンマルクグループ

～外食市場規模とサンマルクグループ売上高のあゆみ～



90年代をピークに外食市場は横ばい傾向。  
現在は二十四兆円強の市場規模。

- ▼マクドナルドが過去最高売上  
**15年3月東証1部へ上場**
- ▼サンマルクホールディングス (持ち株会社) に移行
- ▼鳥インフルエンザの 風評被害拡大
- ▼道交法改正により 飲酒運転の取締強化
- ▼国内で初めて狂牛病が 見つかる
- ▼すかいらーくが 二〇〇〇店舗達成
- ▼外食市場最高の二十九兆円
- ▼スターバックス一号店が 東京・銀座にオープン
- 店頭上場
- ▼大手回転寿司店の 出店が加速し始める
- ▼就職氷河期の始まり
- 株式会社サンマルク創業

外食市場は  
現在膠着状態  
それでも  
勝機がある！  
理由は次へ

# 函館市場

～サンマルクグループについて～

## グループ企業2004年度売上高ランキング

## グループ企業2007年度売上高ランキング



順位	社名	売上高 百万円
1	マクドナルドG	395,942
2	すかいらくG	370,271
3	ほっかほっか亭	195,235
4	シダックス	156,500
5	日清医療食品G	156,400
6	ゼンショーG	155,859
7	吉野家G	139,278
8	モンテローザ	131,406
9	日本ケンタッキー	125,589
10	ダスキン	125,000

順位	社名	売上高 百万円
1	マクドナルドG	494,149
2	すかいらくG	410,167
3	ゼンショーG	271,024
4	日清医療食品G	192,000
5	シダックス	169,000
6	プレナスG	156,917
7	エームG	141,000
8	日本ケンタッキー	137,041
9	吉野家HDG	130,149
10	ドトール・日レスG	127,936

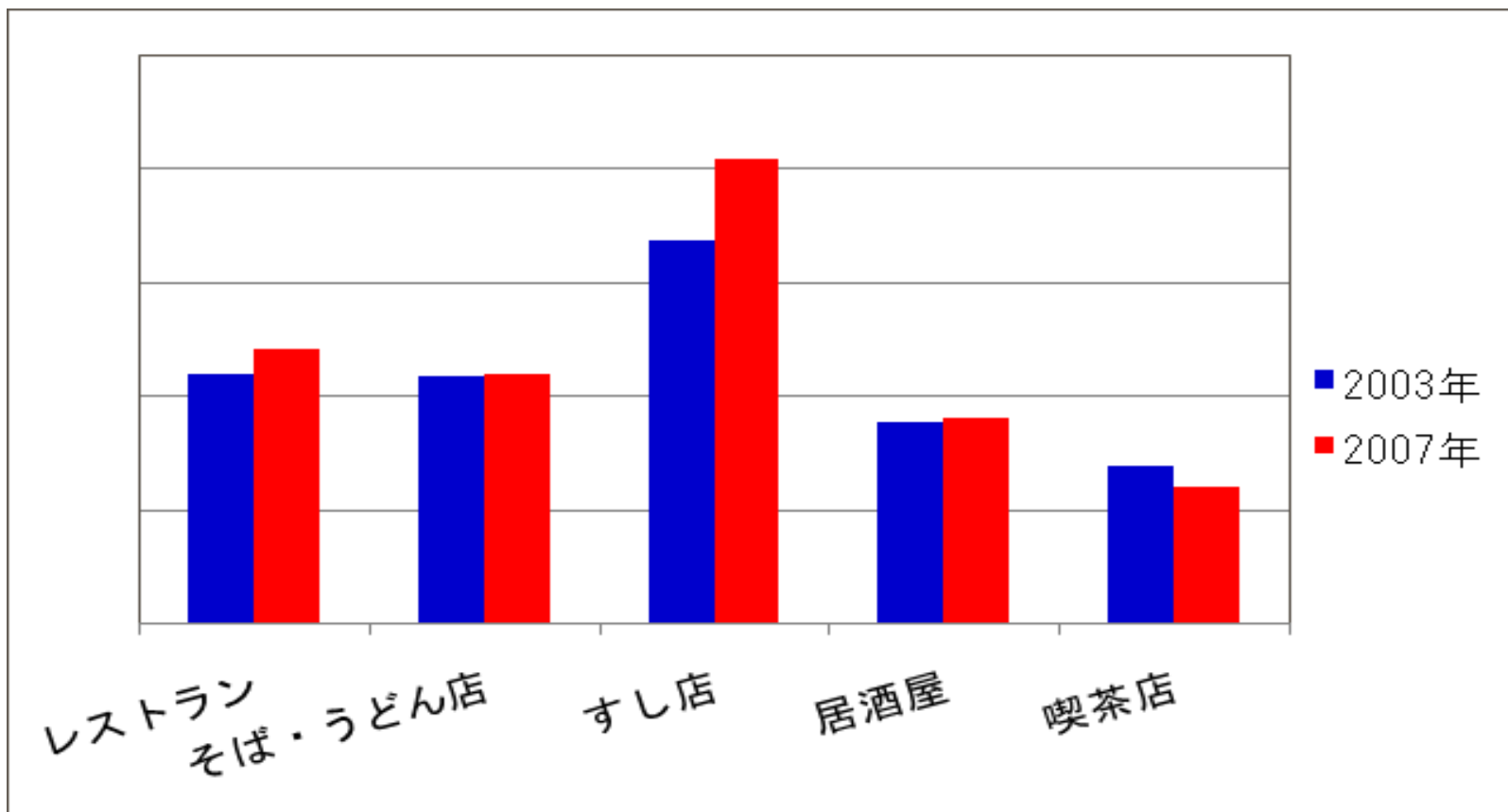
# 函館市場

～外食市場での勝機とは～

業種業態によっては売上高が伸びている。

2つの年度の業種別売上高／業種別店舗数から指数を算出した結果が右のグラフです。

伸びている業種は「レストラン・食堂」「すし店」です。



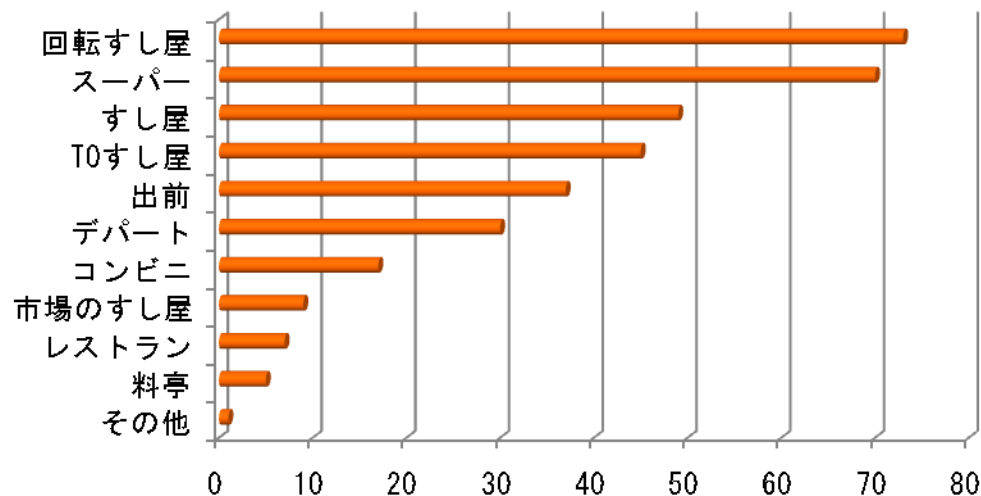
# 函館市場

～“回転すし”が消費者に選られる理由～

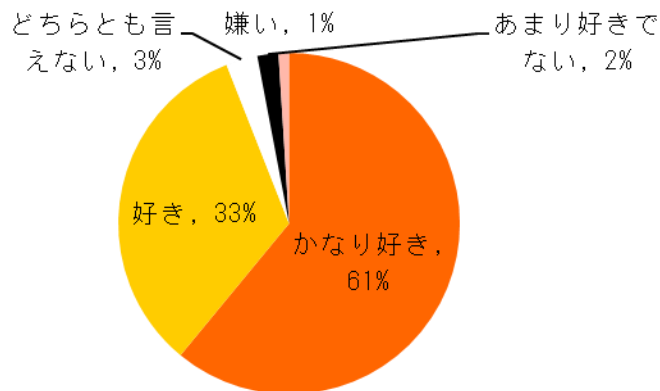
## ■夕食で外食する場合、よく行くお店

業態	割合
寿司屋	39.9%
居酒屋	34.0%
焼き肉屋	28.8%
ファミリーレストラン	28.3%
ラーメン屋	19.9%
イタリアンレストラン	17.1%
中華レストラン	17.1%
懐石・日本料理	11.9%
蕎麦・うどん店	11.5%
定食屋	10.1%

## ■「すし」をどこで購入するか（食べるか）？

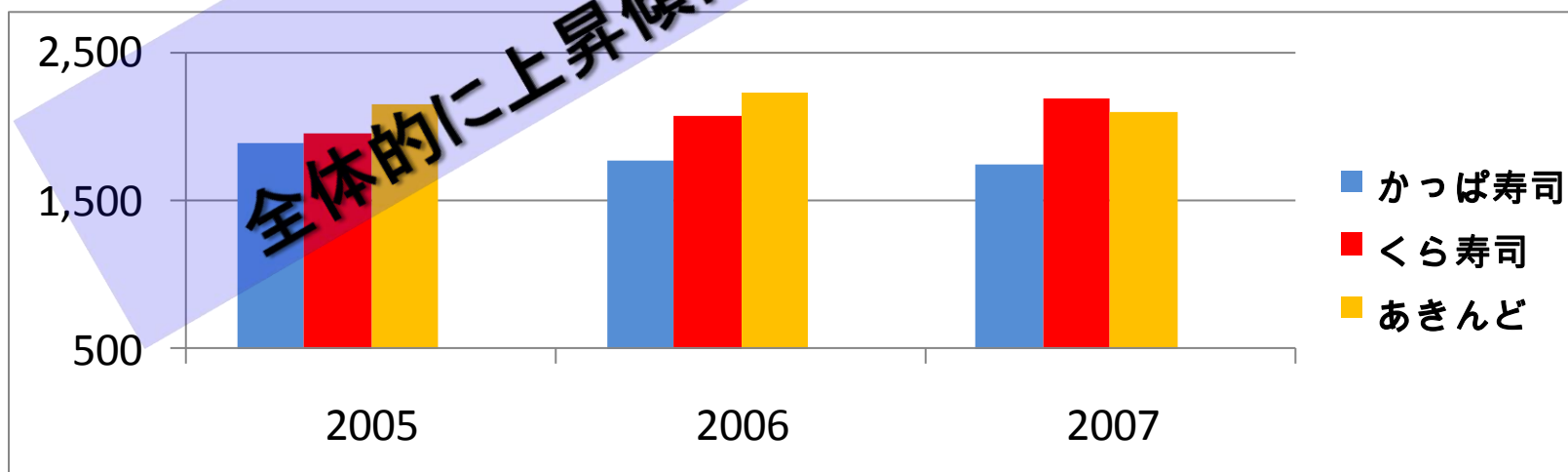
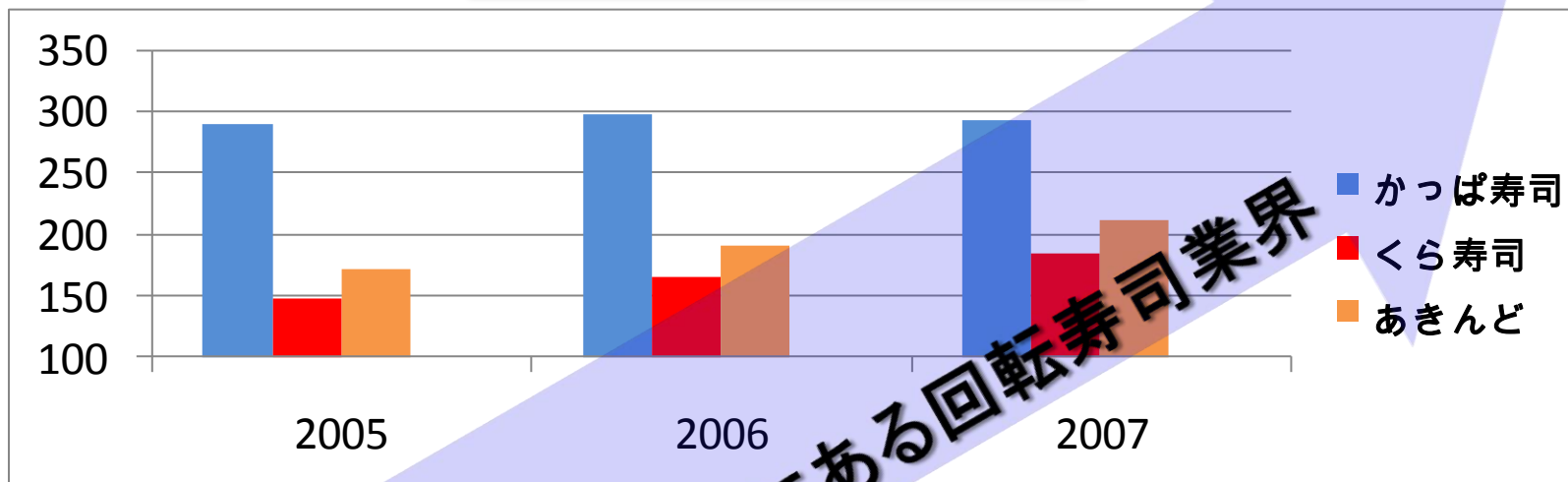


## ■「すし」が好きか？





## 主要回転寿司店の店舗数推移



## 主要回転寿司店の1店舗の月間売上高推移

単位は(万円)

※公告情報より売上高÷店舗数÷12ヶ月

# 函館市場

～函館市場がなぜ良いか～

## ▼函館市場 A店(地方都市 FC)損益表

年商	<u>22,357</u> 万円	
売上原価	<u>8,751</u> 万円	(39.0%)
人件費	<u>5,534</u> 万円	(24.3%)

---

営業利益	<u>2,150</u> 万円	(9.6%)
初期投資	<u>9,945</u> 万円	

大手3社の  
原価は50%に  
近いと言われ  
ている。

職人や  
特別な技術が  
必要だともっと  
高い！

フランチャイズ展開している回転寿司店は少なく、仕入を代表に、様々な要素のシステム化が難しいと言われています。『函館市場』では、フランチャイズ店であっても、しっかりと店舗運営が、出来る仕組み(システム)があります。

興味のある方は、次のページへ

# 函館市場

～函館市場とは～

## ▼基本情報

平均年商180百万円の回転すし店

客単価は平均1,650円。昼1,450円、夜1,800円

正社員は3名。アルバイトは昼8～14名。

夜8～14名のシフト制。常時30名～50名の登録が必要

調理技術として特別なことは不要

営業時間が午前11時30分～午後10時まで（基本）



## ▼函館市場の“ネタ”と“こだわり”について

鮮魚も3枚おろしで自動納品

トレーサビリティの徹底管理

栄養成分・アレルギー情報の開示

人肌握りへのこだわり

温かいシャリへのこだわり

北海道醤油を使用

函館ワインを使用した特性ダレ

お寿司の締めは北海道ソフトクリーム

メニュー名称	エネルギー 1食あたり (Kcal)	アレルギー品目
たこ	92	
握えび	99	えび
つぶ貝	84	
まぐろ	112	
シャコ	96	小麦 大豆
真鯛	103	
えんがわ	133	
びんちょうまぐろ	103	
やりいか一本握り	99	いか
握りききえび	95	えび
鉄板産天然ほたて	118	
ずわいかに	80	大豆 かに セラチン
本まぐろ中トロ	150	
国産みかん	130	えび
トラウトサーモン	136	さけ
アカニシ貝	350	小麦 大豆
真鶴産オイルペビーホタテ	98	小麦 大豆
富士ロ	150	
やりいか	81	いか
国産産するめいか	89	いか



# 函館市場

～函館市場の差別化戦略～

▼大自然北海道で育まれたネタを中心に新鮮な寿司を提供します。

函館市場

★立ち寿司の鮮度を追求

従来の回転寿司店

- ① オープンキッチンを採用
- ② 一部、ツーオーダー式
- ③ 1分以内に提供
- ④ ワンフロースンの実施
- ⑤ アイドルタイムのレーンコントロール
- ⑥ 焼きたて、揚げたての商品を提供

- ・ シャリロボットの固い握り寿司
- ・ セントラルキッチンでネタのカット  
⇒ネタの鮮度落ち
- ・ 機械的な店内の雰囲気
- ・ レーンの上の乾いたネタ

▼目新しさ・美味しさを安定供給します。

★従来の回転寿司の商品構成にとらわれない

- ① 100種類以上の豊富なアイテム数  
→ 客単価 1,500円
- ② 専任シェフが考案する創作寿司
- ③ 産地アイテムが充実
- ④ 美味しさと顧客ニーズを追求

- ・ 50アイテム ⇒ 客単価800円
- ・ お寿司以外の商品が少ない
- ・ 原価をかけられないから、  
商品のレベルが低い
- ・ 美味しさの無い創作寿司

▼お客様に至福のひと時を提供します。

★入り易いのに、高級感がある雰囲気

- ① お客様の目の前で握る安心感
- ② カップルでも利用できる雰囲気
- ③ 落ち着いた雰囲気の内装

- ・ ゴチャゴチャしたBOX席
- ・ 調理している姿が見えない
- ・ 殺風景な内外装
- ・ 雑然とした店内の雰囲気

## ■サンマルクHD独自システム

# 『S A N E T』

レストラン『サンマルク』から積み重ねた経験を基に  
店舗運営が円滑に出来る管理システム。

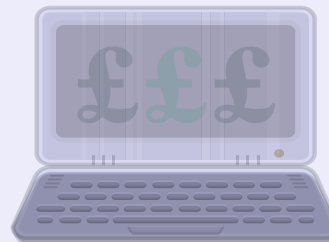


主マネジメント

- I 受発注システム
- II 販売促進
- III SV体制
- IV 店舗分析



1つの画面で管理可能



# 函館市場 マネジメント I ~発注システム~

## ☆受発注システム☆

### ■函館市場独自の受発注システム

発注パターンを登録して、目標売上を入力するだけで、それぞれの食材が自動的に発注されます。  
目標売上を決めれば、誰でも発注が実現できます！

単品	メニューコード	メニュー名称	価格	血数	原価	原価金額
100 00	01086	函館産するめいか	300	3		
100 15	04150	ベーコンエッグ単価	0	0		
100 20	03040	いか納豆	1,700	17		
100 20	03042	ふりふりたまご	1,400	14		
100 20	03043	コーンサラダ	1,700	17		
100 20	03054	ツナサラダ	1,400	14		
100 20	03055	いか明太子	1,400	14		
100 30	03320	かっぱ巻き	600	6		
100 30	03321	かんぴょう巻き	600	6		
100 30	03322	しんこ巻き	600	6		
100 30	03323	納豆巻き	600	6		
100 35	04070	いなり	800	8		
100 35	04071	ハンバーグ寿司	300	3		
100 35	04072	揚げなす寿司	800	8		
100 43	05326	わんこそば	200	2		
150 00	01057	甘えび	2,550	17		
150 00	01078	みる貝	1,650	11		
150 00	01083	青森産ボイルペビーホタテ	1,650	11		
150 00	01085	やりいか	1,650	11		
150 00	01087	えび	3,300	22		
150 00	01091	三陸産トロカレイ	0	0		
150 00	01100	えび(さび抜き)	0	0		
150 00	01104	やりいか(さび抜き)	0	0		
150 00	01105	甘えび(さび抜き)	0	0		

難しい発注は不要

メニューコード	食材1	食材2	食材3	食材4	食材	EOS外
01055	北海道産刺し身				41	
01057	甘えび				50	
01058	刺し身				18	
01059	厚岸産天然さんま				23	
01060	つぶ貝				50	
01061	まぐろ				50	
01062	シャコ				32	
01063	九州産あじ				44	
01064	えんがわ				73	
01066	びんちょうまぐろ				41	
01069	蒲引き生えび				50	
01070	数の子				23	
01071	秋田産天然はたて				18	
01072	ずわいがに				23	
01074	本まぐろ中トロ				18	
01075	ばたん海老				18	
01078	みる貝				32	
01079	トラウトサーモン				50	
01081	アカニシ貝				18	
01083	青森産ボイルペビーホタテ				32	
01094	大トロ				9	
01085	やりいか				32	
01086	函館産するめいか				9	
01087	えび				65	

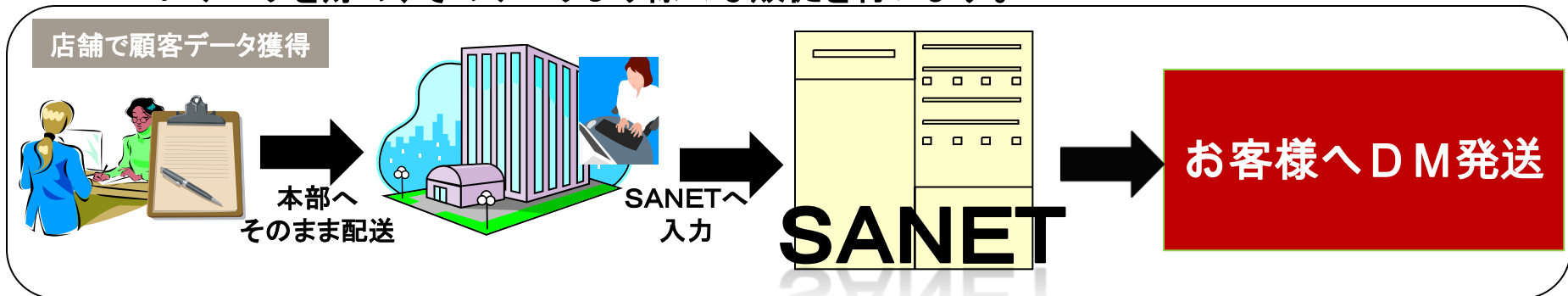
発注パターン登録画面

EOSオーダー(寿司発注)画面

# 函館市場 マネジメントⅡ ～販売促進システム～

## ■シチュエーション・年代に合わせた販売促進

函館市場の販売促進は主に『函館市場カード』により顧客会員を獲得して、SANETにデータを貯め、そのデータより様々な販促を行います。



### ★好評DM紹介★

『にぎり星すし団員向けDM』



回収率 5.6%

『味覚DM』



回収率 3.0%

『お誕生日DM』



回収率 13.2%



# 函館市場 マネジメントⅢ ～スーパーバイザー体制～

☆SVシート☆

## ■各店舗を数値化

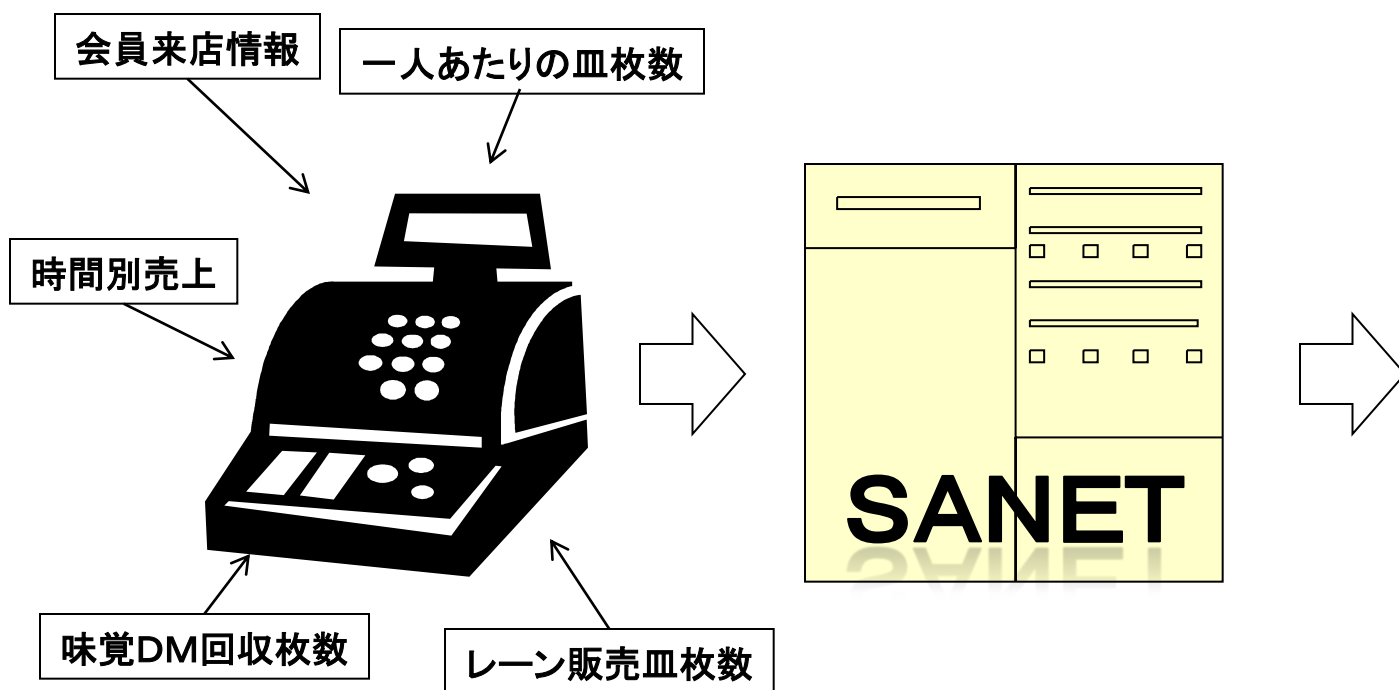
スーパーバイザー(SV)が150項目に及ぶSVシートをチェックし、各店舗を数値化しています。店舗レベルが数値化されているので、一目で何が不足しているかが分り易い。





■ 様々なデータを収集し、分析を行います。

SANETにより店舗のPOSデータから  
様々な経営分析が出来るので、  
スピーディー且つ、的確な分析が可能です。



明確な経営方針

# 函館市場 コスト

～どんな物件？工事費はどれくらい？～

## ☆函館市場に適した物件☆

敷地面積:300～400坪 建物面積:70坪

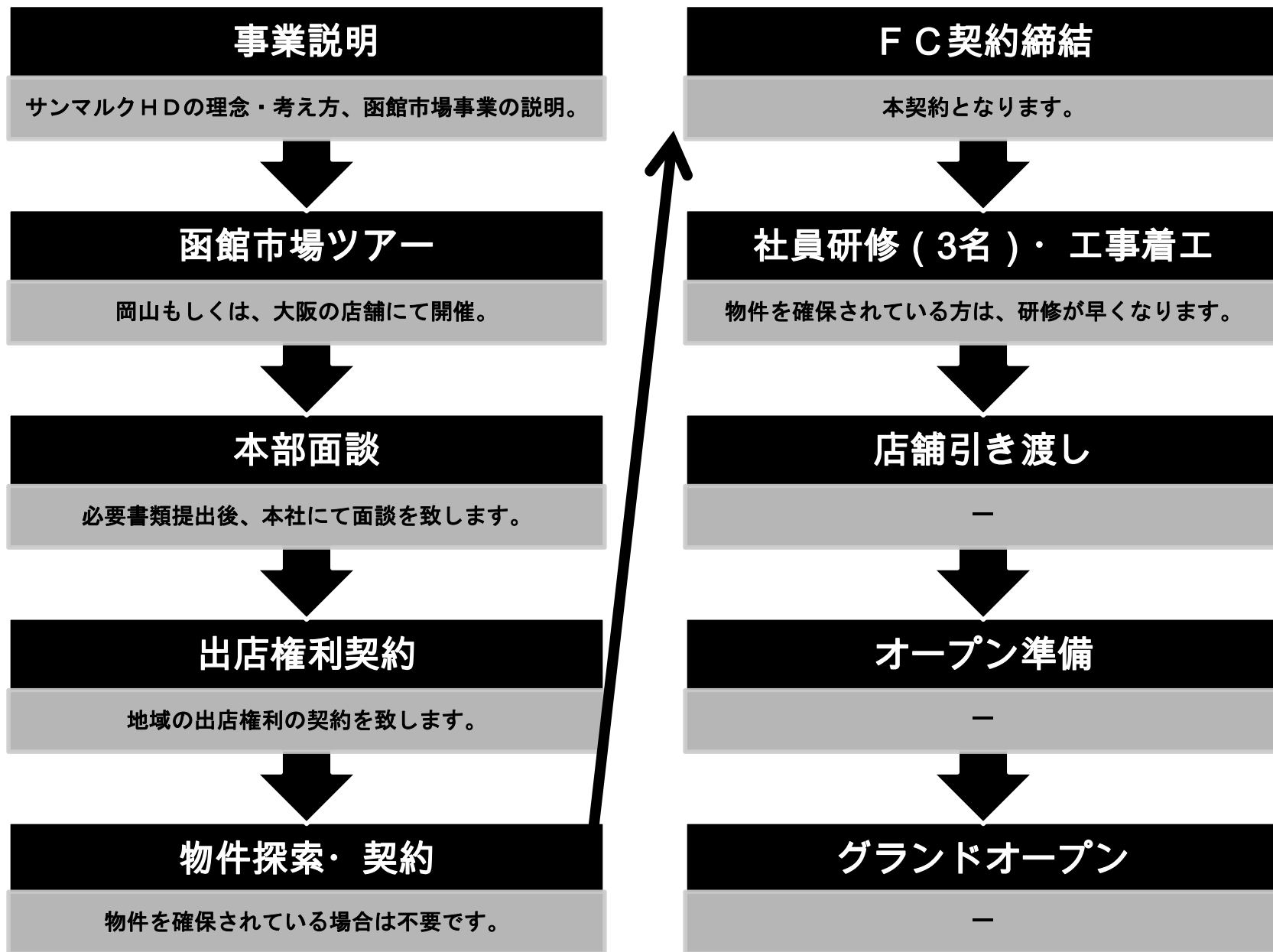
## ☆函館市場のモデル工事費用☆

単位:千円

	モデルプラン(新築)		
	初期投資分	リース	合計
躯体建築(70坪)	30,000	(居抜は不要)	30,000
内装建築	40,000		40,000
基本設計費	3,000		3,000
厨房機器工事一式	10,000	可能	10,000
寿司コンベアなど	8,000	可能	8,000
POS・OES込	3,200	可能	3,200
食器・厨房備品	4,000		4,000
置家具・絵画等	300		300
電話回線	250		250
事務用品・ユニフォーム	800		800
	99,550		99,550

※居抜きの場合、厨房設備や既存解体部分のボリューム等条件によって投資が大きく変動しますのでご留意下さい

# 函館市場 開業までのスケジュール



# 函館市場 最後に

2008年に入り、  
食品偽装表示の話題がマスコミで報道されています。  
人が食べるモノは  
「安全」で「安心」できるモノでなくてはなりません。  
私たち、外食企業の使命として、  
「安全」で「安心」なモノを提供していくために、  
数年前よりトレーサビリティやアレルギーの情報開示に  
努めて参り、この「函館市場」を運営してきました。  
縁あって、パートナー企業として  
「函館市場」事業に参加頂ける際は  
「安心」で「安全」な料理を提供して頂ければと思います。



# 函館市場 加盟の問い合わせ

株式会社アセンティア・ホールディングスは、  
株式会社サンマルクホールディングスと業務提携を行い、  
加盟開発業務全般を請け負っています。

**Assentia Holdings, Inc.**

## 株式会社アセンティア・ホールディングス

代表取締役 土屋 晃

本社

658-0032

兵庫県神戸市東灘区向洋町中6-9 KFMビル 8階

<http://assentia-hd.com>

[atutiya@assentia-hd.com](mailto:atutiya@assentia-hd.com)

電話 078-891-6622 (ダイレクト)

fax 078-891-6623