



# 2024年第2四半期決算説明資料

G - F A C T O R Y 株式会社

証券コード：3474

# 目次




1. 会社概要・事業概要
2. 2024年第2四半期決算概要
3. 2024年通期見通し
4. 株主還元
5. 成長への取り組み
6. サステイナビリティへの取り組み



## 1. 会社概要・事業概要

---



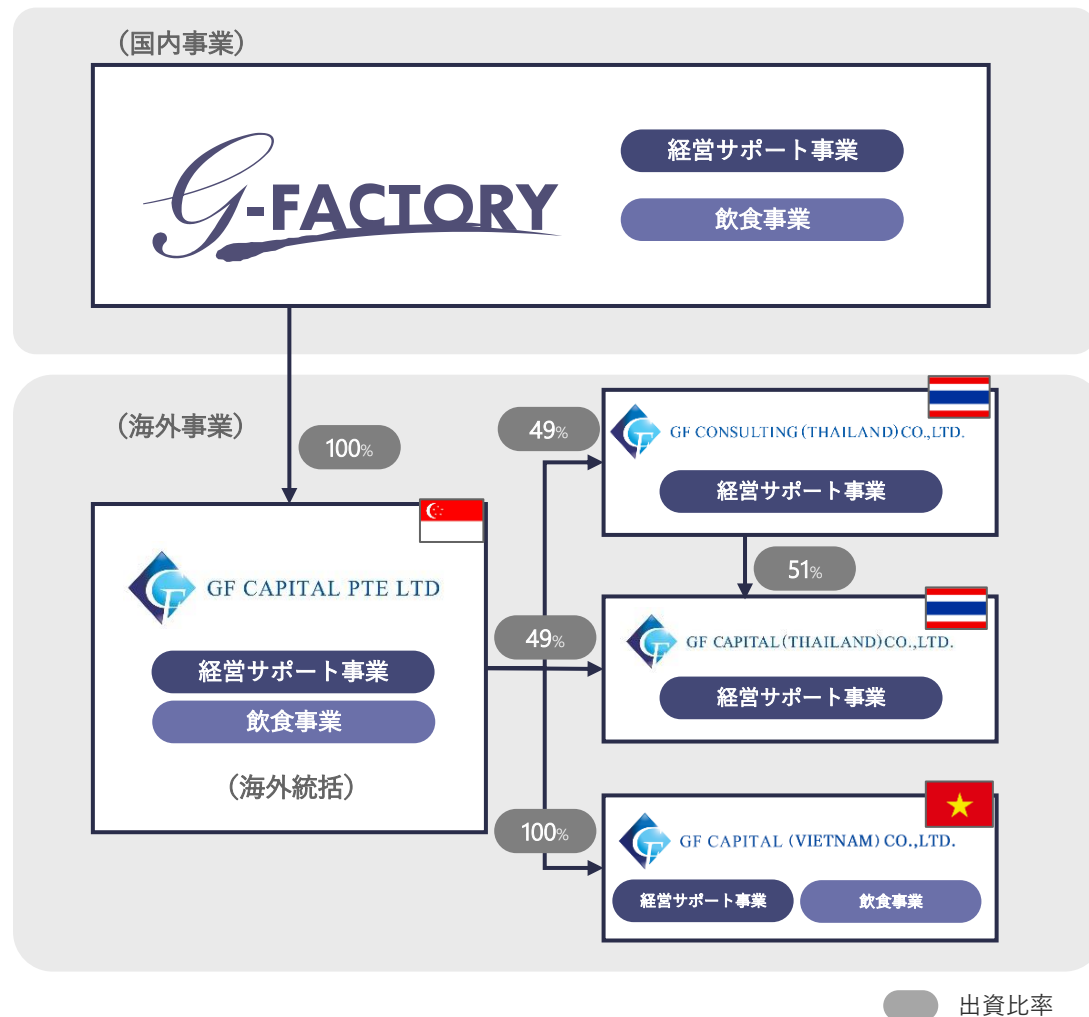
夢をカタチに！  
和食を世界に！

## 飲食店経営者の課題解決 ソリューションカンパニー

私たちの夢は  
世界中でおいしい和食を楽しめる環境を作ることです。  
世界に日本の飲食店が出店すれば  
日本文化と日本食の魅力がより伝わり  
人々の交流を生むことができると考えているからです。  
“食”を通じて人・コト・物をつなぐ架け橋となる  
ことを目指します。

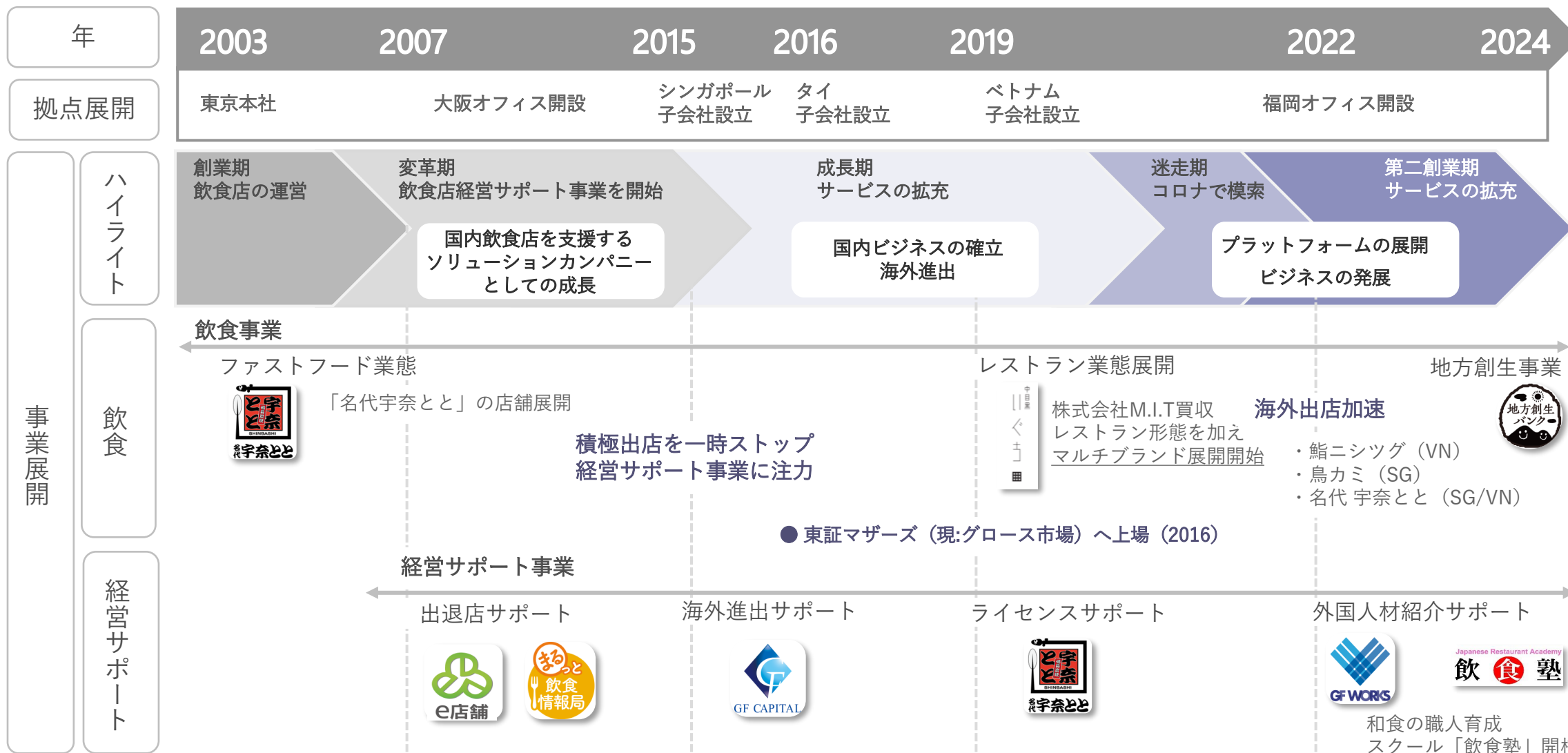
# 会社概要

会社名	G-FACTORY株式会社	
代表者	代表取締役社長 片平 雅之	
設立	2003年5月	
所在地	東京都新宿区西新宿一丁目	
事業内容	経営サポート事業	飲食店における出店・退店時の物件、内装設備に関する取得・処分中心とした出退店サポート及び外国人材紹介サポート等
	飲食事業	名代 宇奈とと、中目黒いぐちなど、マルチブランドの飲食店舗の運営



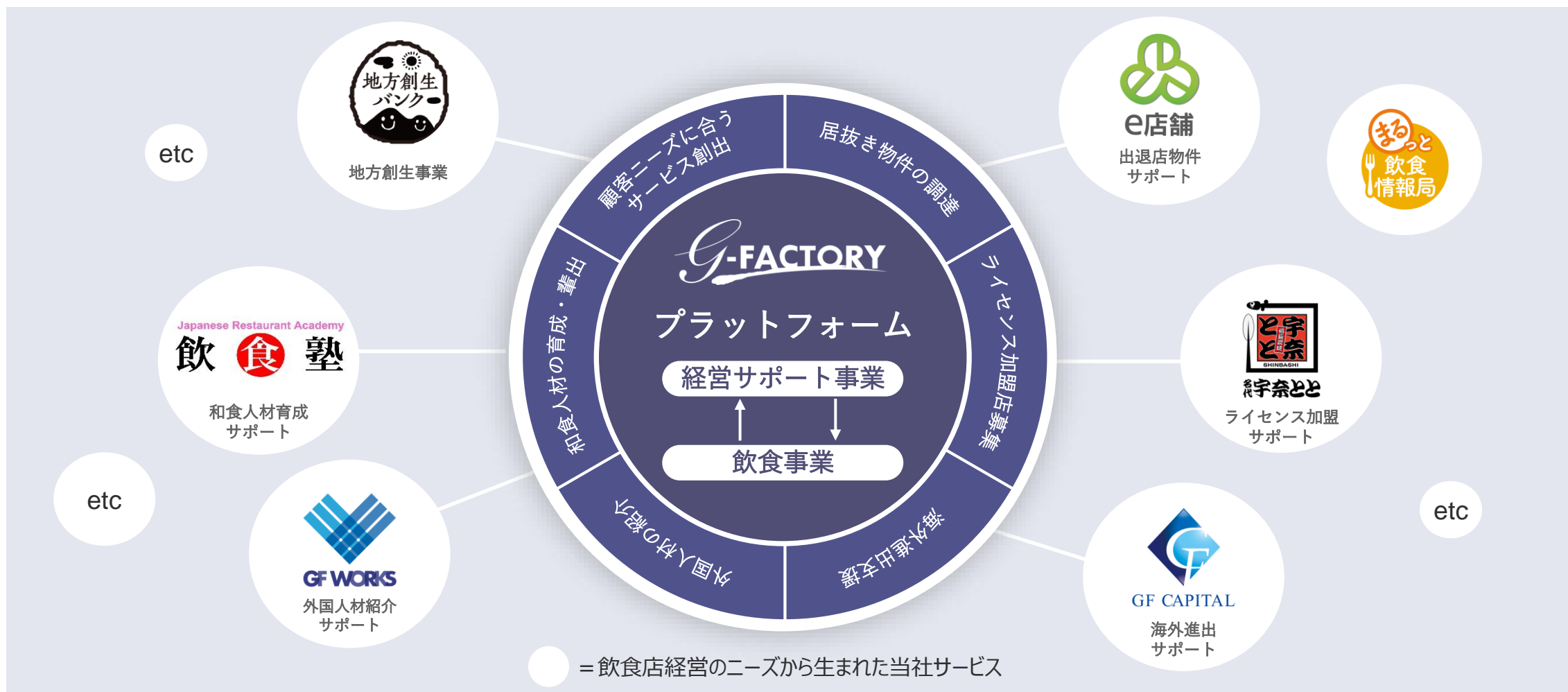
# 1. 会社概要・事業概要

## 沿革



# プラットフォームの確立と展開

経営サポート事業と飲食事業の連動によって、サービス創出の「プラットフォーム」を確立  
飲食業界に新たなサービスを提供し、挑戦し続けることで企業成長を加速させる



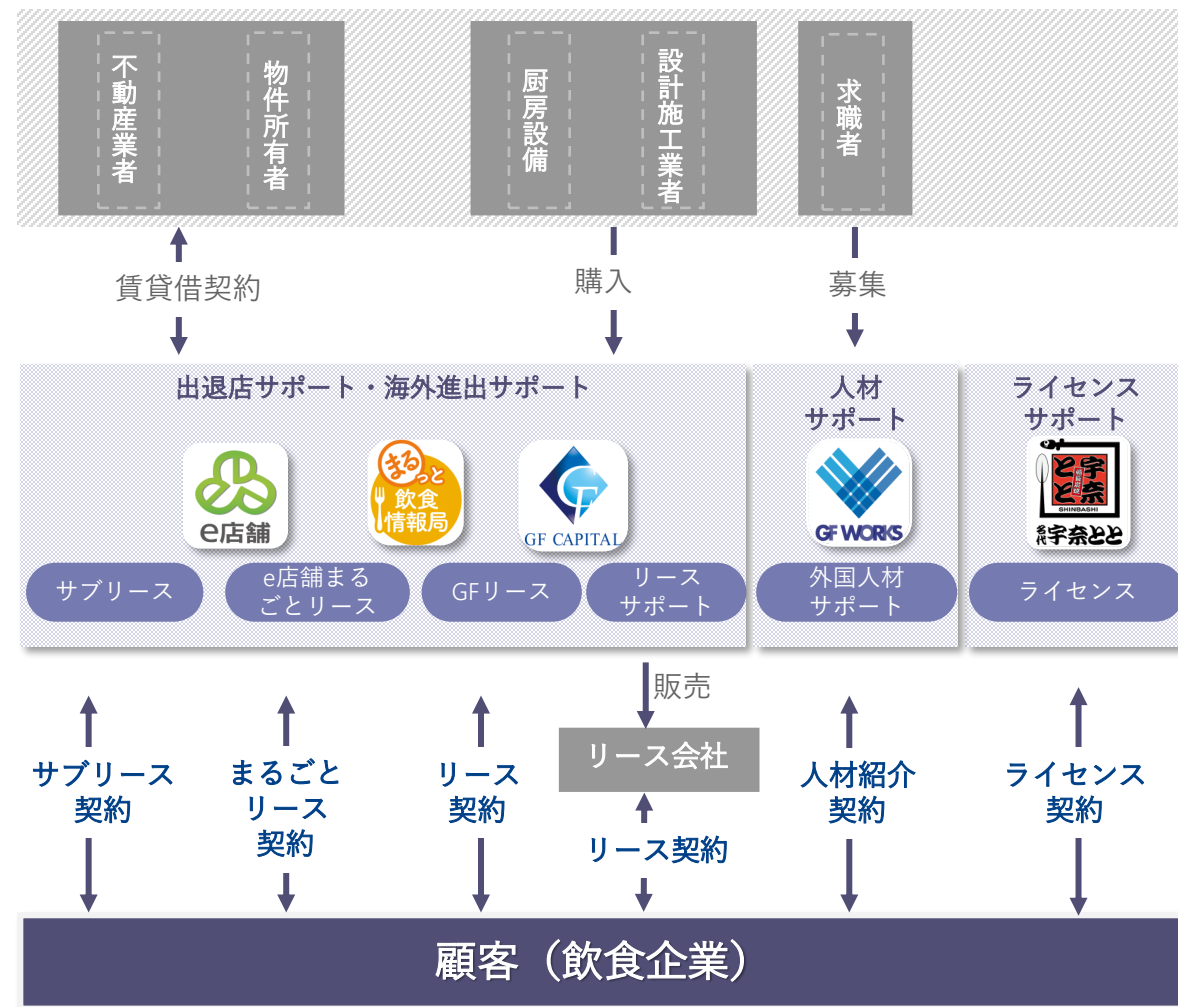
# 経営サポート事業の顧客と対象サポート

企業数	成長ステージ・規模	特徴・課題	当社サポート	
	<b>S</b>   大手企業 51店舗以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ スクラップアンドビルドやM&amp;Aなどを戦略的に行う</li> </ul>	GF WORKS 外国人材紹介サポート	
	<b>A</b>   中堅・大手企業 31～50店舗	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 店舗開発や財務担当を雇用し、業務の内制化を進める</li> <li>■ FC展開、のれんわけなど展開の幅を広げる</li> </ul>		GF CAPITAL 海外進出サポート
	<b>B</b>   中小企業 3～30店舗	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 成長には出店が不可欠だが、多店舗展開における企業体力・人材が乏しい</li> </ul>	純字奈とと ライセンスサポート	
	<b>C</b>   小企業 1～2店舗	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 店舗の運営を進め、多店舗展開を考慮しはじめる</li> </ul>		
	<b>D</b>   独立開業準備中	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 開業に必要なことがわからないが、出店に対するモチベーションは高い</li> </ul>	Japanese Restaurant Academy 飲食塾 和食人材育成サポート	



# ビジネスモデル 経営サポート事業

サポート		商品名	サポート内容
出退店サポート	物件情報サポート	サブリース	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 出店希望者への物件のサブリース及び造作設備の売買</li> <li>■ 好立地かつ地下1階・1階・2階までを対象</li> </ul>
	内装設備サポート	リースサポート	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ リース会社と顧客との契約締結をサポート</li> </ul>
		GFリース	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 厨房機器等のリース契約</li> <li>■ 耐用年数等の観点より契約期間は平均3～5年</li> </ul>
	まるごとサポート	e店舗まるごとリース	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 物件情報サポートと内装設備サポートのワンストップサービス</li> <li>■ 月額リース料が出店に伴う費用を含んだパッケージとなり、開店に必要な場所・設備をリースで提供</li> </ul>
人材関連サポート	GF WORKS	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 特定技能制度を活用した外国人材紹介サポート</li> </ul>	
	飲食塾	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 職人養成スクール「飲食塾」の運営</li> </ul>	
ライセンスサポート	ライセンス	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 「名代 宇奈とと」ライセンス店の出店支援</li> <li>■ ライセンス契約期間は3～5年で、加盟金は契約期間で按分計上</li> </ul>	
海外進出サポート		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 海外進出における会社設立、物件紹介、人材採用、内装設備の調達など、海外において飲食店を出店する際の業務をワンストップでサポート</li> </ul>	



# ビジネスモデル 飲食事業

事業形態	形態	特徴
ファストフード業態	直営	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 東京・大阪を中心とした国内唯一の「鰻料理」のファストフード</li> </ul>
	ライセンス	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 国内外でのライセンス店舗展開</li> </ul>
レストラン業態 *1	焼き鳥	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 焼き鳥、イタリアン、和食、鮨、懐石と幅広いジャンルを展開</li> </ul>
	イタリアン	
	和食・懐石	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 高単価業態</li> </ul>
	鮨	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ミシュランを始めとする高い対外評価を得ている店舗</li> </ul>
	その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 職人を有する</li> <li>■ 非日常を感じられる隠れ家的な空間</li> </ul>
地方創生事業	直営	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 食を通じた地方創生事業で地域を活性化</li> </ul>

\*1 主に2024年4月1日に合併した連結子会社、株式会社M.I.Tで運営していた店舗です

## ファストフード業態



## レストラン業態



\*2 4年連続ミシュラン一ツ星獲得

## 地方創生事業



# 飲食事業の取扱いブランド

**宇奈とと**



うなぎ  
客単価： ¥500~1,500

中目黒  
川ぐさ  
田



焼き鳥  
客単価： ¥8,000~12,000

鳥  
カミ



焼き鳥  
客単価： ¥15,000~20,000

五輪町公認  
**浜焼き真鶴**



海鮮居酒屋  
客単価： ¥2,000~3,000

恵比寿  
米  
ル



和食  
客単価： ¥8,000~12,000

茶  
葉  
宮  
坂



和食  
客単価： ¥20,000~35,000

**ITO GRAND**



フードホール  
客単価： ¥1,000~3,000

RODEO  
イタリヤ



イタリアン  
客単価： ¥8,000~15,000

鯨  
ニシツグ  
SUSHI  
NISHITSUGU



鯨  
客単価： ¥20,000~35,000

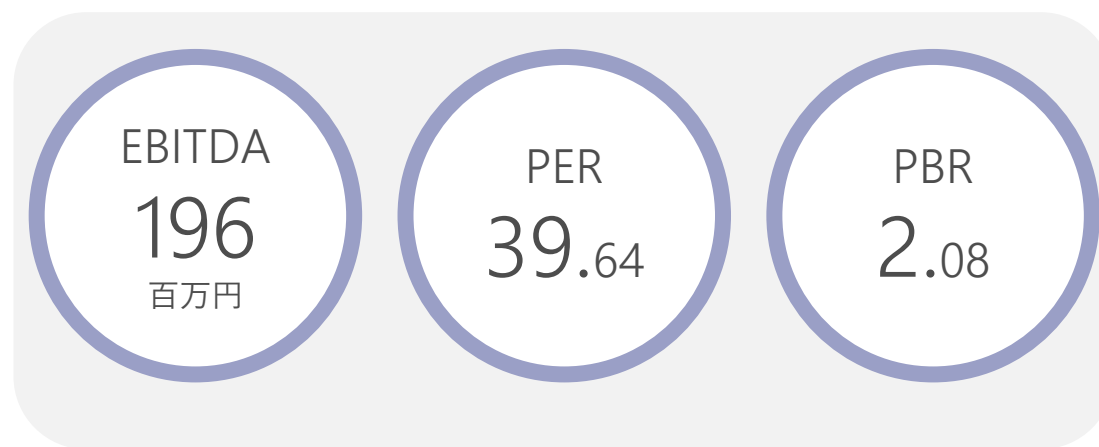
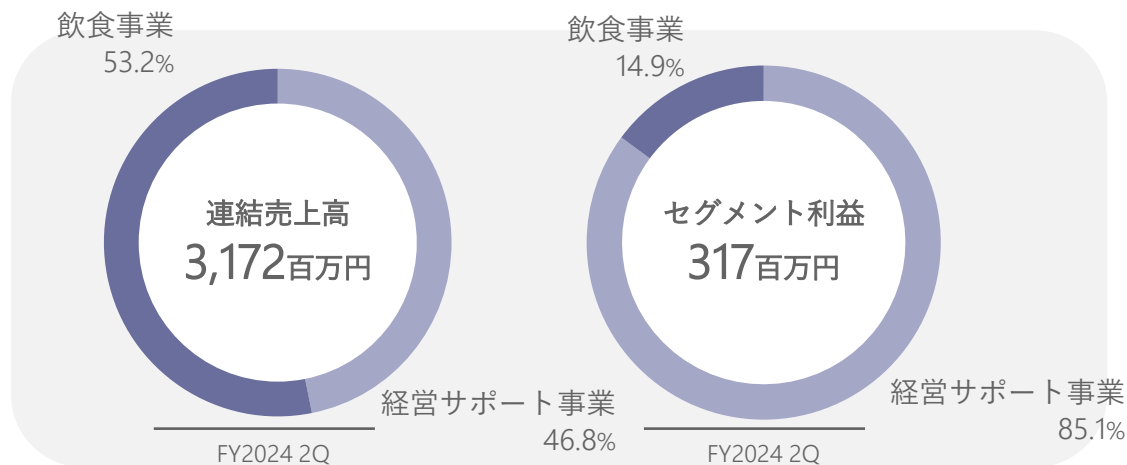
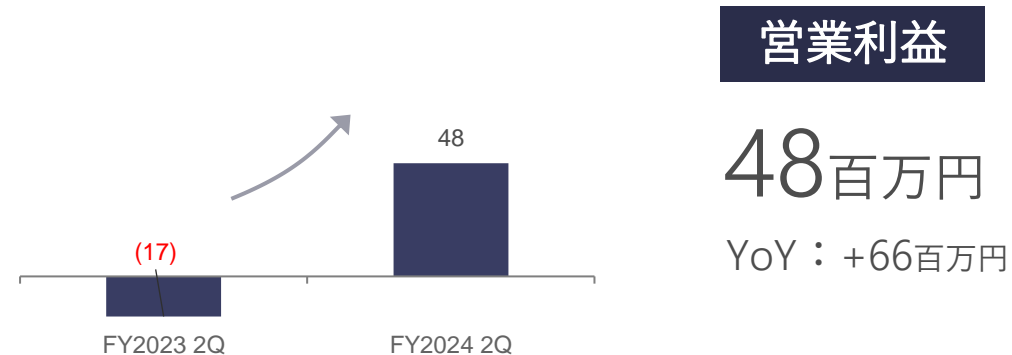
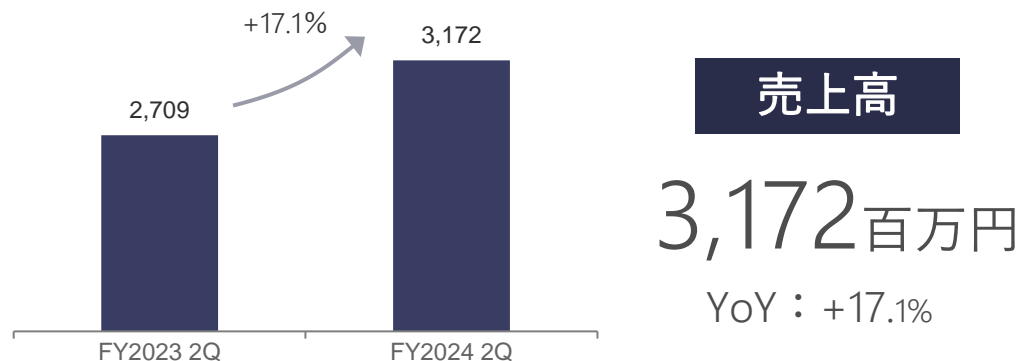


## 2. 2024年第2 四半期決算概要

---

# 第2四半期 決算ハイライト

## 売上は+17.1%と順調な成長 営業利益は黒字転換



## 第2四半期 業績サマリー

(百万円)	FY2023	FY2024	
	2Q累計	2Q累計	YoY
売上高	2,709	3,172	+463
売上総利益	1,269	1,545	+276
売上総利益率	46.9%	48.7%	+1.8pt
営業利益	▲17	48	+66
営業利益率	-	1.5%	-
経常利益	▲4	93	+98
経常利益率	-	2.9%	-
親会社株主に帰属する 当期純利益	▲55	94	+149

## ■売上高 増加要因

飲食業界はインバウンド需要の高まりにより回復の傾向にある  
経営サポート事業は出店案件が増加し、飲食事業は店舗売上が増加

## ■営業利益 増加要因

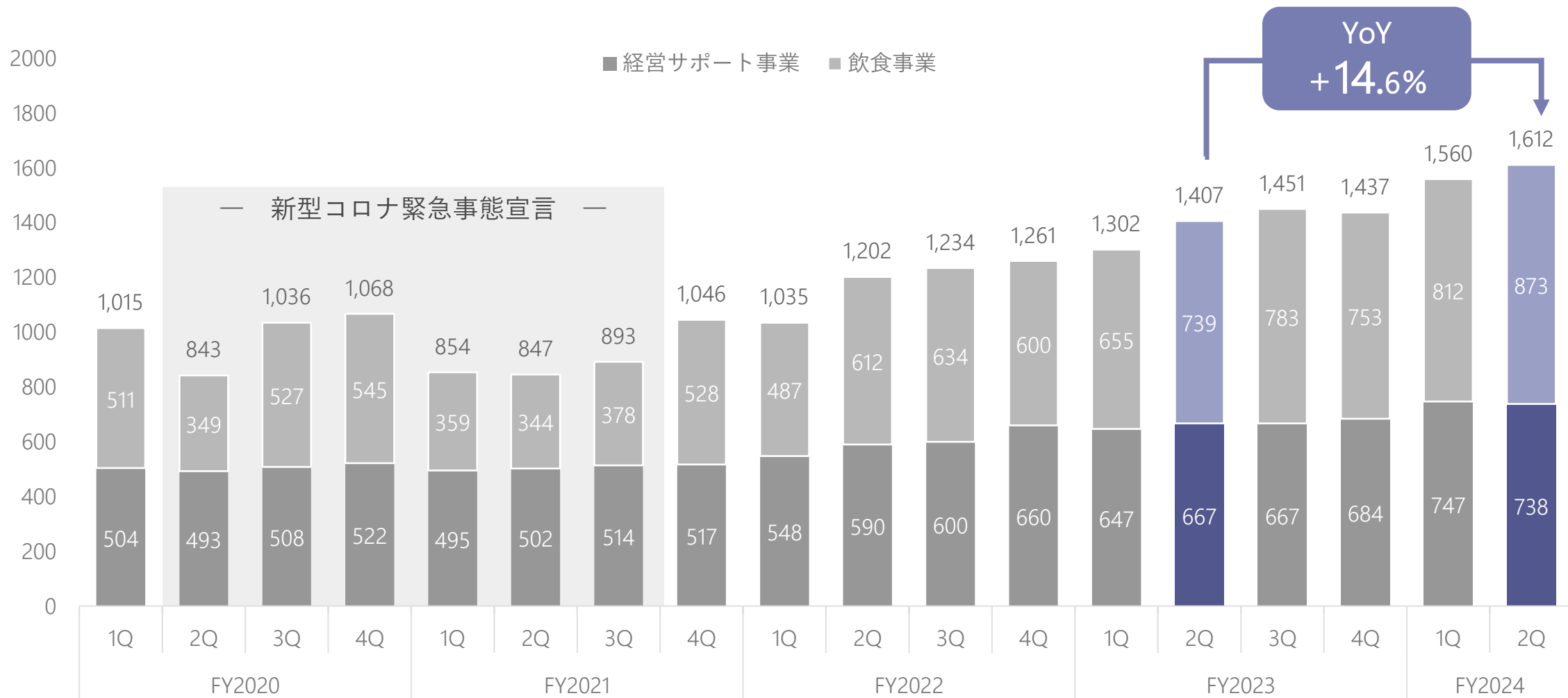
昨年度までの新店開発、管理体制強化への投資から回収フェーズに入ったこと及び、のれんの償却終了によって利益に転じた

## ■当期純利益 増加要因

子会社MITの適格合併によって税務メリットを得ることができ最終利益は黒字となった

# 全社売上高（四半期推移）

## 売上は前四半期+14.6%の増収と好調



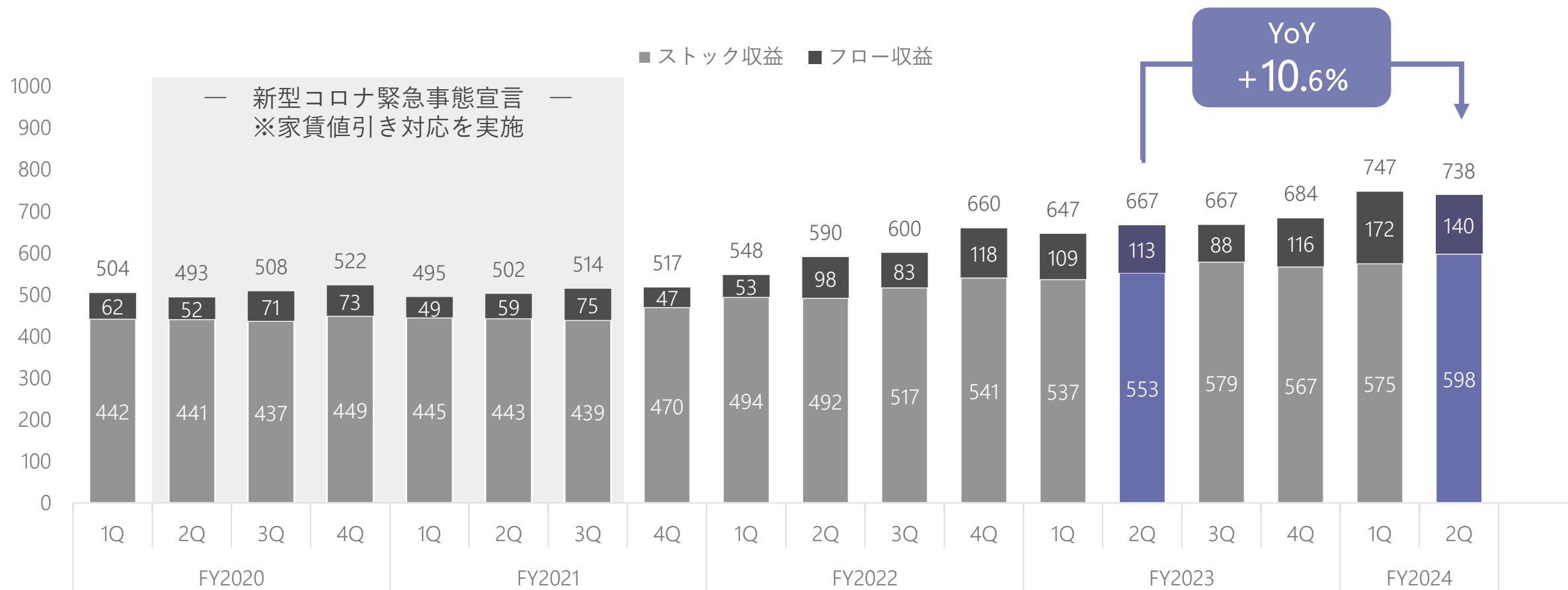
# 経営サポート事業売上高（四半期推移）

ストック型収益

出退店サポートの新規契約の増加により堅調

フロー型収益

外国人材紹介サポートが新たな収益源として寄与し始めた





## 2. 2024年第2四半期決算概要

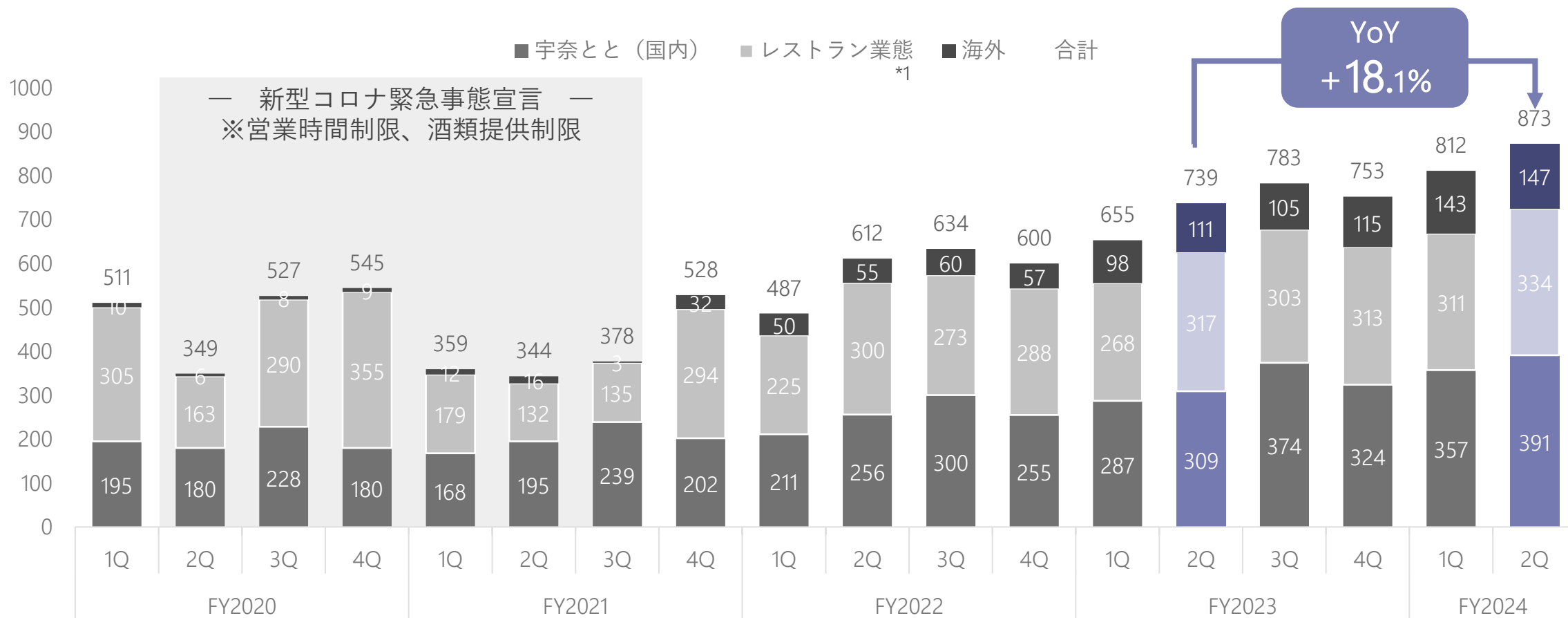
# 飲食事業売上高（四半期推移）

宇奈とと（国内）

インバウンド需要により好調を維持

レストラン・海外

昨年オープンした新店舗の通年寄与により売上増加

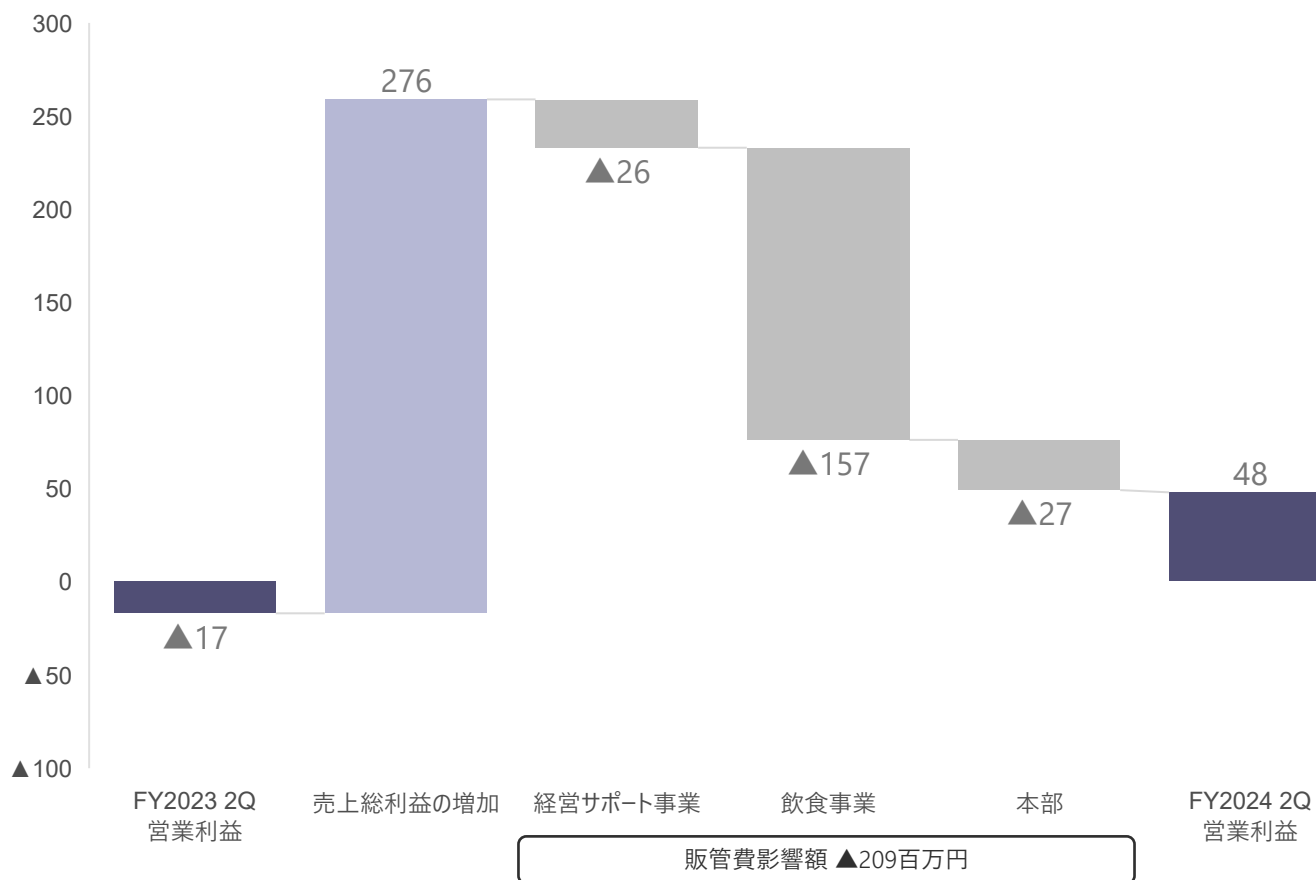


YoY  
+18.1%

— 新型コロナ緊急事態宣言 —  
※営業時間制限、酒類提供制限

## 営業利益増減（対前同期推移）

## 2Q累計の営業利益は+66百万円増で黒字転換



## ■売上総利益 増加要因

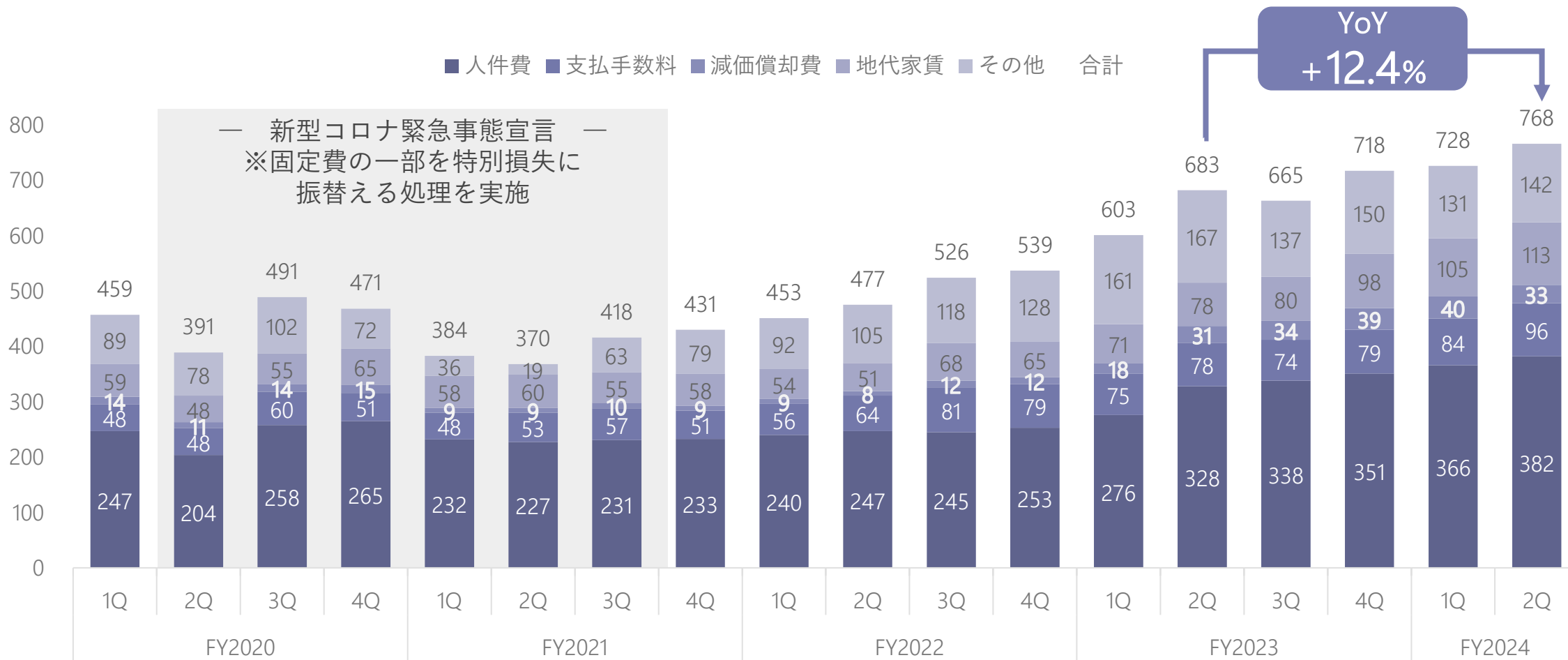
経営サポート事業は、外国人材紹介サポートの案件数増加による増加。  
飲食事業は、新店舗による増加。また、セットメニューやキャンペーン実施による原価コントロールに成功

## ■販管費 増加要因

経営サポート事業は、営業人員増強による人件費の増加  
飲食事業は、新店舗（15店舗分）の人件費及び固定費が通年寄与  
本部は、管理体制強化による人員増加及びオフィス増床分の通年寄与

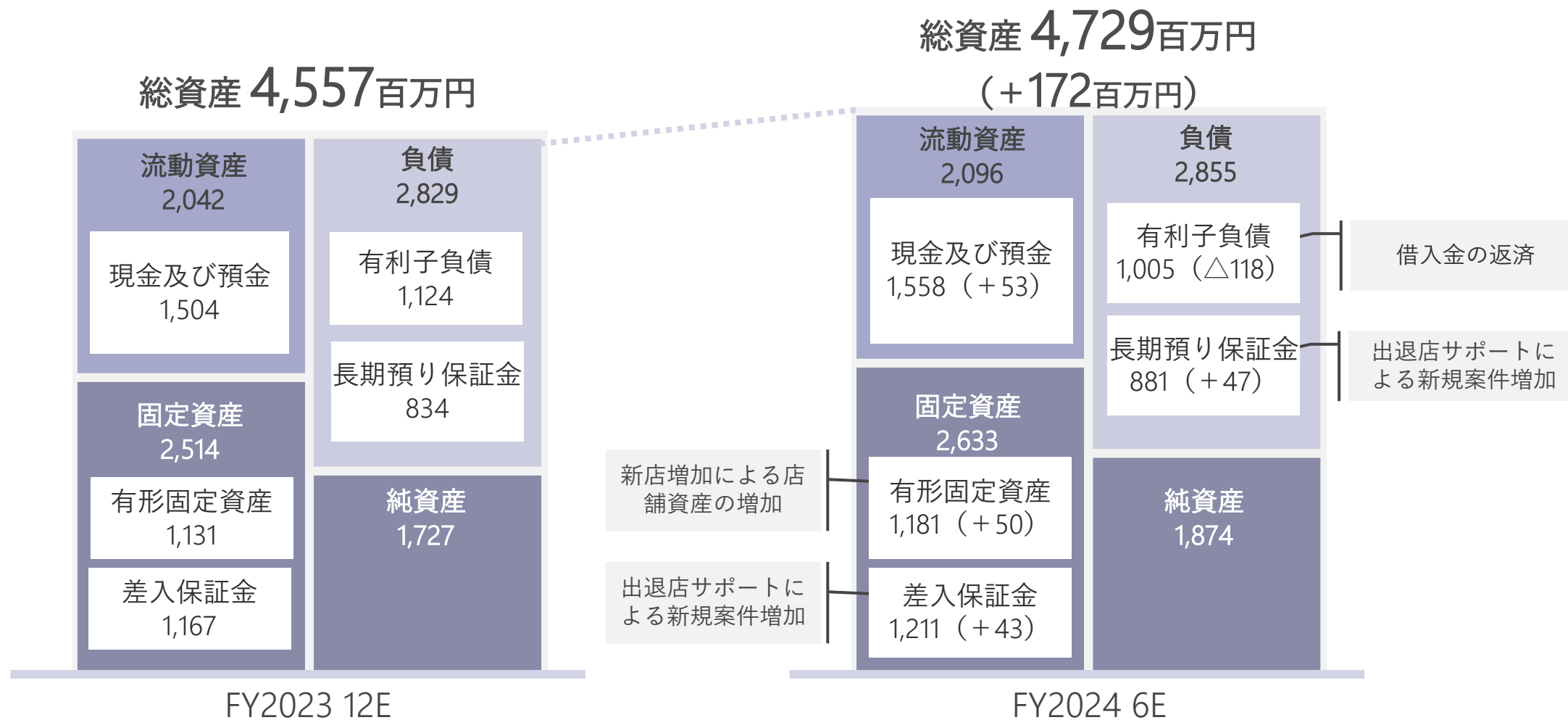
# 販管費内訳（四半期推移）

飲食事業の新店舗増加による人件費及び固定費が増加要因



# バランスシート

## 総資産は事業拡大により増加



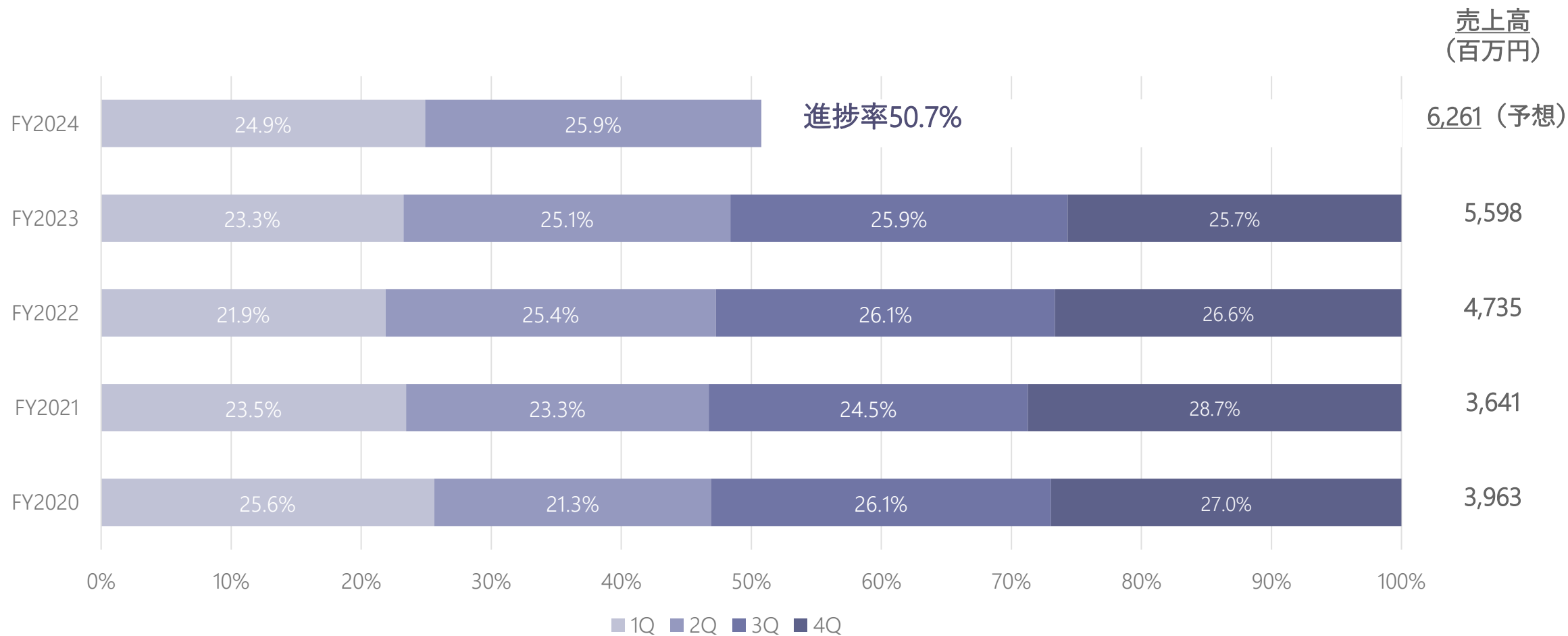


### 3. 2024年通期見通し

---

# 売上進捗

業績予想に対する売上高の進捗率は概ね順調



## 2024年12月期見通し (2024年2月公表を据え置き)

(百万円)	FY2024	FY2024.2Q	
	予想	実績	進捗率
売上高	6,261	3,172	50.7%
売上総利益	3,088	1,545	50.1%
売上総利益率	49.3%	48.7%	▲0.6pt
営業利益	▲16	48	—
営業利益率	—	1.5%	—
経常利益	▲27	93	—
経常利益率	—	2.9%	—
親会社株主に帰属する 当期純利益	▲70	94	—

## ■売上高

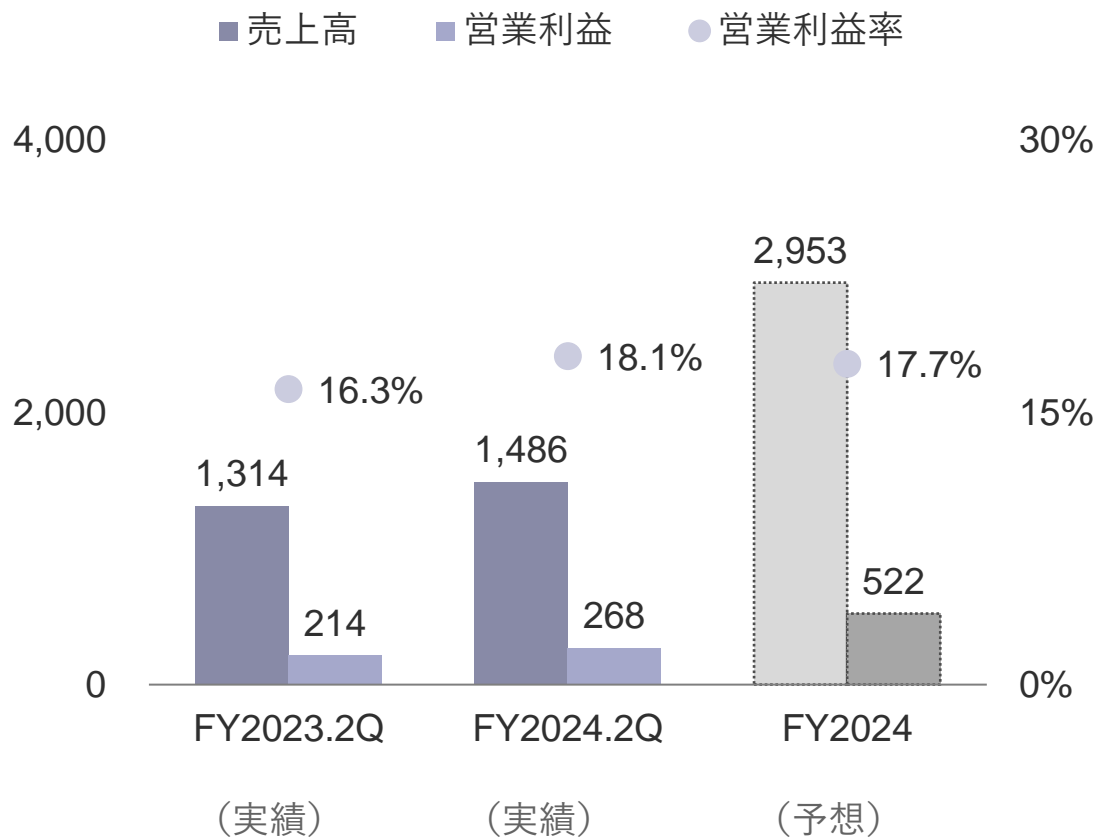
上期の進捗率は50.7%と例年よりも概ね順調  
経営環境は上期の状況の維持が想定され、  
当初の予想通りの着地を見込む

## ■営業利益

両事業において積極的な人員増員を計画  
大阪オフィスの拡大移転とシンガポール新  
店舗の開発初期費用などを見込む

## セグメント別の概況（経営サポート事業）

### 売上・営業利益ともに順調に進捗



#### 進捗率



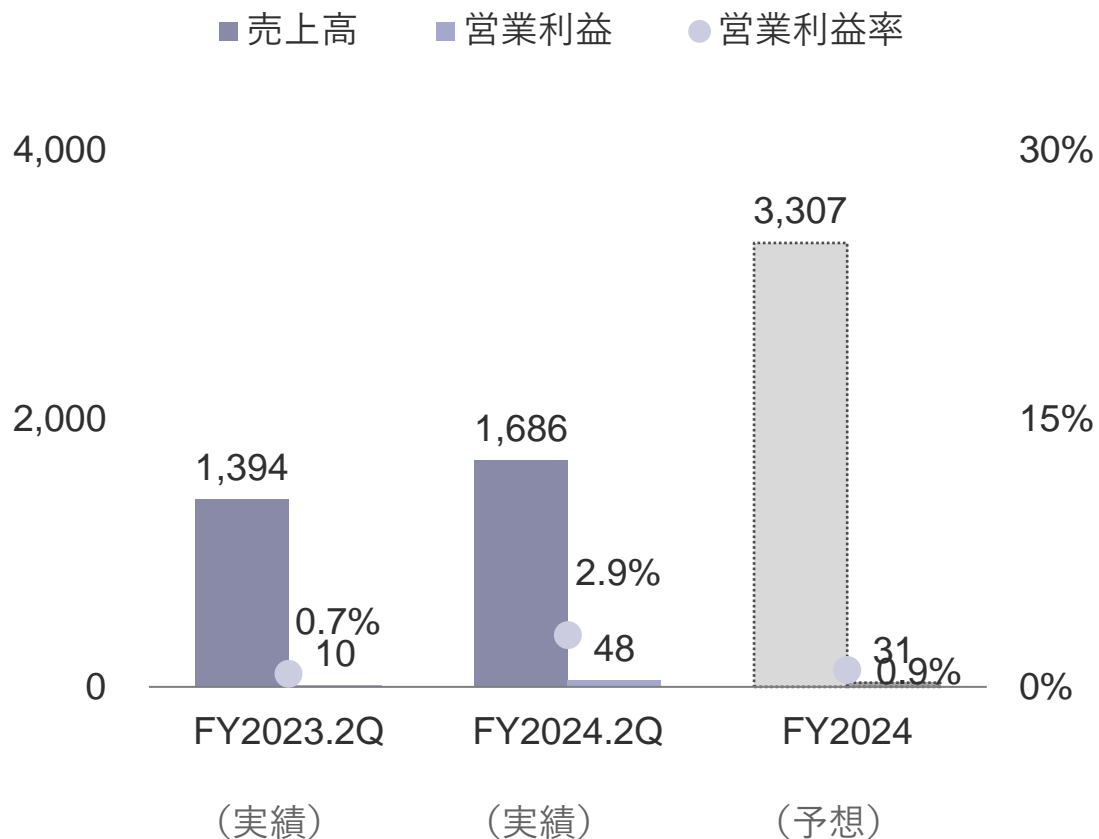
#### ■下期のトピックス

- ・ 外国人材、特定技能の分野・対象拡充
- ・ 外国人求職者の生活サポート
- ・ 営業人員の積極採用
- ・ 大阪オフィス拡大移転（10/1）
- ・ 海外進出支援の再開



## セグメント別の概況（飲食事業）

### 売上・営業利益ともに順調に進捗



#### 進捗率

売上高

51.0%

営業利益

157.5%

利益率

+2.0pt

#### ■下期のトピックス

- ・ 宇奈とと業態の繁忙期は7月
- ・ レストラン業態の繁忙期は12月
- ・ インバウンド需要対策（予約システム改善）
- ・ 特定技能外国人の受入育成の強化
- ・ シンガポールに『鳥カミ』をオープン（7/25）



## 4. 株主還元

---

## 4. 株主還元

# 株主優待制度の再開

優待内容	3,000円分食事券
権利確定日	12月末
対象株主	1单元（100株）以上保有
発行方法	電子優待券 ※未利用残高は次回ご利用いただけます。
有効期間	1年間
利用可能店舗	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 当社グループの国内直営店舗及び国内ライセンス店舗</li> <li>■ 当社の支援取引様の店舗</li> <li>■ 詳細はこちら <a href="https://g-fac.jp/ir/stock/benefit/">https://g-fac.jp/ir/stock/benefit/</a></li> </ul> 

当社運営店舗	ファストフード業態	名代 宇奈とと 国内直営店&一部国内ライセンス店舗
	レストラン業態	<p>中目黒いぐち 本店（東京・中目黒）</p> <p>中目黒いぐち 恵比寿店（東京・恵比寿）</p> <p>中目黒いぐち 麻布十番店（東京・麻布十番）</p> <p>中目黒いぐち 上ル（東京・恵比寿）</p> <p>恵比寿米尔（東京・恵比寿）</p> <p>中目黒米尔（東京・中目黒）</p> <p>麻布十番米尔（東京・麻布十番）</p> <p>大名米尔（福岡・大名）</p> <p>白（東京・恵比寿）</p> <p>茶寮宮坂（東京・六本木）</p> <p>RODEO（東京・中目黒）</p> <p>RODEO &amp; Café（東京・渋谷）</p> <p>RODEO hanare（東京・恵比寿）</p> <p>六本木鳥カミ（東京・六本木）</p> <p>大名鳥カミ（福岡・大名）</p> <p>鳥さき（京都）</p> <p>ITO GRAND 各店（福岡・九大新町）</p> <p>虎ノ門横丁「小虎小路」（東京・虎ノ門）</p>
支援先店舗	当社の支援取引先様の店舗 ※随時更新 <b>今後支援拡大とともに取扱い店舗を拡大予定</b>	















## 5. 成長への取り組み

---

## 5. 成長への取り組み

# プラットフォームから創出されたサービスと概況

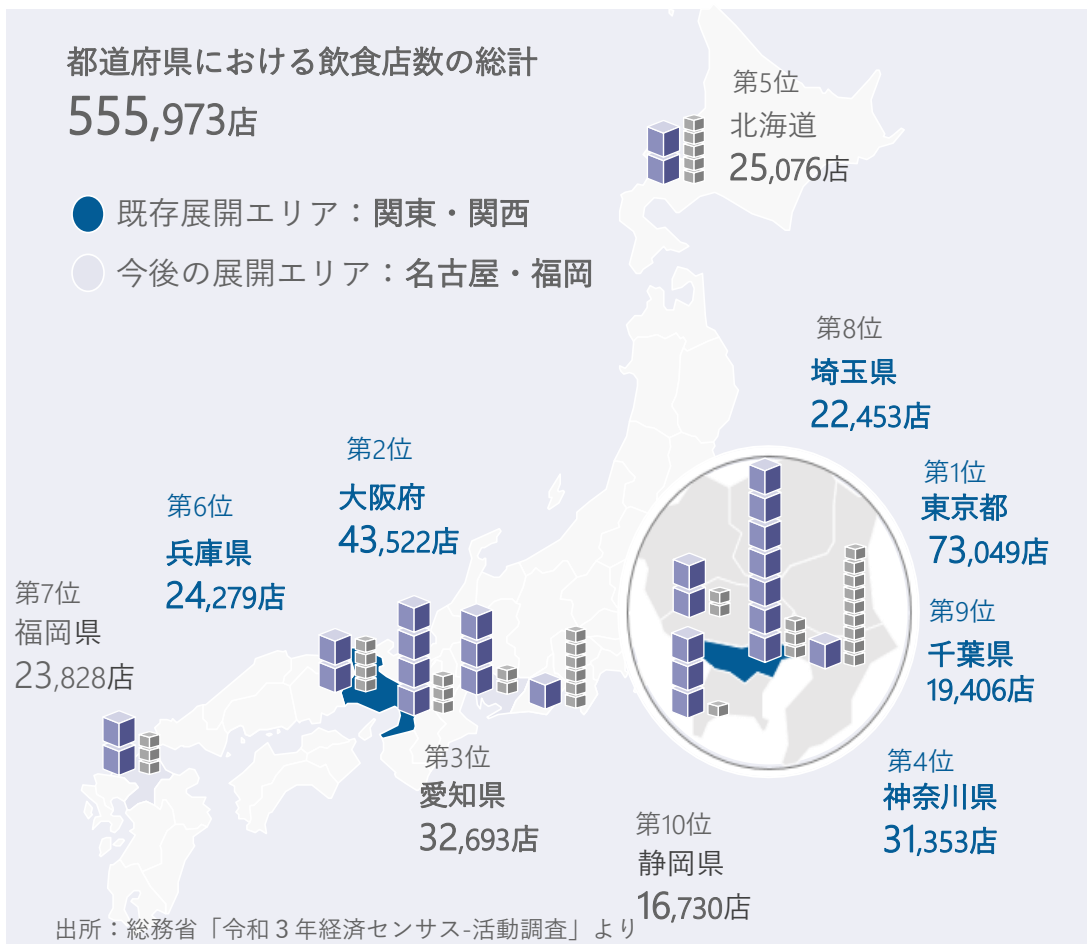
サービス	アイコン	概要	進捗評価	主な取り組み
出退店 サポート		飲食店がスムーズかつコスト効率よく新規開店や移転を行えるよう、設備や内装が整った居抜き物件を提供		持続的な収益拡大に向けた体制強化、営業人材の採用と育成
外国人材紹介 サポート		飲食業界の人材不足を解消し、飲食店の運営を円滑にするために、適切な人材を紹介		拠点の増設 対象分野等のターゲット拡大
職人養成 スクール 「飲食塾」		日本の伝統的な料理技術やおもてなしの心を継承し、次世代の飲食業界を担うプロフェッショナルを育成・輩出		インバウンド向けプロモーションやイベントの強化
海外進出 サポート		日本の飲食企業が海外市場に進出する際に、必要なサポートを包括的に提供		海外マーケット視察ツアー 海外進出サポート受注再開
海外出店		海外市場における飲食店運営のノウハウ蓄積、日本食人材の確保、和食文化の発信		シンガポールに「鳥カミ」 出店 ※2024年7月25日
地方創生 事業		食を通じた地方創生事業で地域を活性化 大学や地元住民との協力		ITOGRANDにて大学や地域とのコラボイベント開催 「茶寮 宮坂」にて被災地の職人応援企画開催

## 5. 成長への取り組み

# 出退店サポート 拡大の背景

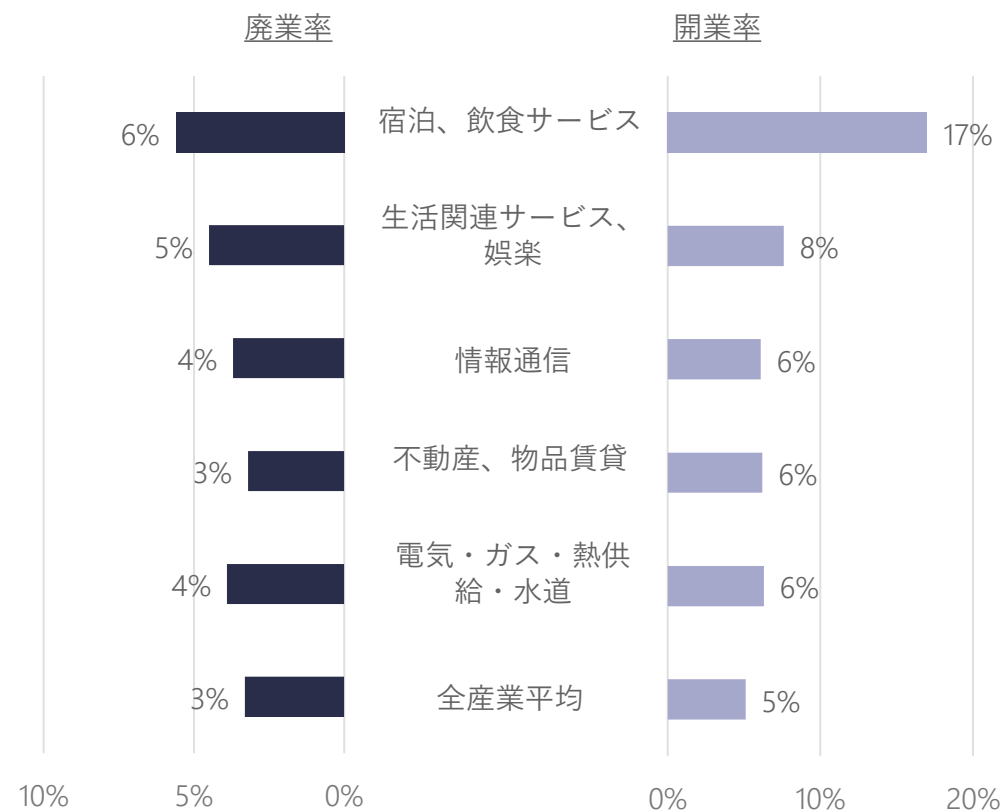
### 国内成長ポテンシャル

- 国内に55万店以上存在する飲食店は、関東エリアだけで17万店以上、当社の主要展開地域である東京都だけで7万店以上存在、今後のシェア拡大余地が大きい



### 飲食店の開業・廃業の状況

- 飲食業の廃業率は6%（宿泊業も含む）で、すべての業種の中で最も高い業界
- 開業率も飲食業は17%と業種別でも圧倒的に高く、入れ替わりが活発な業界



出所：中小企業庁 2022年版 小規模企業白書より

# 出退店コスト削減で飲食企業の成長加速をサポート！

## 出店・退店における課題

### 1. 店舗物件の確保の困難性

• 飲食店舗物件は少なく、競争が激しく、良い物件を獲得するのが困難

### 2. 高額な初期設備投資

• 厨房機器、内装、衛生設備などの初期投資が高額である一方、資金調達も困難なことが多く、新規事業者にとって大きなハードル

### 3. 退店時も多額のコスト

• 物件を元の状態に戻すための解体費用や、賃貸契約解除による違約金等が発生

居抜物件  
情報提供

設備投資  
圧縮支援

退店費用  
圧縮支援

## 2024年取り組み事例



業態 ラーメン  
場所 川崎市 1階  
面積 8坪 (28㎡)  
出店期間 2カ月  
圧縮費用 約440万円

出店まで想定よりもとても早く持っていけました！



業態 台湾料理  
場所 杉並区 1階  
面積 24坪 (78㎡)  
出店期間 2カ月  
圧縮費用 約1,200万円

物件取得のアドバイスで安心して契約まで進めることができました！



業態 焼肉  
場所 杉並区  
面積 40坪 (134㎡)  
出店期間 1ヶ月  
圧縮費用 約2,500万円

居抜きを活かし、想定より少ない費用で出店できました！

※圧縮費用はスケルトンの場合、1坪当たり80万円の投資予算想定した場合（当社試算）

## 5. 成長への取り組み

# 外国人材紹介サポート 新設の背景

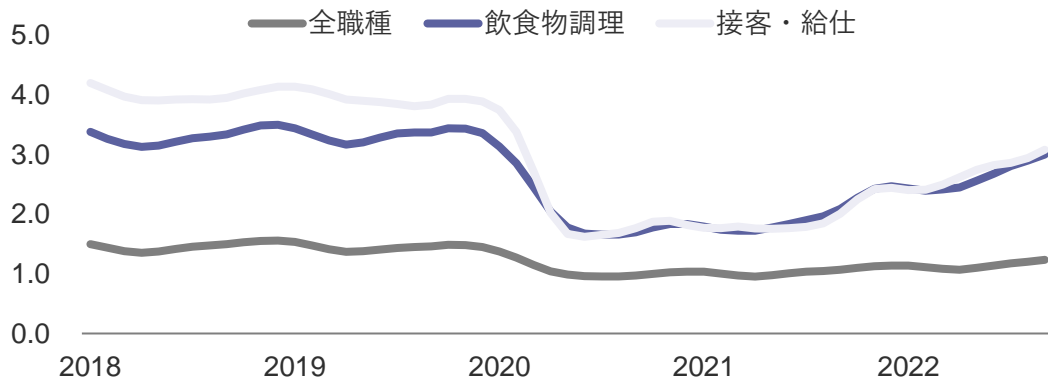
### 飲食業界における人手不足の状況



飲食含むサービス業は  
**2030年に400万人**  
人手不足と推定！

出所：パーソル総合研究所・中央大学「労働市場の未来推計 2030」※サービス業の推定

- 飲食業界では慢性的な人手不足の中、新型コロナウイルス感染拡大により、有効求人倍率は一時的に低下したものの、足元では3倍程度まで上昇



出所：厚生労働省「一般職業紹介状況（職業安定業務統計）」

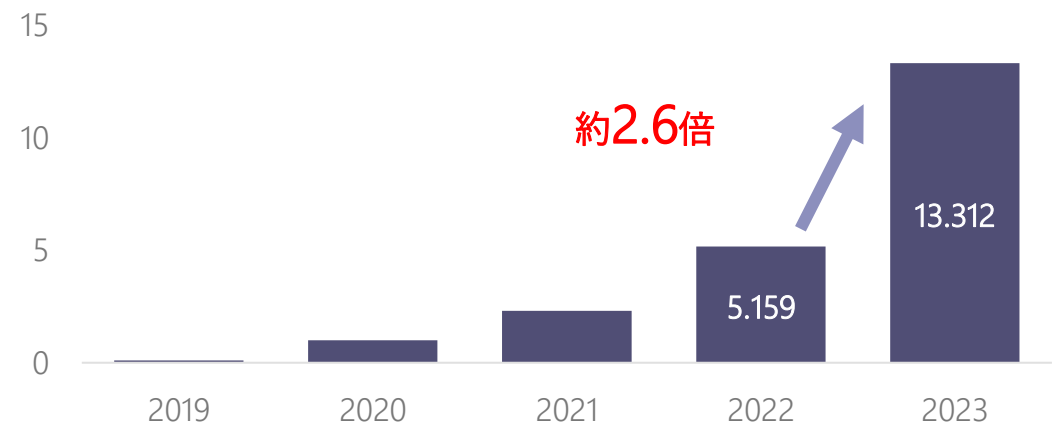
### 日本政府の取り組み

- 技能実習制度が育成就労制度となり、目的が『人材育成』から『人材確保』へ移行する改正案が成立（2024年6月）
- 外食が『特定技能2号』の対象業種に含まれた（2023年6月）



### 外国人材の活躍の場がさらに広まることに期待

- 特定技能在留外国人数（外食分野）の推移



出所：出入国在留管理庁（特定技能制度運用状況令和5年12月末）



## 飲食業界の人手不足問題を特定技能外国人の採用で解決！

### 外国人雇用における課題

#### 1. 言語における課題

- 言語の違いがコミュニケーションの問題を引き起こし、業務の効率やチームワークに悪影響を与える可能性がある

#### 2. 文化の違いにおける課題

- 職場のルールや仕事の進め方に対する理解の違いが摩擦を生じる可能性があり、これにより、職場での誤解や対立が発生する可能性がある

#### 3. ビザ手続き等の煩雑さ

- 雇用に必要なビザの取得や更新は複雑であり、これが雇用主にとって手間となり、またプロセスに時間がかかることが課題

特定技能  
外国人紹介

外国人材  
定着支援

特定技能ビザ  
登録支援

### 2024年取り組み事例



名物串カツ田中 大阪伝統の味

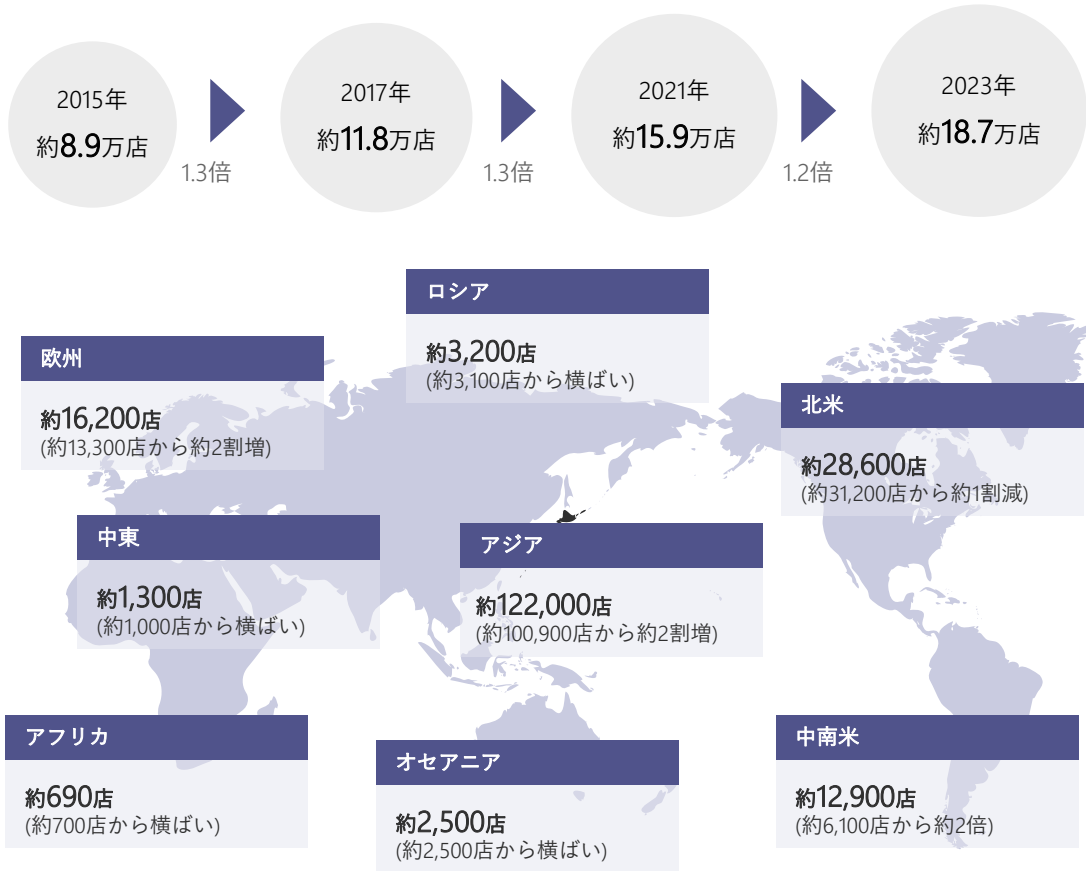


## 5. 成長への取り組み

# 海外出店に関する取り組み強化の背景

### 海外における日本食レストラン数

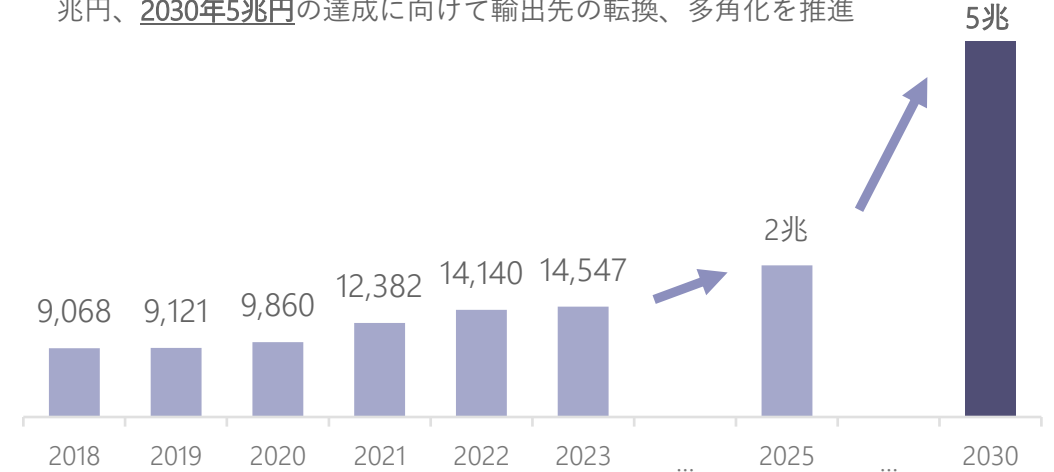
- 世界の日本食レストラン数は増加しており、日本食需要の高さがうかがえる



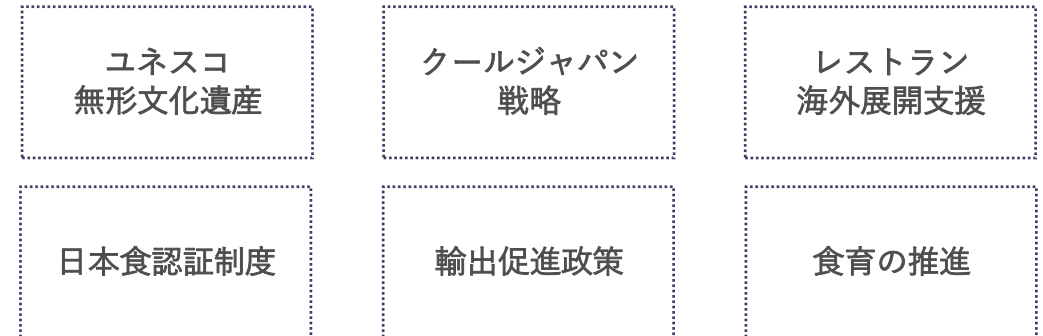
出所：農林水産省 輸出・国際局「海外における日本食レストランの数」 ( ) 内は2021年調査結果との比較

### 日本食文化の海外への日本政府の取り組み事例

- 農林水産省は水産物及び農作物や食品加工を含む食品の輸出目標である2025年2兆円、2030年5兆円の達成に向けて輸出先の転換、多角化を推進



- 政府は、その他以下のような取り組みを行い日本の食文化を世界に発信している



## 海外市場への挑戦！日本食文化の発信！

### 日本食文化を海外に発信する意義

#### 1. 日本食文化の普及

- 日本各地の伝統的な料理や食材、日本文化を広めることにより、和食のブランド力を向上。

#### 2. 職人技術の国際的評価向上

- 現地スタッフを雇用・教育し、日本のサービス・職人技術を伝えることで、グローバルな人材育成と技術の伝承。

#### 3. 国際的なネットワークの構築

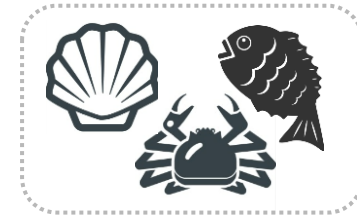
- 海外直営店舗の国際的なビジネスネットワークを構築し、食材調達やマーケティングなどノウハウを蓄積し進出サポートに活かす。

### 2024年取り組み事例

- 海外直営店舗において、日本産食材を提供



日本酒・米



魚介類



野菜・果物

- 【ベトナム直営店】において、食育・日本食文化を発信！

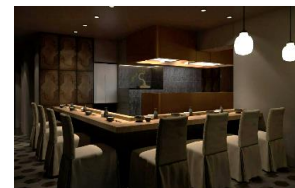


20年の鮨職人が教える子供向け寿司握り体験会



流しそうめんイベント

- 【シンガポール】海外直営店舗10店舗目となる新店舗オープン！



焼き鳥「鳥カミ」  
7月25日オープン



日本の有名ミシュラン店舗で修業した職人

海外運営  
ノウハウ蓄積

日本食人材  
の育成

日本食文化  
の発信

日本産食材  
の海外普及

## 和食を世界へ！海外市場に挑戦する飲食企業をサポート

### 海外進出における課題

#### 1. 法規制とビジネス慣習

- 各国の異なる法規制、税制、商習慣の把握と遵守が困難

#### 2. 物件、内装設備の調達

- 立地の選定に加え、契約交渉及び設備調達が困難

#### 3. スタッフの採用や教育

- 現地で良い人材を採用し、日本のサービス基準や技術を現地スタッフに教育することが困難

#### 4. 原材料調達や物流の方法

- 日本の品質基準を満たす原材料の現地調達及び、物流ルートの構築とコスト管理が困難

法人設立  
サポート

物件取得  
サポート

人材採用育成  
サポート

サプライヤー  
開拓

### 2024年取り組み事例

#### ■ 海外マーケット視察ツアーやセミナーの開催



- 既新進出の日系飲食店の視察
- ローカル及び日系ショッピングモールの視察
- ローカル市場の視察
- 既新進出の日系飲食店の視察
- 店舗物件の視察
- 当社直営店にて人材の採用と育成に関する勉強会



- ✓ 定期的開催
- ✓ 最大5社まで少数制
- ✓ 視察内容は毎回オリジナル
- ✓ 現地通訳フォロー

#### ■ 当社サポート対象国



## 日本食文化の伝承・世界で活躍できる人材の育成と輩出!

### 職人人材が不足することによる社会・業界の影響

#### 1. 伝統技術・文化の消滅

- 職人が減少すると、焼き鳥や寿司などの伝統技術が次世代に伝承されず、日本の食文化が失われる可能性がある

#### 2. 品質の低下

- 熟練した職人が減ることで、料理の品質が低下し、顧客満足度や業界全体の信頼が低下する恐れがある

#### 3. 国際競争力の低下

- 高品質な日本料理が提供できなくなると観光業に悪影響を与え、関連産業にも経済的な損失が生じる可能性がある

塾設立  
実践場の提供

短期講座の開設  
イベントの開催

国内外  
就労支援  
独立支援

### 2024年取り組み事例



海外インフルエンサー向け  
寿司体験会



インバウンド向け  
焼き鳥体験会



アメリカ人ラーメンYouTuber  
ラーメンコラボイベント



インバウンド向け  
寿司握り体験会

## 食を通じた地方創生事業で地域を活性化！

### 当社が取り組む地方創生事業

#### ■ 地方過疎化がもたらす課題

##### 1. 人口減少

- 若者の流出と高齢化により地方の人口が減少し地域の活力が低下

##### 2. 経済の衰退

- 地方の主要産業（農業、漁業、林業など）が衰退し、経済が停滞

##### 3. インフラの維持

- 道路、橋、公共施設などのインフラが老朽化し、維持管理が困難

##### 4. 社会サービスの低下

- 医療・福祉サービスの不足や教育機関の統廃合

##### 5. 地域コミュニティの崩壊

- 人口減少による地域コミュニティが弱体化と伝統文化の消滅

地元食材  
の活用

地域食文化  
の発信

生産者/大学  
とのコラボ

地域資源  
を活かした  
新店舗開発

地域  
イベント  
の開催

### 2024年取り組み事例



#### 【大学とのコラボ】

地方創生、地方活性化のもと出店している福岡「ITO GRAND」にて、九州大学農学部が栽培したニンニクを使用した「九大ニンニクフェア」を開催し、大学とのコラボレーションを実施



#### 【地域資源の活用】

虎ノ門の横丁「小虎小路」内にある真鶴町アンテナショップ「浜焼き真鶴」に、真鶴の小林町長が来店。地方自治体との関係を構築

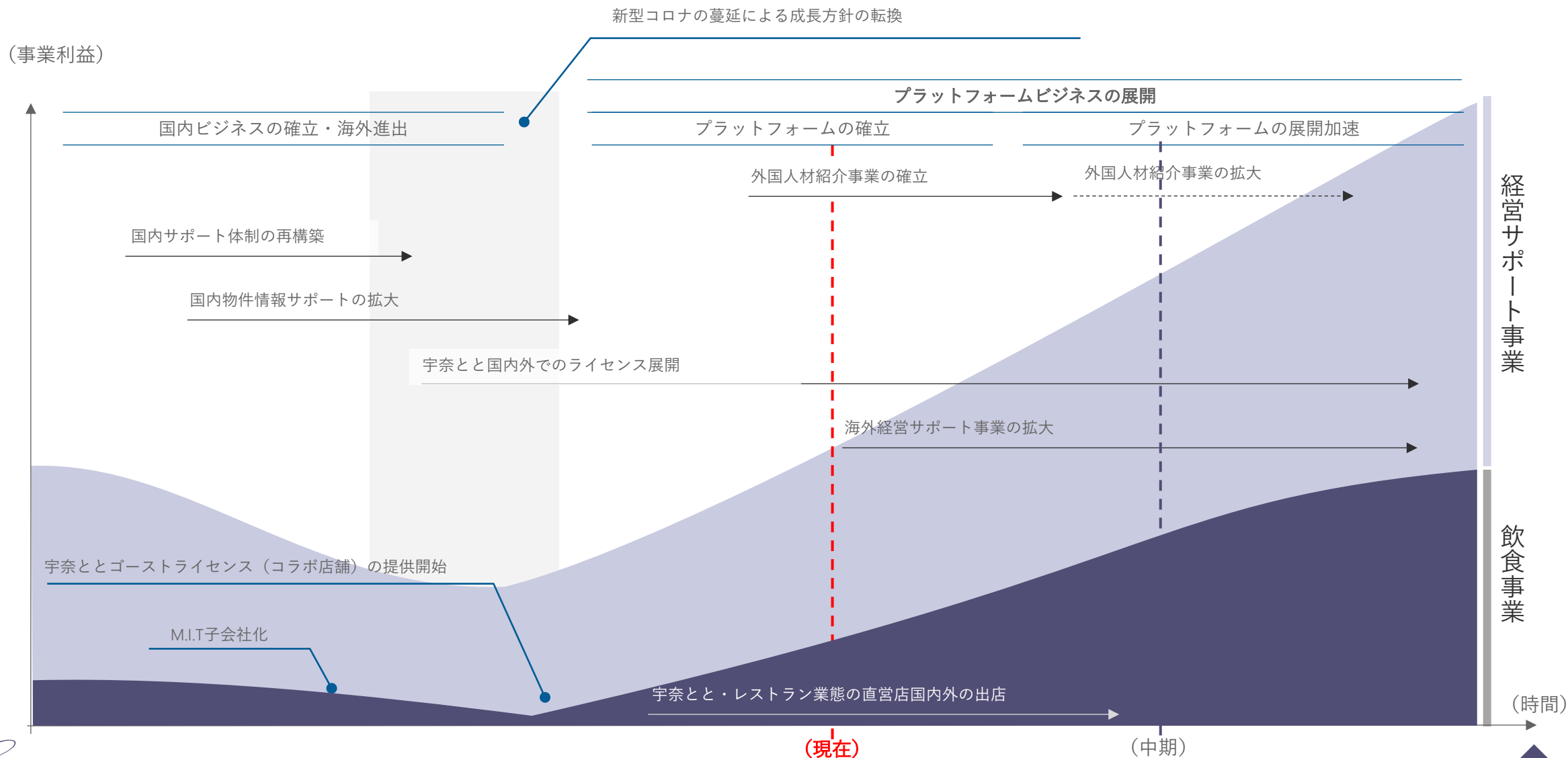


#### 【能登半島応援プロジェクト】

「茶寮宮坂」にて、石川県の伝統工芸を応援するプロジェクトを実施。被災された作り手の器を使用する事で料理と器が紡ぎだすその魅力を発信

## 5. 成長への取り組み

# 中長期成長イメージ



# Our Vision

夢がチに! 和食を  
世界に!

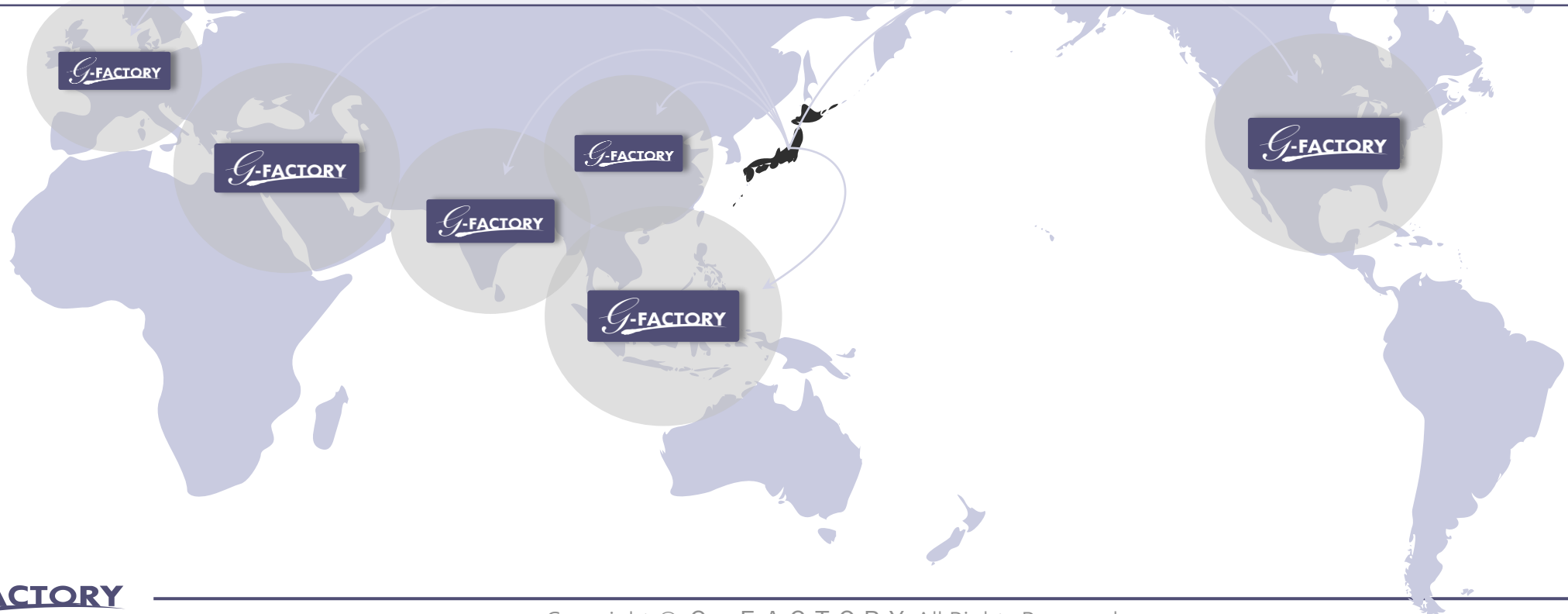
日本のオペレーション

日本食

日本の技・サービス

和食文化の輸出

鰻屋 寿司屋 居酒屋 ラーメン屋 焼き鳥屋 鉄板焼き屋 天丼屋 蕎麦屋







## 6. サステイナビリティへの取り組み

---

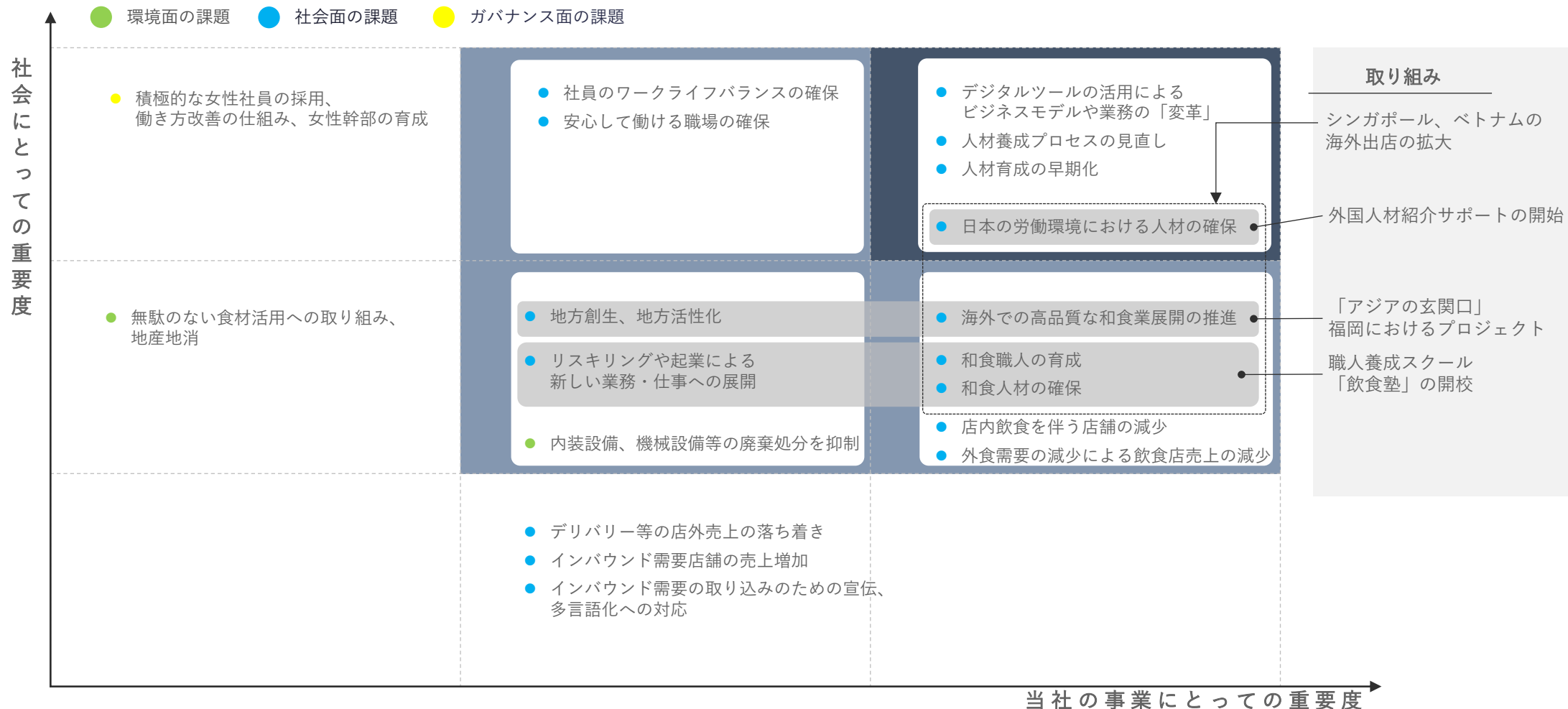
## 6. サステナビリティへの取り組み

# サステナビリティ 当社戦略検証

	メガトレンド	重要課題候補	当社のサービス/取り組み
E 環境	脱炭素社会の実現	- 内装設備、機械設備等の廃棄処分を抑制	■物件情報サポート等、居抜き店舗の活用で資源の再利用
	フードロス	- 無駄のない食材活用への取り組み、地産地消	■ベトナムにおける現地食材を利用した日本食の開発・提供
	日本の生産年齢人口、労働人口の減少加速	- 日本の労働環境における人材の確保 - 和食職人の確保	■飲食事業：外国人材の積極的な採用 ■人材紹介：外国人材の積極的な紹介 ■「飲食塾」で和食職人を比較的短期間で育成
	地方の疲弊、過疎化	- 地方創生、地方活性化	■真鶴のアンテナ店舗を開業し、魅力を発信 ■「九大新町研究開発次世代拠点」への出店
S 社会構造	FIRE（早期退職）、多様化したキャリア選択の発現	- リスキリングや起業による新しい業務・仕事への展開	■飲食塾：和食人材の育成、職人技術のリスキリング、ISA導入（出世払い）
	アフターコロナでの外食需要の変化	- 外食需要の減少による飲食店売上の減少 - 店内飲食を伴う店舗の減少 - デリバリー等の店外売上の落ち着き	■宇奈とと：ライセンスの展開、直営店店舗売上以外の販売強化 ■M.I.T：選ばれる店舗としての魅力・ブランドの再確認
	アフターコロナでのインバウンド需要の回復と変化	- インバウンド需要店舗の売上増加 - インバウンド需要の取り込みのための宣伝、多言語化への対応	■インバウンド向け商品開発 ■外国人材の採用
	アジア各国でのコロナに伴う出入国管理の混乱	- 海外での高品質な和食業展開の推進	■直営店出店による経営ノウハウの蓄積
S 教育・文化	豊かな日本の食体験の提供、伝承、発信	- 人手の確保 - 和食人材の確保	■飲食塾：和食人材の教育、職人技術のリスキリング、ISA導入（出世払い） ■ASEANで和食直営店運営、直営店及び現地百貨店で日本食材を販売 ■国内外の観光客の集客が期待される新たな複合施設「福岡大名ガーデンシティ」への和食店舗出店、観光客へ和食発信
S DX化	業務プロセスのデジタル化	- デジタルツールの活用によるビジネスモデルや業務の「変革」	■業務改善デジタルツールの導入
S 働き方	飲食業界のホワイト化 長時間労働	- 社員のワークライフバランスの確保 - 安心して働ける職場の確保	■有給・育児休暇取得率 ■人材育成（研修実施数、資格取得報奨金制度、語学学習支援制度等） ■定着率（もしくは離職率） ■賃金アップ
G コンプライアンス	女性社員の登用	- 積極的な女性社員の採用、働き方改善の仕組み、女性幹部の育成	■取締役6名中女性2名（33%） ■女性の働きを支援（G-FACTORY単体女性社員比率50%）

## 6. サステナビリティへの取り組み

# サステナビリティ 重要課題



## 将来見通しに関する注意事項

本資料には、当社グループの現在の計画や業績見通しなどが含まれております。これらの将来の計画や予想数値などは、現在入手可能な情報をもとに当社が計画・予想したものであります。実際の業績などは、今後の様々な条件・要素により、この計画・予想などとは異なる場合があります。この資料はその実現を確約したり、保証するものではありません。なお、この資料への公認会計士、監査法人の関与はございません。