

『味の民芸』既存店昨年対比売上 28 ヶ月連続 100%超え

~サガミグループ化により業績改善基調で推移~

この度、和食麺処サガミを展開する株式会社サガミチェーン(本社:名古屋市守山区森孝 1-1709 代表取締役社長 鎌田 敏行)は、2014年1月にグループ化した『味の民芸』業態が、2017年3月期第1四半期終了時において28ヶ月連続での売上改善となりましたことを発表いたします。

当社は、味の民芸フードサービス株式会社(本社:東京都立川市錦町 3-6-6 代表取締役社長大西 尚真)をグループ化後、意識改革、制度改革、組織改革などを行ってまいりました。和麺を中心メニューとする郊外型ファミリーレストランとして、和食麺処サガミと味の民芸には共通項も多く、人事交流、商品開発、購買などにおける統合効果も、業績改善に大きく寄与いたしました。

今後とも多くのお客様から、一層のご支持がいただけるよう邁進してまいります。

【味の民芸について】

関東地方を中心に、西は岡山まで全国 55 店舗を展開する、手延べうどんと和食のファミリーレストランです。1964 年創業の歴史を持ちますが、近年、2002 年を境に、売上の低迷が続いておりました。

2014年1月に当社が100%子会社化し、経営陣の人事異動、商物流の統合、メニューの刷新等を行いながら改善を進めてまいりました。

倉敷をイメージした白壁調の建物と、和モダンをイメージしたおもてなし空間において、手延べうどんや 信州そば、各種和食メニューを提供しております。手延べうどんを提供するレストランとしては、日本一の 店舗数を展開するチェーン店です。

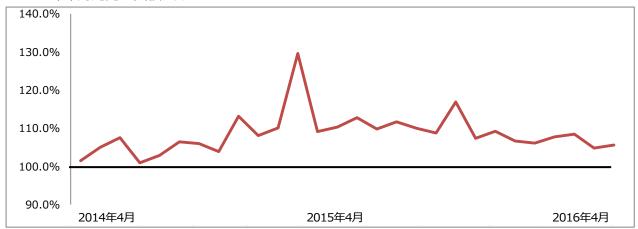
URL:http://www.ajino-mingei.co.jp/



【味の民芸の昨年対比売上実績について】

2014年3月期より、100%超えを継続中です。

■昨年対比売上実績グラフ



											′14年3月
											101.5%
'14年4月	′14年5月	′14年6月	′14年7月	′14年8月	′14年9月	′14年10月	′14年11月	′14年12月	′15年1月	′15年2月	′15年3月
105.0%	107.5%	101.0%	102.9%	106.4%	106.0%	103.9%	113.2%	108.1%	110.1%	129.6%	109.1%
′15年4月	′15年5月	′15年6月	′15年7月	′15年8月	′15年9月	′15年10月	′15年11月	′15年12月	′16年1月	′16年2月	′16年3月
110.3%	112.8%	109.8%	111.7%	110.0%	108.8%	116.9%	107.4%	109.2%	106.7%	106.1%	107.7%
′16年4月	′16年5月	′16年6月									
108.5%	104.8%	105.6%									
	•										
							=	ph habi			

【手延べうどんについて】

包丁を使わずに、10時間以上かけ、延ばし続けて作る 手延べ麺です。弾力があり、モチモチつるつるの食感が絶品です。 讃岐の手打ちうどんは、麺が太めで力強いコシがあることが 特長であり、この両者を比較して、讃岐(手打ち)の男うどん、 備中(手延べ)の女うどんという言葉も生まれております。

【サガミグループに関して】

グループビジョンに「No.1 Noodle Restaurant Company」を掲げ、和食麺処サガミ、味の民芸、 どんどん庵などの和麺レストラン業態を中心に、国内に259店舗、海外に8店舗を展開しております。 URL:http://www.sagami.co.jp/

【記載内容に関するお問合せ・取材に関するご連絡】

株式会社サガミチェーン 経営企画部 渡邊 敏之

TEL: 052-771-2134

E-mail: t watanabe@sagami.co.jp