



 株式会社 **サガミ** ホールディングス

---

No.1 Noodle Restaurant Company

---

# サガミホールディングス

Sagami Holdings

(2020年10月現在)

当社は、「味」に対する、お客様のニーズに応えるため  
企画から生産・販売までを一貫して行うビジネスモデルを確立しております。  
独自商品の開発による他社との差別化、販売状況に応じた機動的な生産調整、  
人件費や水光熱費などの経費を抑えたローコストな店舗経営に磨きをかけ、  
付加価値の高い商品を提供してまいります。  
また、企業価値向上のため、ホールディングスによりグループ経営を強化しております。



## 株式会社 サガミホールディングス

### 国内営業事業



#### サガミレストランズ サガミレストランズ株式会社

大型店

小型店



FC業態



日本料理



#### 味の民芸フードサービス 味の民芸フードサービス 株式会社

大型店



中型店



小型店



FC業態



管理



株式会社 サガミマネジメントサポート

管理部  
(総務・人事・経理)  
開発(建装・立地)

製造・物流



SAGAMI FOOD

株式会社 サガミフード

メニュー戦略グループ  
製造・業販戦略グループ  
購買・物流戦略チーム

海外統括



サガミインターナショナル 株式会社

ベトナム  
イタリア

社名	株式会社 サガミホールディングス	設立年月日	1970年(昭和45年)3月4日
英文社名	Sagami Holdings Corporation	資本金	7,178,109,149円 (2020年3月31日現在)
本社所在地	〒463-8535 愛知県名古屋守山区八剣二丁目118番地	従業員数	580名(サガミホールディングス) (2020年3月31日現在)
電話番号	052-737-6000	決算期	3月

# 沿革

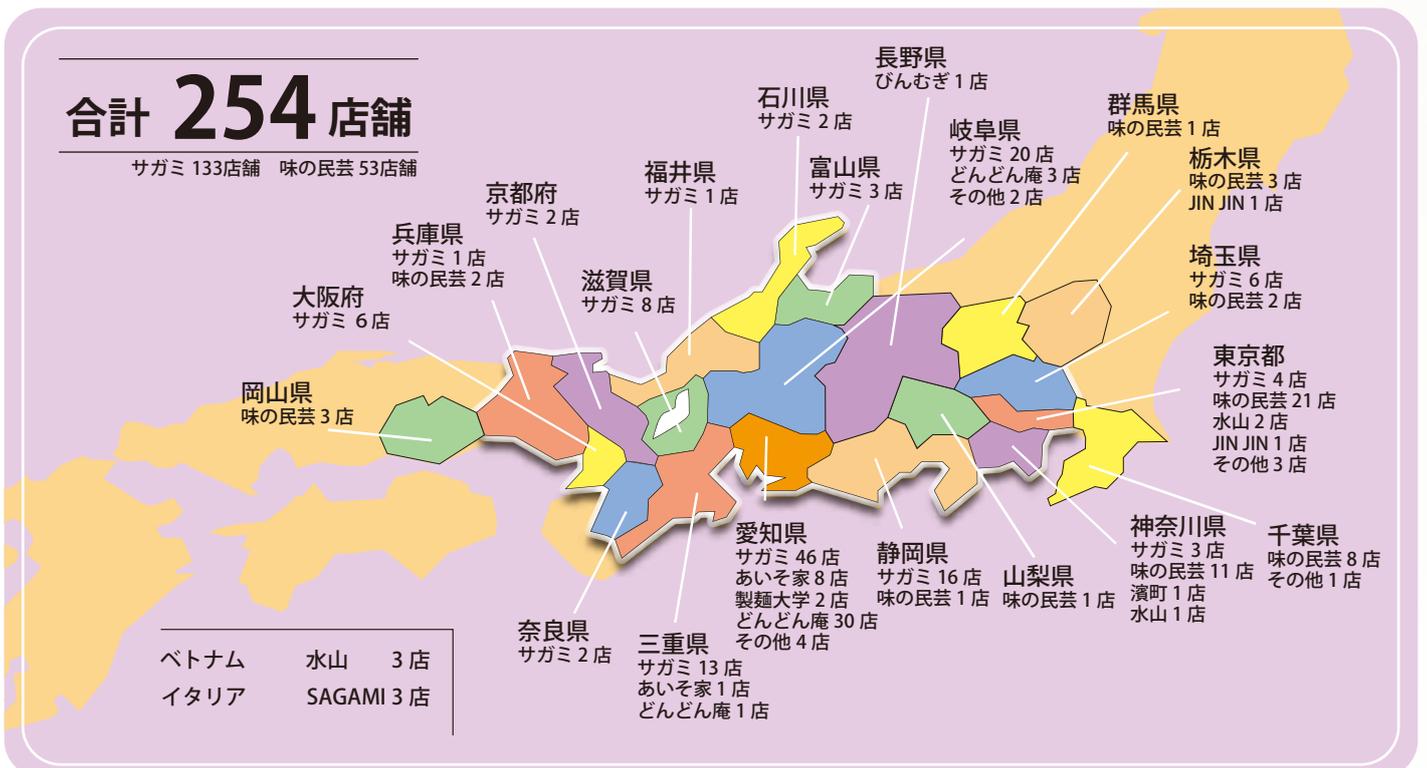
History



# 店舗ネットワーク

Network

(2020年9月30日現在)



## 経営理念

Corporate philosophy

私たちは、「食」と「職」の楽しさを創造し、  
地域社会に貢献します

～すべては みんなのゆたかさと笑顔のために～

## グループビジョン

Group Vision

No.1 Noodle Restaurant Company

**S**mile

スマイル

笑顔あふれる営業店舗

**G**lobal

グローバル

世界を視野に入れた経営

**M**agokoro

マゴコロ

外国の人々にも伝わる  
おもてなしの心

上場 証券コード9900

1991年9月 名古屋証券取引所市場第二部。

1996年7月 東京証券取引所市場第二部。

1997年7月 東京・名古屋 両証券取引所市場第一部。

# ご挨拶

Message



お客様、地域の皆様、株主様、お取引先会社の皆様、日頃のご愛顧とご厚情に心より厚く御礼申し上げます。

当社は1970年の創業以来、名古屋を地盤とし、左記にあります経営理念のもと、蕎麦、うどん、なごやめしを主体としたお食事を提供してまいりました。2014年1月に首都圏を中心に店舗を展開している味の民芸フードサービス、そして2016年3月に神奈川県に店舗網を持つ和食レストラン「濱町」、2018年4月にラーメン専門店「ぶぶか」が当社グループに加わり、業容が拡大しつつあります。

特に「味の民芸」は手延べうどんで日本一の店舗数を持つレストランチェーンであり、蕎麦やきしめんで日本最大級の店舗数を展開する当社と一体になったことは、日本の二大経済圏における、強力な「和麺」ファミリーレストラングループが誕生したことを意味しております。両社のシナジー効果は大きく、長年厳しい決算を続けてきた味の民芸業態も、2014年上期から黒字を計上し、2018年4月まで50カ月連続で前年売上高を上回るなど、業績は好調に推移しております。

この経営基盤を背景に、海外への蕎麦訴求活動を積極的に進めております。2014年、サッカー・ワールドカップのブラジル大会開催に合わせ、リオ・デ・ジャネイロに開設された日本館にて唯一の外食企業として蕎麦を世界のVIPに提供したことを皮切りに、2015年にイタリアにて開催されたミラノ万博日本館でも蕎麦を提供し、大盛況となりました。さらに2016年のG7伊勢志摩サミットでは、併設された国際メディアセンターにて、蕎麦、天ぷら、伊勢うどんを提供し、世界のメディア関係者にその美味しさを紹介いたしました。実店舗の海外展開も進めており、現在はタイ、ベトナム、イタリアに計4店舗を出店しております。

国内外において、「健康」は一つの価値となりつつあります。日本の平均寿命は世界一(※1)です。また蕎麦は健康価値が高い食材として知られています。当社はグループバリューに「The Healthy-Menu Company」を掲げ、さらなる健康志向への対応を進めてまいります。

これからも、グループビジョン「No.1 Noodle Restaurant Company」の実現に向け鋭意努力してまいりますので、なお一層のご支援を賜りますよう、何卒よろしくごお願い申し上げます。

2019年6月吉日

※1: WHO 2016年発表『WORLD HEALTH STATISTICS』2015年データより

伊藤 修二

代表取締役社長 兼 最高執行責任者 (COO)  
伊藤 修二

# The Healthy-Menu Company

サガミグループは健康をお届けするリーディングカンパニーです。



2016年7月11日付で  
みそっちが広報部長に就任。

## No.1 Soba Restaurant Company ～そばと平均寿命～

日本は平均寿命において世界トップであり、蕎麦は健康価値が高い食材として知られています。サガミグループは、そばを扱う店舗数、そば粉の自社製粉量において「日本一」(当社調べ、レストラン部門)であり、その健康効果を含め世界に紹介しております。



本格焼酎  
ノンオイルドレッシング

### 新品種「満天きらり」を使用した、だったん 韃靼そばを販売

栄養豊富で苦味が弱く、味も良い!

2016年10月より、新品種である北海道産『満天きらり』を使用した韃靼そばメニューを提供しております。当社は、高まる健康志向を背景に、健康価値に優れるそばメニューや関連商品の開発に取り組んでおります。『満天きらり』は、韃靼そばの苦味を克服した日本開発の品種であり、ポリフェノールの一種である機能性成分ルチンが普通そば品種の約100倍含まれています。またルチンは、高血圧症、動脈硬化などの生活習慣病予防効果があるといわれています。



韃靼そば農場風景

韃靼そばの花

## 減塩メニューを販売

2016年より販売を開始した『減塩メニュー』は、多くのお客様からご支持いただいております。『減塩みそ煮込』は豆味噌と八丁味噌をブレンドし、みそ煮込の美味しさを保ち、塩分25%減の自慢のみそ煮込が完成しました。



減塩つゆのざるそば



減塩つゆのなめこおろしそば



塩分 現行みそ煮込対比  
**25%カット**  
食塩相当量3.9g  
(当社標準品分折値)

**減塩** みそ煮込定食

## 世界へ、The Healthy-Menu Company

「そば」日本一のサガミグループは、皆様の健康に貢献する企業「The Healthy-Menu Company」であるといえます。レストランとしての食の提供に留まらず、この誇るべき日本の食文化を世界中に発信してまいります。

# No.1

# No.1 Nagoya-Meshi Company



おかげさまで  
販売数  
日本一  
174万食

レストラン部門 2016年1月〜5月実績



**みそ煮込**  
味噌は、「うま味・コクの豆味噌」  
「淡みの八丁味噌」  
「甘みの白味噌」を絶妙な  
割合でブレンドしています。  
自家製麺のうどんを直接煮込む  
ことにより、独特な粘りと  
コシを出しています。



全国1万人が選ぶ日本で  
一番うまい唐揚げ屋【手羽先部門】

来場者12万人が選ぶ  
手羽先サミット

2014年4月25日 第5回金賞受賞 2014年6月8日 第1回金賞受賞  
2015年4月21日 第6回金賞受賞 2016年6月5日 第3回金賞受賞  
2016年4月18日 第7回金賞受賞 2017年6月11日 第4回グランプリ受賞  
2017年4月28日 第8回金賞受賞 2018年6月8日 第5回殿堂入り認定

**自慢の手羽先**  
肉質のジューシーさを残し、  
表面はパリッと食感。  
熟成タレで味付けし  
扇形に並べ、ゴマをふる。  
サガミ自慢の手羽先のでき上がり。



きしすき (登録商標)

**きしめん**  
小麦・水・塩のみを使い  
丁寧に仕上げた、  
無添加でヘルシーな  
こだわり麺です。  
平打ちならではの、  
一味違った喉ごしです。



**サガミ純鶏 名古屋コーチン**  
サガミグループでは「産地地酒」  
「食中リサイクル」に取り組んでおり  
自社製粉工場副産物の「そば殻・  
そば粉」を名古屋コーチンの  
飼料の一部に活用しております。

## 自慢の品々



大皿手羽先



味噌串かつ



どて煮



ひつまぶし



カレーうどん

# 事業展開

Business Development

(2020年10月現在)



## サガミレストランズ株式会社

### 和食麺処 サガミ

中部圏を中心に約 135 店舗を展開。  
席数 130 席前後の郊外ロードサイドタイプの大型店。  
個室、お座敷、テーブル席と幅広い席のバリエーションを用意。



味の民芸フードサービス

## 味の民芸フードサービス株式会社

### 味の民芸

日本最大の手延べうどんチェーン。  
首都圏を中心に約 50 店舗を展開。  
席数 110 席前後の郊外ロードサイドタイプの中型店。  
個室、お座敷、テーブル席と幅広い席のバリエーションを用意。



サガミレストランズ株式会社



味の民芸フードサービス株式会社

### だんどん庵 その他業態

セルフ式麺類店の FC 展開をはじめ、日本料理、とんかつ専門店、生パスタ提供店舗など、お客様の嗜好に合わせた様々な業態を展開。  
様々な立地条件への対応を想定。



## サガミインターナショナル株式会社

### 海外展開

ベトナム、イタリアに展開。  
直営に限らず、フランチャイズでの展開も視野に入れ積極推進。



# サガミ 店舗

Sagami Restaurants

受け継がれる和の味わい。  
時代のニーズをカタチにし、  
新たな風をお届けします。

味を「カタチ」にし、「お客様の満足」に応じていく、  
これが、私たちの店舗づくりの基本です。

和の伝統を大切にしながら、より充実した憩いの時間や食空間を  
提供してまいります。



和のぬくもりを食にのせて、  
食文化の伝統を継承していきます。



サガミオリジナルキャラクター  
「みそっち」  
みそ煮込の妖精



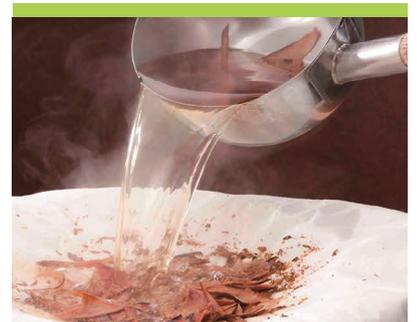
## 石挽そば

そばの実を石臼でゆっくり挽くことで、摩擦熱の発生を抑え、豊かな香りを保った「そば粉」ができます。そばの実の中心部から、殻の内側の甘皮部分までを粉にすることで、透明感のある蕎麦ができていきます。さらに、これを店内製麺することで、「挽きたて」「打ちたて」「湯がきたて」のそばとなります。



## 天ぷら

お客様にご注文いただいてから揚げる、サガミ自慢のサクサク天ぷら。油には、オレイン酸が多く含まれるキャノーラ油を使用しています。評判の大海老天ぷらは、素材にこだわり、化学調味料を使わず、海老本来のうま味と甘味を引き出しています。



## だし

「だし」は主役になることはない「うま味」という脇役ですが、麺類の味の土台を支えています。原料の節は、カツオなどの魚を湯がき、サクラ・クヌギ・ナラなどで燻製にし、マイナス5度で半年以上寝かせます。店舗ではサガミ秘伝のかえしと共に、地域に合わせてこだわりの味を追求しています。

# 味の民芸 店舗

Ajino-mingei Restaurants

## 「みんなのゆたかさと笑顔のために」

和の伝統である「手延べ製法」のうどんと、「手づくりのだし」による「おいしさ」にこだわりをもち、民芸の心あふれるくつろぎ空間をご提供いたします。  
味の民芸が創り出す「料理」と「空間」が、皆様の「ゆたかさ」と「笑顔」につながることを目指してまいります。



～ 創業から変わらない「こだわり」があります ～

長時間熟成し、丹念につくりあげた  
絹ごし品質「手延べうどん」



熟成を重ね、10時間以上繰り返し延ばしてつくる「手延べうどん」。手間暇をかけるからこそ生まれる、ツルツルとしたなめらかな舌ざわりとモチモチとした柔軟なコシが特徴です。  
伝承の技による本物のおいしさを、お客様にお楽しみいただくために、味の民芸は「手延べうどん」にこだわりつけます。

毎日店舗で手づくり  
無添加の「黄金だし」



手づくり、無添加でつくる、和食の原点「黄金だし」。毎日店舗で手間暇をかけて作製し、使用するの「一番だし」のみ。最高級と称される「利尻昆布」と枕崎・焼津産の「かつお節」をはじめとする四種類の削り節を贅沢に使用した、こだわりの逸品です。

### こだわりの品々



とろろ三味健康膳



ふわとろ納豆そば



黒酢の酸辣うどんとミニいくら丼



上にぎり寿司御膳

# 国内グループ事業

Domestic Operations

(2020年10月現在)

当社グループは、ロードサイド大型業態である和食麵処「サガミ」のほか、ロードサイド中型業態である手延べうどん「味の民芸」、麵類店の「あいそ家」、ロードサイド小型業態であるセルフサービス方式の「どんどん庵」、とんかつ専門店「かつたに」、日本料理の「さがみ庭」、ビルイン小型業態である手延べうどんの「水山」、生パスタの「JIN JIN」、油そばの「ぶぶか」など立地に合わせ様々な業態を展開しております。



どんどん庵

セルフ式の麵類店を展開中。「うどん」「きしめん」「そば」「丼」を中心に「天ぷら」「おにぎり」などを提供しております。あんかけスパゲティの併設店舗もあります。



あいそ家

毎日でも来店していただけるお店、家庭の食卓と同じ感覚で利用してもらえるお店・・・そんな身近なお店を目指しています。



さがみ庭

サガミのアイデンティティであり、日本人に親しまれている竹をテーマに、お客様がゆっくりしていただける時間と四季折々の厳選素材の味を大切にしたい和食を提供するお店です。



水山

「手延べうどん」をお気軽にお楽しみいただけるお店。国内店舗の他に、ベトナム・ホーチミンには2016年7月に1店舗目が、2019年4月には2店舗目がオープンしました。



SAGAMI

名古屋市金城ふ頭のショッピングモール(メイカースピア)内のお店。和食麵処サガミの人気メニューの他、お子様向け限定メニューを販売しています。



かつたに

とんかつにこだわった専門店です。お気軽にお楽しみいただけるよう、リーズナブルな価格で提供しています。



製麵大学

当社の麵に対するこだわりを身近に感じていただける大型セルフうどん店です。粉の配合から、熟成・製麵に至る全ての工程を店内で行っております。



濱町

メニューの豊富さとこだわりの味で様々な日本料理が楽しめます。定食や膳物メニューの他、しゃぶしゃぶの食べ放題や、旬の素材を活かしたおつまみなどが揃っています。



JIN JIN

JIN JIN が織りなす本格「生パスタ」があなたに笑顔をお届けします。この生パスタと、オリジナルソースがもたらすおいしさが絶妙です！



テラパスタキッチン

名古屋めしとして有名な「あんかけスパ」と、オーダーを受けてから作るフレッシュサラダのパスタプレートが柱としたパスタ店です。



びんむぎ

備中(岡山県)名産の「手延べうどん」。熟成を重ね、包丁を使わずにひたすら延ばし続け、10時間以上かけて作り上げるからこそ生まれる「つるつる・モチモチ」の食感。創作つゆのおいしさと共に「至福の1杯」をお楽しみください。



ぶぶか

汁なしの「油そば」と「東京風醤油とんこつらーめん」の店。1995年のオープン以来、油そばの元祖的存在です。もっちり太麺の「油そば」。ストレート細麺の「とんこつらーめん」。スープ・タレ・チャーシューは店内で手作りです。

## 海外事業 Go global

Overseas Operations

(2020年10月現在)



### ■高島屋 水山

Ho Chi Minh City Takashimaya, Basement 2,  
92-94 Nam Ky Khoi Nghia Street, Ben Nghe  
Ward, District 1, Ho Chi Minh City, VIETNAM  
+84-1203567809  
July 2016



### ■Thai Van Lung

29 Thai Van Lung, District 1, Ho Chi Minh City  
AZUMAYA HOTEL Thai Van Lung 2 B1F  
+84-703567709  
April 2019



### ■Lotte Mart Go Vap 店

1F-15, LOTTE Mart Go Vap  
18 Phan Van Tri, Ward 10,  
District Go Vap,  
Ho Chi Minh City  
+84-708657709  
September 2020



### ■Milano Centrale

Piazza Duca d' Aosta 10,  
20124 Milan  
+39-2-2416-9051  
Nov. 2018



### ■Modena (FC)

Viale Carlo Sigonio, 46  
41124 Modena  
+39-0593970854  
July 2020



### ■Bologna (メニューライセンスFC)

Via Alessandro Tiarini 35,  
40129 Bologna  
+39-0515065619



## Italy



2015年ミラノ万博の日本館レストランでサガミのそばが大好評を博しました。

イタリア・ミラノにて2015年5月1日から10月31日まで6か月間開催されたミラノ国際博覧会日本館レストラン運営の一員として参加いたしました。ミラノ博は「地球に食料を、生命にエネルギーを(Feeding The Planet, Energy For Life)」と「食」をテーマにした初めての万博でした。日本館ではサガミのそばメニューが一番人気でした。

### イタリア・トリノ市で「なごやめし」が大好評！

2015年8月1日、2日には、名古屋市の姉妹都市であるイタリア・トリノ市で「名古屋PRイベント」が行われ、現地の方々に3種類の「なごやめし」を振る舞い、大変ご好評をいただきました。

### イタリア・ミラノ市でのテスト営業を経て直営店を開設。



イタリア・ミラノ店



2015年に開催されたミラノ万博日本館内での営業、および2016年春にミラノ市内で行った約1ヵ月半のテスト営業が高評価を得たことから、2016年12月31日再度ミラノ市内に出店し、1年間にわたる長期検証営業を実施いたしました。

その結果、EU地域での本格展開へ向けての貴重な経験・知識を得ることができ、2018年11月に待望の1号店をオープンいたしました。

## Brazil



ブラジルでのサッカー・ワールドカップ開催時にリオ市内で行われた Japan Presentation 事業に参画！  
日本館で打ちたてのそばを提供。

2014年6月、ブラジルでのサッカー・ワールドカップ開催時にリオ・デ・ジャネイロ市内に開設された日本館「JAPAN OMOTENASHI PAVILION」に唯一の外出企業として出展し、世界各国からの政府要人・ビジネス関係者など2,700人の方々に、当社が最も得意とする打ちたてのそばをご試食いただきました。ここでの経験がミラノでの大盛況に繋がりました。

## トピックス

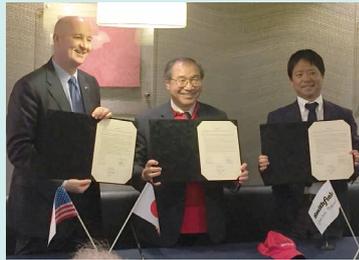
Topics

## アメリカ産豚肉の直輸入開始

2017年9月13日、当社はアメリカ大手食肉メーカーと商品供給に関する契約を結びました。

当社は、豚肉以外にも鶏肉や玄そばを世界各国から直輸入しており、仕入先と情報共有することで、品質の向上につなげております。

今後はエビやイカなどの水産品もASEAN諸国から情報収集をすすめ、食輸入商品の拡大を進めてまいります。



## G7 伊勢志摩サミット

2016年5月25日から27日まで、G7伊勢志摩サミット国際メディアセンターでサガミが三重県の食材を使用した、そば・うどん・伊勢うどん・天ぷらを提供いたしました。日本および地域の食文化を世界に発信する活動にも力を入れてまいります。

G7 2016  
ISE-SHIMA SUMMIT

写真提供 伊勢志摩国立公園協会

## サガミの日

自社開発した香辛料「サガミの八味唐がらし」の販促活動を加速し、商品の認知度を高めるため8月3日と「八味」の語呂合わせて「サガミの八味唐がらしの日」として日本記念日協会に登録しました。

さらに、主力商品のみそ煮込も認知度向上のため、3月25日を「サガミのみそ煮込の日」として記念日登録しました。

登録日はいずれも2013年2月1日です。



## 「おもてなし規格認証」制度の『紺認証』を取得

国内外の方々にそばの魅力を感じていただくために、2016年4月、愛知県飛鳥村に、そば打ち体験施設「蕎麦工房」を開設しました。この度、「蕎麦工房」が経済産業省が創設した「おもてなし規格認証」制度における「紺認証」として認可されました。この認証取得を機会とし、更なるおもてなしの追求に取り組んでまいります。



紺認証

## ごちたく

グループ共通のブランド「ごちたく」はご馳走をお宅へという意味で、高齢化社会を迎え宅配の重要性が増していることから、一部の店舗で宅配サービス「ごちたく」を開始しました。また、プライベートブランド「ごちたく」として品質と味にこだわった価値ある商品を開発しております。

産学連携 サガミ × 名古屋文理大学  
相模女子大学

各大学と連携し、「女性が喜ぶ栄養バランスの取れた和食」や「40歳代 × 麺料理」をテーマに、各大学、各学部の特色を活かしたコラボレーション商品を店舗で提供いたしました。今後も、インターンシップの受け入れなど、連携を深めてまいります。

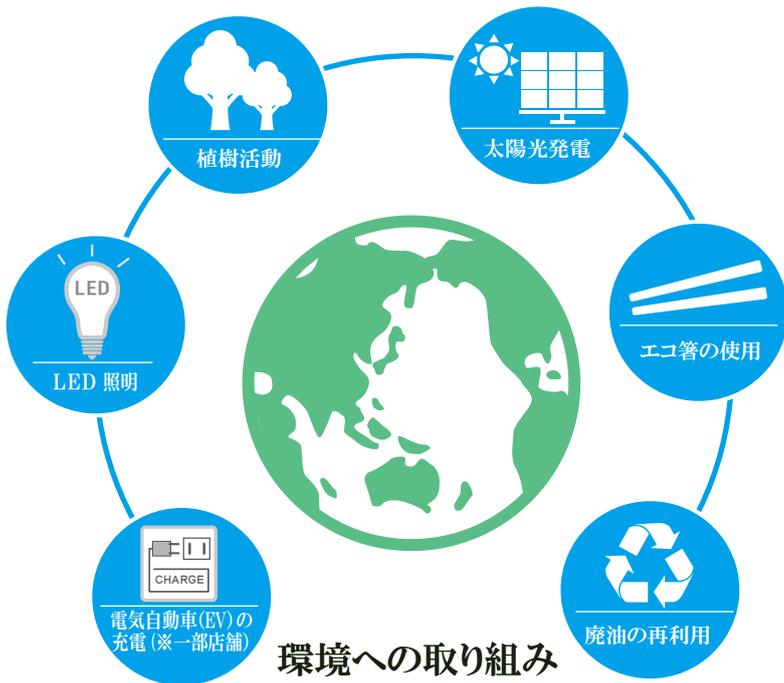


E (environment) S (social) G (governance)への取り組み



**Environment** 環境

当社は、企業活動を通じ、CO<sub>2</sub>をはじめとした温室効果ガスの削減などの環境問題への取り組みをすすめています。また、事業活動において自然環境との調和を図り、環境への影響の低減と保全活動に積極的に取り組みます。



**太陽光発電**



当社では、再生可能エネルギーを身近に感じていただくため、設置条件の合った営業店舗8店舗に太陽光パネルを設置しています。

**電気自動車(EV)の充電**



和食処処サガミ13店舗に電気自動車 (EV) の充電用コンセントを設置しています。

**廃油の再利用**



年間約350tの天ぷら用油をリサイクル

各店舗で使用終わった油は、「※バイオディーゼル (BDF)」や肥料、石鹼などに生まれ変わり再利用されています。



※「バイオディーゼル (BDF)」とは、

「BIO DIESEL FUEL (バイオディーゼルフューエル)」の略で化石燃料の代替燃料として、植物油を原料にしたディーゼル用燃料をいいます。

いずれ枯渇してしまう化石燃料に対して、地球の自然環境の中で繰り返し得ることができる再生可能なエネルギーです。



SAGAMI × WWF (世界自然保護基金) ニチレイ  
タラカン市 (現地行政) MMA (海老) (バック)

**サガミグループ  
環境保全への取り組み**



サガミは、植林地域の持続可能な発展を願い、養殖エビの販売数に応じて、マングローブの植樹を行っております。

# E (environment) S (social) G (governance) への取り組み



## Social 社会

地域の皆様に育んでいただいて、  
サガミは成長してきました。  
社会の顕在的・潜在的な要請に応え、  
より高度の社会貢献をしております。



サガミグループ内「人間工場」ならびに「尾西工場」の2工場において、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「ISO22000」の認証を取得いたしました。食の「安全・安心」の確保に向けて、さらなる体制の強化・向上を進めてまいります。



2013年3月21日  
第21回優良外食産業表彰  
地産地消推進部門  
農林水産大臣賞  
受賞

【功績の概要】ネギは、国内産地との契約取引を行うほか、岐阜県産米、愛知県内の指定農家の野菜など国産食材の活用。また、西尾産抹茶を使用したメニューなど、各地域の店舗がそれぞれの出店地域に密着した独自のメニューを提供しております。



AED  
自動体外式除細動器  
の設置

サガミ4店舗(目進店、一社店、千音寺店、羽島店)に設置しております。

(2018年4月末現在)



災害時における  
徒歩帰宅者支援に  
関する協定  
具体的な内容  
①水道水、トイレの提供  
②道路等の情報の提供  
③休憩場所の提供

現在は、サガミ：117店舗 あいそ家：9店舗 製麺大学：4店舗  
味の民芸：49店舗 濱町：3店舗  
合計：182店舗が締結しております。(15都府県10市) (2020年3月末現在)



※一部店舗を除く。



料理を作ること食べることの楽しさをお伝えし、食を育むことへの協力は、まさに「社会への貢献」と受けとめております。食の「安全・安心」なども理解していただける場をつくってまいります。



日本赤十字社への  
活動支援

東日本大震災直後から全店で募金を開始し、累計 19,528,192 円の寄付金を日本赤十字社にお届けしました。



パートナーの給与明細に  
有給休暇日数を記載

安心して働くことのできる職場環境整備の一環として、全てのパートナーの給与明細に有給休暇日数を記載しています。(2013年4月～)



あいち女性輝きカンパニー  
認証取得

女性の活躍に向けた社内の意識改革・制度改革への取り組みの一環として「あいち女性輝きカンパニー」認証を取得しました。(2018年9月認証取得)



育児奨励金制度  
導入

ライフステージに拘わらず女性社員が十分に活躍できる職場環境を確保するために、育児奨励金制度を導入しています。(2018年4月～)

## E (environment) S (social) G (governance) への取り組み



## Governance 企業統治

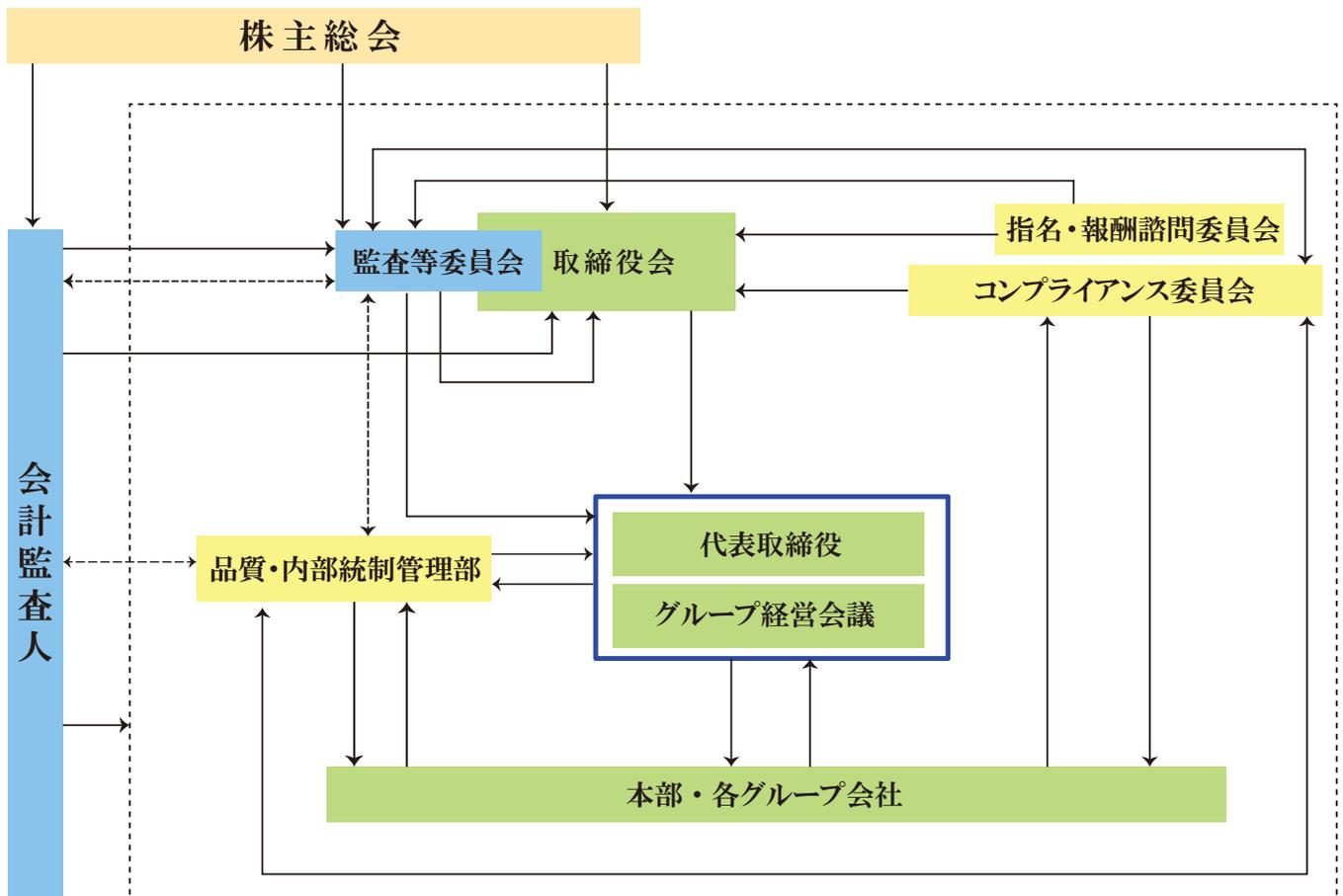
当社ではステークホルダーの皆さまに対し経営の透明性と効率性を確保することが、コーポレート・ガバナンスの基本であると考えています。

取締役会は、定時取締役会を毎月1回開催、また必要に応じて臨時取締役会を適宜開催し、付議事項の決議並びに経営上の重要な事項を審議しております。また、取締役会のメンバー並びに執行役員、議題の関係者が参加する毎週月曜日のグループ経営会議において、業績の現状、業務の遂行状況の報告、及び経営方針を伝えると共に、経営の透明性・客観性・適法性の確保を図っております。

## コーポレート・ガバナンス体制の概要

当社は監査等委員会設置会社であり、取締役会と監査等委員会において、業務執行と監督・監査を行っており、株主様、お客様、お取引先様、従業員等の社内外の利害関係者に対して経営の透明性を図り、経営環境の変化に即応し、社会的なスタンスから企業価値を高めるため、コーポレート・ガバナンスの認識強化に努力しております。

## コーポレート・ガバナンス体制図



## E (environment) S (social) G (governance) への取り組み

### 透明性の高い経営体制

代表取締役会長(兼 CEO)	鎌田 敏行
代表取締役社長(兼 COO)	伊藤 修二
取締役	大西 尚真
取締役	長谷川 喜昭
取締役	鷺津 年春
取締役	遠藤 良治
取締役	川瀬 千賀子
取締役(監査等委員)	古川 賢一郎
取締役(監査等委員)	神谷 俊一
取締役(監査等委員)	村上 貴子

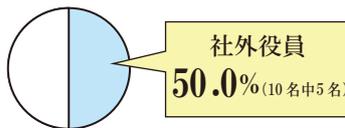
#### グループ経営体制の構築

グループ代表者が集まり週に1回、グループ経営会議を開催

#### 指名・報酬諮問委員会の設置

取締役選解任、報酬の決定プロセスを透明化過半数を社外役員にて構成

#### 社外役員比率



社外から5名を選任することで、より独立した中立的な立場からの意見を踏まえた議論が可能となっています。

#### 取締役会

取締役会は月1回、経営の基本方針等重要な事項を決定するとともに、取締役の職務執行と執行役員の業務執行を監督しています。

また、社外取締役を招聘することにより、取締役会の監督機能の強化と公正で透明性の高い経営の実現を図っています。

#### 経営会議

経営会議は週1回、代表取締役および取締役執行役員で構成され、グループ会社全般の業務執行に関する一定の事項を決定しています。

### 内部統制システムに関する考え方

当社は、取締役および従業員一丸となって法令遵守を徹底するとともに、企業倫理の確立に努めるためサガミグループ倫理・行動憲章・およびコンプライアンスマニュアルを制定し、役職員が法令・定款および社会規範を遵守した行動をとるための行動規範を定めています。

### コンプライアンス体制

コンプライアンスの取り組みを横断的に統括するため、品質・内部統制管理部を設置し、同室を中心に役職員教育研修や、社内システムを活用したコンプライアンス学習を実施しております。

また、コンプライアンス通報・相談規定を設け、情報提供の窓口を内部統制・監査室として、法令上疑義のある行為等について直接情報提供を行うことができる体制となっています。



### リスク管理体制

事業活動に伴うリスクの管理としては品質・内部統制管理部を設置して適正な業務運営の確立に努めています。

特に品質保証部においては、飲食業における重要な管理項目であるため、外部機関の意見や指導を受け、事故の未然防止に努めています。

# ニュースリリース (2012年～)

News Release

- 2012年 7月 2日 凍結含浸法を用いた食材を使用した やわらか食『銀扇御膳』を販売。
- 2012年 7月 2日 執行役員制度を導入。
- 2012年 10月 18日 海外子会社 SAGAMI INTERNATIONAL CO., LIMITED. を香港に設立。
- 2012年 10月 26日 尾西工場が『食品衛生の改善向上』で厚生労働大臣賞を受賞。
- 2012年 11月 21日 物流センター飛鳥工場内に、カット野菜工場を設立。
- 1** 2013年 1月 21日 梅森坂店でサガミで初のパンとコーヒーのモーニングサービスを開始。
- 2** 2013年 2月 1日 3月 25日『サガミのみそ煮込の日』  
8月 3日『サガミの八味唐がらしの日』として日本記念日協会に登録。
- 2013年 2月 1日 石挽処のネーミングライツを1ヶ月間販売。
- 2013年 3月 22日 第21回優良外食産業表彰『地産地消推進部門』で農林水産大臣賞を受賞。
- 2013年 5月 13日 海外子会社 SINGAPORE SAGAMI PTE. LIMITED. をシンガポールに設立。
- 2013年 5月 30日 サガミ全店に海拔表示を実施。
- 2014年 1月 7日 味の民芸フードサービス株式会社の株式取得。
- 2014年 4月 22日 イオンモール各務原店に『さがみ庭』を出店。
- 3** 2014年 4月 22日 ASEAN 諸国1号店、タイ王国のショッピングセンターに『サガミ SAGAMI』を出店。
- 4** 2014年 4月 25日 第5回からあげグランプリ『手羽先部門』で金賞を受賞。
- 5** 2014年 5月 29日 2015年ミラノ国際博覧会日本館レストランにて『蕎麦』を出展。
- 2014年 6月 2日 石川県と『災害時における帰宅困難者支援に関する協定』締結し、合計は1都2府13県9市に。
- 6** 2014年 6月 8日 第1回『手羽先サミット2014』で金賞を受賞。
- 7** 2014年 6月 10日 ブラジル・リオでの『JAPAN OMOTENASHI PAVILION』で手打ちそばを提供。
- 2014年 12月 25日 外国人観光案内所に計14店舗が認定される。
- 2015年 2月 4日 一般財団法人和食文化国民会議に正会員として加盟。
- 2015年 9月 8日 健康長寿広報展 in ベトナムに参画。
- 2016年 3月 11日 そば打ち体験施設『蕎麦工房サガミ』を開業。
- 2016年 4月 8日 イタリア・ミラノ市内でテストマーケティングを実施。
- 2016年 4月 18日 G7伊勢志摩サミット国際メディアセンターで2コーナーを担当。
- 2016年 5月 26日 名古屋駅近郊のホテル『キャッスルプラザ』に『さがみ庭キャッスルプラザ店』を出店。
- 2016年 6月 14日 愛知県一宮市に新業態のとんかつ専門店『かつたに』を出店。
- 2016年 7月 11日 ゆるキャラ『みそっち』がサガミグループの『広報部長』に就任。
- 2016年 7月 29日 高島屋ベトナムホーチミンに『水山』と『JIN JIN』を同時出店。
- 2016年 9月 28日 サガミグループ252店舗で経済産業省『おもてなし規格認証2016』の認証を取得。
- 8** 2016年 12月 31日 イタリア ミラノ市内に期間限定のテストマーケティングを『実施』。
- 2017年 3月 7日 そば打ち体験施設『蕎麦工房サガミ』が経済産業省『おもてなし規格認証』制度の『紺認証』を取得
- 2017年 3月 28日 食品安全マネジメントシステム国際規格『ISO22000』認証取得。
- 9** 2017年 6月 12日 第4回『手羽先サミット2017』でグランプリを受賞。
- 10** 2017年 9月 13日 アメリカ産豚肉の直輸入を開始。
- 2018年 3月 5日 女性活躍の推進を目指し「育児奨励金制度」を導入。
- 2018年 6月 8日 第5回『手羽先サミット2018』で殿堂入り。
- 2018年 9月 29日 『あいち女性輝きカンパニー』認証取得。
- 2018年10月 1日 株式会社サガミホールディングスへ商号を変更し、持株会社体制へ移行。
- 2019年 5月 1日 グループ全店一斉休業を実施（一部店舗除く）。
- 2019年 6月 27日 監査等委員会設置会社へ移行。
- 2019年 7月 14日 本社機能を名古屋市守山区八剣に移転。



**1** 『梅森坂店モーニングコーヒー』



**2** 『サガミの八味唐がらし』  
実用新案登録済み  
第3181824号  
8月3日『サガミの八味唐がらしの日』



**3** タイ王国バンコク市のショッピングセンター内に和食・そば専門店『サガミ SAGAMI』を出店。



**4 6 9** サガミの手羽先が数々の賞を受賞。



**5 7** 日本のそばを世界に発信。



**8** イタリア ミラノ市内に直営店を出店。



**10** アメリカ産豚肉の直輸入を開始。

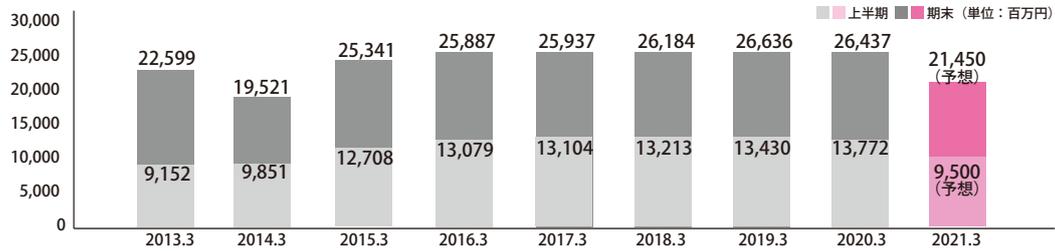
# 業績

【連結経営指標】

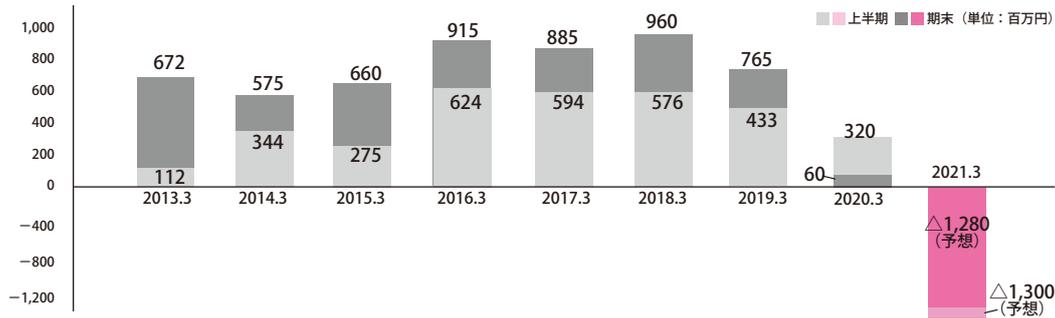
Achievements

(2020年10月15日現在)

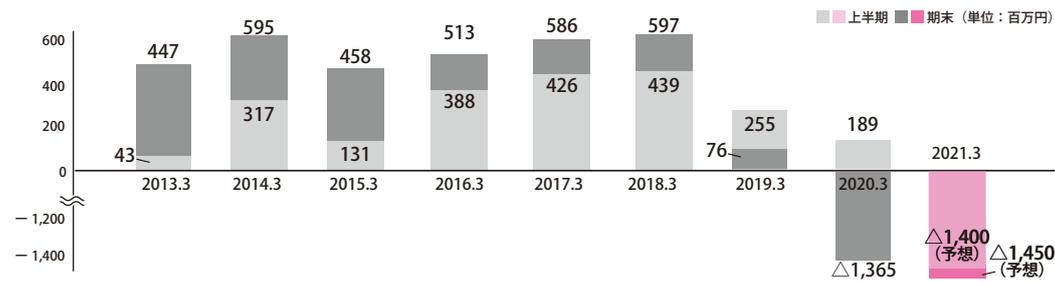
## 売上高



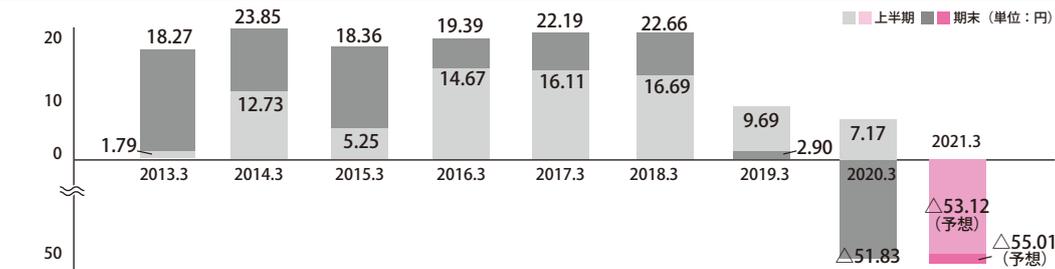
## 経常利益



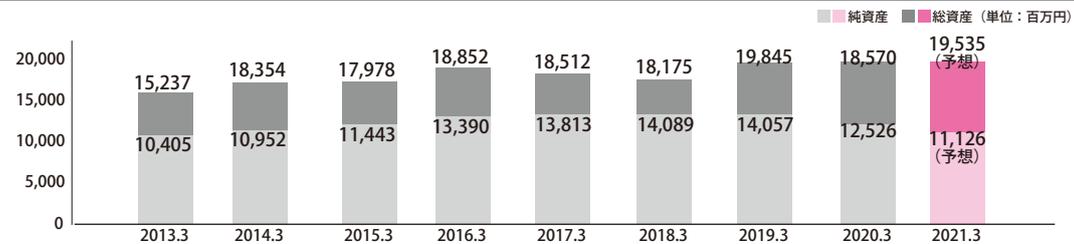
## 純利益



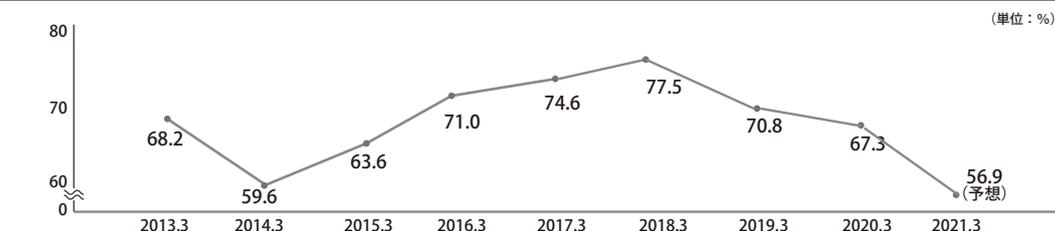
## 1株当たり純利益



## 純資産・総資産



## 自己資本比率



(注) 当社は、2013年に決算期を1月20日から3月31日に変更しております。このため、決算期変更の経過期間となる2013年3月期は14カ月11日間の変則決算となっております。



<https://www.sagami-holdings.co.jp/>

本社 〒463-8535

愛知県名古屋市守山区八剣2丁目118番地

TEL 052-737-6000 (代表)

FAX 052-737-6036

