

# 2025年3月期 決算説明会

2025年5月27日

証券コード:6082



# 2025年3月期業績報告

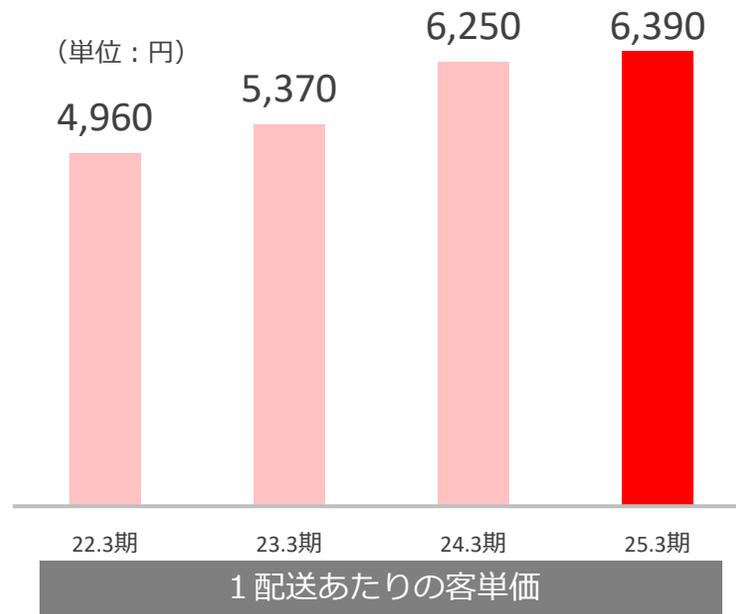
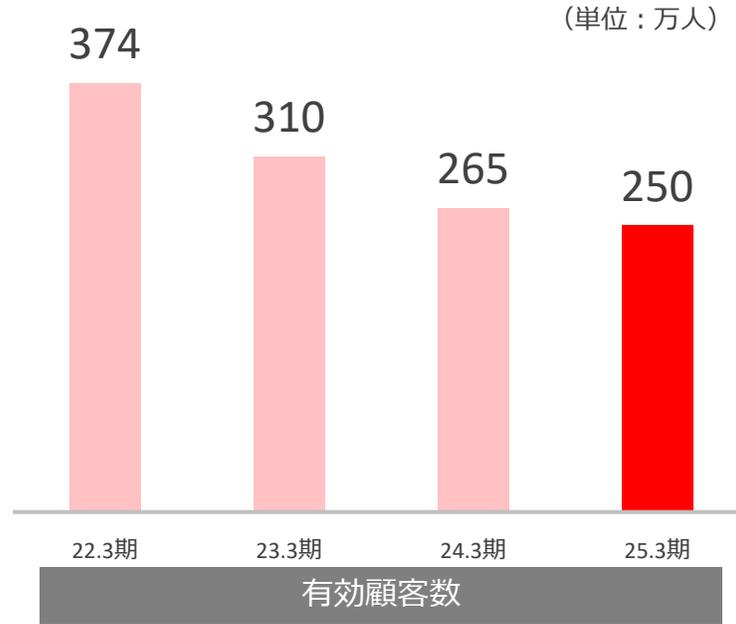
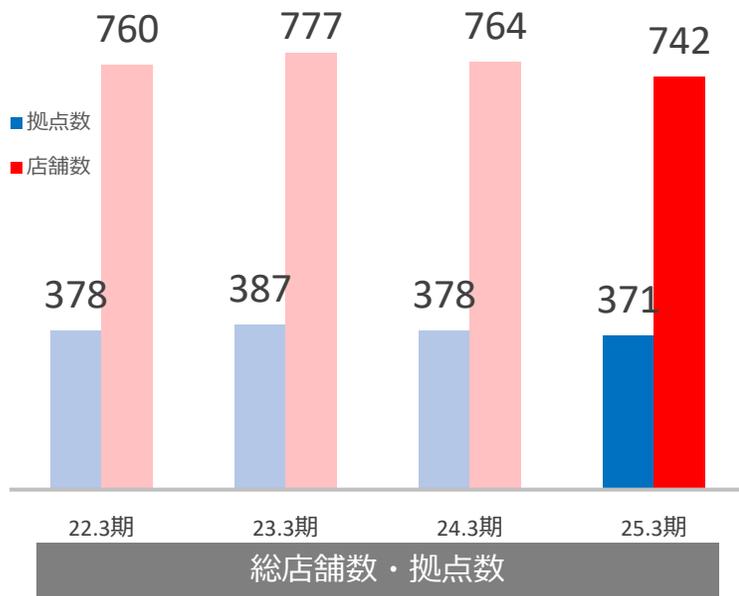
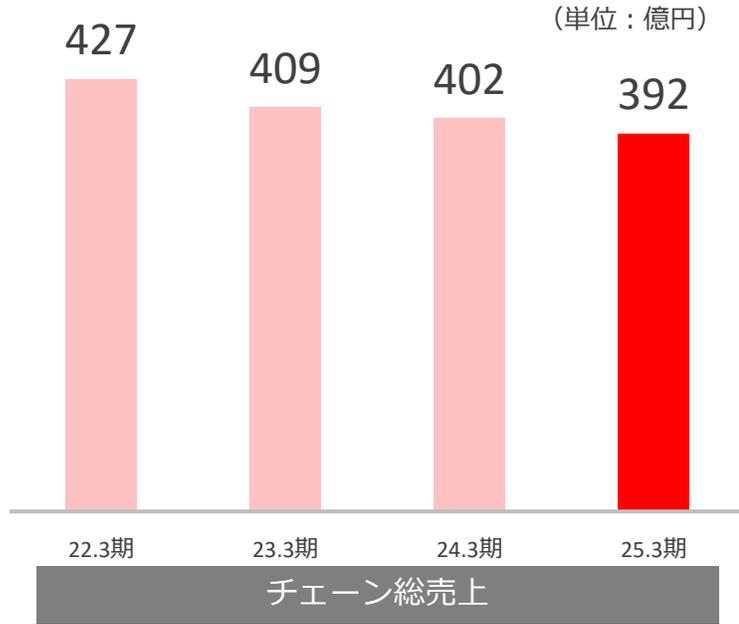
# 2025年3月期 通期業績 ハイライト

(単位：百万円)

	25.3期 通期 実績(連結)	24.3期 通期 実績(連結)	前期増減率 (%)	25.3期 通期 予想(連結)※	計画比 (%)
売上高	23,393	23,995	△2.5	23,229	+0.7
売上総利益	11,175	11,842	△5.6	-	-
販売費及び 一般管理費	10,394	10,775	△3.5	-	-
営業利益	781	1,067	△26.8	704	+11.0
経常利益	721	1,024	△29.5	658	+9.7
親会社株主に 帰属する当期純利益	333	364	△8.6	372	△10.6

※2024.9.25に業績予想を修正

# 主要指標



➤ 不採算店舗の撤退などによる店舗数の減少に伴い、チェーン総売上は減少。

➤ メニュー改定の効果等により、1 配送あたりの客単価は、引き続き微増。

- チェーン総売上...宅配寿司「銀のさら」「すし上等!」「銀のさら和(なごみ)」と、宅配御膳「釜寅」の、各事業年度の実数値の合算です。
- 有効顧客数...「銀のさら」「釜寅」「すし上等!」「銀のさら和」ブランドの各事業年度において、注文が1回以上あるアクティブユーザー数です。
- 1 配送あたりの客単価...各事業年度における「銀のさら」「釜寅」「すし上等!」「銀のさら和」のチェーン総売上高の合算を、注文件数で割った数値です。一の位を四捨五入しています。

# 2025年3月期 通期業績 主な増減要因

(単位：百万円)

	25.3期 通期 実績(連結)	24.3期 通期 実績(連結)	前期増減率 (%)	25.3期 通期 予想(連結)	計画比 (%)
売上高	23,393	23,995	△2.5	23,229	+0.7

## 増減要因

- ゴールデンウィークやお盆、年末年始などの繁忙期に実行したデリポイントの活用や、テレビCMなどの販売戦略により、対象期間の売上は堅調。
- 前連結会計年度に実施した直営店の閉店、提携レストランの宅配代行サービス「ファインダイニング」のサービス終了などにより、売上高は前年同期に比べ減収。

# 2025年3月期 通期業績 主な増減要因

(単位：百万円)

	25.3期 通期 実績(連結)	24.3期 通期 実績(連結)	前期増減率 (%)	25.3期 通期 予想(連結)	計画比 (%)
売上総利益	11,175	11,842	△5.6	-	-

## 増減要因

- 売上総利益率47.8%。前年同期構成比差異△1.6%。
- 2024年10月に実施した価格改定により、上期に比べ売上原価は改善。
- しかしながら、円安による仕入価格の高騰などに伴い、売上総利益は減益。

## 2025年3月期 通期業績 主な増減要因

(単位：百万円)

	25.3期 通期 実績(連結)	24.3期 通期 実績(連結)	前期増減率 (%)	25.3期 通期 予想(連結)	計画比 (%)
販売費及び 一般管理費	10,394	10,775	△3.5	-	-

### 増減要因

- 販管費率44.4%。前年同期構成比差異△0.5%
- 繁忙期におけるテレビCMの放映や、デリポイント施策の実施等を行ったものの、前年同期ではマーケティングコストは減少。
- 売上高の減少に伴う、変動費の減少。

# 2025年3月期 通期業績 主な増減要因

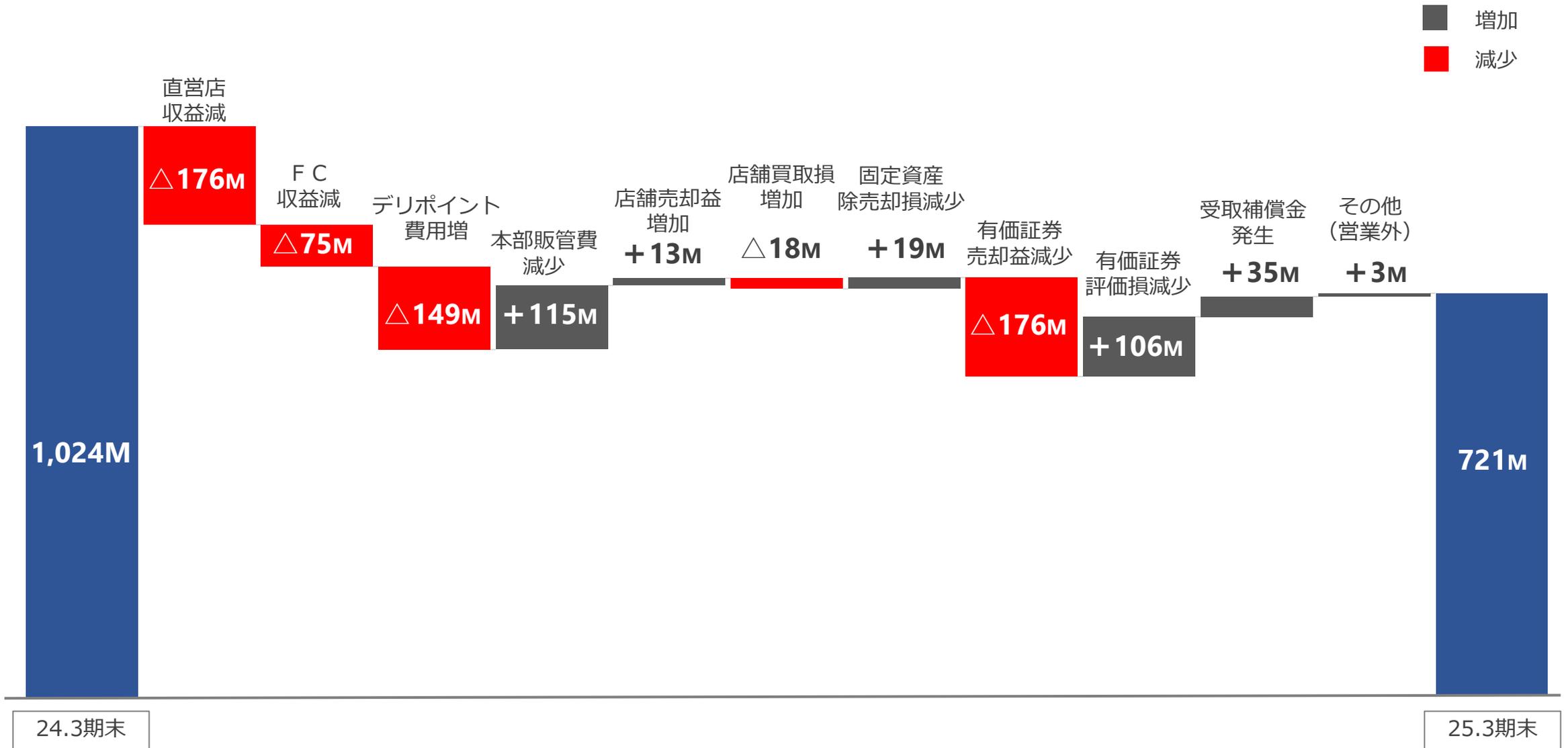
(単位：百万円)

	25.3期 通期 実績(連結)	24.3期 通期 実績(連結)	前期増減率 (%)	25.3期 通期 予想(連結)	計画比 (%)
親会社株主に 帰属する当期純利益	333	364	△8.6	372	△10.6

## 増減要因

- 下記により営業外収益、営業外費用が増減。
  - 投資有価証券売却益の減少
  - 投資有価証券評価損の減少
  - 加盟店舗の買取による店舗買取損の増加
  - 街路整備事業に伴い移転した店舗への受取補償金の計上

# 経常利益の前期比増減の構成 通期



## 店舗数・拠点数の増減

事業形態	ブランド	24.3期末 店舗数	出店	閉店	25.3期末 店舗数
宅配事業	銀のさら	375	2	△9	368
	釜寅	230	4	△6	228
	すし上等!	135	2	△5	132
	銀のさら 和(なごみ)	10	—	—	10
	DEKITATE	1	—	—	1
宅配代行業業	ファインダイン	12	—	△12	0
その他	イトイン業態	1	2	—	3
合計		764	10	△32	742

	24.3期末 拠点数	拠点開設	拠点閉鎖	区分変更	25.3期末 拠点数
直営店	105	4	△4	0	105
FC店	273	—	△7	0	266
合計	378	4	△11	0	371

# 連結B/S 対前期末

(単位：百万円)	24.3期末	25.3期末	前期比	ポイント
流動資産	9,542	8,709	△832	<b>資産 +18百万円</b> ----- 【流動資産】 △832百万円 ・ 現金及び預金 △927百万円 ・ 原材料及び貯蔵品 +100百万円 【固定資産】 +850百万円 ・ 投資有価証券 +1,064百万円 ・ 繰延税金資産 △184百万円
(うち現預金)	7,471	6,544	△927	
有形固定資産	640	663	+23	
無形固定資産	342	304	△38	
投資その他資産	2,453	3,319	+865	
<b>資産合計</b>	<b>12,978</b>	<b>12,996</b>	<b>+18</b>	<b>負債 △748百万円</b> ----- 【流動負債】 △171百万円 ・ 未払金 △172百万円 【固定負債】 △577百万円 ・ 長期借入金 △622百万円 ・ 繰延税金負債 +57百万円
流動負債	3,512	3,340	△171	
(うち1年内有利子負債)	613	610	△2	
固定負債	2,203	1,625	△577	
(うち1年超有利子負債)	1,661	1,038	△622	
<b>負債合計</b>	<b>5,715</b>	<b>4,966</b>	<b>△748</b>	<b>純資産 +766百万円</b> ----- 【株主資本】 +211百万円 ・ 当期純利益 +333百万円 ・ その他有価証券 評価差額金 +553百万円 ・ 新株式の発行 +24百万円 ・ 配当金 △146百万円
株主資本	7,111	7,323	+211	
純資産合計	7,263	8,030	+766	
負債・純資産合計	12,978	12,996	+18	

# セカンドブランドの強化

## 釜寅リブランド / 銀のさら和 の検証

「釜寅」のリブランド、「銀のさら和」で行ってきたセカンドブランドの強化検証ですが、2025年3月31日をもって検証を終了いたしました。

「釜寅」のリブランドは通常の「釜寅」に、「銀のさら和」は「すし上等」に業態変更を行っております。

検証で得た成功した取組みは、今後のブランド運営へ活かしてまいります。



# 商品・販売戦略 - 宅配寿司「銀のさら」 -

## 銀のさら25周年

宅配寿司「銀のさら」は、2025年3月に創業25周年を迎えます。  
これまでのご愛顧への感謝を込めて、「笑顔」をテーマにプレゼント企画やデリポイント特典、新商品の販売など、お得で楽しさ満載の思わず笑顔になるような25個の企画を、2025年12月25日まで順次展開する、25周年プロジェクトを実施いたします。



テーマは「笑顔」



美味しいものが並ぶ食卓や、  
美味しいものを口にした瞬間の幸せな気持ち。

そこから自然とこぼれる笑顔。

私たちは、そんなひとときをお寿司を通じて  
お届けしたいと願っています。

その想いを込めて

「銀のお皿」と「25th」をモチーフに  
にっこり笑顔が入った25周年記念ロゴが完成しました。

みなさまに楽しんでいただける25周年を  
このロゴとともにお届けしてまいります。

# 商品・販売戦略 - サステナブル活動 -

## 環境を守る陸上養殖魚『みらいサーモン』

宅配寿司「銀のさら」では、限定販売商品として、『みらいサーモン4種食べ比べ』を販売しました。

『みらいサーモン』とは、養殖過程で発生する排出物を100%回収・適切に処理することで、海や川への排出物の流出を限りなくゼロに抑えて育てられた陸上養殖魚です。



## 直営全店舗が完全LED化

「銀のさら」の店舗において、全国の直営店舗103店舗全ての照明を、蛍光灯からLEDへの切り替えを行いました。これにより、年間の電気使用量が前期比176,477kwh 削減見込みとなります。

また、電気使用量を削減することは、CO<sup>2</sup>や原油の削減にもつながり、環境対策になります。今回のLED化により、年間で約85.097トン-CO<sup>2</sup>が削減される見込みとなります。



# 商品・販売戦略 - 3ブランドで商品全面リニューアル -

宅配寿司「銀のさら」・宅配御膳「釜寅」・宅配寿司「すし上等」において、商品の全面リニューアルを実施いたしました。これからも食卓へ「笑顔」を届ける宅配サービスとして、安心して楽しくお食事していただける様々な取り組みを行ってまいります。



お子様向けの桶や種類を増やし、シニアに人気の巻物を桶に取り入れるなど、幅広い世代の方に楽しんでいただけるメニュー展開となっています。



お客様により良い商品をお届けしたい、という想いを大切に、商品開発を行い、季節ごとに楽しんでもらうため、季節の旬素材を盛り込んだ期間限定の釜飯など、今回新たに7つの釜飯が登場します。



多様化するライフスタイルに合わせ、日常的に楽しめる商品を目指して、メインの寿司とサイドメニューをお客様に選んでいただけるセット商品や『寿司おにぎり』というカテゴリを追加しました。



# ファンド運用

## ファンド運用について

ファンド運用の目的としては、中長期的な視野で将来性のある技術系ベンチャー企業等への投資を推進していくことで、グループ全体として、短期的なシナジー効果に拘らず、先進技術への知見を深めていきたいと考えております。

また同時に、ファンドの運用を通じてグループ全体として潤沢なキャッシュの確保も実現し、さらなる財務内容の充実を図ることを目的としております。

## ファンド出資先のトピックス

株式会社アストロスケールホールディングス  
2024年6月5日 東京証券取引所グロース市場へ上場



株式会社Synspective  
2024年12月19日 東京証券取引所グロース市場へ上場



# 2026年3月期 業績予想 – 連結

(単位：百万円)

	2026年3月期 予想		2025年3月期 実績		前期増減率(%)	
	2Q	通期	2Q	通期	2Q	通期
売上高	10,664	23,430	10,657	23,393	+0.1	+0.2
営業利益	3	807	△8	781	-	+3.3
経常利益	2	804	△31	721	-	+11.5
親会社株主に 帰属する当期純利益	△35	429	△57	333	-	+28.9

## 業績予想

- 宅配寿司「銀のさら」創業25周年企画の効果等によりフードデリバリー需要は堅調に推移するものの、開発を進めている各新規事業の収益見込みが不確定であるため、今期においては既存の事業成長のみを加味し、売上高は微増となる見込み。
- 各新規事業への投資は進めつつも、メニュー改定による収益の適正化、店舗や本部のオペレーションの合理化などにより、営業利益、経常利益、親会社株主に帰属する当期純利益は増益を見込む。

# 今後の取組みについて

# 店舗外観の大幅改修

推進をしているテイクアウト販売の更なる強化、チェーンとしての店舗外観標準化を目的として、テイクアウト実施店舗の一部にて、検証を進めております。

2025年3月期の下期より、店舗外観モデルテイクアウト店舗を追加して、検証しております。

検証結果次第で、店舗の外観を順次切替えることで、ブランドイメージと収益の向上を両立していきます。



現在の店舗外観

検証中の店舗外観

# 店舗外観の大幅改修

## ▽ 店舗外観モデル I



▲ 店舗外観



▲ テイクアウト出入口



▲ テイクアウトカウンター

- ・待機スペースのある、テイクアウトカウンター併設店舗
- ・オープンキッチンでライブ感のある店舗
- ・設備投資 中～高

# 店舗外観の大幅改修

## ▽ 店舗外観モデルⅡ



▲ 店舗外観



▲ テイクアウト引渡口

- 簡易的な出窓型テイクアウト店舗
- 設備投資 低

# 新業態蕎麦屋「最上製麺」

2024年12月に岐阜県岐阜市に新業態「最上製麺」をオープンいたしました。

『美味しいそばをお手軽に』をテーマにしたセルフ式の蕎麦屋で、『そば・天ぷら』に加えて我々の強みである『寿司』を融合する事で、独自のブランドに成長させていきます。

また、2025年5月に「最上製麺」をリニューアルいたしました。ご当地メニューを取り入れ、収益・店舗数の拡大を目指していきます。



# 新業態蕎麦屋「最上製麺」



▲ リニューアル後の外観

新参者ですが  
騙されたと思って  
食べてポンポコ!!!

冷やしたぬき  
はじめました。

岐阜のソウルフードといえは、冷やしたぬき。こたわりのそばと天かす、きつねあげがいつしよになって、箸が止まりません。飽きないおいしさお腹もポンポコ。「最上製麺」の冷やしたぬきがついに完成しました。かなり自信满满的なのでぜひとも一度ご賞味ください。

打たて 茹でたて 蕎麦そば  
最上製麺

▲ 看板商品「冷やしたぬき」

冷 冷やしたぬき 小 530円 中 640円 大 750円 特選 860円	温 豚そば 小 680円 中 780円	
そば 相性抜群	カツ丼 小 530円 中 790円	豚丼 小 400円 中 630円
つけ丼 ◎ご飯は白飯を使用 「最上製麺」自慢の秘伝タレ!!	かけそば 小 360円 中 480円 大 580円	ざるそば 小 680円 中 748円
マグロ つけ丼 小 460円 中 506円 大 760円	たぬきそば 小 530円 中 630円	きつねそば 小 540円 中 640円
ぶりつけ丼 小 550円 中 880円	合いもり つけ丼 小 550円 中 880円	月見そば 小 680円 中 780円
温玉豚そば 小 780円 中 880円	トッピング	白飯 150円 大盛り 250円
とろろ 180円 大判きつねあげ 140円	温泉玉子 120円 生玉子 100円 たぬき用あげ 30円	天丼

▲ 新メニュー

# 新たな事業の検証

## 「鰻やのぼり」

「鰻やのぼり」第1号店を東京都品川区にオープンいたしました。

DEKITATE事業で培ったノウハウをもとにオープンした「鰻やのぼり」は、うな重に三段重という新しいスタイルを取り入れるブランドです。

損益分岐点を引き下げること、少ない売上でも収益を確保できるブランドを目指してまいります。



## 「SUSHI & UNAGI GIN SARA」

タイ・バンコクを中心に誕生した「One Bangkok」内の商業施設に新業態「SUSHI & UNAGI GIN SARA」を、オープンいたしました。

日本国内で25年にわたり寿司や釜飯を中心とした和食ブランドを展開してきたノウハウと経験を活かした本格的な日本食をイートイン形式で提供するブランドです。

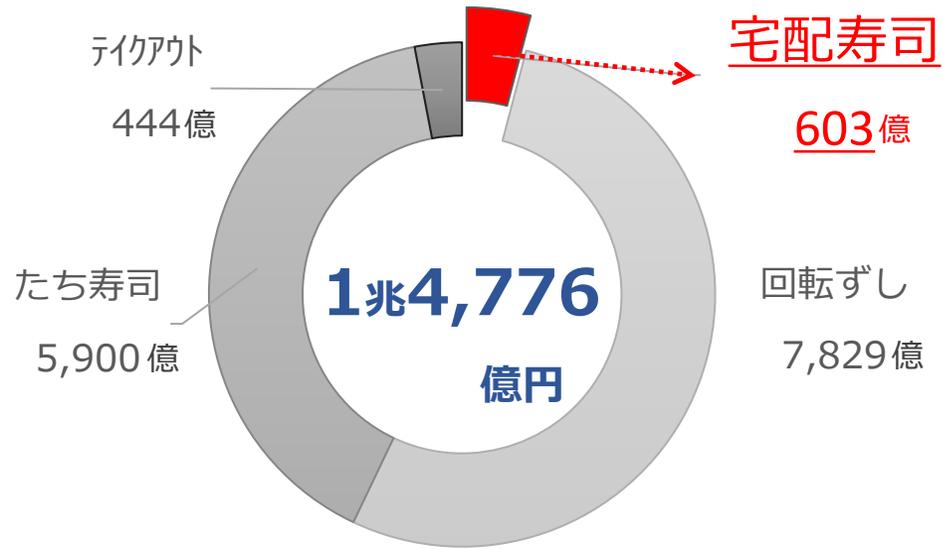
東南アジアでの経済圏を拡大できるよう、検証を進めてまいります。



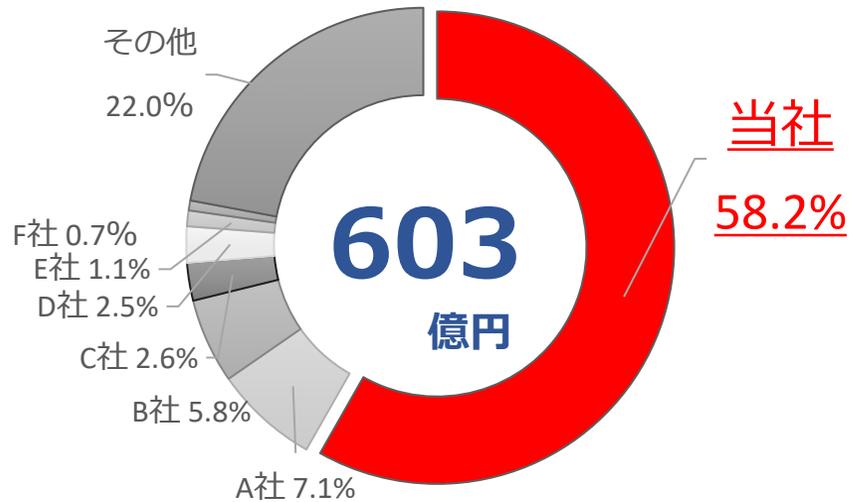
補足資料

# 市場規模

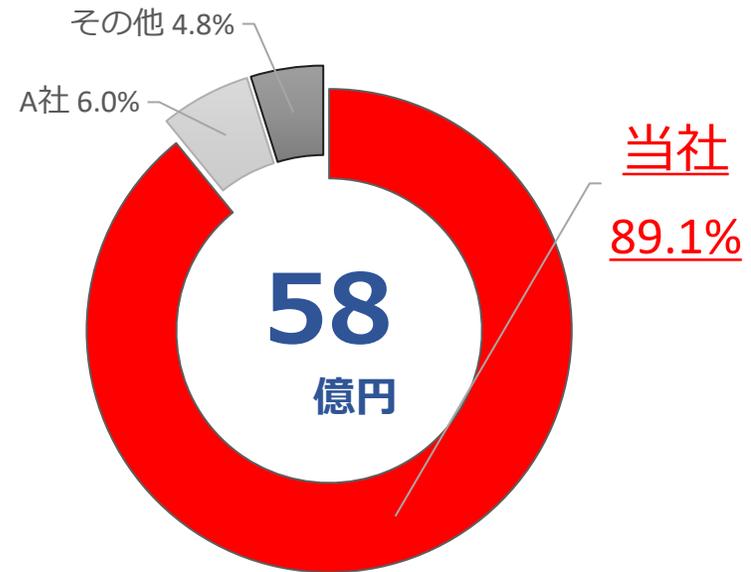
※株式会社富士経済（外食産業マーケティング便覧2024）より



日本の寿司市場（2023年実績）



宅配寿司市場（2023年実績）



宅配釜飯市場（2023年実績）

# 会社概要

商号	株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス RIDE ON EXPRESS HOLDINGS Co.,Ltd.
設立	2001年7月
代表者	代表取締役社長 江見 朗
資本金	10億9,139万円（2025年3月31日）
従業員数	3,270名/うち正社員361名（2025年3月31日）
事業内容	フードデリバリーチェーンの経営管理業務
本社所在地	東京都港区三田3-5-27 住友不動産東京三田サウスタワー17階
役員	代表取締役社長 江見 朗 取締役副社長 松島 和之 取締役副社長 渡邊 一正 常務取締役 冨板 克行 常務取締役 赤木 豊 社外取締役（監査等委員） 齋藤 正夫 社外取締役（監査等委員） 吉田 真 社外取締役（監査等委員） 砂子 知香 常務執行役員 姉崎 道宏 常務執行役員 大橋 滋 執行役員 古徳 亮治 執行役員 須藤 潔 監査等特命役員 清野 敏彦
決算期	3月
株式上場	東京証券取引所スタンダード市場



*RIDE ON EXPRESS*  
*HOLDINGS*