

会社名 株式会社エー・ピーホールディングス  
(コード番号:3175 東証スタンダード)  
代表者名 代表取締役会長 兼 社長 米山 久  
問合せ先 財務部長 加藤 雅彦  
(TEL. 03-6435-8440)

## 月次営業レポート(2023年11月度)

### I. 2024年3月期 国内飲食店 前年同月比(売上高・客数・客単価)

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	累計
全店	売上高前年比(%)	154.5	139.5	127.8	146.7	175.1	138.5	117.1	119.8					137.7
	客数前年比(%)	149.7	134.0	123.7	142.6	173.3	136.0	114.8	118.3					134.5
	客単価前年比(%)	105.0	105.8	104.5	104.7	105.1	103.9	103.7	102.2					104.2
	当年度店舗数(店)	160	160	160	160	160	157	155	150					150
既存店	売上高前年比(%)	148.8	134.7	123.8	143.8	175.7	140.1	117.5	120.4					136.0
	客数前年比(%)	146.8	131.4	121.7	141.0	175.1	138.4	115.6	119.5					134.1
	客単価前年比(%)	102.9	104.0	102.8	103.8	104.7	103.4	103.4	101.7					103.2
	対象店舗数(店)	141	142	144	149	147	146	148	148					148

\* 2023年11月 曜日合わせ後の既存店売上高前年比: 120.0% ⇒ 曜日影響 +0.4ポイント

(注)

- 決算確定前の数値によっております。
- 既存店: オープン後13ヵ月経過した店舗、但し業態変更等により稼働しない期間は当該月のみ除外
- 客数: デイナー客数(ランチ除く)
- 客単価: デイナー客単価(ランチ除く)
- 曜日影響: 前年と当年の月内の曜日日数の違いによる影響

### II. 2024年3月期 店舗数の状況

区分	前期末	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
国内	塚田業態	84	84	84	84	84	82	81	77				
	魚業態	20	20	20	20	20	20	20	20				
	中高級業態	23	23	23	23	23	23	23	23				
	カジュアル業態	33	33	33	33	33	33	32	31	30			
	小計	160	160	160	160	160	160	157	155	150			
海外	19	19	19	19	19	19	20	20	20				
直営店合計	179	179	179	179	179	179	177	175	170				

当月出退店情報

出店 該当なし

退店

塚田農場 帯広店

平澤精肉店 帯広店

芝浦食肉 柏店

塚田農場 仙台青葉通り店

塚田農場 あべのハルカスダイニング店

業態変更 該当なし

## <月次トピックス>

### ① APHD 各ブランドより季節限定の個性豊かな「鍋」メニューがスタート



当社が運営する各ブランドにて年末年始のお集まりにぴったりな冬限定の鍋メニューがスタートしました。

塚田農場では日本相撲協会監修のちゃんこ鍋、四十八漁場ではアンコウの魅力余すところなく味わえる肝たっぷりのアンコウ鍋、北海道シントク町塚田農場では毎年人気の鍋をワンランクアップしたトマトクリームチーズ鍋、芝浦食肉ではお客様の声から誕生した大トロホルモンの黒豚キムチもつ鍋、炭火焼鳥 塚田農場では定番の炊餃子に濃厚えび味噌・牡蠣の味噌生姜・韓国旨辛の3種類など、各ブランドで冬の宴会をより一層盛り上げるこの冬限定のあじわい深い鍋をご用意しています。

冬の鍋メニュープレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000484.000004635.html>

### ② 四十八漁場 11/18~19 佐賀「子どもとつくる たべものがたり」レポート



四十八漁場は11月18日(土)~19日(日)の2日間、子どもたちのアイデアを企業が形にする「夢メニュー」を提供するイベント「子どもとつくる たべものがたり in 佐賀」に佐賀の漁師とともに参画しました。四十八漁場は「1匹で2度おいし〜ぎょ」を実現。さらに佐賀の漁師が獲ってめた、未利用魚「アイゴ」も地元の方に召し上がっていただきました。未利用魚の価値を見直して捨てる魚から美味しい魚へと生まれ変わらせたり、新たな魅力を広めたりして、限りある海の資源を活用することを「フードポテンシャル」という独自の表現を使い、持続可能な魚食の未来と向き合っています。

子どもとつくる たべものがたり in 佐賀レポート：<https://prtimes.jp/story/detail/qb66nzFNdzb>