



TOKYO KAIKAN

第130期 株主通信

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

株式会社東京會館

ごあいさつ

株主の皆様には、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。
 令和6年3月31日をもって第130期（令和5年4月1日から令和6年3月31日まで）を終了いたしましたので、ここに当期の営業の概況等をご報告申し上げます。
 よろしくご高覧賜りますようお願い申し上げます。

令和6年6月



代表取締役社長 渡辺 訓章

営業のご報告

「現有資産の収益力を最大限に引き出す」施策が奏功

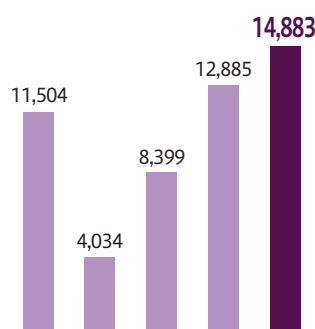
当社は、コロナ禍により遂行が阻まれていた「現有資産の収益力を最大限に引き出す」という経営課題に対してスピード感をもって取り組んでまいりました。コロナ禍では多くの需要が消失したため、短期的な視点での事業ミックスやオペレーションを余儀なくされましたが、当事業年度は、三代目日本館建築計画で描いた本来の姿での収益力の最大化を指向した運営転換を図るとともに商品・サービスの付加価値向上に努め、ブランド力の強化を図りました。また、持続的成長のための「経営基盤の強化」が重要であるとの認識の下、その柱の一つである人的資本分野においても環境整備に取り組み、業績の急回復を支える従業員の報酬アップや各部門における業務の質の向上など、「働きがいがある」組織づくりのための諸施策を実行し、継続的な組織力向上を図ってまいりました。

宴会・食堂・売店 全部門で前年同期に比べ飛躍

当事業年度の売上高は、全ての部門で前年同期から増加し、14,883百万円(前期比1,998百万円増加)となりました。営業所も本館と遜色がない水準までコロナ禍からの回復が進み、全社で足並みを揃えて増収となりました。宴会部門は、コロナ禍収束後の法人需要を中心に一般宴会の受注が大幅に増加し、婚礼においてもコロナ禍前を超える売上を計上しました。その結果、宴会部門の売上高は10,576百万円(前期比15.9%増)となりました。食堂部門は、人流回復により各店舗で連日の賑わいを見せ、また新店舗「Drape」の売上も加わり、3,164百万円(前期比19.1%増)の売上高となりました。売店・その他の部門は、宴会引き菓子やECサイトの販売が伸びたほか、顧客の店舗回帰が顕著となった百貨店等の販売も好調でした。その結果、売上高は1,143百万円(前期比3.3%増)となりました。

売上高

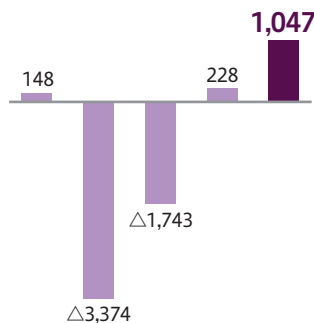
(単位：百万円)



第126期 第127期 第128期 第129期 第130期

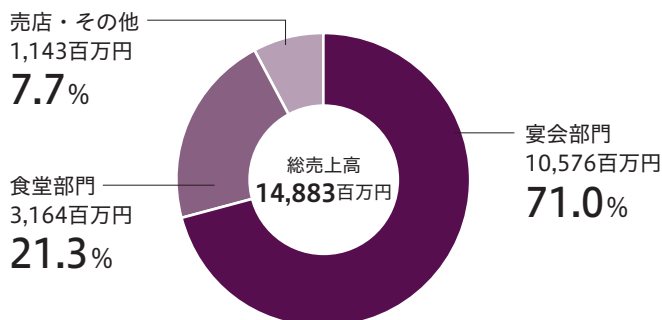
営業利益

(単位：百万円)



第126期 第127期 第128期 第129期 第130期

部門別売上高



東京會館の“食”を通じた社会貢献活動・人材育成



「わが国を代表する国際社交場として確かな味とサービス、格調高い施設を提供し、お客様のご要望にお応えするとともに、わが国の食文化の発展に貢献する」という企業理念に基づき、食を通じて社会貢献、ボランティア活動を積極的に行っております。また、次の100年先も愛される企業であり続けるためにプロフェッショナル人材の育成にも力を入れています。世界的な料理コンクールへの出場や国家資格の取得へのサポート等、従業員が働きやすくチャレンジしやすい環境を整備しています。



食を通じた社会貢献活動・食文化の継承

- 近い将来の食を考えるきっかけとなるような「味覚の授業」[®]に協力し、都内の小学校で食育を行いました。日々口にしている食材の由来や地球環境のために何ができるか等、生徒達が将来の食について考える場を作りました。
- 都内小学校にて全日本司厨士協会のボランティア活動の一環として「フランス料理を楽しむ集い」の授業に協力しました。食育授業を行った後に本格的なコース料理を提供し、試食・交流会を行いました。
- 都内中学校にて日本料理の特別実習を行いました。食材への知識や調理技術、味覚に関することだけでなく、日本料理の文化背景や昔の暮らし、環境問題について等、幅広く講習しました。
- 昭和30年に開校した東京會館クッキングスクールでは、当社のレストランで仕入れるものと同レベルの素材を使用し、本物のフランス料理を変わらぬレシピでレッスンしています。現在まで約9万人の卒業生を輩出し、食文化の継承に寄与してきました。
- 高等学校家政科の卒業展示の審査員として講評・調理デモンストラーションを行いました。



次の100年を見据えた人材育成への取り組み

- 中堅社員の技術向上と研鑽のため、フランス各地での料理研修へ派遣し、そこで得た知識を職場の技術向上や商品へ還元しています。
- 世界的な料理コンテストやサービス技能コンクールへの若手社員の出場を後押しし、指導を通じて技術と意欲の向上を図っています。また、当社幹部が世界的な料理コンテストの運営サポートや審査員を積極的に引き受けています。
- 入社間もない若手従業員からアイデアを募り、パーティメニューをベテランシェフと作り上げる取り組みを行っています。実際にお客様に提供できる商品になるまで創意工夫を凝らし試作を重ね、調理技術向上・チャレンジ精神の醸成に繋がっています。
- 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会に所属し、ホテル・レストランにおける接客サービス技能の向上及び技能者の社会的、経済的地位の確立を図るとともに、国際観光及び社会文化の発展に寄与してまいります。



1

銀座スカイビアテラス

夏季限定営業 6/18 ~ 9/7

極上の夜景とともに楽しむ東京會館のビアガーデン “銀座スカイビアテラス 2024” 期間限定営業のご案内



- 地上40mの絶景ビアガーデン
- 全てのプランでザ・プレミアム・モルツが飲み放題
- 東京會館の自家製料理を
お1人様1皿ずつの個々盛でご提供



銀座スカイビアテラスでは、東京會館自慢の自家製料理とザ・プレミアム・モルツをはじめとする充実の飲み放題メニューを3種のプランをご用意しております。フードメニューは1ヶ月ごとに内容が変わり、シーズンを通して何度もお楽しみいただけます。スペシャルプランでは、上質な国産牛サーロインステーキなど3種の肉盛りプレートが加わり、より贅沢な内容でお祝いや職場のお集まりにも最適です。今年の夏はぜひ皆様お問い合わせのうえ絶景のビアガーデンをご利用ください。

<ワンプレートプラン> ¥5,000 (お席1.5時間制)
<スタンダードプラン> ¥8,000 (お席2時間制)
<スペシャルプラン> ¥12,000 (お席2時間制)
※料金はいずれも税込価格



東京會館 銀座スカイビアテラス

所在地: 東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通會館13階

営業期間: 2024年6月18日(火)~9月7日(土)

※日曜・祝日 休業 悪天候時営業休止

※ご入場は20歳以上の方に限らせていただきます

営業時間: 17:00~22:00 (20:00 L.O.)

ご予約先: 03-3212-2776

www.kaikan.co.jp/special/beer/skybeerterrace/

2

Sweets & Gifts

サマースウィーツのご案内 6/1 ~ 8/31

Tropical Fair

スイーツでリゾート気分を楽しむ「トロピカルフェア」を開催。マンゴー、パッションフルーツ、ライチ、白桃など旬の果実を使った商品や新作を含む季節限定商品を取り揃えております。商品の詳細は公式サイトをご確認ください。



スイーツ & ギフト

東京會館 本館(丸の内) 1F

営業時間: 平日 10:00 ~ 19:00

土日祝 11:00 ~ 19:00

お問い合わせ: 03-3215-2015 (直通)

www.kaikan.co.jp/restaurant/pastryshop/



SWEETS & GIFTS
TOKYO KAIKAN

株主ご優待のご案内

お食事ご優待券

贈呈基準

ご所有株数	贈呈枚数	贈呈方法	有効期間
100株以上	1枚	3月末日現在の株主様に対し 6月下旬贈呈	翌年8月末日迄有効
300株以上	2枚		
500株以上	4枚		
1,000株以上	6枚		
5,000株以上	8枚		

「お食事ご優待券」1枚につき1名様に、東京會館本館では株主様特別ご優待バイキング、そのほかの営業所レストランでは株主様専用コース料理をご利用いただけます。

ご利用対象

- **東京會館本館** (丸の内・宴会場)
☎ (03) 3215-2111 (代)
宴会場 [株主様特別ご優待バイキング] ※指定日のみ開催
※バイキングの開催日等詳細は同封の別紙をご確認ください
※本館のレストランはご利用対象外となります
- **如水会館** (一ツ橋・如水会館1階)
☎ (03) 3261-1101 (代)
ジュピター [フランス料理]
- **大手町 LEVEL XXI** (アーバンネット大手町ビル21階)
☎ (03) 5255-1515 (代)
ペラージュ [フランス料理]
東苑 [中国上海料理]
- **銀座スカイラウンジ** (有楽町・東京交通会館15階)
☎ (03) 3212-2775
[西洋料理]
- **Drape** (東宝日比谷プロムナードビル2階)
☎ (050) 3177-2770 (予約専用)
[西洋料理]
- **クッキングスクール** (丸の内・国際ビルディングB2階)
☎ (03) 3215-5111
[入会特典] 入会金13,200円 (税込) 免除
※無料1日体験入付

ご優待割引券

発行基準

ご所有株数	発行枚数	発行方法	有効期間
100株以上	4枚	9月末日現在の株主様に対し 11月下旬発行	翌年12月末日迄有効
300株以上	8枚		
500株以上	12枚		
1,000株以上	16枚		
5,000株以上	20枚		

割引率

- **レストラン 飲食** : 10%割引
(各店で一部、割引対象外メニューもございます)
- **ご宴会 室料** : 50%割引
(法人・団体のご利用は、対象外とさせていただきます)
- **ご婚礼 飲食** : 8%割引
(東京會館本館、如水会館に直接ご予約いただいた場合に限りさせていただきます)
- **ギフト商品** 洋菓子・レトルト食品・デリカテッセンなど : 10%割引
(百貨店を除く主な営業所・オンラインショップにてご利用いただけます)

券面記載のご利用対象店舗・サービス、及び「ご利用上のお願い」・「有効期限」をご確認のうえ、株主ご優待をご利用くださいますようお願い申し上げます。

会社データ・株式データ

株主メモ

事業年度	4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	毎年6月
基準日	定時株主総会の議決権 3月31日 期末配当 3月31日
上場証券取引所	東京証券取引所 スタンダード市場
証券コード	9701
単元株式数	100株
株主名簿管理人 特別口座の 口座管理機関	三菱UFJ信託銀行株式会社
お問い合わせ先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 東京都府中市日鋼町1-1 電話 0120-232-711 (通話料無料) [受付時間] 9:00~17:00 (土・日・祝日、年末年始除く)
郵便物送付先	〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
公告方法	電子公告により行う 公告掲載URL https://www.kaikan.co.jp (ただし、電子公告によることができない事故、その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に公告いたします。)

(株式に関する各種お手続き)

- 株式に関する各種お手続きにつきましては、口座を開設されている口座管理機関(証券会社等)で承ることとなります。
株主名簿管理人(三菱UFJ信託銀行)ではお取り扱いできませんのでご注意ください。
- 特別口座に記録された株式に関する各種お手続きにつきましては、特別口座の口座管理機関(三菱UFJ信託銀行)にて承りますのでお問い合わせください。
- 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行本支店でお支払いいたします。

会社の概要(令和6年3月31日現在)

設立年月日	大正9年4月24日
資本金	37億円
本社所在地	東京都千代田区丸の内三丁目2番1号
事業内容	宴会場・結婚式場・レストランの経営、 洋菓子・パン等の食品製造販売
従業員数	448名

