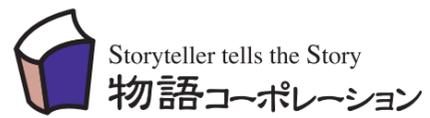


STORYTELLER TELLS THE STORY



経営理念

Smile & Sexy

私たちは“Smile & Sexy”

すなわち素敵に自由に正々堂々、人間味豊かに
それぞれの「自分物語」みんなの「会社物語」を語る

Storyteller：語り部でありつづけます

長期経営ビジョン

「個」の尊厳を「組織」の尊厳より上位に置き
「とびっきりの笑顔と心からの元気」で
世の中をイキイキさせる

目指すべき姿

正々堂々と明言・意思決定できる
リーダーで溢れる会社

活発な議論文化により
清く正しい意思決定と
イノベーションを生み出す会社

明るく元気・正直で
人間的温かみ溢れる
“個対個”の関係で繋がる大家族

多様性の表現

多様性の表現が生む価値

多様性の受容

使命を果たし、ビジョンを実現するための価値観

意思決定

他人がどう思うかではなく、
自分に率直に、正直に自ら意思決定し、
数多くの成功体験・失敗体験を積み重ねることが
自分物語につながる

個対個

ヒューマンスタンダード、すなわち
正々堂々・人間的・公正・公平などの
判断基準に基づいて相手と接することが、
お互いの自分物語を応援する

自己開示・明言

自分の理想やありたい姿、
心の内までも
率直に自己開示・明言できればできるだけほど
自分物語は変革する

プロフェッショナル

原理原則に基づいて、
商売繁盛を生み出す
プロとしての意識と行動が
自信と責任感に溢れた自分物語を加速させる

TOP MESSAGE

ごあいさつ



「個」の尊厳を「組織」の尊厳より上位に置き 「とびっきりの笑顔と心からの元気」で世の中をイキイキさせる

会社が大きくなっても、“ひとり”の心に寄り添える会社でありたいと本気で思っています。小さな頃に家族で外食した記憶は、今でも私の中で大切な思い出の記憶として忘れることがありません。美味しいものを食べられるワクワク感もそうですが、何より家族と一緒に笑って食事すること、それが幸せで外食に行くのが楽しみで仕方ありませんでした。お客様一人ひとりにそのような来店ストーリーがあります。そのストーリーに心を寄り添わせ、笑顔と元気を生み出すのが私たちの仕事。ブランド＝お客様との約束。「いつどの店に行っても、笑顔と元気になれる」、これが「物語ブランド」なんだと自分たちも胸を張って言いたいし、お客様からも言われたい。せっかく私たちのお店を選んでくださったお客様に、残念な気持ちになって帰ってほしくない。シンプルにそう思っています。その「ブランド価値」を生む源泉は、経営理念「Smile & Sexy」という云わば「自己実現」を目指す理念です。どんな人間が最もイキイキし、魅力的かを考えたとき、なりたい自分に向かって一生懸命な人、すなわち、自己表現をすることを恐れずに自分らしく生きている人だと私は思います。これを私たちは「Sexy」という言葉で表現しています。

ただ、「Sexy」であるためには、それを表現しても周りから愛される、応援される、そんな人間力が必要です。それを私たちは「Smile」という言葉で表現しています。「Sexy」であるために「Smile」を磨く。そのバランスを高めながら2つとも成長させていくための日々の努力が、「成熟・自立した人間」への道だと考えています。経営理念「Smile & Sexy」の体現により「人財力」が生み出され、そんな“人財”が自分の思うことを率直に表現し、自由闊達に議論を交わすことにより、個々の「開発力」が育ちます。そして、「Smile & Sexy」に生き、「人財力」と「開発力」を磨き上げることで得られる“自分物語”が出来上がっていく充実感が、ただの笑顔と元気を「とびっきりの笑顔と心からの元気」に昇華させます。そんな「個」の魅力が溢れる人が増え、たくさんの人と関わる中で生まれる好循環は、「いつどの店に行っても、笑顔と元気になれる」という「ブランド価値」をつくり上げるとともに、間違いなく世の中をイキイキさせます。これこそが、私たちのパーパス(存在意義)であるとともに、究極のサステナビリティと位置づけ、実現を目指してまいります。

代表取締役社長

加藤 央之

一軒のおでん割烹からはじまる物語

1949年 愛知県豊橋市に、おでん割烹『酒房源氏』を創業。
 1989年に、初の郊外ロードサイド型大型店『しゃぶ&海鮮 源氏総本店』を開業。その後、チェーン経営に大きく舵を切り始めました。
 焼肉、ラーメン、お好み焼、寿司・しゃぶしゃぶなどの大規模マーケットを中心に業態開発型カンパニーとして業態開発を続ける一方、
 生業店の思想を忘れることなく、お客様一人ひとりに向き合ったお店づくりにこだわっています。

すべて
物語は
ここから始まった

1949

12月
愛知県豊橋市に
おでん割烹
『酒房源氏』を創業



素材と味にこだわった料理をふるまう地域密着型店舗を小林きみゑの手により創業

「店が大きいこと自体
が最大の差別化」
業態開発の原点

1989

2月
愛知県豊橋市に
郊外ロードサイド型大型店
『しゃぶ&海鮮 源氏総本店』
向山店をオープン



地域の一番良い場所に、一番大きな店舗をつくり、その地域で一番店を目指す

新業態・業態開発
への足掛かり

1995

12月
愛知県豊橋市に
新業態の焼肉店
『焼肉一番カルビ』
曙店をオープン



郊外における焼肉マーケットの獲得に向けてフォーマットを開発

「自分物語」の
語り部が集まる会社に

1997

6月
株式会社げんじを
株式会社物語コーポレーションに
社名変更



一人ひとりの「自分物語」が集まることで素敵な「会社物語」をつくりたいという想いから命名

株式上市

2008 3月
ジャスダック
証券取引所に
株式を上市
(2010年8月上場廃止)

2010 6月
東京証券取引所
市場第二部に
株式を上市

2011 6月
東京証券取引所
市場第一部に
指定替え

工場の開設/
海外展開への
挑戦

2011 7月
愛知県小牧市に
製麺工場
『物語フードファクトリー』
を開設



2011 11月
中華人民共和国に
現地法人 物語(上海)
企業管理有限公司を
設立

さらなる成長に
向けて

2012

10月
海外初出店
『鍋源(GUO YUAN)』
を中華人民共和国
上海にオープン



2016 4月
全国47都道府県
すべてに店舗を展開

グループ店舗売上高
1,000億円達成

2022

4月
東京証券取引所
プライム市場に移行

6月
グループ店舗売上高
1,000億円突破

2023

7月
海外展開
2カ国目となる
インドネシア共和国に
『Yakitata KALBI』を
オープン

1998 12月
愛知県岡崎市に
フランチャイズ1号店
『焼肉一番カルビ』
羽根店をオープン



国内
100
店舗を達成

2007

国内
300
店舗を達成

2014

国内
500
店舗を達成

2019

国内
600
店舗を達成

2022

国内
700
店舗を達成

2024

新業態開発の歴史

- 1989年 2月 和食業態『しゃぶ&海鮮 源氏総本店』(愛知県豊橋市)
- 1990年 12月 和食業態『魚貝三味 げん屋』(愛知県豊橋市)
- 2001年 6月 ラーメン業態『丸源ラーメン』(愛知県安城市)
- 2005年 11月 ラーメン業態『二代目丸源』(愛知県一宮市)
- 2005年 12月 お好み焼業態『お好み焼本舗』(神奈川県相模原市)
- 2007年 3月 焼肉業態『焼肉きんぐ』(石川県野々市市)

- 2012年 6月 和食業態『寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵』(東京都町田市)
- 2015年 3月 焼肉業態『熟成焼肉 肉源』(東京都港区)
- 2015年 8月 和食業態『北海道 蟹の岡田屋総本店』(中国 上海)
- 2017年 7月 ラーメン業態『熟成醤油ラーメン きゃべとん』(愛知県豊橋市)
- 2019年 4月 焼肉業態『牛たん大好き 焼肉はっぴい』(東京都中央区)
- 2019年 9月 焼肉業態『焼肉専門店 肉源 焼肉王』(中国 上海)

- 2021年 8月 焼肉ファストカジュアル業態『焼きたてのかるび』(愛知県豊橋市)
- 2022年 10月 ハンバーグ業態『肉肉大米』(中国 上海)
- 2023年 6月 カフェ&ショップ業態『果実屋珈琲』(東京都調布市)
- ラーメン業態『濃厚中華そば 餃子 丸福』(愛知県豊橋市)
- 2023年 7月 焼肉ファストカジュアル業態『Yakitata KALBI』(インドネシア ジャカルタ)

国内・海外における 業態開発型リーディングカンパニーへ

国内外で17ブランドを
720店舗展開
(2024年6月30日現在)

業界順位* **1**位

YAKINIKU
焼肉

直営	FC	合計
205 店舗	120 店舗	325 店舗



業界順位* **2**位

RAMEN
ラーメン

直営	FC	合計
115 店舗	104 店舗	219 店舗



丸源 二代目丸源
熟成醤油ラーメン
まべとん

業界順位* **3**位

SUSHI & SHABUSHABU
寿司・しゃぶしゃぶ

直営	FC	合計
81 店舗	16 店舗	97 店舗



寿司・しゃぶしゃぶ
ゆず庵

業界順位* **4**位

OKONOMIYAKI
お好み焼

直営	FC	合計
16 店舗	4 店舗	20 店舗



お好み焼本舗



SPECIALTY RESTAURANTS
専門店・新業態

合計
31 店舗




焼きたてのかるび
焼肉はっぴい
濃厚中華そば 餃子 丸福
果实屋珈琲 KAJITSUYA CAFE

OVERSEAS
海外事業
(中国 / 香港 / インドネシア)

合計
28 店舗



※出典：富士経済外食産業マーケティング便覧2024

開発力

大きな市場で安定的な売上を創出

大マーケットの中で差別化し、お客様のニーズを獲得します。



※出典：富士経済外食産業マーケティング便覧2024

幅広い客層・多利用動機を満たすフォーマット

繁盛開発四原則

- 文化** 夢、憧れ、物語性、歴史性、土着
- オリジナリティ** 独自性、専門性
- システム&システムオペレーション** お客様にとってわかりやすいシステム、従業員にとって使いやすいシステム
- 市場性・大衆性** 社会性、一般性

業態開発では、幅広い客層と利用動機を満たすフォーマットを考えます。これを決める基準が、当社の「繁盛開発四原則」というもので、「文化」「オリジナリティ」「システム&システムオペレーション」「市場性・大衆性」で構成されます。「文化」はお客様が「見たい」「経験したい」と思うものか、物語や歴史を感じられるかといったポイント、「オリジナリティ」はほかのお店にはない独自の強みを持っているか、「システム&システムオペレーション」はお客様にとってわかりやすく、従業員に使いやすいシステムになっているか、「市場性・大衆性」は世の中で幅広く受け入れられているものか、お客様が知っていて気軽に楽しむことができるものかを検証するという考え方です。

業態開発手順



ぱっと目につき、認識してもらえ一等地にふさわしい業態で、何屋か一目でわかるようにつくりま

す。視認性が高い大型店を、価格がどの程度かわかるデザインにします。

陳腐化を防ぐ継続的な業種業態改善

「焼肉事業」の改善例



人財力

成熟・自立したリーダーの輩出

私たちは「個」の尊厳を「組織」の尊厳より上位に置き、「Smile & Sexy」の理念のもとに個人が有する力を存分に発揮できることを重視しています。その結果、ダイバーシティに富んだ人財が集まり、常に進化に向けた提案を続けていくことで強い業態開発力・サービス力を生み出しています。



「個」を大切にしたい理念型採用



成熟・自立したリーダーの育成





名物商品と豊富な品揃え

「おせっかい」が売りの大型焼肉店

タッチパネルで注文するテーブルオーダー形式の焼肉食べ放題店。席を立つことなく、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。焼肉の王道であるカルビやロースなどの名物商品と、食べ放題の特性を活かした豊富なサイドメニューに加え、世の中のトレンドに沿って開発する期間限定メニューも登場。ご家族連れのお客様を中心に幅広い層から支持を受けています。



つくりたてのおいさとライブ感溢れる非日常空間

「お好み焼」と「串カツ」の食べ放題店。名物商品「超贅沢玉」は、具材がたっぷり乗った特別なお好み焼で、注文を頂いてから特注の極厚鉄板でスタッフが丁寧に一枚ずつ焼き上げます。串カツは定番具材から変わり種まで、揚げたてをお楽しみいただけます。ほかにも鉄板焼や一品料理も充実。学生やご家族連れ、宴会利用など様々な需要に応えます。



ハレの日を彩る季節感豊かな商品と和の空間

上質な寿司としゃぶしゃぶの食べ放題店。創業からのこだわりを受け継いだ本格的で高品質な寿司としゃぶしゃぶに加え、旬の食材を使用した逸品メニューも充実。和をコンセプトにした広々とした店内は、日常使いからお祝いの席まで様々なシーンでご利用いただけます。



幅広い客層のニーズに応える商品と

機能を備えた大型ラーメン専門店

こだわりの熟成醤油を使用した「熟成醤油ラーメン肉そば」が看板商品のラーメン専門店。「丸源餃子」「鉄板玉子チャーハン」など豊富なサイドメニューも取り揃えています。お持ち帰りが可能な「ソフトクリーム」も人気。広い店内にはカウンター席のほかに小上がりの座席を備え、お一人様からご家族連れまで快適にお過ごしいただける郊外型大型店です。



『丸源ラーメン』の店舗コンセプトを踏襲しながらも、より専門性を強く打ち出した郊外ロードサイド型中型店



中規模店舗の特性を活かした地域密着型ラーメン店。看板商品は、パリパリキャベツが好評の「熟成醤油ラーメン きゃべとん」



気軽に焼肉を楽しめるファストカジュアル業態

熟成肉を使用した「焼きたてのカルビ」厳選した牛肉の旨味が特徴の「ユッケジャンスープ」の専門店。焼肉定食や盛岡冷麺なども取り揃えており、ほとんどのメニューがテイクアウト可能です。焼肉店のお食事メニューをリーズナブルな価格で、お気軽に召し上がっていただけるファストカジュアル業態です。ご家族連れからご友人同士、お一人様まで、幅広いシーンでご利用いただけます。

SPECIALTY RESTAURANTS

専門店・新業態

創業からの伝統を守りつつ
新たな未来を切り開く



当社の原点ともいえる地元三河の新鮮魚貝と食材を活かした高級和食店



本格的なしゃぶしゃぶと会席にこだわった大型和食店



「ウェットエイジング」で30日間熟成させた熟成肉とワインが自慢の繁華街型焼肉店



和牛や国産牛をはじめ、プロが厳選した焼肉が楽しめるお手頃価格の街中立地小型焼肉店



鶏と鰹の旨味を感じる「濃厚中華そば」と肉汁たっぷりの「丸福餃子」が名物の中華そば専門店



和の装いでフルーツをふんだんに使ったサンドイッチやデザートが自慢の郊外型カフェ&ショップ

OVERSEAS

海外事業 (中国/香港/インドネシア)

新たなマーケットの創出を狙った海外展開

中国 香港



牛肉100%のハンバーグと炊きたてご飯がメインのハンバーグ専門店

中国



蟹料理を中心に海鮮メニューを豊富に取り揃えた日本料理店

中国



リーズナブルな日式焼肉専門店の専門店

インドネシア



『焼きたてのかるび』をローカライズした「焼肉丼」の専門店

BASIC POLICY

サステナビリティ基本方針

事業活動を通じて「豊かな社会」と

「お客様に必要とされるブランド・会社」の両立の実現を目指し、

社会の課題解決と持続的発展に貢献してまいります

私たち物語コーポレーションは「Smile & Sexy」、すなわち「素敵に自由に正々堂々、人間味豊かに自分を表現しよう」という経営理念のもと、「自ら意思決定できる自立した“人財”」の活性化を成長戦略の軸に据えています。“個”の魅力溢れる人財が「いつどの店に行っても、笑顔と元気になれる」という「ブランド価値」をつくり上げ、「とびっきりの笑顔と心からの元気」で世の中をイキイキさせることにつながると考えています。私たちは、健全な企業統治体制の下、お客様、株主様はもとよりお取引先様、従業員、ひいては社会からの揺るぎない信頼の確立を図ります。

私たちが目指す姿

経営理念

Smile & Sexy

長期経営ビジョン

「個」の尊厳を「組織」の尊厳より上位に置き、
「とびっきりの笑顔と心からの元気」で世の中をイキイキさせる

使命を果たし・ビジョンを実現するための価値観

意思決定

個対個

自己開示・明言

プロフェッショナル

マテリアリティ(重点課題)

気候変動への対応(脱炭素社会への貢献)、省資源・廃棄物削減への対応、生物多様性の確保と持続可能な食材の調達、少子高齢化社会への対応、顧客満足度の向上、ダイバーシティ&インクルージョン、地域社会への貢献、食の安心安全の確保、経営基盤の充実

サステナビリティ基本方針

事業活動を通じて「豊かな社会」と
「お客様に必要とされるブランド・会社」の両立を実現

行動指針

お客様の心のリラックス・物語人の心の自立・
Human Standard・明言のすすめ・物語人はかくありき

サステナビリティの取り組み

環境

ENVIRONMENT

- ▶ 気候変動への対応(脱炭素社会への貢献)
- ▶ 省資源・廃棄物削減への対応
- ▶ 生物多様性の確保と持続可能な食材の調達



『焼肉きんぐ』2店舗において太陽光発電設備を設置



愛知、インドネシアで植林活動を実施

- ・社内での省エネルギー推進
- ・TCFD提言への賛同
- ・GHG排出量の多い牛肉に頼らない新業態開発、新商品開発
- ・食品ロスへの対応
- ・脱プラスチック
- ・水資源の有効活用
- ・3R(リデュース、リユース、リサイクル)
- ・ポストタンパク質への対応

社会

SOCIAL

- ▶ 少子高齢化社会への対応
- ▶ 顧客満足度の向上
- ▶ ダイバーシティ&インクルージョンの推進
- ▶ 地域社会への貢献



顧客推奨度を競う大会「物語甲子園」を開催



「PRIDE指標2023」において「ゴールド」認定を5年連続、「レインボー」認定を獲得

- ・海外展開
- ・労働力の確保(採用活動の強化)
- ・省力化投資(ロボットなどの導入による省力化)
- ・競争力のあるメニュー開発
- ・接客サービスの向上につながる取り組み
- ・ポストコロナの生活スタイルの変化に対応した多様な業態開発と出店
- ・健康経営、ワークライフバランス
- ・多様性の実現と人財の積極活用
- ・地域社会から支持される店舗運営
- ・スポーツを通じた地域社会への貢献

ガバナンス

GOVERNANCE

- ▶ 食の安心安全の確保
- ▶ 経営基盤の充実



FTSE Blossom Japan Sector Relative Index

「FTSE Blossom Japan Sector Relative Index」の構成銘柄に選定

- ・衛生管理の徹底
- ・調達先の選定および管理
- ・コーポレートガバナンスの充実
- ・コンプライアンス、リスクマネジメント
- ・DX戦略
- ・ESG調達

ABOUT US

会社概要

会社名	株式会社物語コーポレーション	代表者	代表取締役 社長 加藤 央之
英文社名	The Monogatari Corporation	代表取締役 専務執行役員 岡田 雅道	
創業	1949年12月		
設立	1969年9月		
資本金	28億円		
連結売上高	1,071億円 ※グループ店舗売上高 1,550億円		
従業員数	社員:単体1,637名/連結1,809名 ※国内時間制従業員:27,736名		
店舗数	国内:692店舗(直営448店舗/FC244店舗) 海外:28店舗		
ホームページ	https://www.monogatari.co.jp		

2024年6月30日現在

主な事業内容

外食事業の運営およびフランチャイズチェーン展開

グループ会社

Storyteller株式会社
物語(上海)企業管理有限公司
PT. Agrapana Niaga Gemilang
物語香港有限公司

事業所および工場

豊橋フォーラムオフィス(本社)	〒440-0831	愛知県豊橋市西岩田5-7-11
東京フォーラムオフィス	〒107-0061	東京都港区北青山1-2-3 青山ビル4F
名古屋フォーラムオフィス	〒450-0002	愛知県名古屋市中村区名駅三丁目22番8号 大東海ビル4F
大阪フォーラムオフィス	〒532-0011	大阪府大阪市淀川区西中島3-23-16 セントランドビル5F
福岡フォーラムオフィス	〒812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前1-4-4 東京建物博多ビル8F
物語フードファクトリー	〒485-0826	愛知県小牧市東田中宇上池1262
物語フードラボ	〒485-0821	愛知県小牧市本庄841



豊橋フォーラムオフィス



東京フォーラムオフィス(エントランス)



東京フォーラムオフィス(内観)