

株式会社ダイナックホールディングス

証券コード 2675

DYNAC NEWS

第76期
株主通信

2019年1月1日 ▶ 2019年12月31日

特集

ブランドストーリー・
座談会

響

—おもてなしと
美味しさへのこだわり

響 中之島店



企業理念

「食の楽しさをダイナミックにクリエイトする」 それが私たちの仕事です。

よき企業市民として、常にお客様に楽しい空間と安全で高品質の商品とサービスを提供し、

豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現することで、
食文化の発展に寄与し、潤いのある社会づくりに貢献していきます。

トップメッセージ

ダイナックは、
あらゆるお客様の飲食ニーズに応え、
豊かな食文化の創造に貢献してまいります。

代表取締役社長 伊藤 恭裕



株主の皆様へ

株主の皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、私儀 伊藤恭裕はこのたび若杉和正の後任として代表取締役社長に就任し、新たな経営体制をスタートさせました。

当社グループは「食の楽しさをダイナミックにクリエイトする それが私たちの仕事です」という企業理念のもと、お客様に楽しい空間と安全で高品質の商品とサービスを提供し、豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現することで、潤いのある社会づくりに貢献できるよう、1958年の創業以降60年以上にわたり取り組んでまいりました。

現在、外食業界を取り巻く事業環境は、人手不足を背景にした人件費の上昇や原材料価格の高止まりなどにより、厳しい状況が続いております。このような状況下、当社グループは他社外食企業とは一線を画し、「直営バー・レストラン事業」と「受託運営事業」という2つの中核事業を有するユニークネス経営を展開しております。こうした2つの事業からなるポートフォリオをより強固にしてまいりためにも、当社グループの強みである「商品力」「技術力」「サービス力」を更に磨きあげてい

くことが、お客様の多様なニーズやご期待にお応えし、同時に企業価値の向上につながるものと考えております。

そして何よりも、①お客様に提供する最高品質を徹底追求し、安全・安心、信頼をしっかりとご評価いただき、②株主の皆様をはじめとするステークホルダーの皆様には持続的な成長をお示しし、③共に働く仲間には働きがい、やりがいを体感できるようにすることで、当社を取り巻くすべてのステークホルダーのロイヤルティをしっかりと確立できるよう全力で取り組んでまいり所存でございます。

なお、本株主通信は、株主の皆様とのコミュニケーションをより豊かにするために当社グループの企業理念や取り組み等を分かりやすくお伝えするとともに、当社グループの店舗をより一層ご愛顧いただきたいとの想いから、今後も継続的に構成の見直しを図ってまいります。

株主の皆様におかれましては、今後ともご指導、ご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

2020年3月吉日

ダイナック業績ハイライト

検索

業績の詳細につきましては [こちらから](#)





Dynamic Kitchen & Bar
HIBIKI

—おもてなしと
美味しさへのこだわり

『響』誕生以来22年、大切にしているコンセプトは“普段の上等”。「肉じゃが」「メンチカツ」のような親しみのあるメニューを、素材や調味料を変えることによって、家庭料理とは異なる上質な商品としてご提供しています。おもてなしのテーマは“フレンドリー&ジェントル”。より楽しんでいただけるようなフレンドリーな距離感のサービスと、接待などビジネスシーンにおける食事会で提供するジェントルなサービス。場の雰囲気に応じた柔軟なおもてなしを大切にしています。

参加者

大高 政人 『響』汐留店 上席調理長
高野 基之 『響』品川店 上席店長
寺沢 英一 株式会社ダイナック
バーレストラン第二営業本部
第1営業部 課長

寄っていく。この“普段の上等”を忘れずに、『響』のスタッフは自信とプライドをもって働いてほしいと思いますし、お客様にも常にそう感じていただけるよう、まだまだ勉強していきたいですね。



『響』品川店
上席店長
高野 基之

大高 なるべく少ない具材で仕上げるのも私たちのこだわりです。郷土食を崩さずに『響』の料理人でしか出せない味を作り上げるために試作を重ねます。最近は見ただ目のために調理工程上で色味を出す方法を思案するなど進化している部分もありますね。私が入社した10数年前から守られているのは、食材にあまり包丁を入れないということ。皮も剥くな、と言われたほどでした。素材の味や形を活かした料理方法はこれからも大切にしていきたいことです。

大事にしていること “普段の上等”

高野 私自身が初めて『響』で接客したときに感じた“カッコいい店”という印象を守れるよう意識しています。お客様の邪魔をしない、けれど必要な時は察して歩み

ダイナックグループを代表するブランド『響』として、日々、何にこだわり何を大切にしているのか、上席調理長の大高氏、上席店長の高野氏、マネジャーの寺沢氏に語ってもらいました。

素材の美味しさを最大限に活かす料理へのこだわり

大高 『響』は、春・初夏・盛夏・秋・冬と年5回、メニューを変更しています。調理長や店長が個々に思いのある四季の食材を探し当て、料理を提案し競い合っ

てを考案することを大切にしています。

寺沢 例えば“金沢美人れんこん”であれば、粘り気があるホクホクしているのが特徴です。完成した料理は、食感や素材の味が活かされているよう工夫されています。



『響』汐留店
上席調理長
大高 政人



大高 食材・料理法、メニューなど細部まで意識して、そのこだわりを『響』全店舗がお客様に伝えられるよう、料理の軸をしっかりさせていくことだと思います。各店で使用している調理器具の違いや米の炊き方などの差を極力少なくして、お客様に満足していただける料理を提供してはじめて『響』らしさを感じられると思うので、レシピ作りと研修や管理を大切にしています。

寺沢 人員不足など現実的には厳しい状況もありますが、サービスを手薄にしない、従業員が自ら『響』を好きになり、プライドを持って働ける環境づくりが大事です。定期的に食材やサービスに対する研修を取り入れ、上等・上質なサービスを実践できるよう心がけています。

『響』が目指す「おもてなし」とは

高野 愛着のある美味しい郷土食材が『響』しか出せない味に仕上げられ料理となる。これに付加価値を持たせお客様に届けるのがホールスタッフの役目です。

一品一品に思いをこめてマニュアルを作り、スタッフ全員に料理に添える言葉をしっかり伝えます。ホールスタッフ一人ひとりが実際に試食し、提供のロールプレイングを行います。料理の説明は勿論、お客様からの質問や『オススメある?』という言葉に対応できるようにというねらいもあります。外食経験豊かなお客様に満足していただけるよう、パートナースタッフを指導することは大変ですが、「ありがとう」や「この子の接客が良かったですよ」と声をいただくと、とてもやりがいを感じますね。

大高 たしかに。メニューすべての食材や調味料、そして味などをホールのスタッフみんなが共有し、お客様へ自然に伝えてくれていると思いますね。

高野 言葉で伝えることもありますが、コシヒカリの石窯炊きは、お客様の目の前で取り分けるパフォーマンスを披露することによって「美味しそう」と会話が生まれるというのも『響』ならではのおもてなしの一つです。

ずっと愛され続けるために 変えないこと、進化させていくこと

寺沢 「白で始まり、白で終わる」。これは『響』の1号店である新宿NOWAビル店がオープンして以来変わっていない、お食事のストーリーを表現した言葉です。始まりの“白”は川島豆腐店のざる豆腐。締め“白”は奥能登で特別栽培されている棚田米。厳選された素材を活かす調理法、素材と相性のよい調味料が加わり、『響』の「料理」や「味」が誕生します。お米によりツヤが出るよう試作を重ね、提供の仕方も工夫を凝らすなど、お客様にお届けするまでのすべてに気を配ることを心がけています。

高野 それだけこだわり抜いている『響』の料理はどれを食べても本当に美味しいというのが自慢の一つです。お客様へ提供するとき、食べたいなと思うくらい料理人たちの熱い思いが効いています。その思いが

お客様へ届くよう、スタッフ全員がプロ意識をもってサービスを提供し、「さすがだな」と思われる店づくりをしています。

大高 ずっと愛され続けるために、食材の探求、食材を活かしたメニューを『響』全店が軸をしっかりどぶらさずに提供するために、進化していく必要があると思っています。

寺沢 原点回帰をしながらお客様のご要望に100%お応えできる店として、今後も取り組んでまいりますので、これからもご愛顧のほどよろしくお願いいたします。



株式会社ダイナック
バーレストラン第二営業本部
第1営業部 課長
寺沢 英一



サービス
エリア

信頼と着実な実績で 大型パーキングエリアなどに続々と店舗をオープン。



新名神高速道路 鈴鹿パーキングエリア

PIT SUZUKA 2019.3.17 open

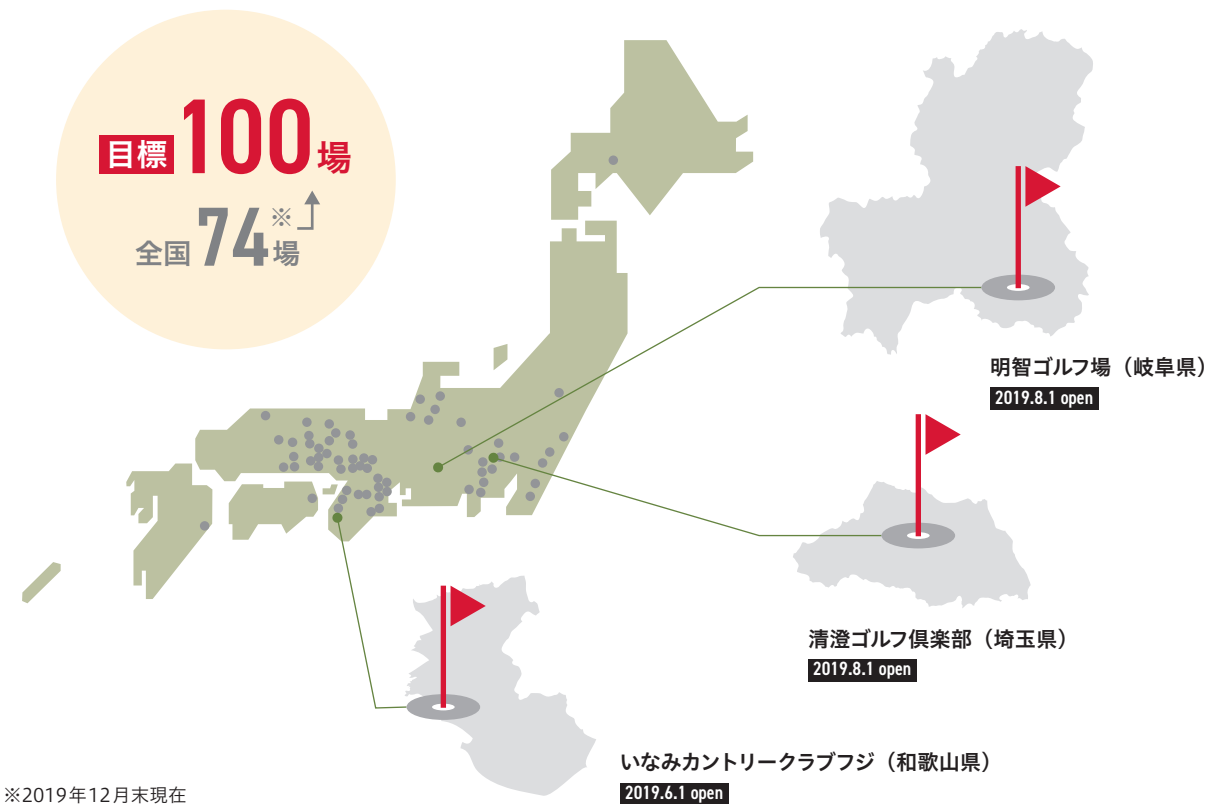
三重県鈴鹿市にある新名神高速道路上りのパーキングエリア。地元食材やご当地メニューを中心に提供するフードコートに加え、ベーカリーカフェやセブン-イレブンを outlet しております。24時間ご利用いただけるシャワーやランドリーを設置した「ドライバースポット」や、小さなお子さま連れのドライブでも安心してご利用いただける授乳室、愛犬とのドライブでリフレッシュしていただける高速道路最大級のドッグランを整備した多機能なパーキングエリアです。

ゴルフクラブ
レストラン

日本No.1のゴルフクラブレストラン運営会社を 目指して店舗数を拡大してまいります。

当社グループは、北は北海道、南は宮崎と全国74カ所のゴルフクラブレストランを受託しています。和風・洋風の各ジャンルでバー・レストラン・居酒屋など、多彩なブランドを展開する当社だからこそ実現できる高品質な商品、上質なサービス。お客様目線を基軸に、オーナー様と一緒にレストランをつくりあげていく本格志向がよりよいお店づくりにつながっています。

目標 **100** 場
全国 **74** ※



※2019年12月末現在

東北自動車道 蓮田サービスエリア

焼き鳥丼と親子丼 鳥どり 2019.7.29 open

東日本最大級のサービスエリア「Pasar (パサール) 蓮田」内フードコートにオープンした「焼き鳥丼と親子丼 鳥どり」は、都内で20店舗以上展開する「鳥どり」をフードコートモデルとしてリアレンジした専門店です。老若男女、幅広い層の皆様に美味しく召し上がっていただけるよう、看板メニューの「つくば鶏の焼き鳥丼」をはじめ、絶妙な食感の「つくば鶏の親子丼」も改良を重ねました。鶏肉本来の旨みが味わえる、こだわりの美味しさを是非ご堪能ください。



レストランサントリーホノルル「燦鳥」を子会社化



世界的リゾート地であるワイキキの中心、ロイヤルハワイアンセンターにあり、地元の方や日本をはじめ世界中から訪れる旅行者から高い評価を得ている老舗高級和食レストラン「燦鳥」の株式を51%取得いたします(2020年3月31日付)。今後の海外展開のケーススタディとしての役割も見据え、レストランサントリーの伝統に当社グループの人材・ノウハウを注入してまいります。

株式会社カームデザインと資本業務提携

当社は、2019年10月31日、商業・飲食店舗設計デザイン会社であり自ら飲食業も展開する株式会社カームデザインとの間で資本業務提携を行いました。店舗設計デザイナー金澤拓也氏率いるカームデザインは、創業以来お客様に支持される優れた店舗設計デザインや業態プロデュースを数多く手掛けており、2010年からは飲食事業に進出し大阪を中心に「センバキッチン」「goodspoon」「ハライッパイ」などヒット業態を生み出し展開しています。本提携により両社のノウハウを融合し、よりお客様に支持される新たな業態・ブランドの開発に共同で取り組んでまいります。



2020年3月6日、パパミラノ横浜アース店をgoodspoon-pizzeria & cheese-にリニューアル

株主優待制度のお知らせ

当社では、株主様の日頃からのご支援とご愛顧に感謝を込めまして、株主優待制度を設けております。この優待制度は、当社の事業内容に触れていただく機会をご提供することで、当社をより深くご理解いただくことを目的としたものです。今後とも、株主様との対話を通じた親密な関係を築いてまいりたいと思っておりますので、ご支援のほどよろしくお願い申し上げます。



ご優待内容

当社グループ店舗にてお使いいただける株主優待お食事券またはお米（コシヒカリ）を年2回、株式数に応じて贈呈いたします。

| | |
|---------------------|---------------------------|
| ①所有株式100株以上500株未満 | 株主優待お食事券2千円（1,000円券 2枚） |
| ②所有株式500株以上1,000株未満 | 株主優待お食事券6千円（1,000円券 6枚） |
| ③所有株式1,000株以上（一律） | 株主優待お食事券12千円（1,000円券 12枚） |

※お食事券をご希望されない株主様には、全ての株主優待お食事券をご返送いただいた場合、上記贈呈基準に応じて①2kg ②5kg ③10kgのお米（コシヒカリ）と交換いたします。

対象となる株主様

毎年6月30日および12月31日現在の株主様を対象といたします。（詳細は、ご購入予定の証券会社にご確認くださいませよう願いたします。）

有効期限

発行日より1年間

送付時期

6月30日現在の株主様 ……9月下旬
12月31日現在の株主様 ……翌年3月下旬

ご利用可能店舗一覧は

[こちらから](#)



株主メモ

| | | | |
|--------|--|-----------------------|---|
| 事業年度 | 毎年1月1日から12月31日まで | 株主名簿管理人および特別口座の口座管理機関 | 東京都千代田区丸の内一丁目4番1号 三井住友信託銀行株式会社 |
| 定時株主総会 | 毎年3月開催 | 株主名簿管理人事務取扱場所 | 東京都千代田区丸の内一丁目4番1号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部 |
| 基準日 | 定時株主総会：12月31日 期末配当金：12月31日 中間配当金：6月30日 ※その他必要があるときは、あらかじめ公告として定めた日 | 郵便物送付先 | 〒168-0063 東京都杉並区和泉二丁目8番4号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部 |
| 公告方法 | 当社のホームページ (https://www.dynac.co.jp) にて電子公告により行います。ただし、電子公告を行うことができない事故やその他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に掲載する方法により行います。 | 電話照会先 | ☎ 0120-782-031 |
| | | ホームページURL | https://www.smtb.jp/personal/agency/index.html |
| | | 上場証券取引所 | 東京証券取引所 |

- 株式に関する住所変更等のお届出およびご照会について
証券会社に口座を開設されている株主様は住所変更等のお届出およびご照会は口座のある証券会社にご連絡をお願いします。証券会社に口座を開設されていない株主様は、上記の電話照会先までご連絡ください。
- 特別口座について
株券電子化前に「はふり」（株式会社証券保管振替機構）を利用されていなかった株主様には、株主名簿管理人である上記の三井住友信託銀行株式会社に口座（特別口座といいます）を開設しております。特別口座についてのご照会および住所変更等のお届出には、上記の電話照会先までご連絡をお願いします。



倶楽部ダイナック 20周年プレゼントのご案内

2000年に開始いたしました倶楽部ダイナックは本年で20周年を迎えます。

昨年は倶楽部ダイナックをリニューアルし、ご来店回数による会員ステージ制やネット予約ポイント、スマートフォン向けアプリの導入など会員サービスを充実させ、より一層お客様満足度の向上に取り組み、35万人もの会員様にご利用いただきました。

本年は「スタンプラリー」など倶楽部ダイナックならではのお得を感じていただける取り組みを年間通じて行ってまいります。そこで、まずは株主の皆様へ、倶楽部ダイナックのお得をより一層ご理解いただきたく、プレゼントをご用意いたしました。この機会に是非ご利用下さい。

プレゼント

株主様限定！「2,000ポイントクーポン」プレゼント

応募方法

スマホから応募ページに
アクセスしてクーポンGET
(期限：2020年5月末)



- クーポン獲得には「会員登録」が必要です。まだお済みでない方はまずは会員登録をお願いいたします。
- 現在の累計ポイントに自動で加算されるものではありません。
- ご来店時に「2,000ポイント電子クーポン」使用とお伝えいただければ精算ポイントに加算します。

お問い合わせ先

株式会社ダイナックホールディングス
経営企画・経財本部

〒160-0022 東京都新宿区新宿一丁目8番1号
TEL.03-3341-4216 / FAX.03-3352-4915

UD FONT

- ユニバーサルデザイン (UD) の考えに基づいた見やすいデザインを採用しています。
- この印刷物は地球に優しい大豆油インキとエコロジーペーパーを使用しております。