

# 2026年3月期（第57期）決算補足説明資料

テナライド株式会社

2026年5月18日

# I N D E X

## ◆2026年3月期の業績動向について

- ・ 店舗状況
- ・ 経営成績に関する状況
- ・ 財政状態に関する状況
- ・ キャッシュ・フローに関する状況

## ◆2027年3月期の見通しについて

## 店舗状況 - 店舗数の状況

※関東のF Cのレストラン業態1店舗を含みます。

【業態別】	前期末	新規出店数	閉鎖店舗数	業態変更数	増減	当期末
旬鮮酒場天狗	5店舗	—店舗	—店舗	—店舗	—店舗	5店舗
テング酒場	14店舗	—店舗	—店舗	—店舗	—店舗	14店舗
神田屋	28店舗	—店舗	△1店舗	△3店舗	△4店舗	24店舗
てんぐ大ホール	36店舗	2店舗	△1店舗	3店舗	4店舗	40店舗
ミートキッチンlog50	2店舗	—店舗	—店舗	—店舗	—店舗	2店舗
和食れすとらん天狗	14店舗	—店舗	—店舗	—店舗	—店舗	14店舗
湊や磯吉食堂	1店舗	2店舗	—店舗	—店舗	2店舗	3店舗
合計	100店舗	4店舗	△2店舗	3店舗	2店舗	102店舗

※「神田屋」の業態変更は、「てんぐ大ホール」へ3店です。

【地域別】	前期末	新規出店数	閉鎖店舗数	業態変更数	増減	当期末
関東	87店舗	2店舗	△2店舗	3店舗	—店舗	87店舗
関西	4店舗	2店舗	—店舗	—店舗	2店舗	6店舗
中部	9店舗	—店舗	—店舗	—店舗	—店舗	9店舗
合計	100店舗	4店舗	△2店舗	3店舗	2店舗	102店舗

# 店舗の状況 - 新店及びリニューアル店について

## 1. 新規出店状況

「湊や磯吉食堂」2店、「てんぐ大ホール」2店を出店	
【湊や磯吉食堂】	大塚南口店、江坂店
【てんぐ大ホール】	武蔵新城店、あべのウォーク店



引く続き、「湊や磯吉食堂」、「てんぐ大ホール」の出店を加速してまいります。  
 ※5月27日に『てんぐ大ホール ららぽーと柏の葉店』をOPENしました。



## 2. リニューアル状況

新業態	旧業態	店舗(全3店)
てんぐ大ホール	神田屋	蒲田西口店、北千住店、横浜西口鶴屋町店

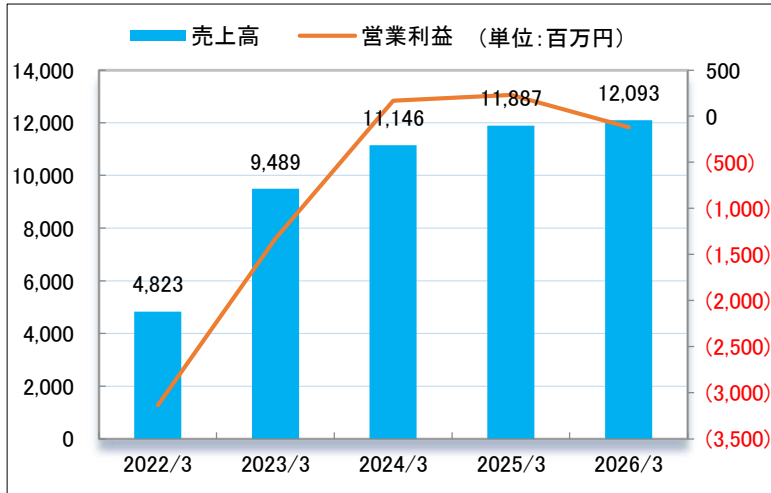
首都圏で繁华性の高いエリア内店舗をリニューアルし集客力向上を図りました。  
 ※横浜西口鶴屋町店は4月17日をもって閉店いたしました。

## 経営成績に関する状況①—概況（連結）

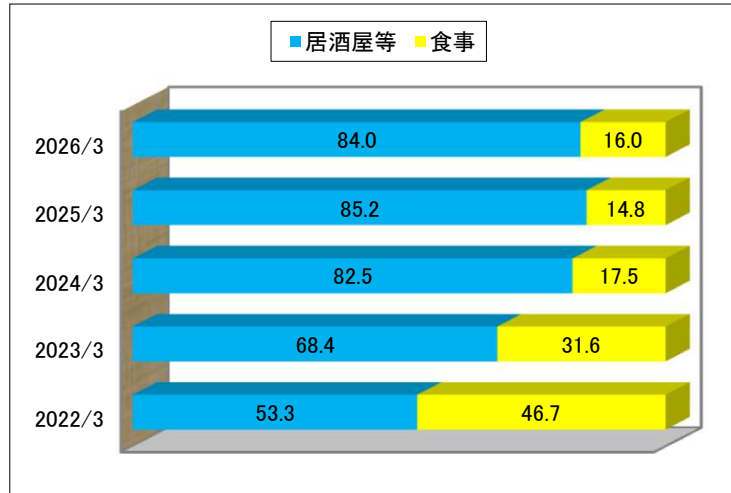
連結実績(百万円)	前期(2025/3期)	構成比%	当期(2026/3期)	構成比%	増減率%
売上高	11,887	100.0	12,093	100.0	1.7
売上原価	3,378	28.4	3,607	29.8	6.8
売上総利益	8,508	71.6	8,485	70.2	△0.3
販管費	8,276	69.6	8,606	71.2	4.0
営業利益又は営業損失(△)	232	2.0	△120	△1.0	△151.9
営業外収益	45	0.4	45	0.4	△0.6
営業外費用	48	0.4	41	0.3	△15.8
経常利益又は計上損失(△)	229	1.9	△116	△1.0	△150.8
特別損失	38	0.3	294	2.4	669.1
税金等調整前当期純利益又は税金等調整前当期純損失(△)	191	1.6	△410	△3.4	△314.8
当期純利益又は当期純損失(△)	145	1.2	△462	△3.8	△418.1
1株当たり当期純利益	3円87銭		△11円61銭		
自己資本当期純利益率	5.2%		△16.92%		
総資産経常利益率	2.9%		△1.71%		

# 経営成績に関する状況 - 売上高・売上構成の推移

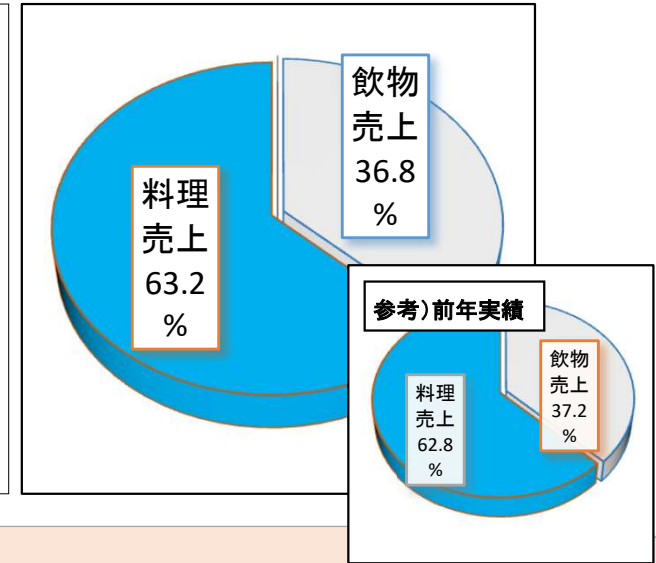
売上実績推移 (※1)



業態別売上構成比 (※2)



品種別売上構成比 (※3)



●売上高について(※1)

国内経済は、物価高の影響を受けながらも、内需主導で緩やかな回復基調が続きました。一方、外食業界においては、原材料価格の高騰、人件費の上昇、エネルギーコストの増加などにより、引き続き厳しい事業環境が続きました。

このような環境のもと、当社は多様化する消費者ニーズに対応するため、新規出店や業態転換、メニュー開発、販促施策の強化に取り組みました。その結果、既存店売上高の回復に加え、新規出店の寄与もあり、売上高は前年同期比101.7%となりました。

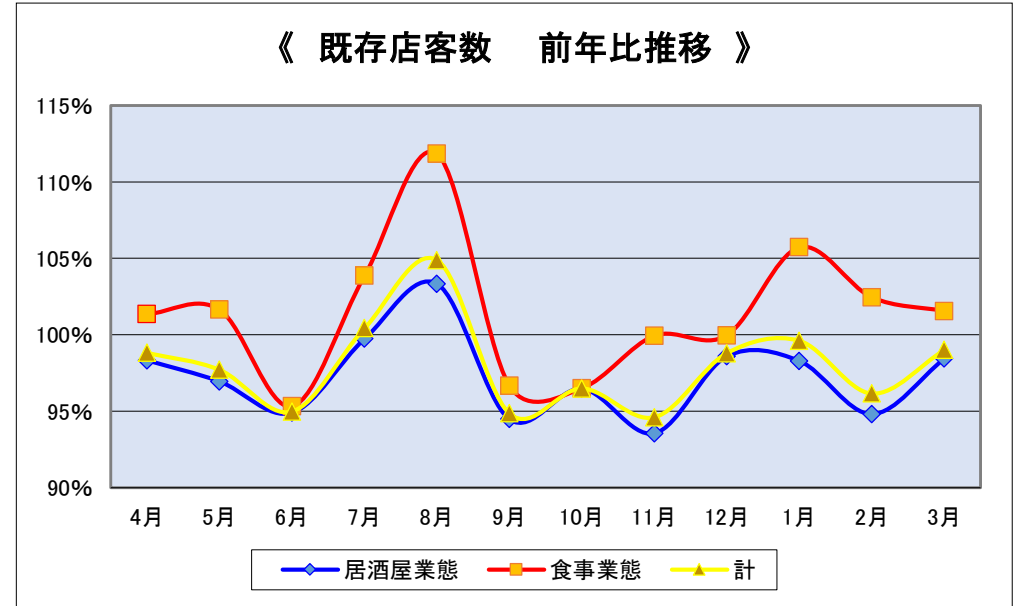
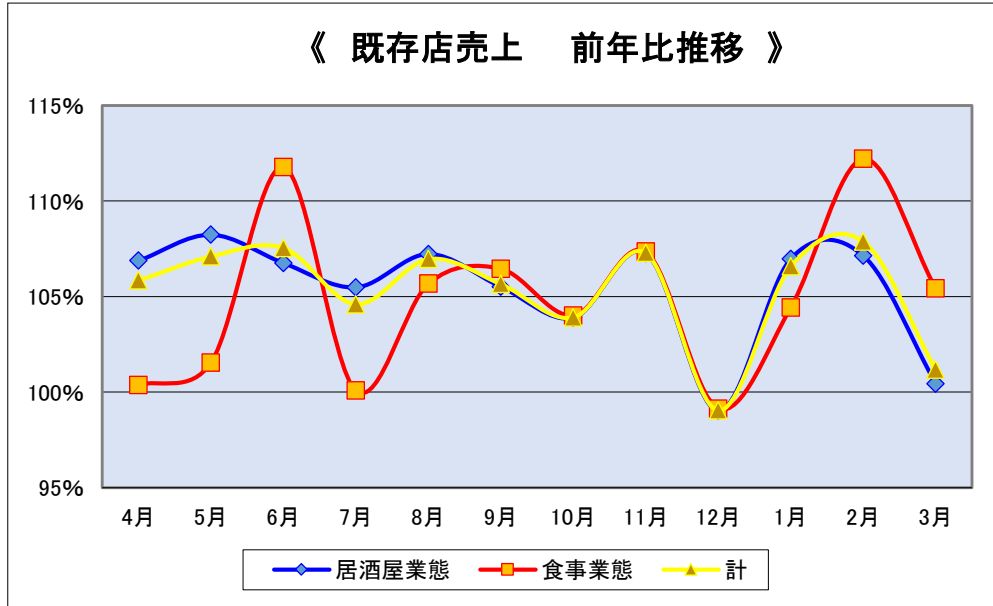
●業態別売上構成比について(※2)

食事業態の強化により、食事業態の構成比が増加する一方、居酒屋業態の構成比は低下しております。今後も商品力および販売施策の強化を通じて、食事業態の拡大を図ってまいります。

●品種別売上構成比について(※3)

食事業態の強化により、料理構成比は増加傾向にあります。

## 経営成績に関する状況 - 既存店売上の推移



既存条件 : 同月のフル稼働店舗のみを対象 (リニューアル期間は除く)。

### 客単価 (上記条件で抽出)

業態	前期平均	当期平均	増減率
【居酒屋】 旬鮮酒場天狗	2,158円	2,301円	106.6%
テング酒場	1,924円	2,034円	105.7%
神田屋	1,912円	1,953円	102.2%
てんぐ大ホール	1,828円	1,895円	103.6%
ミートキッチンlog50	3,147円	3,211円	102.0%
【食事】 和食れすとらん天狗	1,619円	1,705円	105.3%
湊や磯吉食堂	1,066円	1,076円	101.1%

#### ●売上・客数について

居酒屋・食事の両業態で売上は対前期比で100%を超えております。特に食事業態において売上・客数が増加しております。一方で、居酒屋業態の客数は、物価上昇による消費者の生活防衛意識の高まりによる来店頻度の低下により減少しております。

#### ●客単価について

新商品導入、メニュー政策における販売価格の見直し等を行った結果、全業態で客単価が上昇しております。

## 経営成績に関する状況④ー原価、経費等

<b>売上原価</b>	<b>前期構成比率：28.4%</b>	<b>当期構成比率：29.8%</b>	<b>構成比率増減：+1.4pt</b>
-------------	---------------------	---------------------	----------------------

原材料価格高騰の影響を大きく受け、各種メニュー政策やセントラルキッチン of 効率的な活用を図ったものの、大幅に悪化しております。

<b>人件費</b>	<b>前期構成比率：38.9%</b>	<b>当期構成比率：39.7%</b>	<b>構成比率増減：+0.8pt</b>
------------	---------------------	---------------------	----------------------

給与のベースアップ、賞与の増額、売上増加によるパートシフトの増加、賃率の上昇等により人件費は1億79百万円増加しましたが、売上の増加に伴い人件費率は小幅な増加となりました。

<b>その他経費</b>	<b>前期構成比率：30.7%</b>	<b>当期構成比率：31.4%</b>	<b>構成比率増減：+0.7pt</b>
--------------	---------------------	---------------------	----------------------

前期比で新規出店に伴う店舗数が増加したほか、タッチパネルや配膳ロボットの導入といった店舗オペレーションの効率化を目的としたDX投資を加速させたこと等により、販売費及び一般管理費は前年同期比で1億50百万円増加いたしました。

<b>営業外収益・費用</b>	(収益) 当期実績	45百万円 (前期比: 0.2百万円減少)
	(費用) 当期実績	41百万円 (前期比: 7.7百万円減少)

<b>特別利益・損失</b>	(利益) 当期実績	一百万円 (前期比: -)	
	(損失) 当期実績	2億94百万円 (前期比: 2億55百万円増加)	※主に減損損失の増加

## 財政状態に関する状況

※前期末との対比

連結実績(百万円)	前期(2025/3期)	構成比%	当期(2026/3期)	構成比%	増減額
流動資産	4,057	53.8	3,398	50.1	△659
有形固定資産	1,288	17.1	1,187	17.5	△100
無形固定資産	45	0.6	33	0.5	△11
投資その他	2,150	28.5	2,168	32.0	18
固定資産	3,483	46.2	3,390	49.9	△93
<b>資産 合計</b>	<b>7,541</b>	<b>100.0</b>	<b>6,788</b>	<b>100.0</b>	<b>△752</b>
流動負債	2,658	35.6	2,644	39.0	△40
固定負債	1,964	26.1	1,406	20.7	△558
<b>負債 合計</b>	<b>4,649</b>	<b>61.6</b>	<b>4,050</b>	<b>59.7</b>	<b>△599</b>
<b>純資産 合計</b>	<b>2,891</b>	<b>38.4</b>	<b>2,737</b>	<b>40.3</b>	<b>△153</b>
<b>負債・純資産 合計</b>	<b>7,541</b>	<b>100.0</b>	<b>6,788</b>	<b>100.0</b>	<b>△752</b>
<b>1株当たり純資産</b>	<b>32円26銭</b>		<b>29円42銭</b>		
<b>自己資本比率</b>	<b>38.3%</b>		<b>40.3%</b>		

## 【資産の主な増減】

- 現預金の減少
- 有形固定資産の減少
- 投資有価証券の増加(評価益による増加)
- 預け保証金の減少(店舗撤退等)

## 【負債・純資産の主な増減】

- 短期借入金の減少
- 退職給付に係る負債の減少
- 資本剰余金の増加
- 利益剰余金の減少

## キャッシュ・フローに関する状況

連結実績(百万円)	前期(2025/3期)	当期(2026/3期)	増減額
<b>営業活動によるキャッシュ・フロー</b>	<b>293</b>	<b>49</b>	<b>△257</b>
(主な増減)			
税金等調整前当期純利益または税金等調整前当期純損失(△)	191	△410	△601
減価償却費	252	298	45
減損損失	22	186	163
リース解約損	—	85	85
退職給付に係る負債の増減額(△は減少)	△31	△63	△31
未払消費税等の増減額(△は減少)	△106	△63	43
<b>投資活動によるキャッシュ・フロー</b>	<b>△196</b>	<b>△304</b>	<b>△108</b>
(主な増減)			
有形固定資産の取得による支出	△135	△239	△104
敷金・保証金の差入による支出	△33	△37	△3
<b>財務活動によるキャッシュ・フロー</b>	<b>△722</b>	<b>△479</b>	<b>243</b>
(主な増減)			
株式の発行による収入	1,041	249	△791
短期借入金の増減額(△は減少)	△608	△612	△3
自己株式の取得による支出	△1,029	△27	1,029
配当金の支払額	△130	△60	△70
<b>現金(同等物)の増減額</b>	<b>△625</b>	<b>△735</b>	<b>△109</b>
<b>現金(同等物)の期首残高</b>	<b>3,928</b>	<b>3,302</b>	<b>△625</b>
<b>現金(同等物)の期末残高</b>	<b>3,302</b>	<b>2,567</b>	<b>△735</b>

## 2027年3月期（通期）の見通し

連結（百万円）	2026/3期 （実績）		2027/3期 （見込）		増減
売上高	12,093	100.0	12,902	100.0	809
売上総利益	8,485	70.2	8,950	69.4	464
営業利益	△120	△1.0	108	0.8	229
経常利益	△116	△1.0	113	0.9	229
当期純利益	△462	△3.8	48	0.4	511
1株当たり当期純利益	△11.61円		1.22円		

次期の業績見通しにつきましては、消費者の行動態様の変化に加え、地政学的なリスクや原材料費の高騰、深刻な人手不足に伴う労務コストの上昇など、依然として厳しい経営環境が続くものと認識しております。このような状況下、当社でデジタル技術の活用による「オペレーションの効率化」と「高付加価値なメニュー政策」を成長の柱として推進いたします。メニュー政策におきましては、値ごろ感と満足度を両立した低価格帯メニューと、体験価値を重視した高単価メニューの両面を追求し、多様化する顧客ニーズを確実に取り込むことで、収益性の向上と持続的な成長を図ってまいります。

# テナライドについて

## ブランド / 事業紹介



「天狗」、「神田屋」といったブランドを首都圏を中心に全国100店舗展開しております。お酒や料理を楽しんだり、ご相談やご会食など、様々なシーンでご利用いただけます。

### 飲食事業



#### 旬鮮酒場天狗

創業の伝統を受け継ぐ肉豆富とオリジナルビール「ピア・ブラウン」。少人数で日常使いしやすい居酒屋。世界に向けてIZAKAYAを発信します。



#### 炭火串焼テング酒場

旨い・安い・早い・楽しい四拍子を揃え、明日への活力を培うチャージスポット。



#### 和食れすとらん 天狗

家族三代で一緒に楽しめる、気軽にアットホームな雰囲気。毎日の食事から記念日まで利用できる街のマイレストラン。



#### ミートキッチン log50

モダンな雰囲気店内で大人な空間を楽しみながら上質の肉を味わえる肉バル。



#### 神田屋

「ちょっと呑みの気軽さ」を追求した、焼きとん、おでんなどジャンル問わず、様々に広がる変幻自在な新スタイル。神田屋ブランド。



#### 大衆食堂 てんぐ大ホール

昔懐かしい雰囲気の中で、安くて旨い料理と映えグルメをたっぷり堪能！老若男女が笑顔になれるレトロ×モダンな大衆食堂。



#### 湊や磯吉食堂

全国から厳選した食材で、自社製造の干物や焼き魚、煮魚を中心としたどこかホッとする和定食の店。



#### ジュークステーキ

熟成牛ハラミステーキと、オリジナルパテで焼き上げた、ジューシーハンバーグの店。

### 「安心と安全」を届けるセントラルキッチン



セントラルキッチン導入により業務効率化、コストダウンおよび衛生面で貢献

### 農林水産大臣賞を受賞



国産食材の積極使用により第19回国産食材安定調達部門において受賞

### 陶酔にいざなうオリジナル美酒



自社オリジナルブランドやワイナリー直輸入品を提供