



2021 年 4 月 30 日

各 位

会 社 名 ユナイテッド&コレクティブ株式会社

代表者名 代表取締役社長 坂井 英也

(コード:3557、東証マザーズ)

問合せ先 人事総務部長 村田 世司

(TEL. 03-6277-8088)

### 〈マザーズ〉投資に関する説明会開催状況について

以下のとおり、投資に関する説明会を開催いたしましたので、お知らせいたします。

#### ○開催状況

開催日時 2021 年 4 月 28 日（水）19：00

開催方法 オンラインによる説明会の開催  
視聴者からメールにて質問を受付し、回答を実施

開催場所 弊社コーポレートサイト IR ページにて公開  
<https://www.united-collective.co.jp/ir/>

説明会資料名 個人投資家向けオンラインセミナー

#### 【添付資料】

1. 投資説明会において使用した資料

以 上

# 個人投資家向けオンラインセミナー

---

2021年4月28日  
ユナイテッド&コレクティブ株式会社  
(証券コード：3557)

# 会社概要

# 会社概要

会社名 : ユナイテッド&コレクティブ株式会社  
本社所在地 : 東京都港区赤坂1-12-32 アーク森ビル23階  
設立年月日 : 2000年7月27日  
資本金 : 13百万円  
代表取締役 : 坂井 英也  
取締役副社長 : 矢野 秀樹  
事業内容 : 飲食店の経営  
展開業態 : てけてけ (79店舗) / the 3rd Burger (8店舗)  
やるじゃない! (1店舗) / なんしよう? (1店舗)  
手練れ (1店舗) / FC (3店舗) / 計93店舗

\* 2021年2月28日現在



the 3rd Burger



鉄板焼肉 大衆食堂  
なんしよう?



## 経営理念

- **Statement** 日本の、世界の、食の常識を超えていく
- **Mission** 「本当に美味しい料理」を世界中の人々に届けて、世界を良くしていく
- **Values** United&collective ～一体感～

信頼しあった、尊敬しあえる仲間と、目標を同じくして懸命に努力する。そして最後には目標を達成する。この楽しさ、喜びは何物にも替えがたいものがあります。それを実社会で、それも世界的スケールで感じる事ができたら。そう思い名付けた社名、ユナイテッド&コレクティブ。現在ではその一体感を、お客様も含めた全てのステークホルダーの方々に感じていただきたいと考えています。多くの方に、共感いただける、応援いただけるような企業でありたいと願っています。

年月	概要
2000年7月	東京都新宿区高田馬場にユナイテッド&コレクティブ（有）を設立
2000年9月	弊社1号店となる『魚・旬菜とお酒 心』高田馬場店をオープン
2002年6月	資本金を10百万円へ増資するとともにユナイテッド&コレクティブ（有）を株式会社へ組織変更
2005年6月	てけてけ業態1号店となる『鶏・旬菜・お酒 てけてけ』赤坂店をオープン
2011年12月	てけてけ旗艦店となる『秘伝のにんにくダレ焼き鶏 塩つくね 博多水炊き てけてけ』新宿総本店をオープン
2012年12月	the 3rd Burger業態1号店となる『the 3rd Burger』青山骨董通り店をオープン
2013年9月	本店を東京都港区赤坂ツインタワーから赤坂アークヒルズアーク森ビルに移転
2017年2月	東京証券取引所 東証マザーズに上場
2018年5月	関西初出店となる『秘伝のにんにくダレ焼き鶏 塩つくね 博多水炊き てけてけ』梅田お初天神店をオープン
2019年2月	やるじゃない！業態1号店となる『炭火もつ焼き専門 やるじゃない！』田町店をオープン
2019年10月	あづま業態1号店となる『大衆食堂あづま』平井店をオープン（2021年4月に『鉄板焼肉大衆食堂なんしょうと？』へ店名変更）
2019年11月	てけてけ業態フランチャイズ1号店となる川越店をオープン
2020年9月	デリバリー専門店のゴーストレストランを5業態開発、てけてけ全店舗に一斉導入
2020年10月	手練れ業態1号店となる『元祖油うどん手練れ』新宿御苑店をオープン
2020年12月	the 3rd Burger業態フランチャイズ1号店となる岡山一番街店をオープン

# 業態紹介

## てけてけ

高度成長期をコンセプトにした店内で、こだわりの「にんにく醤油ダレ」で焼き上げる焼き鶏や、濃厚コラーゲンスープの「博多水炊き」、鶏肉を生のままから焼き上げる「塩つくね」などの鶏料理を中心とした焼鳥屋です。



## やるじゃない！

うんまいやきとん！芝浦から仕入れた潰したてのモツを新鮮なままお店で串打ち。毎日、1人でも気軽に立ち寄れるやきとん屋です。



## the 3rd Burger

“Real Fresh, Real Burger”をコンセプトに、焼き立てのふんわりバンズ、100%ビーフにこだわった自家製パティ、毎日仕入れるみずみずしい新鮮野菜が特徴の『毎日食べても体が喜ぶ』これまでにない第3のハンバーガーカフェです。



## 鉄板焼肉大衆食堂なんしよう？

旨味いっぱいの油に特製辛味噌を溶いて、お肉と野菜にまとわせ口に放り込めば、ご飯との無限ループが！！日本人の心に染み入るような大衆食堂を目指します。



# 2021/2期 決算概要

新型コロナウイルス感染拡大の影響が長期に及び大幅な減収減益

全社売上・利益実績（百万円）

	実績	売上比率	予算差	前期差
売上高	3,351	-	-	-4,653
売上原価	855	25.5% (前年差-0.4%)		
販売費および一般管理費	3,924	117.0%		
営業利益	-1,428	-42.6%	-	-1,576
経常利益	-1,297	-38.7%	-	-1,423
当期純利益	-1,624	-48.4%	-	-1,660

## コスト削減活動を徹底し、資金調達を実行

### 売上

- 新型コロナウイルス感染拡大防止の為の外出自粛、店舗休業、営業時間短縮、オフィスエリアの昼間人口減少等が大きく影響

### 売上原価

- 日々の予測が困難な状況下でも発注・仕込み・食材ロスなどの食材管理を徹底し、前期よりも原価率を抑えることに成功

→売上比前年差-0.4%

### 販売費 及び 一般管理費

- 家賃減額交渉、人件費削減等の固定費削減活動に加え、外注していた業務の見直し等による経費削減活動を徹底

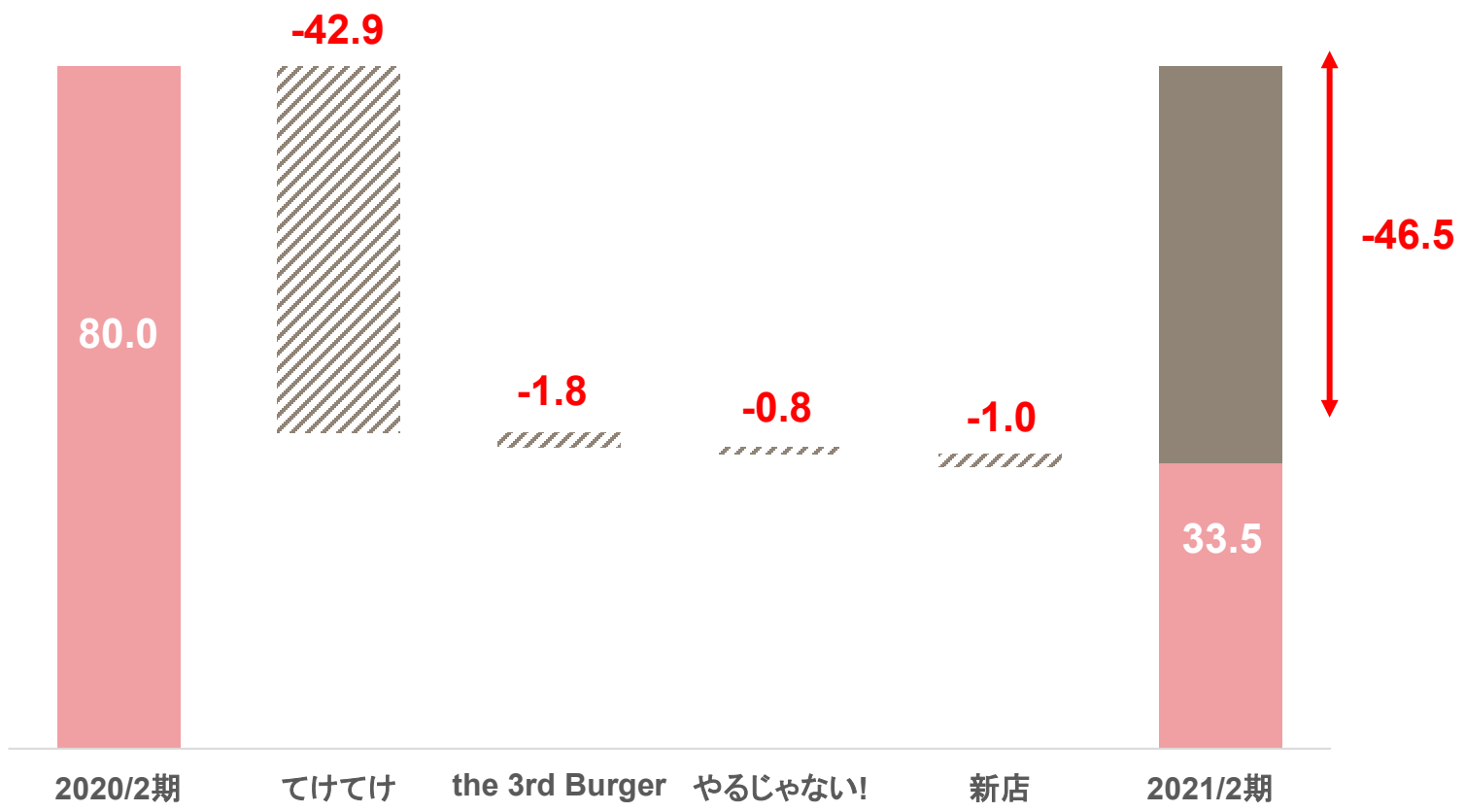
### 営業利益

- 前期を大きく下回り1,624百万円の赤字
- 新型コロナウイルス感染症の長期化に備え、総額27億円の新規借入れや新株予約権の発行などの資金調達を実行

# 売上高の増減分析（前年比較）

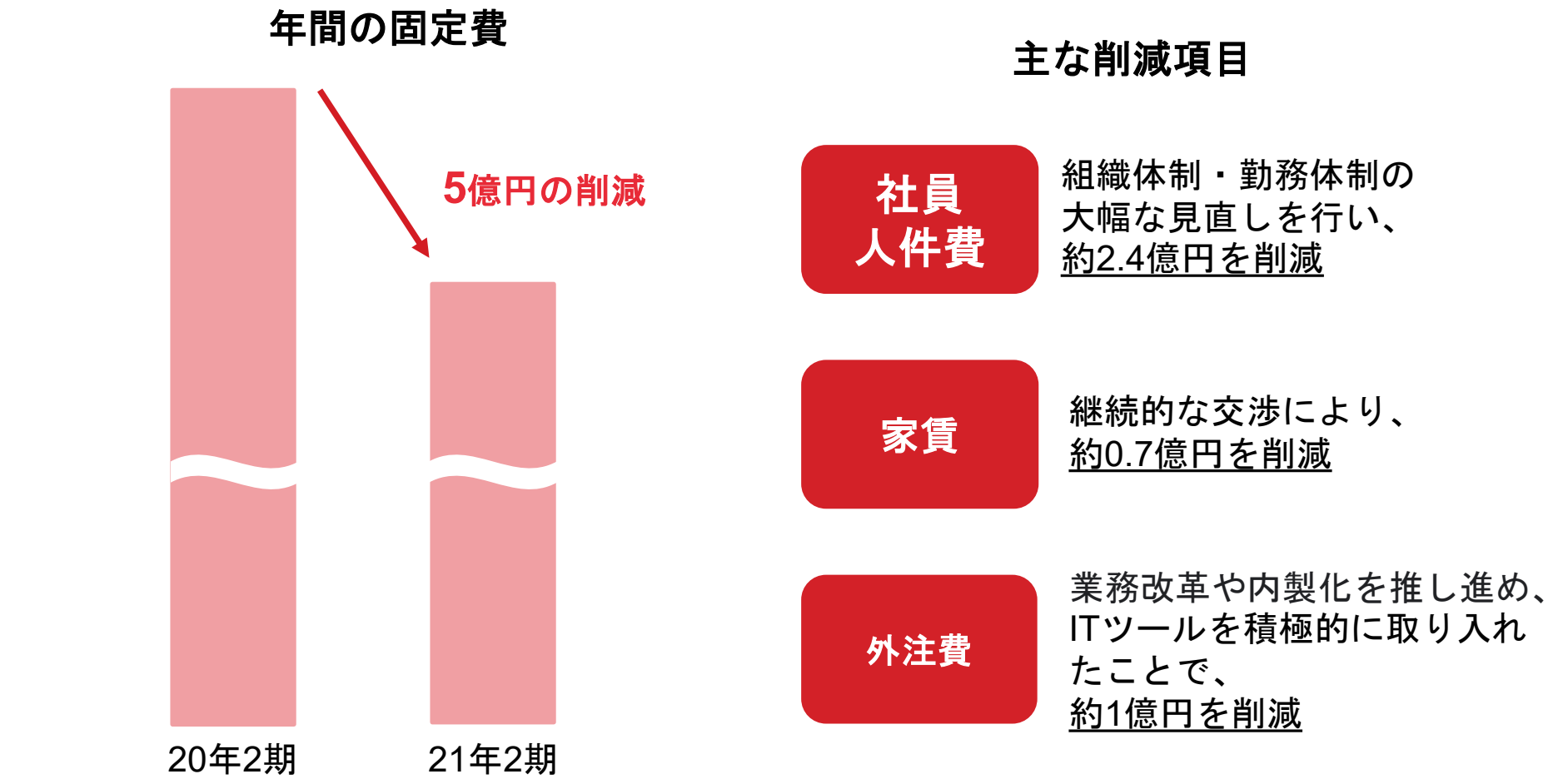
主力事業の「てけてけ」が最も影響を受ける結果となった

（単位：億円）



# 固定費の削減

業務管理の徹底・家賃交渉等により固定費大幅減



# 店舗数推移

## 2021/2期は7店舗出店、11店舗退店

	19年2期	20年2期	21年2期
てけてけ	82	89	81
the 3rd Burger	6	6	9
やるじゃない	2	1	1
なんしよう？	0	1	1
手練れ	0	0	1

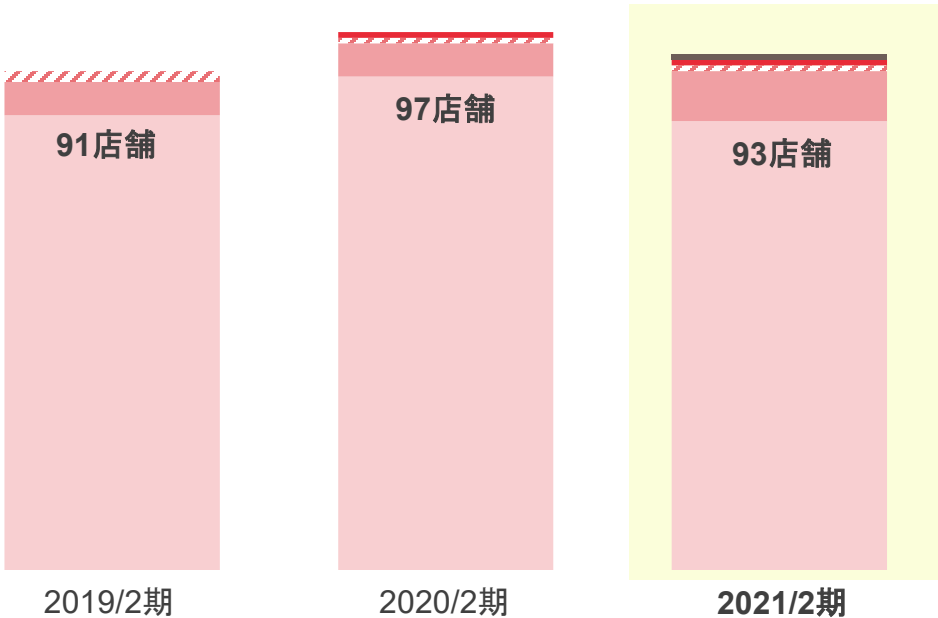
### 出店：7店舗

- 3月：てけてけ（高円寺）
- 6月：the 3rd Burger（竹芝）
- 6月：the 3rd Burger（大手町）
- 6月：the 3rd Burger（虎ノ門）
- 7月：てけてけFC店（朝霞台）
- 11月：手練れ（新宿御苑）
- 12月：the 3rd BurgerFC店（岡山）

### 退店：11店舗

- てけてけ：10店舗※
- the 3rd Burger：1店舗
- ※3店舗は再開発に伴う立退き

## 店舗数推移



- てけてけ
- the 3rd Burger
- やるじゃない
- なんしよう？
- 手練れ

# 2021/2期 下半期の取り組み

# 新型コロナウイルス関連、政策への対応について

国や都道府県の要請を受け、一斉休業・時短営業を実施  
安全・安心のため、感染予防対策を全店で実施

9月	11日～	時短営業緩和（23時→23時半）
10月	1日～	全店通常営業へ
		全店GoToEatキャンペーンに参加
	2日～	順次GoToEatプレミアム食事券の利用を開始
	16日～	順次GoToトラベル地域共通クーポンの利用を開始
11月	27日～	大阪府の2店舗を時短営業（21時閉店）
12月	7日～	神奈川県3店舗を時短営業（22時閉店）
	23日～	千葉県4店舗を時短営業（22時閉店）
1月	8日～	全店を時短営業（20時閉店）
	10日～	23店舗を臨時休業
	16日～	臨時休業を14店舗追加
		12店舗をランチのみの営業へ
2月	15日～	臨時休業のうち13店舗を営業再開
	(3月1日～)	全店営業再開(20時閉店)

感染予防対策



従業員の  
体調管理



従業員の  
マスク着用



アルコールによる  
ふき取り強化



2分ごとに入れ替わる  
店内換気の徹底



入店時は、アルコール消毒の  
ご協力をお願いします。



飲食時以外は、マスク着用の  
ご協力をお願いします。



大声での会話は控えいただき、  
間隔の確保をお願いします。



発熱・咳などの症状のある  
お客様の入店はお断りします。



グラスやお猪口の回し飲みは  
お控えください。

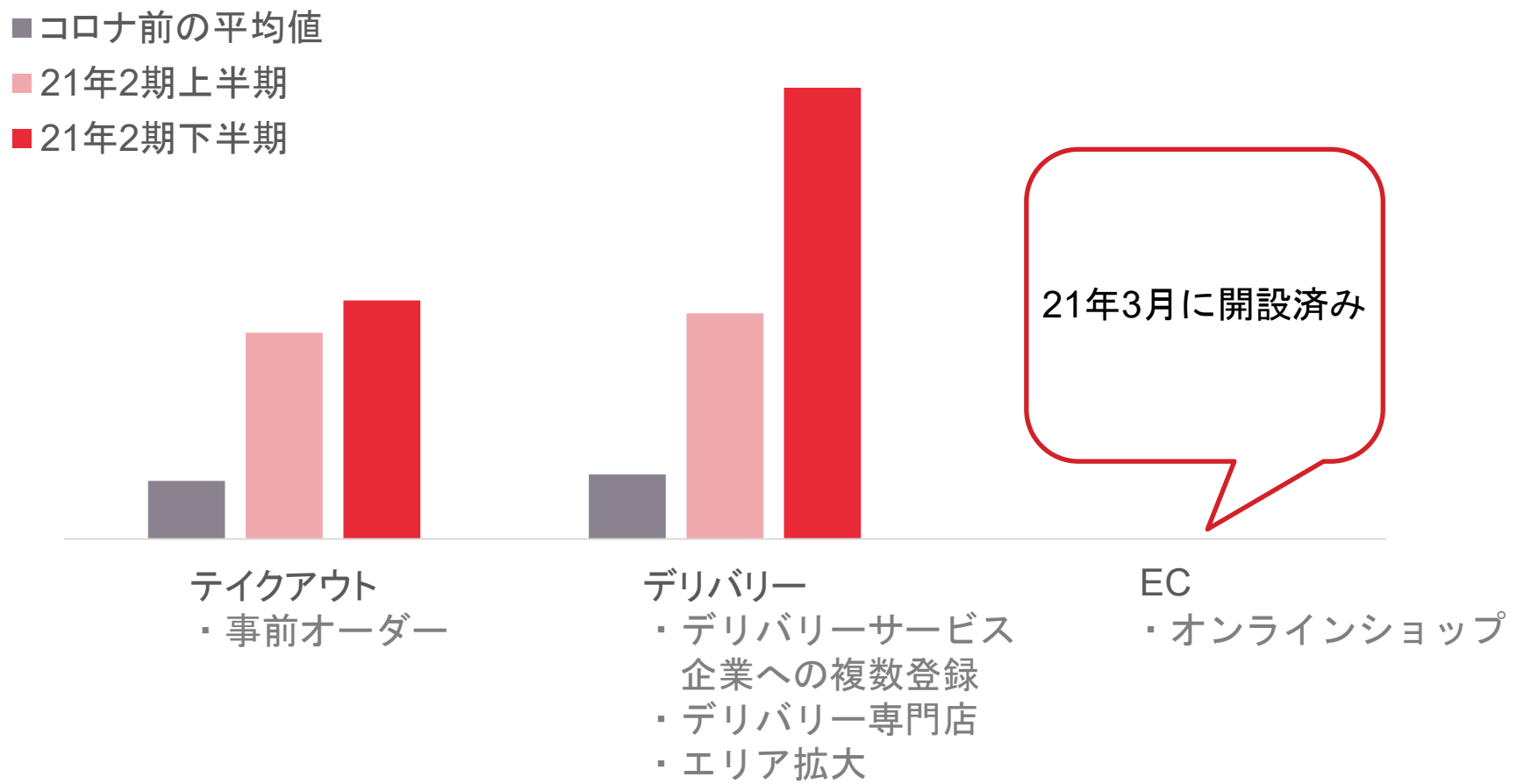


お会計はテーブルにて  
行なっております。

# オンラインビジネスへの参入・強化について

環境変化に対応すべく、上半期より取り組んでいた『外食のオンラインビジネス化』を推進、特にデリバリー事業は緊急事態宣言下においても堅調に推移

売上構成に占める割合の拡大



# デリバリー事業の拡大について

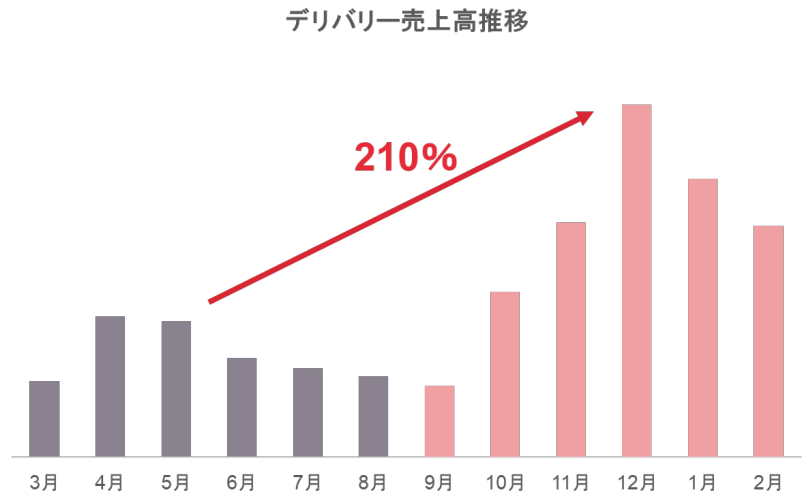
## ゴーストレストラン5業態を開発



## ゴーストレストランを「てけてけ」に一齐導入、加えて各サービス事業者へ順次加盟

ゴーストレストラン 409店舗	実店舗 93店舗
<div>・ 導入店舗数 83店舗</div> <div>×</div> <div>・ 1店舗につき 5業態</div>	<div>・ てけてけ 81店舗</div> <div>・ the 3rd Burger 9店舗</div> <div>・ やるじゃない！ 1店舗</div> <div>・ 手練れ 1店舗</div> <div>・ なんしょうと？ 1店舗</div>
×	×
<div>デリバリーサービス 2社</div> <div>〔 Uber Eats、出前館 〕</div>	<div>デリバリーサービス 6社</div> <div>〔 Uber Eats、出前館、MENU Wolt、Chompy、FOODNEKO 〕</div>

デリバリー総店舗数 1,095店舗



上半期に比べて売上が倍増

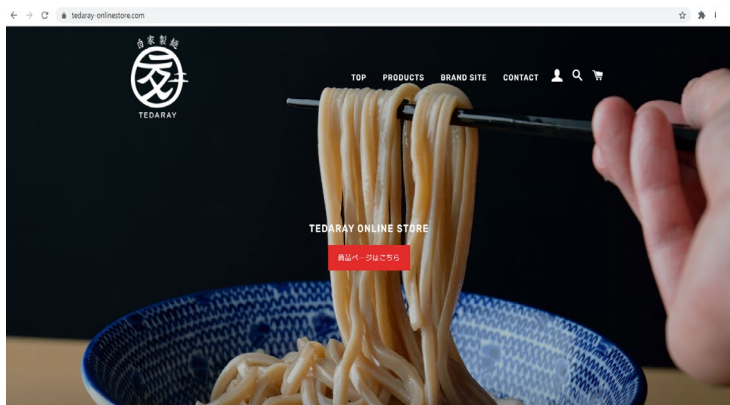
# 新業態：元祖油うどん「手練れ」とEC参入

アフターコロナを見据え、実店舗のうどん業態を新たに開発



「体に良い」は、美味しい。をコンセプトに、国民食と言える“うどん”の新業態「手練れ」を新宿御苑に出店。  
 ”油うどん”という新しいジャンルの確立を目指します。

直近ではオンラインショップを立ち上げ、Eコマース事業をスタート



お取り寄せ需要の拡大を受け、  
 オンラインショップを開設。  
 今後はECモールへの出店により、  
 売上の増大を図っていきます。

# the 3rd Burgerについて

FC1号店となる「the 3rd Burger 岡山一番街店」を西日本に初出店



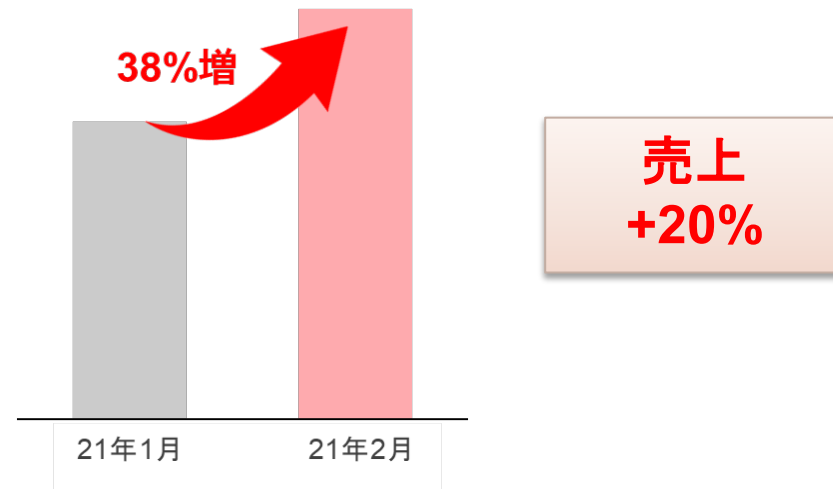
今後はthe 3rd Burgerのブランド力と収益力により一層磨きをかけ、直営店・フランチャイズ店の出店を加速させていきます。

## アフターコロナでの店舗展開を見据え、直営店で大幅値下げを試験的に実施

2021年1月下旬より全商品を大幅値下げ



月別客数



# 2022/2期について

当社のMissionである“本当に美味しい料理”を届けるため、上半期に**自社加工拠点**を設置  
それぞれの業態、それぞれの商品において、緻密な調理工程管理を行ってまいります  
(PPM：Preparation Process Management)

これまでの取り組み

店内仕込み・国内外OEM拠点  
の活用によって  
バリューを最大化する



上半期の取り組み

自社加工拠点(PPMセンター)  
の活用によって  
バリューを最大化する



コストメリットがあり品質の向上も見込める  
the 3rd Burgerの「パンズ」「パティ」をPPMセンターで製造します

PPMセンターの稼働により、the 3rd Burger事業の拡大を目指す

PPMセンター導入によるメリット

人件費

お店の仕込み作業が減ること  
で1店舗あたり**約5%**の  
人件費削減が可能

原価

集中的な設備投資が可能  
となり自社加工度を上げる  
ことで、**約6%**の原価  
削減が可能

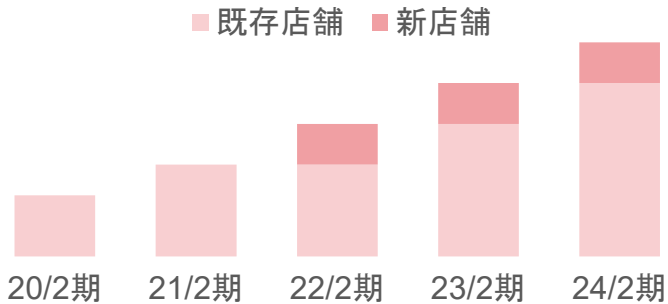
品質

商品の均質化が図られる  
ことに加えて、多種多様な  
原材料を配合できるよう  
になるため、より複雑で  
繊細な味が実現可能

削減したコストを価格に還元し、  
よりカジュアルな業態へと進化させる



カジュアル化により出店を加速させる



売上はコロナ以前の2020/2期比で72%と予想  
固定費の削減と売上高の回復を図り営業赤字を最小限に抑え、純利益は黒字に着地する見込み

業績予想（百万円）

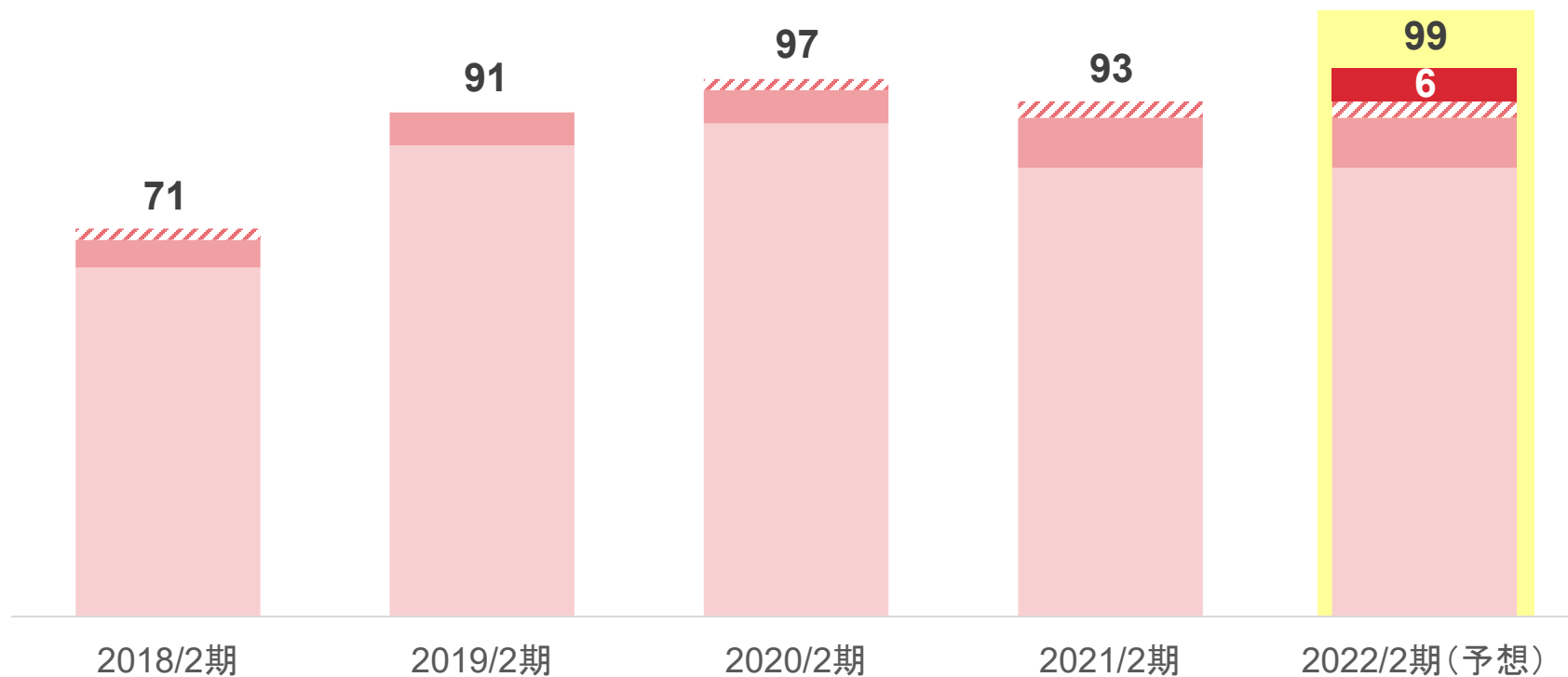
売上高	5,782	-
売上原価	1,502	26.0%
販売費および一般管理費	4,771	82.5%
営業利益	-491	-8.5%
経常利益	-5	-0.1%
当期純利益	24	0.4%

※2021年2月分以降の、時短要請に係る感染拡大防止協力金を営業外収益として、雇用調整助成金を特別利益として計上します。現時点で総額5億円超を見込んでおります。  
※アフターコロナにおける「7割経済」を想定しております。  
※今般の「まん延防止等重点措置」の影響までを加味しております。  
※その後の緊急事態宣言、新たな時短要請などは考慮しておりません。

てけてけ 1店舗、the 3rd Burger 5店舗の出店を計画

## 店舗数推移

■ てけてけ ■ the 3rd Burger ▨ その他 ■ 新店舗



# 株価、株主優待について

# 株価の推移



## <優待拡充>

中長期的により多くの方に当社株式を保有していただくために拡充

従来	100株～299株	3,000円	➡	今回	100株～299株	5,000円
	300株～	9,000円			300株～	15,000円

## <立会外トレード>

トランシェ①の約87%にあたる株式の行使が完了

→今回の資金調達でコロナ禍の厳しい環境においても債務超過のリスクを回避できる見込み

トランシェ②は固定型・当初行使価額1,551円に設定。PPMセンターや新規出店等の投資を積極的に行い、コロナ前の株価水準にまで早期に回復させるよう努めてまいります

# 株主優待について

## お食事ご優待券(年2回)

1回につき

- ・100株～299株: 5,000円分
- ・300株～ : 15,000円分



300株以上を1年以上保有していただけると...



鶏料理を中心とした焼鳥屋(首都圏中心に81店舗)

ディナー平均単価  
¥2,300



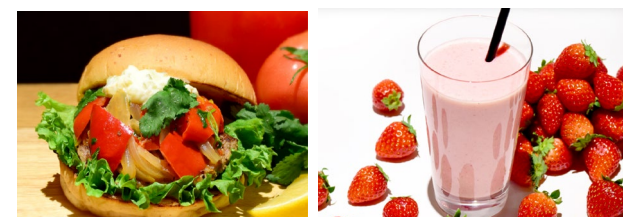
てけてけ食堂  
¥759～¥1,210



the 3rd Burger

ハンバーガーカフェ(東京都8店舗、岡山県1店舗)

セット価格  
¥693～¥1,408



15回 / 年 利用可能

30回 / 年 利用可能

本資料は、ユナイテッド&コレクティブ株式会社（以下、当社）についての一般的な情報提供を目的としており、

当社の発行する株式その他の有価証券への投資勧誘を目的とするものではありません。

本資料に記載される当社の実績・計画・見積もり・予測・その他将来情報については、現時点で入手可能な情報や現時点における判断・考えであり、実質的にこれらの記述とは異なる結果を招き得る不確実性を含んでおります。

また、本資料は、現時点で一般的に認識されている経済・社会等の情勢に基づいて作成しているものですが、経済情勢の変化等の事由により予告なしに変更される可能性があります。

掲載内容に関して、細心の注意を払い作成しておりますが、不可抗力により情報誤伝を生ずる可能性もありますのでご注意ください。

尚、無断での複製、転用等を行わない様、宜しくお願い申し上げます。

お問い合わせ先  
ユナイテッド&コレクティブ株式会社 IR担当  
ir@united-collective.co.jp  
<http://www.united-collective.co.jp/ir/>