

会社名 株式会社エー・ピーホールディングス
(コード番号:3175 東証スタンダード)
代表者名 代表取締役会長 兼 社長 米山 久
問合せ先 経営企画・IR室 室長 坂上 輝瑛
(TEL. 03-6435-8440)

月次営業レポート(2026年5月度)

I. 2027年3月期 国内飲食店 前年同月比(売上高・客数・客単価)

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	累計
全店	売上高前年比 (%)	97.3	94.2											95.7
	客数前年比 (%)	97.7	93.2											95.3
	客単価前年比 (%)	100.8	101.2											101.0
	当年店舗数(店)	123	121											121
既存店	売上高前年比 (%)	105.7	104.0											104.8
	客数前年比 (%)	104.2	101.1											102.6
	客単価前年比 (%)	101.0	101.7											101.4

* 2026年5月度 曜日合わせ後の既存店売上高前年比 : 104.0% ⇒ 曜日影響 +0.0ポイント

(注)

- 決算確定前の数値によって算出しております。
- 既存店: オープン後13ヵ月経過した店舗、但し業態変更等により稼働しない期間は当該月のみ除外
- 売上高: ランチ・ディナー売上高の合計
- 客数: ディナー客数(ランチ除く)
- 客単価: ディナー客単価(ランチ除く)
- 曜日影響: 前年と当年の月内の曜日数の違いによる影響

【月次ハイライト】

2026年5月度の全店売上高は、前年同月における「塚田農場」のテレビ露出効果により売上ベースが非常に高い水準であったことに加え、業態変更に伴う店舗閉店により、前年を下回る結果となりました。
一方で、既存店売上高においては、立ち上がり早く収益率の高い専門店業態やレストラン業態への集中投資が、既存店の成長を力強く牽引し、前年同月比104.0%を記録し、前年実績を安定して超過しております。
また、当月は地域特性に応じた「マーケットイン転換型」モデルとして「塚田農場 岐阜店」を「焼鳥酒場みのり堂」へ業態変更したほか、直営で好調な「裏の山の木の子」が関西初のライセンス店舗(梅田店)として出店を果たすなど、高効率な出店を加速させております。
引き続き、「食のあるべき姿を追求する」というグループ共通のミッションのもと、変化し続ける消費環境とマーケットの実情に柔軟に対応しながら、一次産業との深い繋がりを活かした魅力あるブランドづくりを推進してまいります。

区分	前期末	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
国内	居酒屋事業	58	58	56									
	専門店事業	49	49	49									
	レストラン事業	16	16	16									
	小計	123	123	121									
海外	13	13	13										
直営店合計	136	136	134										

区分	前期末	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ライセンス	じとこ・じとこ組合	16	16	16									
	その他事業	0	0	1									
	小計	16	16	17									

当月出退店情報

出店
該当なし

退店
北海道新得町塚田農場 吉祥寺駅前店
塚田農場 梅田ギャザ飯急店

業態変更
旧店舗 塚田農場名鉄岐阜駅前店
新店舗 焼鳥酒場みのり堂

<月次トピックス>

① 【新店情報】裏の山の木の子、大阪・梅田（LC店）と東京・吉祥寺（直営店）をオープン



東京・渋谷および恵比寿で展開している「裏の山の木の子」において、5月21日(木)に初となるLC店舗を大阪・梅田にオープン。さらに、6月4日(木)には東京・吉祥寺に直営3店舗目をオープンいたしました。

きのこや昆布の出汁に各国のスパイスをブレンドしたオリジナルの薬膳スープと、契約農家から届く約12種類の国産きのこを使用した「日式火鍋」は、季節を問わず多くの方にご利用いただき既存店（渋谷・恵比寿）は、予約必須の店舗へと成長しています。

今回の梅田、吉祥寺の2店舗の出店を契機に、今後も新たな地域での市場展開を推進してまいります。

裏の山の木の子

大阪・梅田（LC）：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000669.000004635.html>

東京・吉祥寺（直営）：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000664.000004635.html>

② 【四十八漁場】産地フェア「高知」

魚貝専門 漁師直結
四十八漁場



首都圏で15店舗展開する漁師直結の魚貝専門業態「四十八漁場」では、5月13日(水)より、高知県の食材にスポットを当てた産地フェアを開催中です。お客様には「最高の状態の魚」しか提供しないという強い信念を持った漁師から届く鮮魚を筆頭に、温暖多雨な高知で育まれた豊かな食文化と旬の味覚を取り揃えています。フェアメニューのかつおの薫焼きだけでなく、独自の神経締め技術「九石締め」された数々の鮮魚を「その日のおすすめ」として、魚種に合わせた最適な調理方法でご提供いたします。四十八漁場が掲げる「料理は船の上から始まっている」という想いを、日々の新鮮な魚貝を通じてお楽しみいただけます。

四十八漁場 高知フェア：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000665.000004635.html>