

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(2025年3月度)

I. 2025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(%)	100.9	101.9	104.0	99.1	100.9	102.7	101.2	105.4	96.7	105.0	108.1	102.8	102.2
	客数前年比(%)	95.3	98.8	102.2	96.7	98.3	104.9	101.8	107.1	98.3	108.3	112.6	106.9	102.3
	客単価前年比(%)	107.3	104.8	103.1	103.9	103.1	98.4	99.9	99.6	98.0	97.0	96.1	95.9	100.4
	当年店舗数(店)	135	135	136	138	138	139	139	139	139	138	137	136	136
既存店	売上高前年比(%)	106.6	106.1	108.6	101.8	99.9	101.7	98.6	102.6	94.9	100.1	100.2	95.3	101.0
	客数前年比(%)	101.3	102.0	105.0	97.3	95.8	102.6	97.4	103.0	95.8	101.5	101.9	97.1	99.8
	客単価前年比(%)	106.7	105.5	104.5	106.1	105.4	100.2	102.0	101.2	99.3	99.2	99.3	98.5	102.2
	対象店舗数(店)	127	126	127	127	126	126	125	126	126	119	117	116	116

* 2025年3月度 曜日合わせ後の既存店売上高前年比: 96.9% ⇒ 曜日影響 Δ1.6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
- 客数: デイナー客数(ランチ除く)
- 客単価: デイナー客単価(ランチ除く)
- 曜日影響: 前年と当年の月内の曜日日数の違いによる影響

II. 2025年3月期 店舗数の状況

	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	66	66	66	66	66	66	66	66	66	65	63	62	62
	専門店事業	47	47	47	47	47	47	48	48	48	49	49	49	48
	レストラン事業	21	22	22	23	25	25	25	25	25	25	26	26	26
	小計	134	135	135	136	138	138	139	139	139	139	138	137	136
	海外	20	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	19
	直営店合計	154	153	153	154	156	156	157	157	157	157	156	155	155

当月出退店情報

出店

Bijin Nabe AEONMALL BSDCITY(インドネシア)

退店

芝浦食肉市ヶ谷店

業態変更

該当なし

<月次トピックス>

① 「塚田農場」 歓送迎会プラン、春のおすすめメニュースタート

塚田農場



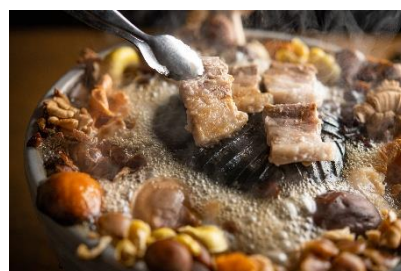
「宮崎県日南市 塚田農場」、「宮崎県日向市 塚田農場」、「鹿児島県霧島市 塚田農場」、「鶏屋 塚田農場」では、春の歓送迎会や親睦会などにおすすめの<2025 年 春の宴会コース>と、旬を迎えた春の食材を使用した<季節のおすすめメニュー>を開始しました。

地鶏の炭火焼き、若鶏のチキン南蛮といった塚田農場の定番メニューに加え、季節野菜明太チーズフォンデュや新玉葱のり塩揚げ、紅ほっぺのいちご練乳杏仁など、旬の食材の魅力を活かしながら見た目にも春らしさを感じられるメニューに仕上げています。

塚田農場 春の宴会 : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000556.000004635.html>

② 裏の山の木の子 期間限定メニュー「サムギョプサル火鍋」開始

火鍋
裏の山の木の子
URANO YAMANO KINOKO



東京・渋谷、恵比寿の2店舗で運営する「裏の山の木の子」では、期間限定の<サムギョプサル火鍋>コースを開始しました。

人気の<きのこ火鍋>で使用している2種類のスープ（麻辣・薬膳）からお好みの1種類をサムギョプサル鍋で煮立て、12種類のきのこ、国産豚肉や薬味とともに包み野菜で巻いてお召し上がりいただくサムギョプサルスタイルの火鍋です。

新鮮な葉物野菜で巻くことにより、きのこ火鍋の旨味。栄養はそのままに、軽やかな味わいでお楽しみいただけます。

裏の山の木の子 サムギョプサル火鍋 : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000558.000004635.html>