

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7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	97.9	104.2									98.3
	客数前年比 (%)	97.7	93.2	93.6	101.0									96.3
	客単価前年比 (%)	100.8	101.2	104.0	102.9									102.2
	当年店舗数 (店)	123	121	120	119									119
既存店	売上高前年比 (%)	105.7	104.0	99.6	106.0									103.9
	客数前年比 (%)	104.2	101.1	95.8	103.6									101.2
	客単価前年比 (%)	101.0	101.7	103.6	102.2									102.1

* 2026年7月度 曜日合わせ後の既存店売上高前年比：106.2% ⇒ 曜日影響 Δ0.2ポイント

(注)

1. 決算確定前の数値によって算出しております。

2. 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

3. 売上高:ランチ・ディナー売上高の合計

4. 客数:ディナー客数(ランチ除く)

5. 客単価:ディナー客単価(ランチ除く)

6. 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

【月次ハイライト】

2026年7月度の全店売上高は、客数および客単価がともに堅調に推移し、前年同月比104.2%となりました。

既存店売上高におきましては、第1週目から前年を上回るペースで立ち上がり、月間を通じて好調を維持した結果、前年同月比106.0%という高水準で着地いたしました。

先月に引き続き、専門店セグメントおよびレストランセグメントが高稼働を維持し、全体を牽引したことで好結果に大きく寄与いたしました。

また、「塚田農場 名駅笹島店」を譲渡し、新たにライセンス店舗「裏の山の木の子 名古屋店」をオープンいたしました。

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	54	53								
	専門店事業	49	49	49	49	49								
	レストラン事業	16	16	16	17	17								
海外	直営店舗	13	13	13	13	13								
	FC店舗	8	8	8	8	8								
中食事業		7	7	7	7	8								
合計		151	151	149	148	148								

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	じとっこ・じとっこ組合	16	16	16	16	16								
	その他業態	0	0	1	3	4								
合計		16	16	17	19	20								

当月出退店情報

出店
塚田農場OBENTO&DELI 日本橋三越店

退店
塚田農場 川崎たちばな通り店

業態変更
該当なし

業態転換(当社直営店舗からライセンス店舗への転換)
裏の山の木の子 名古屋(旧 塚田農場名駅笹島店)

<月次トピックス>

① 【つかだ食堂】2階座敷をテーブルへ全改装。多彩なニーズに対応する“飲める食堂”へ



神奈川・武蔵小杉にて運営する「つかだ食堂」は、2階席の約半分を占めていた48席分の座敷をテーブル席に改装し、店内全席をテーブル席のみにリニューアルしました。コロナ禍にオープンした「つかだ食堂」は当社の食堂業態の基幹店として、遊び心と旬を採り入れたゴロゴロ野菜のとん汁をメインに「飲める食堂」として成長を続けてまいりました。昨今の「居酒屋のファミリー利用」の増加を受け、より幅広い世代に使い勝手のよい空間を目指して全席テーブル席へ改装しました。

ご家族、小人数グループから団体様まで幅広いシーンで利用しやすい心地よい空間づくりを目指してまいります。

つかだ食堂 フロアリニューアル : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000687.000004635.html>

② 【炭火烧鳥 塚田農場】ワンランク上の食体験を楽しむ新メニュー



首都圏と関西で展開する炭火烧鳥 塚田農場では、グランドメニューをリニューアルしました。今回のリニューアルでは、名物の地鶏炭火烧に北海道「新得地鶏」が加わりました。また、これまで一部店舗のみで運用していた全国各地から届く「季節野菜の岡持ち」を全店で導入しました。岡持ちから選んだ食材は、炭火烧のほか、スタッフおすすめの調理方法でお楽しみいただけます。これまで以上に食材ひとつひとつに真剣に向き合い、その食材の価値を引き出しつつ、季節感や素材そのものの魅力を楽しめるメニューに仕上がっています。

炭火烧鳥 塚田農場らしい農場感と旬の食材ならではの彩りや食感を大切にした新たな味わいをご体感いただけます。

炭火烧鳥 塚田農場新メニュー : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000688.000004635.html>