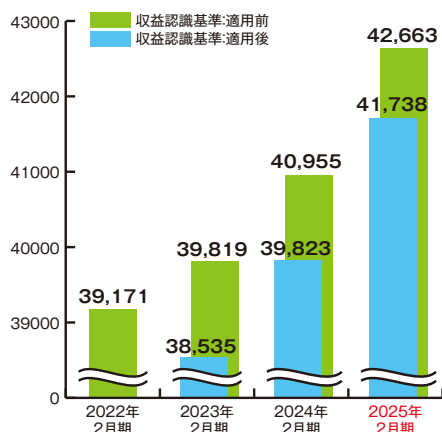


2025年2月期 決算ハイライト

2025年2月期決算(連結)トピックス

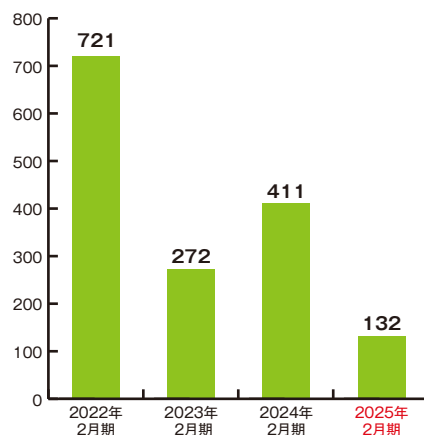
営業収益

(単位:百万円)



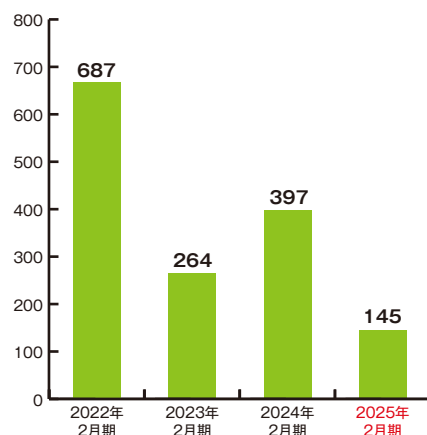
営業利益

(単位:百万円)



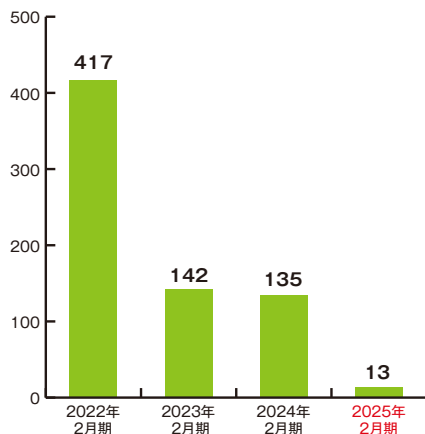
経常利益

(単位:百万円)



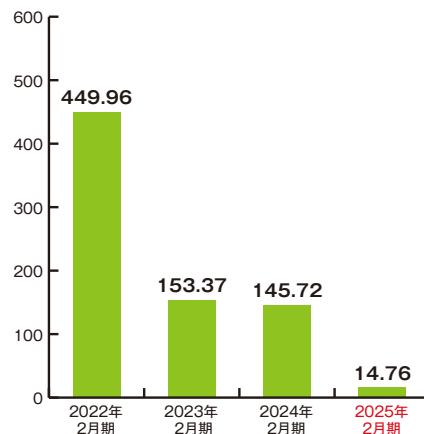
親会社株主に帰属する当期純利益

(単位:百万円)



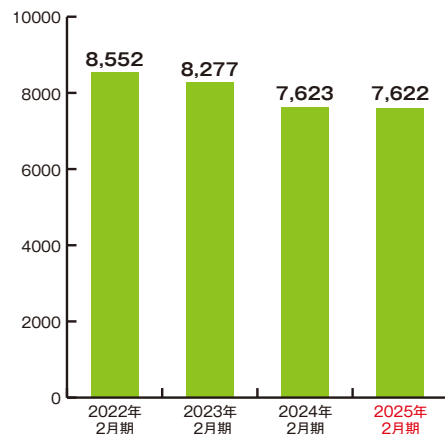
1株当たり当期純利益

(単位:円)



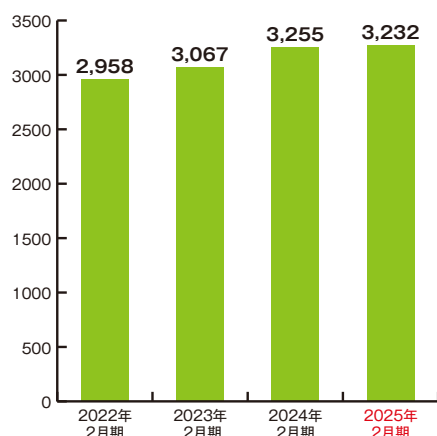
有利子負債

(単位:百万円)



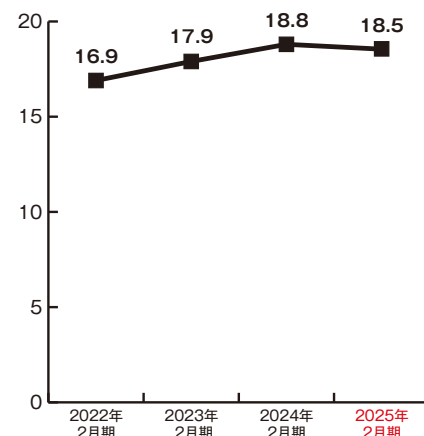
純資産

(単位:百万円)



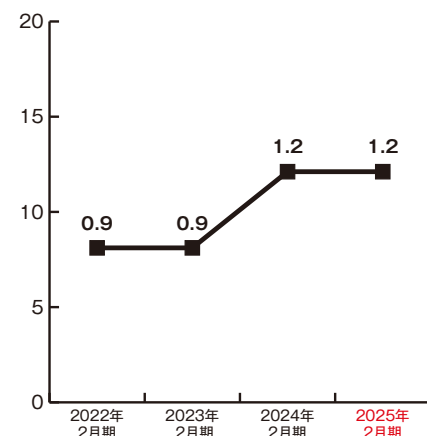
自己資本比率

(単位:%)



株価純資産倍率(PBR)

(単位:倍)



株主優待制度の内容

- 毎年2月末日現在の株主名簿に記載された当社株式1単元(100株)以上を保有される株主様を対象とします。
- マルヨシセンター、グランデリーズおよびレストランミケイラで利用できる「当社200円優待券」または「VISAギフトカード」のいずれかをご選択いただき、保有されている株式数に応じて下表のとおり贈呈いたします。

保有株式数	優待内容
100株以上300株未満	優待券50枚(10,000円相当)またはVISAギフトカード5,000円相当
300株以上500株未満	優待券100枚(20,000円相当)またはVISAギフトカード5,000円相当
500株以上1,000株未満	優待券150枚(30,000円相当)またはVISAギフトカード 5,000 円相当
1,000株以上3,000株未満	優待券250枚(50,000円相当)またはVISAギフトカード 7,000円相当
3,000株以上	優待券500枚(100,000円相当)またはVISAギフトカード 7,000円相当

※基準日:毎年2月末日 ※お届け予定: 毎年7月上旬

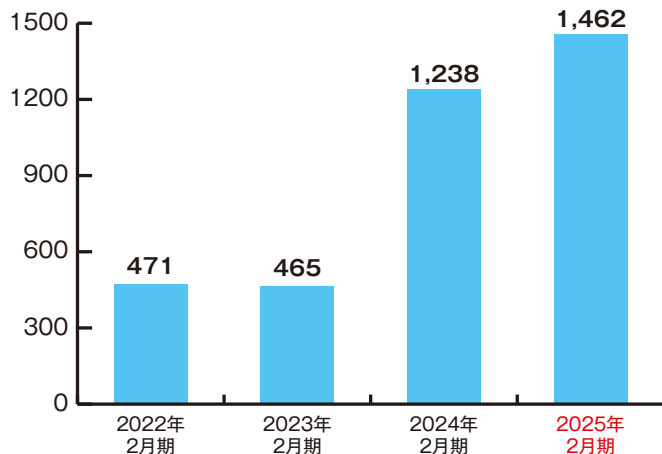
長期保有株主優待

保有株式数	優待内容
300株以上	当社オリジナル商品「小豆島手延素麺」1箱を贈呈

※毎年2月末日の当社株主名簿に300株以上保有の株主として記載され、
保有期間が3年以上(同一の株主番号で2月末日と8月末日の当社株主名簿に連続して7回以上記載)の株主様を対象とします。

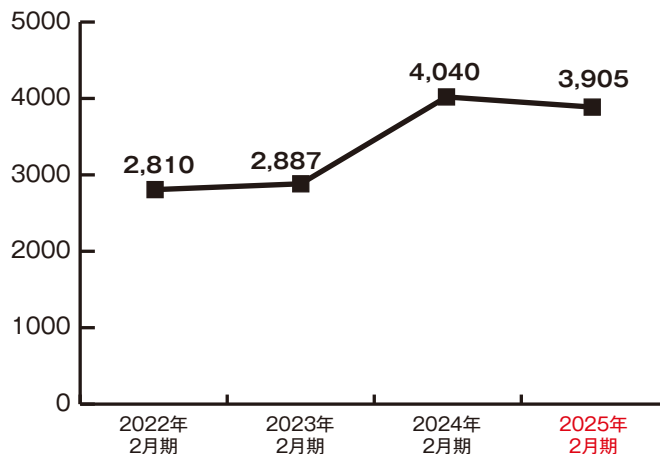
株主数の推移

(単位:人)

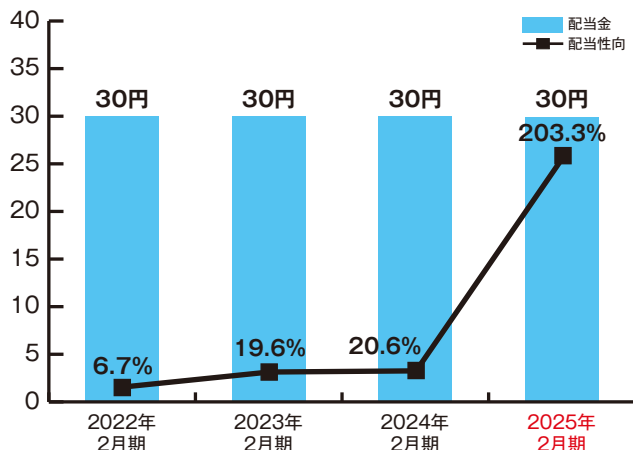


期末株価の推移

(単位:円)



1株当たり配当金と配当性向の推移





健康とおいしさ

健康民主主義・おいしさ民主主義を地域社会に普及し、地域生活向上に貢献する。



① おいしさの追求

味と品質にこだわり、厳選した食材を仕入れて、地域のお客様にお届けしています。また、選び抜かれた原材料を使用したお寿司やお惣菜は、マルヨシセンターが自信を持っておすすめする自慢の商品です。



② 健康

マルヨシセンターでは、健康的な生活は健康的な食事からをテーマに、「食」を通じて地域住民の方々の健康的で豊かな生活に貢献します。



③ 「安心・安全」を守る

「健康とおいしさ」の経営理念は、「安心・安全」の確保にもつながります。マルヨシセンターは、安全が確認できない限り、その商品を取り扱いません。マルヨシセンターは、商品の安全性に責任を持ちます。

三加茂店リニューアルオープン

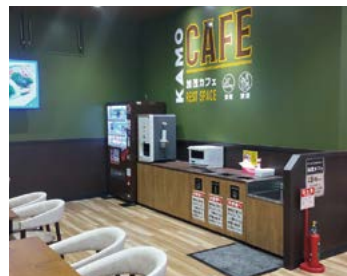
マルヨシセンターの「四国戦略」※第1号店として、徳島県三好郡東みよし町のマルヨシセンター三加茂店を装いも新たにリニューアルオープンしました。これからもより魅力的で地域の皆様から愛されるお店を目指します。

※「四国戦略」とは、個々の店舗がその地域におけるシェアを拡大するために、店長による強いマネジメント力と高い経営管理力を発揮して個店経営を実践する戦略です。



イートインコーナー

地名から加茂カフェと命名。テーブルとイスにもこだわり、快適な空間を演出。



青果コーナー

店舗入り口すぐの果物のボリューム陳列で迫力ある売り場を。



海産物コーナー

マルヨシクオリティーの真髄、魚よしの握り寿司を本格導入。



精肉コーナー

集客部門として精肉部門を大幅拡充。和牛の品揃えも充実。



ベーカリー&ピザコーナー

コンパクトなベーカリー設備を新たに導入。焼きたてパンと焼きたてピザが人気。



サステナビリティ基本方針

当社グループは、「健康とおいしさ」を経営理念とし、地域の「食」を担うスーパーマーケットとして、健康的でおいしい、品質にこだわった食材を提供し続け、「食」を通じて地域住民の方々の健康的で豊かな生活の普及に努めることにより、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

また、当社の役割が地域の重要なライフラインであることを意識し、地球と社会の課題解決に取り組み、地域の皆様やステークホルダーの方々から信頼いただけるよう努めてまいります。



①「健康とおいしさ」の追求

健康的でおいしい食材を地域のお客様に提供し続けることで、地域における健康的で豊かな生活の普及に貢献します。



味Gメン

「マルヨシクオリティー」の維持向上を目的に日々自社製造品の味と品質をチェックしています。

「製造と味のエキスパート」がその厳しい目で商品を調査し、品質不良の商品があれば、その場で改善を求めます。

また、毎月300件を超える調査結果は、役員他幹部が集まる経営戦略会議で報告しています。



グランデリースでの クッキングスタジオ

お客様に健康的でおいしいメニューを紹介するイベントを定期的に行っています。

・野菜ソムリエ川村章子先生による料理教室

②SDGsへの取り組み



香川県と香川大学学生ESDプロジェクト SteePが実施するフードドライブに 香川県全店が参加

食品ロス削減啓発活動の一環として、家庭で余っている食品を持ち寄り、フードバンク団体を通じて、必要としている団体や施設などに寄付する活動「フードドライブ」への参加を拡大しています。



お店の目立つ場所で大きくアピール



2024年度は、106.2kgの食品
をお客様からご提供頂きました。
※2023年度は72.6kg



第2回かがわプラスチック・スマート大賞 「スマートショップ特別賞」を受賞

店舗でのプラスチックトレイの分別回収・リサイクルへの取り組みが評価され、第2回かがわプラスチック・スマート大賞「スマートショップ特別賞」を受賞しました。全店舗でマイバッグ、マイバスケットの持参を推奨し、レジ袋の削減に努めるとともに、レジ登録時に水濡れの恐れのあるものに限り、ビニール袋入れサービスを行うことなどにより、店舗で使用するビニール袋も削減していることが高く評価されたものです。今後もプラスチックトレイの分別回収・リサイクルをはじめとする環境保全活動に積極的に取り組みます。





子供食堂への食材提供を始めました

地元の子供食堂「まもりん食堂」へ、毎週金曜日にお弁当用食材を提供しています。



お弁当の食材や菓子パン、飲料などを提供しています。



提供した食材は「まもりん食堂」で調理されてお弁当として提供されます。



毎週90食のお弁当が利用者に提供されています。



徳島県とのコラボイベント 「エシカル消費売場」を展開

2024年7月20日～8月30日までの期間中、
徳島県とのコラボ企画として「エシカル消費売場」を徳島県内6店舗で実施しました。
地産地消、環境・人・社会に配慮した商品の紹介や食品ロス削減の提案売場を展開しました。



1. 環境に配慮した無添加洗剤やせっけんの売場



2. CO₂を削減する配送方法、梱包の商品の提案



3. 地元商品を集めた地産地消の売場



③ 人的資本投資



特命・上席役職の導入

会社の問題や課題の解決を目標として掲げ、高い意識をもって「実行」していく社員に対しては、特命役職を与えて報酬も上乘せ。また、特命目標を継続して達成できる社員は上席役職として、さらに報酬を上乘せ。

会社は「人材」への投資を業績改善によって回収。

新たに、上席・特命店長を対象に、店長主導による店舗経営体制を導入し、店舗経営計画を店長が立案・実施することで、個店の競争力を強化、各地域でのシェアの拡大、業績改善を図ります。



健康経営

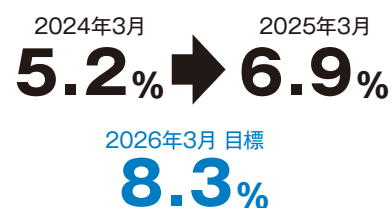
- ・健康診断受診率 100%目標
- ・ストレスチェックの実施
- ・希望者へのがんリスク検査の実施
- ・健康経営優良法人認定を目指す

④ 女性活躍推進への取り組み



女性管理職の割合

管理職における女性の割合を
引き上げる



育児休暇の取得

- ・男性社員の取得促進
〈2024年度 男性社員取得率33% (3名中1名)〉
- ・女性社員100%目標
〈2024年度 女性社員取得率100%達成 (3名中3名)〉