

“花咲く、食のひとときを。”

# 2025年4月期 決算説明会資料

株式会社梅の花グループ【7604】

2025年6月18日

## 1. 2025年4月期業績

## 2. 2026年4月期業績予想

### 参考資料

会社概要/沿革/事業概要/事業内容

## 売上高減少の影響

1

- ① 8月の台風の影響により5日間で59店舗の臨時休業、28店舗の時短営業の結果、直接的な影響額は65百万円となりました。
- ② 2月の節分(2月2日)・3月のひな祭りにおいて、曜日及び天候による影響が想定以上となりました。(前年比 節分79.8%・ひな祭り75.6%)
- ③ 11店舗退店により売上高が減少いたしましたが、既存店前年比は100.9%となりました。
- ④ 外販事業部の大口取引失注の影響が105百万円となりました。

## 米価をはじめとする原材料と水道光熱費の高騰

2

- ① 米をはじめとする原材料価格の高騰、人件費、水道光熱費117百万円増加(前年比109.2%)、在庫数の増加による倉庫関連費用55百万円増加等の、製造コスト増の影響により、252百万円悪化となりました。
- ② 店舗の修繕費が124百万円となりました。

## 支払い利息と減損損失の影響

3

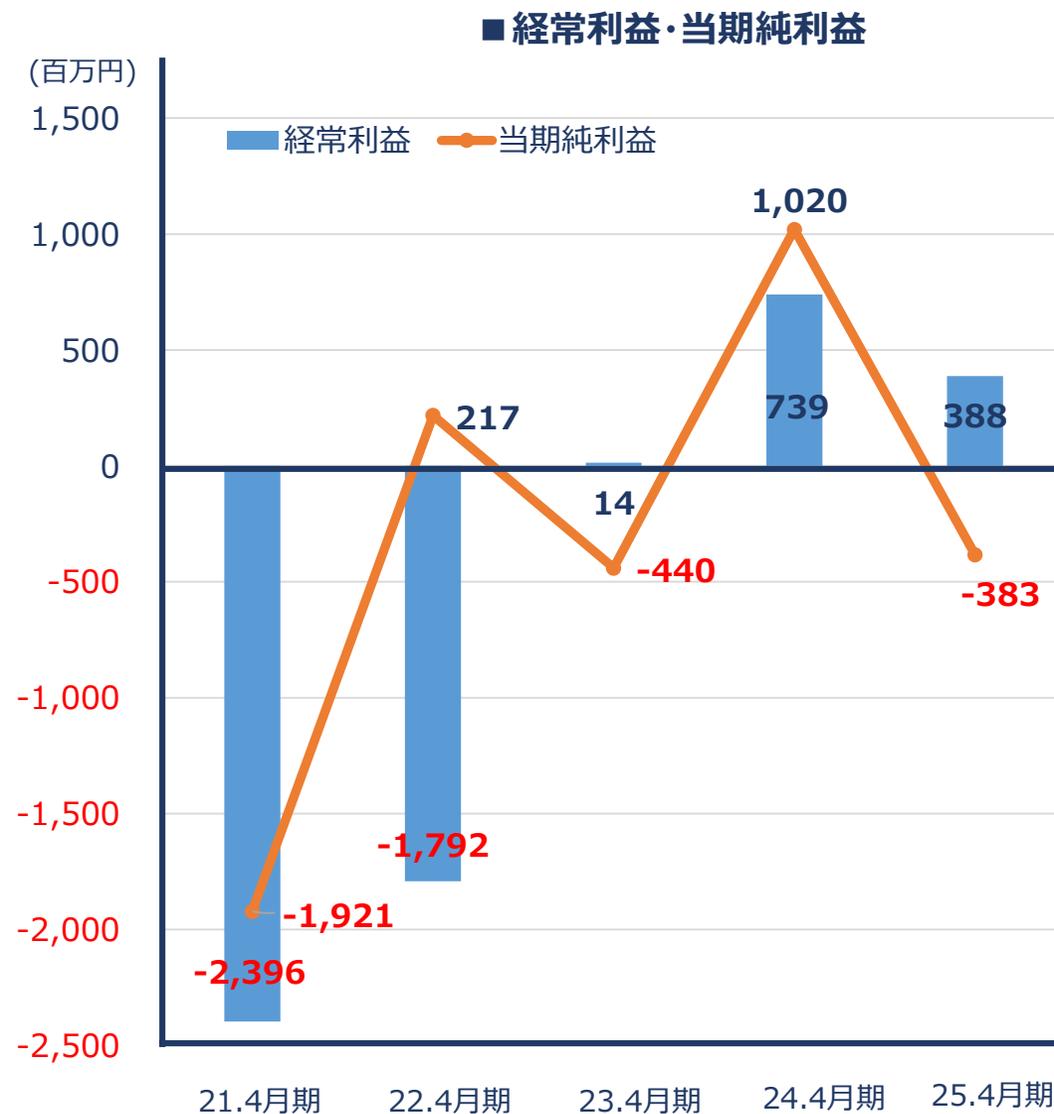
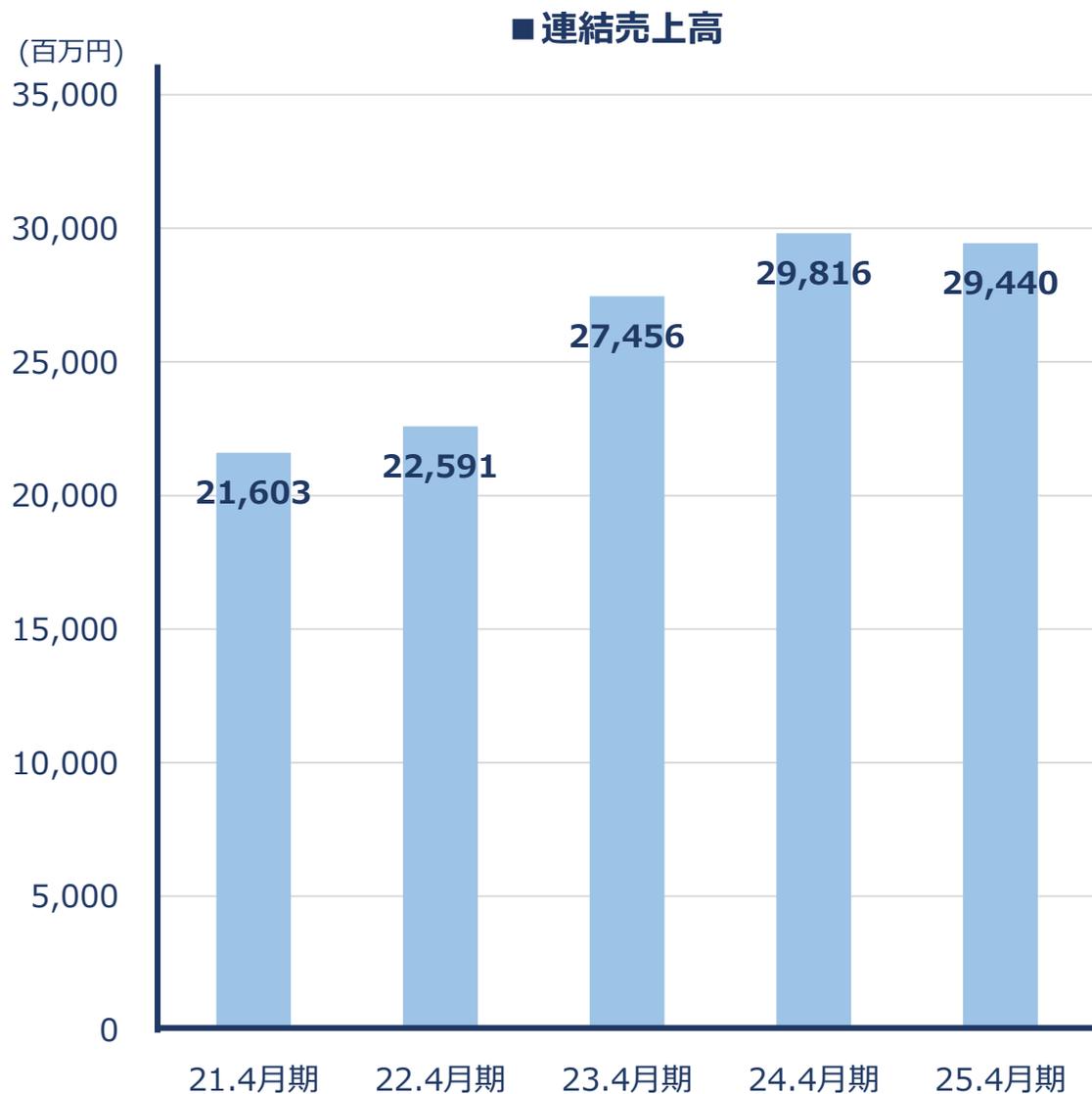
- ① 金利上昇により、支払利息が前年より51百万円の増加となりました。
- ② 収益性の低下が認められる一部の店舗等に係る固定資産につきまして、第4四半期に原価高騰等の影響を受けて減損損失352百万円を特別損失に計上したことにより、減損損失695百万円となりました。

## 情報システム再構築に伴う二重費用の発生

4

情報システム再構築プロジェクトの進行に伴い新旧システムの平行稼働があり、一時的に人件費・外注費等が二重に発生しており、コスト増となりました。

# 2025年4月期業績動向



# 2025年4月期実績



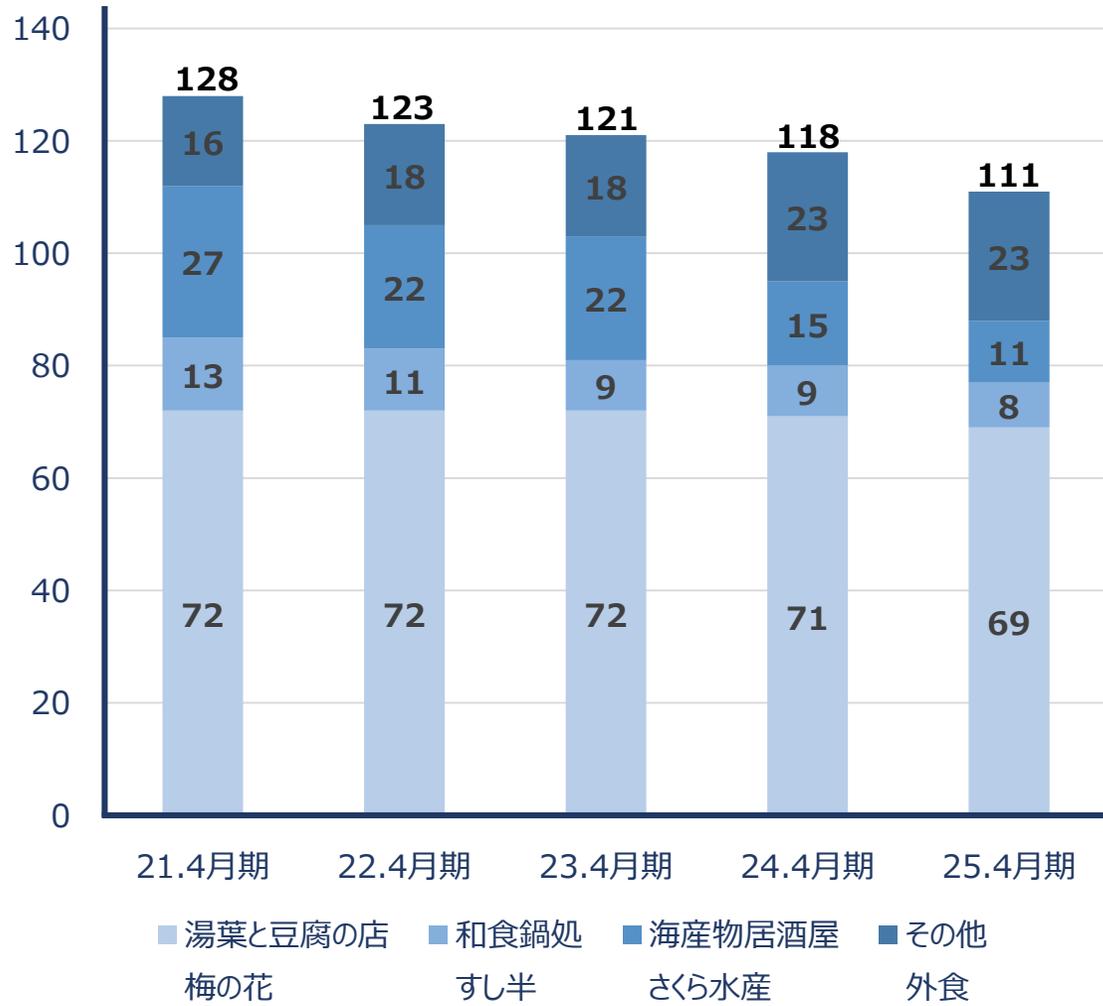
	24.4月期	構成比	25.4月期	構成比	前期 差額	前年比	25.4月期 業績計画	構成比	計画 差額	計画比
(単位：百万円)										
売上高	29,816		29,440		△376	98.7%	30,250		△809	97.3%
売上原価	10,295	34.5%	10,289	35.0%	△6	99.9%	10,557	34.9%	△267	97.5%
売上総利益	19,521	65.5%	19,151	65.1%	△369	98.1%	19,692	65.1%	△541	97.2%
販売費及び管理費合計	18,701	62.7%	18,600	63.2%	△100	99.5%	18,786	62.1%	△185	99.0%
営業利益	819	2.7%	550	1.9%	△269	67.2%	906	3.0%	△356	60.7%
経常利益	739	2.5%	388	1.3%	△350	52.6%	727	2.4%	△338	53.4%
税引前当期利益	1,007	3.4%	△83	△0.3%	△1,090	△8.3%	727	2.4%	△811	△11.5%
親会社株主に帰属する当期純利益	1,020	3.4%	△383	△1.3%	△1,404	△37.6%	420	1.4%	△803	△91.2%
E B I D A	1,597		591							

※EBIDA=税引前当期利益+減価償却費+支払利息

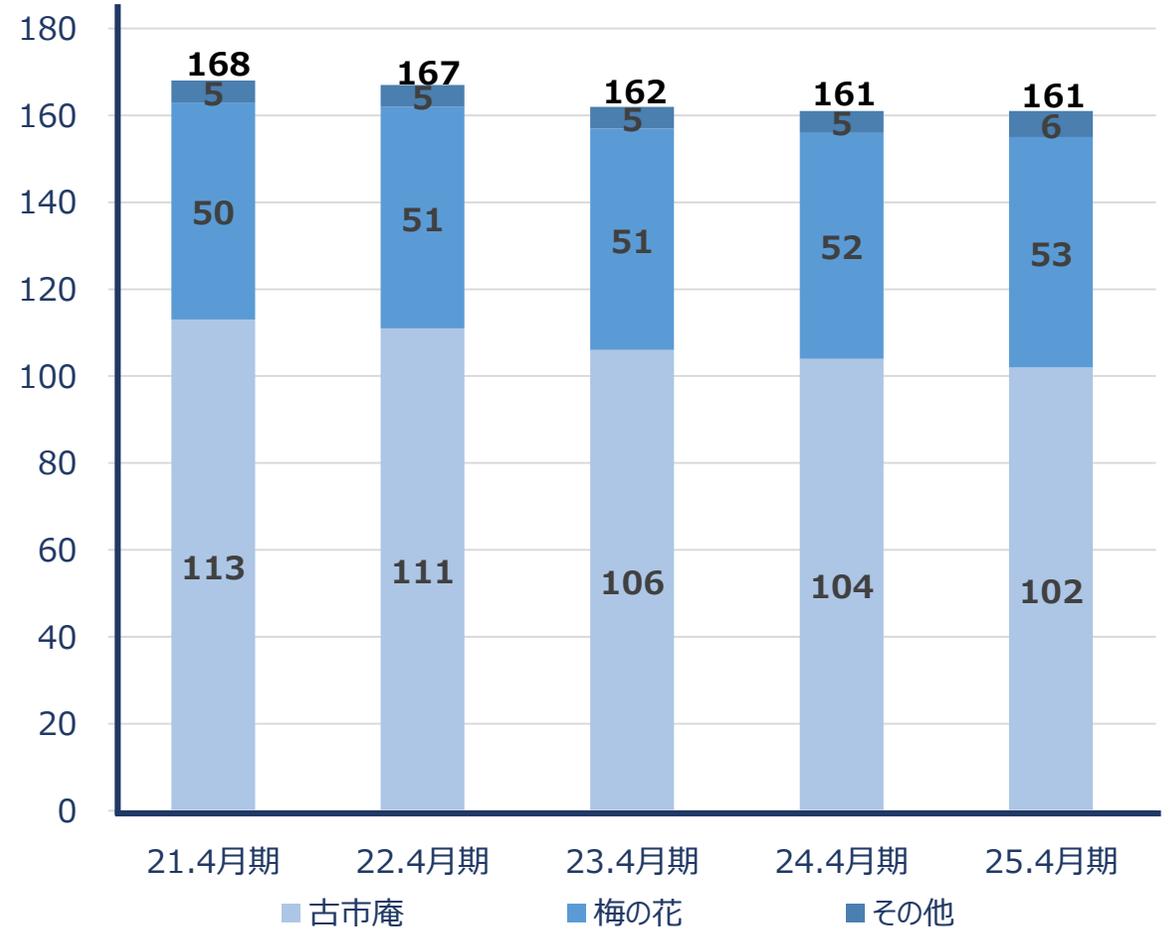
# 店舗数推移



## ■ 外食事業



## ■ テイクアウト事業



# 2025年4月期オープン店舗



熊本あか牛 しゃぶしゃぶ 甲梅  
東京ソラマチ店



2025年3月17日オープン！！

こだわりのあか牛「甲誠牛」が堪能できる「熊本あか牛 しゃぶしゃぶ 甲梅」が、銀座に続き、東京ソラマチに2号店をオープンしました。

## 新業態「Umenohana KITCHEN」

「福岡天神ONE FUKUOKA BLDG.店」オープン！！

新業態「Umenohana KITCHEN」では、梅の花業態の総菜・弁当、古市庵業態のおむすび・寿司、主力のスイーツ等の豊富な品揃えと、従来よりサイズと価格を抑えた商品展開で提供しております。



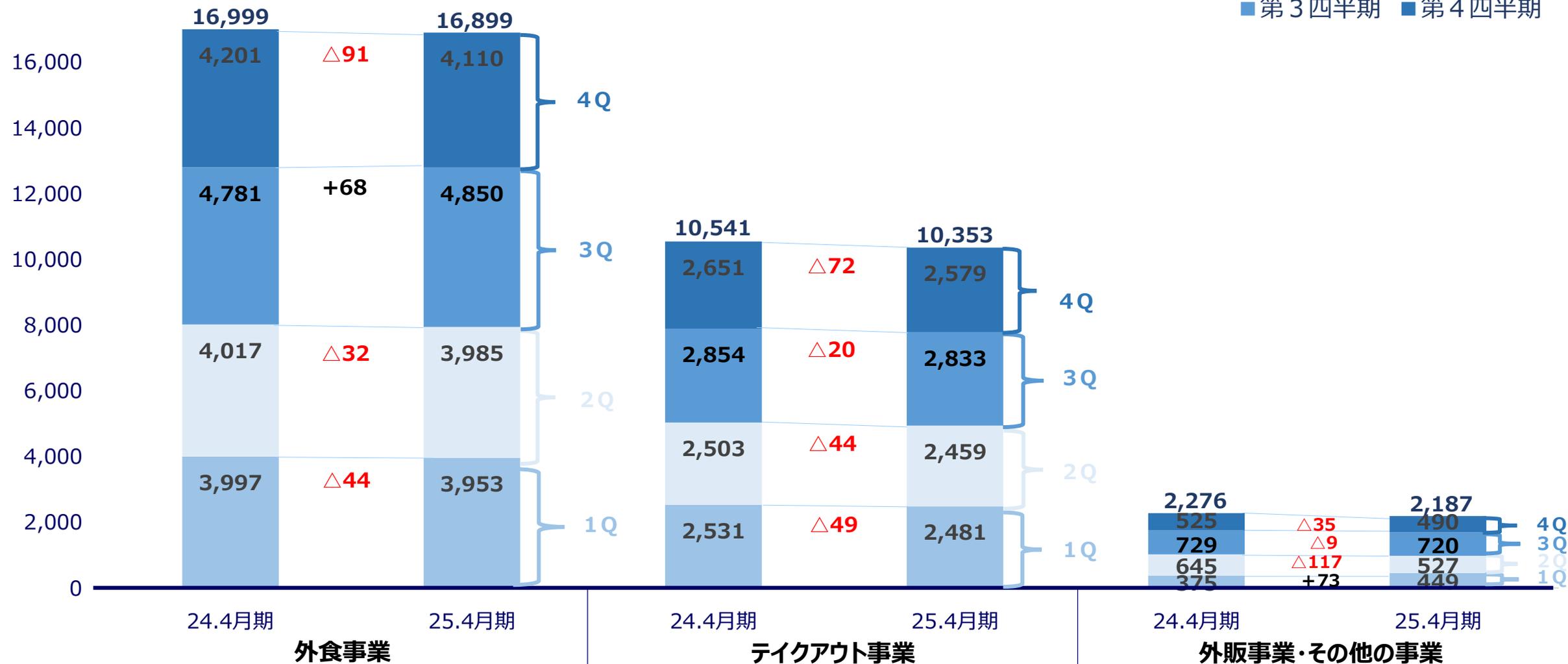
**Umenohana**  
- KITCHEN -

# セグメント別売上高



(単位：百万円)

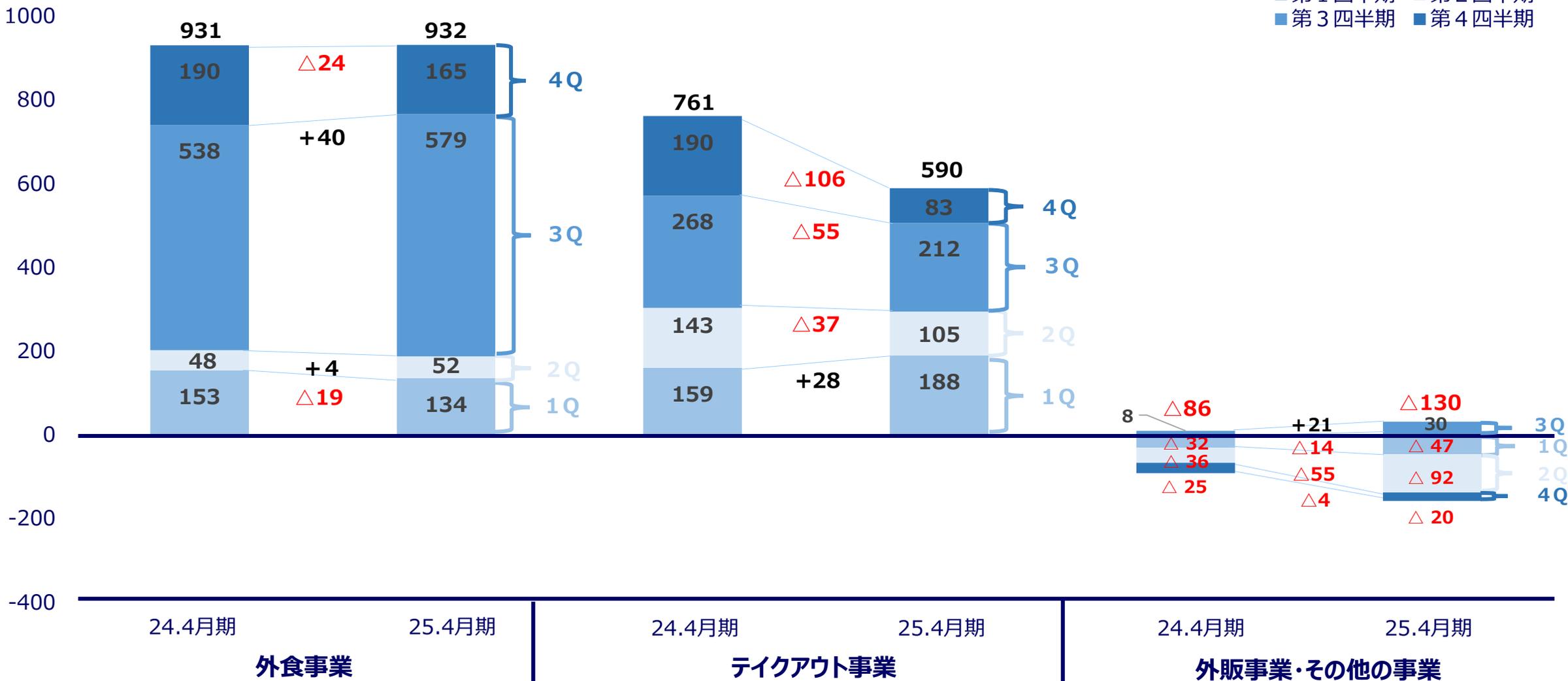
■ 第1四半期 ■ 第2四半期  
■ 第3四半期 ■ 第4四半期



# セグメント別利益



(単位：百万円)



# 2025年4月期業績動向（連結貸借対照表）



	24.4月期	25.4月期	前期差額	主な前期差額	
<b>資産の部</b>					
流動資産	7,580	6,845	△734	現金及び預金	△684百万円
固定資産	17,455	16,105	△1,350	有形固定資産 投資有価証券	△596百万円 △720百万円
資産合計	25,036	22,951	△2,084		
<b>負債の部</b>					
流動負債	9,411	9,230	△180	借入金総額 賞与引当金	△274百万円 △132百万円
固定負債	12,347	11,894	△452	未払金	△102百万円
負債合計	21,759	21,125	△633		
<b>純資産の部</b>					
純資産合計	3,277	1,826	△1,451	新株の発行 A種優先株式の消却 親会社株主に帰属する当期純利益 剰余金の配当 その他有価証券評価差額金	+749百万円 △1,230百万円 △383百万円 △180百万円 △272百万円

# 2025年4月期業績動向（連結キャッシュ・フロー）



	24.4月期	25.4月期	前期差額	主な差額の内訳
営業活動による キャッシュ・フロー	690	725	+34	税金等調整前当期純損益 △1,090百万円 賞与引当金の増減額 △259百万円 売上債権の増減額 △133百万円 減損損失 +587百万円 棚卸資産の増減額 +839百万円
投資活動による キャッシュ・フロー	△132	△676	△543	有形固定資産の取得による支出 △188百万円 定期預金の預入による支出 △143百万円
財務活動による キャッシュ・フロー	△934	△1,002	△67	長期借入れによる支出 △222百万円 短期借入金の純増減額 +1,060百万円 長期借入金の返済による支出 △400百万円 自己株式の取得による支出 △1,230百万円
現金及び現金同等物の 期末残高	2,939	1,986	△953	

# 配当及び株主還元制度

株主の皆様に対する利益還元を経営の重要課題の一つとして認識しています。ROE(株主資本利益率)を向上させ、収益構造の構築として、自己資本金の充実や借入金の返済に努め、財務体質を改善し、配当性向並びに内部留保の充実等を総合的に勘案して配当を実施する方針です。

■配当の状況	年間配当金			配当性向 (連結)	純資産配当率 (連結)
	中間期	期末	合計		
	円 銭	円 銭	円 銭		
2024年4月期	5.00	5.00	10.00	8.5	10.0
2025年4月期	5.00	5.00	10.00	—	7.7
2026年4月期(予想)	5.00	5.00	10.00	18.1	

## ■株主優待制度

**株主御優待証(カード) 100株以上 一律1枚**

株主様に梅の花グループの店舗又は通信販売をご利用頂く際の優待制度です。ご利用代金の20%を割引いたします。※さくら水産など5%割引、甲梅・梅香・うめまめなど10%割引。

1. 2025年4月期業績

2. 2026年4月期業績予想

参考資料

会社概要/沿革/事業概要/事業内容

# 2026年4月期業績予想



(単位：百万円)			26.4月期 業績計画	構成比	25.4月期 実績	構成比	前期比
売	上	高	29,713		29,440		100.9%
売	上	原 価	10,252	34.5%	10,289	35.0%	99.6%
売	上	総 利 益	19,460	65.5%	19,151	65.1%	101.6%
販 売 費 及 び 管 理 費 合 計			18,682	62.9%	18,600	63.2%	100.5%
営	業	利 益	778	2.6%	550	1.9%	141.4%
経	常	利 益	538	1.8%	388	1.3%	138.4%
税 引 前 当 期 純 利 益			438	1.5%	△83	△0.3%	—
親 会 社 株 主 に 帰 属 す る 当 期 純 利 益			485	1.6%	△383	△1.3%	—

# 2026年4月期の状況・取り組み

## 3つの重点プロジェクトを推進

1

### ①スマートCKプロジェクト

生產品目の集約・見直しによる労務時間・工場運営の効率化を推進、原価の改善に取り組みます。

→年間約60,000時間の残業時間の削減検討

進捗状況：326品目中 製造工程見直し 12品目・外注 14品目・生産中止 58品目 合計84品目

### ②Webメディアプロジェクト

Instagram等のSNSを活用して、梅の花グループの情報発信を行い、グループ間のお客様情報の共有化を進め、認知度向上と集客に取り組みます。

### ③働き方改革プロジェクト

属人的な作業や多くの手作業をAI等の技術を用いて、効率化と省人化により、労働時間及びペーパー数の削減に努め、人件費・人手不足対応に取り組みます。また、SNSの強化等の新たな業務の対応を進めます。

## カジュアル店舗の出店拡大による投資抑制

2

投資が抑えられる和食業態「梅の花の定食や うめまめ」や居酒屋業態「魚がイチバン」、中華業態「梅香」「梅花」等のカジュアル店舗出店を計画、また、Umenohana Vietnam Co., Ltd.と高級レストラン「甲梅」の新規出店を進めております。

## 5月の進捗状況

3

ゴールデンウィーク・母の日が好調となり、売上高前年比101.7%（既存店前年比102.7%）、予算比99.8%、営業利益前年比144.0%となりました。

1. 2025年4月期業績

2. 2026年4月期業績予想

## 参考資料

会社概要/沿革/事業概要/事業内容

## 株式会社 梅の花グループ

【証券コード：7604】

代表者：代表取締役会長CEO 本多 裕二

：代表取締役社長COO 鬼塚 崇裕

本社所在地：福岡県久留米市

設立：1990年1月

資本金：1億円  
※2025年3月26日現在

上場区分：東京証券取引所 スタンド市場

従業員数：626名  
※2025年4月30日現在

店舗数：272店舗(外食事業 111店舗 テイクアウト事業 161店舗)  
※2025年4月30日現在

グループ会社：外食事業 株式会社梅の花サービス・株式会社すし半・株式会社テラケン・株式会社三協梅の花

：テイクアウト事業 株式会社古市庵プラス

：その他 Plum協同組合 UMENOHANA(THAILAND)CO.,LTD. Umenohana Vietnam Co., Ltd.  
(2025年7月設立予定)

セントラルキッチン：全国4箇所



代表取締役会長CEO  
本多 裕二

代表取締役社長COO  
鬼塚 崇裕

# 株式会社梅の花グループの沿革



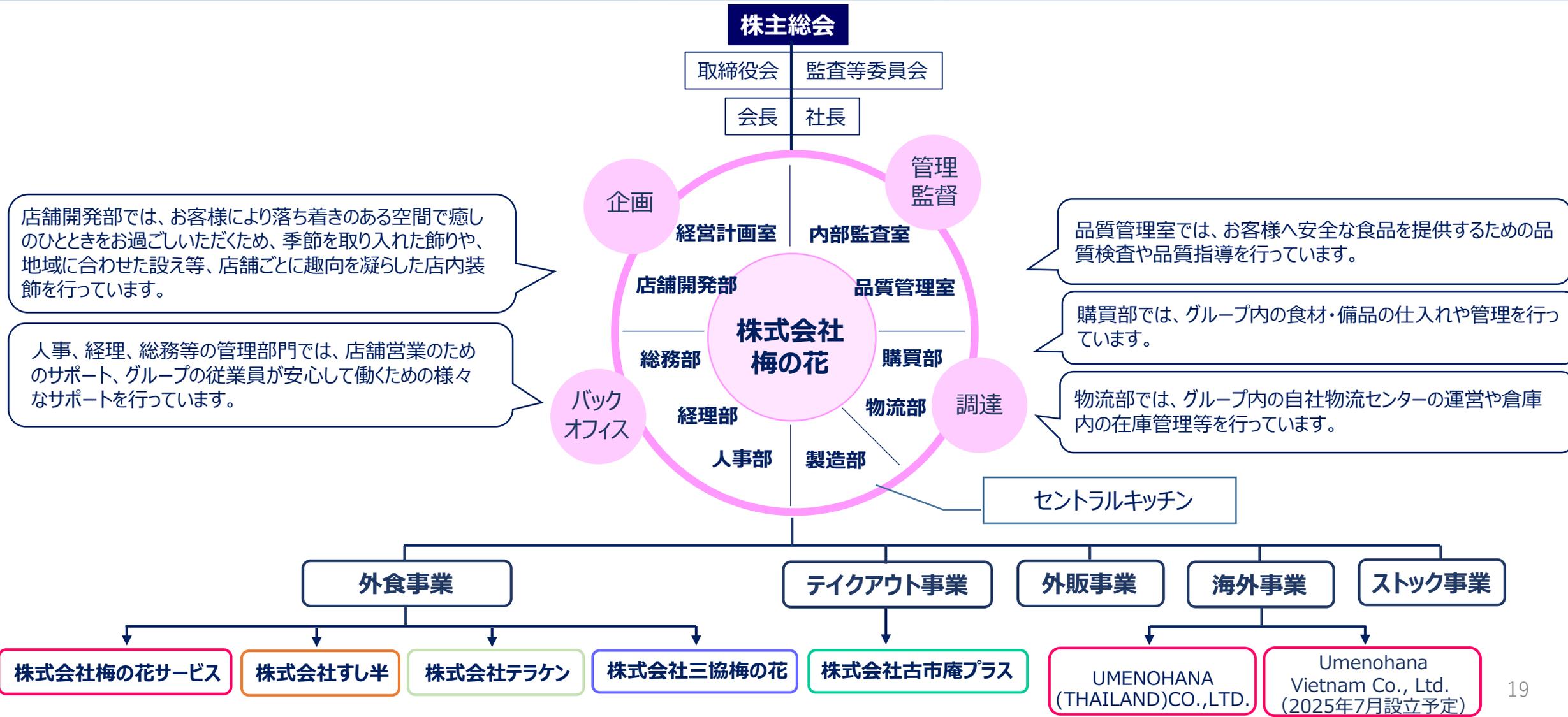
「人に感謝、物に感謝。」  
感謝の心が私たちの原点です。



# 梅の花グループ体制



「株式会社梅の花」には、各子会社をバックアップする管理部門や、購買・物流・製造部門等が集結しています。



店舗開発部では、お客様により落ち着きのある空間で癒しのひとときをお過ごしいただくため、季節を取り入れた飾りや、地域に合わせた設え等、店舗ごとに趣向を凝らした店内装飾を行っています。

人事、経理、総務等の管理部門では、店舗営業のためのサポート、グループの従業員が安心して働くための様々なサポートを行っています。

品質管理室では、お客様へ安全な食品を提供するための品質検査や品質指導を行っています。

購買部では、グループ内の食材・備品の仕入れや管理を行っています。

物流部では、グループ内の自社物流センターの運営や倉庫内の在庫管理等を行っています。

## 信条

- 一. 親切
- 一. 責任
- 一. 協力

## 社訓

- ・ どこよりも最高に美味しい料理を
- ・ どこよりも最高の笑顔で
- ・ 親切に心温まるサービスすることを必ず実行します

## 「花咲く、食のひとときを。」

「花咲く、食のひとときを。」提供し、はずむ会話とあふれる笑顔で彩りましょう。  
新たなイノベーションを起こし、梅の花グループの企業価値向上につなげよう。

顧客

取引先

株主

従業員

地域社会

### ～ 梅の花グループスローガンへの思い ～

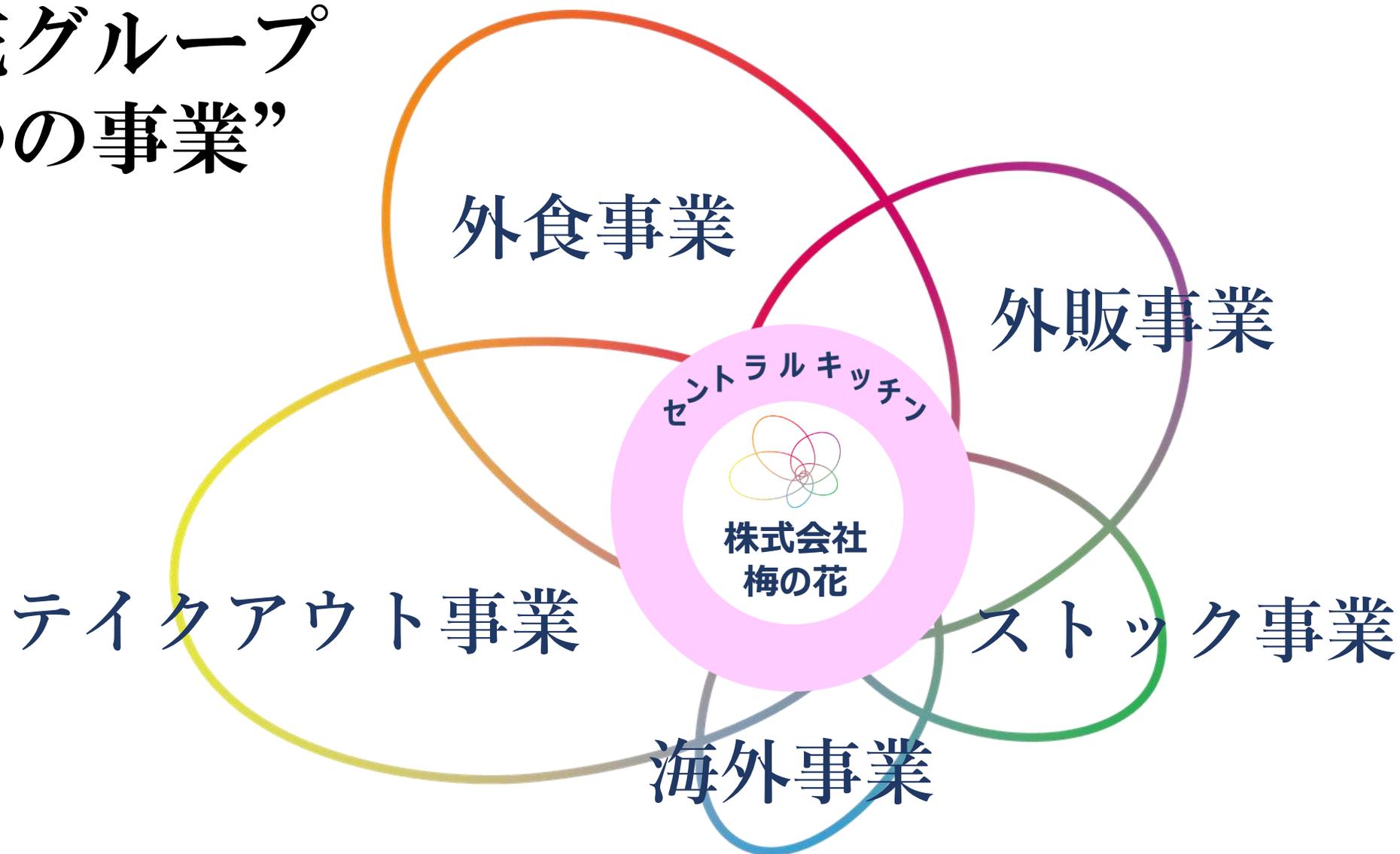
ご飯を食べる時間。

それは、ただ空腹を満たすためのものではないと、私たちは考えます。  
豊かな食事の時間をともにすることで、会話が生まれ、笑顔が生まれ、  
心を満たすひとときが生まれていきます。

特別な日も、なんでもない日も、その日らしい「食のひととき」で彩りたい。  
そんな思いから、梅の花グループは様々な業態、様々な装いで、  
こだわりの食事を提供するお店を展開します。

来てくださるお客様への感謝の気持ちを、いつの日も「食のひととき」に込めて。

## 梅の花グループ “5つの事業”



## 「安心・安全・おいしい」を全国へ。

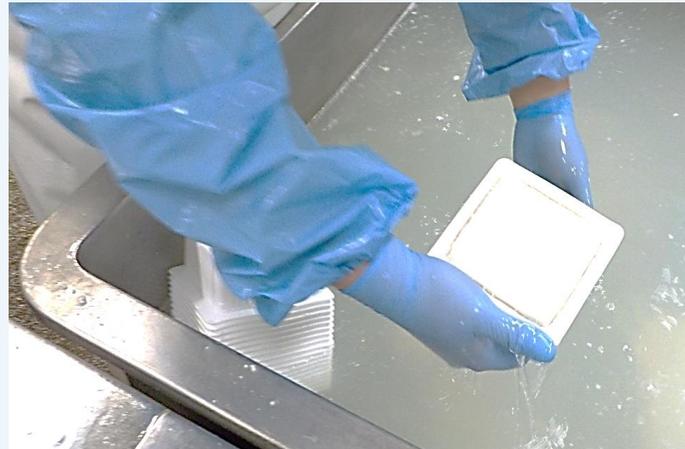
セントラルキッチンでは「梅の花」や「古市庵」の食材など全1,425品目を製造し、安定したおいしさと、安定した供給を実現しています。

福岡県久留米市、京都府綴喜郡井手町、栃木県佐野市、山口県山口市に拠点を構えるセントラルキッチンで作られた食材は、その日のうちに配送または冷凍保管し、鮮度と風味をキープしたまま各店舗へ届けます。

この食材を店舗で仕上げることで、どのレストランでも、どのテイクアウト店でもいつでも変わらないおいしさをお客様に提供しています。

■ 繊細さが求められるところは人の手による作業を徹底

■ 自動化設備を導入し安定した製造と品質を維持



繊細な食材である湯葉は、機械を使わずあくまでも手作り。熟練者の経験と勘がこだわりのおいしさを作り出しています。職人が不在でもレベルの高い技術で提供できます。

セントラルキッチンは生産管理と開発部門、製造部門によって成り立ちます。各部門が日々柔軟に連携して、安定した製造と品質の維持に努めております。



# 事業内容【外食事業】



## 変わり続けることと、守り続けるもの。

時代の流れやお客様のニーズを柔軟に汲み取りながら、和食にとどまらず、中華、しゃぶしゃぶなど、多彩な業態のレストランで、常に新しいおいしさを発信し続けています。また、着実に店舗を広げる一方で変わらない『感謝のこころ』。その想いは、創業当時から今も大切に守り続けています。



### 湯葉と豆腐の店 梅の花 梅の花

こだわりの食・空間・真心で  
ここにも体にも心地よい豊かな気持ちに。

こだわりの食・空間・真心を通じて、“思い出になるひととき”を提供する豆腐と湯葉を中心とした質の高いこだわりの食事。時間を忘れる心地よい設えの中でひとりひとりのお客様に合わせた真心のある接客でお客様をお出迎えます。



### かに料理専門店 かにしげ かにしげ

厳選したかに料理を中心に質の高いこだわりの食事を特別な日に大事な人とゆったりと過ごせる時間を。

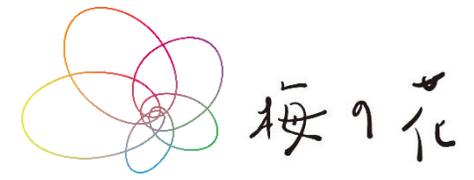


### 創作中華の店 チャイナ梅の花 梅の花

豆腐と湯葉を使用した創作中華料理で幅広い年齢層のお客様が落ち着いて過ごせる時間を。



# 事業内容【外食事業】



熊本あか牛 100% 甲梅

## 和食鍋処 すし半

すし半



地域に根差した展開で、その地域の子どもからお年寄りまでがおいしいと感じる素材を活かした和食を肩肘張らずに楽しめる。

## 魚がイチバン

魚がイチバン



活気ある接客や店内の中で多種多様な旬の鮮魚を朝締め/活締めで新鮮なままリーズナブルに目一杯楽しめる

## 熊本あか牛 しゃぶしゃぶ 甲梅



希少価値の熊本のあか牛と卓越した食空間を通じて伝統的な日本の肉料理を贅沢な空間で楽しめる

### 梅花(メイファ)



### 梅香(メイシャン)



### 季節釜めし店 花小梅

### 茶青花

### 梅の花の定食や うめまめ

### 食のつむぎ



梅の花の豆腐を使用した麻婆豆腐等の中華をお手軽な価格で味わえ、日常をより豊かにするひとときを提供する



女性ひとりでも入りやすい清潔感のある空間で季節感のある創作中華を通じて、日々の活力になるひとときを提供する



季節感を感じ味わえる炊きたての釜めしを通じて会話を楽しみ温めるひとときを提供する



湯葉を使ったお粥を初めとした健康的なメニューでデトックスするひとときを提供する



ゆったりとした時間を楽しみ、美味しいヘルシーな定食でほっとできるひとときを提供する



梅の花の味をカジュアルに美味しく気兼ねなく楽しみ、和やかなひとときを提供する



# 事業内容【テイクアウト事業】



## いつもの食卓を、おいしい時間に。

レストランのおいしさを、ぜひご自宅でも手軽に楽しんでいただきたい。そんな思いからはじまった「梅の花」のテイクアウト店舗。  
1977年に大阪で創業し、2007年に梅の花グループ入りした「古市庵」とともに、和惣菜、弁当、巻寿司、いなり寿司、おむすび等を通して季節の味覚やイベントをお届けしています。全国の百貨店等で展開するテイクアウトブランドです。また、郊外型店舗の「おしとり」や「ほたる」も展開しています。



### 古市庵 様々なお寿司で日常の食卓の中に ささやかな幸せを感じさせてくれる

上方寿司の伝統と季節感や遊び心ある商品で、日常の食卓に“彩りのあるひととき”を提供する。伝統ある上方寿司をもとに季節感やトレンドを取り入れた遊び心ある様々な巻き寿司などのお寿司を手軽にいつでも自宅で楽しめます。

### 梅の花 「豆腐と湯葉の店 梅の花」の味を ご自宅で手軽に味わえる

梅の花テイクアウトは「湯葉と豆腐の店 梅の花」で親しまれている「豆腐しゅうまい」や「湯葉揚げ」などの『梅の花の味』、また豆腐や湯葉などの「大豆素材」をふんだんに使用した心とからだにやさしいお弁当・お惣菜を皆様の食卓にお届けいたします。

### Umenohana KITCHEN

2025年4月に新業態としてオープン！！  
梅の花業態の総菜・弁当、古市庵業態のおむすび・寿司、主力のスイーツ等の豊富な品揃えと、従来よりサイズと価格を抑えた商品展開で提供しております。



# 事業内容【外販事業】



## おいしいの声をさらに広げる、第3のステージ。

レストラン主とした外食事業のイメージが強い「梅の花」ですが、百貨店での店舗展開を中心としたテイクアウト事業や、さらに3つめの柱となる外販事業にも力を入れています。“近くのスーパーで、「梅の花」や「古市庵」の味に出会えるしあわせ”お客様のそんな声を、もっともっと広げていきます。

「梅の花」のおいしさを、もっと身近に。

### 通販本舗 梅あそび

豆腐湯葉を中心とした質の良いこだわりの料理をお取り寄せできます。ご自宅の食卓での“特別なひととき”を提供いたします。



#### ■ ちょっとずつセット

「湯葉と豆腐の店 梅の花」の自慢の6つの美味しさをすべてお楽しみいただけます。

とうふしゅうまい・かにしゅうまい  
湯葉揚げ・生麩・黒胡麻豆腐  
嶺岡豆腐・木の芽みそ・柚子みそ  
※ぼんずしょうゆとミニ練りマスタード付

通販本舗 梅あそび  
→こちらからどうぞ！



### 外販



新しい販路としてスーパーマーケットや外食事業者様に、様々な商品を販売しています。セントラルキッチンが作り出す安定した定番の味だけではなく、お客様のニーズに合った商品を開発し、お届けしています。カキフライ等の業務用食材も外食事業者様にご利用いただいています。



### 弁当本舗 [宅配]



お届けエリアを4エリアに拡大し、特別な日や大切な会議のお席に「梅の花」のお弁当を宅配しています。



京都・奈良・滋賀エリア   大阪・兵庫エリア   東海エリア   福岡・佐賀エリア



# 事業内容【ストック事業】



## 土地・建物の有効活用を。

当社グループが所有する土地・建物等の有効活用と収益の安定化のために取り組んでおり、大阪セントラルキッチン跡地に賃貸物件を建設し、大阪市に所有する自社物件で賃貸事業を開始いたしました。

“after”

-REISE-

■ ライゼホビー

■ ライゼボックス



1階がガレージ・2階にフローリングのワンルームの都市型賃貸メゾネットスペースです。



“Before” 大阪セントラルキッチン



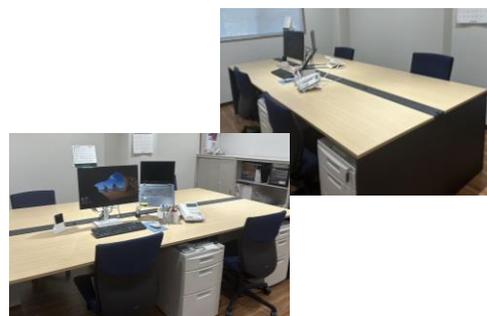
2階ヘトランクルームを建設、敷地内の空きスペースへ月極駐車場を設置、賃貸料及び駐車料を事業収入としています。

「株式会社ライゼ」が提供しているサービスです。

大阪市に所有する自社物件を事務所として2025年2月より賃貸を開始



西淀川区物件



- 大阪府と兵庫県に保有する11物件の有効活用と収益の多角化に向けた取り組みを開始予定です。
- 全ての物件が駅近にあるため、一部の物件について店舗を併設した賃貸マンションの建築を計画し、着工を目指します。

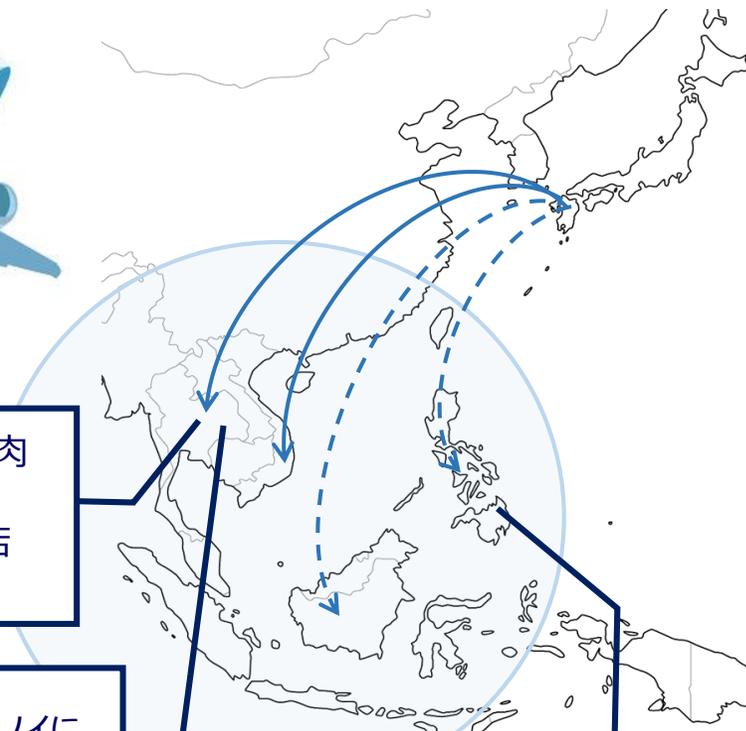
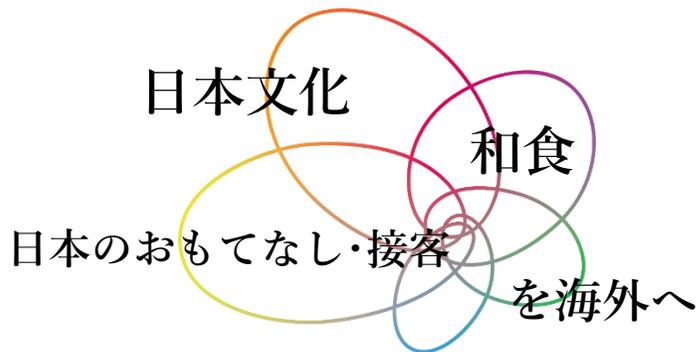


※イメージ図

# 事業内容【海外事業】



「豆腐と湯葉の店 梅の花」をはじめとした、梅の花グループが展開する各種業態を海外のアジア各国を中心に店舗を目指しています。



タイ王国に2号店として、肉業態の「銀座しゃぶしゃぶ甲梅」を2025年秋に出店を予定しています。

2025年7月にベトナム ハノイに「NOBU KUROGE WAGYU RESTAURANT&BOUTIQUE (NOBU 飛騨牛専門店 レストラン&ブティック)」の出店を予定しています。

2027年4月期以降に、ベトナムでの多店舗展開と、インドネシア・フィリピンなどの東南アジアへ新たに進出を目指します。



「和 梅の花」  
UMENOHANA ソラリア店

## 生産者と共に

安心・安全のおいしさを、生産者とともに。

セントラルキッチン食品残渣の年間廃棄量を100%削減



生産者との共存共栄の拡大と環境問題への取り組みとして、年間廃棄量削減を実施しています。久留米セントラルキッチン・京都セントラルキッチン・佐野セントラルキッチンでは273トンの食品残渣がゼロとなりました。現在は一部店舗での取り組みを開始しています。

「ゆきぴりか大豆」の契約栽培



「梅の花」の名物である豆腐や湯葉作りに欠かせない、「ゆきぴりか大豆」は北海道の空知・十勝地区で7軒の生産者と契約し、2010年より全量買取を行い、原材料の安定確保へも努めています。

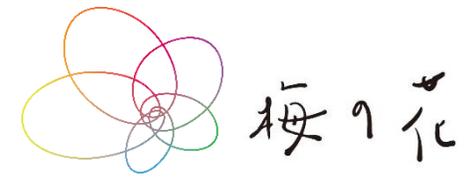


～ 北海道 ゆきぴりか大豆 ～

“ゆきぴりか大豆”は他の大豆に比べてイソフラボン含有率が高いのが特徴で、栽培がむずかしい品種のため、生産量が少ない希少な大豆です。



# サステナビリティ②



## ミャンマー難民への支援

2014年「The flower of a Dream Association」設立  
会社と従業員、“チャリティーゴルフ”を通じて取引先様で支援活動  
を行い、国際社会の健全な発展に貢献しています。



開発途上国において学校教育を受けられない子供たちや学校給食を  
食することができない子供たちに対して、学校経営や給食事業を円  
滑に運営できるよう、国内において多くの方々に認知していただくよう、  
普及啓発に関する事業を行い、将来を担う子供たちの育成に寄与  
することを目的としています。



## 子ども食堂への提供

梅の花グループ物販店からお弁当などと、セントラルキッチンから食品をNPO法人子ども食堂へ提供しています。

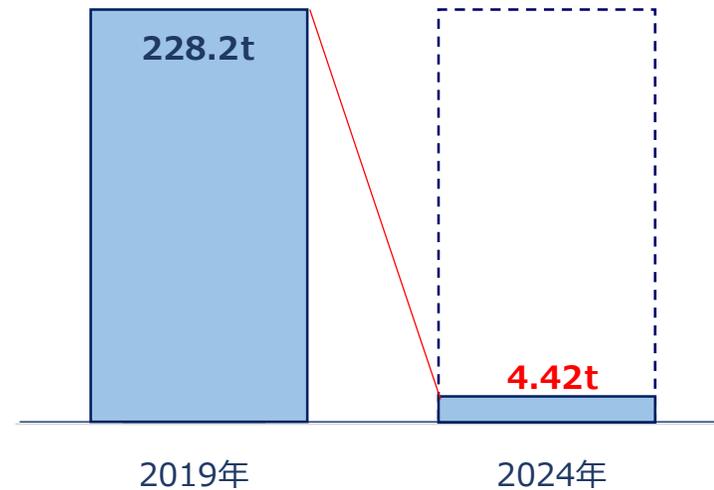
## 地域災害への支援

福岡県久留米市豪雨災害(2023年7月)避難所へ、11日間食品提供を行いました。

## 環境への配慮

当社は温室ガスの削減に取り組んでいます。

物流センターから店舗への配送物流センターから店舗への配送に使用する資材をドライアイスと発泡スチロールからリサイクルコンテナと再利用できる高性能の保冷剤へ切り替えを行い、ドライアイスの年間使用量を削減しました。京都セントラルキッチンには太陽光発電を設置し、温室ガスの削減に取り組んでいます。



■ドライアイス削減量



■京都セントラルキッチン太陽光発電 30

# Plum協同組合



外国人技能実習生共同受入事業を目的とし、特定技能外国人支援事業並びに職業紹介事業を行うことを目的とした「Plum協同組合（持分法非適用関連会社）」を設立しました。



名称	Plum協同組合
所在地	福岡県久留米市
設立日	2021年1月
事業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>①組合員のために行う外国人技能実習生受け入れ事業</li> <li>②外国人技能実習生共同受け入れ事業に関わる職業紹介事業</li> <li>③特定技能外国人の職業紹介事業</li> </ul>

## Plum協同組合の組合員 23会社(梅の花グループ5社・他企業18社)

2025年4月末現在

梅の花グループ		梅の花グループへの斡旋状況	(名)	他企業への斡旋状況	(名)
株式会社梅の花	株式会社すし半				
株式会社古市庵プラス	株式会社テラケン	特定技能外国人	81	特定技能外国人	24
株式会社梅の花サービス	株式会社三協梅の花	技能実習生	41	技能実習生	7

本資料は、株式会社梅の花グループ（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。

なお、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：経営計画室 IR担当  
E-mail : [ir-info@umenohana.co.jp](mailto:ir-info@umenohana.co.jp)  
URL : <https://www.umenohana.co.jp/>