

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1月度)

I. 2026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 (%)	107.7	112.0	115.0	109.5	114.8	96.3	101.3	98.9	102.4	102.1			105.6
	客数前年比 (%)	109.8	109.9	106.3	109.1	116.5	96.9	100.7	98.5	102.0	99.7			104.7
	客単価前年比 (%)	97.4	101.0	98.7	99.9	98.4	99.9	101.2	100.4	101.1	102.2			100.1
	当年店舗数(店)	136	134	124	124	124	124	124	124	124	124			124
既存店	売上高前年比 (%)	100.7	105.4	101.9	103.7	109.3	100.3	106.6	104.2	107.7	109.9			105.1
	客数前年比 (%)	104.6	105.2	104.6	101.2	106.6	94.1	103.1	100.3	104.6	104.3			102.9
	客単価前年比 (%)	97.0	100.8	96.4	101.7	102.2	104.6	102.2	102.1	101.4	103.7			101.3

* 2026年1月度 曜日合わせ後の既存店売上高前年比：109.9% ⇒ 曜日影響 +0.0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1月度は、年末からの予約獲得施策が奏功し前年を大きく上回る予約数を確保したことで、既存店売上高は109.9%と極めて高い水準となりました。セグメント別では、レストラン・専門店が引き続き高稼働を維持したほか、居酒屋も首都圏を中心に大きく伸長するなど、多様なブランドポートフォリオが幅広い外食ニーズを捉えたことが全体実績を押し上げる要因となりました。

また、期間中の日本海側での悪天候による影響は局地的であり、グループ全体としてはその影響を十分にカバーする堅調な着地となりました。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に柔軟に対応しながら、今後も一次産業との深い繋がりを活かし、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	62	61	59	59	59	59	59	59	59	59	58		
	専門店事業	48	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49		
	レストラン事業	26	26	26	16	16	16	16	16	16	16	16		
	小計	136	136	134	124	124	124	124	124	124	124	123		
海外		19	19	19	19	19	19	17	15	15	15	15		
直営店合計		155	155	153	143	143	143	141	139	139	139	138		

当月出退店情報

出店
該当なし

退店
北海道 十勝 新得町 塚田農場 町田店

業態変更
該当なし

<月次トピックス>

① 【と勝ち塚田】冬のとかちを味わう季節限定のメニューを開始



東京・神奈川で7店舗展開する「北海道シントク町塚田農場（と勝ち塚田）」では2026年1月13日（火）より、冬のとかちの魅力を楽しめる季節限定メニューを開始しました。と勝ち塚田自慢の「新得地鶏」の季節メニューは新得地鶏の特長であるさっぱりした味わいを活かしながら冬らしさを楽しめるミートグラタンに仕立てました。冬の味覚の代表格ともいえる北海道産白子は食感と舌触りが異なるマリネ、フリットの2種類でご用意。そのほか、こだわり農法で育て氷室貯蔵した大根を使ったサラダなど、旬の食材の魅力を引き出しながら「と勝ち塚田」ならではの味わいに仕上げています。

【と勝ち塚田】冬のおすすめ：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000634.000004635.html>

② 【江戸前横丁】1周年を機に酒場感を楽しめるメニューを投入



神奈川・横浜駅東口直結の横浜ポルタ地下1階レストランフロアで運営する【江戸前横丁】は、2026年1月20日（火）にオープンから1周年を迎えました。江戸前横丁は、寿司（立鮨 すし横）、天ぷら（ばく天）、うなぎ（ろ鰻）の江戸3大料理の3業態をひとつの店舗で味わえる横丁スタイルのカジュアルなブランドとしてオープンし、本格的なメニューが手軽に楽しめるブランドとして成長してまいりました。1周年を機に、おひとりさまや少人数グループの「軽く飲みたい」という声にお応えして「うなぎ ろ鰻」のメインメニューをうな串とおでんに変更しました。

これまで以上に気軽に立ち寄れる酒場としてより多くの方に楽しめる場所を提供してまいります。

【江戸前横丁】1周年：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000638.000004635.html>