創業昭和二十二年之味



FC 加盟店募集のご案内









目次

日本の信	云統食	蕎麦	を	守り	た	い	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3
なぜ今、	そば 蕎麦	業態	がそ	È目	され	れて	いい	る	0)	か	?	•	•			•	•	•	4
私たちの	の理念	に共	感し	ノて	下	さる	方	ح	共	に	成	功	を	掴	む		•	•	5
開業まで	での流	れ	• •	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	6
Aフート	ドコー	トモ	デル	١.	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	7
B蕎麦・	天ぷら	らレ	スト	・ラ	ン ヲ	モデ	ル	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8
C蕎麦・	天ぷら	5 力	ウン	/タ	–₹	Eデ	ル	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9
店舗紹介	· 1	• •	•	•	•	• •	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1	0



ではなぜ今、蕎麦業態が注目されているのか?

- ●コロナ禍でも、 売上を維持したそば業態の安定感
- ●お子様からお年寄りまで 朝、昼、夜また深夜でもいつでも食べれる 日本人のソウルフード
- ●好きな和食で日本人の 70%が選ぶ、 蕎麦うどん業態の安定感

— 蕎麦業態 弊社の強み —



コロナ禍でも蕎麦業態は 安定した売り上げを維持

76年の歴史

創業昭和二十二年の 歴史が物語る安定感



しのぶ庵秘伝の熟成かえしと 出汁の黄金比率



本格的な蕎麦を職人なしでも 提供できるオペレーション



こだわりの厳選した 国内産そば粉で毎日そば打ち



- 蕎麦、丼
- ・そば居酒屋
- 立ち食いスタンド

私たちの理念に共感して下さる方と 共に成功を掴む

ポイント①

未経験でも安心 万全のサポート体制

ポイント② 蕎麦業態の安定性

ポイント③

しのぶ庵の書は 棟方志功の作品







開業までの流れ

お問い合わせ

お気軽に、お電話・web 等でお問い合わせください

FC 加盟相談

担当者から FC(フランチャイズ)加盟の条件や 開店までの流れを、具体的にご案内致します

本部面談・店舗視察

FC 加盟のご検討を進めていただく皆様には 店舗視察と、弊社代表との面談の機会を設けさせていただきます 実際の店舗にて、試食もしていただきます

FC 加盟予約申込

FC 加盟予約申込を締結していただきます その後、FC 開業に向けてのプロセスがスタートします

店舗物件取得

立地条件や物件特性について詳細な事前調査を行います その上で出店可能かどうかを判断していきます 出店可能と判断された場合は、サポート致します

FC 加盟契約

店舗物件取得の後、FC加盟契約を締結します

店舗内外装設計・施工

店舗内外装の設計・施工、設備、備品類の配置について、 ご指導させていただきます 設計・施工は弊社契約業者を使用していただきます

店長研修・アルバイト募集

本部直営店舗にて 30 日間の店長研修を行います 店舗経営を成功させるために必要な知識やスキルを習得します 開店日から 45 日前を目安にアルバイト募集を開始します

オープン前店舗研修

基本ベースとして、オープン前からオープン後まで合計 15 日間のサポート体制をご用意しておりますサポートの延長に関しては相談により行います

Aフードコートモデル

初期費用概算

(8坪の基本的な概算 居抜きベース実績)

加盟金 150 лн 店内外装 1500 лн 厨房機器 **500**ян

備品 **200**万円

その他 100万円



初期費用合計 投資回収 **2450**万円 約 2.6 年

収支モデル

※数値は条件によって変動します ※金額はすべて税別です ※既存店の売り上げをベースに算出

「ァードコートタイプ] 月商500万円モデル								
売上高	5,000,000	100%						
食材費	1,750,000	35.0%						
人件費	1,250,000	25.0%						
家賃	500,000	10.0%						
水光熱費	300,000	6.0%						
雑費・諸経費	250,000	5.0%						
ロイヤリティ	150,000	3.0%						
販売費一般管理費合計	4,200,000	84.0%						
償却前利益	800,000	16.0%						

店舗イメージ





例





















+200n

E AMED 9204

MARESS TON Mentaled 740m







B 蕎麦・天ぷら レストランモデル

初期費用概算

(25 坪の基本的な概算)

加盟金 150 万円 店内外装 **3000**ヵ円 厨房機器 **500**_{万円}

備品 **200**ян

その他 100万円



初期費用合計 **3950**万円 約3.2年

投資回収

収支モデル

※数値は条件によって変動します ※金額はすべて税別です ※既存店の売り上げをベースに算出

「蕎麦・天ぷら レストランタイプ 〕 月商650万円モデル								
売上高	6,500,000	100%						
食材費	2,080,000	32.0%						
人件費	1,820,000	28.0%						
家賃	650,000	10.0%						
水光熱費	390,000	6.0%						
雑費・諸経費	325,000	5.0%						
ロイヤリティ	195,000	3.0%						
販売費一般管理費合計	5,460,000	84.0%						
償却前利益	1040,000	16.0%						

店舗イメージ



例





C蕎麦·天ぷら カウンターモデル

初期費用概算

(8.5 坪の基本的な概算)

加盟金 150_{万円}





備品 **150**万円





初期費用合計 2050 7050 約3.3 年

- *物件取得費、運転資金、リース料、人件費は含みません
- *保証金以外は別途消費税がかかります
- *金額は店舗物件により異なります

収支モデル

※数値は条件によって変動します ※金額はすべて税別です ※既存店の売り上げをベースに算出

「蕎麦・天ぷら カウンタータイプ 〕 月商300万円モデル								
月間300万円モデル								
売上高	3,000,000	100%						
食材費	960,000	32.0%						
人件費	840,000	28.0%						
家賃	250,000	8.3%						
水光熱費	180,000	6.0%						
雑費・諸経費	150,000	5.0%						
ロイヤリティ	90,000	3.0%						
販売費一般管理費合計	2,400,000	82.3%						
償却前利益	531,000	17.7%						

店舗イメージ



例

海老づくし	海鮮天ざる	上 夫 ざる かぼうや、大概、 かぼうや、大概、	鶏天ざる	垂天ざる ※ 類 かほうで	蕎麦
大概なする	いか、かほちゃ、	左子、鶏	大根、なす	大根、なす	
- ・ ハ O 円	(元八〇円	(25年以上2月日	九五〇 〇四五円)	(成二一五五円)	大盛り +二〇〇円 (entroca)

コーラ、烏龍茶、カルピス	鳳凰美田【栃木】	鍋島【佐賀】	紀土【和歌山】	日本酒 吴春【大阪】	ノンアルコールビール	焼酎 (蕎麦・麦・芋)	レモンサワー	ハイボール	級ビール	ドリンク
各 3.0 0 円 (WE M M O E)	(*************************************	公の の日 (**** (***)	<u>表</u> 00円	(報本 图 九 五 元)	(報本 图 九 五 元)	基 00円	基 00円	基 00円	(#0小小(mo)	

大根の天ぷら	そば寿司	肉豆腐	そば味噌きゅうり	息ぎく(ヒリ辛だれの焼き鶏)	枝豆	せせりポン酢	ホタルイカ沖漬け	パリパリピーマン	夜の一品	
三九〇円	減00 日	(数点五三九月)	三九〇円	三九〇円	減00円 (短期間0元)	三九〇円	(双五三九日)	(发 点) 〇 九 円		

店舗紹介



心斎橋 PARCO 店



なんばパークス店



ユニバーサルシティウォーク店



あべのキューズモール店



新大阪駅店



梅田店



FC 六甲アイランド店



プロデュース 皿そば 奥伊吹