

焼鳥・からあげ  
お持ち帰り専門店

焼

鳥

焼

鳥

110円セール実施中



style

テイクアウトビジネス  
FCガイドブック

# これからのビジネススタイル

future business

世情はアフターコロナ時代にゆっくりと進む中、  
 原材料費やエネルギー価格の高騰、人件費の引き上げなど、  
 店舗型の経営者様を取り巻く環境は大変厳しくなっています。

そんな中、焼鳥いるのはテイクアウトビジネスにおいては、  
 ①誰でも職人並みの焼き加減を実現した焼き工程のオートメーション化  
 ②アルバイトだけで安定の店舗運営を可能にするオペレーションの構築  
 を両立させ、1店舗あたりの営業利益30%越えのビジネスモデルを確立させました。



※2023年4月メニュー表(今後価格改訂予定)

投資額  
**650**万円  
 (税抜)

投資回収  
**3**ヶ月

これからの新しいビジネススタイルとして、  
 他社様との末長いパートナー関係を築いていければ幸いです。

# テイクアウト専門店だから営業時間はたったの6時間!

バイト任せの簡単OPで月商750万を叩き出す、これまでにない異次元の焼鳥FC

★職人不要のOPで簡単運営

46種類もの商品ラインナップを取り揃え、他者と商品力で圧倒的な差別化に成功。  
調理工程・味付けはマニュアル化されているため、**アルバイトだけでも運営可能です。**

## 焼鳥いろはの豊富な品揃え

ラインナップ全 46 種(一部)



# 焼鳥いろはライセンス加盟条件(FC加盟店)

## 立地戦略

出店地域	全国
立地	路面店 ※スーパー併設モデル(プレハブ設置)
規模	6坪 ※プレハブ型 オリジナルいろは仕様店舗
駐車場台数	3台以上
通行量	15:00~21:00まで交通量 5,000台以上 (お弁当屋、惣菜屋、スーパー等、駅徒歩5分以内)
基本賃貸条件	賃料… 1万円~2万円/坪 ※6ヶ月以下立地条件により考慮します。

伸び盛りのテイクアウト業態で、  
驚異のF/L比率50%以下を実現

月間売上と償却前利益 FC店標準ケース(6坪タイプの平均値)  
アルバイト2名のみ運営の場合

## 開業までの必要資金(6坪・プレハブ)

加盟金	100万円
内外装設備工事費	280万円
プレハブ代	120万円
その他、開業費 ※1	150万円
合計	650万円

※1 開業費の内訳は看板費・チラシ・印刷費・システム等です。

月間売上高 (平日5万、土日11万)	200万円(100.0%)
原材料費	50万円(25.0%)
人件費 (オーナー含まず)	46万円(24.0%)
家賃 (管理等全て込)	14万円(7.0%)
水道光熱費	10万円(5.0%)
ロイヤリティ	6万円(3.0%)
その他経費 (物販・資材・保険等)	12万円(6.0%)
償却前利益	62万円(31.0%)



※研修店舗上記 研修期間2週間前後 (福津)

## 本部と FC 加盟店様との役割分担

	FC加盟店様の役割	FC本部の役割
1ヶ月目	開業資金の調達	商圈調査
	物件の確保	事業シミュレーション
2ヶ月目	加盟契約書締結	店舗デザイン・設計
	スタッフの募集・採用	商品選定と施工
3ヶ月目	店長研修	SVによる店長指導
	開店準備	販促企画の立案