

豚めし とん兵衛



地産地消の逸品



開業説明会資料

豚めし とん兵衛 方針



『えっ! これで 550円』

安くて、美味しくて、ボリューム満点だから
お客様に選ばれています。

高級感に満ちた重箱御膳は、秘伝のタレと白いご飯がよく合う「タレ重御膳」・香ばしい塩焼肉と小梅ご飯の「塩焼き重御膳」・甘辛味噌汁に焼き立ての豚肉を絡ませた「味噌焼き重御膳」を店舗販売とお持ち帰りで提供する豚重専門店です。

味にこだわり「良いものを安く」を追求して流通式調理システムを開発し、一般店の50%以下の値段で提供することで「よくぞこの味、この量、この価格」とお客様は大満足

お子様から会社員、主婦、ご高齢の方まで幅広い世代の方々に大変満足頂いておりピーターのお客様が多のが魅力です。



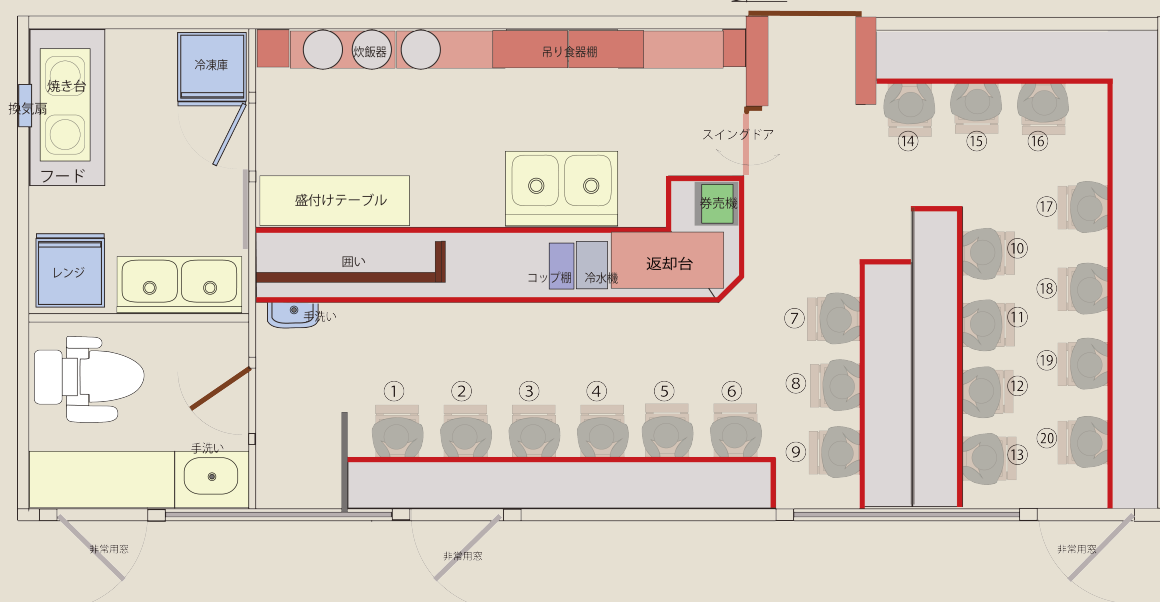
開業費

- 店舗面積は、10 坪～ 15 坪で開業ができ、本格的な調理器具、設備も最小限で済むために、新規開業でもたったの 880 万円（居抜物件であれば 450 万円位）での開業も可能です。
- 人件費について 食材や素材はシステム化された工場によって品質管理・衛生管理され供給します、プロの調理師や職人を必要としますのでアルバイトやパートスタッフで運営ができます。
- 食材のロスについて 工場生産の食材は1食ごとに分けられて作られています。見込み客の食量を考えることは不要です。で食材のロスはほとんどありません。

ビルイン店舗開業費（割合）

内装・設備・什器備品	640 万円	<u>73%</u>	看板関連	120 万円	<u>14%</u>
消耗品	90 万円	<u>10%</u>	研修費（5 日間研修）	30 万円	<u>3%</u>

イメージ 店舗面積：50 m²（約 15 坪） 席数：20 席 入口



開業支援費用

◇開業費用（FC 加盟金） 2,300,000 円（税別）

- ①ぶた重「とん兵衛」のブランドライセンス権利
- ②調理、加工、販売、営業方法のノウハウ提供
- ③指定食材の仕入れシステム
- ④経営指導

◇のれん代（ロイヤリティー） 30,000 円（税別）
（毎月発生）

◇開業前基本料金 300,000 円（税別）

- ①開店前市場調査
- ②調理、販売のオペレーション
- ③スタッフの本部研修（10日間）

◇保証金 500,000 円（非課税）

- ①食材の保証料
（契約解除後の返還、預託期間は無利息）

トレーニングとオペレーション

実践的な研修と

簡単なオペレーションで

未経験者の方も開業できます。



弊社パイロット店の実地研修により、調理未経験者の方でも注文から3分以内に提供できるようになります。

研修は、習熟度により延長されることもありますが、追加研修費はかかりません。

（交通費・宿泊費等の実費のみご負担下さい。）

研修では、接客・清掃・調理のすべてを習得していただきます。

また、1日の行動と流れをも習得していただきますので、どなたでも本格的にビジネスの挑戦ができます。



1ヶ月間の収益

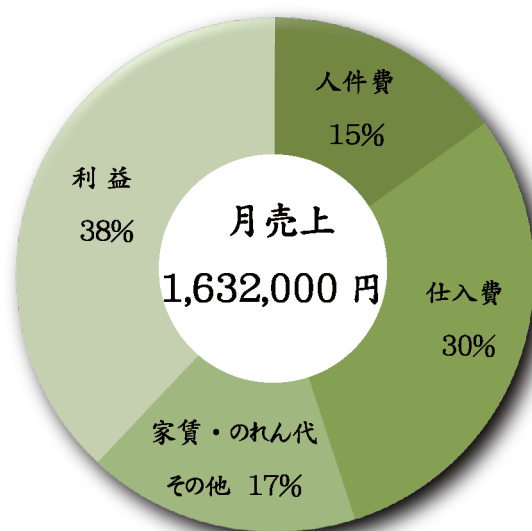
売上が低くても、利益を出している店舗もあります。

「豚めしとん兵衛」には、月商 300 万円以上の店舗も多数ありますが、月商 100 万円前後での売り上げしかなくても、無理なく経営をしている店舗もあります。

その理由は、人件費を圧縮し、ご夫婦で店舗の運営をして、安い地代家賃の場所を選択し、50 万円を超える利益を実現している店舗もあります。

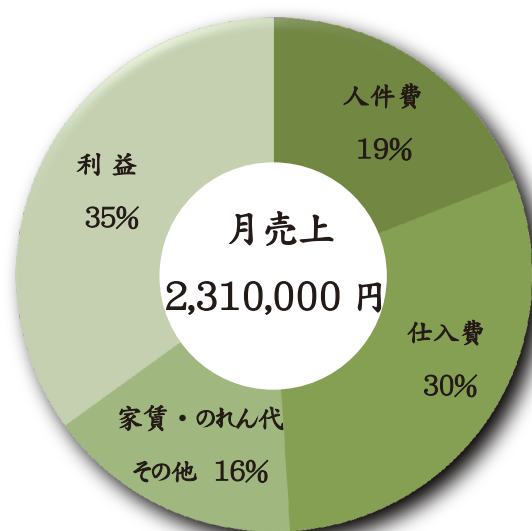
所在地：地方都市（人口 50 万人）

店舗面積	15 坪	
営業日数	30 日／月	
来客数	2,400 人／月（平均 80 人／日）	
平均客単価	680 円／人	
月売上	1,632,000 円	
人件費	244,000 円	15%
仕入費	489,000 円	30%
家賃・のれん代・その他	280,000 円	17%
利益	619,000 円	38%
年間利益	7,428,000 円	



所在地：東京都内

店舗面積	15 坪	
営業日数	30 日／月	
来客数	3,300 人／月（平均 110 人／日）	
平均客単価	700 円／人	
月売上	2,310,000 円	
人件費	432,000 円	19%
仕入費	693,000 円	30%
家賃・のれん代・その他	380,000 円	16%
利益	805,000 円	35%
年間利益	9,660,000 円	



開業までの流れ



開店まで安心してお任せ下さい。



豚めし とん兵衛 開業説明

弊社パイロット店の視察と商品を試食して頂き、ご判断下さい。

加盟契約の締結

当社方針をご理解頂き、契約内容について充分ご納得いただいた後、双方の合意のもと契約を交わします。

開店スケジュール打合せ

開店日を定め、詳細スケジュールを立てます。

現地物件・環境確認

運営店舗物件候補が決まりましたら、弊社で現地に向かい、物件と周辺環境の確認を行います。

食器・印刷物他 作成

これから、食器を検討しなくて良いので立上げがスムーズ。

スタッフ研修

弊社研修スケジュールに沿って、接客・清掃調理のすべてを習得して頂きます。

仕込み等開店準備

開業後も、円滑運営のためのアドバイスなど、サポートさせていただきます。

祝
開店



開業に向けて

わずかな費用とスペースで開業でき、繁華街でなくても大丈夫。火を使わないので排煙設備も不要。工事費も抑えられ飲食が不可のテナントやビルでも開業でき、居抜き物件の転換も容易。

工場生産の食材は温めてご飯に乗せるだけ人件費の高い調理師や職人は不要ですので運営費も抑えられます。注文後に作るため食材ロスも殆どありません。運営費の低さにより高利益率となっています。

私たち「豚めし とん兵衛」では、「自分の店舗を持てたい」と、言う思いに応えるべく、誰でも「**短期間ノウハウ取得**」、「**低費用での開店**」、「**安心した経営**」、「**安定的な利益**」の頭文字を取った「**TTAA**」をモットーに、一人でも多くの方に夢をかなえて頂きたいと考えています。

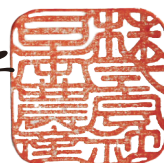
この「**TTAA**」をより強固に、より大きくするためにお一人でも何店舗も出店し莫大なる利益を得るチャンスがあります。

「飲食店をやってみたいが、自分にできるだろうか」と思っている方、是非とも、ご自分の店舗で夢をかなえて頂き、ビタミンが豊富で美味しいとん兵衛の豚重を、一人でも多くのお客様に食べて頂き、健康な笑顔の輪を広げる社会をオーナーの皆様と共に広げてゆきたいと考えております。



株式会社 日本農産

代表取締役社長 志村 仁





株式会社 日本農産

本部 〒409-3863 山梨県中巨摩郡昭和町河東中島498番地
TEL 055-275-3909(代) FAX 055-275-0770
URL <http://www.nihonnousan.jp>
Mail info@nihonnousan.jp

- ◇代表取締役社長 志村 仁
- ◇資本金 1000 万円
- ◇設立 2009 年 8 月 4 日
- ◇本社 山梨県中巨摩郡昭和町河東中島 498 番地
- ◇役員 専務取締役 鈴木 耕太郎
特別顧問 福岡 克也 (立正大学名誉教授)
技術担当顧問 田水 勢一
水質担当顧問 中田 和範
農業研究員 坂本 武
- ◇事業内容 豚めし とん兵衛 直営店経営
農産物の販売
農業用植物育成LED販売
- ◇従業員数 グループ全体 250 名
- ◇グループ農園 イチゴ農園・桃農園・ぶどう農園
- ◇系列会社 (株)天商 (株)カットクイック

■ 豚めし とん兵衛

パイロット店 〒400-0024 山梨県甲府市北口1-4-12 2F
TEL/FAX 055-252-0292
URL <http://www.tonbei.net>
Mail info@tonbei.net
調整室 〒400-0024 山梨県甲府市北口1-4-12 3F