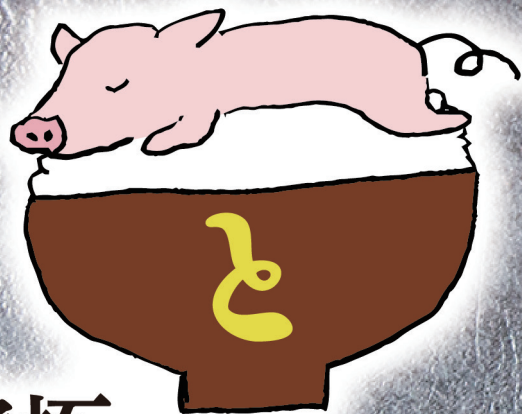


低コスト・簡易オペレーション

“職人が仕込む”  
やわらかい豚  
特製ブレンドだれ



究極の

とろろ豚丼

先着**10**社!!

特別条件にて加盟可能

新規加盟店  
募集中

# 他社との差別化

---

- 焼肉店で仕入れる**厳選豚肉**を職人が柔らかく調理。
- 炭火のような香り付けした特製だれとニンニクを利かせた特製だれ。
- 人気業態の中、**安定して売れる**業態。
- **★付レストラン**に在籍していたシェフが味を監修。
- 店舗営業をやりながらでもできるOPを構築しているため、**実店舗営業の傍ら**でもできる店舗づくりを。
- 1食あたり、**出来上がるまで最短1分**未満。

# すぐに始められる&ロス最小店舗

---

- メイン食材の豚、たれは本部より**加工済みのものを仕入**可能。  
※野菜のカット等はございます。
- 仕入業者が無い方でも**本部より仕入も紹介も可能**。
- 初心者でも**本部の人間**が伺い、OPや導線を**レクチャー**。
- 店舗さえあれば**最短で開業可能**。
- 専業でも、異店舗業態でも**ロスがほとんど出ない**豚丼店舗。
- **食材を再利用したブランド構築**もありますのでその他店舗の構築も可能です。

# 収支モデル(実店舗の数字)

売上	¥596,000	100%
食材原価	¥149,000	25%
UBER手数料	¥137,080	23% (テイクアウト込の数値)
売上ロイヤリティー	¥41,720	7% (キャンペーン時に加入の方)
営業利益	¥268,200	45%

※水光熱費は店舗によって異なる為入れてません。(参考値4%)

※包材費込みの数値となります。

※実数値ではありますが、あくまでも一例となります。