

割烹 氷見

安心と信頼の飲食店経営を目指すなら、
インサイトの飲食FCパッケージを見に行こう！

FC加盟店募集開始。

推奨面積：総坪数30坪～100坪 中型店舗

【“氷見”FC仕様について】

- 富山県、氷見の名品・特産品をふんだんに使用したメニュー構成
- 可能な限り簡略化したサービスオペレーションで“安定品質”を追求
- 他業種の飲食FCと比較して圧倒的に高い“収益性”
- 開店当初から、低い“FL値”でゆとりのマネジメントコントロール！
- 飲食店がはじめての方でも、短期集中型のマネジメント研修実施！
- 人口過疎地域での出店を見据えた、超低コストでの出店にも対応！
- 店舗開店後も、本部一括FLコントロール&マネジメントサポート対応！
- 既存店の、リニューアルOPENを兼ねたFC加盟に対応！
- FC加盟店オーナーのビジネス成功を、本気でサポートするFCです。
- 全国的にもホテルイカ、寒ブリで有名な氷見湾から、日本海の幸を厳選使用！

FCグループ加盟店募集資料

割烹氷見 FC加盟料 **2,000,000円**

その他開業準備金、店舗改装費用などは別途お見積もりいたします。

インサイトの全てをここでチェック。

INSGHIT-GROUP Web Site <http://www.insight-group.co.jp>

お問い合わせメールアドレス

info@insight-group.co.jp

お問い合わせフリーダイヤル

☎ 0120-573-323



居酒屋のマーケットを視野に入れた、
馴染みやすい割烹料理店。



割烹 「氷見」は全国的にも有名な海の幸、ホテルイカや、寒ブリが獲れることで、日本海の台所とも呼ばれる氷見湾から、新鮮な魚介類を直接仕入れ、贅沢な北陸の味を堪能できるメニューを揃えています。中でも氷見で生産される氷見ブランドの食材をふんだんに使用し、数層の高い割烹料理を馴染みやすい地域性を重視したメニュー構成へと変化を付けています。

品ご風格を重視し、氷見の地酒や地元でとれる食材を、料理長こだわりの演出でご提供。高級素材のコース料理で店舗の雰囲気が多くなりすぎないよう、店内内装、器類などの色調で過度にハランスを保ち、店舗づくりには、居酒屋料理とは対照的に伝統的でありながらどこか落ち着いた居心地の良いテイストを加えています。大人が楽しめる新たな割烹スタイルを考え、割烹氷見は誕生しました。

北陸の海の幸と、氷見のブランドが、
割烹の舞台で共演。



株式 会社インサイト は、創業当事者よりトレンド変化の激しい飲食業界では、早期回収がビジネス成功のポイントであると提唱してまいりました。中小零細企業にとって新規ビジネスのリスク回避に一番重要なポイントは、初期投資。この割烹 氷見においても地方商店街の空テナントを利用することで、初期コストを大幅に軽減し、低コストで先鋭的な店舗イメージづくりを可能にいたしました。株式会社インサイトからは、このようなローコスト出店をはじめ、ビジネス初期投資を抑える手法として、オーナー様ご完成したビジネスパッケージをご提供するところ、開業までの技術的、精神的な負担を抑えることも、ビジネスの創業時における時間ロス、資金ロスを未然に防止いたします。

FCビジネスでは過度な収益性を期待させる表現、実現不可能な保証など虚偽のFC契約についてたびたび問題になっていきます。株式会社インサイトでは、オーナー様ごこのような問題が発生しないようにFC契約者の皆様に、リアルに、氷見の良さや、職しさを体験していただくため、FC契約の前に必ず「直営店舗での研修期間」を設けております。この研修では、割烹 氷見 のビジネスとしての本質を、ご理解いただき、最終的に当社の定めるFC加盟店オーナーの能力規定をクリアできた方FC契約を締結いたします。



安心の飲食店経営を目指すなら、インサイトの飲食FCパッケージを見に行こう。

純粹に。
氷見が彩放つ、割烹の舞台。



迅速にトレンド対応することが、 飲食ビジネスの成功を支える。



店舗づくりには、最先端のデザインと個性が大事だという人がいます。割烹、氷見にも個性は存在します。店舗装飾、店舗設備、メニュー構成、サービス、立地。どれをとっても店舗づくり成功に大事なことは、市場トレンドを理解していることです。ビジネスは常に市場ニーズのあるところから始まり、市場ニーズが減少すると衰退していきます。割烹、氷見は継続的に、積極的にモデルチェンジしていくFCパッケージです。

コンビニエンスストアのように、大規模な出店戦略でエリアを構築していくビジネススタイルとは異なり、各店舗ごとに地域ニーズに適合した割烹、氷見の店舗パッケージをご提案いたします。またビジネスのプラットフォームは変更せず、トレンドの変化に対応できる、費用対効果の高い、店舗改装、パッケージのマイナーチェンジなどのご提案は、各店舗ごとに継続的に行われていきます。私たちは、ナショナルブランドに

見られる規格店舗では地方のニーズを満たせないと考えています。割烹、氷見は地域性と採算性を考慮しオーナー様ごとに店舗が存在します。常に市場ニーズを満たしているからビジネスは成功するのだという原点を忘れず、私たちは現在の市場、地域ニーズにあった、最新の割烹、氷見をご提案しつづけます。



割烹 氷見

FCビジネスパッケージ

収支モデル

項目	金額 (概算)	率	備考
売上	4,000,000		
原価	1,520,000	38%	
粗利	2,480,000	62%	
人件費	860,000	21.5%	店長1名、 他パート、アルバイトの場合
賃料	350,000	8.8%	
水道光熱費	200,000	5%	
消耗品・備品	150,000	3.8%	
販促・その他	150,000	3.8%	
のれん料	150,000	3.8%	
販管費計	1,860,000	46.5%	
営業利益	620,000	15.5%	

※内容は、施設、メニューにより変動します。
※モデル数値のため、売上・利益を保証するものではありません。

投資モデル

項目	金額 (概算)	備考
加盟金	200万円	フランチャイズ加盟料
設計料	80~100万円	店舗設計量
内装費	2000万円~	居抜、スケルトンなど物件により変動
厨房什器	500万円~	厨房備品含む
本部・直営店研修	100万円	3名(店長、フロント、厨房)
現地オープン研修	28万円	SV派遣(@4万円×7日)
オープンサポート	4万円~	@4万円×日数×人数
備品	150万円	メニュー、POP等、フロア備品
開発分担金	30万円	新メニュー開発費等をオープン時に徴収します。
店舗施工監理	20万円	本部にて監理、監修
	3112万円~	

※研修時の交通費、宿泊費はオーナー様負担
※本部研修員派遣の交通費・宿泊費はオーナー様負担
※敷金・保証金は別途
※消費税別途