

炭火焼、焼き鳥。

鶏の持つ旨味を、巧みに引き出す。
シンプルであり王道。
素材の良さを引き出し、
至高の逸品に仕上げる炭火焼。

串の華
焼き鳥&串揚げの専門店

焼き鳥と、串揚げの昔ながらの居酒屋。

Kushi-no-hana 鶏家本舗 侍 串の華

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見積もりいたします。

全国規格の最高級焼き鳥&串焼き。
フランチャイズ“串の華”加盟店募集開始！

“食の安全”と“美味しさ”の原点を大事に。
株式会社インサイトは、焼き鳥&串揚げ居酒屋“串の華”の
F C加盟店募集を開始いたします。

F C加盟店募集

【“串の華”F C標準仕様について】

- 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
- 他種類の飲食F Cと比較して圧倒的に高い“収益性”
- 開店当初から、低い“F L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F L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O P E Nを兼ねたF C加盟に対応！
- F C加盟店オーナーのビジネス成功を、本気でサポートするF Cです。



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



脱サラFC加盟が成功しない理由

最近のフランチャイズチェーンの信用の失墜は、そのほとんどが、フランチャイズの店舗出店戦略において、FC契約を交わしたオーナーに対して収益性を約束したり、それを期待させるものであったり。さらにFC契約後のサポート体制に虚偽のあるFC契約を交わすことによる契約不履行がその原因です。最悪のケースはそれが訴訟問題にも発展しましたが、その法廷においても結局なんのためのFC契約であったか？その本質が定義されることはありませんでした。

株式会社インサイトでは、このような過度な収益性を期待させる表現や、虚偽のFC契約を行わない、さらにFC契約者の皆様に「リアル」に、串の華の良さを感じていただくために、串の華の良さと厳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、串の華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のみFC契約を締結いたします。「串の華」FC加盟のオーナー様に、飲食店ビジネスとしてしっかりと成功を掴んでいただきたい。私たちは、飲食店経営のスペシャリストとして、そしてビジネスパートナーとしてオーナー様のビジネスライフを支えます。「FC加盟店のオーナー様に成功していただくためにビジネスをサポートする」それが私たちの考えるFC契約なのです。

リアルタイムで、業界の市場ニーズを分析。

店舗づくりには個性が必要だという人もいますが、串の華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。どれもとてもビジネスの成功に大事なことは、市場ニーズを満たしていることです。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。串の華は継続的に、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、大規模出店でエリア構築していくビジネス展開とは異なり、各店舗ごとに地域ニーズに適合した「串の華」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、費用対効果の高いパッケージのマイナーチェンジのご提案は、各店舗ごとに継続的に行われていきます。私たちはナチュラルブランドに見られる規格店舗では地方の市場ニーズを満たせないと考えています。「串の華」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「串の華」をご提案していきます。

鶏家本舗侍

串の華

焼鶏串揚と本格焼酎





扉をあけると、
炭火の香りに包まれる。
狭くて、賑わう店内。
ススで浅黒く汚れた壁に、
筆書きのメニュー。
浅黒く炭で焼けた、
おやっさんの顔。
炭のはじける音。
気取らない暖かさが、
大切な人と。
会話の弾む空間を包み込む。

FCビジネスパッケージ

収支・投資モデル (概算値)

収支モデル

項目	金額 (概算)	率	備考
売上	4,000,000		
原価	1,000,000	25%	
粗利	3,000,000	75%	
人件費	900,000	22.5%	店長1名、 他パート、アルバイトの場合
賃料	400,000	10%	
水道光熱費	240,000	6%	
消耗品・備品	160,000	4%	
販促・その他	140,000	3.5%	
のれん料	140,000	3.5%	
販管費計	1,980,000	49.5%	
営業利益	1,020,000	25.5%	

※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。
※内容は、施設、メニューにより変動します。

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	1000万円~	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
	2112万円~	

※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

鶏家本舗 侍
串の華
焼鶏申揚と本格焼酎



FCグループ加盟店募集資料

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>