

全国エリアで、ナショナルブランドと闘うために。
戦略から、徹底的に鍛え上げられた、

しゃぶしゃぶ&すき焼きの専門店。

NEW

Nabe ISHIN しゃぶしゃぶ&すき焼きの専門店

しゃぶしゃぶ食べ放題、FC加盟店募集開始！

高級しゃぶしゃぶと、すき焼きをマッチング。
「なべ維新」グループ加盟店募集！

食の安全と、美味しさの頂点を目指す。
しゃぶしゃぶ&すき焼きの専門店「なべ維新」のFCグループ
加盟店を募集いたします。

FCグループ加盟店募集。

【「なべ維新」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！
- 食の安全を考えた、“純国産原材料”のみを使用！
- 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を兼ねたグループ加盟にも対応！

初めてのオーナーにも、安心がある。



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



なべ維新は、お子様から団塊の世代まで、満足度の高いメニュー構成で、幅広い顧客層のニーズに対応。



なべ維新オリジナル“蒸ししゃぶしゃぶ”

国産牛のみを厳選使用。 食品の安全と品質管理は、業界トップ水準を迫及。

リアルタイムで、市場ニーズを分析。
店舗には個性が必要だといふ人もいますが、なべ維新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。それら全てをもとにビジネスの成功に大事なのは、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。なべ維新は継続的に、積極的にリアルタイムで市場ニーズを分析していき、大規模出店やエリア構築していくビジネス展開とは異なり、各店舗ごとに立地環境、地域性を考慮し、各店舗ごとに最適な内外装のご提案をいたします。

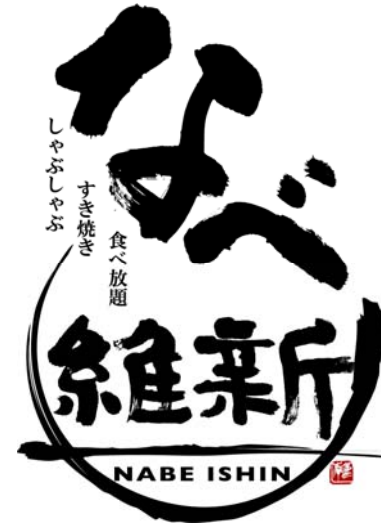
私たちは規格店舗では地方の市場ニーズを満たさないと考えています。なべ維新は地域性と採算性を考慮しオーナー様ごとに店舗が存在します。常に市場ニーズを満たしているからビジネスは成功するのだという原点を忘れず、私たちは現在の市場、地域ニーズにあった、最新のなべ維新をご提案しつづけます。

なべ維新の ビジネスコンセプト

なべ維新の主力であるしゃぶしゃぶ肉に、安全安心の国産牛を厳選使用。客層にあわせて地域性の高いブランド肉、氷見牛を使用した食べ放題コースも設定。基本の料金プランは、お客様の予算に合わせて選択できるよう、お一人様2,070円から5,229円まで、6種類の肉食べ放題コースをご用意いたしております。(2020年5月現在) またドリンクサービスとして

3年で基本設定いたしております。さらに、投資回収率に大きく影響する初期の設備投資を削減し市場のニーズが変化する4・5年間の店舗コンセプトの変更、改修を計画的に実施するため、新規オープン時の投資は可能な限り避ける出店プランをご用意いたしております。





高収益性を支える熟成された店舗づくり

斬新さより、リアルニーズを選択。



選べるダシ汁、鍋は2色鍋でお好みのダシ汁を、合わせていただけます。チゲダシ、すき焼きダシ、昆布しゃぶダシ、味噌豆乳ダシ、など組合せ自由。さらに季節ごとの登場する季節ダシ汁は、旬の食材と風味を活かした特別仕様、年間を通してご利用のお客様にもご満足いただけます。

市場をガッチリ捉えたビジネスパッケージは、成功への第一歩となる。



“客単価と客層”を意識して、無駄な装飾や高価な部材を極力減らし、初期投資を下げることで、ビジネスとして“なべ料理”を捉える。地域性や、周辺環境を考慮する必要はあるが、必要以上の設備投資をしないシンプルスタイルを推奨。

高品質・低コスト出を実現するため、居抜物件も選択肢。



“顧客満足”と“なべ維新コンセプト”への重点投資が、長期的に見てオーナー様の負担を減らすことと自信をもって言えます。

“最近のフランチャイズチェーン加盟は成功しない。”

FC業界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が、FC契約を交わしたオーナーに対して過度の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。最悪の場合はそれが訴訟問題にも発展し、結局なんのため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。

“なべ維新”では、このような過度な表現や、虚偽のFC契約を行わないほか、FC契約者の皆様に「リアル」に「なべ維新」の良さと厳しさを体験していただくため、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、なべ維新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加盟店オーナーの能力規定をクリアできた方のみ契約を締結いたします。なべ維新グループへの加盟オーナー様に、飲食店ビジネスとしてしっかり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。「グループ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。

収支モデル

項目	金額 (概算)	率	備考
売上	6,000,000		
原価	1,920,000	32%	
粗利	4,080,000	68%	
人件費	1,560,000	26%	社員2名、他アルバイトの場合
賃料	500,000	8%	
水道光熱費	300,000	5%	
消耗品・備品	180,000	3%	
販促・その他	240,000	4%	
ロイヤリティ	240,000	4%	
販管費計	3,020,000	50%	
営業利益	1,060,000	17.7%	

※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	300万円	フランチャイズ加盟料
保証金	100万円	
設計料	80~100万円	店舗設計料
内装費	2000~2500万円	居抜、スケルトンなど物件により変動
厨房什器	800万円	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×人数×日数
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

3612万円~

※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



蒸しゃぶしゃぶ