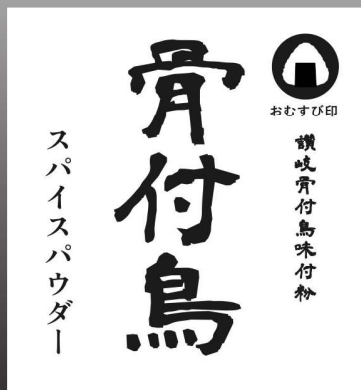


「骨付鳥」ビジネス

人気上昇中の讃岐名物「骨付鳥」
で開業&メニューとして導入したい方へ
開業支援致します。



- ・味付けは専用パウダーを振りかけるだけ
- ・オーブンはタイマーで15分

讃岐名物「骨付鳥」で事業を組み立ててみませんか？
四国の玄関口、香川県名物「骨付鳥」を知ってますか？
現在讃岐地方には約80店舗を超える骨付鳥の店があります。
各店舗それぞれ味付けが違い、スパイシーでガツンと来る骨付き鳥もも肉料理を
総じて「骨付鳥」と言います！その特徴的な味を再現するスパイスパウダーと
ボタン一つで焼き上げるオーブンとセットで開業支援致します。



骨付き鳥とは？

塩コショウとニンニクで下味付けした鶏もも肉を焼き上げたもので、四国の名物料理。
ガツンとくる辛さ、かぶりつくにあふれ出る肉汁！！一度食べるとやみつきに。
ビールがすすむ骨付鳥は人気急上昇中でメニューに取り入れる店や
テイクアウトも続々と誕生しています。

私たちは厨房業者として様々な「骨付鳥」屋さん
関わってきました。「骨付鳥」が大好きだからこそ、
全国の方へ知ってほしい、それには本当に美味しく、
ビジネスも分かりやすく沢山の事業者さんに導入して
頂かなければ無ければ広がらないと思っています。
みんなが笑顔になれるビジネスで有ると思います。



様々な営業形態で開業できます

簡単に言うと作り方を教える開業支援です。
讃岐名物「骨付鳥」の作り方を伝授する開業支援を行います。
オープンと味付けスパイスパウダーをセットでご提案、
後は自社の様々な事業とマッチさせて「骨付鳥」を広めてください。



テイクアウト/ゴーストキッチン/一坪店舗/メニュー導入/専門店

事業展開は自由です。名前も自由に決めてください。とにかく美味しい「骨付鳥」を伝授します。
立地として、駅構内、駅周辺、商店街、自宅脇でのプレハブ、などが考えられます。
その他キッチンカーへの導入も可能です。



1: 専用味付けパウダーでアルバイトでも味付けが可能。技術がほぼ不要です。

今回の事業の決め手の一つである専用の味付けスパイスパウダーが開発された事により、
味付けに技術が必要ありませんので、飲食業が初めての方でも簡単に調理出来ます。

今まで難しかった一回で味付けができるスパイスパウダーを開発。これが事業の柱になります。

■ 今回の事業では一般販売用の瓶ではなく、原価を抑えたこちらの業務用1kgパックを使います。

スパイスパウダー

骨付鳥

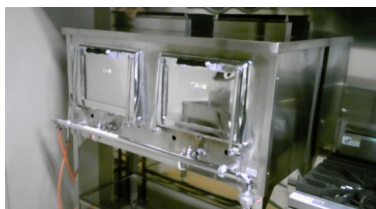
おむすび印
讃岐骨付鳥味付粉



2:タイマーで調理出来、パートでも可能。

下準備から調理まで1人でこなす事ができます。

「骨付鳥」専用に設定されたガスオーブンで、様々な形態の事業を行って頂けます。



ビジネス内容、規模に応じた様々なオーブンタイプがあり構築いたします。

お持ちの既存オーブンでのライトプランを追加！

■以下の様なオーブンをお持ちの場合、設定変更でお使い頂ける場合がございます。
#スチームコンベクションオーブンは不可。一度お手持ちのオーブンのお写真や型番などをお教えいただき、ご相談ください。

■お手持ちのオーブンご使用の場合は骨付鳥専用としてお使い頂くようになります。
(途中で他の料理を入れながら等は不可となります)

■温度管理だけのオーブンは○



■コンベクション・スチコンは×

■このタイプのオーブンは低く、作業性は悪い為、お勧めは骨付鳥オーブンとなりますが、初期投資を抑えて導入しやすくする為、既製品のガスオーブンでも美味しい「骨付鳥」を作って頂けるようにお教えいたします。

3: 何といっても一品で事業が完結できるのは強み

骨付鳥はその特徴的な味により、一品での商売が可能となります。

また食べたい！と思う味はきっとお店の看板になります。

そして、焼き鳥屋さんの様に広く日本全国へ広がって行く事になると思います。

また、当社では今後各都道府県に「骨付鳥」屋さんを作って行きたいと考えており、焼き鳥屋さんの様にどこでも美味しい「骨付鳥」が食べて頂ける環境を作りたいと考えております。

4: 少人数経営が可能。

調理はオープン、味付けは振りかけるだけ。基本的に1人でも事業が可能となります。

5: 低コストで経営可能

最終利益を残すには出来るだけ初期投資を抑える事が必要です。小規模で事業を行う事が出来ますが、最終利益は比較的多く残せる事が出来るのが骨付鳥事業の特徴です。

6: 多店舗化がやりやすい

習得する技術が必要ないので、アルバイトで運営が可能。

多店舗化が図りやすく管理も楽な事業を作る事が出来ます。

7: ロイヤリティーは一切なし！！

煩わしいロイヤリティーは一切廃止、導入後は味付け用のスパイスパウダーを購入頂くのみです。

8: ご希望でしたら厨房設備から店舗デザイン・事業構築までお任せください。

当社は本業が昭和28年から続く厨房設備会社です。ホテルからセルフうどんまで今まで数えきれない程の開業に関わってきました。店舗デザインから総合厨房の設計までご希望があればお任せください。

9: 鳥の仕入れは地元の精肉業者、または鳥専門業者からの国産ブロイラーでok！

骨付きもも肉は通常の国産ブロイラーでokです。一本当たり280~300gほどの規格のブロイラーをご用意ください。地鶏は小さく焼きにくいので、大き目のもも肉を推奨いたします。



<p>プランについて</p>	<p>1.基本のオープンと作り方をお教えするプラン 【オープン1釜タイプ】76万円(税別)、講習料35万円(税別)、【開業備品パック】17万円 【搬入費用】約6万 ■合計129万(消費税別)から事業が可能です。 基本開業パック・「スパイスパウダー15kg」「バット」 「保管バット10枚」「調味料缶」「トング」「ステンレス皿×12」「その他小物」 搬入費用「沖縄・北海道別途」 専門店の場合、店舗の広さ、お持ち帰りの有無など、事業形態が様々なので、その店舗に応じた事業の構築が必要です。ご相談ください。 また、チェーン展開をお考えの方も事業構築可能です。</p> <p>2.ライトプラン(既存オープンをご使用の場合) 【講習料】55万円(税別) 【開業備品パック】17万円</p> <p>ライトパックの場合72万円(税別)で開業が可能です。</p>
<p>売価設定について</p>	<p>商品の定価設定はしておりませんので、自由にお付け下さい。</p>
<p>メニュー導入基本セット</p>	<p>■オープン76万円1釜タイプ(税別)~ ■講習料35万円(税別)/一店舗につき ■既存オープンを使用する場合の講習料55万円(税別) ■パウダーや保管バットをセットにした基本開業パック17万(税別)</p>

オペレーション - operation -

骨付き鳥が一番おいしいのは、朝さばいた肉を出来るだけ早く味付け、一日冷蔵庫で寝かせて焼く。このサイクルを出来るだけ保つのが美味しい骨付き鳥を作るコツです。



- 1:加工した骨付き鳥にスパイスパウダーをかける。
- 2:冷蔵庫で1日寝かせる。
- 3:受注が入ればオープンに入れて15分ほどで出来上がり。



オープンは事業規模により
 小規模用、大規模用各種ご用意

月間収支シュミレーション

■専門店プラン(テイクアウト専門店舗)															
条件	「店内飲食無し・駅前・お持ち帰り専門の一坪店の場合」 「基本情報」 ■1日数量限定売り切り型 ■駅一日利用者1万人 ■店長一人体制 ■営業時間11:00~19時(8時間) ■一日想定売り上げ 駅利用者1万人の内一日0.5%利用50人														
	収支														
	■売上/月 $¥1,000 \times 2 \text{本} \times 50 \text{人} \times 25 \text{日} = ¥2,500,000$ 客単価「骨付鳥のみの場合」平均2本=100本														
	■支出/月 <table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>仕入原価</td><td style="text-align: right;">¥750,000</td></tr> <tr><td>水道光熱費/その他</td><td style="text-align: right;">¥100,000</td></tr> <tr><td>家賃</td><td style="text-align: right;">¥150,000</td></tr> <tr><td>パッケージ</td><td style="text-align: right;">¥150,000</td></tr> <tr><td>広告費</td><td style="text-align: right;">¥100,000</td></tr> <tr><td colspan="2" style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 3px double black;"></td></tr> <tr><td></td><td style="text-align: right;">¥1,250,000</td></tr> </table>	仕入原価	¥750,000	水道光熱費/その他	¥100,000	家賃	¥150,000	パッケージ	¥150,000	広告費	¥100,000				¥1,250,000
仕入原価	¥750,000														
水道光熱費/その他	¥100,000														
家賃	¥150,000														
パッケージ	¥150,000														
広告費	¥100,000														
	¥1,250,000														
	■利益/月 <table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>売上</td><td style="text-align: right;">¥2,500,000</td></tr> <tr><td>支出</td><td style="text-align: right;">¥1,250,000</td></tr> <tr><td colspan="2" style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 3px double black;"></td></tr> <tr><td>利益</td><td style="text-align: right;">¥1,250,000</td></tr> </table>	売上	¥2,500,000	支出	¥1,250,000			利益	¥1,250,000						
売上	¥2,500,000														
支出	¥1,250,000														
利益	¥1,250,000														
	特徴:一人運営が可能なので、利益率が良い。 投資回収も早い														

■既存店へのメニュー導入「テイクアウトも行う」																	
条件	「店内飲食有り・お持ち帰りも行う場合」 「基本情報」 ・営業時間17時~21時(営業時間4時間) ・営業日数:25日/月 営業 ・骨付き鳥の単価:1000円に設定の場合 ・店内飲食とテイクアウト両方行う場合。																
	収支																
	■売上/月 $¥1,000 \times 2 \text{本} \times 15 \text{人} \times 25 \text{日} = ¥750,000$																
	■支出/月 <table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>広告費</td><td style="text-align: right;">¥50,000</td></tr> <tr><td>仕入原価(755本)</td><td style="text-align: right;">¥225,000</td></tr> <tr><td>水道光熱費/その他</td><td style="text-align: right;">¥30,000</td></tr> <tr><td>家賃(2坪)</td><td style="text-align: right;">¥0</td></tr> <tr><td>パッケージ</td><td style="text-align: right;">¥45,000</td></tr> <tr><td>人件費</td><td style="text-align: right;">¥0</td></tr> <tr><td colspan="2" style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 3px double black;"></td></tr> <tr><td></td><td style="text-align: right;">¥350,000</td></tr> </table>	広告費	¥50,000	仕入原価(755本)	¥225,000	水道光熱費/その他	¥30,000	家賃(2坪)	¥0	パッケージ	¥45,000	人件費	¥0				¥350,000
広告費	¥50,000																
仕入原価(755本)	¥225,000																
水道光熱費/その他	¥30,000																
家賃(2坪)	¥0																
パッケージ	¥45,000																
人件費	¥0																
	¥350,000																
	■利益/月 <table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>売上</td><td style="text-align: right;">¥750,000</td></tr> <tr><td>支出</td><td style="text-align: right;">¥350,000</td></tr> <tr><td colspan="2" style="border-top: 1px solid black; border-bottom: 3px double black;"></td></tr> <tr><td>利益</td><td style="text-align: right;">¥400,000</td></tr> </table>	売上	¥750,000	支出	¥350,000			利益	¥400,000								
売上	¥750,000																
支出	¥350,000																
利益	¥400,000																
	特徴:既存の店舗でのプラスアルファなので、お持ち帰り需要が増え利益率が良くなる。																

この他の例として、ゴーストキッチン+ウーバーイーツによる宅配ビジネスも可能。
1坪店を構え、周辺住民に広告、またはネットで受注を取ります。
受注が入れば調理してウーバーイーツへ、接客の必要もなく一人での運営も可能です。

必要な物はオープンと冷蔵庫だけ。「骨付鳥」のビジネスを構築して頂けます。

■比較的簡単に開業出来、成功確立の高いこの骨付鳥事業を是非ご検討下さい。

〒792-0811 愛媛県新居浜市庄内町4-6-68 (株)マクロキッチンキグフジ
骨付鳥『開業支援』事業部 TEL0897-33-4306