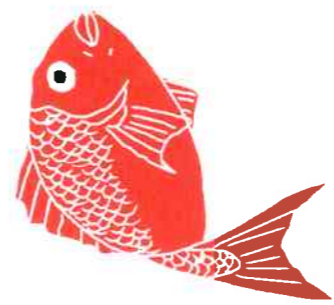


濃厚つけ麺
風雲丸

濃厚つけ麺
風雲丸
加賀屋
集南始

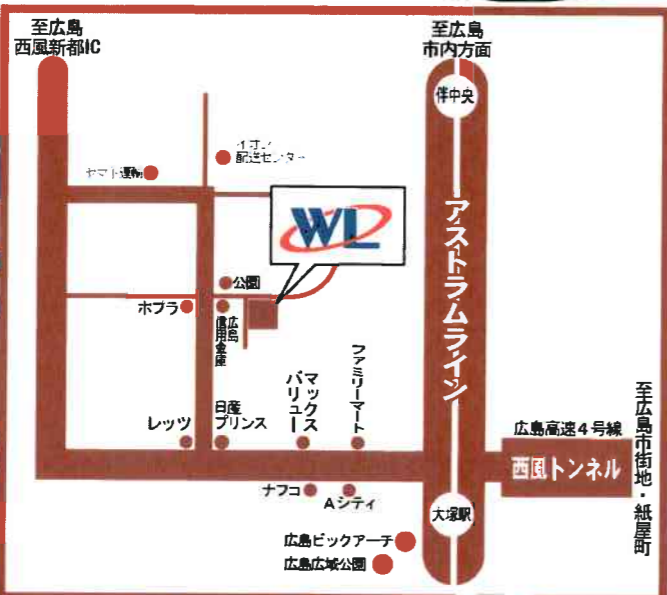
濃厚つけ麺
豚骨魚介



感謝
感謝
本
感謝



風雲丸



フランチャイズ加盟資料

株式会社 ワイズリンク
風雲丸FC事業部

〒731-8168 広島市安佐南区伴南1丁目5番30-2
TEL (082) 849-6667 FAX (082) 849-6668

もはやラーメンと言えば「濃厚魚介系つけ麺」の時代が到来！
 ウィズリンクが手掛ける濃厚つけ麺専門店ついに加盟店募集開始！

濃厚魚介系つけ麺 風雲丸



ラーメン市場は成熟期、つけ麺市場は成長期に突入!!

ラーメンブームと言われてご当地ラーメン、ご当人ラーメンがどれだけブームに乗って各地拡がったのでしょうか。町を歩けばラーメン、テレビを付ければラーメンと未だ業態の魅力維持し、進化を遂げているラーメンですが、近年ラーメンの文化は成熟期を迎え、安定期から衰退期を迎えているとも専門家は分析しています。そこで我々はラーメン業態のライフサイクルを考え、数年前に既に関東中心に拡がりつつあった「濃厚魚介系つけ麺」に注目し、ラーメンFCで培ったノウハウを活かして研究を重ね、つけ麺のFC化を進めました。今つけ麺はまさに成長期に突入しています。時流を掴み研究し続ける事はビジネス成功の鉄則であると我々は考えます。

一時的なブームではありません。老舗が教える 抜群の宣伝効果と愛され続ける理由とは？

関東中心に拡がりつつある「濃厚魚介系つけ麺」ですが、メディアの影響、時流のブーム等、一時的な流行りであると捉えがちですが、関東中心ではつけ麺の歴史は古く、地域によってはラーメンと言えはつけ麺の事を掲げる店舗は少なくありません。有名店として名が高い「大勝軒」等は昭和初期より既につけ麺を販売しており、未だ途絶える事のない盛況振りは、リピーターの多さを表しているのではないのでしょうか。しかし、「魚介系つけ麺」は地方ではまだまだ存在性は低く、その名前だけでも集客率は高いと考え、そこにはまだまだ発掘要素が眠っていると考えております。あなたの街に魚介系のつけ麺専門店が存在するのでしょうか？そこにビジネスチャンスがあります。



一度食べて下さい！麺通も納得させた味！ 手造りにこだわった豚骨魚介系の濃厚ダブルスープ！ 一度食べたらやみつきになる味と太麺の秘密！

“ばり のらーめん”は紀州和歌山の最高級たまり醤油をベースとし、豚骨本来の旨みを最大限に引き出した「最強の濃厚とんこつ醤油らーめん」です。

どこにもない味、店舗を創り上げるために、全国のラーメン店を食べ歩き、たどり着いたのがご当地ラーメンで有名な和歌山ラーメンに近い味でした。そこで我々は和歌山ラーメンの味に更に磨きをかけ、長い歳月をかけ、本当に「おいしい」、「クセになる」、それでいてブレが少なく極限までオペレーションを簡素化させた、最強のラーメンを作り上げる事に成功しました。我々ばり は今までのラーメン店の考え方とイメージを覆す、新しい発想と最強のスープをもつて「新・和歌山らーめん」として業界に新たな新風を巻き起こしております。



つけ麺8割、ラーメン2割のメニューバランス！つけ麺を 売り出す事よりラーメンも引き出す事が出来る業能力!!

とりの助の店舗作りは、一杯のラーメンにかける思いを店の外観、内観にふんだんに魅力をアピールいたします。お客様が入る前からワクワクし、美味しいラーメンを想像出来る店舗をご提案します。一杯のラーメンにかける情熱は店舗の装飾からも演出出来るのです。(詳しくは次ページへ。)



活気店舗

店舗コンセプトは「祭」「粋」

元気・活気をモットーに魚介系の海をイメージさせる店舗作りと雰囲気！

関東中心に各地に広がりつつある「濃厚魚介系つけ麺」。ウィズリンクが目にしたのはパッケージ化が難しいとされた魚介系つけ麺です。り は「とんこつ醤油らーめん」をベースに広く愛され続けています。そのばりを開発したウィズリンクが次に着目したのがばり と差別化された、新しいラーメン店の構築です。ばり で培ったノウハウを凝縮させ、スープを更に吟味、重なる研究と試作の末に最強の鶏がらスープを完成させました。「ばり」のノウハウを更に磨き、時代を先読みし、常に進化し続ける姿勢が結果した新プラン



もちろんオペレーションは仕込み無しの超シンプル提供!!

誰でもどこで作ってもブレない味が提供出来るシステムを構築させております。ばり の最高日商は90万円です。1日約1000食のラーメンを問題なく提供出来た実績があります。この数字でいかにシンプルなOPで提供しているかが分かるのではないのでしょうか。

現場教育

現場教育はばり馬から引き続く教育システム!

誰でもどこで作ってもブレない味が提供出来るシステムを構築させております。ばり の最高日商は90万円です。1日約1000食のラーメンを問題なく提供出来た実績があります。この数字でいかにシンプルなOPで提供しているかが分かるのではないのでしょうか。



加盟条件&加盟概要

◆FC加盟条件

項目	内容	中型(25坪)	大型(40坪)
加盟金(注1)	ブランド使用料およびノウハウ提供料	1,500,000	1,500,000
保証金(対本部)	商品取引債務の担保(預かり金)	1,000,000	1,000,000
開業研修費	本部直営店による店長研修(1名)	300,000	300,000
設計監理費	厨房・店舗デザイン本部設計費	1,000,000	1,000,000
建築内外装費(注2)	店舗内外装工事費	11,000,000	16,000,000
什器・備品費	食器・ユニフォーム・レジ機器	1,400,000	1,600,000
宣伝広告	開店前宣伝費・本部オープン研修指導	500,000	600,000
		16,700,000	22,000,000

◆出店条件(ベーシックライン)

項目	5年(5年後更新)	タイプ	中型タイプ(A)	大型タイプ(B)
出店資格	個人事業主、法人(東洋は問いません)	店舗面積	25坪前後	40坪前後
ロイヤリティ	月間売上高の3%	席数	30席前後	50席前後
保証金の返付	有り(日次決算後・店舗月間PL表)	駐車台数	10~15台	15~30台
食材調達の手配	有り(本部指定による)	賃料	見込売上7%程度	見込売上7%程度
研修費用	研修費(約42日)・オープン研修(開業前2日)	必要人数	社員1、PN10名	社員1~2、PN20名
		主な立地条件	ロードサイド	ロードサイド

◆投資回収モデル(月間収支)

店舗タイプ	中型タイプ 25坪・30席		大型タイプ 40坪・50席		大型タイプ 40坪・50席	
	金額	%	金額	%	金額	%
売上高	5,000,000	100.0%	7,000,000	100.0%	7,000,000	100.0%
食材仕入	1,800,000	36.0%	2,520,000	36.0%	2,520,000	36.0%
粗利益	3,200,000	64.0%	4,480,000	64.0%	4,480,000	64.0%
社員人件費	330,000	6.6%	600,000	8.6%	600,000	8.6%
PN人件費	850,000	17.0%	1,050,000	15.0%	1,050,000	15.0%
光熱費	350,000	7.0%	500,000	7.1%	500,000	7.1%
家賃	300,000	6.0%	500,000	7.1%	500,000	7.1%
販促広告費	100,000	2.0%	150,000	2.1%	150,000	2.1%
資材包材	35,000	0.7%	45,000	0.6%	45,000	0.6%
マット	10,000	0.2%	12,000	0.2%	12,000	0.2%
消耗品	30,000	0.6%	40,000	0.6%	40,000	0.6%
通信電話	10,000	0.2%	10,000	0.1%	10,000	0.1%
雑費	50,000	1.0%	80,000	1.1%	80,000	1.1%
ロイヤリティ	150,000	3.0%	210,000	3.0%	210,000	3.0%
リース料	130,000	2.6%	150,000	2.1%	150,000	2.1%
経費計	2,345,000	46.9%	3,347,000	47.8%	3,347,000	47.8%
償却前利益	855,000	17.1%	1,133,000	16.2%	1,133,000	16.2%

※営業時間は、立地および運営状況により決定します。(標準営業時間11:00~25:00)
 ※リース料は、厨房機器、フード、空調機器(700~900万、6年支払い例)
 ※食材仕入は、店舗状況(メニュー構成、管理、食材費変動等)により1~3%前後変動致します。

※上記金額は、店舗地域性、運営管理状況等によって変動する為、数値を保証する金額ではありません。
 ※上記金額は、オーナーが入店しない社員店長採用例
 ※社員人件費は、福利厚生費を含みますが賞与は除いております。