

N
B
D

肉料理と赤ワイン

NIKU-BAR-DAKARA

ニクバルダカラ

FC概要書

F C 概 要

ニクバルダカラ店舗概要

ニクバルダカラ 覚王山 2013年4月オープン	30坪 600万円	客単価:3150円
ニクバルダカラ 伏見 2013年6月オープン	22坪 1000万円	客単価:3100円
ニクバルダカラ 豊橋 2013年12月オープン	25坪 600万円	客単価:3550円
ニクバルダカラ 千種 2014年2月オープン	25坪 550万円	客単価:3460円
ニクバルダカラ 鳥取 2014年7月オープン	26坪 630万円	客単価:3150円
ニクバルダカラ 矢場町 2014年12月オープン	30坪 850万円	客単価:3150円
ニクバルダカラ 豊田元宮 2015年3月オープン	40坪 850万円	客単価:3400円
ニクバルダカラ 仙台一番町 2015年6月オープン	32坪 780万円	客単価:3200円
ニクバルダカラ アスト津 2015年7月オープン	23坪 620万円	客単価:3270円
その他ニクバルダカラ出店店舗(8店舗) 2015年 名駅南 大崎 三河安城 倉吉 上小田井 四日市 2016年 藤ヶ丘 他6店舗出店予定		
計16店舗 4月現在		

本部(株式会社 AJIドリームクリエイト)概要

代表取締役	蓮川 昌実
事業部	<ul style="list-style-type: none"> ・ニクバルダカラ <li style="padding-left: 20px;">直営 6店舗 FC 10店舗 ・炭火焼肉 牛ざんまい <li style="padding-left: 20px;">直営 1店舗 FC 4店舗 ・名古屋味噌とんちゃん屋ホルモン <li style="padding-left: 20px;">直営 4店舗 FC 19店舗 ・前沢牛舎 伏見屋 <li style="padding-left: 20px;">直営 1店舗
グループ企業	株式会社 味和居 株式会社 ライフメイト AJIWAI INTERNATIONAL Co.Ltd

業態説明

「肉料理と赤ワイン」

焼肉ホルモンを30店舗運営している
ノウハウがあるから実現出来る高価値商品をお値打ち提供。和牛ステーキ、ローストビーフなどの手に届くぜいたくメニューの数々!!
日本一 お肉の食べ方、楽しさ、幸せを発信する。



愛知県下で焼肉ホルモンを約30店舗出店しているノウハウをとことん活かし、徹底的にお肉の品質と食べ方、価格にこだわりました！

お肉本来の旨みがあふれる「黒毛牛ステーキ990円」、他ではない「牛タンローストビーフ」250gの大迫力「がっつり骨付きスペアリブ」、じっくり煮込んだ濃厚な旨みが口いっぱい広がる「黒毛牛肩肉の濃厚赤ワイン煮込み」など、肉に特化した商品構成をバルスタイルで提供。

セントラルキッチンにて調理をしている事や最新調理機器を導入する事で、調理技術がなくとも高品質な料理を提供できます。

オペレーションは、社員1人体制でも売上700万円を管理できるシンプルオペレーションで運営可能。

店内のイメージは、ハイセンスなバル空間とこだわりを持ち、肉料理を引き立てて行きます。活気・元気のある接客スタイルも、お客様からの支持を得ているところです。

店舗イメージ

【標準店舗仕様】

坪数: 25坪60席
営業時間: 11時~24時
標準人員: 6名(社員1人)
平均月商: 600万円
平均営業利益: 150万円(25%)
平均客単価: 昼 1000円
夜 3500円



FCフォーマットのコンテンツリスト

出店システム

市場調査 (GIS使用)	商圏調査 ターゲット分析 立地確保	市場分析書 ターゲット分析シート
収支計画	コスト算出 資金調達	収支計画書 資産調達計画書
店舗確保	不動産契約 設計 装備	不動産店舗賃貸借契約書 設計図書 備品リスト ゾーン装備リスト 設備業者リスト サプライ業者リスト 購入業者リスト
オペレーション構築	仕入れチャンネル構築 機能整備 スタッフ確保 スタッフ養成	食材仕入れ業者リスト 施工業者 サプライ業者リスト 募集広告業者リスト 面接実施要項 採用モデルシート オープニングスタッフ研修実施要項
オープニングプラン	オープン企画 広告制作物	オープンイベント企画書 オープンちらし レセプション案内状 DM 得意客リスト

運営システム

商品 オペレーション	仕入れ 商品提供 調理 ラインシフト POP	メニュー 仕入れ業者リスト 在庫管理表 提供マニュアル 調理マニュアル 作業マニュアル 店内POP	商品レシピ 食材発注書 仕込み指示書 作業割付表	商品リスト CK宛発注書 ロス管理表 シフト表
広告	インターネット イベントプラン	ぐるなびグループ シーズン企画	店内イベント実施要項	

管理システム

人財管理	業務指導 体制整備 人事考課 コミュニケーション (報・連・相・悔・提)	ライン研修実施マニュアル 社員派遣システム 給与体系 ミーティング開催要項 業務改善活動	労務規約 バイトランク制度	スタッフ募集マニュアル 報奨制度
装備管理 衛生	発注業務 定期清掃 衛生管理 産業廃棄物	食品 店舗定期清掃 害虫駆除	備品	
商品管理	商品価値 食材品質 サービス品質	商品管理マニュアル 日付管理システム 接客・サービスマニュアル		
財務管理	売上管理 収益管理	日報システム 商品分析	POS管理	

経営サポート

経営指導	オーナー研修 幹部教育 現場チェック	オーナー会議 店長会議 SVチェック表	経営セミナー 幹部育成セミナー	業務研修
業務開発	新商品開発 仕入れチャンネル開発			
情報提供	市場動向	MS評価システム	定期情報誌	
契約条項		加盟契約書		
加盟規約		加盟開示書		

ニクバルダカラ 伏見店モデル(直営店)

II、既存店実績<22坪65席タイプ>

※数値はあくまでも既存店実績であり、諸条件が異なるため全店に当てはまる物ではありません

〔売上〕		〔経費〕				〔損益〕			〔数値〕	
月度	2015年 12月	原価率	33.9%	家賃	¥370,000	席数	65	構成比	社員月間労働時間	440
席数	65	原価額	¥3,444,817	リース料		売上高	¥10,161,704	100.0%	PA月間労働時間	1152
坪数	22	粗利益額	¥6,716,887	減価償却費	¥150,000	原価	¥3,444,817	33.9%	トータル労働時間	1592
		人員数	14	水道光熱費	¥250,000	人件費	¥1,788,459	17.6%	人時売上高	¥6,382
		社員数	2	運送費	¥20,000	光熱費	¥250,000		人時接客数	
昼客単価	1,000	平均月給	¥300,000	通信費	¥15,000	家賃	¥370,000		人事生産性	¥4,219
夜客単価	¥3,500	社員人件費	¥600,000	広告費	¥70,000	減価償却	¥150,000		労働分配率	
日商	¥338,723	PA数	12	租税公課	¥200,000	他経費	¥928,164		坪当たり月商	¥461,895
営業日数	30	平均時給	950	雑費・消耗品費	¥200,000	営業利益	¥3,246,960		坪当たり家賃	¥16,818
月商	¥10,161,704	平均労働時間		ロイヤルティ	¥406,468	営業利益率	31.9%		坪数	22
		PA人件費	¥1,188,459	固定費計	¥1,681,468					
		総人件費	¥1,788,459	経費合計	¥6,914,744					
		総人件費率	17.6%	営業利益	¥3,246,960					
		F/L比率	51.5%	営業利益率	31.9%					

* 売上は税込金額

* 営業利益30%以上

〔投資〕

〈物件取得費用〉	
不動産保証金	¥2,155,340
FC加盟金・FC保証金	¥4,000,000
〈建築費用〉	
設計・内外装他	¥13,000,000
厨房設備	¥1,500,000
〈備品・その他費用〉	
調理道具・皿・備品	¥1,200,000
レジシステム	¥800,000
総合計	¥22,655,340



* カフェの居抜き物件を改装

低い初期投資額
高い営業利益率

低損益分岐点
早期回収実現

ニクバルダカラ 三河安城店モデル(FC店)

II、既存店実績<37坪80席タイプ>

※数値はあくまでも既存店実績であり、諸条件が異なるため全店に当てはまる物ではありません

〔売上〕		〔経費〕				〔損益〕			〔数値〕	
月度	2015年 12月	原価率	32.06%	家賃	¥500,000	席数	80	構成比	社員月間労働時間	440
席数	80	原価額	¥4,013,124	リース料		売上高	¥12,517,543	100.0%	PA月間労働時間	2190
		粗利益額	¥8,594,419	減価償却費	¥250,000	原価	¥4,013,124	32.1%	トータル労働時間	2630
		人員数	14	水道光熱費	¥250,000	人件費	¥2,609,907	20.9%	人時売上高	¥4,759
		社員数	2	運送費	¥20,000	光熱費	¥250,000		人時接客数	
昼客単価	1,000	平均月給	¥300,000	通信費	¥10,000	家賃	¥500,000		人事生産性	¥3,267
夜客単価	¥3,500	社員人件費	¥600,000	広告費	¥50,000	減価償却	¥250,000		労働分配率	
日商	¥417,251	PA数	12	租税公課	¥120,000	他経費	¥950,701		坪当たり月商	¥417,251
営業日数	30	平均時給	950	雑費・消耗品費	¥100,000	営業利益	¥4,093,811	32.7%	坪当たり家賃	¥16,666
月商	¥12,517,543	平均労働時間		ロイヤルティ	¥500,701	営業利益	¥4,093,811	32.7%	坪数	30
		PA人件費	¥2,009,907	固定費計	¥1,800,701					
		総人件費	¥2,609,907	経費合計	¥8,423,732					
		総人件費率	20.85%	営業利益	¥4,093,811					
		F/L比率	52.91%	営業利益率	32.7%					

* 売上は税込金額

* 営業利益30%以上

〔投資〕

〈物件取得費用〉	
不動産保証金	
FC加盟金・FC保証金	¥4,000,000
〈建築費用〉	
設計・内外装他	¥22,000,000
厨房設備	¥2,500,000
〈備品・その他費用〉	
調理道具・皿・備品	¥1,200,000
レジシステム	¥800,000
総合計	¥30,500,000



* 新規マンション1階の新築工事(B工事費用なし)

低い初期投資額
高い営業利益率

低損益分岐点
早期回収実現

FC事業加盟店概算書

	金額	納期時期	備考
加盟金	300万円(税別)	FC加盟契約日	FC加盟契約を締結し、当社の開発した屋号・商品・運営のノウハウ等を使用するための費用です。
保証金	100万円	FC加盟契約日	保証金については利息は発生しないものとし、保証金に関する契約事項違反の場合を除き、加盟脱退時に返却します。
ロイヤリティー	月売り上げの4% 650万の場合26万円	月末締め 翌月25日までに支払い	本部がオーナー会議や店長ミーティングを開催し、各店舗に継続的な運営指導を行います。