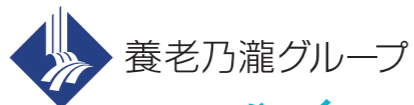


■加盟条件

- ・契約期間：初回5年間、以降3年毎更新 ・加盟料：一律200万円
 - ・更新料：一律40万円(加盟料の20%相当) ・取引保証金：100万円+契約坪数×@5万円
 - ・ロイヤリティ(月額)：契約坪数20坪まで、8万円 契約坪数20坪超の場合、8万円+20坪超数×@2,500円
- ※ロイヤリティの上限は15万円となります。
※別途消費税がかかります(取引保証金を除く)



養老乃瀧グループ

0120-81-4060

養老乃瀧株式会社 営業開発部

〒171-8526 東京都豊島区西池袋1-10-15-7F
TEL : 03-6327-2840 FAX : 03-3971-4143
Mail : yoro-es@yoronotaki.co.jp
<http://www.yoronotaki.co.jp/>



一軒
め
酒場

加盟のススメ



**安くて旨い!毎日でも通える♪
激安元気な酒場!**
一軒め酒場、売上好調の秘訣とは

養老乃瀧グループが展開する「一軒め酒場」は、競合店ひしめく繁華街の中でも圧倒的な集客力で存在感を出している居酒屋です。

低価格メニューを提供していることに加え、【朝飲み】【昼飲み】需要を掘り起し、新たな顧客層を開拓するなど、サービス面においても注目を集めている業態です。低価格が売りでありながらも、そこには、養老乃瀧グループの永年経営により裏付けされた「繁盛店のノウハウ」が結集されたものです。

**圧倒的な価格と競争力に加えて
大満足の商品価値!**
**それが「一軒め酒場」の
魅力です**

**もちろん養老乃瀧グループならではの
フランチャイズシステムによる
バックアップも。**

- 店舗物件リサーチ、出店費用の調達をバックアップ。
- 永年のFCノウハウに基づく「物流・情報・教育」システム。
- 開店後も店舗運営や集客を手厚くサポート。

競争力と差別化を考えたメニュー戦略。

- 年6回の2ヶ月サイクルでメニュー切替を行います。
- 絶えず高品質低価格の新商品を導入しまして、リピーターのお客様も飽きさせません。

刺身	揚げもの	一軒め酒場名物	焼きもの	一品	サラダ	旨いもの	ビール	焼酎	ソフトドリンク
炙りいか刺身 300円(税込)	神田旨カツ(もも)×10個 1,097円	一軒めポテト(大)×10個 400円(税込)	豚足焼(中)×10個 200円(税込)	肉巻豆腐 300円(税込)	マカニサラダ(中)×10個 300円(税込)	神田旨カツ(もも)×10個 1,097円	サッポロ生ビール 黒ラベル 樽生 360円(税込)	焼酎(中)×10個 400円(税込)	ソフトドリンク(中)×10個 100円(税込)
まぐろ刺身 300円(税込)	鶏唐揚げ 200円(税込)	牛豚焼(大)×10個 400円(税込)	豚足焼(大)×10個 250円(税込)	出し巻豆腐 300円(税込)	おやじ好みの玉子サラダ 300円(税込)	一軒めポテト(大)×10個 400円(税込)	サッポロ生ビール 黒ラベル 樽生 360円(税込)	焼酎(大)×10個 500円(税込)	ソフトドリンク(大)×10個 150円(税込)
まぐろ刺身 300円(税込)	鶏唐揚げ 200円(税込)	牛豚焼(大)×10個 400円(税込)	豚足焼(大)×10個 250円(税込)	出し巻豆腐 300円(税込)	おやじ好みの玉子サラダ 300円(税込)	一軒めポテト(大)×10個 400円(税込)	サッポロ生ビール 黒ラベル 樽生 360円(税込)	焼酎(大)×10個 500円(税込)	ソフトドリンク(大)×10個 150円(税込)

2016.08.15現在

好調の秘訣①

出店コストを抑えているので、多店舗経営しやすい!

一軒め酒場は限られた投下資本でも効率よく稼げます。既存設備等を有効活用して出店コストをギリギリまで抑えます。さらに販売商品を絞り込み、オペレーションの簡略化を図りました。その結果、効率的な店舗運営が可能となり、多店舗経営されているFCオーナーが多数いらっしゃいます。

好調の秘訣②

チョイ飲み志向にベストマッチ!

自宅に夕飯は用意されているけど「軽く飲みたい」、お小遣いが厳しいけれど「やっぱり飲みたい」など、チョイ飲み志向のお客様が増えています。そんなお客様が立ち飲み感覚で気軽に立ち寄ることができます。「軽く一軒めに」そんな思いが看板に込められています。1名様から少人数グループのお客様が多く、宴会需要よりも普段使いの個人利用が多いことも安定した売上に繋がっています。

好調の秘訣③

激安だけど均一価格ではありません!

フードメニューは95円からとして、徹底的に激安を貫きました。均一価格では、提供できる商品価値に限界があることを永年の店舗展開から学びました。コストパフォーマンスのみならず、味にもこだわった新商品を続々開発し、2ヶ月サイクルでメニュー切替を行い、リピーターのお客様も飽きさせません。

好調の秘訣④

**コスト・スピード・クオリティ、食の安全性にも
こだわります!**

一軒め酒場では、「お通し」や「おしぼり」は提供しません。店舗運営経費をトコトン見直しています。派手な演出や飾りを取り除き、つまみは競争力のある低価格、高品質で吞兵衛好みのラインナップを実現しました。又、お客様をお待たせしない店舗オペレーションを組み上げました。オーダーからドリンクは60秒、フードは5分以内で提供する「605運動」を実践しまして、「直ぐに飲みたい」「待たされたくない」というお客様のニーズにお応えしております。食材は養老乃瀧グループが厳しくチェック吟味しまして、「食の安心と安全」の追及を怠る事はありません。「安かろう悪かろう」を徹底的に排除して、クオリティにこだわり続けます。

好調の秘訣⑤

高品質低価格の商品開発!

神田旨カツ(1本)99円、牛スジ煮込320円、揚げたて220円、豚足焼250円など、驚きの価格でありながら、美味しい!と大好評。特に神田旨カツは、自社セントラルキッチンで製造しており、その味と価格もさることながら品質の面からもご好評頂いている人気メニューのひとつです。又、ネットでも話題沸騰中の「バクハイ」(商標登録済)は「一杯飲んで夢を見て〜、二杯飲んで夢を語り〜、三杯飲んで夢の中〜」そんな名物ドリンクです。サッポロ生ビール黒ラベル樽生(中)360円その他、灘の銘酒白鶴190円、酎ハイ・サワー各種190円とドリンクも激安価格でのご提供です。

**養老乃瀧グループの永年経営に
裏付けされた「繁盛店のノウハウ」**

※価格は全て税抜き表記です。※一部店舗で取扱い品目及び、販売価格が異なります。



一軒め酒場



概算開店所要資金(30坪) 参考例

加盟料(一律)	2,000,000円
取引保証金	2,500,000円 (固定保証金:100万+流動保証金:5万×30坪=150万)
内外装工事費	<スケルトン状態> 12,000,000円 (目安:坪@400,000円)
看板工事費	1,000,000円
厨房機器類	5,000,000円
什器備品	3,000,000円
広告宣伝費	500,000円
人事募集費	500,000円
合計	26,500,000円

※全て税別表記です(取引保証金は除きます)

※既存の造作を使用する場合、本部の指示のもと行います。
 ※内外装工事費は店舗の状態又は地域によって増減します。
 ※借店舗の場合、上記の他に敷金・仲介手数料などの店舗取得費用が発生します。

一軒め酒場 収益見込(直営店の参考実績)

■A店

36坪/104席

営業時間/【平日】15:00~24:00

【金・土・祝前】15:00~翌5:00

売上高	7,510,000円	100.00%
売上原価	2,630,000円	35.02%
売上利益	4,880,000円	64.98%
人件費	2,290,000円	30.49%
賃貸料	1,140,000円	15.18%
ロイヤリティ	120,000円	1.60%
変動費	620,000円	8.26%
償却前利益	710,000円	

■B店

43坪/128席

営業時間/【平日】12:00~24:00

【金・土・祝前】12:00~翌5:00

売上高	10,800,000円	100.00%
売上原価	3,910,000円	36.20%
売上利益	6,890,000円	63.80%
人件費	2,910,000円	26.94%
賃貸料	1,500,000円	13.89%
ロイヤリティ	137,500円	1.27%
変動費	780,000円	7.22%
償却前利益	1,562,500円	

※全て税別表記です。

※ロイヤリティは、契約坪数に応じた固定額となります。(20坪まで8万円+20坪超えた坪数×@2,500円/上限15万円)

