

ミシュランガイド京都 5年連続掲載『煮干そば藍』FC加盟のご案内



■ミシュランガイド京都 5年連続掲載 煮干らーめん



厳選した素材の旨味を最大限に引き出す事を心掛ける煮干そば藍。

看板メニューの煮干そばの琥珀色に輝くスープは、厳選した煮干からじっくりと出汁を抽出。合わせる麺は、コシがありながらも、しなやかな特注の平打ち麺。

■もっと多くのお客様に、美味しいラーメンを食べて頂きたい

理想の味を求め日々研究を重ね進化させてきた煮干そば藍の味。

この美味しいラーメンを沢山の方に食べて頂きたい。このような店主の想いを実現するために、フランチャイズ事業の加盟店を募集しております。



煮干そば藍の基本の味は
柚子塩・醤油・つけ麺の3種類です。
出店エリアや、出店場所に応じて
最適な商品ラインナップの
開発までサポート致します。

初期費用

加盟金 :
研修費 :
物件取得費 :
店舗施工費 :
諸経費 :

ランニング 費用

ライセンスフィー :
売上ロイヤリティ :
●商品原価 :
●人件費率 :

詳細の条件
につきましては
フォームより
お問い合わせ
下さいませ。

※1次募集プランのため、2次募集以降は条件が異なる可能性があります。

※研修費は別途、交通費・滞在費がかかります。

※物件取得費は、物件により異なります。

※店舗施工費は、居抜き物件を前提としており、物件により前後します。

※研修はオープン前技術研修(5日間)・オープン後現地研修(5日間)の合計10日間の研修内容です。

収益シミュレーション(参考値)



10万円/日売れた場合

20万円/日売れた場合

売上高

3,000,000円/月
(10万円×30日=月商300万円)

6,000,000円/月
(20万円×30日=月商600万円)

コスト

原価

家賃

人件費

諸経費

光熱費・売上ロイヤリティ
消耗費・広告宣伝費
ライセンス・雑費等を含む

詳細の数字
につきましては
フォームより
お問い合わせ
下さいませ。

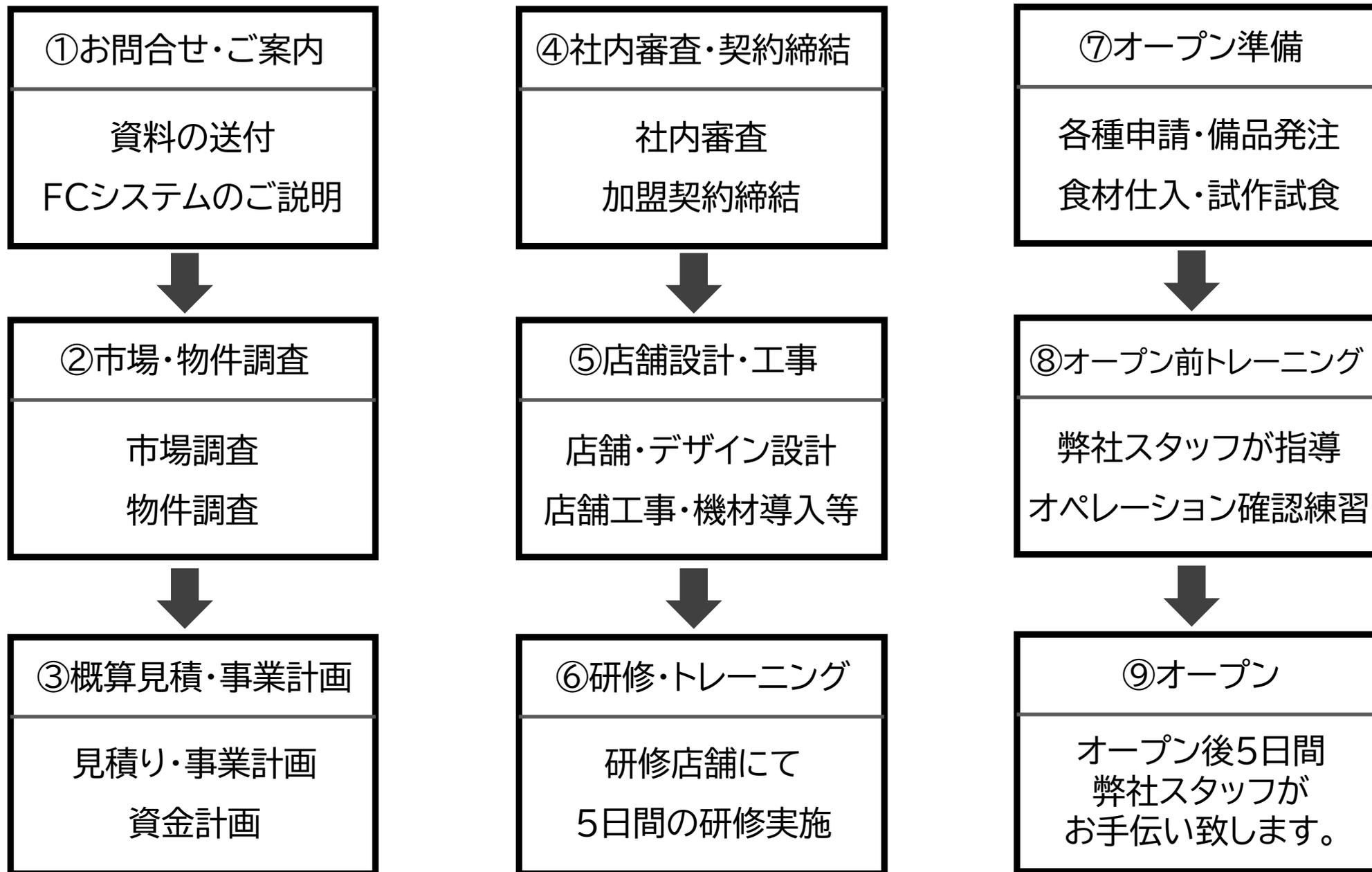
利益

450,000円/月

900,000円/月

※収益シミュレーションは参考値です。
※売上は出店場所・物件に大きく異なる場合がございます。

オープンまでのスケジュール



※②の市場調査・物件調査、③事業計画作成、⑤店舗設計・デザイン設計については、必要に応じて弊社専門スタッフがサポート可能です。施工会社等のご紹介も可能です。（別料金）