

昭和20年代～屋台の味 低資金で独立開業

「なにわの中華そば」成功の秘訣がここにあります。

関西地区での高い知名度と味・インパクトで勝負。

店舗スペースは10坪以下でカウンター営業。

従業員0人。ご夫婦で営業できる。

シンプルなメニュー構成で調理に手間をかけない。

自家製極太麺

SIMPLE IS BEST

「くいだおれの街」大阪で60年以上繁盛し続けている醤油ラーメンがベース。

具はネギとチャーシュー・シナチクのみ。

ラーメンというよりは香ばかしい中華そば。

特に自家製極太麺は一度食べたら忘れられないインパクトです。

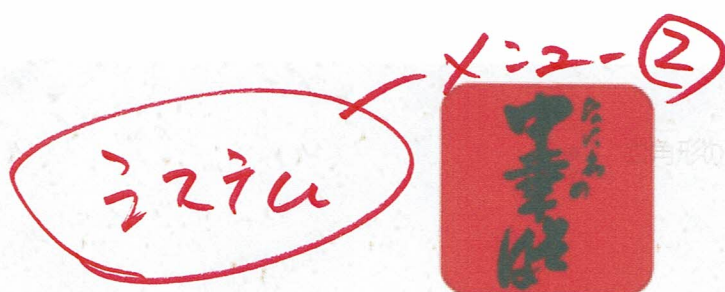
弊社のフランチャイズシステムは家賃・人件費・水道光熱費・メニュー構成すべてを

シンプルにし、初期投資・経費を徹底的に削減したシステムです。

「なにわの中華そば」は、これから22世紀に向け継続できる

「小さなお店」を全国展開していきます。

NEWS & INFORMATION



麺はうどんのような極太で、スープは鶏がらと昆布でとった醤油味。

具はネギとチャーシュー・シナチクのみ。

昭和20年代に大阪の屋台で生まれ60年以上も親しまれ続けている

昔懐かしいおふくろの味をベースにしたシンプルな中華そばです。

中華そば 【並】



チャーシュー麺



知名度



老舗ラーメン店の味

関西地区での高い知名度と味・インパクトで勝負します。

あっさり醤油味でお客様のほとんどがリピーターです。



自家製極太麺

うどんのような極太麺は噛むと歯が押し返されるような歯ごたえ。

一度食べたら病みつきになります。

自家製極太麺

うどんのような極太麺は噛むと歯が押し返されるような歯ごたえ。

一度食べたら病みつきになります。

高効率

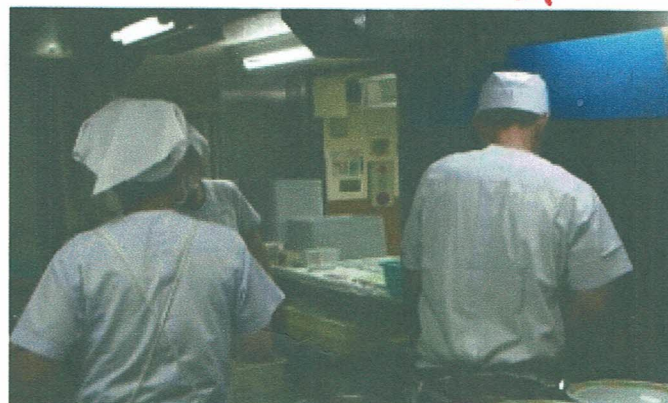


カウンター営業

店舗スペースは10坪以下のカウンター営業が基本です。

当社オリジナルのシステム厨房で内装費用を削減します。

屋台車で営業



軽トラで
屋台カー
製作
製

ご夫婦で営業

四角形の額縁取り取り付

ご夫婦・ご家族での営業が当社加盟の条件となります。

従業員を必要とせず、お二人で気軽に営業ができます。

高収益



メニュー構成

中華そばの並・大盛・チャーシュー麺に日替わり麺を加えたシンプルなメニュー構成。

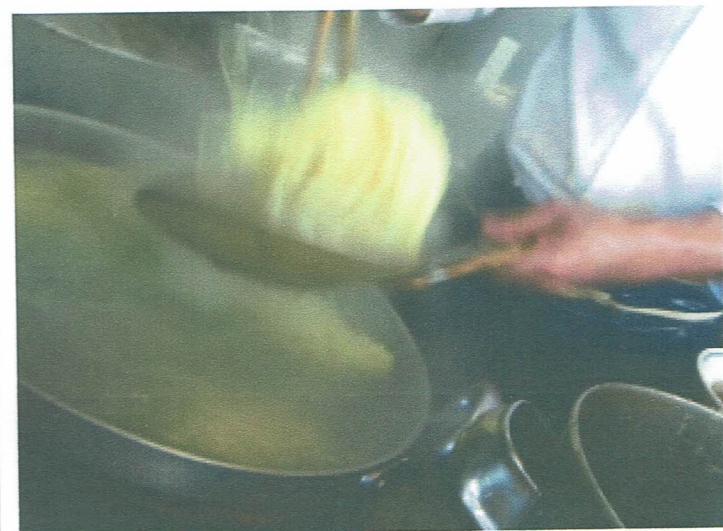
さらにお持ち帰りで収益アップ。



メニュー構成

中華そばの並・大盛・チャーシュー麺に日替わり麺を加えたシンプルなメニュー構成。

さらにお持ち帰りで収益アップ。



ロイヤリティ

ロイヤリティは一切不要です。

初期投資を抑えて、家賃・人件費・光熱費等にお金をかけないシステムです。

目標

加盟店募集

Xニュー①

年収1000万円

失敗しないラーメン店

小資本で独立開業!



ラーメンフランチャイズは投資額が高くて難しい。



飲食店は未経験なので不安。



初期投資をかけずに繁盛店を作りたい。



自分の時間、自分のスタイルでお店を持ちたい。

頑張ったら頑張った分だけ稼げます。

低リスク、小資本で開業し、年収1000万円以上を目標にしたシステムです。

ポイント

1

実績のある味+選び抜いた日替わりメニュー。

ラーメン店の味は日々進化しています。だから味だけで差別化するのは至難の業です。

定番の味で顧客をつかみ、選び抜いた日替わりメニューで毎日来ても飽きない味で勝負します。

実績のある味＋選び抜いた日替わりメニュー。

ラーメン店の味は日々進化しています。だから味だけで差別化するのは至難の業です。

定番の味で顧客をつかみ、選び抜いた日替わりメニューで毎日来ても飽きない味で勝負します。

ポイント 2

初期投資をかけずに繁盛店を作りたい。

店舗の出店場所はあえて3等地を選びます。ライバル店が少なく、居抜き物件を選択することで

賃料や敷金・保証金等が低く、投資額を抑えることができます。

ラーメン店FCは開業時に店舗の改装を含めると最低でも1000万円前後は必要で、

2000～3000万円以上も当たり前の業界です。

加盟金・指導料・研修費・店舗レイアウト・看板・暖簾・宣伝広告費等、

初期費用を最低限に抑えたシステムで気軽に独立が可能です。

ポイント 3

ロイヤリティ・人件費を抑える。

ロイヤリティは一切不要です。

本部からの麺・メンマ・たれ以外はすべてオーナー様の利益になります。

基本の営業スタイルは、ご夫婦で営業することです。

無駄な人件費を抑えることで、高収益を実現していきます。

無駄な人件費を抑えることで、高収益を実現していきます。

店舗・人件費・家賃・水道光熱費すべてにお金をかけないシステムです。

頑張った分だけ収入が増えます。

ポイント 4

万全なバックアップ体制。

オープンまでの研修・仕入れ先・店舗レイアウト・看板・宣伝広告まであらゆる分野を

独立開業に向け全面的にバックアップいたします。

開業から1年間は経営アドバイスをを行います。

お客様を集め、商品を注文してもらい、繰り返し来店してもらう。

お店の顔になる看板・暖簾に私たちはこだわります。

販促物にも日々研究を重ね、成果が出る販促手法を生み出していきます。

ポイント 5

仕込み時間を短縮する。

ラーメン店といえばよく仕込みに何時間もかけて、大変なイメージがあります。

私たちのお店では開店前の作業時間は30分程度です。

飲食業の経験はいりません。

ネギとチャーシューを切ることさえできれば誰にでもできます。

もっとも肝心な味や面倒で時間のかかる部分はすべて本部にお任せで、

ポイント 5

仕込み時間を短縮する。

ラーメン店といえばよく仕込みに何時間もかけて、大変なイメージがあります。

私たちのお店では開店前の作業時間は30分程度です。

飲食業の経験はいりません。

ネギとチャーシューを切ることさえできれば誰にでもできます。

もともと肝心の味や面倒で時間のかかる部分はすべて本部にお任せで、

毎回変わらない味を再現します。

加盟条件

- このラーメンの味が大好きであること。
- ご夫婦(家族)で営業していただくこと。

まずは試食をお勧めいたします。

お気軽にお問い合わせください。

