

にぼし食堂 出店計画案

何故数多くある飲食店の中で出店しなければ成らないのか？

我が街に心もお腹も満たし合える店舗が少ないと感じています

当店は飲食店に在らず

街のおじ様のディズニーランドになるのが目的です

そこにそれが在るだけで街は活気付き自然と笑顔になれる。

そんな地方創生を目的としています

そしてその文化を我が街から世界に広げます

「にぼし食堂」由来

僕にとって尊敬する2つの星（父と兄）が肩を酌み交わしながら酒を飲める場所をつくりたい

に＝「煮干し、人間尊重」

伊吹島や日本全国の美味しい煮干しの出汁をふんだんに使ったおでんと中華そば。
お客様よりも働く人間を一番に考える職場

ほ＝「ふたつ星、ほっこりおでん」

三ツ星には届かないこれからのびしろのある二つ星

一番星の様な輝きを取り戻せる空間。

日本一美味しいビールのサッポロビールの赤星

出汁にこだわったおでんは心をほっこりさせます

し＝「しゅうまい、幸せ追及」

モクモクと湯気の立つ出来立て熱々の焼売とチューハイはNO1
360度見渡しても幸せの空間

業態コンセプト

～～街のエナジースタンド～～

「にぼし食堂」

おでん 天ぷら 焼売 中華そばとか

①立地・物件

- ・高松市内町 米田ビル1F フェリー通り沿い 片原町駅 徒歩往復 214 歩 三越まで 214 歩
- ・未来をつくるデザイン性で地域と一体となれる立地(12 時 14 分～22 時 14 分)にぼしだけに

②ターゲット

③利用動機

- ・50～60 代のダンディなおじ様(女子がカフェならわしらは酒場じゃ！と清潔感のある、おじ様)50%
(イメージ客＝「岸谷五郎」革靴フォーマル姿「死ぬこと以外かすり傷」が好きな言葉)
- その他ターゲット・20 代女性 20% ・40 代男性 20% ・30 代男女 10% ・
- ・家に帰って家族を笑顔にするために ・ワクワクする日常を過ごす為
- ・昼夜問わない食事(+300 円で全メニュー定食 OK)利用で麺類も取りそろえる 等・・・

④メニュー

- ・大蒸籠で蒸し上げられた「シュウマイ」を煮干し出汁ダレと辛味噌で頬張る看板料理！
- ・1 本から注文出来るサクサクの天婦羅 ・料理は 2～5 切迄の一品で多様な日常
- ・煮干し無化調出汁が効いたおでん(100 円～) ・食堂と言えば中華そば！その他豊富な麺類
- ・感染症にも耐えうる数々の宅配料理 ・一番ぼしのサッポロビール！

⑤サービス

⑥環境(内外)

- ・カウンター(おじ様の聖地)から出てくるおでんやスピード料理は注文後 1 分以内提供を目指す
- ・ユニークな仕掛け盛り沢山でおじ様と楽しめるような演出
- ・日本一「人を育てれる店舗運営」を基準に。
- ・センターキッチンカウンターと躍動感のある音楽「矢沢永吉」で一体感をつくる
- ・トイレは漫才が流れる ・高機能換気設備で感染症対策 ・箸置きはにぼし

⑦客単価

⑧広報・宣伝・販促

- ・平均客単価ランチ 1200 円 夜 2800 円
- ・2 回目来たくなる仕組み(めっちゃ楽しそう、にぼしプレミアムカード、おじ様だけにそっと教える攻略本伝授等々)
- ・サブスク会員は専用ジョッキで期間中いつでもサイズ UP！！