

第4回 優良成長 ビジネス商談会

優良成長ビジネス商談会では、「商談」「調理実演・試食」「セミナー」を通して、出展企業の①『経営ビジョン』②『商品力』③『ビジネスモデル』について知る機会をご提供します。メイン会場では、出展企業ブースコーナーを設けており、各種パッケージ業態をご説明します。また、調理実演コーナーでは、業態の根底を支える商品力の高さをお伝えします。

■■■■ ブースコーナー タイムスケジュール ■■■■							
11:00~	12:00~	13:00~	14:00~	15:00~	16:00~	17:00~	18:00~

※お申し込みの際にご希望の時間をご指定ください。

お好み焼き専門店

大阪梅田 **お好み焼本舗**

全店平均月商 **1218万円** 徹底した教育サポート体制! 不眠店業態転換に最適!



大阪梅田 **お好み焼本舗**

月商2,000万円店舗も実現! 外食事業の柱になるお好み焼きという選択肢!!

【大阪梅田お好み焼本舗】はインパクトのある外観に加え、店内では大阪の楽しい雰囲気を出す「ふわ・さく・カリ・トロ」の食感を追求した本場のお好み焼きで、郊外ロードサイドに新しいファミレスの形を提案します。徹底した業態開発力を自負する我々は、Fコスト54.5%も実現。強いブランド力を持ったチェーン店の存在しないお好み焼き市場は、今がチャンスです!

<http://www.okonomiyaki-honpo.jp/>

介護サービス事業

茶話本舗 (さわほんぽ)

市場規模のある将来性!! 初期投資 350万円~! 投資回収平均約6ヶ月!



小規模多機能介護事業 No.1 介護ブランド **茶話本舗** 良質で安価な介護サービスで地域貢献!

市場規模は2050年まで拡張し続ける! 24時間365日絶え間なく「良質で安価なサービス」を提供する **地域NO.1介護サービス**。

介護保険指定サービスの中でも現在最も収益性の高いデイサービス(通所介護)を中心に、延長サービスやお泊りサービス、朝食・夕食サービス等を茶話本舗本部独自の調査に基づき地域特性に合わせて、組み合わせ展開しています。小規模性のメリットを生かし、初期投資をはじめ賃料や人件費などのランニングコストを抑制した低投資パッケージで、多店舗展開も可能です。介護・福祉業界経験のない方でも安心して取り組んでいただけます!

<http://www.sawahonpo.com/>

宮崎 日南 幻の地鶏焼専門店

じとっこ

初リリース!! 幻の地鶏 自社供給!! 業態転換にも有効!!



宮崎県日南市 塚田農場直営!! コストパフォーマンスの高い「みやざき地頭鶏」をメインに、初のライセンスパッケージ化!! 希少な地鶏の安定供給と弊社直営店のノウハウをご提供します!

「美味しい地鶏を世に広げたい」との思いから、宮崎県日南市に自社養鶏場を設立!! 幻の地鶏と言われる「みやざき地頭鶏」をメインにした宮崎郷土料理店をコンセプトに、抜群の集客力と安定した客単価を誇っております。従来のプロイラーよりもヘルシーな鶏ですので、女性客や本物志向の団塊の世代の方々まで幅広い層の集客が可能です。

<http://www.apcompany.jp/>

ステーキ専門店

ステーキファーマー

初期費用 500万円!! 流通マージンをカット! メーカー直送の安心感!!



ステーキファーマー

初期費用500万円~!! 繁盛店実現のノウハウをパッケージでご提供!

大手畜産企業との提携により「低価格で美味しいステーキが楽しめる」という訴求力のある商品提供と、メーカーの配送ルートに乗せることでの流通におけるコストダウンを実現しました。さらに、大手不動産企業との提携により最新不動産情報も提供でき、立地選定も安心した加盟金と保証金のみで初期投資500万円~という出店支援システムも魅力的! プロデュース会社による繁盛店実現ノウハウが詰まった高収益パッケージです。

<http://www.farmer.co.jp/>

お好み焼・鉄板焼

花門亭 (かもんてい)

マネできない薄焼きお好み焼き 商品開発力に強み! 流行に流されない!



神戸から東日本へ北上中! 都心型から郊外型店舗まで!! 店舗デザインからメニュー構成まで、様々なタイプの出店で蓄積された運用ノウハウをご提供します。

花門亭オリジナルの薄焼きお好み焼は「外はパリッ、中はトロロ」で大人気!花門亭にしかない味が強みです。流行に左右されにくく、お好み焼店と居酒屋の両面を持つメニュー構成で、オリジナル鉄板焼きは30種以上の品揃え。昼夜を問わず老若男女幅広いお客様にご利用いただいております。

<http://www.toho-p.co.jp/>

焼肉

焼肉屋マルキ市場

高いリピート率! 安定した収益性! 安心実績!!



焼肉屋 **喜市場**

【入場料】「市場」をテーマに 高品質・低価格を確立! 繁盛実績19年!!

入場料840円、元祖カルビ焼357円、キムチ200円、生ビール305円、石焼ビビンバ378円で提供。120品以上の豊富なメニューでお楽しみいただけます。本格焼肉店客単価3000円未満だから日常使いで気軽に楽しめます。小学生以下は入場料無料でファミリー層にも大人気の業態です。19年間の繁盛店ノウハウをパッケージにしました。居抜き物件利用の低投資出店も可能!

<http://www.ya-ki-ni-ku.com/>

コリアンダイニング

楽韓堂

オープン5年で12坪800万の実績!! 楽韓堂にしかない商品! 売上UPのノウハウ満載!



楽韓堂

大阪で話題沸騰! 「味」へのこだわりと信頼ある「人」を育てる新しい飲食業態!!

大手メーカーや社をプロデュースする企業が、他業界のノウハウを飲食業界に落とし込んで創ったパッケージ。麺なら「手打ち」、肉なら「新鮮な国産牛だから焼かない」といったこだわりの「商品」と、独自で構築したコミュニケーションノウハウを使ってお客様との信頼関係を築く「人」で徹底的に差別化を図ります! 店舗の「ウ」をお客様に伝えて、口コミを発生させる仕組みとノウハウが詰まっています。

<http://www.luckando.com/>

中華デリバリー

ダイニングスクエア

低投資!! 高回収率!! 地域密着型ビジネス!



中華・とんかつ・韓国料理 専門店の味をご家庭に!

中華、とんかつ、韓国料理のデリバリー業態として、横浜で産声をあげました。他に例を見ない、同一店舗内でのマルチブランド展開を可能にした独自のローコストオペレーション。当社コールセンターによる一括受注システムの構築。プロの料理人が手がける本格料理の提供。地域社会に合わせたビジネスを展開しています!!

<http://www.dining-square.com/>

味噌ラーメン専門店

江戸前味噌らーめん

新業態! 専門性! リピーターに強み!



味噌は日本人の宝物! 日本人の慣れ親しんだ味噌を主役にした味噌らーめん専門店「麵場田所商店」と「味噌屋庄助」をさらにブラッシュアップした新業態デビュー!

味噌らーめん専門店「江戸前味噌らーめん」の味を暖簾分け。全国の味噌を使った独自性のある商品・メニュー構成。味噌しかない専門性が「おもしろさ」を生み出し、商圏を獲得。味噌しかないこだわりが「話題」を生みお客様が新たなお客様を呼ぶ。味噌しかない他店との差別化が「独自性」を生みオンリー・1の店舗となる。

<http://www.misoya.net/>

すり身料理の専門店

御田・竹輪 すりみや

商品力で勝負!! 自由度あり!! 業態開発に向けて!!



すりみや

工場でしか味わえなかったできたて、揚げたて、蒸したてのすり身料理の美味しさと感動をご提供!!

食品メーカーでなければ調達できない「すり身」や「おでんすूप」をご提供します! メーカーが持つ職人技を2~4週間で習得できるようになりました。商品の専門性そのものが、このパッケージの優位性につながります。「すりみや」の暖簾を持つライセンス型とすり身商品を軸とした開業プロデュース型(店名自由)を自社のステージに合わせて選択可能! 900年続く食文化「すり身料理」を大切に御渡します。

<http://www.interbrains.co.jp/brand.html/>

すり身とおでんすूपの供給

すりみやボランタリー

食材供給のみ! 商品開発に活用! 基本レシビをご提供!



80年続く塩竈の蒲鉾屋からご提供!! 低カロリー・高タンパクなすり身料理を売れ筋メニューに!

店内ですり身の調理・加工を行うノウハウを積み重ね、専用の機材を開発しました! 調味料・レシビ・専用機材をご提供することで、各飲食店舗様の調理製品・すり身商品の導入をバックアップします! アイデアと素材の組み合わせ次第で、和洋中問わず、幅広いメニュー作成が可能です。自社商品開発の1つとして、900年続く食文化「すり身料理」をご活用ください。

<http://www.interbrains.co.jp/brand.html/>