

小規模飲食店で出店をお考えのアナタのための



注目の
串かつ
業種店

- ☑ 居抜き物件活用可！併設店でも可！**低投資**で出店できる！
- ☑ 特色ある看板商品の**超逸品力**
- ☑ 店名・屋号も**自由**！店舗イメージも**自由**！メニューも**自由**！
- ☑ イートイン&テイクアウト店、テイクアウト専門店など立地に合わせた**オリジナル業態**

オールカスタマイズ&**新フリー型**経営モデル

『串かつ業種店』ライセンス・パッケージのご案内



飲食総合コンサルティング会社
株式会社コロンスのたまご

会社概要

会社名	株式会社コロブスのたまご
所在地	東京都港区北青山1-4-5VORT青山一丁目Dual's702号室
HP	http://www.columbus-egg.co.jp
資本金	8000万円
創業	1976年(株)フードサービスコンサルタントグループ 創業 2000年(株)コロブスのたまごに社名改称
代表取締役	宇井 義行
経営理念	飲食店開業する人達が繁盛・繁盛継続して、いつまでもお店の運営ができる お手伝いをする事 全国・全世界の埋もれた名店・オリジナル商品を発掘して世に広め、 食を通じた社会貢献をすること
事業内容	<p>■ 飲食ビジネス総合コンサルティング</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店開店・開業支援 ・飲食店再建支援および居抜き再生支援 ・新規業態パッケージ開発 ・新規事業のたまご(超差別化ライセンスパッケージ紹介) ・海外進出支援(韓国・台湾・中国等)
(株)コロブスのたまごと共に 一般社団法人 日本フードアドバイザー協会 が飲食FCを応援します。	

コロンブスのたまご 主幹プロフィール



飲食店指導実績 日本一！ 全国3000店舗以上！
 フードビジネスコンサルタントのパイオニア
 コンサルタント指導歴45年以上 / 著書35冊出版

宇井 義行

株式会社コロンブスのたまご 代表取締役
 一般社団法人 日本フードアドバイザー協会 代表理事

学業のかたわら、18歳から飲食店で働き実践的な飲食業を学びました。
 23～25歳で6店舗のカレーショップを経営したのち、26歳の時にフードビジネスコンサルタントとして起業し、これまでに全国の飲食店3000店舗以上を指導してきました。
 開業成功の指導はもちろん、不振店を繁盛店へと生まれ変わらせる手腕は業界屈指です。
 実践から成る具体的なコンサルティング手法は信頼も厚く、多くの飲食店経営者を魅了してきました。近年は、土業やフードコンサルタント希望者に対して、指導方法の教育、活躍の場の提供と支援に力を注いでいます。

日本政策金融公庫 主催「飲食店開業勉強会」講師(52地区61会場)

《著書》

『フランチャイズの飲食店・こうすれば成功できる』 『初めての人の飲食店・こうすれば成功できる』 『小さな飲食店で成功する法』 『小さな飲食店・もっと儲かる77のヒント』 『小さな飲食店・業種別大繁盛のコツ』 『飲食店の店長&経営者・これができなければ務まらない』 『小さな居酒屋で大成功する法』 『飲食店大変身の秘訣』 (こう書房)、 『飲食店繁盛101の智慧』 『50の成功ポイント』 シリーズ【食堂・レストラン編】 【居酒屋】 『ラーメン・餃子店編』 【そば・うどん店編】 【喫茶店編】 【弁当・惣菜店編】 (柴田書店)、 『飲食店「奇跡」を起こす本』 (二期出版)、 『儲かる飲食店の作り方』 (ぱる出版)、 『繁盛ラーメン店開業講座』 (日本能力科学アカデミー)、 『絶対儲かる! 飲食店』 (産学社)、 『飲食店 運営・経営のパーフェクトバイブル』 (日本能率協会マネジメントセンター)、 『絶対成功する飲食店開店・経営の教科書』 『居抜き店舗経営の教科書』 (インデックスコミュニケーションズ) ほか多数。中国語版、韓国語版など海外でも翻訳本多数。

プロローグ

元来日本人は、揚げ物が好きな国民です。

かく言う私も、健康、体型のことを考え、控えなくてはならないと思いつつも揚げ物の魅力には逆らえず、
ついつい食べてしまいます。

また、日本人の食に欠かせないソースも、ついつい食べたくなる、ヤミツキになる特別な魅力を持っています。

私がかねてより、“揚げたての串かつを、ソースにどっぷり浸してほおぼる”大阪スタイルの串かつに、
商品としての可能性を強く感じていました。

揚げ物とソース、この2つが絶妙に絡み合った、正に常習性があると言っても過言ではないです。

口にほおぼった瞬間に、思わず「旨い！」と唸って、食がどんどん進み、さらに、また食べたくなくなってしまふ。

そんな究極を追求して世の中に広めたいと強い志を持って以来、研究開発と改良を何度も何度も重ね、
ついに！大阪スタイルの枠を超えた日本全国で愛される、

“一度食べたら身体が記憶し欲する味”と自信を持って言える串かつを完成させることができました。

儲かる業態、ビジネスモデル、運営の仕組み。これらは、当然に必要なものですが、

「ここでしか食べられない、また食べたくなる」といった、強烈な商品力があってこそ全てが活きます。

一口食してうなり、食べ進めていくうちに食感と旨味が忘れられなくなる。

そんなこだわりの衣とソースの魅力が育んだ串かつを確かめて下さい。



新フリー型経営モデル

FCノウハウを活用して**あなたのオリジナル店舗**として出店できます！！

☑ 店名・屋号を自由に付けられます！

事例1) 鹿児島県内オーナー様のケース

➡ 1号店「串タイム 騎射場店」/2号店「串タイム中央駅前店」/3号店「串タイム天文館店」

事例2) 新潟県内オーナー様のケース

➡ 「大阪屋」

☑ 業種・業態を自由に選べます！

①提供メニューもメニュー数も自由に設定できます。

※『串かつ』を主力商品として提供して頂き、メニュー構成を自由にアレンジできます。

②併設店、もしくは既存店の主力メニューとしても串かつを導入できます。

事例) 三重県内オーナー様のケース

➡ 「そば茶屋」夜営業の主力メニューとして導入予定



飲食店専門の総合コンサルティング会社『コロンブスのたまご』だからできる！

あなたのお店の出店立地に最適な串かつ業種・業態店をご提案します。

チェーン店舗の運営実績

▶「博多駅前倶楽部」	2009年3月～
▶「広島銀山町倶楽部」	2011年9月～
▶「串タイム騎射場店」	2013年8月～
▶「串タイム中央駅前店」	2017年4月～
▶「串タイム天文館店」	2018年1月～
▶「大阪屋」	2019年1月～

当店の串かつの特徴

一度食べたならヤミツキに！！ 新食感の串かつ！！

～ 衣・ソース・油の三位一体が引き出す旨さの秘訣 ～



秘伝の衣の串かつは
表面がカリッとして軽く
中はふんわりとモチモチ食感です。

パン粉はきめの細かい微粉タイプで
油切れがよく食が進みます！



当店の串かつは、
“門外不出のソースを食す” 串かつ！

独自の伝統製法で、ウスターソースを
ベースに甘辛い味付けに仕上げました。

・飽きのこない

オリジナルブレンドソース

・生ビール・ハイボール・サワー

との相性バツグン！



香ばしい風味の油で揚げる

サラダ油でもラードでもなく、大阪
新世界の伝統スタイル＝胃もたれし
にくい牛脂ヘットを溶かして揚げる
製法にこだわっています。

牛の香ばしさとほのかに甘い風味が
食欲を増進させます。



繁盛・繁盛継続の要素

～ 飲食一筋45年、全国3000店舗以上の指導経験に基づいた6つのポイント～

ポイント① 低原価の商品

長年にわたる商品開発の経験で培ったノウハウより、粗利益率70%台という魅力的なビジネスモデル構築が実現可能です！

ポイント② マネのできない商品力

歴史が育んだ逸品！それが **串かつ**
特製の甘辛ソースとサクサクした衣の
食感という個性
＝ 他店との圧倒的な差別化 商品

ポイント③ 一人でも運営可能なモデル

コンパクトなお店の特徴を最大限に活かした運営オペレーションを構築できます。
人手を使わない、**少人数で運営**できるモデルなので人件費を抑えられて管理しやすい店舗モデルです。

ポイント④ 低投資で出店できる

10坪前後のコンパクトなお店
カウンター中心の席レイアウト
居抜き店舗をフル活用できます

ポイント⑤ 飲食未経験者も大歓迎！

仕込み&調理技術は**不要**です！
運営はすべてマニュアル化
充実した**分立研修制度**
①実店舗にて調理&接客研修
②飲食店経営マネジメント講座

ポイント⑥ 多店舗化しやすい

- ・立地を選ばない！出店適合立地は多数
- ・低投資&少人数で運営できるモデル
- ・シンプルな運営スタイル
&オペレーションを標準化しやすい！

商品計画

提供するメニューは、出店する業種・業態モデルに合わせて自由に選択できます。
串かつを主力商品として、サイドメニューを自由に追加できます。

▶居酒屋スタイル ▶定食屋スタイル ▶バルスタイル など



大阪新世界串かつ

肉串

串かつ牛	140
串かつ豚	120
串かつ鶏	120
鶏つくね	120
赤ワインナー	100
辛口ワインナー	120

海鮮串

いか	120
たこ	120
きす	140
帆立	200
海老	250

野菜串

なす	100
たまねぎ	100
かぼちゃ	100
れんこん	100
えりんぎ	100
ブチトマト	120
ししとう	120
あすばら	180

※やけど注意！

串かつ揚がるまでコレ食べて！
大阪新世界名物
牛すじのどてやき
480

おつまみ

いかの塩辛
かつおの酒盗
いか明太
ガツボン酢
たこわさび
ホタルイカの沖漬け
琉球もすく酢
キムチ
白菜の浅漬け
うずら(うずらのニンニク醤油漬け)
枝豆
もろきゅう

揚げもん

ホテトフライ 330
串かつ屋のコロッケ(2マリ) 380
串かつの油で揚げたコロッケは甘味が引き立って格別です！
※売切御免
塩こうじ唐揚げ 480

ご飯もん

串かつ屋のソースかつ丼 390

二度揚げ禁止ルール

※食べかけの串かつをソースにつける
※お箸をソースにつける
※「モベツ」は手に取って「ソース」につけてください。
※戻り餅はキベツでソースをくっつけてください。
※ソースが乾燥する時はお持ちします。

変わり串

紅しょうが 120
もち 100
チーズ 150
チーズちくわ 150
うずら(ニンニク醤油漬け) 150

プレミアム串

ボロニーヤソーセージのハムかつ 230
やわらか牛タン 250
鹿児島産黒豚の串かつ 280

※お一人様につき、お通し代200円頂戴します。
※価格はすべて税抜です。

参考) 都内沿線、6坪居抜き店舗を活用して
居酒屋業態で出店した実績に基づく
商品モデルです。

意匠・機能計画

～ 店内レイアウト ～

居抜き店舗を活用して低投資での出店が実現できます。

カウンター席中心のレイアウトにすることで、運営オペレーションをシンプルに、かつ少人数でも運営可能な人件費を抑えたモデルが実現可能です。

店主一人で運営するモデルにもできます！

人手不足の時代に対応する、ご希望のスタイルに合わせた最適なオペレーションをご提案いたします。



意匠・機能計画

～ 外観・看板・店頭 ～

店舗ファサード(お店の顔)は、新規客獲得に絶対不可欠な営業ツールで、お店づくりで重要です！
視認性を重視した看板設置と業態名を明確にアピールするためのアドバイスをいたします。



開業投資モデル

項目	金額(税別)	
物件取得費	1,260	千円
内装・設備工事(サイン工事も含む)	3,830	千円
厨房機器	980	千円
店舗備品(調理器具・食器等)	500	千円
レジ機器(タブレット端末)	230	千円
グラフィックデザイン制作費	250	千円
販促物印刷代	50	千円
その他諸費用	100	千円
ライセンス加盟金他	2,200	千円
計	9,400	千円

参考)都内沿線、6坪居抜き店舗を活用して居酒屋業態で出店した実績に基づく投資モデルです。

損益モデル(月次)

参考)都内沿線、6坪居抜き店舗を活用して居酒屋業態で出店した実績に基づく損益モデルです。

【標準時】	(税別)	売上比率	【好調時】	(税別)	売上比率	【低調時】	(税別)	売上比率
売上高	1,242千円	—	売上高	1,335千円	—	売上高	854千円	—
食材費	347千円	28.0%	食材費	373千円	28.0%	食材費	239千円	28.0%
人件費	85千円	6.8%	人件費	85千円	6.4%	人件費	85千円	10.0%
水光熱費	44千円	3.5%	水光熱費	48千円	3.6%	水光熱費	30千円	3.5%
消耗品等	28千円	2.3%	消耗品等	31千円	2.3%	消耗品等	17千円	2.0%
販売促進費	25千円	2.0%	販売促進費	25千円	1.9%	販売促進費	25千円	2.9%
雑費	166千円	13.4%	雑費	179千円	13.4%	雑費	119千円	14.0%
家賃	140千円	11.3%	家賃	140千円	10.5%	家賃	140千円	16.4%
減価償却費	118千円	9.5%	減価償却費	118千円	8.8%	減価償却費	118千円	13.8%
利益	289千円	23.3%	利益	336千円	25.2%	利益	81千円	9.5%

【備考】

脱サラして開業した夫婦2人による運営モデルのため、人件費は専従者給与として月額固定85,000円で計算しております。
雑費には、通信費、交通費、Dr. Fryレンタル料、廃棄物処理費、町内会費のほか、月額のれん料を含めて計算しております。

標準時の算出基礎データ：営業日数26日 | 6坪14席 | 平均客単価(平日) 2,342円(週末) 2,532円

一日あたり来客数(平日) 17.9人(週末) 25.3人

※表記は参考値であり、売上・利益を保証するものではありません。

研修制度

【安心・安全・万全の充実したサポート・フォロー体制】

- ▶ 全国の飲食店3,000店舗以上・指導実績日本一
飲食総合コンサルティング会社
株式会社コロブスのたまご
- ▶ 日本で唯一の飲食店開業・経営をサポートする飲食専門総合プラットフォーム
一般社団法人 日本フードアドバイザー協会

【充実の分立研修制度】

- (1)一般社団法人 日本フードアドバイザー協会 認定資格講座
飲食店経営講座『**フードビジネスフォース**』 受講制度
- (2)店舗実技指導
各種マニュアルを活用した**調理・接客・清掃**の技術研修
- (3)飲食店経営者及び店長の飲食店経営の学び舎
飲食店寺子塾(塾長 宇井義行) 60分オンライン講習(年間10回無料招待)

ライセンス・チェーン加盟条件のご案内

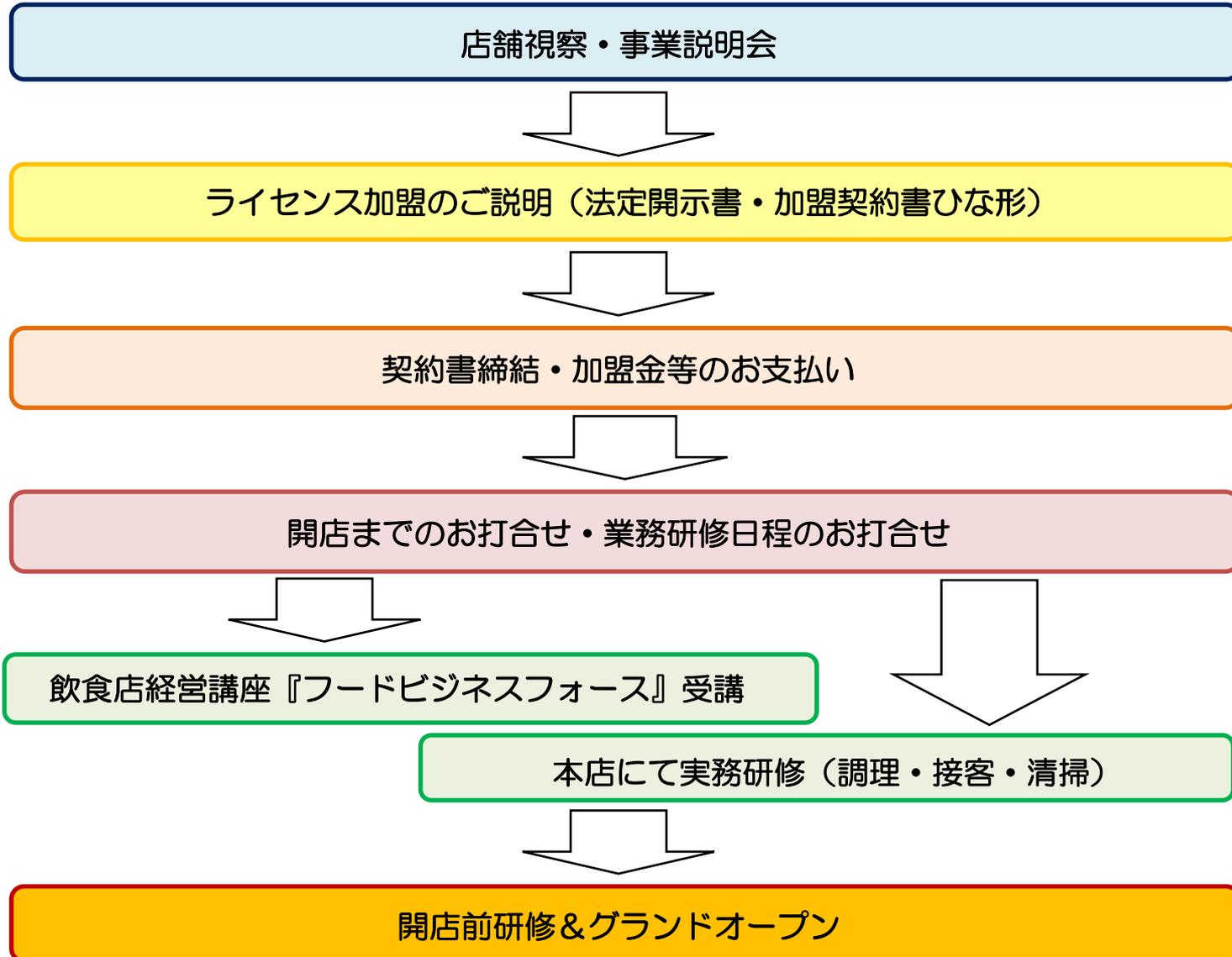
金額は保証金を除き、消費税を含みます。

項目	金額
ライセンス加盟金	1,650,000円
初期研修金	550,000円
保証金	200,000円
月額のれん料	55,000円
契約期間	5年間
更新料	330,000円

※ライセンス権とは？

串かつパッケージ（商標、商品）を使用し、経営できる権利です。
パッケージ内容に準じた開店までのサポート業務も含まれています。

ライセンス加盟～開店までの流れ





飲食総合コンサルティング会社
株式会社コロブスのたまご

お問い合わせは電話またはメールにて承ります。

TEL : 03-5413-6122

E-mail : info@columbus-egg.co.jp

〒107-0062

東京都港区南青山1-1-1新青山ビル西館10F