

開業でききるのは、
ただの焼鳥屋では
ありません。

焼鳥店
フランチャイズ加盟の
ご案内



株式会社シーエス

煙モクモクの
焼鳥屋は、
もう流行らない。

1本100円では、
焼いても焼いても
儲からない。

「美味しい物」を「安く」提供していれば、自然とお客様が入り儲かるのでは?と思われることが多いのですが、今の時勢、そんなに甘くありません。きちんと継続して利益を出していけるのは、ほんの一握りの厳しい世界です。のれんに赤ちょうちんの、いわゆる昭和スタイルの焼鳥屋を今から始めても、流行らないし儲からない。焼鳥屋ではだめなのか? 答えは「NO」。今やるべき焼鳥屋をやれば、どんな他の業態の飲食店より、早く・ラクに繁盛店を作ることができます。我々はそのノウハウを余すことなく提供します。



洗練された空間。
ラウンジのような、



千串屋

炭火串焼



これらは全て私共、千串屋のフランチャイズ店の内観や外観写真です。おしゃれなラウンジやホテルのレストランのように見えませんか？ 千串屋は内外装にもこだわり、インパクトのある店舗作りをしてきました。女性客が“行ってみたい”と思う“映えるお店”や、常連であることが“ステータス”になるようなお店。これからの時代の焼鳥屋には不可欠な要素です。



美味しいことは当たり前。
美しさや愉しさのあるメニュー。

厳選された素材を全国から取り寄せ、鮮度にこだわり、高級備長炭でしっかりと焼き上げる千串屋の焼鳥はもちろん美味しい。しかし焼鳥が美味しいことは焼鳥屋なら当然のこと。シンプルな料理なだけに、味だけで勝負するのはとても難しい。千串屋の焼鳥やその他メニューにあるのは、“美しさ”と“愉しさ”。見た目のインパクトと創造性です。

オシャレなお店で美味しい焼鳥をオシャレに食べられることが、千串屋が長く愛され、常連客が増え、繁盛店となっていく大きな理由なのです。

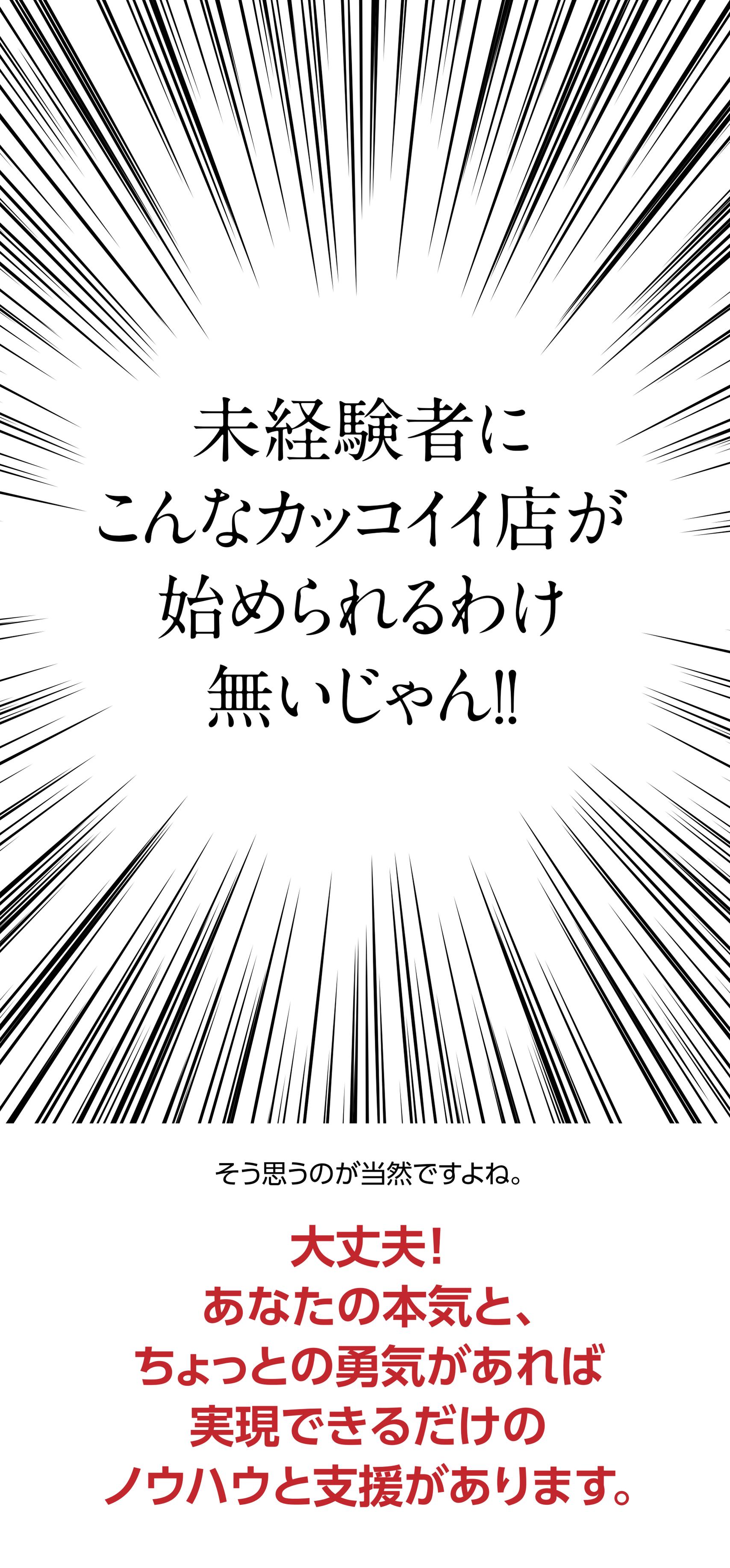
180日後。



自信を持って、
こんな焼鳥店の“社長”として
友人・知人をお客様としてお迎えできる
焼鳥屋を開業することができます。

厳選された素材を全国から取り寄せ、鮮度にこだわり、高級備長炭でしっかりと焼き上げる千串屋の焼鳥はもちろん美味しい。しかし焼鳥が美味しいことは焼鳥屋なら当然のこと。シンプルな料理なだけに、味だけで勝負するのはとても難しい。千串屋の焼鳥やその他メニューにあるのは、“美しさ”と“愉しさ”。見た目のインパクトと創造性です。

オシャレなお店で美味しい焼鳥をオシャレに食べられることが、千串屋が長く愛され、常連客が増え、繁盛店となっていく大きな理由なのです。



未経験者に
こんなカッコイイ店が
始められるわけ
無いじゃん!!

そう思うのが当然ですよね。

大丈夫!
あなたの本気と、
ちょっとした勇気があれば
実現できるだけの
ノウハウと支援があります。

実現できる理由①

飲食未経験でも 始められる

当社社長も
飲食未経験からスタート

↓↓↓ 現在、開業から15年 ↓↓↓

全国85店舗展開

※FCライセンス店舗含む

0から1
1から無限大
を実現している経験値と
ノウハウがあります。

創業する人にとって、
何が難しいのか、何に悩むのか、
何をして、何をしてはいけないのか

社長自身、創業時にたくさんの壁を経験してきたので、
同じ立場の人の気持ちや迷いがわかります。それをどう
やって乗り越えて、道を切り開き、今に至るのか。
その道程の全てが、同じく創業しようとする人たちにとっ
て、経験に裏付けされた揺るぎないノウハウです。

実現できる理由②

職人的な 技術がなくても 始められる

焼鳥の業態は他の業態に比べて

居酒屋やレストランのように
メニューにバリエーションを
持たせる必要がないので
仕込みの負担が大きくない

寿司屋やフレンチなどのような
長年の修行や
専門性も必要ない

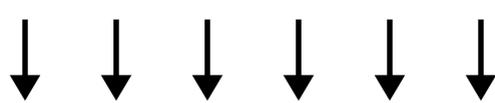
千串屋には未経験でも安心して開業できる研修カリキュラムがあります。調理技術に於いては、誰でも25日間の研修で美味しい焼鳥が焼けるようになります。また調理だけでなく店舗での研修も行うため、仕込みからオープン、接客、クローズまでのリアルな体験を通じ、オーナーとして店舗を切り盛りできるノウハウと自信を身につけていただきます。他にも接客や数値管理、雇用に関するノウハウなど、店舗運営に必要な全てのことを身につけられるカリキュラムとなっています。

実現できる理由③

少ない投資額で 始められる

焼鳥の業態は他の業態に比べて

初期投資額を少なく抑えられる



月々の返済負担が少なく抑えられ
経営が安定しやすい

法人	飲食業未経験の法人でも 新規事業として始めやすい ※既存の人材の有効活用に最適
個人	自己資金が少なくても始めやすい 地方においては借り入れ無しで 開業できるケースもあり

資金や融資の不安、全てクリアにします。

はじめの一步を踏み出せないのは、資金や融資面の不安という理由が大きいものです。千串屋本部には、新規開店を目指すオーナー様のサポート専門部隊があり、創業やファイナンスのスペシャリストスタッフが、事業計画書作成から借り入れまでを徹底的にサポート。百戦錬磨の融資獲得のためのノウハウがあります。

焼鳥業態には 強みがある。

焼肉業態との比較

焼肉

VS

焼鳥



週1回、
月1回しか
行かない



週2・3回
来る
常連客もいる



1人では
行きづらい



1人でも
行きやすい



大人数では
コスト面で
行きづらい



大人数でも
行きやすい

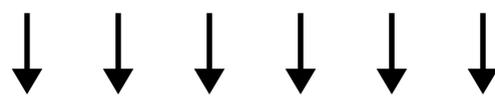
焼鳥は常連客がしやすい業態です。会社帰りに晩酌代わりに1人でもふらっと寄ることができるので、週に2~3回の方はもちろん、毎日のようにいらっしゃる方も。また料金がリーズナブルなので、会費の設定が安くできるため、大人数の宴会が入りやすいのも焼鳥業態の強みです。

実現できる理由⑤

千串屋だけの強みがある。

他の焼鳥屋・フランチャイズにはない強み

インパクトのある店構えで
インパクトのある焼鳥を提供するから



拡散される
話題性があり
新規客が
絶えない

常連客が
新規客・
団体客を
連れてくる

インパクトのある商品例

FCに加盟すればオープンから実現可能!

昔



現在

こんなに
商品もお皿も
進化!

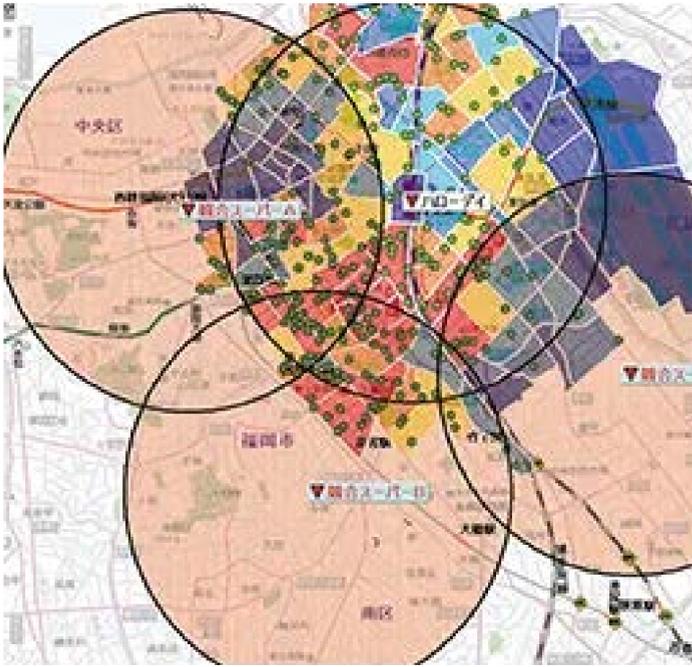


85店舗以上の成功経験に基づいた「強い店づくりのシナリオ」をご用意しています。詳しくは次のページに続く

開業成功への8つのフォーマット

① 出店場所フォーマット

出店場所が「成功の全て」と言っても過言ではない。



当社は長年フランチャイズをやっているので、飲食店舗物件、居抜き物件専門の不動産会社と長年の取引があります。そのため、**閉店店舗の情報や店舗物件の未公開物件などの情報を、市場に出回る前に、一早く入手することができます。だから、「成功する良い物件」を獲得することができるのです。**

実はこれが成功の全てであると言っても過言ではありません。そしてさらに慎重なエリアマーケティングを行うことで、成功する物件を見つけ出すことができます。

② 店舗設計フォーマット

「五感で魅せる」店舗設計



実経験や他店の研究などから結論を出した店舗設計のシナリオは「**焼き師のパフォーマンスが見えること**」「**焼き鳥をアツアツのままお出しできること**」。その他にも成功する店舗の要所をおさえています。

③ 融資成功フォーマット

「創業ファイナンス専門部隊」



創業ファイナンスのプロフェッショナルで構成されたオーナー様サポート専門部隊が事業計画書作成から借り入れまでを徹底的にサポート。融資獲得のための百戦錬磨のノウハウがあります。

④ 調理フォーマット

独自技法で「焼き30日」を実現



自社開発の遠赤外線炭火焼き台を使用した「臭みカット技法」や「旨味増大技法」等の技法も確立しているため、素人の方でも初日から焼くことができます。「串打ち3年、焼き一生」という言葉がありますが、千串屋の技法では「焼き30日」です。

⑤ メニューフォーマット

「他店には真似できない味」を提供



お席の予約時にメニューの予約が入ることまである「せせり・白レバー」や、臭みカット技法で処理した「ハツ・砂肝」など、他の焼鳥屋には無い焼き鳥メニューは不動の人気を得ています。

⑥仕入れフォーマット

仕入れは「地域連携」がカギ



“**地産地消**”を掲げて地域社会に貢献すると同時に、食材を近隣から効率的に仕入れるノウハウを伝授。また、焼き鳥の差別化において重要となる「**塩**」については、長年掛けて開発した**化学調味料不使用のオリジナル塩**をお使いいただけます。

⑦届出・法務フォーマット

届出・法務

開業には様々な届出や法務上用意しなければならない書類などがありますが、それらの手続きをサポートいたします。例えば雇用契約書などの定型書類は弊社のものをひな型としてご利用いただけます。

就業規則

第1章 総則

第1条 (目的)
1 この就業規則（以下「規則」という。）は、従業員の労働条件、服務規律その他の就業に関する事項を定めるものである。
2 この規則に定めのない事項については、労働基準法その他の法令の定めによる。

第2条 (適用範囲)
この規則は、すべての従業員に適用する。ただし、パートタイム従業員等の就業に關し別の定めをした事項については、その定めによる。

第3条 (規則の遵守)
会社及び従業員は、ともにこの規則を守り、たがいに協力して業務の運営に当たらなければならない。

第2章 採用、異動等

第4条 (採用手続き)
会社は、就職希望者のうちから選考して、従業員を採用する。

⑧オープン直後の運営フォーマット

「スタートダッシュを伴走。」



いざオープンとなってみても、不安やトラブルだらけなのが当たり前。だから当社では**短期(10~15日)**または**長期(1~2ヶ月)**の開店時フォロープランをご用意。スタートダッシュを伴走させていただき、スムーズな営業体制作りを後押しいたします。

千串屋ライセンス 選べる2つのプラン



A のれん分けプラン

千串屋の店名で 開業するプラン



メリット

- ・知名度がありイメージがし易い
- ・実店舗があるのでファンがいる

B フリーネームプラン

千串屋のノウハウを使って 好きな店名で開業するプラン



メリット

- ・自由なメニューを提供できる
- ・内外装もフリーなので低投資でスタートできるケースが多い

物件が決まったらご相談の上決定していきます。

収支実績 [Aのれん分け店舗]

炭火焼鳥 千串屋 初台店



「初台」は急行が停まらない駅
店舗は家賃25万の小さな店舗

初期投資／900万円(借入)

※一部居抜き物件利用

勘定科目	6月	7月
売上高	7,113,775	6,976,124
売上原価	2,041,180	2,121,874
売上総損益	5,072,595	4,854,250
給与手当	1,811,639	1,690,422
通信費	17,028	24,534
賃借料	286,000	286,000
水道光熱費	171,508	152,337
消耗品費	140,685	280,344
広告宣伝費	0	30,800
一般管理費 その他計	2,885,762	2,925,988
1ヶ月の 利益	2,186,833	1,928,262

営業利益率はおおよそ **30%!!**

※利益とは店長を雇用して給与を支払ったオーナー様の手残りです

収支実績

[B フリーネーム店舗]

炭火串焼き こうめさん 五反田店

飲食店の居抜き物件を活用
エアコン・給排水などの設備を再利用して
初期投資額を節約できました。

初期投資 / 1,200万円(借入)



勘定科目	6月	7月
売上高	8,329,320	7,968,050
売上原価	2,196,872	2,221,055
売上総損益	6,132,448	5,746,995
給与手当	2,678,313	1,925,910
通信費	25,278	35,548
賃借料	459,316	469,216
水道光熱費	71,390	210,502
消耗品費	265,599	261,000
広告宣伝費	0	41,645
一般管理費 その他計	640,017	595,682
1ヶ月の 利益	1,992,535	2,207,492

営業利益率はおおよそ **30%!!**

ご希望の方には直近の損益データを公開中!! ご連絡ください

個別説明会参加から 開店までのフロー



オープンまで約6ヶ月〜10ヶ月

(研修から30日でオープン)

個別説明会・試食会



出店エリア決定

加盟申込・申込金お支払い

加盟契約締結



店舗物件探し



事業計画書作成



借入申し込み



店舗内外装打ち合わせ



店舗内外装工事



オーナー研修



オープン準備

申込金は
加盟金の一部
50万から
スタートできます!

物件の探し方から
お教えいたします。

ファイナンス
サポートも
万全です。

お勤めの方は研修
に入るまで働いたま
までOKです。研修期
間中に有給消化を
する方が多いです。



グランドオープン

ベテラン
本部スタッフ
による

オープン運営サポート

開店時フォロープラ
ンがあるから安心

今から最短180日後には、お店のオーナーとして
焼鳥店をオープンすることができます。



LINE
から



LINEホーム >
右上QRコード読取り

お電話

0120-559-052

メール

info@yaki-fc.com

気軽に相談できる
ZOOMによるオンライン相談も実施中

本当に
稼げるか
心配



自分に
合っているか心配



自己資金が
ない



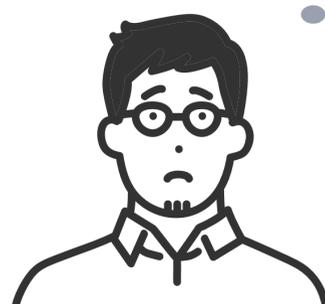
自己資金が
少ない



自分に
できるか心配



借入
できるか
心配



こんな心配があるのが当然です。

もしこのような理由で
一歩を踏み出せないでいるとしたら
すぐに下記の方法でご相談ください。

まずは自分にできるのか、
確認することからはじめましょう。
どんな心配事でも恥ずかしがらず、
ご相談ください。

炭火串焼 **千串屋**



C&S Co., Ltd.

株式会社シーエス