株式会社シーエス
C&S Co.Ltd.

焼き鳥店フランチャイズ加盟のご案内

新規事業を始めるなら、

独立するなら、

焼き鳥!!

法人の方が「新規事業」を、
個人の方が「独立」を考える中で、
様々な選択肢を調べていらっしゃると思います。

数ある選択肢の中で、なぜ私たちが
「焼き鳥店」をご提案しているか。
その要点を、この資料にまとめました。

新事業・独立に最適である理由・メリット

● なぜ焼き鳥店？

弊社は「食」のビジネスの強さに着目し、
あらゆる業態の調査をはじめました。
そのなかでもっとも高い可能性を見出したのが
「焼き鳥」でした。

すべての街に店舗がある
と言っていいほどポピュラーで、
いつの時代も人々に親しまれている焼き鳥店。

しかし、どこで食べても味はさほど変わらず、
見た目や価格にも差がありません。
これを逆手にとると、
メニューにバリエーションを持たせる必要もないので
仕込みの負担は大きくなく、
また寿司屋のような専門性も必要ないため
人材雇用にも有利となります。

これらのメリットを体系化して
成功体験に基づく運営をすれば
飲食店の経験がない個人様や法人様でも、
多くの方に愛される店舗の運営が可能になるのです。

● メリット

- 少ない投資額で始めることができる
- 職人的な技術がなくても始めることができる

法人：飲食業が未経験の法人でも
　　新規事業として始められる
　　（**既存の人材の有効活用**等にも最適）
個人：地方においては
　　借入ナシで開業出来るケースも。

「体系化して成功体験に基づく運営をすれば」と述べました。
次ページでは「千串屋」の実績を具体的にご紹介致します。

千串屋の実績

千串屋
SENKUSHIYA

開業15年で70店舗以上を展開。
加盟店オーナー様の多くは
飲食業界未経験から参入し、
5年、10年と共に歩み続けています。

● 売上例：初台店

「初台」は急行が停まらない駅で、
店舗は家賃20万弱の小さな店舗ですが…

勘定科目	6月	7月
千串屋売上	6,232,535	6,124,994
千串屋ランチ	881,240	851,130
純売上高	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
営業損益金額	2,186,833	1,928,262

営業利益率は
およそ
３０％！

この実績を生み出している知見・体制を伝授することで
どなたでもすぐにご活躍いただけます。

すぐに始められる体制が整っています

**千串屋では以下のような体制を整備。
未経験でも“コピペ”で
強いお店を運営することが可能です。**

● 調理

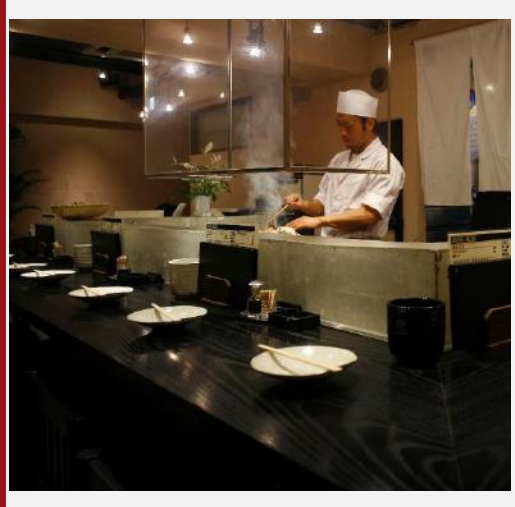
自社開発の遠赤外線炭火焼き台を使用し、
「臭みカット技法」や「旨味増大技法」等の
技法も確立しているため、素人の方でも
初日から美味しい焼き鳥を
焼くことができます。
「串打ち3年、焼き一生」という
言葉がありますが、
千串屋の技法では「焼き30日」です。

● 人気メニュー

電話予約時に予約が入ることまである
「せせり・白レバー」、
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で
不動の人気を得ています。
※本当に素人が作って美味しいの？
という方へ、「試食会」を開催しています！
誰でもお気軽にご参加いただけます。
（申し込み方法等、詳細は後述します。）

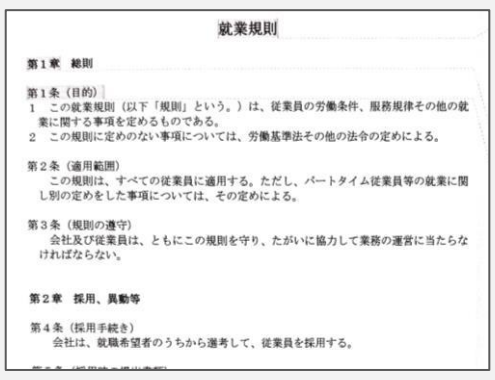
● 鶏肉・使用塩

“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。



● 店舗設計

実経験や他店の研究などから結論を出した
店舗設計のノウハウもまるごと伝授。
「焼き師のパフォーマンスが見える」
「焼き鳥をアツアツのままお出しできる」
などの要所をおさえています。



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関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。

● 書類武装

雇用契約書等の必要書類は
弊社のものをひな型として
お使いいただけます。

**貴社に、あなたに合ったプランを
ご用意しています。**

2パターンの契約形態

「フリーネームライセンス契約」「千串屋ライセンス契約」と2パターンの契約形態を用意しております。

フリーネーム ライセンス契約

①店舗名は自由！

②メニューアレンジも自由！

③内装も自由！

それでいて…

タレ・塩などのレシピ、
仕入体制、内装などの
各種ノウハウを伝授！

千串屋 ライセンス契約

①「千串屋成功パッケージ」※を
使用出来る。

②タレ・塩などのレシピ、仕入体制、
内装などの各種ノウハウを伝授。

③人の動かし方・育て方がわかる
「店舗マニュアル」を提供。

※千串屋成功パッケージとは?
開店当初から客単価4,500円以上を実現できる
運営上の仕組みの総称。
客単価から利益率を逆算していき、
各項目の設定を決めていきます。
これにより、開店初期から“利益の残るお店”を
運営することができます。

両契約を締結する条件は…

加盟条件

FCパッケージ	フリーネーム ライセンス	千串屋 ライセンス
前ページご紹介事項以外の特徴	・開業6ヶ月以降、メニューの追加・削除が各5点まで可能 ・本部許可のもとグランドメニューの変更も可能	・本部ホームページからお店の紹介ができる
加盟金	80万円	
研修費	20万円	
保証金	なし	
ロイヤリティ（ライセンス料）	売上の５％ （本チェーンに帰属していることに対する一切の対価）	
その他	・当社の**経営理念とビジョン**にご賛同いただける方 ・日々Qクオリティ、Sサービス、Cクレンリネスに意識を持ち、**その地域でNo,1であることにプライド**を持っていただける方 ・この社会環境の中でも現状維持に囚われず**創意工夫を持って邁進**していっていただける方	

こちらは弊社がとても
大事にしているポイント。
個別相談会でもお互いに確認を
できればと考えています。
（後述します。）

どちらの形態を選ぶべきか参考になる
基準等をご紹介します。

貴社は、あなたは、どちら向き？

フリーネーム ライセンス契約

・どこにも無い
　自社ブランドを立ち上げたい！
・店のコンセプトは自分で決めたいけど、
　経験を取り入れて成功率も高めたい。
・開業予算はとにかく低く見積もりたい。

法人	会社の新規事業として拡大させていきたいので、店名やブランドコンセプトは自分たちで決めたい。
個人	自分で名前を決めたい フランチャイズに見られたくない 今後、色々なメニューを入れていきたい

千串屋 ライセンス契約

・成功例を踏襲して
　着実な店舗運営をしたい

・内装予算は掛かっても良い店を作りたい

・過去の運営例に照らして売上・客単価など
　数字の予測をたてながら経営したい

法人	事業の見通しの立てやすさを優先させたい
個人	千串屋のブランドイメージを背負うことでブレないお店作りをしていきたい

開業までの
流れは…

加盟・開業までの流れ

約6ヶ月～10ヶ月間

個別説明会・試食会

契約概要の説明・加盟意思決定

加盟申込、加盟申込金の払込み

（個人の方）
サラリーマンの
方は働いたまま
でもOK！

開業に向けた経営者研修・講義

（法人の方）
現場研修に入るまで
に従業員様を
揃えていただきます
ようお願い致します。

（個人の方）
現場研修に入る
一日前まで現職を
続け、研修期間中に
有給消化を
されている方が多く
いらっしゃいます。

店舗物件選定開始～物件確定

契約書読み合わせ・加盟契約締結

融資申請～内諾

内装工事

現場研修・講義

オープン準備

同時進行で
1ヶ月前後

開店初月から収入を
得るための
シミュレーションを
一緒に何度も
行います。

グランドオープン

（20日間前後）

実例

法人様

● A社：水商売業

本業である水商売と親和性の高い
飲食店事業を新規事業にすることで
求人の間口が広くなり、
人材の併用など幅が広がると判断して開業。
これまでサービス業を行ってきた
強みを活かして多店舗展開を実現している。

● B社：内装業

飲食事業は全くの未経験であったが
千串屋のノウハウを“コピペ”し、順調に経営。
自社の強みを活かして最も費用の掛かる
内装費を抑えることができた。
意外な点としては
内装業には職人気質の人が多いため、
焼き鳥屋の仕事が肌に合う方も多い
とのこと。

個人の方

● Cさん
前職:飲食店の雇われ店長（30代男性）

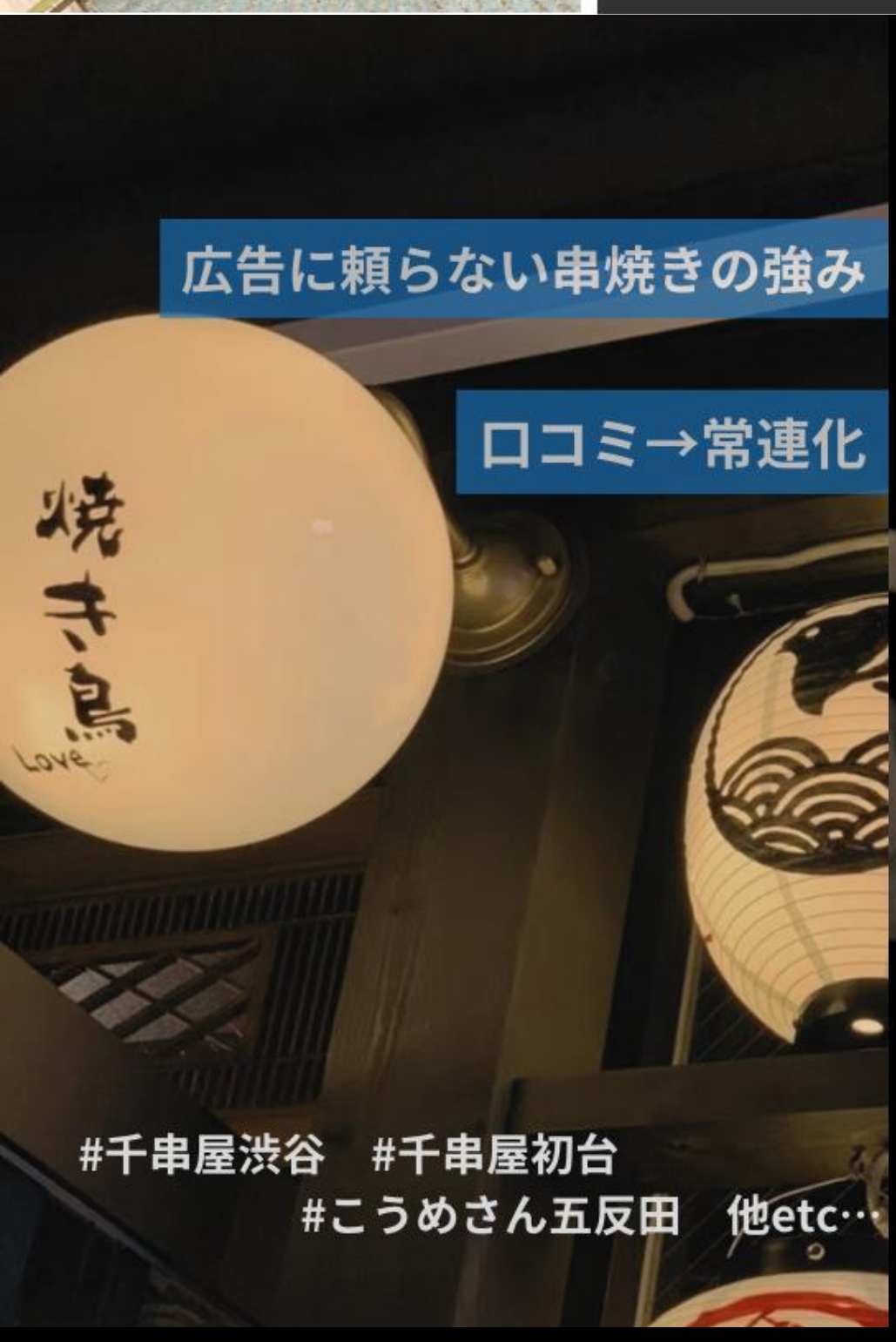
雇われ店長として働きながら
人生を模索した結果、一念発起し
千串屋の「フリーネームライセンス」で
独立開業を決意。
収入は雇われ店長時代の３倍近く
に達し、自由度の高い店舗経営にも
満足しているとのこと。

● Dさん
前職:小売業（30代男性）

本業を続けながら
独立準備も始めることにしたBさんは
貯蓄約300万を使って
「千串屋ライセンス」契約を締結。
1年間勤め人と独立準備を並走させ、
念願の店を持った。
多店舗展開を成功させたあと、
従業員の独立支援等で副収入も得ながら
好調な売上を維持している。

場所も違えば予算も違う 全てがオーダーメイドの商品

・・・・
強い来店導線を
生む串商品
・・・・



広告に頼らない串焼きの強み

口コミ→常連化

#千串屋渋谷　#千串屋初台
#こうめさん五反田　他etc…

焼き師講師　長沼

寿司屋にて板前として長く学ぶ
焼き師として昇格後、配属店では、
売上400万円の店を
800万円まで伸ばし
現在も第一線に立つ

Excellent! ★★★

チェーン店のレベル越え焼鳥♡

この日は渋谷で焼き鳥を食べる事になり
調べてこちらのお店をチョイス
p(･ω･)q
チェーン店ということがわかり、
あまり期待せずに(笑)入店しましたが
ここがめちゃめち…

Excellent! ★★★

2022/10月
【東京都渋谷区道玄坂(渋谷駅)
雰囲気良くて大ぶり❣な焼き鳥】
®焼き鳥好き人気店でも良いのに❗

「お店は私に任せてください❗」
と言われて3年ぶりにかつてのイケメン部下… もっと見る

Excellent! ★★★

お店の名前にも串とついているだけあって、串が美味しかったです。
今回初めていきましたが、気に入りました。
一串からオーダーできますが、
どれもボリューム◎
近いうちにまたリピート予定です。

個別相談会・店舗試食会のご案内

個別相談会

「経営理念とビジョンにご賛同いただけるか」
などの確認を致します。

「相談会」というよりも
“個別に開業の方向性を明確に定める時間”と
ご理解いただければ幸いです。

●法人
信頼出来る従業員2名いらっしゃるか
現段階で借入があるか
飲食店の経営経験をお持ちか　など

●個人
自己資金の金額は？
どこで開業するか・引っ越しは可能か
パートナーはいらっしゃるか　など

店舗試食会

お一人様1,000円でご参加可能。
弊社直営店にて
串5本程度を試食していただけます。

多くのオーナー様から寄せられた声の中で、
特に印象的だったのは、

「焼き鳥が本当に美味しかった。
この焼き鳥屋の味を自分たちでも
提供したいと思った。
しかも、その技術が
短期間で習得できると分かった」

という感想でした。

味の確かさをご自身の舌で、お確かめください。

質疑、相談、試食含め2時間弱を予定しております。
もちろん、「参加したら必ず始めなければならない」
というわけではありません！お気軽にご参加ください。

個別説明会
申込フォーム

https://yaki-fc.com/y/appli/index.html

公式LINE
アカウント

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