株式会社シーエス
C&S Co.Ltd.

新規事業/独立開業を
検討されている、貴社/あなたに

千串屋ができること

あらたな道を進むにあたって
弊社に関心をお持ちのあなた・貴社へ。

弊社が何をご提供できるのか。
弊社とどのような関係を築いていけるのか。

この資料を読めば、見えてくるはずです。

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。

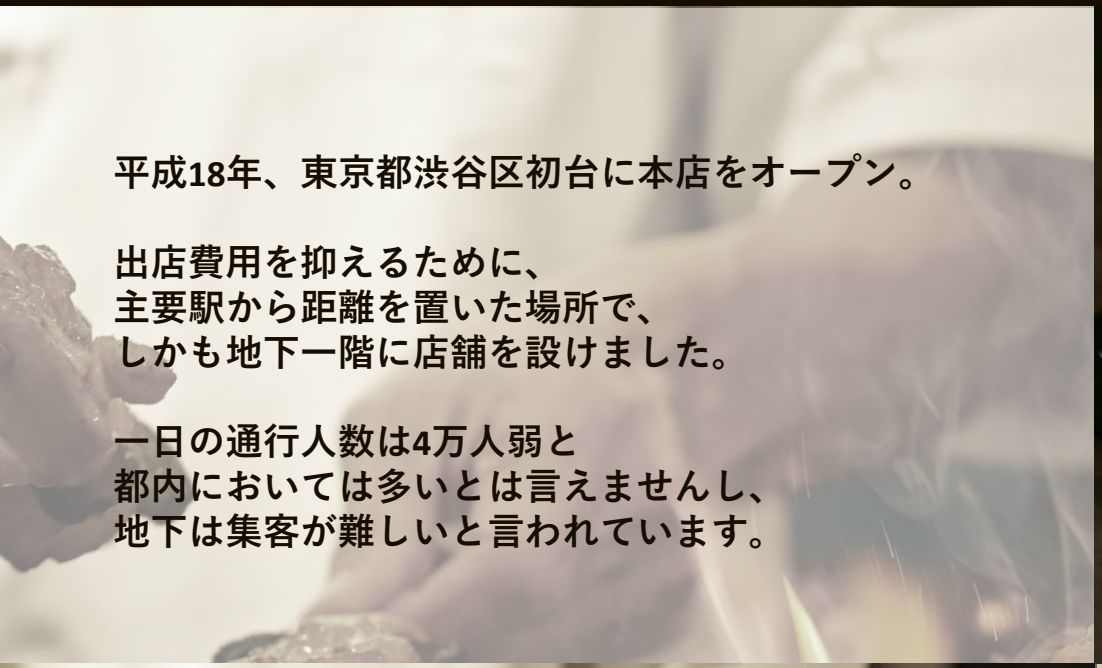
これらのメリットを体系化して成功体験に基づく運営をすれば
飲食店の経験がない個人様や法人様でも、多くの方に愛される店舗の運営が可能になるのです。

●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**などにも最適）
（個人）地方においては**借入ナシで**開業出来るケースも。

これらの知見は、
「千串屋」のストーリーに裏付けられています

千串屋に新たな仲間を迎えるに至るまでのストーリー



平成18年、東京都渋谷区初台に本店をオープン。

出店費用を抑えるために、
主要駅から距離を置いた場所で、
しかも地下一階に店舗を設けました。

一日の通行人数は4万人弱と
都内においては多いとは言えませんし、
地下は集客が難しいと言われています。

しかし、削った費用を
広告やサービス提供に投資することで
集客できると確信していました。

さらに、このエリアには競合店が少ないため
特定の顧客層にアピールをすれば
集客もしやすいという見立てもあったのです。

その結果…

千串屋の実績

●初台店 ある月の売上例

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％！

千串屋
SENKUSHIYA

開業15年で70店舗以上を
展開するまで成長致しました。

加盟店オーナー様も迎え入れ、
その多くは
飲食業界未経験から参入して
5年、10年と共に歩み続けています。

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。

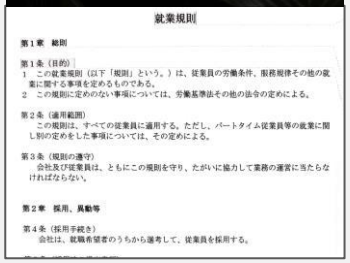
※本当に素人がつくって美味しいの？という方へ
「試食会」を開催しています！
誰でもお気軽にご参加いただけます。
（申し込み方法等、詳細は後述します。）

●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。）

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
- 開業に向けた経営者研修・講義
- 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（1～4ヶ月）
- 融資申請～内諾
- 内装工事
- 現場研修・講義
- オープン準備
- グランドオープン（20日間前後）

同時進行で
1ヶ月前後

（個人の方）
・サラリーマンの方は
働いたままでもOK！

（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。

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。

本部のサポート内容

経営者になるための講義、サポート

- 出店基準の提示、出店立地の選定助言
- 店舗物件情報の提供
- 店舗開業資金の借入時に必要な資金計画作成の助言
- 店舗内装及び居抜きに対する交渉助言
- 広告戦略計画、店舗開業販促物の提案
- 人材管理（採用、教育）、雇用関連書類作成の助言
- 資金管理、節税対策の相談
- 売上向上対策の相談

開業までの技術講習 25日間以上

- 包丁の使い方から教えます
- 全てのメニューの仕込みを出来るまでお教えします
- 炭火焼き鳥の焼き方の技法を出来るまでお教えします
- 接客マニュアルの講習
- 開業後の店へのお客様の誘致方法

本部による食材等供給

- 焼き鳥に使用するオリジナル振り塩
- 串打ち商品
- 秘伝味噌
- 秘伝たれ
- 調理器具、食器、清掃用具等

仕入業者の選定及び相談

- 仕入業者の選定に対する助言
- 仕入れ価格の交渉の助言
- 本部一括仕入業者のご紹介

開業後のサポート制度

- WEBによるマニュアルの提供
- 新商品、季節商品情報の開発とWEBによる情報提供
- 本部指導員の派遣によるサポート（有料）

加盟店オーナー様の声

味

試食会に参加したら
焼き鳥が
本当に美味しかった。
しかも、
その技術が短期間で
習得できると分かった。

出店場所

地方エリアでの
出店に優位性
を感じ、
やってみたいという
気持ちが膨らんだ。

店づくり

フリーネームライセンス
契約は
アイデアやスタイルを
取り入れる
自由度が高いので、
惹かれました。

夫婦で経営するのに
最適な業態で、
契約内容も
私たちのビジョンに
合っていた。

開業資金

居抜き物件を
活用できるため、
開業資金を
抑えることができた。

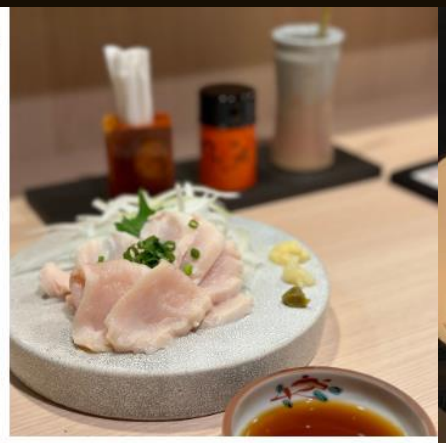
会社勤めと
加盟・開業準備を
両立できる点は、
当時の状況では
理想的でした。

法人

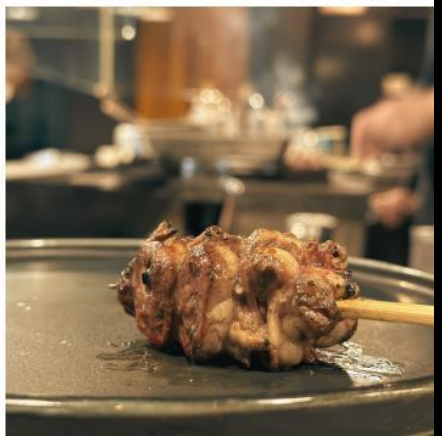
少ない雇用数で
運営出来ること、
技術取得が
体系化されていて
後任を育てやすいこと
は魅力的。

焼き鳥店は
日銭商売なので
本業に比べて
支払いが楽に感じる。

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



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。

さいごに

●千串屋の看板を一緒に担いで頂ける方へのお約束

千串屋の千には、「壱なくして千はなし」という意味が含まれています。
目の前の一人のお客様を一本の串で満足させることが千のお客様に繋がり、そこに繁盛があるという意味です。
これに従い私たちは急速な拡大、無理な出店計画は望んでいません。
今後も一店一城の主方と志を共に、一歩ずつ成長を歩んでいきます。

経済の大転換で終身雇用が終わり、我が身は我が身で守る時代になりました。
弊社が出来る事として精一杯サポートさせて頂ければと思います。

株式会社シーエス
代表取締役社長
荻野 弘樹

●ご検討の方はぜひ、個別説明会でお話しましょう。

質疑やご相談、試食などで2時間弱を予定しています。

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。

お申し込みは、
サイト内の「個別説明会申込フォーム」
または
・お電話：0120-559-052
・メール：info@yaki-fc.com
まで！

独立開業公式LINEアカウントも要チェック！
分かりやすく短い動画にて解説しております。
LINEホーム→右上+　→QRコード読取り