

Take-out

華どり

焼鳥・から揚げ

hanadori

FC

フランチャイズ説明資料

焼き鳥・唐揚げ【華どり】の特徴と概要

ブランド名	焼き鳥・から揚げ【華どり】
公式サイト	https://hanadori.co.jp/
業態	飲食
業種	焼き鳥・から揚げ テイクアウト専門店
エリア	全国、主に九州に強い
想定人員	1～2名体制
黒字化までの想定予算 ※加盟金・物件取得等含む	500万円

「〇〇（地域名）を華やかに」をブランドイメージに掲げ、地域に根付いたテイクアウト専門の焼き鳥、唐揚げ店を運営。

現在、大分県大在地区（約2万人規模）の地域で平均売1,500,000円/月を計上し、繁忙期であれば2,700,000円/月の売上を計上。

地方の住宅街に固定店舗を構えることで、キッチンカーや出店とは違い「いつでも安定して自宅で焼き鳥を楽しめる」ことから地域に定着しやすく主婦やファミリー層から支持されている。（実際に7割はリピーター客。）

テイクアウト専門とすることで、5坪の省スペースから開業可能なので家賃負担が少ない。

主カメニューは本社セントラルキッチンにて仕込み～串刺し～発送を行う為、フランチャイジーは原価率を抑えられる。
セントラルキッチンでは就労支援施設と提携し、串刺しや仕込みの原価を抑えている。

また、「届いた商品を焼くだけ」「本部での最長3ヶ月研修制度」「タレ、塩は本部提供」であることから、未経験の方でも短期間でプロの味を提供することが可能。

地方や田舎の方が、家賃や維持費が安く済み、地域に根付きやすいことから都会よりも地方での出店をイメージしやすいビジネスモデルです。

焼き鳥・唐揚げ【華どり】のポイント

ポイント①オーナー1店舗に限定して地域を華やかにする

オーナーが1店舗に集中し店舗運営することで、自らが店舗の顔となり地域に根付くお店作りを行います。
人口2万人で成功しているビジネスモデルなので出店場所は幅広く、負けにくい。

ポイント②テイクアウト専門だから低コストで利益率が高い

5坪の省スペースから開業可能なので家賃負担が少ない。
また、内装にこだわる必要がないので初期費用が抑えられる。

ポイント③本部セントラルキッチンからのサポートがある

- ・ セントラルキッチンにて仕込み～串刺し～発送を行うので、減価率や店舗負担が抑えられる
- ・ セントラルキッチンは就労支援施設と提携していることから、人件費を削減できることから減価率も抑えられる
- ・ 本部にて最長3ヶ月の研修制度を受けられるので、未経験の方でも短期間で店舗運営ノウハウを身につけることが可能

加盟金・収益シミュレーション(例)

加盟金	1,000,000円（税別）
ロイヤリティ	80,000円（税別） 固定
契約期間	2年
契約更新	2年更新

【人口約2万人 2~3名体制 家賃 50,000円】

平均売上合計：1,500,000円

仕入：450,000円（原価率30%）

経費：410,000円

単月収支：640,000円

単月収支

売上高	1,500,000
仕入高	450,000
人件費（アルバイト2名）	150,000
家賃	50,000
水道光熱費	100,000
ロイヤリティ	80,000
消耗品（パック、袋）	30,000
単月収支	640,000

開業までの流れ

STEP.01

面接

華どり本部（オーナー）との面談にて、加盟の思いや計画等についてヒアリングいたします。

STEP.02

加盟契約

加盟に関する契約を行い、開業に向けた準備やサポートを開始いたします。

STEP.03

物件探し

開業予定の地域にて、人口や特性に合わせた物件探しを行います。本部からアドバイザーも一緒にサポートします。

STEP.04

店舗準備、最長3ヶ月研修

華どり本店（大分市大在）にて、研修を行います。最長3ヶ月で店舗運営のノウハウを身につけることができます。

STEP.05

オープン

全ての準備が整ったらいよいよ店舗オープンです。初期は本部よりオペレーションの補助も行います。

開業までの目安：約5ヶ月

華どりをもつと知る



華どりHP



マンガで華どり



大在店 Instagram



長浜店 Instagram



フランチャイズに関するお問合せ先

097-511-0878

(華どり大在店)