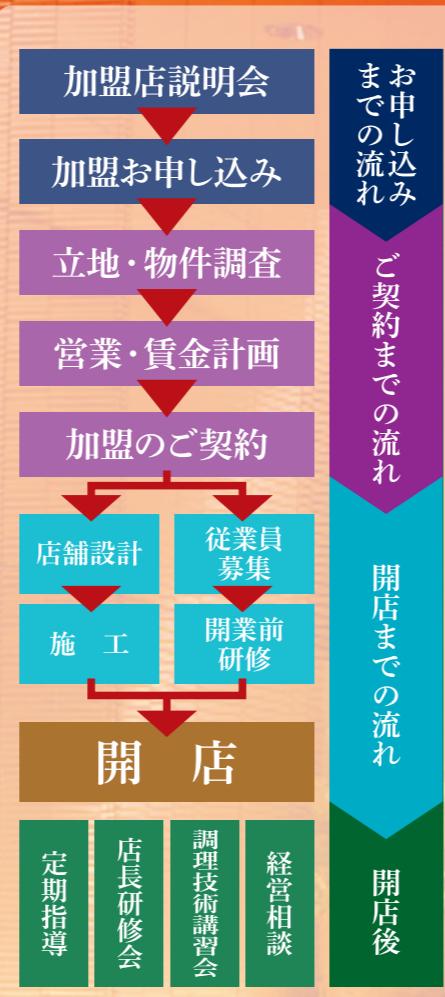


ご契約・ご加盟について

加盟条件

加盟金	基本加盟金150万円+ $(25,000\text{円} \times \frac{\text{店舗面積(m}^2)}{3.3\text{m}^2})$ 2店舗目以降の基本加盟金は75万円
ロイヤルティ (毎月)	$3,000\text{円} \times \frac{\text{店舗面積(m}^2)}{3.3\text{m}^2}$
保証金	(1)ロイヤルティ保証金／ロイヤルティの6ヶ月分 (2)食材などの代金保証金／食材供給見込額の2ヶ月分
契約期間	5年間 (更新料などは不要)
契約解除	解除には3ヶ月前の予告が必要
機器貸与	指定機種を有償貸与 (1)レジスター・オーダーエントリーシステム (2)ポイントカードリーダー
食材費 運搬費	食材などはできる限り本部よりご購入いただきます。 配送料として月額3~8万円をご負担いただきます。 (出店地域ごとに一律料金)
請求・決済	月末締め・翌月10日払い
店舗工事	(1)設計および監理／本部指定の設計業者が行います。 (2)資材・什器・備品の購入／本部よりご購入いただきます。 (3)内装設備工事／施工は任意の業者が行えます。
研修費用	1人あたり15万円 (食費・交通費・宿泊費が別途必要となります)
開店指導	指導員(有料)を派遣(交通費・宿泊費は別途)

開店までの流れ



月間モデル

店舗面積 165m ² (50坪)の場合		
科目	金額	売上比
売上高	600万円	100.0%
原価	174万円	29.0%
粗利益	426万円	71.0%
販売管理費	319万円	53.2%
人件費	150万円	25.0%
水道光熱費	24万円	4.0%
消耗品費	24万円	4.0%
ロイヤルティ	15万円	2.5%
賃料	60万円	10.0%
その他	46万円	7.7%
償却前店舗利益	107万円	17.8%

出店費用例

店舗面積 165m ² (50坪)の場合	
加盟金	275万円
ロイヤルティ保証金	90万円
食材保証金	240万円
設計・内装設備工事費	2,900万円
開業費	300万円
試算額	3,805万円

●上記費用の他、物件取得費用(敷金・保証金など／物件による)が別途必要
●内装設備費用は物件の形状などにより変動

記載情報は平成24年2月現在



フランチャイズ加盟のご案内

TBH 株式会社 つぼ八

株式会社 つぼ八 -店舗開発部-

〒103-8443 東京都中央区日本橋本町 3-3-6 ワカ末ビル 5F
○ フリーダイヤル 0120(98)1150 TEL 03(6860)0888 FAX 03(5205)6600
<http://www.tsubohachi.co.jp/>



T
P
Oに合
わせた
3つ
の空
間

空が茜色に染まるころ
暖簾の奥にやわらかい明かりが灯る
我が家のような暖かい空間

店舗コンセプト

「茜どき」とは「夕暮れ」という意味。
『ダイニングテーブル茜どき』は
仕事帰りのお客様にご利用していただけるよう
「家」をコンセプトにしています。

橙色に染まる落ち着きのある佇まいの中
リーズナブルで家庭的な料理を楽しむことができる
ほどよい格式と日常性を合わせ持つ新しい居酒屋です。



お洒落でリーズナブルな創作料理



一つ一つまごころを込めた料理



素材を活かした創作料理



こだわり食材と洗練された盛り付け



上品でありながらリーズナブルな一品料理

お料理

お客様の「家」となる『茜どき』では
季節性や話題性の高い創作料理で
見た目にも楽しめるメニューを多数用意し
ターゲット層である女性から好評を得ています。

肉・魚料理は、充実のラインナップで
幅広いお客様から根強いご支持を
いただいている。

団体様向けには、ご予算に応じた
料理プランをお選びいただき、年間を通して
多くのお客様にご利用いただいている。

茜どき ターゲット情報

営業スタイル	ダイニング
料理ジャンル	和風創作料理
メイン客層	OL・会社員
ターゲット年齢	30~50代
ターゲットパーティ	数人~団体
ドリンク単価	500~700円
料理単価	360~800円
客単価	3,000~3,500円

奥の間

団体でも個人でも楽しめる“奥の間”

どのような人数でも迎え入れができる座敷タイプ。
“奥の間”は、馴染みのある造りでお客様をお迎えします。
どなた様も腰を据えて、時間の許す限り
お楽しみいただけます。



店舗スタッフより一言

立ち上げ店長として現在の店舗に着任し、早いもので一年。開店の際には、沢山の店舗開業に携わってきた本部社員の助力もあり、無事に開店する事ができました。
今では、ご来店頂く多くのお客様から『お店の雰囲気いいね』『料理美味しいね』などのお褒めの言葉をいただけるまでになり、スタッフ一同もっと喜んで貰おうと全員で努力しています。良いお店は良いスタッフが作り上げる。この事を念頭に置き、これからも従業員全員でお客様にご満足頂けるお店にしていきたいと思います。

