

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+ $(25,000\text{円} \times \frac{\text{店舗面積(m}^2)}{3.3m}^2)$ 2店舗目以降の基本加盟金は75万円
ロイヤルティ (毎月)	$3,000\text{円} \times \frac{\text{店舗面積(m}^2)}{3.3m}^2$
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)

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	186万円	31.0%
粗利益	414万円	69.0%
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	95万円	15.8%

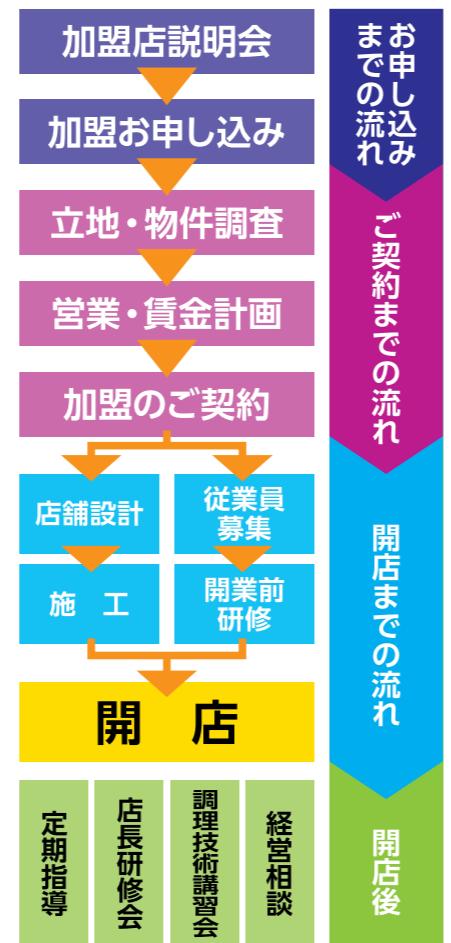
出店費用例

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	2,650万円	
開業費	300万円	
試算額	3,555万円	

●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

開店までの流れ



自然の恵みを届ける



フランチャイズ加盟のご案内



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 電話 03(6860)0888 FAX 03(5205)6600
<http://www.tsubohachi.co.jp/>

TBH 株式会社 つぼ八

つぼ八

わずか八坪のお店だから『つぼ八』。
今や全国チェーン店にまで大きくなった『つぼ八』は
昭和48年から、およそ40年も愛されてきました。

居酒屋の王道



時価が当たり前だった時代に
値段をはっきり掲げ
安さをウリにした「居酒屋」。
このジャンルを築き上げたのは
他ならぬ『つぼ八』です。
しかも『つぼ八』は、ただ安いだけでなく
素材の鮮度やおいしさ、
ボリュームにまでこだわったため、
現在も「安くて旨い店」として
お客様に幅広く認知されています。
『つぼ八』がこれまで歩んできた道。
それは、「居酒屋の王道」です。



実績に裏打ちされた
個性溢れるつぼ八

ニーズに合わせ
宴を演出する

「つぼ八」チェーン店は只今およそ300店舗。しかし、どれひとつとして全く同じお店はありません。その理由は、お客様のニーズに合わせたお店作りにあります。店舗内装はもちろん、カラオケ設備を付随した店舗形態など、地域やテナントに合わせた「居酒屋の王道」を作ることで、日本全国の「つぼ八」はお客様に親しまれています。

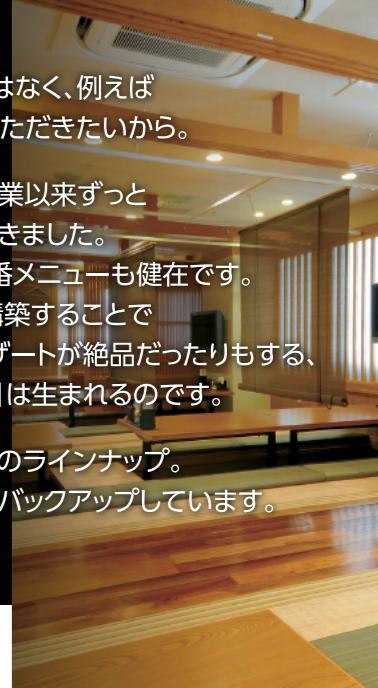


いつでもおいしい 新作の味・定番の味

『つぼ八』は料理が主役。
それは、お酒を飲まれる方だけではなく、例えば
車を運転される方にも楽しんでいただきたいから。

そんな思いを胸に、『つぼ八』は創業以来ずっと
新しいメニュー開発に力を注いできました。
もちろん、長年親しまれてきた定番メニューも健在です。
それらを店舗の特性に合わせて構築することで
旬の魚が一押ししたり、創作デザートが絶品だったりもする、
誰もが知っている居酒屋『つぼ八』は生まれるのです。

お客様の胃袋をとりこにする料理のラインナップ。
それは、全国の『つぼ八』を強力にバックアップしています。



- ① リーズナブルな価格
- ② 価値観のある美味しい料理
- ③ 元気な、笑顔溢れる接客

『つぼ八』は、この3つをキーワードに掲げ、今まで営業してきました。今後も引き続きこの3つをキーワードに掲げ、営業していくことを。価格も、料理も、接客も全て、徹底した研修と経営指導の下、とことん追求していくことで、同業他社との差別化を図っています。



店舗スタッフより

地元北海道での大学時代にFC加盟店でアルバイトを始めました。卒業後に就職し、年月を経てようやく店長になれた時の本当に嬉しかった事は今でも覚えています。店舗責任者となった現在では、研修でしっかり勉強した原価率や人件費などの管理、接客や調理レベルの向上努力、スタッフのモチベーションアップ計画など、繁盛に繋がる仕事を任せられています。忙しい時は本当に大変ですが、ご来店頂くお客様の笑顔に感謝しながら、充実した毎日を送っています。



つぼ八 ターゲット情報

営業スタイル	居酒屋
料理ジャンル	オールジャンル
メイン客層	会社員・OL・家族連れなど
ターゲット年齢	20~50代
ターゲットパーティ	数人~団体
ドリンク単価	300~500円
料理単価	280~600円
客単価	2,300~2,800円